



# 푸드서비스 기업의 신선물류 운영 사례

I. 회사 및 물류 Infra 소개

II. 운영 사례

III. Q&A

소속 : (주)아워홈  
발표자 : 박 성 원

# I. 아워홈 소개

다양한 분야에서 식문화를 선도하는 NO.1 종합식품기업

SINCE 1984

## 업계최초

대한민국 푸드서비스는  
아워홈에서부터 시작되었습니다

**매출액** 1조 4천억(2016년 기준)  
**물류센터** 전국 15개(식품공장 9개)

30년 역사를 바탕으로 한  
독보적인 노하우와 기술력

식재사업

전문요리사의 손맛을 즐길 수  
있는 프리미엄 브랜드

급식사업

하루 100만식을 공급하는  
국내 푸드 서비스 사업의 리더

아 워 홈  
OURHOME

식품사업

외식사업

국내 최신 트렌드를 이끄는  
아워홈의 파워브랜드

# 보다 신선하게, 어디든지 빠르게, 선진적 신선물류 인프라 구축

## 운영 지표

수배송 차량 650여대

日 납품처수 약 8,000 점

日 평균 주문건수 약 20만 건

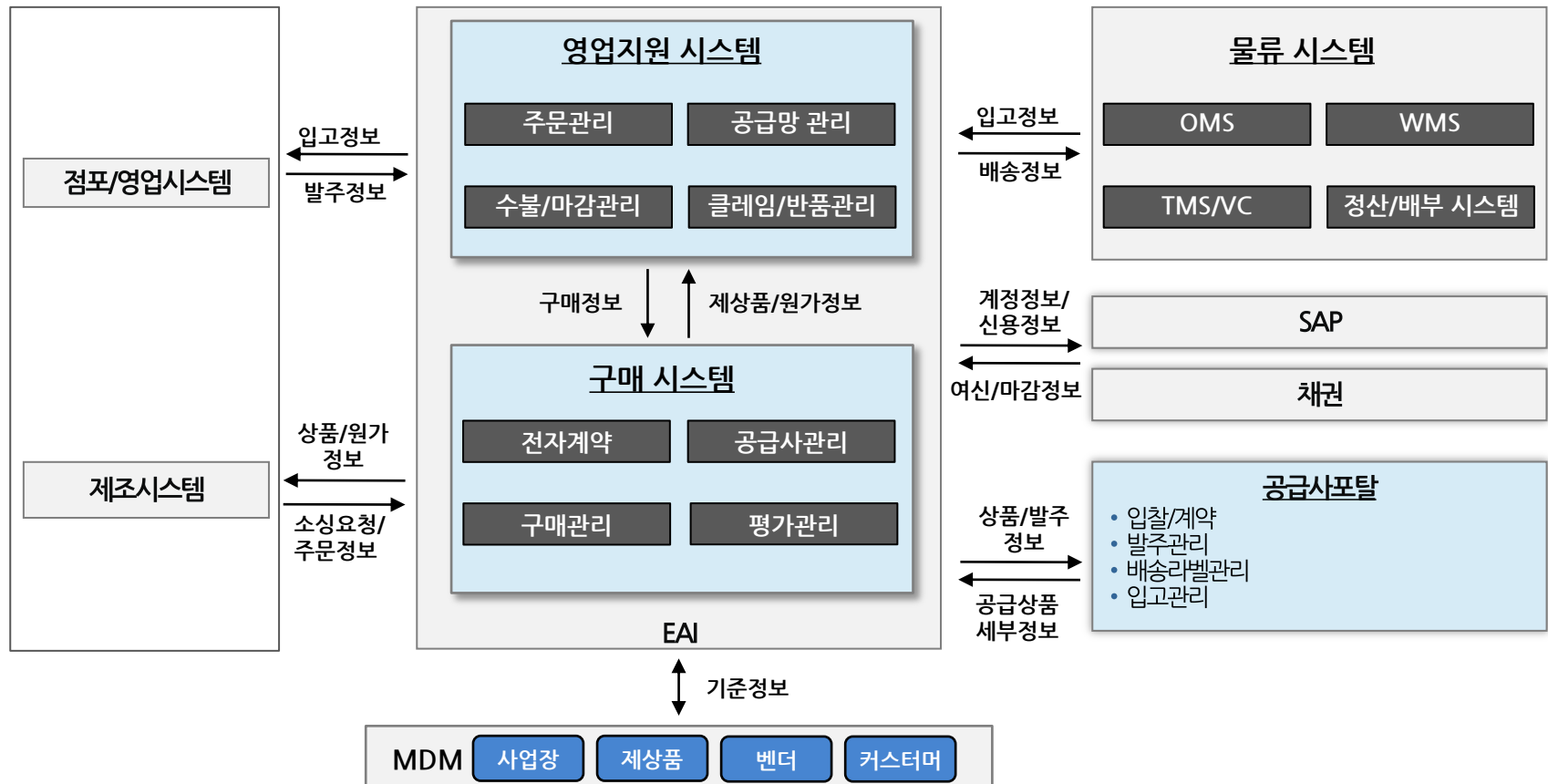


# 식품 물류에 특화된 공급망 관리 체계 구축

## 운영전략

- 영역별 연계성 강화를 통한 효율적인 업무 환경 제공
- 정확한 정보의 실시간 제공을 통한 공급망 내 가시성 확보
- 공급망 내 물품과 정보의 흐름 동기화(일치)

