

발 간 등 록 번 호

11-1543000-000026-01

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안 연구

2013. 02. 19

농림수산식품부

[연구기관 : 서강대학교산학협력단]

제 출 문

농림수산식품부장관 귀하

본 보고서를 농림수산식품부의 연구용역과제 “식품산업의 동반 성장을 위한 「식품기업 조직화등 식품산업 구조의 고도화 방안 연구」” 연구결과물의 최종보고서로 제출합니다.

2013. 2. 19

- 주관 기관연구기관: 서강대학교 산학협력단
- 연구 책임자: 김용진 (서강대학교 경영학과 교수)

[요약]

□ 연구의 배경

- 본 연구는 최근 식품산업은 식품안전과 건강기능식품에 대한 관심이 증가되고 있으며 식품 관련 정보기술, 바이오기술, 나노기술 등에 관한 R&D가 활발하게 진행됨에 따라 커다란 부가가치가 창출되는 중요 시장으로 주목받고 있음.
- 또한 세계 주요 선진국들은 자국의 식품산업을 적극 육성하여 고부가가치와 고용을 창출하고 국제경쟁력 확보를 통한 수출 확대를 적극 지원하는 등 식품산업의 새로운 가치에 주목하고 있음.
- 반면 우리나라는 전체 수출액 대비 식품산업 수출액은 2% 내외로 선진국과 비교하여 상대적으로 낮은 수준이며, 1인당 GDP가 우리나라보다 낮은 중국보다 식품제품 수출의 비중이 낮은 것으로 나타남.
- 국내의 경우 식품산업이 지속적으로 성장을 하고 있지만 매출액, 영업이익, R&D 등의 분야에서 글로벌 식품기업과의 경쟁력 차이가 존재하고 있으며, 최근 국제 곡물가격 변동 및 환율 변동 등의 외부요소에 높은 의존도를 보이고 있음.

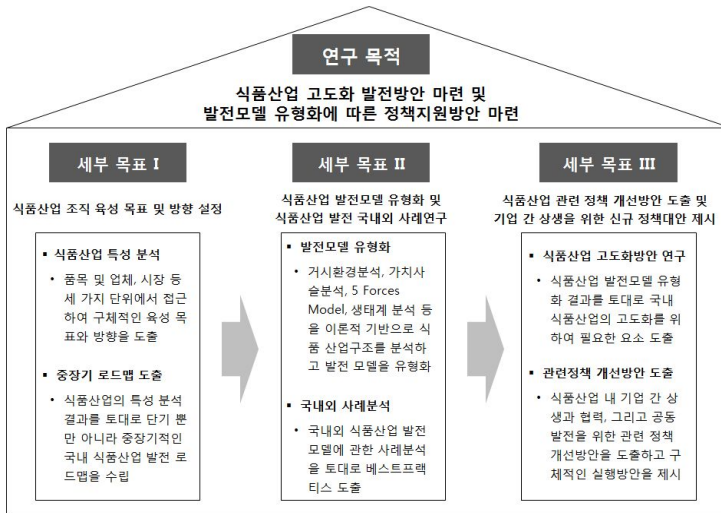
□ 연구의 필요성

- 국내 식품산업은 국민 경제와 밀접한 관련성을 지니고 있기 때문에 국가 차원에서 정책적으로 관리해야 할 필요가 있지만, 현재 명확한 책임 부서가 없고 관련 정책이나 법규의 제정 혹은 연구가 여러 부서에서 필요에 따라 이루어지는 등 체계적인 관리가 이루어지지 못하고 있음.
- 본 연구에서는 식품산업 조직 육성 목표와 방향을 설정하여 중장기 로드맵을 도출하고 식품산업의 발전모델을 유형화·국내외 베스트프랙티스 사례연구 등을 수행하며, 구체적인 방법론을 활용하여 식품산업의 구조적 취약점을 도출하고 이를 개선할 수 있는 관련 정책 대안을 제시함.
- 이를 통해 국내 식품산업에 산적해있는 여러 가지 문제를 해결할 이론적 기반을 마련함과 동시에 국내외 다양한 사례를 실제 정책 입안에

반영하여 보다 건강하고 경쟁력 있는 식품산업 생태계를 조성함.

□ 연구의 목적

- 본 연구의 목적은 식품산업의 조직육성 목표와 방향을 설정하고 산업발전 모델 유형화에 기반하여 식품산업 고도화 및 발전방안을 도출하는 것임.
- 전 분야의 산업 전반에 걸쳐 산업구조분석 및 발전방안 모색에 활용되고 있는 산업가치네트워크 분석 및 5 Forces Model, 그리고 산업 생태계 시각을 적용하여 연구함으로써 기존 식품 관련 사업의 점검 및 개선방안을 도출함.



[그림 1-1] 연구 목적 및 세부목표

- 또한 본 연구는 수요자의 요구에 발맞춘 정책 개선방안을 도출하고 식품산업 내 다양한 기업 간의 협력과 상생, 공동발전을 도모할 수 있는 신규 정책대안 제시를 목표로 함.

□ 연구의 목적

- 본 연구에서는 식품산업 조직육성목표 및 방향설정, 식품산업 발전모델 유형화, 식품산업 고도화방안 도출, 그리고 식품산업 관련 정책 개선방안 도출 등 4가지 범주에 대한 연구를 수행함.
 - ① 식품산업 조직육성목표 및 방향설정 : 식품산업의 글로벌 및 로컬 트렌드를 분석하여 유망품목을 도출함.
 - ② 식품산업 발전모델 유형화 : 국내외 식품산업 발전모델의 사례를 분석하여 벤치마킹하고 이를 발전모델 유형별로 매칭하는 프레임워크를 개발하여 시사점을 도출.
 - ③ 식품산업 고도화방안 도출 : 국내 식품산업구조와 해외 주요국의 식품산업구조 분석을 기반으로 서비스시스템 관점에서의 혁신 방안을 연구하며, 이를 통해 식품산업 생태계 관련 참여자들과 그들 간의 관계를 규명하고 식품산업 고도화 및 식품산업 생태계 건강성 향상을 위하여 필요한 요인 도출.
 - ④ 식품산업 관련정책 개선방안 도출 : 기존의 식품산업 관련 정책을 분석하여 취약점을 도출하고 해외 우수사례 벤치마킹 등을 통하여 이러한 취약점을 개선할 수 있는 정책적 방안을 제시하며 이를 전문가 자문 등을 통해 검증.

□ 연구의 목적

- 본 연구에서는 연구 수행을 위하여 연구 방법으로 문헌연구, 선행연구 분석, 전문가 자문회의 및 인터뷰(Focus Group Interview) 등을 활용함.

1) 문헌연구 및 선행연구분석

- 본 연구와 관련된 선행연구자료 및 각종 2차자료들을 방대한 데이터베이스를 활용하여 수집하고 분석함.
- 이를 통해 국내외 식품산업의 전반적인 현황과 사례분석 등을 수행하며, 연구의 기반을 구축함.

- 특히 다양한 통계자료를 활용함으로써 보다 구체적이고 객관적인 식품 산업 현황 분석이 가능함.
- 또한 본 연구와 관련된 학술 데이터베이스를 활용함으로써 보다 전문적인 자료를 참조하며, 이를 바탕으로 전문가 자문 및 인터뷰 준비를 지원함.

2) 전문가 자문회의 및 인터뷰

- 본 연구의 전문성과 객관성을 더하기 위하여 관련분야 전문가로 구성된 전문가그룹을 운영하며, 주기적으로 전문가 자문회의를 개최하여 전문가들의 의견을 수렴하고 이를 연구 내용에 반영함.
- 전문가그룹 이외에도 식품산업 및 산업구조 분야의 전문가와의 인터뷰를 통해 연구 산출물의 품질을 높임.

3) 이론적 배경 활용

- 본 연구에서 이론적 근간으로 활용하고 있는 가치네트워크분석, 그리고 혁신시스템(Systems of Innovation)을 적극 활용함으로써 산업구조분석과 고도화방안 도출, 동반성장 모델 도출, 정책개선안 도출 등을 수행함.

□ 연구의 방법론

- 본 연구를 수행함에 있어 활용되는 주요 기반 이론으로는 산업가치사슬분석 및 가치네트워크 분석, 산업환경분석, 혁신시스템 등이 있음.
- 본 연구에서는 산업가치사슬분석을 활용하여 국내 식품산업의 가치사슬을 정의하고 이에 따라 산업구조를 분석함.
- 산업가치사슬분석은 마이클 포터 교수의 가치사슬을 응용하여 최근 산업구조분석과 전략 개발 등에 널리 활용되고 있으며 활용 가능한 산업분야 또한 농수산물뿐만 아니라 디지털 콘텐츠, 자동차, 유통, 운수업 등 매우 다양하여 그 적용 범위가 넓음.

- 또한 본 연구에서는 수요자 중심의 식품 트렌드를 대표 국내외 식품트렌드 분석보고서를 바탕으로 메가트렌드 키워드를 도출한 후 유망 또는 집중 육성 트렌드 품목을 식품산업 구조 서비스에 적합하도록 서비스 모델링을 함으로써 핵심산업분야를 도출함.
- 식품산업 내 집중육성 품목을 중심으로 서비스혁신 모델을 구성한 후 그에 따른 비즈니스 모델을 추가적으로 분석함으로써 핵심품목들이 향후 사업화를 이룰 수 있는 청사진을 제시함.
- 혁신시스템에서 프레임워크는 요소간의 상호 작용성을 강조함에 따라, 시스템의 구성요건 보다는 시스템 내에서의 활동(activities)를 중심으로 구성됨.
- 또한 혁신시스템은 혁신프로세스의 주요활동 및 결정요인 및 그들 간의 유기적인 상호작용을 중심내용으로 하고 있음.

□ 향후추진계획

- 본 연구는 총 8가지의 향후 추진계획을 제시함으로써 추후 식품산업의 고도화방안의 연구를 지속적으로 할 것임.
- 식품산업의 고도화를 위한 향후 추진 방향에 대해 논의되어야할 점은 식품산업의 고도화를 이루어내는 주체가 정부가 아니라 시장이 되어야 한다는 방향이며 정부는 식품산업 전반적인 분야에서 시장이 자생력을 가지고 스스로 작동하여 발전할 수 있도록 시장 내 전문지원서비스를 제공하는 업체나 조합을 지원해야할 추진방향계획을 제시함.

〈 목 차 〉

[요약]	
Ⅰ. 연구개요	
1.1. 연구의 배경 및 필요성	1
1.2. 연구 목적	4
1.3. 연구 내용 및 범위	5
1.4. 연구 방법 및 절차	7
1.5. 연구 방법론	8
Ⅱ. 식품산업의 현황	
2.1. 식품산업의 정의 및 특성	15
2.1.1. 식품산업의 정의	15
2.1.2. 식품산업의 특성	15
2.2. 국내 식품산업 현황 분석	16
2.2.1. 업체 현황	16
2.2.2. 생산 현황	20
2.2.3. 매출 현황	25
2.3. 해외 식품산업 현황 분석	27
2.3.1. 글로벌 식품산업 현황	27
2.3.2. 주요 국가별 식품산업 R&D 지원 현황	37
Ⅲ. 식품산업 주요 메가트렌드 분석	
3.1. 해외 주요 트렌드 분석	44
3.2. 국내식품산업 주요 트렌드 분석	53
3.3. 식품산업 트렌드 분석 절차	58
3.4. 수요자 중심 식품 트렌드 분석 연구단계	59
3.5. 식품산업 메가트렌드 분석	60
3.6. 유망품목 발굴 및 유망품목 분석	72
3.7. 집중육성품목 분석	77
3.7.1. 서비스 혁신 카테고리	77
3.7.2. 서비스 혁신 모델	78
3.7.3. 비즈니스 모델	79
3.8. 집중육성품목	81
3.8.1. 신선식품	81
3.8.2. 주류	90

3.8.3. 유기 가공식품	99
3.8.4. 기능성 식품 종자개발(대두) 및 제품 사업	108

IV. 식품산업 발전모델 분석

4.1. 식품산업구조 및 산업구조 고도화의 개념	118
4.2. 국내 식품산업구조 분석	118
4.3. 해외 식품산업구조 분석	126
4.3.1. 해외 식품산업구조 우수사례	126
4.3.2. 해외 식품산업 우수사례 발전과정 분석	138
4.3.3. 해외 식품산업 발전모델 유형화	145
4.4. 국내 식품산업 고도화 방안	150

V. 식품산업 관련 정책 분석

5.1. 국내 식품산업 관련 정책 현황	166
5.1.1. 식품산업 관련법률	166
5.1.2. 식품산업 관리체계	168
5.1.3. 국내 식품산업 진흥정책	170
5.2. 혁신시스템 관점에서의 국내 식품산업 정책 분석	174
5.2.1. 지식창출 측면에서의 국내 식품산업 정책 분석	175
5.2.2. 시장활성화 측면에서의 국내 식품산업 정책 분석	182
5.2.3. 혁신인프라 측면에서의 국내 식품산업 정책 분석	191
5.2.4. 지원서비스 측면에서의 국내 식품산업 정책 분석	197
5.3. 혁신시스템 관점에서의 주요 선진국 식품산업 정책 분석	207
5.3.1. 지식창출 측면에서의 주요 선진국 식품산업 정책 분석	207
5.3.2. 시장활성화 측면에서의 주요 선진국 식품산업 정책 분석	214
5.3.3. 혁신인프라 측면에서의 주요 선진국 식품산업 정책 분석	225
5.3.4. 지원서비스 측면에서의 주요 선진국 식품산업 정책 분석	239
5.4. 국내 식품산업 관련 정책의 취약점 및 개선방안	241

VI. 시사점 및 정책제언

6.1. 식품산업 내 전문지원서비스 발전 및 활성화	246
6.2. 식품산업 발전을 위한 식품 국내외 시장활성화	248
6.3. 식품산업 활성화를 위한 전문 인력양성	250

VII. 향후 추진 방향 및 과제

7.1. 식품산업 발전을 위한 금융지원방안	252
7.2. 식품산업 R&D 정책 추진방향	256

7.3. 식품산업 컨설팅 분야 활성화를 위한 정책 추진방향	260
7.4. 식품산업 통계 자료 정책 추진방향	262
7.5. 식품산업 전문 인력 양성 정책 추진방향	264
7.6. 식품산업 글로벌화를 위한 정책 추진방향	267
7.7. 중소형 스마트 식품산업 단지 구축	269
7.8. 농공상 융합형 중소기업 협동조합	273
VIII. 참고문헌	278

〈표 차례〉

[표 1-1] 혁신시스템 프레임워크 요약	10
[표 1-2] 혁신시스템의 주요 특징	11
[표 1-3] 정책적 활용을 위한 혁신시스템 프레임워크	12
[표 2-1] 품목군별 업체수 현황	17
[표 2-2] 매출액 규모별 업체현황	19
[표 2-3] 사업장 규모별(종업원) 업체현황	20
[표 2-4] 식품산업 생산실적 추이	21
[표 2-5] 품목별 생산액 현황	22
[표 2-6] 유형별 생산액 현황	23
[표 2-7] 업종별 매출액 현황	24
[표 2-8] 지역별 매출 현황	26
[표 2-9] 매출액 기준 상위 제조업체 현황	27
[표 2-10] 전 세계 식품시장 규모 (시장규모별)	28
[표 2-12] 전 세계 식품시장 규모 (국가별)	29
[표 2-11] 전 세계 식품시장 규모 (대륙별)	29
[표 2-13] 품목별 가공식품 세계시장 규모	31
[표 2-14] 대륙별 총 교역액 및 식품교역액 현황	32
[표 2-15] 대륙별 총 교역액 및 식품교역액 현황	32
[표 2-16] 세계 주요 식품기업 순위 (식품사업부문 순익기준)	34
[표 2-17] 2010년 세계 상위 50개 식품제조업체의 대륙별 분포	35
[표 2-18] 2010년 세계 상위 50개 식품제조업체의 국가별 분포	35
[표 2-19] 2010년 세계 상위 50개 식품제조업체의 국가별 매출액 분포	36
[표 2-20] 세계 가공식품 판매처별 비중	37
[표 2-21] 농업기술종합연구기구 산하 연구기관	40
[표 3-1] 세계 가공식품 시장규모 현황 및 전망	44
[표 3-2] 노령인구를 위한 식품산업 주요 키워드	51
[표 3-3] 한국사회의 15대 메가트렌드	62
[표 3-4] 식품산업 Global Trend	67
[표 3-5] 2011년 농산업 트렌드	68
[표 3-6] 보건산업브리프 2012	68
[표 3-7] 보건산업브리프 2012	69
[표 3-8] 글로벌 식품 트렌드 TOP 10	70
[표 3-9] 가치지향, 현상 및 이슈, 활동 중심 키워드 레벨	71
[표 3-10] 혁신시스템 프레임워크 구성과 5대 유망 트렌드 매칭	74
[표 3-10] 집중육성품목 하위 서비스 모델의 비즈니스 모델	87
[표 3-11] 집중육성품목 하위 서비스 모델의 비즈니스모델	88
[표 3-12] 집중육성품목 하위 서비스 모델의 비즈니스모델	90
[표 3-13] 집중육성품목 하위 서비스 모델	96
[표 3-14] 집중육성품목 하위 서비스 모델	97

[표 3-15]	집중육성품목 하위 서비스 모델	98
[표 3-16]	집중육성품목 하위 서비스 모델	105
[표 3-17]	집중육성품목 하위 서비스 모델	106
[표 3-18]	집중육성품목 하위 서비스 모델	108
[표 4-1]	가치사슬 분야별 국내 식품산업 역할 및 역할 주체	119
[표 4-2]	연구개발 분야 내용 및 수행수준	120
[표 4-3]	디자인 분야 내용 및 수행수준	121
[표 4-4]	엔지니어링 분야 내용 및 수행수준	121
[표 4-5]	제조/가공 분야 내용 및 수행수준	122
[표 4-6]	물류 분야 내용 및 수행수준	123
[표 4-7]	마케팅/판매 분야 내용 및 수행수준	124
[표 4-8]	서비스 분야 내용 및 수행수준	125
[표 4-9]	FTC International Consulting 프로젝트 현황	129
[표 4-10]	식품클러스터 조성 해외사례	133
[표 4-11]	미국 신세대협동조합 현황	134
[표 4-12]	일본 농상공 연대의 사업모델	136
[표 4-13]	식품산업 발전모델 유형별 사례 및 특징	149
[표 4-14]	CSR과 CSV의 비교분석	154
[표 4-15]	CJ제일제당의 동반성장 프로그램 요약	155
[표 4-16]	KT의 동반성장을 위한 3不 3行 정책	156
[표 4-17]	KT의 동반성장을 위한 수요예보제	156
[표 4-18]	지식기초공유 모델 프로세스 구성요소	165
[표 5-1]	식품산업 진흥 관련법률	168
[표 5-2]	식품의 생산, 유통, 소비 단계별 식품관련 행정체계	170
[표 5-3]	지역내 식품산업 활성화 관련 정책	171
[표 5-4]	식품산업진흥기본계획 개요	173
[표 5-5]	혁신시스템 프레임워크의 구성요소	174
[표 5-6]	맞춤형 R&D 추진체계	177
[표 5-7]	외식산업 5대 연구분야	178
[표 5-8]	aT농수산식품기업지원센터의 심층컨설팅 지원 현황	199
[표 5-9]	aT농수산식품기업지원센터의 현장코칭 지원 현황	200
[표 5-10]	aT농수산식품기업지원센터의 유기인증컨설팅 지원 현황	200
[표 5-11]	aT농수산식품기업지원센터의 전통주컨설팅 지원 현황	200
[표 5-12]	혁신시스템에 의한 국내 식품산업 주요 정책 분류	206
[표 5-13]	일본의 농림수산 R&D 주요 연혁	209
[표 5-14]	일본 농림수산 연구관련 예산 현황	211
[표 5-15]	농림수산기술회의 중점연구 프로젝트 내용 및 예산	212
[표 5-16]	PSFPI의 추진목적 및 기대효과	215
[표 5-17]	지역특산식품 관련 법률	217
[표 5-18]	일본의 인정브랜드	218
[표 5-19]	해의 일본음식 레스토랑 추천 장려계획	220

[표 5-20] 일본의 음식 세계화 관련 기구	221
[표 5-21] 이탈리아의 인증제도	223
[표 5-22] ICIF의 주요연혁	224
[표 5-22] 덴마크의 10가지 식품 품질 관련 협약	227
[표 5-23] 식품관련 덴마크 주요 법규 현황	228
[표 5-24] 2010 식량농업농촌기본계획	230
[표 5-25] 이탈리아 Centuria-RIT의 주요 활동	236
[표 5-26] 품질보증제도를 운용하는 주요 덴마크 기관	239
[표 5-27] 식품산업 발전모델 유형별 주요 사례 및 특징	241
[표 6-1] 국내 식품산업 고도화 발전을 위한 정책 방안	245
[표 7-1] 주요사업 및 수행부처	256
[표 7-3] 미국의 No Wrong door Model	271

〈그림 차례〉

[그림 1-1] 연구 목적 및 세부목표	4
[그림 1-2] 연구 분석 단계	5
[그림 3-1] 식품산업 트렌드 분석 연구진행 및 방법	60
[그림 3-2] 식품산업 메가트렌드	64
[그림 3-3] 서비스 혁신 카테고리	78
[그림 3-4] 집중 육성 품목 육성을 위한 메가트렌드 및 핵심 식품품목 매칭	81
[그림 3-5] 서비스 혁신 카테고리	83
[그림 3-7] 서비스 혁신 모델	85
[그림 3-8] 소비자 요구에 맞춘 생산방식	86
[그림 3-9] 친환경 포장, 보관, 관리기술 적용	88
[그림 3-10] 온/오프라인을 이용한 구매 방식	89
[그림 3-11] 주류산업의 문제해결과 메가트렌드	91
[그림 3-12] 주류 서비스 혁신 카테고리	93
[그림 3-13] 주류 서비스 혁신 모델	94
[그림 3-14] One place multiple choice	95
[그림 3-15] 소비자 중심 주류 개발 및 서비스	96
[그림 3-16] 주류 관광정보 통합 서비스	97
[그림 3-17] 유기가공식품 문제해결과 메가트렌드	100
[그림 3-18] 유기가공품 서비스혁신 카테고리	101
[그림 3-19] 유기가공식품 서비스혁신 모델	103
[그림 3-20] 품질관리시스템 개선 서비스	104
[그림 3-21] 유기식품 다양화 지원 서비스	106
[그림 3-22] 국제인증 홍보 및 정보 공유 지원 서비스	107
[그림 3-23] 가공용 콩 종자개발 문제해결과 메가트렌드	111
[그림 3-24] 가공용 콩 종자개발 서비스혁신 카테고리	112

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

[그림 3-25] 기능성 대두 종자개발 및 제품 사업 서비스혁신 모델	113
[그림 3-26] 유전자원조합 서비스 혁신 모델	114
[그림 3-27] 가공식품생산조합 서비스혁신 모델	115
[그림 3-28] 품종육성조합 서비스혁신 모델	116
[그림 3-29] 판매자조합 서비스 혁신모델	117
[그림 4-1] 식품산업구조 고도화의 가치사슬 모형	119
[그림 4-2] 저온유통체계의 주요 공정	130
[그림 4-3] 식품산업 발전모델 유형화1 : 전문서비스 지원을 통한 시장 활성화	146
[그림 4-4] 식품산업 발전모델 유형화2 : 혁신인프라 구축을 통한 효율화	147
[그림 4-5] 식품산업 발전모델 유형화3 : 연계-협력을 통한 지식공유-활용	148
[그림 4-6] 식품산업 발전모델 유형화4 : R&D기반의 지식서비스 확산	149
[그림 4-7] 기존 식품산업 비즈니스 생태계	151
[그림 4-8] 식품산업 비즈니스 생태계 발전모형	152
[그림 4-9] 가치공유제 도입과 운영을 위한 프레임워크 예시	159
[그림 4-10] 지속가능한 식품산업 지식가치공유 선순환 구조	160
[그림 4-11] 지식창조 프로세스 모델, 재구성	161
[그림 4-12] 지속가능한 식품산업 지식가치공유 모델 프로세스	163
[그림 5-1] 식품의 생산, 유통, 소비단계별 관련 법률	167
[그림 5-2] 식품의 생산, 유통, 소비단계별 식품산업 관련조직	169
[그림 5-3] 일본의 농림수산 R&D 조직 체계	210
[그림 5-4] 덴마크 수의식품청(DVFA) 조직체계	226
[그림 5-5] 식료산업클러스터협의회 체계	232
[그림 5-6] 일본 식료산업클러스터협의회 기능과 역할	233
[그림 5-7] ASTER 네트워크 조직	237
[그림 7-1] 식품산업 발전을 위한 정책 추진 체계도	252
[그림 7-2] 식품산업 고도화를 위한 정책금융 모델	254
[그림 7-3] 미국중소기업 정책금융제도의 구조	258
[그림 7-4] 성장 단계별 정보 수요도	262
[그림 7-5] 식품산업 전문 인력 양성 모델	265
[그림 7-6] 식품산업 전문 인력 모형	266
[그림 7-7] 식품산업 글로벌화를 위한 추진 체계 모형	269
[그림 7-8] 중소형 스마트 식품산업 단지 (ICT 기반)	272
[그림 7-9] 협동조합의 유형	275
[그림 7-10] 농공상 융합형 중소기업 협동조합 방안	276

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

I. 연구 개요

1.1. 연구의 배경 및 필요성

□ 연구의 배경

- 최근 식품산업은 식품안전과 건강기능식품에 대한 관심이 증가되고 있으며 식품 관련 정보기술, 바이오기술, 나노기술 등에 관한 R&D가 활발하게 진행됨에 따라 커다란 부가가치가 창출되는 중요 시장으로 주목받고 있음.
- 또한 세계 주요 선진국들은 자국의 식품산업을 적극 육성하여 고부가가치와 고용을 창출하고 국제경쟁력 확보를 통한 수출 확대를 적극 지원하는 등 식품산업의 새로운 가치에 주목하고 있음.
- 특히 건강기능식품, 편의식품, 전통식품 등 세계 소비자의 니즈에 부합하는 상품이 새로운 부가가치를 지닌 상품으로 부상하고 있음.
- 세계 가공식품 시장의 규모는 2010년 기준 2,830십억 달러로 추정되며 2014년까지 연평균 5.2% 증가하여 2014년 3,297십억 달러에 이를 것으로 전망됨.
- 전체 식품산업(가공식품, 외식산업, 신선농수산물 등)은 세계시장 규모가 약 4조 달러에 육박해 반도체 산업의 약 1.5배에 달하는 거대산업임.
- 또한 비만방지식품, 질병예방식품, 노화방지식품 등 식품의 응용 분야가 확대되면서 식품산업이 제약과 바이오 등과 융합되어 산업의 영역이 더욱 확대되는 추세임.
- 지역별로 살펴보면 유럽의 가공식품 시장의 규모는 약 1조 1천 2백억 달러로 전체 시장의 약 41%를 차지하며, 중국, 인도 등 아시아 지역의 개도국 및 신흥 경제성장국가들의 영향으로 아시아 지역의 가공식품 시장 성장률은 6% 내외인 것으로 나타나 향후 시장 확대가 예상됨.
- 미국, 프랑스 등 일부 선진국의 경우 전체 수출액에서 식품관련 제품이 차지하는 비중이 10% 내외에 이를 정도로 주요 수출 품목으로 자리잡고 있음.
- 반면 우리나라는 전체 수출액 대비 식품산업 수출액은 2% 내외로 선

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

진국과 비교하여 상대적으로 낮은 수준이며, 1인당 GDP가 우리나라보다 낮은 중국보다 식품제품 수출의 비중이 낮은 것으로 나타남.

- 국내의 경우 식품산업이 지속적으로 성장을 하고 있지만 매출액, 영업이익, R&D 등의 분야에서 글로벌 식품기업과의 경쟁력 차이가 존재하고 있으며, 최근 국제 곡물가격 변동 및 환율 변동 등의 외부요소에 높은 의존도를 보이고 있음.
- 가공식품의 수출은 빠르게 증가하여 식품산업 수출 확대를 주도하고 있으며, 특히 음료, 커피류, 주류, 과자류의 수출이 크게 증가하였음.
- 그러나 여타 식품산업군의 경우에는 산업의 성장이 주로 내수에 의존하는 경향을 보여 정책적으로 이를 촉진할 필요가 있음.
- 특히 향후 내수에 의한 성장이 둔화될 것으로 전망되므로 수출 증대를 산업발전의 수단으로 삼을 필요가 있으며, 품목에 따라서는 수출 증대가 내수와 병행하거나 내수를 견인할 수도 있음.
- 최근 수년간 막걸리의 일본 수출이 증가하면서 국내시장도 함께 활성화되었던 경험은 소득 수준의 접근과 식문화의 전파에 따라 내수와 수출이 병행될 수 있음을 보여주는 좋은 사례가 될 수 있음.
- 이와 같이 글로벌 식품산업의 규모 및 성장률을 볼 때 향후 식품산업이 중요한 산업군으로 부상할 것으로 전망되며, 반면 우리나라의 식품산업은 식품클러스터사업, 농공상융합사업, 식품R&D대책 등의 정부정책을 시행하고는 있으나 식품산업 구조 자체의 고도화를 유도하기에는 부족한 면이 있음.
- 이에 따라 본 연구를 통하여 국내 식품산업 및 글로벌 산업의 트렌드를 분석하고 생태계 분석 및 가치네트워크 분석을 통해 국내 식품산업의 구조를 도출할 필요가 있음.
- 또한 국내 식품산업에서 유망한 품목을 집중육성품목으로 선정하여 이에 대한 수출을 장려할 필요가 있으며, 이를 위해 새로운 비즈니스 모델을 개발할 필요가 있음.
- 이를 통해 국내 식품산업의 성장 둔화를 완화시키고 산업의 부가가치가 지속적으로 증대될 수 있도록 정책적 대안을 도출할 필요가 있음.

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

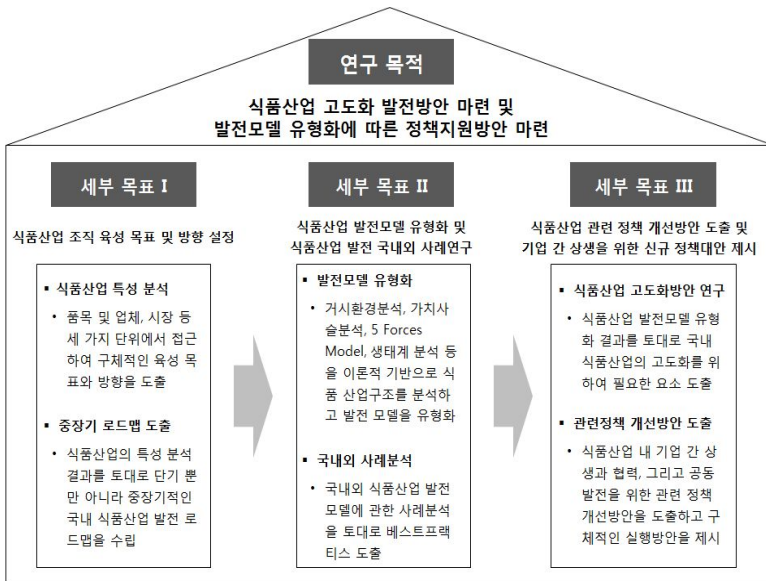
□ 연구의 필요성

- 국내 식품산업은 국민 경제와 밀접한 관련성을 지니고 있기 때문에 국가 차원에서 정책적으로 관리해야 할 필요가 있지만, 현재 명확한 책임 부서가 없고 관련 정책이나 법규의 제정 혹은 연구가 여러 부서에서 필요에 따라 이루어지는 등 체계적인 관리가 이루어지지 못하고 있음.
- 소비자의 니즈가 다양해짐은 물론 이중 및 연계 산업 간 융합 등 식품산업이 고도화되어감에 따라 정부 차원의 체계적인 관리가 필요해지고 있으며, 식품산업의 범위와 구조에 대한 명확한 설정을 통해 식품산업 전반의 역량을 강화하고 세계 식품산업 시장에 진출할 수 있는 기반을 마련할 필요가 있음.
- 특히 대기업과 중소기업, 수출기업과 내수기업 간의 극심한 양극화 현상으로 인한 국내 식품산업의 불균형 구조에 대한 대책의 일환으로 대기업을 바탕으로 한 강력한 공동 글로벌 브랜드 육성 등의 상생이 가능한 산업 생태계를 구성하여 국내 중소기업의 해외시장 진출에 발판을 놓을 필요가 있음.
- 또한 국내 식품산업은 일부 대기업을 제외하고는 보통 영세한 규모의 중소기업 위주로 형성되어 있으므로 중소기업의 더 큰 시장으로의 진출을 위한 노력이 필요하고, 이는 대외적인 경쟁력 확보를 통한 글로벌 식품산업 진출 전략을 강화하는 기반이 됨.
- 본 연구에서는 식품산업 조직 육성 목표와 방향을 설정하여 중장기 로드맵을 도출하고 식품산업의 발전모델을 유형화·국내외 베스트프랙티스 사례연구 등을 수행하며, 구체적인 방법론을 활용하여 식품산업의 구조적 취약점을 도출하고 이를 개선할 수 있는 관련 정책 대안을 제시함.
- 이를 통해 국내 식품산업에 산적해있는 여러 가지 문제를 해결할 이론적 기반을 마련함과 동시에 국내외 다양한 사례를 실제 정책 입안에 반영하여 보다 건강하고 경쟁력 있는 식품산업 생태계를 조성함.

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

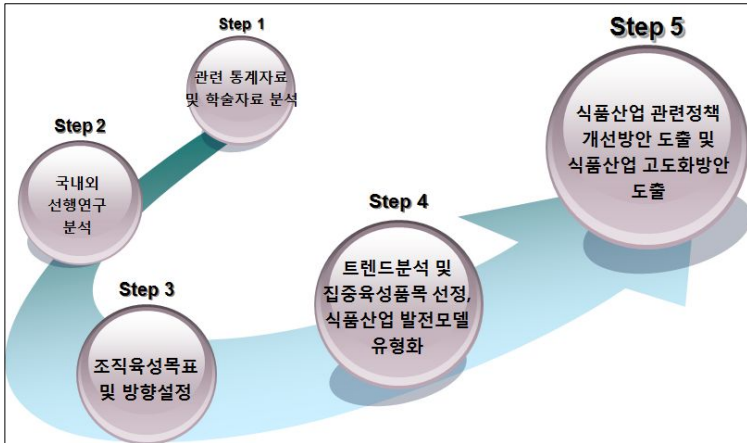
1.2. 연구 목적

- 본 연구의 목적은 식품산업의 조직육성 목표와 방향을 설정하고 산업발전 모델 유형화에 기반하여 식품산업 고도화 및 발전방안을 도출하는 것임.
- 전 분야의 산업 전반에 걸쳐 산업구조분석 및 발전방안 모색에 활용되고 있는 산업가치네트워크 분석 및 산업 생태계 시각을 적용함. 또한 기존 식품 관련 사업의 점검 및 개선방안을 혁신 시스템을 활용함으로써 정책 다양한 정책적 제안을 도출함.
- 또한 본 연구는 수요자의 요구에 발맞춘 정책 개선방안을 도출하고 식품산업 내 다양한 기업 간의 협력과 상생, 공동발전을 도모할 수 있는 신규 정책대안 제시를 목표로 함.



[그림 1-1] 연구 목적 및 세부목표

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구



[그림 1-2] 연구 분석 단계

1.3. 연구 내용 및 범위

- 본 연구에서는 식품산업 조직육성목표 및 방향설정, 식품산업 발전모델 유형화, 식품산업 고도화방안 도출, 그리고 식품산업 관련 정책 개선방안 도출 등 4가지 범주에 대한 연구를 수행함.
- ① 식품산업 조직육성목표 및 방향설정 : 식품산업의 글로벌 및 로컬 트렌드를 분석하여 유망품목을 도출하며, 이를 통해 집중육성품목을 선정함은 물론 기존의 식품산업 비즈니스모델 분석을 기반으로 신규 비즈니스모델을 개발하여 식품산업의 전반적인 발전 방안·방향을 제시.
- ② 식품산업 발전모델 유형화 : 국내외 식품산업 발전모델의 사례를 분석하여 벤치마킹하고 이를 발전모델 유형별로 매칭하는 프레임워크를 개발하여 시사점을 도출.
- ③ 식품산업 고도화방안 도출 : 국내 식품산업구조와 해외 주요국의 식품산업구조 분석을 기반으로 서비스시스템 관점에서의 혁신 방안을 연구하며, 이를 통해 식품산업 생태계 관련 참여자들과 그들 간의 관계를 규명하고 식품산업 고도화 및 식품산업 생태계 건강성 향상을 위하여 필요한 요인 도출.

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

- ④ 식품산업 관련정책 개선방안 도출 : 기존의 식품산업 관련 정책을 분석하여 취약점을 도출하고 해외 우수사례 벤치마킹 등을 통하여 이러한 취약점을 개선할 수 있는 정책적 방안을 제시하며 이를 전문가 자문 등을 통해 검증.
- 본 연구에서 정의하는 식품산업의 범위는 아래와 같음.
 - 일상적으로 먹는 식품의 원료를 생산하는 산업
 - 일상식, 주식, 간식, 음료 등의 식품을 생산하는 산업
 - 건강기능 식품산업(nutraceuticals)
 - 기업에 식품원료를 공급하는 산업(B2B)
 - 바이오제론 맞춤형 식품산업(B2C)
 - 식품이 이끈 소재 농업산업(Fork to Farm)
 - 건강을 유지하기 위한 식품산업(Food for Life)
 - 외식산업 등 8가지
 - 트렌드 분석을 통한 유망품목 및 집중육성품목을 선정함으로써 각 품목별 서비스 모델과 서브-서비스 모델을 제시하며, 이를 통해 새로운 비즈니스모델을 제시함.
 - 해외식품산업 발전사례를 분석하고 이를 유형화하여 국내 및 해외 식품산업 발전사례를 유형화하고 시사점을 도출함.
 - 또한 혁신시스템 이론을 활용하여 국내 기존 식품산업 관련 정책 분석 및 해외 주요 식품 관련 정책을 분류·분석함으로써 국내 식품산업 정책의 개선방안 및 방향을 제시함.

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

1.4. 연구 방법 및 절차

- 본 연구에서는 연구 수행을 위하여 연구 방법으로 문헌연구, 선행연구 분석, 전문가 자문회의 및 인터뷰(Focus Group Interview) 등을 활용함.

1) 문헌연구 및 선행연구분석

- 본 연구와 관련된 선행연구자료 및 각종 2차 자료들을 방대한 데이터 베이스를 활용하여 수집하고 분석함.
- 이를 통해 국내외 식품산업의 전반적인 현황과 사례분석 등을 수행하며, 연구의 기반을 구축함.
- 특히 다양한 통계자료를 활용함으로써 보다 구체적이고 객관적인 식품 산업 현황 분석이 가능함.
- 또한 본 연구와 관련된 학술 데이터베이스를 활용함으로써 보다 전문적인 자료를 참조하며, 이를 바탕으로 전문가 자문 및 인터뷰 준비를 지원함.

2) 전문가 자문회의 및 인터뷰

- 본 연구의 전문성과 객관성을 더하기 위하여 관련분야 전문가로 구성된 전문가그룹을 운영하며, 주기적으로 전문가 자문회의를 개최하여 전문가들의 의견을 수렴하고 이를 연구 내용에 반영함.
- 전문가그룹 이외에도 식품산업 및 산업구조 분야의 전문가와의 인터뷰를 통해 연구 산출물의 품질을 높임.

3) 이론적 배경 활용

- 본 연구에서 이론적 근간으로 활용하고 있는 가치네트워킹분석, 서비스 모델분석, 식품산업 조직화 상생모델 그리고 혁신시스템(Systems of Innovation)을 적극 활용함으로써 산업구조분석과 고도화방안 도출, 정책 개선안 도출 등을 수행함.

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

1.5. 연구 방법론

- 본 연구를 수행함에 있어 활용되는 주요 기반 이론으로는 산업가치사슬분석 및 가치네트워크 분석, 혁신시스템 등이 있음.

□ 가치네트워크 분석(Value Network Analysis)

- 본 연구에서는 산업가치사슬분석을 활용하여 국내 식품산업의 가치사슬을 정의하고 이에 따라 산업구조를 분석함.
- 산업가치사슬분석은 마이클 포터 교수의 가치사슬을 응용하여 최근 산업구조분석과 전략 개발 등에 널리 활용되고 있으며 활용 가능한 산업 분야 또한 농수산식품뿐만 아니라 디지털 콘텐츠, 자동차, 유통, 운수업 등 매우 다양하여 그 적용 범위가 넓음.
- 산업가치사슬분석은 기존의 가치사슬분석 기법 중 주요활동(primary activity) 부분에 더욱 초점을 두어 활용하는 기법으로서 각 산업의 특성을 반영한 주요 활동을 프로세스화 하여 사용함으로써 산업별 구조 파악과 취약점 도출 등에 효과적임.
- 본 연구에서는 산업가치사슬분석 기법을 활용하여 식품산업의 가치사슬 내 주요 활동을 정의하고 이에 속하는 기업(군)을 매칭하여 국내와 해외 주요국의 식품 산업구조를 파악함.
- 이를 통해 해외 주요 선진국 대비 국내 식품산업구조의 취약점을 분석하며 개선방안을 도출함.

□ 메가트렌드 및 서비스모델 분석(Megatrend&Service model)

- 본 연구에서는 수요자 중심의 식품 트렌드를 대표 국내외 식품트렌드 분석보고서를 바탕으로 메가트렌드 키워드를 도출한 후 유망 또는 집중 육성 트렌드 품목을 식품산업 구조 서비스에 적합하도록 서비스 모델링을 함으로써 핵심산업분야를 도출함.

□ 비즈니스 모델 분석 (Business model)

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

- 본 연구에서는 식품산업 내 집중육성 품목을 중심으로 서비스혁신 모델을 구성한 후 그에 따른 비즈니스 모델을 추가적으로 분석함으로써 핵심품목들이 향후 사업화를 이룰 수 있는 청사진을 제시함.
- 비즈니스 모델은 기업이 보유하고 있는 역량을 활용해 가치를 창출하기 위한 방안을 모형화한 것이라 할 수 있음.
- 비즈니스 모델의 구성요소는 가치명제, 시장 세분화, 가치사슬, 비용구조와 목표이윤, 가치네트워크, 경쟁전략 6가지로 구성을 이루고 있음.

□ 혁신시스템(Systems of Innovation) 프레임워크

1) 혁신시스템 프레임워크의 개념

- 혁신시스템에서 프레임워크는 요소간의 상호 작용성을 강조함에 따라, 시스템의 구성요건 보다는 시스템 내에서의 활동(activities)를 중심으로 구성됨.
- 또한 혁신시스템은 혁신프로세스의 주요활동 및 결정요인 및 그들 간의 유기적인 상호작용을 중심내용으로 하고 있음.
- 구성요소: 4가지 혁신영역과 10가지 혁신활동
 - 혁신시스템은 프레임워크는 혁신활동의 목적에 따라 4가지 영역으로 나누어지며,
 - 혁신목적 달성 및 혁신의 확산을 위한 을 위한 10가지 혁신 활동 및 결정요소로 구성되어있음.
- 혁신시스템 프레임워크는 성공적인 혁신의 완성을 4가지 영역의 균형 있는 발전을 추구하는 동시에, 각각의 영역이 호혜적인 관계로 상호작용으로서 설명함.
- 혁신시스템 프레임워크에서의 4가지 혁신영역과 다음과 같음.
 - 지식창출: 혁신 프로세스에 지식요소 공급
 - 신시장발: 수요측면에서의 혁신활동
 - 혁신 시스템의 구성요소 공급

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

- 혁신활동 지원서비스 공급

- o 10가지 세부 혁신활동과 결정요소들은 4가지 혁신영역의 상세활동으로서 정의되어 있으며, 그 내용은 다음과 같음.

[표 1-1] 혁신시스템 프레임워크 요약

혁신시스템 프레임워크
<p>1. 지식창출: 혁신 프로세스에 지식요소 공급</p> <ul style="list-style-type: none"> 1) R&D를 통한 신지식 창출을 위한 투자 2) 참여 주체 요인간의 역량 강화를 통한 R&D 혁신유도
<p>2. 시장활성화: 수요측면에서의 혁신활동</p> <ul style="list-style-type: none"> 3) 새로운 시장 창출 및 신제품 개발을 통한 시장 활성화 4) 혁신에 대한 수요자적 측면에서의 R&D 요구사항의 구체화
<p>3. 혁신 시스템의 인프라 공급</p> <ul style="list-style-type: none"> 5) 혁신에 대한 요구사항 발굴 및 참여요인 조직변화 6) R&D 과정에서의 지식통합 및 상호학습을 위한 혁신클러스터 구성 7) 제도변화 및 신제도의 도입
<p>4. 혁신활동 지원서비스 제공</p> <ul style="list-style-type: none"> 8) 재무컨설팅 서비스를 제공: R&D 수익모델화 9) R&D 활동의 관리기능 및 지원기능의 배양 정책 10) 혁신프로세스 및 혁신활동과 연관된 관련 R&D 지식 제공

2) 혁신시스템의 특징

- o 혁신시스템의 정의 및 이론적 배경, 내용 등을 기반으로 혁신시스템의 특징을 다음과 같이 정리할 수 있음.

- ① 프로세스 : 혁신시스템은 혁신프로세스와 러닝프로세스를 강조하며, 혁신시스템은 혁신을 기존의 지식요소를 새로운 지식으로 재생산하는 새로운 방법이나 새로운 지식을 생산하는 기술적 혁신의 관점에 기반함.
- ② 관점 : 혁신시스템은 경제학, 경영학, 디자인, 이공계, 사회학 등 다양한 학문분야에서 널리 연구되어 온 다학제적인 관점을 지니며, 혁

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

신의 중요결정 이슈를 종합적으로 포괄하는 관점 또한 가지고 있음.

[표 1-2] 혁신시스템의 주요 특징

혁신시스템의 9개 특징
1) 혁신시스템은 혁신프로세스와 러닝프로세스를 강조한다.
2) 혁신시스템은 전체론적인 관점과 다학제적인 관점을 지닌다.
3) 혁신시스템은 수평적 관점에서 접근한다.
4) 혁신시스템은 시스템 최적화보다는 시스템간의 차별성을 강조한다.
5) 혁신시스템은 상호의존성 및 비선형성을 강조한다.
6) 혁신시스템은 제품기술 및 조직혁신을 종합적으로 반영한다.
7) 혁신시스템은 제도(기관)의 역할에 대한 이해를 강조한다.
8) 혁신시스템은 개념적으로 정립되어가는 과정에 있다.
9) 혁신시스템은 개념적 프레임워크이다.

- ③ 시간의 흐름 : 혁신시스템은 시간의 흐름에 따른 활동기록을 포괄하는 관점에서 접근하며, 그 과정에서 다양한 내외부 요인들이 영향을 미치게 됨. 혁신시스템은 지식의 공진화(co-evolution), 혁신, 조직과 제도를 포괄하는 선진적 개념체계임.
- ④ 차별성 : 혁신시스템은 시스템 최적화보다는 시스템 간의 차별성을 강조하며, 기존의 혁신에 대한 연구는 이상적인 혁신모델과 현존하는 시스템의 내용을 비교하는 접근을 주로 하는데 혁신시스템은 현존하는 두 시스템 간의 차별성을 강조함.
- ⑤ 상호의존성 및 비선형성 : 혁신시스템은 상호의존성과 비선형성을 강조하는데, 혁신시스템에서의 혁신은 독립적으로 발생하는 것이 아니라 복잡하고 다양한 관계로부터 발생하는 것으로 설명함. 혁신시스템에서의 관계는 여러 가지 형태로 발생하는 호혜적 상호작용 및 피드백 메커니즘을 모두 포함함.
- ⑥ 제품기술 및 조직혁신 : 혁신시스템은 제품기술과 조직혁신을 종합적으로 반영하며, 이러한 관점에서 혁신시스템은 기술속성에 있어서의 프로세스 혁신과는 뚜렷한 차별성이 있음.
- ⑦ 제도의 역할에 대한 이해 : 혁신시스템은 제도나 기관의 역할에 대한 이해를 강조하며, 제도의 역할에 대한 이해 기반으로 혁신적 활동에 대한 사회적 패턴과 규범 및 기관 등의 역할에 대한 이해를 강조함.

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

- ⑧ 개념 : 혁신시스템은 개념적으로 정립되어가는 과정에 있으며, 여전히 진화하고 있는 개념임.
- ⑨ 실무적 활용 : 혁신시스템은 실무적 활용도가 높은 개념적 프레임워크이며, 정책적인 측면에서 널리 활용되고 있지만 아직 학술적인 이론으로는 완성되지 못함.

3) 혁신시스템 프레임워크의 활용

- o 정책적 활용을 위한 혁신시스템 프레임워크는 ‘혁신지원의 방법’과 ‘혁신의 대상’을 기준으로 4개 영역으로 나뉨.

[표 1-3] 정책적 활용을 위한 혁신시스템 프레임워크

직접지원 (혁신주체직접지원)	㉞ 개별단위-직접지원	㉟ 상호작용-직접지원		
혁신지원의 방법 How to support Innovation	(Dir) K	(Dir) K-M	(Dir) M-S	
	(Dir) M	(Dir) K-I	(Dir) K-I-S	
	(Dir) I	(Dir) K-S	(Dir) K-M-I	
	(Dir) S	(Dir) M-I	(Dir) K-M-S	
		(Dir) I-S	(Dir) M-I-S	
	간접지원 (혁신환경조성)	㉡ 개별단위 간접지원	㉢ 상호작용-간접지원	
	(InD) K	(InD) K-M	(InD) M-S	
	(InD) M	(InD) K-I	(InD) K-I-S	
	(InD) I	(InD) K-S	(InD) K-M-I	
	(InD) S	(InD) M-I	(InD) K-M-S	
	(InD) I-S	(InD) M-I-S		
	개별단위 (Component)	혁신의 대상 Where to innovate	상호작용 (Interaction)	

K-지식창출, M-신시장발굴
I-혁신시스템 인프라 공급
S-혁신지원서비스 공급

- o 혁신지원의 방법(how to support innovation)

- 정책기관에서 거시적 관점에서 혁신활동을 지원하는 방법은 크게 직접지원과 간접지원 두 가지로 나뉨.

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

- 직접지원 : 혁신활동의 주체가 혁신활동을 성공적으로 수행할 수 있도록 혁신도구 및 수행환경을 제공하거나 재정적인 지원을 하는 지원 방식.
 - 간접지원 : 자발적인 혁신활동이 활발히 일어날 수 있도록 사회적 차원에서 혁신환경을 조성하는 정책을 수행, 제도적 규제를 정비하고 혁신의 제약요소를 해소.
- 혁신의 대상(where to innovation)
- 혁신시스템 프레임워크에 의하면 제품이나 서비스를 혁신하는 활동 뿐만 아니라 혁신역량 증진을 위하여 다양한 혁신주체 간의 혁신클러스터 조성이 중요한 성공요인임.
 - 개별단위 : 혁신시스템 프레임워크의 4가지 영역 중 하나를 집중적으로 지원하는 정책을 수행.
 - 상호작용 : 혁신시스템 프레임워크의 4가지 영역의 2개 이상의 영역을 복합적으로 지원하는 정책 수행.

4) 혁신시스템 프레임워크의 활용 효과

- 혁신시스템은 혁신을 이해하고 성공적 혁신을 달성하기 위한 체계적인 프레임워크이며, 유기적으로 상호작용하는 다양한 요인들을 활용하여 서비스 혁신을 유발하고 관리할 수 있는 시스템적 기준으로 활용됨.
- 특히 정책적 관점에서 자발적인 혁신을 유도하고 확산하여 궁극적으로 국가역량 강화를 위한 정책을 도출할 수 있는 방안임.
- 다양한 정책과제가 추구하고자 하는 목표와 수행 내용이 실질적으로 일치하는지를 가늠할 수 있는 분석 틀로서 활용이 가능하며, 정책적 필요성이 높다고 인정되는 이슈에 대하여 관련 정책연구과제가 실질적으로 목표달성에 기여할 수 있는지를 판단하는 기준으로 활용 가능함.
- 정책목표와 수행내용의 불일치를 발견하고 수정보완 시 의사결정의 방향 및 사고의 틀을 제시하는 프레임워크로 활용 가능함.
- 혁신시스템을 통하여 정책과제의 실효현상을 발견할 수 있으며, 또한 정책과제로부터 유리된 영역을 발견할 수 있음.

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

- 특히 현재 우리나라 농림수산식품 산업의 경우처럼 혁신역량을 충분히 갖추었고 적극적인 정책적 지원을 하고 있지만 국가적 차원에서의 경쟁력이 약한 불균형적인 현상에 대하여 이러한 현상을 진단하고 정책 내용을 수정할 수 있는 프레임워크로서의 활용성이 높음.

5) 본 연구에서의 활용

- 본 연구에서는 혁신시스템을 활용하는데 있어 크게 두 가지 분야로 나누어 활용함.
 - ① 국내식품산업 관련정책 분석 : 본 연구에서는 국내식품산업과 관련한 다양한 정책을 혁신시스템의 프레임워크에 따라 분류·분석했으며, 이에 따라 국내 관련 정책의 실효현상과 미흡한 부분을 도출하여 정책 개선안에 반영함.
 - ② 유망품목 및 집중육성품목 분석 : 트렌드 분석을 통하여 도출된 유망품목을 혁신시스템의 카테고리(KMSI)에 따라 분석하여 보다 체계적인 기준으로 유망품목 및 집중육성품목 분석을 수행함.

II. 식품산업의 현황

2.1. 식품산업의 정의 및 특성

2.1.1. 식품산업의 정의

- 식품산업은 식품제조나 가공업만을 한정지어 말하기도 하고, 외식업, 식품유통업까지 포괄하기도 함.
- 인간의 생명활동과 밀접한 관계가 있는 식품은 농수축산물의 생산에서부터 수집·가공·포장·판매라는 여러 단계를 거쳐 최종소비자에게 전달 되는데, 이에 따라 넓은 의미에서의 식품산업은 농수축산식품의 각 유통단계에서 행하여지는 제반 경제행위를 뜻함.
- 즉, 식품산업은 식품가공업은 물론 원료 농수축산물의 수집 및 중개업, 운수·보관업, 식품제조기계 또는 식품용기·식품포장 제조업, 외식산업 및 식품 도·소매업 등을 포함한다고 할 수 있음.
- 좁은 의미의 식품산업은 식품가공 또는 식품 제조를 뜻하나, 본 연구에서는 식품산업구조의 고도화를 연구 목표로 하고 있는 만큼 식품산업을 보다 넓은 의미에서 정의함.
- 결론적으로 본 연구에서는 식품산업을 농수축산식품의 모든 유통단계에서 행하여지는 제반 경제행위로 정의하여 연구를 수행함.

2.1.2. 식품산업의 특성

- 식품산업은 여타 산업과 달리 품목에 따라 다양한 특성을 지니고 있으며, 일반적인 식품산업의 특성은 다음과 같음.
 - ① 국민소득에 영향 : 최근의 식품산업은 국민소득 증가와 외식수준 변화에 따라 소비패턴이 고급화·다양화·건강지향으로 나가고 있음. 이러한 소비자의 욕구 증가는 식품산업에 새로운 성장과 안전에 대한 지나친 기대로 위기가 되고 있기도 하며, 내수중심의 국내식품산업은 90년대 중반 이후 국민소득 증가율과 인구성장률이 둔화되고 있고 따라서 물량 측면에서 소비가 감소하고 있는 등 2000년대 식품산업은 산업 라이프사이클 상에서 성숙기에 접어들었다고 볼 수 있음.

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

- ② 경기 비탄력적 : 식품산업은 경기 비탄력적 산업으로 전형적인 내수산업인 식품산업은 일부 제품을 제외하고는 생필품의 속성을 지니고 있어 수요의 가격과 소득탄력성이 낮아 경기변동에 민감하게 반응하지 않는 특성을 보임.
- ③ 완전경쟁시장 : 식품산업은 완전경쟁시장의 원칙에 따라 경쟁 강도가 상이하게 나타나고 있음.
- ④ 브랜드 충성도 : 식품산업은 타 산업에 비하여 브랜드에 대한 충성도가 매우 높은 편에 속함.
- ⑤ 대기업의 시장지배 : 식품의 브랜드 인지도, 유통망, 자금력을 확보하고 있는 몇몇 대기업의 시장지배력이 강화되는 추세임.
- 식품산업은 농수축산물을 가공, 저장, 수송, 판매를 통하여 소비자의 욕구에 부응하는 산업임.
- 농수축산물을 원료로 사용하기 때문에 농수축산 부분의 소득을 유발시키며 고용 및 부가가치를 창출함.
- 따라서 식품산업은 생산자와 소비자를 매개하는 연결고리일 뿐만 아니라 독자적인 경제행위를 수행하는 경제주체의 하나임.
- 경제주체로서 식품산업이 행하는 모든 경제활동은 국민경제의 다른 부문에 영향을 미치게 되며, 반대로 다른 부문의 변화에 영향을 받는 이른바 유기적인 관계를 형성하고 있음.

2.2. 국내 식품산업 현황 분석

- 국내 식품산업의 현황은 광의적 관점에서의 식품산업이 아닌 협의적 관점에서의 식품산업으로서 주로 제조 및 가공업에 대한 현황을 의미함.

2.2.1. 업체 현황

- 2011년에 생산실적을 보고한 국내의 식품 제조 및 가공업 업체 수는 총 23,774개로 전년 대비 약 12.9% 증가함.

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

1) 품목군별 업체 수 현황

- 2011년 품목별 업체수는 32,605개로 2010년 28,116개와 비교하여 약 15.9% 증가하여 전년도 성장률(2.4%) 대비 큰 폭의 증가세를 보임.
- 규격 외 일반가공품을 생산하는 업체수가 4,608개(14.1%)로 가장 많았고, 다음으로 기타 식품류가 3,530개(10.8%), 조미식품 2,755개(8.4%) 순으로 전년도와 동일한 순위를 기록함.

[표 2-1] 품목군별 업체수 현황

품목군	2009	2010	2011	비중	성장률
건강기능식품	372	343	424	1.3	23.6
건포류	341	295	323	1.0	9.5
과당	6	10	14	0.0	40.0
과자류	1,525	1,726	1,869	5.7	8.3
규격외일반가공품	3,920	3,922	4,608	14.1	17.5
기구 및 용기포장	1,515	1,496	1,760	5.4	17.6
기타식품류	2,835	2,992	3,530	10.8	18.0
김치류	849	839	931	2.9	11.0
다류	1,815	1,976	2,325	7.1	17.7
당시럽류	11	12	12	0.0	0.0
두부류 또는 묵류	980	924	998	3.1	8.0
드레싱	95	102	114	0.3	11.8
면류	663	670	693	2.1	3.4
빵 또는 떡류	2,067	2,170	2,535	7.8	16.8
설탕	14	13	16	0.0	23.1
식용유지류	630	624	670	2.1	7.4
식육 또는 알가공품	686	651	670	2.1	2.9
식품조사처리	3	2	2	0.0	0.0
식품첨가물	617	618	680	2.1	10.0
어육가공품	245	244	262	0.8	7.4
엿류	159	159	159	0.5	0.0
율리고당류	15	14	14	0.0	0.0

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

품목군	2009	2010	2011	비중	성장률
용기류	64	29	35	0.1	20.7
음료류	1,596	1,615	2,027	6.2	25.5
장류	1,288	1,325	1,548	4.7	16.8
잡류	130	143	167	0.5	16.8
절임식품	1,050	1,140	1,394	4.3	22.3
젓갈류	608	558	653	2.0	17.0
조림식품	251	276	360	1.1	30.4
조미식품	2,464	2,464	2,755	8.4	11.8
커피	373	478	702	2.2	46.9
코코아가공품	186	206	239	0.7	16.0
특수용도식품	69	74	94	0.3	27.0
포도당	10	9	22	0.1	144.4
계	27,452	28,116	32,605	100	15.9

(출처 : 식약청, "식품 및 식품첨가물 생산실적", 각 년도)

- 업체 수 성장률을 보면 포도당을 생산하는 업체가 전년도 대비 144.4%로 가장 높은 성장률을 보였고, 다음으로는 커피가 전년도 대비 46.9% 증가된 것으로 나타났다.

2) 매출액 규모별 업체 수 현황

- 2011년 매출액 규모별 식품제조업체 현황을 보면, 1억 원 미만 업체수가 13,405개로 전체 법인 업체의 반 이상(58.35%)을 차지하고 있으나 매출액은 전체 대비 0.73%로 대부분 영세한 규모임을 알 수 있음.
- 반면 1조원 이상 업체 수는 4개(0.02%)에 불과하나 매출액 비중은 전체의 16.53%로 나타남.
- 업체 수 비중은 1억원 미만(58.35%), 1-5억원(20.89%), 5-10억원(7.13%) 순으로 10억원 미만이 전체의 86.37%를 차지하여 2010년 86.19에서 소폭 증가된 것으로 나타남.
- 매출액비중은 1조원 초과(16.53%), 2000-5000억원(13.37%), 5000억원-1조원(13.02%) 순이었으며, 1000억원 이상 매출액 비중은 52.06%로 전년도

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

(53.1%)대비 소폭 감소한 것으로 나타남.

[표 2-2] 매출액 규모별 업체현황

구 분	업체수	비중(%)	매출액(천 원)	비중(%)
1억원미만	13,405	58.35	313,179,320	0.73
1-5억원	4,799	20.89	1,158,855,251	2.69
5-10억원	1,638	7.13	1,165,389,162	2.71
10-20억원	1,239	5.39	1,745,003,916	4.05
20-50억원	1,040	4.53	3,277,817,853	7.61
50-100억원	445	1.94	3,115,665,330	7.23
100-300억원	239	1.04	3,912,514,426	9.08
300-500억원	56	0.24	2,218,028,112	5.15
500-1,000억원	54	0.24	3,746,737,967	8.7
1,000-2,000억원	28	0.12	3,935,669,478	9.14
2,000-5,000억원	19	0.08	5,759,847,215	13.37
5,000억원-1조원	8	0.03	5,610,180,830	13.02
1조원초과	4	0.02	7,121,224,763	16.53

(출처 : 식약청, "식품 및 식품첨가물 생산실적", 2012)

3) 사업장 규모별(종업원 수 기준) 업체 수 현황

- 2011년 종업원 수 기준 사업장 규모별 식품제조업체 현황을 보면, 종업원 수가 1-5인 사이의 업체 수는 15,847개로 전체 식품·제조산업 업체 수 22,974개 중 68.98%의 비중을 차지하고 있으나 매출액은 전체 대비 4.69%를 차지하고 있음.
- 반면 종업원 수가 1001인 이상인 업체 수는 14개로 0.06%에 불과하지만 매출액 비중은 전체의 19.88%를 차지하고 있어 전년도와 마찬가지로 사업장 규모가 큰 업체의 매출액 비중이 큰 것으로 나타남.
- 전체 법인업체수가 19,965개에서 22,974개로 전년대비 3009개 증가되었으며, 특히 1-5인 업체수가 전년대비 3,369개 증가되어 소규모 사업장의 수가 2009년 이후로 꾸준히 증가하고 있는 것으로 나타남.

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

[표 2-3] 사업장 규모별(종업원) 업체현황

구분	업체수	비율(%)	매출액(천원)	비율(%)
1-5인	15,847	68.98	2,022,440,380	4.69
6-10인	2,887	12.57	1,724,891,482	4.00
11-20인	2,035	8.86	2,526,202,726	5.86
21-30인	728	3.17	1,811,812,660	4.21
31-50인	702	3.06	3,028,584,280	7.03
51-80인	326	1.42	2,873,009,905	6.67
81-100인	113	0.49	1,303,647,151	3.03
101-150인	147	0.64	2,271,917,779	5.27
151-200인	66	0.29	2,746,870,925	6.38
201-300인	51	0.22	2,536,334,916	5.89
301-500인	36	0.16	4,394,487,273	10.20
501-1,000인	22	0.10	7,276,998,528	16.89
1,001인 이상	14	0.06	8,562,915,618	19.88
계	22,974	100.00	43,080,113,623	100.00

(출처 : 식약청, "2011년 식품 및 식품첨가물 생산실적 통계집", 2012)

2.2.2. 생산 현황

- 식품산업의 범위는 식품, 식품첨가물, 건강기능식품, 기구·용기·포장지, 축산물가공품이고 매출액은 출하액과 수출액을 합산한 값임.
- 2011년 생산량은 전년도 대비 감소했으나 생산액 및 매출액은 오히려 증가하여 매출액 증가율이 14.6%로 플러스 전환함.

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

[표 2-4] 식품산업 생산실적 추이

연도	생산량(t)	생산액 (억원)	매출액 (억원)	증가율(%)
2001	19,993,901	27,685	30,781	7.1
2002	19,269,737	35,388	36,388	18.2
2003	16,878,174	21,046	23,909	-34.3
2004	23,431,972	30,045	333,171	38.8
2005	22,585,880	29,579	33,335	0.5
2006	25,147,665	32,695	35,699	7.1
2007	24,701,702	33,148	37,365	4.7
2008	24,382,413	36,650	39,298	5.2
2009	36,533,598	40,409	44,440	13.1
2010	26,996,594	34,548	38,790	-12.7
2011	26,192,584	40,318	44,448	14.6

(출처 : 식약청, "2011년 식품 및 식품첨가물 생산실적 통계집", 2012)

1) 품목별 생산액 현황

- 2011년도 식품 및 식품첨가물의 품목별 생산액을 보면, 기구·용기·포장지가 5조 2,024억 원으로 가장 큰 비중(13.1%)을 차지하고 있음.
- 다음으로 기타식품류 10.1%(4조 63억 원), 규격 외 일반 가공식품 9.1%(3조 5,944억 원) 순으로 비중이 높았는데 전년도와 동 순위임.
- 2011년 생산액 성장률이 가장 높았던 품목은 당시럽류로 58.6%의 높은 성장률을 보였고, 다음으로 젓갈류(48.4%), 빵 또는 떡류(34.4%) 순임.
- 생산액 기준, 품목 전체 성장률이 2010년 7.1%에서 2011년 14.6%로 약 2배가량 증가했음.

2) 유형별 생산액 현황

- 유형별로는 건강기능식품(27.1%)과 기구·용기·포장지(19.3%)가 전년대비

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

높은 성장률을 보였고, 2008년부터 지속적인 감소세를 보이던 식품이 2011년 16.3%의 성장률을 보이며 증가세로 돌아섬.

[표 2-5] 품목별 생산액 현황

(생산액 단위 : 백만 원)

구분	2010		2011		
	생산액	비중	생산액	비중	성장률
기구·용기·포장지	4,352,655	12.9	5,202,380	13.1	19.5
기타식품류	3,376,219	10.0	4,006,288	10.1	18.7
규격 외 일반가공식품	3,122,504	9.2	3,594,438	9.1	15.1
음료류	2,764,321	8.2	3,234,832	8.2	17.0
빵 또는 떡류	2,097,422	6.2	2,819,363	7.1	34.4
과자류	2,336,209	6.9	2,572,384	6.5	10.1
면류	2,055,518	6.1	2,337,942	5.9	13.7
조미식품	1,854,494	5.5	2,296,190	5.8	23.8
식용유지류	1,500,721	4.4	1,718,783	4.3	14.5
커피	1,319,029	3.9	1,574,619	4.0	19.4
식품첨가물	1,278,131	3.8	1,378,071	3.5	7.8
설탕	1,077,721	3.2	1,275,816	3.2	18.4
코코아가공품류	1,015,702	3.0	1,165,242	2.9	14.7
김치류	835,647	2.5	896,910	2.3	7.3
장류	702,971	2.1	744,257	1.9	5.9
다류	712,075	2.1	711,912	1.8	0.0
두부류 또는 묵류	573,148	1.7	619,391	1.6	8.1
어육가공품	534,983	1.6	562,162	1.4	5.1
절입식품	376,154	1.1	449,929	1.1	19.6
식육 또는 알가공품	308,036	0.9	321,855	0.8	4.5
건포류	242,609	0.7	301,936	0.8	24.5
젓갈류	192,944	0.6	286,352	0.7	48.4
엿류	240,494	0.7	280,519	0.7	16.6
드레싱	217,061	0.6	222,109	0.6	2.3

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

(생산액 단위 : 백만 원)

구분	2010		2011		
	생산액	비중	생산액	비중	성장률
특수용도식품	191,315	0.6	204,047	0.5	6.6
과당	168,506	0.5	202,996	0.5	20.5
조립식품	110,499	0.3	124,296	0.3	12.5
잼류	101,196	0.3	103,662	0.3	2.4
포도당	52,192	0.2	54,778	0.1	5.2
올리고당류	33,207	0.1	43,236	0.1	30.2
웅기류	17,099	0.1	10,365	0.0	-39.4
당시럽류	766	0.0	1,215	0.0	58.6
시군구 계	33,761,482	100.0	38,602,730	97.5	14.3
식품조사처리	498	0.0	366	0.0	-26.5
건강기능식품	786,250	2.3	999,527	2.5	27.1
식약청 계	786,748	2.3	999,893	2.5	27.1
합 계	34,548,230	100.0	39,602,623	100.0	14.6

(출처 : 식약청, "2011년 식품 및 식품첨가물 생산실적 통계집", 2012)

[표 2-6] 유형별 생산액 현황

(단위 : 억 원)

구분	2010		2011		
	금액	성장률(%)	금액	성장률(%)	비중
식품	281,141	6.7	326,842	16.3	81.2
기구·용기·포장지	43,698	9.7	52,126	19.3	12.9
식품첨가물	12,781	3.2	13,780	7.8	3.4
건강기능식품	7,862	12.8	9,995	27.1	2.5
합 계	345,482	7.1	402,743	16.6	100

(출처 : 식약청, "2011년 식품 및 식품첨가물 생산실적 통계집", 2012)

- o 건강에 대한 관심이 꾸준히 늘어나면서 건강기능식품의 생산액이 지속적으로 높은 성장률을 보여주고 있음.

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

- 식품이 32조 6,842억의 생산액으로 전체 생산액의 약 81.2%로 가장 많은 생산액을 나타냈고, 그 다음 기구·용기·포장지가 5조 2,126억으로 12.9%, 식품첨가물은 1조 3,780억으로 3.4%, 마지막으로 건강기능식품이 9,995억으로 2.5%의 비중을 각각 차지함.

[표 2-7] 업종별 매출액 현황

(단위 : 출하액-10억원, 수출액-100만\$)

구분		2010		2011	
		금액	성장률(%)	금액	성장률(%)
식품	출하액	29,512	6,5	33,594	13.8
	수출액	1,892	30,2	2,335	23.4
	매출액	31,699	7.3	36,181	14.1
건강 기능식품	출하액	1,021	11,2	1,313	28.6
	수출액	40	14,3	50	25.0
	매출액	1,067	11.2	1,368	28.2
식품첨가물	출하액	881	2,0	1,008	14.4
	수출액	191	50,4	267	39.8
	매출액	1,102	7,4	1,304	18.3
기구·용기 포장지	출하액	4,410	19,4	4,952	12.3
	수출액	443	41,5	570	28.7
	매출액	4,921	20.2	5,593	13.7
합 계	출하액	35,824	8,0	40,867	14.1
	수출액	2,566	33,3	3,222	25.6
	매출액	38,413	7.8	44,448	15.7

(출처 : 식약청, "2011년 식품 및 식품첨가물 생산실적 통계집", 2012)

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

2.2.3. 매출 현황

1) 업종별 매출 현황

- 2011년 식품 및 식품첨가물 산업의 국내 출하액은 40조 8670억원, 수출액은 3,222백만 달러로 총 매출액은 44조 4483억 원이었으며, 이는 2010년 대비 약 15%가량 증가한 수치임.
- 성장률이 비교적 고르게 증가한 것으로 보이는데, 전체적으로 국내 출하액보다 수출액(국외 출하액)의 성장률이 높은 것으로 나타남.
- 식품의 매출액은 36조 1819억원으로 가장 큰 비중을 차지하고 있음.
- 건강기능식품은 국내·외 출하액 모두 약 20%이상 증가하여 2010년에 이어 꾸준한 성장세를 보이고 있는데 각 업종들 중에 유일하게 국내 출하액의 성장률이 수출액의 성장률보다 높음.
- 식품첨가물 매출액 역시 전년도에 비해서 증가함.
- 기구·용기·포장지의 경우 업종들 중에 유일하게 전년도대비 성장률이 감소한 것으로 나타남.

2) 지역별 매출 현황

- 지역별 매출 현황은 경기도에서 전체 매출액의 31.1%를 차지하며 2010년에 이어 1위를 기록했고, 다음으로 충남(11.8%), 충북(11.6%)순으로 매출액의 비중이 큰 것으로 나타남.
- 업종별로 보면, 식품분야에서는 경기도가 29.2%로 가장 큰 점유율을 보였고, 건강기능식품의 경우 46.4%로 충청남도가, 식품첨가물의 경우 23.9%로 전라북도가, 기구·용기·포장지는 47.3%로 경기도가 각 업종에서 가장 큰 점유율을 보임.

