

STAFF INTERVIEW

配属／氏名／①4～6月の研修で学んだこと／②これからの目標／③趣味・休日の過ごし方



No.01

宿泊部
西尾 彩水

- ①いくつかの部署を周り研修の中で、礼儀作法だけでなくお客様を第一に考えて接客する大切さを学びました。どのような接客が満足していただけるサービスなのかを考え、知識や技術を向上させていけるよう頑張りたいです。
- ②旅館の第一印象となるフロントで、笑顔を大切に、お客様に「良い旅館」と評価していただけるようなサービスを目指し、業務に励みたいです。
- ③小学校に入る前から様々なスポーツを行っていたので、体を動かすことが好きです。また、写真を撮ることも好きで、景色の写真をよく撮っています。



No.02

宿泊部
青井 佑奈

- ①様々な部署で研修をさせていただき、言葉遣いや立ち居振る舞い、レストランサービスなど多くのことを学ばせていただきました。また、丁寧に業務を行うだけでなく、効率やスピードも意識する事が大切だと学ばせていただいたので、これからの業務でも心掛けていきたいです。
- ②お客様の期待を超えるサービスを提供し、私の接客のファンになっていただける様、日々精進して参ります。
- ③休日は散歩をしています。好きな音楽を聴きながら歩く事で、心身ともにリフレッシュする事が出来ています。



No.03

料飲部
ヴオ テイ
トゥエツ ハン

- ①各部署を経験したことにより、和食と洋食のサービスの仕方など今まで知らなかった事を学ぶことが出来ました。和食と洋食でそれぞれ違いはありますが、お客様に喜んでいただけるサービスを目指すことはどの部署でも一緒に、大切なことだと学びました。
- ②毎日向上心を持って色々な知識を取り入れながら働きたいです。お客様に満足していただくためにはどんな行動をすればいいかを考え、1人でも多くのお客様に喜んでいただきたいです。
- ③料理をすることが好きで、色々なメニューの料理にチャレンジをしています。挑戦した料理があまり美味しくできなくても、またリベンジして美味しく作れるように何度も挑戦しています。



No.04

料飲部
グエン テイ
トゥ ハン

- ①4月から様々な部署で研修させていただき、多くの事を学びました。働く上でのサービスマナー・表情・言葉遣いなどを同時に意識しながら接客することが必要だと学びました。
- ②これから様々な知識を増やして、お客様からも会社からも信頼できる人材になれるように経験を一つ一つ積んでいこうと思います。
- ③趣味は料理をすることです。休日には部屋に友人を呼んで、作った料理と一緒に食べてりしています。



No.05

料飲部
種 遥香

- ①どの部署であってもお越し下さったお客様お一人おひとりを想い、おもてなしをする事の大切さ、準備時間の重要性を学ばせていただきました。また、失敗を恐れず、積極的に挑戦し、行動する事が大切だと身に染みて感じました。
- ②お客様と一緒に働く周りの方々から愛される、頼られるスタッフになれるよう、常に感謝の気持ちと人のご縁を大切に、持ち前の笑顔で謙虚に素直に一生懸命努めて参ります。そして先輩方のように、お客様の目線や動きから色々なことを感じ、気付けるようになるために、「目配り」「気配り」「心配り」を大切にしていきたいです。また、初心を忘れることなく、常にお客様の立場になって考え、自分から行動したいと思っています。
- ③ドラマやYouTubeを見て盛り上がり、美味しいものを食べに行ったりと楽しく過ごしています。最近ではネットで洋服を買うのにはまっているので、買い過ぎないように注意していきたいと思っています。



