

# 붙임 2

# 지역전략식품산업육성 사업신청서

(단위: 백만원)

신청자	지방자치단체	전라북도 전주시·부안군							
	사업단	사업단명칭	명품김치산업화사업단						
		소재지	전주시 완산구 현무1길 20						
	총괄책임자	소속기관명	소속(부서)	담당직위	성명	전화	Fax		
전주시		관광산업과	과장	황권주	281-2204	281-2622			
참여기관 (총18개)	産	화인식품, 전주푸드, 남선염업, 곰소젓갈마을 영어법인, 부안군천년의습씨조합공동사업법인, 맛디자인							
	學	전주대학교, 전북대학교, 우석대학교 국제한식조리학교							
	研	전주농생명소재연구원, 전북생물산업진흥원 (재)한국전통문화의전당 한식창의센터,							
	官	전주시, 부안군							
신청내역	사업명	명품김치 산업화사업							
	사업목표	농어가소득증대, 명품김치산업화, 김치가공상품화,							
	주요사업내용	인력양성, 네트워크, 브랜드개발육성, R&D지원, 홍보마케팅, 시설구축							
	연차별 투융자계획 (단위: 천원)	구분		'17년	'18년	'19년	'20년	'21년	계
		보조	국고	800,000	1,000,000	700,000	300,000	200,000	3,000,000
			지방비	800,000	1,000,000	700,000	300,000	200,000	3,000,000
	자부담								
계(천원)			1,600,000	2,000,000	1,400,000	600,000	400,000	6,400,000	
분야별 투융자계획	혁신체계 구축 및 네트워킹 분야	290,000	280,000	280,000	280,000	280,000	1,410,000		
	산업화 및 마케팅 분야	1,310,000	1,720,000	1,120,000	320,000	120,000	4,590,000		
<p>관계규정과 제반 지시사항을 준수하면서 본 사업을 성실히 수행하고자 신청서(계획서)를 제출합니다.</p> <p style="text-align: center;">2016년 3월 15일</p> <p style="text-align: right;">총괄책임자 : (재)한국전통문화전당 이사장 조봉업(서명 또는 인)          지 자 체 장 : 전주시장 김승수(서명 또는 인)          지 자 체 장 : 부안군수 김종규(서명 또는 인)</p>									
<p>※ 첨부서류</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 사업계획서</li> <li>○ 지방자치단체 및 관계기관의 협약서</li> </ul>									

- 지역전략산업육성사업 -  
**명품김치 산업화 사업  
최종사업계획서(5년)**

2016. 3.

**전라북도·전주시·부안군**

(사업단명 : 명품김치산업화사업단)

# 목 차

I . 사업개요 .....	1
1. 사업필요성 .....	1
2. 품목의 현황분석 .....	5
3. 타 지역 동일(유사) 품목과의 차별성 .....	26
4. 해당 품목에 대한 지역 가용자원 현황 및 기여도 .....	35
II . 그 동안 사업추진 실적 .....	39
1. 향토산업육성사업 추진 .....	39
2. 사업예정부지 확보 .....	45
3. 자부담 확보 .....	46
4. 성과 및 문제점 .....	47
III . 산업화 가능성 분석 및 근거자료 .....	48
1. 시장성 분석 .....	48
2. 기술수준 .....	56
3. 지역경제 파급(정량적) 효과 .....	58
IV . 사업추진계획 .....	60
1. 비전 및 목표, 추진전략 .....	60
2. 사업단 구성 및 운영체계 .....	62
3. 년차별 소요예산 및 재정확보 .....	71
4. 사업부지 확보계획 .....	72
5. 연차별 · 보조사업별 투자계획 .....	73

V. 단위사업 추진전략 .....	74
1. 혁신체계 구축 및 네트워크 분야 .....	74
가. 인력양성시스템 구축 및 운영 .....	74
나. 클러스터 주체 간 네트워크 촉진 .....	77
다. 사업단 전문인력 운영 .....	81
라. 사업단 경영컨설팅 .....	84
2. 산업화 및 마케팅 분야 .....	86
가. 브랜드 개발 육성 .....	86
나. 생산기술 향상 및 신제품 R&D 지원 .....	91
다. 홍보 및 마케팅 .....	98
라. 공동이용시설 .....	104
3. 년차별 국비투자 기본방향 .....	112
4. 농어가 환류시스템 .....	113
5. 농산물 불안정 관리 전략 .....	114
6. 사업단 자립화 방안 .....	115

## VI. 사업계획서 변경 이력관리 .....

< 첨부 1 > 지방자치단체 및 관계기관의 협약서 .....	117
< 첨부 2 > 지자체·참여기관의 현금출연 협약서 .....	119
< 첨부 3 > 연관산업 현황 .....	120

시·도 담당자	총괄	담당부서 : 농촌활력과 성명 : 주성은 연락처 : (063)280-4167	시·군	담당부서 : 관광산업과 성명 : 차경옥 연락처 : (063)281-2382
	품목	담당부서 : 성명 : 연락처 :	계획수립 참여 전문가	담당부서 : 전주대학교 성명 : 오영택 연락처 : 010-9444-5031

## I 사업개요

### 1. 사업 필요성

#### 가. 김치산업화 조성의 필요성

- 김치는 연중 소비되는 한국인의 식생활에 필수적인 식품으로, 사회 환경 변화에도 한국인의 식탁을 지키고 있는 서울푸드(Soul Food)
- 대한민국 대부분의 가정에서 매일매일 소비되는 김치가 우리의 대표 한식이며, 한문화가 깃들어 있는 세계화 가능성이 가장 높은 품목으로 평가됨
- 원물의 차원에서 다양한 식재료가 소비되므로 농어가 소득과의 연계가 광범위하게 이루어질 수 있는 산업적 요소가 담겨 있음
- 전주한식반찬클러스터사업단에서 반찬의 산업화, 세계화 사업을 추진해오면서, 대표적이며 단일품목으로 시장규모가 가장 큰 김치에 대한 집중화 욕구가 팽배해져감
- 곰소젓갈명품화사업단에서 김치의 필수 식자재인 젓갈생산의 현대화를 꾀하여, 소금과 젓갈산업의 안정적 기반을 구축하였음
- 김치는 한식에서 가장 중요한 반찬으로 선조의 지혜가 농축된 발효식품으로 R&D 연계하여, 지역산 식재료를 활용한 명품김치 및 다양한 김치가 공식품의 개발을 통해 새로운 수요를 창출하고, 나아가 김치의 산업화 및 세계화로 갈 수 있음
- 부안군 천일염, 젓갈, 무, 배추와 연계하여 음식창의도시 전주에서 명품김치로 지역경제활성화 및 지역경쟁력 제고

