Healthy story

SAMSUNG WELSTORY
PROFILE

SAMSUNG 삼성웰스토리

OUR
healthy
STORY

맛있는 건강이
시작되는 곳

매일의 일상에서 스며들듯 자연스럽게
함께하는 식사 공간에서 언제나 유쾌하게
삼성웰스토리가 고객의 진정한 건강과 행복을 열어 갑니다.

Ingredients for a
HEALTHY COMPANY

Milestones

- 1982
  삼성그룹 연수원 식음서비스 사업 개시
- 1994
  식음서비스 운영 사업부 설립
- 1995
  식자재 유통 사업부 설립
- 1997
  용인물류센터 오픈
  조리아카데미 오픈
- 1998
  유통사업부 발족
  (식음서비스 운영 · 식자재 유통 사업부 통합)
  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 3.31
  일본 최대 식자재 전문기업 '고쿠부'社와 MOU 체결
  ERP 시스템 구축
  평택물류센터 오픈
- 2013
  삼성웰스토리 창립 12. 1
  건강특화 서비스 브랜드 '헬스기빙(Health Giving)' 런칭
- 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
  건강관리 앱 'SHP(Smart Healthcare Pal)' 런칭
  FHA 싱가포르 국제요리대회 개인전/단체전 수상
  웰스토리몰 셀렉션샵 '수테이블(Su:table)' 오픈
  중국 식자재유통 법인 '상해웰스토리(悅思意)' 설립
  한국물류대상 대통령 표창 수상
- 2017
  한국에서 가장 존경받는 기업 2년 연속 수상

STRONG ROOTS

뿌리 깊은 전문성을 갖춘 글로벌 식음서비스

지난 35년간 삼성웰스토리가 걸어온 길은
국내 식음산업이 발전해 온 발자취이기도 합니다.
새로운 식음문화를 창출해 온 역량과 경험을 밑거름으로
국내를 넘어 세계의 건강과 행복에 앞장서는
글로벌 식음서비스 전문기업으로 성장하겠습니다.

Key Figures

매출

18,600 억원

식음서비스 운영 사업장

800 개소

식자재 공급 사업장

6,000 개소

※ 2016년 말 기준

삼성웰스토리는 식음서비스와 식자재 유통사업의 균형있는 발전을 통해 안정적인 성장을 이어가고 있습니다. 맛과 영양이 가득한 식사뿐 아니라 소통의 즐거움이 넘치는 공간을 제공하는 식음서비스, 첨단 물류시스템을 통해 안전하고 신선한 먹거리를 책임지는 식자재 유통까지. 식사 이상의 가치를 추구하며 국내를 넘어 중국과 베트남 등 해외진출을 통해 글로벌 식음기업으로 성장하고 있습니다.

ORGANIC GROWTH

맛, 그 이상의 가치로 뻗어 나가는 건강한 성장

삼성웰스토리는 건강을 핵심으로 한끼 식사 이상의 가치를 제공합니다. 진정한 식음서비스는 몸의 영양뿐 아니라 마음의 소통을 이끌 수 있어야 한다는 신념으로 맛 이상의 영감과 행복, 즐거운 삶의 가치를 창출하기 위해 노력합니다.

FRESH IDEAS

앞선 생각으로 창조하는 건강한 삶의 레시피

신선한 재료가 최고의 맛을 완성시켜 나가듯 삼성웰스토리의 앞선 생각은 건강한 삶을 위한 레시피를 창조해 나갑니다. 삼성웰스토리가 차려내는 식탁, 그 위에는 고객의 건강은 물론 자연을 생각하고 지역사회를 배려하는 마음까지 담겨 있습니다.

Our Strengths

메뉴
75,000 세트

식자재
15,000 품목

식품 안전성 검사 (연간)
20,000 회

삼성웰스토리는 혁신과 변화를 통해 식음문화의 새로운 지평은 물론 건강한 환경까지 열어 나갑니다. 한국 최초의 밥소믈리에를 비롯한 삼성웰스토리의 식음전문가가 개발한 레시피는 3만 여개, 메뉴는 75,000 세트에 달합니다. 여기에는 고객의 다양한 취향과 니즈를 만족시키려는 노력은 물론 푸른 지구, 행복한 지역사회까지 생각하는 상생의 마음이 고스란히 담겨 있습니다.

YOUR
healthy
STORY

음식은 소통입니다

한 끼의 식사는 단순히 '먹는' 것을 넘어
우리에게 많은 에너지와 영감을 선물합니다.
몸과 마음의 밸런스를 맞추고
사람과 사람간의 소통을 가능하게 하는 음식,
그 음식에 진심을 담아 삼성웰스토리가
맛있는 소통을 이어 갑니다.

일상을 바꾸는
식탁의 기적

바르게 지어내는 하루 100만식

똑같은 음식이라 할지라도 재료의 신선도나 다양한 조리방법에 따라 맛과 영양은 천차만별로 달라집니다. 또한 다양한 메뉴들이 한데 어우러진 한끼의 식사는 우리의 삶을 가능하게 하는 심신의 에너지입니다. 우리 몸과 마음을 살찌우는 소중한 영양소이자 건강한 변화의 시작이 될 수 있는 음식은 그래서 더 신중하고 까다롭게 엄선되어야 합니다. 삼성웰스토리는 지난 35년 동안 쌓아 온 과학적 식음노하우를 식탁으로 가져와 매일마다 맛있고 영양가 높은 양질의 밥상을 차리고 있습니다.

DELIGHTFUL
STORY

맛 이상의 마음을 나누는 공간

누군가와 함께 식사를 한다는 것

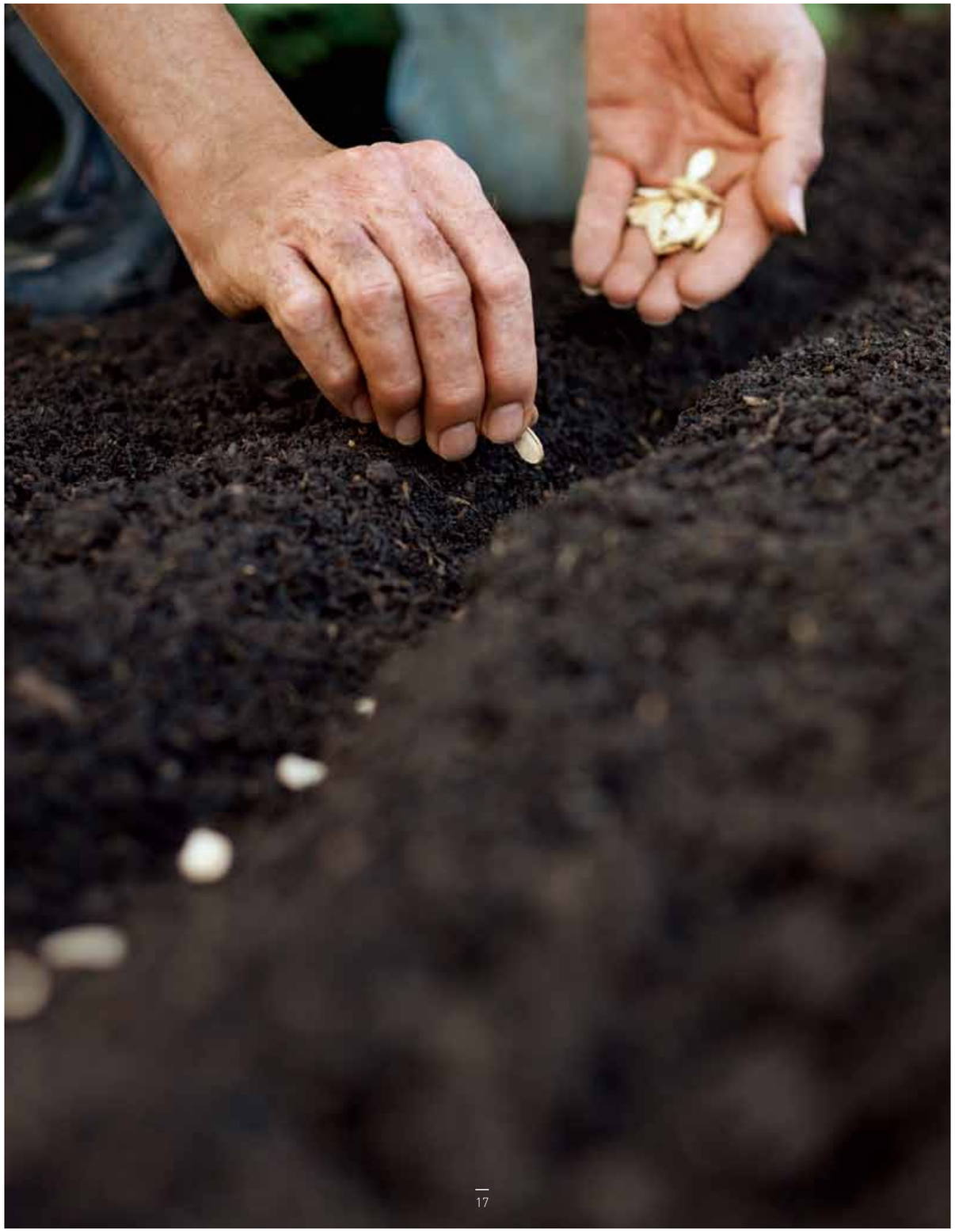
그것은 단순히 밥을 함께 먹는 것을 넘어 한 공간 안에서 마음을 나누는 것을 의미합니다. 삼성웰스토리는 그 특별한 시간이 더 특별해질 수 있도록 공간을 새롭게 디자인해 나갑니다. 이제 식음공간은 단순히 먹기 위한 자리가 아닌 맛있는 소통과 즐거운 휴식이 가능한 또 하나의 힐링공간으로 진화해 나가고 있습니다. 삼성웰스토리는 일상을 충전하고 영감을 느끼며 새로운 생각을 시작할 수 있도록 맛과 멋이 한데 어우러진 창의적 식음공간을 제안하겠습니다.

