



Vond je mijn “CV-flyer” tof? Ontdek nu mijn gedetailleerde CV!

Hier vindt u de volledige details van mijn lange carrière

Maart 2024 - 31 juli 2024:

Contract Manager bij ISS Catering Services - Brussel

Het doel van mijn functie is om één of meerdere diensten op verschillende locaties te beheren, door de activiteiten direct of via een site-supervisor te coördineren, om ervoor te zorgen dat de projecten worden uitgevoerd volgens de contractuele voorwaarden, binnen de afgesproken termijnen en budgetten.

Mijn belangrijkste verantwoordelijkheden, prestaties en hoofdtaken:

- De tijd- en middelenbehoeften (materiaal, aannemers, enz.) evalueren om de diensten binnen de budgettaire grenzen te organiseren en zo de rentabiliteit van de projecten te waarborgen.
- Het budget van de beheerde projecten opvolgen en controleren, waarbij ervoor wordt gezorgd dat de budgettoewijzingen worden nageleefd en er waar nodig aanpassingen worden gedaan om financiële naleving te waarborgen.
- Regelmatig communiceren met de klant om hen op de hoogte te houden van de voortgang van de projecten, de vertrouwensrelatie te versterken en in te spelen op hun behoeften en verwachtingen.
- Fungeren als het belangrijkste aanspreekpunt voor de klant, hun vragen behandelen en problemen of klachten oplossen om een continue tevredenheid te garanderen.
- Controleren of de profielen van de medewerkers die aan de diensten zijn toegewezen, overeenkomen met de behoeften van de klant om een hoogwaardige dienstverlening te garanderen.
 - Onderhandelen met externe partners voor de benodigde diensten, waarbij de beste voorwaarden worden verkregen op het gebied van prijs, kwaliteit en leveringstermijnen.
- Leiding geven aan en toezicht houden op de interne teams en onderaannemers, waarbij de motivatie en prestaties worden gemaximaliseerd om een kwalitatieve dienstverlening te bieden.
- Periodieke rapportages verstrekken aan de Key Account Manager over de indicatoren en cijfermatige doelstellingen met betrekking tot de beheerde diensten, om een weloverwogen besluitvorming te ondersteunen.
- Mijn technische vaardigheden, specifiek voor het vakgebied, onderhouden en ontwikkelen voor een optimale toepassing binnen de organisatie. • Zorgen voor naleving van de welzijns-, milieu- en veiligheidsnormen door preventieve maatregelen te nemen en niet-conforme situaties aan te pakken.

Maart 2021 - februari 2024:

Facility & Services Manager bij Umicore N.V. - Hoboken

Het doel van mijn functie is het uitoefenen en uitvoeren van een leidinggevende functie in de algemene organisatie van de verschillende functies en diensten waarover ik beschik, terwijl ik leidinggeef aan een team van buitendienstmedewerkers (technische team en andere), dat een afdeling van 50-tal personen vertegenwoordigt, om een snelle technische ondersteuning en kwaliteitsdiensten te garanderen.

Ik rapporteer aan de directeur Ondersteuning en diensten, preventie, veiligheid en gezondheid op het werk.

Diensten die direct onder mijn verantwoordelijkheid vallen:

