

2021

斑鳩的窩 企業簡介

• 公司簡介 • 薪資福利制度 • 人員培訓計畫 • 工作環境介紹

公司簡介

• 企業理念 • 公司沿革 • 經營概況

公司簡介

「以良好品質做堅持」

「讓用心服務為延續」

「視顧客滿意為初衷」

家的定義該是「安心的」、「快樂的」、「輕鬆的」

所以斑鳩的窩以經營「家」的理念作為出發點

以斑鳩為名表達創業的堅定，以窩為概念展現守護的決心

斑鳩的窩力求培育專業優秀接班團隊，將企業深根，強化競爭優勢

所以格外注重人才培訓，除現場專業知識技能外，更強化人員經營管理相

關認知，進而強化其職場競爭力，鞏固其職場硬實力

相信人有無限可能，只要給予夥伴機會與期待，彼此都將會有所不同

同時更因應市場趨勢創建多樣業態，拓展消費市場

致力於提供顧客美好的餐飲體驗



我們從未停止成長的腳步

前身

經營複合式
餐廳

蛻變

日式炸豬排
專門店

成長

設立中央廚房
連鎖型態

茁壯

每年穩定設店
擴展據點

目前全台共計29家分店

以年度3~5間展店速度為標準，力求將分店擴及全台

提供眾多就業機會，並提升品牌知名度與深耕顧客信任度

讓良好的品牌形象深植顧客心,也讓企業得以發揚光大與永續經營。

分店佈屬

源起高雄以穩健的
成長速度，逐步拓
展至全台。
截至目前近三十餘
間分店。



臺北·新北

三重店、南雅店
土城店、汐止店、林口店
美食街櫃位：舊宗店

新竹

新竹店

臺中

忠明店
豐原店

雲林·嘉義

斗南店、博愛店

屏東

驛站店

臺南

中山店、仁德店、鹽行店
公園店、新仁店

高雄

中華店、光華店、三多店、新田店
愛河店、新楠店、後昌店、民族店
文化店
美食街櫃位：草衙店、義大店、時代店

工作區域

區域	分店名	地址	連絡電話
台南區	公園店	台南市中西區公園路60號4樓	06-2210016
	仁德店	台南市仁德區中山路777號1樓	06-2708806
	鹽行店	台南市永康區中正南路533號1樓	06-2436606
	新仁店	台南市仁德區大同路三段755號1樓	06-2903133
	中山店	台南市中西區中山路166號7樓	06-2239797
高雄區	三多店	高雄市苓雅區三多四路29號	07-3326015
	文化店	高雄市鳳山區文化路59號1樓	07-7406967
	新田店	高雄市新興區新田路155號	07-2818589
	光華店	高雄市前鎮區光華二路157號	07-3316399
	中華店	高雄市前鎮區中華五路1111號1樓	07-5362279
	愛河店	高雄市三民區河東路356號2樓	07-2610037
	時代店	高雄市前鎮區中華五路789號B1	07-8230669
	後昌店	高雄市楠梓區後昌路650-5號	07-3631525
	義大店	高雄市大樹區三和里學城路一段12號4樓	07-6568328
	草衙店	高雄市前鎮區中安路1之1號3樓	07-7930255
	民族店	高雄市左營區民族一路948號2樓之2	07-3596886
	新楠店	高雄市楠梓區土庫一路60號1樓	07-3537055



斑鳩的窩
日式炸豬排連鎖餐飲

工作區域

區域	分店名	地址	連絡電話
屏東區	驛站店	屏東縣屏東市公勇路 62 號1樓	08-7513337
嘉義區	博愛店	嘉義市西區博愛路二段281號1樓	05-2318118
雲林區	斗南店	雲林縣斗南鎮西岐里文化街119巷21號2樓	05-5955505
台中區	忠明店	台中市北區忠明路499號B1	04-22085588
	豐原店	台中市豐原區水源路420號1樓	04-25263535
新竹區	新竹店	新竹市東區公道五路二段469號B1	03-5753378
台北區	三重店	新北市三重區中正北路193巷45號1樓	02-29889668
	林口店	新北市林口區文化三路一段309號	02-26009286
	土城店	新北市土城區永安街25號	02-22697366
	舊宗店	台北市內湖區舊宗路一段188號1樓	02-87911855
	汐止店	新北市汐止區新台五路一段95號B1	02-26903955
	南雅店	新北市板橋區貴興路101號1樓	02-29533389



