

A L W A Y S W I T H Y O U R H E A L T H F U L L I F E



www.sewon-pnp.com



신뢰의닭고기 가공·유통 전문 기업 (주)세원피앤피

Best Quality First Innovation

혁신의 한 걸음 한 걸음으로 얻은 풍부한 노하우와
다양한 검증을 통한 경쟁력으로 21세기 일류기업을 꿈꿉니다

고객의 만족이 기업 성장의 주춧돌이 된다는 생각으로
자연과 인간, 기업과 고객의 상생을 도모합니다
고객의 입맛처럼 정직한 윤리경영과 투명한 시스템!
고객의 Needs보다 한발 앞선 변화와 혁신의 경영철학!
(주)세원피앤피는 언제나 고객 중심의 패러다임으로
건강과 행복의 식생활 문화를 선도하겠습니다

주식회사 세원피앤피



HISTORY

2011~2010

- 2011 봉구스 밥버거 납품체결
- 2011. 10 친환경 농산물 인증서 획득
- 2010. 09 경영혁신형 중소기업 선정 (중소기업청장)

2012

- 2012 홈플러스(주) / 홈플러스스토어즈(주) (주)아워홈 납품체결
- 2012. 06 농림수산물식품부 HACCP 인증획득 (식육가공업, 양념육류)
- 2012. 01 농림수산물식품부 HACCP 인증획득 (축산물판매업)

2015

- 2015 (주)현대그린푸드 (주)한화호텔앤드리조트 납품체결

2018

- 2018 (주)농심 납품체결

2008~2007

- 2008. 12 (주)세원피앤피로 사명 변경
- 2007. 06 농림부 HACCP 인증획득 (식육포장처리업)

2006~2005

- 2006. 10 계육 부분육 생산라인 설치
- 2005. 10 대보식품 개점(소매)

2001

- 2001. 12 계정식품



GREETING | 인사말

한결같은 정성과 신뢰 멈추지 않는 혁신으로 함께 합니다!

(주)세원피앤피는 2001년 계정식품으로 시작하여 지속적인 변화와 혁신 속에 성장을 거듭하고 있는 닭고기 가공, 유통 전문기업입니다.

우수한 품질로 국민건강과 행복한 식문화에 일익을 담당하는 세원피앤피는 차별화된 경쟁력 및 자연중심, 인간중심의 경영철학을 바탕으로 소비자들의 식탁 위에 자연의 건강함과 싱그러움을 그대로 전하고 기업에게는 최고의 부가가치와 성장의 감동을 전하고자 합니다.

이에 생산, 가공, 배송까지 항상 신선함을 유지하도록 일원화된 관리체계를 마련하여 어느 브랜드와 견주어도 뒤지지 않는 품질을 확보하였으며 물샴틈없는 위생관리로 식품의 안심기준인 HACCP 인증을 획득하였습니다.

최근의 식품 가공시장은 과거와는 달리 경쟁이 심화되고 있고 고객들의 정보공유가 실시간으로 이루어지기 때문에 다양한 고객 Needs를 빠르게 충족시키는 것이 기업 성장의 첫 번째 조건이 되고 있습니다.

따라서 (주)세원피앤피는 넘치는 닭고기 가공·유통 브랜드 속에서 변함없는 신뢰와 혁신으로 함께하며 장기적인 안목으로 고객의 요구에 부응하는 닭고기 가공·유통의 대표기업이 될 것을 약속드립니다.

모든 고객 여러분의 앞날에 행복이 가득하길 바랍니다.

COMPANY STATUS | 회사현황

최고의 제품공급을 위한 최선의 인적·물적 인프라로 고객에게 격이 다른 품질과 트렌드를 앞선 만족을 선사합니다

구분	현황
사업장 위치	대구광역시 서구 와룡로 458-6
면적	대지: 1,300㎡ / 건물: 2,000㎡
장비 및 시설	장비: 개봉컷업기, 세절기, 골절기, 진공 포장기, 금속검출기, 자동포장기, 제빙기 시설: 냉장시설 500㎡, 냉동시설 250㎡, 급랭실 150㎡, 가공장 500㎡
상설인원	50명
차량	5톤 냉장냉동차량 외 7대

SEWON P&P Always with Your Healthful Life!

