

会社概要 .o.o.o.

会社名 株式会社ロワジュール・ホテルズ沖縄
 事業内容 ホテル運営・経営
 所在地 〒900-0036 沖縄県那覇市西321
 TEL 098-868-2222
 FAX 098-860-2000
 総支配人 武田 寛枝
 営業所 北海道営業所・東京営業所・大阪営業所・中部営業所・九州営業所
 運営受託 ソラール ホテルズ アンド リゾーツ株式会社



企業理念 .o.o.o.

MISSION

街と共に、お客様の人生をより楽しく、より豊かに。
 旅や出張は、長い人生のほんの一瞬かもしれないけれど、その一瞬がどんな時間よりも、大切なものになり得ることを私たちは知っています。忘れられない思い出を、人生にもっと。お客様が訪れた街と共に、楽しく豊かに過ごせる場所の提供を目指します。

VISION

さあ、新しいホテルを創造しよう。
 私たちがめざしているのは、街と深くつながることのできるホテルづくりです。その街が辿ってきた歴史や育んできた文化、そこに暮らす人々が作りだす空気を、ホテルの個性としてサービスや空間に取り込んでいく。すべてのホテルを画一的につくるのではなく、一つひとつの街と真剣に向き合って、一つひとつのホテルを丁寧につくっていく。新しいホテルの形をソラール ホテルズ アンド リゾーツは発信していきます。

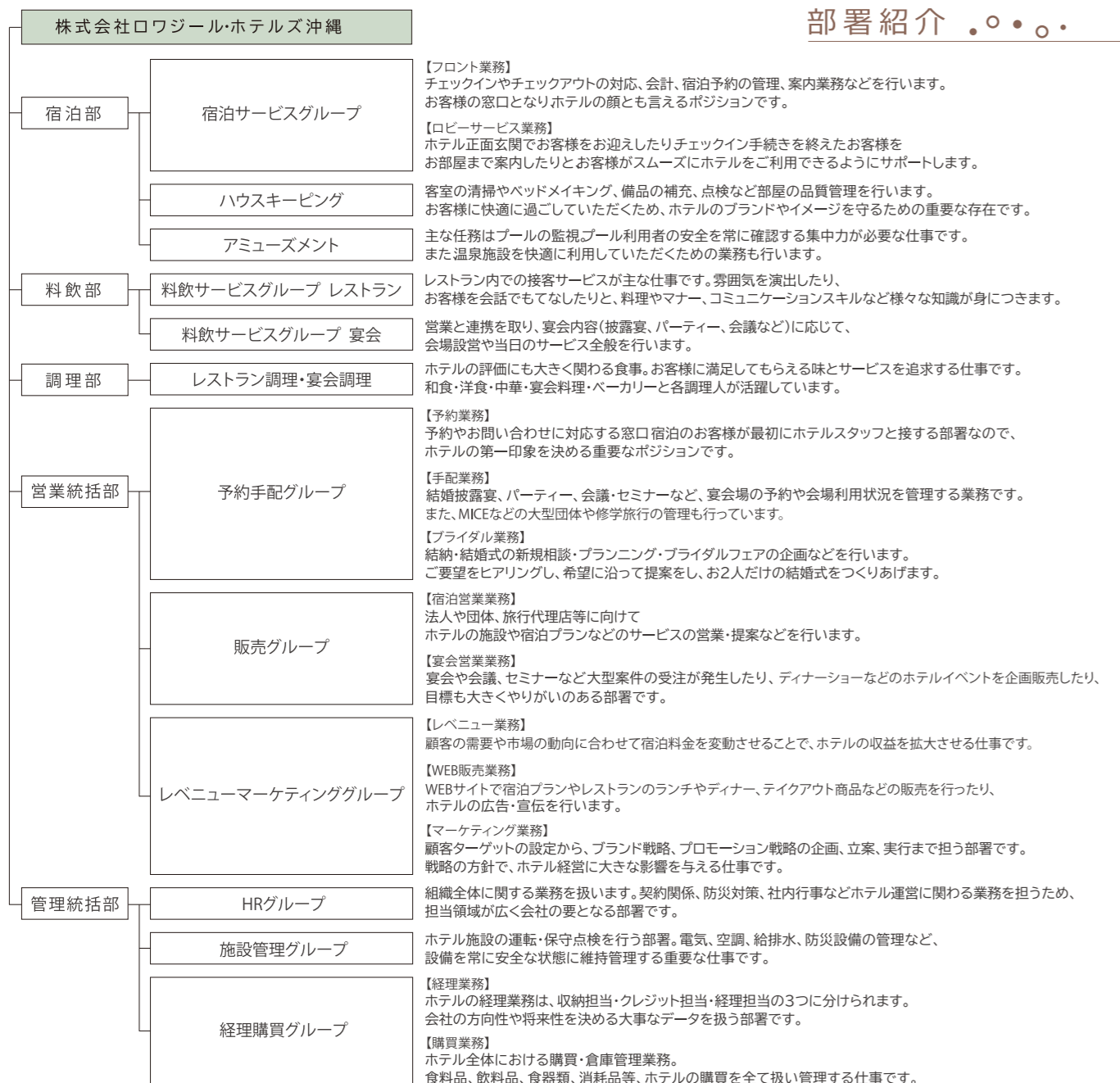
メッセージ .o.o.o.

