

샘표식품 Vision 과 핵심가치



사회공헌 정책



샘표의 구성원 모두는 '내가 속한 이 사회의 일원'으로써 샘표가 가장 잘 하는 '음식, 요리, 먹거리'를 통해 지역사회에 기여하고자 노력하고 있습니다. 샘표는 2006년부터 진행해 온 소비자 대상 교육 프로그램 및 2016년부터 진행해 온 '우리맛 연구'를 토대로 누구나 요리를 쉽고, 맛있고, 건강하게 할 수 있도록 노력하고 있습니다.

온라인 플랫폼을 통해 나와 우리 지역, 지구를 건강하게 하는 다양한 요리법과 식재료에 대한 연구를 공유하고 있으며, 은퇴 후 남성, 다문화 가족, 1인 가구, 외국인 등 요리를 어려워하거나 한식에 관심이 많은 사람들과 함께하는 온라인 & 오프라인 요리교실 등을 진행하고 있습니다.

또한 다양한 기관과 협업하여 식문화 및 식품 안전과 식품 환경에 대해 홍보하는 동시에, 자라나는 어린이들에게 올바른 식문화와 요리 교육을 전파하기 위해 교육청들과 함께 요리를 즐겁게 배울 수 있는 요리수업을 진행하여 많은 호응을 얻고 있습니다. 뿐만 아니라 밀알나눔재단 등의 단체를 통해 제품 기부를 꾸준히 이어가며 더불어 사는 건강한 사회 만들기에 동참하고 있습니다.

사회공헌 중장기 계획

2026	2027	2028 ~
<ul style="list-style-type: none"> 서울 및 경기 지역 교육지원청 중심으로 타 지역 교육지원청, 교육청, 교육복지센터와 연계하여 캠페인 확대 진행 ❖ 약 40여 개 초등학교 - 약 3,000 여 명의 어린이 대상으로 체험 기회 확대 ❖ 어린이 대상 요리 체험 온, 오프라인 콘텐츠 생성 및 확대 지역 경계를 넘어 언제, 어디서든 요리를 배울 수 있도록 플랫폼을 확대 구축하여 온라인 캠페인을 확장하고 요리서적 출간 등 오프라인 캠페인을 신설해 수익금 기부 활동을 진행 경기도 이천에 위치한 샘표 이천공장의 리뉴얼 및 외부 페인팅 작품 설치 작업을 통해 이천시 문화예술 관련 랜드마크로 거듭나고자 함 취약계층 지원 단체와의 협력을 통해 연간 2억 4천만원 이상 기부 후원 협찬 진행 	<ul style="list-style-type: none"> 전국 교육청과 연계하여 초등학교 내에 요리교육 프로그램 지원 및 취약계층 아동을 위한 적극적인 요리 프로그램 개발 운영 개인, 가정, 나아가 지구를 지키는 활동으로써 요리에 대한 소비자의 인식을 높이고, 서로 돌봄과 지역 사회의 건강한 공동체 문화, 환경을 지키는 문화를 요리로써 이어나갈 수 있도록 다양한 프로그램을 제안하고 및 적극적인 리더쉽 발휘 외국인, 해외 단체 등과의 협력을 통한 글로벌 한식 활성화 지원에 관한 적극 운영 취약계층 지원 단체와의 협력을 통해 연간 2억 5천만원 이상 기부 후원 협찬 진행 	<ul style="list-style-type: none"> 요리를 통해 개인과 가정의 건강한 삶을 지원하고, 누구나 집에서 직접 음식을 만들고 함께 나누는 집밥 문화를 확산하여 건강한 식생활 실천 기반을 마련. 집밥을 매개로 가족 간 소통과 상호 돌봄을 증진하고, 지역사회 구성원들이 함께 배우고 나누는 공동체 문화를 형성하며, 지속가능한 먹거리와 환경을 고려하는 책임 있는 식문화 조성에 기여. 한식의 가치와 우수성을 국내외에 널리 알리고, 글로벌 대학 및 다양한 기관·단체와의 협력을 통해 한식 문화와 조리 교육의 활성화를 지원 한식에 대한 이해와 접근성을 높이고, 전문 인재 양성과 문화 교류를 촉진하여 한식의 세계화와 지속가능한 발전 기반을 마련 취약계층 지원 단체와의 협력을 통해 연간 2억 6천만원 이상 기부 후원 협찬 진행

