

* JOB NO. *	調理・接客	この仕事のキーワード	こんな人に向いています
14	飲食チェーン店のスタッフ	<input type="checkbox"/> 飲食店 <input type="checkbox"/> フランチャイズ <input type="checkbox"/> ラーメン <input type="checkbox"/> 調理 <input type="checkbox"/> 接客	<input type="checkbox"/> 元気な人 <input type="checkbox"/> 心の底から楽しめる人 <input type="checkbox"/> 自然な笑顔ができる人 <input type="checkbox"/> 喜びを分かち合える人 <input type="checkbox"/> おいしい料理が好きな人
職場ではこんな人も働いています	<ul style="list-style-type: none"> ● 製品の配送 ● 工場での食材製造・加工 		



**おいしい料理で喜んでもらう
その笑顔に立ち会う仕事です**

飲食店では、接客担当と調理担当と分かれていることが多いんです。でも、テンホウでは、どちらもやります。実際にお客様に接して、私のつくった料理が「おいしかった」と笑顔で言われると、最高に嬉しいです。接客は調理の励みになります。また、新入社員だけの新メニュー開発に挑戦した結果、私の考えた「ミニ辛ねぎ豚丼」がテンホウ全店で販売されました。この仕事に大きな手ごたえとやりがいを感じました。

入社2年目
飯野さん

私がこの仕事に就いたきっかけ

小さい頃、よくテンホウにラーメンを食べに行っており、そこで働いている人たちが「格好いいな」と憧れました。それから中学生時代の職場体験で、テンホウをますます「いいな」と思いました。就職先を選ぶ時、迷いはありませんでした。

飲食チェーン店のスタッフの仕事内容

仕込み

入社後、スープの鍋を沸かしながら、チャーシューやその他様々な食材を切っています。その日に使う分量を予測して、多すぎや不足がないように準備します。



調理

どのお店でも同じ味が出せるように調理手順はきちんとマニュアル化されています。注文を受けて、料理やテーブルの家族構成を見て、何を先につくるべきか判断します。



盛り付け

料理の見え方はとても重要です。たとえばラーメンなら、どの具材をどこに置くのか、すべてきっちりと決められています。丁寧な盛り付けは食の安心感につながります。



接客

お客様に接する時は、まじめで誠実な対応を心がけています。さらに地域の身近な飲食店として、温かな笑顔とアットホームな雰囲気をお客様に大切にしています。



必要な資格・スキル

● 特にありません。

株式会社テンホウ・フーズ

諏訪市中洲5314-1 TEL/0266-58-1100

創業/1956年 従業員数/380名(パート・アルバイト含む)

店舗/長野県内33店舗(直営店:29店舗 FC店:4店舗)



株式会社テンホウ・フーズではこんな仕事をしています

飲食店(テンホウ)の運営と喜びの提供

長野県発祥のご当地ラーメンチェーンとして県内33店舗を展開。誰でも楽しく笑顔で過ごせる場と、幅広い世代のお客様にご満足いただける豊富な商品を提供しています。



食品製造

餃子や定食、ラーメンなど、おいしい食事を安全に提供するために、諏訪市の本社工場で食材をまとめて仕入れ、全店分の仕込みの一部を行うことで品質の向上を図っています。



スーパー等への食材卸

自社工場には、ラーメンをはじめ、ギョーザや肉などの食材を急速冷凍できる装置があります。そこから生まれたオリジナル冷凍食品等を各地のスーパー、お土産店、協力店等へ卸しています。



通信販売の運営

「みんなのテンホウ オンラインストア」では、人気の冷凍食品を中心にギフトセットやラーメン七味、絵本、カレンダーまでオリジナル商品を取り揃えています。



子供たちの明日、長野県の未来を見つめて、笑顔あふれる社会活動を展開しています

地域の活性化を目的とした社会活動を可能な限り応援しています。たとえば、サッカークラブのパートナーになったり、地域の子供食堂に無償で餃子を提供したり、また県内野菜を仕入れることでさらに地産地消が進むよう頑張っています。私たちが目指すのは、テンホウにかかわる人みんなが笑顔になること。そして長野県がもっともっと元気になることです。

