

HAPPY MEAL
HAPPY DAY



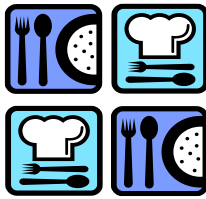
사랑과 정성이 함께하는 맛있는 식사

해피푸드다은 케터링(주)

회사소개서

평택사무실 : 경기도 평택시 오성면 창내리 21-116
(본사.공장) TEL. 681-1435~6 FAX. 681-1437
천안지사 : 582-1436 화성지사 : 8089-1422 아산지사:041-542-9588
홈페이지 : www.hdef.co.kr 블로그 : blog.naver.com/hdef1

단체급식



목 차

1. 인 사 말
2. 회사연혁
3. 지역별 주요 거래처 현황
4. 다른 케터링의 특징
5. 위탁급식? 위탁급식!
6. 위생관리 및 안전관리 방안
7. 식자재 공급 방안
8. 급식 만족을 위한 관리 방안
9. 기타 서비스 방침
10. 이벤트 운영계획
11. 주간식단표 예시
12. 결론



해피푸드다은(주)에 대한 소개를 드리게 된 점에 대하여 감사를 드립니다.

해피푸드다은(주)은 지금 당장의 이윤 추구보다는 장기적 안목에서 편안하고 부담이 되지 않는 위탁경영으로, 귀사의 모든 임직원이 가정에서 식사를 즐기시는 분위기를 연출하여, 언제나 함께 하고픈 귀사의 한 동반자가 되도록 노력하겠습니다.

또한 신선한 식자재의 공급과 최적의 영양 식단 그리고 최상의 서비스를 추구하여, 귀사의 직원의 업무 향상과 건강을 위하여 온 정성을 기울이겠습니다.

저희 해피푸드다은(주)은 귀사의 모든 임직원의 건강을 책임져 귀사의 발전에 작은 보탬이 되고자 항상 최선을 다 할 것입니다.

감사합니다.

해피푸드다은주식회사 대표이사 김 재 단





- 2000. 10. '다은식품' 설립
- 2002. 8. 식자재 '한우리식품' 설립
- 2003. 1. '(주)다은'으로 법인전환
- 2003. 8. 식자재수입사업
- 2003. 5. 안성다은점 개점
- 2004. 2. 공군작전사령부 장교(사관,부사관)식당 보라매회관 운영
- 2004. 8. 자회사 '(주)한우리' 설립(수출입)
- 2004. 9. 천안사무실 설치
- 2011. 2. 위탁급식전문업체 조직개편
- 2015. 8. 이동급식업 밤나무집 인수 및 사업실시



3. 거래처 현황

사랑과 정성이 함께하는 다은 케터링



천안시

대창티엔에스(주), (주)동아화성, (주)기온미, (주)탐탐스, (주)P&A 2공장

안성시

(주)현대리바트, 월팩(주), (주)제일백지, (주)대웅엔지니어링, (주)이루케미칼,
P&A본사

아산시

(주)주영, (주) G.S.I, (주)성곡, (주)신일산업, (주)신기인터모빌, 오성산업(주),
에이블(주), (주)제이에스산업

평택시

한영니트(주), B&S오토테크, 오비스테크(주) 대한공업사, (주)에스엘에스,
(주)태일산업

예산시

(주)클라이젠, (주)영엔시티, (주)하늘온

당진시

대화알로이테크(주), (주)바른찬한울, (주)건성티므론, (주)아영ENG, (주)서호ENG

화성시

(주)엘투와이, (주)월팩화성공장, (주)남일엔프라, (주)코리아에스비식품, (주)메인일렉콤

3-1 식단(예시)

사랑과 정성이 함께하는 다른 케터링



*식단은 귀사의 특성에 따라 변경될 수 있음을 알려드립니다.

구분	월	화	수	목	금	토
조식	백미밥 사골우거지국 두부돈육조림 치커리무침 진미채 깍두기	흑미밥 된장얼갈이국 산적구이 취나물 두유 포기김치	백미밥 버섯매운탕 계란찜 쥐어채조림 파래김 포기김치	기장밥 청국장 비엔나야채볶음 시래기지짐 무말랭이무침 포기김치	백미밥 김치국 미트볼조림 매콤호박볶음 콩자반 깍두기	백미밥 순두부국 스크램블에그 구운김 열무나물 깍두기
중식	잡곡밥 맑은떡국 닭볶음탕 계란말이 콩나물무침 포기김치	백미밥 북어국 돈육매운떡장조림 도라지생채 계란말이 포기김치	흑미밥 콩나물국 제육볶음 상추쌈 오이스틱&쌈장 깍두기	백미밥 크림스프 돈까스&소스 양상추샐러드 토마토파스타 우영조림 포기김치	도토리묵밥 쇠고기양념장 새순겉절이 멸치호두조림 오복지 열무김치	추가밥 우동국물 쫄면 단무지 포기김치
석식	백미밥 홍합근대국 고등어구이 맛살굴소스야채 무생채 포기김치	백미밥 미역국 오징어야채무침 감자채볶음 간장깻잎지 포기김치	새우살야채볶음밥 계란후라이 팬이미소국 단무지무침 장조림 포기김치	백미밥 아욱국 동태무조림 브로컬리&초장 오이지무침 포기김치	백미밥 우영조림 잡채말이 돈육고추장찌개 참나물생채 총각김치	



Why?

