

接客好感度 アップセミナー

対人関係が苦手な方が多くなる中、心温まる対応が求められる時代です。こんな時代だからこそ、お客様に寄り添い相手の立場に立って悩みに応え、ファンになっていたことが大切です。客観的な視点「好」感度と主体的な力量「高」感度をキーワードに基本を見つめ直し、人としての力をつけていきましょう。

日 時

5/24 水 13:30~16:30

会 場

デ・アウネさっぽろ101号室 & 各社Zoom
札幌市東区北6東4-1-7 デ・アウネさっぽろビル1階

参加費

5,000 円 (税別) (受講者一人分)

※年間コース申込除く

※参加費は申込後、請求書を送付します

※5/20(土)以降のキャンセルは全額申し受けます

対 象

お客様と接することが多い社員

※経験3年未満、年齢不問

定 員

札幌会場40名、オンライン定員なし

※会場参加1社の申し込み数はグループ討論の関係で7名までとします
7名を越える場合はzoom参加と分けてお申し込み下さい

※札幌会場以外は原則オンラインですが、各社のオンライン環境に不安がある方はご相談ください

タイムスケジュール

- | | |
|---------------|---------------------|
| ・13:30 開会・挨拶 | ・15:55 討論報告・報告者への質問 |
| ・13:35 実践報告 | ・16:05 報告者の補足説明 |
| ・14:35 休憩 | ・16:20 研修のまとめ |
| ・14:45 グループ討議 | ・16:30 閉会 |
- グループ討論は経営者・先輩社員がサポートします

※2023年度社員研修プログラム「年間コース」の申込締切は4/28(金)までです。

好&高 感度アップ

をめざそう!!

～お客様は何に感動しているか?～

報告者①

地域密着型 パンと大福のお店 ～ともに働く職場づくりを目指して～



社会福祉法人
さっぽろひかり福祉会

主任

小原 潤一郎 氏
(札幌)

会社概要；2003年設立、従業員；32名、精神や発達に障がいのある方たちへの就労支援。パンや大福の製造販売等による所得保障と雇用の実現。

小原氏は大学卒業後、精神保健福祉士と社会福祉士の資格を取得。2015年入社。支援員、相談員を経験したのち、2020年より支援員として障害のある方とパン・大福の製造販売を行っている。第68期同友会大学卒業生。

報告者②

相手のことをもっと知りたい ～健康相談から広がるファンづくり～



株式会社まつもと薬局

管理栄養士

小林 明依 氏
(帯広)

会社概要；1983年設立、従業員72名、処方箋応需薬局・成分調整食品相談、販売（腎臓病、糖尿病等）、機能訓練特化型サービス、認定栄養ケア・ステーション設立。

小林氏は2014年入社、店頭での栄養（食事）や成分調整食品の相談・販売、食育活動、栄養価計算、講演、自社開発商品の販売を行っている。

無料

・経営者のオブザーバー参加を歓迎します

※報告のみが聴講対象です

・グループ討論のサポートにご協力頂ける方は、ご連絡下さい

接客好感度アップセミナー 参加申込書

会社名

担当者名

TEL

メールアドレス

※ご記入のアドレスに資料・Zoom ID をお送りします

No	参加者氏名	よみがな	部署・職種	参加方法 (〇印をお付けください)
1				札幌会場・WEB
2				札幌会場・WEB



今後の研修予定

申込締切：5月15日

問い合わせ：TEL011-702-3416 / 同友会事務局 mail: kyo-iku@hokkaido.doyu.jp

▼返信先 FAX 011-702-9573