

**FOODN**

Material System



# FOODN

Material System

## 엔타스 (본사)

- 사무실 : 07219 서울시 영등포구 국회대로 539 TCC센터 5층
- Tel 02)337-7758 · Fax 02)6925-6907

---

## (주)푸드엔 (물류센터)

- 사무실 : 07219 서울시 영등포구 국회대로 539 TCC센터 6층
- 센터 : 17554 경기도 안성시 원곡면 천덕산로 535
- Tel 02)486-0222 · Fax 02)6959-1070

---

## 엔푸드 (육가공 공장)

- 사무실 : 21632 인천광역시 남동구 은봉로 58
- Tel 032)832-7714 · Fax 032)831-3161



# MATERIAL SYSTEM FOODN

㈜푸드엔은 2006년 창업 이래 고객님들의 꾸준하고 변함없는 사랑과 신뢰에 힘입어 전문 식재료 유통기업으로 자리매김했습니다. 최상품의 식자재를 고객님들에게 제공함은 물론 글로벌 전문 식자재 업체로서의 기반을 공고하게 다지고 있으며, 항상 더 나은 단계로 도약하고 있는 기업, 끊임없이 발전하는 기업, 즐거움과 건강한 식재료와 최고의 서비스로 고객님들의 식문화를 새롭게 창조하는 기업, 더불어 기업의 사회적 책임도 성실히 이행하여, 식자재 유통 기업의 모범적 선례로 자리매김 할 수 있도록 노력하겠습니다. 앞으로도 한국을 넘어 아시아, 북미 등 해외로, 글로벌 식자재 서비스 기업으로 세계 유수의 기업들과 함께 하는 그 날 까지 끊임없이 성실하게 노력할 것을 약속 드립니다.

㈜푸드엔에 많은 관심과 성원 부탁드립니다. 감사합니다.



대표이사 *이영노*

# LOGISTICS INFRA



# SUPPLY CHAIN LOGISTICS

## · 자체 육가공 시스템

신선하고 맛있는 육류 공급을 위해 최선을 다하고 있으며, 품질 관리 담당자의 철저한 관리·감독으로 엔타스 전 자점에 최상의 육류를 공급하고 있습니다.

## · 자체 물류센터 운영

약 5,000명 규모의 물류센터를 자체 운영하고 있으며, 5천여개의 상품을 전국 100개 자점에 매일매일 신선하게 공급하고 있습니다.



## 제휴업체 LIST

경복궁 숯불갈비코스 / 삿뽀로 일식 전문점 / 고구려 구이명가 / 경복궁 불고기 / 팬차이나 / 녹돈당 / 샤브전문점 샤브젠 / 스시테이블  
스시엔그릴 / 선한정식 / 팔진항 / 칠리스 / 한양불고기 / 어담 / 부자냉면 부자만두 / 키즈엔키즈


고객만족 100%를 위하여,  
언제나 최고의 상품으로 보답 하겠습니다.

01

믿음

믿음과 신용을  
우선 생각합니다.

02

최상의 서비스

최고의 품질  
보장 및 제공

03

고객 존중

신속한 의사 결정을  
통한 열린 업무

**HACCP 인증으로**  
위해요소 사전 분석 및  
중요관리로 제품의  
안전관리 체계 구축

HACCP

[Hazard Analysis and Critical Control Point]  
식품의 원재료 생산에서부터 최종소비자가  
섭취하기 전까지 각 단계에서 생물학적, 화학적  
물리적 위해요소가 해당식품에 혼입되거나  
오염되는 것을 방지하기 위한 위생관리 시스템.

육류공급의 선도기업으로  
전문화 된 인력들과 같이  
비즈니스를 향상시키고 상호  
WinWin하는 행복함을 제공

신선하고 맛있는 육류  
공급을 위해 육가공 System을  
갖춰 품질에 대한 철저한 관리로  
판매, 유통까지 최상의 육류를  
공급하는 체계 구축

# FRESH VEGETABLE

## 신선하고 좋은 품질의 농산물

신뢰를 기반으로 항상 신선하고 좋은 품질의 농산물을 경쟁력 있는 가격에 공급하기 위하여 최선을 다하겠습니다.  
가장 신선한 상태로 가장 신속하게 공급하도록 노력하며, 언제나 투명하고 정직한 고객 여러분들의 파트너가 되겠습니다.



### 구매 시스템

- 전문 구매인력(MD)
- 산지 직거래
- 최소한의 유통라인
- 최적화된 가격

### 품질관리 시스템

- 전문적 품질 검수 인력
- 냉동, 냉장시설 완비
- 신선도 최대 유지

### 배송 시스템

- **콜드체인 시스템** 구축
- 전문화된 배송인력
- 신속, 정확한 배송

### 전처리 시스템

- 농산물 **전처리 시스템**  
(슬라이스, 채썰기, 다지기 등  
고객 맞춤형 제조, 공급)





## 제품의 구성

### 농산물

곡류, 두류, 과일류, 절임류, 농산물 전처리, 양념류, 근채, 과채, 엽/양채, 나물 및 임산물, 견과류 등 여러 품목의 제품을 취급하고 있으며, 산지 직구매, 도매시장구매, 계약구매 등 다양한 경로에서 대규모로 제품을 구매하기 때문에 시기별/제품군별 최적의 상태인 제품을 보다 경제적인 가격에 제공해 드리는 것이 가능합니다.

### 축산물

신선하고 맛있는 육류 공급을 위해 육가공 System(HACCP : 위해요소 중점관리인증)을 갖춰 가공/관리/공급/유통되어 더욱 위생적이고 안전하고 올바른 먹거리/육류만을 취급하고 있으며, 당사가 직접 품질 관리를 실시하고, 정확한 이력 관리를 통한 한우와 돈육, 수입육을 생산지에서 고객에게까지 판매, 유통하여 최상의 육류를 공급하는 체계를 구축하고 있습니다.

### 수산물

활어(live fish : 소형어, 대형어, 잡어류 등 계절별 산지어종 및 수입어종 년중 공급), 어패류, 건어패류, 갑각류, 해조류, 냉동/냉장 제품 등 각종 수산물을 공급하고 있으며, 철저한 품질 및 위생관리를 하고 있습니다.

### 공산품

장류, 면류, 캔류, 향신료, 탕류, 냉동제품, 차류, 소스류, 유지류 등 가공식품 일체를 취급하고, 협력업체 결정 단계부터 철저히 제품의 품질 위생검증을 실시하고 있으며, 이러한 과정에 품질관리는 고객님이 만족하는 그 순간까지 지속됩니다.

### 기타 소모품

청소용품, 세제류, 기물주방용품, 기타소모품(종이컵 등) 등의 제품을 취급하고, 이들은 모두 식품을 섭취하는데 있어 필수적인 요소들인 만큼 식품을 다룰 때와 같이 철저히 품질/위생상태를 관리하여 고객님께 최상의 제품만을 제공하고 있습니다.