



Recruiting Information

| 入社案内 |

おいしさにつながる、すべてのことを。





私たちは、パン屋です。

毎日、心を込めて、おいしいパンを焼いています。

でも、それだけが仕事ではありません。

たとえば、パンを選ぶときのワクワクや、

丁寧で気持ちのよい接客や、

パンの新しい食べ方の提案や、

確かな品質から生まれる安心感など。

おいしさにつながる、

ありとあらゆるすべてをご提供することが、

私たちの仕事です。

そうして生まれた最高のおいしさは、

子どもから大人まで、たくさんの人々の暮らしに、

ささやかな幸せを、もたらしてくれるでしょう。

そう願いながら。

私たちは今日も、パンを焼いています。

おいしさという幸せを、お届けしています。



代表取締役社長
中土 忠

未来のドンクを中心を担うのは、 新しい価値観を持った、みなさんです。

パンを起点とした新しい食シーンを、日本国内だけでなく、グローバルに提案していくこと。それが、ドンクがめざしている未来です。

パンにまつわる食の広がりや、日々変化しています。人々はいま、何を求めているのか、この先、何を求めようとしているのか。視野を広げ、これからを見つめ、私たちは、進化していかなければなりません。その中心となるのは、みなさんです。

新しい価値観を、この会社に吹き込んでください。向上心と責任感を持って、やりたいことにチャレンジしてください。ビジネスという場で、大いに自分を表現してください。

マニュアル通りの自己紹介は要りません。自分ができること、やりたいことをじっくり考え、仕事に対するイメージを固めて、ドンクの扉を叩いてくれる人を、待っています。

DONQ's future is in the hands of people with a new sense of value.

To offer a new style of meal with bread in Japan and abroad. This is the future DONQ is striving for.

Our way of life with bread changes from day to day. We seek to identify not only what people want now, but what they will look for in the future. Meeting these challenges means broadening our minds and continuing to evolve. It's you who will play an important part in helping us realize this vision.

So bring your new sense of value to DONQ. Challenge yourself to achieve your personal goals with ambition and a sense of responsibility. Express yourself to the utmost in business situations.

There's no need for you to follow the norms. At DONQ, we are looking for people who know what they want and have confidence in what they can do.

求める人物像

明るく元気な人

パンや食文化に興味がある人

チャレンジ精神が旺盛な人

コミュニケーション能力が高い人

ドンクという職場を通して、自らを磨き一杯働こう。
そして大いに社会、顧客のためにお役に立ち、自分自身も豊かな生活をめざそう。



スクラッチベーカリー

粉の捏ね上げから焼き上げまで、
真似のできないおいしさを。



スクラッチベーカリーとは、粉を量るところからはじめ、その日の温度・湿度などを考慮し、五感を働かせながら、仕込みから焼き上げまでのすべての工程を行うベーカリーのこと。他の製法と比べて時間と手間がかかりますが、新鮮で個性豊かな商品をお届けすることができるため、私たちドンクでは、この「スクラッチ」にこだわり続けています。

小麦粉

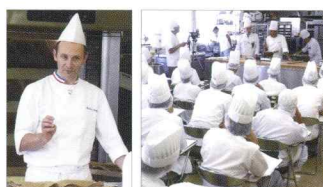
おいしいフランスパンのために、
特別にオーダーしました。



フランスパンの材料は、イーストと塩と水、そして小麦粉です。しかし、ドンクが本格的なフランスパンをめざし試行錯誤していた頃、フランスパンに適した小麦粉はまだ輸入されていなかったため、製粉会社と共同でフランスパン専用粉を開発。本場の味を実現させました。おいしさへの情熱から生まれたその小麦粉は、いまも高い評価を受けています。

技術力

世界から学び、
日々成長を続けています。



フランス、イタリア、アメリカなど、毎年世界各国からパン技術者を招き、伝統を受け継ぐ本場の技術を学んでいます。また、フランスの製パン技術世界大会など、社外の製パンコンクールへの参加や海外研修を積極的に実施。世界の技術に、目と肌と心で直に触れることで、知識と技術のさらなる向上に努めています。

石窯オーブン

本場の味が命だから、
フランス製にこだわりました。



フランスパン特有の皮のパリパリ感としっかりとした中身は、高温で蓄熱量の多い、蒸気の出る窯で焼くことによってつくられます。ドンクは、1965年の国際見本市で取り寄せられたフランス製の石窯オーブンを引き取り、三宮にフランスパン専門工場を開設。以後、設備にも徹底したこだわりを貫いています。

品質管理

システムの目で、人の目で。
品質管理はあくまで厳しく。



いつも安心しておいしく召し上がっていただけるよう、アレルギー物質の調査や表示の作成、栄養計算、微生物の検査、店舗への衛生指導などを行っています。お客さまへ安全な商品を提供するため、原材料の調達から販売までの各段階において品質管理に細心の注意を払っています。

1905年の誕生以来、つねに、新たなおいしさを切り開く先駆者として。

独自の視点と高い技術力により、優れた商品はもちろんのこと、流行をもつくり出してきました。

- 1905 明治38年8月8日 初代藤井元治郎、神戸市兵庫区柳原に「藤井パン」開業
- 1923 大正12年 兵庫区湊川トンネル西口角に2号店開店
- 1947 昭和22年4月 三代目藤井幸男、三宮町柳筋に店舗移転
- 1951 昭和26年3月 「株式会社ドンク」に改組。現三宮本店開店
- 1954 昭和29年11月 フランス国立製粉学校 レイモン・カルヴェル教授初来日
- 1965 昭和40年4月 東京国際見本市にてフランスパン製造担当。技術指導員としてフィリップ・ビゴ氏入社
- 1966 昭和41年8月1日 ドンク青山店開店。フランスパンブーム
- 1970 昭和45年3月～9月 大阪万国博に協賛出店
- 1983 昭和58年5月 銀座ジョアン店開店（ジョアン第一号店）
- 1985 昭和60年5月 香港そごう店開店（海外初出店）
- 1991 平成3年10月 台湾新光三越南京西路店開店
- 1994 平成6年3月 ミニクワッサン大ヒット
- 2002 平成14年4月 クープ・デュ・モンド・ド・ラ・ブーランジュリー2002にドンク菊谷尚宏出場、日本チーム優勝
- 2005 平成17年8月8日 創業100周年
- 2006 平成18年10月 キッサニア東京にパン工場のパピリオン出展
- 2010 平成22年3月 六甲アイランド工場、国際標準規格ISO9001:2008認証取得
- 2013 平成25年3月 クープ・デュ・モンド・ド・ラ・ブーランジュリー2016の日本代表選手にドンク瀬川洋司、茶山寿人が決定