## ■ 공급망 관리 시스템 구성도



## Ⅱ. 신선 물류의 핵심 요소와 운영 사례

유통 전 과정에 걸쳐 일정 온도관리를 통해 제품의 품질과 안전을 보장

### 고객 만족 영역

#### 품질/위생 관리

- 식품회사의 기본 원칙
- 안전한 식자재 공급
- 위해 식재 즉시 대응력

#### 적시/적량 확보

- 고객이 원하는 시간에 납품
- 미출율 Zero화
- 고객만족 극대화

### 내부 역량강화 통한 선순환

#### 생산성 향상

- 인력, 차량 수급의 어려움
- 인건비 상승
- 하역/배송 생산성 향상

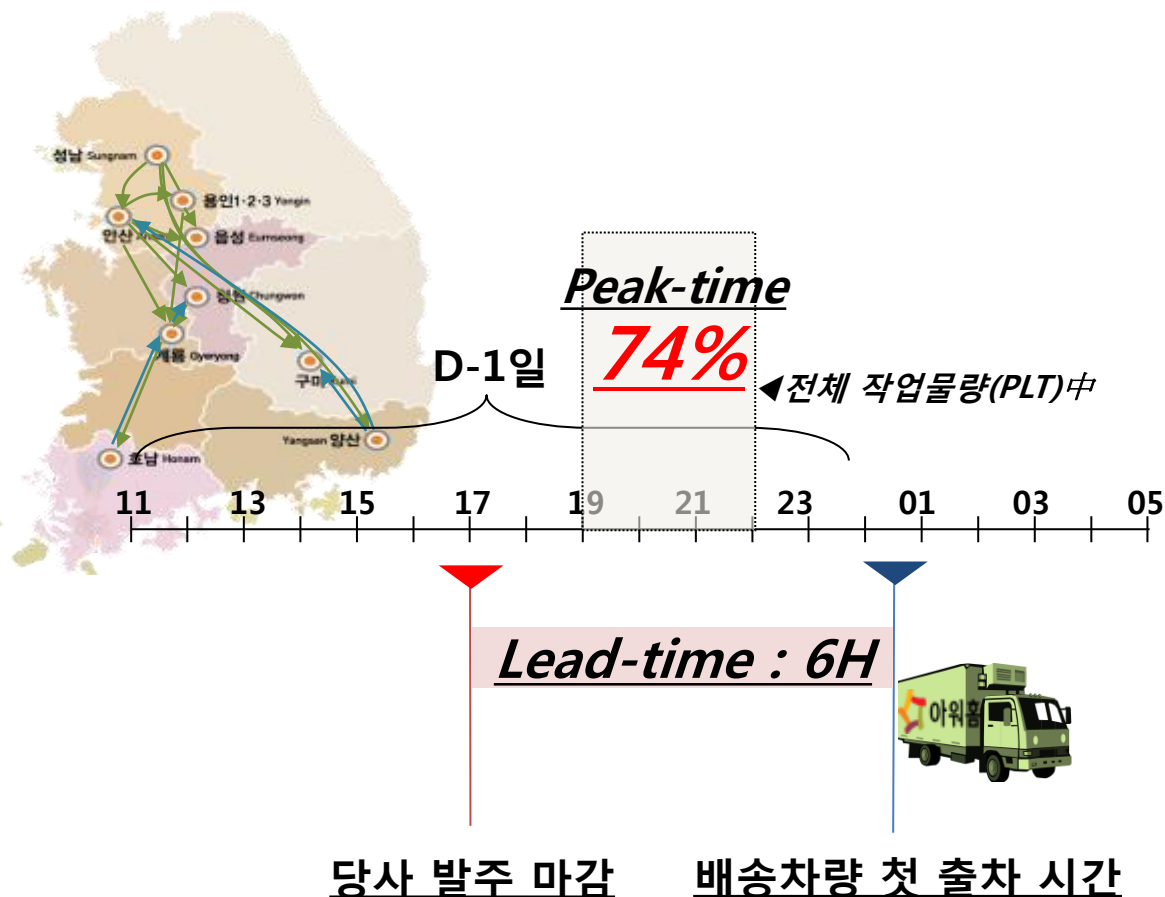
식품물류에 특화된 공급망 관리체계(SCM) 구축

콜드체인시스템 구축 (전국 15개 물류센터, 수배송 차량 650 여대 운영)

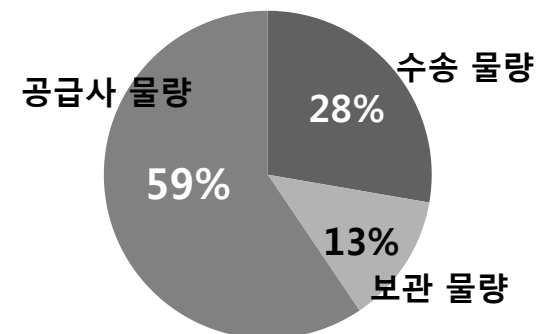
위생정보 공유포털시스템 운영으로 식품위생정보 전사 실시간 공유

## II. 적시, 적량 확보

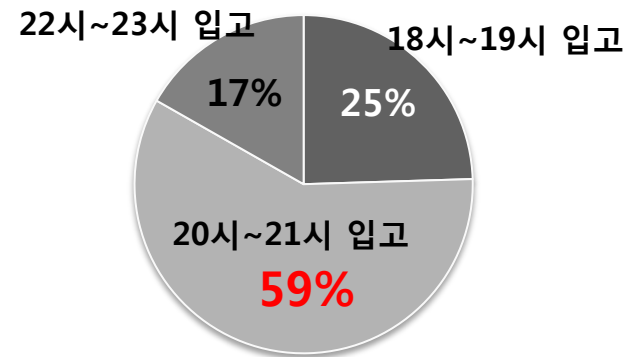
짧은 Lead-Time 환경에서의 적시 배송, 적량 검수 위한 방안?



