

Матяж Ольга

АДМИНИСТРАТИВНЫЙ ДИРЕКТОР

🕒 17 лютого
2021

📍 Місто: [Київ](#)

Вік: 41 рік

Режим роботи: повний робочий день

Категорії: Ресторанний бізнес, кулінарія, Керівництво, Сфера розваг

✓ Готова до відряджень

[Увійдіть](#) або [зареєструйтесь](#) на сайті як роботодавець, щоб бачити контактну інформацію.

Опис

ОЛЬГА МАТЯЖ, 37 лет

г. Киев

Цель:

Реализовать свои знания и опыт на должности управляющего директора, операционного управляющего, кризис-менеджера ресторана, развлекательного комплекса, службы доставки. Маркетинговые и консалтинговые услуги в сегменте HoReCa .

Успешный опыт работы в сегменте HoReCa на управленческих должностях, в маркетинге, аудите, опыт работы в start up проектах (запуск с «0»).

01.2020 – 02.2021

Консалтинговая и аудиторская деятельность, кризисный менеджмент в сегменте Horeca

01.2017 – 01.2020 (закрытие заведения в связи с продажей бизнеса)

Управляющая ресторана PanTelaPase (Эспланадная 2, напротив Гулливера)

Ресторан группы «Синдикат Вкуса»

Запуск проекта с 0

- Организация и контроль работы всех подразделений заведения.
- Успешный опыт открытия и запуск ресторана «с нуля», включая поиск и анализ всех ремонтных работ, контроль строительных бригад, формирование смет, проектирование коммуникационных систем, проектов оборудования, слаботочных проектов, закупка оборудования, технического оснащения ресторана, посуды и т.д. в рамках утвержденного бюджета. Сбор разрешительных документов
- Запуск проекта, маркетинг, все виды рекламы
- Разработка и внедрение (алгоритм) учетной системы в данном сегменте.
- Участие в ремонтных и подготовительных работах проекта, разработке брендинга ресторана.
- Формирование и внедрение службы доставки на основании деятельности ресторана.
- Подбор, адаптация и обучение персонала.
- Контроль и координация работы персонала.
- Бюджетирование и планирование.
- Планирование и контроль финансовой деятельности, оптимизация FOOD COSTA (марженальность).
- Проведение переговоров с поставщиками и заключение маркетинговых договоров.
- Оперативное управление деятельностью ресторана.
- Контроль соблюдения стандартов качества обслуживания кухня, сервис.
- Контроль с финансовой и бухгалтерской отчетностью.
- Составление и контроль графиков персонала, табелирование, ФОТ.

- Контроль административно-хозяйственной деятельности ресторана.
- Участие в проведении инвентаризаций плановых и вне плановых.
- Проведение аналитической работы деятельности ресторана, ежемесячная аналитика работы заведения (продажи, себестоимость, оптимизация).
- Контроль санитарного состояния заведения.
- Работа с проверяющими и разрешающими инстанциями.
- Участие в составлении кухонного и барного меню, сезонные обновления, новые тренды.
- Мониторинг конкурентов.
- Участие на выездных фестивалях уличной еды
- Запуск кейтеринговых услуг
- Работа с гостевыми базами
- Взаимодействие с бухгалтерией по вопросам инвентаризаций, созданию технологических и калькуляционных карт, отчетности, включая контроль и аналитику закупки, зарплат и всех расходов ресторана, общего документооборота.
- Мой опыт после данного проекта :**Повышение аналитических способностей. Умение успешно организовывать поставленные собственниками задачи в рамках низкого бюджетирования и ограниченных возможностях. Антикризисное управление. Креативный маркетинг. Умение работать в команде, системность, структурированность в работе, многозадачность, работа с большим массивом информации.**
-
-

05.2017 – 11.2019

Coffee&Waffles (street-fast food). Параллельно с основным проектом

03.2013 - 06.2017 (передача полномочий в связи с переездом в Киев на новый проект этих же учредителей, общий опыт работы с компанией «Синдикат Вкуса» по 3-м проектам – 12 лет

Управляющий ресторана Монтана. Ресторан группы «Синдикат Вкуса».

