

VÄLKOMMEN TILL TAK!



"En lekfull, medveten och hantverksmässig arbetsplats med ett inkluderande och transparent ledarskap"

---

Hej kära kollega,

vi är otroligt glada över att du vill vara en del av Tak och ser fram emot att få jobba tillsammans med dig!

Vi jobbar med en fantastisk produkt i en unik miljö med duktiga och kompetenta människor. Att få vara en del av denna resa är en enorm ynnest för mig och jag känner en stolthet i att vi dagligen värnar inte bara om varandra, utan även om vår miljö och inspirerande samarbetspartners och allra, allra främst att ge våra gäster bästa möjliga upplevelse!

Denna bok har vi gjort för att guida dig under din första tid här på Tak. Du kommer säkert känna att du saknar någon specifik information och då är det bara att fråga någon av dina kollegor. Än en gång, varmt välkommen!



Daniel Franzén, VD

---

## VAD ÄR TAK OCH VAD GÖR VI?

Restaurang och bar på två plan som fokuserar på svenska & nordiska råvaror med tekniker & smaker från Japan.

Vi arbetar med fyra olika typer av koncept, alla under samma tak. Restaurang, Teppanyaki, råbar samt bar med tillhörande terrass. Vår terrass är helt unik i sitt slag med en hänförande utsikt och har möjligheten att arrangera allt från filmvisningar till matmarknader eller frukost-Yoga. Vårt arbete med musik och livemusik spelar även en viktig roll i vårt skapande av en omfamnande atmosfär. På Tak vill vi ge våra gäster en minnesvärd resa i det nordisk-japanska köket. Med ett värdskap utöver det vanliga ska vi skapa unika upplevelser i våra fantastiska lokaler. Med fokus på detaljer & äkta hantverk ska vi guida och möta varje gäst, med hjärtlig och inkluderande service på högsta nivå.

---

## MIN FILOSOFI PÅ TAK

"Min filosofi utgår ifrån att jag lagar mat som jag gillar, tror på och som jag tycker smakar riktigt gott.

Jag vill sammanföra det nordiska och japanska i smaker, uttryck och känsla. Japan inspirerar mig på många olika sätt, både kulturellt och gastronomiskt. Jag inkluderar både leverantörer och producenter i vårt dagliga arbete. De besitter en extrem kompetens inom sitt område, och genom att föra en dialog så arbetar vi för att höja kvalitén redan i början av råvarukedjan.

Jag önskar att alla som arbetar på Tak strävar åt samma håll. Jag vill att alla ska känna en delaktighet i våra restauranger. Vi ska framåt och vi ska framåt tillsammans och det känns fantastiskt att få göra detta med just dig"



Frida Ronge, Culinary Director

---

## DRYCKESFILOSOFI

"På Tak så har vi ett stort fokus på drycker som vi själva tycker är goda att dricka, på så vis kan vi förmedla vår filosofi och våra rekommendationer på bästa sätt till våra gäster. Biodynamiskt och ekologiskt är en självklar och viktig del i vårt dryckesutbud. Även om vi ibland inte kommer att kunna möta de kraven så ser vi alltid till att producenten har ett sunt tänk och en transparent företagskultur. Vi arbetar hållbart och med långsiktiga relationer till våra leverantörer. Våra drycker ska harmonisera med det nordisk-japanska uttrycket, i både matsal och bar, men det viktigaste är att det ska kännas enkelt, avväpnande och skoj att välja sin dryck! Våra drycker på Tak kommer som sagt att spegla våra egna smaklökar och våra nordisk-japanska själar, men det ska finnas alternativ till de som önskar, för vi är framförallt här för våra gäster och deras välbefinnande."