1905

ドンクのはじめの一步は、ここから

印刷業を営んでいた藤井元治郎が、出張先の長崎でモダンな製パン業に魅せられ、三菱造船神戸工場の誕生とともに、御用商人としてパンや洋菓子を製造販売する店「藤井パン」を開業。ドンクの歴史はここからはじまりました。



1951

「DONQ」という名前に込められた想い

三代目藤井幸男の猪突猛進しがちな性格を、義兄が、スペイン騎士物語の主人公「ドン・キホーテ」に重ねたことがきっかけでつけられた名前です。



1954

フランスパンの神様との出会い

「本物のフランスパンはドンクがつくる」。フランス国立製粉学校の教授レイモン・カルヴェル氏との運命の出会いとともににはじまったフランスパンへの熱い想い。いまでもフランスパンは、ドンクの顔ともいえるべき商品です。



1966

ドンク青山店発！ フランスパン大ブーム

青山店が開店し、フランスパンを販売。当初は独特の皮の固さが敬遠されていたものの、口コミから評判が広がり大ブームに。バゲットをドンクの紙袋で持ち歩くのがファッションにまでなりました。



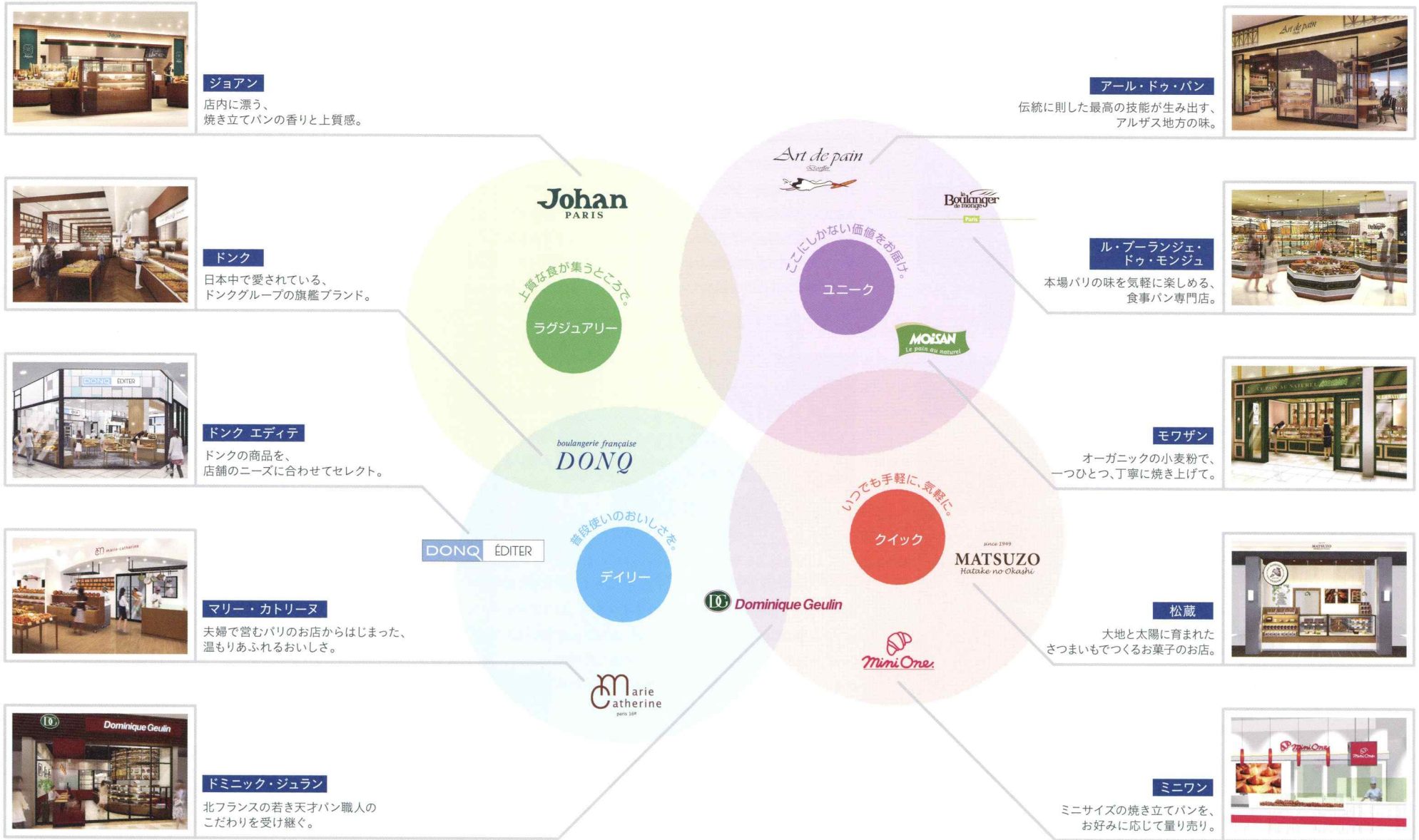
2002

ドンクの技術が、世界に認められた日

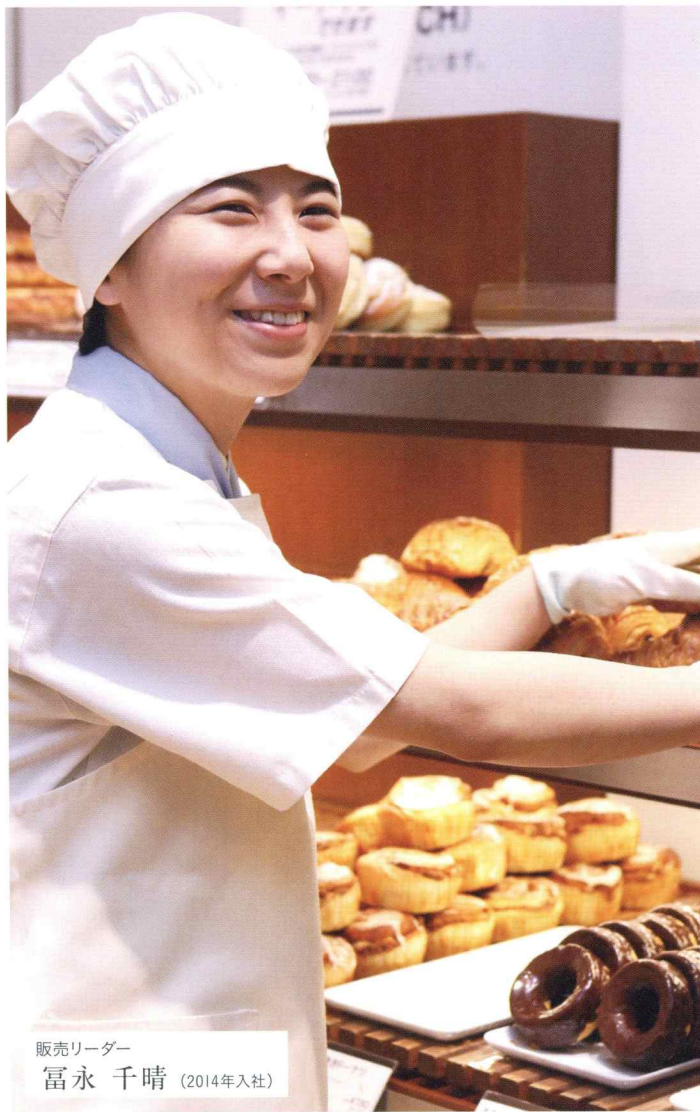
フランス・パリで開催される製パン技術を競う世界大会「クープ・デュ・モンド・ド・ラ・ブーランジュリー」で日本チームが初優勝。日本代表三人のうちの一人、バゲットとパンスペシオ（特別なパン）を担当したのがドンクの菊谷尚宏でした。

お客様の多種多様なニーズを満たす、バラエティ豊かなブランドを展開。

客層や立地、市場状況などに即した最適なブランドを提供できること。それも、私たちの大きな強みです。



販売



販売リーダー
富永 千晴 (2014年入社)

仕事内容

- 焼き立てのパンの陳列
- ディスプレイ展開
- レジ業務
- 食パンのスライス
- 後輩やスタッフの育成
- カフェ業務
- 食べ方や保存方法の提案
- 販売備品等の管理
- など

お客さまにパンの美味しさを
直接伝えられることが一番のやりがいです。

ドンクに応募した理由は？

大学時代にやっていた飲食店のアルバイトがきっかけで、接客業に興味を持ちました。お菓子作りも好きで、作ることとお客さまと接することを仕事にしたいと決め、ドンクでは両方が叶えられると思い、応募しました。就職後、母に言われて気づいたのですが小学生の頃の夢が「パン屋さんになる」だったのです。昔から身近な職業でもあり憧れでもありました。



