

B2B Salad & Produce Supply Partner

FARM • PROCESSING • DISTRIBUTION • CLIENT





GROW

산지 계약재배

PREP

농작물 전처리

OPTICAL

광학 선별

RETAIL

신선 유통



국내 유일의 샐러드 특화 동김제농협은 생명수도 전북 산지 스마트팜 계약재배를 통해 생산한 프리미엄 유러피안 샐러드 채소를 대형할인점, 백화점, 대형 식자재, 외식 프랜차이즈 업소 등에 신선유통(콜드체인 시스템 / 전국 물류배송체계 완비) 합니다.

2026 Dong Gimje NH Core Engine

3-Step Risk Management System

Supply

공급

Quality

품질

Freshnes

선도

3 Step

STEP 01

Smart Farm Network
Supply Risk Control

365일 안정적인 채소 공급 체계

전북 스마트팜 생산 네트워크 구축
김제 4,000평 / 진안 19,000평 / 남원 12,000평

총 35,000평 규모 계약재배

품종별 재배 매뉴얼 운영
GAP 인증 기반 생산 관리

Weather Independent Production System

STEP 02

AI Optical Sorting
Quality Risk Control

TOMRA 5B SERIES 선별 공정

AI 광학 인식 기반 이물질 제거 시스템
이물질 제거율 100% 도전
자동화 전처리 공정

배합→광학 선별→세척
전해수 살균→자동 탈수→포장

AI Precision Quality Control

STEP 03

Cold Chain System
Freshness Risk Control

유통 전 과정 저온 관리 시스템

가공 → 보관 → 배송 전 과정
5°C 이하 Cold Chain 유지
온도 모니터링 기반 신선도 관리
프랜차이즈 / 급식 맞춤 정기 공급

Freshness Controlled by System

SMART LOCAL FOOD HUB

산지형 스마트팜 네트워크

도심형 스마트팜의 한계를 넘고, 노지 재배의 리스크를 지웠습니다.

GROW

01. 압도적 스케일: 35,000평 광역 생산 네트워크 - 기후와 시기에 영향을 받지 않는 대규모 거점 분산 재배
02. 단일 농장 재배 시 발생할 수 있는 자연재해 및 수급 리스크를 3개 권역 분산으로 완벽히 통제
03. 무결점 청정 원물: 99% 수경재배 시스템 - 흙먼지와 해충 리스크를 원천 차단하는 최첨단 ICT 재배
04. 토양을 사용하지 않는 수경재배 방식으로 흙, 미세먼지, 토양성 병해충 유입을 차단합니다. (GAP 인증)
05. 연중 균일 품질: 도심형 스마트팜의 좁은 면적 한계를 극복하고, 자연광과 첨단 환경 제어(온·습도, 양액)를 결합해 365일 최상의 원물 대량 생산
06. 안정적 단가: 단순 시장 매입이 아닌 '산지 계약재배'를 통해 시장 가격 폭등기에도 B2B 파트너에게 예측 가능하고 합리적인 단가를 보장
07. 농가 동반성장: 전북 지역 농가에 안정적인 판로와 수익을 제공하며 지역 농업 경제 활성화에 기여

전북특별자치도 산지 거점 네트워크 (B2B Local Supply Network)



