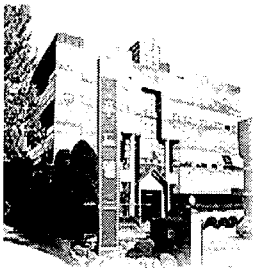


식품업체의 동향

“자연을 담은 마음”으로 고객의 바램에 보답코자 노력하는 주/푸드웰

대표이사 김 우 일

주/푸드웰



본사 및 방촌공장
주소: (701-804) 대구광역시 동구 방촌동 1093
TEL: (053)980-3100 FAX: (053)982-1234



성서공장
주소: (704-900) 대구광역시 달서구 갈산동 358-80
TEL: (053)580-2500 FAX: (053)582-3389

주/푸드웰은 나라가 가난의 질곡에서 벗어 나려고 몸부림치던 시기인 1968년도 7월 선진농촌개발에 보탬이 되겠다는 취지로 대구광역시 동구 방촌동에서 “협성농산주식회사”로 출발하여, 지난 38여 년간 국내 농산물 가공 분야의 선두 주자로서 착실히 기반을 다지며 성장하였고 수출 물량의 비중이 높은 그 당시에는 국내보다는 일본을 위시한 해외시장에서 더욱 인정을 받아 왔습니다.

2000년도는 글로벌 시대를 맞이하여 진정한 글로벌 식품회사로 도약코자 회사이름을 “주/푸드웰(FOODWELL CORPORATION)”로 바꾸고 그 동안 쌓아온 신용과 기술을 바탕으로 국내·외 고객에게 보다 신선하고 안전한 식품을 공급하기 위해 최선의 노력을 경주하고 있습니다.

“38여 년간 축적된 과실가공기술의 노하우와 선진기술의 도입”

지난 38여 년간 과실가공 기술의 노하우와 선진기술의 도입, 철저한 위생관리 및 세심한 정성을 바탕으로 하여 최상의 제품만을 생산하고 있습니다. 엄격한 품질관리의 원칙에 따라 생산 공정의 철저한 관리로 완전한 제품만을 제공해 드리는 생산 시스템을 보유하고 있으며 그 시스템

을 바탕으로 고객의 요구에 부응하고 있으며 주요 제품 생산능력은 아래와 같이 소개합니다.

“과일통조림부분/원료부분/잼류/시럽류 /농축주스류 등...”

밤감로 라인

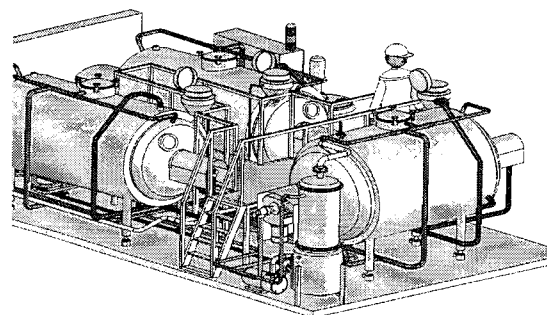
- ▶생산능력: 1,500 CAN/일
- 라인가동: 연중생산
- 생산품목: 밤감로 등

냉동딸기 라인

- ▶생산능력: 80 M/T(일)
- 라인가동: 3월~5월
- 생산품목: 가당냉동딸기, 냉동딸기 I.Q.F, 딸기BLOCK, WHOLE 등

복숭아통조림 라인

- ▶생산능력: 4호관 기준 60,000 CAN/일
- 라인가동: 7월~8월
- 생산품목: 복숭아통조림



간포도통조림 라인

- ▶생산능력: 4호관 기준 60,000 CAN/일
- 라인가동: 8월~9월
- 생산품목: 간포도통조림, 특1호관, 18 L관 등

투명 플라스틱 통조림 라인

- ▶생산능력: 30,000개/일
- 생산품목: 복숭아(황도, 백도), 포도, 파인애플통조림 등

당근농축과즙, 쌀농축액, 기타 과채류 사과퓨레, 당근퓨레, 복숭아퓨레, 딸기퓨레 등

병잼 라인

- ▶각종 과일잼류의 생산
- 생산품목: 딸기잼, 사과잼, 포도잼, 살구잼 등

BIB(BAG IN BOX) 라인

- ▶각종 잼, 시럽, 음료류의 무균적 충전
- 생산품목: 매실시럽, 딸기잼등

음료 라인(PET)

