

תמצית:

- ← מנהל רכש, לוגיסטיקה ומטבחים עם ניסיון של כ-20 שנה הכולל הצלחה באיתור ספקים והוזלת עליות.
- ← בעל יכולת ניהול משברים ופתרון תקלות במתוח עבודה גבוהה וסביבת עבודה דינמית ואינטנסיבית.
- ← אסרטיבי, בעל יכולת עבודה עצמאית וניהול יחסיו אנווש מול עובדים, לקוחות, ספקים ומנהליים.

השכלה:

1999: **טייכון מע"נ** (מרכז עירוני לנוער), מגמת בישול ומטבח
1997: **טייכון פרדס**, אור יהודה

ניסiouן תעסוקתי:

2021- היום ניהול מסעדה ג'אפו אור יהודה.

- העבודה כללה ניהול מסעדה והנהלות פיננסית מול הבנקים.
- ניהול צוות העובדים.
- רכש ועבודה מול ספקים.
- קידום מכירות.
- הנהלות מול חברות שליחיות.

2019-2021 **מנהל רכש ומטבח**, ביתא קפה, סביון

- עבודה מול כ-30 ספקים במקביל כולל מו"מ ובקורות איכות וטריות חומרי הגלם.
- ניהול סקרי שוק להשוואת מחירי חו"ג ורמת הספקים לרבות בדיקות נאותות והוצאות מחיר.
- הובלת תהליכי התיעילות הכולל צמצום כוח האדם ב-4 תקנים ללא פגיעה בתפקוד,
- הוזלת וייעול תהליכי הרכש אשר הובילו מאزن הפסדי לרווח נקי של 11% תוך חודשים.
- ניהול צוות של כ-6 עובדים לרבות גיוס והכשרה, האצת סמכויות וניהול לקוחות זמינים.
- בקרה חשבוניות ותעודות משלוח, זיכוי ספקים ובקורת התאמות בסוף חודש.
- הנהלות לוגיסטיות מול סניפי רשת מקבילים הכולל שירות לקוחות חומרי גלם והתחשבנות.

2006-2018 **מנהל לוגיסטיקה ומטבח**, מסעדה טatty, יהוד

- ניהול תהליכי התיעילות אשר הובילו לגידול במחזור המסעדת מ-600 אש"ח עד ל-7.1 אש"ח תוך ניהול רכש אפקטיבי שהוביל להוזלת עלויות וניהול שהעלה את התפקוד.
- ניהול רכש המסעדת תוך הנהלות מול כ- 40 ספקים, ניהול סקרי שוק ומו"מ אשר הובילו להוזלה ושימור עלות הגלם של המסעדת, ובקרה איכות חומרי הגלם וטריותם.
- ניהול מערך המחסנים והמלאי של המסעדת הכולל כ-5 מחסנים לרבות ספירות מלאי חדשניות, ניהול מלאי- FIFO וניצול מקסימלי של חומרי הגלם לצמצום הפחתה.
- ניהול צוות של מעל 25 עובדים, הכשרה וחיפוי עובדי מטבח לוגיסטיקה ומחסנים.
- הטמעת תהליכי עבודה תקינים בקרב העובדים כולל משמעת, לוחות זמינים ותקשות תקינה בין המטבח לצוות המסעדת אשר הוביל לשיפור משמעות באיכות השירות.

2002-2005 **קונדיטור**, קפה צזה, הרצליה

- ניהול הרכש וחומרי הגלם של הקונדיטוריה תוך הכנת הקינוחים בפועל.

2001-2002 **סוכן-שפ**, אנגלינה ביסטרו, הוד השרון

- ניהול משמרות וסיעום בהכנות חו"ג והציג הנדרש למנות הדגל של השף משה כהן.

שירות צבאי:

2000 : **טבוח**, בסיס בק"ם, תל השומר

התנדבות:

2006 – היום **סיעו למשפחות נזקקות**, בתקופות החגים כולל ביצוע קניות והכנות לחג.

ישומי מחשב: Office | מרקטמן - ניהול מסעדות | ShiftOrganizer - סידור עבודה וניהול משמרות

שפות: עברית- שפט אם | רוסית- שפט אם | אנגלית- רמה גבוהה