

특별연재 世界食品産業



덴마크의 비스킷産業

李 胤 宰

〈大韓貿易振興公社 商品調査部〉

歷史的 背景

數世紀 동안 덴마크인들은 빵과 비스킷을 굽는 일을 熟練技能으로 認定해 왔으며, 이러한 技能은 各家庭의 主婦와 製菓店의 技術者들에 의해 開發되어 現在에는 상당히 높은 水準에 達해 있다. 따라서 工業的인 베이커리 製品의 消費가 現在의 地位를 獲得하기까지에는 많은 어려움이 있었던 것도 事實이다.

덴마크에서는 1930年代에 비스킷과 크랙카의 生産計劃이 세워져 國民大衆에 의해서 消費되었는데, 工業生産에 의한 쿠키도 發賣되었으나, 家庭에서 만든 製品보다 品質이 劣等한 것으로 一般에게 認識되어 비스킷이나 크랙카와 같은 發展은 보이지 못했다.

工業的 製品인 비스킷과 크랙카는 食品雜貨店과 우유小賣店, 빵집 등에서 發賣되었다. 그

러나 當時의 流通은 베이커에 의한 運營統制力이 弱하여 製品도 保存하기 쉬운 品種에 限定되어 있었다. 그 結果 오늘날 널리 알려진 高級 비스킷이나 上質의 쿠키는 工業的으로 製造된다 해도 팔리지 않았다. 主婦들이 工場製 쿠키를 購買하는 것은 主로 不意의 來客이 갑자기 訪問할 경우 臨時用으로 購入하는 程度였다. 그리고 上流家庭의 主婦가 工場製 쿠키를 來客에 권할 경우에는 반드시 사과의 말을 하는 것이 通例이었다.

世界 第2次大戰後에는 덴마크 社會의 規範도 많이 變化되어 비스킷, 쿠키産業의 이미지도 많이 改善되었다. 生産 包裝技術이 開發되었고, 流通期間도 統制되었다. 그와 同時에 食品雜貨店이나 수퍼마켓의 經營者가 商品의 回轉을 促進시켜 經濟的 利益을 圖謀하기까지 이르렀다.

이외에도 家庭을 떠나 밖에서 일하는 主婦

가 증가되어 옛날의 습관을 지만킬 한 時間的인 여유가 없어지게 되었다.

以上 各種 要因이 모두 비스킷, 쿠키 産業에 있어서는 모두 有利하게 作用되었다. 그러나 傳統과 싸워 이기기까지에는 상당히 높은 品質水準의 製品을 開發하지 않으면 안되었다.

2. 비스킷 쿠키 産業의 構造

비스킷 쿠키 産業의 中心地는 코펜하겐市郊外에 있다. 大메이커 9個社 가운데, 4個社가 코펜하겐 가까운 아니면 近郊 工業地帶에 있고 1個社는 Sealand島의 Roskild 附近에 나머지 4個社는 Jutland地方에 各各 分散되어 있다. 工場立地의 選定은 勞動力을 얻기 容易한 곳과 傳統이 있는 地域에 의해 決定되는데 輸送 코스트의 問題는 덴마크가 작은 國家이기 때문에 그렇게 큰 問題가 되지 못하고 있다.

규모가 큰 비스킷 메이커는 다음과 같다.

◎ Oxford Biscuit Fabrik A/S社 (9800 Jutland地方 Hiørring市 : 1922年 創立, 現在는 Nabisco의 子會社. 從業員 350人, 프렌치 스켓과 高級비스킷 製品의 大메이커.

◎ Biscuitfabrikken National A/s社 (2600코펜하겐 Glostrup市) : 1930年 創立. 從業員 130人. 케키, 쿠키類의 有力 都賣業者.

◎ Jul. A. Jørgensen A/s社 (8000 Jutland地方 Aarhus市) : 1902年 創立, 1961年 以後 General Food그룹의 子會社, 從業員 115人, 生産計劃은 Oxford社와 거의 같다.

◎ Engel sk-Dansk Biscuit Fabrik A/S (2740 코펜하겐 Skovlund市) : 1900年 創立, 從業員 110人, 消費者 協同組合 체인 DB의 所有工場으로 쿠키와 비스킷을 生産한다.

그리고 大規模 쿠키-메이커는 다음과 같다.