THOUGHTFUL
STORY

착한 상생이 만드는 건강한 식자재

식자재 유통의 바른 표준

연간 3억 식의 식사를 짓고 있는 삼성웰스토리는 믿을 수 있는 산지에서 신선한 재료만을 엄선, 안심하고 먹을 수 있는 고품질의 식재료를 고집하고 있습니다. 삼성웰스토리에게 이것은 너무나 당연한 기본입니다. 삼성웰스토리는 건강한 식자재를 통해 고객에게 믿음과 신뢰를 선사하는 것은 물론, 협력회사와 산지농가, 지역사회와의 공동성장을 도모함으로써 보다 근본적이고 지속가능한 발전을 추구해 나갑니다. 혼자가 아닌 모두가 행복할 수 있는 시스템 안에서 더욱 더 안전하고 믿음이 가는 서비스가 가능하다는 것이 삼성웰스토리의 생각입니다.



HEALTHY

일상을 변화시키는 건강한 식탁

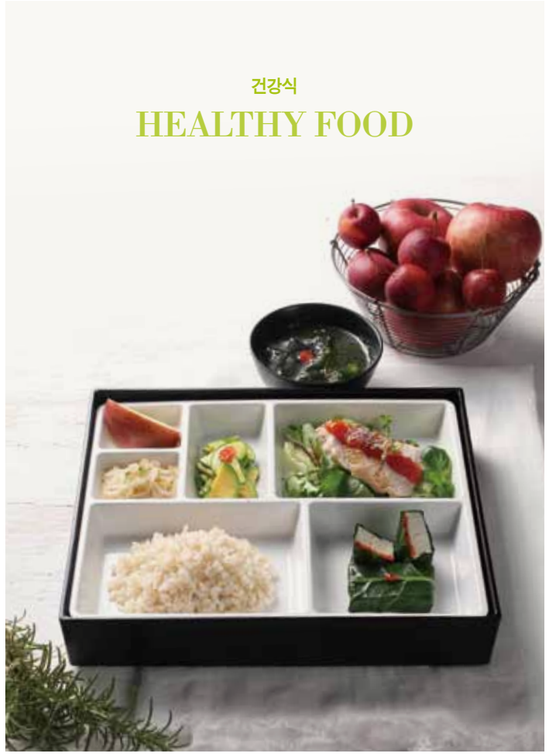
DELIGHTFUL

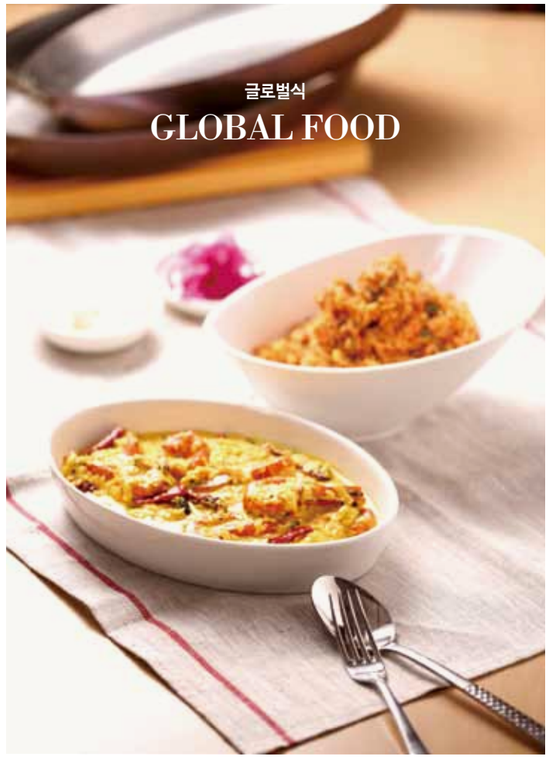
마음을 나누는 즐거운 식음공간

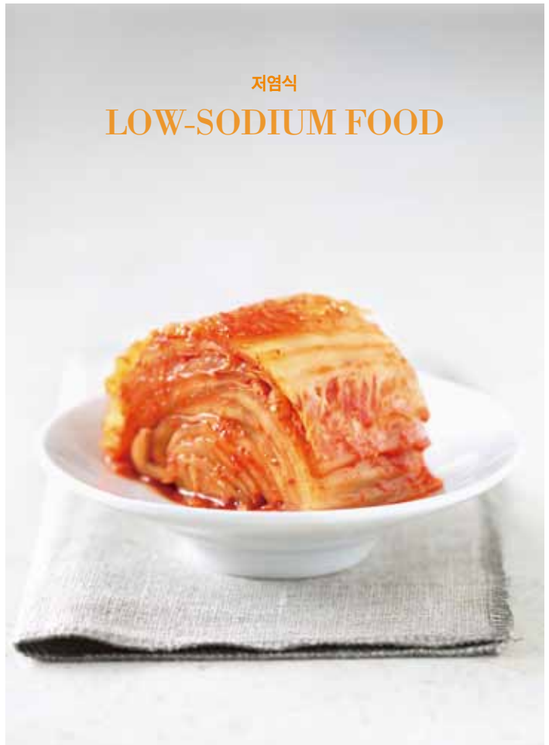
THOUGHTFUL

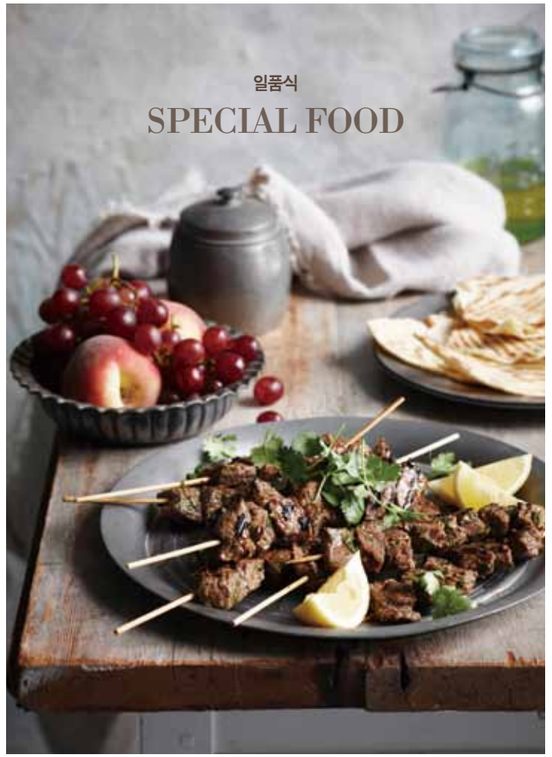
상생으로 지켜 나가는 건강한 식자재

더욱 풍요롭고 특별한 삶, 건강한 행복이
열릴 수 있도록 진심을 담아내겠습니다.









글로벌식

GLOBAL FOOD

다양한 글로벌식을 고객의 니즈와 트렌드에 맞게
개발하고, 조리법을 연구하여 제공합니다.

때로는 현지의 특색을 살려 식재료와
조리법에 충실하게, 때로는 우리만의
입맛을 녹여 새롭게 탄생시켜 고객들에게
새로운 경험을 제공합니다.

건강식

HEALTHY FOOD

삼성웰스토리의 건강식은
특별합니다.

식재료 본연의 신선한 맛을 잘 살린 참신한
조리법으로 조화로운 건강 메뉴 세트를
제공합니다. 리프레쉬가 필요한 식사 시간,
산뜻한 건강식으로 내 몸의 균형을 찾아보세요.

일품식

SPECIAL FOOD

음식은 더 맛있어지고 대화는 더 즐거워지는 곳,
FRIGGA에서 특별한 요리들을 만나보세요.

특별한 날의 만찬을 위해 최고의 셰프가
여러분을 초대합니다. 신선한 제철 샐러드와
시즌별 다양한 메인디쉬, 풍미와 식감이 살아있는
그릴 요리까지, 유럽의 감성이 묻어나는
멋스러운 공간에서 눈과 입이 즐거운 파티가
열립니다.

저염식

LOW-SODIUM FOOD

건강함은 불필요한 것을 덜어내면서
시작됩니다.

