



Understanding People

Cafe Manager / カフェマネージャー

Hybrid work | 20+ days annual leave

募集職種

人材紹介会社

スペシャライズドグループ株式会社

求人ID

1614655

業種

レストラン・フードサービス

雇用形態

正社員

勤務地

東京都 23区

給与

経験考慮の上、応相談

更新日

2026年09月29日 17:46

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

ビジネス会話レベル

日本語レベル

ビジネス会話レベル

最終学歴

大学卒：学士号

現在のビザ

日本での就労許可が必要です

募集要項

Cafe Manager カフェマネージャー - Operations & Team Leadership (Hybrid Work style, Wellbeing support)

Overview

Our client is seeking a Cafe Manager to lead the cafe operations within a flagship lifestyle showroom in Central Tokyo, blending retail and cafe experiences. This role offers the unique opportunity to own the signature menu, events, and customer experience, shaping the cafe's personality and culture. Benefits include a hybrid work setup, 20+ days annual leave, wellbeing support, learning budget, and free product perks.

主な責任:

- ・ 開店から閉店までの日々のカフェ運営を管理する
- ・ 正社員1名とパートタイムスタッフ4名のチームを率い、育成する
- ・ 季節ごとにブランドに沿ったシグネチャーメニューを維持・更新する
- ・ コストを管理し、廃棄物を抑制し、適切な人員配置を最適化する

- 日本の食品衛生および安全基準の遵守を確実にする
- 顧客のエンゲージメントとロイヤルティを高めるためのイベントを企画・実行する
- カフェの顔としてブランドを代表し、アンバサダーを務める
- 規制に基づいた衛生および防火安全プロトコルを実施する
- カフェの業績指標を監視し、上級管理職に報告する
- ブランドの価値観に沿った前向きな職場文化を育む

要件:

- 日本でのカフェまたは小規模レストランの管理経験3年以上
- 食品衛生管理者資格（必須）
- ネイティブレベルの日本語能力
- 小規模チームの管理経験（正社員1名、パートタイム4名）
- 日本の飲食業界の衛生および安全基準に関する豊富な知識
- 飲食業におけるコスト管理および廃棄物管理の経験
- 季節ごとでブランドに合ったメニューの開発および維持能力
- イベント企画および顧客対応のスキル
- 防火管理者資格は望ましいが必須ではない

福利厚生:

- 柔軟な勤務地オプションを備えたハイブリッド勤務体制
- 年間20日以上の有給休暇と充実した育児休暇
- 無制限のウェルビーイングセッションを提供する従業員支援プログラム
- スタッフ向け無料製品提供

会社説明