

回転寿司チェーン店の 店長

職場ではこんな人も働いています

- お寿司やサイドメニューなど商品の企画・開発
- ブランドの価値をお客様に届けるマーケティング・広報
- 海外回転寿司事業の企画・管理

- この仕事のキーワード

 - かっぱ寿司ブランド
 - 食のインフラ
 - 回転寿司
 - ファミリー
 - 笑顔
 - サステナビリティ
- こんな人に向いています

 - 人と接することが好き
 - チームとして協力し合える
 - 変化に前向きに対応できる
 - 周囲の声に耳を傾けられる
 - 食べること、食が好き



食や職を未来につなげていく社会的存在

かっぱ寿司は、寿司の大衆化を実現し、日本の食文化をより多くの人たちに広めるとともに、地域の食のインフラとして、食の豊かさの提供や経済の活性化、食や職を未来につなげていく社会的存在だと思います。自分たちの仕事をお客様や仲間に見ていただくことや、自分に任された店舗を運営し、スタッフと課題を共有、解決しながらチームとしての成長を実感できることが一番のやりがいです。

check!
私がこの仕事に就いたきっかけ

大学入学をきっかけに始めたアルバイト先がかっぱ寿司でした。4年間ホールスタッフとして働き、接客業の楽しさややりがいを感じていました。教育系の大学に通っていましたが、アルバイトの経験を生かして、この会社を志望しました。

入社 7 年目 坪井さん

回転寿司チェーン店の店長の仕事内容

- 従業員の教育

朝夕礼を通じて会社の通達やお客様からの意見などを伝えるほか、スタッフの隣で、商品づくりの指導なども行います。
- 店舗運営計画の作成

来客数の予測やそれに応じた人員の配置を決めるとともに、食材を発注したり、食材の解凍など仕込み量の調整を行ったりします。
- ホールでの接客

商品の提供、レジやお客様に呼ばれた時の対応のほか、お客様の期待に応えることができるかの確認もします。
- 調理や仕込み

お店の管理監督の一環で、魚の切り付けであったり、商品の盛り付けであったりを従業員と一緒に、技術を教えています。

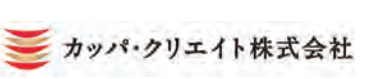


必要な資格・スキル

- やる気があれば、特に資格がなくても大丈夫です。

カッパ・クリエイト株式会社

神奈川県横浜市西区みなとみらい2-2-1ランドマークタワー12階 TEL/045-224-7095
創業/1973年8月 従業員数/16,182名
支店/全国に回転寿司チェーン店「かっぱ寿司」を296店舗展開



HP

会社見学
OK

職場体験
OK

出張授業
OK



カッパ・クリエイト株式会社ではこんな仕事をしています



お店と本部をつなぐエリアマネージャー
複数のお店を地域ごとに分け、1名のエリアマネージャーが管理。本部とお店をつなぐかけ橋として、お店をまとめています。



お寿司やサイドメニューなどの企画・開発
お客様に「美味しい!」と思っていただける商品を企画し、どのお店でも同じクオリティで提供ができる商品開発を行っています。



ブランドの価値をお客様に届けるマーケティング・広報
キャンペーンやフェアメニューなど、「かっぱ寿司」の取り組みや新たな情報を、CMやSNSなどを通じてお客様に届けています。



海外回転寿司事業の企画・管理
海外で展開している「かっぱ寿司」が、更に成長できるよう、事業企画や新規出店、店舗運営の支援や管理などを行っています。

自分の生活にあった働き方ができる「フレキシブル正社員」制度

「フレキシブル正社員」は、子育てや介護などで時間の制約がある人でも、正社員として活躍できるかっぱ寿司独自の働き方。勤務店舗や時間を固定して働けます。塩尻店の池田さんは、改装オープンから9年間のパート勤務を経て、制度を活用。今春から正社員として働いています。「これまでの経験を生かして、仕事を継続できるのが嬉しい」と話します。

