

미국, 일본을 휩쓰는 화스트·후드선품



〈미·일의 F·F 산업에 관해 설명하는 정진국 사장〉

79년도 미국 FF업계 총매상액 125억 달러 기록

「미국의 어린아이들은 최근 「우주식」이라 이름붙여진 맥도널드사의 식품에 열광하고 있습니다. 뜯어보면 고기 한조각, 비스킷 이런 식으로 몇가지의 식품을 넣어 포장한 것에 불과한데 길거리에서 흔히 이 「우주식」을 들고 먹고 있는 아이들을 볼때 화스트·후드의 선풍적인 인기를 짐작할 수 있습니다.」

최근 미국과 일본에서 고전을 겪고 있는 육가공업과는 달리 성장일로에 있는 F·F업계를 직접 살펴보고 돌아온 오진양행 정진국사장에게 F·F산업의 동향을 문자대답하는 첫머리다.

우리에게 아직 낯선 이 F·F식품은 무엇인가를 먼저 알아보기로 하자.

이 F·F식품은 각종 육류, 어류 기타해산물 채소 기타 잡동사니식품을 먹기직전의 상태로 조리하여 레스토랑에서 진열판매하거나 몇가지를 넣어 포장하여 파는 식품인데 그 메뉴는 수십가지가 넘는다.

이 F·F업체는 전국의 각 지역에 체인음식점을 두어 그 회사의 상표가 붙은 식품을 판매하고 있으며 포장된 식품은 백화점, 슈퍼마켓, 길가의 상점, 아무곳에서나 살 수 있다.

이 F·F식품회사는 79년도 미국내 시장에서 125억달러의 총판매고를 기록하여 근 10여년동안 급격한 성장을 보였는데 대표적으로 우리나라에도 잘 알려진 회사로는 맥도날드사, 캔터기후라이드치킨사, 버거킹사, 아비사, 하디사, 지너스사 등으로 최근 몇년사이 아침식사용의 포장식품판매에 주력하여 급성장한 회사들이다. 특히 맥도날드, 버거킹, 캔터기사등은 일본의 벽촌까지 들어가 있다. 이 회사들 뒤에는 고기, 필요한 기구, 향신료, 채소 등 식품을 만드는데 필요한 일체의 재료를 대주는 곳이 있다. 고기는 농장, 또는 도축장, 도계장과 직거래하며 이는 산하의 각 체인레스토랑에 주문대로 보내진다.

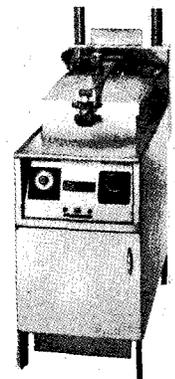
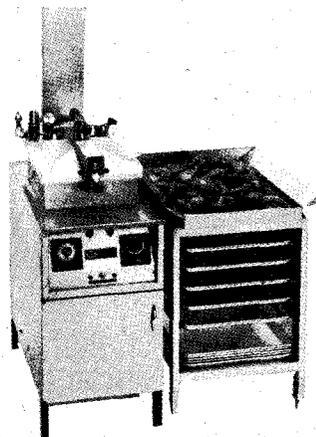
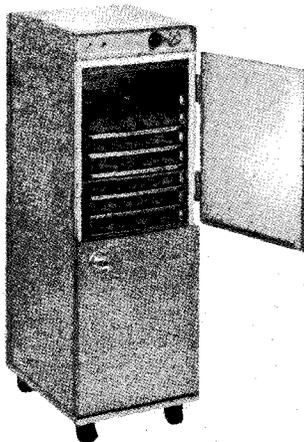
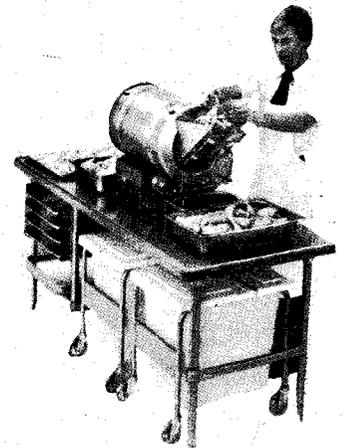
F·F회사는 자재조달, 공통광고, 품질관리등의 기능다해

이 회사들의 기능은 이러한 재료, 자재공급외에도 경영상담, 또 치열한 광고전략이 있으며 광고 못지 않게 철저한 품질관리를 하고 있다.

