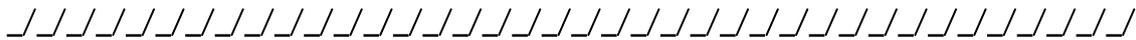




【新卒向け】パン職人（ブーランジェ）

【会社概要】

- 社名：株式会社カスカード
- 設立：1961年8月
- 代表者：代表取締役社長 入江善允
- 従業員数：100名（社員）、380名（パート）
- 資本金：3,000万円
- 年商：19億（平成29年6月末）
- 業種：製造小売業
- 事業内容：神戸発祥・昭和36年創業の歴史あるベーカリー。
神戸・大阪・京都を中心に、ベーカリーショップを14店舗で展開。
「パンをお客様の毎日の食卓に」という想いから地域に密着した経営を続けています。
- 屋号：カスカード、Bakery&Cafe CASCADe、ハウネベーヤー、あんぱんや、五穀七福
穀物日和、パスタ&カフェ ペペオリオ



神戸発祥の地域密着型ベーカリーがパン職人（ブーランジェ）募集！
定年まで働ける安定した労働環境の中、創業半世紀で培った製パンノウ
ハウ、各ブランドの製法が学べる！電車通勤可能な就業開始時間です！



2017年5月29日 和のコンセプトベーカリー「五穀七福」がシンガポールへの初の海外進出！

ドイツよりマイスターを招聘、ヨーロッパ生まれ・神戸育ちのパンを提供し続けてきました。
創業半世紀余の歴史を持つ企業だからこそ、確立された仕組みを用意しています。
この業界では珍しいといわれますが、しっかりと労働環境が整っていることも特徴のひとつ。
歴史ある企業ならではの安定感や福利厚生、頑張りを評価する仕組み、電車通勤可能な勤務時間、
長く働き続ける、そして自己実現できる環境が、当社にあります。

募集職種：パン職人（ブーランジェ）

募集店舗：

1. 西宮北口工場(阪急神戸線・西宮北口駅下車徒歩10分)
2. 五穀七福 西宮北口店(阪急神戸線・西宮北口駅下車徒歩3分)
3. カスカード さんプラザ本店(各沿線・三宮駅下車徒歩5分)
4. 五穀七福 名谷店(神戸市営地下鉄・名谷駅下車徒歩5分)
5. CASCADe ゼスト御池店(京都市営地下鉄線・京都市役所前下車徒歩1分)
6. CASCADe 京阪丹波橋駅店(京阪電鉄・丹波橋駅下車徒歩1分)

仕事内容：

入社後はまず、先輩社員から指導を受けながら、パンの成形や仕上げからスタートしてください。
そのあとは、各工程(成形、仕込、窯 etc)における実業務を通して、カスカードとして必要な製パン技術の
基礎を学んでいきます。着実に技術教育しますので、安心してお仕事ができる環境です。
創業半世紀余の中で培ってきた製パンノウハウや、配合・レシピを学びながら、仕込み、成形、窯など、製
パンの全工程の技術を習得していただきます。技術と知識両面での製パン技術者を目指してください。
また成長スピードにもよりますが、一定以上の技術と知識を得たら、自らのアイデアをパン（商品）という
形に具現化して新商品開発に挑戦したり、将来的には後輩の育成など人・商品・店舗のマネジメントも期待
しています！入社後5年を目標に、一人前を目指しましょう。

