

ふじたせいさくしょ

株式会社藤田製作所

飲食業

■設立 2012年12月 〒980-0811
 ■代表 藤田将史 仙台市青葉区一番町2-2-8
 ■資本金 300万円 Ikiビル5F
 ■従業員数 80人 TEL/022-797-2838
 (男38人、女42人) FAX/022-797-2868
<http://www.fujita-seisaku.co.jp/>

採用ページはコチラから



マイナビ リクナビ

求人情報

■初任給 200,000円~250,000円 (経験・能力考慮)
 ■福利厚生 昇給(年1回)、資格手当(利き酒師、ソムリエ等)、役職手当、家族手当、扶養手当、社外研修制度、各種

■休日休暇 月6日
 ■職種 統括店長、店長、ホール接客サービス係、ソムリエ、料理長、調理人、利き酒師

■インターンシップ受け入れ/なし
 ■大学生アルバイト受け入れ/あり
 ■採用担当者連絡先
 TEL/022-797-2838
 E-mail/fujita@fujita-seisaku.co.jp



お客様の胃袋をつかみ心地良い一服の時間を用意する

18

TOP MESSAGE

誠実な姿勢で仕事に向き合い
お客様に選ばれるお店づくりが
できる「人財」を

2006年の暮れに最初の店舗を仙台駅前に持つてから、様々な紆余曲折を経て2008年の春に「FUMO14番地」「つるかめ」をオープンし、そこから現在では仙台市内に5店舗を経営しています。私自身、「飲食店は水商売」と思われてしまふことは自覚しながらも、その認識を少しでも変えていけるような店づくり、会社づくりを目指しています。お客様に信頼してもらい、選んでもらえるお店を、社員やスタッフの人間性が伝わるような接客や対応でつくっていく。そういう想いから、飲食業ではありながら会社名を「製作所」としていまふ。

我々が求めるのは、一番に「人間性」です。道徳、倫理観を備えているかを重視し、「この人と一緒に働きたい」と思わせる人を求めています。特に新卒採用の場合には、まず2年ほどかけて「しっかりと社会人になる準備をしよう」という目標だけを与えまふ。働いている先輩の姿や振る舞いを見ながら素直に学び、そしてお店をより良くするために必要な物や雰囲気は自分なりに考えてほしい。私たちは一緒に働く人々を人財ではなく「人財」と考えています。大切な財産を社員みなで育てていくことを使命としています。

豊かな発想でアイデアを出し
最後までやりきる実践力で
より良いお店をつくる。

尊重し合い、自発的にアイデアを出し合える環境を重視。自らの発想力で仕事を生み出し、摩擦を恐れず素直に実践し、妥協せず最後までやりきる。それらを継続することが、「個人の力」となり、「会社の財産」となる。それがお客様に「最良の食卓」を提供することになるという自覚を持つて仕事に向き合える人を求めている。

人を育てることが
自分の評価にもつながる

入社歴と思考の質は比例しなければ経歴とはならないと考え、蓄積とともに利益を生み出すことがステップアップにつながる。人材育成も、会社の利益のひとつ。そのためにも自分自身が「この人となら働きたい」と思わせる人間にならなければならない。常に自分と向き合いながら仕事をすることが評価につながる。飲食を通じて、関わる全ての人に信頼される店づくりを実践している。

- 1 社歴や経歴にかかわらず、意見交換をしながら「お客様に選ばれる」店づくりを目指す。
- 2 各店舗にアクセスしやすい一番町に事務所を構える。
- 3 「スタッフの人間性が、お店の印象に直結する」と藤田社長。嘘偽りのない誠実な接客を重視する。
- 4 店舗の花や木々による装飾など、自分の特技を活かし伸ばすことのできる環境。
- 5 日々の仕事を「こなす」のではなく、「こつたほうがいい」「これが必要」と気づくことも重要。
- 6 5店舗の中で一番古い「FUMO14番地」。イタリアンの店ながら、肩肘張らない雰囲気の人気理由だ。
- 7 パルコ2の中にある「ほねぎし」。初のチャレンジとなった大型店の中への出店。