



## Vous avez aimé mon CV «Flyer» ? Découvrez ici mon CV détaillé !

Vous retrouverez le détail complet de mon parcours professionnel

Mars 2024 - 31 juillet 2024

### Contract Manager chez ISS Catering Services à Bruxelles

L'objectif de ma fonction est de gérer un ou plusieurs services sur différents sites, en coordonnant les activités directement ou par l'intermédiaire d'un superviseur de sites, afin d'assurer que les projets se déroulent conformément aux termes contractuels, dans les délais et budgets impartis.

#### Mes principales responsabilités, réalisations et tâches :

- Évaluer les besoins en temps et en ressources (matériel, contractants, etc.) pour organiser les services dans les limites budgétaires afin d'assurer la rentabilité des projets.
- Suivre et contrôler le budget des projets gérés, en veillant au respect des allocations budgétaires et en apportant des ajustements nécessaires pour garantir la conformité financière.
- Maintenir une communication régulière avec le client pour informer sur l'avancement des projets, renforçant ainsi la relation de confiance et répondant à ses besoins et attentes.
- Assumer le rôle de contact principal pour le client, traiter ses questions et résoudre les problèmes ou plaintes pour garantir une satisfaction continue.
- Vérifier que les profils des collaborateurs affectés aux services correspondent aux besoins du client pour garantir un service de haute qualité.
- Négocier avec les partenaires externes pour les services requis, en veillant à obtenir les meilleures conditions en termes de prix, qualité et délais.
- Diriger et superviser les équipes internes et les sous-traitants, en maximisant la motivation et le rendement pour offrir un service de qualité.
- Fournir des rapports périodiques au Key Account Manager sur les indicateurs et objectifs chiffrés relatifs aux services gérés, pour assurer une prise de décision éclairée.
- Maintenir et développer ses compétences techniques spécifiques au domaine pour une application optimale au sein de l'organisation.
- Assurer le respect des normes en matière de bien-être au travail, environnement et sécurité, en prenant des mesures préventives et en adressant les situations non conformes.

Mars 2021 - février 2024

### Facility & Services Manager chez Umicore S.A. à Hoboken

L'objectif de ma fonction est d'exercer et d'exécuter une fonction dirigeante d'organisation générale des différents postes et services mis à ma disposition, tout en dirigeant une équipe de personnel de terrain (technique et autre, ce qui représente un département comprenant 71 personnes afin de garantir un support technique rapide et des services de qualité.

Je rapporte au Directeur Support et Services, Prévention, Sécurité et Santé au travail.

#### Les services qui dépendent directement de ma responsabilité :

- Équipe technique d'une dizaine de personnes d'intervention rapide sur site.
- Équipe de « handyman » (6 personnes) pour travaux divers tels que signalisation sur site, gestion de la verdure, maintenance bâtiments (contractants externes, le réfectoire, les salles de douches, le restaurant du personnel, les endroits administratifs dans les différentes parties de l'usine) et la poste interne.
- Gestion des différentes protection (bleu de travail, veste anti feu, casques pour travailler aux hauts fourneaux, gants de protection selon le degré de risque, la sécurité des personnes est le point central dans toute démarche de travail chez Umicore.
- Gestion de la blanchisserie interne et redistribution des affaires de travail, moyenne de 1.500 salopette, chaussettes, vestes de sécurité à nettoyer par jour.
- Responsable de la signalisation sur site pour les piétons, vélos, grue, camion, clark, camion de transport de matière brute, etc... Taille de 140 ha au total.
- Responsable signalisation locale en cas de travaux sur les 140 ha d'usine.
- Responsable des stocks, de leur distribution et de leur facturation interne.
- Distribution de boissons en « vending » machines (85 endroits) sur tout le site, quotidiennement : commande, livraison et facturation par un système d'encaissement.
- Responsable du restaurant d'entreprise 850 cvts/jours qui est externalisé.
- Responsable du contrat de nettoyage pour les 20 bâtiments et les bureaux dans les usines, et cela sur les 3 sites (Hoboken, Olen et Bruxelles) qui requiert beaucoup d'attention.
- Responsable de la gestion du parc à Container et produits dangereux (avec l'aide du service pompier en interne qui est sur place)
- Différents contrats à gérer comme pest control, nettoyage des vitres, partenaire local du nettoyage des routes (permanents)

A cela, j'interviens dans des projets (prévention, sécurité, netteté, organisation) avec les différentes unités de production pour assurer un suivi personnel et voir comment intégrer ces projets à notre organisation de services qui grandit rapidement.

