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

해피푸드다은

해피푸드다은 위탁급식 회사소개서

인사말

해피푸드다은에 대한 소개를 드리게 된 점에 대하여 감사를 드립니다.

해피푸드다은 은 지금 당장의 이윤추구 보다는 장기적 안목에서 편안하고
부담이 되지 않는 위탁경영으로, 귀사의 모든 임직원이 가정에서 식사를 즐기시는
분위기와 맛을 추구하여, 연제나 함께 하고픈 귀사의 한 동반자가 되도록 노력하겠습니다.

또한 신선한 식자재의 공급과 최적의 영양식단 그리고 최상의 서비스를 추구하여,
귀사의 임직원의 업무향상과 행복을 위하여 온 정성을 기울이겠습니다.

저희 해피푸드다은 는 귀사의 모든 임직원의 행복과 건강을 책임져 귀사의 발전에
작은 보탬이 되고자 항상 최선을 다 할 것입니다.

감사합니다.

해피푸드다은주식회사

대표이사 김 재 달

1. 회사현황

- 회사개요
- 연혁
- 거래처 거래년수
- 관리시스템
- 운영 및 조직
- 수탁업체 현황

회사 개요

“정성된 마음으로 맛과 영양이 담긴 밥 한 끼 맛있게 지어드립니다! ”

회 사 개 요	
회사명	(주) 해피푸드다은
대표자	김 재 단
소재지	본사 : 경기도 평택시 오성면 창내리 21-116 TEL : 031-681-1435 / FAX : 031-681-1437 천안지사 : 041-582-1436 화성지사 : 031-8089-1422
자본금	20,000 만 원
매출액	60억 (16년 기준, 계열사 전체 포함 시 총 80억)
사업범위	위탁급식 / 이동급식 / 식자재유통
종업원수	80명
회사설립 법인설립	2000년 10월 2003년 1월

연혁

2000. 10.	'다은식품' 설립
2002. 08.	식자재 '한우리 식품' 설립
2003. 01.	'㈜다은'으로 법인 전환
2003. 05.	식자재수입사업
2004. 08.	다은케터링 안성점 개점
2004. 02.	공군작전사령부 장교식당 보라매회관 운영
2004. 08	자회사 '㈜한우리' 설립 (수출입)
2007. 09.	천안 사무실(천안지사) 개소
2011. 02.	세계 4위 위탁급식업체 '아프로디테' 경영기법 이수
2011. 02.	세계 1위 위탁급식업체 '원덱스코리아' 경영기법 이수
2014. 05.	화성 사무실(천안지사) 개소
2015. 08.	이동급식업 밤나무 인수 및 사업 실시
2018. 01.	NCS교육 이수

사회복지법인 신생보육원 후원 회사

바르게 살기운동본부 이사

우슬라의 집 후원

해피푸드다은의 거래처

해피푸드다은

“위탁, 이동급식 고객사 거래년속 평균 7년 ”

위탁급식 고객사	거래연속년도
대한공업사	18년
비엔에이오토테크	15년
한영니트	8년
㈜성곡	8년
현대리바트	8년
신일산업	7년
대화알로이테크	6년
오성산업	6년
대화알로이	5년
남일엔프라	4년
제이에스	4년
피엔에이	4년
…	…

이동급식 고객사	계약연속년도
비겐의료기	10년
SLS	8년
…	…

7

저희 해피푸드다은의 평균 계약연속기간은 7년입니다. 고객사의 임직원 분들이 만족하실 때까지 최선을 다해 급식서비스를 진행합니다.급식서비스에 어려움이 있을 시 모든 상황을 열어두고 협의합니다. 18년의 관리 노하우로 최고의 급식서비스를 제공해드립니다. 고객사와 함께 성장하는 해피푸드다은이 되겠습니다.