연중 안정 공급을 위한
전북 3개 거점 수경재배 스마트팜 가공/물류 허브

Direct Cold-Chain System

산지 거점 스마트팜 → 동김제농협산지물류센터 →
B2B 파트너사 맞춤형 정시 납품

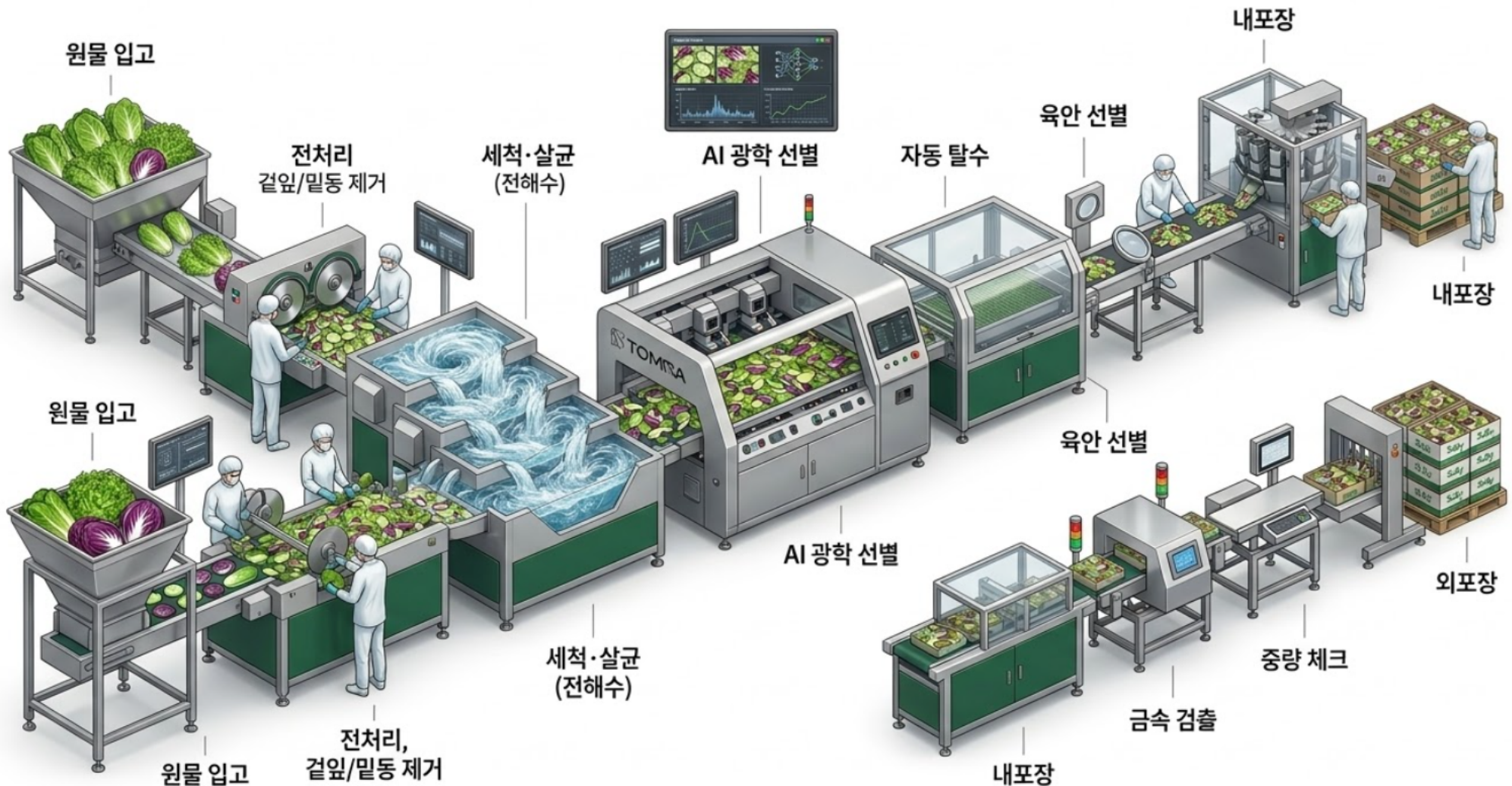


GAP 인증 제 115835호

PREMIUM SALAD PROCESSING

PREP

광학선별로 완성되는 프리미엄 샐러드 공정



AI 광학선별로 완성되는 샐러드 품질 공정

OPTICAL

AI Optical Sorting System for Premium Salad Quality



TOMRA 5B 시리즈

압도적인 선별 퍼포먼스 (Sorting Performance)

이물질 제거율: 99%

벌레, 개구리, 달팽이, 플라스틱 조각 등 치명적인 이물질(FM)을 완벽하게 제거하여 **고객사 클레임 제로(0%)**를 실현
품질 손실률: 2% 이하

정확한 에어젯 분사로 정상 원물(Good Product)이 버려지는 오염지를 최소화하여 생산 수율(Yield)을 극대화

대용량 고속 처리: 1톤 / 시간 (1t/hr)

대규모 물량도 병목 현상 없이 빠르고 안정적으로 소화

작업자의 숙련도에 의존하지 않는 100% 자동화 공정으로, 365일 흔들림 없는 일관된 프리미엄 품질을 파트너사에게 제공



COLD-CHAIN SYSTEM

RETAIL

산지의 신선함을 그대로, 콜드체인으로 완성되는 다이렉트 유통 네트워크.

