

提携先	(株)味輝	記入日	2008/8/5
登録消費材名	パン粉 生パン粉		

．これまでに努力してきたことや、生産条件の限界性など

社員教育としてOFF J Tを社内パン教室やパン・パン粉調理試食実習として開催してきました。
 温暖化の影響で当社では冬季に天然酵母を仕込みますが、年々、温度上昇もあり仕込み時期が短くなってきています。1回の仕込み量の制限もあり、拡大するとき製造数量限定があると思われます。
 小麦粉ならびに米の安定供給のための産地とのパイプ強化。その成果があり、小麦粉の量ならびに質的に安定供給されています。

．前年に努力したことへの評価(成果や課題)

社員研修は回を重ねていくたびに効果があがりました。
 目標管理制度については若年層とベテラン層でギャップがあり、ベテラン層がついてこないことなど課題が残りました。
 社員の定期的な配置転換は技術継承における大きな役割を果たしています。社員にとってもスキルアップまたは不足するスキル、不足している経験を体系的に理解できるようになって来ました。

．上記の成果や課題につながる今年度の努力目標、または今年度の新たな努力目標

天然酵母の更なる安定に向けて、粳米の自社製造を目標としています。
 マニュアルの充実。
 原材料トレースのシステム化。
 製造にあたり、生産性と安全性の向上。