

概要と募集要項

【会社概要】

社名 サゴエンタプライズ株式会社

事業所

舘山寺サゴロイヤルホテル(勤務予定)[温泉旅館 97 室 500 名収容]

ホテル山喜 [温泉旅館 12 室 60 名収容]

アパホテル<浜松駅南> [ビジネススタイルホテル 177 室 208 名収容]ワンチャイ提携

マリポーサ [創作フレンチ 100 名]

サゴ浪漫館 [居酒屋 117 名]

コモンズ・アウトシティ浜松 [貸し会場]

賃貸事業 コインパーキング等

資本・売上 9,500 万円 / 約 21 億円

従業員数 230 名

正規 105 名(男 65、女 40)

非正規 125 名(男 35、女 90)

正社員世代内訳

10 代～(男 16、女 35)

30 代～(男 20、女 4)

50 代～(男 25)

【配属予定先】

舘山寺サゴロイヤルホテル

静岡県浜松市西区舘山寺町 3302

車通勤が原則です。通勤時間に概ね 90 分以上かかる遠方者は寮を用意いたします。



■会社の特徴

事業所は浜松市内にあり、引越を伴う転勤はありません。地域と密着した活動で視野の広さを感じる社風です。

■やらされ感を感じにくい仕組み

個人の意見を尊重できる改善提案、チームの力で仕事を変えていくQCサークル活動、地域や社会とのコラボレーションによる相互活動を取り入れています。

■居心地がよい職場環境

当ホテルは若手が活躍できる職場です。また多くの高卒の方が配属される接客サービス課は特に年齢の近い若者が多いため、笑いの絶えない明るい職場です。残業も少なく、休日はしっかりと休める、当たり前のことが出ている職場です。

■社長コメント

経営＝社員を幸せにすること

私たちは「楽しそうに仕事してるね」と言われるこ

とに喜びを感じたい。

■人事担当コメント

調理部門を除く一般職の平均残業は 1 日 30 分以内が約 90%とプライベートタイムがしっかり確保できる環境です。

■新入社員の職務

原則としてホテル旅館で核となるサービスの仕事を核とし、年間約 15 万人のお客様を通じて人間性を磨きます。社内では役職男女関係なく助け合う体制が整っており、一時の忙しさを緩和させる仕組みがあります。新入社員は、OJT 教育により個性に合わせて、時間をかけて技能を習得していきます。また当初配属される職種は一生変わらないわけではなく、技術の習得や力量、適性などに合わせて異動する場合があります。

■その他概要

【教育】

OJT 改善提案 QCサークル 国内外研修旅行

社外ホテル研修 JTB接客セミナー 外部講師による接遇研修(気配り・おもてなし研修)

観光地研修 リーダー研修 試食視察研修 イベント体験研修 技能研修・講習

【福利厚生】

健康保険(医療費 3割負担) 厚生年金(会社も負担+サラリーマン年金) 雇用保険(失業保険) 健康診断(年 1回~2回費用負担) 寮費負担(社員寮の場合のみ 1割負担から) 社員割引(飲食店 3割引き、売店 2割引き、宿泊特別価格、誕生日券 5700円) ポイント還元制度(お客さまを紹介、社内活動などで貯まるポイントを現金還元) エクシブホテル会員、サンメンバーズホテル会員

【休日休暇】

月間 8日(シフト制)+特別休暇 4日/産前産後、育児、介護、慶弔、有給、裁判員他 予約状況に合わせて課内シフト作成、希望公休も考慮







【2019募集要項】

職種

接客サービス職（若干名）

総合職（若干名）

調理職（若干名）

勤務地

館山寺サゴロイヤルホテル

入社後流れ

担当部署に配属されますが、経験を積んだ館内の他部署に転属の可能性有。

初任給

170,000 円（※金額は下記諸手当含まず）
（努力する人を評価していく公平査定）

諸手当

通勤、時間外、深夜、宿直、他

勤務時間

実働7時間30分(部署により時間が異なる)

採用実績校

新居高校、佐久間高校、浜松啓陽高校、浜松大
平台高校、浜松東高校、浜松湖北高校、聖隷ク
リストファー高校、湖西高校、天竜高校、浜松
湖東高校、川根高校、浜名高校、浜北西高校、
浜松学院高校、浜松開誠館高校、遠江総合高校
ほか

求める人物像

人の話をよく聞き理解することができる
目標を持ち、頑張り続ける
向上心があり、努力を嫌がらない
元気があり、明るい挨拶ができる

選考基準

協調力（周りを見る力、謙虚さ、面倒見）
活動力（頑張る力、バイタリティ、創造力）
自己管理力（上昇志向、ストレス耐性）





【高校生採用について】

初めての社会人生活で不安など大きいと思いますが、当社では1997年から高校生卒の採用を継続しておりますので、頼りになる先輩たちがたくさんいます。旅館の仕事は個人能力も重要ですが、業務の多くを「チーム」で行っています。チームワークはとても大切。

当社は、お互いに助け合えるチーム力が高い職場です。同年代も多く、和気あいあいとした社風なのでどうぞ安心してご検討ください。

■総合職採用

入社時当初はフロント課ホール係（朝食会議担当）、接客サービス課（昼夕食担当）などを中心にホテル業務の基礎を学んでいただくこととなります。その後、力量、経験、適性などにより適材適所配置転換をすることで、より力が発揮できる職場で能力を高めていくことができます。

■調理職に興味がある方へ

当ホテルは、和風会席料理を主軸とした日本料理を提供しています。最近バイキング料理にも力をいれており、会場では、カツオやカンパチの解体ショー、肉やハムの鉄板焼き、焼き鳥や魚介類などの焼き物などの実演もおこなっています。当ホテルは調理に興味がある高校卒の調理師候補を男女問わず広く募集しており、最初は簡単な作業から実務を通じて経験を積んでいただきます。2年間の実務経験を積むと調理師免許を取得する資格が得られますので、まずは免許取得を第一目標に頑張ってもらいます。先年には入社4年目の女子達がバイキング会場で交互に客前解体ショーを実演し人気のコーナーとなりました。未経験でかまいませんが新しい世界に入るには辛抱が重要です。大型旅館なので大量の料理を一気に作るというグループ作業的な要素も

あり、器用さや芸術性よりも、的確に迅速に処理できる力が重宝されます。

■接客サービス職に興味がある方へ

当ホテルは、南国リゾートホテルのイメージと、畳部屋を中心とした純和風のスタイルを兼ね備えた温泉旅館です。日常の仕事や家事を忘れてくつろいでいただくため、笑顔でもてなしをします。

チェックイン時には玄関先でお客様をお迎えし、お荷物をもってフロントカウンターにお越しいただき、館内案内をしながら客室前までご案内をいたします。それと並行してお客様の夕食準備をしますが、主な食事場所はレストラン及び畳の宴会場になります。予約状況に応じて会席料理やバイキング料理を準備します。夕食時間になると担当割された宴会場を受け持ち、飲料の提供や冷温の後出し料理の提供を行い、食事終了後は宴会場の片

づけと明日以降の前準備セットをして一日の業務が終了いたします。現在接客サービス課には一般職の女性社員が20名弱在職していますが、ほぼ全員が高卒入社で頑張っています。

