

HYUNDAI GREEN FOOD

HYUNDAI GREEN FOOD
SUSTAINABILITY REPORT

현대그린푸드 지속가능경영보고서 2026



1. Introduction

2025 ESG Highlights	5
기업 소개(연혁/수상, 인증, 주요 재무성과)	6
사업 소개	9

2. ESG Management

ESG 경영 체계	21
이해관계자 참여	22

3. Environmental

넷제로 로드맵 2030	24
주요 추진 계획	25
환경 경영	29
친환경 활동	31

4. Social

인권 경영	33
임직원	35
고객 만족 경영	39
동반성장 활동	40
사회책임 경영	42
정보보호 및 개인정보보호	44
안전보건 경영	45

5. Governance

지배구조	48
윤리 경영	51

CONTENTS

INTRODUCTION

1

2025 ESG Highlights 5

기업 소개(연혁/수상, 인증, 주요 재무성과) 6

연혁

주요 수상 및 인증 내역

사업 소개 9

단체급식 사업

리테일 사업

외식 사업

건강식(그리팅)

식자재 유통

CK 상품/간편식

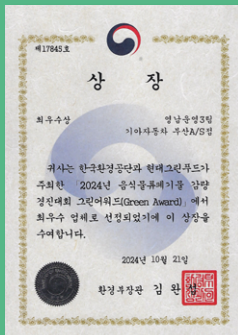


2025 ESG Highlights



제로 웨이스트 프로젝트로 환경부 장관상 수상

현대그린푸드는 한국환경공단과 협업하여 제로 웨이스트(Zero Waste) 프로젝트를 진행했습니다. 급식 사업장을 대상으로 음식물 폐기물 감량 경진대회를 열어 시상하고, 친환경 이벤트를 개최해 환경 보호에 대한 인식을 제고 했습니다. 이 결과, 프로젝트 기간 동안 400여 개 사업장에서 음식물 폐기물 약 10% 절감하는 효과를 거두었으며 환경부 장관상도 수상하였습니다.



가족친화인증기업 재선정

현대그린푸드가 성평등가족부 주관 '2025년 가족친화인증기업'에 재 선정되었습니다. 높은 육아휴직률과 복직률, 시간 단위 연차제도, 난임 지원 등 회사의 여러 가족 친화 프로그램이 긍정적으로 평가받았습니다. 앞으로도 현대그린푸드는 임직원의 일·가정 양립을 위해 노력하겠습니다.



한국기업지배구조원(KCGS) 6년 연속 ESG평가 A 등급 획득

현대그린푸드는 ESG 경영 목표 및 추진 방향을 수립하여, 기업의 성장과 사회적 가치 추구가 선순환하도록 고객과 사회가 요구하는 가치를 적극 수용하고 있습니다. 당사의 진정성 있는 노력에 따라, 높은 투명성과 전문성을 토대로 ESG 평가를 진행하는 한국기업지배구조원(KCGS)의 ESG 평가에서 6년 연속으로 환경, 사회, 지배구조 부문에서 평균 A등급을 획득하였습니다.



기업 소개



기업명	(주)현대그린푸드
사업분야	단체급식, 식자재 유통, 리테일, 외식, 건강식(그리팅)
대표이사	박홍진
매출	23,296억 원(2025년 연간)
본사 위치	경기도 용인시 수지구 문인로30

현대그린푸드는 1971년 법인 설립 이후 50여 년 동안 식품산업에서 많은 경험과 인프라를 쌓아온 종합식품 기업입니다. 안전하고 건강한 식자재를 합리적인 가격에 공급하는 구매 역량을 바탕으로 급식, 식자재 유통, 리테일, 외식 등 다양한 식품 사업을 운영하고 있습니다. 또한, 건강과 지속가능성이라는 비전 아래, 그 가치를 올바르게 전달할 수 있는 상품과 서비스를 개발하고 있습니다.

2025년
신용평가 등급

기업
신용평가

AAA

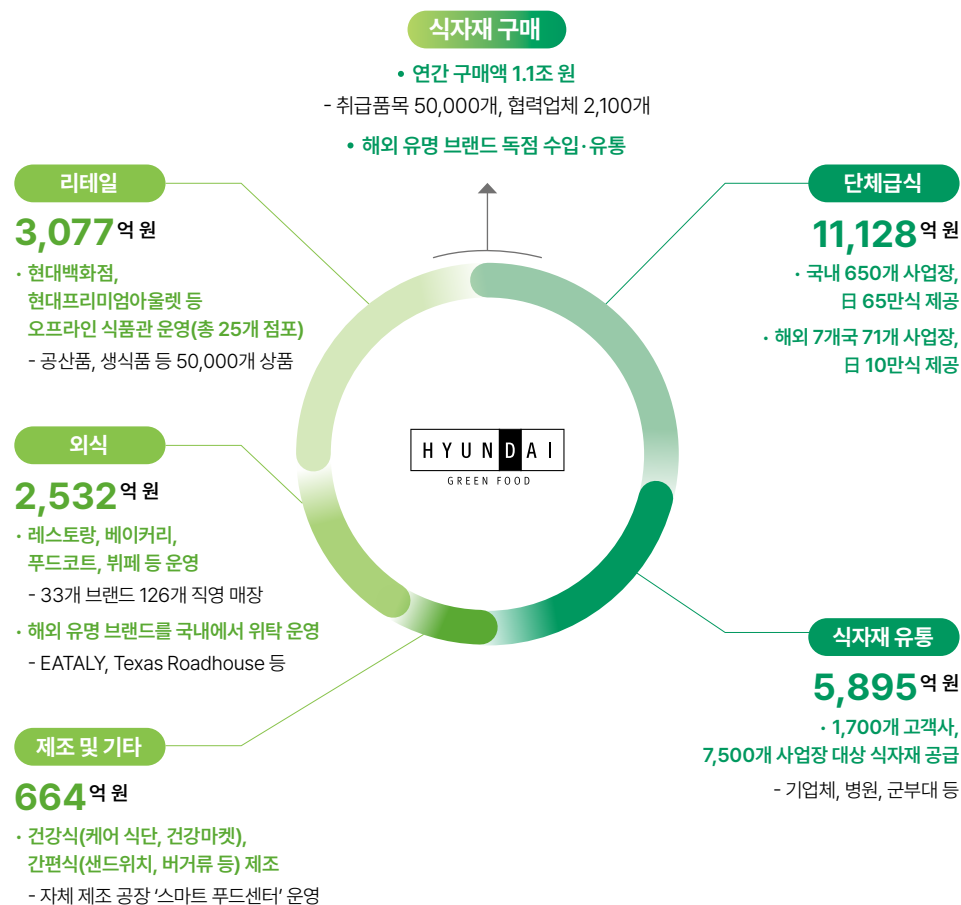
기업어음
신용평가

A1

2025년 사업영역별 매출 비중

B2C

B2B



연혁



주요 수상 및 인증 내역

수상



교육부

직업계고 직업교육 발전 및
산학협력 유공 장관 표창

2025.12



농림축산식품부

식품의식산업 발전 유공
대통령 표창 수상

2025.10

GOOD
DESIGN
KOREA

산업통상자원부 주최
우수디자인 선정

2024. 12



고용노동부

산재근로자 직장복귀
우수기업 장관 표창

2024. 1



환경부

탄소중립 경진대회
최우수상환경부 장관 표창

2023. 12

대한민국 국방부
Ministry of National Defense

국군장병 채용 우수기업
국방부 장관 표창

2023. 12



중소벤처기업부

생계형 적합업종
상생 노력 우수기업
중소벤처기업부 장관 표창

2023. 11



환경부

친환경 축산대상
농림축산식품부 장관 표창

2023. 10



고용노동부

일자리창출
대통령 표창

2023. 9



건강친화기업 우수기업
보건복지부 장관 표창

2022. 12



식품의약품안전처

건강위해가능 영양성분
저감관리 표창

2022. 12



고용노동부

장애인 고용 촉진
유공자 국무총리 포상

2022. 4 / 2018. 4

인증



한국장애인고용공단

장애인고용
우수사업주 인증
2024. 10 / 2021. 10 /
2018. 9

정보보호
관리체계 인증

2024. 8

식품안전경영시스템
ISO22000 인증

2024. 5



식품의약품안전처

스마트푸드센터
'스마트 HACCP'
인증
2023. 10

정보보호 및
개인정보보호
관리체계 인증

2023. 9



건강친화기업
인증
2025.12



여성가족부 가족친화
우수기업 선정
2025.12



날씨경영 우수기업

날씨경영
우수기업 인증
2022. 11



ISO 45001:2018

안전보건경영시스템
ISO45001 인증
2025.08



ISO 14001

환경경영시스템
ISO14001 인증
2025.10



K-RE100
가입
2022. 5



과학기술정보통신부

안전관리
우수연구실 인증
2022. 10

KSA
한국표준협회

품질경영시스템
ISO9001 인증
2023.04

UN GRP 인증
AAA 등급 획득

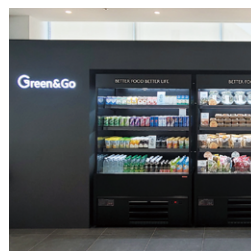
2020. 5

단체급식 사업

국내 급식 사업

풍부한 메뉴

전문 영양사와 셰프들이 오랜 경험으로 축적한 1만 개의 레시피를 활용하여 병원, 오피스, 산업체 등 고객사 특성에 따른 맞춤 메뉴를 제공하고 있습니다. 고객의 건강한 식습관을 위한 <삼삼한 건강식>, 탄소 배출량이 높은 육류를 대신하여 식물성 단백질과 대체육 등을 활용한 <저탄소 식단>, 인기 외식 브랜드를 사내 급식으로 즐길 수 있는 <외식 콜라보 메뉴>, 영양성분 및 고객의 섭취 선호도를 최대한 고려하여 프로틴 팩, 베이커리 팩, 샐러드 팩, 피크닉 팩 등 다양한 콘셉트의 <Green&Go 간편식> 등이 있습니다.



지속 가능 활동

현대그린푸드는 식품이 환경에 미치는 영향에 책임을 다하고, 고객들이 일상 속에서 환경을 보호할 수 있도록 다양한 지속 가능 활동을 추진하고 있습니다. 잔반 제로, 텀블러 사용, 계단 이용하기 등 친환경 활동 시 현금처럼 사용 가능한 포인트를 제공하는 '그리너리 포인트 프로그램'을 운영하고 있으며, 잔반제로 페스타 등 다양한 이벤트를 운영하여 고객의 친환경 활동 독려 및 인식개선에 이바지하고 있습니다.



사업장

721 개

해외 진출국

7 개국

하루 식수

75 만식

영양상담

현대그린푸드는 고객 및 임직원의 건강 관리를 위해 전문 연구원들이 자체 개발한 '그리팅 영양진단'과 생성형 인공지능(AI)을 결합한 영양상담 솔루션 '그리팅 X(Greeting X)'를 도입하였습니다. 그리팅 X를 활용하여 임직원과 고객의 건강상담을 진행하고, 개개인의 인적 사항, 건강 관심사, 식습관 및 각 식품군 섭취량 등에 맞춰 고객별 맞춤형 식사를 추천하고 식재료, 건강 개선 가이드를 제공합니다.



건강경영 프로그램

임직원의 건강관리를 위해 국민체육진흥공단과 협업하여 「건강경영 프로그램」을 운영하고 있습니다. 현대그린푸드의 영양상담 결과와 국민체육진흥공단에서 진단한 체력 데이터를 기반으로 참여자에게 맞춤형 건강 식단과 점심시간 운동교실·생활습관 코칭 솔루션을 제공하고 있습니다. 또한, 데일리 건강 정보 제공 및 미션 챌린지 운영을 통해, 고객이 쉽고 즐겁게 건강관리를 할 수 있도록 지원합니다. 한 달간 프로그램 진행 후 2차 체력 측정을 통해 건강 상태 개선을 확인하고, 목표 달성자에게 리워드를 제공하고 있습니다.



해외 급식 사업

중국 3개 법인(북경, 산둥, 상해)

| 29개 사업장 |

현대그린푸드는 2012년을 첫 시작으로 현재 중국 내 3개 법인에서 다양한 지역의 급식 사업장을 운영하고 있습니다. 한식은 물론 중국 지역 특화 메뉴와 수제 직화요리, 만두 코너 등 현지 고객이 선호하는 다양한 메뉴를 제공하고 있습니다. 또한, 중국 북경에서는 해외 사업장 중 유일하게 푸드 코트를 운영하여 고객에게 다양한 음식 선택지를 제공하여 더 많은 고객의 취향을 충족시키고자 노력하고 있습니다.



중동 4개국(UAE, 이라크, 사우디, 레바논)

| 21개 사업장 |

현대그린푸드는 UAE 아크부대 현장 급식 수주를 시작으로 2011년 업계 최초, 중동에 진출하였습니다. 더욱 다양한 국적의 고객 식사를 책임지는 만큼 서양식, 인도식, 필리핀식, 파키스탄식 등 각 종교와 및 음식 문화 특성에 맞춰 다양한 글로벌 메뉴를 제공하고 있습니다. 또한, 50°C 이상의 높은 온도와 모래바람이 많이 부는 현지 특성상 위생관리에 더욱 만전을 기하고 있습니다.



멕시코 1개 법인(멕시코)

| 17개 사업장 |

2016년, 현대그린푸드는 동종 업계 최초로 멕시코에 진출하여 로컬 메뉴부터 인지도가 높은 잔치국수, 갈비 등 한식까지 고퀄리티 메뉴 300여 종을 제공하고 있습니다. 또한, 현대그린푸드는 2023년 멕시코 정부로부터 현장의 위생과 시설 상태를 인정받아 식품안전 인증인 코프리스BC(COEPRIS BC) 인증을 취득하였습니다.



미국 1개 법인(조지아)

| 4개 사업장 |

현대그린푸드는 2021년 미국 조지아주에 법인을 설립하여 진출하였습니다. 수년간의 해외 급식 운영 노하우로 쌓인 현지식과 한식 레시피를 적극 활용하여 고객에게 제공하고 있습니다. 특히, 급식 문화가 친숙하지 않은 미국 문화를 고려해 현대그린푸드가 24시간 운영하는 매점에서 다양한 간편식을 판매하고 있습니다.



리테일 사업

온·오프라인 채널 운영

현대그린푸드는 전국 산지 네트워킹 및 지정 농장을 통해 최고의 품질을 바탕으로 현대백화점, 현대홈쇼핑 등의 온·오프라인 채널에 상품을 공급하고 있습니다. 또한, 현대백화점 아울렛 5개점의 프리미엄 슈퍼를 직영 운영하고, 200여 곳의 유통 업체에 고품질의 상품을 합리적인 가격으로 공급하고 있습니다.

■ 대표 채널

오프라인	현대백화점, 현대프리미엄아울렛 식품관
온라인	TV홈쇼핑, 더현대비 등

현대백화점 식품관 운영

현대그린푸드는 현대백화점 식품관 내 친환경 농산물 '산들내음', 국내 최고 수준의 축산물, 글로벌 소싱 상품 등 차별화된 상품을 운영하여 고객들에게 최상의 라이프 스타일을 제안합니다.



■ 친환경 농산물 브랜드 '산들내음'



■ 프리미엄 굴비



■ 국내 최고 수준의 축산물



■ 다양한 글로벌 상품 소싱

그리팅 스토어 운영

케어 푸드 전문 브랜드인 그리팅의 오프라인 매장 '그리팅 스토어'를 운영하고 있습니다. 그리팅 스토어에서는 전문 영양사가 항상 상주하며 자체 개발한 영양 설문을 통해 1:1 영양 상담을 진행하고 있습니다. 또한, 당뇨 식단 등의 케어 푸드와 건강 반찬류, 비건 상품, 건식식 등을 만날 수 있습니다.



■ 그리팅 스토어(현대백화점 판교점)

운영 아이템수

50,000 개

지정농장, 목장

30 개

세이프티 스코어

세이프티 스코어(Safety Score)는 식품의 영양소, 가공도, 첨가물 정보를 복합적으로 고려해 보다 안전한 상품을 제안하는 현대그린푸드만의 분석 시스템입니다. 세이프티 스코어는 현대백화점 식품관과 그리팅몰에 적용되고 있습니다.

점수 산출 요인

정확한 점수 산출을 위해 다음의 3가지 요소를 복합적으로 고려합니다.

■ 위해 가능 영양소

과잉 섭취 시 각종 대사질환을 일으킬 수 있어 주의가 필요한 나트륨, 당류, 포화지방, 트랜스지방의 함량을 고려합니다.

■ 가공도

식품 가공 정도에 따라 신체에 미치는 영향과 영양 손실을 고려해 가공도를 4단계로 구분하고 단계별로 점수를 차등 부여합니다.

■ 첨가물

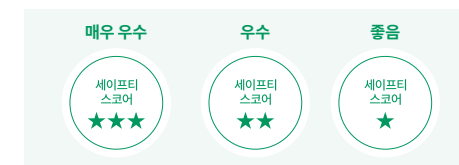
인체노출안전기준에 따라 첨가물을 분류하고, 첨가물의 종류와 섭취 시 복합 작용을 고려해 점수를 차등 부여합니다.



■ 다양한 글로벌 상품 소싱

점수 체계

- ✓ 위해 가능 영양소 함량이 적을수록
- ✓ 식품이 원물에 가까운 상태일수록
- ✓ 첨가물 개수가 적을수록 높은 점수를 받습니다.



* 세이프티 스코어는 80점 이상 상품에만 표기됩니다.

* 일부 상품은 세이프티 스코어 표기에서 제외됩니다.



■ 그리팅몰 앱 접속 화면

외식 사업

GLOBAL BRANDS



Eataly is Italy 이탈리



이탈리는 2007년 이탈리아 토리노에서 시작하여 이탈리아 전통 웰빙 식문화를 누구나 쉽게 접할 수 있는 식재료와 메뉴로 구성된 그로서란트 매장입니다.

