

* JOB NO. *	飲食業
37	全店舗統括マネージャー
職場ではこんな人も働いています	●焼き師 ●ホールスタッフ ●イベントスタッフ ●企画営業
この仕事のキーワード ☐ 飲食業 ☐ 焼き鳥屋 ☐ 店舗管理 ☐ 衛生管理 ☐ 焼き鳥マイスター ☐ 接客	
こんな人に向いています ☐ 向上心がある人 ☐ 負けん気強い人 ☐ 人が好きな人 ☐ 仲間思いの人 ☐ 主体性のある人 ☐ 細かい気配りができる人	



「やきとり番長」で働く一人ひとりが夢をかなえるサポートをしています

「やきとり番長」は長野県内に3店舗(上田市・松本市)、北海道に3店舗(札幌市)を展開。私は各店舗の売上げ、利益を毎日集計し、売上げ目標の達成率や原価率を確認するなど店舗の運営管理と、衛生管理も行っています。さらに採用した社員・アルバイトの雇用管理や、業務のAI化など会社の仕組みづくりにも携わっています。会社の業績アップを図るとともに、働く一人ひとりが夢や目標をかなえられるようにサポートしています。

入社8年目
杉山さん

私がこの仕事に就いたきっかけ

静岡県の大学生時代、バスケットボールの大会で社長と知り合い、週末は上田店やイベント出店でアルバイトする4年間を過ごしました。尊敬する社長と一緒に飲食業で本気の仕事をしたいと思い、卒業後入社しました。

全店舗統括マネージャーの仕事内容

管理業務・経理

各店舗の売上げ、利益を毎日集計。棚卸しや請求書を確認し、売上げ目標達成率や原価率を出します。店舗の衛生管理やお金の管理をする経理も行います。



雇用

社員・アルバイトの雇用に関して、会計士や社会保険労務士など専門家と細かくやり取りをしながら、雇用契約書の作成や雇用保険などの管理をしています。



棚卸し

店内に仕入れた材料や商品がどのぐらい残っているかを数え、その価値(金額)を確認します。この作業はAIを導入し、スマホ上で行えるようになっています。



人材育成

アルバイトの多くは学生。社会人になった時に恥ずかしくないように育てることを使命と考え、挨拶、気づかい・心づかいなど社会人の基本を身につけてもらいます。



必要な資格・スキル

- 特に必要ありませんが、日本酒やワインなどの資格があるとお客様にのご案内する時にとても感動されます。
- 飲食店には人間力と探究力が必要です。何を学べるかは本人が自分で気づくことです。そういった気づきこそが飲食業界の基本であり、飲食業界で戦っていくための必要なスキルです。

番長株式会社

上田市古里86-1 TEL/0268-26-1818

創業/2002年8月 従業員数/60名

店舗/上田駅ナカ店・松本つなぐ横丁店・も〜ホル うしこちゃん 松本つなぐ横丁店(長野県)
・札幌大通り店・札幌つなぐ横丁店・手羽先番長 札幌つなぐ横丁店(北海道)



会社見学 OK
職場体験 OK
出張授業 OK



番長株式会社ではこんな仕事をしています

焼き師

「焼き師」とは焼き鳥を焼く人のこと。番長では「焼き鳥マイスター」といい、焼き鳥を焼く炭のおこし方、たて方、火加減などの技術を極め、おいしい焼き鳥を焼いて提供しています。



ホールスタッフ(接客)

注文を取り、料理や飲み物を運ぶなどのサービスを提供する接客は飲食業で最も大事な仕事。気づかい・心づかいを忘れず、お客様に「すみませ〜ん!」と言わせない接客が目標です。



イベントスタッフ

全国の焼き鳥店が集まり、食べ比べなどを楽しむ「やきとりJAPANフェスティバル」をはじめ、全国各地で開催されるイベントへの出店準備から店舗運営まで担当します。



企画営業

イベントの出店場所を探したり、店舗で提供している独自のレシピ、上田地域の名物「美味だれ」を商品化し販売先を広げるなど、イベントや商品の企画・販売・PRなどを担当しています。



アルバイトの大学生の取り組みが「面白い!」と生ゴミのコンポスト化を計画

店から出る生ゴミをコンポスト(堆肥)にして自社の畑の肥料として使い、きゅうり、トマトなどの野菜を育て、メニューとして提供する計画を進めています。きっかけはアルバイトの大学生がコンポストサークルで活動していたこと。SDGs活動の一環として、会社で取り組むことにしました。また畑仕事の担い手として高齢者雇用も検討しています。

