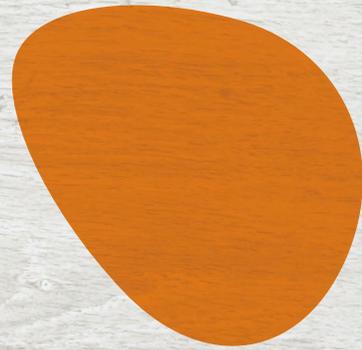




GLOBAL FOOD NETWORK CREATOR



**GLOBAL FOOD NETWORK CREATOR
CJ FRESHWAY**





CJ Freshway是韩国首屈一指的综合食材流通企业,它拥有先进的流通系统,不断扩大全球采购,供应2万余种经严格挑选的食材。包括卫生及服务培训课程、新菜单建议及运营系统咨询等在内,为顾客事业提供一条龙服务 (Total Solution)。



帮助顾客 事业成功的伙伴



SUCCESS PARTNER



构建可每天送货的国内各区域物流中心



经营农/水/畜/加工商品等24,000多种商品



运营系统且专业的食品安全管理系统



国内代表食品服务企业-CJ Freshway, 灵活使用超过1万多种的菜单数据库, 不仅为顾客提供量身定做的服务, 而且以希杰集团的设施为基础不断扩大高端食材供应。从餐饮服务业最根本的卫生安全做起, 坚决贯彻 QSC(Quality, Service, Cleanliness), 成功运营全国500多家店铺网点。



为大韩民国 供餐文化的发展 贡献力量



FOOD DEVELOPER

 构建超过1万多种的菜单数据库

 灵活使用希杰集团的基础设施扩大高端供餐

 通过出版专业书籍等活动引导供餐文化

Global Food Network creator



从大韩民国的山间小巷到隔海相望的亚洲大陆，再到欧洲，CJ Freshway正在奔赴世界各地。为了不断发展壮大，为了顾客的成功，CJ Freshway每时每刻都在开拓崭新道路。



全球食材流通与 餐饮服务企业 CJ Freshway



GLOBAL CREATOR

 从欧洲、中国、东南亚、美国、南美、大洋洲等多个国家采购商品

 在主要国家成立海外法人

 在中国(青岛)运营食品安全中心

VISION

GLOBAL FOOD NETWORK CREATOR

MISSION

以全世界食材流通相关的生产/顾客/物流Network为基础，
提供独一无二的商品和服务，创造人类丰富的饮食文化。

- 代表理事 | 鄭盛弼
- 公司成立 | 1988年10月
- 职工人数 | 6,782名 (2020 基准)
- 销售额 | 30,551亿韩元 (2019. 12. 31. 基准)
- 经营领域 | 食材流通业/餐饮服务(团膳)业

THE WAYS: OUR BIZ



FOOD DISTRIBUTION BUSINESS

食材流通业



餐饮业坚实的成功伙伴

大韩民国代表性食材流通专业企业 - CJ Freshway

CJ Freshway通过系统化的流通体系，提供高品质、合理价位的客户定制型商品。以国内最早的专业企业型食材流通为起步，现已成为国内最大的食材流通企业。CJ Freshway为餐饮业提供一条龙服务，全力支持客户获得事业的圆满成功。

食材流通业



The speed & trustful way

业务简介

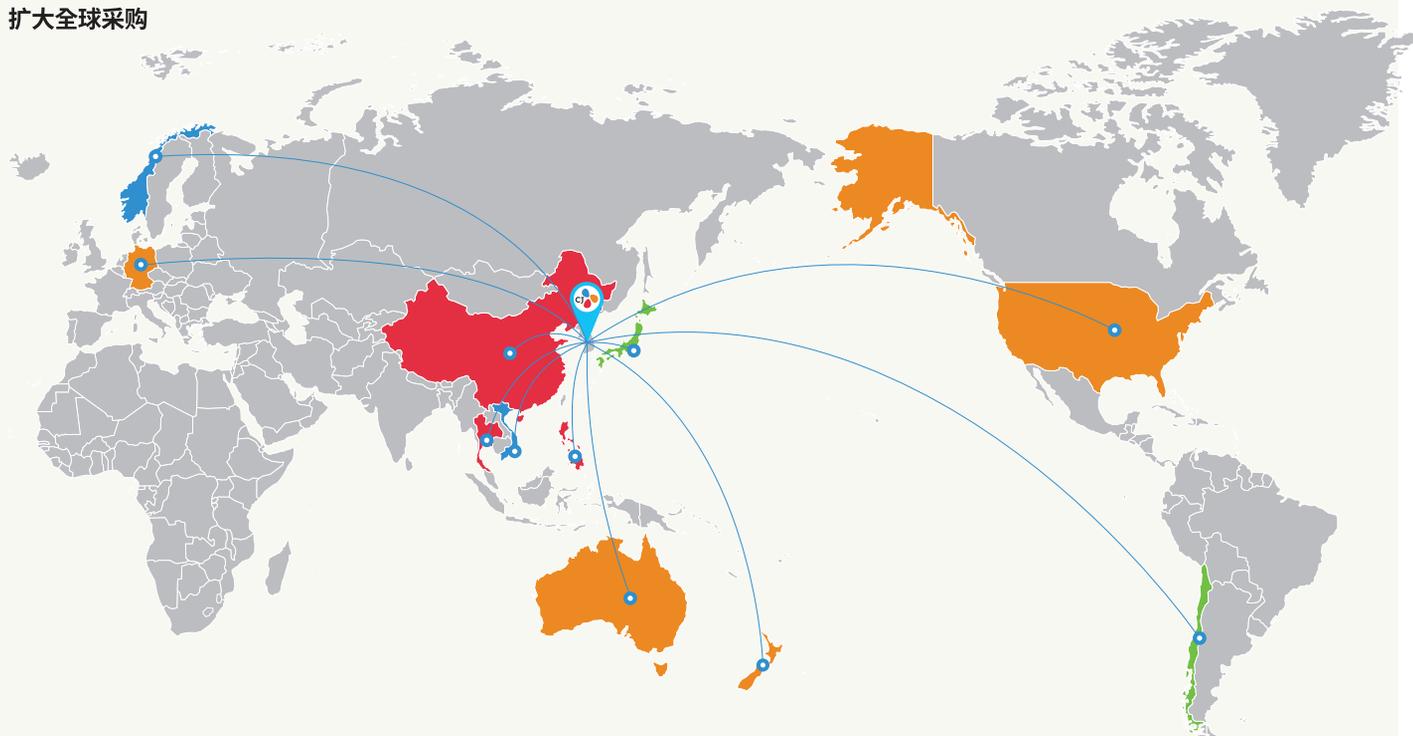
CJ Freshway自1999年起，在韩国大型企业中率先正式开展食材流通业务，目前成为国内市场的领军企业。韩国食材流通产业年规模达49兆韩元，与迄今取得的成果相比，未来成长潜力巨大，被誉为blue ocean。

