

# 샘표식품 Vision 과 핵심가치

Vision

“ 우리맛으로 세계인을 즐겁게 ”

우리맛의 중심인 발효와 장(醬), 더 나아가  
한식의 진정한 가치를 전 세계에 널리 알리고,  
모두가 즐길 수 있도록 하겠다는 샘표의 꿈이 담겨있습니다.

핵심가치

### 구성원의 행복

임직원 상호 간 인격을 존중하고  
건강한 조직문화를 구축해  
회사와 함께 성장합니다.



### 지역사회에 기여

샘표는 지역사회의  
발전에 기여함으로써  
사업적 책임을 완수합니다.



### 문화의 다양성

한식의 진정한 가치를 전 세계에  
널리 알리고 모두가 즐길 수 있도록  
우리맛 솔루션을 연구합니다.



## 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 연구를 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 교육청과 함께 요리를 즐겁게 배울 수 있는 요리수업을 진행하여 많은 호응을 얻고 있습니다. 뿐만 아니라 밀알나눔재단 등의 단체를 통해 제품 기부를 꾸준히 이어가며 더불어 함께 사는 건강한 사회 만들기에 동참하고 있습니다.

## 사회공헌 중장기 계획

2025	2026	2027 ~
<ul style="list-style-type: none"> <li>서울시 중부교육지원청, 강동송파교육지원청, 인천동부교육청, 시흥교육지원청 및 지역 교육복지센터 등과의 협업 확대로 어린이 대상 '즐겁게 요리해(어린이 온/오프라인 프로그램)' 캠페인 확대 진행</li> <li>❖ 약 30여 개 초등학교, 약 2,000 여 명의 어린이 대상으로 체험 기회 확대</li> <li>❖ 요리 교육을 전파할 수 있는 전문 인력 양성 및 다문화 가정 어린이 대상 프로그램 확대 진행 (30가구 이상)</li> <li>❖ 어린이 가정의 식생활에 도움이 되는 요리 관련 온라인 영상/사진 콘텐츠 50건 이상 생성 및 무료 배포</li> <li>외국인 단체, 소비자단체, 다문화 가족단체 등 다양한 지역단체 협력을 통한 요리 관련 교육활동 연 4회 이상 확대</li> <li>취약계층 지원 단체와의 협력을 통한 연간 2억 3천만원 이상의 기부, 후원, 협찬 진행</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>서울 및 경기 지역 교육지원청 중심으로 타 지역 교육지원청, 교육청, 교육복지센터와 연계하여 캠페인 확대 진행</li> <li>❖ 약 40여 개 초등학교 - 약 3,000 여 명의 어린이 대상으로 체험 기회 확대</li> <li>❖ 어린이 대상 요리 체험 온, 오프라인 콘텐츠 생성 &amp; 오프라인 어린이 가족 참여형 프로그램 2회 이상 진행 예정 (100가구 이상)</li> <li>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</li> <li>경기도 이천에 위치한 샘표 이천공장의 리뉴얼 및 외부 페인팅 작품 설치 작업을 통해 이천시 문화예술 관련 랜드마크로 거듭나고자 함</li> <li>취약계층 지원 단체와의 협력을 통해 연간 2억 5천만원 이상 기부 후원 협찬 진행</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>전국 교육청과 연계하여 초등학교 내에 요리교육 프로그램 지원 및 취약계층 아동을 위한 적극적인 요리 프로그램 개발 운영</li> <li>❖ 어린이 요리 키트 개발을 통한 수익금 기부 지원</li> <li>개인, 가정, 나아가 지구를 지키는 활동으로써 요리에 대한 소비자의 인식을 높이고, 서로 돌봄과 지역 사회의 건전한 공동체 문화, 환경을 지키는 문화를 요리로써 이어나갈 수 있도록 다양한 프로그램을 제안하고 및 적극적인 리더십 발휘</li> <li>외국인, 해외 단체 등과의 협력을 통한 글로벌 한식 활성화 지원에 관한 적극 운영</li> </ul>

## 사회공헌 5대 추진과제

1. 지역사회 연계 및 환경 경영 활동
2. 식생활 보장을 위한 기부 및 후원 활동: 연간 2억 1천만원 수준 기부 진행
3. 공동체 협업을 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 2024년 성과

## 1. 지역사회 연계 및 환경 경영 활동

□ 이천문화재단과 함께 이천시립박물관에서 '오늘 요리하는 재미가 있다' 전시 진행

이천문화재단과의 협업으로 경기도 이천에 위치한 이천시립박물관에서 '오늘, 요리하는 재미가 있다' 전(展)을 개최하였습니다.

