

## Supervisor/a de centros



**Funciones:** Gestión operativa de los centros. Fidelización y potenciación de los clientes existentes. Participación en el diseño de planes de menú y de las herramientas necesarias para realizar el seguimiento de la cuenta de resultados. Se responsabilizará de la apertura de los nuevos centros y de la operativa de servicios. Asesorar a los clientes en los diferentes servicios de la organización e o informar a la dirección de la evolución de ventas e incidencias. Datos de facturación y desarrollo de herramientas de gestión económicas, operacionales y de análisis de satisfacción al cliente. Apoyo al equipo comercial en el cierre de ofertas comerciales. Revisión y ajustes de los menús pactados por el comercial a lo largo de la duración del contrato. Interlocución con el *staff* de servicios centrales. Diseño, programación e implementación de los planes de animación y de la gestión de las promociones.

**Empresa:** Publicación en ciego.

**Lugar de trabajo:** Madrid.

**Requisitos:** Formación de grado medio y conocimientos y/o formación en cocina. Experiencia mínima de 3 a 5 años en puesto similar. Se valorarán conocimientos de inglés a nivel conversación. Disponibilidad para realizar desplazamientos por Madrid y alrededores. Dominio de las herramientas informáticas (*Excel, Word*, entorno web...). persona proactiva, sociable, orientada al trabajo en equipo y a resultados.

**Se ofrece:** Incorporación inmediata a empresa en constante expansión y grandes posibilidades de desarrollo profesional. Contrato indefinido.

**Remuneración:** Fijo + variable.

**Más información:** [Supervisor/a de centros](#).