作为食材流通业的市场领头羊，CJ Freshway不断扩大各种流通渠道，强化商品开发力，提高采购竞争力，引进科学而系统的质量卫生管理系统，充分利用自身雄厚基础为餐厅运营提供所需的一条龙服务，从而保障顾客事业圆满成功。

目前，CJ Freshway在食品代理店、送餐单位、连锁店和普通餐厅等所有餐厅渠道上，供应2.4万余个品种的农、水、畜产品及加工食品和厨房用品等。未来，CJ Freshway将继续努力，以合理的价格供应值得信赖的商品和独具匠心的食材。

采购竞争力

扩大全球采购



01 Asia Pacific

- 中国** 粉条、蘑菇罐头、贝类、胡萝卜、西兰花
越南 虾、短蛸、冷冻芒果
泰国 甜玉米、米粉
菲律宾 香蕉、菠萝、水果罐头
日本 咖喱、浓汤

02 Europe

- 德国** 猪肉、奶酪 **挪威** 青花鱼

03 North America

- 美国** 牛肉、坚果类（杏仁、核桃、葡萄干）、冷冻土豆、西红柿罐头、橙子

04 Oceania

- 澳大利亚** 牛肉、黄油 **新西兰** 牛肉、黄油

05 South America

- 智利** 葡萄、猕猴桃、柠檬、三文鱼、红蛤、鱿鱼、冷冻蓝莓

中国

- 构建正式开展事业所需的中长期基础设施
- 成立中国流通法人 (青岛)
- 推进与全球据点相关联的进出口事业

越南(东南亚)

- 扩大具有竞争力的水产品采购，打入当地食材流通市场
- 成立越南流通法人 (胡志明)

欧洲

- 推进以德国为中心的PB猪肉采购一体化 (Böseler)
- 推进特殊西餐材料及调汁类商品的直接进口
- 持续扩大挪威青花鱼的采购

美洲(美国、南美、大洋洲)

- 以美国流通法人为据点，扩大商品出口
- **北美** 扩大畜产/水果/西餐食材采购
- **南美** 扩大水产品采购
- **澳洲** 扩大畜产/乳类加工商品采购

食材流通业

物流网络

以合理价格采购食材

借助采购专家的采购诀窍，灵活运用产地采购、合约采购和减少流通环节等方法，采购具有价格竞争力的高质量食材。

通过海外法人构建全球采购体系

为在中国食材市场构建采购体系，成立了青岛法人，通过在中国本地运营食品安全中心，保证对中国产的食材进行安全有效的检验。

覆盖全国的物流中心

在水源，利川，长城，梁山地区自营大型物流中心，可迅速配送给每个客户极优的定制食材。现流通从农/水/畜产品到加工产品、厨房用品等在内的24000余种商品（业界最大规模）

便利的订货系统

设有专门呼叫中心，拥有可随时随地轻松订货的网上订货系统，顾客可以根据所需，便捷地预订、购买食材。

卫生/质量管理

分阶段安全检测

卫生安全管理是食材供应之本，为此，公司拥有高精尖卫生设备，从食材的采购，到配料工序，直至合作单位的卫生检验，全程实施严格管理。CJ Freshway的所有食材，从商品开发、流通直至传递给最终顾客时为止，均通过食品安全中心，进行分阶段安全性检验与质量把关。

通过高精尖设备检查，提供值得信赖的食材

特别是具有高精尖设备的食品卫生研究室，针对物流中心入库的食材，自主进行抽样检查，可进行微生物、残留农药、重金属等有害物质分析，从而提供更加值得信赖的产品。

顾客满意服务

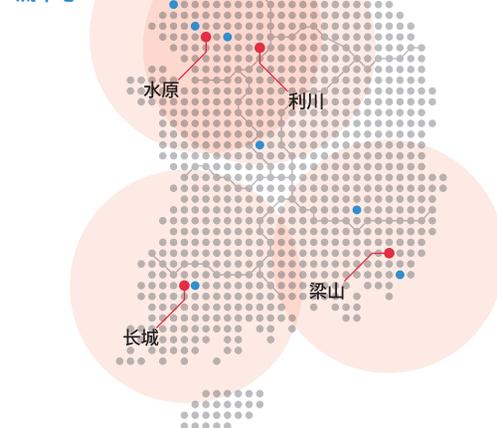
面向供餐店铺客户的支援

通过CJ Freshway的电脑网络，提供供餐管理系统和CJ Freshway标准配方。每年召开2次营养师及管理者研讨会，开展卫生培训、菜单培训、亲切服务等培训。

进行旨在保障客户公司项目成功的提案/补助活动

开发客户公司定制型食材商品(CK型)，并提议向客户公司进行供应，开展符合客户公司经营特性的菜单/酱汁及商品开发相关创意提案活动。另外，利用CJ Freshway的基础设施，提供包括实施卫生安全检验和内部员工服务培训等在内的多种附加服务。

遍布全国的物流中心



● CJ Freshway 全国物流中心全景
● FreshOne 物流中心全景

1. 举行客户一对一式菜单开展展示会
2. 邀请优秀客户参加供餐菜单研讨会



It's Well



PB品牌

[It's Well]

品牌问世的意义

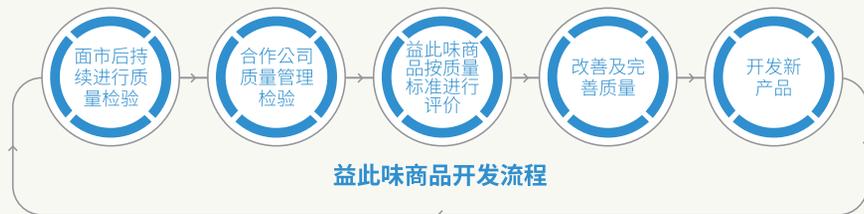
益此味是CJ Freshway食材流通业务的代表品牌(Private Brand)，2001年首次问世，基于“好食材，好品质，让烹饪者感到自信”的品牌价值，不断开发顾客指向型商品。