- Организация и контроль работы всех подразделений заведения.
- Успешный опыт открытия и запуск ресторанов «с нуля».
- Являюсь официальным разработчиком мобильного приложения в iOS и Android платформах для группы ресторанов «Синдикат Вкуса»
- Разработка и внедрение мобильного приложения, работа с гостевыми базами, внедрение новой системы лояльности, внедрение новой учетной системы Ilko на всю сеть заведений, работа с разработчиками системы (Москва) по оптимизации
- Разработка и внедрение программы здорового и спортивного питания и службы доставки «I-FOOD», работа с диетологами, технологами в рамках этого проекта. (Данный проект успешно работает до сих пор на базе ресторана Монтана)
- Участие в разработке и ребрендинга существующего ресторана.
- Участие в выездных мероприятиях впервые в истории групп ресторанов, организация пикников на ранее никем не используемых локациях, участие в городских фестивалях еды, кейтеринговый новый опыт.
- Разработка банкетных и кейтеринговых услуг.
- Формирование и внедрение новой службы доставки на основании деятельности ресторана.
- Разработка формата и концепции бара, проектной документации бара и кухни.
- Подбор, подготовка и обучение, адаптация персонала.
- Составление тестов и интервью, определяющих уровень профессиональной компетенции кандидатов.
- Составление шаблона штатного расписания и графика работы персонала.
- Разработка и адаптация brand book, функциональных обязанностей и документооборота для линейного персонала.(как пример -договора мат.ответственности,нотариально заверенные для персонала)
- Планирование и контроль финансовой деятельности.
- Эргономика бара и кухни – наполнение и размещение технологическим оборудованием, инвентарем и посудой.
- Разработка и внедрение новых ассортиментных позиций меню, алкогольной (винная и коктейльная карта) и безалкогольной группы, последующее сезонное и событийное обновление.
- Ведение переговоров и заключение эксплуативных договоров (работа с поставщиками, организация тендеров, маркетинговый бюджет и т.п.).
- Составление технологических и калькуляционных карт.
- Анализ эффективности снабжения и логистики (оптимизация)
- Контроль и координация работы персонала.
- Контроль соблюдения стандартов сервиса.
- Оперативное управление деятельностью ресторана.
- Контроль соблюдения стандартов качества обслуживания кухня, сервис.
- Контроль финансовой и бухгалтерской отчетности.
- Планирование закупок, аналитика, постоянная работа с поставщиками, заключение новых договоров.
- Контроль административно-хозяйственной деятельности ресторана.
- Участие в проведении инвентаризаций плановых и вне плановых.

- Проведение аналитической работы деятельности ресторанов сети.
- Контроль санитарного состояния заведения.
- Работа с проверяющими и разрешающими инстанциями.
- Участие в составлении кухонного и барного меню, сезонные обновления, новые тренды.
- Посещение семинаров по управлению рестораном и поварских мастер-классов.
- Ежемесячная аналитика работы заведения (продажи, себестоимость, оптимизация).
- Мониторинг конкурентов.
- Взаимодействие с бухгалтерией по вопросам инвентаризации и документооборота.
- Мой опыт после данного проекта : **Повышение управленческих способностей. Работа с иностранными шеф-поварами. Обучение новым навыкам, знаниям и приобретение нового опыта после большого количества семинаров, мастер-классов и кулинарных выставок, гастро-гастролей : Франция, Италия, Австрия, Польша, Испания, Киев, Одесса, Львов, Москва, С.Петербург**
- Умение успешно организовывать поставленные собственниками задачи. **Новый маркетинговый опыт. Бухгалтерия и аудит. Умение работать в команде, многозадачность, работа с большим массивом информации.**

09.2009 - 03.2013

Администратор ресторана «Пушка» Ресторан группы «Синдикат Вкуса» (Харьков)

07.2006 - 08.2009

Собственный бизнес «Горячие слойки» (street-fast food).

- Новые торговые точки, оформление разрешительной документации на открытие ресторана.
- Оптимизация расходов.
- Планирование и бюджет предприятия.
- Повышение рентабельности предприятия.
- Осуществление управления и контроля за работой предприятия.
- Контроль бесперебойной административно-хозяйственной деятельности.
- Организовала, координировала и контролировала работу всех подразделений предприятия.
- Создала команду и контролировала работу с персоналом на всех этапах - от подбора и соблюдения стандартов до повышения квалификации и карьерного роста (в подчинении от 15 до 45 человек).
- Самостоятельное ведение бухгалтерии

03.2002 - 05.2006

Медицинская деятельность

Ключевые компетенции:

Образование / курсы / тренинги.

Харьковское медицинское училище

Харьковский государственный университет им. Сквороды «Психология и социология»

Школа бизнеса, школа саморазвития , «Управление рестораном», «Маркетинг», «Управление персоналом», «Финансы и аудит», «Технология кухни», «Автоматизация ресторанных бизнесов», Курсы «Сомелье», «Ресторанные гастроли и т.д. (А.Мусатов, Ф.Сокирянский, Ресторатор и т.д.)

Участие в проекте «Найкращий ресторан України з Русланом Сенічкіним» 1+1, (ресторан Монтана), «Сніданки з 1+1», бізнес-зустрічі фахівців на каналі «Прямий», «Світське життя з Катею Осадчою» (ресторан ПанТеляПасе)

Специалист в отрасли организации и управления в сегменте HoReCa.

Опыт управления как одним заведением, так и сетью.

Опыт работы в start-up проектах запуск «0»

Навыки работы в различных по формату и направленности предприятиях, консалтинговый опыт

Регулярный обмен тенденциями и новыми веяниями со специалистами сегмента HoReCa.

Практическое применение всех функциональных обязанностей управляющего, включая работу с персоналом - подбор, адаптацию, оценку, обучение, развитие, мотивацию и т.д.

Нацелена на достижение поставленных целей и задач.