○給与(交通費・社宅補助(転勤可の希望者)・資格手当・その他手当は別途支給致します)

■正社員(総合職・副店長以上を目指す社員・移転を伴う転勤が可能):大卒月給:220,000円～:高卒月給:214,000円～

■地域社員(総合職・副店長以上を目指す社員・通勤(2時間以内)を希望する社員):大卒月給:214,000円～:高卒月給:203,000円～

■準社員(職種・時間帯・勤務場所の限定される社員):時間給(相談にて決定)例)月15万～30万

※中途採用の場合はキャリア・能力に応じて決定します。

＜月給テーブル＞

■部長　:50万円～ ■次長:45万円～ ■課長　:38万円～ ■係長:33万円～

■支配人:30万円～ ■店長:28万円～ ■副店長:26万円～ ■主任:24万円～

※賞与年2回プラス報奨金あり(インセンティブ)

※給与・役職は実力に応じて随時アップ！

※スタートアップ雇用(研修期間3ヶ月～6か月あり)その間、時給1,120円(雇用保険のみ加入)

(勤務時間:週30時間以下、月129時間以下)

各担当者が付いてマンツーマンで指導します。

※研修終了後、各コースを選択して頂き(正社員・地域社員・準社員)相談の上決定致します。

○勤務時間

8時00分～22時00分 ※左記の中でシフト制。実働8時間、休憩あり

※残業は月5～10時間と少なめです！繁忙期で最大30時間／月。残業手当もしっかり支給します。

○休日・休暇

週休2日制、夏季休暇 、冬期休暇、

有給休暇、慶弔休暇、産前産後休暇、育児休暇

※店長以上のポジションになると、

隔週週休2日制となります。

社員各コース勤務態形区分表

社員区分	正社員（ＳＳ）	地域社員（ＣＳ）	準社員（ＪＳ）	準々社員（ＪＪ）
定義	総合・管理職コース 社員としての責任を有し店内業務全般勤務する能力と管理する能力が認められる社員。店長以上を目指す社員。将来管理職及び管理職以上の立場を目指す社員。上記の能力と熱意と資質が認められる社員。 総合・専門職コース 店長代理までのスキルは必要。接客・調理・その他専門のエキスパートを目指す社員。	正社員同様の定義を有し一定地域の勤務を希望する社員。 同様に管理職コースと専門職コースあり。	社員としての責任を有し、職務、勤務場所、時間等、ある一定の制限がある社員。 また責任者としての能力が認められる社員。	時間帯責任者としての能力とスキルを有し、与えられた仕事に責任をもって勤務できる社員。またその能力が認められる社員。 自分のライフスタイルに合わせて勤務することを希望する社員。
勤務可能範囲	フルタイム	フルタイム	基本フルタイム 場合により一定の制限は可（別紙）	基本希望により決定 但し店舗状況により相談の上決定
転勤	あり（移転を伴う転勤）	あり（地域限定）	希望による	希望による
他店応援	あり	あり	あり	希望による
給与携帯	月給制 大学卒・　専門卒・高卒 大学院卒　短大卒 ４－７　４－１	月給制 大学卒　専門卒・高卒 大学院卒　短大卒 ３－７　３－１	時間給 基本 170 時間前後で本人と相談の上決定	時間給 基本 170 時間前後で本人と相談の上決定
社会保険	あり	あり	あり	あり
雇用規則	就業規則規定に準じる	就業規則規定に準ずる	就業規則規定に準ずる	就業規則規定に準ずる
昇格範囲	１０等級 常務	９等級 常務	ランク制 店長	ランク制 リーダー
雇用期間	なし	なし	あり（1年ごとに更新） 状況で途中解除あり	あり（1年ごとに更新） ＊状況で途中解除あり
公休	一般社員　月８日～９日 管理職　月７日～８日 課長以上　月６日～７日	一般社員　月８日～９日 管理職　月７日～８日 課長以上　月６日～７日	法定週１日の休日は確定 相談の上決定	法定週１日の休日は確定 相談の上決定
夏冬計画休暇	あり　６日	あり　６日	なし	なし
退職金	あり	あり	なし	なし
賞与	あり	あり	あり	なし
役職手当	あり	あり	あり	あり
資格手当	あり	あり	あり	なし
社宅制度適用	あり	なし	転勤可で要相談	なし
独立制度適用	あり	あり	あり	なし
親睦会費	あり	あり	なし	なし