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

[표 2-8] 지역별 매출 현황

(단위 : 억 원)

구분	식품	건강기능 식품	식품첨가 물	기구·용기 포장지	합 계	점유율
경기도	105,688	3,434	2,753	26,474	138,349	31.1
충청남도	39,022	6,343	439	6,478	52,282	11.8
충청북도	40,562	1,889	861	8,148	51,460	11.6
경상남도	32,506	149	712	3,320	36,687	8.3
인천광역시	30,769	771	901	2,409	34,850	7.8
전라북도	16,158	418	3,123	1,749	21,448	4.8
부산광역시	20,740	-	107	340	21,187	4.8
경상북도	17,606	134	285	1,456	19,481	4.4
강원도	11,745	159	38	534	12,476	2.8
서울특별시	10,871	110	636	422	12,039	2.7
대전광역시	8,357	126	23	2,807	11,313	2.5
울산광역시	8,112	1	1,357	71	9,541	2.1
전라남도	6,598	121	1,754	231	8,704	2
대구광역시	6,077	-	21	781	6,879	1.5
광주광역시	4,981	-	19	702	5,702	1.3
제주도	2,019	20	6	9	2,054	0.5
합 계	361,811	13,675	13,035	55,931	444,452	100

(출처 : 식약청, "2011년 식품 및 식품첨가물 생산실적 통계집", 2012)

3) 업체별 매출 현황

- 전체 식품 및 식품첨가물 제조업체 중 2011년 매출액 상위 업체현황을 보면, 상위 5개 업체의 매출액 합계가 전체의 20.2%, 상위 10개 업체의 매출액 합계는 전체의 28.1%를 차지하고 있어 대기업의 집중현상이 매우 높은 수준임을 알 수 있음.
- 씨제이제일제당(주)이 약 2조 5천억 원의 매출액을 기록하면서 전년도

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

에 이어 전체 제조업체 중 1위를 차지하였으며, 다음으로 ㈜농심이 약 2조 원으로 2위를 차지하였음.

- 국제 곡물가격 상승과 독신가구 증가에 따른 식생활 패턴 변화로 케이크류와 빵류 식품 매출의 가파른 성장세 덕분에 ㈜파리크라상은 2010년 매출액 상위 34위에서 8위로, ㈜샤니는 21위에서 10위로 뛰어오르며 매출 상위 10대 업체에 진입함.

[표 2-9] 매출액 기준 상위 제조업체 현황

구분		2010		2011	
		매출액(억 원)	순위	매출액(억 원)	비중(%)
1	씨제이제일제당㈜	20,343	1	24,848	5.6
2	㈜농심	18,921	2	20,730	4.7
3	롯데칠성음료㈜	13,388	3	15,132	3.4
4	롯데제과㈜	9,257	5	11,088	2.5
5	코카콜라음료㈜	6,768	8	8,328	1.9
6	㈜오리온	6,810	7	7,494	1.7
7	㈜오뚜기	6,886	6	7,117	1.6
8	㈜파리크라상	1,665	34	7,076	1.6
9	대상㈜	6,292	10	7,021	1.6
10	㈜샤니	2,552	21	6,485	1.5

(출처 : 식약청, "2011년 식품 및 식품첨가물 생산실적 통계집", 2012)

2.3. 해외 식품산업 현황 분석

2.3.1. 글로벌 식품산업 현황

1) 세계 식품시장규모

- 세계 식품시장의 규모는 2011년 기준 5조 2천억 달러로 2008년 이후로 연평균 3.2%의 증가를 보이며 가공식품이 2조 7천억 달러로 약 52%, 음료가 1조 7천억 달러로 34% 그리고 담배가 14%로 나머지를 차지함.

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

- 영국의 리서치 기관인 데이터모니터는 기능성 식품이나 유기 식품 등 웰빙건강식품의 성장에 기인하여 2015년까지 세계 식품시장 규모를 2011년 이후 연평균 3.8%의 높은 성장 추세로 약 6조 달러에 이를 것으로 전망함.

[표 2-10] 전 세계 식품시장 규모 (시장규모별)

(단위 : 십억 달러, %)

구 분	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015
식품시장	2,450.0 (51.5)	2,537.5 (51.9)	2,631.7 (52.0)	2,730.9 (52.1)	2,834.5 (52.2)	2,943.3 (52.2)	3,056.9 (52.2)	3,172.3 (52.2)
음료시장	1,641.9 (34.5)	1,657.8 (33.9)	1,704.6 (33.7)	1,755.4 (33.5)	1,812.8 (33.4)	1,875.8 (33.4)	1,944.0 (33.2)	2,015.7 (38.9)
합 계 (담배제외)	4,091.9 (86.0)	4,195.3 (85.8)	4,336.4 (85.7)	4,486.3 (85.7)	4,647.3 (85.6)	4,819.0 (85.6)	5,000.8 (85.4)	5,188.0 (91.1)
총 식품시장	4,758.8 (100)	4,888.3 (100)	5,057.2 (100)	5,237.0 (100)	5,430.2 (100)	5,636.8 (100)	5,856.4 (100)	6,077.3 (100)

(출처 : 세계 가공식품산업 동향, 2012, 재구성)

- 2011년 식품시장의 대륙별 비중은 유럽이 40%로 가장 높고, 아시아-태평양 30%, 북미 17.5% 순으로 나타났으며, 2015년까지 세계 식품시장 규모에서 유럽과 북미의 비중은 2008년 이후 매년 감소하는 반면 아시아-태평양 지역은 28%에서 33%로 증가하는 것으로 추정되며 이는 점점 아시아 식품시장의 중요성이 커짐을 알 수 있음.
- 2011년 국가별 식품시장 규모는 세계 시장의 16%를 차지하고 있는 미국이 8,287억 달러로 가장 크며, 중국이 14%, 독일이 7%이며 유럽 내 국가별 식품시장 규모는 독일, 프랑스, 영국, 이탈리아 순이고 아시아 내 국가별 식품시장 규모는 중국, 일본, 호주, 인도, 한국 순임.
- 2015년에는 중국시장이 1조 달러에 달함으로써 미국의 9만 3천억 달러를 추월하여 세계 최대의 식품시장이 될 것으로 예상되며 이는 아시아 식품시장의 비중이 커지는 것을 다시 한 번 알 수 있음.

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

[표 2-11] 전 세계 식품시장 규모 (대륙별)

(단위 : 십억 달러, %)

구 분	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015
세계 식품시장	4,758.8 (100)	4,888.3 (100)	5,057.2 (100)	5,237.0 (100)	5,430.2 (100)	5,636.8 (100)	5,856.4 (100)	6,077.3 (100)
유럽	1,976.0 (41.5)	2,001.8 (41.0)	2,045.3 (40.4)	2,090.8 (39.9)	2,140.1 (39.4)	2,192.6 (38.9)	2,248.3 (38.4)	2,305.0 (37.9)
아시아-태평양	1,340.3 (28.2)	1,404.8 (28.7)	1,483.0 (29.3)	1,567.8 (29.9)	1,659.9 (30.6)	1,759.5 (31.2)	1,866.8 (31.9)	1,972.6 (32.5)
북미	858.9 (18.0)	874.1 (17.9)	895.5 (17.7)	918.6 (17.5)	943.1 (17.4)	969.2 (17.2)	996.3 (17.0)	1,024.3 (16.9)
중남미	459.7 (9.7)	478.3 (9.8)	497.9 (9.8)	518.2 (9.9)	539.2 (9.9)	561.1 (10.0)	586.9 (10.0)	607.4 (10.0)
중동 및 아프리카	123.9 (2.6)	129.3 (2.6)	135.4 (2.7)	141.6 (2.7)	147.9 (2.7)	154.4 (2.7)	161.1 (2.8)	167.9 (2.8)

(출처 : 세계 가공식품 동향, 2012, 재구성)

[표 2-12] 전 세계 식품시장 규모 (국가별)

(단위 : 십억 달러)

구 분	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015
세계 식품시장	4,758.8	4,888.3	5,057.2	5,237.0	5,430.2	5,636.8	5,856.4	6,077.3
유럽	1,976.0	2,001.8	2,045.3	2,090.8	2,140.1	2,192.6	2,248.3	2,305.0
독일	334.4	338.6	344.9	351.5	358.3	365.5	373.0	380.3
프랑스	244.2	246.8	250.6	254.5	258.6	262.8	267.3	271.8
영국	216.3	217.3	223.1	229.7	237.3	245.6	254.3	263.0
이탈리아	214.8	217.7	220.4	223.7	227.4	231.4	235.7	240.2
러시아	175.5	177.4	184.5	190.0	195.7	201.8	208.4	215.4
스페인	162.4	165.3	168.4	172.3	176.6	181.4	186.7	192.0
네덜란드	58.7	59.5	60.5	61.6	62.7	63.8	65.0	66.2
폴란드	54.2	55.4	56.5	57.7	59.0	60.5	62.0	63.7
아시아-태평양	1,340.3	1,404.8	1,483.0	1,567.8	1,659.9	1,759.5	1,866.8	1,972.6

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

중국	578.1	624.3	678.7	738.0	801.8	870.7	944.8	1,016.9
일본	404.6	405.5	409.6	414.0	419.7	426.5	434.5	442.7
인도	50.5	57.5	65.5	74.2	83.5	93.3	104.1	114.9
호주	74.1	75.8	77.4	79.3	81.6	84.1	86.7	89.5
한국	51.5	52.8	54.3	56.0	57.7	59.5	61.4	63.3
태국	33.7	34.5	35.6	37.1	38.6	40.2	42.0	43.6
대만	32.0	33.0	34.1	35.2	36.3	37.4	38.6	39.8
북미	858.9	874.1	895.5	918.6	943.1	969.2	996.3	1,024.3
미국	774.4	787.9	807.6	828.7	851.2	875.1	900.0	925.8
캐나다	84.5	86.2	88.0	89.9	91.9	94.1	96.3	98.5
중남미	459.7	478.3	497.9	518.2	539.2	561.1	583.9	607.4
브라질	194.0	202.6	212.1	221.7	231.6	241.8	252.3	262.8
멕시코	133.9	139.0	144.3	149.9	155.7	161.9	168.4	175.5
중동 및 아프리카	123.9	129.3	135.4	141.6	147.9	154.4	161.1	167.9
남아프리카	33.8	34.8	36.4	37.8	39.3	40.8	42.3	43.8
사우디아라비아	23.7	29.7	31.3	32.9	34.6	36.3	38.0	39.9
이집트	21.9	22.5	23.2	23.9	24.6	25.4	26.2	27.0

(출처 : 세계 가공식품 동향, 2012, 재구성)

- 2011년 가공식품 세계시장에서 품목별로 살펴보면 육류, 어류 및 가공류 제품이 5,326억 달러로 1위를 차지하였으며 비중은 약 20%이며 그 다음으로는 냉장 식품 4,741억 달러로 17.4%, 유제품이 3,543억 달러로 13.0%의 비중을 차지함.
- 통조림 식품이나 즉석섭취식품의 경우에는 각각 5.2%, 6.1%의 성장률을 2009년 이후 기록하고 있으며 이것은 간편식품의 소비가 빠르게 증가하고 있다는 것을 알 수 있음.

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

[표 2-13] 품목별 가공식품 세계시장 규모

(단위 : 백만 달러, %)

품 목	2009	2010	2011		
	판매액	판매액	판매액	비중	성장률
육류, 어류 및 가금류	495,418	513,547	532,590	19.5	3.7
냉장 식품	440,058	456,678	474,115	17.4	3.8
유제품	330,664	342,076	354,345	13.0	3.6
제빵, 시리얼	322,054	335,339	349,683	12.8	4.3
냉동 식품	185,396	191,519	197,535	7.2	3.1
제과류	145,123	149,437	154,153	5.6	3.2
소스, 드레싱, 조미료	98,068	101,581	105,211	3.9	3.6
건조 식품	90,989	93,956	96,932	3.5	3.2
통조림 식품	73,132	77,247	81,277	3.0	5.2
과자, 간식류	78,653	80,770	82,986	3.0	2.7
유지 식품	73,874	76,370	78,822	2.9	3.2
즉석섭취식품	59,407	62,672	66,488	2.4	6.1
아이스크림류	53,437	55,581	57,843	2.1	4.1
파스타, 면류	45,613	47,575	49,642	1.8	4.3
스프레드	19,227	19,855	20,531	0.8	3.4
스프류	16,146	16,850	17,582	0.7	4.3
유아 식품	10,239	10,667	11,152	0.7	4.5
계	2,537,499	2,631,719	2,730,887	100.0	3.8

주) 육류, 어류 및 가금류에는 냉장 및 냉동식품 포함.

(출처 : 세계 가공식품 동향, 2012, 재구성)

- 2010년 식품교역액은 총 2조 1,783억 달러로 세계 상품교역액의 7.2%를 차지하며, 대륙별 식품교역액 비중은 서유럽, 아시아-태평양, 북미, 중남미 순이며, 대륙별 총 상품교역액 중 식품교역액 비중은 중남미, 오세아니아, 서유럽 순임.

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

[표 2-14] 대륙별 총 교역액 및 식품교역액 현황

(단위 : 백만 달러, %)

구 분	총 교역액		식품교역액 (B) (2010)	(B)/(A)	대륙별 식품교역액 비중
	2009	2010 (A)			
서유럽	8,793,878	9,859,107	874,403	8.9	40.1
동유럽	1,760,363	2,128,009	173,621	8.2	8.0
북미	3,253,305	3,971,076	271,051	6.8	12.4
중남미	1,353,273	1,730,918	219,979	12.7	10.1
아시아-태평양	7,307,676	9,570,931	428,787	4.5	19.7
오세아니아	363,938	469,527	57,152	12.2	2.6
중동 및 아프리카	1,987,458	2,413,214	153,324	6.4	7.0
합 계	24,819,881	30,142,782	2,178,317	7.2	100

(출처 : 세계 가공식품 동향, 2012, 재구성)

[표 2-15] 대륙별 총 교역액 및 식품교역액 현황

(단위 : 백만 달러, %)

순 위	국 가	식품 수입액	식품 수출액	식품 교역액
1	미 국	105,135	98,767	203,902
2	독 일	79,881	71,861	151,742
3	프랑스	54,341	63,912	118,253
4	네덜란드	40,978	63,320	104,298
5	영 국	61,549	27,708	89,257
6	이탈리아	49,150	36,552	85,702
7	중 국	34,821	45,364	80,185
8	벨기에	35,657	40,223	75,880
9	캐나다	31,116	36,033	67,149
10	브라질	9,489	54,391	63,880
24	한 국	20,097	5,347	25,444

(출처 : 세계 가공식품 동향, 2012, 재구성)

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

- 2010년 국가별 식품 교역액 현황을 보면 미국이 약 2천억 달러로 1위이며 그 다음으로 독일이 약 1천 5백억 달러로 2위, 프랑스가 약 1천 2백억 달러로 3위이며, 한국은 약 2백 5십억 달러로 24위에 있음.

2) 세계 식품제조업체 동향

- 세계 주요 식품기업 순위는 식품사업부문의 순익을 기준으로 1위는 곡물가공을 주로 하는 미국의 카길(Cargill)이며, 2위는 유가공 전문 기업인 스위스의 네슬레(Nestle)임.
- 식품사업부문 상위 20위 안의 기업의 대부분은 미국 기업이며, 100위 안에 포함된 한국의 기업은 농심이 유일함.
- 세계 상위 50개 식품제조업체의 대륙별 분포에서는 유럽이 20개로 40%를 차지하여 가장 많으며, 그 이후로 북중미 19개(38%), 아시아 5개(10%)의 순임.
- 세계 상위 50개 식품제조업체의 국가별 분포에서는 미국이 18개로 36%를 차지하여 가장 많으며, 그 이후로 영국 8개(16%), 일본 4개(8%)의 순임.

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

[표 2-16] 세계 주요 식품기업 순위 (식품사업부문 순익기준)

(단위 : 백만 달러)

순 위	업체명	국적	식품사업부문 순익
1	Cargill, Incorporated	미국	107,882
2	Nestle	스위스	105,311
3	Japan Tobacco, Inc.	일본	66,255
4	Unilever	영국	58,722
5	PepsiCo, Inc.	미국	57,838
6	Kraft Foods, Inc.	미국	49,207
7	Bunge Limited	미국	41,926
8	SUPERVALU INC.	미국	40,597
9	Finatis SA	프랑스	38,329
10	SYSCO Corporation	미국	37,244
11	Hindustan Unilever Limited	인도	36,993
12	Marubeni Corporation	일본	35,358
13	J Sainsbury plc	영국	31,869
14	Wilmar International Limited	싱가포르	30,378
15	Tyson Foods, Inc.	미국	28,430
16	George Weston Limited	캐나다	28,011
17	Wm Morrison Supermarkets Plc	영국	26,312
18	Publix Super Markets, Inc.	미국	24,515
19	McDonald's Corporation	미국	24,075
20	JFE Shoji Holdings, Inc.	일본	23,535
87	Nongshim Co., Ltd.	한국	1,649

(출처 : 세계 가공식품 동향, 2012, 재구성)

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

[표 2-17] 2010년 세계 상위 50개 식품제조업체의 대륙별 분포

(단위 : 개, %)

구 분	개 수	비 중
유럽	20	40
북중미	19	38
아시아	5	10
남 미	4	8
오세아니아	2	4

(출처 : 세계 가공식품 동향, 2012, 재구성)

[표 2-18] 2010년 세계 상위 50개 식품제조업체의 국가별 분포

(단위 : 개, %)

구 분	개 수	비 중
미 국	18	36
영 국	8	16
일 본	4	8
프랑스	3	6
네덜란드	3	6
호 주	2	4
브라질	2	4
멕시코	2	4
벨기에	2	4
기타국가	6	12

(출처 : 세계 가공식품 동향, 2012, 재구성)

- 식품제조업 분야 상위 50개 기업의 국가별 매출액 분포에서는 미국의 식품제조회사가 상위 50개 전체의 32%를 차지하며 영국이 13%, 프랑스 9%, 네덜란드, 일본, 스위스가 7%의 순이며 스위스의 경우 상위 50개 안에 드는 회사는 네슬레가 유일하지만 매출 총액의 7%를 차지할 정도로 단일 기업으로는 세계에서 가장 큰 규모와 비중을 차지함.

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

[표 2-19] 2010년 세계 상위 50개 식품제조업체의 국가별 매출액 분포

(단위 : 개, %)

구 분	비 중	구 분	비 중
미 국	32	일 본	7
영 국	13	스 위스	7
프 랑스	9	기 타	25
네덜란드	7	-	-

(출처 : 세계 가공식품 동향, 2012, 재구성)

2) 가공식품 유통채널별 판매 동향

- 판매금액을 기준으로 가공식품의 유통채널별 판매 비중은 슈퍼 및 하이퍼마켓이 56.2%로 가장 높았으며, 독립 및 전문 소매점이 31.1%, 편의점 9.1%의 순이며 고객 혹은 최종소비자에게 식품이 전달되는 것이므로 이와 같은 소매의 비중이 높음.
- 한국은 전자, 반도체 자동차, 철강 등 주요 산업이 국제경쟁력을 지니고 있으나 식품산업 분야는 세계 상위 100위 기업에 드는 국내 기업이 하나 밖에 없을 정도로 다른 국가와 매출 면에서 비교했을 때 많이 열악함.
- 따라서, 세계 추세에 맞도록 식품시장을 공략할 수 있도록 식품산업에 대한 연구개발투자와 효율적 인프라 구축 혹은 부가가치를 높인 기능성 식품 개발과 같은 전략을 수립함으로써 국내 식품산업의 국제경쟁력과 브랜드 경쟁력 제고 방안을 강구해야 함.

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

[표 2-20] 세계 가공식품 판매처별 비중

(단위 : 백만 달러, %)

구 분	2007	2008	2009	2010
슈퍼마켓/하이퍼마켓	1,312,313 (55.6)	1,367,334 (55.8)	1,422,530 (56.1)	1,472,480 (56.2)
독립소매점	488,850 (20.7)	504,894 (20.6)	521,024 (20.5)	538,773 (20.6)
전문소매점	259,675 (11.0)	265,036 (10.8)	269,065 (10.6)	274,781 (10.5)
편의점	211,830 (9.0)	220,772 (9.0)	229,196 (9.0)	238,224 (9.1)
주유소, 휴게소 등	50,561 (2.1)	52,928 (2.2)	55,389 (2.2)	57,954 (2.2)
기타판매점	10,294 (0.4)	11,091 (0.5)	11,763 (0.5)	12,184 (0.5)
백화점	12,010 (0.5)	12,042 (0.5)	12,050 (0.5)	12,020 (0.5)
약국 등	8,899 (0.4)	9,254 (0.4)	9,558 (0.4)	7,868 (0.3)
창고형 할인매장	4,027 (0.2)	4,136 (0.2)	4,264 (0.2)	4,404 (0.2)
자판기	1,896 (0.1)	1,972 (0.1)	2,030 (0.1)	2,103 (0.1)
합 계	2,360,357 (100)	2,449,459 (100)	2,536,869 (100)	2,620,791 (100)

(출처 : 세계 가공식품 동향, 2012, 재구성)

2.3.2. 주요 국가별 식품산업 R&D 지원 현황

□ 미국

- 미국 식품산업의 연구개발 투자 주관부서는 USDA(농무부)이며, 연구 개발을 담당하는 부서는 ARS(Agricultural Research Service)임.
- ARS의 주요 연구분야는 축산업, 식품안전, 작물보호, 영양 등이고 2009년도 현재 전체 예산은 10억 3,700만 달러로 2008년도의 예산 10억

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

8,000만 달러보다 4% 감소하였음.

- 2009년 전체 예산 중 환경보호가 2억 달러로 가장 많으며, 작물 생산이 1억 9,100만 달러, 작물보호 1억 8,900만 달러, 식품안전 1억 600만 달러 순으로 높게 나타남.
- 미국은 또한 National Research Initiative를 통해 농업 및 식품 관련 연구를 지원하며, 연구관리 전문기관인 CSREES(Cooperative State Research Education, and Extension Service)를 통해 예산을 지원 및 관리함.
- CSREES의 2009년 예산은 10억 1,000만 달러로 2008년에 비해 1억 9,200만 달러가 감소했으며, 연구 및 교육활동 분야의 R&D 예산은 2009년 5억 3,500만 달러가 책정됨.
- 한편 미국은 2008년 5월 새로운 농업법인 2008년 식품, 보건, 에너지법'을 제정하고 예산 3년간 3,070억 달러를 지원함.
- 이를 통해 학교급식과 영양개선 등을 통한 자국산 농산물 소비촉진, 경영안전 대책 강화, 환경보전 및 재해대책 확충 등의 정책을 추진함.
- 또한 연구개발을 위해 국립식품농업연구소(NIFA)와 연구교육지도청(REEO)을 신설하여 농무부의 연구조정 기능을 재조정하였고 농식품연구단(ARFI)을 설립함.
- 농식품연구단을 위해 약 7억달러의 재원을 확보하고 연구단 재원의 60%는 기초연구에, 40%는 응용분야에 투자하며, 중점연구분야는 유기농 작물, 바이오에너지, 영양, 꿀벌 등 수분매체로 선정함.

□ 일본

- 일본은 연간 4조 엔의 예산을 식품산업 R&D에 투자하며, 과학기술에 대한 정책과 기획 및 조정은 내각부 과학기술담당관과 종합과학회의에서 시행하고 내각부, 문부과학성, 후생성, 농림수산성 등은 식품의 수출 확대 및 식품의 안전확보 등을 위한 연구개발을 수행 중임.
- 내각부는 국민의 건강보호를 위한 규제나 지도감독권한을 보유한 행정기관에 대해 독립적으로 식품의 위험평가를 담당할 수 있는 식품안전

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

위원회를 설치하고, 식품안정성 확보를 위한 건강영향 평가, 리스크 커뮤니케이터 양성의 고도화, 위해평가, 결과 공유 및 국제협력 등의 사업을 시행하고 있음.

- 문부과학성의 R&D 예산은 2조 3천억 엔이며, 생명 프로그램 재현 과학기술 등 7가지 전략 중점과학기술을 선정하여 사업을 진행 중.
- 식품분야는 '국제경쟁력을 향상시키는 안전한 식료의 생산 및 공급을 위한 과학기술'에 해당하는 사업이며, 일본의 식료 자급률 향상 등을 통해 국민생활의 질을 확보하고 농림수산업, 식품산업 등의 경쟁력을 강화하는 것을 목표로 함.
- 후생노동성은 공중위생과 관련된 R&D 사업을 추진하고 있는데, 이 중 식품 관련 사업은 '식품의 안심 및 안전 확보'분야임.
- 유전자재조합식품, 식품 잔류 화학물질 안전성 평가, 식중독 예방 등을 위한 사업에 예산을 투입하고 있음.
- 농림수산성은 식품 전반에 대한 정책과 연구개발을 관장하는 부처로 농어촌의 6차 산업화와 식품안전 등 농림수산 정책의 과제 해결에 필요한 기술개발을 추진함.
- 특히 새로운 성장전략인 '그린혁신(환경에너지 분야 혁신)', '라이프 혁신(의료간호분야 혁신)'의 2대 혁신 실현을 위한 기술 개발을 강화하고 있음.
- 농림수산성은 연구개발 분야 사무를 총괄 관리하는 기구로 농업 및 식품산업 기술종합연구기구 등 6개 독립 행정법인을 두고 있음.
- 농업기술종합연구기구는 2006년 농업생물계 특정산업기술연구기구 및 농업공학연구소, 식품종합연구소, 농업자대학교를 통합하여 발족되었으며 상당수의 산하 연구기관을 보유하고 있음.

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

[표 2-21] 농업기술종합연구기구 산하 연구기관

기관	주요 연구내용
식품종합연구소	식품과 건강의 과학적 해석, 식재료의 안전성 확보, 혁신적인 유통 및 가공기술의 개발을 위한 기초 기반 연구
중앙농업종합연구센터	농업기술 혁신을 위한 기초기술개발 및 혼수 중앙지역의 농업 발전을 위한 기술개발
작물연구소	벼, 보리, 대두, 고구마 등의 품종개선과 이를 위한 기초적 연구 및 재배기술, 품질을 위한 신기술 개발
과수연구소	과수, 과실의 육종, 재배, 병해충방제, 품질, 유통 등에 관한 기술개발 및 기초연구
화훼연구소	화초의 육종, 재배, 환경부하저감, 유통, 이용 등의 기술개발에 관한 기초연구
야채·차사업연구소	야채, 차의 육종, 재배, 환경부하저감, 품질, 유통 등에 관한 기술개발 및 기초연구
축산·초지연구소	양질의 건강하고 안전한 축산물 생산성 향상 및 축산 ₂ 자원의 유효 이용과 자급률 향상을 위한 사료생산부터 가축생산 및 배설물 처리 이용까지에 관한 축산종합연구
동물위생연구소	동물질병 전반에 대한 연구 추진, 가축 건강유지와 안전성 확보에 기여
농촌공학연구소	농업의 생산기반 및 농촌생활환경 관리, 지역 자원의 관리 및 농업과 농촌의 다면적 기능 향상을 위한 연구
농업연구센터	각 지역 특유의 농업 및 자원활용의 활성화를 위한 농업기술 개발
생물계특정산업기술 연구지원센터	생물계 특정산업기술에 관한 기초적 연구지원사업 수행, 민간연구축진을 위한 연구위탁, 농업기계화 축진에 관한 시험조사 및 검사 수행
농업자대학교	최첨단 농업기술 및 선진 경영관리기술 도입, 차세대 농업인 육성

(출처 : 농수산물유통공사, “국내외 식품기업 연구개발현황 조사”, 2011, 재구성)

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

□ 유럽

- EU는 회원국 간 연구개발의 중복을 최소화하는 동시에 연구결과의 보호, 전파, 활용을 극대화함으로써 연구개발 활동의 효율성을 높이기 위해 1984년부터 'EU Framework Program'을 운영하고 있음.
- 이 프로그램은 개별 연구개발 프로그램에서 출발하였으며 미국, 일본과의 경쟁에서 우위를 확보하기 위한 기술개발 전략 프로그램으로 발전하였음.
- 현재는 제 7차 Framework Program(2007~2013)이 운영 중에 있으며 협력, 창의, 사람, 역량 등 연구개발 경쟁력 향상을 위한 핵심요인 강화에 중점을 두고 있으며 전체 예산규모는 약 500억 유로임.
- 한편 European Technology Platform(ETP)는 유럽의 주요 연구기관 및 관련 기관들이 주체가 되어 발족한 대형 연구공동체이며, 이 공동체는 전략적 연구주제를 도출하고 제정된 연구의제는 중장기 공공 및 민간 협력과제 형태로 운영됨.
- FP로부터 받는 보조금을 포함하여 민간, 국가자금, 유럽의 공적자금이 통합 운영되며 현재 약 36개소의 ETP가 운영되고 있으며 식품분야는 'Food for Life'가 있음.
- 'Food for Life'는 유럽식품료산업연합회에 의해 발족되었으며 유럽의 제조업 중 가장 큰 비중을 차지하는 식품료 산업의 세계경쟁력 강화를 그 목적으로 함.
- ETP 'Food for Life'의 혁신역량은 식품과 건강, 품질과 제조, 식품과 소비자, 식품안전성, 지속가능한 생산체제, 식품체인 관리에 있으며, 민간과 공동으로부터의 R&D 투자를 확대하고 비전을 달성하기 위하여 우선순위를 정하여 역량을 집중하고 있음.
- 또한 혁신과정에 중소기업을 포함시키고, 유럽 내 국가간 및 민간 펀드의 제휴 추진, 교육을 통한 연구결과의 효과적인 전파를 위한 노력을 하고 있음.
- 식품산업에 대한 연구비 지원은 EP7에서 올해(2013)까지 505억 유로의 예산이 배정되어 공개경쟁 방식에 따라 운영되며, 협력 사업부문에 해당하는 '식품, 농수산 및 생명공학' 주제 분야 과제 발굴에 ETP가 영향

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

력을 미치고 있음.

- 협력부문을 공동과제 및 네트워크에서부터 연구 프로그램 협력에 이르는 과학적 지원도 각 주제별로 포함되어 있으며, 전체 사업비는 약 320억 유로 수준임.

□ 영국

- 2007년 9월 영국 총리는 '21세기 총체적 미래 국가 식품전략'을 마련할 것을 수상직속 미래전략처에 지시하였고 미래전략처는 2008년 7월 '21세기 국가 식품시스템 미래전략보고서'를 발간하였음.
- 식품정책을 정부수반이 직접 챙겨 국가 의제화하고 생산, 가공, 소비, 안전, 국민영양, 식생활, 환경, 무역, 식량안보 등 국가 식품시스템 전반이 한 눈에 들어오도록 노력하고 있음.
- 특히 식품안전과 관련하여 생산에서 소비까지의 모든 과정을 분석, 가장 위험성이 높고 중요한 요소들을 파악하여 이를 집중적으로 관리하는 '통합적 관리'방안을 대안으로 제시함.
- 영국의 식품산업 R&D 정책 및 투자 동향을 살펴보면, 식품 R&D 관련 예산이 크게 환경식품농촌부와 혁신대학기능부로 이원화되어 있음.
- 환경식품농촌부(DEFRA)는 우리의 농림수산식품부와 환경부의 기능을 통합한 부처이고 혁신대학기능부(DIUS)는 교육과학기술부의 대학 및 과학기술 정책과 지식경제부의 기술혁신 및 표준화, 특허관리 등의 기능을 담당하는 부처임.
- DEFRA의 연구개발 기본사업은 선임과학 자문관실에서 주관하고 있으며, 소속기관인 중앙과학연구원에서 실무를 담당하고 2008년 기준 1년 예산이 1억 4천 500만 파운드임.
- 이 사업은 기후변화와 에너지, 천연자원 보호, 지속적인 생산과 소비, 지속가능한 지역공동체, 농업과 식품으로 나뉘며, 식품과 관련된 R&D는 마지막에 해당되는 농업과 식품 주제로서 3천 4백만 파운드 정도의 예산이 배정됨.
- 혁신대학기능부의 식품분야 R&D 지원은 주로 소속기관인 생명공학생

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

물과학연구회를 통해 이루어지며, 이는 우리나라의 과학재단이나 산업 기술연구회와 비슷한 연구연합회 소속 7개 연구회 중 하나로 대학 등에 식품을 포함해서 생명과학 관련분야에 연구개발 예산을 지원하거나 직접 연구소를 운영하고 있음.

- 현재 소속된 5개 연구소 중 식품연구원에서 식품분야 연구를 수행하고 있으며 전체 예산 4억파운드 중 농식품 분야의 비중은 16%정도 수준임.

III. 식품산업 주요 메가트렌드 분석

3.1. 해외 주요 트렌드 분석

- 최근 식품산업은 식품안전 및 건강기능식품에 대한 관심이 증가되고 있으며 식품관련 IT, BT, NT, CT 연구가 활발하게 진행됨에 따라 커다란 부가가치를 창출되는 중요한 산업으로 주목받고 있음.
- 또한 세계 주요 선진 국가들은 자국의 식품산업을 육성함으로써 고부가가치와 고용을 창출하고, 국제 경쟁력 확보를 통한 수출확대를 적극 지원하는 등 식품산업의 새로운 가치를 보여주고 있음.
- 특히 건강기능식품, 편의식품, 전통식품(ethnic food) 등 세계 소비자의 니즈에 부합되는 상품이 새로운 가치를 지닌 상품으로 주목받고 있음.

□ 세계 식품산업 규모

- 세계 가공식품의 시장규모는 2010년 2,830 십억 달러(시장가격 기준)로 추정되고 있으며, 2006~2014년 기간 동안 연평균 5.2% 증가하여 2014년 3,297십억 달러에 이를 것으로 전망됨.
- 전체 식품산업(가공식품, 외식, 신선농수산물)은 세계시장 규모가 약 4조달러(반도체산업의 약 1.5배)에 달하는 거대산업으로 자리 매김함.
- 비만방지식품, 질병예방식품, 노화방지식품 등 식품의 응용 분야가 확대되면서 식품산업이 제약, 바이오 등과 융,복합되어 산업의 영역이 더욱 확대 되고 있음.

[표 3-1] 세계 가공식품 시장규모 현황 및 전망

구분	2006	2007	2008	2009	2010	2012	2013	2014	연평균증가율 ('06~'14)
가공식품 세계시장	2,439	2,530	2,627	2,830	2,939	3,054	3,174	3,297	5.2
전년대비 증가율	3.6	3.7	3.8	3.9	-	-	-	-	

(출처: 한국보건산업진흥원, "식품산업글로벌트렌드, 2010)

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

- 지역별로 유럽의 가공식품 시장의 규모가 가장 크며, 시장의 성장률은 아시아-태평양 지역이 가장 높음.
- 유럽의 가공식품 시장의 규모는 약 1조 1천 2백억 달러로 전체 시장의 약 41%를 차지하고 있음.
- 중국, 인도 등 아시아 지역의 개도국 및 신흥 경제성장 국가들의 영향으로 아시아 지역의 가공식품 성장률은 약 6% 내외인 것으로 나타나 가장 높은 수치였으며, 향후 시장 확대가 예상됨.

□ 해외 식품산업 현황

- 세계 주요국은 식품산업의 육성을 통해 부가 가치를 창출하고, 수출 확대를 통한 고용 및 경제성장 등을 추구.
- 미국, 프랑스, 스페인 등 일부 선진국의 경우 전체 수출액에서 식품관련 제품이 차지하는 비중이 약 10% 내외에 이를 정도로 주요 수출 품목임.
- 한국은 전체 수출액 대비 식품제품 수출액은 약 2% 내외로 선진국과 비교하여 상대적으로 낮은 수준이며, 1인당 GDP가 낮은 중국보다 식품제품 수출의 비중이 낮음.
- 국가별 가공식품의 시장규모는 미국이 전 세계 시장의 14.7%에 해당하는 393,167 백만 달러의 시장규모로 1위를 차지하였음.
- 두 번째로는 중국(11.3%), 세 번째로는 일본(9.4%), 독일(6.7%)등 순으로 나타났으며 미국, 일본, 독일 등 상위권에 위치하고 있는 선진국들의 시장규모는 감소하고 있는 반면에 특히 중국은 지속적인 성장으로 시장규모를 넓히고 있음.
- 2010년 시장규모 상위 20개 국가들의 시장규모는 약 2조 1,990억 달러로 세계 시장 규모의 82.0%를 차지하고 있음.
- 세계 주요 식품제조 기업 중 미국, 일본, 영국 등 일부 선진국의 기업들이 다수 차지하고 있으며, 매출액 기준 상위 100대 기업 중 미국 국적의 식품제조 기업은 총33개로 세계 가공식품 시장의 약11.1%를 차지하고 있음.
- 세계 주요 식품기업의 비중에서는 미국의 카길(Cargill, Incorporated)로서 곡물가공업을 주된 사업으로 하고 있으며 다음으로는 스위스의 유

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

가공 전문기업인 네슬레(Nestle)의 수익이 높은 것으로 나타남.

- 국내 식품기업 중 농심이 유일하게 상위 100대 기업에 포함되었으며, 국가별로는 미국이 32개로 가장 많았으며, 일본이 15개로 그 뒤를 차지하고 있음.

□ 해외글로벌 트렌드

1) 2010년 식품산업의 글로벌 트렌드

- 참살이(Well-being)와 편의식품시장, 전통식품시장의 확대에 크게 3부분으로 나누어 볼 수 있음.

① 건강기능식품 및 식품안전에 대한 관심 증대

- 고령화 참살이(Well-being) 의식의 확산으로 건강식 및 기능성식품 시장이 빠르게 성장하고 있음.
- 건강기능식품 세계시장규모 2008년 기준 2,697억 달러, 유기농 식품 시장규모는 연평균 12.4% 성장하고 있음.
- 전 세계적인 인구의 고령화로 인하여 '생활습관 병'을 1차적으로 예방하기 위하여 식이요법에 대한 중요성이 높아지고, 의료비의 자기 부담이 증가함에 따라 'Self care의식'이 증대함.
- 가공식품 및 외식 빈도의 증가로 식품의 유통량 및 대량 조리가 증가되면서 식품 안전 확보에 대한 관심이 증가함.

② 편의식품시장 성장

- 소득증가와 도시화로 인한 소비 트렌드 변화의 영향으로 편의식품 시장규모가 빠르게 증가하고 있음.
- 노인 및 독신 가구 증가 등 인구구조 변화와 현대인들의 다양한 라이프스타일의 변화에 따라 편의식품 시장이 빠르게 성장함.
- 또한 개도국과 신흥 경제성장국들에 의해 식품소비가 주도되고 있으며, 곡물 등의 주식소비에서 가공식품과 편의식품으로 변모함.
- 2010년 냉장식품(샌드위치, 즉석조리식품 등) 시장규모가 4,311억 달

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

러, 유제품은 3,524억 달러 수준임.

③ 전통식품(Ethnic food)시장의 확대

- 식품안전에 대한 소비자 인식의 증가 및 자국의 식품의 세계화 노력으로 인한 '에스닉 푸드' 확산 되고 있음.
- 광우병이나 구제역 등 식품의 안전성을 위협하는 요소들이 빠르게 확산되면서 로컬푸드로서 전통식품에 대한 관심이 증가함.
- 세계 소비자의 65%는 식품의 생산지역이 구매를 결정하는데 매우 중요한 요소인 것으로 응답함.
- 세계 각국은 자국의 고유음식을 세계화하여 경쟁력을 증대하고자 하는 의지를 가지고 있음.
- 일본은 연간 1회이상 일식을 먹는 사람을 6억명(2005년 기준)에서 2010년까지 12억명으로 증가시킨다는 일식인구 배증 계획을 추진하고 있음.
- 태국은 2004년부터 태국음식 세계화 추진본부인 '키친 오브 더 월드'를 통해 태국 음식 세계화를 강력하게 추진하고 있음.

2) 2011년 식품산업 글로벌 트렌드

○ 융합, 문화, 수퍼 프리미엄 제품화 확산, 글로벌 식품기업들의 아시아 시장 진출로 볼 수 있음.

① 식품과 IT의 융합, 식품과 문화산업간의 융합

- 융합 마케팅은 스마트폰 보급과 함께 2010년 새롭게 나타나 2011년에도 식품업계의 대표적인 트렌드로 자리잡고 있음.
- 이는 융합 즉 컨버전스(Convergence)는 이종 산업간의 융·복합을 통해 새로운 비즈니스 마켓을 창출하고 빠르게 변화하는 소비자 니즈를 충족시키려는 전략을 의미함.
- 현재 식품산업에서는 식품과 IT의 융합, 식품과 문화산업간의 융합이 두드러지고 있음.

② 문화 마케팅을 통한 제조 과정과 요리 법 및 시음기회 제공

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

- 식품산업과 문화산업과의 융합은 지속적이고 다양하게 늘어 날 것으로 전망⁴
- 예를 들어, 막걸리 같은 경우 양조장에서 옛날 방식 그대로 막걸리를 제조하는 모습을 공개하고 시음기회를 제공하기도 하며 또한 김치에 대한 정보와 요리법을 제공하는 ‘김치 월드’를 세워 외국인들에게 한식문화를 체험하게 만들고 있음.
- 또한 CJ제일제당 해찬들 같은 경우 된장의 재료와 제조과정, 맛을 주요 소개로 한 영화 ‘된장’을 제작지원하면서 된장을 주제로 영화 시사회 파티를 여는 등 주요 고객층을 영화 고객층과 연계시키는 융합 마케팅사례가 있음.

③ 슈퍼 프리미엄(Super-Premium) 제품의 확산

- 보편화된 웰빙, 프리미엄 제품이 식품업계에서 선택이 아닌 필수 요소로 변화하면서 웰빙, 프리미엄은 더 이상 차별화 전략으로는 미흡한 상황이 됨.
- 이에 고품질 원료를 사용하고 첨가 성분을 최소화하면서 가격도 기존 제품과는 차별화된 제품들이 대거 등장하고 있음.

④ 글로벌 식품기업들의 아시아 시장 진출 현상

- 중국, 베트남 등 아시아권 개발도상국들의 소득수준이 빠르게 성장하면서 이들 시장을 노리는 기업들의 발걸음이 빨라지고 있음.
- 이미 20여년전에 중국에 진출했던 세계 최대 식품기업 네슬레는 동남아시아 지역에 대한 대대적 투자하고 있으며 태국에 5,600만 프랑을 투자하여 우유와 커피 생산을 위한 시설을 확충 중임.
- 또한 필리핀과 말레이시아, 인도네시아 지역에도 1억 8천만 프랑의 투자 계획을 진행 중인 것으로 알려지고 있음.
- 국내도 오리온, 롯데제과, 농심, CJ제일제당 등 각 기업이 중국 베트남 중동 러시아 등의 국가 진출에 적극적으로 움직이고 있음.

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

3) 2012년 글로벌 식품트렌드

- o Pure 제품의 순도 및 새로운 자연제품 두각, 지속가능성 제품 확대, 원산지의 강조, 프리미엄 제품 증가, 노력층을 배려한 제품, 노화방지 소개 이용 증가, 과학적으로 증명된 기능성 강조, 건강진증을 위한 규제, 소셜마케팅으로 성장하는 틈새시장, 단백질 강조 식품들의 10가지의 키워드들이 2012년 식품 트렌드로써 식품산업에서 자리 잡고 있음.

① Pure(제품의 순도) 및 새로운 자연제품 트렌드: Pure" is the new natural

- 2012년 "Pure(제품의 순도)" 키워드는 최근 식품 산업에서 트렌드였던 "Clean Label(명료한 성분표기)"와 "Simplicity(식품구성 재료 종류와 식품 포장의 단순성)", "Natural Trends(자연주의 제품 트렌드)" 등의 트렌드에 이어 새롭게 나타난 트렌드임.
- 이는 자연(천연)식품을 지칭할 때 "자연(천연)"에 대해서 어느 범위까지 포함이 되는지 정의를 내리기가 쉽지 않지만, 이 상황에서 "Purity(순도)"가 새로운 마케팅 트렌드로 떠오르는 것은 이노바마켓인사이드(Innova Market Insights)에 따르면 2008년부터 2011년에 출시된 신제품들에서 "Pure"가 사용된 제품들이 지속적으로 증가하였다가 2012년에 두각이 되었다고 함.
- 또한 유럽에서는 식품첨가물명을 E-number로 구분하고 있으며 "Pure" 트렌드와 더불어 유럽에서는 "No E-numbers(식품첨가물이 포함되지 않은)"를 내세운 제품들도 점차 늘어나고 있는 상황임.
- 이에 따라 자연주의 트렌드에 발맞춰 감미료 소재분야에서도 리바우 디오사이드 -A(스테비아)와 아가베등 천연소계 감미료의 이용이 점차 확산되고 있음.

② 지속가능성 제품 확대: Green is given

- 최근 기업의 사회적 책임과 지속가능성 전략이 점차 중요한 이슈로 떠오르고 있는 가운데 식품산업에서도 제품 생산 시 이산화탄소 배출량의 감소, 친환경 포장, 더 개선된 사육 환경, 공정무역 등을 통해 이런 사회적 책임을 실천 하고 있음.
- 이노바마켓인사이드(Innova Market Insights)에 의하면 지속가능성은 이제 제품의 원료뿐만 아니라 포장지에서도 주목 받고 있으며 최근

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

FrieslandCampina의 Appelsientje브랜드 제품의 포장은 2011년에 FSC(Forest Stewardship Council, 산림관리협의회) 인증을 받았으며 이 인증은 친환경적으로 개발 관리가 이루어진 임지의 목재로 생산된 포장지에만 인증을 부여하고 있음.

- 또한 Appelsientje브랜드에서는 베네룩스에서 판매되는 음료 팩을 모두 친환경 포장으로 대체할 예정임.

③ 원산지의 강조: Location, Location, Location

- 최근 제품에서는 식품의 생산지에 대한 표시를 보다 직접적으로 보여주는 것이 트렌드로 증가하고 있으며 이러한 경향은 자국의 생산자를 돕거나 Ethnic Food(각 나라의 전통식품)에서 사용하는 원료의 특성, 수입식품의 안전성이나 품질에 대한 우려, 정통성에 대한 요구 등으로 나타나고 있음.

④ 프리미엄 제품 증가 Premium stands out

- 2011년 중반부터 다시 시작된 경기침체의 우려에도 불구하고, 프리미엄 제품의 출시는 증가하고 있으며 이노바마켓인사이드(Innova Market Insights)에서는 소비자들은 매우 저렴하거나, 또는 슈퍼 프리미엄 제품의 소비에 관심이 증가하고 있다는 자료를 발표하였음.
- 이러한 양극화된 소비패턴 속에서, 제품군의 중간에 있는 브랜드는 점차 줄어들고 있는 상황이며 프리미엄제품임을 강조하기 위해 제품에 사용된 고급원료를 강조하고 있음.

⑤ 노인을 배려한 제품: Seniors get some attention

- 과학이 발전하면서 전 세계적으로 노령 인구가 증가하며 식품기업들은 노인들을 타겟으로 하는 제품을 용기 포장의 기능과 건강을 증진시키는 영양적인 부분등 다양한 측면에서 연구를 진행하고 있음.
- 최근 새로운 EU 표시기준에 의하면 영양정보표시도 노령인구가 읽을 수 있도록 명확한 가독성 있는 표기들을 제품에 표기 하고 있음. 즉, 영양 정보 표시는 노인도 읽을 수 있게 크고 선명하게 표기하고 있는 추세임.

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

[표 3-2] 노령인구를 위한 식품산업 주요 키워드

국내 노령인구를 위한 식품산업 주요 키워드
<ul style="list-style-type: none"> * Easy to open (쉽게 열 수 있다) * East to digest (소화흡수가 쉽다) * Reduced acid (신맛이 적다) * For strong bones (뼈의 건강유지) * Specifically formulated (특별히 조성된 배합) * Nutritionally balanced (균형 있는 영양) * Improved health (건강 증진) * Easy to read labels (읽기 쉬운 표시사항) * Lightweight packaging (가벼운 용기포장)

출처: 글로벌 식품 트렌드 TOP 10, KOTRA

- 위의 키워드를 살펴보면 노인을 대상으로 하는 식품에서 어떤 기능이나 효과를 첨가해야할지 알 수 있으며 노인들은 용기를 여는 것도 어려울 수 있는데, 이런 요구에 맞춰 최근에는 힘들이지 않고 쉽게 열 수 있는 용기들이 개발되어 상품화 되고 있음.
- 또한 50세 이상 인구에서 약 22%가 연하장애(음식물을 삼키기 어려움)를 가지고 있으며 최근 이런 증상을 가진 사람들도 쉽게 섭취할 수 있는 디저트가 개발되고있음.
- 이에 따라 노인을 위한 기능성 제품은 노인의 생활을 편안하게 만들고, 더불어 노인 건강을 지켜줄 수 있는 방향으로 지속적으로 연구될 전망으로 보고 있음.

⑥ 노화방지 소재이용 증가: Forty is the new twenty

- 젊은 노인이라는 말이 있듯이 의학의 발달과 충분한 영양 공급으로 노화의 속도가 점점 늦춰지고 있는 추세임.
- 식품산업에서도 젊음을 유지하기 위한 노화방지 소재를 이용한 제품들이 늘어나고 있으며 활동적인 생활을 유지하고 싶은 중년의 욕구와 관련된 영양 성분 섭취에 관한 관심도 증가하고 있음.

⑦ 과학적으로 증명된 기능성 강조: Grounded in science

- 2010년 말에 비타민C가 면역력에 도움이 된다는 유럽 식품안전청(EFSA)의 승인 이후, 해당 기능성을 강조한 제품의 출시가 급격히

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

증가하고 있음.

⑧ 건강증진을 위한 규제들: Regulators force a rethink

- 최근 덴마크를 비롯한 프랑스 및 아일랜드 정부에서는 비만과의 전쟁을 선포하였으며 비만을 유발시키는 고칼로리 및 당 첨가 음료에 대해 세금을 부여하는 정책이 추진하고 있음.
- 정부에서는 건강을 위한 지방과 첨가당, 나트륨의 함량에 대한 규제는 강화됨에 따라 제조업체들의 제품 개발에 있어서 원료에서부터 성분 및 함량 고려가 중시되고 있음.

⑨ 소셜마케팅으로 성장하는 틈새시장: Un-measurable niches

- 최근 기업들은 고객들과의 커뮤니케이션에 대한 중요성을 강조하고 있으며 이에 대한 마케팅 투자를 적극적으로 늘리고 있음.
- 대기업과 다국적 기업같은 경우는 소셜마케팅 채널을 통하여 해당 커뮤니티 및 지역에 특화된 제품 출시 그리고 개인 또는 소규모 그룹에 맞춤형된 제품에 대한 틈새시장을 공략하고 있음.
- 이에 대한 사례로는 네슬레의 초콜렛 브랜드인 “Maison Cailier”은 개인의 취향에 맞는 고급 초콜렛 “Maison Cailier”를 해당 웹사이트에 등록하면 5가지 시식용 초콜릿을 받고 친구나 동료와 함께 공유 가능한 소셜 마케팅 전략을 세움.
- 또한 중소기업 같은 경우는 대기업과 경쟁 가능한 수단 및 활발한 마케팅 진행 경로 확보를 점차 늘리고 있음.

⑩ 단백질 강조 식품들: Boom for protein

- 최근 단백질에 대한 수요가 점차 증가하고 있으며 동물의 복지를 중요시한 육가공 제품과 대두와 완두, 밀 등의 식물성원료들을 이용한 식물성 단백질 소재 개발 그리고 식물성 단백질인 채식주의에 적합 및 탄소배출량 저감화, 지속가능성 트렌드에 적합한 제품들이 출시하고 있음.

- o 위의 식품 산업의 최근 3년간(“10,“11,“12년) 식품산업 트렌드들을 분석한 결과 식품업계는 ‘웰빙(Wel-being)’을 지향하고 있으며 소비자들의 건강을 생각하는 식습관에 맞춘 신제품들을 개발하는데 주력하고 있음.

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

- 이에 2013년에도 웰빙이라는 트렌드 컨셉을 다양한 제품이 출시되는 것은 물론이고 기업의 차별화 전략과 마케팅의 바탕에도 웰빙이 큰 화두일 것으로 볼 수 있음.

3.2. 국내 식품산업 주요트렌드 분석

□ 2010년 국내 식품산업 트렌드

- 2010년의 한국인의 소비식품 트렌드는 외식비중의 증가, 건강중시 경향의 확대, 고급화 및 기호식 소비의 증가, 간편화·다양화로 정리할 수 있음.
- 굵직한 식품안전사고들이 터지면서 소비자들이 점점 식품안전에 까다로워져왔고 가공이 최소화된 단순한 가공식품의 수요가 증가했으며 건강에 좋은 발효식품 등 슬로푸드의 열풍도 계속되었음.
- 따라서 Safety(식품안전), Simple(무첨가 식품), Slow food(발효식품) 이라는 3S로 2010년의 키워드를 정리할 수 있음.

① 식품안전성의 대두(Safety)

- 안전한 식품에 대한 소비자들의 니즈가 늘어나고 검증이 꼼꼼해지면서 ‘장’ ‘국산 원료’ 제품(특히 장류, 조미료, 밀가루 제품 등)의 출시가 늘어난다.
- 소비자가 식품에 이물질을 발견해 업체 측에 원인규명을 요청하면 해당 업체는 24시간 이내에 관할 시·군·구에 반드시 보고해야 하는 ‘식품 이물 보고 24시간 내 의무화 조항’이 새롭게 생김.
- 또한, 완제품이 아니더라도 제품 원료에 살균 등의 목적으로 방사선을 쬐 제품은 포장에 ‘방사선 조사 식품’이라는 표시를 하도록 의무화 함.

② 무첨가 식품의 선호(simple)

- 해외로부터 시작된 식품업체들의 ‘무첨가’를 이용한 마케팅이 국내 식품업체들까지 번져 메인 트렌드가 되었음.
- 식품첨가물에 대한 소비자들의 이해도가 높아지면서 방부제를 비롯한 인공색소, 화학조미료 등을 첨가하지 않은 음식에 대한 수요가 계속해서 증가했기 때문임.

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

③ 발효식품(slow food)에 대한 인식 제고

- 슬로푸드는 패스트푸드에 반대해 나온 개념으로 삶의 질을 개선하고, 현재 가지고 있는 음식 문화의 전통을 계속 이어가며, 전통적인 방식으로 만들어지는 세계 각국의 음식들을 발굴하고 알리는 데 목적을 두고 시작된 문화적 운동임.
- 우리나라만의 슬로푸드는 된장, 고추장, 간장, 막걸리, 김치 등으로 대표적인 발효식품들이 해당되는데, 이러한 발효식품들의 효능과 건강에 좋은 식품이라는 이미지가 굳어지면서 발효식품이 급부상 했음.

□ 2011년 국내 식품산업 트렌드

- o 식품업체들은 국제 곡물가격 상승으로 규모를 막론하고 원료수급난에 휩싸였고, 정부의 물가안정 정책으로 가격 인상마저 제한돼 매출은 상승했어도 영업이익은 감소하는 불균형적인 산업구조가 자리잡아 갔음.
- o 3월 동일본 대지진 여파로 물류와 유통 인프라가 파괴돼 일본 수출이 잠시 주춤했으나 장기적으로는 국내 식품기업에 기회로 작용했음.
 - 대지진 초기 대규모 정전사태로 인해 김치 등 냉장식품의 보관이 어려워 수출이 한 때 급감.
 - 그러나 중국, 동남아를 비롯해 일본 식품이 수출되는 국가를 중심으로 대체품으로써 한국 식품에 대한 선호도가 높아졌고, 여기에 한류 열풍이 더해져 한국 식품은 수출 호기를 맞았음.
- o 특히 질적 수준이 업그레이드되는 계기를 마련해 이에 따른 HMR(간편조리식품) 제품과 단체급식시장의 확대 등 식품가공업체의 발전이 있었음.
- o 대형 할인마트에 의한 중소기업의 기술발전 및 유기인증제, 전통식품인증제, HACCP 등으로 식품위생이 향상된 한편, 2010년과 비교해서는 감소했지만 여전히 식품 이물 등 식품안전사고가 발생하여 소비자들을 불안하게 만들었음.

① "Convergence Marketing"의 확산

- Convergence란 이종 산업간의 융·복합을 통해 새로운 비즈니스 마

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

켓을 창출하고 빠르게 변화하는 소비자들의 욕구를 충족시키는 것을 뜻하는 말로 2010년 스마트폰 보급이 이루어지면서 화두로 등장함.

- 이것이 식품산업에서는 식품과 문화산업 또는 식품과 IT기술의 결합으로 두드러지게 나타남.
- 예를 들어, 제품포장지에 QR코드를 등장시켜 제품의 설명과 함께 광고 동영상이라든지 다양한 이벤트 등의 정보를 제공하는 대표적인 사례가 있음(IT 기술과의 컨버전스).
- 또한 주류 업체는 전통방식 그대로 막걸리를 제조하는 모습을 소비자들에게 공개하고 시음하는 기회를 주거나, 대상FNF 종가집과 같은 김치제조업체는 인사동에 한식문화를 직접 체험할 수 있는 공간을 만들어 문화컨텐츠를 제공함(문화산업과의 컨버전스).

② 타켓의 세분화

- 소비자 니즈의 변화속도가 빠르면서도 다양화·고도화되면서 제품개발이 쉽지 않은 상황에서, 성별·기호별·연령별로 시장을 세분화시켜 공략하는 기업들의 경향이 심화되었음.
- 키즈 푸드는 아동먹거리에 대한 관심 상승의 결과로 이미 하나의 시장 카테고리로 잡혀있는 상황이며, 남성특화제품들도 남성들이 신소비계층으로 떠오르면서 속속 등장하였음.
- 예를 들어, CJ제일제당이 남성대상으로 출시한 건강기능 음료 '디팻 음프', 3~40대 중년남성을 대상으로 한 야쿠르트의 발효음료 '쿠퍼스' 등이 있음.

③ 슈퍼프리미엄(Super-Premium) 제품의 등장

- 단순한 웰빙, 프리미엄 제품은 식품업계에서 흔하고 식상해진 것이 되면서 차별화된 전략이 필요해졌고, 따라서 고품질의 원료를 사용하면서 첨가하는 성분들은 최소화하는 이전과는 다른 제품들이 많이 출시됨.

④ 아시아국가 식품시장 공략 러쉬

- 중국, 베트남 등 아시아권 개발도상국들의 소득수준이 빠르게 향상하면서 세계 최대 식품기업 네슬레와 같이 이미 20여년 전에 중국에 진출했던 기업도 신흥시장 창출을 위해 최근 동남아시아 지역에 대

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

한 대대적 투자를 하였음.

- 농심, CJ제일제당, 오리온, 롯데제과 등의 국내 대기업들도 중국·베트남·중동·러시아 등의 국가 진출에 적극적으로 나섰다.

□ 2012 식품산업 트렌드

- o 지난 식품산업계의 화두처럼 건강과 웰빙, 자연친화, 편리성 등과 같은 키워드는 지속적으로 부각되었음.
- o 하지만 'healing', 공감, 감성 등과 같은 키워드가 새롭게 강조되고 캠핑문화가 확대되는 등과 같은 사회전반적인 분위기와 흐름을 같이 하는 제품들이 등장함.
- o 고정관념을 깬 제품·힐링푸드·무첨가 식품·한국 음식의 세계화·기능 개선 제품·캠핑 전문 식품·감성 스토리 등이 2012년 한해 식품업계 트렌드로 주목받음.
- o 이 키워드들의 알파벳 첫글자를 따서 2012년을 관통하는 식품업계 트렌드에 대한 키워드로 주목받은 것이 바로 'KITCHEN'이었음.

① Think outside the box (고정관념 깬 제품)

- 기존의 식품에 새로운 개념을 더하거나 변화시키면서 차별화된 새로운 제품들이 눈길을 끌었는데 특히 가공두부 시장이 성장하면서 관련 제품들의 활약이 돋보임.
- 대표적으로 고기와 비슷한 맛과 식감을 가진 CJ제일제당의 '동그란 두부'가 불고기맛, 해물맛 등의 '두부스레이크'를 선보였으며, 풀무원 역시 두부 응용 브랜드 '하프앤하프'를 출시함.

② Healing food (힐링푸드)

- 몸과 마음을 치유한다는 힐링 콘셉트가 현대인의 주요 관심사로 부상하면서 이와 함께 건강과 질병을 예방하는 힐링푸드에 대한 관심이 높아짐.
- 이에 식품업계에서도 몸에 좋은 불포화 지방산을 다량 함유한 견과류와 현미, 잡곡 등 건강을 관리할 수 있는 힐링푸드로 만든 제품들을 선보임.

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

③ No artificial additives (무첨가 식품)

- 원래 첨가물이 많아 건강에 해롭다는 인식이 있던 식품들에 '무첨가'를 내세우는 것이 새로운 마케팅 트렌드로 자리잡음.
- 무첨가 햄이 대표적이며 그 밖의 어묵, 커피, 우유 등 다양한 무첨가 제품들이 잇따라 출시된 바 있음.

④ K-food (한국음식의 세계화)

- 글로벌 한식 브랜드 비비고(bibigo)가 영국 런던을 시작으로, 미국·중국·일본에 매장을 열고 한식 전도사로 나서며 본격적인 K-food의 시대를 열었음.
- 지난 10월 유럽 테스코 매장에는 롯데제과 '빼빼로', 삼양식품의 '삼양라면' CJ제일제당의 '불고기 양념장' 등 49개의 상품들이 입성하여 현지인들의 주목을 받음.

⑤ Improved function (기능 개선 제품)

- 건강과 맛을 함께 공략한 기능 개선 제품들이 선을 보였는데 당 흡수를 줄여주는 설탕(CJ 제일제당 '자일로스 설탕'), 나트륨 함량을 줄인 치즈, 조미 김 등 다양한 제품들이 의 매출이 눈에 띄게 늘었음.
- 폭발적인 성장을 보였던 커피시장에서도 동서식품의 '맥심 화이트골드'와 '카누'등이 자일로스 설탕을 사용하여 만들었음을 홍보하였고, 한동안 카제인나트륨 대신 '우유로 만든 프림' 경쟁이 벌어지기도 하였음.

⑥ Camping & Cooking (캠핑 전문 식품)

- 전 국민적 신드롬에 가까운 '봄'을 일으킨 캠핑문화에 발맞춰 '캠핑과 쿡킹(Camping & Cooking)'을 즐기는 소비자들(CC족)을 적극 공략하기 시작함.
- 후라이팬 하나로 맛있는 해물파전을 만들 수 있는 '큐원 홈메이드 해물파전믹스'와 2~3분 만에 푸짐한 대구탕이 완성되는 아워홈의 '수산물탕 3종'이 대표적임.

⑦ Emotional story (감성 스토리)

- 소비자들의 다양한 추억이나 감성을 자극하는 스토리를 담은 제품들

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

도 주목을 받음. 복고풍의 제품 패키지와 함께 어릴 적 남산에서 먹던 추억의 왕돈까스 맛을 그대로 재현한 CJ제일제당의 '남산N왕돈까스'가 대표적임.

3.3. 식품산업 트렌드 분석 절차

- 본 연구의 식품 산업 트렌드 분석은 식품산업의 다양한 분야의 트렌드를 조사하여 메가트렌드를 도출한 후 혁신시스템의 4가지 영역(지식창출, 시장활성화, 혁신인프라 제공, 혁신을 위한 지원서비스)로 카테고리화 함으로써 유망품목을 도출함.

1) 첫째, 식품산업의 메가트렌드 키워드(Keyword) 도출

- 공급자 중심이 아닌, 수요자(Demander) 중심의 메가트렌드 키워드 도출함.
- 수요자 니즈의 변화를 주도하는 산업의 메가트렌드 키워드 도출함.

2) 둘째, 식품산업의 트렌드를 분류하고 키워드 별 유망품목 또는 집중육성품목을 창출할 수 있는 아이디어 도출함.

- 메가트렌드 키워드를 분류하여 혁신시스템 프레임에 적합한 트렌드를 적용함.
- 트렌드 키워드를 유망품목 및 집중육성품목으로 구분하여 해당 품목을 도출함.

3) 셋째, 핵심 유망 품목 도출 후 집중육성을 위한 식품산업 서비스 모델링

- 대표 유망 트렌드와 핵심품목을 매칭하여 전반적인 식품산업 구조의 서비스를 모델링하여 핵심 산업 분야 도출함.
- 도출된 핵심 산업 분야에 대한 집중육성 서비스 모델링을 구체화함

4) 넷째, 집중육성 품목 중심의 융합 솔루션 및 산업별 비즈니스 시나리

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

오 및 비즈니스 모델 구상

- 서비스 모델링 과정 중 도출된 식품 산업 문제영역과 솔루션을 범주화하여 산업별 메가트렌드와 매칭하여 비즈니스 모델 및 시나리오를 재구성함.
- 산업융합 비즈니스모델 실현 여부를 고려하되 각 분야의 전문가를 활용하여 산업융합에 관한 새로운 제품/신사업에 대한 아이디어를 바탕으로 비즈니스 시나리오 및 모델을 구상함.
- 비즈니스 모델은 소비자 니즈에 부합하는 비즈니스 관점의 가치 사슬 분석과 요구되는 기능 및 비즈니스 모델을 제시하며 실질적으로 구현이 가능한 제품 및 신사업을 발굴함.

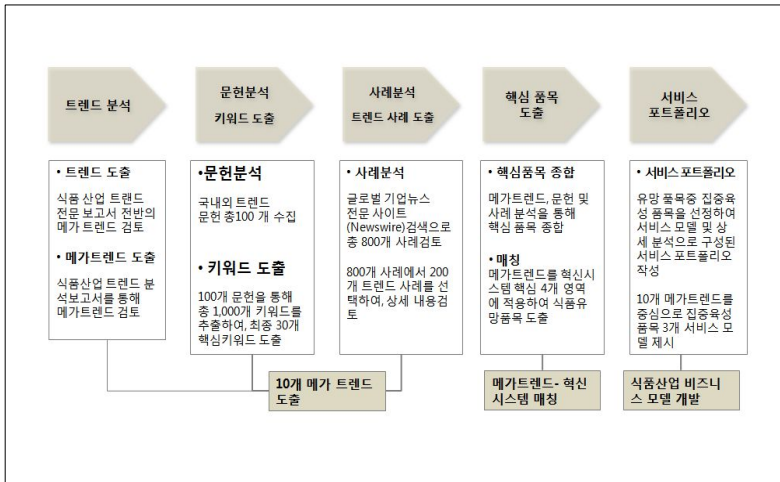
3.4. 수요자 중심 식품 트렌드 분석 연구 단계

- 본 연구의 수요자 중심 식품 트렌드 분석은 식품산업 트렌드를 분석 후 핵심 이슈 도출을 위한 주요 식품산업 키워드를 메가트렌드를 도출하는 것이며, 관련 문헌 연구는 지난 2년간('11', '12년)간의 국내 및 해외 보도자료 및 저널지등을 탐색 후 각계 전문가 그룹 토론을 통해 검증 및 수정 보완함.
- (첫 번째 단계)다양한 식품산업 트렌드 전문 보고서를 검토하여 키워드 분석 및 도출을 통해 식품산업의 핵심이슈인 메가트렌드 10개를 도출하고 핵심 이슈를 전문가 그룹 토론에 활용하여 검증함은 물론 수정 보완함.
- (두 번째 단계)국내외 트렌드 전문 문헌 총 100개를 수집하여 100개의 문헌을 검토 한 후 1,000개의 키워드를 도출하여 최종 핵심 키워드 30개를 도출함. 이는 전문가 그룹 토론을 활용하여 산업 군 및 융합 솔루션 트렌드에 관한 검증과 수정 및 보완이 이루어짐.
- (세 번째 단계)도출된 트렌드 키워드를 통하여 글로벌 보도전문 사이트(Newswire)검색 및 국내 대형 포털 사이트(Naver)를 활용하여 총 800개 사례중 200개의 사례를 선정하여 10개의 메가 트렌드를 최종 도출함.
- (네 번째 단계)도출된 메가트렌드 아이디어를 기반으로 핵심 유망 품목 및 집중육성 품목을 구분하여 식품 산업 서비스 모델링을 구조화하여

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

그 중 핵심집중육성 품목 및 산업을 선정하여 비즈니스 시나리오를 구성한 후 전문가 그룹을 활용하여 검증한 뒤 비즈니스 시나리오를 토대로 비즈니스 모델을 개발함.

- o 비즈니스 모델 개발 이후 각 분야 전문가들이 토론에 참여하여 비즈니스 모델 및 신사업 발굴의 향후 구현 가능성을 토론했고 검증하여 수요자 중심의 비즈니스 주요 모델 및 신사업을 제시함.



[그림 3-1] 식품산업 트렌드 분석 연구진행 및 방법

3.5. 식품산업 메가트렌드 분석

□ 메가트렌드(Mega Trends)의 개념

- o 메가트렌드라는 말은 미래학자 존 나이스비트(John Naisbitt)가 1982년에 쓴 책에서 유래되었으며, 사회적, 문화적, 경제적 흐름들을 이끌거나 새로운 방향을 제시하는 사회적 반향으로 현대사회에서 일어나고 있는 거대한 조류를 메가트렌드라고 정의함
- o 초기에는 그 흐름의 내용이 사회적, 문화적, 경제적이라 표현을 했지만 지금은 정보화나 글로벌, IT 등 다양한 분야로 의미가 확대되어 널리

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

사용되고 있으며, 트렌드와 관련된 개념 중에 가장 공간적으로 넓고, 시간적으로 길며, 강력한 필연성을 지닌 의미로 사용됨

- o 미국의 국가정보위원회(NIC)는 4년마다 주기적으로 지구촌 변화를 야기할 주요 글로벌트렌드 리포트를 발간하고 있으며, 영국은 미래전략처(Strategic Unit)를 설치하여 광범위한 국가적 미래 이슈 연구와 중장기 발전전략을 수립하고 있음. 이는 중요한 미래상을 제시하는 연구들로, 본 사용자 중심 서비스수요 발굴을 위한 연구에서도 서비스와 관련된 선행연구자료들을 통해 사용자 중심의 서비스 메가트렌드를 우선적으로 도출하고자 함
- o 한국 정보화진흥원(NIA)에는 지난 2010년 말, 한국사회의 15대 메가트렌드를 발표하여, 변화의 폭과 속도가 큰 현대사회의 미래전망의 중요성을 강조하며, 변화의 흐름을 읽는데 필요한 지표를 제시함(한국정보화진흥원, 2010)

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

[표 3-3] 한국사회의 15대 메가트렌드

분야	메가트렌드	기술 이슈
S (사회)	인구구조의 변화	ICT 기반 재택근무, u-Work, u-Home, ICT 기반 커뮤니케이션, 유니버설 디자인 제품, 인공지능 로봇, ICT 기반 보건 의료, 세포치료, 장기복제 등
	양극화	디지털 기술의 활용 양극화, 세대간 다른 지식체계 등
	네트워크 사회	소셜 네트워킹, ICT 기반의 초연결성, 휴대형 기기 및 보안 기술 요구 증대, 스마트폰의 인터넷 플랫폼화 등
T (기술)	가상 지능공간	가상현실, 감성 콘텐츠, 실감형 콘텐츠, 상호 연결된 디지털 패치워크 등
	기술의 융복합화	나노/생명/IT/인지과학 간의 융합, IT 컨버전스, 개인 맞춤형 서비스, 새로운 제품군, 고부가가치 제조업 등
	로봇	인간형 로봇, 만물 지능통신, 군무인화, 인체통신, 나노로봇, 인간대체 수단, 인간능력 한계 극복, 가정용 로봇 맞춤형 인간, 차세대 검색엔진, 신체기능 대체 로봇, 신체 모니터링, 획기적 사용자 인터페이스, 로봇원격수술 등
E (경제)	웰빙/감성 복지경제	질병 예측, 예방, 치료 기술, 지능적 환경기술, 인간중심기술, 진화, 신개념 의료기기보급, 진단 지원시스템 보급, 소비자 중심의 의료서비스 등
	지식기반 경제	IT기반 고부가가치 신산업, IT기반 인간신체 및 정신능력 진화, 휴시큐리티 서비스, 신체오감 활용 UI, 휴먼 정보처리 기술 고도화, 오감정보처리 단말기, 멀티미디어 단말기, 전세계 정보에의 실시간 접속 등
	글로벌 인재의 부상	사이버나무를 통한 학습 및 작업능력 향상, 제 4공간에서의 학습, 체험학습, 실시간 교육, 지능화된 사물 및 생물 형태의 교육 콘텐츠 등
E (환경)	기후변화 및 환경오염	환경 모니터링, 온실가스 저감, 수자원 관리, 환경위해성 평가, 단기기상예측 등
	에너지 위기	신재생 및 대체 에너지, 에너지 이용효율성 증대, 에너지 인터넷, 바이오연료, 농업폐기물 연료, 나노 및 수소에너지, 수소자동차 등
	기술발전에 따른 부작용	지식 양 증가, 빠른 지식 소멸, 인간대체기술로 인한 인간 정체성, 로봇의 자기 통제력 등

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

분야	메가트렌드	기술 이슈
P (정치)	글로벌화	IT로 인한 글로벌화 가속, 심화된 기술패권주의 등
	안전위협성 증대	효율적 방재, 사전 방재, 바이오 테크를 활용한 안전관리, 나노기술기반의 무기생산, 생물학적 기술로 인한 테러 조직 역량 강화, 보이지 않는 무기 등
	남북 통합	경제 및 과학기술 통합 등

(출처 : 한국정보화진흥원, 2010)

□ 식품산업 메가트렌드

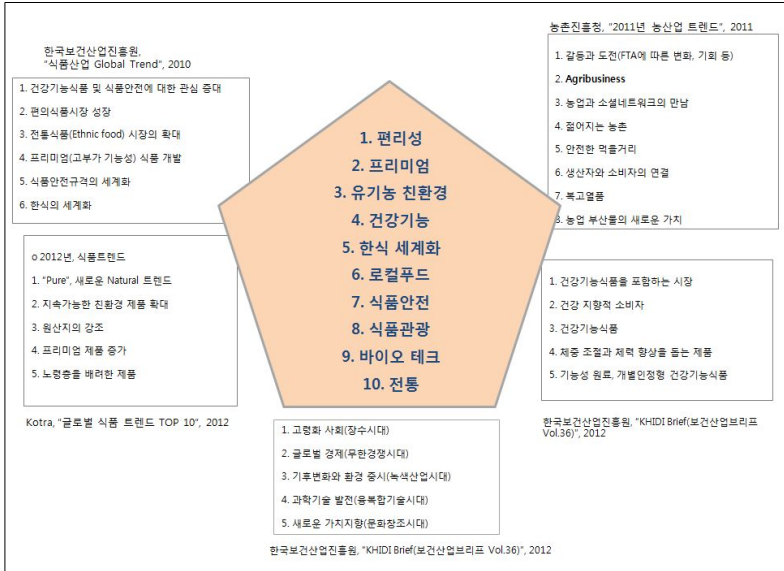
- 최근 식품산업의 '10,11,12년도의 이슈화가 되고 있는 트렌드를 국내외 보도자료 및 주요 레포트 등의 내용 분석을 통해 식품산업의 트렌드를 파악함.
- 매년 연구되어 발표되는 식품산업에 관련된 자료 등을 통해, 수요자 중심의 식품산업 트렌드를 분석하여, 최종 10개의 트렌드를 도출함.
- 식품산업 뿐 아니라 현대사회의 트렌드로 지속적으로 강조되고 있는 편리함, 건강 등의 키워드와 함께 우리나라 고유의 전통, 한식의 키워드 등이 식품산업의 메가트렌드라고 볼 수 있음.

