

# COLDCHAIN 물류전략 및 사례

한 대 석 (물류전략연구소)

[consultant1@paran.com](mailto:consultant1@paran.com)

(016-342-5570)





# 목 차

I

Coldchain의 개념

II

Coldchain물류의 현황

III

Coldchain물류 전략

IV

Coldchain물류 사례

V

Coldchian물류 전망

# Coldchain의 개념

## Cold Chain

- 어류 · 육류 · 청과물등의 신선한 식료품을 생산지에서 가정까지 저온을 유지함으로써 선도(鮮度)를 떨어뜨리지 않고 배송하는 방식

# Coldchain 물류의 현황

## MARKET

■ 식품안전에 대한  
관심 증가

■ 냉동.냉장제품 증가

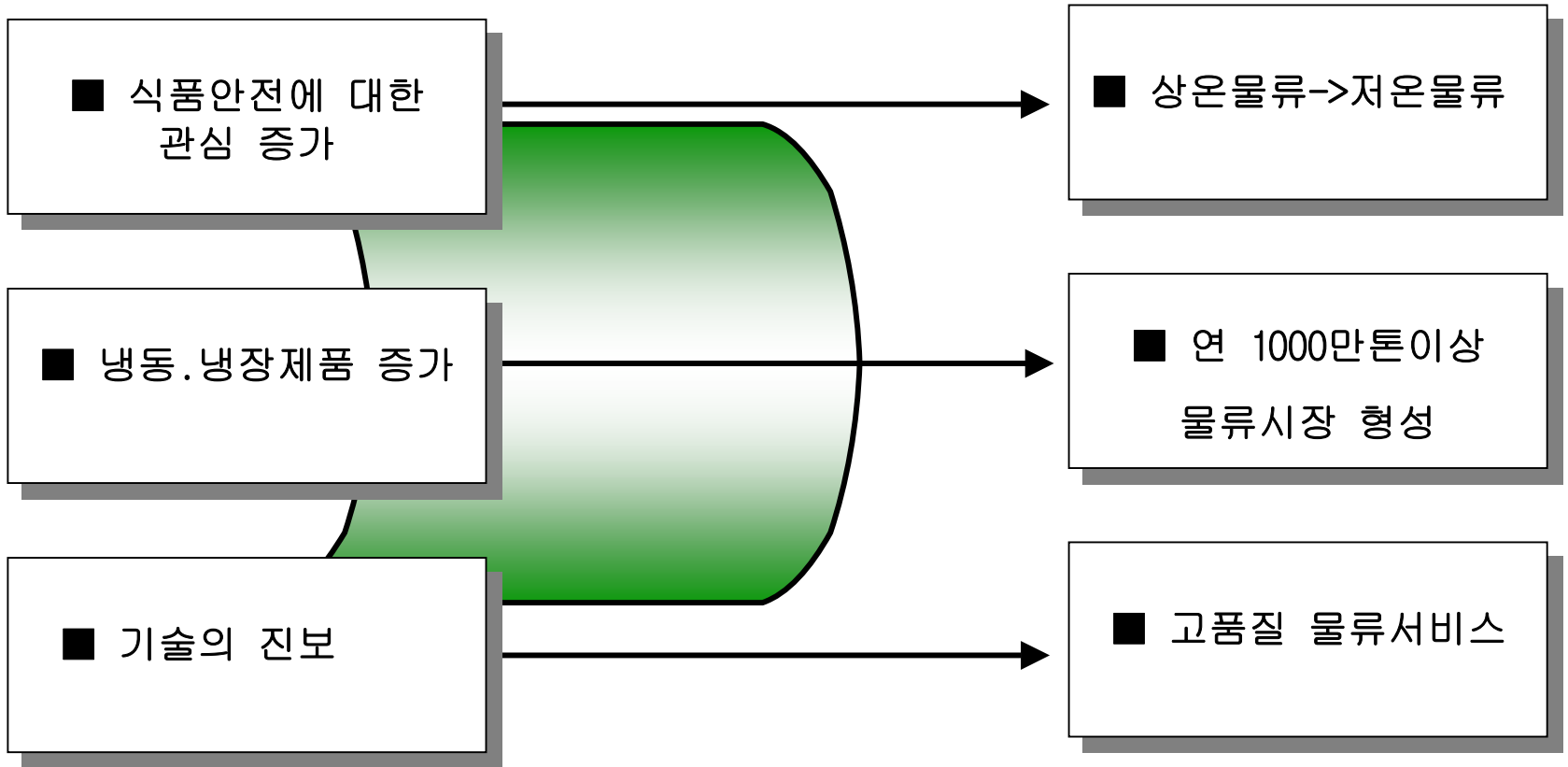
■ 기술의 진보

## Coldchain물류

■ 상온물류->저온물류

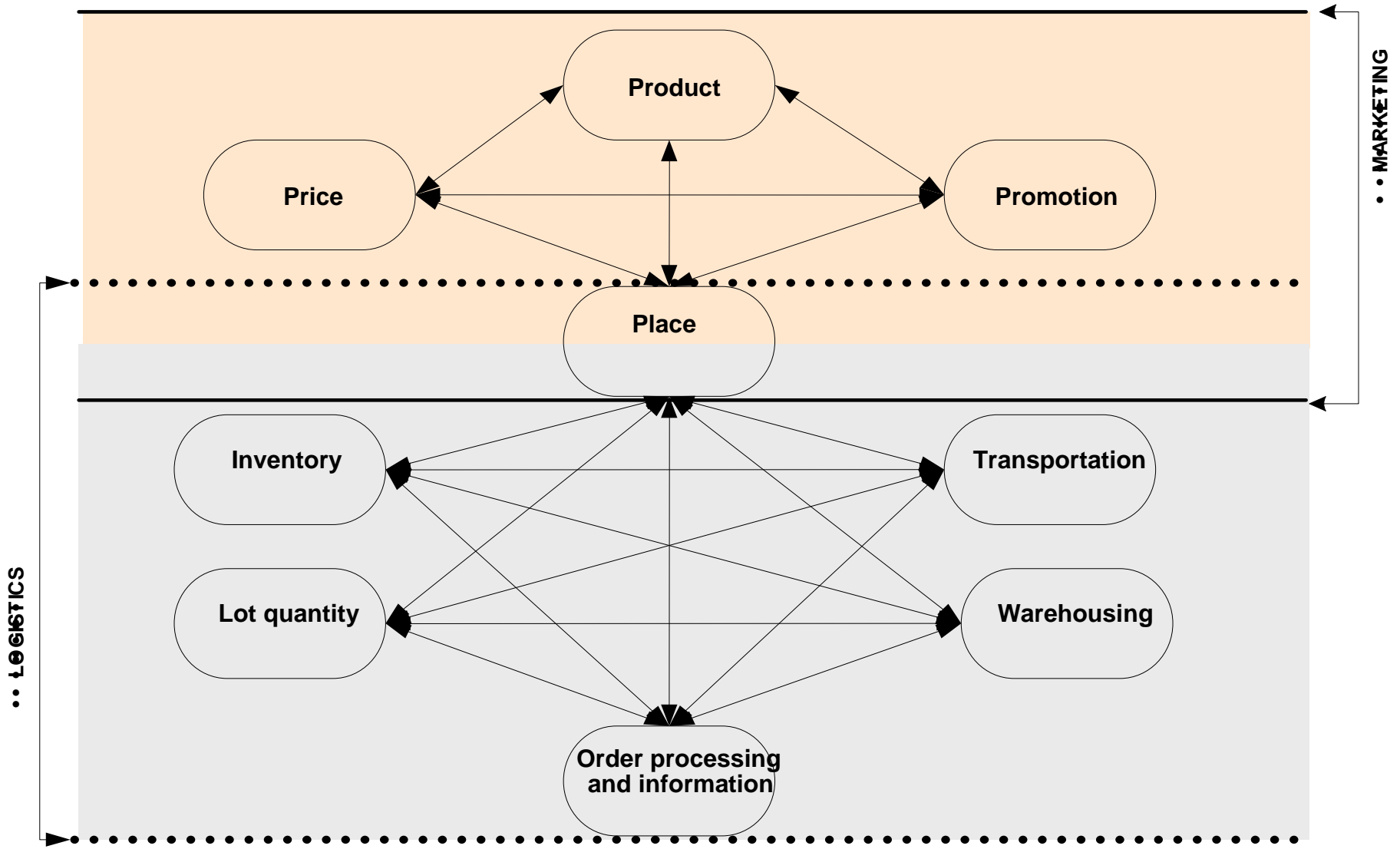
■ 연 1000만톤이상  
물류시장 형성

■ 고품질 물류서비스



# Coldchain 물류전략

마케팅전략 vs 물류전략



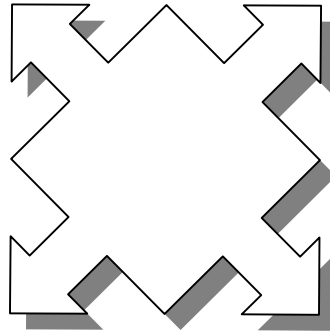
Coldchain 각 물류단계별 개선 방안을 도출하기 위하여 ERIC 분석 (Eliminate, Reduce, Create, Increase)을 이용하여 최적 물류전략 및 실행방안 수립

