


Stig Seljom




 Andrei Sakharovs Vej 25 3.4, 2450 København

 www.linkedin.com/in/stigseljom

 stig.seljom@gmail.com

 +45 4418 4018

 Gift med Hilde og har 2 store drenge

PROFIL

Min erfaring fra planlægning og indkøb, salg og marketing og hotel- og restaurationsbranchen altid med fokus på kundetilfredshed og behov – har jeg nu fundet min vej og landet der, hvor jeg kan trives og kan gøre en forskel, i forretningsanalyser.

Jeg ved, at vi er nødt til at forstå og analysere data for at kunne skabe et godt fundament for forretningsvækst, men ikke uden en stor forståelse for kunderejsen. Når alt kommer til alt, vender glade kunder tilbage!

Det er min erfaring, at man for at skabe forandring skal stille spørgsmål to gange, udfordre normer og være fleksibel, men frem for alt lytte og være nysgerrig på, hvad værdidriverne er.

Min track rekord viser, at jeg er villig til at påtage mig en udfordring, såsom at påtage mig nye ansvarsområder og lære hen ad vejen. Jeg tackler nyt terræn ved at anvende mine analytiske og problemløsende færdigheder og bruge det som en base for forståelse, før jeg sørger for at henvende mig til interessenter på tværs af organisationen.

At arbejde for en iværksætter har vist, at jeg er agil i min måde at arbejde på og tilpasser mig både længere og kortere sprints for at matche et årshjul i udvikling.

Jeg har stor erfaring med at lave analyser og med min kreative tilgang og gode talforståelse opstiller jeg analytiske rapporter og oversigter, hvor min viden er kommet godt med.

KVALIFIKATIONER & FÆRDIGHEDER

- Excel - superbruger
- Procesudvikling og optimering
- Kvalitetssikring og koordinering på tværs af teams
- Kritisk tænkere og fordomsfri
- Positiv over for ændringer
- Proaktiv og selvkørende
- Fleksibel og teamplayer

ERVERVSERFARING

PRODUKT OG CATEGORY MANAGER

Hadeland Glassverk 03.12.2013 –

Norges ældste håndværksvirksomhed med 150 ansatte og en omsætning på 230 millioner NOK.

Hadeland Glassverk er en del af koncernen 3 Norske, som har 1.000 ansatte og 1 mia NOK. i omsætning.

- Salgs- og trend analyser
- Produktudvikling av fødevarer og glassvarer
- ERP og PIM superbruger
- Indkøber og planlægger for flere kategorier - behovsanalyser
- Projektleder for flere føde-, drikkevare- og produktionsenheder
- Rapport til CFO

Jeg bruger mine analytiske evner på daglig basis til at styre mine ansvarsområde. Jeg har flere roller hos min nuværende arbejdsgiver, alt fra indkøb til en blandet række kategorier til at køre analyser og udvikling. Med min baggrund fra fødevarer- og hotelbranchen har jeg også udviklet flere koncepter til Hadeland Glassverk besøgscenter.

Succeser jeg kan pege på, er udvikling av portefølje som har resulteret i kategori vækst på i alt 150% over 5 år og med omsætningsvækst på 40-50% år efter år og med en stabil bidragsmargin, i godt samarbejde med salgsafdeling og supply chain.

De seneste projekter er opstart af marmeladeproduktion, Coffeeshop med kafferisteri og pandekagerrestaurant og jeg har været projekt manager for implementering af InRiver PIM (Product Information Management) og er i gang med at lancere 150 fødevarer under Private

FREELANCE KONSULENT

KOKK - Helt Enkelt 2012 - 2013

- Selvstændige HORECA konsulent
- Rådgivning og kompetenceløftende vejledning
- Kantinerådgiver for COOR Norge
- Professionel til VER-DI Lokal mad på menuen - EU-finansieret projekt
- Madlavningskurser for virksomheder og private hjem

FAGCHEF FERSKVARE

MENY Union Brygge 2010 - 2011

- Kvalitets chef
- Leder af et team på 15 personer
- Uddannelse og HACCP-tilsyn
- Over overvågning af madspild og produktoptimering

MARKETING MANAGER - KEY ACCOUNT MANAGER

Unilever Foodsolutions Norge 2006 - 2010

- Ansvarlig for marketing- budget og plan
- Koordinering af produktlanceringer og vedligeholdelse af sortiment
- Rapportering til CFO Norge
- Produkttest til det norske marked
- Key Account Manager til de største kædekunder - Compass group & ISS

2004 - 2006 Mills Proff Partner - Salgskonsulent

2001 - 2004 Scandic Hotell KNA - Food & Beverage Manager

2000 - 2001 Gudbrands Gard Hotell - Food & Beverage Manager

1999 - 2000 Norway House San Francisco - CFO

1993 - 1997 Kok og køkkenchef i flere restauranter i Oslo

IT

Microsoft Excel - Meget højt niveau

Microsoft Office - Højt niveau

ERP - Microsoft Dynamics NAV - Højt niveau

InRiver PIM - højt niveau

Adobe InDesign - mellem/højt niveau

Adobe Photoshop - Mellemniveau

Jeg elsker at lære og blive fortrolig med nye IT-systemer

SPROG

Norsk - Modersmål

Engelsk - Flydende mundtligt og skriftligt

Dansk - Som nordmand forstår og læser jeg omkring 99%

UDDANNELSE

Gennem årene har jeg haft lederuddannelse på arbejdspladsen, taget IT-kurser og træning både privat og gennem ansættelse.

2023- Danskuddannelse

2003-2004 BI Norwegian Business School - Projektledelse

1997-1999 Golden Gate University - Certificering i Hotel & Restaurant Management

FRIVILLIGT ARBEJDE

Fodbold- og Bandy-træner for børn (7-12 år) i en femårig periode

Leder af forældrelærerforeningen i to år