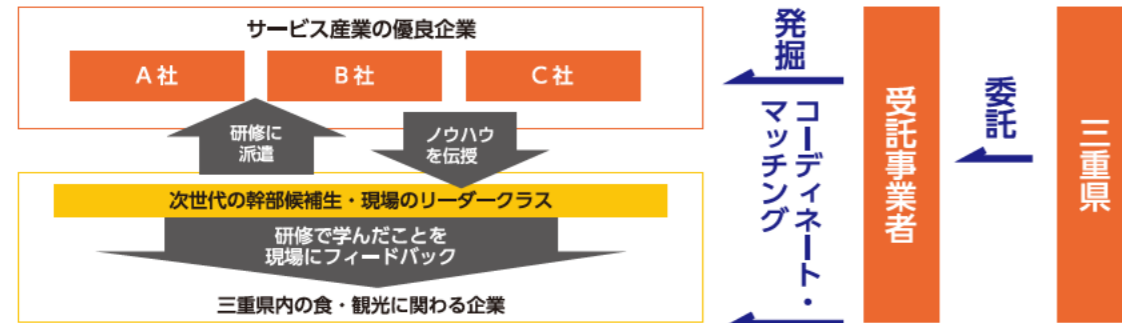


「おもてなし経営 実践道場」の仕組み



「おもてなしの極意」を学びに行こう！
**おもてなし経営
 実践道場**

「おもてなし経営 実践道場」参加者の条件

- ①現在、食・観光に関わるサービス産業に従事している方(求職中の方は除きます)
- ②派遣前の事前研修、派遣後の研修報告会にご参加いただける方
- ③貴社の中核を担う、強い意欲のある方

社員を派遣される企業の方への注意点

- ①社員派遣にかかる人件費、旅費、宿泊費などの経費は、全て派遣企業の負担となります。
- ②派遣する社員について、研修期間中の業務内容や研修時間等は事前に受入企業と相談をしていただきます。

お申し込み方法

・お申し込みにあたっては、三重県ホームページに掲載している「申込用紙」「応募用紙」に必要事項を記入・ご捺印の上、下記の申込先まで郵送にてお送りください。

資料の掲載ページのアドレス <http://www.pref.mie.lg.jp/TOPICS/m0031500057.htm>

<申込先>

住所：〒514-8666 三重県津市岩田21番27号

宛先：株式会社百五総合研究所(担当：鈴木、森里、松田)

注意

三重県ホームページに掲載している、「平成29年度 おもてなし経営 実践道場 運営規約」をご確認の上、お申し込みください。

お問い合わせ

お申し込み・お問い合わせ先/事務局

株式会社百五総合研究所(担当：鈴木、森里、松田)

住所：〒514-8666 三重県津市岩田21番27号

TEL：059-228-9105

FAX：059-228-9380

MAIL：matsuda120@hri105.jp

主催

三重県雇用経済部 中小企業・サービス産業振興課

住所：〒514-8570 三重県津市広明町13番地

TEL：059-224-2227

FAX：059-224-2078

MAIL：shinsan@pref.mie.jp

※本事業は実施・運営を三重県より株式会社百五総合研究所に委託されています。



三重県

食・観光に関わるサービス業の方、必見！！

「おもてなしの極意」を学ぶチャンスです！

今、食・観光に関わるサービス業の皆さまにとって、お客様や地域社会から愛されるために「おもてなし経営」の視点が不可欠となっています。

社員がおもてなしのいろはを学び、質の高いおもてなし経営を実践できれば、多くのファンを獲得し、他とは違う会社やお店をつくることができます。

この「おもてなし経営 実践道場」は、貴社の中核を担う強い意欲のある社員を、「おもてなし経営」を実践している先進的な企業へ派遣し、現場での実践を通して学ぶ「社会人向けインターンシップ」事業です。

