

For the Customers, By the Customers.

고객가치를 최우선으로 생각하는 (주)대현F&S

25여 년간 축적된 차별화된 급식 운영 노하우와
직영 가공센터 기반의 맞춤형 위탁급식 솔루션을 제안합니다.



좋은 식재료



좋은 사람



좋은 식사



010-9565-5082
054.336.6203



passe7998@naver.com



경북 영천시 영천아이시로 106-66

CONTENTS

고객의 가치를
최우선으로 생각하는
(주)대현F&S가
함께합니다.

For the Customers,
By the Customers.



01

COMPANY INTRODUCTION

회사소개

회사 개요 | 고객의 고민 | 운영 핵심포인트

— P. 01 - 03



02

COST COMPETITIVENESS

차별화된 원가 경쟁력

직영 농·축산 가공센터 | 자체 전처리 | 자동화 설비
대량매입 및 유통마진 최소화

— P. 04 - 08



03

SAFETY & HYGIENE

위생안전 시스템

제조상품 직접검사 | 완제품 수거검사 | 공신력 있는 위생관리

— P. 09



04

MEAL QUALITY

맛과 식사의 차별화

급식운영 노하우 | 맛의 시스템 | 기본에 충실한 식사
맞춤형 식단 | 다양한 메뉴 | 특식 & 선택식

— P. 10 - 16



05

MANAGEMENT SYSTEM

체계적인 관리 시스템

전 직원 직접고용 | 본사 전문가 현장지원 | 고객 이벤트
고객 소통 | 만족도 관리

— P. 17 - 23

CUSTOMER PAIN POINTS

직원식당 운영, 어떤 고민을 갖고 계십니까?

반복되는 불만과 계속되는 식단가 인상 부담, (주)대현F&S가 확실한 해결책을 제시해 드립니다.

01



식사 퀄리티 불만

늘 똑같은 메뉴, 부족한 맛,
늦게 가면 메뉴가 품절되는 현상

- ✓ 메뉴 다양성 부족
- ✓ 맛과 품질에 대한 만족도 저하
- ✓ 늦은 시간 식사 선택권 제한

02



비용 부담 가중

지속적인 식단가 인상 요청과
식사질 개선 불만

- ✓ 지속적인 식단가 인상 압박
- ✓ 상승하는 원가 부담
- ✓ 비용 대비 낮은 만족도

03



위생 및 서비스

청결하지 못한 식당 환경과
조리원 위생 및 불친절 서비스

- ✓ 식당 환경 청결 미흡
- ✓ 조리원 위생 관리 필요
- ✓ 직원 서비스 품질 개선 요구

직원식당 어려운 운영 (주)대현F&S 운영 핵심 포인트로 (주)대현F&S가 도움을 드리고자 합니다 !!!

🎯 운영 핵심포인트

01 가격 경쟁력 있는 식자재 매입·운영

1. 농·축산 식자재 가공센터 직접 운영
- ① 대량매입을 통한 식자재 가격 Down
 - ② 직접가공을 통한 가공비 가격 Down

2. 식자재 유통
- ① 대량매입을 통한 식자재 가격 Down
 - ② 직접배송을 통한 배송비 가격 Down

02 전 직원 직영화 (도급대비 8% 절감*) -> 인건비절감 식재료 투입 or 식단가 인하

- 1. 도급운영 대비 인건비 8% 절감효과
- 2. 식사질 개선 or 식단가 인하 반영
- 3. 조리원 서비스·위생 인식 고취
- 4. 월 1회 정기적인 식당운영회의를 통한 불만 해소

* 당사 운영 기준

Know
How

👥 고객 불만 “Zero”

01 동일한 식단가 -> 메뉴 퀄리티 Go ↑

1. 메뉴 다양화 실현
- ① 육류메뉴 편성횟수 증가
 - ② 전처리 농산물 사용으로 여유로운 조리시간

- 다양한메뉴조리 (수제조리법강조)
 - 맛 개선
 - 조리원 근무 장기화 (맛의 유지)
- 식사질 개선으로 이어짐

- 02 지속적인 식단가 인상이 부담스러우시거나 직원식당 불만 해소가 필요하실 때, 위탁운영계약갱신기간이도래되었을때, (주)대현F&S가 최우선 제안드릴 수 있는 기회를 주십시오!

