



CONTENTS

01 intro 05 healthy & joyful value creator 08 welstory is... 11 never ending story on food 14 system & service 19 in everyday delicious experiences 22 delicious philosophy 25 a sweet smell of mom 28 business field 31 vital signs of your youthful life 34 R&D 36 epilogue 38 history



톡톡톡 맛있는 소리!
톡톡톡 행복을 부르는 소리!
건강에너지를 창출하는
삼성에버랜드 FoodCulture사업부입니다!

Welstory는 건강하고 즐거운 Food Service를 통해 우리 모두의 행복한 하루하루를 창조하려는 삼성에버랜드 FoodCulture사업부의 새로운 이름입니다. 이제부터 행복한 이야기, 우리들의 맛있는 Welstory가 시작됩니다.

五感満足 🍒

Welstory와 함께하는 매일매일의 즐거운 경험.

왁자지껄 웃음이 떠나지 않는 화기애애한 식탁!

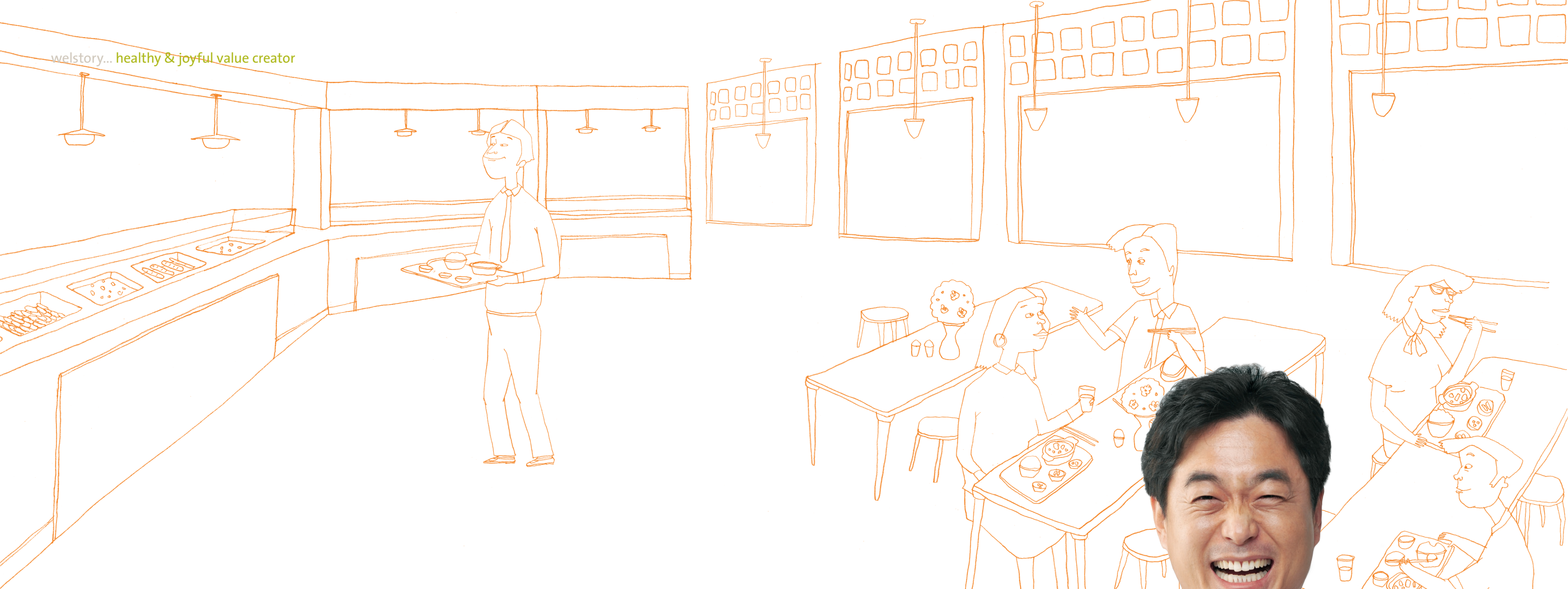
맛의 달인이 부럽지 않은 최고의 밥상!

오감을 만족시키는 한 끼의 식사가 우리 행복의 비밀입니다.