「おもてなし経営 実践道場」参加のメリット

社員のおもてなしスキルが向上します。

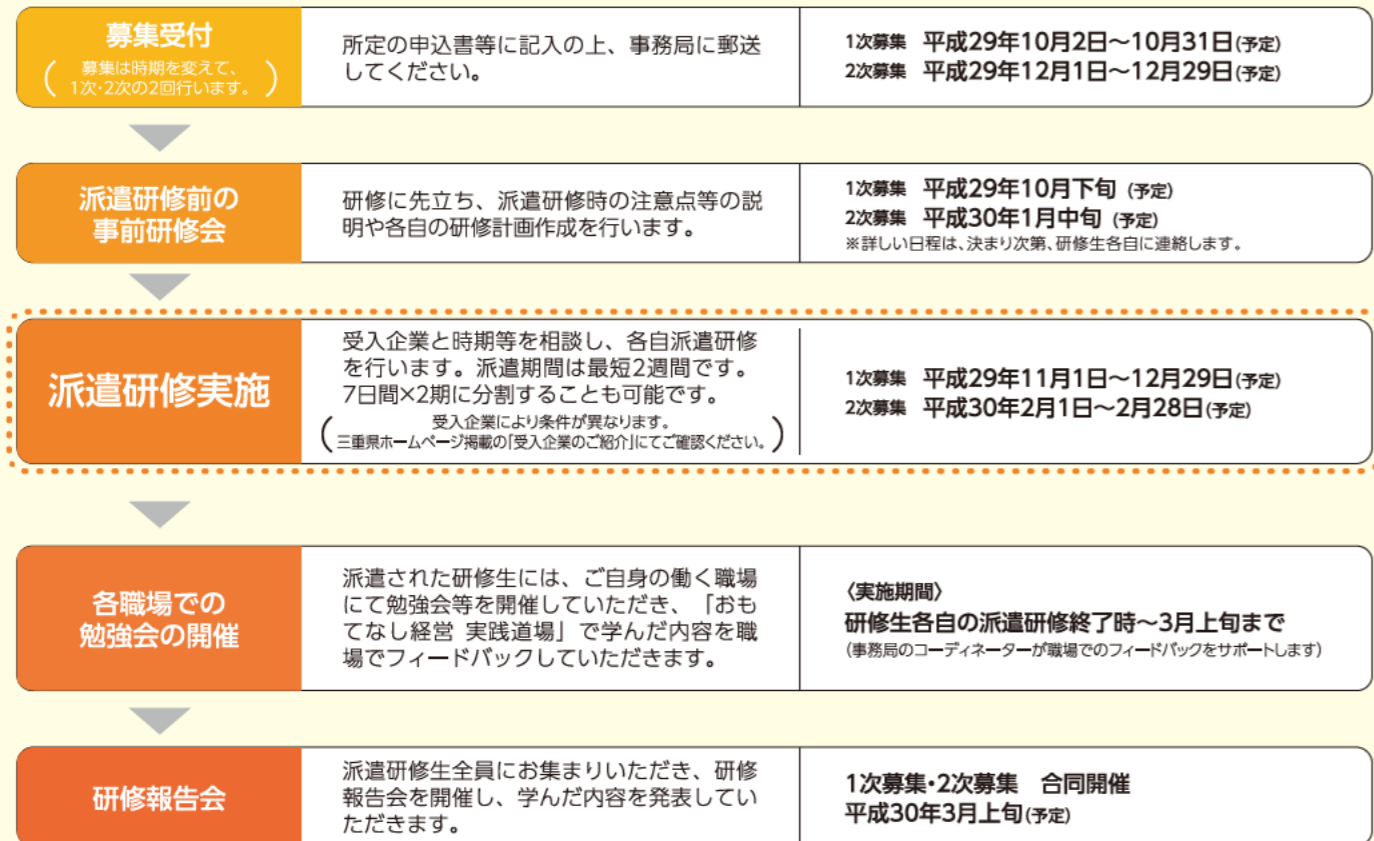
実践を通して
先進的な企業のおもてなしスキルや
ノウハウを学べます。

社員に研修機会を積極的に与え、
人を大切にする企業として、
対外的にアピールすることができます。

高いレベルの付加価値を提供している
優良企業と情報交換ができます。

参加した社員が成果をフィードバック
することで、自社全体に優れたサービスを
定着することができます。

「おもてなし経営 実践道場」の流れ



主な研修生受入先

業種	所在地 / 受入先	特徴
ホテル・旅館	静岡県浜松市 / ウェルシーズン浜名湖	「さらりと、こちよい、おもてなし」浜名湖随一のホテル九重グループのおもてなしの心を感じていただけるホテルです。客室、フロントなどの接客部門やレストラン部門など、幅広い分野で学んで頂けます。
ホテル・旅館	岐阜県高山市 / 高山グリーンホテル	高山グリーンホテルは、国内外の観光客が多く訪れている飛騨高山にある「日本旅館の情緒とホテルの機能性を兼ね備えたリゾートホテル」です。近年増加する海外のお客様への対応をはじめ、高山ならではの「おもてなし」をどのように実践しているか、同ホテルの多彩な取り組みについて幅広く学ぶことができます。
ホテル・旅館	愛知県名古屋市 / 名古屋観光ホテル	昨年、創業80周年を迎えた名古屋の老舗ホテルです。「中部エリアの迎賓館」として、国内外のVIPをお迎えしてきた伝統や格式とともに、心地いい空間づくりと心からのおもてなしについて学ぶことができます。 ※同業者様の受入はできかねることもございます。
ホテル・旅館	三重県志摩市 / ばさら邸	伊勢志摩サミット開催地・賢島にある全18室、露天風呂付客室の大人の隠れ宿です。フロントでの接客研修を通して、相手に気を使わずに、気を使う「ちょうどいい具合」の気づかいを学んでいただけます。つかず、離れず、絶妙な距離感でお客様との間合いをとり、旅館ならではの「相手に寄り添う心のおもてなし」を体験してみませんか？
ホテル・旅館	島根県大田市 / 暮らす宿 他郷阿部家 (たきょうあべ)	他郷阿部家(宿泊施設)は島根県石見銀山にある、武家屋敷を改修し13年かけて作り上げたお宿です。お客様全員とスタッフが家族のように同じ食卓を囲むという独自のおもてなしスタイルは、人を引き付けてやみません。「古いものをどう生かすのか、暮らしの姿をどう残し、伝えていくのか」ということを肌で感じ、学んでいただけます。唯一無二の温かみのあるおもてなしを感じ取ってください。
飲食店	東京都新宿区 / オテル・ドゥ・ミクニ	日本を代表するフレンチレストランです。素材の力を大切にし、自然にも人にもやさしい料理を追求されています。30年を超える歴史の中で、一流レストランが「守ってきたもの」「進化させてきたもの」をぜひ学び取ってください。