### 1단계 제거 (Eliminate)

중복된 기능 및 공정은 List-up  
하여 최대한 제거 후 통합

### 2단계 감소 (Reduce)

물류비의 감소 여지 파악  
및 절감

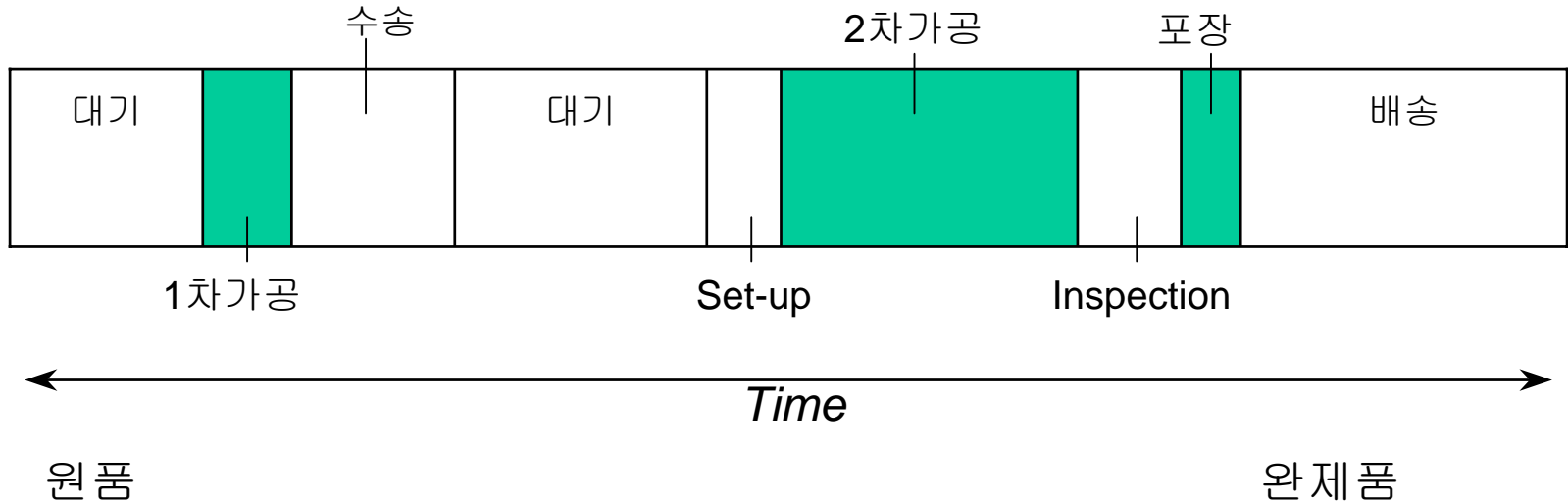


### 4단계 창조 (Create)

물류 서비스 향상을 위해서  
새롭게 추가해야 할 Issues

### 3단계 증가 (Increase)

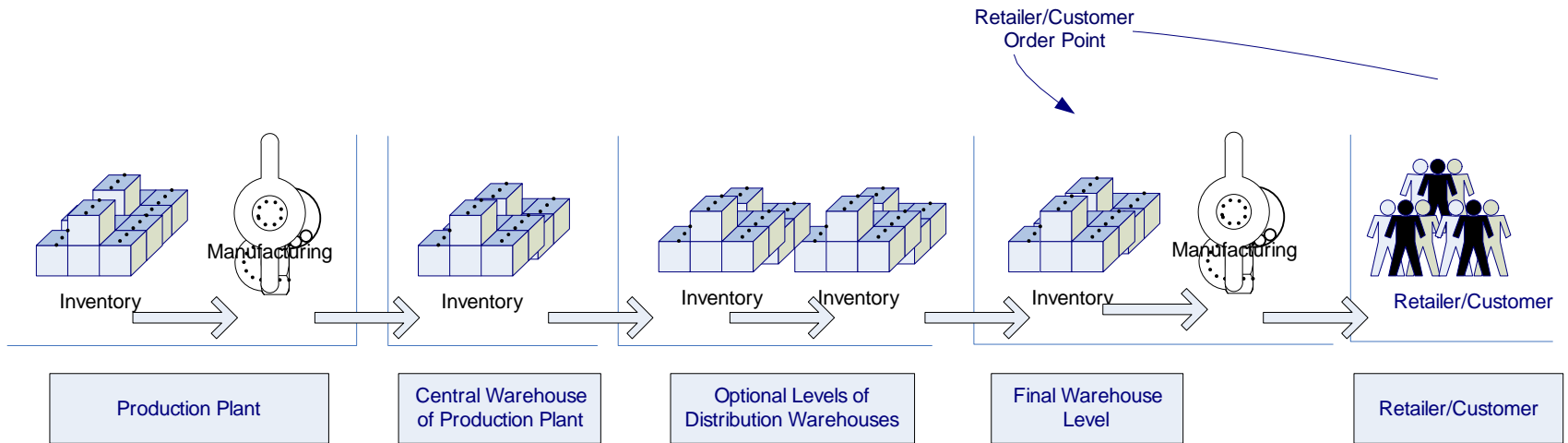
고객 및 품질 확보 측면에서  
증가시켜야할 항목 List-up



Value-added Time