Healthy & Joyful Value Creator

episode #1
김 부장의 다이어트 비밀



●●●● 김 부장의 다이어트 비밀

“어, 김 부장님! 요즘 운동 시작하셨어요? 배가 쑥 들어가셨네요!”

“허허허…。 내가 운동할 시간이 있나? 요즘 얼마나 바쁘는데…”

“그럼 무슨 약이라도 드신 거예요? 아니면 지방흡입이라도…”

“어허, 이 사람! 무슨 소리를 하는 거야?

비결이라면 열심히 회사 식당을 애용한 것밖에 없다네. 허허허…”

완벽한 칼로리 계산과 성인병 예방식단, 인공조미료 사용을 철저히 배제한 건강한 조리법, 몸에 좋은 제철음식과 산지 직송의 신선한 식재료로 구성된 완전한 웰빙식, 다이어트를 원하는 이들을 위한 다이어트 메뉴 제안…。 잊었던 활력과 건강을 찾아준 Welstory가 있기에 김 부장의 하루하루는 즐겁기만 하다. 식사가 달라지니 몸이 저절로 가벼워지고, 몸이 개운해지니 회사 생활도, 인간관계도, 영업활동까지 순풍에 돛단 것만 같다.

오랜 숙원이던 비만 탈출에 성공한 김 부장의 새로운 소원!

“우리, 그냥 회사에서 세 끼 다 먹을 수 있게 해주면 안될까요?”





Welstory는 체계적인 시스템과 손맛의 정성으로 건강하고 맛있는 음식을 준비합니다



입맛과 건강을 함께 생각하는 고품격 메뉴와 고급 식재료

7,000여 종에 달하는 메뉴 레시피를 보유하고 있는 Welstory는 고객의 입맛과 건강, 행복까지 책임지는 오감만족 Food Service를 통해 고객만족을 책임질 수 있는 최고의 음식을 제공하고 있습니다.

특히 과학적인 메뉴 진단 프로그램 개발로 메뉴 계획 시스템을 구축하고, 위험 메뉴 사전 스크리닝 및 메뉴중복 최소화 시스템을 가동하고 있으며, 오랜 신뢰의 역사를 통해 확보한 검증된 협력업체들로부터 신선하고 안전한 식재료만을 공급받아 건강하고 맛있는 한 끼의 행복을 고객께 만들어 드리고 있습니다.



‘장인(匠人)의 숨씨’를 창조하는 최고의 협력업체

HACCP 인증 생산업체 80여개소와 협력관계를 구축하고 있는 Welstory는 식재료별 업계 최상의 공급 인프라를 구축하고 있습니다. 대장금의 뛰어난 음식 맛도 최고의 식재료가 없다면 가능할 수 없는 것.

Welstory는 생산지에서부터 고객의 식탁까지 식재료 유통관리시스템을 구축하고, 연간 1,500회 이상의 협력업체 평가 및 지도 점검 실시를 통해 언제나 ‘지금 이 순간 최고’의 식재료를 제공하고 있습니다.



음식으로 지키는 Welstory 건강법, 고투웰(gotowell)

음식의 맛과 건강, 음식 문화와 행복, 음식과 함께하는 새로운 비즈니스 커뮤니티를 지향하는 Welstory는 Foodservice와 연계한 새로운 건강관리 프로그램인 ‘고투웰’ 서비스를 시행하고 있습니다. 고투웰은 사내식당의 식사 기록과 체성분장비의 측정기록을 인터넷을 통해서 관리하고 개인별 식사·운동 지도를 통한 다이어트 프로그램을 제공하는 새로운 차원의 건강 관리 서비스로, 별도의 시간과 노력 없이 임직원 스스로 일상생활 속에서 자율적으로 진단하고, 지속적으로 관리해 나갈 수 있는 Welstory만의 프리미엄 서비스입니다.

온·오프라인 영양상담은 물론 전문 비만관리 프로그램까지 갖춘 고투웰은 삼성전자, 삼성생명, 씨티은행, 썬마이크로시스템즈, 인천공항 여객청사 등 많은 회사에서 도입하여 운영하고 있으며, 16주간 임직원의 80%가 다이어트에 성공하는 등 탁월한 효과를 입증하고 있습니다. 또한 금연, 스트레스 관리 등 다양한 프로그램을 추가해 종합적인 건강증진 프로그램으로 발전해 나가고 있습니다.

