

Michel Grand

Rue des Remparts 2, 1350 Orbe
+41 78 630 0 2 72

Suisse

contact@michelgrand.ch

www.michelgrand.ch

**Directeur Général**

Décideur chevronné et rigoureux, je prône une gestion socialement responsable. Fin négociateur, créatif et flexible, je motive et communique avec mes partenaires internes et externes, ainsi que mes bénéficiaires, avec respect, empathie, humilité et diplomatie. Homme de valeurs au sens aigu du service pour l'excellence, je construis autour de moi un environnement juste, équitable, durable et solidaire. J'attache une grande importance à la formation continue et à l'innovation.

Compétences

- Conduite transparente et participative d'équipes pluridisciplinaires et multiculturelles, à l'écoute
- Gestion administrative et financière d'entreprises multidisciplinaires avec résultats mesurés et efficaces
- Capacités d'analyses, de synthèse et de planification en améliorations continues et dans la gestion de projets multiples et complexes (6sigma/Lean)
- Capable de transformer des entités en difficultés en des projets rentables et reconnus
- Grande maîtrise et aptitude à l'utilisation des outils numériques, bureautiques et des réseaux sociaux
- Attaché aux traditions tout en leur donnant une touche de modernisme et d'actualité
- Intrapreneur et Entrepreneur aguerri
- Enseignant et formateur professionnel
- Conseiller Communal élu

Expérience professionnelle

- 01/2021-Présent **Directeur/Gestionnaire sur demande (DoD) – michelgrand.ch**, Lausanne, Suisse
Membre de direction à la carte et sur demande, transfert de compétences en time-sharing.
- 09/2013-09/2020 **Directeur et Administrateur de distriBOtion.CH**, Puidoux-Chexbres, Suisse
- Création, développement et gestion de la distribution exclusive d'outils technologies et innovants autour du vin, des boissons et de la gastronomie en Suisse, CHF 0.5M CA - www.DrinkNtec.CH
- 04/2009-08/2013 **Directeur des Ventes & Développements Enomatic et Autour du Vin (Provins)**, Sion, Suisse
- Création, développement et gestion de la distribution exclusive d'Enomatic (Distributeur de vins au verre haut-de-gamme) en Suisse, Liechtenstein, Autriche et Allemagne, CHF 1M CA
- Création, développement et gestion de l'entité « autour du vin », distribution d'accessoires autour du vin sur les marchés d'Enomatic pour la clientèle HORECA, les collectivités et les entreprises.
- 04/2005-05/2007 **Directeur Général, Gate Gourmet Norvège**, 150 employés, 9'000 repas/jours, 20M Euros CA
Gestion complète de la production et distribution de repas, de bars et duty-free à 10 clients journaliers, depuis 7 lieux de productions et 4 lieux de finitions et 2 cantines.
- Augmentation de l'EBITDAM de 210% en 2 ans pour un CA annuel de 20M Euros
- Augmentation de la productivité de 35%, du CA de 20%, diminution des coûts de 30% en améliorant les processus et la productivité du personnel. (Créativité dans le choix des produits, négociation de prix++)
- Réalisé une marge de profit de 14%, acquis 3 nouveaux clients et reconduits deux
- 10/2002-03/2005 **Directeur Général, Gate Gourmet UK & Ireland**, 400 employés, 15'000 repas/jours, 50M Euros CA
- Chef d'unité de Dublin
- Chef de projet CI (restructuration) UK & Ireland, basé à Londres
- 1996-2002 **Carrière en hôtellerie de luxe, directeur restauration (Sheraton, Hilton et Sofitel)**

Spécialiste en ouvertures et reprises d'hôtels. Géré des équipes de plus de 100 employés avec responsabilité totale du P&L, des promotions/événements, de la mise en place de procédures et de la formation du personnel.

