



대한민국 식문화를 이끌어 나가는 종합식품기업, 아워홈.
아워홈의 C.I. 는 맛있는 요리의 오감을 상징하는 다섯 개의 획이 '人' 자로 만나
즐거움 요리가 가득한 행복한 우리집을 형상화하고 있습니다.
다섯 가지 색은 각각 사랑(빨강), 정성(노랑), 맛(주황), 건강(초록), 믿음(보라)을
의미하며, 사랑과 정성이 담긴 음식으로 고객들의 건강을 책임지겠다는
아워홈의 의지를 나타내고 있습니다.

Contents

머리말	04
연혁	06
사업영역	08
Gourmet Platform 사업	10
Meal-Care 사업	20
Home Meal Replacement 사업	26
Total Food Solution 사업	32
Global Meal-Care 사업	38
구매 · 물류 인프라	42
식품생산 인프라	48
식품연구 · 인재육성 인프라	52
나눔과 상생	62
네트워크	60



건강한 삶을 위한 맛, 그 이상의 가치

아워홈이 선보이는 모든 요리에는
지난 30여 년간 '맛'이라는 한 길을 걸어 온 독심과
내 가족의 요리를 만든다는 진심 어린 정성,
그리고 1,000여 명의 전문가들이 만들어 내는
건강함이 담겨 있습니다.

오랜 경험과 체계적이고 전문적인 역량을 바탕으로
대한민국 식문화를 이끌어 온 종합식품기업 아워홈.

앞으로도 끊임없는 도전과 노력으로
고객의 건강한 삶을 위한 맛,
그 이상의 행복을 전해드릴 것을 약속드리며
세계로 뻗어가는 글로벌 식품기업으로 성장하겠습니다.

30년 '맛'이라는 한 길을 걷다

우리나라 푸드서비스(Food Service)의 역사는 아워홈과 함께 합니다.

1984년 식재공급사업을 시작으로 단체급식, 외식, 식품사업에 이르기까지 종합식품기업으로서 업계 리더의 자리를 지켜왔습니다.

지난 30여 년간 쌓아온 경험과 노하우를 바탕으로 대한민국을 대표하는 글로벌 식품기업으로서 고객과 함께 성장하겠습니다.

기틀을 닦다 1984 ~

| 대한민국 Meal-Care 사업의 탄생

- 1984 ○ 식재 공급사업 시작
- 1987 ○ 급식사업 시작
LG트윈타워 사원식당 개점
식재커팅센터 개설
- 1991 ○ 세계 잼버리 대회 식재 공급
일본 Green House社와 기술제휴 체결
- 1993 ○ 대전 EXPO 공식 식당 운영 사업권자 선정
- 1994 ○ 업계 최초로 메뉴카드 전산화 시스템 구축 및 선불카드제 도입
- 1995 ○ 조리연수센터 오픈
- 1997 ○ 급식 부문 ISO 9002 인증 획득
급식전문브랜드 'OURHOME' 개발
업계 최초 HACCP시스템을 적용한 위생평가 도입 운영
- 1998 ○ 건강증진(Wellness Guide) 프로그램 개발 운영
- 1999 ○ GSE타워 아워홈 다이닝 및 아모리스홀 오픈

날개를 퍼다 2000 ~

| 업계 최초 매출 1조원 달성

- 2000 ○ (주)아워홈으로 분리독립 (舊LG유통 FS사업부)
급식업계 최초로 LG디스플레이 구미2점 HACCP 지정
병원급식관리시스템 오픈
식품연구원 개원
- 2001 ○ 아워홈 조리아카데미(OCA)오픈
- 2002 ○ 식자재전문브랜드 '행복한맛남' 출시
- 2003 ○ 급식 부문 ISO 9001/ISO 14001 통합 인증 획득
급식분야 최우수기업상 수상 (보건복지부 장관)
- 2004 ○ 청도력키식품유한공사 설립
- 2005 ○ 식품분석검사실, 업계 최초 KOLAS 국제공인시험기관 인정
한국식품연구원과 업무협약 체결
아모리스 강남메리츠타워점 오픈
- 2006 ○ 식품 제조사업 진출
식품분석검사실 KOLAS 추가 인증
- 2007 ○ 종합식품브랜드 '손수' 출시
- 2008 ○ 핵심인재육성센터 주문진 '지수원(智修院)' 오픈
온라인쇼핑몰 '손수몰(sonsoomall)' 오픈
- 2009 ○ (주)한국기업평가로부터 신용등급 A2+ 획득
한국물류대상 산업포장 수훈
급식부문 ISO 9001/ISO14001 재인증 획득
매출 1조 달성

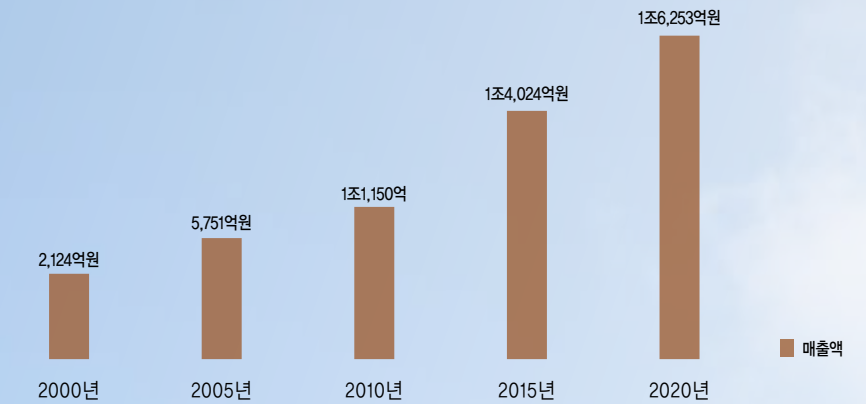
힘차게 날다 2010 ~

| 신시장 개척을 통한 사업 고도화

- 2010 ○ 업계 최초 노로바이러스 조사기관 지정
파인 다이닝 '키사라' 오픈
수제버거 전문점 '버거헌터' 오픈
남경아워홈법인 설립
- 2011 ○ (주)한국기업평가로부터 신용등급 A1 획득
식품위생검사기관(식품, 노로바이러스) 인정
'손수' 조선일보 품질만족대상 수상
프리미엄 푸드코트 브랜드 '푸드엠파이어' 오픈
- 2012 ○ 축산물위생검사기관 인정
식재료 우수 관리업체 선정
농림수산식품 과학기술대상 장관표창 수상
청도아워홈무역법인 설립
- 2013 ○ KOLAS 우수시험기관 산업통상자원부장관 표창
식품영양성분 국가관리망 전문분석기관(NLS) 인증
쌀파스타 쌀 우수제품 농식품부장관상 수상
북경아워홈법인 설립
- 2014 ○ 아워홈 TFS(Total Food Solution) Site 개설
- 2015 ○ 광주하계유니버시아드대회 급식부문 공식 후원사 선정
인천공항 제1여객터미널 푸드홀 '푸드엠파이어' 오픈
매일경제 2015 소비자선정 스타브랜드대상 푸드서비스 부문 수상
- 2016 ○ 업계 최초 자동분류시스템 도입한 동서울물류센터 오픈
웅인2물류센터, 축산물안전관리통합인증
아채가공센터 GAP 농산물우수관리시설 지정
매일경제 2016 소비자선정 스타브랜드대상 푸드서비스 부문 수상
2016 가족친화인증 및 일·가정 양립 우수기업 국무총리 표창 수상
아워홈 지리산수 출시
- 2017 ○ 제주물류센터 오픈
베트남 하이퐁 법인 설립
핵심인재육성센터 용인 '지수원(智修院)' 오픈
한국로지스틱스 대상 수상
인천공항 푸드엠파이어 2017 FAB 올해의 푸드홀 글로벌 우수상
문화체육관광부 주관 독서경영우수직장 우수상
- 2018 ○ 인천공항 제2여객터미널 푸드홀 '아워홈 푸디움', '한식미담길',
'별미분식' 오픈
기내식 서비스 기업 HACOR 인수
- 2019 ○ 인천공항 아워홈 푸디움 2019 FAB 올해의 푸드홀 아태지역 최우수상 수상
'2019 올해의 소비자 브랜드 대상' 김치부문, 가정간편식부문 1위 수상
미국 Ourhome Catering 법인 설립
고용노동부 주관 인적자원개발 우수기관 인증
베스트 콜드체인 어워드 최우수상 수상
업계최초 배식 자동화설비 도입
미래패키징 신기술 정부포상 '한국생산기술 연구원장상' 수상
업계최초 컨디션 운영 시스템(COMS) 도입
독서경영우수직장 3년 연속 인증

- 2020 ○ 인천공항 식품사업장 위생등급 '매우 우수' 인증
B2C 전용 연화식 제품 출시
'푸드엠파이어' 용인세브란스병원점 오픈
주거단지 전용 식음료 서비스 시장 진출
전국 급식업장에 '자동화재예방시스템' 도입
한국서비스경영학회 '최우수 서비스 기업' 선정
세계포장기구(WPO) '월드스타 패키징 어워드' 수상
제주국제공항 '아워홈 푸디움' 오픈
미국식품연구센터 건립
식품안전경영시스템 ISO22000 인증 획득
업계 최초 폐기물 매립제로 최우수 플래티넘 등급 획득





Compound Annual Growth Rate(CAGR : 10.71%)

Gourmet Platform 사업

파인 다이닝, 캐주얼 다이닝, 푸드 홀, 패스트 캐주얼 그리고 웨딩 & 컨벤션 등 다양한 사업을 운영하며, 차별화된 컨셉과 품격 있는 서비스, 그리고 고객과의 신뢰를 통해 세계적인 식문화 공간을 창출하고 있습니다.

