

報道関係者各位
プレスリリース

2023年8月吉日
東毛福祉事業協同組合
(東毛給食センター)
代表理事 阿部仁一

【群馬県内初】東毛福祉事業協同組合【東毛給食センター】が「SDGs認証」取得【給食業界初】
～東毛給食は持続可能な環境、経済、社会の実現に向けてSDGsの達成に取り組んでまいります～

東毛地区を中心に1日2万食以上の食事を提供する「東毛給食センター（東毛福祉事業協同組合 代表理事：阿部仁一）」は2021年12月に「SDGs宣言」をした事をきっかけとし、2022年度には群馬県から先進的取組として「ぐんまSDGsビジネスプラクティス」に選出され、そして本年8月16日に第三者機関である株式会社GCC Japan（福岡県福岡市）により「SDGs認証」をいただくことができました。

【SDGs達成に向けた経営方針】

私たちは「お客様第一主義を実践した安心・安全な食の提供により、顧客満足度及び品質の向上に取り組み企業を繁栄させ、地域社会に貢献する」事を基本理念とし、持続可能な環境、経済、社会の実現に向けてSDGsの達成に取り組んでまいります。

【目指すべき姿】

「全てのステークホルダーを幸せにします」

1. HACCP 高度化基準認定と ISO9001 を融合させたマネジメントシステムの運用
2. 全職員に対して衛生教育の継続的实施（1回以上/週）
3. 育児休業・介護休業 100%取得の推進
4. ダイバーシティ経営の推進

「環境負荷を軽減します」

1. 配送ルートをAIに分析させ地区を削減し排出CO2を削減
2. 残食調査の結果をインプットとした好まれる献立の開発
3. リターナブル食器の使用
4. 残渣を養豚業者が引取り食品リサイクルの推進

「地域に笑顔を届けます」

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

【会社概要】

商号：東毛福祉事業協同組合（東毛給食センター） 代表者：代表理事 阿部仁一

住所：〒370-0536 群馬県邑楽郡大泉町古米22-20

事業内容：産業給食・学校給食・幼稚園給食・介護福祉施設向け給食サービス・個人向け弁当宅配事業・

仕出し料理・ケータリングサービス・社員食堂・学生食堂の受託運営・惣菜の製造販売

主要取引先：地域内事業所・施設・大泉町立小中学校・幼稚園等

【本件についてのお問い合わせ先】

E m a i l : shimizu@tomo-kyusyoku.com

担当/商品企画課 清水 TEL : 0276-62-4181 (平日8:00~17:00 土/日/祝日を除く)

CERTIFICATE OF REGISTRATION



東毛福祉事業協同組合東毛給食センター

群馬県邑楽郡大泉町大字古米 22-20

グローバル・コンプライアンス・サーティフィケーション・ジャパン(GCC Japan)の審査の結果、SDGs の推進企業であることを証明します。

SDGs 認証項目



3	4	8	9	12	17
すべての人に 健康と福祉を	質の高い教育を みんなに	働きがいも 経済成長も	産業と技術革新の 基盤をつくろう	つくる責任 つかう責任	パートナーシップで 目標を達成しよう

認証番号: JPS23584-1
初回認証日: 2023年8月16日
発行日: 2023年8月16日
有効期限: 2026年8月15日



この認証書は、国連の「SDGs ロゴと17のSDGs アイコン・使用ガイドライン」に準拠しています。

株式会社 GCC Japan

福岡県福岡市中央区大名 2-11-19-5F | www.gcc-japan.co.jp

代表取締役 光山 茂

【認証ロゴ】



【令和4年度ぐんまSDGsビジネスプラクティス】

case 13

社会課題解決型ビジネス



東毛福祉事業協同組合

食の安心・安全がモットー 販路拡大と業務効率化を両立し、新たな展開目指す



大泉町 住所 群馬県大泉町古水22-20 TEL 0276-62-4181 Mail post@tomo-kyusyokusha.com URL https://tomo-kyusyoku.com/ 代表者 阿部 仁 設立 1963年6月10日 資本金 3,600万円 従業員 220人