---

## BARFILOSOFI

"I baren på Tak jobbar vi efter att kunna blanda det nordiska med det japanska, framförallt i tankegången att det ska vara enkelt och balanserat. Med detta sagt menar jag inte att allt ska smaka blåbär och innehålla sake utan vi gör det med både nyskapande och klassiska tankar och idéer. Det viktigaste för oss är att gästen ska få den bästa möjliga upplevelsen vi kan ge samt att både dom och vi som personal ska ha det bra och framförallt kul på jobbet"



## RESTAURANGFILOSOFI

"För oss är ett restaurangbesök en upplevelse i sig, första mötet är otroligt viktigt, alla människor vill bli sedda och bekräftade när dom kliver in på en restaurang.

Service och bemötande går hand i hand med gästens mat och dryckesupplevelse. På Tak ska vi guida våra gäster genom kvällen på ett personligt och avslappnat sätt, vi är ödmjuka och uppmärksamma mot våra gäster och vår servicenivå är alltid på topp, gästen ska aldrig sakna något vid sitt besök hos oss. Som ett team är vi starka tillsammans, vi bryr oss om hur vi mår i teamet och vi pratar med och inte om varandra. Vår önskan är att både gäster och personal vaknar upp nästa morgon, utvilad och med ett leende på läpparna"

---

## RESTAURANGEN PLAN 13

I den stora restaurangen kommer vi arbeta med förrätter/mellanrätter, huvudrätter och desserter. Alla rätter är inte av japansk karaktär utan det kan vara en teknik som vi har hämtat från den japanska matkulturen som använts i matlagningen. Vi kommer att erbjuda olika typer av mat och råvaror både från Norden och Japan bland annat med vår signatur-sushi "Chirashi sushi". Känslan i maten är mötet med Japan och vi lagar mat med lekfullhet och ett stort fokus på rätt smakbalans. I vårt arbete har vi tagit fram vår egen Yuzu-öl och sake från Japan och vi har bland annat ett unikt samarbete med Ugglarp där vi odlat vår egen potatis med alger som hjälpmedel i odlingen. För oss har det varit viktigt att hitta samarbeten både i Japan och med våra fantastiska lokala producenter, bönder och leverantörer.

---



## TEPPANYAKI PLAN 13

I vårt separata rum har vi åtta exklusiva platser. Här skapar vi en totalupplevelse för gästen, väl genomtänkta serveringar i en unik miljö, med japansk och svensk keramik och speciellt framtagna glas. Vi vill överraska alla sinnen genom inspirerande smaker och upplevelser. Här serveras en väl utvald meny med dryckeskombinationer från världens alla hörn. Detta är vår exklusiva del av Tak. Öppnar i april 2017.

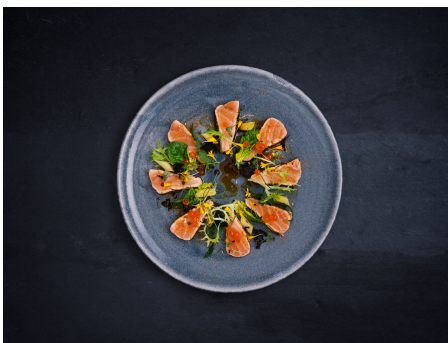
---



## RÅBAR PLAN 14

En "råbar" med kock bakom disken. Här serverar vi sashimi, ceviche, lätta sallader & olika typer av tartarer.

I vår råbar vill vi förmedla en mer avslappnad stil och ett lekfullt möte med köket.



## BAREN PLAN 14

I baren kommer vi inte bara ha god öl, fantastisk sake och innovativa cocktails, utan även en härlig barmeny. Här kommer man kunna beställa olika typer av våra egna pickles och unika snacks till din drink. Här tänker vi "Comfort Food" bland annat genom vår egenkryddade korv med Yuzu-Koshu gjord på kyckling, fläsk och nötkött. Hamburgare på vårt vis och som första bar i Stockholm så serverar vi kalla Soba-nudlar på japanskt vis.