Meal-Care 사업

Meal-Care는 30여 년간 쌓아 온 노하우와 체계적인 시스템을 기반으로 전국 900여 개의 다양한 사업장에서 하루 100만 명의 식탁을 책임지고 있습니다.

Home Meal Replacement 사업

업계 최초 냉장 가정간편식 출시를 시작으로 200여 가지 HMR (Home Meal Replacement) 제품을 통해 127명의 전문 요리사의 노하우가 담긴 최상의 맛을 선보이고 있습니다.

Total Food Solution 사업

식재사업의 마켓리더로서 합리적 가격의 식재부터 맞춤형 전문 컨설팅, 다양한 교육 서비스에 이르기까지 차별화된 경쟁력으로 파트너들에게 Total Food Solution을 제공합니다.

Global Meal-Care 사업

2010년 국내 업계 최초로 중국 단체급식시장에 진출하며 글로벌 개척의 물꼬를 텃고, 베트남 추가 진출 이후 호텔업으로 사업영역을 확장하며 미국에서 기내식 서비스 기업을 인수하고 미국과 폴란드의 Cafeteria시장에 진출하는 등 세계로 뻗어나가고 있습니다.

아워홈만이 드릴 수 있는 Hospitality

소중한 순간이 음식을 통해 행복한 기억이 되는 곳 '아워홈 호스피탈리티'는 차별화된 컨셉과 품격 있는 서비스, 그리고 고객과의 신뢰를 통해 세계적인 식문화 공간을 창출하고 있습니다.

격식 있는 서비스와 정통성 있는 메뉴를 제공하는 '파인 다이닝', 사이트별 최적화된 식음서비스를 제공하는 '푸드홀'과 현대인들을 위한 트렌디한 공간을 선보이는 '패스트 캐주얼', 고객 니즈에 부합하는 하이 엔드 서비스를 제공하는 '웨딩 및 연회, 케이터링'을 통해 진심어린 배려와 서비스로 고객과 직원이 함께 행복한 세상을 지향합니다.



요리의 정수, 정성의 정점

아워홈 다이닝의 프리미엄 서비스는
당신을 이 시대의 VIP로 모십니다.
사계절의 맛과 색채를 담아내는 특급요리의 감동은
셰프의 철학과 노하우와 마음.
그 모든 것이 깃들여 있기에 가능합니다.
세계 최고의 미각을 감동적으로 표현하는 '요리의 정수'와
격식이 필요한 자리를 더 빛내드리는 '정성의 정점' 을 만날 수 있습니다.



싱카이

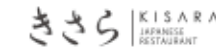


키사라



싱카이

미식 파인다이닝 '키사라'



'키사라'는 조리장이 매일 엄선하는 건강한 제철 식재료로 사계절의 '변화'와 '조화'를 섬세한 미식으로 선보이는 파인 다이닝입니다. 사계절의 절정이 빛어내는 다채로운 색과 향 그리고 맛이 어우러진 요리들을 눈과 입으로 두 번 음미하는 플레이팅으로 즐기실 수 있습니다. 자연을 닮아서 친숙하고 여유로운 분위기의 공간에서 사계절의 풍요가 담겨있는 일미(一味)로 소중한 순간을 미식으로 완성하는 경험을 선사합니다.

중식 파인다이닝 '싱카이'



'별의 길'을 뜻하는 싱카이(XINGKAI)는 중식명장의 노하우로 식재료 본연의 맛을 살린 중국 4대 요리를 선보입니다. 1930년대 상하이의 고급 레스토랑을 그대로 옮겨 놓은 듯한 웅장하고 럭셔리한 인테리어는 각종 비즈니스 모임, 가족모임에 어울리는 품격을 배가시킵니다. 특히, 경력 40년 이상 수석 셰프의 엄격한 기준과 자부심으로 제공되는 요리와 정중한 서비스는 프리미엄 다이닝 그 이상의 가치를 선사합니다.




Food Hall


사이트별 최적화된 프리미엄 식음 서비스


아워홈은 쇼핑몰, 병원, 공항 등 각 사이트에 최적화된 프리미엄 식음 시설을 운영하고 있습니다.
특히, '푸드엠파이어'는 아워홈의 푸드 노하우를 기반으로 전문 셰프들의 요리를 한자리에서 선보이는 프리미엄 푸드홀 브랜드로서, 국내 푸드홀 시장을 이끌고 있습니다.





푸드엠파이어 코너 소개


귀한 손님에게 대접하는 한식 반상 '불고기명가' 
특색 있는 지역별 조리법과 사대부 반가의 상차림으로 구현한 불고기 반상


순두부찌개의 진수(眞髓) '청진동순두부' 
80년대 서울의 오래된 청진동 골목, 그 시절 맛과 온정을 그대로 담아낸 순두부 찌개 전문 브랜드


직접 뽑아낸 궁중 냉면의 진수 '손수면옥' 
매장에서 직접 뽑아낸 쫄깃한 면과 시원한 동치미 육수로 구현한 냉면 전문 브랜드


Healthy & Wealthy food '부자밥' 
비빔밥을 현대식으로 재해석한 세련된 찰판 비빔밥 요리로 기호에 따라 주 재료를 선택하여 먹을 수 있는 Healthy & Wealthy food 브랜드


오감만족 철판요리 '야끼스타' 
신선한 재료, 차별화된 맛, 즐겁고 빠른 서비스를 통해 고객의 오감을 만족시키는 철판야끼 전문 브랜드

싱카이의 맛과 품격 그대로 '리틀싱카이' 
차이니스 파인 다이닝 '싱카이'의 노하우와 품격으로 구현한 캐주얼 중식

베트남 남부 스타일 정통 쌀국수 'PHO' 
매일 직접 우려낸 양지고기 육수와 7가지 다채로운 향신료로 현재의 맛을 살린 베트남 사이공 정통 쌀국수 전문 브랜드

지역별 특색을 살린 우리 별미 국수 '온담국수' 
우리의 땅과 바다, 삶의 이야기(談)들이 만들어낸 지역 특산물을 활용하여, 마음까지 달래는 온기(溫)를 담은 '우리 별미 국수'

홈메이드 수제피자 '세븐포인트 피자' 
숙성 효모 발효 도우를 300°C 이상의 화덕에서 구워내 재료 본연의 맛을 전하는 수제 피자 전문 브랜드

한국인의 소울푸드 '치맥헌터' 
한국인의 영원한 소울푸드인 치킨과 맥주의 환상적인 공합을 맛볼 수 있는 치킨맥주 전문 브랜드



Food Hall in Airport

세계인의 입맛을 사로잡다

2015년 인천국제공항 제1여객터미널과 탑승동에 문을 연 푸드엠페이어 인천공항점은 인천공항 최대의 식사 공간입니다. 한국을 떠나는 마지막 관문에서 즐기는 미식여행을 테마로 공항 이용객들에게 최고의 맛과 안락한 휴식, 아름다운 추억을 선사하고 있습니다.

2017년에는 우수한 운영능력과 서비스, 메뉴 품질을 인정받아 세계 최고의 권위를 자랑하는 'Airport Food & Beverage Award' 에서 '올해의 푸드홀' 부문 우수상을 수상했습니다.

2018년 인천공항 제2여객터미널에 그랜드 오픈한 아워홈 푸디움, 한식미담길, 별미분식은 2019년 'Airport Food & Beverage Award'에서 '올해의 푸드홀' 아태지역 최우수상을 수상하며 글로벌 프리미엄 푸드홀의 새로운 기준을 제시하고 있습니다.



위치 : 제1여객터미널, 탑승동

동·서양 최고의 맛이 만나는 미식 실크로드

총 18개의 브랜드로 구성된 푸드엠페이어 인천공항점은 한식, 중식, 양식, 등 동서양 최고의 맛을 즐길 수 있는 Global · 韓 · 맛집 입니다. 동서양의 문화교류가 이루어졌던 실크로드를 모티브로 하여, 다양한 컨셉의 브랜드를 통해 내국인에게는 출국 전 따뜻한 한 끼, 외국인에게는 한국에 대한 따뜻한 추억을 제공하고 있습니다.



한식미담길 KOREAN FOOD STREET

위치 : 제2여객터미널 교통센터

한국의 맛과 이야기가 풍성하게 펼쳐진 길

한국의 옛 장터의 모습을 그대로 재현한 한식미담길은 역사 깊은 맛집들을 한 자리에 모아 놓은 한식 셀렉 다이닝(Select Dining)입니다. 활기 넘치는 장터길을 따라 한옥집, 가족회관, 오명식당, 순화가 등 한국의 맛과 역사가 담겨있는 한식 레스토랑들을 만나 보시기 바랍니다.