SEWON P&P SYSTEM

차별화된 계열화 시스템과 최적화된 제품생산 및 물류 시스템!
(주)세원피앤피가 닭 가공·유통의 블루칩으로 떠오릅니다



Vision 01 **농장에서 식탁까지 일원화 시스템**
 원재료의 부화와 사육, 도계는 물론 가공품 생산에서 물류유통까지 원스톱 일원화 시스템을 구축하여 생산성과 효율성의 극대화를 꾀하였으며 시간과 원가의 절감으로 경쟁력을 확보합니다.

Vision 02 **부위별, Needs별 다채로운 제품 생산**
 특성화된 메뉴와 상황에 부합하는 다양한 육가공 제품을 생산, 공급하며 엄선된 원재료 선택과 우수한 기술력으로 품질과 신선도를 높임으로써 유행에 민감한 현대인들의 입맛에 부합하는 최고의 계육 제품을 선사합니다.

(주)세원피앤피의 비전과 경쟁력 

Vision 03 **끊임없는 연구개발과 첨단장비 확충**
 시장의 다변화에 효과적으로 대응하고 유행과 트렌드의 흐름에 대처하기 위하여 연구개발에 과감한 투자를 아끼지 않고 있으며 제품의 질적 우수성을 확보하기 위해 최신장비 인프라의 확충에 노력하고 있습니다.

Vision 04 **고객 및 협력사들과의 상생**
 기업의 이윤보다 고객의 건강을 먼저 생각하는 경영 마인드로 안전한 먹을거리 생산에 심혈을 기울이고 있으며 협력사와의 상생을 위한 과학적인 프로세스, 안정적 공급을 위한 신속한 유통망 등을 실현합니다.

계열화 시스템 현황도





생산시스템
**PRODUCTION
SYSTEM**

SEWON
P&P



고객만족과 품질향상을 위한 대규모 자동화 생산 Line!

(주)세원피앤피는 입고에서 가공, 포장, 출하까지 자동화된 첨단 생산라인으로 앞서가고 있습니다. 또한 안정적인 제품공급을 위한 대규모 설비로 보다 빠르고 보다 신선한 제품생산을 실현해 나가고 있으며 적재적소에 필요한 전문 기술인력을 배치하여 최고의 고객만족을 실현합니다.

01 SECTION

첨단 자동화 설비

개박컷업기, 세절기, 골절기, 진공포장기, 금속검출기 등의 첨단장비와 냉동, 냉장, 급랭 등의 첨단시설이 어우러진 자동화 설비로 생산성과 효율성을 제고합니다

02 SECTION

생산 개요

- 생산제품: 육계/삼계, 절단육, 가슴부위, 다리부위, 날개부위 제품 등
- 포장단위: 500g, 1kg, 2kg, 5kg, 10kg
- 생산규모: 30,000수

03 SECTION

작업 프로세스

01 입고

자연에서 자란
품질 좋은 원재료를
선별하여 입고

02 세척/검사

선별한 원재료를
세척하고 검사하여
불량을 방지

03 가공

자동화 설비시스템과
숙련된 노하우로
제품 가공

04 보관

가공된 제품의
신선도 유지를 위해
-2℃~5℃이하
냉장 보관

05 출하

완성된 제품을
고객이 원하는
곳으로 배송



위생시스템
**CLEAN
SYSTEM**

SEWON
P&P



식탁 위의 웰빙을 선사하는

Clean & Fresh 건강 철학!

단순한 닭고기 제품생산이 아닌
고객의 건강과 행복을 위한 안심&안전 웰빙식품을 만들어 갑니다.
(주)세원피앤피는 원재료에서부터 엄격한 기준을 적용할 뿐만 아니라
전 공정에 이르기까지 차별화된 위생 관리와 깨끗한 환경을 유지함으로써
신뢰할 수 있는 신선한 제품을 제공합니다.

01 SECTION

중간과정 없는 유통 시스템

제품에 먼지나 이물질 등 해로운 물질이 들어가는 것을 방지하기 위하여
살균 처리된 위생복을 전 공정에서 착용함으로써 완벽한 청결을 실현하고
더욱 깨끗한 실내 작업환경을 유지합니다.

