

“웰빙바람에 저온 물류가 뜬다”

• 신선 식품에 대한 관리 필요 • 대형 유통할인업체, 신선물류센터 줄줄이 오픈

최근 웰빙 문화 확산으로 소비자들은 복분자를 비롯하여 다양한 건강식품에 대한 관심이 높아가고 있다.

산기슭에서 자라는 야생 나무딸기의 일종인 복분자는 동의보감에 '남근을 강하게 하고 정액 고갈과 허약을 치료하며 간장을 보호하고 눈을 밝게 한다'고 적혀 있다. 이것을 먹고 소변을 보면 향아리(盆)가 뒤집어진다(覆)는 뜻처럼 복분자가 우리 몸에 좋다고 알려진 것이다. 최근 일련의 논문에서도 성기능 활성화, 치매·중풍예방, 항산화·항암, 위장병 치료 등의 효능에 탁월한 것으로 분석되면서 그 사실을 입증하고 있다.

웰빙 건강식품으로 복분자가 인기를 얻으면서 복분자 생산과 가공산업이 활기를 띠고 있지만, 복분자 주요 생산지 중의 하나인 전남 함평지역은 복분자를 보관할 저온저장 창고가 없어 어려움을 겪고 있다.

지난 해 4월부터 이 지역 복분자만을 원료로 산딸기 와인 '레드마운틴'을 생산하고 있는 '함평천지복분자영농조합'(대표 김성모)이 저온저장창고가 없어 보관료 등 엄청난 물류비를 감당하며 고전하고 있다.

함평지역 복분자 재배면적은 350농가 56.7ha로 올해 180t이 생산됐으며 내년에는 재배면적이 더 늘어날 전망이다. 복분자는 즉시 냉장하지 않으면 상할 수 있어 이를 보관할 수 있는 저온창고 시설이 필요한 것이다.

현재 이 조합은 300평 규모의 저온저장창고를 짓기 위해 준비하고 있지만, 사업비 12억원 가운데 함평군이 확보한 2억 5천만원 외에 도비 5억원이 지원되지 않아 시설이 답보 상태다.

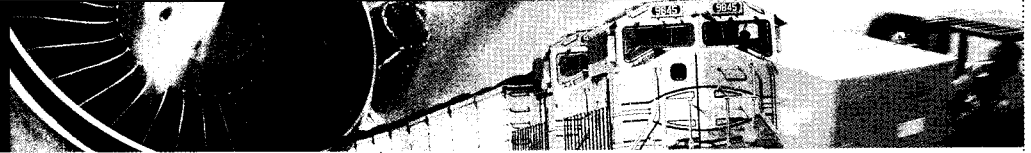
위의 함평군 복분자의 여처럼 웰빙엔 관심이 많지만, 저온물류에 대한 관심은 물류인들에게도 매우 낮다.

저온물류란 단지 우리가 먹는 식품에만 국한되는 것이 아니고, 가공유통식품, 소분식품, 1차 신선식품, 화장품, 의약품, 항공기내식, 식자재 배송 등과 같은 많은 영역에서 온도관리의 필요성이 요구된다. 또 저온물류에 관한 필요성도 잘 알고 있지만 이에 따른 비용 지불이나 투자 등에 대한 부담이 너무 커 실행하기도 어려운 상태다.

제조업체(공급자)는 신선한 상품이 생산과정에서 출하돼 최종 목적지인 소비자, 점포, 물류센터에 이르기까지 콜드체인시스템이 구축해야 하는데 이는 저온물류 인프라가 선행돼야 가능하다. 또 저온 상품의 물동량이 계절별, 월별, 일별로 편차가 심해서 계획적인 물류관리를 하기가 어렵고, 저온물류센터를 구축하기 위해 투자도 수익으로 돌아오는 피드백이 오랜 시일이 걸린다.

