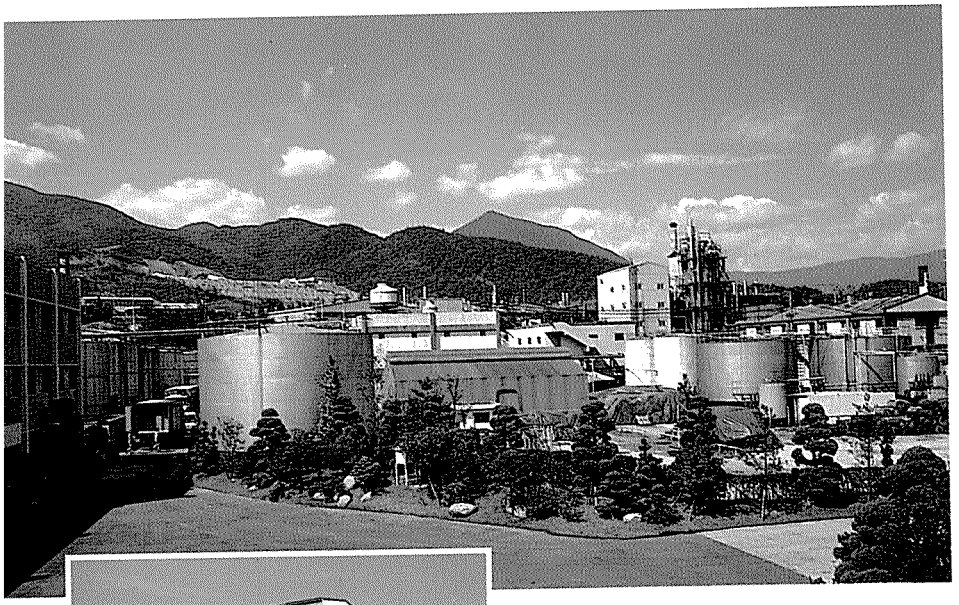


1

업체탐방

유지생산전문업체 (주)삼립유지

식소재관련 첨단 종합식품회사로 발돋움한다

고객만족, 고객감동의 경영확립을 지향

삼립유지가 가치를 내건 경영목표는 단 한가지다.
'고객을 위해 존재하는 기업이 된다'는 것.
이 목표를 위해 재고되어야 하는 사안은 무수히 많다.
경영혁신, 관리혁신, 생산혁신…
그목표를 향해 한순간도 고삐를 늦추지 않는
근로자와 경영자의 땀방울에서 21세기르 도약하는 패기가 엿보이는 듯 하다.

(주)삼립유지(대표 허영덕)는 올해로 창립 34주년을 맞는다. 사람의 나이로 따져보면 이제 인생의 참묘미를 깨닫게 되는 장년기에 접어든 시점이라 할 수 있다.

1962년 (주)삼화유지화학으로 출발하여 (주)세원유지로, 82년 오늘날의 (주)삼립유지로 상호를 바꾸면서 일대 변혁을 이룬 삼립유지는 '고객만족·고객감동·고객감격'을 지향하는 국내 유지업계 굴지의 기업으로 성장하였다.

삼립유지의 사조직표를 그리게되면 임·직원과 사장, 그리고 그 위에 고객이라는 독특한 계보가 그려진다. 34년간 고객을 향해 열어놓은 눈과 귀를 통해 다양한 요구가 수렴되었고, 더 나은 품질을 위한 노력이 오늘날 고객과 삼립을 잇는 단단한 동아줄이 되었다.

양산과 온양, 기흥에 첨단설비를 갖춘 공장이 가동중

90년 이후 65%의 높은 신장을 보인 유지분야의 중견기업으로서 입지를 확보한 삼립유지는 현재 경남 양산군 유산공단 내에 정제능력 일일 200톤 규모의 생산력을 갖춘 제1공장과, 충남 온양에 제2공장을 두고 양산공장 생산품의 부수적인 제품을 만들고 있다. 이렇게 만들어진 유지제품을 고객이 원하는 품질로 원하는 시간에 적소에 공급하기 위해 경기도 기흥에 2천평(건평 500평) 규모위 물류센터를 건립하였다. 일일 보관량이 700~1,000톤 정도로 수도권과 강원지역을 포함한 중부일원을 섭렵할 수 있는 규모이다.

삼립유지가 자랑하는 양산공장에는 그 자긍심에 버금가는 설비가 이루어져 있다. 동양 최초로 영국에서 도입된 완전연소식 자동탈취탑과 정제관련시설이 첨단으로 설비되어 있다. 유럽 유지제품제조 기계회사인 Gerstenberg & Agar社의 대용량 퍼펙타의 설치로 더욱 개선된 유지제품의 생산도 가능해졌다. 특히 650톤의 제품을 입·출고는 물론 제품의 성격에 따라 컴퓨터에 의해 자동으로 온도조절이 이루어지는 자동창고를 지난 94년 8월에 설치함으로써 유지제품의 품온(물성)을 최적유지, 제품을 항시 신선하게

보관하고 조달할 수 있는 여건을 마련해 놓고 있다.

고객에 의한, 고객을 위한 기업으로 항시 고객 가까이

삼립유지의 또하나의 큰 자랑거리는 마아가린 부문의 국내 최초 KS마크 획득. 일본 유수 유지전문업체와의 기술제휴로 이루어 낸 유지분야의 큰 성과였다. 식품관련 박·석사들로 구성된 기술연구소가 88년 설립되어 생산과 품질에 관련된 상품연구까지 완벽하게 이루어 내면서 고객수요에 만족한 상품개발에 한층 박차를 가하고 있다.

