

# 글로벌 식품 SCM 프로세스 구축사례

## 삼진식품

2018. 11.13

SPC GFS 물류연구소 한건호 선임연구원(과장)

SPC GFS is, a leader of integrated SCM logistics in the Korea 3PL Logistics area, has created a new paradigm for 3PL logistics services. We provides all service value added for global and local customer.



# 목 차

I. 프로젝트 참여사 소개


II. 어묵시장 (글로벌/국내) 현황조사

III. 인도네시아 어묵 소비문화 및 유통구조

IV. 인도네시아 해외조사(유통/물류) 현황







V. 해결방안

VI. 향후계획



## **I. 프로젝트 참여사 소개**

해외사업 진출을 다음 6단계의 프로세스를 거쳐서 진행이 되며, 현지 OEM제조, 유통 및 금융파트너와 물류기업과의 협력을 통해 세부과업을 수행하고 있습니다.

해외진출사업단계(Franchising)	사업 실행을 위한 세부과업
1 기업내부역량(경쟁력)분석	 <ul style="list-style-type: none"><li>• 경영자원 및 핵심역량 분석(독점적 기술력, 품질, 시스템 등)</li><li>• 국제화 경험(인적자원, 글로벌 네트워크 등 확인)</li><li>• 자사 SCM 경쟁력 분석</li></ul>
2 외부환경요인판단	 <ul style="list-style-type: none"><li>• 해외진출 희망국가 정치/경제/사회/문화 환경 파악(PEST등)</li><li>• 외국인투자제한, 통제, 자원투입 Risk 분석</li><li>• 현지 물류 인프라 및 네트워크 조사</li></ul>
3 목표국가 / 진출전략 선정	 <ul style="list-style-type: none"><li>• 목표국가: 동남아 외 - 한인타운 등 아시아계 비중이 높은 지역</li><li>• 진출방법선정 : 카페형 베이커리 형태로서 계약에 의한 진출방식결정</li><li>• 제조이전/인력/자금/마케팅등 소요자원 판단 및 투입계획 설계</li></ul>
4 법인/공장 및 물류인프라 구축	 <ul style="list-style-type: none"><li>• 현지법인/공장설립, 인력파견을 통한 현지 사업환경, 경영실무파악</li><li>• 사업권 및 인허가절차 확보(상호, 상표권, 조세, 계약, 식품인허가 등)</li><li>• 현지 원자재 수급, 인력조달, 물류서비스 체계 구축</li></ul>
5 시장테스트 및 직영점 오픈	 <ul style="list-style-type: none"><li>• 현지 브랜드 인지도 제고 마케팅 / 시장테스트 수행</li><li>-식품업 특성상 시식/조리 이벤트 등 체험형 + 미디어 홍보 적합</li><li>• 현지파트너 선정(물류, 홍보, 현지조달, CS, 자문단 등)</li><li>• 직영점 오픈</li></ul>
6 마케팅확대 / 가맹사업시작	 <ul style="list-style-type: none"><li>• 현지 지역사회와의 공생/조화: "선량한 기업시민"으로의 발전</li><li>• 현지 인력 고도화 및 권한 이행을 통한 자율권부여</li><li>• 물류 네트워크 확장을 통해 가맹사업 박차</li><li>• 가맹사업자 모집 및 지원을 통한 성공 Case 확보</li></ul>



삼진식품은 부산에서 가장 오래된 어묵생산기업으로 1940년에 창립하였고 매출 800억 규모의 회사입니다. 국내 20개의 직영점과 해외 4개의 직영점을 운영하고 있습니다.

## 1) “부산어묵 출세했다. 어묵베이커리 변신”



17일 오후 2시쯤 부산 부산진구 지하철1호선 부전역 인근 부전시장. 부산에서 가장 큰 이 시장 안 죽집골목에 들어서자 해운대의 고급 빵집이나 커피숍처럼 세련되고 깔끔한 가게가 나타났다. '고래사'라는 이름의 '어묵가게'였다. 속칭 '오명집'이다. '몸뚱 바지'러니 했는데 명품 바지를 만난 느낌이었다. - 조선일보 -

## 2) “신입사원 입사경쟁율 160:1 대기업 무색”



부산역을 비롯하여 전국 20개 매장을 가진 삼진어묵이 올해 상반기 신입/경력 사무직 8명을 뽑기로 하자 1,283명이 줄지어 지원하였다. 영도 본사는 35명의 직원들이 평균연령 29세로 젊은 청년들이 이르고 있으며, 2015년 매출 500억을 돌파한 후 해외사업을 통해 계속적으로 청년일자리를 창출하겠다는 좋은 회사이다. - 노컷뉴스 -

## 63년간 비정규직 0%로 고속성장, 매출 9배 700억 돌파

직원수 2013년 45명에서 2017년 475명으로 늘었지만 다른 기업에는 흔한 단순업무에 비정규직 한 명도 없어 정규직은 1인당 연 1000만원 들지만 직원 책임감 더 증시 노동자들 적극적으로 일하면서 회사도 같이 쑥쑥 성장



문재인 대통령 취임 이후 비정규직의 정규직화가 이슈로 떠오르는 가운데 창사 이래 단 1명의 비정규직도 없었던 지방 중소기업인 삼진어묵이 주목받고 있다.

.....이하 생략

- 중앙일보 -

## “어묵의 본고장인 일본 수출, 미국 진출까지”

- 2011년부터 일본의 백화점 및 할인점에 어묵 수출 개시 (2톤)
- 특히 교민을 대상으로 하는 것이 아니라 일본인을 타겟팅하여 정식통관해 수출하는 것이 고무적으로, 매년 물량 상승 추세
- 2016년 LA 농수산엑스포에서 4일간 1.5만 달러 매출 달성함 (하루 평균 400백만원 매출 달성)
- 현지에서 뜨거운 반응을 얻으며, 준비한 모든 제품 완판 쾌거
- 현지 바이어들은 수출 시기 및 진출계획 집중적으로 질문

- 삼진어묵 블로그 -

## 1. 프로젝트 참여사 소개 (삼진식품 2)

### I. 프로젝트 참여사 소개

삼진식품은 삼진어묵이라는 브랜드로, 2013년 국내 최초 어묵 베이커리 형태의 매장을 선보여 크게 성공하였으며, 해외 매장도 성공적으로 운영되고 있어 지속 확장할 예정입니다.

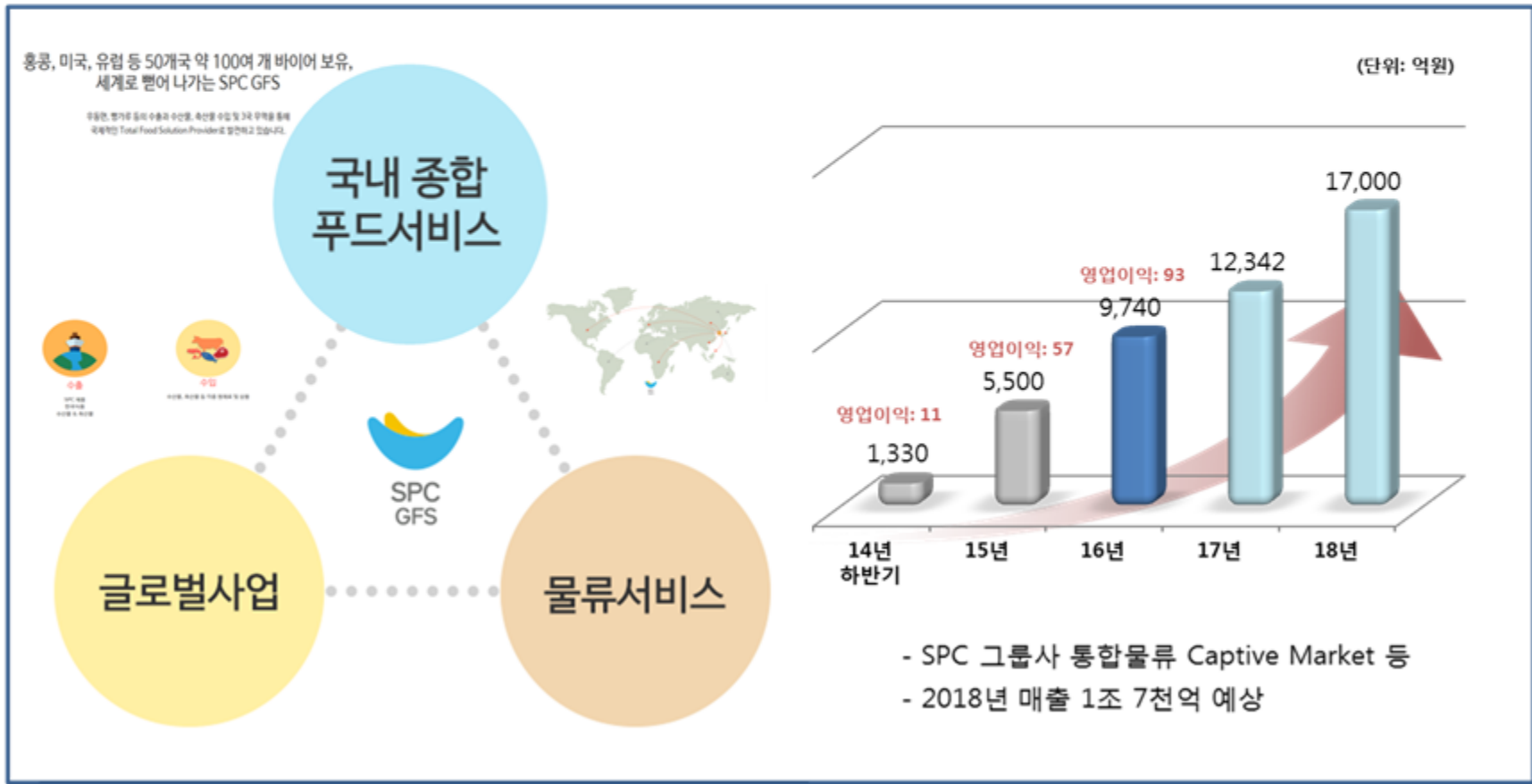




SPC GFS는 SPC그룹의 유통물류기업으로 종합 푸드서비스와 글로벌 사업, 물류서비스를 제공하고 있습니다. (2018년 매출 1조 7천억 예상)

사업영역


경영현황



SPC GFS는 그룹의 사업을 기반으로 식자재 공급 및 중견/중소기업의 수출대행 및 물류대행 서비스를 제공하고 있습니다.







## **II. 어묵시장(글로벌/국내) 현황 조사**

국제 표준 기준으로 조사한 어묵은 HS CODE 1604.20에 해당함. 시장 조사 국가는 총 6개국으로, 한국 및 세계 한국산 어묵 수출입 통계를 확인하기 위해 다음과 같은 HS CODE 기준을 설정하였습니다.

## &lt;조회한 어묵 HS CODE&gt;

분류	HS CODE	
한국 어묵 수출입 실적	1604.20.40	
	맛살	1604.20.4010
	어묵	1604.20.4090
국가별 어묵 수입규모	1604.20	

- HS CODE 1604 : 조제 또는 저장처리한 어류 및 캐비아와 어란으로 조제한 캐비아 대용품 (Prepared or preserved fish including caviar and caviar substitutes prepared from fish eggs)
- HS CODE 1604.20 : 기타 조제 또는 저장처리한 어류(Prepared of preserved fish including minced, excluding whole or in pieces)
- HS CODE 1604.20.40 : 생선묵
- HS CODE 1604.20.4010: 게 맛의 것
- HS CODE 1604.20.4090 : 기타

## &lt;제품 HS CODE 확인 사이트&gt;

분류	사이트명	URL
HS CODE	한국 관세청	www.customs.go.kr
	한국 관세법령 정보포털 3.0	unipass.customs.go.kr/clip/index.do
	중국 관세청	www.customs.gov.cn/
	일본 관세청	www.customs.go.jp
	태국 관세청	http://www.customs.go.th
	인도네시아 관세청	www.border.gov.au
	홍콩 관세청	www.cad.gov.hk
	미국 관세청	www.cbp.gov

- 법적인 효력을 가진 HS CODE를 확정하기 위해서는 관세청 관세평가 분류 원장에게 신청하는 방법이 있음.
- 6개국 공통기준으로 조사하기 위해 별도로 분리된 국내 어묵 HS코드 (1604.20.4090)로 조회하지 않고, '기타 조제 또는 저장처리한 어류 (1604.20)'를 수입통계 분석 기준으로 설정하였음.

'16년 기준, 세계 어묵시장은 약 4~5조원 규모, 생산량기준 약 232만톤을 생산하는 것으로 추산됨.  
한국은 세계 3위의 생산국이며, 금액기준 0.5조원, 약 25만톤(11%)를 생산하고 있습니다.

