



フード&ビバレッジサービスマネージャー/Food & Beverage Service Manager（東京都千代田区）

フードサービスとホスピタリティサービスのご経験が活かされます！

Job Information

Hiring Company

Globeship Sodexo Corporate Services K.K.

Job ID

1553258

Industry

Temp Agency, Outsourcing

Job Type

Permanent Full-time

Location

Tokyo - 23 Wards, Chiyoda-ku

Train Description

Yamanote Line, Tokyo Station

Salary

6 million yen ~ 7 million yen

Work Hours

9:00~18:00の実働8時間勤務 ※勤務内容・裁量による勤務時間の変更あり

Holidays

完全週休二日制（土日）、祝日、年末年始 年間休日：120日程度

Refreshed

August 19th, 2025 03:00

General Requirements

Minimum Experience Level

Over 10 years

Career Level

Mid Career

Minimum English Level

Daily Conversation (Amount Used: English usage about 10%)

Minimum Japanese Level

Native

Minimum Education Level

High-School

Visa Status

Permission to work in Japan required

Job Description

国内外大手2社の合併会社で、高い安定性を実現！

ビルメンテナンスの国内パイオニアであるグローブシップ(株)と、世界の総合施設管理大手の仏ソデクソ (Sodexo S.A.) との合併会社で、「グローブシップ・ソデクソ・コーポレートサービス株式会社」です。

両社のノウハウやネットワークを生かして、国内の工場や事業所向けに清掃や警備、備品調達など、総合施設管理（IFM: Integrated Facility Management）事業を展開。これにより、今まで以上のサービス展開、質の向上、安定した取引を実現させ

ています。

業務内容

東京都千代田区に位置する、当社のクライアントである外資系金融機関の東京オフィスに当社メンバーおよび協力会社のメンバーと共に常駐し、クライアントの社内向け料飲サービス全般のマネジメント業務を担っていただきます。会議室やマルチパーパスルームにおけるケータリングサービス、社内カフェテリアのオペレーション、パントリーエリアのサービス管理など多岐にわたり、サービス提供に関する企画・運営・改善・人材管理を包括的に実施していただきます。また、クライアントの高い期待値に応えるべく、上席のマネージャーや他メンバーと協力しながら、日々のオペレーションにおいて品質・効率・顧客満足の最適なバランスを維持しつつ、外部ベンダーとの連携や指示・監督も含め、プロフェッショナルな対応が求められるシニアレベルのポジションとなっております。

【主な業務内容】

- ・社内ケータリングサービス（会議・セミナー・社内イベント等）の企画・運営・品質管理
- ・カフェテリアにおける日常オペレーションのマネジメント（メニュー開発、フードプロダクション、衛生管理など）
- ・パントリーサービスの運営管理、備品補充、衛生・安全基準の遵守徹底
- ・協力会社（再委託業者）への業務指示、パフォーマンス評価、契約内容の遵守状況の確認
- ・クライアントとの定期的なコミュニケーションを通じた業務改善提案、ニーズの把握と反映
- ・サービス品質向上のためのトレーニング企画・実施および現場スタッフへの指導・育成
- ・勤務スケジュール管理、労務管理、業務フローの整備・最適化
- ・コスト管理、予算策定・報告書作成、経理関連処理（請求・精算等）
- ・サービスに関する課題の抽出と改善アクションの実施
- ・緊急対応時の判断・リスクマネジメント、BCP（事業継続計画）関連サポート

Required Skills

【求めるスキル・経験】

- ・ホスピタリティ業界における5年以上のマネジメント経験（F&B業務、ホテル、ラグジュアリーサービス等）
- ・BtoBまたはBtoC環境下でのサービス設計・運用経験
- ・高度な対人折衝力・クライアントマネジメントスキル
- ・チームマネジメント経験（スタッフの育成・評価・シフト管理等）
- ・フードサービスに関する基本的な知識（食品衛生、フードプロダクション、メニュー構成など）
- ・スケジュールおよびタスクの自己管理能力
- ・PCスキル（Word, Excel, PowerPoint等を用いた報告資料・プレゼン作成レベル）
- ・英語：中級レベル（会話力：日常会話、読み書き：ビジネスレベル）※TOEIC650～800程度想定

- ・雇用契約：正社員（管理監督職）
- ・月給42万円～50万円
- ・想定年収：600万円～700万円程度（賞与年2回分含む）
- ※経験・スキル等に応じて決定します
- ※管理監督職のため残業代の支給対象外

- ・勤務時間：09:00～18:00の実働8時間勤務（休憩60分）
- ※ 勤務内容・裁量による勤務時間の変更あり

- ・アクセス：東京駅より徒歩5分程度

※選考の過程で個人情報のご提供をお願いすることがございます。（メールアドレス、電話番号、身分証明書、職歴履歴情報、学歴証明等）個人情報取得の目的は、面接日程のご連絡や入社前のバックグラウンドチェックなど、採用活動のために使用するものとし、それ以外の用途での使用はいたしません。

待遇・福利厚生：

交通費全額支給（2km以上）、健康保険、厚生年金保険、雇用保険、介護保険（40歳以上65歳未満の場合）、有給休暇（試用期間後に支給）、退職金制度
試用期間： 3か月

その他

従事すべき業務の変更の範囲：弊社業務全般（会社の定める業務）

転勤の可能性：当面無し

会社の定める場所（通勤可能範囲内でご相談させていただきます）

Company Description