飲食店	愛知県名古屋市 / 加賀屋 名古屋店	和倉温泉の有名旅館「加賀屋」直営の和食レストランです。加賀屋は「笑顔で気働き」をモットーに、「笑顔でお客様の一步先を行くおもてなし」を提案する、日本を代表するホテル・旅館です。「プロが選ぶ日本のホテル・旅館100選」では36年連続総合第1位を獲得するなど、高いレベルの「おもてなし」を提供し続けています。同社直営のレストランで、「加賀屋のおもてなし」を学ぶことができます。
飲食店・ウェディング	三重県津市 / シャトー ラ・パルム・ドール	シャトー ラ・パルム・ドールは津市にあるフレンチレストラン&ウェディング。人気番組「料理の鉄人」に出演したことで有名な後藤雅司氏がオーナー。「すべてはお客様のために」という理念のもと、地元で愛されるお店を目指し、スタッフが丸となり情熱をそそぐ高いレベルのおもてなしを実践しながら学んでください。
洋菓子製造・販売業	東京都世田谷区 / ル パティシエ タカギ	東京都世田谷区にあるフランス菓子店です。キットカットのプロデュースでも話題のオーナーシェフ高木氏のモットー「パティシエは幸せ配達人」という考えを軸に、「お客様に夢と感動を届けられるおもてなしの心」を大切にしています。洋菓子やデザート類を学びたい方にお勧めです。なお、店舗での接客から製菓まで、受講生に合わせた研修を受講できます。
和菓子製造・販売業	三重県伊勢市 / 赤福	「お伊勢参りのお客様へのおもてなし」を300年以上究めてきた企業です。まごころを持って一杯のお茶と赤福餅でもてなす企業の理念、短い滞在時間でもお客様に「くつろぎ」「満足」を感じてもらおう工夫、多くのお客様へのスムーズな対応など、人気観光地や老舗企業ならではの考え方を幅広く学んでいただけます。
農産物製造・食品加工等	三重県伊賀市 / 伊賀の里 モクモク手づくりファーム	米・野菜・酪農品を「自ら生産し加工し販売する」という6次産業に取り組んでいます。「知る」「考える」ことをお客様と学び、感動を共感する」というコンセプトで活動し、農産物の生産・加工・販売からレストランや農業公園の運営など幅広く事業展開しています。経営陣からの座学とともに、実作業を通して企業の理念を学んでいただけます。

※受入企業を追加する場合があります。詳しくは三重県ホームページ掲載の「受入企業のご紹介」にて確認してください。
※受入期間や職務経験など、研修参加への条件がある企業もあります。必ず「受入企業のご紹介」で確認してください。

平成28年度の 実践道場の様子

参加した研修生のコメント

- 研修先の優れたおもてなしを学ぶことができるとともに、自社の強みや課題を知る良い機会となりました。
- 視野を広げることの重要性を学びました。また、他社を経験することで、自社をもっと良くしたいとモチベーションが上がりました。

研修生を派遣した企業のコメント

- 参加した社員の意識が変わり、周りのスタッフへも良い刺激となりました。



職場へのフィードバックの様子