

地元就職応援シート

事業所名 有限会社 青柳 (郷土料理 青柳)

〒 860 - 807
所在地 熊本市中央区下通1丁目2-10

企業HP <https://www.aoyagi.ne.jp>

自社の強み (こんな会社です)

私共、青柳は飲食サービス界で初ののブライツ企業に認定された実績を持ちます。労働環境改善、資格支援充実などここで働く社員のやりがいや満足の向上に常に取り組んでいます。また創業より72年、熊本を代表する老舗の役割として、熊本城『本丸御膳』やお座敷郷土芸能『肥後娘』などを展開し、熊本の文化歴史を広く世間に普及させる活動に努め地元熊本の発展に寄与しています。以上の取り組みなどが評価を受け、熊本商工会議所より2019年に『人を幸せにする経営大賞』、2021年には『第11回 日本でいちばん大切にしたい会社』審査員特別賞を受賞いたしました。現在は社員一同、日々お客様の喜びを創造することと並行し、フードロスなどのSDGsにも力をいれています。さらには台湾やミャンマーから積極的に人材を採用、また既存の日本人スタッフには語学を習得するなどレインバウンド需要の拡大が必要となったグローバル人材を育てています。

先輩からのメッセージ (この会社を選んだきっかけ、入社後の印象など)

私は日頃から家で料理を作り、家族にふるまっていた。家族の『おいしい!』という言葉がなによりもうれしく、自分の作った料理で人を幸せにすることにとても喜びを感じていました。自分の進路はそんな仕事ができたら強い想いがあり、この会社への入社を希望しました。ただ料理の世界は厳しいと多くの人からそんな風に言われてきました。しかし職場見学に参加した時から社員の皆様は温かく迎えてくださり、実際に入社後も、なにもわからない私に丁寧に仕事を教えてくださいます。とても良い環境で働かせてもらっていて、毎日楽しい日々を過ごしています。(令和5年入社 女子社員)



完成した青柳本店の新社屋



社員一同

働きやすい職場づくりへの取組

- 調理場は3勤1休制導入、またシフトで変則的ではありますが連休もあります。年間休日は100日程度
- 1人暮らし希望の方には社宅を準備します。(1万5000円補助します)
- 社員の各種資格取得の為に会社が支援します(特殊な資格取得者には昇給)。例えば調理士、調理技能士などの取得には社内で調理長が講師となりクッキングスクールを開催しています。また女性の美しさを身に付けてもらうための日本舞踊のレッスンやインバウンドへの対応のための英会話レッスンなど社員にとって多くの能力向上の機会を設けております。
- 家族との時間を大切にしてもらう為に、業界では異例といえる年末年始・お盆時期にお店を休業し社員には連休を設けております。(昨年は年末年始休暇は6日間、お盆休暇4日間取得しました。)また月1回店舗休館とし、社員が一斉に休む日を設けました。

未来図 (標準的なキャリアパス ~企業での業務経験や異動等について~)

入社直後



(2~5)年後



(5~10)年後

●入社後3か月は研修期間としてビジネスマナーや仕事観など社会人として基本的な知識を学んでいただきます。またその間はフロア業務にも従事してもらい、おもてなしサービスの基本(真心、気配り、感謝)などを身に付けてもらいます。

●研修期間終了後は本人の希望を考慮し調理部、又は接客部に配属となりOJTをもとに調理や接客の基本的なスキルを身に付けていくことになります。OFFJTとして外部研修などもあります。

各部門のリーダーとして活躍していただきます。顧客管理、新サービスの提案、新料理の開発などお客様の喜びの為に常に創造的に仕事に努めてもらいます。もちろん後輩や部下の育成にも努めてもらいます。この頃には将来どういう道にすすんでいくべきか具体的なものが見えると思います。

自身のキャリアを見据えて業務に努めてもらいます。各部門長(料理長やフロアマネジャー)を目指してその道のスペシャリストとなるか、または管理部門に進み経理、財務、人事を経験し、飲食店経営的な部分を得てゼネラリストとなるか、さらには自分は独立してお店を持ちたい、そのために料理、サービス、管理、全てを学ぶ。そのような方向性によって業務に努めてもらいます。