

# 대룡 회사소개서

Daeryung Co., LTD. Company Introduction

2023.06



TOTAL KITCHEN  
**DAERYUNG**  
주식회사 대룡

Tel : 02-3407-3000 Fax : 02-3407-3090

Web : [www.daeryung.net](http://www.daeryung.net)

본사: (04787) 서울특별시 광진구 광나루로 56길 85 테크노마트21 37층



안녕하세요?

대륜은 40년 간 상업용 주방의 디자인 컨설팅과 주방기구 제작 및 시공 전문 기업으로 세계적인 주방설계 컨설팅 회사들과 다년간 협력과 현장 경험이 축적된 Data와 최고의 전문 기술 인력으로 국내외의 대형 주방 프로젝트를 성공적으로 수행해 왔으며 콘보텀 콤비 스템 오븐을 국내에 판매, 서비스, 기술지원, 고객 관리를 진행 합니다.

국내의 종합병원, 특급호텔 & 리조트, 대기업 사원식당, 식품공장 등을 비롯하여 해외의 특급 호텔 & 골프 리조트, 국립 의료 시설 등 수많은 주방 프로젝트 들의 컨설팅, 설계. 제작 시공, 납품한 실적이 있으며 3D BIM 설계와 공장의 최신 생산 설비, 서비스, A/S, 유지 관리 등을 통하여 귀하의 성공 파트너가 될 것 입니다.

대륜은 사용 현장에서 인정 받을 수 있도록 최선을 다 하겠습니다.

감사합니다.

주식회사 대륜 / 대표이사

유연국



## 02 회사소개



회 사 명		주식회사 대릉
설립년도		1978년 8월 8일
대표이사		유연욱
영업종목		1. 상업용 주방기구와 주방 환기(천장형, 캐노피형) 후드 시스템의 설계 · 제작 · 시공 · 수출입 · 설치 · 유지보수 · 설비 2. 콘보텀 콤비 스팀 오븐의 국내 공급, 서비스, 사용자 관리 지원
본사 및 공장		서울 광진구 광나루로 56길 85 테크노마트21 37층 (본사 및 영업부) 경기도 광주시 초월읍 무들로 252-19 (공장 및 물류 창고)



서울 본사 / 서울시 광진구 광나루로 56길 85 테크노마트21 37층



경기도 공장 / 경기도 광주시 초월읍 무들로 252-19



# 03 회사연혁

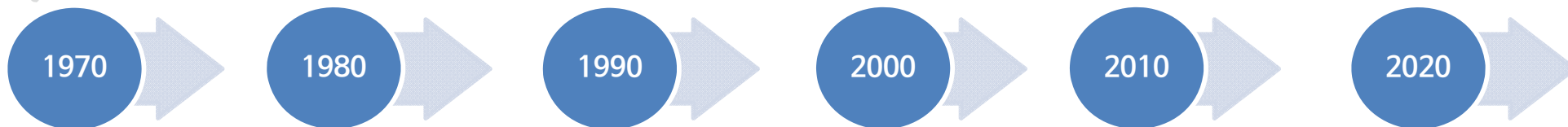


•1978 대릉설비 창업



- 1990 본사 사옥 준공
- 1993 생산 자동화시설 설치(N.C.T)
- 1995 산학협동 자매결연 체결 (전산공업고등학교)  
무재해 5배 달성 수상(노동부)
- 1996 미국 CRESCOR사와 대리점 계약 체결
- 1998 ISO 9001 인증 취득

- 2011 미국 HOBART사와 대리점 계약 체결
- 2012 이탈리아 AMBACH사와 대리점 계약 체결
- 2013 우수 중소기업인 대통령상 표창 수상
- 2014 FCSI 멤버 가입 (Foodservice Consultants Society International)
- 2015 성수동 본사 공장 증축
- 2016 독일 Convotherm사와 대리점 계약 체결
- 2017 I.S.O 14001 인증 취득  
기업부설 연구소 설립
- 2018 INNOBIZ(기술혁신형 중소기업) 인증 취득
- 2019 I.S.O 45001 인증 취득