加工商品专业品牌益此味

益此味商品经过彻底的质量检测，只严选、供应在价格、卫生、多样性、使用便利等方面拥有与众不同价值的商品和优秀独特的产品。

严格彻底的质量保证流程

益此味商品的生产公司均选为具有HACCP、ISO等优秀生产设备和质量管理能力的合作公司，特别是通过CJ Freshway特有的彻底而苛刻的合作公司质量管理流程，在管理上更加系统、稳定。



[FRESHWAY]

品牌问世的意义

由于商品特性上的原因，初级农/水/畜产品难以实现规格化和确保质量的一贯性，然而“FRESHWAY”却首开先河，在B2B食材流通企业中率先创立自主品牌(PB)，以此实现初级农/水/畜产品的商品化并将其推向市场。以公司名称“FRESHWAY”作为品牌名全面推出，其包含的核心意思是“CJ Freshway以合理价格向顾客供应精挑细选、新鲜而值得信赖的食材”。

初级商品专业品牌FRESHWAY

- 农产 通过产地直销实现规格化商品(如：洋葱、土豆、大蒜、叶/果菜类等)
- 水产 储备/存储的规格化商品及本公司直接进口商品(如：加工海鲜、罗非鱼、干鲜类)
- 畜产 直接进口及规格化的韩国商品(如：进口肉、韩牛、韩猪、鸡肉等原物及绞碎肉制品)

FRESHWAY品牌的特点及优点

- 保障足量/纯正/彻底的收率管理。
- 全部通过食品安全检查，保障食品安全。
- 通过农产品产地直销，保障价格竞争力。
- 通过按生产渠道的原物管理及分析，保障产品质量。

FRESHWAY

农产 水产 畜产



食材流通业

独家流通商品

CJ集团商品

CJ Freshway与作为国内最佳的食品制造企业CJ第一制糖共同属于希杰集团的事业军，将白雪、Freshian、好赞得等希杰第一制糖的产品在B2B食品材料市场单独流通。通过合理提供希杰集团的R&D力量集中的商品，向顾客传达了差别化的价值。

全球商品

CJ Freshway立足于全球采购实力，与世界首屈一指的品牌签订合同，供应拥有价格竞争力的商品。

全球商品

Valfrutta (去皮整番茄罐头)、Conagra (番茄酱)、Angela Mia (意大利面调味酱) 等

销售网络

流通渠道

- 负责各地区据点的希杰代理店
- 将希杰第一制糖产品、PB、NB等向批发商及实际需求处供应
- 推进与全球各据点相关联的进出口事业

供餐渠道

- 对产业体、医院、学校等集体供餐渠道直接供应食材或者是通过流通代理店供应商品
- 提供卫生安全服务、索赔对应、菜单提案咨询等
- 通过食品的安全性，菜单和活动提案等的差别化，供餐趋势相符的产品开发等方面来领导市场

餐饮服务渠道

- 西餐、韩餐、日本料理、中餐等所有餐饮食材向连锁店、一般食堂、酒店、自助餐等提供
- 拥有餐饮/酒店专门厨师，和客户公司一起开发新菜单、新商品并提供咨询

原料渠道

- 农/水/畜产品的批发零售及食品制造工厂的原料商品供应
- 为了畜产品事业专门化对国产畜产品从农场直到销售进行系统化的管理
- 将进口品及水产品集中于地区密集型水产品批发零售业

CJ商品标志 Brand Identity



맛있는 자연주의

Freshian



Hasunjung



好赞得



白雪

SCM [供应网管理]

Supply Chain Management

优化企业生产、流通等供应网全链条，在需要的时间，需要的地点，供应顾客需要的产品

CK [中央厨房管理]

Central Kitchen

供应给连锁型店铺的烹饪好的或半成品食材的烹饪设施



1. FreshOne CI (Corporate Identity)
2. FreshOne 物流中心全景



FreshOne

业务简介

FreshOne是与地区食材商共同成立，由CJ Freshway建立的可租赁式物流中心。当地一直从事食材流通业的食材商可利用拥有现代化设施的CJ Freshway的物流中心，从而进一步提高食品安全管理，以往曾因缺乏冷藏、冷冻设备而无法经营初级农、水、畜产品的问题迎刃而解。

通过职责分工，开创协同效应

CJ Freshway建立了个人难以投资的现代化物流中心并对外租赁，中小食材商专注于原来以交易客户为中心的营业活动，明确了各自职责分工。通过这种职责分工，食品制造厂商可以从原来向多家代理店供应商品的方式，集中到向FreshOne配送，中小食材商通过FreshOne一站搞定，提高了物流效率。另外，原来难以实现卫生安全 and 质量检验的商品，通过CJ Freshway的卫生和质量安全基础设施，也提高了商品卫生和质量水平，极大提高了国民饮食生活的质量水平。

与中小企业的相生共荣经营

CJ Freshway经营商品的60%以上是由中小食品企业的商品构成。就初级农产品而言，通过与产地的直接交易，确保稳定供求，通过减少中间流通环节来改善流通结构，并为提高农户收入贡献力量。CJ Freshway采购的优质农产品跳过了不必要的流通环节，通过FreshOne，中小食材商人可以稳定的价格采购，FreshOne事业的自治地方团体-农民-中小商人-企业间的模范式共有价值创造模式首屈一指。

相生共荣事业模式

- 因地制宜** 与地区市场商会达成相互共识，不侵害市场内小工商业户商圈，以此为基础保持市场秩序。
- 为车辆经营者提供支持** 车辆经营者购买冷冻/冷藏车辆时，提供一定金额的支持，帮助车辆经营者扩大业务。
- 质量改善指导** FreshOne的构成比为大企业商品35%、中小企业制造商品65%，为确保中小企业商品安全性，对相应企业进行质量检查(Audit)、卫生安全咨询、质量改善活动等。
- 扩大农产品产地直销** 通过农产品产地直销及合同栽培，有助于提高农户收入，以稳定价格供应涨跌严重的农产品。
- 维护流通秩序** 对交货客户的交易条件(价格等)，无论中小食材商还是个人流通业户，均自律决定。
- 门户开放** 无偿向相关流通企业租赁办公室、仓库等基础设施，积极开放门户。

食材流通业

相生共荣实现更大成功

CJ Freshway翘首以盼，通过与地方自治团体、中小企业合作，共同开创成功未来。

与当地社区和小企业共存

产地直接交易

CJ Freshway为实现与自治地方团体互利共赢正在做很多努力。从庆南居昌采购洋葱，庆北奉化采购辣椒，庆南山清和江原道三陟采购草莓等，不仅致力于增加农民收入，而且也通过构筑稳定的销路，使农家组织化和农业先进化走在前列。

