

## 保護者の皆さまへ

弊社は今年で創立45年目を迎え、東証プライム上場企業として着実な発展を遂げてきました。

コロナ禍がようやく明け、ホテル業界、観光業界ともに回復の傾向が見られますが、弊社はコロナ禍でも業界平均よりも高い稼働率を維持することができました。弊社の経営は寮事業やシニアライフ事業を基盤とした安定の事業と、ホテル事業のような季節変動による攻めの事業、2軸で運営しております。これからも新エリアに新棟をオープンさせ、海外展開もして行く予定です。まだまだ成長企業として邁進して参ります。

当社におけるビジネスホテルと業界平均稼働率(2023年1~3月)



当社におけるリゾートホテルと業界平均稼働率(2023年1~3月)



※業界平均：観光庁発表「宿泊旅行統計調査」より



### ドーミーイン事業

くつろぎを提供する、  
最高のビジネスホテルを全国に90施設展開



### リゾート事業

身体も心も癒される、  
安らぎのリゾートを全国に41施設展開



※2023年3月現在



### その他事業のご案内



### 寮事業

(学生寮・社員寮の管理運営)

「おかえりなさい」の心をこめた安心の住まいを提供。全国に511施設展開。



### シニアライフ事業

お客様の一人ひとりの「生涯活躍」を応援する「介護付有料老人ホーム」や「サービス付き高齢者向け住宅」などを北海道に1施設、関東に10施設展開。

# ホテルエへようこそ!

Welcome to Hotelier!



快適に、シンプルに“住むホテル”  
**dormy inn**

**共立リゾート**

SNSで情報発信中!

ぜひフォロー & チェックお願いします!



@kyoritsu\_official



@dormyinn.official



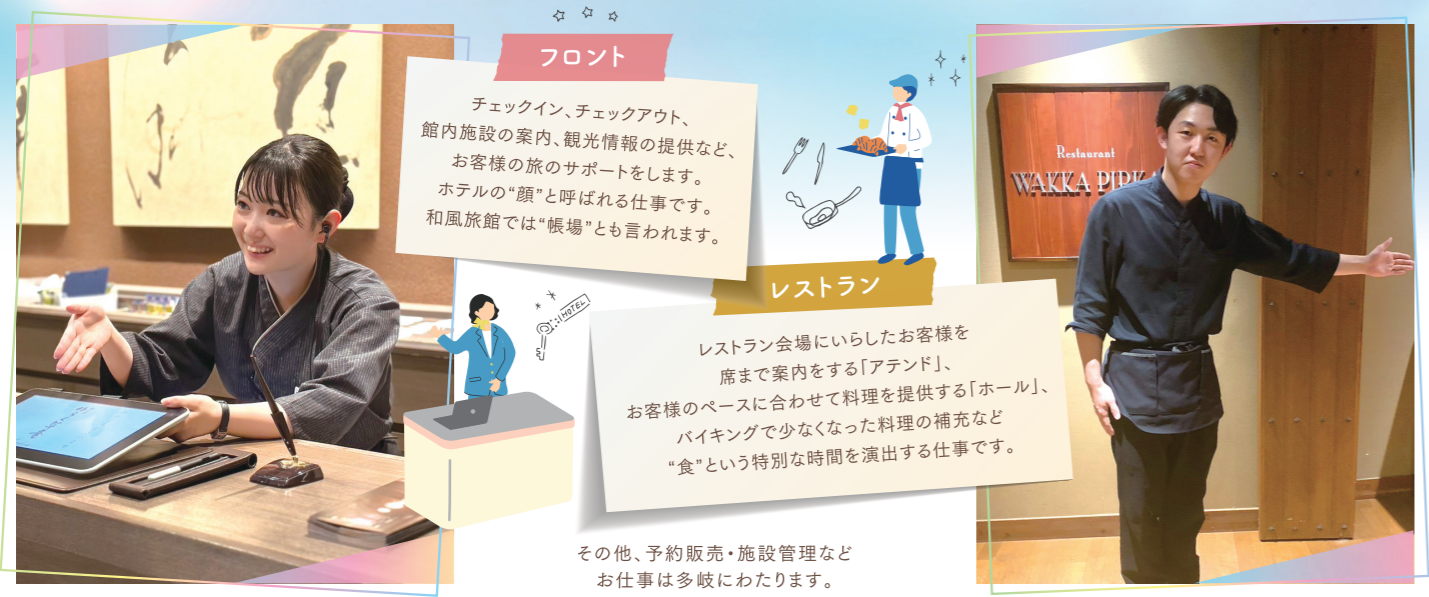
@kyoritsu.resort

よい朝のために。  
**KYORITSU**  
HOTELS & DORMITORIES



# ホテリエってどんな仕事？

弊社の運営するホテル「ドーミーイン」・「共立リゾート」のお仕事を紹介します！



## フロント

チェックイン、チェックアウト、館内施設の案内、観光情報の提供など、お客様の旅をサポートします。ホテルの“顔”と呼ばれる仕事です。和風旅館では“帳場”とも言われます。



## レストラン

レストラン会場にいらしたお客様を席まで案内をする「アテンド」、お客様のペースに合わせて料理を提供する「ホール」、バイキングで少なくなった料理の補充など“食”という特別な時間を演出する仕事です。

