

開業

1974

全日空ホテル第1号の
超高層ホテルとして開業

当時の豆知識

- 地上26階96mは1974年当時、北海道No.1の高さ
- 客室数(1974年時)は480室
- 当時には、珍しいプールを設置



2006

IHG・ANA・
ホテルズグループジャパン設立

世界有数のホテルグループであるインターコ
ンチネンタルホテルズグループ(IHG)と全日本
空輸株式会社(ANA)の業務提携により設立。

IHG 営業中のホテル/客室数

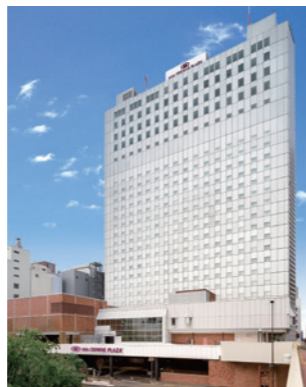
- 世界100ヶ国/ホテル 5,795軒
客室 86万室
- 日本国内/ホテル 33軒
客室 1万室
(2020年現在)

2014

札幌全日空ホテル「開業40周年」

2017

ANAクラウンプラザホテル札幌に
リブランドオープン



現在

札幌全日空ホテルの想いを受け継ぎ新しい一歩を踏み出しました

 **ANA
CROWNE PLAZA®**
AN IHG® HOTEL
SAPPORO

ANAクラウンプラザホテル札幌

〒060-0003 札幌市中央区北3条西1丁目 2-9
TEL:011-221-4411 FAX:011-222-7624 www.anacsapporo.com



February, 2020~

ANAクラウンプラザホテル札幌
リクルート・ガイド


**ANA
CROWNE PLAZA®**
AN IHG® HOTEL
SAPPORO

スタッフの幸せが おもてなしの心につながっています。

お客さまに満足していただけるサービスを提供するためには、スタッフが仕事を楽しむことが大切です。公私ともに充実した毎を送りながら誰かを笑顔にする仕事が、ここに 있습니다。



福利厚生

スタッフのワークライフバランスを向上してくれるサポートが、充実しています。

1 施設利用補助制度

世界100カ国に5,600軒以上あるIHGグループのホテルを対象にした、宿泊優待制度があります。

4 セレブレイトウィーク

スタッフに感謝を伝えることを目的に、上司からのサンクスカードや無料ランチなど、皆で楽しめるイベントがあります。

2 食事補助(社員食堂利用)

社員食堂を利用する際には、当社が半額を負担します。日替わりで数種類用意されたおいしい食事が、1食200円で食べられます。

5 各種休暇

結婚休暇5日をはじめ、配偶者分娩休暇やリフレッシュ休暇などを有効活用し、私生活の充実をはかるスタッフが大勢います。

3 会社主催イベント

ボウリング大会や社会貢献活動などのイベントを通して、他部署のスタッフと交流する機会も多いです。

6 人間ドック利用補助

スタッフの健康を守るため、年1回の定期健康診断以外に、人間ドックの利用補助を行っています。

社内制度

スタッフそれぞれが、自分らしくキャリアアップするための制度を用意しています。

1 社内公募制度

ホテルには様々な部署があります。社内公募制度を利用して、他部署へのキャリアチェンジが可能です。当社は原則的に転勤がありません。このホテルで経験を重ねて、このホテルのスペシャリストを目指すことができます。

3 各種研修プログラム

ブランドトレーニングや接客研修、語学研修、リーダーシップトレーニングなど、研修プログラムが充実しています。

2 キャリアアップ

IHGキャリアサイトを通じて、海外も含めた系列ホテルが募集しているポジションに応募可能。キャリアアップにもつながります。

4 社員表彰制度

優秀な業績をあげる、あるいは見本となる行いをしたスタッフを表彰しています。またお客さまからのGoodコメントも掲示します。

5 資格取得補助制度

職務に関連する資格や検定に挑戦し、合格したスタッフに対し、受験料補助を実施。個々のスキルアップをサポートします。



宿泊

フロントサービス

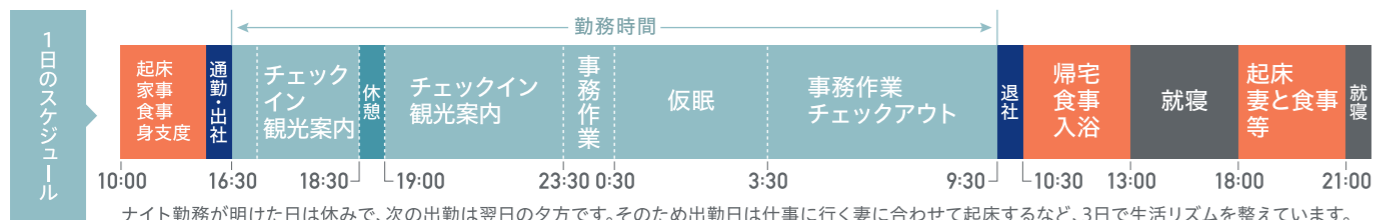
松浦 奨 [2015年入社]

