Jakob Studsgård

Ulspilsager 78 C

jst3k@hotmail.com

+45 21440959

https://www.linkedin.com/feed/

PERSONPROFIL

Empatisk og god til at italesætte vigtige emner, fokuspunkter, problemstillinger og sætte disse på en dagsorden.

Relationsskabende og veludviklet forretningsforståelse. Evner at være en god lytter og omsætte ord til praksis. Omstillingsparat og fleksibel.

Erfaring og fortrolig med salg, support og evaluering. Analytisk, systematisk, handlings- og detaljeorienteret tilgang til opgaver og praktisk funderet.

Fungerer godt både selvstændigt og i teams. Engagerer mig 100 procent i fælles mål og opgaver, og overholder aftaler samt deadlines.

Positivt menneskesyn, særdeles oprigtig og masser af humor.

Præferencer for udadvendthed og refleksion ifølge Myers-Briggs indikatorer.

Resume

Med baggrund i +20 års unik erfaring som Chef, Daglig leder, Teamleder og selvstændig erhvervsdrivende i restaurations- og oplevelsesbranchen hos bl.a. Den Blå Planet, Carlsberg Museum & Businesscenter, Søren K og Café Pussy Galore, er jeg nu opsat på og klar til at foretage et succesfuldt brancheskifte, hvor jeg bl.a. inden for Salg, kan bidrage med følgende:

- Optimering af salg ved hjælp af gode kunde- og leverandørrelationer.
- Kunde- og leverandørbesøg mhp. at indgå og lukke aftaler.
- Sælge og gennemføre store og mindre arrangementer og events.
- Deltagelse i messer og events.
- Indfrielse af salgs KPI'er, aftalt med nærmeste leder.
- Kanvas og vedligeholdelsessalg.
- Positivt indstillet for rejsedage og skæve tider.
- Altid bidrage med motiverende adfærd.
- Positivt indstillet på udvikling og salgstræning.
- Disciplinær tilgang til faste processer.
- Kreativ og utraditionel tænkende

Kommunikation igennem dialog og god menneskeforståelse er nogle af mine personlige styrker. Jeg kender værdien af højt motiverede medarbejdere og ved, hvad der kan forventes af en kollega både fagligt og personligt, samt foretrækker altid et dynamisk samspil imellem, så vi går i samme retning.

Jeg sætter pris på en arbejdsdag med stor kontaktflade, såvel internt som eksternt. Min tilgang til arbejdsopgaver, er at være reflekterende, løsningsorienteret og omstillingsparat, med det formål at få de bedste resultater.

Karriereoversigt

2022-2022	Account Manager, JuicOrganic Ambrosia Group
2018-2022	Tjener, Restaurant Skt. Annæ
2018-2018	Daglig leder, Madkastellet, Den Blå Planet
2016-2017	Daglig leder, Meyers Contract Catering, Den Blå Planet
2015-2016	GM Restaurant Oliver and the Black Circus
2014-2015	F&B Manager Allehånde Fonden, Spisetrommen
2012-2014	Teamleder, Carlsberg Museum & Businesscenter
2008-2012	Restaurantchef. Brasseriet Tuborg Havn
2004-2012	Restaurantchef. Sejlklubberne, SKS og KDY
2006-2014	Selvstændig, Catering & Consulting
1999-2004	Selvstændig. Restaurant Søren K
1998-1999	Restaurantchef, Café Pussy Galore

Ansættelser

2022-2022 **Account Manager, JuicOrganic Ambrosia Group**

- Opbygge/vedligeholde gode relationer med grossister og deres konsulenter.
- Besøg af grossisternes kunder for at indgå og lukke aftaler.
- Teknisk assistance på udlånt maskinelt udstyr.
- Deltage ved messer og event.

Resultater

- Fik lukket flere "Key Accounts" kontrakter, deriblandt Tivoli.
- Fik ansvaret for maskinpark, grundet stor teknisk forståelse.

