

サービスを超えたサービス コンシェルジエ・サービスとは

いつの時代も支持を受け感動を与える——その心と実践

見えてくるものがある



鈴木美香

ケテリケブユーチヤー代表・人材育成コンサルタント

「コンシェルジエ」——この言葉を最近よく耳にします。ホテルでお客様の要望に応える役割などを意味するものが一般的ですが、サービスのあり方が見直される昨今、ホテル以外の場所でも、人の喜びや、いま何が必要なのかを思考し実現させる「コンシェルジエ・サービス」を見受け るようになりました。

つてほしいけれど、どうと無理だろう、
とお客様がはなから諦めているよう
なニーズに対しても、言わない
でサービスを提供するという「コン
シェルジエ・サービス」が必要にな
つてくるでしょう。その真摯な姿が
お客様の感動を呼び起こすのです。
最近では、この「えっ！」と驚
くような難題にもトライする企業が
増えてきています。ここに企業が目
を向けてきたということは、視点を
変えてものを考えはじめたということ

とです。それは、視点を広く志を高く持つことで、今まで見過こしてきたことがたくさんあることを発見でき、他社との相違点をつくり出す力がとなります。

ランドの大きな課題でした。Aさんの行動を少し紹介しますと、まず初めに、同じ売場に並ぶ他社商品のよさと弱点を徹底的に学びます。次に、幸運にも与えられたコーナーの位置を活かし、三日で一度ディスプレイを変えていきます。ブランドのディスプレイ・イメージを定着させるために三日、飽きさせないために三日を選んでいるということです。三つ目に、そのディスプレイには毎回工夫を重ね、「かつこいいトト」

タルコードインネット」を演出していました。自社商品は上に羽織るものだけでしたから、アンダーウエアやセーター類、靴やバッグ、マフラーなど小物類を他社から借りてのディスプレイでした。一緒にディスプレイすることによって、他社商品のPR、そしてお客様に無言で組合せのアドバイスを提供しているのです。どのようなディスプレイにお客様が反応するか、年齢別・性別・曜日別の売上分析など市場調査も欠かさなかつたといいます。

四つ目にはンガータグですが、当時はちょうどアウトドア・スポーツが全盛期になり商品が急に増え出したところでサイズ表示などはぱッと見ただ目にはわかりませんでした。そこまでAさんは、ハンガーの付根にサイズごとに色分けした表示を付け、かつ常に規則的に右から小さいサイズを並べ、次にお客様がいらしたときお客様は自然にその規則的な並びに迷うことなく商品を見る事ができるよう工夫しました。

最後に接客。まずお客様を選ばず誰でもそのブランドに興味を持った人にはそのダウンの品質を伝えてい

ド認知を高めるというものがあるからです。高価なのにはそれなりの理由があることを説明し、お客様のニーズがそこまでの品質を求めていないことがわかると、それに見合った他社の商品をまるでそれが自社のものであるかのように説明はじめました。

そして、お買上げの際には、必ずダウンの取扱いに困ったときのための連絡先を伝えていました。せっかく高価なダウンを買っていただいたのですから、その取扱いを間違わずに自社のダウンを長く着てもらいたいと、最後の一言を欠かさないのだといいます。

行ないました。平日の昼間でお客様がほとんどいなかつたので、質問はすべて返答するというその説明は三〇分以上続きました。

案の定、その老婦人はその日は購入しませんでした。が、その四日後の一週末、娘夫婦を連れてまたその市場に着てその高価なダウンを三着購入したといいます。娘さんいわく、その老婦人はいたくその親切な説明に感激し、そのような暖かいダウンを一人だけで着るのは申し訳ないと娘とその旦那さんの分も買いたいとうれしそうに話していたそうです。

その行動で三着のダウンウェアの売上げにつながつたということでも重要ですが、そのお客様がまた来店してくださつたということが印象的でした。きつとその老婦人はダウンウェアを着るたびに、ご友人たちにそのときの話をするからです。

