



**Oferta
współpracy**



Outsourcing managerski

Kontynuacją współpracy jest OUTSORCING MANAGERSKI pozwalający na optymalizację kosztów i zarządzania restauracją. Jest to indywidualnie dobrana oferta do potrzeb i zasobów finansowych klienta. Pozwala na oszczędność czasu, skupia się na optymalizacji wyników finansowych oraz pozwala na codzienne funkcjonowanie restauracji obniżając znacznie jej straty.

Outsourcing managerski to inaczej osoba Kryzys Managera, która pozwoli ci na ustymatyzowanie działalności lokalu. Długoletnie doświadczenie w prowadzeniu restauracji i hotelów, wiedz uzupełniana na bieżąco dzięki możliwości prowadzenia różnych miejsc na raz dają ci silne narzędzie w ręku pozwalając jednocześnie zachować elastyczność finansową.



Dlaczego?

01. oszczędność czasu,
jasno określone cele

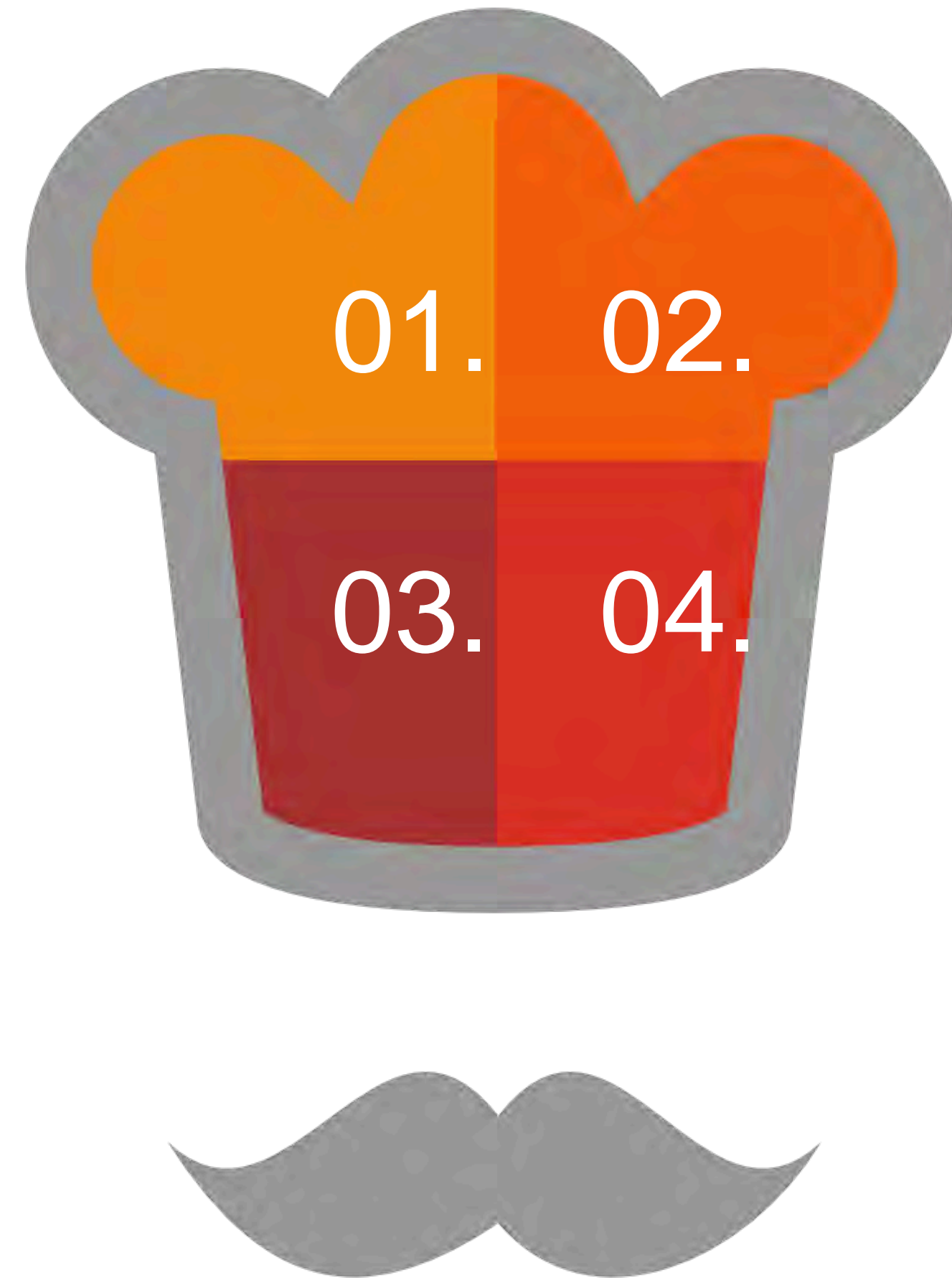
02. analiza, raport,
strategia

03. zysk, minimalizacja
strat

04. zapobieganie
rozwojowi
nieprzychylniej sytuacji



3



Elastyczne opcje współpracy



1 OPCJA:

- Okres minimum 3 mc
- 3 wizyty w lokalu (wtorki, środy, piątki – zamiennie soboty)
- Praca zdalna w czwartki
- Praca consultingowa wtorek - sobota
- Kompleksowa usługa współpracy: zarządzanie kanałami dystrybucji i gospodarką magazynową, zarządzanie kosztami operacyjnymi, zarządzanie, zarządzanie personelem i organizacją, prowadzenie działań marketingowych i sprzedażowych (pisanie ofert, nadzorowanie skrzynki e – mail, prowadzenie rezerwacji).

Elastyczne opcje współpracy



2 OPCJA:

- Okres minimum 3 mc
- 2 wizyty w lokalu (środy, piątki – zamiennie soboty)
- Praca zdalna w czwartki