나트륨은 음식에 빠져서는 안되는 식재료이지만
정확한 눈금으로 관리되어야 합니다.
삼성웰스토리는 다양하고 창의적인
저염식 조리법으로 맛있는 저염식을
만들어 가며 밥상에서 불필요한 나트륨을 덜어내고
건강을 더해 갑니다.

BUSINESS

삼성웰스토리의 모든 식음서비스는
고객의 건강과 행복을 향해 있습니다.
오늘의 건강에서 내일의 행복까지
삶의 중심에서 건강한 변화를 만들어가는
삼성웰스토리.
고객의 가장 가까운 곳에서
가장 소중한 가치를 열어 가겠습니다.

글로벌식

GLOBAL FOOD

다양한 글로벌식을 고객의 니즈와 트렌드에 맞게
개발하고, 조리법을 연구하여 제공합니다.

때로는 현지의 특색을 살려 식재료와
조리법에 충실하게, 때로는 우리만의
입맛을 녹여 새롭게 탄생시켜 고객들에게
새로운 경험을 제공합니다.

건강식

HEALTHY FOOD

삼성웰스토리의 건강식은
특별합니다.

식재료 본연의 신선한 맛을 잘 살린 참신한
조리법으로 조화로운 건강 메뉴 세트를
제공합니다. 리프레쉬가 필요한 식사 시간,
산뜻한 건강식으로 내 몸의 균형을 찾아보세요.

BUSINESS

일품식

SPECIAL FOOD

특별한 날의 만찬을 위해 최고의 쉐프가
여러분을 초대합니다.

신선한 제철 샐러드와 시즌별 다양한 메인디쉬,
풍미와 식감이 살아있는 그릴 요리까지,
북유럽 감성이 묻어나는 멋스러운 공간에서
눈과 입이 즐거운 파티가 열립니다.
음식은 더 맛있어지고 대화는 더 즐거워지는 곳,
FRIGGA에서 특별한 요리들을 만나보세요.

저염식

LOW-SODIUM FOOD

건강함은 불필요한 것을 덜어내면서
시작됩니다.

나트륨은 음식에 빠져서는 안되는 식재료이지만
정확한 눈금으로 관리되어야 합니다.
삼성웰스토리는 다양하고 창의적인
저염식 조리법으로 맛있는 저염식을
만들어 가며 밥상에서 불필요한 나트륨을 덜어내고
건강을 더해 갑니다.

삼성웰스토리의 모든 식음서비스는
고객의 건강과 행복을 향해 있습니다.
오늘의 건강에서 내일의 행복까지
삶의 중심에서 건강한 변화를 만들어가는
삼성웰스토리.
고객의 가장 가까운 곳에서
가장 소중한 가치를 열어 가겠습니다.

FOOD SERVICE

식음서비스

혁신과 변화로 식음서비스의 새로운 모델을 제시해 온 삼성웰스토리.
국내 급식산업의 눈부신 성장을 주도해 온 그 힘으로 세계로 뻗어나가며
글로벌 식음산업의 건강한 가치를 새롭게 창출하겠습니다.

대한민국 식음서비스 선도 기업

삼성웰스토리는 1982년 삼성그룹 인력개발원에서 식음사업을 시작한 이래, 국내 급식시장의 질적 성장과 식자재 유통산업의 선진화를 이끌며 식음서비스 선두기업으로 자리매김하였습니다. 식음서비스에 과학적 기준과 시스템을 구축하였고, 신선한 식자재 배송의 핵심인 물류 인프라 확장에 집중하였습니다. 또한, 식품연구소와 조리아카데미를 개설하는 등 식음 R&D 투자와 연구를 지속하며 식음 트렌드를 선도하는 다양한 상품과 서비스를 개발하고 있습니다.

고객이 가장 선호하는 브랜드

삼성웰스토리는 식음 트렌드를 선도하는 새로운 식음서비스 모델을 제시하며 고객이 가장 선호하는 브랜드로 성장하였습니다. 급식서비스 부문에서 시장점유율 1위를 기록하고 있으며, 전국 24시간 내 물류 네트워크를 활용한 신선하고 안전한 식자재 유통서비스를 통해 식자재 유통사업도 빠르게 성장하고 있습니다.

글로벌 식음서비스 전문기업

삼성웰스토리는 35년간 국내 대표 식음서비스 전문기업으로서 구축한 역량을 바탕으로 2012년 중국 급식시장에 진출하여 사업영역을 글로벌 시장으로 확대해 나가고 있습니다. 또한, 2015년 베트남 급식 시장 진출, 2016년 중국 식자재 유통시장에 진출하여 활발한 해외 사업을 펼치고 있습니다. 고객의 건강한 삶을 핵심으로 하는 기본 가치에 충실함으로써 글로벌 식음산업의 발전과 더불어 성장하고, 식생활의 행복한 변화를 선도해 나가겠습니다.

PREMIUM FOOD SERVICE

프리미엄 식음서비스

세계의 맛을 즐길 수 있는 품격 있는 식음공간
프리미엄 푸드코트

변화하는 식문화 트렌드에 맞추어 식음서비스의 새로운 모델을 제시합니다. 세계의 대표 음식을 선보이는 전문 식음 코너와 한 끼 식사를 직접 구성할 수 있는 카페테리아에서 다채로운 맛을 경험할 수 있으며, 유러피안 뷔페와 고품격 한식당 등의 레스토랑에서는 특별한 맛의 향연과 최상의 서비스가 펼쳐집니다. 고객 니즈에 맞춘 최적의 식음공간에서 다양한 상품과 전문적인 서비스로 새로운 식음 가치를 제공합니다.

최고의 식음과 골프클럽 운영을 위한
Golf Club Total Package

전문 식음서비스와 50년 역사의 코스관리 노하우로 최고의 골프클럽을 위한 Total Package를 준비했습니다. 삼성웰스토리의 Golf Club Total Service는 골프 클럽을 찾는 고객들에게 다른 곳에서 경험할 수 없는 특별한 휴식과 소통의 시간을 만들어 드립니다.

- 메뉴, 마케팅, 운영까지 골프클럽에 특화된 전문 식음서비스를 제공하겠습니다. 조리연구 전문기관인 조리아카데미 전문 셰프가 골프클럽의 특성을 반영한 최적화된 메뉴를 설계하고 지역 특화 식재료를 활용한 시그니처 메뉴도 선보입니다.
- 코스관리, 조경관리, 서비스까지 50년 노하우의 베네스트와 협업하여 차별화 하겠습니다.
- 골프클럽 VIP관리, Sales지원, 지역친화 활동으로 고객사와 함께 하겠습니다.

과학과 진심이 담긴 최고의 환자식
병원 식음서비스

환자의 빠르고 성공적인 회복을 위해서는 전문적인 식음서비스가 중요합니다. 삼성웰스토리는 철저한 위생안전 시스템과 과학적인 메뉴 설계를 통해 일반적인 치료식은 물론 아랍식, 러시아식, 동남아식 등 외국인 환자를 위한 글로벌 환자식까지 제공합니다. 한치의 오차도 허용되지 않는 병원 식음서비스는 식이별 임상 영양사와 전문 조리사가 관리하며, 3천여 개의 병원식음 표준메뉴를 활용해 환자별 맞춤형 치료식을 제공합니다.

한편 삼성웰스토리는 '케톤식 식사 가이드(세브란스병원)', '암 꼭 알아야 할 치료 영양 가이드(분당서울대병원)' 등과 같은 환자식 전문 서적을 대학병원과 공동으로 발간함으로써 환자의 특성에 맞는 전문 치료식을 지속적으로 연구개발하고 있습니다.

또한, 환자의 회복은 치료식에서 나아가 맛있는 환자식과 진심이 담긴 서비스가 함께 이루어져야 한다는 생각으로, 환자들에게 활력을 줄 수 있는 다양한 서비스와 이벤트를 제공하고 환자식에도 트렌드를 반영한 새로운 메뉴들을 지속적으로 개발하고 있습니다.

Golf Club Total Package

병원 식음서비스

HEALTHY FOODS & PROGRAMS

건강식 및 건강관리 프로그램

Health Giving 365

헬스기빙 365는 똑똑하게 설계된 맛있는 건강식 전문 코너입니다. WHO의 1일 나트륨 섭취권장량에 맞추어 소금을 사용하고 건강한 식재료와 몸에 좋은 건강 조리법을 활용합니다.

Health Giving Salt-Down

헬스기빙 솔트다운은 불필요한 나트륨을 밥상에서 덜어내기 위해 전 사업장에 걸쳐 시행하는 캠페인입니다.

- 한국인의 식사에 기본이 되는 국 염도 관리, 국 양 선택제 시행, 저염 김치 제공
- 바나나 고추장으로 만든 건강 비빔장, 올리브오일과 조청쌀엿 및 천일염으로 만든 저염 드레싱
- 소금 대신 북어, 멸치, 버섯, 새우, 다시마 등을 오븐에 굽고 갈아 만든 천연조미료 사용

Health Giving Diet

헬스기빙 다이어트는 헬스기빙 365 건강식을 기반으로 하는 식생활 코칭 프로그램입니다. 8주 이상 집중 시행하는 맞춤형 건강관리 프로그램으로, 건강한 식사법을 제안하여 비만과 대사증후군을 개선합니다.