いまの仕事のやりがいは？

接客でお客さまと会話ができること。「チーズフォンデュにはこう切るといいですよ」といったパンの切り方や、食べ方を直接伝えられることが販売としてのやりがいです。いつも同じパンを買う常連さんに、季節限定品など新しいパンを購入していただけたときも嬉しいです。スタッフの仲も良いので同じ趣味のスタッフ同士、休日遊ぶこともあります。人との繋がりが増えたのはこの仕事での大きな財産です。

これからの目標は？

2年目から「販売リーダー」の役職になり、スタッフ間のコミュニケーションに力を入れています。自分から積極的に声を掛け、意見を言いやすい雰囲気を作ること。スタッフ同士仲がいいとお店の雰囲気が良くなり、お客さまにも伝わります。2017年からはエリアリーダーにもなり、他店との関わりも増えました。同業他社や他店も参考にしながら、今後も働きやすく、親近感のあるお店づくりを目指したいです。

学生みなさんにアドバイスを！

純粋にパンが好き！という人は楽しく働けると思います。私も最初はパンの種類や作り方など、何も知らなかった所からスタートしました。研修や現場で知識が身につき、自分なりに食べ方を研究すると自然とお客さまへアドバイスできるようになります。パンの生産、接客だけでなく、店舗のディスプレイも工夫しながらできるので、パンに関わる幅広いことが実践できます。



販売の一日

13:30	↑ 出社 販売 パンの追加 両替
15:00	↑ カフェ業務 食パンのスライス
16:00	↑ 休憩
17:00	↑ 販売
18:00	↑ 片付け
19:00	↑ 入力作業
20:00	↑ レジ締め
21:00	↑ 閉店 入金 速報作成
22:00	↑ 退社



製造



窯、面台担当
田所 耀平 (2014年入社)

仕事内容

- 仕込み
- 面台 (生地分割、丸め、成形)
- 窯 (焼成)
- バイルーム (クロワッサン生地等の折り込み)
- 仕上げ
- 材料の発注 など

目標は、いつでも素早く、
きれいにパンを焼き上げられるようになること。

ドンクに応募した理由は？

昔から、家族がドンクのパンが好きだったため、食べる機会が多く、自分でもよく利用するようになり、他のパン屋さんよりも親しみを感じていました。また、どのパンもおいしくて、見た目も美しく、きっとパンづくりに真剣に打ち込める環境なんだろうという印象を漠然と抱いていたことも、この会社への応募につながりました。



