

Michel Grand

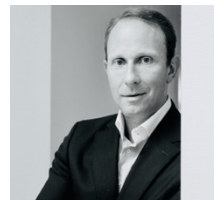
Rue des Remparts 2, 1350 Orbe

+41 78 630 02 72

contact@michelgrand.ch

Suisse

www.michelgrand.ch

**Gestionnaire d'entreprises en Hôtellerie, Restauration et Production Alimentaire...**

D'excellente présentation et d'excellent contact. Homme de valeur, très investi, fiable, très professionnel. Doté du sens de l'humilité, de l'entregent et de la diplomatie. Très dynamique, posé et orienté business et clients, peut relever des challenges importants. Possède également de très bonnes compétences en marketing, vente, organisation, gestion d'équipe, restructuration (6sigma, lean), planification environnementale et durabilité, ouvertures, start-ups et finances.

Compétences

- Expertise dans les domaines de la restauration, hôtellerie et production alimentaire
- Compétences en gestion d'entreprise, avec des résultats en ventes, marketing, finance, ressources humaines, opérations et développement de la clientèle
- Analyses, ouverture et gestion des marchés HORECA et de la grande distribution pour des produits alimentaires et de grande consommation. Organisation de réseaux de distribution et de chaîne d'approvisionnement
- Création et gestion d'événements promotionnels et de relations publiques
- Attaché aux traditions tout en leur donnant une touche de modernisme et d'actualité
- Capacités à transformer des entités en difficulté en projets rentables et reconnus, en gérant de façon précise et créative les coûts et en apportant les solutions adéquates et efficaces, intrapreneur

Expérience professionnelle

- 09/2013-07/2020 **Propriétaire et administrateur de distriBOtion.CH**, Puidoux, 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 500k CA avec création de la plateforme www.DrinkNtec.CH
- 04/2009-08/2013 **Directeur des Ventes & Développements Enomatic et Autour du Vin**, Sion, Suisse, www.provins.ch
- Création, développement et gestion de la distribution exclusive d'Enomatic (Distributeur de crus au verre haut-de-gamme) en Suisse, Liechtenstein, Autriche et Allemagne, CHF 1 million CA, www.enomatic.ch
- Création, développement et gestion de l'entité « autour du vin » pour la distribution de produits complémentaires au vin sur les marchés d'Enomatic pour la clientèle HORECA, collectivités et 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 renouvelé 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 lounge business, 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 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 avecancements 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

Etudes

- 2007-2008 **MBA**, Université Internationale de Monaco, diplômé avec honneurs, GPA de 3.7 (Luxury Brand Mgmt & Entrepreneurship)
- 2004-2004 **Mastering New Challenges**, IMD Lausanne
- 1993-1995 **Master Hôtel Management**, Ecole Hôtelière Lausanne (EHL), diplômé avec honneurs
- Expertise et: Développement d'affaires, Lean transformation/6sigma, General Management, Project Management, Comptabilité Générale, services à la clientèle, cuisinier et sommelier qualifié (2x 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'intérêt

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.