

Food Service World's Best Partner

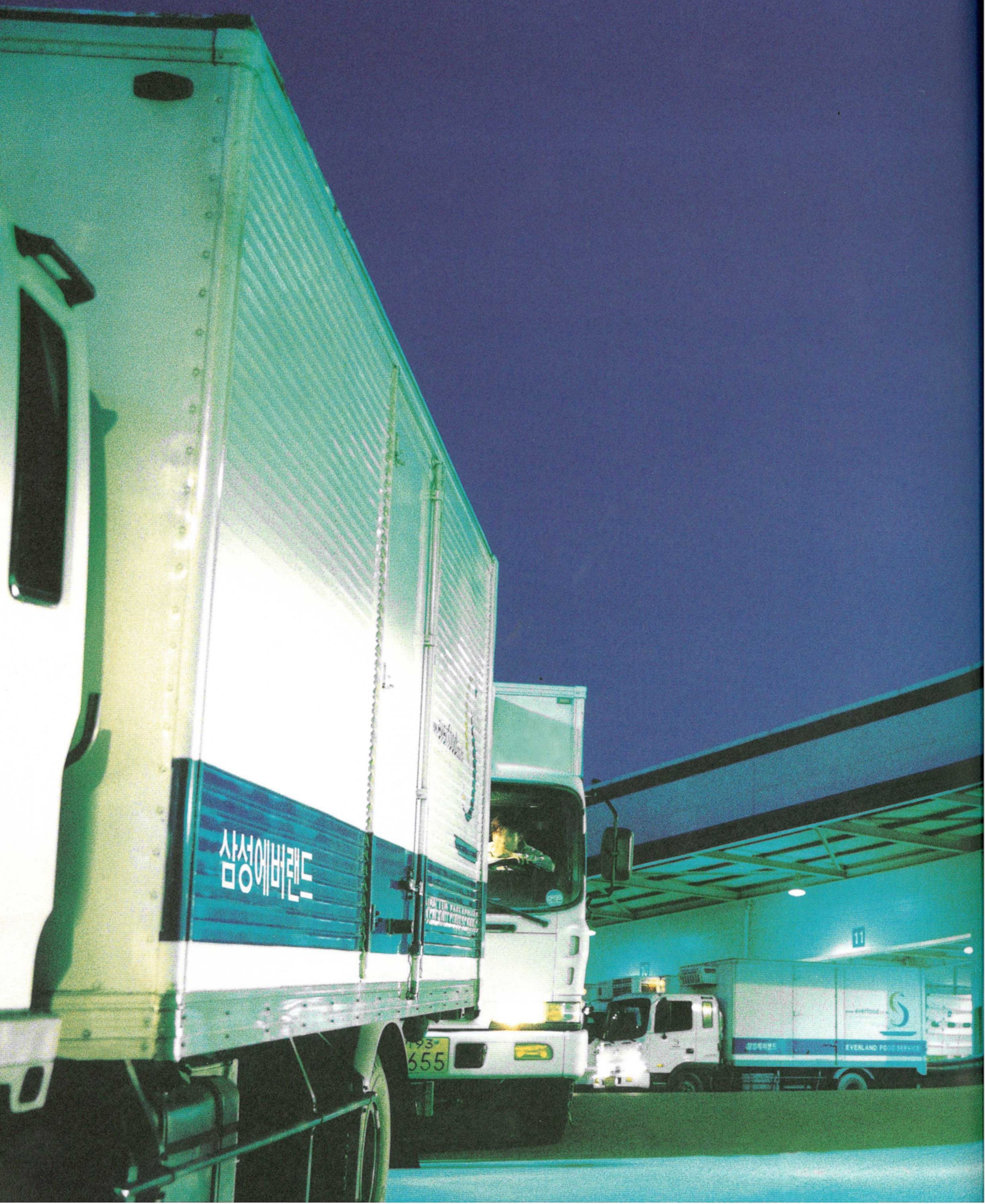




삼성에버랜드는 고객의 생활과 함께 하는 서비스를 펼쳐 갑니다.
 디지털 시대인 21세기에도 휴머니즘은 여전히 중요한 가치이기에
 삼성에버랜드는 언제나 '인간 삶의 행복'을 생각합니다.
 인간 삶의 질 향상을 위하여 시간과 공간의 무한가치를 창출하는
 세계 일류의 종합서비스 기업 삼성에버랜드는 레저문화·리조트개발
 사업, 골프장 운영 사업, 빌딩경영·에너지절감·리노베이션 사업,
 환경조성·생태복원 사업, 전문급식 및 식자재유통 사업 등 우리의
 생활과 밀접한 업을 통해 서비스 산업을 리드하고 있습니다.