“다른 케터링” 인가?

- ✓ 케터링사업 동종업계로는 드물게 450평의 부지.보유
- ✓ 메뉴 개발을 위한 조리 및 주방시설 30평 조리장(본사) 보유.
- ✓ 단체급식 식자재 보관을 위한 냉동.냉장창고 보유.
- ✓ 각 지역별 자사 운영으로 신속 원활한 관리 및 대처.
- ✓ 음식물 책임배상보험 3억원 가입[메리츠 화재]

◆ 자체 사업장 보유로 인한 장점

사업장의 임대료지급 등 불필요한 경비발생 절감 으로 인한 고품질 식사제공.

자체 사업장의보유로 조리환경, 식품 안전에 대한 직접 관리 감독으로 안전한 급식 제공.

◆ 영양사에 의한 체계적인 급식관리 및 위생관리

수석영양사 및 지역영양사들에 의한 체계적인 관리로 영양적, 위생적인 음식을 제공하고, 능률적인 업무 관리로 합리적인 급식이 이루어지도록 관리





다양한 메뉴개발

- 직원의 기호에 맞는 다양한 메뉴
- 계절에 맞는 계절 메뉴
- 직원의 건강을 생각한 영양 메뉴
- 계절, 환경 고려 특식 메뉴

타 업체와 다른 음식

- 인공조미료를 배제한 음식
- 풍부한 양념을 사용한 음식
- 천연재료(멸치, 조개, 홍합, 소고기)를 사용한 풍부한 국물맛의 육수를 이용한 국



고유 한식 위주의 식단

- 천연재료 위주의 식자재 사용
- 가공식품을 가급적 적게 사용



Why?

"위탁 급식" 인가?

위탁급식은 귀사와 손잡고 귀사의 업무향상을 위한 명확한 식사를 제공합니다.

귀사는 ?

- 급식에 대한 부속적 관리
- 업무의 부담 및 경비 절감
- 생산 활동 강화
- 걱정없고 즐거운 식사



다른 케터링은 ?

- 식자재구입
- 조리시설 배치
- 조리
- 주방관리
- 주방인력관리
- 세금계산서 발행
- 기타 관리



5-2. 직영급식과 위탁급식

사랑과 정성이 함께하는 다른 케터링



직영급식		위탁급식
✓ 소량구매로 식재료비 구매 단가 상승 ✓ 메뉴 제공이 단순함 ✓ 노동생산성 및 기기효율성이 낮음 ✓ 단위식당 운영으로 비용 상승	경제성	✓ 대량 계획구매가 가능하며 식자재 구입비용 절감 ✓ 다양한 메뉴관리, 집중관리로 비용이 낮음 ✓ 전문업체로서 생산성에 대응하는 탄력적 경영 가능 ✓ 가격의 계절변동이 적음
✓ 노무비가 높아 안정성은 있지만 새로운 조리기술 습득이 어려워 효율성 저하 ✓ 특수기능자인 조리인 관리에 어려움	노무관리	✓ 주기적은 교육프로그램 실행으로 위탁급식 전문인 양성 ✓ 지점간 정기적 전환배치로 기술향상 가능
✓ 외부단적으로 급식관련 정보수집이 늦음 ✓ 급식담당자의 정기보직 이동으로 전문성과 계획성이 결여됨 ✓ 동일조직체로서 고객서비스 정신 부족	운영	✓ 정보수집능력이 탁월함 ✓ 인재,노하우,조직시설 등 완비 ✓ 고객과의 신뢰관계에서도 적극적 대처 ✓ 상시 위생관리 체제 구축 (HACCP) ✓ 경영원리 도입으로 서비스 정신향상 ✓ 기업경영으로서 적극적인 추진
✓ 다양한 메뉴편성 및 이용자별 영양진단/식단구성을 위한 자료 등의 준비위한 한계성	건강관리	✓ 영양균형까지 고려한 메뉴관리 ✓ 수탁사 메뉴개선팀의 영양진단
✓ 전문요리의 경험자가 적어 서비스 제공이 어려움 ✓ 고정설비로 서비스 대응능력 부족	서비스 확대	✓ 전문요리 및 서비스 제공이 가능 ✓ 이동설비 보유로 서비스 대응능력이 높음