またAさんは、お客様が他社商品に興味を持つているとわかつたら、無理に自社商品をすすめず他社のものでも主体的に説明し販売します。すると、自分が休みの日は他社ブランドの人人がAさんの商品を販売してくれるようになりました。自分のと

ころさえよければ、というかつての売場の雰囲気を一掃し、顧客のニーズを重視した接客姿勢に変わつたのです。

Aさんはサービスの基本は何かと聞くと、自分が客になつたときには価値を置いているか、何があつたらうれしいかを考えているだけです、とシンプルな返答を受けました。

驚いたのは、これらのAさんの行動には企業からのマニュアルは一切存在していなかつたということです。そして、このようなAさんの行動はそのままその売場のスタンダードになりました。

「満足した顧客が自発的に語つてくれる言葉以上に信頼される廣告はあり得ない」（ペツツィ・サンダース）
「顧客を失うことを心配するよりも、現在の顧客ニーズに応えることに重点を置けば、必ず売上げも利益も改善される」（ギニース・ストーン）

かけがえのないもの、
それは思いやりの心

三着のダウン売上げに つなげた行動

エピソードを一つご紹介します。

見、高価なものなど買わないよ。

老婦人が売場を歩いていました

接客をしようとはしませんでした

もと変わりなく商品説明を丁寧に

今回、私自身が国内外で体験し感じた事例を挙げながら、こうした「コンシェルジエ・サービス」のあり方を考えてみたいと思います。

目的は、お客様に「余裕」「優しさ」「潤い」「癒し」「くつろぎ」を感じる空間を提供し、「ここに来てよかつた、また来ます」と言っていただけ、その利益を企業に与えることです。そのために必要なことは、まずホスピタリティ（奉仕の心）と誠実な心でお客様のニーズに応えるよう努めることです。初めに述べましたように、お客様のニーズに従来どおり応えるのは「サービス」、しかしこれからは、時代に合わせ一つレベルを上げた「コンシエルジェ・サービス」が必要になってくるでしょう。そのサービス行動に不可欠なのは「想像力」と「良心」の二つです。これがないと、目の前に困ったお客様がいても、何に困っているのか、何をしてあげたら喜んでもらえるか、など一切わかりません。人に行動の指図をされなくとも、自ら主体的に起こり得る出来事に対処すること、自分自身も楽しみながら仕事をしていくことが大切です。

あります。その企業が関わるすべての施設、従業員、そして企業の名が書かれていて、すべての商品や活動から顧客への配慮が表われるのであります。これがすべて「眞実の瞬間」であり、適切な管理が必要であることを意味します。

サービスは企業そのもの、その活動すべてなのです。企業にとって成績の上がらないサービスはお客様も望むものではありません。大企業だからできる、小企業だからできないという枠組みはありません。小さくても「この商品は負けない」「このサービスは一番」というようななその会社にしかできないことを見つけ、それを他の企業よりも優れたものにするよう努力していくことが大切です。

お客様が最も重視する価値を正確に判断し、システムを再構築し、お客様の満足度の向上が企業利益や従業員満足度の向上につながっていくとき、世界にも通用するサービスが誕生するのです。

最後に、「コンシエルジェ・サービス」に必要なことを箇条書きにします。

「シン・シェルジエ・サービス」
アラカルト

- マニュアルにないことで人は感動する
 - サービスは状況によって変化する。
「そのとき」お客様に求められているものは、安さ・速さ・丁寧さ・品質のどれか、ニーズを察知し臨機応変に対応できるかどうかがサービスの差が出るところ。「あつたらうれしい」を考えよう。
 - なぜ、そこにはいるのか
機械ができることではなく、人にはしかできない手づくりの心を込めたサービスを継続しよう。
 - 今日ここに来てよかつたと思つてもらおう
 - 「今日ここに来て、なんだか得した」と思えるような、今日だけの旬な話題、その場所だけの特別な情報
 - ハンディキャップがある人、車椅子に乗る人など、誰もが平等に利用できる施設やサービスを実現するための取り組み
 - マニュアルにないことで人は感動する
 - サービスする側の都合でお客様を振り分けない。自分の家に来たお客様と一緒にリピートしてもらえたら本物のお客様。
 - 一流のサービスパーソンになる
感動を提供するサービスパーソンになれば、どこで働いてもそこが一流的場所になる。一流的場所で働いていてもみな一流とは限らない。
 - お客様の問題解決にお手伝いをしてあげよう
自分の扱うものを通して、どのように幸せや楽しさを与えられるかを考えよう。
 - クレームや無理難題は次へのステップ
完全でないということは、アイデア出しの余裕があるということ、そ

