

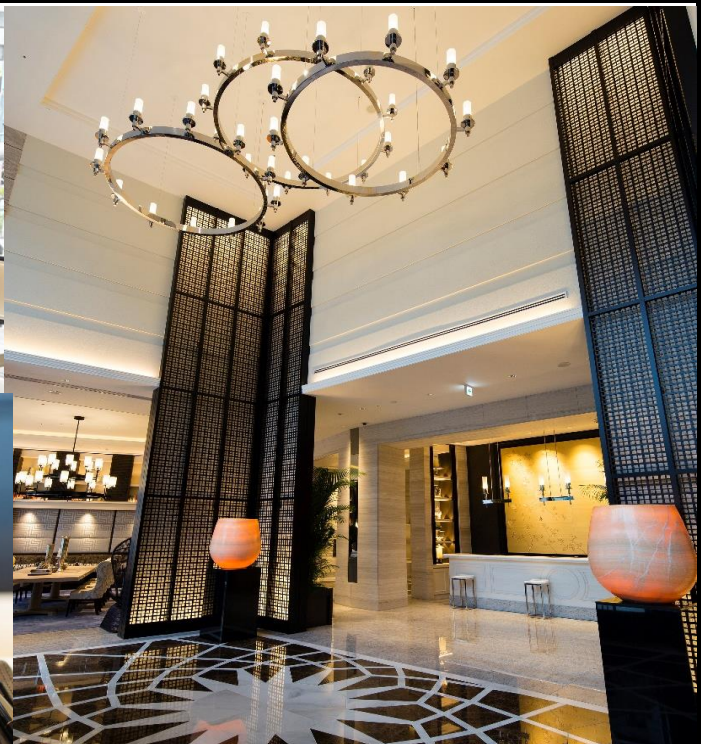
業種

宿泊業・飲食サービス業

配席No.

C-11

株式会社ケン・ホテルマネジメント大阪



・何をしている会社なの？(事業内容・企業理念)

大阪の南森町駅すぐの場所にあるプレミアムホテル-CABIN
PRESIDENT-大阪の運営を行っています。

いつも変わらぬあたたかな笑顔とおもてなし、ワンランク上の快適さへの追求を続け、より洗練された空間・サービスと、記憶に残る朝食を提供します。

お越しいただく皆さまに喜んでいただけるよう、サービス向上に努めております。若手スタッフのアイデアも取り入れ、スタッフ丸となり進化を続けるホテルです。

・社員はどんな風に働いているの？(業務紹介)

総合職は入社後に適性などを考慮し、フロント・レストランサービスどちらかの配属となります。
どちらの部署もお客様に直接関わることで、ホテルスタッフとしての経験を重ねていくことができます。

調理職はホテル内のレストランにて調理業務全般を行っていただきます。朝食やランチ、ラウンジまで時間帯によって異なるお料理を提供しておりますので、幅広い能力が身につきます。

・先輩社員・若手社員の声(社員インタビュー)

【総合職】

出来るようになるまでしっかりと研修を行い、わからないことがあれば周りに相談できる環境です。接客の仕事を通して、お客様に喜んでいただけるサービスがしたい！という方にはホテルスタッフのお仕事がぴったりです。

【調理職】

朝食ブッフェはクチコミで高評価をいただいております、お客様に喜んでいただけるお料理をつくることができ、色々な仕事を経験することで料理人としてもレベルアップできます。

・どんな待遇なの？(福利厚生・制度)

わたしたちは国内・海外に36ホテルを展開するケン・ホテル&リゾートホールディングスというグループの一員です。グループホテルの従業員特別割引を利用できますので、旅行が好きな方はご活用いただけます。安定した経営基盤のもと、安心して長く働くことができます。

・将来どうなるの？(キャリアモデル)

経験を重ねて、ご自身の能力が認められればどんどんキャリアアップが可能です。実際に新卒入社6年目でレストランマネージャーとなった方もいます！

業種

宿泊業・飲食サービス業

配席No.