- Technisch en onderhoudsteam van 12 personen voor een snelle interventie in geval van pannes, schade, enz. op de site van Hoboken.
- Team van «klusjesmannen» voor diverse werkzaamheden zoals bewegwijzering op het terrein, beheer van het groen, onderhoud van de gebouwen (externe aannemers, de refter, doucheruimtes, personeelsrestaurant, administratieve ruimtes in de verschillende delen van de fabriek).
- Beheer van het juist uitdelen van de verschillende beschermingsmiddelen – pbm’s- (overalls, brandwerende jassen, helmen voor het werk in de hoogovens, beschermende handschoenen naargelang van de risicograad, de persoonlijke veiligheid staat centraal in elk arbeidsproces bij Umicore.
- Beheer van de interne wasserij en herverdeling van werkkleding, gemiddeld 1.500 overalls, sokken en veiligheidsvesten die per dag worden gereinigd.
- Distributie van dranken en snoep in circa 85 automaten (op 15 locaties) over de hele site, op dagelijkse basis: bestelling, levering en facturatie via een ophaalsysteem.
- Verantwoordelijk met de veiligheidscoördinator voor de buiten bewegwijzering voor voetgangers, fietsen, kraan, vrachtwagen, heftruck, grondstofwagens, enz.
- Verantwoordelijk voor lokale bewegwijzering bij werkzaamheden op de fabriek van zo een 140 ha.
- Verantwoordelijk voor de contractuele uitvoering van de voedingsdiensten door het verantwoordelijke bedrijf.
- Verantwoordelijk voor het schoonmaakcontract voor de gebouwen en kantoren in de fabrieken, wat veel aandacht vraagt.
- Verantwoordelijk voor het beheer van het containerpark en gevaarlijke producten (met behulp van de interne brandweer die ter plaatse is).
- Verantwoordelijk voor het bedrijfsrestaurant, dat 850 maaltijden per dag serveert met 12 mensen aan het werk in de keuken, allemaal betaald door Umicore maar extern beheerd.”
- Diverse contracten te beheren zoals ongediertebestrijding, glasbewassing, beheer van diensten Hvac uit 2 gebouwen met de leverancier...
- Beheer van de velopool van 2.200 fietsen op locatie voor transport rond de fabriek, verantwoordelijk voor het opstarten en distribueren, personaliseren van elke fiets, herstellen van schade, jaarlijks onderhoud met 4 mensen.

Daarnaast ben ik betrokken bij diverse projecten (preventie, veiligheid, netheid, organisatie) met de verschillende productie-eenheden om te zorgen voor een persoonlijke opvolging en om te zien hoe deze projecten kunnen worden geïntegreerd in onze snel groeiende serviceorganisatie.

 Vond je mijn “CV-flyer” tof? Ontdek nu mijn gedetailleerde CV!

Hier vindt u de volledige details van mijn lange carrière

Augustus 2019 - 31 december 2020:

Operation Business Partner bij **Compass-Group** - Machelen

Ik ben ingehuurd om de naleving van processen en procedures te begeleiden, te garanderen en te controleren, in overeenstemming met de strategie van Compass-Group, om zo de uniformiteit in kwaliteitsnormen en dienstverlening te garanderen. Verantwoordelijk voor de klant van ING België op 4 boerderijen in België, controle van verschillende economische gegevens (budgetten, investeringen, loonkosten), RBE-resultaten maandelijks om in lijn te zijn met budgetschattingen.

Mijn belangrijkste verantwoordelijkheden, prestaties en hoofdtaken:

- Oriënteren van de beslissingen binnen de operationele organisatie van de eigen sector en deze met betrekking tot complexe situaties op gebied van personeel, producten of diensten, binnen de richtlijnen van de Business Unit en mogelijk in overleg met de betrokken afdelingen, teneinde een efficiënte en effectieve werking van de eigen sector te waarborgen.
- Bijstand verlenen aan de District Managers in de onderhandelingen met de klant, alsmede ontwikkelen en onderhouden van een optimale klantrelatie binnen de strategische richtlijnen van de Business Unit en contractuele bepalingen teneinde kansen te creëren die de klanttevredenheid en de rentabiliteit verhogen.
- Analyse van de statistieken en rapporten met betrekking tot de naleving van de procedures en normen inzake kwaliteit, hygiëne en veiligheid opgelegd door de departementen “Quality” en Preventie, alsmede in lijn met de Belgische wetgeving, teneinde actieplannen voor te stellen die een veilige en hygiënische werkomgeving creëren en kwaliteit waarborgen.
- Voorstellen formuleren met betrekking tot de BU strategie, implementeren en toezien op de naleving hiervan binnen de eigen sector, in lijn met de strategie van Compass Group België en in overleg met de BU Director, teneinde de lange termijn doelstellingen van de eigen sector te realiseren.
- Opstellen en toezien op de naleving van het geconsolideerde budget voor de eigen sector, binnen de richtlijnen van de Business Unit en in samenspraak met BU Director, teneinde bij te dragen aan de doelstellingen van de Business Unit en tijdig te kunnen sturen waar nodig.
- Opstellen en voorbereiden van de dossiers met betrekking tot investeringen en voorleggen aan de BU Director.
- Haalbaarheid van contractvoorstellen nagaan en kosten valideren in verband met food, non-food, personeel en infrastructuur.
- Technische know-how verlenen bij de opstelling van sales-offerten.