## 나. 전주시와 부안군 지역연계의 산업적 필요성

- 전주 중심의 지역김치 특징은 “양념과 젓갈을 풍부하게 사용해 감칠 맛이 진한 김치”로서 갓김치, 미나리김치, 콩나물김치, 나박김치, 열무김치 등이 있음
- 연중 월별 자주 먹는 김치(1월 갓김치, 2월 파김치/미나리김치, 3월 나박김치, 4월 봄배추김치, 5월 열무김치, 6월 오이김치...11월 동치미, 김장배추 등)가 있어, 연중 생산/판매가 가능함

〈그림〉 유네스코 음식 창의도시 전주 홈페이지 내 전주 김치 소개

### 전주의 대표음식

\* 전주음식(미야기) 전주사람이즐거워하는음식(지정)발효식품

#### 저장발효식품

#### \*\* 김치



김치는 한국 식생활에서 토착성과 전통성이 큰 고유한 채소 저장 발효 식품이다. 김치는 소금에 절인 배추나 무, 오이 등의 채소에 고춧가루·피·마늘·생강 등의 양념을 섞어서 일정기간 숙성 발효시켜서 만든다. 김치는 지역별로 각기 다른 특징이 있다. 전야부도의 김치는 계절에 따라 산출되는 여러 채소와 식물을 리용하여 다양하게 담그며 불 김치, 겨우 김치, 가을 김치, 겨울김치 등 40여 종이 있다. 그중에서도 전주 김치는 각 지역에 비해 감칠맛이 있는 향토의 대표적인 음식으로 꼽을 수 있다.

---

#### \*\* 김치의 종류

전주에서 연중 활발로 자주 먹는 김치를 살펴보면, 1월은 갓김치, 2월은 파김치·미나리김치, 3월은 나박김치, 4월은 봄배추김치, 5월은 열무김치, 6월은 오이김치, 11월은 동치미, 김장배추 등을 볼 수 있다.

**전주의 대표적인 김치로는 고들배기김치와 갓김치, 파김치를 들 수 있다.**

고들배기김치는 약간 짭짤한 맛이 특징적이며, 오래되면 독특한 맛이 난다. 고들배기를 2~3일간 절은 소금물에 담가 물로 헹가서 손맛을 낸다. 새싹잎을 씻어 간지 물기를 뺀 다음 간 고추에 피·마늘·생강채를 넣고 젓갈과 양념을 넣어 고추 섞은 김치 양념을 만들어 고명으로 쪄며, 실고추·밤배·배추 등을 넣고 차나 가다익 양념을 비벼서 묽어서 할아래에 채고차와 담는다. 요즘 채워지는 고들배기는 손맛이 없어서 식하지 않고 담근다. 갓김치와 파김치는 고들배기와 같은 방법으로 담그는며 재료를 소금물에 식하지는 않는다.

출처: 유네스코 음식창의도시 전주 인터넷 홈페이지(<http://unesco.jeonju.go.kr/>)

- 부안은 젓갈 및 소금의 고장으로, 김치에 절대적으로 필요한 각종 젓갈과 천일염이 풍부하게 생산되는 지역이며, 곰소젓갈 및 곰소천일염으로 널리 알려져 있음

- 2 -

### ■ 젓갈의 정의

- 젓갈류라 함은 어류, 갑각류, 연체류, 극피류 등의 전체 또는 일부분을 주원료로 하여 이에 식염을 가하여 발효 숙성한 것 또는 이를 분리한 여액에 다른 식품 또는 식품첨가물을 가하여 가공한 젓갈, 양념젓갈, 액젓, 조미액젓, 식해류를 말한다.
- 젓갈 : 어류, 갑각류, 연체류, 극피류 등의 전체 또는 일부분을 주원료(생물로 기준할 때 60%이상이어야 함)로 하여 식염을 가하여 발효 숙성시킨 것을 말한다.
- 액젓 : 젓갈을 여과하거나 분리한 액 또는 이에 젓갈을 여과하거나 분리하고 남은 것을 재발효 또는 숙성시킨 후 여과하거나 분리한 액을 혼합한 것을 말한다.
- 조미액젓 : 액젓에 염수 또는 조미료 등을 첨가한 것을 말한다.

### ■ 곰소젓갈 현황

- 위 치 : 부안군 진서면 곰소젓갈마을 일원
- 곰소젓갈 제조등록업체 : 23개업체
- 곰소젓갈 판매업체 : 83개소
- 생 산 품 목 : 액젓류, 양념젓갈류, 소스류
- 생 산 량 : 3,900여톤
- 연간매출액 : 160억원

### ■ 천일염의 정의

- 소금은 크게 천일염과 정제염(精製鹽)으로 분류되는데, 천일염은 바닷물을 염전으로 끌어와 바람과 햇빛으로 수분과 함께 유해 성분을 증발시켜 만든 가공되지 않은 소금으로 굵고 반투명한 육면체의 결정이다.
- 우리나라에서는 수심이 깊지 않고 조수 간만의 차가 큰 서해안이나 남해안에서 많이 생산되고 있으며, 인도양, 지중해연안, 미국, 오스트레일리아 등지에서도 생산되고 있다.

### ■ 곰소염전 현황

- 염전위치 : 부안군 진서면 염전길 18 (곰소리 1)
- 허가번호 : 607호 (1964. 5. 22)
- 업 체 명 : 남선염업(주), 대표자 : 신종만, 신금만
- 총 면 적 : 578,142㎡(57.8HA)
  - 염전 450,406㎡, 저수지 99,174㎡, 기타 28,562㎡
- 염 종 류 : 천일염
- 생산능력 : 연간 1,749톤(87,450포/20kg, 포당 15,000원)