개인별 목표 설정 → 건강식 식이요법 및 기록관리 → 전문상담 및 건강정보 제공 → 목표달성 측정 및 유지관리

Health Giving Day

헬스기빙 365 건강식으로 일상에 지친 몸을 힐링하는 날입니다. 몸의 균형을 찾는 건강한 식습관을 체험할 수 있습니다.

삼성엔지니어링 헬스기빙 365

헬스기빙데이 포스터

SPECIAL SERVICE, ONLY IN SAMSUNG WELSTORY

삼성웰스토리의 특별한 서비스

다양한 맛을 찾아 떠나는 미각 여행

Brand Week 최신 트렌드의 외식 메뉴를 도입하여 브랜드 주간을 운영합니다. 인기 메뉴 그대로를 한 공간에서 만나고 즐길 수 있습니다.

팔도면기행전 부담없이 가볍게 즐길 수 있는 면 요리에 대한 인기가 높아지고 있습니다. 전국 팔도의 특색이 반영 된 맛을 구현하는 장인에게 조리법을 전수 받아 '장인의 맛'을 느낄 수 있는 이색적인 면요리를 선보입니다.

Global Taste Road 각 나라별 대표 음식들을 경험하는 세계 별미 일주! 아메리칸, 이탈리안, 오리엔탈, 인도식, 중식, 일식 등의 글로벌 푸드와 함께 탕, 찌개, 소반, 면, 비빔요리 등 다양한 한식까지, 매일 색다른 세계의 맛으로 초대합니다.

마음까지 헤아리는 고객 배려 서비스

예비맘 케어 서비스 임산부를 위한 특별 서비스입니다. 영양 보충을 위한 특별 간식을 제공하고 임산부 전용 테이블과 좌석을 마련하여 편안하게 식사할 수 있도록 돕습니다.

찾아가는 간식서비스 고객이 있는 곳으로 직접 찾아갑니다. 이벤트도 제공하여 즐거운 화합의 장을 마련하고 있습니다.

기념일 축하서비스 생일축하 파티를 지원합니다. 파티를 위한 테이블과 식사, 이벤트 소품 등을 제공해 특별한 날을 더욱 특별하게 만들어 드립니다.

IT와 식음서비스의 만남

DID(Digital Information Display) 메뉴 정보와 이미지를 디스플레이를 통해 한 눈에 확인할 수 있습니다. 전체 메뉴와 각각의 영양 성분 구성을 편리하게 확인하고 식사 후에는 별점 평가를 통해 식사에 대한 의견도 전할 수 있습니다.

모바일앱 언제 어디서나 메뉴 정보를 간편하게 확인하는 Welstory+와 일상적으로 건강 관리를 할 수 있는 SHP 모바일앱 서비스를 제공합니다. 개인의 건강 프로필과 섭취한 음식, 운동을 다이어리에 기록할 수 있으며 섭취 현황을 분석하여 식사를 추천해 드립니다.

GLOBAL BUSINESS

해외사업

삼성웰스토리가 35년 식음전문노하우를 바탕으로 글로벌 식음기업으로 도약합니다

지난 35년간 국내 급식 산업의 발전을 이끌어 온 삼성웰스토리가 식음 문화를 선도하며 쌓아 온 역량과 경험을 바탕으로 국내를 넘어 세계 식음 시장으로 나아갑니다.

지난 2012년 중국에 '상해애보건기업관리복무유한공사'를 설립하여 중국 급식시장에 처음으로 진출하였으며, 이어서 2015년 베트남 급식시장에도 진출하였습니다. 또한 2016년 중국에 식자재 유통 법인인 '상해웰스토리식품유한공사'를 설립하며 급식과 식자재 유통 사업의 시너지를 통해 글로벌 식음시장을 확대하고 있습니다.

현재 중국 약 50개 급식 사업장, 베트남 약 30개 급식 사업장에서 연간 약 8,000만식의 식사를 제공하고 있습니다.

삼성웰스토리는 글로벌 시장에서도 고객의 건강한 삶을 핵심으로 하는 기본 가치에 충실함으로써 글로벌 식음산업의 발전과 더불어 성장하고, 식생활의 행복한 변화를 선도해 나가겠습니다

FOODSTUFF DISTRIBUTION

식자재 유통

신선하고 안전한 식자재 유통은 삼성웰스토리의 자부심이자
자존심입니다. 믿음과 신뢰를 넘어 고객의 성공과 함께 하는 마음으로
식음서비스 업계 1위의 노하우와 솔루션을 공유합니다.

신선함의 표준이 되는 구매물류 시스템

삼성웰스토리는 자연의 신선함이 고스란히 살아 있는 식자재를 빠르고 안전하게 유통합니다. 이를 위해 전국적인 물류 네트워크를 구축하여 24시간 내 배송이 가능한 시스템을 운영하고 있습니다. 또한, 콜드체인 시스템으로 신선도를 지키고, 운송관리 시스템으로 배송 현황을 실시간 모니터링합니다.

고객 니즈에 최적화된 맞춤형 식자재

1995년 식자재 유통 사업을 시작한 이래 식자재 구매 시스템, 품질관리 시스템, 통합 VOC 시스템, 안전 이력관리 시스템 등의 과학적 시스템을 구축하여 식재료의 원류와 품질, 서비스에 대해 엄격한 관리체계를 운영하고 있습니다. 농수축산 식자재 및 자체 브랜드(PB) 상품까지 1만 5천여 가지의 상품군을 보유하고 있으며, 오랫동안 쌓아 온 Buying Power를 바탕으로 산업체, 오피스, 병원, 레스토랑, 케이터링 등 다양한 고객의 니즈에 맞춘 상품을 제공합니다.

고객의 성공을 지원하는 특별한 서비스

전문 식음서비스 업계 1위의 역량과 비법을 고객과 나눕니다. 삼성웰스토리의 고객만이 누릴 수 있는 특별한 프로그램, PSP(Partner Success Program)를 통해 식음서비스 운영의 종합적인 솔루션을 제시하여 고객의 성공을 지원합니다.

FOODSTUFF DISTRIBUTION COMPETITIVENESS

차별화된 식자재 유통 경쟁력

식자재 품질관리시스템

삼성웰스토리만의 철저한 QA(Quality Assurance)시스템을 통해 산지부터 식탁까지 깨끗하고 안전한 식자재를 제공합니다. HACCP(위해요소중점관리기준) 체계를 포함한 150여 개의 품질안전관리 체크리스트에 근거하여 식자재 공급 협력사의 품질관리 역량을 사전에 심사합니다. 안전한 원산지로부터 온 식자재는 물류센터에 입고되어 규격, 선도, 당도, 방사능 검사 등과 같은 식자재 관능검사를 거치며, 식품연구소에서 잔류농약, 미생물 검사 등에 대한 안전성 검사를 실시합니다.

글로벌 소싱

삼성웰스토리는 일본, 미국, 칠레 등 다양한 곳에서 글로벌 소싱을 통해 고품질의 식자재를 경쟁력 있는 가격에 제공하며, 공인된 해외 현지기관과의 네트워크를 활용하여 수입 식자재의 품질을 철저하게 관리합니다. 또한 해외 식자재 공급을 위해 글로벌 소싱과 공급을 동시에 진행하고 있습니다. 2010년부터 극한의 지역에서 생활하는 연구대를 위해 세종기지 등 남극 과학기지에 식자재를 공급해오고 있습니다.

선진 구매시스템

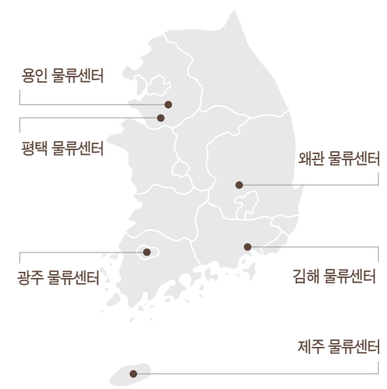
삼성웰스토리는 1만 5천여 개의 식자재 상품군을 보유하고 있습니다. 상품 특성에 맞는 다양한 구매 기법을 활용하여 업계 최고 품질의 상품과 가격 경쟁력을 확보하고 합리적인 식자재 서비스를 제안합니다. 산지 직거래, 비축구매, 글로벌 소싱 등 품목별로 최적의 구매 프로세스를 적용하며, 자체 브랜드(Private Brand) 상품을 개발하여 고객 니즈를 반영한 맞춤형 상품을 제공합니다.