Ik was het onderwerp van een collectief ontslag (wet-Renault) na de pandemie, die leidde tot een inkrimping van meer dan een derde van het personeelsbestand (800 personen).

Juni 2013 - februari 2019:

Director of Catering op **Square Brussels Meeting Center. (GL Events)**

Verantwoordelijk voor het opzetten van alle commerciële aanbiedingen die tegemoetkomen aan de behoeften van onze klanten, van internationale congressen tot lokale evenementen, en ons een “winstgevendheid” te waarborgen.

Mijn belangrijkste verantwoordelijkheden, prestaties en hoofdtaken:

- Klant-leverancier relatie optimaliseren op de site, om duidelijk te kunnen onderhandelen over de aankopen van de dagelijkse diensten gerelateerd aan de klanten van de Food & Beverage departement en later zorgen voor de uitvoering ervan.
- Perceptie van de kwaliteit van diensten met een dagelijkse evaluatie en vervolgens systematische bijstelling te voorzien indien nodig.
- Verantwoordelijk voor de uitvoering van de gekochte diensten bij de leveranciers, volgens de opgemaakte specificaties en het dagelijkse operationele nodigheden bij te sturen.
- Opzetten van commerciële strategieën met de verkoopteams van Square.
- Zorgen voor een verbetering van de financiële resultaten per dossier om een globaal brutowinstdoel te bereiken, op een omzet van 5 miljoen € jaarlijks.

De GL Events-groep brengt ons geloofwaardigheid en synergie voor onze interne en externe activiteiten op de Square.

 Vond je mijn “CV-flyer” tof? Ontdek nu mijn gedetailleerde CV!

Hier vindt u de volledige details van mijn lange carrière

Januari 2011 - juni 2013:

Food & Beverage Manager bij **Cateraar bedrijf Loriers – (GL Events).**

Toegewijd om verantwoordelijk te zijn voor het operationele en financiële beheer van de grote evenementen en de verschillende beurzen op de site van Square Brussel Meeting Center, met zo'n 15.000 m² evenementen en tentoonstellingsruimte.

Mijn belangrijkste verantwoordelijkheden, prestaties en hoofdtaken:

- Opstelling van operationele procedures om het niveau van klantenservice te standaardiseren en personeelskosten te stroomlijnen door de beschikbaar middelen beter te beheren.
- Verantwoordelijk voor het opzetten van commerciële aanbiedingen die tegemoetkomen aan de behoeften van onze klanten, van internationale congressen tot lokale evenementen, en ons een “winstgevendheid” te waarborgen.
- Opvolging van de verkoop en implementatie van een systeem van orderautomatisering op de site.
- Facturatie van klanten, beheer van vooruitbetalingen, opvolging van niet-betalingen, enz ...
- Financiële analyse van de resultaten verkregen door de invoering van kostenberekening tussen de congreslocatie en de cateraar Loriers.
- Operationeel en commercieel Manager voor 3 edities van 2011 tot 2013 van het WTA dames tennistoernooi in Brussel, gelegen aan de Royal Tennis Club Primerose.

Januari 2009 - december 2010:

Exploitation Manager bij **Brussels Expo (Heysel).**

Adjunct-directeur van het volledige operationele en commerciële luik van Brussels Expo. Aangeworven met als uiteindelijk doel de functie van directeur over te nemen, maar die nu door een interne reorganisatie van onze dienstverlening aangepast zou kunnen worden.