提供多方型態經營，與商場互助合作，共享經濟

誠心的服務·新鮮的食材·健康的料理

我們堅持，用一份誠心，對待每一位客人，

讓您可以輕鬆的享受我們的服務和美食。

我們堅持使用新鮮的食材，我們堅持以健康為目標的調理，
為您呈現高品質的料理。

這是我們永遠的三個堅持

我們的餐點剛好滿足您的胃，健康七分飽，

讓您來到斑鳩能夠享受，美食生活的健康新主張。

白飯·高麗菜絲·味噌湯，無限量供應

我們的餐點以日式定食方式呈現，內含蒸蛋、日式小菜、甜點等品項，並提供白飯、味噌湯、高麗菜絲無限量供應，期望為您帶來美味、平價、滿足的享受。



招牌炸豬排的美味秘密

使用CAS國家認證，特選上等里肌豬肉，肉質細緻，油脂分布均勻。厚切處理的里肌豬排，裹上新鮮粗粒麵包粉，以富含亞麻油酸、耐高溫的特調棕欖油，嚴密控溫油炸，完美呈現炸豬排外皮酥脆、內層鮮嫩多汁的美味，一口咬下，讓您滿足大口吃肉的渴望!!

★特選上等豬里肌肉



★新鮮粗粒麵包粉



★耐高溫特調炸油



獨門紅咖哩醬汁

本店紅咖哩醬汁，獨門特調，口味濃郁多層次，溫潤椰奶香氣襯著紅咖哩微微辛香口感，熱情南洋風味挑逗味蕾，令人食慾大開!!

