

## 導入いただいた皆様の声

G社:ホテル(婚礼)

当日の対応が減り、お客様・担当者の大幅な業務軽減



利用サービス アレルギー ヒアリングシステム

【導入前】回答いただいた食事制限に対し何度も確認を行っていました。また、直前のイレギュラー対応が現場の大きな負担となっていました。

【導入後】当日の対応がなくなり、また再ヒアリングなどの新郎新婦様とプランナーの確認作業はほぼゼロになりました。

T社:スポーツ・合宿所運営

生徒・選手のアレルギー情報の確認時間の大削減



利用サービス アレルギー ヒアリングシステム

【導入前】集めた情報の精度にバラツキがあり、ご当人に再質問する手間が事務負担となっていました。

【導入後】再確認に費やす時間が40%~50%削減できた、という現場部門の体感でした。

T社:旅行代理店

紙→Excel、学校経由→直接収集による大幅な業務軽減



利用サービス アレルギー ヒアリングシステム

【導入前】学校経由で生徒様に書面でヒアリングし、すべて手作業でエクセルへ入力し直してから宿泊施設へ渡していました。

【導入後】先生・代理店・宿泊施設どこも同じエクセルデータが共有できるようになり、非常に業務効率が図れました。

Y社:旅館

多言語対応が必要な食事制限情報も、スタッフの教育・確認時間の大削減



利用サービス アレルギー ヒアリングシステム

【導入前】いらっしゃるゲストへのヒアリングを紙で行っていて、旅行代理店を通した予約をご本人に再質問する手間が負担となっていました。

【導入後】OTAなどで来る予約や、旅行代理店からの予約なども共通のURLから多言語回答してもらえることにより、確認時間が体感で40~50%削減できました。

H社:外資系ホテル

お客様のお問い合わせに迅速かつ正確に対応可能に



利用サービス アレルギー 管理サービス

【導入前】アレルギーの問合せがあるたびに料理長へ確認をしていましたが、お客様をお待たせしておりました。

【導入後】PC/スマホで確認できるため、フロントでも既存メニューに関して受け答えができるようになり、スムーズなオペレーションで運営できるようになりました。

B社:リゾートホテル

原材料・メニュー変更の都度対応が自動で更新される



利用サービス アレルギー 管理サービス

【導入前】メニュー更新の度に成分表・ビュッフェカードを手作業で作り変えましたが、漏れやミスが発生しておりリスクを感じていました。

【導入後】メニューの更新が正確になるだけでなく、ビュッフェでサービスをするスタッフからの問い合わせが0になり、ライブキッチンに集中できるようになりました。入力ミスがなくなりました。

W社:宿泊ホテル

アレルギー管理体制の見直し



利用サービス アレルギー 管理サービス

【導入前】社内の定期的な検査で、アレルゲン対象ではない材料をアレルギー表記しているなど、管理体制に問題点が発覚しました。

【導入後】グループ統一の運用で異動があっても同様の管理体制が組めるようになりました。また特別なスキルが不要なため、結果的にアレルギー対応可能なスタッフを増員でき、体制が整いました。

アレルギー管理サービス  
無料トライアル  
申請フォーム



スマホで撮影するだけで  
自動でアレルギー判定

## アレルギー 管理サービス

C CAN EAT

## アレルギー対応ITサービス

CAN EAT

すべての人の食事を  
おいしく・楽しく・健康的にする

食物アレルギー、ベジタリアン、妊娠、健康問題、宗教上の理由一。

さまざまな理由による「食べられないもの」がある人は、世界人口の3分の1が該当するといわれています。

すべての人に、自分に適した「食」が提供され、

当事者と事業者双方にとってストレスフリーな食事制限対応を確立すること、

それが、CAN EATが実現したい世界です。

CAN EATは、3つの観点において、  
SDGsの達成に貢献しています。



フードロスの  
削減



食の安心安全  
を守ること



人や国の不平等  
を解消すること

特許第6818218号、特許第6736812号、特許第6799244号

お問い合わせ

株式会社CAN EAT(キャンイート)  
東京都新宿区天神町7-11

WEB <https://about.caneat.jp/>  
E-mail [info@caneat.jp](mailto:info@caneat.jp)



URLをお客様に送るだけで  
食事制限情報をとりまとめ

## アレルギー ヒアリングシステム





## 原材料確認ミスの事例



**原材料名** ココアバター、小麦粉、生クリーム、砂糖／乳化剤(一部に小麦・乳成分を含む)



「大豆」は入っていないから大豆アレルギーのお客様に提供しても大丈夫だよね…?

