

URL	Douraku.co.jp		
所在地	本社 〒542-0086 大阪府大阪市中央区西心斎橋 2-9-16 配属店舗堺店 〒590-0077 大阪府堺市堺区中瓦町 1-1-1		
事業内容	かに料理専門レストランの経営		
資本金	3000 万円	従業員数	全社 3061 名(内堺店 88 名)
電話番号	06-6211-4520	部署・担当者	人事部 田野勝美



1 会社の特長(強み)

○1960 年に大阪の道頓堀にて創業し、今日まで、64 年間に料理一筋の営業を続けております。現在、全国で 40 店舗の営業を行い、毎日、お客様の晴れの日の宴席をお迎えいたしております。○働く環境として、賃金面においては、物価手当・大入手当・通勤手当に加えて、正社員方々は、皆勤手当・ライセンス手当・住宅手当など各種手当を揃えております。また、待遇面においては、制服貸与、着物・白衣の洗濯はすべて業者様対応、完全週休 2 日制、社会保険完備、健康診断、従業員割引制度、退職金制度、また女性はもちろんのこと、男性の育児休業も実績があり、充実した福利厚生があります。○一番の PR ポイントは、労働時間管理が徹底されており、タイムカードは 1 分単位の管理、またユニフォームの更衣時間も賃金換算されております。クリーンな労務管理のもと、仕事に専念していただける環境を整備しております。

2 募集予定職種

募集予定職種	業務内容説明
①接客職(正社員)	お客様のお出迎え・お見送り、料理の提供・片付け、客席の準備、備品・消耗品の確認・受注、予約対応、会計など接客フロント全般の業務です。
②接客職(パート)	お席のセッティングや後片付け、お料理やドリンクのオーダー・提供など接客全般の業務です。
③調理職(正社員)	かにの食材を中心に取扱い、仕入れ、管理、仕込み、盛り付けなどの調理全般の業務です。かに切り、寿司、揚げ物、焼き物、蒸し物、造り、鍋盛り、出汁引きなど、包丁技術はもちろんのこと、すべての調理技術が身に付きます。
④調理職(パート)	野菜洗いや簡単なカット、盛り付け、食器洗いや後片付けなど、調理業務です。

3 研修制度・育成方針など

(正社員)かに道楽では、新入社員研修から役職者研修まで取り揃えておりますが、加えて知識面と技能面の向上を目的とした技術ライセンス制度を取り入れております。接客部門・調理部門に分け、5 段階の基準を設けて、定期的に試験を行い各等級を取得した者には、ライセンス給(3,000 円~15000 円)として、基本給に加算されるシステムを導入し、モチベーションの向上に役立てております。また、中途入社対象の集合研修も実施いたしております。(毎回 20 名程度)
(パート)先輩社員より、着物の着付けや、包丁の持ち方まで、手厚い OJT があり、基本から丁寧にお教えいたしますので、接客・調理いずれの未経験者の方も働きやすい環境です。

4 求職者の方へメッセージ

当社は、人のつながり、心の結合を何より増して優先する企業です。人の喜ぶ顔を見ることが好きな貴方、人を喜ばせることが好きな貴方、そのための積極的な働きかけを評価しています。10 代から 60 代までの幅広い年齢層の仲間が切磋琢磨し、明るく活気があり、楽しい職場です。お客様から「ありがとう」と言っていただけのお仕事です。ぜひ私たちと一緒に仕事を楽しみましょう。