위치 : 제2여객터미널 면세구역

시공간을 아우르는 맛과 멋의 숨이 공존하는 미식가들의 공간

아워홈 푸디움에는 전통과 현대, 한국과 세계가 공존합니다. 전세계인이 '맛'과 '멋', '情(정)', '休(휴식)', '樂(즐거움)'의 가치를 공감하는 장소로서, 한국 전통의 맛을 전하는 코리아가든(Korea Garden)과 현대 도심 속의 트렌디한 한국을 느낄 수 있는 어반스퀘어(Urban Square)로 구성되어 있습니다.



별미분식 별미분식

위치 : 제2여객터미널 교통센터

서민의 삶과 함께 해온 별미와 정겨운 인심을 나누는 곳

한국의 정과 인심은 별미분식의 핵심가치입니다. 별미분식은 대한민국 최초의 전통시장인 광장시장의 추억 속 풍경과 음식을 현대적으로 재해석했습니다. 복잡하고 정겨운 분위기 속에서 넉넉한 시장 인심을 느끼며 김밥, 라면, 떡볶이 등 서민들이 사랑하는 별미를 맛볼 수 있습니다.





Casual Dining

현대인을 위한 트렌디한 공간

아워홈의 캐주얼다이닝은 현대인의 라이프스타일에 적합한 독창적인 콘셉트와 매력적인 분위기의 공간을 창조합니다. 캐주얼하게 즐기는 한식부터 경양식 돈까스, 프리미엄 수제 버거와 여유로움이 느껴지는 카페까지 합리적인 가격에 감각적인 메뉴들을 즐기실 수 있습니다. 도심 속 트렌디한 감각이 돋보이는 아워홈의 캐주얼 다이닝을 만나보십시오.

도심 속에서 만나는 여유로운 공간 '업타운카페'



최고급 아라비카 원두를 블렌딩한 커피와 신선한 생과일 주스, 매일 구운 빵이 있는 주택가(Uptown)의 한적하고 여유로움의 의미를 담은 카페 & 베이커리

한식 패스트 캐주얼 '밥이답이다'



더 따뜻하게, 더 간편하게, 더 건강하게, 사계절 제철 재료와 발효 레시피로 바쁜 현대인들의 일상을 채우는 원불 & 그랩잇

프리미엄 수제버거 전문점 '버거헌터'



전문 파티쉐가 정성스레 구워낸 번과 육즙이 살아 있는 100% Pure 소고기 패티, 특제 소스와 신선한 야채가 어우러진 프리미엄 수제 버거

코리아 뉴트로 돈까스 '남산왕돈까스'



7080 그 시절 청춘들과 오늘의 청춘들이 함께 즐기는 추억의 경양식, 코리아 뉴트로 돈까스 전문 브랜드

인터내셔널 캐주얼 다이닝 & 펍 '트윈팰리스'



고급스럽고 편안한 분위기와 세련된 인테리어가 돋보이는 공간에서 동서양의 멋과 맛이 살아 숨쉬는 세계요리를 즐길 수 있는 인터내셔널 캐주얼 다이닝 & 펍

한식 명인의 레시피로 차려낸 한국인의 밥상 '손수현'



한국의 이십사절기가 키워낸 다채로운 '제철 재료'와 오랜 세월이 깃든 '이야기'로 한식 명인이 차려낸 정통 한국인의 밥상



Wedding & Convention

특별한 순간을 가장 빛나게

아모리스는 아워홈 외식 사업 영역 중 웨딩 및 연회, 기업 행사, 케이터링 등을 아우르는 웨딩 & 컨벤션 통합 브랜드입니다. 아모리스는 품격있는 라이프 스타일을 추구하는 고객에게 적합한 하이엔드(high-end) 서비스를 제공하고 있습니다. 호스피탈리티(Hospitality) 서비스 마인드를 바탕으로 언제나 고객에게 최고의 순간을 선사하겠습니다.



아모리스 역삼 GSE타워

- W • 영화 'The Great Gatsby'의 파티 공간을 콘셉트로 연출하여 특유의 화려함과 모던함이 공존하는 공간으로, 영화같은 웨딩을 꿈꾸는 신랑 신부를 위한 공간
- C • 최첨단 음향, 조명시설과 지하철역(역삼역)과 연결되는 편리한 교통까지 최고 수준의 대형행사 개최를 위한 최적의 공간
- 좌석수 : 600석
- 위치 : 서울시 강남구 논현로 508 GSE타워 1층



아모리스 역삼점

“한 끼를 먹어도 맛있게, 그리고
건강하게 먹고 싶어하는 사람들이
 많아지고 있어요
저는 아워홈을 이용하는 분들에게
'건강하면서도 맛있는 경험'을
제공하고 싶어요”

- 아워홈 영양사 이윤선 -

오늘도 '밥심'이 필요한 당신에게

아워홈은 1984년부터 쌓아온 운영 경험과 전문성을 바탕으로 대한민국 식사의 표준을 만들어가고 있습니다.
매일 건강한 식사를 제공하며 고객의 니즈에 맞는 토털 식음 서비스를 완성합니다.
맛과 건강, 균형 잡힌 식사를 위해 15,000여 가지의 메뉴를 엄선하여
식자재 입고부터 배식까지 깐깐한 공정과 철저한 관리를 바탕으로 식사에 안전성을 더합니다.
오늘도 고객 여러분 일상에서 아워홈이 함께하고 있습니다.

Leading No.1

대한민국 1등, 식음서비스의 표준

체계적이고 전문화된 시스템을 통해 대한민국 식음서비스의 표준을 만들고 있습니다.

구내식당을 비롯하여 카페, 편의점, 골프장, 리조트 등 고객의 니즈에 맞는 차별화된 서비스를 제공합니다.

일상에서 만나는 맛있는 행복, 아워홈이 고객 여러분에게 제공하는 가치입니다.



365일 건강한 식탁

아워홈의 수십년 노하우를 바탕으로 건강한 식사를 맛 가득, 정성 가득하게 만들어 제공합니다.

약식동원밥상

약과 음식은 근본이 같다는 뜻을 현대적으로 재해석하여 균형 잡힌 영양과 조화로운 음식으로 건강한 메뉴를 제안합니다.

IN THE BOX.

매일 신선한 재료로 만들어 맛있고 영양 가득한 한 끼를 제공하는 Meal-Care 테이크아웃 브랜드입니다.

카페 & 편의점

커피와 다양한 음료, 베이커리를 합리적인 가격으로 만날 수 있는 카페와 다양한 아이템 구성을 자랑하는 편의점 시설을 운영하여 고객 편의를 극대화합니다.

골프장 & 리조트

아워홈 다이닝의 노하우를 담은 최고 실력의 셰프, 전문 서비스 인력이 필드에서 즐기는 간단한 스낵부터 식사, 정찬, 코스 요리 등 다양한 메뉴를 선보입니다.

아워홈 모바일앱

메뉴 조회, 전자지갑, 고객과의 소통 등 다양한 서비스를 제공합니다.





Meal-Care, 방금 만들어 낸 따뜻하고 맛있는 한끼 식사

아워홈 Meal-Care은 건강한 식문화를 이끌어나가고
고객에게 차별적 가치를 제공하고자 하는 목표와 의지를 나타냅니다.

Healthy

한제철의 신선한 식재료와 영양까지 고려한 조리법으로 균형 잡힌 건강한 한끼를 제공합니다

Trusty

정성과 신뢰가 담긴 음식으로 다양한 사업장에서 하루 100만명의 식탁을 책임지고 있습니다

Tasty

전문 셰프의 철학과 노하우가 담긴 최상의 맛으로 식도락의 즐거움을 선사합니다



Designed by 지춘희



15,000 Menu

매일매일 새로운 메뉴로 고객을 맞이합니다.
15,000여 가지의 메뉴풀과 전문 메뉴R&D팀의 메뉴개발을 통해 늘 새로운 고객맞춤형 식단을 구성합니다.

Customer Satisfaction

고객만족 100%에 도전합니다.
게시판, 홈페이지, 모바일앱, 전문 리서치 기관 등 다양한 채널을 통해 고객의 소리에 귀 기울이고 있습니다.

Best Cook Competition

최고의 전문가가 직접 조리합니다.
30여년간의 노하우와 지속적인 조리교육, 조리왕경진대회 등을 통해 고객에게 최고의 맛을 드립니다.

No.1 Safety

위생 안전은 아워홈의 기본입니다.
HACCP기준의 체계적인 위생관리와 지속적인 관리점검을 통해 믿고 먹을 수 있는 안전한 음식을 만들고 있습니다.

Cold Chain System

최고의 식재를 안전하게 식탁까지!
고품질 식재 구입은 기본, 식재의 산지부터 고객의 식탁까지, 첨단 Cold Chain System과 실시간 GPS 관제시스템을 통해 배송됩니다.