紅咖哩燒系列料理，以紅咖哩醬汁滑入香醇蛋液，微燒至7、8分熟，搭配厚切炸豬排、鮮嫩雞排、魚排等主食一同享用，超下飯一品料理，讓您筷子湯匙停不了。

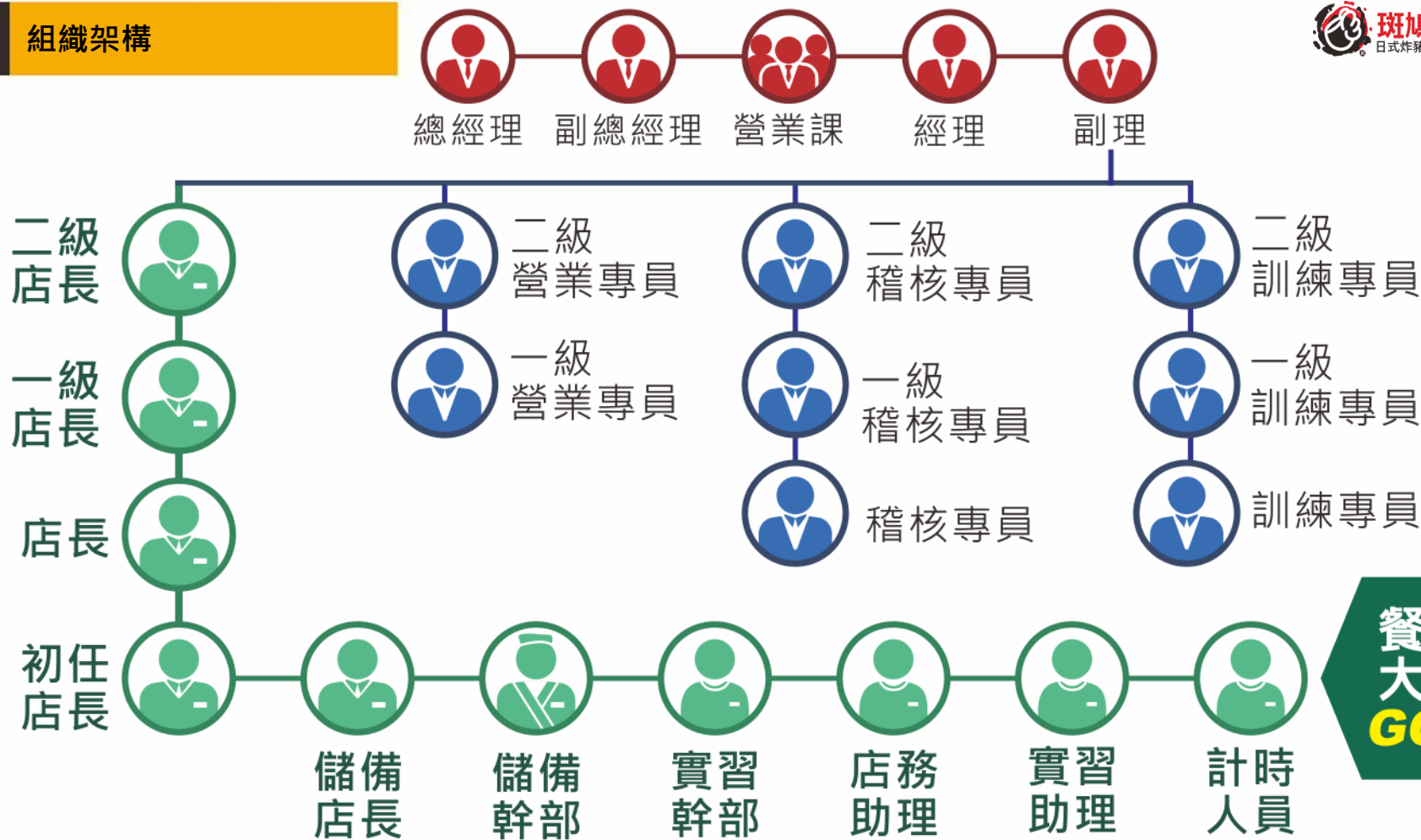


薪資福利待遇

你的價值，由你決定

- 職級&福利簡介
- 各職級薪資簡介
- 計時人員薪資簡介

組織架構



**餐飲
大亨
GO!!**

福利待遇



- ★勞保/健保
- ★勞退提撥金
- ★勞基法規範假別
- ★國定假日雙倍薪
- ★三節獎金
依職等發放獎金
- ★男性員工陪產假

★育嬰假、生育補助

★國內、外旅遊補助

國內旅遊補助需【實習幹部】以上職級
國外旅遊補助需【店長】以上職級

★員工在職教育訓練

完整訓練課程，打造全方位餐飲人才

★員工購餐優惠

來斑鳩的窩各分店享購物、用餐折扣

★外派津貼&膳宿補助

翻轉未來 成就更好的自己

交通 津貼



	公里數	金額
供宿	40~100公里	1,000
	101公里以上	2,000
未供宿	15~25公里	1,000
	25~40公里	2,000

翻轉未來 成就更好的自己

工作 時間

★正職人員 – 排班制(兩頭班制)

★計時人員 – 排班制

○全面排休制度



依地區物價
部分職缺起薪上調

建教實習生
24,000元起

企業實習生
青年領航生
25,000元起

店長 40,000元起

初任店長 37,000元起

★國外旅遊補助

★績效獎金

★業績獎金

★業績達成獎金

儲備店長 34,000元起

儲備幹部 32,000元起

實習幹部 30,000元起

★國內員工旅遊

店務助理 29,000元起

實習助理 28,000元起

店長

儲備人員

店務助理

實習助理

二級店長 47,000元起

一級店長 42,000元起

總部
考核

總部
考核

店鋪考核
實習幹部

區域 薪資



職級	南區	中區	北區
	高屏區/雲嘉南	中彰投	桃竹苗以北
實習助理	28,000	29,000	31,000
店務助理	29,000	30,000	32,000
實習幹部	30,000	32,000	34,000
儲備幹部	32,000	34,000	36,000
儲備店長	34,000	36,000	38,000
初任店長	37,000	38,000	40,000
店長	40,000	42,000	43,000
一級店長	42,000	44,000	45,000
二級店長	47,000	49,000	50,000
三級店長	54,000	56,000	57,000