目的は「お客様に『余裕』『優しさ』『潤い』『癒し』『くつろぎ』を感じる空間を提供し、「ここに来てよかったです、また来ます」と言つていただけます。そのためには必要なことは、まずホスピタリティ（奉仕の心）と誠実な心でお客様のニーズに応えるよう努めることです。初めて述べましたように、お客様のニーズに従来どおり応えるのは「サービス」しかしこれからは、時代に合わせ一つレベルを上げた「コンシェルジェ・サービス」が必要になってくるでしょう。そのサービス行動に不可欠なのは「想像力」と「良心」の二つです。これがないと、目の前に困ったお客様がいても、何に困っているのか、何をしてあげたら喜んでもらえるかなど一切わかりません。人行動の指図をされなくとも、自ら主体的に起こり得る出来事に対処すること、自分自身も楽しみながら仕事をしていくことが大切です。

あります。その企業が関わるすべての施設、従業員、そして企業の名が書かれているすべての商品や活動から顧客への配慮が表われるのであります。これがすべて「眞実の瞬間」であり、適切な管理が必要であることを意味します。

サービスは企業そのもの、その活動すべてなのです。企業にとって成 果の上がらないサービスはお客様も望むものではありません。大企業だからできる、小企業だからできないという枠組みはありません。小さくても「この商品は負けない」「このサービスは一番」というようなその会社にしかできないことを見つけ、それを他の企業よりも優れたものにするよう努力していくことが大切です。

お客様が最も重視する価値を正確に判断し、システムを再構築し、お客様の満足度の向上が企業利益や従業員満足度の向上につながっていくとき、世界にも通用するサービスが誕生するのです。

最後に、「コンシェルジエ・サービス」に必要なことを箇条書きにします。

心に残るサービス

フランス・パリのセーヌ川沿いに鴨料理で名高いレストラン「トゥル・ダルジヤン」があります。ちょうどお正月のランチに訪れたときのこと、それがその年の営業開始のことでもあり、旧貴族らしき気品のある方々が多く見受けられました。

つてているのです。クリンネス担当かと思うと実はそうではなく、フロアサービスの合間合間にゴミを拾つているのでした。

またトイレに行つたとき、泣いているお客様がいて、どうしたのですかと尋ねると、実は三時間前に、こ

とんど初心者でしたが、好奇心から行つてみると、まず健全な「明るさ」を感じ、「驚きました。

いまどきのパチンコ業界は生存競争のため、工夫に工夫を重ねていると聞いていたものの、まず建物の内装や雰囲気から変貌を遂げ、店内には従業員にもお客様にも女性が多く、デパートの売場にでもいるかのような安心感を得ました。少しパチンコをやってみようと椅子に座つたら、すぐにスタッフがやって来て、初めてということを伝えると懇切丁寧にマシーンの使い方を教えてくれました。

その後、膝を折つてかがんでいる女性スタッフを何度も見かけたので、その様子を少し見ていると、そのスタッフはお客様の足元に落ちているタッピを膝をつきながらさらりと拾つてみると、「驚きました。

ここで手洗いをした際に自分の大切なイヤリングを排水口に落としてしまったといいます。そうしたら、スタッフの一人が配水管のバルブをはずす道具を買つてきました。三時間の格闘の末、そのイヤリングがお客様のもとに戻ってきた。本当に大切なものだったので、その親切に思わず涙が止まらなくなつたということでした。