Never Ending Story on Food



episode #2

맛의 달인 송 과장이 판매왕이 된 이유

맛의 달인 송 과장이 판매왕이 된 이유

“하하하…. 아니죠. 생선초밥을 간장에 찍어먹을 땐 꼭 밥이 아닌 생선회 쪽에 묻혀야 해요.

그래야 제대로 된 초밥 맛을 느낄 수 있죠.”

“같은 고기 국물이라도 설렁탕과 육개장은 맛내는 법이 전혀 달라요.

개운한 육개장 맛을 위해선 일단 국이 한소끔 끓고 난 후에 고추장 소스를 풀어야 하거든요.”

“레드 와인과 달리 화이트 와인은 독일산을 선택해 보세요.

특히 리즐링이나 모젤 와인은 소믈리에들도 한수 접어주는 맛이랍니다.”

“하하하….”

우리 영업부의 판매왕 송 과장! 그녀의 영업 노하우는 처음 만난 고객이라도 5분 만에 자신의 팬으로 만들어버리는 즐거운 음식 이야기다. ‘맛의 달인’이라는 별명을 갖고 있을 정도로 맛에 관한 한 남다른 감각을 갖고 있는 그녀는, 뛰어난 혀의 감별력만큼이나 탁월한 이야기 솜씨를 자랑한다. 특히 음식에 관한 한 누구도 따라올 수 없는 풍부한 콘텐츠의 소유자다.

요리에 따라 달라지는 맛내기 비결, 음식과 관련된 역사 이야기, 나라별 독특한 음식 문화, 제철음식과 치료 효과, 대장금도 부러워할 마르지 않는 그녀의 풍부한 음식 이야기! 도대체 그녀는 어디에서 그 많은 정보를 얻고 있는 것일까? 우리가 알고 있는 거라곤 그녀가 하루에 한 번은 반드시 회사 식당에 들르는 조리장의 왕팬이고, 하루에도 몇 번씩 Welstory의 웹사이트를 들락거리는 Welstory 마니아라는 것뿐이다.



Welstory는 안전한 위생 관리 시스템과 체계적인 맛 관리 시스템으로 가창 믿을 수 있는 Food Service를 선보입니다



1. Welstory 서울센터 전경
2. 콜드체인시스템
3. 바코드 PDA 시스템



철저한 입고·검수

Welstory는 식품의약품안전청 국가공인위생검사기관인 식품 연구소에서 연간 10만 건 이상의 분석검사를 수행해 온 저력과 국내외 특허를 보유한 식중독균 신속검사기술의 탁월한 노하우를 바탕으로 가장 믿을 수 있는 식재료를 제공해 드리고 있습니다. 특히 금속검출기 등 첨단 장비의 도입과 업계 최대 규모의 분야별 전문 검수인력 운영 등 철저한 입고·검수 시스템을 갖추고 있습니다. 사업장에서도 식재료의 안전성을 위한 확인은 계속됩니다. 매일 입고 시 영양사와 조리사가 품질상태, 제품온도, 차량온도를 확인하고 일지를 기록하며, 냉장·냉동 물류차량에서 사업장 냉장·냉동고까지 곧바로 입고되는 완벽한 시스템을 가동하고 있습니다. 또한 현장 관리자의 자격증 취득을 권장함으로써 모든 사업장에서 노동부가 인증한 위생안전지도사 자격증을 취득한 위생관리 전문인력이 활동하고 있습니다.

적시·적온 배송

창고별 온도관리 시스템은 물론, 실시간 PDA를 이용하여 차량 온도 및 배송현황을 관리하는 중앙관제 시스템을 24시간 가동하고 있으며, 완벽한 콜드체인 물류 시스템을 구현함으로써 적시·적온 배송을 실현하였습니다. 또한 최상의 품질 유지를 위한 선진 냉동기 도입, 차량 냉동칸별 냉각 장치 가동 등 최적 온도 관리를 위해 끊임 없는 노력을 기울이고 있습니다.

