



대한민국 서비스혁신상 대상

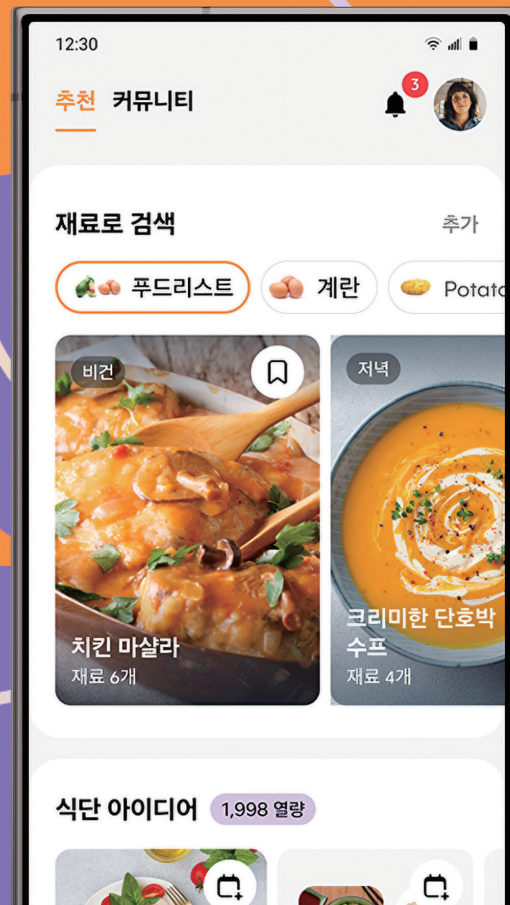
삼성전자(주)
삼성 푸드(Samsung Food)
25년 연속 수상

삼성 푸드(Samsung Food)

AI 기반 올인원 푸드 경험 플랫폼

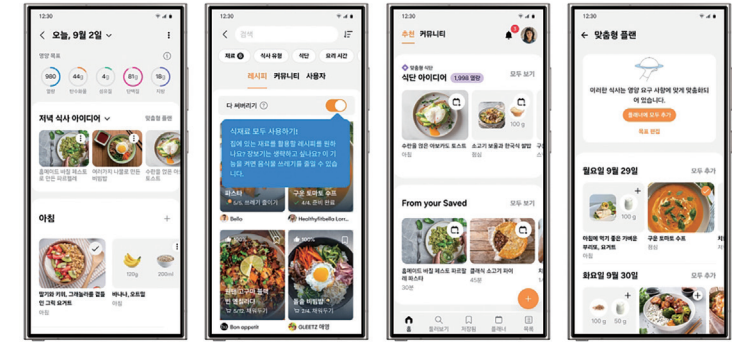
삼성 푸드(Samsung Food)

Samsung Food



CHECK POINT

- ✓ 가전뿐 아니라 모바일, TV 등 다양한 삼성 제품과 연계 활용
- ✓ 식재료 관리부터 요리까지 푸드 경험의 모든 과정을 함께하는 솔루션
- ✓ AI 기반 고도화 경험 제공하는 구독 서비스 도입
- ✓ Vision AI 기술 적용으로 여러 개의 식재료도 한 번에 등록/관리
- ✓ 104개국 출시, 사용자 수 600만 명 돌파



AI로 더 편리해진 ‘삼성 푸드’