사회공헌 5대 추진과제

1. 지역사회 연계 및 환경 경영 활동
2. 식생활 보장을 위한 기부 및 후원 활동: 연간 2억 3천만원 수준 기부 진행
3. 공동 협업 및 시스템 발전을 통한 소비자 인식 및 권익 증진 활동
4. 지속가능한 식생활 솔루션 제안 및 배움 지원(국내 및 글로벌)
5. 한국의 식문화 보존 및 발전을 위한 활동 전개

추진과제별 2025년 성과

1. 지역사회 연계 및 환경 경영 활동

□ 농부시장 마르쉐와 채소시장 운영

농부, 요리사, 수공예가 함께하는 시장을 만드는 농부시장 마르쉐@와 함께 21팀의 농부들이 직접 가꾼 식재료를 선보였으며, 식재료와 연관된 정보 및 레시피를 현장에서 QR로 제공하여 다양한 레시피와 요리 솔루션을 통해 직접 요리할 수 있는 기회의 장을 확대하였습니다.



□ 충북 영동과 상생 방안 모색

강성규 영동 부군수가 샘표식품(주) 서울 본사와 샘표 영동공장을 찾아 이 자리에 이영진 부사장을 비롯한 샘표식품(주) 임직원과 군 투자유치 관계 공무원 등이 참석해 기업 운영 현황과 건의 사항을 청취하고, 영동의 지역경제 활성화를 위한 의견을 나눴습니다. 더불어 찾아가는 통합이동건강교실 운영을 통해 군과 협의하여 임직원 대상 건강서비스를 운영하고 있습니다.



□ 서울 중구 을지로동과 '지구의 날' 플로깅 성료

4월 지구의 날을 맞아 서울 중구 을지로동과 협력해 임직원 20명과 함께 샘표 본사 인근 을지로 일대와 남산자락숲길을 걸으며 플로깅을 진행하여 지역사회 기여와 함께 건강과 환경에 이로운 요리의 가치를 알렸습니다.



□ 녹색소비자연대와 함께하는 '즐거운 녹색요리교실' 클래스 진행

지구의 날을 맞아 샘표 본사 우리맛공간에서 녹색소비자연대와 함께하는 '즐거운 녹색요리교실'을 열고 친환경 요리법을 공유했습니다. 제철 채소 먹기, 자투리 채소 활용하기, 음식물 쓰레기 줄이기 등의 실용적인 정보를 나누며 지속 가능하고 건강한 식문화를 확산시키는 활동을 이어갈 것으로 다짐했습니다.



□ 2025 소비자 ESG 혁신대상 환경혁신상 수상

미래소비자행동과 소비자권익포럼 등이 주최하는 소비자 ESG 혁신대상에서 제품 사용 후 분리배출 과정에서 반복적으로 제기되었던 소비자 불편을 개선한 사례 등 VOC를 제품에 적극 반영한 공로를 인정받고 '환경혁신상(제로웨이스트 부문)'을 수상했습니다.



□ 환경의 날 맛이 체험단 운영

친환경 주방용품 브랜드 실리팟과 함께 환경에 이로운 요리를 더 많은 사람이 즐길 수 있도록 협업을 직접 집밥을 해볼 수 있는 제품을 제공하고, 일회용 용기 등을 대체할 수 있는 지속 가능한 식생활 실천을 제안하였습니다.



□ 한국식품산업협회 개최한 '식품산업 ESG 공동 선언식' 참여

식품 대·중소기업의 동반 성장과 ESG 실천 강화를 주제로 '2025 식품산업 ESG 공동실천 선언식 및 경영 포럼'에 참여하여 '실천 ESG, 모두의 약속'이라는 슬로건 아래, 식품 대기업과 중소기업이 한자리에 모여 ESG 실천의지를 확인하고, 구체적인 실행방안을 논의함으로써 산업 전반의 변화를 이끄는 뜻 깊은 자리에 참여하고 서명을 진행했습니다.