◎ Kjeldsen & Co. A/S社 (8766 Jutland地方 Snede市) : 1933年 創立 1974年에 Odense Marcipanfabrik社(빵과 小型스넥 메이커)와 合併하여 Danish Fancy Food Group A/S社 (所在地, 5,000 Odense市)를 設立하여 現在에 이르고 있다. 製品은 쿠키, 스타브 케키, 비스킷. 國內 市場에 있어서 確固한 地位를 占有하고 있으며, 「버터쿠키」의 有力 輸出業者이다.

◎ Karen Volf A/S社 (2610 Rødovre市) 1957年 有名 빵類 小賣業者의 事業部門으로 設立되었으나, 現在는 Quaker Oats社의 덴마크 子會社로 되어 있다. 從業員은 130人, 製品은 쿠키와 스타브케키. 輸出代理商社로는 Intergoods Ltd.社 (8700 Horsens市).

◎ Coronet Cake Co.社 (4130 Sealand地方 Viby市), 1921年 創立, 從業員 125人, 製品은 비스킷 및 스타브 케키, 生産의 大部分을 수퍼마켓 체인인 Irma社에 供給하고 있으나, 同社의 存在는 大衆에 널리 알려져 있지 못하다.

◎ Bakkegaardens Bageri社 (2620코펜하겐 albertsland市) : 從業員 100人, 製品은 쿠키와 스타브 케키 輸出代理商은 M. Hyllested社 (2100 코펜하겐 市).

기타 스타브 케키를 專門으로 製造하는 工場이 數個社 있다. 이들은 本來 비스킷 産業에 屬한다고는 할 수 없으나, 아래와 같은 2個社를 紹介하기로 한다.

◎ Mill Cake A/S社, Løgten (8541 Jutland地方, Skødstrup市), 1954年 創立, 從業員 80人, 깡통에 넣은 케키의 有力 輸出業者이다

◎ Dan-Cake A/S社 (7323 Jutland地方, Give市), 1930年 創立, 從業員 80人, 전문적으로 스타브 케키만을 製造.

廣告活動에 있어서 主要한 廣告主로 大的

인 宣傳을 벌리고 있는 會社는 คุก키業界에서는 Kielsen과 Bakkegarden 2 個社, 비스켓 業界에서는 Oxford, Jul. A. Jørgensen, Engelsk 3 個社이다. 그러나 廣告費 支出額은 公表되고 있지 않다.

고 하더라도 덴마크에서는 秘密로 하고 있어 公表되어 있지 않다. 그 첫째, 理由는 稅法에 있어서 長期減價 償却方式에 의한 費用의 控除가 認定되는 것은 設備投資에만 限定되어 있으며, 해당 年度의 生産코스트는 全額 一時 控除밖에 認定되지 않는다. 따라서 어떤 會社 이든 公的으로는 製品開發에 投資하지 않는 形態를 取하게 되는 것이다.

3. 生産, 外國貿易, 國內市場

製品開發費에 關해서는 혹시 算定되어 있다

生産數量的 推移에 關해서는 <第1表>에서

<第1表> 덴마크의 菓子類 生産動向(1969-73年)

	1969	1970	1971	1972	1973
<生産額>(100만 덴마크 크로네)					
비스켓, 크랙카	39	45	51	53	61
คุก키	84	98	107	110	143
초코렛	153	153	157	181	203
츄잉검	—	43	51	—	—
감초과자	51	58	68	77	84
누가, 빵	—	4	7	9	10
캔디	16	35	46	51	56
<生産量>(ton)					
비스켓, 크랙카	9,119	9,277	9,619	9,198	9,125
คุก키	13,126	14,162	15,573	15,206	18,918
초코렛	15,768	13,044	13,505	14,650	13,917
츄잉검	—	4,692	5,147	—	—
감초과자	8,172	8,331	9,270	9,736	9,681
누가, 빵	—	340	681	862	893
캔디	4,254	6,681	8,204	8,190	7,661

<第2表>

덴마크의 菓子類 輸出入 現況

(단위: 100만 덴마크 크로네)

年 度	1969		1970		1971		1972		1973	
	輸 入	輸 出	輸 入	輸 出	輸 入	輸 出	輸 入	輸 出	輸 入	輸 出
비스켓, 크랙카	18	50	19	60	19	65	22	70	29	81
초코렛	48	15	62	17	64	23	66	25	71	22
츄잉검	2	31	3	33	3	44	4	49	5	52
카라멜	11	7	12	7	13	10	12	14	12	10
	7	3	9	3	12	5	12	5	20	7

나타난 바와 같다. 덴마크의 公式統計에는 คุก키 그 分類에 의한 數值만 나타나 있어 具體的인 內譯은 알 수 없다. <第1表>에서 알 수 있는바와 같이 비스켓 및 크랙카의 生産量은

停滯狀態에 머물고 있다. 生産額의 增加는 全般的인 인프레 上昇率인 10% 程度에 머물고 있다. คุก키의 生産量은 1969-73年間에 45% 增加되었으나, 인프레의 上昇을 考慮하면 單

位價格은 低下하고 있다.