---

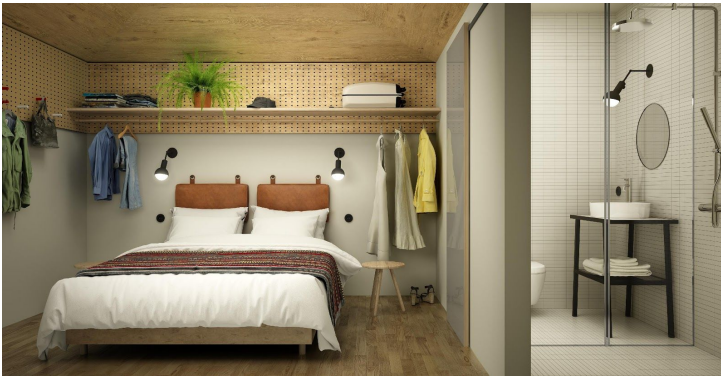
## WINGÅRDHS / IDENTITY WORKS

Tak har ritats och inretts av Wingårdhs arkitekter som har skapat en nordisk miljö med eleganta och japanska inslag i arkitektur, inredning och känsla.

Menyer och tryckt material är framtaget av branding-företagen Identity Works och Square. Det nordiska färgerna och stramheten har vackert integrerats med det japanska uttrycket. En tidlös och avväpnande atmosfär i en varm och uttrycksfull miljö.



## AT SIX & HOBO



Under oss på Brunkebergstorg hittar du även våra grannar - två hotell, två uttryck. **At Six** med 347 rum där samtida elegans får ny form, och **Hobo** med 197 rum fyllt av kreativitet och nyskapande tankar.

[www.atsix.se](http://www.atsix.se)

[www.hobo.se](http://www.hobo.se)



## NYCKELKORT & OMKLÄDNINGSRUM

Du får ditt **nyckelkort och din blipp** av din avdelningsledare, det ger dig access till de avdelningar och utrymmen som vi delat ut till dig beroende på din tjänst. Var rädd om ditt nyckelkort, tappar du det så utgår en kostnad på 50:-. Du stämplar in och ut med ditt ID-nummer efter ditt avslutade arbetspass på plan 13.

**Omklädningsrum** ligger på nedre plan och delas tillsammans med våra kära kollegor på At Six och Hobo. Personalentrén ligger på Jakobsgatan 12. Du skall vara ombytt och klar innan ditt arbetspass startar, tänk på att det kan vara många som använder hissarna samtidigt så att du är ute i god tid.

---

## PERSONALMAT & FRISKVÅRD

**Personalmat** kostar 45:- per dag och dras från din lön tillsammans med ett rastavdrag på 30 min.

Vi tillhandahåller lunch/middag och bjuder våra anställda på frukost och lättare "nattamat" för dig som jobbar sent. Har du några allergier eller andra avvikelser så behöver du meddela detta till din närmaste chef så vi kan informera personalköket om detta i god tid. Personalmat serveras mellan kl 14.00-16.00 varje dag och du äter när ditt pass startar eller på utsatt tid i schema eller anslaget på plats.

Som tillsvidareanställd så får du ett bidrag till din **friskvård** på 2000:- per kalenderår. Friskvårdsbidrag utgår från och med den dagen din provanställning går ut.

Bidraget gäller ej på PT samt naprapat-tjänster m.m. Lista på godkända träningsformer finns hos vår Staff Planner. Lämna ditt kvitto till din närmaste chef så hjälper vi dig, utbetalning av utlägg sker i nästkommande månad. Vi har avtal med SATS och beställningsdokument finns här på sidan att skriva ut.

---

## SJUKANMÄLAN & LÖNEUTBETALNING

Om du blir **sjuk** så skall detta anmälas så snart som möjligt på telefon enligt nedan, inte via sms eller e-post.