⚠️ "隠れアレルゲン"に注意! 大豆は義務表示事項ではないので、この表示の場合はメーカーに問い合わせる必要あり。



**原材料名** 小麦、ピーナッツ、カカオバター／乳化剤(大豆由来)、膨張剤



朝食ビュッフェの表示に「小麦・乳成分・大豆」と記載しました…。

⚠️ "見落とし原材料"に注意! このケースでのアレルギー表示は「小麦・落花生・大豆」です!



## コミュニケーションミスの事例



食事制限のチェックや転記の業務負荷が高い…

アレルギー事故は絶対に起こしてはいけない…それゆえに、たくさんのスタッフが何度もチェックを重ねて、お客様のご申告が間違っているか確認しています。この過程で抜け漏れが発生することも。



当日の急な変更対応が大変

提供される情報は、幹事や新郎新婦様を経由するため、伝言ミスが発生しやすく、当日の急な申請で現場が混乱することもあります。当日対応は事故のリスクが高くなってしまいます。

## スマホで撮影するだけで自動でアレルギー判定 アレルギー管理サービス

安心!

独自システム+専門家のWチェック

正確!

転記作業を無くしミスのない表示作成

便利!

アレルゲン以外の分類検索も可能

スマホで撮影するだけで独自システムのAIと専門家がWチェック体制でアレルギー情報を正確に判定します。

システムが自動でExcel表やビュッフェカードを生成してくれるので、業務時間もミスも極小化できます。

アレルギー情報だけでなく、肉類・魚類・貝類・アルコールなどをAIがラベリングします。(AI食材タグ機能)

### 誰でも簡単3ステップ!

STEP 1.

メニューを登録する



STEP 2.

ラベルを撮影する



STEP 3.

アレルギー表が完成



簡単・正確にアレルギー情報の管理ができる!



Excelのアレルギー表

アレルゲン	確認	登録	登録済み
小麦	○	○	○
卵	○	○	○
牛乳	○	○	○
大豆	○	○	○
豚肉	○	○	○
貝類	○	○	○
鶏肉	○	○	○
ソーセージ	○	○	○
落花生	○	○	○
くるみ	○	○	○

多言語アレルギー表WEBページ

多言語アレルギー表WEBページ  
サンプルはこちらから!



ビュッフェカード

Seafood gratin	
海鮮	グラタン
小麦	○
卵	○
牛乳	○
大豆	○
豚肉	○
貝類	○
鶏肉	○
ソーセージ	○
落花生	○
くるみ	○

## 食べられる範囲を聞くことで過剰対応をなくす

## アレルギー ヒアリングシステム

安心!

お客様が直接入力した内容を確認可能

ゲストは、事前に送付されるURLにアクセスして食事制限を回答します。幹事がいてもご本人から情報取得できます。

正確!

多様性を考慮したヒアリングの設計

多言語翻訳、交差抗原確認、出汁エキス可否など多様な食事制限に配慮した質問ができ、過剰対応も減らします。

便利!

調理担当者へのスムーズなバタントッチ

ヒアリングした食事制限に対してメニューの変更内容が調理部から入力できるので、対応内容の一覧化も簡単です。

### 誰でも簡単3ステップ!

STEP 1.

宿泊者・ゲストがURL/QRコードから直接入力



STEP 2.

ホテルスタッフが食事制限の出力



STEP 3.

調理部がオプション機能アレルギーに対応する変更メニューを入力



すべてのゲストに安全・安心なおもてなしができる!



フロント・営業担当・プランナー様

集まった食事制限を出力・確認

食事制限一覧画面



調理ご担当者様

アレルゲン毎に対応内容を入力し料理変更表を自動生成

対応内容入力画面



ヒアリングシステム入力フォーム  
サンプルはこちらから!

