

# Garden 5 Tool (가든파이버툴) 공용식당 위탁운영 제안서

## “단체급식의 新文化 (주)델리에프에스가 선도해 나가겠습니다.”

직장생활을 처음 대기업 식품그룹에서 몸담은 이래 외식본부장 기획실장을 하면서 안타까운 마음이 있었습니다.

대기업이 한끼 먹는 식사와 청소년들이 좋아하는 외식 뿐 아니라 커피에서도 외국브랜드를 런칭 시켜 매년 수천억의 로열티가 지급되는 현실에서 식품업계에 청춘을 바친 저로서는 순수 국내브랜드로 건강하고 맛있는 먹거리를 만들어야겠다는 소명이 있는 것 같습니다.

국가를 위해서든 사랑하는 가족을 위해서든 또는 자신이 다니는 직장을 위해서든 열심히 일하시는 분들에게 따뜻하고 **정성이 담긴 식사를 보다 체계적이고 위생적인 시스템으로 고객들에게 정직한 음식을 엄마의 정성으로 보답**하고 싶습니다.

2000년도에 사업을 시작한 이래 좋은 급식, 정직한 급식, 맛있는 급식으로 주어진 환경속에서 최고의 경쟁력을 가지고 서로 WIN-WIN할 수 있는 회사를 만들어 고객과의 약속을 지키는 좋은 동반자로 남고 싶습니다.

그러기 위해서 당사는 영양사, 조리사, 조리원이 서로 따뜻한 한가족이 되고 오래 근무할 수 있는 회사를 만들고 싶습니다.

당사에 근무하는 모든 임직원은 고객을 위해서 항상 낮은 자세로 친절하고 따뜻한 동반자가 되겠습니다.

업계 최고 수준의 안정적인 재무구조를 가지고 좋은 식재료를 현금 구매원칙을 지켜 원가경쟁력을 가지겠습니다.

아울러 하루 4만명 이상의 급식을 통하여 얻은 고객 음식 취향 데이터를 바탕으로 업장의 특성에 맞는 식단을 만들겠습니다.

늘 배우는 자세로 당사의 400여명의 직원들이 다함께 노력해서 진짜로 우리나라에서 가장 좋은 급식회사로 성장할 것을 약속 드리며 저희 회사의 이름으로 운영하는 모든 식당은 언제나 고객들에게 신뢰를 주는 따뜻하고 정성이 있고 맛이 있는 그런 식당이고 싶습니다.



주델리에프에스 대표이사 *shin moo hyun*

# “ 델리에프에스 급식은 이렇게 완성됩니다 ”

01

선별된 최상의 식자재 입고

차별화된 물류 System  
수도권 지역 원물 식자재 사용  
도정일 1달 이내 경기미 사용

02

중소기업 최초 메뉴연구소

사업장 맞춤형 메뉴 선별  
메뉴연구소 상주 인원 배치  
HOT 외식 메뉴 벤치마킹

03

수제 메뉴 사용 비율 多

냉동식품 최소화,  
수제식품 최대 사용 기업  
천연 조미료 사용률 최대

04

차별화된 고객관리시스템

서울지역 복합생활건물  
최다 운영 know-how 보유  
대표가 고객 피드백 직접 관리

01

## 일반 현황

1. 회사소개
2. 재무현황 및 경영상태
3. 사업분야 및 실적
4. 델리에프에스 운영 경쟁력



[ 델리에프에스는 20여년 동안 고객 급식만을 연구, 전념해온 기업입니다 ]

| 구 분  | 세 부 내 용           |
|------|-------------------|
| 회사명  | (주)델리에프에스         |
| 소재지  | 서울시 강남구 선릉로 93길 9 |
| 설립일자 | 2000. 12. 21.     |
| 매출액  | 250억원             |

| 구 분  | 세 부 내 용                |
|------|------------------------|
| 대표자  | 신 무 현                  |
| 주요사업 | 단체급식, 외식사업, 카페, 푸드코트 등 |
| 근무인원 | 315명                   |
| 자본금  | 60억원                   |

전국 단위 50여개 사업장에서 하루 4만분께 식사 제공 / 무차입 경영으로 든든하고 신뢰할 수 있는 기업

단체급식분야 1



서울테크노파크

단체급식분야 2



서울산업진흥원  
(DMC첨단산업센터)

단체급식분야 3



한국산업기술시험원

단체급식분야 4



판교 스타트업캠퍼스

단체급식분야 5



인덕원IT밸리

[ 델리에프에스는 안정적인 재무구조 / 탄탄한 조직으로 구성되어 있습니다.]

## 회사 조직도



## 회사 재무현황 (3개년도) / 신용평가등급 : **BBB-**

(단위 : 백만원)

| 구분             | 2018년도 | 2019년도 | 2020년도 |        |
|----------------|--------|--------|--------|--------|
| 총 자산           | 10,863 | 10,923 | 10,096 |        |
| 자기 자본          | 6,247  | 6,432  | 5,554  |        |
| 유동 부채          | 3,412  | 3,735  | 3,485  |        |
| 고정부채           | 1,204  | 755    | 1,057  |        |
| 유동 자산          | 6,733  | 6,884  | 3,724  |        |
| 당기 순이익         | 271    | 265    | -405   |        |
| 단체급식<br>부문 매출액 | 일반기업   | 25,840 | 28,382 | 20,732 |
|                | 카페부문   | 374    | 573    | 536    |
|                | 계      | 26,214 | 28,955 | 21,268 |
| 자기자본비율         | 58%    | 59%    | 55%    |        |
| 부채비율           | 73.9%  | 69.8%  | 81.8%  |        |
| 유동비율           | 197%   | 184%   | 106%   |        |

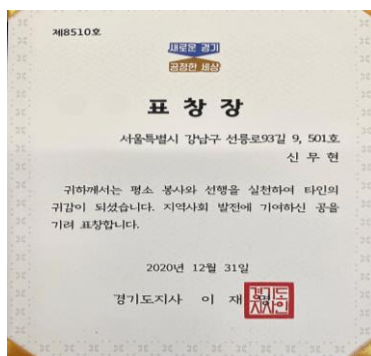
## [ 업계 최초 대통령산업포장 수상 / 급식업계에서 좋은 일 가장 많이 하는 기업 ]