유형별 물량 비중



공급사 입고 시각 비중



## Ⅱ. 적시, 적량 확보

### 국내 신선물류 최초 자동분류설비(Auto sorter) 도입



#### 설비

- Cross Belt Type
- BCR / Track / Cart / Induction 등으로 구성
- 시간당 **15,000건 분류**

#### 특장점

- **저온 다습한 환경에서** 구동 가능하도록 IP 등급 부품 사용
- **비정형 상품의 안정적인 이송 및 분류를 위한** 저상형 설계 및 QR코드 도입 운영

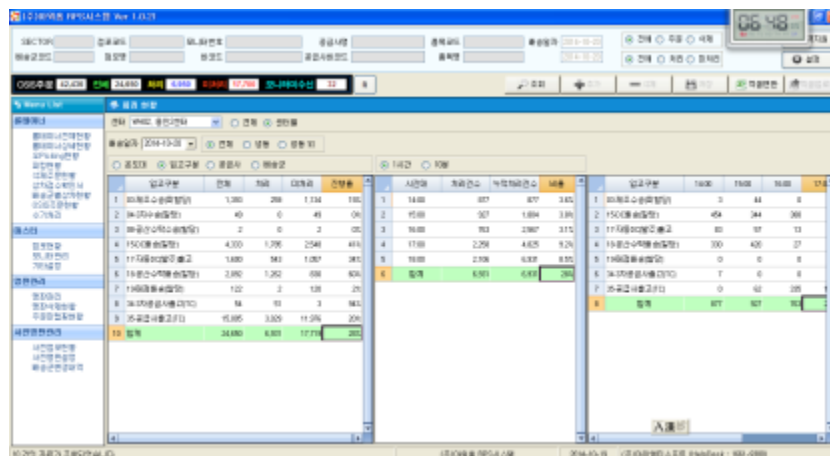


#### 효과

- 정성적 효과
  - 오분류로 인한 오피킹 방지
  - **입고검수 기능 수행으로** 클레임 처리 기준 명확
  - **분류 진행 현황에 대한 Visibility** 확보
- 정량적 효과
  - 하역 생산성 향상(30%)



## 국내 신선물류 최초 RPS(Realtime Picking System) 도입



- 스캐너 및 PDA 를 통한 피킹 대상 상품의 **실시간 검수처리**
- 삭제 상품에 대한 실시간 처리
- 배송군/공급사/온도대별 검수현황 실시간 표시
- **오피킹 발생시 오류 메시지 출력**
- **배송군별 배송처의 금일 피킹검수량 표시**

- 정성적 효과
  - 센터 피킹현황에 대한 Visibility 확보
  - 오피킹 방지
  - 미입상품에 대한 사전 대응력 강화
  - 배송처/군별 피킹완료 사전 파악 가능
- 정량적 효과
  - 미입고 클레임 56% 감소
  - 상차검수 시간 27분 단축



## II. 품질, 위생 관리

식품 안전성 확보를 위하여 3단계의 위생관리시스템을 특화 운영 및 법적 기준보다 엄격한 기준으로 관리

### 자체 검사 기관

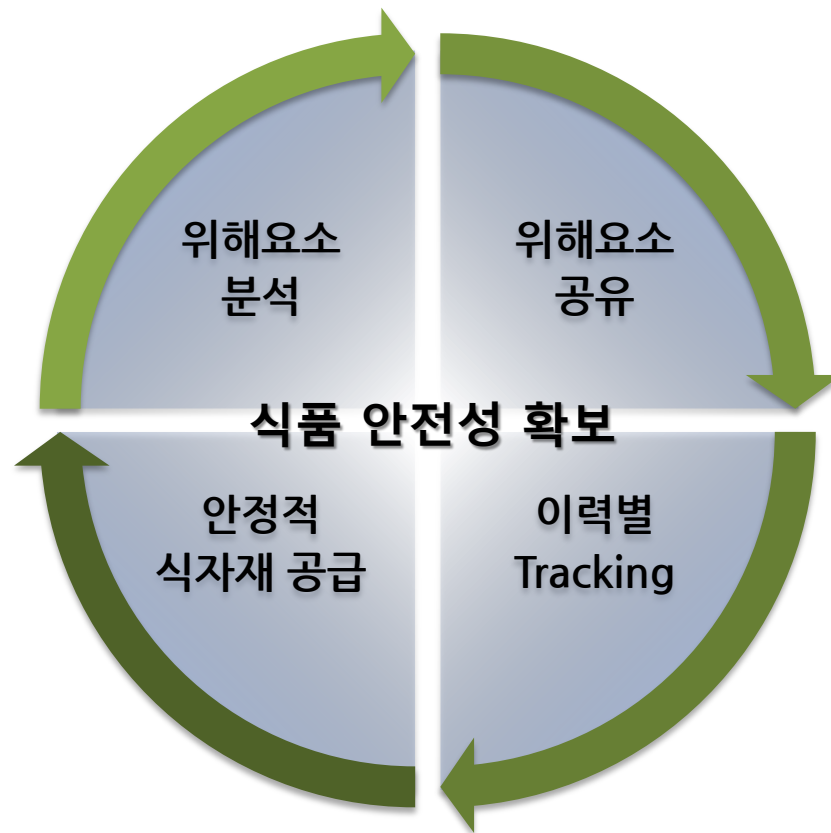
- 업계 최초 산업 자원부 기술 표준원의 '한국교정 시험 인정기구(Kolas) 획득
- 자사 생산분 & 협력사 공급 물량 식품 검사 진행

