

롯데중앙연구소

티나크래커, 종합선물세트, 스카치캔디...

초등학교때 무척이나 좋아했던 과자들이다. 어릴 때 추억을 더듬으며(사실 지금은 더 좋아한다), 서울 영등포구 양평동에 위치한 롯데중앙연구소를 방문하였다.

지난 '83년 6월 1일 그룹 식품사의 연구개발활동을 통하여 국민건강에 이바지한다는 목표아래 설립된 롯데중앙연구소.

그동안 왕성한 의욕과 투철한 의지로 보다 좋은 식품을 국민에게 제공한다는 사명감으로 우수한 기술력의 육성, 연구시설의 현대화, 쾌적한 연구활동 등을 계속 추진해 왔으며 소비자 요구 및 불만 사항, 신제품개발 동향을 추적하기 위한 다양한 시장조사 활동을 병행하고 있다.

이는 롯데의 기업이념 '스스로 실천하고 소비자를 떠난 롯데는 존재하지 않는다'는 인식에 기반을 둔 총체적 업무관리의 일환으로 평가받고 있다.

연구전담요원은 박사 6명, 석사 56명, 학사 41명 등 1백3명으로 총 연구인력(1백52명)의 약 68%를 차지하고 있고 매년 5~6명 정도가 해외연수에 임하고 있으며 80여명의 연구원을 해외에 출장 파견하여 선진기술을 습득하고 국내에서도 각 대학에 석사, 박사과정을 이수케하고 있었다.

소내 교육으로는 어학(영어, 일본어)교육, 주제 발표세미나, 전문기술자 초청 세미나, 논문집 발간, 신입사원 교육을 실시하고 소외 교육으로는 대외관공서 참가, 전산교육, 조직개발훈련 등 연구원의 자질향상 및 조직의 활성화를 위한 여러 제도가 실시되고 있었다.

주 역점사항으로는 성숙한 연구체계 확립, 창의

적인 아이디어 창출 및 연구개발 활성화, 시장조사 기능의 강화 및 기술정보 축적, 소비자 요구에 맞는 고부가가치 상품개발 등을 주 역점 사항으로 삼고 있었다.

롯데중앙연구소의 조직 및 연구인력 현황을 보면 權益夫 부사장을 소장으로 기획관리실(연구관리실, 개발기획팀, 정보관리팀), 제1연구실(기초개발팀, 분석연구팀, 포장연구팀, 생물과학팀), 제2연구실(연구1팀, 연구2팀, 연구3팀, 연구4팀), 제3연구실(연구5팀, 연구6팀, 연구7팀, 연구8팀)등을 두고 있으며 연구개발실무위원회를 구성하여 운영하고 있다.

특히 연구활동을 지원하고 있는 기획관리실은 3개의 부서로 구성되어 있는데 연구관리팀은 중앙연구소의 원활한 연구개발이 이루어지도록 운영되는 부서이며, 아울러 개발기획팀은 연구팀의 지원 업무뿐만 아니라 전 식품산업에 걸쳐서 상호보완적으로 자료수집, 자료처리 및 가공분석 등의 업무를 수행하는 등 그룹 식품사를 위해 다양한 국내 마케팅 정보를 제공하고 있다. 특히 주1회 샘플샵을 방문, 자사 및 타사의 신제품 및 기존제품에 대한 소비자의 태도, 판매동향, 재고 등에 관한 조사를 수행하여 구매패턴, 신제품에 대한 소매점 주인의 의견, 품질이 발생하는 이유, 점포진열상태 등을 점검하는 업무를 담당하고 있다. 역시 정보관리팀은 지난 '91년부터 식품관련 신문기사 및 간행물 자료를 화상정보 형태로 저장·검색·활용하는 광파일링시스템을 운영하고 국내·외 시장정보, 특허·기업정보, 학술정보 등을 신속하게 검색·제공하는 온라인데이터베이스를 운영중에 있다. 정

品目別 연구팀 운영 5개계열사 신제품개발 전담

보관리팀은 또 FSTA, US PATENT 등 CD-ROM과 식품뉴스, 구미신상품정보, 일본히트신상품정보, 해외무역정보, PATENT뉴스 등 5종의 자료를 발간, 연구소 및 그룹식품사에 제공하고 국내·외 식품시장, 원자재시세동향, 식품류수입실적, 자료조사 등과 함께 단행본, 정기간행물, 논문, 신문 등 3천여종 이상의 자료를 비치, 연구효율 극대화를 위해 자료실을 운영하고 있다.

롯데중앙연구소는 세계무역기구의 출범으로 점차 가시화되고 있는 수입 개방 시대에 보다 효율적으로 대처하기 위해서는 무엇보다 연구 활동의 확대가 중요하다고 보고 적극적인 투자에 나서고 있는데 각 연구실의 업무내용을 살펴 보았다.

제1연구실은 식품원료 및 신소재 개발을 업무로 하고 있는 기초개발연구팀과 가공식품의 안전성 확보와 건강 지향적 소비패턴의 변화에 능동적으로 대처하기 위한 분석연구팀, 신포장 재료의 개발연구 및 기존 포장자재의 개선에 관해 연구하는 포장연구팀, 그리고 천연물질로부터 생리활성물질의 분리 및 그 구조해석, 미생물에 의한 유용물질 및 효소의 생산, 유전자 조작 기법을 이용한 의약과 식품소재의 생산 등 첨단 의약, 식품소재 개발에 주력하고 있는 생물과학팀이 있다.

제2연구실은 껌과 캔디를 연구 개발하는 연구

1팀, 비스킷과 스낵의 연구2팀, 초코렛의 연구3팀 그리고 연구4팀이 아이스크림을 연구개발하고 있다.

제3연구실은 연구5팀이 음료 및 발효유를, 연구6팀이 육가공 및 조리냉동식품, 연구7팀이 유지연구를 하고 있으며 끝으로 연구8팀은 조미연구와

실내 식품 개발에 박차를 가하고 있다. 특히 연구8팀의 리아연구팀은 국내 유일의 패스트푸드연구팀으로서 (주)롯데리아의 제품을 개발하고 있으며 고품질 건강 지향적 그리고 한국적인 맛의 제품을 개발하여 국내 패스트푸드 산업을 선도하겠다는 목표아래 연구에 나서고 있는데, 특히 불고기

맛을 가미하여 개발한 불고기버거는 패스트푸드의 한국화에 성공한 사례로 평가받고 있다.

이처럼 전문화, 세분화된 품목별 연구팀으로 5개 계열사의 신제품개발을 전담하는 롯데중앙연구소.

지난 '83년 창립 이래 현재까지 롯데중앙연구소가 개발한 신제품수는 1천5백여종에 이른다고 하며 3백 90억원의 원가절감으로 생산성 향상에 이바지 하는 등 연구분야에 대한 투자를 확대하고 있었다.

앞으로도 어떤 새로운 맛을 만들어 낼지 롯데중앙연구소에 기대가 크다.