いまの仕事のやりがいは？

いまは、パンをきれいに焼き上げることができたときに、何よりの喜びを感じます。パンは、気温や湿度などに左右される繊細さを持っており、その日その日で、生地の状態や成形具合に若干の違いが生じます。それは、焼き上がりにも影響してしまいます。そのため、いかにしていつも同じ状態に近づけるかという技術が必要とされます。ホイロ (発酵) や窯の、温度や時間を微調整したり、細かな工夫を重ね、ベストな状態に焼き上げることは、難しさをともなうだけに、やりがいがあります。

これからの目標は？

生地の状態をうまく調整し、いつでもきれいにパンを焼き上げられるようになりたいです。それを達成した上で、作業のスピードを上げていきたいと思っています。効率良く作業できる手順を模索したり、クーブ (焼成前にパンに切れ目を入れる作業) の練習をしたりして、能力の向上に努めています。

学生みなさんにアドバイスを！

就職活動もそうですが、入社してからも、あまり気張り過ぎず、心にゆとりを持って取り組む方が、うまくいくと思います。「日本代表になる」とか「自分の店を持つ」とか、大きな目標を掲げて頑張ることも大事ですが、いまの自分の実力をきちんと把握し、少しでも伸ばしていけるように、コツコツ努力を重ねることの方が、まずは大切なのではないでしょうか。大きな目標は、その先に自然と見えてくるものだと思います。



製造の一日

6:00	出社
⋮	菓子パン、調理パン、デニッシュなど窯入れ
7:00	⋮
8:00	⋮
9:00	フランスパン窯入れ
⋮	⋮
10:00	食パン、調理パン、フランス小物パンなど窯入れ
⋮	⋮
11:00	⋮
12:00	休憩
⋮	⋮
13:00	カンパニー、菓子パン窯入れ
⋮	⋮
14:00	菓子パン、調理パン追加窯入れ フランスパン窯入れ
⋮	⋮
15:00	片付け、材料の発注
15:30	退社

きれいにパンを
焼けるよう
コツコツ努力！



エリア支援室



東京営業第1エリア
エリアマネジャー
清水 肇 (1997年入社)

製造も販売も両方経験することが、
自分の成長につながる。

ドンクに応募した理由は？

私は他社ベーカーリー2社で、合計6年間勤務した後、ドンクにパートで入社しました。当時、自宅近くにはドンクがなく、街に出たときにお土産で買ってくるパン、というイメージでしたが、パンがおいしいという噂を知っていたことと、家族の勧めもあり、新店スタッフの募集に応募したのがきっかけです。

いまの仕事のやりがいは？

チーフ時代は「技術を磨き、自分のオリジナル商品やフランスパンをたくさん売ること」、店長時代は「たくさんのお客さまに満足していただくこと」にやりがいを感じていましたが、そのどちらも経験したからこそ、いま、店舗へ出向きスタッフと話し合っって問題を解決できたり、お店に入って改善策を見つけたりできるのだと思います。

これからの目標は？

ドンクに入社し、20年が経ちました。これだけ長く勤めることができているのは、他のベーカーリーでは経験・体験できないことを任せってくれる会社だからだと感じています。ドンクは自分を成長させてくれたと思います。そんなドンクに恩返しできるよう、これからも貢献していきたいです。

学生みなさんにアドバイスを！

製造職は手に職をつけると財産に、販売職はお客さまに顔を覚えていただくとやりがいになります。その両方の経験が、店長を目指す糧となり、自分の成長にもつながります。また、各分野のエキスパートを目指すことも可能です。そんな幅広い選択肢のあるドンクで、みなさんも自分を磨き、一緒に成長しませんか？

仕事内容

- 担当エリア店舗のサポートやチェック、指導
- 担当エリア内の会議の準備・運営
- 担当エリア内、地域イベントの企画
- 担当店舗が入っている商業施設とのやり取り など

エリアマネジャーの一日

8:30	出社
8:45	朝礼 前日の売上・業務内容の確認 店舗との情報共有
11:45	ランチ
12:45	店舗へ出向いて スタッフとの打ち合わせ 施設担当者との打ち合わせ 売り場の確認（他店視察等）
17:15	終礼
17:30	退社

品質保証



品質保証 品質環境管理
柳 祐介 (2009年入社)

食において最も大切ともいえる
「安全・安心」を担う重要な仕事です。

ドンクに応募した理由は？

小さい頃から食べることが大好きで、将来は「食」に関する仕事がしたいと思っていました。就職活動中、大学の先輩でドンクに入社した人がいることを知り、興味を持ち、説明会に参加したところ、他の企業にはない温かみと、パンに対する熱いこだわりを肌で感じ、応募を決めました。

いまの仕事のやりがいは？

品質環境管理はラボでの作業になるため、店舗のスタッフと違って、実際にお客さまの顔を見られるわけではありませんし、業績に直接つながるわけでもありません。しかし、食において最も大切ともいえる「安全・安心」を担う重要な仕事に携わっているということに、やりがいを感じています。

これからの目標は？

もっと勉強して、検査技術や食品表示作成の能力向上をめざし、「安全・安心」な商品づくりに貢献していきたいです。また、店舗や工場の衛生点検にも注力して、クレーム発生を未然に少しでも防ぎ、お客さまに安心しておいしいパンを食べていただけるように努めたいです。

学生みなさんにアドバイスを！

就職活動は自分と向き合ういい機会ですので、何をしたいのか、じっくり考えてみてください。そして、会社説明会などに参加した際は、緊張し過ぎず、会社の人と話してみてください。ありのままの自分を受け入れてくれる会社が、働きやすい職場だと思います。自信を持って頑張ってください。

仕事内容

- 商品のアレルギー判定
- 食品表示ラベルの作成
- 商品の栄養成分計算
- 商品の保存検査
- 店舗、工場の衛生点検
- 衛生講習会の実施 など

品質保証の一日

8:30	出社
8:45	商品の保存検査
12:05	休憩
13:05	商品のアレルギー判定 食品表示ラベルの作成 商品の栄養成分計算 など
17:30	退社

営業



マーケティング本部 ブランド管理担当
林 千春 (2006年入社)