- 01/2002-04/2002 **Food & Beverage Director - Re-branding et ouverture, Sofitel Silom, Bangkok, Thaïlande**
Hôtel 5 étoiles de 454 chambres, 3 restaurants, 2 bars, 1 business lounge, room service 24/24, Banquet & Conférences, service traiteur et minibar.
- Création de tous les concepts de restauration, constructions, procédures, formation
- Gestion de tous les points de vente (70 employés), promotions internes et externes

- 04/2000-12/2001 **Food & Beverage Manager, Hilton Hua Hin Resort & Spa, Thaïlande, ouverture**
Resort 5 étoiles de 297 chambres, 4 restaurants, 4 bars, 1 discothèque, room service 24/24, Banquet & Conférences (+500), service traiteur, minibar
- Création de tous les concepts de restauration, constructions, procédures, formation
- Gestion de tous les points de vente (89 employés), Inclus Hilton Otaru, Japon
- 11/1998-03/2000 **Food & Beverage Manager, Maldives Hilton Rangali, Les Maldives, ouverture**
Resort 5 étoiles de 130 villas, 3 restaurants, 2 bars, room service 24/24, Banquet & Conférences ainsi que manifestations
- Création de tous les concepts de restauration, procédures, formation
- Gestion de tous les points de vente (54 employés), Promotions internes et externes
- 01/1998-10/1998 **Beverage Manager, Sheraton Addis, Ethiopie, ouverture**
Hôtel 5 étoiles de 295 chambres, 33 suites, 4 villas, 6 restaurants, 7 bars, 1 discothèque, room service 24/24, Banquet & Conférences, business center
- Création de tous les concepts de restauration, procédures, formation
- Gestion de tous les points de vente (54 employés), Promotions internes et externes
- 03/1996-12/1997 **Food & Beverage Manager, Rihiveli Beach Resort, Les Maldives**
Resort 4 étoiles de 48 villas, 2 restaurants, 1 restaurant local, 2 bars, traiteur
- Gestion de tous les points de vente (35 employés)
- Améliorations de tous les concepts de restauration, création de la gestion économat

Autres Expériences

- 01/2014–Présent **Senior Lecturer IMI, Lucerne, Suisse, www.imi-luzern.com**
Enseignement à des étudiants MBA le management Immobilier et marques/produits de Luxe
- 07/2020-10/2020 **Pèlerinage, Europe, www.elcaminodemiguel.ch**
Pèlerinage itinérant de Constance (ALL) au cap Finisterre (ES) en passant par Saint-Jacques de Compostelle et en traversant la Suisse, la France et l'Espagne, trekking de trois mois et 2'643KM
- 05/2012-09/2018 **Propriétaire et administrateur de moBOO.CH, Suisse, www.moboo.ch**
- Création, développement et gestion de la 1^{ère} plateforme Suisse de financement participatif
- 08/2007-03/2009 **Full Time MBA avec lancements de projets et travail de diplôme**
- Développement stratégie commerciale et opérationnelle www.guepard.ch
- Création d'un plan d'affaires d'un nouveau concept de montres de luxe "Ecothic"
- Création du business model et du site web www.boestate.com
- 1993-1995 (15 mois) **Armée Suisse jusqu'au grade de Fourrier**
- Pilote de chars Léopard II, commandants de chars (caporal) puis école de fourrier

Etudes

- 2007-2008 **MBA**, Université Internationale de Monaco, diplômé avec honneurs, GPA de 3.7/4
2004-2004 **Mastering New Challenges**, IMD Lausanne
1993-1995 **Master Hôtel Management**, Ecole Hôtelière de Lausanne (EHL), diplômé avec honneurs/Major

Expertises-en : Développement d'affaires, Lean transformation/6sigma, General Management, Project Management, Comptabilité Générale, services à la clientèle, cuisinier et sommelier qualifié (CFC)

Langues et technologies

Français ; Langue maternelle **Anglais** ; Courant (C2) **Allemand** ; Conversation professionnelle basique
Informatique: Windows, Microsoft Office, SACS, Fidelio, Cubase, internet, Wix.com, Wineldea, Logic PRO, ++

Centres d'intérêts

Musicien et compositeur amateur. Passionné de théâtre, de culture. Sportif confirmé sur eau et sur neige. Trekking et Squash. Membre Ascendant de la Confrérie des Vignerons et Membre des Arquebusiers et carabiniers de Vevey.