

베트남 포장산업 실태 분석 ③

박형우 / (사)한국포장학회 회장

베트남에서 포장산업은 식량 안보 확보, 인구의 70%에 일자리와 소득을 만들어주는 데에 중요한 역할을 하고 있다. 또한 국가의 경제 발전, 빈곤 감소와 정치 사회 안정에 기여한 바가 크다.

베트남 농산물의 부가가치 증가에 결정적 역할을 하고 있는 베트남 포장산업, 마지막으로 베트남 금속포장산업에 대해 알아본다.

-편집자 주-

IV. 베트남의 금속포장산업

1. 금속포장산업

시장에 있는 통조림 식품은 아래와 같은 그룹으로 나눌 수 있다.

- ▶ 야채로부터 가공된 그룹(절임, 소스)
- ▶ 과일로부터 가공된 그룹(주스, 잼)
- ▶ 고기로부터 가공된 고기 그룹
- ▶ 수산물 그룹
- ▶ 우유 그룹

통조림 식품이 오래전부터 전 세계 많은 국가의 생활에 침투했다. 베트남에서는 1954년 소련 및 기타 국가의 도움으로 북부에 통조림가공공장을 짓게 되었다. 이어서 1957년 Hai Phong 에서 Ha Long Canfoco 공장을 건설했다. 남쪽에서는 1970년 호치민에서 통조림 생산공장이 들어서기 시작했다.

베트남에서는 다소 뒤늦은 감이 있지만 통조림식품산업이 지속적으로 진화하고 있다. 점점 더 많은 외국 기업이 이 잠재력 있는 통조림 생산공장에 투자하고 있다.

다양한 가공 원료뿐만 아니라 식품을 보관하는 용기도 다양하다. 세계에 최초로 출현한 통조림 식품은 병에 보관됐다. 1980년 Peter Durand(영국)가 철로 만든 캔상자로 교체했고, 1825년 철 상자를 대량 제조해 통조림 식품용 용기로 사용했다.



▲ 베트남에서는 통조림 식품이 매우 다양하게 출시되고 있다.

현대 생활은 편리하고 눈에 잘 띄는 플라스틱 상자, 주석 상자를 개발하게 하였다.

통조림 식품은 전 세계에 산재해 있지만 미국, 프랑스, 일본, 네덜란드, 이탈리아, 중국, 한국 등 일부 국가에서만 정말 매력적인 시장 점유율을 가지고 있다. 이들 국가에서는 통조림 식품 제조 산업이 국가 경제에 큰 영향을 미치는 잠재력 있는 산업으로 성장해왔다.

통조림 식품은 대부분 미리 조리된 것이어서 별도의 조리 시간이 필요 없기 때문에 통조림 식품의 역할에서는 편의함의 요소가 가장 먼저 언급된다. 또한 통조림 식품 덕분에 사람들은 자신의 나라에 없는 요리를 즐길 수 있고, 수입과 수출 등으로 문화 교류의 증진에 기여한다.

통조림 식품에 대한 수요는 앞으로도 증가할 것으로 예측된다. 이는 다음과 같이 매출에 반영된다.



▲ 고전적인 철상자

2. 시장 및 무역 현황

베트남은 농업 국가로, 매일 신선한 식품을 제공할 수 있다. 이에 베트남 사람들의 일상 식사



▲ 눈에 잘 띄는 통조림 식품

는 통조림 식품이 거의 보이지 않는다. 베트남 사람들은 통조림 식품을 비축 식품이라고 생각하는 선입견 때문이다.

현재 통조림 종류는 다음과 같다.

- 과일 통조림
- 생선, 새우 통조림
- 고기 통조림

- 병음료 및 병맥주

장기적으로 보면 국민의 생활수준이 높아지고 바쁜 라이프스타일로 바뀔에 따라 패스트푸드 가 더욱 다양하게 개발될 것이다.