식자재 품질관리 기준

농산 · 과일	Farm to Table 체계 ·750여 개 품목 중금속 및 잔류농약 검사
축산	100% HACCP 인증업체 · 생산이력 직접 관리 · 도축 6개월 이내 제품 공급
수산	100% 수산물 이력관리 · 글로벌 소싱을 통한 가격경쟁력 · 식품연구소 정기 검사
김치	100% 국내산(소금, 고추분 포함) 원칙 · HACCP 인증업체 숙성도 관리 및 출고 전 pH 측정
가공품 · 기타	품질 안전관리 · 제조공정, 유통 단계별 품질관리 · 국제 시황 모니터링을 통한 비축 구매

24시간 신선 공급시스템

자연의 신선함이 살아있는 식자재를 안전하게 유통합니다. 전국 6개의 물류센터를 기반으로 일평균 1,000톤의 식자재를 24시간 내 공급하고 있습니다. 식자재의 입고에서부터 보관 및 배송까지 최첨단 콜드체인시스템을 운영하고, 라우팅(Routing) 시스템을 도입하여 과학적, 효율적 유통을 도모함으로써 산지의 신선함을 고객에게 온전히 전합니다.



콜드체인시스템

입고 물류센터 내 차량 접안 시점의 온도 관리를 위한 'Air Shelter'와 도크 내 온도 관리 설비 'Air Shutter'

보관 물류센터 내부 냉장 5℃, 냉동 -18℃의 완벽한 콜드체인 유지

배송 PCM(Phase Change Material) 차량으로 주차상태에서도 냉장 · 냉동기능을 유지하는 친환경 냉각설비 도입

도래미(DOREMI) 시스템

식자재 주문 시스템 '도래미(Doremi)'를 통해 식음서비스 운영에 필요한 종합적 솔루션을 제공합니다. 道來未, 즉 '맛이 오는 길'이라는 뜻을 담고 있는 도래미 시스템은 편리한 식자재 발주는 물론, 업계 최초로 급식 · 외식 메뉴분석 시스템을 도입하는 등 식당 운영에 필요한 다양한 기능과 컨텐츠를 제공합니다.

Total Solution System, 도래미2.0

- 실시간 식자재 발주 시스템 (http://doremi.welstory.com)
- 메뉴관리, 자동발주, 손익분석, 운영관리 등 서비스 제공
- 시스템 사용 매뉴얼 및 교육 제공

고객 감동 서비스

신선한 식자재를 매일 고객에게 전하는 프로세스를 완벽한 서비스로 완성해 드립니다. 1:1 고객 응대를 기본 원칙으로, Happy Call을 통해 친절한 전문 상담원이 문의사항을 해결합니다. 또한 예상하지 못한 상황으로 추가 발주 또는 문제 해결이 필요할 경우, 'SOS 처리반'이 전 지역 거점별로 대기하며 신속하고 정확하게 처리하고 있습니다.

PARTNER SUCCESS PROGRAM

PSP 프로그램

삼성웰스토리는 급식서비스 국내 1위 기업으로서 쌓아 온 역량과 노하우를 식자재 유통 고객과 공유하기 위해 특별한 고객지원 프로그램인 PSP를 운영하고 있습니다. PSP는 삼성웰스토리의 식자재를 공급받는 고객에게 신선하고 안전한 상품을 공급하는 것은 물론, 동시에 고품질의 식음서비스를 운영할 수 있도록 종합적인 솔루션을 제공하는 프로그램으로, 고객 특성에 따라 맞춤형 식음서비스 노하우를 공유하며 고객과 함께 성장해 갑니다.

조리·메뉴 노하우 공유

메뉴 · 레시피

- 8천여 개의 메뉴 및 레시피 공유
  (한식, 양식, 중식, 일식, 동남아식 등)

웰스토리 키친

- 삼성웰스토리의 조리 노하우와 교육 인프라를 활용한 조리 테마교육 제공
- 건강식, 글로벌식 등 집합 · 방문 교육
- 조리 시연회, 조리아카데미 교육 등 고객 초청 행사 진행

위생안전 교육·컨설팅

위생안전 교육

- 철저한 위생관리를 위한 교육 진행 및 자료 제공
  (위생안전 법규 및 사례 교육)

위생안전 컨설팅

- 사업장별 위생 컨설팅 서비스 제공
  (위생점검 후 피드백)

식음서비스 운영·지원

세미나 개최

- **고객초청 CS세미나** 업계의 최신 CS 이슈와 우수사례를 공유하여 고객의 고객만족경영 지원
- **병원인증제 세미나** 병원인증제를 준비하는 병원군 고객을 위한 이론 교육 및 사례 공유

오픈 컨설팅 패키지

- **삼성웰스토리 우수사업장 벤치마킹** 삼성웰스토리 운영 사업장 벤치마킹을 통한 운영 노하우 공유
- **서비스 교육** 서비스 마인드 및 스킬 향상을 위한 교육 제공
- **이벤트 및 홍보물** 식음서비스 운영에 유용한 홍보물 제공 및 이벤트 지원

ON-LINE BUSINESS

온라인 비즈니스

삼성그룹 임직원을 대상으로 2008년 온라인 식품전문 쇼핑몰 '웰스토리몰(Welstorymall)'을 오픈하여 운영하고 있습니다. 식음서비스 운영 노하우와 식자재 구매 역량, 품질관리 시스템을 바탕으로 식품에 특화된 종합 쇼핑몰을 구축하고, 품질과 가격 경쟁력 모두를 갖춘 상품들을 판매하고 있으며, 편리한 모바일 쇼핑을 위해 웰스토리몰 모바일앱을 운영하고 있습니다.

웰스토리몰 (www.welstorymall.com)

건강한 라이프 스타일을 위해 다양한 상품을 판매합니다. 고품질의 건강한 식품을 판매하는 'Food Story'부터 즐겁고 건강한 삶을 위한 생활 용품을 다루는 'Living Story'와 여가생활 상품 등을 판매하는 'Life Story'까지 테마별로 다채로운 상품을 선보입니다. 또한, 트렌드와 시기에 따라 특별한 기획전과 즐거운 이벤트도 제공합니다.

SPECIAL SHOP

- **Su:table (수테이블)** 전문가가 엄선한 품질 좋은 제품과 믿을 수 있는 선택을 제공하여 더 가치 있는 라이프 스타일을 약속하는 Food & Kitchenware 전문몰입니다.
- **돈워리픽 (Don't Worry Pick)**: 고객이 필요로 하는 상품만을 골라 가격과 품질 걱정 없이 믿고 구매할 수 있도록 MD가 엄선하여 상품을 추천하는 코너입니다.

SPECIAL SERVICE

- **모바일 쇼핑** Food, Living, Life Story 전 상품 및 특별 기획전을 편리하게 만나볼 수 있는 웰스토리몰의 모바일 쇼핑 어플리케이션입니다.
- **명절 선물** 원산지에서 엄선된 귀한 상품만을 골라 담아내는 명절 선물입니다. 받는 분 드리는 분 모두에게 흐뭇한 선물로 감사의 정을 전할 수 있도록 준비합니다. 받는 분의 건강까지 고려한 상품과 고객맞춤형 서비스를 통해 특별한 품격과 남다른 정성을 전할 수 있습니다.

FOOD RESEARCH & DEVELOPMENT

식음 연구개발

삼성웰스토리에게 음식은 과학입니다.
맛과 영양이 살아 숨쉬는 수 만 여개의 레시피와
업군별로 최적화된 메뉴체계, 그리고 특허로 인정받은 위생안전까지.
삼성웰스토리가 건강한 혁신을 약속합니다.

국내 최다인증 공인검사기관, 식품연구소

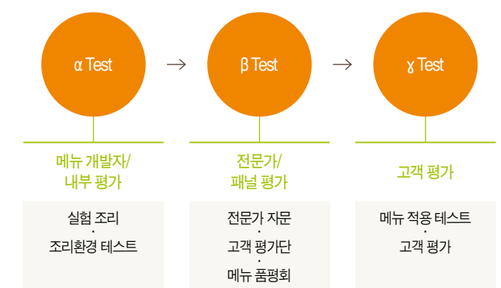
1999년 설립된 식품연구소는 사전 분석과 검사 활동을 통해 산지로부터 공급받는 식재료의 안전성을 확보하고, 과학적 식음서비스에 대해 연구합니다. 식품 위해 미생물 검출방법을 비롯하여 14건의 특허를 보유하고 식중독균 검출키트 등 위생안전 특허상품을 개발하는 등 업계 최고 수준의 연구개발 역량을 갖추고 식음서비스의 근간인 위생안전 관리 기술을 선도해 나가고 있습니다.

공인검사기관 인증 식품위생 검사기관, 노로바이러스 검사기관, 방사능 검사기관, 축산물위생 검사기관, 농산물 우수관리 인증기관(GAP), 쌀현미품종 검정기관, 유전자재조합(GMO) 식품 검사기관, 기업부설연구소

8개국 해외 현지 검사기관 네트워크 중국, 필리핀, 태국, 베트남, 미국, 일본, 터키, 칠레

과학과 맛의 결합, 조리아카데미 & 메뉴엔지니어링

조리아카데미는 1997년 개원 후 조리인력 양성 및 메뉴와 조리법 연구개발의 중추적 역할을 하고 있습니다. 음식의 맛도 과학에 기초한다는 생각으로 맛있는 식사를 위한 연구개발과 레시피 및 조리기술의 표준화 체계를 구축하였습니다. 또한, 고객에게 제공하는 메뉴의 생애주기 관리를 통해 트렌드와 니즈를 상시 반영하고 있습니다. 삼성웰스토리가 운영하는 모든 메뉴는 전문가들이 참여하여 엄격한 과정을 통해 개발되며, 아래와 같이 단계별로 검증 과정을 거치며 과학적이고 맛좋은 식사로 탄생합니다.



