

2020년 노변청담 1월 포럼

- 일시 : 2020년 1월 29일 11:00 ~ 13:30
- 장소 : 한국식품산업협회 2층 회의실
- 주제 : 2020 한국식품산업이 나아갈 길
- 주최 : 노변청담
- 주관 : 식품저널

2020 대학에서 식품 과학 기술만 가르쳐야 하나?

권대영 박사

한국과학기술한림원

매년 새해가 되면 식품 관련 종사자들이 식품산업 발전 방향을 이야기해왔다. 그러나 대학이나 농림축산식품부는 한 번도 변하지 않았다. 그 말은 우리가 잘못된 방향으로 이야기를 하고 있다든지, 아니면 대학이나 농식품부가 세상의 변화를 정말 못 느끼든지 둘 중 하나일 것이다. 세상은 너무 많이 변했다. 특히 AI시대에 식품산업의 니즈는 크게 달라졌는데, 대학이나 농식품부·기업 등이 구태를 못 벗어나고 있는 것 같아 참 안타깝다.

단적으로 말하면 이제는 대학이나 정부, 기업이나 제조 생산 분야에서 패러다임을 바꿔서 국민이 원하고 소비자가 원하는 패러다임으로 바뀌어야 한다. 대학에서나 농식품부는 식품제조 가공기술을 개발하여 기업이 돈 되는 것만 가르치고, 그러한 연구만 지원한다. 농식품부의 사업은 항상 기업이 돈을 버는 것만 하려고 한다. 국민은 안중에도 없다. 예를 들어 스마트팜 사업을 보면 농민, 농촌, 농업은 뒷전이고 시설업자나 일부 생산업자가 돈 버는 데에만 초점이 맞추어져 있다. 그러한 스마트팜 사업에 왜 그렇게 농민과 일부 국민이 반대하는 이유를 들어 볼 필요가 있다. 기업이나 대학이나 생산자의 말을 너무 잘 듣지만, 소비자인 국민의 소리는 잘 듣지 않는다.

식품제조업 생산규모는 70조~80조 원 정도이다. 식품 소비와 관련 산업은 외식산업 130조 원을 포함하여 200조 원 정도이다. 돈이 있는 데에 맞게 대학이 가르쳐야 하는데, 대부분 대학은 아직도 제조·개발 기술만 가르치고 있다. 한 눈으로 보아도 어처구니가 없다. 돈이 가는 데에 연구와 투자를 해야 한다. 70조~80조 원이 큰가? 200조 원이 큰가? 어떻게 좋은 것을 선택하고 건강하게 먹고 사는 것을 가르치고 있지 않다. 정부 연구 방향도 바뀌어야 한다. 제품개발과 생산을 연구보다는 소비자에게 내 제품을 어떻게 제대로 알리고 선택하게 할 수 있는 지식과 기술을 가르쳐야 한다.

농업과 식품 제조업에 종사하는 사람은 몇백만 명이 안된다. 그러나 식품을 만들고 먹고 즐기고 평가하는 사람은 수천만 명이다. 수백만 명이 큰가? 수천만 명이 큰가? 누구를 위한 대학이 되어야 하고, 누구를 위한 정부와 기관이 되어야 할 것인가? 식품산업을 보는 패러다임이 바뀌어야 한다.

AI 시대에 수많은 정보가 돌아다니나 정보 소비자에게 필요한 맞춤 정보는 없다. 더군다나 잘못된 정보, 건강을 해치는 정보가 수없이 돌아다닌다. 과연 잘못된 정보는 누가 바로 잡아주고 필요한 정보를 누가 창출해 주어야 하는가? 수천만 국민은 이러한 요구를 하는 데, 대학과 정부는 아직도 제품개발과 생산, 경제만 따지고 있으니 한심할 따름이다.

대학이 바뀌어야 한다. 공급 위주의 생산기술에 초점이 맞추어져 있는데, 수요 위주의 소비자 선택권에 대답할 학문을 개발하고 가르쳐야 한다.