**Sjukanmälan i bar och servis** mån-fre 8.00-16.00 görs till din avdelningsledare på telefon.

Sjukanmälan från fre 16.00 - sön kl 17.00 sker till hovmästare på telefon: 08-58 72 20 88/89

**Sjukanmälan i kök** mån-sön (alla tider)

Görs på telefon till din köksmästare.

**Löneutbetalning** sker den 25:e i nästkommande månad, har du inte anmält ditt bankkonto än så gör det till din avdelningsledare, skriv ditt namn och personnummer samt att du jobbar på Tak. Vi är anslutna till **kollektivavtal** via HRF och Unionen, har du frågor så kontakta vårt **fackliga ombud**.

---

## KLAGOMÅLSHANTERING

Ibland så når man inte hela vägen fram till gästen och då får man ta hand om gästklagomål. När du hamnar i en sådan situation så har du alltid dina kollegor och ledningens fulla stöd. Hantera och agera på gästklagomål på plats, inga missnöjda gäster får lämna TAK. Kan du inte lösa problemet själv så lämna över till hovmästare på plats. Rapportera till din avdelningsledare.

## UNIFORM

Våra arbetskläder kommer från Filippa K.  
Tvättas med liknande färger i 30 grader.  
Vår uniform och vårt val av skor skall bäras av alla våra medarbetare, du ska vara hel och ren, ombytt och

---

klar innan ditt arbetspass startar.

## ALKOHOL & NARKOTIKA

- Märkbart "dagen efter" resulterar i hemgång och skriftlig varning.
- Alkoholförtäring under arbetspass är förbjudet, undantag avsmakning av sake/vin.
- Användande av narkotika är förbjudet, här har vi en absolut **nolltolerans**.

## RÖKNING/MOBILTELEFON

- Rökning sker på anvisad plats med obligatorisk tvål handtvätt och halstablett eller liknande som följd, under matrast är du klädd i ytterkläder. Rökning är ej tillåten under ditt service-pass.
  - På Tak har vi inte mobiltelefonen med oss när vi arbetar i service. Vi låter mobilen ligga i en låda eller hos ansvarig Hovmästare.
-

## BESÖK PÅ VÅRA RESTAURANGER

Du är varmt välkommen att besöka din arbetsplats på lediga dagar men ej efter avslutat arbetspass. Har du arbetat dag så är du välkommen tillbaka på kvällen.

- Staff/Friends & Family rabatt är 25 % på notan för anställd med upp till fyra personer i sällskapet. Gäller även hos At Six & Hobo.
- Om du vistas i lokalerna privat är det inte tillåtet att vistas i kök eller andra bakutrymmen.
- Alla anställda inom gruppen ska sköta sig exemplariskt vid besök på restaurangerna och barerna.

*"Tänk på att du är en ambassadör för Tak när du*

---

*besöker våra kollegor At Six och Hobo, eller någon annan restaurang/bar när du är ledig.”*

## BRAND

Om olyckan är framme och det börjar **brinna** så följer du rutiner enligt nedan:

1. Varna - gäster och personal
2. Rädda - om möjligt utan risk för ditt liv
3. Larma - ring 112
4. Släck - om det är utan risk för dig och andra

Vår återuppsamlingsplats är utmärkt på uppsatta utrymningsplaner.

Nödutgångar och utrymningsvägar är uppmärkta och uppsatta i restaurangen. Brandsläckare och annat släckningsmaterial finns att tillgå i lokalen. Gå ett varv och lokalisera detta så att du känner dig säker på vart allting finns. Har du frågor om brand så kontakta [dan.jay.olsson@tak.se](mailto:dan.jay.olsson@tak.se) eller se separat handlingsplan.

---

Om någon skulle **skada** sig så skall detta meddelas till din närmaste chef och en skaderapport skall fyllas i innan man går hem. Blanketter för detta finns inne hos vår Staff planner.

