

株式会社 オリンピア | 2025年度 新卒採用  
RECRUIT BOOK

株式会社オリンピア

〒107-6030  
東京都港区赤坂1-12-32アーク森ビル30階 EAST  
フリーダイヤル: **0120-954-710** 月～金(土日祝除く)9:00～18:00

新卒採用情報

[https://www.kk-olympia.com/recruit/information/new\\_graduate.php](https://www.kk-olympia.com/recruit/information/new_graduate.php)





# はじめまして、オリンピックです。

私たちは、全国に17施設ある、ハイクラス高齢者向けマンション「サンシティ」にお住まいのご入居者に向けレストランを運営している会社です。

## ライバルは、5ツ星ホテル

私たちのお客様はお住まいの高齢者。「サンシティ」を我が家として暮らしていらっしゃる方々です。  
ハイクラスな空間で、ご入居者のためだけにどこまでも美しく美味しい、一流の料理とサービスを1年365日、提供するのが私たちの仕事です。

# オリンピックの風景。

味わうことは人生の大きな喜び……。だからこそ、私たちは「食」にこだわります。全国17施設あるサンシティのレストランは、施設内の最も景観のいい場所に配置しています。照明や空調はもちろん、ゆったりとしたテーブル、座り心地を追求した特注のテーブルをご用意して、ご入居者をお待ちしています。



サンシティみなとみらいEAST



サンシティタワー神戸



サンシティ銀座EAST

## 本社オフィス



東京都港区赤坂にあるアーク森ビルに本社オフィスがあります。

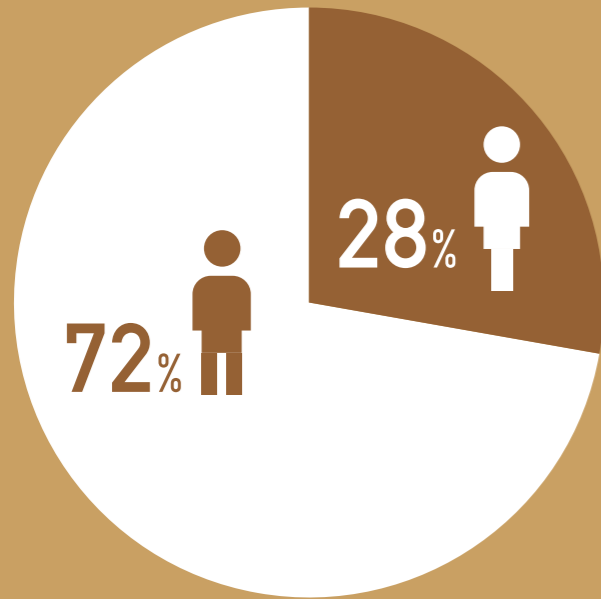
ハイクラス高齢者向けマンション「サンシティ」は、銀座をはじめとする全国で15地域、17施設を運営。日本を代表する企業約100社から出資を受けて設立しました。グループ資本金は120億円。創業以来無借金経営を続けており、100年後も成長し続ける組織を目指してまいります。

# おもてなしの担い手たち。

オリンピックには、有名ホテル、高級料亭など豊富な経験と確かな腕を持つ一流の職人が多く在籍しています。専属の栄養士と連携をし、栄養のバランス、旬と歳時記、盛り付けまでこだわり、レストラン内の配下膳もホールスタッフが行いおもてなしをします。

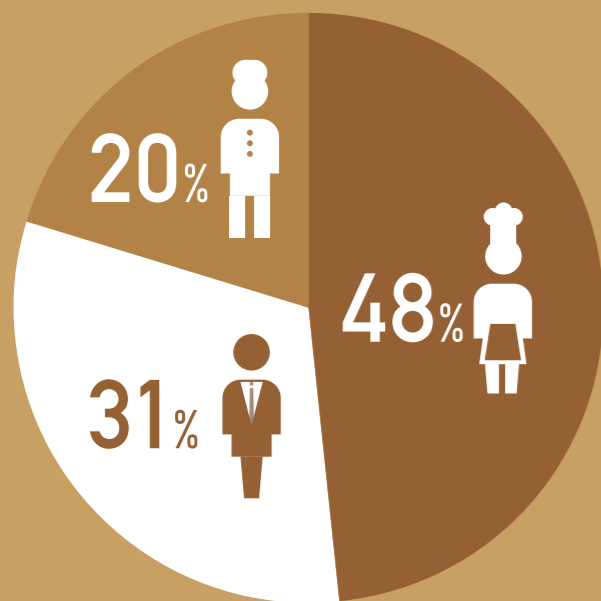


# 数字で知るオリンピア

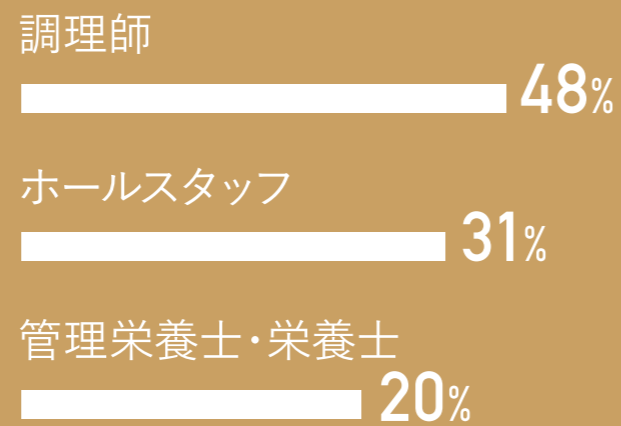


## 男女比

正社員の比率は、男性72%、女性28%。パート・アルバイト含めると男女の比率は半数に。現代の事情にあわせて職場環境を改善し、誰もが働きやすい職場を目指します。



## 職種別比率



# ■ サンシティグループについて



## 1979年創業

療養型病院の経営に参画していた創業者が、高齢者医療の現実を目の当たりにし、高齢者の尊厳が保たれて自立した生活が過ごせる施設の必要性を強く感じたことがキッカケです。



