

TOTAL FOOD SERVICE
DREAM FOOD





TOTAL FOOD SERVICE

DREAM**FOOD**

Dream Food Service의 임무는 고객들의 선택에 따라 건강하고
균형 잡힌 식단으로 식사를 할 수 있도록 장려하는 것입니다.

DREAM FOOD SERVICE CONTENTS

- 04 ▪ 회사소개
- 06 ▪ 푸드서비스
- 08 - 메뉴운영
- 10 - 식재료운영
- 12 - 위생안전
- 14 - R&D시스템
- 16 ▪ 케이터링서비스
- 18 ▪ 출장/연회
- 19 ▪ 외식사업
- 20 ▪ 프랜차이즈
- 21 ▪ 웨딩사업

우리 드림푸드서비스는 ...

프리미엄급 음식문화 체험을 제공합니다.

드림푸드서비스는 1985년 설립 푸드서비스 사업에만 집중 다양한 현장에서 다양한 서비스를 수행 하며 얻은 차별화된 know-how를 보유하고 있습니다. 대부분의 고객들은 최소한 하루 4번, 주 5회 이상의 급식서비스를 제공할 수 있는 전문업체로서 만이 아닌 고객의 브랜드 이미지에 확실한 부가가치를 제공해 주고 방문고객들과 직원들에게 만족감을 줄 수 있는 전략적 파트너를 찾고 있음을 이해하고 있습니다.

드림푸드는 급식서비스, 웨딩서비스, 외식전문 서비스 등 다년간 쌓아온 know-how를 바탕으로 프리미엄급 식당으로 새롭게 개선하여 항상 열려있는 공간으로 만들 것입니다.

드림푸드의 임무는 고객들의 선택에 따라 건강하고 균형 잡힌 식단으로 식사를 할 수 있도록 장려하는 것입니다.

드림푸드가 제공하는 서비스는 고객의 영양분 섭취 및 식습관이 건강한 삶과 어떤 관계를 갖고 있는지에 그 바탕을 두고 있습니다.

인증현황

ISO품질인증서

생산물책임보험

가스배상책임보험

화재배상보험





TOTAL FOOD SERVICE

DREAMFOOD

드림푸드서비스의 역사는 ...

토탈 푸드서비스 전문기업으로 성장

- 2016 동남보건대학교 교직원, 학생식당, 매점 운영 계약 체결
- 2015 고색산업단지 내 직영점 OPEN
- 2015 고색산업단지 내 본사 사옥 이전
- 2014 대웅 바이오 구내식당 운영 계약 체결 외 다수
- 2013 덴소코리아 오토모티브 구내식당 운영 계약 체결 외 다수
- 2012 다이닝 뷔페 일리코 동탄점 OPEN
- 2011 경주세계문화엑스포 식품서비스 수행업체로 선정 운영

새로운 열정과 도약

- 2010 세계 백제대전 식품서비스 수행 업체로 선정 운영
- 2007 프랜차이즈 프로방스 파스타 전문 1호점 OPEN
- 2006 웨딩클래스 OPEN 웨딩 서비스 시작
- 2005 (주)드림푸드서비스로 법인명 변경
- 2003 ISO 9001 인증
- 2002 (주)푸드코로 법인명 변경
- 2001 동양매직 구내식당 운영 계약 체결 외 다수
- 2000 YKK 한국 구내식당 운영계약 체결 외 다수

식품서비스 시작

- 1999 다다마트 준공 및 OPEN
- 1996 충청 지사 설립
- 1995 태평양그룹 구내식당 관리운영 체결
- 1995 경기도 내 초, 중, 고 급식 식자재 납품 업체 선정
- 1994 수원시 관공서 식자재 납품업체 선정
- 1993 화성 물류센터 오픈
- 1993 식자재 유통사업부 설립
- 1985 회사 설립 및 급식 서비스 사업개시



01 푸드서비스

Food Service 의 새로운 파트너 **드림푸드서비스**

1985년부터 30여 년 간 축적해 온 체계적이고 전문화된 시스템을 통해 고객에게 필요한 파트너로서의 역할을 수행하고 있습니다.