外國貿易에 關해서는 <第2表>에 나타난 바와 같이 비스킷, 크랙카, 쿠키, 웨하의 輸出量은 1969—73年間 경제상태에 있으며, 輸出價格의 上昇은 年 10%의 인플레이 上昇率에 머물고 있다. 輸入量은 30% 增加되고 있으나 그 內容은 比較的 低價品이라고 생각된다. 왜냐하면 現在에는 쿠키의 輸入이 거의 이루어지고 있지 않으며 스라브 케기가 重要 輸入品으로 되어 있기 때문이다.

生産統計와 外國貿易統計의 直接比較는 不可能하지만 덴마크의 비스킷 쿠키, 웨하 生産의 1/3이 輸出되며, 덴마크 消費의 1/5程度가 輸入品이라고 보면 큰 差가 없을 것이다.

生産의 付加價値에 關해서는 <第3表>에 算出되어 있는 바와 같다. 그에 依하면 工場渡價格의 50~55%가 各메이커에 있어서 共通的으로 付加되고 있다.

<第3表> 덴마크 製菓産業의 付加價値

(단위 100만 덴마크 크로네)

種 別	賣上額	原 料 購入額	付加價値 率 (%)
—비스킷, 웨하 製造業—			
1969	70.4	33.5	52
1970	74.6	37.0	50
1971	79.2	37.7	52
—其他메이커리 製造業—			
1969	173.4	102.5	41
1970	194.9	120.4	39
1971	213.4	127.8	40
—초코렛, 캔디 製造業—			
1969	366.8	196.9	46
1970	398.1	212.4	47
1971	432.3	227.3	47

4. 收 益

減價償却費, 金利等を 包含한 비스킷 産業 및 同種産業의 粗收益率을 分明히 밝힌 것이

<第4表>이다. 純益에 關해서는 資料不足으로 確實치 않다.

<第4表> 덴마크 비스킷 産業의 賣上,

諸費用, 粗收益

(단위 백만 덴마크 크로네)

	賣 上	原料購入	賃 金	粗收益	粗收益率
1968	66.1	30.0	18.0	18.1	27.4
1969	70.4	33.5	20.6	16.3	23.2
1970	74.6	37.0	21.1	16.5	22.1
1971	79.2	37.7	22.2	19.3	24.4

資料: Official Industry Statistics

5. 價格動向

비스킷과 쿠키의 小賣價格은 最近 大幅 騰貴하고 있다<第5表>에서 볼 수 있는 바와 같이 主要製品의 標準的인 價格의 2年間 30~50% 上昇하였다, 上記 表에서는 各品目に 對하여 最低價格과 標準價格, 最高價格을 나타내고 있으나 이는 슈퍼마켓과 食品雜貨店을 合하여 約 300個所에서 蒐集한 샘플에 依해 算出된 것이다.

一般食品物價는 同期間에 26% 騰貴하였다. (小賣物價 指數)

비스킷과 크랙카의 工場渡 平均價格은 33% 騰貴하였으나 쿠키의 價格은 10% 上昇에 머물고 있다.

後者の 價格 上昇이 小幅에 머문 것은 쿠키의 需要가 變化되어 比較的 값싼 種類가 愛用되고 있기 때문이다.

또한 製品種類의 名稱이 流通段階에 따라 各各 다르기 때문에 비스킷 및 쿠키의 分野에 있어서 正常 利益마진의 算出은 困難한 實情이다.

그러나 消費者價格에서 볼 때 대개 다

(단위 : 덴마크 크로네)

種 別	1972年 2月			1974年 2月			標準價格 上昇率(%)
	最 低	標 準	最 高	最 低	標 準	最 高	
브렌비스켓(Oxford) 200g	1.35	1.45	1.55	1.80	2.00	2.50	38
크림크랙카(Oxford) 170g	1.70	1.75	2.00	2.05	2.65	2.75	51
초코렛 카바 비스켓 375g	4.00	4.25	4.75	4.48	5.40	5.84	27
웨이하 200g	2.35	2.45	2.50	2.72	3.20	3.25	31
쿠키(Kieldsen Vanila)	2.45	2.50	2.95	3.25	3.50	4.45	40

음과 같은 마진 패턴이라고 볼 수 있다.