C-12

株式会社 曲田商店 (KYK)



・何をしている会社なの？(事業内容・企業理念)

天王寺・梅田・難波といったターミナル駅の
デパートや地下街等を中心に、
とんかつレストラン「KYK」
弁当・惣菜販売店「デリカKYK」(写真ご参照)
ヨーロッパカレー専門店「サンマルコ」
等の飲食店を展開する会社です！

「KYK」は当社の経営理念
「Keep You Kindly ～心と味でおもてなし～」
をあらわしています。

・どんな待遇なの？(福利厚生・制度)

月給制(基本給＋各種手当、毎月10日支払い)
賞与は年2回支給／制服貸与／通勤定期代支給
シフト制(休日数は月9日)／社会保険完備
退職金制度あり／育児・介護休業あり
社内表彰制度あり(売上目標達成報奨金、
優秀店舗表彰金、永年勤続褒章、など)

大阪府男女いきいきプラス事業者と大阪市女性活躍リーディングカンパニー2つ星の認証を受けています。

また、2022年2月には大阪市女性活躍リーディングカンパニー大企業部門「特別賞」をいただきました。

・社員はどんな風に働いているの？(業務紹介)

職種は「調理職」と「ホール・接客販売職」の2つ。

店舗はすべて駅の近くにあり、配属も自宅から1時間以内で通える範囲なので、通勤もラクラク！

勤務はシフト制なので土日祝の出勤もありますが、休みの希望にはできるだけ配慮します。

仕事に早く慣れてもらえるように、年齢の近い先輩社員がメンターとして懇切丁寧に指導します。

・先輩社員・若手社員の声(社員インタビュー)

①接客が初めてで不安でしたが、お客様への接客をする前に、会社で十分な研修を受けることが出来たので安心して取り組むことができました。

②百貨店での勤務なので、会社とは別に百貨店の研修等を受け、言葉遣いや礼儀などが身につきました。

③接客時にお客様から「ありがとう！」といわれた時、この仕事をして良かったな～と、改めて思います(^^)
(高卒入社、デリカKYK勤務の女性社員より)

・将来どうなるの？(キャリアモデル)

「調理職」「接客販売職」とも、経験を積みながら **スタッフ→リーダー→トレーナー**とステップアップして頂き、ゆくゆくは**店長や調理長**に、希望する方は**本社の管理職**へと進んでいくことができます。それをサポートする**社内研修体制も整備**しています！

業種	宿泊業・飲食サービス業	株式会社南海グリル
配席No.	C-13	



・何をしている会社なの？(事業内容・企業理念)

南海グリルは創業70年以上、鉄板焼ステーキ筋のレストランです。誕生日や記念日などの「晴れの日」のごちそうとしてご利用いただくことが多いので美味しさはもちろん、思い出に残るようなおもてなしを心掛けています。
私たちの仕事は全てのお客さまに美味しい幸せとかけがえのない時間を提供することです。

・社員はどんな風に働いているの？(業務紹介)

「焼き手」と呼ばれる料理人が最高の状態の宮崎牛を、お客さまの好みに合った焼き加減で提供します。
サービススタッフはご来店されたお客さまをご案内し、ご注文をお聞きしたりおすすめの説明をしたりします。
その他にも仕入部門、販売部門、加工部門などたくさんの業務があります。

・先輩社員・若手社員の声(社員インタビュー)

【鉄板焼スタッフ Tさん】

Q:仕事の魅力、やりがいとは？

A:お客さまに喜んでいただけること、またお祝いの席で料理や会話などを通じてお客さまと一緒に祝いできることがとても楽しいです。

【サービススタッフ Nさん】

Q:印象に残っているエピソードは？

A:昔なじみのお客さまが病気で記憶が曖昧になった中南海グリルの料理を食べて色々思い出し涙を流して喜んでくださいました。食事の記憶は素晴らしいと感じました。

・どんな待遇なの？(福利厚生・制度)

・社員食堂 ・社員寮 ・資格取得支援制度
・出産、育児休暇取得制度 ・ジム
・賞与 年2回 ・昇給、昇格 年1回

・将来どうなるの？(キャリアモデル)

入社3～5年でリーダーや主任などの役職者となり、仕事の幅を広げていきます。その後は個々の能力に応じてさらに上の役職へ進みます。
将来的には店の責任者として、運営管理、店舗経営を担っていただきます。

業種

宿泊業・飲食サービス業

配席No.

