

고객 건강을 위한 최고의 포장 제조사 (주)케이팩

(주)케이팩(대표이사 강석원)은 독일 기업의 열성형필름을 수입·판매하면서 시작, 수축백, 진공파우치, 돈장케이싱 등 식품포장소재, 식품 및

식품소재분야까지 사업영역을 확장하면서 꾸준한 성장을 거듭해오고 있다. 현재 충북 제천시에 본사와 공장이 자리 잡고 있고, 영업소는 경기



▲ (주)케이팩(대표이사 강석원)은 수축백, 진공파우치, 돈장케이싱 등 식품포장소재, 식품 및 식품소재분야까지 사업영역을 확장하면서 꾸준한 성장을 거듭해오고 있다. (주)케이팩의 회사 전경.

K-PACK CO., LTD.

[표 1] (주)케이팩의 자동성형포장필름 적용제품

포장형태	처리방법	상·하단필름 그레이드	적용두께(μm)	적용제품
진공포장	일반살균(100℃)	공압출 또는 래미네이트필름	90~300	햄, 소시지, 맛살, 훈제오리, 족발, 순대 등
		말림방지용 필름	90~300	꼬치류, 슬라이스햄, 고급맛살, 베이컨 등
		이지필 필름	90~200	햄, 소시지, 고급맛살, 베이컨 등
		라벨적성필름	120~210	바비큐류
	멸균용(120℃, 30분)	공압출 또는 래미네이트필름	120~200	유부, 어묵 등
		주름방지용 필름	120~200	고급어묵류
		이지필 필름	120~200	고급어묵류
	비살균	공압출 또는 래미네이트필름	120~210	족발, 훈제오리 등
		고차단성·고광택필름	80~120	슬라이스햄, 베이컨
냉동용 필름		100~170	냉동소시지, 햄버거패티 등	
가스치환포장	비살균	고차단성·고광택필름	80~500	베이컨, 슬라이스햄, 고급소시지, 제빵, 제과
		방담기능 필름	80~120	신선육류
		이지필 필름	80~500	신선육류, 베이컨
		리클로저블 필름	80~500	소시지
		스킨필름	80~500	신선육류
		트레이용 필름	80~500	신선육류, 베이컨, 소시지, 슬라이스햄

군포시에 위치하고 있다.

육·어육 가공제품, 도축·도계 부분육 제품, 가공육 알·훈제란제품, 의약 및 전자제품 등의 식품포장재, 케이싱, 본커버, 훈연패드, 셀로판 등의 식품소재 및 식품첨가물 등을 취급하고 있다.

전문성 갖춘 식품 및 식품포장기업

(주)케이팩은 2002년 2월 (주)케이팩코퍼레이션 설립을 시작으로 2006년 식품첨가물 및 수축백 제조설비를 구축하며 제조영역을 넓혔다. 꾸준한 설비 투자로 2012년 경기도 화성에 그라비아인쇄공장을 설립하며 미국 수출의 길도 열었다.

보다 안전하고, 보다 나은 품질의 제품을 생산할 뿐만 아니라 고객맞춤서비스를 제공하고자 2016년 충북 제천 제2바이오밸리에 신공장을 증축하고, 생산공정별 최신 설비를 증설하면서 식품포장재의 전 공정을 자체 생산 및 공급함으로써 전문성을 갖춘 기업으로 새롭게 도약했다.

상품 가치를 극대화 시키는 포장

(주)케이팩의 주요 판매영역인 열성형필름은 햄, 소시지, 신선육(Fresh Meat) 및 기타 식품 등을 원래의 모양과 같은 형태로 포장해 상품 가치를 극대화 시킬 수 있는 가장 중요한 소재로써 다음과 같은 특징으로 고객으로부터 신뢰

[표 2] (주)케이팩의 인쇄필름 및 파우치제품

용도에 따른 제품 구분		
제품의 용도	포장재질 및 구성	적용제품 및 특성
냉장·냉동식품	NY/(PE)L-LDPE	햄, 소시지 등 진공포장제품, 식품산업 전반에 걸쳐 가장 많이 사용
멸균제품	PET/AL/NY/CPR	참치, 삼계탕, 카레 등, 하이레토티트(135℃이하 멸균 가능) 포장 가능하며 캔 대응으로 사용
건조식품	PET/VM-PET(AL)/L-LDPE	제과, 라면, 김, 화장품, 의약품 등, 수분차단성, 산소차단성이 필요한 제품에 사용
	CPP/PPP	과일포장, 묶음포장 등, 투명성이 좋아 외포장으로 사용
고차단성 필름	Siox/NY/CPR	하이레토티트 포장용으로 사용, AL포장 대응으로 사용되며 포장 후 내용물을 볼 수 있으며 전
	SPR/L-LDPE	차레인지 사용도 가능
	K-PET/L-LDPE	반건육포, 베이컨 등, 고차단성(기체투과도=NY필름의 4배)을 요구하는 제품에 사용
포장형태에 따른 파우치		
제품형태	적용제품 및 특성	
튜브 백	1회용 백, 소핑백, 휴지 등, 공압출로 생산, 포장지 밀단 한쪽만 실링한 기본 형태	
삼방봉투	가장 많이 사용되고 있는 포장지의 형태, 제품을 담은 한 방향을 제외한 나머지 3방향에 실링되어 있는 형태의 봉투	
스탠드형	리필, 액체포장류, 조미료 등, 밀지가 따로 존재해 안정적인 제품 진열이 가능, 캡을 부착해 캡 오픈 대응으로 널리 사용	
T-형 봉투	콩나물, 과일, 김 등, 포장지 실링부위가 측면에 없어 제품 형태에 맞춰 포장 가능, 상단부위 묶음포장으로도 널리 사용	
M-형 봉투	분말세제, 커피, 사료포장 등, 내용물 포장 후 형태가 박스형태로 변형돼 진열성과 보관성이 좋아 대(大)포장으로 널리 사용	
지퍼 백	곡물, 당면, 육포 등, 1회 소비가 힘들고 보관이 용이한 포장에 널리 사용	