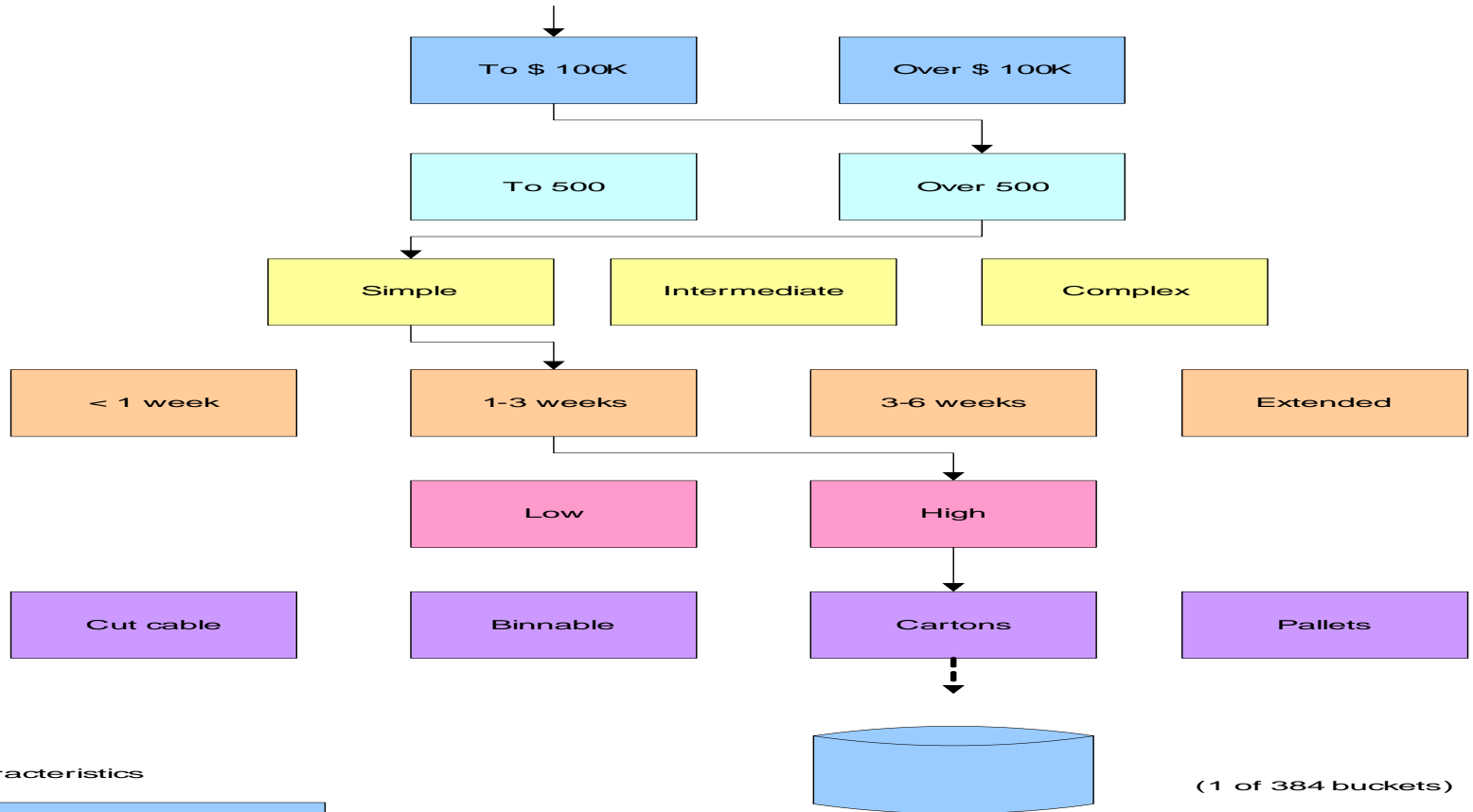


Non-value-added Time  
(Waste)





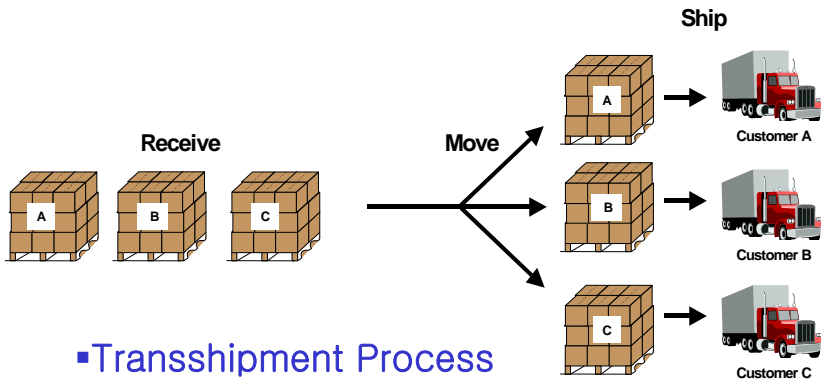
Product I-Star switch expansion board



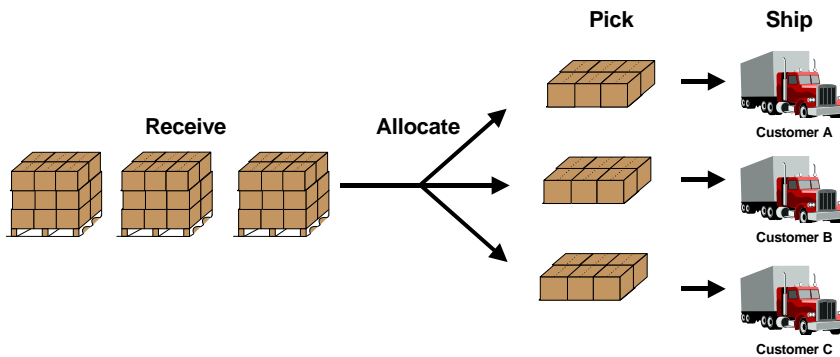
Characteristics

|  |
|--|
| Annual sales revenue                           |
| Annual unit volume                             |