총 2,983명의 관람객이 방문했으며, 음식과 요리를 둘러싼 현대인의 고민을 다양한 방식에서 해결해 볼 수 있는 체험형 전시를 진행하여 지역 주민들로 하여금 건강, 환경, 재미 등 '요리'를 해야 하는 이유에 대해 다시금 생각해 볼 수 있는 기회를 마련하였으며, 여러 세대를 아우르는 공감을 얻어낼 수 있었습니다.



□ 충북 제천시와 제2산업단지 내 식품 제조공장 신설 투자 협약 체결

충청북도 제천시와 식품 제조공장 신설 투자에 관한 협약을 체결하고 제천 제2산업단지 내 2만5981평의 부지를 매입해 2028년까지 대규모 투자를 통해 공장을 신설하고 약 150명의 신규 일자리 창출을 기대할 수 있게 되었습니다.

제천 신공장에서는 미생물 발효 기술을 활용한 바이오 소재 등의 공정을 확대하여 글로벌 수요에 적극 대응할 방침입니다.



□ 이천시 일자리 박람회 참가 및 서울 중구 따뜻한 겨울나기 캠페인 참가

경기 이천시의 지역 인재와 만남의 장을 가지는 '2024 이천 청년 구인구직 만남의 날' 행사와 이천시청에서 열린 '이천시 일자리 박람회'에 참가해 이천 지역의 일자리 확대 및 활성화에 기여하고자 했습니다.

중구청 잔디광장에서 열린 '희망온돌 따뜻한겨울나기' 캠페인에 참여해 지역주민을 위한 나눔을 전파하였습니다. 후원품 전달을 통한 바자회를 진행하고 그에 따른 수익금은 중구의 홀몸노인, 아동, 청소년 등 도움이 필요한 이웃에 전달했습니다.



□ 서울 중구 을지로 주민과 지역 환경 정화 진행

서울 중구 을지로동과 '연두와 함께하는 그린플로깅' 행사를 개최하고 샘표 임직원과 을지로동 주민 80여 명이 함께 걸으며 을지로 주변 쓰레기를 수거하는 플로깅 활동을 진행하였습니다.



□ 기후변화주간 탄소중립 협력 및 대소비자 환경 보호 캠페인 실행

환경부에서 주최하는 기후변화주간에 맞춰 탄소중립 생활실천 정보 중 '지구를 위한 채소 레시피'를 새미네부익 플랫폼에 게시하고, 대소비자 이벤트를 통해 직접 요리해 일회용품 사용을 줄이고 채소 위주의 식습관을 실천하자는 캠페인을 진행하였습니다.



2. 식생활 보장을 위한 기부 및 후원 활동: 연간 2억 1천만원 수준 기부 진행

□ 밀알나눔재단, 기빙플러스와 다양한 기부 캠페인 협업 및 '환경경영상' 수상

밀알나눔재단 기빙플러스에서 세계 지구의 날을 맞아 진행하는 소비기한 캠페인(유통기한 선입견 개선)에 참여하여 제품을 기부하고 시민들로 하여금 친환경에 대한 관심을 독려했으며 수익금은 장애인, 경력단절여성 등 취약계층 근로자의 일자리 창출과 자립에 지원하였습니다.



또한 환경의 날을 맞아 진행된 기브그린 캠페인에 친환경 제품을 기부하고 수익금은 환경보호 및 소외이웃의 자립을 위해 지원하였으며, 꾸준한 기부활동 및 지속가능한 식생활 솔루션을 제안한 공을 인정받아 '2024 친환경 기브그린 캠페인 환경경영상' 을 수상했습니다.



더불어 기빙플러스 '그린리본 클럽 1호' 로 선정돼 기부한 상품에 새로운 가치를 더해 '다시 태어나게' 하는 캠페인을 실행하고 수익금 전액을 사회취약계층에 지원하였습니다.

