

Адамський Олександр



ДИРЕКТОР РЕСТОРАНА, КЕРУЮЧИЙ РЕСТОРАНОМ, СПЕЦІАЛІСТ З ОРГАНІЗАЦІЇ ЗАКЛАДІВ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ, 60 000 ГРН.



6 травня

Місто: [Харків](#)

Вік: 56 років

Режим роботи: повний робочий день, вільний графік роботи

Категорії: Готельний бізнес, Ресторанний бізнес, кулінарія, Керівництво

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

Опис

Адамський Олександр Анатолійович
Керівник ресторану | Операційний директор | Start-up Manager

Контакти: ? м. Харків
? +38(067)148-05-98, +38(050)593-31-31
? mbar@i.ua

ПРОФЕСІЙНИЙ ПРОФІЛЬ

Енергійний керівник із понад 30-річним досвідом у ресторанному бізнесі. Моя суперсила — поєднання фундаментального розуміння індустрії (від класичних стандартів до сучасних трендів) із креативним підходом до кризових ситуацій.

Не просто керую процесами, а створюю прибуткові системи. Знаю, як відкрити заклад «з нуля», спроектувати технологію, сформувану команду та вивести ресторан у прибуток навіть у найскладніших умовах ринку. Шукаю амбітний проект, де мій досвід та лідерські якості принесуть реальний фінансовий результат.

КЛЮЧОВІ КОМПЕТЕНЦІЇ

- **Антикризовий менеджмент:** Вміння швидко приймати нестандартні рішення та брати на себе відповідальність у складних ситуаціях.
- **Start-up експертиза:** Повний цикл запуску — від ідеї та будівництва до урочистого відкриття та налагодження операційних процесів.
- **Фінансова ефективність:** Глибоке розуміння P&L, Cash Flow, фудкосту. Вмію знаходити приховані втрати та оптимізувати витрати.
- **Технологічність:** Володіння R-Keeper, Syrve (iiko), 1С, Exel. Самостійне технологічне проектування в ArchiCAD.
- **Лідерство та команда:** Досвід управління штатом до 100 осіб. Мій принцип: навчати, мотивувати та вирощувати професіоналів, а не просто контролювати.

ДОСВІД РОБОТИ ТА ДОСЯГНЕННЯ

Керівник / Start-up Manager Ресторан «Оранжерія», м. Чугуїв | 2023 – 2024 Реальний кейс запуску успішного бізнесу «з нуля» в умовах воєнного часу.

- **Головне досягнення:** Спроектував, запустив і вивів заклад на точку беззбитковості всього за **9 місяців** в умовах нестабільного ринку.
- Організував роботу закладу «з нуля»: від проєкту на папері та підбору персоналу, до налаштування стандартів сервісу та системи фінансової звітності.
- Забезпечив стабільний потік гостей та високу якість продукту попри зовнішні обставини.

Керівник барного господарства / Проектний менеджер Нічний клуб «Болеро», м. Харків | 2019 – 2022
Управління масштабною структурою (4 бари).

- **Головне досягнення:** Підвищив фінансову ефективність барів на **40%** завдяки оптимізації закупівель, перегляду технологічних карт та жорсткому контролю списань та звітності.
- Впровадив нові стандарти роботи барменів, що суттєво збільшило швидкість та якість обслуговування у години пік.

Start-up Manager Ресторан «Willa Tartufo», м. Харків | 2020 – 2021

- Розробив технологічний проект та повністю організував барну зону нового закладу, забезпечивши ергономіку та ефективність роботи персоналу.

Керівник проекту Коктейль-бар «Место под Солнцем», м. Батумі (Грузія) | 2017

- Здійснив повний цикл запуску міжнародного проекту: від розробки концепції та меню до успішного відкриття.

Кар'єра у HoReCa з 1992р

Великий шлях від витоків індустрії до управління великими об'єктами. **В якості керівника проєктів та напрямків з 2008 року.** Маю колосальний досвід проходження усіх етапів розвитку ресторанного бізнесу. Цей бекграунд дозволяє мені інтуїтивно відчувати ринок, уникати типових помилок, та будувати довгострокові стратегії.

ОСОБИСТІ ЯКОСТІ

- **Харизма та енергія:** Вмію об'єднати команду спільною метою.
- **Гнучкість:** Швидко адаптуюсь до змін (нові програми, нові ринки, нові виклики).
- **Результаторієнтовність:** Для мене важливий не процес, а підсумковий прибуток та задоволеність гостя.

Мешкаю в Харкові, але за ради цікавого проєкту готовий розглянути можливість релокації.