

# ASF KRISPIN

## פרטי יצירה קשר

✉ asafkrispin2@gmail.com

nelly amir 19, tel aviv

0503331332

## כישורים

▪ ניהול מסעדה

▪ ניהול צוות

▪ קניינות וכח

▪ שירות

▪ ניהול תפעול

## שפות

▪ עברית שפת אם | מוקמי

▪ אנגלית | בינוני

## יעד

מנהל מסעדה מנוהה עם מומחיות בתפעול והשකות הקמה, מימון בניהול תפעול מסעדה וובלת צוותים למתן שירות לקוחות יוצא מן הכלל והשנת עדי החברה.

מנהל מסעדה מוכשר עם ידע רחב בניהול, ביצוע אירועים ושיווק. מנוהה בניהול צוותים ומערכות ניהול מתקדמות. חזק ובכבלת התנאים בתנאים.

קניון מסעדה עם ניסיון מעשי בניהול ותפעול מסעדות מצלחות. יכולת ניהול מוצר", שליטה בתחום פנים, ויכולת ליצור צוותים ונHALים מצלחים. מוכרכות ביצועים בגודם ויכולת בלוח מתמיד.

מנהל איזור מסעדות וניהול זכיינים, בעל ניסיון של יותר מՄ שנות בתחום. אמין, ארגן ויכולת ניהול צוותים מבוססת על מימון ייחודי אנווש וידע עשיר במגנון על תהליכי הפעול.

## ניסיון

### מנהל מסעדה, מנהל תפעול, מנהל מוצר

אוגוסט 2016 - דצמבר 2023 | תל אביב והסביבה . רשות מסעדות יוון "GRECO"

- ניסיון רב כמנהל מסעדה בפיקוח על הפעול היומיומי והבטחת שבייעות רצון לקוחות.

- רקורד מוכחה בניהול תפעול וצוותים בסביבת עסקה קבועה מήר.

- מומחיות חזקה בפיתוח ויישום אסטרטגיות שיוקיעות לקיים מודעות למונען ולהגדלת בסיס לקוחות.

- מיומן בתכנון, ניתוח פיננסי וביקורת עלויות למילוי הרווחיות.

- ניהול שוטף של צוות גדול בכל העמדות במסעדת גודלה (מעל 115 עובדים במזכרת עובדים)

- (שורטפת במגנון העמדות)

- פיתוח והטמעת אסטרטגיות שיוקיעות להיליה של 20% בהכנסות החודשיות.

- מעורכת ניהול מלאיל, הפקחת בזבוז ואופטימיזציה של שולרי הרוחה.

- הוביל מפגשי הדרכה לעובדים, שיפור הביצועים והפורודקטיביות הকוללים.

- הוביל צוותים צולבים ביישום מוצר חדשנות של פרויקטים ויזום חידושים.

- פיתח וביצע תוכניות פרויקט מkapota, תוך הבאתה אספה בזון ומידה בעיינם.

- שיתף פעולה עם בעלי עניין כדי להנדר את דרישות הפרויקט, להוות סיכויים ולפתח אסטרטגיות הפחתה.

- מתן הכוונה אסטרטגית ות邏micת ללקוחות במהלך תהליך היישום, תוך הבאתה שבעותה.

- רצוץ ולהקוח.

- Conducted market research and analysis to identify potential investment opportunities.

- Negotiated leases and contracts for commercial and residential properties.

- Collaborated with legal, financial, and construction professionals to facilitate property acquisitions and sales.

- Contract Negotiation and Licensing: Negotiated and drafted licensing agreements, resulting in successful partnerships and revenue generation.

### "Bbb" מנהל שירות והכוונה רשתי

ינו 2015 - אוג 2016 | צפון, דרום, מרכז . מסעדות "Bbb"

- ניהול מחלקת שירות לקוחות, טיפול בבעיות לקוחות ופתרונות בעיות בעיינות.

- פיתח והטמעת תוכניות הדרכה לשיפור מיזנאות תקשורת ופתרונות בעיות למנהלי מסעדות

- ומנהלי משמרות

- פיתח והטמעת תוכניות הדרכה לשיפור מיזנאות תקשורת ופתרונות בעיות למנהלים ואנשי פלור.

- פיקח על פעולות הרשת, הבאתה תפוקה חלק ופתרון בעיות טכניות.

- הטמעת מערכת מושב ללקוחות, שהביאה לשיפור שירות לקוחות ושמורו הלקוחות.

- ניסיון בניהול צוות אוורי, הבטחת תפוקה חלק והשגת יעדים.

- רקורד מוכחה בפיתוח ויישום אסטרטגיות מכירות כדי למקסם את האכנסות.

- מיומן בבניית קשרים חזקים עם מהזקי עניין מרכזים, וכותצא מכך שותפות ארכוכות.

- טוווח.

- מיומן בניהוט שוק ופעילות מתחדים כדי לזהות הזדמנויות עסקיות חדשות.

- בקרה שוטפת מול זכיינים לשיפור ענייני קניינות ופעול שותף.

- בדיקת תקינות ויעד רשמי בענייני קניינות ופעול שותף.

### "Bbb" מנהל מסעדת

פבר 2012 - ינו 2015 | רחובות, ישראל . רחובות "Bbb"

- עבורה שוטפת מול הלקוחיים להבאת יעדים והשגת מדיניות חדש.

- ניהל את כל ההיבטים של תפעול המסעדת כולל תזמון צוות, ניהול מלאי ושירות לקוחות.

- הوطמע אמצעי חיסכון בעלותו של המסעדה ב- 15%.

- פיתח וביצע קמפיינים שיוקיעים שהגדילו את קובל הלקוחות של המסעדה ב- 65%.

- הוביל צוות של 65 עובדים, מתן הדרכה והכוונה להבטחת מון שירות יוצא דופן.

- Proven ability to handle high-pressure situations and make quick and effective decisions.

- Excellent organization and time management skills, ensuring smooth operations in a fast-paced environment.

- Exceptional problem-solving skills, resolving issues and conflicts efficiently while maintaining team morale.

### "מגה בר" סוהו

ינו 2011 - פבר 2012 | ראשון לציון, ישראל . מסעדת "סוהו" ראשון לציון

- Led a team of 20+ employees to achieve consistent sales growth and exceed performance targets.

- Oversaw daily operations, including inventory management and staff scheduling, resulting in improved efficiency and customer satisfaction.

- Demonstrated strong interpersonal skills through effectively resolving customer inquiries and maintaining positive vendor relationships.

- Extensive experience in bartending, creating unique cocktails and providing exceptional customer service.

- Proven ability to work under pressure, multitask, and prioritize tasks in a fast-paced environment.

- Strong knowledge of mixology, ingredients, and proper drink preparation techniques.

- Excellent communication and interpersonal skills, ensuring a positive and enjoyable experience for customers.

## השכלה

### תיכונית

אוגוסט 2003 - יון 2006 | טבריה, ישראל . נופרים בגליל

- ההשכלה תיכונית

- בוגרות מלאה

- לימוד מקצוע כלכלה ומנהל עסקים