1) 선행 연구 분석을 통해 10개의 식품산업 메가 트렌드 키워드를 도출해 낸 결과는 다음과 같음.

① 편리성

- 노인 및 독신 가구 증가 등 인구구조 변화와 코구닝, 그레이징 등 라이프사이클 변화에 따라 편의식품 시장이 빠른 성장으로 인하여 식품기업들은 급속냉동기술, 초고압살균기술 등 처음 조리된 상태로 간편하게 되살릴 수 있는 가공기술 개발에 주력하고 있음.
- 또한 편의성을 추구하는 세계인의 욕구에 적합한 한식을 편의성을 높여 상품화 할 수 있도록 해외수출 기업에 대한 지원 및 해외진출 외식 프랜차이즈 기업에 대한 정부지원이 강화되고 있음.

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구



[그림 3-2] 식품산업 메가트렌드

② 프리미엄

- 보편화된 웰빙, 기능성 제품등이 식품업계에서 선택이 아닌 필수 요소로 변화되면서 웰빙 제품은 더 이상 차별화 전략으로는 미흡한 상황이 되고 있음.
- 2011년 중반부터 다시 시작된 경기침체의 우려에도 불구하고, 프리미엄 제품의 출시는 증가하고 있으며 이노바마켓인사이드(Innova Market Insights)에서는 소비자들은 매우 저렴하거나, 또는 슈퍼 프리미엄 제품의 소비에 관심이 증가하고 있다는 자료를 발표하였음.
- 이러한 양극화된 소비패턴 속에서, 제품군의 중간에 있는 브랜드는 점차 줄어들고 있는 상황이며 프리미엄제품임을 강조하기 위해 제품에 사용된 고급원료를 강조하고 있음.

③ 유기농 친환경

- 2000년대 이후, 육체적, 정신적 건강과 행복, 복지를 의미하는 '웰빙(well-being)'에 대한 사회적 관심이 높아지기 시작하면서, 자연친화

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

적인 '친환경', '유기농' 제품에 대한 관심도 증가함.

- 친환경/유기농 식품점의 증가와 생산자와 연간 공급물량 계약, 산지 직송 등으로 가격 경쟁력까지 갖추면서 친환경 농산물 시장이 지속적으로 성장하고 있음.

④ 건강 기능

- 최근 식품산업은 식품 안전과 더불어 건강기능식품에 대한 관심이 증가되고 식품관련 IT, BT, NT 연구가 활발하게 진행됨에 따라 커다란 부가가치가 창출되는 중요한 시장으로 주목 받고 있음.
- 또한 세계 주요 선진 국가들인 자국의 식품산업을 육성하는데 있어 고부가가치와 고용을 창출하고 국제 경쟁력 확보를 통한 수출확대를 적극 지원하는 등 식품산업의 새로운 가치에 중점을 두고 있음.
- 그로 인하여 식품기업과 한의대 간 공동연구개발을 촉진하여 한국인삼 등 전통약초의 약리 성분을 활용한 건강 기능성 식품을 개발하였으며 기능성 식품 개발을 통한 부가가치가 높은 식약 개발로도 연결이 되고 있음.

⑤ 한식 세계화

- 세계 각국은 자국의 고유음식을 세계화하려는 노력에 경주하고 있어 일본 같은 경우는 연간 1회 이상 日食을 먹는 사람을 6억명 (2005년 기준)에서 2010년까지 12억명으로 증가시킨다는 일식 인구 배증계획을 추진하고 있음.
- 우리나라는 2009년 5월 한식 세계화 추진단이 출범하여, 표준 조리법 개발, 우수 한식당 인증제 등 한식 세계화 기반 구축과 함께 전문조리사 육성, 한식 홍보 등을 추진하고 있음.

⑥ 로컬푸드

- 최근 계속적인 FTA의 비준으로 인한 농가들의 피해, 농산물 배추값 폭등, 식재료의 유통체계, 불안정한 농산물 수급, 환경에 대한 인식이 높아지면서 로컬푸드의 시장이 주목됨.
- 또한 광우병이나 구제역 등 식품의 안전성을 위협하는 요소들이 빠르게 확산되면서 로컬푸드 인프라에 대한 구축이 증가하고 있음.

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

⑦ 식품안전

- 외식과 가공식품 소비의 증가로 식품의 대량 조리 및 유통이 늘어나면서 식품 관련 사고가 광역화 대형화가 일어나고 있어 세계는 식품안전 확보를 위해 각국의 안전기준 강화 등 전방위적인 노력을 경주하고 있음.
- 식품의 원산지 표시에 대한 의무사항 강화와 수입식품 안전성이나 품질에 대한 우려, 정통성에 대한 요구 등으로 인하여 특정 국가나 지역의 원산지 표시를 위해 QR코드를 이용하여 소비자들에게 더 많은 정보를 제공하는 안전서비스가 정보가 생겨나고 있음.

⑧ 식품-관광

- 식품과 관광 산업의 융합은 식품 산업 클러스터의 나아갈 방향을 제시해 주고 있으며 지역 농산물 소비 확대를 통해 지역경제 활성화를 촉진 시키고 있음.
- 특히 지역자원을 최대한 활용하여 새로운 원료시장을 개척할 뿐 아니라 다양한 볼거리와 체험시설 등을 만들어 기존 관광사업과 연계 및 투자들이 조성되고 있음.
- 대표적으로 임실 치즈클러스터는 1,2,3차 산업을 연계 발전시켜 치즈 산업을 육성하고 자립기반을 마련하는게 목표였으며 치즈산업을 집적화해 체험 테마파크로 조성, 더 나아가 임실의 대표 관광산업으로 육성하고 있음.
- 또한 임실군은 임실 치즈피자 가맹점과 연계한 마케팅과 낙농-육가공이 체험관광과 결합 할 수 있는 유가공 업체에 치즈시험장을 설치하여 원스톱 시스템을 구축하고 권역별로 위치한 유가공업체에 치즈 체험장을 설치해 관광객들에게 특산품 판매를 확대하고 있음.

⑨ 바이오 테크

- 바이오 및 제약 등 산업과의 융복합을 통해 식품산업의 다양한 영역으로 확장되고 있으며 이에 따라 농산물이 기능성 식품이나 건강보조식품으로 탈바꿈하는 등 식품산업을 통해 농업의 부가가치가 획기적으로 제고 되고 있음.
- 유전자조작기술 등 BT를 활용하여 약리작용을 극대화한 식품이 등

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

장하여 쌀에 홍국균주를 첨가 발효시킨 홍국쌀은 콜레스트롤을 낮추는 효능이 있어 고지혈증 치료에 활용되고 있음.

㉑ 전통

- 각국의 식문화와 전통이 담겨 있는 에스닉 푸드의 인기가 확산되고 있으며 이국적인 향신료가 내는 독특한 맛과 색다른 식문화를 접할 수 있다는 강점에 힘입어 에스닉(ethnic food) 푸드가 빠른 속도로 퍼지고 있음.
- 최근 일본의 전통적인 조미료인 ‘소금누룩’이 주목받고 있는데 건강과 미용에 좋다는 이미지로 인해 소비자의 인기를 얻어 일본의 대형 유통기업인 이토요카도의 경우 소금누룩 관련 상품 3가지로 인해 누룩 전체 매출을 7~8배로 끌어 올렸음.

2) '10 한국보건산업진흥원 레포트: 식품산업 Global Trend 2010

[표 3-4] 식품산업 Global Trend

한국보건산업진흥원, “식품산업 Global Trend”, 2010
1. 건강기능식품 및 식품안전에 대한 관심 증대 → health functional food, Food safety / → (원인)Well-being
2. 편의식품시장 성장 → Convenience foods → (원인) ①cocoonig : 집이나 사이버 공간 등 자신만의 세계에 모든 것을 해결하려는 현상, ②grazing : 바쁜 현대인들이 1인 3식의 기존 방식에서 벗어나 수시로 음식을 섭취하는 현상, ③노인 및 독신가구 증가
3. 전통식품(Ethnic food) 시장의 확대 → Ethnic food, Local food

출처: 한국보건산업진흥원

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

3) '11 농촌진흥청 레포트: 2011년 농산업 트렌드

[표 3-5] 2011년 농산업 트렌드

농촌진흥청, "2011년 농산업 트렌드", 2011
1. FTA → 갈등과 도전(FTA에 따른 변화, 기회 등)
2. Agribusiness → 農事에서 農社로(단순 농업에서 농업 회사, 기업으로...라는 의미인 듯)
3. Smart Farm → 농업과 소셜네트워크의 만남
4. Transition → 좁어지는 농촌
5. Safety → 안전한 먹을거리
6. Link → 생산자와 소비자의 연결
7. Origin → 복고열풍
8. Waste → 농업 부산물의 새로운 가치

출처: 농촌진흥청

4) '12 한국보건산업진흥원 레포트: KHDI Brief(보건산업브리프 Vol.36)

[표 3-6] 보건산업브리프 2012

한국보건산업진흥원, "KHDI Brief(보건산업브리프 Vol.36)", 2012
1. 고령화 사회(장수시대) → Silver agriculture
2. 글로벌 경제(무한경쟁시대) → Global competition
3. 기후변화와 환경 중시(녹색산업시대) → Environment, Green, Climate change
4. 과학기술 발전(융복합기술시대) → science technology, Convergence technology
5. 새로운 가치지향(문화창조시대) → New value-oriented, Cultural and creative food

출처: 한국보건산업진흥원

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

5) '12 한국보건산업진흥원 레포트: KHDI Brief(보건산업브리프 Vol.36)

[표 3-7] 보건산업브리프 2012

한국보건산업진흥원, "KHDI Brief(보건산업브리프 Vol.36)", 2012
<p>1. Nutrition Industry → 건강기능식품을 포함하는 시장</p> <p>2. Health-oriented consumers → 건강 지향적 소비자</p> <p>3. Health Supplements → 건강기능식품, 시장규모가 상대적으로 큰 미국, EU, 러시아 등에서 Supplements를 건강기능식품을 정의하는 용어로 사용하고 있음. → Supplements의 범위는 크게 비타민(Vitamins), 미네랄(Minerals), 허브(Herb/botanicals), 기타(Specialty Supplements) 등으로 구분됨.</p> <p>4. Sports nutrition → 체중 조절과 체력 향상을 돕는 제품 → Performance enhancers, Muscle builders, Weight gainers 등</p> <p>5. Functional Ingredients → 기능성 원료, 개별인정형 건강기능식품(산, 관절, 피부 등 부분적으로 기능성을 지닌 제품, 헛개수 차 등)</p>

출처: 한국보건산업진흥원

6) '12 대한무역투자진흥공사(KOTRA) 레포트: 글로벌 식품 트렌드 TOP 2012

o '01~'12년 국내외 뉴스를 통한 주요 트렌드 키워드 도출

- Level 1 : 가치지향 식품 키워드
- Level 2 : 현상 및 이슈관련 식품 키워드
- Level 3 : 활동 중심 식품 키워드

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

[표 3-8] 글로벌 식품 트렌드 TOP 10

Kotra, “글로벌 식품 트렌드 TOP 10”, 2012
<p>o 2012년, 식품트렌드</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. “Pure” is the new natural (“Pure”, 새로운 Natural 트렌드) → Purity 2. Green is a given (지속가능한 친환경 제품 확대) → Sustainable, Eco-friendly 3. Location, location, location (원산지의 강조) → Place of Origin 4. Premium stands out (프리미엄 제품 증가) → Premium 5. Seniors get some attention (노년층을 배려한 제품) → Silver, Senior → (세부적인 키워드로) <ol style="list-style-type: none"> 1. Easy to open (열기 쉽다) 2. Easy to digest (소화가 쉽다) 3. Reduced acid (산성이 적다) 4. For strong bones(뼈의 건강유지) 5. Improved health (건강증진) 6. Nutritionally balanced(균형 잡힌 영양) 7. Specifically formulated(특별히 조성된 배합) 8. Easy to read labels (읽기 쉬운 표시사항) 9. Lightweight packaging(가벼운 용기 포장) 6. Forty is the new twenty (노화방지 소재이용 증가) → Anti-Aging 7. Grounded in science (과학적으로 증명된 기능성 강조) → Functional food 8. Regulators force a rethink (건강증진을 위한 규제들) → Health Promotion, Regulation 9. Un-measurable niches (소셜마케팅으로 성장하는 틈새시장) → S9ocial media, SNS 10. Boom for protein (단백질 강조 식품들) → Vegetable protein

출처: KOTRA

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

[표 3-9] 가치지향, 현상 및 이슈, 활동 중심 키워드 레벨

Level 1	Level 2	Level 3
anti-aging	Angel Food	Food Service Management
Food Security	Locall Food	Trendy Preservation (Cured, Brined, Pickled and Fermented Items)
Easy food	Food Bank	No-Facts-Barred Food Labeling
Slow Food	Super Food	functionality raw
Simple	Food Network	Seed Industry
eco-friendly	Oversea	origin mark
global	Globalization Strategy of Korean Food	Food Safety Management
Safety	Local Food	agricultural products re-export
convergence	Health Food	agricultural industrial complex
R&D	Fusion Food	Food Tour
Cluster	Bio-Tech	MOU
Well-being	Traditional Food	Safety and Health management
Integrate Infra	fermentation Food	Diet Food
Premium	functionality Food	
IT Convergence	packaging	
	Organic	
	Food System	
	high quality	
	quality certification	
	food stamp program	

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

3.6. 유망품목 발굴 및 유망품목 분석

□ 식품 5대 유망 메가트렌드

- 식품 5대 유망 메가트렌드는 '10, '11, '12년도 글로벌 트렌드 분석을 한 후 앞으로 글로벌 시장에서 유망할 대표적인 5개의 메가트렌드를 선정함.
- 5대 유망 메가트렌드의 선정기준은 첫째, 식품산업의 글로벌 트렌드 중 가장 핵심인 식품안전 및 건강음식에 대한 관심이 집중되고 있음.
- 둘째, 건강 증진에 기여하는 식품을 개발하는 과정에서 식품, 화학, 제약 등 관련 산업 간의 융,복합 현상이 다양화되고 있는 점
- 셋째, 노인 및 독신 가구 증가 등 인구구조 및 라이프 스타일의 변화에 따라 고품질 편의식품 시장이 빠르게 성장하고 있는 현상
- 마지막으로 고유의 식문화와 전통이 담겨있는 지역 전통식품의 인기가 확산되어 더 나아가 식품이 다양한 문화 콘텐츠로 부상하고 있음.

□ 유망 메가트렌드 식품품목

- 유망 메가트렌드 식품품목 선정 기준은 첫 번째는 국민에게 안전한 먹을거리를 충분히 공급할 수 있는 것이며 두 번째는 식품에 대한 소비니즈를 최대한 반영하여 고도화가 가능한 품목이며 마지막으로 해당 식품 품목 개발로 커다란 부가가치를 창출 할 수 있는 것임.
- 미래유망 품목은 혁신시스템의 4가지 영역 분석틀과 식품산업 대표 5대 메가트렌드를 종합하여 분석함.
- 혁신시스템 4가지 프레임 워크 구성요소로는 지식창출(Knowledge), 시장활성화(Market), 혁신시스템의 인프라공급(Innovation), 혁신활동 지원 서비스 제공(Support Service)으로 구성됨.
- 지식창출 속성인 R&D와 신지식 창출을 위한 투자와 개개인의 혁신 역량강화를 통한 혁신역량 및 R&D 역량 강화 부분과 5대 유망 메가트렌드를 매칭하여 품목을 도출함.
- 시장활성화 속성인 신시장 창출 및 신제품 개발을 통한 시장 활성화 및 혁신에 대한 수요자적 측면에서의 품질요구 사항을 구체화 할 수

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

있는 부분과 5대 유망 메가트렌드를 매칭하여 품목을 도출함.

- 혁신시스템 인프라공급 속성인 새로운 분야에서의 혁신에 대한 요구사항 발굴 및 조직변화 도모, 지식통합 및 상호학습을 위한 혁신 클러스터 구성 및 제도혁신 부분과 5대 유망 메가트렌드를 매칭하여 품목을 도출함.
- 혁신활동 지원서비스 제공 속성인 재무컨설팅 서비스 제공, 관리기능, 지원기능의 배양 정책 및 혁신프로세스와 혁신활동과 관련된 지식서비스제공 부분과 5대 유망 메가트렌드를 매칭하여 품목을 도출함.
- 그 결과 5대 유망 메가트렌드와 함께 매칭되어 도출된 유망 품목은 편의성(김, 생식, 소스류), 프리미엄(건강기능스낵, 음료류), 유기농 친환경(곡류, 해조류, 채소류, 버섯류), 건강기능(인삼류, 차류), 한식 세계화(막걸리, 김치, 전통주류) 등으로 정리할 수 있음.

□ 유망 메가트렌드 품목 분석 결과

- 혁신시스템의 4가지 분석 영역들을 토대로 도출된 미래유망 품목들은 기존의 세계 식품시장에서 국내 식품기업들이 비교적 호평을 받고 있으며 이로 인해 해외시장 진출 가능성이 용이하거나 성공가능성이 높은 것들로 선정함.
- 노년층뿐만 아니라 젊은 세대들도 건강과 웰빙에 대한 관심이 높아지고 있으며, 이에 따라 선정된 유망 품목들은 헬스케어, 실버산업과 연관되어 지속적으로 성장할 수 있을 것으로 기대됨.

① 편의성 관련 유망 품목

- ‘편의성’은 맛별이 부부와 1인 가구의 증가 등으로 인해 소비자들이 식품구매시 고려하는 비중이 큰 요소로, 소분포장되거나 조리과정이 생략된 제품이 이에 해당함.
- 지퍼백이나 플라스틱 용기에 소량으로 포장된 김, 양념이 되어 있는 육류, 날개 포장되어 있는 작은 크기의 소스류 등은 이미 해외시장에서 인기가 높으며, 특히 김의 경우 간식용으로 먹는 경우가 많아 소포장된 것을 스낵처럼 즐기는 외국인들이 많음.

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

[표 3-10] 혁신시스템 프레임워크 구성과 5대 유망 트렌드 매칭

구분	K	M	I	S	유망 품목
편의성	-원천기술개발 주체 양성 -전문인력 양성	-복지제도 연계 -한류를 통한 해외판로 개척	-R&D 정부 지원 -유통채널 최소화	-선진국 벤치마킹 사례 개발	김 생식 양념육류 소스류
프리미엄	-품질관리 -마케팅적 활용지식강화 -전문인력 양성	-프리미엄브랜드화 -유통 및 기술의 고급화를 통한 부가가치창출	-등급 및 인증제 도입 -생산공정 고급화	-브랜드 및 전략 강화 -컨설팅 지원 서비스 강화	유제품 조미료류 인스턴트커피 피류
유기농 친환경	-농법개발 -기술표준화 -전문인력 양성	-로컬푸드경제 활성화 -실버층을 위한 식품개발 주력	-관리감독 강화 -유기농단지 조성	-개발농법 홍보	곡류 해조류 채소류 버섯류
건강기능	-기능성식품 R&D양성 -전문인력양성	-복지시설 및 실버타운에 기능식품 공급체인 개척	-기능성 인증제 도입 -연구클러스터 조직 활성화	-다양한 연계 서비스 디자인 구축	인삼류 차류 음료류
한식 세계화	-조리법 표준화 -전문인력양성	-식품지역클러스터와 관광을 연계 -세계여객기 기내식에 한식 공급	-독일과 같은 마스터인증제 도입 -현지인프라 구축 및 통합	-푸드시스템 및 컨설팅 지원 서비스 강화	김치 전통주류 막걸리

- 이러한 제품들은 R&D를 통해 외국인들의 입맛에 맞게 맛에 변화를 주는 노력이 더욱 필요하며, 양념육류 같은 경우에는 쉽게 부패되거나 맛을 잃지 않게 유통채널을 최소화시키는 노력이 필요함.
- 또한 CJ의 비교에서 활용했던 한류 전략을 벤치마킹하여 마케팅의 도구로 삼아 해외판로를 개척하는 다양한 방법이 필요함.

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

② 프리미엄 관련 유망 품목

- 프리미엄을 넘어 슈퍼 프리미엄을 요구하는 소비자들의 니즈를 충족시키기 위해서는 개별 품목에 단순히 '프리미엄'이라는 수식어를 붙이는 것이 아니라 해당 브랜드 자체를 프리미엄화 시키는 전략이 요구됨.
- 원재료의 차별화, 고급화와 함께 그에 걸맞는 유통이나 제조공정에도 기술 고급화가·품질고급화가 이루어져야 함.
- 프리미엄이라는 수식어를 달고 판매되는 제품은 모든 품목에 다양하게 있지만 칼슘과 같은 특정영양소가 강화되어 있거나 원료를 고급화시켜 기능성을 가진 유제품·조미료류·인스턴트 커피류가 앞으로의 유망품목으로 기대됨.
- 조미료류는 자연재료를 사용한 프리미엄 제품이 특히 강세를 나타낼 것으로 기대되고, 인스턴트 커피류는 커피시장이 폭발적으로 성장하면서 제품이 다양화·고급화되었기 때문에 유망품목으로 선정함.

③ 유기농·친환경 관련 유망 품목

- 유기농·친환경 제품은 원재료 단계에서 유기농법으로 재배되거나 환경을 오염시키지 않으면서 자란 농산물·가축을 베이스로 하여 만들어지는 것이므로 농법개발, 유기농단지 조성과 같은 접근이 필요함.
- 그렇게 개발된 농법은 많은 생산지에서 널리 이용될 수 있도록 홍보하는 지원서비스가 제공되어야 하며, 품질인증이 제대로 이루어져 유기농 마크를 달고 있는 제품은 그렇지 않은 제품과 차별화가 될 수 있도록 해야함.
- 유기농·친환경으로 개발이 이루어졌고 지속적으로 소비되는 곡류, 해조류, 채소류, 버섯류 등이 여기에 해당됨.

④ 건강기능 관련 유망 품목

- 건강기능식품의 경우 특히 R&D가 중요한 품목으로, 최근에는 노년층 뿐만 아니라 젊은 세대도 건강식품을 챙겨먹고 건강에 관심이 많기 때문에 각 타겟에 맞는 건강기능식품이 다양화 되어야 함.
- 또한 기능성을 입증하는 인증제를 도입하여 신뢰성을 높이고, 건강기능식품 시장의 지속적인 확대가 예측되는 만큼 연구클러스터의 활성화가 필요할 것으로 보임.

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

- 인삼류는 우리나라가 전세계 시장에서 1위를 하기도 하고 해외 관광객들도 꼭 사가는 품목인만큼 인삼과 관련된 가공식품의 개발이 많이 이루어져야 함.
- 음료류와 건강스낵의 경우에도 특정 영양소를 강화시키거나 기능성을 강조해 판매되는 품목의 종류가 다양한데, 코카콜라와 같은 해외 다국적 기업과 경쟁하기 위해서는 홍삼, 헛개와 같이 우리나라 고유의 재료를 사용한 차별화된 제품개발이 필요할 것으로 보임.

⑤ 한식세계화와 관련된 유망 품목

- 한식세계화를 위해 많은 정책적 지원과 마케팅 전략이 이루어지고 있는 대표적인 품목은 김치이며, 막걸리를 비롯한 전통주류도 세계시장에서 새로운 개념의 주류로 성공할 가능성이 있는 유망품목으로 선정함.
- 민간기업이 김치브랜드를 수출하는 것도 중요하지만 김치, 막걸리와 같은 품목이 외국인들에게 친숙한 '맛'이 되기 위해서는 가장 긍정적인 반응을 이끌어내는 조리법을 표준화시켜야 함.
- 이미 실시되고 있는 식품지역 클러스터와 식품관광을 연계시켜 시장을 활성화시키고, 해외 현지의 인프라를 구축해 김치와 같은 포장식품이 유통기한과 같은 문제를 해결하고 납품될 수 있도록 해야 함.

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

3.7. 집중육성품목 분석

- 집중육성품목 도출은 유망 메가트렌드에서 도출된 품목을 상위 레벨 단위로 카테고리화하여 총 4개 품목인 신선식품, 주류, 유기농식품, 수산식품으로 나누어 분석함.
- 또한 집중육성 품목 4가지는 현재의 식품산업트렌드를 반영한 서비스 개념으로 향후 수요자 및 공급자 중심의 서비스 수요발굴을 위한 융합 R&D 과제 의 도출의 핵심지표로 활용 가능함.

3.7.1. 서비스 혁신 카테고리

- 서비스 혁신을 위한 두 가지 기준인 ‘혁신 방법’과 ‘혁신 대상’을 살펴 보면 혁신방법이란 서비스 가치창출의 원천이 되는 자원이나 가치창출 프로세스를 고려해 새로운 서비스를 기존의 제품 또는 새로운 제품에 연결하거나 추가시키는 방법을 말함.
- ‘혁신 방법’은 제품의 서비스화 서비스의 제품화를 바탕으로 첫째, 특화된 지식이나 기술을 제품에 내재화 하는 것 둘째, 가치창출 프로세스 재조합하기 셋째, 가치 네트워크 재조합하기라는 세 가지 방법으로 제시될 수 있음.
- ‘혁신 대상’이란 서비스 가치를 창출하는 주체 가운데 누구를 혁신할 것인가를 다루며 이를 위해 서비스 주체들을 고려해야함.
- 다시 말하자면 서비스 기업, 고객 등 다양한 서비스 주체들 중 새로운 서비스의 중심이 될 고객의 입장을 고려하여 첫째, 고객의 가치창출 프로세스를 우선적으로 고려하며 둘째, 조우 프로세스 셋째, 제공자의 가치창출 프로세스라는 세 가지 혁신 대상을 제시할 수 있음.
- 이는 [그림 3-3]처럼 가로와 세로축을 3개의 항목으로 나누어 서비스 혁신을 9개의 카테고리로 분류해 분석 할 수 있음.

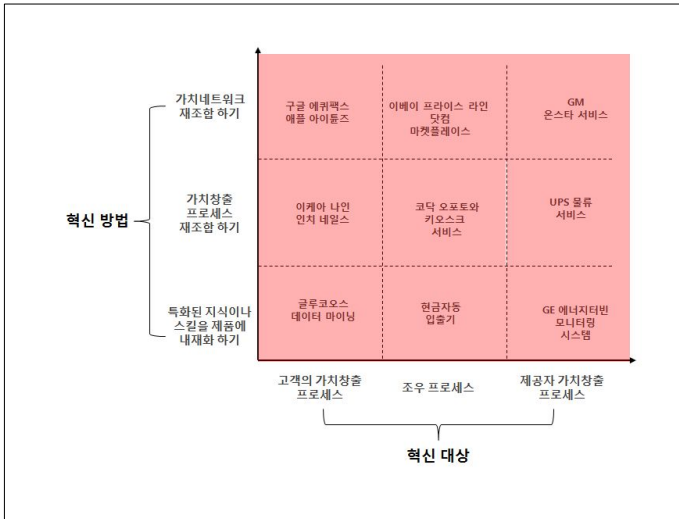
3.7.2. 서비스 혁신 모델

- 서비스 혁신은 문제해결과 서요가 도출방식, 서비스 기회포착 등, 고객들에

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

게 새로운 가치를 제공하는 획기적이고 새로운 서비스 제공방식을 의미함.

- o 또한 서비스 혁신은 크게 서비스 프로세스혁신, 서비스-제품혁신, 비즈니스 모델혁신으로 구분어됨.
- o 프로세스 혁신은 더 나아진 서비스 제공방식과 조직의 향상된 문제해결방식을 의미하며, 서비스-제품혁신은 기존의 제품군에서 향상된 품질과 기능을 가진 서비스-제품의 제공을 의미함.
- o 비즈니스 모델 혁신 역시 새로운 시장 발굴과 서비스를 제공하는 방식의 근본적인 변화를 의미함.



[그림 3-3] 서비스 혁신 카테고리

출처: 김용진, 2009

- o 그러나 이 세 가지 유형이 명확히 분류되는 것은 아니며, 상황과 맥락에 따라 해석이 다르게 나타나며 특히 서비스-제품 혁신의 경우 프로세스 혁신을 통한 결과물로 나타나는 경우가 많음.
- o 또한 신규 서비스-제품의 출시도 실질적으로는 새로운 시장수요 창출을 전제로 하는 비즈니스 모델혁신과의 구분이 어려우며 이에 따라 서비스혁신을 크게 프로세스 혁신과 비즈니스 모델의 혁신으로 보는 관점도 존재함.

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

- 이러한 서비스 혁신의 전 과정에서는 정보기술(Information Technology)이 큰 비중을 차지하고 있으며 특히 혁신의 과정에서 정보와 데이터의 중요성이 커짐에 따라 이를 분석, 가공하여 활용하기 위한 소프트웨어(Software)의 역할이 더욱 중요해지고 있음.
- 본 연구에서는 서비스 혁신의 유형을 프로세스 혁신과 비즈니스 모델 그리고 서비스 경험 네트워크 모델 중심으로 식품산업에서의 집중육성 품목을 분석하였음.

3.7.3. 비즈니스 모델

- 비즈니스 모델이란 기업이 보유하고 있는 역량을 활용해 가치를 창출하기 위한 방안을 모형화한 것이라 할 수 있음.
- 비즈니스 모델의 구성요소는 가치명제, 시장 세분화, 가치사슬, 비용구조와 목표이윤, 가치네트워크, 경쟁전략 6가지로 구성을 이루고 있음.

① 가치명제

- 기업이 고객에게 제공하고자 하는 새로운 서비스에 대한 가치 명제를 명확히 하는 것에서부터 시작하는 것이며 이는 기업이 제공하고자 하는 서비스가 무엇인지를 기본적으로 정의하고 기업이 제공한 서비스를 고객이 어떻게 사용할지를 정의하는 활동임.

② 시장세분화

- 비즈니스 모델을 정의하는 두 번째 속성은 바로 시장의 세분화라 할 수 있음.
- 기업이 가치 명제를 제공할 고객집단이나 세부시장을 명확히 해야 비로소 구체적인 비즈니스 모델이 구축될 수 있기 때문에 고객집단이나 시장의 세분화를 통해 고객이 필요로 하는 서비스가 정확히 제공될 때 고객은 자신의 문제점을 해결하는데 필요한 비용을 감소시킬 수 있고 자신의 능력을 발휘해 제품의 새로운 가치를 창출할 가능성도 높일 수 있음.

③ 가치사슬

- 비즈니스 모델의 세 번째 구성요소는 가치사슬이며 이는 제품이나 서

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

비스를 개발하기 위한 원재료 조달, 제품생산, 보관 및 운송, 마케팅 및 영업, 배송 및 사후서비스 등 기업이 시장에서 가치를 창출하기 위해 수행하는 일련의 활동이라고 할 수 있음.

④ 비용 구조와 목표 이윤

- 비즈니스 모델의 네 번째 구성요소는 수익구조에 대한 정의라 할 수 있음. 수익구조란 고객에게 얼마를 지불하게 할 것인지, 서비스의 가격을 어떻게 정할 것인지, 창출된 가치를 고객과 서비스 제공기업, 그리고 공급자들에게 어느 정도의 비율로 할당할 것인지를 정하는 것이며 여기서 기업은 한 가지 이상의 가격 지불 매커니즘을 활용할 수 있음.

⑤ 가치 네트워크

- 기업이 가치를 창출하고 확보하기 위해서는 가치사슬 전체를 담당하는 회사 또는 인력들과 협력체계를 구축하게 되어있지만 가치사슬로 연결되지 않은 외부의 제3자들까지 파트너로 참여시키는 것을 가치 네트워크라 할 수 있음.

⑥ 경쟁전략

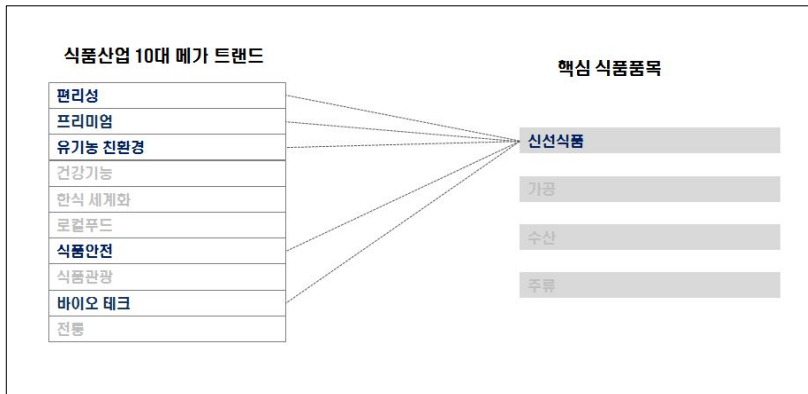
- 비즈니스 모델을 구성하려면 기업은 목표 시장에서 어떤 전략으로 경쟁할지를 결정해야 하며 종합적으로 살펴볼 때 핵심자원에 대해 경쟁자와 다르게 접근할수 있는 능력, 경쟁자가 쉽게 모방할 수 없으면서 고객에게 가치를 전달하는 내부 프로세스를 창출할 수 있는 능력, 그리고 시장에 대한 풍부한 경험 및 미래의 시장에서 자신의 비즈니스를 운영할 수 있는 추진력 등이 뒷받침되어야 기업이 경쟁에서 성공할 수 있음을 알 수 있음.
- o 따라서 식품산업 내 집중육성 품목을 중심으로 서비스혁신 모델을 구성한 후 그에 따른 비즈니스 모델을 추가적으로 분석함으로써 집중육성품목의 가치를 제시함.

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

3.8. 집중육성 품목

3.8.1. 신선식품

- 신선식품과 식품산업 10대 메가트렌드 매칭 결과 편리성, 프리미엄, 유기농 친환경, 바이오 테크는 전문가회의를 통하여 신선식품이 식품산업에서의 나아가야할 발전 방향 및 고도화 방안을 제시 할 수 있는 연계성이 가장 높은 것으로 나타남.
- 또한 신선식품과 10대 메가트렌드에 매칭 된 사유는 웰빙 식품으로 전 세계적인 소비분이 형성되어 시장 확대 가능성 및 한국산 신선식품에 대한 품질 및 기술 안전성이 확보 될 수 있는 속성을 가지고 있는 것으로 선정함.



[그림 3-4] 집중 육성 품목 육성을 위한 메가트렌드 및 핵심 식품품목 매칭

- 신선식품의 대표적인 품목으로는 딸기, 장미, 사과, 버섯, 토마토, 김치, 인삼, 파프리카, 단감, 배 품목으로 이는 생산부터 마케팅, 서비스 까지 일괄 지원이 가능한 식품 서비스 모델링을 구성하여 집중육성 품목별 하위 서비스모델을 나누어 행위별 서비스모델을 분석하고 비즈니스 모델을 구성함.

□ 메가트렌드와 신선식품매칭

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

○ 편리성

- 신선농산물에 편리성을 더한 신선편이식품은 외식업이나 식품제조업의 발전에 도움을 줄 뿐 아니라 후방산업인 농업 발전을 도모할 수 있음.
- 또한 신선편이식품은 소비자와 노약 계층의 신선농산물에 대한 접근성을 확대함으로써 국민의 건강을 유지하고 후생을 증진하는데 도움을 줄 수 있는 잠재력을 가지고 있음.

○ 프리미엄

- 한미 FTA 등 저가의 수입산 농산물에 맞설수 있고 국내 농가의 경쟁력을 최대한 유지하며, 동시에 품질의 우위를 높일 수 있는 우리나라만의 프리미엄 농산물 생산이 필요함.
- 이를 위해 최신 기술 및 소비자가 필요로 하는 제품과 서비스를 제공할 수 있는 인프라 와 전문적 지식을 갖춘 인력양성 및 시스템이 필요함.

○ 유기농 친환경

- 현재 FTA 등 시장개방 압력이 가속화되고 대내적으로는 탈 이농에 따른 농촌 공동화, 농가 고령화, 도 농간 양극화 심화 등 농업·농촌의 위기에 대한 극복이 필요함.
- 이를 위해 우리나라만의 친환경 유기농 농산물을 연구개발 및 인프라 확충이 필요함.
- 이는 고소득생산시스템의 구축을 위한 친환경농산물 생산기반 확충, 곡물자립기반 구축, 농업기계화, 선진과수시스템 조성, 첨단 원예·특작산업육성, 농가 소득 안정화등의 지원이 필요함.

○ 바이오 테크

- EU, 미국 등 선진국은 신선농산물에 대한 식품 안전기준을 강화하여 잔류농약 다성분 동시분석기술 및 유전자 이용 13종 식중독 세균동시 검출기술과 같은 기술을 보유하고 있으며 특히 항체이용 신속, 간편 진단 키트형태 바이오 센서가 상품화 되어 미생물적 위해인자를 제어하기 위한 새로운 기술들이 지속적으로 연구되고 있음.
- 이에 대응하기 위한 산업체 및 연구기관 소비자의 원활한 소통을 위한 포괄적인 센터설립 등을 통하여 기술이전 및 정보를 공유 할 수

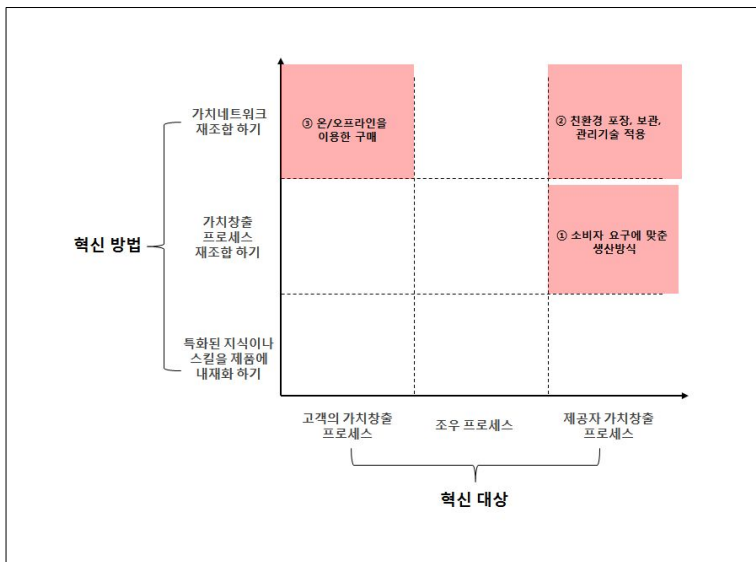
식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

있는 場이 필요함.

□ 신선식품 서비스 혁신 카테고리

1) 소비자 요구에 맞춘 생산 방식

- 다양한 고객들의 다양한 요구와 기능/가격적인 요구 외에도 외적인 미를 추구하는 요구, 편리한 구매방식을 원하는 요구, 취향과 맛에 따른 요구등 그 종류와 정도에 따라 요구사항이 다양함으로써 고객의 요구를 실현시켜 줄 수 있는 提供者 및 프로세스에서의 가치창출을 변화시킴.



[그림 3-5] 서비스 혁신 카테고리

(출처: 김용진, 2009)

2) 친환경 포장, 보관, 관리기술 적용

- 친환경 가치네트워크 내에서의 비즈니스인 사회적(친환경 운동 및 정책등)리소스와 기술적(친환경 소개개발, 친환경 시스템등) 리소스의 상호작용 연결을 통한 提供者의 제품 프로세스에서의 혁신을 추구함.

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

3) 온/오프라인을 이용한 구매 방식

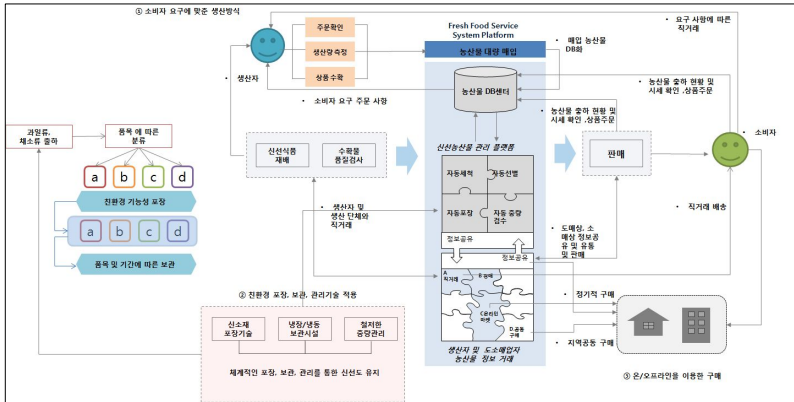
- 고객이 서비스 가치를 주도적으로 창출하는 프로세스이며 이 프로세스에서 고객은 서비스를 사용한 경험을 토대로 서비스를 혁신하는데 적극 참여하는 등 적극적인 역할을 수행함.
- 따라서 고객은 자신이 원하는 가치창출을 위해 서비스를 혁신 주도할 수 있다는 것이며 오프라인 중심으로 판매되던 신선식품이 온라인으로 영역을 확장해가고 있는 것도 고객의 가치창출 프로세스가 적용된 것이며 오프라인으로 고객이 원하는 신선식품을 구매하기 어려운 고객들은 온라인을 통해 자신들이 언제, 어디서나 시스템만 구비하면 구매를 할 수 있으며 고객들이 원하는 방식의 제품을 제공자 또한 생산할 수 있게 기여함으로써 서비스 혁신을 가져옴.

□ 신선식품 서비스 혁신 모델

- 기존 신선식품의 주요 산업 활동
 - 기존 신선식품은 저장 및 유통기간이 타 식품군에 비해 짧고 위생적인 안정성이 많이 고려되며 유통 중 온도관리 또한 중요한 제품군으로 구분되고 있음.
 - 이러한 신선식품의 유통 특징은 제품의 생산, 가공에서부터 소비자의 판매에 이르기까지의 전 과정을 제품의 특성에 맞게 관리하여 공급하는 특징을 가지고 있음.
 - 이와 같이 신선식품은 가공생산 시작 때부터 식품의 법적 생산관리 기준에 맞추어 제조하고 신선제품의 품질 유지와 짧은 라이프 사이클에 맞는 물류 프로세스를 구축하여 소비자에게 이르는 전 과정을 관리하는 유통구조를 가지고 있음.
 - 과거 각 저온센터별 독립된 시스템 운영으로 시스템간 정보 통합 및 관리에 어려움이 있으며 저온 센터간 재고이동 및 개별 재고정보 관리로 인해 실물과 정보의 불일치 요인이 존재하였고 각종 물류 관련 정보의 접근성 및 연계성 부족으로 시스템 활용도가 낮았음.

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

□ 서비스 혁신 모델 신선식품 주요 활동



[그림 3-7] 서비스 혁신 모델

- 최근 신선식품의 주요 활동으로는 소비자의 집안까지 이동하는 동안의 신선함을 유지하기 위한 별도의 운송서비스 및 포장 개발 등이 진행되고 있으며, 신선식품의 짧은 리드 타임을 감안하여 시간의 절약 및 편리성을 강화한 온라인 판매가 증가하여 고객의 집까지 직접 배송할 수 있도록 유통환경도 변화되고 있음.
- 이러한 신선식품의 주요 공급사슬은 일정하게 유지되는 온도 관리가 필요로 하는 상품에 관한 유통 제반 업무이며 즉 신식식품을 생산에서부터 소비자에게 이르기까지 정온을 유지하여 신선한 제품을 소비자가 요구할 때 즉시 공급에서 배달까지 하는 공급 사슬이라고 할 수 있음.
- 또한 정보시스템 변경을 통해 물류시스템의 정보통합관리를 할 수 있게 변경하여 관리효율을 향상 시켰고 정보관리 기능의 집중화로 실물과 정보의 불일치 요인을 최소화 시켰으며, 물류정보의 연계성과 접근성 강화를 통해 사용자 편의성 및 활용도를 향상 시켰음.

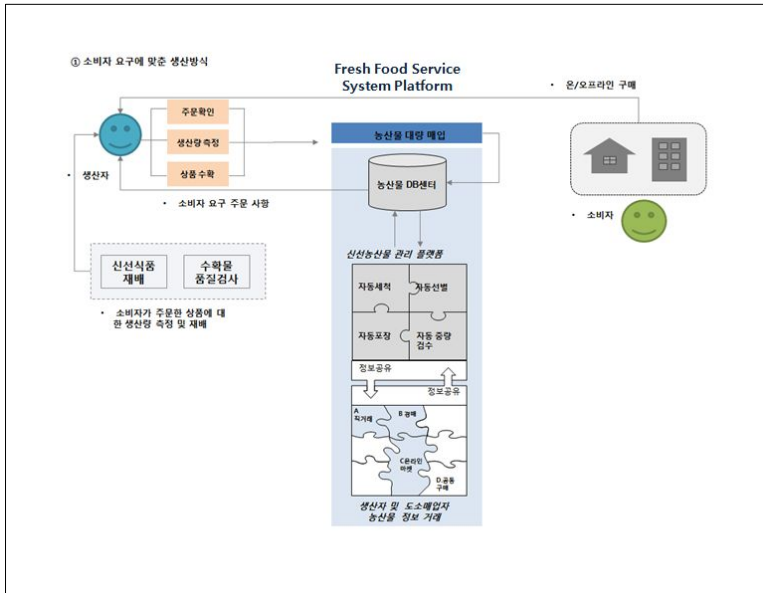
식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

□ 신선식품 하위 서비스 혁신 모델 및 비즈니스 모델

○ 신선식품의 하위 서비스 혁신 모델은 다음의 3가지로 나누어 구성됨.

- ① 소비자 요구에 맞춘 생산 방식
 - 고객의 가치창출 프로세스, 가치네트워크 재조합으로 구성
- ② 친환경 포장, 보관, 관리기술 적용
 - 제공자 가치창출 프로세스, 가치네트워크 재조합으로 구성
- ③ 온/오프라인을 이용한 구매 방식
 - 제공자 가치창출 프로세스, 가치창출 프로세스 재조합으로 구성.

□ 소비자 요구에 맞춘 생산 방식



[그림 3-8] 소비자 요구에 맞춘 생산방식

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

- Fresh food service system은 대량으로 직접 매입하여 냉장, 냉동시설에서 일정기간 저장, 상품의 선도를 유지, 관리하고 자동화 설비를 통해 상품을 선별 및 포장 유통함.
- 이를 통합된 정보화 시스템을 통하여 관리효율을 향상 시키고 실물 제품과 정보의 불일치를 요인을 최소화 시킴으로써 소비자와 생산자에게 정보를 교환 원활히 할 수 있도록 향상시킴.
- 또한 Fresh food service system을 이용한 소비자와 생산자와의 쌍방향 커뮤니케이션 및 제품의 구매 편리성 및 접근성을 높임으로써 생산자와 소비자 간의 신뢰성을 높임.
- 또한 생산자는 소비자의 구매를 예측할 수 있도록 정보를 제공받음으로써 일정한 생산량을 지속적으로 공급함으로써 품질의 표준화 및 가격의 안정성을 확보함.

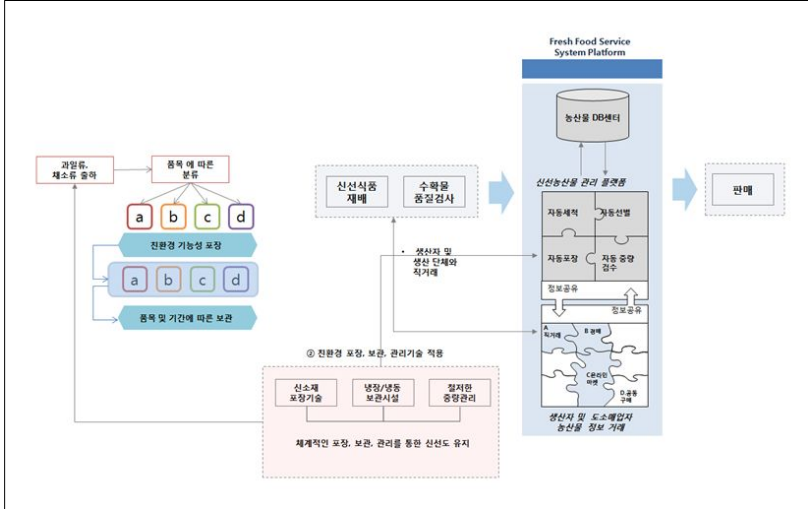
[표 3-10] 집중육성품목 하위 서비스 모델의 비즈니스 모델

Value Propositions	생산과정에서부터 소비자의 의견 적극 반영
Service Descriptions	소비자의 요구사항을 생산방식, 생산량, 품질 등에 대하여 적극 반영하여 소비자의 만족도를 높이는 것
Related Business	커뮤니케이션, 생산량 측정, 작물 재배/수확, 요구사항관리 (Requirement Management)
Core Technology	요구사항관리, 커뮤니케이션, 생산라인 커스터마이징, 생산량 예측기술
Supporting Technology	개인 맞춤형 상품검색엔진,

□ 친환경 포장, 보관, 관리기술 적용

- 신선식품의 최근 동향은 식품의 안전성이 중요해 지고 있으며 그에 따른 저온 보존 식품의 종류가 점점 증가하여 초저온 보존의 중요성이 부각되고 있으며 해외 수입 야채/과일류 그리고 이들의 가공품과 가공 원재료까지 냉동 식재 시장은 다양하게 발전하고 있음.

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구



[그림 3-9] 친환경 포장, 보관, 관리기술 적용

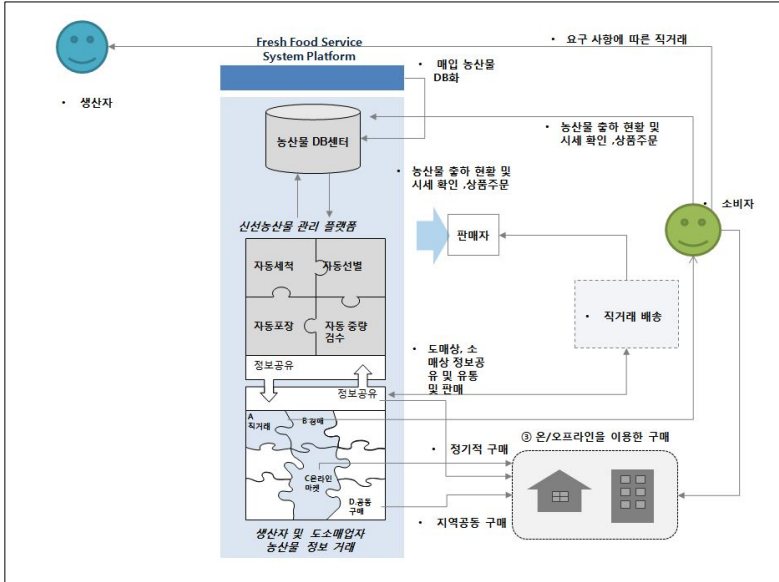
- o 기존에 해오던 선별이나 포장 작업을 한 장소에서 일괄적으로 운영하여 인건비를 절감하고 생산지 일괄매입을 통해 거리비용을 줄임으로써 해당 농수산물을 경매나 도매시장에 공급할 때보다 약10%가량의 수익을 더 얻을 수 있는 서비스 시스템을 구축.
- o 또한 과일 및 채소의 품질을 선별하는 자동선별기, 첨단 저장고, 친환경 소재 포장 및 세척라인등의 시설을 구축함으로써 소비자들이 항상 제철에 먹던 신선식품을 언제든지 구입할 수 있음.

[표 3-11] 집중육성품목 하위 서비스 모델의 비즈니스모델

Value Propositions	신선식품의 신선도 유지를 위한 친환경 포장, 보관, 관리기술 적용
Service Descriptions	신소재 포장기술, 냉장/냉동 보관기술, 중량관리 등을 보다 체계적으로 수행하여 신선식품의 신선도 유지 및 관리를 효율적으로 수행 가능하게 해주는 것
Related Business	운수업, 포장 및 디자인, 냉장/냉동 보관
Core Technology	냉장/냉동 보관기술, 신소재 포장기술, 신소재 개발, 중량관리 시스템
Supporting Technology	품질검사, 운송기술,

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

□ 온/오프라인을 이용한 구매 방식



[그림 3-10] 온/오프라인을 이용한 구매 방식

- 소비자는 해당 지역에 위치해 있는 Fresh food service system platform 센터에 정기적 구매(테일리 푸드) 또는 지역 공동 구매를 통하여 신선식품 접근성 및 편리성을 높임.
- 또한 소비자는 Fresh food service system platform 센터의 농산물 DB를 이용하여 농산물의 출하 현황 및 시세 확인, 위치추적등 자신들이 구매하는 농산물에 대한 정보를 통해 제품에 대한 신뢰성 및 브랜드 체고를 높일 수 있음.
- 판매자(소도매상)같은 경우 Fresh food service system platform 센터를 이용하여 표준화된 제품으로 인해 지속적으로 판매자 지역에 신선식품을 판매 할 수 있고 가격에 대한 위험을 줄일 수 있음.

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

[표 3-12] 집중육성품목 하위 서비스 모델의 비즈니스모델

Value Propositions	신선식품의 유통 채널확대를 위한 온/오프라인 구매방법 제공
Service Descriptions	소비자의 상품 구매편의성 증대를 위한 신선식품 온/오프라인 판매 서비스
Related Business	운수업, 데이터베이스 관리, 온라인 및 모바일 결제, e-Commerce
Core Technology	관련 데이터베이스 관리기술, 온라인 판매, 운송 시스템과의 연계 기술, 요구사항관리, 온라인 결제기술, 개인인증기술
Supporting Technology	네트워크 기반 온라인 기술, 개인정보보호기술

3.8.2. 주류

□ 주류 서비스 혁신 개념

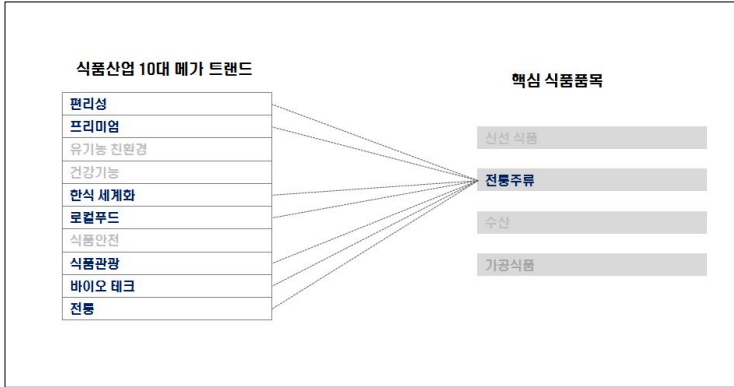
- 대도시 지역 같은 한 장소에서 주류를 식음 또는 구입 할 수 있는 영역 통합 솔루션 제공.
- 한국 주류의 세계화를 위한 기술공동개발, 공동 마케팅, 공동브랜드, 특히 상호교류와 같은 사업 영역 네트워크 솔루션 제공.
- 내,외국인들이 직접 주류를 체험 할 수 있는 문화,체험,관광 산업을 연계할 수 있는 통합 솔루션 제공.

□ 주류 가치제안(Value Proposition)

- 소비자에게 한 장소에서 여러 가지 주류 제품을 선택할 수 있도록 하는 서비스를 제공.
- 우리나라의 주류의 세계화를 통한 주류 산업의 수익성 극대화 및 브랜드 강화.
- 통합된 서버를 통해 주류와 관련한 지역 관광정보를 제공함으로써 고객 편의성을 제공.

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

□ 주류산업의 문제해결과 메가트렌드



[그림 3-11] 주류산업의 문제해결과 메가트렌드

- 주류는 식품산업 10대 메가트렌드인 편리성, 프리미엄, 한식 세계화 로컬푸드, 식품관광, 바이오 테크, 전통과 매칭을 이룸.
- 편리성
 - 최근 소비자들은 술을 가볍게 즐기려는 니즈가 늘어나고 혼자서 술을 즐기는 싱글족이 늘어남에 따라 주류시장이 변화하고 있으며 이러한 변화에 따라 주류회사들은 술을 출시하면서 알코올 도수에 대한 부담을 낮추고 소용량 술을 출시하여 실속과 편리성을 더하여 소비자 니즈를 맞추기 위한 경향을 보이고 있음.
- 프리미엄
 - 주류의 대표 프리미엄인 위스키의 프리미엄 등급제와 같이 우리나라 또한 전통주류에 대한 프리미엄 등급제(품질등급제)를 반영한 전통주류의 고급화를 선보이고 있으며 이에 따른 소비가 늘어나고 있는 추세임.
- 한식 세계화
 - 현재 전통주의 국내 시장 같은 경우 아직까지 내수시장에서의 소비가 약하고 전통주에 대한 산업과 문화 차원에서의 지원이 다른 기호식품보다 약하게 지원되고 있음.

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

- 또한 전통주의 세계화를 위해 국내에서 집중해야 할 분야는 마케팅과 유통으로 전통주에 대한 인식전환과 접근성을 높여 세계시장을 공략할 수 있는 기반을 다지는 기반을 구축해야함.

o 로컬푸드

- 주류는 그 지역 내에서 생산되는 농특산물을 원료를 기반으로 주류를 생산하는 방식을 가지고 있으며 지역적 특성이 강하게 나타나고 있음.
- 이는 지역사회에서 생산되는 농산물 소비를 촉진 시키고 지역 내 판로가 확보되어 지역 소규모 식품 제조업의 경영 개선에도 기여함으로써 지역 경제 활성화 효과는 확대 재생산될 수 있음.
- 하지만 지역차원에서는 로컬푸드를 통해 다양한 편익을 창출 할 수 있으나 소량 다품목의 상품은 글로벌 푸드 체계를 운영하고 있는 입장에서 로컬푸드는 효율적이지 못함.
- 이를 해결하기 위해서는 정책적 차원에서의 로컬푸드 확산을 위한 지원을 통하여 주류를 성장 할 수 있는 성장 발판을 만들어야함.

o 식품 관광

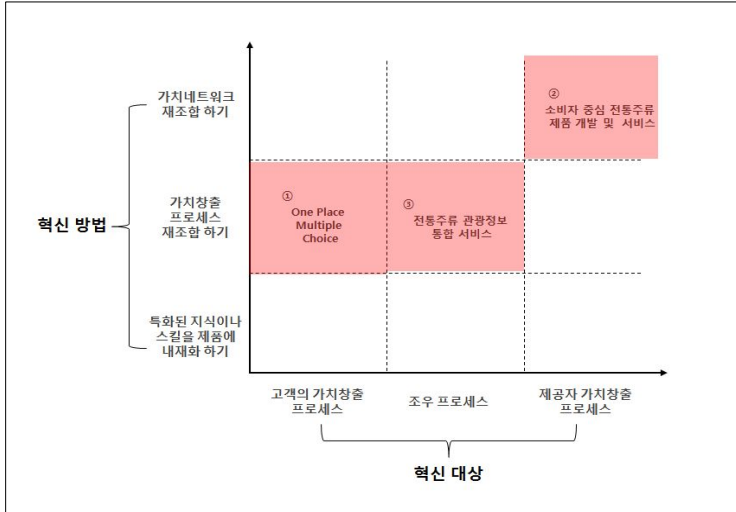
- 프랑스의 와이너리 투어와 같이 전통주류와 관광의 산업 연계 시너지 창출을 위한 정책 지원이 필요함.
- 이는 전통주의 관광자원화로 인하여 얻어지는 경제적 효과로 인한 고용창출, 외화획득, 소득증대, 연관산업 동반상승효과 등이 있으며 비경제적 측면으로는 문화교류, 관광객 유치, 지역문화의 세계화 및 계승 발전, 지역민의 지역에착도 증대 등이 가능할 수 있음.
- 전통주류의 관광자원을 활성화하기 위해서는 전통주 표준화, 고급화, 다양화를 위한 제도적 접근과 지역 차원에서의 전통주 복원을 위한 정책적 지원이 필요함.

o 전통

- 전통주 고유의 전통 생산방식 체계화, 전통주와 어울리는 전통음식 및 용기등의 개발을 통하여 소비자들이 전통주 구매에 대한 구매력을 자극하여 소비를 늘릴 수 있으며 전통주의 과거, 현재, 미래를 한 자리에서 경험 할 수 있는 고객 경험 중심의 생산 방식이 필요함.

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

□ 주류 서비스 혁신 카테고리



[그림 3-12] 주류 서비스 혁신 카테고리

1) One place multiple choice

- 원 플레이스 멀티플 초이스 서비스는 한 장소에서 제품을 다양하게 선택할 수 있는 의미뿐만 아니라 서비스의 멀티화, 부가기능의 전진배치 및 문화 창출 전략 등을 제공함.

2) 소비자 중심 주류 제품 개발 및 서비스

- 소비자들의 다양한 니즈 및 연령층, 성별 마다 취향이 다르기 때문에 그 에 맞는 다양한주류 제품을 제공함.

3) 주류 관광정보 통합 서비스

- 소비자와 제공자 사이의 만남, 즉 상호작용을 할 수 있도록 도와줄 수 있는 서비스를 제공함.

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

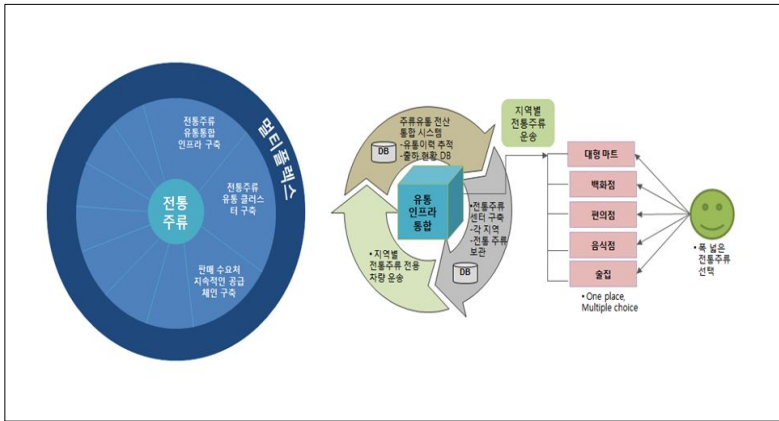
2) 소비자 중심 주류 개발 및 서비스

- 제공자 가치창출 프로세스, 가치네트워크 재조합으로 구성

3) 주류 관광정보 통합 서비스

- 조우 프로세스, 가치창출 프로세스 재조합으로 구성.

□ One place multiple choice



[그림 3-14] One place multiple choice

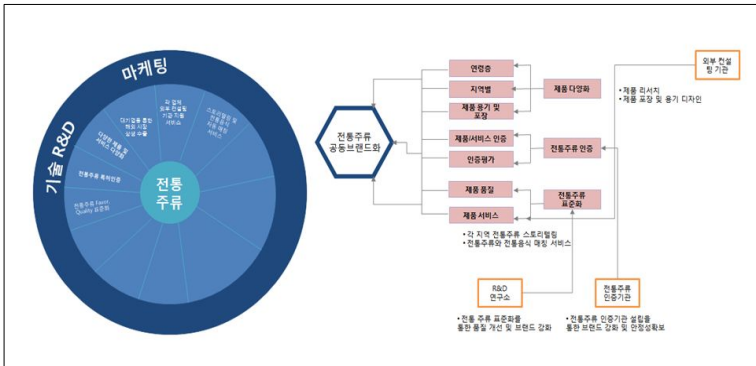
- 기존의 주류 구매방식은 대형마트나 소, 도매상에서 판매하는 소품종의 종류만 구입이 가능하였거나 술을 판매하는 음식점에서 한정적 주류를 체험할 수 있음. 또한 주류에 대한 문화, 스토리와 같은 부가적인 서비스가 제공되지 않음.
- 하지만 이러한 한계점을 극복하기 위해서는 새로운 서비스를 개발 또는 기존의 제품과 서비스 프로세스에 새로운 서비스를 연결시키는 방법이 필요함.

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

[표 3-13] 집중육성품목 하위 서비스 모델

Value Propositions	소비자에게 한 장소에서 여러 가지 주류 제품을 선택할 수 있도록 하는 서비스
Service Descriptions	소비자들의 폭 넓은 주류 선택권을 보장하고 보다 품질높은 주류의 유통과 소비를 촉진하기 위한 서비스
Related Business	운수업, 창고 및 보관시설, 데이터베이스, 지역소매상
Core Technology	유통이력 추적시스템, 출하 현황 추적시스템, 데이터베이스 관리 기술, 주류 보관기술
Supporting Technology	유통 및 물류 시스템

□ 소비자 중심 주류 개발 및 서비스



[그림 3-15] 소비자 중심 주류 개발 및 서비스

- o 최근 주류를 찾는 소비자들이 점차 증가하고 있고 주류를 식음하기 위해 대형마트 또는 대형 주류 기업들도 국내의 판로개척에 적극적으로 진입하고 있음.
- o 하지만 아직까지는 주류에 대한 소비자들의 인식은 '주류는 숙취가 심해 머리가 아프다', '주류는 도수가 높다', '주류 주병 디자인이 예쁘지 않다'와 같은 인식이 강하게 있기 때문에 젊은 소비층과 여성들에게는 인기가 높지가 않음.

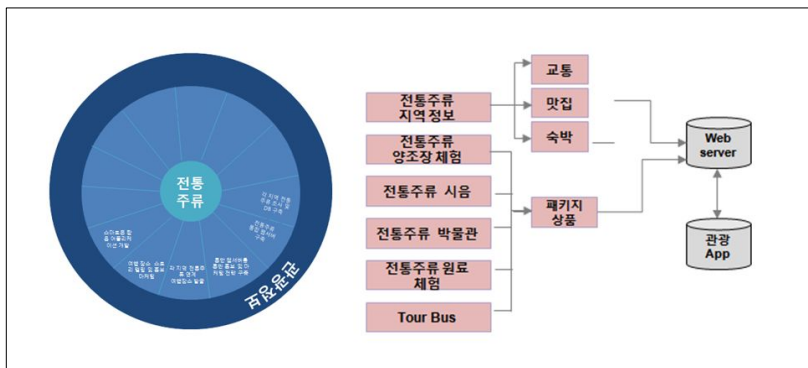
식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

- 이에 대한 문제를 해결하기 위해서는 다양한 고객들의 요구와 외적인 디자인과 같은 서비스의 개선 및 다양한 소비자들의 취향과 맛에 맞춘 소비자 중심 제품개발하기 위해서는 제공사 및 프로세스에서의 가치창출을 변화가 필요함.

[표 3-14] 집중육성품목 하위 서비스 모델

Value Propositions	주류 제조에 소비자의 기호를 반영하고 보다 안전하고 질 좋은 주류를 공급함
Service Descriptions	<ul style="list-style-type: none"> - 연령별, 성별 등 소비자들의 기호를 사전에 파악하여 주류의 제품을 다양화 - 주류 인증시스템 활용을 통한 품질 보증 - 주류 생산방식의 표준화를 통한 비용절감 및 품질 개선 - 주의 공동브랜드화를 통한 마케팅 및 특허 상호교류
Related Business	주류소비, 인증서비스
Core Technology	공정 표준화, 인증시스템 개발, 인증평가시스템, 품질평가, 소비자 선호도 조사
Supporting Technology	스토리텔링, 주류 및 전통음식 매칭

□ 주류 관광정보 통합 서비스



[그림 3-16] 주류 관광정보 통합 서비스

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

- 주류를 소비자들에게 더 친숙하고 접근성을 높이기 위해서는 소비자와의 상호작용 통해 서비스 가치를 창출하는 프로세스가 필요함.
- 이러한 조우 프로세스의 구축을 위해서는 상호작용을 도울 수 있는 서비스 구축이 필요함. 이는 웹기반의 홈페이지 구축이나 스마트폰을 활용한 어플리케이션 개발등을 예로 들 수 있음.
- 주류의 가치창출 프로세스 재조합은 기존 주류에서 제공하고 있는 정보 및 제품에 새로운 관광이라는 서비스를 연계하는 방법으로 각 지역의 주류 생산지역을 중심으로 전문적인 테마를 가지고 관광루트화 하여 관광객들에게 제공함으로써 소비자들의 요구를 충족시키며 관광을 통한 고부가가치를 창출함.

[표 3-15] 집중육성품목 하위 서비스 모델

Value Propositions	통합된 서버를 통해 주류와 관련한 지역 관광정보를 제공함으로써 고객 편의성을 증대
Service Descriptions	<ul style="list-style-type: none"> - 통합된 웹서버를 통해 주류 지역에 관한 교통, 숙박, 음식점 정보 제공 - 주류 지역정보와 양조장 체험, 시음, 박물관, 원료 체험, 투어 버스 등의 정보 제공 - 이를 패키지상품화 하여 지역 관광서비스와 연계
Related Business	관광서비스, 숙박업, 식객업, 서버 관리
Core Technology	서버 및 데이터베이스 관리기술, 관광상품 패키징, 지역 투어리즘 정보 제공 메커니즘
Supporting Technology	교통, 편의시설

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

3.8.3. 집중육성 품목 유기가공식품

□ 유기가공식품 서비스 혁신 개념

- 차별화 되고 지속적인 품질관리 시스템구축을 위한 전문인력 양성 및 교육 관리를 컨설팅 서비스 네트워크를 구축함.
- 국내 업체의 국제유기인증 제도에 대한 이해도 향상을 위한 신속하고 비용이 소모되지 않는 교육 시스템 제공함.
- 제한적인 유기가공식품의 다양화를 위한 R&D 및 경영컨설팅, 마케팅 서비스 지원을 함으로써 미국, 유럽 등 주류시장에서의 경쟁력을 확보할 차별화된 서비스를 제공함.
- 국제 유기인증 절차 및 세부사항의 낮은 정보력 해소를 위한 세계 각국의 국제인증제도 정보 수집 및 데이터베이스(DB) 구축함.

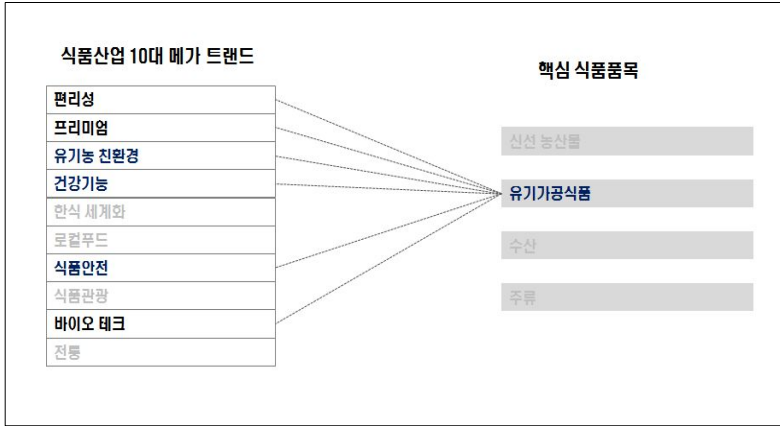
□ 유기가공식품 가치제안 (Value Proposition)

- 농가 품질 관리 시스템 개선을 통한 국제유기인증 취득용이 하게함.
- 국내농가 및 수출업체에서 국제 유기인증에 지식이 부족함으로 국제유기인증의 효력, 취득방법등을 교육 지원하여 국제유기인증을 취득 함으로써 농가 생산 장려 및 수익 창출을 높일 수 있음.
- 국내 인증기관 모니터링을 통하여 유기식품에 대한 신뢰도를 높이고 만족도가 높은 유기식품을 생산함.

□ 유기가공식품 문제해결과 메가트렌드

- 편리성
 - 유기 가공식품은 근본적으로 소비자가 이해하기 어려운 상품이므로 소비자들이 유기가공식품의 조건, 유기농 함량에 따른 표시구분을 이해할 수 있게 식별이 편리한 표기를 하고 구입의 편리성을 높이기 위한 제품의 구매 접근성을 높이는 추세임.

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구



[그림 3-17] 유기가공식품 문제해결과 메가트렌드

○ 프리미엄

- 유기 가공식품 프리미엄의 기준은 유기 가공식품의 안전성 즉 인증제에 따라 소비자들이 구매 선택의 기준에 있어서 많은 영향을 미치고 있음. 또한 유기가공식품 인증제는 제품에 대한 소비자들의 신뢰와 환경 친화적인 생산과 유통, 이물질의 혼입 방지, 유기적 가공방법등과 같은 다양한 인증제의 속성 등을 통해 제품의 고급화를 이루고 있음.

○ 유기농 친환경

- 유기농 친환경 트렌드는 유기가공식품의 원재료로써 화학비료와 농약을 사용하지 않고 재배한 농산물이며 축산물은 유기사료를 먹고 항생제와 항균제를 사용하지 않고 사육한 축산물임. 3년 이상 화학비료와 유기합성농약을 일체 사용하지 아니하여야 하며, 토양, 용수, 종자도 법이 정한 규정이 준수되어야 하며, 2년 이상 영농관련 자료가 보관되어야 인증해줄 수 있는 제도의 역할이 중요시 되고 있음.