BRANDS

브랜드 소개

delacourt

Welstory

FRIGGA PREMIUM

health giving

FRESIS

Food Service Brands
식음서비스 브랜드

slow pot
Snapsnack
도담찌개
Napolipoli
봄이온 소반
asian picks
BROWN GRILL
XingFu CHINA
韓 소담뜰
가츠엔
湯 탕맛기픈
coffee &
take me out
고슬고슬 비빈
韓그루 PREMIUM KOREAN
가화원 KOREAN RESTAURANT
FRIGGA PREMIUM

Healthy Food Service Brands
건강 특화서비스 브랜드

health giving
health giving

Foodstuff Distribution
Private Brands
식자재 서비스 브랜드

FRESIS
자연 플러스

FOOD SERVICE BRANDS
식음서비스 브랜드

delacourt

프리미엄 식음서비스 브랜드

델라코트(Delacourt)는 세계의 다양한 맛과 품격있는 식음문화를 동시에 즐길 수 있는 삼성웰스토리의 신개념 복합 식음문화 공간입니다. 'Delicious & Delightful Food Court'를 의미하며, 미국 뉴욕의 센트럴파크에 있는 야외극장, 델라코트(Delacorte)를 연상시킵니다. 크고 작은 공연의 다양한 볼거리와 그림 같은 풍경을 즐기며 쉬어갈 수 있는 도심 속 휴식처인 뉴욕의 델라코트처럼, 맛있고 다채로운 음식뿐 아니라 매일의 일상에 건강한 에너지를 채워 주는 색다른 식음공간을 제공합니다.

주요 사업장

시그니처타워, 분당서울대병원, 전경련 회관 등

※ 2017년 기준

welstory

급식서비스 브랜드

웰스토리(Welstory)는 건강한 라이프스타일을 제안하는 삼성웰스토리의 급식서비스 브랜드입니다. 'Well'은 건강한 음식을 만드는 식품과학, 자부심, 신뢰를 뜻하며, 'Story'는 삼성웰스토리와 고객이 함께 하는 건강한 이야기를 의미합니다. 과학으로 설계하고 정성으로 조리한 웰스토리가 믿을 수 있는 식음서비스의 가치, 음식을 즐기는 즐거움을 전합니다.

주요 사업장

한국타이어, S-Oil, 대한항공, 두산건설, NC소프트 등

※ 2017년 기준

FOODSTUFF DISTRIBUTION
PRIVATE BRANDS

식자재 PB 브랜드

FRESIS

FRESIS

합리적인 가격의 믿을 수 있는 가공품 전문 식자재입니다

'신뢰, 합리적 가격, 전문성'의 이미지를 표현하며, 식품전문 노하우와 철저한 위생 및 품질관리를 통해 안심하고 먹을 수 있는 고품질 식자재를 합리적 가격으로 제공하는 삼성웰스토리의 가공품 브랜드 입니다.

BRAND STORY

후레시스는 전문식품 브랜드입니다.
오랜 기간 축적해 온 전문가의 노하우로 고객에게 최고의 맛과 행복을 선사해 드립니다.

후레시스는 믿을 수 있습니다.
철저한 품질관리와 과학적이고 체계적인 시스템으로 한번 더 들여다보고 평가하며 안전하게 관리합니다.

후레시스는 합리적입니다.
유통 과정에서 발생할 수 있는 불필요한 과정을 최소화하여 가장 합리적인 가격에 가장 좋은 품질의 제품만을 드립니다.

자연플러스

자연플러스

자연플러스는 안심하고 먹을 수 있는 농·수·축산 PB상품입니다.

대지의 정직함에 정성을 더한 '자연으로부터의 선물'을 상징하는 자연플러스는 믿을 수 있는 산지에서 신선한 원물만을 엄선하여, 안심하고 먹을 수 있는 식자재를 제공하는 삼성웰스토리의 농수축산 원물 브랜드입니다.

BRAND STORY

자연에 정성을 더합니다.
신선하고 우수한 품질의 원물 상품을 전달하기 위해 한결같이 정성을 다합니다.

자연에 신뢰를 더합니다.
고객이 안심하도록 철저한 위생관리와 품질검사를 통과한 믿을 수 있는 원물 상품만을 제공합니다.

자연에 자연을 더합니다.
자연 그대로가 가장 좋은 식재료라는 철학으로 불필요한 공정을 최대한 배제하여 자연의 생생한 맛을 전합니다.

VALUE

삼성웰스토리는 정직한 가치를 추구합니다.
한끼의 식사에 새로운 가치를 더하고 불필요한 것은 덜어내며,
함께 성장을 도모하고 또 그것을 나눌 줄 아는 기업 삼성웰스토리가
건강한 사회, 지속가능한 미래를 약속합니다.

FOODSTUFF DISTRIBUTION PRIVATE BRANDS

식자재 서비스 브랜드

FRESIS

FRESIS

합리적인 가격의 믿을 수 있는 가공품 전문 식자재입니다.

'신뢰, 합리적 가격, 전문성'의 이미지를 표현하며, 식품전문 노하우와 철저한 위생 및 품질관리를 통해 안심하고 먹을 수 있는 고품질 식자재를 합리적 가격으로 제공하는 삼성웰스토리의 가공품 브랜드 입니다.

BRAND STORY

후레시스는 전문식품 브랜드입니다.
오랜 기간 축적해 온 전문가의 노하우로 고객에게 최고의 맛과 행복을 선사해 드립니다.

후레시스는 믿을 수 있습니다.
철저한 품질관리와 과학적이고 체계적인 시스템으로 한번 더 들여다보고 평가하며 안전하게 관리합니다.

후레시스는 합리적입니다.
유통 과정에서 발생할 수 있는 불필요한 과정을 최소화하여 가장 합리적인 가격에 가장 좋은 품질의 제품만을 드립니다.

자연플러스

자연에 자연을 더하다

대지의 정직함에 정성을 더한 '자연으로부터의 선물'을 상징하는 자연플러스는 믿을 수 있는 산지에서 신선한 원물만을 엄선하여, 안심하고 먹을 수 있는 고품질 식자재를 제공하는 삼성웰스토리의 농수축산 원물 브랜드입니다.

BRAND STORY

자연에 정성을 더합니다.
가족에게 최고로 좋은 음식만을 주고 싶은 엄마의 마음으로 신선하고 우수한 품질의 원물 상품을 전달하기 위해 한결같이 정성을 다합니다.

자연에 신뢰를 더합니다.
고객이 안심하도록 철저한 위생관리와 품질검사를 통과한 믿을 수 있는 원물 상품만을 제공합니다.

자연에 자연을 더합니다.
자연의 그대로가 가장 좋은 식재료라는 철학으로 불필요한 공정을 최대한 배제하여 자연의 생생한 맛을 전합니다.

삼성웰스토리는 정직한 가치를 추구합니다.
한끼의 식사에 새로운 가치를 더하고 불필요한 것은 덜어내며,
함께 성장을 도모하고 또 그것을 나눌 줄 아는 기업 삼성웰스토리가
건강한 사회, 지속가능한 미래를 약속합니다.

HUMAN RESOURCES

인재경영

최고의 전문가들이 건강한 미래를 열어 갑니다

사람의 손 끝에서 최고의 맛이 탄생하듯
우리 삶의 최고 가치도 사람에게서 나온다고 믿는
삼성웰스토리는 운영, 조리, 식품관련 연구개발 및
서비스 등 다양한 부문에서 뛰어난 인재를 선발,
최고의 전문가로 성장시키며 건강한 미래의 초석을
다지고 있습니다.

맛 전문가

Master Craftsman Cook | **조리기능장** 최상급의 숙련된 조리기술을 지닌 국가공인 자격의 조리기능장은 삼성웰스토리 맛의 명장으로서 건강한 식사의 제 맛 내기를 총괄합니다.

Co-Chef | **코-셰프** 특급호텔 출신의 전문 쉐프가 한식은 물론 인도, 아랍, 이탈리아 음식 등 다양한 부문에서 체계적인 조리 교육을 담당합니다.

Rice Sommelier | **밥 소믈리에** 2010년 국내 최초로 밥 소믈리에 자격을 취득한 독보적인 밥 전문가입니다. 밥 맛의 객관적인 지표 관리를 위해 전문 식미테스트 장비를 활용하며, 쌀 품종 관리에서 취반, 배식까지 매뉴얼을 통해 체계적으로 개선 방안을 연구하고 적용합니다.