その他、予約販売・施設管理などお仕事は多岐にわたります。

## 1日の流れ (一例)

フロント (ドーミーイン・共立リゾート共通)	レストラン (ドーミーイン)	レストラン (共立リゾート)
9:00 出勤 ※早番の場合	5:00 出勤	6:00 出勤
9:00-11:00 チェックアウト、ご出発のお見送り	5:00-6:00 当日の仕込み、料理台の準備	6:00-7:00 ドリンク準備
11:00-12:00 会計締め作業、宅配便の受け取り	6:00-10:00 朝食オープン お客様のご案内、料理の補充、卵料理・サラダなどの調理	7:00-10:00 朝食オープン お客様のご案内、料理・ドリンク提供
12:00-13:00 休憩	10:00-11:00 朝食クローズ 片づけ、洗い場業務	10:00-11:00 朝食クローズ 片づけ、清掃、夕食のテーブル準備
13:00-15:00 客室清掃確認	11:00-12:00 休憩	11:00-16:30 休憩 (中抜け)
15:00-17:00 チェックイン、電話対応	12:00-14:00 翌日の仕込み、発注作業	16:30-17:00 再度出勤 ドリンク準備、担当テーブルのお客様情報の確認
17:00-18:00 大浴場巡回、アイスクャンディーなどのアメニティ補充	14:00 退勤	17:00-22:00 夕食オープン お客様のご案内、料理・ドリンクの提供
18:00 退勤		22:00-22:30 夕食クローズ 片づけ、清掃、朝食のテーブル準備
		22:30 退勤

早番・遅番・夜勤と3交代のシフト制です。身体が慣れるまでは大変ですが、早番の次の日が遅番だと、まとまった時間休むことができるのは良いポイントです！

お昼すぎの退勤時間となるので、仕事終わりにお出かけすることができます。職場の人と仲良くなれるので良いリフレッシュになります！

中抜けの時間に、身体を休ませることができます。8時間通して立ち仕事するよりも4時間ずつ分けて働いた方が身体的負担が軽減されるという方も！

月に2日お休みの希望を出すことができます。夏休み・冬休み合わせて7日お休みが取れます！

# POINT

知ってほしいポイント



## POINT 1

### 多くの高卒の先輩が活躍中！

毎年約100名が入社しています。全国各地のホテルで多くの高卒の先輩社員が活躍しています。入社4年目で後輩の育成指導を担当していたり、入社5年目でアシスタントマネージャーという役職を担っている方も！！

## POINT 2

### 賄い・お弁当食べられます！

自分で用意をしなくても、ホテル側で用意します。

ドーミーイン	共立リゾート
1食100円 (お客様に提供している朝食が食べられます！)	1食200円 (好きなお弁当を選ぶことができます！)

## POINT 3

### 充実した制度が整っています！

**研修制度** 初心者でも安心してステップアップできます！新入社員研修・OJT研修・フォローアップ研修(1~4年目まで)などがあります。新入社員の頃は育成担当者が常に皆さんをサポートします！

**社員ホテル優待制度** 社員割引価格でドーミーインや共立リゾートに宿泊できます。ぜひご家族を自分のホテルに招待してみてください！！

**進学支援制度** 勤続1年以上の方を対象にした制度。希望者は働きながら通信教育で短期大学卒業の学位を取得できます。卒業時はお祝い金として10万円プレゼント！この制度は今年で9年目を迎え、16名の先輩社員が学位を取得しています。学んだ語学やビジネススキルを活かしながら即戦力として活躍しています！

## POINT 4

### 働き方が選べます！

勤務地について選択することが可能です。

<b>グローバルコース</b>	<b>エリアコース</b>
全国のいずれかの勤務地配属になります。	エリア内希望の勤務地配属になります。

コースは入社後も変更可能！まずは家から近いエリアで働いて、徐々に範囲を広げ、色々なホテルで働く方も！キャリアプランに応じて検討できます！

## POINT 5

### お給料が上がりました！

初任給が昨年より **15,500円** 上がりました！

	2022年	2023年
グローバルコース	¥200,500	→ ¥216,000
エリアコース	¥170,500	→ ¥186,000
	¥175,500	→ ¥191,000

これからも基本給を上げたり、役職手当を支給したりと、皆さんのキャリアアップを応援する仕組みを現在検討中です。(エリアコースの初任給は地域により異なります。)

# INTERVIEW

入社2年目社員インタビュー

接客が好きでホテリエの道を選びましたが、正解でした！お客様と接するのが楽しいのはもちろん、私は英語が大の苦手なのですが、先輩に教わりながら勉強し、今ではスムーズに対応できるようになり日々成長を実感しています！周りの人と比べると焦ってしまうこともありますが、自分なりのペースで成長していきたいです！



ドーミーイン東京八丁堀 フロント Aさん(グローバルコース)

入社当初は新しい土地で働くことに不安を抱いていました(出身:福岡県)。家族と離れて暮らしていますが、相談に乗ってくれたり、ご飯に連れて行ってくれたり頼れる先輩がたくさんいて安心しています。入社してから、言葉遣いや立ち振る舞いが上達し、いち大人として接してくれるようになりました。“大人の仲間入り”を果たせたとやりがいを感じています！



ラビスタ東京ベイ フロント Tさん(エリアコース)

入社前は淡々と働くイメージでしたが、実際は仲間と助け合う協力体制が整っていると感じています！私たち若手の意見を取り入れてくれる文化があり、朝食や夕食のテーブル準備の配置について提案をしたり、清掃の仕方を掃き掃除から掃除機に変えたりしました。おかげで様々なことにチャレンジすることができ、自分に自信が持てるようになりました！



ラビスタ阿寒川 レストラン Iさん(グローバルコース)