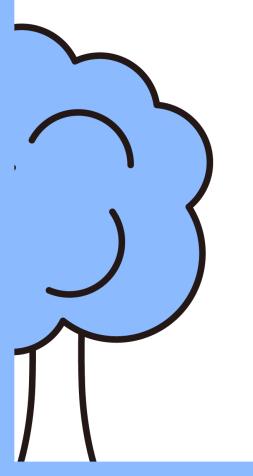
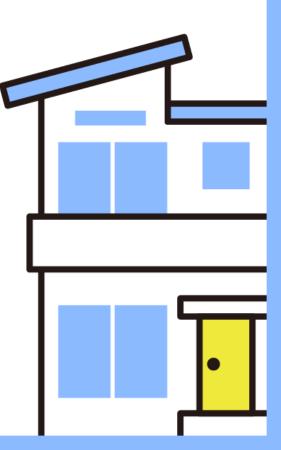
株式会社サンライズサービス











部活動や、グループワーク。 そんな学生時代の活動を通して、

チームで協力する面白さ

を味わったことはありますか?



チームで心をひとつに して大きな成果を出し た経験がある!!

大きな成果はなくても、 チームで協働する楽しさを 感じたことがある!! チームで動くのは大変だったけど、終わった後に 皆で笑い合えた思い出が ある!!



私たち、株式会社サンライズサービスは、 チーム一丸となって仕事をする楽しさを 大切にしています。

スタッフ同士で積極的に コミュニケーションを取り、

「チームで働く楽しさ」

を充実させることで、より良い サービスをお届けしています!

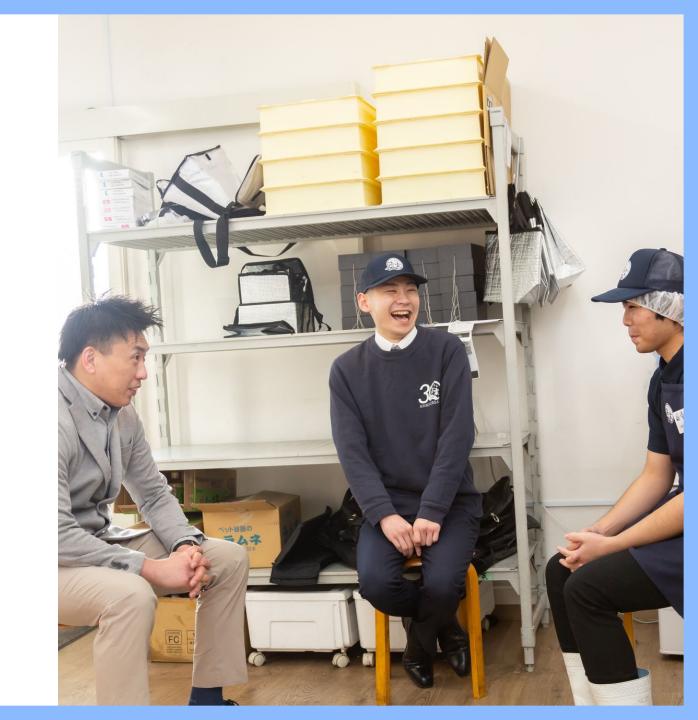
サンライズサービスの環境

サンライズサービスで働くポイント①

チームで協力する喜びが 大きなやりがいになる!!

新卒入社後は、宅配事業部で調理とマネジメントを学びます。チームでお店を運営し、成果を喜び分かち合い、スタッフに寄り添う人材へ。売上や情報の管理技術を学び、マネジメントを習得したあとは、複数店舗のマネジメントや商品開発に挑戦していきます。

20代で活躍し、やりがいを持って成長できる 環境です。一緒に働き、喜びとやりがいをチ ームで共有しましょう!!



サンライズサービスの環境

サンライズサービスで働くポイント2

役職問わず意見が言いやすく よく反映される!!

