

グランドプリンスホテル京都、びわ湖大津プリンスホテル、
京阪ホテルズ&リゾーツ、ホテル京阪の合計10ホテルが共同開催へ

プリンスホテル×京阪グループホテル 第4回レストランサービスコンテスト2月12日(水)開催

株式会社プリンスホテル、京阪グループホテル(株式会社 ホテル京阪、京阪ホテルズ&リゾーツ株式会社)では、各ホテルのレストランスタッフによる「レストランサービスコンテスト」を2020年2月12日(水)に開催いたします。

このコンテストはおもてなしマインドと接客スキル向上を目的として2013年京阪グループホテルでスタートし、2016年に初めてプリンスホテルと「フロントホスピタリティコンテスト」を共同開催いたしました。令和2年のこの春、第4回目を迎える本企画では、新たな試みとして、プリンスホテルが運営するグランドプリンスホテル京都、びわ湖大津プリンスホテルを始めとする全10ホテルが参画し、レストラン部門のサービススタッフが接客技能や料理、ワインの知識を競い、コミュニケーションスキルの披露・習得の場となるだけでなく、若手社員の接客スキルの向上を目的としたコンテストを開催する運びとなりました。

観光庁報告によると2019年の訪日外国人旅行消費額(速報)は前年比6.5%増と推計され、再訪希望は9割を超えるといわれるなか、大阪・京都・滋賀の観光事業に携わるホテルとして、宿泊部門のみならず、レストラン部門においても、特に訪日外国人の満足度向上に向けての課題は、重要度を増しております。

レストランご来店の際の料理説明、ワインサーブなどおもてなしマインドの高い日本のサービスが期待される昨今において、今後も大阪・京都・滋賀を代表するホテルの一企業として共に連携し、地域魅力の発信と観光客誘致へ積極的に取り組み、ご満足いただけるホスピタリティの向上を目指してまいります。



【前回実施したフロントホスピタリティコンテストの様子】

《概要》

【日時】 2020年2月12日(水) 12:30~18:10
12:30~13:00 開会式
13:00~17:20 コンテスト
17:45~18:10 表彰式

【場所】 びわ湖大津プリンスホテル コンベンションホール「淡海」2階

【参加人数】	株式会社プリンスホテル	(2ホテル)	4名
	京阪ホテルズ&リゾート株式会社	(4ホテル)	4名
	株式会社ホテル京阪	(4ホテル)	4名
	合計	10ホテル	12名

【参加施設】 グランドプリンスホテル京都 びわ湖大津プリンスホテル
ザ・サウザンド キョウト 京都タワーホテル
京都センチュリーホテル 琵琶湖ホテル
ホテル京阪 築地銀座 グランデ ホテル京阪 京都 グランデ
ホテル京阪 京橋 グランデ ホテル京阪 ユニバーサル・タワー

【参加資格】 勤続5年以下のスタッフ

【競技内容】 レストランサービス係員としてお客様役とのロールプレイング
競技時間 1人12分

【審査方法】 専門家審査員による採点
表彰：優勝、準優勝、3位、審査員特別賞

【審査員】 槇塚 康直様 (学校法人 大和学園 京都調理師専門学校 フランス料理上級科主任)
戸田 明彦様 (一般社団法人日本ソムリエ協会 関西エリア理事)
片上 悠 様 (株式会社一休 レストラン事業本部京都支社長)
近藤 雪子様 (株式会社ルーセント モデルエージェンシー代表取締役)
(順不同)

【主催】 プリンスホテル×京阪グループホテル レストランサービスコンテスト事務局

【実行委員】 株式会社プリンスホテル 執行役員 西日本エリア統括総支配人 湯谷 昌生
京阪ホールディングス株式会社 取締役専務執行役員 稲地 利彦
京阪ホールディングス株式会社 執行役員 工藤 俊也