

JW  Homemade catering

JW Homemade Catering

회사 소개

# Contents

---

I. 회 사 개 요

II. 지 원 체 계

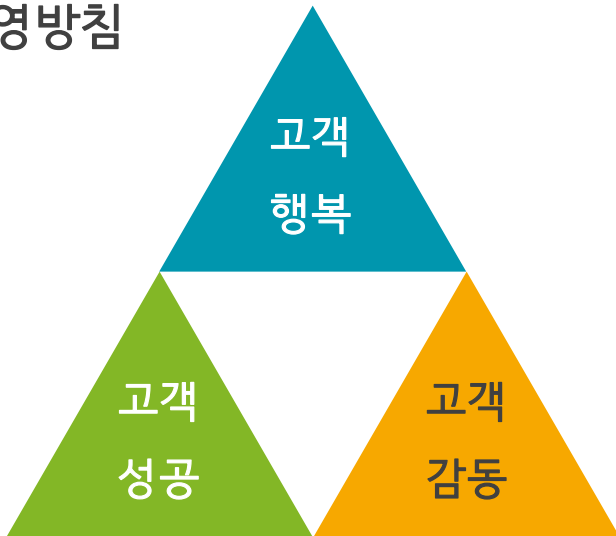
# I. 회사 개요

---

1. 회사 개요
2. 조직 구성
3. 회사 소개
4. 고객사 현황
5. 주재원 한식 운영 현황

회 사 명	JW Homemade Catering	대 표 자	방정원
주 소	130 Tôn Đức Thắng, Khai Quang, Vĩnh Yên, Vĩnh Phúc, Việt Nam	직 원 수	250명
설 립 연 도	2014년 11월	자 회 사	Grigio(Flower Shop)