철저한 차량 위생 관리

철저한 위생 관리를 위해 차량 환경도 언제나 최적으로 유지하고 있습니다. 매일 지정 세차장을 통한 세차는 물론, 주 1회 자체 소독 세차와 월 1회 세계적인 전문 용역 업체를 통한 차량 살충·살균 작업을 통해 식품 배송에 완벽한 차량 위생 상태를 보장하고 있습니다.

안전한 전처리·조리

생식(生食)용 채소류에 대한 철저한 소독 및 세척으로 위해요소를 사전에 차단하고 있으며, 조리된 음식의 중심온도 측정 및 기록관리 등을 통하여 안전한 음식을 제공하고 있습니다. 또한 균일한 맛을 보장하는 표준화된 조리공정과 7,000여 개의 표준 레시피 구축으로 맛의 품질에 있어서도 신뢰성을 보장하고 있습니다.

국내 최초·최다 식품의약품안전청 지정 HACCP 사업장 보유·운영

2000년 전문 Foodservice 업계 최초로 삼성전자 기흥사업장이 HACCP 지정을 받은 이래 2007년에는 지정 사업장이 총 14개소로 확대되는 등 국내 최다의 식품의약품안전청 지정 HACCP 사업장을 보유, 운영하고 있습니다.

맛있는 식사 제공

맛 평가지수인 FQI(Foodservice Quality Index) 개발을 통해 음식의 맛을 보증하고 있으며, 전문 교육기관인 조리아카데미를 비롯하여 3개의 실험조리실을 갖추고 새로운 맛을 지속적으로 연구 개발하고 있습니다. 특히 한·중·일식 조리테마교육과 연회서비스 조리과정 등 맛 향상을 위한 다양한 프로그램을 통해 끝이 없는 맛의 세계를 탐구하고 있습니다.

꼼꼼한 사전분석·사후점검

완벽한 식품 관련 데이터 분석을 통해 위해요소 사전예방 관리를 실시하고 있으며, 안심할 수 있는 위생안전 확보를 위해 다각적인 점검 및 개선이력 관리시스템을 운영하고 있습니다. 또한 공신력 있는 전문기관에 의뢰하여 수시로 고객만족도를 조사, 반영하고 있습니다.



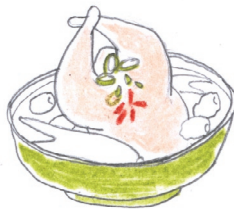
품질향상 및 서비스 전문가 양성

Welstory는 노동부 인증 위생안전지도사(Hygienics & Safety Instructor) 및 푸드테이너(Foodtainer) 양성교육을 정기적으로 실시하고 있습니다. 또한 다양한 사내 교육 시스템을 통해 맛의 달인, 맛 평가전문가(Taste Master : 대장금의 절대 미각의 소유자)를 양성하고 있으며, 맛과 즐거움이 함께하는 행복한 체험을 창조하기 위해 새로운 Food Culture 선도자인 소믈리에(Sommelier)와 바리스타(Barista), 그리고 건강과 웰빙 생활을 약속하는 임상영양사(Healthcare Consultant)와 건강강사(Health Educator) 등을 양성하고 있습니다.

책임지는 고객센터서비스

Welstory는 고객의 소리를 가장 소중하게 듣고 있습니다. 대표전화 1544-8272, 홈페이지, 사업장 비치 엽서 등 다양한 경로로 수집된 고객의 소리는 24시간 이내에 반드시 고객에게 피드백하는 것을 원칙으로 하는 통합 VOC 관리시스템을 운영하고 있습니다. 또한 고객 모니터링 요원을 선발, 운영하는 Customer Consultant 제도 및 현장조리를 수시 지원하는 Corporate Chef 제도를 운영하고 있으며, 매년 CSI조사를 실시하여 각 사업장의 취약 포인트를 개선하고 있습니다. 그리고 사업장별 필요한 대고객 서비스 교육을 제공하는 CS Clinic을 실시해 서비스 에너지가 충만한 사업장을 구현하고 있습니다.

in Everyday Delicious Experiences



episode #3
홍 대리의 울끈불끈 수요일

●●●●●
홍 대리의 울끈불끈 수요일

“하하하... 오늘은 제가 좀 일찍 들어가야 해서요. 식사는 다음에 같이 하는 걸로 하시죠.”
“그래도 곧 점심시간인데 어차피 회사에 가서도 식사는 하셔야 하잖아요.
그러지 말고 함께 식사하시고 들어가세요.”
“아니... 그게 아니고요... 저기, 저 수요일엔 일찍 들어가지 않으면 안되거든요...”