□ 샘표 이천공장 갤러리 '샘표 스페이스' 리뉴얼 오픈

공장 속 갤러리로 유명한 샘표 이천공장 갤러리 '샘표 스페이스'의 새단장을 마치고 다양한 작가들의 예술을 가까이 만날 수 있는 문화공간으로 새롭게 태어났습니다. 공장 근무자 및 이천 지역 주민 등을 위한 갤러리로 운영 중이며 좀 더 쾌적한 환경 제공을 위해 리뉴얼을 단행했습니다.



□ 느린학습자 대상 쿠킹클래스 운영

서울특별시 강동송파교육지원청과 협업해 느린학습자(경계선 지능인)와 함께 하는 쿠킹클래스 '즐요일(즐겁게 요리하는 날)'을 열었습니다. 서울 중구 샘표 본사 우리맛공간에서 열린 '즐요일' 클래스에는 초등학교 1~6학년 느린학습자 12명과 보호자가 참여했으며, 토마토 리조또와 수제 피클을 만들어보는 시간을 가졌습니다.



□ 상생협력 노력으로 중소벤처기업부 장관 표창

'2025 동반성장 주간'을 맞아 중소벤처기업부가 주최하고 동반성장위원회와 대·중소기업·농어업협력재단이 주관한 기념식에서 사업영역 보호제도 상생노력 우수 유공으로 중소벤처기업부 장관 표창을 받았습니다.

샘표는 사업영역 보호제도를 충실히 이행하고, 중소·소상공인과의 상생협력에 기여한 공로를 인정받았으며 제품 출고 현황을 상시 모니터링하고 분기별로 출하량을 자체 점검하는 등 생계형 적합업종 제도의 취지에 맞게 운영·관리해 온 점이 높은 평가를 받았습니다.



2. 식생활 보장을 위한 기부 및 후원 활동: 연간 2억 3천만원 수준 기부 진행

□ 기빙플러스와 '따뜻한 한 끼 나눔' 캠페인 및 성남 태평점 오픈 후원

재단법인 기빙플러스(구 밀알나눔재단)와 식사를 거르기 쉬운 독거 노인이나 저소득층 아동 등 취약계층에게 영양가 있는 한 끼를 쉽고 맛있게 먹을 수 있도록 '티아시아 비프 키마 커리' 4만 5천여 개를 기탁하였습니다.

더불어 기빙플러스가 경기도 내 세 번째 매장인 성남태평점을 오픈하는데 후원물품을 기부하며 나눔에 동참하였고, 장애인과 취약계층을 위한 공동체의 장이 되길 바라는 마음을 전달하였습니다.



□ 2025 서울시 장기기증의 날 후원 참여

9월 장기 기증의 날을 맞아 서울시청 광장에서 열린 '2025 서울시 장기 기증의 날' 기념 행사인 '생명나눔, 희망 있는 서울 광장'에 참여해 뇌사 장기기증인 유가족을 비롯한 대상자를 위해 후원 활동을 진행했습니다.



□ 산불 피해를 입은 경남·경북 지역에 긴급 구호품 지원

산불 피해를 입은 지역에 밸런스죽 1,248개와 육포세트 195개 등 1,800만원 상당의 물품을 지원하여 산불 발생 주민들의 어려움을 덜고 위로의 마음을 전하고자 노력하였습니다.



□ 농촌 지역 생활 돌봄 서비스 제공 10곳에 장류 등 식료품 후원

고령화와 인구감소로 돌봄 인프라가 부족한 농촌 지역에서 반찬 배달, 안부 확인 등 주민 생활 서비스를 수행하는 농촌주민생활돌봄공동체 10곳에 간장, 고추장 등의 식료품을 후원하였습니다.



3. 공동 협업 및 시스템 발전을 통한 소비자 인식 및 권익 증진 활동

□ 제24회 식품안전의 날 맞이 식품안전홍보관 운영

식품의약품안전처가 주최하고 식품산업협회, 한국소비자단체협의회가 주관하는 제24회 식품안전의 날 맞이 식품안전홍보관에 참여해 건강하고 맛있는 집밥을 완성하는 방법을 공유하고 이벤트를 통해 쉽고 간편한 집밥이 가능한 제품을 나누는 행사를 진행했습니다.



