

회사소개서

목 차

1. 인사말

2. 기업소개

2-1. 일반현황

2-2. 사업개요

3. 제품소개

4. 웬떡의 미션, 비전

5. 웬떡의 비전

6. 기타자료

1. 인사말



대표 이 규 봉
CEO Lee Gyu-bong

스물여섯 떡에 입문했던 애송이가 올곧이 떡의 길을 가고 있습니다.
국내 최고의 재료선별, 절대 타협할 수 없는 신념으로
가치 있는 천년 사업이 되고자 오늘도 최선을 다합니다.
믿을 수 있는 생명을 살리는 안전한 먹거리로 만들기 위해
남은 세월 고객과 함께 하겠습니다.
감사드립니다.

Novices, who first started making tteoks at the age of 26,
is on his way to tteoks. We do our best today to select
the best materials in Korea and become a valuable sustainable
business with a belief that never compromises.
We will spend the rest of our years with our customers to save lives,
make reliable and safe food.
Thank you.

2. 기업소개_일반현황



웬떡 예술의전당점 | 서울시 서초구
남부순환로 2406 예술의전당 비타민스테이션



웬떡마을 |
경기도 용인시 처인구 원삼면 어현로 10

- 회사명 : 웬떡마을영농조합법인
- 설립일 : 2008년 2월 18일
- 위 치 : 경기도 용인시 처인구 원삼면 어현로 10
- 주요제품 : 전통떡, 즉석조리식품(H·M·R)
- 홈페이지 및 쇼핑몰: wenntteok.com

2. 기업소개_연혁

2008년

- ◎ 경기도 슬로우푸드체험 마을 설립(웬떡마을 영농조합법인)
- ◎ 경기도지사상 수상(쌀가공)

2009년

- ◎ 제 1기 중국심양 국제식품 박람회 참가

2010년

- ◎ 경기 경찰청장 상(사회봉사)
- ◎ 중국상하이 국제 식품 전시회
- ◎ 경기도지사 표창장

2012년

- ◎ 1차 예비사회적기업 지정

2013년

- ◎ 2차 예비사회적기업 지정

2016년

- ◎ 연잎밥(H·M·R) 시판 시작, 한 살림 납품(전국 200개 매장)

2017년

- ◎ 연잎밥 최초 전통식품 품질 인증 취득

2018년

- ◎ 마켓컬리 납품
- ◎ 죽전휴게소(로컬푸드) 납품
- ◎ 서울 상생 상회(안국동) 납품
- ◎ 용인시 농협 로컬푸드 납품

2019년

- ◎ HACCP 인증 취득(떡,H·M·R)
- ◎ 한국 전통 가공 식품협회 과자류 연잎밥 우수상 수상

2020년

- ◎ 사회적기업 지정
- ◎ “서초동 예술의 전당 웬떡 카페 오픈”

2021년

- ◎ 강남 신세계백화점 팝업스토어 운영
- ◎ 경기도지사 표창장
- ◎ 삼성대중소상생프로젝트 1차

2022년

- ◎ 경기도G마크 인정
- ◎ 용인시장 표창장
- ◎ 약밥전통식품 품질인증취득
- ◎ 삼성대중소상생프로젝트 2차
- ◎ 경기도형 스마트공장 구축

2023년

- ◎ 삼성대중소상생프로젝트 3차

2. 기업소개_사업개요



·체험사업

체험을 통해 “떡”에 대한 올바른 이해와 “떡”의 대중화 유도

- 일반과정 / 심화과정

·교육사업

후진양성을 통해 “떡 ” 산업을 부흥시킬수 있는 촉매역할

- 인재훈련 / 교육프로그램 개발



·전통떡 사업

옛조상들의 지혜가 담긴 전통떡의 재현을 통해 “떡”의 진정성 홍보

- 쑥구리단자, 임금님떡 등 역사상 사라져간 전통떡을 재현

- 현대에 맞게 재해석한 전통떡 개발



·H·MR 사업

1인가족, 편의성 및 영양가를 고려한 H·M·R제품 시장 진입

- 연잎밥, 약박, 쇠머리찰떡 등 고령화+웰니스 반영한 H·M·R제품



·웬빵 사업

자체개발한 효모를 사용하여

발효냄새를 제거하고, 해면상조직을 가지게 하여 소화가 용이하도록 개발

3. 제품소개

연잎밥

Lotus leaf rice / 荷叶饭

연잎은 천연방부제 성분이 있어 연잎에 찐 주먹밥은 먼길 떠나는 아에게 유용한 도시락이 있습니다.