| Coordination requirements                      |
| Customer order fulfilment interval requirement |
| Destination volume                             |
| Handling characteristics                       |

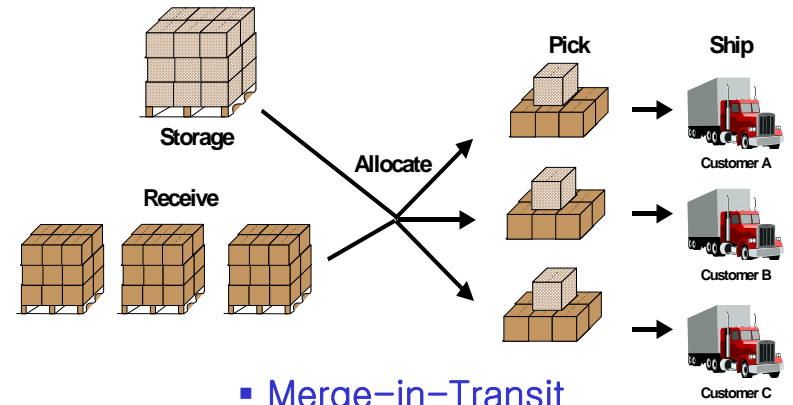
6개의 분류를 통하여 384 Group으로 구분  
 384Groups을 6개의 Group으로 2차 분류