C-14

株式会社 壱



・何をしている会社なの？(事業内容・企業理念)

- ☆ 株式会社壱番屋とのフランチャイズ契約による「CoCo壱番屋」の運営
- ☆ 全従事者の物心両面の幸福を全員で共有すると同時に、我々はサービス業として、顧客満足度向上を目指して、日々努力すること。

・社員はどんな風に働いているの？(業務紹介)

- ・調理
- ・接客
- ・仕込み
- ・開店、閉店作業
- ・メニューの入れ替え作業
- ・サンプル商品の管理
- ・店内のポップや資料の作成
- ・日報やメールの管理
- ・更新される業務内容を従業員へ伝達

事業内容 - 1日の流れ

- | | |
|----|---|
| 10 | 開店準備
☆全メニューやライスの準備 ☆基本のサラダ作り
☆店舗清掃
☆仕入れ食材の整理整頓 |
| 11 | 開店 昼のピーク開始
☆店内接客・調理 |
| 14 | 昼のピーク終了
☆ピークタイムの片付け
☆夜のピークに向けての仕込み
☆食材の発注 |
| 18 | 夜のピーク開始
☆店内接客・調理 |
| 21 | 夜のピーク終了
☆ピークタイムの片付け
☆翌日に向けての仕込み
☆閉店準備 |
| 23 | 閉店 |

・将来どうなるの？(キャリアモデル)

将来への投資（人材や店舗）

新規店舗の買取・設置
従業員の新規雇用と教育

会社強化

新規事業の展開
収益性の向上

売上
最大化

休日の拡充・昇給などで
従業員の満足度を上げて生産性UP
福利厚生を拡充

・どんな待遇なの？(福利厚生・制度)

各種社会保険完備
交通費全額支給
社内食事全額補助
育休あり
転勤なし

年功序列ではなく、
成果主義の評価制度を採用
担当店舗の業績、社内の他
従業員へ向けた積極的な
コミュニケーションなどを
もとにした等級による評価

・先輩社員・若手社員の声(社員インタビュー)

- ☆ 自主性を重視した社風
- ☆ 社内制度や福利厚生は従業員のしたい事（意見・要望）から生まれてきました！
- ☆ 従業員の「こんな事がしたい！」を実現させられる会社です！

業種

宿泊業・飲食サービス業

配席No.

C-15

エアポートホテル運営企画株式会社
(ホテル日航関西空港)

・何をしている会社なの？(事業内容・企業理念)

関西国際空港に徒歩で直結する「ホテル日航関西空港」の運営を行っており、1995年の開業以来、空港直結の立地を活かし、世界中から多くのゲストをお迎えしています。
「安心と快適」「きめ細やかなサービス」「優れた立地条件」の各要素を満たす一流ホテルとしての質を追求し、ホスピタリティを最大限に活かしたサービスの向上に努めています。

・先輩社員・若手社員の声(社員インタビュー)

「寝る・食べる・過ごす」を通して癒しの時間を提供するホテルの仕事に魅力を感じホテル業界に飛び込みました。

「ホテル日航」は大きな信頼を提供する日本を代表するホテルブランドなので、安定感を味わいながら長くキャリアを重ねられる環境でもあります。お客様に心から喜んでいただくためには、まず自分がこの仕事を思い切り楽しむことが大切。「泊まりたいホテル」をみなさんと一緒に作っていきたいと思います。

・社員はどんな風に働いているの？(業務紹介)

レストランでの接客を行う〈料飲部門〉とチェックイン・チェックアウトの手続きやロビーでの接客を行う〈宿泊部門〉の業務があります。
また、レストランキッチンでの洋食・中華・和食・パティシエといった〈調理〉のお仕事もあります。

・どんな待遇なの？(福利厚生・研修制度)

- ・社員食堂の補助(本人負担1食200円)
- ・社内施設利用割引
- ・新人研修、ハラスメント研修、階層別研修など様々な研修を実施しています。
- ・資格取得奨励制度あり※対象資格70種類

・将来どうなるの？(キャリアモデル)

入社後1年間は、仮配属としてレストランサービスで研修予定。1年後、適性や能力に応じて本配属を決定します。料飲部門や宿泊部門で接客スキルを身に着けた後、マーケティングや経理などの販管部門に異動になることもあります。