依地區物價
部分職缺起薪上調

四級工讀生
170元起/H

- ★業績獎金
- ★畢業後以【實習幹部】聘用

三級工讀生
165元起/H

二級工讀生
162元起/H

一級工讀生
160元起/H

五級

四級

三級

二級

一級

五級工讀生
175元起/H

- ★業績獎金
- ★畢業後以【儲備幹部】聘用

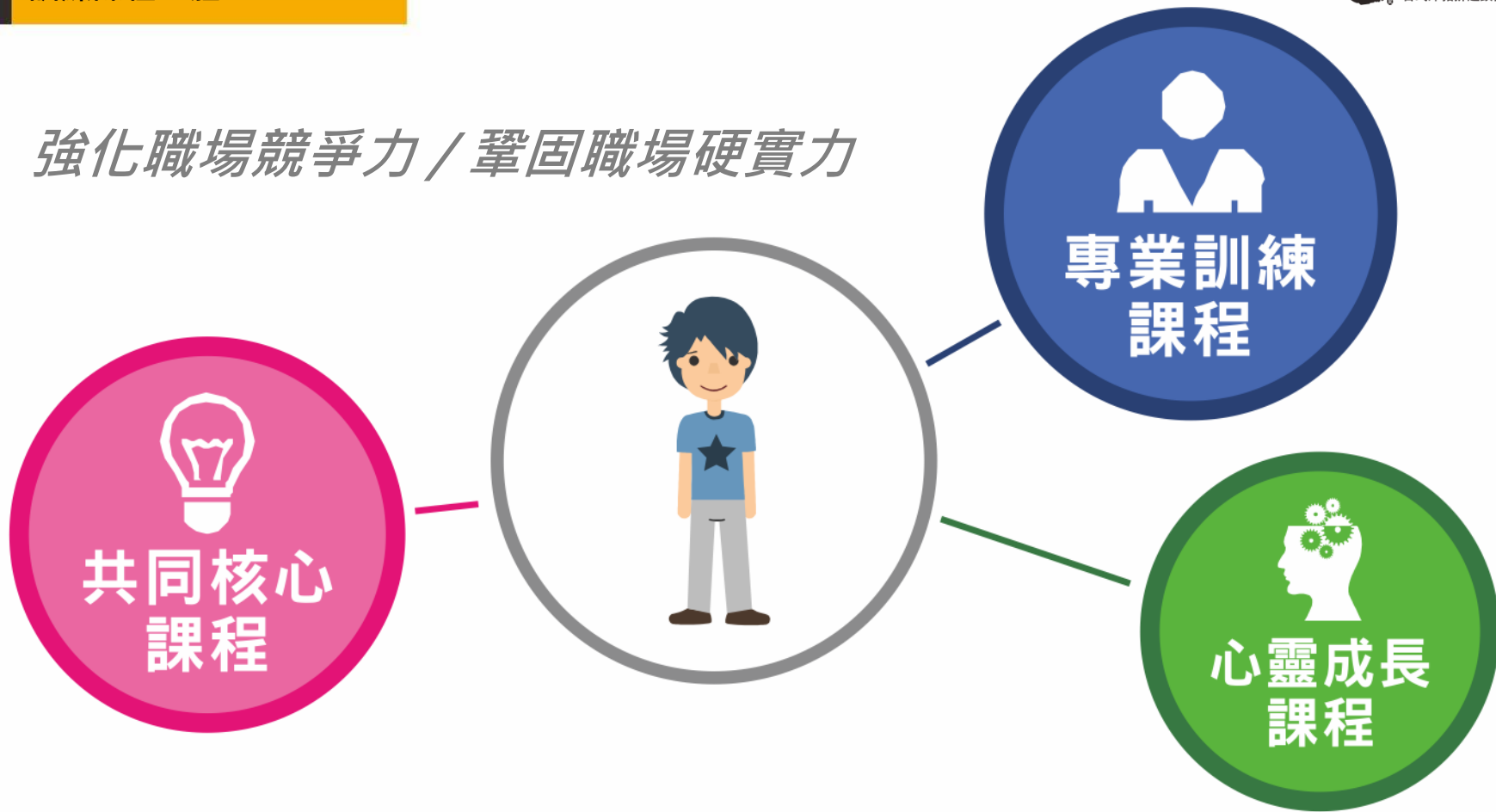
總部
考核

店鋪
考核

