



コッペパンでにっこり。 コッペパンから笑顔が生まれる 場所「COPPERI」

コッペパン専門店 COPPERI 結城店

コッペパンから笑顔が生まれる場所

結城市のコッペパン専門店「COPPERI」には、老若男女問わず来店。店内に入ると、コッペパンを買いに来たお客様とコミュニケーションをとるスタッフの姿が目にとまる。お客様の「今日はどのコッペパンにしようかな」というちょっとした会話をきっかけに笑顔が生まれていく様子からは、スタッフがおお客様との会話を大切にしていることがうかがえる。店内の楽しい雰囲気ですっかりして、子供からお年寄りまで誰でも美味しく食べられるコッペパンを食べて再びにっこり。

COPPERIの店内で目を引くのは、販売されている様々なコッペパンのサンプルのディスプレイ。このお店では、たくさんの種類の中からコッペパンを選べるだけでなく、具材をカスタマイズして好みやシチュエーションに合わせたコッペパンを選ぶことができる。イラストコンテストで募集したアイデアが採用され、販売されたコッペパンもあり、お客様との距離が近くなるきっかけになっているようだ。

「ふわっと」「もちっと」したコッペパンには、試行錯誤を繰り返した自家製の天然酵母が使用されている。現在、結城市で作られたブルーベリーなどの地元食材も積極的に使用しており、今後は地元の小麦を使用したコッペパンを作ることに挑戦するそうだ。

こんな働き方

職種▶[P]コッペパンの配達&製造(土日祝のみ可)
給与▶時給870円～

勤務時間▶9:00～15:00 週2日～!

待遇▶昇給有 ミニボーナス(売上に応じて)

・試用期間2ヶ月(時給860円)/購有

・交通費規定支給/社員登用/社員割引

・髪色自由・ピアスOK/制服

一緒に笑顔を作るスタッフを募集中

そんなCOPPERIでは、一緒に働くスタッフを募集中だ。店舗での業務は、コッペパンのカット、パンに焼き印を押す、具材の計量、接客が主な仕事。パン作り未経験のスタッフを支える雰囲気や、お店を良くするためのアイデアを店長に気兼ねなく話せる雰囲気があるそうで、スタッフ間の連携もとりやすい職場。そんなお店だからこそ、忙しいときもみんな協力しあって乗り越えられるそうだ。

スタッフ同士のチームプレーでおお客様の笑顔を作ることが、COPPERIで働く楽しさ。現在COPPERIでは、お客様とスタッフとの笑顔と会話を大切にする方を求めている。

COPPERIのコッペパンは、ショッピングモールやイベントでも販売されている。お店に来られない人や、新規のお客様に美味しいコッペパンで笑顔になってもらうことが狙いだ。今後はセントラルキッチンを作り、販売店舗やコンビニにパンを配送し、コッペパンを流行らせていきたいとのこと。

コッペパンを通して笑顔を作るスタッフとして、一緒に働いてみてはいかがだろうか。



会社情報

コッペパン専門店 COPPERI 結城店 事業内容/コッペパン専門店 住所/茨城県結城市結城541
TEL/0296-47-6642 (8-17時) 面接時にご希望の曜日をご相談ください!

ことばを紡ぐゼミ

仕事の作り方を体感するライティングゼミ