Mijn belangrijkste verantwoordelijkheden, prestaties en hoofdtaken:

- Verantwoordelijk voor alle nieuwe zakelijke problemen, het ontwikkelen van commerciële aanbiedingen met follow-up die ik organiseer met mijn teams.
- Toewijzing van een «projectmanager» aan het cliëntendossier om commerciële vragen te beantwoorden en follow-up van alle «projectmanagers» in hun operationele activiteiten.
- Verschillende dossiers verwerkt om de dienstverlening aan klanten te verbeteren, zoals afvalbeheer ter plaatse (120.000 m²), bewegwijzering op de site van Brussels Expo, automatisering van parkeergarages met in totaal 15.000 plaatsen.
- Verantwoordelijk voor de relaties met de organiserende commissies en de orkestratie van de briefings in aanwezigheid van alle leveranciers die betrokken zijn bij de organisatie van een show / evenement.

Augustus 2005 - december 2008:

Director of Food & Beverage en Facility Manager - Grand Casino Brussel

Vijf maanden voor de opening maakte ik deel uit van het vooropenteam. Daarbij nam ik 60 persoonsleden in dienst voor het restaurant gedeelte, de schoonmaakploeg en de technische dienst, bestemd voor de bediening van vier verschillende bars, een restaurant dat openblijft tot 5 uur s 'ochtenden) alsook één gastronomisch restaurant met 140 zitplaatsen en een feestzaal voor 150 personen.

Mijn belangrijkste verantwoordelijkheden, prestaties en hoofdtaken:

- Uitwerking van alle werkmethodes en van alle kwaliteitsstandaarden bij de dienstverlening om zo een volmaakte symbiose te bereiken tussen de “non-gaming”-diensten.
- Ik beheer dat departement volkomen autonoom, terwijl de overige managers zich bezighouden met de branche spel in het algemeen.
- Ook het geheel van diensten, schoonmaak en techniek behoort tot mijn bevoegdheid.
- Ontwerp en realisering van verscheidene commerciële brochures voor alle producten en diensten in het algemeen.
- Het uiteindelijke doel van het Casino was de plaatselijke leider te zijn op het gebied van het spel. Maar het wil ook sfeer te scheppen rond het restaurant om zo een vaste clientèle te verkrijgen in het Casino.
- Verschillende verantwoordelijkheden op technisch gebied (Internet, Ups, elektriciteit, airconditioning, speciale technieken, schoonmaak, beheer van het gebouw) hebben mij genoodzaakt om mij aan het nieuwe Casino te wijden in het Anspacentrum, dat september 2009 zijn deuren heeft geopend.

 Vond je mijn “CV-flyer” tof? Ontdek nu mijn gedetailleerde CV!

Hier vindt u de volledige details van mijn lange carrière

Oktober 2003 - juli 2005:
Directeur Food & Beverage-activiteiten bij **Horeto Belgium**

Na een opleiding van verschillende maanden krijg ik de operationele en financiële leiding van de catering evenementen en beurzen op de Heizel, met 110.000 m² tentoonstellingsruimte. Verder verantwoordelijk voor meer dan 50 verkooppunten (Autosalon), 300 personeelsleden en een omzetcijfer van meer dan 8 miljoen euro in 2003.

Mijn belangrijkste verantwoordelijkheden, prestaties en hoofdtaken:

- Verantwoordelijk voor het imago van de maatschappij bij de beursclientèle, de kwaliteit van de prestaties van het personeel en de financiële resultaten.

November 1996 - september 2003:
General Manager bij **Golf Château de la Tournette** - Nijvel

Golf Château De Luxe bij het centrum van Nijvel. Banketmogelijkheid voor meer dan 300 personen, 12 vergaderzalen, een restaurant voor 50 couverts en een bar, terras voor meer dan 400 personen. Infrastructuur met twee golfbanen van 18 holes en een golfbaan van negen holes, een practice met 55 plaatsen, een, un putting green en een chipping green. Oprichting van een **Golf Academy** voor de opleiding van zowel privéleden als bedrijfsleiders.

Mijn belangrijkste verantwoordelijkheden, prestaties en hoofdtaken:

- Verantwoordelijk voor het dagelijkse beheer van alle verkooppunten van het kasteel (met een personeelsploeg van 45 personen), de commerciële strategie en alle kosten verbonden met de exploitatie.
- Oprichting van een ‘Corporate Business Club’, een vereniging van bedrijfsleiders-golfspelers, met een hele reeks diensten. Zulke professionele ontmoetingen maken van golf een strategisch middel voor zakenrelaties.
- Ontwikkeling van de golfmarkt door promotie, dat leidde tot 1.150 nieuwe leden in vijf jaar.
- Omzetcijfer in 2002: 4 miljoen euro et 1 miljoen euro G.O.P.