국민이 기대하는 식품산업의 신년 임무

박용호 교수

서울대학교 수의학과

유엔 코덱스 항생제내성특별위원회 의장

4차 산업혁명과 식품안전

최근 식품안전에 대한 인식은 안전, 안심을 넘어 안보 차원의 식품안전이 논의되고 있습니다. 전 세계 건강보건을 책임지는 세계보건기구 (WHO)와 같은 국제적으로 합의된 핵심역량을 각 국가의 보건안보 (Health Security) 시스템 내에 갖추도록 상호 협력 및 지원하는 체계로서 전염병 전문가를 비롯하여 국방/안보 전문가도 참여하는 글로벌 보건안보 구상(GHSA; Global Health Security Agenda)이라는 기구를 창립하여 현재(2019년)까지 67개국이 참여하여 식품 안전, 질병 관리를 국가 안보를 넘어 글로벌 안보 차원으로 하는 인식의 전환을 기하고 있다.

4차 산업 혁명에 대비하는 식품 안전측면에서의 내용을 볼 때, 국내에서는 스마트팜/인터넷 쇼핑(마켓컬리 등)과 연관된 최신 트렌드에 적합한 안전관리시스템 구축이 요구되고 있으며, 이를 위한 RFID (Radio-Frequency Identification, 전자태그)나 TTI (Temperature Time Indicator)와 같은 추적시스템 관리의 체계화도 필요할 것으로 예측된다. 초고령화 시대로 접어든 시기에 소비자의 특성에 맞는 소위 ‘customized food’에 대한 개인 안전관리도 크게 요구될 것이다. 또 2020년에는 소비패턴 변화에 따라 수산식품의 기호가 활어에서 선어회로 인한 선어회 숙성 과정 및 가공/유통/판매 단계별 안전성 확보도 중요한 과제일 것이다.

최근 가파른 상승세에 있는 HMR(2010~2017년 연평균 17.3% 증가, 2018년 24.5% 증가 예상, 유로모니터 인터내셔널) 및 건강기능성 식품 판매 증가에 따른 효능증가 및 특성에 적합한 안전관리도 필요할 것으로 생각된다. 또한 글로벌한 이슈가 되고 있는 미래의 먹거리산업인 ‘인공고기(artificial meat)에 대한 안전성 확보로서 주요 세포 selection 시 항생제를 사용함으로써 유발될 수 있는 항생제 내성 발생 가능성에 대한 규제와 안전 확보는 물론 fetal bovine serum free 배지를 사용함으로써 동물부터 유래될 수도 있는 안전위해를 차단하는 연구도 가속화될 것이다.

이러한 미래 가속화 트렌드에 대비한 국민 교육도 강조될 것으로 예상하며, 이를 위한 4차 산업혁명에 따른 식품안전 교육대상 및 방향은

첫째, 소비자 교육으로서 초·중·고교생을 대상으로 하는 안전 아카데미 등 early stage 공감교육프로그램 확립이 필요할 것이다.

둘째, 식품 생산자에 적합한 현장 교육으로서 GAP, HACCP 등 가공/유통/판매 관련프로그램을 통합하는 빅데이터 활용구축도 필요하다. 특히 수입식품안전관리특별법 시행에 따른 식품수출국에서 생산되는 식품의 생산이력을 확인할 수 있는 추적시스템(Traceability) 확립과 활용이 요구된다.

셋째, 식품안전에 치명적인 역할을 담당하는 마스크에 대한 교육 및 관리를 강화해야 한다. 흥미 유발의 자극적 내용이 아닌 과학적 근거에 따른 철저한 분석과 검증에 따른 정확하고 투명한 기사 내용을 전달할 수 있는 교육프로그램도 필요하다.

2020년을 맞이하는 식품산업의 발전을 지탱할 식품안전 정책 방향은 유명무실한 현재의 국무조정실 산하 기구인 ‘식품안전정책위원회’를 개선하여 위험평가와 관리를 할 수 있는 실제적인 지원체제가 마련되어야 할 것이며(일본 식품안전위원회 참조), 식품의 생산부터 소비까지 전 단계에 걸쳐 안전성을 확보하기 위한 총체적이며 일관된 식품안전관리체계를 구축할 필요가 요구될 것이다.

현재 식품안전법제는 식품 종류에 따라 9개의 소관 부처에 분산되어 있고, 식품위생법을 비롯하여 26여 개가 산재되어 있는 현행법령을 개정하고 합리적이고 수월성이 확보되는 정부 조직체계가 필요하다. 이를 담당할 중심 부처로서는 식품안전관리 일원화 방안으로서 식약처로 일원화, 농림축산부로 일원화, 또는 현재와 같이 안전과 산업을 분리한 식약처/농림축산부 이원화 체제를 유지하되 명확한 관련 법령 등을 정비하고 협업이 강화된 시스템으로 탈바꿈함으로써 4차 산업혁명에 대비한 국민 공감과 소비자 안전을 확보 할 수 있을 것으로 기대한다.

