

COMPANY INTRODUCTION

Samsung Welstory

맛있는 일상이 시작되는 곳
삼성웰스토리

SAMSUNG 삼성웰스토리



삼성웰스토리

경기도 성남시 분당구 구미로 8 (구미동, 엠타워)
www.samsungwelstory.com

SAMSUNG 삼성웰스토리

Our Healthy Story

내 가족이 먹는 음식을 준비하는 마음으로 식재료의 원료와 품질을
엄격하게 관리하여 고객의 식탁을 책임지는 삼성웰스토리.
자연과 사람을 위한 건강한 생각으로 매일의 일상을 더욱 행복하게 만듭니다.

Contents

- 02 **About Us**
연혁
사업분야
주요 고객 업군
- 05 **Competitiveness**
구매 경쟁력
상품 경쟁력
품질보증 / 식품연구소
발주시스템 / 상황처리시스템
물류 경쟁력
- 11 **Our Solution**
고객지원솔루션
고객초청행사
- 15 **Epilogue**
환경개선 POP
거래 시작 전 준비사항
네트워크

연혁

History

식음서비스 40년
국내를 넘어 세계 시장으로

- **1982**
삼성그룹 연수원 식음서비스 사업 개시
- **1994**
식음서비스 운영 사업부 설립
- **1995**
식자재 유통 사업부 설립
- **1997**
용인물류센터, 조리아카데미 오픈
- **1998**
유통사업부 발족
PB(Private Brand) 상품 ‘FRESIS’ 출시
- **1999**
식품연구소 오픈
사회봉사 우수기업 대통령상 수상
- **2000**
급식업계 최초 HACCP 인증 취득
식품안전경영대상 단체급식 부문 대상 수상
- **2001**
김해물류센터 오픈
- **2004**
콜드체인시스템(Cold Chain System) 구축
- **2005**
왜관물류센터 오픈
- **2007**
식음서비스 브랜드 ‘웰스토리(Welstory)’ 런칭
광주물류센터 오픈



- **2008**
삼성그룹 임직원 온라인 쇼핑몰 ‘웰스토리몰’ 오픈
- **2010**
프리미엄 식음서비스 브랜드 ‘델라코트(Delacourt)’ 런칭
- **2011**
웰스토리 모바일 앱 런칭
- **2012**
중국 식음서비스 법인 ‘애보건(爱宝健)’ 설립
일본 최대 식자재 전문기업 ‘고쿠부’사와 MOU 체결
평택물류센터 오픈
- **2013**
삼성웰스토리 창립
- **2014**
농협과 우리 농산물 공급 활성화를 위한 MOU 체결
- **2015**
소비자가 가장 신뢰하는 브랜드 대상 3년 연속 수상
국토교통부 ‘우수녹색물류실천기업’ 지정
베트남 법인 ‘웰스토리 베트남(Welstory Vietnam)’ 설립
- **2016**
중국 식자재유통 법인 ‘상해웰스토리(悅思意)’ 설립
한국물류대상 대통령 표창 수상
- **2017**
남녀 고용 평등 우수기업 국무총리 표창 수상
- **2018**
한국에서 가장 존경받는 기업 3년 연속 수상
- **2019**
강원물류센터 오픈



사업분야

Business Area

Food Distribution (FD)

자연의 신선함을 전하는 식자재 유통사업

신뢰를 바탕으로 엄선된 식자재를 과학적인 유통시스템을 통해 공급하고 고객 성공을 위한 지원 프로그램을 제공합니다.



Global Business

글로벌 식음 문화를 선도하는 삼성웰스토리

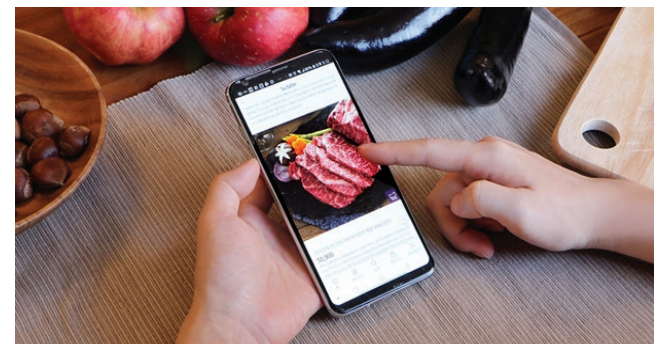
2012년 중국 진출을 시작으로 현재, 중국과 베트남에서 해외 누적 매출을 확대하고 있습니다.



