

:: 회사 소개서 ::

셰프들의 맛있는 식탁

플레이팅과 행복한 만남, 기대하셔도 좋습니다

Plating

플레이팅 코퍼레이션

대표이사

장경욱

직원 수

55명: 동종업계 최다 전문인력 보유

키친

논현, 성수 2개 지역 센트럴 키친 운영

사업영역

오피스 케이터링 사업(구독형 구내 식당)

이벤트 기획 및 대행 사업

식품 제조 사업

외식 사업

본사

서울 강남구 학동로4길 15, 2층

최정상 셰프들의 레시피로
최고의 맛을 전달하기 위해
오늘도 플레이팅의 임직원들의
노력은 계속 됩니다.

플레이팅 사업영역 Business Area



국내 복지 서비스 문화의 리더, Office Catering 사업
도심형 센트럴 키친과 1,000여 개의 대량 조리 레시피

맛있는 이벤트의 모든 것, Total Event Service 사업
이벤트 및 행사 300여 회 이상으로 쌓인 노하우

정성 가득 든든한 한끼, 식품 제조 사업
국내 대형 편의점 납품 예정('25년 2월 예정)

Special Food
Catering
Service

Concession &
Hospitality

Food
Manufacturing

Total Food
Solution



WHY PLATING?

WHY PLATING?

플레이팅과 함께 하면 다릅니다



업계 최초 구독/케이터링 전문 R&D센터 운영

다년간 쌓인 운영 Know-How

- 국내 최초 점심 구독 서비스 시장 개척
- 건강한 식단과 고객 중심 서비스 축척

다년간 검증된 대량조리 레시피

- 1,000여 개 이상 다양한 레시피 보유
- 미슐랭 3스타 레스토랑 및 국내외 유명 호텔 출신 셰프들이 참여

도심형 센트럴 키친 전 키친 직영 운영

- 수도권 내 키친(성수점, 논현점) 직접 조리
- 고객사로 가장 빠른 시간 안에 배송

WHY PLATING?

플레이팅과 함께 하면 좋습니다



고객 소통 중심의 CX팀 운영으로 빠른 피드백



Plating

점심 구독 서비스

Office Catering Delivery Service

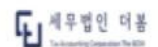


대기업/중견기업/스타트업/병원 등 업계 最高·最多 고객사 유치 및 서비스 제공 (*2023년 기준)

오피스 케이터링 고객사

60여개

오피스 케이터링
업계 1위



찾아가는 직장인 점심식사로 회사와 임직원 모두를 위한 서비스를 만들었습니다.