4차 산업혁명에 따른 미래식품에 도전

박현진 교수

고려대학교 식품공학과

곧 4차 산업혁명 시대를 맞이할 미래 식품산업에 새로운 전략이 필요합니다. 4차 산업혁명의 특징은 효율성이 강조된 산업경제의 틀을 벗어나 인간의 행복 중심의 생활경제로 전환되는 ‘생활혁명’이기 때문에 우리의 식품산업도 인간 행복 중심에 도움이 될 식품산업으로 전환해야 합니다. 이 흐름에 인지하지 못하거나 동참하지 못하는 식품산업은 도태될 것으로 예측됩니다.

4차 산업혁명기술이 적용된 식품산업은 단순히 식품을 열량을 얻기 위한 생산 측면에서만 바라볼 것이 아니라 식품의 맛과 행복을 느끼며 서로 소통하는 기능이라는 점에 대한 이해를 바탕으로 해야 합니다. 향후 대략 20년 후면 개인의 유전자 데이터를 이용하여 개인 맞춤형식품을 제공할 수 있게 될 것이고, 미래 식품산업은 초고령 사회와 개인 맞춤형 식품 및 3D 프린팅, 인공육 등 미래 첨단식품에 대한 개발과 안전성을 확보할 필요가 있습니다. 4차 산업혁명시대에 맞춤형 식품개발을 위해서는 최신 핵심 식품공학기술인 3-D 식품프린터 및 나노 기술 등이 중요하며, 소프트웨어적으로는 빅데이터가 매우 중요합니다. 맞춤형 식품개발은 신뢰성이 확보된 빅데이터와 각각의 사람마다, 재료마다, 다른 정보를 확보하는 데 있습니다. 식품관련 빅데이터는 호메시스(hormesis), 유전자 분석기술과 같은 생명과학기술과 센스오믹스(sensomics), 미식학(gastronomy)과 같은 생활과학기술과 밀접한 관련이 있습니다. 세계 각국은 음식과 문화, 종족과 식습관이 다르기 때문에 우리나라도 세계적인 흐름에 맞추어 다양한 식품 관련 빅데이터를 창출하기 위한 노력을 해야 합니다. 우리나라도 다가오는 초고령화, AI 시대에 세계적으로 건강한 맞춤형식품이 잘 발달한 나라가 될 수 있도록 식품학자들은 식품과 4차 산업혁명시대의 융합산업에 대한 이해를 바탕으로 주도적인 역할을 해야 합니다. 또 대학에서는 개인 맞춤형식품 교육프로그램 개발과 함께 인력 양성이 필요합니다.

소비자의 생각과 지식수준이 바뀌고 있다

신동화 회장

식품산업진흥포럼

우리가 사는 환경이 매일 달라지고 있다. 그 변화속도가 너무나 빠르다. 이런 소비자의 생각과 환경 변화에 식품산업계도 대응하지 않을 수 없다. 원료의 선택과 가공 유통 등이 아날로그식에서 디지털로 변하면서 HMR 상품이 수조 원 시장으로 커지면서 앞서서 손님을 기다리는 식당이 어려움을 호소하고 있다. 소비자의 소득 감소와 노동시간의 제한, 인건비 등에 따른 여파도 있지만 한정된 먹을거리의 수요를 다른 방법으로 충당하고 있으니, 변하고 있는 소비자 요구에 부응하지 못하는 분야는 침체를 면할 수 없다. 현재 진행되고 있는 변화를 심각하게 감지하고 대응하려는 노력이 절실히 필요한 시점이다. 앞으로 집중해야 할 분야를 요약하여 간단히 거론하고자 한다.

1. 식품 가공에 사용할 수 있는 소재의 폭을 넓혀야 한다. 일반 식품의 기능성 표시가 가능하므로 기존의 틀을 깨는 신소재 발굴은 필수다. 원재료, 부재료 모두 포함해야 한다. 미사용 식품소재 발굴은 여러 육종 등 전문분야와 협력해야 할 것이고, 자체 생산 가능 여건과 활용 가능성을 자세히 조사해야 한다. 기존의 틀을 깨는 신소재 발굴은 필수다. 원재료, 부재료 모두 포함해야 한다.