‘삼성 푸드(Samsung Food)’는 오븐 등 가전뿐 아니라 모바일, TV 등 다양한 삼성 기기와 연계해 사용할 수 있는 푸드 전문 플랫폼이다. 단순히 레시피 추천을 넘어 ▲식재료 관리 ▲가전과 연계한 조리 지원 등 식생활 전반을 폭넓게 아우르는 서비스로 구성되어 있다. 현재 삼성 푸드는 2024년 7월 기준 전 세계 104개국에서 8개 언어로 서비스되고 있으며, 글로벌 사용자 수는 이미 600만 명을 넘어설 만큼 빠르게 성장하고 있다. 여기에 삼성은 한층 진화한 사용자 경험을 제공하기 위해 사용자가 구매한 식재료를 더 쉽게 등록하고 관리할 수 있도록 ‘비전(Vision) AI’ 기반의 이미지 인식 기능이 새롭게 탑재된 ‘삼성 푸드 플러스’를 함께 선보였다. 삼성 푸드 모바일 앱으로 식재료를 촬영하면 별도의 입력 없이 앱에 자동 등록되며, 하나의 사진 속 여러 재료도 동시에 인식해 번거로운 반복 등록 작업을 크게 줄여 장을 보고 난 뒤 식재료를 앱에 등록하고 분류하는 과정을 더욱 간편하게 마칠 수 있게 됐다.

AI가 제안하는 맞춤 식단과 건강 관리

삼성 푸드 플러스는 등록된 식재료 데이터를 바탕으로 사용자에게 꼭 맞는 식단을 추천해 주는 기능도 갖추고 있다. 보관 중인 식재료의 종류와 유통기한을 기반으로 우선 소비가 필요한 식재료를 중심으로 한 레시피를 제안하고, 불필요한 낭비를 줄일 수 있도록 돕는다. 더불어 사용자의 신체 조건, 나이, 운동량, 건강 목표 등을 바탕으로 ▲일주일 치 식단 구성 ▲영양 섭취 진척도 관리 ▲5대 영양소 섭취 트렌드 시각화 등을 제공해 체계적인 건강 관리를 지원한다. 예를 들어 사용자가 본인의 신체 조건에 맞는 섭취 목표량을 세우면, 현재 보유하고 있는 식재료 종류·식습관·취향 등을 반영해 최적화된 식단 계획을 제공한다. 또 ‘AI로 맞춤화하기’ 기능을 통해 사용자의 ▲식습관 ▲요리 난이도 ▲선호 재료 등을 종합적으로 반영한 개인화된 레시피를 받을 수 있다. Open AI 기반의 대규모 언어 모델(LLM) AI 알고리즘이 적용돼 고도화된 추천도 가능하다. 추천된 레시피는 삼성 오븐과 연동되어 조리값이 자동 설정되기 때문에 요리 경험이 적은 사람도 쉽게 요리할 수 있다. 기존 삼성 푸드 사용자도 개인 취향 및 식재료 기반 레시피 검색, 건강 지수 확인, 영양성분 조회 등 다양한 기능을 무료로 사용할 수 있어 활용 범위가 더욱 넓어지고 있다.

CEO INTERVIEW

김철기 삼성전자(주) DA 사업부장(부사장)

삼성전자가 서비스혁신상을 수상하게 되어 영광으로 생각합니다. 기술 혁신을 통해 더 편리한 일상을 제공하고자 노력해 온 임직원의 땀과 열정의 결과입니다. 삼성전자는 올해 가사의 불편과 수고를 획기적으로 덜어주는 Bespoke AI 가전을 선보이며 ‘AI 홈(Home)’ 비전을 제시했습니다. 각 가전이 AI로 진화한 것은 물론, 전체 기기들이 하나의 생태계 안에서 유기적으로 연결되어 사용자에게 알아서 맞춰주는 진정한 AI 홈을 구현하고자 했습니다. 가전에도 모바일과 같은 스크린을 탑재하고, AI 음성비서 빅스비(Bixby)로 사람과 대화하듯 자연스럽게 말로 가전을 제어할 수 있도록 함으로써 가전사용 경험의 질도 크게 높였습니다. 삼성전자는 반세기 이상 지속해 온 기술 리더십을 바탕으로 사람을 위한 변화를 선도하고자 합니다. 앞으로도 끊임없는 혁신을 통해 더 나은 미래를 만들어가는 데 최선을 다하겠습니다.

