

세계적인 식품 프로세싱 및 패키지 전문 기업

혁신적인 제품 개발 통해 고객 맞춤형 솔루션 제공

매일 전 세계적으로 소비되는 물, 우유, 주스와 같은 음료수의 양은 약 140억 리터에 달한다.

이 액체 식품을 담아내고 있는 '테트라팩(Tetra Pak)'은 포장용기 역사에 일대혁신을 가져온 종이용기로 일회용 밀크패키지의 혁명적 존재라 할 수 있다.

오늘날 테트라팩은 전세계 1백65여개국에서 9천여대 장비가 가동되는 가운데 607억 만 리터의 제품이 판매되어 지난해 110,800백만 팩이 사용됐다.

이와 같이 패키지 산업에서 액체식품 유통 혁신이라 할 수 있는 종이팩 시장을 세계적으로 선도하고 있는 기업이 바로 테트라팩(유)이다.

세계적인 식품 프로세싱 및 패키지 솔루션 업체인 테트라팩의 설립자 루벤 라우징(Ruben Rausing) 박사는 안전하고 편리하면서도 비용절

감이 가능한 형태의 삼각 4면체 패키지인 테트라 클래식(Tetra Classic)을 고안했다.

이 제품은 플라스틱 코팅이 된 종이를 사용해 롤 형태의 튜브를 만들고, 그 속에 음료수를 채우며 아래 위를 각각 밀봉한다는 획기적인 아이디어에서 출발해 1952년 첫 선을 보이게 된다.

50여년이 지난 오늘날 테트라팩은 액상 식품 포장사업을 넘어 그 영역을 보다 넓게 확장해 나가고 있다.

테트라팩은 다양한 패키지 제품을 개발해 아이스크림, 치즈, 드라이 푸드를 비롯해 과일, 채소는 물론 애완동물용 사료에 이르기까지 다양한 종류의 음식 포장용 패키지를 제공하고 있다.

테트라팩(유)은 1972년 첫 포장설비를 국내에 도입한 이래 1983년 한국 현지 법인인 테트라팩 코리아(유)(대표이사 라스 노어만)를 설립했다.

이후 1988년 여주 공장을 통해 포장재를 국내 공급하기 시작, 1990년에는 포장 설비 100대와 포장재 10억 팩 판매를 돌파하는 등 가파른 성장세를 유지하며 포장산업에서 대표적인 글로벌 기업으로서 그 위상을 떨치고 있다.

테트라팩 코리아는 테트라 톱 시스템을 아시아 최초로 국내에 소개하고 메탈릭 인쇄 포장재를 생산 개시했으며 지난해 테트라 톱 첫 냉장 두유를 생산했다.

테트라팩 코리아는 정식품, 매일유업, 롯데칠성음료, 해태음료, 해태유업, 남양유업, 한국야쿠르트, 네슬레, 웅진, 롯데우유, 빙그레, 서울우유, 연세유업, 영남우유 등 음료업체 뿐 아니라 우유 및 두유제조업체 등 모두 29개의 굵직한 식음료 업체와 거래하고 있다.

테트라팩 코리아는 테트라 브릭(Tetra Brik), 테트라 클래식(Tetra Classic), 테트라



▲ 경기도 여주에 위치한 테트라팩 코리아(유) 공장

프리즈마 (Tetra Prisma), 테트라 웨지 (Tetra Wedge), 테트라 톱(Tetra Top), 테트라 렉스(Tetra Rex)를 생산 공급하고 있다.

테트라 브릭은 벽돌과 같은 직육면체 모양의 패키지로 지난 1969년에 출시된 이래 오랜 기간 동안 전세계적으로 가장 많이 판매되고 있다.

이 제품은 벽돌로 집을 쌓은듯 가장 효과적으로 적재할 수 있는 형태의 제품으로 각 치수에 있어 국제 적재 기준을 따르고 있기 때문에 어디 서나 쉽고 간편하게 운반이 가능한 장점을 제공한다. 국

내에서도 소비자들의 많은 사랑을 받고 있는 제품 중 하나이다.

테트라 클래식은 테트라팩의 모태가 되는 제품이다.

테트라 클래식 고유의 모양은 패키지에 소모되는 재료를 최소화 한다는 효율적인 측면 뿐 아니라 사면체 형태의 신개념 패키지로 디자인적인 측면까지 두루 갖춘 혁신적인 형태의 패키지이다.

1952년 출시된 테트라 클래식은 1950년대와 60년대를 지나면서 유럽 지역을 중심으로 독특한 디자인과 간편성으로 유명세를 타기 시작했

고, 특히 1961년부터 시판에 들어간 테트라 클래식 무균 팩(Tetra Classic Aseptic Carton)의 등장으로 식품을 더욱 신선하고 안전하게 보존할 수 있게 됨으로써 선풍적인 인기를 끌게 되었다.

테트라 프리즈마는 맑게 빛나는 프리즈에서 모티브를 얻어 고안된 무균 시스템의 팔각형 패키지로 외형적인 디자인뿐 만 아니라 손에 잡았을 때 새로운 감각까지 고려한 제품이다.