- 1983 주식회사 대릉 법인 전환
- 1989 (갑류) 무역대리업 등록 (제9050925호)  
일본 FUJIMAK사와 기술제휴 및 대리점 계약체결  
한국 산업용 조리기계 공업 협동조합 가입

- 2000 무재해 10배 달성 수상(산업안전관리공단)  
산업 재해 예방부분 대통령단체 표창 수상
- 2001 제 36회 국제 기능 올림픽(요리부문)  
공식후원업체 선정
- 2003 일본 AIHO사와 기술제휴 및 대리점 계약 체결
- 2005 핀란드 HALTON사와 기술제휴 및 대리점 계약 체결
- 2008 사내 전시장 및 쿠킹(조리)시연장 개설

- 2021 유연욱 대표이사 취임
- 2021 본사사무실 이전

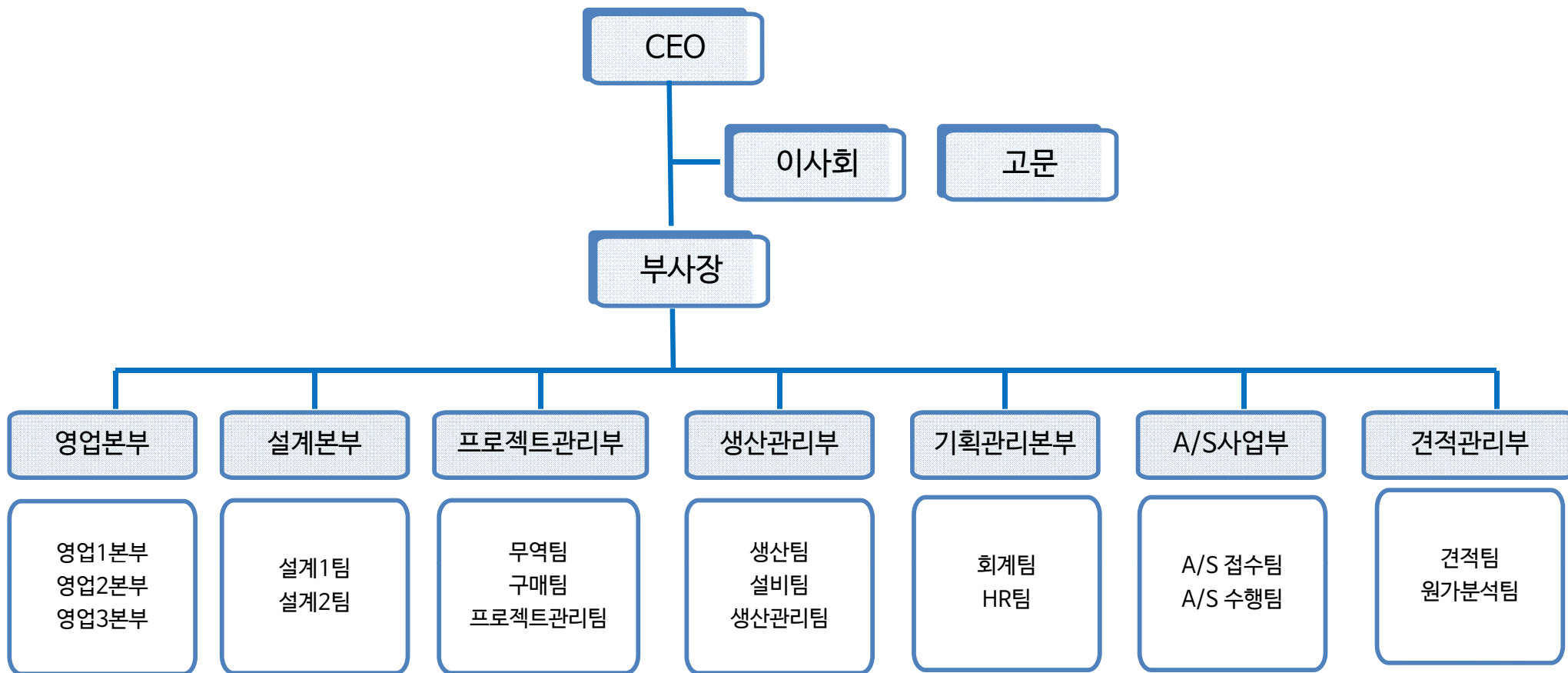




# 04 조직도

대룡은 6개의 본부 및 부서, 그 안에 내에 14개 팀과 기업부설연구소로 구성되어 있습니다  
대룡의 각 부서 조직은 고객 감동을 최선의 목표로 일하고 있습니다.

## | 전체 조직도



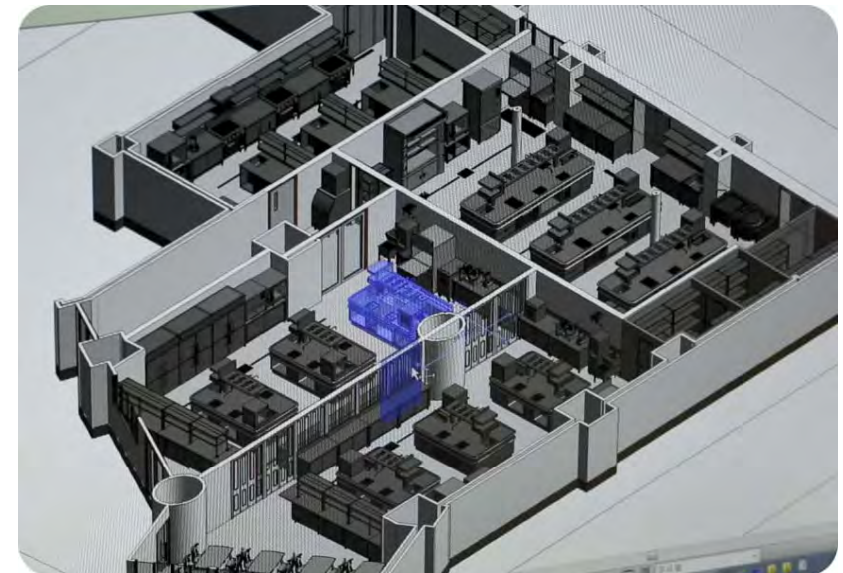
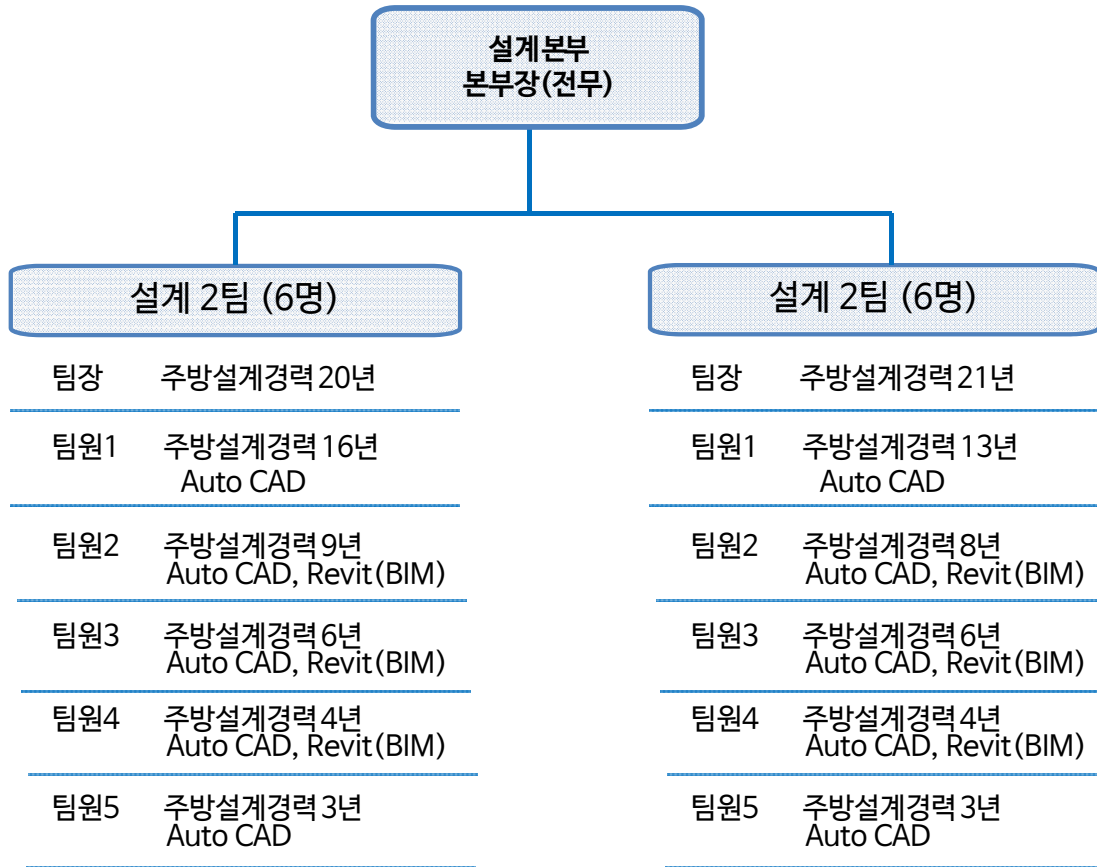
# 05 설계본부

