

株式会社 マスコ



月に3~4回程度、社員を集めて経営者自ら講師となつて集合研修（店長ゼミ・主任ゼミ、他）を行い、職業人・社会人としての知識・スキルの向上を図っています。

1 業種：飲食サービス業

2 創立：1987年9月

3 従業員数：410人

4 職種：店舗スタッフ
（接客・調理、
店舗運営）



園田新社長（7月～）



会社情報

社員からのメッセージ！

■入社後、最初は覚えることが多かったり、失敗もして大変でしたが、比較的早く慣れる事ができ、今は幅広い業務を出来る事が楽しく、お客様に喜んでもらえる・感謝の言葉も沢山もらえることが、一番のやりがいになっています。（入社7年目、店長やってます!!）

入社7年目（店長）の1日のスケジュール

09:00～15:00	出勤までゆっくりプライベートタイム
16:00～17:00	出勤（仕込など営業前準備）
17:00～18:00	営業開始（ご来店のお客様への接客・調理等）
18:00～22:00	出勤してくるアルバイトさんの対応・指導等、 ご来店のお客様への接客対応・調理等
22:00～22:30	営業終了（片付け・清掃）
22:30～23:00	退社（賄い食べて退社）
23:00～26:00	プライベートタイム



調理や接客、店舗の管理運営など、幅広い仕事に日々取り組んでいます！

会社からのメッセージ！



「活気・元気・親切・丁寧・美味しい」が
当社のテーマです

◆宮崎県で創業し、現在21店舗の飲食店を展開しています。従来の居酒屋イメージから脱却し、幅広いお客様に喜ばれる『ファミリー居酒屋』として、「心からのおもてなし」を大事にしつつ、DX化や働き方改革・喫茶メニューやFC展開を進めるなど、新たな取組みを次々実施しています。

◆飲食未経験スタートのスタッフが多く活躍していますので、未経験でも仲間と一緒に、お客様に喜んでもらえるサービスを行いたいと思う方はぜひお話を聞いてください！