

120억 들어 지난해 12월 완공, 490개 점포에 공급능력 갖춰

파리크라상이 성남 공장의 완공을 계기로 성장을 가속화 할 수 있는 또 하나의 발판을 마련했다.

지난해 2월 착공해 완공된 성남시 상대원 소재 파리크라상 신공장은 대지 1,200평, 연건평 2,899평의 지하 1층 지상 5층 규모, 착공 10개월 만인 지난해 12월 완공돼 마무리 시설 작업을 거쳐 지난 1월 부터 완벽한 생산 체제를 갖추고 본격적인 생산에 돌입했다.

대지 매입을 포함해 총 120여억원이 소요된 이번 신공장은 그동안 파리크라상이 (주)사이의 공장을 임대해 사용해 왔으나 최근 몇년간 활발한 가맹점 확산과 높은 성장에 따른 생산 물량 부족을 해소하기 위한 것.

이에 따라 생산 능력 역시 현재 1일 14만4,400봉 수준으로 58.8%의 가동률을 보이고 있으나, 100% 가동시 24만5,000

봉의 생산 능력을 자랑한다. 가동률로 보면 현재 파리크라상의 점포 수 290개의 점포에 제품을 공급할 수 있는 능력이지만 착공시부터 몇년 후 성장에 따른 생산량을 고려해 490개 점포를 소화할 수 있도록 설계되었다.

층별 전문제품 생산과 컨베어, 엘리베이터 복합된 출하 시스템 특징

1년간의 설계 구상과 1년여의 건설기간을 거쳐 선보인 파리크라상 성남공장의 특징은 기존 타 업체 공장과 달리 1층 개념에서 탈피해 층별로 전문 생산시스템을 갖추었다는 점과 수직·수평 이동 개념이 복합된 물류 일원화로 대별할 수 있다.

이를 반영하듯 이번 신공장은 지하층에는 원재료 창고, 식당, 의무실, 여자 탈의실, 세탁실로, 1층은 제품 창고, 냉동 생지보관 창고, 상자 세척기, 남자 탈의실로 구성돼 있다.

또 제품 생산이 본격적으로 이뤄지는 2층에는 식빵, 일반빵의 완제품 자동화 라인으로 이루어져 있으며 3층은 냉동 생지라인, 샌드위치라인, 내용물반, 4층은 케이크 및 양과 라인으로 구성돼 있다.

이밖에 4층에는 사무실과 매달 10여가지 제품 개발의 산실인 연구개발실과 최근 프랑스와 기술 합작으로 문을 연 '르노뜨르'의 제품 생산실이 위치해 있다.

여기에 빈상자 반입에서 출하에 이르기까지 자동화라인에 의해 한번에 이루어지고, 빵, 식빵 라인의 완전 자동화 시스템, 층별 전문화 생산에 따라 각층에서 생산된 제품이 컨베어와 엘리베이터에 의해 출하장으로 집결되는 수평·수직의 종합적인 물류 제도, 최상의 위생 상태, 사원 복지 공간 확충, 개발실 확충, 특별 양과반 운용으로 특별 수요에 대처할 수 있는 것이 성남 신공장의 특징이다.

냉동 제품으로 물류 비용 절감과 점주 미진을 높여 상호 발전

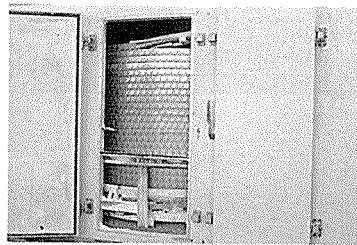
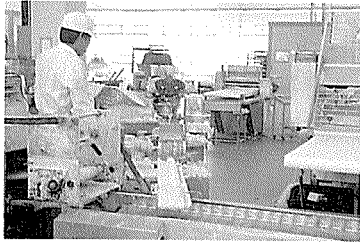
이런 특징은 층별 제품 전문생산은 물론 160명으로 가능한 생산 인원의 절감과 근무시간 최소화 등 생산성 극대화로 이루어지며 이를 가능케 하는 층별 생산라인에서 찾을 수 있다.

파리크라상 성남 공장 고속 성장의 디딤돌이 된다

파리크라상 성남 공장이 지난해 12월 완공돼 마무리 시설 작업을 거쳐 올 1월부터 본격적인 생산에 돌입했다.
1일 생산 능력 24만 5천봉, 490개 점포에 제품을 공급할 수 있는 성남 공장은
최근 급성장을 기록하고 있는 파리크라상의 성장을 토대로
중요한 역할을 담당하고 있어 관심을 모고 있다

파리크라상 성장의 디딤돌 성남 공장





냉동제품의 생산과정, 성형된 제품은 대형 스파이럴 냉동고에서 냉동돼 출하되며 전 제품중 27%를 차지한다.

먼저 식빵과 일반빵 등 완제품의 생산이 이뤄지는 2층 완제 라인을 들어 서면 눈에 띄는 것이 조금은 복잡하다 싶을 정도로 얹히고 설킨 제품 제조 시설과, 생산된 제품을 엘리베이터를 통해 출하장까지 보내기 위한 컨베이어 장치가 눈에 들어 온다.