○ 식품안전

- 최근 식품산업은 식품 안전 및 건강기능식품에 대한 관심이 증대하고 있으며 이에 따라 유기가공식품의 소비 또한 증가하고 있음.
- 유기가공식품의 식품안전은 유기가공식품 인증 제도를 통하여 유기 표시의 신뢰도를 높임으로써 소비자를 보호하고, 선의의 사업자로 하

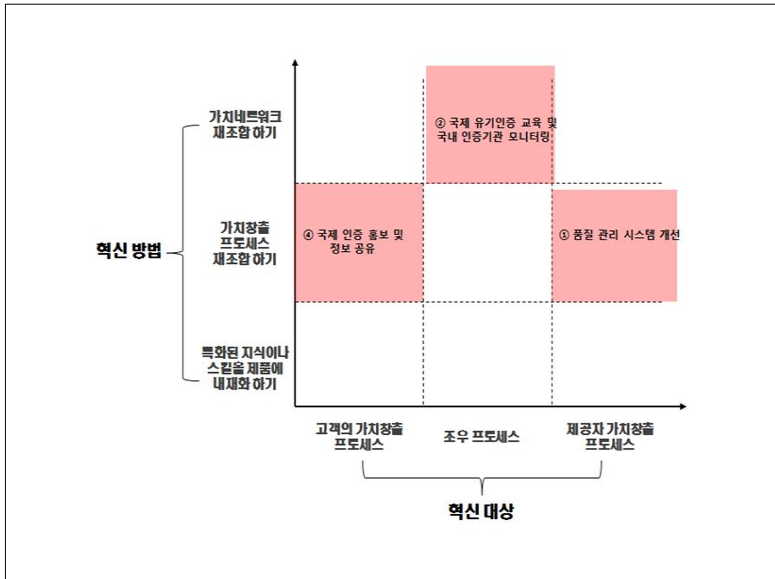
식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

여름 고품질의 유기식품을 공급할 수 있도록 장려를 하는 것이 목적이며 위의 트렌드인 프리미엄과 유기농 친환경과도 같은 맥락을 이루고 있음.

o 바이오 테크

- 현재 바이오테크는 의약, 화학,환경, 전자 등 기존산업 부문에 바이오 기술의 융합현상이 가속되면서 거의 모든 분야로 확대되고 있는 추세임.
- 식품산업에서의 바이오 테크의 융합은 경제적이고 환경 친화적인 생산 공정, 유전자 조작 농작물이나 바이오 식품을 개발한 건강기능 강화 제품, 제초제 및 병충해 내성 작물에서 시작되는 농업관련 바이오 테크, 최근에는 식용백신, 황금쌀 등 다양하게 응용되고 있는 추세임.

□ 유기가공식품 서비스혁신 카테고리



[그림 3-18] 유기가공식품 서비스혁신 카테고리

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

1) 품질관리 시스템 서비스 개선

- 현재 국내 유기농품질관리 시스템을 각 농가별 내부에서 지속적으로 운영하기 위해서는 이를 운영하는 업무를 담당하는 전문 인력 및 시스템을 갖추어야 하며 전문인력은 외부 교육 및 컨설팅 업체에서 주기적으로 교육 서비스를 실시해야함.

2) 유기식품 다양화

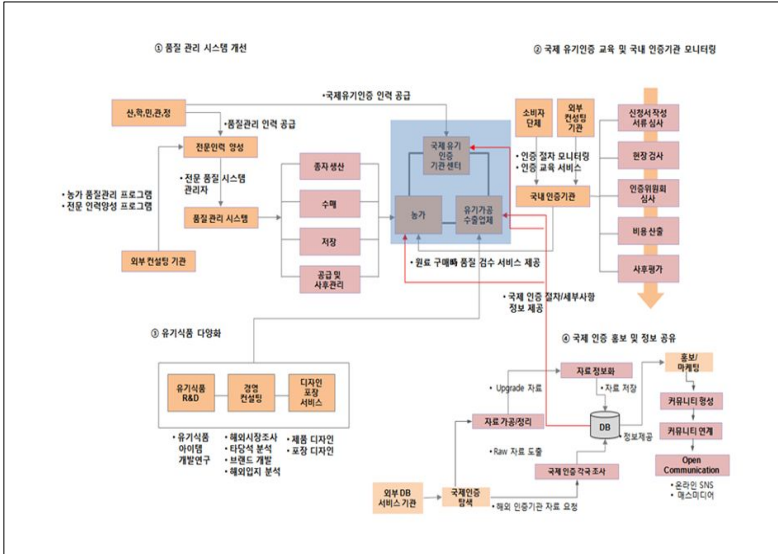
- 현재 우리나라 유기식품 시장은 세계 유기식품 시장의 약 0.7% 수준에 있으면 유기가공식품 사용하는 원료 중에서 국산 원료가 차지하는 비중은 약 13.7%에 머물러 있음.
- 또한 전 세계 유기식품 수요는 아시아를 제외한 유럽과 북미, 호주 등에 국가들 중심으로 시장이 형성되어 있으며, 특히 미국은 세계에서 가장 큰 시장규모를 차지하고 있음.
- 이는 다양한 종류의 유기식품인 과일,채소류, 육류, 해조류, 와인 등 다양한 종류의 유기식품 제품을 개발하고 고도의 생산 방식을 가지고 있음. 하지만 우리나라 같은 경우 유기식품의 종류가 제한적인 한계점을 가지고 있음.
- 따라서 서구시장 중심인 유기식품 시장에 경쟁을 이루기 위해서는 우리나라만의 특성있는 아이템을 개발 할 필요성이 있으며 이를 개발하기 위해서는 생산에서부터 유통 및 제품의 포장, 마케팅까지의 프로세스를 통합 할 수 있는 시스템이 구축되어야함.

3) 유기식품 국제인증 홍보 및 정보공유

- 현재 유기식품 인증에 대해 소비자들의 인식도는 상당히 낮은 수준에 있으며 이에 따라 국제 유기인증을 취득함.

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

□ 유기가공식품 서비스혁신 모델



[그림 3-19] 유기가공식품 서비스혁신 모델

- 유기가공식품 서비스혁신을 위해서는 크게 품질 관리 시스템 개선, 유기식품 다양화, 국제 인증 홍보 및 정보 공유라는 세가지 부분에서 농가·유기가공 수출업체·국제 유기인증 기관센터의 협력이 필요함.
- 국내 농가에서는 전문가에 의해 관리되는 품질시스템을 기반으로 종자를 생산하고 수매·저장·공급하며 사후관리까지 책임짐으로써 원료단계의 유기식품 생산단계를 구성하게 되어야 함.
- 유기가공 수출업체는 공급받은 원료를 가지고 새롭고 수익성이 높은 아이템 개발에 노력하는 동시에, 컨설팅 업체의 전략적 분석에 따라 해외시장 진출을 꾀해야 함.
- 국내 농가 및 외부 데이터 소스와 유기가공식품 업체들끼리의 커뮤니티 활성화가 이루어져 이미 존재하는 국제 유기인증 사례들을 분석하고, 인증을 획득하기 위한 정보의 공유·축적이 원활해져야 함.

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

□ 유기가공식품 하위 서비스혁신 모델 및 비즈니스 모델

○ 유기가공식품 하위 서비스 혁신 모델은 다음의 3가지로 나누어 구성됨.

1) 소비자 요구에 맞춘 생산 방식

○ 고객의 가치창출 프로세스, 가치네트워크 재조합으로 구성

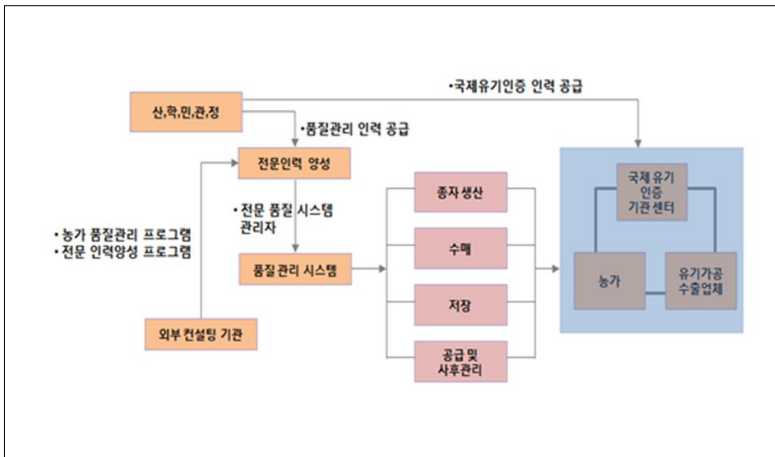
2) 친환경 포장, 보관, 관리기술 적용

○ 제공사 가치창출 프로세스, 가치네트워크 재조합으로 구성

3) 온·오프라인을 이용한 구매 방식

○ 제공사 가치창출 프로세스, 가치창출 프로세스 재조합으로 구성.

□ 품질관리시스템 개선 서비스



[그림 3-20] 품질관리시스템 개선 서비스

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

- 현재 국제유기인증은 외부 컨설팅 기관(대학 산학기관, 유기인증 전문업체 등)에 각 업체에 대한 품질 관리 시스템을 요구 하고 있으며 이를 위한 전문인력이 투입되어 각 농가별 시스템을 관리할 수 있는 인력이 필요함.
- 하지만 국내 업체 대부분이 국제유기인증에 대한 전문 인력을 확보하지 못한 상태이며 이에 대한 컨설팅 교육 및 시스템 관리를 외부 컨설팅 업체에 의존하기 때문에 한계가 있음.
- 이를 해결하기 위해서는 각 업체별 품질관리 시스템을 지속적으로 운영할 수 있는 전문 인력 교육 시스템 구축이 필요하며 교육 시스템은 산,학,민,관이 협력하여 교육과정 개발 및 사후관리(교육인증 관리)를 통하여 전문인력을 양성함.

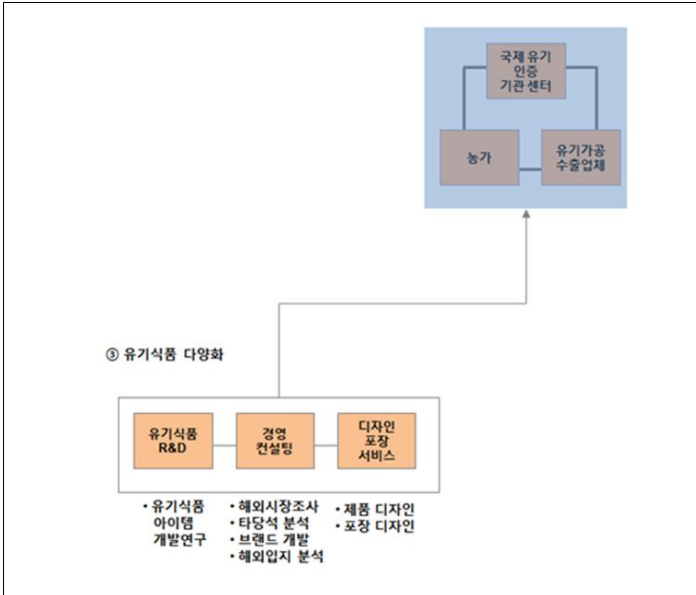
[표 3-16] 집중육성품목 하위 서비스 모델

Value Propositions	농가 품질 관리 시스템 개선을 통한 국제유기인증 취득
Service Descriptions	국제 유기인증의 경우 컨설팅 기관에 각 업체에 대한 품질 관리 시스템을 구축할 것을 요구함에 따라 각 농가별 인증업무를 담당하는 전문인력 공급 및 내부 품질관리시스템을 지속적으로 관리할 수 있도록 지원함.
Related Business	인력공급 비즈니스, 품질관리시스템 교육 서비스
Core Technology	인력관리 DB 시스템, ERP 시스템
Supporting Technology	인력양성 교육 프로그램 인터넷 강의,

□ 유기식품 다양화 지원

- 국제유기인증을 받는 유기식품이 증가하기 위해서는 유기식품의 품목이 늘어나고 다양화 될 필요가 있으며, 개발하고자 하는 유기식품이 시장성이 있는지, 만약 그렇다면 어떻게 유기식품 브랜드를 개발하고 발전시켜 나가야 할지에 대한 고민이 필요함.
- 또한 유기식품의 경우에는 보관이 용이하고 식품품질에 변화가 없도록 하는 포장에 중요한데, 유기식품의 포장과 디자인을 전문적으로 담당하는 기업의 수가 절대적으로 적어 이러한 제품·포장 디자인 서비스가 부족한 실정임.

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구



[그림 3-21] 유기식품 다양화 지원 서비스

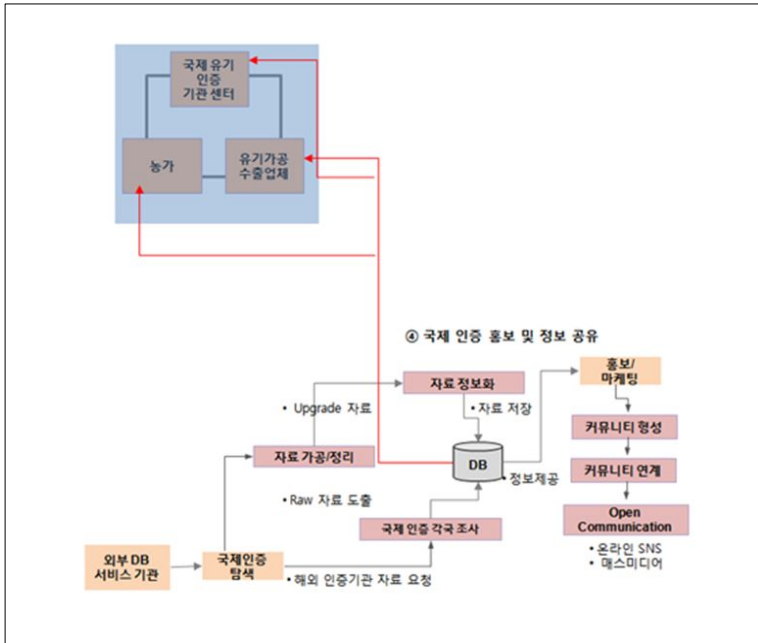
- 따라서 유기식품 아이템을 다양화 시키는 연구개발과 유기식품기업이 스스로 감당하기 힘든 경영전략적 측면을 다루는 컨설팅 서비스 지원이 활성화되어야하며, 디자인 부분도 서비스 지원을 받을 수 있도록 해야함.

[표 3-17] 집중육성품목 하위 서비스 모델

Value Propositions	<ul style="list-style-type: none"> - 국제 유기인증을 받을 수 있는 유기식품 품목에 대한 연구개발을 활성화 하고, 유기식품업체가 해외에 진출함에 있어 시장조사 및 입지 분석을 효과적으로 받게 함으로써 농가 및 유기가공 수출업체의 수익창출이 용이해 짐. - 유기가공업체는 제품 및 포장 디자인에 전문화된 기업에게 서비스지원을 맡김으로써 식품품질과 제품개발에 효율적으로 집중할 수 있게 됨.
Service Descriptions	<ul style="list-style-type: none"> - 유기식품 다양화를 위해 연구기관과의 협력 및 새로운 아이템 개발 지원 - 효과적이고 전략적인 컨설팅용역 제공과 디자인 프로세스 아웃소싱
Related Business	<ul style="list-style-type: none"> - 연구개발서비스, 경영컨설팅, 디자인 및 패키징 서비스, 시장조사분석, 브랜드 전략컨설팅 등
Core Technology	<ul style="list-style-type: none"> - 디자인 및 패키징 기술, 시장조사통계분석방법론, 트렌드 분석 기술, 데이터마이닝, 컨설팅방법론 등
Supporting Technology	<ul style="list-style-type: none"> - 연구개발 관련 지원서비스

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

□ 국제인증 홍보 및 정보 공유지원



[그림 3-22] 국제인증 홍보 및 정보 공유 지원 서비스

- 국제 인증을 취득한 업체나 취득이 목적인 업체 간에 커뮤니티를 형성하고, 협력을 통하여 정보를 축적·공유하는 과정에서 자료가 고급화되고 참여자 간의 커뮤니케이션이 활성화 될 수 있음.
- 소셜 네트워크 서비스가 사회 전반에 자리잡았고 빅데이터 전략이 화두가 된지 오래지만, 유기가공식품 업체 간에는 이러한 공개된 커뮤니티 활성화 활동과 이를 이용한 데이터베이스화가 원활하게 이루어지지 않고 있음.
- 매스미디어와 SNS를 통해 정보를 적극적으로 수집하고 이를 마케팅에 이용하는 것이 필요하며, 외부 데이터베이스 제공자들을 통해서 얻은 많은 정보들을 가공하고 축적하여 유용한 정보로 조직적으로 만들어낼 수 있는 네트워크 형성이 필요함.

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

[표 3-18] 집중육성품목 하위 서비스 모델

Value Propositions	<ul style="list-style-type: none"> - 유기인증식품에 관하여 획득한 국제인증에 대한 홍보 및 정보 유를 통해 커뮤니티 형성, 연계와 유기가공식품의 활성화를 도모 - 가공식품 업계의 참여자 간 커뮤니케이션 활성화
Service Descriptions	<ul style="list-style-type: none"> - 국제 유기인증 정보에 관한 데이터베이스화 - 국제 유기인증 식품에 관한 홍보와 마케팅 - 외부 데이터베이스 서비스 기관을 통한 국제 유기가공식품 인증 제도의 검증
Related Business	<ul style="list-style-type: none"> - 마케팅, community-based communication, International Qualification Service
Core Technology	<ul style="list-style-type: none"> - 유기가공식품 관련 인증제도 및 검증제도 - 데이터베이스 관리 및 정보 표준화 - 빅데이터 관리기술 및 데이터마이닝 - 소셜네트워크 관리 / 매스미디어
Supporting Technology	<ul style="list-style-type: none"> - 외부 데이터베이스 - 각 기관 간의 커뮤니케이션 - Open Communication 지원기술(네트워크, 데이터등)

3.8.4 집중육성 품목- 기능성 식품 종자개발(대두) 및 제품 사업

□ 해외 종자시장의 현황 분석

- o 세계 각국의 유전자원 확보 및 식량 확보와 같은 경쟁이 치열하게 이루어지고 있으며 현재 세계 곡물시장 총교역량은 2억 2,274만 톤으로 그중 밀은 1억 3,087만톤을 차지하고 있으며 대두는 9,620만톤 수준으로 교역되고 있음.
- o 대두 세계 수출량 중 미국이 35.8%, 브라질이 40.6%, 아르헨티나가 12.5%의 비중을 차지하고 있으며 앞으로 3국의 수출비중이 88.9%에 이를 것으로 보임. 국내 경우 대두의 전체 자급률은 8.7%(10)에 불과하며 국내 생산량이 14만톤 수준으로 31.7%에 머무르고 있음.
- o 현재 세계 종자시장의 79%는 벼,밀,콩, 옥수수 등 곡물종자시장으로 식량작물의 육종기술과 인프라를 활용한 수출 가능성 존재함.
- o 또한 건강에 대한 웰빙 트렌드 붐으로 인해 콩을 이용한 건강식품들이 다양하게 생산되고 있으며 콩 소비율이 높은 미국 같은 경우 일주일에

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

1번 이상 콩식품이나 음료를 소비하고 있음. 뿐만 아니라 콩은 바이오 에너지원이자 섬유, 플라스틱, 잉크, 벽지 등의 경쟁력 있는 친환경 산업 소재에도 사용됨.

- 한편 우리나라는 풍부한 재래종과 야생종을 보유하고 있는 콩 유전자원 강국이며 우리 고유의 재래종 대두는 약 8,000여점 이상 보존 중에 있어 세계 대두 시장을 차지하고 있는 3국 보다 종류의 개수가 많은 것으로 알려짐.
- 이러한 우리나라만의 차별화된 대두 종자개발과 이에 따른 다양한 콩 가공식품 개발 및 다양한 산업 소재 발굴은 세계 대두시장 진입에 있어 새로운 시장 개척을 할 수 있는 기회를 열 수 있음.
- 현재 세계 시장 종자산업의 흐름은 관 주도 보다는 민간부문이 종자산업의 핵심주체를 형성하고 있으며, 이러한 추세는 더욱 강화되어 민간부문 간의 경쟁을 통해 종자산업이 발전하는 형태이므로 우리의 종자산업도 민간부문의 역량 제고를 통한 발전전략을 추구해야하는 필요성하며 이에 대한 골든 시드(Golden Seed)와 같은 정부의 정책적 지원이 필요함.

□ 기능성 대두 종자개발 및 제품 사업 서비스 혁신 개념

- (지식재산권 관리 전문인력양성) 현재 세계시장의 50% 이상을 점유하고 있는 글로벌 종자기업은 인수합병을 통한 외연 확대 등 지속적인 집중화와 대형화 추세를 보이고 있으며 이에 대응하기 위해서는 우리나라의 다양한 종자 보호개발에 대한 지식재산권 전문기업 육성을 통해 다른 나라의 식품기업들이 우리나라 대두 종자를 침해하는 것을 방지할 수 있는 지식재산권 관련 전문 기업과 전문인력양성 프로그램 개발이 필요함.
- (대두종자 마케팅 및 리서치) 우리나라의 다양한 대두종자의 우수성 및 대두 종자를 이용한 건강기능 식품을 대표할 수 있는 통합 브랜드를 통한 세계시장을 공략 할 수 있는 마케팅 필요하며 현지 기후 및 선호도 조사 등 수출을 진흥 할 수 있는 리서치 기업과의 협력도 필요함.
- (기술서비스 제공기관) 기술을 개발하는 연구기관에서 기술을 서비스할 수 있는 기관에 기술을 전수하여 육종가들이 필요로 하는 기술을 제공해주는 방안을 마련할 뿐만 아니라 기술개발 혹은 기술 서비스 기관 간의

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

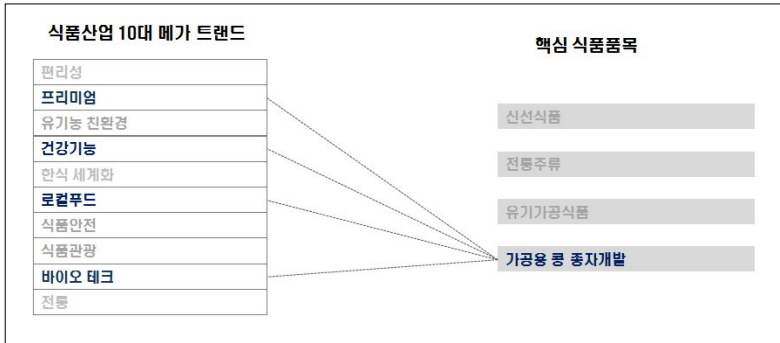
중재역할을 할수 있는 '대두 종자기술지원센터(가상)'와 같은 센터를 통하여 기술료에 대한 사용료를 지불할 수 있는 프로세스 구축이 필요함.

□ 기능성 대두 종자개발 및 제품 사업 (Value Proposition)

- (소비자 요구에 맞춘 종자 연구개발) 해외시장조사 등을 통한 수출전용 품종개발과 현지 기업과의 협력 등을 통해 현지 소비자에 맞춘 종자 개발을 하고 차별화된 우리나라만의 다양한 대두 재래종 및 야생종의 기술 개발을 통한 대두 종자 기술 수출 방안.
- (건강기능식품 콩 제품개발) 현재 국내외 시장에서는 사람들의 체질 개선에 대한 콩 종류 식품 시장이 미흡한 상황이며 콩이 가진 기능성 성분(에스트로겐 공급, 콜레스테롤 조절, 노화방지, 유산균 활성화등)을 식품화하여 체질 개선에 초점을 맞춘 건강기능 식품으로써 국내외 시장을 개척함.
- (우수인력 양성 및 기술교류) 영세한 국내 종자기업을 육성하기 위해서는 독자적인 연구개발이 어려우므로, 산학협력 및 대기업과의 기술개발 협력, 기술 및 노하우 교류, 인력양성 시스템 인프라 구축 방안.
- (협동조합 사업구조) 불확실한 세계농업환경에서 공통의 비전을 공유하고 지속적인 성공을 위해서는 모든 이해관계자들의 높은 수준의 참여 및 적응, 지속성이 필요함. 콩의 가치사슬인 종자 개량, 재배, 생산 유통, 판매에서의 각각의 영역 부분에서 공통된 협동조합을 구성하여 협동조합이 100% 지분을 보유한 지주회사 중심이 되는 그룹을 형성하고 많은 회사를 운영하는 형태로써 글로벌 성장전략에 필요한 자본조달과 협동조합이 조합원과 비조합원 모두 그 범주 안에서 사업을 펼칠 수 있는 성장 동력을 마련함.

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

□ 기능성 대두 종자개발 및 제품 사업 문제해결과 메가트렌드



[그림 3-23] 가공용 콩 종자개발 문제해결과 메가트렌드

○ 프리미엄

- 현재 콩을 이용한 가공제품의 제조과정에서 부산물로 얻어지는 배아를 재활용하는 기술로, 기능성이 향상된 발아(썩 뒤운)배아를 개발해과 같은 국산 콩을 이용한 프리미엄 두유 생산과 더불어 배아 활용으로 발아배아의 생산과산업화로 인한 경제적 파급효과가 매우 클것으로 예측되고 있음.

○ 건강기능

- 가공용 콩 종자개발로 인해 건강기능식품 콩 배아에 다량 함유된 생리활성물질인 이소플라본과 사포닌의 다량 분리기술로써 식,의약 소재로 활용될 것으로 되고 있음.

○ 로컬푸드

- 우리나라의 로컬푸드형 사회적 기업 중 지역에서 생산된 콩으로 만든 두부와 콩나물을 포함한 신선한 일일 식품과 같은 제품들은 지역 주민에게 판매하며 지역 소비자를 만들어 나가는 거점의 기회를 만들 수 있으며 로컬푸드형 사회적 기업들은 사업을 진행하면서 지역 연계 필요가 중요한 시점임.

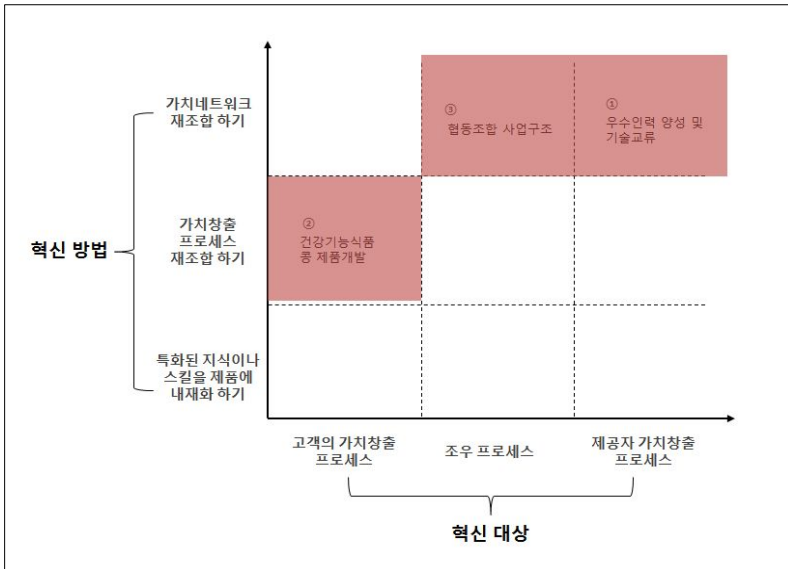
○ 바이오 테크

- 유전자 조작 농작물 이나 바이오 식품은 환경 및 기타산업 분야의 바이

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

오 테크에 비해 보편화된 상태임. 이미 선진국에서는 유전자 조작농산물의 연구개발 및 상업화가 많이 진전된 상태이며무리지 않는 토마토를 시작으로 제초제 내성 콩 개발, 유전자 조작콩과 같은 기존제품에 비해 가격이 비싸다는 단점을 불구하고 탁월한 수확량 증대효과를 가져왔으며기능성 및 의약품과의 융합등으로 신소재 약제료를 만들고 있음.

□ 기능성 대두 종자개발 및 제품 사업 서비스혁신 카테고리

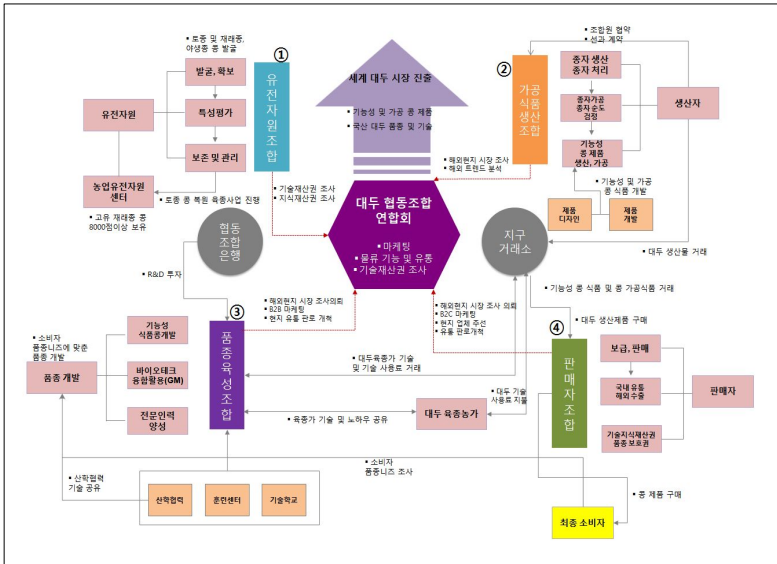


[그림 3-24] 가공용 콩 종자개발 서비스혁신 카테고리
(출처: 김용진, 2009)

- ① 우수인력 양성 및 기술교류
 - 제공자 가치창출 프로세스, 가치네트워크 재조합
- ② 건강기능식품 콩 제품개발
 - 고객의 가치창출 프로세스, 가치창출 프로세스 재조합
- ③ 협동조합 사업구조
 - 조우 프로세스, 가치네트워크 재조합

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

□ 기능성 대두 종자개발 및 제품 사업 서비스혁신 모델



[그림 3-25] 기능성 대두 종자개발 및 제품 사업 서비스혁신 모델

- 본 대두 종자개발 및 제품 사업 서비스혁신 모델은 하위 단계의 협동조합이 결합하여 상위 단계의 협동조합을 구성한 협동조합연합회라 할 수 있음. 이는 종자산업의 가치사슬 구조안에 있는 기업들의 연결고리를 강화하고 고도화가 되기 위해 협동조합의 형태를 구성하여 경쟁력을 강화하기 위한 것임.
- 협동조합연합회란 협동조합의 공동이익을 도모하기 위해 일반적인 협동조합들이 모여 만든 연합회이며 법인을 기반으로 회원조합의 복리증진과 상부상조, 공동소유 및 민주적 운영 등 협동조합의 설립목적과 기본원칙 등은 연합회가 구성되어도 그대로 적용됨.
- 대두 협동조합 연합회의 목적은 우리나라의 우수한 품종의 대두 종자를 상품화 및 기술력을 기반으로 세계 대두 시장 진출을 목적으로 하고 있음.
- 대두 협동조합 연합회의 역할은 마케팅 및 유통을 주로 담당함으로써

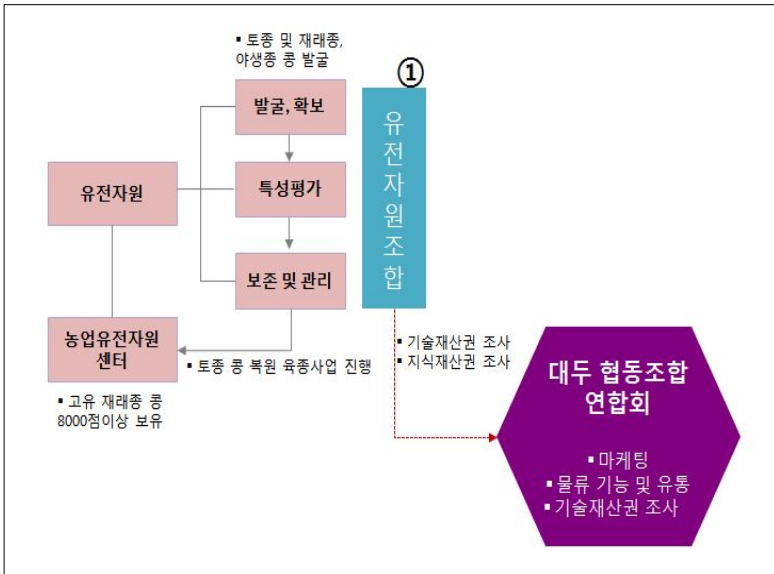
식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

대두 농가와 대응하는 부분에서 농가조직관리, 해외 대두 품종 조사 및 동향 조사하여 정보를 제공하도록 역할을 부여함. 이는 마케팅 기능을 담당하면서 일정 수수료를 취득하고, 별도의 공동계산은 실시하지 않음.

- 하지만 하부출하조직이 자체적으로 공동계산을 실시함으로써 하부출하조직이 어느 정도 자율성을 가짐으로써 특성에 맞는 농가조직관리를 유도하기 위한 것임.

□ 기능성 대두 종자개발 및 제품 사업 하위 서비스혁신 모델 및 비즈니스 모델

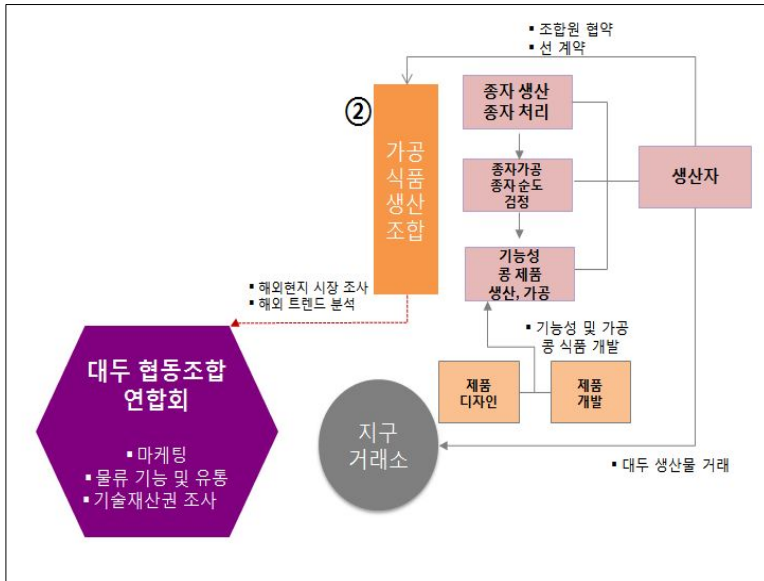
- 유전자원조합의 형태는 정부 및 기관 주도의 식량 작물인 콩을 민간기업에 이양을 하며 장기적으로 규모의 경제를 이룸으로써 민간기업은 이에 대한 자율성을 가지고 자신의 가치사슬 구조 안에서 협동조합을 통해 기반을 다지며 나아가 국내외 종자시장에서 경쟁력을 가지는 것을 목표로 함.



[그림 3-26] 유전자원조합 서비스 혁신 모델

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

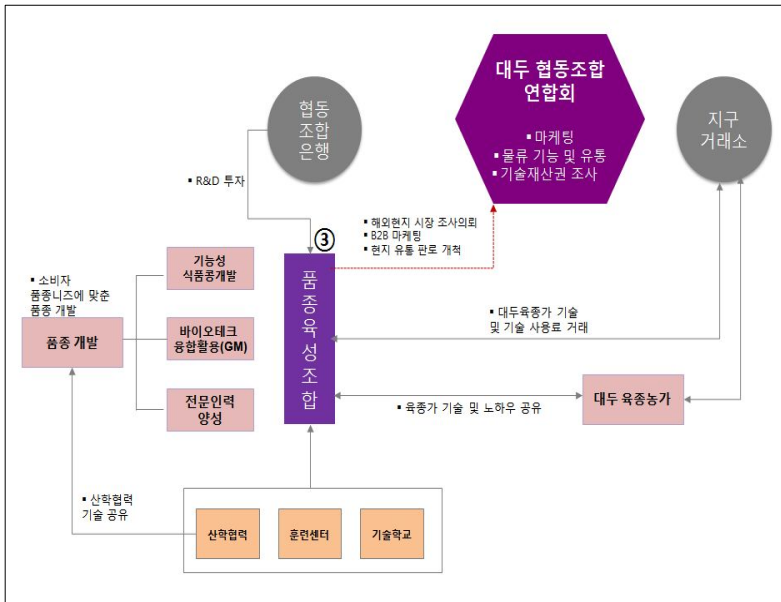
- 또한 민간기업으로 이전함으로써 기존에 농업유전자원센터에서 보유하고 있는 재래종 외 다른 종에 대한 발굴 및 확보를 하고 이에 대한 특성 평가 업체를 통해 보존 및 관리를 지속적으로 할 수 있는 공급사슬을 구성함으로써 품종에 대한 기술재산권 및 지식재산권 보호를 조합원내에서 강화할 수 있음.
- 현재 우리나라는 수많은 종류의 토종 콩을 보유(약 8000여종) 하고 있으며, 다른 나라에서도 가지고 있지 않은 품종으로써 큰 가치를 가지고 있음.
- 가공식품생산조합은 대두 협동조합연합회를 통해 제공된 국내외 대두 시장 동향 및 트렌드 정보를 통해 시장 타당성을 검토 후 새로운 종자와 제품을 생산함.
- 가공식품생산조합은 각 단계별 종자생산 처리, 종자가공, 기능성 제품 생산에서 상호 협력과 공동 개발하여 생산된 제품 및 종자들을 각 지구 거래소에서 조합원간에 거래를 가능하게 함.



[그림 3-27] 가공식품생산조합 서비스혁신 모델

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

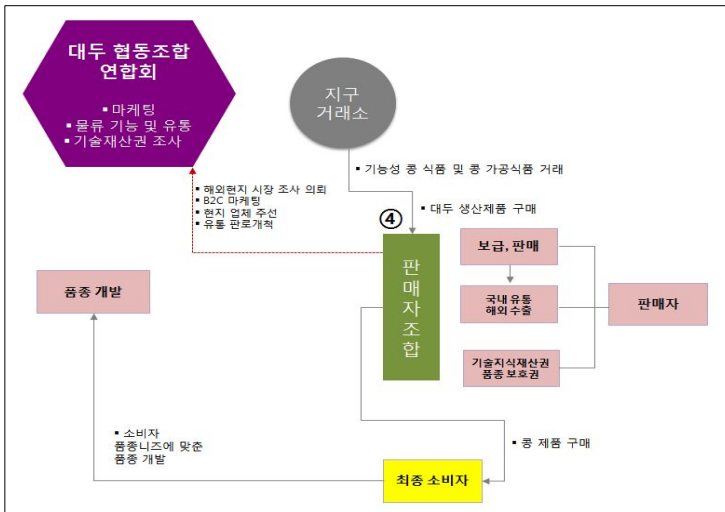
- 현재 국내외 콩 제품 시장은 사람들의 체질 개선에 대한 콩 종류의 기능성 식품 시장이 미흡한 상황이며 종자 생산 단계에서 기능성 있는 콩을 개발하여 이를 제품화 단계에서는 간편하게 섭취 할 수 있고 체질 개선에 초점을 맞춘 건강기능 식품 제품을 개발함.
- 대두 품종 개발은 소비자 니즈에 맞춘 품종 개발과 해외 국가별 특성에 적합한 새로운 품종 육성을 목표로 시장을 개척함.
- 이는 개척 대상인 목표시장에 진입하기 위한 육종 목표를 설정하고 대상 시장에서 필요로 하는 육종 스펙에 맞춘 품목을 육성함.
- 품종 개발은 농업유전자원센터에서 이양된 품종과 협동조합은행의 R&D투자를 기반으로 품종육성조합과 산학협력체의 기술교류 및 공유를 통해 품종을 개발함. 또한 지구 거래소를 통해 조합원들이 기술사용료를 지불하며 대두 품종의 규모화를 이룰 수 있음.



[그림 3-28] 품종육성조합 서비스혁신 모델

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

- 품종을 개발하는데 있어서 개인 육종가 활용과 조합원 인력양성으로 역량을 강화 해야함. 이는 조합원 내에서 특정부문에 전문적인 기술과 노하우를 보유하고 있으므로 이를 공유 하고 지속적인 전문인력을 공급하기 위해 외부의 훈련센터 및 기술학교에 위탁 교육을 함으로써 전문인력을 양성함.
- 판매자 조합은 지역 내 회원농협과 농협중앙회 시군지부가 서로 연합하여 대표주체를 선정 후 판매사업을 추진하는 형태임. 이는 연합판매사업은 규모화나 사업량 증가 측면에서는 성과를 이끌며 조합간 공동사업 수행을 통해 농산물의 판매 유통 등과 관련된 사업을 활성화함으로써 조합발전을 도모하고자 하는 것임.
- 이에 대두 협동조합 연합회는 해외현지 시장 조사와 해외 수요자들 니즈 분석, 현지 업체 주선을 통한 유통 판로 개척과 같은 제품을 현지에서 판매가 용이 할 수 있도록 인프라를 구축해주는 역할을 함.



[그림 3-29] 판매자조합 서비스 혁신모델

IV. 식품산업 발전모델 분석

4.1. 식품산업구조 및 고도화의 개념

□ 식품산업 구조란, 식품산업 내에서 분야별 참여자(Player)들이 무슨 일을, 어떻게 수행하여 어떤 가치를 창출하는 과정을 의미함.

- 다시 말해, 식품산업 내 각 분야별 참여자(Player)들과 그들 간의 관계(Relationship)를 식품산업의 구조로 정의하며, 본 연구에서는 산업 생태계(Business Ecosystem)의 관점에 근거하여 연구를 진행함.

□ 식품산업 구조의 고도화란, 지식의 축적을 통해 식품산업 내 참여자(Player)들의 역할이 분업화·전문화 되는 것을 의미하며 이는 결국 일반적인 산업에서의 혁신의 의미와 맥을 같이 함.

- 일반적으로 산업에서의 고도화란 산업 내 역할 주체가 지식의 축적을 통한 전문성의 확보를 통해 분업화가 이루어지고 이로 인한 발전된 형태의 지식의 축적이 다시 이루어지는 선순환 구조를 의미함.
- 이는 결국 산업 내 역할의 세분화를 통하여 산업 내 생산성 및 효율성을 증대시키고 자원 사용의 비효율을 최소화함으로써 궁극적으로 최종 소비자의 만족이 증대되는 선진화를 의미함.

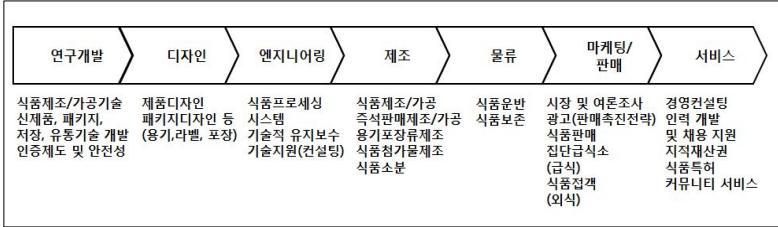
4.2. 국내 식품산업구조 분석

□ 가치사슬을 통한 분석 결과 국내 식품산업은 가치사슬 상 각 분야별로 산업 내에서 역할 주체의 불필요한 중복 및 부재라는 문제점이 있음.

- 기존의 국내 식품산업은 산업 내 주체가 여러 분야의 역할을 동시에 수행함으로써 주체의 역량이 핵심 분야에 집중되지 못하고 분산됨으로써 핵심 분야에 대한 전문성을 확보하는데 한계를 지님.
- 이는 식품산업 구조 내에서 분야별로 전문성을 확보한 역할 주체가 없다는 문제점이 있으며 이는 앞선 문제점의 원인으로도 볼 수 있음.

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

- 또한 국내 식품산업 구조의 전체적인 관점에서 산업의 고도화를 위해 요구되는 각각의 분야별 세부적인 관련 산업이 미발달함.
- 가치사슬 모형을 통해 분석한 결과 식품산업의 구조의 고도화 모델은 [그림 4-1]과 같음.



[그림 4-1] 식품산업구조 고도화의 가치사슬 모형

- 식품산업의 구조의 각각의 분야에 대한 역할과 그 분류는 다음 [표 4-1]과 같음.

[표 4-1] 가치사슬 분야별 국내 식품산업 역할 및 역할 주체

구 분	정 의	역할수행내용	역할 수행자
연구 개발	식품제조/가공기술, 신제품, 패키지, 저장·유통기술개발, 인증제도 및 안전성	식품공장·유통분야 연구개발 고품질·친환경·기능성 제품분 야 연구개발 신농업생산기술 연구개발	농림수산식품부, 농촌진흥청, 지식경제부, 보건복지가족부, 중소기업청, 민간기업, 연구기관(대학 등)
디자인	제품디자인, 패키지디자인 등	제품·용기·라벨·포장 디자인	식품 생산을 수행하는 각 개별 기업
엔지니 어링	기술적 유지보수, 기술지원(컨설팅), 생산공정관리	식품 공장 건설, 식품 제조 기계 생산 및 유지 보수 기술공정교육 및 컨설팅	식품 생산을 수행하는 각 개별 기업
제조 /가공	식품, 용기·포장류, 식품첨가물제조, 식품소분	식품제조가공 용기포장류제조 식품첨가물제조	삼성(계열사), 농심, CJ, 롯데, 기타 중소기업 등
물류	식품운반, 식품보존	식품운반, 보존	롯데, 이마트, 홈플러스 등
마케팅 /판매	시장조사, 여론조사, 광 고(촉진전략), 식품판매, 급식, 외식	식품판매	대형마트, 슈퍼마켓, 백화점 등의 판매채널, 급식업체, 외식업체
서비스	경영컨설팅, 인력개발, 채용지원, 지적재산권	인력개발, 지적재산권, 경영 컨설팅	특허청, 농림수산식품부, 고용노동부, aT농식품유통교육원, 프랜차이즈 업체

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

1) 연구개발

- 일반적으로 연구개발은 추가적인 노동이나 자본 투입 없이 생산성을 제고할 수 있는 주요한 수단으로서 식품산업에서도 산업의 전 영역에서 진행되어야 함.
- 현재 국내 식품산업의 연구개발 수행은 산·학·연·관·민 가운데 관에 해당하는 정부주도하에 진행되어 산업에서 필요한 니즈를 충족시키는데 한계가 있다는 점에서 역할 수행주체의 범위 확대 필요성이 제기됨.

[표 4-2] 연구개발 분야 내용 및 수행수준

구 분	정 의	내 용	수행 수준
연구 개발	식품제조/가공	제조/가공 과정의 효율성을 증대시킬 수 있는 새로운 기술의 연구개발	상
	신제품	기존의 식품 이상의 가치 혹은 새로운 가치를 제공할 수 있는 신제품의 개발	상
	패키지	제품의 특성에 맞춘 포장 및 유통과정에서 제품의 상태 보존을 증대시킴으로써 사용자의 편의를 증대시킬 수 있는 기술개발	중
	저장	원재료 보관, 제조/가공 및 식품의 유통과정 전반에서의 식품의 유지·보존을 증대시킬 수 있는 새로운 기술의 연구개발	중
	유통	식품산업 전반에서의 유통 관련기술 및 유통 구조 개선 방안에 대한 연구	중
	인증제도 및 안정성	소비자들이 식품을 판단할 수 있는 기준에 대한 개발 및 표준화에 관한 연구	중

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

2) 디자인

[표 4-3] 디자인 분야 내용 및 수행수준

구 분	정 의	내 용	수행 수준
디자인	제품디자인	심미적인 측면의 개선 및 식품 소비 시 사용자 중심의 편리성을 개선	중
	패키지 디자인	제품 자체의 속성을 보조하거나 사용자의 제품 소비 시 기능성을 증대시키는 포장 디자인	하

- 일반적으로 산업에서의 디자인은 생산된 제품의 기능적, 시각적 측면을 고려한 외관의 설계 등을 통해 산업 내 역할 주체들의 효용을 극대화 하는 것을 의미하며, 식품산업에서는 식품이 소비자들에게 판매, 소비되는 과정에서의 효용 증대를 목적으로 하는 디자인 활동 일체를 의미함.
- 현재 국내 식품산업의 디자인 분야는 식품 제조 및 판매 주체들에 의해 개별적으로 수행되는 것이 일반적이며, 주로 대기업의 내부 조직이나 대기업 하청과 같은 형태로 디자인이 이루어진다는 측면에서 식품산업의 디자인을 전문적으로 수행하는 역할 수행자가 부족한 상황임.
- 또한 중소기업의 경우 자체적인 디자인과 패키징에 대한 인력이나 직무 조직을 갖추는데 한계를 지닌다는 점에서 중소기업이 자발적으로 전문성을 양성하는 것은 불가능함.

3) 엔지니어링

[표 4-4] 엔지니어링 분야 내용 및 수행수준

구 분	정 의	내 용	수행 수준
엔지니어링	생산공정관리	식품의 생산자에게 필요한 기계를 제조하고 제품 생산 공정 시스템을 구축	중
	기술적 유지보수	생산 공정에 사용되는 기계에 대한 수리, 관리 등을 포괄하는 기술적 지원	중
	기술지원(컨설팅)	생산 공정에 사용되는 기계의 성능 향상에 대한 연구 및 생산자가 요구하는 기술의 제공 및 신기술 개발	중

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

- 일반적으로 산업에서 엔지니어링이란 과학적 지식을 토대로 수행하는 사업이나 보유한 시설물에 대한 지식의 적용을 통해 부가가치를 창출해 내는 과정과 그것에 대한 관리를 의미함.
- 국내 식품산업에서의 엔지니어링은 생산자가 제조 환경 조성에 필요한 경우 자체적으로 개발하고 그 관리 역시 스스로 수행하는 경우가 일반적이기 때문에 효율성이 떨어지고 전문성을 갖추지 못하는 문제점이 있음.
- 또한 국내 대기업의 경우 자체적으로 확보하고 있는 인프라를 통해 비교적 엔지니어링의 분야를 잘 수행하고 있으나, 중소기업의 경우 현실적으로 많은 한계점을 지니고 있고, 식품산업 내에서 엔지니어링 분야의 전문성을 갖춘 역할 수행자 역시 미약한 실정임.

4) 제조/가공

[표 4-5] 제조/가공 분야 내용 및 수행수준

구분	정 의	내 용	수행 수준
제조 /가공	일반식품	식품시장에 유통되는 일반적인 식품들을 소비자에게 전달될 수 있는 상태로 제조·가공	상
	즉석판매식품	생산과 동시에 최종소비자에 의해 소비될 수 있는 즉석 식품을 제조·가공	상
	용기·포장류	식품이 소비자에게 소비될 때까지 보관이 가능하도록 하는 용기와 포장을 제조	하
	식품첨가물제조	화학적 처리를 통한 가공을 통해 식품 생산자 및 소비자들이 사용할 수 있는 안전성이 확보된 첨가물을 제조	상
	식품소분	식품 또는 식품첨가물의 완제품을 나누어 유통을 목적으로 재포장 및 판매	상

- 일반적으로 산업에서의 제조·가공은 원재료를 통한 제품의 생산을 통칭하며, 식품산업에서의 제조·가공은 소비자에게 제공되는 식품의 생산과 더불어 식품원료에 물리적·화학적 방법 등의 처리를 통해 식품의 가치를 향상시키고 저장성을 부여하며 운반수송을 용이하도록 하는 일련의 활동을 모두 포함함.
- 국내 식품산업의 제조·가공 분야 중 하나인 용기·포장류제조 부문에

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

서는 개별 기업이 자체적으로 수행하거나 하청업체에게 수주를 주는 형태로 운영되고 있으며, 이는 산업 전체의 관점에서 제조·가공에 대한 전문성을 지닌 역할 수행자가 부재함을 의미함.

- 또한 전체적으로 대기업 계열사 및 OEM에 의한 대기업 중심의 시장 구조로 인하여 중소기업이 독자적인 브랜드를 확보하는 등의 전문성 확보에 한계를 지님.

5) 물류

[표 4-6] 물류 분야 내용 및 수행수준

구 분	정 의	내 용	수행 수준
물류	식품운반	원재료 및 제조/가공된 식품을 수요자에게 공급	중
	식품보존	원재료 및 제조/가공된 식품의 운반, 전달 과정에서 제품의 상태를 유지	하

- 일반적으로 산업에서의 물류(물적유통)란, 원자재의 구입부터 완제품의 소비까지의 자재의 흐름과 저장을 효율적으로 계획, 실행 및 통제하여 고객의 요구를 만족시켜 주는 과정을 의미하며, 식품산업에서의 물류는 식품의 운반과 보존을 모두 포괄함.
- 국내 식품산업에서의 물류의 대표적인 역할수행자는 이마트와 같이 제품의 판매를 목적으로 물류 기능을 병행하는 대형 마트가 존재하며 그 외의 경우에는 택배 및 배송업체와 같은 일반적인 물류업체를 통해 이루어지는 것이 일반적이기 때문에 식품의 특성(냉동, 신선 등)을 반영한 전문적인 식품 물류를 수행하는 역할 수행자는 부재함.

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

6) 마케팅/판매

[표 4-7] 마케팅/판매 분야 내용 및 수행수준

구 분	정 의	내 용	수행 수준
마케팅 /판매	시장조사(여론조사)	식품산업 내에서 필요한 소비자들의 니즈를 파악함으로써 생산자에 정보를 제공	하
	광고(촉진전략)	생산한 식품에 대한 정보를 소비자에게 제공함으로써 소비를 촉진시킴	중
	식품판매	생산한 식품을 소비자에게 전달	중
	급식	급식 운영을 필요로 하는 기관에서 자체적인 급식 시스템을 운영하거나 급식 전문 업체에 의한 위탁 경영을 시행함	중
	외식	소비자들이 가정 밖에서 식품을 소비할 수 있도록 장소·식품 등을 제공함	중

- 일반적으로 산업에서의 판매는 상품이나 서비스를 소비자에게 제공하는 거래를 의미하고, 마케팅은 소비자들의 니즈가 실제 소비로 이어질 수 있도록 하는 것을 의미하며 식품산업에서는 식품과 함께 관련 서비스가 판매의 대상이 됨.
- 국내 식품산업에서의 마케팅 분야 가운데 시장조사의 부문은 기업의 마케팅 내부적으로 진행하며, 전문적으로 식품산업을 대상으로 하는 소비자의 니즈를 파악하기 위한 정부 혹은 민간의 주체가 부재하며, 해외시장 진출에 대한 정부의 지원이 있으나 실효성이 부족한 서비스의 수준에 그침.
- 또한 마케팅 분야 중 외식산업 분야는 외식 산업에 대한 통계 등의 정보기반이 취약하고, 전문인력에 대한 양성과 같은 외식산업 전반의 인프라가 미약하고, 관련 제도 역시 식품위생과 같은 규제 중심의 측면에 중점을 두고 있다는 한계성을 지님.

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

7) 서비스

[표 4-8] 서비스 분야 내용 및 수행수준

구분	정의	내용	수행수준
서비스	경영컨설팅	컨설팅이 필요한 생산자에게 현황 분석 및 각종 자료를 통해 문제 해결방안을 제공	하
	인력개발	식품산업 분야별 각 과정에 필요한 인력을 양성할 수 있는 연수 프로그램등을 제공	중
	채용지원	인력의 고용 과정에서 고용주가 필요한 인력에 대한 판단 기준 등의 서비스를 지원	중
	지적재산권	식품산업에 대한 지적재산권의 육성과 함께 그에 대한 보호를 제공	중
	커뮤니티 서비스	각각의 역할 수행자에게 그들의 역할 수행에 도움을 줄 수 있는 유용한 서비스를 제공	하

- 일반적으로 산업에서의 서비스는 재화 이외의 생산이나 소비에 관련한 모든 경제활동을 의미하며 식품산업에서의 서비스는 소비자에게 제공되는 서비스뿐만 아니라 식품산업 전반의 역할 수행자에게 그들의 역할 수행에 필요한 모든 서비스의 제공을 의미함.
- 국내 식품산업에서 서비스 분야 중 컨설팅 부문에 대한 서비스는 국내에서도 제공되고 있으나, 이는 컨설팅의 광범위한 부분에서 일부에 해당하는 내용으로서 개별 점포 단위의 컨설팅이 대부분이라는 점에서 식품산업 전반을 포괄할 수 있는 서비스로서는 한계성을 지님.

□ (분석결과) 가치사슬을 통한 국내 식품산업 분석결과 7가지 분야 가운데 디자인, 서비스 분야가 취약하며 나머지 5가지 분야 역시 부분적으로 취약한 측면을 지니는 것으로 판단되며, 이를 해결하기 위한 방안으로 해외 사례의 분석을 수행함.

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

4.3. 해외 식품산업구조 분석

4.3.1. 해외 식품산업구조 우수사례

□ 디자인(패키지)

- 패키지 디자인이란 포장의 형태나 내·외장 재료 등을 설계하는 것으로 구매자와의 직접 커뮤니케이션하는 최후의 미디어가 되어 구매의욕을 유발시킬 수 있게 한다는 데에 의의가 있음.
- 국내에서도 대기업들을 중심으로 식품 패키지 디자인에 관심이 증가하고 있는 추세인데, 해외 식품산업 내 디자인 분야에서 전문화가 잘 된 사례를 거울삼아 발전방안을 생각해 볼 수 있을 것으로 기대함.
- 국내에서는 식품 패키지 디자인 시장이 그리 주목받지 못하고 있는 점에 비하여 해외 식품산업 내 디자인 분야에서 전문화가 잘 된 사례로는 테트라팩이 있음.
 - (스웨덴) 테트라팩은 식음료패키징 및 전처리에 있어서 전문화된 서비스를 제공하는 기업으로 1951년 루벤 라우싱 박사에 의해 설립되었으며 2009년 기준으로 전 세계 무균팩 시장의 79.7%를 점유하고 있고, 170개국을 상대로 2011년 103억 6000만유로의 매출을 올렸음.
 - 국내 남양유업, 매일유업 등에서도 다양한 제품에 적용되고 있는 무균종이팩을 최초로 개발한 스웨덴의 포장용기업체로, 무균기술은 초고온에 있던 음료를 살균된 용기에 넣어 완전한 멸균 공간인 폐쇄형 충전기에 포장하는 기술을 말함.
 - 현재 약 2만 2천명의 직원을 보유하고 있으며 170여 국가에 수출하는 세계에서 가장 큰 식품 포장 회사임.
 - 2006년 스웨덴에서 가장 존경받는 10대 기업으로 선정되기도 하였는데, 독특한 디자인과 우수한 품질로 매출 전세계 종이팩 시장 판매 1위를 기록하고 있음.

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

□ 서비스

1) 시장조사(정보)

- 국내에서는 식품산업 내 시장조사에 특화된 주체의 부재로 대부분 개별 기업 및 정부의 통계자료에 의존하는 정도가 높은 반면, 미국의 경우 식품브로커가 존재하여 식품산업 내 시장조사자료 뿐만 아니라 다양한 정보를 수집하고 공유함.
 - (미국) 식품브로커는 지역 시장 상황, 마켓 컨디션, 인구 통계와 매장 판매의 다양한 지식을 가지고 각각의 채널 바이어와 협력관계를 통해 일하는 지역 마켓 전문가로 지정된 유통채널을 통해 일정 수수료를 받고 식품을 효율적으로 대리 판매함.
 - 식품브로커는 지역 시장 상황, 마켓 컨디션, 인구 통계와 매장 판매의 다양한 지식을 가지고 각각의 채널 바이어와 협력관계를 통해 일하는 지역 마켓 전문가임.
 - 미국 식품브로커는 바이어 지원업무를 맡는 소형브로커, 대형브로커가 있으며 컨설턴트나 브로커 네트워크를 관리하는 마스터브로커가 있음.
 - 미국 내 브로커 협회와 연계한 캐나다 세일즈/마케팅 협회의 자료에 따르면 미국 마켓 내 판매되고 있는 절반 이상의 제품이 브로커를 통해 판매되고 있음.

2) 경영컨설팅

- 해외에서는 국내와 비교했을 때 보다 포괄적이고 광범위한 컨설팅을 수행하고 있으며, 식품산업을 대상으로 전문적으로 컨설팅을 수행하는 역할수행자가 존재함.
- 뿐만 아니라 외식컨설팅 및 식품과 관련된 모든 업무(규제, 식품법류, 라벨링, 식품 개발, 공정, 품질, 안정 등)를 포괄하는 컨설팅 업체들이 다양하게 포진하고 있으며 세부적으로는 그 업무들 중 하나를 전문적으로 다루는 업체들도 존재함.
- 아직까지 국내에는 미국이나 유럽에서처럼 큰 규모로 식품업체들에게 체계적이고 총괄적인 컨설팅 용역을 제공해온 식품컨설팅 업체가 없으

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

며 식품산업과 관련된 컨설팅은 외식, 창업, 해외인증마크 컨설팅의 비중이 높고 비교적 소규모의 컨설팅업체가 대부분임.

① 팬콤 인터내셔널

- 식품업체 컨설팅을 전문으로 하는 해외업체의 대표적인 사례는 미국 콜로라도주 덴버에 본사를 두고 있는 다국적 컨설팅 회사 팬콤 (PENCOM) 인터내셔널이 있음.
- 팬콤은 팬콤프랑스, 팬콤 독일 등 5개국에 자회사를 가지고 있으며 버거킹과 베니진스, 코카콜라 등 외식관련 브랜드에 대한 경영 및 교육 컨설팅을 담당해왔음.
- 팬콤코리아도 설립되어 사보이호텔의 외식 사업팀 컨설팅 대행, 두산그룹 버거킹 직원재교육과 같은 용역을 해오고 있음.

② FTC International consulting

- 35년 전통의 식품산업 컨설팅기업으로 다양한 분야와 주제에 대해 용역을 제공하고 식품산업에 대한 전문적 지식을 가진 컨설턴트들이 속해 있음.
- 세계 최대 식품기업인 Cargill을 비롯하여 Apex food Source, Canterbury Coffee Corp., Pacific Seafoods, House Foods of America 등 40개 이상 기업을 고객으로 보유하고 있음.
- 프로젝트 형식으로 식품업체에 의뢰받은 용역을 처리하고 그 밖에 시장조사와 연구를 실시함.

③ Foodservice Consultants Society International(식품서비스 컨설턴트 국제 협회)

- 1988년 식품 산업의 주요 컨설턴트들에 의해 설립, 아이디어를 모으고 트렌드를 파악· 전문적인 논의가 이루어지고 식품에 대한 지식이 공유될 수 있도록 설립된 단체임.
- 세계에서 가장 큰 식품 산업 전문가들의 단체가 되었으며 매달 산업 트렌드와, 경영 서비스, 개인 역량 등에 관한 세미나를 개최해 식품 산업에 모든 영역에 대한 문제해결 역량을 배양하고 있음.
- 50여개 국가의 식품업체들에게 목적에 따라 단기·장기로 개인 또는

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

팀으로 이루어져 컨설팅이 필요한 업체에 용역을 제공하는 역할도 하고 있음.

④ Booth Smith Food Technology

- 영국의 Booth Smith Food Technology와 같은 대규모의 식품컨설팅 업체는 재료자체와 그 재료를 가공하는 과정에서부터 IT시스템, 경영전략에 이르는 범위를 포괄하여 컨설팅 용역을 제공.

⑤ 브라비스 인터내셔널

- 일본의 브라비스 인터내셔널(이하 브라비스)는 1996년 설립된 브랜드 컨설팅 전문 회사로 세계 유명 기업들의 마케팅 파트너가 되어 디자인 컨설팅을 진행하고 있음.

[표 4-9] FTC International Consulting 프로젝트 현황

구 분	내 용
규제/법률/라벨링/영양분석	영양 분석, 라벨 규정 준수 리뷰, 주정부 식품 안전 규정 준수 상담
식품 제품 개발	식음료, 유기농 화장품
식품 공정 개발	재료 블렌딩 구성 및 디자인, 공정 설계, 단백질의 분리 및 정제를 위한 공정
품질 보증	식품 안전 프로그램 및 품질 보증 매뉴얼의 설계 및 개발, 위험 분석 및 필수 프로그램 설계·개발, 품질 관리 절차의 개발 및 교육
식품 안전	각종 시설(식품 서비스, 유제품 가공 시설)에서 HACCP 프로그램의 개발 및 구현, 식품 안전의 직원 교육
자연 건강 제품	NHP 제품 라이선스 신청, 안전 및 효능 연구
판매 프로세스/제품 솔루션	냉장 유제품에 대한 자연 보존 시스템, 나트륨 감소

(출처 : FTC International Consulting 홈페이지, 재구성)

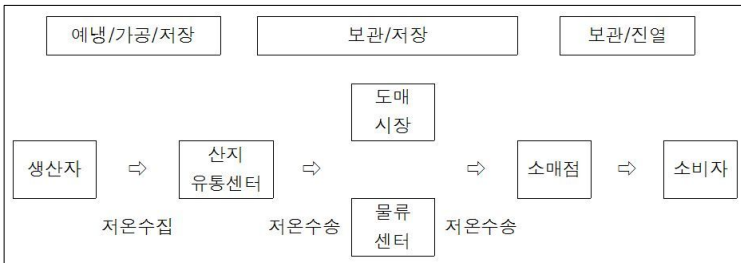
식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

□ 물류

- 식품산업에서의 물류는 일반적인 산업과 달리 신선도와 같은 식품의 특성에 맞춘 배송 방법 등의 전문성을 갖추어야 하는데, 해외의 경우에는 온도 유지 기술 및 품질을 보존할 수 있는 기술을 갖춘 전문적인 물류 역할 수행자가 존재함.

① 신선물류

- (일본) 트란콧, 닛수이, 아지노모토 물류와 같은 업체는 오랜 역사와 경험을 바탕으로 축적된 냉동냉장 식품 수송의 노하우를 통해 전 온도대의 동시 배송이 가능한 물류 서비스와 이를 통한 신선도 및 품질을 유지하는 안심 물류 서비스를 제공.
- 신선물류란 일반적으로 온도관리가 요구되는 농수산물과 유가공품 등의 식품을 냉장, 냉동창고에 보관하고, 온도관리가 되는 차량으로 배송하는 일련의 행위임.
- 저온유통체계(cold chain system)라 불리는 일관된 저온물류 체계에 의한 신선한 식품의 유통방식으로 식품의 신선도 유지와 안정성의 확보를 주목적으로 하는 물류시스템임.
- 국내의 경우 식품의 안전성에 대한 소비자의 관심이 높아지고 있는 것에 비해 신선물류에 대한 기초적 연구가 부족한 실정임.
- 특히 수확된 농산물이 유통센터나 물류센터로 이동하는 작목반 중심의 조달물류에 대한 인프라가 취약하여 출하될 때까지의 온도관리가 제대로 이루어지지 않고 있어 신선도 유지에 어려움을 겪고 있음.



[그림 4-2] 저온유통체계의 주요 공정

(출처 : 제주발전연구원, “제주지역 신선물류, 유통 활성화 방안”, 2010)

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

□ 식품산업 내 참여자(Player)들 간의 협력을 통한 식품산업 발전 사례

1) 덴마크·스웨덴 북유럽 외레순(Öresund) 클러스터

- 외레순(Öresund)은 스웨덴과 덴마크사이에 있는 해협 이름으로 덴마크 동부 코펜하겐 지역과 스웨덴 서부 말뫼 지역을 중심으로 형성된 외레순 클러스터는 세계 최대의 식품산업 클러스터 중 하나임.
- 이 지역에서 나오는 식품산업의 연간 매출 규모는 약 480억 달러로 덴마크와 스웨덴 양국의 국민총생산의 11%에 해당하는데, 이는 한국의 연간 식품산업 전체 규모인 35조원과 비교해도 약 10조원이 더 많음.
- 유니레버를 비롯해 네슬레, 칼스버그 등 세계적인 식품산업체 80여 개와 1000여 개에 달하는 중소 규모 식품기업이 자리 잡고 있으며 클러스터를 통해 창출된 식품산업 관련 일자리는 직접고용이 약6만1000개 간접고용이 22만5000여 개로 추산됨.
- 지역 내 대학을 비롯한 다양한 분야의 연구기관들이 집적되어 있고, 그중에 지역의 11개 대학이 교육, 연구 활동 및 행정을 공동으로 시행하면서 지역의 클러스터 활동에서 중심적인 역할을 담당하고 있는데, 이는 다른 지역에서 발견하기 어려운 독특한 형태임.

① 크리스천한센

- (덴마크) 지금은 식품 첨가물 제조기업이 된 크리스천한센은 80년대 후반까지 지역 내 중소기업에 불과했으나, 외레순 클러스터에 기반을 둔 협력연구의 결과로 유산균 균종을 개발해 내는데 성공함.
- 현재는 연간 5억 유로의 매출을 기록하며 32여개국에 지사를 두고 있고, 한국에도 '닥터캡슐'에 들어가는 핵심 균주인 'BB12'의 기술을 수출하는 등 전 세계 유산균 업체 중 가장 오랜 업력을 자랑하는 덴마크 토종 기업이 됨.

2) 네덜란드 푸드밸리(Food Valley)

- 네덜란드는 여타 유럽 국가들에 비해 규모가 작음에도 불구하고 세계 식품산업에 큰 영향을 미치고 있는 다수의 식품기업들이 포진하고 있는데, 이는 네덜란드에 위치한 식품클러스터인 '푸드밸리'가 큰 역할을

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

하고 있음.

- 와게닝겐(Wageningen) 시에 위치한 네덜란드 푸드밸리는 농산물을 이 용한 가공식품, 기능성식품, 특수 미생물·효소개발로 유명한 식품산업 클러스터임.
- 와게닝겐 지역은 농업생산 및 연구기술의 발달로 1960년대부터 다양한 식품업체들이 입지해 있어 산학연 협동을 통한 시너지 효과를 기대할 수 있었기에 네덜란드의 식품산업 중심지로 적합했음.
- 식품산업을 통해 나오는 매출 규모는 470억유로로 네덜란드 전체 국내 총생산(GDP)의 10%에 해당하는 규모임.
- 푸드밸리에는 식품 연구 기술 분야에서 세계적인 수준과 그에 걸맞는 명성을 지닌 기업들이 참여하고 있고, 식품을 연구하는 1,200명의 박사 뿐만 아니라 15,000명의 과학자들 및 농식품 산업 분야의 다양한 기업 과 연구기관들이 집적하고 있음.
- 농업 및 식품에 관한 많은 특허기술을 보유한 와게닝겐 대학을 중심으 로 지역 내 대학과 연구소들이 통합되어 와게닝겐 대학 연구소 (Wageningen University Research Center)가 설립됨.
 - 미국, 유럽 등의 식품 선진 기업과의 네트워크 형성, 말레이시아 및 러시아 등과 식품 클러스터 공동개발을 위한 상호자본 및 기술투자 를 실시함.
 - 2004년부터 R&D 투자 및 프로젝트 활성화를 위해 500명의 다국적 신규 연구 인력을 고용함.

① 유니레버

- 유니레버는 유럽을 비롯하여 아시아, 미주시장까지 진출범위를 넓히 기 위해 농산물로 만든 가공제품을 수개월 동안 변질없이 보관할 수 있는 기술이 필요했음.
- 이러한 목적달성을 위해 스토크(STORK), A&F 등과 같은 비슷한 목 적을 공유하는 식품업체들과의 공동연구를 통해, 순간고압을 이용·장기보관이 가능한 기술 개발에 성공하였고, 유니레버 제품 전반에 핵심기술로 사용 중임.

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

② 클린라이트

- 클린라이트는 원래 캐나다 기업으로 혁신적인 기술개발을 했지만 치명적인 결함으로 상업화를 시키지 못할 뻔한 상황에 푸드밸리 내에 식품기업체들과 연구진과의 협력 연구를 통해 위기를 성공으로 바꿈.
- 미국과 캐나다에서는 같은 산업 내의 업체들이라도 협력하기 보다는 경쟁하는데 치중되어 캐나다 현지에서는 사업파트너를 찾을 수 없어 연구를 진전시킬 수 없었음.
- 자외선으로 해충과 병충해를 일으키는 미생물을 죽이는 이 혁신적인 기술개발은 결함을 견어내고 성공적으로 상업화시켜 식품제조기술에 다양하게 쓰이고 있음.

[표 4-10] 식품클러스터 조성 해외사례

구 분	덴마크·스웨덴 외레순	네델란드 푸드밸리
위 치	덴마크 코펜하겐지역 및 스웨덴 말뫼지역	네델란드 와게닝겐지역 암스테르담에서 85km
유 형	국가주도형 클러스터	
매 출	980억 달러	650억 달러
수 출	336억 달러	325억 달러
(직간접)고용	22만명	70만명
입주기업 수	1,000여개	1,440여개
대표기업	유니레버, 칼스버그, 네슬레, 데트라팩, 알라, 크라운, 등	하인즈, 캄피나, 몬산토, 메드 존슨, 하이너겐 등
연구기관 수	14개 대학 및 연구소 컨소시엄	21개 연구소 및 70개 과학기업
운영기관	외레순 과학기술협의회	푸드밸리재단
성공요인 시사점	지원 기관간의 협력으로 혁신 적 기술개발 주도	'미래식당' 등 혁신적 소비자연 구시설 운영

(출처 : 농림부, "국가식품클러스터 청사진", 2012, 재구성)

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

3) 북미지역의 신세대협동조합

- 신세대협동조합(New Generation Cooperative)은 농산물을 원료농산물로 판매하지 않고 가공 등의 방법으로 부가가치를 높여 조합원의 소득 증대를 목표로 하는 북미지역의 협동조합의 일종임.
- 신세대협동조합은 환경 및 여건 변화에 즉각적으로 대응했고, 고도화되고 전문적인 서비스를 요구하는 조합원들의 요구를 수용함과 동시에 조합원의 무임승차 문제와 투자자본 조달에 제한을 가진 전통적 협동조합 원칙의 한계를 극복하는 등의 특징이 나타난.
- 이에 따른 성과로 농업인들은 농산물의 출하치를 안정적으로 확보하여 판매 수익을 얻고 더불어 협동조합이 제공하는 배당수익 및 주식의 시세차익도 획득하게 되어 다른 지역 농업인보다 높은 소득을 얻게 됨.
- 또한 지역경제가 크게 활성화되어 주민 1인당 가치분 소득이 11% 상승하고 인구가 4,000명 증가하였으며 3,500개의 일자리가 창출됨.
- 신세대협동조합은 미국 북부 대평원지대의 특수한 농업환경에 적용된 협동조합 모델로서, 지역특성과 외부협력 하에 조합 스스로 사업기회와 경영 전략을 적극 추진함.