대룡은 업계 최대 3D BIM 전문 직원과 CAD설계 전문 인원으로 구성되어 있습니다.



## 설계본부 조직도

■ BIM 설계 전문 인원 5명을 포함한 총 13명의 직원으로 구성되어 있습니다.



# 06 글로벌파트너

대룡은 세계적인 주방 컨설팅 회사들과 다년간 업무 협력과 정보 교류를 통하여 최신 기술과 풍부한 현장 경험을 가진 최고의 전문 직원들이 국내, 해외 주방 프로젝트에 참여 하고 있습니다.



## | GLOBAL CONSULTANTS



SUPER POTATO

Food  
Service  
Consultants, Ltd



용인동백세브란스병원, 은평성모병원, 고려대학교안암병원, 서울아산병원, 삼성병원서울, 신촌세브란스병원, 분당서울대병원 등을 포함하여 우리나라 최고의 종합병원, 전문 병원에 주방 설계, 제작, 납품 실적이 있습니다.



년도	병원명	비고
2023	서울삼성병원	증개축 공사중
2022	여의도 성모병원	증개축
	강남을지병원	신축
2021	의정부 을지병원	신축
	대구강북재활병원	신축
2020	고대 안암 병원	신축
	강릉아산병원	증개축
	용인 동백 세브란스 병원	신축
2019	은평 성모 병원	신축
	대구 계명대 동산병원	신축
	한일병원	증개축
	부천성모병원	증개축
	이천의료원	신축
2018	일산병원	증개축
	한림대 한강성심병원	신축

기타 : 가천대길병원, 신촌세브란스병원, 서울아산병원, 부산대병원, 대구영남대병원 등등 (2017년도 이전은 생략)



용인 동백 세브란스 병원



은평 성모병원



을지대학 병원



대구 계명대 동산병원



국립일산병원



부천성모병원













# 12 주요실적-단체급식

카카오판교아지트, FACEBOOK사옥, 삼성 바이오에피스 글로벌센터,  
LG 사이언스파크 를 비롯하여 수많은 기업의 사원식당 단체급식용 주방공사를  
설계 시공하였습니다.



