PR

旅館文化がもたらす癒やしのおもてなし

～今こそ、私たちの若い力と経験をご活用ください～

接客部門の運営受託サービス　MEGシステム

宿泊施設では様々な対応が求められる。旅館においても感染症対策など、より細やかな配慮が必要となった。この状況だからこそ旅館の「おもてなし」を底上げする必要がある。人材獲得、全体のスキルアップなど、ピンチをチャンスに変えるタイミングだ。ワークステーションMEGでは運営体制の安定化、サービス向上を目指す宿泊施設に独自の運営受託システム（MEGシステム）を提案している。

強みは支えあう仕組みづくり　ピンチをチャンスに変える

MEG（メグ）とは、Mates who Entertain the Guest＝「お客様をもてなす仲間たち」の略。ただの人材派遣ではなく、チームで現場に入ることでMEGリーダーが教育指導やクレーム対応窓口などの業務を担い、求人活動や労務管理などは同社本部が行う。宿泊施設は業務がスリム化し、営業活動や経営戦略の策定など核（コア）業務に集中することができるのだ。

MEGサービス　3つの特徴

①定着率アップ

現場に配属されたMEGチームリーダーや先輩が新人をサポート。同社の方針「大家族主義」を念頭においた体制で、教育指導やクレーム一次対応、シフトの調整などを行う。全国から集い、住み込みで働く若い仲間たち。年齢も近く、自然と親睦を深めて支え合いながら成長していく。

②充実した教育体制

社会人としての良識、接客レベルを向上させる研修を実施。和室での立ち居振る舞いや客室案内ロールプレイング、食事会場での基本動作などおもてなしマナーをしっかりと学んでから現場に入る。

③若さはじける笑顔

MEGは全員ワークステーションMEGが設立された。全国の有名旅館17事業所で活躍している。

安心の実績

MEG事業は人材事業などを行う株式会社ワークステーション（大阪市西区、1984年設立）でスタートし17年目。2016年12月に分社化しワークステーションMEGが設立された。全国の有名旅館17事業所で活躍している。

人材採用については全国の高等学校、短大、大学とのパイプをもっている

7年目　弥栄
皆美・ホテル玉泉経験

4年目　真栄田
ホテル玉泉・河鹿荘経験

11年目　井上
茶寮の宿あえの風経験

共存共栄　旅館の繁栄を応援

長い自粛で疲れた心身を癒やすのは、温泉とおもてなしではないだろうか。「観光事業が今こそ強い信念を持って、心身ともに癒やしを提供する場を創り出す機会だと確信している」と同社。

宿泊施設では感染対策を徹底しながら、より細やかな配慮とおもてなしが必要とされる。自社だけでは出来ないと悩む旅館に、人材の提供と、感染対策に向けたサービス内容の相談に応える。若い力と経験を活用し、旅館の繁栄に貢献していくという。

問い合わせ先

株式会社ワークステーションMEG

〒550-0011　大阪府大阪市西区阿波座1−4−4　野村不動産四ツ橋ビル2F
電話　06-4391-8803　ホームページ　https://www.wsmeg.co.jp/megcl/

商品・トレンド

輻射熱利用の冷暖房システム　東京にショールーム

大建工業

建材メーカーの大建工業（大阪市）は19日、東京都台東区に「ユカリラ体感ショールーム」を開設した。「ユカリラ」とは、同社が2018年から販売している輻射熱を利用した冷暖房システム。ショールームでは、その冷暖房効果や内部構造などを確認できる。

ユカリラは、エアコンの冷温風を、ダクトを通してパネルに送り込み、床からの輻射によって空調を行う。気流が直接人に当たらないため、肌表面から水分を奪いにくく、また、ほこりを巻き上げにくい。そのため、「小さな子供や、高齢者が過ごす住宅、幼保施設、高齢者施設などでも安心して使える」と同社。