企業紹介

当社は昭和38年設立、翌39年創業。太田商工会議所が中心になり地域企業参加のもと県下6番目の中小企業の福利厚生施設として設立されました。以降、食中毒などの事故を1度も起こさず、安心で良質な給食を安定的に供給し、令和4年9月現在大泉町内の小中学校の学校給食、地域内幼稚園の給食、地域内企業へ産業給食のお届け1200先、地域内企業の社員食堂を20先受託する等、群馬県に留まらず北関東を代表する給食センターに成長するに至っています。

経緯・背景

製造食数、平日1日あたり平均20,000食以上を提供し、同地区では、確立した事業展開を行っています。また、ISO9001・厚生労働省HACCP高度化基準認証などを取得し、食の安心・安全をモットーに経営をしています。しかしながら、近年の外食産業の進出や食の多様化により、ヘルスケアに注力したクックチル等の介護食が事業成長の柱となりつつあります。販路拡大に伴い、多方面に分かれ増えつつあった配送コースの適正化を図り、CO2削減に貢献し、且つ新事業に必要な資源を確保するため、業務の効率化を図りました。

AI活用が成功のカギ 配送コースの適正化で、輸送コスト大幅削減

具体的な取組・成果

配送コースを適正化することにより、CO2を削減し、同時に新事業に必要な資源を生み出しました。



AIを活用することで配送コストは大幅に削減しました

- ①現状の配送コース32地区をグループマップ上にプロットしAIに走らせる。
②AIが必要と判断した配送時間と設定上の配送時間に差異があった場合はAIの時間に変更する。
③①及び②を繰り返すことにより、総配送時間5505分を5055分まで削減した(450分削減)。
④③の結果、ほぼ全てのコースの出発時刻が遅くなったため、隣接する地区を合併させ、製造後即出荷ができる状態にしたところ32地区、配送時間5505分が25地区、配送時間4670分に圧縮することが可能になった(車輦7台削減・人員8名削減・時間835分削減)。
⑤配送だけに留まらず、午後の回収コースも同様に実施20地区2415分を15地区2055分まで圧縮(車輦5台削減・人員5名減・時間360分削減)。
これらの取組により、午前15%・午後15%の配送時間が削減されました。と同時に労働生産性の向上、及び配送時間＝エンジン稼働時間であることから、CO2の削減も同様に達成することができました。
上記の結果、午前中8名・午後5名・工数/日1195分を生み出す事ができた為、新たな人的投資をすることなく新事業の展開が可能となりました。



クックチル盛り付け

当社にとってのSDGsビジョン

給食センターはその事業の特性上「クックサーブ」(調理後に即提供)に分類される為、残食や廃棄ロスの問題が常に課題となっていました。近年、残食を養豚業者に引き取ってもらうことにより大幅に廃棄物は削減できましたが、クックチルや真空調理法で製造することで消費期限を延長し、更に食品ロスの低減を図っていきます。同時に社会構造の変化に敏感に対応し、特定少数から不特定多数への提供を視野に入れ、EC等を活用し全国展開を目指してまいります。



クックチル真空状態

今後の展望と求めるパートナー像

現在は「クックサーブ」及び「クックチル」の製造及び販売を実施中ですが、更なる販路の拡大を目指し冷凍食品(クックフリーズ含む)工場を建設していきます。以降はプラットフォームのライアランスにより日本全国に「給食」の素晴らしさを訴求していきます。



クックチル真空包装作業

ぐんまSDGs コーチングプログラム 修了証

【スタンダードコース】



2021年10月～12月期

東毛福祉事業協同組合

貴社は群馬県が上記期間に開催した
「ぐんまSDGsコーチングプログラム」を修了したことを証する。

令和3年12月8日

群馬県知事

山本 一太

SUSTAINABLE
DEVELOPMENT
GOALS