## SÄKERHET / TILLBUD/ ARBETSMILJÖ

Vad gäller övrig **säkerhet** i lokalen så skall människor som betar sig avvikande, kraftigt berusade eller drogpåverkade genast anmälas till närmaste chef, försök aldrig att lösa situationen utan hjälp från din chef eller med hjälp av dörrvakter vid behov. Andra allvarliga **tillbud** skall omedelbart anmälas till närmaste chef samt personal och gäster i närheten om det föreligger risk för liv eller allvarlig skada. Det finns övervakningskameror uppsatta på diverse platser i huset för allas trygghet, det sker även slumpmässiga utpasseringskontroller vid personalentréer. Vi följer alla riktlinjer för arbetsmiljö enligt arbetsmiljölagen samt våra egna policys och värdegrunder. För frågor kontakta vårt miljö & skyddsombud.

På Tak så har vi en **krisgrupp** som består av:

---

Mats Ryd ( PR-konsult Tak )  
Daniel Franzén ( VD )  
Dan Jay Olsson ( Operations Manager )  
Oskar Lundberg ( Restaurangchef )

## POLICY FÖR IT OCH SOCIALA MEDIER

Lika mycket som vi är medarbetare är vi ambassadörer, och även våra sociala mediers ansikten utåt. När vi postar / skriver eller gör ett avtryck på sociala medier är vi trygga, ansvarsfulla och smarta. I vårt arbete att sprida ordet med Tak är vi mycket tillåtande, vi litar på att vår personal vill vårt varumärke väl hela tiden, och vi uppmärksammar såklart inspirerande innehåll. För att bevara och leva enligt detta fullt ut har vi bara några få, enkla "regler" som vi ber alla att följa:

- Fota av personer utan tillstånd är absolut förbjudet, likaså att snapchatta på arbetstid och ex ta smygsnaps av kända personer.
  - Vi tar utan undantag aldrig bilder på notor, dricks eller dyl
  - Bilder med sexuellt anspelande innehåll är aldrig OK.
-

Om din magkänsla säger att en bild eller text är olämplig är det högst troligt så och vi avråder då från att posta, allt du som anställd lägger ut ska Tak kunna stå bakom till 100%.

## DIALOG & KUNDSERVICE

Ju fler gäster vi tar emot, desto fler kommentarer på forum som ex Tripadvisor, Yelp men även Facebook och Twitter. På Tak har vi dedikerad personal som tar emot och hanterar dessa. Hamnar ni i en diskussion på era privata forum som ni inte riktigt vet hur ni skall hantera, fråga oss! Vi finns här för er!

## PRESS

Vi har en fantastisk produkt som det kommer skrivas mycket om, både nationellt och internationellt, det är vi naturligtvis extremt stolta över och tillsammans kommer vi skapa magi! Blir ni tillfrågade på arbetstid om att besvara frågor eller medverka i en intervju, hänvisa alltid till Operations Manager.

---

## ETISKA RIKTLINJER

På Tak står vi för en inkluderande mångfald och tar helt avstånd från rasism, främlingsfientlighet och all typ av mobbning. Alla människor har lika värde oavsett kön, läggning och ursprung.

<https://www.nordicchoicehotels.se/samhallsansvar/>

## VÅRA VIKTIGASTE SAMARBETSPARTNERS MAT

Ugglarps Grönt [www.ugglarp.se](http://www.ugglarp.se)

Johan i Hallen [www.johanihallen.se](http://www.johanihallen.se)

Grönsakshallen Sorunda [www.gronsakshallen.se](http://www.gronsakshallen.se)

Leröy [www.leroy.se](http://www.leroy.se)

Bergfalk [www.bergfalk.se](http://www.bergfalk.se)

Martin & Servera [www.martinservera.se](http://www.martinservera.se)

JFC [www.jfc.eu](http://www.jfc.eu)

## DRYCK

Akebono [www.akebono.se](http://www.akebono.se)

Kiuchi Brewery <https://hitachino.cc/en/>

Pernod Ricard [www.pernod-ricard-sweden.com](http://www.pernod-ricard-sweden.com)

