

多くのホテルスタッフは「お客様は皆平等」という考え方を持つています。特別なお客様には特別な対応をして、満足感・優越感を与える必要があります。

顧客データからは、このお客様は年間に宿泊や館内のレストランのご利用で、いくら使っているのかがわかります。

その分析結果を基に、このお客様は年間いくらホテルに利益を落としてくれるから、いくらまでなら投資サービスしても問題ないのかを、きちんと把握することができます。

ホテルが蓄積したデータをもとと手に活用すれば、より多くのリピーターやベビーカスタマーを獲得できます。

また、ホテルでもこれからは更にライフタイムバリュー（購買単価×購買頻度×継続期間）という考え方を持つべきだと思います。ただ単にDMやメールを流すではなく、うちのホテルをお客様が生涯にわたって利用てくれたとしたら、ホテルの収益にどのくらい貢献するの

営業戦略のための  
IT経営

## 1to1マーケティングの採用

1to1マーケティングの目的は、ペビーユーザーの開拓および長期取引の実現にある。

## ◆ ライフタイム・バリューの採用

ライフタイム・バリューとは1人の顧客の生涯にわたり、企業が提供できる価値を目指す。裏返せば、その顧客とずっと付き合うことで企業が得られる価値もある。

ホテルを例にとれば、

①子供の時（入学祝・卒業祝・誕生日パーティ等）

②大人の時（就職祝・結婚式・出産祝・会社開運各種パーティ等）

③老人の時（定年退職パーティ・長寿の祝・各種功労受賞パーティ等）一生を営業することが可能である。

取引が断続している期間を通じて、その顧客がどれだけの収益を実現してくれるのかという点についての考慮が必要となり、スポットの収益だけで顧客を分析すべきではない。

皆さんのが普段利用している回転寿司のように、自分で受付をして、席についてスニー画面からお寿司を注文したら、お寿司が自分の席までレーンで運ばれ、食べ終わったらお会計はいくらですと料金が表示される。精算もクレジットカードを入れれば完了するような、ほとんど人を介さないお寿司屋さんがあるのに対して、1935年創業の高級すし店久兵

など戦略を持った営業行為を行うことが重要です。

三越デパートは上得意のお客様が世代交代して、息子の時代にならたとしても、引き続き上得意のお客様としてご利用してもらおうと日々営業をしているのは有名な話です。

ホテルでも家族と一緒に訪れたお子様に、将来のお客様になってもらおうと考えアプローチしていくことが、ホテルの将来にとって大切なことです。

第十節 良いものは高くても売れる時代がやつてきた

現在では自分のこだわりのあるモノについては日本人の70%以上の人が多く、お客様が二極化する時代になってしまった。

つまり、高ければ徹底的に安く、高ければ徹底的に安く、高ければ徹底的に高く、高ければ徹底的に高く、これが富裕層と低所得者層という対比ではなく、自分がどうなりを持つモノなら多少高くとも買いますか、こだわりのないモノはどうかく安く済ませようという消費者

# ホテルをエンジニアリングする #5

## DX時代にホテリエは何を気づくのか

株式会社 タップ 代表取締役会長

林 悅男 著

株式会社 タップ ホスピタリティサービス工学研究所 編

ホテルエンジニアは現状を認識して、未来を予測しなくてはなりません。

そのため第一章、第二章ではITの進歩に伴い変化したマーケティング手法や新たに生まれたビジネスモデルなど現状認識をまとめさせていただきました。

## 第二章 ホテル・旅館におけるIT経営

### 第九節 一人一人のお客様を知ろう

1人1人の顧客特性がわかるということはCRM（Customer Relationship Management）の第1歩です。ホテルは顧客情報や取引情報を蓄積して、実務的な収益管理の観点から、最適なマーケティングコストの配分や、商品などのラインアップを検討することができるのです。

多くのホテルでは、独自のハウスカード（スマートカード）を作つて年間の利用額に応じた宿泊料金の割引やお部屋のグレードアップ、無料のドリンクサービスなどを行っています。ホテルはそのハウスカードを利用したお客様の蓄積データから、ご利用しているお客様が年間を通して、たくさんのお金を使ってくれるペビーユーザーなのかライトユースターなのかが把握できるのです。

突然ですが、あなたは他の一般のお客様がいる前の前で、そのお客様だけに特別なサービスができますか？

### 営業戦略のための IT経営

#### 1to1マーケティングの採用

CRMの一環で、企業が顧客情報を取引情報を蓄積してリアルタイムで利用できるようになったCRMの情報を、顧客に焦点をあて、実務的には主に収益管理の観点から最適なマーケティング・コストの配分、製品・サービスラインアップの検討を行なうことを主眼とするものである

#### ◆ 1to1マーケティングの導入はこれまでのCSのありかたを大きく変えることになる。

・顧客の特性がわかる一人一人の顧客の特性（ペビーユーザー・ライトユーザー等）がわかるようになるので、この特性に応じた個々のCS戦略の構築と実施が可能になる。

## 例

- ・ホテルのハウスカードにより年齢の利用額に応じた利用代金の割引を行う。
- ・その他にハウスカードにはいくつかのマーケティング戦略がミックスされている。
- ◆顧客の自ホテルへの誘引
- ・そのホテルでカードを使って利用すれば10%の割引になるし、年間利用額が一定額以上になればさらにはサービスが付加される。
- ・第三者の紹介においても顧客の実績に付加される。顧客があたかも自社ホテルの営業として活動してくれるとともに、新しい顧客の開拓にもつながる。

