

なんどでも気軽に旅行を楽しめる ホテルサービスで、より豊かな社会を目指します。



安くて清潔で便利なリゾートホテルが日本全国にあれば
家族や気の合う仲間と年に何度も旅行ができ、暮らしに
楽しさが広がります。

我が社は、チェーンストアの経営理論を取り入れて
リゾートホテルの多店化を実現し、常に社会に役立つ企業
となることを目指します。

代表取締役社長 **石田 浩一**

キャリアプラン

キャリアステップ

入社後、2週間のOJT(現場教育)でフロント・レストラン・調理部・客室管理(清掃)の4部署の基本の作業を学び、その後各部署に配属となります。3年を目安に転勤もあります。各部署1~2年をかけて4部署全てを経験し、20~30項目からなる業務チェックリストをクリアして作業をマスターしたと判断されたら、主任に任命されます。主任から副支配人を経て、早ければ7年ほどで支配人へとステップアップします。その後は本部にて経理部や商品部といった幹部社員となり、当社の仕組みづくりに参加したり、再び支配人として現場でのホテル運営を行います。

ホテルの4部署(フロント、客室管理、レストラン、調理部)の作業を各部署1~2年でマスターする

主任

副支配人

支配人

専門職
(料理指導者、商品部、経理部、財務部他)

教育制度



社内セミナー

フロント・レストラン・調理部・客室管理(清掃)の4部署において、支配人や副支配人が作業を教えます。調理部は年に4回、調理講習会を行い、調理未経験者にも基礎から指導します。年に2~3回の社内セミナーを開き、国内の優秀なチェーンストアを見学したり、チェーンストア理論を勉強します。また、企業理念を浸透させるために、毎月支配人会議を行い、支配人から従業員に社長のメッセージを伝えます。社内で社長の講義を行うこともあります。

社内勉強会、調理講習会、フロントシステム講習会 他

配置転換教育

各部署、1~2年をかけて4部署全ての作業をマスターします。

海外研修

チェーンストアの最先端をいく、アメリカ合衆国の西海岸にて約1週間の研修を行い、チェーンストアの成功事例を見学し、「買う立場、使う立場」での便利さ、お値打ち、品質、サービスとは何かを追求します。

ペガサスクラブの研修(中堅育成セミナー)

主任以上の役職に就くと、チェーンストアの一流企業が数百人規模で参加する、2泊3日のペガサスクラブ研修を行います。さらに店内作業実務や店長育成のためのストアマネジメント、パイニング、業務システム改革などのセミナーを受講していただけます。

インタビュー



宮下さん (支配人/入社18年目)

明るく楽しんで仕事に取り組む若い社員が多い当社の仕事は、まだまだチェーン展開を始めたばかりゆえに、自分たちのやる気から生まれた新しいアイデア次第で会社のシステムを変えたり、スタンダードをつくっていく楽しさがあります。また、一般的なホテル業務とは異なり、あらゆる仕事ができるので、何にでも興味を持って取り組める人は当社で大きく成長できるでしょう。そして、支配人になれば、100室あるホテル経営を任せてもらえる醍醐味があります。そのうえでお客様に喜んでいただけるやりがいはいっぱいあります。オンとオフをしっかりと切り替える社風なので、仕事もプライベートも充実させることができます。だからこそ、ホテル特有の固いイメージを抱かず、気楽に応募してください。当社の楽しさが伝わることでしょ。



杉本さん (商品部長/入社13年目)

商品部として、食材からベッドなどの設備、アメニティグッズのほか、機械システムの新規導入など、全商品の仕入れを担当しています。付き合う業界は多岐に亘り、近年では輸入の開拓も。そんな当社で働く一番のやりがいは、店舗数を増やして気軽に旅行できる場を多く提供することで社会貢献ができる点です。その一角に商品の仕入れがあります。また、いつでも、どこでもおいしい料理が全店舗で提供できる仕組みづくりは、一流シェフの調理技術の難しさと同時に困難を極めます。だからこそ、仕組みづくりへの参画には、全部署での下積み経験が大切。最初の数年は勤務時間が不規則だったり単調な仕事もありますが、その努力が当社の基盤構築につながります。また、新しいことがどんどん覚えられる当社の仕事は、幅広い物事に興味を持てる人に向いています。勤務地はリゾート地なので、プライベートもリゾートで楽しみたい旅行好きな人にもおすすめの職場です。