▶ 카카오 판교사옥-2022



▶ 네이버 신사옥-2022



▶ 크래프톤 직원식당-2021



▶ 삼성 바이오에피스 글로벌센터-2020



▶ 더존 을지 사옥-2020



▶ CJ 본사 카페테리아-2020



▶ 한국타이어 판교 사옥-2019

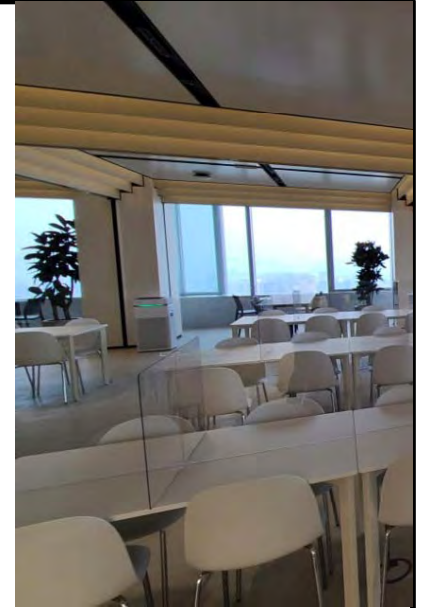


▶ FITI 시험연구원 -2019



▶ 하나은행 본점 (신축)-2018











제주메리어트호텔, 마포나루호텔, 파라다이스시티, 롯데시그니엘호텔, 콘래드호텔, 하노이인터컨티넨탈 호텔, JW메리어트호텔 외 국내/외 200여 곳의 호텔 및 리조트 시설의 주방을 설계/시공해왔습니다.



▶ 제주 메리어트 호텔 2022



▶ 그랜드 워커히 서울 2018



▶ 마포나루호텔 2022



▶ 파라다이스시티 (1, 2공구) 2017



▶ 롯데 시그니엘 호텔 2017



▶ 하노이롯데호텔 2014



▶ JW 메리어트 동대문 2013



▶ 라이즈 오토그래프 컬렉션 바이 메리어트 2018









# 21

## 천장형 배기후드 & 오메가 트렌치

### 천장환기 후드 시스템

#### VENTILATED CEILING SYSTEM

현대의 주방은 위생적인 음식뿐 아니라 근로자의 환경과 건물 전체의 영향을 고려하여 주방의 배기와 환기에 대하여 최신 기술이 도입되기 시작 하였습니다.

천장형 배기 시스템은 주방의 공기 흐름과 외부로 확산관 리, 화재로부터 안전성, 작업자를 위한 주방환경 개선, 배 기 가스 및 증기의 신속한 배출 등을 모두 포함 하여 제어 합니다.

필요에 따라 냉방장치, 소화시스템, 필터자동청소 기능 등 을 추가 할 수 있으며 자동으로 청소 관리 되도록 프로그램 되어있습니다.