삼성에버랜드 유통사업부는 1982년 삼성그룹 연수원을 중심으로 급식 서비스를 시작한 이래 탁월한 식음 품질과 고객 서비스, 체계화된 전문급식 운영 시스템, 그리고 전국적인 물류 네트워크를 통한 고품질·고효율의 식자재 공급 시스템 등 핵심역량을 바탕으로 고객의 가치를 중시하는 경영을 실천하고 있습니다. 아울러 업계 최초의 ISO 9002·14001 인증 취득, 식품안전경영대상 수상, 전문급식 최초 HACCP 지정 등 신뢰할 수 있는 경영성과를 바탕으로 업계 선도기업으로서의 위상을 굳건히 하고 있습니다.





Reliable System

누구나 신뢰할 수 있는 완벽한 시스템 -

삼성에버랜드 유통사업부가 고객 여러분을 자신있게 만날 수 있는 이유입니다.

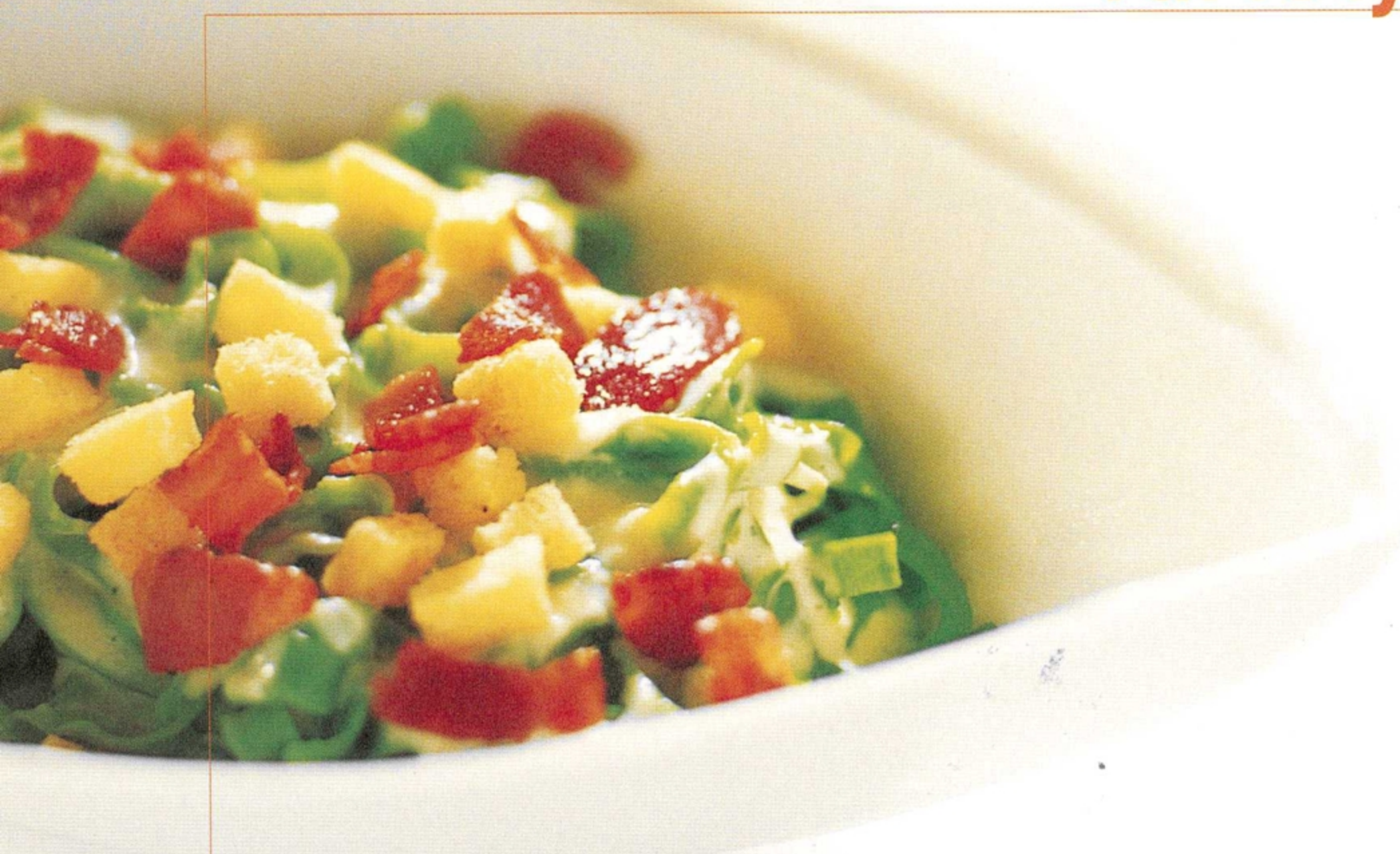
고객의 특성에 맞는 다양한 메뉴개발 시스템, 과학적이고 치밀한 위생안전 시스템, 전국적인 물류 네트워크 및 구매 시스템, 그리고 항상 고객을 먼저 생각하는 고객만족 시스템 등 삼성에버랜드 유통사업부는 식자재 구매에서 급식 서비스에 이르기까지 전 공정이 유기적으로 연결된 완벽한 시스템을 갖추고 있습니다.