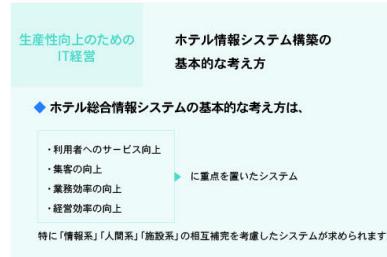
企業においては、お客様に少しでもこだわりを持って高く商品を買つてもうために、モノや機能に加えコンセプトやデザインなど、お客様の感性に訴える商品が重要なになってきたのです。自社の商品の機能のみならず、体験することで感じる感性的な要素を含めて品質を高め、高くてその商品の価値を認めてくれるお客様を見つけ出すことが、企業の課題になってきたと言えるのです。

私が知っているホテルで働いている方の中には「定性的な考え方をする方が非常に多いように感じます。「定性的」とは設定された目標が抽象的な「生産性」や「頑張って」などの言葉で表されているもの言い目標を取り込む姿勢や気持ちを表す言葉です。

一方、「定量的」とは設定された目標に対して、具体的な「数値」が明示されているものを言い、目標を具体的な数値で示しているのです。外國のホテルなどは、色々な国の人々が働いています。日本も今はそうですね。海外のホテルでは働いている国籍やそれの国により常識が違います。しかしながらホテルチーンとして、お客様がどの国の

こととは違うでしょ」と、絶対にその人の素質に対して注意してはいけないのだと書いていました。

## 第十二節 ホテル情報システムの基本的な考え方



宿泊施設で働いている皆さんは、「利用者へのサービス向上」「業務効率の向上」「経営効率の向上」に重点を置いたホテルシステムを求める傾向にあります。そうなると適切な情報処理方法も様々になります、「情報系・人間系・施設系」で問題ばかりではありません。コストの視点や働いているスタッフの負担や、お客様に与えてしまうイメージなどを考慮しなくてはいけない問題も日々発生しているのです。大切なのはこの「情報系・人間系・施設系」の3つを組み合わせることによって、お客様により良いサービスを作っていくということを忘れないでください。

全てが、情報系で解決できる問題ばかりではありません。コストの視点や働いているスタッフの負担や、お客様に与えてしまうイメージなどを考慮しなくてはいけない問題も日々発生しているのです。もちろん、ホテル側のPBX(電話交換機)には、お客様のお部屋にモーニングコールをかけ、お客様が受話器をとった記録が残っていたのですが、お客様は電話がかかってこなかつたの一点張りでした。皆さんのはこのよう二度と起らぬようによつて解決をしますか。ホテルはフロントからかけたモーニングコールをお客様が切ると、自動的にテレビがつく仕組みを作りました。それによりお客様が自分で受話器を取つて電話を切つたという認識を持ち、ホテルへのクレームがなくなったのです。



第3章 ホスピタリティサービス工学という視点

第1節 なぜホスピタリティサービス工学という考え方が必要な時代なのか  
第2節 ホスピタリティとサービスを仕分けする  
第3節 ホテルエンジニアの必要性  
第4節 ホスピタリティサービス工学の視点を養う



ジャーメント(measurement)といふ言葉を日常よく使っています。数字はどこの国でも一緒ですかね、「そこ」のテーブルを3分で片付けなさい」という指示になります。「コーヒーは何分で落ちるのですか?」「ソーフェアード(料理台)に置いてあるヨーグルトは何で保管されているのですか?」と、外国で働いていた上司は、のような質問をよく現場にします。

仮に皆さんのが朝食時に使用済みのお皿を片付けるのに新しくワゴンが必要になったとしましょう。そのために外資系のホテルでは、サービスや義務手順についての詳細を記述したSOP(Standard Operation Procedures)とよばれる作業手順書でスタッフの教育を日々行っています。マクドナルドもディズニーランドも同様にSOPを導入しています。

外国人の総支配人は日本語では「測定、測量」という意味がある「メートルを早く片付けなさい」ではなく、「そこ」のテーブルを3分で片付けなさい」という指示になります。「コーヒーカップは何分で落ちるのですか?」「ソーフェアード(料理台)に置いてあるヨーグルトは何で保管されているのですか?」と、外国で働いていた上司は、どのような質問をよく現場にします。

仮に皆さんのが朝食時に使用済みのお皿を片付けるのに新しくワゴンが必要になったとしましょう。そのためにワゴンを使うと人が洗い場に運ぶのではなく、どのくらい効率が良いのかを測定するのです。あなたが上司から聞かれたらあなたならどうぞ説明しますか。何らかの数字を用いて比較検討できる資料を作らなければなりませんね。

アメリカのホテルではスタッフを司から聞かれたらあなたならどうぞ説明しますか。何らかの数字を用いて比較検討できる資料を作らなければなりませんね。

注意する際は、「SOPに書かれていたことをかけ合わせることで、初めて最適な答えを導き出せるのです。