제조 시설이야 그렇다 치더라도 타업체 공장에서도 사용하고 있는 컨베이어 장치조차 사람의 허리 높이 것에서부터 천정에 닿을 정도로 이중 삼중 지그재그식의 단계를 거쳐 제품이 운반 되도록 설치돼 수직 공간뿐 아니라 수평공간까지 얼마나 효율적으로 이용하고 있는가를 극명하게 보여주고 있다.

3층 냉동 생지라인은 생지 생산을 위한 시설로는 가장 최신식 시설로 생산성 제고와 인원 절감, 파리크라상의 제품 생산 특징이 가장 잘 나타나는 곳이다. 이 라인에서는 제품의 종류에 따라 각종 성형기에서 성형된 제품이 대형 스파이럴 냉동고에서 냉동돼 출하장으로 연결되는

생산 방식을 취하고 있다.

파리크라상은 1984년 부터 3개월간 보존이 가능한 이 냉동 생지 제품을 연구해 생산에 도입함으로써 전 제품 중 27% 가량을 냉동 차량을 이용, 각 점포에 공급하는 형식을 통해 전체 제품 생산가 대비 5% 미만으로 물류 비용 부담을 줄이고 있으며 가맹점주에게는 45%의 마진과 갓 구운 빵의 높은 매출로 서로의 이익을 극대화하는 데 중요한 역할을 담당하고 있다.

또한 4층 케이크라인에는 각종 케이크 및 양과 라인이 설치돼 전문적인 제품을 대량 생산하고 있다.


파리크라상은 지난해 121개의 가맹점 개설과 382억원의 매출로 57%의 높은 성장을 기록한 데 이어 올해도 580억원의 매출과 130여 개의 점포 개설로 지속적인 성장 정책을 수행해 나갈 계획이다.

또 최근 프랜차이즈 업체의 집중 공략 대상이 되고 있는 영남권 진출에도 현재의 50개 점포에서 올해는 30여개를 신규 개설해 80개 점포를

보유한다는 구상이다.

그리고 향후 영남권의 입지를 확고히 하기 위해 부산 지역 내에 사나나 별도의 350평 규모의 전문 제품 공장을 설립할 계획인 것으로 알려지고 있다.

이에 따라 파리크라상 성남 공장의 중요성이 그 어느 때보다도 커지고 있다. 전국적인 가맹점 확산에 따라 점포에 제품을 공급할 주 공장이 성남 공장이며, 현재 지방도 이곳에서 생산된 냉동 제품이 경유하여 공급되고 있고 부산 공장이 건립되기 전까지 성남 공장이 중추적인 역할을 담당해야 하기 때문이다.

(글 민경식) 

층별 제품 전문 생산이 성남 공장의 특징. 각 층에서 생산된 제품은 컨베이어 시스템과 엘리베이터에 의해 출하장에 집결된다.



인터뷰

파리크라상 신공장은 1994년 2월 1일 착공에 들어가 11월 20일 완공 이전 착수해서 12월 10일 이전 완공했다.

신공장 설립에 있어 전반적인 생산설비 및 기계 등 기술개발의 총 책임을 맡고 있는 이명구 기술개발부장은 공장 이전 후 더욱 분주하게 되었다.

계속 늘어나는 물량의 뒷받침과 생산 규모의 한계성을 벗어나 세간에 주목을 끄는 업체로 부각되고 있기 때문이다.

이부장은 “지하에서 옥상에 이르는 기존의 단층구조의 시스템을 탈피해 전층을 컨베이어 시스템으로 1년동안에 꾸준한 계획을 세워 만든 생산라인에 중점을 두었다.”라고 말한다.

제과업에 종사한지 18년이 되어가는 이명구 부장은 “생산 제품에 있어 만들어지는 제품량을 일률적으로 하는 계획과 진행과정이 가장 힘들었던 점”이라고 회상한다.

또한, 타 회사에 비해 식빵, 냉동류, 일반빵등냉동 생지가



기술개발부 이명구부장

“층별 전문화 생산이 특징”

차지하는 비율이 27%에 달한다는 것

첨단설비의 냉동생산라인으로 생산성을 높이고 인원절감에 한층 일조하고 있기도 하다.

현재, 영남지방에 공장을 두고 있는데 대구공장은 하치장으로서 쿠키류만 생산하고 현재 건립 추진중인 부산공장에는 영남권 시장진출의 초석으로 삼고 확장 속도에 맞추어 박차를 가할 계획이다.

“전체 제과업체의 승부는 기계, 물류비에 따른 비용절감과 친절할 서어비스, 점주의 대외적 홍보등으로 수요 시장에서 누가 우위를 점하느냐에 달려있다”라고 이부장은 강조한다.

“갈수록 대형화, 전문기계화, 고액화, 지역 확산화로 치닫고 있는 업계가 자체비용 절감과 신제품개발 쪽으로 전환하는 것이 생존과 성장의 유일한 길”임을 이부장은 말하고 있다.