広い空間でも温度ムラなく効率的な室温調整が可能なことから、体育館や倉庫などにも対応できるほか、電気代の節約効果も期待できるという。

ショールームは、冷房と暖房の効果を、季節を問わずに体感できるよう体感室を二つ設けた。「常に暖かい部屋と、涼しい部屋をそれぞれ体感してもらえる」と同社。併せて、床やダクトスペースの一部をスケルトン構造としているため、エアコンの風が通る流路や、輻射パネルなど、システム構造内部の一部も確認できる。

上席執行役員の内海健一氏は、「災害発生時に避難所としての使用が想定される公共・商業施設などへの提案を強化する」と話している。

ショールーム、ユカリラについての問い合わせ先は、大建工業快適空間部☎03（6271）7782。ショールームの所在地は、東京都台東区上野5の6の11サンキビル8階。

ショールームをアピールする上席執行役員の内海氏

tripla　SaaS型宿泊予約エンジン「かんざしクラウド」と連携

tripla（トリプラ）は6日、同社のSaaS型宿泊予約エンジン「triplaホテルブッキング」と、かんざし（東京都千代田区）が提供する宿泊プラン一括管理ツール「かんざしクラウド」がシステム連携を開始したと発表した。

triplaホテルブッキングは、自社予約と会員の獲得、CRM強化に強みを持つ、宿泊施設の自社Webサイト向けSaaS型宿泊予約エンジン。一方、かんざしクラウドは、国内約3500施設で活用されている業務効率化ツールで、プランの作成、更新などの作業が軽減できる。

システム連携により、宿泊施設は自社のWebサイトを含む複数の販売サイトに掲載されたプラン情報を、かんざしクラウド経由で一括更新が可能。一括更新は、トリプラの多言語AIサービス「triplaチャットボット」にも連携されるため、宿泊施設の自社サイトや各種SNSアカウントなどの窓口で問い合わせ段階の宿泊客にも最新プランを販売できる。

同社は今後も宿泊施設からの要望に基づく機能改修を続けるという。

WEBマーケティング

インターネット　第259回　徹底集客

GWから夏休みまでの予測

アフターコロナで起こる出来事を掘り下げていこうと思った矢先に第4波とも言われる報道がなされて、再び宿泊業界に暗雲が立ち込めている。そこで、今号ではゴールデンウイーク（GW）明けから夏休みまでの大きな流れの予測と、その対策を考えてみたいと思う。あくまでも現時点での予測ということでご容赦いただきたい。

まず、GWであるが、こちらは以前の予測どおりで5月2日、3日、1日、4日、4月30日、29日というように順番で推移しているが、こにきて、5月2日、3日以外の予約が鈍っているのに加え、自施設の予約状況と合わせて柔軟に対応をしてほしい。

また、GWにも言えることではあるが、最近の傾向として予約が非常に直近化しているという。1週間前から予約が動き始め、前日や当日に一番予約が入るということも珍しくない。したがって、プランの手仕舞い設定（いつまで予約を受ける）が大事となる。例えば、前日の午前8時までなどとなっている場合は、相当数の予約を取り漏らしている可能性があるので、再度見直すことをお勧めする。

さて、GW明けであるが、こちらは地域観光事業支援などへの提案を強化する」と話している。

現時点でGo Toトラベルの再開は6月以降とされているが、再開に関しては、「ワクチン接種率」「医療体制」「新規感染者数」などの複合的な判断によるものと思われるので、再開時期は誰にも明言はできないであろう。そもそも、6月は閑散期にあたるシーズンであるので、6月末までは少なくとも稼働優先の対策が必要になるので、先手、先手の対策をお勧めする。

そして、オリンピックを控える7月となるが、現時点で開催予定であることから、7月の4連休からお盆にかけては需要のピークが来ると想定しておいて組むのが良いであろう。もちろん、情勢次第に臨機応変に対応する必要はある。

流動的ではあるものの、現時点での大きな流れの予測としたので、対策を考える上での一助になれば幸いである。

（アビリブ・プライムコンセプト取締役　内藤英賢）

＝隔週連載

竹内美樹の口福のおすそわけ　364

ベーグル&ロックス

「休日にパンを焼く」という、昨年夏ごろからの妹のマイブームは、ありがたいことにいまだ続いている。これまで、ハムパンなどのお惣菜パンに始まり、食パンやバゲットなどのシンプルなパンも焼いたかと思えば、難易度の高いクロワッサンにも挑戦し、ことごとく成功してきた。そしてこのたび、ベーグルを焼くという。