02 SECTION

에어샤워 살균 출입구

위생복 착용 후에도 혹시 남아있을 먼지나 균을 노즐에서 뿜어져 나오는
강력한 청정공기로 제거해 주는 에어 샤워기를 설치하여 살균과 소독은
물론 청결하고 상쾌한 내부공간을 실현합니다.

03 SECTION

HACCP 인증 업체

가축의 사육·도축·가공·포장·유통의 전 과정에서 안전에
해로운 영향을 미칠 수 있는 위해요소를 분석하여 방지·제거하거나
안전성을 확보할 수 있는 단계에 중요관리점을 설정하여
과학적·체계적으로 중점관리하는 사전위해관리 기법입니다



SEWON P&P Always With Your Healthful Life!

(주)세원피앤피

SEWON P&P
152-0099

3층고장

2층고장

1층고장



물류시스템
**DISTRIBUTION
SYSTEM**

SEWON
P&P

완제품 보관실

-20~50
℃

대우중합기전

101063

ARION

15

대우중합기전



생산자와 소비자를 바로 연결하는 다이렉트 물류유통 Network!

기존의 복잡한 유통시스템에서 벗어나 가공에서 배송까지 한번에 처리하는 혁신물류를 선보입니다.
(주)세원피앤피와 고객의 1:1 공급으로 유통과정에서 발생하는 마진이 없어져 더욱 합리적인 가격으로의 제공이 가능해지며 배송시간의 단축으로 제품의 신선도와 안전성까지 제고하고 있습니다.

01 SECTION

중간과정 없는 유통 시스템

물류회사가 담당해 오던 유통을 (주)세원피앤피가 직접 담당함으로써 더욱 효율적인 업무 프로세스와 원활한 커뮤니케이션을 실현하며 고객에게는 보다 신선한 제품을 저렴하게 공급합니다.

02 SECTION

당일직송체계 (One Day System)

중간 과정의 생략으로 고객들에게 생산 즉시 건강한 식재료의 공급이 가능해짐으로써 물류의 지연으로 인한 해당업체의 영업공백이나 급식 및 급양의 차질 등 위험요소를 사전에 차단합니다.





프랜차이즈시스템
**FRANCHISE
CHAIN**

SEWON
P&P



성공사업의 길을 에스코트하는 **완벽한 Support System!**

(주)세원피앤피의 지원시스템을 만나면
 프랜차이즈 사업이 더 쉬워지고 성공이 더 가까워집니다.
 메뉴 및 조리에 대한 이해부터 실무사례교육, 부담을 최소화하는
 예산계획과 안정적인 자체 물류시스템, 체계적인 데이터베이스를 활용한
 맞춤형 점포 창업으로 당신을 성공의 길로 안내합니다.