1997년도에 330ml 테트라 프리즈마가 처음으로 출시되었으며, 이후 국내를 비롯한

TETRA PAK

전 세계 시장에서 판매되고 있다.

테트라 웨지는 날렵한 썩기 모양에서 모티브를 얻어 고안된 디자인의 무균 패키지로 날렵한 외형이 쇼핑 진열대에서 소비자의 이목을 끌 뿐만 아니라 손에 쥐었을 때의 그립감이 매끈하고 우수한 것이 특징이다. 1997년에 출시된 제품으로 포장재의 소모를 최소화 할 수 있다는 생산 효율성까지 갖추고 있다.

테트라팩 코리아의 가장 큰 경쟁력은 식품의 전처리 및 후처리를 위한 프로세싱을 일괄 공정 시스템화하여 현재 10여개에 이르는 다양한 포장 시스템을 개발하는 등 프로세싱, 포장, 물류에 이르기까지 식품 포장에 관한 한 완벽하고 체계적인 시스템을 제공하고 있다.

특히 아셉틱(무균) 공정의 경우 방부제를 사용하지 않으면서 내용물을 상온에서 신선

하게 장기보존 할 수 있도록 하는 혁신적인 기술로 처리에서 포장, 운반까지 하나의 공정으로 마무리하는 완벽한 솔루션을 제공하고 있다.

테트라팩 프로세싱 시스템은 식품을 안전하게 운반 및 보관할 수 있도록 고안됐으며, 작업 공정과 운송 과정에서 포장 재료와 에너지의 손실을 최소화 한다.

모든 공정과 제품 생산은 '식품 품질 보존', '자원 낭비 최소화', '유통 비용 절감'이라는 세 가지 목표에 바탕을 두고 있다.

토탈 솔루션 시스템을 통해 고객사에게 완벽한 제품을 제공하고 있는 테트라팩 코리아는 품질을 가장 중요시 생각하며 기업 이미지를 홍보하고 있다.

현재 포장산업은 중국을 비롯한 동남아 시장과의 가격 및 품질 경쟁이 심화되고 있고, 이에 따른 국내 기업들의

어려움이 표면화 되고 있다.

세계적인 명성과 노하우를 가진 테트라팩이라도 국내 기업과 마찬가지로 어려움을 겪고 있는 것은 당연할 터.

테트라팩 코리아의 박중수 전무는 "코스트다운을 통해 고객을 만족시킬 수 있는 데는 한계가 있다"며 "더 나은 품질과 최신 기술력을 바탕으로 고객의 비즈니스에 날개를 달아 줄 수 솔루션을 제공할 수 있어야 한다"고 강조했다.

덧붙여 "품질을 중시하는 테트라팩의 노력으로 품질이나 디자인, 포장 솔루션에 있어서 고객과의 눈높이를 맞춘 완벽한 토탈 솔루션을 제공한 결과 우리 회사의 우수한 기술과 제품 만족도는 글로벌 패키징 시장의 흐름을 주도하고 있으며, 관련 산업의 성장을 주도하는 견인차 역할을 수행하고 있다"고 자신있게 말했다.



▲ 테트라팩 코리아(유)의 생산제품

1972년 처음 제품이 한국에 소개된 이후로, 테트라팩은 꾸준히 국내 시장에서 성장해 왔고 현재 시판되고 있는 주요 음료 및 식품 제품에 패키징 솔루션을 제공하고 있다. 이러한 성장과 성공을 위해 많은 테트라팩 직원들의 노력과 열정이 필요했을 것이다.

박중수 전무는 “다양한 테트라팩 제품을 어디에서나 만나볼 수 있다”며 “특히 신제품

을 출시하며 반드시 테트라팩에 패키징을 써야 한다는 말을 들을 때 마다, 그동안 테트라팩의 ‘소중한 것을 지키다 (Protect What’s Good)’는 신념에 뜻을 두고 최선을 다해온 노력이 보상 받는 기분을 느낀다”고 말했다.

테트라팩 코리아는 환경 캠페인과 세계 빈곤 퇴치 운동을 지원하며 사회공헌프로그램에 대한 많은 관심을 쏟고 있다.

이러한 테트라팩의 캠페인 활동은 올해 월드비즈니스어워드 2006 수상을 통해 또 한번 주목을 받기도 했다.

이에 대해 박 전무는 “기업의 사회적 책임을 통해 소비자는 물론 파트너와 고객기업, 사회와 함께하는 진정한 성장을 이루려는 테트라팩의 기업 이념이 한국의 다양한 사회공헌프로그램들과 맞물려 국가 발전 전체에 이바지할 수 있기를 고대한다”고 말했다.

‘소중한 것을 지키다’라는 신념아래 우리의 먹거리를 책임지고 있는 테트라팩 코리아.

앞으로 테트라팩 코리아는 고객의 투자비용은 물론 더 많은 자원을 절약할 수 있는 프로세싱 및 포장 솔루션을 통해 ‘포장비용 그 이상을 절약하고 보호하는’ 프로세싱 및 패키지 시스템을 제공하고 고객의 비즈니스 성장을 도움과 동시에 소비자들에게 신선하고 안전한 먹거리를 제공하기 위한 혁신과 노력을 이어나갈 것이다. ☐

이한얼 기자