



Pineapple to Sweet and sour pork <http://www.kankuma.co.jp/> 2021.6号

(株)カンダ 「SDGs事業への取組」 第1弾

2021.4.1日付で日本 SDGs協会より事業認定を取得、(株)カンダでは同4月に「SDGs 事業推進室」を設立。同推進室では、(株)カンダが SDGs 事業に取組むために社員全員の理解が第一であると考え、事業活動は「よりシンプルに、よりアクティブに」を目指すことにしました。そこで、具体的、かつ自分から進んで働きかける活動の第1弾は、次のとおりです。



テーマ：「みんなで海をきれいに！」

(株)カンダの社員と協力企業様みんなが、パートナーシップで近隣の海岸清掃及びゴミの収集・分別を行い、環境保全に貢献します。

実施日時：2021年7月4日（日）AM8:00～AM10:00＜小雨決行＞※天候条件、猛暑の場合など時間短縮の対応。

清掃場所：長岡市寺泊中央海水浴場 ～ 寺泊ビーチスポーツコート

参加予定：69名（5/25日現在）※参加者全員は、傷害保険（当日のみ）を加入（費用負担なし）。

◆この活動から「SDGs事業」が特別な運動ではないこと。あらゆる環境が限界に近い状況にあり、それを知らないでは終われないことを感じ、自分の出来ることをシンプルに実行することが、(株)カンダの「SDGs事業」であることを学びたい。

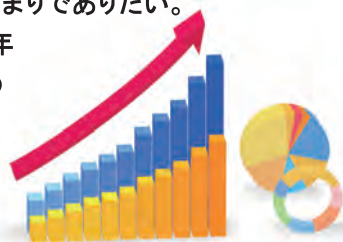
新しい営業体制で挑戦する「カンダ トライ2021」



常務取締役 笠井 信治

「人は城、人は石垣、人は堀。情けは味方、仇は敵なり。」人の力がすべてです。新しい営業体制は、信頼できる人の集まりでありたい。

(株)カンダは「カンダトライ2021」と題し、2025年に「年商100億円、社員100名企業」になるために第53期に「年商50億の達成」を目標にします。そのために何をすべきなのか、各人の具体的な行動計画に基づき、営業活動に邁進します。



「50億に向け」営業部のご紹介！



営業第一部

部長：高畑 暁仁
リーダー：富所 健
第一部：坂田 慎治



営業第二部

部長：西方 勝克
大阪営業事務所 所長：中村 洋平
第二部：池川 晃治
第二部：中尾 真明



東京営業所

部長：大金 一貴
東京営業事務所：神田 洋介



営業時間変更のご案内

カンダでは、現在業務（営業）の変更を試行しているところです。業務時間については、来期（2021、7月～）から通期で下記のとおり変更を予定しております。ご協力願います。

営業時間 …8:10～17:10

受注時間 …8:10～12:00 <試行期間>



株式会社
カンダ

新潟県燕市杉柳 912（流通センター入口）
Tel：0256-63-4541（代表） Fax：0256-64-2960
E-mail：info@kankuma.co.jp 営業時間：8:10～17:10

何事にも一生懸命!!
カンダは中国料理店・外食産業を
応援させていただき50年!

<http://www.kankuma.co.jp/>

社長のコラム 「High Grade Store」 2周年！



田植えも終わり、カエルの合唱が聞かれる様になり、何となく気分が準備が出来て、「これから頑張る！」という気持ちになる私です。6月は、弊社の

決算月でもあるのでそんな気持ちになるのかもしれませんが。

やっと65歳以上の方からコロナワクチン接種が始まりました。何としてもコロナ禍が、早く終息されます様に祈願して、今月も張り切って参りましょう！

弊社が、会社設立50周年の時にオープン致しました「High Grade Store」が、この6月でオープン2周年を迎えました。プロユースの商品をプロの方は本より、一般の方にも紹介して、実際に体験することができ、その商品を販売も出来るお店としてスタートしました。お陰様で口コミやマスメディアの紹介により、少しずつですが認知されてきたところです。コロナ禍によりイベント企画が出来なく、中々思うようにお店を紹介することが出来ませんでした。現在約500名様のお客様登録を頂いております。感謝申し上げます。コロナ禍により、巣籠りがニューノーマルとなりました

た。家で料理をして楽しむ方が増え、料理道具もネット販売で非常によく売れております。YoutubeやInstagramで色んな料理が紹介され、それに使用する料理道具、お皿がブームとなるケースがよく見受けられるようになりました。業務用でしか売れていなかった商品も、使用の仕方や見せ方を変える事で家庭でも使えて喜んでもらうようになるのです。しかし、ネット販売では実際のサイズ感や色合いなどわかりません。そこで、『High Grade Store』は、リアル店舗ですので、実際の商品を手にとって確認することが出来ます。ネット販売では出来ない事です。お店では、実際に大根を、色々なおろし器でおろして比べてみたり、皮引きの切れ具合を体験してみたり、冷たい冷酒を注ぐと、素敵な模様が表れる酒器を見て頂いたりしております。最新の料理道具、卓上用品を集めたワクワクするお店です。美味しいコーヒーもご用意しておりますのでどうぞご利用頂きたいと思います。

美味しいお酒と料理は用意しておりますが、それは、どうぞプロユースの道具を使って自分のお家で頂いてください。コロナ禍もまだまだ気を抜けません。これから暑くなって参ります。体調には気を付けて、今月も頑張ってお参りしましょう！



6月からHACCP原則義務化になります。

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) は、食品等事業者自らが食中毒菌汚染や異物混入等、疾病や傷害を起こす可能性がある危害要因を把握 (Hazard Analysis) した上で、原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程の中で、それらの危害要因を除去又は低減させるために特に重要な工程 (Critical control point) を管理し、食品の安全性を確保する衛生管理の手法です。

弊社では、HACCP 対応商品・色分けシリーズ・衛生管理に基づく商品資料を作成いたしました！ ※資料ご希望のお客様は、各営業担当までご連絡お願い致します。

おかげ様で50周年。



これからも外食産業を応援させていただきます！



HomePage



Facebook



Instagram



株式会社 **カンダ**

新潟県燕市杉柳 912 (流通センター入口)
Tel : 0256-63-4541 (代表) Fax : 0256-64-2960
E-mail : info@kankuma.co.jp 営業時間: 9:00~18:15

何事にも一生懸命!!

カンダは中国料理店・外食産業を応援させていただき50年!

<http://www.kankuma.co.jp/>