私はセーヌ川とノートルダム寺院が一望できる席を期待していたのですが、ホールの入口にほど近い席に通されました。ここで鴨料理を注文すると、「この鴨は貴方のためだけに料理しました」という店のプレゼンテーションで自分たちの食べた鴨がレストランでの何羽目かわかるよう鴨番号のついたカードがプレゼントされます。天皇陛下が食されたときの番号もカウントされていまし

になくても用意してくれます。味の好みを一度いようと、二度繰り返してきくことはありません。

みんな修行に修行を重ね、憧れのレストランで仕事している、そのうれしさと誇りを誠実なサービスで表わしているようでした。会話の中から、どうしてこの仕事についたのかから始まり、鴨料理のつくり方や選び方、その裏技まで教えてくれます。とかく日本人は文句を言わないよい客だと海外でいわれていますが、実

とんど初心者でしたが、好奇心から争のため、工夫に工夫を重ねていると聞いていたものの、まず建物の内装や雰囲気から変貌を遂げ、店内には従業員にもお客様にも女性が多く、デパートの売場にでもいるかのような安心感を得ました。少しパチンコをやってみようと椅子に座つたら、すぐにスタッフがやって来て、初めでということを伝えると懇切丁寧にマシーンの使い方を教えてくれました。

その後、膝を折つてかがんでいる女性スタッフを何度か見かけたので、その様子を少し見ていると、そのスタッフはお客様の足元に落ちていてゴミを膝をつきながらさらりと拾つてしているのです。クリンネス担当かと思うと実はそうではなく、フロアサービスの合間合間にゴミを拾つているのでした。

またトイレに行つたとき、泣いているお客様がいて、どうしたのですかと尋ねると、実は三時間前に、この感じ、「驚きました。

ここで手洗いをした際に自分の大切なイヤリングを排水口に落としてしまったといいます。そうしたら、スタッフの一人が配水管のバルブをはずす道具を買ってきました。三時間の格闘の末、そのイヤリングがお客様のもとに戻ってきた。本当に大切なものだったので、その親切に思わず涙が止まらなくなつたということでした。

かけがえのないものは他人にはわからないことが多いのですが、このスタッフはそれを理解しようと努力し、その結果、お客様の悲しみを喜びに変えたのです。たまたま見かけた光景ですが、きっとここではいつものよくな心構えでお客様に接しているのだろうと思えました。

私はセーヌ川とノートルダム寺院が一望できる席を期待していたのですが、ホールの入口にほど近い席に通されました。ここで鴨料理を注文すると、「この鴨は貴方のためだけに料理しました」という店のプレゼンテーションで自分たちの食べた鴨がレストランでの何羽目かわかるようになります。天皇陛下が食されたときの番号もカウントされていました。

ピシッと背筋を伸ばし、視線はお客様に向けファッショニモードルが歩いているかのように軽やかに店内を動き回る店員たちは、糊のきいた黒いサービスグースツに身をまといい、プロのサービスはこうだ、と言わんばかりのスマートな立居振舞い、「見せるサービス」が始まります。

白布を腕にかけ食事の注文を聞くとき、ワインをグラスに注ぐとき、他のギャルソンとすれ違うときのスマートな身のこなし、ギャルソンがつくる雰囲気にまずお客様は酔われます。時間をかけてお食事やお酒を選んでいくのがフランス式で、客の希望に添つたものをメニューの中

いくことはありません。みんな修行に修行を重ね、憧れのレストランで仕事している、そのうれしさと誇りを誠実なサービスで表現しているようでした。会話の中から、どうしてこの仕事をついたのかから始まり、鴨料理のつくり方や選び方、その裏技まで教えてくれます。とかく日本人は文句を言わないよい客だと海外でいわれていますが、実は自分の主張をすればするほどよいサービスを受けられるのです。

デザートの段になつたとき、よかつたら窓側の席に行きませんか、とギャルソンが言つてきました。このレストランでの眺めを楽しみに来たことを会話のなかで話していたからです。午後の陽が注ぎ込むセーヌ川のせせらぎにノートルダム寺院が映る自分の一番好きなパリの景色は、デザートの味をも変えてしまうほど感動的でした。