### 지역사회 기여 표창수상

#### 서울시장상 표창



#### 경기도지사 표창

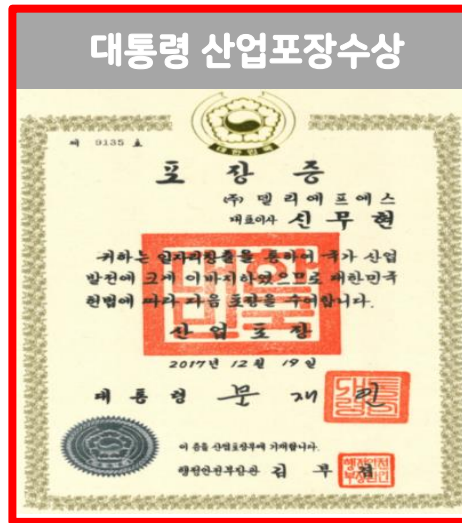


### 노사문화우수사업장

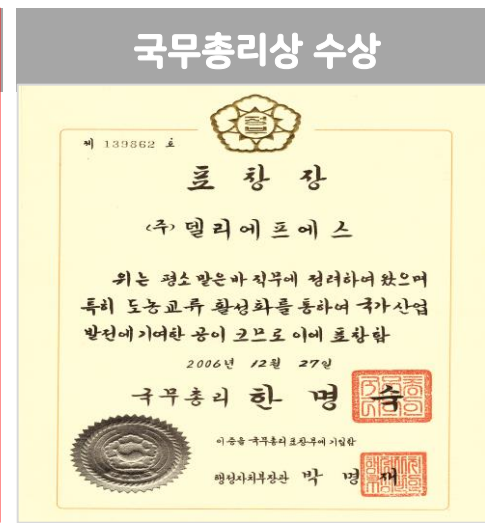


### 포상 및 수상 실적

#### 대통령 산업포장수상



#### 국무총리상 수상



한국청소년재단 지원

사회복지법인 어린이재단 지원

사회복지협회 푸드뱅크 기탁

서울특별시 사이클연맹 지원

델리 장학금 지원

1사 1촌 후원 등

장애인으로 구성된 자회사 설립 : **50여명 장애인 간접 채용**

## [ 국내 최다 25여 개소 복합 생활건물 구내식당 운영으로 Know-how가 풍부 ]

“ 정성이 들어간 급식 운영 → 고객만족 UP → 최소 5년 이상 급식운영 ”

| 주요 고객사 [지식산업센터]      | 주요 고객사 [서울시 산하 등] |
|----------------------|-------------------|
| ● 인덕원 IT밸리           | ● 한국산업기술시험원       |
| ● DMC첨단산업센터(서울산업진흥원) | ● 서울체육시설          |
| ● 판교 이노밸리            | ● 광화문우체국          |
| ● 스타트업캠퍼스            | ● 한국철도공사          |
| ● 서울테크노파크            | ● SETEC(세텍)       |
| ● 경기테크노파크            | ● 국민연금공단          |
| ● 충북테크노파크            | ● 도로교통공단          |
| ● 수원벤처밸리 외           | ● 한국건설기술연구원 외     |

### 당사 구내식당 이용 고객



고객중심의 운영관리 노하우로 **장기간 운영 → 지속적인 재계약**  
 동종업계 대비 고객 만족도가 높은 기업 (**20% 이상 UP**)



## [ 가든파이브툴은 정성과 시간을 투자하는 급식 업체가 필요합니다. ]

- ◆ 단체급식만을 전문으로 하는 전문 급식업체가 운영 시 고객 만족도가 높아짐
- ◆ (주)델리에프에스는 집중적 관리가 가능 → 대표와 실무자가 직접 관리하는 업체 필요

| 구분   | 대기업 및 중견기업                     | 델리에프에스                             |
|------|--------------------------------|------------------------------------|
| 메뉴운영 | 본사 정책 위주 메뉴                    | 현지 고객에 맞는 맞춤형 메뉴<br>(책임영양사 역량)     |
| 급식관리 | 수백개 지점중에 1개 지점<br>→ 관심도가 떨어짐   | 모든 임·직원이 집중 관리<br>→ 관심도가 집중됨       |
| 식자재  | 자 회사 식자재만 사용<br>→ 식재질 낮음/가격 비쌈 | 전문 식자재업체 공개 경쟁<br>→ 비교 경쟁 : 식재질 높음 |
| 인력운영 | 용역직 채용이 많음                     | 정규직으로 채용 (안정화)                     |
| 경영진  | 상황에 따라 잦은 교체<br>→ 안정성 결여       | 경영진 교체 없음<br>→ 급식 운영 안정성 높음        |
| 의사결정 | 여러 단계를 거침<br>→ 신속하지 않음         | 결재 라인의 단축<br>→ 24시간 이내 의사결정        |

## [ 델리에프에스가 운영하면 식수가 증가하고, 고객 만족도가 UP↑ 됩니다 ]

| 구 분      | 기존 운영업체 | 기존식수 | 변경 식수 | 증감   | 증감률 |
|----------|---------|------|-------|------|-----|
| 서울산업진흥원  | 삼성웰스토리  | 900  | 1,200 | 300▲ | 33% |
| 코리아바이오파크 | 삼성웰스토리  | 600  | 950   | 350▲ | 58% |
| 판교이노밸리   | 신세계     | 750  | 1,000 | 250▲ | 33% |
| 다우데이터    | 신세계     | 450  | 800   | 350▲ | 77% |
| 고려대학교    | 아워홈     | 650  | 900   | 250▲ | 38% |
| 차세대융합기술원 | CJ프레시웨이 | 450  | 750   | 300▲ | 66% |



마포구 소재 / 일 1,000식 이상

| 구 분       | 기존 운영업체 | 고객 만족도 평가(CSI) |
|-----------|---------|----------------|
| DMC첨단산업센터 | 대기업 운영  | 30% 이상 ▲       |

◆ 대기업이 위탁 운영 시 1회(2년 운영) 운영 후 타 대기업으로 변경되었으나, 델리에프에스가 운영한 뒤 타 위탁업체 변경 없이 3회 재계약, 5년째 운영 중

## 가. 단체급식 운영 Know - How

- ▶ 다 회사 입주, 구내식당 1곳인 건물의 운영경험 풍부
  - 서울산업진흥원, 인덕원IT밸리, 판교 이노밸리, 서울테크노파크, 경기테크노파크 등의 복합 생활건물 25여 개소 국내 최다 운영
  - 서울시 산하기관 최다 운영 기업
- ▶ 관리단, 관리위원회 운영관리 know-how 보유
- ▶ 노사문화 우수기업으로 영양사, 조리사, 조리원 최고 관리 기업

## 나. 최고의 운영 능력

- ▶ 영양사, 조리사 등 동종 업계 대비 근속기간 2배
  - 운영 Know-How가 풍부하여 급식에 대한 Upgrade 신속
  - 애사심 깊어 고객사에 대한 최고의 서비스 제공
- ▶ 급식 업장 집중 관리 및 인력 운영 Know-How
  - 수백개를 운영하는 규모가 있는 업체에서 집중 관리 못함
  - 집중적으로 관리 할 수 있는 전문 급식 업체가 적합
- ▶ 조미료 및 냉동식품(완제품 등)을 가장 적게 사용하는 기업

## 다. 철저한 식자재 관리

- ▶ 고객이 인지하는 최고의 브랜드 사용
  - 식용유, 햄, 어묵, 당면 등 최고의 브랜드 사용
  - 국내산 식자재 사용률이 가장 높은 기업
- ▶ 우수 식자재를 경쟁력 있는 가격으로 구입
  - CJ, 푸드머스, 삼성, 아워홈 등 비교 → 최고의 식자재 구입
  - 식자재 경쟁력 발생(3~5% 경쟁력) : 식재료비에 투입
- ▶ 가장 맛있는 김치 구입
  - 3개업체를 대상으로 매월 김치 Test → 가장 맛있는 국내산 김치 제공

## 라. 고객중심의 메뉴 운영(급식질 향상)

- ▶ 고객 맞춤형 다양한 메뉴 운영(메뉴 선택의 폭이 최대)
  - 일일기준 : 한식 + 일품 ·양식 + Take Out(최대 8종)
  - 주 2~3회 복수 메뉴 제공 (직화 및 누들 메뉴 확대)
  - 중소기업 최초 메뉴 연구소 운영(영양사3+조리사5명 구성)
- ▶ 동종업계 대비 고객 만족도가 높은 기업 (20% 이상 UP)
  - 서울테크노파크(14년) / 서울대융합기술연구원(7년) / 한국철도공사(7년) 등 장기간 운영 → 지속적인 재계약