原料等	35%
賃 金	17%
其他費用 및 메이커 利潤	15%
計 工場渡價格	67%
都賣業者 마진	10%
計 都賣 價格	77%
小賣業者 마진	10%
“moms” 稅金을 뺀 小賣價格	87%
“moms” 稅(稅를 뺀 價格의 15%)	13%
實際小賣價格	100%

3. 原料 供給

主要한 原料는 麥粉, 雪糖, 쇼당, 마가린, 天然 혹은 人工乳製品, 鷄卵, 코코아, 초코렛 苦味料(아몬드 또는 杏仁) 및 數種의 마마레 드 等이다.

原料購入은 各 메이커(麥粉, 乳劑, 마가린, 雪糖)에서 直接, 또는 食品雜貨店과 빵집에 供給하는 都賣業者들을(麥粉, 各種에센스, 스파이스) 通하여 行하고 있다.

製粉業界를 支配하고 있는 2個大메이커로는 Dansk Mel-Central社 (Odense市)와 Vejle Dampmølle協同組合(Vejle市)가 있는데, 從業員도 前者가 170人, 後者가 90人이다. 그外에 10餘個의 中小製粉工場이 있으며, 비스켓 産業에 主로 輸入小麥과 國產 라이麥을 原料로 한 麥粉을 供給하고 있다. 이들 製粉工場은 中規模의 工場 하나가 스웨덴 資本에 의한 經營이 이루어지고 있는 以外에 全部 덴마크

資本에 의해 이루어지고 있다. Quaker Oats, Kellogg's 兩者가 所有하고 있는 製粉工場도 있는데 이들은 麥粉製造는 하지 않고 穀物加工에 生産力을 集中시키고 있다.

1972년에 덴마크가 EC에 加盟하기까지는 덴마크 製糖業은 特惠待遇를 받은 同時에 政府로부터 엄격한 감시를 받았다. 製糖에는 大規模의 2個社가 있는데, A/S De Danke Sukkerfabrikker(略稱 DDS)와 Sukkerfabriken Nykøbing, Ltd. 가 있다. 前者인 DDS社는 Sealand島, Lolland島, Falster島, Funen島 等 사탕무우 主作地帶에 5個의 工場을 經營하고 있으며, 從業員總數는 1,550人이다. 後者는 Falster島에 從業員 400人 工場 1個를 所有하고 있다.

DDS社는 덴마크에서도 굴지의 大會社를 製糖以外에도 各種産業에 있어서도 現在 活動中에 있다. 例를들면 製菓工場인 Odense Maripan-fabrik도 同社에 屬한다. DDS社는 덴마크 資本을 基盤으로 하고 있어 資本集中을 防止하기 위하여 同社의 定款에는 株式의 投票權을 5%引下로 制限하고 있다.

Nykøbing, Ltd.는 特殊한 타입의 協同組合으로 組合員 1,400人의 出資金에 의해 設立運營되고 있으며, 코펜하겐에 精糖工場을 갖고 있다.

덴마크政府가 製糖業에 對하여 1932年 以來 부여해와던 特典이 EC砂糖協定에 의해 1978

年 2月 以後 계속 認定되어 덴마크市場은 輸入(특히 西獨으로부터의 輸入)雪糖에 對해서 開放하고 있다. 現在의 雪糖價格은 餘他の EC 諸國과 同一水準이지만 例를들면 스웨덴보다는 훨씬 낮다.

1974年 7月 以後 精製糖 Kg當 工場渡 標準 價格이 1.97덴마크, 크로에이다, 去來數量이 많아지면 多少 割引이 可能하지만 대부분의 경우 購買者가 누구이든지 價格에는 變動이 없다.

1970年 以後 Jutand技術研究所가 半官의 인 코스트 指數를 作成하고 있는데, 1971年의 各 코스트를 100으로 하여 各種 베이킹產業 및 빵 製造小賣店用 原料, 半製品코스트 指數는 다음과 같다

小 麥 粉	149.0	크림 種類	150.0
砂 糖	109.3	초 코 렛	135.9
마가린(몰)	210.0	마 마 베 드	146.7
마가린(工業用)	225.8	더블 크림	104.3
달 걀	103.2		

7. 메이커 各社의 海外 活動

現在까지 덴마크 비스킷 쿠키메이커는 海外의 製造會社 또는 商社에 投資하는 活動은 行해지고 있지 않은 實情이다. 또한 이러한 計劃이 있다고도 傳해지지 않는다.