현대백화점 판교점, 중동점
더현대 서울



Legendary Food, Legendary Service, 텍사스 로드하우스



1993년 미국 인디애나 주 클락스빌에서 시작한 텍사스 로드하우스는 신선한 빵, 스테이크, 서버들의 라인댄스와 컨트리 음악까지 즐길 수 있는 패밀리 레스토랑입니다.

현대프리미엄 아울렛 스페이스원, 김포점, 송도점
현대백화점 판교점, 중동점 | 더현대 대구
평택 캠프 험프리점, 잠실본점

브랜드 33 개	운영 매장 수 126 개	전문셰프 300 여명
--------------------	-------------------------	-----------------------

BAKERY & CAFE



신선하게 건강하게 정성스럽게 베즐리 VEZZLY

프리미엄급 재료로 매일 새벽 정성스럽게 빵을 구워내는 원칙을 약속하는 베즐리에서 프랑스 제법을 고수하는 바게트류, 시즌마다 트렌드를 반영한 신제품 등을 즐길 수 있습니다.

현대백화점 본점 외 9개점 | 더현대 서울, 대구
현대프리미엄아울렛 송도점, 대전점, 스페이스원



여유와 낭만이 있는 브런치 카페 로라스블랑 LAURUS BLANC



백색 월계수라는 의미의 로라스블랑은 모던&레트로의 클래식한 콘셉트와 High-end 서비스를 제공하고 있습니다. 프랑스의 과거를 향유할 수 있는 프리미엄 브런치와 디저트를 제공합니다.

더현대 서울

SELECT DINING



현대백화점 h_Kitchen 프리미엄 푸드코트, h키친

다양한 브랜드의 맛있고 건강한 음식을 합리적인 가격으로 만나볼 수 있는 현대백화점 프리미엄 푸드코트 에이치키친입니다.

현대백화점 판교점, 무역점 외 5개점
더현대 대구 | 현대아울렛 동대문점
현대프리미엄아울렛 김포점 외 1개점
커넥트현대 청주점



명인의 손맛을 담은 서울식 냉면, 한솔냉면

1985년 압구정 본점에서 시작한 35년 전통의 현대백화점 대표 냉면 브랜드입니다. 소고기 육수와 동치미 국물의 환상적 조합으로 부드럽고 쫄깃한 면발이 매력적인 냉면을 드실 수 있습니다.

현대백화점 본점 외 6개점
현대프리미엄아울렛 송도점
현대아울렛 가든파라다이스점, 대구점
AK플라자 수원점 외 1개점



바다가 키운 자연산 돌미역국 전문점 돌장각

바다가 키우고 해녀가 따서 바람과 햇볕이 말리다. 울진 동해바다에서 따온 자연산 돌 미역국 전문점 돌장각입니다.

현대백화점 신촌점, 미아점
현대프리미엄아울렛 스페이스원
AK플라자 수원점



400평 규모의 푸드트럭 스트리트, 22푸드트럭 피자

더현대 서울 지하 1층에 위치한 22푸드트럭 피아자는 대규모 푸드트럭 스트리트입니다. FUN & PHOTOGENIC! 이색적인 공간 구성과 맛있는 음식으로 푸드트럭 존의 에너지를 구현한 공간입니다.

더현대 서울



즉석에서 만드는 신선한 초밥, 본가스시

국제도시대회 국가대표 출신 조리 명인의 손길로 전국 산지에서 공수한 식재료로 가장 신선한 초밥을 즉석에서 만들어 제공하는 현대백화점 대표 일식 브랜드입니다.

현대백화점 본점 외 10개점
더현대 서울, 대구
현대아울렛 가든파라다이스점
현대프리미엄아울렛 송도점 외 2개점
갤러리아백화점 천안, 광교



차별화된 육수, 프리미엄 재료, 샤브카넌

현대백화점 압구정 본점, 판교점

진한 메밀 향이 가득한 건강한 맛의 발견, 소바카넌

현대백화점 중동점

DINING & WINE



Le Parc des Gastronomies ; 미식가의 정원, h레스토랑

감각적인 비주얼의 브런치 메뉴부터 고품격 코스 메뉴까지 경험할 수 있는 유러피안 다이닝 레스토랑입니다.

압구정 현대컬처파크(h'450)
아이파크몰 용산(h'Garden999)
현대백화점 판교점(h'541), 미아점(h'315)
현대프리미엄아울렛 송도점(h'123),
스페이스원(h'50), 김포점(h'654)



국내 최대 규모의 WINE WORKS 와인 복합 공간, 와인웍스

전 세계의 다양한 와인과 문화 콘텐츠를 즐길 수 있는 와인 복합 공간입니다. 엔트리 와인부터 내추럴 와인, 그리고 푸드 페어링 서비스까지 경험할 수 있습니다.

현대백화점 압구정 본점 외 2개점
더현대 서울, 대구



올데이 다이닝 h_Garden 뷔페 / 연회, h가든

호텔 출신 셰프들의 제철 식재료를 활용한 시즌 메뉴를 비롯하여 세계 각국의 다양한 뷔페 메뉴, 일품 요리를 품격 있는 서비스와 함께 제공하는 케이터링 브랜드입니다.

라마다호텔 대전 | 베스트웨스턴호텔 강남

건강식(그리팅)

건강식단 메뉴 수
287여 개

질환맞춤식단 메뉴 수
236여 개

헬린지식단 메뉴 수
38여 개

그리팅 원칙



믿을 수 있는 건강 먹거리

건강에 좋은 영양 식재료와
직접 개발한 5無*첨가 소스 사용

* 5無 : L-글루탐산나트륨, 카라멜색소,
아스파탐, 파라옥시안식향산, 착향료



매일 달라지는 메뉴로 지속가능한 건강 관리

자체 개발한 1,000여 개의
레시피로 매일 새로운 메뉴 제공

개인 일정에 맞춰
식단 배송일 선택 가능



철저한 품질관리와 안전하고 깨끗한 공정

국가 공인 검사기관에서
3단계 안전 테스트 진행

철저한 온도 관리를 통한
All Cold-Chain 시스템

맛과 영양을 높인 간소한 조리

- 지속가능한 건강 관리를 위해 매일 달라지는 메뉴
- 신선함을 위해 배송일 하루 전날 조리(일부 메뉴 예외)



믿고 먹을 수 있는 그리팅은 고객님의 삶이 더 나아지길 바랍니다

01

나를 위한 시간을 찾아드립니다

식사를 준비하는 시간을 아껴 보다 밀도
있는 하루를 만들 수 있도록 도와드립니다.

02

건강 관리 습관을 만들어드립니다

세이프티 스코어, 그리팅 인증 등 건강한
상품과 영양상담 등 그리팅만의 건강 특화
서비스를 제안합니다.

03

지속가능한 지구를 생각합니다

친환경 포장재 개발, 저탄소·무항생제
식재료 사용 등 환경과 사회를 위해 책임을
다합니다.

스마트푸드센터

- 19개 HACCP 인증 취득 시설에서 안전하게 그리팅 상품 생산
- 국내 최초 포화증기 조리기(연화식) 도입 등
최상의 맛과 품질을 위한 최신식 제조 설비 보유



개인 맞춤 식단

건강관리의 목적(일상·질환)과 필요(장·단기)에 따라 개인의 건강에 맞춘 15가지 식사요법을 제안합니다.

건강 식단

• 건강한 일상을 지킬 수 있도록 개발한 건강식

저당식단

당 함량을 낮추면서도 탄수화물, 단백질, 지방 등 필수 영양소를 섭취할 수 있도록 설계한 식단

칼로리식단

한 끼 350kcal 내외로 통곡물과 채소, 동·식물성 단백질의 비율을 1:1:1로 균형있게 맞춘 식단

저속식단

세계에서 100세 이상 장수 인구가 가장 많은 블루존 사람들의 공통적인 식습관을 반영한 테마식단

단백질식단

한 끼 평균 단백질 20g 이상을 포함한 전골, 국/찌개, 술밥 등 다양한 형태의 식단

시니어식단

고령자 맞춤 영양설계로 먹기 편한 부드러운 단백질로 이뤄진 식단

마이그리팅식단

저당·저속·칼로리식단 중 원하는 메뉴만 골라 직접 구성하는 나만의 식단



▪ 단백질식단
일본식 돼지고기 덮밥 세트



▪ 시니어식단
황태 순두부 덮밥 소스 세트

질환 맞춤 식단

• 식품의약품안전처에서 고시한 특수의료용도식품 기준에 맞춰 개발한 환자식

당뇨식단

당뇨 환자의 식사 관리를 돕기 위해 개발된 특수의료 용도 식단 (국내 최다 메뉴 보유)

고혈압식단

혈압 관리가 필요한 분들을 위한 맞춤형 한 끼 식사

암환자식단

수술 후 빠른 회복에 도움을 주는 암환자용 식단 (국내 최초 암환자식단 출시)

신장질환식단 투석/비투석

전문적인 영양 관리가 필요한 신장 질환자를 위한 식단



▪ 당뇨식단
낙지 연포탕



▪ 암환자식단
돼지고기 배추찜 세트

챌린지 식단(단기적 식이요법)

뷰티핏

한 끼 300kcal 내외로 가볍지만 식이섬유가 풍부한 통곡물과 단백질로 포만감과 영양 밸런스를 채운 식단

저당플랜

한 끼 100g 기준 당류 5g 미만으로 당 함량을 낮춰, 평소 당 섭취 조절이 필요한 분들이 부담 없이 즐기 좋은 저당 식단

프로틴업

한 끼 단백질 27g(1일 영양 성분 기준치의 약 50%) 이상을 함유해 체력 관리에 도움을 주는 고영양 식단

당뇨식단

알룰로스나 올리고당으로 당 함량을 낮춰, 당뇨 환자도 부담 없이 즐길 수 있는 간편 당뇨 식단

저속도시락

한 끼 평균 식이섬유 12g, 단백질 21g을 균형 있게 담고, 100g당 당류를 1.6g 미만으로 조절한 저속 식단



▪ 뷰티핏
제주 모자반 크림 리소토



▪ 저속도시락
토마토 두부 라구 덮밥

식단 임상 연구

현대그린푸드 그리팅 식단은 다양한 임상 연구를 통해 그 효과와 전문성을 입증하였습니다.

임상연구(완료)

저당 식단 임상



2019

배달형 당뇨 도시락 섭취 후
제2형 당뇨병 환자의 혈당 개선 효과 검증

칼로리 식단 임상



2019

비만 대상자의 그리팅 저칼로리식 제공 전후
'체지방' 및 '혈중 바이오마커' 추적 관찰 및 효과 검증

장수마을·칼로리·프로틴업 임상



2021

다량영양소 섭취 비율을 조정한 건강 식단
섭취에 따른 '장내미생물총'과 '대사변화' 연구

고령친화식품(소프트프로틴) 임상



2022

노인성 연하장애 환자 대상
경도조절 시니어 고단백 식사의 효용성 검증

2022

노인 영양결핍 환자 대상
고령친화식품의 효용성 검증

당뇨 식단 임상



2022

저당 식사 섭취에 따른
혈당 변화량의 분석과
이를 통한 당뇨 예방 및 관리 프로그램의
효능 평가 연구

연화식 관련 연구



2022

중장년층 연하장애 환자의 식생활과
식품 선택 속성, 영양 상태 및
우울감에 대한 SCI 논문

식단 관련 연구



2023

열량구성비를 달리한 식단을 제공
했을 때 마이크로바이옴 변화에
대한 논문

연화식 관련 연구



2023

새로 개발한 케어 푸드가
연하장애노인의 악력 강화에 미치는
영향에 대한 SCI 논문

식단 관련 연구



2024

만성콩팥병 환자에서 메디컬 푸드의
유효성 및 안전성을 평가하기 위한
임상시험

칼로리 식단, 당뇨 식단 임상



2024

한국식 저칼로리 식이요법을 통한
제2형 당뇨병 관련 연구: 단일 센터
파일럿 연구

임상연구(진행)

암식단 임상



2022~

소화기암 수술을 받은 환자의 영양 관련
요구도 파악 및 영양중재의 효과 분석

식단 관련 연구



2025~

한국 성인 비만 환자에서 칼로리 제한이
당뇨병 완화에 미치는 영향

연화식 관련 연구



2025~

발치 후 임시의치 제작 환자의
연화식 효용성 연구

건강마켓(단품)

건강 반찬, 국·찌개, 영양밥·죽, 연화식, 샐러드·샌드위치 등 400여 종의 간편 건강식 HMR과 밀키트 등을 선보입니다.

신선한 제철 식재료와 첨가물을 최소화한 양념으로 만드는 **건강 반찬**



▪ 호박엿 & 우렁쌈장 소스



▪ 홍시 소불고기



▪ 마라상귀

100% 국내산 쌀과 신선한 제철 원물로 재료 본연의 맛을 내는 **술밥/죽**



▪ 소고기야채죽



▪ 비빔나물 술밥



▪ 전복 내장 술밥 & 팥이 톳 조림

천연 육수, 천연 양념을 사용해 직접 끓여 만드는 **국·찌개 요리**



▪ 한우우거지탕



▪ 전주식 콩나물 국밥



▪ 불낙전골

간편하고 영양가 있는 한 끼를 위한 **샐러드와 샌드위치**



▪ 멕시칸풍 타코 샐러드



▪ 부드러운 닭가슴살 콕 샐러드



▪ 크랜베리 & 치킨 샌드위치

생애 주기 별 취향과 목적을 반영한 **키즈, 시니어 메뉴**



▪ 키즈_한우 볶음밥 키트



▪ 시니어_황태 순두부 소스



▪ 시니어_데리야끼 고등어구이

유명 셰프의 노하우를 담은 요리와 전국 유명 맛집 상품을 우리 집에서 즐기는 **HMR 상품**



▪ 모두의 맛집_카레시 수프카레



▪ 모두의 맛집_오세득 소고기 가지 술밥



▪ 원테이블_홍미단떡볶이

식자재 유통

경쟁력 있는 가격, 다양한 상품 공급

현대그린푸드는 급식 사업장을 비롯하여 외식, 유통 등 식자재를 필요로 하는 다양한 고객사를 대상으로 우수한 식재료를 합리적인 가격에 공급하고 있습니다. 계약 재배, 비축 구매, 전문 협력사 Co-Work 등을 통해 최고의 품질의 상품을 제공합니다. 공산품 20,000품목, 농산물 3,500품목 등 총 5만여 품목을 매일 1,500여 개 고객사에 상품을 공급하고 있습니다.

축산물

국내산 한우, 돈육, 호주산 육우 등
직거래 및 직수입을 통한
가격 경쟁력 확보



수산물

어획기 산지 비축 구매를 통한
가격 경쟁력 확보



공산품

제조사 직거래 및
자체 물류센터를 통한
원가 경쟁력 확보



고객사

1,700 개

사업장

7,500 개

상품 공급수

5 만 품목

안전한 상품 공급

좋은 상품을 고객들에게 제공하는 것은 현대그린푸드의 약속이자 신념입니다. 현대그린푸드가 직접 운영 및 관리하는 HACCP 인증 가공센터에서 식재료를 가공하고, 모든 배송 차량에 GPS와 온도 추적 장치를 설치하여 유통 전 과정을 빈틈없이 관리하고 있습니다.

현대그린푸드 가공센터 3개 HACCP 인증 취득



차별화된 물류 시스템

창고관리 시스템(WMS)과 운송관리 시스템(TMS) 구축을 통한 전문적이고 차별화된 물류 시스템을 통해 좋은 재료를 더 빠르고 신선하게 제공합니다.



식자재 품질관리 프로세스

처음 식재료 선택에서 식탁에 오르기까지 식품의 안전을 위해서는 어떤 것도 소홀히 할 수 없습니다. 현대그린푸드는 철저한 식품안전 시스템을 통해 안전의 약속을 지키고자 합니다.



CK 상품 / 간편식

CK 상품, H'_COOK



CK 상품은 단체급식 및 당사 외식 사업장에서 사용되는 반찬류, 국, 탕 등을 대량으로 조리한 상품입니다. 표준 레시피로 제작한 다양한 CK 상품을 해당 사업장에서 활용하여 사업장 간 급식 품질의 격차를 줄이고 일관된 맛을 실현하고 있습니다. 또한, 일괄 조리 방식에 따라 음식물 간 교차오염, 이물 사고 등을 예방하여 식품안전과 위생 관리 효율을 높이고 있습니다.



▪ 돈육 간장 불고기



▪ 황태 해장국



▪ 매운 찜닭



▪ 닭살 간장 볶음

CK 상품
206종

간편식
208종

간편식, I LIKE EAT



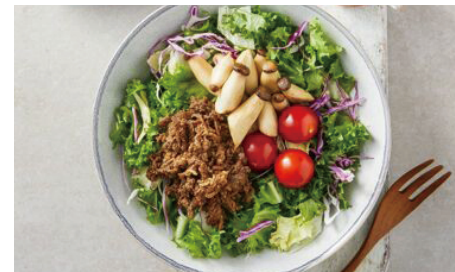
현대그린푸드는 누구나 바쁜 하루 중에도 언제 어디서나 맛있고 건강한 한 끼를 먹을 수 있도록 고객 선호도와 영양 성분을 고려해 다양한 메뉴의 간편식을 제조하고 있습니다.