+ α

고객에게 다양한 가치를 드립니다.
TV속 맛집의 메뉴, 건강을 생각하는 메뉴, 환경을 보호하는 메뉴 등 지금까지 경험하지 못한 다양한 가치를 드립니다.

BEST PRODUCT

“아침 일찍 출근하고 저녁 늦게 퇴근하면
요리할 힘이 없어요. 싱글일수록 자기 건강 스스로
챙겨야 하는데 아무 음식이나 먹을 수는 없고...
그래서 아워홈만 챙겨요.

간편하고 맛있게 건강을 채울 수 있으니까요”

- 직장인 봉혜진 -

간편하게 만드는 맛있는 일상

식탁이 행복하면 삶이 행복합니다.

재료의 신선함부터 간편하게 따지고, 맛과 영양을

끊임없이 연구하여 만든 <아워홈>을 만나보세요.

간편하면서도 맛있게 차릴 수 있는 한 끼 식사가

바쁜 일상을 더욱 건강하고 여유있게 만들어줍니다.

아워홈은 고객의 다양한 생활방식에 맞춰

가정 간편식부터 신선한 요리재료, 건강기능식품까지

폭넓은 제품군을 선보이고 있습니다.



웰빙 가정간편식의 No.1

라이프스타일의 변화에 가장 민감하게 반응하는 것은 바로 식문화. 바쁜 일상과 여가를 중요하게 여기는 트렌드로 가정간편식 시장은 해를 거듭할수록 성장해가고 있죠. 아워홈은 고객의 매일이 맛있고 건강하게 채워지길 바라는 마음으로, 2007년부터 200여 가지 다양한 간편식 상품군을 선보이고 있습니다. 재료의 신선함부터 간간하게 따지고, 맛과 영양에 대한 끊임없는 연구를 통해 만들어진 제품들로 고객의 신뢰를 쌓아가며 성장을 거듭하고 있습니다. 최상의 맛과 품질을 자랑하는 가정간편식 제품을 통해 오랜 시간 동안 식품 외길을 걸어난 글로벌 종합식품기업으로서의 긍지를 전달하고자 합니다.



〈아워홈〉HMR의 특징

건강 지향

몸에 좋은 재료와 건강한 레시피로 맛은 물론 영양 밸런스까지 생각해 만들었습니다.

안전과 신뢰

법적 기준보다 엄격한 아워홈만의 관리 기준 적용하여 보다 안전하고 믿을 수 있는 제품을 생산합니다.

다양함과 신속성

탄탄한 인프라를 통해 연구·개발된 다양한 메뉴가 신속하게 상품화되어 대한민국의 새로운 식문화를 만들어 갑니다.

TV CF 광고

아워홈의 HMR 브랜드는 이미 많은 사람들에게 친근한 요리가 되었습니다. 2008년 '요리를 잘 아는 요리' 라는 카피를 내세운 TV CF <127명 요리 전문가>편을 선보이며 '노하우와 정성' 이라는 기업의 강점을 소비자에게 전달했습니다. 2011년에는 '엄마를 쉬게 하자' 는 콘셉트로 주부는 물론 남녀노소 누구나 쉽고 간편하게 조리할 수 있는 제품임을 알리며 큰 호응을 얻었습니다. 배우 송승헌, 윤상현, 송중기에 이어 개그맨 김준현, 샤이니 민호, 배우 진구를 모델로 발탁하여 고객들에게 더욱 친근하게 다가서는 스타 마케팅을 펼치고 있습니다.





근사한 미식 여행 온더고

떠나고 싶은 그대에게 ✈️



든든한 일품 요리부터 입맛 돋우는 계절 별미까지

국·탕·찌개

가정에서 직접 만들던 국, 탕, 찌개의 맛을 그대로 재현해 간편하게 데워 드실 수 있도록 만들었습니다. 우수한 맛과 믿을 수 있는 품질의 제품을 생산하기 위해 직접 우려낸 육수와 정성 들여 손질한 재료만을 사용하고 있으며, 건강을 지향하는 아워홈만의 기준을 담아 불필요한 첨가물의 사용을 배제하고 신선한 맛을 그대로 담았습니다.

김치

아워홈 대표 김치 브랜드以南김치는 한국인이 가장 좋아하는 시원하고 깔끔한 김치입니다.以南김치와 함께 매일 먹는 김치를 더 맛있게, 더 특별하게 즐겨보세요. 포기, 총각, 열무김치부터 갈치김치, 갈치깍두기 등 시중에 없는 특별한 김치까지 다양하게 만나실 수 있습니다.

육가공

아워홈 육가공 제품은 신선함을 기본으로 연구하고 맛과 편의성까지 담았습니다. 햄, 소시지, 닭가슴살, 양념육, 바비큐, 편육 등으로 다양하게 구성되어 있어 언제 어디서나 간편하게 즐길 수 있습니다.

밥

'온더고(ONTHEGO)'는 바쁜 일상 속의 한 끼 식사가 맛있고 즐겁게 채워지기를 바라는 마음을 담은 냉동도시락 브랜드입니다. 셰프가 제안하는 레시피를 아워홈만의 노하우로 만들어, 요리의 풍미와 재료의 신선함이 살아있는 식사를 전자레인지 조리만으로 간편하게 즐길 수 있습니다.

면

계절 별미로 즐기는 냉면, 우동부터 글루텐 프리, 저칼로리 미인면 등 맛과 건강까지 생각한 기능성 면류의 다양한 제품을 선보이고 있습니다.



✈️ TASTY GOURMET.
ONTHEGO

“스스로 자신이 있어야
사람들에게도 믿음을 주죠.
제가 아워홈의 품질을 믿으니까
고객께 자신 있게 권합니다.
최신 정보는 물론 컨설팅까지 해드리니까
고객의 성공에 꼭 필요한
진짜 파트너가 아닐까요?”

- 아워홈 식재영업팀 김동현 -

아워홈의 경쟁력이 고객의 경쟁력!

아워홈의 경쟁력이 곧 고객사의 경쟁력!
힘있고 지혜로운 파트너를 만나는 것은 성공의 필수조건입니다.
신속하고 체계적인 전국 영업망,
국내외 산지 직거래 및 식자재 자체 제조 시스템으로 쌓은 신뢰,
고객의 요구에 최적화된 맞춤 상품 공급,
위생점검 서비스, 식재 시장 최신 정보 제공 및 컨설팅까지,
당신의 성공을 위한 튼튼한 경쟁력을 만들어 드립니다.



Total Food Solution



아워홈은 식재사업의 마케터로서 최고의 품질과 합리적인 가격의 식재, 전문 컨설팅/교육 서비스 및 업계 최고 수준의 인프라를 기반으로 고객에게 Total Food Solution을 제공합니다.

식자재 정보는 기본, 운영정보/노하우 등, 고객 맞춤의 특화된 서비스 제공

〈 식재 사항 〉

〈 업체별 추천식단 〉

〈 식당 이벤트 정보 〉

〈 월별 교육자료 〉

〈 다양한 주제의 게시물 〉

〈 식당운영지식인 Q&A 〉



식자재종합포털사이트(TFS) 운영

아워홈 Total Food Solution(아워홈TFS)은 국내 최초 식자재 종합 포털 사이트로, 식자재를 매개로 한 다양한 정보 교류 및 커뮤니티 채널입니다. 급식 및 외식 운영 노하우부터 고객 맞춤형 컨설팅 서비스까지 아워홈의 특화된 고품질 서비스를 경험하실 수 있습니다.

<https://www.ourhometfs.co.kr>

식자재 경쟁력

구매 경쟁력

1조원의 Buying Power를 기반으로 다양한 상품을 안정된 가격에 구매, 공급하고 국내 유명 산지 직거래와 글로벌 소싱을 통해 캠벨, 올리탈리아 등 전세계 TOP브랜드 상품을 합리적인 가격에 안정적으로 공급합니다.

물류 경쟁력

완벽한 Cold Chain System을 갖춘 업계 최대 14개의 물류센터를 기반으로 전국 7,500여개 고객에게 1시간 내 신선하고 빠르게 공급하고 있습니다. 또한 업계 최초 RPS검수를 통한 제품 오배송 제로화를 실현하고 있습니다.

고객 응대 서비스

신속하고 정확한 클레임 처리, 환불, 재배송 등 다양한 품질보상제도를 운영하고 있습니다. 업장별 전담 CS사원 배치로 1:1 맞춤 대응이 이루어지고 있어 고객에게 최상의 서비스를 제공합니다.

웹 or 모바일로 편리하게 주문

주문시간은 줄이고, 이용은 편리하게! 언제 어디서나 주문 가능한 식자재주문프로그램 운영

“ 자주 쓰는 식재를 즐겨찾기 해두니 너무 편해요 ~
특식 만들 때 추천메뉴 도움을 종종 받고 있어요 ~
레시피를 일일이 재 등록하지 않아도 되니 정말 좋네요~
시간절약 곳!