메뉴개발 시스템

고객에게 언제나 맛과 영양이 있는 음식을 제공하기 위해 메뉴개발실을 중심으로 다양한 메뉴를 연구·개발하고 있습니다. 과학적 검증을 거쳐 완성된 레시피와 고객별 선호 메뉴에 대한 데이터베이스 구축으로 최적의 메뉴를 제공하고 있으며, 조리소모임·요리페스티벌·에버랜드엑스 등의 정기 행사를 통해 새롭고 차별화된 메뉴를 계속 선보이고 있습니다.

Variety & Quality



• **메뉴개발실** 각 분야의 전문인력들이 메뉴 선호도, 영양 분석 등의 메뉴엔지니어링을 실시하여 고객사별 특성에 맞는 다양한 메뉴와 레시피를 개발하고 검증합니다. • **표준레시피** 자체 개발한 운영 시스템인 FAN(Foodservice Advanced Network)을 통해 고객의 니즈를 분석하고 조리공정을 표준화함으로써 차별화된 맛과 영양을 지켜갑니다. • **에버랜드엑스** 식품 전시 및 메뉴 시연회인 에버랜드엑스(EVERLANDEx) 행사를 매년 개최하여 우수 협력업체의 발굴과 신메뉴의 개발을 위한 교류의 장을 마련하고 있습니다.

위생안전 시스템

전 사업장이 과학적 위생관리기법인 HACCP(Hazard Analysis Critical Control Points)의 기준에 준하여 관리되고 있으며, 온라인 품질관리 시스템인 SEFAS(Samsung Everland Food Analysis System)를 통해 체계적인 식자재 품질검사 및 이력관리를 시행하고 있습니다. 아울러 전문연구기관과의 제휴를 통해 관련 분야의 전문성과 기술력을 향상시켜 나가고 있습니다.