식단가 인상필요

식사의
퀄리티개선

조리원 위생
신경쓰여요

건강을 생각하는
영양적인 식단

서비스
불친절하다

식당위생
청결하지 못하다

늘 똑같은 메뉴
맛이 없다

다양한 메뉴
계절메뉴



대현F&S 운영을 통해
얻을 수 있는 효과



식사의 퀄리티 향상
메뉴 다양화 및 맛 개선으로
만족도 향상



위생·안전 강화
위생적 환경 관리로
안심하고 이용하는 식당



비용 절감 효과
직영화 및 대량매입으로
운영비 절감 실현



고객 만족도 향상
서비스 개선으로
재이용률 및 만족도 상승

I (주) 대현F&S 경영 철학 및 핵심 가치

25+

Years of Experience

25년간 축적된 위탁급식 전문 노하우로
안정적인 서비스를 약속합니다.

**"지키지 못할 다짐보다,
신뢰할 수 있는 약속을 이행합니다"**

25여 년간의 오랜 급식운영의 노하우를 통한
고객의 가치를 최우선으로 생각하는 마음
지키지 못할 많은 약속과 다짐보다
지킬 수 있고, 신뢰가 가는 약속을 드리는 것!
그리고 한결같이 그 약속을 지켜나가는 것이
(주)대현F&S가 추구하는 목표이자, 가치입니다.

01

오랜 경험과 전문성

25여 년간의 급식운영 노하우로
더 나은 식문화를 만들어갑니다.

02

고객 중심의 가치

언제나 고객의 입장에서
최고의 가치를 고민합니다.

03

신뢰할 수 있는 약속

지키지 못할 많은 약속보다
지킬 수 있고, 신뢰가 가는 약속을
드립니다.

04

한결같은 실천

작은 약속도 소홀히 하지 않고,
한결같이 지켜나갑니다.

For the Customers, By the Customers.

중소 Food업체 유일 직영 농·축산 가공센터 보유

유통 마진 최소화 솔루션:

원재료 구매부터 가공, 전처리까지
대현F&S가 직접 통합 관리합니다.

고객사 식단가 동결 및 억제:

중간 유통 4단계(도매-전처리-가공-배송) 마진을 절감하여
식재료에 재투입합니다.

메뉴 강화:

절감된 마진을 바탕으로
고품질 육류 및 생선횃수를 획기적으로 증가시킵니다.

핵심 솔루션

중간유통마진 ↓

(주)대현F&S 직영 원스톱 시스템

원재료 구매부터 전처리·가공까지 대현F&S가 직접 통합 운영 관리합니다.

