

# 企業PRシート

作成日 (更新日) 令和 5 年 8 月 7 日

## 株式会社 藤森商会

住所: 帯広市西7条南9丁目70  
電話: 0155-65-4884  
設立: 明治32年 従業員数 255人  
産業分類: 飲食業



### 企業理念「帯広で2番目においしい店を目指します」

地元で愛されて50年。  
お陰様で帯広のソウルフードと呼ばれるよう  
になりました。  
インデアンでの仕事は確かに忙しいです。  
ただメリハリがあります。  
残業時間は店長も含めて、月9.6時間です。  
年間を通した週休2日制、春・夏の3連休と  
休日も充実してきています。また売上が上  
がった分は待遇として還元し、去年は年3  
回の賞与を出しております。  
みんなで頑張った分はしっかり還ってくる  
環境です。  
インデアンカレーを通じて帯広を、北海道  
を、盛り上げていきたい方のご応募お待ち  
しております！



### 求める人物像

学歴不問！飲食未経験可です！  
素直な方・周りと協力して物事に取り組むのが好きな方・地元を盛  
り上げていきたい方、大歓迎です！

### 主な業務内容

#### カレー作り業務

お店の顔として、ごはん盛り、  
トッピング調理、カレー盛りを  
させていただきます。  
インデアンはオープンキッチン  
となっており、お客様の目に触  
れる緊張感がありますが、腕の  
見せ所です。もちろん事前研修  
を積みますのでご安心を。

#### 接客業務

ホールにて注文聞き、商品提供、  
食事後片付け、レジをしていた  
できます。  
お客様との大切な接点となりま  
すので、常連の方には挨拶をし  
たり、観光客の方にはおすすめ  
カレーを説明したり明るい接客  
をお願いします。

#### 仕込み・洗い物業務

仕込みはナス、ピーマン、たま  
ねぎ等の野菜切り、シーフード  
やエビの解凍、米炊きです。洗  
い物は皿、カレーを作った手鍋  
があります。  
カレー作り、接客、仕込み・洗  
い物で担当分けをし日々店舗運  
営しております。



ハローワーク帯広



## 入社後の活躍

### 先輩インタビュー

#### 佐々木社員

店舗運営スタッフ職  
(2015年採用)

洗い物やカレーの仕込み、接客などを行っています。主に、先輩方のサポートを行い、より早く美味しいカレーがお客様にご提供できるようにしています。明るく元気なお店作りや、お客様に最高のおもてなしをして満足してもらうことが私達の仕事です。

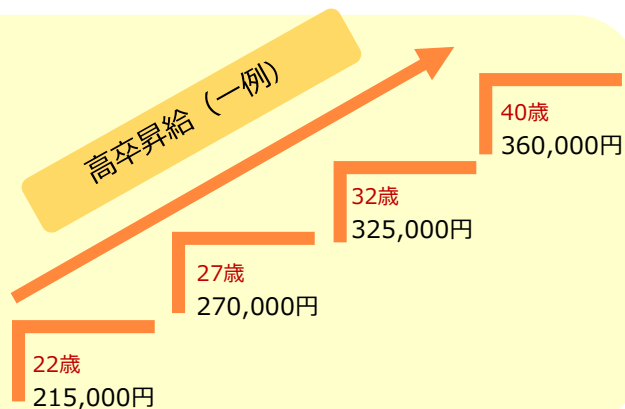


### ある1日の流れ

- 11:00** 開店時間です。今日は遅出のため、仕込みは他の社員がやってくれています。カレー調理・接客をしていきます。
- 15:00** 昼休憩の時間です。カレーが従食でトッピング2つまでできます！家が近い社員は一度家に帰って休む人もいます。
- 17:00** 夕方の業務がスタートです。18時～19時の夕飯時が賑わいますので、スピード感を持ってお客様対応していきます。
- 21:00** 閉店時間です。21時近くになるとお客様も少なくなってくるので、徐々に閉店作業をしたり、L.Oもあるので残業はあっても30分ほどです。

## 入社後のキャリア／給与モデル

入社後は店舗運営スタッフから始まり、主任・副店長・店長・SV・MGRとキャリアアップしていきます。まずはカレー作りを1人前に。その後マネジメントにチャレンジし、店舗全体から会社全体を見るようになっていきます。20代の店長も複数人おり、今後店舗が拡大していくにつれて新たなポジションが増えていく予定です。会社の拡大に伴い売上も上がっていくと、右図の昇給幅以上も期待できます。今がハイリドキです！



## 入社後のサポート／社内制度

新入社員入社前研修、フォローアップ研修、社員研修あり。入社時研修、入社後も先輩がついてのOJTがありますので、飲食未経験の方でも問題ございません！燃料手当あり。住宅借り上げ制度あり。(通勤が難しい距離にお住まいの場合)、社員割引あり。(ご宴会・お食事ふじもり、インデアン利用時にご家族含め20%割引)、従食制度あり。(カレーをトッピング2つまで)GW明け休業(3連休)、お盆明け休業(3連休)、従業員懇親会あり。(昨年は北海道ホテル様にて実施。当日午後～翌日休業)、社員紹介制度あり。十勝管外からの応募者は旅費の支給あり。(赴任手当もあり)