'빵의 원천인 한알의 밀처럼 제과제빵 기술의 밑거름이 되겠습니다.'는 모토로 93년 11월에 첫 발간된 제과제빵 전문가를 위한 정보지 「밀알」(계간지)은 전국 5,000여 제과업소에 직접발송(Direct Mail)된다. 또한 상·하반기로 나누어 해외 유명 기술인을 초빙하여 실시하는 전국적인 세미나는 자칫 놓치기 쉬운 고객과의 연대를 유지 및 강화하는 역할을 수행한다. 서울 서초동 본사에 신설된 기술서비스팀을 통해 빵·과자분야의 각종 서비스, 즉 상품정보와 기술정보 등을 전국적으로 공급한다. 이는 고객을 우선으로 하는 경영방침과 맥을 같이함은 물론이며, 궁극적으로는 유지수요시장의 저변확대와 제과업계 발전을 도모하는 밑거름이기를 주저하지 않는다.

식소재 관련 첨단회사로, 종합식품회사로 발돋움

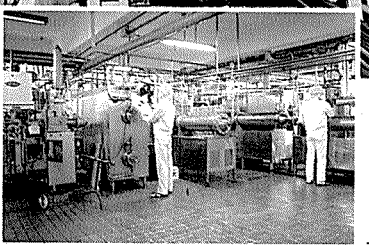
삼립유지가 주로 생산해내는 제품은 빵·과자제조용 마아가린과 쇼트닝, 가정용 마아가린과 스프레드류, 식용유와 같은 유지관련제품과 코팅, 몰딩, 배합에까지 두루 이용되는 초컬릿 등 주요 생산품목이 200여가지에 달한다. 그밖에도 빵과자용 첨가재료로 유화제의 대명사처럼 인식되고 있는 에스퍼, 베이킹파우더, 생이스트 등과 같은 첨가물과 하절기 상품인 팥빙수의 주재료 팥빙수용 통단팥과 앙금류, 잼류 등도 제공하고 있다.

제조회사이면서 판매원 자격을 갖고 수입·공급하는 제품은 국내에서 생산되지 않는 향신료나 건포도, 아몬드, 그린피스, 스위트콘, 호두, 휠링용 과일류. 유럽이나 미국 등지에서 질 좋은 상품만을 엄선하여 수입, 기존의 유통망을 통하여 전국에 공급한다. 모름지기 식소재 관련 첨단회사로서, 종합식품회사로서 성장하기 위한 터전을 마련하고 더욱 질 좋은 상품을 개발하고저 끊임없는 노력을 경주하고 있다.

'깊은 인간성', '높은 생산성', '넓은 사회성'이라는 삼립유지의 경영이념은 사원을 위한 회사, 상품을 위한 회사를 표방하면서 고객에게 더 가까이 다가가 고객의 평가조차도 두려워하지 않는 패기만만한 기업으로의 포부를 펼쳐나갈 것이라고 한다.

고객은 언제나 이렇게 말한다. "더 좋은 건 없나요". 삼립유지는 이런 고객을 위한 투자와 연구에 더욱 박차를 가해 95년에는 유지업계에 품질경영이라는 돌풍을 일으키겠다는 의지를 보인다. 그 노력에 격려의 박수와 함께 기대의 시선을 남겨둬 본다. 〈글 정보경〉

2



3

1. 삼립유지의 경남 양산공장 전경.

2. 완전 무인 자동시스템 창고.

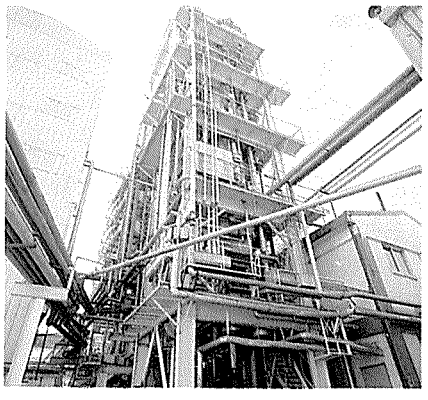
3. 오른쪽 기기가 마아가린을 만드는 퍼펙타. 왼쪽의 콤비네이타 보다 용량과 냉각능력이 우수하며, 최근 생산력을 보강한 대형 퍼펙타를 또하나 설치하였다.

4. 자동탈취탑. 왼쪽의 연속탈취탑은 모든 공정이 자동연속으로 이루어져 생산이 빠르고, 유지의 신선도와 향취를 보존할 수 있다.

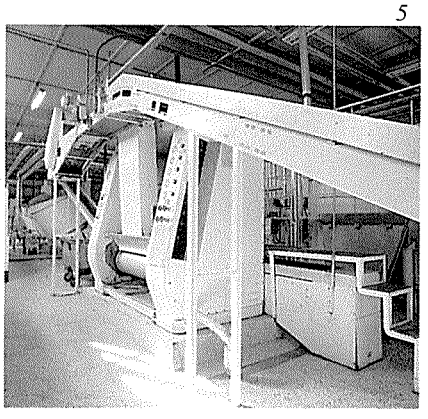
5. 초컬릿 분쇄기. 5단 롤러를 통과하면 어떤 초컬릿 덩어리도 잘게 부서진다.

6. 기술연구소에 소속된 중앙실험실. 특히 연구소내 기기분석실에는 유지화학구조측정기(개스크로마토그라피), 유지물성측정기(NMR), 자동융점측정기, 유지의 구조를 모니터와 필름으로 볼 수 있는 전자현미경 등이 설비되어 있다.

4



5



6