01 원재료 직구매

신선하고 안전한 식재료 확보

02 직영 전처리·가공

위생적이고 체계적인 가공

03 매일 사업장 직배송

신속하고 안정적인 공급

타 업체 일반 운영 방식

단계별 수수료 발생 → 식단가 상승 원인

1단계

도매

유통마진

2단계

전처리

유통마진

3단계

가공

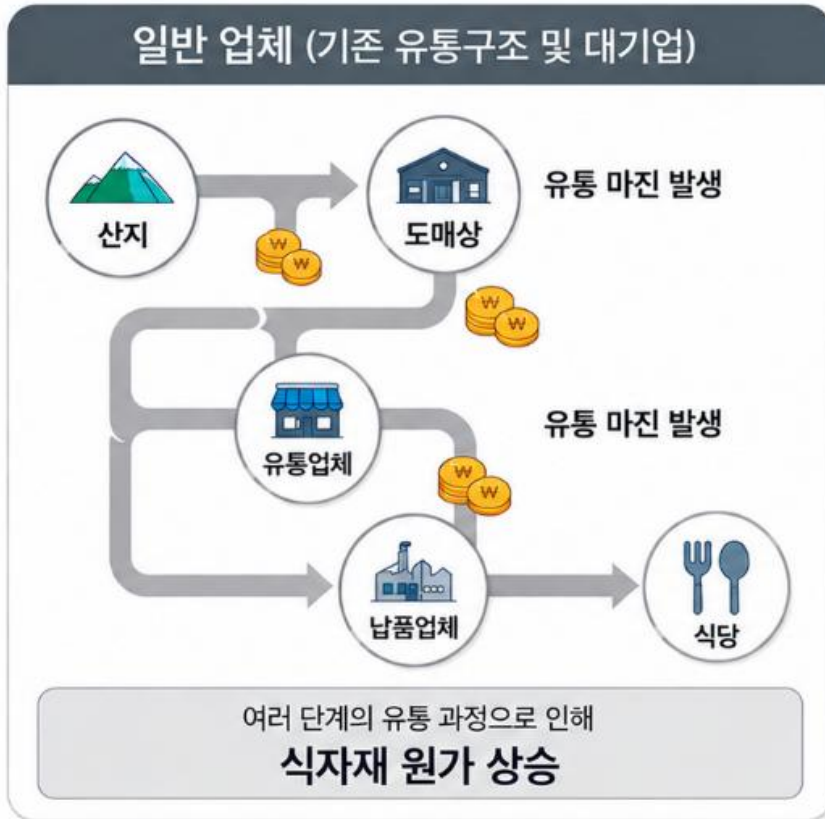
유통마진

4단계

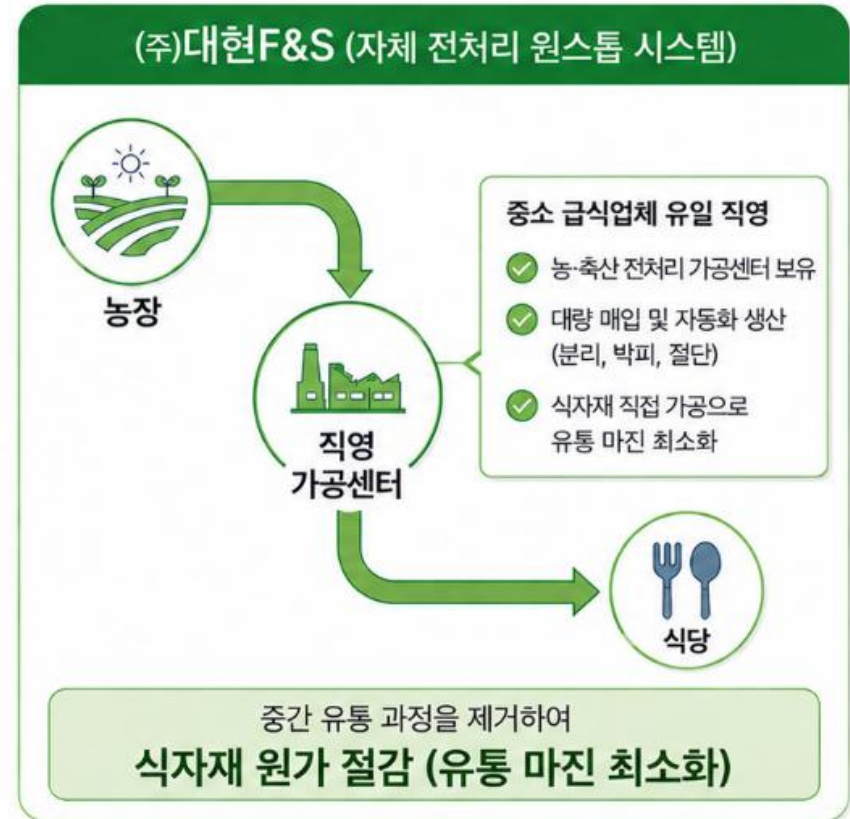
배송

자체 전처리 인프라를 통한, **유통마진 최소화**

중간 유통 단계를 제거하여 식자재 **원가를 절감**하고, 절감된 비용은 **식사질 개선에 재투입** 합니다.



