



TOP MESSAGE

お客様にも同僚にも 信頼されることが大事

我々が求めるのは、一番に「人間性」です。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。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す。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自分なりに考えてほしいと思います。



お客様に選んでもらえる
お店と一緒に作って
いきましょう



profile
代表取締役 藤田 将史

■ 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。
■ 各店舗にアクセスしやすい一番町に事務所を構える。■ 仙台パルコ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。■ 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。■ 日々の仕事を「こなす」のではなく、「こうしたほうが良い」「これが必要」と気づくことも重要。■ 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が人気の理由だ。

会社情報

- 設立 2012年12月
- 代表 藤田 将史
- 資本金 300万円
- 従業員数 80人(男38人、女42人)

本社
〒980-0811
仙台市青葉区一番町2-2-8
IKIビル5F
TEL/022-797-2838
FAX/022-797-2868
<http://www.fujita-seisaku.co.jp/>

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、各種社会保険完備
- 休日休暇 シフト制(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/TEL022-797-2838
fujita@fujita-seisaku.co.jp

CORPORATE RESEARCH

- 会社案内請求
- 自社説明会
- 会社見学

採用ページはコチラから



マイナビ リクナビ

- 採用までの流れ
- ① 問合せ
- ② 面接(履歴書持参)
- ③ 内定通知

file20

ふじたせいさくしよ
株式会社藤田製作所

飲食業

お客様の胃袋をつかみ 心地良い一服の時間を用意する

「人財」を育てる
2006年の暮れに仙台駅前最初の店舗を持ってから、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。その後も『もみじ』『さぶら』『ほねぎし』とテーマの異なる店舗を展開し、現在では仙台市内に5店舗を営む。『私自身、飲食店は水商売と思われてしまうことは自覚しながら、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』と語るのは藤田社長。ともに働くスタッフたちを「人材ではなく、人財」と考える」という理念を掲げ、「誠実な姿勢で仕事に向き合い、お客様に信頼してもらえ、選んでもらえる『人財』を生み出す」ことに重きを置く。飲食業ではありながら会社名を「製作所」としているのは、「大切な財産を社員みんなで育て、作り上げていくことを使命としています」という藤田社長の想いの表れなのだ。

豊かな発想力と
やりきる実践力を
尊重しあい、自発的にアイデアを出しあえる環境を重視。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、妥協せずに最後までやりきる。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。そうして積み上げたものが、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って、仕事に向き合える人を求めている。また、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個々のステップアップにも繋がっている。そのうえで、自分自身が「この人となら働きたい」と思わせる人間になっていくかどうか、常に自分と向き合いながら仕事をするのが重要だ。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するというのが、『藤田製作所』各店舗の雰囲気にも色濃く表れている。