02

## 급식 운영계획

1. 식당 운영계획
2. 식자재 조달 계획
3. 인력운영 계획
4. 위생 및 안전관리
5. 델리에프에스 차별화
6. 구내식당 투자 계획



## 구내식당 메뉴 운영

### ▶ 동종업계 중 가장 다양한 메뉴 운영

| 식단가                                | 끼니       | 메뉴 운영   | 세부 운영                            | Plus Bar 운영                            |
|------------------------------------|----------|---|----------------------------------|--|
| 5,000원<br>(할인 4,800원)              | 중식       | 한식  | 1식 4~5찬 + 탕, 국, 찌개 메뉴 + Plus Bar | 현미밥 + 송농 + 후식음료 +<br>그린샐러드 or Self 비빔밥 |
|                                    |          | 일품(또는 양식)   | 1식 4~5찬 + 국 + Plus Bar           |  |
|                                    | 석식       | 한식 / 일품(또는 양식)  | 1식 4~5찬 + 탕, 국, 찌개 메뉴 + Plus Bar | 현미밥 + 송농 +<br>그린샐러드 or 셀프계란후라이         |
|                                    | Take Out | 급식대용 샐러드(1종) + 선식(2종) + 샌드위치(2종) + 요거트(2종) + 컵과일(1종)<br>+ 유부초밥(1종) + 한끼 슬림팩(1종) + 쫄면 빵/도넛 set(1종) = 최대 8종 Take Out 메뉴 |                                  |  |
| ★ TO GO 도시락 ★ 당일 한식 또는 일품 메뉴 中 택 1 |          |   |                                  |  |

#### ◆ 주 2~3회 복수메뉴 제공

##### ▶ 선택형 복수 메뉴 2~3회 제공

- 메뉴 제공 사이클 확대 (중복메뉴 배제)
- 한식, 일품(양식, 면류, 탕류 등) 다양하게 편성 및 제공(고객 추천 메뉴제도)

#### ◆ 고객 중심형 서비스 제공

##### ▶ 고객 중심의 Plus 메뉴 제공

- 현미밥, 송농, 음료, 그린샐러드, Self 비빔밥, 계절과일 등 다양하게 제공
- ▶ 코로나 19로 식당 이용에 불편을 느끼는 고객을 위해 당일 메뉴 도시락 포장 가능

#### ◆ 이벤트식 및 특식 메뉴 제공

##### ▶ 특식 메뉴 및 이벤트식 제공

- 계절식 특식, 특별식, 세계음식 또는 토속 메뉴, 생일식 등 다양한 이벤트식 제공

## [ 급식업계에서 가장 다양한 메뉴를 운영하는 기업입니다. ]

▶ 한식 또는 탕류 + 일품 또는 양식 + Take Out 코너(8종) = **3가지 메뉴 운영**

### ① 1가지 메뉴 (한식 또는 탕류)



◆ 주·부찬 메뉴 모두 강화된 한식 메뉴 제공

### ② 2가지 메뉴 (일품 또는 양식)



◆ 일품, 양식 트렌드 메뉴 복수메뉴 제공 시 편성

### ⑤ Plus Bar (Plus 메뉴) 운영



현미밥 & 송농 & 후식음료



웰빙 그린 샐러드 코너



Self 비빔밥 코너 운영

### ③ 3가지 메뉴 (Take Out 코너 운영)



### ★ 한식, 일품 메뉴 도시락 포장 가능



◆ 2021. 07. 현재 코로나바이러스로 인하여 집단 장소에 머무르기 싫은 고객  
◆ 부서별 회의 등 미팅을 긴급하게 필요로 하는 경우



# 식단 운영 계획 - 중식 메뉴 예시(사진)

| 구 분                                  | 한식 / 일품 또는 양식(주 2~3회) / Take Out 8종 이상  |  |   |  |   |
|--------------------------------------|---|--|---|--|---|
|                                      | 월   | 화  | 수   | 목  | 금   |
| 1가지 메뉴<br>(한식코너)                     | <p>★향토메뉴 Day★</p>  |                        |    |                   |    |
| 2가지 메뉴<br>(일품 또는 양식)                 |                   | <p>★Special Day★</p>  | <p>단일메뉴</p>   | <p>★생일자의 날★</p>  | <p>단일메뉴</p>   |
| 3가지 메뉴<br>(Wellbeing<br>Take Out 8종) |                  |                      |  |                 |  |

[ 다양한 외식형 메뉴를 접목하여 따뜻한 저녁식사를 제공할 예정입니다. ]

▶ 한식 or 일품(양식) 메뉴 + Take Out 코너 = **2가지 메뉴 운영**

한식 or 일품(양식) 메뉴 : **외식형 메뉴 제공**



Take Out 코너 운영 (퇴근 및 야근 시 수령 가능)



Plus Bar (Plus 메뉴) 운영



현미밥 & 송농 & 후식음료



웰빙 그린 샐러드 코너

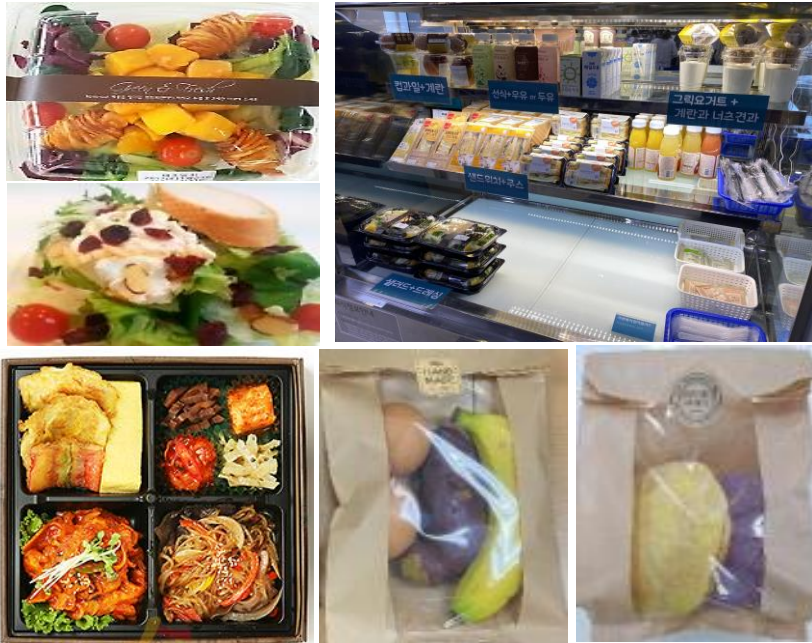


Self 계란후라이 코너



[ 다양하게 선택하고 든든하게 즐기는 **간편식 최대 8종 이상**을 제공합니다 ]