キャリアステップ

製造スタッフ→製造主任→工場長→エリア統括工場長→製造課長→製造部長

※頑張りとお実績次第で、次のステップを目指す環境です。

雇用形態：正社員

休日：週休2日制（月8日 ※年3回のみ月7日）シフト制

勤務時間：配属店舗の営業時間により異なる

例）6：30～15：30⇒所定労働時間：7時間～8時間（休憩1時間）

※月により所定労働時間の変動あり

※製パン業界では少ない、電車通勤可能な勤務時間です

待遇：交通費全額支給、昇給年1回、賞与年2回、社会保険完備、制服貸与、研修制度

財形貯蓄制度、諸手当（家族手当、管理職手当、資格手当等）、中小企業退職金共済制度 等

★定期的にパン技術者の講師の社内・外講習会あり

選考プロセス：書類選考（履歴書（写貼））⇒一次面接⇒最終面接 ※人物重視の面接です

※選考過程でインターンシップ制度あり（予定）

給与：専門1年卒：185,000円 専門2年卒：190,000円

短期大学卒：185,000円 4年大学卒：190,000円

<年収例>577万円/月給41万円+賞与（勤続20年）

470万円/月給34万円+賞与（勤続10年）

413万円/月給30万円+賞与（勤続7年）

カスカードの特徴（魅力）

◎恒久的なビジネスモデルであること

地域に密着して長い商売を続けていく中で、親子三代で通うお店として老舗の地位を確立してきました

“パン”は、主食であり身近で日常性も高く、流行り廃りのある商品性ではありません。

一人ひとりのお客様と長いお付き合いができる仕事である点も、私たちのやりがいの一つ。

また当社は製造小売業であり、老若男女様々なお客様に、自社商品を直接提供できることも強みです。

◎独自の7ブランドで、幅広い製パン技術やノウハウを習得できること

当社の原点となる気取らない日常使いの「カスカード」をはじめ、健康志向の「ハウネベーヤー」、和をテーマにした「五穀七福」、あんにこだわるあんぱん専門店「あんぱんや」など、独自のコンセプトを持つ屋号を生み出し、食の提案をしています。これからも地域にあったブランドで、店舗展開をしていきますので、新しいチャンスやポストも生まれます。またブランド毎に製法や商品が異なるため、より幅広い製パン技術やノウハウを習得できる環境です。

◎定年まで働き続けられる環境があること

ここ1年間の定着率は94%以上！社員100名のうち1/4超は20年以上勤務しています。

中には入社23年目で3人の子供がいるという方も。

結婚しても、子どもが生まれても、安心して働き続けられるため、会社全体の8割以上が既婚者です。

定年まで長く働く社員が多く、定年後再雇用で現役でご活躍されている方もいます。

◎海外でも通用する製パン技術を習得できる環境がある（製造）

2017年5月には海外第1号として、和のブランド「五穀七福」をシンガポールに出店。

最近ではフィリピン現地法人に製パンの技術指導や商品提案をするなど、

海外でも通用する製パン技術を持ち、それを学べるチャンスがあります。

将来的には、人材交流や海外研修の機会を作っていく予定です。

他にも製パン学校で講師を任されているため、生徒さんへの指導に携わる事も可能です！

◎経営者との距離が近い組織であること

社長は現場へ頻繁に足を運び、社員との交流を大切にしています。またその過程の中で、社員の声に耳を傾けて品質改良やサービス改善に取り組んでいます。また製造担当役員もパン職人、実際に製造の現場にも出ていますから、社員の個性や能力、がんばりを評価し、その方に見合った新たなステージを用意していきます。風通しの良い風土がある当社でなら社歴や経験に関係なく、店作り・会社作りを一緒に目指せます。

パン職人は、一生をかけられる仕事です

パン作りは、一筋縄でいく仕事ではありませんが、自身で作ったパンがお客様に喜んでもらえた時は、この仕事に対してこれ以上ないほどのやりがいを感じられます。

また製パン工程で、手や水の温度、気温、湿度など様々な環境の影響を受けるパン作りは、一人前になってもなお、日々変わるパンの表情の魅力に取りつかれ、「昨日より今日、今日より明日、もっと良いパンをつくろう」という熱意が冷めません。こだわれば、こだわるほど奥が深い、パン作りは一生をかけられるお仕事です。