ドンクだからこそできるイベントや、 店舗スタッフも興味を持って取り組める企画を。

ドンクに応募した理由は？

四年制の大学で文系を専攻していましたが、就職するときに「手に職をつけたい」「何かを一からつくり上げる仕事をしたい」と思い、頭に浮かんだのがパンの製造でした。個人店ではなく、企業で働きたかったのでドンクを選びました。未経験であってもパンづくりを学べるという企業風土に惹かれました。

いまの仕事のやりがいは？

お客さまに何を伝えたいのか、どうしたらよりわかりやすく伝えられるのかを考えて、企画の立案から実施、検証を行っています。お客さまや店舗スタッフから反響があったり、結果が売上実績として現れてくることにやりがいを感じています。

これからの目標は？

当社の持つ高い技術でつくるおいしいパンを、より多くのお客さまに知っていただきたいと思っています。ドンクだからこそできるイベントや、店舗スタッフも興味を持って取り組めるような企画を立て、お客さまだけでなくスタッフにも、よりドンクを好きになってもらいたいです。

学生のみなさんにアドバイスを！

まずは自分がやりたいこと、本気で取り組めることを見つけることだと思います。そして実際に働くイメージを持ちながらいろいろな会社の説明会に参加してみてください。壁にぶつかるともあるかと思いますが、前向きに頑張ってください！

仕事内容

- 担当ブランドのブランディング (マーケット調査、商品DM構築、サービス強化、ビジュアル管理等)
- 店舗フェア、販促プロモーション等の企画立案及び実施、結果検証など

営業の一日

8:30	↑ 出社
9:00	↑ メールチェック ↑ 売り上げ状況の確認
10:00	↑ 社内打ち合わせ
11:00	↑ アイデアまとめ作業、 ↑ 事務処理
11:45	↑ ランチ
12:45	↑ 資料作成
15:00	↑ 原材料メーカーと商談
16:00	↑ 店舗巡回など
17:00	↑ 明日やることの確認、事務処理
17:30	↑ 退社

管理



財務本部 財務担当
田中 圭子 (2009年入社)

店舗のみなさんがスムーズに仕事ができるよう、 事務作業を効率化し、改善していきたい。

ドンクに応募した理由は？

本社がある兵庫県の出身なので、地元神戸で愛され続け、創業100年を超えるほどの伝統ある企業に興味があったからです。子どもの頃に見た、ミニクワサンの行列が強く印象に残っており、長蛇の列にもかかわらず、明るく接客する販売員さんの姿をいまでも覚えています。

いまの仕事のやりがいは？

経費精算システムの承認・振り込みは、金銭の受け渡しに関わる業務ですので、ミスのないよう細心の注意を払っています。その他の業務もそうですが、任された仕事に責任を持って取り組むことに、やりがいを感じています。経理の知識を身につけられたことも、自分にプラスになりました。

これからの目標は？

店舗のスタッフのみなさんがもっとスムーズに仕事ができるよう、時間がかかってしまっている事務作業を効率化し、改善していきたいと思っています。また、海外子会社の実績書を作成しているのですが、実績書の知識がまだ乏しいので、スキルアップを図りたいです。

学生のみなさんにアドバイスを！

いまは様々な業界に興味を持つ時期だと思います。いろいろな会社を見て、たくさん悩んで、自分が一番やりたい仕事を選んでください。ドンクは、新しいことにチャレンジさせてくれる社風です。やりたいことがあれば積極的に提案し、やりたい想いをどんどん形にしていってください。

仕事内容

- 交通費等の経費精算システムの承認・振り込み
- 海外出張費精算、ドンク子会社への出張旅費の請求
- エリア支援室の仮払金管理
- 外国送金 ● 海外子会社実績書作成 など

管理の一日

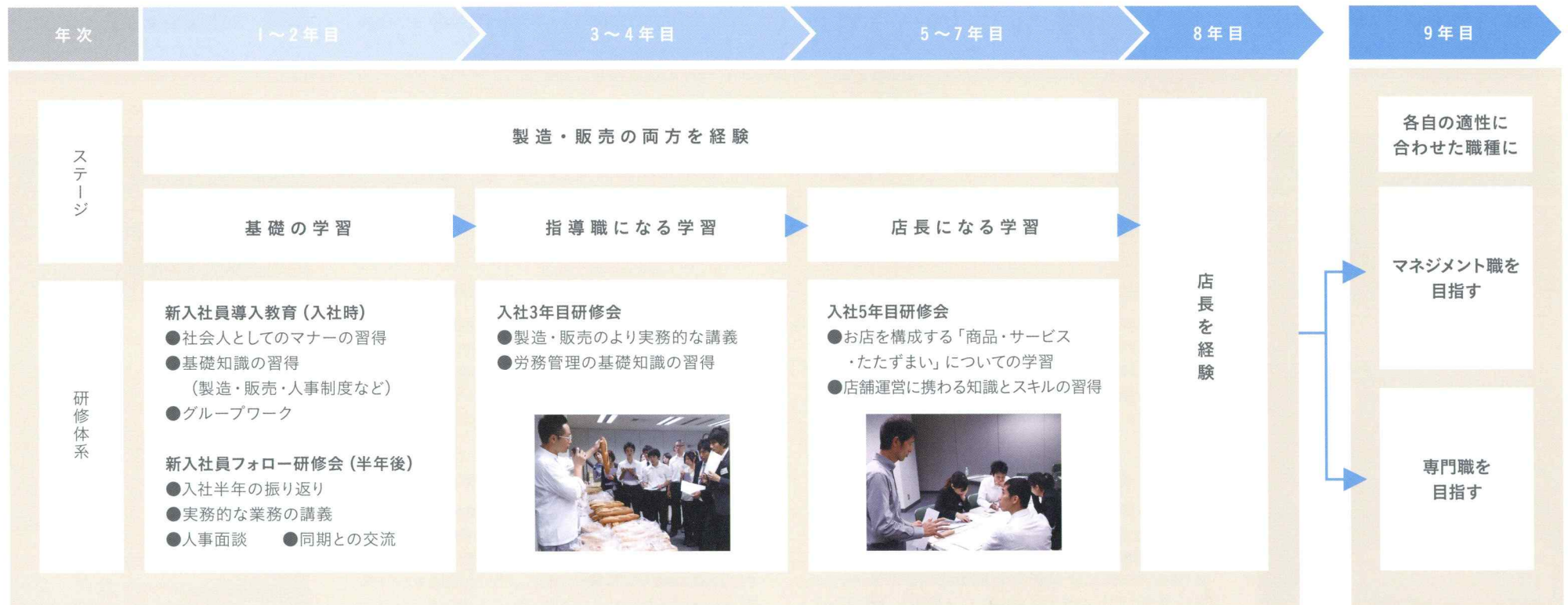
8:30	↑ 出社
8:45	↑ 朝礼
9:00	↑ 資料作成
12:00	↑ ランチ
13:00	↑ 経費精算システムの ↑ 勘定科目精査
14:45	↑ 経費精算システム承認
15:45	↑ 書類整理
16:15	↑ 振り込みデータ・仕訳作成
17:15	↑ 終礼
17:30	↑ 退社