相生共荣成功案例

从2011年开始，CJ Freshway与庆南山清郡草莓农业组合法人“Joy Farm”签订了直接交易合同，优质商品可以得到稳定的供应。当时，CJ Freshway在全国范围内搜寻CJ Foodville的适合多乐士蛋糕装饰用的草莓，与山清郡的11户农家签订了合同，使确保稳定销路的农民作为法人逐渐组织化。

Joy Farm为了规格化的品质管理，自主运营有共同选别的工厂，引进了专注于环保草莓生产的先进管理系统，仅仅3年，销售额就增加了7倍。

另外，通过以中小食品合作企业为对象的持续性审计及商品改善活动，有助于改善品质和销售。从2014年3月起为了确保食品卫生安全，率先参加支援中小合作企业的活动，免费支援微生物分析和理化学分析理论及实习教育。

向拥有装备但却应该增加培养实际运营能力的中小企业提供实际性的帮助，使它们能够自主生产安全的商品，从而在创造共有价值活动中站稳脚跟。

1. 向中小合作企业提供分析技术教育支援
2. 山清郡Joy Farm 草莓共同选别厂
3. 山清草莓产地



FOOD SERVICE BUSINESS

餐饮服务业(团膳)



愉悦五感的团膳

大韩民国代表性的餐饮服务专业企业 - CJ Freshway

CJ Freshway提供适用于多样客户、多种营业形态的健康美味的食单。作为大韩民国代表性的餐饮服务专业企业，CJ Freshway提供满足客户需求与适应餐饮文化潮流的佳肴和服务，以亚洲和世界市场先导企业的姿态，将继续保持奋发成长的势头。

餐饮服务业 (团膳)



The delicious & enjoyable way

业务简介

1994年，CJ Freshway餐饮服务业务从CJ集团团膳事业部独立出来，始终走在韩国团膳业前列，目前，在企业、办公室、医院渠道和高尔夫球场及美食广场渠道，经营500多家店铺，作为专业团膳公司，大张旗鼓开展委托供餐业务。

另外，顺应迅速变化的顾客需求和饮食文化趋势，利用1万多种菜单Pool，提供各渠道的顾客定制菜单服务，竭尽全力让顾客满意。

CJ Freshway餐饮服务的优势在于立足根本，追求创新。卫生安全是团膳业务的最大根本，在此基础上，坚决贯彻QSC(Quality, Service, Cleanliness)，竭尽全力让顾客满意。



菜单示例

出版书籍

1. 癌症食谱指南(2009)
2. 胃癌手术后 饮食指南(2011)
3. 最佳的糖尿病饮食指南(2011)
4. 500卡路里 减肥 (2012)
5. 最佳的高血压饮食指南(2012)
6. 低卡路里 低盐配方 (2014)



灵活利用集团各种INFRA的韩国顶级食品企业



利用1万多种菜单Pool, 提供各渠道的顾客定制菜单服务

- 味道如同家里一样的家庭式菜单
- VIPS、第一制面厂、季节餐桌、拌拌锅等适用CJFoodville的餐饮品牌菜单的一级料理
- 开发满足最佳营养均衡的治疗配餐菜单



餐饮服务主要顾客渠道



推进确保专业性的医院渠道特色化

与CJ集团内食品研究所共同进行新材料和新烹饪法技术开发, 通过技术供餐项目, 开发特色化、专业化的医院治疗配餐、外国人患者配餐菜单。

为了不仅向使用餐饮服务的顾客, 而且也向需要营养餐和术后、出院后需要管理的大众群体提供正确的有关正常饮食的信息, 自2009年起, 与延世大学西富兰斯医院共同出版“胃癌手术后饮食指南”、“糖尿病最佳饮食指南”等专业食谱指导书籍, 提示出各阶段/各时期/各症状的具体饮食指南, 致力于改善饮食文化活动。

餐饮服务业 (团膳)

拥有卫生安全管理系统基础设施

为能够让所有顾客放心用餐, CJ针对本公司经营的商品进行法定基准规格及危害物质的检查, 确保食品的安全性。

团膳业务在行业内率先获得ISO22000(食品安全经营系统)认证, 2家门店获得食品药品安全处的HACCP认证, 其余全部经营场所均应用CJ Freshway自身HACCP标准进行管理

被指定为大韩民国首家HACCP医院 韩国首家、世界第三家取得HACCP认证的国家医院(2007年01月西富兰斯新医院)

被指定为诺罗病毒检查机构 被指定为韩国民间机构首家诺罗病毒检查机构(2010年02月, CJ Freshway食品安全中心)

确保专业人才支持系统

通过诸如烹饪学院、服务学院等人才支持系统, 针对成员实施系统化的烹饪培训及服务培训。

坚决贯彻 QSC (Quality, Service, Cleanliness)

为固本清源, 严格提供地道饮食, 本着地道口味、最佳服务、干净卫生的原则, 实现以顾客为中心的供餐。

- 通过外部专业机构, 定期实施顾客满意度调查
- 开设代表理事直属专职顾客投诉处理组

提供高于饮食的服务

通过系统化地减少剩饭运动, 开展“顾客还原”活动; 为了客户公司职员的健康, 进行“503食谱”运动。此外, 还通过食谱“Freshday”活动, 提供新颖多样的菜品。这样通过与顾客共同开展多种多样的活动, 受到了客户公司极大好评。

何谓503食谱 CJ Freshway旨在预防糖尿病、高血脂、癌症等生活习惯相关疾病的“乐享健康饮食”运动, 通过均衡、规则的食谱, 提出改善生活习惯相关疾病的饮食习惯TIP。

- 热量减少至500Kcal
- 每餐食盐量3g以下
- 维生素/无机质丰富

何谓Freshday 为了提供更专业更多样的食谱, CJ Freshway通过“食谱营销”活动, 每周提供以不同概念为主题的差别化菜品。

- 品牌日** 将在CJ集团的知名餐饮品牌VIPS, 第一制面厂, 拌拌锅, 季节饭桌上可以品尝到的餐饮适用于团体供餐。
- 美食家日** 以美食家旅行为概念将全国知名地方美食适用于团体供餐菜单并提供。
- 流行日** 将餐饮业界上正流行的菜单适用于团体供餐菜单并提供。
- 健康日** 提供低盐餐等健康管理菜品。
- 产地直送日** 提供以从产地直接收获的食材为原料的菜品。
- CJ日** 提供采用希杰集团多样商品的菜谱。