01. 로컬푸드 통합물류센터 (Smart Distribution Hub)

산지 직결 원스톱 물류: 전북 산지 계약재배로 수확된 프리미엄 샐러드 원물 가공(HACCP) 후 즉시 집결되는 첨단 물류 허브를 운영

효율적인 입출고 시스템: 체계적인 농협 물류 기법을 시행하여 대규모 물량도 지연 없이 신속하게 처리



02. 콜드체인 시스템 (Direct Cold-Chain)

Farm to Partner: 수확 - 전처리 - 포장 - 상차 - 배송에 이르는 전 과정에서 최적의 온도를 유지하여 엽채류의 갈변과 시듦 현상을 원천 차단

전용 냉장 물류망: 프리미엄 샐러드 전용 냉장 탑차 라인업을 구축하여, 계절과 날씨에 상관없이 365일 극강의 신선도를 유지



03. 전국 맞춤형 공급 네트워크 (Nationwide Supply)

동김제농협은 안정적인 생산력과 독자적인 물류망을 바탕으로 국내 최고 수준의 파트너사들에게 정시·정량 납품을 수행

대형 유통망: 대형 할인점, 주요 백화점 프리미엄 식품관

B2B 식자재: 대형 급식 및 식자재 유통 전문 기업

외식 프랜차이즈: 전국망을 갖춘 샐러드 및 F&B 프랜차이즈 업소



PREMIUM PRODUCT LINE-UP

B2B CUSTOMIZED SALAD SOLUTION

산지의 신선함을 그대로, 파트너사의 주방을 가볍게

Fresh WholeVegetables

수경재배 프리미엄 원물

스마트팜에서 생산되는 GAP 인증
프리미엄 유럽형 채소



Frisolice
프릴아이스



Caipira
카이피라



Butterhead
버터헤드



Romaine
로메인



Radicchio
라디치오



Arugula
루꼴라

Smart FarmProduction

Fresh-Cut Salad

무결점 전처리 샐러드

AI 광학선별 시스템
3단 전해수 와류 세척 공정
Ready-to-Use Salad



AI Optical Sorting

Electrolyzed Water Sterilization

Signature Mix

맞춤형 샐러드 블렌딩

브랜드 메뉴에 맞춘
프리미엄 샐러드 믹스 솔루션

- **House Mix**
- Lettuce
- Romaine
- Radicchio
- Red Cabbage



- **European Premium Mix**
- Frillice
- Caipira
- Arugula



- **OEM / ODM**
Development



Cold Chain Distribution

B2B PRODUCT SPECIFICATION

Fresh Whole Vegetables | 수경재배 프리미엄 원물 스펙

프릴아이스 (Frillice)



Type
유럽형 특수 채소
Unit
1kg / 2kg (Box)

Storage
1~5°C 냉장 보관

카이피라 (Caipira)



Type
유럽형 특수 채소
Unit
1kg / 2kg (Box)

Storage
1~5°C 냉장 보관

버터헤드 (Butterhead)



Type
유럽형 특수 채소
Unit
1kg / 2kg (Box)

Storage
1~5°C 냉장 보관

로메인 (Romaine)



Type
프리미엄 샐러드 채소 (GAP 인증)
Unit
2kg / 4kg / 10kg (벌크 Box 지원)

Storage
1~5°C 냉장 보관

라디치오 (Radicchio)



Type
유럽형 특수 채소
Unit
1kg / 3kg (Box)

Storage
1~5°C 냉장 보관

루꼴라 (Arugula)



Type
유럽형 특수 채소
Unit
500g / 1kg (팩 / Box)

Storage
1~5°C 냉장 보관

가장 많이 쓰이고, 가장 빨리 빠지는
B2B 샐러드 운영의 전 메뉴 공용 베이스

양상추 컷 슬라이스 10봉 1Box / 1kg 이상



- ① 선별된 수입 원물을 동김제농협 위생 가공 시스템으로 처리한 **B2B 전용 실속형 기본 베이스**
- ② **연중 균일한 품질과 안정적인 수급**으로 메뉴 운영 리스크 최소화
- ③ **어디에나 쓰이고, 가장 회전이 빠른** 실전형 기본 채소
- ④ **진공 포장 적용**으로 신선도 유지력과 유통 안정성 강화
- ⑤ 별도 손질 없이 **바로 사용 가능** → **인건비 절감 + 작업 효율 향상**
- ⑥ **가격 대비 만족도가 높은**, 실속형 샐러드 베이스 원료

