

Kristinn Gudmundsson

Facility Manager and store manager

📍 Copenhagen, Denmark

[View profile on Dweet](#)

Languages

Danish

About

Jeg har 5 års erfaring fra salg og har arbejdet inden for retail og fitness. Fra min stilling som Store Manager hos Apple har jeg erfaring af B2B og B2C. Jeg er en struktureret og servicemindet person og er vant til at håndtere mange bolde i luften på samme tid. Jeg fik stillingen som Store Manager hos Apple på grund af min udadvendte personlighed og nysgerrighed. Jeg elsker at presse mig selv til at få et dybere kendskab til produkter for at give kunden en oplevelse ud over forventning. Derfor lærte jeg alt, hvad jeg kunne om de produkter og software, vi solgte hos Apple. Som et resultat havde jeg en af de bedst sælgende Apple butikker i Europa. Jeg er proces- og løsningsorienteret person, der sætter en ære i at bygge gode teams til at løse forskelligartede opgaver.

BRANDS WORKED WITH

Apple (Www.Epli.Is),

Cafe Overfor,

Cafe Paris

Grillen Burgerbar Group,

Heilsuakademian,

Hotel Borg,

Hotel Holt (Www.Hotelholt.Is),

Hreyfing Blue Lagoon (Www.Hreyfing.Is),

Vín Og Skel,

Experience

● Kitchen supervisor og facility manager

Grillen Burgerbar Group, | Jan 2018 - Oct 2022

Grillen Burgerbar har 9 restauranter samt take-away og er placeret i København og på Jylland. Ansvarsområder/opgaver Bygningsvedligeholdelse Indretningsvedligeholdelse Fix og reparere maskiner Kontakt til udlejer og suppliers Diverse håndverksopgaver Skabe processer og implementere Træningsmateriel for køkkenmedarbejdere e-smiley Resultater Forbedring af first impression for gæster og medarbejder Implementering af rengøringsstjek Alle 8 restauranter, arbejdede på samme måde og med den samme standard. Optimerede processer i køkkenet, samt lavere lønprocent og vareforbrug.

● Head Chef

Cafe Overfor, | Jan 2014 - Jan 2018

På Café Overfor tog jeg mig af alle større aktiviteter i køkkenet, fx madlavning, menuer, inventar og personale.

● Store Manager

Apple (Www.Epli.Is), | Jan 2011 - Jan 2014

Epli, official Apple butik, med omkring 40 medarbejdere. Ansvarsområder/opgaver Daglig drift af butikken Sælger B2B og B2C Lagerstyring til butik Personal ansvar for 4 medarbejdere Træning af medarbejder Workshop for kunder Resultater Veluddannet personalet God humor i butikken Butikspersonalet mere professionelt Højere salg end tidligere.

● Salesperson og group/personal træner

Hreyfing Blue Lagoon (Www.Hreyfing.Is), | Jan 2010 - Jan 2014

Hos Hreyfing arbejdede jeg på kontoret som sælger og som gruppe- og personlig træner. Jeg var salgsperson inden for salg til virksomheder og personer. Som gruppetræner fokuserer jeg mest på spinning, TRX, kettlebell og mange flere styrke- og evnekurser. Fra 2011 et deltidsjob som group trainer.

● Group and personal træner (En af ejere)

Heilsuakademian, | Jan 2008 - Jan 2010

På fitnesscentret Heilsuakademian var jeg group træner for voksne og børn, inden for bootcamp, spinning, styrke- og evnekurser, seminar for overvægtige børn. Jeg arbejdede også som sælger og assistent i fitnesscentret.



- **Personal**

| Jan 2007 - Jan 2008

Kvalifikationer Medlem af det Islandske kulinariske landshold fra 2000-2005. Sprog: Dansk: Gode kundskaber (har boet i DK fra 2014), Engelsk: Højt niveau, Islansk: Flydende (Modersmål). IT-komptencer: Apple setup, Navision og MS Office (Word, Excel, PowerPoint og Outlook). Interesser: Tilbringe tid med min family, lave mad, tage i fitnesscenteret, udendørs aktivitet, reparere gamle motorcykler. Referencer Haves og sendes gerne på opfordring

- **Head Chef**

Cafe Paris | Jan 2006 - Jan 2008

Café Paris var det mest populære café i Reykjavík. På Café Paris varetog jeg alle større aktiviteter i køkkenet, fx madlavning, menuer, inventar og personale.

- **Ejer og Head Chef**

Vín Og Skel, | Jan 2005 - Jan 2006

Vín og skel var en restaurant i belgisk stil med god vin og frisk fisk og skaldyr. Hos Vín og skel var jeg en af to ejere og tog mig af alle større aktiviteter i køkkenet f.eks. madlavning, menuer, inventar og personale.

- **Head Chef**

Hotel Borg, | Jan 2001 - Jan 2005

Hotel Borg er et af de ældste hoteller i Reykjavík og har været kendt for sin stil i årtier. På Hotel Borg varetog jeg alle større aktiviteter i køkkenet for eksempel madlavning, menuer, inventar og personale.

- **Sous Chef**

Hotel Holt (www.Hotelholt.Is), | Jan 1994 - Jan 2000

Hotel Holt er et 5-stjernet hotel og spisested og er inden for Relais Chateaux-gruppen. På Hotel Holt var jeg i begyndelsen en kokkelærling men efter min uddannelse arbejdede jeg som sous chef og e.eks tilrettelagte menuen i samarbejde med køkkenchefen. Uddannelse 1994-1998 Svendebrev som kok, praktik på Hotel Holt