当社の改善提案制度では、正社員だけでなく、 アルバイト・パートの提案も積極的に取り入れ ています。採用された提案は、マニュアル化さ れることもあります。

この制度により、多くの従業員が、会社の一員としての力強さを発揮しています。会社をより良くするためのアイデアや改善点を全員が見逃さず、共に良い企業を築こうとしています。 サンライズサービスは、アイデアを誰でも発信できる場を提供しています。



サンライズサービスの取り組む事業

フードデリバリー事業

主な事業は、宅配料理ブランドの運営です。

宅配寿司「つきじ海賓」、宅配釜飯「釜福」 など6つのブランドを展開しています。

神奈川県を中心に東京、埼玉、静岡にも進















レストラン事業

マグロ丼専門店「三崎市場」、つけ麺専門店「越後維新」の2つのブランドを展開しており、イートイン事業にも取り組んでいます。

ケータリング事業

神奈川県川崎市と埼玉県上尾市では、ケータリング 事業も展開。お客様のお過ごしになる葬祭のひとと きをサンライズサービスの料理で彩ります。

米国寿司レストラン事業

ロサンゼルスを中心に寿司レストラン「SushiStop」を11店舗展開中です。現地の文化を取り入れた創作寿司も提供しています。

サンライズサービスの総合職

入社後は、

総合職(ストアマネジメント職)

を務めていただきます!

ストアマネジメント職は、店舗の運営に関わる「調理」と「管理」を学びます。

いちスタッフとして仕込みや調理を学びながら も、スタッフの育成や店舗業務を学んでいき、 総合的に店舗運営に携わります。

店長になると、スタッフの採用やシフト管理、 売上目標の設定やプロモーションなど、幅広く 店舗運営に関わることができます。



ストアマネジメント職の仕事

ストアマネジメントの具体的な仕事の流れ

1 作業を覚える ~ トレーニング編~

まずは基本的な調理の作業を覚えましょう!

仕込みや清掃・準備などに加え、機械を用いた寿司の握り込みやど、金飯の炊き上げなしています!

2 作業を覚える ~ コーチ編~

覚えた作業をアルバイト・パートの皆さんに 丁寧に教えます!

人材育成もストアマネ ジメントの重要な仕事 です!



3 リーダーに なろう!

調理技術に加え、店舗 管理のスキルも磨いて いき、お店の核となる 人材を目指しましょう!



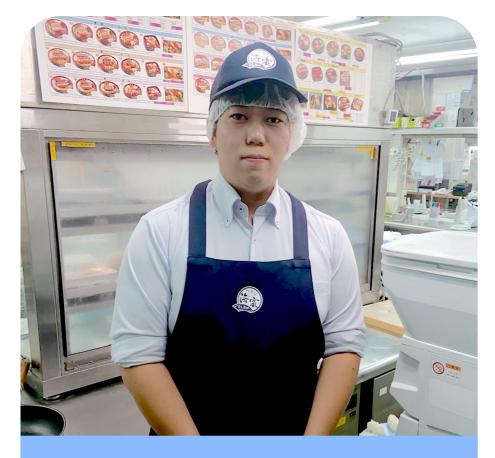
4 お店を 運営しよう!

堅い信頼で結ばれたチーム を率いて、お店の経営を担 いましょう!

店長になれば、スタッフの 採用やシフト管理、売上目 標の設定やプロモーション にも関わることができます!



先輩社員紹介



宅配事業部「つきじ海賓」 店長補佐

大東 賢矢(24)^{※取材} 当時

興味を仕事に、 ミスを恐れず働ける。

学生時代から、アルバイトとして「つきじ海賓」で働いていて店長やマネジャーに仕事を教えて貰っていく内に店舗マネジメントに興味が湧き、入社致しました。

現在は店舗の責任者として、お客様に綺麗なお寿司とサービスを提供し、安心安全な食の提供に心掛け店舗運営を行っています。

私のやりがいは、お客様に喜んでいただくことですが、 同時に最大の喜びでもあります。覚えることも教えることも多い現場ではありますが、上司が柔軟に対応してくれるので、安心して仕事に臨むことができます。

ストアマネジメント職の1日

店長補佐の1日の流れ(残業込み)



09:00

出勤・確認・仕込

出勤後は10時まで、 当日仕込みの確認、 シャリの炊飯、仕込 みを行います。



13:00

注文品製造・仕込

10時から13時頃までは予約注文を受けた品物の製造や仕込みを行います。



16:00

食材確認・清掃

昼休憩のあとは、夜に使用する食材の確認や注文品の製造、日時清掃を行います。



20:15

LO・店舗締め・退勤

19時頃から翌日の食材確認、解凍やラストオーダー、店舗締め作業を行い退勤します。

先輩社員紹介



やりたい事に 挑戦できる環境が魅力。

元々運送会社に勤めていましたが、経営や会社運営に興味があり、人材・物・金銭の管理を早い段階で経験させて貰えると思ったため中途入社致しました。現在は販売促進やDX推進などを担当しております。