- **검증된 수입 원물 + HACCP 기준 위생 가공**
- 샐러드·버거·샌드위치·사이드까지 범용 사용 가능
- 높은 소비자 인지도 → 메뉴 실패 리스크 최소화
- 진공 포장으로 유통 안정성과 폐기율 최소화
- 급식·프랜차이즈·외식업체 공통 필수 기본 아이템
- 대용량·컷팅 완료 → 작업 속도 향상 + 원가 관리 최적화



B2B 운영 효율을 높이는, 표준화된 샐러드 믹스 솔루션
대량 사용처를 위한, 가장 안정적인 샐러드 믹스

샐러드 채소 믹스 1

10봉 1Box /프릴아이스 32%, 로메인 32%, 카이피라 18%, 라디치오 18%

① 동김제농협 스마트팜 계약재배 + 위생 가공 시스템으로 완성한 외식·급식·프랜차이즈 전용 샐러드 채소 믹스

② 검증된 배합 비율 : **프릴아이스 32% · 로메인 32% · 카이피라 18% · 라디치오 18%**

→ 샐러드 상품화에 최적화된 구성

③ 연중 표준화된 원물 관리와 계약재배 시스템으로 품질 편차 최소화

④ 세척·선별·컷팅 완료 → 바로 사용 가능, 작업 시간·인건비 절감

⑤ HACCP 인증 시설, 8°C 이하 저온 세척·전해수 살균·자동 포장

⑥ 생산부터 출고·유통까지 냉장 시스템으로 신선도 안정 유지

⑦ 메뉴 품질은 균일하게, 원가는 안정적으로 관리 가능한 B2B 전용 믹스

- 레시피 표준화에 최적화된 믹스 구성
- 대량 사용처에 적합한 규격·품질·공급 안정성
- 별도 손질 없이 즉시 사용 → 작업 효율 극대화
- 샐러드·사이드·플레이팅까지 활용도 높은 범용성
- 가성비와 품질 경쟁력을 동시에 잡은 동김제농협 주력 상품
- 운영 효율 + 원가 관리 최적화



건강 콘셉트 메뉴에 최적화된, 케일 중심 프리미엄 믹스
영양·식감·원가 안정성까지 한 번에 잡는 B2B 전용 샐러드 베이스



샐러드 채소 믹스 2

1봉 1Box /프릴아이스 27% · 로메인 36% · 카이피라 12% · 케일 25%

- ① 슈퍼푸드 '케일' 함유로 프리미엄·웰빙 콘셉트 메뉴 구성에 적합
- ② 일반 샐러드 대비 **부가가치 높은 프리미엄 포지션**
- ③ HACCP 가공 + 콜드체인 관리
- ④ 포케·헬시푸드·다이어트 메뉴에 **차별화 소스**
- ⑤ 메뉴 품질 표준화에 최적 - 동일한 배합비, 동일한 비주얼과 식감 구현
- ⑥ 동일한 가공·유통 시스템으로 **공급 안정성 유지**
- ⑦ 프리미엄 이미지 + 합리적인 원가 구조

→ **마진 구조 개선과 메뉴 경쟁력 동시 확보**

- 일반 믹스보다 한 단계 위 콘셉트 메뉴를 만들고
싶을 때 쓰기 좋은 구성



샌드위치·랩·델리 메뉴에 가장 잘 맞는, 작업 효율형 샐러드 믹스
수분감·아삭함·볼륨감 균형으로 샌드위치/랩 최적화

샐러드 채소 믹스 3

10봉 1Box /프릴아이스 40% · 로메인 40% · 카이피라 20%

- ① 프릴아이스 & 로메인 중심 구성으로 볼륨감, 식감, 외관 모두 안정적
- ② 앞이 탄탄해 조리 후 형태 유지력 우수
- ③ 패스트 캐주얼·브런치 카페 메뉴에 작업 효율 탁월
- ④ HACCP 가공 + 콜드체인 관리로 신선도 유지력 우수
- ⑤ 샌드위치나 통밀랩에 넣었을 때 가장 '장사 잘 되는' 구성

- 샌드위치, 통밀랩, 브런치 메뉴에 최적화된 B2B 전용 믹스 제품입니다.
- 황금 비율 구성으로, 아삭한 식감과 깔끔한 외관, 균형 잡힌 볼륨감을 동시에 구현합니다.
- 샌드위치, 랩, 간편식, 델리 메뉴 구성 시 조리 편의성과 비주얼 완성도를 동시에 만족시켜,
- 프랜차이즈, 급식, 외식 브랜드의 표준 메뉴 운영 및 원가·품질 관리에 최적화된 솔루션입니다.



