

「ステーキレストラン視察セミナー (レストランのリニューアルを学ぶ)」開催報告



HRS企画委員会 奥山副委員長



大阪東急REIホテル 木原恒司講師

6月6日(水)関西地区では初めてとなる視察セミナー「レストランのリニューアルを学ぶ」が大阪東急REIホテルで開催され、28名の受講者が参加されました。かねてより会員の皆様から「東京以外の地区でもセミナーを開催してもらいたい」との声に応え、大阪東急REIホテル様のご協力をいただき、今春全面リニューアルとなった同ホテル内レストランを舞台に、店舗改装の取り組みやコンセプトづくりの勉強会として開催されたものです。

森本会長の開講挨拶に続き、第1部ではHRS企画委員会・奥山副委員長を講師に「これからのレストラン作りとサービスオペレーション」と題し、昨今のレストランのトレンドや激しい競争の中を勝ち残っていくために留意していかなければならないいくつかのポイントなどの講義があった。

第2部では同ホテル料飲支配人の木原恒司講師による「レストランリニューアル計画のプロセスとコンセプト」と題し、ステーキレストラン「リトルモンスター」として全面リニューアルに至った経緯や改装の経緯をデータに基づき

お話しいただきました。改装前の課題点を分析し、そこから新しい店の業態絞り込み、内外装のデザインやレイアウトの設計、コンセプトの明確化とオペレーションの再構築など、同業他社の第一線で活躍する方から普段なかなか聞くことができない本音や実績データを聞かせていただき、受講者の皆さんも懸命にメモを取りながらの講義となりました。

第3部では、会場をステーキレストラン「リトルモンスター」に移しての試食会です。第2部で話を聞いた最新式のグリル台や明るい店内設備の数々、新しい仕器・カトラリーなどを見て回り、同レストラン反町政広料理長からは当日用意されたメニュー説明の後、店内設備についても楽しく話を聞かせていただきました。

その後反町料理長による乾杯の音頭を合図に楽しみにしていた素晴らしい料理が次々にテーブルに並べられていきました。前菜に始まりスープや魚料理などに続き、当日のメインとなる同店自慢のTボーンステーキが出されたときには、そのボリュームと提供の演

出に皆さんから驚きの声上がるほどでした。

参加された方々からは、「店舗リニューアル」という日ごろ経験できないテーマを勉強できたことが新鮮だった」「自店でも改装計画があり、本音の話まで聞かせていただいたことが大変勉強になった」などの意見のほか、「サービスに働く者同士のネットワーク作りにもなり、楽しく情報交換ができた」「今まで東京のセミナーは遠くて行けなかったが、関西での開催で参加できた」などの声も多くいただきました。そして何よりも素晴らしいお料理に心から満足の視察セミナーとなりました。

最後になりましたが、今回のセミナー開催にあたって多大なご協力をいただきました大阪東急REIホテルの勝総支配人様、木原料飲支配人様、反町料理長様はじめスタッフの皆様の本紙面を借りまして心より御礼を申し上げます。

HRSでは様々な料飲サービスに関するセミナーや実技講習会など人材育成事業に力を入れているところですが、今後も様々な企画で、いろいろな地区で開催していきたいと考えています。

