



Vacante

Director de Operaciones





DO EAT!, empresa líder en restauración colectiva de calidad, busca un Director de Operaciones para ocupar un puesto fundamental dentro de su organigrama. Tendrá por delante un gran reto, ya que deberá mejorar la eficiencia y rentabilidad de las operaciones y las compras de la empresa, así como liderar el proceso de digitalización que permita a la compañía seguir con su crecimiento manteniendo su

Requisitos

- Más de 10 años de experiencia en un rol similar
- Grandes capacidades de gestión de personas y proyectos
- Muy valorable experiencia en restauración colectiva
- Perfil planificador y ejecutor
- Dominio de tecnologías y herramientas de gestión
- Experiencia en compras, presupuestos y negociación con proveedores

 **Madrid**

 **A partir de 10 años de experiencia laboral**

Acerca la epresa

Acerca DO EAT

DO EAT! surge en 2011 cuando sus dos fundadores apostaron por emprender con un concepto de restauración inspirado en modelos de Nueva York o Londres. La ubicación de su primer local en María de Molina (Madrid), en noviembre de 2011 no era casual, ya que un concepto tan novedoso era perfecto para la clientela internacional propia del IE, así como de las oficinas y embajadas cercanas al local.

Se trata de una cadena de restaurantes que nace con el objetivo de crear un concepto de restauración en entornos corporativos en los que ofrecer comida fresca, saludable y diversa, creando espacios en los que se ha puesto especial atención en la decoración, el servicio y el factor experiencial del cliente.

La propuesta de DO EAT! ha sido introducir el concepto de Fast Good en España.

La idea era clara, un restaurante de ticket bajo y servicio rápido, con una oferta centrada en comida fresca y saludable, en torno a una barra y con un lineal de show cooking para ofrecer a su cliente una propuesta gastronómica de calidad y divertida, convirtiéndose en la mejor opción para dar respuesta a esta nueva demanda de comer rápido, pero de forma saludable, variada y de calidad. ▶

DO EAT! cuenta con un modelo de restauración asentado y consolidado en distintos emplazamientos con sedes en multinacionales, parques empresariales, edificios de oficinas, escuelas de negocios, universidades, residencias de estudiantes, centros de emprendimiento y locales a pie de calle.

Hoy, más de 10 años después de la apertura del primer local, la compañía sigue creciendo y abriendo más restaurantes en sitios estratégicos. Actualmente tiene más de 30 establecimientos en ciudades como Madrid, Barcelona, Málaga, Granada o Sevilla y un equipo de más de 300 empleados y se espera un crecimiento importante en los próximos meses con la apertura de 7 nuevos centros con los que alcanzarán los 400 empleados. ▶



Director de Operaciones

DO EAT! se encuentra en la búsqueda de un Director de Operaciones para ocupar una de las posiciones estratégicas más importantes de la compañía. Deberá tratarse de un perfil senior con el bagaje suficiente como para hacerse cargo de esta área y aportar sus conocimientos y su experiencia para gestionarla eficientemente desde el primer día.

Reportará directamente a los CEOs fundadores y tendrá a su cargo a un equipo de área managers, chefs ejecutivos y directores de restaurante de los que dependen gran parte de las casi 400 personas que forman la compañía. Tendrá que ser una persona ejecutora y contar con experiencia en este tipo de funciones dentro del área de la restauración. Además de ello, deberá tener una capacidad de planificación y de administración notable, ya que se encargará de realizar los presupuestos de los distintos restaurantes y de llevar el control de la gestión administrativa de la compañía.

La persona que ocupe este puesto directivo se va a encontrar con una empresa en pleno crecimiento, siendo la única empresa con un posicionamiento de calidad en el área de la restauración colectiva.

El reto es conseguir que el proyecto mantenga su nivel de calidad consiguiendo la mayor rentabilidad posible. Para ello, deberá centrarse en las operaciones, la producción y el equipo humano, teniendo muy controlados los costes ya que estamos hablando de operaciones de volumen, pero con ticket bajo. ▶

Es necesario que tenga un perfil muy tecnológico ya que una de las tareas principales será la digitalización de la empresa. Tendrá que hacer más eficiente el uso de la tecnología y de los sistemas a través de la implantación de un ERP y de un sistema de dashboard que permita ver en tiempo real qué está pasando en los distintos departamentos y puntos de venta. Deberá estar familiarizado con este tipo de herramientas y conseguir que la tecnología trabaje a favor de la empresa.

Entre las funciones del Director de Operaciones también estará la dirección de compras. En este ámbito, tendrá que ser capaz de negociar con los proveedores y de desarrollar la estrategia de compras ya que la sofisticación en las compras es una de las claves de la rentabilidad.

Se valorará la formación y la experiencia en cocina ya que este conocimiento es prácticamente imprescindible para entender cómo funciona el sistema, cómo dimensionar las compras y los procesos y cómo hacerlos más eficientes. ■



¿Te interesa?

DO EAT está trabajando con Top of Minds para cubrir esta vacante. Para mostrar tu interés, ponte en contacto con Julia Besa en julia.besa@topofminds.com.

“El crecimiento experimentado el último año nos permite expandir nuestra filosofía del Fast&Good entre estudiantes, trabajadores y clientes para ofrecerles un servicio de calidad con el que puedan disfrutar de una oferta culinaria saludable, diversa y a un buen precio. Año tras año, queremos innovar y superarnos ofreciendo comida fresca y sana que ayude a los consumidores a llevar un estilo de vida saludable.”

**– Diego Pérez Crespo y Jaime Arteaga Maestre,
socios fundadores de DO EAT!**