Carlsberg [www.carlsberg.se](http://www.carlsberg.se)

Kobe-Shu-Shin-Kan [www.shushinkan.co.jp/](http://www.shushinkan.co.jp/)

Enjoy Wine & Spirits [www.enjoywine.se](http://www.enjoywine.se)

---

Jakobsson & Söderström [www.j-s.se](http://www.j-s.se)

Winetrade [www.winetrade.se](http://www.winetrade.se)

Savino [www.savino.se](http://www.savino.se)

Kvalitetsviner [www.kvalitetsviner.se](http://www.kvalitetsviner.se)

Dryckesbutiken [www.dryckesbutiken.se](http://www.dryckesbutiken.se)

Lycka Japan&Sweden

[www.lycka-japanandsweden.com](http://www.lycka-japanandsweden.com)

## ÖVRIGT

Orrefors, våra finaste glas och vårt sake-set som Frida tagit fram kommer från detta småländska glasbruk. [www.orrefors.se](http://www.orrefors.se). Annas Lindells Keramik har gjort många av våra fantastiska tallrikar.

## LITEN JAPANSK ORDBOK

### B

**Bento** låda av lack eller plast som används vid servering av olika smårätter

**Biiru** öl

**Bonito** samlingsnamn för olika arter av mellanstora rovfiskar i familjen makrillfiskar

### C

---

**Chirashisushi** ingredienser som placeras ovanpå en bädd av sushi-ris i en skål eller på en tallrik

**Chiizu** ost

D

**Dashi** japansk grundbuljong som görs på Konbu-tång samt Bonito-flakes (görs även utan Bonito)

**Donburi** maträtt serverad i en skål med ris, olika topping

E

**Ebi** räka

F

**Fugu** blåsfisk, mytomspunnen för sitt gift.

**Furikake** olika torkade råvaror som användes som topping till risrätter

G

**Gari** term för picklad ingefära som används i huvudsak till sushi

**Genmai** brunt ris

**Gohan** vanligt vitt kokt ris

**Goma** sesamfrön oftast med meningen "vita sesamfrön"

H

**Hashi** ätpinnar

**Hashioki** litet föremål att lägga ätpinnarna på

I

**Inarizushi** typ av sushi gjord med friterad tofu "aburaage"

---

**Izakaya** pub-liknande restaurang som serverar bra sake och

K

**Katsou** fisk, ibland kallad bonito

**Katsuobushi** torkade rökta bonito fisk "flakes" används bland annat till ichiban dashi

**Konbu/Kombu** havstång, rik på potassium, calcium, iodine & carotene (kelp på engelska)

M

**Mirin** ljusgul söt smaksättare, framställt av destillerad alkohol eller koji och ris. Det finns två typer, Honmirin och Mirin fu Choumiryou. Honmirin innehåller 14% alkohol och Mirin fu Choumiryou som är den vanligaste i våra livsmedels butiker.