Aout 2019 - 31 décembre 2020 :  
**Operations Manager** chez **Compass-Group** à Machelen

J'ai été engagé pour guider et veiller au respect des processus et procédures et les contrôler, conformément à la stratégie en place chez Compass-Group, afin de garantir une uniformité des standards de qualité et des prestations fournies.

Responsable du client ING Belgique sur 4 exploitations en Belgique, contrôle des différents données économiques (budgets, investissements, coûts main-d'œuvre), résultats RBE mensuellement afin d'être en ligne avec les estimations budgétaires.

**Mes principales responsabilités, réalisations et tâches :**

- Prendre soin de l'occupation du personnel et du style de gestion correspondant à la stratégie de la Business Unit, propagation de la vision et des valeurs de Compass-Group afin d'atteindre les objectifs d'Employeur préférentiel ».
- Orientation des décisions dans l'organisation opérationnelle du secteur et celles ayant trait aux situations complexes en matière de personnel, de produits ou de services, dans le cadre des directives de la Business Unit.
- Contact opérationnel et commercial versus RP – donner de l'assistance aux opérations et aux commerciaux lors de leurs défenses des dossiers.
- Élaboration de plans d'action créant un environnement de travail sûr et hygiénique et garantissant la qualité.
- Qualité, hygiène et sécurité : analyse des statistiques et des rapports ayant trait au respect des procédures et des normes en matière de qualité, hygiène et de sécurité alimentaires.
- Résultats financiers : analyse des résultats mensuellement en collaboration avec son responsable hiérarchique (n+1) afin de contribuer à la réalisation des objectifs budgétaires du segment d'activité dans lequel se déroule les opérations.

*J'ai fait l'objet d'un licenciement collectif (loi Renault) suite à la pandémie qui a conduit à une réduction de plus d'un tiers des effectifs (800 personnes).*

Juin 2013 - février 2019 :  
**Directeur de la Restauration** chez **Square Brussels Meeting Center**

Responsable de l'établissement de toutes les offres commerciales répondant aux besoins de nos clients internationaux, et en assurer leurs rentabilités, en achetant à l'extérieur de Square les prestations diverses de restauration, services, et autres pour l'ensemble de l'événement.

**Mes principales responsabilités, réalisations et tâches :**

- Relation client- fournisseur sur le site en vue de négocier de façon claire les achats des prestations quotidiennes liés aux dossiers de la restauration et de son exécution.
- Perception du rapport qualité des prestations avec une évaluation quotidienne, et ensuite réajustement systématique si nécessaire.
- Responsable de l'exécution des prestations achetées en fonction du cahier des charges et des modifications opérationnelles quotidiennes.
- Mise en place de stratégies commerciales avec les équipes de commerciaux du Square.
- Amélioration des résultats financiers par dossier pour atteindre un objectif global de marge brute, sur un CA de 5 millions de €.

*Le groupe GL Events nous apporte crédibilité et synergie pour notre activité interne et externe au square.*

Janvier 2011 - juin 2013 :  
**Food & Beverage Manager** chez **Traiteur Loriers (GL Events)**

Engagé en vue d'être responsable de la gestion opérationnelle et financière des grands événements et des différents salons sur le site de Square Brussels, avec 35.000 m<sup>2</sup> d'espace d'expositions et d'événements.

**Mes principales responsabilités, réalisations et tâches :**

- Etablissement de procédures opérationnelles en vue de normer le niveau de service client et de rationaliser les frais du personnel par une meilleure gestion des outils mis à disposition.
- Responsable de l'établissement des offres commerciales répondant aux besoins de nos clients de congrès internationaux, et en assurer leurs rentabilités.
- Suivi des ventes et mise en place d'un système d'autonomie de commande sur le site.
- Facturation des clients, gestion des acomptes, relance de non paiements, etc...
- Analyse financière des résultats obtenus par l'instauration d'une comptabilité analytique entre le site des congrès et le traiteur Loriers.
- Responsable opérationnel et commercial pendant 3 éditions de 2011 à 2013 du tournoi de tennis féminin WTA de Bruxelles localisé au Primerose Royal Tennis Club.

Janvier 2009 - décembre 2010 :  
**Exploitation Manager** à **Brussels Expo au Heysel**

Directeur-Adjoint de toute la partie opérationnelle et commerciale de Brussels Expo. Engagé avec une vue en final de reprendre le poste de Directeur mais qui maintenant pourrait se modifier par une réorganisation en interne de nos services.