셰프의 레시피를 매일매일

메뉴 고민없이 셰프들의 레시피로
매일매일 맛있고 건강한 식사



ONE STOP으로 해결하는 식사복지

인사복지 담당자의 스트레스 해결
음식 세팅부터 정산까지 한번에 해결하는 통합 서비스



기다리지 않는 점심식사

매일매일 정시 도착
뒷정리까지 완벽한 서비스 제공



대량조리에 최적화된 약 1,000여 개의 셰프 레시피로 2개월 간 겹치지 않는 메뉴 제공

	월	화	수	목	금
<p>→ 점심 식단 A</p> <p>레시피 DB</p> <p>대량조리에 최적화된 1,000여가지 레시피</p>	<p>추파미삼겹 숙취 떡볶이 황태미역국 매콤냉나물우침 닭가슴살감자조림 우엉잡채 에그사라다 배추김치</p>	<p>유산술닭밥 떡볶이 곡수수프 고추장채(맛탕) 대명식김치 배추김치</p>	<p>로스트 데리아끼치킨 오븐노마이야끼 떡볶이 감자계란국 무나물 가쓰오부시계란찜 대파제고기볶음 안근김치 배추김치</p>	<p>안양식 바싹불고기 코다리김치 보리밥 된장찌개 콩나물생채 편이떡조림 도토리묵김치볶음 두부달걀 배추김치 과일</p>	<p>매콤오븐닭구이 간장새우탕 떡볶이 홍콩미역국 알갱이된장계란우침 매운감자조림 마디드레싱 도토리묵우침 배추김치</p>
<p>→ 점심 식단 B</p>	<p>데리아끼 소고기볶음 오징어면 타코타르스스 수수밥 부네찌개 우유조림 방울나물우침 말치근대류유음 드레싱버섯볶음 배추김치</p>	<p>삼겹살케일볶음 공채김치볶음 떡볶이 콩나물국 떡갈콩 간사래기우침 무나물 갯잎진 배추김치</p>	<p>유자떡갈비구이 카레라이스 떡볶이 미소된장국 고구마조림 에그사라다 시금치우침 마늘콩우침 배추김치</p>	<p>라조기 물고기떡볶이 떡볶이 고추장찌개 이국볶음 오예도리자초우침 매콤우침 크래머버섯볶음 떡볶이</p>	<p>갈비탕 삼백지 오예고추 거자소스 과일</p>
<p>→ Grab & Go</p>	<p>참치메이컨 크로와상 카프레제샐러드 오징어우국 닭가슴살마쉬룸스프 단오떡짜리엔 마스베리요거트 퀘사디아브랜치 김치엔</p>	<p>팔라치즈 샌드위치 말사미스스프레드 부샤르드 스파이스소리조류음밥 미네스트로네 단오떡짜리엔 마스베리요거트</p>	<p>게살아이를리 샌드위치 멕시코산샐러드 대파채우담밥 포르차(버섯스프) 그레놀라 후르스무슬리요거트 김치엔</p>	<p>치즈메이컨 샌드위치 멕시코산샐러드 알몬버섯두부국 단짠국 그레놀라 치아씨드요거트 퀘사디아브랜치</p>	<p>비프타코 모피아람 단오떡짜리엔 베어컨음부소밥 터무컨리스크 오예초코 상계원요거트</p>

*실제 메뉴 구성표 예시



*실제 고객사 서비스 제공 사진 및 플레이팅 내부 메뉴 연구 사진

이벤트 케이터링

Total Event Catering Service

Plating

플레이팅 Food Service 노하우를 집약하여
이벤트 케이터링의 A-Z를 모두 책임지겠습니다.

대관 업무

케이터링

행사 진행

이벤트 케이터링 Total A-Z service

- 글로벌 기업, 국내 대기업 및 관공서 등 행사 주최에 맞는 다양한 서비스 프로그램·레퍼런스 보유
- 행사의 기획부터 진행까지 모든 솔루션 제공



공간대여



케이터링



다양한 콘텐츠



Lounge/DJ



셰프가 직접 조리한 위생적이고 다양한 메뉴를 온도별 별도 포장·배송하여 제공합니다.



Mediterranean salad



Caprese &
Jack Cheese Skewers



Mushroom Japchae



Beef Pilaf



Toowoomba
Cream Gnocchi



Subid Blade Steak W
Demi-Glace Sauce



Korean style beef rib stew



Onion Creamy Chicken



Truffle Mushroom Stew



Garlic flavor
Spinach Pumpkin terrine



Truffle-flavored Beef tartare



Vol-au-Vent filled
with Foie gras mousse



Smoked Paprika
Shrimp Tacos



Cranberry Arancini



Burgundy blossom Chocolate

Plating 최고의 자산은 다양한 경험으로 쌓인 행사 노하우입니다.



이벤트 케이터링 Team 주요 레퍼런스

- 2024 SM 엔터테인먼트 1분기 타운 홀 미팅 300명 행사 식음 운영
SM 아티스트 초청 만찬 행사 운영
- 2024 고향시꽃 박람회 RVIP 각국대사 초청 만찬 행사 진행
- 2023 원익그룹 송년 음악회 500명 리셉션 진행
- 2023 쿠퍼비전 송년회 진행 "압구정 우향우 라운지"
- 2022 Zara Korea 송년회 진행 "CLUB SOUND"
- 2022 Calvin Klein 식음 행사 및 송년회 총괄 운영
- 2019 넷플릭스 코리아 식음 카페 운영 및 식음 기획 진행
- 2019 젠지 코리아 이 스포츠팀 식음 카페 운영 진행
- 2018 Fc Seoul(Soccer team) Seoul World cup Stadium
식음 총괄 운영
- 2018 Director of "YUNA KIM" Ice Show catering service
- 2017 U-20 World Cup in Korea
(VIP Reception, Sky Box Catering, CAFÉ Operating)
FIFA 주관 20세 이하 월드컵
서울, 인천, 천안, 수원, 제주, 전북 VIP Catering 운영