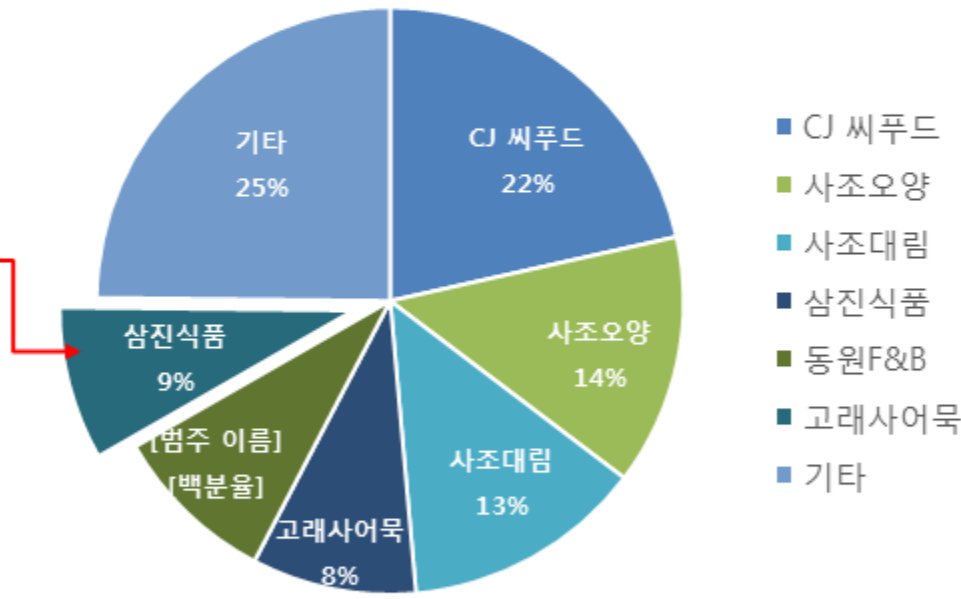
순위	국가명	생산량(톤)	전체 대비 비중	순위	국가명	소비량(톤)	전체 대비 비중
1	중국	1,115,804	48%	1	중국	902,435	40%
2	미국	267,736	12%	2	일본	581,189	26%
3	한국	252,486	11%	3	한국	208,375	9%
4	태국	145,437	6%	4	EU	111,075	5%
5	베트남	140,442	6%	5	동유럽	100,172	4%
6	일본	80,042	3%	6	미국	81,524	4%
-	기타	302,086	13%	7	태국	70,300	3%
-	-	-	-	-	홍콩	23,769	1%
합계		2,322,780	100%	-	기타	173,695	8%
				합계		2,252,534	100%

출처: Benoit VIDAL-GIRAUD, Denis CHATEAU, "World Surimi Market", Globefish, 2007  
 "INDONESIA BUSINESS AND INVESTMENT DIALOGUE", 인도네시아 해양수산부, 2016  
 Sunee C. Sonu "Surimi Supply, Demand, and Market of Japan", 2015  
 "가공식품 마켓리포트 어육가공편", 한국농수산식품유통공사, 2017  
 "식품 및 식품첨가물 생산실적", 식품의약품안전처, 2016  
 Jae W. Park, "Surimi and Surimi Seafood", 2013  
 Kati 농식품 수출정보, www.kati.net



'16년 기준, 국내 어묵시장은 약 4,800억원 규모로 파악되었음. 주요업체는 CJ씨푸드, 사조오양, 삼진식품, 동원F&B, 고래사어묵 등이며 전체 약 170개 업체로 추산됩니다.






생산업체	매출액(백만원)
CJ 씨푸드	103,352 (21%)
사조오양	66,391 (14%)
사조대림	63,915 (13%)
삼진식품	43,602 (9%)
동원 F&B	43,670 (9%)
고래사어묵	40,549 (8%)
기타	119,388 (25%)
합계	480,867 (100%)



출처: "식품 및 식품첨가물 생산실적", 식품의약품안전처, 2016  
국가 통계포털, [www.kosis.kr](http://www.kosis.kr)  
매일경제, <http://news.kmib.co.kr/article>

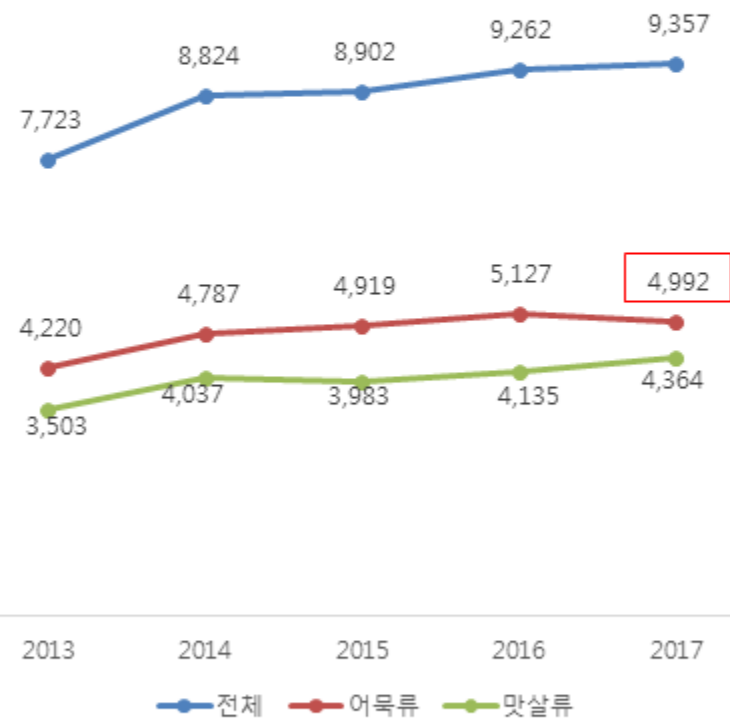


주요 경쟁사는 국내에서는 프리미엄라인 제품 개발, 온라인 유통 및 편의점 채널 확대 중이며 해외에서는 현지기업과의 합작투자, 제품 현지화 등 적극적인 수출 전략을 전개하고 있습니다.

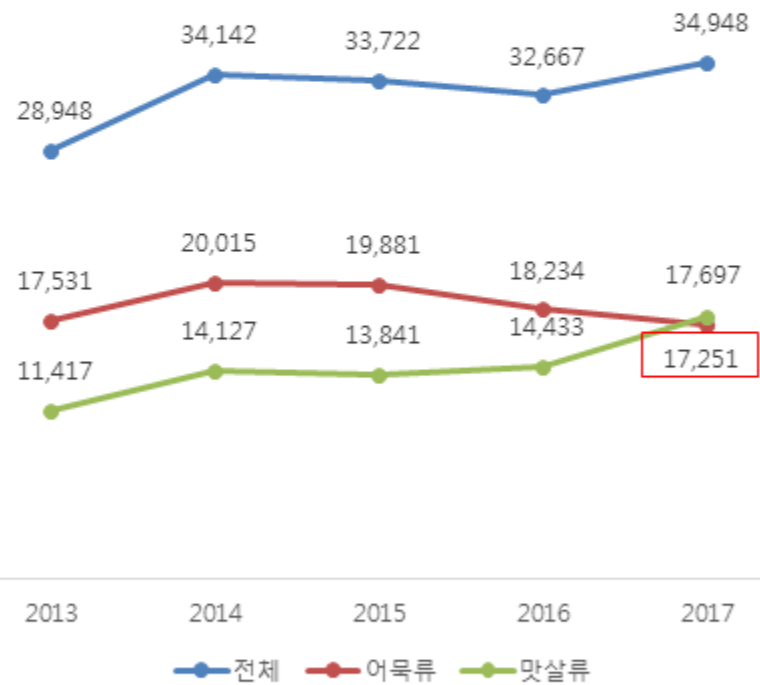
생산업체	사업전략 및 유통채널 특징	해외 진출 현황	주요제품
C사	<ul style="list-style-type: none"><li>- 내수시장 점유율 1위, 최근 프리미엄 어묵시장 진입을 위한 프리미엄 어묵라인 추가 증</li><li>- 유통공법이 아닌 고온 스팀방식으로 굽고 찐 어묵을 출시하여 어묵 시장에 웰빙 변화 주도</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- 전문유통회사, 일본, 러시아, 중국, 유럽, 미국 등 해외교포시장 진출</li><li>- 계열사 수출 영업망을 통해 해외 진출</li></ul>	'프레시안 더 건강한 어묵' 
S사	<ul style="list-style-type: none"><li>- 'HMR(가정간편식)'제품에 주목하여 개발중</li><li>- A사는 B2C, B사는 B2B 사업에 집중</li><li>- TV방송 프로그램과 Collaboration 전략 시도</li><li>*편의점 어묵바 → MBC 무한도전 '무도빠' 제품</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- 전체 매출 약 3% 규모로 수출비중이 높지는 않으나, 미니소시지(꼬마장사 시리즈) 등 중국 수출물량이 지속 증가하고 있음</li></ul>	'대림선어묵' '오양맛살' 
J사	<ul style="list-style-type: none"><li>- CI 변경, 수제맥주 '카브루' 인수 등을 통해 국내소비자들에게 보다 젊은 이미지로 다가가고 있음</li><li>- 해외 수출은 주로 현지 한인 마트 등 교민 시장에서 이루어지지만 중국, 미국 등 국가에서 현지인을 대상으로 한 판매를 본격화</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- 미, 중, 캐나다 등 10여개국 활발하게 수출</li><li>- 베트남 최대 식품기업 마산(Masan)그룹 사이공 뉴트리푸드 신주 25%를 380만달러(약 40억원)에 인수하여 'MASAN-JINJU JSC' 합작사를 설립하여 베트남 현지 시장 진출 진행중</li></ul>	'천하장사' -종문명: '대력천장' *어묵소시지 
S사	<ul style="list-style-type: none"><li>- '해/찬/미' 3가지로 제품라인 차별화</li><li>- 식자재 납품용 제품 多</li><li>- '세광몰(<a href="http://segwangmall.kr">http://segwangmall.kr</a>)'을 통한 온라인 판매 주력, 타사 대비 약 30% 저렴한 가격으로 고객확보</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- EU FTA 수출 인증 확보</li><li>- 자체 해외 진출을 지양하고 '부산어묵' 브랜드로서 국가지원사업에 적극 참여 중</li></ul>	'해찬미' 어묵 
K사	<ul style="list-style-type: none"><li>- 삼진식품과 가장 유사한 사업형태 (오프라인 점포운영 + 온라인/대리점 유통)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- '16년 1월 중국 상하이에 점포 개설 *국내 어묵 회사 최초</li><li>- '17년 6월 시애틀 점포 개설 *현지화 프리미엄(어파게티 등) 제품 출시</li><li>- '18년 3월 밴쿠버 점포 개설</li></ul>	'어우면' *생선살로 만든 국수 

'17년 기준 국내 어육가공품 <sup>1)</sup> 전체 수출량은 9,356톤이며, 어묵류는 4,992톤(53.3%)을 수출, 금액 환산기준 전체 수출액은 395억원이며 어묵류는 194억원 <sup>2)</sup> (50%)입니다.

<국내 어묵 수출량> (단위:톤)



<국내 어묵 수출액> (단위:천\$)



1) 어육가공품 中 AG코드 분류상 어묵류: 411906905, 맛살류: 411906904 기준  
2) KEB 하나은행 '17년 평균 원달러 환율(1130원) 적용

(출처: Kati 농식품 수출정보, www.katinet)






한국산 어묵은 전통적으로 미국으로 가장 많이 수출되어왔으나 최근 대만, 베트남, 싱가포르, 인도네시아, 홍콩, 태국 등 ASEAN 국가로의 수출 증가가 두드러지며 중국과 일본은 감소추세입니다.