영양 전문가

Co-Dietitian(CoDi) | **코-디** 균형적 영양설계와 고객의 건강뿐 아니라 기호까지 고려한 메뉴를 기획하는 전문 영양사입니다. 다각도의 전문적인 검증을 통해 마련된 고객지향적 서비스에 대한 교육도 제공합니다.

Clinical Dietitian | **임상영양사** 건강증진을 위한 메뉴 개발과 암 예방 식단을 계획하는 전문 영양사입니다.

연구개발 전문가

Food Engineering Specialist | **식품공학 전문가** 식품기술사, 식품기사 등의 자격을 지닌 전문가의 역량을 적극 활용하여 차별화된 연구활동을 수행하고 있습니다. 식재료 안전에서 식사 품질의 개선까지 품질보증과 향상을 위한 전반의 활동을 담당합니다.

Hygiene Specialist | **위생안전 전문가** 정기적인 위생안전 점검을 시행하며, 잠재적 위험까지 대비한 철저한 사전관리 및 사후 개선활동을 위한 안전관리 시스템을 운영합니다.

서비스 전문가

CS Instructor | **서비스 강사** 고객 접점에서 최고의 서비스를 제공하기 위해 영양사, 조리사 및 영업 담당자에게 전문 서비스 교육을 진행합니다. 테마별 서비스 교육 시설과 프로그램을 통해 서비스 마인드를 생활화하고 실천할 수 있도록 지원 합니다.

VOC Manager | **고객의 소리 관리자** 24시간 고객관리체계 운영을 담당합니다. 통합 VOC 관리시스템, 홈페이지, 전화, 이메일 등 전문 VOC 채널을 통해 고객 의견을 접수하여 관리합니다.

FOOD SAFETY

안전경영

기본에 더 충실합니다

삼성웰스토리가 중요하게 생각하는 기본은 신선, 안전, 신뢰입니다. 수확이 이루어지는 원산지에서부터 식재료가 배송되어 고객에게 맛있는 서비스가 제공되는 그 순간까지 삼성웰스토리는 고객이 믿고 신뢰할 수 있도록 철저히 그리고 깐깐히 기본에 충실한 시스템을 구축하고 있습니다.

신선의 기본, 건강한 원산지

삼성웰스토리는 객관적인 기준과 철저한 심사를 통해 식재료 공급 협력업체를 선정하고 관리합니다. 위생안전, 품질 관련 7개 부문 150여 개 항목의 심사 기준을 적용하며, 수입식품은 해외 공인 검사기관을 활용하여 별도로 관리합니다. 또한, 식재료 규격서 및 산지 모니터링 등을 통해 식재료의 품질을 체계적으로 관리하고, 교육 및 간담회 등을 시행하여 협력 업체의 품질관리 역량 강화를 지원합니다.

안전의 기본, 건강한 시스템

삼성웰스토리는 과학적이고 체계적인 물류시스템을 통해 식재료를 공급합니다. 국가공인 검사기관인 식품연구소가 식재료의 안전성과 품질을 검사하며, 위험도 및 사용량 등을 고려하여 미생물과 이화학 검사를 연간 2만회 이상 실시합니다. 배송차량 및 물류센터의 위생안전 관리에도 만전을 기하고 있습니다. 이를 위해 물류센터 내에 원물 전용 검수존을 운영하고, 배송차량과 물류센터의 온도를 적정하게 관리하는 콜드체인 시스템을 운영하고 있습니다.

신뢰의 기본, 건강한 서비스

안전하고 깨끗한 사업장을 위해 위생안전 전담팀이 정기적으로 위생안전 상태를 평가하며, 위생안전 매뉴얼 실행 현황에 대해서도 점검합니다. 또한, 지도 및 점검 역량을 갖춘 '위생안전 서포터즈'가 상시적으로 위생안전을 점검하고 있습니다.

식음서비스 운영 인력 모두가 위생안전 실천에 대한 마인드를 갖출 수 있도록 영양사, 조리사, 점장, 조리원 등 근무자 전원을 대상으로 위생안전 교육을 시행하고 있으며, 매년 위생 안전 심포지엄을 개최합니다. 나아가 시기별 위생안전 이슈 및 지침 등에 대한 교육자료를 전 사업장에 배포하고 있습니다.

식품안전 지원 시스템

품질관리시스템(QM: Quality Management)
협력업체와 식자재의 위생과 품질을 관리하기 위해 2011년 구축한 시스템으로 협력업체 위생관리, 신규품목관리, 이슈/클레임관리, 식자재 안전성검사, 식자재 입고검수를 통해 리스크를 사전에 제어하고 관리합니다.

위생안전시스템(EHS: Environment Health Safety)
식품안전에 대한 관심도가 높아지면서 강화되는 대외규제 및 식중독 등으로 인해 발생할 수 있는 리스크에 대비하기 위하여 2006년 위생, 환경, 보건분야 관련 정보를 전산화하여 관리할 수 있는 시스템을 구축하였습니다.

PARTNERSHIP

상생경영

함께 손잡고
더 큰 미래를 향합니다

삼성웰스토리는 고객의 건강하고 행복한 삶과 함께 수많은 협력회사와 산지, 지역사회와의 공동성장을 도모합니다. 건강한 가치를 함께 창출해 온 파트너와 동행하고 식음서비스 전문기업으로서 쌓아온 역량과 노하우를 널리 나눔으로써 더불어 사는 건강한 사회, 나아가 지구환경의 건강한 미래를 기약합니다.

함께 이루는 성장

Partner Success Program 삼성웰스토리는 메뉴, 조리, 위생안전, 운영, 고객만족 등 다양한 부문에서 식음서비스 전문기업으로서 쌓아온 역량과 노하우를 당사의 식자재를 공급받는 기업에게 제공하며, 제반 프로그램을 지원합니다. 안전하고 신선한 식자재 공급을 넘어 양질의 식음서비스를 운영할 수 있도록 종합적인 솔루션을 제안함으로써 함께 이루는 지속적인 성장을 추구하고, 국내 식음산업의 발전에 기여하고 있습니다.

지역사회 MOU 산지 직거래를 확대하여 농가의 지역경제 향상을 돕고 고객을 위한 신선한 식자재를 합리적인 가격으로 공급하기 위해 노력하고 있습니다. 대표적인 활동으로 농협과 국내 농산물 공급에 대한 MOU를 체결하여 우리 농산물의 판로 확보와 해외시장 진출을 확대하고 있습니다. 또한, 고흥, 부여 등 지역사회와의 MOU를 지속적으로 추진하여 농가가 안정적인 공급처를 확보하는 데 있어 든든한 기반이 되어줌으로써 우리 농수축산물의 발전을 도모합니다.

건강한 성장

정직한 건강 식자재 글로벌 선진 식음기업이 추구하는 지속가능경영은 고객의 건강을 넘어 지역사회와 환경에 기여하는 건강한 식자재 구매활동을 지향합니다. 삼성웰스토리도 유기농 식자재, 첨가물 미사용 수산물, 자연방목 축산물 등과 같이 보다 건강한 식자재를 구매하고 공급하기 위해 노력하고 있습니다. 앞으로도 건강한 환경에서 자란 식재료를 근본으로 하는 식음서비스를 제공하여 고객과 사회의 친환경 가치를 더욱 제고해 나가겠습니다.

친환경 물류시스템 고객과 기업, 사회의 건강한 발전을 위해서는 깨끗한 자연환경을 지키기 위한 노력이 필요합니다. 따라서 삼성웰스토리는 사업의 영위에서 발생하는 환경적 영향을 최소화하는 환경경영을 실천하고 있습니다. 2016년 국토교통부로부터 '우수녹색물류 실천기업'으로 지정 받고 에너지 효율화 및 온실가스 감축 관리를 시행하고 있습니다. 산지 직거래를 확대하여 불필요한 배송 과정을 줄이고, 전국 6개 물류센터의 배송 근무자들에게 에코 드라이빙 교육을 실시하여 배송 차량의 탄소배출을 최소화하기 위해 노력합니다.

SOCIAL CONTRIBUTIONS

나눔경영

최고의 맛은 사랑,
최고의 감동은 나눔입니다

따뜻한 말 한마디, 정성이 깃든 소박한 밥상으로 다시 일어 설 힘을 얻는 것처럼 사랑과 나눔은 작은 관심에서 시작될 수 있다고 믿습니다. 삼성웰스토리는 교육, 환경, 문화, 급식 등 가장 가까운 곳에서 크고 작은 나눔을 실천해 나가고 있습니다.

Cook the Bright Future

사회 구성원 모두가 더불어 건강하고 행복한 밝은 내일을 위한 레시피를 제안합니다. 삼성웰스토리가 가장 중요하게 생각하는 가치인 '건강'을 중심으로 특화된 전문성과 역량을 활용하여 사회에 공헌할 수 있는 다양한 방법을 모색하고 있습니다.