이러한 方向에 가장 進歩를 보이고 있는 메이커는 Kjeldsen社로, 同社는 1974年에 Oden se Marcipan 社와 合同하여 Danish Fancy Food Group A/S라는 看板으로 海外 쿠키 販賣를 組織的으로 늘려가고 있다.

8. 덴마크에 있어서 外國메이커의 活動

前記한 바와같이 國際企業의 大食品會社 數

個社가 덴마크에서 비스킷製造에 參加하고 있다. 그런데 그 全部가 既存덴마크 會社에 出資하거나 完全買收하는 形態를 取하고 있다.

Nabisco社는 多數株主 形態로 Oxford Biscuit Fabrik社를 支配하고 있으며, General Food Group도 多數 株主로써 Jul. A. jørgensen A/S社를 支配下에 두고 있다. 덴마크의 2個社는 모두 푸젠, 비스킷과 팬서, 비스킷 메이커들이다. Quaker Oats社는 쿠키메이커 Karen Volf社를 完全히 買收한 形態를 取하고 있다.

이러한 外國企業의 投資를 背景으로 하고 있는 動機는 分明하게 發表되어 있지는 않다. 以上 3件은 모두 덴마크 市場에 對한 供給을 第1目的으로 하고 있는 것으로 생각된다. 그러나 Oxford社의 경우에는 Nabisco社가 유럽 數個國에 있는 強敵을 抑制하기 위한 手段으로 支配하고 있는 것으로 傳해지고 있다.

마찬가지로 덴마크 舊企業所有者들이 會社를 賣却(또는 一部 讓渡)한 이유도 公表되어 있지 않다. 所有權의 變更을 發表할 때, Oxford 經營陣은 同社의 業種이 危機에 處해 있지 않음을 強調하고 Oxford와 같은 中規模 企業이 世界市場에서 活動하여 成功할 수 있는 時代가 끝났다고만 發表하였다. 重要한 利點은 Nabisco의 製品開發 市場開發 設備와 手段을 利用할 수 있다는 點이다.

9. 生産設備

덴마크의 工場은 모두가 高度의 技術水準에 達하고 있다고 傳해지고 있다. 大메이커 各社는 이미 오토메이션이 현저하게 이루어져있기 때문에 가까운 將來에 實質的으로 重要한 技術的 改良은 일어날 것으로 보이지는않는다. 비스킷產業의 技術開發은 모두 오토메이션의

增進과 淸掃하기 쉬운 機械의 採用等の 方向을 採擇하게 될 것으로 보인다. 最近에는 勞動 코스트가 大幅 上昇하고 있기 때문에 人力을 줄이는 것이 工場計劃에 있어서 가장 重視되고 있다.

대메이커 各社는 製品 및 프렌트 設計의 開發에 힘을 쏟고 있다. Nabisco, General Food Group, Quaker Oasts 등의 系列下에 있는 各社는 國際的인 專門家의 指導를 받을 수 있다. 中規模 메이커는 Jutland 技術研究所를 利用하고 있다. 同 研究所는 덴마크의 國家補助를 받고 있는 技術 서비스센터中的 하나로서 特히 베이킹關聯工程에 對하여 研究를 거듭하여 指導를 하고 있다. 小規模 메이커는 主로 工場設備供給業者들이 提供하고 있는 助言에 의지하고 있다.

生産라인과 包裝라인은 數種의 프렌트의 機械를 結合하여 相互調和되는 形態로 稼動하고 있는 경우가 가끔 보인다. 機械製造國은 이태리, 西獨, 덴마크, 美國, 荷蘭産이 大部分이다.

原料 混合攪拌機의 메이커를 들면 英國의 Baker Perkins와 Vicars兩社, 西獨의 Diosnd와 Pheider社, 그리고 스웨덴製가 있다. 오븐은 덴마크의 Brdr. Meincke, Strømmen 兩社製, 西獨製, 英國의 Vicars, Baker Perkins 兩社製가 있다. 包裝機다 西獨의 Rumeda社製, 이태리製, 스위스의 SIG社製, 英國 또는 荷蘭製가 있다.

