



Katia Stiborg

Adresse: Brønsgårdsvej 30, 2635 Torslunde

Tlf.: +45 28 70 04 43

Email: Stiborg@live.dk

LinkedIn: /in/katia-stiborg-77b872146

Min profil

- Baggrund** *Jeg har en lang baggrund I F&B I flere forskellige stillinger, hvilket har gjort mig stærk på drift og økonomi. Senest I min rolle som Direktør på Sankt Helene hvor jeg også har drevet stor F&B afdeling og udviklet koncept og produkt.*
- Erfaring** *Jeg har lang erfaring med drift og operationel ledelse og skabt gode synlige resultater ved at arbejde fokuseret med drift økonomi.*
- Resultater** *Effektivitet, optimering og implementering er noget jeg har brugt meget tid på og derigennem skabt synlige økonomiske resultater igennem min karriere. Jeg er omstillingsparat og I mit seneste job de sidste 4,5 år, har jeg gjort røde tal sorte og skabt et netto resultat på 4,5 millioner over 4 år, samt en forøgelse af egenkapitalen.*
- Person** *Som person er jeg meget engageret og passioneret i det jeg laver. Jeg arbejder hårdt får at nå mine mål og har en fantastisk energi. Jeg er struktureret og meget resultat orienteret i alt jeg gør, men samtidig er det med begge ben på jorden. Som leder er jeg synlig og deltager altid aktivt i driften, da jeg mener at en synlig og aktiv leder, får det bedste team med sig. Jeg har altid været meget vellidt af mine kollegaer og mit personale.*

Erhvervs erfaring

- Sep 2019 – Nu** **Direktør, Sankt Helene Ferie- og Kursuscenter, Tisvilde**
Sankt Helene Ferie og Kursus center rummer 8 mødelokaler, 40 værelser og 25 ferielejligheder, samt 28 lejrskole hytter og tilhørende fælleskøkkener.
Primær opgave er overordnet drift og vedligehold af Sankt Helene Ferie- og Kursuscenter. Herunder drift af stor F&B afdeling, med konferencer, a la carte og events op til 650 gæster. Herunder udarbejder budgetter, strategi og konceptudvikling. Indtægt og omkostning styring af alle afdelinger. Revenue, Salg, og tilbudsgiver. Opretholde en tæt relation til lokalområdet og samarbejde om større events. Jeg er en del af bestyrelsen, samt økonomi rapportering hertil. Rekruttering og udvikling af Sankt Helenes medarbejdere.
- April 2016 – Sept 2019** **F&B Manager, Hotel Marina, Vedbæk, del af First Hotels frem til 31. december 2017.**
Stort hotel med 131 værelser, restaurant, bar, and konference.
Hotellet var indtil 31. december 2017 under First Hotels, fik nye ejere pr. 1. januar 2018, hvorefter driften er fortsat. Min primære funktion er at sørge for, at køkken, restaurant, morgenmad, konferencen og banquet leverer et godt produkt til en hver tid. Jeg skaber bro imellem afdelingerne, og sikrer at helheden kommer i fokus. Herunder er jeg ansvarlig for al planlægning og kommunikation, i forbindelse med arrangementer.
Opgaver:
 - Budgetter, styring af indtægter og omkostninger.
 - Daglige regnskaber
 - Månedlige forecast.
 - Salg og tilbud på konferencer og events.
 - Rekruttering og udvikling af Hotel Marinas medarbejdere.
 - Gæstetilfredshed
 - Samt varetagelse af konceptovergang i forbindelse med kædeoverdragelse.

