

CURRICULUM VITAE

Leonilde Romano

Documento predisposto in forma sintetica e anonimizzata per la pubblicazione istituzionale

Informazioni personali

Nome e cognome

Leonilde Romano

Data di nascita

1981/01/01

Nota: recapiti personali, indirizzo di residenza, contatti privati, denominazioni di committenti, clienti e aziende terze sono stati omessi o generalizzati perché non necessari alla pubblicazione sul sito istituzionale.

Profilo professionale

Profilo manageriale con esperienza nella gestione di contratti e servizi complessi su scala nazionale, nel coordinamento di team e processi aziendali, nella comunicazione e nel marketing, nella ricerca e sviluppo, nonché nei sistemi di qualità, sicurezza e HSE. Il percorso professionale integra competenze organizzative, capacità di relazione con stakeholder pubblici e privati e una specifica esperienza nel settore culturale, museale e curatoriale.

Settori di competenza

- Management e coordinamento organizzativo
- Comunicazione e marketing
- Ricerca e sviluppo
- Qualità, sicurezza alimentare e HSE
- Organizzazione culturale, museale e curatoriale

Esperienze professionali

Attività di riorganizzazione, allestimento e curatela in ambito culturale | dal 2021

- Riorganizzazione e allestimento di un polo museale e cura di progetti espositivi e artistici.
- Realizzazione di progetti curatoriali e attività di collaborazione con artisti contemporanei.
- Organizzazione di laboratori artistici, mostre, esposizioni, vernissage e iniziative culturali in collaborazione con enti locali e soggetti del settore culturale.
- Collaborazione alla stesura di un volume d'arte dedicato alla scultura contemporanea.
- Organizzazione e allestimento di iniziative culturali e benefiche di rilievo territoriale.
- Promozione e divulgazione di pubblicazioni e progetti culturali, con organizzazione dei relativi eventi di presentazione.

Dirigente d'azienda | 2011 - agosto 2020

Società privata operante nel settore della ristorazione collettiva

National Manager | 2010 - 2020

Società privata operante nel settore della ristorazione collettiva

Gestione di contratti e servizi sul territorio nazionale; sviluppo di nuove opportunità di business; verifica dell'andamento degli appalti; controllo della soddisfazione dei clienti; coordinamento di capi area e unit manager; rapporti con organizzazioni sindacali; organizzazione dei carichi di lavoro; processi formativi del personale; sopralluoghi tecnici e start-up di nuove acquisizioni.

- Attività svolta a favore di clienti pubblici e privati, anche di rilevanza nazionale, con denominazioni omesse nella presente versione destinata alla pubblicazione istituzionale.

Unit Manager | 2008 - 2009

Società privata operante nel settore della ristorazione collettiva

Gestione delle forniture di derrate alimentari, organizzazione del personale, gestione del manuale HACCP e dei contratti con i clienti.

Assistant Manager | dal 2007

Società privata operante nel settore della ristorazione collettiva

Supporto al top management nella gestione delle attività quotidiane aziendali.

Comunicazione e marketing

Dirigente Marketing | 2017 - agosto 2020

Società privata operante nel settore della ristorazione collettiva

Realizzazione, per i clienti aziendali, di strumenti di comunicazione destinati a informare e raccogliere feedback su alimentazione, salute, ambiente e sostenibilità dei processi di produzione, stoccaggio, trasporto e distribuzione delle derrate alimentari. Attività relative a provenienza territoriale e stagionalità degli alimenti, composizione dei menù, grammature e proprietà nutrizionali, nonché organizzazione di giornate di animazione a tema. Collaborazione a progetti nutrizionali e di educazione alimentare.

Ricerca e sviluppo

Dirigente Ricerca e Sviluppo | 2011 - agosto 2020

Società privata operante nel settore della ristorazione collettiva

Analisi dei bisogni dei destinatari dei prodotti e dei servizi aziendali; elaborazione di idee progettuali; coordinamento delle attività e del personale impiegato nei progetti; realizzazione degli interventi nei tempi stabiliti.

