

파리크라상의 21세기를 향한 비상

제2공장 완공으로 생산성 향상 및 전문화 이뤘

지난 97년 착공한 파리크라상 제2공장이 2년만에 완공되었다.
 파리크라상은 이번 신공장 설립을 계기로 생산성 향상은 물론
 품질 개선 및 향상을 이룰 수 있는 전기를 마련할 수 있게 되었다.
 제2공장 설립 후 파리크라상의 달라진 점과 향후 계획에 대해 알아본다.

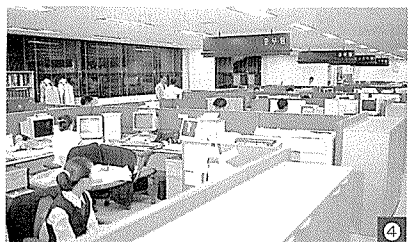
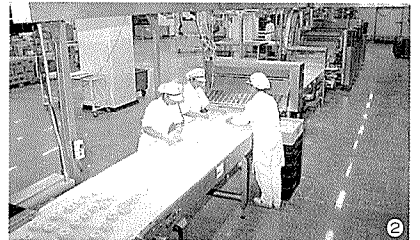
■ 취재 / 김경옥

지난 9월, 파리크라상(대표 김영덕) 제2공장이 2년 동안의 공사를 마치고 본격적인 가동에 들어갔다. 파리크라상은 생산성 향상을 통해 장기적으로 생산비용을 절감하는 한편 제품의 품질을 향상시키기 위해 제2공장을 설립했다.

냉동생지 라인 보강으로 생상품목 다양화

지난 97년 11월 착공한 제2공장은 대지 1,020평, 연면적 2,120평에 지하 1층 지상 5층 규모로 설립되었다. 제2공장은 주로 냉동생지와 르노뜨르 제품을 생산하는 라인으로 구성되어 있는데 1층에는 냉동 전용 창고 겸 절하장이, 2층에는 냉동생지 라인, 3층에는 식품기술연구소 및 르노뜨르 생산라인이 각각 들어서 있으며 제1공장에 있던 사무실이 신공장 4층으로 이전했다.

특히 이번 제2공장에는 냉동생지 성형라인과 터널 프리저가 새로 추가되는 등 냉동생지 라인이 대폭 보강되었다. 냉동생지 성형 라인은 완전 자동화 시스템으로 페이스트리를 비롯해 다양한 단과자빵 제품을 생산할 수 있다. 또한 급속 냉동고인 터널 프리저의 경우 기존에 사용하던 회전 방식 냉동고에 비해 생산할 수 있는 제



- ① 이번에 새로 추가된 터널 프리저는 터널 모양의 급속 냉동고로 기존 라인에 비해 생산할 수 있는 제품의 부피나 크기의 제약이 적어 다양한 모양의 제품 생산이 가능하다.
- ② 냉동생지 성형라인, 페이스트리류를 주로 생산하는 라인으로 전공정이 완전 자동화 시스템으로 이루어져 생산성이 대폭 향상되었다.
- ③ 파리크라상은 식품기술연구소를 신공장 3층으로 이전하면서 인력을 대폭 보강했다. 연구소에서는 향후 계층별 소비자 연구를 통해 소비자의 취향에 맞는 다양한 제품을 개발하는 데 주력할 계획이다.
- ④ 신공장 4층에 위치한 사무실.



▲ 파리크라상 제2공장 전경

품의 부피나 길이의 제약이 적어 다양한 모양의 제품을 생산할 수 있다.

