



Gerente de centro



Funciones: Mantener un estrecho contacto con los clientes de forma proactiva y anticiparse a sus necesidades. Atender los objetivos que le son asignados de acuerdo con los estándares de la compañía y con los procedimientos internos de la empresa cliente. Gestión de presupuestos. Organización de los servicios. Cierre de cajas de cafetería y restauración. Gestión de la cuenta de explotación. Negociación con el cliente.

Empresa: [Serunion](#).

Lugar de trabajo: Barcelona.

Requisitos: Experiencia en el sector de la hostelería, mínimo 3 años. Conocimientos de protocolos de seguridad alimenticia, APPCC's, control de producto, presupuestos, cuentas de explotación, etc. Experiencia en gestión de equipo. Capacidad de comunicación y negociación tanto con el cliente como el personal a cargo. Dominio de inglés alto, castellano y catalán. Capacidad organizativa, habilidades para motivar y dirigir al personal. Experiencia en restauración, con aptitudes para la comunicación verbal y escrita. Buena presencia.

Se ofrece: Posición fija a jornada completa. Horario de lunes a domingo con 2 días de descanso semanales. Incorporación inmediata. Formar parte de una empresa multinacional y en crecimiento, con buen ambiente de trabajo y posibilidades de desarrollar carrera profesional. Beneficios sociales: comedor propio subvencionado, posibilidad de contratar seguro de salud privado (mutua), descuentos por ser de Serunion, flexibilidad horaria y formación.

Más información: [Gerente de centro](#).