

# Curriculum Vitae

---



Tim B. Sølyst  
Bjørn Nørgårds Vej 32, 7430 Ikast  
Mobil: +45 42 14 00 08  
Mail: timbehrsoelyst@outlook.dk  
[www.linkedin.com/in/tim-behr-soelyst](http://www.linkedin.com/in/tim-behr-soelyst)

---

## RESUMÉ

Jeg har stor erfaring som drifts- og projektleder inden for hospitalitybranchen med fokus på personale, drift og udvikling. Stort engagement, en dyb forståelse for operationelle processer og et overordnet strategisk blik er mit udgangspunkt, når jeg udvikler virksomheden sammen med mit team.

Tydelig kommunikation, høje forventninger og respekt for den enkelte medarbejder er fundamentet, når jeg bringer personalets kompetencer og engagement i spil. Vækst og udvikling opnår jeg i samarbejde med andre gennem opmuntring, udfordring og anerkendelse. Jeg har mere end 25 års erfaring med drift, udvikling og ledelse af ledere inden for restaurationsbranchen, og vil nyde at bringe mine kompetence i spil i en hvilken som helst organisation, hvor god og tydelig ledelse er en grundsten.

Som COO har jeg desuden erfaring inden for områderne indkøb, marketing, salg, konceptstyring og human ressource. Alle arbejdsområder, som jeg har indgående kendskab til og områder, jeg gerne arbejder med igen.

Som person er jeg autentisk, ærlig, ordentlig, omsorgsfuld og meget ambitiøs. Værdier som jeg står på, når jeg opbygger stærke relationer både internt og eksternt.

## ERHVERVS- ERFARING

**September 1998 –  
1. april 2024**     **Aage Damgaard ApS, 7400 Herning**  
COO / Intern konsulent

Aage Damgaard ApS er firmaet bag A Hereford Beefstouw restauranterne, Bryggeriet Herning og Bryggeriet Apollo.

### Ansvarsområder / arbejdsopgaver:

#### **Ledelse**

Distance- og nærledelse. Min primære opgave er at være leder af og sparringspartner for de daglige ledere og franchisetagere af A Hereford Beefstouw restauranterne.

Som leder fremstår jeg engageret, lyttende og empatisk. Jeg formår altid at have tid og overskud til at lytte og hjælpe. Jeg kommunikerer tydeligt og autentisk. Nogle vil opleve mig som værende lidt for vedholdende og detaljefokuseret.

#### **Markedsføring og salg**

Jeg har indtil foråret 2022 haft ansvar for kædens markedsføring med to medarbejder under mig. I forbindelse med vores SoMe-medarbejders barselsorlov valgte vi at outsource vores markedsføring.

Jeg har været det naturlige bindeled mellem drift og markedsføring. Med indsigt i omsættningens udsving på ugentlig og årlig basis har vi tilrettelagt årshjulet for vores markedsføring centralt og lokalt.

### **Konceptudvikling**

Jeg har sammen med vores CEO været ansvarlig for udvikling af menuer og menukort. Jeg har været vores grafikers nærmest leder og sparringspartner.

### **HR**

Jeg har indgående kendskab til rekruttering, ansættelse, onboarding, fastholdelse og afskedigelser.

25 års arbejde med 3F Overenskomsten for Hotel og Restaurant gør mig i stand til hurtigt at sætte mig ind i regler og retningslinjer i andre overenskomster. Jeg er vant til at håndtere både funktionærer og timelønnedes ansættelser.

Jeg har implementeret Lessor Workforce som vagtplans- og timeregistreringssystem. Et centralt værktøj til styring af lønomkostningerne.

Afslutningsvis har jeg deltaget i forhandlingerne med 3F og FH omkring A Hereford Beefstouw og Brdr. Prices frigørelseskonflikt.

### **Indkøb**

Jeg forhandler indkøbsaftaler for kædens restauranter på alt lige fra sukker til telefoni og IT.

Helt grundlæggende er jeg en god købmand, som forhandler respektfuldt med leverandører og opbygger lange og stærke relationer.

### **Projektstyring**

Jeg har stået for opstart, indretning og ombygning af flere af vores restauranter. Jeg har blandt andet stået for etablering af Bryggeriet Herning, ombygningen af Bryggeriet Apollo, indretningen af A Hereford Beefstouw i Adelaide, A Hereford Beefstouw på Mols og sammenlægningen af to restauranter i Århus.

Jeg har et godt øje for detaljer, rationel indretning og driftsoptimeringer.

