



Area manager restaurantes



Funciones: Coordinación, control y gestión de los RRHH en los centros asignados. Asegurar la normativa de calidad en los centros. Optimización de costes, gestión de proveedores y compras. Competencia en la elaboración y consecución del presupuesto de los centros. Planificación, ejecución y mantenimiento de la campaña de *visual merchandising*. Gestión con los centros de la implementación de las campañas, así como resolución y seguimiento de las incidencias. Creación de campañas de comunicación en punto de venta, así como propuesta de ideas de nuevas campañas al departamento de marketing.

Empresa: Serunion.

Lugar de trabajo: Madrid.

Requisitos: Experiencia demostrable en restauración, hostelería o afines. Habitada/o a la gestión de equipos de trabajo y gestión de centros. Clara orientación al cliente. Capacidad de trabajo en equipo y liderazgo. Autonomía. Buen/a comunicador/a. Sentido común. Capacidad de decisión. Conocimientos sobre contabilidad de costes. Conocimientos de seguridad alimentaria, APPCC. Conocimientos de restauración y materia primas. Competencias en sistemas de gestión.

Se ofrece: Contrato indefinido. Jornada completa.

Más información: [Área manager restaurantes](#).