● 이동급식 주요 거래처 현황입니다

●현재 이동급식은 하지 않고 있습니다

해피푸드다은 급식관리 시스템

해피푸드다은

해피푸드다은

타 급식업체

- 이동급식 주요 거래처 현황입니다
- 현재 이동급식은 하지 않고 있습니다

운영 및 조직

해피푸드다은

"대표이사 직속 조직구성으로 의사결정이 신속하게 이루어 집니다 "

대표이사

대표이사 : 김 재 단

이사

감사

영업부

본부장
팀장1
팀장2
주임

1. 신규 확장
2. 브랜드 관리
3. 마케팅
4. 온라인 마케팅

관리부

시설관리부

부장
팀장
대리
주임

1. 현장 관리
2. 행사 및 운영 지원
3. 서비스 교육
4. 고객만족 서비스
5.사후관리

급식 영양부

조리장

부장
수석영양사
영양사1
영양사2
영양사3

1. 식단 관리
2. 식자재 관리
3. 위생 관리
4. 위생/안전교육 지도

경영지원/운영팀

차장
주임

1. 인사관리
2. 재무관리 및 회계
3. 업무 기획

거래처 현황

해피푸드다은

천안시	대창티엔에스㈜, ㈜동아화성, ㈜기온미, ㈜탐탐스, ㈜P&A 2공장
안성시	㈜현대리바트, ㈜제일벽지, ㈜대웅엔지니어링, ㈜이루케미칼, P&A본사, ㈜피앤아이, ㈜삼화, ㈜동아, 풍광실업
아산시	㈜주영, ㈜ G.S.I, ㈜성곡, ㈜신일산업, , 오성산업㈜, 에이블(주), ㈜제이에스산업, ㈜운수레스, ㈜동양산업, ㈜코윈테크
평택시	한영니트㈜, B&S오토테크, 오비스테크㈜ 대한공업사, ㈜에스엘에스, ㈜태일산업, ㈜세호, ㈜세원전자, ㈜ 부천
예산시	㈜클라이젠, ㈜영엔시티, ㈜하늘온
당진시	대화알로이테크㈜, ㈜삼화E&C, 인바이오텍㈜ , ㈜아영ENG, ㈜서호ENG
화성시	㈜엘투와이, ㈜월팩화성공장, ㈜남일엔프라, ㈜이노맥스 ,㈜메인일렉콤 ㈜진성Q&S
용인시, 인천시	㈜ENC, ㈜국일제지, ㈜카파맥스, ㈜유로트럭서비스

2. 운영계획

- 메뉴 관리
- 인력 관리
- 식자재 수급 계획
- 위생 및 안전관리

메뉴 관리 : 계절별

해피푸드다은

Spring

[쭈꾸미두루치기 / 샛돔구이]

Summer

[얼음동동 물냉면 / 삼계탕]

Autumn

[전어구이 / 꽃게탕]

Winter

[매생이굴국밥 / 굴밥]

- 계절별로 제철인 식재를 사용함으로써 가장 신선하고 질 높은 메뉴 제공
- 계절의 특성상 부족하기 쉬운 영양을 보충할 수 있는 메뉴 중심으로 운영

봄	봄나물, 봄생선을 이용한 비타민 / 무기질의 새콤한 음식
	달래, 미나리, 봄동, 쑥, 가자미, 숭어, 생태, 딸기 등
여름	더운 날씨의 수분 및 전해질 보충과 보양식을 균형있게 제공
	보리밥, 삼계탕, 오이, 가지, 호박, 병어, 갈치, 복숭아, 수박 등

가을	수확의 계절로 과일, 곡식, 생선 등의 풍성하고 영양가 있는 음식
	영양밥, 돈육보쌈, 고등어, 쭈꾸미, 표고, 시금치, 고구마 등
겨울	따뜻한 전골, 탕류와 감기예방을 위한 과일 제공
	대구탕, 버섯전골, 굴김치, 생태, 조기, 대구, 우엉, 무 등

메뉴 관리 : 다양한 테마 메뉴

해피푸드다은

▶ 절기 이벤트 예시

설날	정월대보름	삼복절식	추석	동지
사골떡만두국 조랭이떡국 모듬전	오곡밥 오색나물 대보름 부럼	쇠고기영양탕 삼계탕 돼지고기 수육	대추찹쌀밥 송편 모듬전	팥죽 시루떡

▶ 세계음식 이벤트 예시

일본	중국	인도	베트남	양식
초밥 우동 돈카츠	고추찹채/꽃빵 깐풍기 춘권	커리 탄두리 치킨	쌀국수 월남쌈	함박스테이크 스파게티

▶ 자유테마 이벤트 예시

향토음식	환경의날	과일나라	계절맞이
지역특식 이벤트	잔반없는 날	계절과일 뷔페	호빵이벤트 수박이벤트

식단표 운영 : 주간 식단표

해피푸드다은

"가장 친숙한 한식을 기본으로!
한식 백반과 일품 요리를 건강식, 가정식 위주로 구성하겠습니다"