외부 사보 제작회의를 마치자마자 맛있는 점심이나 먹자는 협력업체 담당자들의 권유를 뿌리치고 매정하게 회사로 돌아가 버린
홍보팀 홍 대리! 헬레벌떡 회사 식당으로 뛰어간 그의 얼굴에는 행복한 미소가 가득하다.
“아주머니, 오늘 삼계탕 나오는 날 맞죠? 저 오후에 또 외근 나가야 하니까 마늘하고 국물도 듬뿍 담아 주세요. 네?”
유난히 더위를 타는 홍 대리에게 전통 보양식 조리법을 그대로 따라 만든 회사 식당의 삼계탕은 이 여름을 이겨내게 해주는 효과 만점
의 보약이다. TV에 나오는 유명 맛집에서도 맛볼 수 없는 효과 만점의 삼계탕을 위해 홍 대리는 수요일마다 식당을 향해 전력질주하는
행복한 스프린터가 된다.

오늘 하루 가장 행복한 체험,
세상에서 가장 맛있는 Welstory입니다



맛의 새로운 이름, 맛의 과학 Welstory

음식은 가장 오랜 역사와 노하우를 가진 과학입니다. Welstory는 세상에서 가장 맛있는 식재료로 세상에서 가장 맛있는 메뉴를 만들어낸다는 자부심을 갖고 고객의 오감을 만족시키는 최고의 음식을 제공하고 있습니다. 맛있는 음식은 행복한 사회를 만듭니다. 맛있는 음식은 건강한 미래를 창조합니다. 이제 Welstory는 맛있는 음식을 지칭하는 맛의 대명사가 되고자 합니다.



맛 향상 연구회

Welstory는 고객에게 세상에서 가장 맛있는 음식으로, 오늘 하루 가장 즐겁고 행복한 체험을 선물해 드리기 위해 오늘도 쉼 없이 노력하고 있습니다. 최고의 열정을 가진 조리사와 영양사들의 모임인 맛 향상 연구회는 각 지역별 총 20개의 연구회로 구성되어 맛집 탐방 등 다양한 노력을 통해 각 사업장별 테마 요리를 연구하고 있습니다. 오직 맛 향상과 사업장 고유의 신메뉴 개발을 목적으로 한 순수 연구 모임인 맛 향상 연구회는 고객에게 가장 맛있는 음식을 만들어 드린다는 소명을 위해 항상 최선을 다하고 있습니다.



맛 클리닉

Welstory는 정기적인 행사 외에도 사업장별 수시로 맛을 체크하고 향상시킬 수 있는 기회를 열어놓고 있습니다. 특히 다년간 맛 평가위원으로 훈련된 전문 집단인 맛 평가전문가(Taste Master)의 진행 아래 과학적이고 객관적인 평가 도구인 FQI(Foodservice Quality Index)를 이용하여 사업장의 맛, 메뉴 구성, 음식 온도 등 맛과 관련된 항목을 진단하는 맛 클리닉을 상시 운영하고 있습니다. 맛 클리닉을 통해 진단된 결과는 사업장으로 피드백되어 사업장별 맛 개선을 위한 지원 시스템으로 활용되고 있습니다.