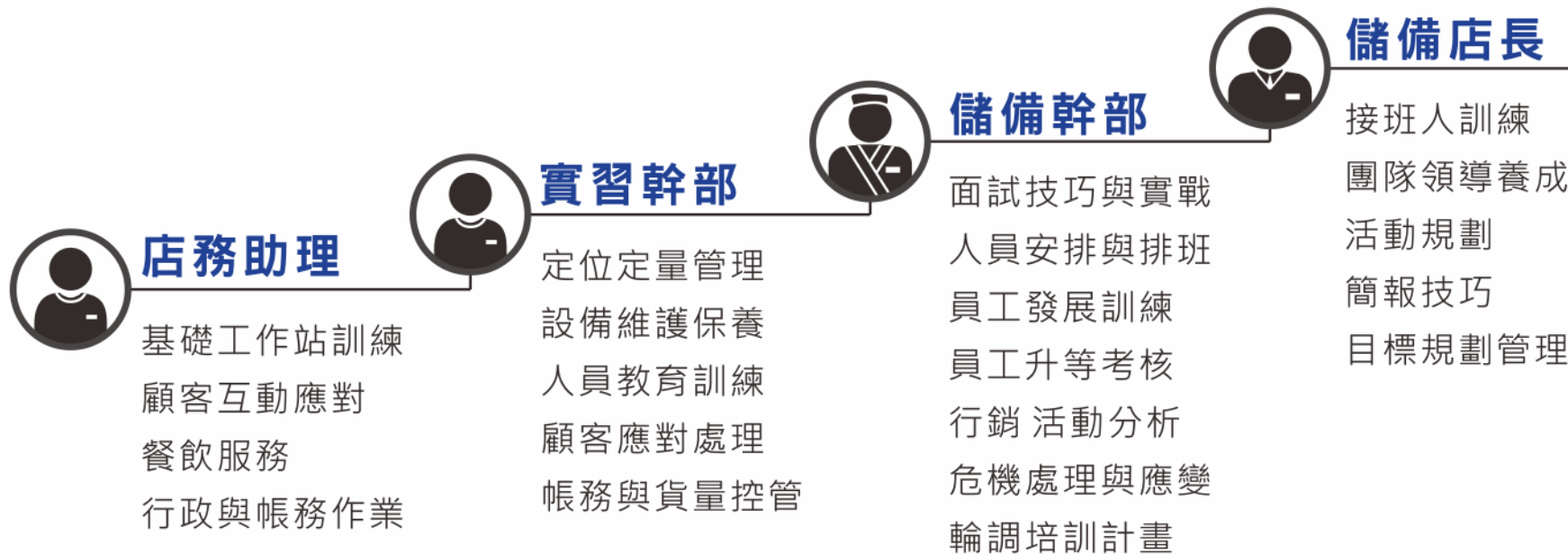
人員培訓計畫

- 訓練課程主體介紹
- 各職級訓練課程
- 各工作崗位訓練課程

強化職場競爭力 / 鞏固職場硬實力



強化職場競爭力 / 鞏固職場硬實力



工作崗位(1)

- 職前教育訓練
- 現場工作站
- 共通課程
 - 個人職務內容
 - 衛生清潔規範
- 餐飲服務技巧
- 現場工作站
 - 食材備置作業
 - 標準化流程
 - QSC的落實與要求(品質、服務、清潔)

