

私たち「東毛給食センター」が目指すべき姿

『全てのステークホルダーを幸せにします』

年齢・性別を問わず東毛給食センターに係る方々に健康的でバランスの取れた安心・安全で美味しい食事を提供すると共に、多様性を尊重した組織を目指します。

【主な取り組み】

- ・HACCP高度化基準認定の新工場に於ける徹底した衛生管理
- ・ISO9001とHACCPを融合させたマネジメントシステムの運用
- ・全職員に対して衛生教育の実施(1回以上/週)
- ・育児休業・介護休業取得の推進
- ・ダイバーシティ経営の推進



『環境負荷を軽減します』

生産性を向上させ作業工数を削減し、二酸化炭素の排出量を抑えます。フードロス問題に取り組み、廃棄物を削減します。

【主な取り組み】

- ・あらゆる作業の工数を削減する為のデジタルツールの活用
- ・配送車両の燃費向上計画の策定
- ・アイドリングストップの徹底
- ・残食調査の結果をインプットとした献立の開発
- ・リターナブル容器の使用
- ・食品リサイクルの推進



『地域に笑顔をお届けます』

地域と共に成長をしてきた東毛給食センターは「食」と言うインフラを通じて持続可能な地域づくりに貢献します。

【主な取り組み】

- ・地域イベントへの積極的な参加
- ・同業他社との業務代行保証契約によるBCPの策定
- ・地元自治体との協業による学校給食の提供