こんな方に向いています

- 当てはまる数が多いほど、当社に向いています！！
- お客様の笑顔をやりがいに感じられる方
- とにかくパンが好きの方
- ただ作るのではなく、技術・生産性を高める努力ができる方（向上心）
- 人への気配りが出来る方（チームワーク）
- 仲間・お客様・取引先への感謝の気持ちを忘れない方
- 謙虚に、そして前向きに物事を受け止められる方（ポジティブ志向の方）
- 責任感が強い方

社員へのインタビュー

五穀七福
西宮北口店 主任
入社6年目 32歳



昔からブーランジェを目指していた私は、以前からパン製造の仕事に携わりながら、約6年前にカスカードへ入社。現在主任を任されています。転職理由は、パン屋の多い神戸でも有名なブランドカ、そして自分自身昔からこのパンが好きだったことです。入社して、設備がきちんと整備されている所や、様々な研修を通じ、スタッフの意識が高い事に驚きました。長年培ってきた製パンのノウハウ、配合・レシピなども学べ、今まで知らなかった事もどんどん吸収できます。働きやすさも魅力で、全員が休暇をしっかりと取得、プライベートな時間も十分に取ながら働いており、将来を見据えながら、安定して長く頑張れる環境だと思います！

西宮北口工場
入社3年目 31歳



現在入社して4年目になります。前職では5年ほど洋菓子を作っていましたが、将来的に不安を感じ始め、思い切って興味があった製パン業界に転職しました。実際に働いてみると、老若男女の方々が、協調性をもって活気よく働いている姿をみておどろきました。また、パン作りにおける知識や技術を、講習会などを交えて、基礎から教えて頂き、安心して仕事に取り組みました。会社の方針として、海外進出など時代の流れにあわせて挑戦し続けていますし、経歴や社歴を問わず評価してもらえることができるので、未経験から始めた方でも、やる気があれば上を目指して活躍できる環境ですね！

西宮北口工場
入社2年目36歳



現在入社をして3年目です。前職では携帯部品の生産管理部門で約15年間、マネジメントをしていました。「パン」を選んだ理由は、自身で作ったものを食べて喜んでほしい、と思ったから。職人さんは、もくもくと一人で技術を磨き続けているイメージ。でもカスカードは、未経験であっても経験者であっても、パン作りを丁寧に教えてもらえました。入社前には、希望をしたらインターンも参加させて顶けました。職人よりも、「会社」という印象をもちましたね。カスカードを数ある製パン会社の中から転職先に選んだポイントは、二つあります。まず一つ目は、親の代から親しまれている会社で、信頼厚く地域に根付いている歴史ある企業で働こうと思ったことです。二つ目は、技術力をつけて長く働きたいと思っていたこと。未経験でもしっかり製パンを教えてもらえることです。

カスカード
さんプラザ本店
入社2年目25歳



入社して1年半経ちました。前職は和菓子の工場での業務を担当していました。手に職をつけたいと思い、また、パンが好きだったので製パン業界で働こうと思いました。カスカードのパンが好きで、HPを見たら募集をしていたので応募しました。未経験での転職のため最初は苦労も多々ありました。ですが周りがフォローをしてくれているのでがんばれます。一緒に働く社員の仲がいいことは、カスカードの特徴ですね。販売と製造が、協力し合って店舗運営をしています。一緒にお店をつくられているんです。ですから自分自身も、入社をしてからすぐに馴染めました。また入社をした当時は、手に職をつけたい！という想いが強かったのですが、本当にイチから学べる環境があるとは思っていませんでした。中には、思っていたのと違う！と感じる方もいるのかもしれませんが、それは気持ちの持ちようだと思いますね。協調性がある方、前向きな方、意志の強い方、周りをプラスに持って行ける方と一緒に働きたいです。ちなみに当社は、長く働ける魅力もあると思います。しっかり休めてプライベートの時間も確保できます。



連絡先／担当者

本 社／〒662-0832 兵庫県西宮市甲風園 1-5-11

TEL／0798-64-1360 受付／9：00～17：00（日曜休）採用担当

URL／<http://www.cascade-kobe.co.jp/>



カスカード公式HP