&lt;'13~'17 한국산어묵 대외수출현황&gt;

국가명	2013년	2014년	2015년	2016년	2017년				
					수출량(톤)	비중 (%)	CAGR	수출액(천\$)	수출단가(kg/\$)
미국	1,943	2,120	2,127	2,342	2,264	45.3%	4%	7,174	3.17
호주	340	419	243	247	326	6.5%	-1%	926	2.84
캐나다	295	308	261	287	279	5.6%	-1%	883	3.17
이탈리아	175	200	222	236	262	5.3%	11%	995	3.79
필리핀	172	93	133	181	226	4.5%	7%	497	2.20
대만	29	82	114	180	214	4.3%	64%	790	3.70
중국	466	559	898	567	206	4.1%	-18%	1,153	5.59
일본	280	278	136	147	182	3.6%	-10%	1,031	5.66
베트남	5	44	69	118	137	2.7%	134%	366	2.67
포르투갈	126	114	137	142	133	2.7%	1%	501	3.76
싱가포르	15	35	73	66	115	2.3%	66%	446	3.90
인도네시아	11	30	51	25	80	1.6%	63%	267	3.34
뉴질랜드	40	74	64	69	73	1.5%	16%	219	2.99
홍콩	24	35	43	60	73	1.5%	32%	534	7.35
영국	71	52	49	53	57	1.1%	-5%	179	3.13
아랍에미리트	45	64	45	56	52	1.0%	3%	244	4.71
태국	4	9	5	51	49	1.0%	85%	130	2.66
기타	178	273	251	300	265	5.3%	11%	916	3.45
총계	4,220	4,787	4,919	5,127	4,992	100%	4%	17,251	3.46

\*참고: 전년비 증가/인상시 파란색, 감소/인하시 빨간색

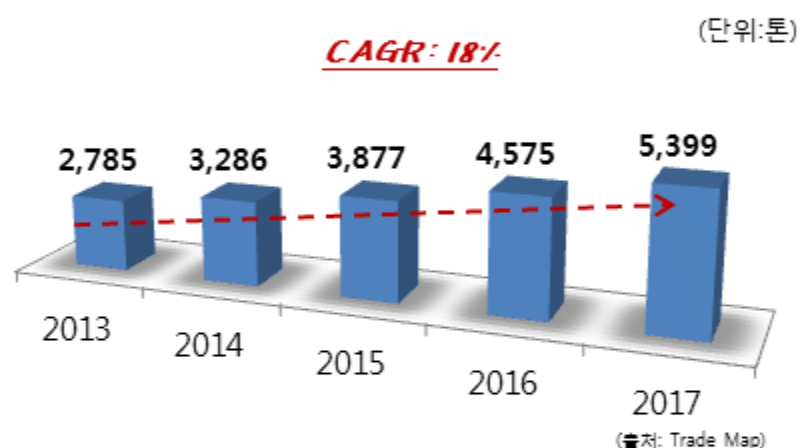
(출처: Kati 농식품 수출정보, www.kati.net)



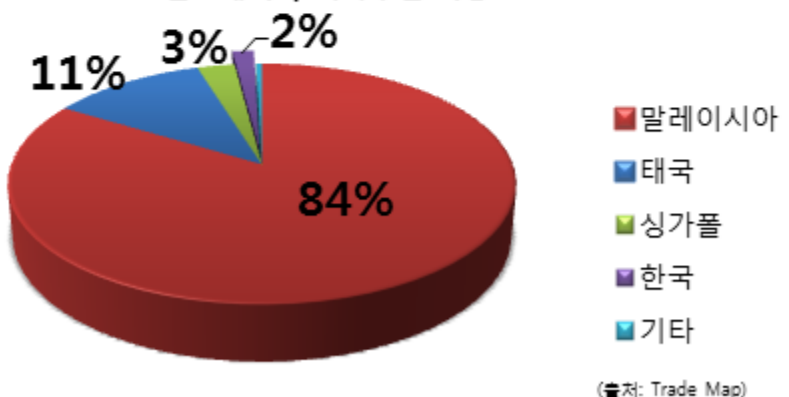
### **III. 인도네시아 어묵 소비문화 및 유통구조**

인도네시아는 어묵수입의 84%를 말레이시아에서 진행하고 있으며, 한국은 2% 수준에 불과하나 최근 수입량은 급증하고 있는 추세를 보입니다. (자체 생산량 75,000톤 추정)

<인도네시아 어묵 수입 규모>



▼ 인도네시아 어묵수입 비중, 2017



<인도네시아 어묵 시장 분석>

▼ 한국의 對 인도네시아 어묵 수출 실적

2016년 12월		2017년 12월		전년대비(%)	
중량(톤)	금액(천\$)	중량(톤)	금액(천\$)	중량	금액
25.3	131.1	79.9	266.6	215.8	103.4

(출처: 농수산식품수출지원정보, 2017)

[전체 시장대비 인도네시아 어묵 소비량]



- ◆ 인니의 수입 국가 1위는 말레이시아로, 전체 수입량의 84% 공급, 다음은 태국으로 인근 지역에서 대부분 수입
- ◆ 한국의 對 인도네시아 수입량은 '17년 기준 전년대비 3배 이상 증가하였음



인도네시아 진출시 투입자원 손실리스크 최소화 및 초기 생존 여건 극대화를 위하여 현지 우량 파트너와의 JV를 통하여 W-T요소를 보완하는 점진적인 진출 전략이 필요합니다.

### 인도네시아 시장 SWOT 분석

#### 강점(S)

1. 풍부한 인구(2.6억명, 세계 4위)기반의 탄탄한 내수시장
2. 지속적인 경제성장과 중산층/소비규모 확대
3. 경제통합을 통한 시장확대(공공/민간)
4. 풍부한 자원과 아시아 최대 시장(식품 38조원 규모)
5. 공급자 중심의 시장: 단순 변심 반품 불가 등
6. TPP 미국탈퇴 → 아시아 생산기지로서 재 부상(반사이익)

#### 약점(W)

1. 행정 및 법률 집행의 투명성 부족(비정상/음성적 관행 多)
2. 지적재산권, 사업권 보호 미흡(제도일관성 결여, 관료주의)
3. 노동력 관리 어려움: 문화적 나쁜함/태업, 강성노조, 미숙련
4. 인도네시아 內 기반산업(원자재 및 소재)지원 취약
5. '토지공개념' 채택국가: 외국인 부동산 소유(Hak Milik)불가  
-현지 진출시 부동산 임대/매매/담보 거래 주의 필요

#### 기회(O)

1. 중산층 인구 및 전체 소득증가에 따른 소비시장 확대
2. Made in Korea에 대한 선호도 높음(약 15% 가격수용력)
3. '18년 아시안게임 개최에 따른 경기활성화 및 인프라확충
4. 경제활성화 정책 지속 예상(現 조코위 대통령의 '인프라붐')
5. 식품산업 선진화 NEEDS 및 고급식자재 수요 증가
6. 문재인정부 신남방정책(3P공동체) 핵심 국가

#### 위협(T)

1. 최저임금, 가스, 전기, 공단(자카르타 인근)임대료 지속상승
2. 강화되는 비관세 장벽(SNI, BPOM, HALAL\_MUI 등)  
-기존 선택적 허용 사항 → 의무화 변경/강화 시행
3. 이슬람 문화로 인하여 까다로운 식문화와 규제
4. 인건비의 고속상승 위협 지속(정부 주도 강제성)
5. 미국금리인상 및 중국경기둔화로 대외 Risk 증가

인도네시아의 어묵은 오딱오딱, 바소 이깐, 뽀뽀 등으로 불리우며 냉동 및 냉장으로 유통되고 있고, 흔하게 어묵 베이커리샵과 길거리 노점상을 볼 수 있을 정도로 어묵을 즐겨먹고 있습니다.



<오딱오딱>

### 조리형태

생선살, 야채, 고추, 코코넛 밀크를 첨가해 바나나 잎에 싼 후 구워 만든 어묵. 오딱오딱이란 '물고기 뇌'라는 뜻으로, 뇌를 씹는 것처럼 꾸덕꾸덕하고 부드러운 식감을 가지고 있으며, 코코넛 밀크와 고추 때문에 달콤하면서도 매콤한 맛이 나는게 특징. 화로에 구워 만드는 방식으로 주로 꼬치구이 요리 '사테(Sate)'와 같이 취급하는 경우가 많음.

### 주요 소비처

식사보다는 간식으로 여기는 길거리 음식으로, 밥반찬으로는 활용되지 않음. 길거리나 버스 정류장 근처의 포장마차에서 판매, 냉동 식품 및 캔 형태로 슈퍼마켓에서도 유통되나 즉석조리품이 가장 맛이 좋음

### 현지가격

6,000IDR(약 500원)

### 특징

- 소비 방식에서 지역색이 존재함
- '팔렘방' 지역에서는 'Cuko'라는 달고 신 식초 소스와 곁들여 먹음
- '자카르타' 지역에서는 매운 땅콩 소스를 곁들여 먹음



<바소 이깐>

### 조리형태

다진 어묵에 타피오카 전분과 마늘, 소금, 후추를 첨가한 볼 형태의 어묵. 주로 완탕 등에 넣어서 요리하며, 굽는 조리 방법도 있음. 부드러운 식감을 가지고 있으며 밝은 색깔을 띰.

### 주요 소비처

현지식당, 냉동 식품 형태로 슈퍼마켓에서도 유통됨

### 현지가격

34,000IDR(약 2,700원)



<뽀뽀>

### 조리형태

생선살과 사고(야자나무에서 얻어진 전분)로 조리한 팔렘방 지역의 대표 음식 중 하나. 여러 종류가 존재하며, 가장 인기 있는 것은 삶은 계란을 뽀뽀 반죽에 넣고 기름에 튀긴 '뽀뽀 까발 스람(Pempda Kapal Selam)'임. 쿠코라는 식초 소스를 곁들여 먹음.

### 주요 소비처

현지식당, 냉동 식품 형태로 슈퍼마켓에서도 유통됨

### 현지가격

10,000IDR(약 800원)

인도네시아의 어묵은 오딱오딱, 바소 이간, 뽕뽕 등으로 불리우며 냉동 및 냉장으로 유통되고 있고, 흔하게 어묵 베이커리샵과 길거리 노점상을 볼 수 있을 정도로 어묵을 즐겨먹고 있습니다.



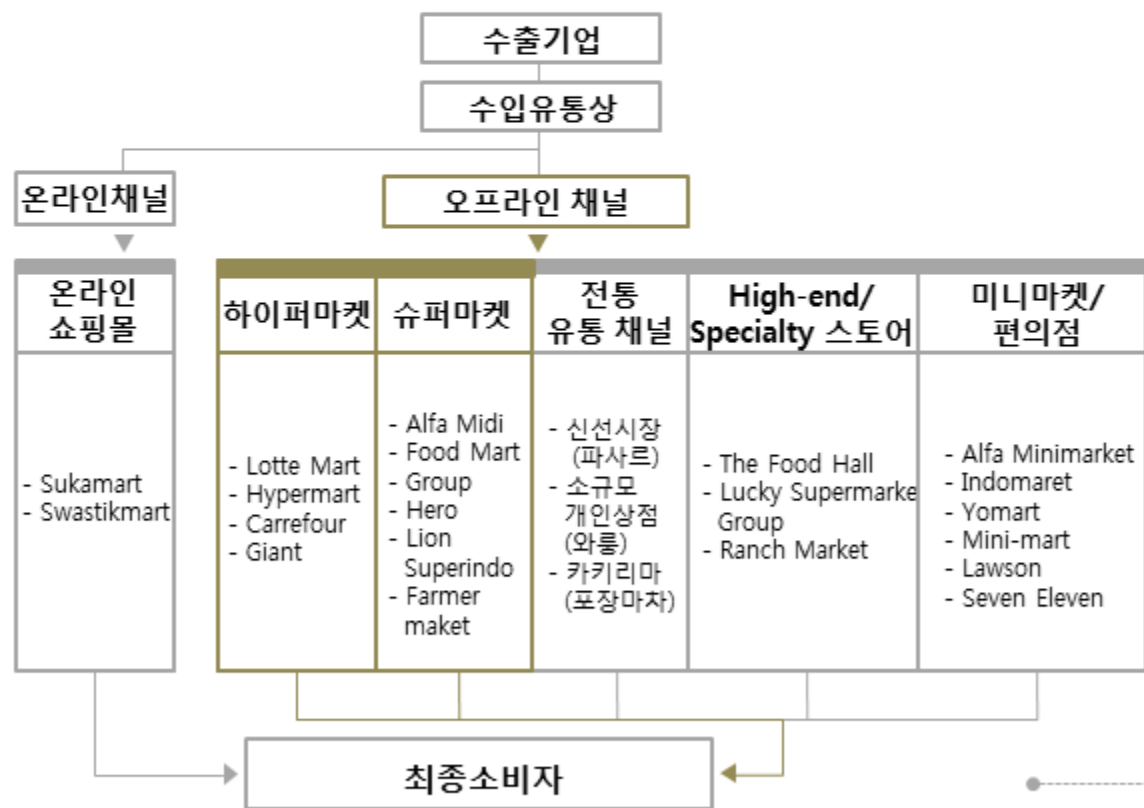


냉동어묵의 경우는 Non-packing된 상태로 골라먹는 제품이 많고 Ball, Bar 형태 등 다양한 종류로 판매되고 있으며, 최근 꼬치어묵을 먹는 분식문화도 생기고 있습니다.



