최고의 맛 품질과 소비자 편의성을 연구하고, 이를 통해 고객에게 건강과 즐거움을 선사하는 아워홈의 R&D Institute를 소개합니다.

아워홈

아워홈은 오랜 시간동안 쌓아온 노하우와 전문성을 바탕으로 대한민국을 대표하는 글로벌 식품기업으로서 고객과 함께 '맛'이라는 한 길을 걷고 있습니다.

아워홈 본사 및 주요 식음시설 전경

ABOUT 아워홈

우리나라 푸드 서비스(Food Service)의 역사는 아워홈과 함께 한다. 1984년 LG유통 FS사업부로부터 시작하여 2000년 분리 독립한 아워홈은 단체급식사업과 식재유통사업으로 그 첫발을 내딛었다. 아워홈은 2003년 단체급식업계 최초로 식품연구원을 설립하였으며, 당시 첨단산업분야 못지 않은 R&D 인프라를 구축했다. R&D 인프라뿐만이 아닌

*Corresponding author: Jung Yong Lee
91, Magokjungang10-ro, Gangseo-gu, Seoul, Korea
Tel: +82-2-6966-9461
Email: jy4201.lee@ourhome.co.kr

업계 최초 전 상품 PDA 바코드 스캔 검수를 통한 제품 미입고 제로화 시스템을 구축하였으며, 세계 최초 어묵, 조미 김 공장 식품안전경영시스템(FSSC22000)을 획득했다. 글로벌 수준의 식품안전, 품질환경 경영시스템을 구축하였으며, 특히 업계 최초로 국제공인 시험기관으로 인정받으며 최고 수준의 안전성 검사 역량을 보유하고 있다. 국내 단체급식 및 식재 유통 산업에서 아워홈은 업계 최고 선두주자로서의 위치를 공고히 하고 있다.

ABOUT 아워홈 마곡식품연구센터

아워홈 R&D는 2003년부터 급식 식재의 작업 간소화 및 품질 유지에 대한 연구를 시작으로 제품 개발 및 기술 연구를 본격화하였다. 이후 "아워홈은 맛있고 건강한 음식을 고객에게 제공하기 위해 언제나 최선을 추구한다"라는 미션을 바탕으로 R&D는 1) 제품 개발, 2) 기술 연구, 3) 품질보증 연구 3가지 중점 연구 분야에 맞추어 조직 체계를 구축하여 종합 식품 연구소로 자리매김을 하였다.

제품 개발 연구 분야는 Chef의 맛을 재현한 HMR 간편식, 식품 유래 천연 향미 소재, 실버 세대를 위한 케어 푸드 개발, 어린이의 건강하고 안전한 식생활을 위한 제품 개발 등에 주력하며 대형 상품 발굴을 위한 끊임없는 개발 연구를 수행하고 있다. 기술 연구 분야에서는 차별화된 가공 기술과 공정 분야를 중점적으로 연구하고 있으며, 미래 먹거리 확보를 위해 Food Tech 기반 기술 연구 및 ESG 기반의 친환경 패키징 기술 연구를 진행하고 있다. 마지막으로 품질보증 연구 분야로 국제적 수준에 부합하는 시험품질경영시스템을 기반으로 우수한 분석 전문 인력 및 최첨단 분석 장비를 도입하여 원료부터 제조, 유통 등 전 단계에 걸쳐 정확하고 과학적인 식품품질 & 안전관리로 안전한 먹거리 생태계 구축에 일조하고 있다.

아워홈 R&D Institute의 INFRA

아워홈 R&D Institute는 2020년 말 서울 마곡산업단지로의 이전함에 따라, R&D에 최적화된 연구 환경을 구축하였다. 이뿐만 아니라 핵심기술 및 응용기술을 개발할 수 있는 우수 인력을 확보하고 당사의 다양한 사업 환경에 시너지를 향상시킬 수 있는 조직으로 구성되어 있다. R&D에서 연구하는 100여 명의 전문연구인력은 설립 이래 지금까지 1만 5천여 건에 달하는 레시피를 개발하였으며, 개원 이후 2,500여 가지 제품을 개발했다. 이뿐만이 아닌, LC/MS/MS, GC/MS, ICP-MS, MADLI-TOF, FT-IR등의 정밀 분석 장비를 활용하여 수행한 연구 결과들은 업계 최초 및 국내 최초의 타이틀을 거머쥐기도 했다. 아워홈이 업계 선두주자의 자리를 굳건히 할 수 있었던 요소 중에는 이러한 R&D의 전문연구인력의 기술 개발 연구 수행이 기반이 되었기 때문이다.