식자재주문프로그램 TOS (Total Order System)



식품 제조 인프라

총 10개의 제조 공장은 전 생산라인을 건축 단계부터 HACCP기준으로 설계하여 위생적인 시스템을 구축하고 있습니다. 또한 국내 최고 130명의 식품연구원이 식재, 맛, 건강 솔루션을 개발하여 고객 맞춤의 편의식재를 제공합니다.

위생안전관리시스템

강도높은 Global Standard를 준수하고 식품안전/품질환경경영시스템을 적용하여 간간하게 관리합니다. 아워홈에 납품되는 모든 식재는 무작위 샘플 검사 및 현장 방문평가를 통해 지속적으로 관리되고 있어 안심하실 수 있습니다.

식자재 주문 시스템

발주에서 식재 입고에 이르는 모든 프로세스를 전산화한 인터넷 기반의 발주 시스템 TOS(Total Order System)와 모바일 TOS를 운영하여 고객의 업무를 효율화하고 다양한 전문 정보를 빠르게 제공하고 있습니다.

식자재 발주 프로세스

빠르고 편하게! 고객의 입장에서!



퇴근 전에 주문하면 다음날 출근 전에 도착!

여기서 잠깐

내가 받고 싶은 시간도 선택 가능!

* 몇 가지 상품은 상품 특성 상 2~3일 소요될 수도 있습니다.

아워홈 OHFOD (아워홈 고객맞춤 컨설팅)

아워홈의 컨설팅 서비스는 고객의 운영방법, 비용절감, 그리고 비즈니스 모델 변화에 전략적으로 대응 할 수 있도록 협력하여 고객의 성공을 지원합니다. 최상의 맛과 품질을 자랑하는 가정간편식 제품을 통해 오랜 시간 동안 식품 외길을 걸어온 글로벌 종합식품기업으로서의 긍지를 전달하고자 합니다.



교육프로그램

업계위 기업으로 쌓은 노하우로 고객 니즈에 최적화된 맞춤형 교육을 진행하여 고객에게 솔루션 제공
메뉴/조리 교육, 위생안전 교육, 서비스교육, 영양교육 등

식자재 브랜드



행복한맛남

고객의 마음까지 행복할 수 있는 품질과 합리적인 가격을 갖추기 위해 아워홈이 재료부터 엄선한 식자재 브랜드

- 우수원재료 사용으로 최적의 가공과 유통준수
- 위생상 안전을 최우선으로 식품첨가물을 최소화
- 냉동식품류는 급속동결 제조 공법으로 맛과 영양을 유지
- 즉석 조리 식품류는 추가조리 없이 조리의 편리성 제공
- HACCP 품질관리 기준 준수



행복한맛남 Careplus

건강한 식생활을 위해 화학적 첨가물을 지양하고 필요 영양소는 강화하여 건강에 관심있는 일반인 및 병원, 어린이집, 요양원 등에 최적화 설계한 프리미엄 브랜드

- 어린이집, 요양원, 병원 등의 프리미엄 니즈 맞춤제품
- 첨가제 및 유해 성분 저감, 필요한 영양소 강화에 주력한 제품
- 식염과 당을 최소화한 건강 지향성 제품
- 농산, 축산, 수산 제품들은 친환경원료를 추구한 최상의 제품을 선별



아워키즈

성장기 영유아의 건강을 생각하여 친환경의 고품질 식재를 편리하고 안전하게 제공하고 있는 어린이집 식자재 전문 브랜드

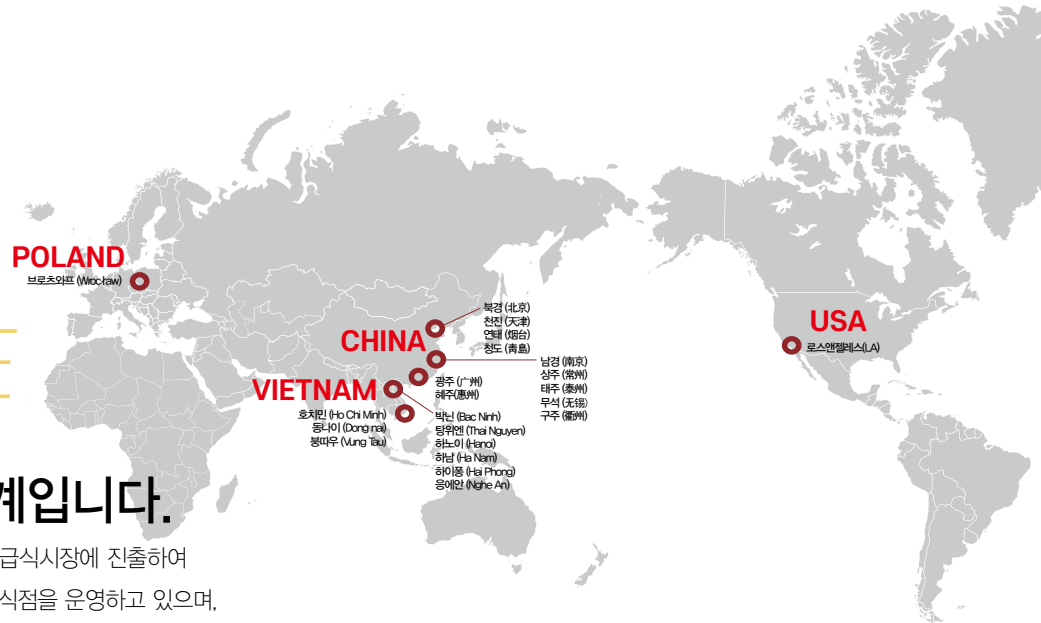
- 높은 수준의 동물복지 기준에 따라 인도적으로 사육하고 윤리적으로 제공되는 축산물
- 자연의 맛 그대로! 무농약, 유기농의 친환경 농산물
- 어획에서 판매까지 수산물 이력제로 철저히 관리되는 유기산 인증 수산물
- HACCP 어린이 기호 식품 품질 인증 등 식약처의 철저한 인증과정을 거친 원료
- 위생과 사용 편의를 위한 소량당 멀티팩의 어린이집 맞춤형 포장

“까다로운 현지인의 입맛에 맞춘
식사를 제공하니까 반응이 매우 좋아요.
한식에 대한 인기도 갈수록 높아져서
해외고객들까지 맛있게 먹는 모습을 볼 때면
가슴 깊이 뿌듯함을 느낍니다.”

대한민국 1등을 넘어 세계를 향한 도전

아워홈의 사업영역에는 경계가 없습니다.
대한민국을 대표하는 종합식품기업으로서
더 넓은 세계로 뻗어가고 있는 글로벌 아워홈.
수준 높은 맛과 서비스, 철저한 현지화를 통한 차별적 경쟁력으로
글로벌 종합식품기업으로서 새로운 도약과 도전을 이어가고 있습니다.

Global OURHOME



아워홈의 무대는 세계입니다.

아워홈은 2010년 대한민국 업계 최초로 중국 급식시장에 진출하여 북경, 남경, 광주, 연태 등 10여개 도시에서 급식점을 운영하고 있으며, 중국 내수시장에서의 식재 사업을 통해 글로벌 기업으로서의 초석을 마련하였습니다. 2017년에는 베트남에 진출하여 하노이, 박닌, 하이퐁, 붕따우 등에서 급식점을 운영하고 있으며, 호텔업으로 사업영역을 넓혔습니다. 2018년에는 미국에서 기내식 기업 HACOR를 인수하여 기내식 서비스를 제공하고 있으며, 2020년 미국 LA에 Cafeteria 1호점 오픈 후 2021년에는 국내 업계 최초로 미국 공공기관(USPS) 구내식당의 위탁운영권을 수주했습니다. 또한 미주지역에서의 식품영업 활동을 통해 아워홈의 제품을 판매하며 대한민국 식품 사업의 위상을 높이고 있습니다.



업계 최초 중국 급식사업 진출

2010년 국내 동종업계 최초로 중국 단체위탁급식시장에 진출하며 현재 북경, 남경, 광주, 천진, 연태 등에서 40여 곳의 위탁 및 오피스 급식사업장을 운영하고 있습니다.

'포스트차이나' 베트남 사업 본격화

2017년 3월 베트남 제 3의 도시인 하이퐁(Hai Phong)에 첫 현지법인을 설립하며 베트남 단체급식 사업을 본격화했습니다. 철저한 현지화와 선진적 위생 시스템, 수준 높은 고객서비스를 통해 30여 개의 점포를 운영하며 베트남 고객들의 입맛을 사로잡고 있습니다.

국내 식품기업 최초 해외 호텔사업 도전

아워홈이 국내 식품기업 최초로 글로벌 호텔사업에 도전합니다. 2018년 3월 베트남 북부 대표기업 HTM사와 호텔 운영 파트너십을 체결하고 2021년부터 하이퐁 소재 비즈니스 호텔을 위탁 운영하고 있습니다.