인도네시아의 어묵 수입은 수입 유통상을 통해 하이퍼마켓/슈퍼마켓에서 주로 유통되며, 미니마켓/편의점 등에서는 아직 유통되고 있지 않습니다. (냉장 콜드체인 미비)

<인도네시아 식품 유통 경로>



- **하이퍼마켓/슈퍼마켓** : 인도네시아 수입 식품이 주로 유통되는 채널, 총 식품의 5~30%가 수입 식품
- **전통 유통 채널** : 인도네시아 식품 시장은 여전히 전통 유통망이 지배적. 주로 자국산 식품 취급
- **High-end/Specialty 스토어** : 수입 식품이나 특정 식품을 전문적으로 취급하는 매장 형태
- **미니마켓/편의점** : 주로 도시와 교외 지역 위치, 자체 물류 시설을 보유하고 있으며, 수입 식품도 취급
- **온라인 쇼핑몰** : 인도네시아 식품 시장에서 인터넷 쇼핑몰이 차지하는 비중은 1% 미만으로 매우 미약함



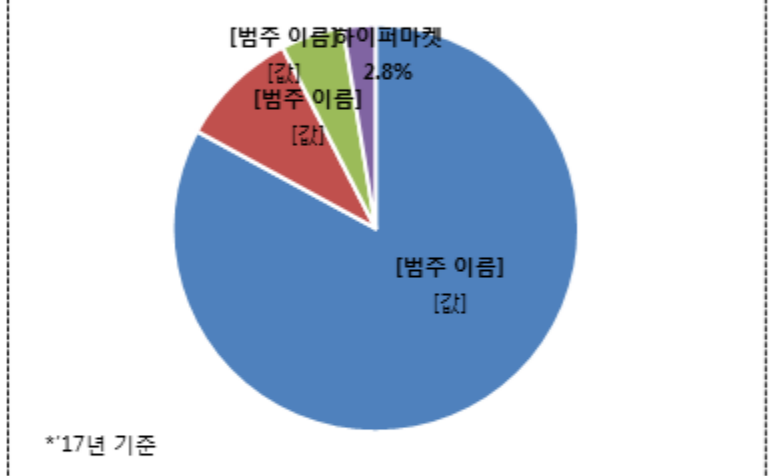
인도네시아는 재래시장이 가장 높은 식품 유통채널 점유율을 차지하나, 향후 슈퍼마켓, 하이퍼마켓, 편의점 위주의 유통 구조로 재편될 것으로 전망됩니다.

[인도네시아 주요 소매업체]

구분	업체명	매장수(개)	비고
하이퍼마켓	Carrefour/ Trans Mart	90	PT Trans Retail Indonesia '12년 인수
	Giant	55	홍콩 데어리팜 소유
	Hypermart	112	최대 매장 수 보유
	Lotte Mart	41	소매 14, 도매 27
슈퍼마켓	HERO	33	홍콩 데어리팜 소유
	Giant Express	117	
	Food Hall	25	전 SOGO 매장
미니마켓/ 편의점	Indomart	13,099	로컬업체로 인도네시아 편의점시장 독점
	Alfamart	11,115	
	Circle K	500	-
전통시장	파사르	-	육류 등 신선식품 취급
	와를	-	소형 상점과 가판
	카키 리마	-	길거리 포장마차

(출처: "2017년 주요국 수입제도 모니터링", 한국농수산식품유통공사, 2017)

[인도네시아 식품 유통채널별 점유율]









(출처: "Indonesia Retail Foods", GAIN, 2018)

- 재래시장 비중이 높으나, ASEAN 中 현대적 유통채널의 성장률이 가장 높음  
\*연평균 매출 성장률: 하이퍼마켓 12.4%, 슈퍼마켓 11.9%
- 경제성장과 도시화로 인한 생활 방식의 변화로 편의점의 비중이 커지고 있음  
\* 연평균 매출 성장률: 30%('10년~'15년)

고가격대의 제품군을 생산하는 업체는 ①비타민 등 고영양 성분이 함유된 어묵 출시 ②일본식 제품 생산 등의 판매 전략을 취하고 있었음. 반면 비교적 저렴한 어묵제품은 큰 포장단위로 생산되어 내수용으로 주로 유통되고 있습니다.





&lt;어육가공품 주요 제조업체 및 제품&gt;

제조업체	로고	특징	주요제품	제품사진
BERNARDI		<ul style="list-style-type: none"> <li>- 어육가공품보다는 육가공상품에 집중, 어묵은 해당 제품이 유일</li> <li>- 고단백 성분이 함유된 제품을 생산하여 상대적으로 단가가 높음</li> <li>- 할랄인증 완료 (<a href="http://bernardi.co.id/">http://bernardi.co.id/</a>)</li> </ul>	어묵볼	
		현지가격: ***IDR=약 ***원/100g (**IDR/360g)		
KML FOOD MINAKU		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Prima Star, Panomara 등 여러 어묵 브랜드 보유 (<a href="http://www.kmlfood.com/">http://www.kmlfood.com/</a>)</li> </ul>	튀긴 어묵볼 *랍스터, 새우 등 다양한 재료 함유 오딱오딱	
		현지가격: ***IDR=약 ***원/100g (**IDR/200g)		
SEKARBUMI		<ul style="list-style-type: none"> <li>- BUMIFOOD, Mitraku 등의 어묵 브랜드 보유</li> <li>- 높은 단백질, 비타민 등 고영양제품 출시 (<a href="https://www.sekarbumi.com/">https://www.sekarbumi.com/</a>)</li> </ul>	어묵볼	
		현지가격: ***IDR=약 ***원/100g (**IDR/500g)		

\*현지가격은 각사 어묵 제품라인 중 기본 '피쉬볼'을 기준으로 조사하였음

(Source: Hemat 홈페이지)

고가격대의 제품군을 생산하는 업체는 ①비타민 등 고영양 성분이 함유된 어묵 출시 ②일본식 제품 생산 등의 판매 전략을 취하고 있었음. 반면 비교적 저렴한 어묵제품은 큰 포장단위로 생산되어 내수용으로 주로 유통되고 있습니다.

제조업체	로고	특징	주요제품	제품사진
KARAWACI		<ul style="list-style-type: none"> <li>- 인도네시아에서 가장 대규모의 육가공품 회사</li> <li>- 할랄인증 완료</li> <li>- 가격이 저렴함</li> </ul> ( <a href="https://www.facebook.com/pg/basokarawaci/posts/">https://www.facebook.com/pg/basokarawaci/posts/</a> )	오딱오딱	
		현지가격: ***IDR=약 ***원(***IDR/1000g)		
SEAFOOD KING		<ul style="list-style-type: none"> <li>- 국가별 특징을 살려 여러 소비자의 입맛을 충족하는 어묵 제품 라인을 생산 *일본, 네덜란드, 싱가포르, 태국식</li> <li>- 일본식 어묵 가공을 지향하고 있으며, 프리미엄 품질을 생산하는 고급 브랜드</li> <li>- 할랄인증 완료</li> </ul> ( <a href="https://seafoodking.id/">https://seafoodking.id/</a> )	인도네시아 식 어묵볼 (Baso) 가마보코 게맛살 어육소시지	
		현지가격: ***IDR=약 ***원(***IDR/200g)		
SUKANDA DJAYA EDO		일본식 제품 브랜드 '에도'를 보유하고 있는 식품 가공 업체 ( <a href="http://sukandadjaya.com/">http://sukandadjaya.com/</a> )	치쿠와	
		현지가격: ***IDR=약 ***원(***IDR/250g)		

\*2018년 기준, 1000IDR=77.993KRW

\*현지가격은 각사 어묵 제품라인 중 기본 '피쉬볼'을 기준으로 조사하였음

(Source: Hemat 홈페이지)

'14년 간편식품 시장규모는 4억 129만 달러를 기록하였으며, 이후 2018년까지 연평균 6.17% 성장할 것으로 전망되며, 동아시아 어묵 소비의 형태와 대형 식품매장도 계속 발전하고 있습니다.

### <어묵 수출 참조 사항>

#### ✓ 동아시아식 어묵 소비의 발생

- 인도네시아에서 뜨거운 국물에 담긴 고치 형태의 어묵 소비는 없었는데, 최근 자카르타 중심가 편의점에서 일본식 어묵탕과 어묵꼬치를 판매. 현지 K-Mart에서도 어묵꼬치를 먹는 미니바를 운영함
- 매콤한, 튀긴 음식을 즐겨 먹는 식습관에 따라 한국식 떡볶이와 어묵을 선호함

#### ✓ 가공식품은 일부 수입업체가 품목 대부분을 수입유통

- 가공식품의 경우, 인도네시아는 모든 수입식품에 대해 까다로운 ML(수입식품등록)을 받아야 하고, 쿼터제 운영 등 다양한 수입규제가 있어 노하우가 있는 일부 수입업체에 의해 대다수의 품목이 수입 유통되고 있음

#### ✓ 대형 식품 유통매장의 성장 예상

- 인도네시아는 날씨가 덥고 교통이 불편하여 쇼핑물 중심 문화를 형성하고 있음
- 대부분의 소비자들이 주말이나 여가시간을 쇼핑물에서 보내며, 대형 쇼핑물은 최소 1개 이상의 식품 유통매장을 보유하는 것이 특징
- 대형 식품 유통 매장이 지속적으로 증가할 것으로 판단됨

#### ✓ 도시화, 여성 사회진출 증가로 인한 간편식품 발달

- 경제발전, 도시화, 여성의 사회진출 증가로 간편하게 조리해 먹을 수 있는 간편식품이 대도시를 중심으로 가파른 성장세를 보임

#### ✓ 구매 가능한 고급 대안으로서의 시장 위치화가 필요

- 경제력이 있는 화교(약 1,000만명)를 중심으로 상류층은 고급스럽고 비싼 외국식품을 선호
- 한국산 식품은 인도네시아 현지 소비자들 사이에서 고품질이라는 이미지를 가짐과 동시에 합리적인 가격을 형성하고 있음
- 가격으로 경쟁하는 대중시장과 고가격 고품질을 중시하는 프리미엄 마켓 사이의 포지셔닝을 통해 폭넓은 고객층을 확보하는 것이 필요

#### ✓ 미개척 시장인 지방 유통채널 확대가 필요

- 다수의 섬으로 구성된 탓에 지방은 수도권 지역에 비해 상대적으로 한국식품의 진출이 미진함
- 반둥, 수라바야, 발리 등 지방 중소도시의 유통업체와 연계해 판촉을 확대하는 등 시장개척 필요

2020년 할랄인증이 의무화되어 향후 할랄 인증 등 식품 인증 여부가 진출에 중요한 영향을 미칠 것으로 예상됩니다.

✓ 전체 인구의 87%가 무슬림으로 식품에 할랄 인증 여부는 중요한 사항

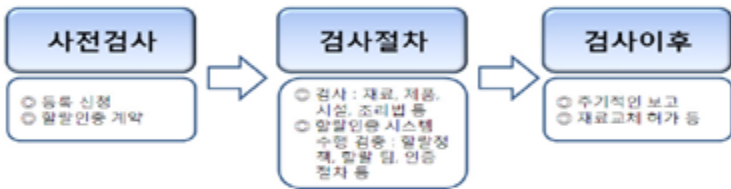
- 인도네시아에서 식품에 할랄 라벨 부착은 권고 사항으로 할랄 라벨을 부착하지 않아도 시장에 유통이 가능한 상황
- 그러나, 전체 인구의 87%가 무슬림이며 대부분의 경쟁사가 할랄인증을 완료하였기 때문에 현지 소비자들에게 식품 할랄 인증 여부는 매우 중요

▼ 인도네시아 주요 인증제도

인도네시아 국가 표준 인증(SNI)	ML(Makanan Luar, 제품 등록)	인도네시아 할랄 인증(MUI)
		

(출처: "2017년 주요국 수입제도 모니터링", 한국농수산물유통공사, 2017)

[할랄 인증절차]




▼ 온라인 인증절차



(출처: "2017년 주요국 수입제도 모니터링", 한국농수산물유통공사, 2017)





### **III. 인도네시아 해외조사 (유통/물류) 현황**

현지에 있는 주요 유통채널별로 방문하여, 유통되는 품목과 소매가격을 조사하였으며 한국산 어묵의 진출현황을 파악하였습니다.

### 유통업체 조사





현지에 있는 주요 유통채널별로 방문하여, 유통되는 품목과 소매가격을 조사하였으며 한국산 어묵의 진출현황을 파악하였습니다.

### 유통업체 조사



aT자카르타 지사와의 미팅을 통해 현지 협력사와 잠재 바이어에 대한 Reference 체크를 시행하였으며 향후 수출 진행 시 수입업자에 대한 M/L 비용지원(80%), 상표권 등록(100%), 현지 마케팅 및 패키징 개발비 지원 등 실무 제반사항을 협의하였습니다.

aT 자카르타 지사 미팅



삼진 센트럴파크 매장 방문





현지에 18개 품목 중 주요제품 4개의 샘플을 핸드캐리(냉동팩 포함)로 가져가 FOB 기준 견적가와 MOQ(Minimum Of Quantity)를 바이어에게 전달하였습니다.

## B2B 수출 품목





한국업체 바이어와 현지 바이어와의 미팅을 통하여, 인도네시아 수입과 관련하여 수입허가, 통관, 물류, 마케팅 등 SCM 전반에 관한 협의를 진행하였습니다.