급식위탁의 장점

- 인건비 관리비의 절감
- 안정적 전문 급식의 제공
- 구매 검수등의 간접경비의 지출 절감
- 기업의 경영 효율성 향상



서비스 방침

- 식단을 수시로 경영진과 상의조정.
- 직원의 기호도 조사, 식사만족도 조사.
- 이윤의 일정비율을 서비스 개선에 환원.
- 귀사(교)의 문화활동의 지원.
- 철저한 위생관리로 안전성보장



- 유통경로의 간소화로 인한 원가절감
- 대량구매로 가격변동 대처에 따른 계획구매



- 위탁운영으로 인한 총무과 업무 감소화
- 인력운영에 대한 효율성 배가

- 지속적 메뉴개발로 급식 수준 향상
- 식자재의 전처리 및 조리공정의 개선
- 원재료 투입의 효율 극대화



❖ 안전계획

- 1) 화상등 안전사고의 미연 방지노력
- 2) 가스등 화재방지(폐사의 방화관리 3급 소지자의 철저한 관리)
- 3) 소화기 및 자동확산 소화기 비치 및 수시점검



❖ 품질안전시스템

- 1) 모든 식재료에 대해 원산지, 제조원, 유통기한등 위생 안전사고 예방을 위한 과학적이고 체계적인 품질및 이력관리
- 2) 식자재의 매입에서부터 조리에 이르는 사업의 전과정에 이르기까지 위해요소 사전제거방법론을 개발하고 전사업사장에 적용

❖ 위생점검실시

- 1) 매월2회이상 본사의 위생담당자가 현장에 나가 위생 점검을 실시
- 2) 자체점검표에 따른 점검사항에서 지적사항이 많은 조리장에게 벌점부여 및 재교육실시등 경각심고취
- 3) 계절별 리스크에 대한 적극대처
- 4) 행주, 도마수저등의 철저한 열소독

❖ 위생

- 1) 직원의 위생교육실시
- 2) 직원의 정기적인 건강검진
- 3) 주방기기의 세척,소독 철저
- 4) 주2회 정기적인 위생점검표 작성



❖ 믿을수있는 안전하고 신선한 식재만을 사용

- 1) 쌀품질기준 - 평택뜰에서 생산된 햅쌀 (오성영농과 업무협조 약정체결)
- 2) 축.수산물품질기준 - HACCP인증품 사용
 - 수산:국내산 및 수입산
 - 축산:국내산(돈육,계육)및 호주산청정육(소고기)
- 3) 농산물품질기준 - 국내산 채소류 사용(원산지표시)
 - 산지구매을 통한 직거래 채소류사용
- 4) 양념류 품질기준 - 메이저 브랜드 양념류사용
 - 마늘, 소금 등 기본양념 국내산 사용

❖ 식재료의 신선도 유지방안

물품 구매시

검수매뉴얼에
의한 신선한
식품선택



업장 배송시

냉장.냉동탑차를
이용하여
신선도 유지



업장 입고시

입고시
바로 대면검수 :
원산지, 유통기한,
품직검사





STEP 1

관리팀장의 수시 방문 관리 및 점검 지도
일정수준의 급식의 질 유지확인



STEP 2

일일 만족도 조사
직원의 친절성 점검



STEP 3

일일 안전사고 예방교육
일일 급식 실태 점검만족도 조사
직원의 친절성 점검





1. 행사 지원

귀사의 체육대회, 업무향상 워크샵 등, 각종행사에 적극적인 지원을 하겠습니다.



2. 특별식 제공

귀사의 행사시 특별식을 제공하여 행사의 분위기를 조성하고, 아울러 직원간의 상호 결속을 위한 노력을 아끼지 않겠습니다.



3. 능동적 문제 해결

급식시 작은 불편함이 발생 할 경우 가장 빠른 시간내 능동적이고 적극적으로 대처하여 귀사에 불편함이 없도록 최선을 다 할 것입니다.





1. 생일파티 이벤트

생일자에게 이벤트행사 실시



2. 계절식품및 절기별 특식제공

1. 계절에 따라 입맛에 맞는 식단제공
2. 삼복,동지등 절기에 따라 특별식제공









귀사에 저희 해피푸드다은(주)가 급식제안을 하게 되어 무한한 영광으로 생각합니다.

저희 해피푸드다은(주)는 작은 일에도 언제나 성의를 다하여 차별화된 서비스로 기존의 여러 업체에서 많은 사랑을 받고 있습니다. 저희는 전문적인 급식의 체계를 통한 질 좋은 급식으로 귀사의 발전에 도움을 드리고자 부단히 노력 할 것입니다.

저희 해피푸드다은(주)에게 기회를 주신다면, 귀사에게 질 높은 급식을 제공하여 귀사와 함께 하는 동반자가 되도록 노력하겠습니다. 감사합니다.

해피푸드다은 영업관리 김인선 차장
H.P 010-3899-2891