미국에서의 사업 다각화

2018년 5월, 아워홈은 항공기 기내식 서비스 기업을 인수하며 미국 기내식 사업에 뛰어들었습니다. 이를 통해 미주권 사업 활로를 다지는 한편 글로벌 기업으로 한층 더 도약할 기회를 마련했습니다. 나아가 2020년에는 미국에서의 Cafeteria 운영과 함께 제품을 판매하고 2021년에는 국내 업계 최초로 미국 공공기관(USPS) 구내식당 위탁운영권을 수주하며 미주시장 내 입지를 확대하고 있습니다.

방방곡곡 맛을 전하는 자부심

맛을 창조하는 정성 못지않게 맛을 전하는 정성도 중요합니다.
음식 맛과 질은 신선함이 핵심이기에
투철한 사명감으로 전국 어디든 1시간 이내 배송합니다.
고객사의 숫자로 증명된 빠르고 안전한 아워홈의 물류시스템,
고객께서 주시는 믿음의 크기가 다릅니다.

선진적인 전국망 인프라 *Credible System*

아워홈이 종합식품기업 업계 1위를 고수하는 비결은 바로 과감한 투자와 노력을 통해 형성된 전국망 인프라입니다. 전국을 연결하는 14개의 물류센터와 9개의 제조공장, 4개의 선진적인 식재 가공센터를 갖추고 각 조직간 유기적으로 협업하여 시너지를 내는 그룹, 그것이 바로 No.1 아워홈의 파워입니다.



안산공장/물류센터
경기도 안산시 단원구 원서로 216



웅진1공장/물류센터
경기도 용인시 처인구 남사면 경기동로 386-1



웅진2공장/물류센터
경기도 용인시 처인구 남사면 경기동로 263



웅진3자동화물류센터
경기도 용인시 처인구 남사면경기동로 263



제주물류센터
제주 제주시 조천읍 신와로 74



제천공장/물류센터
충청북도 제천시 왕암동 한방엑스포로 104



청원물류센터
충청북도 청주시 서원구 남이면 남이외천길 53-2



양산1공장/물류센터
경상남도 양산시 어곡공단1길 134



계룡공장/물류센터
충청남도 계룡시 두마면 제1산단로 26-21



동서울물류센터
경기도 광주시 초월읍 무감리 909



음성공장/물류센터
충청북도 음성군 삼성면 청용로 293



구미1공장/물류센터
경상북도 구미시 장천면 장군로 339-4



양산2공장/물류센터
경상남도 양산시 어곡동 어곡공단6길 16-55



호남물류센터
광주광역시 북구 양산로 192



최고의 시스템, 신뢰의 시작

400여 벤더들과의 전자입찰, 전세계 30여 산지와 국내 50여 산지의 직거래 등 오랜 노하우로 만들어진 업계 최고의 구매경쟁력을 통해 최고 품질의 식재료를 합리적인 가격으로 공급합니다. 국내 업계 최다인 14개의 물류센터를 기반으로 600여대 수배송 차량이 7,500여 개의 거래처에 신선함을 배송합니다. 실시간 관리하는 전담 배송 차량을 운영하여 대면 검수 시간을 철저히 준수하고, Cold Chain System을 완벽히 구축하였습니다. 고객께서 받으시는 순간까지 한 순간도 긴장을 늦추지 않는 것, 그것이 아워홈을 신뢰하는 이유입니다.



구매시스템

전세계 식재 시장과의 글로벌 소싱, 산지 직거래, 전국 통합 및 연간계약구매 등의 앞선 구매 시스템을 바탕으로 연간 6억 달러 이상의 식재를 구매하여 국내에 안정적으로 공급하고 있습니다. 또한, 구매 시스템의 투명성을 확보하여 고객 가치를 극대화 하고 있습니다.

- ▶ 전문벤더 e-bidding
400여 벤더들과 전자입찰
- ▶ 산지 직거래
국내 50여 곳과의 산지직거래
- ▶ 글로벌 소싱
전세계 30여 개 국가 구매 네트워크

- 구매 전반의 업무를 계획, 통제, 관리하는 통합구매시스템 e-OPS를 이용한 체계적인 업무관리
- 산지구매/계약구매/비축구매/입찰과 더불어 전세계 30여 개 국 이상에서 직접 구매 하는 글로벌 소싱 (e-TRADE 전문 시스템 활용)
- 시장/해외/산지/고객을 직접 발로 찾아다니며 신선하고 저렴한 상품 확보 및 모니터링
- 공급사포탈(SP)을 이용하여 누구나 참여가능한 투명한 구매 실시
- * 각 구매 부문별로 가장 까다로운 기준을 적용하여 구매
 - 양곡 - 도정 7일 이내의 농협 쌀 공급, 식미계 분석을 통한 품질확인
 - 김치 - 국내산 배추 사용, 당사 HACCP 김치공장
 - 농산 - 경기도 G마크 제품 사용(산지직거래, 전문벤더 구매)
 - 축산 - HACCP 업체에서만 구매(도축검사증명서 - 국내산 돈/계육)
 - 수산 - 업계 최초의 HACCP 적용 공장(글로벌 소싱을 통한 고품질 제품 확보)
 - 공산 - HACCP 인증업체 상품 공급(공산품 비축, 창고 운영, 행복한맛남/아워홈 제품 직접 제조)



물류시스템

아워홈은 전국 어느 곳이든 1시간 이내에 배송할 수 있는 물류센터를 중심으로 입고에서 배송에 이르는 전 Supply Chain을 Cold Chain System으로 운영하여 고객에게 최적의 물류 서비스를 제공하고 있습니다. 또한 각종 식재의 위생 및 품질관리를 위해 상품 온도를 일정하게 유지시켜 배송함으로써 최적의 맛과 신선도를 제공하고 있습니다.

- 전담 배송 차량을 운영하여 대면 검수 시간을 철저히 준수
- 이중방열문, 중앙컨트롤 시스템 등 Cold Chain System을 완벽히 구축
- 업계 최초로 전 상품 PDA 바코드 스캔 검수: 오피킹 내역을 실시간 확인 · 조정하여 미납 · 오납 제로화 추구
최근 1년간 평균 로스율 0.001%
- 3,000톤, 10,000팔레트의 제품 및 수탁 · 수입 상품의 재고관리 경험이 있는 전문가 보유
- 재고 이력추적관리 시스템: 원물입고 단계부터 ID를 부착, 관리하며 생산된 완제품도 ID를 부착하여 물류센터로 이관하고, 생산 부착 ID와 출하 ID를 PDA로 맵핑하여 공급 추적관리
- 2007년 [경인 식약청장상] 수상, 2009년 업계 최초 [물류대상 산업포장] 수상, 2017년 [한국 로지스틱스 대상] 수상
- 배송 차량을 실시간으로 관제: 위치정보, 운행 중 온도관리 등 이슈가 발생될 경우 즉시 조치
- 전국 사업장과 고객사에 HACCP을 적용한 위생정보를 실시간 제공



한국물류대상 산업포장



"국내 어디에서도 찾아볼 수 없는
가다르운 위생 기준,
업계 최고로 손꼽히는
자동화 시스템과 함께 일한다는 것은
언제 어디서나 자랑스러워할 만큼
뿌듯한 일입니다."

- 아워홈 두부파트장 박근영 -

고객을 위한 아워홈의 생산 시스템

안정적이고 체계적인 시스템이 만들어 내는 혜택은 모두 고객에게 돌아갑니다.
다양한 식재료를 조리 용도에 맞게 가공, 공급하므로
고객의 비용 절감은 물론 업무 처리의 효율성을 극대화합니다.
식재 전 분야를 HACCP(식품위해요소 품질관리기준) 시스템을 통해 관리하며,
국내 위생법규보다도 더 강도 높은 자체 위생안전시스템을
적용하므로 언제나 믿을 수 있습니다.
커팅기, 세정기, 진공포장기, 금속탐지기 등의 최신 가공 설비와
최신 냉장냉동시스템으로 안전과 위생에 있어 국내 최고라고 자신했습니다.



지속적인 설비 투자 최고 품질의 제품 생산

지속적인 설비 투자로 최고 품질의 제품을 생산합니다.
공장의 건축 단계부터 모든 생산라인을 HACCP 기준으로 설계,
위생적이고 체계적인 생산시스템을 구축하고 있습니다.
이러한 끊임없는 노력을 인정받아 업계 최초 국제품질(ISO 9001) 및
환경인증(ISO 14001)을 획득하였으며,
농림축산식품부 산하 국립농산물품질관리원이 추진하는
'농식품 식자재 우수관리업체' 지정 시범사업에
제 1호 대상기업으로 선정되었습니다.
고객의 기대보다 더 높은 품질의 제품,
가장 깨끗하고, 안전한 먹거리만을 생산하겠습니다.



〈생산 공정의 자동화〉를 통한 위생적인 제품 생산

용인1공장, 용인2공장, 음성공장, 제천공장, 구미공장, 계룡공장, 양산
공장, 안산공장, 청도공장에 이르기 까지 총 9개 공장의 자동화 제조

CK 즉석식품 라인

국내 최초의 CK (Central Kitchen) 공장으로서 고급 외식 요리를 가정에서 즐길
수 있도록 'Take out Premium 제품화' 를 실현하고 있습니다.