사회공헌 운영조직

삼성웰스토리는 체계적인 사회공헌활동을 위해 자원봉사센터와 20여 개 봉사팀으로 이루어진 사회공헌 전담조직인 삼성웰스토리 사회봉사단을 운영하고 있습니다. 봉사팀은 당사 나눔활동의 주요 테마인 교육, 환경, 문화 부문, 그리고 순수급식 부문으로 구분되며, 3천 여명에 달하는 전 임직원이 자발적으로 참여하여 더 건강하고 나은 세상의 실현에 동참하고 있습니다.

주요 나눔활동

식음 전문기업으로서 지니고 있는 인프라와 핵심 역량을 기반으로 이웃과 함께하는 나눔을 실천합니다. 식사를 통해 소중한 마음을 나누는 한편, 보다 많은 사람이 교육의 기회를 얻고 깨끗한 환경을 즐기며, 문화를 누릴 수 있도록 우리의 지식과 경험을 활용해 돕고 있습니다. 특히 어린이와 청소년을 위한 공헌활동에 주력하여 미래세대의 꿈을 응원합니다. 또한, 업의 특성을 살린 급식 봉사활동을 펼쳐 몸과 마음을 치유하는 따뜻한 밥상을 도움이 필요한 이웃에게 전하고 있습니다.

학교종이 WWW 전국의 작은 분교 어린이들에게 건강한 식습관과 위생관리 방법을 전파하고 쿠킹클래스, 문화활동을 통해 꿈과 희망을 전하는 삼성웰스토리만의 특화된 재능기부형 사회공헌 활동입니다.

국제 아동 후원 전세계 아이들의 소중한 삶을 건강하게 지켜가는 나눔 활동에 함께 합니다. 국제아동돕기연합이 운영하는 카페 '유익한 공간'에 식자재와 식음 서비스 노하우를 지원하며 모금 사업에 참여합니다.

지역아동센터 지원 지역아동센터 급식비 지원, 환경개선 활동, 문화체험 활동 등을 통해 저소득층 아동의 건강한 신체발달과 즐거운 삶을 위한 나눔 활동을 실천하고 있습니다.

농촌 자매마을 농번기 일손돕기와 소득 증대를 위한 지원 활동, 자생력 증대를 위한 노하우 전파 등 다각화된 프로그램을 통해 건강한 농촌을 위한 나눔 활동을 펼치고 있습니다.

NETWORK

본사

경기도 성남시 분당구 구미로 8
대표전화: 1544-8272

식품연구소

경기도 용인시 기흥구 용구대로 2442-1

조리아카데미

경기도 용인시 처인구 포곡읍 에버랜드로 199

물류센터

평택 경기도 평택시 서탄면 수월암5길 16
용인 경기도 용인시 기흥구 용구대로 2442-1
김해 경남 김해시 진례면 고모로 24
왜관 경상북도 칠곡군 왜관읍 삼청4길 39
광주 광주광역시 광산구 첨단과기로 59-26
제주 제주특별자치도 제주시 선반로 6길 9

위탁문의

식음서비스 위탁 문의

서울, 경기, 강원 지역 031-5171-1725
충청 및 전라 지역 041-558-8912
경북 지역 054-979-0733
경남 및 제주 지역 055-340-2512
병원 식음서비스 031-5171-1630
골프장 식음서비스 031-5171-1726

식자재 공급 문의

급식 식자재

서울, 경기, 강원 지역 031-899-0677
충청 지역 041-558-0161
전라 지역 062-971-7245
경북 지역 054-979-0710
경남 및 제주 지역 055-340-2588

외식 식자재

전국 031-5171-1994

중국

식음서비스 법인 '상해 애보건(爱宝健)'

상해시 서회구 홍교로 355호 성개국제빌딩 12층
(上海市徐汇区虹桥路355号城开国际大厦12楼)
전화번호 +86-21-6432-7319/6440-0286-815

식자재유통 법인 '상해 웰스토리(悦思意)'

상해시 서회구 홍교로 355호 성개국제빌딩 12층
(上海市徐汇区虹桥路355号城开国际大厦12楼)
전화번호 +86-21-6440-0286

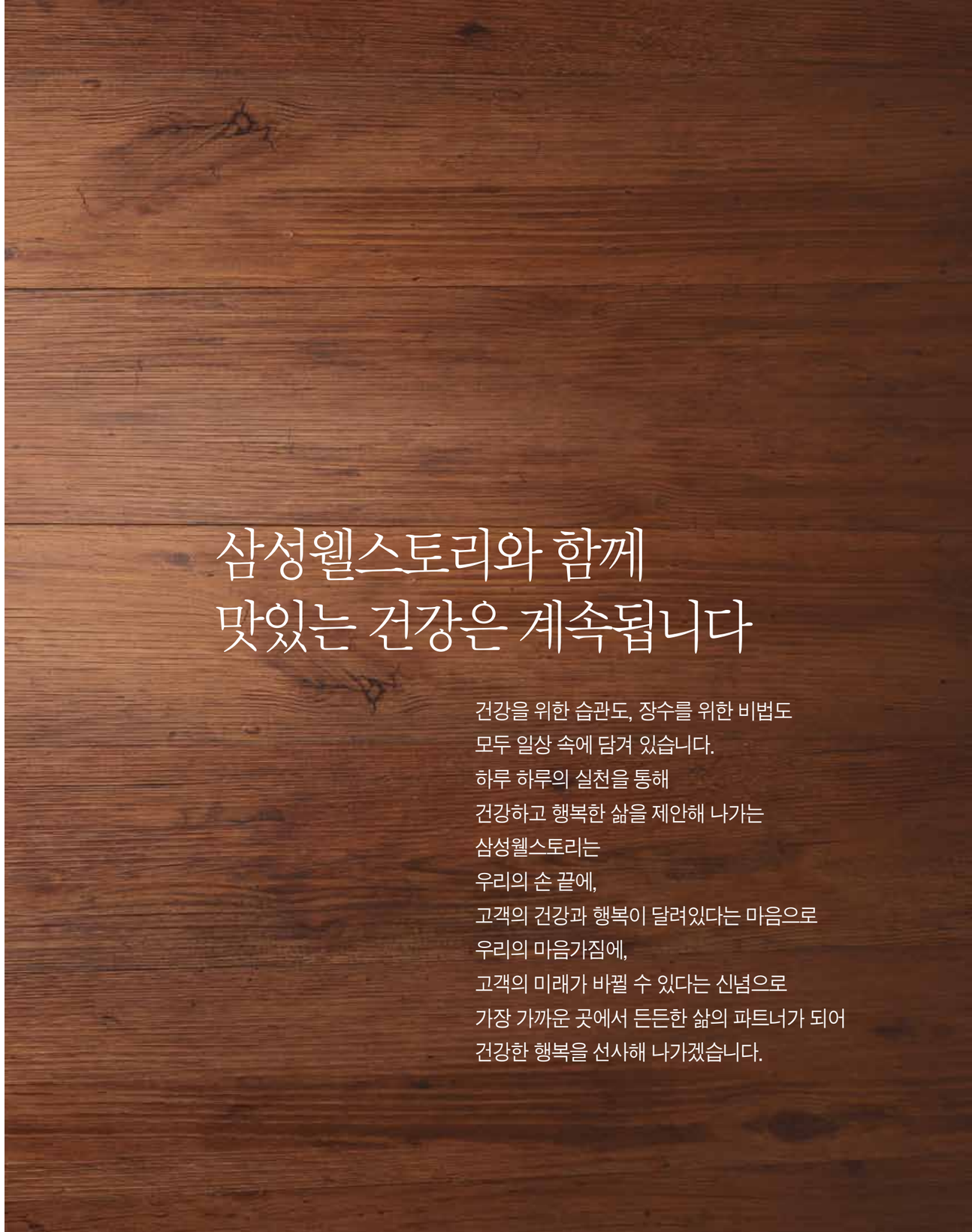
베트남

베트남 법인 '웰스토리 베트남(Welstory Vietnam)'

박닌성 옌퐁공업지구 Halla빌딩 3층
(Tầng 3, tòa nhà Halla, Lô CC2, KCN Yên Phong, Xã Yên Trung, huyện Yên Phong, tỉnh Bắc Ninh)
전화번호 +84-24-1369-9930

'웰스토리 베트남' 하노이 사무소(Hanoi Office)

하노이시 옌화구 쩐타이똥길 168번지 PVI빌딩 4층
(Tầng 4, tòa nhà PVI, số 01 Phạm Văn Bạch, Phường Yên Hòa, Quận Cầu Giấy, Hà Nội)
전화번호 +84-4-3237-3202



삼성웰스토리와 함께 맛있는 건강은 계속됩니다

건강을 위한 습관도, 장수를 위한 비법도
모두 일상 속에 담겨 있습니다.
하루 하루의 실천을 통해
건강하고 행복한 삶을 제안해 나가는
삼성웰스토리는
우리의 손 끝에,
고객의 건강과 행복이 달려있다는 마음으로
우리의 마음가짐에,
고객의 미래가 바뀔 수 있다는 신념으로
가장 가까운 곳에서 든든한 삶의 파트너가 되어
건강한 행복을 선사해 나가겠습니다.

SAMSUNG 삼성웰스토리
www.samsungwelstory.com