전국 60여개 살아있는 현장에서 다양한 고객에게 건강한 식탁을 제공하고 있습니다.
드림푸드서비스는 맛과 건강을 통해 고객에게 행복을 전달합니다.



산업체, 오피스

- 사업장의 특성과 고객의 선호도를 주기적으로 파악하여 건강한 식단 제공
- 철저한 위생관리와 안전한 조리 시스템
- 외식사업 서비스를 접목

헬스케어(병원, 요양병원)

- 대학병원 급식 운영 경험과 임상영양사 자격증을 보유한 전문 관리팀에 의한 치료식 제공
- 프리미엄 식단으로 치료의 목적과 맛을 동시에 아우르며 병원의 이미지 메이킹 역할

교육기관(대학교, 중, 고교)

- 균형잡힌 영양과 맛을 고려
- 학생과 교직원의 선호도 파악
- 철저한 위생관리와 안전한 식재료 사용

“드림푸드서비스는 **고객 100% 만족**을 목표로 꾸준히
경청하고 진정성 있게 응대합니다.”

체계적으로 준비하고

- CS관리체계 구축
- 최고 전문가 인력 풀(Pool) 확보 및 지속적인 교육

지속적으로 귀를 기울이며

다양한 채널을 통한 사소한 부분까지
고객 모니터링과 지속적인 의견 반영

적극적으로 해결 합니다.

- 고객 불만에 대한 적극적인 관리
- 재발방지 프로그램 시스템 운용과 홍보활동



01 메뉴운영

“다채로운 고품질 메뉴를 선사해 드립니다.”

드림푸드만의 다양한 Know-how 를 바탕으로 드림푸드만의 맞춤형 메뉴 운영



집밥
Home-made

- 정성 가득 Home-made
- 따뜻하고 푸짐한 식사



전문식
Trend

- 외식형 트렌드 메뉴
- 전문 조리사의 손맛



건강식
Healthy

- 고른 영양, 균형 잡힌 건강식
- 신선한 원물 식재료

“계절별 신선한 재료를 사용 한국인 체질의 영양소를 조절하고
한국고유의 맞춤형 한식 밥맛을 찾아 드립니다.”



01 메뉴운영

Food Tour Day

전국 맛집 한식메뉴 제공

- 모두가 좋아하는 웰빙 한식 전문 Chef의 다양한 정성을 더한 food 제공
- 한식이 싫증나지 않도록 맞춤형 퓨전한식 개발 및 제공
- 맛집 선정 고객 선호메뉴 제공



Mentor-Chef Special

- 정규 교육과 테스트를 거쳐 선발된 전문인력 현재 총 20명 활동
- 현장 조리사 밀착 지원 조리 Skill 교육 및 조리사 부재 사업장 조리 지원
- 매월 다양한 특식 제공 시 전담 진행
- 사업장 오픈 시 초기 안정화, 연회서비스, 프리미엄 메뉴 지원
- 맛 진단 조리법 개선을 실시하는 맛 전문가로 고객 입맛에 최적화된 맛 기준 정립
- 다양한 메뉴개발 및 위생점검 & 관리



01 식재료운영

“HACCP 인증, 콜드체인을 통해 365일 안전한
고품질 식재료만을 고집합니다.”

- 장기 계약 방식으로 우량 협력업체로부터 믿을 수 있는 식자재 공급
- 산지 직거래를 통한 안정적인 식자재 공급



쌀

인근지역 농협 지정
100% 국내산
경기미 사용
입고 2일 전
도정미 사용



김치

100% 국내산
HACCP 인증업체
숙성도관리 및
출고전 PH측정



육류

100% HACCP
인증업체
생산이력 당사
직접관리
도축 3개월 내
제품만 공급



어류

100% HACCP
인증업체
식품연구소 정기적
샘플검사



채소

중금속/잔류농약 검사
사전 품질 검증



01 식재료운영

“가장 가까운 곳에서
신선한 식재료를 매일 배송합니다.”



