採用情報

私たちと一緒にワクワクするような仕事をしてみませんか

『餃子で笑顔と元気を！』

遊び心を持って、お客様とスタッフが笑顔になれる、
そんなお店を一緒に目指しましょう！！



業務拡大につきスタッフ募集！

◆ まだまだ発展途上の会社ですが、将来の中心メンバーを随時募集しております。
◆ 経験がなくても大丈夫！餃子好きで向上心がありOK！親切丁寧にご指導いたします。
◆ 事業拡大につき、新規事業のプロジェクトメンバーも広く募集致します。

こんな方の応募をお待ちしています！

● 自分の経験を活かしたい！
● やりがいがある仕事にチャレンジしてみたい！
● 楽しく、人に喜ばれる仕事をしたい！
● スキルアップして将来の幹部、または独立を目指したい！

弊社では評価制度を導入しています！

貴方のスキルをしっかり評価して、将来役職と昇給を連動させる仕組みです。
主にキッチン・調理スキル、ホール・接客スキル、チームワーク、マネジメントなどを客観的に評価して数値化します。
それにより目標を明確にできるので、とてもやりがいのある制度です。もちろん会社全体でスキルアップと成長を全面的にバックアップいたします。

キッチン・調理スタッフ（未経験者も歓迎）★評価制度で年3回の昇給チャンス有り★

浜太郎店舗（浜松市内）でのキッチン業務になります。
具体的には、餃子・ラーメンから揚げなどの調理と仕込み、お弁当盛り付け、お掃除などキッチン業務全般をお願いします。未経験でも親切丁寧にご指導します。将来的にはマネジメントも覚え店長職も狙えます！

勤務地	①半田山店、②餃子センター（細江店）、③小池店 ④鳥玉商店（神立店）、⑤浜松駅前店
時間	①②③④ 10:00～21:00の間で、実働7時間30分、休憩1時間、残業1～2時間あり ⑤10:00～24:00の間で、実働7時間30分、休憩1時間、残業1～2時間あり） ※シフト制
給料	260,000～365,000円（経験を考慮致します） **＜参考：駅前店キッチン・25歳・男性・1年目＞** 基本20万＋等級1.5万＋みなし残業代（38h）6万＋通勤0.8万＋食事0.5万 ＋深夜1.97万＝307,000円 **＜あると有利な経験・資格＞** 何らかの飲食店にて調理の実務経験があり方（ジャンル不問） 調理専門学校卒、調理師免許 等　※もちろん未経験者も歓迎です！ **【評価制度】** 年齢や経験に関係なく、業務スキルをしっかり評価して年3回の昇給のチャンスがあります。 ※入社1～2年でも店長・料理長昇格実績が多数あります。
その他、条件・待遇	要普通免許（AT可） 賞与年2回（7月、12月）・基本昇給年1回、更に等級UPで合計3回の昇給チャンスあり。 勤務次第・隔週2日休み、GW・夏季振替、年末年始休み有 試用期間1ヶ月（試用期間は条件変更あり）、有給6ヶ月後～ 等級手当、超過残業手当、深夜手当、役職手当、通勤手当、食事手当、家族手当、各種保険完備、まかない有、社販20%OFF、餃子マイスター制度、評価制度

ホール・接客スタッフ（未経験者も歓迎）★評価制度で年3回の昇給チャンス有り★

浜太郎店舗（浜松市内）でのホール業務となります。
具体的には、お客様のご案内、注文、配膳、レジ、お掃除などホール業務全般をお願いします。
未経験でも親切丁寧にご指導します。将来的にはマネジメントも覚え店長職も狙えます！

勤務地	①半田山店、②餃子センター（細江店）、③小池店 ④鳥玉商店（神立店）、⑤浜松駅前店
時間	①②③④ 10:00～21:00の間で、実働7時間30分、休憩1時間、残業1～2時間あり ⑤ 10:00～24:00の間で、実働7時間30分、休憩1時間、残業1～2時間あり） ※シフト制
給料	260,000～365,000円（経験を考慮致します） **＜参考：半田山店・28歳・女性・2年目＞** 基本20万＋等級1.5万＋みなし残業代（38h）6万＋通勤0.8万 ＋食事0.5万＝288,000円 **＜あると有利な経験・資格＞** 何らかのサービス業で、接客の実務経験をお持ちの方（ジャンル不問） 調理専門学校卒、調理師免許 等　※もちろん未経験者も歓迎です！ **【評価制度】** 年齢や経験に関係なく、業務スキルをしっかり評価して年3回の昇給のチャンスがあります。 ※入社1～2年でも店長・料理長昇格実績が多数あります。
その他、条件・待遇	要普通免許（AT可） 賞与年2回（7月、12月）・基本昇給年1回、更に等級UPで合計3回の昇給チャンスあり。 勤務次第・隔週2日休み、GW・夏季振替、年末年始休み有 試用期間1ヶ月（試用期間は条件変更あり）、有給6ヶ月後～ 等級手当、超過残業手当、深夜手当、役職手当、通勤手当、食事手当、家族手当、各種保険完備、まかない有、社販20%OFF、餃子マイスター制度、評価制度

商品開発・料理長候補 ★評価制度で年3回の昇給チャンス有り★

商品開発から調理、それらに付随する管理業務全般のお仕事です。
中華の枠にとらわれず、今までにないユニークな発想でオンリーワン商品の開発、お客様満足はもちろん、スタッフも自信と笑顔になるそんなメニュー開発をお願いします！その他付随業務として、キッチン業務、生産・品質・在庫管理・原材料調達、原価計算、他スタッフへの調理指導・店舗応援などもお願いします。
将来的には料理長としても期待します！