- 전주는 전라북도의 중심지로서 물류, 유통에 유리한 지리적 여건을 가지고 있으며, 특히 연간 1천만명의 관광객을 바라보는 한옥마을이 소재하여 김치축제, 김치체험, 음식점 판매 등 한옥마을을 통해서 가장 빠르게 확산시킬 수 있는 전략이 가능함
- 전주시는 유네스코로부터 음식도시로서의 역사성, 예술성, 문화성을 공인받아 2012년 5월 ‘음식창의도시’ 로 지정되며, 한국의 대표적인 음식도시로 부상하여 세계적인 관심을 받고 있음
- 부안은 해양관광권의 연간 1천만명에 육박하는 관광객이 찾는 관광명소로 젓갈중심의 홍보판매체계가 잘 되어 있어, 젓갈김치 등의 지명도를 높일 수 있는 계기가 됨
- 김치산업클러스터를 구축하고 체계화한다면, R&D, 국내외 네트워크, 산업화, 문화 콘텐츠 및 축제를 개발할 경우, ‘한국의 대표 음식도시’ 라는 도시브랜드 강화 효과와 더불어 지역산업과의 연계를 통해 지역경제발전에 도움을 줄 수 있음
- 이에, 전주의 김치문화와 유통에 부안의 젓갈과 소금을 중심으로 음식도시로서의 브랜드를 지속 가능하게 하는 차별화된 콘텐츠 및 중장기적 관점에서의 발전전략을 세우고 추진하고자 대표음식으로서의 ‘김치’ 로 선정하여 산업화, 세계화할 예정

#### 다. 정책지원의 필요성

- 다른 주요 작물과 달리, 원물의 재배지와 소비지의 이격에 따라 생산과 물류/유통의 연계가 필요한 상황으로 부안이 지역의 특성에 따라 발달된 각종 젓갈 및 소금의 생산 및 홍보를 담당하고 전주가 김치의 물류유통 및 홍보 마케팅을 담당한다면 성과가 높을 것으로 판단됨
- 김치문화산업과 지역농식품산업의 연계는 초기에 시장 메커니즘만으로는 활성화되기 힘들기 때문에, 초기단계의 투자가 필요하며 지자체 및 공공부분의 정책적인 연계 지원이 필요함
- 이러한 정책적 접근은 부안의 식재료 산업을 활성화하고, 전주 중심의 한식산업을 활성화하며, 관광산업의 영역을 확대하고, 김치문화의 가치를 새롭게 창출하는데 기여할 것으로 전망되며, 지역 산업계의 입장에서 김치문화와의 융합을 통해 새로운 부가가치 창출이 가능할 것으로 전망됨
- 특히, 농림축산식품부 주최 향토산업육성사업인 전주한식반찬클러스터사

업 (2011-2013) 과 부안곰소젓갈명품화사업(2013-2015)를 거치며, 김치산업의 기반이 구축된 바, 이를 적극 활용함에 효율성이 제고될 것임

- 전주시 음식창의도시의 해외 네트워크를 활용하고, 연 1천만의 한옥마을 관광객 대상으로 김치 우수성, 생활화, 산업화 및 세계화 홍보 마당 활용할 수 있음
- 2010년 이후, 수출 감소 속에 중국산 김치의 수입이 증가하는 추세에 김치 종주국으로서 한국의 김치산업의 활성화가 절실한 실정
- 중국산 김치의 범람으로 한국김치의 지속적인 개발, 정체성 및 명품화가 필요함
- 더욱이, 한중 FTA 발효에 따른 상황의 악화가 예상되어 한국김치가 중국 김치에 의해 시장이 장악될 가능성을 배제할 수 없음
- 문화적 뿌리를 기반으로, 가격경쟁력 향상 및 고품질 유지를 위한 농가조직화, 식재료 생산, R&D를 통한 김치식품 가공, 물류유통, 판촉 등 스트림상의 연계와 SCM(공급체인체계) 등 다양한 전략이 필요함
- 정부는 ‘김치산업진흥법’ 시행에 맞춰, 또한 중국의 수입김치 위생기준 개정 마련에 따른 김치산업 진흥의 전략을 수립하였으나, 뚜렷한 성장이 나타나지 않고 있음
- 이에 전주의 김치 생산 및 유통과 부안의 젓갈 및 소금 조달에 따른 상품 차별화와 우수성 기반으로 수입대체 및 수출산업육성을 목표로 김치 산업화를 추진하고자 함

## 2. 품목(원물 또는 식품)의 현황분석

주요품목(원물): 배추, 무, 젓갈, 소금, 미나리, 콩나물, 고추, 파, 마늘, 생강 등

식품: 배추김치, 무김치, 미나리김치, 콩나물김치, 젓갈김치, 오이김치 등

### 가. 농가현황 및 분석

#### 1) 현황

##### 가) 전주시 배추/무/파 등 김치 식자재 생산업체 현황

- 농가수 : 28 농가(전주푸드 통합지원센터 연계 총 농가 650농가 중 28농가)
- 재배면적 : 150ha(총 361ha)

- 생산량 : 30,278톤
- 매출액 : 300백만원
- 농가당 수입 : 10,714천원
- 주요 납품처 : 전주푸드 통합지원센터

이름	주소	상세주소	권역(마을명)	주요작물
간영호	완산구 석구동	1936-5번지 신기마을	신기마을	배추/무
강건형	덕진구 금상동	223-6번지 삼거마을	삼거마을	배추/무
권경택	덕진구 전미동	549-5번지	월평마을	아욱/적근대/상추
김성수	덕진구 팔복동	150번지	신감마을	돌산갓/배추
김양우	완산구 색장동	원색장길 65-9	원색장마을	생강/당근/양배추/취
박철식	완산구 석구동	200-6번지	원석구마을	무청
백춘기	덕진구 동계1길	30-8		양배추/숙갓
신행근	덕진구 금암동	1562-27		간쪽파
양기수	완산구 중인동	857-1번지 하봉마을	하봉마을	풋고추/홍고추/청양고추
유경자	완산구 원당동	학전길 22 학전마을	학전마을	배추
이대현	덕진구 원동	551-1번지 매암마을	매암마을	대파/부추
이동주	덕진구 금상동	447번지	가소마을	대파/쪽파/양파/시금치
이상철	덕진구 전미동	378번지 월평마을	월평마을	양파
이석재	덕진구 호성동	한사월길 26-7	고당.농은. 한사월마을	마늘
이성광	덕진구 전미동2가	563-1번지 신촌마을	신촌,회룡, 주정	양파
이준희	덕진구 도덕동	267-2번지	고잔마을	청양고추/은행
조옥자	덕진구 호성동	3가 399-3번지 신동산마을	감정.상중. 오매.오산. 신동산마을	간마늘
조원자	덕진구 장동	54-1번지 동재마을	영동,재방	대파
조현호	덕진구 성동3가	531-5번지 신중마을	신중.중오. 하오.신봉마을	취청오이
주도진	덕진구 미동2가	1042번지	진기마을	대파/시금치
주동기	덕진구 금상동	527-10번지 삼거마을	삼거마을	야채
주범홍	덕진구 미동2가	573-2번지	회룡마을	오이고추/파리고추/대
하금숙	완산구 삼천동	60번지	호동마을	시금치/당근/고수
하윤순	덕진구 팔복동	90-9 갑수마을	갑수마을	당근
윤정구	완주군 경천면	중림길 30-6		깻잎
최규선	완주군 이서면	이문길 233-1		고추
조영재	덕진구 호성동	호성우신A 3-109		시금치/배추/대파
양영자	덕진구 영동길	61-6(영동)	영동마을	배추/무/고구마/파/시2000평