받고 있다.

첫째, 뛰어난 산소·수분 차단성 및 탁월한 보

향성을 지니고 있어 다양한 그레이드의 차단성을 유지할 수 있는 제품, 유통 및 보관조건에 맞는 제품의 구현이 가능하다.

둘째, 우수한 성형성으로 제품의 가치를 한층 더 높일 수 있으며, 셋째, 탁월한 투명도 및 광택의 특징으로 제품 고유의 색상을 살려 소비자의 제품 구매력 향상에 기여할 수 있다.

넷째, 강한 내핀홀성 및 고강도적성, 다섯째, 냉장·냉동 보관 및 유통의 안전성 등을 보유하고 있다.

또 하나의 주력제품은 연포장재 분야로 충북 제천의 신 공장에서 전 공정 완전체 시스템으

프리컷 분커버

일반적으로 분커버는 소비자가 원하는 규격으로 현장에서 잘라 사용하고 있다. (주)케이팩은 이러한 번거로움을 해결하기 위해 미리 절단된 제품을 판매하고 있다. 본 규격은 국내 다양한 업체에서 사용하는 규격을 기준으로 미리 잘라진 분커버 형태로 공급하고 있다. 또한 본 규격 이외에도 다양한 절단 규격으로 주문 생산이 가능하다.



▲ (주)케이팩의 분커버 제품

K-PACK CO., LTD.

[표 3] 본커버 사용 제품 및 규격

규격	형태	미터/롤	Q'ty/상자	비고
9인치	롤	91m	4롤	등갈비, 갈비, 족발
	시트	23cm×7.6cm(3")	4,776매	
	시트	23cm×10.1cm(4")	3,582매	
	시트	23cm×15.2cm(6")	2,388매	
	시트	23cm×40.6cm(16")	895매	
10인치	롤	25cm×10.1cm(4")	3,582매	등갈비, 족발
16인치	시트	91m	3롤	
	시트	41cm×33cm(13")	551매	
		41cm×60.9cm(24")	298매	

※ 별도 규격의 제품은 상담을 통해 공급 가능

로 인쇄 적용의 다양한 제품(자동 롤 & 여러 형태의 파우치)과 소량다품목 주문제품에 맞추어 생산할 수 있어서 고객맞춤서비스에 한 발짝 더 다가가고 있다.

이밖에 수축백, 본커버, MAP필름, 케이싱 등 다양한 식품소재와 첨가물사업을 진행해오고 있다.

최고의 가치창출을 최우선으로

(주)케이팩은 끊임없는 기술 개발 연구와 더불어 노력을 게을리 하지 않는 중견기업으로 정평이 나있다.

FSSC22000인증으로 HACCP수준의 공장을 유지 및 관리하고 있으며, 경영혁신형 중소기업(MAIN-BIZ)인증, 기술혁신형 중소기업(INNO-BIZ)인증 등을 획득하며 무한경쟁시

대에 착실히 내실을 다져오고 있다.

아울러 급변하는 소비형태에 맞춰 고객사의 다양한 긴급 제안에 전사적 시스템을 운영하여 발빠르게 대응하며 고객만족을 넘어 고객감동을 추구하는 (주)케이팩으로 거듭나고 있다.

'식품안전제일경영'을 통한

고객 행복 추구

(주)케이팩은 식품안전경영을 최고 경영목표로 내세우고 고객에게 최상의 품질과 서비스를 제공하고, 지속적인 신기술 연구와 개발을 통해 식품산업 발전을 위해 노력하고 있다.

강석원 (주)케이팩 대표이사는 "다양한 사업 분야의 노하우를 바탕으로 고객이 원하는 최상의 제품을 제공할 뿐만 아니라 품질 및 안전에서 신뢰받은 기업이 되겠다"며 "더불어 사회와 고객에게 편리한 삶을 제공할 수 있는 기업이 되도록 노력하겠다"고 밝혔다.

또한 "앞으로도 식품업계의 동반자로서 식품산업 발전에 기여할 수 있도록 더욱 노력해갈 것을 약속드리며 항상 최고의 품질과 서비스로 고객만족을 실현하는 기업으로 찾아뵐 것"이라고 강조했다. 