




◆ 海外（ハワイ）キッチンマネージャーの募集 ★ビザサポートあり  Exclusive job

ハワイでの高級焼肉レストラン！2024年に2号店目がオープン！！

## Job Information

### Hiring Company

Foodrim

### Job ID

1439792

### Industry

Restaurant, Food Service

### Job Type

Permanent Full-time

### Location

United States

### Salary

8 million yen ~ 10 million yen

### Work Hours

10:00~22:30 シフト制

### Holidays

月8日

### Refreshed

July 12th, 2024 07:00

## General Requirements

### Minimum Experience Level

Over 3 years

### Career Level

Mid Career

### Minimum English Level

Basic (Amount Used: English usage about 50%)

### Minimum Japanese Level

Native

### Minimum Education Level

Bachelor's Degree

### Visa Status

Permission to work in Japan required

## Job Description

### アピールポイント

- ・ ビザサポートあり

ハワイにて店舗運営を行っていただきます。

### ■業務内容

焼肉レストラン「韓の台所 カカアコ店」、2号店目の「韓の台所ワイキキ店（2024年OPEN予定）」のキッチンマネージャーとして下記の業務をご担当いただきます。

- ・現地スタッフの教育（調理）
- ・仕入調達など在庫管理
- ・新店舗立ち上げに伴うレシピ、マニュアル作成
- ・新メニューの考案

※現地で就業いただく前に国内店舗にて研修（3か月～半年程度）を受けて頂きます。

#### ■当社について

創業38年。

不景気に強い安定経営を実現しており、飲食業界でありながら不景気タイミングでもリストラや減給はしていません。

#### ■海外店舗の拡大計画

2024年に海外2号店となる「韓の台所 ワイキキ店」がOPEN予定となり、年間売上は数億円となる見込みです。さらに今後は、アメリカ本土への出店計画もございます。新規店舗のオープン後は複数店舗の運営業務をお任せいたします。

#### ■組織構成

海外1号店では、マネージャーが4名（国内店舗でのマネージャー出身）、現地スタッフが30名ほど勤務しています。英語スキルについては、業務をしながら学んでいただける環境です。

## Required Skills

#### 【必要なスキル】

- ・飲食店の店舗の開発の経験
- ・飲食店の調理職としての管理経験

#### ◆勤務地

アメリカ合衆国,ハワイ州 2号店目

#### ◆勤務条件

<雇用形態補足>期間の定め：無  
<試用期間>3か月 東京都渋谷区「韓の台所別邸」での就業  
<予定年収>800～1,000万円  
<賃金形態>月給制  
<賃金内訳>月額（基本給）660,000円～833,000円  
<昇給有無>有  
<給与補足>  
業績により年2回インセンティブ有  
※国内店舗での研修中は10%減の支給  
記載金額は選考を通じて上下する可能性があります。

#### 休日・休暇

- ・月8日（休日はシフト）
- ・年間有給休暇 5日～10日 試用期間3カ月終了後、5日間付与。その後1年ごとに5年以内は、年10日付与

#### 待遇・福利厚生・諸手当

- ・通勤手当
- ・健康保険
- ・厚生年金保険
- ・雇用保険
- ・労災保険
- ・赴任時の航空券の負担：会社負担
- ・ビザ取得費用：会社負担
- ・引越費用：国内引越は自己負担、海外赴任時は会社負担
- ・医療保険について：有

※Foodrim Internationalでの雇用となります。

## Company Description

### 食を通じて関わる全ての人が一つの輪となりながら夢を追い続ける会社

フードリムの使命は「お客様に安心安全な美味しい料理とお客様が求める真のおもてなしを提供し続けていくこと」です。美味しい料理を提供することは簡単ですが、それを提供し続けていくことはとても難しい。だからこそ弊社に関わる全ての「人」が共に成長し続けていく必要があると私は考えています。弊社では、ある問題をマニュアル通りに対処することよりも「この問題を対処するためには何が必要だろうか？」と自らの頭で考えられる「経営者感覚」の育成を特に大切にしています。

一人ひとりが自分の頭で考え、仮説を立てる。その仮説を共有し、お互いに議論し合う。そんな一人ひとりが経営者意識をもって集まるからこそ、安心安全で美味しい料理とお客様が求める真のおもてなしを提供し続けられている。またこれからも提供し続けていくことができると考えています。

「食」を通じて、関わる全ての人が一つの「輪」となりながら、共に成長し、「夢」を追い続ける会社。それがフードリムの理想であり、目指すべき姿だと私は考えております。