勤務地	①半田山店、②餃子センター（細江店）、③浜松駅前店
時間	①② 10:00～21:00の間で、実働7時間30分、休憩1時間、残業1～2時間あり ③ 10:00～24:00の間で、実働7時間30分、休憩1時間、残業1～2時間あり） ※シフト制
給料	300,000～450,000円（経験を考慮致します） **＜参考：餃子センター・41歳・男性・3年目＞** 基本23万＋等級3万＋みなし残業代（38h）7.2万＋通勤0.8万 ＋食事0.5万＝345,000円 **＜あると有利な経験・資格＞** 調理経験5年以上（ジャンル不問）、料理長、商品開発、調理師免許、 マネジメント・管理業務、PC・エクセルなど **【評価制度】** 年齢や経験に関係なく、業務スキルをしっかり評価して年3回の昇給のチャンスがあります。 ※入社1～2年でも店長・料理長昇格実績が多数あります。
その他、条件・待遇	要普通免許（AT可）、PC（ワード・エクセル） 賞与年2回（7月、12月）・基本昇給年1回、更に等級UPで合計3回の昇給チャンスあり。 勤務次第・隔週2日休み、GW・夏季振替、年末年始休み有 試用期間1ヶ月（試用期間は条件変更あり）、有給6ヶ月後～ 等級手当、超過残業手当、深夜手当、役職手当、通勤手当、食事手当、家族手当、各種保険完備、まかない有、社販20%OFF、餃子マイスター制度、評価制度

店長候補 ★評価制度で年3回の昇給チャンス有り★

浜太郎店舗（浜松市内）の店長候補の募集です。
具体的な業務は、キッチン・調理、ホール・接客、生産・品質・在庫管理、シフト調整、部下の教育、売上などのマネジメント業務をお願いします。先ずはキッチン・ホール業務を覚えていただき、マネジメント業務も覚えていただきます。最低限の店長スキルが確認できた時点で店長昇格とさせていただきます。
将来的にはエリアマネージャーや幹部候補としても期待します！

勤務地	①半田山店、②餃子センター（細江店）、③小池店 ④鳥玉商店（神立店）、⑤浜松駅前店
時間	①②③④ 10:00～21:00の間で、実働7時間30分、休憩1時間、残業1～2時間あり ⑤10:00～24:00の間で、実働7時間30分、休憩1時間、残業1～2時間あり） ※シフト制
給料	280,000～450,000円（経験を考慮致します） **＜参考：餃子センター・47歳・男性・2年目＞** 基本22万＋等級5万＋みなし残業代（38h）7.5万＋通勤0.8万 ＋食事0.5万＝358,000円 **＜あると有利な経験・資格＞** 調理経験5年以上、店長・マネージャー経験、調理師免許、人材育成、店舗開発、 商品開発、企画・戦略立案、PC・エクセルなど **【評価制度】** 年齢や経験に関係なく、業務スキルをしっかり評価して年3回の昇給のチャンスがあります。 ※入社1～2年でも店長・料理長昇格実績が多数あります。
その他、条件・待遇	要普通免許（AT可）、PC（ワード・エクセル） 賞与年2回（7月、12月）・基本昇給年1回、更に等級UPで合計3回の昇給チャンスあり。 勤務次第・隔週2日休み、GW・夏季振替、年末年始休み有 試用期間1ヶ月（試用期間は条件変更あり）、有給6ヶ月後～ 等級手当、超過残業手当、深夜手当、役職手当、通勤手当、食事手当、家族手当、各種保険完備、まかない有、社販20%OFF、餃子マイスター制度、評価制度

【コロナ禍の取り組みと待遇】

昨今のコロナ禍では緊急事態宣言や消費マインド低下などで来店客数や売り上げが激減しました。
そんな中、弊社では一人の従業員（パートアルバイト含む）も解雇せず全従業員の雇用維持と給料の100%保証を行ってきました。そこには従業員は会社の財産という考えがあるからです。
おかげで現場はたっぷりありました。その時間を次の売上たちの準備の時間と考え、With コロナ、Afterコロナを見据え開発やスキルアップのために使ってきました。そしてコロナ禍でも新規に10店舗のお店をオープンさせ、工場の生産も増やし従業員の仕事の場を創出してきました。
詳しくは【浜太郎ブログ】⇒https://ameblo.jp/hxa2101/entry-12703533417.html



店舗情報

浜太郎 半田山店	静岡県浜松市東区半田山5-2-1　053-545-7136
浜太郎 餃子センター	静岡県浜松市北区細江町中川981-2　053-401-0141
浜太郎 小池店	静岡県浜松市東区小池町66-1　053-545-7325
鳥玉商店 神立店	静岡県浜松市東区東区神立町124-1　053-568-5471
浜太郎 浜松駅前店	静岡県浜松市中区田町330-22　053-454-1315

店舗見学・工場見学はいつでも歓迎です！
ご応募・お問い合わせは下記までお気軽にお電話ください。

〈本社/事務所〉
静岡県浜松市北区三方原町260-1
株式会社ユースエフーズ　担当/磯部
TEL：053-436-2041＜月～金 9:00～17:00 受付＞