すべての社員を、8年目には、
店舗マネジメント能力を備えた人材に。

総合的な力をバランス良く身につけながら、着実にステップアップ。夢への土台を築き上げます。

ドンクではかつて、「製造」「販売」といった職種を限定した募集を行っていましたが、しかし、すべての社員に、店舗マネジメントができるほどの高い能力を身につけてもらうため、現在は、「総合職」一本にしぼって募集しています。そして、入社後には、製造と販売の両方を経験できる教育制度を用意。それぞれの現場で知識と経験を積みながら、8年目に店長になることをめざしていただきます。

す。年次に応じたカリキュラムが設けられていますので、自分が次に向かうべきステージを明確に理解しながら、日々目標を持って取り組むことができます。店長を経験した後は、個々の適性と希望に応じた道を選ぶことになりますが、いずれの道に進む場合も、現場の統括である店長の経験は欠かせないものであり、必ず生きてくるでしょう。



(注) 上記表はモデルケースです。

社員のやる気を応援し、夢に向かって挑戦するチャンスを提供。

店長教育



研修で学んだことを実践。
徐々に理解しながら、
自信をつけることができます。

店長
日暮 紗理
(2007年入社)

〈店長教育制度〉

「総合職」として入社後、「製造」と「販売」の両方を経験し、8年目には店長をめざしていただく教育制度です。店舗マネジメントができるだけの高い能力を持った人材を育てることが目的です。店長経験後は、個々の適性を活かした道に進むことができます。

店長を経験して

店長をめざすことに不安もありましたが、勤続年数に応じた研修があるので、そこで学んだことを現場で実践させてもらったり、わからないことは店長や本部の方に聞いたり、周囲にサポートしてもらいながら徐々に理解することができ、自信につながりました。店長はお店のトップですから、間違っていることや会社の方針に反したことでなければ、こうしたい、こうした方がいいのではないか、という新たな目標を自ら立てて実行することができ、大変ですが、とてもやりがいがあります。ドンクは研修制度が多く、教育環境が充実しているので、挑戦する気持ちを持って、うまく活かしていければ、どんどん成長できると思います。

海外勤務



身に付けたスキルを、
幅広いフィールドで活かし、
キャリアアップを。

店長（香港勤務）
岡田 大徹
(1998年入社)

〈海外勤務〉

国内で製造、販売、店長のスキルを身につけ、海外店舗（香港、台湾、上海、シンガポール、タイ）で活躍できます。海外店舗は、基本的には現地スタッフで運営しますが、「日本のドンクの店舗をそのまま海外へ」というコンセプトのもと、日本人スタッフが赴任し、指導や教育を行っています。

海外に勤務して

日本で勤務していた時、店長として自分の店には責任を持ち、「人・モノ・たたずまい」の品質・品格にはプライドを持って店舗を運営していました。その考えと取り組みは、香港でも変わりはありません。美味しいパンを求めているお客さまは香港にもたくさんいらっしゃるの、満足していただける商品づくり、店づくりにとてもやりがいを感じています。言葉が通じなくても、笑顔とコミュニケーションを大切にしています。海外での勤務は、言葉の壁などハードルもありますが、日本とはまた違う面白さがあります。自分で提案して何かに取り組みたい、自分のフィールドを広げたいなど、自分のやりたいことを実現できる環境で、自分を高めていけると感じています。

留学生採用



大学で食について学び、
グローバルに展開する
ドンクへ。

営業管理
周 秀瑩
(2013年入社・台湾出身)

〈留学生採用〉

今後の海外展開を視野に入れ、国内外で活躍できるリーダーの育成と、グローバル企業として多様な考え方を取り入れていくことを目的に行っています。入社後は、面談の機会を多く設定するなど、細やかにサポート。現場で経験を積み、将来は国際業務を担っていただきます。

ドンクに入社して

台湾の大学と日本の大学院で食について学び、地元台湾のお店で素材にこだわっている印象を持った「ジョアン」の会社、ドンクに入社しました。留学生の私は日本人の同期よりもたくさんの店舗・部署を経験しています。店舗で販売として勤務し、店長を経験した後、いまは管理部門の人事で採用や教育に携わっています。多くの経験を積んで、今後国際業務に活かしていくためです。いままでの仕事を通して、マネジメントをする上で一番大切なのは一緒に働く人との信頼関係だと感じています。いつか、台湾やシンガポールなど、海外の店舗でマネジメントをしたいです。



<http://www.donq.co.jp>

株式会社 ドンク
DONQ Co.,LTD.

既卒者も積極的に募集中!

boulangerie française DONQ



瀬川 洋司

2000年
キャリア入社

” パン作りに向き、
不向きはありません。

- 入社前 製パンメーカーで勤務後、パン技術研究所で本格的な製パンを学ぶ
- 入社1年目 青山店※に配属 ※現在は閉店
- 入社3年目 製造チーフに昇格
- 入社6年目 大宮店に異動
- 入社7年目 池袋店に異動
- 入社13年目 日本橋店に異動(現職)

—ドングに応募した理由は?