10. 品質管理

앞에서도 強調한 바와 같이 비스킷 혹은 쿠키의 메이커가 덴마크에서 國內市場基監을 確固히 다지기 위해서는 높은 水準의 品質이 絶對로 必要하다. 따라서 自發的인 內部品質管理 基準이 높은 水準에 達하고 있는 狀態이므

로 自由市場 機構에 의한 一般的 壓力을 除外하고는 品質管理의 促進動機가 必要 없음을 알 수 있다.

技術者는 大部分 水準이 높다. 메이커 各社의 社長, 經營管理者, 職長層은 普通元來製 餅技術者出身들이다. 또한 同産業에 있어서 機械技術者를 雇用하는 것도 드물고 機械技術者의 일은 主로 오토메이션 問題關係에 局限된다.

11. 組合과 各種 團體

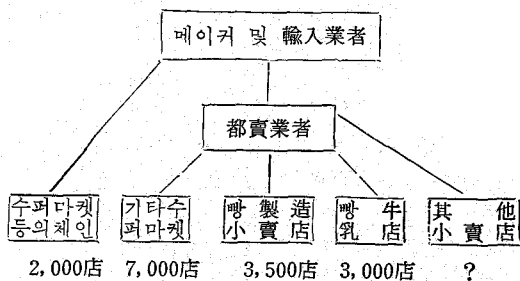
現在 비스킷 및 쿠키 메이커의 組合으로는 아래와 같은 團體가 있다.

Foreningen of Biscuit-, Kage-, og Valffelfabrikker(所在地, Aslaksvej 3, DK-2880 Bagsværd).

上記 組合은 獨立된 事務所를 갖고 있지 못하고 上記 所在地에 있는 組合長의 工場에서 工場 職員이 組合事務를 보고 있다. 組合員은 中小메이커이며 同組合의 存在意義는 政府當局과의 連絡을 취하는데 약간 重要性을 갖고 있을 뿐, 마케팅分野에서는 重要性을 갖고 있지 못하다.

12. 流 通

原則적으로 비스킷 및 쿠키의 流通패턴은 아래와 같다.



市場 占有率에 對해서는 推定할 수밖에는 없

으나 大概, 슈퍼마켓과 食品雜貨店의 占有率이 總賣上의 半額, 빵製造店 및 牛乳 빵店의 占有率이 40%, 其他 多數의 小賣店은 總賣上의 10%程度 될 것으로 보인다.

上圖의 「其他 小賣店」에는 2,500개의 菓子店이 包含된다.

그 外에 일부의 Gasoline Stand, 會社賣店, 新聞販賣所(特히 鐵道驛等) 등에 의한 販賣도 있다.

슈퍼마켓과 食品雜貨店의 2大체인 Irma와 DB는 모두 取扱商品을 自體內에서 供給하고 있다.

Irma社는 Coronet Cake Company와 쿠키 및 스타브·케키의 長期購買契約을 締結하고 있다.

DB組合은 비스켓 工場 Englelsk-Dansk Biscuit Fabrik를 買收하여 비스켓과 쿠키를 製造하고 있다.

大百貨店체인 Magasin du Nord社는 輸入業者로서는 相當히 큰 規模이다.

流通 패턴은 같지만 비스켓과 쿠키를 確實히 區分하지 않으면 안된다. 保存이 쉬운 비스켓과 웨하는 초코렛과 기타 菓子를 包含한 普通의 食品雜貨品과 같은 채널을 使用할 수 있다. 그러나 比較的 상하기 쉬운 쿠키와 케키類는 消費者에게 항상 製造하여 實세없이 新品을 提供하는 方式으로 配給해야만 된다.

따라서 케키 및 쿠키 專門 都賣業者가 多數 있어 이들이 配達車를 頻繁히 小賣店에 巡廻시켜(普通은 每週訪問) 早急 配給에 신경을 쓰고 있다.

케키 및 쿠키의 都賣는 國內製品(Biscuit-fabrikken National A/S社製品) 또는 輸入品과 結付되어 있는 경우도 있다.

極端的인 例를 들어 보면 스웨덴의 어떤 小 메이커에서는 每日 스웨덴에서 國境을 넘어自

社配達車를 코펜하겐에 出張시켜 小賣店에 直接 供給하고있다.

덴마크에 있어서 外國 브랜드品으로 恒常市販되고 있는 代表的인 것으로는 西獨의 Bahlsen(鹽味品에 있어서 強力), 스웨덴의 Pagens(쿠키), 벨기에의 De Beukelear(鹽味 其他 비스켓) 등이 있다.

