

宿泊業向けセミナー

宿泊施設に求められる 料飲サービス スキルアップと重要性

全国旅行支援スタート、円安によるインバウンド需要の高まり、コロナ収束後の日本の景気…情報化社会が成熟すると、見せかけで選ばれる時代は過ぎ、「本物」が生き残っていく時代になっていきます。

宿泊施設は、接客、サービス、お料理など、おもてなしの重要性が何よりも際立つ業界でもあります。

暗く長いトンネルがようやく終わりを見せており、新たな気持ちで前に進むためのきっかけになる時間为您提供いたします。

開催日

2022年
12月13日 火
12:00～14:00《2時間》

会場

美湯の宿 両築別邸「桜の間」
〒874-0822 大分県別府市觀海寺3

駐車場

無料 ※駐車場の混雑が予想されます。
お時間に余裕をもって起こしください。

参加費

3,000円（税込み）

定員

限定50名様 ※1施設同行3名様まで

講師

中村 嘉輝
株式会社アンリミテッドクリエーション

全国各地の経営者、幹部に対し、経営カウンセリングを実施。
宿泊施設、飲食店、結婚式場、販売など多くの現場オペレーションと
サービススキルアップ業務を行う。



Liberty
System Produce



株式会社アンリミテッド
クリエーション

セミナーのお申込み

お問い合わせ seminar@liberty-mail.net



コロナ収束後の観光業界

全国旅行支援もスタートし、さらには円安によるインバウンド需要も高まりを見せ、

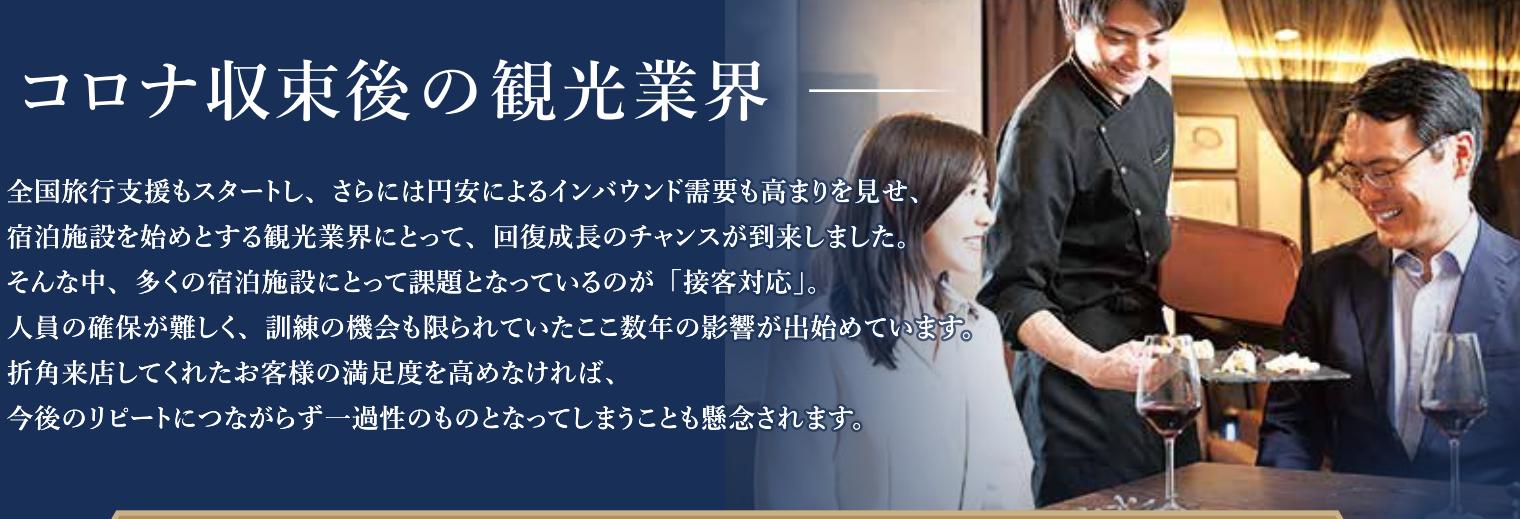
宿泊施設を始めとする観光業界にとって、回復成長のチャンスが到来しました。

そんな中、多くの宿泊施設にとって課題となっているのが「接客対応」。

人員の確保が難しく、訓練の機会も限られていたここ数年の影響が出始めています。

折角来店してくれたお客様の満足度を高めなければ、

今後のリピートにつながらず一過性のものとなってしまうことも懸念されます。



今こそサービススキルの向上を

この度、これまで数々のホテルや旅館、結婚式場、レストラン等のカウンセリングを行い、サービスの向上や経営改善を実行してきた「株式会社アンリミテッド」の中村様をお招きし、サービススキルアップと重要性についてお話を聞く機会を設けさせていただきました。

ウィズコロナからアフターコロナ期において、顧客からの評価を安定的に獲得するためにも、ぜひこの機会をご活用いただけたら幸いです。

普段感じているけど誰にも聞けない、
様々な問題解決のヒントがぎっしり詰まっています。

- お客様は本当に満足しているのだろうか?
- おもてなしはどうやればいいんだろう。
- 配膳スタッフのサービスを向上したい。 など

弊社株式会社リバティーが運営している宿泊施設でも、ホテルオープン時に同研修を行い、実務的なサービス改善とともに、スタッフの意識改革がみられるようになりました。



中村 嘉輝

株式会社アンリミテッドクリエーション

宮城県の多店舗飲食店の運営及び、経営指導を受託。
静岡県の大手宿泊業のサービススキルアップ研修。
経営哲学の研鑽を主な目的とし契約。幹部の育成に
加え、営業成績においても順調な成長を遂げる。

保有資格

- ・厚生労働大臣認定 国家資格 1級レストラン技能士
- ・HRS認定 テーブルマナーマスター認定講師
- ・西洋料理テーブルマナー認定講師
- ・日本料理食卓作法認定講師
- ・中国料理食卓作法認定講師

略歴

- ・東京皇居前 パレスホテル メイndlaiing “クラウンレストラン” 配属
(本格的フレンチサービスを学ぶ)
- ・パレスホテル箱根 新規オープンに伴い、開業準備室 配属
- ・株式会社プリエール&インテリジェンス勤務
(総支配人として婚礼特化店舗 ゲストハウス 4店舗オープンに携わる)
- ・衣裳ショップ 路面店ルミナオープン 株式会社 喜望 代表取締役就任
(衣裳を基軸に婚礼プロデュースに携わる)
- ・株式会社アンリミテッドクリエーション入社
現在に至る

セミナーのお申込み

お問い合わせ seminar@liberty-mail.net



Liberty
System Produce

株式会社リバティー

本社 〒422-8062 静岡県静岡市駿河区稻川3丁目2番23号

TEL : 054-281-3931 FAX : 054-281-3897