[표 4-11] 미국 신세대협동조합 현황

구 분	내 용
Dakota Growers Pasta Company	밀을 재배하여 원료농산물로 판매하지 않고 면류인 파스타(pasta)로 가공하여 판매하는 사업유형
North American Bison	들소를 직접 판매하지 않고 도축·가공하여 판매하는 사업유형 채택하여 농가의 수익을 개선
ValAdCo	경종농업과 축산업을 결합한 유형으로서 옥수수를 구매하여 돼지사료로 사용하고 돼지를 도축·가공하여 판매하는 사업유형

(출처 : 권웅, “미국 신세대협동조합의 성장배경과 시사점”, 2002, 재구성)

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

6) 일본 이바라키현의 그린 고향 특산물 협동조합

- 조합은 그린 고향권(이바라키현 북서부)의 홍보와 조합원의 생산 특산품의 판로 확대를 목표로 웹 사이트의 리뉴얼에 의한 판매 사업의 확대를 도모함.
- 약 70품목의 특산품을 1회 사이즈로 소구분 해, 100엔에 균일하게 판매하는 「100엔 숍」을 직영점 「그린 고향 물산 센터」라고 하여 인터넷을 통해 소비자의 관심을 끄는 동시에 인지도 향상을 목표로 설정.
- 인터넷 판매에서는 조합 홈페이지를 리뉴얼해 전자 메일 문의에의 대응이나 배송 상황 확인을 확인할 수 있도록 하는 등 이용자의 편리성을 높이기 위한 노력을 하고 있음.
- 그 결과 100엔 특산품이 직영점의 매출을 높이고, 매스컴에도 다수 소개되어 그린 고향권의 인지도를 높이는데 공헌하였으며 지역 특산품의 100엔 숍이 인터넷상에서는 드물다는 특성 상품에 따라서 문의 수가 증가하고 있음.

7) 일본의 농상공 연대

- 농상공 연대란 지역경제 활성화를 목적으로 생산·가공·유통·판매에 걸쳐 지역의 농상공업인과 대학, 지자체가 연계한 조합 및 기업을 의미함.
- 이병오(2011)는 농상공 연대의 사업 모델은 가치사슬의 생산, 가공·제조, 유통·판매 단계에 걸쳐 다음 표와 같이 6가지로 분류함.
 - ① 생산단계 : 농림어업에 다양한 기술집목
 - 농림수산업이외의 타 기술을 농림어업에 접목하는 사업 모델로서, 상업·공업 부문이 기술을 제공하거나 자신의 기술력을 바탕으로 농림수산업에 직접 진출함.
 - ② 생산단계 : 신선 농림수산물의 판매망 개척
 - 농림수산물의 판로와 판매방법을 개발하여 수급안정을 도모하고, 정보통신기술을 활용하여 고객의 의견을 즉각적으로 수렴함으로써 판매 및 고객관리에 이르기까지 영역을 확대함.

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

[표 4-12] 일본 농상공 연대의 사업모델

구분	비즈니스 모델	주요내용
생산 단계	①농림어업에 다양한 기술 접목	농림수산업에 신기술 및 전통기술을 접목하여 생산성 향상을 도모
	②신선 농림수산물의 판매망 개척	판로를 개발하여 수급안정을 도모하고 수요자와 공급자간 피드백을 가능케 함.
가공 제조 단계	③가공기술 이용한 신제품 개발	가공기술을 중심으로 원재료의 개발·생산이 이루어지고, 신제품 개발이후에는 차별성을 바탕으로 고부가가치를 창출함.
	④지역특산 가공품 개발 및 지산지소 연계	산지의 특성을 나타내는 식품의 가치를 부각시키고, 지산지소차원의 지역특산물을 개발하고 육성함.
유통 판매 단계	⑤대형유통업체와 판매 제휴·신기술 접목	유통에 신기술을 도입하여 부가가치를 제고하고, 유통업체와의 제휴를 통해 가공과 판매를 연계시켜 새로운 외식상품개발을 도모함.
	⑥음식·체험관광시설 활용한 관광객 유치	관광, 도농교류 등과 연계하여 고객을 유치하고, 차별화된 서비스를 제공함.

(출처 : 이병오, “농상공 융합의 비전과 과제”, 2011, 재구성)

- ③ 가공·제조단계 : 농림수산물에 가공기술 접목하여 신상품 개발
 - 생산·제조·판매에 이르기까지 농공연대를 통한 일원화된 구도를 바탕으로 경쟁력있고 차별화된 신상품을 개발하며, 상황에 따라 유연하게 가공이나 판매를 무게를 두기도 함.
- ④ 가공·제조단계 : 지역특산 가공품개발 및 지산지소와 연결판매
 - 지역경제활성화를 목적으로두고 있는 만큼 지산지소차원에서 농공학 연이 연계하여 지역특산품을 연구개발함.
- ⑤ 유통·판매단계 : 대형유통업체와 판매제휴·신기술 접목
 - 대형유통업체와 제휴하여 업체의 유통기술을 받아들여 새로운 사업영역을 구축하고, 판매현장에서의 소비자의 수요를 제조·가공 단계에서 적극 반영하게 되었음.
- ⑥ 유통·판매단계 : 음식·체험관광시설을 활용한 관광객 유치
 - 관광산업, 도농교류 등과 연계하여 지역에 고객을 확보하는 동시에

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

지역의 개성을 살린 숙박시설과 식음료 서비스를 제공함.

8) 지역경제 활성화를 위한 협력 사례(로컬푸드)

① 일본 '지산지소' 운동

- 지산지소라는 단어는 지역에서 생산한 농산물을 지역에서 소비하자는 의미를 담고 있고, 1981년 농림수산성 생활개선과가 4개년 계획으로 실시한 '지역 내 식생활 향상 대책 사업'에서 탄생하여 현재까지 지속적으로 추진되어옴.
- '지산지소' 운동은 농업·농촌 유지, 식품 안전 확보, 유통비용 절감, 식량자급률 제고 및 지역경제 활성화에 기여함은 물론이고, 가공·관광산업 등을 통해 농산물의 부가가치를 높이고, 지역에서의 고용기회를 확대함.
- 지산지소의 주요 활동에는 산지직판장, 그린투어리즘, 학교급식 등이 있는데 일본은 90% 이상의 초·중·고교가 그 지역에서 생산된 채소, 쌀, 과일 등을 이용하여 급식을 제공하고 생산자가 학교에서 필요한 품목, 규격의 농축산물을 생산하여 공급함.

② 영국의 로컬푸드를 통한 급식 발전

- 2005년 영국 어린이들에게 정크 푸드 대신 신선하고 좋은 음식을 먹이자는 메시지를 모토로 제작된 TV 프로그램 '올리버의 스쿨 디너'는 낮은 가격의 저질 급식을 제공하는 영국의 학교급식문제를 집중 조명하여 관심을 불러일으킴.
- 이에 따라 영국 정부는 2006년 학교급식 개선을 위해 3년간 약 4894억원의 예산을 추가 투입하기로 결정하고, 정크 푸드를 학교에서 추방하는 정책을 발표했다.

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

4.3.2. 해외 식품산업 우수사례 발전과정 분석

□ 일본

1) 신선물류의 발전과정 분석

- 일본의 경우 물류는 공통적으로 물류업체의 오랜 역사와 경험을 바탕으로 축적된 냉동냉장 식품 수송의 노하우를 통해 전 온도대의 동시 배송이 가능한 물류서비스를 제공함.

① 트란콤폴 물류

- 트란콤폴은 일본에서 제일 유명한 물류회사로 30년 이상 생협물류를 성공적으로 운영하면서 상온, 냉장, 냉동 3온도대의 센터 운영 관리 등 최적의 물류 시스템을 구축함.
- 부문별 공정 작업을 매뉴얼화하고 파트타이머를 운영하여 작업 정밀도 향상 등 품질과 생산성을 높이는데 주력함.
- 반쯤에서 재생까지 유통가공업무도 실시하며 대형 양관점에서부터 개인주택까지 상품을 출하하고 있음.

② 닛수이 물류

- 닛수이 물류(주)는 창업 100년째를 맞이하는 일본수산의 물류회사로 생산자와 소비자를 잇는 저온 일관물류를 제공하여 고객이 요구하는 공급체인을 신속하고 정확하게 실현함은 물론 통관에서 보관수송까지의 일관 서비스를 제공함.
- (통관) 창업 100년 동안 누적된 오랜 경험 및 세관, 식품검역소 등 보세관련 시설과의 관계 바탕으로 한 전국 네트워크 서비스 제공.
- (유통·가공) 소분류, 재포장, 검품, 인쇄, 라벨처리 등의 다양한 서비스를 제공하여 새로운 가치를 만들어냄.
- (수·발주 대행) EDI, 팩스, 전화 등을 통해 전용 전표를 발행하고 정보를 제공하여 수·발주 업무의 아웃소싱 대응을 함.

③ 아지노모토 물류

- 아지노모토 물류는 창업한지 100년을 넘긴 조미료 제조업체 아지노모토의 물류자회사 병합으로 만들어진 종합물류기업임.

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

- '안전 확실, 빠르고, 쉬운'이라는 슬로건을 내걸고 3온도대(상온, 냉장, 냉동), 365일 24시간 전국 일관물류 서비스를 제공함.
- 냉장냉동 식품수송의 경험과 노하우를 기반으로 3개 온도대를 한 번에 수배송할 수 있는 시스템을 도입하여 물류효율의 향상을 가져옴.

2) 이바라키현의 그린 고향 특산물 협동조합의 발전과정 분석

- o 개인의 소비가 감소함에 따라 조합 직영 판매점에서의 특산품 매출이 한계에 도달하여 홈페이지 액세스도 매상 확대에 결부되지 않는 상황 가운데, 그린 고향권(이바라키현 북서부 18 시읍면) 홍보와 조합원의 생산 특산품의 판로 확대를 목표로 설정.
- o 구체적으로 「전자 상거래 확충을 위한 조사·실현화 사업」을 테마로, 조합 웹사이트의 리뉴얼에 의한 판매 사업을 확대함.
- o 특산품을 한 번에 먹기 좋은 크기로 구분하여 100엔에 균일 판매하는 「특산품 100엔 숭」을 홈페이지에 설치하여 소비자의 관심을 끌고 특산품에 대한 인지도의 향상을 목표로 설정.
- o 시험 상품으로 기획한 100엔 특산품은 기대 이상의 반응을 일으켜 직영점 매상의 1할을 차지하게 되었고, 메스컴에도 다수 소개되어 그린 고향권의 인지도를 높이는 데도 공헌.
- o 위와 같은 일본 조합의 사례의 경우, 정부 차원에서의 시작이 아닌 지역경제 활성화를 목적으로 자체적으로 지역 주민 및 업체 그리고 지역 정부 공공기관이 함께 연계하여 지역 내 식품산업을 발전시킨 사례임.

3) 농상공 연대의 발전과정 분석

- o 일본경제는 1990년 이후 인구감소와 장기적인 침체 속에서 식품의 안정적 공급과 지역경제 안정화를 위한 고용창출에 관심을 갖게 되었고, 이에 지역경제의 근간이 되는 농림어업의 중요성을 인식함.
- o 농림어업의 발전을 위해서는 관련 법령 마련이 필요하였으나 당시엔 이러한 지원이 미비하였고, 이에 농림수산업과 같은 지역경제 기반 활성화를 위해 '지역경제 활성화 통합본부'를 수립하게 됨.

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

- 지방재생전략의 구체적인 대책으로 농림수산성과 경제산업성은 「농림수산·상업·공업 등의 산업간 연계(‘농상공연계’ 촉진 등)에 의한 지역 경제 활성화를 위한 대처에 대하여」를 공표함.
- 이를 근거로 2008년 5월 「중소기업자와 농림어업자와의 연계에 의한 사업활동의 촉진에 관한 법률」과 같은 농상공 연계 관련법을 제정하는 등 각종 지원시책을 전개함.
- 이후 2008년 9월 「신경제성장전략 2008 개정과 팔로우업」에서 농상공 연계를 추진할 것을 강조하였고, 2009년 3월에 이르러 농림수산성과 경제산업성은 185건의 농상공 연계사업계획과 5건의 농상공 연계사업을 인정하면서 본격적으로 농상공 연계가 추진됨.
- 농상공 연계사업을 위한 일본정부의 지원체계는 지역제휴 거점구축, 식품산업클러스터 협의회 운영, 지역 활성화 지원사무국 등으로 이루어져 있고, 지원 내용에는 지원하여 승인받은 제휴사업자에 대해서 무이자자금, 채무보증, 설비투자세액 감면 등의 지원을 추진 중임.
- 농상공 연대의 추진 결과 도야마현의 (주)JA 아구리히미는 율무차를 상품화하여 2009년 200만개를 판매하는 큰 성과를 이루었고, 1개 매출에 대해서 5엔을 지역(히미시)에 기부하여 지역경제활성화에 기여하였으며, 회사자체적으로는 율무를 시장가격의 약 2배로 매입하여 율무경작에의 동기를 부여함.
- 또한 오키나와현 카츠렌 어업협동조합은 지역자원인 큰실말(해초류)을 활용한 만두를 개발, 지역내의 도·소매업자, 학교급식 등에 판로를 개척하여 연간 3,040만엔의 판매고를 올림으로써 자산지소를 실현하고, 그 수익금을 교육문화단체에 기부하여 지역 내의 전통산업 진흥에 공헌함.
- 일본의 농상공연대는 각 주체의 경영자원 및 강점을 살려 신규사업을 창출하고 있고, 이를 통해 지역산업의 활성화라는 본연의 목적을 잘 실천하고 있음.
- 추진 부처가 농림수산성과 경제산업성으로 분리되어 사업을 진행하고 있지만 부서 간 긴밀한 협조아래 체계적인 시행으로 정책 사각지대를 최소화하고 있음.

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

4) 로컬푸드(지산지소 운동)의 발전과정 분석

- 일본은 1981년 이후 지역에서 생산한 농산물을 지역에서 소비하는 '지산지소(地産地消) 운동의 경우, 농림수산부 주도하에 식생활 개선 운동의 일환으로 시작되었으나 최근에는 생산자와 소비자를 연계하는 활동과 지역 농산물을 매개로 한 다양한 활동 등을 통한 농촌 지역 활성화 차원으로 확대됨.
- '지역 생산·지역 소비'를 통해 유통비용을 절감하고 식품안전을 보장하는 등 실질적이고 경제적인 면을 강조하여 일본 국민들에게 공감대 형성을 할 수 있었음.
- 농산물 판매를 기본으로 하되 시너지를 낼 수 있는 다양한 산업과 연계하여 농촌에 경제적 실익 제공하여 농촌경제 활성화에 도움을 줌.

□ 미국

1) 식품브로커의 발전과정 분석

- 미국의 마켓 바이어의 경우 진출 지역의 시장 상황, 인구 통계, 매장 판매 등에 대한 정보를 가지고 있는 식품브로커와 일하는 것을 선호하며 현재 미국 마켓 내 판매되는 반 이상의 제품이 브로커를 통해 판매되고 있음.
- 식품브로커는 소매점, 유통업체 및 식자재 업체의 공동의 매출 증대 목적이기 때문에 제품 및 시장에 대한 전문적이고 정확한 지식을 보유하고 되었으며, 이러한 정보를 통하여 제조업체와 유통업체, 소매업체 사이의 관계를 유지시킴.
- 미국의 경우, 다양한 문화가 결합되어 있기 때문에 식품이라는 제품의 특성 상 제품의 양 혹은 질적인 측면뿐만 아니라 식문화라는 측면에서의 수요도 발생하는 것이 필연적임.
- 따라서 미국 시장 내 미국 식품 업체뿐만 아니라 해외의 다양한 업체들도 자유롭게 진출하는 편이므로 이와 같은 식품브로커의 발생은 시장의 수요로 인하여 자연스럽게 이루어짐.

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

2) 경영컨설팅의 발전과정 분석

- 파리의 르 코르동블루, 일본의 츠지조와 함께 세계 3대 요리학교로 뽑히는 미국의 CIA는 단순히 요리법에 대한 교육만 하는 것이 아니라 식품서비스 공학, 고객행동, 메뉴개발, 영양학을 비롯한 경영분야에 대한 지식까지 갖춘 전문가들을 훈련시키고 이들을 양성하는 역할을 하고 있음.
- 미국의 식품산업 컨설팅 업계는 수십년 전부터 발달해왔는데, 식품산업 전체의 규모가 크기도 하고 CIA와 같이 인정받는 기관에 의해 훈련받은 식품전문가들이 많은 것이 식품컨설팅 산업 발전의 토대가 됨.
- 이러한 식품산업 전문가들은 컨설팅 회사에서 일하면서 기업의 자문·메뉴개발에 참여하기도 하며, 식품컨설턴트 협회 회원으로써 활동하면서 프로젝트 형식으로 컨설팅용역을 제공하기도 함.
- 전 세계에 자회사를 가진 팬콤 인터내셔널의 본사도 미국에 있으며, 식품컨설팅 업체들끼리 협회를 통해 정기적으로 세미나를 개최해 컨설팅기술이나 새로 도입된 식품산업 제도에 대해 정보와 지식을 공유하고 발전을 꾀함.
- 이처럼 많은 수의 식품 전문인력, 다양한 전문 식품 컨설팅업체, 식품산업에 대한 정보의 공유 등으로 인해, 하나의 컨설팅업체가 다루는 범위도 넓고 컨설팅에 대한 고객들의 만족도도 높은 편임.
- 이런 환경과 발전상황으로 인해 미국에서는 정부차원의 노력이 없이도 식품업체가 컨설팅을 의뢰하고 모든 영역 전반에 대해 자문을 해주는 것이 드문 일이 아니며, 식음료·패스트푸드·제과 등으로 세분화되어 효과적인 컨설팅을 제공하기 때문에 컨설팅업체와 식품업체사이의 선순환이 일어나고 있음.

3) 신세대협동조합의 발전과정 분석

- 미국 북중부 지역은 면적에 비해 인구가 희박하다는 특성을 갖고 있는데, 노스다코타 주의 경우 농산물 판매처를 발굴하고 수송하는 것과 농자재 구매에 불리하여 농업인들 사이에 이러한 문제를 공동으로 해결하고 하는 욕구가 증가했고 이로 인해 일찍부터 협동조합이 발달함.

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

- 그런데 지역의 농업관련 산업구조가 변화되고 농가의 수익구조가 악화됨에 따라 새로운 협동조합의 형태를 모색하게 되었는데 그 결과 신세대협동조합이 설립되었고 이는 종전의 원료농산물 판매농협들이 변화에 대응하여 농산물 가공사업에 직접 진출한 사례라고 할 수 있음.
- 이 지역에 설립된 신세대협동조합은 단일 작목을 중심으로 판매농협을 결성하는 것과 다르게, 지역의 공동체를 중심으로 경영농협을 결성하는 유형으로 구분되는데 즉, 북중부 지역의 곡물과 축산 농가를 중심으로 농자재의 공급과 원료농산물의 운송 사업을 통해 발전해왔음.
- 신세대협동조합의 사업방식은 북중부 지역의 영농형태를 배경으로 그 유형을 발전시켜옴.
- 신세대협동조합에서 공통으로 확인되는 현상은 조합원들이 단일 작목을 중심으로 동질적인 이해관계를 형성하고 있는 점인데 이는 오래 전부터 이 지역의 농업구조상 경종과 축산업이 결합되는 작목을 중심으로 규모화·전문화되었기 때문에 새로운 사업 유형을 개발할 수 있는 토대가 갖춰진 것으로 보임.

□ 영국

1) 급식 내 로컬푸드를 통한 발전과정 분석

- 2005년 영국 어린이들에게 정크 푸드 대신 신선하고 좋은 음식을 먹이자는 메시지를 모토로 제작된 TV 프로그램 '올리버의 스쿨 디너'는 낮은 가격의 저질 급식을 제공하는 영국의 학교급식문제를 집중조명하여 관심을 불러일으킴.
- 이에 따라 영국 정부는 2006년 학교급식 개선을 위해 3년간 약 4894억 원의 예산을 추가 투입하기로 결정하고, 정크 푸드를 학교에서 추방하는 정책을 발표했음.
- 2003년부터 정부의 지원하에 민간단체에서 추진하고 있는 'Food for Life Partership'이라는 프로그램을 통해 학교급식의 품질을 혁신하고, 산지와 연계된 신선한 식재료를 사용하며, 학생들에게 식생활교육과 조리실습 기회를 부여하여 건강한 식생활문화를 지역사회에 도입함.

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

□ 스웨덴 · 덴마크 · 네덜란드

1) 스웨덴의 디자인(패키지)의 발전과정 분석

- 스웨덴의 대표적인 포장용기 기업인 테트라팩(Tetra Pak)은 1951년 루벤 라우싱과 에릭 발렌베리가 우유나 주스 같은 비탄산 음료를 플라스틱으로 코팅된 종이 용기에 저장하는 혁명적인 아이디어를 낸 것에서 시작됨.
- 이전의 스웨덴에서는 유리병에 담긴 음료가 소매점에서 광범위하게 유통되고 있었는데, 깨지기 쉬워 불편했을 뿐 아니라 제2차 세계대전의 여파로 원자재까지 부족해져 새로운 형식의 용기 개발이 필요했음.
- 루벤 라우싱은 미국에서 밀랍으로 코팅한 종이 용기에 우유를 담아 판매하는 것을 보고 새로운 용기에 대한 아이디어를 얻었고, 1944년 두 군데의 이음새를 밀봉해야 하는 원통형 종이 용기의 단점을 보완하기 위해 정사면체 입체 용기를 착안, 우유병을 완벽하게 대체함.
- 이후 그때까지 혁신적인 기술을 가졌지만 작은 벤치기업에 불과했던 테트라팩은 당시에도 대기업이었던 미국의 화학회사 듀폰(DuPont)과 협력해 액상 제품의 흡수가 불가능 하면서 무취·무미에 인쇄가능한 견고한 종이를 개발시키면서 시장 점유율을 빠르게 높이기 시작함.
- 듀폰과의 협력 이후 업그레이드된 포장재의 품질을 가지고 1960년대에 테트라 Brik 패키지와 무균 포장 기술을 개발해 콜드 체인 공급 장치를 만들어냄.
- 초기의 기술 혁신과 적절한 시점의 대기업과의 협력으로 지금까지의 1 위 포장팩 업체 자리를 유지하도록 영향을 줌.

2) 스웨덴 · 덴마크의 외레순 클러스터 및 네덜란드 푸드밸리의 발전과정 분석

- (정부의 적극적인 지원) 정부의 적극적 지원으로 혁신적인 R&D, 물류·생활 인프라 기반 조성, 그리고 글로벌 다국적 기업 유치가 이루어져 시너지를 이룰 수 있었고, 별도의 홍보 전담기관설치를 통해 세계적인 광고회사와 함께 홍보를 진행함.
- (산학연관 연계 네트워크 형성) 산학연관 연계 네트워크 형성으로 서로 다른 분야 기관간의 협력이 가능했고 이것이 혁신적 기술개발과 산업

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

발전의 계기가 됨.

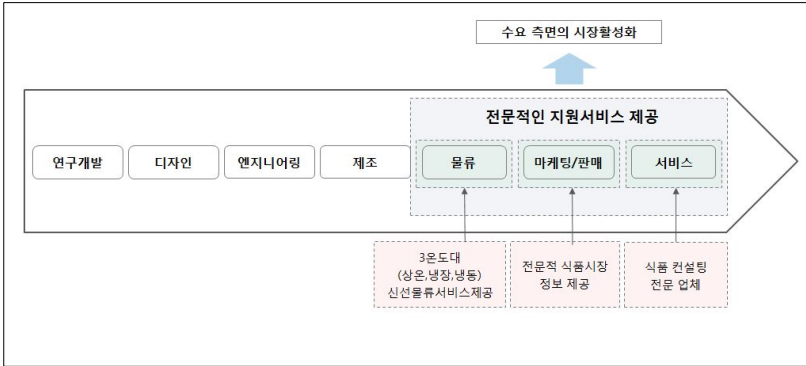
- 외레순클러스터 : 외레순 푸드 네트워크
- 네덜란드 푸드밸리 : 와게닝겐 UR(Wageningen University Research center)
- o (세계적 수준의 연구수행 및 상용화) 대학 및 연구센터에서 식품과 생명과학 분야에서 세계적 수준의 연구를 수행하고 기술을 상용화함.
 - 산업체와의 협력, 국제적인 네트워크 구축을 통해 공동연구 → 기술 구현 → 신규사업 개발 → 식품벤처의 형성 등 선순환 구조를 형성하고 있음.

4.3.3. 해외 식품산업 발전모델 유형화

□ 유형1 : 전문서비스 지원을 통한 시장 활성화

- o 유형1은 전문적인 지원서비스를 제공하여 공급측면에서 효율성을 증대시키고, 이로 인하여 전문적인 지원서비스에 대한 수요가 확대됨에 따라 시장활성화가 이루어지는 유형임.
- o 유형1의 사례로는 일본의 신선물류와 미국의 식품브로커 및 경영컨설팅이 있음.
 - 일본의 신선물류의 경우 축적된 노하우를 바탕으로 상운·냉장·냉동의 전 온도대를 한 번에 유통하는 전문적인 물류서비스를 제공함으로써 이에 대한 수요 측면에서의 시장이 활성화됨.
 - 미국의 식품브로커 및 경영컨설팅의 경우 식품산업 내에서 식품 시장 정보를 알선하거나 식품기업에 대한 전반적인 컨설팅과 같은 지원서비스를 제공함으로써 전문화된 지식 및 서비스를 제공받으려는 수요가 확대됨에 따라 시장이 활성화된 사례임.

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구



[그림 4-3] 식품산업 발전모델 유형화1 : 전문서비스 지원을 통한 시장 활성화

□ 유형2 : 혁신인프라 구축을 통한 효율화

- 유형2는 정부의 제도 개선 등과 같은 혁신인프라 공급을 통해 식품산업 내 제조, 가공, 유통 및 판매 참여자들의 관계를 개선시키고 소비자들에게 새로운 가치를 제공함으로써 수요확대 측면의 시장활성화가 이루어진 유형임.
- 정부의 혁신인프라 공급은 식품산업 내 제조, 가공, 유통, 판매 참여자들 간의 거리를 좁히고 소비자를 연결하여 쌍방향적 부가가치를 창출하는 것에 의의를 가짐.
- 유형2의 사례로는 영국의 로컬푸드와 일본의 로컬푸드(지산지소 운동)이 있음.
 - 영국의 경우 정부의 제도적 지원 하에 지역 식재료를 학교 급식에서 소비하도록 하여 공급자와 소비자 간의 연계를 통해 안전하고 신선한 식재료라는 새로운 가치를 제공함으로써 수요측면의 시장활성화를 실현함.
 - 일본 정부의 정책적 지원으로 시작된 지산지소 운동은 학교급식뿐만 아니라 산지직판, 관광산업 등 다양한 형태의 공급 측면의 시장활성화를 통해 수요를 확대하여 지역경제 활성화에 기여함.

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

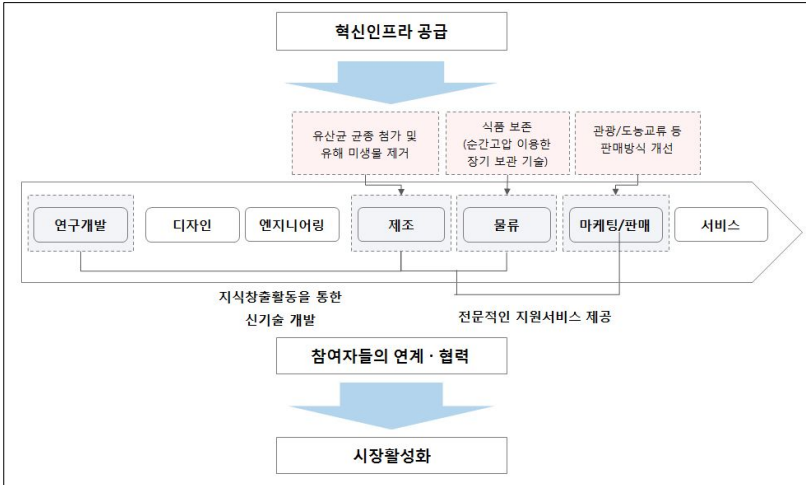


[그림 4-4] 식품산업 발전모델 유형화2 : 혁신인프라 구축을 통한 효율화

□ 유형3 : 연계-협력을 통한 지식공유-활용

- 유형3는 정부의 혁신인프라 공급을 통해 식품산업 내 참여자들에게 지식요소 공유·창출의 기회를 제공하고, 이를 통해 창출된 지식요소는 전문적인 지원서비스 제공의 바탕이 되며, 이러한 전문적인 지원서비스에 대해 시장활성화가 이루어지는 유형임.
- 유형3의 사례로는 일본의 농상공연대와 스웨덴·덴마크·네덜란드의 식품산업 클러스터가 있음.
 - 식품산업 클러스터의 경우 정부가 관련 산업업체들의 조직화를 지원함으로써 참여자들 간의 노하우 공유 및 기술이전을 촉진하고 해당 조직체의 발전을 이끌어냄.
 - 일본의 농상공연대의 경우 농림수산성이 주도한 농상공 연대사업의 일환으로서, 지역의 농상공업인이 식품의 제조·유통·가공부문에 있어서 협력하여 효율화를 추구하고, 각자의 노하우를 연계하는 등 지적요소를 공유하여 신기술·신사업을 창출함.
 - 또한 이와 같이 형성된 농상공연대에 새로운 공급업자가 참여했을 경우, 일원화된 공급사슬체계로부터 고도화된 서비스를 얻을 수 있으며, 이러한 면에서 농상공연대는 참여자로부터의 지원서비스에 대한 수요 측면에서의 시장을 활성화함.

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

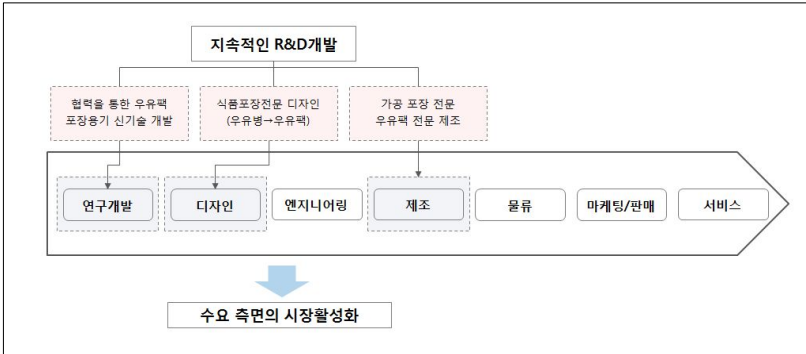


[그림 4-5] 식품산업 발전모델 유형화3 : 연계-협력을 통한 지식공유-활용

□ 유형4 : R&D기반의 지식서비스 확산

- 유형4는 신기술 개발을 바탕으로 전문적인 지원서비스를 제공함으로써 수요 측면에서의 시장을 활성화하는 유형임.
- 즉, R&D를 통해 혁신적인 지식요소를 확보한 기업은 그 기술력을 바탕으로 식품산업 가치사슬 내의 한 분야에서 전문적인 지원서비스를 제공하고, 이후 이러한 서비스를 이용하는 참여자들의 수요가 확대되어 시장활성화가 이루어짐.
- 유형4의 사례로는 스웨덴의 테트라팩이 있음.
 - 테트라팩은 현재 포장·가공·전처리 전문 서비스를 제공하는 기업으로 우유팩을 최초로 개발하여 우유 포장산업에서 우유병을 대체한 회사임.
 - 우유팩이라는 신기술개발에 그치지 않고 듀폰사와 협력하여 보다 높은 품질의 우유팩을 개발하는 등 지속적인 혁신을 이루어내었고, 이러한 역량을 바탕으로 현재 식품포장전문 지원서비스업체로서 독보적인 위치를 차지하게 됨.

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구



[그림 4-6] 식품산업 발전모델 유형화4 : R&D기반의 지식서비스 확산

[표 4-13] 식품산업 발전모델 유형별 사례 및 특징

유형	사 례	특 징
유형1 : 전문서비스 지원을 통한 시장 활성화	일본의 신선물류	- 일본 신선물류의 경우 축적된 노하우를 바탕으로 전문적이고 일관된 서비스를 제공하여 수요 확대 - 미국 식품브로커 및 경영컨설팅의 경우 지원서비스에 대한 시장의 수요로 인해 생겨났으며, 전문적인 서비스 제공자의 출현으로 수요가 확대
	미국의 식품브로커	
	미국의 경영컨설팅	
유형2 : 혁신인프라 구축을 통한 효율화	영국의 로컬푸드	- 정부의 제도적 지원하에 산지 식재료를 이용한 학교 급식을 실시함으로써 소비자의 긍정적 반응을 이끌어내 수요 확대 - 정부의 정책적 주도로 식품산업 내 공급자 및 소비자 관계 연계를 통해 진행
	일본의 지산지소 운동	
유형3 : 연계-협력을 통한 지식공유-활용	일본의 농상공연대	- 정부 제도 마련으로 인해 농·상·공업인들의 노하우를 연계하여 신제품 개발 및 신사업을 창출함으로써 지역경제를 활성화 - 정부의 주도하에 산·학·연·관이 연계하여 혁신적 기술개발과 사업 발전을 이루어 냄
	스웨덴·덴마크·네덜란드 식품산업 클러스터	
유형4 : R&D기반의 지식서비스 확산	스웨덴의 테트라팩	- 기업이 자체적으로 신기술을 개발하여 전문적인 서비스를 제공함으로써 시장경쟁력을 확보

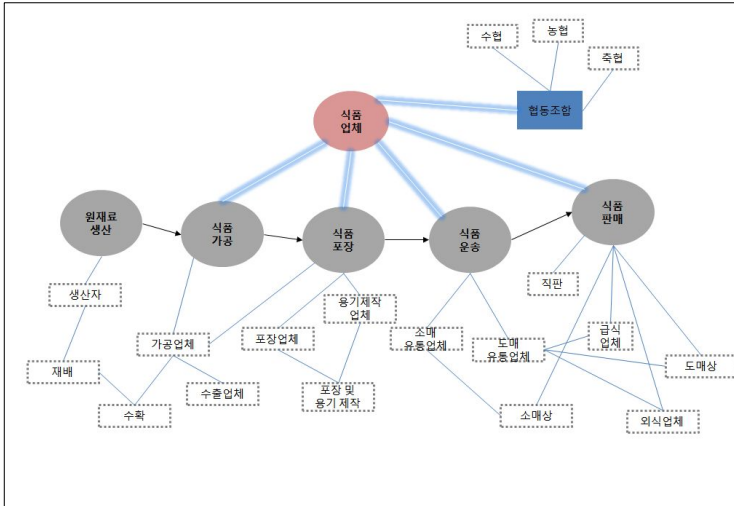
4.4. 국내 식품산업 고도화 방안

- 식품산업의 구조와 식품산업 내 참여자들의 관계를 개선함으로써 국내 식품산업의 고도화를 위한 방안을 모색함.
- 식품산업의 구조를 개선한다는 것은 가치네트워크 내 산업 중 미비한 산업에서 전문화된 참여자들이 구조에 나타나게 하고, 이들의 지식 창출 및 축적 활동을 통하여 식품산업의 가치네트워크의 전반적인 분야의 고도화를 의미함.
- 식품산업 내 참여자들의 관계를 개선한다는 것은 대기업과 중소기업의 모순적 관계(착취적 관계 혹은 대기업의 이윤 독점의 문제)를 개선하고 산업 내 참여자들의 지속적인 이윤 추구를 가능하게 하여 네트워크 내의 지식 축적 및 창출 활동을 원활하게 하고, 결과적으로 식품산업의 고도화를 이룬다는 것을 의미함.
- 또한, 식품산업의 구조와 참여자들의 관계 개선 이후에 지속적인 성장 가능성을 가질 수 있도록 지식 창출 및 공유를 통한 혁신활동이 일어나고 이를 통해 확보된 이윤이 또다시 R&D에 투자되어 산업 내 전반적인 분야의 시장이 장기적으로 확대되고 지속될 수 있어야함.

□ 비즈니스 생태계 관점에서의 식품산업 고도화

- 식품산업 생태계는 농축산물을 가공하는 식품회사와 패키징·마케팅 등을 맡는 전문 지원기관, 대학 등 연구기관, 정부 측 지원기관이 네트워크를 형성하고 고부가가치를 창출해 내는 생태계라 할 수 있음.
- 비즈니스 생태계 관점에서의 고도화는 이러한 맥락에서 식품산업 내 구조를 개선함으로써 가치네트워크상 미흡한 분야에 대한 발전을 통하여 전문화·분업화를 이루어내고, 혁신활동을 통하여 결국 식품산업 내 모든 분야의 산업이 발전함으로써 고도화되어야 함을 의미함.
- 미흡한 분야의 발전을 위해서는 해당 분야에 참여자들이 들어오고 시장을 활성화시킬 수 있는 정책적 지원이 필요하며, 장기적으로 꾸준하게 지식 창출 및 공유, 세부 분야별 내 참여자들 간의 연계를 통한 혁신활동이 일어날 수 있도록 지속가능성을 지녀야함.

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구



[그림 4-7] 기존 식품산업 비즈니스 생태계

- 이러한 지속가능성은 앞서 구조적 측면에서의 문제점을 해결하고 구조 내 참여자들의 역할을 개선하여 분야 내 혁신활동을 통하여 신기술·서비스 혹은 신사업의 개발을 통해 이루어질 수 있음.
- 기존의 일반적 식품산업의 구조를 살펴보면 R&D 분야를 제외하고 주로 제조·가공, 물류, 판매 분야의 참여자들만 존재함.
- 따라서 식품산업 내 디자인, 엔지니어링, 마케팅, 서비스 분야에서의 분업화된 형태로 전문화된 참여자들이 필요함.
- 현재 국내 식품산업을 가치네트워크로 분석한 결과에 따르면, 디자인과 서비스 분야에서 전문적으로 역할을 수행할 수 있는 참여자가 거의 없는 실정이며 대부분 제조·가공 분야에 속해 있는 식품회사 혹은 정부기관이 직접 이러한 분야에 대해서 역할을 수행하고 있음.
- 또한, 디자인과 서비스 뿐만 아니라 엔지니어링, 제조·가공, 물류, 마케팅/판매 등과 같은 분야에서도 세부적인 역할별로 전문적으로 수행할 수 있는 참여자가 존재해야 전반적인 식품산업의 고도화를 이룰 수 있음. ([그림 4-8] 참조)

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

기업들과 얼마나 강력한 네트워크를 형성해나가는가에 달려 있다고 할 수 있으며, 대기업과 중소기업 간의 신뢰관계 또한 그 중요성이 배가됨.

- 국내 대기업은 종전 단선적인 가치사슬구조에서 지배자가 아닌 기업생태계에서의 지휘자 역할을 담당할 필요가 있으며, 이를 키스톤(keystone)이라고 정의함.
- 기업생태계에서의 키스톤의 의미는 가치창출과 성과공유를 통해 지속적인 성장을 추구한다는 전략에 있으며, 키스톤 전략은 기업생태계에서 기업 간 네트워크의 중요성을 이론적 측면에서 설명한 것임.
- 이를 위해서는 첫째, 새로운 기업생태계 내에 새로운 가치를 창출할 필요가 있는데, 키스톤 기업은 독자적인 생태계를 위해 가치를 창출할 수 있는 방법을 만들고 협력기업들에게 새로운 제품과 서비스, 솔루션을 제공할 수 있는 네트워크를 구축할 필요가 있음.
- 이와 같은 새로운 가치를 효율적으로 창출하지 못한다면 기업생태계로 새로운 협력업체들을 끌어들이거나 유지할 수 없을 것임.
- 둘째, 창출된 가치를 네트워크 상의 협력기업들과 공유할 필요가 있으며 키스톤 기업은 그들이 창출한 가치를 네트워크 내 기업들과 공유하는 것이 필요함.
- 결론적으로 키스톤 전략은 자사가 속한 기업생태계의 성격을 규정하고 지속적인 경쟁우위를 확보하기 위한 운영전략과 구체적인 전술을 재평가할 수 있는 네트워크를 충실하게 만드는 것을 의미함.

2) 식품산업에서의 동반성장의 특수성

- 여타 산업과는 달리 식품산업에서는 동반성장을 실행하기 위해 고려해야 할 특수한 사안들이 존재하는데, 세부 내용은 아래와 같음.
 - 기존 대중소기업의 동반성장 논의는 완제품 조립 대기업과 부품 생산 중소기업 간의 관계가 중심이었으나 식품산업은 대기업과 중소기업이 모두 최종소비제품을 생산하는 기업
 - 중소기업과 대기업들은 직접적인 경쟁을 하는 위치에 노출
 - 식품산업의 대기업 협력대상은 원료산지부터 가공식품에 이르기까지

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

다양하고 천차만별

- 이에 따라 식품산업에서는 동반성장을 조금 다르게 해석할 필요가 있는데, 세부 내용은 아래와 같음.
 - 대기업 : 제품개발과 생산, 마케팅, 유통을 포괄하며 가치사슬 및 가치네트워크와 기업생태계 전반을 자체적으로 담당
 - 중소기업 : 제품개발과 생산 등 일부 활동만 수행하며, 유통과 판매, 마케팅 등의 활동은 대기업에 의존
- 또한 기존의 기업의 사회적 책임(CSR ; Corporate Social Responsibility)의 개념은 시장 전체의 파이를 분배하는 방법에 관한 개념으로 식품산업의 동반성장에 적용하기엔 어려움이 따름.
- 따라서 식품산업의 대중소기업 동반성장을 위해서는 CSR에서 공유가치창출(CSV ; Creating Shared Value)로 진화할 필요가 있음.
- CSR과는 달리 CSV의 경우에는 산업 및 시장 전체 파이의 크기 자체를 키우는 방법에 관한 개념으로 식품산업 내 기업들이 동반성장을 하는데 적용하기 적합한 개념임.

[표 4-14] CSR과 CSV의 비교분석

구분	기업의 사회적 책임(CSR)	공유가치창출(CSV)
목적	- 기업의 선행	- 투입비용보다 높은 사회경제적 편익
이유	- 기업의 독자적 판단이나 정부 및 시민단체 등의 외부압력에 대응 - 평판관리 측면이 강하며 기업의 수익추구와는 무관	- 수익추구 및 기업 경쟁력 강화를 위한 필수 요소로 인식 - 기업의 자원과 전문 지식을 이용해 사회경제적 가치를 모두 추구
예시	- 시민적 책임, 자선활동 등	- 기업과 공동체가 함께 가치 창출
한계	- CSR 예산규모에 따라 활동의 폭이 제한될 수 있음	- CSV 활동에 대한 낮은 인식수준
사례	- 공정무역 등	- 품질 및 생산량을 개선하는 조달 시스템 혁신 등
설명	- 파이를 분배하는 방법	- 파이를 키우는 방법

(출처 : 박병진, “CJ제일제당과 함께하는 즐거움동행”, 2013, 재구성)

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

3) 동반성장 관련 국내 우수사례

□ CJ제일제당

- CJ제일제당은 국내에서 식품업계 최초로 동반성장 프로그램을 브랜드 화하여 진행한 기업이며 현재까지도 중소기업과의 유기적인 협력을 통해 동반성장 관련 성과를 창출하고 있음.
- CJ그룹은 기존에도 그룹 차원에서 선택과 집중형 사회공헌활동(아동복지시설 교육지원, 푸드뱅크 사업지원 등)과 사회공헌 모델(1:1 매칭기부, SNS댓글기부 등 나눔문화 확산)을 수행하고 있음.
- CJ제일제당은 동반성장 브랜드로 ‘즐거운 동행’을 런칭하여 지역유망식품업체 육성에 노력을 기울이고 있음.
- 이에 따라 성장 도우미, 상생펀드, 이윤보장제 등 식품산업의 특성을 고려하여 특화된 상생프로그램을 운영하고 있음.
- ‘즐거운 동행’의 주요 성과로는 업계최초의 동반성장 브랜드 런칭, 대외적 관심 집중, 신규 22개 제품출시 및 홍보, 전국 유통지원으로 29억 매출, 소비자 선택의 폭 향상, 중점관리기업 품질안정화 지원, 전국 유통업체 입점 등이 있음.

[표 4-15] CJ제일제당의 동반성장 프로그램 요약

프로그램 명	내용
즐거운동행 지역유망식품업체 발굴 및 육성	- 장류/두부/김치/막걸리 지역유망식품업체 10개 사와 협약 체결 - 최초의 동반성장 브랜드 ‘즐거운 동행’ 런칭 - 지역유망식품업체 5개사 제품의 디자인과 품질을 개선하여 ‘즐거운 동행’ 제품 출시(2011년)
성장도우미	- 품질안정화, 원가혁신 : 10개의 주요 협력사(OEM 및 도매물류, 포장재 등)를 선정 - 품질개선, 설비관리, 원가개선, 재고관리 개선 등 분야별로 성장도우미 활동을 전개
상생아카데미	- 상생동반성장업체 18개사와 공정거래 협약업체 100개사를 대상으로 품질, 위생, 원가, 영업, 재고관리 등 교육
상생펀드	- 자사출원 100억원, 기업은행 3배수 매칭 펀드 300억 조성하여 1.27%의 금리 감면 혜택 - 2011년 실적 : 19개사 140억 대출 / 2012년 : 25개사 201억
최소이윤보장제 및 성과공유제	- 이익률 5% 미만 OEM업체 중 4개사에 최소이윤보장제 실시 - 원가혁신 2개사 추진 : 2012년 개선효과 산정 후 성과 공유 예정

(출처 : 박병진, “CJ제일제당과 함께하는 즐거운동행”, 2013, 재구성)

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

□ KT 동반성장 프로그램

- KT의 경우 협력사들과의 동반성장을 위한 기본정책을 수립하여 운영하고 있으며 수요예보제를 통하여 협력사들과의 관계를 상호협력적으로 유지하고 있음.

[표 4-16] KT의 동반성장을 위한 3不 3行 정책

구 분	3不	3行
공정한 거래	중소기업의 자원을 낭비하지 않기	용역이 아닌 가치 구매
중소기업 자립기반 강화	-	SW 기업 경쟁력 강화 지속 지원
혁신 및 성과공유	기술개발 아이디어 가로채지 않기	-
새로운 시장개척	중소기업과 경쟁하지 않기	글로벌 SW 시장 진출 기회 제공

(출처 : 전경련중소기업협력센터·상생협력연구회, “한국형 동반성장모델 발표회”, 2013, 재구성)

- KT의 3不 3行 정책의 경우 기본적으로 공정한 거래 뿐만 아니라 중소기업 자립기반 강화, 혁신 및 성과 공유, 새로운 시장 개척을 목표로 함.
- KT 수요예보제의 경우에는 악성재고 해소에서 정보공개 범위를 확대하고 신뢰도를 제고하는 차원으로 발전하였으며, 예보 품목 수 또한 2010년 50개에서 211년 277개로 증가하고, 협력사의 수도 78개사에서 208개사로 증가함.

[표4-17] KT의 동반성장을 위한 수요예보제

구 분	2010년	2011년	2012년
내 용	- 악성재고 해소에 초점 - 예보 품목 : 50개 - (전년 대비 50% 이상 감소 품목) - 대상협력사 : 78개사	- 정보공개 범위 확대 - 예보품목 : 277개 - (기술요구서 전 품목 확대) - 대상협력사 : 208개사	- 수요예보 신뢰도 제고 - 협력사 생산계획에 기여

(출처 : 전경련중소기업협력센터·상생협력연구회, “한국형 동반성장모델 발표회”, 2013, 재구성)

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

4) 동반성장 가치공유모델을 통한 식품산업 고도화

- 식품산업을 고도화하는 방안 중 하나로 동반성장 가치공유모델이 있으며, 가치공유모델이란 성과공유제와 이익공유제를 포함하는 개념으로서 기업들 간의 원활한 상호협력관계를 위한 메커니즘임.
- 식품산업의 경우 중소기업과 대기업들은 모두 최종소비제품을 생산하는 직접적으로 경쟁하는 위치에 노출하고 있으므로 기업 간 협력을 통한 상생이라는 관점에서 동반성장을 위한 가치공유모델은 필수적임.
- 가치공유제의 혁신적 가치공유 단계까지 나아감으로써 협력 관계에 있는 기업들의 고도화를 기대할 수 있음.
- 가치공유모델의 개념인 성과공유제, 이익공유제, 가치공유제의 내용은 다음과 같음.

① 성과공유제

- 성과공유제란 일종의 시스템 지향적 보상체계로서 수익과 연관되지 않는 기업의 활동이더라도 기업들이 적극적으로 협력관계를 유지할 수 있도록 함을 의미함.
- 대기업이 기술·경영혁신, 공정개선 등 혁신활동을 중소기업에게 직접 지도하고 그로 인한 원가절감의 성과를 공유하는 유형으로서 경영지원형으로 부를 수 있음.
- 식품산업 내 대기업과 중소기업이 하청의 관계에 있는 경우 공동으로 노력하여 생산비용 절감 등과 같은 성과를 창출하고 사전 합의에 의하여 공정하게 나누는 것을 의미함.

② 이익공유제

- 이익공유제의 경우 대기업의 제품 기획 단계에서부터 중소기업이 참여하여 제품생산의 원가절감방안에 대해 합의하고 그로 인한 성과를 공유하는 유형임.
- 그러나 이익공유제의 경우 실제 설계가 어렵고 중소기업의 참여 범위 확정 어려움 등과 같은 실무적 한계로 인하여 실제 기업관계에는 많이 도입되지 않고 있음.
- 식품산업의 경우 이러한 이익공유제를 실현하기 위해서는 동반성장과

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

같은 상생 관계에 대한 대기업과 중소기업의 인식 변화가 필요함.

- 또한 식품 생산 시 원가를 절감하는 것 뿐만 아니라 물류·마케팅·서비스 분야에서도 협력 관계를 구축하기 위한 대기업과 중소기업의 자발적인 노력 뿐만 아니라 이러한 인프라를 구축하기 위한 정책적 지원도 마련되어야 함.

③ 가치공유제

- 대기업과 중소기업의 관계 개선을 통하여 궁극적으로 상생 협력을 통한 동반성장이 이루어지기 위해서는 성과공유제, 이익공유제에서 가치공유제로 나아가야 함.
 - 가치공유제는 대기업과 중소기업 간의 신뢰를 구축하고 자발적으로 협력에 참여하여 상호이익을 실현시키는 것으로 중소기업의 입장에서 시장경쟁력, 확보하기 어려운 자원에 대한 접근성 및 활용성을 높일 수 있음.
- o 가치공유제의 성공적인 도입과 운영을 위해서는 기업의 협력 방식을 구분하고 각 유형에 맞는 가치공유제도를 도입하는 것이 필요하며 그 프레임워크는 다음 [그림 4-9]과 같음.
- ① 비화폐적 가치공유 : 가시적이고 단기적인 성과보다 장기적인 지원을 통하여 대기업과 중소기업 간의 협력적 네트워크를 구축할 필요가 있는 경우
 - ② 비용중심 가치공유 : 생산 공정의 효율성을 증대시킴으로써 원가 절감, 경영프로세스의 개선을 통하여 다른 경쟁사와 비용차원에서 비교우위를 선점하는 경우
 - ③ 이익중심 가치공유 : 생산성 향상을 통한 비용절감의 측면보다 이익 및 매출 확대에 초점을 두어 기업 간 기술이전, 공동 R&D를 통해 수익을 극대화하기 위한 경우
 - ④ 혁신적 가치공유 : 생산 측면에서의 비용절감 뿐만 아니라 이익을 극대화하고, 공급기업이 수요기업의 신제품 개발, 모듈화, 신기술 개발 등에 직접 참여하고 이를 위해 내부 프로세스를 혁신적으로 변화시키는 경우

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

- 가치공유제 프레임워크의 혁신적 가치공유의 경우 신제품, 신기술 개발의 주체들이 서로 소통하고 협력적 관계를 유지하며, 단순한 지식이나 정보 공유의 차원이 아니라 실천적으로 프로세스 혁신까지 이루어 냄
- 이러한 혁신적 가치공유의 단계에서 전문적인 지식이 축적되고 창출되며 이것은 필연적으로 협력관계에 있는 기업들이 고도화된다는 것을 의미함.
- 비화폐적 가치공유에서 혁신적 가치공유로 나아가는 것이 궁극적 목표이며, 이러한 혁신적 가치공유가 실현되고 정책적 인프라가 마련되었을 때 대기업과 중소기업은 동반성장의 관점에서 고도화를 이루어낼 수 있음.

가치공유제 도입과 운영을 위한 프레임워크

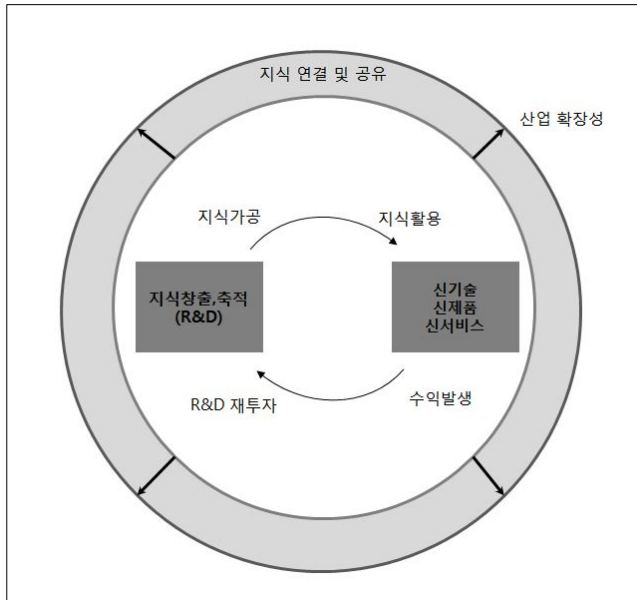
높음	2. 비용중심 가치공유 ✓ 비용절감 분 공유 ✓ 기술 및 경영지원 ✓ 공급사 가산점 부여	4. 혁신적 가치공유 ✓ 판매수익/이익 공유 ✓ 비용절감 분 공유 ✓ 공급물량 확대 ✓ 신고사업 참여우선권 부여
효율성 (비용절감)	1. 비화폐적 가치공유 ✓ 기술지원 ✓ 경영지원 ✓ 종업원 훈련기회 부여	3. 이익 중심 가치공유 ✓ 판매수익/이익 공유 ✓ 공급물량 확대 ✓ 신규사업 참여우선권 부여
낮음	낮음	효과성 (매출/이익향상)
		높음

[그림 4-9] 가치공유제 도입과 운영을 위한 프레임워크 예시
(출처 : 김용진, 송재기, “중소기업연구”, 2012)

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

□ 지속가능한 식품산업 지식가치공유 모델

- 식품산업의 고도화의 과정에 있어 식품산업의 동반성장과 비즈니스 생태계가 지속적이고 질적 향상을 위해서는 이를 지원해 줄 수 있는 상호 연결성이 중요함.
- 이는 식품산업 생태계 내에서의 기업들은 점차 지식의 축적과 지식의 향상, 분업화와 전문성이 높아지며 새로운 제품생산과 새로운 혁신들이 다양한 형태로 발생을 하게 되며 이러한 확장성을 지원해주고 가치를 공유할 수 있도록 연결 시켜줄 수 있는 선순환 구조가 필요함.



[그림 4-10] 지속가능한 식품산업 지식가치공유 선순환 구조

- 그렇다면 식품산업의 지식가치공유 모델이란 식품산업의 지식의 생산, 창조, 축적, 활용, 활용을 극대화하기 위한 수단으로 식품산업의 내외부적으로 발생하는 한계와 문제점을 파악하고 이를 극복하기 위한 모델임.
- 지식가치공유 모델의 근간이 되는 모델은 일본의 대표 경영학자인 노나카 이쿠지로 교수가 창안한 "SECI 모델"이라는 지식창조이론을 차용

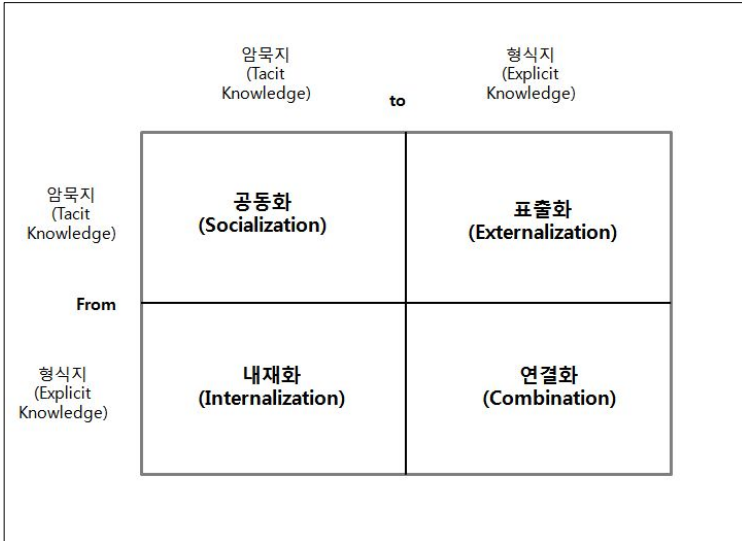
식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

하여 적용함.

- o 지식창조 프로세스 모델인 SECI는 암묵지와 형식지라는 두 종류의 지식이 **공동화**(암묵지가 또 다른 암묵지로 변화하는 과정), **표출화**(암묵지가 형식지로 변화하는 과정), **연결화**(형식지가 또 다른 형식지로 변화하는 과정), **내면화**(형식지가 암묵지로 변화하는 과정)이라는 네 가지 변환 과정을 거쳐 지식이 창출된다는 이론을 제시하고 있음.
- o 이러한 변환과정은 직선적으로 이루어지는 것이 아니라 복합상승작용이 나타나는 '나선형 프로세스'로ダイナミク하게 지속적으로 이루어지는 것을 의미함.
- o 지식창조 프로세스 모델은 크게 4가지로 이루어져 있으며 공동화, 표출화, 연결화, 내면화로 구성됨.

① 공동화(Socialization)

- 회사 밖을 걸어다니는 동안 암묵지를 획득: 공급자와 고객과의 공동 체험(직접경험)을 통해 자신의 몸으로 지식과 정보를 획득하는 과정.



[그림 4-11] 지식창조 프로세스 모델, 재구성

(출처: 노나카 이쿠지로, "A dynamic theory of organizational knowledge creation", 1994)

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

- 회사 안을 돌아보는 동안 암묵지를 획득: 판매와 제조의 현장, 사내각 부문에 파견되어 공동체험을 통해 지식과 정보를 획득하는 프로세스.
- 암묵지의 축적: 획득한 지식과 정보를 자신의 생각에 관련두는 프로세스.
- 암묵지의 전수/이전: 언어화되지 않은 자신의 아이디어와 이미지를 사내/외 사람에게 직접 이전하는 프로세스.

② 표출화(Externalization)

- 자신의 암묵지의 표출 : 언어화되지 않은 자신의 아이디어와 이미지를 연역적, 귀납적 분석 혹은 발상법적 추론(메타피와 이날로지)과 대화를 통해서 언어, 개념, 도형, 형태화하는 프로세스.
- 암묵지로부터 형식지로 전환 및 번역 : 고객과 전문가등의 암묵지를 촉발시켜 이해하기 쉬운 형태로 번역하는 프로세스.

③ 연결화(Combination)

- 새로운 형식지의 획득과 통합 : 형식지화된 지식 혹은 공표된 데이터 등을 사내/외로부터 수집, 결합시키는 프로세스.
- 형식지의 전달 및 보급 : 프리젠테이션과 회의등의 형식지를 형식지 그 자체로 전달 및 보급하는 프로세스.
- 형식지의 편집 : 형식지를 이용가능한 특정형식(다큐먼트등)으로 편집 및 가공하는 프로세스.

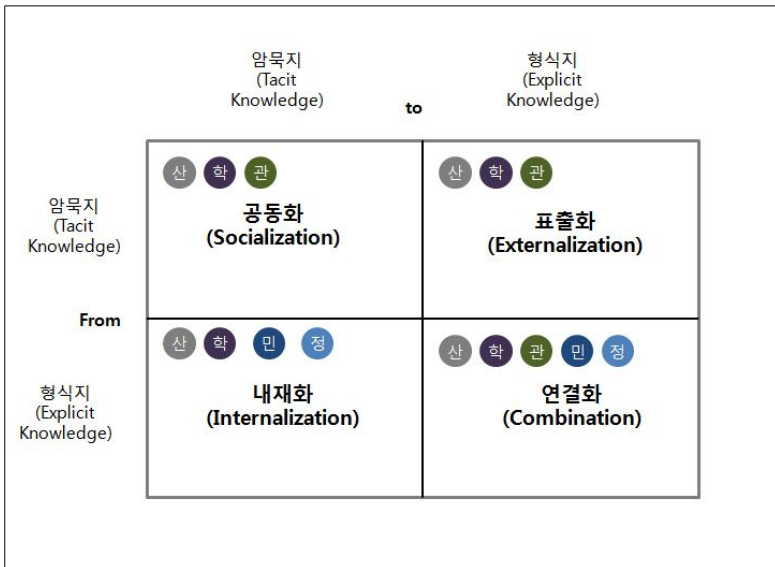
④ 내면화(Internalization)

- 행동 및 실천을 통한 형식지의 체화 : 전략, 기술, 혁신, 개선에 관한 개념과 기법을 구체적으로 실현하기 위해서 직무 교육등을 개인에게 체득시키는 과정.
- 시뮬레이션과 실험에 의한 형식지의 체화: 가상의 상태에서 새로운 개념과 기법을 실험적으로 의사체험 및 학습하는 프로세스.

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

□ 지속가능한 식품산업 지식가치공유 모델 프로세스

- 지식가치공유 모델 프로세스의 중점은 '부'를 창출하는데 지식의 창조와 활용이 가장 핵심적인 활동이 되는 것으로 인식하고 지식의 창조활동 뿐만 아니라 지식을 효율적으로 활용하는 활동을 중점으로 함.
- 또한 활동 주체에 따른 내재화된 지식들을 활용하여 개방, 협업, 공유에 기초하여 창조적 협력으로 기업 및 국가 산업의 새로운 가치 변화를 이끌어 낼 수 있음.
- 지식가치공유 모델 프로세스는 공동화, 표출화, 연결화, 내면화 각각의 분야에서 산·학·민·관·정은 협업 채널을 조직화하고 지식을 공유화함으로써 그에 따른 활용성을 극대화 할 수 있는 고부가가치 지식을 생산할 수 있는 전략을 가짐.



[그림 4-12] 지속가능한 식품산업 지식가치공유 모델 프로세스

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

① 공동화(Socialization)

- 구성원 : 대학교, 연구소, 정부기관
- 프로세스 방식 : 각각의 영역에서 연구자들의 연구 활동 및 성과, 공동연구, 연구결과 등을 컨퍼런스나 포럼, 간담회를 통하여 지식과 정보를 공동 체험화 할 수 있는 프로세스

② 표출화(Externalization)

- 구성원 : 대학교, 연구소, 정부기관
- 프로세스 방식 : 각각의 영역에서 연구자 및 전문가들이 암묵지를 촉발시켜 이해하기 쉬운 형태로 번역하는 프로세스으로써 이에 대한 형태로는 프로젝트, 연구논문, 연구방법론, 매뉴얼화와 같은 형태로 결과물이 도출됨. 또한 정부기관은 과제 생성을 통해 지속적으로 연구를 할 수 있는 지원 인프라를 제공함.

③ 연결화(Combination)

- 구성원 : 기업체와 연구소 협업 방식, 핵심운영방식 공유화
- 프로세스 방식 : 식품산업의 새로운 가치창출을 위해 기업과 연구소, 정부와 함께 내외부 역량까지 적극적으로 활용하는 개방, 협업을 통한 방식으로써 프로젝트를 기반으로 다양한 부처 및 외부 전문가가 함께 일할 수 있는 협업형 워크플레이스 구축하는 프로세스.

④ 내면화(Internalization)

- 구성원 : 민간기업, 연구소, 정부기관
- 프로세스 방식 : 지식을 전달하여 체화하는 과정에서 연구소와 같은 지식은행에서는 웹상이나 오픈된 모든 콘텐츠에 대해 무료로 배포하고, 개인, 학교, 기업등에 교육교재로 적극 활용할 수 있는 인프라를 구축하고 교육이나 지식 컨설팅이 필요한 기업에는 연구소 직원을 파견하여 이를 지원해줌.

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

[표 4-18] 지식가치공유 모델 프로세스 구성요소

지식 프로세스	지식활동	투입 영역	인프라 영역
		구성원	기술
공동화	컨퍼런스, 포럼, 간담회, 워크샵	대학교 정부기관 연구소	지식관리 시스템
표출화	프로젝트, 연구논문, 연구방법론, 매뉴얼화	대학교 정부기관 연구소	지식관리시스템, 정보기술인프라
연결화	기업체와 연구소 협업 방식, 핵심운영방식 공유화	민간기업 연구소 대학교 정부기관	지식관리시스템, 정보기술인프라
내재화	연구소 직원을 해당 민간기업체 파견 근무 및 교육 오픈된 모든 콘텐츠에 대해 무료로 배포	정부기관 민간기업 연구소	지식관리시스템

V. 식품산업 관련 정책 분석

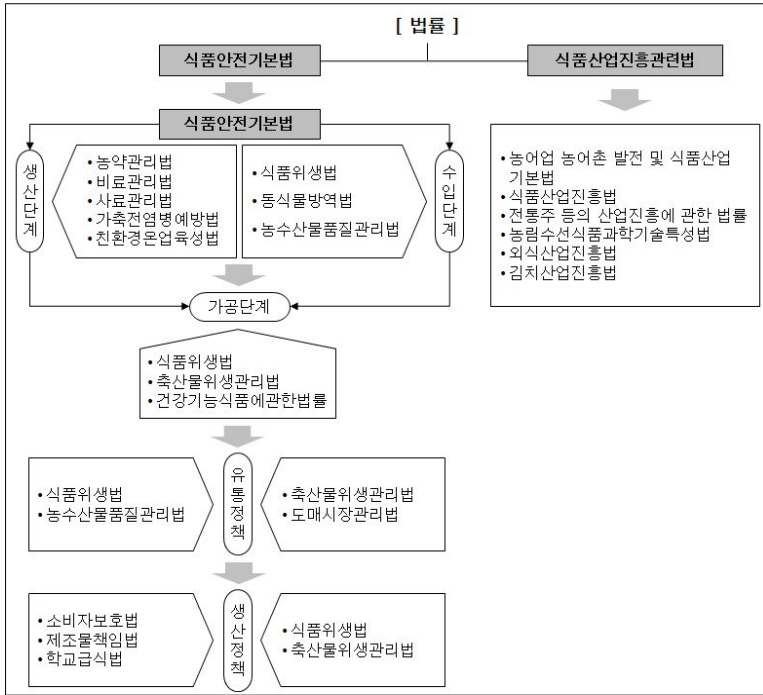
5.1. 국내 식품산업 관련 정책 현황

- 국내 식품산업 정책은 농수산물을 원료로 가공된 식품을 생산하는 식품제조업(2차 산업)과 식품유통업 및 외식 등의 서비스업(3차 산업)을 포함하며, 산업연관표상 음식료품제조업 중심으로 식품산업을 정의함.
- 식품산업은 농산물의 수요 기반으로서 농산물의 안정적인 생산과 그 부가가치를 높이기 위한 제조유통단계의 식품제조업과 소비단계의 외식산업 등의 전반적인 연계를 고려해야 함.
- 2008년 이후 농림수산부가 농림수산식품부로 개편되었으며 「농어업 농어촌 발전 및 식품산업기본법」, 「식품산업진흥법」 등의 식품산업 관련 법안이 제정되면서 농림수산식품부를 중심으로 다양한 식품산업 정책이 추진되고 있으나 여전히 식품산업 전반의 정책을 포괄하기에는 한계를 지님.
- 또한 FTA의 확산과 식품제조업, 외식산업 규모의 성장으로 가공원료 및 농수산물 수입이 증대됨에 따라 무역수지 적자의 폭이 확대되는 등 변화하는 시장 환경에 적합한 국내 식품산업정책의 개선방안이 필요함.

5.1.1. 식품산업 관련 법률

- 국내 식품산업에서의 생산, 유통, 소비 각 단계별 식품산업 관련 주요 법률은 [그림5-1]과 같음.
- 이처럼 식품산업 관련 법률은 1차 산업을 통해 생산되는 생산물 및 산업별 분야 전반에 걸친 산업과 특수한 상품 및 시장을 대상으로 구성 되어있으며, 1차 생산물의 가공, 유통 등 식품산업 전반에 걸친 내용을 포함하고 있음.
- 그러나 클러스터와 같은 새로운 형태의 식품산업 환경에 적합한 통합적인 법률은 부재하며 개별적인 법률 내에서 추가, 보완하는 형태로 법률 제정이 이루어지고 있음.

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구



[그림 5-1] 식품의 생산, 유통, 소비단계별 관련 법률
(출처: 국회입법조사처, “식품산업 산업연관분석과 정책방향”, 2012)

- 2008년도 이전까지 국내 식품산업 진흥 관련법률은 별도로 마련되어 있지 않았으며, 관련 업종의 인허가, 기준규격 및 위생관리 등의 규제를 중심으로 한 법률에 일부 용자 지원, 기금 조성 등의 내용을 포함하고 있었으며 식품위생법, 식품안전기본법, 농수산물품질관리법, 축산물위생관리법 등이 이에 해당됨.
- 2008년도 이후에는 농림수산부가 농림수산식품부로 개편되어 농업과 연계한 식품산업의 진흥을 위한 식품산업 진흥법률이 제정되었으며, 제정시기와 법률은 다음 [표 5-1]과 같음.

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

[표 5-1] 식품산업 진흥 관련법률

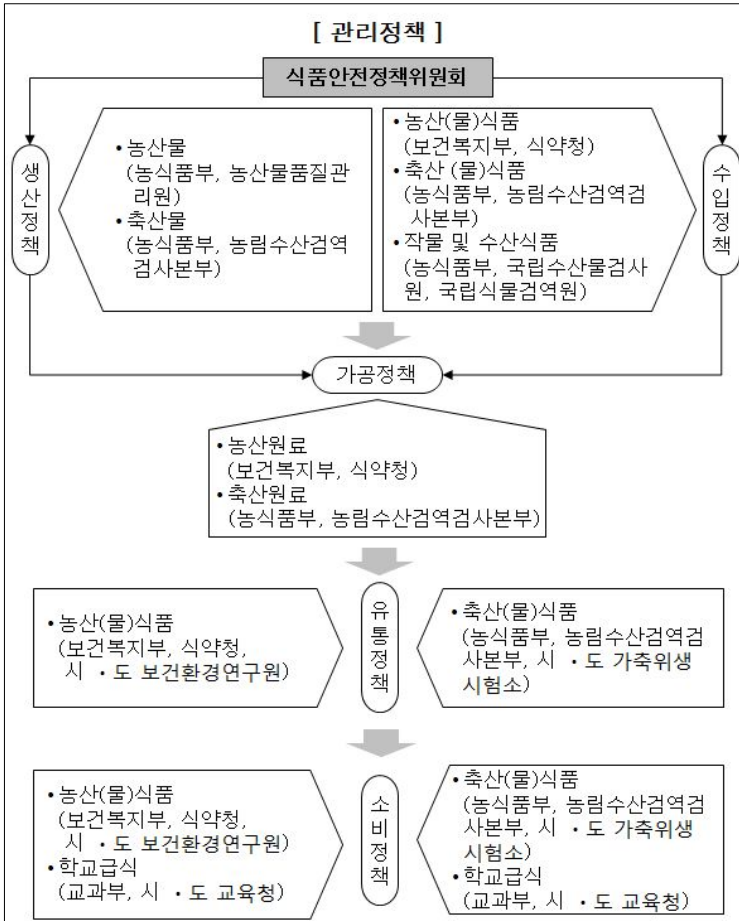
제정시기	법률명
2007	농어업농어촌 발전 및 식품산업기본법
2008	식품산업진흥법
2009	전통주 등의 산업 진흥에 관한 법률, 농림수산식품과학기술육성법
2010	외식산업진흥법
2011	김치산업진흥법(2012.1.22. 시행) 쌀가공산업육성 및 쌀이용촉진에 관한 법률(2015.5.23 시행예정)

(출처: 국회입법조사처, “식품산업 산업연관분석과 정책방향”, 2012)

5.1.2. 식품산업 관리체계

- 식품산업의 관리는 그 대상이 되는 식품이 1차산업을 통해 생산되는 농림수산물인지, 가공의 과정을 거친 것인지에 따라 생산, 유통, 소비단계별로 관리하는 법률과 행정기관이 다양하며 그 체계는 [그림 5-2]와 같음.
- 1차 생산물인 농림수산물은 농림수산식품부, 먹는 물은 환경부, 가공식품(건강기능식품)과 유통 중인 식품 및 수입 식품은 식품의약품안전청에서 관리를 담당하고 있으며, 축산물과 축산 가공식품의 경우에만 농림수산식품부에서 관리함.
- 주류의 경우 인허가 및 수입정책은 관세청에서 ‘주세법’에 의해 관리하며, 안전관리는 식품의약품안전청이 담당함.
- 국내 식품의 생산, 유통, 소비단계별 정책의 수립과 관리 행정체계는 [표 5-2]와 같이 다양하지만, 이는 규제기관으로서의 성격이 강하며, 식품산업 진흥을 담당하는 조직은 농림수산식품부가 유일함.