VS



대기업 식자재 단가 대비 **약 25% 이상** 원가 절감
절감된 비용은 **식사질 개선**을 위해 식재비에 **재투입**합니다.



더 맛있고
건강한 식사

농·축산물 전처리 자동화 설비 규모

🐾 축산물 가공 설비 (일 최대 10톤)

- 우육 가공: 1일 8시간 기준 5톤 처리
- 돈육 가공: 1일 8시간 기준 5톤 처리
- 보관 인프라: 원료보관 냉동실 60톤 확보
- 축종별(우육, 돈육) 완전 분리 위생 가공 라인

🌿 농산물 가공 설비 (일 최대 36톤)

- 구근류 일체: 1일 20톤 전품목 자동화 가공
- 양파/대파/감자: 1일 총 16톤 가공
- 가공 세분화: 채, 깍둑, 슬라이스, 탕파 등 맞춤 절단
- 현장 조리시간 단축 및 조리 효율성 극대화

축종별 (우육, 돈육)

CLEAN · SAFE · FRESH



농산물 (구근류, 대파 외)

AUTOMATION · EFFICIENCY · QUALITY



CORE COMPETENCY 02 - 대량 매입 유통 시스템

유통 구조 비교를 통한 경쟁력 증명

B2B 식자재 유통 주요 거래처

대량 매입을 통한 원·부자재 가격 경쟁력

대상



대상주식회사

식자재, 식품, 소재 등 종합 식품 전문기업

동원푸드



식자재 유통 및 급식·식품 전문 기업

E-MART Fresh Factory



이마트 물류 기반의 식자재 공급 전문 센터

Gs리테일 Fresh Factory



GS리테일 물류 인프라 기반 식자재 공급

잠봉관



외식 전문 프랜차이즈 식자재 공급

교동잠봉



외식 프랜차이즈 식자재 공급

01. 대량 매입을 통한 가격 경쟁력 확보

주요 대형 식자재 유통사와의
전략적 제휴를 통한 원가 절감 실현

02. 안정적인 물류 및 공급 시스템

전국 단위 물류 네트워크를 통한
안정적이고 신속한 식자재 공급

03. 품질 관리 및 안전성 확보

검증된 공급처와의 거래로
우수한 품질과 안전성 보장

04. 메뉴 경쟁력 강화

신선하고 다양한 식자재 공급으로
메뉴 퀄리티 및 고객 만족도 향상

유통 구조 비교를 통한 경쟁력 증명

더 낮은 매입가, 더 강한 메뉴 경쟁력

대량매입을 통한 원재료 절감과 유통 단계간소화
대기업 대비 약25%이상 저렴한 매입가 실현->절감된비용은
식재료비에 투입하여 메뉴강화 및 다양화를 가능하게합니다.



대량매입

원재료대량구매로
원가절감



유통단계 간소화

중간유통마진제거로
비용절감



메뉴 강화·다양화

절감된비용을
식재료에재투입

품목별 단가 비교

(단위 : 원/kg)

품목	단가(원/kg)		비교(%)
	(주)대현F&S	대기업	
돼지고기(국내/삼겹)	13,700원	18,700원	-26.7% ▼
돼지고기(국내/뒷다리)	5,400원	7,840원	-31.1% ▼
소고기(한우/국거리)	15,000원	33,000원	-54.5% ▼
소고기(미국/전각)	12,900원	18,200원	-29.1% ▼
쌀(햏쌀)	56,000원	73,000원	-23.3% ▼

대기업 대비

약 25% 이상 저렴



대량매입과 유통간소화로
대기업 대비 약25%이상
낮은 매입가를 실현합니다.

