



**Alejandro Sánchez Murcia**

Bogotá, Colombia

321 4192257

alejandrosanchezmurcia@gmail.com

## EXPERIENCIA PROFESIONAL

### LOGIFOODS SAS

03-2019 a Actualmente /Bogotá Colombia

*Ejecutivo Comercial Senior*

Funciones: Venta y cierre de clientes en la ciudad de Bogotá y algunas del país como Cali, Santa Marta, manejo de cartera y negociación con grandes clientes como Cencousd, Éxito, Crepes y Waffles, Corral, Incremento en ventas en mercado de Bogotá.

### C&T Group

10-2016 a 12- 2018 /Bogotá Colombia

*Gerente Comercial*

Funciones: Estudio de mercado para productos vegetarianos y veganos en Colombia; análisis de proveedores internacionales; negociación con proveedores; diseño del Business Plan para importación, distribución y venta de alimentos vegetarianos y veganos en Colombia; diseño de estrategias de venta.

### Zona K

07-2014 / 09-2016 /Bogotá Colombia

*Gerente Operativo*

Funciones: 1000 personas a cargo; ejecución y seguimiento del presupuesto de ventas; creación de estrategias operacionales (escuela de cocina/escuela de servicio); levantamiento de procesos; creación de manuales de "funciones del cargo"; dirigir procesos de cambio interno (migrar de Micros a Sap); diseño e implementación de planes para disminuir la rotación (se logró una mejora del 30%); rediseño de indicadores de gestión para mejorar productividad.

### Frutos del Bosque Natural

12-2009 / 12-2016 / Bogotá Colombia

*Asesor*

Funciones: Creación e implementación de Nuevo Menú 2010 al 100%, Creación e implementación del nuevo menú 2016, capacitación de los nuevos menú a todo el personal de la cadena 100%.

### FF Gourmet SAS

07-2012 / 06-2016 / Bogotá Colombia

*Propietario. Gerente Comercial y de Comercio Exterior*

Funciones: análisis del mercado peruano en Colombia; diseño del Business Plan; negociación con proveedores peruanos "Inca's Food" y "Doña Isabel"; importación de producto desde Perú; trámite de permisos sanitarios; distribución y venta de productos alimenticios peruanos con clientes como Creppes & Waffles y Andrés Carne de Res.

### SIA Limitada (Mister Lee, Mister Ribs, Houston's, Tony Roma's)

01-2007 / 12-2009 / Bogotá Colombia

*Gerente Administrativo*

Funciones: 240 personas a cargo; coordinación de personal operativo y administrativo; desarrollo de talleres de servicio enfocados a mejorar servicio al cliente; relación y negociación con proveedores; diseño de estrategias de venta; diseño de plan de remuneración variable según desempeño; organización de eventos.

### Restaurante Bar Lounge Alaraka. Propietario.

2006-2007 / Bogotá Colombia

### Criterión. Jefe de sección cocina caliente.

2004-2005 / Bogotá Colombia

### Fedegán. Chef.

2003 / Bogotá Colombia

### H Sasson & Satay Wok. Aprendiz de cocina.

2001-2002 / Bogotá Colombia

Administrador Hotelero, y Chef con amplia experiencia en Gerencias Administrativas y Operacionales en el sector Gastronómico (Horeca). Experiencia en negociación con proveedores nacionales e internacionales, importación, distribución y venta de alimentos. Así mismo, destreza en la creación y coordinación de equipos de alto rendimiento. Experiencia como emprendedor.

Profesional con alta capacidad para la toma de decisión, adaptable al cambio, con destrezas en desarrollo de planes de negocio, concepción y ejecución de planes estratégicos.

## ESTUDIOS

2008. Gerencia Administrativa de Empresas para el sector turístico. *Unitec*, Bogotá.

2008. Tecnólogo en Administración Hotelera. Bogotá. *Unitec*, Bogotá.

2001. Técnico Chef Internacional. *Ecotet*, Bogotá