Clean & Safety

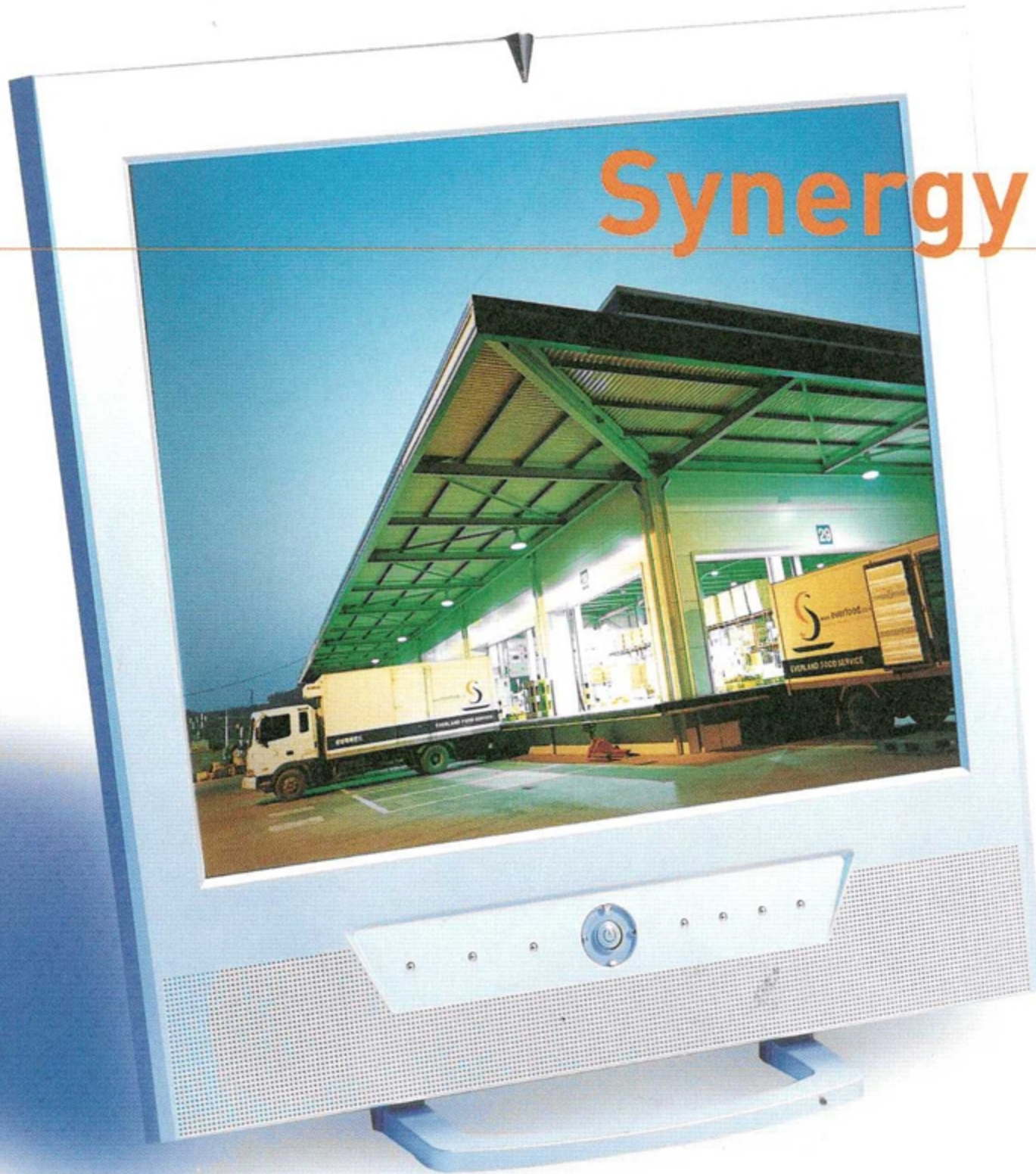


• **개인위생** 모든 직원에 대한 일일 위생점검 및 정기적인 건강검진과 위생교육을 통해 완벽한 개인위생 체계를 갖추으로써 식자재의 입고에서 고객의 식탁까지 안전을 지킵니다. • **식품위생** 식품연구소를 중심으로 식자재에 대한 정밀 품질검사를 시행하고 있으며, 적온배송 체계를 통해 안전성을 더욱 높이고 있습니다. • **시설위생** 효율적이면서도 위생적인 작업공간을 제공하는 시설 설계와 설비로 직원들은 물론 고객들에게 최고의 깨끗함과 편안함을 제공하고 있습니다.

구매 · 물류 시스템

전국 주요 지역에 위치한 식자재 전용 유통센터를 중심으로 계획구매, 산지직거래 등 다양한 구매기법의 활용과 불필요한 유통단계의 축소로 고품질의 식자재를 합리적인 가격에 신속히 공급하고 있습니다. 또한 사용자 편의성 중심의 웹기반 전산 시스템을 통해 식자재 구매에서 급식 서비스에 이르는 전체 프로세스를 효율적으로 관리하고 있습니다.

Synergy & Efficiency



• **계획구매** 사업장별 메뉴계획에 의해 소요되는 식자재의 총량을 사전에 파악하여 품목별 일괄구매를 시행함으로써 저렴한 가격으로 고품질의 식자재를 공급합니다. • **산지직거래** 품목별 작황 우수지역의 신선한 식자재를 직거래하여 불필요한 유통단계를 대폭 축소함으로써 농수축산물의 가격 안정화를 실현하고 있습니다. • **유통센터** 대형 트럭들의 동시 접안이 가능한 상품 하역시설과 최신 물류장비를 갖추고 있으며, 식품의 선도관리를 위한 냉장·냉동 창고, 콜드체인 배송차량을 보유하고 있습니다.

