

二ニューノーマルへの対応を模索

群馬県旅館ホテル生活衛生(同)青年部

3月23日、前橋市・組合事務所において、「ウィズコロナ・アフターコロナ時代のサービス業」をテーマに研修会を開催。講師は、中小企業診断士の富田良治氏。

富田氏は、新型コロナウイルスによるサービス業の影響を振り返り、ニューノーマルに対応したビジネスモデル再構築の必要性を示し、利益を確保するためのポイントを説明した。大切なのは、サービス業を取り巻く環境が、コロナ禍以前に戻らないことを認識する

ことと述べ、稼働率や売上を伸ばすホテルの事例を紹介した。

続けて、PRのため各企業によるホームページやSNSの活用が一般的となったが、より効果をあげるには、その仕組みや特徴を理解することが重要であるとコメント。

また、最近の消費者動向として旅館等を検索する際、地図情報アプリを使用する人が増加していることを指摘。事業者は、地図情報に無料で店舗情報や写真投稿を行えるため、PR効果がある一方、お客様がコメントを投稿する機能も備えるため、旅館にとつて有益ではない情報も掲載されるので注意が必要と説明した。



旅館のビジネス戦略に耳を傾けた

お菓子実践塾を開催

群馬県菓子(工)

4月21日、前橋市・群馬産業技術センターにおいて、お菓子実践塾を開催。同塾は、技能の向上や人脈づくりを目的としており、昨年に引き続き2回目となる。今回は塾の講師に、みどり市で和菓子店「大間々青柳」を営む小倉章弘氏を招いた。



絆づくりを提案する小倉氏

小倉氏は、平成19年に「選・和菓子職」という資格認定を取得。認定は、高度な和菓子製造技術を認定するもので、小倉氏は、優秀和菓子職部門で第1回の認定者となった。

研修では、自身の体験を披露しつつ、認定取得に向けた取り組み方をアドバイス。挑戦する際は、合

格することを五感で強くイメージすることが大切。認定取得は、人生が変わる程、大きなイベントだったと語った。

次いで、コロナ禍においても、売上を上げる和菓子店の事例を紹介。その特徴は、地元にも多くの固定客を持つストック型と分析した。ストック型となるには、お客様との絆づくりが鍵と説明し、絆の育み方を解説した。

塾長でもある石川久行理事長は、参加者に対して、今は店が繁盛するだけでなく、街づくりに何ができるだろうかという発想が必要とエールを送った。実践塾は、今後も定期的開催し、参加者同士の繋がりを強めていく。



自己紹介で、得意技術などを発表する参加者