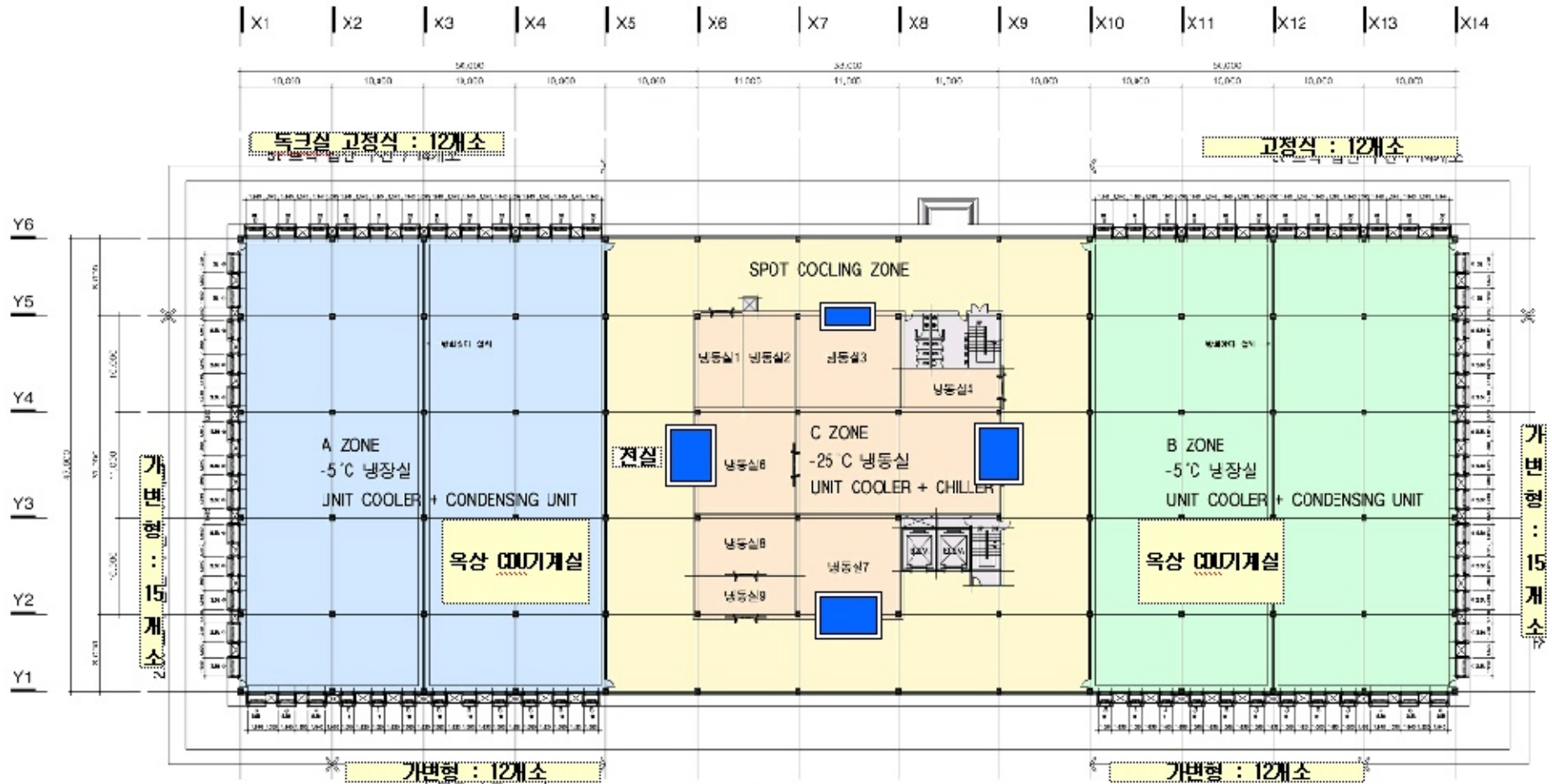
▪ Transshipment Process



▪ Flow Thru Process



▪ Merge-in-Transit



1층 평면도

축척 : 1 / 300

### P사 일반 현황

#### □ 업종

- 식자재 전문 유통회사

#### □ 고객

- 학교, 병원, 산업체, Family Restaurant, Fast Food, Franchise 등  
단체급식, 외식업체, 식품 제조업체, 도소매업체 약 1,500여 곳에  
다양한 식자재 및 원재료를 공급