## Wellbeing Take Out 코너 운영



| 품 목             | 세 부 내 용           | 비 고          |
|-----------------|-------------------|--------------|
| Wellbeing Salad | 케이준치킨샐러드 외        | 매일 종류가 변함 2종 |
| 샌드위치SET (햄버거)   | 샌드위치/햄버거 + 주스 외   | 1종 제공        |
| 선식 SET          | 클로렐라선식 + 두유 SET 외 | 2종 제공        |
| 요거트 SET         | 요거트 + 계란          | 1종 제공        |
| 컵과일 SET         | 컵과일 + 구운 계란       | 1종 제공        |
| 유부초밥SET         | 유부초밥 + 바나나        | 1종 제공        |
| 한끼 슬림팩          | 고구마 + 바나나 + 구운란   | 1종 제공        |
| 쫄득빵/도넛 SET      | 쫄득빵/도넛 + 커피       | 2종 제공        |

| 일           | 화           | 수          | 목          | 금             |
|-------------|-------------|------------|------------|---------------|
|             |             |            |            |               |
| 케이준치킨 샐러드 외 | 망고쉬림프 샐러드 외 | 훈제연어 샐러드 외 | 훈제오리 샐러드 외 | 단호박&고구마 샐러드 외 |

## [ 기본을 준수하는 급식 제공 → 마지막 고객까지 따뜻한 식사를 제공하겠습니다 ]

### 01. 고객 특성 맞춤형 메뉴 제공

- ▶ 가든파이브 툴의 고객 층 분석을 통한 맞춤형 메뉴 구성
  - 한식, 일품, 양식 등 메뉴를 치우치지 않게 다양한 메뉴를 제공
  - 메뉴 선택의 폭이 넓어지고 급식 질 향상
  - Take out 메뉴 추가 운영



### 02. 건강 MENU 코너 운영 : 저염 코너 (국)

- ▶ 고객 건강을 위한 저염 코너 별도 운영
  - 당일 국 메뉴는 **저염 국 별도 제공**
  - 월 2-3회 이상 저염식 건강 메뉴 제공
  - 천연 조미료 사용 비율을 높여 조리 실시
  - 고객 참여형 건강 지킴 이벤트 실시
  - 메뉴 제공 시 국 염도 표시 실시



### 03. 다양한 플러스바 제공

- ▶ 주메뉴 이외에 플러스 코너 개선 운영
  - 그린샐러드 or Self 비빔밥 코너 운영 (친환경 식자재 위주 사용)
  - 계절별 후식 주기별로 제공 (과일빙수, 군고구마, 붕어빵 등)



### 04. 밥 관리 : 집밥처럼 관리 (압력밥솥으로 제공)



- ▶ 취사기 밥솥 : 밥이 마르는 현상 우려



- ▶ 보온밥통 사용으로 밥맛 유지 (마지막 고객까지 따뜻한 식사 가능)



## [ 선호도 높은 향토 메뉴와 인기 Special 메뉴를 다양하게 제공할 예정입니다 ]

### 토속·직화 메뉴 강화



| 구분  | 지역적(토속적) 메뉴 운영 |       |        |
|-----|----------------|-------|--------|
| 탕 류 | 전주해장국          | 병천순대국 | 명동설렁탕  |
|     | 순두부찌개          | 남원추어탕 | 쇠고기무국  |
| 면 류 | 안동국시           | 평양물냉면 | 봉평메밀국수 |
|     | 초계국수           | 냉모밀국수 | 닭칼국수   |

### Special 메뉴 강화



- ▶ 매주 다양한 종류의 일품 코너 메뉴 & 신 메뉴 제공
- ▶ "선호 메뉴 투표의 날" 운영  
- 고객이 요청하는 메뉴 반영
- ▶ Special Day 메뉴 예시

| 구분 | 남산맛집Day | 세계음식Day | 향토음식Day | 불금Day       |
|----|---------|---------|---------|-------------|
| 메뉴 |         |         |         |             |
|    | 산채돈가스   | 아시안덮밥   | 제주돔베고기  | Taco Friday |
| 메뉴 |         |         |         |             |
|    | 수제왕돈가스  | 잡채누드덮밥  | 고기국수    | 피자          |

[ 냉동식품은 최소 & 수제식품은 최대한으로 제공하여 급식의 품질을 높이겠습니다 ]

## 수제메뉴 강화



[ 물김치 ]



[ 배추겉절이 ]



[ 수제 갯잎지 ]



[ 수제 돈가스 ]



[ 수제 치킨 ]



[ 수제 식혜 ]



[ 수제 야채튀김 ]



[ 수제 탕수육 ]



[ 수제 오므라이스 ]

## 대체메뉴 준비



[ 제육볶음 ]



[ 생선가스 ]



[ 너비아니 ]



[ 두부찜 ]



[ 김치전 ]



[ 치킨가스 ]



[ 떡갈비 ]



[ 계란말이 ]



[ 해물 완자전 ]

### ■ 냉동 메뉴 제공 지양 및 최소화

주방에서 직접 수제로 만들어 고객에게 제공

### ■ 찬이 떨어졌을 경우 대체 찬 상시 준비

기존에 제공되었던 찬 보다 업그레이드된 찬 제공



## [ 급식 환경 변화에 대처하기 위하여 비상 시 개별 도시락 등 제공합니다 ]

부서 및 팀별 회의, 혼잡도 방지, 비상시 : 급식 도시락 제공



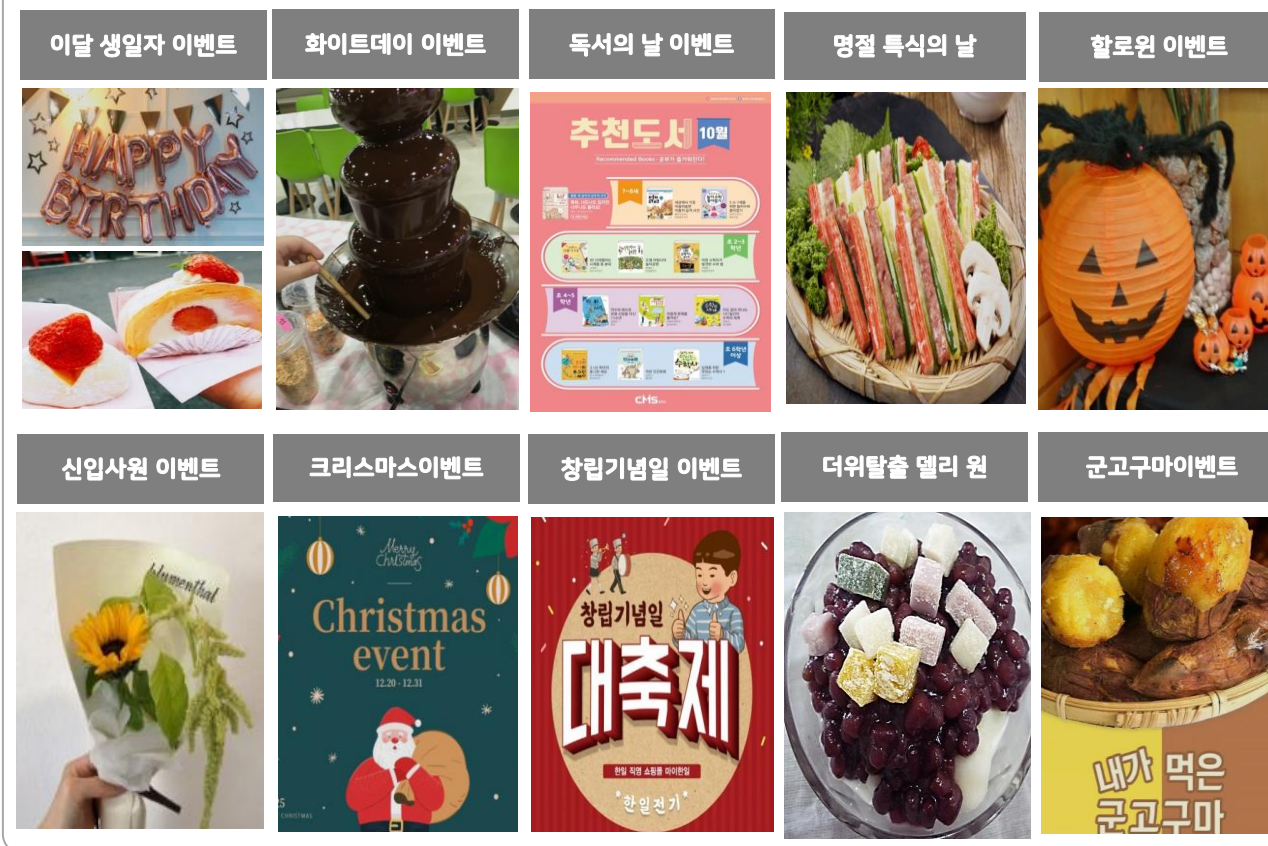
- ▶ 부서별 회의, 바이어와의 미팅 등 긴급하게 필요로 하는 경우
- ▶ 당일 제조 : 중식 제공 전 직접 포장하여 제공
  - D-1일 15:00까지 주문시 급식일 당일 Take Out 또는 Self Take Out