### 바이어 협상



## 4. 유통/물류 이슈 및 해결과제 도출


현지의 한국계/로컬업체와의 미팅 후, 총 6개의 이슈사항을 도출하였고 인도네시아 시장 개척을 위해서는 필수요소로 해결해야 할 과제로 파악되었습니다.

### 이슈사항

1. 식품성분표기/패키지 변경 문의  
(‘돼지고기’문구, ‘고기떡’ 삭제 등)
2. 최종유통처에 소량으로 직접 유통 가능여부  
문의 (XX마트 月 100box 기준)
3. 유통기한 확대 가능한지 문의
4. 할랄인증 받을 계획 있는지 문의
5. 냉동으로 수입 후 상온/냉장 유통 유지기간
6. 냉동창고 보관 후 직접 Delivery service 수행  
가능한지 문의

### 해결과제 도출

1. 제조사와 표기성분 삭제 협의 및 식품 등의  
표시기준 (식약처 고시 제2016-149호)
2. 제조사와 MOQ(Minimum Of Quantity)  
재협의 → MOQ 기준 미충족
3. 유통기한 확대 어려움
4. 본수출 진행 후 진행할 계획 있음
5. 상온 1일, 냉장 3일 예상, 냉동 유통해야 함
6. 현지 냉동창고 Survey 및 국제 3PL 서비스  
프로세스 구축 필요



## V. 해결방안



## 1. 식품 등의 표시기준 “돼지고기” 문제 (1)

식약처 고시에 따라, 알레르기가 유발될 수 있는 성분이 제조된 시설을 같이 사용한 식품이 경우 직접 돼지고기 성분이 안 들어가도 표기 대상이 되어 해외진출에 문제가 발생할 수 있습니다.

난류(가금류에 한함), 우유, 메밀, 땅콩, 대두, 밀, 고등어, 게, 새우, 돼지고기, 복숭아, 토마토, (이들 식품을 함유하거나 추출 등의 방법으로 얻은 성분과 이를 식품 및 성분으로 함유한 원재료로 사용했을 경우 함유된 양과 관계없이 원재료 명을 표시해야 한다.)

문의하여 주십시오. ※ 새우, 게, 밀, 대두, 우유, 토마토, 복숭아, 돼지고기, 조개류(홍합)를 사용한 제품과 같은 제조시설에서 제조하였습니다. ※ 알루미늄 붕지안의 방습제는 드시지 마십시오. ※



◦ 지난 해 인도네시아에서 이슈가 된 돼지 DNA 검출 사건 이후 인도네시아 식품의약품안전청(BPOM)에 수입식품등록(ML) 심사 과정에서 한국식 약칭 요구사항에 따라 명시되어 있는 알레르기 경고 문구 중 “돼지고기”가 포함된 경우 해당 사항을 표기토록 하고 있음

◦ “본 제품은 난류(가금류), 땅콩, 게, 새우, 돼지고기, 토마토, 닭고기, 조개류, 오징어, 쇠고기를 사용한 제품과 같은 제조 시설에서 제조하고 있습니다.”의 알레르기 경고 문구처럼 **돼지고기가 재료로 직접적으로 들어가 있는 제품이 아니어도 표기 대상이 됨**

◦ 인도네시아 식품의약품안전청(BPOM)에 수입식품 등록 시에 심사 과정에서 제품의 포장 라벨 디자인의 내용에 대한 표기 사항의 적절성과 문구 내용에 대하여 심사 대상이 됨. 인도네시아어 이외의 언어로 작성된 부분에 대해서 포장 전체에 기재 되어 있는 **모든 문구를 인니어로 번역본을 제출 하여 심사를 받게 되어있어 주의가 필요**

출처 : aT농수산물통공사 Kati 발취

2017년 한국산 라면에서 검출된 돼지고기 DNA 문제로, 한층 강화된 인도네시아 식품안전청의 수입허가에 따라, 2가지의 옵션을 고려하여 해결과제를 제안합니다.

[‘돼지고기 성분 검출’ 삼양 라면, 인도네시아 수출 막혀](#) 메디칼투데이 | 2017.06.21. |

인도네시아로 수출된 라면에는 이슬람 율법에 따라 돼지고기 성분을 함유하고 있지 않다는 것이 이들 업체들 입장이다. 삼양라면 관계자는 “지난 2월 인도네시아에서 이 같은 이슈가 불거져 이를 기점으로 수출이...

↳ [\[중 인 아시아\] 인도네시아서 되돌린...](#) 이투데이 | 2017.06.21.



[인도네시아, 농심 삼양 등 한국 라면 4종 판매 중단 조치](#) 인사이드 | 2017.06.19. |

한국에서 수입된 라면에서 무슬림들이 금기시하는 돼지 유전자가 검출됐기 때문이다. 19일 현지 언론에 따르면 인도네시아 식품의약품(BPOM)은 전날 삼양 우동(U-Dong) 라면과 삼양 김치라면, 농심 신라면 불럭, 오뚜기...

↳ [인도네시아, ‘돼지 DNA 검출’ 한국라...](#) M이코노미 | 2017.06.19

↳ [인도네시아, 국내 4개 라면 수입허가...](#) 한국경제 | 2017.06.19 | 네이버뉴스

↳ [인니, ‘돼지DNA 나왔다’ 한국라면 4종...](#) 머니투데이 | 2017.06.19 | 네이버뉴스

↳ [인니, ‘돼지DNA 검출’ 韓 라면 4종 판...](#) MTN | 2017.06.19

[관련뉴스 17건 전체보기](#)



[\[할랄\] 17억 신혼시장과 난민 갈등\] 유통가, 세계 청년 28% ‘영 무슬림’...](#)

이투데이 | 2018.10.04 |

금지된 돼지고기와 교차오염이 되지 않도록 엄격하게 차단했을 뿐 아니라 신선도와 안전까지 높일 수... 삼양식품 역시 지난해 9월 인도네시아 ‘무이(MUI)’ 할랄 획득에 성공했다. 인도네시아 무이는 말레이시아...



해결과제 솔루션

돼지고기 제조시설 문구 임의 삭제

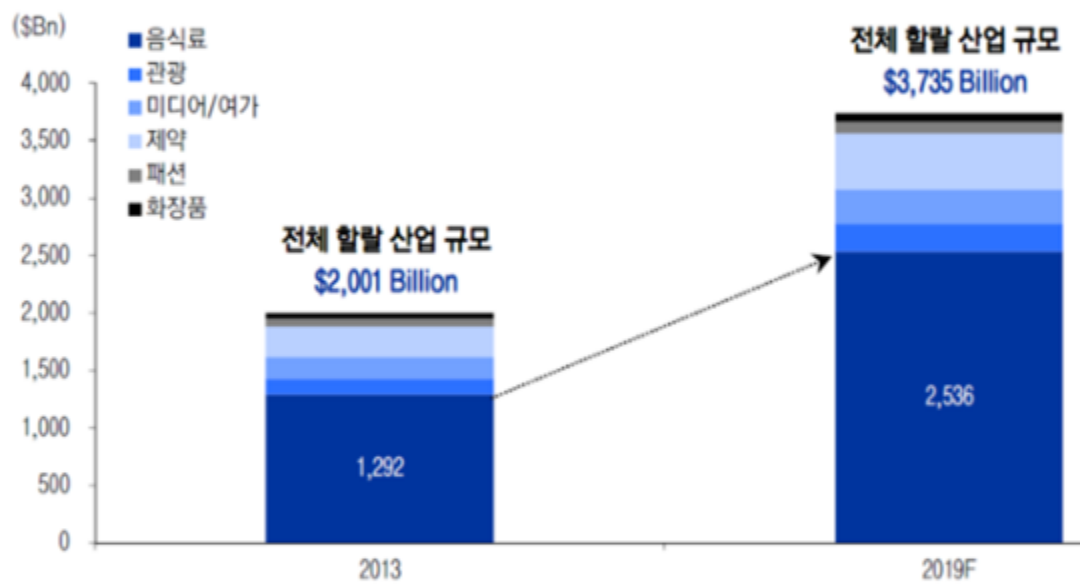
▷ 적절치 못함. 기존에는 임의 삭제가 가능했으나, 현재는 인도네시아 식안정에서 표기 요구.

전용 생산시설에서 이슬람권 어묵 제조

▷ 가능함. 다만 전용시설로 생산하려면 연간 일정 규모 이상의 수출물량이 확보되어야 BEP 충족



인도네시아를 비롯하여 무슬림권은 전세계 인구의 30%로서 할랄인증 라벨 부착 시 소비확산 및 신뢰도 향상이 가능하여, 2019년 내에 인증완료를 추진할 계획입니다.



음식료, 할랄 산업의 약 65% 차지 → 2019년이면 68% 수준될 것

○ 2016년 현재 인도네시아로 식품, 화장품, 의약품 수출시 할랄 인증은 권고사항이나 향후 할랄인증 제도 변화('19년부터 의무) 및 한국 제품의 인도네시아 내 소비확산 증대를 위해 할랄 인증이 필수적임.

○ 특히나 젊은 세대들의 경우, 제품 선정시 할랄 라벨 부착 여부가 중요하게 작동되면서 미래 할랄 산업 역시 긍정적으로 전망됨.

○ 식품군에서 할랄 인증에 대한 필요성 및 수요가 증가하면서 일반적으로 생산공정에서 하람 요소가 사용되지 않지만, 소비자들의 신뢰도를 높이기 위해 할랄 인증을 받는 것이 좋음.

비용

- 제품별/업체별 차이가 있으나, 일반적으로 컨설팅 대행 시 20~30백만원 (aT 20백만원 한도 70% 지원)

기간

- 제품별/업체별 차이가 있으나, 일반적으로 2개월~1년 이내



할랄 인증기관 (LPPOM MUI)은 인도네시아 유일한 할랄 인증 기관이며, 제품의 원재료 뿐 아니라 생산 및 유통 과정도 '할랄 방식' 의무화를 요구하고 있기 때문에 아래의 서류가 필요합니다.

필요서류

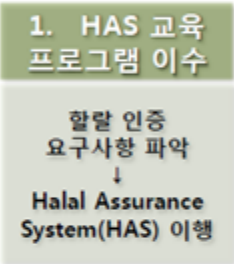
- 할랄 인증을 받을 모든 제품에 대한 재료 목록
- 할랄 인증을 받을 각 제품의 재료 일람표
- 원료 근거 서류
- 이전 제품의 할랄 인증서 사본(개발/갱신 인증의 경우)
- 신규 업체의 경우 HAS 매뉴얼 또는 할이탈 인증 보유 업체의 경우 개정 HAS 매뉴얼(해당되는 경우)
- HAS 지위 또는 HAS 인증서 사본 (할이탈 인증 보유 업체의 경우)
- 인증 받을 제품의 생산 공정 흐름도
- 공장 위치 지도 (신규 업체/공장의 경우)
- 공장 배치도(신규 업체/공장의 경우). 공장이 부지/공장 단지의 일부인 경우 전체 공장 부지의 배치도를 첨부해야 함
- 돼지 무사용 시설 증명서
- 공장, 위탁 제조, 창고(중간제품 창고 포함), 생산 전 준비 시설(혼합, 계량, 건조 시설 등)의 주소 목록
- 업체 소개(신규 업체의 경우)
- 감사 출장 여정 (왕복)