절감된 비용은
식재료비에 투입하여
메뉴강화 및 다양화로 이어집니다.



결국, 고객에게 더 좋은 맛과 가치를
더 다양한 메뉴로 제공합니다.



맛의품질향상



메뉴경쟁력강화



고객만족도증가



공신력 있는 위생 시스템



CORE COMPETENCY 04 - 독보적인 급식 경험

25년 축적된 노하우로 핵심 포인트 도출



핵심 Point1

맛의 시스템

“ 기본에 충실해야
더 좋은 맛을 만듭니다. ”



육수 - 천연조미료 사용

- 건새우, 건다시마, 멸치육수
- 겨울철 사골육수 - 한우 사골



과학적인 맛 - 염도 관리

- 천연재료를 이용한 맛 내기 (자극적인 짠맛 줄이기)
- 국의 적정 염도 지키기 (온도 : 65~70°C / 염도 : 0.7~0.8%)

맛있는 적정염도 기준 (국/탕류)

관능적 적정 염도는	0.7%	입니다.
건강의 적정 염도는	0.8%	입니다.
맛있는 국의 염도는	0.65~0.70%	입니다.
오늘 국의 염도는	0.6~0.7%	입니다.



적은, 정량 배식 - 시사조리

- 배식시간에 맞춰 따듯한 식사제공
- 생채나물류 - 소량 조리/ 신선함 유지
- 숙채나물류 - 소량 조리/물기 최소



핵심 Point2

기본에 충실한 식사

“좋은 재료가
좋은 식사를 만듭니다.”

쌀

- 국내산 햅쌀 사용
- **잡곡 / 백미밥** 균형된 식사 중식 상시제공



김 치

- 개인 기호 고려
배추김치 - 숙성/비숙성 중식 상시제공
- 메뉴에 맞는 김치 제공
배추김치, 깍두기, 석박지, 백김치 ...



주 찬

- 육류 제공
우육, 돈(국내산), 육계 주찬 메뉴 편성
- ✓ **한우** - 국거리 사용
- 생산류 제공
주 1~2회 이상 메뉴 편성
- 그 외 콩단백, 해물류 골고루 편성
- 냉동 식품, 공산품메뉴 -> **수제메뉴** 전환
- 지중류, 완제품 -> **직접 조리**



운영 포인트 요약

단백질 공급원의 균형을 맞춰 영양 다양성과 만족도를
맞춘 주간 메뉴 순환으로
건강하고 신뢰할 수 있는 식사를 제공합니다.

사업장 맞춤 설계운영

사업장의 특성과 임직원 니즈를 반영한 최적의 식단구성과 운영으로 매일 만족도 높은 식사를 제공합니다.

조식



- 부담없는 한식메뉴 중심 편성
- 맑은국, 담백한 메뉴, 단백질 메뉴 편성
- 식사 대체 우유·시리얼·토스트 등 추가 코너 운영

중식



- 가장 만족도가 높은 메인 식사
- 육류와 생선을 균형 있게 편성
- 기호도를 고려한 김치 숙성/비숙성 제공
- 추가코너 상시 운영
- 샐러드바, 비빔코너, 신선야채 등 상시제공
- 백미밥 / 잡곡밥 상시제공
- 다양한 디저트(과일, 음료, 간식 등) 제공

석식



- 퇴근 전 가벼운 메뉴 편성
- 면요리, 일품식, 가벼운 메뉴 구성

주간 운영 원칙



- 1 육류 3~4회 / 생선 2회 이상 편성
- 2 김치 2~3종 순환 제공
- 3 제철 식재료 적극 활용
- 4 알레르기 유발 식품 표기
- 5 나트륨 저감 및 건강식 운영

추가코너 상시운영

1 샐러드바



2 비빔코너



3 신선야채



4 백미밥 / 잡곡밥



5 다양한 디저트 (과일, 음료, 간식 등)



운영 포인트 요약

사업장 환경에 맞는 식단구성 / 산업체 고단백, 고칼로리 구성

핵심 Point4

식사의 시작부터 끝까지, 그 이상의 가치를 담다

ONE-STOP MEAL SERVICE

에피타이저부터 한 끼 식사, 후식과 디저트까지
한 공간에서 완성되는 프리미엄 직원식당, 오직 **대현F&S**입니다.