맛 경진대회

Welstory는 맛 향상 연구회를 중심으로 한 해를 마무리하는 의미로, 매년 본부별 또는 사업부 주최로 맛 경진대회를 개최하고 있습니다. 맛 경진대회는 조리사 개인의 조리 기술 향상의 기회이자 신메뉴 개발의 장으로서 도전과 영광이 함께하는 경쟁 무대이며, 매년 이 대회를 통해 신 메뉴 레시피와 새로운 조리 기술이 개발되어 끝없는 맛의 세계를 펼쳐 나가고 있습니다.



a Sweet Smell of Mom

episode #4

선영씨의 특별한 만찬

선영씨의 특별한 만찬

“오늘은 제가 특별한 만찬을 대접해 드릴게요!”
마케팅팀의 이선영 씨는 이번 프로젝트를 성공적으로 수행하도록 도와준
광고 에이전시의 김 대리에게 감사의 표시로 점심식사 대접을 약속했다.
기대에 차 선영 씨를 찾아온 김 대리! 하지만 선영 씨가 그를 데려 간 곳은 회사 식당이었다.
“어? 특별한 만찬이라더니 웬 회사 식당?”
김 대리는 다소 어이가 없었지만, 그녀가 이끄는 대로 국과 반찬을 담아 식사를 마쳤다.
“음?? 맛은 있네. 뭔가 정갈하고 깔끔하면서도… 음…
뭔가 훈훈한 정 같은 게 느껴지는 음식들이야.”
속으로 음식 맛을 평가하며 식사를 마친 김 대리에게 선영 씨가 빙긋 웃으며 물었다.
“음식 맛이 어떠세요?”
“어, 생각보다 굉장히 맛있네요.”
“그것뿐이세요? 뭔가 엄마의 향기 같은 게 느껴지지 않나요?”
“어?? 그리고 보니, 뭔가 익숙한 느낌이더라니
이거 정말 엄마가 만들어주시던 음식 맛이네요. 하하하”
“어머, 김 대리님도 그걸 느끼셨군요. 사실, 저요,
김 대리님께 매일 이렇게 엄마의 향기가 나는 음식을 만들어 드리고 싶어졌거든요.
오늘 여기로 모셔온 것도 그 말씀을 드리고 싶어서….”
“예? 아니, 선영 씨…!”

선영 씨의 특별한 만찬은 선영 씨의 특별한 프러포즈였다. 일 년 뒤 회사 식당에서는 선영 씨와 김 대리의 피로연 잔치가 벌어졌다.
'식구(食口)는 식사를 같이하는 사람입니다. 매일매일 한 끼의 식사를 함께하는 우리는, 세상에서 가장 소중한 가족(家族)입니다'
라고 쓰여진 Welstory의 축하 플래카드와 함께….



전문 Foodservice 사업에서
식재료 유통, 외식 사업까지!
이제 어디에서나 Welstory를 만날 수 있습니다



가장 행복한 체험을 선사해 드리는
전문 Foodservice 사업

음식은 하나의 문화입니다. Welstory는 산업체·오피스·병원·관공서·연수원 등 다양한 분야에 걸쳐 Foodservice 운영을 통해 고객 여러분께 가장 행복한 체험을 선사해 드리고 있습니다.

Welstory는 이를 통해 고객 여러분께 Food가 아닌 Food Culture의 진면목을 선보이고, 단지 먹는 것이 아닌 체험하는 음식문화, 삶의 질을 높여주는 행복한 Welstory를 창조할 것입니다.



식생활의 신선한 혁명,
식재료 유통 사업

Welstory는 전국적인 물류 네트워크를 구축하고, 선진 구매기법의 활용과 유통구조의 혁신을 통해 신선하고 깨끗한 식재료를 합리적인 가격으로 신속하게 공급하고 있습니다. 철저한 품질보증 Process와 다양한 식재료 품목의 규격화·표준화를 선도하는 것은 물론, 고객 특성에 맞는 식재료들을 맞춤형으로 제공하고 있습니다. 아울러, 고객의 성공을 위한 다양한 교육 커리큘럼, 운영컨설팅 등 차별화된 부가서비스를 제공함으로써 고객만족을 극대화하고 있습니다. 또한 부설 전문연구기관인 식품연구소를 통해 고품질 식재료인 '후레시스(FRESIS)' 브랜드의 자체 PB 상품을 개발·공급하고 있습니다.



일상에서 만나는 새로운 행복,
Welstory의 외식 사업

Welstory는 전문 Foodservice 사업을 통해 구축한 경쟁력을 바탕으로 컨벤션 연회 사업과 외식 사업을 전개하는 등 종합 Food Service 기업의 면모를 갖추어 나가고 있습니다. Welstory, 이제는 누구나 일상 어디에서나 만날 수 있는 행복의 새로운 이름으로 더 많은 고객 여러분을 찾아가겠습니다.