고객 입맛에 맞춘 가정간편식(HMR)의 선두주자

전문 기업간 거래 식품브랜드 '행복한맛남'의 제조 기법과 다양한 고급 레스토랑 요리 전문가들의 노하우 그리고 R&D의 균일한 맛 품질 유지 기술 및 철저한 위생 관리를 바탕으로 2008년 손수 브랜드 냉장 탕류, 냉동볶음밥 등의 제품을 시작, HMR을 대표하는 200여종 이상의 상품군을 R&D연구원들의 손을 거쳐 시장에 선보였다. 냉장 또는 실온 보관하는 국탕류 제품의 원재료 식감과 맛을 모두 유지하기 위하여 제품 특성에 맞춘 레토르트 살균 온도 조건, 시간

설정 등 세밀한 연구가 뒷받침되었다. 2009년에는 업계 최초로 1,000평 규모의 센트럴키친(중앙 집중식 조리시설)을 도입하여 냉장 반찬류, 안주류 등 1인식 간편식 제품을 꾸준히 출시했다. 최근에는 간편식 한끼도 균형 잡힌 식사를 원하는 소비자를 위해 맛과 영양은 물론 다양한 메뉴를 갖춘 냉동 도시락 브랜드 '온더고'를 론칭했다. '온더고'는 출시에 앞서 국제식음료품평원에서 국제우수미각상을 수상하는 등 R&D의 맛 구현 능력을 최고로 발휘하였으며, 급속동결기술을 적용하여 개별 식재료의 영양과 식감을 모두 놓치지 않았다.

아워홈 냉동 도시락 브랜드 '온더고'

고령친화 맞춤 제품을 시작으로 헬스케어까지

아워홈 R&D는 2017년 국내 처음으로 효소 침투 방식 연화기술을 활용하여 육류, 떡, 견과류 등의 물성 조절에 성공해 3건의 특허를 출원했다. 이듬해 자사 프리미엄 식재 브랜드 '행복한맛남 케어플러스'를 통해 B2B 케어푸드 시장에 진출했고, 현재 전국 실버타운과 병원, 요양 복지시설 등에 B2B 형태 유통을 이어오고 있다. '행복한맛남 케어플러스' 부드러운 양념육 4종은 저작성과 소화 편의성, 맛, 영양까지 다각적으로 고려해 설계돼 고령자뿐 아니라 어린이, 환자, 부드러운 음식을 선호하는 일반인이 편하게 즐길 수 있다. 이를 시작으로 연화 생선조림 2종 등을 연이어 출시하며 B2B 시장서 노하우를 축적하여 2020년에는 연화 간편식 2종을 B2C 시장에 출시하였다. 2022년에는 '케어플러스'의 연화식 양념육 3종이 농림축산식품부와 해양수산부로부터 고령친화우수식품으로 지정되어, 업계 최고 수준이라 자부하는 연화기술 등 관련 기술력을 바탕으로 케어푸드 시장을 선도하고 있다.

최근 R&D에서는 아워홈 급식 고객을 대상으로 효율적인 식단 관리를 통한 건강 증진을 위하여 건강식에 대한 기준과 지침을 마련하고, 전문인력이 대거 참여해 영양 성분 분석을 바탕으로 대사증후군 관리에 적합한 식단을 구성했다. 이러한 데이터를 바탕으로 기업 고객(구내식당)을 위한 디지털 헬스케어 및 케어푸드 사업 확대에 역량을 모으고 있다.