▪ 견과 치킨 치아바타



▪ 짜장 & 잡채 컵밥



▪ 소불고기 버섯샐러드



▪ 오리엔탈 치킨 웜 샐러드

ESG MANAGEMENT

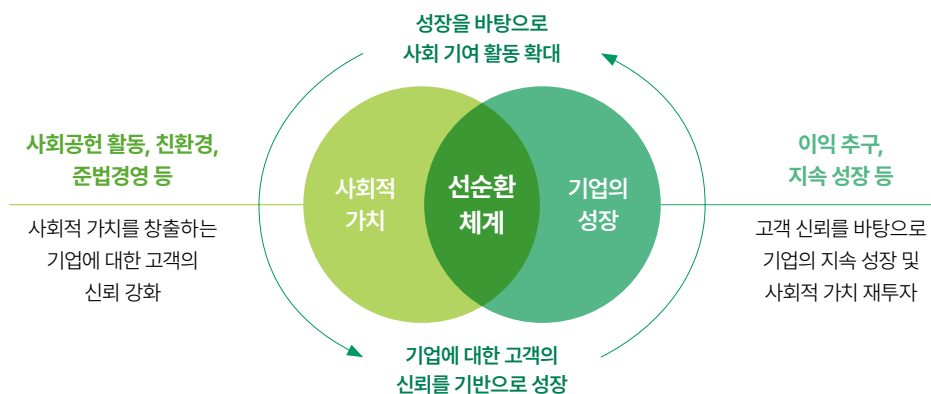
ESG 경영 체계 21

이해관계자 참여 22



ESG 경영 체계

ESG 경영 목표

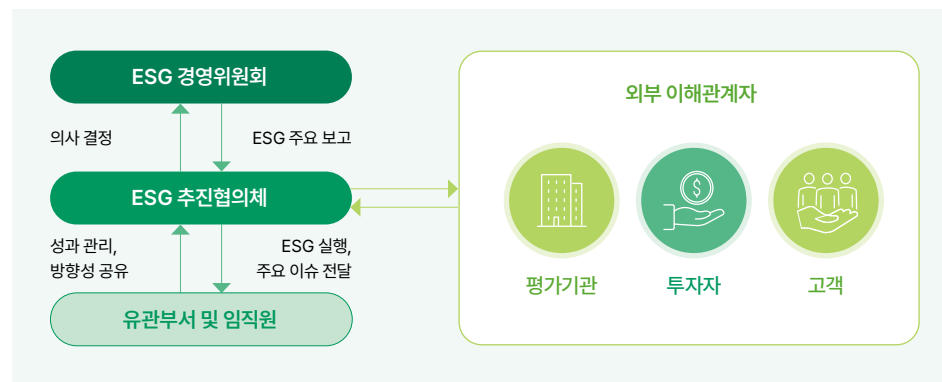


ESG 추진 방향



ESG 추진 조직

현대그린푸드는 2021년 이사회 내 ESG 경영위원회를 신설하고 산하의 실무협의체를 중심으로 ESG 관련 주요 전략을 결정하고 부문별 ESG 경영 실천을 통해 지속가능한 성장을 추진하고 있습니다. ESG 경영위원회는 정기적으로 ESG 경영과 관련된 회사의 주요 사항을 점검하고 이를 최고 의사결정 기구인 이사회에 보고하며, 이사회는 관련 안건을 승인하여 ESG 경영을 감독하고 있습니다. ESG 추진협의체는 정기적인 회의를 통해 ESG 관련 어젠다를 발굴 및 점검하고 ESG 경영위원회를 보좌하는 역할을 담당하고 있습니다.



ESG 평가 결과(2025년)

■ 6년 연속 A등급 유지 중



종합등급



환경



사회



지배구조

이해관계자 참여

이해관계자 커뮤니케이션

현대그린푸드는 경영활동 전반에서 직·간접적인 영향을 미치는 고객, 임직원, 협력사, 지역사회, 정부·유관기관, 주주·투자자를 주요 이해관계자 그룹으로 구분하고, 이해관계자 그룹별 소통 채널을 운영하여 관심 사항 등을 지속적으로 파악하고 있습니다. 주요 이슈에 대한 대응 계획과 이행 현황은 앞으로도 지속가능경영보고서를 통해 투명하게 공유할 계획입니다.



ENVIRONMENTAL

넷제로 로드맵 2030 24

주요 추진 계획 25

환경 경영 29

친환경 활동 31



넷제로 로드맵 2030

* 2020년 스마트푸드센터 준공 및 기존 / 신규 사업 확장에 따라
향후 탄소 배출량이 지속 증가할 것으로 예상되나,
다양한 노력을 통해 2030년 매출 1억원당 탄소배출량을
2020년 대비 ▲40% 절감 목표

주요 전략

에너지 사용량 절감

- 태양광 패널 설치 확대
 - 본사 태양광 발전설비 설치
- 물류 / 영업차량
무공해차 도입
 - 전기 / 수소차로 전환

폐기물 발생 절감

- 음식물 처리기 도입 확대
 - 급식 사업장 내 친환경
음식물 처리기 도입 확대
- 제로 웨이스트 캠페인 지속
 - 잔반제로 그리너리 포인트
고객 참여 확대

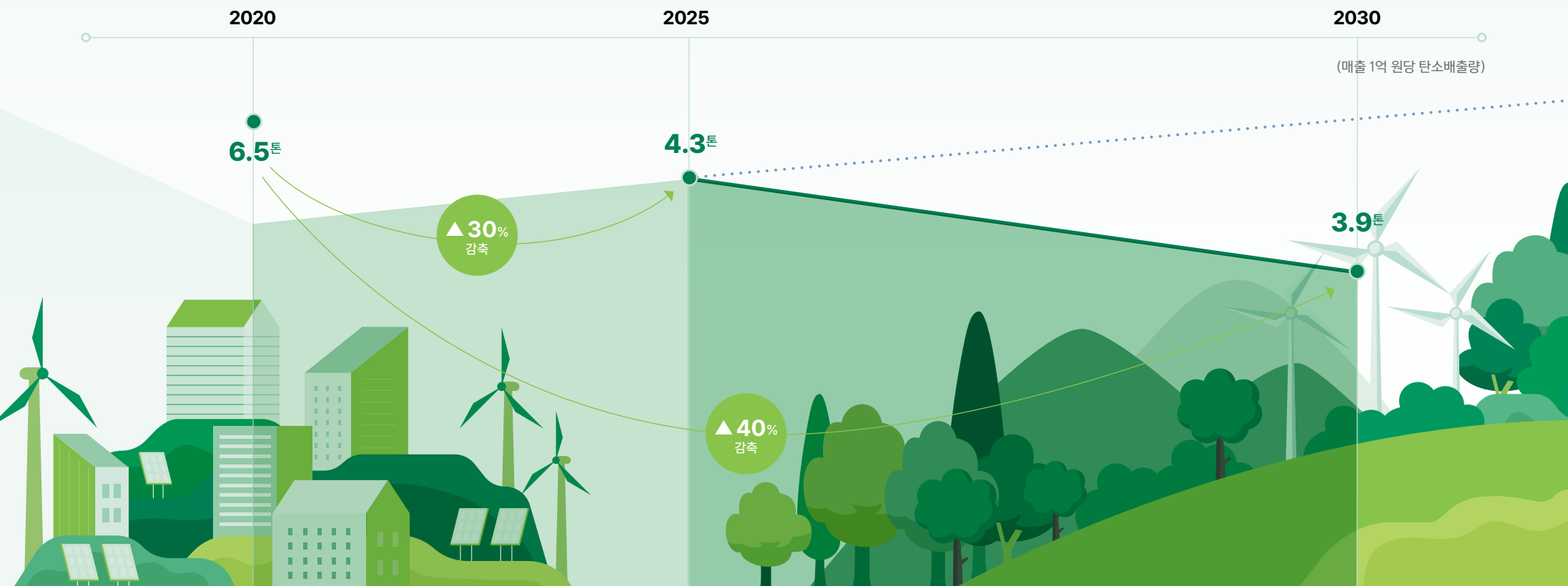
건강한 식문화 확대

- 저탄소 메뉴 제공 확대
 - 저탄소 메뉴 다양화
 - 저탄소 식재료 사용
- 지속가능 상품 소싱 확대
 - 친환경 인증상품, 푸드리퍼브
활동

친환경 소재 확대

- 친환경 소재 사용 확대
 - 간편식 / 카페 용기를
생분해 펄프 / PLA 소재로 대체
- 친환경 포장재 도입
 - 그리팅 FSC 인증 완충재 사용

— Path to zero emissions
..... Business as usual

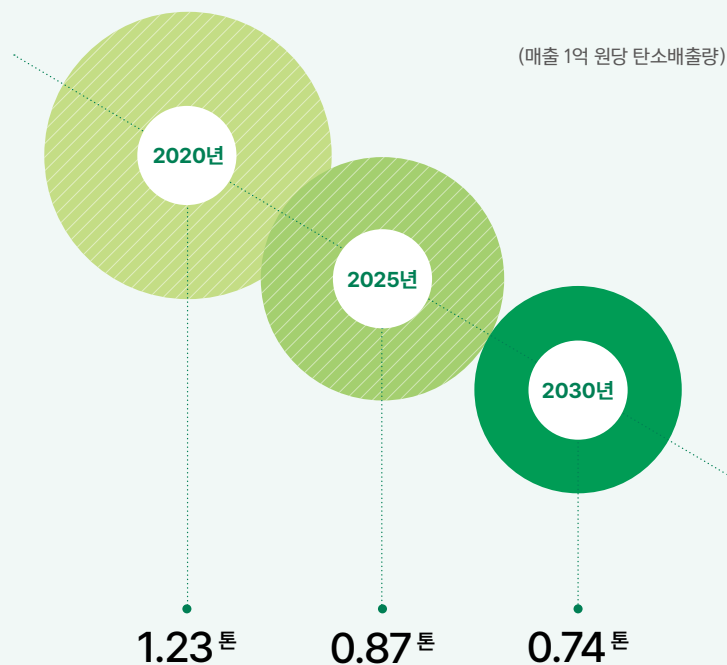


주요 추진 계획

에너지 사용 절감

사업 규모 확대에 따라 에너지 사용량이 지속 증가하고 있습니다. 하지만 당사는 본사 사옥, 전국 물류센터, 스마트 푸드센터를 포함한 전 부문에서 태양광 패널 설치, 고효율 조명 교체, 친환경 물류차량 전환 등 에너지 사용 절감 노력을 이어나가고 있습니다.

주요 추진 현황



전기

■ 태양광 패널 설치 확대

현대그린푸드는 본사 및 2개의 물류센터에 태양광 발전 시설을 설치하였습니다. 해당 발전 시설로 발생하는 전기는 당사의 총 전기 사용량의 약 3% 정도이며, 이를 통해 당사는 연간 탄소 배출량 240t을 절감하고 있습니다.

■ 전력수요관리제도 참여

전력수요관리는 소비자의 전기 사용 패턴을 변화시켜 전력 공급을 안정화하고 에너지 자원을 절약하는 친환경 활동입니다.

현대그린푸드는 전력거래소(KPX)의 수요반응(DR) 제도에 참여하고, 최대전력관리 장치를 통해 전력 피크를 억제하며, LED 조명 등 고효율 기기를 설치하여 전력수요 관리에 동참하고 있습니다.

유류

■ 물류 / 영업 무공해차 도입

현대그린푸드는 2030년까지 사용연한이 도래한 차량부터 전기 / 수소차 등 친환경 차량으로 점진적 전환을 진행할 예정입니다. 일반 물류 차량과 달리 무공해차는 배기가스 배출이 없어 대기오염원을 줄일 뿐 아니라 일반 도로 이용자의 오염 노출을 줄일 수 있습니다.

가스

■ 스마트 푸드센터 절전형·스팀형 생산설비로 교체

■ 고효율 보일러, 중앙 냉난방기 등 노후 설비 교체

■ 난방온도 -2도 낮추고, 냉방온도 2도 높이기 캠페인

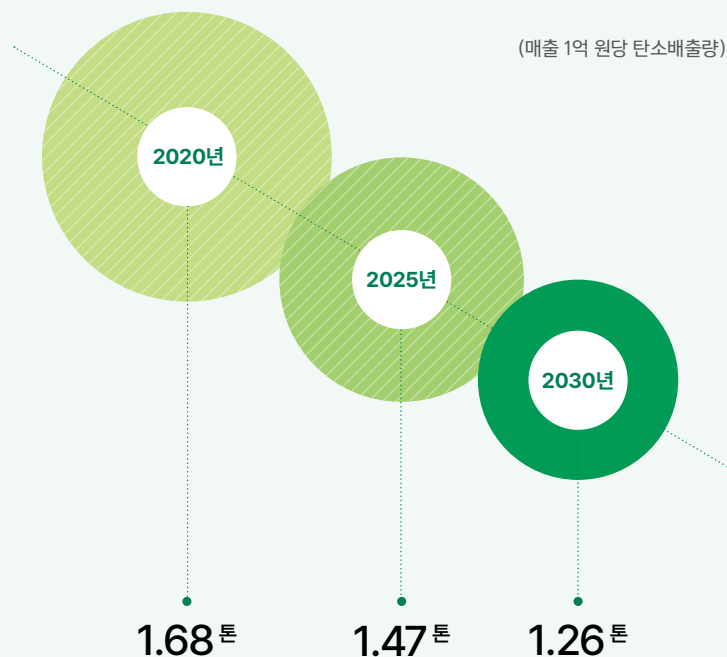
용수

■ 절수 장비 교체(순환방식) 및 물 절약 캠페인 진행

폐기물 발생 절감

현대그린푸드는 온실가스 배출의 주범인 음식물 쓰레기를 줄이기 위해 급식 사업장을 중심으로 친환경 음식물 처리기 도입을 확대하고, 잔반제로 캠페인을 지속하여 음식물 쓰레기 발생량을 줄이고 있습니다. 또한, 사무용품 등 오피스 내에서 배출되는 폐기물을 최소화하고자 '그린오피스 캠페인' 등을 추진하고 있습니다.

주요 추진 현황



■ 음식물 처리기 도입 확대

현대그린푸드는 음식물 처리기* 도입을 통해 친환경적인 방법으로 음식물 쓰레기를 처리하고 있습니다. 2024년까지 258대를 도입하였으며, 일 식수 300식 이상 전 영업점을 대상으로 음식물쓰레기 처리기 도입을 확대할 예정입니다.

* 미생물에 의해 발효·분해 과정을 거친 음식물은 액상으로 배출되며 분해되지 않는 물질은 별도 분리 및 퇴비화 처리

■ 잔반제로 페스타

'잔반제로 페스타'는 한 달간 진행되며, 고객이 급식 잔반을 남기지 않았을 시에 포인트를 제공하고 적립 횟수를 기반으로 순위를 매겨 추가 상품을 제공하는 캠페인입니다. 다양한 상품을 구성하고 음식물 쓰레기가 배출하는 탄소 배출량 등을 알리며 고객 및 임직원과의 공감대 형성을 통해 무잔반 참여를 독려하고 있습니다.

■ 제로데이 이벤트

10일, 20일, 30일과 같이 0이 들어가는 날을 제로데일로 지정하고, 제로데이에 무잔반을 달성한 고객들에게 다양한 이벤트 상품을 제공하여 적극적인 참여를 독려하고 있습니다.

■ 그린오피스 캠페인

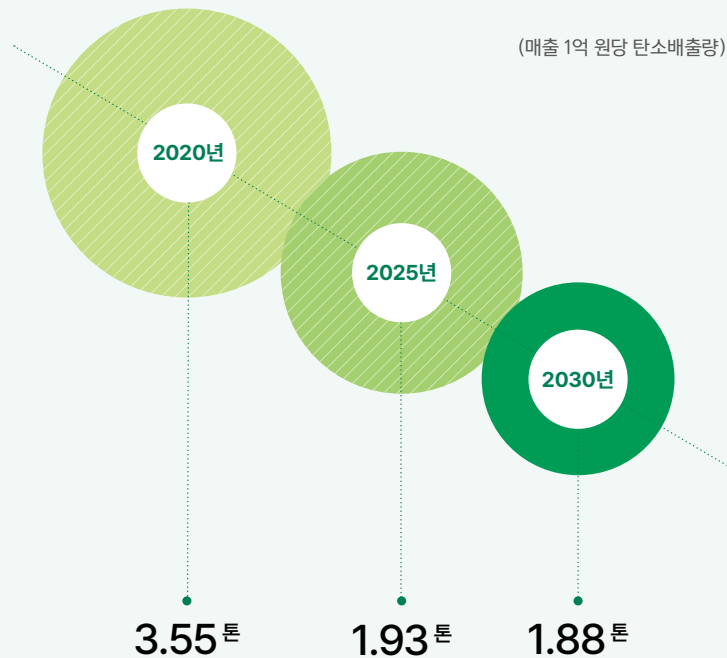
당사는 각 복합기 옆 이면지 트레이를 설치하고, 텀블러를 사용하는 임직원들이 편리하게 세척하여 사용할 수 있도록 각 층별로 다화용기 세척시설을 구비하여 사무실에서 발생하는 폐기물을 최소화하기 위해 노력하고 있습니다.



건강한 식문화 확대

당사는 맛있는 저탄소 메뉴 개발을 통해 더 많은 고객과 함께 환경을 지켜나갈 수 있도록 노력하고 있습니다. 또한, 당사가 운영하는 식품관 및 마트에서 더욱 다양한 지속가능 상품을 고객이 만나볼 수 있도록 국내외 상품을 소싱하여 건강한 식문화 확립에 기여하고 있습니다.

주요 추진 현황



■ 저탄소 메뉴 확대

월 2회 '그린데이'로 지정하고 고객사와 협의하여 육류를 사용하지 않는 저탄소 메뉴를 제공하고 있습니다. 대체육 개발 등을 통해 품질 개선을, 지속적인 메뉴 개발 등의 다양한 노력을 통해 저탄소 메뉴 이용 식수를 점차 확대하고자 합니다. 현재까지 101개의 메뉴를 개발하였으며, 약 450개의 영업점에서 월평균 1.8회 제공하고 있습니다.



■ 지속가능 상품 확대

당사는 친환경, 저탄소, 유기농 등의 지속가능 상품을 매년 확대하여 매입하고 있습니다.