Online Business

삼성임직원 복지몰 ‘웰스토리몰’ 동일한 혜택 제공

건강한 라이프스타일에 필요한 다양한 상품을 판매하고 있는 웰스토리몰은 삼성 임직원과 동일한 조건으로 웰스토리 고객이 이용할 수 있습니다.



Food Service (FS)

품격 있는 공간에서 제공되는 식음 서비스

양한 메뉴 선택의 즐거움이 있는 푸드코트부터 카페테리아, 유러피안 샐러드 뷔페, 고품격 한식당까지, 특별한 공간에서의 맛과 서비스를 경험할 수 있습니다.



주요 고객 업군

Major Customers

급식 분야



Catering & Distribution
캐터링, 유통

- 40년 동안 쌓아 온 과학적 급식 위탁 노하우 보유
- 체계적인 시스템과 품질 관리 제도를 통한 운영
- 2만여개의 업체 최대규모의 다양한 품목 공급
- 입고부터 회차까지 철저한 물류 프로세스



Hospital
병원, 요양원

- 환자의 빠르고 성공적인 회복을 위한 병원 전문 식자재 공급
- 철저한 위생안전 시스템
- 과학적으로 설계한 병원식음 표준 메뉴 보유
- 저작용이, 영양강화를 위한 병원 전용 품목 공급
- 정기적인 병원인증 세미나 참가 신청 기회



Business & Industry
산업체

- 식품연구소 기술을 통한 식자재의 품질을 철저히 관리
- 고객에게 재미와 감동을 선사할 특별한 서비스 노하우
- 식품서비스 품질유지를 위한 교육 프로그램 운영
- 위생안전심포지엄 참가 신청 기회를 통해 위생법규 등 정보 제공



Government & University
관공서, 대학교

- 빅데이터를 통한 다양한 계층의 선호 메뉴 보유
- 맛과 품질, 가격 경쟁력 확보
- 안심하고 먹을 수 있는 신선한 식재료
- 쿠킹클래스*를 통한 다양한 조리스킬 경험

*신청 사업장에 한함

외식 분야



Restaurant
서양식 레스토랑

- 이태리 식자재 공급(유럽, 북미 등을 통한 글로벌 소싱)
- 특수야채 공급확보 (베이지 채소류 등)
- 수입사 연계공급 (치즈, 스파게티류)
- 전국 유명 이태리 레스토랑 상품공급



Hotel & Condo
Wedding Hall
호텔, 콘도, 웨딩홀

- 호텔 전문품목 공급(연회 및 행사관련 고급 식자재)
- 냉장육(Loin) 중점공급 (등심류의 냉장육 공급)
- 상황에 따른 신규 식자재 등록*(요청일 D+3일내)

*일부 품목 제외



Korean / Chinese /
Japanese Restaurant
한·중·일 레스토랑

- 산지직거래*를 통한 안정적 연중 공급(쌀, 김치, 과일, 양채류 등)
- 한우 / 수입육 공급 가능
- 계절별 제철 상품, 정기특가 세일행사
- 전국 유명 한·중·일식 전문점용 식자재 공급

*일부 품목 제외



Resort &
Golf Country Club
리조트, 골프클럽

- 삼성물산의 골프사업과 연계하여 골프장 전용 메뉴풀 구축
- 식품안전성 확보 (위생 / 서비스 교육)
- 신메뉴 제안 및 공동개발



Franchise
프랜차이즈

- 전국 물류망을 통한 안정적 배송
- 가맹 본사상품(CK상품 / PB상품) 개발지원 및 재고운영
- 위생점검 / 서비스 교육지원
- 가맹점 대상 이벤트 지원 (분기별, 연별)



“웰스토리리는 신선한 식자재를
안전하게 공급해 식품서비스의 품질을
한 단계 더 높여 드립니다.”

급식FD그룹 정광민 프로

구매 경쟁력

Purchasing System

장기계약과 직거래를 통한 합리적 소싱

농·수·축산과 가공분야 최고의 구매전문가(MD)가 산지와 협력사를 직접 관리, 최상의 품질을 유지한 상품을 공급하고 있습니다. 협력사와의 장기적인 계약을 통한 가격과 품질 확보는 물론 지속적 동반성장을 구현하기 위한 구매 시스템을 운영합니다.

