

פרטים אישיים

📍 הרב קטרוני 45, פתח תקווה
☎ 050-6457335
✉ vitalivo@gmail.com
אזרחות ישראלית
רישיון נהיגה דרגה B
תאריך לידה 03/04/75

מיומנויות

| |
|-------------------------------|
| מוסר עבודה גבוה |
| משמעת עצמית גבוהה |
| עמידה ביעדים |
| יצירתיות והגדלת ראש |
| יחסי אנוש מעולים |
| אסרטיביות |
| יכולת פתרון בעיות |
| בניית תהליכי עבודה לטווח ארוך |
| חשיבה אנליטית |

שפות

| |
|-----------|
| עברית |
| רוסית |
| אוקראינית |
| אנגלית |

תקציר

מנהל תפעול וייצור בעל 10+ שנות ניסיון. בעל יכולת הובלת צוותים והנעת יוזמות לשיפור היעילות התפעולית. מיומן בבניית צוותים בעלי ביצועים גבוהים ואספקת מוצרים איכותיים בזמן. בנוסף בעל יכולות אנליטיות ופתרון בעיות. בעל ניסיון בפיתוח וניהול מערכות ותהליכים למיצוי הפרודוקטיביות ויכולת לתכנן וליישם אסטרטגיות יעילות להצלחה. רקורד מוכח של הפחתת עלויות והגדלת הרווחיות. המלצות רלוונטיות ימסרו על פי דרישה.

ניסיון תעסוקתי

מנהל תפעול וייצור מזון , פתח תקווה
2014 - היום

- ניהול ותפעול פס חם וקר לייצור מזון.
- ניהול צוות של מעל 40 עובדים במתקן.
- ניהול משאבי אנוש וגיוס כוח אדם.
- פיתח תוכנית הדרכה לאנשי צוות חדשים כדי להבטיח את הצלחתם על ידי פירוק תפקידים לפונקציות.
- חשיבה וראייה אנליטית התורמת לבניית תהליכים עתידיים.
- ידע בהתקשרויות מול ספקים, ניהול משא ומתן, קנייניות.
- פיתח תהליכים לייעול הייצור ולקיצוץ בעלויות.
- פיקוח על רמות המלאי ותפוקת הייצור, עמידה בזמנים המוקצבים בהוצאת סחורה, ניהול לוח זמנים של נהגי תובלה.
- בקרת איכות.
- ניסיון וידע באחזקת מבנה, שימור וטיפול מונע במכונות
- עמידה בכל התקנות והחוקים החלים בנוגע לייצור מזון ובטיחות.

מנהל קייטרינג, הוד השרון
2012 - 2014

- ניהול ותפעול מטבח מרכזי בקייטרינג, המספק אוכל למעל 20 תחנות קצה.
- טיפול בשירות ושימור קישורי לקוחות.
- תיאום עם ספקים להבטחת אספקה בזמן של חומרי הקייטרינג הנדרשים.
- ניצול כישורי תקצוב וניהול פיננסי מצוינים להבטחת הישגות אירועי הקייטרינג במסגרת התקציב.
- פיתוח והטמעת תפריטי קייטרינג חדשניים על מנת לספק מענה לצרכי לקוחות שונים.

מנהל מזון , פתח תקווה
2005 - 2012

- ניהול ופיקוח על חדרי אוכל וקפטריות ב-10 סניפים של חברת IBM
- ניהול תקציב ובקרה, הכנה וניתוח דו"חות רווח והפסד food cost.

מנהל מסעדה, דקס חוף, טבריה
2005 - 1999

- ניהול צוות של צוות המסעדה והמטבח, הבטחת שביעות רצון לקוחות ותפעול יעיל.
- ניהול והפקת אירועים.
- פתרון תלונות ופניות של לקוחות בזמן ובמקצועיות.
- השתלמות בתחום מכירת יינות וסיגרים, זכייה במקום שלישי בתחרות מכירות יינות מיושנים.

השכלה

- 12 שנות לימוד בבית ספר מקצועי, התמחות ברפואה.
- 1999 עליה לארץ ישראל.

שירות צבאי

שירות צבאי בגבול אוקראינה-מולדובה