■ 푸드 리퍼브 활동

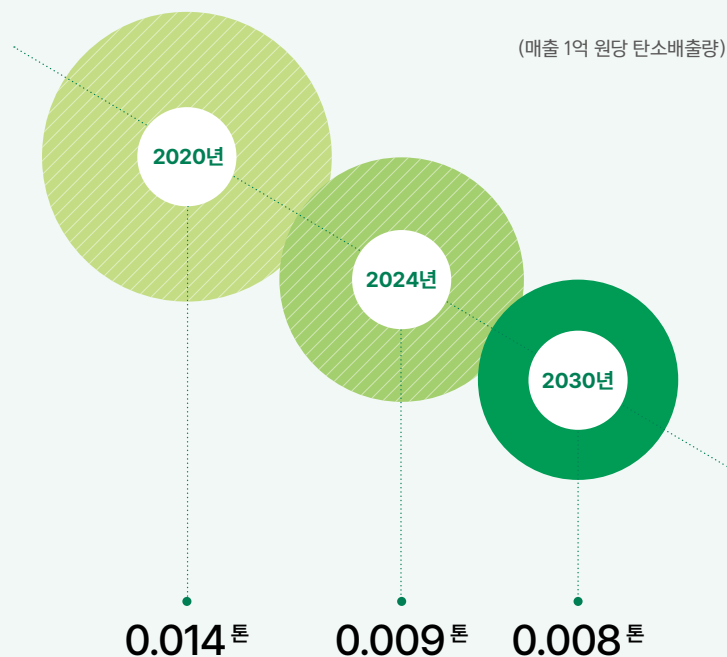
■ 저탄소 농산물 매입

■ 유기농 상품 소싱

친환경 소재 확대

사업 규모 확대에 따라 일회용품 사용량이 증가하고 있지만 당사는 일회용품 사용을 최대한 줄이고 꼭 필요한 경우, 화학 합성소재로 만든 소모품이 아닌 생분해 소재(PLA, 펄프 등)를 활용한 친환경 일회용품으로 가능한 대체하여 사용하고 있습니다.

주요 추진 현황



■ 친환경 일회용품 사용

현대그린푸드는 플라스틱 사용량 절감을 위해 친환경 소재 용기를 사용하고 있습니다. 간편식 / 카페 용기를 생분해 펄프 / PLA 소재로 대체하고 비닐봉지, 비닐장갑 등 소모품도 친환경 제품으로 사용하고 있습니다. 전국 급식 사업장에서 연간 216만 장까지 사용되던 비닐봉지 및 비닐장갑을 친환경 제품으로 전량 교체하여 환경에 끼치는 영향을 줄였습니다. 또한, 간편식 테이크아웃 용기의 재활용률을 높이기 위해 물에 쉽게 분리되는 수(水)분리 라벨을 적용했으며, 토양에서 자연 분해되는 사탕수수 펄프 용기를 도입하여 사용하고 있습니다.



■ 간편식 테이크아웃 용기

■ 생분해성 봉투

■ 친환경 포장재 도입

친환경 포장재 도입을 통해 다양한 사업영역에서 지속가능한 활동을 실천하고 있습니다. 그리팅 상품 배송 시, FSC 인증 완충재 및 포장박스를 적극 활용하고 있으며, 농수축산물 세트 포장 시에도 지속가능 포장재를 사용하고 있습니다. 또한, 친환경 소이잉크 사용을 비롯하여 재생 플라스틱 포장재 등 지속가능 포장재를 사용함으로써 환경 실천에 적극 나서고 있습니다.



■ 그리팅 포장재

환경 경영

환경 경영 방침

현대그린푸드는 환경 경영 목표를 달성하기 위해 ESG 추진협의체를 구축하여 환경 경영을 체계적으로 실천하고 있습니다. 사업 활동 전 과정에 걸쳐 환경 경영 방침을 반영하고 있으며, 관련 현안과 이슈 사항을 지속적으로 파악해 환경 경영에 앞장서고 있습니다

- 1 환경보전을 전 임직원의 기본적인 임무로 인식하고 모든 업무에서 환경 오염방지 활동을 우선적으로 고려한다.
- 2 환경영향을 최소화하기 위한 목표와 실천 계획을 수립하여 지속적인 환경경영 혁신활동을 전개한다.
- 3 환경 법규의 자율준수를 통하여 환경오염을 예방, 저감하고 지속적으로 개선한다.
- 4 환경관련 제반 규정을 준수하고, 환경보존 의식 향상을 위하여 전 임직원에 대한 환경교육 및 홍보 활동을 적극적으로 시행한다.
- 5 환경 방침과 목표는 업무를 수행하는 모든 이해관계자가 이용 가능하게 하고, 상호간 인지하도록 하며, 투명성을 유지하여 환경보전에 최선을 다한다.
- 6 개발, 기획, 실행, 성과 평가 및 개선을 위한 조치에 대하여 모든 적용 가능한 계획과 절차에 대하여 전 임직원이 참여하고 협의한다.

환경 경영 관리 체계

현대그린푸드는 환경 이슈에 신속히 대응하기 위해 2021년 11월 ESG 경영위원회를 신설하였습니다. 동 위원회는 환경 경영을 포함한 전반적인 ESG 부문의 계획, 이행 결과를 정기적으로 검토 및 승인하고 있으며, 최고경영자(CEO)는 조직의 지속적인 적절성, 충족성, 그리고 효과성을 보장하기 위해 주기적으로 환경경영시스템과 리스크 및 기회를 포함한 환경 경영 관련 사항을 관리하고 있습니다. 또한 2023년 부 환경 경영의 실무를 추진하는 전담 조직을 기존 안전환경파트에서 대표이사 직할의 EHS 담당 조직으로 격상하여 전사적인 환경 경영 체계를 운영하는 역할을 담당하고 있으며, ESG 경영위원회 및 ESG 추진협의체와 함께 친환경 경영 지표에 대한 체계적인 상호 관리 / 점검 / 평가를 진행하고 있습니다.

환경 법규 관리 프로세스

현대그린푸드는 당사에서 발생할 수 있는 환경 법규와 관련된 리스크를 사전에 방지하고 환경 경영에 대한 기업의 책임을 다하고자 환경 관련 법규대장을 마련하고 당사 홈페이지에 공개하고 있습니다. 그리고 매년 1회 전체 사업장에 대하여 환경 준수 평가를 진행하여 법규 사항별 위반 여부 및 준수 현황을 관리하고 있습니다.

환경 경영 인증 현황



(2022. 8)

ISO14001
환경경영시스템 인증 획득

현대그린푸드는 환경 보호에 도움이 되는 안전 먹거리 개발과 일회용 포장재 사용 축소 등 환경 경영에 대한 공감대 형성을 인정받아 해당 인증을 획득하였습니다.



(2022. 5 / 2023. 8)

K-RE100
가입

현대그린푸드는 태양광 패널 설치 등 다양한 이행 수단을 통해 재생에너지 사용을 확대하고자 K-RE100 사업에 참여하였습니다.



(2020. 5)

UN GRP 인증
AAA 등급 획득

현대그린푸드는 그동안 추진한 다양한 친환경 노력을 인정받아 국내 식품 업계 최초로 2020년 GRP 인증에서 최우수 등급에 해당하는 AAA 등급을 획득하였습니다.

기후변화 리스크·기회 요인 분석

현대그린푸드는 ISO14001 등을 기반으로 기후변화 요인에 따른 영향을 정기적으로 분석하고 있으며, 리스크 최소화 및 사업기회 확대를 통해 실질적인 환경경영이 이루어질 수 있도록 노력하고 있습니다.

또한, 향후 발생 가능한 이슈에 대한 지속적인 분석을 통해 선제적으로 대응해 나갈 예정입니다.



기후변화 리스크·기회 요인		사업영향(중대성)			기후변화 리스크의 재무적 영향	기후변화 기회의 재무적 영향
		상	중	하		
패러다임 변화	온실가스 감축 규제 강화	●			■ 온실가스 측정 및 저감을 위한 투자 및 운영비 증가	■ 온실가스 저감 선제적 실행을 통해 재무부담 완화 가능
	재생에너지 사용 확대		●		■ 재생에너지 인프라 투자 확대 (태양광 패널 설치 등)	■ 전기 등 에너지 비용 감소
	플라스틱 규제 강화	●			■ 친환경 소재 개발 투자비용 및 플라스틱 재활용 비용 증가	■ 친환경 소재 플라스틱 개발 및 재활용 프로세스 구축 시 대응 가능
	친환경 제품 수요 증가	●			■ 저탄소 메뉴 개발 및 지속가능 상품 소싱 비용 발생	■ 친환경, 지속가능성 강화 제품을 통한 매출 확대
직접 영향	자연재해 (태풍, 홍수, 폭설 등)		●		■ 식재료 품질 저하 및 안전, 방재 시설 투자 증가	■ 생산량 차질, 설비 등 복구비용 증가
	온난화, 기후변화 등		●		■ 식재료 원가 상승 및 원재료 수확량 감소	■ 생산량 차질, 설비 등 원재료 구매 비용 증가

대응 전략	
매출 1억 원당 탄소배출량 ▲40% 절감 목표 2030년까지 2020년 대비	태양광 패널 설치 확대 예정 본사 및 센터 포함 총 3개 건물
친환경 소재 사용 확대 생분해성 친환경 소재 도입 다회용품 사용 확대	지속가능상품 매입 비중 매년 +0.5% 확대 예정
안전, 방재 시설 투자 확대	안정적인 식재 수급 구축

친환경 활동

임직원 플로깅 활동

현대그린푸드는 임직원을 대상으로 워킹&기부 챌린지를 진행하고 있습니다. 2024년 총 3회 진행하였으며, 누적 271명의 참여자를 모집하였습니다. 참여자의 걸음 수에 따라 기부를 진행하고, 워킹 챌린지 중 플로깅 미션을 추진하여 임직원들의 건강과 환경 모두 챙길 수 있도록 노력하고 있습니다. 앞으로도 더욱 다양한 콘텐츠로 임직원들과 함께 환경을 지키기 위한 고민을 이어나가겠습니다.



페스트레치 필름 자원순환

현대그린푸드는 폐기를 절감하고자 물류센터에서 발생하는 스트레치 필름*을 외부 전문 업체와 협업하여 스트레치 필름 재생화 활동을 하고 있습니다. 해당 활동을 통해 당사는 연간 65.6톤의 이산화탄소 배출량을 절감하고 있습니다.

*물류 패킹 비닐

업사이클링 제품 개발

현대그린푸드는 폐자원을 수거하여 업사이클링 제품을 만들고, 그것을 다시 소외된 이웃에게 전달하는 선순환을 구축하고자, '그린기브 프로젝트'를 운영하고 있습니다. 현대그린푸드의 식당에서 입는 유니폼을 만드는 데 사용한 원단으로 어르신들께 도움이 될 만한 물건을 만들고자 했던 고민은, 허리가 수시로 쭈시는 어르신들을 위한 찜질 패드로 탄생하였습니다. 다행히도 충분한 수량을 만들 정도의 충분한 자원을 수거하여 관내 복지관 어르신들께 200세트를 드릴 수 있었습니다.



업사이클 신규 마감재 디자인 적용

현대그린푸드는 FS 사업장과 본사에서 수거한 그리팅 용기인 페플라스틱과 페유리를 업사이클링 하여 인테리어 자재를 생산 및 활용하고 있습니다. 현대그린푸드 본사 식당 및 사내 카페에 초고성능 콘크리트와 페플라스틱, 페유리를 활용한 업사이클 인테리어 마감재를 적용하였습니다. 앞으로도 다양한 업사이클 소재를 활용한 스토리텔링 매장 확대로 고객에게 더욱 다양한 경험을 선물하고자 합니다.

텀블러 데이 이벤트

현대그린푸드는 본사 및 여러 사업장에서 사내 카페를 운영하고 있습니다. 일회용 컵 사용을 최소화하고자 일부 사업장에서 친환경 스타트업 기업인 '트래쉬버스터즈'와 협업하여 다회용 컵을 제공하고 있습니다. 더불어 '자원순환 및 탄소중립 생활 실천'의 정부 지원 사업에 참여, 카페에서 매주 수요일 다회용 컵 사용 시에 무료로 아메리카노를 제공하는 '텀블러 데이' 이벤트를 시행하여 임직원의 친환경 활동 참여를 확대하였습니다.



푸드 업사이클링 상품 개발

현대그린푸드는 지구의 건강 고려하며 다양한 상품을 기획 및 제조하고 있습니다. 푸드 업사이클링 전문 기업 '리하베스트'와 협업하여 맥주박 업사이클링 가루(리너지 가루)를 활용한 프로틴 셰이크를 만들었습니다. 리너지 가루는 영양적 측면에서 타 곡물 가루 대비 높은 식이섬유와 단백질을 함유하고 있어 고단백 식품에 적합합니다. 또한, 환경적 측면에서도 밀가루 1kg 사용 대비 물 3.7톤, 탄소 배출 11kgCO₂를 절감할 수 있습니다.



페페트병으로 친환경 유니폼 제작

현대그린푸드는 2022년 급식업계 최초로 페페트병을 100% 재활용한 '친환경 유니폼'을 제작하여 전국 현대그린푸드 식당에 1만여 벌을 제공했습니다. 2023년에도 6종, 약 1.2만 벌의 친환경 유니폼을 제작하였습니다. 가운 한 벌당 페페트병 16개, 앞치마 한 개당 페페트병 14개를 사용하여 총 페페트병 약 18만 개를 절감하여 약 11톤의 이산화탄소 배출량 절감 효과를 거두었습니다.



SOCIAL

인권 경영	33
임직원	35
고객 만족 경영	39
동반성장 활동	40
사회책임 경영	42
정보보호 및 개인정보보호	44
안전보건 경영	45



인권 경영

현대그린푸드는 임직원, 협력사, 소비자, 지역사회 등 모든 이해관계자의 인권을 중요하게 생각합니다. 이에 UN과 인권 이행 지침 등 국내외 주요 인권 규범과 이해관계자별 잠재 리스크 분석을 기반으로 인권경영 정책을 만들고, 모든 이해관계자들이 불평등한 대우와 차별 등을 받지 않도록 신고센터 운영 등을 통해 철저하게 관리하고 있습니다. 더불어 2024년 현대그린푸드는 2030년까지의 구체적인 실천을 위해 중장기 목표와 로드맵을 수립하였습니다.

인권 경영 정책

01 차별 금지



- 임직원의 성별, 나이, 장애, 결혼, 임신 등을 이유로 인사관리 상 부당한 차별을 금지

02 인도적 대우



- 모든 이해관계자들을 독립된 인격체로 존중
- 직장 내 괴롭힘, 성희롱, 성폭력 등의 행위를 금지

03 근로시간 및 임금



- 근로기준법 상의 근로시간, 휴게시간, 휴일 규정 준수

04 안전 및 보건



- 근로자에게 안전하고 위생적인 작업환경을 제공
- 안전보건 담당 부서를 운영하며 관련 지침을 수립하고 준수

05 노사 상호간 소통 강화



- 노사 상호간의 공동이익을 추구하기 위해 매분기 회사발전 협의회를 개최
- 기본권인 결사 및 단체교섭의 자유를 보장

06 임직원 역량 개발 및 삶의 질 향상



- 모든 임직원의 역량 개발 및 삶의 질 향상을 위한 교육기회와 직무수행을 위한 업무환경 제공

07 협력사의 인권 보호



- 공정하고 투명한 거래를 목적으로 협력사와 「협력사 행동 규범」 및 「윤리실천특별약관」 체결
- 인권침해와 관련된 비윤리적 협력사를 공급망에서 배제

08 고객 인권 보호



- 제품과 서비스를 제공하며 고객의 인권을 침해하지 않도록 적극적으로 관리

중장기 목표 및 로드맵

단기
~ 2026년

인권 경영 내제화

- 인권경영선언문 및 실행지침 제정
- 인권영향평가 도입 및 실시
- 인권경영 인식 전환 및 이해

중기
~ 2028년

인권 경영 정착

- 인권영향평가 보완 및 확대 (평가 대상 및 영역 확대)
- 인권 교육 확대 (교육 시간 확대 / 내용 다각화)
- 제도 개선 및 실행

장기
~ 2030년

인권경영 영향 확산

- 인권경영체계 고도화
- 인권 존중 문화 확산
- 환경 변화에 따른 인권경영 시스템 개선

인권 경영 정책

당사는 인권침해 관련 고충처리제도를 운영하여 임직원 및 당사와의 이해관계자 누구나 해당 채널을 통해 불편 사항이나 임직원의 부정 및 비리에 대해 사내 홈페이지를 통해 상담·신고할 수 있습니다. 윤리경영을 기업의 최우선 가치로 인식하고 이를 모든 임직원의 올바른 바른 가치 판단 및 행동기준으로 삼고자 운영하고 있는 제도입니다. 희망에 따라 익명 또는 실명으로 제보 가능하며, 접수된 고충에 대해 실시간으로 해결하고 있습니다.

2025년 인권 관련 제보 현황

당사는 그룹 윤리신고센터를 통해 임직원의 부정과 비리, 직장 내 괴롭힘 및 성희롱, 불공정 거래 등 윤리 및 인권 관련 상담 신고를 접수하고 있습니다. 현대그린푸드는 2024년 총 12건의 제보를 접수하였고, 이 중 인권과 관련된 사항은 4건이었습니다. 해당 건은 모두 해결 완료되었습니다.

회사발전협의회 진행

현대그린푸드는 직원의 더 나은 업무환경을 위하여 분기별 회사발전협의회를 운영하고 있습니다. 협의회를 통해 직원들의 솔직한 의견을 듣고, 협의회에서 다뤄진 안건은 100% 처리하여 직원의 의견을 근무환경 개선에 충실하게 반영하고 있습니다.

■ 인권 관련 제보 현황

구분	2023년	2024년	2025년
인권 이슈	7건	5건	4건
제도 / 업무 불만	11건	4건	2건
기타	1건	2건	6건
계	19건	11건	12건

인권 존중 문화

현대그린푸드는 인권과 노동에 대해 엄격한 기준을 준수하고 있습니다. 모든 직원들에게 동등한 기회를 보장하며, 어떠한 차별도 금지하고 있습니다. 아울러 회사와 공급망 내 모든 사람들의 권리를 보호하고 증진하기 위해 인권 존중이 경영활동의 모든 측면에 고려되도록 노력하고 있습니다.

