

## 【マレーシア勤務】 事業責任者（居酒屋部門）/飲食/店舗展開/事業開発/多店舗運営

今までの経験を生かして海外にてステップアップをしたい方、お待ちしております！

### Job Information

**Recruiter**

PERSOL Asia Pacific Pte. Ltd. (PERSOL APAC)

**Job ID**

1591205

**Industry**

Restaurant, Food Service

**Job Type**

Permanent Full-time

**Location**

Malaysia

**Salary**

6.5 million yen ~ 7.5 million yen

**Work Hours**

シフト勤務1日8時間（適宜調整可能）

**Holidays**

週1回休み

**Refreshed**

May 6th, 2026 13:43

### General Requirements

**Minimum Experience Level**

Over 3 years

**Career Level**

Mid Career

**Minimum English Level**

Daily Conversation

**Minimum Japanese Level**

Native

**Minimum Education Level**

High-School

**Visa Status**

No permission to work in Japan required

### Job Description

**会社情報：**

2002年に大阪で創業され、その後タイへ拠点を移しました。現在ではタイにおいて人気の居酒屋として知られ、たこ焼きやお好み焼き、鍋料理、うどんなど、大阪のソウルフードを中心に多彩な料理を提供しています。マレーシア法人は、2018年に1号店をオープンしました。年中無休で営業し、大阪スタイルの居酒屋として楽しいサービスを提供しています。今後はマレーシアにおける日本の居酒屋文化の普及を目指し、店舗展開を進めていく予定です。※現在マレーシア・クアラルンプールを中心に以下の3店舗を展開しています。

**ポジション概要：**

マレーシア・クアラルンプールにおける居酒屋事業の責任者として、オープン予定の新規店舗（Bangsarエリア）を中心に、複数店舗の運営・管理・売上改善・スタッフ育成を担当。現場運営と経営戦略の両面を統括し、日本の居酒屋文化をマレーシアで広めることを目的とするポジション。

**店舗運営・管理**

- 日々の店舗営業管理（接客・調理・シフト管理・衛生管理）
- 売上・現金・在庫管理
- クレーム対応および顧客満足度向上施策

#### スタッフ育成・マネジメント

- スタッフの採用・教育・指導
- 料理指導（メニューや調理方法のトレーニング）
- スタッフの業務評価・モチベーション管理

#### 売上・利益管理

- 半期ごとの売上目標設定と分析
- コスト管理および利益改善施策の立案
- 売上レポートの作成と本社への報告

#### 仕入れ・設備管理

- 食材・備品・厨房機器の仕入れ管理
- 仕入れ業者や厨房機器担当者との打ち合わせ・交渉
- 仕入れコスト最適化と在庫管理

#### 事業戦略・拡張（BD要素）

- 部門戦略および業務改善計画の策定
- 新規店舗オープン計画の立案と実行
- 他店舗管理への展開準備
- MDへの報告・プレゼンテーション
- 新規メニューやサービス、プロモーション企画の提案・実施
- 事業拡大のための市場調査・競合分析

#### その他

- 現場の運営改善、サービス向上施策の実施
- 法令・衛生規定の遵守
- 本ポジションに関連する臨時業務

---

## Required Skills

### 【必須要件】

- 大卒＋3年以上の社会人経験
- 居酒屋やレストランの管理職経験
- 多店舗運営や飲食事業拡大経験
- 英語（ローカル社員とコミュニケーションがとれるレベル）

### 【歓迎要件】

- 海外での就業経験

### 【求める人物像】

- 十分働いたからマレーシアにきて、自分のペースで仕事を探している方より、今までの経験を生かしてステップアップをしたいかた
- 過去の経験を活かしてキャリアアップしたい方
- リーダーシップやチームマネジメント能力がある方
- 自ら動き、主体的に業務に取り組める方

---

## Company Description