

SHIZUKU TEA HOUSE · PROGRAMA DE EXPERIENCIA
PARA HUÉSPEDES

Programa de Ceremonia del Té

Un programa interno de ceremonia del té y
abastecimiento de té de origen único diseñado para
los huéspedes que pernoctan en Kurogane Ryokan.



01

La oportunidad

Los huéspedes de Kurogane Ryokan piden cada vez más una ceremonia del té propiamente dicha durante su estancia, pero el ryokan no cuenta con un programa interno y actualmente envía a los huéspedes a una casa de té compartida al otro lado de la ciudad, perdiendo la intimidad —y la capacidad de dar forma a la experiencia— que hace que valga la pena. Este es el plan para traer la ceremonia dentro de las instalaciones.

Por qué ahora

Kurogane Ryokan ha construido su reputación sobre una hospitalidad tranquila y esmerada, pero su oferta de té ha quedado rezagada respecto al resto de la experiencia del huésped: no existe un programa dedicado de sala de té, y los huéspedes que solicitan una ceremonia son enviados a una casa de té compartida sobre la que Kurogane no tiene ninguna injerencia en su curaduría. Los comentarios del servicio de conserjería durante las últimas dos temporadas han señalado esto como la incorporación más solicitada durante la estadía.

Shizuku Tea House propone una colaboración de diez semanas para diseñar un programa interno de ceremonia del té construido en torno a la propia sala de té de Kurogane, gestionar el abastecimiento de té de origen único que se ajusten al menú estacional del ryokan y capacitar al personal del ryokan para que ellos mismos dirijan la ceremonia. Las secciones siguientes exponen el enfoque, el alcance, el cronograma y la inversión.

25+

AÑOS ENSEÑANDO LA
CEREMONIA DEL TÉ

12

SOCIOS DE TÉ DE UNA
SOLA FINCA

10

semanas

DEL DISEÑO AL
LANZAMIENTO

El desafío

Una ceremonia del té realizada sin el cuidado adecuado se percibe como teatro, no como hospitalidad; la etiqueta, el ritmo y la selección del té deben ser correctos, y el propio personal de Kurogane no cuenta con formación formal para dirigirla. Hacerlo mal sería peor que no ofrecerla en absoluto.

La sala de té existente del ryokan es pequeña y se utiliza para otras comodidades de los huéspedes durante el día, por lo que el programa debe adaptarse a su espacio y horario sin desplazar lo que ya funciona.

Nuestro enfoque

Diseñamos el programa de la ceremonia en torno a la propia sala de té y al ritmo diario de Kurogane desde el principio, en lugar de importar un formato genérico: la guía de etiqueta, el ritmo y la selección del té están concebidos para una estadía nocturna en un ryokan, no para una visita independiente a una casa de té.

La capacitación del personal se realiza de forma práctica en la propia sala de té y con los utensilios reales, de modo que, para el lanzamiento suave, el propio equipo del ryokan dirige la ceremonia con el mismo cuidado que aportaría un maestro de té dedicado.

01

Diseño del programa

Programa de ceremonia diseñado en torno a la propia sala de té de Kurogane y al ritmo de estancia de los huéspedes.

02

Guía de currículo y etiqueta

Guion de ceremonia escrito y guía de etiqueta para el personal que atiende a huéspedes que pernoctan.

03

Abastecimiento de té

Acuerdo de abastecimiento curado con socios de té de fincas únicas para el menú de temporada.

04

Capacitación del personal

Formación práctica para el personal de Kurogane en la sala de té, utilizando el formato y los utensilios reales.

05

Preparación de sala y equipo

Utensilios ceremoniales y montaje de la sala de tatami adaptados al espacio existente.

06

Lanzamiento suave y entrega

Sesiones de lanzamiento suave con huéspedes reales, observadas y perfeccionadas antes del despliegue completo.



Ahora nuestros huéspedes piden la ceremonia del té por su nombre. Shizuku formó a nuestro propio personal para dirigirla correctamente; parece que siempre hubiera formado parte del ryokan.