유로피안 채소와 양상추의 최적 비율, 가성비 중심 B2B 베스트 셀러
회전을 좋은 실속형 스테디셀러

프레시 밸런스 1kg

10봉 1Box / 양상추 70%, 로메인 12%, 라디치오 18%

- ① 양상추 70% 중심 배합으로 원가 효율을 극대화,
유로피안 채소(로메인·라디치오)로 비주얼과 맛의 완성도는 유지
 - ② 로메인·라디치오로 색감·풍미 보완 → 메뉴 퀄리티 유지
샐러드·샌드위치·뷔페까지 활용도 높은 범용 믹스
 - ③ 샐러드 시장에서 가장 선호도 높은 양상추 중심 배합으로
클레임 리스크 낮고, 판매 안정성 높은 구성
 - ④ HACCP 가공 + 콜드체인 관리로 신선도 유지력 우수
 - ⑤ 세척 - 선별 - 포장 - 콜드체인 관리로 B2B 납품 안정성 강화
- 비주얼, 식감, 맛의 밸런스를 한 번에 잡은 표준형 믹스
 - 샐러드 시장에서 검증된 황금 비율 배합
 - 색감·식감·볼륨감이 살아있는 메뉴 연출 최적화



부드러운 식감과 높은 상품성

메뉴의 완성도를 끌어올리는 프리미엄 리프 채소

버터헤드 1가구 / 4팩 · 팩당 350g 이상

- ① 스마트팜 계약재배 기반의 연중 안정 공급
- ② 샐러드 고급화 트렌드에 맞춘 프리미엄 원물 구성
- ③ 달콤하고 부드러운 식감, 두툽한 잎으로 내구성 우수
- ④ 일반 상추 대비 쉽게 짓이겨지지 않아 상품성 유지에 유리
- ⑤ 채소 선호도가 낮은 고객층도 부담 없이 섭취 가능한 식감
- ⑥ 세척·손질 완료 → 즉시 사용 가능, 작업 효율 및 인건비 절감

- 국내산 원물 사용 → 프리미엄 스토리텔링 가능
- 부드럽고 달콤한 식감으로 고객 만족도 향상
- 세척·손질 완료 → 즉시 사용 가능, 매장 운영 효율 개선
- 콜드체인 유통 관리로 신선도 유지력 및 유통 안정성 강화
- 아이부터 성인까지 거부감 적은 프리미엄 채소
- 프리미엄 샐러드·브런치·단품 메뉴에 메뉴 단가 상승 효과



외형 균일도와 품질 안정성을 기반으로
B2B 시장에서 신뢰받는 표준 원물 채소

로메인 1가구 / 4팩 · 팩당 350g 이상

- ① 스마트팜 계약재배 기반의 연중 안정 공급
- ② 균일한 크기와 품질로 작업 효율 및 상품성 우수
- ③ 잎은 부드럽고, 심은 아삭한 밸런스 좋은 식감의 샐러드 채소
- ④ 저온 유통 및 위생적 선별 시스템 적용으로 신선도 유지력 우수
- ⑤ 샐러드, 샌드위치, 버거, 사이드 메뉴 등 다양한 메뉴 활용 가능
- ⑥ 프랜차이즈, 급식, 식자재 유통, 샐러드 전문점에 최적화된 B2B 원물

- 스마트팜 계약재배 시스템 기반으로 365 연중 안정적인 품질 유지
- 균일한 생육 관리와 표준화된 재배 환경으로 잎 크기·두께·색감이 일정, B2B 유통에 적합한 안정적 수급 가능
- 저온 유통 및 위생적 선별 공정을 거쳐 신선도를 유지한 상태로 공급, 저장성과 유통 안정성 우수
- 외형 균일도와 품질 안정성을 기반으로 대량 납품, 정기 납품, 프랜차이즈·급식 채널 운영에 적합
- 샐러드 전문점, 프랜차이즈, 식자재 유통처 등 B2B 시장에서 신뢰도 높은 전략 품목