## [ 매월 1회 이벤트식 제공 → 다양한 테마로 고객 만족 이벤트식을 제공 ]

더 맛있고, 재밌게 즐기며 구내식당에서 즐거움과 흥미유발 할 수 있는 분위기 조성

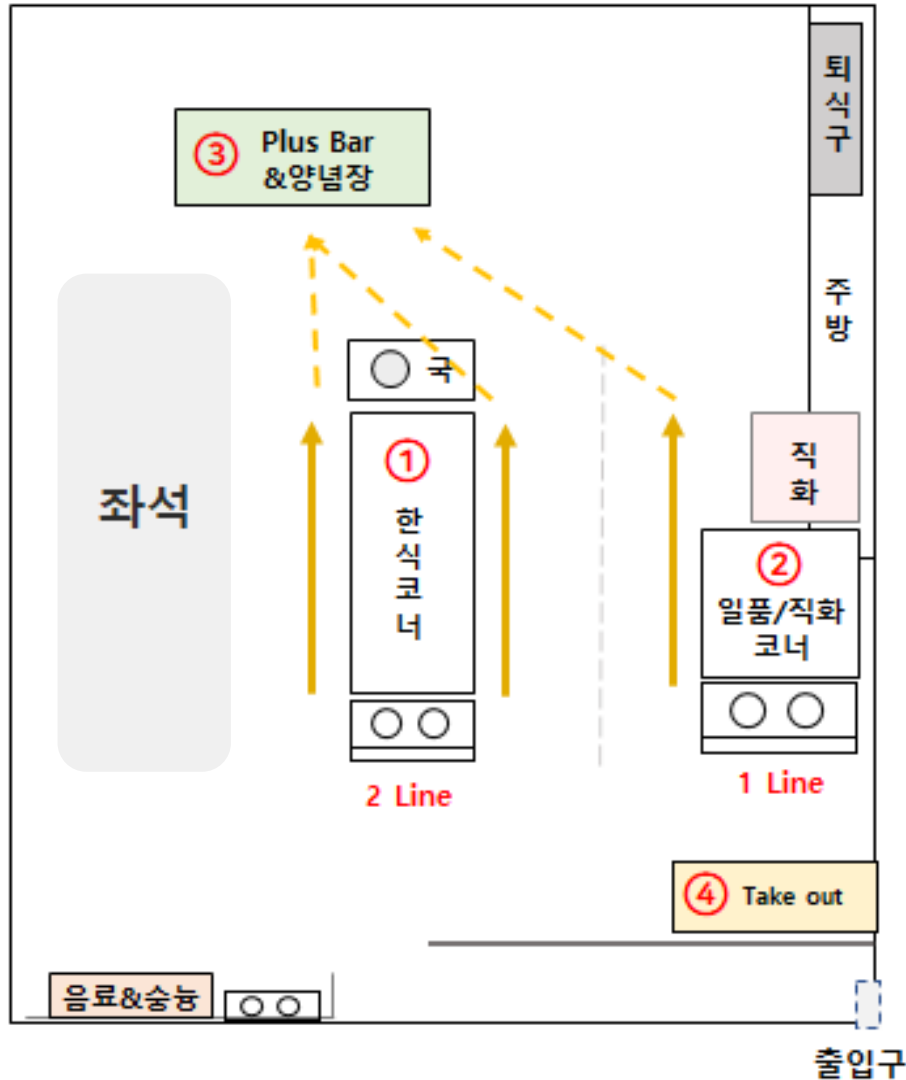
### 고객 참여형 이벤트 & 계절별 특식 제공



| 매월  | "이달의 생일자 이벤트" |
|-----|---------------|
| 1월  | 새해맞이 특식(1.1)  |
| 2월  | 대보름 이벤트       |
| 3월  | 보쌈 특식         |
| 4월  | 삼취페 이벤트       |
| 5월  | 삼겹살 특식        |
| 6월  | 컵과일 이벤트       |
| 7월  | 삼복 이벤트        |
| 8월  | 팔빙수 이벤트       |
| 9월  | 추석 특식         |
| 10월 | 뽑기 이벤트        |
| 11월 | 가래떡 이벤트       |
| 12월 | 새알 동지팔죽 이벤트   |



## [ 급식 3LINE 배식 + Take Out 1LINE = 최대 4LINE 배식 ]



| 구 분                   | 배식방법   | 제공사진 예시 |
|-----------------------|--|---------|
| ① 한식코너                | 1식 4~5찬 + 국, 탕<br>- 국 : 대면배식<br>- 주·부찬 : 자율배식    |         |
| ② 일품/직화코너<br>(주 2~3회) | 1식 4찬 + 직화, 국<br>- 국, Main : 대면배식<br>- 부찬 : 자율배식 |         |
| ③ 플러스바                | 현미밥 + 송농 + 음료<br>+ 샐러드 or 비빔코너                   |         |
| ④ Take out            | 인기 메뉴 최대 8종<br>(샐러드, 샌드위치 등)                     |         |



[ 가든파이브툴 공용식당 활성화를 위한 **할인 식권(4,800원)** 이용 가능합니다. ]

## 구내식당 식단가 및 비율 : 급식 질 향상

| 구 분              | 식단가(원)               | 구성비  |
|------------------|----------------------|------|
| 1. 식 단 가(vat 포함) | 5,000                | 100% |
| ① 식재료비           | 2,636                | 58%  |
| ② 인건비            | 1,545                | 34%  |
| ③ 경 비            | 319                  | 7%   |
| 2. 이 운           | 45                   | 1%   |
| 3. 부가가치세         | 455                  |      |
| <b>합 계</b>       | <b>5.000원(vat포함)</b> |      |