- 1 식재료 대량구매**
전국 물량을 통합한 대량 구매 품목별 브랜드 최적화, 비축구매를 통한 구매경쟁력 강화
- 2 산지직거래**
농협 및 고흥, 부여 등 지자체와 산지직거래*
MOU를 체결 유통단계 축소로 농수산물 가격 안정화 실현
*일부 품목 제외
- 3 PB상품개발 및 공급**
값비싼 브랜드 로열티를 지불하는 일반상품 대비 가격거품을 제거하고 고객 특성을 고려하여 개발한 맞춤형 PB상품보유
- 4 글로벌소싱**
일본, 미국, 칠레, 호주 등 다양한 곳에서의 글로벌 소싱을 통해 고품질의 식자재를 경쟁력 있는 가격에 제공
- 5 HACCP인증**
원료산지-제조-유통 모든 프로세스의 품질가치 향상 및 안전성을 확보하여 체계적으로 식품의 안전을 관리



상품 경쟁력

Product & Brand

“웰스토리리는 유통구조 혁신, 식품연구소의 안전검사, QA품질모니터링, 상품개발 역량을 활용하여 믿을 수 있는 자체 브랜드 상품을 제공하고 있습니다.”



Private Brand

- FRESIS**

후레스시스(FRESIS)는 안심하고 먹을 수 있는 고품질 식자재를 합리적 가격으로 제공하는 삼성웰스토리의 가공품 PB 브랜드입니다.
- 자연플러스**

자연플러스는 믿을 수 있는 산지에서 신선한 원물만을 엄선하여 고품질 식자재를 제공하는 농수축산 원물 PB 브랜드입니다.



외식FD그룹 김건홍 프로

직수입 육류



글로벌 소싱 경쟁력을 기반으로 호주, 미국, 유럽 등에서 품질이 우수한 육류를 직수입하여 안전하게 공급하고 있습니다.

다양한 품목



파스타, 토마토홀, 올리브 오일 등 이탈리아 전문 식재료 300여 가지를 수입하여 유통하고 있습니다.

글로벌 식자재



웰스토리 국내 동일의 품질기준을 통과한 식재료에 한해 현지 법인과 연계하여 수입에서 유통까지 체계적으로 관리하고 있습니다.

품질보증

Quality Management

식재료 품질에 대한 엄격한 관리시스템 운영
협력업체 식품위생 관리체계 평가와 사전 품질안전 원료관리를
통해 모든 식품관련 위험을 사전에 예방하고 있으며,
협력사를 대상으로 1년에 1회 이상의 현장 점검과 정기평가를 통해
우수 협력사를 지속적으로 확보하고 있습니다.

산지관리

우수산지의 식자재 원료 관리

협력업체

- 품질 저하 예상 품목에 대한 사전 알람으로 선제적 품질관리 실시
- 공정 / 제품 / 시설 등에 대한 세분화된 역량 심사로 품질관리 수준 지속 확보
- 연 단위 정기평가 결과에 따라 품목군별 정예화된 우수 협력사 운영



식품연구소

Food R&D Center

국가공인검사기관으로 전문성 확보된 식품연구기관
식품의약품안전처, 국립농산물품질관리원, 과학기술정보통신부 등
국가공인기관의 인증 취득을 통해 식품 연구 전문성을 확보하여
연간 1만여 건 이상의 검사를 수행하고 있습니다.



1. 보존식검사



2. 수질검사



3. 검사성적서



4. 잔류농약검사



5. GMO검사



6. 방사능검사



7. 식중독균검사



식품연구소 김아진 프로 | 급식FD그룹 김형준 프로

발주시스템

Order System

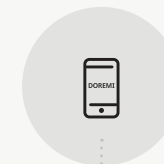
PC와 모바일을 통해 편리하게 발주

식자재 발주전용 프로그램을 통해 주문실행, 수불리포트,
관리자결산서 등 편리한 기능들을 제공하고 있습니다.



Web
발주시스템

doremi.welstory.com



Mobile
발주시스템



기타
발주시스템

FAX & 전화 /
T. 1833-7830



상황처리시스템

CRM System

전담인력의 신속 정확한 문제해결

사업장 배송완료 후 지역 거점별로 문제 상황이 발생하면
신속하고 정확하게 대처하고 있습니다.
또한 전담 인력을 배치하여 친절하게 고객 의견을 수렴합니다.