2. 소비자의 건강 지향적, 장수 욕구는 경제 발전과 삶의 질 개선에 따라 요구 강도는 더 가파르게 변할 것이다. 늘어나는 노인 인구와 이에 따른 만성질환 발생억제가 가능한 맞춤형 식품개발은 식품회사의 향후 운명이 걸려 있다. 이때 개발 제품의 균형영양과 안전성 확보는 필수이다.

3. 포장재 대체는 전 세계적인 문제이다. 이제 소비자도 비용이 부담된다 하더라도 환경친화적 포장재에 호의적으로 변하고 있다. 포장 방법이나 사용재료를 환경친화적으로 과감히 검토하고 개선해야 한다.

4. 식품 폐기물에 대한 심각성은 우리나라에 한정된 일은 아니다. 모든 수단을 동원하여 원재료 사용 중 폐기량 감소, 가공 제품의 생산 유통 시 폐기 되는 양을 크게 줄이고 폐자원의 재활용에도 식품산업이 참여해야 한다. 새로운 사업 분야다.

5. 소비자 건강과 전 지구적인 요구에 따라 동물성 육류식품에서 식물기원 소재 제품으로 큰 방향 전환을 해야 한다. 소재의 개발과도 연관되나 신기술도입이 필수, 전제 조건이다.

6. 유용하고 기능성이 인정된 단백질원의 개발 및 소화흡수율을 고려한 신제품이 계속해서 개발 보급되어야 한다. 노인식, 환자식 개발과도 관계된다.

7. 식품을 선택하는 기준은 영양, 안전성, 그리고 맛이다. 앞으로 소비자는 새롭고 미처 경험하지 못한 맛을 찾고 있다. 이러한 요구에 부응하기 위하여 원재료와 함께 맛을 달리한 새로운 형태의 색다른 소스류의 개발, 보급이 필요하다. 외식 업체와 HMR 분야뿐만 아니라 가정에서 수요도 늘어날 것이다.

현재 소비자는 왕의 위치에서 신의 경지로 이동하고 있다. 식품의 가성비, 영양, 안전성, 건강 지향적 품질 등에 높은 식견을 갖추고 있다. 이런 소비자의 지식수준을 만족시키지 못하면 새 시대의 식품 기업은 살아남을 수 없다.

식품산업의 식량안보 기능과 사회적 책임

이철호 이사장

한국식량안보연구재단

우리나라 식품산업은 식량 공급의 주체로서 그 역할이 점차 확대되고 있다. 반세기 전 만 해도 식량은 농수산 1차산업이 공급하는 것으로 알고, 식량문제는 농업정책의 한 분야로 다루어졌다. 그러나 우리의 경제가 비약적으로 성장하고 식습관의 서구화로 육류소비가 늘고, 외국의 다양한 음식을 접하게 되면서 농수산 1차산업은 전체 식량 수요의 반도 감당하지 못하게 되었다. 우리나라 곡물자급률은 현재 23%이며, 전체 식량자급률을 나타내는 열량(칼로리)자급률은 38%로 추정하고 있다.

식품산업이 모자라는 식량을 전 세계에서 구입해서 가공하여 5천만 국민의 식품을 공급하는 식량 공급의 주체가 된 것이다. 실제로 2016년도 국내 총 식품생산액 129조 원 중 식품산업을 통한 가공식품 생산액이 73조 원으로 농수축산물 생산액 56조 원보다 훨씬 많은 전체의 57%에 달하고 있다. 이러한 추세는 앞으로 더욱 심화될 것으로 예측된다. 최근의 가정간편식이나 밀키트 시장의 급성장으로 가공식품에 대한 의존도는 더 높아질 것이다.