□ 2024 핑크 페스티벌 후원 및 건강한 식습관 독려

한국유방건강재단, 한국유방암학회, 대한암협회가 공동 주최하는 2024 핑크 페스티벌에 요리에센스 연두와 연두링 등의 제품을 기부하고, 참가자 1,000여 명에 요리를 통한 건강과 즐거움을 알리며 건강한 식습관의 중요성 또한 알리는 활동을 전개했습니다.



### 3. 공동체 협업을 통한 소비자 인식 및 권익 증진 활동

□ 한국식품안전관리인증원이 개최한 식품방어/사기 대응을 위한 전문가 연구회 참석

한국식품안전관리인증원이 개최한 식품방어/사기 대응을 위한 전문가 연구회에 참석해 미국, EU 등 주요국 규제 및 한국형 식품방어체계 구축 동향을 논의하여 솔루션 개발에의 자문을 전달하였습니다.



□ 2024 식품안전의 날 기념 식품안전홍보관 부스 운영

한국식품산업협회, 식약처, 소비자단체협회가 공동으로 진행하는 '식품안전의 날' 식품안전홍보관 내 홍보 부스를 운영하여 식품안전에 대한 국민 공감대 확산을 위한 홍보 활동을 진행하였습니다. 총 800여명의 시민에게 식품 안전 인식 개선을 설파했으며, 제품 나눔을 통해 요리활동을 적극 권장했습니다.



□ 샘표 이천공장, 2024 HACCP 우수영업장 선정 및 표창

샘표 이천공장이 식품안전의 투명성을 높이고 안심 먹거리를 위한 노력의 공을 인정받아 한국식품안전관리인증원을 통해 2024 HACCP 우수영업장으로 선정되어 표창받았습니다.



□ 소비자원과 상품 용량 정보 제공 등의 자율협약 체결

소비자원과 자율협약을 통해 상품 용량을 축소하는 경우 한국소비자원에 알리는 동시에 자사 홈페이지를 통해 1개월 이상 게시하는 방법으로 소비자의 합리적인 선택을 보장하고 투명한 시장환경을 조성하기 위해 노력하였습니다.



### 3. 지속가능한 식생활 솔루션 제안 및 배움 지원(국내 및 글로벌)

□ 2024 마드리드 퓨전에서 '장(醬)과 발효'를 주제로 강연 진행

스페인에서 개최되는 미식행사 '2024 마드리드 퓨전'에 초청받아 '장과 발효'에 대한 주제로 강연을 진행했으며, 세계 최정상급 셰프와 업계 관계자를 대상으로 콩발효의 가치와 중요성을 설파했습니다. 연두, 완두간장 등의 글로벌 장 제품을 통해 한국의 건강한 식문화를 알리는데 주력했습니다.



□ 프랑스 디종 및 아르헨티나 한식 교류 행사에 제품 및 요리법 지원

프랑스 디종미식박람회장에서 열린 한식 교류 행사, '꼬레 도르(Corée d'Or), 황금의 땅 대한민국'에 연두, 유기농 고추장, 새미네부엌 김치양념 등의 한식 소스를 지원하고 방문한 3만여 명의 행사 참가객에게 한식의 인기 메뉴를 선보였습니다.

또한 아르헨티나에서 문화부에서 열린 '김치의 날' 행사에서 현지인들에게 쉽게 김치 만드는 방법을 소개하는 김치엣홈 제품을 후원하는 동시에 김치를 쉽게 만들 수 있는 레시피를 전달했습니다.



□ 2024 마드리드 퓨전에서 '장(醬)과 발효'를 주제로 강연 진행

스페인에서 개최되는 미식행사 '2024 마드리드 퓨전'에 초청받아 '장과 발효'에 대한 주제로 강연을 진행했으며, 세계 최정상급 셰프와 업계 관계자를 대상으로 콩발효의 가치와 중요성을 설파했습니다. 연두, 완두간장 등의 글로벌 장 제품을 통해 한국의 건강한 식문화를 알리는데 주력했습니다.



□ 싱가포르 외식기업 대상 한식 맛내기 설명회 개최

싱가포르 생산성분부와 GPI 글로벌정책연구원 주최로 싱가포르 외식기업 및 식품제조사 임직원 30여명에 콩발효와 한식소스를 알리고 K푸드의 핵심을 전파하는 시간을 가졌습니다.



