

第4回「buffetレストランのサービスポイント」セミナーに参加して



東武ホテルレバント東京 料飲部 石田 泰広 (いしだ やすひろ)

5月22日(火)、品川プリンスホテル・メインタワー22階「サファイア22」にて第4回『buffetレストランのサービスポイント』セミナーが開催されました。

第1部はHRS企画委員・遠藤清之講師より「buffetレストランのサービスポイント」の演題で、“購買心理学の法則”や“繁盛する為の4要素”などお客様の来店動機を高めるポイントの講義があり、第2部では品川プリンスホテルサービスマネージャー近田勇児講師より、講義後視察させていただく『LUXE DINING HAPUNA』様の「リニューアル効果と課題」と題しての話を聞かせて頂きました。HAPUNA様の開店から今日に至るまでの状況や“なぜリニューアルが必要であったか”“リニューアル工事の工程とその効果”“その後の課題”などデータをもとに詳細な話を聞かせていただき、同じ料飲部門で働く私にとって大変興味深いお話でした。



HRS企画委員会・遠藤清之講師



品川プリンスホテル・近田勇児講師

また、第1部、第2部、お二人の講師のお話しを通して共通していたのは、「食の安全」が最も大切だということでした。

私が働いている店舗でも以前食中毒事故を発生させてしまったことがありました。多くのお客様や関係先様に多大なご迷惑をかけてしまい、失った信頼を取り戻すのに大変な努力と時間を要した経験からも、「食の安全」への取り組みがいかに重要であるかということ、あらためて身が引き締まる思いで聞かせていただきました。

講義が終わり、いよいよ会場を1階の「LUXE DINING HAPUNA」に移しての視察と食事体験になります。



私自身、HAPUNA様を利用するのが初めてという事もあり、大きな期待をもってエントランスを通ると、そこに広がるまるでコンサートホールのような高い天井と煌びやかなオブジェにまず圧倒させられました。店内にはテーブル席だけではなく、ゆっくりと過ごせる低めのソファ席なども用意されており、平日の13時過ぎとは思えない賑やかさで、ほぼ満席状況でした。お料理は、和食、中華、洋食、デザートとエリアが4つに分かれており、どの料理も作り立てが綺麗に品よく、また取り易く並べられています。特に目を引いたのが、エントランスを入ってすぐ正面に設置されたデザートコーナーのショーケースで、まるでお洒落なケーキ屋さんに来たかのようなインパクトがありました。

またドリンクの種類も豊富で、女性客や家族連れに喜ばれるレストランだということが実感できました。カトラリーの並べ方やメニュー表示、アレルギー表示など参考になる部分も多く、充実した時間を過ごすことができました。