チョット待って、実はあんまり好きじゃないのよね、あのネッチリした食感が。筆者はワインにピッタリなオリーブやチーズ入りのパンをもう一度焼いてもらいたいと思うが、チャレンジ精神旺盛な妹は、違う物を作りたいらしい。

ベーグルは、真ん中に穴の開いたリング型ではあるが、ドーナツとは全く別物。発酵させず油で揚げるドーナツに対し、ベーグルは発酵させた後ゆでてから焼く。ゆでて表面に膜を作り、焼くときに水分が蒸発するのを防ぐから、あのモチモチの食感が生まれるのだ。また、一般的なパンとも違い、バターなどの乳製品や卵も入っていない。

実は、ベーグルって元々、ユダヤ教の食文化から生まれた物なのだ。ポーランドに古くから伝わり、今もEUの原産地名称保護制度に認定されている「オブヴァジャネック」がベーグルのルーツといわれているが、かつてポーランドにはユダヤ系移民が多かった。

ユダヤ教には食に関する厳しい戒律があり、食べてはいけない物がある。例えば肉類では、蹄（ひづめ）が割れていて、反芻（はんすう）する動物以外はNG。牛は二つの条件をクリアしているが、豚は反芻しないからダメ。そして聖書に「仔山羊の肉をその母の乳で煮てはならない」とあるため、肉料理と乳製品を同時に食することが禁じられており、調理器具や保存場所までも分けられている。ベーグルを肉と共に食べる可能性のある「主食」と考えれば、乳製品を外すのは当然だろう。

ユダヤ系移民がベーグルをアメリカにもたらすと、バターが入っていないというと、艶を出すため志向のニューヨーカーにウケた。いつの間にかベーグルを食べること自体がファッションのようになり、日本にも伝わった。

かつて迫害された時期、ユダヤ人であることを隠すためにベーグルを食べなかったといわれる彼らは、米国という新天地で自由と富を得、ベーグルを取り戻しただけでなく、新しい食べ方も考案した。それがスモークサーモンとクリームチーズ入りのサンドイッチなどの手掛ける。

現時点でGo Toトラベルの再開は6月以降とされているが、再開に関しては、「ワクチン接種率」「医療体制」「新規感染者数」などの複合的な判断によるものと思われるので、再開時期は誰にも明言はできないであろう。そもそも、6月は閑散期にあたるシーズンであるので、6月末までは少なくとも稼働優先の対策が必要になるので、先手、先手の対策をお勧めする。

そして、オリンピックを控える7月となるが、現時点で開催予定であることから、7月の4連休からお盆にかけては需要のピークが来ると想定しておいて組むのが良いであろう。もちろん、情勢次第に臨機応変に対応する必要はある。

流動的ではあるものの、現時点での大きな流れの予測としたので、対策を考える上での一助になれば幸いである。

（アビリブ・プライムコンセプト取締役　内藤英賢）

＝隔週連載

本だな

大沢晴美著
「フランスレストラン」に魅せられて
星雲社

著者は1990年にフランス料理文化センターを開設。料理とサービスのコンクール「メートル・キュイジニエ・ド・フランス杯」「メートル・ド・セルヴィス杯」を創設し、現在はフランスレストラン文化振興協会（APGF）代表などを務める。日本とフランスの食文化交流とレストラン文化の振興をライフワークとし、フランスから「フランス国家功労章シュヴァリエ」「フランス農事功労章コマンドゥール」「レジオン・ドヌール勲章シュヴァリエ」などを受章している。

著書では食のコーディネーターの立場から見た日仏の食文化の基本から、料理の源流、現状までを、両国を対比させながら分かりやすく解説。フランスが国の威信をかけて取り組む料理とワインの国家戦略と戦術を伝えている。

定価2970円（税込み）。

発売元＝星雲社☎03（3868）3275。