DAIKEN

ステークホルダーの継続的利益を最優先に次世代へ安心と安全を提供します

株式会社ダイケン商会

住所：〒440-8077　愛知県豊橋市神野新田町字ノ割4-1
電話番号：0532-31-5511　**担当者：**佐藤繁晴
主要業務：食品デザイン業、食品卸業、衛生事業
ホームページ：https://www.daiken-shokai.co.jp/

目指すゴール

DK strategy S.D.B.

株式会社ダイケン商会は「食品をデザインする」会社です。独自戦略DK strategy S.D.B.を定め、得意先様と０から商品開発を進めたり、既存製品の賞味期限延長を原料や製造工場内の衛生管理からアプローチしたり、食品の美味しいと安心・安全を提供するソリューションカンパニーとして活動しています。S.D.B.とはSafe and secure (安心・安全)、Delicious(美味しい)、Best by(賞味期限)の頭文字を意味しており、それぞれのデザインをするのが私達の仕事です。私達は仕入先様、得意先様、従業員、地域の皆様をステークホルダーと呼んでいます。食品安全活動を通して、全てのステークホルダーが継続的に利益を上げられる持続可能な食文化を創造し、次世代へ安心と安全を届けることを目標としております。近年ではCSVとして、こどもの料理教室やサステナブル原料を使用した製造業をスタートしております。

毎年開催している
衛生管理セミナーの様子

社内で配合テストをする様子

食品安全の国際規格
FSSC 22000を運用中

2022年6月にスタートした
こどもの料理教室

スキルアップ研修の様子

SDGsの取組み紹介

GRAND DESIGN グランドデザイン 2030

2030年に私達の会社があるべき姿を「グランドデザイン2030」として創造し、そこからバックキャストしてSDGsへの取り組みをスタートしました。

2 12 17 食品を科学し持続可能な食文化の創造 を使命とし、ステークホルダーが製造する食品の安全性向上や、賞味期限延長のノウハウを提供し、フードロス低減のお手伝いをしました。また、自社原料の適正な在庫数管理や、残存賞味期限の管理を行い食品の廃棄ロスを削減しました。

8 社員の資格取得補助制度 で知識、技術の取得を応援しています。社内でスキルアップ研修を実施することもあります。また、休暇制度の拡充や賃金の見直しなど、社員のモチベーションと従業員満足度の向上に努めています。

4 新しい取り組み として始めた「こどもの料理」で子供たちに料理を通して食育、社会性、創造力を提供しています。

5 在宅・リモートワーク が可能な環境を整備しており、子育て中でも働くことが可能です。社内の男女比は5:5で、女性幹部社員も活躍中です。