## 全国17施設

第1号は1994年に東川口に誕生。サンシティブランドのシニアレジデンスは、現在、関東で12施設、関西で5施設と17施設を運営するまでに成長しました。100年後も成長し続ける組織を目指してまいります。



## 無借金経営

創業以来、借入金なしの安定経営を堅持しています。これはお客様の大切なお金をお預かりし、生涯に渡って安心な暮らしを提供する上、基本中の基本です。



## 資本金120億円

ご入居者の信頼にお応えするために、未来への安心をより確かなものにしていきます。資本金は120億円。企業理念に賛同した日本を代表する企業約100社の出資で運営されており、安定した経営を続けています。



## グループ従業員数約2,800人

世界的に前例のない速さで突入する超高齢化社会となる日本は、シニア市場への期待が高まっています。ニーズの高まりとともに持続的な成長を実現するために、若い世代の力が必要不可欠です。性別問わず活躍できるフィールドがここにあります。

2023年1月末現在

昨年入社した  
先輩に聞きました

# オリンピックって どんな会社!?

2023年度は8名の新卒社員が入社。  
全員の声を一挙掲載。

3勤1休の安定した勤務サイクルで、プライベートとの両立がしやすい。お互いの状況を意識し合い、必要などころではサポートし合う職場です。

■ サンシティタワー神戸:調理師

使用している食材の品質の高さと、調理師や栄養士という枠にはまらず、色んな業務を行うことができます。

■ サンシティ木津:栄養士

社員の中には料亭やレストランで働かれていた方がいるので料理に関する知識を学べます。また、社員、パートナー関係なくみんなでコミュニケーションをとり協力して仕事をできる会社です。

■ サンシティパレス塚口:栄養士

自分の意見が通るところが、凄く仕事がしやすいと感じました。また、魚の下ろし方や味付けなどを、マンツーマンで教えて頂ける職場なので、意見や質問をしやすい雰囲気です。

■ サンシティ高槻:調理師

和食、洋食、中華など自分がわからない料理を幅広く学ぶことができ、ホールや厨房の方々も仲が良く、とても賑やかで良い雰囲気だと思います。

■ サンシティみなとみらいEAST:調理師

風通しが良いことです。ホール、栄養士、調理師気兼ねなく話せるからです。また、和食や洋食共に幅広く学ぶことができ技術だけでなく食材についての知識も身につきます。

■ サンシティ宝塚:調理師

ご入居お客様の生きがいに直結したお食事を高くオリティで提供している会社だと感じたからです。イベントでは、高級食材など、普段生活していたら手に取ることのできないような食材の調理に携われるため、他ではなかなかできない経験ができます。

■ サンシティ調布:栄養士

美味しいだけでなく、しっかりと栄養バランスの整った食事を提供していること。また、器までこだわり目で見ると美味しいと感じることの出来る料理を提供していることです。

■ サンシティ横浜:栄養士



# 若手社員の“ホンネ”アンケート

オリンピアで働く、新卒入社  
3年目までの若手社員に聞きました!



Q1

## 入社前とのギャップはありましたか?

施設が高齢者施設には見えないくらい綺麗、高級感があること。

料理はすごい厳しい世界だと思っていたが、先輩達は優しく時に厳しく親身になって教えてくれるところ。

半分は歳の近い方だったので、安心して働くことが出来ました。

施設の立派さに対して、ご入居者とのコミュニケーションが気さくであることに驚きました。



Q2

## 今の職場を選んだ理由は? ※複数回答

会社の雰囲気



勤務地



将来性



給与



福利厚生



勤務時間



その他



Q3

## 会社の魅力を教えてください ※複数回答

明るい・  
活気がある



働きやすい



風通しが良い・  
相談しやすい



優しい・  
穏やか





2025年度

## 新卒説明会 開催中

募集職種

---

一流の接客スキルを  
身につけます

### ■ ホールスタッフ

お客様はその日限りの一見様ではなく、毎日のお食事をされるサンシティにお住まいの高齢者。その日の体調までも気を配り、安全に安心してお食事していただくための知識やスキルも身に付けます。

---

調理もできる  
管理栄養士・栄養士

### ■ 管理栄養士

### ■ 栄養士

日々、プロの調理を教わりながら調理師とともに仕事をする事で、調理技術が向上します。介護フロアをミールラウンドしたり、ケアサービス課スタッフとの連携をしながら、ご入居者の栄養ケアも行います。

---

多彩な料理スキルが  
身につく、調理師

### ■ 調理師

朝、昼、夕と1日3食毎日違うメニューで、和食、洋食、中華などジャンルを問わず技術を学ぶことができます。栄養士の指導のもと、介護が必要な方向けの介護食にも携わります。