工作崗位(2)

- 外場-吧檯
- 內場-內餐吧
- 外場-菜口
- 量化觀念
- 出餐協調與掌控
- 現場指揮協調
- 標準化流程
- QSC的落實與要求(品質、服務、清潔)

工作崗位(3)

- 請撥叫貨
- 設備保養維護
- 協助新進人員
- 收銀結帳
- 領檯帶位
- 客訴處理
- 萬元準備量
- 安全庫存量
- 行政帳務作業
- 行銷技巧

工作崗位(4)

- 危機處理
- 客訴處理應對
- 設備故障排除與應變
- 目標管理(PDCA運用)
- 人員教育訓練與管理
- 面試技巧
- 人員招募規劃
- 數字管理與掌控
- 成本費用控管
- 專案管理
- 輪調培訓計畫

工作環境介紹

- 工作服裝
- 工作器材
- 內外場工作環境

外場工作制服



內場工作制服



設備優化

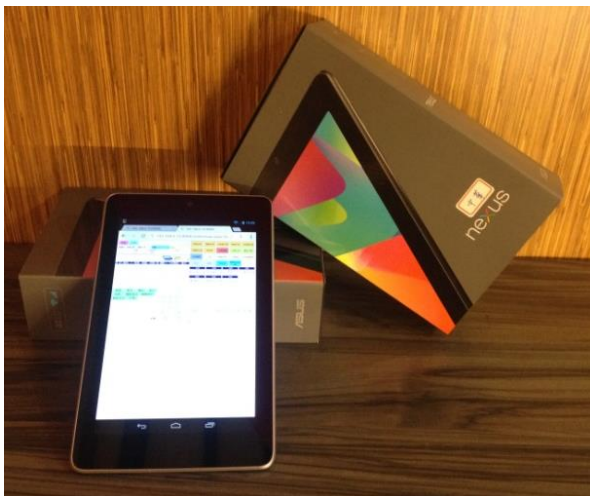
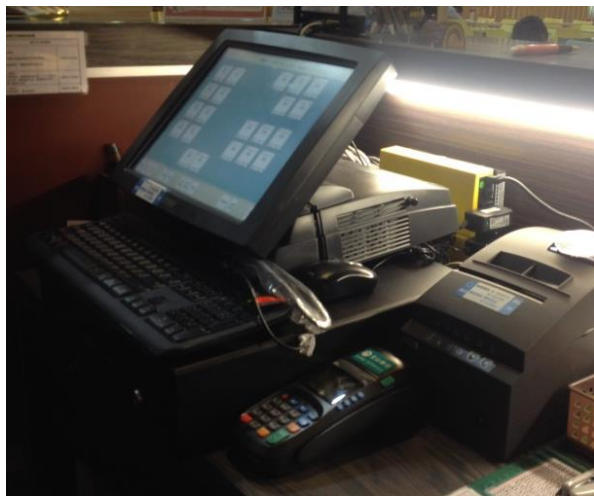
搭配各樣新進設備，除穩定餐點品質外，更力求簡化
工作流程，加速工作效率。

POS系統、軌道式自動油炸機、味
噌湯機、油炸分子調理機、洗碗機
等多項自動化設備



POS系統與對講機

搭配數位化POS系統、平板機台設備與對講機運用，簡化工作流程，加速工作效率。



外場用餐客席區

日式風格為主體融合工業風元素

兼具日式及現代感的氛圍

呈現了斑鳩的窩獨特的空間美學。

並大量運用木頭、磚牆、暖色燈泡

等元素，營造溫暖舒適的用餐環境



內場廚房工作區域

以簡約與流暢動線為主軸

提供安全、便利、整齊的工作環境

更引進各款先進設備

藉此減輕人員工作負擔，提升效率



Q&A 時間

感謝您的聆聽 歡迎提出您的任何疑問



www.banjiouwoo.com

Facebook



官方網站



人才大招募



歡迎帶上您的熱忱
加入斑鳩的團隊吧!!

