【ニュージーランド勤務】セントラルキッチン責任者候補｜製造現場の実務経験歓迎｜日常会話レベル｜ビザサポートあり 1903

Job Information

Recruiter
J-Styles Co., Ltd.

Job ID
1623495

Industry
Restaurant, Food Service

Job Type
Permanent Full-time

Location
New Zealand

Salary
5 million yen ~ 5.5 million yen

Work Hours
7:00 ~ 18:00の間でシフト制

Holidays
週休2日制（現在は土日休み）・年間休日数：記載なし

Refreshed
November 17th, 2026 12:48

General Requirements

Minimum Experience Level
Over 1 year

Career Level
Mid Career

Minimum English Level
Daily Conversation Level

Minimum Japanese Level
Fluent Level

Minimum Education Level
Bachelor's Degree

Visa Status
Permission to work in Japan required

Job Description

■この求人の魅力ポイント

- **海外×食のイノベーションに挑戦：** ニュージーランドで24年以上の実績を持つ企業にて、レストラン事業に加え、ラーメンキットなどの中食事業や食品ロス削減のペットフード開発（アップサイクル事業）まで幅広く携われます。
- **入社時点で高い英語力は不問：** 職場は日本語が中心！現地の衛生基準（FCP）資料の読み書きや基本的なコミュニケーションができればOKで、実務を通じて無理なく英語環境になじめます。
- **就労ビザサポート＆高水準の待遇：** 時給27 ~ 30 NZドル（想定年収：約500万 ~ 550万円 / 年2回昇給査定あり）。一定条件を満たす場合のジョブチェック費用会社負担によるビザサポートや、年次有給休暇20日・病気休暇10日など現

地法規に準拠した手厚い待遇が整っています。

- **現場実務から品質管理・新商品開発まで一貫担当：** 製造ラインの工程管理・スタッフ指導から新商品開発まで、これまでの食品製造・調理経験を海外で存分に発揮できる責任者候補ポジションです。

■求人の背景・仕事の魅力

ニュージーランド・オークランドで24年以上にわたり食品ビジネスを展開する企業でのセントラルキッチン責任者候補の募集です。従来のレストラン事業だけでなく、中食向けラーメンキットや刺身ビジネス、食品ロスを減らすペットフード開発など新規事業にも積極投資中。スタッフと協力しながら現場で自ら手を動かし、品質管理から商品開発まで幅広い経験とキャリアを築ける環境です。

■募集要項

- **【職種】** セントラルキッチン責任者候補 / 食品製造・生産管理・品質管理 / 商品開発
- **【雇用形態】** 現地採用（海外・フルタイム / 期間の定めなし Permanent / 試用期間90日間のProbationary Period設定・期間中の給与および労働条件の差異なし）
- **【仕事内容】** セントラルキッチンでの食品製造を中心に、生産計画の作成や品質・衛生管理など幅広い業務をお任せします。（※変更の範囲：会社の定める業務）
    - 食品の製造、生産計画の策定、品質・衛生管理
    - ニュージーランドの衛生基準「フードコントロールプラン（FCP）」に沿った記録・運用
    - ラーメンキットなどの中食商品や、刺身ビジネス・ペットフードなどの新商品開発・製造ライン運用
    - 現場スタッフへの指導、スムーズに製造を進めるための工程管理、繁忙期の店舗サポートや製造ライン作業
- **【給与】時給：27 NZドル ~ 30 NZドル（想定年収：約500万円 ~ 550万円 / 日本円換算）**（※能力・経験を考慮の上決定）
    - **昇給・賞与・残業代：** 昇給年2回（パフォーマンスレビュー・査定あり）/ 賞与なし / 固定残業代なし（実際の労働時間に応じ15分単位で時間外勤務分を全額支給）
- **【勤務地】** ニュージーランド・オークランドのワンハンガ地区（※サービス形態：オフィス・セントラルキッチン / 会社の必要に応じてオークランドエリア内複数店舗での勤務可能性あり・事前通知と同意の上実施 / マイカー通勤不可 / 通勤手当なし）
- **【勤務時間】** 7:00 ~ 18:00の間でシフト制（週40時間勤務 / 休憩計50分：有給休憩20分 + 食事休憩30分）/ 残業は発生時に15分単位で実働分を支給
- **【休日・休暇】** 週休2日制（現在は土日休み）/ 年次有給休暇（Annual Leave：勤務開始1年後に20日付与 ※事前取得相談可）/ 病気休暇（Sick Leave：勤務開始6ヶ月経過後に10日付与 ※3日連続取得時は医師の診断書が必要）
- **【福利厚生・待遇】** ニュージーランド雇用ルール準拠（有給休憩等の法定待遇適用）、ACC（傷害保険）加入あり、KiwiSaver（任意年金制度 ※NZ市民権・永住権保持者対象、一時滞在ビザ保持者は対象外）、ビザサポート（ジョブチェック費用会社負担 ※専門家による書類作成代行費・ビザ申請費・ビザアドバイザー利用費は本人負担）、資格取得サポート（アルコールライセンス、マネージャー資格等）、まかない割引・食事補助（ドリンク含む）、グループ店舗スタッフ割引、受動喫煙防止措置あり（敷地内禁煙）

■応募条件

- **【必須条件】** 英語での読み書きや基本的なコミュニケーションができる方（日常会話レベル）/ 現場で自ら手を動かし食品製造などの業務に取り組める方 / かつ、以下いずれかに該当する方
    - 飲食業、食品製造業、生産計画、品質管理、商品開発などの実務経験が2年以上ある方（就労ビザサポート対象要件）
    - ワーキングホリデービザで渡航・就労が可能な方
- **【歓迎条件】** 魚の加工・鮮魚・水産業界での実務経験 / 農学・食品科学・環境学・生命科学などの学習・関連知識 / 飲食店や食品メーカーでの商品開発経験 / 食品衛生管理・品質管理に関する資格・知識 / アルコールライセンスやマネージャー資格（※現地取得サポート制度あり）
- **【求める人物像】** マネジメントだけでなく忙しい時期や日々の製造現場でも自ら積極的に手を動かして取り組める方 / 新規事業立ち上げや食品ロス削減・アップサイクルなど食や環境に関わる新しい取り組みに興味がある方 / 日本語中心の職場で働きながら現地の衛生基準（FCP）書類作成・記録など英語業務にも前向きに取り組める方

Company Description