

우리회사 소개 : (주)빙그레

종합식품 회사로서의 기반구축



김해공장 전경

1. 연 혁

국내 유수의 종합식품회사로 발돋움하고 있는 주식회사 빙그레는 1973년 2월 유제품 제조회사인 대일유업이 한국화약 그룹에 편입되면서 출발했다. 당초 대일유업은 1967년 주월미군에 아이스크림을 납품하는 대일양행이란 아이스크림 제조회사로 시작했으나 1971년 10월 국내 유처리 가공업에 진출하기 위해 사업인가를 받아 회사명을 대일유업으로 변경 함으로써 새로운 모습을 갖추었다.

대일유업은 1972년에 미국 퍼모스트사와 생산 및 기술도입 계약을 체결하고 경기도 도농리에 공장의 건설을 착공했다. 1973년 6월 생산시설을 가동하기 시작한 대일유업은 '퍼모스트' 상표를 붙인 아이스크림과 우유의 시판과 함께 본격적인 영업활동으로 들어갔다.

당시 독과점 형태였던 아이스크림과 우유 시장은 대일유업이 새롭게 뛰어들면서 치열한 경쟁양상을 띄게 되었고, 대일유업은 1975년에는 유제품 아이스크림 업계에서 정상을 차지하게 되었다.

업계 정상정복으로 시장 기반을 구축한 대일유업은 유제품 시장 증가추세에 따른 경쟁업체의 속출이 예상되자, 기존 제품만으로는 경쟁력이 약화될 것에 대비하여 품목 다양화와 경쟁

체질 강화에 역점을 두고 사업계획을 수립, 이를 추진해 나갔다.

1976년 5 월에는 종전의 '퍼모스트'에서 '빙그레'로 상표를 바꿔, 마침 전국적으로 전개되고 있던 국어 순화운동에 적극참여함으로써 회사의 이미지를 강화시켰다.

한편, 1976년에 요구르트를 개발해 내는데 성공한 대일유업은 1977년 8월에 요구르트의 생산, 시판을 개시한 후 늘어나는 품목의 생산에 대비하여 도농공장의 생산시설을 증설했다.

대일유업은 장기계획으로 수립된 '종합식품회사'로의 목표를 달성하기 위한 첫단계로 1978년 7월 자본금의 대폭 증자와 함께 기업을 공개했다. 이에 생산시설을 대폭 확장하기 위하여 1979년 도농리에 제2 공장을 준공했다.

1982년 국내경기의 호전에 힘입어 식품업계가 호황국면에 들어서자 2월 대일유업은 회사명을 (주)빙그레로 개칭하며 종합식품회사로서의 의지를 다시한번 확고히 했다.

그리고 동년 3월 신시장 개척이라는 토탈 마케팅 전략으로 취약지구인 남부지방의 제품 수급을 위해, 김해에 제3 공장을 준공하여 제품공급을 시작했다.

이어서 1986년 1월 빙그레는 신규사업으로 라면과 스낵의 생산 및 시판 그리고 공급이 부족되는 우유 생산시설 확대의 일환으로 경기도 광주에 제4 공장을 건설하여 대형 종합식품회사

로서의 모습을 갖추게 되었다. 그리고 1987년 4 공장에 분유공장을 건설하여 비수기 원유처리 에의 일익을 담당하게 되었다.

빙그레는 임직원이 2,400명, 1,600억 매출. 하루 수유량이 350톤의 국내 유가공업체에서의 기반을 다져가고 있다.

2. 제품소개

빙그레의 대표적 브랜드로 아이스크림을 들 수 있다.

빙그레 아이스크림은 1973년 미국 퍼모스트社와 기술제휴아래 국내 최초로 서구식 아이스크림을 도입한 이래 소비자들로 부터 높은 인지도를 가지고 있다. 특히 빙그레 아이스크림은 목장에서 집유한 신선한 원유를 그대로 농축시켜 제조한 정통아이스크림으로서 유지방이 높은 고단위 영양식품이다. 투게더 등의 제품은 우수한 품질로 인하여 소비자로부터 널리 사랑 받는 식품이다.

빙그레 우유는 퍼모스트 우유로 출범한 이래 급성장을 하여 왔다. 빙그레우유는 우유본래의 맛과 영양이 파괴되지않고 그대로 유지되도록 초고온 순간 살균 방식으로 제조되었다. 그리고 이취제거기 공정으로 인한 담백한 우유맛은 빙그레 우유의 장점이다. 그리고 바나나 우유등 가공유에서는 독특한 제품맛으로 높은 인지도를 가지고 있다.

빙그레가 새로이 프랑스의 소디마사의 기술을 도입하여 개발, 보급하고 있는 요플레 요구르트에 대하여 소개하면 요플레라는 말은 불어로 "우유를 보급한다"는 뜻으로서 인간이 발견한 가장 좋은 식량자원인 신선하고 품질좋은 우유를 주성분으로 하고 있다. 요플레 요구르트는 호상요구르트로서 우유의 단백질 소화 흡수율을 높이고, 장의 기능을 튼튼하게 하며 수종의

비타민 합성능력도 있고, 부패균의 성장을 억제하여 소화흡수를 촉진시키며, 암 유발물질의 생성을 억제하여 암의 발병을 예방하고, 체내 콜레스테롤의 증가를 억제하므로써 고혈압을 예방하는 우수한 식품이다.

그리고 마지막으로 빙그레 라면과 스낵류 등을 들수가 있는데 우리집라면, 꽃게탕등은 우수한 제품력으로 인하여 소비자들에게 널리 알려져 있고, 최근 분유를 투입한 맛있고 영양많은 스낵류의 개발, 시판을 추진하고 있다.

3. 향후계획

'87년대 이후에는 생활수준의 지속적인 향상에 따라 소비자의 요구가 다양화되고, 고품질 제품을 선호하게 됨에 따라 식품업계도 다양한 소비자 기호에 부합되는 제품을 개발하는데 관심이 커 갈 것이다. 특히 2000년대에는 국내인구는 5,000만, GNP는 US\$ 4,800수준에 이를 것으로 전망되고, 사회구조는 점차로 다양화, 고도화가 될 것이다. 유제품에 있어서도 치즈, 버터, 발효유 등의 제품이 유망시 되는 바, 이에 대한 꾸준한 연구와 기술개발이 대두될 것이다. 빙그레는 이에대한 대응전략으로 이미 식품연구소의 설립을 완료하고 1987. 4월 식품의 기초연구, 응용분야 등에 대한 기술개발을 중점적으로 추진할 것이다. 또한 원유의 유질을 향상시키기 위해 빙그레로 납유하는 모든 목장에 냉각기를 설치하고, 집유과정도 탱크로리로 집유를 확대해서 목장에서 소비자에 이르기까지 전 유통단계를 cold chain화를 추진하고 있다. 이와 같이 빙그레는 국내의 낙농발전을 위하여 오늘도 임직원 2,400여명은 부단한 노력을 계속하고 있다.