식품산업은 좁은 의미에서는 식음료제조업을 지칭하지만 넓은 의미로는 가공식품제조업과 외식산업을 포괄하는 식품의 가공, 조리, 판매 행위 전체를 포함한다. 외식산업의 2016년도 매출 규모는 118조 원에 달하며, 광의의 식품산업 생산액은 191조 원으로 같은 해 국민총생산(GDP) 1,641조원의 11.6%에 달한다. 우리나라 식음료제조업 종사자수는 34만 명, 외식산업 종사자수는 199만 명으로 식품산업 전체 종사자수는 232만 명으로 집계되고 있다. 이것은 2018년 농업인구(농가인구) 231만 명보다 많은 숫자이다. 이와같이 식품산업은 식량 공급의 주체이며, 국가의 중요한 기간산업으로 성장하고 있음에도 불구하고 우리나라 식량정책은 이제껏 농수산 1차 산업에 편중되어 왔다.

최근 정부는 농식품부, 식약처, 해수부 등 정부 관련부처 합동으로 ‘식품산업 활력제고 대책’을 발표했다. 5대 유망식품(맞춤형 특수식품, 기능성식품, 간편식품, 친환경식품, 수출식품)이 선도하는 혁신적 산업생태계를 조성하여 산업규모를 2030년까지 현재의 2배로 확대하고, 식품산업을 국가 경제를 선도하는 활력 있는 산업군으로 키우겠다는 야심찬 계획이다. 대단히 고무적인 일면이며, 적어도 우리 사회가 식품산업을 중요한 산업군로 보기 시작했다는 점에서 보람을 느끼는 일이다. 식품산업의 사회적 중요성이 인식되는 이 시점에서 식품산업의 사회적 책임에 대한 성찰과 구체적인 실현 방안들이 마련되어야 한다. 이 문제에 대해 이 자리에서 2가지 사안을 제시하려고 한다.

1. 식품산업의 발전과 사회적 책임에 대한 싱크 탱크의 필요성

식품산업이 식량 공급의 주체가 되고 국가 식량안보에 막중한 책임을 지는 상황에서 식품기업은 이윤창출에 더하여 영양가 있고 안전한 식품을 지속적으로 공급해야 하는 의무를 지게 된다. 식품 수요 공급의 트렌드를 파악하고, 신제품 개발은 물론이려니와 미래 식량 수급을 위한 연구와 소비자 교육까지 책임져야 한다. 이러한 선진 식품기업들의 노력 중에 대표적인 사례로 국제생명과학회(International Life Science Institute)를 들 수 있다. ILSI는 1978년 코카콜라, 네슬레 등 세계적인 식품 대기업들이 공동 출자하여 만든 국제연구기관으로 미국에 본부를 두고 건강환경연구소(HESI)를 운영하며, 전 세계에 16개 지부를 둔 세계적인 연구 네트워크 조직이다. ILSI는 세계 식품시장의 변화 트렌드를 예측하고, 발생 가능한 식품 영양·환경·안전의 문제에 대해 미리 대책을 세우는 선도적인 역할을 하고 있다. 매년 미국에서 열리는 연차총회에는 전 세계 식품대기업의 기술부사장급 인사들 200여 명이 모여 토론과 정보교류를 하고 있다. 한국은 30여 년 전부터 한국지부(ILSI Korea)로 참여하여 국내 식품산업의 세계화에 기여하고 있다. 우리나라 식품산업이 식량 공급의 주체가 되고 식량안보를 책임지는 산업군이 되기 위해서는 ILSI와 같은 싱크탱크 조직이 필요하다. 식품기업의 최고 경영자들이 모여 한국 식품산업의 미래를 예측하고 앞으로 발생할 안전문제에 대해 미리 대책을 세우고, 식품산업의 사회적 책임을 다하기 위한 공동의 노력을 논의하는 성숙한 협력문화를 만들어내야 한다.

2. 식량 낭비 줄이기 국민운동 선도

식량공급의 주체인 식품산업은 생산에서 소비까지 식량 사슬에서 일어나는 불합리한 식량 손실과 낭비에 대해 누구보다 큰 관심과 해결 노력을 보여야 한다. 식량의 반 이상을 외국에 의존하는 나라에서 공급되는 식량의 30%를 음식물쓰레기로 버리고 있다는 사실은 도저히 용납될 수 없는 일이다. 식량 낭비를 현재의 반으로 줄이면 식량자급률을 15% 올릴 수 있다. 현재 38%인 전체 식량자급률을 53%로 올릴 수 있는 것이다.