**Mes principales responsabilités, réalisations et tâches :**

- Responsable et prise en charge de tous nouveaux dossiers commerciaux, élaboration d'offres commerciales avec follow-up que j'organise avec mes équipes.
- Attribution d'un « chef de projet » au dossier client en vue de commencer à répondre à des questions commerciales, et suivi de l'ensemble des « chefs de projets » dans leurs activités opérationnelles.
- Divers dossiers traités en vue d'améliorer les services offerts aux clients, comme la gestion des déchets sur le site (120.000 m<sup>2</sup>), la signalisation sur le site de Brussels Expo, l'automatisation des parkings qui comportent 15.000 places en total.
- En charge également des relations avec les comités organisateurs et de l'orchestration des briefings effectuée en présence de tous les fournisseurs impliqués dans l'organisation d'un salon/événement.

Aout 2005 - décembre 2008 :  
**Directeur de la Restauration & Facility Manager** au **Grand Casino Brussels**

Faisant partie du « Pre-opening team » 6 mois avant l'ouverture, j'ai engagé les 60 membres du personnel de restauration, du nettoyage et du service technique, en vue de gérer 4 bars distincts, un coin de restauration ouvert jusqu'à 05.00 du matin ainsi qu'un restaurant gastronomique de 140 places assises et une salle de fête de 150 personnes.

**Mes principales responsabilités, réalisations et tâches :**

- Elaboration de toutes les procédures de travail et de tous les standards de qualité de service, en vue de créer une symbiose parfaite entre les services « non-gaming ».
- Gestion de ce département en toute autonomie dans la mesure où le reste des Managers se préoccupent fortement du jeu en général, et l'ensemble des tâches de service comme le nettoyage et la technique était dans mes attributions.
- Création et réalisation de plusieurs brochures commerciales pour l'ensemble des produits et service en général.
- En ce qui concerne le Facility Management, mise sur pied avec les Head of Department d'un manuel d'entretien informatique ainsi que les fréquences de visites fournisseurs, pour anticiper les besoins du Casino et de régler les interventions avec les fournisseurs, et ce avant l'ouverture du Casino.
- Responsable de 2 techniciens informatiques (350 caméras et fibres optiques) et de 2 techniciens sur site.

Octobre 2003 - juillet 2005 :  
**Directeur des Opérations F&B** chez **Horeto Belgium**

Après une formation de 4 mois en France, je deviens responsable de la gestion opérationnelle et financière des événements et salons sur le site du Heysel, avec 120.000 m<sup>2</sup> d'espace d'expositions et d'événements. (ex : 10.000 couverts de ING. En outre responsable de plus de 50 points de vente clients (salon auto), de 300 personnes travaillant sur le site, et d'un chiffre d'affaires

**Mes principales responsabilités, réalisations et tâches :**

- Responsable de « l'image » de la société auprès de la clientèle de salon, de la qualité des prestations fournies par le personnel et de la situation financière après événements.

Vous avez aimé mon CV «Flyer»? Découvrez ici mon CV détaillé!

Vous retrouverez le détail complet de mon parcours professionnel

Vous avez aimé mon CV «Flyer»? Découvrez ici mon CV détaillé!

Vous retrouverez le détail complet de mon parcours professionnel

Novembre 1996 - septembre 2003 :

### General Manager à Golf Château de la Tournette à Nivelles

Golf Château De Luxe près du centre de Nivelles. Facilité en banquet pour plus de 300 personnes, 12 salles de réunion, un restaurant de 50 couverts et un bar, terrasse pour plus de 400 personnes. Infrastructure comprenant 2 parcours de golf 18-trous et un parcours 9-trous, un practice de 55 places, un putting green et un chipping green.

#### Mes principales responsabilités, réalisations et tâches :

- Mise sur pied d'une véritable Golf Academy pour former de nouveaux membres tant privés, que des patrons d'entreprises au golf.
- Responsable de la gestion journalière de tous les points de vente du château (avec une équipe de 45 personnes), de la stratégie commerciale et des coûts liés à l'exploitation.
- Mise sur pied d'un " Corporate Business Club ", rassemblant des patrons golfeurs, avec toute une gamme de services, en vue de permettre des rencontres professionnelles dans le but d'utiliser le golf comme un outil stratégique de relations publiques.
- Développement du marché de golf par des promotions marketing et commerciale et qui ont fait passer le Club de La Tournette de 450 membres en 1996 à 1.450 membres en janvier 2003, en seulement sept années.