01

차량온도 변화기록지
(타코메타)확인
•냉장 0~10도
•냉동 -18도



02

냉장-냉동-상온 보관
품목 순서로 접수
(1시간 이내)



03

식품 보관 온도기준에
맞도록 보관
보관시 박스 제거 후
보관용기에 옮겨 담음



04

탐침 온도계 사용
냉장/냉동 식품 적온
유지 여부 확인



05

발주 및 입고 품목 일치
여부 확인
반품 발생시 반품 표기
별도보관, 처리

“COLD CHAIN SYSTEM을 갖춘
협력업체의 물류센터 모든 시설과 시스템을 공유”

식자재 보관, 입고 및 배송의 모든 PROCESS에서 적정온도 유지



01 위생안전

“특화된 관리시스템과 국내 최고의 식품연구기관을 통해
철저한 사업장 위생관리가 이루어지고 있습니다.”

5단계 위생안전 관리 시스템

Step1. 식품연구소 식재료 사전검사

- 식재료 안전성 검사
- 식재료 성분 분석
- HACCP시스템
- 총괄 품질관리

Step2. 물류CS팀 입고 검수

- HACCP실행 검사/교육
- 식재료 안정성 검사
- 입출고 차량위생검사

Step3. 품질보증팀 적합성검사

- 납품업체 식재료 품질평가
- 식재료 원류정보관리
- 잔류농약 등 안전성 검사
- 식품유통 관리

Step4. 위생안전팀 일일점검

- 사업장 위생지도
- HACCP실행여부 검사/일지확인
- 위생교육 실행점검/조리원 위생교육

Step5. 현장일일 위생점검

- HACCP일일점검표에 의한 일일점검
- 위생안전점검표에 의한 일일점검

협력업체 식품연구소 시설 및 시스템 공조체제 완벽 구축



- 식약처에서 공식 인증한 노로바이러스 검사기관
- 민간기업 최초 방사능 공인 검사기관
- GMO(유전자재조합)식품검사 기관

- 연간 36,000가지 식자재 검사 수행
- 각종 살균제 및 검사기기 개발, 특허출원

01 위생안전

“아무리 강조해도 지나치지 않는 **위생안전**에 대한 습관화,
생활화 교육으로 사고 예방에 최선을 다하겠습니다.”



일일 점검 및 교육

- 아침 조회 시 일일 점검 및 Daily Meeting
- 매주 Weekly Topic 교육
- 위생안전관리시스템(EHS) 시스템을 통한 자체 점검
- 사업장 위생안전 이력관리

매월 정기 교육

- 매월 위생안전 법정 집합교육
- 해외 선진사 수준의 SOP구축
- 자사소속위생사의 월간점검

본사 지도/점검

- 법적 사항 이슈대응 지도 점검
- 사업장별 교육 (즉석조리식품)등
- 점검내용을 토대로 개선 사항별 교육 실시

외부 의뢰 교육

- 사업장 점장 대상 위생안전 심포지엄 교육
- 본사 영양사, 위생사, 조리사 등 법정교육
- 음용수, 얼음 등 용수분석
- 식집기류 조리종사자 손 등 오염도 분석(ATP기기활용)

현장위생 **관리체계** [5 Golden Rule 준수]