- ▶생산능력: 300개/분(1.5 L)
- 생산품목: 매실음료, 쌀 음료, 오렌지음료, 제주감귤음료, 커피음료, 홍삼음료, 젤리음료, 토마토음료, 포도음료등의 OEM 및 임가공생산

음료 라인(CHEER-PACK)

- ▶생산능력: 240개/분
- 생산품목: 비타파워, 자연은 210일 제주감귤 젤리, 자연은 140일 포도젤리, 자연은 790일 알로에 젤리

과육시럽 라인



▶호상 요구르트, 액상 요구르트 및 아이스크림의 원료로 사용되는 과일시럽(Fruits Preparation) 및 과즙시럽을 생산하는 라인으로 HACCP 기준에 준하여 설계됨.

- 생산능력: 20톤/일
- 라인가동: 연중생산
- 생산품목: 딸기시럽, 복숭아

시럽, 딸기퓨레시럽, 블루베리시럽, 사과과즙시럽, 가당배퓨레, 딸기시럽M, 포도시럽 등

농축주스/퓨레 라인

- ▶과일 및 채소류 퓨레 및 농축주스를 생산하는 라인
- 생산능력: 농축주스류 8톤/시간, 퓨레 3톤/시간
- 생산품목: 사과농축과즙(CLOUDY), 사과농축과즙(CLEAR),

“우수한 인력과 식품 관련된 자료, 정보 및 신기술을 갖추고 있습니다.”

주/푸드웰의 중앙연구소는 회사 내부의 부서로 있다가 98년도 정식으로 회사부설 중앙연구소로 설립되어 우수한 인력보유 및 식품과 관련 자료, 정보 및 신기술을 갖추고 있으며 또한 고객의 needs에 부합되는 신제품 개발에 국내외의 기술정보와 데이터의 과학적인 분석, 축적된 노하우를 바탕으로 국내외 시장개척을 선도하여 향후 산업구조의 급변, 개방화 물결, 급변하는 시장변화에 신속 대응할 수 있는 체제를 갖추고 있으며, 신기술 경쟁력을 바탕으로 국내 농산물 천연과실의 싱그러운과 새로운 맛을 제공해 드리는 미래 식품문화 창조로 국민건강에 이바지하는 연구소로 성장하고 있습니다.

“미래에 대한 푸드웰의 마음가짐”

“위생”과 “안전”을 생명처럼

“자연을 담은 마음”이라는 기업 이념이 웅변하듯, 깨끗하고 안전한 제품을 위한 주/푸드웰의 노력은 안전성을 극대화하기 위해 용기 투입에서 제품 포장에 이르기까지 사람 손이 닿는 공정을 최소화하고 오염원을 사전에 완벽히 차단하는 자동설비를 갖추었으며, 만에 하나 있을지 모를 오염 가능성까지 잡아내기 위해 미생물검사를 비롯한 철저한 사전점검(위해분석포함) 및 사후 검사를 실시하고 있습니다, 까다롭기로 소문난 일본시장에 38년간 과실 가공품 수출을 지속할 수 있었던 것도 이같은 노력의 결과라고 할 수 있겠습니다.

무결점 제품을 향한 씩없는 도전

또한 최근 주/푸드웰에서는 과학적이고 객관적인 위생 시스템을 갖추기 위해 비고시품목인 기타잼류(시럽류)로서는 업계최초로서 HACCP를 인증받아 식품의약품안전청으로부터 HACCP업소로 지정(2005년도 6월) 받았으며, 나아가 전 공장으로 확산하며 HACCP(식품 위해 요소 중점 관리 기준)추진 예정입니다.