ナイト勤務5年目で仕事の幅が広がり、より仕事が面白くなりました。

当ホテルは観光客だけでなく、ビジネスの方にもご利用いただいています。そのため出勤後にフロントに立つと、休憩を挟んで23時を過ぎるまでは、チェックイン業務や観光案内が続きます。その他にも翌日の団体客のチェックインカードや清掃依頼表の作成といった事務作業があり、仮眠は1~2時間という日も少なくありませ

ん。しかし職場の人間関係の良さやリピーターの方との交流など、この仕事ならではの喜びや楽しさが大変さを上回っています。

2019年4月に上司から、チャンピオンという職位を引き継ぎました。これまでの経験に基づき後輩の指導にあたっていますが、スムーズに教えられた時に自分の成長とやりがいを実感します。



料飲

レストランサービス

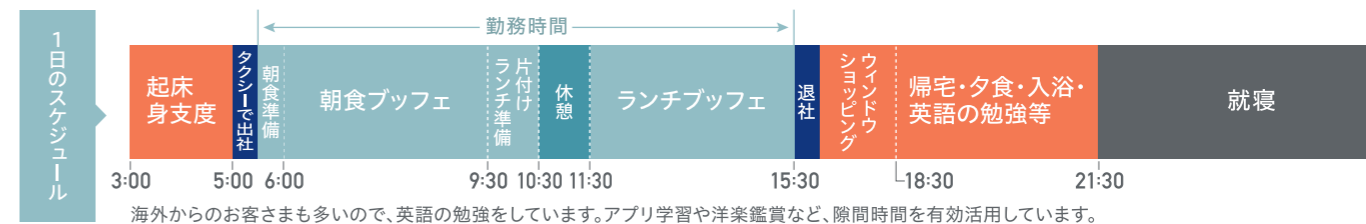
柳田 優 [2019年入社]

周囲に意識が向くようになり、自分の成長を感じています。

多くの人と関わる仕事がしたいと考えたことが、入社を決めたきっかけです。現在はレストランでの朝食・ランチを主に担当していますが、想像以上に朝が早くハードなので驚きました。

入社当初は周囲が見えておらず、お皿を割るといったミスがありました。しかし仕事に慣れるうちにミスが減り、周囲の仕事に目を向ける余裕が生まれ、自分も成長したと感じています。

研修を終えてからは、アルバイトの指導も担当するようになりました。指導したスタッフのミスも、自分の責任になります。先輩たちのように、忙しい時でもサポートできるよう、スキルアップを目指したいです。



様々な部署での仕事の経験が現在に活かされています。

2013年に入社してから、宴会予約・宿泊予約・宿泊セールスという3つの部署を経験しました。そのきっかけは、社内公募制度です。宿泊予約への応募は人事部の方に、宿泊セールスはその部署の管理職の方に勧められて決めました。チャンスをもたらえるなら挑戦したいと、前向きに取り組みました。

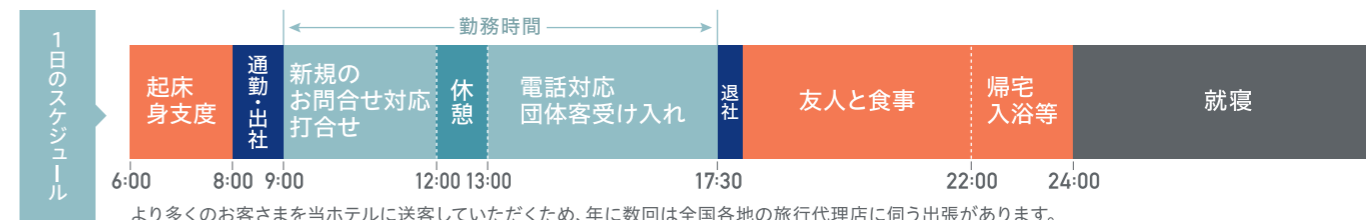
色々な部署を経験すると、視野が広がります。私は現在、宿泊部門の国内セールスを担当していますが、修学旅行などの団体予約の仕入れを行うにあたり、宴会や宿泊について理解していることが役立っています。今後もキャリアアップを念頭に置きながら、信頼関係を築ける仕事をしていきたいです。



営業

宿泊セールス

成田 恵里華 [2013年入社]