**Miso** fermenterad sojaböns pasta

N

**Nori** torkad sjögräs/alger

O

**Ocha te**

**Oshibori** liten handduk att tvätta av händerna med före måltiden

**Onigiri** japanska risbollar med noriblad, oftast trekantiga

P

**Panko** japanskt ströbröd

---

**Ponzu** japansk citrusfrukt

S

**Sanchopeppar** japansk kryddblandning av olika pepparsorter

**Sashimi** rå fisk

**Satsuma-imo** sötpotatis

**Shio** salt

**Soba** bovetenudlar, mörka i färgen

**Su** japansk risvinäger

**Sushi** japansk maträtt baserad på ris blandat med vinäger, socker och salt

**Sudachi** liten grön & aromatisk japansk citrusfrukt

**Shiokoji** blandning på sött ris, salt och vatten, används bla som marinad och smaksättare

T

**Tamago** ägg, fast i dagligt tal omelett

**Togarashi** japansk kryddblandning av sju olika chilifrukter

**Tonkatsu** friterad fläskkarré

**Tsukemono** japanska inlagda pickles

U

**Udon** tjocka, vita bovetenudlar

**Uni** sjöborre, vanlig topping på gunkan sushi (sea urchin på engelska)

**Umeboshi** picklat japanskt plommon, salt och surt

W

**Wasabi** japansk "pepparrot"

---

Y

**Yakitori** grillad kyckling på spett

**Yuzu** japansk citrusfrukt

## HÅLLBARHET

I vårt hus på Brunkebergstorg finns väl utformade rutiner för att ta hand om avfall. Vi källsorterar och återvinner, vi arbetar med hållbar energi och miljöcertifieringar.

Vi tar ansvar och vi överkonsumerar inte på vårt arbete. Vi ställer samma krav på att våra leverantörer som på oss själva, att de arbetar hållbart och långsiktigt.

We care. Vill du veta mer om miljöarbetet inom Nordic Choice Hotels så kan du läsa mer på:



<https://www.nordicchoicehotels.se/samhallsansvar/>

## KONTAKTUPPGIFTER

TAK

Brunkebergstorg 4  
111 51 Stockholm

VD Daniel Franzén 0702722069

[daniel.franzen@tak.se](mailto:daniel.franzen@tak.se)

---

## Food & Beverage

Culinary Director, Frida Ronge [frida.ronge@tak.se](mailto:frida.ronge@tak.se)

Restaurant Manager, Oskar Lundberg 0707727109  
[oskar.lundberg@tak.se](mailto:oskar.lundberg@tak.se)

Head of Operations

Dan Jay-Olsson 0702198719 [dan.jay.olsson@tak.se](mailto:dan.jay.olsson@tak.se)

Bar Manager, Viktor Eriksson 0708229112  
[viktor.eriksson@tak.se](mailto:viktor.eriksson@tak.se)

Reservations / Guest Relations  
/ Entertainment

Reservations

08 58722080

[info@tak.se](mailto:info@tak.se)

Guest Relation & Event Manager

Pia Sellstedt 0707647419 [pia.sellstedt@tak.se](mailto:pia.sellstedt@tak.se)

Business Controller, Ferit Ok 0737440817

[ferit.ok@tak.se](mailto:ferit.ok@tak.se)

Music Curator, Julio Chichelnitzky 0705377352

[julio.chichelnitzky@tak.se](mailto:julio.chichelnitzky@tak.se)

---

## Press/media

VD, Daniel Franzén 0702722069

[daniel.franzen.@tak.se](mailto:daniel.franzen.@tak.se)

Kitchen PR, Mats Ryd 0733106100

[mats@kitchenpr.se](mailto:mats@kitchenpr.se)

## VÅRA ÄGARE & INSPIRATÖRER



**Petter Anker Stordalen**, född 29 november 1962 i Porsgrunn i Norge, är en norsk investerare, hotellägare, fastighetsutvecklare och miljöaktivist.

---

Genom sitt företag **Nordic Choice Hotels** äger Stordalen omkring 190 hotell med fler än 15000 anställda.

**Gunhild Anker Stordalen**, född *Melhus* 15 januari 1979 i **Haugesund**, är en norsk **läkare**, **filantrop** och **miljöaktivist**. Hon är engagerad i frågor rörande **klimatförändringar**, kvinnohälsa och **djurskydd** och ordförande i **Stordalen Foundation** samt grundare av EAT, [www.eatforum.org](http://www.eatforum.org)

## NORDIC HOTELS & RESORTS



**Trond Bastiansen**  
Chief Operating Officer

**Daniel Seifter**  
Concept & Innovations

**Martin Melander**  
Business Performance Director



**Christer Ljungqvist**  
Ecommerce Manager

**Bettina Norstein**  
Group Coordinator

**Mikael Österlund**  
Commercial Director