식감과 비주얼, 진열 효과까지 강화한
B2B 전용 프리미엄 전략 샐러드 원물

카이피라 1가구 / 4팩 · 팩당 350g 이상

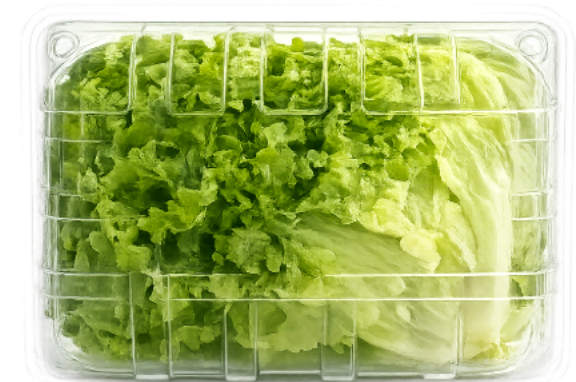


- ① 외형 균일도와 품질 안정성을 기반으로 B2B 시장에서 신뢰도 높은 전략 샐러드 원물
- ② 스마트팜 계약재배 기반으로 연중 안정 공급
- ③ 선명한 녹색, 강한 아삭함, 높은 수분감으로 신선한 상태가 오래 유지
- ④ 매장에서의 체감 품질과 고객 만족도가 매우 높은 채소
- ⑤ 앞 가장자리가 곱슬거리는 독특한 형태로 비주얼 경쟁력이 뛰어나 진열

효과와 메뉴 완성도 동시 강화

- ⑥ 상품화 효율이 높고 소포장·프랜차이즈 유통에 매우 적합

- 로메인과 상추의 장점을 결합한 강한 아삭함 & 높은 신선 유지력
- 곱슬 앞 형태로 프리미엄 비주얼 완성도 우수, 진열 시 시인성 탁월
- 외엽 손실이 적고 구조가 좋아 상품화 효율이 높은 품종
- 스마트팜 계약재배 기반으로 연중 안정 공급 가능
- 프랜차이즈, 급식, 샐러드 전문점에 표준 원물로 최적화
- 재구매율과 메뉴 만족도를 동시에 끌어올리는 전략 핵심 품목

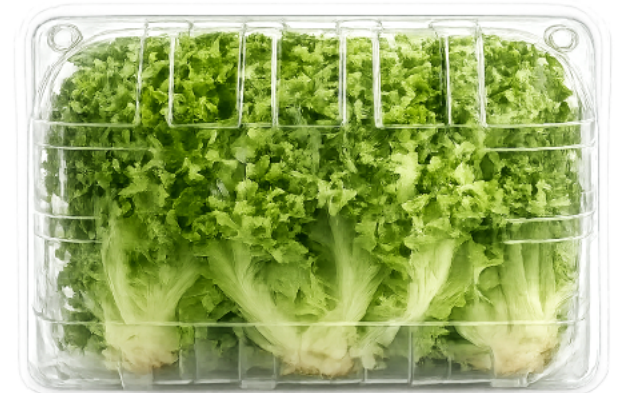


B2B 샐러드 운영의 기준이 되는 표준 베이스 원물
균일한 품질과 안정 공급으로 작업 효율을 높이는 핵심 품종

프릴아이스 1가구 / 4팩 · 팩당 350g 이상

- ① 균일한 크기와 잎 상태로 작업 효율 향상 및 로스 최소화
- ② 스마트팜 계약재배 기반으로 연중 안정 공급
- ③ 아삭한 식감과 선명한 그린 컬러로 비주얼 경쟁력 강화
- ④ 저온 유통 및 위생 선별 시스템 적용으로 신선도 유지력 우수
- ⑤ 샐러드, 샌드위치, 버거, 사이드 메뉴 등 다목적 활용 가능
- ⑥ 프랜차이즈, 급식, 식자재 유통에 최적화된 B2B 표준 원물 채소

- 아삭한 식감과 선명한 색감을 동시에 갖춘 샐러드 전용 상추
- 외형 균일도와 작업성이 뛰어나 B2B 현장 운영에 최적화된 품종
- 외엽 손실이 적고 구조가 좋아 상품화 효율이 높은 원물
- 샐러드 베이스는 물론 샌드위치, 버거, 사이드 메뉴까지 폭넓게 활용 가능
- 메뉴 품질 표준화와 원가 관리에 모두 유리한 전략 베이스 원물
- 재구매율과 메뉴 만족도를 동시에 끌어올리는 운영 중심 핵심 품종