総支配人 武田 寛枝

ロワジュールホテルは沖縄県を代表する那覇市内最大の部屋数を誇るホテルです。
 開業以来沖縄ホテル業界のリーディングカンパニーとして歩む当社の強みは人材とチームから形成される個性溢れるサービスマインドです。また、若い世代からユニークな企画提案なども新たなサービス提供に活かされる機会もあり、経営理念にあるイノベーションは出来るだけ若い方の意見やアイデアを軸に将来のロワジュール創りに参加いただければといった思いもあります。
 観光が日本経済において重要な基幹産業になる今日、ホテル運営も世界の投資ビジネスとした新たな手法が創出されております。
 マーケティングを中心としたレベニューマネジメント、ユニフォーム会計、FCを含むアナリスト業務など取り入れ新機軸のホテル運営プロ集団を目指しております。
 今後成長し続けるロワジュールに熱い思いと挑戦する姿勢を持った仲間が加わって頂けることを心より期待しております。



部署紹介 .o.o.o.



株式会社 ロワジュール・ホテルズ沖縄

会社案内

Smile Community ～笑顔が集まる場所～

フードビジネス、調理、接客、営業、マーケティング、ブライダル... ホテルは経営からサービスまで幅広い分野の仕事が集まる総合企業です。沖縄が世界的なリゾートとして注目されている今、ロワジュールではグローバルな感覚を磨きながら多面的なビジネススキルを身に付けることができます。あなたの笑顔で世界中のお客様を笑顔にしてみませんか？

ようこそ「笑顔が集まる場所」ロワジュールへ！



スキルアップもチームワークでの取り組みもすべてはお客さまの笑顔のために。

このホテルで素敵な思い出をつくらせていただくために、私たちはその気持ちを共有し、日々どのように対応したらお客さまに喜んでいただけるかを考え、より良いサービスを提供できるように取り組んでいます。私が対応したお客さまに笑顔をいただいたり「ありがとう」とお声をかけていただいた時には、本当にやりがいを感じます。それがこの仕事の魅力です。

今後、国内外の多様なお客さまにしっかり対応するために言語や作法はもちろん、宗教などについても幅広く勉強し、対応できるようにになりたいです。これからは後輩たちにも私が学んだことをしっかり伝えていき、見本となるような先輩になりたいと思います。



宿泊部 フロントグループ
フロント
太田 菜月さん(2017年入社)
琉球大学 理学部
海洋自然科学科 生物系 卒業
趣味:スキューバダイビング・散歩

太田さんのお仕事 フロントのお仕事のポイント

- Point 1 おもてなし**
チェックイン・アウト
お客さまのお出迎えとお見送りを担当するホテルの顔とも言える重要なポジションです。
- Point 2 柔軟性**
客室リクエスト
お客さまのご要望にスピーディーに対応します。
- Point 3 情報共有**
スタッフ間の引き継ぎ
早朝ご出発のお客さまや体調不良のお客さまなど、もれなく引き継ぎを行い、お客さまの滞在をサポート。
- Point 4 グローバル化**
語学力 & 対応力
外国人観光客の方々への語学対応力や文化の違いに対する知識、心づかいが必要となります。
- Point 5 知識・スキルアップ**
BSSMトレーニング
BSSMトレーニングで、ホスピタリティの高い同じ志を持って働けるようトレーニングを行います。
※BSSMとは
B(ブランド)S(サービス)
S(スタンダード)M(マニュアル)を意味します。

キャリアステップも!

ONとOFFの切りかえも大切。ロワジールホテルで“私らしく”輝く!

