



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / SERVICIOS / Bolsa de trabajo /

Gerente para división de catering

Gerente para división de catering

Funciones: Dirección y motivación de todo el equipo de colaboradores. Gestión económica, operacional, comercial y laboral de su unidad de negocio (UN). Impulso del crecimiento de la UN. Control de costes y rentabilidad de la UN. Supervisión de ofertas y contratos para clientes existentes y potenciales. Informar mensualmente de la gestión a Dirección y al equipo para la consecución de objetivos y puesta en marcha de la UN. Coordinación con Servicios Centrales para la realización de ofertas nacionales. Coordinación con los gerentes de clientes corporativos para la gestión de contratos nacionales. Cumplir con las responsabilidades en materia de Prevención de Riesgos Laborales.

Empresa: [ISS España](#).

Lugar de trabajo: Madrid.

Requisitos: Ingeniero superior. Experiencia mínima de 2 años en puesto similar. Conocimientos generales de empresa, en procedimientos de Sistema Integral de Gestión. Inglés elevado y uso avanzado de herramientas ofimáticas. La persona que opte al puesto debe ser una persona organizada, con capacidad de liderazgo y con habilidades comunicativas.

Contrato y horario: Indefinido. Jornada completa. Flexibilidad horaria y organizativa.

Remuneración: Porcentaje sobre objetivos. Seguro médico. Teléfono móvil. Otros beneficios: ordenador portátil y vehículo de empresa.

Más información: [Gerente para restauración colectiva](#).