

# 共同研究型インターンシップ

---

企業 PR

湯の川プリンスホテル 清亭

# INDEX

---

01 企業の概要・特色

02 本取組で実現したいこと

03 課題として感じていること

04 参加学生の皆様へ

# 01 企業の概要・特色

■ 函館エリアで、M&Aや金融支援などを経ずに現存する  
数少ない独立系の宿泊施設

■ 接客を心ではなく、科学的なアプローチで創造し、  
スタッフの多様性との共存を目指しています

■ 盲目的な“高付加価値化”を目指さず、業務のシンプル化と  
付加価値の創造のバランスにより収益力の強化を  
行っています



## 02 本取組で実現したいこと

ビュッフェ料理の鮮度を上げるため、  
出来立てから提供までの時間を最短化するための  
プログラム(AI)の構築  
同時に、フードロス削減への寄与

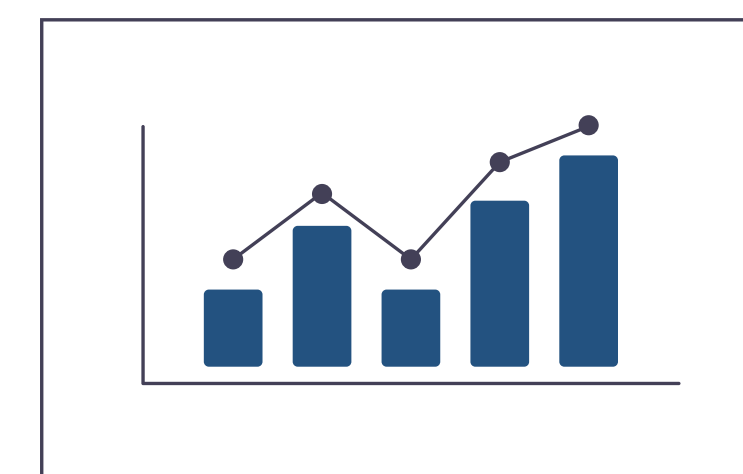
これに付随した、測定技術の活用による、  
食の嗜好分析やカテゴリー構築、  
マーケティングへの活用



# 03 課題として感じていること

■ 大枠の理論構築や測定技術の選定、  
必要なデータ等の収集については概ね解決済み

■ プログラムのプロトタイプを作っていくための  
技術的なバックグラウンドを持った  
人的リソースの不足



## 04 参加学生の皆様へ

このプロジェクトは、“提案型”のインターンシップと異なるため、客観的に良し悪しの判断が自分ででき、“答え合わせ”が出来ます

成功するかどうかはわかりませんが、このインターンを通じてなぜサービス業の生産性が低いのか、どうしたら情報技術が人の心と共存していけるのか、そんな学びが得られると思います

なお、業務はオンラインを基本とし、希望があれば実査としてホテルに宿泊してもらおう予定です

