

삼주 소식지

'23.02



이달의 제철 음식 : 우엉조림

효능 : 항노화, 독소배출, 항암효과, 성인병 예방



삼주외식산업(주)

<http://www.samjufs.com>

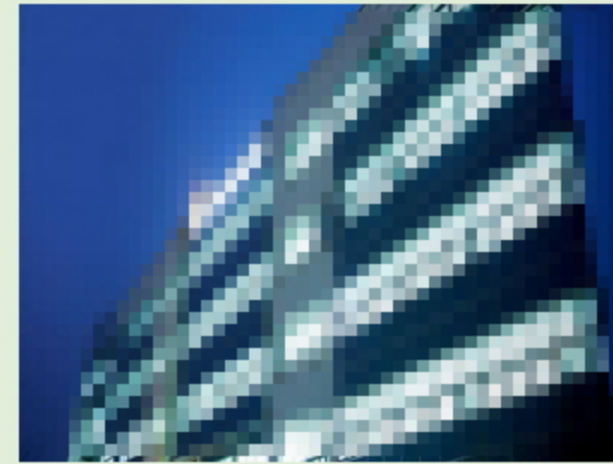
대전 본사 : 대전광역시 유성구 계룡로 46번길 32
Tel. 042.628.3900 Fax. 042.628.3911

서울 사업본부 : 서울특별시 송파구 송파대로 201(문정동)
송파테라파크 2 B동 904호
Tel. 02.456.5700 Fax. 02.455.0028



신규 오픈 파트너사

한국인정사립연구원



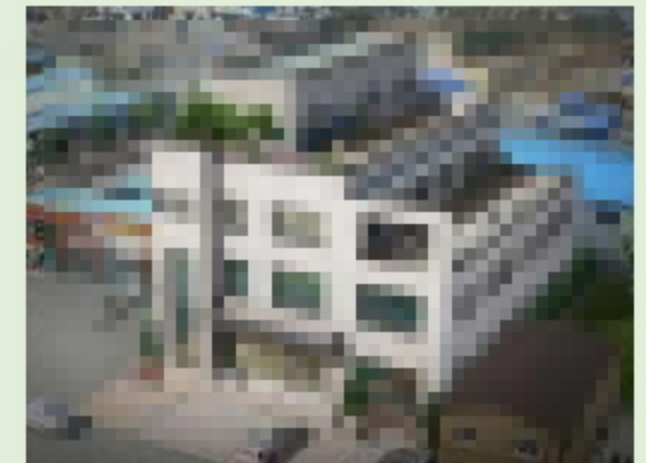
“사랑하고 섬기며 배풀며 살겠습니다”라는
원훈을 따라 늘 가족 같은 마음으로 최선을 다하는

어르신과 직원분들을

가족처럼 사랑하고 섬기며 위하는 마음으로
정성스럽고 따뜻한 식사를 제공하는
삼주외식산업(주)이 되겠습니다.

을 위해
고객의 의견에 귀 기울이고
끊임없이 발전하는
삼주외식산업(주)이 되겠습니다.

가족친화경영



가족친화인증서

가 2022-12181

가족친화인증서

가 명 명 : 삼주외식산업(주)
주 제 기 : (주)삼주외식산업(주) (주)삼주외식산업(주)
유효기간 : 2022.12.01~2025.11.30

본 기업은 "가족친화 사회환경의 조성 촉진에 관한 법률, 제15조 제1항에 따라 우수한 가족친화경영 운영체제를 구축하고 가족친화제도를 운영함으로써 근로자의 일-생활 균형을 지원하고 국가정책의 향상에 기여하였기에 가족친화기업으로 인증되었습니다.

2022년 12월 01일

여성가족부

삼주외식산업(주)이 가족친화인증이 재인증을 받았습니다.
우수한 가족친화경영 운영체제를 구축하고
가족친화제도를 운영함으로써 근로자와 기업, 사회의 상생에
기여하였기에 가족친화기업으로 또 다시 인증되었습니다.

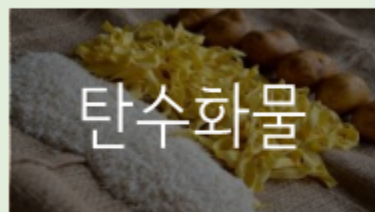
- 근로자의 삶의 질 향상
- 근로자의 직무만족도 증가
- 근로자의 경력 개발
- 근로자의 스트레스 감소



균형잡힌 식단의 중요성

사람에게 필요한 영양소는 약 40여 가지이며 크게 탄수화물(당질), 지방, 단백질, 무기질, 비타민 5가지로 나뉩니다. 각 영양소별로 기능이 다르므로 모든 영양소를 매일 고르게 섭취하는 것이 좋으며, 식품마다 들어 있는 영양소들이 다르기 때문에 여러 가지 식품을 다양하게 섭취해야 합니다.

삼주외식산업(주)은 고객 여러분들께 균형 잡힌 식단을 제공하기 위해 끊임없이 연구하고 있습니다.



탄수화물

- 인체에 에너지를 제공하며, 몸에 필요한 열량의 60~70%는 탄수화물에서 나온다.



단백질

- 인체의 정상적인 성장과 유지에 필요한 필수 아미노산과 질소화합물을 공급한다.
- 몸이 활동할 수 있는 에너지를 생산한다.



지방

- 몸을 이루고 있는 세포의 구성요소이다.
- 체온을 일정하게 유지해주며 장기들을 보호한다.



직영 VS 위탁

위탁운영의 장점

- 다양한 메뉴 제공 (본사 보유 레시피 적용)
- 위기 상황 시 빠르고 정확한 대처 가능
- 탄력적인 인력 배치 가능
- 전문가의 교육을 통한 질 좋은 서비스 제공
- 수탁 업체의 지원을 통한 다양한 이벤트 제공
- 각종 보험 및 연대책임을 통해 급식사고 발생 시 대처 가능
- 직영 운영 사업장 보다 위생 지도 및 감독이 철저함
- 위탁 업체 대량 구매를 통한 질 좋고 저렴한 식자재 구매 사용 (재료비 절감을 통해 다양한 식사 제공)
- 위탁 업체 자체 인허가 업무 수행 (영업 허가 및 사업자 등록 자체 등록 발급 시행)

컨설팅 서비스

식단
메뉴

안전·위생
교육

인력
운영

위탁
전환

수탁사
변경

현재 수탁사에 위임 운영 중이거나, 직영으로 운영하면서 발생하는 애로사항 등을 무료로 컨설팅 해주는 서비스를 제공하고 있습니다.

언제든지 연락을 주시면은 저희 삼주외식산업(주)에서 전문 인력을 제공해 보다 나은 구내식당 운영이 될 수 있도록 도움을 드리겠습니다.



상담 및 문의 전화 : 070-8675-5981

이달의 추천 메뉴



(백종원st 전찌개)

남은 명절음식 처리에 딱! "전찌개"
기름진 전으로 만드는 얼큰하고 진한 국물요리

1. 다진 마늘, 액젓 0.5, 고춧가루, 간장, 맛술 1스푼으로 양념장 준비
2. 냄비에 신 김치 한 줌과 전, 1번의 양념장 담기
3. 멸치육수 550ml를 넣고 끓이기
4. 마지막 대파와 고추를 넣고 팔팔 끓여주면 완성~

전은 취향에 맞게 3-4개씩 넣어주면 됩니다😊