

RODRIGO CONTARDO NAVARRETE

<https://cl.linkedin.com/in/rodrigocontardo>

Celular: (569) 92290531

Correo: rodrigocontardon6@gmail.com

RESUMEN

Administrador de Empresas y Gerente Certificado de Food Services. Amplio conocimiento del manejo operacional de cadenas de comida rápida y centros comerciales. Hábil en la identificación de oportunidades para incrementar los ingresos y maximizar los beneficios, así como en la incorporación de mejoras e innovaciones en los procesos de abastecimiento, logística y negociación; obteniendo una ventaja competitiva en el mercado. Experiencia en la creación de productos, promociones, merchandising y diseño de servicio de comidas como [diferenciador](#) competitivo en la industria. Exitoso en formar equipos de venta empoderados y con un claro sentido del servicio para cumplir y superar las expectativas de los clientes. Habilidades comunicacionales y motivacionales puestas al servicio de los equipos liderados. Sólidos valores y un carácter bien dirigido, que unidos a su experiencia y conocimientos, le entregan una visión integral del entorno y sus protagonistas, y cómo poder influir positivamente en ellos con el fin de ayudarlos a desarrollar al máximo sus talentos y habilidades.

Responsable de liderar con éxito el servicio de comidas de más de [10 millones](#) de visitantes al año y las ventas de casi el 40% de la compañía.

Mi filosofía de administración es: Planificar, Organizar y Actuar con generosidad y responsabilidad.

EXPERIENCIA LABORAL



1998-2015

Gerente de Food Services y Nuevos Negocios

2008-2015

Responsable del servicio de comidas de dos cadenas; [Cine Hoyts y Cine Mundo](#), cubriendo un total de 22 complejos a nivel nacional con más de 10 millones de visitantes anuales incluyendo: ventas, marketing, promociones, merchandising, entrenamiento y motivación, negociación con proveedores, compras, logística, diseño y supervisión de construcción de nuevos puntos de venta y planes de incentivos. Liderando un equipo de más de 300 personas y manejando un flujo de ingreso anual aprox. de US \$ 30 MM.

- Creé e implementé el área de Food Services para ambas cadenas; Cine Hoyts y Cine Mundo, posicionándola como pieza clave en el [plan estratégico de negocios de la compañía](#).
- Implementé nuevos procedimientos de servicio que permitieron un 30% de reducción en el tiempo de atención a los clientes.
- Desarrollé estrategias comerciales que permitieron mejoras en aprox. un 20% de la rentabilidad.
- Implementé mejoras en los procesos productivos que permitieron reducción de costos de alimentos en aprox. 5pp.
- Establecí sólidas relaciones comerciales con proveedores nacionales y extranjeros (US, México, Argentina).
- Creé y desarrollé nuevos negocios para ampliar la oferta de alimentos existente; creperías, restaurantes, cafeterías y heladerías.
- Implementé nuevos modelos de: administración de inventario, políticas de abastecimientos, diseños de confiterías, planes de incentivos y estrategias comerciales con los proveedores, que en su conjunto arrojaron mejoras considerables en todos los indicadores claves del área tanto en ingresos como en servicio.
- Formé un equipo de personas empoderadas y comprometidas, que dieran respuesta a las necesidades de modernización y crecimiento de la compañía.

Manager de Cine Hoyts La Reina**2001-2008**

A cargo de dirigir el complejo de cine más grande de Chile incluyendo; operación de cine y confiterías, ingresos, eventos, personal, contrataciones, entrenamiento y empresas prestadoras de servicios de aseo, seguridad y estacionamiento. Más de 280 personas a cargo y ventas anuales superiores a los US \$7 MM.

- Desarrollé e implementé un sin número de procedimientos operacionales y de servicio para mantener el control y calidad operacionales del complejo.
- Entrené y capacité a todos los Managers de la cadena en aspectos de control operacional y calidad de servicio.
- Introduje mejoras en los protocolos de servicio los que permitieron alcanzar resultados por sobre el 90% en indicador de satisfacción "Cliente Oculto".
- Implemente controles operacionales que permitieron reducir a la mitad las perdidas por concepto de mermas de productos y pérdidas de inventario.

Supervisor de Cine Hoyts La Reina**1998-2001**

Se me dio la oportunidad de ser parte del equipo a cargo de la apertura del complejo de cines más grande en el país hasta ahora. Un edificio de 5 pisos, 16 salas, 5 confiterías, 2 niveles de estacionamientos y más de 280 empleados. Responsable de la operación y supervisión del servicio.

- Entrevisté y contraté a más de 500 personas para la apertura del complejo.
- Fui responsable con éxito del control de los inventarios del complejo.

**Administrador de Restaurant****1996-1998****1996-1998**

Responsable del funcionamiento y operación diarios, planificación de la producción y compras de las materias primas, así como del control de estos mismos.

ANTECEDENTES ACADEMICOS

1995-1997 [Administrador de Empresas](#)

**SEMINARIOS Y CURSOS**

Sept. 2007 Curso de [Gerente Certificado de Food Services](#) (Argentina)

Mayo 2009 Curso de [Alineamiento Organizacional](#) (Accountability)

Agos. 2011 Curso de [Comportamiento del Consumidor](#)

Oct. 2014 Curso [Internacional de Servicio](#) (Chicago, USA)

**IDIOMAS**

Ingles intermedio
