

## ●●● フードダイバーシティ対応手順 ●●●

### ゴールの設定・対応方針決定

- ①現状を整理し、どのユーザーを獲得したいかを明確にして対応対象を決定。  
ムスリム対応   ベジタリアン・ヴィーガン対応   ムスリム対応+ベジタリアン・ヴィーガン対応
- ②対応メニューの決定  
現行メニューで対応可能なものや少しの変更で対応可能なメニューの中から、対応メニューを決定。  
現行メニューを対応メニューに変更   新しい対応メニュー作成
- ③対応方針（対応ポリシー）を決定  
店舗で対応可能な項目・範囲を（別紙①ヴィーガン対応 別紙②ムスリム対応）を使用して作成



### 対応メニュー原材料チェック・対応環境整備

- ①対応メニューの使用原材料チェック表別紙③使用原材料チェック表を作成して、チェックする。  
※対応食材等については資料①早見表を参照
- ②店頭・店舗でのお客様への告知準備  
対応メニューのメニュー表への表記方法を決定  
既存メニューに表記   別メニュー表作成



### 試作・試食・調整

- 試作を行う  
試作メニューの社内試食を行い、調整



### 最終確認・社内周知

- 本番稼働に向けて、ポリシーに沿った対応状況の最終確認
- 対応の社内に周知徹底のため、社内共有会等を行い対応内容を共有する



### 本番稼働・情報発信

- Google Mapやインスタグラム、専用サイトやアプリの登録
- 対応メニューの提供開始