CRM 이유진

접수

품질불량
중 / 수량 부족
배송불만
고객의견
도레미 상황 등록

확인

· CRM / 배송SP / 영업담당자

· 도래미 VOC

문제해결

· 원인 및 긴급도 판단

· 처리결과 및
현황 피드백 (해피콜)

재발방지

품질 개선조치
품목교환 및 추가배송
배송 코스 / 시간 변경
배송SP교육
개선사항 피드백

물류 경쟁력

Distribution System

식자재 입고부터 보관, 배송까지
철저한 온도관리

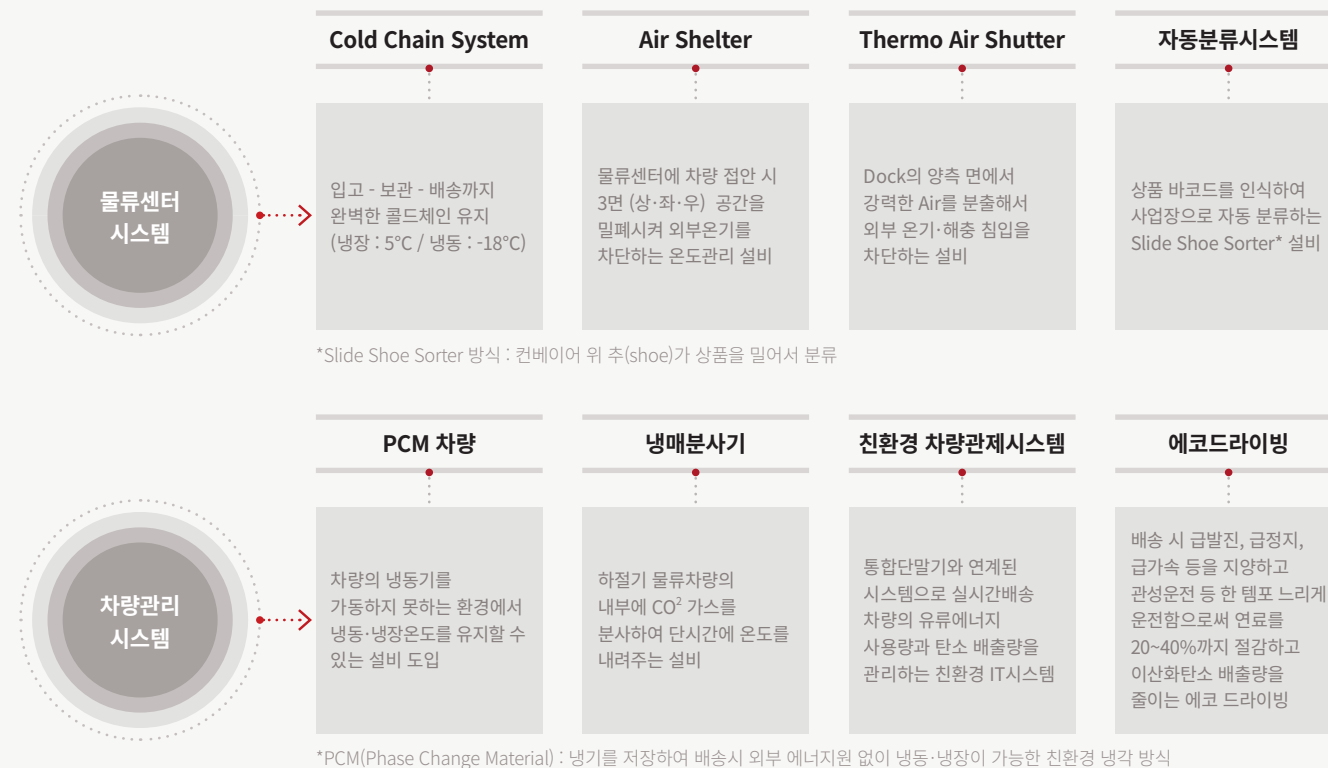


친환경 물류 인증

- 2015년 10월 국토교통부 우수녹색물류실천기업 지정
- 2016년 11월 한국물류대상 대통령 표창 수상



용인센터 임영재SP



“웰스토리는 조리 노하우 공유,
위생안전 컨설팅 및 서비스 교육 등
고객 특성별 맞춤 솔루션을 제공합니다.”

