

# 食品工業의 經營理論



趙 益 淳

高大企業經營研究所長

## I. 食品工業

食品工業이란 人間이 먹고 마시는 物品을 生産하는 業種을 말하는 것으로 醫藥品만은 除外한 通조림, 製粉, 製糖, 調味料, 酒精, 麥酒, 清涼飲料工業을 包含하는 것이다. 食品工業의 特質은 그 生産品이 사람의 먹고 마시는 것들이므로 우리들의 生命 및 健康과 密接한 關係를 가지고있는 것이다. 따라서 立件되는 商行為의 거의 50%가 不良食品과 關係되는 것이며, 消費者保護를 위한 社會的壓力이 가장 큰 産業分野이기도 한 것이다. 이를 위하여 消費者團體가 組織되고 不良食品追放運動이 積極적으로 推進되고 있는 實情이다.

한편 個個의 食品工業分野에 內在하고 있는 問題點들을 보면 다음과 같다.

業 種 問 題 點

통 조 립	① 原料調達難 ② 国内需要의 不足
製 粉 業	① 原料導入上의 問題 ② 換리스크로因한 價格上昇要因
製 糖 業	① 國際原糖時勢의 昂騰 ② 過剩施設 ③ 販売價格의 固定化
調 味 料	① 需要擴大 ② 規模의 適正單位化
酒 精	① 原料確保難
麥 酒	① 原料의 適期確保 ② 販売價格과 稅率
清 涼 飲 料	① 品質向上과 適切單位化 ② 需要의 季節的·地域的 平準化

이들에 대한 좀 더 細部的인 說明과 그것에 대한 對策을 다음에 論及해 보고자 한다.

II. 問題點과 對策

통조림業은 水産物中の 魚介類와 農水産物中の 菜蔬, 果實, 特殊作物등을 主原料로 하고 空罐과 調味料를 副原料로 하는 製造業으로서 이 産業의 問題點으로서 原料調達이 困難하다는 것은 이미 널리 알려진 事實이다. 換言하면 水産物中 통조림用 原料魚로 適合한 것이 많지 않으며 또는 漁獲量이 一定하지 못하여 操業의 不安定要素가 되고 있다. 또 最近에는 活鮮魚 또는 冷凍魚로 消費되는 量이 많아 졌고 原料魚를 一時에 多量 購入하여 長期間 貯藏할 수 있는 冷蔵施設등이 마련되어 있지 못함으로써 原料의 確保問題는 더욱 困難해 지고 있다.

또 農産物原料에 있어서도 水産物原料의 경우와 마찬가지로 原料生産의 부패性, 季節性이 큰 애로로 登場하고 있다. 副原料인 空罐의 경우는 空罐製造 設의 旧式化로 單位當의 生産原價가 높은한편 空罐의 主原料인 錫原板의 輸入에 40%의 関稅가 賦課되고 空罐속에 칠하는 락카에도 関稅 50%, 特関稅 70%가 各各 賦課되고 있어 空罐生産費增加로因한 통조림 單位當原價高의 要因이 되고 있다.

통조림業의 둘째번 問題는 国内需要問題이다. 우리나라의 통조림製品은 價格面에서 아직 大衆化할

수 있는 條件을 갖추지 못하고 있으며 質的인 面에 있어서 아직도 國民들의 信用을 얻고 있지 못하는 것 같다. 그러므로 만들어진 통조림이 国内에서 그 市場을 찾지 못하고 있는 것이 現實이다.

이와같은 問題들을 解決하기 위하여는 政府로부터 資金支援을 받던 아니면 業者들의 資金分擔에 의하여 原料의 貯藏施設을 마련 할 뿐만 아니라 原料의 備蓄制를 實現하도록 共同努力하여야 할 것이며 그러므로 施設의 稼動率을 높히고 原價節減의 努力을 強力히 推進함으로써 国内外市場에 있어서 需要를 增大시킬 수 있는 基盤을 마련하여야 할 것이다.

다음에는 製粉業에 관하여 살펴보기로 한다. 製粉業의 問題點은 原麥의 導入을 漸次로 KFX資金에 의한 것으로 轉換해 가고 있는 點과 換率의 上向傾向이 小麥粉의 原價를 上昇시켜 消費者負擔을 增加시켜가고 있는 點들이다.

그러므로 製粉業에 있어서는 可能한 限 長期延擱에 의한 原麥導入과 換率安定을 위한 物價安定 努力하여야 할 것이다. 이를 위하여는 企業의 信用을 構築하고 經營의 多角化를 期하여 原價節減의 突破口를 찾도록 하여야 할 것이다. 多角化할 수 있는 業種은 家畜飼料, 製菓業등이 그 例이다.

製糖業의 경우도 다른 食品工業의 경우와 같이 原料인 原糖의 確保問題이기는 하나 製糖業의 경우는 그것을 輸入에 依存하지 않으면 안 되며 또 그 國際時勢가 繼續 上昇하고 있다는 것이다. 뿐만 아니라 1970年末現在의 우리나라 總製糖能力은 約 40 萬M/T 이었는데 1976年의 需要가 40萬M/T이라는 面에서 過剩投資現象을 나타 내고 있다. 이와같은 過剩投資現象은 業者間에 치열한 販売競争을 誘發하여 問題를 惹起하고 있다. 거기다 製品의 販売價格은 거이 固定化하고 있는데 反하여 高率의 関稅 및 物品稅의 引上措置로 그 만큼 生産者負擔을 加重시키는 結果를 가져 오고 있다.