まずは店内業務全般からスタート、わかりやすく明確なステップアップシステム

	入社から3ヶ月間 研修期間	～1年	～2年	2年～3年	3年～5年	5年～ 8年	8年以降～	
正社員 職能級	●研　修　生	● 4 等 級	● 4 等 級	● 5 等 級	● 6 等 級	● 7 等 級 ● 8 等 級	● 9 等 級 ● 10 等 級	★会社の役員として 常務⇒専務⇒副社長⇒社長⇒会長 ★ FCとして オーナーへの道
地域社員 （制・特） 職能級	●研　修　生	● 3 等 級	● 3 等 級	● 4 等 級	● 5 等 級	● 6 等 級 ● 7 等 級	● 8 等 級 ● 9 等 級	★会社の役員として 常務⇒専務⇒副社長⇒社長⇒会長 ★ FCとして オーナーへの道
役　職		● 副主任 →	● 主任 →	● 副店長 ● 店長代理 ● 係長代理(本部)	● 店長(初級店長) ● 支配人代理(中級店長) ● 係長(本部)	●技術(上級技術)　●エリアマネージャー　●次長 ●マネージャー　●課長(本部) ●課長代理(本部)	● 副部長　● 本部長 ● 部長	役員(取締役) 常務⇒専務⇒副社長⇒社長⇒会長
営　業	●研修期間 ★マンツーマンで仕事の基礎を丁寧に指導します。	●調理業務 （カウンター業務） 調理に携わる業務を行います。約2年の間にカウンター責任者として、厨房内のリーダーを任されます。 ●接客業務 （ホール業務） 接客サービスを勉強し、ホール責任者としてホール内のリーダーを任されます。 ●仕入食材管理業務 「利はもとにあり」仕入れ、食材管理、棚卸し等の勉強を経て、約1年後に1店舗の仕入れ、食材管理業務のリーダーとして任されます。 ●衛生管理業務 約半年で衛生に関する知識と清掃方法を学び、清掃面のリーダーとして任されます。 ●クルー育成業務 クルーの教育を行います。 ●営業責任者業務 店長及び責任者不在時に営業を任せられます。	●人事管理、 ローテーション業務 各社員・従業員のスケジュールを管理し日々のローテーションを任されます。 ●金銭管理業務 つり銭、売上金等、金銭に関する管理方法を学び店長不在時は責任者として任されます。 ●店長代行業務 店長に代わり店舗運営一切を任せられる。	●店長業務 （店舗運営責任者） 店舗運営に携わる計数管理、教育、指導力を身に付け、店舗のリーダーとして、全ての業務の責任を任されます。 ●メニュー開発業務 お客様のニーズにあったメニューを、年4回～5回その店舗に合ったメニューの開発を任されます。 ●販売促進業務 お客様の集客アップを目指して、販促活動を企画する業務を任されます。	●店長業務及び エリアマネージメント業務 店長としての充分な経験を経て、1エリアの店長教育等のエリアのリーダーとして任されます。 ●店舗開発業務 現在のお客様のニーズに合ったメニュー構成等のコンセプトを作り、店舗そのものを作り上げる仕事に携わり、立ち上げのリーダーを任されます。	● 各事業の 運営業務 各事業の運営を任されます。	★各事業の社長として1つの事業を任されます。 ★FC（フランチャイズ） 契約にて独立してオーナーへの道を進みます。
				●専門特別業務(店舗開発・メニューオペレーション開発・営業店経理管理業務・FC管理・営業サポート・QSCチェック業務等)				
主な事務		●売上、勤務時間実績の作成 ●棚卸し集計等 ●タイムカード集計等		●営業経費実績作成	●売上、勤務時間、経費等修正予算作成 ●上半期、下半期の半期予算作成等	●開業出店計画書作成 ●資金表作成等 ★経営者としての必要な知識を身に付けます。		
各会議 資格試験 勉強会	●オリエンテーション 研修　等	●メーカー、外食展示会参加 ●店舗視察会 ●仕入食材管理勉強会 ●リーダー育成勉強会 ●各店営業ミーティング会議 等		●調理師免許取得 ●営業業務勉強会 等	●営業会議 ●調理会議 ●経営勉強会（前） 等	●幹部会議 ●店舗開発会議 ●経営勉強会（後） 等		●オーナー研修会 ●オーナー交流会 （海外視察） 等

2024年12月改定版

advancefood group

株式会社アドヴァンスフードサービス

「食を通じて地域のみなさまに 末永く愛され続ける会社になろう」

現在は大阪・京都・兵庫にて関西を中心に出店しています。

和食部門

花満円 和風 RESTAURANT

和食 甘味処 つづるや

お弁当 出し巻きの つづるや

洋食部門

CAFE RESTAURANT Freesia フリージア

洋風食堂 JollyMeal ジョリーミール

弁当・惣菜・テイクアウト部門

HAPPY MIND KITCHEN 弁当屋

J'adore Le Pain ジャドール ル パン BAKERY RESTAURANT

花満円弁当 はなまんまる

●アドヴァンスフードグループ●

有限会社アドヴァンスフード

株式会社アドヴァンスフードサービス

http://www.advancefoodservice.com

（当社のホームページです。是非ごらん下さい。）

〒636-0013

奈良県北葛城郡王寺町元町２－１９－３０（青山ビル内）

TEL　０７４５－３１－３２３３

FAX　０７４５－３１－３２３１

メール　advancefood@ksh.biglobe.ne.jp

フードビジネスの魅力

・コミュニケーション力、おもてなし力が身に付く！
・お客様の「ありがとう」がダイレクトに返ってくる！
・食の文化、食べる事の大切さ、栄養素、調理技術など勉強できる！
・店づくり、物づくりも同じ！つくり上げる、育て上げる喜びがあじわえる！
・助け合い・絆が仕事を通じて深まる！（店は船、従業員はクルー）