고객지원센터 박상현 프로



고객지원솔루션

Win-Win Growth

삼성웰스토리의 노하우를 공유합니다

고품질 식품서비스를 위한 종합적인 솔루션으로 고객 특성에 맞는 맞춤형 노하우를 전하며 고객과 함께 성장해 갑니다.

1

조리·메뉴 노하우 공유

조리교육 및 컨설팅

- 삼성웰스토리의 조리 노하우와 교육 인프라 활용
- 고객사 니즈에 맞는 맞춤형 조리교육
- 쿠킹클래스 진행



메뉴레시피

- 최신 트렌드를 반영한 추천상품 및 메뉴제공
- 효율화 식자재, 케어식, 영양강화 상품 제공



소식지

- 다양한 식품 트렌드 소개 및 업군별, 단가별 메뉴제공
- 레시피, 메뉴, 이벤트 등 다양한 콘텐츠가 담겨진 소식지 제공

2

이벤트 지원

- 식품서비스에 적합한 다양한 이벤트 정보 공유



3

집합교육

- 병원인증 세미나 개최로 병원군 고객사의 인증제 대비
- 위생안전심포지엄 개최로 개정 법규와 중점관리사항 전파



4

위생안전교육 및 컨설팅

- 철저한 위생관리를 위한 위생안전 법규 및 사례교육
- 사업장별 위생컨설팅 서비스 제공(위생점검 후 피드백)



5

서비스 교육

- 서비스 마인드와 스킬 향상을 위한 교육
- 서비스 향상을 위한 사업장 모니터링 실시(모니터링 후 피드백)



*고객지원서비스는 영업담당자와 사전 협의 및 신청을 통해 제공받을 수 있습니다.

6

고객초청행사

삼성웰스토리 푸드페스타 초청

- PB제품, 조리효율을 위한 식자재, Take-Out상품, 해외 상품 등 다양한 상품을 한눈에 볼 수 있는 상품 부스 운영
- 삼성웰스토리의 핵심 역량을 한눈에 확인하고 체험할 수 있는 Innovation Zone 운영
- 고객별 니즈에 맞는 식음트렌드 세미나 진행



위생관리 책임자

사 진

직책:

성명:

전화번호:

식중독 예방 3대 요령



손씻기

손은 비누로
깨끗하게 닦습니다.



익혀먹기

음식물은
익혀서 먹습니다.



끓여먹기

물은
끓여서 먹습니다.

Welstory

스티커 뒷면 페이지

실온보관

품명

원산지

유통기한년월일

냉장일자년월일

Welstory

해 동 중

품명

원산지

유통기한년월일

냉장일자년월일

Welstory

냉 동 중

품명

원산지

유통기한년월일

냉장일자년월일

Welstory

냉 장 중

품명

원산지

유통기한년월일

냉장일자년월일

Welstory

전 처 리

품명

원산지

유통기한년월일

냉장일자년월일

Welstory

가 공 품

품명

원산지

유통기한년월일

냉장일자년월일

Welstory

접는선▶

식품관리 라벨

Welstory

품명	(수량:)				
원산지		원료소분일	20	년	월 일
유통기한	20	년	월	일 까지	
작업일	20	년	월	일	(오전, 오후)
사용예정일	20	년	월	일	까지 (오전, 오후)
보관방법	냉장, 냉동, 실온	구분	해동, 숙성, 냉각, 냉동		

보존식 라벨

Welstory

144시간 보관

채취일자	월 일 (조·중·석·야식)
폐기일자	월 일 시
채취인	
메뉴명	

거래 시작 전 준비사항

Preparation Item

“안전하고 정확한 식자재 납품을 위해
사전에 꼭 확인해야하는 사항으로 서류만
준비되면 3일이내 공급이 가능합니다.”