01 SECTION

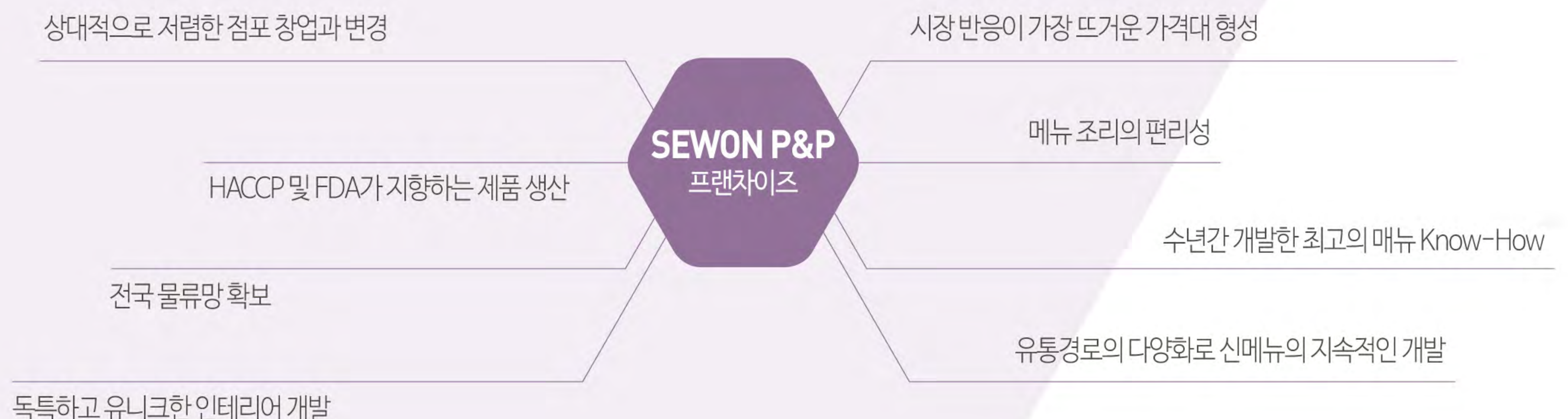
자체 물류시스템

직접 생산하고 공급하는 자체 유통망으로 안정적 물류공급을 실현하고
 신선도 유지를 위한 단위포장으로 식자재 공급의 효율성을 높이며
 기복 없는 원가로 제공함으로써 점포주의 원활한 사업을 돕습니다.

02 SECTION

과학적인 분석과 교육지원

연령대, 직업군, 주변 환경 등을 고려한 과학적인 상권분석을 통해
 최적의 입지와 메뉴의 종류, 가격 등을 선정하고 추가주문을 끌어내는
 업셀링 교육 및 고객성향에 맞춘 응대 등의 교육을 지원합니다.



WHOLE CHICKEN

통닭

얼리지 않은 100% 국내산 닭고기



육계

제품용도 : 후라이드, 바베큐, 조림, 볶음 등

제품특징 : 신선육은 손으로 만져보았을때 촉촉한 정도의 수분이 있고 살이 두툼하여 폭신한 느낌을 주며, 껍질이 크림색으로 윤기가 있고 털구멍이 살아있어 보이는 것이 좋습니다.

제품규격 : 5호(500g)~17호(1,700g)

포장단위 : 1수~20수

포장재질 : 진공, 개체, 벌크

제조원 : (주)세원피앤피

원산지 : 국내산

WHOLE Chicken

삼계

제품용도 : 삼계탕 등

제품특징 : 삼계는 육질이 쫄깃하고 부드러워 맛이 좋고 인삼과 약재를 첨가하여 예로부터 보신용으로 이용되는 제품

제품규격 : 35호(350g)~80호(800g)

포장단위 : 1수~30수

포장재질 : 진공, 개체, 벌크

제조원 : (주)세원피앤피

원산지 : 국내산

WHOLE Chicken



절단육

제품용도 : 닭볶음탕, 후라이드, 찜, 조리 등

제품특징 : 닭한마리를 조리하기 쉽게 절단한 제품

제품규격 : (1조각당) 30~70g

포장단위 : 500g, 1kg, 2kg, 5kg, 10kg

포장재질 : 진공, 트레이, 벌크

제조원 : (주)세원피앤피

원산지 : 국내산

WHOLE Chicken

WHOLE CHICKEN |

BREAST PRODUCTS |

LEG PRODUCTS |

WING PRODUCTS |

BREAST PRODUCTS

가슴 부위제품

얼리지 않은 100% 국내산 닭고기



닭가슴살

제품용도 : 치킨까스, 스테이크, 샐러드, 닭찜 등

제품특징 : 지방이 매우 적고 근육섬유로만 되어 있어 육색이 옅고 맛이 부드러우며 단백질이 풍부합니다.

제품규격 : (1조각당) 100±10g

포장단위 : 500g, 1kg, 2kg, 5kg, 10kg

포장재질 : 진공, 트레이, 벌크

제조원 : (주)세원피앤피

원산지 : 국내산

BREAST Products

닭가슴살채썰기

제품용도 : 샐러드 등

제품특징 : 지방이 매우 적고 근육섬유로만 되어 있어 육색이 옅고 맛이 부드러우며 단백질이 풍부합니다.

제품규격 : (1조각당) 100±10g 크기의 조각을 1cm 두께로 채썰기함

포장단위 : 500g, 1kg, 2kg, 5kg, 10kg

포장재질 : 진공, 트레이, 벌크

제조원 : (주)세원피앤피

원산지 : 국내산

BREAST Products



닭안심살

제품용도 : 치킨텐더, 튀김, 후라이드, 조림, 꼬치, 순살치킨 등

제품특징 : 가슴살 안쪽 부위로서 지방이 적고 육질이 연하며 칼로리 섭취를 줄이고 균형있는 영양섭취를 할 수 있습니다.