나) 부안군 배추·무 재배 농가 현황

○ 농가수 : 92 농가(배추 70농가, 무 22농가)

○ 재배면적 : 총180ha(배추 101ha, 무 79ha)

- 부안군 배추 공선회 및 배추 재배농가

연번	성명	주소	품목	재배면적(m2)
1	최규만	부안읍 신흥	배추	18,900
2	윤 철	부안읍 석재	배추	26,446
3	이상만	부안읍 석재	배추	30,400
4	장창수	부안읍 신흥	배추	97,600
5	이정호	부안읍 석재	배추	4,800
6	김형삼	부안읍	배추	21,780
7	이석준	부안읍 삼거	배추	15,000
8	변태영	부안읍	배추	24,000
9	박형재	부안읍 구덕	배추	9,900
10	이재호	부안읍 석재	배추	6,200
11	이일수	부안읍 석제길	배추	3,141
12	변용섭	부안읍 선돌로	배추	39,600
13	김남재	주신 신흥	배추	5,300
14	김순복	주신 신흥	배추	11,200
15	강병건	상서	배추	2,972
16	강병권	상서	배추	4,811
17	김기호	상서	배추	2,573
18	김덕만	상서	배추	2,642
19	김동법	상서	배추	3,302
20	김병태	상서	배추	4,000
21	김상철	상서	배추	2,677
22	김순임	상서	배추	2,942
23	김종수	상서	배추	33,000
24	김종근	상서	배추	3,612
25	김창호	상서	배추	2,972
26	김형조	상서	배추	1,981
27	노용래	상서	배추	5,289
28	노희병	상서	배추	2,642
29	박복순	상서	배추	3,038
30	안용구	상서	배추	1,321
31	유 화	상서	배추	2,807
32	이근호	상서	배추	4,293
33	이명규	상서	배추	3,964
34	이점수	상서	배추	2,873
35	이종란	상서	배추	2,312
소계				410,290

연번	성명	주소	품목	재배면적(m <sup>2</sup> )
36	이진백	상서	배추	4,623
37	임명진	상서	배추	5,284
38	임선순	상서	배추	2,312
39	임총래	상서	배추	3,962
40	지경숙	상서	배추	3,204
41	최형섭	상서	배추	5,614
42	황호준	변산	배추	100,000
43	박명수	변산면 지서리	배추	5,000
44	장세균	변산면 지서리	배추	10,000
45	김덕술	변산면 운산리	배추	8,500
46	김형규	변산면 운산리	배추	8,250
47	채수병	변산면 운산리	배추	5,200
48	박상권	줄포면 줄포리	배추	24,671
49	이정식	보안면 유관길	배추	41,502
50	김택균	보안면 유관길	배추	100,000
51	김인호	보안면 월천리	배추	3,461
52	박효남	보안면 남포원길	배추	11,975
53	김현주	진서면 석포1길	배추	6,576
54	정재관	보안면 남포로	배추	3,986
55	이지홍	보안면 부안로	배추	8,578
56	조진희	보안면 부곡안길	배추	9,908
57	김성원	보안면 영전신월길	배추	24,438
58	최웅열	보안면 선들로	배추	20,514
59	배용주	보안면 남포로	배추	3,951
60	공선택	줄포면 줄포길	배추	30,388
61	윤재수	줄포면 장동리	배추	17,100
62	김해갑	줄포면 난산리	배추	3,300
63	김종연	줄포면 파산리	배추	34,186
64	김승록	줄포면 원장동길	배추	7,903
65	신성일	줄포면 연정길	배추	20,774
66	김정석	줄포면 장동리	배추	11,507
67	박병량	줄포면 신리	배추	22,042
68	고인덕	줄포면 오정강남길	배추	6,823
69	안기삼	줄포면 난산길	배추	4,000
70	김진춘	줄포면 십리길	배추	19,309
소 계				598,841
총 계(70 농가 합계)				1,009,131

- 부안 무 재배농가

연 번	읍면	농가명	재배면적(평)	재배면적(m2)
1	부안읍	장 일 용	40,000	132,000
2	〃	고 미 숙	10,000	33,000
3	〃	변 태 영	10,000	33,000
4	〃	이 영 식	1,212	4,000
5	〃	노 진 식	1,013	3,344
6	변산면	김 인 철	8,000	26,400
7	보안면	김 진 춘	20,000	66,000
8	〃	공 호 성	13,000	42,900
9	〃	이 현 옥	15,000	49,500
10	〃	양 승 진	2,000	6,600
11	〃	김 성 원	11,000	36,300
12	〃	김 창 호	14,000	46,200
13	〃	박 상 권	6,500	21,450
14	출포면	공 선 택	10,000	33,000
15	〃	박 병 량	13,000	42,900
16	〃	이 계 식	8,000	26,400
17	〃	원 연 수	10,000	33,000
18	〃	김 양 섭	10,000	33,000
19	〃	김 운 석	5,000	16,500
20	〃	정 구 환	7,000	23,100
21	〃	백 수 동	20,000	66,000
22	〃	장 정 호	6,000	19,800
합 계			240,725	794,394

다) 전주 콩나물(2014년 전주콩나물영농조합 기준)