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구



[그림 5-2] 식품의 생산, 유통, 소비단계별 식품산업 관련조직
(출처: 국회입법조사처, “식품산업 산업연관분석과 정책방향”, 2012)

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

[표 5-2] 식품의 생산, 유통, 소비 단계별 식품관련 행정체계

구분		재배/사육 /양식 등	수입		국내 가공	유통 (보관/운 반 등)	소비 (식당, 백화점 등 최종판매 단계)
			비·단순 가공	고차가공			
농산 식품	정책	농식품부	복지부/식약청				
	지도 단속	농식품부/ 지자체	식약청		식약청/지자체		
수산 식품	정책	농식품부	복지부/식약청				
	지도 단속	농식품부	농식품부	식약청	식약청/지자체		
축산 식품	정책	농식품부	농식품부/식약청(유해물질 잔류기준)			복지부	
	지도 단속	농식품부/ 지자체	농식품부		농식품부/지자체	식약청/지자체	
가공 식품	정책	-	복지부/식약청				
	지도 단속	-	식약청		식약청	식약청/지자체	

(출처: 국회입법조사처, “식품산업 산업연관분석과 정책방향”, 2012)

5.1.3 국내 식품산업 진흥정책

□ 기존의 국내 식품산업 정책

- 농어촌 지역을 대상으로 하는 국내 식품산업 정책은 초기에 전통식품 개발정책과 산지농산물가공산업 지원정책을 중심으로 추진되었으며 식품산업이 농림수산식품부로 이관된 2009년부터 전통발효식품육성지원사업, 농식품시설현대화사업, 생산자 융복합형 식품기업육성지원사업, 천일염육성지원사업 등이 추진되고 있음.
- 지역 활성화사업으로서 식품산업이 추진되고 있는데 이는 단순한 용자 지원 이상의 공공사업으로서 추진되고 있으며, 관련 정책으로는 지식경제부의 지역연고산업진흥사업, 농림수산식품부의 신활력지역지원사업, 광역클러스터사업(지역전략식품산업 육성)등이 있음([표 5-3] 참조).

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

[표 5-3] 지역내 식품산업 활성화 관련 정책

사업명	지원대상	지원규모	사업목적	주요사업내용
지역연고 산업진흥 사업	기업, 대학, 연구소, 테크노파크 등	557억 원 (사업단별 3년간 30억 원)	연계강화를 통한 지역혁신역량 결집 및 지역산업 경쟁력 증대	지역혁신주체들이 공동추진하는 지역특화 지역산업 및 향토산업 지원
신활력 지역 지원사업	신활력지역	제2기 5,646억 원 -시군별 3년간 평균 80억 원	낙후지역을 활력 지역으로 육성하여 장기적 자립발전기반 마련	지역역량 강화 및 지역발전을 유도하기 위한 S/W 위주 사업
광역 클러스터 사업	클러스터 사업단	2009년 514억 원 (사업단별 평균 30억 원)	지역 핵심 농수산업을 중심으로 산학연관의 시너지 효과 거양	혁신체계 구축 및 네트워킹 지원, 산업화 및 마케팅 활성화 지원 사업
국가식품 클러스터 사업	R&D 중심의 식품전문연구생산단지	5,798억 원	식품산업의 한계를 극복하고 농업과 융복합 및 글로벌 산업 구축	핵심 R&D 기반 시설 구축, 운영 활성화사업

(출처: 국회입법조사처, “식품산업 산업연관분석과 정책방향”, 2012)

- 농림수산식품부는 2009년도부터 2015년도까지 총 7년간의 조성기간으로 국가식품클러스터 조성사업을 추진중이며, 전라북도 익산시에 국내·외 식품기업 145개, 민간연구소 10개 이상의 유치를 목표로 하는 식품전문 국가 산업단지를 조성중임.
- 이 클러스터는 식품의 고부가가치화를 목적으로 하는 3대 핵심 R&D 기반의 ① 식품품질안전센터, ② 식품기능성평가센터, ③ 식품패키징센터를 운영하고, 식품특화기술 R&D, 식품기능성평가, 인력양성, 마케팅 지원 등을 기업에 지원할 계획임.
 - ① 식품품질안전센터 : 식품품질안전 관련 기술의 개발, 수입국에서 요구하는 안전검사, 컨설팅 등 안전한 식품의 생산 및 수출을 위한 일체의 기능을 수행함.
 - ② 식품기능성평가센터 : 기능성 평가 및 신소재 개발 등 기능성 식품의 개발을 통해 식품의 부가가치를 높일 수 있는 기능을 수행함.
 - ③ 식품패키징센터 : 친환경 포장소재의 연구, 포장 설계기술, 포장 표

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

준화 작업 등의 포장과 관련된 기술 개발 등을 수행함.

- 또한 농림수산식품부는 지역특성에 맞는 차별화된 전략품목을 신산업으로 성장시키기 위한 광역클러스터사업을 운영하고 있으며, 이는 국가균형발전특별법 제 16조, 농어업·농어촌 및 식품산업기본법 제 51조에 근거하여 2016년까지 100개소의 육성을 목표로 하고 있음.

□ 식품산업 진흥 기본계획

- 농림수산식품부는 2008년 11월 식품산업 종합대책을 발표하고, 2011년 9월에는 식품산업진흥기본계획(2012년~2017년)을 발표하였으며([표 5-4 참조]) 이 식품산업진흥기본계획은 식품산업진흥법에 의해 수립이 의무화 되어있음.
- 식품산업진흥기본계획은 국내 식품산업의 인프라 확충, 농어업의 연계 강화, 신시장 개척 등을 통해 식품산업의 지속성장 기반을 마련하는 목적을 지님.

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

[표 5-4] 식품산업진흥기본계획 개요

		2010년	2017년
총괄	식품산업 매출액	131조 원(2009)	245조 원
	식품산업 고용	176만 명(2009)	⇒ 200만 명
	농식품 수출	59억 달러	200억 달러
인프라 구축	식품기술 수준	선진국의 30~65%	85%
	국가식품클러스터	-	⇒ 매출 4조 원 고용 22천 명
	식품산업 인력 교육	2,100명	10만 명
	농식품 모태펀드	250억 원	최대 4,000억 원
	매출액 100억 이상 기업	946개소	2,000개소
농어업 연계 강화	매출 500억 원 지역전략식품사업단	54개소 (매출평균 340억 원)	⇒ 100개소
	매출 50억 원 농공상 융합형 기업	-	300개소
	1인 기업 창업 지원 - 가공 플랜트	연 120명, 4개소	연 3~4천명 100개소
	사이버 거래소 거래량	1,000억 원	1조 원
글로벌 경쟁력	수출확대	59억 달러	⇒ 200억 달러
	해외 한식당 수	1만 개	2만 개
	포장김치 비중	40%	60%
	막걸리 국산쌀 비중	33%	50%
	기능성 식품시장	2조 원	4조 원
소비자 보호	인증제	18종	⇒ 8종
	GAP 시설	총 생산량 3%	10%
	녹색식생활 실천률	10%	60%

(출처: 국회입법조사처, “식품산업 산업연관분석과 정책방향”, 2012)

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

5.2. 혁신시스템 관점에서의 국내 식품산업 정책 분석

- 혁신시스템(Systems of Innovation)이란 혁신활동의 목적에 따라 4가지 영역(지식창출, 시장 활성화, 혁신인프라 제공, 혁신을 위한 지원서비스)으로 구분되며, 이는 1990년대 세계은행(World Bank) 및 UN이 공식적인 혁신제도 및 정책마련의 기준으로 수용함에 따라 글로벌 표준으로서 수용되고 있음.
- 혁신시스템의 프레임워크는 성공적인 혁신의 완성을 위해 4가지 영역(10가지 혁신활동) 간의 균형있는 발전을 추구하는 동시에, 각각의 영역이 호혜적인 관계로 상호작용을 강조하며, 이에 따라 시스템의 구성요소보다는 시스템 내에서의 활동을 중심으로 구성되며 그 내용은 다음 [표 5-5]과 같음.

[표 5-5] 혁신시스템 프레임워크의 구성요소

1. 지식창출 : 혁신 프로세스에 지식요소 공급	
1) R&D와 신지식 창출을 위한 투자	<ul style="list-style-type: none"> - 일반적으로 R&D는 신제품 및 신기술의 개발을 통한 혁신을 추구함 - 정책기관에서의 R&D는 기술적 진보 및 확산을 위하여 사회 각 부문이 다양한 시도를 체계적이고 계속적으로 수행할 수 있도록 진흥하는 목적으로 과제지원이 주를 이룸
2) 개개인의 혁신 역량강화를 통한 혁신역량 및 R&D 역량 강화	<ul style="list-style-type: none"> - 혁신역량강화는 인적자원에의 투자 및 관리에 국한되지 않으며 주직에 내재된 지식자원의 재생산 및 활용에 기여하는 투자와 관리에도 중요성을 부여함 - 정책적 관점에서의 혁신역량강화는, 거시적인 관점에서 사회에 내재되어있는 역량 및 지식자원을 발전시키고 혁신의 다이내믹스를 활성화 할 수 있는 사회공진화(co-evolving) 네트워크를 구축함
2. 시장 활성화 : 수요측면에서의 혁신활동	
3) 신시장 창출 및 신제품 개발을 통한 시장활성화	<ul style="list-style-type: none"> - 잠재적 시장발굴을 위하여 수요자적인 관점에서 접근함 - 기존의 시장의 가치창출력 증대 및 시장기획 포착을 위한 시장 세분화와 전문화를 위하여 수요측면의 피드백을 적극적으로 반영하는 동시에 새로운 니즈를 발굴함
4) 혁신에 대한 수요자적 측면에서의 품질 요구사항의 구체화	<ul style="list-style-type: none"> - 신시장 창출을 위한 접근으로 수요자에게 내재된 품질요구사항을 구체화함 - 혁신의 방향을 설정하고, 정책내용을 구성하는 기초자료인 동시에, 혁신의 시급성 및 필요성 판단의 근거로서 자원투입의 양과 속도 결정에 필수적임

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

3. 혁신시스템의 인프라 공급	
5) 새로운 분야에서의 혁신에 대한 요구사항 발굴 및 조직변화 도모	<ul style="list-style-type: none"> - 기업경영활동을 통하여 자발적 기업혁신을 도모하는 동시에, 기업의 내적 다양화를 통한 사내기업을 양산 - 연구조직이나 다양한 혁신 클러스터를 조직
6) 지식통합 및 상호학습을 위한 혁신클러스터 구성	<ul style="list-style-type: none"> - 혁신프로세스와 직간접적으로 연관이 있는 다수의 조직들이 시장 메커니즘과 상호학습 메커니즘에 따라서 네트워크를 구성 - 혁신시스템의 다른 영역에 내재된 지식요소를 새로운 지식창출에 활용하고, 외부의 혁신조직이 보유하고 있는 혁신요소들을 거시적이고 통합적으로 활용
7) 제도혁신 : 제도변화 및 신제도의 도입	<ul style="list-style-type: none"> - 다수의 조직혁신 프로세스에 영향을 줄 수 있는 제도를 정비하여 혁신의 장애요소를 제거하는 동시에 혁신을 촉진할 수 있는 제도 정비 - 저작권, 세법, 환경 및 안전규정, R&D 투자환경, 문화적 요소 등의 제도를 대의적 차원에서 검토하고 정비
4. 혁신활동 지원서비스 제공	
8) 재무컨설팅 서비스를 제공 : 지식의 수익모델화	<ul style="list-style-type: none"> - 혁신결과 및 지식의 수익모델화는 혁신의 확산 및 연속적 혁신활동 등에 주요한 영향을 미침 - 신지식을 수익모델로 발전시킬 수 있는 재무컨설팅 서비스 제공
9) 혁신활동의 관리기능 및 지원기능의 배양정책	<ul style="list-style-type: none"> - 혁신활동의 초기단계에서 요구되는 경영관리 및 산업 진단 기능, 이슈 발굴 등의 지원기능은 혁신성과의 불확실성 때문에 활성화되기 어려움 - 혁신활동을 지원하는 관리기능 및 서비스를 제공하는 동시에 독립적인 서비스영역으로 발전시켜 혁신의 기반을 마련
10) 혁신프로세스 및 혁신활동과 연관된 광범위한 지식서비스 제공	<ul style="list-style-type: none"> - 혁신을 촉진하기 위한 지원기능 뿐만 아니라 혁신활동의 지속적인 사후관리 및 사회적 확산을 도모함 - 또한 창출된 지식과 혁신경험을 사회적 지식화하고 이를 공유활용하기 위한 다양한 서비스를 지원

(출처 : 김용진, “혁신주도형 경제로의 전환을 위한 중소기업 정책과제”, 2012, 재구성)

5.2.1. 지식창출 측면에서의 국내 식품산업 정책 분석

- o (농식품분야 R&D 추진농업) 기존에 관련기관들의 개별법에 근거를 두고 독립적으로 운영되어오던 농업 및 농식품의 R&D의 체계성을 확보하기 위해 농림수산과학기술육성법을 2009년 4월 제정하였으며, R&D 전담 총괄 위원회 및 평가원을 운영함.
- o 2009년 4월 15일에는 농림수산식품과학기술위원회에서는 R&D 정책 및

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

예산시스템에 대한 총괄적인 기능을 담당하며, 농림수산식품기술기획평가원이 2009년 9월 설립되어 농림수산식품과학기술 연구개발사업의 기획, 관리, 평가 지원기능을 하고있음.

- 2009년 9월에는 농촌진흥법 제 14조의 2(농업기술실용화재단의 설립·운영)에 따라 농업기술실용화재단이 설립되었음.
- 농림수산식품부는 농림기술관리센터, 국립수산과학원, 국립수의과학검역원을 통해 자체연구와 공모형 연구를 시행하고 있으며, 주요 연구단위사업으로는 농림기술개발사업, 수의과학기술개발사업, 국립수산과학원 연구개발사업, 수산연구개발사업 등이 있음.
- 농림수산식품부 이외에는 교육과학기술부, 지식경제부 보건복지가족부, 중소기업청이 농림수산식품과 관련한 연구사업을 수행하는데, 교육과학기술부는 작물유전체사업, 미생물유전체활용사업, 이종장기가벨사업, 자생식물이용사업(프린티어사업) 등을 진행하며, 지식경제부, 보건복지가족부, 중소기업청은 기업의 기능성 제품개발 프로젝트를 지원함.
- 국가전체의 R&D 중 농림수산식품분야의 R&D가 차지하는 비중은 34.3%로 국가 전체 R&D에 비해 14.2%p 높고, 개발연구비중은 23.7%로 국가 전체 R&D에 비해 16.8%p 낮음.

□ 식품산업진흥 기본계획

1) 식품 R&D 확대

- 2017년까지 선진국 대비 30~65%인 기술수준을 85%로 향상, 2020년까지 국가 R&D 투자를 식품제조업 매출액의 3%수준으로 확대키로 함.
- 식품안전·품질관리, 식품원료와 소재, 식품가공, 식품유통과 서비스 분야등과 같은 우선 개발 고부가 핵심기술의 수준을 향상.
- R&D 추진체계를 맞춤형으로 개편하여 단계별 및 사업체 규모별로 지원키로 함.

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

[표 5-6] 맞춤형 R&D 추진체계

구 분		주요내용
단계별	기초연구	기술혁신을 이끌어 낼 수 있는 핵심 신기술 개발지원
	응용연구	기술 고도화를 위한 기초연구 성과 활용 지원
	개발연구	기업의 제품 개발을 위한 상용화 기술개발 지원
사업 규모별	소규모	아이디어 제품화 형태의 소규모 기술개발로서 아이디어는 있으나 제품화 능력이 부족한 소기업 R&D 지원
	중규모	신기술개발, 제품화연구 등 중견업체의 수요 대응
	대규모	신소재발굴, 바이오 신기술 등 융합기술, 전통식품 세계화 등 글로벌 장기 대형과제에 대한 R&D 지원

(출처: 농림수산식품부, “2012 농식품·외식기업 지원사업 종합안내서”, 2012)

- 식품기술에 대한 기술이전 촉진 설명회 및 기술거래장터를 통해 개발된 기술의 성과활용을 촉진하고, 농업기술실용화재단을 활용하여 상용화 지원을 확대함.

2) 식품산업 인력교육

- 2017년까지 10만 명을 대상으로 식품인력 양성 계획 하에 3년 단위의 식품인력 양성·교육 종합계획을 수립하고 aT농식품유통교육원, 농업연수원, 한국농수산대학 등의 전문 양성기관을 지정하며 그 외에 관련 대학이나 민간 연구기관 등의 민간 위탁기관에서 교육을 시행함.
- 지역특성을 반영하고, 현장의 수요자를 위해 11개 권역별로 거점교육기관(지역대학, 연구소 등)을 지정하고 운영함.
- 기능성 식품, 한식, 전통식품 등을 이끌어 갈 수 있는 인력 양성을 위해 산·학·연·관 협업체계를 구축하고 김치연구소, 지역클러스터 내에서나 식품명인 등 기존 고급 인력이 지속 성장하도록 지원을 강화함.
- aT해외지사를 거점으로 우수교육기관과 MOU를 체결을 추진하며, 식품산업의 성장단계 및 인재군별 교육 프로그램을 마련하고 2013년 시행이 가능하도록 온라인 교육 운영체계를 개발.

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

3) 한식세계화

- 한식조리특성화 고교 및 대학 운영을 통한 인력양성, 스타셰프 육성, 한류를 이용한 홍보 등을 추진함.

4) 전통발효식품 육성

- 장류
 - 한식세계화와 연계하여 현지 음식과 어울리는 소스개발지원 등으로 수출확대를 도모함.

□ 외식산업진흥 기본계획

1) R&D 확충

- 외식분야 특성에 맞는 식품 R&D 과제를 지속적으로 보완하여 외식 R&D 효과성 제고를 위해 식품 R&D와 연계성을 강화함.

[표 5-7] 외식산업 5대 연구분야

구분	주요내용
외식서비스 프로세스	주방 및 홀 동선에 관한 연구, 외식업의 효율적 운영 시스템 연구 등을 통해 외식서비스 프로세스를 선진화
주방기기 및 주방시스템	-외식 산업현장의 핵심인 주방 내 근로환경, 시설 개선을 통해 업무 효율성 향상 -조리·주방기구 개발 등을 통해 수출 활성화 등 관련산업에 경제적 파급효과 창출
가공 및 유통기술	식재료 전처리 기술 및 전처리 유통 효율성, 육류·채소류 등 원재료 장기보존 기술 연구를 통해 가공·유통기술 향상
우수 외식상품개발	웰빙, 기능성, 편의성 등을 중시하는 소비트렌드에 부합하는 외식상품 개발
한식문화 콘텐츠	한식 스토리텔링 개발, 한국적 인테리어 개발, 향토음식 사업화 등을 연구

(출처: 농림수산식품부, “2012 농식품·외식기업 지원사업 종합안내서”, 2012)

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

2) 전문인력 양성

- 학계, 지자체, 기업 등과 협력체계를 구축하여 외식업체에서 인턴 및 실습시 학점인정, 창업 교육강화를 통해 산업현장에 맞는 인력을 육성함.
- 전문교육과정을 개발하여 우수 외식사업자등으로 우대, 교육 수요자의 접근성을 고려한 지역별 교육기관 네트워크를 구축함.

3) 한식세계화

- 한식조리특성화 학교 운영, 스태프 육성을 통한 조리인력을 양성.

□ 세부 기관별 정책적 지원 현황

1) 한국농수산식품유통공사

- 식품산업과 농어업간의 연계강화를 통하여 식품산업 진흥과 경쟁력을 강화할 전문식품인력을 양성함.
- 장·단기 교육으로 식품산업 분야별 전문가 양성을 통해 1·2·3차 산업을 선도할 인재를 육성 하고 국내 식품인력교육기관의 핵심 기능과 중추 역할을 수행함.

2) 농촌진흥청

- 신기능성 농식품 및 부가가치향상 기술개발
 - 신기능성 농식품 탐색 및 소재를 실용화함.
 - 농식품 고부가가치화를 위한 수확 후 관리기술을 개발하고, 농식품 경쟁력 및 부가가치를 창출할 수 있는 경영기술을 개발함.
 - 지역 특성화사업 연계 On Farm Research를 추진함.
- 농식품 안전성 관리기술 개발
 - GAP, HACCP 정책 및 제도지원 체계를 구축함.

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

- 농식품 중 유해물질·생물에 대한 안전 및 위생관리체계를 확립함.
- o 한식세계화 및 전통식품산업화 기술개발
 - 한식의 국내외 세계화를 병행 지원함.
 - 농식품의 생산·가공·유통·소비 연계시스템을 구축하고, 국내외 산학관연 협력 및 현장 실용화 연구를 추진함.
 - 전통발효식품산업 활성화를 위한 기초기반 연구 및 전통발효식품의 건강기능성 소재화를 촉진함.

3) 농림수산검역검사본부

- o 기술교육
 - 수의과학 기술교육(위탁교육, 현장실습, 학생실습 등)을 최소 3일 동안 실시함.

4) 농림수산식품기술기획평가원

- o 농림수산식품 연구개발사업
 - 생명산업기술개발 : 동식물, 미생물 등 생명자원에 대한 연구개발을 통해 차세대 핵심산업 '생명산업' 육성에 기여함.
 - 첨단생산기술개발 : 주요 시설자재의 국산화 및 생산비 절감을 통한 농업의 생산성과 안전성 제고를 목표로 함.
 - 수출전략기술개발 : 수출용 농축산물 개발 및 유통 기술개발을 통한 농산품 수출 기반 구축 및 수출 확대를 촉진함.
 - 기술사업화지원 : 농림수산식품 과학기술의 사업화 촉진을 통한 고부가가치 상품을 개발함.
 - 융복합연구센터지원 : 첨단융합형 R&D 장기 지원으로 농림수산업 분야 산업을 견인할 기술 확보 및 우수 인력을 육성함.
 - 고부가가치식품기술개발 : 핵심기술 개발로 식품산업의 국제 경쟁력을 제고함.

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

- 근거법령 : 농림수산식품과학기술 육성법 제6조 제1항, 농어업·농어촌 및 식품산업 기본법 제 36조 제1항.

5) 농업기술실용화재단

- o 우수기술 사업화 지원
 - 농림수산식품분야 우수기술의 사업 성공가능성을 평가하여 사업화를 지원함.
 - 근거법령 : 농림수산식품과학기술육성법 제 13조 제1항.

6) 한국산업기술평가원

- o 기술혁신 미래선도사업
 - 중소기업의 녹색성장, 첨단융합, 제조기반 등 고부가 미래유망 기술 개발을 지원함.
 - '미래선도과제'는 핵심국정과제를 뒷받침하는 중소기업형 유망기술을 '지정공모 방식'으로 지원하는 것으로 함.

7) 한국보건산업진흥원

- o HACCP 관리기준 실무교육
 - HACCP 지정의 필수요건인 기준서 작성방법을 교육함으로써 업체 자율적인 HACCP 관리가 될 수 있도록 유도함.

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

5.2.2. 시장활성화 측면에서의 국내 식품산업 정책 분석

□ 식품산업진흥 기본계획

1) 농공상 융합형 기업육성

- 2017년까지 매출액 50억원 농공상 융합형 기업을 300개소를 육성하는 것을 목표로 함.
- 농공상 융합형 기업이란 농어업과 중소기업이 원료조달 · 제도가공을 연계하여 농어업의 새로운 활력을 창출하도록 하는 기업형태를 의미함.
- 관계부처들이 합동하여 농공상 융합형 중소기업 육성 지원단을 운영하고 다양한 융합형태 개발 및 융합컨설팅을 추진함.
- 농어업인, 중소기업, 연구기관 등의 네트워크를 강화하여 원료조달 · 제품개발 · 판매까지 지원함.

2) 우수 식재료 소비촉진 및 외식산업 활성화

- 2017년 까지 사이버 식재료 거래량 1조원 달성을 목표로 함.
- 사이버거래소 활성화로 산지와 수요처간 직거래를 확대하고, 학교급식 시장을 이용하여 국내산 식재료 공급 확대를 유도함.
- 지자체 · 교육청 · 농협 등이 참여하여 계약재배 및 공동구매 등 국산 식재료 공급 확대를 유도하고 학교급식 식재료 전자조달시스템을 2013년까지 구축키로 함.
- 우수 외식업 지구 지정으로 국산 식재료 사용을 유도함. 연간 10개 지구씩 2012년부터 2014년까지 총 20개 지구 지정을 목표로 함.
- 2011년 3월 9일에 제정 · 공포된 외식산업진흥법에 따른 하위법령을 마련하고 외식산업 진흥기반 조성 및 외식산업 진흥시책을 추진.

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

3) 지역전략식품산업 육성

- 2017년까지 매출액 평균 500억원 이상 지역전략식품사업단 100개소를 육성하는 것을 목표로 함.
- 지역전략식품산업단이란 산·학·연·관이 주도하여 지역 특화품을 산업화하는 운영체계를 의미함.
- 국가식품클러스터와 지역전략식품산업을 연계하는 도단위 식품산업클러스터 조성을 검토함.
- 정부지원 종료 후에도 경쟁력있는 농식품 기업으로 육성하기위해 신규 사업단 선정시 주식회사를 우대하고 지역 농산업 자원 등과 연계시 가산점을 부여함. 기존 사업단은 주식회사 전환을 유도함.

4) 가공산업 활성화

- 육가공산업은 축산물 즉석판매장, 고품질 햄 등의 제조·가공산업 육성으로 새로운 수요를 창출하고, 생산·가공·판매를 일관 유통하는 대형 패커(Packer)를 육성함.
- 육가공산업은 가공용 원료유 지원사업과 유청 공동 처리시설을 지원하고, 홍콩·대만 등 동남아 시장으로 수출시장을 다변화 함.

5) 농식품 수출확대

- 2017년까지 농식품 수출 200억 달러 달성을 목표로 함.
- 성장가능성, 부가가치 등을 고려하여 20여개의 전략품목을 선정하고 현지인 시장을 개척함.
- 일본·중국·미국 등 주력시장은 현지 대형유통업체와 제휴하여 대규모 직수출 체계를 구축하고 아세안·러시아·중동 등 신흥시장은 한류와 유망 품목을 이용하여 개척키로 함.
- 품목별 수출협의회를 활성화하여 수출업체 과당경쟁을 방지하고, 공동 브랜드(whimori)화를 통해 해외시장에서의 고품질 이미지를 구축함.

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

- 농식품기업지원센터에 한국 식품 해외진출 종합 정보망을 구축하고, 원활한 원료수급을 위해 해외농장개발 등에 식품기업 참여를 확대함.

6) 한식 세계화

- 시장 확대 가능성이 높은 지역에 한식세계화 역량을 집중하여 2017년까지 해외 한식당 2만여개를 육성함.
- 해외 한식당 협의체를 육성하여 현지의 외식 정보와 경영 전문가를 연결하는 네트워크를 구축함.

7) 전통발효식품 육성

- 김치
 - 배추 등의 수급조절 및 소비트렌드에 부합하는 김치 산업화를 추진함.
 - 김치산업진흥법을 제정, 김치산업 활성화를 추진함.
- 우리술(전통주)
 - 막걸리 사례를 전통주 산업 전반으로 확산하는 데 중점을 둬,
 - 술 품질인증제, 원료 원산지 표시제, 술 품평회 개최 등을 통해 국내산 원료 사용 확대를 유도함.
 - 막걸리의 국산 쌀 사용 비중을 2017년까지 50%로 확대함.
- 천일염
 - 안전하고 친환경적인 생산기반을 확충하고, 성분 효능 연구를 통해 우수성을 구명하여 소비층 확산을 도모함.

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

8) 기능성 식품 육성

- 기능성 소재 발굴 등 과학화·제품화 지원을 확대하고 국가식품클러스터에 기능성 평가센터를 설립하여 2017년까지 4조원 시장으로 육성키로 함.
- 기능성 소재 종합정보 DB를 구축하여 연구자 및 기업에 제공함.

9) 식생활 교육 강화

- 2017년까지 60%의 녹색 식생활 실천을 확보를 목표로 함.
- 녹색 식생활이란 식품의 생산에서 소비까지의 전 과정에서 에너지와 자원의 사용을 줄이고, 영양학적으로 우수한 한국형 식생활을 실천하며, 다양한 식생활 체험을 바탕으로 자연과 타인에 대한 배려와 감사를 실천하는 식생활을 의미함.
- 가정식생활수첩 등을 보급하고 로컬푸드운동(icoop생협, 안성맞춤) 등을 확산 하는 등 가정·학교·지역에서의 올바른 식생활 교육을 강화함.
- 국민의 적정 칼로리 섭취 유도를 위한 녹색 물레방아 모형을 보급함.
- 중앙정부·민간의 역할 분담으로 녹색식생활 운동 등 범국민 운동을 전개함.

□ 외식산업진흥 기본계획

1) 우수 외식업 지구 및 우수 외식사업자 지정

- 지역별 특색과 품격을 갖춘 우수 외식업 지구를 선정하여 교육, 경영환경개선, 마케팅 및 홍보사업 등을 지원하여 개별 외식업체 경쟁력을 향상하고, 지역관광과 연계하여 지역 경제 활성화를 도모함.
- 우수 외식사업자 선정·지원을 통해 외식업계 전반으로 모범사례로서 확산시킴.
- 투자대상업체 발굴에 용이하도록 우수외식사업자 DB를 구축하고, 농식품모태펀드를 활용하여 선정된 우수 외식사업자에 대한 투자를 유도함.

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

2) 우수 외식업체 해외진출 확대

- 수요별 맞춤형 지원을 통해 2016년까지 해외진출 외식업체 2,500개소 육성을 목표로 함.
- 해외시장 정보 및 컨설팅, 교육 및 전문인력 지원, 해외 홍보, 국산 식재료 공급 물류 시스템 마련 등 해외진출 희망 우수 외식업체를 위한 맞춤형 지원체계를 구축함.

3) 외식과 관광의 융복합화

- 지역향토음식과 문화·관광산업을 연계한 음식관광(Food Tour) 상품을 개발함.
- 외국 관광객을 상대로 우리 음식과 문화를 소개할 수 있는 한식서비스 전문가를 양성하고, 해외 관광수요를 의료, 성형 등의 관광테마와 외식산업을 결합한 관광상품을 개발함.
- KOREA FOOD SHOW 행사를 국제적인 식품전시회로 육성함.

4) 한식 세계화

- 비빔밥, 불고기, 갈비, 잡채, 전 등 5대 전략 품목을 중심으로 해외시장 진출을 확대키로 함.

5) 식재료 직거래 확대

- 사이버거래시스템(aT)을 이용하여 산지와 수요처간 식재료 직거래 확대를 추진함.
- 외식업체의 PC보급률(10%)를 고려하여 모바일 주문 및 결제가 편리하도록 스마트폰 어플리케이션 개발을 추진함.
- 계약재배를 통한 안정적 수급 시스템으로 상호 이윤 극대화한 사례 등을 산지-외식업체간 직거래 모범사례 모델화하고 전파함.

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

- 직거래시 규격에 대한 불만과 문제를 해결하기 위해 표준규격 우수 식재료 소비 확대를 추진함.

□ 세부 기관별 정책적 지원 현황

1) 농림수산식품부

- 향토산업육성사업
 - 농어촌지역에 부존되어 있는 향토자원을 개발하여 다양한 1차·2차·3차 산업으로 연계·발전시켜 지역경제의 활력을 증진함.
 - 향토산업이란 생산·가공·관광 및 서비스산업이 융·복합되어 부가가치를 창출하는 산업을 의미함.
 - 근거법령 : 농어업·농어촌 및 식품산업 기본법 제 50조, 농림어업인 삶의 질 향상 및 농산어촌지역개발촉진에 관한 특별법 제 31조, 농어촌 정비법 제 72조.

2) 한국농수산물유통공사

- 인터넷거래알선 (AGROTRADE)
 - 인터넷을 통해 우리 농식품의 상설 해외 홍보, 전문화된 인터넷 마케팅 기법으로 바이어 발굴 기회 제공과 무역거래알선으로 저비용 수출 판로 개척 및 자력 인터넷수출을 지원함.
 - 그 외에 스마트 폰을 활용하는 카탈로그와 모바일 웹, SNS를 활용한 최신 마케팅을 지원함.
- Korea Food Show 2012
 - 국내 농식품 기업에 비즈니스 기회를 제공하여 대한민국 식품산업 발전을 도모하고, 관련 컨퍼런스 개최 등을 통한 업계네트워크를 구축, 기술·정보 교류를 확대함.
 - 농축산물 및 일반·가공식품, 발효식품, 식품기계 등 식품산업 관련 전품목을 전시함.

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

- 우리 농식품과 한식의 우수성 홍보를 통해 수출 100억불 달성에 기여하고 한식세계화를 도모함.
- 농식품파워브랜드 대전
 - 농식품 우수브랜드와 제품홍보를 통해 브랜드 인지도를 제고하고 우리 농식품 소비확대 기반을 마련함.
 - 원예농산물, 전통식품, 식품외식부문 3개 브랜드에 대해 선발을 실시하여 우수 수상작을 대상으로 사이버거래소, 대형유통업체, 홈쇼핑, 온라인 쇼핑몰 등과 연계하여 전시·판매를 지원함.
- 수출상품화사업
 - 농수임축산물 통합 상품화사업 운영을 통해 수출유망 고부가상품을 발굴하고, 해외시장 개척으로 수출증대에 기여함.
 - 시제품 개발, 제품현지화 등 상품개발·수출상담·해외마케팅에 대해 지원하여 시장 개척 및 진입, 정착을 지원함.
- 수출물류비지원
 - 수출물류비의 지원한도를 정하고 중앙정부와 지자체의 물류비를 합산하여 수출업체에게 지원함.
 - 중앙정부는 등록일 기준 과거 1년간 단일부류 수출실적(FOB)이 25만불 이상인 업체를 지원하고, 중앙정부에서 지원하는 품목에 한해서 지원함.
 - 지자체는 수출실적과 관계없이 지자체 관내에서 생산된 농식품을 수출한 업체를 지원함.
- 수출선도조직 육성사업
 - 고품질 농식품의 안정적 수출물량공급을 위해 생산에서 수출까지 일관하는 품목별 선도조직 육성을 지원함.
 - 수출농가 및 수출업체 등 수출선도조직 선정업체에 대해 지평가위원회가 지원 품목을 선정하고 지원함.
 - 해외 조기정착을 위한 기반조성인센티브(총사업비 70% 이내), 수출활성화 인센티브(매년 표준물류비의 3~12%이내) 등을 지원함.

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

- 직접세일즈(인큐베이션수출)
 - 신규 수출상품으로서 잠재력이 있으나 독자적인 해외마케팅 능력이 미흡한 농식품 수출업체의 해외 시장개척과 수출선 발굴 등 업무를 aT가 직접 수행하여 수출을 지원함.
- 국제박람회 참가
 - 주요 해외식품박람회별로 국내 수출업체를 모집하여 국가관 형태로 참가를 지원함.
 - 부스임차료, 장치비, 냉장·동 비품, 전시품 운송통관비 등에 대해 지원함.
- 해외 판촉행사 지원
 - 국내 수출업체·관련협회 및 해외 유통업체·바이어를 대상으로 해외 대형유통매장 연계 판촉행사(시식, 홍보, 프로모션 등)를 통해 한국 농식품 입점 확대 및 소비자 인지도를 제고함.
 - 임차비·장치비, 시식행사, 홍보활동(매체광고, 전단지, 이벤트), 입점비 등에 대해 지원함.
- 해외바이어거래알선
 - 바이어가 상담을 원하는 수출업체를 대상으로 해외aT 추천 우수바이어 일괄초청을 통한 대규모 '수출상담회(BKF)' 개최로 수출거래를 알선함.
 - 3박 4일을 기준으로 바이어 항공료, 체제비 및 통역, 교통편의, 생산 시설·유통매장 견학 등에 대해 지원함.
 - 2011년 11월 Buy Korean Food 2011을 개최하여 바이어 90업체, 123명, 국내 247개 수출업체가 참가하였고, 2012년 12월 Buy Korean Food 2012를 개최함.
- 공동대표브랜드 (휘모리)사업
 - 수출 농산물 공동브랜드 'Whimori' 육성을 통한 한국 농식품의 고급화·규격화를 추진함.
 - 휘모리 대상품목 운영업체 및 생산자에게 생산·안전성관리, 품질관리, 선별·포장관리, 운송관리, 수출관리, 마케팅 관리 등에 대해 지원함.
- 사이버거래스 운영

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

- 산지와 소비자간에 인터넷을 통하여 농수산물을 직거래함으로써 소비자는 싼값에 구매하고, 생산자는 제값 받고 판매할 수 있도록 하여 농수산물의 유통구조 개선을 도모함.
- B2B 도매거래, 단체급식재료조달, B2C쇼룸, 직거래 신규사업등에 대해 지원함.

3) KOTRA

o 해외전시회 참가

- 지식경제부 및 KOTRA가 전시장 임차부터 통역원 알선까지 한국 기업의 해외 전시회 참가를 지원하는 사업을 의미함.
- 그 외 해외 시장 동향을 제공하며 엄선된 유망 바이어들과의 상담을 추천하고, 참가 기업의 애로사항을 전시장에서 신속하게 처리함.

4) 중소기업중앙회

o 수출컨소시엄 사업지원

- 글로벌 전략품목의 주관단체로 선정된 28개 단체에 대해 수출컨소시엄 구성을 구성하고 중소기업의 해외 바이어 발굴 및 수출 기회를 제공하는 사업으로 사전시장조사, 바이어 발굴 비용, 통역비, 홍보비 등 관련 비용을 지원함.

o 시장개척단 파견지원

- 시장 개척단 파견을 통해 중소기업의 해외 바이어 발굴 및 수출 기회를 제공하는 사업으로 사전시장조사, 바이어 발굴 비용, 통역비, 간담회비, 홍보비 등 관련 비용을 지원함.

o 해외전시회 참가지원

- 해외 전시회 참가를 통해 중소기업의 해외 바이어 발굴 및 수출기회를 제공하는 사업으로 전시부스 임차료부터 장치비, 통역비, 바이어 초청비 등 관련 비용을 지원함.

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

5) 소상공인진흥원

- 전통시장 및 상점가 활성화 지원사업
 - 전통시장 및 상점가 육성을 위한 특별법 제2조에 의한 전통시장, 상점가를 대상으로 마케팅, 교육 및 자문관리, 상품권발행 등을 지원함.

5.2.3. 혁신인프라 측면에서의 국내 식품산업 정책 분석

□ 식품산업진흥기본계획

1) 국가식품클러스터 조성

- R&D 및 수출지향적 식품전문 단지를 조성하여 국가식품클러스터를 세계 식품시장의 중심으로 육성하는 계획임.
- 2017년까지 3대 R&D센터 입주 및 150여개 식품기업·연구소의 집적된 R&D 및 수출지향형 단지(전북 익산, 240만㎡ 규모)를 조성하는 것을 목표로 함.
- 기능성·바이오·발효식품 등 미래 성장 식품산업에 집중하고, 농어업과 식품, 중소기업과 대기업간의 동반성장 체계를 구축키로 함.
- 투자 에이전시 등을 활용한 투자유치를 통해 선진국 수준의 주거환경·교육환경·식품 체험시설·테마공원을 갖춘 배후도시 조성을 도모함.

2) 연관산업 활성화

- 식품기계산업 및 포장산업 활성화로 전후방산업의 동반성장을 유도함.
- 스마트·친환경·물류포장 등 미래 유망 포장기술 개발로 글 글로벌 경쟁력을 강화하고, 국가식품클러스터 식품 패키징센터를 식품포장기술 개발 및 식품포장 컨설팅의 중심기관으로 육성함.

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

3) 통계·정보 서비스 제공

- 수요자 중심의 식품 관련 통계 인프라를 확충하고, 식품소재 등과 관련한 미래 유망분야 기초통계 및 정보조사를 강화하기로 함.
- 외식업체의 업종·지역·규모별로 매출액, 고객수, 종업원수, 경기 등의 정보를 수집 및 분석함.
- 식품·외식정보를 DB화 하고, 여러 기관에 산재한 통계자료를 한눈에 볼 수 있는 식품산업통계정보시스템(FIS) 이용 활성화를 위한 홍보를 강화함.

4) 원활한 원료조달 체계 구축

- 식량자급률을 2020년까지 60%를 목표로하고 곡물 재배지역 조성·정비 및 기계화를 추진함.
- 해외농장 및 곡물회사를 설립하여 수입 곡물을 2015년까지 연간수입량의 30%를 공급할 수 있도록 기반을 마련.

5) 인증제도 개편

- 친환경 농산물 인증 등 현재 18종의 인증제도를 2013년까지 8종으로 통·폐합하고, 2012년부터 공통 인증 로고를 도입하여 소비자의 혼선을 방지함.
- 인증 정보를 확인하기 쉽도록 구조를 개편하고, 스마트폰용 어플리케이션 등을 개발함.

6) 사전예방적 안전관리 강화 및 유통단계 안전관리망 구축

- 농어장에서 식탁까지의 사전 안전관리 시스템 구축 지원을 확대함.
- 2015년까지 전체 농산물의 3% 수준인 농산물 우수관리제(GAP) 관리 시설·인증 농가를 15%로 확대함.
- 사육농장 및 판매점을 대상으로 간소화된 '한국형 HACCP 모델' 보급을 확대함.
- 2014년까지 농장단위로 폐지 이력제를 시행하고, 수입산 축·수산물을 대상으로 무작위 정밀검사 및 원산지 단속을 강화함.

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

□ 외식산업진흥 기본계획

1) 통계·정보기반 확충

- 한국 외식산업 실사지수(KRPI)의 신설 등을 통한 외식산업 기초통계 및 정보 등의 수집·분석을 강화함.
- 식품산업통계정보시스템(FIS)를 이용하여 외식정보 수요자의 정보접근성을 향상함.
- 한식세계화 성과지수를 개발하여 사업효율성을 제고하고, 종합적인 컨설팅을 지원함.

□ 세부 기관별 정책적 지원 현황

1) 농림수산식품부

- 우수 외식업지구 육성사업
 - 시도지사가 지정한 우수 외식업지구 중 사업효과성 및 지속가능성이 높은 우수지구를 선정하여 사업비를 지원.
 - 교육, 경영개선, 홍보·마케팅 등 지구 경쟁력 강화를 위한 사업비 지원.
 - 근거법령 : 외식산업 진흥법 제14조 제3항.
- 지역전략식품산업 육성사업
 - 지역에 특화된 농수산업을 중심으로 기술과 경영이 조화롭게 융합된 지원체계 구축을 통한 농어가소득 증대를 도모함,
 - 지역 핵심 농수산업을 중심으로 산·학·연·관의 혁신역량을 체계화하여 시너지 효과를 거양함.
 - 지방자치단체 및 클러스터 사업단 중 산학연관이 함께 참여하는 범인에 대해 혁신체계구축 및 네트워킹(인력양성 및 CEO영입비용, 컨설팅), 산업화 및 마케팅 활성화(브랜드개발, 공동이용시설)를 지원함.
 - 근거법령 : 국가균형발전특별법 제16조, 농업·농촌 및 식품산업기본법 제 51조.

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

2) 한국농수산물유통공사

○ 농수산물유통정보 (KAMIS)

- 가격정보를 신속·정확하게 수집·전파하여 시장출하 및 매매에 관한 의사결정지원과 건전한 유통질서 확립을 위한 정책자료를 제공함.
- 5개 도시·16개 시장에 대한 도매가격, 17개 도시·37개 시장, 13개 도시·25개 대형유통업체에 대한 친환경 농산물 소매가격, 가락동 도매시장, 양재동 양곡도매시장에 대한 수입 농수산물 도매가격 등에 대한 정보, 시장거래동향분석을 제공함.
- 도·소매가격은 매일(토, 일, 공휴일제외), 친환경 농산물 소매가는 주1회, 수입 농산물 도매가는 월2회 제공함.

○ 식품의식정보 조사분석 (FIS)

- 식품산업종사자 및 정책입안자에게 필요한 정보를 수집·분석하고 인터넷을 통해 제공함.
- 국내외 주요 식품통계 122개, 식품산업원료소비실태 조사 통계, 식품산업동향, 식품산업 주요부문별 전문조사자료 및 연구보고서 등에 대한 정보를 제공하고, 국내 원자재 가격과 식품기업정보를 DB화함. 2012년 12월 FIS 사이트 개편이 완료됨.

○ 농식품무역정보(KATI)

- 농식품 수출업체 및 모든 농식품 관계자를 대상으로 해외 시장동향, 무역통계, 수입제도 등 농식품 수출과 관련된 모든 정보를 인터넷을 통하여 무료로 제공함.

○ 시장접근물량 수입관리

- WTO 출범에 따라 모든 농산물의 관세화 원칙에 의거하여 국내시장에 영향이 큰 중요 농산물에 대해 시장접근물량을 설정하여 일정물량을 저율관세로 수입을 보장하고, 이를 정부가 지정한 공공기관이 수입 관리하여 수입농산물의 국내시장 영향을 최소화함.
- 국영무역, 수입권공매, 실수요자 배정방식으로 수입 관리를 실시하며 고추·마늘·양파·메밀·쌀 등 국영무역 10품목, 양파·생강·인삼·감귤류 등 수입권공매 10품목, 녹차·옥수수·기타가공곡물 등 실

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

수요자 배정 10개의 품목에 대해 도입함.

- 국영무역은 대상품목에 대해 공사 수입 기준에 부합한 조건으로 경쟁입찰에 의해 도입업체를 선정함.
- 수입권공매는 대상품목에 대해 입찰물량 내 최고가 순으로 낙찰함.
- 실수요자배정은 매년 초 배정 공고를 실시하여 각 품목의 용도에 따라 해당 자격자에게 배정함.
- 저울관세할당물량(TRQ) 계획량 621,890 톤 중 330,354톤 수입을 완료함.

o 비축농산물 판매관리

- 수급상 부족한 농산물 및 WTO 농산물 협상결과에 따라 저울 관세로 수입을 보장한 시장접근물량을 국영무역방식으로 수입·판매함으로써 국내 생산농가 보호 및 수급안정을 도모함.
- 고추·양파·마늘·대두 등의 수매 및 수입비축 농산물에 대해 수급 부족품목, 수급민감품목으로 분류하여 연중 지속 공급하거나 국내 주 생산시기에 판매를 중단하는 방식으로 지원함.

o FTA 협정 관세할당물량(TRQ) 수입관리

- 국가간·지역간 경제적·정치적 상호 이익을 고려한 구체적이고 포괄적인 무역협정을 체결하여 당사국간의 이익증대를 도모함.
- 농림수산물식품부로부터 수입관리 업무를 위임받고 수입권 공매방식 및 선착순 배정방식으로 운영함.
- 한·칠레 TRQ : 쇠고기, 닭고기, 기타채소 등 3,880톤
- 한·ASEAN : 강낭콩 1,995톤
- 한·EU : 분유·연유, 버터, 오렌지, 맥아·맥주맥 등 39,420톤

o 해외 aT 지사화 사업

- 해외 aT센터가 일본, 중화권, 동남아, 미국, 네덜란드 지역을 대상으로 해외지사 역할대행에서부터 해외지사 설립에 이르기 까지 종합적으로 지원함.
- 해외지사역할대행 : 해외시장 정보조사, 수출품목에 대한 시장성 조

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

사, 바이어 알선 및 수출상담 등 시장개척 활동을 지원함.

- 해외지사설립지원 : 파견 직원에게 사무설비 제공, 해외지사 관련 행정업무 및 마케팅 활동을 지원함.
- 그 외에 품목 및 해외 현지여건을 고려한 맞춤형서비스를 제공하고, 2011년 56개 업체가 지원함.

o 수출해외전진기지 구축사업

- 시장개방에 대응하여 해외 주 수출시장에 냉장·냉동 물류인프라 및 마케팅, 연구조사, 홍보 등 복합전진기지를 구축하는 사업임.
- 중국청도에 물류기능과 수출지원 기능을 동시에 갖춘 시설을 설치하고 운영함.

o 해외물류기반 구축사업

- 수출업체 및 해외바이어를 대상으로 해외 냉장·냉동 물류서비스를 지원하여 고품질 농식품의 안정적 공급 및 신규시장 개척을 지원함.

3) 식품의약품안전청

o HACCP 위생안전시설 개선자금 지원사업

- 안전한 식품 제조·가공 기반 조성을 위해 HACCP 적용에 소요되는 위생안전 시설 및 설비 소요자금을 지원함.
- HACCP 의무적용 대상업체를 대상으로 HACCP적용에 소요되는 위생안전시설 및 설비 등 설치자금의 50%를 무상 지원함.

4) 한국보건산업진흥원

o HACCP 지원사업

- HACCP적용을 희망하는 업체와 적용업체에 대한 효율적인 기술지원을 통한 HACCP적용확대 및 제도 활성화 도모를 위한 사업임.
- 위해분석 실험 검증, 지정 전·후 효과 비교 분석, 평가 결과 분석 등 선진화 기반을 지원함.

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

- 소규모 업체를 위한 관리기준서 개발 및 정책포럼 및 기술세미나 등 정책개발을 지원함.
- 그 외 기술지원, 교육지원, 홍보지원 등을 실시함.

5.2.4. 지원서비스 측면에서의 국내 식품산업 정책 분석

□ 식품산업진흥 기본계획

1) 민간투자유도

- 농식품모태펀드를 이용하여 식품산업 분야 민간투자를 확대함. 2012년 까지 22개 투자조합, 총 4,025억원(정부출자 1,610억)을 목표로 함.
- 농식품모태펀드란 성장가능성이 높으나 담보력이 없는 식품기업을 위한 기금임.
- 한국정책금융공사가 신성장동력 육성펀드를 통해 식품산업 투자를 유도하고, 식품기업들의 성장요건 완화를 통한 코스닥 상장을 유도하여 자금시장 조달을 활성화함.

2) 농어업인의 식품가공 활성화

- 2017년까지 시·군 농업기술센터 100개소에 농식품 가공플랜트를 설치하여 농어업인의 1인 기업 창업을 지원함.
- 아이디어는 있으나 가공시설을 갖추진 못한 농어업인을 대상으로 연간 3~4천명에 대해 시제품 생산·상품화 교육을 3~5년간 지원하고, 이후 독립할 경우에 정책자금 지원 가점부여, 판촉, 유통 관련 컨설팅을 지원함.

3) 농수산식품기업지원센터 설립

- 2017년까지 매출액 100억 이상 우수중소식품기업 2,000개 육성을 목표로 농수산식품기업지원센터(aT)를 설립하고 상담·수출·마케팅 등을 통합하여 지원함.

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

- 식품산업과 농어업이 동반성장할 수 있도록 농어업인의 식품업체 창업 및 경영활성화를 집중 지원함.
- 해외 식품시장 진출을 돕기 위해 수출 대상국 시장현황과 전망, 현지 식품기업·유통 정보, 수입관련 제도에 대한 정보를 제공.

4) 소비자 정보제공 강화

- 소비자 정보소통 체계를 구축하기 위해 소비자·생산자·전문가·업계·언론·정부 6자 협력체계를 구축하고, 도축장 위생 점검 강화 등 소비자의 정책 참여 기회를 확대함.

□ 외식산업진흥 기본계획

1) 외식업체 경영내실화

- 외식산업 진입업체 자생력 강화를 위해 창업시 외식경영교육을 받도록 유도함.
- 시설 및 경영·관리에 있어서의 표준모델을 개발하여 외식업체들이 자신의 경영상태를 스스로 점검하도록 하여 외식경영 능력을 향상함.
- 생계형 중·소 외식업체를 대상으로 맞춤형 컨설팅을 지원함.
- 식품외식융합자금을 활용한 융자사업으로 외식업체의 자금난을 해소함.

□ 세부 기관별 정책적 지원 현황

1) 농림수산식품부

- 축산물 HACCP 컨설팅사업
 - 농장에서 축산물 HACCP 판매까지 일관된 축산물 HACCP 시스템 구축을 통한 축산물 위생 및 안전성 제고를 위하여 HACCP 적용을 희망하는 농업인 및 영업자 등에 자체 기준서 작성·운용 등에 관한 전문컨설팅을 지원함으로써 HACCP제도의 조기정착 유도 및 축

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

산물 위생과 안전성을 확보하는 것을 목적으로 함.

- HACCP 지정을 희망하는 사업대상자에게 컨설팅업체가 HACCP컨설팅을 실시하면 컨설팅 비용을 지원(국비 40%, 지방비 30%, 자부담 30%)함.
- 근거법령 : 축산법 제3조(축산발전시책의 강구) 및 축산물 위생관리법 제40조(보조금)

2) 한국농수산물유통공사

① aT농수산물식품기업지원센터

- 심층컨설팅 : 식품외식기업을 대상으로 경영·기술분야 심층컨설팅을 통해 문제점을 도출하고 해결방안을 제시함.

[표 5-8] aT농수산물식품기업지원센터의 심층컨설팅 지원 현황

구분	주요내용
경영	경영전략, IT, 물류효율화, 전자상거래, 소비자선호도, 홍보전략, 인사, 재무
기술	인증(HACCP, ISO22000, 건강기능식품 GMP, 탄소성적표지), 신상품개발, 제품영양설계, 유통기한설정, 식품안전진단
수출	해외시장개척, 무역실무, 수출기반 조성
외식	메뉴개발, 홍보마케팅, 교육, 프랜차이즈, 창업

(출처: 농림수산물부, “2012 농식품·외식기업 지원사업 종합안내서”, 2012)

- 현장코칭 : 현장경험과 지식을 보유한 경영 및 기술 전문위원이 식품외식기업을 직접 방문하여 애로사항을 해결함.

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

[표 5-9] aT농수산식품기업지원센터의 현장코칭 지원 현황

구분	주요내용
경영	경영개선, 마케팅, 재무, 생산성향상, 인사, 지적재산권, 디자인
기술	제품개발, 가공기술, 공정개선, 품질관리, 위생관리, 공장신설 · 증축
수출	수출정보, 관세정보, FTA 대응방안
한식경영개선	메뉴, 위생, 마케팅에 대한 진단 및 개선방안지도

(출처: 농림수산식품부, “2012 농식품 · 외식기업 지원사업 종합안내서”, 2012)

- 유기인증컨설팅 : 국내외 유기가공식품 인증을 획득하려는 식품기업을 대상으로 컨설팅 및 인증심사비용을 지원함.

[표 5-10] aT농수산식품기업지원센터의 유기인증컨설팅 지원 현황

구분	주요내용
국내인증	인증획득을 위한 컨설팅 비용지원 인증기관 납부수수료등 인증소요비용은 미지원
해외인증	인증심사 소요비용 지원

(출처: 농림수산식품부, “2012 농식품 · 외식기업 지원사업 종합안내서”, 2012)

- 전통주컨설팅 : 전통주산업 경쟁력강화를 위해 전통주 제조업체를 대상으로 맞춤형 컨설팅을 지원함.

[표 5-11] aT농수산식품기업지원센터의 전통주컨설팅 지원 현황

구분	주요내용
경영	경영전략, 생산성 향상, 포장 · 디자인, 마케팅
기술	기술개발, 공정개선, 신제품개발, 품질인증

(출처: 농림수산식품부, “2012 농식품 · 외식기업 지원사업 종합안내서”, 2012)

② 자금지원

- (수출사업자 지원)운영활성화자금, 우수수산물자금.
- (식품 · 외식업체 지원)식품가공원료 매입자금, 국산밀 가공업체 지원자금, 외식 · 전처리업체 운영자금, 식품제조업체 시설현대화자금, 신선편이 농산물 시설현대화자금, 공동조리시설 설치지원자금, 농공상

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

융합형 중소기업 육성자금, 전통·발효식품업체 경쟁력 강화자금, 유기농식품 명품화 기반구축, 우수외식사업자 지원자금, 소규모 식품 제조가공 창업지원, 축산물열처리 가공장 지원.

3) 한국보건산업진흥원

o HACCP 현장기술 지도사업

- HACCP적용을 준비하고 있는 업체 중 희망업체를 대상으로 현장을 방문하여 실태진단, 공정특성 분석 등을 통해 업체 특성에 적합한 HACCP시스템을 구축하도록 무상지원하는 사업을 의미함.

o GMP 컨설팅 지원사업

- 우수건강기능식품제조기준 적용을 희망하는 업체를 대상으로 GMP 적용 활성화 및 건강기능 식품 가공업체의 위생수준 향상을 위해 컨설팅을 지원함.

4) KOTRA

o 해외지식재산센터(IP-DESK)운영 (국내외 지식재산권보호)

- 해외 진출 우리 기업의 수출 경쟁력 제고를 위해 현지 지식재산권 창출 및 지식재산권 예로사항 해결을 지원함.
- 상표·디자인 출원 및 등록, 세관 지체권 등록, 피침해 실태 조사 및 행정 구제, 민·관 합동 파견 등에 대한 비용을 지원하고 지식재산권에 대한 상담을 지원함.

5) 소상공인진흥원

o 소상공인 창업 직업교육

- 예비창업자 및 업종전환예정자를 대상으로 창업준비단계부터 창업 전 과정에 걸쳐 체계적으로 지원함.
- 주요 교육 과정으로는 업종전환교육, 직업전환교육, 실전창업교육 등

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

을 들 수 있음.

- 소상공인 창업 및 경영개선자금
 - 상시 종업원 5인 미만의 도소매업 등 각종 서비스업을 대상으로 지원하는데, 소상공인 진흥원의 교육 및 컨설팅 이수자에게는 우선권이 주어짐.
- 경영개선교육
 - 소상공인이 경영능력을 갖추 경쟁력을 높일 수 있도록 업종별로 특성화된 교육을 무료로 실시함.
 - 30,000명을 대상으로 세법, 경영, 서비스 등에 관한 기본적인 경영개선 교육을 실시하고, 18,000명을 대상으로 업종별 전문교육을 실시함.
- 소상공인 자영업 컨설팅 지원사업(진단·지도 및 컨설팅)
 - 근로자 5인 미만의 자영업자를 대상으로 전문인력을 활용하여 성장단계별 맞춤 컨설팅을 지원함.
- 프랜차이즈 브랜드 디자인 R&D지원
 - 프랜차이즈 수준평가를 받은 가맹본부에 대상으로 프랜차이즈 기업의 BI·CI, 캐릭터 개발, 포장디자인, 인테리어 설계 등을 패키지 형태로 지원함.
- 유망소상공인 프랜차이즈화 지원
 - 프랜차이즈 가맹본부로 발전을 희망하는 가맹점 10개 미만의 예비·신규프랜차이즈를 대상으로 프랜차이즈 매뉴얼 및 시스템 개발비의 일부를 지원하고, 초기 시스템 구축부터 사후관리까지 지원함.
- 프랜차이즈 수준평가 지원
 - 직영점 1개 이상을 1년 이상 운영한 가맹본부 또는 가맹점 100개 이상을 운영하는 가맹본부를 대상으로 자율적인 신청에 따라 시스템 수준을 평가하며, 그 평가 결과의 수준을 바탕으로 시스템 고도화의 기회를 제공함.
- 브랜드 디자인 R&D 지원
 - 프랜차이즈 가맹본부의 브랜드 가치를 확립하여, 소비자 충성도 및

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

기업의 부가가치 창출을 유도함.

- 프랜차이즈 수준평가를 받은 브랜드(1~4등급)를 대상으로 캐릭터개발, 포장디자인, 인테리어, QR코드 및 모바일 웹, BI·CI(브랜드 파워를 수반함)개발을 지원함.
- 성공창업패키지교육
 - 예비창업자 및 업종전환예정자를 대상으로 창업준비단계부터 창업 전과정에 걸쳐 기초창업교육 및 실전창업교육을 실시함.
 - 기초창업교육은 10만명을 대상으로 4시간 실시하며 창업관련 기초적인 내용을 교육하고, 실전창업교육은 1만명을 대상으로 80시간 동안 집중적으로 창업 전과정에 걸친 내용을 종합적으로 교육함.
 - 창업교육 수료자에 대하여 우선지원자금 대상자로 선정하고 창업인업체에 대해서는 지속적인 사후관리 및 지원을 실시함.

6) 중소기업진흥공단

- 창업초기 기업육성자금 융자(창업지원사업)
 - 중소기업 창업지원법시행령 제3조의 규정에 의한 사업개시 일로부터 5년 미만인 중소기업 및 창업을 준비중인 자를 대상으로 창업자금을 융자하는 방식으로 지원함.
 - 생산설비 등에 소요되는 자금 및 제품생산 비용 및 기업경영 등에 소요되는 자금을 지원함.
- 중소기업 녹색경영 확산지원사업
 - 중소기업기본법 제2조에 의한 중소기업으로 상시고용인 10인 이상이고 제조업종 기업을 대상으로 지원하며, 중소기업 사업장의 녹색경영 진단 및 개선 등을 지원하여 에너지 절감 및 온실가스 저감을 도모함.
 - 녹색경영 활동수준을 평가하여 녹색수준을 5등급으로 구분, 우수등급은 그린비즈로 선정함.
 - 녹색경영 평가결과와 연계하여 개선을 위한 전문 컨설팅을 실시함.
- 긴급경영안정자금

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

- 생산 및 판매 활동에 소요되는 자금을 지원하여 중소기업의 안정적인 경영기반 조성을 위한 사업으로 긴급경영안정사업과 수출금융지원사업으로 이루어짐.
 - 긴급경영안정사업은 제품생산비용 · 개발비용 및 시장개척비용, 원자재 구매에 소요되는 비용을 지원함.
 - 수출금융지원사업은 수출계약 또는 수출실적에 근거한 수출품 생산비용 등 수출소요자금을 지원함.
- o 개성공단 진출지원사업(진단지도 및 컨설팅)
- 개성공단 기 입주기업에 대한 컨설팅 · 교육 등을 통해 경영안정을 지원함으로써 중소기업의 생산성 향상 및 매출향상에 기여함.
 - 생산현장개선 및 생산관리, 품질관리 등 종합적인 진단 · 컨설팅을 지원함.
- o 수출중소기업 글로벌 브랜드 컨설팅
- 해외시장에서 가격 및 품질경쟁력을 갖추고 있으나 브랜드 경쟁력이 낮은 수출중소기업 및 제품을 글로벌 브랜드로 육성하여 수출제품의 고부가가치화 및 판로확대를 지원함.
 - 브랜드전략 컨설팅, 브랜드 개발, 브랜드해외마케팅 등을 지원함.
- o 중소기업 건강관리시스템
- 기업건강진단신청 대상업종을 영위하는 중소기업으로서, 진단신청일 현재 창업후 2년 이상이고, 상시근로자수가 5인 이상인 기업을 지원하며, 뿌리산업 이나 전략산업 관련 기업을 우선적으로 지원함.
 - 희망하는 기업을 대상으로 기업중심의 종합병원식 '중소기업 건강관리시스템' 운영을 통해 중소기업의 생존율을 제고하고자 함.
 - 전문가가 현장을 방문하여 진단을 실시하고, 진단결과를 분석하여 해당 업체의 상황에 맞춘 개선방향을 제시함.

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

7) 한국산업기술시험원

○ 해외규격인증 획득지원

- 해외에서 중소기업 제품의 신뢰도를 높여 수출을 원활히 할 수 있도록 수출대상 국가에서 요구하는 해외규격 인증마크 획득에 드는 비용의 일부를 지원함.

8) 전국지식재산센터

○ 브랜드 권리확보 지원

- 중소기업의 사용 상표에 대한 선행출원·등록여부 검색 및 출원비용 중 일부를 지원함.
- 상표 출원 전 해당지역 지식재산센터의 컨설팅을 받은 상표에 한해서 지원함.

○ 지역 브랜드 디자인 가치제고 사업

- 지자체와 매칭펀드를 조성(50:50)하여 지역 중소기업의 브랜드·디자인 창출, 권리화 및 활용전략을 제시함으로써 브랜드·디자인을 기반으로 한 지역기업의 지식재산 종합 전문 서비스를 제공함.

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

[표 5-12] 혁신시스템에 의한 국내 식품산업 주요 정책 분류

지식창출	시장활성화	혁신인프라	지원서비스
식품 R&D 확대 및 맞춤형 R&D 추진	농공상 융합형 기업육성	국가식품클러스터 조성	민간투자 유도(농식품모태펀드 등)
외식산업 R&D 확충	우수 식재료 소비촉진 및 외식산업 활성화	연관산업 활성화(식품기계산업 및 포장산업 활성화)	농수산물식품기업지원센터 설립
식품인력 양성·교육 종합계획	지역전략식품산업 육성	원활한 원료조달 체계 구축	축산물 HACCP 컨설팅 사업
신기능성 농식품 및 부가가치향상 기술개발	가공산업 활성화	인증제도 개편	HACCP 현장기술 지도사업
전통식품산업화 기술개발	농식품 수출확대 (전략식품 선정 및 현지인 시장 개척)	사전예방적 안전관리 강화 및 유통단계 안전관리망 구축	GMP 컨설팅 지원사업
수의과학 기술교육	한식 세계화	통계·정보기반 확충	해외지식재산센터(IP-D ESK)운영
농림수산식품 연구개발사업	전통발효식품 육성	시장접근물량 수입관리	소상공인 창업 직업교육 및 컨설팅 지원
우수기술 사업화 지원	기능성 식품 육성	비축농산물 판매 관리	프랜차이즈 브랜드 디자인 R&D 지원
기술혁신 미래선도 사업	식생활 교육 강화	FTA 협정 관세할당물량(TRQ) 수입관리	수출중소기업 글로벌 브랜드 컨설팅
	외식과 관광의 융복합화(음식관광 상품 개발)	해외 aT 지사화 사업	해외규격인증 획득지원
	우수 외식업체 해외진출 확대	수출해외진기기지 구축사업	지역 브랜드 디자인 가치제고 사업
	식재료 직거래 확대		
	향토산업육성사업		
	인터넷거래		
	알선(AGROTRADE)		
	수출물류비 지원 및 수출선도조직 육성사업		
	해외 판촉행사 지원 및 해외바이어거래 알선		
	공동대표브랜드(휘모리) 사업		
	수출컨소시엄 사업지원 및 시장개척단 파견지원		
	전통시장 및 상점가 활성화 지원사업		

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

5.3. 혁신시스템 관점에서의 주요 선진국 식품산업 정책 분석

- 주요 선진국(영국, 덴마크, 스웨덴, 일본, 이탈리아)의 식품산업 정책을 혁신시스템을 기반으로 분석하여 국내 정책과 비교함으로써 국내 식품산업 정책의 문제점 파악 및 벤치마킹 가능한 우수 정책을 발굴함.

5.3.1. 지식창출 측면에서의 주요 선진국 식품산업 정책 분석

□ 영국

- 영국의 미래전략처는 2008년 7월 식품정책을 정부가 직접 국가 의제화하고, 생산, 가공, 소비, 안전, 국민영양 및 식생활, 환경, 무역, 식량안보 등 국가 식품시스템 전반을 포괄하는 '21세기 국가 식품시스템 미래전략 보고서(Towards a Strategy for the 21st Century, FoodMatters)'를 보고함.
- 이는 식품안전에 대하여 생산에서 소비까지 모든 과정을 분석함으로써 가장 위험성이 높고 중요한 요소들에 대하여 집중적으로 관리하는 '통합적 관리' 방안을 대안으로 제시함.
- 영국의 식품산업 R&D관련 예산은 크게 환경식품농촌부(Department for Environment, Food and Rural Affairs, DEFRA)와 혁신대학기능부(Department of Innovation, University and Skills, DIUS)로 이원화되어 있음.
 - 국내의 정부 부처와 비교하였을 때 DEFRA는 농림수산식품부와 환경부의 기능을, DIUS는 교육과학기술부의 대학 및 과학기술 정책과 지식경제부의 기술혁신, 기술 표준화, 특허관리 기능을 담당하는 부처임.

1) 환경식품농촌부(DEFRA)

- DEFRA의 R&D 기본사업은 선임과학 자문관실(Chief Scientific Advisor)에서 주관하며, 소속기관인 중앙과학연구원(Central Science Laboratory: CSL)에서 실무를 담당함.
- 농업과 식품산업 주제 가운데 예산지원이 증점적으로 이루어지는 세부 주제로는 품질이 유지되는 효율적인 식품연결망(Resource Efficient and Resilient Food Chain)에 대한 것으로 크게 3가지로 구분되며 이

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

러한 세부주제의 구성은 2006년 민간으로 구성된 농업과 식품 연구 우선그룹(Sustainable Farming and Food Research Priorities Group, RPG)의 운영 결과를 반영한 것임.

- ① 효율적인 제조와 유통(Efficient manufacturing and distribution),
- ② 식품연결망에서 폐기물 감소(Waste reduction in the food chain),
- ③ 건강한 식생활을 위한 고품질 식품(Quality foods for healthy eating)

2) 혁신대학기능부(DIUS)

- o 혁신대학기능부의 식품산업 R&D 지원은 주로 소속기관인 생명공학생물과학연구회(Biotechnology and Biological Sciences Research Council, BBSRC)를 통해 이루어짐.
- o BBSRC는 우리나라의 과학재단 및 산업기술 연구회에 해당하는 연구연합회(Research councils) 소속 7개 연구회 중 하나로, 대학 등에 식품을 포함해서 생물학 및 생명과학 관련 분야에 R&D 예산을 지원하거나 직접연구소를 운영하며, BBSRC 소속 5개 연구소 가운데 식품연구원(Institute of Food Research, IFR)에서 식품분야 연구를 수행함.

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

□ 일본

1) 일본의 농림수산 R&D의 흐름

- 일본은 1956년부터 농림수산분야 R&D 정책의 수립과 집행을 전담하는 ‘농림수산기술회의’를 농림수산성 내에 설치·운영해오고 있음.

[표 5-13] 일본의 농림수산 R&D 주요 연혁

연도	주요내용
1873	농업시험장 설립 이후 품목별 시험장 중심으로 연구 수행
1948	농업시험 및 연구개발 조직을 중앙의 종합시험장과 지역시험장으로 이원화
1956	R&D 정책수립과 집행을 담당하는 조직으로 농림수산기술회의의 설치
1960	도쿄에 산재한 시험연구기관을 쓰쿠바시로 집중배치
1983	R&D의 기본방향을 제시하는 ‘농림수산연구 기본계획’ 최초 수립(5년 마다 갱신)
1990년대 후반	정부조직 축소와 공공기관 민영화 방침에 따라 농업시험연구기관 법인화 추진
2001	시험연구기관의 대부분을 독립행정법인으로 전환
2012	독립행정법인 제도 및 조직 재편의 기본 방침 수립

(출처: 권오복 외, “한일농림수산기술협력 위원회 제 45차 회의자료”, 2012, 재구성)

- 1990년대 후반에 정부조직 축소와 공공기관 민영화가 검토되면서 2001년 기존의 농림수산 분야 시험연구기관의 대부분을 독립행정법인으로 전환하였고, 2011 대지진 이후 심화된 경제적 위기가 예산 삭감으로 이어져 2012년 1월 독립행정법인 제도 및 조직재편의 기본 방침을 수립함.

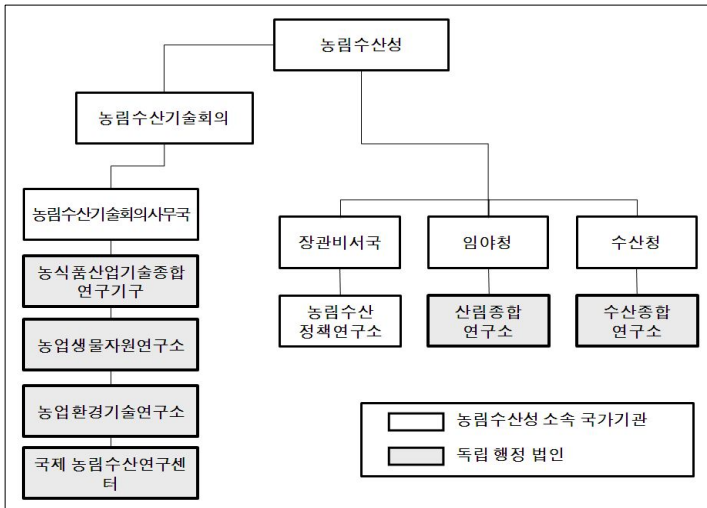
2) 일본의 농림수산 R&D의 추진 체계

- 일본의 농림수산 R&D의 주요 조직은 크게 농림수산기술회의를 중심으로 한 농림수산성 내부 조직과 독립행정법인으로 구분할 수 있음.
- 농림수산기술회의는 1956년 연구개발 정책수립과 각종 시험연구 관련

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

사무를 종합적으로 조정하기 위해 농림수산성이 설치한 조직임.

- 농림수산성 설치법에 근거한 국가행정조직법상의 특별기관으로 정부3역(대신, 부대신, 정무관)의 주도하에 농림수산 분야의 기술개발정책, 행정, 민간과의 연계 기능을 담당함.
- 농림수산기술회의의 가장 중요한 임무는 식료의 안정적 공급, 식품안전성 확보, 고품질 식품개발, 지역자원 활용, 지구환경문제 대응 등 농림수산식품분야를 둘러싼 다양한 정책과제를 해결할 수 있는 기술을 개발하는 것임.
- 독립행정법인은 농림수산 연구개발을 담당하며 총 6개로 이루어짐. 농업분야의 경우 농업·식품산업기술종합연구기구(NARO), 농업생물자원연구소(NIAS), 농업환경기술연구소(NIAES), 국제농림수산연구센터(JIRCAS) 등 4개의 독립행정법인이 연구개발을 담당하고 있음.
- 임업분야의 경우는 산림종합연구소(FFPRI)가 있으며, 수산분야의 경우 수산종합연구센터(FRA)로 이루어짐.



[그림 5-3] 일본의 농림수산 R&D 조직 체계

(출처: 일본농림수산성, 2008, 재구성)

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

- 기술회의의 총괄하에 추진되는 일본 농림수산 R&D의 주요 수행주체는 연구개발 독립행정법인과 민간기업 그리고 대학임.
- 기술회의는 농림수산성의 연구관련 예산을 총괄 집행하는 기구로서 농림수산 분야의 연구를 기획·조정하는 역할을 하고, 독립행정법인에 운영비를 교부하고, 프로젝트 연구자금이나 경쟁자금을 통해 민간기업 및 대학 등의 연구를 지원함으로써 농림수산 R&D를 수행함.
- 독립행정법인은 기술회의로부터 교부금을 받아 연구를 수행하고, 민간기업 및 대학 등과의 협력연구도 추진함.
- 민간 기업이나 대학의 경우 독립행정법인과와의 협력 외에도 기술회의가 제시하는 프로젝트 연구나 경쟁적 연구자금에 참여함으로써 R&D를 수행함.