제품규격 : (1조각당) 30±10g

포장단위 : 500g, 1kg, 2kg, 5kg, 10kg

포장재질 : 진공, 트레이, 벌크

제조원 : (주)세원피앤피

원산지 : 국내산

BREAST Products



LEG PRODUCTS

다리 부위제품

얼리지 않은 100% 국내산 닭고기



통다리

제품용도 : 튀김, 찜, 구이 등

제품특징 : 닭고기의 일미 통다리를 그대로 분리한 제품

제품규격 : (1조각당) 200g ± 20g

포장단위 : 500g, 1kg, 2kg, 5kg, 10kg

포장재질 : 진공, 트레이, 벌크

제조원 : (주)세원피앤피

원산지 : 국내산

LEG Products

닭다리(복채)

제품용도 : 후라이드(양념), 닭볶음탕, 닭찜 등

제품특징 : 통다리를 절단한 아래부분으로 근육섬유질로 육질이 형성되어 쫄깃하고 담백한 맛을 즐길 수 있는 제품

제품규격 : (1조각당) 100 ± 10g

포장단위 : 500g, 1kg, 2kg, 5kg, 10kg

포장재질 : 진공, 트레이, 벌크

제조원 : (주)세원피앤피

원산지 : 국내산

LEG Products



닭다리살(정육)

제품용도 : 닭갈비, 닭불고기, 순살치킨, 구이 등

제품특징 : 통다리의 뼈를 제거한 제품. 지방과 칼로리가 낮고 육질이 쫄깃하며 담백합니다.

제품규격 : (1조각당) 150 ± 10g

포장단위 : 500g, 1kg, 2kg, 5kg, 10kg

포장재질 : 진공, 트레이, 벌크

제조원 : (주)세원피앤피

원산지 : 국내산

LEG Products



- | WHOLE CHICKEN
- | BREAST PRODUCTS
- | LEG PRODUCTS
- | WING PRODUCTS

WING PRODUCTS

날개 부위제품

얼리지 않은 100% 국내산 닭고기



통날개

제품용도 : 후라이드(양념), 볶음, 구이 등

제품특징 : 날개에서 봉과 왕을 합쳐놓은 제품으로 노화방지 및 피부를 윤택하게 하는 콜라겐성분이 있어 많이 활용하는 제품

제품규격 : (1조각당) 75±10g

포장단위 : 500g, 1kg, 2kg, 5kg, 10kg

포장재질 : 진공, 트레이, 벌크

제조원 : (주)세원피앤피

원산지 : 국내산

WING Products

왕

제품용도 : 후라이드, 닭찜, 닭볶음, 닭구이, 중화요리 등

제품특징 : 날개 중 아래부위이며 육질이 젤라틴 형태를 유지하고 피부미용에 좋은 콜라겐 성분이 풍부하며, 쫄깃하고 담백한맛을 지님

제품규격 : (1조각당) 25±10g

포장단위 : 500g, 1kg, 2kg, 5kg, 10kg

포장재질 : 진공, 트레이, 벌크

제조원 : (주)세원피앤피

원산지 : 국내산

WING Products



봉

제품용도 : 후라이드, 양념치킨, 닭볶음, 닭구이, 한·중식요리 등

제품특징 : 날개 중 윗 날개 부위이며 지방이 적고 단백질이 풍부하며 콜라겐 성분이 함유되어 맛이 좋고 튀김이나 조림으로 많이 쓰임

제품규격 : 제품규격(1조각당) 30±10g

포장단위 : 500g, 1kg, 2kg, 5kg, 10kg

포장재질 : 진공, 트레이, 벌크

제조원 : (주)세원피앤피

원산지 : 국내산

WING Products



정성과 신뢰의 기업 (주)세원피앤피는
 청정지역에서 부화되고 체계적인 시스템에서 생산된
 최상의 원재료만 선별하여 최고의 감동을 전합니다.

더 큰 고객감동을 위해 기업체, 학교, 병원, 프랜차이즈 업체 등에
 다양하고 건강한 먹거리를 제공하고 있습니다.

