

雇用保険受給者の方は
活動実績になります。

会社説明会のご案内

予約制

採用担当者に直接会える！質問できる！

ルートインジャパン

株式会社

日時：令和7年6月12日(木)

10:30~11:30

会場：ハローワーク富山 3階会議室

気になる求人はいませんか？ぜひお気軽にご参加ください！！

職 種	求人番号
遅番フロントスタッフ（準社員）	16010-9653951
ホテルスタッフ（支配人候補・正社員）	16010-7609251
レストランスタッフ（朝食・パート）	16010-7612651
ナイトフロントスタッフ（パート）	16010-7615051
夕食レストラン（パート）	16010-7616351
ホテルスタッフ（広域職・正社員）	※16010-5356351

※の求人番号は6月に変更になります。詳細は窓口までお問合せください



上記求人番号はこちらの「ハローワークインターネットサービス」で検索が可能です。画面の下の方にスクロールしていただくと入力箇所がございます。

※当日の予約状況によっては上記時間帯より前に終了することがあります。

※当日、体調不良の方は参加を控えていただきますようお願いいたします。

お申込み方法：職業相談窓口又は電話にてお申込みください

ハローワーク富山 職業相談コーナー直通 076-431-9964・9965

施設概要		
正式名称	ホテルルートイン富山インター	
住所	〒939-8214 富山県富山市黒崎401-1	
TEL / FAX	050-5487-7733 ・ 076-424-0202 / 076-424-0262	
MAIL	toyama-inter@route-inn.co.jp	
アクセス	北陸自動車道 富山ICより車で1分 北陸新幹線 富山駅より車で約20分 富山きときと空港から車で10分	
駐車場	105台(無料) トラック(7.5m以内) 1000円 / 1泊	
客室数 / 最大収容人数	150室 / 196名	
構造	鉄骨鉄筋コンクリート 10階建て / エレベーター2基	
2階~10階 客室 3階・8階 喫煙室 9階・10階 コンフォート室	1階	・朝食バイキングレストラン「花茶屋」 6:30~9:00 ・夕食レストラン「花々亭」 18:00~21:30 L.O. 21:00 ※レストランは朝、夜共に同会場 ・喫煙所(4階・9階にもあり。) ・大浴場「旅人の湯」 15:00~2:00 / 5:00~10:00 ※男女別 洗濯機・乾燥機 男湯 2台 / 女湯 1台 大浴場内にあり。 ・自動販売機 (ソフトドリンク3台・アルコール1台) ・製氷機・電子レンジ

事業所名	ホテルルートイン富山インター	所在地	〒939-8214 富山県富山市黒崎401-1
事業内容	ホテル業	連絡先	TEL：050-5847-7733 FAX：076-424-0262
各部署の説明		担当者名	リーダー 仲松宝花（ナカマツホノカ）
フロント業務		レストラン業務	客室清掃業務
お客様が快適にホテルでお過ごしいただけるよう、チェックインの準備やチェックアウトの対応をして頂きます。 接客接遇の他にも、館内の点検や清掃などの業務がございます。 早番・遅番・ナイトの3交代制です。		朝食、夕食2部で営業していますが、朝はビュッフェ方式、夜は居酒屋営業を行っています。マニュアルやレシピに沿って業務をしていただくため、未経験の方も安心して勤務して頂けます。 朝食、夕食ともに賄いの福利厚生があります♪	お客様が使用された客室を、お掃除して頂くホテルの要となるお仕事です。 黙々と作業が出来、やりがいを感じられるお仕事です。 日中の時間のため、主婦層に人気です！
 		 	 
勤務時間			
早番…8時～17時（内1時間休憩）計8時間勤務 遅番…13時～22時（内1時間休憩）計8時間勤務 ナイト…22時～翌朝8時（内2時間休憩）計8時間勤務 ※22時以降深夜手当あり		朝食…5時半～11時（内15分休憩）計5時間15分勤務 夕食…17時～22時 計5時間勤務 ※繁忙期は多少勤務時間に前後あり。	
こんな方にお勧め！			
・接客が好き、人と話すのが好き ・人のために何かをするのが好き ・正しい敬語、所作を覚えたい方 ・今後のキャリアアップに活かしたい方		・調理をするのが好き ・自分でメニューを考えるのが好き ・お昼からの時間を有効活用したい（朝食） ・学校、勤務後に空いた時間でお金を稼ぎたい（夕食）	
採用担当より			
ホテルルートイン富山インターは2025年に開業10周年を迎えます。富山インターを降りてすぐの立地で日々多くのお客様をお迎えしております。 幅広い年代のスタッフがおり、現在勤務されているスタッフはほとんどがホテル勤務未経験者の方です。 安心して勤務していただけるように研修体制も充実しております。 スタッフ一人一人がホテルの顔であるという意識を持ち、フロント・レストラン・客室清掃の全部署が気持ちを込めてお迎えをしています。 ぜひご応募下さい！			
			
リーダー 仲松			

🕒 ホテルの1日のお仕事 フロントスタッフ編

24時間・365日稼働しているホテル。早番・遅番・ナイトとシフトを組んで、バトンをわたしていきます。
フロントに立ち、お客さまと接するホテルの「顔」としての仕事はもちろんですが、事務所での事務作業もあります。



