



フードオペレーションマネージャー / Food Operation Manager（東京都港区）

土日祝の完全週休二日制。飲食のご経験を活かしてワークライフバランスを整えましょう

Job Information

Hiring Company

Globeship Sodexo Corporate Services K.K.

Job ID

1521767

Industry

Temp Agency, Outsourcing

Job Type

Permanent Full-time

Location

Tokyo - 23 Wards, Minato-ku

Train Description

Hibiya Line, Toranomon Hills Station

Salary

7 million yen ~ 9 million yen

Salary Bonuses

Bonuses included in indicated salary.

Work Hours

8:00~21:00の間での実働8時間のシフト勤務（勤務内容・シフト・裁量による勤務時間の変更あり）

Holidays

完全週休二日制（土日）、祝日、年末年始 年間休日：120日程度

Refreshed

February 12th, 2025 10:19

General Requirements

Minimum Experience Level

Over 3 years

Career Level

Mid Career

Minimum English Level

Basic (Amount Used: English usage about 10%)

Minimum Japanese Level

Native

Minimum Education Level

High-School

Visa Status

Permission to work in Japan required

Job Description

国内外大手2社の合弁会社で、高い安定性を実現！

ビルメンテナンスの国内バイオニアであるグローブシップ(株)と、世界の総合施設管理大手の仏ソデクソ (Sodexo S.A.) との合弁会社が、「グローブシップ・ソデクソ・コーポレートサービス株式会社」です。

両社のノウハウやネットワークを生かして、国内に事業所を持つ外資系企業向けに、オフィスや工場、事業所向けの受付代行や総務事務代行、ファシリティ管理や食堂・カフェテリア運営など、総合施設管理（IFM: Integrated Facility Management）事業を展開。これにより、今まで以上のサービス展開、質の向上、安定した取引を実現させています。

業務内容

東京都港区に位置する、当社のクライアントである外資系企業の東京オフィスに当社メンバーと共に常駐していただき、クライアントのオフィス内で当社が提供させていただいてる、ケータリングサービス・パントリーサービス・カフェサービス運営の統括管理をしていただく、フードサービスマネージャーを担当していただきます。

ケータリングサービスは、クライアントオフィスで会議がある際のコーヒーやお茶、軽食からフルコースのご用意及び提供、イベントやパーティの際のケータリングサービス統括や館内キッチンとの連携がメインとなります。

パントリーサービスは、オフィス内に設置されているパントリー内の清掃や備品管理、飲食物の注文管理業務がメインとなります。

カフェサービスは、オフィス内に設置されているカフェでの飲食物提供がメインとなります。

上記3つのサービスにおけるメンバーマネジメントやクライアント対応窓口、レポート作成、食品衛生管理のマネジメントをお願いしたいと考えております。

【主な業務内容】

- ・ オフィス内におけるケータリング手配、パントリー管理、カフェ運営に関するメンバー管理やオペレーション管理
- ※カフェの実際の運営に関しては協力会社が実施しておりますので、クライアントからのご要望を協力会社に共有していただくことがメインとなります。
- ・ イベントやパーティなどの際のフード手配の統括管理
- ・ フードサービスに関するクライアントとの窓口業務（折衝、業務改善、新規提案など）
- ・ チーム内の予算管理
- ・ メンバー欠勤等の際の応援実務
- ・ 協力会社やパートナー企業、クライアントへのレポート作成
- ・ 法令に基づく食品衛生管理のマネジメント、クライアントへの報告
- ・ 上席に当たるマネージャーの補佐

Required Skills

【必須スキル】

- 基本的PCスキル（Word/Excel/Outlook/PowerPointなど）
- コミュニケーション/対人対応スキル
- レストランでのリーダーやマネージャーとしてのトレーニングのご経験（テーブルマナー・VIPサービス等）
- ホテルレストランサービスの実務経験（テーブルセッティング・サーブなど）
- コスト・収支管理のご経験

【歓迎するスキルや経験】

- パーティやイベントなどでのケータリングや高級デリバリーサービス手配のご経験
- 英語力
- オフィス内パントリー管理のご経験

雇用契約： 正社員（管理監督者）

想定年収：700万～900万円

給与： 月給50万～64.3万円（管理監督者のため残業代の支給対象外）

アクセス：虎ノ門ヒルズ駅より徒歩1分程度

※選考の過程で個人情報のご提供をお願いすることがございます。（メールアドレス、電話番号、身分証明書、職歴履歴情報、学歴証明等）個人情報取得の目的は、面接日程のご連絡や入社前のバックグラウンドチェックなど、採用活動のために使用するものとし、それ以外の用途での使用はいたしません。

待遇・福利厚生：

交通費全額支給、健康保険、厚生年金保険、雇用保険、介護保険（40歳以上65歳未満の場合）、有給休暇（試用期間後に支給）、退職金制度

試用期間： 3か月

その他

従事すべき業務の変更の範囲：弊社業務全般（会社の定める業務）

転勤の可能性：当面無し

会社の定める場所（通勤可能範囲内でご相談させていただきます）

Company Description