일과 삶의 균형

현대그린푸드는 근로자가 일과 삶의 균형을 유지할 수 있도록 지원하고 건강한 삶에 필요한 최저 수준 이상의 업무환경을 제공해야 한다는 지배 구조 모범 기준의 원칙을 준수하고 있습니다. 이에 따라 PC-OFF 제도를 도입하여 퇴근 시간 이후 PC가 자동으로 종료되어 자기 계발 및 가족과 함께 보낼 수 있는 시간을 보장하고 있습니다.

직장 내 괴롭힘 예방/대응

현대그린푸드는 인권경영을 적극적으로 이행함과 동시에 사업 운영 과정에서 발생하는 인권침해를 예방하고 관련 리스크를 완화하기 위해 직장 내 괴롭힘 예방·대응 규정을 제정하였습니다. 본 규정에 따라 직장 내 괴롭힘 예방 및 대응에 필요한 내부 시스템을 수립하였습니다. 고충상담 채널에 접수된 직장 내 괴롭힘 관련 제보에 대해서는 사실관계를 조사하고 그 결과에 대해 제보자에게 상세히 안내하고 있습니다. 담당 조직은 신의성실 원칙에 따라 직장 내 괴롭힘 예방·대응 관리체계를 이행하며, 주기적으로 직장 내 괴롭힘 사례가 발생하고 있는지에 대해 조사하고 있습니다.

다양성 존중 문화

현대그린푸드는 근로자의 다양성을 확보하여 다양한 인재 기반의 혁신적 사고방식을 추구하고 사회적 가치를 실현하는 지속가능한 기업이 되고자 합니다. 또한, 채용 과정, 평가, 보상 등의 인재 관리 전반에 성별, 인종, 종교 등에 따른 차별을 금지하고 있습니다. 현대그린푸드의 이러한 노력은 가족친화기업, 일자리 창출 우수기업 표창 등을 통해 인정받고 있습니다.

여성인재

현대그린푸드의 전체 임직원 65% 이상이 여성 임직원으로 여성 임직원을 위해 임신, 출산, 육아 등에 관련된 다양한 생애 주기별 지원 제도를 운용하고 있습니다. 온라인 모성 보호 센터를 운영하여 임신기간 단축근무, 출산 휴가, 경조금, 육아휴직, 난임 치료 등 다양한 제도를 소개하는 콘텐츠를 운영하고 있습니다. 또한, 추가 궁금증 등은 실시간으로 관리자와 1:1 채팅을 통해 질의응답을 제공하고 있습니다.

장애인 채용

당사는 임직원 및 모든 이해관계자에 대해 장애를 이유로 차별하지 않으며, 법적으로 지정된 장애인 의무 고용률을 20% 초과하는 등 장애인 고용 확대를 위해 앞장서고 있습니다. 이러한 노력으로 2018년 처음 장애인 고용 우수사업주 인증을 획득한 후 2021년, 2024년 3회 연속 우수사업주로 선정되었습니다.

임직원

인재 육성 전략 및 방침

현대그린푸드는 매년 변화하는 대내외 환경에 따라 인재 육성 계획을 수립합니다. 임직원들이 지속적으로 역량을 강화하고 성장해 나갈 수 있도록 직무별, 대상별, 시기별로 세분화된 교육 프로그램을 운영하고 있습니다. 모든 구성원이 자신과 회사, 고객과 사회의 모든 이해관계자들에게 기여하는 인재로 성장할 수 있는 기회를 제공하는 것이 인재 육성 전략 및 방침입니다.

신규 입사자 온보딩 과정

현대그린푸드는 신입, 경력사원 등 신규 입사자의 원활한 회사 적응을 위해 다양한 온보딩 프로그램을 운영하여 당사만의 문화와 가치를 공유하고 있으며, 수시로 피드백을 진행하여 빠르게 적응할 수 있도록 돕고 있습니다.

핵심 역량 강화 프로그램 '직급 코스 패스제'

현대그린푸드는 그룹 고유의 Leader Way에 기반을 두어 직급별로 갖춰야 할 필수 역량을 개발하는 교육 과정 '직급 코스 패스제'를 운영하고 있습니다. 직급 코스 패스제는 선임, 책임, 수석 등 각 직급별로 교육 과정을 구성하고 각 직급 연한 동안 교육 전 과정을 수료하도록 코스화한 제도입니다. 각 직급별 교육 세부 테마는 '입문, 후보자, 셀프 관리, 리프레시'로 나뉘며, 이를 통해 변화된 직급에 요구되는 리더십 역량 내재화, 자기 주도 역량 개발 등을 이루고자 합니다.

■ 코스 구성

구분	운영방식	테마	목적
입문	러닝저니형	리더십 역량	변화된 직급에 대한 필수 리더십 역량 내재화
후보자			차상위 직책 대비 개인 리더십 역량 강화
셀프 관리	자율선택형	직무 역량 리더십 일반	자기 주도 역량 개발 교육
리프레시	자율참여형	마음 챙김 / 동기부여	직급 연한 내 리프레시 및 동기부여

입문 및 후보자 코스

입문 및 후보자 코스에서는 리더십 역량과 미래형 인재 요구 역량 강화를 위한 교육을 제공하고 있습니다. 리더십 역량은 승진 후 해당 직급의 조직 내 역할 강화를 위한 교육이며, 미래형 인재 요구 역량은 일하는 방식, 인성 및 자질 등에 대한 교육입니다. 입문 및 후보자 코스의 주요 특징은 '러닝 저니(Learning Journey)'라는 교육 운영 방식입니다. 러닝 저니란 필요 역량이나 기술을 습득하기 위해 집합, 온라인, 독서 등 다양한 학습방법 중 가장 적합한 콘텐츠를 순차적으로 제공하여 주기적 학습 리마인드를 시켜주는 교육 방법입니다. 러닝 저니형 교육 과정을 통해 학습과 기억 사이의 갭을 최소화하여 임직원의 학습 효과를 극대화하고 있습니다.

■ 직급별 코스 구성

구분	선임코스	책임코스	수석코스
9년차		리프레시	
8년차	리프레시	셀프 관리	
7년차	후보자	후보자	
6년차	셀프 관리	셀프 관리	
5년차	리프레시	리프레시	후보자
4년차	셀프 관리	셀프 관리	리프레시
3년차			셀프 관리
2년차	입문	입문	입문
1년차			

셀프 관리 코스

셀프 관리 코스는 직급 연차에 따라 입문 코스 수료 이후부터 후보자 코스가 시작되기 전까지 해당 기간에 진행되는 자기 주도형 교육 과정으로서, 자율선택형 교육 방식과 사외교육 및 자기주도학습 인증 방식으로 구성되어 있습니다. 자율선택형 교육 방식은 온라인 혹은 오프라인 교육 과정을 수강하는 방식이며, 사외교육 및 자기주도 학습 인증 방식은 사외 교육 콘텐츠를 이수하고 이에 대한 이수 이력을 인증하는 방식입니다. 임직원은 각자의 성향에 적합한 교육방식을 자율적으로 선택하게 되므로 높은 학습 몰입도를 달성할 수 있습니다.

리프레시 코스

리프레시 코스는 직급 연한의 중간 및 마지막 연차에 진행되는 교육으로서, 마음 챙김 및 동기부여 프로그램으로 구성되어 있습니다. 마음 방역 프로그램은 건강, 힐링, 인문학 등과 관련된 교육 과정이며, 동기부여 프로그램은 운동, 다이어트, 취미 등 임직원이 자발적으로 달성하고자 하는 목표에 참가 신청을 하고 공동의 목표를 가진 사람들과 두 달간 함께 도전하는 교육 과정입니다. 임직원에게 직무와 무관한 리프레시 코스를 제공하여 심적 안정을 취할 수 있도록 도와주고 있으며, 동시에 업무 생산성 향상도 도모하고 있습니다.

임직원 직무 전문성 향상 사내 프로그램

현장 근무자 직무 필수 교육

현대그린푸드는 현장 근무자의 직무 역량 향상 및 소속감 강화를 위하여 맞춤형 교육을 진행하고 있습니다. 직무 필수 교육 과정은 입사 및 직급 연차에 따라 '리텐션, 3년차 케어, 직무 전문가, 리프레시 과정'까지 총 4단계로 구성되어 있으며, 60개 이상의 세부 과정 중 개인 역량 강화 니즈에 따라 맞춤형 교육을 선택 이수할 수 있습니다.

구분	차수	내용	비고
입사 1년차	입문	신입사원 입문교육(반기별) / 수시·경력 온보딩 프로그램(매월)	입문교육으로 대체하여 이수
직급 2년차	리텐션	사내 시스템 실습, 커뮤니케이션 스킬 등	지정 교육 이수
입사 2~3년차	직급 1~3년차	3년차 케어	
		레고를 활용한 팀빌딩, 직장인 요가 스트레칭 등	
직급 4년차 이상	직무 전문가	점장 역량 향상, 특식 메뉴 조리 실습, 행사 운영 전문가 과정 등	월별 운영 과정 중 1개 자율 신청
입사 4~6년차			
입사 7년차 이상	리프레시	와인/커피 특강, 박람회 참석 등	



사내 자격증반

현대그린푸드는 임직원의 직무 전문성 향상을 위하여 커피 바리스타, 와인 소믈리에 등 다양한 분야의 자격증 취득을 지원하기 위한 교육 과정을 운영하고 있습니다.

구분	차수	주요 과정
커피 바리스타 1·2급	각 6차수	- 시험 안내, 에스프레소 추출 테스트 및 향미 프로파일 등 - 그라인더 세팅, 생두 볶기, 원두 분쇄, 에스프레소 향미 평가 및 팩킹 - 카푸치노 실습(3단 하트, 로제타) 실기시험 시연 및 실습 - 라테아트 응용(밀어 넣기, 하트 그리기, 결하트, 로제타 등)
와인 소믈리에 어드밴스드	10차수	- 몰도바, 프랑스, 이탈리아 와인 심화 교육 진행 - 스페인, 신대륙 와인 심화교육 진행, 와인 테이스팅 심화 - 음식과 와인 매칭 페어링 및 구술시험 대비, 와인 오픈 / 디캔팅

본사 근무자 지식 나눔 클래스

회사 내 직무별 전문가들의 업무 노하우 및 업무 우수 사례 공유를 통해 **희망 직원은 누구나 자유롭게** 기초 직무 내용부터 전문 지식까지 학습할 수 있도록 지원하고 있습니다.

구분	주요 과정
세부 내용	- SNS 채널 운영 사례를 통해 배우는 SNS 마케팅 - 생성형 AI로 더 쉽게 배우는 POP 제작 실습 - 선배사원이 알려주는 Excel 활용 문서 작성 실습

관리자 코칭 역량 향상 교육

현대그린푸드는 직장 내 긍정적인 조직문화를 위해 '소통 교육'을 진행합니다. 관리자의 역할 인식과 감성지능을 활용한 코칭 및 피드백 스킬 향상에 도움을 주는 교육 프로그램으로 부서원과의 상호 정서적 이해 및 관리자 케어를 지원하고 있습니다.

구분	주요 과정
세부 내용	- 올바른 피드백, 칭찬을 위한 방법 교육 및 실습 - 진정한 의사소통을 위한 경청의 기술 교육

자기 계발 지원 제도

현대그린푸드는 직원들이 '개인의 성장과 업무 전문성 강화'라는 두 마리 토끼를 다 잡을 수 있도록 다양한 자기 계발 지원 제도를 운영하고 있습니다. 전자책 플랫폼 '밀리의 서재', 온라인 강의 플랫폼 '클래스101', '해커스', '에듀윌', '파고다' 등 다양한 업체 제휴를 통해 직원들의 독서, 취미 활동, 어학, 자격증 공부를 적극 지원하고 있으며, 추가로 사외 특성화 대학(사이버대학), 사외 위탁교육, 자체 직무교육 플랫폼인 그린캠퍼스 등 다양한 전문 교육 채널을 운영하며 임직원들의 성장을 적극 독려하고 있습니다.

직무 전문성 강화



사외 특성화 대학 지원

국내 유수의 7개 대학과 협약을 통해 직무 또는 평소 관심분야에 대한 전문적인 학과 공부를 할 수 있도록 입학금과 수업료를 지원하고 있습니다.

재학 인원
80명/년



사외 위탁교육

임직원의 직무 전문성 강화를 위해 전문 기관에서 시행하는 외부 교육 참여를 지원하는 제도입니다.

지원 비용
16백만원/년



그린캠퍼스

현대그린푸드만의 자체 온라인 교육 플랫폼이며, 직무 중심의 사내 교육부터 외국어, 트렌드 등 다양한 외부 과정까지 수강할 수 있습니다.

교육 인원
2,500명/년



전자책 구독 지원

온라인 독서 플랫폼 '밀리의 서재'와의 제휴를 통해 임직원 누구나 10만여 권의 전자책을 무제한으로 읽을 수 있도록 지원하고 있습니다.

이용 인원
200명/년



자기 계발 인터넷강의 지원

클래스101, 에듀윌, 해커스 등 다양한 인터넷 강의 플랫폼과의 제휴를 통해 임직원의 자기 계발을 적극적으로 지원하고 있습니다.

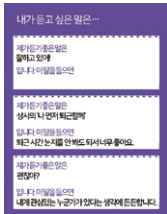
이용 인원
250명/년

임직원 소통 및 마음 챙김 프로그램

현대그린푸드는 임직원 간 심층적인 이해를 바탕으로 최적의 시너지를 낼 수 있는 환경을 조성하기 위해 팀 단위 소통 프로그램을 제공하고 있습니다. 팀원의 행동 유형 분석을 통한 공감을 바탕으로 더욱 효율적인 업무 소통 방식을 찾을 수 있도록 지원하고 있으며, 마음 챙김 프로그램 제공을 통해 스트레스 해소 및 마음 건강까지 챙길 수 있도록 노력하고 있습니다.

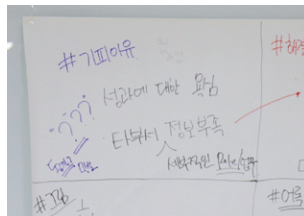
부서 내 소통 프로그램

부서 내 직급 간 인식 차이를 해소하고 정서적 소통을 통해 각자의 성향을 존중하고 유대감 및 상호 공감대를 형성할 수 있도록 소통 프로그램을 제공하고 있으며, 이를 통해 팀 내에서의 행동 방식에 대한 합의점을 도출하여 성공적인 일터를 만들고자 합니다.



부서 간 소통 프로그램

서로 다른 부서의 업무를 이해, 공감하고 소통하는 시간을 제공하여 적극적인 협업 문화가 조성될 수 있도록 지원하고 있습니다.



마음 챙김 프로그램

임직원이 건강한 정신을 함양할 수 있도록 컬러테라피와 아트 테라피 등 각종 전문 과정을 제공하여 개인의 심리 상태를 점검하고 치유할 수 있도록 지원하고 있으며, 전문기관과 연계하여 직장 내 문제, 스트레스 관리, 가족 문제 및 법률 상담 등 종합적인 컨설팅을 제공하는 상담 프로그램(EAP, Employee Assistance Program)을 운영하고 있습니다.

조직문화 및 포상 제도

가족 사랑 Day

현대그린푸드는 직원들의 일·가정 양립을 확대하고 휴식의 질을 높이기 위해 매월 1회 정해진 일정에 맞춰 전 직원이 공통으로 휴식을 취하는 '가족 사랑 Day'를 운영하고 있습니다. 사업부별 정해진 일정에 따라 일괄 휴무를 진행함으로써 유관부서와의 업무 공백을 최소화하며, 임직원들이 오롯이 휴식에 집중할 수 있는 질 높은 휴식환경을 제공합니다.

퍼스트 펭귄 포상 제도

현대그린푸드는 2017년부터 퍼스트 펭귄 포상 제도를 운영하고 있습니다. 퍼스트 펭귄이란 두려움을 무릅쓰고 먹이를 얻기 위해 무리 중 제일 먼저 바다로 뛰어드는 펭귄을 말합니다. 현대그린푸드에서는 이 제도를 통해 기존의 관행을 깨고 새롭게 도전하는 직원들을 매월 포상하고, 우수사례를 전사에 공유, 확산하고 있습니다. 2021년부터는 퍼스트펭귄 재심사를 정식 도입하여 업무 개선 여부에 따라 포상 기회를 다시 부여하였으며, 2024년에는 수상 사례집을 제작하여 공유하였습니다. 현대그린푸드는 새롭게 도전하고 시도하는 직원들을 늘 응원합니다.



• 퍼스트 펭귄 포상

성과관리 및 성과평가 선진화

평가의 객관성을 강화한 '퍼포먼스 리뷰' 운영

현대그린푸드는 2024년부터 퍼포먼스 리뷰(Performance Review) 제도를 도입하여 조직과 개인의 목표에 대한 성과를 관리하고 있습니다. 퍼포먼스 리뷰는 피평가자가 업무 핵심 추진 과제를 설정하고, 이에 대한 평가자와 피평가자 간 정기적인 피드백 세션(Feedback Session)을 진행한 이후, 이를 토대로 평가자가 피평가자의 실적을 평가하는 성과관리제도입니다. 평가결과에 따라 다음 해에 성과보상액을 지급하며, 누적 승진 포인트와 상위 직급 수행 역량 등을 바탕으로 매년 공정한 승진심사를 진행하고 있습니다. 퍼포먼스 리뷰 제도를 통해 회사의 목표 달성을 위한 임직원의 도전적 목표 설정을 유도하며, 이를 통해 조직역량을 응집하고 성과를 향상시켜 나가고 있습니다.

