

# 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

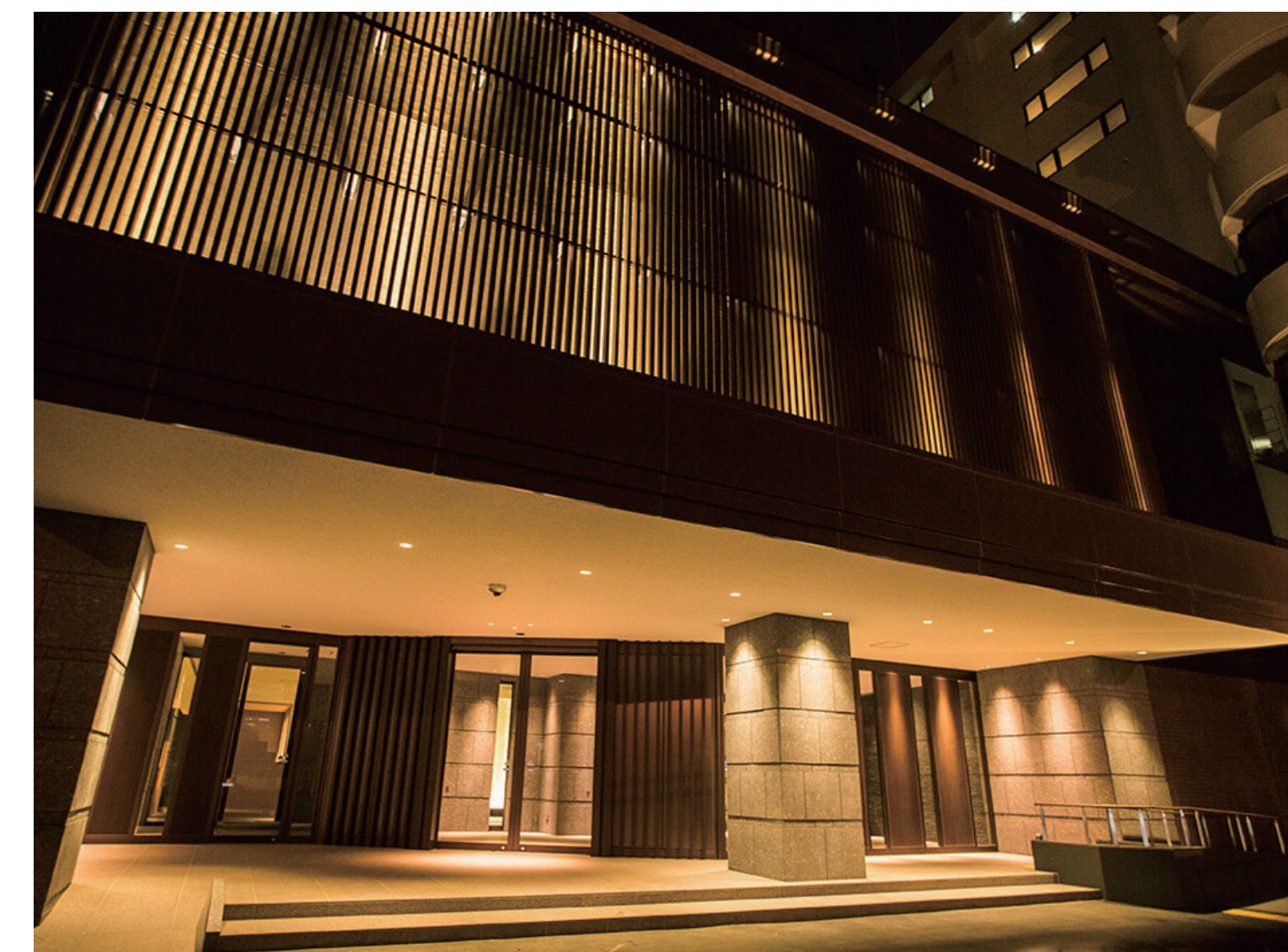


# 01 企業の概要・特色

■ 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

レストラン(ビュッフェ式料理提供)営業時間中の、料理の動きについてのデジタルデータ収集。  
例えば、料理提供時間及び量の計測や、料理作成までの経過時間などのデータ収集

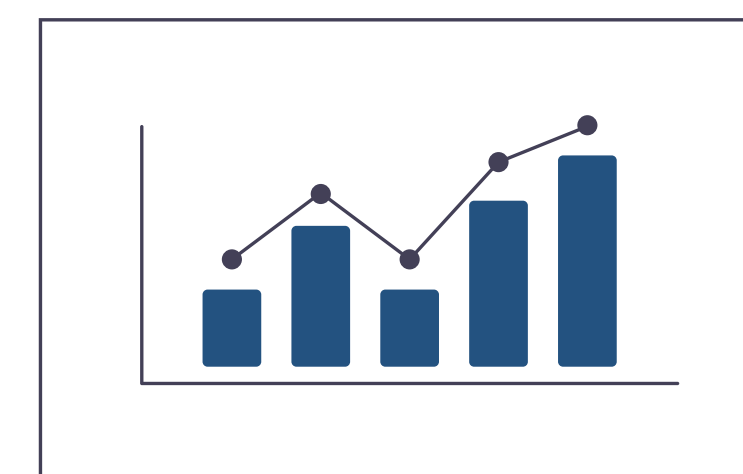
第1期インターンシップで示唆があった料理の残量測定の方法の検証および、実践データの収集



# 03 課題として感じていること

第1期インターンシップで、一部プログラム構築と、測定方法の方向性の整理について整理が来ています。

今期は、データ収集の精度向上と、対象物(料理)の範囲拡大、鮮度向上へ向けたアプローチが中心になる予定です。



## 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