그 外에 主要 브랜드로 外國 會社 製品은 다음과 같은 것이 있다.

Hultsch, Symbol, Meredith & Drew, Bris, Carr & Co., Gringorie, G. Hille & Zoon, Van Melle, Rademann, Sökeland, Weston Burton, Peek-Frean & Co.,

營業用(레스토랑, 호텔, 병원)에 對한 供給은 食品雜貨都賣業者(비스켓)과 쿠키, 케키 專門都賣業者가 하고 있다.

13. 政府의 政策

베이커리 産業에 對한 政府干涉은 食品安全과 廣告 및 라벨表示 分野에 있어서 消費者를 保護하는 것에 限하여 制限되어 있다. 따라서 이 問題에 對해서는 安全問題에 對해 說明할 때 言及하기로 하고 産業에 對한 政府의 支持計劃 또는 保護計劃은 전혀 없다.

즉 덴마크政府는 이러한 行動을 取하기를 避하고 있다.

단지 例外的인 措置로서 低額의 費用에 의한 技術者 敎育 및 技術研究所, 콘설 탄트의 서비스를 政府가 提供하고 있다. 이 以外的 問題는 業者가 自主的으로 解決해 나가지 않으면 안된다.

14. 保存期間 지난 製品의 回收

製品이 메이커에서 消費者의 손에 전달되기 까지 期間에 對하여 그 最大限을 定한 規則은

없다.

保存 가능한 製品(비스킷, 초코렛·비스킷, 웨하)의 경우에는 問題가 없기 때문에 普通 食品雜貨品의 完만한 流通루트에 의해 安全히 流通되고 있다.

그러나 쿠키와 케키類에 있어서는 新鮮도가 크게 問題視 된다. 따라서 쿠키와 케키의 流通에 있어서는 公的인 規則이 없다. 할지라도 都賣業者의 販賣車가 定期的으로 巡廻하고 있으며, 小賣業者가 商品回轉에 크게 關心을 갖고 있으며, 메이커가 良質品 이베지 維持에 注意를 기울리 하지 않고 있다.

小賣監視 調査機關인 A/S Markeds-Data 社가 算定한 것에 의하면 店頭在庫 平均 期間은 수퍼마켓과 食品雜貨店에 있어서는 비스킷 및 크래커가 2.8個月, 웨하가 2.3個月, 쿠키가 0.9個月로 나타나 있다.

쿠키는 상당히 在庫期間이 짧은데 이보다도 더욱 짧은 것은 低利에 大量으로 販賣되는 品目, 例를 들면 맥주, 雪糖, 담배, 커피, 치즈 등이다.

15. 食品의 安全問題

其他 食品과 마찬가지로 비스킷, 쿠키, 케키 등의 메이커도 政府 및 各 地方의 保健關係 當局이 만든 一般的인 衛生基準을 遵守하지 않으면 안된다.

使用이 許可된 原料 및 密封材料는 法規에 認定된 것에 限定된다.

그러나 덴마크에 있어서는 使用原料의 明示를 必要로 하는 法規는 없다.

建物, 貯藏室, 製造室, 運搬設備, 作業衣 등은 清潔하지 않으면 안되고 쉽게 清潔이 유지될 수 있도록 해야된다고 規定되어 있다.

勞働者 自身이 清潔해야하며, 傳染病患者이어서는 안된다. 그리고 가장 重要視되고 있는

問題는 乳製品 및 鷄卵加工品の 適切한 處理이다.

安全監督을 擔當하는 機關은 市の 獸醫關係 서비스 機關과 政府의 工場監督官이다.

現在까지 法定原料에 關한 規則이 適用되고 있는 것은 國內市場用製品에 限定되어 있다. 그러나 輸出되는 製品은 消費國의 法規에 따르지 않으면 안된다.

結局, 덴마크도 最近 數年前부터 作成中인 EC 一般法規를 採用하게 될 것으로 보인다. 高級 빵類, 라스크, 예스트리, 비스킷 등에 關한 EC理事會 指令案 1973年版에 의하면 域內의 統一規則으로 認定되는 對象範圍는 原料·添加物 등의 性質 및 品質, 鷄卵 等 各種 原料의 細菌基準, 包裝材料의 타입, 라벨表示(正味重量, 個數, 貯藏에 關한 指示, 製造元) 嚴密한 用語法(「초코렛」, 「밀크」, 「酪農」, 「버터」, 「卵」, 「果實」, 「純粹」, 「天然」 등) 廣告宣傳, 이러한 規定에 의한 各種 罐製品에 對한 EC域內貿易 阻害 措置의 禁止 등에 達하고 있다.