공정한 성과평가 제도, '다면평가'

현대그린푸드는 기존 상사의 관점에서만 이루어지던 하향식 평가 방식에서 벗어나, 구성원 간 객관적 진단 및 피드백을 통해 성과평가의 공정성과 객관성을 확보하는 다면평가를 시행하고 있습니다. 다면평가 항목에 대해 기존의 승진 평가 항목과 조직문화 설문 진단 내 핵심 역량 항목으로 구성함으로써 체계적이고 합리적인 평가가 이루어지고 있습니다. 평가등급이 조정되는 다면평가 하위 직원에 대해 다면평가 결과를 안내하고 있으며, 평가 부진 역량 항목 표기 등 직원 개인별로 피드백을 제공하여 해당 직원의 역량 향상을 지원하고 있습니다.

고객 만족 경영

현대그린푸드는 현대백화점그룹의 비전인 '고객을 행복하게 세상을 풍요롭게'의 가치를 담아, 고객 중심 경영을 주요 원칙으로 삼고 있습니다. 고객 만족을 위한 차별화 서비스를 제공하고, 고객의 소리(VOC)를 실시간으로 현장에 공유 및 반영하여 신속하게 리스크에 대응하고, 고객과 공감대를 형성하기 위해 노력하고 있습니다. 또한, 정기적으로 최고 고객 책임자 및 대표이사에게 보고하고 고객 만족 향상 및 고객 신뢰 확보를 위한 개선점을 경영 전략 수립 시에 반영하고 있습니다.

고객중심 경영 성과 관리 / VOC

현대그린푸드는 고객의 소리(VOC)를 적극적으로 경청하고, 실시간으로 현장에 공유할 뿐만 아니라 정기적으로 최고 고객 책임자 및 대표이사 보고를 통해 고객 만족을 위한 노력을 지속하고 있습니다.

■ 컨설팅 내용

구분	목표	성과
VOC	 고객중심 및 현장 중심 실질적 서비스 개선	- VOC 접수건에 대한 실시간 현장 공유 시스템(현장직 문자 수신) 운영, 실시간 점검을 통한 개선 - 정기적 관리자, 최고 고객 책임자(일일) 및 대표이사 보고 (연 1회)
	 전년 대비 불만족 개선, 만족 향상	2025년 전년대비 불만족 비중 ▲19% 감소, 만족 비중 +28% 증가

고객 만족을 위한 차별화 서비스

현대그린푸드는 단체급식, 식재유통, 외식 등 다양한 사업을 통해서 만나는 고객들의 만족도를 높이고자 다양한 프로그램을 운영하고 있습니다.

고객 만족도 조사

고객의 의견을 직접 듣고 더욱 효과적인 고객 니즈 충족 서비스를 제공하고자 정기적으로 설문조사를 진행하여 메뉴, 위생, 서비스 등의 운영과 건강식, 식단 관리, 친환경 등 ESG와 관련된 고객의 의견을 파악하고 있습니다.

고객 만족 이벤트 진행

각 단체급식 사업장에서는 다양한 이벤트 진행을 통해 고객 만족도 향상 및 고객들에게 더욱 행복한 식사 시간을 제공할 수 있도록 최선을 다하고 있습니다.

메뉴 품평 및 선호도 조사

특식 제공 시 고객의 니즈를 더욱 잘 충족하기 위하여 메뉴 선호도 조사 및 품평회를 진행합니다. 최다 득표를 받은 메뉴로 특식을 제공하며 고객 만족도를 높이고 있습니다.

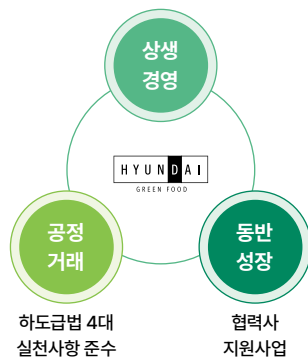
CS+ 교육 진행

고객에게 최고의 서비스를 제공하기 위해 고객 접점 직원들을 대상으로 체계적인 상시 교육을 진행하고 있으며, 서비스 품질 진단을 통해 지속적으로 서비스 개선을 위해 노력하고 있습니다.

동반성장 활동

협력사 상생경영 전략 및 방침

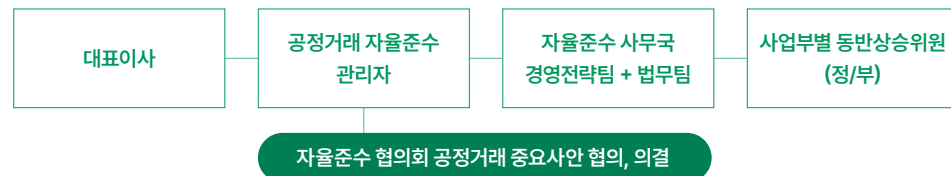
현대그린푸드는 공정거래 및 동반성장 원칙을 준수하며, 협력회사와의 상생경영을 추구합니다. 상생경영의 실효성 있는 실천과 정착을 위하여 명확한 규범을 바탕으로 실천조직, 상시 교육 및 모니터링 시스템을 운영하고 있습니다.



공정거래 자율준수 체계 확립

공정거래 자율준수 전담조직

현대그린푸드는 공정거래 자율준수 전담조직을 구성하여 협력사와의 상생경영을 위해 노력하고 있습니다. 전담 조직을 통해 관련 법 기준 준수뿐만 아니라 사전 예방 및 감시 활동을 진행하고 있습니다.



공정거래 교육

현대그린푸드는 꾸준한 임직원 교육을 통해 공정한 거래 문화를 정착시키기 위해 노력하고 있습니다. 임직원 누구나 대규모 유통업법과 불공정거래행위에 대한 강의를 사내 온라인 플랫폼을 통해 상시 참여할 수 있습니다.

구분	대상 사업부	교육기간	비고
대규모 유통업법의 이해	공정거래 담당자, 구매 바이어, 영업담당자	상시 오픈	사내 온라인 플랫폼 활용
불공정거래행위의 이해	전 임직원	2021년 전 직원 대상 교육 진행 후 신입 직원 대상 추가 시행 중	

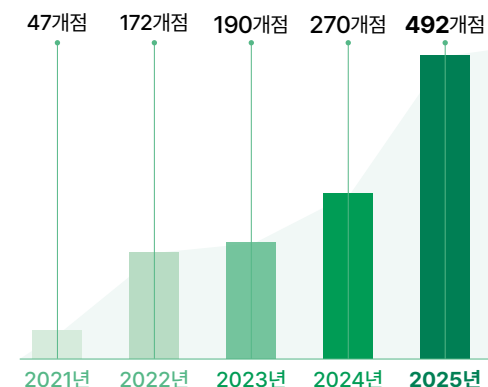
협력사 위생컨설팅

전문 인력 부족으로 어려움을 겪는 중소 협력사의 위생관리 역량 향상과 경쟁력 제고를 위해 컨설팅 프로그램을 운영하고 있습니다. 위생에만 국한된 것이 아닌 'ESG 분야'로 함께 고민하며 상생을 통한 사회 가치를 실현합니다.

컨설팅 내용

구분	주요내용
위생관리	- 영업자 준수 사항 / 시설 기준 등 현장 개선 - HACCP 검증 등 시스템 지원 - 다빈도 부적합 사항 집중 컨설팅 지원
ESG 분야	- 폐기물 저감, 공정개선 - 친환경 관련 개선 지원
식품 관련 법적 사항	- 식품 관련 법 제·개정 적용 방안 제시 - 허위 / 과대광고 및 표시사항 심의 지원 - 운영 상품 관련 유권해석 지원

참여 협력사



현장 방문 위생 컨설팅

현장 방문 위생 컨설팅은 2개월 동안 진행되며 협력회사의 위생수준이 목표 수치 도달 시 프로그램은 조기 종료될 수 있습니다. 컨설팅 종료 후, 현대그린푸드는 협력사의 상품 매입을 진행하여 단체급식의 식자재 사용 및 백화점·홈쇼핑 판매로 연계하고 있습니다.

* 현장 점검(3회), 자체 개선(2회), 온라인 미팅(매주), 질의응답(상시)



동반성장 프로그램

식품안전 관련 자료 지원

협력사에서 공통으로 필요로 하는 식품안전 자료를 플랫폼을 통해 무료 제공하여 실무자의 실질적 어려움 해소와 업무 효율 개선을 지원합니다.

* 제공 자료: 정기 위생교육자료, 식품 관련 법규, POP, 식품안전 이슈 등



서울시 × 현대그린푸드 모두의 맛집 - 전통시장 편 시즌 1 & 시즌 2

현대그린푸드는 모두의 맛집 프로젝트 1, 2차에 이어 서울 관내 168개의 전통시장과 상점가에서 프로젝트 지원자를 모집하여 '모두의 맛집 서울시 × 현대그린푸드'를 진행하였습니다. 전통시장 내 맛집의 경우, 지역주민에게 사랑받는 메뉴를 가지고 있어도 R&D나 생산설비가 없어 자체적으로 메뉴를 상품화하기에는 어려움이 존재합니다. 이에 현대그린푸드는 전통시장 편을 시즌 1, 2에 나눠 진행하여 더 많은 상인 분과 전통시장의 가치를 보존할 수 있도록 하였습니다. 시즌 1은 행당시장, 면곡 시장 등의 맛집 음식 6종을, 시즌 2에서는 방신시장, 신흥시장 등의 맛집 음식 5종을 개발했습니다. 이를 그리팅물 등 내부 채널과 더불어 카카오 메이커스 등 외부 채널을 적극 활용하여 판매 및 마케팅을 지원하였습니다.



제주도 × 현대그린푸드 모두의 맛집 - 제주도 편

다양하고 맛있는 상품을 고객에게 소개하고, 더 많은 소상공인과 상생하고자 하는 현대그린푸드의 열정이 제주도까지 이어졌습니다. 2023년 11월 제주테크노파크와 업무협약 이후, 현대그린푸드는 제주도 전역에서 지원자를 모집하였고 총 98개의 맛집이 지원하였습니다. 그중 10개 매장을 선정하여 각 매장의 대표 메뉴로 10가지 HMR 제품을 출시하였습니다. 해당 상품들은 그리팅물, 카카오 메이커스 등 현대그린푸드 내외부 채널을 통해 판매하고 있습니다. 앞으로도 현대그린푸드는 더 많은 고객들이 지역의 특별한 맛을 느끼고, 함께 즐길 수 있도록 최선을 다하겠습니다.

판로 확대 지원 프로그램

지역 농가 잉여 농산물 매입

현대그린푸드는 농협경제지주와 MOA를 체결하는 등 지역 농가의 잉여 농산물 판로 확대를 위해 노력하고 있습니다. 지역 농가의 우수한 농산물을 외식 및 단체 급식장에 활용하여 안정적으로 국산 농식품 판로를 다각화했습니다. 특히, 농협경제지주와 물류센터를 공동 활용하여 물류 효율화를 통한 탄소 배출량 절감까지 이행할 예정입니다.

■ 농협경제지주와 함께하는 쌀 소비 확대를 위한 '아침밥 먹기 캠페인'

본사 사내 식당에서 임직원 300명을 위해 아침 식사용 주먹밥을 만들어 실질적인 쌀 소비와 더불어 쌀소비에 대한 홍보를 진행하고 있습니다.

■ 농협경제지주와 함께하는 제주 왕당근 200톤 매입

급증한 당근 수확량으로 어려움을 겪는 농가를 위해 당사는 월평균 사용량의 두 배에 달하는 당근을 매입하여 단체급식, 리테일 등 여러 경로를 통해 소비 촉진을 진행하였습니다.

■ 한국친환경농업협회와 함께하는 국산 유기농 쌀 소비 활성화를 위한 '그리팅 솔밥' 출시

맛있고 영양 가득한 유기농 쌀 3.2톤(초도 생산량)을 이용하여 전용 솔밥 8종을 신규 출시하였습니다.

중소기업 상생 협력 프로젝트 '성남시 × 현대그린푸드 남다른 상점'

현대그린푸드는 성남산업진흥원과 협업하여 중소기업 상생 협력 프로젝트 '성남시 × 현대그린푸드 남다른 상점'을 진행하였습니다. 성남시 소재 중소기업이 생산하고, 현대그린푸드가 추구하는 '건강한 먹거리'에 부합하는 우수 기업 10곳을 최종 선발하여 당사의 온-오프라인 유통망을 통해 우수 기업들의 제품 판로 확대를 지원하였습니다. 판로 개척과 더불어 식품 안전 정보 기재부터 마케팅 등 사업 전반에 대한 컨설팅도 진행하여 실효성 있는 동반 성장을 위해 노력하였습니다.

청년 농부 판로 지원

현대그린푸드는 농업인구 감소와 농촌 고령화에 따른 산지 네트워크 축소에 대응하기 위해 농업의 미래 자산인 청년농부와 협업을 확대하고 있습니다. 2024년에는 31개의 청년 농가를 발굴하여 누적 총 62개 농가 네트워크를 보유하고 있습니다. 올해는 현대그린푸드의 친환경 농산물 브랜드 '청년농부'와 연계하여 전국의 백화점 식품관에서 총 6차례 기획전을 진행하며 농산물의 우수한 상품성을 알리고 있습니다.



사회책임 경영

노인 복지 사업

그리팅 × SCL 시니어 웰니스 프로그램

현대그린푸드는 성남시에 거주하고, 당뇨를 앓고 있는 독거노인을 위해 그리팅의 저당, 당뇨 식단을 기부하고 있습니다. 2023년에는 식단 기부에 그치지 않고, 업계 최초로 민간기업, 지자체, 의료기관이 협업하여 지역 독거노인 대상 재가(在家)식 CSR 활동인 '그리팅 × SCL 시니어 웰니스 프로그램'을 추진하였습니다. 독거노인 70여 명을 대상으로 출장 건강 검진 서비스를 제공하고, 검진 결과를 기반으로 매주 약 180분씩 4끼니 씩 당뇨식단을 제공하고 있습니다.



노인 일자리 창출

현대그린푸드는 시니어 배송 스타트업 '내이루리'와 간편식 배송을 위한 업무 협약을 체결하여 노인 일자리 창출에 기여하였습니다. '내이루리'는 시니어 배송원(60~74세)을 정규직으로 고용해 정기배송 서비스인 '웅고잉'을 운영하는 기업으로 직장인의 점심 식사(간편식) 배송 사업에 해당 서비스를 적극 활용하여 시니어 일자리 창출뿐 아니라 고객에게도 지속가능한 배송 옵션을 제공하고 있습니다.



사랑의 김장 나눔

현대그린푸드는 추위를 이기는 따뜻함을 나누고자 매년 김장김치 나눔을 실시하고 있습니다. 복지관을 찾은 현대그린푸드 임직원들은 수지구 자원봉사자들과 함께 김장김치를 직접 만들고, 복지관을 방문한 어르신과 장애인을 위해 수육을 조리해 나누는 등 자원봉사 활동을 진행했습니다. 이날 전달된 맛있는 김장김치 10톤은 관내 저소득 노인 가정 1,000가구에 나누어져 어르신들의 추운 겨울 따뜻한 식사에 보탬이 될 예정입니다. 앞으로도 더욱 많은 관내 어르신께 많은 나눔이 전달될 수 있도록 노력하겠습니다.



아동 복지 사업

'위국헌신 전우사랑기금' 전달

현대그린푸드는 2023년부터 부상 장병, 성실 장병, 유가족 등에게 '위국헌신 전우사랑 기금'이란 이름으로 계열사와 힘을 합쳐 매년 2억 원씩 10년간 기부할 예정입니다. 국가를 위해 헌신한 부상 장병에게는 의료비를, 가정 형편이 어려운 성실 장병에게는 생활 안정자금을, 유가족에게는 생계비 지원과 유자녀 장학금 전달을 통해 장병들의 숭고한 정신을 기리고 있습니다.



우수 협력학교 발전기금(장학금) 전달

현대그린푸드는 조리 실무 전문가 양성을 위해 2024년 10개교 대상 총 8천만 원 상당의 장학금을 전달하였습니다. 해당 장학금은 각 학교의 우수한 학생들의 학업에 대한 열정을 격려함과 동시에 학생들의 경제적 부담을 덜어주는 데에 사용될 예정입니다. 또한, 당사는 단순 금전적 지원뿐 아니라 실효성 있는 활동을 추진하고자 학생들을 대상으로 현장 실습 기회를 제공하고 있습니다. 이미 당사가 다년간 실시했던 현장실습은 미래의 식품 산업을 주도할 학생이 실제 현장에서 경험을 쌓고, 전문가에게 직접 배우며 성장할 수 있는 기회입니다. 앞으로도 당사는 인재 양성과 교육발전을 위해 다양한 사회 공헌 활동을 지속적으로 이어나갈 것입니다.



용인서부경찰서와 함께하는 지역사회 내 취약계층 지원

현대그린푸드는 용인서부경찰서와 업무 협약을 맺어 관내 보호 센터에 위문품을 전달하거나 사회취약계층을 대상으로 자격증반을 실시하고 있습니다. 위문품 전달로는 폭력 피해 아동 대상으로 연 2차례 그리팅 보양식을 제공하여 아이들이 든든한 한 끼를 즐길 수 있도록 지원하고 있습니다. 또한, 지역사회 내 안정적인 정착을 위해 사회취약계층 대상으로 다양한 자격증반을 운영하고 있습니다. <바리스타 2급>, <한식 조리기능사> 등의 자격증을 취득할 수 있도록 내부 전문 인력을 통해 교육을 진행하고 자격증 취득을 위한 비용까지 지원하여 취업 발판의 계기를 제공하고 있습니다.