이와같은 環境下에서 經營이 行해지고 있는 製糖業의 經營은 무엇보다도 原糖의 輸入代替方途를 講究하고 過當競争의 防止策을 取할 것이며 經營合理化를 通하여 原價節減에 注力하도록 하지 않으면 안 될 것이다.

調味料은 食生活에 있어서 大量으로 一時에 消費되는 것이 아니므로 그 需要의 大幅的인 增加는 것이 不可能하다. 特히 간장類는 大部分의 家庭이 自家生産하고 있으므로 앞으로 短期間內에 需要가 急増할 것을 期待하는 것은 無理인것 같다. 따라서 調味料의 大量消費처는 동조림工業, 大衆食事店 등에서 求하지 않으면 안 되며 一般家庭用의 供給增加를 위해서는 製品品質의 向上과 價格引下를 위한 기술 및 經營의 改善이 重要한 課題가 될 것이다.

이와같은 條件의 充足은 零細規模의 企業들로서는 큰 効果를 期待할 수 없으며 大規模의 現代式施設과 充分한 資本力을 가진 大企業의 長期的이고 組織的인 努力이 要求된다. 그러나 우리나라의 調味料業界는 글루타민산소다를 除外하면 大部分이 零細企業이므로 앞으로는 企業의 合併을 通하여 規模의 適正單位化를 期하도록 하지 않으면 안 될 것이다.

우리나라의 酒精工業도 다른 食品工業과 마찬가지로 많은 問題點을 지니고 있으나 그 中에서도 原料問題가 가장 重要한 課題로 指摘되지 않을 수 없다.

酒精工業의 原料는 지금까지 여러번 政策的으로 變更되었으나 政府가 酒精原料를 高구마로 完全代替한 1964年 以來 每年 原料의 不足現象을 招來하여 糖蜜小麥등 代替原料를 使用하였음은 勿論 使用 禁止되었던 原料使用도 不可避하였던 實情이었다.

高구마의 出荷期는 10月부터 12月까지로 이 期間 中에는 生高구마로서의 原料가 充當되나 1月부터 9月까지의 절간高구마 使用時期에 있어서 不足現象이 되풀이 되므로 酒精業者는 이와같은 隘路를 克服하기 위한 努力이 充分히 있어야 할 것이다. 그 方法의 하나는 高구마를 直接 栽培할 農場의 經營을 들수 있을 것이다.

麥酒의 경우는 앞에서 列擧한 問題點이 있기는 하지만 그것은 그리 重要한 問題로 보지 않기 때문에 여기서는 論外로 하기로 한다.

國產 清涼飲料의 品質은 輸入原液에 불과 設備을 配合하여 製造한 外國系飲料에 比하여 떨어지고 있

다. 一部大企業은 原液을 輸入하여 使用하고 있으나 大部分의 零細企業은 人工香料를 使用하는 決定的인 弱點을 가지고 있다. 이와함께 施設規模의 零細도 品質阻惡의 한 原因이 되고 있다.

이와같은 것을 克服하기 위하여는 中小企業의 合併이 推進되어야 할 것이며 아울러 良質의 原液確保策이 講究되어야 할 것이다. 여기서 무엇보다도 더욱 더 強調하여야 할 것은 零細清涼飲料業者가 共同利益을 위하여 合併에 應하고 그럼으로써 大企業과 競爭할 수 있는 財力, 規模의 經濟를 누릴 수 있는 것이다.

뿐만아니라 清涼飲料는 季節的으로 需要에 變動이 많으며 主消費地가 大都市로 集中되어 있는 特殊한 業種이다. 이는 非盛需期에 있어서는 施設의 遊休化가 不可避하게 되고 또 市場의 多邊化가 지금 當장은 不必要한지는 모르지만 長期的으로 본다면 市場의 都市集中化도 하나의 Bottle neck라고 하지 않을 수 없다.

### III. 結 論

以上에서 우리나라 食品工業의 業種別問題點과 그 對策을 概觀하였다. 여기서 食品工業이 가지고 있는 共通的인 問題點은 ①原料의 確保問題 ②需要不足 ③規模의 適正單位化 등으로 要約될 수 있다. 그러므로 食品工業의 經營者는 于先 自己工業에 必要한 原料를 어떻게 하면 適正量을 適時에 確保할 것인가를 생각하여야 할 것이며, 둘째로 不足한 需要를 어떻게 하여 開發할 것인가를 골들히 생각하여야 할 것이다. 여기에서 특히 잊어서는 안 될 일은 價格의 低廉化는 勿論 品質向上을 期하여 國產品에 대한 不信을 排除하도록 努力하는 것이다. 세째로는 中小企業들의 合併을 相互利益으로 連結하여 推進함으로써 過當競爭의 止揚은 勿論 經濟單位에 接近하도록 하여야 할 것이다.