고객만족 시스템

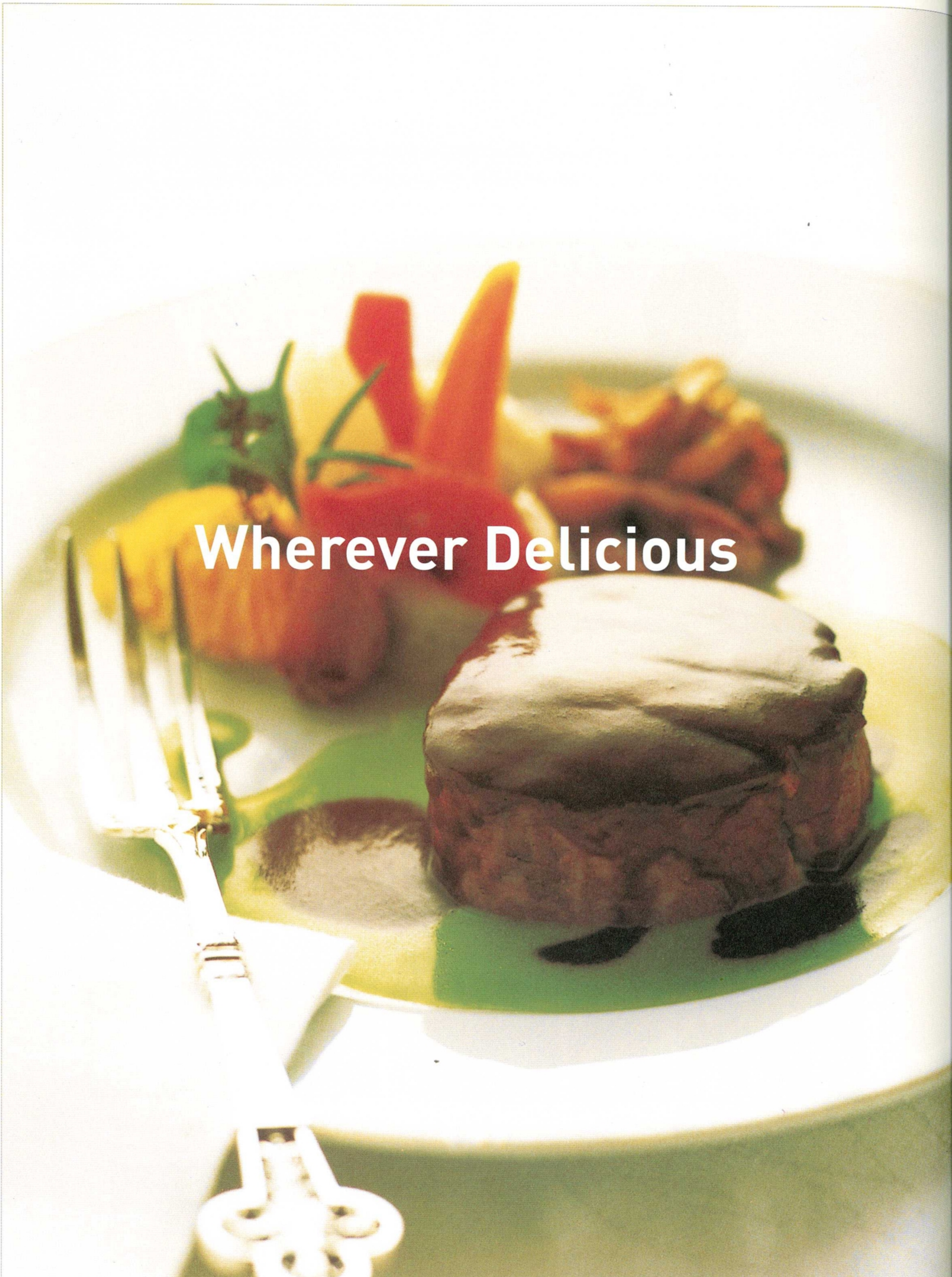
온라인과 오프라인의 VOC(Voice of Customer) 시스템을 통해 접수된 고객 제안사항의 신속한 피드백과 정기적인 고객만족도 조사의 실시 등 항상 고객지향적인 서비스를 펼치기 위해 노력하고 있습니다. 아울러 고객에게 최선의 서비스를 제공할 수 있도록 모든 영역에 걸쳐 체계적인 교육·훈련을 실시함으로써 식음전문가로서의 자질과 함께 전 직원의 서비스 마인드를 함양하고 있습니다.



Care & Serve



• **고객만족실** 고객 서비스 향상을 위한 운영전략 및 개선방안을 수립하여 체계적으로 실천함으로써 새로운 식음 서비스 문화를 창출해 나가고 있습니다. • **칭찬마일리지** 고객만족에 기여한 직원을 포상하고 관련 사항을 공유하는 칭찬마일리지 제도를 통해 고객만족을 위한 노력이 전 직원에게 확산되도록 하고 있습니다. • **교육프로그램** 서비스 마인드를 갖춘 식음전문가 양성을 위해 전문직무교육, 위생안전교육, 서비스교육 등 다양한 프로그램을 개발하여 운영하고 있습니다.

A close-up photograph of a gourmet dish served on a white plate. The dish includes a piece of meat, possibly beef, garnished with a white sauce. It is accompanied by a variety of vegetables, including red and yellow bell peppers, and a green leafy vegetable. A silver fork is placed on the left side of the plate. The background is a soft, out-of-focus green.