공익 지원 사업

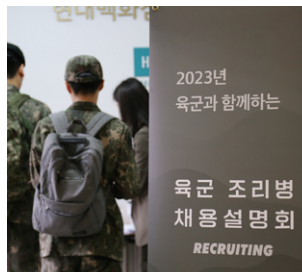
장애인고용 우수 사업주 인증

현대그린푸드는 2018년 처음 장애인 고용 우수사업주 인증을 획득한 후 연속 우수 사업주로 선정되었습니다. 또한, 2022년에는 장애인 고용 확대 및 처우개선을 위한 당사의 노력을 인정받아 '장애인 고용 촉진 유공' 국무총리 표창을 수상하였습니다. 법적으로 지정된 장애인 의무 고용률을 20% 초과하여 고용하고 있으며 장애인 근로자들이 안전하게 일할 수 있는 환경을 조성하기 위해 '장애인 근로자 보호 가이드라인'을 제정 및 배포하여 다양한 측면에서의 노력을 이어가고 있습니다.



육군 조리 특기병 채용 확대 운영

현대그린푸드는 2022년부터 육군 인사사령부와 협업해 '육군 조리 특기병 채용설명회'를 3회째 시행하고 있습니다. 전역 예정인 조리 특기병 중 구직 희망자 200여 명을 초청하여 당사 채용 안내 및 현장 면접까지 진행하고 있으며, 합격한 조리 특기병을 대상으로 직무별 맞춤 교육을 운영해 회사 적응, 조리 능력을 개발하고 발휘하는 데 지원을 아끼지 않고 있습니다. 이러한 노력을 인정받아 당사는 국방부로부터 '2023년 국군 장병 채용 우수기업'으로 선정되었습니다.



특성화고 산학협력

현대그린푸드는 조리학과, 제과제빵 등을 운영하는 전국의 고등학교와 산학협력을 맺어 미래의 주인공인 학생들에게 현장실습 및 취업의 기회를 지원하고 있습니다. 이번 산학협력으로 인해 조기 육성과 직업 전문성 강화 등 기업의 사회적 책임을 다하고, 학생들에게도 동반성장의 기회를 제공합니다. 수준 높고 실질적인 현장 맞춤형 교육을 제공하기 위해 사내 전문가들이 채용 설명회를 진행하고 12주간의 현장실습 등을 지원하고 있습니다.



푸드뱅크 식품 기부 활동

건강하고 지속가능한 식품과 문화를 제공하여 사람들의 더 건강한 식생활에 도움이 되고자 하는 현대그린푸드는 2023년부터 보건복지부 산하기관 푸드뱅크로 식품 기부 활동을 추진하고 있습니다. 맛있는 건강식을 제조하는 스마트 푸드 센터에서 출고 불발된 상품 또는 유통기한이 임박한 상품이 더욱 의미 있게 사용될 방법을 모색하다 푸드뱅크 식품 기부를 시작하였습니다. 완제품뿐 아니라 소스류, 양념육 그리고 신선한 농산품 등을 기부하며 사회취약계층의 건강한 식생활에 이바지하고 있습니다.

탄소중립 숲 조성

현대그린푸드는 2021년부터 산림청과 연계하여 탄소중립 숲 조성 사업에 참여하고 있습니다. 탄소중립 숲이란 기업, 개인, 행사 등에서 배출되는 만큼 이산화탄소량을 산정하고 배출된 온실가스량만큼 나무를 심어 실질적으로 배출되는 온실가스 배출량을 제로화하기 위해 조성되는 숲입니다.

4.2만 그루



멸종위기동물 보호 활동

생물종다양성은 인간을 포함한 지구상의 모든 생명의 생존과 번영을 책임지는 '안전망'이며, 이런 자연 생태계가 균형을 이룰 때 우리는 지속 가능한 삶을 누릴 수 있다고 믿습니다. 현대그린푸드는 국립공원공단 야생생물보전원과 협약해 멸종위기종 복원사업 지원에 힘쓰고 있습니다. 지리산권역의 반달가슴곰 먹이지원 활동부터 시작하여, 소백산 권역 내 붉은 여우들이 잘 증식할 수 있도록 사과, 구운달걀 등을 제공하며 멸종위기동물 복원을 위한 노력을 확대해 나가고 있습니다.



정보보호 및 개인정보보호

현대그린푸드는 고객들의 소중한 개인정보보호의 중요성을 인식하며 관련 리스크를 최소화하기 위한 정보보호 관리체계를 구축하고 있습니다. 독립적인 정보보호 조직체계에서 종합적인 관리·감독을 진행하고 위험관리 프로세스를 운영하고 있습니다. 2023년 개인정보보호 관리체계 인증 및 2024년 정보보호 관리체계 인증을 획득하여 (개인)정보보호 운영 지표를 정기적으로 점검하고 있으며, 점검 항목 체계화를 통해 사내 보안 수준을 지속 강화 예정입니다.



정보보호 관리 체계

정보보호 조직체계

현대그린푸드는 대표이사 직할의 독립적인 정보보호 조직체계를 구축 하였습니다. 개인정보 업무를 총괄하는 개인정보보호 책임자(CPO)와 정보보호최고책임자(CISO)를 임원급으로 선임하고, 관련 정책을 수립 하고 주요 사안에 대해 의사결정을 진행하고 있습니다.

■ 정보보호위원회



정보보호 리스크 대응

현대그린푸드는 정보 보안 사고에 대한 선제적 대응을 위해 매년 위험관리를 실시하고 있습니다. 연 1회 정보 보안 감사를 비롯해 사내 위험평가 매뉴얼에 따른 전 영역 위험평가를 수행하고 있으며, 관리 계획 수립 및 개선·조치 활동을 진행하고 있습니다. 또한, 정보 보안 침해 사고에 대한 신속하고 체계적인 대응을 위해 기준과 프로세스를 수립하였습니다.

정보보호 위험평가 및 관리

당사는 매년 위험관리 프로세스에 따른 위험 평가를 진행하고 있으며, 잠재 위험에 대한 개선 및 조치 작업을 진행하고 있습니다. 2024년에는 관리체계 취약점 34개에 대한 위험조치 계획을 수립 및 이행하였습니다.

■ 위험평가 개선사항

구분	2023	2024	2025
보안 개선 사항 발견 건수	411건	409건	298건
조치 비율	94%	77%	78%
미조치	23건	94건	67건

문서암호화 보안 강화

컴플라이언스 준수 및 사이버 위협 대응을 위해 DRM 문서보안솔루션을 진행하고 있습니다. DRM 암호 알고리즘 강화, 개인정보 검출 통합관리, 다양한 브라우저 지원 등 보안기능을 강화하고 사용 편의성을 증진하였습니다.

정보보안 외부감사

정보보호관리자는 정보보호 및 개인정보보호 관리 체계 인증기준, 정보 보호 관리 규정 및 실무지침을 기준으로 감사를 수행하여야 합니다. 당사는 매년 내부감사와 외부감사를 진행하고 있으며, 2024년 외부감 사인을 통해 도출된 보완조치사항 13개에 대해 100% 이행조치를 완료 하였습니다.

안전보건 경영

안전·보건 경영방침

현대그린푸드는 임직원과 고객의 안전을 최우선 가치로 삼아 기본을 준수하고 안전한 근무환경을 구현하기 위해 다음과 같이 안전·보건 경영방침을 선언합니다.

- 01 안전·보건은 전 임직원의 기본적인 임무로 인식하고 모든 업무에서 산업재해 예방활동을 최우선으로 한다.
- 02 유해·위험요인을 최소화하고 임직원의 건강 증진 및 근무환경 개선을 위한 목표와 실천 계획을 수립하여 능동적인 안전보건경영 활동을 전개한다.
- 03 책임의식을 기반으로 안전·보건 법규 및 안전·보건 관련 제반 규정을 자율준수하고 사고 예방·방지를 위해 지속적으로 개선해 나간다.
- 04 선진적인 안전·보건문화 구축 및 안전·보건 의식 향상을 위하여 전 임직원에 대한 안전·보건 교육 및 캠페인 활동을 적극적으로 시행한다.
- 05 안전·보건 절차와 규정은 업무를 수행하는 모든 이해관계자가 이용 가능하게 하고, 상호간 인지하도록 하며, 투명성을 유지하여 산업재해가 예방될 수 있도록 노력한다.
- 06 안전·보건 방침은 개발, 기획, 실행, 성과 평가 및 개선을 위한 조치에 대하여 모든 계획과 절차에 적용하며 전 임직원이 참여하고 협의한다.

안전·보건 관리조직

현대그린푸드는 안전보건 관계법령을 준수하고, 안전한 근무환경 구현을 목표로 매년 회사의 안전·보건에 관한 계획의 수립 및 이사회 승인을 받고 있습니다. 또한, 당사는 기존 안전환경파트에서 2022년부터 EHS 담당 조직을 확대 운영하며 안전보건 관리를 강화하고 있습니다.



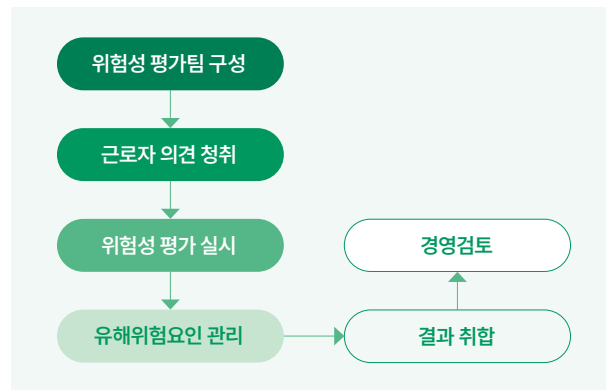
안전·보건 주요 내용

- 01 **선제적 리스크 관리**
 - 안전 활동 수준평가 제도 도입
 - 위험성 평가 우수사업장 발굴 및 인증
 - 도급사업 안전 관리
- 02 **비대면 안전관리체제 구축**
 - 비대면 교육 및 모바일 점검체계 구축
 - 유해화학물질 보건 관리 강화
 - 시설 개선 우수사례 공유 게시판 개설
 - 전염성 질병 예방 관련 대응 방안 수립
- 03 **체계적인 관리 표준 확립**
 - ISO45001 안전보건경영시스템 인증
 - ISO9001 품질경영시스템 인증 생산 및 설비 분야 산업안전 관리체계 구축
 - 협력업체 포함 산업안전보건 법적관리 체계 구축
 - 사업장 내 유해 위험 기계에 대한 안전 인증 취득 완료
- 04 **효율적인 현장 지원**
 - 이동식 시설 지원 서비스를 통한 현장개선 지원 확대
 - 산업안전 보건 위탁대행기관 통합 관리 추진
 - 친환경 인증 조리화 등 안전용품 기능 강화 모델 도입
- 05 **근로환경 개선 확대**
 - 작업환경 측정에 따른 특수건강진단 시행 (유기화합물, 곡물 분진, 야간작업 등)
- 06 **시설물 화재예방 선제적 진단 및 개선**
 - 화재안전 특별 조사 진행
 - 업장 내 설비 안전점검 및 소방안전 관리 연간 계획 수립 및 이행

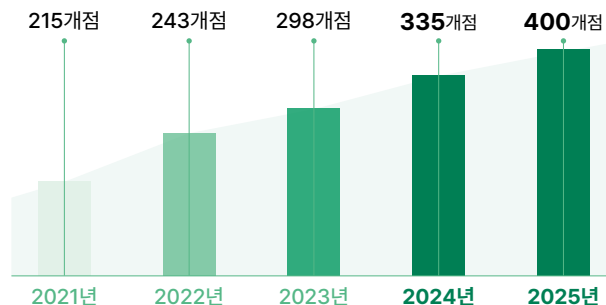
안전보건 리스크 관리

당사는 전 사업장과 사내 협력사를 대상으로 연 1회 정기 위험성 평가를 실시하고 공정/작업의 변경 또는 중대한 사고 발생 시 수시평가를 시행하고 있습니다. 위험성 평가 프로세스에 따라 위험요인을 파악하고 감소 대책을 수립하고 기록하고 있으며, 협력사 자체 순회 점검(주 1회)과 원하청 합동점검(분기 1회)을 실시하여 수평적인 안전보건활동을 전개하고 있습니다. 현대그린푸드는 안전한 근무환경을 구현하기 위하여 다양한 노력을 펼치고 있습니다. 꾸준한 노력으로 당사가 관여하는 전체 사업장 중 위험성 평가 우수 사업장을 2021년 대비 86% 확대의 목표를 수립 하였습니다.

■ 위험성 평가 프로세스



■ 위험성 평가 우수 사업장 목표



안전보건 예방 활동

안전보건 교육 및 훈련

당사는 산업안전보건법에 따라 전 임직원을 대상으로 정기 안전보건 교육을 실시하고 전문성 강화를 위해 안전보건 직무 근로자 및 감독자는 화학물질 취급, 위험성 평가 등에 대한 별도 교육을 추가로 하고 있습니다. 또한, 교육 외에도 고위험 환경 근무자에 대해서는 사고 예방과 위기 상황 대처를 위한 대응훈련을 진행하여 임직원의 안전보건 사고 예방을 위해 노력하고 있습니다.

■ 안전보건 교육 현황

구분	대상
정기교육	모든 근로자
채용 시 교육	신규 입사자
작업변경 시 교육	직무 변경자
관리 감독자 교육	관리감독자
특별 교육	법적 대상 근로자
MSDS* 교육	화학물질 취급자
위험성 평가 교육	모든 근로자
밀폐공간 구조 훈련	밀폐공간 관련자
안전보건담당자 교육	관리 감독자 보조자

* Material Safety Data Sheet :

화학물질을 안전하게 사용하고 관리하기 위하여 필요한 정보를 기재한 자료

임직원 건강 관리

임직원의 건강 보호 및 질병 예방 등을 위해 전 직원 건강검진 지원, EAP 프로그램 및 안전보건 게시판을 운영하고 있습니다. 또한, 현대그린푸드는 동업계 최초로 조리직무자들의 질병 예방을 위하여 2년 주기로 폐CT 검진을 지원하고 있습니다. 앞으로도 임직원들의 건강 보호 활동에 노력하겠습니다.

■ 임직원 건강 관리 사항

구분	주요내용
건강검진	내시경, 초음파 검사 등 지원
EAP (근로자 지원 프로그램)	업무상 고충, 직무, 가정 개인 등의 종합 상담 컨설팅 지원
안전보건 게시판	건강 정보 및 안전보건 소식 공유

현대그린푸드 임직원을 위한 근로자지원프로그램

"현대그린푸드 임직원이 더 행복한 그 날을 위해"

임직원이 겪고있는 다양한 어려움이나 고민을 해결하기 위해 전문기관에서 상담과 교육을 통해 도움을 드립니다. 현대그린푸드 임직원이라면 누구나 신청하실 수 있습니다.

상담대상 | 현대그린푸드 임직원(비밀) 회사 전역 부속(간접) 직(재 3명)

상담방법 | 1:1 대면상담 / 전화상담 / 화상상담 / 이메일상담

상담분야 | 개인상담, 직무, 법률, 재무, 교육, 노동 상담(노동법 등)

상담시간 | 월~토 09:00 ~ 21:00 (일요일 상담사와 협의 가능)

상담장소 | 상담센터 or 상담 협의 후 결정(자택 제외)

상담절차 | 1. 상담신청 2. 상담신청 접수 3. 상담일정 4. 상담 5. 상담결과

상담문의 및 신청 | * 상담 내용은 근로복지위원회 제3조 제 4항에 의해 회사 및 타인에게 불리하게 비밀보장이 됩니다.

HYUNDA GREEN FOOD **keapa**

GOVERNANCE

지배구조	48
------	----

윤리 경영	51
-------	----



지배구조

현대그린푸드는 정관, 이사회 규정 등 명문화된 규정을 바탕으로 이사회 중심의 지배구조를 확립하였고, 이사회 독립성과 전문성을 제고하기 위해 노력을 기울이고 있습니다. 당사 정관 제25조의 제31조 규정에 의거하여, 이사회는 전체 이사의 3분의 1 이상을 사외이사로 구성하고, 사외이사 후보 추천 위원회의 검증을 통해 결격사유가 없으며, 전문성이 입증되어 위원회의 추천을 받은 자를 사외이사로 선임하고 있습니다. 당사의 사외이사들은 회계, 재무, 법률, 투자 등 각 분야별 전문가로 구성되어 있으며, 사외이사들은 이사회와 함께 이사회 내 위원회에서도 역할을 수행하고 있습니다. 감사위원회 등 5개의 이사회 내 위원회는 이사회에서 위임 받은 사항을 보다 독립적인 입장에서 심의하고 있으며, 각 위원장은 전원 사외이사이며 위원회의 과반 이상을 사외이사로 구성함으로써, 철저히 사외이사 중심으로 운영되고 있습니다.

이사회 구성

현대그린푸드 이사회는 본 보고서 작성일 기준으로 4명의 사내이사와 3명의 사외이사로 구성되어 있으며, 박흥진 대표이사가 이사회 의장을 겸임하고 있습니다. 박흥진 대표이사는 전략, 기획, 영업 등 풍부한 경험과 함께 회사의 경영환경에 대한 깊은 이해를 바탕으로 실질적인 역할을 수행하고 있습니다. 당사 이사의 임기는 2년이며, 사외이사의 임기는 6년을 초과할 수 없도록 정하고 있습니다.

