

Siiri Pöder

Restoranijuhataja

PROFIIL

Dünaamiline restoranijuhataja üle **9 aasta** kogemusega kiire tempoga restoranide juhtimises Tallinnas. Tunnustatud töötajate arendamise, klienditeeninduse kõrgete standardite ja tulude kasvatamise poolest. Oskuslik toidu- ja joogivaliku kavandamises, personalijuhtimises ning restorani igapäevaste toimingute optimeerimises.

HARIDUS

Rakenduskõrgharidus erialal Hotelli- ja turismimajandus

Tallinna Teeninduskool, Tallinn
sept 2011 – juuni 2014

OSKUSED

- Restorani juhtimine
- Personalijuhtimine ja koolitamine
- Menüü kavandamine
- Finantsjärelvalve
- Klienditeeninduse juhtimine
- Reserveerimissüsteemid (OpenTable, Tableo)
- Veiniteadmised (WSET tase 2)
- Tügitoitlustus / catering
- Konfliktide lahendamine
- HACCP / toiduohutus

KEELED

- Eesti keel (emakeel)
- Inglise keel (C1)
- Vene keel (B2)

SOOVITAJAD

Ants Uustalu

Tegevdirektor, NOA Restoran
ants.uustalu@noa.ee, +372 5456 7890

Dimitri Demjanov

Peakokk, Restoran Neh
dimitri.demjanov@neh.ee, +372 5567 8901

KONTAKT

Tallinn, Eesti
siiri.poder@gmail.com
+372 5345 7712
linkedin.com/in/siiripoder

KOGEMUS

Restoranijuhataja, Restoran Ribe, Tallinn

veebr 2020 – Praeguseni

Juhin üht Tallinna vandlinna lipulaeva restorani, vastutades täieliku igapäevase juhtimise, personalihalduse, finantside ja kliendikogemuse kujundamise eest.

- Kasvatain aastakäivet **34%** kahe aasta jooksul täiustatud menüüplaneerimise ja laua efektiivsuse optimeerimise abil
- Haldan **28-liikmelise** meeskonna värbamist, koolitamist ja hindamist, saavutades töötajate aastase volavuse alla **15%** (sektori keskmine: 45%)
- Juurutasin digitaalse reserveerimis- ja lauahaldussüsteemi, mis vähendas tühjasid laudu **22%** tipptundidel
- Koostasin hooajalise menüü koostöös peakokkaga, mis tõi **19% kõrgema** keskmise arve kui eelmisel hooajal
- Saavutasin TripAdvisori **1. koha** Tallinna fine dining kategoorias 2022. ja 2023. aastal
- Juhtisin **22-liikmelist meeskonda**, sh peakokka, ettekandjaid ja baaritöötajaid

Vanem Ettekandja / Vahetusvanem, Restoran Tchaikovsky (Telegraaf Hotel), Tallinn

mai 2016 – Praeguseni

Töötasin ühe Tallinna prestiižseima hotellrestorani juures, kus vastutasin vahetus jooksul teeninduse kvaliteedi ja meeskonnajuhtimise eest.

- Juhtisin vahetusmeeskonda **8–12 töötajaga** kõrge koormusega perioodidel
- Koolitas **15 uut teenindajat** ettevõtte klienditeenindus- ja veinistandardite osas
- Koordineeris eravõõrustamissündmusi kuni **120 külalisele**, sh diplomaatilised vastuvõttud
- Saavutasin isiklikult **98% kliendirahulolu** ettevõttesisese hindamissüsteemi põhjal
- Tagas restorani vastavuse **Veterinaar- ja Toiduameti** hügieeninõuetele kõikidel kontrollkäikudel
- Kasvas restoran TripAdvisoris **top-10** Tallinna restoranide hulka, saavutades **4,6/5** hinnangu

Ettekandja, Restoran Olde Hansa, Tallinn

apr 2014 – Praeguseni

Töötasin Tallinna tuntud keskaegse teemaga restoranis, teenindades rahvusvahelisi kliente kõrgeimal tasemel.

- Arendasin sügava teadmise Eesti ja Hansalinnade kultuurist, mida jagasin igapäevaselt turistidega
- Saavutasin **TripAdvisori valitud töötaja** tiitli 2015. aastal
- Viis läbi **8 teeninduskoolitust** aastas personalile, tõstes klienditeeninduse kvaliteeti
- Haldas laovarude hankimist kohalikelt tarnijatelt, tagades **85%** kohalike toorainete kasutamise

SERTIFIKAADID

Toitlustusteenuste juht – kutsetunnistus tase 5, Kutsekoda

sept 2017 – sept 2017

WSET Level 2 veinikoolitus, Wine & Spirit Education Trust

märts 2020 – märts 2020

PROJEKTID

Kvaliteedijuhtimise süsteemi uuendamine

märts 2023 – jaan 2024

Arendas ja juurutas uue kvaliteedijuhtimise standardi restoranijuhataja valdkonnas. Tagas **vastavuse kehtivate regulatsioonidega** ja vähendas vigade arvu **40%** esimese kvartali jooksul.

HUVITEGEVUS

Vabatahtlik nõustaja, Tallinna Tehnikaülikooli vilistlaskogu

jaan 2020 – det 2023

Panustas vabatahtliku erialase nõustamisega ja osales organisatsiooni juhtimises ning ürituste korraldamises.