ドングに入社する前は、菓子パンや惣菜パンがメインの大手製パンメーカーで働いていました。フランスパンや自家製発酵種(ルヴァン種)のパンに興味を持ち始めていた自分には、その会社では物足りなくなってきました。会社を辞め、技術と知識を深めるためにパン技術研究所で学ぶことにしました。卒業研究をパン・オルヴァン、自家製発酵種を使ったハード系のパンに決め、リサーチのためにパン・オルヴァンを作っているパン屋を巡ったのですが、そこで自分の求めていたそのもののパンに出会いました。衝撃でした。それが青山にあったドングのパン・オルヴァン。次の職場はここだ!と決めて、さっそく電話しました。

—今のお仕事について教えてください

今はチーフとして店内の厨房で後輩とともにパンを焼く毎日です。パン作りはいろいろな要因、たとえば温度や湿度などで微妙な調整が必要です。365日、いつもパンのことを考えているといってもいいくらいですね。

—仕事で苦労したこと、大変だった思い出はありますか?

先輩のようにできない自分にうんざりする毎日。辞めたくなくともしばしばでした。でも、「自分はこの仕事に向いていない」とは思いませんでした。というか、この仕事に向き、不向きはないです。「できない」と思っても、人より500回多

くやれば、できるようになるんです。おいしい香りが漂う店頭が表舞台なら、舞台裏の厨房は決して華やかな場ではありません。同じことを繰り返す毎日が続く、泥臭い場所なんです。でも、この泥臭さが楽しい!できないことが多いということは、できるようになることも多いんです。

—ドングのすごいところはどこでしょう?

やはり先輩に恵まれているところでしょうか。あの衝撃を受けたパン・オルヴァンを作った先輩のもとで働くこともできました。その先輩だけでなく、クープ・デュ・モンド(※1)の経験者や優れた技術を持つ先輩がたくさんいて、「こういうパンを作ったかった!」と思っていたものを、身近で学ぶことができました。

そして、2016年にいよいよ自分がクープ・デュ・モンドの世界大会に出場することになりました。大会を控えた今は正直なところ、不安しかありません。僕が担当するのはフランスパン部門の作品。パン・オルヴァンも規定商品の一つです。今も記憶に残る15年前の衝撃の味を頭に思い浮かべながら、「今」を取り入れたパンで世界に挑戦します!

※1 クープ・デュ・モンド・ド・ラ・ブーランジュリー
1992年から始まったベーカリーのワールドカップで、現在は4年に1度、フランスで開催されている。限られた設備と材料の中で、規定の品目を8時間以内に仕上げ、その技術・スピード・芸術性を競う。



林 千春

2006年
新卒入社

” 接客と製造、
両方の経験を活かせる場がある。

- 入社1年目 4年制大学を卒業後、新卒入社。東京工場へ配属
- 入社5年目 店舗に移り、販売リーダーに3ヶ月後、新ブランド「モワザン」の立ち上げに店長として参画
- 入社7年目 東京エリア支援室でアシスタントに。3店舗の新店立ち上げに携わる
- 入社9年目 ジョアンの店長に
- 入社10年目 営業本部ブランド管理でジョアンブランドを担当(現職)

—ドングに応募した理由は?

四年制の大学で文系を専攻していたのですが、就職するときに「手に職をつけたい」、「何かを一から作り上げる仕事をしたい」と思ったんです。そうして頭に浮かんだのがパンの製造でした。でも個人店で働くのではなく、企業で働きたかったのでドングを選びました。未経験であっても、パンづくりを学べるという企業風土に惹かれました。

—今のお仕事について教えてください

現在は東京の営業本部で、「ジョアン」ブランドのイベント企画などを主に担当しています。各フェアの目的や意義から企画立案し、ジョアンブランドをお客様にどう伝えたいか、どうしたらより伝わるか。また、お客様だけではなくそれぞれの取り組みの意味をどうしたら店舗、スタッフにより分かりやすく伝えられるかを考えながら、イベント企画に落とし込みます。その後、実施・結果の検証まで行っています。

—ドングで仕事をしてきて嬉しかったこと、やりがいを感じたことは?

東京工場に勤務していたとき、社内コンペがありました。3つの商品を提案して、3つとも採用されたのは嬉しかったですね。その後も「夕食に食べるパン」というテーマで全社のコンペがあり、日本人の大好きなカレーから発想し、カレーに合うパンを考えました。私の作った十五穀を使ったナン

が入賞し、そのことがきっかけでフランス研修旅行に連れていっていただいたのですが、その際に現地の「モワザン」をたまたま視察したんです。後々担当することになったときは、縁を感じました。

—これからの目標は?

現在の業務(「ジョアン」のブランド管理)はまだ始めたばかりで、今はまず自分の業務をこなせるようになることが目標ですが、当社のもっと高い技術でつくるおいしいパンをより多くのお客様に知っていただきたいと思っています。「ジョアン」のブランドだからこそできるイベントや、店舗スタッフも興味を持って取り組めるような企画を立て、お客様だけではなくスタッフにもよりジョアンを好きになってもらいたいです。

—林さんにとって、ドングはどんな会社でしょう?

今の仕事は、お客様が何を求めているかを肌で感じられる接客の現場と、製造の現場の両方で働いたことのある私の経験を活かせる場です。「手に職をつけたい」とパンの製造を目指して入社した私ですが、会社側が私の得意な部分を見てくれて、様々な仕事に挑戦させてくれました。ドングは、社員のそうした資質を汲み取り、伸ばしてくれる会社なんです。

※2015年10月時点のインタビュー内容。
瀬川が出場したクープ・デュ・モンド・ド・ラ・ブーランジュリー2016で、日本チームは6位という結果を残しました。

さまざまなキャリアの人が働いている。それがドンクです。

ドンクでは、他社ベーカーリーで経験のある方、また経験はなくても、3年以内既卒者の方も積極的に募集しています。「パンなんて携わったことないから不安…」という方も大丈夫! 今お店で活躍している先輩社員も、最初は右も左もわからない初心者でした。また、パンの技術をもっと向上させたい、商品開発に興味があるなど、パンについてもっとスキルアップしたい方のチャレンジを求めています。パンが好き、接客が好き、ものづくりがしたい、技術を身に付けたい、そんな気持ちがモチベーションになる職場です。



保坂 伸明

店長 2000年
キャリア入社

” やっぱり
モノを作る側になりたかった。

- 入社前 高校卒業後、文具メーカーに就職。営業として4年間勤務
- 入社1年目 アルバイトとしてドンク秋田店に入社
- 入社4年目 正社員に登用される。東北地方にある複数の店舗で経験を積む
- 入社10年目 製造チーフに昇格。神奈川県内の3店舗を経験
- 入社15年目 ドンク武蔵浦和店店長に昇格(現職)

—ドンクに応募した理由は?

