

消費者志向自主宣言

令和3年 2月17日
有限会社 篠崎 ベーカーリー
代表取締役 篠崎 清栄

(1) 理念

創業130年の老舗として、地元の消費者の方々と「肌と肌が触れ合う商い」を座右の銘として“向こう三軒両隣”の精神を旨とし、今後とも変わることなく地元で根付き、地元で貢献し続ける思いで業務を運営していく。

(2) 取組方針

① 経営者のコミットメント

当社は、学校給食の委託加工工場として、学校給食の主食のパンの提供を60年、また炊飯においても30年の実績を有し、安定供給に務めながら、学校給食の円滑な実施に向け、走り続けてまいりました。今後とも、少子化の進展や昭和40年代に県下60余りあった学校給食の加工工場も現在9工場となるなど、学校給食を取り巻く状況は厳しいものと考えますが、次期世代を担う児童生徒のために、責務と受け止めながら、地域の活力向上に資する取組みを行ってまいります。

② コンプライアンスの遵守

・商品については、国の定めた表示義務を厳守し、品質管理についても、工場内外の衛生管理はもとより、従業員の健康管理の実施及び従業員の意識の高揚に務め、良品質・安心・安全な製品作りに務めてまいります。

③ 消費者への情報提供の充実・双方向の情報交換

・新素材や季節の素材を使った商品については、店頭やHPで情報を提供し、お客さんとの会話を重視して、消費者の意見をくみ取るとともに口コミによる周知拡大を図ってまいります。

・地元の子供たちとのパン作りや学校給食などを通じ、日本の食文化の特性や良さを伝え、関心を高める活動を行います。

④ 消費者・社会の要望を踏まえた改善・開発

・地域の活力を向上し、消費者の方々に満足いただけるよう、地産地消を念頭に、小規模の生産者と消費者の方々が笑顔でつながるよう新たな商品の開発に力を注いでまいります。

また、高齢化社会や弱者支援・健康嗜好に重点を置いた商品開発にも取り組んでまいります。

・消費者であり、地元の担い手となる子供たちに、パンの良さを理解していただき、パン給食にマッチした地元食材の活用を図るなど、メニューの開発に取り組みます。また、県内のパン加工工場と知恵を出し合い、子供たちの様々な給食パンに対するニーズに対応するとともに、近年、健康食パンとして注目され、愛媛県で全国生産量のトップを占める「裸麦」においては、官民の連携により、地産地消の推進に寄与できるよう今後取り組んでまいります。