

「佐渡金銀山」保存・活用行動計画
平成28年度事業 点検・評価調書

4-IV-12

4-IV
-12

章	第4章 世界遺産登録に向けた来訪者の受入体制整備		取組項目	宿泊施設等でのホスピタリティの向上
	節	IV ホスピタリティの向上		
事業(施策)名	12 宿泊施設の観光案内機能充実・ホスピタリティ向上の取組		事業主体	佐渡観光協会
	事業実施期間	H28～H34		関連団体
事業概要	<p>【事業目的】</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 多様な来訪者への対応に向けて、宿泊施設でのホスピタリティの向上を図る。 <p>【事業内容】</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 宿泊施設の従業員及び関係者を対象に、ホスピタリティの向上に向けた研修会の開催や関連情報の提供など各種啓発活動とともに、関係者間の情報交換の機会拡充を図る。 			
事業実績	<p>【事業成果】</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 佐渡産食材を活用した料理でのおもてなしのため、「さどごはん」などの郷土料理勉強会を3回開催し、旅館等で提供した。 ● 世界遺産をはじめとした佐渡の3資産を紹介するハシ置きシートを作り宿泊施設等の飲食会場で使用してもらった。 ● H27に作成し島内全宿泊施設に配布した「インバウンド対応指さしシート」の活用を呼びかけた。 			
今後の取組・課題	<p>【課題】</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 宿泊施設のホスピタリティの向上のために各施設の理解を進める必要がある。 <p>【今後の取組】</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 通年雇用にはオフシーズンの集客が重要であることから、『佐渡冬紀行』等の商品企画を行う。 ■ 各施設の理解を得て、各施設の従業員向けホスピタリティ向上研修会をトライする。 			
事業評価	<p>【事業の達成度】 [a (b) ・ c]</p> <p>◇ 宿泊施設で提供する郷土料理(さどごはん)の普及や資産が宿泊客に認知されるよう、箸置きシートの配布等を行い、おもてなしの向上を図った。</p> <p>【事業実施の効果】 [a (b) ・ c]</p> <p>【総合評価】 [A (B) ・ C]</p>			

- a: 進んでいる。高い。
b: 概ね順調。概ね適切。
c: 遅れている。低い。

- A: 計画を上回る進捗で、十分な成果が得られている。
B: 概ね計画どおり進んでおり、一定の成果が得られている。
C: 計画から遅れが見られ、十分な成果が得られていない。