丸山さん (フロント/上田女子短期大学卒/入社7年目)

全ての部署を一通り経験し、現在はフロントで予約の受注や管理、チェックイン・アウトの対応を行うほか、現状を把握してルーム清掃に指示を出し、人手が足りない場合は手伝うこともあります。また、フロントの売品品の仕入れやルームのリネン類などの発注も担当しています。チェックアウトの際にお客様からスタッフの対応や料理についてお誉めの言葉をいただくと、やはりやりがいを感じます。そして、私は人見知りな性格でしたが、入社試験の作文で「人を思いやる人になりたい」という終わりのない目標を掲げ、明るく温かい雰囲気の中で多くの人と話せるようになったことが一番の成長だと実感しています。今後は、苦手な数値管理をもっと勉強し、主任を目指してさらに努力していきたいと考えています。



中村さん (調理部/金沢大学卒/入社1年目)

大学時代は地域貢献を考えて公務員を志望していましたが、当社の企業説明会に参加し、観光客に地域の魅力を伝えるホテル業でも社会に貢献できるのではないかと考え、入社を決めました。現在は、厨房とレストラン業務という側面からお客様に満足していただけるやりがいを感じています。また、この部署は多くのアルバイトスタッフをまとめる必要があるため、様々な考えを持ったアルバイトスタッフを見極めて、お互いに成長できるよう、工夫をしながら細かいレベルを上げて取り組んでいけるのは面白いところです。このように、入社1年目から責任ある立場を任せてもらえるのが当社の魅力。社内では意見を述べやすく、部長や支配人にも相談しやすい雰囲気があり、裁量範囲が広い分、自ら工夫して物事に取り組める面白さがあります。今後はあらゆる業務を早く覚え、アルバイトスタッフをさらにしっかりと指導できるようになりたいですね。そして、当社は様々なことが経験できるので、やりがいのある仕事を求めている人はぜひ入社していただくと嬉しいです。

採用情報

■ 初任給

四大卒 (22歳) 200,000円
短大卒 (20歳) 176,000円
専門卒 (20歳) 176,000円

■ 諸手当

大卒手当、家族手当、通勤手当、食事手当、資格手当、住宅手当

■ 昇給: 年1回

■ 賞与: 年2回

■ 休日休暇

年間休日105日、
有給休暇10日間 (勤務7ヶ月目より)
※一般の年末年始、各連休、お盆休みは
日をずらして休むことになります。
1カ月変形労働制導入

■ 福利厚生

雇用、労災、健康、厚生年金保険
独身者用寮有

■ 勤務時間

営業時間朝6時より夜10時の間交代シフト制にて実働8時間

■ 教育制度

・OJT(現場教育) ・OFFJT(集合教育)
・配置転換教育 ・国内、海外研修制度
・ペガサスセミナー受講

パイプのけむりグループ



白馬ホテルパイプのけむり

〒399-9301 長野県北安曇郡白馬村北城 4403-2
Tel:0261-72-5555



軽井沢ホテルパイプのけむり「北投石の湯」

〒389-0111 長野県北佐久郡軽井沢町長倉 1876-2
Tel:0267-45-5555



白樺湖ホテルパイプのけむり

〒391-0301 長野県茅野市北山 3418-1
Tel:0266-68-2000



箱根強羅ホテルパイプのけむりプラス

〒250-0408 神奈川県足柄下郡箱根町強羅 1300-19
Tel:0460-86-0666



熱海ホテルパイプのけむり

〒413-0034 静岡県熱海市西山町 16-53
Tel:0557-86-1777



求人案内

www.paipunokemuri.com

概要

社名	株式会社 パイプのけむり	
創立	1975年	
代表取締役	石田 浩一	
資本金	8,560万円	
従業員数	200名 (パート社員含)	
事業所	本社	長野県北安曇郡白馬村北城 4403-2 Tel:0261-75-1216