

# 이탈리아의 主要 食品企業

金 鍾 益

〈해태製菓工業(株) 理事〉



지난해 12月 駐韓 이탈리아 貿易館으로부터 이탈리아 食品工業 및 農産物 流通産業界의 視察을 招請 받아 民間業界의 一員으로 이탈리

아 食品産業界를 방문할 기회를 가졌다. 나의 先入觀은 이탈리아를 經濟的 後進工業國으로 생각했는데 實際로 가서 보니 相反的이었다.

로마 空港은 생각보다 훨씬 컸으며 로마는 木草地와 숲과 포도밭이 많은 丘陵지대로 遺蹟과 아름다운 觀光의 도시였다. 이번 視察코스는 로마를 거쳐 밀라노, 팔마, 보르니아 등으로 깨끗하게 정돈된 환경과 아름다운 田園風景이 인상적이었다. 역시 이탈리아는 古代文明과 現代文明을 지닌 나라였다. 溫和한 氣候의 天惠의 조건으로 農作物이 發達하였고 古代 로마가 世界를 支配한 歷史와 近世의 화려한 文化藝術의 배경아래 樂天的인 國民성과 國民의 美食慣習과 歐羅巴의 先進工業國 등의 優位의 産業으로 發達한 것은 당연한 歸結로

받아 들어졌다.

그러면 이번 視察에서 보고 느낀 이탈리아 食品産業의 概況과 특히 關心있게 본 이탈리아 主要 食品企業에 대한 視察所感을 피력한다.

## 1. 이탈리아 食品産業의 特徵

이탈리아 食品産業의 特徵은 中小企業과 大企業間에 自己事業의 領域을 區分하여 가졌다는 점이다.

中小食品企業은 오랜 傳統과 歷史적으로 오랜 세월동안 土着되어 製品의 加工, 保存, 包裝面에서 發達하여 왔으며 製品의 販賣와 品質은 마케팅 미디어를 통하여 消費者 이미지 속에 깊숙히 침투되어 있고 국내뿐만 아니라 國際貿易에서도 효과적 事業을 영위하고 있다. 즉 企業規模가 零細하여도 個個業體의 特徵, 獨特한 品質과 趣香가 消費者 嗜好 속에 뿌리박고 있어 中小企業 相互間 또는 大企業과의 競爭을 능히 감당할 수 있게끔 體質化되어 있다.

大食品企業은 農作物에 有利한 風土조건과 일찍부터 發達한 機械工業과 EC의 넓은 市場

을 배경으로 하는 제약권이 食品工業의 特定分野에서는 첨단의 技術水準을 갖게 했다. 世界市場을 상대로 한 이들 大企業으로는 팔마(parma)地方的 肥沃한 農土를 배경으로 한 乳加工業, 도마도加工業, 肉貯藏企業을 들 수 있으며 이들 企業의 生産製品은 EC地域 뿐만 아니라 아프리카, 北美, 南美까지도 輸出하고 있었다.

이탈리아 大食品 메이커인 SME의 80年度 賣出額은 9,000억리라(약 4,950억원) Galbani, Ferrero, Eridania 등도 5,000억리라(약 2,750억원) 이상으로 世界的 地位를 엮보였다.

## 2. 이탈리아 主要 食品企業

우리 視察團이 見學한 會社는 Carle e Montanari Co, 의 12개 會社였다. 이탈리아 政府의 의도적인 見學코스인지는 모르나 우리가 見學한 工場은 韓國 食品工業에 비하여 大單位 工場으로 처음부터 完備한 프로젝트로 設計되어 본래의 工場에 맞게 規模와 役割과 機能이 적절하게 되어 있었다. 특히 SIDALM社의 초코렛 生産施設은 完全 自動化되어 原材料 投入부터 製品出荷까지 콘트롤·판넬에 의한 컴퓨터 시스템으로 運用되고 있었으며 全自動化라인이 단 2명으로 運用되고 있는 것이 인상적이었다.

人力の 省力化는 機械의 自動化에 의해서 뿐만 아니라 一般 管理面에서도 볼 수 있었다. 正門의 守衛가 女子인 점이 그것이다. 30代의 이 女子守衛는 交換, 秘書役까지 훌륭히 해내

고 있었다. 이러한 女子守衛는 채용할 때부터 1人 2役을 할 수 있는 우수한 사람을 뽑아 더 많은 급여를 주고 있다고 한다. 이탈리아의 食品類 製品들은 그 種類가 계절과 消費者의 嗜好에 맞추어 다양하게 生産하고 있었다.

특히 초코렛 製品의 엄청난 多樣성과 數量은 이탈리아 食品産業의 優位性을 입증했다. 계절이 12月이라 크리스마스를 겨냥한 화려하고 多樣한 製品生産이 한창이었다.

製品의 包裝은 화려한 것이 特徵이었으며 초코렛류의 製品包裝은 더욱 화려하고 多樣했다. 色相, 材質, 材料가 우수하고 價格은 저렴하였으며 이탈리아 國營인 SIDALM의 빵, 초코렛은 製品의 品質이 歐羅巴 製品보다 우수했다.

