



フードサービスゼネラルマネージャー / Food Service General Manager (東京都港区)

取引先オフィスで提供するフードサービスやイベントの統括管理をご担当いただきます。

Job Information

Hiring Company

Globeship Sodexo Corporate Services K.K.

Job ID

1595796

Industry

Temp Agency, Outsourcing

Job Type

Permanent Full-time

Location

Tokyo - 23 Wards, Minato-ku

Train Description

Hibiya Line, Roppongi Station

Salary

7 million yen ~ 7.5 million yen

Salary Bonuses

Bonuses included in indicated salary.

Work Hours

9:00 ~ 18:00の実働8時間勤務 (業務都合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

July 2nd, 2026 07:00

General Requirements

Minimum Experience Level

Over 3 years

Career Level

Mid Career

Minimum English Level

Business Level (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社の合弁会社で、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.) との合弁会社が、「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、国内に事業所を持つ外資系企業向けに、オフィスや工場、事業所向けの受付代行や総務事務代行、ファシリティ管理や食堂・カフェテリア運営など、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

東京都港区に位置する、当社のクライアントである外資系企業の東京オフィスにメンバーと共に常駐していただき、クライアントオフィスでの飲食提供サービス、フードサービスコーディネーター、フードイベントの企画立案およびプロジェクトの実行、各種コストコントロールをご担当いただく、フードサービスゼネラルマネージャーとしてご活躍いただきます。

実際のイベントコーディネーターを行うメンバーやメニュー考案を行うメンバー、サービス実務を担うメンバーなど、計5名のチームメンバーのマネジメントをしつつ、クライアントの求める高品質なフードサービスの提供に寄与していただきます。

なお、今回はクライアントのオフィス移転に合わせて、提供するフードサービスのオペレーションモーターから構築をする予定です。

前例がない中で目標に向かって柔軟かつ自発的に動ける方、その過程でクライアント側のグローバルチームと英語を用いてのリレーション構築のできる方を期待しております。

【主な業務内容】

- ・ 日常的な社食サービス運営の統括管理（朝・昼・夜の食事提供）
- ※ 食事準備や提供実務はメンバーが対応いたします。
- ・ ブッフェサービス、お弁当サービスの統括管理
- ・ オフィス内におけるフードイベントの企画立案および運営（季節メニューやアニバーサリーイベントなど）
- ・ クライアントとの打ち合わせ、ミーティングの実施（英語対応含む）
- ・ メンバーマネジメント
- ・ 業務フローの整備、マニュアル作成
- ・ 予算管理、コストコントロール
- ・ KPI設定および売上実績の要因分析
- ・ 業務効率化およびサービス品質向上のための施策の立案やトレーニング など

Required Skills

【スキル】

- 基本的PCスキル（Word/Excel/Outlook/PowerPointなど）
- 日本語力（流暢）
- 英語力（ビジネスレベル）
- フードサービス業務の管理経験（社員食堂運営、フードイベント企画運用など）
- リーダーやマネジメントのご経験

【歓迎するスキルや経験】

- ホテルでの食事提供のご経験
- 食品衛生の安全規則、アレルギー管理の知識をお持ちの方
- 顧客折衝のご経験
- 自発的に考え動くことができる方
- 問題解決能力があり、臨機応変に対応できる力

雇用契約：正社員（管理監督職）（試用期間3か月：待遇面に変更無し）

給与：月給50万円～53.6万円（想定年収700万円～750万円程度 ※賞与年2回分含む）※管理監督職のため残業代の支給対象外

待遇・福利厚生：

- ◇ 昇給年1回（4月）
- ◇ 賞与年2回（6月、12月）※合計2か月分
- ◇ 交通費全額支給（2km以上）
- ◇ 社会保険完備（雇用・健康・労災・厚生年金）
- ◇ 慶弔見舞金制度あり（結婚・出産・弔慰など）
- ◇ 傷病見舞金
- ◇ 災害見舞金
- ◇ 介護見舞金
- ◇ 猛暑手当金
- ◇ 退職金制度
- ◇ 育児休業（入社後1年以上勤務者のみ）
- ◇ 介護休業（入社後1年以上勤務者のみ）

アクセス

六本木駅直結、乃木坂駅より徒歩7分程度

選考スケジュール

一次面接（web）、適性検査（オンライン）⇒二次面接（web or 対面）⇒最終面接（web or 対面）

※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。

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