

Тілахун Костянтин

КЕРУЮЧИЙ МЕРЕЖЕЮ ЗАКЛАДІВ ХАРЧУВАННЯ

🔄 17
лютого

📍 Місто: [Київ](#)



Вік: 36 років

Режим роботи: вільний графік роботи, часткова зайнятість, плаваючий графік роботи

Категорії: Готельний бізнес, Ресторанний бізнес, кулінарія, Торгівля, продажі, закупівлі

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

Опис

ТИЛАХУН КОСТЯНТИН

? Київ

? +38063 424 11 11

✉ tilahunkonstantin@gmail.com

ОПЕРАЦІЙНИЙ ДИРЕКТОР (HoReCa, Retail)

Керівник з 10+ роками досвіду в HoReCa, ритейлі та масштабуванні бізнесу.

Експерт у запуску проєктів з нуля, побудові операційних систем, управлінні прибутковістю та масштабуванні мереж.

- ✓ Запуск 20+ закладів різних форматів
- ✓ Масштабування мереж до 7+ точок
- ✓ Зростання обороту на 64% за 12 місяців
- ✓ Створення 9 cloud-брендів
- ✓ Управління командами 100+ співробітників

Орієнтація на фінансовий результат, системність та стабільність навіть в умовах криз і локдаунів.

КЛЮЧОВІ КОМПЕТЕНЦІЇ

- Операційне управління мережею• P&L, бюджетування, фінансовий контроль• Масштабування бізнесу• Запуск закладів «під ключ»• HACCP, санітарні стандарти• Маркетинг та зростання продажів• Delivery-напрямок (Glovo, Bolt та ін.)• Створення cloud-брендів та dark kitchen• Автоматизація процесів• Формування сильної ефективної команди

ПРОФЕСІЙНИЙ ДОСВІД

Директор мережі | Мережа кав'ярень «Kava Vibe»

Грудень 2024 – теперішній час

- Запуск 5 нових закладів з нуля• Збільшення обороту мережі на 64% за 12 місяців• Побудова системи управління та фінансового контролю• Впровадження стандартів сервісу та санітарного контролю• Розробка системи мотивації персоналу• Автоматизація операційних процесів• Управління закупівлями та асортиментом

Менеджер з розвитку роздрібної мережі | «Кулиничі»

2020 – теперішній час

- Розвиток національної мережі кафе• Запуск доставки через Glovo та Rokat• Формування онлайн-меню та ціноутворення• Створення cloud-брендів (подвоєння продажів)• Розробка спеціального пакування для доставки

Співвласник | «Coffee Drop»

2020 – 2023

- Масштабування мережі до 7 кав'ярень• Перша кав'ярня серед партнерів агрегаторів з доставкою кавових напоїв• Побудова сильної команди (50% персоналу працюють 3+ роки)• Управління фінансами та операційною діяльністю

Безперервна робота під час локдауну з повним юридичним супроводом

Співвласник | Dark Kitchen «Mass Kitchen»

2021 – 2022

• Створення кухні за стандартами HACCP • Запуск 9 cloud-брендів (суші, пан-азія, грузинська, українська кухня, піца, бургери, пекарня, кав'ярня) • Партнерський запуск другої кухні з Glovo • Повний контроль P&L • Масштабування та систематизація процесів

Заступник генерального директора | Готель «Дніпро»

2019 – 2020

• Управління командою 100+ співробітників • Контроль усіх операційних процесів комплексу • Розробка стратегії розвитку • Підготовка плану отримання 4* категорії

Підприємницький досвід (2014–2019)

• Власник ресторану «Сарман» (успішно проданий як готовий бізнес) • Співзасновник ресторану «Куркуль» (ТОП-30 street food за версією фестивалю) • Генеральний директор Catering Group (кейтеринг для Atlas Global, Нова Пошта та ін.)

ОСВІТА

Національний медичний університет ім. О.О. Богомольця
Лікар-терапевт

МОВИ

• Англійська — Advanced (C1) • Українська — вільно • Російська — вільно

ДОДАТКОВО

• Статус: наявність офіційної відстрочки від призову (актуальні військово-облікові документи). • Мобільність: Посвідчення водія (кат. В), власний економічний автомобіль. Готовність до регулярних відряджень. • Антикризисне управління: Досвід забезпечення безперебійної роботи мереж в умовах блекаутів, локдаунів та критичних змін ринку. • Особисті якості: успішне рішення конфліктних ситуацій з орендадавцями та державними органами, стратегічне мислення, навички результативних переговорів. • Готовий до відряджень по Україні та за кордон.