■ 이사회 구성

🔗 이사회 다양성 및 역량 측정 지표

구 분	성 명	임 기	주요 경력	비고
대표이사	박흥진	2025.03.24 ~ 2027.03.24	- 현대백화점 기획조정본부 부분부장 - 현대백화점 영업본부장 - 현대그린푸드 대표이사	이사회 의장
	정교선	2025.03.24 ~ 2027.03.24	- 현대백화점 그룹 부회장	
사내이사	이헌상	2025.03.24 ~ 2027.03.24	- 현대백화점 무역센터점장 - 현대그린푸드 상품본부장	
	이종근	2026.03.24 ~ 2028.03.24	- 현대백화점 기획조정본부 미래전략담당 - 현대지에프홀딩스 경영전략실장	
사외이사	조현관	2026.03.24 ~ 2028.03.24	- 서울지방국세청장 - 법무법인 바른 상임고문	감사위원회 위원장
	장영수	2025.03.24 ~ 2027.03.24	- 대구고등검찰청 검사장 - 법무법인 세종 변호사	사외이사후보추천위원회, 내부거래위원회 위원장
	김희석	2025.03.24 ~ 2027.03.24	- 하나대체투자자산운용 대표이사 - 일동홀딩스 사외이사	보상위원회, ESG경영위원회 위원장

* 조현관 사외이사는 감사위원회 위원장이며, 상법 시행령 제37조 제2항의 4호에 해당하는 회계 또는 재무 전문가 요건을 충족하고 있습니다

이사회 내 위원회 현황

구 분	사외이사후보 추천위원회	보상위원회	내부거래위원회	감사위원회	ESG 경영위원회
역할	사외이사 후보의 적정성 검증	등기임원 보상정책 및 보수한도의 평가	내부거래의 적정성 심사	회사 전반 회계 / 업무의 감사	ESG 경영 관련 업무 검토 및 결과 보고
구성	사외이사 3명 (전원 사외이사)	사외이사 3명 (전원 사외이사)	사외이사 3명 사내이사 1명	사외이사 3명	사외이사 3명 사내이사 1명
위원장	장영수(사외이사)	김희석(사외이사)	장영수(사외이사)	조현관(사외이사)	김희석(사외이사)
위원	조현관(사외이사)	조현관(사외이사)	조현관(사외이사)	장영수(사외이사)	조현관(사외이사)
	김희석(사외이사)	장영수(사외이사)	김희석(사외이사)	김희석(사외이사)	장영수(사외이사)
			이헌상(사내이사)		이헌상(사내이사)

이사회 평가제도

현대그린푸드는 직전 사업연도의 이사회와 사외이사 활동에 대하여 당해년도 정기 주주총회가 개최되기 이전 시점에 평가를 실시하고 있습니다. 평가 항목과 시기, 평가 방법, 채점 방식 등은 이사회의 심의를 거쳐 결정되었으며, 매년 평가 후 평가 결과는 이사회에 보고되고 있습니다. 사외이사 평가는 이사회 사무 담당부서에서 진행함으로써 보다 객관적인 평가가 진행될 수 있도록 하고 있으며, 이사회 평가는 현재 7명의 이사회 구성원 전원이 직접 평가하는 방식으로 진행되고 있습니다.

🔗 이사회 평가 결과 및 세부내용

이사회 보상

현대그린푸드의 보상위원회에서는 당해년도의 이사 개인별 업무 성과에 대해 평가하고, 보수의 적정성에 대해 평가하고 있습니다. 이를 바탕으로 주주총회에 상정할 차기년도 이사 보수의 한도를 심의합니다. 사내이사의 보수는 직급 및 근속 기간, 평가 결과 등을 종합적으로 반영하여 결정되며, 사외이사의 보수는 정상적인 기준에 근거한 평가와 함께 업계 수준을 고려하여 지급하고 있습니다.

전문성 강화 및 이사회 지원

현대그린푸드는 사외이사 위주의 독립적인 이사회 운영을 지원하고, 사외이사들의 전문성을 제고하기 위해 외부 전문교육을 이수하도록 지원하고 있습니다. 이사회 규정에서 정하는 바와 같이, 이사회의 효율적인 운영을 위해 이사회 사무를 전담할 별도 조직을 갖추고 있으며, 사외이사의 경우 외부 전문인력의 자문 또는 업무 수행에 관련된 경비를 지원하고 있습니다. 또한, 감사위원회 규정에서는 감사위원이 업무를 수행하기 위해 필요한 자료와 정보에 관한 사항에 대해 제한없이 요구하거나 접근할 수 있도록 규정하고 있습니다.

외부 교육 현황

교육 실시 주체	참석 이사	주요 내용
감사위원회 포럼	조현관 사외이사	트럼프 2기 행정부 통상 리스크 변화에 맞서는 비즈니스 혁신
감사위원회 포럼	김희석 사외이사	사례를 통해 살펴본 자금사고 유형 및 체크포인트
감사위원회 포럼	장영수 사외이사	내부감사와 감사위원회의 역할과 의무
한국딜로이트그룹 기업지배기구 발전센터	사외이사 전원	새로운 환경에 직면한 이사회와 감사위원회의 과제

주주가치 제고

현대그린푸드는 지난 2024년 11월 기업가치 제고 계획을 통해 구체화된 주주환원 정책과 주요 재무지표의 중장기 목표를 제시하였습니다. 2025년 사업연도부터 중간배당을 추가로 실시하고, 연간 현금배당은 최소 200억원 이상을 보장하며, 추가적으로 2028년까지 발행주식의 10.6%에 해당하는 3,591,376주를 매입하여 소각한다는 주주환원 계획을 발표함으로써 주주가치를 제고할 수 있도록 노력하고 있습니다. 현대그린푸드는 이러한 계획을 충실히 이행하고 있으며, 2026년 5월에 당사가 공시한 "기업가치 제고 계획 이행현황"을 통해 세부 내용을 확인하실 수 있습니다.

현대그린푸드는 지난 2024년 3월 정관 개정을 통해 배당 받을 주주가 확정되는 배당 기준일을 배당 결정일의 이후의 날로 정할 수 있도록 배당 제도를 개선하였고, 2024년 사업연도에 대한 배당부터 적용하고 있습니다. 배당기준일은 이사회의 결의를 통해 결정되며, 기준일의 2주 전에 공고하고, 안내공시를 통해 투자자들의 이해를 제고하고 있습니다.

현대그린푸드는 투자자들의 투자 예측가능성과 편의를 제고하고자 노력하고 있으며, 나아가 궁극적으로 주주와 기업가치를 제고할 수 있도록 최선을 다하겠습니다.

[현대그린푸드 배당정책 및 현황](#)

[현대그린푸드 기업가치 제고 계획](#)

[기업가치 제고 계획 이행현황](#)

주주 현황

- 현대지에프홀딩스 외 6인
- 외국인
- 국내기관
- 개인주주
- 기타법인

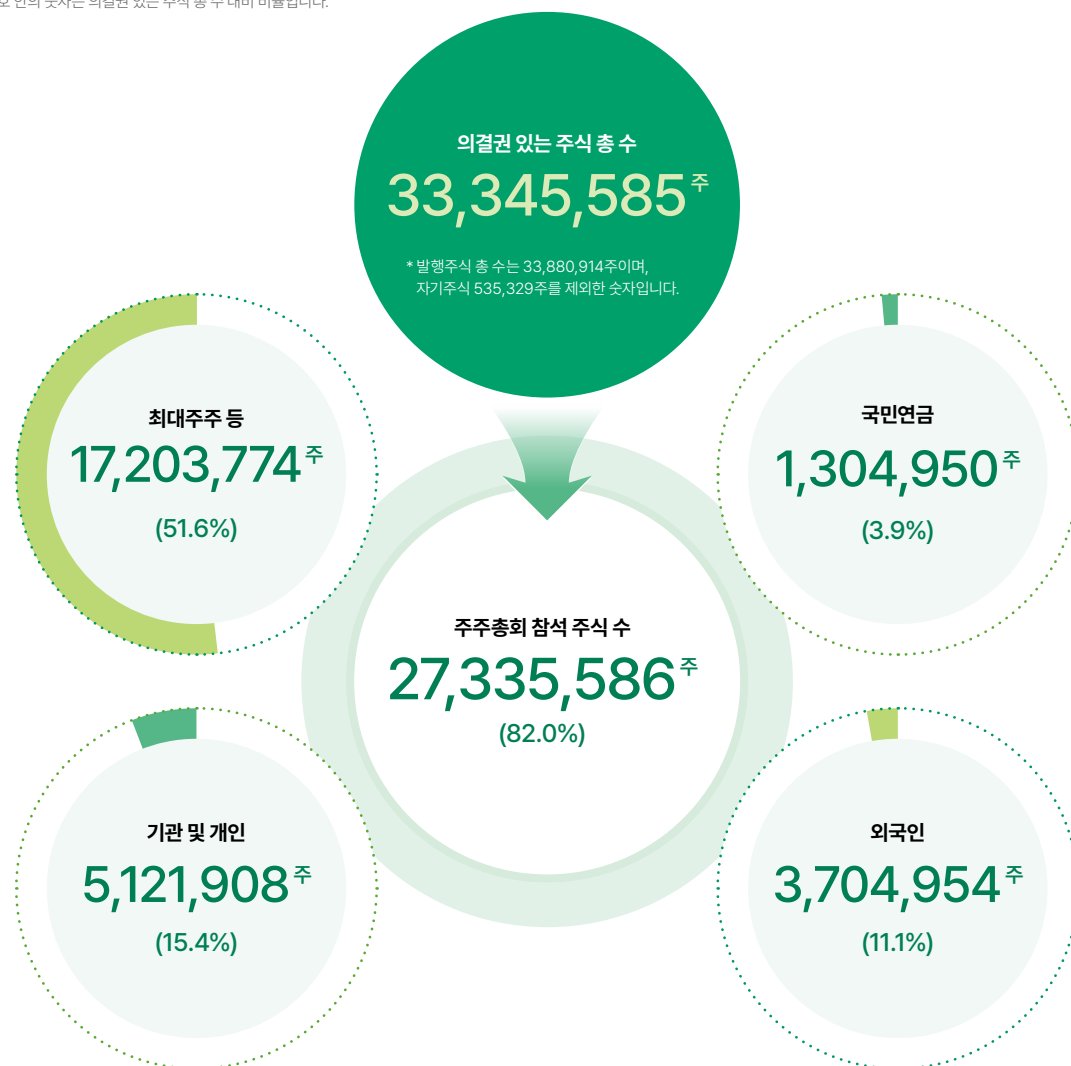


구 분	지분율(%)	주식 수(주)
현대지에프홀딩스 외 6인	52.7	17,143,774
외국인	14.2	4,629,255
국내기관	12.1	3,919,887
개인주주	11.2	3,637,607
기타법인	9.8	3,192,525

* 2025년 12월 말 기준

정기 주주총회 의결권 행사 현황

* 보유주식 수는 의결권 행사 기준일인 2024년 말 기준이며,
주주총회 참석 주식 수는 2025년 3월 24일에 개최된
제2기 정기주주총회 기준입니다.
* 괄호 안의 숫자는 의결권 있는 주식 총 수 대비 비율입니다.



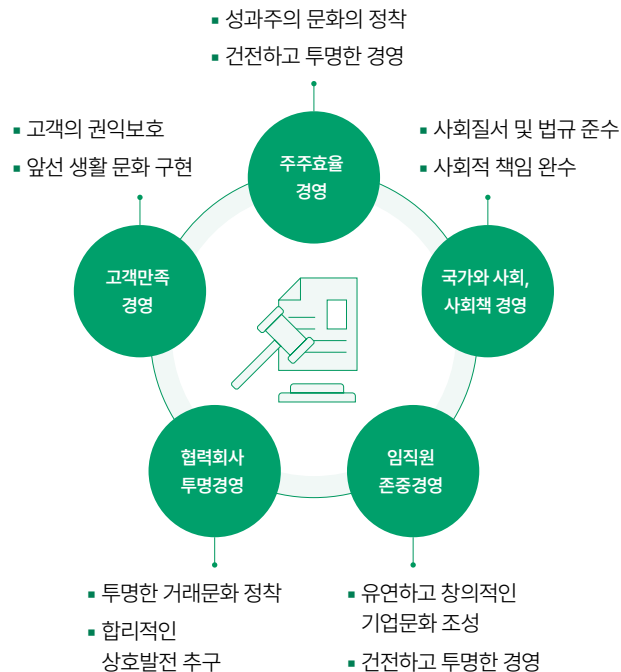
정기 주주총회 안건별 찬반 비율

안건	참석주식 수	찬성	반대	기권
제1호: 제2기 재무제표 승인의 건	27,335,586	27,205,099	130,147	340
제2호: 이사 선임의 건				
제2-1호: 사내이사 정교선 선임의 건	27,335,586	27,108,590	226,995	1
제2-2호: 사내이사 박홍진 선임의 건	27,335,586	25,067,418	2,268,167	1
제2-3호: 사내이사 이현상 선임의 건	27,335,586	27,133,997	201,588	1
제2-4호: 사외이사 조현관 선임의 건	27,335,586	27,081,969	253,616	1
제2-5호: 사외이사 장영수 선임의 건	27,335,586	27,161,372	174,213	1
제3호: 감사위원회 위원 선임의 건				
제3-1호: 감사위원회 위원 조현관 선임의 건	13,614,760	13,388,230	226,529	1
제3-1호: 감사위원회 위원 장영수 선임의 건	13,614,760	13,447,656	167,103	1
제4호: 감사위원회 위원이 되는 사외이사 김희석 선임의 건	13,614,760	13,536,579	78,180	1
제5호: 이사 보수한도 승인의 건	27,335,586	27,205,099	130,147	340

윤리 경영

현대그린푸드는 모든 경영활동에 있어 윤리적 가치를 최우선의 기준으로 삼고 있습니다. 윤리헌장 및 윤리강령을 통해 고객 등의 이해관계자와 당사의 목표를 공유하고 있으며, 업무 수행에 적용할 수 있는 구체적인 가이드인 윤리실천지침을 마련하는 등 규범을 제정하였습니다. 또한, 윤리경영의 실효성 있는 실천과 정착을 위하여, 명확한 규범을 바탕으로 실천조직, 상시 교육 및 모니터링 시스템을 운영하고 있습니다. 또한, 대표이사 직속 자문기구로 윤리위원회를 설치해 운영하고 있으며 윤리경영 신고 채널을 마련하고 윤리 교육 및 안내 프로그램을 통해 모든 임직원이 관련 규정을 철저히 주지하고 스스로 규정 준수 여부를 점검할 수 있도록 지원하고 있습니다.

윤리 규범 체계



윤리 헌장

우리는 고객 생활 향상을 추구한다

우리는 고객만족을 최우선으로 삼고, 고객의 요구와 기대에 부응하는 가치창출과 새롭고 앞선 생활 문화를 제안함으로써 고객의 생활향상을 추구한다.

우리는 협력회사와 상호발전을 도모한다

우리는 모든 협력회사에 공정한 기회를 부여하고 투명한 거래 풍토를 조성하여 상호신뢰와 협력관계를 구축함으로써 공존 및 공동발전을 도모한다.

우리는 국가와 사회발전에 공헌한다

우리는 국가와 사회의 가치관을 존중하고 제반 법규를 준수하여 건전한 기업 활동을 통해 국가경제와 사회발전에 기여할 수 있도록 노력한다.

윤리 경영 실천을 위한 선언적 기준

우리는 주주의 권리와 이익을 보장한다

우리는 모든 주주를 공정하고 평등하게 대우하여 정당한 요구와 제안을 존중하여 합리적이고 투명한 경영활동을 통해 기업가치를 극대화한다.

우리는 임직원의 보람과 행복을 중시한다

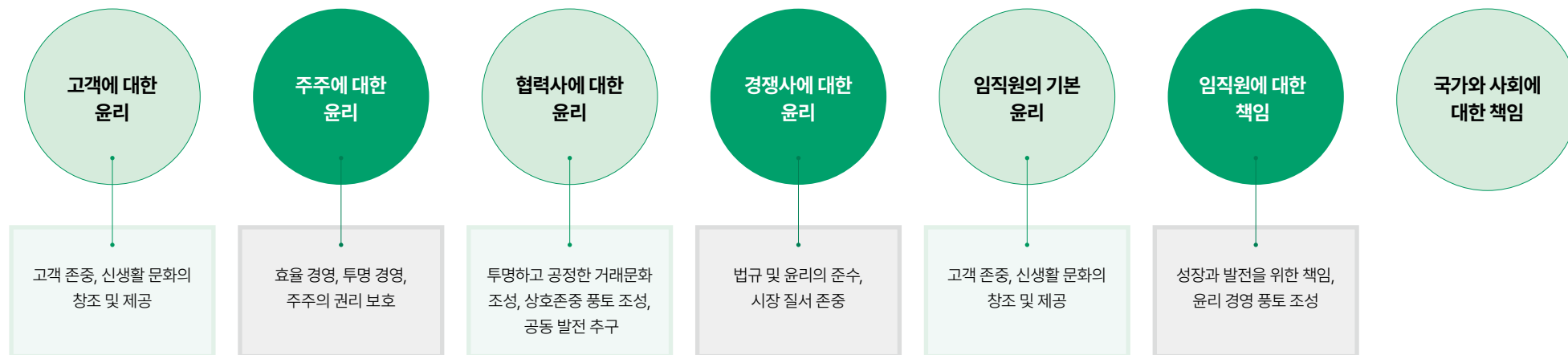
우리는 모든 임직원을 회사의 가장 소중한 자산으로 여기고, 개개인의 인간적 존엄성을 존중하며 각자의 자질과 능력에 따라 공평한 기회를 제공하고 정당한 평가를 통해 보상 받을 수 있는 조직문화의 조성을 통해 개인의 꿈과 미래가 보장되는 자랑스러운 일터가 되도록 노력한다.

우리의 약속

우리는 금지와 자부심을 갖고 인간미, 도덕성, 예의범절을 생활화하며 명예와 품위를 지키며 정직하고 공정한 자세로 업무에 임하여 건전하고 깨끗한 기업문화를 조성하는데 노력한다.

윤리 강령

모든 임직원이 준수해야 하는 올바른 행동과 가치판단의 기준



윤리 실천 경영

윤리 경영 실천에 있어 필요한 사항과 준수해야 할 구체적 실천 기준



윤리신고센터 운영

현대그린푸드 윤리신고센터는 임직원이 부정 및 비리에 대해 상담 / 신고할 수 있는 곳으로 윤리경영을 기업의 최우선 가치로 인식하고 또한 이를 모든 임직원의 올바른 가치 판단 및 행동기준으로 삼고자 운영하고 있는 제도입니다.



현대그린푸드

지속가능경영보고서 2026

담당부서 현대그린푸드 전략기획실 경영전략팀

주 소 경기도 용인시 수지구 문인로 30(동천동)

홈페이지 <https://hyundaigreenfood.com/>

