





こちらが組合専務理事の深井氏。

工場を見学してみると予想に反して、工場内には人の姿が多い。新工場では機械化、合理化したところもあるが、反対に、お弁当を綺麗に盛り付けるために人手を増やしたため。深井専務は「お弁当は見た目の感動も大事」と語る。



この工場では地域の中小企業や幼稚園、小学校などに1日、5万食を製造。肉は固くならないよう、麺はのびないように気をつけている。では、顧客の感想は？

「お弁当の欠点はまったく感じない、おいしい」と、評判は上々。また「衛生面での心配があるので、安ければどこでも良いわけではない。」と、味以外の評価もあがった。



同組合の安全へのこだわり。それは「HACCP」(国際的な食品衛生管理システム)

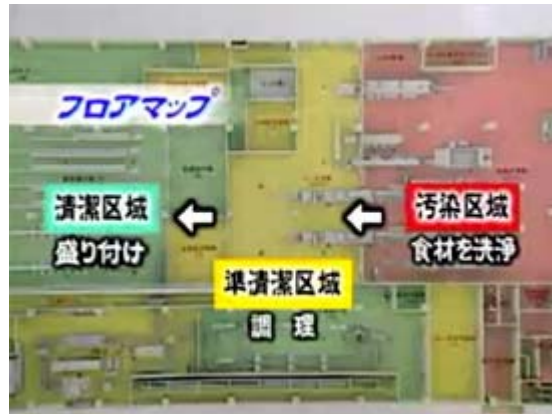


工場内は清潔度によりエリアごとにフロアが色分けされており、清潔度の低いエリアから高いエリアには移動できない。「衛生は社会の要請」と深井専務は語る。

POINT: 社会の要請を取り入れることが生き残る道



の導入に表われている。



組合理事長の國井氏。「株式会社と競合してゆくには、良いものでなければ売れない」と協同組合という組織が生き残るための道を示す。

POINT: 株式会社と競合することでレベルアップ



ホールにて。このホールを始め、見学通路や工場内が見えるモニターは地域に開放されている。「顧客である地域の方に衛生的で良いセンターだな」と思ってもらいたいと深井専務は語った。

POINT: 地域の方 = 顧客に長所をアピール



[ひとつ上の階層へ](#)