SPECIALIZED GROUP Understanding People

F&B Operations Manager / 飲食運営マネージャー

No weekends | Lead a team of 30–40

Job Information

Recruiter
Specialized Group

Job ID
1619122

Industry
Restaurant, Food Service

Job Type
Permanent Full-time

Location
Tokyo - 23 Wards

Salary
Negotiable, based on experience

Refreshed
November 9th, 2026 00:00

General Requirements

Minimum Experience Level
Over 1 year

Career Level
Mid Career

Minimum English Level
Business Level

Minimum Japanese Level
Business Level

Minimum Education Level
Bachelor's Degree

Visa Status
Permission to work in Japan required

Job Description

Operations Manager オペレーションマネージャー | On-site Food & Beverage - Competitive salary

Overview

Our client is seeking an Operations Manager to lead a premium on-site food, beverage, and hospitality operation at a high-profile corporate workplace in central Tokyo. This role offers full ownership of service, people, and commercial performance, managing a team of 30 to 40 staff across multiple service areas. The position provides a competitive salary, no weekend work, and a stable, long-term career path backed by a large, well-resourced operator.

主な責任:

- 日々の飲食およびホスピタリティ業務を管理する
- 30 ~ 40名のスタッフチームを指導・監督する
- 予算編成、予測、コスト管理を含む損益全体を担当する
- 定期的なビジネスレビューを通じて顧客関係を維持・発展させる
- 最大200名のゲスト向けのケータリングおよびイベント運営を監督する
- サービス品質の向上を推進し、新しい施策を実施する
- フロント受付および小売ホスピタリティサービスを管理する
- プレミアムホスピタリティ基準およびプロトコルの遵守を確保する
- すべての店舗の収益成長戦略を策定・実行する
- 労働スケジュールを管理し、運営効率を最適化する
- チームを率いて運営上の課題に対し、冷静かつ粘り強く対応する
- 施設向上のための現場改修およびプロジェクト作業を調整する

要件:

- 流暢な日本語能力
- ビジネスレベルの英語力
- 強力な損益管理経験
- 飲食またはホスピタリティ運営の管理経験
- 30名以上のチームリーダー経験
- 企業内食堂または複数店舗の飲食サービス経験
- ホスピタリティサービス品質向上技術の習熟
- 高い商業的洞察力と収益成長戦略
- 最大200名のケータリングおよびイベント運営管理能力
- フロントオブハウスおよび小売ホスピタリティ運営経験
- 積極的なリーダーシップと起業家的マインドセット
- プロフェッショナルなプレゼンテーションおよび顧客対応スキル
- プレミアムまたは企業ホスピタリティ環境での勤務経験

福利厚生:

- 競争力のある給与
- 週末の勤務なし

Company Description