

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）を行ない、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：420人

4 職種：店舗スタッフ
（接客・調理、
店舗運営）
⇒先々の店長候補



園田新社長（昨年7月～）



会社情報

社員からのメッセージ！（【ありがとう】の言葉が嬉しいです！）

■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8年目、店長2年目やっています！）

入社8年目（店長）の1日のスケジュール

09:00~14:00	出勤までゆっくりプライベートタイム
15:00~17:00	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

※曜日により異なります。



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！（AI時代にこそ、【人ならではの】仕事を！）



「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。（今年40年目に突入！）

◆従来の居酒屋の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」を大事にしています。

◆またDX化や新メニュー、FC展開などの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、未経験の方でも仲間達と協力して、お客様に喜んでもらえるサービスを行ないたいと思う方は、ぜひお話を聞いてください！

厚生労働省

宮崎労働局

こちらの企業が気になった方は、是非ブースまでお越しください！