Strategic Product Lineup

B2B Operation Optimized Solution

Fresh Balance (1kg)	Caipira Lettuce	Fresh Cut Vegetables
B2B Bestseller Salad Mix	Premium Raw Material	Operation Optimized
		
Golden Ratio Blend	비주얼 경쟁력이 높은 샐러드 채소	Zero Prep System
70% 양상추	강한 아삭함	스마트팜 원물을 세척 및 규격 커팅 후 공급
12% 로메인	곱슬한 잎 형태	
18% 라디치오	프리미엄 이미지	
• 샐러드 전문점 적용 • 급식 식자재 운영 • 뷔페 메뉴 활용 • 대량 식자재 공급 최적화	• 메뉴 비주얼 강화 • 저장성 우수 • 형태 유지력 높음 • 프리미엄 메뉴 적용	• 전처리 인력 절감 • 조리 시간 단축 • 식재료 폐기율 감소 • 정확한 원가 관리 지원

Dong Gimje Agricultural Cooperative provides
optimized vegetable solutions for B2B food service operations.

동김제농협 샐러드 채소 상품 라인업 스펙 표 (B2B)

구분	상품명	규격 / 중량	형태	주요 특징	추천 사용처	B2B 운영 포인트
원물	다다기 오이	벌크 / 규격 출하	원물	수분감 풍부, 아삭한 식감, 색감 균일	샐러드, 샌드위치, 사이드	연중 수급 안정, 손질 후 수율 우수, 원가 관리 용이
원물	양상추	벌크 / 규격 출하	원물	부드러운 식감, 범용성 높은 베이스 채소	샐러드, 버거, 급식	사용처 다양, 재고 운용 유연, 표준 메뉴 구성 용이
원물	로메인	벌크 / 규격 출하	원물	두꺼운 잎, 아삭한 식감, 형태 유지력 우수	샐러드, 샌드위치	작업 안정성 우수, 플레이팅 품질 균일
원물	프릴아이스	벌크 / 규격 출하	원물	프릴 형태 잎, 볼륨감·시각 효과 우수	샐러드, 메인 토핑	메뉴 비주얼 강화, 차별화 포인트 확보
원물	카이피라	벌크 / 규격 출하	원물	진한 녹색, 강한 아삭함, 수분 유지력 우수	샐러드, 샌드위치, 버거	저장성 우수, 프리미엄 라인 적용 적합

동김제농협 샐러드 채소 상품 라인업 스펙 표 (B2B)

구분	상품명	규격 / 중량	형태	주요 특징	추천 사용처	B2B 운영 포인트
팩	프릴아이스 팩	1팩 / 약 200~300g	소포장 팩	손질 완료, 볼륨감 우수, 부드러운 식감 수분감 풍부, 아삭한 식감, 색감 균일	샐러드, 플레이트 데코	작업 시간 단축, 폐기율 감소, 품질 균일
팩	카이피라 팩	1팩 / 350g 이상	소포장 팩	강한 아삭함, 선명한 색감, 신선도 유지력 우수	샐러드, 샌드위치, 버거	외형 균일, 저장성 우수, 프리미엄 메뉴 대응
팩	로메인 팩	1팩 / 규격 포장	소포장 팩	형태 유지력 우수, 식감 안정적	샐러드, 샌드위치	메뉴 품질 균일화, 클레임 리스크 감소
팩	버터헤드 팩	1팩 / 규격 포장	소포장 팩	부드러운 잎, 고급스러운 식감	샐러드, 플레이트 메뉴	프리미엄 메뉴 구성에 적합, 차별화 가능

동김제농협 샐러드 채소 상품 라인업 스펙 표 (B2B)

구분	상품명	규격 / 중량	형태	주요 특징	추천 사용처	B2B 운영 포인트
믹스	샐러드 채소 믹스	500g / 1kg	믹스	프릴아이스·로메인·카이피라 최적 배합	샐러드 전문점, 급식	레시피 표준화, 작업 시간 단축, 원가 안정
믹스	프레시밸런스	1kg	믹스	양상추 중심, 색감·식감 밸런스 우수	샐러드, 사이드, 뷔페	가성비 우수, 대량 운영 최적, 수급 안정
믹스	유러피안 믹스 (확장용)	500g / 1kg	믹스	유럽계 채소 중심, 비주얼 식감 다양성	프리미엄 샐러드	메뉴 차별화, 단가 업셀링 가능

