

2023年度取り組んだ内容と2024年度取り組むこと

とやま生協では「安全な商品を、安心して利用したい!」という組合員さんの願いにお応えするため、さまざまな取り組みを行っています。

商品お申し出^{※1}削減

お申し出全体計画は

計画3200品に対して、2,950品(計画比92.2%、前年比61.3%)となり、ミスの原因調査・共有などにより物流での作業ミスが大きく改善されました。

※1 商品に対する不具合・不良のご連絡をいただくことを「商品お申し出」と呼んでいます。



2024年度は

冷凍解けクレーム削減に向け、冷凍品の品温調査回数を増やしたり、冷凍蓄冷剤の冷やし込み時間を長くします。

食の安全・安心の取り組み
広報活動

とやま生協の宅配の安全安心取り組みについて機関誌、チラシ、SNS、HPを活用し広報を行いました。また、物流センターから組合員宅までの商品安全管理の様子をまとめた動画を作成しSNSで公開しました。



ぜひ動画をご覧ください



2024年度は

とやま生協HP内の食の安全安心ページの商品検索機能を充実します。

食物アレルギー情報登録率

万が一の商品事故に備え、組合員さんのご家族の食物アレルギー情報の把握に取り組んでいます。

2023年度は、未登録者への個別案内など計3回実施し、新たに4,148人の組合員に登録いただき登録率は91.0%(登録者数61,762人)となりました。



2024年度は

来年度から義務表示に加わる「くるみ」の情報把握を行います。

担当者によるお届け
ミス削減

組合員さんが宅配事業を安心して利用できるよう、配送担当者によるお届けミスの削減に取り組んでいます。

ミスの内容の傾向分析を行い、対策を協議実施することにより前年比72.3%と大きく削減することができました。



2024年度は

商品のお届け間違いは、積み込み時の商品確認及び商品仕分け時の確認を行いミスの削減をすすめます。

お申し出対応満足度

商品の不具合・不良に関するお申し出をいただいた際に回答書と一緒にアンケートを配布しています。

初期対応評価は4.0P(前年4.1P)となりました。アンケートより「申告内容が自分の意図と違う」とのご意見があり、満足度が低下しました。◎評価は5点満点



2024年度は

DVDによる基本的な対応学習と不満足事例の共有、お申し出者の意向確認を徹底します。

アンケートご協力をお願い

ご意見・ご感想やもっとこんなことを知りたいなど、アンケートのご協力をお願いいたします。

アンケートに回答いただいた方の中から、20名様に宅配でつかえる300ポイントプレゼント!!

アンケートへの回答はこちらから▶

アンケート受付期間

2024年5月27日～6月28日まで



◎当選者の発表はポイントの付与をもってかえさせていただきます。

スマイルコープはとやま生協でカタログを作っています。富山県で作られた商品がいっぱいです!!

裏面のQRコードからおたよりもお待ちしています!



地元氷見梅で、梅干・梅酒にチャレンジ!!

稲積梅は種が小さく肉厚で梅干や梅ジュースなどにも最適な富山県固有種です。

できるだけ農業・化学肥料を削減して栽培しています。



生産者 南條さん

6月3回 氷見産稲積青梅

自家製の梅酒や梅ジュース作りに

- 500g
- 1kg
- 2.5kg



この回だけの企画です。

お見逃しなく!

6月4回 氷見産稲積漬け梅

生産者の顔が見える
氷見の稲積の梅

- 1kg
- 2.5kg



お待たせしました♪冷蔵がんもの企画スタート!

昨年、7月に製造メーカーが廃業されてから、冷蔵がんものは取扱いができず、企画要望を複数いただいていた。6月から3種類の冷蔵がんもの企画をスタートします。ぜひお試しください!

6月2回



ミニがんも

5個入

富山ホーム食品 / 滑川市

ひじき、こんぶ、
人参、山芋入りの
ミニがんもです。

ミニだから1個がちょうどいいサイズ!



6月3回



ぎんなん入がんも

5個入

たけしま食品 / 富山市

味のしみ込みもよく食感もふわっとしたやわらかい銀杏がんもです。

6月4回



ベビーがんも

5個入

岸田食品 / 福井県

人参、ひじき、ごま入りの小さめのがんもです。

昨年好評!2024産直産地との交流企画をご紹介します

富山生協(県別企画)には27の産直産地があり、産地を訪問したり、センターを招いてお話を聞いたり交流を深めています。

生協の産直三原則 1.産地と生産者が明確であること 2.栽培内容が明確であること 3.組合員と生産者が交流できること

2024年間予定表 ★チラシやホームページで順次ご案内していきます。お楽しみに!

回数	日	産地	市町村	内容
第1回	7月9日(火)	とやまレインボーファーム	富山市	産直交流会 バスで産地訪問 みなみ店買い物&昼食交流
第2回	7月20日(土)	石崎農園(じゃがいも)	富山市山田	産直交流会 バスで産地訪問 じゃがいも掘り&昼食交流
第3回	9月13日(金)	とやまレインボーファーム 福野パーク(豚肉) エムプランテーション(きのこ四姉妹)	西部・東部 富山各センター	産直キッチン 生産者のお話と 調理・試食
第4回	10月未定	ホクト(カットぶなしめじ)	富山市八尾	産直交流会 バスで産地訪問後 しめじを使った昼食作り&試食



昨年の交流会の様子

合計141名が参加され、
生産者のみなさんと交流を
深めました。

夏場も牛乳を安心して飲んでいただくために

ご家庭での注意事項

- ✓ 牛乳が届いたら速やかに冷蔵庫に入れましょう。
- ✓ 冷蔵庫のドアポケットは外気に頻繁にふれ温度が高めのため、できるだけ冷蔵庫の奥で保存しましょう。
- ✓ 賞味期限は未開封が条件です。開封後はできるだけ早く飲みきるようにしましょう。
- ✓ コップに注いだら、残りはすぐに冷蔵庫に戻しましょう。