2시간 간격
손씻기 알람 벨



중심온도 측정
85도 이상 확인



최종 퇴실자
10대 항목
방화 점검 및 서명



자리이탈 방지
스마트 알람

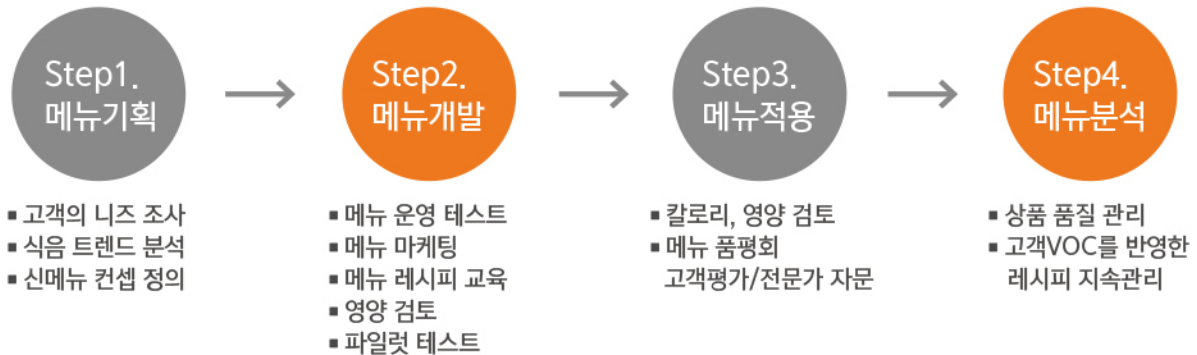


01 R&D시스템

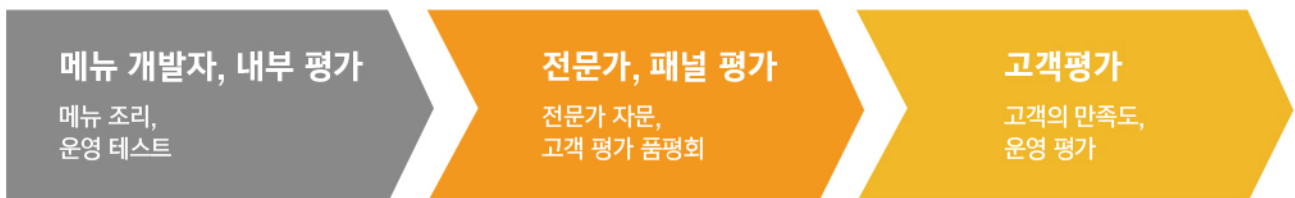
“항상 건강하고 맛있는 맛의 시스템!”

드림푸드의 조리 과정은 고객입장이 기준이 되어 체계적인 프로세스를 가지고 시행되고 있습니다.
항상 새로운 연구와 개발을 시도하며 더 나은 서비스를 제공하기 위해 노력하고 있습니다.

신메뉴 개발 프로세스



신메뉴 평가 프로세스



식품 관리 / 연구

식자재 안전성 사전예방 및 사후 관리

사전 유해가능 물질 차단, 식품이슈 대응
식자재 클레임 과학적 원인 규명
해외검사기관 협력 운영

주요 신자재 품질관리

노로바이러스 살균소독제 개발
식중독균 검출키트 기술개발로 검출기간
효율적 단축(7일→ 1일내)



식자재 안전성 검사

이화학 분야 안전성 검사(방사능, 항생물질, 잔류농약 등)
미생물 분야 안전성 검사(식중독균, 노로바이러스 등)
운영 사업장 오염도 분석
협력업체 및 관계사 안전성 검사

대내외 학술활동

국가 공인분석기관 운영
지식재산권 확보(특허, 논문)



“감성이 어우러진 식사공간으로 새롭게 디자인합니다.”

드림푸드서비스는 식사 뿐 아니라 식사공간의 분위기도 중요하게 생각합니다.

고객의 특성에 맞는 편안하고 안락한 공간으로 만들기 위해

드림푸드의 디자인팀에서 심플하고 합리적인 솔루션을 제공합니다.



※ 상기 이미지는 현재 드림푸드서비스에서 운영중인 고객의 구내식당 전경입니다.

02 케이터링서비스

이동급식, 도시락 서비스

드림푸드의 케이터링서비스는 고객을 최우선으로 하는
맞춤형 서비스로 고객의 다양한 NEEDS를 수행하기 위해 최선을 다합니다.



케이터링서비스에 필요한 HACCP인증에 적합한 위생적인 주방과
첨단시설을 완비하여 체계적인 시스템으로 안전한 식음 서비스를 제공합니다.



02 케이터링서비스

고객의 다양한 행사 지원

고객의 중요한 행사를 드림푸드가 섬세하고 정성스럽게 준비해서 제공할 것입니다.