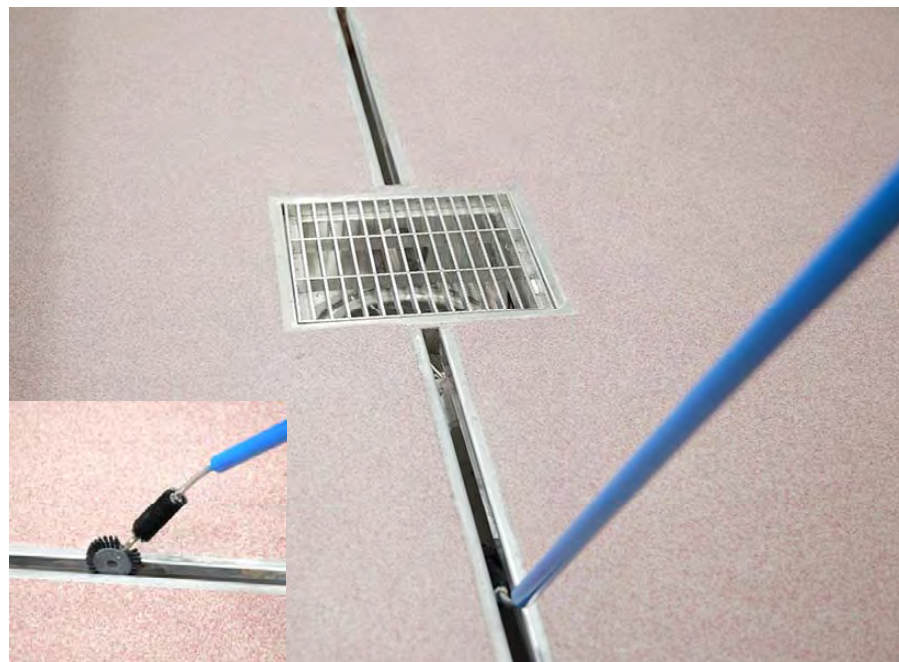
### 오메가 트렌치

#### OMEGA TRENCH

서양식 Dry Kitchen과 달리 주방 바닥에 물을 사용하는 것 은 한국적 주방의 특징입니다.

이전의 트렌치는 폭이 넓어 통행에 방해가 되고 물 빠짐이 좋게 하기 위하여 경사를 크게 주어 기구가 수평으로 배치되 기 어려운 환경일 수도 있었습니다.

대릉은 이러한 문제점을 보완하여 폭이 좁고 물 빠짐이 좋은 특수한 트렌치를 개발하여 보다 쾌적한 주방환경을 제공합 니다.