01
START

에피타이저

식사의 시작을 더 특별하게



신선한샐러드



제철야채



웰컴메뉴



제철잔채

02
MAIN

한 끼 식사

맛과 건강, 선택의 즐거움까지



든든한기본식
(밥,국1식4찬)



다양한일품식
(중식,양식,면)



건강식
(저속노화,저당저염)



특식/이벤트식
(셰프메뉴,시즌메뉴)

03
FINISH

후식 & 디저트

기본 좋은 마무리



신선한과일



디저트



음료,유제품



계절후식



“한 끼를 제공하는 것이 아니라, 한 끼의 경험을 완성합니다.”

맛있는 오늘이, 더 건강한 내일이 되는 — **대현F&S**의 약속입니다.



직원 만족도 UP
기다려지는 식사시간



건강한 변화
맛있게, 더 건강하게



업무 생산성 향상
든든한 한 끼가 만드는 힘



기업 이미지 제고
직원이 자랑스러운 회사



지속가능한 가치
사람과 환경을 생각하는 급식

실제 이벤트식 진행모습



1. 즉석철판요리 먹는 날!
2. 오이시이~! 일본음식 여행
3. 니하오~! 중국음식 여행
4. 사와디캅~! 동남아음식 여행
5. 향토요리 DAY
6. 몸 보신 하는 날!
7. Special 누들누들 Day!



돈가츠류

돈까스, 치킨까스 등 각종 카츠류와 어울리는 파스타, 샐러드 메뉴 구성



덮밥류

다채로운 덮밥과 따뜻한 우동 등 밥과 면류의 한끼 식사 구성



볶음밥류

풍미 가득한 볶음밥, 짜장 덮밥, 해물 누룽지탕 등 중화요리 메뉴 구성



비빔밥류

생나물비빔밥, 산채비빔밥, 콩나물밥 건강한 한끼밥상 메뉴 구성

다양한 스페셜 메뉴

매일 색다른 맛과 즐거움을 제공합니다.
임직원분들께 매일 미식경험을 선사하고자 노력합니다.

봄
SPRING

3월 33데이
봄의 향긋함을 담은 한 끼



삼겹살 & 미나리쌈

3월 3데이, 노릇한 삼겹살과 향긋한 미나리로 즐기는 봄 한정 특식

여름
SUMMER

든든한 보양식
무더위를 이기는 건강한 한 끼



삼계탕

여름철 원기 회복을 위한 영양 가득 보양식

가을
AUTUMN

풍성한 가을의 맛
언제나 인기 있는 특별 메뉴



함박스테이크

가을의 풍성함을 담은 부드럽고 진한 함박스테이크

겨울
WINTER

따뜻한 겨울 한 상
정성이 담긴 겨울 별미



김장김치 & 수육

직접 담근 김치와 부드러운 수육으로 즐기는 따뜻한 겨울 특식

핵심 Point6 업무스타일을 고려한 맞춤형 식사

- ❖ 조식 : 기본적인식 / 샐러드,씨리얼,토스트 등 선택
- ❖ 선택메뉴 : 샐러드도시락,간편식 등 Take out 메뉴 사전예약
- ❖ 셀프코너 : 한강라면, 토스트, 계란후라이 등 셀프바 등 식사메뉴 선택

웰니스 트렌드의 저속노화식단제공(이벤트식)



근무자 전원 정규직 직접 고용

사람이 행복해야, 좋은 식사가 만들어집니다.

