

お客様の「楽しい時間」をつくり上げる仕事

やきにくてんてんちょう

焼肉店店長



焼肉店の店長は、料理だけでなく、お店全体が気持ちよく過ごせる場所になるよう整える仕事です。「いらっしゃいませ」と笑顔でおむかえし、お客様をできるだけ待たせないよう、席の案内や動線（人の動く道）を工夫します。スタッフに仕事を教えたり、売り上げの数字を確認したりと、仕事がたくさんあります。お客様から「おいしかった」「また来たいね」と言ってもらえた瞬間が、何よりのやりがいです。

このお仕事に
ついた
きっかけ

学生時代から飲食店でアルバイトをしていたことがきっかけです。家の近くの焼肉苑さとうで働き始め、任される仕事が増える中で、責任を持って働く大切さに気づきお店を任されるようになりました。



この会社に教えてもらったよ！

ちいき
地域に愛されるお店を目指してやきにくえん
焼肉苑さとう 有限会社佐藤商事

別府市竹の内町14-19 TEL/0977-26-6694

創業/1979年2月 従業員数/120名

店舗/別府店、明野店、賀来店、嘉苑飯塚店（福岡県）、二代目 春蔵



HP



Instagram

やきにくえん
焼肉苑さとうはこんな仕事をしています

お肉の販売・卸しをする

もともと精肉店から始まった会社なので、他の飲食店やホテルにも、お肉を加工して販売・卸しをしています。長年の経験を生かし品質にこだわります。



お弁当・惣菜をつくる

お店での食事だけでなく、お弁当や惣菜を通じて、ご家庭でも食事を楽しんでいただけるよう商品を提供しています。いそがしい毎日の食卓に役立っています。



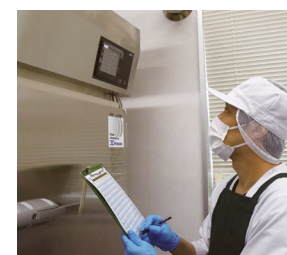
新商品を開発・企画する

お客様に「食べてみたい」と思っただけの商品を考え、よりおいしく、喜んでいただける商品づくりに取り組んでいます。新しい味にも挑戦します。



衛生管理を徹底する

店内の清掃チェックや冷蔵庫の温度管理、スタッフの健康チェックをおこない、安心・安全な食事を提供できるよう気を配り、徹底して管理しています。



お客様を気持ちよく、おむかえする



「いらっしゃいませ」と笑顔でおむかえし、席へご案内します。お客様が快適に過ごせるよう店内に気を配り、料理をできるだけお待たせしないよう、流れを整えます。

お肉の調理・仕込みをする



仕入れたお肉を、お客様においしく食べていただけるようカットし、盛り付けます。焼肉のタレやキムチも工場で手作りし、お客様に喜んでもらえるよう、味の配合を日々見直しています。

スタッフに仕事を教える



新しく入ったスタッフに、接客の仕方や調理の手順を一つずつ教えます。任せる仕事を少しずつ増やし、スタッフ自身が成長を感じられるように声をかけています。

お店の売り上げなどの数字を管理する



売り上げや仕入れの数字を毎日確認し、お店の状態を把握します。数字の変化から気づいたことをスタッフと共有し、次はどうすれば良くなるかを一緒に考えます。

こんな人も
働いています！

■ 工場スタッフ ■ 経理スタッフ ■ 広報スタッフ ■ メンテナンススタッフ

CHECK! 食にまつわる、いろいろな取り組みをしています

食材を無駄にしないよう仕入れや在庫管理を工夫し、食品ロスの削減に取り組んでいます。また別府ならではの温泉の蒸気を使って商品をつくる「地獄蒸し」にも挑戦しています。この土地ならではの食文化を、次の世代へつなげていく取り組みです。