- Marts 2011-
Feb 2016** **F&B Manager Comfort Hotel Vesterbro, Nordic choice Hotels.
Hotel med 400 værelser, restaurant, bar og konference.**
 Ansvarlig for den daglige drift af morgenmadsrestaurant samt aften restaurant, bar og konference.
 Herunder ledelse og udvikling af medarbejdere.
 Kontaktperson til diverse leverandører samt ansvarlig for leverandøraftalerne.
 Overordnet mål var at sikre en optimal drift, hvorved bl.a. udvikling af forretningsgange har været vigtige.
 Det kræver en skarp logistik, så de mange gæster bl.a. ikke følte, at de skulle vente i kø eller ikke kunne komme til.
- First Hotels skiftede ejer og brand til Comfort Hotel Vesterbro, del af Nordic Choice Hotel i 2013.
 Stor opgave med en konceptovergang i forbindelse med kædeoverdragelsen og helt nyt brand.
 Var en nøgleperson i forbindelse med konverteringen - både med koncepter af mad, systemer og kultur.
- Choice hotels har ISO9001 certificering på alle deres hoteller, hvilket jeg fik som ansvar at få implementeret på hotellet, da vi overgik til Choice. Sad som leder i arbejdsmiljøgruppen.
- Opgaver:
 Budgetter, styring af indtægter og omkostninger.
- Månedlige forecast.
 - Salg og tilbud på konferencer og events.
 - Rekruttering og udvikling af medarbejdere.
 - Løn indberetning inden vi fik Timeplan
 - Gæstetilfredshed
- Juli 2009-
Feb 2011** **Restaurantchef, First Hotel Vesterbro. En del af First Hotels
Hotel med 400 værelser, restaurant, bar og konference.**
 Primære opgave var drift af hotellets F&B afdeling.
- April 2009 –
Juni 2009** **Ekstern konsulent – Copenhagen Downtown, Hostel**
 Åbning af nyt hostel, herunder udarbejdelse af nyt café koncept til individuelle gæster samt koncept for leisure grupper til middag. Sikre, at de rigtige leverandøraftaler blev indgået, udarbejde standarder for daglig drift, menukort, indkøb samt lave samarbejdsaftaler med nærmiljøet mv.
- Okt 2008 -
Marts 2009** **Ekstern konsulent – Comfort Hotel Europa (234 værelser) & Comfort Hotel Excelsior (100 værelser)**
 Var overordnet leder for F&B afdelingen, og ansvarlig for den daglige drift. Min primære funktion var, at sørge for at køkken, restaurant, morgenmad og konferencen levede op til de forventede kriterier. Sørgede for oplæring af nyt personale, vagtplanering, indkøb mv. Var bindeled mellem de forskellige afdelinger og direktører.
- Okt 2004-
Sept 2008** **Restauratør Brasserie Globe, nordisk restaurant med plads til 110 spisende gæster,
selskaber samt mad ud af huset.**
 Selvstændig restauratør –
- Daglig drift
 - Salg og marketing
 - Udarbejdelse af budget/forecast – dagligt regnskab
 - Vareindkøb
 - Revenue management
 - Koncept udvikling
 - Indgåelse af samarbejdsaftaler
 - Bearbejdning af gæste segmenter og tilpasning hertil
- Jan 2003-
Sept 2004** **F&B Manager – Park Inn Hotel tidligere Radisson SAS Globetrotter.
Hotel med 295 værelser**
- Juli 1993-
Dec 2002** **Radisson SAS Globetrotter, Hotel med 295 Værelser**
 Startede som tjener i 1993, blev overtjener i 1999 og Restaurantchef i 2002.
 Blev årets medarbejder 2002
- Feb 1991-
Maj 1993** **Tjener, Brøndby Park, hotel med 92 værelser.**
 Var med til åbningen af Brøndby Park, hvor vi bl.a. skulle implementere nyt koncept, udvikle standarder til den daglige drift samt udarbejde marketingmaterialer.

Erhvervsuddannelse

1987 - 1990 *Tjener, Scandic Hotel Taastrup*

Kurser og uddannelser

- September 2022** *Board Company – afholdt på hotel Ac Bella sky*
Bestyrelsesuddannelse
Med fokus på bestyrelsens pligter, love og regler samt risikostyring, økonomistyring og rapportering)
- Juni 2020** *Uddannelse i forretningsforståelse, Asnæs og Vangstrup*
På strategisk niveau med fokus på virksomhedens langsigtede værdiskabelse. Gennem analyse af virksomhedens værdiansættelse og indtjeningspotentialer, ser vi på de mønstre og sammenhænge, der giver den bedst mulige indtjening på længere sigt.
- Marts 2012** *Timeplan,*
Nyt timestyringsværktøj til løn og budget
- PMI - 2014** *Performance Management Intelligence (Profit & Lost Tool)*

It

- MS Office** *Daglig bruger*
- PMS / POS**
Spectra *Benytter Spectra på Sankt Helene*
Cenium *5 – Benyttede Cenium i Choice Hotels*
Opera *Bruger af Opera 5 i First Hotels*
- PMI** *Bruger i Nordic Choice og First Hotels*
(Performance Management Intelligence)
- Timeplan** *Bruger i Nordic Choice og First Hotels*

Sprog

- Dansk** *Modersmål*
- Engelsk** *Mundligt og skriftligt*
- Svensk/norsk** *Forstår og kan kommunikere*

Min fritid

Min fritid bruger jeg med min familie. Jeg er samboende med Steffen og har 2 voksne sønner.

Referencer

Referencer kan oplyses på efterspørgsel.