CJ Freshway
入选2012~2015大韩民国
最高安全食品企业第1名
调查机构: 汉京商务调查
调查对象: 全国消费者1,000名

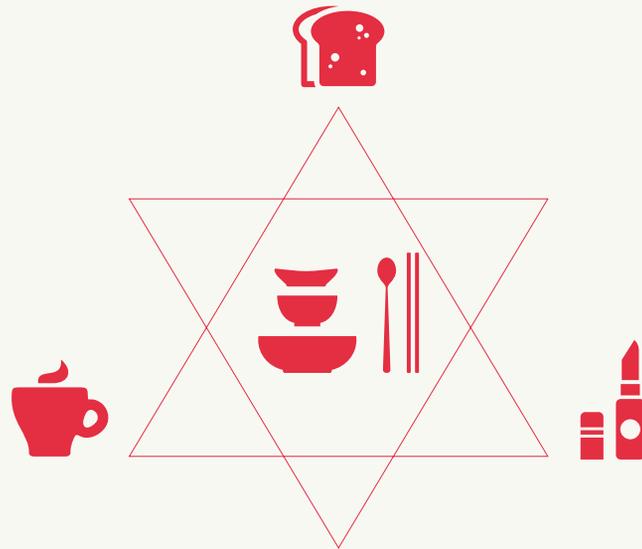
1名

最安全的团膳企业



凭借CJ拥有的丰富资讯，引领供餐趋势

为满足多种多样的顾客需求，在供餐场所提供了利用CJ集团品牌的各种便利设施，以CJ集团的原有设施为基础，扩大复合化模型，在团膳市场中引领新趋势。



扩大全球业务

2012年，以越南餐饮服务卖场开业为起点，先后在中国沈阳和上海开设餐饮服务卖场。未来计划将业务扩大到印度尼西亚等东南亚地区，向全世界展现CJ Freshway餐饮服务业的实力。

China

中国

- 进入餐饮服务业(2015年1月，运营22家卖场)
- 以山东省青岛地区和上海为中心，向其它地区扩大
- 与食材流通业务联合的协同效应

Vietnam

越南

- 2012年，餐饮服务1号卖场在胡志明市开业(2015年1月，运营12家卖场)
- 打入胡志明市之外的其它地区(河内市等)
- 以企业餐饮服务为基础，向办公室、医院延伸，实现渠道多元化

全球食品服务事业 (越南 胡志明)





**TO GO
OUR INFRA**

HYGIENE & SAFETY SYSTEM

食品安全中心

LOGISTICS & ERP

物流 & ERP

EDUCATION & CONSULTING

培训及咨询



成功的最佳伙伴，CJ Freshway

CJ Freshway是值得信赖的食材流通与餐饮服务企业。
体系化的系统和丰富的基础设施、多种多样的服务项目、
专业人才，为顾客的成功和发展而共同挑战。

食品安全中心



Go! Safe

最高水准的专业性、 雄厚的实力和完备的基础设施 食品安全中心

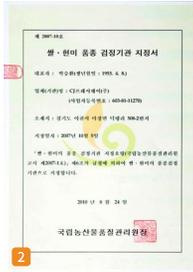
食品安全中心成立于2003年11月，拥有同行业最高的食品安全专业水准。食品安全中心由食品安全研究室、卫生安全部、质量革新部组成，凭借雄厚的实力与先进的技术设备，提供流通商品的安全性检验、卫生安全培训和咨询等食品安全综合服务。

CJ Freshway 经营的所有商品，从开发到最终抵达顾客手中，食品安全中心针对流通环节进行全程稳定性检验，确保商品质量。在团膳店铺运营过程中，本着预先管理原则，开展卫生安全检验及培训。

展望未来，食品安全中心将一如既往地竭尽全力，向顾客提供具有质量保证的安全食材，进一步巩固专业集团的地位，提供食品安全一条龙服务 (Total Soutution)。

获得证书

1. 畜产品检查机构指定证书
2. 大米/糙米品种检验机构指定证书
3. 食品卫生检查机构指定证书 (包括诺罗病毒)



Audit [检验]

对合作企业的食品安全管理系统进行评估

进行C.S.I现场分析活动



认证及获奖现状

- 2003.11 食品安全中心成立
- 2004.10 获得研究开发专业部门认证(韩国产业技术振兴协会)
- 2004.12 被指定为畜产品实验检测机构(农林水产检查检查总部)
- 2005.10 ISO22000(食品质量安全经营系统)认证
- 2007.01 在韩国率先取得医院供餐HACCP(西富兰斯医院)认证
- 2007.10 被指定为大米、糙米品种检验机构(农林水产食品部)
- 2008.05 荣获京仁食品医药品安全厅厅长奖(食品保存业领域)
- 2008.08 被指定为食品卫生检测机构(含诺罗病毒)
- 2010.03 被指定为民间机构首家诺罗病毒检查机构(食品医药品安全厅)
- 2011.04 在中国当地获得检验1号认证
- 2016.06 获得有害商品销售阻断系统认证(大韩商工会议所、食品医药品安全处)
- 2016.01 发行Solution Map投诉处理技术资料并登记版权(韩国版权委员会)

品质革新部

为向顾客提供所需的安全商品, CJ集团开设食品安全教育课程, 培训专业的法务负责人和检验员, 与合作企业一起事先对商品进行检验。海外商品在进口之前, 须经过严格的安全检验方可进入国内。另外, 向合作单位提供食品安全专业知识及技术支持, 助其提高技术能力, 努力实现共同发展。

质量保障系统



食品安全中心

卫生安全部

以CJ Freshway开设的团膳店铺为对象，从食品原料到提供给顾客的菜品，在全部环节实现系统化的卫生管理，确保顾客吃得放心。

系统地执行“CJ HACCP”制度

- 根据CJ Freshway团膳店铺情况，重新制定HACCP(Hazard Analysis Critical Control Point: 食品危害因素重点管理标准)制度
- 利用自主开发的检查表，定期进行等级评价

为提高在团膳店铺工作的营养师、厨师、烹饪从业人员的卫生管理能力，执行定制型培训制度

- 管理者(营养师、厨师)培训** 按对象、渠道、季节开发内容丰富的教材，进行系统化的定制型培训(CJ HACCP培训、新员工/老员工培训等)
- 烹饪从业人员培训** 不局限于理论培训，更注重利用视听教材、测量仪、平板电脑等现代化教育手段来进行培训