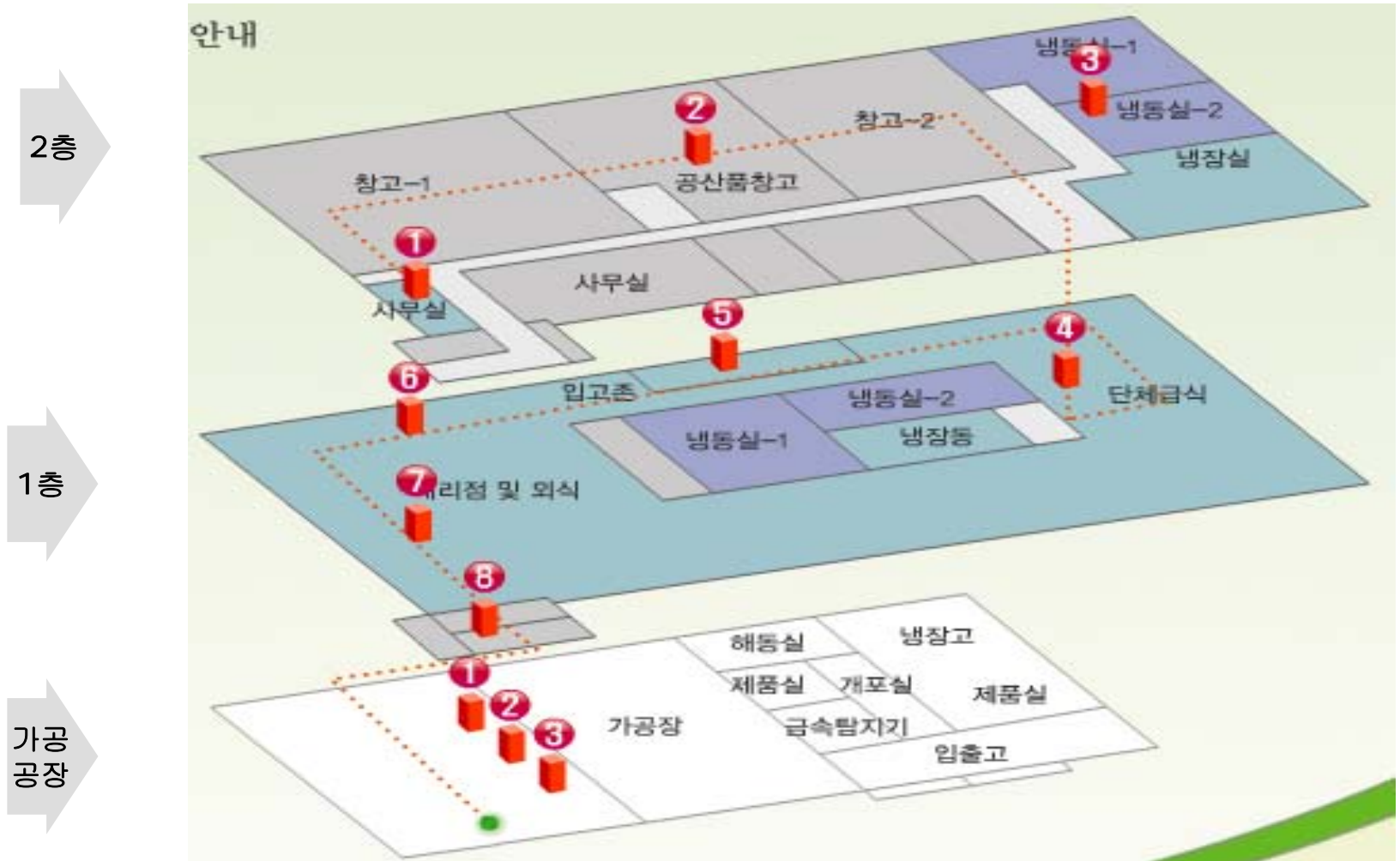
#### □ 규모

- 매출 **1300억**

### 물류유통 센터

- 사용용도
  - 단체급식 물류유통센터
  
- 위치
  - 경기도 용인시
  
- 규모
  - 지상3층 / 건축면적 **5,000** 평
  
  - 동시차량 접안능력 **80대(5톤, 2.5톤, 1톤)**

### 조감도



물류센터 전경



### 센터 특징

- 1층은 Cross-Docking, 2층은 Storage 형으로 운영
- 1층 시설 : 특판지역(DAS 사용), 단체급식, 냉동실(2), 냉장실(1)
- 2층 시설 : 냉동실(2), 냉장실(1), 일반창고(2), 공산품창고(1)
- Cold Chain 관련 주요 시설 :
  - 스크린커튼(외부열기 노출방지),
  - Dock shelter(80),
  - 창고현황모니터(실시간 온도확인)
  - 상품적재장비 : R/T(단체급식) / 파렛트(특판)
- 작업시간 :
  - 분류작업시간 : 19시~23시(24시 30분 Picking 완료),
  - 상차시간 : 24시~2시
  - 출차 : 3시 이후



