

業種	飲食店	株式会社 かに道楽
地域	大阪市中央区 他	



感動を創る 仲間とともに。

かに道楽



・何をしている会社なの？(事業内容・企業理念)

- かに料理専門レストランです。
かにの品質には特にこだわり、刺身でかきを食することができるほど新鮮なものを提供しています。
- かに以外の食材を使った料理なども、ほとんどが手作り。料理の基礎も1から学ぶことが出来ます。
- 無借金経営の安定企業です。
- かに道楽のこだわり
お客様にご満足いただけるよう最高のひとときを従業員みんなで協力して行う会社です。
お祝い事など特別な日に来店頂けるお客様が多く、お客様と一緒に祝うことができます。

・先輩社員・若手社員の声(社員インタビュー)

- 入社後に身に付けた中国語や韓国語のスキル。
産休・育休も取得し、充実した毎日を送っています。
- 「かに道楽」では、お客様一組につき一人のスタッフが「席担当」として、お迎えから料理の提供、お見送りまでを一貫して行い、お客様と密に関われるのが特徴です。お店はお祝いや接待で利用されることが多いため、私がお店で記念写真を撮ってお渡しすることもあります。お客様の笑顔が見られる場面に関われるのはうれしいですね。
- モチベーションアップのひとつになっているのはライセンス制度です。これはAからEまでの5段階で、社員として必要なスキルを磨くというもの。合格すれば資格手当が基本給にプラスされるのがうれしいですね。まず、AからCは電話対応やお客様への対応などの基本的な接客スキル、DとEは部下を育てる指導スキルも評価されます。

・社員はどんな風に働いているの？(業務紹介)

- 接客
来店されたお客様は、2時間程いらっしゃいます。その中で、お客様に食事を楽しんでいただけるよう従業員同士で協力して仕事に取り組みます。お客様とのコミュニケーションを楽しめるお店です。道頓堀の店舗などは、外国のお客様が8割以上。語学に興味ある方はさらに楽しんで仕事に取り組みます。
- 役職者
資格制度(ライセンス制度)を受講し、合格することにより、20代から役職者として活躍出来ます。従業員の教育や経営改善、販促活動など幅広く活躍頂けます。

・どんな待遇なの？(福利厚生・制度)

- 年間休日111日(連続5日休暇有)
- 有給休暇も取りやすい雰囲気です。
- 入社祝い金支給(月給1ヶ月分)
- ライセンス制度(A~E級)があり、合格することにより基本給もアップ
- 遠隔地の方には、社宅制度有
- 教育制度充実 入社時はもちろん、1年目は毎月のように研修があり、同期との親睦を深めることが出来ます。

・将来どうなるの？(キャリアモデル)

- 早い方は3年ほどで班長に昇格し、部下の育成など管理者として活躍して頂きます。
その後、主任、マネージャー、店長と昇格して頂き、店舗の経営をお任せします。
- 他社にはあまりない、大規模店舗(従業員数250名)で経営を学べます。店舗の権限も大きく、販促活動などの企画は各店舗毎に任されていますので、やりがいを持って仕事に取り組むことが出来ます。