No.06

料飲部
木村 友泉

- ①始めは自分のことで精一杯で周りを見ることができずでしたが、業務に慣れてくると視野が広がり、お客様や先輩のことをより深く見ることができるようになったと思います。周りの方のいいところを取り入れ、自分らしい接客をしていきたいと思っています。
- ②資格に挑戦して自分のスキルアップと同時にお客様へのサービス向上につなげたいと思います。特に料理やお酒の知識をもっと身に付けたいと思います。最近では色々な地酒の飲み比べをしています。ゆくゆくは自分のお店を持ちたいと思っているので、資格にも挑戦して自身のスキルアップと同時にお客様へのサービス向上につなげたいと思います。
- ③食べることや音楽が好きです。



No.07

客室部
水谷 早紀

- ①お客様を想うことの大切さを学びました。各部署で研修をさせていただき、場所によってお客様との関わり方やサービスの仕方はそれぞれ違っていました。共通して言えることはお客様を1番に考えて行動することでした。自分がお客様の立場になった時にどうしてもらいたいかを考えて行動し、より多くのお客様に喜んでいただけるサービスをしていきたいと思っています。
- ②日を重ねるうちにどんどん良いサービスができるように常に向上心を持って働きたいです。また、客室宴会課の仕事は長くお客様と接することができる部署だと思うので、お客様の思い出作りのお手伝いができるように、持っている知識を増やし、笑顔で接客していきたいです。
- ③友達や家族とドライブに行くことが好きです。観光スポットを訪れたり、ご当地の名物を食べたり、友達・家族と会話をする事でリフレッシュしています。



No.08

和食調理部
加藤 悠新

- ①厨房の中では何百人のお客様の料理を準備する上で大切な衛生面、また和食ならではの包丁の使い方や調理器具の知識が身に付きました。また、1つ1つの事に時間をかけすぎず、効率性も考えながら作業ができるようになりました。
- ②水明館でたくさん勉強をして知識を付けて将来は自分のお店を出したいと思っています。そのために、食材や料理法など多くの事を学びたいと思っています。
- ③休日は実家に帰って家族や友人と遊びに行ったり、気分転換にスポーツをしたりしています。



No.09

和食調理部
濱嶋 聖太

- ①調理の仕事というのは、料理を作るだけでなく、盛り付けや仕込みを一つ一つ丁寧に素早くし、周りの人とのコミュニケーションをとりながら、作業をしていることが分かった。
- ②作業を今よりも丁寧に素早く行うために次やることを頭の中で考えながら行動をし、たくさん技術を身に付けてお客様に喜ばれる料理を作りたいです。
- ③天気のいい日にはツーリングをしたり、食べるのが好きなので下呂の様々な飲食店を周って休日を楽しんでいます。



No.10

和食調理部
寺田 凜

- ①学校では学べなかった社会人としての大切なことや調理に関する細かいことをたくさん学ばせてもらいました。
- ②早く仕事を覚えて段取りよく作業を行い、先輩方の作業する姿を参考にし、視野を広く持って業務に励みたいです。
- ③友人や家族などと一緒に出かけたりしています。友人とは趣味の釣りによくかけています。



No.11

洋食調理部
安保 沙織理

- ①調理に関する知識や技術を得ただけではなく、どうすれば効率よくかつ綺麗に作業を行えるのかを常に考え、行動することの重要性を学びました。
- ②まだ作業1つ1つに時間がかかってしまうので、手を早く動かし、効率よく仕事ができるように成長していきたいです。また、今以上に洋食調理と製菓の両方の知識と技術をしっかりと身につけて、お客様に喜んでいただける料理やスイーツを提供できるように頑張ります。
- ③バイクの免許をとり、バイクも届いたので、これからたくさんツーリングに行こうと思っています。



No.12

洋食調理部
河尻 藍果

- ①単純に作業をこなしていくのではなく、どのようにしたら効率よくできるか、食品の無駄を減らしていけるかを考えながら調理することが大切だと学びました。
- ②第一に周りやお客様のことを思いやる行動をし、全ての方に満足していただける料理を提供できるようになりたいです。
- ③カフェ巡りやお菓子作りをすることが好きです。カフェに行って、作りたいお菓子を見つかりたいと思っています。