对菜单及烹饪环境进行分析

- 通过分析菜单，检验菜单的安全性
- 对烹饪环境、从业人员的手、烹饪工具等烹饪流程进行安全性检查

食品安全研究室

具备微生物、理化学、遗传基因领域的专业人才和高精尖设备，从CJ Freshway的流通商品、海外进口商品的安全性检查，到团膳店铺的菜单和环境分析，可对所有食品环节的安全水准进行科学的分析及验证。

多样的微生物分析

- 团膳菜单、环境(Swab、飘落菌、饮用水)的食物中毒病菌分析
- 流通商品(农产品、畜产品、水产品、加工商品)的食物中毒病菌分析

一般化学与有害物质分析

- 对可反映食品营养成份的热量、蛋白质、脂肪、碳水化合物进行分析
- 对可测定食品质量合格与否的的VBN、酸值、过氧化值等进行一般化学分析
- 对流通商品(农产品、畜产品、水产品、加工商品)进行有害物质分析

使用最新型的精密分析设备

- LC** 分析霉菌毒素、苯并芘、防腐剂、人工调料、抗生物质、三聚氰胺、色素类、抗氧化剂等
- GC** 分析残留农药、防腐剂、反式脂肪、胆固醇，判别香油真伪等
- ICP** 分析重金属与微量营养成份
- 放射线照射** 分析放射线照射食品



1. 卫生安全培训
2. 卫生检验

LC分析



LC [液相色谱法]
Liquid Chromatography

GC [气相色谱法]
Gas Chromatography

ICP [电感耦合等离子体]
Inductively Coupled Plasma



向中小合作企业提供分析技术教育支援

顾客反馈分析的 Insight

- 通过分析各渠道、各类型多样的客户反馈意见，挖掘客户的潜在需求。与采购、SCM、食品安全等部门进行系统化的合作，持续开展针对客户反馈意见的改善活动。
- 利用大数据进行Trend分析，提供客户满意经营Insight

运营系统化的迅速的RM系统

- 运营“重要客户反馈迅速共享系统”，发生客户投诉时，能实时通过短信和邮件通报给代表理事和管理层，使管理层能迅速地下达决策，从而保证投诉得到及时解决，并且防止风险扩散。
- 进行多种多样的投诉应对培训，运营质量事先预报制度和协议制度，开展投诉事先预防活动
- 发生投诉时，及时派遣RM专业人员对客户进行访问商谈，使客户的损害降到最低，同时运营公正迅速且系统化的事后应对程序

顾客价值革新部

随着消费者食品安全意识不断强化，对食品质量的期待值不断提高，CJ Freshway组建了具备投诉应对专业Ifra的客户价值革新部，为保障与客户之间的积极交流而不懈努力。客户价值革新部以客户反馈意见为基础，分析消费者趋势、把握客户需求，通过投诉预防管理和事后管理活动，实现客户满意经营。

顾客满意系统



CS [顾客满意]
Customer Satisfaction

VOC [顾客意见或建议、不满等]
Voice of Customer

CRM
Customer Relationship Management
即顾客关系管理，利用各种渠道和资源，收集和
分析顾客数据，为营销或顾客满足经营提供支持

物流 & ERP



Go! Effective

系统化的配送体系，高精尖物流技术 - 物流&ERP

CJ Freshway具有可实现全国一日配送的物流基础设施。CJ Freshway在四大主要城市(水原、利川、长城、大邱)设有自营物流中心，并在全国各物流基地租赁和使用仓储设施，由此建立了全国性的系统化配送体系。利用集团旗下专业物流公司CJ大韩通运的各地中心(首尔、原州、江陵、大田、长林、镇川等)，确保了遍布全国的配送服务基地。

CJ Freshway的物流系统建立了保障卫生安全的入库、配送流程。特别针对供货商建立了严格有效的管理标准，进一步强化了卫生安全，针对农、水、畜产品和加工商品等流通的全部商品，在验货过程中随时检验危害因素，供应安全放心的食材。

利用AS/RS(自动化仓库系统)及WMS(仓库管理系统)等先进的库存管理系统，确保库存的稳定性。运营TMS(配送管理系统)，强化对粘着率及车辆温度等的管理，确保食材在最佳环境下流通。尤其是每月定期/不定期地开展FM(Food Messenger, 配送司机)卫生、安全、服务培训，努力提供最高水平的物流服务。

物流

大规模自营物流中心与顶级配送体系

CJ Freshway在利川、长城、梁山、大邱设有以科学系统为傲的大规模自有物流中心，建立了全国D-1配送体系。以韩国最高水准的物流中心和系统为基础，根据顾客需求，随时随地向顾客迅速配送优化的定制型食材。

2010年竣工的利川物流中心在开业当时作为国内规模最大的低温物流中心，以结合尖端物流技术和环保要素为一体而备受瞩目。因此，CJ Freshway在提高物流效率性和保障顾客服务质量方面取得长足发展。

保障质量与卫生安全的配送流程

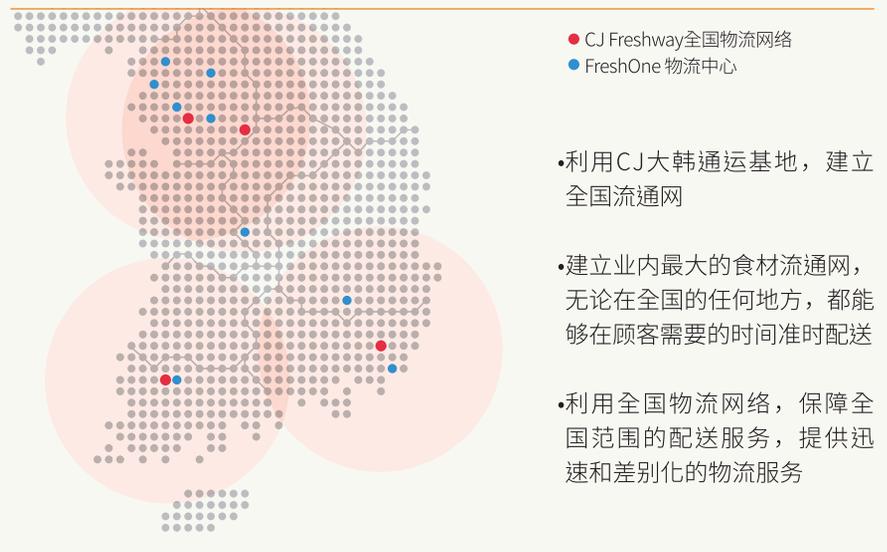
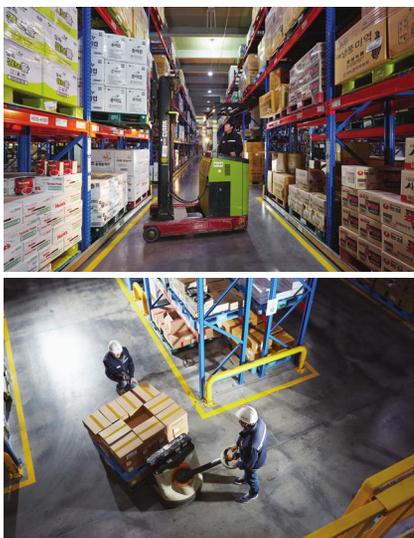
从农、水、畜产品到加工食品，乃至厨房用品，CJ Freshway经营的品种多达2万余种，堪称业界最大。通过保障卫生安全的入库、配送流程，以及具有车辆内温度管理警报系统的适温配送体系等，确保最新鲜的食品能够得到安全的配送

