【複数店舗統括マネージャー（Multi-Unit Manager）】国内外46店舗展開中！スタンダード上場企業

権八、カフェ ラ・ボエム、モンスーンカフェを運営する外食業会社/海外展開中

募集職種

採用企業名
株式会社グローバルダイニング

求人ID
1606952

業種
レストラン・フードサービス

会社の種類
大手企業 (300名を超える従業員数)

外国人の割合
外国人 少数

雇用形態
正社員

勤務地
東京都 23区

給与
900万円 ~ 1800万円

ボーナス
固定給+ボーナス

勤務時間
10:00 ~ 翌4:00（実働8時間・休憩1時間）※担当店舗により異なる

休日・休暇
シフト制（月8〜10日休み）、年間休日112日、有給休暇（入社6か月後、10日以上）

更新日
2026年10月30日 12:00

応募必要条件

職務経験
3年以上

キャリアレベル
中途経験者レベル

英語レベル
日常会話レベル

日本語レベル
ネイティブレベル

最終学歴
高等学校卒

現在のビザ
日本での就労許可が必要です

募集要項

＜業務内容＞
【店長として自店舗を経営しながら、複数店舗を統括するポジション】
まずは店長（ゼネラルマネージャー）として、自店舗の売上・利益の最大化、QSC（品質・サービス・清潔さ）の徹底、マーケティング施策など、経営全般を統括していただきます。その実績を土台に、他2店舗ほどのマネジメントも並行して担っていただく、マルチユニットマネジメントのポジションです。

【あなたに期待する、最も大切な役割】
自分以上のポテンシャルを持つ「人材」を見つけ出し、口説き、一人前の経営者・店長へと育て上げ、他店舗の責任者として送り出すこと。これがこのポジションの本質的なミッションです。

※ただ仲が良いだけの居心地の良いチームではなく、数字と行動という客観的な事実にもとづいてフェアに評価し合える環境。そんな、互いに刺激し合いながら成長できるプロフェッショナルな組織をつくることが、あなたに求められる最大の挑戦です。
****

＜Job Description＞
【General Manager Role: Run Your Own Store While Overseeing Multiple Locations】
As General Manager, you will take full ownership of your own store's operations — maximizing sales and profit, ensuring rigorous QSC (Quality, Service, Cleanliness) standards, and driving marketing initiatives.Building on your track record, you will also take on the parallel responsibility of overseeing 2 additional stores as part of a multi-unit management structure.

【Your Most Important Mission】
Identify and recruit talent with even greater potential than your own, develop them into capable business owners and store managers, and send them out to lead other stores as store managers in their own right.This is the core mission of the role.

Note: We are not looking to build a comfortable, "friendly" team culture. We want to build a professional organization where people evaluate each other fairly based on objective results — numbers and actions — and push one another to grow. Building this kind of environment is the biggest challenge — and the greatest opportunity — this role offers.

＜当社の魅力＞
●積極的に新規出店を継続！
現在46店舗のレストランを展開している当社では、新規出店も継続中！
去年3月には栃木県に過去最大規模の新規出店を行い、今後も新規店舗を出店予定しております。
安定と成長を兼ね備えた環境は、キャリアアップを目指すあなたの最高の後押しとなるはずです。

●やりがい
◎「自分の店」を、経営者として動かせるやりがい
売上・利益・QSC・マーケティングまで、店舗運営の全てに責任と裁量を持てるポジションです。誰かの指示で動くのではなく、自分の判断・戦略で数字を動かし、結果を出す。雇われ店長ではなく「経営者」として店舗と向き合える環境です。

◎人を育て、次のリーダーとして送り出すやりがい
このポジションの本質は、自分より優秀な人材を見つけ出し、一人前の店長・経営者へと育て上げ、他店舗の責任者として送り出すこと。自分自身の成果はもちろん、「自分が育てた人材が、別の店舗でリーダーとして活躍している」という育成の成果を実感できるのは、このポジションならではの醍醐味です。

◎実力次第で、収入もキャリアも青天井に伸ばせるやりがい
成果を自己申告できる昇給制度、結果がダイレクトに給与へ反映される仕組みにより、年齢や社歴に関係なく、実力があれば大幅な収入アップも可能です。将来的には執行役員など経営幹部を目指すことも。キャリアに天井がない環境で、理想の未来を自分の手でつくっていけます。

雇用形態
正社員(試用期間3ヵ月)
※期間中の待遇面は本採用時と変わりません

給与
想定年収900万円～1800万円
月給80万円～150万円＋業績賞与＋諸手当
※経験・能力を考慮して優遇します。
※時間外労働：管理監督者のため残業代の支払い無し
賞与　年2回（業績による）
昇給　昇給随時

勤務地
東京都内および近郊の各店舗

年間休日112日
休日・休暇　シフト制（月8〜10日休み）、年間休日112日、有給休暇（入社6か月後、10日以上）

待遇・福利厚生　各種制度
【各種手当】
■通勤交通費（上限月5万円まで）
■年功給（入社3年目以降、勤続年数×3000円が毎月）

【福利厚生】
■各種社会保険完備
■社員持株会
■退職金制度
■自社レストランディスカウント（全店舗 20%OFF）

※当社のルールとして業務時間内の喫煙禁止、喫煙に関する定期的な確認検査を実施します。
■屋内全面禁煙
※就業場所における受動喫煙防止のための取り組みとして、完全禁煙としています。

スキル・資格

応募必須条件
・日常会話レベルの英語力とビジネスレベルの日本語力
・飲食店での店長や料理長経験がある方（マネジメント経験があればなお可）

＼こんな方歓迎／
・海外でのご就業経験がある方
・起業家精神をお持ちの方
・実績への貪欲さを持ち、現状に満足せず常にチャレンジし続けられる方
・複数店舗のマネジメントや、部下・後輩の育成経験がある方

選考プロセス
書類選考→面接（2 - 3回）→内定

会社説明