## | 경영방침

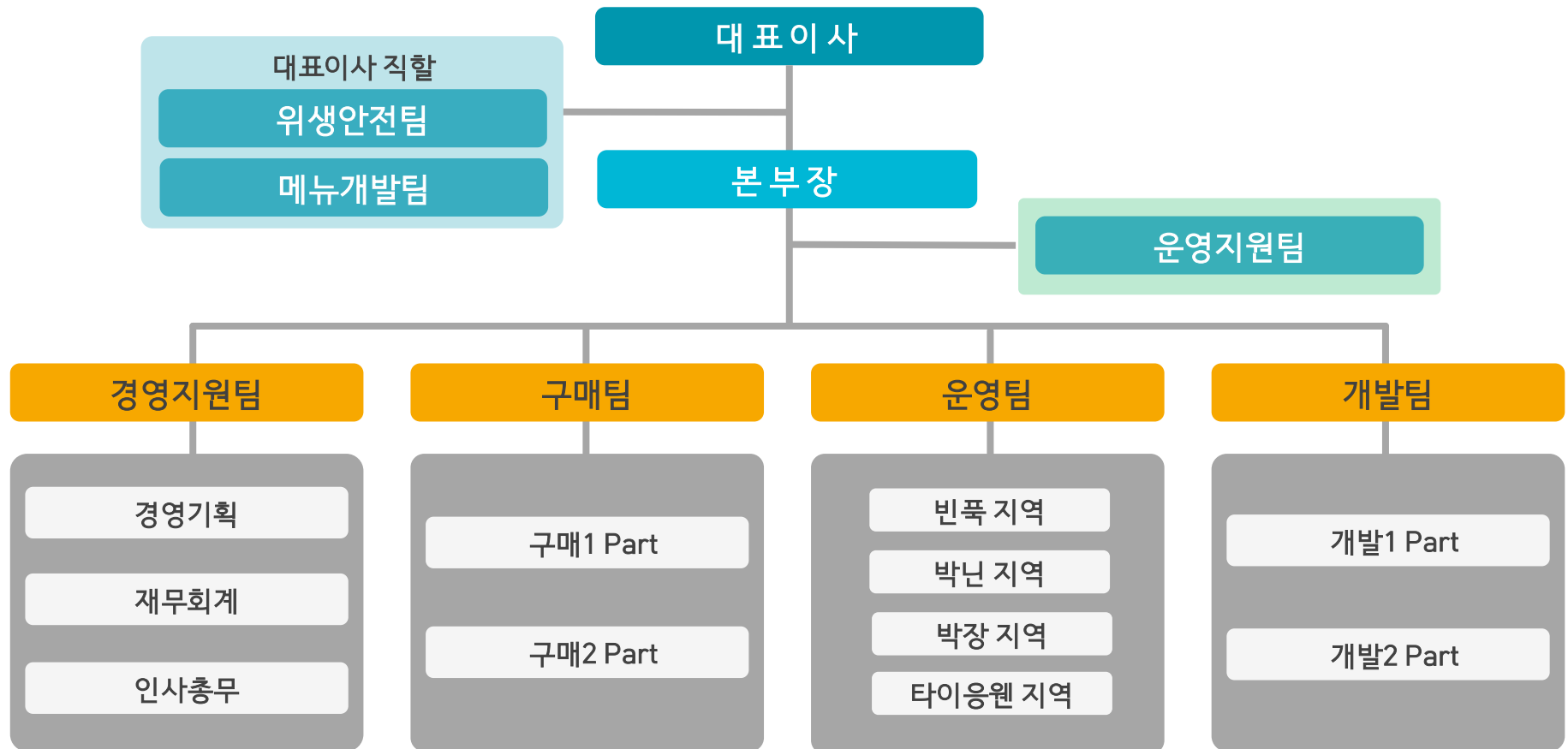


## | 주요 사업분야

단체급식  
산업체, 건설식당, 오피스

외식, 케이터링, 연회서비스

위생안전팀의 대표이사 직할 관리로 **위생 최우선주의** 실천  
문제점 및 긴급사항 발생 시 즉시 보고, 대처할 수 있는 **핫라인네트워크** 구축

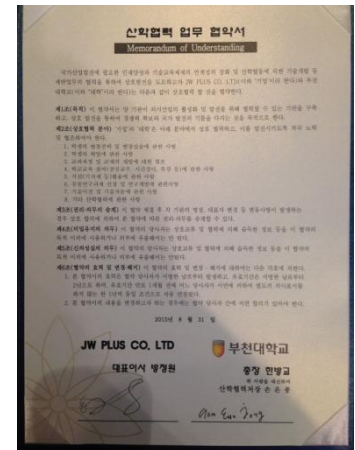


JW Homemade Catering은 2008년 4월 하노이의 고급 한식당인 '정원' 오픈을 시작으로 베트남에서 약 7년의 업력을 보유한 Foodservice 전문기업 입니다.



JW Homemade Catering은 체계적인 급식운영시스템과 풍부한 경험의 전문인력을 바탕으로  
베트남 No. 1 Foodservice 기업을 지향합니다.

또한 한국 부천대학교와의 산학협력을 통하여 지속적으로 선진노하우를 축적하고 있습니다.







당사가 운영했던 하노이 '정원 한식당'의 메뉴운영 및 조리 노하우를 접목하여  
한층 업그레이드된 주재원 한식서비스를 제공하고 있습니다

1

## 고품질 한식 제공

- 정원식당 출신의 한식조리사 근무로 체계적인 한식 메뉴 구성 및 조리
- 아침, 점심, 저녁식사 등 각 끼니별 음식포인트 강화



2

## 식단 다양화

- 주간식단표 구성을 사전에 협의하여 식단품질 향상
- 4주 사이클메뉴 운영을 통한 메뉴 다양성 강화



3

## 한국주방장 정기점검

- 당사가 보유 중인 한국인 주방장의 정기적인 현장 방문점검 및 피드백
- 정기적으로 주재원 한식 레시피 및 조리법 방문교육 실시



1

아침



기본 상차림(부담없는 주찬/부찬, 샐러드, 맑은국 등)



베트남식 조식(쌀국수, 반미, 죽) 및 누룽지, 고구마 등 간편식 추가

2

점심



기본 상차림(고품질 주찬/부찬, 김치 2종, 생채소, 과일 등)



부대찌개 등 전골류 및 잔치국수, 칼국수 등 면류 제공

3

저녁



기본 상차림(소화 잘되는 주찬/부찬, 국, 김치 2종, 과일 등)



## Ⅱ. 지원 체계

---

1. 메뉴 지원 체계
2. 식자재 공급 체계
3. 위생 관리 체계
4. 비상 지원 체계
5. 고객만족도 조사 체계
6. 서비스 교육 체계
7. 행사 운영 체계
8. 이벤트 운영 계획