■ 급식 질 향상(메뉴 다양화, 맛의 개선 등) 효과

→ 식수 증가 → 이익 개선 → **급식 원가에 투입** → **고객 만족**

메뉴 강화 및 급식질 향상 → **구내식당 만족도 UP**

■ 단일 식자재 센터를 가진 기업 및 물류센터를 사용하는 기업보다 식자재 경쟁력 높음

■ 삼성 + CJ + 아워홈 외 4~5개의 협력업체의 식재료 구입

→ 식재료 3~5%내외 절감 **[실질 식재료비는 62~65% 수준]**



※ 50장 이상 식권 구매 시 식권 할인을 적용 (4,800원)

## [ 가든파이브툴 근무 인원은 법정 근무 시간 준수 및 정규직으로 채용 운영 ]

### 가든파이브툴 구내식당 인력 운영

| NO. | 구 분    | 인원 | 세 부 업 무            |
|-----|--------|----|--------------------|
| 1   | 책임 영양사 | 1  | 사업장 관리 및 영양사 전반 업무 |
| 2   | 책임 조리장 | 1  | 조리 전체 총괄 담당        |
| 3   | 조 리 원  | 2  | 배식, 세척, 훔 관리 등     |
| 계   |        | 4  | 평균 5년 이상           |



### 본사의 인력 지원

| 구 분    | 인원 | 세 부 업 무     |
|--------|----|-------------|
| ① 위생지원 | 2  | 위생점검 및 지원   |
| ② 조리지원 | 4  | 조리교육, 행사 지원 |
| ③ 운영지원 | 3  | 운영관련 총괄 지원  |
| ④ 행사지원 | 3  | 행사관련 지원     |
| 계      | 12 | 평균 10년 이상   |

지점 안정화, 위생점검, 고객서비스 교육 및 관리 등 안정화 될 때 까지 → **본사에서 인력 증원 운영**

☞ (주)델리에프에스 인력 배치 및 채용 원칙: 정규직으로 채용 / 고객사 요청시 인력 승계

### 근무자에 대한 최고의 복리후생

| 근무자에 대한 혜택           | 근무자 가족에 대한 혜택    |
|----------------------|------------------|
| 장기 근속자 포상 및 해외 여행    | 장기 근속자 자녀 장학금 지원 |
| 조리 전문 교육 및 자기개발교육 지원 | 자녀 학교 입학시 격려금 지원 |
| 사내 동호회 지원 및 정기 워크샵   | 리조트 이용 지원 (오크밸리) |



[ 다양한 협력업체에서 우수한 품질의 식자재를 철저한 검증을 통하여 구입하고 있습니다 ]



| 구 분        | 대기업 및 중견기업형 & 소규모기업                    |
|------------|--|
| ① 식자재 경쟁력  | · 자체 물류에서 경쟁력이 떨어지는(비싼) 가격으로 구입 → 비경쟁력 |
| ② 식자재원가 측면 | · 경쟁력 약화로 인한 식자재 원가 높음                 |

**델리에프에스 물류 시스템**

- √ 다수의 우수 업체에서 경쟁력 있는 가격(고품질&저렴한가격)으로 구입 → **품질 우수성 (경쟁력 ↑)**
- √ 경쟁력 강화로 식자재 원가 낮음 → **5%의 식자재 원가 경쟁력 발생 → 급식에 투입(급식질 향상)**

대기업 및 중견기업은 식자재 사업에 중점 / **델리에프에스는 급식 사업만 → 급식 경쟁력↑**



## [ 차별화된 구매로 고객이 신뢰할 수 있는 제품만을 사용합니다 ]

전처리된 식자재가 아닌 Raw 식자재를 선별 사용하여 신선하고 위생적인 식자재를 사용

| 1. 쌀  | 2. 김치  | 3. 육류   | 4. 어류   | 5. 채소   |
|---|--|---|---|---|
|    |    |    |   |   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>· 안심 농협 米 사용</li> <li>· 5일전 도정 후 제공</li> <li>· 수시 수분 측정<br/>- 밥맛 결정에 영향</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>· 100% 국내산 HACCP 인증 제품 사용</li> <li>· <b>중숙, 완숙 등 2가지 제공</b><br/>(고객 취향 고려)</li> <li>· <b>배추구입→김치업체제공</b></li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>· 100% HACCP인증 제품 사용</li> <li>· 부위별 제품 사용</li> <li>· 1개월내 도축된 신선육 공급</li> <li>· <b>국내산 돈육만 사용</b></li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>· 100% HACCP 인증업체 식품연구소 정기적 검사</li> <li>· 중량별 위생적 소분 제품사용</li> <li>· 원산지 확인</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>· 농원 직송시스템으로 신선한 채소류 사용</li> <li>· 지역 우수 특산물을 사용</li> <li>· <b>특히 샐러드 제공 시 즉시 전처리 된 신선한 채소 제공</b></li> </ul> |

## [ 제조일자 확인 / 믿을 수 있는 제품 사용 (HACCP 적용) / 신선한 Raw 식자재 사용 ]

저염식 사용 & 자극적 식자재 최소화



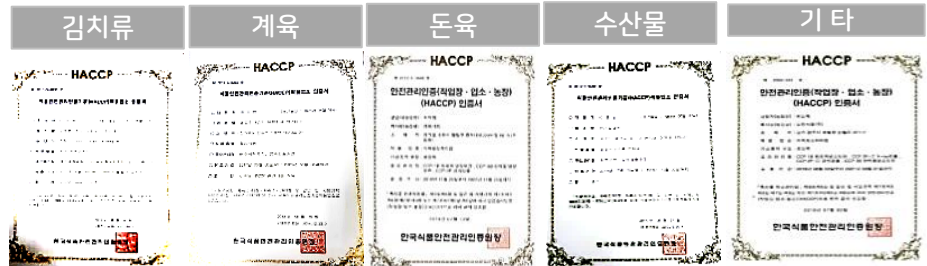
최고의 공산품(Brand)류 사용



신선한 지역농산물 우선 사용



HACCP 검증 식자재 사용



급식 신선도를 위한 식재료 신선도 유지

- ◆ 전처리된 식자재가 아닌 RAW 식자재를 선별 사용  
→ 신선하고 위생적인 식자재를 사용
- ◆ 유통기한이 아닌 제조 일자를 기준으로 평균 1개월  
이내 제품 사용 → 일반적 냉장 : 3개월 / 냉동 2년

고객이 믿을 수 있는 최고의 Brand 식자재 사용

- ◆ 식재료에서 오는 불안함 없앰
- ◆ 항상 신선하고 믿음직한 식재료 사용
- ◆ 고객 뿐만 아니라 내가 먹는다는 자세로 식재료 구입
- ◆ 냉동제품 사용 고지제







[ 일일 개선 사항 4가지를 선정하여 중점적으로 위생관리를 하고 있습니다. ]

## 구내식당 중점 위생 개선 사항



| 구분      | 개선 사항            | 비 고                         |
|---------|------------------|-----------------------------|
| 1) 식기류  | ① 식기세척 담당 조리원 교육 | 애벌세척 및 식기 건조 후 담당 조리원 식판 확인 |
|         | ② 식판 전수 검사       | 배식 전 식판 전체 이물질 및 세척사항 점검    |
| 2) 식당홀  | ① 깨끗하고 청결한 식탁관리  | 홀 전담 직원이 배식시간 내 지속적으로 청소    |
|         | ② 홀 바닥청소 및 비품관리  | 기본 매일 청소 실시 및 정기적으로 바닥 대청소  |
| 3) 배식대  | ① 음식 진열 주변 청결관리  | 담당 직원이 배식대에 떨어진 음식물은 신속 청소  |
|         | ② 음식 세팅 및 진열관리   | 배식대 및 샐러드바 신속히 음식 보충        |
| 4) 개인위생 | ① 깨끗하고 청결한 복장관리  | 항시 깨끗한 복장으로 고객응대(새 유니폼 지급)  |
|         | ② 조리작업 시 복장관리    | 조리 시작 전 앞치마, 위생모 등 착용상태 점검  |

