



くすなたん

文月号
Vol.13
2005年7月

飲食店向け情報満載かわら版
毎月発行

毎月10日発行
発行人 藤本高司
発行所 フジモト株式会社

飲食店舗さま向けにかわら版を毎月発行します



盛夏の候

地球温暖化の影響でしょうか？空梅雨で水不足の様相から急な集中豪雨へと異常気象が続いています。京都議定書目標達成マイナス6%（温室効果削減目標数値）の必要性を生活の実感として感じてしまいます。クールビズ先進地の沖縄では、1990年代よりノーネクタイ、ノー上着運動で「かりゆしウェア」着用が普及しています。さまざまな場所で温暖化防止のため工夫がなされていますが、飲食店舗での温度設定は非常に気を使うところです。エリア別に温度設定が出来れば最適ですが小まめに混み具合や外気温に気を配り室温設定をしていきましょう。7月から飲料が伸びていきます。飲料のオーダー獲得はサービス担当の腕のみせどころ、適切なお奨めで顧客満足を勝ち取りましょう。

なるほど 個人情報

1 会員情報の取扱いについて(プライバシーポリシーの策定)

コンサルタント 藤本 高司

個人情報保護法が施行されて3ヶ月経ちましたが、大企業を中心に情報漏洩事故が頻繁に起きています。個人情報の取り組みについては如月号(2005年2月)でも説明しましたが、その後、多くの取引先様からご相談を頂いています。膨大な情報が行き交う高度情報時代の企業社会において、飲食業様も対策を講じられていることと存じます。改めてプライバシーポリシーの策定から入会申込時の注意点などを数回に分けてご説明致します。個人情報は、新規スタッフ採用時の履歴書、お客様のお名刺など特定の個人を識別できる情報です。お客様はもちろんですが、社員、スタッフの個人情報も保護の対象となります。初回はプライバシーポリシーの策定についてお伝えします。

プライバシーポリシーの策定(個人情報保護方針)
会社(店舗)としての個人情報の取組や取扱いについてのポリシー(方針)を定めて内外に宣言をします。ホームページ上での告知のほか、店頭での表記も必要です。お客さまの目に付きやすいようにレジスターの脇などにプレートを用意して明示しましょう。(右記参照下さい)
基本的には、個人情報保護についての考え方、利用目的、第三者への提供がある場合の明記、管理責任者、問合せ先などを制定します。法的には半年に5000人以上の個人情報を取扱う事業者が対象ですが、きちんとした対応がお店の評価を上げる事は言うまでもありません。食の安全、安心が問われている昨今、プライバシーについてのルールを明確に実践してお客様との信頼関係を築いて行きましょう。



個人情報取扱いについて
弊社は、飲食サービス業としてお客様情報の保護管理を重要な社会的責任であると認識しております。プライバシー保護を企業活動における最優先事項の一つとして位置づけ、以下のとおり、「個人情報保護方針」を定め、個人情報の保護を行ってまいります。

- (個人情報保護方針)
1. 弊社は個人情報の収集、利用及び提供を必要とする場合には、個人情報保護法に基づき弊社のコンプライアンス・プログラムを遵守し、厳正な管理のもとで行います。
 1. さらに、個人情報の法令及びその他の規範についても遵守いたします。
 1. 収集した個人情報は、ご本人の同意を得た範囲のみで使用します。
 1. 収集した個人情報は、不正なアクセス、個人情報の紛失、破壊、改ざん及び漏洩などの防止並びに是正を行い、厳正な管理のもとで安全に蓄積、保管します。
 1. 個人情報保護に関するコンプライアンス・プログラムの継続的な改善を行います。

会社
代表取締役
個人情報に関するお問合せ先
お客様相談窓口
住所 電話番号 Eメール

Pマーク取得のお知らせ

フジモト株式会社は平成17年6月、個人情報の保護に関するプライバシーマーク制度の審査に合格し、財団法人日本情報処理開発協会より個人情報についての適切な措置を講じている企業に与えられる「プライバシーマーク」を取得しました。多くの情報を取扱う情報サービス業として、個人情報の保護管理を社会的責任であると認識し、細心の注意を持って保護管理してまいります。



フレッシュNEWS メニューの食材産地表示の指針

農林水産省の検討会は、消費者の食の安全への関心の高まりに対応し外食産業が提供するメニューの食材の産地を表示することを求めたガイドライン案を示しました。指針案は食料品店の生鮮食品のように強制力は持たずに消費者と事業者の負担の双方を考え、開示する対象を原則として主な食材の原材料としています。



セミナーのお誘い 『食いだおれの街』大阪で開催！

フードサービス業様向け顧客サービス向上セミナー開催！
「お客さまとの近くて遠いコミュニケーション」
講師を、本誌発行責任者の藤本高司が行います

日時：7月27日水曜日 13時30分～16時00分
会場：(株)富士通ビジネスシステム 4階セミナールーム1
住所：大阪市北区堂島1-5-17堂島グランドビル4階
お問合せ先：03-5378-6830
フジモト株式会社
コンサルテーションサービスグループ 石井

本誌
算数学校で
おなじみ

～お客様の大切な時間を趣のある空間と美味しいお料理、
心のコもったおもてなし～
更なるサービス向上を目指したソリューションをご提案します。
ご来場を心よりお待ちしております。

ガイドラインの主な内容

- * 表示対象
・メニューの主たる原材料
・品種、栽培方法等にこだわった食材の原材料
- * 表示する原産地
・国産品 「国産」と表示するか、都道府県名、地域名、湖名、旧国名など
・輸入品 原産国名を表示するか州、省名、海域名、島名など
- * 表示方法
・メニューごと、メニュー部門ごと、原材料の種類ごと
- * 表示場所
・店頭サンプルウィンドー、壁紙やポスター、ボード、メニューブック
・トレイマット
・インターネット