

半世紀にわたり「豊かな食」を提供し続ける
業務用厨房機器メーカーのリーディングカンパニーです



就職説明会

ホテル・レストラン等の外食産業はもちろん、学校・病院・福祉施設・スーパーマーケット・コンビニエンスストア等フードサービス産業全般をささえる業務用厨房機器の総合メーカーとして、日本の食文化の発展に寄与して参りました。

2022年9月14日(水) 14:00~15:30

株式会社マルゼン

募集職種

①ルート営業 ②サービスエンジニア ③厨房システム設計

①ルート営業 : お客様の要望を反映しながら、「食文化の創造」をテーマに使いやすく衛生的・高品質・低価格で最適な業務用厨房機器及び厨房システムを提案するお仕事です。納入実績は、外食チェーン、大手スーパー、レストラン、ホテル、学校、病院、福祉施設他です。

②サービスエンジニア : 既存顧客の訪問による自社製品の業務用厨房機器のメンテナンス保守・点検です。

③厨房システム設計 : お客様と打ち合わせした厨房システムの内容を CADを用いてプランニング・レイアウトする業務です。

会場

ジョブカフェちば セミナースペース
JR船橋駅南口より徒歩1分/京成船橋駅より直結/東武野田線船橋駅南口より徒歩2分

内容

企業説明会/全体質疑応答(但し、希望者個別面談・可)

対象

2023年大卒等 既卒3年以内(学部、必要な経験、資格等々一切不要)
一般求職者(高卒以上、概ね35歳まで)

定員

7名(先着順・予約制)前日までに、お電話でお申し込み下さい
TEL 047-407-3014

※来館の際は事前に手指消毒、マスクの着用をお願い致します。また、体調不良の方のご利用はご遠慮ください。
※新型コロナウイルスの感染状況により、中止となる場合があります。

雇用保険受給者の方へ 就職活動の認定が必要な方は、受給資格者証をご持参ください

企業の詳細、予約について裏面もご覧ください



株式会社マルゼン

募集内容

- ① ルート営業
- ② サービスエンジニア
- ③ 厨房システム設計

- 職種詳細: ①ルート営業 : 業務用厨房機器の販売、厨房システムの企画提案営業
②サービスエンジニア : ユーザー訪問による機器のメンテナンス、保守、点検など
③厨房システム設計 : 厨房システム(厨房室)のプランニング、レイアウト作成
- 勤務地 : 千葉県千葉市・船橋市・木更津市をはじめ東京・神奈川・埼玉県
- 雇用形態: 正社員
- 休日休暇: 土・日曜日、祝日(年間休日数 118日)※会社カレンダーによる
休暇/GW、夏季、年末年始、有休(初年度10日・半日使用可)
- 勤務時間: 9時00分～18時00分(休憩60分)
- 月額賃金: 大卒 222,000～232,000円
- 応募資格: 普通自動車運転免許 ※すべての職種に必要です
- マルゼンの教育研修は、万全なバックアップ体制により社員のキャリア形成を支援する。入社導入研修・ブラザー制度・フォローアップ研修などを実施し、新しい知識や技術の取得を目指します。

企業情報

- 所在地 〒110-0003 東京都台東区根岸2-19-18 (本社)
- 代表取締役社長 代表取締役社長 渡邊 恵一
- 設立 1961年3月
- 資本金 31億6,495万円
- 従業員数 1,000名
- 事業内容 業務用厨房機器の製造・販売及び厨房システムの設計・施工・保守
- URL <http://www.maruzen-kitchen.co.jp>

- ※ 求人情報 ①新卒求人 :13030-153228
②一般求人 :13030-6558921・10111221・9865221他

ご予約・お問合せ先

若年者地域連携事業 (ジョブカフェちば)

千葉県船橋市本町1-3-1 フェイスビル9階

受付時間 10:00 ~ 17:00 (平日)

TEL **047-407-3014**



JR船橋駅南口より徒歩1分
京成船橋駅より直結
東武野田線船橋駅南口より徒歩2分

- 受付時、会員番号・氏名・電話番号をお知らせください。
- 予約をキャンセルする場合や、時間に遅れる場合は、必ず事前に連絡してください。