[표 5-14] 일본 농림수산 연구관련 예산 현황

(단위 : 백만 엔)

구분	2011 회계연도	2012 회계연도
농림수산기술회의	79,403	73,681
독립법인운영교부대금	50,905	50,326
독립법인시설정비비	1,563	647
경쟁적 연구자금	10,716	7,858
프로젝트 연구자금	10,563	9,487
기타	5,656	5,363
농림수산 정책연구소 및 입업, 수산 분야 지원 등	28,905	26,725
농림수산연구관련 예산(농림수산성)	108,308	100,406

(출처 : 한일농림수산기술협력위원회 제45차 회의자료, 2012)

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

3) 농림수산기술회의의 중점 연구 분야

- 일본은 1956년부터 농림수산분야 R&D 정책의 수립과 집행을 전담하는 ‘농림수산기술회의’를 농림수산성 내에 설치·운영해오고 있음.
- 2011년 농림수산기술회의가 추진한 중점 연구 분야는 크게 8개 분야로 이루어짐. 구체적 내역은 다음과 같음.
- 6차산업화의 기초마련을 위해 신수요를 창출할 수 있는 고부가가치 농식품, 농림수산 생물의 기능을 이용한 신소재·의약품 등의 기술 개발을 추진하였고, 그러한 연구 개발단계에서 산업에의 실용화까지를 일관하여 지원하는 방식을 도입함.

[표 5-15] 농림수산기술회의의 중점연구 프로젝트 내용 및 예산

분야	중점프로젝트	2011	2010
지구온난화 대응 농업생산 체계	기후변화 대응 순환형 식량 생산기술 개발	1,446	675
저비용·고효율의 바이오매스 이용	바이오 매스 이용기술 개발	940	1,503
사료용 쌀 생산·이용 확대	사료자급을 위한 축산분야 고부가가치 기술 개발	505	545
	신농업 전개 계층 프로젝트	3,020	3,277
과학기반 의식동원· 건강장수 실현	농림수산물 및 식품 기능성 분석·평가를 위한 기반기술 개발	475	0
농축산물의 의료분야 활용	Agri-health 실용화 연구 촉진 프로젝트	605	551
	동물계층 활용 기술 개발	341	374
가축질병 방역 대책 강화	조류인플루엔자, 광우병, 구제역 등에 대한 효율적 리스크저감기술 개발	654	587
적조피해 방지	해양 미생물 분석을 통한 어업 피해 예측·억제 기술 개발	141	0
연구성과 실용화 및 현장요구에 맞는 기술개발 지원	신규 농림수산 실용화 기술개발 사업	5,151	7,039

(출처 : 일본 농림수산기술회의 홈페이지, <http://www.s.affrc.go.jp>)

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

- 산지에서는 보급 지도 센터와 기업, 대학이 연계하여 기술 지도를 중심으로 종합적 지원을 전개하여 연구 성과의 실용화를 도모함.
- 과학기반 의식동원·건강장수 실현분야는 2011년 들어 새롭게 시작한 연구 분야로서 기능성 식품에 대한 객관적이고 과학적인 접근과 관련된 분야임.
 - 의식동원이란 의약과 음식은 근원이 같음을 의미하며 이러한 개념은 식품산업의 새로운 고도화 방향을 제시할 수 있다고 사료됨.

□ 시사점

- 영국의 경우에는 국가 식품 시스템 전반을 포괄하는 식품 정책을 추구하고 있으며 식품산업 지식창출(R&D)과 관련된 정책적 기구로는 혁신대학기능부(DIUS)에서 식품산업 관련 R&D에 대한 예산 지원 및 직접적인 연구소의 운영 등 R&D 전반에 대한 정책적 기능을 수행함.
- 일본의 경우에는 식품산업의 지식창출(R&D)과 관련된 정책적 기능을 크게 농림수산기술회의와 독립행정법인을 통해 수행하고 있으며, 농림수산기술회의는 농림수산분야의 기술개발에 대한 정책, 행정, 민간과의 연계 등의 기능을, 독립행정법인은 직접적인 연구개발 수행의 기능을 수행함.
 - 농림수산기술회의는 농림수산성의 연구관련 예산을 총괄하여 집행하고 연구개발을 직접 수행하는 독립행정법인에 운영비를 교부하는 등 실질적인 식품산업 지식 창출과 관련된 정책(예산, 연구의 기획·조정 등)을 총체적으로 관리함.
 - 또한 식품산업의 지식창출(R&D)의 연구 개발 단계부터 연구 성과의 실용화까지 일괄적으로 지원·관리하는 정책적 기능을 수행함.
- (국내 정책예의 시사점)국내의 식품산업의 경우에도 2009년 농림수산식품부로의 행정체계 개편 등 식품산업을 총체적으로 관리하려는 정책적 노력이 이루어지고 있으나 여전히 미흡한 수준이며, 영국과 일본의 정책 모델과 같은 식품산업의 정책 영역별 관련 부처를 명확히 수립할 필요성이 있음.

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

5.3.2. 시장활성화 측면에서의 주요 선진국 식품산업 정책 분석

□ 영국

1) 공공부문식품조달계획(PSFPI)

- 영국의 환경식품농촌부(Department for Environment, Food and Rural Affairs, DEFRA)는 2003년 8월 공공부문 식품조달계획(Public Sector Food Procurement Initiative, PSFPI)을 시행중이며, 이는 DEFRA의 지속가능한 농업 및 식품산업 전략(Sustainable Farming and Food Strategy, SFFS)의 일환임.
- SFFS는 산업, 정부, 소비자가 함께 지속가능한 세계적인 수준의 농업과 식품산업을 수립함으로써 더 나은 환경과 번영된 공동체 형성을 위한 전략을 의미함.
- 공공부문 식품조달계획(PSFPI)의 목적은 공공부문의 식품구매자가 농민, 재배업자, 공급업자와 협력하여 지속가능한 식품이 병원, 학교, 감옥 및 공공기관 내 구내식당에서 더 많이 소비될 수 있도록 하는 것으로, 그 추진 목표 및 기대효과는 다음 [표 5-15]와 같음.
- PSFPI는 균형있는 식생활의 수단으로서 건강식이면서 영양가 높은 식품(Good Food)을 강조하고 있으며, 이때 균형식단은 다양한 식품, 설탕·지방·소금의 적은 섭취량, 과일과 채소 섭취량 최대화, 감자 및 곡류의 섭취량 증대 등을 의미함.
- (시사점) PSFPI는 국민 건강증진을 위한 타 부처의 실천계획과 공조체제를 구축하고 있으며 이를 통해 국민에게 영양이 높은 식품의 공급을 통해 국민건강증진이라는 효과 및 식품소비확대로 인한 지역경제의 활성화를 통해 지속적인 국가발전계획의 일환으로 추진됨.

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

[표 5-16] PSFPI의 추진목적 및 기대효과

PSFPI의 5가지 추진 목적	
1	식품의 생산 및 가공 기준 개선
2	지역생산자로부터의 농산물 구매 확대
3	건강식이며 영양 높은 식품의 소비 증대
4	식품 생산과 공급의 환경적 악영향 축소
5	지역의 소규모 식품 공급자가 수요를 충족시킬 수 있는 역량의 강화

PSFPI의 9가지 기대효과	
1	지속가능한 영국 농촌지역 경제
2	경쟁력 있는 중소기업체
3	보다 건강하고 활기찬 학생과 노동자
4	병원 입원일 수의 축소
5	지속가능한 환경
6	동물복지
7	소수인종 및 종교집단의 식품선택권 확대
8	쓰레기 감량에 기여
9	지속가능한 조달

(출처: 한국농촌경제연구원, “식품정책의 방향과 과제”, 2008, 재구성)

2) 영국의 과일채소 학교급식프로그램

- 영국은 2000년도에 도입된 NHS(National Health System) 계획의 일환으로 4-6세의 어린이를 대상으로 영국산 과일, 채소 소비량 증대를 목적으로하는 학교 과일 및 채소공급 프로그램(School Fruit and Vegetable Scheme, SFVS)을 시행함.
- 이 프로그램은 암이나 고혈압 예방을 위해 일정량 이상의 과일 및 채소의 섭취를 요구하며, 이를 위해 어린 나이부터 과일과 채소에 대한 식습관을 형성하는 것이 중요하다는 인식을 기반으로 추진되고 있으며, 환경식품농촌부의 공공부문 식품조달계획과 협력관계를 유지하며 이루어짐.

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

- 프로그램에 제공되는 농산물은 영국 9개 지역에서 인증된 업체에 의해 공급이 이루어지는데, 안전성이 확보되고 통합작물경영시스템(Integrated crop management system) 하에 생산된 것이어야 함.
- (시사점) 결과적으로 이 프로그램은 공급되는 식품의 품질 및 프로그램의 목적인 아동의 건강증진과 건전한 식습관 형성 등에 대하여 수급자와 이해당사자들에게 긍정적인 평가를 받음.

□ 일본

1) 2010 식량·농업·농촌 기본계획

- 식량자급률 향상 및 6차산업화에도 중요한 역할이 요구되는 식품산업의 발전을 위해 가칭 '식품산업의 발전 방향'을 2010년도에 마련하고, 이를 근거로 구체적 정책을 전개해 나갈.

① 푸드체인 내 제휴 강화

- 식품산업에 의한 국내 농업과의 연계 강화, 식품산업자의 농업으로의 참입 촉진, 해외로부터의 원료 조달 안정화, 거래정보의 표준화와 같은 식품 유통의 효율화·고도화를 위해 푸드체인 각 단계사이의 연계를 강화.
- 도매시장에 대해서는 '콜드체인 시스템'의 확립과 공정하고 효율적인 거래 추진 등을 통해 그 기능을 강화함. 도매시장의 기능강화를 위해 경영마인드를 도입하여 운영함.
- 민간 사업자에 의한 다양한 배달 서비스를 전개하여 급속한 고령화에 대응한 원활한 먹거리 제공을 도모함.

② 국내 시장 활성화

- 식품산업의 기반이 되는 국내 시장에 대해서 농림수산물 등의 지역 자원을 활용한 6차산업화와 지역 브랜드 활용 등을 촉진함.
- 소비자의 수요에 맞는 신상품 개발을 진행하여 신 부가가치를 창조하여 국내시장을 활성화함.

③ 해외 사업기반 강화

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

- 동아시아 지역에서 일본 식문화를 전파하고, 식품 제조·유통업의 현지생산 및 판매 대책과 외식산업의 진출을 촉진함.

2) 일본의 전통식품 진흥 정책

① 관련 제도

- 일본에서는 전통식품이라는 용어대신 유사한 의미를 가진 용어로 '지역특산가공식품' 또는 '지역특산식품'을 사용함.
- 지역특산식품 관련 법률은 일반 식품과 마찬가지로 적용되며, 별도로 법을 두지 않으며 지적소유권, 판매, 식품 규격 및 표시와 관련한 법적 근거는 다음과 같음.

[표 5-17] 지역특산식품 관련 법률

구분	관련 법률
지적소유권	특허법, 실용신안법, 의장법, 상표권법
판매	계량법, 부정경쟁방지법, 부당경품류 및 부당표시방지법
식품 규격·표시	JAS법, 미니JAS법, 가공식품 원료의 원산지표시

(출처: 한국농촌경제연구원, “전통식품에 대한 소비자 평가와 시장 활성화 방안”, 2006, 재구성)

- JAS(Japanese Agricultural Standard)법이란 식품 규격화 및 물질표시 적정화에 관한 법률로서 유통되는 모든 식품의 품질에 관한 표시 기준을 제정하였고, 농산품과 원산지 가공식품에 대해 생산, 가공 표시 및 마케팅에 대한 지침에 근거함.
- 미니 JAS는 지역식품인정제도로서 제조지역 내 식품제조업자가 시설이나 품질관리 등의 요건을 갖추면 지역 인정마크를 붙일 수 있는 광역지방자치단체(도도부현)의 제도임.
- 대상 품목은 JAS규격품목이 아닌 품목 중에서 두부, 구약나물같이 품질보존기간이 짧아 매일 배달해 먹는 일상 식품이 해당됨.

② 진흥정책

- (고향식품 전국 페어)전통식품 진흥정책으로서 고향식품의 진흥을 위해 지역식품 오디션이 열림. 식품 생산자가 개발한 상품에 대하여 포

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

장 디자이너, 바이어 등 식품취급 전문가가 조언을 함으로써 상품 개발 및 판매 활동 등에 참고하기 위함임. 식품도매업자 · 소매업자를 대상으로 대도시에서 개최됨.

- (지역특산물인정제도)지역 원재료의 우수성을 활용하여 만든 지산지소형의 특산품에 도도부현이 공통인증마크(E마크)를 붙이는 지역특산물 인증사업을 실시하며, 이때 E마크란 우수한 품질(Excellent Quality), 정확한 표시(Exact Expression), 지역 환경과의 조화(Harmony with Ecology)의 영어 앞 글자(e) 3개를 식품의 '품'자로 도안한 것으로 '좋은 상품'임을 의미하며 인증된 지역특산품은 소비자의 상품 선택 시의 기준이 됨.
- (지역식품 브랜드화)지역식품 브랜드 확립을 통한 국내 농수산물의 경쟁력강화와 지역의 식품산업 · 농림수산업 활성화를 위해 2006년 4월 1일부터 '상표법'에 의한 지역단체상표 신청이 인정을 받게 됨.
- 지역식품의 명칭, 지역 범위, 원재료, 제조 방법 등의 '지역식품 브랜드 표시 기준'을 책정하고, 적합한 지역식품에 '본고장의 진품' 로고마크를 표시함.
- 각각의 단체가 책정한 '지역식품 브랜드 표시 기준'은 식품 산업센터의 '지역식품 브랜드 표시 기준책정 · 심사 전문 위원회'를 통해 심사 · 인정되며, 인정 브랜드에 대해서는 역사적인 전통성과 원료, 제조 방법, 품질 · 위생기준 등을 규정함.

[표 5-18] 일본의 인정브랜드

품명	관리단체
오키나와 흑사탕	오키나와현 흑사탕협동조합
가고시마 황아리조형 흑초	가고시마현 천연황아리제조쌀식초협의회
쇼도시마 해산물 조림	쇼도시마 조리식품공업협동조합
아시가라 차	가나가와현 차업진흥협의회
소우카 센베이	소우카 센베이진흥협의회
오쿠쿠지 동결 곤약	이바라키현 대자구약 원료가공업협동조합

(출처: 한국농촌경제연구원, "전통식품에 대한 소비자 평가와 시장 활성화 방안", 2006)

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

3) 일본 음식 세계화

① 일식인구 배증 5개년 계획

- 식문화 연구 추진회를 중심으로 2010년까지 세계의 일식인구를 6억 명에서 두 배인 12억 명으로 늘려 세계 3대 요리로 만들겠다는 목표 아래 세계화정책을 추진하였고, 한편 식문화 연구 추진회는 지적재산전략본부의 지원을 받은 전문가 12인의 민간단체임.

② Washoku-try Japan's Good Food사업

- 2006년 '21세기 신농정'에서 발표한 '공격적 농정'에 따라 진행된 사업으로 2006년 10월에 외무성과 농림수산성의 공동사업으로 창설됨.
- 공격형 농정이란 시장개방에 대응하여 2013년 까지 일본 농수산물 수출액을 1조엔 규모로 확대하는 것을 목표로 하는 정책 기조임.
- 제외 공관에서 현지의 요인이나 오피니언 리더 등을 대상으로 일본산 고품질 식자재를 이용한 일식을 제공함으로써 올바른 일식 문화의 보급과 수출을 진흥함.
- 2006년 11번, 2007년 22번, 2008년 18번, 2009년 10번, 2010년 9번 개최되었고, 시카고, 보스턴, 사우디아라비아, 싱가포르, 한국 등 다양한 국가에서 개최됨.

③ 일본음식 추천 장려계획

- 일본 농수산물의 수출 촉진과 일본 음식문화 보급 및 일본 식품 산업의 해외 진출 지지를 목적으로 해외 일본 레스토랑의 신뢰성을 높이기로 하였고, 이를 위해 2006년 11월 정부주도 하에 '해외 일식 레스토랑 추진 전문가 회의'를 농림수산성 내에 설치함.
- 2007년 세계 각지에 있는 일본 레스토랑에 인증제를 도입하기로 하였지만 미국에서의 '국수주의적', '민족주의적'이라는 부정적 반응으로 인해 '인증'제를 포기하고 '추천'제도라는 형태로 바꿈.
- 비판적 시각에 대한 또다른 대응으로 2007년 7월 18일에 농림부산하의 '해외 일식 레스토랑 추진 전문가 회의'를 민간 조직인 '일식 식당 해외보급추진위원회(JRO)'로 바꾸어 추천제도를 추진함.
- JRO는 추천·장려제 실시에 앞서 해외 각 지역에 JRO지사를 설립하고

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

해외에서의 일본 음식 수요를 확인하고 지역 내 홍보 활동을 수행함.

- 또한 조리 관련 학교들과 교류를 맺고 인력을 개발하고자 노력하는 한편, 해외 JRO회원들 간의 활발한 정보교류를 통해 일본산 식품류의 수출을 증진하는 연구를 진행함.
- 이 연구는 ‘food distribution channel’을 형성하는데 필요한 물류시스템 개선에 역점을 둬. 파리, 뉴욕, 서울, 타이페이, 방콕, 런던, LA 등에서 지부를 설립하고 추천제 실시를 위한 기반을 마련함. 시행에 관한 주요 내용은 다음 [표 5-18]에 정리하였음.
- 이러한 세계화 노력의 결과 미국 캘리포니아 지역 2,000개 중 60%가 스시 전문점, 일본을 찾는 유럽 관광객중 77%의 여행목적이 일본 음식경험, 동경은 ‘2008 미슐랭 동경’에서 별150개의 미식도시로 인정 받는 등 음식의 메카로 자리 잡음.

④ 관련 기구

- 1960년대부터 정부 주도하에 일식의 세계화에 노력을 기울였고, 1981년 농림수산성 산하에 외식 산업실을 설치하고 외식산업종합연구센터를 설립하는 등 적극적인 지원을 함.

[표 5-19] 해외 일본음식 레스토랑 추천 장려계획

구분	주요 내용
목적	○ 올바른 형태와 식재료를 사용한 일본음식보급을 촉진하고 외국인에게 안전한 음식을 제공하여 농수산물 수출을 진흥
배경	① 식재료 공급이 불충분한 형태로 일본 레스토랑이 확대되어 일본요리와 음식브랜드 손상이 우려됨에 따라 인증제도 도입 시도. ② 정부주도 인증제도에 대해 국수주의적 이라는 비판으로 민간주도 추천제 도입
심사 항목	① 일본산 주요한 식재료와 음료 ② 경영자나 요리사의 일본음식에 관한 조리기술과 위생관리에 대한 지식 ③ 점포분위기,接客태도, 서비스, 그릇, 메뉴, 조리, 맛, 그릇에 맞는 방법 ④ 일본음식의 조리방법, 식재료와 문화에 대해 고객에게 정보제공
주무 부처	○ 일식 식당 해외보급추진위원회(JRO) - 국내조직: 전체계획 결정 및 관리 - 해외현지조직: 심사방법 결정 및 심사를 실시하여 마크부여, 정보제공

(출처: 농수산물유통공사, “해외 우수 한식당 인증제도 운영모델 개발”, 2009)

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

- 1964년 동경올림픽 때 매스컴을 통해 세계인의 관심이 일식에 집중 되었으며, 미국에 처음 스시가 진출했을 때 부정적인 반응이 있었으나 지금은 세계의 가장 고급스러운 음식으로 자리 잡아 일식 세계화에 성공함.

[표 5-20] 일본의 음식 세계화 관련 기구

연도	기구	내용
1981	외식산업총합조사연구센터	세계화 전략 수립을 위한 전문연구기관(농림수산성 산하)
2005	수출촉진전국협의회	농림수산성 내 각급 협회 중심으로 구성
	식문화연구추진회	2010년까지 일식애호가를 12억명으로 늘리려는 목표 아래 일본문화로서의 '일본 브랜드'를 세계에 알리기 위한 전문가회
2006	식육추진위원회	식육기본법(2006)을 진행하기 위해 구성
	해외 일식 레스토랑 추진 전문가 회의	해외 일식 레스토랑에 대한 신뢰성을 높이기 위해 레스토랑 인증제 추진을 위한 회의로 업계 및 학계의 전문가로 구성(농림수산성 산하)
2007	일본식 식당 해외보급추진위원회(JRO)	일식레스토랑의 수준 향상 및 일본 생산 식자재의 해외 시장 개척을 위한 민간차원의 기구로, 현재 식품 및 외식업계 대표 및 단체들로 구성(민간)

(출처: 김행란 외, “한식세계화 추진현황과 연구방향”, 2010, 재구성)

□ 이탈리아

1) 이탈리아의 음식 세계화 정책

① 리스토란테 이탈리아노 인증제도(Ristorante Italiano Certificate)

- 이탈리아 음식은 이미 전 세계 많은 사람들에게 친숙한 요리로서 홍보보다 질적인 부분을 강조하는 정책을 추진함.
- 웰빙 트렌드는 지중해식 식단인 이탈리아 음식에 대한 관심을 더욱 높였고, 전 세계적으로 '이탈리안 레스토랑'이라는 간판을 건 레스토랑

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

량은 폭발적으로 증가하게 되었음.

- 그러나 이 가운데에는 이탈리아적인 특성을 가지지 않은 이탈리아 레스토랑이 많이 있었고, 결과적으로 소비자들로 하여금 이탈리아에 음식에 대한 잘못된 인식과 낮은 만족도를 갖게 할 수 있다는 사실에 문제를 제기하게 되었음.
- 이에 이탈리아 정부는 해외에 있는 이탈리아 레스토랑의 수준을 향상시키고자 '리스토란테 이탈리아노 인증제도(Ristorante Italiano Certificate)'를 실시함.
- 지난 1990년대 후반부터 '리스토란테 이탈리아노'와 유사한 인증제도가 이탈리아 무역공사(ICE)를 포함하여 여러 단체와 기관에 의해 체계적이지는 않지만 다소 산발적으로 진행되어온 가운데 2002년 이탈리아 농무부 및 국제 이탈리아 레스토랑 협회는 전 세계 약 60,000개 정도의 이탈리아 레스토랑을 대상으로 하여 엄격한 검사를 거쳐 인증서를 발급하는 프로젝트를 개시함.
- (프로젝트의 전반적인 목적)이탈리아 음식과 관련하여 이탈리아산 와인, 미식문화 및 제품의 고유한 특성에 대한 프로모션을 통해 고객들이 이탈리아 음식에 대한 확신과 이해를 갖게 함.
- 레스토랑 직원에 대한 트레이닝을 향상시켜 고객의 기대에 부응하는 서비스 수준을 보장하도록 하고, 이탈리아산 고품질 농산물의 경쟁력 도모를 통해 이탈리아의 수출을 촉진함으로써 이를 통해 이탈리아 국내와 해외 산업 모두를 위한 새로운 비즈니스 기회를 조성함.

② 인재 양성

- 토리노의 유명한 이탈리아 전문가와 해외 이탈리아 식당경영자들이 1991년 이탈리아 음식을 보존하고자 ICIF(Italian Culinary Institute for Foriners)를 설립함.
- 이탈리아 음식과 와인에 대한 특화를 희망하는 외국인 전문가 그룹을 위해 마스터 과정, 단기 과정, 재교육 과정을 운영 중임. 여기서 전문가란 조리사, 소믈리에, 레스토랑 운영자를 의미함.
- 이탈리아의 최고 조리사들이 일본어, 중국어, 영어, 한국어 등의 언어로 이탈리아 조리를 전수하는 형식으로 이루어지고 있으며 유럽공동체의 도움으로 다른 교육 시스템에 비해 학비가 저렴함.

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

[표 5-21] 이탈리아의 인증제도

구분	이탈리아
제도	Ristorante Italiano Certificate
시점	-1990년대 후반: 산발적인 인증제 -2002년: 리스토란테 이탈리아노 프로젝트 실시
목표	-세계 각국의 이탈리아 음식점에 조사원 파견, 60,000개 정도의 이탈리아 레스토랑을 대상으로 엄격한 검사를 실시 -본토의맛을 제공하는지 파악한 후 인증서 부여
목적	-이탈리아 음식 공급에 있어 문화적 도약 진작 및 이탈리아 레스토랑 수준 향상과 소비 촉진 -이탈리아산 농산물 및 식품 수출 증진
배경	전 세계적으로 이탈리아적 특성을 갖추지 못한 식당이 생겨나 이를 철저히 관리하여 올바른 이탈리아 음식을 전파하고자 함
심사 항목	-대표적인 이탈리아 요리를 메뉴에 포함하고 이탈리아 산 올리브유와 파스타 사용여부 -주방장이 이탈리아 출신 또는 이탈리아 요리학교 출신여부 -위생, 메뉴구성, 분위기, 프리젠테이션, 조리방법, 고객관계, 사용 기물, 직원의 기술 및 교육 등
주무 부처	이탈리아 농무부, 농림 정책부 내의 ‘해의 이탈리아 레스토랑에서의 고품질 농산물의 증대를 위한 기술위원회’
심사 위원	기술위원회
관련 기관	부은이탈리아, 데트 노르스케 베리타스, 국제 이탈리아 레스토랑 협회
진흥 시책	인증서를 받은 레스토랑들 간의 네트워크에 속하여 각종 프로모션 및 제품개발에 참여, 지속적인 직원교육

(출처: 농수산물유통공사, “해의 우수 한식당 인증제도 운영모델 개발”, 2009)

- 해외 사무실들은 긴밀한 네트워크를 갖추고 학생들이 꾸준히 찾아올 수 있도록 조리학교의 활동을 진흥함. 유럽, 아시아, 북미, 남미의 4개 지역으로 나누어 활동 중이며 30개 이상의 나라에 퍼져 있음.

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

[표 5-22] ICIF의 주요연혁

연도	주요 내용
1990.08	-ICIF 설립 결정 -미국 농림부 이탈리아 요리마스터과정에 대한 재정지원 결정
1991.04	이탈리아 정부, 피에몬테주, EU 및 관련 기업의 적극적인 후원에 힘입어 토리노 시내 Villa Giuliano에 ICIF개원
1991.09	미국농림부 장학금 수혜자들로 구성된 제1기 마스터코스 시작
1991.10	-미국 대표사무소(뉴욕), 11월 일본 대표사무소(도쿄)설립 -제 1기 일본 마스터코스 시작
1992.03	제 1기 미국 마스터 코스의 졸업식, 현지 언론의 대대적 보도로 ICIF의 미국내 인지도 높임
1992.12	제 1기 일본 마스터 코스의 졸업식, 일본언론의 '이탈리아 요리 열병'이란 표현으로 소개, 일본 왕이 직접 피에몬테식 만찬개최 요청
1993.09	태국 방콕 상그리라 호텔, 11월 캐나다 토론토, 몬트리올 등 세계 각국 이탈리아 요리 프로모션 투어
1998.03	한국 서울, 중국 상해에 ICIF해외사무소 개설
2002	-이탈리아 문교성으로부터 공식 이탈리아 요리 학교 아카데미로 인정받음 -이후 32개국에 진출, 3천명이 넘는 이탈리아 전문 요리사 배출

(출처: ICIF 홈페이지, icif.maru.net)

□ 시사점

- 영국의 경우 식품산업의 시장활성화와 관련된 정책으로는 공공부문식품조달계획과 과일채소 학교급식프로그램이 있으며 이는 지역경제의 활성화 및 아동의 건강증진, 건전한 식습관 등 각각의 정책이 의도하는 목적과 더불어 공공정책을 통한 국가 차원의 식품산업 시장 활성화 및 영국 내 식품 수요 창출의 의미를 지님.
- 일본의 경우 지역 브랜드의 활용과 소비자 수요 중심의 상품개발 및 전통식품 인증 제도를 통한 국내 시장 활성화와 함께 일본 식품의 세계화 정책을 통해 글로벌 시장 활성화라는 내수와 수출의 시장 활성화 정책을 진행중임.
- 이탈리아의 경우 이미 글로벌 시장에서 성공적으로 자리잡은 자국의 식품에 대해 인증제도를 통한 품질 강화에 중점을 두고 있으며 이를 위해 주무부처를 세분화하여 체계적인 관리 및 인재양성 등의 정책을

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

통해 세계 시장의 활성화를 추구함.

- (국내 정책예외의 시사점)영국의 공공정책을 통한 식품산업 시장 활성화의 사례를 보았을 때, 국내의 경우에도 급식, 군납, 병원, 복지시설 등에 대한 유사한 정책의 수행의 활성화가 필요함.
- 일본의 수출을 통한 글로벌 시장 활성화 식품산업 정책은 일본에 비해 내수시장이 소규모인 국내의 경우 더욱 중요한 의미를 지니며 스스로 대표되는 일식의 세계화 성공사례에 대한 정책 벤치마킹이 필요함.
- 이탈리아의 글로벌 시장에서의 품질 강화를 통한 시장 활성화 정책은 한식의 세계화를 통한 글로벌 시장 활성화의 초기단계에 있는 국내의 상황에서 품질 보증이 성공적인 글로벌 시장 진출에 대한 성공 요인으로서 관련 정책의 수립 과정에 반드시 반영되어야 함을 의미함.

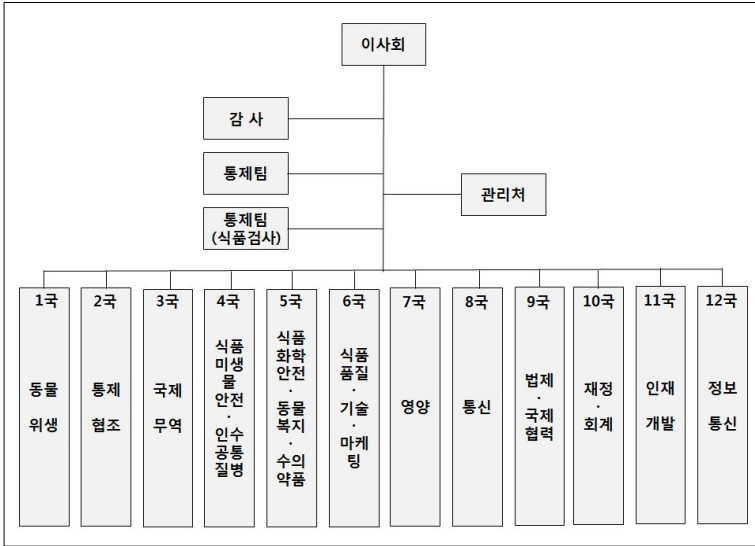
5.3.3. 혁신인프라 측면에서의 주요 선진국 식품산업 정책 분석

□ 덴마크

1) 식품안전관리체계의 단순화

- 1995년 식품안전의 효율성을 위하여 덴마크 전국과학위원회는 식품안전 관련 체계를 단순화하는 의견을 냈으며, 1996년에는 소비자, 농가 및 업계 대표들이 총리에게 식품안전 관련 조직의 개편 필요성을 제기함.
- 이후 덴마크의 식품안전 조직체계는 이전의 보건부(식품안전기준 제정 및 유통분야 위생), 농업식품부(축산식품), 수산해양부(수산식품) 이 세 부처를 통합하여 1997년 식품농수산부를 설립하고 수의식품청(DVFA)을 소속기관으로 신설하여 식품안전관리를 일원화함.
- 수의식품청은 전반적인 식품위험관리 분야인 식품검사, 식품안전기준 설정, 표시기준, 가축방역, 동물약품 등을 총괄하며, 2004년 가족·소비자부로 이관하였으나 2007년 식품농수산부로 재이관됨.

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구



[그림 5-4] 덴마크 수의식품청(DVFA) 조직체계
(출처 : 주요국의 식품안전관리체계, 2010, 재구성)

- 수의식품청은 국립식품연구소와 국립수의연구소와 협력하여 식품관련 위험평가를 하며, 이러한 위험관리 업무 외에 장관자문위원회, 법규 제정 시 공청회 개최, 사건 및 사고 발생 시 토론회와 일상적인 업무협조 등의 위험정보교환업무를 함.

2) 식품 품질 관련 협약

- 덴마크의 식품 공급사슬 및 유통과정에 있는 원자재 공급 기업, 식품 가공 기업, 산업 부문 협의체, 유통기업, 외부 인증기관 사이에는 식품 품질 관련 협약이 있음.
- 이러한 식품 품질 관련 협약은 대부분 일정 부분 품질 기준으로서 기능하며, 주로 가공 기업들이 협력하여 구성한 협의체들이 품질 관련 제도를 운용함([표 5-22] 참조).

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

[표 5-22] 덴마크의 10가지 식품 품질 관련 협약

제도명	주요 내용
Production in Balance (PiB)	2000년에 시작된 제도로서 제초제의 일종인 ‘라운드업(Round-Up)’을 사용하지 않도록 하여 식품이 목적인 고품질 곡물 생산을 보장하고 생산 환경에 주의를 기울이고자 하며, 이 제도에 의해 생산된 곡물은 BVQI가 인증하고, 제분소·곡물 취급 기업·관련 농업 분야 종사자들이 주체가 되어 구성함.
Danish Quality Crops	2003년부터 ‘덴마크 농업 자문 서비스(Danish Agricultural Advisory Service)’가 주도하여 운용하며, 주로 가공용 감자, 밀, 보리 등을 재배하는 농업인이 대상이며 작물 재배와 저장에 관한 규정을 제시함.
Quality in Chicken Production	2003년부터 덴마크 농업 자문 서비스가 가금 사육 농장을 대상으로 운용하고 있는 품질관리 제도로서 고품질 가금육을 생산할 수 있는 품질관리체계를 위하여 사료 생산, 사육, 도축, 가공 등의 전반적인 과정을 포괄하는 규정을 제시함.
Arlagaarden	덴마크의 낙농기업인 Arla가 도입한 것으로 위생, 생산 관리, 동물 복지, 신선유류 저장과 취급 등 낙농가가 지켜야할 포괄적인 지침을 제시함.
Code of Practice	2002년 Danish Crown은 돈육 공급자들 모두가 의무적으로 지켜야하는 제도로서 본 제도를 도입하였으며 식품 안전성, 고기의 품질, 사료, 윤리적 사항, 동물 복지 등에 관한 규정들이 포함되어 있으며 대부분의 규정은 덴마크 법규에 근거하였으나 일부 식품 안전성이나 생산 윤리에 관한 규정은 법규보다 더 엄격함.
Englandsgrise	Code of Practice와는 다르게 암돼지라는 특정 품종의 돼지에 대한 지침으로 이 제도는 영국 시장 진출을 목적으로 생산되는 돈육의 공급사슬을 대상으로 하며, 실외에서 사육한 암돼지 고기 생산 방식을 영국의 소매유통업체에게 인식시키기 위한 목적을 지님.
Dansk Kalv	Danish Crown과 Meat and Livestock Board가 협력하여 만든 지침으로서 고품질 송아지 고기 생산을 목적으로 생산단계에서의 자발적인 품질관리 제도이며 동물 복지, 사료, 송아지 건강 상태, 운송, 도축, 가공 등에 관한 규정을 내용으로 하며 덴마크 농업 자문 서비스가 지침의 준수 여부를 모니터링함.
Produced without GMO	덴마크의 병아리 및 가금류 생산자들은 유전자 변형 사료를 사용하지 않도록 합의하고, 유전자 변형 농산물(Genetically Modified Organism, GMO)로부터 자유로운 품질보증체계를 도입하고 이를 마케팅 수단으로 활용함.
Campylobacter and Salmonella-free Chicken	이 품질보증제도는 세균 감염을 원천적으로 봉쇄하고 효율적인 품질관리를 통하여 이력추적가능성을 보장하는 것을 목적으로 하며, ‘Campylobacter and Salmonella-free’라는 표시를 가금육 제품에 부착할 수 있는 기준을 덴마크 수의식품청이 제정함.
MesterMoert	덴마크 농업 자문 서비스가 모니터링하는 제도로서 덴마크의 소매유통체인인 Dansk Supermarked가 주도하며, 내용은 고품질 쇠고기 생산을 위하여 비육우 사육, 운송, 도축장에서의 가공에 대한 지침을 제시함.

(출처: ICIF 홈페이지, icif.maru.net)

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

3) 식품관련 덴마크 법규 현황

- 덴마크는 농식품 공급사슬의 전반적인 분야인 축산물 생산, 사료 생산, 식품 가공 및 유통 등의 과정에 대하여 완전한 이력추적가능성이 보장 되어야함을 법규로 제정하였으며, 현황은 다음 [표 5-23]를 참조.
- 선진국에서는 식품안전에 대한 소비자들의 신뢰구축을 위해서 생산단계에서부터 소비단계에 이르는 안전관리 행정이 특정 기구에 집중되는 경향을 보여주고 있음.

[표 5-23] 식품관련 덴마크 주요 법규 현황

구 분	내 용
식품 생산 및 안전성, 품질, 이력추적가능성 관련 법규	식품법 526호(2005) 식품 기업에서의 식품 처리, 판매, 표시 관리의 승인에 관한 시행령 352호(2005) 식품 기업의 자율적 검사에 관한 시행령 115호(2005) 식품 가공업체와 유통업체의 위생에 관한 시행령 1271호(2004) 가축 사육에 관한 법률 432호(2004)
가축 및 육류에 관한 법규	육류에 관한 법률 343호(1992) 중앙가축등록제에 관한 시행령 759호(2002) 쇠고기의 기원 및 이력추적 표시에 관한 시행령 18호(2001) 광우병에 관한 EU 규정의 실행을 위한 덴마크 시행령 1528호 가금육 품질을 보장하기 위한 시행령 321호(2003) 냉동 가금육의 위생 처리절차에 관한 시행령 1275호(2004)
우유 및 유제품에 관한 법규	우유 및 유제품의 생산, 가공, 취급, 유통에 관한 법률 342호(1992) 유제품 및 계란의 가공과 취급에 있어 위생 문제에 관한 시행령 13호(2005) 유제품에 관한 시행령 335호(2004)
곡물 및 사료에 관한 법규	사료에 관한 법률 376호(2003) 사료 생산자 등록 및 승인에 관한 시행령 81호(2005) 사료 내 잔류 농약에 관한 시행령 1003호(2004) 사료생산 시설의 자율적 검사 제도에 관한 시행령 745호(1998) 사료에 관한 시행령 998호(2004) 감자, 식물, 종자, 곡물 등의 거래와 생산에 관한 법률 261호(1999)
표시에 관한 법규	식품 표시에 관한 시행령 1095호(2004) 유전자 변형 물질의 마케팅에 관한 시행령 831호(2002)

(출처 : 김정섭, “덴마크, 식품 품질관련 제도와 법규”, 재구성)

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

- 덴마크의 경우 이러한 흐름에 맞춰 식품안전관리를 단순화하는 정책을 통하여 식품관리에 대한 일관성 및 효율성을 증대시킴으로써 체계적인 식품안전관리 방안을 세움.
- 덴마크의 개방적이고 투명한 행정은 행정당국의 독립성을 높이며, 중앙정부와 지방정부간의 협력 및 행정당국과 생산업자들과의 긴밀한 협력에 기여함.

□ 일본

1) 2010 식량 · 농업 · 농촌 기본계획

- 2010년 ‘식량 · 농업 · 농촌 기본계획’은 호별 소득 보상 제도와 6차산업화를 통한 식품산업 근간 강화, 소비자가 요구하는 ‘품질’, ‘안전 · 안심’에 맞춘 생산체제의 전환 등을 기본으로 식(食)과 ‘지역’의 재생을 도모함.
- 6차산업화란 1차 산업으로서의 농림수산업과 이와 관련된 2 · 3차 산업에 관계되는 사업을 융합시키는 종합적인 산업화를 의미함.
- 농산어촌에서 지역의 특성을 살린 농림수산물 생산, 가공, 유통함에 따라 부가가치를 창출하거나 비용을 감축하여 농 · 어업 등을 기점으로 새로운 고용과 소득을 확보해 나가는 데에 의의가 있음.
- 2010년 12월 3일 6차산업화 관련 시책과 자산지소 관련 시책을 골자로 하는 6차산업화법(지역자원을 활용한 농림어업 종사자에 의한 신사업 창출과 지역산 농림수산물 이용 촉진에 관한 법률)이 최종 공포됨.
- 2010년 ‘식량 · 농업 · 농촌 기본계획’은 안정적인 식량공급, 지속적인 발전, 농촌지역 개발, 횡단적 정책을 큰 축으로 하고 있고, 주요 식품산업 관련 정책들은 다음 표에 정리함.
- 6차산업화를 통한 생산 · 가공 · 판매의 단일화를 추진함에 있어서 유통 · 가공 · 외식과의 연계 강화를 추진함. 이는 가공식품이나 외식 등 다양한 수요에 치밀하고 신속한 대응하기 위함임.

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

[표 5-24] 2010 식량농업농촌기본계획

정책 방향	주요 내용
안정 적인 식량 공급	<ul style="list-style-type: none"> ○ 식품 안전성과 소비자 신뢰 확보 <ul style="list-style-type: none"> - 산지에서의 농업생산공정관리(GAP)의 추진, 위해요소중점관리(HACCP)의 도입, 식품 관련 이력추적제 등과 연계하여 푸드체인의 생산·제조·수입·유통 각 단계별 대책 마련 - 식품에 대한 이력추적제, 소비자가 알기 쉬운 식품표시, 가공식품 원료의 원산지표시 의무제, 통신판매시 식품정보 제공방법의 표준화 등을 추진
	<ul style="list-style-type: none"> ○ 식과 농의 연계 <ul style="list-style-type: none"> - 잠재 수요 발굴과 영양밸런스 개선을 도모, 국산농산물 소비 촉진을 위해 급식, 각종 캠페인, 체험학습 등을 통한 식육을 추진 - 지산지소를 지속적으로 추진하여 지역농산물 이용 확대 및 부가가치 향상을 도모
	<ul style="list-style-type: none"> ○ 식품산업 발전 <ul style="list-style-type: none"> - 푸드체인 내 제휴강화, 국내 시장 활성화, 해외 사업기반강화 추진
	<ul style="list-style-type: none"> ○ 종합적인 식량 안전보장의 확립 <ul style="list-style-type: none"> - 국내의 농업생산력 증대와 함께 수입 및 비축량의 조절을 위해 생산·유통·소비 단계에 따른 대책을 마련
지속적 발전	<ul style="list-style-type: none"> ○ 호별 소득보상제도 <ul style="list-style-type: none"> - 농업인의 소득을 보호하여 식품산업의 근간이 되는 농업의 지속적인 발전을 목표로 함
	<ul style="list-style-type: none"> ○ 6차산업화 <ul style="list-style-type: none"> - 1차·2차·3차 산업의 융합을 통해 농산어촌인의 소득 증대를 도모 - 생산·가공·판매의 단일화, 산지 전략, 수익성 높은 부문의 육성 및 강화 등을 추진
횡단적 정책	<ul style="list-style-type: none"> ○ 기술·환경정책 추진 <ul style="list-style-type: none"> - 연구개발에서 보급·실용화까지 일관 지원 - 신기술, 신품종, 해외상표출원 등의 지적재산으로서의 권리취득과 활용을 추진
	<ul style="list-style-type: none"> ○ 연계촉진 구축 <ul style="list-style-type: none"> - 소비자, 생산자, 사업자의 연계를 강화하여 6차산업화에 이바지. - 전통적 식생활, 건전한 식생활, 식재료를 이용한 맛내기 방법 등에 관한 정보를 소비자가 쉽게 접하도록 하는 대책을 마련. - 쌀 이용 촉진, 국산농산물 소비확대, 농상공 연계, 동농교류 등 여러 사람의 연계에 주목한 정책에 대해서 정보교류 활성화 및 코디네이터에 의한 충실한 매칭 등을 이용하여 관계자 사이의 네트워크 강화를 도모.

(출처: 한국농촌경제연구원, “세계농업 116호”, 2010)

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

2) 일본의 식료산업 클러스터

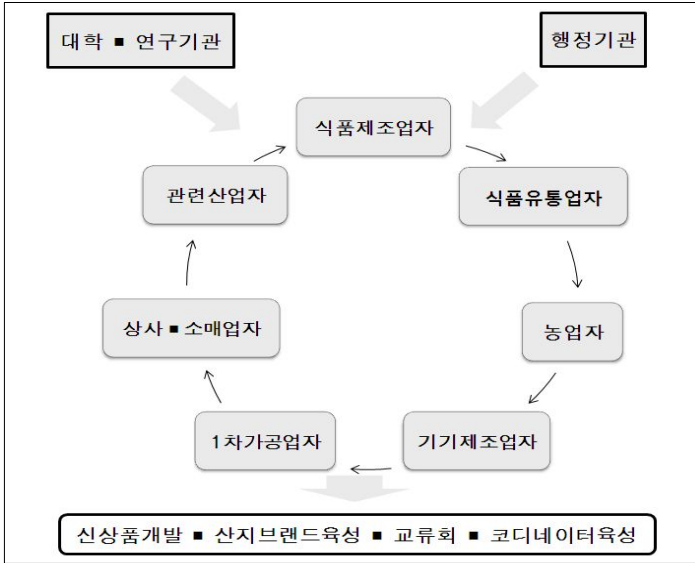
① 추진시책

- 일본의 식료산업클러스터는 일본 농림수산성이 2005년부터 지역의 식품산업과 농업을 하나로 묶는 '식료사업'이라는 표현을 사용하면서 추진됨.
- 지역의 식재, 인재, 기술 등의 자원을 유효하게 서로 연관시켜 새로운 제품, 새로운 판로, 새로운 지역브랜드 등을 창출하는 것을 목적으로 함.
- 일본 농림수산성은 2005년부터 '식료산업클러스터 전개사업'을 도입하였고, 그 후 각 현 단위에서 식료산업클러스터협의회가 형성됨. 고용과 부가가치 창출에 크게 기여하여 식료산업클러스터 전략을 구축하는 현이 빠르게 늘어남.
- 지역의 식품산업을 중심으로 농림수산업, 관련 산업, 대학·시험연구기관 및 행정 기관 등이 제휴하여 고부가가치 신제품, 지역브랜드 창출, 판로개척 등의 사업을 추진하는 집단으로 육성됨.

② 추진체제

- 중앙정부에 식료산업클러스터를 총괄할 수 있는 부서를 두고, 전국 각 도도부현에 협의회를 설치하여 각 클러스터의 중추적인 역할을 하도록 함. 2007년까지 47개 도도부현 중 46개의 도도부현에 식료산업클러스터 협의회가 설치·운영되고 있음.
- (식료산업클러스터 협의회)협의회는 첫째, 생산자, 제조업자, 판매업자, 대학, 시험연구기관 등이 함께 만나는 장을 마련하고, 다른 업종과의 교류·연계에 의한 제품 및 브랜드 개발을 지원 둘째, 상품개발의 사업화, 지역브랜드 육성을 위해 지원 셋째, 각 협의회에 코디네이터를 배치하여 각 지방의 협의회에 네트워크를 추진하는 기획자로서의 역할 등의 3가지 역할을 수행함.
- 코디네이터단 식료산업클러스터 체제 구축을 정리하는 역할로서 사업창출 등을 위한 기획과 상담·연락 등에 대응하고, 클러스터를 형성하기 위한 윤활유로서의 역할을 수행함.

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구



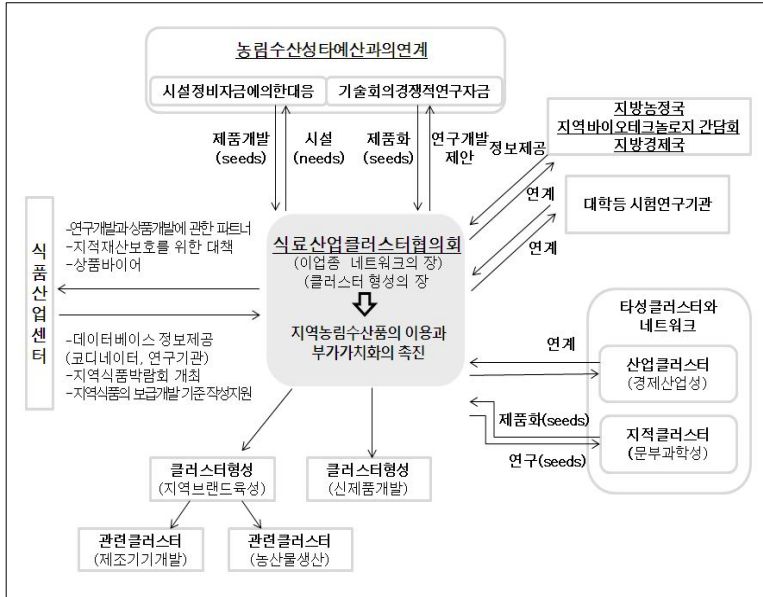
[그림 5-5] 식료산업클러스터협의회 체제

(출처: 세계농업 제127호, "일본의 식료산업클러스터 동향", 2011)

③ 특징 및 시사점

- (소프트웨어 중심의 사업 추진)하드웨어 사업에 대한 지원은 다른 연계사업에서 지원하고, 클러스터 사업에서는 상품개발, 브랜드지원 등 철저하게 소프트웨어 사업 중심으로 추진함.
- ‘핵심기업’의 역할로서 식품기업, JA관련 회사, ‘핵심연구기관’의 역할로서 대학, 독립행정기관의 연구기관 등이 네트워크를 구축함.
- 이러한 네트워크 활성화를 위해 각 현단위로 클러스터추진협의회를 두며, 클러스터추진협의회는 네트워크 추진 기획자로서의 역할을 하며, 협의회를 중심으로 생산자, 제조업자, 판매업자, 대학, 시험연구기관 등이 함께 만나 코디네이터를 배치하여 이업종간 연계에 의한 물품 개발과 브랜드 개발·육성을 추진함.
- (부처 간 사업 중복을 지양)일본의 식료산업클러스터는 농림수산성, 경제산업성, 환경성 등 각 부처에서 이루어지고 있으며, 각 부처 고유의 특성에 맞게 사업이 추진되고 있어, 부처 간 사업 중복을 피하고 있음.

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구



[그림 5-6] 일본 식품산업클러스터협의회의 기능과 역할
(출처: 세계농업 제127호, "일본의 식료산업클러스터 동향", 2011)

- 예를 들면 경제산업성에서는 바이오테크놀로지를 활용한 기능성 식품개발에 중점을 두고 있으며, 농림수산성에서는 개발된 기술을 활용한 상품개발 및 지역브랜드 개발에 중점을 두고 있고, 이들이 시행하는 사업은 클러스터추진협의회를 통하여 관리됨.
- (지방행정의 적극적인 지원)지자체는 클러스터협의회 내에서 행정사무, 사업기획을 담당하고 있을 뿐만 아니라 지역브랜드 식품의 가공·유통 사업에 직접적인 투자 등을 통하여 적극적인 참여가 이루어지고 있음.

④ 주요사업내용

- (식품제조진흥 프로젝트)현 내의 1차 생산품등을 활용한 고부가가치 상품개발을 생산자·식품제조업자·대학 등 연구기관 및 행정기관이 제휴하여 추진함.
- (식품제조업진흥 프로젝트)현 내에서 생산된 농림수산물 등을 활용한

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

부가가치가 높은 상품 만들기에서 판로확대까지 지원하는 마케팅 사업.

- (농상공제휴 가속화 추진 프로젝트)현산 농림수산물에 관한 정보 등을 적극적으로 상공업자에게 제공하여, 농림수산업의 비즈니스 기회 확대, 신상품 개발, 계약재배 등을 지원하는 사업.
- 지역자원을 활용하여 창의성을 가지고 노력하는 중소기업자 및 농림어업자 등을 지원
- 중소기업지역자원활용촉진법 및 농상공제휴촉진법에 의한 사업화 지원.
- (식품관련사업 등 집적촉진사업)식품관련 산업 종사자를 대상으로 한 인재양성 프로그램으로서 식품관련 산업의 집적을 강화하기 위하여 대학 등과 제휴함.
- 가공 업무용 야채산지 육성사업을 통해 실수요자의 수요파악 및 이에 대응한 산지 마케팅을 중점적으로 실시하고, 이후에 수요확대가 예상되는 가공·업무용 청과물의 생산 확대 및 농을 주체로서 산지화를 추진함. 생산에서 유통까지의 일관된 체제를 정비하여 눈에 있어서 원예진흥 및 지역을 기반으로 한 원예품목의 확립을 도모함.

□ 이탈리아

1) 이탈리아 에밀리아-로마냐 식품 클러스터

① 추진 시책

- 에밀리아-로마냐는 이탈리아 반도의 북동부지역에 있는 포강 유역의 평야에 위치한 지역으로 경제적으로 급속한 성장을 이룬 지역임. 에밀리아-로마냐는 원래 농업, 수공업 위주의 경제체제였으며 산업경쟁력이 매우 낮은 상태였으나 정부와 자생적 중소기업들의 노력으로 클러스터 정책을 시행함. 이에 따라 지난 10년 동안 어느 지역보다도 높은 성장률을 기록하고 현재 이탈리아 총 고용의 8.3%를 차지하고 있음.
- 주 정부는 2007-2013년 기간의 농촌 발전 계획을 수립함. 다양한 사업 중 특히 식품산업 클러스터에서의 지역 특산물 발굴 및 차별화를 위한 연구를 중점적으로 추진함.

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

- 지역 정부는 산·학·관의 네트워크를 통한 지역산업 발전을 위하여 총괄적 추진 및 관리를 담당하는 ERVET설립 등의 클러스터 정책을 추진함.

② 추진 체계

- 식품 클러스터와 관련된 중요한 조직으로는 첫째, ERVET SpA 둘째, ASTER 셋째, SIQUILACA, 넷째, Centuria-RIT 등이 있음.
- (첫째, ERVET SpA)이탈리아 로마나의 지역개발 기구로서 1974년 지방정부와 지역 경제주체들의 공동출자를 통해 설립되었으며 지역경제의 경쟁력을 높이기 위한 통합적인 추진기구임.
- 지역의 각종 산학협력 서비스센터들을 통괄하는 조정자로서 특정 산업부문과 사업영역을 초월한 통합적인 프로젝트를 실행함. 그 외에 지방정부에서 입안된 지역경제발전 계획을 추진하고 사업화함.
- 기술과 시장에 대한 정보 수집, 가공, 혁신활동을 촉진하는 서비스 등을 직접 제공함. 1990년대 중반이후에는 양적 생산을 위한 서비스보다 기업의 혁신에 필요한 실질적인 서비스를 제공하는 것으로 방향을 전환하였고, 이를 통해 지역기업과 지역경제의 경쟁력 확보를 도모함.
- (둘째, ASTER; 지역 기술이전센터)ASTER는 ERVET SpA에 의해 설립된 비영리 기구로서 에밀리아-로마나 식품 클러스터의 사무국 역할을 하며, 각 연구소와 혁신센터간의 네트워크를 형성하고 새로운 연구결과를 지역산업체에 이전함.
- 지역 내의 지방정부, 대학, 연구소, 산업체가 컨소시엄을 형성하여 상업적인 연구, 기술전수 및 지역 생산체계의 혁신을 목적으로 함.
- 산·학·연·관 네트워크의 활성화를 위해 주도적인 역할을 하며 기술이전과 파트너 검색, 기술정보 제공, 자금조달, 대외 기관들과의 연구협력 및 프로젝트 수행 등의 매개 기능을 수행함.
- ASTER와 관계를 맺고 있는 기관 중 식품 분야 연구소 및 혁신센터로는 CERALLAB(종자산업을 위한 생명공학 연구), SIQUAL(식품 안전 및 품질연구), SIQUILACA(낙농업 혁신·안전·품질 연구센터), TECAL(식품산업 기술 및 연구 설비 연구소)등이 있음.
- (셋째, Centuria-RIT(Centuria Romagna Innovation Tecnologia))Centuria-RIT는 1994년 에밀리아-로마나 지역의 기술혁신과 컨설팅을 목적으로 공공기관

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

이 35%, 민간부문이 65%를 차지하여 설립한 과학 테크노파크로서 지역 내 시청, 협동조합, 인증회사, 식품회사, 식품유통회사, 볼로냐 대학 등 산·학·연·관과 협력관계를 맺고 있음.

- 주요 역할은 파트너들에게 혁신과 경쟁력을 제고할 수 있는 협력사업과 지역개발에 대한 통합적 활동을 지원하는 것이고, 이러한 서비스 활동을 지원함에 있어 공공기관이 아닌 전문적 기업마인드로 임하는 특징을 지님. 구체적 활동은 다음 표[5-25]에 나타내었음.

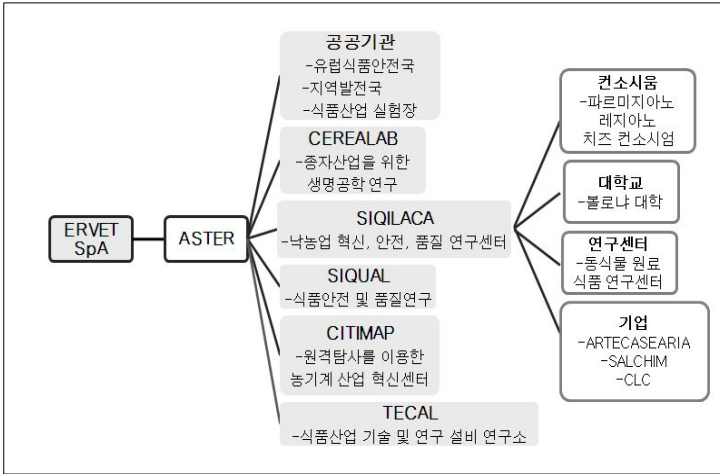
[표 5-25] 이탈리아 Centuria-RIT의 주요 활동

분야	활동내용
자료조사 및 연구	지적재산 조사 및 해외 투자 유치, 지식관리, 시장조사, 자료 및 통계조사, 세미나·심포지움 개최 등
프로젝트 및 금융알선	컨설팅, 프로젝트 관리, 사업기획, 예산 기획 등
기술이전	기술거래 지원, 지적재산 조사, 특허·상표권 관리 등
전략 및 영업개발	사업제휴, 사업분화, 신사업개발, 합작 및 협력사업 개발, 기업합병 및 이전, 지역마케팅 등
네트워킹	지역·국제수준의 연구기관과의 접촉, 참여기관간의 접촉개발, 산학협력, 주요이슈에 대한 회의주최 등

(출처: 김성민, “우리나라 식품 클러스터 정책과 발전방안에 관한 연구”, 2009)

- (넷째, SIQUILACA(낙농업 혁신·안전·품질 연구센터))SIQUILACA는 이탈리아·로마냐의 첨단기술 네트워크와 지역 생산 체계 사이의 관계 증진 지원 및 조정 활동을 전개하기 위해 설립됨.
- 식품원료의 위생 품질을 측정하는 새로운 기술들을 기업들에게 보급하는 한편 생산과정 관리 기법과 기업간 거래관계 관리 기법 개발 및 보급에 주력함.
- 주요 파트너 및 프로젝트 협력기관으로서는 CFPR(파르미지아노 레지아노 치즈 컨소시엄), 동물성 원료 식품연구센터, ARTECASEARIA(식품기업), CLC(유제품센터), SALCHIM(민영 분석 연구소), DIPROVAL(볼로냐 대학교 식품 보호 및 가치증진학과) 등이 있음.

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구



[그림 5-7] ASTER 네트워크 조직

(출처: 김성민, “우리나라 식품 클러스터 정책과 발전방안에 관한 연구”, 2009)

③ 특징 및 시사점

- 첫째, 이탈리아-로마나 식품 클러스터의 가장 두드러지는 특징은 대규모 식품기업의 입장보다는 지역 중소 규모의 자생적 농업조직이나 식품 기업을 근간으로 하는 다소 폐쇄적인 성격을 들 수 있음.
 - 대부분이 10명 미만으로 이루어진 초미니 가족회사는 오랜 기간 동안 축적되어온 전문성과 유연성을 가짐.
 - 전문화된 지역 중소기업 간의 자생적 협력관계를 바탕으로 기업들 간의 협력적 분업체제가 이루어지면서 지역전체가 하나의 대기업처럼 유기적 생산체계를 이룸.
 - 이러한 전문성과 기업 간의 분업체계를 바탕으로 에밀리아-로마나 지역경제 성장을 이끔.
- 둘째, 지역내의 전통 있는 농식품을 토대로 식품 클러스터를 발전시킴.
 - 지역 내의 토마토, 파르마 햄과 치즈, 발사믹 식초와 같이 소규모지만 전통적인 장점을 지닌 다양한 농산물과 식품 등이 EU의 지리적 표시제를 통해 보호받을 수 있도록 지원함.
 - 전통식품을 산업화·과학화하기 위해 대학, 연구기관, 민간부문이

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

네트워크를 형성하고 혁신활동을 시행 할 수 있도록 지원함.

- 농업인들은 자기들이 생산한 농축산물을 자기가 직접 또는 조합 · 식품회사 등을 통하여 가공하며 클러스터 활동에 참여함.

□ 시사점

- 덴마크의 경우 식품안전관리를 단순화함으로써 식품의 생산, 가공, 유통등의 과정에 대하여 완벽한 이력 추적이 가능하도록 하는 법률 제정 등을 통해 식품관리에 대한 일관성 및 효율성을 증대시킬 수 있는 체계적인 식품안전 관리 방안 등의 인프라 정책이 있음.
- 일본의 경우 농업의 6차산업화 정책을 통해 1차 산업으로서의 농림수산업과 2·3차 산업과 연계할 수 있도록 사업을 융합시키는 인프라 정책이 있음.
- 또한 일본은 식품산업의 네트워크 활성화를 위해 클러스터의 조성 정책을 시행하고 있으며, 이는 생산자, 제조업자, 판매업자, 대학, 연구기관 등 식품산업의 역할 주체들간의 연계를 강화하고 부처간 사업 중복의 지양 및 지방행정의 지원 등의 인프라 정책을 시행함.
- 이탈리아의 경우 주 정부는 식품산업 클러스터에 대한 전반적인 정책을, 지역 정부는 산·학·연·관의 네트워크 구성 및 활성화를 통해 클러스터의 추진과 관리를 담당하는 정책을 수행함.
- (국내 정책에의 시사점)덴마크의 식품안전 관리 정책은 식품안전과 관련된 정책의 간소화를 통해 정책의 목적을 보다 효율적으로 달성한 우수한 사례로서 현재 여러 부처에서 부분적으로 수행하는 국내의 식품안전 정책을 총괄할 수 있는 부서의 마련과 체계적이고 효율적인 관리 인프라의 구축 필요성이 제시됨.
- 일본의 6차 산업화 정책을 통해서 국내 식품산업의 통합적인 연계·융합의 필요성을 도출할 수 있으며 이를 통해 성공적인 식품산업 전반에 대한 관리와 고도화를 지원하는 인프라 정책의 중요성이라는 의미를 지님.
- 일본과 이탈리아의 식품산업 클러스터 정책은 클러스터의 조성을 통한

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

산업 내 효율성 극대화 및 역할 주체간의 연계 강화가 산업을 어떻게 발전시키는지 보여주는 좋은 사례로서 국내 정책도 중앙 정부와 지역 정부 차원에서 클러스터 조성을 지원할 수 있는 인프라 정책의 필요성이 도출됨.

5.3.4. 지원서비스 측면에서의 주요 선진국 식품산업 정책 분석

□ 덴마크

1) 품질보증 및 표시 체계 관련 기관

- 품질보증체도를 운영하는 주요 다섯 기관은 각각 민간 기업이나 협회 등의 성격을 띄며, 각각 인증하는 제도 및 적용 대상이 다름.

[표 5-26] 품질보증체도를 운영하는 주요 덴마크 기관

인증업무 수행기관	수행기관의 성격	인증 제도	적용 대상
BVQI*	민간 기업	ISO, BRC, IFS	식품가공기업 및 농업인
Dansk Standard / Danish Standard Association*	민간 협회	ISO	식품가공기업
Det Norske Veritas Danmark*	민간 기업	ISO, BRC, IFS, GMP	식품가공기업
The Administration of the Danish Court	왕립 법정	HRH	식품가공기업
Animal Protection Society	민간 협회	The Red Seal	식품가공기업 및 농업인
Danish Agricultural Advisory Services*	민간/공공 자문 서비스 제공기관	육류, 가금류, 곡물 등의 생산자에 적용되는 품질보증제도	식품가공기업 및 농업인

주) *표시가 있는 인증업무 수행기관은 DANAK 또는 그와 유사한 국제기관으로부터 승인을 받은 기관임.

(출처 : 김정섭, “덴마크, 식품 품질관련 제도와 법규”, 재구성)

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

- 덴마크의 식품가공산업 부문은 매우 수출지향적이고 주로 품목은 육류와 낙농 부문이며, Englandsgrise와 같은 품질인증제도를 따르는 덴마크의 돼지고기 상품은 높은 수준의 식품 안전성을 요구하는 수입국으로부터 시장 우위를 점할 수 있는 경쟁력이 있음.
- 즉, 덴마크의 주요 식품산업이라 할 수 있는 곡류, 육류, 가공류 및 낙농업에 대한 전반적인 공급사슬 내의 모든 과정에 품질인증제도 및 품질협약을 통하여 고품질의 상품을 생산하고, 소비자들에게 안전한 제품으로 인식되어 덴마크의 국내 시장뿐만 아니라 세계 시장에서도 경쟁력을 가지게 됨.

□ 시사점

- 덴마크의 경우 민간 및 협회 중심의 식품에 대한 전문적인 품질보증 제도를 운영하고 있으며 식품산업 전반의 공급체인에 대한 품질보증 서비스를 제공함으로써 글로벌 시장에서 자국의 식품이 경쟁력을 확보할 수 있도록 함.
- (국내 정책예의 시사점)덴마크의 품질 보증 사례는 국내 식품산업 내에서 품질과 관련된 지원 서비스를 통한 경쟁력 확보의 중요성과 벤치마킹 가능성을 도출할 수 있으며 정책적 차원에서 지원 서비스 분야에 대한 육성의 필요성을 의미함.

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

5.4. 국내 식품산업 관련 정책의 취약점 및 개선방안

[표 5-27] 식품산업 발전모델 유형별 주요 사례 및 특징

유형	사 례	특 징
유형1 : 전문지원서비스 제공형	일본의 신선물류	<ul style="list-style-type: none"> - 일본 신선물류의 경우 축적된 노하우를 바탕으로 전문적이고 일관된 서비스를 제공하여 수요 확대 - 미국 식품브로커 및 경영컨설팅의 경우 지원서비스에 대한 시장의 수요로 인해 생겨났으며, 전문적인 서비스 제공자의 출현으로 수요가 확대
	미국의 식품브로커	
	미국의 경영컨설팅	
유형2 : 공공기능활용형	영국의 로컬푸드	<ul style="list-style-type: none"> - 정부의 제도적 지원하에 산지 식재료를 이용한 학교 급식을 실시함으로써 소비자의 긍정적 반응을 이끌어내 수요 확대 - 정부의 정책적 주도로 식품산업 내 공급자 및 소비자 관계 연계를 통해 진행
	일본의 지산지소 운동	
유형3 : 정책참여자연계형	일본의 농상공연대	<ul style="list-style-type: none"> - 정부 제도 마련으로 인해 농·상·공업인들의 노하우를 연계하여 신제품 개발 및 신사업을 창출함으로써 지역경제를 활성화 - 정부의 주도하에 산·학·연·관이 연계하여 혁신적 기술개발과 사업발전을 이루어 냄
	스웨덴·덴마크 식품산업 클러스터	
	네덜란드의 식품산업 클러스터	
유형4 : 지속적 기술혁신형	스웨덴의 테트라팩	<ul style="list-style-type: none"> - 기업이 자체적으로 신기술을 개발하여 전문적인 서비스를 제공함으로써 시장경쟁력을 확보

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

□ 유형별 특징과 국내 정책 진단

1) 유형 1 : 전문 지원서비스 제공형

- 현재 국내에서 식품산업 관련 지원서비스를 제공하는 기업들은 대부분 영세업체들로 구성되어 있고, 일본이나 미국의 사례처럼 고도화되어 있지 않음.
- 국내의 경우 한국농수산식품유통공사의 aT농수산식품기업지원센터가 식품기업에 대한 컨설팅을 지원하며, 시장 정보 조사 및 제공과 같은 마케팅 분야의 경우 또한 농림수산식품부가 주로 지원함.
- ‘소상공인 자영업 컨설팅 지원 사업’, ‘지역 브랜드 디자인 가치제고 사업’ 등 지원서비스를 대부분 정부나 공공기관이 직접 제공하고 있어 식품산업의 자생적 고도화 측면에서 미흡해 보임.
- 또한 디자인 및 물류 분야의 경우 제조·가공을 하는 식품업체들이 식품 패키지의 디자인이나 운송 및 보관까지 하고 있기 때문에 이러한 전문적인 서비스를 제공하는 주체가 나타날 수 있는 정책적 지원이 필요함.
- 그러나 현재 국내에서는 식품산업 공급사슬 내에 컨설팅, 디자인 등 다양한 분야의 공급업자들의 참여를 유도하여 조직화 및 고도화를 촉진하는 정책적 지원이 미흡한 상황임.

2) 유형 2 : 공공기능 활용형

- 정부는 우수외식업지구를 선정·육성하고, 관광산업 등과 연계하여 지역산 식재료소비를 촉진하는 등 지역경제 활성화를 도모하고 있어 고무적이거나, 산지직판 및 급식 등에 해당하는 국내정책은 달리 마련되어 있지 않음.
- 영국과 일본의 경우, 정부의 정책적 지원을 통하여 지역시장을 활성화 하거나 산지 식재료에 대한 소비자의 긍정적 반응을 이끌어내지만 국내의 경우 이러한 시장활성화 측면에서의 정책적 지원이 미비함.
- 현재 국내에서 이루어지고 있는 지역농산물을 이용한 학교급식의 경우 좋은 반응을 얻고 있지만, 지자체수준에서만 산발적으로 이루어지고 있고 수급 불균형 문제를 안고 있어 국가적 차원의 정책 지원이 필요하다고 사료됨.

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

3) 유형 3 : 정책참여자 연계형

- 국가식품클러스터 조성 및 농공상 융합형 기업을 육성하는 등의 정책을 추진하고 있으나 가시적인 성과를 확인하기에 시행기간이 충분치 않은 어려움이 있음.
- 장기적인 측면에서 정부가 관련 산업업체의 조직화를 지원하여 규모화된 해당 산업업체가 전문화된 서비스를 지원하는 것이 식품산업의 발전에 바람직함.
- 그러나 신기술 및 서비스를 바탕으로 한 이윤 확보를 통해 지속적인 성장이 될 수 있는 정책적 지원 또한 필요할 것으로 사료됨.
- 이러한 정책적 지원은 정부의 인프라 제공 이후 해당 분야의 시장의 활성화시켜야 하며, 이를 위해서는 지속적인 정부의 관심이 필요함.

4) 유형 4 : 지속적 기술혁신형

- 정부는 식품기업의 성장단계에 따른 맞춤형 R&D 지원 및 연구개발성과의 실용화에 이르기까지의 지원을 함으로써 민간부문의 자발적 지식요소 연구·개발을 장려함.
- 인력양성부문에 있어서는 식품산업기본계획에서 교육기관을 선정하고 수요자의 요구에 맞춘 인력을 양성한다고 밝힌 바 있으나, 교육 후 개인이 얻은 지식요소를 공유하여 시너지 효과를 창출하는 정책적 지원이 없는 점은 다소 아쉬워 보임.
- 또한, 현재 디자인, 마케팅, 컨설팅 등과 같은 지원서비스 분야 내 기업들에 대한 지원보다 정부가 주도적인 역할을 하고 있음.
- 이는 장기적인 관점에서 전문화·분업화를 통한 고도화가 되어 지식창출 및 공유활동을 통한 지속적인 혁신활동이 일어나기 어려움.

VI. 시사점 및 정책제언

- 본 연구 결과 산출된 결론은 크게 세 가지로 요약할 수 있음.
 - ① 현재 국내 식품산업 및 정책 취약점 분석 : 본 연구에서는 국내 식품산업의 전반적인 개황과 해외사례의 식품산업 발전모델을 유형화하고 이러한 발전모델을 위한 정책적 지원 방안에 대해 모색함.
 - ② 국내 집중육성품목 선정 및 비즈니스모델 개발 : 본 연구를 통해 총 3개의 집중육성품목(신선식품, 유기가공식품, 주류, 대두가공 및 종자개발)을 선정하였으며 이를 사업화하기 위한 비즈니스 모델을 개발하여 서비스 포트폴리오 형태로 제시하였음.
 - ③ 향후 정책 수립방안 제시 : 본 연구의 결과를 토대로 국내 식품산업 정책의 취약점을 보완할 수 있는 추가 연구 방안을 제시하였으며, 총 3개의 정책과제를 도출하였음.
- 국내의 식품산업의 경우 2009년 농림수산식품부로의 행정체계 개편 등 식품산업을 총체적으로 관리하려는 정책적 노력이 이루어지고는 있지만 여전히 그 성과 면에서 미흡한 수준이며, 주요 선진국(영국, 일본 등)의 정책 모델과 같은 식품산업의 정책 영역별 관련 부처를 명확히 수립할 필요가 있음.
- 해외(영국 등)의 공공정책을 통한 식품산업 시장활성화 사례 등과 같이 국내의 경우에도 급식이나 군납, 병원, 복지시설 등에 대한 유사 정책 수행이 필요한 것으로 나타남.
- 특히 일본의 수출을 통한 시장활성화 정책은 일본에 비해서도 내수시장이 작은 우리나라의 경우 더욱 중요한 시사점을 지니며, 스스로 대표되는 일식의 세계화 성공사례에 대한 정책적 벤치마킹이 필요함.
- 또한 이탈리아 등의 글로벌 시장에서의 제품 품질 향상을 통한 시장활성화 정책은 한식의 세계화를 통한 글로벌 시장활성화의 초기 단계에 있는 국내 상황에서 품질보증이 성공적인 글로벌 시장 진출에 대한 성공요인으로서의 정책수립에 반영되어야 함을 의미함.
- 해외 우수사례의 경우에서 보듯이 식품안전 관리 정책은 식품안전과 관련된 정책의 간소화를 통해 정책의 목적을 보다 확고히 달성한 우수 사례로서 현재 여러 부처에서 부분적으로 수행하는 국내의 식품안전

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

정책을 총괄할 수 있는 부서의 마련과 체계적이고 효율적인 관리 인프라의 구축이 필요함.