그리고, 야채 과일 등 1차 산품을 적정 온도로 잘 보관한다고 하여도, 이를 운반하는 배송차량에서 온도관리의 엄격성이 지켜지지 않아 냉장차량과 냉동차량이 혼적돼 이동하여 상품이 얼어버리거나, 상해버리는 경우가 허다하다. 이동차량의 온도 변동 상황이 실시간으로 관리되지 않고 있다는 것

Plan I

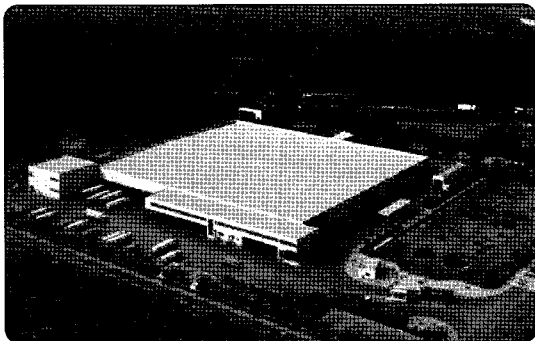


이다.

결과적으로, 산지와 협력업체, 물류센터의 각종 인프라, 또 판매점포와 판매 후 가정까지의 배달차량의 정온배송관리체계 등이 모두 다 열악함을 안고 있는 것이 현실이다.

그나마 다행인 것은 매출의 50%를 차지하는 신선식품의 중요도를 인식하면서, 이마트, 홈플러스, GS리테일 등 대형 유통업체와 창고업체들이 지금까지의 물류문제를 공산품 위주의 상온물류에 관심을 가져오다 저온물류로 관심을 바뀌면서 대대적인 투자를 하고 있다는 것이다.

삼성 테스코 홈플러스의 경우 지난 7월 26일 경남 함안군 칠서면 대치리 칠서공단내에 대지면적 3만1천평에 연면적 6천700평의 동양최대 규모인 신선 물류 서비스센터인 '삼성테스코 함안 물류서비스센터'를 개장했다.



영·호남 및 충청지역 고객들에게 보다 신속하게 신선식품을 공급할 수 있는 체계를 갖추고 이마트와 롯데 마트 등 경쟁 할인점 업계와의 수위 경쟁에 본격적으로 뛰어든 것이다.

롯데마트도 오는 2007년초 가동을 목표로 경기도 오산지역에 2만3천여평 크기의 물류센터를 완공할 계획이다. 현재 경기도 용인, 경남 양산 등에서 물류센터 4곳을 임차해 사용 해온 롯데마트로서는 첫 직영 물류센터를 갖추고 업계 신선식품 경쟁에 박

차를 가한다는 전략이다.

국내 저온전문 물류센터를 운영하고 있는 (주)아신(회장 김홍규)은 서울물류센터와 광주물류센터, 부산 Depot, 기흥 종합집배송 센터를 운영하고 있으며, 냉장전용센터인 서울물류센터에는 약500평의 냉장창고와 145평의 상온창고가 있으며, 유제품, 육가공품, 어가공류 등 약 1,450의 품목을 취급하고 있다.

광주물류센터는 냉동공산품 창고인 제1창고, 아이스크림 창고인 제2창고, 축산냉동창고인 제3창고로 이루어져 있다. 각각 110평, 160평, 50평으로 구성돼 있으며 약 450가지의 품목을 취급한다.

용인 기흥에 대지 5,070평에 보관면적 2,540평 규모의 종합 집배송센터에 냉장, 냉동상품과 상온상품, 식자재 상품소분 및 보관하고 있다.

아신의 특징은 상품의 입고에서 점포에 입고되기까지 철저한 온도관리를 하고 있다는 것이며, 특히 헨닥트를 통한 먼지제거 및 상품 건조화 방지, 균일한 온도분배 및 최신식 냉동설비 등 다양한 시설을 갖추고 있다. 점차 수요가 증가하면서 시설을 더 확대할 갈 방침이다.

이처럼 웰빙산업이 유행하면서, 유통할인점을 시작으로 신선식품에 맞는 콜드체인 시스템을 통한 저온물류산업이 활성화 되어가고 있다. 투자비용이 많이 들고 수익을 얻기에는 상당한 시일이 걸리는 이 산업을 성공적으로 이끌어 가기 위해서는 철저한 준비와 관심이 필요하겠다. **물류**