연잎(무농약)/대추/팥(유기)
잡쌀(무농약)/연근(무농약)
※ 모든 재료는 국내산을 사용합니다.

오곡찰밥

Five grain glutinous Rice / 五色松饼

다섯가지의 곡식으로 지은 오곡찰밥은 쌀에 부족한 영양분을 다른 곡식에서 얻을 수 있는 이상적인 식사입니다.



차조/잡쌀(무농약)/기장/찰수수/팥
※ 모든 재료는 국내산을 사용합니다.

약밥

Yakbap (Flavored Glutinous Rice) / 药饭

먹는 것은 모두 약이라는 약식동원(藥食同源) 사상에서 비롯되어 약(藥)이 된다 하여 약밥이라 불렀습니다.



3. 제품소개

두텁단자

Duteop danza

고조리서 [시의전서], [규합총서] 등에 기록된 전통떡으로, 과거 임금님 탄산일에 올랐던 대표적인 궁중 떡입니다. 거피팥에 밤, 대추, 호두, 유자, 잣 등을 넣어 맛과 향이 좋으며, 팥에 있는 다량의 섬유질로 변비에 효과적입니다. 다양한 견과류가 들어있는 영양소 가득 건강 디저트입니다.



참쌀(무농약)/밤(유기)/유자(무농약)/대추/거피팥/꿀/호두/잣

※ 모든 재료는 국내산을 사용합니다.



두텁설기

Dutteopsulki

참쌀두텁떡을 쌀로 변형한 떡입니다. 가마솥에 6시간, 강남콩 소스를 만들어 커피팥과 함께 볶은 고물을 사용합니다. 호두, 잣 등을 사용하여 어린이 두뇌개발, 어르신 치매예방에 도움을 줍니다. 5대영양소가 골고루 함유된 두텁설기로 남녀노소 생일케이크로도 만족할 수 있는 제품입니다.



쌀/유자/대추/호두/잣/거피팥/강남콩

※ 모든 재료는 국내산을 사용합니다.



쇠머리찰떡

Cow head glutinous tteok / 牛头黏糕

쇠머리찰떡은 충청도의 향토음식 중 하나로 콩, 밤, 대추, 팥, 조청 등을 찹쌀가루에 섞어 찐 떡입니다.



참쌀(무농약)/붉은팥/경운팥/서리태/밤(유기)

※ 모든 재료는 국내산을 사용합니다.



쑥구리단자

Mugwort guri danza / 香艾團子

고조리서 [동국세시기]에 기록되어 있는 용인 600년 역사의 유일한 먹거리입니다. 참쌀가루와 쑥을 찢서 팔소를 넣고 꿀과 잣을 문힌 단자입니다. 사라져간 쑥구리단자를 시대에 맞게 재현했습니다.



참쌀(무농약)/쑥/붉은팥/잣/호두

※ 모든 재료는 국내산을 사용합니다.



3. 제품소개



이바지떡(연시단자)

연시속에 밤을 넣어 꿀, 잣을 묻혀 만든 제품입니다. 우리나라에서는 역사속으로 사라졌으나 일본에서는 최고의 상품으로 상용되고 있습니다. 당사에서는 이떡을 현대에 맞게 재해석하여 결혼이바지때 시어른께 드리는 기품있는 떡으로 추천해드리고 있는 제품입니다.



웬빵

직접 제조한 발효효모를 사용해 부드러운 해면상조직을 갖게 하여 소화가 용이하도록 하였으며, 6시간 이상 가마솥에서 정성스레 고운 팔랑금을 사용하여 깊은 달콤한 맛을가지고 있습니다. 시중과 다르게 곰팡이 냄새가 나지 않는 제품입니다

웬떡 선물세트

WENNTTEOK gift set

* 모든 재료는 국내산을 사용합니다.

웬떡 선물세트 小 / 웬떡 선물세트 中

웬떡 선물세트 大



송편 선물세트

Songpyeon gift set

쌀/매/숙(무농약)

* 모든 재료는 국내산을 사용합니다.

500g

1kg / 1.5kg / 2kg



4. 웨떡의 미션, 비전

아날로그와 디지털

옛 장인의 손맛이 담긴 전통 떡을 40년간 연구, 개발하는 과정에서

인공지능과 로봇 등 현대 과학기술로

그 맛의 진수를 구현해보려는 노력을 꾸준히 생각해 왔다.