대현F&S 모든 근무자를 직접 고용하여
안정적이고 양질의 서비스 제공 환경을 만들어갑니다.



본사 전문가 현장 밀착 지원 체계

전문가의 체계적인 지원으로, 더 좋은 식사와 서비스를 제공합니다.



운영 슈퍼바이저 (3명)

정기적인 운영 평가, 행정 감독 및
식당 운영 절차 최적화 지원



현장과 함께하는 운영 관리로
더 나은 식문화를 만들어갑니다.



조리 슈퍼바이저 (3명)

신메뉴 개발, 현장 방문 조리 기술 실습 지도 및
음식 맛내기 체질 개선



전문 조리 노하우로
더 맛있고 건강한 메뉴를 제공합니다.



위생·안전 SV (1명)

위생 규정 점검, 안전 기준 모니터링 및
주기별 정기 교육 진행



철저한 위생·안전 관리로
안심하고 드실 수 있는 식문화를 지켜갑니다.

고객과 함께하는 소통의 이벤트

다양한 이벤트로 고객과 소통, 공감대 형성 고객 니즈를 채워드립니다.

Special Menu (당사 이벤트 실제 사진)



이벤트 행사 진행 모습



이벤트 참여 모습



시즌 이벤트 데코레이션



추첨함

이벤트 경품



테마 이벤트 운영



이벤트 제공 메뉴

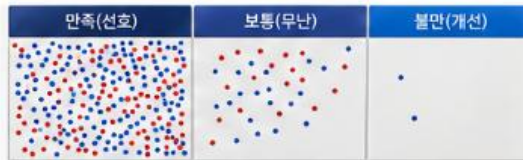
Calendar			
	1 설날 사골떡국, 한과 등 제공		4 봄나물 이벤트 춘곤증을 날려줄 봄나물뷔페
	6 허브 이벤트 허브샐러드, 허브돈까스, 박하사탕 등		8 팔빙수 이벤트 시원한 팔빙수 제공
	10 추석 송편 제공		12 크리스마스 제비뽑기 수제스테이크, 조각 케이크 등 제공

고객과 소통하는 대현F&S, 고객 불만 Zero 도전

고객의 소리에 귀 기울여 신속한 대응과 지속적인 개선으로 고객 맞춤 운영.

01 고객 의견 수렴

다양한채널로고객과실시간소통합니다.



2. 불만인 메뉴 또는 개선됐으면 하는 메뉴 의견



- ✓ 매일 고객 만족도 및 선호도 모니터링
실시간 메뉴·서비스 반영
- ✓ 고객의 소리함 운영
(비공개·실명 선택)

02 소통하고 함께 개선

정기적소통으로클레임을신속히해결합니다.



- ✓ 식당운영위원회 월 1회 운영 (적극적 상호소통)
- ✓ 고객의 의견을 바탕으로 개선방안 논의
- ✓ 메뉴, 서비스, 운영 전반에 대한 피드백 반영

03 만족도 유지 및 지속적 관리

지속적인점검과개선으로고객불만을최소화합니다.



정기 만족도 조사



개선 과제 이행
및 결과 공유



메뉴·서비스 개선
지속 모니터링



고객 맞춤 운영
(건의사항 반영)



고객의작은목소리도놓치지않고

더좋은식사로보답합니다.



정기적인 소통으로 고객 만족을 실현합니다

고객의 의견을 경청하고 신속히 반영하여 더욱 만족스러운 식당환경을 만들어갑니다.



안전한 식사
안심하는 대현F&S

안전한 식사, **대현F&S가 책임집니다.**

안전사고 발생 시 빠른 대처와 사후관리 시행
유형별 배상책임보험에 가입하여 비상 시 철저하게 대비



생산물 배상 책임보험 가입

당사가 제조·판매·공급한 식품(생산물)로
인해 발생한 사고에 대해 고객의 신체나
재물에 손해를 입힌 경우 보상합니다.