## 메뉴 개발 PROCESS



### 1 신메뉴 개발연구 및 표준화

다양한 테마의 주제를 통한 신메뉴 개발



### 2 고객 추천 메뉴제 실시

고객 추천 메뉴 제공





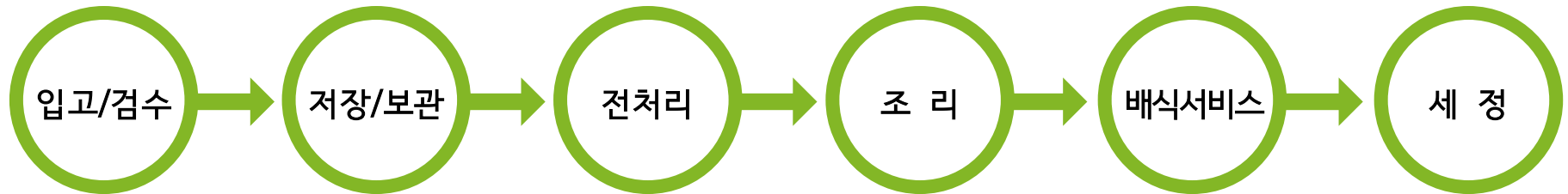
현지 대형업체 및 산지의 안정된 식자재 공급업체를 통하여 안정적으로 식자재를  
공급하고 있습니다



- 상품검수 기준서에 의한 품질평가를 통해 엄선된 식재료만을 구매
- 산지 직구매, 통합구매를 통해 고품질의 식재료를 저렴하게 구매
- 현재 거래 중인 산지업체를 비롯하여 추가업체 발굴 중



## HACCP 기준 공정관리 실시



- 원재료 온도 체크(어육, 냉동 식품)
- 배송차량온도체크

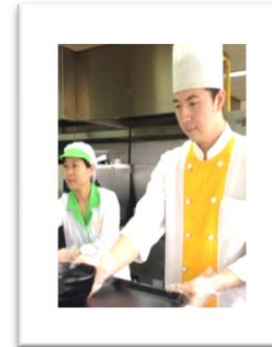
- 냉장보관 5°C이하
- 냉동보관 18°C이하

- 세정대의 구분사용
- 칼/도마의 구분사용

- 가열의 기록 (중심온도 체크)
- 생야채 소독
- 상품검식

- 마스크 착용
- 위생장갑 착용
- 조리 후 1시간 이내 제공

- 세정의 물 온도
- 소독제의 농도
- 청소 상태
- 기기의 보관상태



“당사는 2008년 식음사업 개시 이래 단 **1** 건의 식음사고도 발생하지 않았습니다.”



## HACCP 기준 청소관리 실시

1

### 일일 및 수시 점검 관리

- 급식기기 및 배식기구 류(식판, 주걱 등)
- 칼, 도마, 고무장갑 소독
- 조리실 및 식당, 벽 및 바닥
- 식품보관실 및 화장실, 급식소 주변
- 위생복장 세탁 및 음식물 쓰레기 처리
- 국 솥 기름칠
- 배수구 및 트랜치, 크리스트랩

2

### 주별 점검 및 관리

- 배기후드, 닥트 정소
- 조명, 환기 설비
- 가스실 및 기화실
- 냉장고 청소
- 식품창고 정리 및 대청소
- 각종 기기류
- 급식기구 열탕소독(주3회)

3

### 일일 및 수시 점검 지역

- 유리창 청소 및 방충망 청소
- 식품보관실 대청소
- 후드 기름때 제거, 환풍기 청소
- 식자재 납품업체 위생상태 점검
- 식판 및 기기 스케일 제거
- 위생관련 설비 및 기기 점검

본사 위생안전팀 점검 실시

매월 정기적 점검을 통한 HACCP 기준 점검 실시 / 외부 관리감독에 의한 불시 점검을 실시



청소상태 점검



식재료 점검



유통기간 및 보관상태 점검

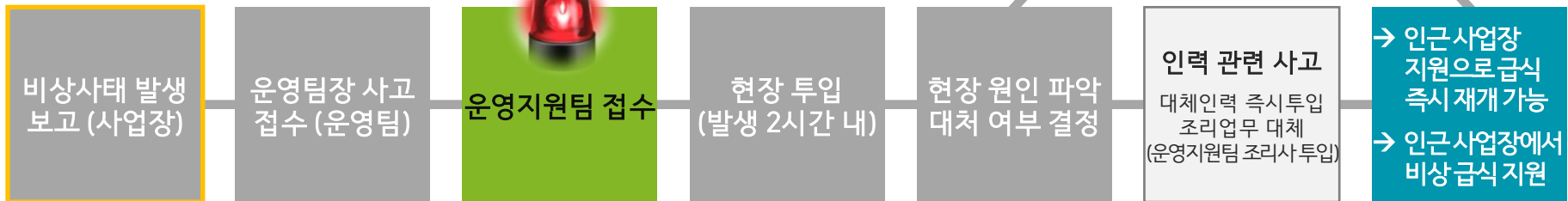


위생상태 점검

## 본부장 직속의 운영지원팀 운영으로 문제 해결 완벽 지원

### 본사 운영지원팀 및 운영팀장

- 팀장: 대표이사 권한대행 업무 수행
- 운영지원팀 (조리사 2명, 지원영양사 2명)
- 해당 사업장 운영팀장
- 기타 인근 사업장 영양사/조리사