입고 하차



Digital Assorting System

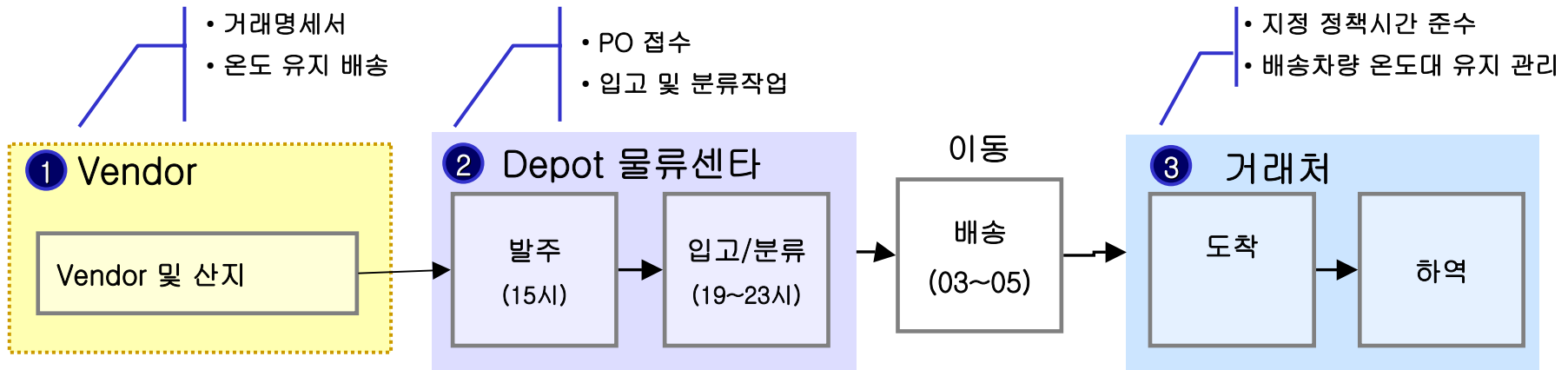


### Dock Shelter



### Screen Curtain





### 운영 원칙

- 정품 (Right Quality) \_ 고객, 공급업체 모두 충족하는 품질기준 확립, 성분 분석을 통한 안전한 상품 공급.
- 정량 (Right Quantity) \_ 배송사원, 공급업체의 이중 검수를 통한 미입고 최소화, 미입고 발생시 물류단에서의 처리 프로세스 개선.
- 정시 (Right Delivery) \_ 고객이 원하는 시간을 사전에 파악하여 도착시간을 관리. 임시변경, 신규오픈 등 변동사항에 대해 유연하게 대처하도록 하고, 학교사업장은 특별 관리
- 정온 (Right Temperature) \_ 공급업체 및 배송차량에 대한 일일 온도체크, 무작위로 제품온도를 체크관리
- 정가(Right Value) \_ 가격은 낮추고 서비스는 최고로 한다 (Cost Down & Best Service). 고객의 냉장고까지 운반하는 것이 물류서비스의 완성

### 운영 원칙

- 정품 (Right Quality) \_ 고객, 공급업체 모두 충족하는 품질기준 확립, 성분 분석을 통한 안전한 상품 공급.
- 정량 (Right Quantity) \_ 배송사원, 공급업체의 이중 검수를 통한 미입고 최소화, 미입고 발생시 물류단에서의 처리 프로세스 개선.
- 정시 (Right Delivery) \_ 고객이 원하는 시간을 사전에 파악하여 도착시간을 관리. 임시변경, 신규오픈 등 변동사항에 대해 유연하게 대처하도록 하고, 학교사업장은 특별 관리
- 정온 (Right Temperature) \_ 공급업체 및 배송차량에 대한 일일 온도체크, 무작위로 제품온도를 체크관리
- 정가(Right Value) \_ 가격은 낮추고 서비스는 최고로 한다 (Cost Down & Best Service). 고객의 냉장고까지 운반하는 것이 물류서비스의 완성

# Coldchain 물류전망

---

별첨자료