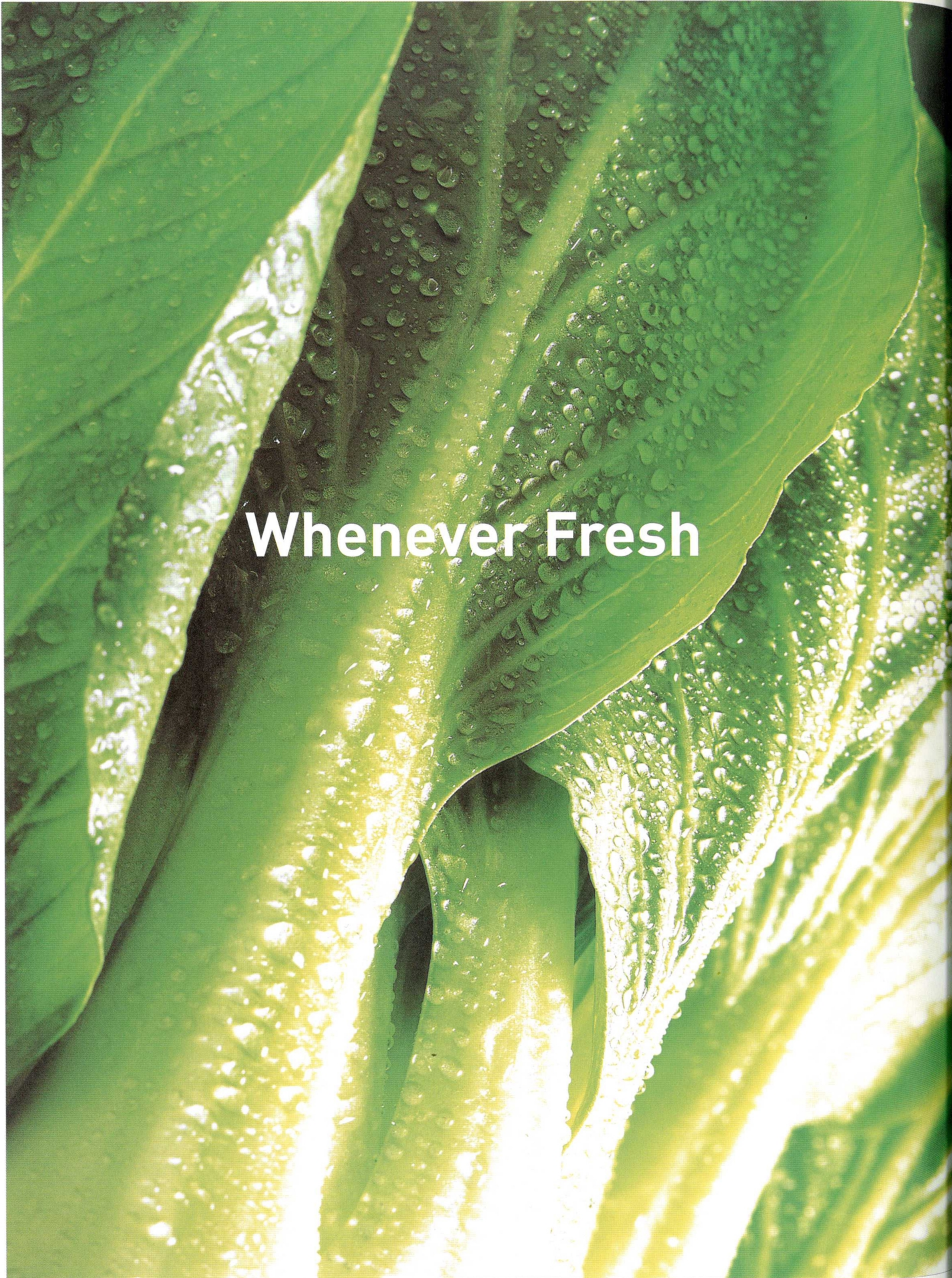
Wherever Delicious

마음을 담은 푸드서비스 _ 전문급식 사업

전문급식은 단순한 한 끼 음식의 제공이 아닌 생활의 에너지를 충전하는 소중한 시간을 책임지는 일이기에 신선한 재료의 선정에서부터 식사하는 공간의 안락함까지 꼼꼼하고 세심하게 준비합니다.

삼성에버랜드는 1982년 삼성그룹 연수원을 중심으로 급식을 시작하여, 산업체 · 오피스 · 관공서 · 병원 · 학교 등 다양한 분야에 걸쳐 위탁급식 운영을 해 오으로써 꾸준한 성장과 함께 전문급식 업체로서의 핵심역량을 다져왔습니다. 이를 바탕으로 컨벤션 연회사업과 외식사업을 전개하는 등 종합 푸드서비스 기업의 면모를 갖추어 나가고 있습니다.