September 1995 - oktober 1996:
Assistent Algemeen Directeur bij **Dorint Hotel Brussels**

Persoonlijke inzet bij het « Opening Team » 5 maanden voor de opening van het viersterrenhotel met 197 kamers en 15 appartementen, 800 m² multifunctionele vergaderzalen, voorzien van alle moderne audiovisuele apparatuur, een hypermoderne bar voor 80 personen en een uiterst modern restaurant met 140 zitplaatsen.

Mijn belangrijkste verantwoordelijkheden, prestaties en hoofdtaken:

- Uitwerking van alle werkmethode en alle dienststandaarden, waardoor de verschillende ploegen (60 personen) kunnen werken volgens de normen van Dorint International.
- Opzetten van een commerciële managementmethode van het type “yield” om de inkomsten van het hotel te verhogen.

 Vond je mijn “CV-flyer” tof? Ontdek nu mijn gedetailleerde CV!

Hier vindt u de volledige details van mijn lange carrière

Oktober 94 - augustus 1995:
Deputy Manager bij **Resort Hotel – Kasteel van Limelette.**

Viersterrenhotel (78 kamers waarvan 40 juniorsuites, een gastronomisch restaurant, een Balneotherapie centrum met 40 cabines, een dieetrestaurant, een bar, en een congrescomplex met 14 zalen van 10 tot 600 personen.

Mijn belangrijkste verantwoordelijkheden, prestaties en hoofdtaken:

- Was verantwoordelijk voor een ploeg van 30 man en 5 set-upmensen
- Heb de realisatie en creatie uitgevoerd van een nieuwe commerciële brochure om alle verschillende producten zeer goed uit te leggen.

April 1992 - september 1994:
Assistant Food & Beverage Manager - **Brussels Hilton**

Vijfsterrenhotelketen met 450 kamers, clubverdieping, 16 polyvalente vergaderzalen tot meer dan 800 personen, 3 restaurants, een bar, roomservice.

Mijn belangrijkste verantwoordelijkheden, prestaties en taken:

- Maximale omzet door de organisatie van seminars en banketten.

April 1990 - maart 1992:
Food & Beverage Manager bij **Sodehotel La Woluwe - Sabena’s Hotels**

Heb dus de vooropening meegemaakt, heb ook een 30-tal personeelsleden in dienst genomen voor een viersterrenhotel met 120 kamers en een auditorium met 200 zitplaatsen en vijf vergaderzalen voor 250 personen.

Mijn belangrijkste verantwoordelijkheden, prestaties en hoofdtaken:

- Operationeel verantwoordelijk voor de coördinatie van het F & B-departement.
- Opstarten van het « Concept 2000 », een marketingcampagne om de omzet te verhogen en ene batig saldo te bereiken op het einde van het jaar.
- Realisatie van dit project eind 1992, dat 10 jaar later nog werd uitgevoerd.

 **OPLEIDINGEN** 

2000 - tot heden:
Talrijke interne opleidingen
• Management • Financieel • Marketing
• Projectmanagement • Sales • HR

1999 - 2000 :
Krauthammer International
Opleidingen:
• Situational Leadership • Train the trainer
• Coaching the team

Juni 1998:
Post-Graduate
Management & Business Administration
Ecole de Commerce Solvay - ULB

Juni 1989:
Bachelor Hotel Management
Hotel Management A I
C.E.R.I.A. - School Brussels

 **REFERENTIES** 

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

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

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

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

WIST JE DAT?

Geboren op 11 september 1966

Belgische nationaliteit

Burgerlijke staat: gescheiden, 1 kind

0473/ 95 39 33

danielseverin007@gmail.com

Beschikbaar: Vlaams- & Waals-Brabant,
Antwerpen en Brussel

Wil je golfen?
(handicap 15,9)