출처 : 인도네시아 할랄인증절차, 한국식품연구원 2017

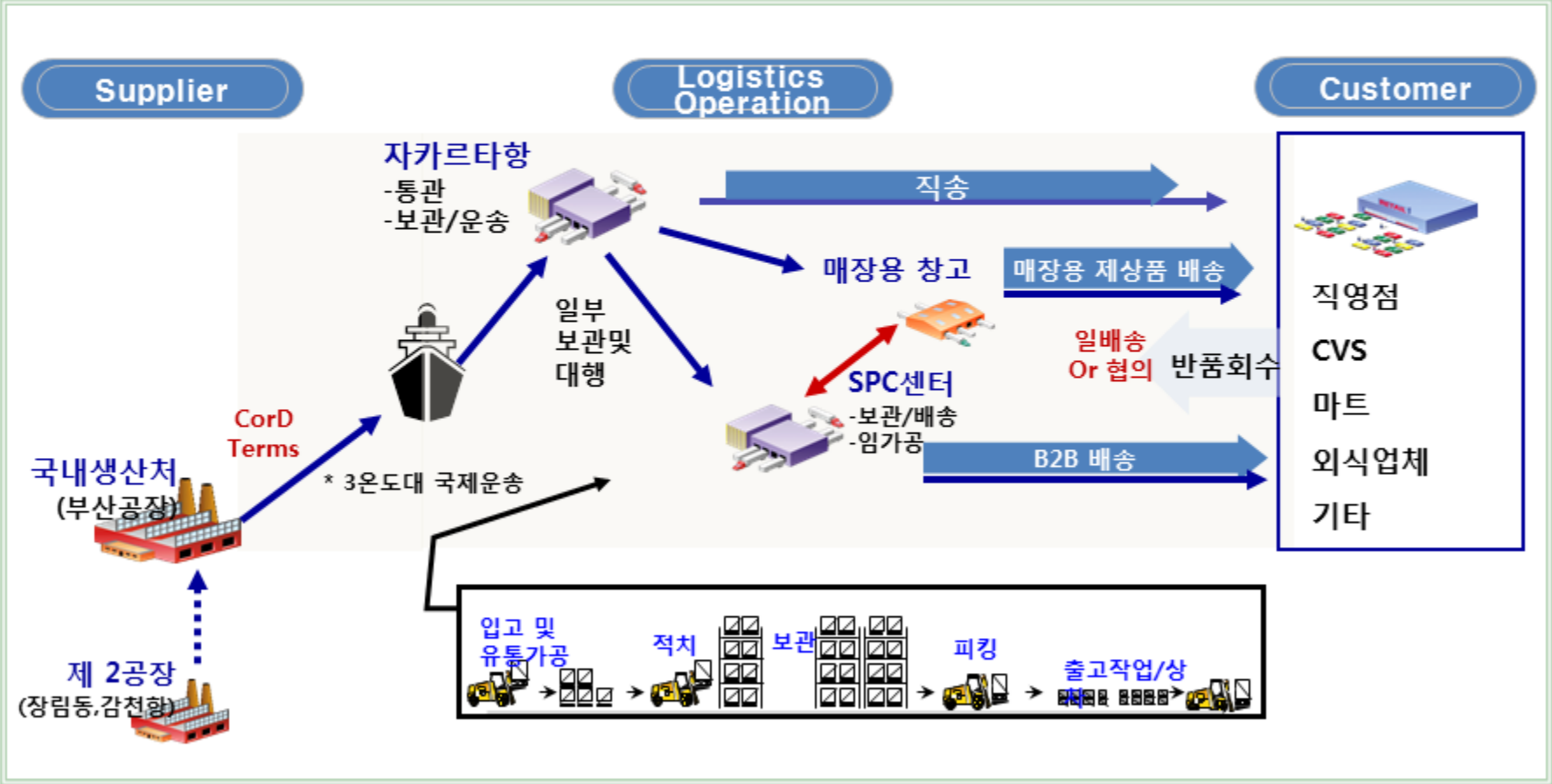
할랄인증을 받기 위해서는 온라인 혹은 오프라인으로 HAS 교육을 받아야 하며, 사전-현재-사후 관리를 지속적으로 시행하며, 2년에 한번씩 갱신을 해야 합니다.

인증절차



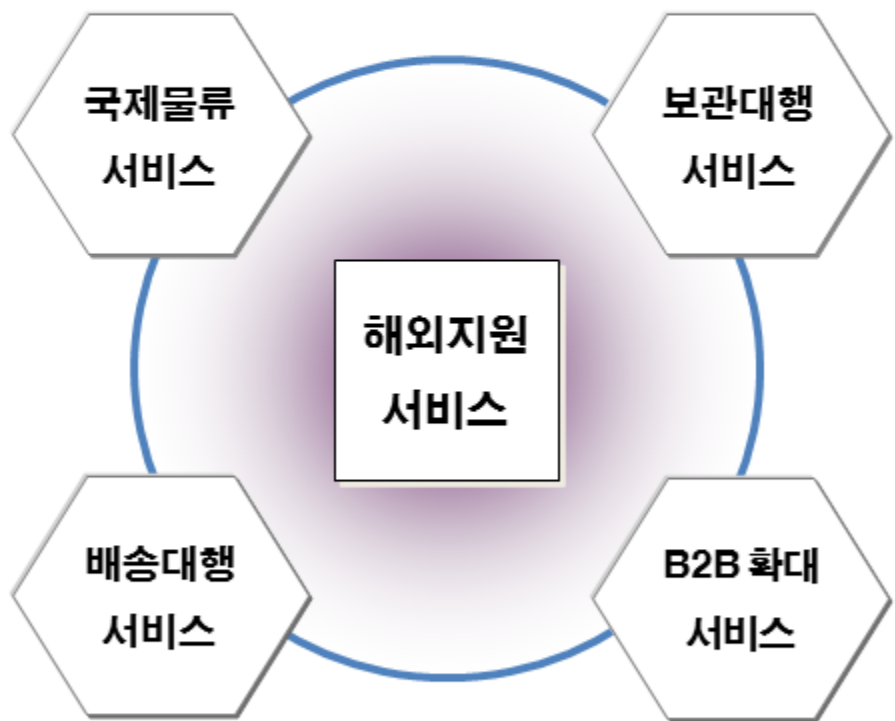
출처 : 인도네시아 할랄인증절차, 한국식품연구원 2017

해외 진출 초기 인니 항만도착 후 SPC의 물류네트워크를 활용하여 보관(냉동/냉장/상온), 일배송이 가능합니다. (자카르타/반둥지역 배송가능, '19년 수라야/발리 배송처 확장예정)





해외지원서비스는 국제물류서비스, 보관대행서비스, 배송대행서비스, B2B확대 서비스 등 총 4개의 서비스가 있습니다.



서비스 범위	특징
국제물류서비스	<ul style="list-style-type: none"><li>• 해상/항공운송 서비스</li><li>• 국제 특송 서비스</li><li>• 통관/검역/국제서류 대행서비스</li></ul>
보관대행서비스	<ul style="list-style-type: none"><li>• 3온도대 창고서비스</li><li>• 보세창고운영서비스</li><li>• 재고관리 및 유통가공 서비스</li></ul>
배송대행서비스	<ul style="list-style-type: none"><li>• 3온도대 배송서비스</li><li>• 회수/반품/폐기물류</li><li>• 주3회 납품배송</li></ul>
B2B확대 서비스	<ul style="list-style-type: none"><li>• 해외바이어 발굴</li><li>• 판매대행 서비스</li><li>• 시장조사 리서치</li></ul>

식품물류에 최적화된 상온/냉장/냉동 3온도대 국제운송 서비스를 제공하고 있습니다.

### ■ 해상/항공화물 Service 개요

CNTR, AIR 등의 다양한 형태의 화물 수송 역량과 첨단 IT System으로 화주의 Needs에 부합하는  
일괄 운송 Service

(주요아이템: 프랜차이즈 식자재, 육류, 야채, 과일, 수산물 등)



CONTAINER 화물 운송 Service

일반 항공화물 운송 Service

LCL 콘솔리데이션 Service (냉장/냉동은 개발검토)

3국간 운송 Service

BWT(Bonded Warehouse Transaction) Service

국제 3PL / 유통

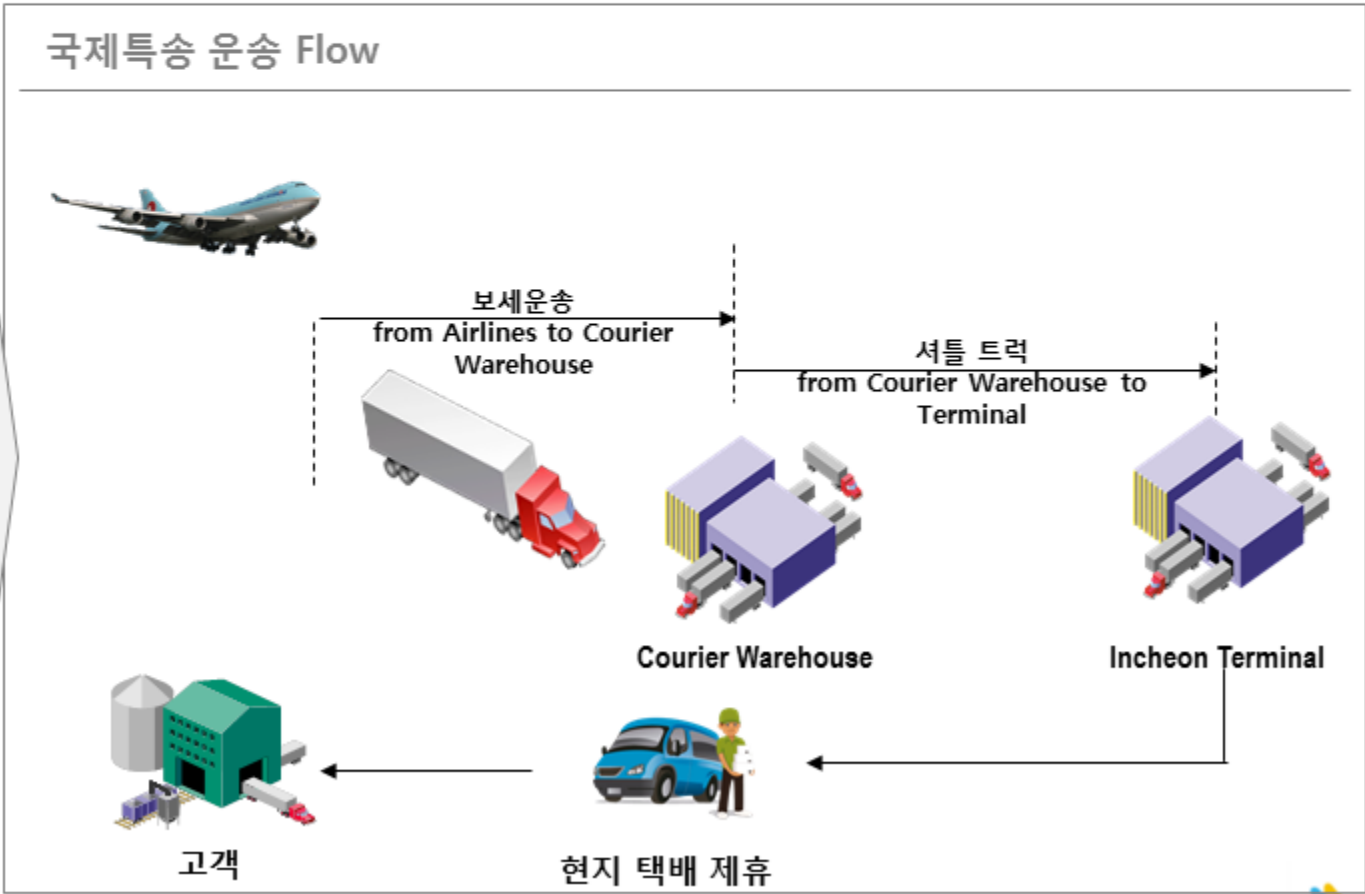


긴급물량 및 샘플배송을 위한 국제특송 서비스를 제공하고 있으며, SPC그룹의 물량 기반의 저렴한 특송운임 서비스를 받을 수 있습니다.

국제특송 Service 개요

CNTR, BULK 등의 다양한 형태 물류 One-Stop 지원

- 국제특송 Service
- 해외 샘플/긴급 배송  
L/T : 2~3Days
  - 당일 배송 Service  
개발
  - Free SMS tracking  
Status Service
  - 유럽, 아시아, 북미 등  
50개 국가에 Network  
보유
  - 임대 보세창고 보유
  - 제휴 택배를 통한  
현지 배송 Network



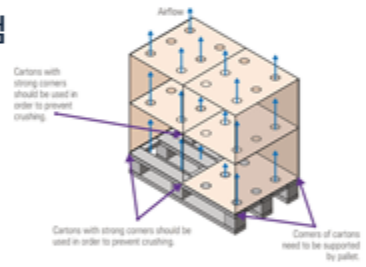
어묵은 온도에 매우 민감한 품목으로서 국내 출하에서부터 현지 도착까지 엄격한 콜드체인 관리가 요구되므로 SPC의 노하우를 통하여 냉장/냉동 컨테이너 특화 서비스를 제공합니다.

■ 냉장/냉동 컨테이너 특화서비스

구분	주의점
온도	-18℃ 이하 유지
냉해	실온노출 시간 최소
동결손상	실온노출 시간 최소
습도	해당사항 없음
이산화탄소	해당기준 선사제공
에틸렌	해당기준 선사제공
신선한 공기	통풍구 개방 점검

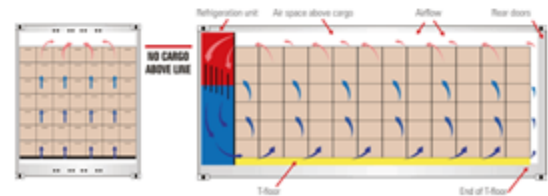
✓ 냉장운송 최적관리방안

- 1 적재 및 적출하는 동안 컨테이너로 유입되는 외부 온도 점검
- 2 적재하기 전 제품 자체의 온도 점검
- 3 화물 권장사항에 따라 세팅된 통풍장치 점검



✓ 냉동운송 최적관리방안

- 1 화물을 정확한 온도에서 사전 냉동해야 함
- 2 화물 적재 최대 높이가 컨테이너 빨간색 적재선 초과 X
- 3 습도가 제거된 상태에서 컨테이너 통풍장치 폐쇄
- 4 포장은 방습기능이 있어야 하며 냉기가 수직으로 순환되도록 적재





## 4. 지원서비스 (국제물류 5)

현재 **FOB** 구조의 수출물량이 **CIF**구조로 변경되는 것을 대처하고, 어묵의 신선도와 상태를 최상으로 유지하기 위해 철저한 콜드체인 핸들링을 시행합니다.