Whenever Fresh

신선한 식생활의 토대 _ 식자재유통 사업

전국적인 물류 네트워크를 구축한 삼성에버랜드는 다양한 구매기법의 활용과 유통구조의 혁신을 통해 신선하고 깨끗한 식자재를 합리적인 가격으로 신속히 공급하고 있습니다.

삼성에버랜드는 다양한 식자재 품목의 규격화·표준화를 위해 노력하고 있을 뿐만 아니라, 고객 특성에 맞는 식자재들을 제공함으로써 고객만족을 극대화하고 있습니다. 아울러 부설 전문연구기관인 식품연구소를 통해 고품질 식자재인 '후레시스(FRESIS)' 브랜드의 자체 PB상품을 개발·공급하고 있습니다.





식음업계를 선도하는 선진 인프라



좋은 토양과 환경 속에서 튼튼한 나무가 자라듯, 삼성에버랜드 유통사업부는 선진 인프라를 바탕으로 고품질의 식음 서비스를 제공합니다. 전문강사에 의한 서비스 교육을 실시하는 서비스아카데미, 체계적인 조리이론과 실기를 전수하는 조리아카데미, 전문성과 기술력을 인정받고 있는 전문연구기관인 식품연구소는 식음업계를 선도할 수 있는 토대를 제공하고 있습니다.



서비스아카데미 임직원들이 질 높은 고객 서비스를 펼칠 수 있도록 서비스아카데미를 통하여 관련 교육에 만전을 기하고 있습니다. 이론적 배경과 실무경험을 겸비한 전문강사진과 교육효과를 극대화할 수 있는 첨단 교육시설을 갖추고 있는 서비스아카데미에서는 주제별로 다양한 서비스 교육 프로그램을 운영합니다. 특히 전문화된 체험 코스 등을 통해 서비스 마인드의 생활화와 친절 서비스 실천의 일상화를 지원합니다.



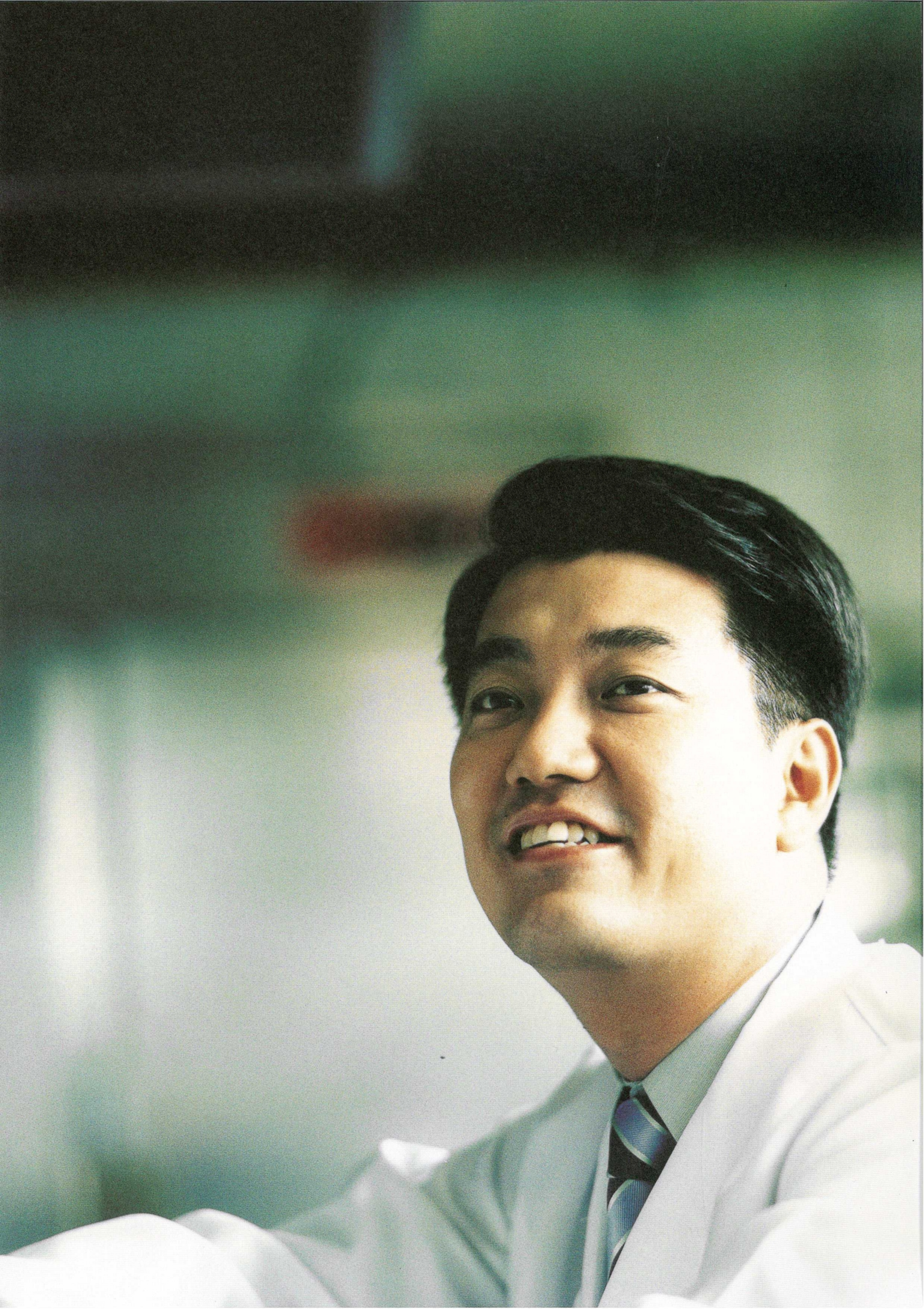
조리아카데미 국내외 관련기관의 벤치마킹 등 2년 여의 준비기간을 거쳐 1997년 6월에 오픈한 조리아카데미는 조리 전문교육기관으로 삼성에버랜드 유통사업부의 임직원들은 물론 일반인들의 전문적인 조리 교육을 실시하여 선진화된 식음문화를 선도해가고 있습니다. 이론과 실기를 겸비한 전문강사진과 함께 현직 대학교수와 외부의 전문조리사들을 위촉강사로 두고 있으며, 체계적인 교육과 실습을 통해 최고의 식음전문가들을 양성하고 있습니다.