- 농가수 : 193농가
- 재배면적 : 147ha
- 수매량 : 32톤
- 매출액 : 35억원
- 농가당 수입 : 18,134천원

○ 전주콩나물영농조합법인 참여농가

성명	상호	전화	휴대전화	주소
김군식	태성식품	212-7430	010-3654-5323	전주시 덕진구 여의동 909-2
이용운	중산식품	222-5292	011-311-5292	전주시 완산구 중화산2동 470
김형곤	인후식품	285-0998	016-9292-1730	전주시 덕진구 인후2동 693-2
김용길	영진식품	243-8985	016-614-1335	전주시 덕진구 인후동3가 동남수정@ 310호
강석환	성도식품	253-8242	011-684-8246	전주시 덕진구 호성동 2가 858-2
김종찬	소양녹두	242-8260	018-612-8260	전주시 덕진구 인후1가 463-14 남향B/101
권경원	효자식품	277-3187	011-673-0710	전주시 덕진구 진북2동 1124-63
김완기	정자식품		011-680-3997	전주시 완산구 평화동 3가 414-3
박창근	대한식품	277-4480	010-8800-8881	전주시 덕진구 송천동 2가 896-4
양갑영	맷돌콩나물	857-2241	011-682-6610	전주시 덕진구 금상동 1288-21
양동혁	전주식품	242-6944	011-679-6944	전주시 덕진구 인후1동 우성안골A 101/113
정상호	성원식품	253-8437	011-680-8437	전주시 덕진구 송천동 2가 482-8
박영수	에덴콩나물	277-4405	016-611-6656	전주시 덕진구 팔복동 1가 190-5
김원복	승수식품	903-5187	011-681-5187	전주시 덕진구 동산동 459-1 한강A 1002호
유동균	장원두채		011-684-6730	전주시 덕진구 송천동 주공@112-803호
김성오	큰나무푸드	246-9256	011-652-8282	전주시 덕진구 우아동2가 853-1진버들대우2차 201-102호
윤승섭	수봉두채	835-9311	011-657-9193	전주시 완산구 태평동 성원로얄@ 103호
김성인	콩나루농원	277-5258	011-651-5254	전주시 덕진구 우아동2가 진버들대우2차 208/1202호
허귀용	오뚜기식품	254-5038	011-681-5038	전주시 덕진구 송천동 신일@ 101/802호

라) 전주 미나리 생산농가 현황

- 농가수 : 107농가
- 재배면적 : 233ha(덕진구 133ha, 완산구 100ha)
- 생산량 : 5,844톤
- 매출액 : 4,839백만원
- 농가당 수입 : 44,560천원

○ 미호리 영농조합법인 참여농가

번호	농가명	주소	재배면적(평)			생산량톤
			계	하우스	노지	
1	고동춘 31	완산구 서서학동371-4	4,800		4,800	159
2	김명복 54	서신동 295-58	14,000	1,200	12,800	252
3	김성문	평화2가주공푸른103/1506	8,000		8,000	
4	김성택 52	동서학동 315	12,000		12,000	180
5	김재주 38	서서학동367-52	6,500	2,500	4,000	361
6	박은철 65	중화산1가285-1	12,000	1,500	10,500	217
7	송영석 41	평화동3가257-5	5,600		5,600	101
8	심정화 64	중화산2가105-5	18,000	3,000	15,000	542
9	오정록 57	삼천동2가154	25,000	5,000	20,000	(200542)
10	유말용 39	삼천동3가943-11	12,000		12,000	216
11	육태선 35	효자동1가282-32	15,000	1,500	13,500	271
12	이봉춘 52	용복동 170	8,000		8,000	145
13	이정병 47	삼천동3가637-5	18,000	5,000	13,000	361
14	채금묵 49	삼천동3가637				36
15	최병남 39	석구동 515	12,000		12,000	163
16	최시진 47	평화동3가486-3	21,000	3,000	18,000	376
17	최용남 55	효자동3가36-1	9,000	1,000	8,000	235
18	홍두표 54	중화 2가 432-78	20,000	2,400	17,600	542
19	최규권 60	덕진구 전미1가958 진조	4,800	1,200	3,600	72
20	박명식56	전미1가801-1 진조	6,500	2,400	4,100	108
21	김진형73	전미1가793 진조	4,200	-	4,200	65
22	최민호74	전미1가317-3은평	9,500	4,000	5,500	126
계	22명		245,900 (81.9ha)	33,700	212,200	

○ 전주미나리 작목반 참여농가

번호	농가명	주소	재배면적(평)			비고
			계	하우스	노지	
1	주상운 54	완산구 삼천동 1가 612-5	12,000	1,300		회장
2	김정화 57	완산구 삼천동 3가 192-3	9,000	1,700		총무
3	김영석 66	완산구 삼천동 3가 101-3	6,000			
4	이국환 56	완산구 중화산2가 593-1	12,000	2,400		
5	김윤창 69	완산구 중화2가 108-443	8,000			
6	정인선	완산구 중화 2가 545	3,700			
7	이학철	완산구서신동 40-4	15,000	2,400		
8	유한영	완산구 서신동 234-3	4,800	-		
9	염연화	완산구 중화2 549-12	4,900	-		
10	신동선 61	덕진구 호성동 3가 756-14 신봉	10,000	2,400		
11	정영수 44	덕진구 호성동3가 821-1신봉	6,000			
12	정성남 57	덕진구 호성동3가 920 하오	1,500			
13	정성호 46	덕진구 호성동3가 703 하오	1,600			
14	강주원	덕진구 호성동3가 702	6,000	1,200		
15	장성만	덕진구호성동3가 920	3,000	-		
16	육병순	덕진구호성동3가 740 하오	3,000	-		
17	이순호	덕진구 호성동3가 116 중오	10,000	-		회장
18	송주환 66	덕진구 전미동1가 689 연봉	7,000	1,200		
19	배혜자 76	덕진구 전미동1가 811-3진조	10,000		김성환	
20	박병열 57	덕진구 전미동2 788-1	9,600	2,400		
21	김을배	덕진구 전미동2 159 주정	4,000	2,400		
22	박재현	덕진구 전미동2 2가 788-1주정	9,600	-		
23	노혜금	덕진구 전미동2 2가 169	7,200	1,200	최병준	
24	김종영	화전동 916-3	4,800			
계	24명		168,700 (56.2ha)	18,600 (6.2)		

○ 미나리 작목반별 출하 현황

단위 : kg원

	물량	금액	평균단가	비고
전주 미나리	1,104,622	3,038,866,080	2,751	
전일 미나리	80,900	204,191,000	2,524	
미호리	561,705	1,447,013,900	2,576	
기타	45,808	149,978,400	3,252	
계	1,793,035	4,839,049,380	2,699	