종계/부화 사업영역



품질 높은 종계사육과 과학적 부화시스템

청정지역의 직영종계장에서 고품질의 종란을 생산하며
 과학적이고 체계적인 부화장에서 신뢰할 수 있는
 우량 병아리를 생산합니다



- 검증된 양계전문가의 체계적인 종계사육
- 축산 선진국가의 자재 및 축사시설 도입
- 네덜란드 르폼 부하기 도입
- ALL IN ALL OUT 방식으로 동시출하 가능

육계/삼계 사업영역



전문성으로 차별화된 체계적 사육시스템

경북 및 경남 지역 100여개의 농장, 500만수 규모를
 확보하였으며 전문적 지식을 가진 사육사와 현대화된
 시설 설비를 갖추고 있습니다.



- 전문화된 사육인력 확보(컨설팅)
- 현대화된 설비를 갖춘 우수농가 확보
- 유니크한 사육시스템으로 우수한 육계/삼계 생산
- 자체 사료공장의 우수 사료공급으로 생산성 극대화



도계 사업영역



신선함이 살아있는 최신설비의 도계장

닭고기의 품질과 안정성을 효과적으로 확보하기 위해 최신 자동설비와 엄격한 품질관리시스템을 구축하여 농장의 신선함을 식탁으로 이어지게 합니다.



- HACCP(위해요소 중점관리) 지정된 작업장
- 일일 10만 수 생산하는 자동화시스템
- 체계적이고 전문화된 고급 도계인력 확보

가공품납품 사업영역

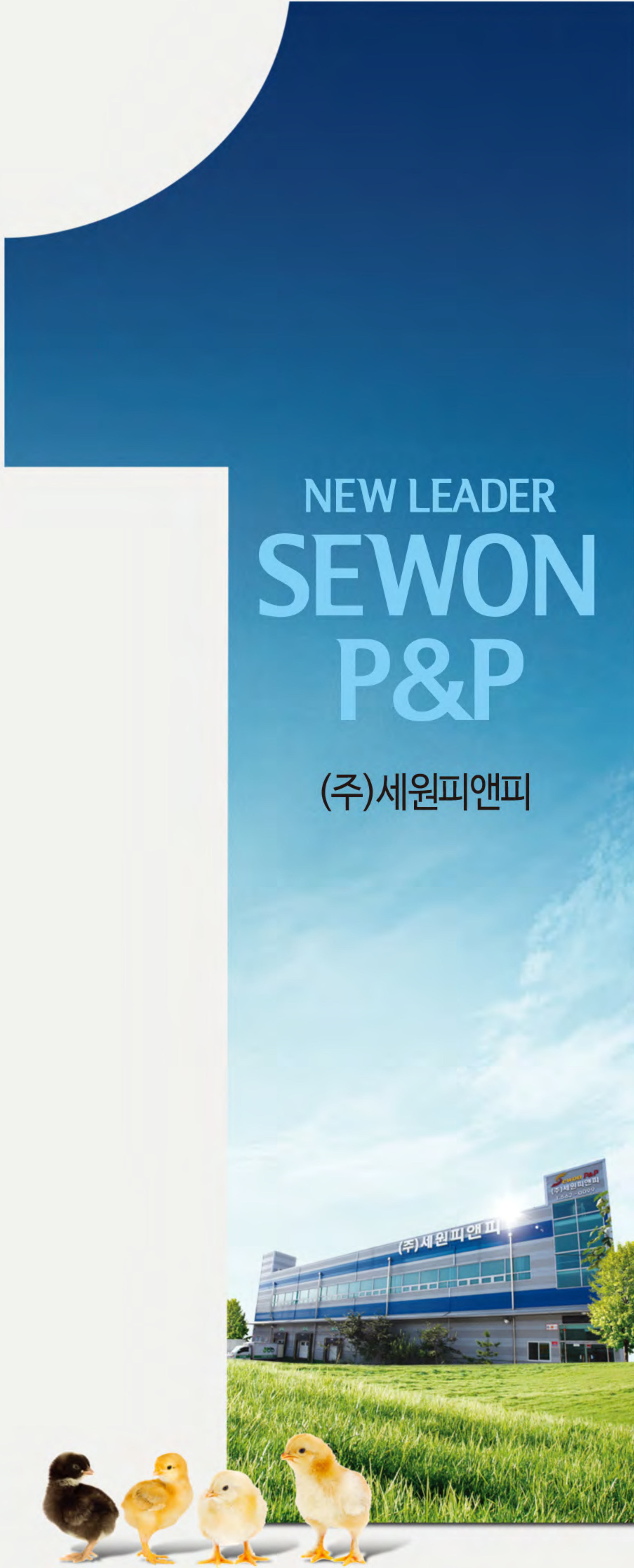


신뢰와 만족을 전하는 자연 그대로의 맛

철저한 위생관리를 통한 안전한 제품생산은 물론 자체 유통시스템의 신속한 배송까지 더해 최고의 맛과 더불어 최고의 감동까지 선사합니다.