- Realizzazione di format e spazi di ristorazione collettiva presso contesti universitari, aziendali e multiaziendali, con denominazioni dei committenti e delle sedi omesse nella presente versione.

Qualità, sicurezza e gestione dell'emergenza

Quality Manager | 2015 - agosto 2020

Società privata operante nel settore della ristorazione collettiva

Elaborazione di indagini funzionali alla predisposizione del piano HACCP, adeguamento delle risorse umane, tutela della sicurezza alimentare del consumatore finale e organizzazione di corsi di formazione e riunioni periodiche per il personale.

Dirigente Ufficio Sicurezza e HSE | 2016 - agosto 2020

Società privata operante nel settore della ristorazione collettiva

Implementazione e coordinamento dei processi di prevenzione e protezione, controllo periodico dell'efficacia del piano di sicurezza, promozione di una cultura orientata alla tutela della salute e dell'ambiente, anche attraverso progetti di sensibilizzazione alla raccolta differenziata e iniziative plastic free. Direzione della divisione sicurezza sui luoghi di lavoro, valutazione dei rischi, organizzazione della formazione, verifica delle forniture dei DPI e coordinamento delle figure competenti in materia di sicurezza.

Dirigente Unità di crisi | 2018 - agosto 2020

Società privata operante nel settore della ristorazione collettiva

Istituzione e direzione dell'Unità di crisi aziendale per la gestione di eventi imprevisti, minacciosi e destabilizzanti, con responsabilità di analisi, decisione strategica, definizione delle misure operative, coordinamento degli interventi e gestione dei rapporti con le autorità competenti.

Covid Manager | aprile 2020 - agosto 2020

Società privata operante nel settore della ristorazione collettiva

Realizzazione del protocollo straordinario aziendale per la tutela della salute e della sicurezza dei lavoratori e dei clienti dal rischio di contagio da SARS-CoV-2; analisi dei decreti ministeriali e responsabilità applicativa delle misure anti-contagio in azienda.

Altre esperienze professionali

- Attività operativa nei servizi di mensa durante le pause universitarie.
- Stage presso una galleria d'arte moderna, con attività di curatela degli archivi storici e ricognizione dello stato patrimoniale.
- Attività di guida turistica presso monumenti e complessi storico-culturali del territorio campano.

Istruzione e formazione

Laurea in Conservazione dei Beni Culturali | a.a. 2003/2004

Università degli Studi Suor Orsola Benincasa

Tesi in Storia medievale dal titolo "Il potere delle donne nel Medioevo", relatore Prof. Enrico Cuozzo. Votazione: 110/110.

Corso di perfezionamento post-laurea / Master

Master in "Management per curatore nei Musei d'Arte e Architettura Contemporanea", organizzato nell'ambito universitario della Facoltà di Architettura Valle Giulia e diretto dalla Prof.ssa Daniela Fonti.

Lingue straniere

- Inglese: ottima conoscenza parlata e scritta.
- Corso di inglese presso scuola specializzata (2006).

Competenze informatiche

- Ottima conoscenza del sistema operativo Windows e del pacchetto Microsoft Office.
- Buona conoscenza di software di comunicazione, posta elettronica, browser e strumenti di rete.
- Corso di informatica per il conseguimento della Patente Europea (2005).

Competenze relazionali e organizzative

Ottime capacità relazionali con diversi stakeholder; competenze di negoziazione e comunicazione; attitudine al lavoro di squadra anche in contesti multiculturali; capacità di coordinamento di team di lavoro; approccio olistico e spiccate doti empatiche.

Dichiarazione per la pubblicazione istituzionale

Il presente curriculum vitae è redatto in forma sintetica e anonimizzata, priva di recapiti personali e di denominazioni di committenti, clienti e aziende terze, ai fini della pubblicazione sul sito istituzionale.

Leonilde Romano