마) 곱소젓갈 생산업체 현황

- 어가수 : 70 어가
- 매출액 : 8,537백만원
- 농가당 수입 : 121,957천원
- 곱소젓갈 참여업체

순	상 호	사업자등록번호	대 표	전화번호	매출액
1	갯마을젓갈	404-90-69143	조효영	582-5445	197,169,100
2	고향젓갈	404-90-69425	양해영	581-2347	52,000,000
3	곱소냉쿨젓갈	405-11-30423	김순의	584-0597	31,108,880
4	부안곱소만젓갈영어조합법인	404-81-35544	문준형	581-9700	153,567,000
5	곱소오복식품	404-06-82055	김명석	582-0355	253,057,025
6	곱소향젓갈	405-01-35977	김경숙	583-7118	506,990,493
7	공무원젓갈	404-90-76192	황금옥	582-2323	85,630,000
8	광주젓갈	404-04-85927	정은숙	581-1275	21,729,400
9	다해젓갈	405-11-96901	김종호	582-7205	137,930,639
10	대성젓갈	404-06-28779	김선영	582-7524	24,070,000
11	등대젓갈		전철수	584-9445	45,000,000
12	딸네집젓갈		백영철	582-4522	67,050,000
13	명물젓갈	404-08-33470	최진형	584-3233	26,778,000
14	곱소수산식품	217-99-54597	이영주	581-5115	13,236,300
15	곱소수산식품	404-08-32433	조길순	581-5117	11,150,000
14	명인젓갈	405-90-17158	조길순	581-5117	31,799,000
14	명인젓갈	404-90-75500	이동화	582-7754	42,768,001
15	명품증가집젓갈	404-90-84810	김민철	584-4984	21,547,000

순	상 호	사업자등록번호	대 표	전화번호	매출액
16	모성예절갈	404-90-68085	한기순	581-1714	50,925,450
17	미림식품	405-01-27536	최상봉	581-5656	24,476,000
18	미소절갈	404-90-66210	하미숙	581-9494	44,669,000
19	바다절갈	404-90-29457	배정서	582-7130	112,679,800
20	부안식품	405-11-96240	김라선	582-7407	24,636,842
21	삼대절갈	404-90-74137	오덕록	584-1588	169,004,996
22	새마을절갈	405-11-96269	정명순	582-7202	219,141,300
23	새원조절갈	404-90-75650	배승자	582-7688	107,282,543
24	서해안절갈	404-90-69880	김성자	583-0169	75,000,000
25	육자매절갈	404-90-49055	박찬호	582-9514	23,223,901
26	소라네절갈	404-90-61587	문동기	583-9777	48,987,000
27	신창절갈	405-11-96217	정정자	582-7329	150,750,000
28	십일홍절갈	404-06-41068	송명심	581-7359	8,950,000
29	아리랑절갈	404-90-73875	조정운		63,271,334
30	곰소절갈도매시장	404-08-72982	전영수	581-1245	86,868,029
31	어부절갈	404-90-66753	오철만	582-7797	82,919,046
32	엄마손식품	404-90-73778	이세정	581-6335	226,987,900
33	엄마손식품	404-90-36962	황성자	581-6335	239,427,500
34	오가네절갈	404-90-26862	오성일	582-8931	77,959,190
35	오륙도절갈	404-90-45379	김조순	581-3909	45,000,000
36	옹고집 절갈	404-05-48609	김순자	581-1481	146,354,945
37	옹기절갈	404-06-54068	김성숙	581-9192	16,025,000
38	우리식품	404-06-47285	김옥희	581-5255	250,000,000
39	곰소우정절갈	404-90-69099	유경범	582-7102	135,000,000
40	원조절갈	404-90-49977	윤영순	581-2533	98,000,000
41	위도식품	405-11-96560	이 영	583-9790	75,446,000
42	육자매절갈	404-90-66224	박하나	582-9514	218,631,900
43	장모님절갈	796-77-00011	강계섭	582-7173	56,000,000
44	전통절갈	404-90-26955	김광옥	581-2992	34,866,130
45	절갈나라	404-06-79808	이용기	584-0080	53,124,000
46	절갈천국	404-90-74573	이정석	582-2232	99,828,820
47	정가네절갈	404-90-53239	정덕순	581-3612	23,875,000
48	줄포수산	404-06-29991	최판금	582-7034	1,042,230,416
49	중앙절갈	404-90-41112	최우규	584-7811	92,108,000
50	진미절갈	404-90-30935	윤현정	584-7811	51,770,220

순	상 호	사업자등록번호	대 표	전화번호	매출액
51	진서식품	404-05-45941	정옥례	584-8949	15,000,000
52	진서젓갈식품	405-01-71653	최 영	584-7064	23,833,000
53	참두리식품	405-01-66941	장금춘	582-7418	45,191,002
54	청정바다식품	405-90-10077	안병관	581-6100	399,797,000
55	추자도젓갈	404-90-38922	김미영	581-7660	506,105,300
56	토백이젓갈	405-11-22374	강성봉	581-1622	193,399,100
57	토속젓갈	404-05-26570	정정환	583-0467	161,157,100
58	팔도젓갈	404-90-71917	김태은	581-1657	90,589,000
59	하원젓갈	404-06-75379	양하원	581-4654	91,918,917
60	할매집젓갈	404-06-39261	선경식	584-1144	44,761,000
61	해성젓갈	405-11-41371	양정규	583-9860	150,493,693
62	현대젓갈	404-90-60119	배창용	583-1209	11,640,904
63	형제젓갈	404-90-45350	김옥순	583-8472	54,483,056
64	호남젓갈	405-90-14734	정종국	583-5322	126,643,100
65	황해젓갈	404-03-86104	장만수	582-7507	120,000,000
66	칠산젓갈	404-05-87408	백차남	583-2123	125,000,000
67	외갓집젓갈	404-90-83183	박정숙	584-8470	110,000,000
68	새만금젓갈	404-90-68260	김민주	583-0366	74,000,000
69	웅연젓갈	404-06-76247	장민수	583-9519	85,000,000
70	항아리젓갈	404-90-82506	차정숙	583-2901	75,560,500
<b>합 계</b>					<b>8,537,573,770</b>

## 2) 분석

- 배추/무 농가는 전주 28개 농가, 부안 92개 농가 등 총 120농가로 공급물량 확보에 어려움이 없음
- 전주 콩나물 농가(193농가) 및 전주 미나리 농가(107농가)는 전국에서 가장 집적됨
- 전주지역의 특성화로 미나리김치, 콩나물김치 등, 콩나물과 미나리를 집중 연계함
- 초기에는 28개 전주푸드 납품 농가를 중심으로 김치식자재 참여하고 계약재배를 통해 면적을 늘려감
- 부안군 곰소젓갈은 70개 업체에 85억여원의 매출을 기록하여 젓갈김치 개발에 충분한 식자재 기반이 구축되어 있음