Septembre 1995 - octobre 1996

### Assistant Directeur Général à Dorint Hotel Brussels

Engagement personnel dans le «Opening Team» 5 mois avant l'ouverture de cet 4-étoiles De Luxe hôtel, 197 chambres et 15 appartements, 800 m2 de salles de réunion multifonctionnelles, équipées du matériel audio-visuel dernier cri, un bar hyper moderne de 80 places, et un restaurant très moderne de 140 places

#### Mes principales responsabilités, réalisations et tâches :

- Elaboration de toutes les procédures de travail et de tous les standards de service afin que les différentes équipes (60 personnes) puissent commencer selon les normes de Dorint International.
- Etablissement d'une méthode de management commercial de type « yield » pour augmenter les revenus de l'hôtel.

Octobre 1994 - août 1995 :

### Deputy Manager à Resort Hotel - Château de Limelette

Etablissement 4 étoiles Luxe ( 78 chambres dont 40 junior suites, un restaurant Gastronomique, un centre de balnéothérapie avec un restaurant diététique, un bar, 14 salles de banquet et séminaire de 5 à 500 personnes).

#### Mes principales responsabilités, réalisations et tâches :

- Fournir assistance et direction à tout le département de la restauration, qui occupe au total 30 personnes.
- Création et réalisation d'une brochure commerciale pour l'ensemble des produits.
- Placer le Château dans le marché des hôtels Bruxellois vu sa proximité avec Bruxelles

Avril 1992 - septembre 1994 :

### Assistant Food & Beverage Manager à Brussels Hilton

5-étoiles de 450 chambres, executive club floor, 16 salles de conférence et banquet multi-fonctionnelles pour plus de 800 personnes, 3 restaurants, un bar, room service.

#### Mes principales responsabilités, réalisations et tâches :

- Maximalisation des revenus dans l'organisation des Conférences & Banquets.
- Profits provenant de techniques commerciales et de pratiques commerciales se référant au Manuel « Conférence & Banquet » (expérimenté au Brussels Hilton), en vue de maximaliser les profits et non les revenus.

Avril 1990 - mars 1992 :

### Food & Beverage Manager à Sodehotel La Woluwe - Sabena's Hotels

Faisant partie du « Pre-opening team » 4 mois avant l'ouverture, j'ai engagé tout le personnel de ce 4-étoiles cet hôtel, 120 chambres, auditorium de 200 places et 5 salles de réunion pour plus de 250 p, un bar de 80 places et un restaurant de 140 places.

#### Mes principales responsabilités, réalisations et tâches :

- Elaboration de toutes les procédures de travail et de tous les standards de service pour l'équipe de restauration qui occupe 36 personnes.
- Création du « Concept 2000 » un « Meeting Service Philosophy », reconnu par la clientèle, une sorte de Qualité totale. Concept ayant fonctionné plus de 10 ans !
- Comme il fallait tout savoir-faire, on m'a chargé de l'aspect gestion du nettoyage, des petites réparations dans la foulée de l'ouverture de l'établissement.

## FORMATIONS

2000 - actuellement :

**Nombreuses formations internes**  
• Management • Finance • Marketing  
• Gestion de projets • Commercial • RH

1999 - 2000 :

**Krauthammer International**  
Formations en :  
• Situational Leadership • Train the trainer  
• Coaching the team

June 1998 :

**Post-Graduate**  
Management & Business Administration  
**Ecole de Commerce Solvay - ULB**

Juin 1989 :

**Bachelor Hotel Management (Graduat)**  
Hotel Management A1  
**C.E.R.I.A. - School Brussels**

## RÉFÉRENCES

Mr Gérard Glorieux Directeur du Casino Bruxelles et Spa  
0477/88 81 15

Mr Koen Flamez, Facility Director chez ISS  
0473/78 49 88

Mr Geert Buysse Directeur des Opérations Compass Group  
0473/92 79 35

Mr Jean Roisin, Directeur Financier chez Compass-Group en Belgique.  
0496/50 04 27 et 02/243 22 05

## BON À SAVOIR

Né le 11 Septembre 1966

De nationalité Belge

Etat civil : séparé, 1 enfant

0473/ 95 39 33

danielseverin007@gmail.com

Disponible : Brabants Flamand et Wallon, Anvers & Bruxelles

On s'organise un Golf ?  
(handicap 15,9)