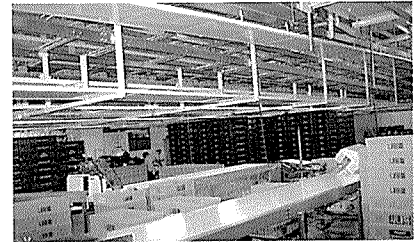
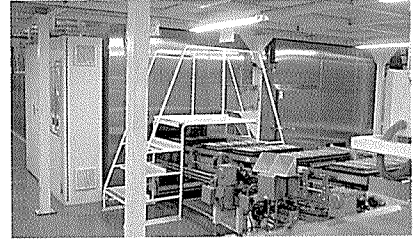
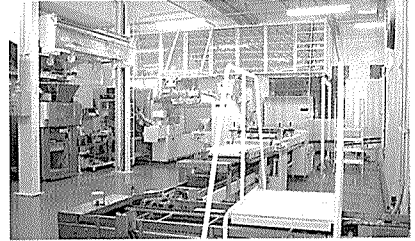
이에 따라 이 업체는 향후 페이스트리아와 도넛, 식빵, 일부 단과자빵 외에도 점포에서 데커레이션만 하면 판매할 수 있는 냉동 케이크 제품을 생산해 무스 케이크 등의 고급케이크류를 강화할 방침이다. 또한 이번 냉동생지 라인 증설을 통해 일부에 국한돼 있던 단과자빵 냉동생지 품목을 다양화시키는 한편 바게트의 품질 향상에도 기여할 수 있을 것으로 기대하고 있다. 실제로 파리크라상은 이번 냉동생지 라인 보강을 통해 가맹점의 냉동생지 비중을 50%까지 확대해 소비자에게 보다 신선한 제품을 공급할 수 있게 되었다. 이밖에 식품기술연구소를 이전하면서 인력을 보강해 전문적인 제품 연구의 기반을 마련하기도 했다.

단과자빵과 식빵 라인 분리로 품질 전문화 이뤘

한편 제2공장 설립으로 기존 공장의 구성과 기능도 많이 달라졌다. 냉동라인과 사무실이 신공장으로 이전함에 따라 종전에 함께 생산하던 식빵과 단과자빵 라인을 분리해 품질의 전문화를 꾀할 수 있게 되었다. 특히 반죽에서 굽는 단계까지 완전 자동화 시스템으로 이루어진 '랜함 라인'이 증설돼 저온에서 장시간 발효시킴으로써 노화 속도가 느리고 풍미와 식감이 뛰어난 제품을 일정한 품질로 생산할 수 있게 되었다. 이 외에도 5층에는 모나카 라인과 샌드위치 전용 라인을 새로 추가하는 등 품질 전문화를 위해 다각적으로 시도하고 있다.

이처럼 파리크라상은 신공장 설립을 통해 전반적인 제품의 품질을 향상시킬 수 있는 기반을 마련함에 따라 생산품목의 변화를 시도하고 있다. 우선 제과점의 가장 기본적인 품목인 식빵과 바게트의 품질을 대폭 보강해 보다 많은 고객을 확보할 계획이다. 또한 냉동생지 라인과 물류 시스템을 보강함으로써 냉동생지 비중을 강화해 신선한 이미지를 부각시킬 방침이다.

파리크라상은 이번 신공장 설립을 통해 하루 35만봉(약 3억 1천 500만원)에서 52만봉(4억 6천 800백만원)으로 약 50% 정도 생산성이 향상돼 냉동생지의 계획 생산이 가능해졌다. 또한 야간 생산의 점차적 폐지로 종업원 복지 향상에도 기여할 것으로 기대하고 있다. **이계**



▲ 이번에 증설된 랜함 라인은 반죽에서 굽는 단계까지 전공정이 자동으로 생산되는 시스템이다. 랜함 라인 증설을 통해 파리크라상은 식빵과 단과자빵을 분리 생산해 품질 전문화를 꾀하고 있다.

인 터 뷰

품질 전문화를 통한 소비자 만족의 극대화



파리크라상 식품기술연구소 이명구 소장

“파리크라상은 이번 제2공장 설립을 통해 생산성은 물론 품질 개선 및 향상을 이룰 수 있는 전기를 마련했다. 신공장에는 완전 자동화 시스템인 냉동생지 성형라인과 급속 냉동고인 턴넬 프리저 라인이 보강돼 냉동생지 품목이 다양해진 것은 물론 냉동생지의 계획 생산이 가능하게 되었다. 또한 기존 공장도 ‘랜함 라인’을 증설, 식빵과 단과자빵 라인의 분리를 통해 풍미와 식감이 뛰어난 제품을 생산할 수 있게 되었다. 파리크라상은 이번 신공장 설립을 계기로 품질 전문화를 통해 한 차원 높은 품질의 제품을 생산하는 한편 계층별 소비자 연구를 통해 소비자의 입맛에 맞는 다양한 제품을 개발함으로써 소비자 만족을 극대화시킬 수 있는 제빵전문업체로 거듭날 것이다.”