

Juraj Volčko

mail@ www.jurajvolcko.com

+ 47 991 07 638

Získané skúsenosti
Komunikačné a "relation building" schopnosti.
Znalosť anglického jazyka na úrovni expert.
Vývoj a evolúcia konceptov (produktov).
Líderstvo a schopnosť riadenia komplexných projektov.
Analytické schopnosti.
Rozhodnosť a ochota riskovať.
Pochopenie a tolerancia.
Schopnosť všimnúť si príležitosť.
Pozitívne uvažovanie a pracovná ochota.
Ochota stále na sebe pracovať.

Mam obrovskú vášeň pre gastronómický (reštauračný a pohostinský) priemysel v oblasti vývoja rôznych konceptov ako aj produktov. Je to prioritná sféra mojej expertízy. Byť kreatívny a originálny so schopnosťou vidieť širší obraz s expanzívnym zameraním.

Podnikavá (Entrepreneurial) a umelecká osobnosť
podnikavý
umelecký
investigatívny / exploratívny
inšpiratívny (líderské vyžarovanie)

01/ 2016 YUZU RESTAURANT/ Oslo Nórsko

Začiatkom roku 2016 som ako partner participoval pri otvorení reštaurácie YUZU. Reštaurácia bola veľmi dobre situovaná s výhľadom na kráľovský palác, so zameraním sa na sofistikovanú, modernú japonskú kuchyňu. Moja činnosť spočívala v rôznych úlohách komplexne zameraných, so zodpovednosťou cez proces plánovania, budovania ako i samotnej realizácie a chodu reštaurácie. Po otvorení reštaurácie som viedol prevádzku z pozície „general manager“.

09/2014 NOZU FUSION BAR/ Oslo Nórsko

V NOZU som koordinoval kreatívnu časť „brand“ development. Hlavná činnosť pozostávala z produkcie loga, menu design, podoby a vzhľadu kávových pohárikov, nálepiek, ako aj participácie pri dizajne interiéru.

08/ 2011 HANAMI/ Oslo Nórsko

Spolu s bývalým kolegom Karlom Švecom, skvelým kuchárom a neskôr i priateľom som dostal ponuku "HEAD-HUNTED" asistencie pri koncepcii, vytváraní novej reštaurácie HANAMI. Akceptovali sme výzvu, ktorá nám bola daná, keďže sme mohli mať tzv. voľné ruky s dobrým zázemím, cez ktoré sme implementovali všetky naše doterajšie skúsenosti a utvrdili sme sa, že naozaj patríme k jedným z najlepších vo svojom obore. Reštaurácia ako aj bar patria v súčasnosti ku kulinárskym špičkám na škandinávskom trhu a priťahujú čím ďalej, tým viac pozornosti.

02/ 2010 ZUMA/ London UK

Najžiadanejšia reštaurácia v Londýne. Ide o renomovanú japonskú sieť reštaurácií a barov, situovanej v luxusnom Londýnskom Knightsbridge, ako aj v iných svetových metropolách. Tu som sa snažil porozumieť celému konceptu, vypozerovať a poznať, čo tvorí podstatu a základy ich úspechu. What they did right.

2002 HOTELOVÁ AKADÉMIA/ Slovensko Prešov

V 2002 som ukončil Hotelovú akadémiu, so zameraním na gastronómiu a hotelový manažment.

Rád spoznávam nových zaujímavých ľudí, budujem vzťahy postavené na pozitívnej komunikácii, úprimnosti, ako i kreativite, atribútoch, ktoré sú nevyhnutné pre budúce dobré profesionálne ako i osobné vzťahy.

V ďalšej mojej profesionálnej dráhe sa vidím v pokračovaní v kreatívnej práci, kde by som mohol uplatniť svoje nadobudnuté líderske a personálne kompetencie, dúfajúc v ďalší osobnostný rozvoj, a tiež podeliť sa o moje skúsenosti z praxe „know how“ aj s inými.