보장금액
사고당 10억원
/ 1인당 1억원



가스사고 배상 책임보험 가입

식당 운영 중 발생할 수 있는 가스 사고로
인한 인명 및 재산상의 손해에 대해
보상하여, 안전한 식당 운영을 실천합니다.



보장금액
사고당 대물 50억원
/ 대인 3억원



대현F&S는 철저한 보험 가입과 안전관리로
고객이 안심하고 이용할 수 있는 **안전한 식당**을 만들어갑니다.

DAEHYUN F&S
FOOD & SERVICE

Eco·Green Life

음식물 쓰레기 합법적 관리

친환경 프로그램과 잔반 캠페인으로
환경경영을 실천합니다.

잔반 캠페인

- ✓ 고객사와 함께하는 잔반 캠페인
- ✓ 음식물 쓰레기 발생 최소화
- ✓ 자원 절약 및 환경보호 실천
- ✓ 지속적인 환경경영 활동

친환경 프로그램, 잔반 캠페인으로 환경경영 실천

믿을 수 있고 정식인가 받은 “미생물 잔반처리기”를 통한 자체처리

잔반 처리 프로세스



발생 최소화
잔반 캠페인 운영
발생량 관리



자체 처리
미생물 잔반처리기로
자체 분해



환경 보호
폐기물 감소
친환경 실천



합법적 관리
관련법 준수
기록 및 보고



효율성 향상
위생 수준 향상
운영 효율 증대

자체 처리 시스템



* 미생물 잔반처리기



미생물 분해 처리
유기물을 미생물로 분해하여
감량·무해화



악취 최소화
밀폐형 시스템으로
악취 발생 최소화



위생적인 처리
위생적이고 안전한
자체 처리 시스템

폐유 및 폐수 관리



폐유
• 전문업체 수거
• 정기적 관리 및 기록



폐수
• 그리스트랩 철저한 관리
• 매일 알코올 소독으로
위생 강화

관련 서류 및 관리



잔반 및 폐기물
처리계약서



폐기물 수집·운반
업체 계약서



관련 법규에 따른
적정 관리 시행



지속가능한 미래를 위한 실천

환경을 생각하는 작은 실천이 더 큰 가치를 만듭니다.



최적의 주방환경 구축.

안전하고 효율적인 급식운영을 위한 환경개선

주방환경 개선 프로세스



시설 점검

전문 점검을 통한
현황 분석



노후장비 진단

내구성·기능 저하
장비 진단



브랜드 장비 교체

정품·우수 성능 장비로
체계적 교체



위생·안전 향상

위생 수준 강화 및
원전사고 예방



조리효율 향상

조리 효율 및
운영 만족도 향상



살균·소독 시스템

소독장



UV 살균 및 고온 소독

- ✓ 식기 위생 강화
- ✓ 교차오염 예방
- ✓ 위생관리 표준화



냉장·냉동 시스템

냉장·냉동고



Cold Chain 유지

- ✓ 적정온도 유지
- ✓ 식재 신선도 확보
- ✓ 에너지 효율 향상



대형 조리장비

회전식 곡슬



대용량 자동 조리

- ✓ 조리시간 단축
- ✓ 균일한 품질 유지
- ✓ 작업 효율 향상



정기 시설 투자

지속적 관리



- ✓ 브랜드 정품 사용
- ✓ 예방 정비 및 점검
- ✓ 지속적인 교체 투자

시설개선 효과



위생수준 향상
식품 안전성 강화



조리시간 단축
운영 효율 극대화



에너지 절감
운영비 절감 효과



작업환경 개선
쾌적하고 안전한 환경 조성



브랜드 정품 주방기구 도입으로 위생, 안전, 효율을 동시에 실현하여 고객 만족도를 높입니다.

감사합니다

(주)대현F&S의 강점을 제안해 드릴 수 있는 기회를 주십시오!

운영팀장 이연실

☎ | 010.9565.5082

☎ | 054.336.6203

✉ | passe7998@naver.com