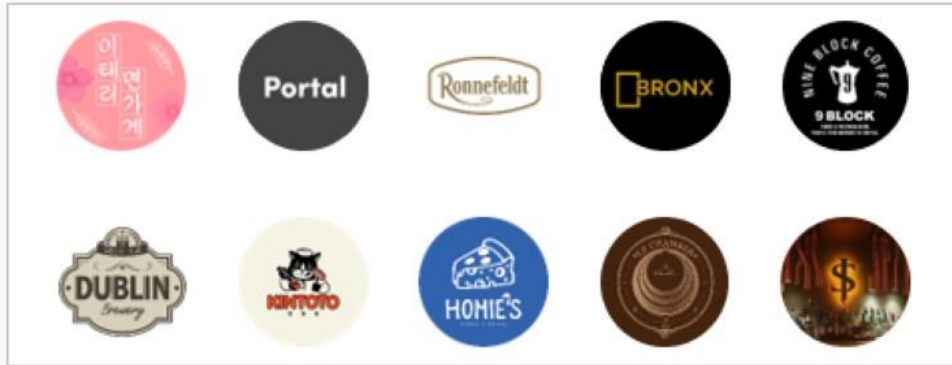


식품 제조

Food Manufacturing Service

B2B 대상 고객사 PB 제품 전문 생산

B2B 밀키트 공급 브랜드(*2023년 기준)



원팩형 냉동 밀키트 개발로 음식점 및 다양한 채널에 공급

- 셰프들의 1,000여 가지 레시피를 기반으로 B2B 제품 R&D 중
- Only 전자레인지 활용으로 조리 완료 가능한 제품 생산

- 유명 프랜차이즈
- 수제맥주·와인주점
- 몰트바
- 카페



*실제 가장 높은 순위의 판매 메뉴

*실제 제품 조리 방법



전자레인지 5분 30초 조리 완료 후 고객제공가능

맞춤형 PB제품 제조 프로세스



Needs 분석 - 개발방향 - 제품개발 - 유통 프로세스를 통해
변화하는 운영 환경을 반영한 실질적 운영 고도화

고객 Needs 분석

- 고객사 브랜드 시장조사
- 브랜드 운영 방향 파악
- 주요 고객/ 소비패턴 분석
- 주요 경쟁사 제품 파악

PB제품 개발 방향 설정

- PB제품 설정
- 레시피 차별화 방향
- 고객마케팅 방향
- 서비스 컨셉 설정
- 손익 추정 및 목표 매출 설정

R&D/제품 개발

- 컨셉 구현
- 메뉴 운영 방향 맞춤형 제품
- 서비스 전략 구현
- 유통 시 용이하도록 개발

생산-유통 프로세스 확립

- 제품 별 생산 일정 설정
- 제품에 맞는 유통구조 확립
- 맞춤형 유통망으로 제품 전달

실제 맞춤형 PB제품 생산 예시_킨토토

킨토토 브랜드_전용 소스 개발 및 생산·유통 의뢰(*2022년)

***킨토토**

- 아우어베이커리, 나이스웨더 등으로 유명한 CNP 출신의 젊은 창업가가 만든 마제소바 브랜드
- 현재 전국 14개 매장 운영 중



***고객사의 실제 타 제조공장과 소통 내용**

- 🏢 A공장 "물량이 저희 MOQ에 맞지 않아요"
- 🏢 B공장 "기존 레시피에 사용되는 재료는 저희가 별도로 수급하는게 어려워요"
- 🏢 C공장 개발 역량 부족(2차례 시식 후 탈락)
- 🏢 D공장 "전국 물류망은 없고 소개는 가능해요"



플레이팅 제조의뢰

▼ 실제 제품 생산 소요 기간_전용 소스

첫 미팅부터 납품까지 약 1.5개월 소요





Thank you!

매일매일 맛있고 건강한 점심 식사
플레이팅이 함께 합니다

Plating