냉장햄 라인

염선된 순돈육만을 저온 숙성해 향미증진제인 L-글루타민산나트륨을 無
첨가한 제품을 생산하고 있습니다.

면 라인

일본에서 특허를 받은 복합시스템, 숙성 시스템과 다가수 수타방식의 제면
공법을 사용해 생산하고 있습니다.

라인에서 고객이 원하는 다양한 제품을 생산하고 있습니다. 40여 명의 QA
공정요원 및 이화학 검사 인력이 관능검사, 잔류농약검사, 미생물검사 및
이화학검사 등을 통해 품질과 위생을 책임지고 있습니다.

두부 라인

중자, 응고, 절단, 포장 등 자동화된 생산 공정을 통해, 전통 가마솥 방식으로
구수하고 깨끗한 제품을 생산합니다.

식빵 라인

자동화된 생산 공정에서 스펀지법(중종법)으로 시간당 대식빵 2,000개, 중식빵
4,000개를 생산하고 있습니다.

떡 라인

색채선별기, 풍력선별기가 갖춰진 위생적인 설비에서 전통 시루 방식, 이중
치대기 방식을 도입해 깊은 맛과 쫄깃한 식감의 제품을 생산하고 있습니다.

어묵 라인

배합, 성형, 가공, 포장 등 전 생산 공정을 자동화하였으며, HACCP 시스템에
따라 운영하고 있습니다.

조미김 라인

품질 관리 체계 확보로 FSSC22000 지정 및 HACCP 인증을 받았으며, 지정
물김공장 확보를 통한 1:1 품질관리를 실현하고 있습니다.

김치 라인

국내산 배추에 자연 숙성된 젓갈과 갖은 양념을 듬뿍 넣어, 최상의 발효 숙성
과정을 거친 제품을 일 65만식 (60톤) 생산하고 있습니다.

튀김 라인

Trans-free 기름 사용을 통해 건강 지향 제품을 생산하고 있으며, 준완제품으로
조리 편의성 극대화 및 품질의 표준화를 실현하고 있습니다.

묵/란 라인

국내 최초의 묵/계란 가공 자동화 설비를 보유해 일 5톤의 묵 제품과 일 8톤의
란 제품을 생산하고 있습니다.

Fresh Food 라인

자동 및 반자동 포장기계를 활용하여 위생을 강화하였으며, 트레이 사용 및
질소 충전으로 제품의 신선도를 향상시켰습니다.

“연구원들은 우리 회사 제품이
아닌 것처럼 까다롭게 골조.
그래야만 어디서 누가 먹어도
안전하고 신선한 상태의
요리가 될 수 있으니까요.”

- 아워홈 연구원 김현욱 -

가치 있는 욕심

식품업계 최초로 산업통상자원부 국가기술표준원, 식품의약품안전처, 농림축산식품부 국립농산물품질관리원, 환경부 국립환경과학원 등으로부터 다양한 분야의 공인기관으로 선정되어 국내외적으로 신뢰성과 분석력을 인정 받았습니다. 더 깨끗하게, 더 신선하게, 더 안전하게. ‘조금 더’ 를 향한 아워홈의 욕심은 30년간 1등이라는 사실에 멈추지 않습니다. 우리의 열정이 고객의 건강을 만드니까요.

Creating exclusive tastes & Developing high-value hit products

아워홈 R&D Institute는 20여 년의 식품 연구개발(R&D) 경험과 역량을 바탕으로 푸드서비스, 식재, 수출품목 등 다양한 카테고리의 종합식품을 연구하고 있습니다.

또한, 국내외로부터 인정받은 최고 수준의 분석검사 인프라를 보유하고 있어 원재료 단계에서부터 모든 유통경로에 걸친 품질 관리, 유해성 검사, 유전자 검사 등을 통해 언제나 안심하고 먹을 수 있는 식품을 제공하는 데에 최선을 다하고 있습니다.



분석연구센터

- 첨단분석 설비와 우수한 전문인력이 신속하고 정확하게 과학적인 식품안전관리를 합니다.
- 업계 최초 국제공인시험기관 인정 및 노로바이러스 검사기관 지정으로 국·내외적으로 공인된 높은 신뢰성과 분석력을 확보하였습니다.
- 신기술 개발을 통해 식품 분석 분야를 선도하는 기관입니다.

국제 공인 분석기술 및 시스템

- 식약처 축산물 시험·검사기관으로 지정 (2012년)
- 민간기업 최초 노로바이러스 공인 검사기관으로 인정 (2010년)
- 식약처 식품 시험·검사기관으로 지정 (2010년)
- 업계 최초 국제 공인 시험기관으로 지정 (2003년)
- HPLC, LC-MS/MS, GC, GC-MS, GC-MS/MS, 수은분석기, ICP 등 500여 종의 정밀 화학분석 기기 보유
- RT-PCR, Sequencing 등을 이용한 DNA 분석
- FT-IR, 실체현미경 등을 이용한 Foreign Material (이물) 동정



- | | | | | |
|---|--|---|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • 농산물 잔류농약 검사 • 수산물 중금속 검사 • 가공식품 보존료 검사 • 식재 미생물 검사 | <ul style="list-style-type: none"> • 제조공장 환경 검사 • 제조제품 유통 중 수거 검사 • 유통기한 설정 실험 • 영양성분 분석 • 기능성성분 분석 | <ul style="list-style-type: none"> • 지하수노로바이러스 검사 • 매뉴 식중독균 검사 • 정수기물 수질 검사 • 식중독 원인 조사 | <ul style="list-style-type: none"> • 외식업장 환경, 개인위생 검사 • 매뉴 식중독균 검사 • 클레임 원인 조사 • 얼음 안전성 검사 | <ul style="list-style-type: none"> • 클레임 원인 조사 |
|---|--|---|--|---|

R&D Institute

- 원료·소재, 상품, 기술에 이르기까지 '최고의 맛'을 구현하기 위한 가공기술을 연구합니다.
- 고객들에게 건강과 즐거움을 줄 수 있는 식품을 개발하고자 세대별 맞춤 건강 연구를 수행하고 있습니다.

R&D Infra

연구인력 및 연구부문

- 핵심기술, 상품을 개발할 수 있는 연구인력 100여명
- 40개 부문의 연구분야가 통합된 R&D연구소

Open R&D

- R&D Network in Korea : 국내 유수의 대학교, 정부출연기관과의 산학연구
- Global R&D network : NIZO(네덜란드), OSU(미국), 프론티어식품기술연구소(일본) 등



R&D FIELD

■ 원료·소재

- 맛소재, 저염소재, 발효소재, 향균소재, 유산균소재, 치즈소재 등

■ 상품

맛있고 편리한 상품 개발

- 소스, 육가공, 김치, 면류, 떡류, HMR(Home Meal Replacement), 튀김류, 국/탕/찌개, 패스트푸드 등

영양&건강을 고려한 맞춤형 상품 개발

- 실버세대용 맞춤 건강식
- 유아/어린이용 맞춤 영양식

한국 전통음식의 Glocalization

- 베트남, 중국, 미국 등 수출

■ 기술

For the Life

- 저염, 저당, Gluten free
- 냉동/건조기술, 대량생산기술, HALAL 제품 생산기술

For the Future

- Probiotics
- Personalized Food
- Antibiotics

OUR INNOVATION

국내 최초의 HMR 시장 개척

집밥의 맛에 편리함을 더한 한식 HMR, 한국의 맛을 세계인에 전하는 Glocalization

3 Core Material 연구

Chef의 맛을 간편하게 재현한 맛소재, 식품 유래 천연 저염소재, 건강에 유익한 살아있는 발효 유산균 연구

Nutrition Through the Life Cycle

Silver세대를 위한 기능성 식품 개발, 어린이의 건강하고 안전한 식생활을 위한 제품 개발

Quality & Safety

신선식품의 선도유지 기술 및 물류·유통 Simulation 연구



건강한 대한민국을 만드는 인재들

아워홈 인재들의 안전과 위생에 관한 책임감은 그냥 얻어지는 것이 아닙니다. 아무리 실력 있는 전문가들이라 해도 자부심을 느끼며 일할 수 있는 시스템이 있어야 제 실력을 발휘하니까요. 아워홈은 '도전과 열정의 프로인재 육성'이라는 경영 방침 아래 상품개발, 기술연구, 분석검사, 안전, 기획 등 각 부문에서 최고의 열정과 전문성을 갖춘 인재를 육성합니다.

Human Resources

인재육성 시스템

아워홈은 업계 최고의 인재 육성을 위한 다양한 교육 프로그램을 운영하고 있습니다.

OSA(Ourhome Service Academy)

'고객만족경영'을 최우선 목표로 전 직원에게 서비스 전문 지식과 역량을 배양하여 고객에게 최고의 가치를 드리는 OSA는 철저한 서비스 정신으로 무장된 서비스 전문인 양성을 목적으로 모든 교육과정을 현장 중심의 실습 과정으로 운영하고 있습니다.