## [ 본사 위생팀 및 위생사가 매주 2회 이상 지점 불시 방문 ]

위생 교육 및 청결교육 등 깨끗하고 안전한 업장으로 관리 : 우수업장 포상

### 운영 업장 위생관리



### 청결한 운영 업장 관리



### 각종 안전교육 실시 (매일 30분)

#### 전기 안전



#### 가스 안전



#### 급식실내 안전사고



#### 화재사고 예방



#### 수도 예방



#### 급식실 보안



본사 위생팀에서 불시에 위생 및 청결 관리 점검 → 점검결과에 따라 포상, 승진 및 주의, 교육 등 실시

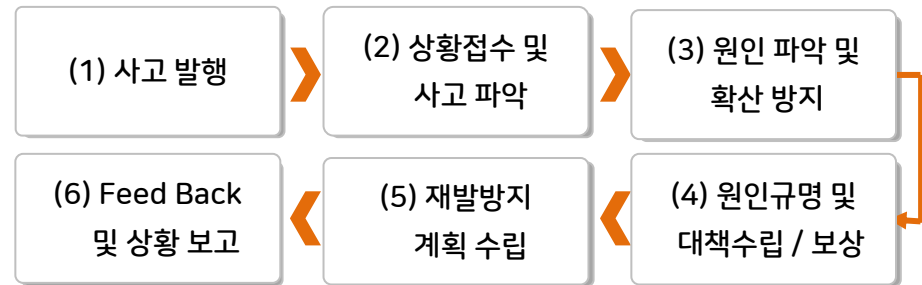


[ 식재료 사전 공지로 알려지성 쇼크로 부터 자유로운 구내식당을 만들겠습니다. ]

## 쇼크를 일으킬 수 있는 식재료 사전 공지



## 사고 발생시 처리 절차 및 배상 대책



## 사후 대책 및 원인 파악, Feed Back

- √ 응급조치 → 책임 점장(응급 조치 교육 및 수료)
- √ 천식완화제, 스테로이드, 항히스타민제 등 상시 확보
- √ 가든파이브툴 인근 병원과 상시 비상연락체계 유지
- √ 문제 발생된 식자재 및 메뉴 중단 → 대체 급식 제공  
→ 사례) 중앙소방학교 눈병 환자 발생 → 도시락 제공
- √ 사후 문제 발생 원인 파악 및 해결, Feed Back

사전에 식재료를 파악하여 문제가 발생되지 않도록 철저한 관리를 시행하겠습니다.



## 적극적인 잔반 Zero(제로)화 방안

☞ 매주 수요일 잔반 이벤트 실시 : 잔반 제로 유도

### 01 정확한 식수 예측



- 정확한 식수 예측
  - 요일별, 계절별
  - 고객사 요청(식수파악)
- 고객사의 특성 파악
  - 고객 레시피 및 조리

### 02 잔반 제로 캠페인



- 잔반 홍보
  - 다양한 홍보 POP 부착
  - 각종 이벤트를 통한 노력
- 잔반 발생
  - 잔반 공개 및 문제점 파악

### 03 잔반 절감 및 처리



- 잔반 처리
  - 물기 제거 : 최소화
  - 신속, 안전한 처리를 통한 관리
- 투명한 잔반 처리
  - 잔반 처리 업체와 협약

### 04 Feed Back



- 잔반 현황 피드백
  - 잔반처리 원인, 처리 등 현황 공개
  - 문제점 고객사와 공유
- 메뉴 및 레시피 수정
  - 레시피 및 조리 방법 개선

## 잔반 및 쓰레기 처리 절차 준수



[ 월 2회 이상 다이렉트 고객 소통망을 통해 고객 의견을 적극 수렴하겠습니다. ]

가든파이브  
TOOL

관리단, 관리위원회  
(key-man)

- 주요 VOC 및 개선방안 논의
- 신 메뉴 제공 시 품평회 진행(월 1회 이상)
- 식당 환경 및 기타 기기 장비 관련 논의
  - 특식 및 이벤트 제공 관련
  - 기타 개선 사항

델리  
에프에스

델리에프에스 대표  
& 지점 관리자

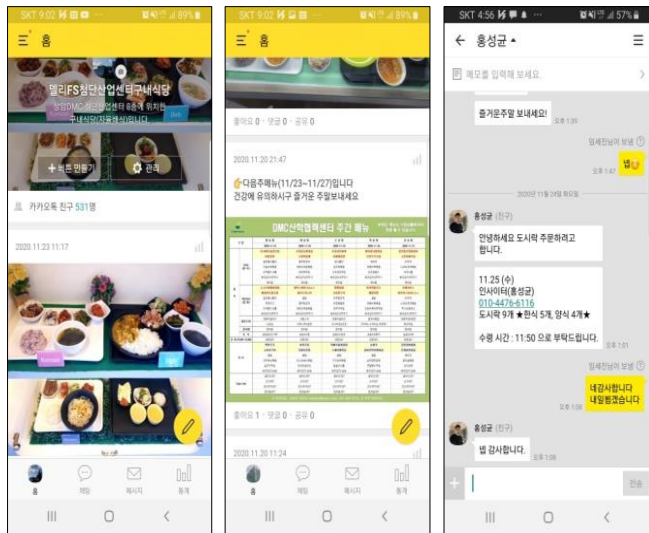
**" 24시간 이내 고객 VOC 처리 "**

**(실시간 접수 → 위탁사 신속한 피드백 → 처리완료)**

( 델리에프에스 대표이사 연락처, 메일주소 게시 )

## [ 만족도 조사 수시로 진행, 클레임 파악·개선 사항 등을 매월 고객사에 보고 ]

### 모바일 안내



- 개인 모바일 통한 메뉴 안내
- 개인 모바일을 통한 상시 설문조사 및 만족도, 요청사항 등 조사

### 상시 조사(매일)

- 대면 및 구두, 이메일 등 직접 서류 작성(맛,서비스 등 평가)
  - 매일 모니터링 실시
  - 고객노트 상시 비치
- 카카오톡 채널을 통한 고객 클레임 및 칭찬 등 다양한 의견 개시
  - 매일 고객 요청 사항 Feed Back

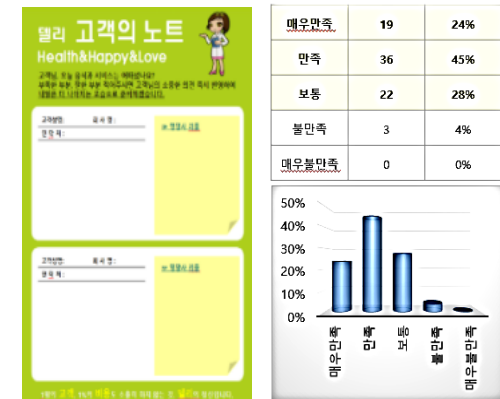
### 만족도조사 장비 및 전산 APP



### 매월 및 분기 설문조사

- 설문조사 취합 및 분석
  - 고객 Claim 및 고객 요청 사항 개선 및 고객사 Feed Back
  - 급식 운영 방향 지표로 설정

### 설문조사 결과 및 개선사항 공지



고객 Claim 및 요청사항 → **급식 운영 방향 지표로 설정**



[ 최상의 Service를 제공하고 업무능력 향상을 위해 본사 교육을 실시합니다. ]