宿泊

ゲストサービス

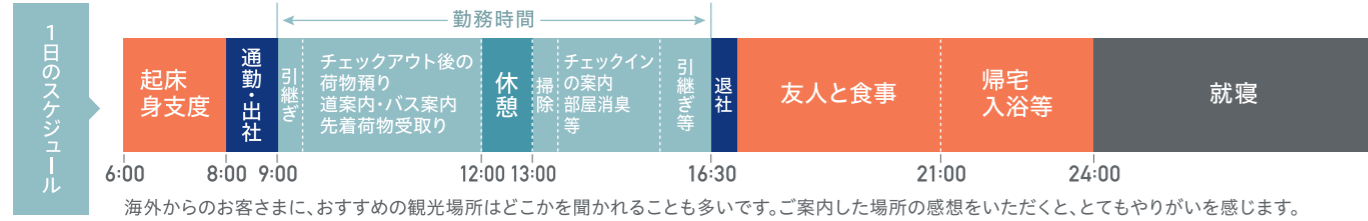
林 もも香 [2019年入社]



外国の方と接する機会も多く、臨機応変さを求められます。

私はゲストサービスとして、お客さまの荷物の預かりや観光案内などのコンシェルジュ業務、お部屋への案内などを行っています。私が目指しているのは、お客さまがおもてなしされていると感じられる接客です。お客さまが不安に感じないよう積極的に声をかけ、フロントにご案内するなど、お客さまが望まれるサービスを提供したいと考えています。

外国からのお客さまも多く、英語での接客も珍しくありません。英語は以前より理解できるようになりましたが、求められるサービスが異なるため、臨機応変さが必要だと実感しています。お客さまに不便なく過ごしていただけるよう努力したいです。



人間関係が良い職場なので ストレスはありません。

現在は主に接客を伴う鉄板調理業務を担当しています。お客さまの目の前で調理するので、安心・安全な料理を提供することを心がけています。目の前のお客さまと会話を楽しみ、提供した料理を「おいしい」と言っていただいた時、この仕事をして良かったと思います。

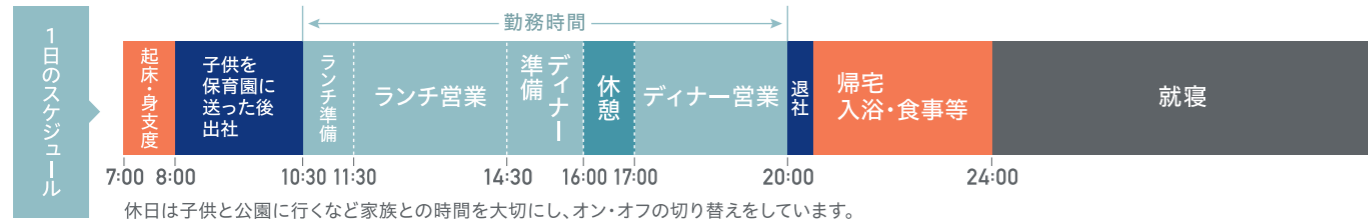
調理師というと厳しい世界を連想される方もいるかもしれませんが、とても働きやすい職場です。上司や先輩の指導は厳しくても、優しさを感じられるので、職場の人間関係で悩んだことはありません。後輩にも私のようにストレスなく働いてほしいので、この雰囲気や踏襲していきたいと考えています。



調理

鉄板焼調理

渡辺 彰浩 [2008年入社]



料飲

レストランサービス

バーテンダー
阿部 翔平 [2012年入社]



歴史あるホテルだからこそ感じられる魅力があります。

バーテンダーとしてお客さまへのドリンクの提供・新商品創作・飲料等の管理をしています。入社6年で「キャプテン」に昇進。上司や先輩の指示をこなすだけでなく、店舗の時間帯責任者としての自覚が生まれ、視野が広がりました。今は他のスタッフの様子を気にかけるよう心がけています。

当ホテルは40年以上の歴史があり、長く通ってくださるお客さまも数多いです。若いスタッフを温かく見守ってくださるお客さまと深くお付き合いできることも、この仕事の醍醐味です。

些細なことも相談できる 上司や先輩ばかりです。

インターンシップに参加した時、厨房内の雰囲気やスタッフ同士の関係の良さを感じ入社を決めました。和食調理は飯場・八寸・焼場・板場・煮方と担当が細分化されており、何度も反復練習しなければ技術を体得できません。焼場を任されたことで、自分の成長を実感できた気がします。入社当時はうまくいかないことも多く、2年目には退職が頭をよぎりましたが、そのタイミングで料理長が食事に誘ってくださり、「何でも相談しろ」と言われ気持ちが楽になりました。些細なことでも相談にのってくれるのが、ありがたいです。

調理

和食調理

鈴木 雄大 [2016年入社]



調理

パティシエ

紺野 直美 [2014年入社]



グランプリ受賞を喜んでくれた 皆の思いが力になりました。

カフェやレストラン・宴会で提供するスイーツからウェディングケーキまで、様々なものを作ります。新商品を考案する苦労もありますが、皆で意見を出し合い、協力できるチームメンバーの存在が大きいです。

2016年に「さっぽろスイーツコンペティション」に出品した時、私は忙しさから体調を崩し、自信を失いかけていました。そんな時にグランプリを受賞したのですが、一緒に働く皆がとても喜んでくれたのです。それが励みとなり、現在につながっています。