Vital Signs of Your Youthful Life



episode #5
이 조리장이 선물하는 약손의 추억



이 조리장이 선물하는 약손의 추억

“김 대리! 자네 얼굴이 왜 그래?”

“아, 네. 어젯밤 뭘 잘못 먹었는지 밤새 설사를 했거든요.

약을 먹었는데도 영 가라앉지를 않네요. 이따 점심시간에 병원에라도 가봐야 할 것 같아요.”

“이런, 사람하고는 찌찌찌... 병원 갈 땐 가더라도 일단 임시방편으로라도 빨리

이 조리장에게 가봐. 그래서야 어디 일을 제대로 하겠어?”

“아무래도 그래야겠죠? 회의 끝나는 대로 바로 가겠습니다.”

회의가 끝나자마자 김 대리가 찾아간 곳! 놀랍게도 그곳은 의무실이 아닌 회사 식당이었다. 이 조리장에게 간밤의 숙취를 해소시켜 주는 것은 물론 복통을 완화시켜 주고 몸의 기를 보해 줄 매실차 한 잔을 처방받고 돌아온 그는 한결 가벼워진 몸으로 오전 근무를 무사히 마쳤다.

‘음식으로 고칠 수 없는 병은 약으로도 고칠 수 없다’는 신념을 갖고 있는 회사 식당의 이 조리장! 그는 우리 회사의 숨겨진 명이다. 숙취의 고통이나 여름철 갑작스런 배탈이나 냉방병, 스트레스로 인한 두통이나 고질적인 생리통쯤은 그가 권해 준 차 한 잔만으로 마술처럼 사라져 버린다. 요리사인지 의사인지 도무지 그 정체를 알 수 없는 이 조리장! 하지만 분명한 건 그가 요리해준 음식들이 기억 속 할머니의 약손처럼 우리의 건강은 물론 오감을 만족시키고 마음까지 따뜻하게 지켜준다는 사실이다.

‘Welstory’라는 그 이름 그대로 말이다.

고품질 식음문화의 모든 것, Welstory가 앞장서겠습니다



식품연구소

1999년 1월에 오픈한 식품연구소는 식품의약품안전청과 국립수의과학검역원, 국립농산물품질관리원으로부터 국가공인 식품위생검사기관과 축산물위생검사기관, 우수농산물(GAP)인증기관으로 지정받을 정도로 그 전문성과 기술력을 대내외적으로 인정받고 있는 전문 연구기관입니다. 입고 전의 사전검사를 통한 제품 선정에서부터 품질 변화를 지속적으로 정밀 분석하는 것은 물론, 생산현장의 공정 분석, 생산 환경 분석에 이르기까지 철저한 품질관리를 실시하고 있습니다.



조리아카데미

1997년 6월 오픈한 이래 선진화된 식음문화를 선도해 온 조리아카데미는 Welstory 임직원들에게 전문적인 조리 교육을 시행하고 있는 조리 전문교육기관입니다. 이론과 실기를 겸비한 전문 강사진과 함께 현직 대학교수와 외부의 전문조리사들을 위촉강사로 두고 있으며, 체계적인 교육과 실습을 통해 최고의 식음전문가들을 양성하고 있습니다.



서비스아카데미

Welstory는 질 높은 고객 서비스를 위해 서비스아카데미를 통하여 다양한 교육을 시행하고 있습니다. 이론적 배경과 실무경험을 겸비한 전문 강사진과 교육 효과를 극대화할 수 있는 첨단 교육시설을 갖추고 있는 서비스아카데미에서는 서비스 산업의 경쟁력 향상을 위한 다양한 교육 프로그램을 통해 서비스 마인드의 생활화와 친절 서비스 실천의 일상화를 지원하고 있습니다.