### Check system

- Total food safety Solution  
제조~ 고객까지의 전 과정의 식품 정보 제공
- 대/내외 식품 정보 공유 Portal 기능

### Traceability system

- Supply Chain 상에 이력 정보 Tracking 가능
- 위해요소 발생시 이력 정보별 Tracking을 통해 출고금지/ 긴급 회수 등의 비상대응 체계 마련



- 식약청, 농산물품질관리원, 수의과학검역원 등 지자체 점검시 지적율 “Zero”
- 당사 식품안전팀 자체점검 평가등급 “S”(92.2점)

## II. 품질, 위생 관리

검품 전담인력 운영을 통해 물류센터 상품 입고부터 출고까지 이동되는 식자재의 위생과 안전을 확보 하고 있음



구분	품명	수량	단위	검사항목	결과	비고
1	김치	1000	kg	외관	정상	
2	김치	1000	kg	냄새	정상	
3	김치	1000	kg	맛	정상	
4	김치	1000	kg	안전성	정상	
5	김치	1000	kg	위생	정상	
6	김치	1000	kg	포장	정상	
7	김치	1000	kg	유통기한	정상	
8	김치	1000	kg	제조일자	정상	
9	김치	1000	kg	검사항목	정상	
10	김치	1000	kg	결과	정상	



정보  
취합

클레임 / 사항 / 실적

대상  
결정

Sampling 검사(공급사 상품)

검품  
실행

34개 검품 항목(검품 기준서)

공급사  
평가

인센티브 / 패널티 적용

## Ⅱ. 생산성 향상

### 키오스크(KIOSK) 무인정보 단말기 도입



#### 기 능

- 공급사 입출시간 등록
- RPS 검수결과 조회 및 출력
- 배송SC 배차예정표 출력
- 배송SC 보건증 및 차량소독필증 출력
- 점포정보(DB) 출력
- 문서수발 내역 검수기능

OURHOME 배송SC 출하일자 2015.09.01

배송SC코드	9900663	Num
물류센터	용인2센터	
차량번호	경기92바3809	
배송SC명	최정웅	
운송사	(주)성원로지스-V일반	
스마트폰번호	010-8627-6285	
보건증발급일	2015-07-02	
만료예정일	2016-01-05	

공지사항: 보건증 기간이 정상입니다.