디지털 환경에 익숙한 미래 세대의 젊은 장인의 삶을 생각하며

그들에게 보다 쾌적한 환경과 최적 시스템에서 만든 떡을

맛있고 안전한 먹거리로 제공할 수 있도록 바꾸고 싶었다.

수천년 이어온 한국의 떡문화가 전파되고 그 맥이 계속 이어갈 수 있길 바라며...

Analog & Digital

Having experienced making traditional tteoks cakes with the taste of old master artisans over the past 40 years, I have been steadily striving to realize the essence of the craftsmanship by using modern science and technology such as artificial intelligence and robots.

Thinking about the lives young craftsman of future generations who are accustomed to today's digital environment, I wanted to provide them with delicious and safe rice cakes made in a more comfortable working environment and optimal system.

By doing this, Korean tteoks cake culture, which has been around for thousands of years, will be able to spread globally, and I hope that the pulse of its taste can continue...

4. 웬떡의 미션, 비전

1) 빅데이터:

30여년 연구개발한 전통떡 구현, 떡 재료의 선별 및 재료간의 궁합 데이터 축적으로 인한 레시피 데이터화

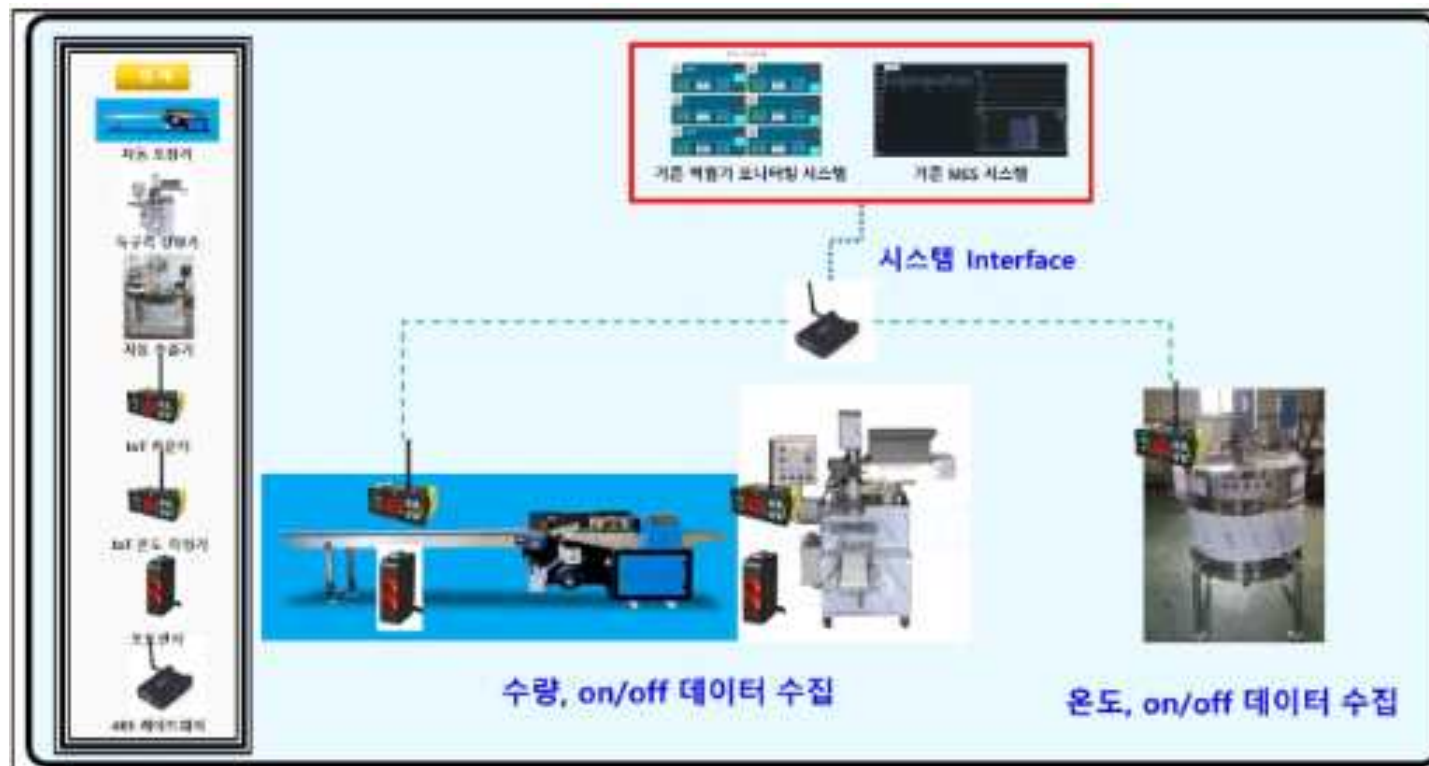
2) 자동화(기계화):