한국식량안보연구재단은 지난 10년간 식량 자급 실천국민운동을 전개해 왔는데, 금년부터 식량낭비 줄이기 국민운동을 본격적으로 시행하고 있다. 이 운동에는 정부, 학계, 소비자단체와 더불어 한국식품산업협회, 한국외식업중앙회, 한국외식산업협회 등 식품산업 분야에서 적극 참여하고 있으며, 식품음료신문과 식품외식경제신문도 앞장서고 있다. 2030년까지 식량 낭비를 현재의 반으로 줄이기 위해 온 국민이 각자 할 일 ‘식량낭비 줄이기 나의 액션’을 정하여 SNS에 공표하는 운동을 전개하고 있다. 식품산업분야에서 이 일에 적극 동참하여 식품산업의 사회적 책임을 다하는 모습을 보여야 한다.

식품산업은 농수산업과 함께 국가의 식량공급을 책임지고 있는 산업분야로 그 사회적 책임이 막중하다. 식품산업의 식량안보적 기능과 국민의 건강과 건전한 식생활을 보장하는 사회적 역할을 선제적으로 수행함으로써 식품산업이 국민으로부터 사랑과 존경받는 시대를 열어가기를 바란다.

한국 식품산업발전의 돌파구는 해외에서 찾아라

조재선 명예교수

경희대학교

해방이 되고, 이어서 6.25 동란을 거치면서 황폐된 나라를 재건하는데 제일 먼저 필요한 것이 식량인데, 국내에서 생산되는 식량이 부족하여 해외농산물인 밀가루를 무상원조로 받아 식량부족을 다소간 완화하였다. 들여온 밀가루는 수제비나 국수로 이용하다가 빵이나 라면으로 가공하여 먹었고 군급식으로는 비스킷(건빵)을 생산하여 보급하였다. 즉 우리나라의 식품산업은 밀가루 가공산업으로부터 시작되었다고 할 수 있다. 1960년대 개발된 라면은 값이 싸고 간편하여 경제재건에 참여한 근로자들에게 보급하여 경제 발전에 크게 기여하였고, 일반 소비자들에게도 즐겨 이용되었으며, 오늘날에도 애용되며 많은 양이 수출되고 있다. 그 후 1970년대 초반까지 식량 증산에 정부와 국민은 힘을 합하여 노력한 결과, 식량부족을 해소하였다.

그동안 경제개발계획이 순조롭게 달성되어 경제성장으로 구매력이 증대되었다. 식품산업체에서는 고품질의 제품을 생산하여 소비자들의 다양한 요구를 충족시켰다. 1980년대 들어와서는 유제품과 육제품을 생산하였고, 1988년의 올림픽을 전후하여 전통적으로 가정에서 만들던 전통식품을 현대화된 제품으로 상품화하였다.

이렇게 식품산업의 발전과정에서 각종 위해 사건이 발생하여 식품 안전성이 문제가 되어 정부 당국의 지원으로 위생적으로 안전한 품질의 생산을 시작하였고, 지금도 계속해서 안전에 관한 정책은 강화되고 있다.

2000년대에 들어와서 우리 몸에 필요한 각종 영양소 이외에 건강에 필요한 기능을 하는 소위 각종 기능성 식품이 활발하게 개발되어 산업의 주목을 받았고, 최근에는 노인 인구가 증가하면서 노령친화식품, 1인 가구가 늘어나면서 소위 HMR 식품이 개발되고, 의료 환자를 위한 의료식 제품도 개발되고 있다. 즉 일반 영양을 공급하는 식품뿐만 아니라 특수 요구에 필요한 각종 특수용도 식품이 개발되고 있고 기호를 충족시켜주는 커피 등 기호음료도 다양하게 생산되고 있다. 이와 같이 국민의 생명과 활동과 그밖에 다양한 요구를 충족시켜 국민건강과 경제활동을 원활하게 해주는 식품을 생산하여 공급해주는 식품산업은 다른 산업에 앞서 중요한 기능을 하고 있다.

현재 한국의 식품산업 기술 수준은 거의 선진국수준으로 해외에서도 품목에 따라서는 경쟁력이 우세한 것들도 있다.