從業員의 作業時間은 1日 8時間制로 運營되고, 주로 나이많은 女子로 雇傭되어 있고 男子의 일과 女子의 일이 區分이 없어 보였고, 勞動組合의 活動은 활발하여 이탈리아 企業들은 勞使問題로 고심하고 있었다. 이러한 이탈리아 主要企業 중에서 특히 關心있게 본 企業의 內譯을 소개한다.

## 3. Carle e Montanaria 社 (食品機械工業)

同社는 1907年 設立하여 1945년에 技術革新을 단행하여 現在는 賣出額의 95%를 輸出(81年 實績 約 3억 \$)하는 世界的 企業이다. 主要業種은 코코아, 초코렛, 카라멜, 설탕조림, 과일 등의 食品機械를 製作하고 있으며 從業員 800名에 이탈리아 국내에 7個工場, 海外工

場 2個(스페인, 브라질)를 保有하고 있다. 同社는 輸出機械에 대하여는 試運轉 및 技術訓練까지 하고 있으며 日本의 優秀 초코렛, 카라멜은 同社의 機械에 의하여 生産되고 있으며 同社 機械는 世界的 有名 브랜드로 통하고 있다고 한다. 同社의 Export Manager가 '80年 韓國의 製菓業界를 방문한 바 있으며 韓國의 製菓業은 캔디부문은 매우 優秀하나 초코렛, 카라멜부문은 最終 工程過程 技術이 미흡하여 크게 發展시켜야 하고 특히 包裝이 빈약하여 商品의 高級화가 뒤져 있다고 했다.

#### 4. Mark Export 社

同社는 아이스크림 전문기계 제작과 아이스



Mark Export社의 工場內部

크림 生産 企業이다. 아이스크림 전문기계 輸出은 年間 약 2,000만 \$의 輸出實績을 보여 주고 있었다. 製品 輸出의 構成比는 70%를 점유하고 있으며 輸出地域은 EC 地域과 美國, 日本이며 最近 2~3年間 東南亞 地域도 市場이 점차 증가하고 있었다. 同社 機械購入 고객에 대해서는 施設 외에도 아이스크림 Mixture 技術을 제공하고 있었으며 기계종류는 1,000~4,000l/8hr에 이르는 多樣한 종류이며 同社 아이스크림은 이탈리아 北部地方에서 有名 브랜드로 愛用되고 있었다.

#### 5. SIDALM(Motta Alemqna)

同社는 60年 전에 창립된 會社로 빵, 초코렛, 과자류 製造業體로서 이탈리아 北部 및 南部에 걸쳐 工場이 4個 있고 페루에 合作會社를 設立하고 있다.

生産物量은 年間 약 700만 kg을 生産하고 있었으며 빵製造는 자연발효(밀가루 자체효소)에 의하여 그 風味는 世界的인 認定을 받고 있었다. 초코렛 製品의 多樣化 및 特殊包裝은 크게 評價받고 있으며 世界市場을 상대로 한 大量生産 라인이 갖추어져 있었다.

#### 6. Corradi guerrino 工場

同工場은 이탈리아 特有的인 돼지고기 鹽藏工場이다. 건조하고 고지대인 Parma 기후의 世界的 特産物이다. 鹽藏方法은 生肉을 약 5日間 鹽藏후 소금을 털고 섭씨 0.5°~3°에 6~15개

월간 保管한다. 製品은 鹽藏후 약 5개월이면 성숙하기 시작하는데 12개월 이상 저장품이 가장 좋다.

이 製品은 他國 어느 곳에서도 競爭相對가 없다.

끝으로 이탈리아 視察후 食品業界에 종사하는 한 사람으로 마음속 깊이 느낀 바는 첫째로, 韓國食品業界도 食品製造技術 축적은 물론 食品機械 製作技術을 습득하여 食品 機械工業의 發達을 이룩하여야 하겠다. 이 길만이 韓國의 食品産業이 世界市場을 겨냥할 수 있다고 보았다.

食品이란 製品의 特性은 歷史的 慣習과 氣候와 文化와 民族에 따라 味覺과 취향이 다르므로 이러한 特性을 갖추어 世界市場을 겨냥한다는 것은 事實 어려운 일이다. 世界各國 民이 공통으로 즐기고 있는 食品은 이미 先進國의 브랜드가 消費者에게 깊이 인식되어 있어 이 분야 진출도 어려우므로 韓國 食品産業

을 世界的으로 확대 發展시키기 위해서는 食品機械工業을 發達시켜야 하겠다. 또한 自體 技術에 의하여 製作된 機械로 生産하는 製品만이 最高의 品質을 유지할 수 있다.

둘째로, 韓國 古有의 전통식품을 製造하는 方法을 現代化 및 機械化시켜야겠으며 中小企業과 大企業의 領域을 分明히 하여야겠다.

韓國의 中小企業도 오랜 전통과 生産경험에 의한 製品의 加工, 包裝, 保存面에서 發展시켜 企業規模와 生産規模가 영세하여도 個企業體의 特性과 獨特한 品質을 간직하여 大企業과의 競爭을 능히 감당할 수 있도록 體質化시켜야겠다.

셋째로, 지금까지 國內 食品機械類의 大部分이 歐美나 日本의 輸入에 의존하고 있으나 이탈리아 食品機械 製作技術水準으로 볼 때 韓國企業이 食品機械類 輸入時 比較優位에 입각하여 이탈리아의 機械設備와 技術導入을 고려하여야겠다. ■