

事業所名	ますこ 株式会社マスコ			
事業所所在地等	宮崎市大字赤江字飛江田1253-1			
電話	0985-54-1118			
担当部署	人事部			
担当者名	藤本政史 mailto:fujimoto@masuko-net.com			
設立	1987年9月			
資本金	1,000万円			
従業員数	500人			
勤務地	宮崎県内各地（宮崎市、都城市、児湯郡高鍋町・新富町など）			
勤務時間	15:00 ~ 0:00 （うち休憩時間 80分） 交替勤務制：有 時間外勤務：有			
休日・休暇	休日：月8日（休出の場合有り） 休暇：有休、産休、育休、他			
加入保険等	雇用	労災	健康	厚生
	○	○	○	○
オンライン面接（面談）対応	○			

「食」を通して、お客様を幸せに！
お客様に強く必要とされる存在を目指します！

【事業概要】

- ◆炭火やきとり恵屋や、とんかつらくい等の多様な飲食店の運営（10業態29店舗）
- ◆ドレッシング（生タイプ）や、恵屋のやきとり等の冷凍食品の製造販売



【活気・元気・親切な飲食店スタッフ達】

ホームページURL

<http://masuko-net.com/>

福利厚生・待遇等

手当等福利厚生	多様な研修制度	人間力向上研修（by社長）
昇給随時、賞与年2回 借上社宅（敷礼不要、駐車場無料） 役職手当、家族〃、通勤〃、 時間外・休日出勤〃 社会保険完備	入社前研修（実務・社会人基礎）、 新入社員研修（社長塾、企業知識） 階層別集合研修（店長ゼミ、主任ゼミ： 理念教育、実務教育など） 外部講師による研修（業界セミナー、安全衛生セミナーなど）、 更に⇒⇒	当社飲食店の魅力は、「美味しさ」以上の『接客力』。 【活気・元気・親切】 それらを支える「人間力」を高めるための研修を、社長自ら推進しています。

当社の魅力・仕事の魅力

【当社の魅力】
◎30年を超えて続けている飲食・食品製造事業では、「強くお客様に必要とされる存在」を意識した業態開発や転換を、時代に合わせ柔軟に行なってきています。（最新業態：持帰り専門店「メグカラ」等）
◎大企業ではないからこそ「風通しの良い組織」の中で、各人が「気持ちの良い挨拶・丁寧な言葉遣い・常に笑顔」を徹底しているから、雰囲気の良い職場になっています。

【仕事の魅力】
◎最大の魅力は、接客業の醍醐味である『お客様の喜びと笑顔をその場で見られること、感謝の言葉をいただけること！』です。お客様の「ありがとう！」が病みつきになります！
◎スタッフ同士、協力し合って「お客様のために尽くす」（達成感の共有ができる）ことも魅力です。

求人計画		募集対象	学校等新規卒業予定者					一般求職者	
職種	仕事内容・必要な資格など	給与 (基本給等)	採用予定数						
			学校等新規卒業予定者					中途	新卒 中途 不問
			大 学	短 大	高 専	専 門	新卒内 不問		
店舗スタッフ (店長候補)	・注文受けや配膳等の接客 ・調理補助、仕込み ⇒ 運営面 できることからスタートします。	基本給（年齢設定） 大卒・・・172,000円 短・専卒・・・162,000円	-	-	-	-	-	-	7
			-	-	-	-	-	-	-
			-	-	-	-	-	-	-
			-	-	-	-	-	-	-