□ 인천동부교육지원청과 초등학교 가족들을 대상으로 '즐요랩' MOU

체험형 융합 과학교육 프로그램인 '즐요랩'을 함께 운영하여 관내 초등학교 고학년과 그 가족들을 대상으로, 과학적 호기심을 자극하고 학생들의 사회정서적 역량을 함양하고자 커리큘럼과 실습 위주의 교육을 함께 제공하기로 하였습니다.



□ 충북도, 영동군과 공장 증설 투자 협약 체결

영동군 용산면 가곡리 내 기존 공장 부지에 1만 3098㎡ 규모의 식품공장을 증설하는 협약을 맺고 지역경제 활성화와 우리 장류의 해외시장 공략에 적극 대응하기로 하였습니다.



□ CCM 사내 그랑프리 개최

소비자중심경영(CCM) 활동을 사내 공유하는 '2025 샘표 CCM 그랑프리'를 개최했으며, 전사적으로 추진하고 있는 소비자 중심 활동과 혁신 사례를 공유하기 위해 마련되었습니다. 총 29개 팀이 참여해 소비자 불편 해소, 정보 제공 개선, 고객 경험 향상 등 다양한 개선안을 제안했으며, 이 가운데 소비자 불편을 줄이고 실질적 변화를 이끈 7개 프로젝트가 우수 사례로 선정되었습니다.



□ 가족친화인증기업 '선도기업' 선정

샘표는 2014년 첫 가족친화인증을 받은 이후 제도를 강화하며 지속적으로 조직 문화를 개선해 온 점이 인정된 결과로, 성평등가족부가 인증하는 가족친화인증기업 선도기업에 선정되었습니다. 오랜 기간 가족친화경영을 실천하며 안정적인 조직문화를 구축해 온 점을 높게 평가받았습니다.



□ AI 기반 VOC 관리 시스템 구축을 통한 소비자중심경영 강화

AI VOC 시스템을 통해 제품과 서비스 전반에 고객의 소리를 보다 빠르고 정확하게 반영해 차별화된 고객 경험을 제공하고자, ㈜레드소프트와 AI 기반 전사 통합 VOC 시스템 구축을 위한 전략적 업무협약을 체결하였습니다.



□ aT가 주최한 대한민국 식품산업 발전방안 국회 토론회 발표

농업과 식품산업이 상호 전후방산업으로서 기후변화 등 공동의 위기를 함께 공유하고, 지속가능한 농식품 생태계 조성을 위한 방안을 논의하고자 마련된 '대한민국 식품산업 발전방안 국회 토론회'에 참여하여 '전통발효식품산업 육성과 K푸드 세계화 방안'을 발표하였습니다.



□ 한돈자조금과 '즐겁게 요리하는 문화를 위한 업무협약' 체결

국산 돼지고기를 더 쉽고 다채롭게 요리하는 문화를 확산하기 위해 한돈자조금관리위원회와 업무협약을 체결하고 식재료의 색다른 조리법을 제안하여, 한돈의 우수성을 알리는 동시에 소비자 접점을 넓히고자 양사 합의했습니다.



□ 충북 음성군과 함께 '찾아가는 소비자 권익증진' 행사 후원

한국소비자원과 한국소비자중심기업협회가 공동 주관한 민관 협력 사회공헌 프로그램, 찾아가는 소비자 권익증진 행사는 농어촌 지역의 고령자·장애인·다문화가정 등 사회적 약자를 대상으로 소비자 피해 예방 교육, 생활법률 상담 등 다양한 소비자 권익 증진 활동을 제공하며 샘표는 2022년부터 '찾아가는 소비자 권익증진 행사'에 참여해 제품을 기부하고 있으며, 올해는 '샘표 소면'을 전달해 힘을 보태고 있습니다.



□ 동반성장을 위한 2025 대리점 간담회 개최

지속 가능한 동반성장 전략을 공유하고 대리점과의 소통을 강화하기 위해 마련된 자리로, 주요 경영진과 실무진, 전국 30여 개 대리점 대표들이 참석해 고객 만족과 서비스 품질을 높이기 위한 실질적인 논의를 진행하였습니다.