### ■ 무역조건 변경에 따른 대처방안

#### > FOB (선적항 화물인도 조건)

- 수출자의 물류비 부담은 줄어들기는 하나, 수입자의 물품대금 네고 요청에 끌려다닐 수 있으며, 수출작업 시, 수입자의 수입 스케줄에 맞춰야 하기 때문에, 생산 등을 뻑뻑하게 맞춰 진행을 해야 함.
- 수출자의 매출액 또한, 물류비 만큼을 매출에 반영할 수 없고, 물류비 네고의 여지가 없음.
- 현재 삼진어묵은 B2B물량은 간접수출이고, 해외 매장 물량은 전량 FOB조건이나, 향후 CIF 및 DDP 조건이 요구됨

#### > CIF (도착항 화물인도 조건)

- 물류비 만큼 수출 매출액을 키울 수 있고 물류비 네고의 여지가 많음
- 수출자의 생산 및 출고일에 맞춰 선적할 수 있으며, 수입자의 도착일을 반영하여 포워딩에서 스케줄링 가능함

### ■ 어묵 콜드체인 핸들링

#### > 최상의 Empty 컨테이너 확보

- 전략선사에 요청하여, SOUND VAN (일정 년도 미만의 컨테이너 진행)을 이용하거나, LAST 3 SHIPMENT를 조회하여 이취 등이 삼진어묵에 흡수 되지 않도록 하여, 최상의 어묵 제품을 유지
- (LAST 3 SHIPMENT : 생선, 계육, 고추, 양파 등을 3회 이내에 선적한 컨테이너 금지 조치)

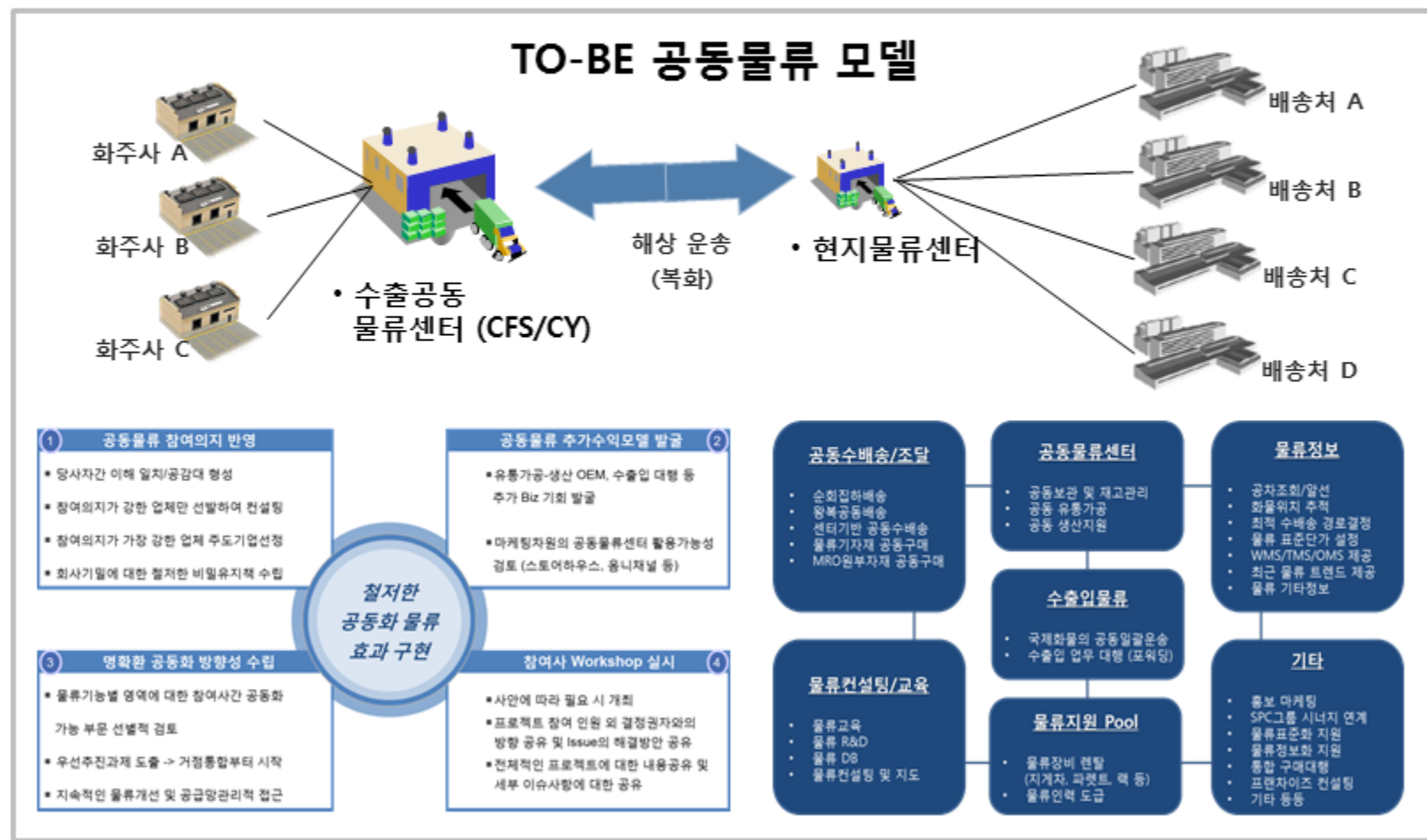
#### > Empty 컨테이너 입고

- 수출자의 출고 예정일에 맞춰 온도 세팅이 된 컨테이너를 출고지에 반입하고, EMPTY 상태의 컨테이너와 FULL 상태의 컨테이너의 온도를 지속 유지

#### > 신속한 적입 및 출고

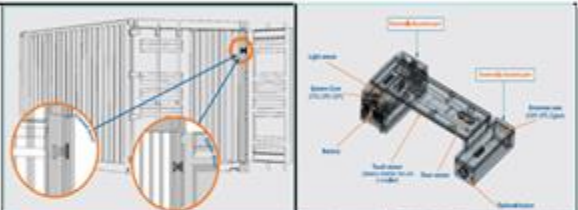


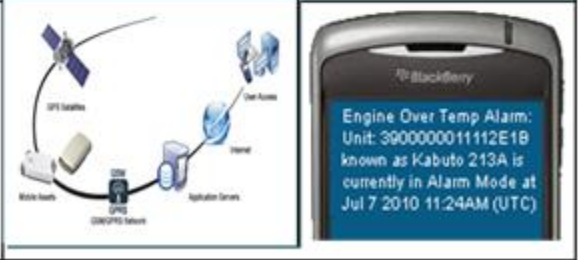
- 삼진어묵의 제품의 형태에 맞게, 컨테이너 적입 상황을 보다 신속하게 진행이 될 수 있도록 컨설팅
- 도착까지 콜드체인 단절되지 않도록 체크리스트 작성

SPC그룹의 삼립식품 냉동식품과, 삼진어묵의 냉동어묵은 해상운송부터 현지배송까지 수출공동화가 가능하며, 향후 인도네시아 상온/저온 공동화 비즈니스 모델을 구축했습니다.



# 4. 지원서비스 (국제물류 6)

글로벌 SCM에서 실시간 컨테이너 추적에 제한이 있다는 문제점을 갖고 있습니다. 인터럽트 및 정기적인 알림에 대한 컨테이너 식별 시스템과 자동 알림 시스템의 개발은 2000년 초반부터 진행되어 왔으며, 국내에서도 상용화 단계에 이르렀습니다.

<p>Starcom社 Triton</p> <p>(미국)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ongoing container tracking and monitoring</li> <li>• Insurance risk management - Decreasing insurance premiums Customs</li> <li>• Temperature Monitoring (USD 900\$)</li> </ul>	
<p>Hi-G-Tech社 CTMS</p> <p>(이스라엘)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Real-time location, maintenance, DG management</li> <li>• Temperature, humidity, light, gradient, shock, vibration, open and shut for sealing &amp; monitoring</li> <li>• Flexible and easy Interface with existing ERP</li> </ul>	
<p>Elpro社 Libero</p> <p>(스위스)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• enables the set-up of configuration profiles</li> <li>• measurement range of -200 ° C, +200 ° C with high accuracy and analysis function</li> <li>• Automatic PDF report generated by LIBERO</li> </ul>	
<p>Peartrack社 Teleset</p> <p>(영국)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• GPS tracking system using for battery</li> <li>• the battery can be used max 10 years</li> <li>• Cargo / Ambient Temperature</li> <li>• Ambient Light inside container</li> <li>• Historical Temperature Logs</li> </ul>	

BACK UP

## 컨테이너 내 GPS와 온도모니터링 센서 부착



조용섭 농업기술실용화재단 총괄본부장

출처 : 농업기술실용화재단 2017

리모트 컨트롤로 해상 수송용 컨테이너 속 센서와 직접 통신하면서 원하는 선도 유지를 할 수 있는...



CA기술은 온도와 습도를 적정하게 유지하면서 산소의 농도를 낮추고 이산화탄소의 농도를 높여 호흡을 억제하면서 에틸렌가스 농도를 관리하여 보존기간과 숙성도를 조절합니다. CA컨테이너 이용 시 일반 리퍼컨테이너 대비 1.5~2배 선도 유지 기능이 강화됩니다.

<성숙 및 숙성과정에 대한 품질의 변화>

세포 수준	과실 품질의 변화
전분이 알으로 가수분해	단맛의 증가: 사과, 키위, 바나나
유기산의 변화	신맛 감소: 사과, 키위, 살구
엽록소 분해 및 색소 합성, 발현	색의 변화: 사과, 토마토, 단감
세포벽 분해	과육의 연화: 사과, 배, 감, 토마토
타닌의 중합반응	떫은맛의 소실: 감
휘발성 에스테르의 합성	풍미발달: 사과, 유자
표면 왁스물질의 합성 및 분비	과피의 외관 및 상품성: 포도

< 사과 품종별 적정 저온저장 및 CA 저장 기간 >

	저장 한계기간(일)	
	저온저장	CA 저장
쓰가루	30	90~120
주왕	40	70
홍로	50	90
홍일	60	90
조나골드	90	130
갈홍	100	170
후지	180	250

- 보통 CA기술은 일반 저온저장의 1.5~2배 수준의 선도기능 강화
- 90년대 초반에 일본, 유럽에서 기술이전 → 오퍼레이션 기능 약함
- 최근 이마트와 농협에서 기술도입
- 수출운송의 경우 아직 태동 전

<주요 농산물의 호흡속도>

호흡 속도	원예 생산물
매우 낮음	각과류, 대추야자 열매류
낮음	사과, 감귤류, 포도, 키위, 양파, 감자
중간	서양배, 살구, 바나나, 복숭아, 자두
높음	딸기, 나무딸기류, 딸리블라워, 아욱, 콩
매우 높음	버섯, 강낭콩, 아스파라거스, 브로콜리 등

• 보통 부패, 감모, 증산, 연화 등의 경우 폐기이며, 신선도가 높은 농산물은 15%~80% 이상의 가격으로 유통이 되며, 수출의 경우 신선도 관리가 가장 중요한 key success factor임

<국내 CA컨테이너 활용 방법>



한진해운



현대상선

- 외국의 경우 Maersk 같은 회사는 활발
- 국내에는 현대상선 서비스 가능 (한진해운 파산)
- 단, 실제적인 이용은 거의 없음 (Inbound)
- 물량이 stable할 경우 Biz 제안가능
- CA컨테이너는 40feet HQ만 이용가능
- O/F는 책정이 안되어 있으나 외국의 경우 General Reefer의 약 20% up 수준