(표 1) 2009년~2014년 통조림 식품 매출액

(단위: 톤)

	2009년	2010년	2011년	2012년	2013년	2014년
고기 통조림 및 기타 고기 제품	181,15	185,86	192,55	200,06	207,66	215,34
생선/해산물 통조림	3,999,48	4,095,47	4,197,86	4,298,61	4,397,48	4,503,02
채소 통조림	1,483,41	1,532,36	1,587,53	1,646,26	1,710,47	1,770,34
토마토 통조림	101,27	102,58	104,23	106,21	108,65	111,26
콩 통조림	631,74	646,9	665,66	686,3	708,95	734,47
과일 통조림	633,24	648,44	666,6	688,6	710,63	734,08
미리 조리된 음식 통조림	17,9	18,33	18,82	19,44	20,11	20,77
수프 통조림	39,33	39,57	40,4	41,41	42,53	43,63
라면 통조림	-	-	-	-	-	-
기타 식품 통조림	-	-	-	-	-	-
합계	7,087,53	7,269,52	7,473,65	7,686,89	7,906,47	8,132,91

※ (출처 : Euromonitor International의 정식 통계 데이터, 무역협회, 무역 출판물, 인터뷰)

3. 생산 동향 및 생산 기술의 경쟁 현황

현대 사회의 발전으로 인간 생활이 점차 개선되고 있다. 따라서 생활에 필요한 요구사항도 변화한다.

운송, 보관의 편리, 편의성 등 고유의 장점 외에 풍부한 디자인, 안전, 절약, 사용하기 쉽고 맛

있기 때문에 통조림 식품이 최고의 관심사가 되었다. 통조림 식품이 많은 가족의 메뉴에서 인기 있는 옵션이 되고 있다.

베트남 끼엔 장 성 및 태국만은 베트남의 어업 생산이 가장 집중되어 있는 지역 중 하나이다. 해산물을 연간 약 25만 톤 잡는다. 이 중 참치는 약 35%, 정어리는 약 15%를 차지한다. 이러한 상황을 파악한 KTC Canned Foodstuff Manufactory (KTCFOOD)는 2010년에 투자를 결정, 2012년 2월부터 가동을 시작했다.

KTCFOOD는 스페인과 태국의 자동화된 현대적인 생산라인으로, 메콩 델타 지역에 가장 큰 공장이라 할 수 있다. 하루 평균 생산량이 8만~10만 캔으로 참치와 정어리 통조림의 가공은 물론 수입 및 수출하고 있다.

외국 고객의 신뢰를 얻기 위해 KTCFOOD에서는 항상 품질, 생산량 및 다양한 상품에 관심을 갖고 개발하고 있다. KTCFOOD의 EU코드는 DH-755이다.

또한 첨단 품질 관리 시스템 및 HACCP에 따른 위생 안전 위생 시스템을 적용하고 있다. 주요 시장은 미국, 일본, 한국, 중국, 유럽, 대만, 홍콩이며 베트남 해산물 가공산업에서 높은 명성을 자랑하고 있다.

현재 KTCFOOD는 고객의 다양한 요구에 따라 참치, 고등어 및 다른 많은 해산물 제품을 공급하고 있다.

V. 결어

부가가치를 향상시키고 지속적으로 개발하는 방향으로 농업 재구조는 최대의 자원을 집중하여 많은 솔루션으로 진행하고 있다. 제품의 가치 체인을 향상하고 ‘가장 약한 점’, ‘가장 강한 점’ 등을 파악해 전체 시스템의 가치를 향상하는 것을 중심으로 포장 제조산업 개발에 투자할 필요가 있다.

발전 추세에 따라 포장 봉투, 소포장은 여전히 가장 큰 부분을 차지하고 있다. 일반적으로 보면 포장 크기와 작은 포장형태별 종류는 대중적인 성격으로 인해 가장 큰 물량이 있다. 나아가 공기를 막을 수 있는 플라스틱을 지속적으로 개발, 전자레인지에서 쓸 수 있거나 여러 번 닫고 열 수 있는 기능과 같은 가치를 높여주는 기능도 있다.

또한 소포장에 대한 수요는 친환경 이미지로 증가할 것이다. 아울러 튼튼한 포장에 비해 소포장의 비용 상 이점은 특히 가벼운 무게(운송비용 절약), 작은 크기(저장 공간 감소) 및 제조공정에서의 에너지 수요가 적은 것 등으로 생산자의 이익 증가에 도움이 된다는 것이다. 