OUR PARTNERS

대한민국을 대표하는 F&B 브랜드들이 동김제농협의 무결점 샐러드를 선택했습니다

01. 주요 파트너사 현황 (Our B2B Partners)

대형 식자재 유통 파트너 (Enterprise Food Service)

간소한 품질 기준을 통과하여 대형 급식 및 유통망에 대규모 원물을 안정적으로 공급합니다.

- CJ 프레시웨이 (CJ Freshway)
- 동원홈푸드 (Dongwon Home Food)

02. 프리미엄 샐러드 & 외식 프랜차이즈 (F&B Franchise)

각 브랜드의 시그니처 레시피에 맞춘 전처리 커팅 및 맞춤형 믹스 샐러드를 납품합니다.

- 샐러디 (Salady) - 국내 1위 샐러드 프랜차이즈
- 슬로우캘리 (Slow Cali) - 프리미엄 포케 전문점
- 읍천리382 - 전국구 디저트/샐러드 카페 프랜차이즈
- 코지하우스 (Cozy House) - 호주식 캐주얼 레스토랑 프랜차이즈
- 신규 납품 진행 및 예정 파트너 - 아웃백스테이크하우스 (Outback Steakhouse) / 샤브올데이 (Shabu All Day) **[2026 NEW]**

로컬푸드통합물류센터

김제시 금구면 봉두4길 59-48

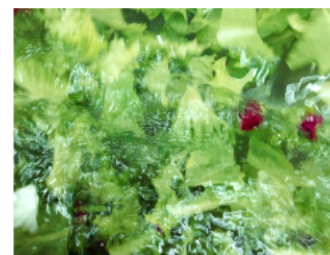
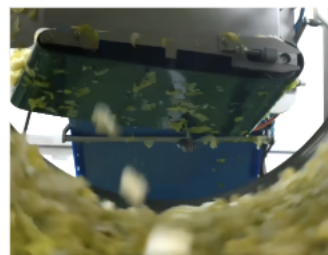
*건물면적 2482㎡(750평)

신선편의 샐러드 가공

신선편의식품, 즉석섭취식품, 신선편의 농산물, 토핑샐러드,
소포장샐러드, 일반 샐러드, 간편 채소

전처리포장 및 출하센터 / 친환경 샐러드 가공

대용량 컷레터스, 간편채소, 샐러드 생산





품질 보증 및 인증 내역

타협하지 않는 기준, 완벽한 위생과 안전을 공식적으로 증명합니다.



HACCP인증 (김제공장)

인증번호 : 제2021-5-1175호

식품종별 : 기타농산가공품

인증기관 : 한국식품안전관리인증원



농산물우수관리시설 지정 (김제공장)

지정번호 : 제11583호

식품종별 : 근채류, 조미채소류(기타), 엽경채류(기타)

지정기관 : 주식회사 농식품인증관리원



친환경농산물 취급자인증 (김제공장)

지정번호 : 제14600200호

품목명 : 과실류(유기농산물, 무농약농산물) 외 14품목

지정기관 : 주식회사 농식품인증관리원



HACCP (식품안전관리인증기준)

TOMRA 5B AI 선별 및 3단 전해수 세척 등 전처리 가공 전 공정의 위생 안전성 확보

GAP (농산물우수관리인증)

스마트팜 재배부터 수확, 포장, 유통까지 농산물 이력 추적 및 위해 요소 철저 관리

홍과 해충 유입을 원천 차단한 수경재배 시스템으로 잔류 농약 걱정 없는 청정 식자재 제공

구분	이름	담당부서	이메일	전화번호
센터장 / 제품상담	최재원	B2B	megi3352@naver.com	010-8996-3214
과장 / 제품상담 원부자재공급 / 거래상담	임석용	B2B	kompu1900@naver.com	010-9174-6233

주소

(우) 54351

전북특별자치도 김제시 금구면 봉두4길 59-48

(지번주소 : 전라북도 김제시 금구면 선암리 278-3)

Phone 063-546-5611_2