在顾客需要的时间，向其配送经过预先验收、验货的常温加工食品、冷藏、冷冻食品、当天配送食品、农、水、畜产品。通过建立失温警报系统，安装金属探测器，建立残留农药检查系统，测量糖度、酸度，在利川物流中心开设食品卫生研究室，最终构建功能齐备的质量卫生管理体系。从生产到最终顾客配送，为强化商品的稳定温度管理而引进了Cold-chain系统。

全国一日配送物流基础设施

CJ Freshway拥有可实现全国一日配送的物流基础设施，为保障顾客便利而建立了快捷的订货系统。不仅有专门呼叫中心，还建立了网上/手机订购系统，使顾客们无论何时何地都可方便地购买到所需食材。

常温仓库



物流 & ERP

危害因素预先清除活动

供货商入库

从中心仓库入库时开始，实施物流及规程管理

- 检查供货商车辆温度(通过温度记录本及红外线温度计确认)
- 目视检查商品外观

验货

对农产品、畜产品、水产品、加工商品等经营的所有商品，随时进行危害因素检验，从而保障供应的食材的安全。

- 金属检测仪(畜产品、水产品)
- 残留农药分解仪(农产品): 54种农药分析
- 放射能污染检测仪:农产品(25个品种)、水产品(38个品种)

运营先进的物流系统

RF验收 出库时利用RF条形码进行验收，为顾客进行定量配送

TMS(配送管理系统) 通过对配送车辆的实时配送管理进行定时、定温配送

HMI 项目 通过针对不同商品保管条件(冷藏、冷冻)的自动温度控制系统，实现保管室温度检查及自动控制，不仅能够保持商品的新鲜度，而且可以实现节能减排

PDA 验收 商品入库出库时，使用PDA终端机的验收系统，实现缺货率最低化

SCM(Supply Chain Management)

按当天配送、常温、冷藏、冷冻商品类别进行入库

Suppliers



编写验货日历，按照验货标准进行验货

根据商品温度指定装车位置，防止升降门泄漏冷气
每车按客户类别进行装车
(冷藏、冷冻分类装车)

Customers

按客户类别提货
最大限度降低包装破损率

供应商管理标准

- HACCP认证企业
- 质量保障部定期检验
- Two-out Change制度

适温配送体系



PDA验收



信息系统

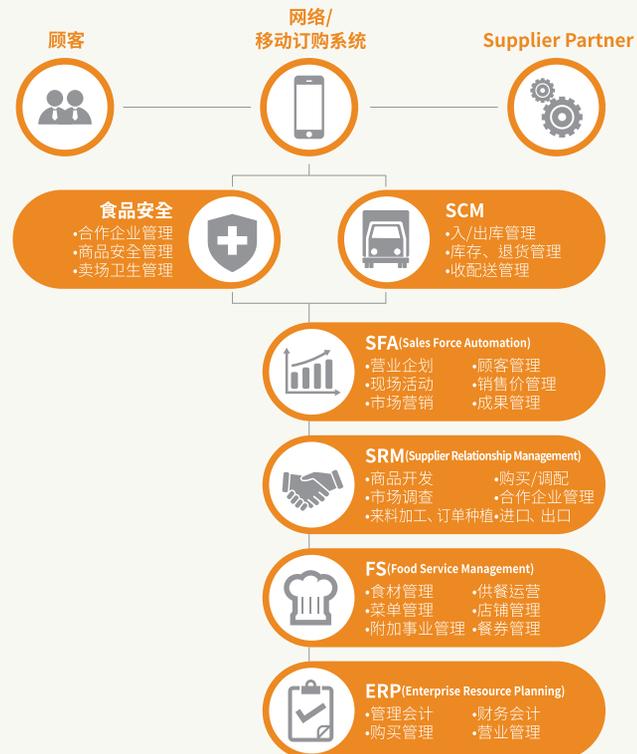
CJ Freshway在2015年通过过程革新(PI: Process Innovation)活动,重新建立了以SAP ERP(企业资源计划管理)系统为基础的IT系统(I-Fresh)。通过这些努力,最大限度地提高了经营效率,强化了商品的质量及卫生水准、流通途径,为顾客提供独一无二的商品和服务。

在商品供应的整个过程中,致力于强化食品安全管理及流通过程管理体系,确保了畜产品从生产商到顾客的流通追溯管理。通过最优化的供应链管理(SCM),可以实时确认车辆位置并提供配送现况信息。以稳定的库存和准时交货(On-Time Delivery)为基础,为顾客提供安全和值得信赖的商品。

另外,通过OnlyOne食品网的Web/Mobile系统(网上订购系统)可以订购满足客户需求的各种食材商品。商品数据不断更新,确保客户获取准确的商品信息。

CJ Freshway建立了供应商关系管理系统,不断发掘合作企业,确保具备竞争力的商品的供应,持续保持相辅相成的合作关系。这个系统由希杰集团网络数据中心进行综合管理,所有的数据都被安全保存。

信息系统



OnlyOne 食品网 Web/Mobile 订购系统



培训及咨询



Go! Smart

高级烹饪培训和协助顾客取得成功的多种咨询服务 - 培训与咨询

CJ Freshway以韩国顶级水平的培训设施为基础，不仅提供高级烹饪培训，还提供顶级的服务培训及多种咨询服务，帮助客户取得事业成功。一直以来，CJ Freshway作为顾客的忠实伙伴，从顾客角度出发，尽职尽责提供业务开展及改善的综合性解决方案。