### **Økonomi**

Jeg har fået udarbejdet økonomiske regnskabsopfølgninger i Power BI med relevante nøgletal. Rapporterne bruges i forbindelse med min sparring med restauratørerne om driften af restauranterne. Rapporterne danner grundlag for strategisk udarbejdelse af salgs- og markedsføringskampagner.

### **IT**

Jeg har været overordnet ansvarlig for it-driften og har stået i spidsen for outsourcing af al serverdrift og en efterfølgende flytning til Azur.

Jeg har indført Teams, som fildelings- og kommunikationsværktøj på tværs af organisationen til stor gavn for både administration, daglige ledere og køkkenchefer. Det er nemt at oprette og vedligeholde en klar rettighedsstruktur i Teams, så Teams benyttes ligeledes til udveksling af fortløbende dokumenter og rapportering.

**2008 – 2023 A Hereford Beefstouw, Smukfest**

Restauratør, projektleder og chef for 270 frivillige.

Aage Damgaard driver i forbindelse med Smukfest to restauranter på festivalen. Det er henholdsvis en restaurant backstage Bøgescenerne med plads til 200 gæster og en stor restaurant med plads til +500 gæster på festivalpladsen.

**August 1994 – august 1998 A Hereford Beefstouw, Århus**

Forpagter og daglig leder af restauranten.

Jeg arbejdede som tjener og kok og varetog alle administrative opgaver – vagtplanlægning, ansættelser, afskedigelser, indkøb, markedsføring osv.

På de 4 år blev restaurantens omsætning mere end fordoblet og sluttede på ca. 8 mio. inkl. moms. I løbet af mine sammenlagt 8 år som leder af A Hereford Beefstouw, Århus, præsterede jeg næsten at firedoble omsætningen.

**Juli 1990 – juli 1994 A Hereford Beefstouw, Århus C**

Daglig leder af restauranten.

Jeg stod for driften af restauranten og udover de ledelsesmæssige opgaver (vareindkøb, vagtplanlægning, ansættelser, afskedigelser, markedsføring mv.) indgik jeg i tjener- og kokkevagtplanen.

**Marts 1983 – Juni 1990 A Hereford Beefstouw, Skive**  
Opvasker/ køkkenmedhjælper/ tjener/ "kok"

**UDDANNELSE Optaget på psykologstudiet på Århus Universitet**

September 1990 – december 1990

Jeg droppede ud efter et halvt år, da mit job som daglig leder af A Hereford Beefstouw var mere interessant og tog det meste af min tid. På studiet mødte jeg min kone, som blev psykolog, så det var alligevel et vigtigt halvt år i mit liv.

**Studentereksamen**

Juni 1987 – vist nok med årets højeste gennemsnit på Skive Gymnasium.  
Skive Gymnasium, 7800 Skive.

**SPROG**

Dansk – modersmål

Engelsk – Øvet

Tysk – til husbehov

**IT**

Microsoft Office + lidt Forms og Planner.

MS Dynamics Navision

LS-Hospitality

Lessor Workforce

easyTableBooking

**ANDRE  
OPLYSNINGER**

Efter 8 år i Århus flyttede min familie og jeg fra Århus til Ikast i 1998, da jeg blev bedt om at blive en del af restaurantkædens øverste ledelse og administration. Lige siden har jeg arbejdet som intern konsulent/ COO for A Hereford Beefstouw.

Jeg er alenefar til 4 store piger. I januar 2015 mistede jeg min kone efter 6 års kræftsygdom og jeg er stadig væk single. Min kones sygdom og død gjorde, at jeg i en del år har valgt den stabilitet, som et kendt job giver. Nu er pigerne store – kun den yngste bor hjemme - og jeg er klar til at søge nye udfordringer.

Jeg er et familiemenneske, der nyder samværet med min familie og nære venner. Vi har et gammelt hus på Færøerne, hvor vi ofte holder familiens ferier – når der ikke skal sol og varme til at oplade batterierne.

Kunst har min helt store interesse. Gennem mit arbejde har jeg stiftet bekendtskab med mange kunstnere og har været involveret i adskillige kreative og spændende projekter, hvor vi har haft samarbejde med kunstnere. Det smitter af på mit hjems vægge.

Jeg har i 18 år være meget aktivt skolebestyrelsesmedlem på mine børns skole. I 14 år var jeg formand for skolebestyrelsen. I det virke har jeg blandt andet været involveret i det skolepolitiske arbejde i Ikast-Brande Kommune.

Jeg er født 4. november 1967 i Rønbjerg ved Skive.

**REFERENCER**

Se den medsendte pdf "Referencer".