



調理・接客・お金の管理・従業員の労務管理

ラーメンチェーン店の店長

職場ではこんな人も働いています

- 製品の配送
- 工場での食材製造・加工

- この仕事のキーワード

 - 飲食店
 - フランチャイズ
 - ラーメン
 - 調理・接客
 - コラボレーション
 - メニュー開発
- こんな人に向いています

 - 元気な人
 - 心の底から楽しめる人
 - 自然な笑顔ができる人
 - 喜びを分かち合える人
 - おいしい料理が好きな人



喜んでもらうメニューやサービスを考え、売上アップにつなげる仕事です

アルバイト時代から、お客様と接することはとても楽しいと感じていました。社員になると、調理も任されるようになり、それまで包丁を握ったこともなく最初は大変でした。お客様に安心安全な料理を提供するというプロの責任感も求められます。店長になると、もっと全体のことを見て、スタッフに指示や指導をしたり、毎日の売上や経費などお金の管理も任されたりします。自分で考えたメニューや売り方で、売上数字が伸びた時、店長として一番嬉しいです。

check!
私がこの仕事に就いたきっかけ

高校生の時、友人とテンホウでアルバイトをしていたことがあり、とても楽しかった思い出があります。卒業してからは、違う業界に就職していましたが、テンホウで経験した仕事が合っていたことに気づき、転職を決断しました。

入社12年目 平澤さん

ラーメンチェーン店の店長の仕事内容

仕込み

出社後、鍋のスープを沸かしながら、チャーシューやその他様々な食材を切っていきます。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・接客・掃除

テンホウの社員は調理だけではなく接客も行う二刀流です。お客様から直接「おいしい」と言われます。また店内外をつねに清潔に保つよう心がけています。

レジ閉め・お金の管理

一日の終わりにレジスターを閉めるのは店長の重要な仕事です。タブレット端末に必要な数字を入力し、売上と経費のバランスを分析。今後のメニューやサービスを考えます。

従業員の労務管理

休日やランチ、夕食の時間にはより多くのスタッフが必要です。その時間割を考えたり、お客様と接する時の声かけなど、きめ細やかにスタッフを指導したりします。



必要な資格・スキル

- 必要な資格は、特別なものではありません。
- 笑顔での接客が大切です！
- 経験を積むことで、調理師免許をとることもできます。

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 会社設立/1973年 従業員数/400名(パート・アルバイト含む)
支店/長野県内34店舗(直営店:30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34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。

地元企業とのコラボや、湖の環境維持を応援。めざすのは地域へ笑顔を広げることです

テンホウは、全店共通の定番メニューのほか、それぞれの店舗で独自のメニュー開発をしています。たとえば地元にお味噌メーカーがあれば、その会社に声をかけて、コラボ商品として味噌ラーメンを開発・販売。時にはそのメニューが全店舗に展開されます。またこども食堂や諏訪湖の環境維持活動を応援。私たちは地域に笑顔を広げたいと願っています。