□ 제2회 케이푸드 플러스 수출탑 최우수상 수상

농림축산식품부와 주관하는 케이푸드 플러스 수출탑 시상식에서 한국 식문화를 대표하는 기업으로서 K소스 수출을 선도하고 세계인의 식생활을 건강하고 풍요롭게 만드는데 기여한 공로를 인정받아 '최우수상'을 수상했습니다.



□ KOICA를 통한 외국 공무원 및 미국 조지아대 학생 방한에 맞춰 CCM 활성화 및 K푸드 클래스 진행

한국국제협력단(KOICA)과 함께 방글라데시, 엘살바도르, 케냐 등 외국 공무원을 대상으로 소비자중심경영CCM 활성화를 위한 클래스를 진행하고 공발효와 김치 문화에 대해 강의하며 K푸드를 소개하는 시간을 가졌습니다.

미국 조지아대 학생들과 함께 한식을 요리하는 쿠킹클래스를 진행하여 한국의 식문화 특징을 설명하고, 나와 지구를 위한 건강한 식탁을 차릴 수 있는 공발효 기술에 대해 알렸습니다.



□ 2024 서울리빙디자인페어 참가 및 지속가능한 요리법, 요리솔루션 제안

2024 서울리빙디자인페어에 참가해 쉽고 간편한 요리법 선보이고 건강과 환경을 위한 400여개의 요리 솔루션을 제공하였으며, 약 2,000여명의 참관객이 방문하여 요리하는 생활에의 인식 개선을 이루었습니다.



□ '즐겁게 요리하는 날(즐요일)' 캠페인 운영 확대

요리의 가치와 즐거움을 알리는 즐요일 캠페인을 확대하고 온라인 방학특강을 진행하는 것과 동시에 지역교육복지센터와 협업 프로그램을 운영하는 오프라인 클래스로 선생님과 어린이를 만났습니다. 즐요일 프로그램을 통해 약 1,500여 명의 프로그램 참가자에 요리의 장점과 경험을 제공하고 스스로를 돌볼 수 있는 방법을 가르쳤습니다.



□ 은퇴한 남성을 대상으로 하는 시니어 쿠킹클래스 개최

중장년 남성을 대상으로 스스로 건강한 밥상을 직접 준비할 수 있도록 쉽고, 맛있고, 건강하게 요리하는 법을 배울 수 있도록 기획된 '남자들의 즐거운 요리혁명' 쿠킹클래스를 진행했습니다.



5. 한국의 식문화 보존 및 발전을 위한 활동 전개

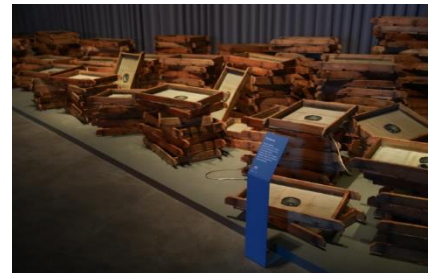
□ 한식 영세프 육성을 위한 '2024 찾아가는 한식 특강 및 견학 프로그램' 진행

농림축산식품부와 한식진흥원이 기획한 특강을 통해 영산대, 우송대, 전주대 한식조리학과 학생 및 관계자 100여명을 대상으로 샘표 오송연구소 견학을 지원했으며, 미생물과 발효에 대한 연구원의 강의 등을 통해 한국 장류의 우수성을 알리고, 현대적인 요리법 연구에 대해 설명했습니다.



□ 국립농업박물관 '장 담그기 문화' 기획전 참여

'장 담그기 문화'의 24년 유네스코 인류무형문화유산 등재를 기원하며, 경기도 수원 국립농업박물관에서 열리는 '기다림의 맛, 시\_간' 전에 참여해, R&D센터에 있던 'Ferment' 작품을 전시하였습니다. 관람객을 대상으로 우리 식문화의 근간인 장 문화를 알리는 동시에 더 많은 사람들이 장 문화를 이해하고 즐길 수 있도록 돕는 것을 목표로 하였습니다.



□ 장, 발효, 우리맛: 함께 이어가는 즐거움 특강 개최

'한국 장 담그기 문화'의 유네스코 인류무형문화유산 등재를 응원하며 우리 장 문화의 우수성을 다시 확인하고 그 가치를 알리는 형태로 진행되었으며, 총 40여명의 참가자를 대상으로 우리 장 문화의 특징, 장 담그는 시연, 장에 관한 연구 등을 알리는 시간을 마련했습니다.