그동안 가내수공업에서부터 시작하여 현대화된 시설을 갖춘 식품기업이 활발하게 설립된 것은 1980년대 이후부터이다. 농협이 가공사업을 시작하여 현대설비를 갖춘 공장들이 설립되고 농림부에서는 농촌경제 활성화를 위한 농산물가공육성법을 제정하여 농가법인설립을 권장하여 영세규모의 공장들이 우후죽순 격으로 설립되어 기존 자생적으로 성장해 온 대형의 식품산업체와 혼란을 초래하고 있다. 식품의 특성상 소규모 회사가 생산 할 수 있는 것까지 대규모 회사에서 빼앗아 버리는 소위 약육강식의 현상도 빈번히 일어나고 있다.

식품의 수요는 한정되어 있거나 감소가 예상되는데 생산업체가 너무 많은 것이 현실이다. 인구학자들의 주장에 의하면 머지않은 장래에 인구는 급격하게 줄어들 것이라고 하는데 시설은 그대로이거나 증설하고 있다. 이렇게 치열한 경쟁을 완화하기 위한 돌파구는 해외에서 찾을 수밖에 없다. 라면이나 초코파이, 만두 등의 수출은 매우 고무적이다. K팝의 열풍과 전자제품이나 반도체 등 우리의 기술 수준을 높이 평가하고 있는 나라들에 제품뿐만 아니라 기술지원 또는 합작하는 방식 등으로 대기업이 해외로 방향을 돌리고 내수는 중소기업에 양보하는 것도 중소기업과 함께 상생할 수 있는 한 방법이 될 수 있으리라고 믿는다.

소비자 신뢰가 곧 성장의 원동력

이군호 사장
한국식품음료신문

어떠한 상품도 소비자의 환영을 받지 못하면 성공할 수 없다.

식품도 예외는 아니다. 특히 식품은 안전성에서 소비자 믿음(신뢰)이 사라지면 재기하기 어려워 원료의 건전성은 물론 공정에서 오염되지 않도록 각별한 주의를 거듭해 최종 제품을 소비자가 구매할 때 안전을 넘어 안심할 수 있도록 해야 한다.

소비자는 유독 식품에 엄격한 잣대를 갖고 있다. 생명의 안전과 직결되며, 먹고 마시는 것에서 자신의 기쁨과 즐거움을 함께 얻을 수 있기 때문이라고 생각한다.

현재 상당수의 식품기업들은 다소비식품 생산에 매진하고 있다. 그렇다면 다소비식품 생산에만 매진하면 모두가 성공할 수 있을까?

구색을 맞추기 위한 다품목 다량 생산에 그친다면? 특정한 소품목만 다량 생산에 나선다면? 경쟁력 제고에 무난한 특정한 소품목을 소량 맞춤형 생산을 한다면?

누구나 쉽게 생산하는 획일적인 제품은 사양하고 소비자들이 신뢰하고 오래 찾을 수 있는 장수식품 개발을 위한 차별화된 제품 생산에 진력한다면 기업도 과다경쟁에서 벗어날 수 있으며 경쟁사와의 '원원' 전략까지 추구할 수 있다.

반면 시장을 교란하는 미투(카피) 제품에 노이즈 마케팅까지 접목된다면 모두가 나락으로 떨어지는 지름길일 수밖에 없다.

특히 식품 원·부재료 표시 기타 내용들이 과장돼 속임수가 드러난다면 소비자 신뢰는 상실되고 결국 기업은 주저 않게 된다.

소비자가 사랑하는 장수식품은 결국 그들이 원하는 안전하고, 가성비와 가심비의 충족이 담보돼야 한다.

이를 바탕으로 윤리, 도덕을 중시하는 경영이념에 바탕을 두며, 농어촌 소득 증대와 환경을 지키고 소비자를 최우선 한다면 오랫동안 사랑받는 장수기업이 될 수 있다.

이와 함께 식품산업 진흥·육성을 위해 농식품부, 기재부, 환경부, 산업부, 공정위, 식약처 등 정부 부처에 산재돼 중복되는 규제 및 제도 등을 과감히 개선하고, 부처간 협력 시스템을 가동해 업계의 경영 활동 운신 폭을 넓혀야 한다.

또한 수출산업으로 가능성이 전도유명한 식품산업을 재평가해 글로벌 경쟁력을 갖출 수 있도록 원·부재료 안정적 수급은 물론 관세율 부과 차등 등을 해소해야 할 것이다.

아울러 집단소송제, GMO 완전표시제, 일반식품 기능성 표시제 등 불합리한 제도 및 규제 역시 과감히 개선할 필요가 있다.