

勤務期間 3年 (男)女 年齢 24

千極煮干で働こうと思ったのは？

以前飲食店でアルバイトしていた時にお客さんから「おいしかった」と言っていたので、本格的に自分でラーメンを作りたいと思ったから

働いて ためになることは？

接客スキル、調理スキルが身に付く

周りの人に対して思いやり、気遣いができるようになる

働いて楽しいことは？

お客様からおいしかったと言ってもらえる事

みんなとの連携がうまくいってお客様をスムーズに通せた時

スタッフ、お客様とコミュニケーションがとれる

現在の自分の目標

より多くのお客様に食べていただけるよう、より効率的に作り、お客様を通せるようにする

働く上で大変なことは？

夏はかなり暑い、覚える作業が多い

勤務期間 10ヶ月 (男)女 年齢 20

千極煮干で働こうと思ったのは？

元気で笑顔に接客できる人を募集していたので、自分の長所を生かせる職場であると感じ、働くことを決意しました。

働いて ためになることは？

千極煮干で働いていて最もためになったと感じたことは、コミュニケーション能力の向上です。お客様とコミュニケーションをとることで人と話す能力がかなり上がったと感じました。

働いて楽しいことは？

バイト仲間や店長と仲良くなり、色々な話をする事が出来るという点と、自分の成長が目に見えてわかるという点が働いていて楽しいと感じる点です。

現在の自分の目標

千極煮干で働くことで、要領の良さやコミュニケーション能力などを身につけ、気がききどんなことでもこなせる人間になることが目標です。

働く上で大変なことは？

慣れれば楽ですが、最初は仕込みなどが多かったり細かい作業があったりして、仕事を覚えるのが少し大変です。

勤務期間 半年 男 女 年齢 24

千極煮干で働こうと思ったのは？

人と会えて友達ができたいと思います。
少しでも社会経験をつみかさねたいです。

働いて ためになることは？

明るく に に して接客をします。
できるだけシフトに入れるように頑張ります。
作業の効率を上げるようにします。

働いて楽しいことは？

色々な経験を試します。
人と会えて日本語が話せることが楽しいです。
アルバイト達は知り合えたことが良かったです。

現在の自分の目標

昼のシフトは作業を早くするように、夜の人の
迷惑をかけるないように頑張ります。夜は一人のアルバイト
をできるようにします。

働く上で大変なことは？

聞き取れなかった時は困ります。
作業の流れを思い出されることが大変です。

勤務期間 4ヵ月 (男)女 年齢 19歳

千極煮干で働こうと思ったのは？

- ・千極煮干のラーメンが大好きだったから。
- ・元気いっぱい接客業を試してみたかったから。

働いて ためになることは？

- ・接客スキルや上下関係が身につくこと。
- ・色々な方とのコミュニケーションが取れること。
- ・おいしいまかないがおながいっぱい食べられる！

働いて楽しいことは？

- ・自分たちが手がけたものでお客様が笑顔になってくれること。
- ・新たな自分を見つけられること。
- ・おいしいまかないがおながいっぱい食べられる!!!

現在の自分の目標

- ・業務内容をいち早く覚え、円滑に仕事を進められるようになること。
- ・勉強とバイトとプライベートを両立し、全てに全力で取り組むこと。
- ・おいしいまかないを自分で作られるようになること。

働く上で大変なことは？

- ・業務内容を覚えるまでが時間がかかること。
- ・体力や精神力が求められること。

勤務期間 1年 6ヶ月 (男)女 年齢 19

千極煮干で働こうと思ったのは？

初めてお店に来たとき、皆声をかけ合い、キビキビ仕事を
する様子が印象的だったからです。

働いて ためになることは？

- ・ 働くなかで気をつけることの大事さを学び、実践することができまう。
- ・ ホールの作業だけでなく、様々な仕事が経験できまう。
- ・ 人生経験が豊かな社長の勉強になる話を聞けまう。調理の技術が身につままう。

働いて楽しいことは？

- ・ お店に入っているとき、日常生活のふとしたときに、自分の成長を感じられまう。
- ・ チームの皆が楽しいからです。
- ・ 提供したラーメンがおいしいとおっしゃっているのを聞けるのは、楽しいですね。

現在の自分の目標

- ・ チームの皆が楽しくなったり、お店の役に立てるような仕事ができるようになることです。

働く上で大変なことは？

覚える仕事が多めで、慣れるのに多少時間がかかりまう。

勤務期間 3年 (男) 女 年齢 22

千極煮干で働こうと思ったのは？

・仙台に引っ越してきた次の日に入社ラーメン屋さんがとても美味しかった。自分もラーメンを作る側として働いてみたいと思ったから。

働いて ためになることは？

・物理的な視野がすごく広がる。

・何事もテキパキこなせるようになる。

・仕事のうれしさがパッと出てくるようになる。

働いて楽しいことは？

・手先の細かい作業から力仕事まで、色々な作業ができる。

・音程あがりな声を出さないので、実は少し楽しい。

・見知らぬラーメンができあがり、よく様子を真近で見ることができると。

現在の自分の目標

・ひとつひとつの作業の効率化。質は落とさずに、よりスピーディーに。

・お客様の目線に立った接客、雰囲気づくり。

・先々を見越した時間の使い方ができるようになる。

働く上で大変なことは？

・夏の暑さと、冬の水の冷たさ。

・覚えることがそれなりにある。

勤務期間 1年 (男)女 年齢 23

千極煮干で働こうと思ったのは？

ある日住所の周りをめぐっていたら、すごく个性的な字で書いている店を見て、面白いと思って、ホームページを見た。そこに「人との接し方を学べる」と書いていて、自分もよういそこで頑張りたいと思っていました。

働いて ためになることは？

自己中心の視線から脱出し、人への自己愛が強くなった。

日本語が上手くなった。

仕事の経験は料理作る時に反映する。

働いて楽しいことは？

お客様に何かサービスや説明を提供したら、お客様に「ありがとう」と言われて楽しい。

自分の手で作ったトッピングがラタンに乗せられるのが楽しい。

作業しながら、人の作業にも手伝えたら楽しい。

現在の自分の目標

仕事のやり方を考えて、もっと多岐分野に重かる。

自分の作業を完成させながら、他の人達の作業にも手伝えながらできればいい。

忙しい時でも洗いや仕事を進めるように隙間を利用する。

働く上で大変なことは？

体力作業が多くて、いつも疲れてしまう。

ボールが小さくなるなどどうにも仕事が進まない。