

朝食をちょっと変えるだけで、 お客様が増える

お客様がホテルを選ぶ重要な要素のひとつが「朝食」



朝食をちょっと見直しするだけで、
お客様が増え、リピーターが増える

朝食改善指導プログラム

少しの手直し。
また行きたい朝食づくり



- 朝食試食、提案アドバイス
- サービススタッフへの指導、意識改革
- 口コミ分析、サービス全般見直し

実施：月1回、3カ月 応相談

内容：試食、料理指導、スタッフ指導、口コミ分析
サービス見直し、仕入れ・保存・コスト指導
その他ご要望に応じて

申込：E-mail : info@hotel-academy.tokyo
TEL : 03-3971-3185

「わたしたちがお手伝いします」



細見恭司

第一建設
ホテルアカデミー学長

ホテル業界46年の実績
生涯一ホテルマン



鈴木清

株式会社水屋光琳
代表取締役総料理長

和食の道44年
オーナー料理人
朝食アドバイザー
皇族のお食事監修経験