

(株)川根町温泉は、平成23年度から25年度までの3カ年間、島田市より川根温泉を指定管理者として、指定され業務運営を図っております。

去る、5月13日、株主総会におき、本年度の事業計画が次のとおり決定されましたので、お知らせします。

東日本大震災により入館者が減少しておりますが、「豊かな自然を満喫しながら、心身のリフレッシュができる温泉施設」を目指し、更なる努力と営業活動を強力に展開してまいります。

いずれにしても、従業員の意識統一を図り、各人が「笑顔にまざる化粧なし」を合言葉に、一丸となって業務の遂行を図り、収益の増大を図ります。

基本方針

1. 利用者の安全と快適性を最優先とし、清潔で明るい温泉施設として、質の高いサービスと、心身の癒しが体感できる施設を目指します。
2. 地域の連携と共助の精神に基づき、川根温泉が地域の活力源となるため、地域貢献を目指します。
3. 温泉の魅力を最大限活用できるための調査研究を行い、誘客対策につなげてまいります。

推進内容

本年度は、次の3点を主眼に展開してまいります。

1 集客力アップの向上

原油高騰や震災による経済活動等の低迷が続く中、国民所得も減少する中、観光産業は大打撃を受け、全国的に自粛ムードが漂っている今日、当館も入館者の減少が予想されますが、入館者36万人を目標にします。

このため、集客アップ向上に向けた努力が必要であり、従業員が「セールスマン」となり、地域に切り込み「温泉の魅力や良さ」等の販促活動の展開を図ります。

特に、比較的知られていない貸部屋利用による宴会プラン等、各種の団体・グループ・サークル(若者からお年寄り)などに売り込みを行うことや、入館者の少ないウィークデーに温泉の日を設け誘客対策を図ります。

また、既存のイベントの充実に加え、新規の催事の開催(動物ふれあいの集い、親爺バンド大会、ちんどん大会、オフロードバイク演技大会等)など、プラス発想で「新しいこと、楽しいこと、喜ぶこと」を実行し、集客の拡大を図ってまいります。

尚、コテージ中庭等を利用し「演奏会やお月見会」などのイベントや、

宿泊客に「ご当地グルメ」なる食の提供を、地元業者と提携し開発など進め、コテージの稼働率アップにつなげるための戦略を図ります。

2 食メニューの改善

現在提供している「川根ちらし・川根まつり丼等」の更なる充実と、川根の椎茸、舞茸など食材となる山菜等をふんだんに利用し、山間地域の食材の掘り起こしによる「オリジナル山菜定食」や「ヘルシー箱弁」など、メニュー構成の方向性、考え方等をまとめ、「目玉となるご当地メニュー」の開発を進めます。

また、季節限定メニューや手打ちそば等の提供や、川根路で古くから伝わり、現在も食としている山菜等をふんだんに使った「山菜大食卓会」なるイベントを開催し、集客と収益増大を図ります。

3 おもてなしの心向上による業務遂行

お客様の立場に立って心温まる対応が日々の業務遂行の原点であると考えます。ご来館される皆様に、あいさつ・声掛けが大切なことで、リピーターとなってもらうための手段でもあると考えます。

従業員一丸となって、お客様を「思う心」をもち、笑顔で迎え、目配り気配りを常に心がけ、「おもてなしの心」向上を目指し集客アップを図ります。