- 1~2일 내에 즉시 공급하는 빠른 유통망
- 부위별, 메뉴별 차별화된 다양한 제품
- 최적의 신선도를 유지하는 최첨단 장비 시스템



자연의 맛과 싱그러움을 추구하는 웰빙 食문화의 새로운 리더!

가족의 건강한 삶을 위해,
자연을 가득 품은 최고의 맛을 위해 닭 가공 및 유통시장의 새로운 바람을 선도하는 기업!
(주)세원피앤피는 지금의 성과에 안주하지 않으며
언제나 처음처럼 고객의 행복을 위해 열정을 다하겠습니다.

CERTIFICATE

다양한 기관으로부터 인정받은 최고의 공신력을 바탕으로
언제나 고객과 함께 더 큰 내일을 설계해 갑니다.



위해요소중점관리기준(HACCP)
적용작업장(업소·농장)지정서



위해요소중점관리기준(HACCP)
적용작업장(업소·농장)지정서



위해요소중점관리기준(HACCP)
적용작업장(업소·농장)지정서



(주)세원피앤피사업자등록증



생산물배상책임보험
(손해사고기준)



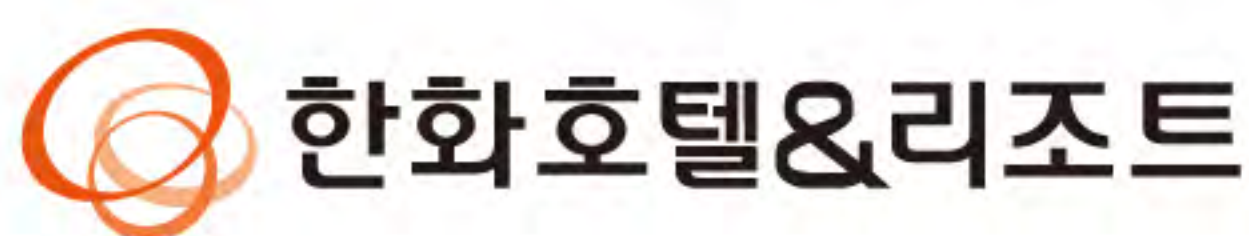
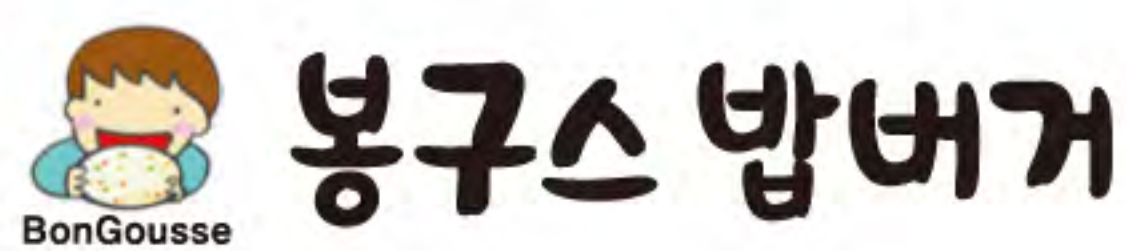
친환경농산물인증서
(취급자용)



경영혁신형 중소기업(MAIN-BIZ)
확인서

SUPPLY RESULT

많은 기업과 기관, 단체에서 (주)세원피앤피의 차별화된
제품 경쟁력을 인정해 주시고 선택해 주셨습니다.





신뢰의 닭고기가공·유통 전문기업 (주)세원피앤피

41759 대구광역시 서구 와룡로 458-6
Tel. 053.562.0099 / 6699 Fax. 053.562.6399



www.sewon-pnp.com