



Vacante

Director de Recursos Humanos





DO EAT!, empresa que ha introducido el concepto de Fast Good en España, se encuentra en la búsqueda de un director de Recursos Humanos que dirija el crecimiento de su equipo y les ayude a profesionalizar esta área de la empresa a través de proyectos enfocados en la captación y el desarrollo del talento, el cuidado y el bienestar del equipo.

Requisitos

- Al menos 5 años de experiencia en rol similar
- Muy valorable la experiencia en restauración colectiva
- Titulación universitaria en Recursos Humanos o Psicología
- Experiencia en la gestión de equipos
- Perfil estratégico
- Conocimiento de legislación y normativa laborales
- Capacidades de organización y liderazgo

 **Madrid**

 **A partir de 5 años de experiencia laboral**

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 poniendo 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 como 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 cuenta con más de 30 establecimientos en ciudades como Madrid, Barcelona, Málaga, Granada o Sevilla y con un equipo de más de 300 empleados.

“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! ▶



Director de Recursos Humanos

La empresa se encuentra en búsqueda de una persona que dirija el área de Recursos Humanos. Esta persona tiene que tener un marcado perfil estratégico ya que llega a la compañía en plena expansión y con el objetivo de profesionalizar el área de la gestión de personas.

Se enfrentará a un reto importante ya que la plantilla actual de 300 personas aumentará a 400 en los próximos meses con la apertura de 7 centros nuevos en septiembre.

Además de estas nuevas incorporaciones, el director de Recursos Humanos tendrá que encargarse de la creación de políticas enfocadas al cuidado y bienestar de los empleados. Deberá desarrollar planes corporativos para una variedad de asuntos dentro de los recursos humanos como la captación y la retención del talento, así como realizar planes de formación, compensación y beneficios para incentivar el buen hacer de la plantilla.

Como director de este departamento, deberá supervisar las actividades que se realicen por el resto de los miembros de su equipo, garantizando un estándar de calidad, así como el cumplimiento legal y el respeto de las buenas prácticas en el área de laboral. ▶

En definitiva, se requiere una persona cercana, empática y con habilidad en la gestión de personas, que escuche a la plantilla, les entienda y les motive. Tiene que tener la ambición y las ganas suficientes como para llevar a cabo numerosos proyectos que impacten en el día a día de la compañía, ya que se encuentra en plena expansión y en un proceso de profesionalización del área.

Para esta posición, es necesario que la persona elegida tenga experiencia en un puesto similar dentro del sector de la hostelería y el turismo, y más concretamente, se valorará positivamente que haya trabajado en una empresa dedicada a la Restauración colectiva y que entienda las singularidades de este tipo de negocios pudiendo aportar ideas frescas desde el primer día. ■



¿Te interesa?

DO EAT! con Top of Minds para cubrir esta vacante.

Para mostrar tu interés, ponte en contacto con Juli Besa en julia.besa@topofminds.com.