스티커 뒷면 페이지



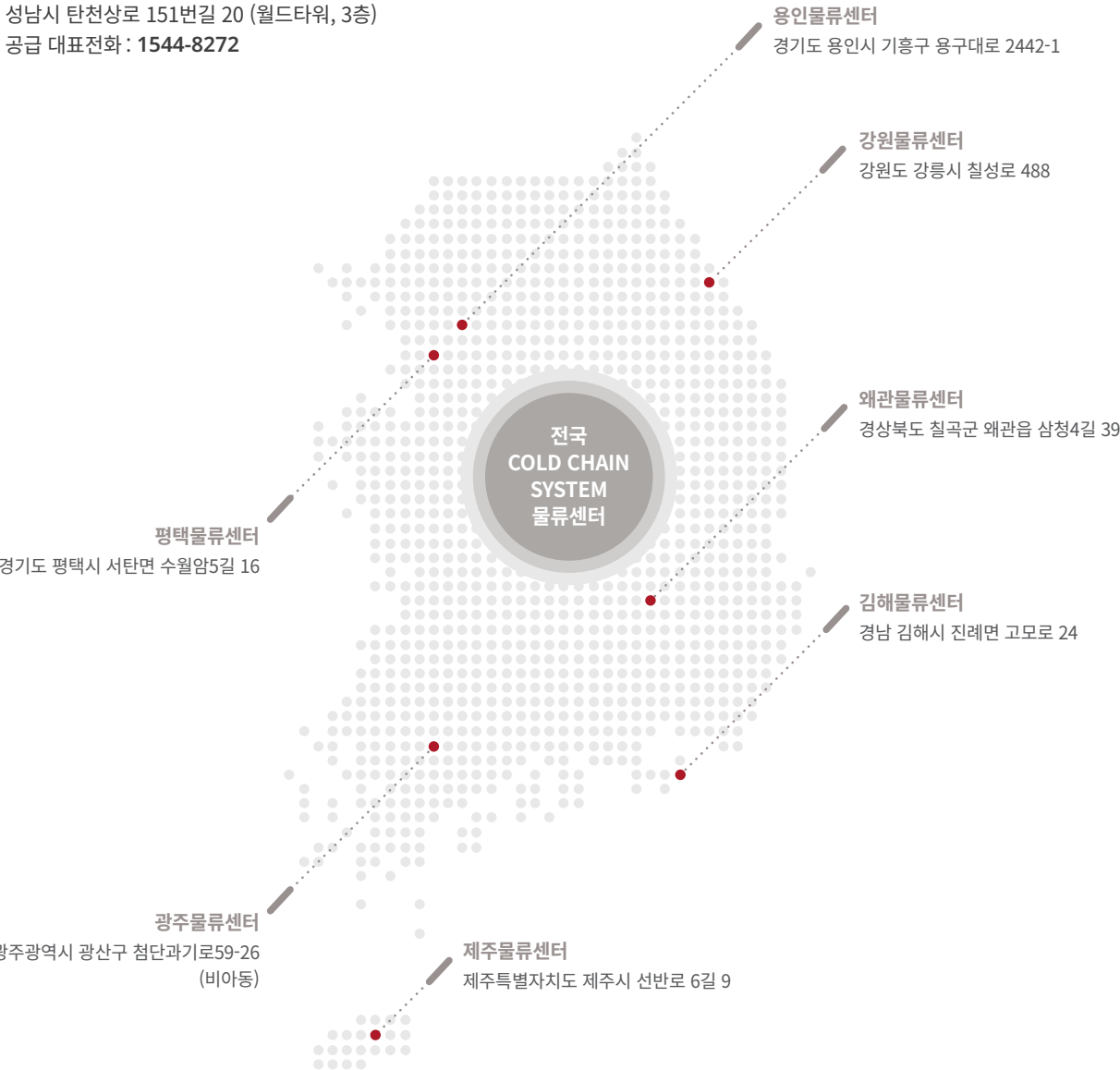
네트워크

Network



삼성웰스토리 FD사업부

경기도 성남시 탄천상로 151번길 20 (월드타워, 3층)
식자재 공급 대표전화 : 1544-8272



삼성웰스토리는 지난 40여년 동안

신선한 식자재를 안전하게 공급하는

체계적 유통시스템, 철저한 품질관리, 과학적 물류인프라를 통해

고객에게 건강한 삶을 제공해 왔습니다.

앞으로도 고객 말씀에 늘 귀 기울이며 미래의 성공을 지원하고

눈에 보이는 안전, 품질, 가격으로 신뢰를 더하는

삼성웰스토리가 될 것을 약속 드립니다.

