



Natalie Toufexis

arbeitserfahrung

Eigene Pop-Up Events

Cypriotness Events – Zürich, CH

September 2022 – aktuell

- Mitbegründerin von “Cypriotness”, einer kulinarischen Erkundung der zypriotischen Kultur durch Workshops, private Veranstaltungen und Pop-up-Dinner.
- Verantwortlich für die **Organisation** aller Aspekte der Veranstaltungsplanung, von der Konzeptgestaltung und Menüerstellung bis zur operativen Durchführung des Anlasses.

Food Innovation Hub

Verein DasProvisorium – Zürich, CH

Januar 2021 – Oktober 2022

- **Geschäftsleiterin** des Vereins und Co-Working Space.
- Verantwortlich für alle **administrativen und operativen Aufgaben** (Buchhaltung, Projektmanagement, HR, Marketing, Events, Partnerships usw.). Zudem verantwortete ich die strategische Entwicklung des Unternehmens mit Ziel den Aufbau starker Beziehungen zu Kunden und Lieferanten, was zu erhöhtem Umsatz, Sichtbarkeit und Wachstum für das Unternehmen geführt hat.

Pop-Up Hotel

Origen Festival Cultural – Riom, CH

Mai 2020 – September 2020

- Teil des Führungstrios für das Pop-Up Hotel und die Weinbar “Hotel Frisch” im Rahmen des Origen Kulturfestivals in den Schweizer Bergen.
- Ich war verantwortlich für die **Konzeptentwicklung** mit einem starken Fokus auf Regionalität und Saisonalität, den täglichen Betrieb, die **Koordination** von Lieferanten und Personal sowie die **Zufriedenheit der Gäste**.

ausbildung

Ethnologie Studium

Universität Zürich

September 2023 – Dezember 2023

BSc. International Hospitality Management

EHL Hospitality Business School (ex. Ecole hôtelière de Lausanne)

September 2015– Juli 2019

Electives: Creating the Future of Food Service, Innovation Management, Brand Storytelling

sprachkenntnisse

Deutsch ● ● ● ● ●

Englisch ● ● ● ● ●

Griechisch ● ● ● ● ●

Französisch ● ● ○ ○ ○

Spanisch ● ○ ○ ○ ○

it-kenntnisse

Microsoft Excel ● ● ● ● ●

Procreate (Illustrieren) ● ● ● ● ○

Adobe InDesign ● ● ● ● ○

SEO ● ● ● ○ ○



praktika

Sauerteig-Bäckerei

Kora Bakery - Athen, GR

Mai 2023

- Schnupperpraktikum in einer Sauerteigbäckerei mit Fokus auf Regionalität und Qualitätsprodukten. Hier durfte ich mitanpacken und erhielt wertvolle Einblicke in die Herstellung von großen Sauerteigchargen.

Food Technology & Nachhaltigkeit

Forward Fooding - London, GB

November 2019 - Januar 2020

- Zu meinen Aufgaben gehörten die Erstellung von Inhalten für die Social Kanäle sowie auch Unterstützung bei der Veranstaltungskoordination.
- Ich durfte ausserdem bei der Entwicklung der FoodTech 500-Liste der besten Unternehmen in der Agri-food-Technologie unterstützen.

Marketing

Deliveroo Germany - Berlin, DE

Februar 2018 - August 2018

- Unterstützte das Marketingteam bei der Entwicklung und Durchführung von Kampagnen, dem Management von Partnerschaften mit Restaurants und anderen Brands sowie der Erstellung von Inhalten für alle Online- und Offline-Kanäle.

Front Office Bereich

W Hotel - Hong Kong

Februar 2016 - August 2016

- Als Teil des Concierge Teams, unterstütze ich aktiv bei location scouting Aufgaben, der Organisation von Touren und Visa-Angelegenheiten.
- Hier durfte ich wertvolle Erfahrungen im persönlichen Gästeservice und auch die Fähigkeit, Dienstleistungen an unterschiedliche Kulturen anzupassen.

andere projekte

Freiwilligeneinsatz - Saffron Kitchen Project

Athen, GR

Mai 2023 - Juli 2023

- Ich war Teil des Küchenteams und half bei der Zubereitung von rund 300 Mahlzeiten pro Tag für Geflüchtete und andere bedürftige Menschen in Athen.

Erntehilfe - Olivenernte

Kalamata, GR

November 2022 - Dezember 2022

- Ich habe bei der Olivenernte in Kalamata unterstützt und lernte dabei über den Olivenanbau und die Produktion von Olivenöl.

Landwirtschaftliche Hilfskraft

Brasilien, Uruguay

Januar 2020 - März 2020

- Ich habe während eines Zwischenjahres ehrenamtlich auf drei verschiedenen Landwirtschaftsbetrieben mitgearbeitet und dabei die Prinzipien der Permakultur, der Kreislaufwirtschaft und der Selbstversorgung kennengelernt.

HR Consulting Projekt

METRO AG and IBC in Lausanne, CH

April 2019 - Juni 2019

- Im Auftrag der Metro AG, war ich Teil eines Teams, das damit beauftragt war, ein Rahmenkonzept für ein Trainingsprogramm für unabhängige Restaurantbesitzer zu erstellen.
- Zu meinen Aufgaben gehörten Recherche und Analyse, Programmentwicklung und -umsetzung.