4. 지속가능한 식생활 솔루션 제안 및 배움 지원(국내 및 글로벌)

□ 건강과 환경 모두를 위한 요리 이벤트 전개

더 많은 사람이 요리의 즐거움을 맛보길 바라며, 개인의 건강과 지구 환경에도 이로운 '직접 요리하기'를 독려하는 이벤트를 진행하여 요리의 가치를 전파할 수 있도록 노력하였습니다.



□ 초등학교 누구나 참여할 수 있는 '즐요일' 진행

초등학교를 대상으로 랜선으로 진행되는 '즐요일(즐겁게 요리하는 날)'을 통해 건강과 환경에 이로운 요리의 장점과 가치를 알리고 누구나 요리를 즐기는 문화를 만들고자 노력하고 있습니다. 특히 어린이를 대상으로 하는 즐요일은 요리를 통해 신체 건강과 정서 건강에 유익한 경험의 확장을 만들어 주는 프로그램으로, 80%가 넘는 재참여율을 기록하는 등 현장에서의 호응도가 매우 높습니다. 2025년에는 총 89개 학교 2,902명의 학생이 참여했습니다.



□ 쿠헤과 집밥의 가치를 확산시키기 위한 '집밥' 팝업 운영

바쁜 일상 속에서 집밥을 직접 요리하기 어려웠던 사람들을 대상으로 집밥의 필요성과 소중한 가치를 되새기고, 각자의 취향에 맞는 집밥을 즐길 수 있는 방법을 전하는 기회를 마련했으며, 총 700여명의 참가자를 대상으로 요리하는 방법과 쉽게 요리할 수 있는 제품을 선물하였습니다.



□ 미국 조지아대학교 학생 초청, 한식 쿠킹클래스 개최

미국 조지아대학교 학생들과 함께 샘표 우리맛공간에서 한국 음식을 만드는 한식 쿠킹클래스를 열고, 겉절이, 김밥, 불고기 등을 만들어 보며 한국 음식에 대한 이해를 넓히는 경험을 제공하였습니다.



□ 프랑스 디종서 한식 교류 행사 참여

프랑스 디종에서 열린 한식 교류 행사에 2년 연속 후원사로 참여해 한식의 근간인 장과 김치양념 등 K소스의 우수성을 알리는 프로그램은 운영하였습니다.



□ 한국어진흥재단 초청 방한 미국 교장단 한식 체험 프로그램 운영

한국어를 제2외국어로 채택하거나 한국어반 신설을 고려 중인 미국 교장단이 샘표 본사 우리맛공간에서 진행하는 한식 쿠킹클래스에 참가해 직접 한식 요리(겉절이, 잡채 등)를 만들어 보고 먹어보며, 음식 문화 체험이 학교의 교육과정에 접목될 수 있음을 설파했습니다.



□ 1인 가구 대상 소셜다이닝 쿠킹클래스 운영

필동주민센터와 함께 동국대 재학생 및 중구에 거주하는 청년 1인 가구를 대상으로 '소셜다이닝 건강한 밥상 및 행복한 밥상' 사업을 통한 쿠킹클래스를 열고 다양한 제품과 레시피를 소개하여 1인 가구 또한 요리의 즐거움을 경험할 수 있도록 하였습니다.



□ 뉴욕 '연두 컬리너리 스튜디오'에서 미국 셰프들에 장 워크숍 개최

미국 뉴욕에 있는 연두 컬리너리 스튜디오에서 복미 최대 요리전문가협회(ACF) 소속 셰프들을 대상으로 '장 워크숍'을 개최하여 현지에서도 장을 활용할 수 있는 실질적인 레시피와 아이디어를 공유하고 장을 소개하는 자리를 가졌습니다.



□ 요리책 전문 출판사 '맛있는 책방'과 저속노화 쿠킹클래스 진행

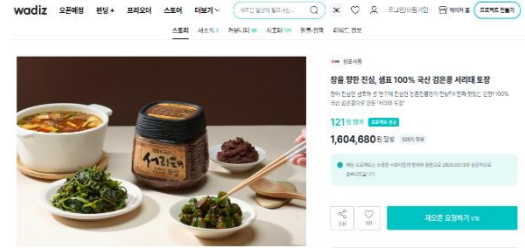
샘표 본사 우리맛공간에서 제철 식재료를 활용한 슬로우에이징 쿠킹클래스를 개최하여 채소를 쉽고 맛있게 먹을 수 있는 요리법과 솔루션을 제안하는 동시에 건강과 환경을 챙길 수 있는 방법을 안내하였습니다.