고령자를 대상으로 한 연화식 저작능력 테스트 모습과 아워홈 연화식으로 차린 한상 차림

K-Flavor로 사로잡은 전 세계인의 입맛

지난 2010년 아워홈 R&D는 Flavor 연구 조직을 신설하여 한식 고유의 맛 성분 분석, 요리 풍미 연구, 향미 소재 연구를 시작했으며, 5여년간의 연구 끝에 세계인이 선호하는 양념 고기의 숯불구이 풍미를 100% 천연 원재료로 재현할 수 있게 되었으며(특허 등록 101478215, 101381723), 천연 Flavor의 특성상 휘발성이 강하여 이를 보완하기 위해 독자 기술로 완성한 Encapsulation 공법으로 열안정성을 확보하였다(특허 등록 101487170). 이후 이를 소재화하여 다수의 라면, 육가공, HMR 상품에 사용돼 국내 불맛 트렌드를 이끌었다. 최근에는 K푸드 천연 향미 소재 개발에 돌입하여 K푸드의 육식과 매운맛 요리 관련 향미 특성을 규명하고자 한다. 삼겹살, 육개장 등 K푸드 육식 메뉴와 매운 요리 맛을 구현할 수 있는 향미 소재를 개발하고, 아워홈만의 제조 인프라를 활용해 생산 및 상용화하여 전 세계에 K푸드의 맛을 알리기 위해 끊임없이 도전하고 있다.

아워홈 품질보증센터 운영

품질보증센터는 2005년 업계 최초로 KOLAS로부터 국제공인시험기관으로 인정받아 대내외적으로 시험 및 분석 능력의 제고와 기술적인 신뢰성을 보장 받게 되었다. 또한 2021년에는 식품의약품안전처로부터 방사능 시험 · 검사기관으로 지정받았고 연이어 단체급식, 식재 업계 최초로 국립농산물품질관리원으로부터 농산물 안전성검사기관 인증을 받았다. 이로써 공인된 식품 방사능 수치 검사는 물론, 농산물 내 잔류농약, 중금속 등 검사를 실시해 고객들에게 안전한 식품을 제공할 수 있게 되었다. 이 밖에도 축산물 시험검사, 쌀/현미 검정, 노로바이러스 검사 등 안전한 먹거리 공급을 위한 철저한 안전성 검증체계를 구축하고 있다. 또한, 이러한 검증 체계 외에도 식품안전시스템 인증 확보를 위한 다양한 노력도 기울이고 있다. HACCP(위해요소중점관리기준), FSSC22000(식품안전시스템 인증), 할랄 인증, GAP(농산물 우수관리 제도) 등 글로벌 식품 안전 시스템 인증을 통해 식품 안전 경쟁력을 확보하고 있다. HACCP 인증의 경우, 당사 제조 인프라 100% 인증 구축을 달성해 국제적 공신력과 신뢰성을 확보했다. 이는 엄격한 자체 기준에 의해 수립된 진단 리스트에 따라 식품 및 시설 품질 · 위생 · 안전 관리를 바탕으로 하였다.

아워홈 R&D의 인증서 및 품질 INFRA

이러한 연구 활동들을 바탕으로 구매 공급사 및 고객사와 해당 리스트를 공유하여 취급하는 물량 및 시설 전반에 걸쳐 '위생안전사고 제로'를 목표로 하여 특히 업계 최고의 안전성 검사 역량을 활용해 자사 제품 및 구매 식재료 안정성 확보는 물론, 국내 안전 먹거리 공급체계 강화에 집중하고 있다. 최근에는 코로나19로 인해 비대면 식품안전평가체계를 구축해 원격으로 위생 검증을 지속하고 있으며, 전 임직원이 식품안전을 체질화 할 수 있도록 온라인 강의 콘텐츠를 자체 개발해 교육하고 있다.

세계가 주목하는 아워홈

아워홈은 2004년 중국 식품 법인 설립을 시작으로 2021년에는 폴란드 법인을 설립하고, 미국 공공기관 구내식당을 수주하는 등 해외 시장 공략을 위한 공격적인 행보를 이어가고 있다. 이에 발맞춰 R&D는 미국 현지의 입맛에 맞춘 불고기 제품 개발 등 현지화된 맛과 컨셉트가 도입된 제품들을 집중적으로 개발하고 있으며, 최근 환경 문제로 이슈가 되고 있고 해외 수요가 높은 식물성 대체육 개발에도 박차를 가하고 있다. 한국의 문화가 전 세계에 자리잡고 인정받고 있는 지금, 한국의 식음 문화에 있어서도 수십 년간 국내에서 쌓아온 단체 급식 노하우와 B2C 및 B2B 제품 개발 능력, 글로벌 수준의 식품 품질 안전 시스템을 바탕으로 세계인의 입맛을 사로잡을 K-Food의 확대에 아워홈 R&D가 앞장서고자 한다.