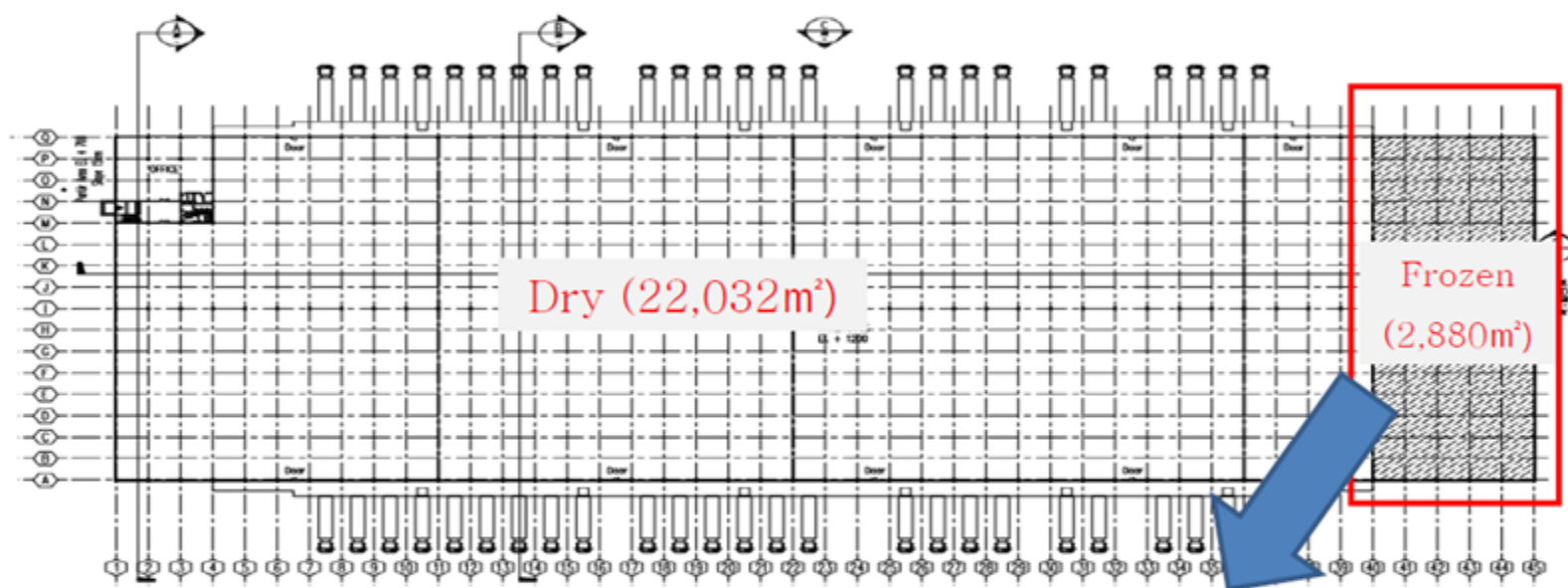
인도네시아 현지 보관창고는 항만에서 약 8KM 떨어져있으며, 삼진 매장이 있는 센트럴파크까지는 26km 떨어져있어 항만과 도심 인접성이 높습니다.

Div.	Detail
Open	July, 2017
Location	Jababeka
Area	24,912 m <sup>2</sup> (Dry 22,032m <sup>2</sup> , Frozen/Chiller 2,880m <sup>2</sup> )
Facillites	Loading Dock(30), Auto leveler, Pallet Rack, Etc

- Easy Access from Jakarta  
- 45km, 1 hour 40 minute
- Near by Dry port  
- Easy Custom clearance
- Safety environment  
- Kawasan Jababeka



현지 저온창고의 Capability는 2,880m<sup>2</sup> (약 870평)이며, 파렛트렉으로 보관이 가능합니다.



Div.	Ante room	Chiller	Multi Function (2 Room)		Total
Temperature	18~22℃	0 ~ 5℃	0 ~ 5℃, -20 ~ -25℃	0 ~ 5℃, -20 ~ -25℃	-
Area	540 m <sup>2</sup>	900 m <sup>2</sup>	720 m <sup>2</sup>	720 m <sup>2</sup>	2,880 m <sup>2</sup>
Est. Capacity	450 pallet	750 pallet	600 pallet	600 pallet	2,400 pallet

BACK UP

상온창고



저온창고





BACKUP



**Dock**  
(Block outer air system)



**Ante Room**  
(18~22°C)



**Chiller Room**  
(0~5°C)

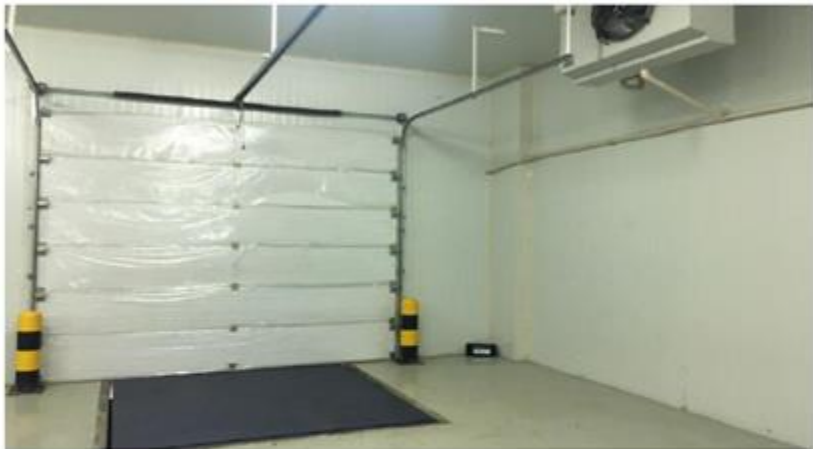


**Multi Function Room**  
(Chiller, Frozen)

BACK UP



Receive Goods In & Out (18~22°C)  
(Speed up and hygienic)



Pest Control  
(using insect killer @anteuroom)



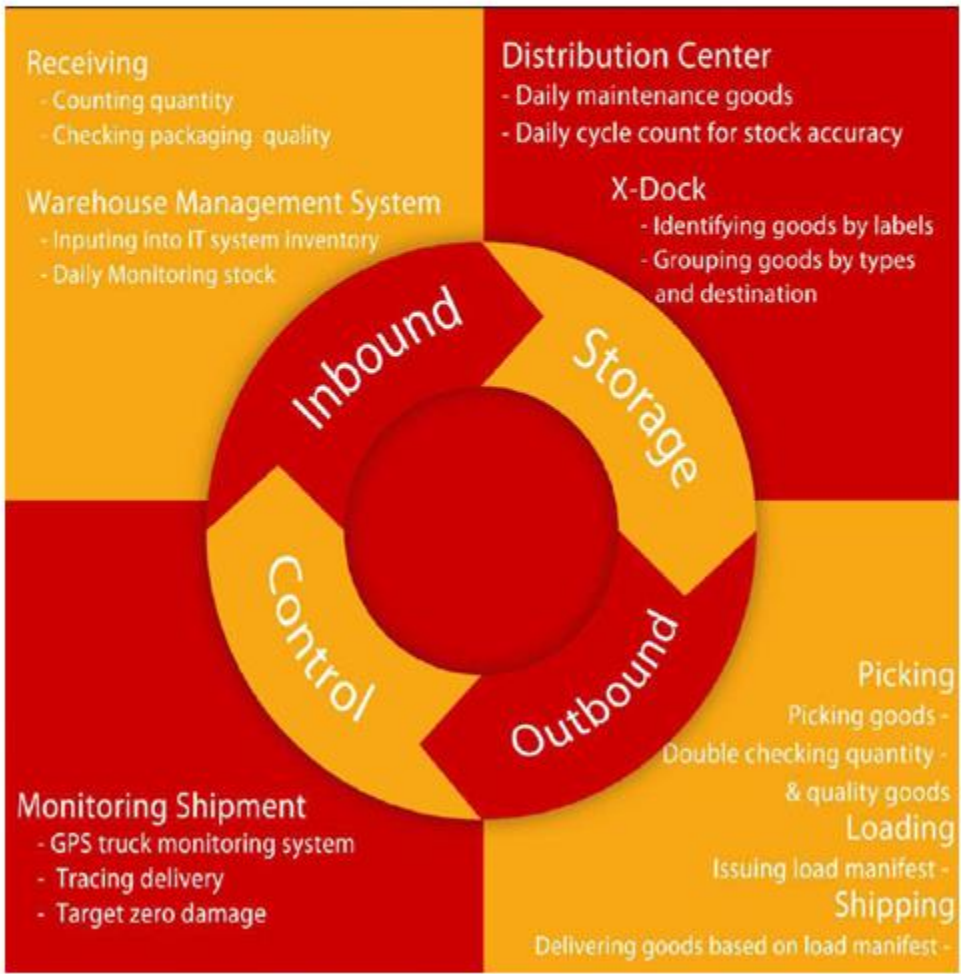
Power Genset  
(Automatic Power)



Temperature  
(Monitoring by WEB)



창고에 입고 후 재고관리와 X-dock 서비스가 가능하며, **GPS** 관제시스템을 탑재하였습니다.  
자가 냉동 차량은 5대가 있으며, 물량 증대 시 협의하여 전담/공동차량 준비할 예정입니다.




콜드체인 배송은 자카르타, 반둥 지역에 배송이 가능하며, 향후 지방까지 확대할 예정입니다



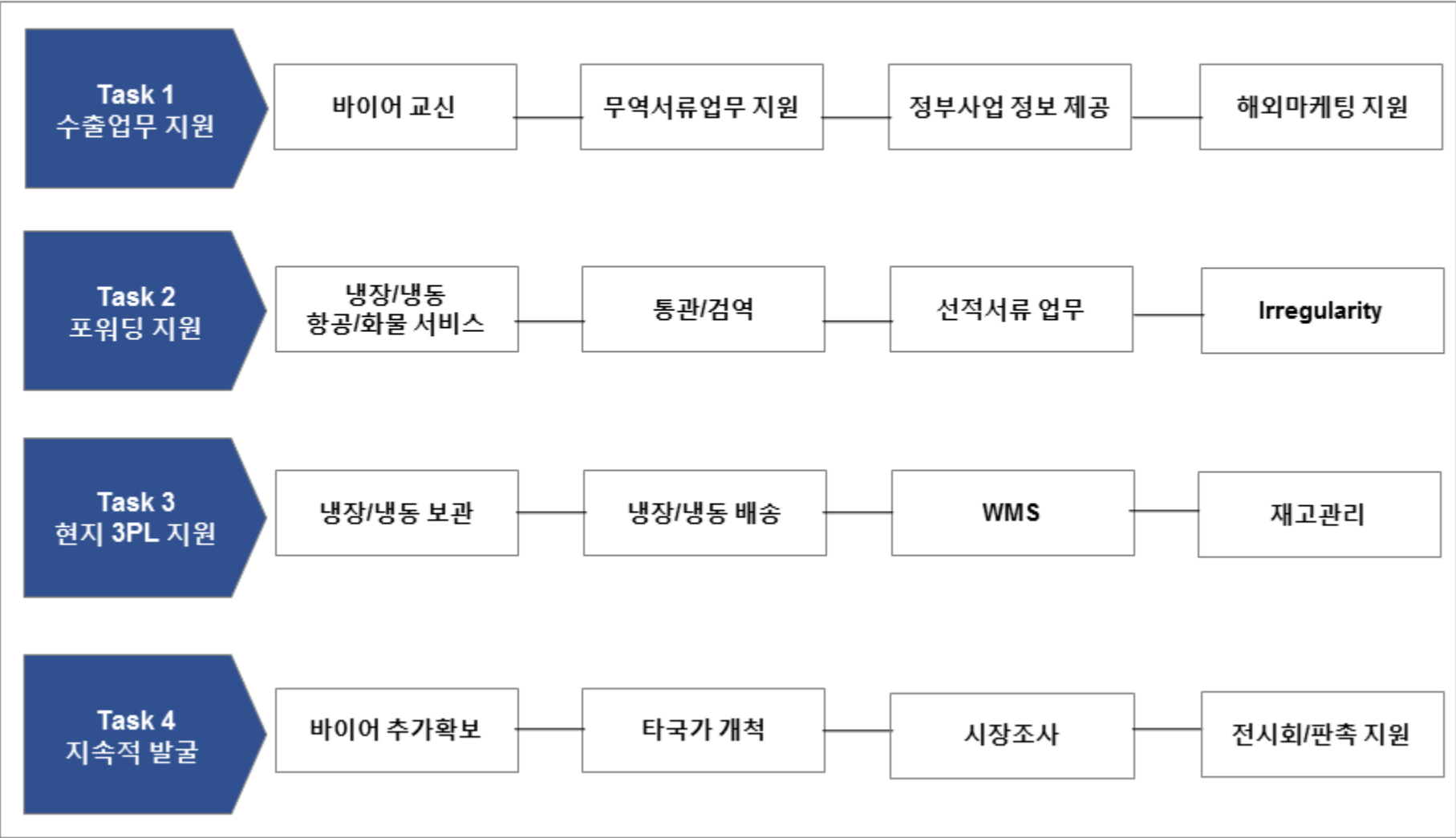
1	2	3	4	5
KELAPA GADING	PRAMUKA	CIBUBUR	KEMANG	BASSURA
KARAWANG	PERWADANA	BANDUNG	CIKARANG	
DEPOK	MARGONDA	KUNINGAN	THAMRIN	
SERPONG	TAMAN SURYA	PURI		
BEKASI (HARAPAN INDAH)	BEKASI	BEKASI SELATAN	KELAPA GADING	





## VI. 향후계획

향후 총 4개의 Task에 따라 원활한 수출이 진행될 수 있도록 지원할 예정입니다.





**감사합니다**