NAOMI KUROSAWA



SITUACIÓN

Registros, coberturas y garantías

CREDENCIAL	ENTIDAD EMISORA	REFERENCIA	ALCANCE	ESTADO
Entidad registrada	Registro de sociedades, Japón	Shizuku Tea House Co., Ltd.	Nombre comercial e identidad jurídica	Activo
Registro fiscal	Autoridad fiscal, Japón	T1130001034562	Todos los trabajos facturados	Activo
Seguro de responsabilidad civil profesional	Aseguradora comercial	Disponible a solicitud	Programa de Experiencia del Huésped	Se renueva anualmente
Seguro de responsabilidad civil general	Aseguradora comercial	Disponible a solicitud	Trabajos en sitio y en las instalaciones del cliente	Se renueva anualmente
Afiliación a un organismo profesional	Asociación sectorial, Japón	Disponible a solicitud	Código de conducta y procedimiento de reclamaciones	Al corriente

durante el encargo.

- 01

SEMANAS 1-2 · DISEÑO DEL PROGRAMA

Programa y formato de la ceremonia diseñados en torno a la sala de té y al ritmo de la estadía del huésped.
- 02

SEMANAS 3-4 · CURRÍCULO Y ABASTECIMIENTO

Guía de etiqueta finalizada y acuerdo de abastecimiento de té de origen único confirmado.
- 03

SEMANAS 5-6 · EQUIPAMIENTO Y MONTAJE DE LA SALA

Utensilios ceremoniales seleccionados y sala de té acondicionada para el nuevo programa.
- 04

SEMANAS 7-8 · CAPACITACIÓN DEL PERSONAL

Personal del ryokan capacitado de forma práctica en la sala de té, utilizando el formato y los utensilios reales.

Lanzamiento del programa

¥1,740,000

- Diseño y lanzamiento completos de diez semanas
- Formación del personal y lanzamiento suave
- Manual de té de temporada y del programa
- Cuatro semanas de apoyo posterior al lanzamiento

○

Programa + Té de temporada

¥180,000/mo

- Todo lo incluido en Lanzamiento del programa
- Rotación continua de té de finca única
- Formación trimestral de actualización de la ceremonia
- Abastecimiento prioritario para eventos de temporada

Socio Ryokan

¥320,000/mo

- Todo lo incluido en Té de temporada
- Revisión anual del programa de experiencia del huésped
- Incorporación y formación de nuevo personal
- Programación prioritaria para eventos especiales

MODELO DE NEGOCIO

Cómo se comparan los tres niveles

	LANZAMIENTO DEL PROGRAMA	PROGRAMA + TÉ DE TEMPORADA	SOCIO RYOKAN
Precio	¥1,740,000	¥180,000/mo	¥320,000/mo
Alcance principal	Diseño y lanzamiento completos de diez semanas	Todo lo incluido en Lanzamiento del programa	Todo lo incluido en Té de temporada
Qué incluye	Formación del personal y lanzamiento suave	Rotación continua de té de finca única	Revisión anual del programa de experiencia del huésped
Entrega	Manual de té de temporada y del programa	Formación trimestral de actualización de la ceremonia	Incorporación y formación de nuevo personal
Servicio posterior	Cuatro semanas de apoyo posterior al lanzamiento	Abastecimiento prioritario para eventos de temporada	Programación prioritaria para eventos especiales

Los precios están expresados en JPY y no incluyen el impuesto sobre el consumo (10%). Las opciones se pueden combinar o escalonar; la recomendación para Kurogane Ryokan se destaca en la sección de precios.

■ LA SOLICITUD

Únete a la ronda

Estamos captando fondos para financiar la hoja de ruta de la página anterior. Shizuku Tea House agradecería mantener una conversación de seguimiento este trimestre.

Apruebe esta propuesta y podremos reservar el inicio del diseño para la semana del 2 de febrero.

Responda a este documento o escriba a welcome@shizukuteahouse.com.

Shizuku Tea House

welcome@shizukuteahouse.com · +81 75 555 0104 ·
shizukuteahouse.com · Kyoto, Kyoto Prefecture 605-0862