人や店舗を介して初めて成果が出るような案件は店の行動まで時間と労力が必要なので大変ではありますが、自分の考えた仕組みが機能し、お客様と店舗スタッフ双方に喜んでいただけた際にやりがいを感じます。

本社スタッフは全員店長経験者で、自由活発な意見交換が行われています。いい意味で上下関係がないので、関係に縛られることなく働くことができます。

ストアマネジメント職の1日

営業推進部の1日の流れ



09:00

出社・メール確認

出社後はメールの確認 や返信、10時までデ ータの抽出作業を行 い、商談を行います。



11:00

配達時間集計作業

商談後は配達時間の 集計作業を行います。 12時から13時まで はお昼休憩です。



15:00

部内MTG・商談

13時から15時頃まで 部内のミーティング を行い、午後の商談 を16時まで行います。



18:00

資料作成・退社

16時からはプレゼンに 使う資料の作成や業務 報告書の作成を行い、 退社します。

社内イベントの数々

サンライズサービスは、社員同士のコミュニティを促進する取り組みも

充実しています!1店舗にいる社員が1~2人と少ない現状を踏まえ、 社員の横のつながりを充実させるためのイベントを多数実施しています!

部活動



野球部



バスケ部



登山部

その他のレクリエーション___



社員会議の後には懇談会も!



夏のイベント



BBQ

研修・勉強会

入社後は**1年間、本社(神奈川県)で毎月勉強会に参加**していただきます! 1年間の新入社員勉強会終わった後は、ポジション別の研修会が引き続き続きます。 他店舗・他部署の社員とのコミュニティを育む、楽しい雰囲気の場でもあります!



実技指導講習会



安全運転講習会



スタッフ勉強会



社外研修

表彰制度

サンライズサービスでは、**四半期ごとに5つの部門ごとに 社員の表彰**を行っています!表彰にあたっては賞金もお渡ししていますので、 表彰制度をモチベーションの1つにしている社員もたくさんいます!







キャリアステップについて



まずは、店舗での調理 など、基本的な作業を マスターしましょう!

店長補佐

店舗管理の流れを覚えると同時に、アルバイトスタッフの育成や、教育方法の確立へ取組みます!

店長

店舗全般の管理を行い ます。1店舗の平均年商 7,000万円を目指して、 店舗のヒト・モノ・カネ をコントロール!

マネージャー

営業部マネージャー

複数店舗の管理を行い、 店長等ヘアドバイスを行 います。

本部マネージャー

商品部や店舗開発、営業 推進部などの、本部スタ ッフとして活躍します。

求める人物像

サンライズサービスでは、店舗のメンバーとともに、 チームで協力しながら仕事をこなします。

私たちは、次のような方と一緒に働けることを、心から楽しみにしています!



募集要項

職種

【正社員】ストアマネジメント職

勤務地

埼玉・東京・神奈川・静岡

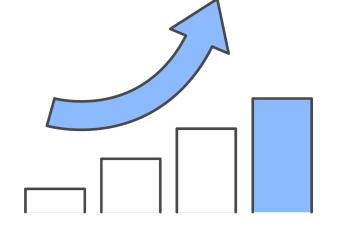
給与

短大/専門卒 :月給192,500円

大学/大学院卒:月給197,500円

※一律手当含む





昇給・賞与

昇給:年1回

賞与:年2回

休日休暇

週休2日制(シフト制)・

年間休日107日・有給休暇10日

福利厚生

社会保険完備

(健康保険・厚生年金・労働災害補償保険)

会社概要





設立

1991年8月

資本金

5,000万円(2023年3月31日現在)

従業員数

1,373名(正社員171名、他アルバイト・パート)

売上高

5,208百万円(2022年度実績)

代表者

松村 幾敏

事業所

本社:神奈川県川崎市高津区

下作延5-28-1



綿密なコミュニケーションを通して、 最高のチームを作り、 楽しく働いていきませんか。



宅配の飲食業は、お客様との接点が比較的少ないですが、 その分、日々一緒に働いている仲間の様子に気付きやすい環境です。

仲間を気にかけ、綿密なコミュニケーションを取って、堅い信頼関係で結ばれた チームを作り上げていく。そして最高のチームを楽しみながら仕事をするうちに、 チームの想いが、お客様のご家庭に届いていきます。

チームで協働する楽しさを味わったことのある方、これから当社で味わいたい方。 仲間と楽しみながら、お客様の笑顔に繋がる仕事をしてみませんか。

ご応募お待ちしております!