5. 한국의 식문화 보존 및 발전을 위한 활동 전개

□ 국산 토종 검은콩으로 만든 '서리태 토장' 와디즈 펀딩 진행

농촌진흥청이 연구하고, 청년 농부들이 키운 우리 토종 검은콩 '청자5호'로 만들어낸 된장인 '서리태 토장' 펀딩 플랫폼 '와디즈'에 선보여 펀딩을 진행하였고, 320% 달성하여 프로젝트를 성공리에 마쳤습니다.



□ 한국산업기술기획평가원이 개최한 바이오 소부장 기술교류회 참가

재조합 단백질의 국산화를 위한 바이오의약품 생산용 GMP 수준(Good Manufacturing Practice, 의약품 제조 및 품질 관리 기준)의 비동물유래 세포성장증진 재조합 단백질 기술개발 계획을 발표하며 바이오의약품 핵심소재의 국산화 의지를 드러냈습니다.



□ 덴마크 미슐랭 2스타 셰프, 샘표 우리발효연구중심 방문

충북 오송에 위치한 '우리발효연구중심'을 방문해 발효 기술 연구 기반을 직접 확인하고, 지속가능한 식품 시스템을 위한 글로벌 협력 가능성을 논의했습니다. 특히 라스무스 셰프는 발효 과정에서 나오는 부산물을 식품 자원으로 활용할 수 있는 방안에 대해 샘표와 심도 있는 논의를 나눴습니다. 이 자리에는 미국 로스앤젤레스에서 활동하며 미슐랭 1스타를 받은 레스토랑 '키(ki)'의 김기용 셰프도 함께했습니다.



□ 아누가 2025, 한국 주빈국 참가에 따른 부스 참여

전 세계 118개국 약 8,000여개 기업이 참가하고 16만 명 이상의 식품/유통업계 관계자가 방문하는 세계 최대의 B2B 식품 박람회, ANUGA 2025에 한국이 주빈국으로 참가함에 따라 샘표 역시 부스 참여였으며 '유기농 연두'는 테이스트 이노베이션쇼 혁신상에 선정되는 등 소기의 성과를 얻었습니다.



□ 전통 장의 현대적 재해석, 신 '담복장' 요리교실 개최

한국장류협동조합과 함께 新 담복장 활용 요리교실을 개최하고 전통 장류인 담복장의 현대적 활용을 모색하고, 소상공인과 대기업 간의 상생을 도모하기 위한 취지로 마련하였습니다. 담복장을 활용한 요리를 선보여 참가자들의 큰 호응을 얻었습니다.



□ 죽향콩영농조합법인과 '담복장' 신제품 2종 공동 개발

동반성장위원회(이하 동반위)의 '2025 상생 컨소시엄 기획사업'에 참여해 장류 전문 소상공인인 죽향콩영농조합법인과 함께 '담복장 찌개용·쌈장용' 2종을 선보였습니다. 샘표는 80년 가까이 축적한 발효 기술과 우리맛 연구 노하우를 바탕으로 전통 '담복장'을 현대인의 입맛에 맞게 재해석하고 제품화하는 과정에 힘을 보탰습니다.



□ 샘표 고추장, '2025 세계일류상품' 선정

산업통상부와 대한무역투자진흥공사(KOTRA)는 매년 글로벌 경쟁력을 갖춘 상품과 기업을 발굴해 '세계일류상품'과 '세계일류상품 생산기업'을 인증하며, 세계일류상품 생산기업은 세계시장 점유율 5위 이내인 기업, 혹은 상품의 수출액이 국내 동종상품 생산기업 중 1위이거나 국내 동종상품 수출액의 30% 이상 차지하는 기업을 대상으로 하는 글로벌 경쟁력 인증 제도에서 2025년 샘표 고추장이 세계일류상품에 이름을 올렸습니다.