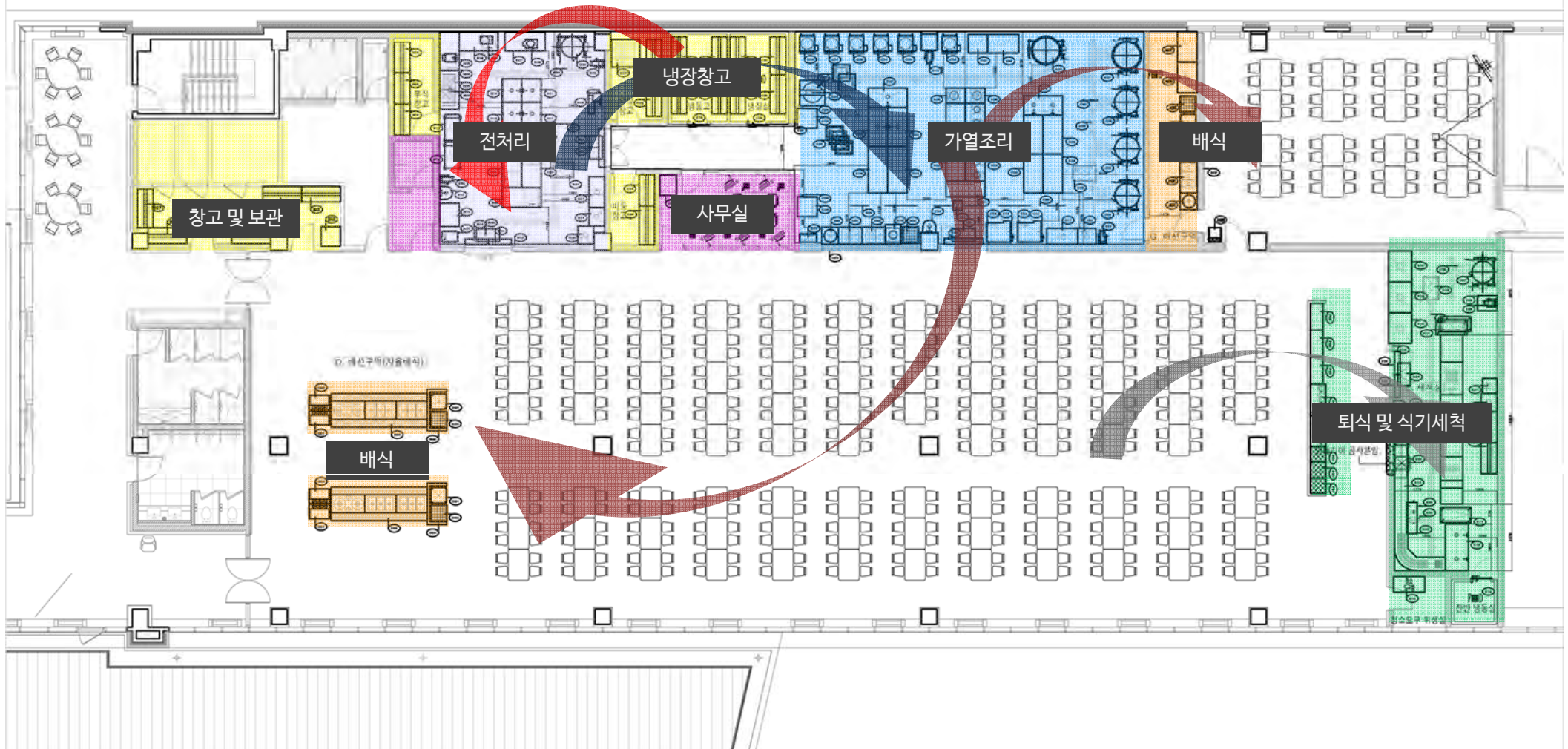




## 22 주방설계-장점

대룡의 주방설계는 40년간 현장 경험을 database란 자료와 국내의 외식 문화, 전통, 미래의 방향 등을 반영하여 면적, 동선, 조리 용량, 복지시설 등을 고려하는 설계입니다.

- HACCP 규정을 기초하여 교차오염을 방지하고 조리원과 급식자의 동선을 기준으로 설계됩니다.
- 몇 개의 좌석이 필요한지 몇 개의 Cafeteria counter가 이상적인지 이론적 계산 방식에 의하여 산출합니다.
- 최신 조리 기구를 도입하여 조리원의 근무강도를 줄이고 안전과 위생적인 메뉴가 생산될 수 있도록 고려합니다.
- 한국인의 인체공학을 적용하여 제품의 크기, 용량, 통로 등을 기준하며 기구를 배치합니다.



## 23 주방설계-BIM

대륜은 BIM(Building Information Modeling)을 3D 입체 모델링을 이용한 설계와, 컨설팅을 제공합니다



- BIM은 건물과 설비, 설치되는 제품의 모든 정보를 한 도면에 집약하여 설치, 유지 관리 등에 효율적으로 활용 가능한 프로그램입니다.
- 시공 전에 주방의 모습을 3D 입체 모델링 작업을 통하여 현장에서 일어날 수 있는 시행 착오를 줄이고 제작, 생산과 연계하여 사용자의 need에 맞게 견고하게 제작할 수 있습니다.
- BIM설계는제품의 세부정보를 함께 저장하기 때문에 설치, 수리, 보수 등에 제품 정보 확인이 용이 합니다.



대륜의 주방 BIM 적용 사례 (우송대학교 조리실습실)





## 24 유지관리, 서비스

대륜은 고객의 주방 현장에서 사용 중 불편함을 최소화 하고자 A/S, 사용 교육 지원, 메뉴 개발 공유 등을 통하여 사후 관리를 해드리고 있습니다.

- 16명의 기술자 및 지역 네트워크
  - 대륜만의 전국 지역별 네트워크를 통해 전국에서 편리하게 A/S 서비스 이용이 가능 합니다.
- 365일 A/S 서비스
  - 전문 인력으로 구성된 A/S팀이 365일 운영되어 주방기구 수리를 받으실 수 있습니다.
- 부품 사전 발주 및 재고 유지 관리 시스템 운영
  - 수입품과 국내 제작품들의 수리 부품을 별도로 관리하며 일정재고가 유지 되도록 시스템 구축
- 최신 기술 유지
  - 대륜은 해외 공급사와 협력하여 직원들의 기술 교육을 정기적으로 진행하고 있습니다.
- 메뉴개발 교육지원
  - 콤비 오븐 등의 제품은 더 잘 사용하실 수 있도록 메뉴 개발을 통하여 레시피, 세미나, 유튜브 등을 통하여 정보를 공유합니다.





# 25 감사합니다.

보다 나은 내일을 향한 믿음, 주방기기 40년을 선두로 달려온 대륜의 자부심입니다.  
대륜은 귀사의 프로젝트 성공을 위해 최고의 주방 설계를 약속드립니다.