- Praca consultingowa wtorek - piątek
- Kompleksowa usługa współpracy: zarządzanie kanałami dystrybucji i gospodarką magazynową, zarządzanie kosztami operacyjnymi, zarządzanie, zarządzanie personelem i organizacją, prowadzenie działań marketingowych



3 OPCJA:

- Okres minimum 1 mc
- 1 wizyta w lokalu (piątek – zamiennie środa lub sobota)
- Praca zdalna w czwartki
- Praca consultingowa wtorek – czwartek z zakresu: zarządzanie kanałami dystrybucji i gospodarką magazynową, zarządzanie kosztami operacyjnymi, pomoc przy marketingu i materiałach POS

O mnie:



- 15 lat doświadczenia w zarządzaniu marketingiem & PR
- 10 lat doświadczenia na stanowiskach kierowniczych w branży FMCG, Gastronomia i Hotelarstwo
- 10 lat doświadczenia w zarządzaniu ludźmi

6

Ostatnie zajmowane stanowiska:

- ✓ Vce Prezes spółki Masters Catering
- ✓ Kierownik Hotelu i Gastronomii w Grand Hotel *****
- ✓ Dyrektor Marketingu branża FMCG

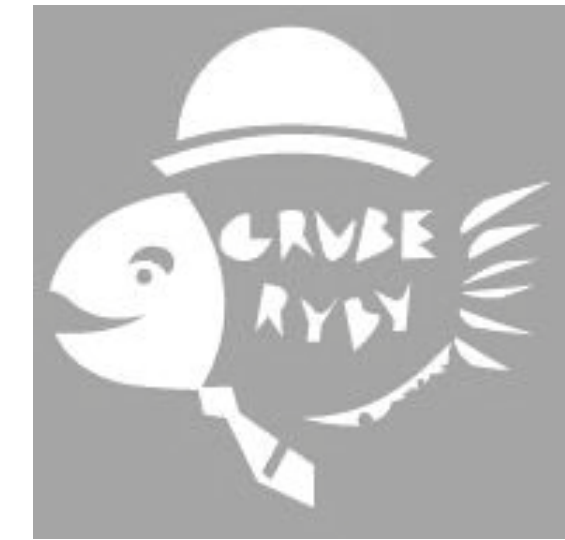
Prowadzenie projektów (w tym międzynarodowych) poparte sukcesami:

- ✓ organizacja i zarządzanie strefą gastronomiczną dla ponad 100 000 osób podczas pikniki Beer Fest w Chorzowie
- ✓ Realizacja kilkudziesięciu międzynarodowych konferencji:
<http://masterscatering.com.pl/realizacje.htm>
- ✓ Organizacja sylwestra na Rynku w Krakowie

Od czterech lat prowadzę bloga, piszę recenzję o restauracjach i hotelach. Moje przepisy znajdziesz w dwóch książkach będących w regularnej sprzedaży. Po więcej zapraszam na:

<http://abitepl.blogspot.com>

Pracowałam
dla:





Kontakt

Anna Grzesiak

Tel. 606 19 72 72

E-mail: ania@abite.pl

www.abite.pl