식품연구소 1999년 1월에 오픈한 삼성에버랜드 유통사업부의 전문연구기관인 식품연구소는 식품의약품안전청과 국립수의과학검역원으로부터 국가공인 식품위생검사기관과 축산물위생 검사기관으로 지정받음으로써 그 전문성과 기술력을 대내외적으로 인정받고 있습니다. 입고 전의 사전검사를 통한 제품 선정에서부터 품질 변화를 지속적으로 정밀분석하는 것은 물론, 생산현장의 공정 분석, 생산환경 분석에 이르기까지 철저한 품질관리를 실시합니다.

삼성에버랜드 유통사업부는 식음업계 최고의 파트너로서 최상의 가치를 창출하고 식음업계의 선도기업으로서 최고의 경쟁력을 갖추어 새로운 식음문화 창달을 위해 끊임없는 노력을 다할 것입니다. 또한 고객 · 직원 · 사회가 함께 번영할 수 있는 경영철학을 실천해 나갈 것입니다.





1982. 06	삼성그룹 연수원을 중심으로 급식사업 개시
1994. 12	FS(Food Service)사업부 발족
1995. 04	FM(Foodstuff Management)사업부 발족
12	일본 전문급식업체 닛꼬꾸 트러스트사와 업무제휴 체결
1996. 11	수해복구지원 국무총리상 수상
1997. 02	ISO 9002 인증 취득 (영국 BVQI사)
07	ISO 14001 인증 취득 (영국 BVQI사)
10	전통장류 연구개발 계약 체결 (한국식품개발연구원)
	명품김치 연구개발 계약 체결 (부산대 김치연구소)
11	서울유통센터 개관
1998. 01	유통사업부 출범 (FS · FM사업부 통합)
1999. 01	부설 식품연구소 오픈
08	웹기반 급식관리 시스템 개발
11	사회봉사 우수기업 대통령상 수상
2000. 01	웹기반 협력업체 지원시스템 개발
04	인터넷 식자재 구매시스템 개발
05	식품안전경영대상 수상 (한국능률협회컨설팅)
11	전문급식 최초 HACCP 적용업소 지정
2001. 01	부산유통센터 개관
03	인천국제공항 단체급식 위탁운영 개시
07	식품연구소 국가공인 식품위생검사기관으로 지정 (식품의약품안전청)
09	부산전시 · 컨벤션센터(BEXCO) 연회사업 개시
12	푸드코트(양식 · 일식) 사업 개시
2002. 01	병원성 미생물 및 유전자재조합식품 검사 기술에 관한 업무제휴 체결 ((주)코젠바이오텍)
04	삼성에버랜드 품질관리시스템(SEFAS) 오픈
06	식품연구소 국가공인 축산물위생검사기관으로 지정 (국립수의과학검역원)
	바이오 기술에 관한 산학협력 체결 (경상대 생명과학단)



www.everfood.co.kr