事業内容

レストラン事業及びテイクアウト事業の経営

・飲食店舗業態開発及びプロデュース
・経営者育成及びFCによる独立支援
・経理代行及び飲食店販促物作成

（詳しくはホームページにて。 http://advancefoodservice.com/ ）

「経営状況」

・2024年年商12億(グループ全体)
・22期連続増収増益
・自己資本比率50%安定経営
・現在、社員30名、クルー210名活躍中

「事業計画」

・関西エリアから全国へ!店舗拡大中!
2030年20店舗、年商20億目標!

○ アドヴァンスフードグループ 店舗一覧 ○

レストラン 和食事業

和風レストラン
花満円 花満円弁当 泉佐野店
（2008年10月開業）
〒598-0062
大阪府泉佐野市下瓦屋2-2-77
（いこらも一る泉佐野店飲食街１F）
TEL&FAX 072-479-6500

和風レストラン
花満円 花満円弁当 香里園店
（2010年4月開業）
〒572−0028
大阪府寝屋川市日新町５番５号
（アルプラザ香里園店飲食街１F）
TEL&FAX 072-835-0202

和風レストラン
和食 花満円 高槻店
（2017年7月開業）
〒569-1123
大阪府高槻市芥川町1-2
（アルプラザ高槻店4F）
TEL&FAX 072-668-3225

和食・甘味処
つづるや つづるや弁当 天美店
（2021年11月開業）
〒580-0032
大阪府松原市天美東三丁目500番地
（セブンパーク天美1F）
TEL&FAX 072-349-9509

和風レストラン
花満円 花満円弁当 藤井寺店
（2019年9月開業）
〒583−0027
大阪府藤井寺市岡2-10-11
（イオン藤井寺店飲食街１F）
TEL&FAX 072-959-6260

和風レストラン
花満円 花満円弁当 住道店
（2020年4月開業）
〒574-0046
大阪府大東市赤井1-4-1
（ポップタウン住道オペラパーク東館３F）
TEL&FAX 072-812-5130

和風レストラン
花満円 花満円弁当 つかしん店(FC店)
（2017年8月開業）
〒661-0001
兵庫県尼崎市塚口本町4-8-1
（つかしんにしまち1Fガーデンレストラン）
TEL&FAX 06-6435-9270

そば・うどん・和食処
つづるや つづるや弁当 鳳店
（2023年10月開業）
〒593-8325
大阪府堺市西区鳳南町3丁199番地12
（アリオ鳳店3F）
TEL&FAX 072-369-4860

テイクアウト・複合店事業

ハッピーマインドキッチン
弁当屋 枚方店
（2006年3月開業）
〒573-0127
大阪府枚方市津田元町１丁目4-1
（アルプラザ枚方店１F）
TEL&FAX 072-859-8120

お弁当・冷凍弁当・お惣菜
花満円弁当 大阪ドーム店
（2022年11月開業）
〒550-0023
大阪府大阪市西区千代崎3-13-1
（イオンモール大阪ドームシティ1F）
TEL&FAX 06-6581-3055

レストラン 洋食事業

カジュアルレストラン
ジャドールルパン 泉佐野店
（2018年7月開業）
〒598-0062
大阪府泉佐野市下瓦屋2-2-77
（いこらも一る泉佐野店飲食街１F）
TEL&FAX 072-464-9930

カフェレストラン
フリージア 木津店
（2013年12月開業）
〒619-0222
京都府木津川市相楽城西15番地
（アルプラザ木津店飲食街１F）
TEL&FAX 0774-73-1560

カフェレストラン
フリージア 香里園店
（2019年7月開業）
〒572−0028
大阪府寝屋川市日新町５番５号
（アルプラザ香里園店飲食街１F）
TEL&FAX 072-832-8970

洋風食堂
ジョリーミール 天美店
（2024年10月開業）
〒580-0032
大阪府松原市天美東三丁目500番地
（セブンパーク天美1F）
TEL&FAX 072-247-4003

只今準備中
オープン予定

只今準備中
オープン予定

「店は人なり」当社はこんな人材を求めています 今期採用10名予定

・飲食店の調理、接客、メニュー開発等専門分野で活躍したい方
・将来飲食店の店長（管理職）を経て、当社の幹部及び社内事業社長を目指す方
・当社で勉強して将来自分の店を持ちたい方
・現在目標が明確ではないが社会人としての勉強をしながら将来の目標を見つけたい方