私は、学生時代に接客のアルバイトの経験から、たくさんの人と出会える仕事にあこがれてこの世界に飛び込みました。数ある接客業の中でもホテルは国内や外国の方たちだけでなく、地域の方たちまで幅広く接することができる魅力ある仕事だと思います。今、私はレストランでサービス部門を担当していますが、今後はさらに様々な部署の仕事にもチャレンジして、もっと多くの人と出会い、お話ができる機会を増やしていきたいと考えています。

もちろん、ホテル以外のことを学ぶ時間も大切です。だからこそプライベートの充実もおろそかにはできません。しっかり働き、しっかり自分の時間を持つ。ロワジールホテルは、そんな働き方ができる理想的な職場環境です。



料飲部 料飲サービスグループ
花風
古見 穂乃香さん(2018年入社)
沖縄国際大学 総合文化学部 卒業
趣味:ショッピング・カラオケ
ゲーム・化粧品集め

古見さんのお仕事 出勤から退勤までの1日の流れ

- 出勤 11:00**
釣銭確認、予約状況の確認、料理出しなどランチスタンバイを行います。
- ランチ営業 11:30~14:00**
ゲストのご案内、ビュッフェ料理の差し替え、パッシング(お皿などの食器を下げること)、精算対応。
- 休憩・食事 14:00~15:00**
社員食堂で昼食後、休憩タイム。しっかり休んだ後はディナースタンバイ。
- ディナー営業 17:30~20:00**
ゲストのご案内、オーダーテイク(注文受付)、テーブルリセット、ゲストのお見送り、精算対応して退勤。
- OFF 休日**
毎日頑張るのはオフが充実しているから!有給休暇も取りやすく先輩たちのよういつか海外旅行へも行きたいです。



営業統括部 営業部 宿泊予約グループ
村田 康之さん(2017年入社)
琉球大学 法文学部
総合社会システム学科 卒業
趣味:旅行・旅行先でのホテル宿泊
食歩き

働き方もやりがいも多種多様。それがホテルで働く魅力です。

ホテルで働くことの魅力を一言でまとめると、様々な仕事があることだと思います。フロントの業務だけでなく、それ以外にもハウスキーピング、レストランでのサービスや、ロビーサービス、さらに婚礼から宴会、営業などが一体となってホテルは運営されており、色々な職種を経験することができます。言い換えればそれだけ仕事のフィールドが幅広く、専門分野でもマルチプレーヤーとしても活躍する場があるということです。

そのうえで忘れてはいけないのは「人」が相手の仕事であることです。それぞれの分野が結束して、お客様の立場に立って常に「最適解」を探す日々。キャリア形成の場としてこれほど魅力ある職種はありません。

村田さんのお仕事 宿泊予約のお仕事のポイント

- Point 1 予約確認業務**
メールチェック
予約の取り込み内容と手配したお部屋の内容に相違がないかの確認。
- Point 2 電話対応**
お客さま・旅行会社
新規の宿泊予約の受付や、客室、館内の施設、宿泊プランに関するお問い合わせに対し細かくご案内し、お客さまのご質問を解決。
- Point 3 メール対応**
社内・お客さま
社内でのメール対応に加え、お客さまからのお問い合わせメールにも速やかに返信。
- Point 4 手配業務**
リクエストへの対応
お花・ケーキ・離乳食クリーニングなどの多様なご要望をお客さまからお伺いし、各担当部署に手配。
- Point 5 引き継ぎ**
スタッフ
フロントやレストランなど、関係部署にも手配内容の引き継ぎを行います。

新しい可能性と夢にチャレンジ! 充実したサポート体制が魅力です。

現在、調理師試験に向けて、仕事後や休日に勉強中です。私にはいずればベーカリーに異動して、沖縄の農産物を使ったお菓子をつくる夢があります。現在レストランでビュッフェ担当として働いていますが、様々な食材の扱い方や調理法はもちろん、先輩方から様々な技術を教わったり、アドバイスをいただいたり、時には総料理長に直接指導を受ける機会があったりとすべてが貴重な勉強です。季節ごとにメニューが変わることも色々な料理を学べて大変勉強になり、ありがたいです。

私はベーカリーで働きたい夢がありますが、ロワジールホテルには、新しい可能性に挑戦できる環境があります。料理人としてのスキルアップ、幅を広げるならここ!柔軟なサポート環境が一番の魅力です。



料飲部 調理グループ
フオンテヌ / 調理
城間 はるかさん(2017年入社)
琉球調理師専修学校 製菓衛生師科 卒業
趣味:音楽鑑賞・カフェ・パン・ケーキ屋さん巡り

城間さんのお仕事 出勤から退勤までの1日の流れ

- 出勤 機材の立ち上げ**
ガスの大元開栓。オープンフライヤーの点火。
- 朝食営業 準備及び提供**
朝食メニュー(ごはんのお供、みそ汁やポタージュ、パスタなど)の仕上げやチェック、朝食券利用状況の事前確認。
- ランチ営業 準備及び提供**
予約状況の確認。揚げ物・パスタや温製野菜などの仕上げ。
- ランチ営業後の仕事① 仕込み**
翌日に使う野菜のカット、パスタソースの仕込み、翌日の朝食の仕込みなど。
- 営業後の仕事② 片付け・清掃**
自分が使ったスペースの清掃。選番スタッフへの引き継ぎ。