

活動報告

お客さまへのより一層のサービス向上のために・・・
HMIグループ社員がワイン・日本酒・カクテルなどの基礎知識を学ぶ

とき：2015年 12月15日(火)・16日(水) ところ：平安の森京都

ご宿泊やご宴会・お食事などご利用いただく、全てのお客さまへさらなるサービス向上のためにHMIホテルグループのレストランスタッフが集まり、お酒の基礎知識・接客サービスを学びました。全国に52施設あるホテルのスタッフから、ワイン・日本酒・カクテル・ビールの各分野で専門知識のある4名が講師となり講義。会場では、和・洋・中の各料理に合うお酒の相性や酒類などを学び、カクテルの作り方も体験。この講習を通して学んだことを「お客さまへのおもてなし」に生かすことを一人ひとりが確認しました。今後もこのような活動を通して、お客さまにご満足いただけるホテルをグループ一堂が目指してまいります。



お客さまへのおもてなしのためにスタッフが各地から集合



ワインサービスの実技

日本酒と料理(和食)の
マッチング



カクテルの作り方も講習



お客さまに満足いただくための
グループ討議も開催



受講者ひとり一人に
サービスUPを確認し、修了書を授与



<今回の講習会に参加したスタッフと講師陣>

ソムリエ 保性館
青砥寛明統括支配人 ※上段左端

ソムリエ クラウンパレス新阪急高知
中西克行営業統括支配人
※下段左から4番目

島根県地酒ゴールドマスター 料亭 山の井
足立 隆さん ※下段左から5番目

シニアバーテンダー資格者 パールシティ神戸
松本 準副支配人 ※下段左から3番目