운행일지, 배차예정상차검수, 서류출력, 첫화면

#### 효 과

- 정성적 효과
  - 물류직원의 부수적인 업무에 대한 생력화
  - 현장관리 집중도 강화
  - 물류사무실 환경 개선
- 정량적 효과
  - 공급사 입고담당자 대응시간 80분 단축
  - 배송SC 대응시간 29.7분 단축

# 

## 

[순번조정]



[자동 출/도착 보고 및 네비게이션 기능]



[관리화면 통합]



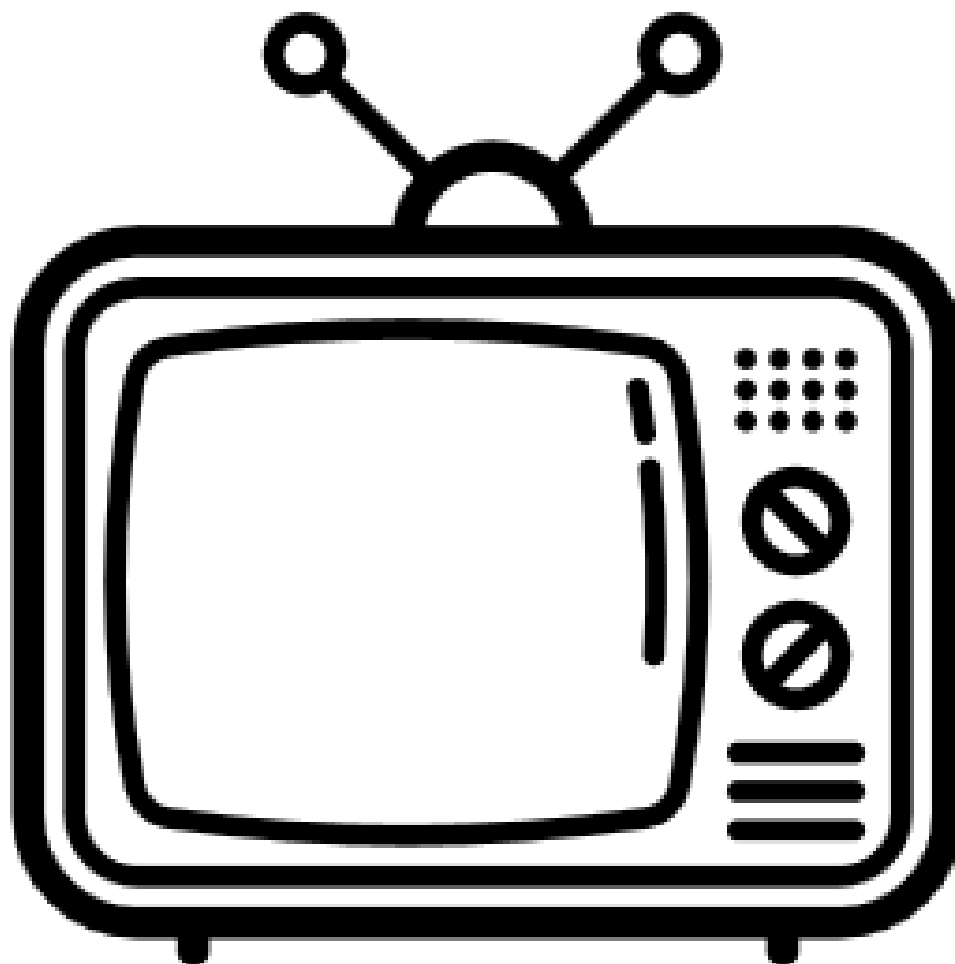
기능

- 배차 순번 확정 프로세스 추가
- 네비게이션 연동 자동 출/도착 보고 기능 추가
- 상황실 모니터링 기능 강화
  - 출근/출차/배송현황 등 업무단계별 운영현황 모니터링 기능 등
- 관제 관리화면 통합(사용 편의성 향상)

효과

- 정성적 효과
  - 통합관제 Visibility 개선을 통한 가시성 확보
  - 실시간 교통 정보 반영을 통한 배송생산성 향상
- 정량적 효과
  - 배송업무 보고 정확도 10% 향상
  - 배송업무 보고 시간 10분 단축

참고 동영상 (국내 신선물류 최초의 자동화 분류설비)



---

**Q & A**

---



---

**감사합니다**

---