왜냐하면 한 지역의 체인에서 맛이 없는 음식을 먹었을 경우 같은 이름의 다른 체인레스토랑도 따라서 이미지가 나빠지게 되므로 이 회사에서는 암행검사원 등을 시켜 수시로



모든 재료로서 수십가지가 넘는 F. F 식품을 만들어내고 있다.



F. F 회사 뒤에는 각종 메뉴를 만드는데 필요한 기계, 기구, 재료, 향신료를 공급해 주는 회사들이 있다(사진은 후라이드치킨을 만들어내는 기구들).

품질을 체크하고 있다고 한다.

정진국사장과의 일문일답을 통해 좀더 상세한 내용을 들어보기로 한다.

記者：이 F·F산업이 축산업계에 미치는 영향은 무엇이라고 보십니까.

F·F식품을 통한 가금육, 계란의 소비활로 열려

☐ 우선 F·F식품을 통한 축산물 소비의 활로를 찾았다는 것입니다. 이 식품의 주된 원료가 고기로서 특히 가금육과 계란의 이용도는 아주 다양합니다.

근간의 몇몇 큰 농장의 예를 들어보면 자체내에서 계열화를 통한 도축이나 도계장은 물론 갖추고 있는데다, 컷트미트스토어(부분육 판매점)의 체인을 가지고 있어 중간유통에 직접 참여하며 나아가서는 그 고기를 조리하여 파는 식당까지도 많이 확보하려는 움직임이 있는데 이는 한 농장에서 고기의 생산은 물론 최종소비자의 혀로 느끼는 고기의 맛까지 책임을 지려는 의도입니다. 그 예로 일본의 신메이(神明)축산주식회사에서는 상시 비육우 4,500두, 돼지 6만두를 보유하고 있는데 자체 도축장 푸줏간을 가지고 있는데다 돈까스식당의 체인을 많이 확보하려고 애를 쓰고 있습니다.

자연의 맛 즐기는 미국인들... 생산자는 고기요리의 맛까지 책임져

농장이 아니라도 배합사료로 성공을 거둔 미국의 랄스톤퓨리나에서는 전국에 식당을 많이 가지고 있습니다. 이렇게 생산자들이 직접 식당까지 하는것이 아마 물질적으로 풍족한 시대를 사는 서구인들이 인공적인 맛이 아닌 자연그대로의 맛에 대한 선호경향에 따르는 추세라 보여집니다. 신메이 회사의 기업이념입니다만 이렇게 해서 절약되는 유통마진은 회사의 확대재생산에 투자해서 일본축산업의 기반조성에 기여하겠다는 것입니다. 그러나 실질적으로 이러한 것보다 F·F 산업으로 인한 좀더 보편적이고 대중적인 소비루트가 뚫렸다고 봐야겠지요.