ホテルルートイン富山インター
〒939-8214 富山県富山市黒崎401-1
☎050-5847-7733



8:00

早番スタッフ出勤・引継ぎ

出勤したら館外の清掃、前シフトのナイトスタッフとの引継ぎをします。引継ぎが終わったらご出発されるお客様のチェックアウト対応を行います。

9:30

ハウスキーパーへの伝達

客室清掃を担当するハウスキーパーさんに、ホテルの稼働や本日の清掃に関する伝達を行います。

10:00

チェックアウト終了〜締め業務

10時まではチェックアウト業務がメイン。また、ホテルの1日は15:00～翌朝10:00。チェックアウトが終わると、締め作業を行います。
締め作業後は館内清掃や予約電話の対応、予約管理やPC操作、午前中に来館する業者さんの対応をします。

13:00

遅番スタッフ出勤・引継ぎ

出勤したら館外の清掃、前シフトの早番スタッフとの引継ぎを行います。
引継ぎが終わったら、今日のチェックインの準備やハウスキーパーさんの清掃状況の確認をします。

15:00

チェックイン開始

いよいよチェックインが始まります。交代で休憩を取りながら、数時間に1度大浴場の簡易清掃も行います。
その間、予約電話の対応、予約管理やPC操作、滞在中のお客様の対応なども分担して行います。

17:00

夕食スタッフへの引継ぎ

17:00頃になると夕食スタッフが出勤するので、当日の団体宿泊やプランで夕食を召し上がるお客様の件数などを共有します。

22:00

ナイトスタッフ出勤・引継ぎ

出勤したら館外清掃、前シフトの遅番スタッフとの引継ぎを行います。
1日の予約や金銭、帳簿状況のチェック、翌日の清掃内容の書類作成がメイン業務です。

2:00

大浴場の簡易清掃

2:00～5:00の間は大浴場のクローズタイム。大浴場を開き、翌朝お客様に気持ちよく使っていただくために簡易清掃を行います。

4:30

大浴場OPEN・朝食スタッフへ引継ぎ

大浴場を開けて、朝食スタッフへ当日摂取予定人数や団体宿泊のお客様の情報を共有します。
引継ぎ時間まではチェックアウトの対応をします。

5:30

朝食レストランの簡易準備

朝食レストランスタッフが出勤する前に、簡単な会場・飲料などのセッティングを行います。

8:00

早番スタッフ出勤・引継ぎ

出勤したら館外清掃、前シフトのナイトスタッフとの引継ぎを行います。主に翌日分の予約に関する引継ぎを行います。



🕒 ホテルの1日のお仕事 ハウスキーパー編



基本的には、チェックアウトからチェックインまでの限られた時間内でのお仕事です。慣れてくると、自分なりのコツや工夫もできるようになり、効率的に作業するのが楽しくなってきます。

9:30

出勤・朝礼

出勤後はユニフォームに着替えてミーティングです。フロントスタッフが指示書を持ってきてくれたら清掃を分担します。初心者スタッフ以外は、みんなが公平に割り振ります。

10:00

チェックアウト完了・清掃開始

チェックアウトが完了したら、本格的に清掃開始！フロントと滞在部屋の確認をしながらお掃除を進めていきます。1部屋あたり、20～30分で仕上げます。当番制で大浴場の清掃を行うことも。

14:00

ラストスパート！インスペクション

残り1時間はラストスパートです！自分の担当客室の清掃が終わると、別の人が終わった客室の点検（インスペクション）を行います。きれいに仕上がっているか？備品の不足はないかを確認します。

15:00

清掃完了・退勤

チェックインの始まる15時にはお掃除終了です。



🕒 ホテルの1日のお仕事 レストランスタッフ編

営業時間を軸にして、準備や片付け、発注業務などの作業時間を組み立てます。段取りがハッキリしているので、慣れればテンポよく進められる業務です。

朝食

5:30

出勤・仕込み・開店準備

ユニフォームに着替えて職場に入ります。キッチンでは前日の仕込みのおかげで、スムーズに調理がスタート。

6:30

営業開始！

6時半のオープンをお待ちにするお客さまもいて、朝食レストランは朝から活気にあふれています。店舗にもよりますが、多い日は200人以上のお客さまがいらっしゃいます。

9:00

クローズ・翌日の準備・清掃

朝食は9時でクローズ。片付けて清掃や翌日の仕込みをします。仕込みをキチンとしておく、翌朝がスムーズなんです。翌々日分の発注もします。

11:00

退勤

翌日仕込みや清掃が終わったら退勤です！



夕食

17:00

出勤・仕込み・開店準備

出勤したらフロントから団体のお客や夕食プランのお客の人数の共有を受け、開店準備を進めます。

18:00

営業開始！

オーダーを取り、お料理をテーブルまで運びます。メニューは定食や一品料理、アルコール類を含むドリンク。調理も家庭料理の経験があれば大丈夫。皿洗いも食洗機で楽々！

22:00

クローズ・翌日の準備・清掃

21:00にラストオーダーをお伺いして、21:30にクローズ。ホールの片付けと翌日の簡単な準備や清掃を行います。

22:30

退勤

翌日準備や清掃が終わったら退勤です！



ホテルルートイン富山インター
〒939-8214 富山県富山市黒崎401-1
☎050-5847-7733