**“Welstory,
맛있게! 즐겁게! 건강하게!
이제부터 행복한 이야기,
우리들의 맛있는 Welstory가 시작됩니다”**

Welstory는 1982년 삼성그룹 연수원을 중심으로 Foodservice를 시작한 삼성에버랜드 FoodCulture사업부의 새로운 브랜드입니다. 20여 년을 넘게 지켜온 탁월한 식음 품질과 차별화된 고객 서비스, 그리고 체계화된 전문 Foodservice 운영 시스템과 전국적인 물류 네트워크를 통한 고품질·고효율의 식재료 공급 시스템 등 삼성에버랜드의 핵심역량을 총 결집하여 고객에게 한 차원 다른 서비스를 제공함으로써 새로운 가치를 창출하고자 합니다. 업계 최초로 ISO 9002:14001 인증을 취득하고 식품안전경영대상 수상, 전문 Foodservice 최초 HACCP 지정 등 신뢰할 수 있는 경영 성과를 달성해 온 Welstory의 저력을 아낌없이 보여드리겠습니다. 또한 사회와 상생하는 기업으로서, 더 나은 사회를 위한 헌신과 봉사의 책임을 다할 것입니다. 더욱 신뢰받는 Welstory, 더욱 사랑받는 Welstory가 되겠습니다.



1982	06	삼성그룹 연수원을 중심으로 Foodservice 사업 개시	2002	01 06	병원성 미생물 및 유전자재조합식품 검사 기술에 관한 업무제휴 체결((주)코젠바이오텍) 식품연구소 국가공인 축산물위생검사기관으로 지정(국립수의과학검역원)
1994	12	FS(Food Service) 사업부 발족	2003	09 11	2003 서울 사회복지대회 대상 최초 특허등록(병원성미생물 검출방법 및 키트)
1995	04 12	FM(Foodstuff Management) 사업부 발족 일본 전문급식업체 닛코쿠 트러스트社와 업무제휴 체결	2004	03 07 10 12	Taste Master 제도 시행 전문 Foodservice 캐릭터 ‘에버스타’ 런칭 사내인증 ‘위생안전지도사’, 노동부 인정증서 획득 식문화 교육프로그램 개발(연세대 산학협동)
1996	11	수해복구지원 국무총리상 수상	2005	04 04 10 12	대구물류센터 개관 MBC ‘희망릴레이 사랑의 밥심’ 캠페인 일본 핫토리 조리학교와 업무제휴 체결 제2회 도농교류상 농림부 장관상 수상
1997	02 06 07 10 10 11	ISO 9002 인증 취득(영국 BVQI사) 조리아카데미 개원 ISO 14001 인증 취득(영국 BVQI사) 전통장류 연구개발 공동연구 협약 체결(한국식품연구원) 명품김치 연구개발 공동연구 협약 체결(부산대 김치연구소) 서울물류센터 개관	2006	05 05 09 10 10 11	건강관리 프로그램 ‘고투웰(gotowell)’ 런칭 일본 카토키치社와 전략적 제휴 체결 사업 내 자격검정 ‘Foodtainer’, 노동부 인정증서 획득 식품연구소 식중독균 신속검출시스템 ©gene-check 개발 ‘대한민국농산물요리대전’ 한국식품연구원장상 수상 Take-out 커피숍 ‘리아체’ 오픈
1998	01 10	유통사업부 출범 (FS·FM사업부 통합) PB상품 ‘후레시스(FRESIS)’ 출시 시작	2007	01 03 07 08 09	‘FoodCulture사업부’로 사업부 명칭 변경 대표 사회봉사프로그램 ‘학교종이.WWW’ 런칭 식품연구소 국가공인 우수농산물(GAP)인증기관으로 지정(국립농산물품질관리원) 외식정보서비스 사이트 ‘비밀닷컴(www.bemeal.com)’ 오픈 FoodCulture사업부 대표 브랜드 ‘Welstory’ 런칭
1999	01 11	식품연구소 오픈 사회봉사 우수기업 대통령상 수상			
2000	05 11	식품안전경영대상 수상(한국능률협회컨설팅) 전문 Foodservice 최초 HACCP 적용업소 지정			
2001	01 07	부산물류센터 개관 식품연구소 국가공인 식품위생검사기관으로 지정(식품의약품안전청)			

Samsung Everland Welstory

경기도 용인시 기흥구 마북동 553-3외 6필지 446-912

tel 1544 8272 | fax 031 288 0880~1 | www.welstory.com



삼성에버랜드