- 특히 덴마크의 품질보증 사례는 국내 식품산업에서 품질과 관련된 정부의 지원서비스 부문의 활성화를 통한 경쟁력 확보의 중요성과 벤치마킹 가능성을 엿볼 수 있으며, 정책적 차원에서 지원서비스 부문에 대한 육성과 민간 부문에서의 지원서비스 활성화를 위한 정책을 수립할 필요가 있음.
- 국내 식품산업의 고도화 발전을 위한 주요 정책적 지원 방안은 다음 [표 6-1]과 같음.

[표 6-1] 국내 식품산업 고도화 발전을 위한 정책 방안

구 분	식품산업 내 전문지원 서비스 발전 및 활성화	식품산업 발전을 위한 국내·외 시장활성화	식품산업 활성화를 위한 전문 인력 양성
배경 및 목적	<ul style="list-style-type: none"> - 산업 차원에서 전문지원서비스를 제공하는 주체가 미비한 수준 - 식품산업 내에서 전문지원서비스를 제공하는 주체들이 자생할 수 있도록 전문서비스 시장 규모 확대 	<ul style="list-style-type: none"> - 국내 식품산업의 발전을 위해서는 내수시장 활성화 및 해외 시장 진출이 필수 - 영국 및 일본과 같은 주요국은 식품 시장 활성화를 위한 정책적 지원을 실시 	<ul style="list-style-type: none"> - 식품산업 가치네트워크 분야 중 제조/가공, 물류뿐만 아니라 디자인, 마케팅, 서비스 등과 같은 분야에서의 발전을 위한 전문 인력 양성 계획이 필요
실행 방안	<ul style="list-style-type: none"> - 동종 산업 내 업체 조직화(협동조합) 이후 전문지원서비스 제공 - 영세 전문지원서비스 제공 업체들의 조직화 (협동조합) 	<ul style="list-style-type: none"> - 내수시장 활성화를 위한 영세업체 및 중소기업의 조직화·규모화 및 국내 산지 식품 소비 촉진 방안 수립 - 해외시장 진출을 위한 식품산업의 글로벌화, 세계 일류품목 육성, 문화 관광사업과 같은 이종산업과의 연계 	<ul style="list-style-type: none"> - 전문 인력 양성을 위한 프로그램 마련 혹은 양성 기관 지원 및 전문인력 채용 지원 - 지식의 창출 뿐만 아니라 공유를 통한 새로운 가치 창출을 위한 지식 공유의 장 마련
추진 내용	<ul style="list-style-type: none"> - 국내 전문지원서비스 현황 조사 - 해외 우수사례 도출 및 벤치마킹 - 전문지원서비스 수요 업체들의 접근성 확대 방안 수립 (대기업·중소기업 협력방안, 서비스 활용 가이드라인 제시) 	<ul style="list-style-type: none"> - 유망품목 생산업체의 조직화 및 해외 사례 연구 - 협동조합, 기업 간 네트워크 활용, 대기업·중소기업 간 상생모델 방안 강구 - 금융시스템 도입, 인프라 구축, 지원서비스 제공 방안 도출 	<ul style="list-style-type: none"> - 식품산업 내 분야별 전문 인력에 대한 수요 조사 - 지식 공유의 장 활성화를 위한 정책적 지원 방안 수립 - 산·학·민·관의 지식 네트워크 구축 및 제도적 지원 방안 강구
기대 효과	<ul style="list-style-type: none"> - 식품산업 내 전문서비스지원 분야 고용 창출 효과 - 식품산업 내 사업서비스 분야의 정책 기초 자료로서 활용 가능 	<ul style="list-style-type: none"> - 동종업계 내 업체들의 연계를 통한 경제적 시너지 효과 기대 - 해외시장 진출 시 가이드라인 및 기초적인 프레임워크로서 활용 가능 	<ul style="list-style-type: none"> - 식품산업 내 전문 인력의 고용 증진 기대 - 특허 발굴을 통한 국가적 차원의 지식재산 확보 및 해외 시장 경쟁력 강화 - 식품산업 내 지식거래 활성화 및 지식 거래를 통한 시너지 효과 기대

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

6.1. 식품산업 내 전문지원서비스 발전 및 활성화

□ 지원 사업 배경 및 목적

- 현재 국내 식품산업 내 정보제공이나 리서치, 전문 컨설팅 서비스 등을 제공하는 특화된 주체가 부재하거나 미비함.
- 국내의 경우 식품산업 내에 존재하는 기업들이 일부 대기업을 제외하면 대부분 영세한 규모로 운영되고 있어 기술개발이나 서비스개발, 기술 및 서비스 고도화를 달성하기에 애로사항이 많은 한계점을 지님.
- 대기업을 경우 전문적인 지원서비스를 자체적으로 운영하고 있지만 중소기업은 그러한 여건이 뒷받침되지 못하는 실정이므로 그를 위한 정부 차원의 지원이 이루어지고 있음.
- 또한 현존하는 지원서비스업체는 프랜차이즈, 창업컨설팅 업체 정도에 그치고 또한 그 규모도 비교적 작기 때문에 업체들의 접근성과 활용도가 떨어짐.
- 따라서 식품산업과 관련한 지원서비스를 전문화하고 시장 규모를 키움으로써 자체적으로 자생할 수 있도록 하고, 수요자들의 접근 및 정보활용을 용이하게 할 필요성이 있음.

□ 목표 달성을 위한 실행 방안

- 동종 산업 내 업체들을 협동조합으로 구성하고 정책적으로 이들에 대한 전문적인 지원서비스가 제공되도록 함으로써 경쟁력을 증대시킴.
- 또한 식품산업 내 경영컨설팅, 리서치, 디자인 등의 전문서비스 제공 업체들이 협동조합처럼 조직화할 수 있는 정책을 통하여 전문서비스 산업의 규모를 키우고 공동 기술개발 및 서비스의 고도화를 가능하게 함.
- 또한 중소기업들은 자체적으로 전문적인 지원서비스를 갖추고 있는 대기업과 같이 자생력을 키울 수 있도록 하는 대기업과 중소기업 간의 상생을 지원하는 다양한 정책들이 요구됨.
- 정부와 민간부문 간의 역할 설정과 연계 등 발전방안을 마련하기 위해 국내 식품산업의 실정에 알맞은 정책 지원방안을 수립할 필요가 있음.

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

□ 추진 내용

- 국내 식품산업의 컨설팅, 디자인 및 리서치 분야의 현황 조사, 기업현황 및 지원서비스의 내용과 시장구조 및 현황을 조사·분석할 필요가 있음.
- 서비스제공 업체들이 서로 협력하여 전문성을 확보해나가며 공급 시장을 키워, 전문 지원서비스를 필요로 하는 기업들의 접근과 활용을 용이하게 하는 정책이 요구됨.
- 또한 단계별 컨설팅, 디자인 및 리서치 서비스의 활용 가이드라인을 제시하기 위하여 수요자의 컨설팅, 디자인 및 리서치 활용 극대화 방안을 정책적으로 제안할 필요가 있음.
- 이를 위하여 해외 식품산업 내 사업서비스 분야 비교분석을 통한 국내 현황진단이 필요하며 해외 식품산업 내 컨설팅, 디자인 및 리서치 분야의 우수사례를 도출하여 벤치마킹함.
- 더불어 대기업의 자체 내 지원서비스 수요·공급 현황을 분석하여, 중소기업과의 상생을 통해 가치를 공유하고 대기업과 중소기업 모두가 이익을 창출하게 하는 정책적인 인프라를 마련함.
- 영세업체나 중소기업을 협동조합으로 구성함으로써 궁극적으로 정부의 일차원적인 지원에서 끝나는 것이 아니라 민간차원에서 산업이 스스로 활성화되고 고도화될 수 있도록 함.

□ 기대효과

- 이러한 정책 연구를 통하여 민·관 연계를 통한 시너지 효과를 기대할 수 있으며, 식품기업들의 사업서비스 수요 증대와 활용을 활성화하고 고용을 창출하는 효과를 누릴 수 있음.
- 또한 연구 결과를 향후 식품산업 내 사업서비스 분야의 정책 결정의 기초자료로 활용이 가능함.

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

6.2. 식품산업 발전을 위한 식품 국내·외 시장 활성화

□ 지원 사업 배경 및 목적

- 국내 식품산업의 발전을 위해서는 내수시장 활성화뿐만 아니라 해외 시장으로의 진출이 필요함.
- 영국의 경우 공공부문식품조달계획(PSFPI) 및 과일채소 학교급식프로 그램을 통하여 지속가능한 영국 농촌지역 경제와 경쟁력 있는 중소기업의 식품공급업체를 만드는 내수시장 활성화 노력을 기울이고 있음.
- 일본의 경우 고향식품 전국 페어, 지역특산물인정제도, 지역식품 브랜드화와 같은 지역특산식품 진흥 정책을 통하여 내수시장을 활성화하며 일본 음식 세계화를 위하여 정책적인 지원을 하고 있음.
- 내수시장의 활성화는 국내 기업의 경쟁력을 증대시킴으로써 이는 국내 식품의 글로벌화 및 수출 증대를 통한 시장 창출의 결과를 가져올 수 있음.

□ 목표 달성을 위한 실행 방안

- 내수시장 및 해외시장의 발전을 위해 영국의 로컬푸드나 일본의 지산 지소 운동의 경우 정부의 정책적 주도로 인하여 발전하게 된 사례처럼 정부의 제도적 지원이 보완되어야 할 필요성이 있음.
- 내수 시장의 발전을 위해서는 식품산업 내 영세업체나 중소기업의 조직화·규모화를 통하여 경쟁력을 기를 수 있게 하여야 함.
- 또한 이러한 공급 시장 측면에서의 접근 뿐만 아니라 수요 시장을 활성화할 수 있도록 공공기관 및 학교 급식에서의 국내 산지 식품 소비를 촉진시켜야 할 필요성이 있음.
- 해외 시장으로의 진출을 위해서는 식품산업의 글로벌화를 위하여 타 국가에 비해 경쟁력이 있는 품목을 세계 일류품목으로 선정하여 육성함으로써 국내 식품산업의 발전과 활성화를 도모할 필요가 있음.
- 특히 최근 인기몰이를 하고 있는 한류와의 연계를 통한 수출 경쟁력 확보라는 측면에서 이와 같은 문화 관광사업과 같은 이종산업과의 연계를 위한 정책적 지원이 요구됨.

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

□ 추진 내용

- 주요 국가별 내수시장 발전 사례연구와 성공사례 및 발전과정 등을 분석하여 베스트프랙티스를 도출하고, 세계시장 내 일류 품목에 관한 정책적 지원 사례를 분석함.
- 현재 국내의 경우 유망품목 생산업체들의 분산화로 인해 경제적 비효율성이 존재하며, 이를 동종 업계 기업 간의 조직화를 통해 국내 경쟁력을 강화하고 이를 통한 해외시장 진출 가능성을 높일 필요가 있음.
- 또한 협동조합, 기업 간 네트워크 활용, 대기업·중소기업 간 상생모델 등 유망품목 생산업체의 조직화 및 규모화 방안을 정책적으로 강구할 필요가 있음.
- 중소기업 및 소상공인이 많은 비중을 차지하는 국내 식품산업의 현황을 고려할 때 식품기업의 해외진출 시 이용할 수 있는 금융시스템을 도입한다면 중소기업의 수출 증대는 물론 내수시장 활성화도 기대할 수 있음.
- 국내외 식품산업의 품목별 현황(시장규모, 성장률, 경쟁력, 성장가능성 등)을 분석하고 일류식품 품목의 해외시장 경쟁력을 파악하고 세계 일류식품 품목을 선정할 이후 선정 품목의 성장을 위한 지원 방안(인프라 구축, 지원서비스, 정책적 지원)을 연구함.

□ 기대효과

- 식품산업 내 업체들의 조직화를 달성하고 잠재 성장력을 극대화하며, 동종업계 내 업체들의 연계를 통한 경제적 시너지 효과를 기대할 수 있음.
- 해외 시장 진출을 위한 식품산업 글로벌화의 경우 세계 일류품목 육성 가이드라인을 확보하여 활용이 가능하며, 추후 타 품목의 세계시장 진출 시 기초적인 프레임워크로 활용이 가능함.

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

6.3. 식품산업 활성화를 위한 전문 인력 양성

□ 지원 사업 배경 및 목적

- 해외 선진국과 비교하여 우리나라의 경우에는 식품산업 각 분야에 관한 전문가가 부족한 것이 현실임.
- 제조/가공 및 물류뿐만 아니라 디자인, 마케팅, 서비스 등과 같은 분야에서 전문 인력을 양성함으로써 전반적인 분야에서의 식품산업의 발전을 도모해야함.
- 전문적인 지원서비스를 제공하기 위해서는 지식창출 활동이 필수적이며 이러한 혁신활동을 통해 식품산업 내 전반적인 분야의 전문성과 경쟁력을 기를 수 있어야함.

□ 목표 달성을 위한 실행 방안

- 전문 인력 양성을 위한 프로그램을 마련하거나 식품산업 내 전문 인력을 양성하는 기관을 지원함.
- 또한 장기적으로 전문 인력이 각 분야에서 지식활동을 통해 혁신을 도모할 수 있도록 전문 인력 채용을 지원함.
- 이러한 창출된 지식의 공유 활성화를 위해 포럼, 학회, 컨퍼런스 등의 활성화를 지원하는 정책적 대안이 필요함.
- 또한 공유된 지식을 활용하여 기업들에 제공하는 마케팅, 컨설팅서비스 등과 같은 지원서비스 분야의 활성화로 이어나갈 수 있는 교육적 인프라 체계가 마련되어야 함.

□ 추진 내용

- 식품산업 내 분야별로 전문 인력에 대한 수요를 조사하고 결과를 바탕으로 양성 프로그램 및 양성 기관 지원 대책을 마련함.
- 전문 인력이 원활하게 각 분야별로 진출하여 활동할 수 있도록 산·학·민·관의 네트워크 구축 및 제도적 지원 방안을 강구함.

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

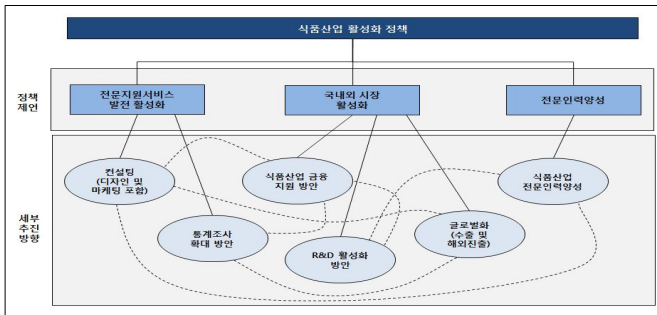
- 지식 공유 활동을 통해 가치 창출과 시너지 효과를 얻을 수 있도록 지식 공유의 장을 활성화할 수 있는 제도적 마련을 위해 해외 주요국의 사례나 정책적 지원 현황을 조사함.
- 또한 현재 국내의 전문 인력 양성 프로그램이나 기관을 진단하고 필요한 프로그램의 신설 및 기관별 연계 방안을 마련하여 지식 창출 및 공유 활동을 활성화함.

□ 기대효과

- 식품산업 내 전문 인력의 고용 증진을 기대할 수 있으며, 이들의 지적 활동으로 인한 식품산업 분야별 발전을 도모할 수 있음.
- 신기술·서비스 개발과 같은 특허를 발굴함으로써 지식 재산을 확보하고 이로 인해 국가적 차원에서 해외 시장 내 경쟁력을 확보하고 이윤을 창출할 수 있음.
- 또한 식품산업 내 지식 거래 활성화 및 산업간 지식 거래를 통한 시너지 효과와 식품 기업의 생산성 및 질적 향상을 기대할 수 있음.

VII. 향후 추진 방향 및 과제

- 식품산업의 고도화를 위한 향후 추진 방향에 대해 논의되어야 할 점은 식품산업의 고도화를 이루어내는 주체가 정부가 아니라 시장이 되어야 한다는 것임.
- 이를 위해 정부는 식품산업 전반적인 분야에서 시장이 자생력을 가지고 스스로 작동하여 발전할 수 있도록 시장 내 전문지원서비스를 제공하는 업체나 조합을 지원해야 할 것임.
- 즉, 정부가 간접적인 방식으로 시장경제 관점에서의 지원을 해야 하며, 또한 지원 정책이 한시적이 되지 않기 위해서 지속가능한 발전이라는 관점에서의 장기적인 관심이 필요함.
- 한편, 식품산업에 대한 규제와 진흥의 두 가지 측면에서의 접근 방식이 이루어져야 하며, 식품산업 규제의 측면에서는 국가식품안전이라는 하나의 틀을 가지고 일관된 식품안전기준, 식품품질표준을 세울 수 있는 방향으로 가야 할 것임.
- 식품산업 진흥의 측면에서는 국가식품체계라는 틀 내에서 R&D 및 일차적인 원재료 생산에서부터 식품제조가공, 마케팅/판매 및 서비스 분야에 이르기까지 식품산업 전반 분야의 체계화를 위한 정책적 지원이 필요할 것임.
- 다음 8가지 정책 과제는 식품산업 전반 분야의 발전과 고도화를 위하여 필요한 연구 과제라고 사료되며, 이를 위한 추진 체계에 대해 정책 연구 별로 사례 소개와 더불어 간단한 내용 설명을 함.



[그림 7-1] 식품산업 발전을 위한 정책 추진 체계도

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

7.1. 식품산업 시장 활성화를 위한 금융지원방안

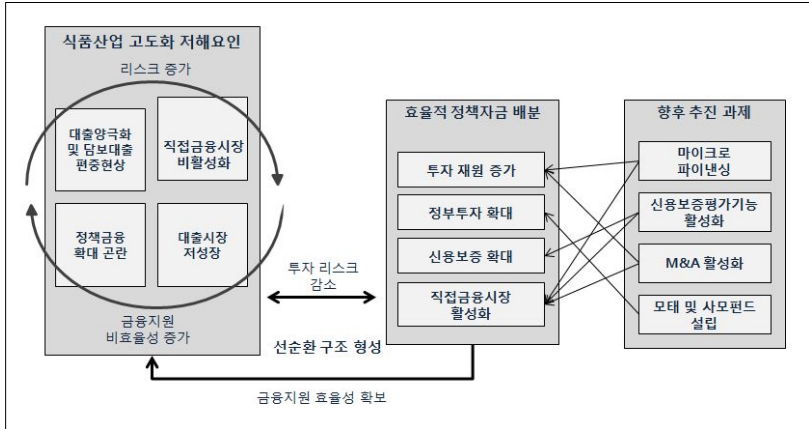
□ 정의 및 내용

- 식품산업 고도화를 위해서는 대기업·중소기업 간의 동반성장이 필수적인데, 국내 식품산업에 종사하는 중소기업은 자본의 조달을 통한 성장의 기회가 협소한 상황임.
- 이러한 문제의 원인은 대출시장의 저성장기조, 정책금융 규모 확대 곤란, 직접금융시장 비활성화, 대출양극화 및 담보대출에 대한 높은 의존도 등 4가지로 압축할 수 있음.
- 현재 중소기업의 자본구조는 상업금융(72.5%)과 정책금융(22.8%)에 의존하고 있는 형태인데, 상업금융의 경우 주로 단기운전자금을 대출해주는 형태가 많아 중소기업의 성장에 필수적인 시설투자를 위한 장기자금원천을 지원하지 못하고 있음.
- 정책금융도 마찬가지로 운전자금(86.9%), 시설자금(13.1%)의 지원 구조를 보이고 있는데 지원방식이 일방적인 지원 및 대출의 형태가 대부분을 차지해 대손발생률과 리스크를 증가시키는 원인이 되고 있음.
- 또한 담보대출(78.7%)이 중소기업 대출의 대부분을 차지하고 신용대출이 원활하게 이루어지지 못하고 있는 상황에서 담보능력이 있는 일부 우량기업에 대한 대출 쏠림현상이 발생하여 양극화가 심화되고 있음.
- 특히 현재의 세계적인 저성장 기조로 많은 투자주체들이 리스크 회피 움직임을 보이고 있는 가운데 이러한 중소기업의 자본조달 구조와 기관, 정부의 대출 및 지원 프로세스는 악순환 형태를 취하고 있음.
- 상기의 이유로 인해 비교적 장기적인 자금을 융통할 수 있는 직접금융시장이 활성화 되지 못하고 있음(전체 자본조달시장 대비 2%).

□ 추진방안

- 본 보고서에서는 식품기업 금융시장의 문제들을 해결하기 위해 효율적인 정책자금 배분이라는 주제로 포괄 될 수 있는 정부차원에서의 솔루션을 제안함.

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구



[그림 7-2] 식품산업 고도화를 위한 정책금융 모델

- (투자재원 증가) 마이크로 파이낸싱, 협력대출 등의 새로운 투자재원이 발굴되면 자금의 원천 자체의 다양성을 확보함으로써 대출시장 자체의 활성화를 기대할 수 있음.
- (정부 투자 및 역할 확대) 정부가 안정적인 출자자이자 적극적인 투자 주체로 역할을 확대할 필요가 있는데 이러한 투자관점에서의 접근은 지원 규모를 확대하지 않고도 효율적으로 자원을 배분할 수 있는 방안이 될 수 있음.
 - 미국의 경우 벤처펀드의 90%이상이 연기금, 기관투자자 및 학교재단 등 안정적인 출자자로 구성되어 있음.
- (신용보증 확대) 신용평가 기능을 활성화하여 신용대출의 비율을 확대할 필요가 있는데, 신용대출의 규모가 커지면 담보 능력이 부족한 혁신형 식품기업에 대한 금융서비스 확대를 통해 경제의 역동성을 높이고 대출양극화 문제를 해소할 수 있기 때문임.
- (직접금융시장 활성화) 현재 한국은 투자 회수수단으로 코스닥시장의 존도가 지나치게 높은데, M&A 등 회수시장 확대를 통해 투자자금 회수를 원활하게 할 필요성이 있음.
 - IPO/M&A 비중이 2011년 기준 한국의 경우(92.5%:7.4%)으로 미국(30.1%:69.9%)과는 큰 차이가 나고 있음.

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

- M&A는 기업이 장기적으로 자금을 조달할 수 있는 대표적인 방법으로 기업역량을 강화하기 용이한 수단이므로 정부차원에서 M&A를 촉진하는 것은 중소기업의 리스크를 줄이고 직접금융시장을 활성화시킬 수 있는 방안이 될 수 있음.

□ 향후 추진 과제

- 투자원천의 다양성 확보를 통한 대출시장 활성화를 위해 크라우드펀딩에 대한 정책적 지원과 홍보 프로그램을 마련함.
- 효율적인 정부자금 지원을 위해 정부차원에서 식품산업 내 중소기업에 대한 모태펀드 및 사모펀드를 설립하고 운영함.
- 직접금융시장 활성화를 위해 M&A의 제도적 정비와 대상기업 선정 및 중소기업 대상 M&A 관련 교육 및 홍보 프로그램을 실행함.
- 대출양극화와 담보대출 편중현상을 해결하기 위해 신용보증기관과의 협업을 통한 식품산업 내 신용 및 기술 평가 기능을 구축하고 보증함.
- 상기 추진과제를 성공적으로 이행할 시 식품산업 내에서 우량한 중소기업을 육성할 수 있을 것으로 기대 됨.
- 중소기업의 성장은 대기업의 협력을 통해 산업 고도화로 이어져 일자리를 창출하고 다수의 경쟁주체를 포괄하며 신사업이 발전되는 기대효과를 얻을 수 있음.

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

7.2. 식품산업의 R&D 정책 추진방향

□ 정의 및 내용

- 농림수산식품 R&D는 "농림수산식품 관련 지식의 총량을 늘리고, 관련 분야의 녹색성장, 신성장 동력, 기반확충, 현장실용화 등 정책적 목적 달성을 위해 체계적인 틀을 거쳐 이루어진 모든 창의적인 행위들을 포괄하는 일련의 과정"으로 정의함.
- 농림수산식품 관계 부처인 농림수산식품부, 농촌진흥청, 산림청 및 타 부처가 수행하는 농림수산식품 분야와 연계된, 기초 원천연구를 포함하는 모든 국가 R&D 범위로 정함.

[표 7-1] 주요사업 및 수행부처

주요 사업	수행 부처
농림기술개발사업 등 16개 사업	농식품부
바이오그린 21사업 등 40개 사업	농진청
산림과학기술개발사업 등 5개 사업	산림청
21세기 프론티어 사업 (작물유전체 사업 등 4개 세부 사업)	교과부
기능성 제품개발 등 산업화단계 지원사업등	지경부 복지부 중기청

□ 농림수산식품 분야 정부 R&D 투자현황

- (정부 연구개발 투자현황) 2010년 농림수산식품부, 농촌진흥청, 산림청 등 농림수산식품 분야 관련 3개 부처가 주관하는 정부 R&D 투자는 국공립연구소에 대한 비중이 높은 것이 특징임.
- 2010년 3개 부처 주관 연구개발 투자 비중은 67.1%이며, 전년대비 투자 비중이 증가했고, 농진청·산림청 등의 자체 연구개발 투자(정부부처)를 포함하면 이러한 비중은 더욱 증가함.
- 2010년 농림수산식품 분야 민간기업의 국가 연구개발사업 참여 규모는

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

전반적으로 미흡한 실정임.

- 2010년 3개 부청의 국가연구개발사업 중 민간기업의 참여 비중은 4.1%(정부연구비 기준)에 불과함.
- 정부에서는 민간의 국가연구개발사업 참여를 확대하기 위한 정책을 추진 중에 있으나 농림수산물 분야 연구개발을 수행하는 민간기업(특히, 중소기업) 상대적으로 열악하며 현재 민간에 대한 정부 연구개발 추진이 미흡한 실정임.

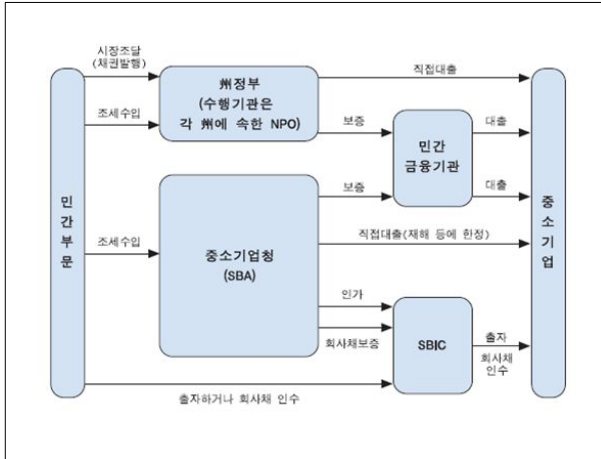
□ 사례: SBIC 방식의 식품기업 R&D 투자

- o 민간기업의 안정적이고 지속적인 R&D 투자 확대를 위해서는 민간기업에 대한 R&D 투자 방식의 변화가 필요함.
- o 이는 시장 자발적 유인 및 계약에 따른 자본공급과 사용이 중요한 것이 원칙이지만, 현재 어떠한 다른 국가들도 중소기업 및 벤처기업 프로젝트를 전적으로 시장 메커니즘에 맡기지 않고 있는 상황임.
- o 현재 정부는 벤처기업 및 중소기업에 대한 세제 및 금융지원을 지속하고 있으나, 벤처업계 전반에 대한 신뢰가 상실됨에 따라 민간투자 유치가 어려워지고 자금회수시장의 발달이 저조해지는 등 벤처캐피탈 시장이 활성화되지 못하고 있는 상황임.
- o 한편, 미국의 혁신형 중소기업에 대한 지원은 직접대출보다는 벤처캐피탈과 같은 시장기구의 활용과 출연에 중점을 두고 있는 것을 볼 수 있음.
- o 미국의 벤처캐피탈은 미국 중소기업청(SBA:Small business administration)의 지원을 받는 SBIC(Small business investment company)가 대표적이며, 이는 민간투자펀드들이 혁신형 중소기업들로서의 장기자본 공급을 장려하기 위해 고안됨.
- o 이는 SBA의 중소기업 금융지원프로그램은 대출보증에 중시되며, 그 중에서도 일반대출보증프로그램인 Loan이 실적의 대부분을 차지하고 있음.
- o 또한 SBIC는 SBA의 운용상 규제 및 감독을 받는 대신, SBIC가 발행하는 회사채에 대하여 SBA로부터 지급보증을 받는다는 특징이 있음.
- o SBIC 투자방식은 민간투자펀드(회사)들이 미국정부와 함께 기술혁신

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

중소기업들에 대하여 장기 자본을 공급하는 프로그램임.

- SBA(Small Business Administration)는 심사를 통해 민간 벤처투자펀드(회사)를 선발하여 라이선스를 부여하고, 이들 회사들이 발행하는 사채(Debenture)에 대하여 정부가 지불보증형태로 투자하여 간접적으로 기술혁신 기업에 자본공급이 이루어지도록 함.



[그림 7-3] 미국중소기업 정책금융체도의 구조
(출처 : 한국금융연구원, 2005, 재구성)

- o SBIC는 SBA로부터 자기 자본의 최대 3배까지 자본을 공급받아 기술혁신 중소기업들에 투자하고, 투자포트폴리오에 대한 관리 및 감독을 받음.
- o 투자와 함께 벤처기업이 성장해감에 따라 부족하게 되는 마케팅, 회계, 경영관리분야의 인재를 임원파견형식으로 지원하고있음.
- o 그리고 벤처기업이 어느 정도 성장규모에 도달했다고 판단되면 증권회사, 회계사 등의 도움을 받아 직접금융시장인 NASDAQ에 등록하고 있으며, 특히 벤처기업의 경우는 이익이 없어도 NASDAQ에 공개할 수 있도록 되어 있음.

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

□ 추진방안

- 정부 중심의 R&D 투자 체계의 정책이 아닌 간접지원 방식으로써의 민간의 R&D 사업 참여를 확대하기 위한 추진체계가 필요함.
- SBIC 프로그램 방식을 국내실정에 적용을 함으로써 경쟁력 있는 농식품 산업을 견인할 수 있는 R&D 투자지원 추진체계 기반을 강화함.
- 첫째, 식품기업의 사업초기 지원을 위한 창업인큐베이터, 엔젤, 벤처캐피탈의 활성화가 필요하며 이는 성장단계에 있는 벤처기업들이 직접금융인 코스닥 또는 코넥스(중소기업주식시장)를 이용하여 용이하게 자금을 조달 할 수 있는 환경을 조성해야함.
- 둘째, 공적기관인 농림수산식품부(또는 중소기업청)에서는 식품기업에 대한 전국 규모의 컨설팅 및 정보제공 기능을 수행할 수 있도록 다양한 창구를 설치하여 현역 또는 퇴직한 기업임원 경험자들이 창업 등과 관련한 상담업무를 수행할 수 있는 네트워크를 구축해야함.
- 셋째, 식품 중소기업의 인력문제는 정부가 특정 인력을 충당해 주기보다는 모험가적인 정신을 가진 인력이 스스로 찾을 수 있는 유인책으로 스톡옵션이라는 정책과 같은 것이 필요함.
- 스톡옵션의 활용은 종업원뿐만 아니라 전문 경영자에게도 적용되어 우수한 인력이 중소기업으로 조달될 수 있는 최고의 수단으로 구축해야함.

□ 향후 추진 과제

- 효율적이며 효과적인 R&D 투자를 위하여 연구주체별(산,학,관,연), 연구단계별(생산, 가공, 유통, 판매 등) 통합적이고 합리적인 R&D 투자 배분으로 실질적인 결실을 맺을 수 있는 투자계획 재검토가 필요함.
- 국내 식품기업을 대상으로 SBIC 프로그램과 같은 다양한 R&D 투자 프로그램의 연구개발 강화 필요.

7.3. 식품산업 컨설팅 분야 활성화를 위한 정책 추진방향

□ 정의 및 내용

- 컨설팅지원사업의 목적은 경영상의 애로를 겪고 있는 식품기업들에게 컨설팅 수진비용에 대한 부담을 완화시켜 컨설팅 수진기회를 확대함으로써 식품기업의 자구적 능력으로 풀 수 없는 경영문제를 극복하는데에 주안점이 있음.
- 기존의 선지원 후평가 방식이 아닌 각 단계별 성과평가 중심으로써 부실한 기업들은 도중에 탈락을 시키며 컨설팅 비용지급에 있어서는 각 기관별 컨설팅 비용을 차등지급 및 단계별 지급(컨설팅 착수 시, 중간 점검 후, 완료점검 후)을 통해 컨설팅의 질적 생산성 향상을 높임.
- 또한 식품기업컨설팅에 대한 정부의 컨설팅 지원정책 방향으로는 시장 원리의 존중과 공정경쟁의 조건을 유지함으로써 중소기업의 대외 경쟁력 강화에 초점을 맞추어야함.

□ 추진방안

- 컨설팅 교육 시스템의 정립을 통해 인재양성 프로그램개발과 지원확대.
 - 기업의 경영환경은 계속 변화하고 있으며 컨설팅 선진 기업의 도입과 실무 적용 그리고 컨설턴트의 실무 능력 제고를 위한 실무 중심의 교육을 강화해야함.
- 컨설팅 연구개발 활동 강화 및 연구개발 지식거래 시스템 구축
 - 각 컨설팅사들의 독자적인 컨설팅 모델을 갖고 있지 못하거나 현실에 맞지 않는 모델을 갖고 있는 중소 컨설팅사들에 대한 연구개발을 할 수 있는 환경을 조성함.
 - 또한 직접적인 연구개발비를 지원하는 것이 아닌 다양한 컨설팅사들의 방법론 등을 공유 및 표준화하고 이를 전문 연구개발분야로 나누어 통합 할 수 있는 시스템을 구축함.
 - 이는 컨설팅사들의 연구개발 결과가 활발하게 거래가 될 수 있는 거래 시장을 조성함으로써 컨설팅사의 독자적인 연구개발을 활성화시킴.

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

- 컨설팅 성과 평가 시스템을 통한 질적 향상
 - 컨설팅 성과 평가시스템은 수요 측인 수진 중소기업과 공급 측인 컨설팅사 성과평가체계로 구분되며 수진 중소기업의 평가체계는 장기적으로 식품산업에서 경영기능별 경영규모별 등 세부적으로 분리된 성과평가 체계를 구축할 필요가 있음.
 - 컨설팅사 측에 대한 평가 시스템은 수요자의 입장뿐만 아니라 다른 객관적인 정보를 모두 제공할 수 있도록 추구되어야하며, 이를 통해 식품중소기업이 최적의 조건으로 컨설팅사를 선택 가능할 수 있도록 함.

□ 향후 추진 과제

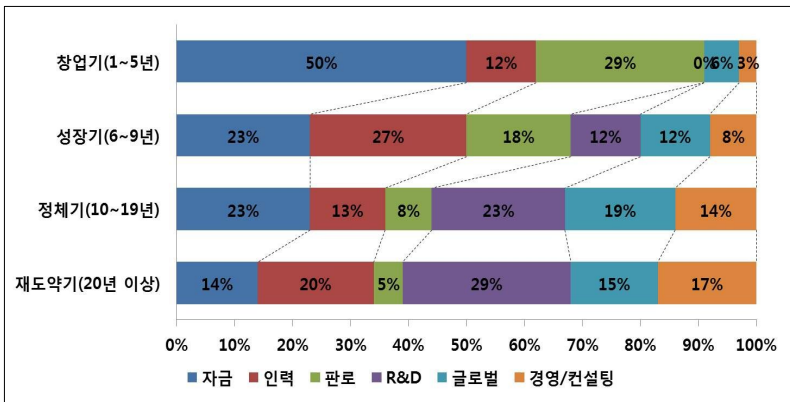
- 현재 중소 식품기업을 위한 컨설팅사들이 상대적으로 자금, 인력, 경영여건 등에서 규모가 있는 대기업에 비해 다소 불리하다는 한계점이 있음.
- (컨설팅사의 체계적인 관리 및 평가)현재까지 중소기업 중심의 컨설팅이 아닌 컨설팅기관 중심의 사업으로 진행되고 있다는 점과 중소기업 컨설팅기관으로 하여금 컨설팅 효과성을 높이기 위해 체계적인 관리방법, 평가방법 등이 없다는 점에서 이에 대한 관리 및 평가 방법 구축을 통해 컨설팅 시장에서 자생할 수 있도록 정책적 지원이 필요함.
- (식품 컨설팅 지식거래 시스템 구축) 각 컨설팅사들만의 컨설팅 노하우 및 방법론들을 시장에서 거래할 수 있는 정보시스템 인프라 구축이 필요함.

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

7.4. 식품산업 통계 자료 정책 추진방향

□ 정의 및 내용

- 한 산업 내에서 통계 자료는 정부, 기업, 연구소 등 산업 내에 있는 참여자들(player)에게 역할 수행을 위한 가장 기초적인 자료로서 각 참여자들의 의사결정을 위한 중요한 수단임.
- aT농수산식품유통공사에서는 '식품산업통계정보(FIS)'를 통하여 원자재 정보, 식품 소매가격, 식품기업정보, R&D 디렉토리, 주제·기판별 통계 및 산업동향보고서 등에 대한 정보를 제공함.
- 하지만 식품산업 내 전반적인 분야에 나와 있는 정보에 대해 분석한 결과, 식품산업의 발전을 위해서 금융정보, 해외 시장 동향 및 시장 조사 통계, 전문 인력에 대한 통계 자료가 추가 보완되어야 할 것으로 판단됨.
- 식품산업 고도화는 산업이 발전되는 시기 별로 필요한 통계 정보에 차이가 있을 수 있음. ([그림 7-3]을 참조)
- 식품산업 고도화의 초기단계를 방해하는 도입단계에서서는 자금 및 금융정보가 필수적인 정보이고 산업이 고도화 될수록 인력, 판로, R&D, 글로벌 진출의 순으로 중요도가 증가하는 것을 알 수 있음.



[그림 7-4] 성장 단계별 정보 수요도

(출처 : 중소기업연구회, “중소기업 성공모델에 관한 실증 연구”, 2010, 재구성)

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

- 따라서 각 기업의 수명주기에 따른 성장단계를 우선 조사한 후 각 기업이 가질 수 있는 서로 다른 통계 및 분석 자료의 니즈를 적시에 공급할 필요가 있음.
- 식품산업의 창업기(1~5년)에서 가장 필요한 요소인 자금(50%)에 대한 종합적인 지원에는 투자원천을 발굴하고 공개할 수 있는 정보가 필수적임.
- 이에 더해 정부, 기관, 개인 차원에서 투자 리스크를 감소시키고 투자시장의 확대를 촉진하기 위해 기업정보에 대한 심도 있는 통계조사 및 분석이 이루어질 필요가 있음.
- 성장기(6~9년)에서 가장 필요한 판로에 대한 정보를 지원하기 위해 각 기업의 판로현황 및 해외 기업의 사례, 유망한 유통경로에 대한 조사가 실행되어야 할 필요성이 있음.

□ 추진방안

1) 금융정보 통계 자료 확충

- 식품관련 중소기업의 자금유입을 원활하게 하기 위해 투자자를 위한 기업의 자본구조에 대한 통계가 조사되어야 할 필요성이 있음.
- 또한 중소기업의 투자원천을 다양하게 하기 위해 VC 및 펀드, 개인 투자자들의 정보를 조사하고 공개할 필요가 있음.
- M&A 활성화를 위해 M&A 전문 인력 및 컨설턴트, 중개업자 등의 열람을 위한 통계조사가 필요함.
- 식품 중소기업에 대한 투자기회 확대를 위해 각 기업의 신용정보 및 재무 상태에 대한 체계적인 통계가 필요함.

2) 글로벌화를 위한 통계 자료 확충

- 현재 식품산업통계정보(FIS)에서는 대두, 소맥, 옥수수 등 식품 원자재의 국제가격과 국제 R&D현황 등의 통계자료를 제시하고 있으며, 또한 일본, 미국, 유럽연합의 소비지출, 식품 수출입, 식품 유통업, 식품 제조업, 외식업 등의 세부 통계자료를 제공하고 있음.

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

- 하지만 중국, 대만, 아세안 국가 등 농수산물식품 수출 규모가 크고 성장률이 높은 타 국가들에 대한 세부통계자료를 제공하고 있지 않으므로 이에 대한 보완이 필요함.
- 또한 국제가격 뿐 아니라 현지 수출이나 투자 시 직접적으로 도움이 될 만한 원자재 제조업체, 유통업체나 현지 식품산업 동향이나 고객 트렌드를 파악할만한 세부 통계자료에 대한 보완이 필요함.

3) 전문 인력 양성을 위한 통계 자료 확충

- 식품산업 내에서 전문 인력들이 원활하게 채용될 수 있도록 전문 인력 시장, 인력 풀과 같은 플랫폼이 구성되어 그 안에서 채용 정보, 구인 정보에 대한 자료 및 전문 인력에 대한 정보를 접근하기 쉽게 하여야 할 것임.
- 또한 전문 인력들이 전문 교육 기관 수료 이후 향후 생산성 혹은 부가 가치 창출의 측면에서의 통계 자료를 마련함으로써 식품산업 내 전문 인력에 대한 인식 제고 효과를 얻을 수 있을 것임.

7.5. 식품산업 전문 인력 양성 정책 추진방향

□ 정의 및 내용

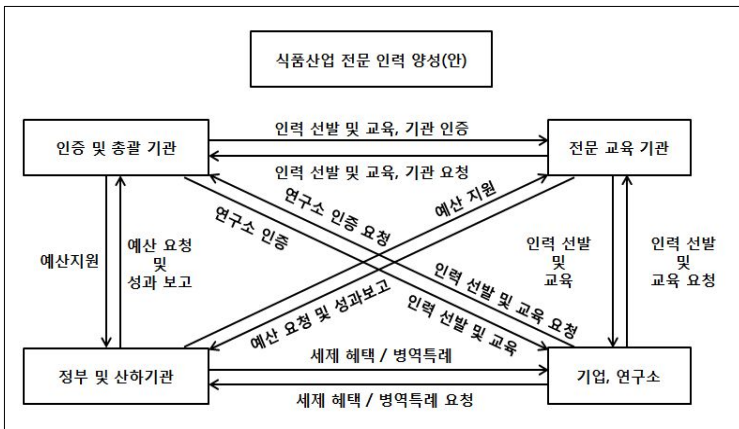
- 농림수산물식품부는 세계적인 식품시장 성장 및 변화에 따라 식품산업 내 인력의 생산성을 제고하기 위해 2017년까지 식품 전문 인력 10만 명 양성이라는 식품산업 인력양성 종합계획과 같은 정책적 지원 방안을 제시함.
- 지속적인 식품산업의 성장으로 인하여 전문 인력에 대한 수요가 증가하고 있기에 연구개발 인력 육성, 숙련 기술인력 확충, 현장지향형 식품교육프로그램 개발, 식품 인력정보 관리시스템 구축과 같은 산업수요에 기반한 식품산업 전문 인력을 양성하려 함.
- 전문 기술 인력이나 기술컨설팅 인력뿐만 아니라 식품산업의 혁신을 위해서는 식품산업 내 디자인, 마케팅, 경영컨설팅 등과 같은 분야에 대한 인력 양성을 위한 지원의 활성화가 필요함.

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

- 또한 식품산업 내 가장 많은 비중을 차지하고 있는 중소기업의 발전을 위해서 이러한 전문 인력들이 채용될 수 있도록 하는 지원 정책이 요구됨.
- 정부가 주도적인 교육 기관의 역할 수행하는 것이 아니라 전문 인력 양성을 위한 정책적 지원이나 컨트롤타워의 역할을 수행해야 할 것임.
- 따라서, 정부는 전문 인력 양성하는 기관들을 지원하고 이러한 기관을 통해 양성된 전문 인력을 채용하는 기업이나 연구소에 대해 혜택을 부여함으로써 단순히 한시적인 지원이 아니라 전문 인력이 장기적으로 산업 전반에서 활용될 수 있는 인프라를 구축하여야 함.

□ 추진방안

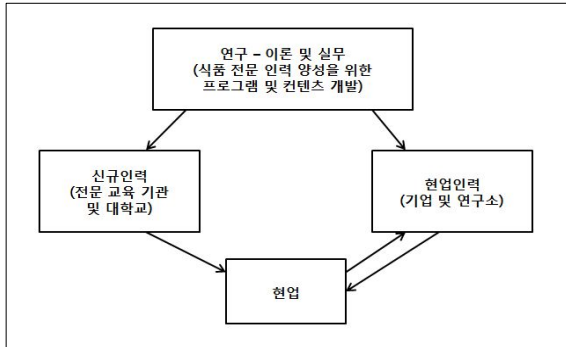
- 식품산업의 전문 인력 양성을 위해서는 기술 분야뿐만 아니라 디자인, 마케팅, 경영지원(컨설팅)과 같은 분야에 대한 전문 기관과 이를 인증할 수 있는 인증 및 총괄기관이 필요하며 이러한 전문 인력 양성 구상 모델은 다음 [그림7-5]와 같음.
- 정부 및 산하기관은 인증 및 총괄 기관, 전문 교육 기관에 예산 지원을 하며, 정부가 지정한 전문 교육 기관의 전문 인력을 채용한 기업에게는 세제혜택을 제공하고, 연구소에는 병역특례 등과 같은 혜택을 통하여 인력 양성 프로그램이 활성화될 수 있도록 함.



[그림 7-5] 식품산업 전문 인력 양성 모델

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

- 인증 및 총괄 기관은 전문 교육 기관을 지정할 뿐만 아니라 평가하는 역할과 기업의 인력 수요에 대해 전문 인력을 공급하며, 연구소 인증 역할을 수행함.
- 전문 교육 기관은 기업 및 연구소와 연계하여 인력 선발 및 교육을 체계화 하고, 전문 인력이 고용 시장에서 원활하게 채용될 수 있도록 함.
- 또한 이러한 전문 인력을 신규로 시장에 공급하는 것뿐만 아니라 기존에 현업에서 종사하던 인력을 교육하여 다시 현업에 내보냄으로써 교육·재교육을 통하여 전문 인력이 지속적으로 해당 산업 분야에서 발전을 이루어낼 수 있도록 해야 함.



[그림 7-6] 식품산업 전문 인력 모형

□ 향후 추진 과제

- 국내 식품산업 내 미흡한 분야에 대한 고용 분석 및 해외 주요국들과의 비교 및 베스트프랙티스 도출과정을 통하여 국내 실정에 알맞은 분야별 전문 인력 양성 세부 방안을 수립함.
- 지식 창출뿐만 아니라 지식 공유를 통한 가치 창출 및 지속적인 성장과 혁신을 위해서 전문 인력 및 교육 기관들 간의 지식 네트워크 구축 방안이 필요함.
- 인증 및 총괄 기관, 전문 교육 기관의 선정이 일차적으로 해결되어야 할 사항이며, 전문 교육 기관 인증에 대한 기준 및 인력 선발 기준 및 교육 프로그램에 대한 체계가 마련되어야 할 것임.

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

- 전문 교육 기관에서 양성된 전문 인력이 식품기업에 원활하게 고용될 수 있도록 인프라 마련을 위한 정부의 지원과 사후관리가 필요할 것임.

7.6. 식품산업 글로벌화를 위한 지원방안

□ 정의 및 내용

- 식품산업은 아직까지는 타 산업대비 경쟁력이 높지 않으나 정부의 중점 수출 산업 육성 전략산업이기 때문에 공공적 지원이 절실한 산업군임.
- 식품산업이 수출과 해외진출을 추진함에 있어 가장 큰 어려움은 국외 시장에 대한 지식의 부족과 정보수집과 분석능력의 한계로 지적 됨.
- 식품산업은 곡물, 채소류, 설탕, 축산품, 수산물 등의 1차 농산물 부터 2차 가공식품, 서비스업까지 광범위한 세부시장이 존재 하므로 단일한 문제로 접근하기 어려움.
- 각 시장별로 특성이 다르고 문제점도 다양하며 산업분석에 대한 접근이 용이 하지 않아 업체수준에서 정보수집과 분석에 한계가 있는 것으로 판단됨.
- 따라서 식품산업의 수출과 해외진출을 추진하기 위하여 마케팅조사 및 분석과 현지 업체정보 등의 비금융적 서비스가 우선적으로 지원되어야 할 것임.
- 해외 투자 촉진을 위하여 국외 현지의 정치, 경제, 문화적 분석 또한 동반되어야 하며 세부적으로 식품관련 규제 및 제도, 현지 고객과 시장상황 등에 대한 조사 및 정보제공 서비스 등이 필요함.
- 또한 유망 품목을 선정하여 중점적으로 지원하고, 제품군 간 연계지원을 통하여 지원하는 등 전략적 지원방안이 마련되어야 함.

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

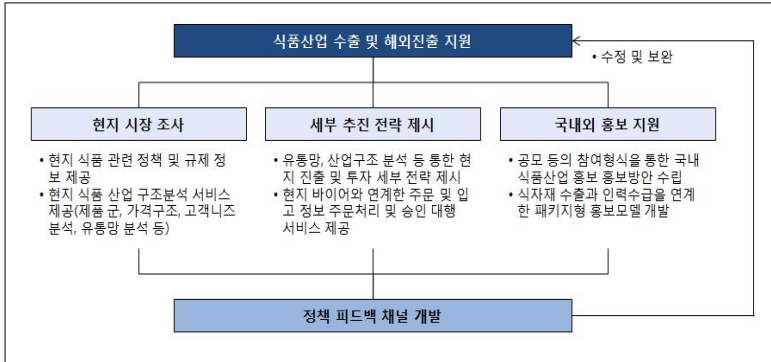
□ 사례

- 글로벌 문화컨텐츠이자 신사업으로서 한식을 육성하기 위하여 한식재단을 설립하고 해외정보조사, 현지 사업 추진 전략 추천, 국내외 홍보, 정책 피드백 등의 사업을 펼치고 있음.
- 미주지역, 유럽, 아시아 지역에 대한 현지 한식산업 현황을 파악하고, 현지의 한식당 경쟁력 강화의 제약요인, 프랜차이즈 진출 여건, 현지 정책 등에 대한 해외 정보조사 사업을 추진함.
- 한식당 협의체를 적극 적으로 활용하여 기존 식당과 교민사회와의 갈등을 최소화하고 컨설팅과 조리사 파견사업을 펼치는 등 직접 현지 사업 추진 전략을 제시하고 있음.
- ‘한식종합홍보관’ 건립을 추진하여 One Stop 한식 체험이 가능한 랜드마크 건립을 추진하고, 참여형 홍보방안 공모전, 식자재 수출과 인력수급을 연계한 패키지형 홍보모델을 개발하여 국내외 홍보에 힘씀.
- 한식세계화 사이트와 SNS를 통한 정책고객과의 지속적 소통실시로 정책고객의 수요를 실시간으로 파악하여 사업계획에 반영하며 교육과 R&D 사업의 피드백 채널을 확보하여 정책피드백을 실시하고 수정 및 보완함.

□ 추진체계

- 식품산업 글로벌화를 위한 수출 및 해외진출 지원을 위하여 현지시장 조사와 세부추진전략제시 그리고 홍보지원이 뒷받침 되어야 함.
- 현지 정책 및 규제에 대한 정보와 제품군과 가격구조, 현지고객, 유통망 등에 대한 현지 식품 산업 전반에 대한 정보제공이 필요함.
- 위의 정보제공과 동시에 해당 정보를 분석하여 직접진출과 투자를 위한 세부 해외진출 추진 방안을 제시해야하며 이는 전문 컨설팅 및 리서치 업체와의 협업을 통하여 가능함.
- 참여형식을 통한 홍보방안의 수립, 수출 및 인력 등을 연계한 패키지형 홍보모델 개발 등의 다각화된 식품산업 홍보방안이 마련되어야 함.
- 위의 정책과제에 대한 피드백 채널을 개발하여 식품산업 글로벌화를 위한 수출 및 해외진출 정책의 지속적인 수정 및 보완을 해야 함.

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구



[그림 7-7] 식품산업 글로벌화를 위한 추진 체계 모형

7.7. 중소형 스마트 식품산업 단지 구축

□ 정의 및 내용

- 현재 한국의 식품기업 전체 총 개수는 약 5만4천개 정도이며 대부분 소규모 기업으로 자생하고 있지만 소규모 기업이 지속적으로 식품산업에서 자생하기 힘든 환경과 역량을 가지고 있음.
- 이를 극복하기 위한 방안으로 대규모의 산업단지가 아닌 소규모의 단지로써 식품기업들을 모아 ICT 기술을 활용하여 네트워크를 구축함으로써 보다 효율적이고 혁신적인 스마트한 단지를 조성함.
- 이는 품질관리, 디자인, 컨설팅, 금융등의 서비스를 마치 임베디드 시스템처럼 직접적이고 효과적으로 서비스를 제공함으로써 HACCP 기준을 맞출 수 있는 경쟁력 있는 중소형 스마트 식품산업 단지를 구축하는 것임.
- 중소형 스마트 식품산업 단지란 동질성을 갖추고 있는 지역을 대상으로 IT, 친환경과 같은 기술 변화를 촉진시키기 위한 유기적 개방체제인 동시에 지역의 다양한 주체가 밀접하여 상호협력하고 공동 학습하는 제도적 장치를 의미함.
- 중소형 스마트 식품산업 단지의 특징은 이종업종별 산업체간의 교류와 다양한 전문가 풀을 구성하여 기술 및 정보습득이 다양한 전문가 풀을

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

구성하여 기술 및 정보습득이 용이하도록 구성되어 있고, 지속적인 만남을 통해 회원제로 구성되어 있음.

- 또한 중소형 스마트 식품산업 단지 내 정보공유와 학습을 기반으로한 혁신분위기를 확산하는 네트워크 활성화프로그램으로 자생적 커뮤니티를 형성하여 네트워크 진화와 분화를 통한 새로운 비즈니스 창출의 계기를 마련하고 있음 (혁신 클러스터 인용, Haeok choi, 2012).

□ 사례

1) 디지털미디어시티(Digital Media City)

- 서울 상암동 소재에 위치한 디지털미디어시티(Digital Media City)는 초기 네트워크 구축이 열악했지만 자연적으로 형성되는 시장메커니즘 보다는 정부에서 지원하는 정책과 사업을 통한 지원들의 네트워크 구축함.
- 저렴한 임대료와 세제 혜택 등 정부 정책의 영향으로 국내뿐 아니라 국외 사업체들이 '집적효과'와 시장과의 '근접성'효과를 보기 위해 모여들고 있음.
- 이는 디지털미디어와 관련된 산업들 중에서도 이중 간의 소통과 다양한 사업체를 만남으로써의 정보교환을 통해 '창조적 파괴'의 과정들이 일어났으며 그중 중소형 산업단지에 참여한 참여자들 간의 공동 프로젝트 등의 사업기회 모색과 새로운 지식을 통한 혁신이 이루어지고 있음.
- 이러한 네트워크 경제 주체간의 상호교류와 공동학습과정을 통해 지역의 창조성을 높이며, 불확실성과 위험요소를 감소시키는 역동적인 활동을 보였으며 이러한 혁신 네트워크 활동은 공간적 특성에 영향을 주며 산학연, 사업체등과의 지속적 관계에 의해 창출이 되고 있음.

2) 미국의 No Wrong door Model

- 현재 미국정부는 No Wrong door Model을 도입함으로써 중앙정부와 지방정부가 공통의 고용 서비스를 제공하여 고객의 접근성과 만족도를 높이고 있음.

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

- 이는 고용노동부 고용센터와 지방정부 일자리센터간의 연계를 강화 함으로써 공동 마케팅, 통합 웹사이트, 공동의 접수과정, 네트워크 구성을 통한 상호학습 등을 통해 고객의 접근성 및 만족도를 향상시킴.

[표 7-3] 미국의 No Wrong door Model

- No Wrong door Model은 미국전역에 존재하는 다양한 형태의 많은 기업지원 서비스 조직의 인지도를 높이고 프로그램 사용자인 기업들간의 만족도를 높이기 위한 모델임.
- 기업지원서비스의 수요와 공급을 매칭시키기 위해 만들어진 프로그램을 사용자 친화적인 기업지원서비스 제공을 통해 지역 내 기업가 정신을 고취시키고 기업들이 서비스에 보다 접근하기 쉽게 만들고, 적절한 자원분배가 가능하며 기존의 일반화된 접근에서 벗어나 특정서비스나 특정시장에 초점을 맞춘 보다 구체적 서비스를 제공함.

(출처: 김음식 외(2010), 경기도 일자리 정책 마스터플랜 수립에 관한 연구,재구성)

3) QWL(Quality of Working Life) 벨리 조성

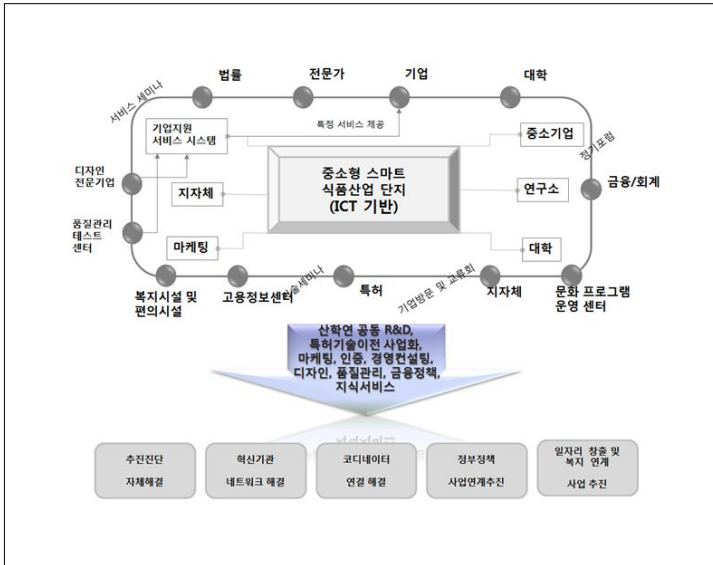
- 현재 지식경제부에서는 젊은이들이 일하고 싶어 하는 공간으로 기존의 산업단지를 탈바꿈하는 QWL(Quality of Working Life)벨리 조성을 추진하고 있음.
- 이는 산업단지내에 각종 복지시설 및 편의시설이 들어서고, 대학과 연구소가 입주하며, 각종 문화 프로그램이 운영되는 일터, 배움터, 즐길터로 변모함.
- 이를 위해 정부는 민간, 산단공, 지자체와 공동으로 반월·시화, 남동, 구미, 익산 등 4개 노후단지에 앞으로 3년간 1조3700억 원을 투입해 단지내 지원시설 및 기반시설을 확충해 나간다는 방침.

□ 추진체계

- 본 추진체계는 위의 사례에서 언급된 디지털미디어시티의 지식과 정보공유를 기반으로 한 스마트 중소형 산업단지 네트워크 활동으로써 상호간 주체들의 공통관점 주제를 기반으로 협력관계 및 신뢰를 바탕으로 이루어짐.

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

- o 이를 바탕으로 소규모의 식품기업들은 한 산업단지에 모여 부족한 지원 서비스인 디자인, 경영컨설팅, 품질관리 테스트등을 지원 받을 수 있으며 산학과 연계하여 새로운 R&D 및 사업 계획을 펼쳐나갈 수 있는 효율적인 단지를 구성함.
- o 기업지원서비스 시스템을 통하여 보다 사용자 친화적인 기업지원서비스 제공 받을 수 있으며 이를 통해 지역 내 기업이 정신을 고취시킬 수 있는 기능을 더 할 수 있음.
- o 또한 산업단지에 인규유입을 위한 각종 편의시설 및 복지시설, 문화시설등을 설치함으로써 젊은 층의 일자리를 확보할 수 있는 고용창출 효과를 기대할 수 있음.



[그림 7-8] 중소형 스마트 식품산업 단지 (ICT 기반)

출처: HaeOk Choi, 2012 재구성

- o 이를 위해 정부는 강력한 정책적 지원으로 정부주도형 중소형 스마트 식품산업 단지를 구축할 필요성이 있으며 이를 통해 기업 스스로 자생적인 네트워크를 구축할 수 있는 역량을 배양 할 수 있음.

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

7.8. 농공상 융합형 중소기업 협동조합

□ 정의 및 내용

- 협동조합은 다양한 유형으로 조직 될 수 있으며 사회발전에서 협동조합의 잠재력 및 사회통합을 달성하는 기능에 대해 국내외 기구들의 관심이 모아지고 있음.
- 또한 현재 우리나라에서는 중소기업과 농어민의 동반 성장을 위해 농식품부와 중소기업청이 공동으로 한국농공상융합형 중소기업연합회를 공동으로 선정함.
- 농공상 융합형 중소기업에는 경쟁력 강화와 경영안정을 위한 기술개발, 정책자금, 컨설팅, 마케팅 등 다양한 지원이 이루어짐.
- 이러한 농공상 융합형 중소기업이 안정적이고 지속적으로 지탱하기 위해서는 현재 만들어지고 있는 한국농공상융합형 중소기업연합회를 협동조합형태로 만들어보는 방안이 있음.
- (협동조합화 방안) 이는 크게 생산자와 소비자로 구분함으로써 산업가치사슬 내에 농공상 융합형 중소기업 3가지 유형 형태를 분리하여 해당 관련된 산업끼리 협동조합으로 묶고 전문기능(디자인, 컨설팅, 품질관리등)을 묶으로써 단일한 기업처럼 상호작용하는 연합체를 구성하는 방향임.
- (기대효과)로 한국의 경우, 1960년대 정부 지원과 제도 마련에 기반하여 개별법에 근거한 1차 산업 중심의 협동조합이 발달하기 시작했고, 2000년 이후 국민소득 증대와 고학력인구의 비율 증가에 따라, 웰빙트렌드 속 생활협동조합의 급속한 성장한 경향이 있음.
- 비공식 경제인구와 임시고용, 일용직이 많은 한국 경제의 특성상, 협동조합을 활성화 시키면 비공식적 경제인구가 공식경제인구로 포함되어 경제성장의 새로운 엔진이 될 수 있음.
- 특히 비공식적 경제인구로 존재하는 여성들에게 협동조합사업조직을 설립하게 함으로써 보다 안정적이고 좋은 일자리 제공이 가능해짐. 2008년 현재 한국의 여성의 경제활동 현황은, 15세 이상 2천여만명의 여성생산가능인구 가운데 임금고용은 34% 수준인 687만명이며, 비임금고용은 300만명, 비취업인구는 50% 수준인 1천만명 정도임.

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

- 또한 여성 뿐 만 아니라 남성 임금근로자 중에서도 임시고용과 일용 고용 상황에 있는 근로자들을 협동조합으로 조직 할 경우 보다 안정적이고 좋은 일자리 제공이 가능해짐.

□ 사례: 스페인의 몬드라곤 협동조합 복합체

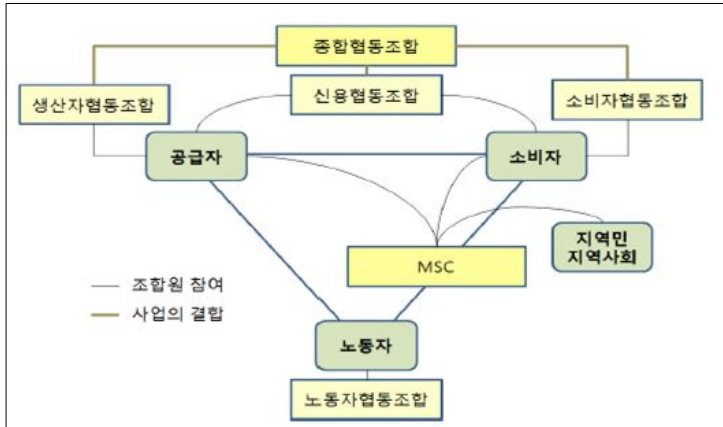
- 스페인의 몬드라곤 협동조합 복합체는 울고를 핵으로 하는 공업협동조합과 신용협동조합(노동인민금고)과의 유기적 결합이 있으며, 에로스키를 핵으로 하는 소비자협동조합의 결합과 라나(농산물 가공판매 협동조합), 미바(화학비료 등의 생산협동조합), 베히-알데라(축산물 생산협동조합), 아르트사(양돈협동조합)등이 있음.
- 또한 농업관련협동조합의 설립을 통한 농업의 유기적 결합, 알레르코(학생협동조합), 이켈란(공업기술연구 협동조합) 등을 통한 교육과의 유기적 결합, 사회보장협동조합(라군-아로)의 유기적 결합 등으로 결합되어 있음.
- 몬드라곤 협동조합 복합체는 곧 경제생활 전체를 ‘노동중심의 협동적 생산공동체’라는 하나의 유기적인 시스템(An organic-system)으로 재편함으로써 자본주의 경제나 사회주의 경제와는 전혀 다른 경제적 사회구성체를 형성할 수 있는 현실적 가능성을 내포하고 있음.
- 또한 이탈리아의 경우 협동조합 조직율이 상당히 높으며 Legacoop와 Confcooperative 양대 단체에 소속되어 있는 협동조합의 수가 전체의 절반 가량을 차지하며, 매출액이나 회원수 기준으로는 90% 이상을 차지함.

□ 추진체계

- (협동조합의 유형) 협동조합은 조합원과 사업을 기준으로 크게 4가지 형태로 구분할 수 있음.
- 조합원(출자자=이용자)이 소비자로서 주로 구매업무를 담당하는 “소비자협동조합,” 조합원이 협동조합의 판매물품을 공급해 주는 공급자로서 생산물품을 판매하는 역할을 담당하는 농협이나 수협 등 “생산자협동조합,” 조합원이 협동조합의 생산과정을 담당하는 직원으로 구성되는 “노

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

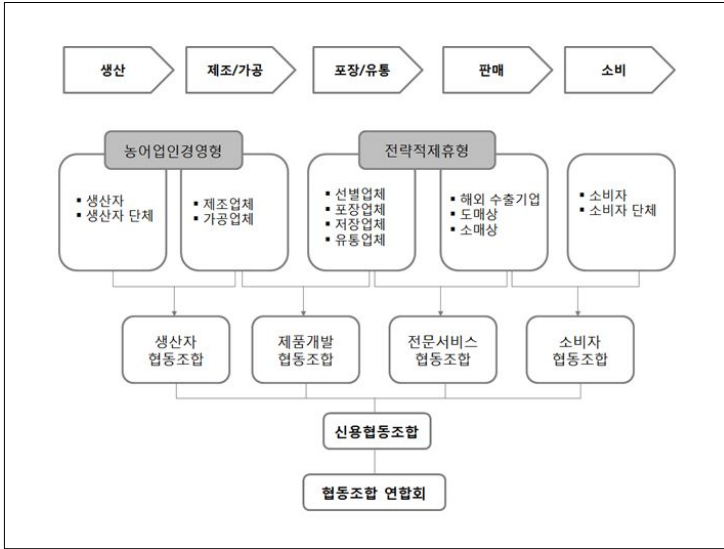
동자협동조합,” 조합원이 공급자이자 소비자를 동시에 겸하게 되는 신용협동조합이 그 유형임.



[그림 7-9] 협동조합의 유형

- 이러한 기본 유형 이외에, 소비자협동조합, 생산자협동조합, 신용협동조합의 세 가지 협동조합 유형을 모두 하나의 협동조합에서 수행하고 있는 종합협동조합, 생산자, 소비자, 지역사회가 참여하는 이해관계자 협동조합 (Multi-Stakeholder Cooperative :MSC), 지역의 유지와 발전을 중심으로 추진되는 지역사회 협동조합(Community Cooperative), 신용협동조합, 노동자협동조합, 생산자협동조합, 소비자협동조합이 단일한 기업처럼 상호작용하는 협동조합복합체(Cooperative Complex) 등이 있음.
- (협동조합화 추진방안) 그렇다면 농공상 융합형 중소기업을 조합화를 하기 위해서는 농공상 융합형 중소기업 협동조합화 방안은 1차 농공상 융합형 기업으로 선정된 기업들 중 산업가치사를 중심으로 분야별 협동조합을 만들고 이를 관리 할 수 있는 연합체를 구성함.
- 또한 협동조합연합체에 디자인, 엔지니어링, 품질관리 등의 전문기능 및 제품개발을 두거나 이들 기업을 협동조합으로 만들어 다시 연합체에 묶는 방법, 그리고 이 연합체와 신용협동조합을 묶는 방법을 들 수 있음.

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구



[그림 7-10] 농공상 융합형 중소기업 협동조합 방안

- 생산자협동조합과 소비자 협동조합은 긴밀한 연계를 가지 소비자 협동조합 같은 경우 소비자로서 주로 구매업무를 담당하며 생산자협동조합은 조합원이 협동조합의 판매물품을 공급해 주는 공급자로서 생산물품을 판매하는 역할을 담당하는 농협이나 수협 등의 역할을 함.
- 제품개발 협동조합은 생산자와 제조/가공업체 간에 새로운 기술개발을 통한 고부가가치 창출을 위해 R&D 및 특허출원, 생산품질관리등을 지원하고 전문서비스 협동조합은 맞춤형 컨설팅 지원, 안정적인 판로지원을 위한 유통망 확보 및 전시, 박람회 등 마케팅, 디자인 지원을 함.

□ 기대효과

- 다양한 분야의 창업기업들과 관련 서비스 영역 (회계, 자금, 경영, 마케팅 등)을 협동조합 형태로 조직화하여 새롭고 안정적인 일자리 창출
- 1인 창조기업이란 창의성과 전문성을 바탕으로 사업을 통한 부가가치를 창출하는 무(無)고용 기업으로 전 직원이 주인이 되어 회사를 운영하고

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

수익을 분배하는 창업 방식임. 정보통신기술 발달로 스마트폰 앱 개발 등 소수 인원이 높은 부가가치를 창출할 수 있게 돼 1인 창조기업이 성장세를 보이고 있다. 2009년 기준 20만3000여 개였던 국내 1인 창조기업 숫자는 2010년 말 기준 23만5000여 개로 한국 경제활동 인구 중 1%를 차지 (통계청 자료).

- 하지만 이들은 경영에 대한 지식이 없거나 자원이 없어 장기적인 성장에 어려움을 겪음. 따라서 이들과 이들을 지원할 수 있는 지식서비스기업들 (회계, 자금, 경영, 마케팅 등)을 다양한 형태의 협동조합으로 조직할 수 있다면, 새로운 일자리 창출 뿐 만 아니라 기업들간 시너지 효과를 극대화할 수 있어 장기적인 성장세를 이끌어 낼 수 있음.

VIII. 참고문헌

1. 한국보건산업진흥원, "식품산업 분석 보고서", 2011
2. 한국보건산업진흥원, "식품산업 Global Trend 국내식품산업에 주는 시사점", 2010
3. 인터레빙, "2011년 농산업 트렌드", 2011
4. 이노데이터베이스, "글로벌 식품 트렌드 TOP10", 2012
5. aT Focus, "세계 유기식품 산업 현황과 국내 유기식품 수출확대 방안", 2012
6. 장호근 외, "조합공동사업법인의 현황과 발전 방안", 2006
7. 한국보건산업진흥원, "건강기능식품산업 글로벌 트렌드", 2012
8. 한국보건산업진흥원, "주요국 기능성식품 소재의 동향과 소비자 트렌드", 2012
9. 한국농촌경제연구원, "세계 가공식품산업 동향", 2012
10. 한국무역협회, "한,EU FTA로 이런 품목이 뜬다.", 2011
11. 한국농촌경제연구원, "중자산업의 동향과 국내 중자기업 육성방안", 2010
12. 중소기업연구원, "협동조합 해외 선진사례 및 도입방안 연구," 2009
13. 뉴스와이어(www.newswire.com)
14. 한국농촌경제연구원, "주요 농산물의 가치사슬 분석과 성과제고 방안", 2010
15. 농림수산식품부, "2012 농식품 · 외식기업 지원사업 종합안내서", 2012
16. 농림수산식품부, "해외 우수 한식당 인증제도 운영모델 개발", 2009
17. 농촌진흥청, "농산물 브랜드", 2011
18. 김행란, 전해경, "한식세계화 추진현황과 연구방향", 2010
19. 한국농촌경제연구원, "세계농업 제 116호", 2010
20. 한국농촌경제연구원, "세계농업 제 127호", 2011
21. 한국농촌경제연구원, "전통식품에 대한 소비자 평가와 시장 활성화 방안", 2006
22. 김성민, "우리나라 식품 클러스터 정책과 발전방안에 관한 연구", 2009
23. 충남발전연구원, "국내의 농공상 융합기업 지원정책 동향과 시사점", 2012
24. 김수환(중소기업연구원), "협동조합 해외 선진사례 및 도입방안 연구", 2009
25. 권웅(농협경제연구소), "미국 신세대협동조합의 성장 배경과 시사점", 2002
26. 이성훈 외, "선진국의 식품산업 R&D 정부 투자현황 분석", 2010
27. aT농수산물유통공사, "국내의 식품기업 R&D현황 조사", 2011
28. 최해옥, "창조환경을 위한 미니클러스터 네트워크 주체들 간의

식품기업 조직화 등 식품산업구조 고도화 방안에 관한 연구

구조적·공간적 특성“, 2012

29. 김용진, “협동조합 활성화 등 ‘좋은 성장’ 동력 확충,” 2012

