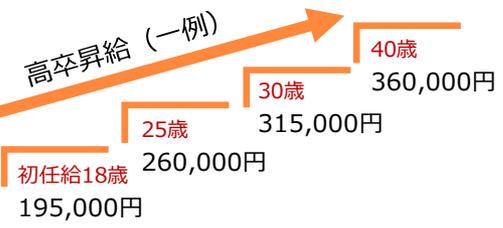




企業概要

「お食事・ご宴会のふじもり本店」「カレーショップインディアン」を十勝10店舗、釧路2店舗運営しております。売上はコロナ前の水準に戻り、今後規模拡大をしていきます。昨年より新社長となり、続々と新たな事業展開を予定しております。働き方改革にも力を入れており、ここ1年で残業時間軽減(月平均12.7h→9.6h)、待遇向上(初任給18.5万→19.5万、決算賞与の支給)を行っております。



会社の特長

「帯広で2番目においしい店」をめざし、常にサービス向上に努めています。幅広い年代の人が協力して日々楽しく仕事をしています。入社～毎月研修があるので、飲食未経験でもご安心ください。

諸手当

- ・通勤手当 実費支給(上限6,500円)
- ・食費手当 5,000円
- ・その他 住宅手当、燃料手当、職務手当

福利厚生制度

- ・従食制度あり(トッピング2つまで)・各種フォロー研修あり
- ・社員割引あり(お身内を含め20%割引)・出張手当あり
- ・従業員懇親会(去年は北海道ホテル様にて)・永年勤続表彰あり

社員インタビュー

社員へのインタビュー、詳しい採用情報は、右のQRコードよりご確認ください!



ある職員の1日(例)・年数ごとに求められること・将来像

7:30	8:00	8:30	9:00	～11:00	～14:00	～16:00	～19:00	19:00	19:30	～	23:30
起床	出勤準備 朝食	通勤 (車)	しごと開始 朝礼	開店前の仕 込み、準備	カレー調理、接客	昼休憩・昼食 (従食カレー) 一時帰宅	後輩教育、 バイト面接 カレー調理	終業時間	帰宅 夕食	プライベート 時間	就寝
1年目		2年目		3年目以降		6～10年程度		将来像			

定期研修、先輩OJTを通して1年間の流れを掴む。周りとの関係性を作っていきます。分からないことはどんどん聞いて、どんどん失敗しましょう!

徐々に任せられるしごとが増えて、楽しくなってきます。年次が若いからこそ、もっとこうすればよいのでは?という改善提案を期待しています。

一番技術が必要とされるカレーづくりも任せられるようになります。最初は店長・副店長が丁寧に教えていきますのでご安心ください。

一通りのしごとを一人前にできるようになり、主任→副店長→店長へとステップアップしていきます。後輩教育やマネジメントへ挑戦していただきます。店長になると店の売上を見ていくことになり、運営側のやりがいを感じることができます。

店長以降もSV(スーパーバイザー)、Mgr(マネージャー)とステップアップすることができます。会社全体をみていく仕事になりますので、責任は大きいですが、その分やりがいも大きいです。今後会社自体もどんどん新しいチャレンジを行っていきますので、それに伴いしごとやポジションもどんどん増えていく予定です。