

SARA LINDQVIST



ARBETSLIVSERFARENHET

- jan. 2019 - Nuvarande **Restaurangchef**
Bistro Söder, Stockholm
- Ledde ett team på 18 medarbetare; minskade personalomsättningen från 62 % till 34 % på två år genom förbättrad onboarding och regelbundna 1-till-1-samtal - Ökade omsättningen med 22 % under det första verksamhetsåret genom omstrukturering av meny och aktiv uppföljning av bordsgenomströmning - Reducerade food cost från 31 % till 26 % via ny leverantörsstruktur och daglig svinnloggning - Klarade samtliga livsmedelsinspektioner utan anmärkning; implementerade HACCP-plan i enlighet med Livsmedelslagen
- jan. 2016 - jan. 2019 **Assisterande restaurangchef**
Restaurang, Falkenberg
- Ansvarade för schemaläggning av 12 anställda och daglig öppning/stängning - Täckte upp som restaurangchef under 4 månaders föräldraledighet - Ingen sänkning i kundnöjdhetsindex - Koordinerade catering och privata event (upp till 80 gäster) med ansvar för budget och personalplanering



KURSER

- sep. 2010 - juni 2013 **Hotell- och turismprogrammet**
Katedralskolan
- juni 2021 **HACCP-utbildning**
- juni 2022 **HLR och första hjälpen**
- juni 2020 **Brandskyddsansvarig**



UTBILDNING

- sep. 2013 - juni 2016 **Kandidatexamen; Restaurang- och hotellhögskolan**
Hospitality Management; Campus Grythyttan
HBO

PERSONUPPGIFTER

- Namn**
Sara Lindqvist
- Telefonnummer**
+46705551234
- Epostadressen**
exempel@cvmaker.se
- Körkort**
**

FÄRDIGHETER

- ledarskap
- Budgetering
- första hjälpen
- HLR
- kundnöjdhet
- Lagerhantering
- HACCP
- omstrukturering
- Restaurang
- schemaläggning
- KPI
- Lightspeed

SPRÅK

- English
- Swedish