UDDANNELSE OG KURSER

2014
Gennemført tegnsprogskursus

2010/2011
B1 & B2 Fodboldtræner certifikat
DBU

2009
Aldersrelateret pigetræning
Fodboldtræner certifikat
DBU

1993-1994
Serviceøkonom,
Hotel & Restaurantskolen

1990-1991
Sygeplejer
Jyske Dragon Regiment

1987-1989
Tjenerlærling
Restaurant Skoven

SPROG

Dansk: Modersmål

Engelsk: Flydende

Svensk: Øvet

Norsk: Øvet

2018-2022 **Tjener, Restaurant Skt. Annæ, Kbh.**

- SOP til åbning af restauranten.
- Daglig kasseopgørelse og registrering af omsætning.

Resultater

- Påvirke ledelsen til indkøb af redskaber mhp. bedre service.
- Ændring af SOP mhp. forbedring af arbejdsgange.

2018-2018 **Daglig leder, Madkastellet, Den Blå Planet**
2016-2017 **Daglig leder, Meyers Catering, Den Blå Planet**

- Daglig ledelse af teams på op til 30 unge.
- Ansvar for indkøb.
- Timeregistrering og regnskabsrapportering til HQ.
- APV-repræsentant for ledelsen i hele Meyeres.
- Afvikling af store events.

2015-2016 **GM Restaurant Oliver and the Black Circus, Kbh.**
(konkursramt)

- Personaleansvar med mandat til at hyre og fyre.
- Opdatere og prioritere fakturering til bogholderi.
- Tage imod reservationer og booke restauranten.

Resultater

- Fik F&B produkter priskalkuleret og rettet til normen.
- Fik struktureret hverdagen, så både køkken og tjenere blev bekendte med deres opgaver.

2014-2015 **F & B Manager Allehånde Fonden, Spisetrommen, Hørsholm**
(konkursramt)

- Ansvar for personale med socialvanskelige udfordringer (døve), i køkken og cafe.
- F&B ansvarlig for 3 units med fokus på sortiment.

2012-2014 **Teamleder Visit Carlsberg, Carlsberg Museum & Businesscenter, Valby**

- Afdelingsleder for 2 inspektører, 50 faste afløsere.
- Ansvar for modtagelse og afvikling af event.
- Øl-foredrag for mindre grupper.
- Ansvar for bemanding af reception, ved kundeforespørgsler.
- Ansvar for regnskab og kasseopgørelser.

Resultater

- Indfrielse af KPI, ifølge aftale med nærmeste leder.
- Godkendt etablering af et udendørs område i Carls have til modtagelse af gæster om sommeren.

2008-2012 **Restaurantchef, Brasseriet Tuborg Havn, Hellerup**
2004-2012 **Restaurantchef. Sejlklubberne, Skovshoved**
(BTH og RSK var i samme ejerkreds)

- Ledelse af begge virksomheder med ansvar for 4-6 fuldtids mellemledere, 6-8 fuldtidstjenere og +100 afløsere.
- Budgetansvar og vagtplanering for begge restauranter.
- Indkøbs- og leverandøransvar.

Resultater

- Indfriet målsætning om lav personaleomsætning på 5%.
- Implementering af eget onbording program med afsæt i situationsbestemt ledelsesteori.

PRIVAT

Gift med Harriette Ann Studsgård.

Børn, Jeanne, 24 år, Johan, 23 år og Jannika, 17 år.

Fritid: Fiske, fodbold og tennis.

Ikke-ryger.

2006-2014 **Selvstændig (bibeskæftigelse) Catering & Consulting, Dragør**

- Sælge og afvikle arrangementer og events.
- Hyre serveringspersonale til opsætning, afvikling.
- Fakturering og bogholderi.

Resultater

- Positivt resultat i alle år ved årsafslutning.

1999-2004 **Selvstændig. Restaurant Søren K, Kbh.**

- Driftsansvar for alle units, kantine/ restaurant/ mødelokaler/ cafe/ koncertsal.
- Budgetansvar og vagtplan for alt personale.
- Ansættelse, afskedigelse og træning af alt personale.
- Udarbejdelse og opdatering af F&B sortiment.

Resultater

- 4 ud af 5 stjerner i Politikken, Berlingske og Jyllands-Posten.
- I top-100 på Conde Naste Traveler over nye restauranter.
- Spareplan efter 9/11 og indfrielse af målsætninger.