덴마크에 있어서 上記 安全 規則의 發展에 努力하고 있는 政府施設은 다음의 國立食品研究所이다.

Statens Levnedsmiddel institut(所在地, Mørkhøj Bygade 19, DK-2860(openhagen Søborg), 行政上 이 研究所는 環境省의 所管으로 되어 있으나, 內務省 保健局과 其他省 所管의 各種機關과도 密接히 協力하고 있다.

16. 問題點 및 展望

技術面에 있어서 덴마크의 비스킷, 쿠키 메이커는 일찍이 家庭의 主婦와 國內 빵 製造小賣業者가 만드는 良質品과 充分히 競爭할수 있는 製品을 生産할 수 있는 段階에 達했다고 보여진다. 大中 메이커는 高度의 오토메이션

을 實現하였고, 流通은 迅速하고 能率的으로 이루어지고 있다.

1970年代 初에 있어서 問題點은 產業界一般의 賃金水準이 현저하게 上昇하였기 때문에 이 增加分이 既設工場의 合理化란으로는 도저히 보상할 수 없을 程度에 達하였다는 點이다. 販賣價格도 上昇하였으나, 코스트 增加分에 미치지 못하였다.

그리고 競爭이 치열해졌다. 國內市場에 있어서 成功하느냐 못하느냐는 特定 브랜드에 對한 消費者의 選好에 달려 있음은 물론, 多數의 小賣店을 어떻게 確保하느냐에 달려 있다. 많은 메이커가 상당한 水準의 良質製品을 供給하고 있기 때문에 메이커 相互間的 競爭은 價格要因과 製品의 品質低下를 防止하기 위한 頻繁한 供給에 集中되고 있다.

輸出賣上의 增進이 現在 輸出業績을 갖고

있는 메이커以外에 많은 메이커에 擴大될 可이로 보인다.

大메이커의 大部分은 이미 작진 크진 國際 統合 그룹의 系列下에 있다.

즉 Oxford社(Nabisco社) Jul. A. Jørgensen社 (General Food社), Engelsk-Dansk (消費者 協同組合系), Karen Volf社(Quaker社), 또한 獨立經營의 大輸出業者인 Kjeldsen社가 Odense Maripan社와 合同하여 Danish Fancy Food Group를 設立한 動機는 全世界 特히 東南亞에 對한 輸出마케팅 擴大를 노린 것이다.

原則적으로는 大메이커 以外的 小規模 메이커層이 서로 組織的인 輸出 마케팅 努力에 의한 協力策을 강구할 것으로도 展望된다. 그러나 現在 이러한 메이커 協力は 現實的으로 不可能한 實情이다.

味元株式會社(代表理事 韓玄錫)는 그동안 벨기에, 英國, 臺灣 等地로 부터 全量을 輸入에 依存해 오던 「구연산 석회」를 國產自給化를 위한 數年間的 꾸준한 研究 努力끝에 그 生産方法의 技術開發에 成功, 現在 年産 2,000톤 規模의 「구연산 석회」 製造工場을 建設中에 있다.

同工場은 全北 井邑郡 所聲面 公平里에 確保된 約 1萬여평의 부지에 總 3億 8千여만원의 施設資金이 投入되어 建設되고 있는데, 今年 12月 중순에는 試運轉을 마치고 1977年 1月부터 本格的인 生産을 개시할 豫定에 있다.

同工場이 竣工되면 「구연산 석회」의 全面 國産化가 可能, 年間 約 8億 5千萬원(美貨 175萬달러)의 輸入對替效果가 期待되며 輸出展望도 또한 밝으리라 豫想된다.

「구연산 석회」는 清凉飲料, 製藥, 製菓 및 工業用으로 널리 쓰이고 있는 구연산의 主原料로서 이의 完全 國産化는 關聯産業의 發展效果는 물론 同製品의 主原料인 高구마

의 增産을 促進시키며 500여명의 人員을 尙상 고용 維持한다는 점에서 農家所得의 增大 및 國土利用의 效率化 等에도 크게 寄與할 것으로 期待된다.

味元株式會社

「구연산석회」 國産化 성공

—1977년부터 本格 生産, 一年間 175萬弗의 輸入對替效果—