חגית מנקר

שנת לידה: 1984 | מגורים: ת"א | 052-3134653 |  [hagitmenaker@hotmail.com](mailto:hagitmenaker@hotmail.com)

* **ניסיון עשיר בתחום מש"א:**

**סינון מועמדים וביצוע ראיונות עומק, סגירת חוזים ותנאי שכר, שיבוץ לתפקידים וליווי עד אקלום מלא.**

* **הקמה וניהול יחידות עסקיות מ- Scratch, בניית נהלים, תהליכים, יעדים, מדדים ושיטות עבודה, הובלה מהפסד לרווח.**
* **טיפוח אקלים עבודה פרואקטיבי ומגובש, ייעול ושיפור תפוקות ורווחים בעשרות %, אוטוריטה מקצועית מול לקוחות וספקים.**
* **תקשורת בינאישית ויכולת ביצועית גבוהה, סמכותיות וגמישות מחשבתית, אהבת אדם ונכונות לאתגרים, קבלת החלטות.**

**ניסיון תעסוקתי**:

2020-2008: **קבוצת 'גוציה**':

**מנהלת משאבי אנוש** (2020-2017)

* **הקמת התפקיד מ- Scratch**: בניית נהלים, תהליכי גיוס ויעדים, קבלת החלטות וקביעת סדר יום (בשת"פ עם הנהלה).
* **איתור ומינוף ערוצי איתור עובדים** במדיות החברתיות, מציאת פתרונות יצירתיים לגיוס ועד שלב הקליטה.
* **ביצוע ראיונות עומק למאות מועמדים**, קליטה ובניית הסכמי העסקה ושכר, ליווי עד אקלום מלא בחברה.
* **בניית תהליכי הערכת עובדים**, בקרת ביצוע שוטפת ומשוב, הקניית כלים למקסום הידע המקצועי והתפוקה.
* **אוטוריטה מקצועית ומוסמכת** בכל הקשור להון אנושי: דיני עובדים, חוזים והסכמים, נהלים ועוד.
* **ניהול יח"צ**, בניית מערך לוגיסטי לאירועים ועוד.

**מנהלת מסעדת גוצ'ה רמת החייל** (2017-2016)

* **ניהול יחידה עסקית עצמאית**, הכולל מערך בן 100 עובדים, אחריות על מקסום הפעילות, מעגל הלקוחות והרווחיות.
* **גיוס והכשרת עובדים**, בקרת ביצוע וליווי מקצועי שוטף, פתרון סוגיות שונות, תעדוף משימות וקביעת סדר יום.
* **ניהול ספקים והתקשרויות**, מלאי בהיקף מלש"ח, ניהול התפעול, הרכש והלוגיסטיקה, קבלת החלטות ברמה היומית.
* **ניהול השירות ואחריות על מקסום חוויית הלקוח**, מינוף הפוטנציאל העסקי והרווחיות, ביסוס מעגל לקוחות נאמן.
* **ליווי מנהל המסעדה** **בתהליכי שיקום והבראה**, הובלה ממצב הפסד סטטי לרווחיות מוכחת, שיפור תהליכים ותפוקות.
* הגעה ליעד תוך חצי שנה- עלייה חדה ברווחים, שביעות רצון הלקוחות עלתה משמעותית (בסקרי שביעות רצון).

**מנהלת מסעדת גוצ'ה דיזינגוף** (2016-2014)

* **ניהול יחידת רווח-הפסד עצמאית**: בניית תכניות עבודה, הצבת יעדים ומדדים, מיסוד נהלים ושיטות עבודה.
* **ניהול מערך בן 100 עובדים:** קליטה, הדרכות והכשרות מקצועיות בנושא שירות ומיומנויות מכירה, חוזים ושכר.
* **תפעול המערך הכולל** של המסעדה בדגש על צמצום עלויות, תהליכי ״עול והגדלת רווחים
* **ניהול רכש ומו"מ מול ספקים** לצמצום עלויות, טיוב חוזים והסכמים קיימים.

**מנהלת פרויקט הקמת מסעדת דיינר אבן גבירול** (2012)

* **שותפות פעילה בצוות ההנהלה** והקמת סניף חדש, משלב התכנון ועד התייצבות הפעילות.
* **קליטה, הכשרה, הדרכה וליווי צוות חדש** עד אקלומו המלא, מיסוד מערך וספר נהלים.
* **אחריות על שורת הרווח וההפסד** של הסניף, הובלה לעמידת הסניף ביעדי מכירות.

**מנהלת מסעדת גוצ'ה אבן גבירול** (2014-2010)

**אחמ"שית** (2010-2009)

**מלצרית** (2008)

**השכלה / העשרה מקצועית**:

2015: יחסי ציבור ודוברות, 'בצפר'.

2014: לימודי קופירייטינג, תרצה גרנות.

**שירות צבאי**: חובשת קרבית ומדריכת קורס חובשים (2006-2004).

**מחשבים**: שליטה בתוכנות ויישומי Office ואינטרנט.

**שפות**: עברית - שפת אם, אנגלית - רמה גבוהה.

* ה1מלצות יינתנו ע"פ דרישה.