

Топ-менеджер, Руководитель

Мужчина, 32 года, среднее образование.



Контактные данные соискателя доступны только на платной основе. Подробнее по ссылке: <http://www.rabota.md/cv/>

Зарплата	З/П договорная
График работы	Полный рабочий день
Кишинев	Кишинев
Командировки	готов к командировкам

Опыт работы

9 лет и 1 месяц

октябрь 2019 - по
настоящее время
4 года и 7 месяцев

Управляющий департаментом Доставки

Сеть Ресторанов SALAT

(Кишинев), Ресторанный бизнес, общественное питание

Создание департамента с нуля

1. Создание органиграммы
 2. Создание и Должностных обязанностей и системы KPI
 3. Участие в создании бюджетов департамента
 4. Анализ динамики показателей рентабельности
 5. Выведение департамента в положительную динамику рентабельности
 6. Анализ рынка, оценка конкурентов, выявления потребностей покупателя
 7. Создание колл-центра с нуля
 8. Участие в создании web сайта для Доставки
 9. Поиск и подбор / Обучение персонала по внедренным стандартам
 10. Создания и инициирование предложений для повышения эффективности и рентабельности департамента
- Организация кейтерингов / корпоративов;
1. Составление меню / прайсов / услуг
 2. Организация доставки и обслуживания по месту
 3. Взаимодействие с подрядчиками
- Поиск, ведение переговоров и заключение контрактов с новыми клиентами / поставщиками (химии, посуды, продуктов и т.д.)

май 2017 - октябрь 2019
2 года и 5 месяцев

Управляющий рестораном

Сеть Ресторанов SALAT

(Кишинев), Ресторанный бизнес, общественное питание

Обязанности:

- Аудит всех процессов
- Выявление сильных и слабых сторон ресторана (обслуживание, кухня, логистика, инвентаризации)
- Создание и реализация плана по устранению узких моментов системы
- Поиск, подбор и трудоустройство персонала
- Создание профессиональной команды (обучение)
- Написание бизнес процессов по обслуживанию/скрипты для продаж

- Написание должностных обязанностей для сотрудников ресторана (от тех. персонала до директора рест.)
- Планирование, организация и контроль работы персонала
- Отслеживание, анализ и корректировка достигнутых результатов
- Оптимизация рабочих бизнес процессов
- Оптимизация расходов ресторана по категориям:
 1. Коммунальные услуги
 2. Фонд заработной плат
 3. Затраты на посуду (оптимальные поставщики)
 4. Затраты на МБП (химия, расходные материалы, одноразовая упаковка)
 5. Оптимизация списаний по продукции (уменьшение)
- Повышение рентабельности / профит (за счет повышения продаж, минимизация расходов)
- Открытие новых ресторанов:
 1. Поиск, подбор, обучения и трудоустройства персонала
 2. Поиск и закупка; оборудования, посуды, инвентаря и т.д
 3. Подготовка/создание пакета документов и отчетов для функционирования ресторана
 4. Штатное расписание ресторана
 5. Определение норм по расходам - списания, транспорт, коммунальные, химия и т.д.
 6. Запуск и курирование первых 1-3 месяцев

март 2017 - май 2017
2 месяца

Project Manager

ESUSHI

(Кишинев), Ресторанный бизнес, общественное питание

Обязанности:

- Открытие ресторана с нуля
- Создание профессиональной команды
- Написание бизнес процессов для ресторана
- Написание должностных обязанностей для сотрудников ресторана
- Оптимизация рабочих процессов
- Повышение рентабельности

ноябрь 2016 - март 2017
3 месяца

HR-менеджер (Рекрутер)

Сеть ресторанов Andy's Pizza, компания Trabo-Plus SRL

(Кишинев), Кадры, управление персоналом

Обязанности:

- Составление профиля должности
- Поиск и отбор персонала
- Проведение интервью с кандидатами
- Оценка личных качеств кандидатов
- Создание и ведение кадрового резерва
- Внедрение альтернативного поиска персонала
- Создание системы оценки личных качеств, интервьюирования и анкетирования
- Участие в разработке должностных инструкций
- Введение в должность

март 2015 - ноябрь 2016
1 год и 8 месяцев

Администратор/Директор ресторана

Сеть ресторанов Andy's Pizza, компания Trabo-Plus SRL

(Кишинев), Ресторанный бизнес, общественное питание

Обязанности:

- обеспечение бесперебойной работы ресторана
- взаимодействие с департаментами по обслуживанию ресторана
- работа с персоналом - более 50 человек(обучение, стажировка, контроль)
- контроль качества готовых блюд
- контроль качества обслуживания
- контроль расходов/доходов ресторана
- составление отчетов
- решение конфликтных ситуаций с гостями/персоналом
- проведение банкетов в ресторане

Образование**Среднее образование**

по 2010

Школа им. Л.Н.Толстого

Ключевые навыки

- Опыт работы на руководящих должностях более 5-ти лет
- Решение нестандартных ситуаций
- Умение общаться с людьми
- Продвинутый пользователь ПК
- Уверенный пользователь Microsoft Office (1С начинающий)
- Опыт в развитии и продвижении проектов в соц. сетях
- Базовые знания в области Маркетинга/Рекламе

Владение языками

Русский	Родной
Румынский	Свободно владею
Английский	Средний

Дополнительная информация

Командировки	готов к командировкам
Гражданство	Молдова
О себе	-Желание развиваться и расти по карьерной лестнице
	-Ответственный и внимательный человек к деталям, не боюсь брать на себя ответственность
	-Уважаю чужое мнение, иду на компромиссы, но при этом умею отстаивать свою точку зрения
	-Нацелен исключительно на положительный результат
	Хобби:
	баскетбол, настольный теннис, шахматы, футбол ,
	-посещение мероприятий (выставки, тренинги, семинары, форумы)
	-чтение книг