떡의 본질의 맛과 향을 유지할 수 있는 장비개발 및 자동화 라인 단계별 구축중(삼성 대중소상생 프로젝트)

3) 젊은인재양성:

젊은 장인의 등용문이 될 수 있고, 평생직업으로 삼을 수 있는 체계적이고 과학적인 교육실시

4. 웬떡의 미션, 비전(기계화)



5. 웨떡의 비전



1) 유통

삼성자사물 입점완료, 삼성웰스토리, 마켓컬리, 한살림 등 지속적으로 협의중

2) 급식

군급식, 학교급식, 기업급식 논의중

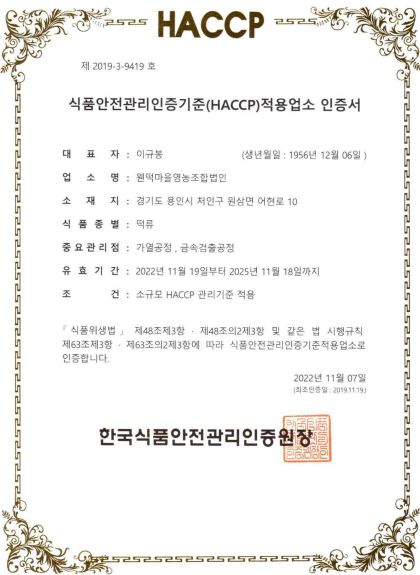
2) 직판

백화점, 대형병원 등 협의 및 구상중

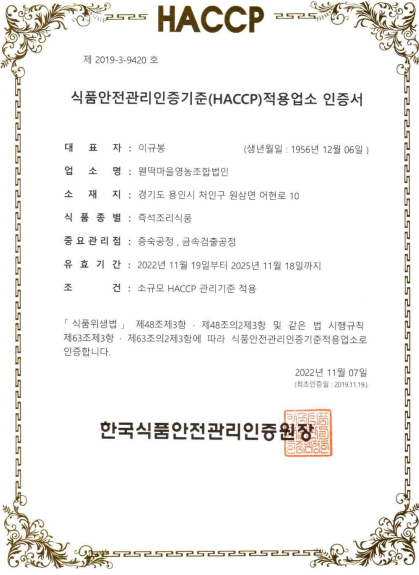
3) 프랜차이즈

웨떡 프랜차이즈 프로젝트 협의중(웨떡 예술의 전당점 모델)

6. 기타자료(인증서)



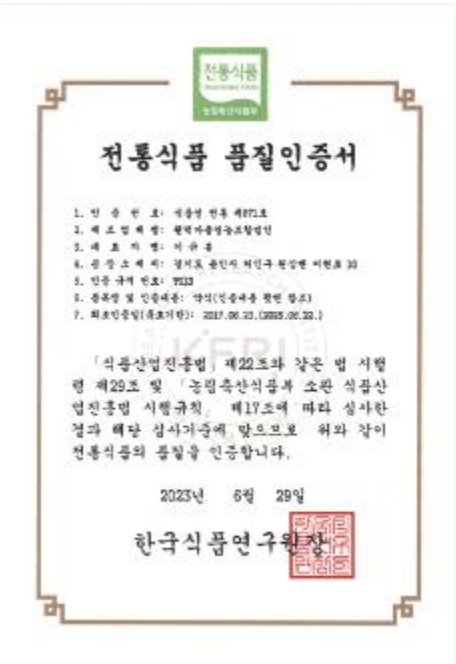
<떡류>



<즉석조리식품>



<사회적기업 인증서>



<약식>

6. 기타자료(복리후생)

전통 음식 제조 회사(삼성 스마트공장)

1) 회사 : “**웬떡마을**” 용인시 처인구 원삼면 어현로 10

2) 채용 : 남(군필)/여 신입사원, 교수추천

학점 3.2 이상

3) 연봉 : 최소 3,000만원이상(면접시 결정)

성과급 별도(면접시 결정)

4) 숙소 : 제공(40 ~ 50만원/ 월 수준)

5) 우대 : 컴퓨터 활용능력 중급이상

관련자격증 보유자

전통떡, 한과, 음청류, H·M·R 관심자