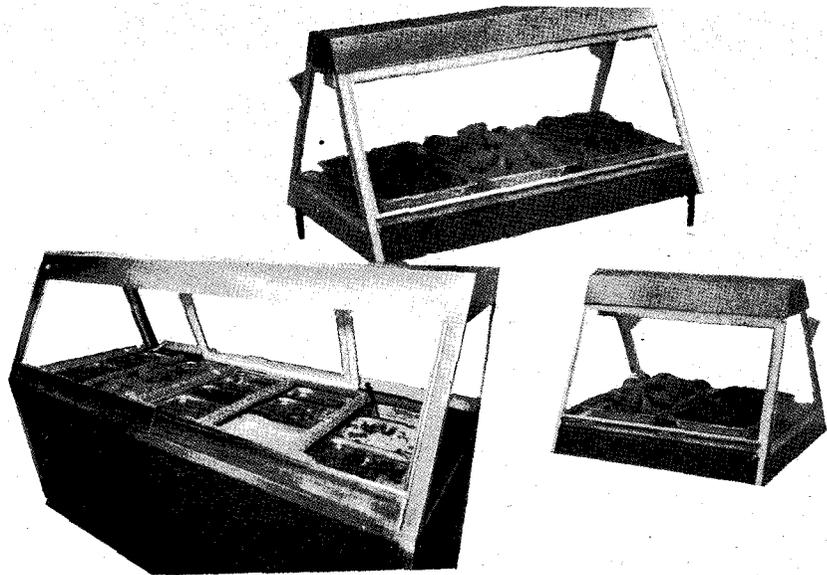
記者：미국이나 일본에서 이 F·F산업이 급속도로 신장하는 이유가 어디에 있다고 보십니까?

간편한 식사를 원하는 사람은 누구나 F·F식품즐겨

☐ 일단 F·F산업체의 경영전략들이 일단 주효한 셈이겠지요. 광고를 하지 않으면 안되는 매스컴왕국에서 열심히 광고를 한 탓도



F·F 회사에서는 自社의 메뉴를 열심히 선전한다(좌). 여러가지 포장의 F·F 식품(우)



체인레스토랑의
진열대에 올려놓고 파는
각종 F.F. 식품

있고 메뉴개발과 체인을 통한 판촉활동을 꾸준히 해온 셈입니다. 그러나 무엇보다 중요한 것은 미국이나 일본의 경제 사회적인 여건을 잘 이용했기 때문일 것이다. 대부분 장거리통근을 하고 있는 직장인들의 거의가 운전도중 식사를 하며 맛벌이 부부들이 많아 아침 점심은 이 F.F. 식품을 많이 사먹고 있습니다. 식생활관습이 우리보다 간편하니까 쉽게 이용될 수 있었겠지요.

記者 : 대부분의 유행이 일본이나 미국을 따르는 우리나라에서는 아직 이러한 산업이 시작될 가능성은 없을까요. 이번에 미국에서 F.F. 산업체와 손을 잡고 돌아오셨다는 말을 들었는데 자세한 내용을 말씀해 주십시오.

☞ 이번 미국과 일본등지를 돌며 느낀 제 나름대로의 의견입니다만 우리나라가 아무리 미·일과는 경제, 사회적 배경이 다르다 할 지라도 여러가지 요인에 의해 발전이 저해받고 있는 육가공업에 주력하는 것보다는 우리나라에 F.F. 산업을 상륙시켜 적극 지원 육성하는 편이 국민생식생활개선이라든가 축산물의 균형있는 소비 등 여러가지 면으로 유리할 것 같습니다.

우리나라에 상륙하려면 각분야의 협조와 공동이익추구자세있어야

이렇게 되기 위해서는 이 F.F. 산업육성을 위해 중개산업인 식품공업인 정책담당자나 양축가가 모두 힘을 합쳐 정부, 기업, 양축가, 소비자 공동의 이익을 위해 노력해야 할 것이라 믿습니다.

원래는 이런 경우 F.F. 회사와 직접 제휴하는 것이 보편적인 것이나 우리나라의 모든 여건을 고려해서 저희 오진양행은 미국 F.F. 식품회사에 80% 정도의 자재, 기술, 경영등 토달서비스를 하고있는 미국회사와 손을 잡았습니다. 우리나라에 이러한 유통산업에 참여하실 분들을 저희가 직접 지원할 수 있게 된 것이죠.

記者 : 모쪼록 지금 여러가지 어려움을 겪고있는 우리나라 축산물 소비에 숨통을 뚫어 줄 좋은 일들이 생기기를 기대해 보기로 하죠.

대단히 감사합니다.