집밥 스타일 가정식 백반

즉석 일품요리

메뉴 구성
갓 지은 쌀밥 및 잡곡밥 등
국 · 탕 · 찌개 등
주찬 - 육류 (돼지고기,소고기 닭고기 등)
주찬 - 어류 (생선, 어패류 등)
부찬 - 나물류 (산나물, 들나물, 해조류 등)
부찬 - 무침,볶음 류 (더덕무침, 버섯볶음, 회무침 등)
부찬 - 장아찌류 (깻잎지, 고들빼기, 무말랭이, 버섯 등)
다양한 국내산 김치 제공 (배추김치, 깍두기, 겉절이 등)
음료 or 후식 or 숭늉

- 한식위주의 메뉴를 원칙으로 하되, 주 2회 외국식 (양식,일식,중식 등)식단을 운영하겠습니다.

철판닭갈비

고등어김치조림

강된장비빔밥

삼겹살/쌈

식단표 운영 : 조식

해피푸드다은

	월	화	수	목	금
조식 morning	현미밥 사골우거지국 갈치조림 양상추샐러드 모닝빵/딸기잼 포기김치	잡곡밥 동태국 게맛살호박볶음 메추리알장조림 참나물겉절이 깍두기	백미밥 감자수제비국 오징어초무침 계란후라이 소시지구이 포기김치	고구마밥 콩나물해장국 소고기장조림 도라지오이생채 봄동무침 총각김치	백미밥 김치해장국 고등어무조림 브로콜리/초장 삼색겨자채 배추겉절이

- 부담스럽지 않는 단백질, 식이섬유 위주의 식단입니다. (생선, 계란, 야채 위주 식단)
- 천천히 소화되는 복합당질 위주 식단으로 구성되며, 하루 에너지 권장량의 ¼의 식단입니다

식단표 운영 : 중식

해피푸드다은

	월	화	수	목	금
중식 lunch	백미밥 미역국 안동찜닭 탕평채 마늘쫑지무침 포기김치	백미밥 크림스프 돈가스&소스 양배추샐러드 파채콩나물무침 깍두기	백미밥 콩나물국 고등어묵은지조림 배추전 양파부추무침 포기김치	잡곡밥 된장찌개 삼겹살야채볶음 상추/오이고추/쌈장 맛살야채볶음 포기김치	백미밥 순두부찌개 가자미구이 어묵야채볶음 마늘쫑지무침 포기김치

- 에너지를 위한 탄수화물, 단백질 위주의 식단입니다. (고기, 생선, 쌀밥 위주 식단)
- 적정량의 지방과 단백질로 균형 잡히고 영양가 넘치는 식단입니다.

식단표 운영 : 석식

해피푸드다은

	월	화	수	목	금
석식 dinner	잡곡밥 돈육김치찌개 닭살떡볶음 계란후라이 깻잎지 포기김치	백미밥 해물짬뽕국 계란찜 멸치볶음 배추나물무침 포기김치	부대찌개 라면. 떡사리 감자채볶음 포기김치	백미밥 닭개장 감자채볶음 미역초무침 열무나물 포기김치	잡곡밥 모듬버섯찌개 떡갈비조림 스크램블에그 시금치나물 포기김치

- 매콤한 찌개, 국 위주의 식단입니다. (고객사의 요청에 따라 매운 강도와 음식종류를 조절 가능합니다)
- 푸짐하고 영양가 넘치는 식단 위주입니다.

인력 관리

해피푸드다은

" 해피푸드다은의 근무자는 정규직 입니다.
특근 · 시간외 수당 정상지급 합니다. "

영양사 [1명] 상주or관리

- 급식운영 총괄
- 메뉴/위생/서비스 관리
- 고객서비스 관리
- 고객사와 업무협의
- 신메뉴 개발

열정

조리장 [1명] 상주

- 조리 총괄
- 위생 및 안전 관리
- 조리/배식/서비스
- 신메뉴 조리 및 전파
- 고객서비스

성실

영양사 1명
조리사1+@명
본사 관리자 1명

창의

- 전처리 및 세척 담당
- 배식 홀 서비스
- 조리 및 관리
- 위생 및 안전관리

조리원 [@명]