CJ Freshway不仅具备菜单数量达1万多个以上的专业R&D中心，还拥有负责管理店铺卫生安全的卫生专业人才、现场经验丰富的服务专业人才，凭借雄厚的实力，推出了各种培训及咨询服务。特别是通过菜单咨询进行菜单评价与新菜单提案，同时开发配方和烹饪方法，并促其标准化。利用大型烹饪学院进行实习培训，提供极具竞争力的菜单开发和标准化服务。



1. 高级管理层烹饪课堂
2. 邀请客户公司开展菜单研讨会
3. 以内部职员为对象进行服务教育



100%定制式培训课程 - 高级烹饪学院

CJ Freshway高级烹饪学院致力于提高餐饮服务部门厨师、营养师、菜单主管等烹饪专业人才的烹饪技术和菜单编写开发能力，不仅定期或不定期地开展烹饪培训，而且为客户公司卖场的菜单管理及开发提供全方位的协助。

另外，以食材流通事业部门的顾客公司为对象，进行烹饪及商品相关的知识培训。同时针对内部职员，开展流通食材的基础知识培训，以及菜单咨询专业培训，提高其业务力量。

除此之外，以食材流通、团膳顾客公司为对象，开展烹饪课堂等各种外部教育活动，提高顾客的满意度。

烹饪学院培训内容

- 烹饪专业人才 旨在提高烹饪技术、菜单编写开发能力的定期、不定期烹饪培训
- 客户公司 关于烹饪及商品相关知识等的培训支援活动
- 流通业务销售人员 流通食材的基础知识培训、菜单咨询专业培训

为顾客创造最高价值 - 服务学院

CJ Freshway服务学院凭借丰富的现场经验，开展多种多样的课程。从2005年开始设立专职部门以来，服务培训的优秀水准得到广泛认可，不仅在CJ集团内部，而且在外部机构也进行服务培训。

服务学院对CJ Freshway工作现场持续进行服务监督和咨询，根据各渠道MOT (Moment of Truth) 分析结果编写服务手册，开展服务Boom-up活动，从而提高客户接触人员的服务水平。同时，为团膳和食材流通客户提供服务培训和咨询活动，努力帮助客户提高其门店的竞争力。今后也将根据各渠道事业的特点，重新评估CS竞争力，开发Case by Case的定制型培训项目，提供提升MOT服务竞争力的项目。

服务学院培训内容

服务学院开展定期、不定期培训，提高接待领班及职员的CS(Customer Satisfaction)能力。

- 基础课程 CS入门/基础/提高/深化课程
- 特别课程 培养各部门服务领班的实习课程，强化各领域的专业能力

外部培训和质量管理的代表性事例

培训：为产业安全公团、韩国劳动福利公团、釜山国际电影节、教育厅、医院、企业等多次进行培训

质量管理：为PHOMEIN、雪冰、WARA-WARA、QUIZNOS、NOLSOOP等众多企业进行

公司历史

1980
1999

- 1988.10 成立三一农水产(食品原料加工业)
- 1994.05 创立第一制糖团膳事业部
- 1999.01 开展食材流通业务,公司更名为“CJ FD系统”

2000
2009

- 2000.08 进军食材超市领域(成立韩一食材超市)
- 2000.09 合并第一制糖的团膳业务。公司更名为CJ食品系统(株)
- 2000.11 推出食材专业品牌“it's Well”
- 2001.07 KOSDAQ上市
- 2002.12 获得HACCP认证的经营场所数量达到8家,为业内最多
- 2003.11 业内率先实施内部HACCP认证制,设立食品安全中心
- 2004.12 被国立兽医科学检疫院指定为畜产品卫生检查机构
- 2005.03 业内率先在供餐经营场所引进干式厨房系统
- 2005.07 设立服务学院、烹饪培训中心
- 2005.10 在同行业率先获得ISO22000认证
- 2007.01 在韩国率先取得医院供餐HACCP认证
- 2007.10 食品安全中心被指定为大米、糙米品种检验机构
- 2008.03 公司更名为CJ Freshway
- 2008.05 食品安全中心荣获京仁地区食品医药品安全厅厅长奖(食品保存业部门)
- 2008.07 在流通及服务行业率先获得安全保健经营系统(KOSHA18001)认证
- 2008.09 PB品牌It's Well升级
- 2009.09 与义城郡APC签订谅解备忘录,向台湾出口义城苹果(积极开展出口业务)
- 2009.11 出版癌症治疗必备的抗癌食谱指南(与延世大学医院癌症中心合著)

2010
2017

- 2010.02 食品安全中心被指定为民间机构首家诺罗病毒检查机构
- 2010.03 荣获减少食物垃圾优秀事例总统奖
- 2010.07 韩国最大规模的低温物流中心-利川综合物流中心开业
- 2010.10 在农林水产食品部主办的畜产品品牌竞赛中荣获“优秀流通企业团体、个人奖”(长官奖)
- 2010.11 荣获第47届贸易日“百万美元出口Top奖”
- 2011.01 韩国独家流通联合利华B2B食品
- 2011.04 公司办公楼搬迁(木洞>双林洞)
- 2011.06 在韩国率先提供外国患者配餐(与西富兰斯医院携手)服务
- 2012.02 庆南陕川郡、陕川流通、CJ Freshway联合签订关于应用产地综合预处理场的相生共荣谅解备忘录
- 2012.03 获得贸易安全及便捷化相关综合认证优秀企业(AEO)认证
- 2012.04 推出初级商品(农、水、畜产)专业品牌“FRESHWAY”
- 2012.07 最佳的高血压饮食指南书出版(延世大学Severance医院共同著)
- 2012.10 古城甜瓜首次出口新加坡(产地直接交易、互利共赢)
- 2013.12 为了搞活奉化郡辣椒流通签订业务协议
- 2014.01 “低卡路里低盐配方”出版
- 2014.11 获得女性家族部评选的“家族友好认证企业”
- 2015.01 再次获得同行业最早的综合认证优秀企业(AEO)
- 2015.03 第49届纳税者日荣获“银塔产业勋章”
- 2016.05 受到食品药品安全处“减少钠摄入”优秀企业表彰
- 2016.09 受到韩国劳动部主管的“创造就业机会”总统表彰
- 2016.11 被选为韩国Corporate Governance Service ESG评价的“最优秀企业”





GLOBAL FOOD NETWORK CREATOR CJ FRESHWAY





25, World Cup buk-ro 54-gil (Sangam-dong), Mapo-gu, Seoul, Republic of Korea
T. +82-2-2149-6114 F. +82-2-2149-6098 E. cjfreshway@cj.net