* 귀빈 & 바이어 만찬, 체육대회, 창립기념일 등

한식/중식/일식/양식 등
다양한 세계메뉴 제공

호텔출신의 전문요리사의
고품격 서비스 제공

행사 특성에 맞는 고급
테이블웨어와 식기류 보유



03 출장·연회

프리미엄 고객맞춤 연회서비스

드림푸드의 연회 서비스는 기업, 관공서, 국제회의 등 대규모 연회부터 가족, 기업의 중소규모의 연회까지
고품격으로 서비스를 제공함으로써 고객의 성공적인 비즈니스를 도와드립니다.



언제 어디서나 드림푸드의 고품격 서비스와 다양한 음식을 경험해 보세요.
가장 맛있는 맛과 가장 즐거운 파티로 기억에 남는 서비스를 제공해 드립니다.



정찬

국제 컨퍼런스, 국가기념행사 이취임식 등
가장 격식 있는 행사 코스별 요리 제공



뷔페

시상식, 워크샵, 정기총회 등
다양한 세계 메뉴와 합리적인 맞춤형 서비스를 제공



상차림

조찬모임, 간담회 등
전통 한식 위주의 코스별 상차림 제공



홈파티

돌잔치, 생일, 집들이 등
고객의 취향과 분위기에 맞게 서비스를 제공

04 외식사업

Dining Buffet

드림푸드는 그 동안 수원, 동탄 등 경기지역을 기반으로 일리코를 운영하며 지중해 풍 컨셉의 격조 높은 분위기와 고급 음식과 숙련된 직원들의 세심한 서비스로 돌잔치, 기업 회식 등 다양한 고객들에게 최상의 서비스를 제공했습니다.



전 세계 외식업을 주도하는 미국에서 가장 인기 있고 이미 검증 된 슬로우 푸드, 즉석요리 방식의 웰빙 재료 수제메뉴를 신선한 식재료와 함께 문화가 어우러진 최고의 셰프들의 손 끝에서 탄생한 맛과 풍미의 향연을 즐길 수 있는 최상의 프리미엄 서비스를 느껴보십시오.



Franchise European & Pasta

드림푸드는 그 동안 수원 인계동 중심가를 기반으로 프랑스 프로방스 지방의 전통적인 컬러가 가미된 컨셉과 파스타 정통 레시피를 구현한 프로방스를 운영하며 다양한 고객들로부터 찬사를 받았습니다.



가족의 다양한 축제, 연인들의 프로포즈, 미식가들의 만찬에 바로 선택될 수 있는 우리만의 독창적인 메뉴와 섬세한 서비스로 찾아갑니다.



06 웨딩사업

Classical & Boutique Wedding

드림푸드는 그 동안 수원, 화성 등 경기지역을 기반으로 클래식컬한 컨셉의 격조 높은 분위기와
하객들의 압도적 지지를 받았던 웨딩클래스를 운영하며, 연회 음식과 숙련된 직원들의 세심한 서비스로
생애 최고의 날을 맞이한 신랑, 신부들에게 축복 속에서 아름다운 시작을 할 수 있도록 최상의 서비스를 제공했습니다.



오랫동안 품어 온 결혼에 대한 낭만적 상상이 눈 앞의 현실로
이루어 질 수 있도록 저희 Wedding Producer 들이 함께 합니다.





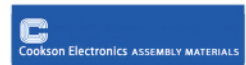
TOTAL FOOD SERVICE

DREAMFOOD

오랜 기간 다양한 운영을 통해 축적된 know-how를 바탕으로
고객의 취향의 좋은 영양소를 고루 갖춘 깊은 맛을 선사합니다.

TOTAL FOOD SERVICE
DREAM FOOD SERVICE
CLIENT

다양한 고객들이 드림푸드서비스를 선택합니다.



Dream Food Service만의 건강한 먹거리 제공과
살아있는 신선함을 전하기 위한 우리의 노력은
끊임없이 계속됩니다.

www.dfoods.co.kr



(주)드림푸드서비스

경기도 수원시 권선구 서부로 1433-26 한주빌딩 301호
TEL : 031-8004-9000 FAX : 031-8004-9576
www.dfoods.co.kr