

業種

宿泊業・飲食サービス業

配席No.

C-13

株式会社南海グリル



・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。