



株式会社 コンフォートダイナー

宮崎の食の発信基地です。

新入社員の一日

朝礼～本日の予約確認～店舗の掃除もしくは仕込準備～休憩（まかない）～営業～締め作業・片づけ～終了

教育プラン・人材育成方針

※トレーナーを1名置き、業務のサポートを行います。同年代から70代までのスタッフが協力して業務にあたっています。

※年に2回の評価制度により、昇給昇格のチャンスがあり、最高では、4年で10万以上の昇給をしております。

社員がイキイキと働きながら生産性を上げるための取組み

- スキルアップ
年2回の評価、明確な賃金テーブルにより、目標が明確になります。
- 業界ナンバーワン
生産者や行政の方と連携し、地域の食の発信を行うフェアやイベントを行っています。
- 報奨制度
皆で盛り上がる社内グランプリを行い、上位入賞者には、表彰金をお出ししております。

働くからには

～未来の食づくり 人づくり～がテーマの明るい前向きな会社です。【真のおもてなし業を創造し、ありがとうのあふれる食文化に貢献する】を理念に、10代から70代までのスタッフが働いています。スタッフは皆仲が良いです。“世界中の誰よりも宮崎県民が宮崎料理を愛し誇りに思えるように”をコンセプトに、宮崎の食をコンセプトにしたメニューを発信しています。宮崎が好きな方大歓迎です。



飲食業

所在地：〒 880-0006 宮崎市千草町2番3号
連絡先：0985-31-1705 担当：本部 竹井
H P：http://www.comfort-diner.com

職場定着の取組み

- コンフォート大学という自社研修制度により、初心者の方でも気軽に技術を磨くことが出来ます。
- 宮崎の食を知り、より発信が出来る様、農場見学・工場見学を実施しています。
- 毎年ベースアップ、休日数の増加に努めています。
- 3年後・5年後の会社の目標が明確です。

採用状況	採用者数		在職者	定着率
	平成25年度	3名	1名	33%
	平成26年度	1名	0名	0%
	平成27年度	6名	6名	100%