실행

- 업장 운영 총괄
- (CS팀)고객서비스 지원
- 비품 및 업장관리
- (운영지원팀)행사 지원
- 사후관리 / 교육

본사 관리자 및 추가인력

식자재 수급계획

해피푸드다은

“ 건강과 안전을 위해 안전하고 신선한 믿을 수 있는 식자재만을 사용하겠습니다 ”

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

물품 구매시

검수매뉴얼에 의한 신선한 식품선택

업장 배송시

냉장.냉동탑차를 이용하여 신선도 유지

업장 입고시

입고시 대면검수 : 원산지, 유통기한, 품질검사

위생 및 안전관리

해피푸드다은

"해피푸드다은㈜는 18년간(창사이래) 위생사고 이력이 단 한 건도 없습니다"

❖ 안전계획

1) 화상 등 안전사고의 미연 방지 교육
2) 가스등 화재방지(폐사의 방화관리 3급 소지자의 철저한 관리)
3) 소화기 및 자동확산 소화기 비치 및 수시점검

❖ 위생

1) 직원의 위생교육실시 / 자체 위생관리 시스템 운영
2) 직원의 정기적인 건강검진
3) 주방기기의 세척,소독 철저
4) 주2회 정기적인 위생 점검표 작성

❖ 방역 및 소독

1) 월 1회 정기적인 방역관리 : 방역전문 업체에 의한 방역관리
2) 식기소독, 수저소독 : 소독관리 지침서에 의해 실시

위생 및 안전관리

해피푸드다은

❖ 품질안전시스템

1) 모든 식재료에 대해 원산지, 제조원, 유통기한 등 위생안전사고 예방을 위한 과학적이고 체계적인 품질 및 이력관리
2) 식자재의 매입에서부터 조리에 이르는 사업의 전 과정에 이르기까지 위해 요소 사전제거방법론을 개발하고 전사 업사장에 적용

❖ 위생점검실시

1) 매월 2회이상 본사의 위생담당자가 현장에 나가 위생점검을 실시
2) 자체 점검표에 따른 점검사항에서 지적 사항이 많은 조리장에게 벌점 부여 및 재교육 실시 등 경각심고취
3) 계절별 리스크에 대한 적극대처
4) 행주, 도마, 수저 등의 철저한 열소독

증명서

해피푸드다은

사 업 자 등 록 증
(법인사업자)
등록번호 : 125-81-89604

법인명(단체명) : 해피푸드다은 주식회사
대 표 자 : 김재단
개 업 년 월 일 : 2010년 07월 15일 법인등록번호 : 131311-0094577
사업장 소재지 : 경기도 평택시 오성면 장내리 21-116
본 점 소 재 지 : 경기도 평택시 오성면 장내리 21-116
사 업 의 종 류 : [업태] 음식업 도소매업 음식업 [종목] 한식점업 농산물 단체급식
교 부 사 유 :
사업자단위과세 적용사업자 여부: 여( ) 부(V)
2010 년 07 월 15 일
평택 세무서장 (인)
국세청

Pyeongtaek Super
제 민417 호
영 업 신 고 증

법 인 명 : 해피푸드다은주식회사 법 인 번 호 : 131311-0094577
대 표 자 : 김재단 주민등록번호 : 691001-*******
영업소명칭 : 해피푸드다은 주식회사
소 재 지 : 경기도 평택시 오성면 장내리 21 - 116 , 21-2BB, 22-4
영업장면적 : 44.10㎡
영업의종류 : 식품접객업 [일반음식점]
조 건 :
식품위생법 제37조제4항, 같은 법 시행령 제25조 및 같은 법 시행규칙 제42조제4항에 따라 영업의 신고를 수리합니다.
2010년 03월 18일
평택시안중출장소장

<사업자등록증>

<영업신고증>

<생산물배상책임보험>

결론

귀사에 저희 해피푸드다은이 급식제안을 하게 되어 무한한 영광으로 생각합니다.

저희 해피푸드다은은 작은 일에도 언제나 성의를 다하여 차별화 된 서비스로 기존의 여러 고객사에서 많은 사랑을 받고 있습니다. 저희는 전문적인 급식의 체계를 통한 질 좋은 급식으로 귀사의 발전에 도움을 드리고자 부단히 노력 할 것입니다.

저희 해피푸드다은 에게 기회를 주신다면, 귀사에게 질 높은 급식을 제공하여 귀사와 함께하는 동반자가 되도록 노력하겠습니다.

해피푸드다은주식회사

대표이사 김 재 달