## 나. 재배면적 및 분석

### 1) 면적

#### 가) 천일염

구 분	업체수 (개소)	염전 면적 (ha)	생산량 (톤)	천일염 산업규모 (백만원)	비고
전 국	1,110	4,092	309,000	84,975	
‘14년 부안군	1	58	1,505	1,1287	
‘15년 부안군	1	58	1,308	1,000	우천 등으로 생산량 감소
‘15년 전국대비	0.09%	1.4%	0.42%	1.17%	

### 2) 분석

- 본 사업과 연계 가능한 전주와 부안 지역의 배추/무 농가 면적은 330ha를 상회하여 초기 공급에 부족함이 없으며, 김치산업 활성화에 따라 재배면적 증가에도 어려움 없을 것으로 판단됨
- 김치생산에 기본적으로 필요한 식자재인 천일염의 부안군 소재 염전 면적은 58ha로 전국 염전면적 4,092ha 대비 1.4%를 차지하나 품질은 전국 최고를 자랑함
- 배추, 무, 마늘 등 김치주요 식자재의 부안군은 재배면적은 912ha, 전주 푸드 납품 농가의 재배 생산면적은 150ha 이며, 전주 콩나물의 생산면적은 147ha, 전주 미나리의 생산면적은 233ha 로 집계되며 전주콩나물과 전주 미나리의 맛과 성분은 전국 최고 수준으로 정평이 나 있음

## 다. 생산량 및 분석

### 1) 생산량

#### 가) 배추

기준년도 : 2013년, 단위 : 톤

구분	국내 (A)	전라북도 (B)	해당 시군			비율(%)	
			계(C)	전주시	부안군	B/A	C/B
전체(a)	2,120,393	190,489	15,683	5,540	10,143	9%	8%
전업농(b)	-	-	-	-	-	-	-
b/a(%)	-	-	-	-	-	-	-

나) 무

기준년도 : 2013년, 단위 : 톤

구분	국내 (A)	전라북도 (B)	해당 시군			비율(%)	
			계(C)	전주시	부안군	B/A	C/B
전체(a)	1,001,130	255,171	17,261	3,449	13,812	25%	7%
전업농(b)	-	-	-	-	-	-	-
b/a(%)	-	-	-	-	-	-	-

다) 파

기준년도 : 2013년, 단위 : 톤

구분	국내 (A)	전라북도 (B)	해당 시군			비율(%)	
			계(C)	전주시	부안군	B/A	C/B
전체(a)	430,580	19,097	6,200	1,263	4,937	4%	32%
전업농(b)	-	-	-	-	-	-	-
b/a(%)	-	-	-	-	-	-	-

라) 미나리

기준년도 : 2013년, 단위 : 톤

구분	국내 (A)	시·도 (B)	해당 시군			비율(%)	
			계(C)	전주시	부안군	B/A	C/B
전체(a)	35,850	6,830	5,370	5,370	-	19	79
전업농(b)	-	-	-	-	-	-	-
b/a(%)	-	-	-	-	-	-	-

마) 젓갈류

기준년도 : 2013년, 단위 : 톤

구분	국내 (A)	시·도 (B)	해당 시군			비율(%)	
			계(C)	전주시	부안군	B/A	C/B
전체(a)	123,566	5,230	1,471	0	1,471	4%	28%
전업농(b)	-	-	-	-	-	-	-
b/a(%)	-	-	-	-	-	-	-

바) 천일염

기준년도 : 2014년, 단위 : 톤

구분	국내 (A)	사·도 (B)	해당 사·군			비율(%)	
			계(C)	전주시	부안군	B/A	C/B
전체(a)	309,000	-	1,308	0	1,308	%	%
전업농(b)	-	-	-	-	-	-	-
b/a(%)	-	-	-	-	-	-	-

사) 부안군 김치식자재 관련 농산물 현황(2015년 기준)

품목	농가(명)	면적(ha)	생산량(톤)	비고
배추	1,552	174	14,670	
마늘	2,707	248	2,398	
무	760	490	39,600	
합계	5,019	912	56,668	

아) 전주시 기타 김치 식재료 농산물 생산 현황

<표> 전주시 주요 농산물 생산 현황

2013년말 기준, ha, 톤

부류	품목	면적 (ha)	생산량 (톤)	생산액 (백만)	생산 비중	생산량비중		
						전국대비	전북대비	
식량작물	논벼	2,602	12,398	20,990	21.8	0.23	1.99	
	보리	112	442	323	0.3	1.23	2.14	
	밀	450	2,160	1,772	1.8	<b>5.84</b>	<b>21.33</b>	
	콩	178	534	2,606	2.7	0.44	<b>5.43</b>	
	고구마	10	270	417	0.4	0.08	0.40	
	감자	5	134	89	0.1	0.02	0.40	
	소계	3,357	15,938	26,197	27.2	0.24	2.01	
채소류	과채류	수박	90	3,795	3,203	3.3	0.47	4.90
		오이	39	3,036	2,608	2.7	0.99	<b>22.53</b>
		호박	128	4,593	6,187	6.4	2.73	<b>49.46</b>
		딸기	17	486.2	2,155	2.2	0.28	2.76
		토마토	23	1,248	3,247	3.4	0.42	5.10
		가지	2	96	297	0.3	0.29	<b>9.81</b>
		소계	299	13,254.2	17,697	18.3	0.73	9.18
	엽채류	배추	109	5,802	2,147	2.2	0.06	5.23
		미나리	229	5,370	14,139	14.7	<b>14.98</b>	<b>78.66</b>
		양배추	3	174.4	122	0.1	0.09	3.43
		시금치	12	196.7	586	0.6	0.22	<b>17.77</b>
		상추	3.5	90.8	226	0.2	0.03	1.08
소계	356.5	1,1633.6	17,220	17.9	0.12	<b>8.79</b>		

부류	품목	면적 (ha)	생산량 (톤)	생산액 (백만)	생산 비중	생산량비중		
						전국대비	전북대비	
근채 류	무	67	3,499	1,011	1.1	0.46	2.68	
	당근	3	87	221	0.2	0.02	0.29	
	소계	70	3,586	1,232	1.3	0.29	2.24	
	조미 채소 류	고추	122	272	1,071	1.1	0.10	0.51
		파	42	1,016	1,176	1.2	0.21	3.42
		양파	8	452.4	404	0.4	0.06	1.20
		생강	11	126	407	0.4	0.59	3.31
		마늘	39	866.3	7,042	7.3	0.36	<b>14.66</b>
		소계	222	2733	10,100	10.5	0.15	2.09
	소계	947.5	31,206.8	46,249	48.1	0.21	4.52	
과실류	사과	5	90	242	0.3	0.02	5.69	
	배	180	4,140	9,079	9.4	2.40	<b>52.43</b>	
	복숭아	250	2,375	10,144	10.5	1.18	<b>20.1</b>	
	포도	55	900	2,443	2.5	0.17	3.18	
	감	50	982	1,804	1.9	0.24	2.94	
	소계	540	8,487	23,711	24.7	0.59	10.83	
합계		4,844.5	55,631.8	96,158	100			