## 분야별 조리 교육 실시



- ◆ 한식, 양식, 일식, 중식 등 조리 명장 초청 교육 실시
- ◆ 오픈 사업장 안정화를 위한 사내 전문 조리지원팀 지원
- ◆ 매월 1회 메뉴 연구소 및 유명 조리학원 연계 교육 진행  
- 조리Recipe 및 신메뉴 개발, 조리법 등

## 사내 Service 교육 실시



## 외부 Service 교육 실시



## 추가 기타교육 실시

입사 교육



서비스 관리 교육



설비 및 안전 교육



위생관리 교육



| 구 분          | 교육명              | 교육기관      | 횟수 | 시간 (h) |
|--------------|------------------|-----------|----|--------|
| 직무 전문 교육     | 지점관리 입문과정, 심화과정  | 사내교육      | 4  | 8      |
|              | 급식관리 영양사 직무교육    | 대한영양사협회   | 1  | 4      |
|              | 메뉴, 위생관리 교육      | 사내교육      | 12 | 24     |
|              | HACCP팀장 교육       | 한국식품정보원   | 2  | 6      |
|              | 조리명인 전수교육        | 한국외식정보교육원 | 2  | 8      |
|              | 정기 조리 지도         | 사내교육      | 4  | 16     |
|              | HACCP 팀장 과정      | 한국식품정보원   | 2  | 8      |
|              | 위생/안전 보건 기본 교육   | 사내교육      | 12 | 48     |
|              | HACCP팀원 과정(찬모 외) | 한국외식정보교육원 | 2  | 16     |
| 고객만족 (CS) 교육 | 직장생활 기본예절 과정     | 사내교육      | 24 | 48     |
|              | 고객서비스 기본 과정      | 사내교육      | 24 | 48     |
|              | 불만고객 응대와 관리향상    | 한국능률협회    | 4  | 16     |
|              | 점점 고객서비스 전문 과정   | 외식정보교육원   | 2  | 16     |
|              | 배식 서비스, 고객응대 과정  | 사내교육      | 48 | 48     |
|              | 고객감동 서비스 정기 교육   | 사내교육      | 48 | 48     |



[ 행사 진행시 특성에 맞는 전문 행사 인원을 배치하여 품격을 높이겠습니다 ]

## 가든파이브툴



| 구 분          | 경력(년)  | 인원(명) |
|--------------|--------|-------|
| ① 행사 전문조리장   | 15년 이상 | 3     |
| ② 행사 진행      | 10년 이상 | 5     |
| ③ Serving 지원 | 2년~5년  | 9     |
| 계            |        | 17    |



한식, 양식, 중식 전문 조리사 인력 보유 → 해당메뉴 제공 시 지원 근무 → **메뉴 퀄리티, 만족도 UP**

### 한식전문 조리사



### 양식전문 조리사



### 중식전문 조리사



### 기타 특성화메뉴 전문조리사





[ 다수의 행사 및 특식 운영 경험으로 Know-how를 보유하고 있습니다 ]

행사 메뉴 예시



당사 운영 행사 사진 (50명~2,000명)

| 구 분       | 행 사 명             |
|-----------|-------------------|
| 고용노동연수원   | 장관 및 직원과의 만찬      |
| 경기도청      | 기우회 (매월 1회 정기 행사) |
| 차세대융합기술원  | 혁신개발 발표회          |
| 엑스퍼트 연수원  | 연수생 급식 및 행사       |
| 경기과학기술진흥원 | 포럼 외              |
| KAIST     | 동문포럼              |



경기도지사 간담회



국무총리 만찬



서울테크노파크 세미나



과학기술진흥원 정찬



카이스트포럼 와인파티



한국학중앙연구원행사

행사식 운영시 **본사 행사지원팀 5~6명 지원 + 호텔 행사식 전문 인력 지원**

[ **중소기업 최초 메뉴 연구소 운영**하여 맞춤형 메뉴를 개발하고, 교육합니다. ]

## 메뉴연구소 메뉴 회의

### ■ 메뉴 연구소 인원 구성

| 구분    | 영양사 | 조리사 | 계(평균) |
|-------|-----|-----|-------|
| 인원(명) | 3   | 5   | 8     |
| 경력(년) | 12  | 15  | 14    |

### ■ 메뉴 연구소의 역할

- 고객 선호 메뉴 분석 및 편성
- 행사 및 특식 등 각종 이벤트 지원
- 지점 안정화될 때까지 직접 상주하여 메뉴 교육
- 레시피 관리 및 Data화

### ■ 이달의 메뉴 선정 및 지점 교육



## 메뉴 회의

### ■ 메뉴연구소 지원 하에 전 지점 영양사 및 조리사 참석

- 매월 1회 신메뉴 회의 및 기존 메뉴 정리
- 각 팀별 2개의 메뉴 및 레시피 제안

### ■ 가든파이브틀 구내식당 메뉴 회의(매월)

- 방 법 : 고객모니터링 및 설문조사, 구두 제안 등
- 주요대상 : 가든파이브틀 각 기관별 임·직원
- 참석인원 : 가든파이브틀 + 영양사, 본사 담당
- 메뉴적용 : 매월 5개 이내 신메뉴 개발 및 고객 요청하는 메뉴 제공



## [ 가든파이브툴과 협의하여 급식의 질을 높일 수 있는 방안으로 투자 하겠습니다 ]

### 배식방법 변경에 따른 시설 및 비품 투자 내용



- ▶ 복수메뉴 코너운영을 위한 배식대 추가 배치
  - 중식 주 2~3회 복수메뉴 운영을 위한 배식대 구입
- ▶ 식판 및 식기류 등 비품 보강
  - 위생적인 급식환경을 위하여 식판 및 개별 식기 등 필요 기물 보강
  - 품온유지 및 급식질 향상을 위하여 전기 보온밥통 및 보온렌지 등 보강
- ▶ 급식 질 향상을 위한 기물 보강
  - 급식질 향상을 위한 조리 방법 다양화 - 무침, 볶음, 찜 등 다양한 조리
  - 가스비용이 타 회사 대비 50% 증가 → 불맛 나는 메뉴 운영
- ▶ 식권 구매를 위한 식권자판기 설치
  - 구내식당 입구 식권자판기 설치 예정

| 구 분      | 투자금액        | 비 고                    |
|----------|-------------|------------------------|
| ① 자율 배식대 | 5,000 (1EA) | 배식방법 변경으로 자율 배식대 추가 구입 |
| ② 비품 구입  | 7,000       | 식판 등 기물 교체             |
| ③ 식권 자판기 | 3,000       | 식권자판기 설치               |
| 계        | 15,000±α    |                        |

※ 구내식당 운영 중 필요한 장비 및 기물 등은 고객사와 협의 하에 추가 하도록 하겠습니다.



**공용식당을 맡겨 주신다면 최선의 노력과  
정성을 다하여 운영할 것을 약속드립니다.**