モノづくりに関わる仕事をしたいと、一度は文具メーカーに就職しました。そこで営業の仕事をしたのですが、「やはりモノを作る側になりたい」と思うようになり、仕事を辞めて地元・秋田のドンクにアルバイトとして入りました。実は昔から、パン屋やお菓子屋になるのが夢だったので。

—今のお仕事について教えてください

店長の仕事はその日の天候や時間帯を考えながら、お客様の数やどんな方が多いかを見て商品構成や商品量を調整したり、スタッフの指導やシフトの調整、季節のイベントに合わせたディスプレイを考えたりもします。お客様に喜んでもらいながら売り上げを上げ、スタッフがモチベーションを高くもって働ける職場にするのが私の仕事です。

—ドンクで仕事をしてきて嬉しかったこと、やりがいを感じたことは?

ドンクでは、その土地にあった商品を開発しています。自分で考えた商品がお客様に喜んでもらえるのは、やっぱり一番嬉しいです。さらに店長になると裁量が増えるので、これまでの製造の経験と、接客で得たお客様のニーズをバランスよく配分しながら、自分なりの商品開発や、店づくりが進められ、仕事をしている手ごたえが感じられます。

—では仕事で苦労したこと、大変だった思い出はありますか?

どんな仕事でも最初は覚えるのが大変です。私は営業職からの転職だったので、パンの製造のように手や体の感覚で覚える仕事は初めてでした。失敗もたくさんしましたが、経験を重ねることで成長できる仕事でもあります。社員になったのが22歳のときで、年下の先輩もいましたが、わからないままにいるのがいやな性分なので、年齢にはこだわらずどんどん聞きました。パン作りは言葉で説明できないことも多いですから、「先輩たちは根気よく教えてくれたな」と今振り返っても感謝の気持ちがありますね。

—スキルアップのために何かしていますか?

ドンクはもともと研修や勉強会がとても多い会社です。チーフになると月に1回は必ず研修があったし、店長になってからも実際に仕事を始めてからの疑問点や悩みに応えてくれる新任店長研修がありました。同じ悩みをかかえる人たちが集まる場に行くと、とても心強いです。研修の場でタテ、ヨコのつながりもできて、相談できる人も増えました。コミュニケーションを大切にしている会社なんです。休みの日は話題の店や博物館などを訪れるようにしています。パンとは関係なくてもお客様が今、何に興味を持っているかを察知し、店作りに少しでも還元できたらと思っています。今は、店長をしているドンク武蔵浦和店を、接客・品質・売上で地域一番店にするのが目標です。



大杉 紗織

店長 2006年
キャリア入社

” 他業種からでも、
主力として活躍できます。

- 入社前 美容系専門学校を卒業し、美容師として働く。学生時代のパン屋でのアルバイト経験や自身の興味領域から、徐々にパン屋で働きたいと思うようになる。
- 入社1年目 千葉店にパートとして入社
- 入社2年目 社員になると同時に販売リーダーに。東京都・神奈川県内の複数の店舗にて経験を積む
- 入社9年目 藤沢店に異動、店長に昇格(現職)

—ドンクに応募した理由は?

美容学校を卒業して、美容師として働いていましたが、パンが大好きで、学生の頃にパン屋でアルバイトしていたこともあり、どうしてももう一度、パン屋で働いてみたいになりました。求人誌でパン屋を探していた、載っていたのがドンクでした。

—今のお仕事について教えてください

他のスタッフと一緒に、品出し、レジ、パンのスライスをして、閉店時には売上げ報告など事務仕事、翌日の商品の調整などをします。そして、販売スタッフの指導です。店長を目指してやってきたので、店長になれたことはとても嬉しかったのですが、なってみると、すべてのことを自分で決めなければならず、最初はパニック状態でした。毎月ある店長会議に出席し、エアマネジャーやみなさんの話を聞くことで、少しずつやるべきことがわかるようになってきました。

—毎日の仕事で心がけていることはありますか?

いつも明るい笑顔を保ち、お店全体を明るくしたいと思っています。私は気持ちの切り替えが早いほうなのか、昨日のことは昨日のこと、今日は今日でがんばろうと思える性格です。とにかく笑顔! 販売員の面接をするときも、目を合わせて受け答えしてくれる人、そして素敵な笑顔の人を選んで

ています。また、終礼ではその日の報告をしますが、私からの報告だけでなく、その日どんなことがあったのかをできるだけスタッフから引き出すようにしています。

—ドンクで仕事をしてきて嬉しかったこと、やりがいを感じたことは?

自分が教育してきた新人スタッフが一人前になり、お客様からお褒めの言葉をいただいたりすると、なにより嬉しいです。人を育てることで自分も成長できたと感じます。入社当時はスタッフに注意するのも直接的だったのですが、それでは心を動かすことができないと気づきました。なぜ、そうしなくてはならないのか理由をきちんと伝えることで、相手の心を動かせることが徐々にわかってきました。

—これからの目標と、新しく入ってくる人たちへの言葉ををお願いします

この店で初めて店長を務めさせてもらっていますが、今後いろいろな店で店長経験を積んでいきたいと思っています。そして、自店のスタッフを誰からも好かれるように育てたいです。私はキャリア採用で入社しました。ドンクは、パンが大好きでずっとパン屋さんに働きたいと思う人にはとても楽しい職場です。