### 1. 운영 컨셉

- 비상 시 고객을 위한 배려

### 2. 메뉴 운영 포인트

- 항시 비상용으로 즉석조리 가능 식자재 항시 비축
- 비상시 조리원 및 관리자 응급연락체계 유지
- 본사 운영지원팀 즉시 인력지원 응급 조치



## 1 고객의견수렴을 위한 정기회의

### 식당 담당자 정기회의

- 정기적인 고객사 식당담당자와 당사 운영관리자의 실무회의 실시
- 매월 고객사 직원간담회 시 언급된 식당 관련 사항에 대해서도 본 정기회의를 통하여 의견수렴 및 피드백

### 내 용

- 식당운영 관련 고객의 소리 및 개선방안 협의
- 개선방안의 실행에 대한 Feedback



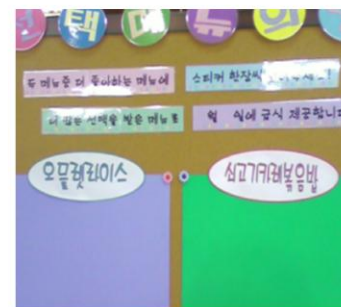
## 2 고객 만족도 증진을 위한 노력

### 소통하는 정원 홈메이드 케이터링

- “추천메뉴”게시판 이용
- 고객 의견 REVIEW 형식의 피드백 결과 공개
- 게시판 내 식당소식 코너 운영

### 건강하고 행복한 식사 제공

- 위생, 안전, 식자재 등은 시스템으로 관리
- 맞춤형 메뉴와 서비스 제공



## 1 일일 정성조회 실시



매일 아침 하루를 시작하며 친절과 정성으로 고객을 대할 것을 다짐하는 정성조회를 실시합니다

### 일일 정성 조회 실시

- 매일 아침 영양사 주재로 전 직원이 실시
- 그날의 배식 시 유의점을 점검
- 고객을 아끼고 존중하는 마음과 응대태도를 익힘.
- 철저한 훈련을 통해 친절이 몸에 베도록 습관화

### 서비스 5대용어

- 어서 오십시오 : 고객맞이
- 맛있게 드십시오 : 고객응대
- 감사합니다 : 고마움
- 안녕히 가십시오 : 배웅
- 죄송합니다 : 겸손, 사과

## 2 서비스 매니저에 의한 전문교육 실시

전문 서비스 매니저에 의한 교육 실시  
(월1회 이상 현장방문점검)



1. 서비스의 기본 자세
2. 단정한 용모
3. 표정관리
4. 인 사
5. 고객응대

단체급식에 적합한 서비스운영 매뉴얼 교육을 통해 고객님께 최고의 서비스를 제공해 드립니다

### 배식서비스 일일 훈련

고객이 친절하고 편안한 분위기에서 즐겁게 식사하실 수 있도록 배식 서비스를 제공하는 훈련



주요 행사, 기념일, 파티, 체육대회, VIP고객 방문 등 각종 행사 시 다양한 메뉴와 서비스로 행사지원을 하겠으며, 본사차원에서 적극적인 인적, 물적 지원을 아끼지 않겠습니다

뷔페  
미니뷔페

생일파티

출장  
이동급식

다과상  
다과파티

한정식  
상차림

도시락



- 각종 행사 시 특성에 따른 고품질의 다양한 메뉴 제공
- 본사출장연회 팀의 다양한이벤트행사식 지원 및 관리가능
- 각 이벤트 및 행사에 맞는 식기 및 기물 보유
- 제공단가 : 귀사와 협의하여 단가 책정



직원들에게 활력소가 되어줄 다양한 이벤트를 진행하여 즐거움을 제공할 것입니다

구분	내 용
월 간	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 잔반 이벤트</li> <li>• 생일자 이벤트</li> </ul>
분 기	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 고객 감사 이벤트</li> <li>• 게임 이벤트</li> </ul>
연 간	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 절기 이벤트</li> <li>• X-mas, 여성의 날 등</li> </ul>





Thank you