



Área Manager de Restauración



Funciones: Dirigir y supervisar los centros asignados, garantizar la evolución y desarrollo de los servicios a nivel de compras, facturación, menú y gestión de proveedores. Gestionar el presupuesto del área y optimizar los costes de operación para maximizar la rentabilidad. Identificar oportunidades de negocio y elaborar estrategias para atraer a nuevos clientes y aumentar la facturación. Desarrollar y mantener relaciones duraderas con los clientes y proveedores, fomentando la lealtad y la confianza en la empresa. Proporcionar informes y análisis de rendimiento al equipo directivo, y realizar seguimiento de los objetivos y planes de acción. Colaborar con los demás departamentos implicados (compras, *controlling*, facturación, administración de compras) para así proporcionar a los clientes un excelente apoyo a todos los niveles de coordinación, control y gestión, y asegurar el cumplimiento de la normativa de cada centro.

Empresa: [Serunion](#).

Lugar de trabajo: Barcelona.

Requisitos: Experiencia en restauración organizada, gestión de eventos y experiencia comercial. Capacidad para liderar y motivar a un equipo, asegurando la calidad del servicio y la satisfacción del cliente. Excelentes habilidades de comunicación y negociación, y capacidad para construir relaciones sólidas con los clientes y proveedores. Visión estratégica y capacidad para identificar oportunidades de negocio y elaborar planes de acción efectivos. Conocimientos financieros y capacidad para gestionar el presupuesto del área. Disponibilidad para trabajar en horario flexible, incluyendo fines de semana y festivos. Conocimientos de Excel, SAP, Portal de Compras, Inventarios, Hoja de Gestión.

Se ofrece: Un puesto de trabajo estable y una oportunidad para desarrollar tu carrera en una empresa líder en el sector de la restauración colectiva. Un entorno de trabajo dinámico y creativo, donde tendrás la oportunidad de contribuir con tus ideas y habilidades. Un paquete salarial competitivo, incluyendo salario fijo y variable en función de los objetivos y resultados del área. Formación continua y desarrollo profesional, con oportunidades para ampliar tus conocimientos y habilidades. Un ambiente de trabajo inclusivo y diverso, donde se valora la colaboración y el respeto.

Más información: [Área Manager de Restauración](#).