31	「食卓に幸せを運ぶ」パンが大好きな仲間が集い、アットホームな社風です！	
	タカキベーカリー	会社HP https://www.takaki-bakery.co.jp/
	株式会社タカキベーカリー	
私たちはこんな仕事をしています！	石窯パンをはじめ、ヨーロッパの伝統的な職人の技を再現することに挑戦し続ける工場の製造技術力を核とし、リテイルサポート事業、フードビジネス事業、フランチャイズベーカリー事業を展開しています。	
当社の魅力はココ！	■単にパンをつくって売るだけでなく、「食」を通じて人々の生活を豊かにすることを目指している会社です。 ■心を込めたパンづくりの現場 私たちは厳選した材料と特別な製法で、こだわりのパンを作っています！ スーパーマーケットに並ぶパンや洋菓子、サンドイッチを作ったり、カフェやレストランに提供する冷凍パン生地を作る仕事をしています。 ■寮・社宅制度も充実！	
求める・活躍できる人物像	パンが好きという気持ちから、仕事は始まります。 「食」にこだわりがある方／クオリティにこだわる方／チームワークを大切にする方／世の中の役に立つことに喜びを感じる方	

参加求職者へのPRメッセージ

専門的な知識や技術がなくても大丈夫！入社後に学んでいただきますので安心してください！
パンが好きな人、ものづくりが好きな人にぴったりの仕事です！

●生産職
こだわりの材料や製法で想いを込めてパンづくりをしています！
最初はひとつの担当からスタートして、徐々に他の工程も経験していくので、パン作りの技術を幅広く身につけられます！
手作業で丁寧に作る作業もあれば、大きな機械を操作する仕事もあります。自分の手で作ったパンが店頭に並ぶのは、とてもやりがいがあります！

●工務職
工場の機械・設備のことなら、なんでも！チーム一丸となり工場を支えています。工務職は、パン工場の「縁の下の力持ち」！
機械設備の正常な運転状態を保つための点検整備や機械の修繕、メンテナンス対応、改善活動などを行います。
入社後に専門的な技術や資格を取得できますので、ご安心ください。
電気工事士、ボイラー技士、危険物取扱者など、様々な資格取得をサポートする制度があります。

休日	年間休日117日 週休2日制（シフト制で月9日～11日休み）	お問合せ先	担当者	安達奈津子
給与	【新卒の場合】 大学卒月給 243,300円／大学院了月給 257,800円 短大卒・高専卒・専門学校卒（2年制） 228,300円 高卒 219,300円 ※別途諸手当支給あり （通勤手当、住宅手当、時間外手当、家族手当など）		連絡先	070-5052-0240
勤務地	生産職・工務職については、希望の勤務地を選択することが可能です。 つくばリテイルサポートセンター（茨城）／秦野工場（神奈川）／岡山工場（岡山）／広島工場・千代田工場（広島）		メールアドレス	n.adachi@andersen-as.co.jp

会社の様子

生産職のお仕事

工務職のお仕事