ONA(Ourhome Nutritionist Academy)

고객에게 최상의 품질과 서비스를 제공하기 위하여 현장 책임제를 기반으로 한 ONA는 최고의 직무 역량을 갖춘 점포 책임자 육성을 목표로 하고 있습니다. ONA 교육은 직무별/직급별로 체계적이고 전문화된 교육을 실시함으로써 급식 산업의 핵심인재를 배출하는 데 기여하고 있습니다.

OCA(Ourhome Culinary Academy)

국내 최고의 조리전문가 육성이 목표인 OCA는 특화된 교육 프로그램을 구축하고 최고 수준의 조리 전문강사진을 통해 고품질의 조리 교육을 진행하고 있습니다. 특히, 국내 최초 조리 관련 사내 자격제도인 '조리인증제도'를 운영하며, EXPERT 양성을 위한 카페테리아 조리교육, MASTER 양성을 위한 심화, 테마교육 과정을 진행함으로써 조리 종사자들의 조리스킬 향상에 크게 기여하고 있습니다.



인재육성 인프라

아워홈은 초일류 인재 양성을 위한 전문적인 교육 인프라를 기반으로 아낌없는 투자를 하고 있습니다.

러닝센터

서울 역삼동에 위치한 러닝센터는 총 80석 규모로 직원들의 리더십, 직무지식, 인성함양을 위한 전문 교육시설로서 ONA와 OSA가 연중 지속적으로 운영되고 있습니다.

OCA(Ourhome Culinary Academy)

용인과 양산에 위치한 국내 최고 수준의 조리 교육 전문 시설인 OCA는 최신 AV 장비를 활용하여 조리 이론교육이 가능한 데모키친(총 60석 규모)과 동시에 40명의 조리 실습 교육이 가능한 조리실습실을 운영하고 있습니다.

지수원(智修院)

지수원은 '인재가 곧 기업의 미래'라는 창업주 구자학 회장의 경영철학을 담은 아워홈의 핵심인재 육성센터입니다. 강원도 주문진과 경기도 용인 2곳에 위치해 있으며, 최첨단 설비와 다양한 부대 시설, 알찬 교육 프로그램 운영을 통해 임직원들에게 아낌없는 지원과 성장의 기회를 제공하고 있습니다.





‘함께’ 라는 이름으로 ‘행복’을 꿈꿉니다

아워홈이 꿈꾸는 행복한 세상은
이웃과 지역사회와 함께 성장하는 사회입니다.
나눔과 상생이라는 가치 아래
보다 행복하고 풍요로운 세상을 만들기 위해
사회적 역할과 책임을 수행하는 데 최선을 다하겠습니다



나눔의 기쁨을 전합니다

임직원들의 자발적인 참여로 만들어진 아워홈 봉사단은
2007년 창단 이후 양로원과 어린이집, 장애인 시설 등
어려운 이웃을 정기적으로 찾아가 다양한 봉사활동을
통해 행복을 나누고 있습니다.



우리 농산물 보급에 앞장섭니다

2016년 7월 농림축산식품부와 우수관리 농산물 (GAP)
사용 확대를 위한 업무협약을 맺고 프리미엄 국산 쌀 자
체브랜드(PB) ‘한국인의 밥심’을 출시했습니다.
또한 까다로운 GAP 인증을 거친 우수 농산물을 아워홈
급식업장에 공급하며 안전하고 품질 좋은 국산 농산물
보급에 힘쓰고 있습니다.



협력을 통한 상생을 실천합니다

맞춤 식자재 운영 확대와 신메뉴 개발, 물류 인프라 제공 등
아워홈만의 인큐베이팅 서비스를 통해 유망한 외식·급식
업체들의 성장을 지원합니다.
또한 ‘Total Food Service 아카데미’ 정기 운영 및 TFS
사이트를 통해 30여 년간 축적한 고도의 노하우와 경험을
파트너사들에게 공유하며 지식나눔을 실천하고 있습니다.

Network

본 사 대표번호 : 080-234-7575
서울특별시 강서구 마곡중앙10로 91 아워홈 마곡식품연구센터

아 워 홈 빌딩 T.080-234-7575
서울특별시 강남구 역삼로 115

식 품 연구 센터 T.080-234-7575
서울특별시 강서구 마곡중앙10로 91 아워홈 마곡식품연구센터

식 자 재 유통 대표번호 : 02-1544-9943
수도권영업팀 T.080-234-7575 / 내선 2번
서울특별시 강남구 역삼로 115 아워홈빌딩

중 부 영 업 팀 T.043-718-5031
충청북도 청원군 남이면 남이외천길 53-2

경 북 영 업 팀 T.054-479-1530,3
경상북도 구미시 장천면 장군로 339-4

경 남 영 업 팀 T.055-380-9892
경상남도 양산시 어곡공단1길 134

호 남 영 업 팀 T.062-720-0900
광주광역시 북구 양산로 192

강 원 영 업 팀 T.033-813-2043
강원도 원주시 시청로 21 요진타워 501호

학 교 영 업 팀 T.02-6966-9814
서울특별시 강남구 역삼로 115 아워홈빌딩

외 식 영 업 팀 T.02-6966-9825
서울특별시 강남구 역삼로 115 아워홈빌딩

식 품 유통 T.080-234-7575 / 내선 3번
서울특별시 강남구 역삼로 115 아워홈빌딩

급 식 개 발 T.080-234-7575 / 내선 1번
서울특별시 강서구 마곡중앙10로 91 아워홈 마곡식품연구센터

해 외 주 요 법 인
미국 8506 Osage Avenue Los Angeles, CA 90045, USA
중국 Nanjing Economical&technology Development Zone, Qixia District, Nanjing, Jiangsu, China
베트남 Serveone ourhome, Lot P 8, Trang Due Industrial Park, a part of inh Vu Cat Hai Economic Zone, An Hoa Commue, An Duong District, Hai Phong Cityie, Viet Nam

키사라	
여의도점	02-3773-1227
신세계강남점	02-3479-1718
싱카이	
여의도점	02-3773-1220
역삼점	02-2005-1003
신세계경기점	031-695-2028
신세계센텀점	051-745-2032
노블카운티점	031-208-8610
인천공항 제1여객터미널E점	032-743-6260
트윈팰리스	
여의도점	02-3773-1212

푸드애플라이어	
여의도IFC점	02-6137-5374
연세세브란스병원점	02-2227-8032
이대서울병원점	070-7545-7389
계명대학교 동산병원점	053-258-5840
웅인세브란스병원점	031-274-4692
창원한마음병원	55-285-3888
밥이답이다	
연세세브란스병원점	02-2227-7817
버거헌터	
여의도IFC점	02-6137-5373
연세세브란스병원점	02-2227-7822

공 장 / 물 류 센 터
용인 1 공장 / 물 류 센 터 T.031-327-5000 / 031-329-8301
경기도 용인시 처인구 남사면 경기동로 386-12

용인 2 공장 / 물 류 센 터 T.031-329-8300 / 031-329-8301
경기도 용인시 처인구 남사면 경기동로 263

용인 3 자동화물류센터 T.070-7596-8600
경기도 용인시 처인구 남사면 경기동로 263

안산 공장 / 물 류 센 터 T.070-8299-4803 / 070-8299-4918
경기도 안산시 단원구 원시로 216

음성 공장 / 물 류 센 터 T.043-871-7500 / 043-871-7560
충청북도 음성군 삼성면 청용로 293

계룡 공장 / 물 류 센 터 T.070-4034-6600 / 070-4034-6681
충청남도 계룡시 두마면 제1산단로 26-21

제천 공장 / 물 류 센 터 T.070-4889-7900
충청북도 제천시 왕암동 한방엑스포로 104

구미 1 공장 / 물 류 센 터 T.054-479-1550
경상북도 구미시 장천면 장군로 339-4

양산 1 공장 / 물 류 센 터 T.055-380-9811 / 055-380-9925
경상남도 양산시 어곡공단1길 134

양산 2 공장 / 물 류 센 터 T.055-785-5370
경상남도 양산시 어곡동 어곡공단6길 16-55

청원 물 류 센 터 T.043-718-5071
충청북도 청주시 서원구 남이면 남이외천길 53-2

호남 물 류 센 터 T.070-4009-4265
광주광역시 북구 양산로 192

동서울 물 류 센 터 T.031-8027-7705
경기도 광주시 초월읍 무갑리 909

제주 물 류 센 터 T.064-803-2035
제주 제주시 조천읍 신와로 74

업타운카페	
연세세브란스병원점	02-2227-8036
업타운베이커리	
연세세브란스병원점	02-2227-8040
인천공항 제1여객터미널	
여객동편	032-743-6277
여객서편	032-743-6252
탑승동	032-743-6265
아모리스	
역삼GS타워점	02-2005-1010

인천공항 제2여객터미널	
아워홈 푸디움 가든	032-743-7190
아워홈 푸디움 어반	032-743-7193
한식미담길	032-743-7195
별미분식	032-743-7197
손수헌	
인천공항 제2여객터미널점	032-743-7192
계명대학교동산병원점	053-258-5838
남산왕돈가스	
신세계센텀점	051-745-2622