## 2) 분석

- 김치의 주요 식자재는 배추, 무, 파, 양파, 마늘, 생강, 미나리, 콩나물, 젓갈, 소금 등을 들 수 있으며, 각 식자재에 대한 통계자료에서 다양한 분포를 보여줌
- 부안과 전주 지역의 대표적인 주력 식자재로는 배추, 무, 마늘, 전주의 미나리와 콩나물, 부안의 젓갈과 소금 등을 들 수 있음
- 그 밖에 오이, 가지, 마늘, 배, 호박, 시금치 등 김치 식자재의 주요 농산물이 재배되고 있음
- 전주시·부안군의 김치 주요 식자재의 전국대비 비중을 볼 때, 배추(0.72%), 무(1.75%), 파(1.28%), 미나리(15.01%), 젓갈(1.12%), 소금(0.42%), 오이(0.99%), 호박(2.73%), 마늘(0.36%) 등 합계하면 24.38%가 되어, 단일 품목에 준할 경우에는 최소 전국 25% 이상의 비중을 차지함으로써 김치산업의 성장은 지역 식자재에 대한 다양한 활성화 효과와 전체적인 파급효과가 크다고 볼 수 있음

## 라. 김치 시장분석

### 1) 김치시장 현황

- 김치시장은 상품김치와 가정(제조)김치로 구분되며, 가정(제조)시장은 서서히 감소하고 상품김치시장은 꾸준히 증가하는 추세임
- 전체 김치시장규모는 2조3천억원 정도이며, 물량면에서는 매년 조금씩 감소하는데, 가정(제조)시장 감소에 기인함
- 상품김치시장 규모는 1조 2천억원을 상회하며, 물량 및 금액 면에서 꾸준히 상승하고 있음
- 최근에 중국시장 개방에 따른 식품수출 증가가 예상되며, 세계적인 유통사에서도 김치를 취급하는 등의 기회도 존재함
- 국내 김치시장의 변화중 하나는 근거리 시장의 중요도가 점차 증가하고 있다는 점

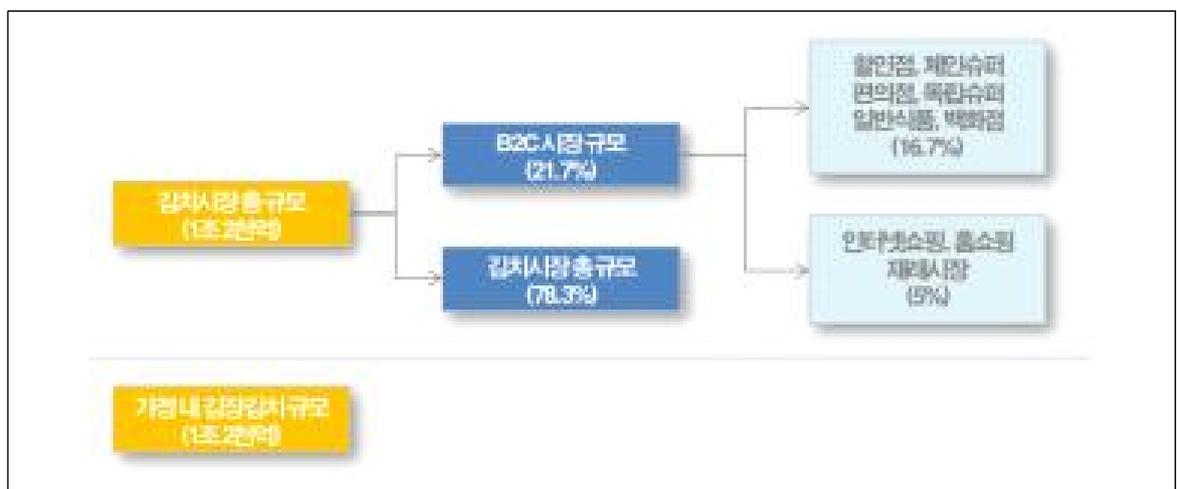
〈표〉 연도별 김치시장의 변화

구분	2011년	2012년	2013년	2014년(E)
전체김치시장(억원)	23,806	23,987	24,152	23,751
- 상품김치 시장	11,682	11,932	12,173	12,236
- 가정(제조)시장	12,124	12,055	11,979	11,515
전체김치시장(천톤)	1,232	1,211	1,205	1,198
- 상품김치 시장	488	493	500	513
- 가정(제조)시장	744	718	705	685

※ 자료출처: 국민건강영양조사, 보건복지부, 2013.12

※ 유통 통계자료(닐슨, 통계청) 및 조사자료(유통공사, J사) 참조

〈그림〉 김치시장 규모



## 2) 김치시장 주요 이슈

- 최근 안전한 먹거리, 친환경 제품에 대한 소비자 선호가 증가하고 있고, 포장김치 제조기업 역시 안전을 강조한 제품이 출하되거나 포장에 반영하고 있음
  - 안전한 농산물에 대한 관심이 높아져 절임 및 김치 시장에서 친환경 제품이 차지하는 비중이 19%를 넘어섬
  - 농수산물유통공사의 조사에 따르면 소비자의엽근채 구입시 선택기준이 신선도 가격, 맛, 안전성 순으로 나타났으며 안전성은 15.6%로 조사됨

<그림> 안전한 김치 생산을 위한 원료확보 및 설비



**김치원료의  
안전성 확보**

02

보다 안전한 김치를 생산하려면 원료에 남아 있을 수 있는 위해요소들을 이해할 필요가 있습니다.

- **농산물**  
배추, 무, 마늘, 생강, 파, 부추 등 농산물 원재료에서 김치에 오염(혼입) 될 수 있는 다양한 위해요소가 있습니다.
  - 재배과정에서의 잔류농약, 중금속, 병원성 미생물, 곰팡이, 기생충(란)
  - 주위 환경으로부터의 곤충류, 예발레, 나뭇잎, 이물질 등
  - 농작물의 부패에 따라 생성될 수 있는 독소물질 등
- **고춧가루**  
건조 및 분쇄과정에서 흙, 먼지, 쇠가루의 혼입과 탄저병에 의한 곰팡이가 오염될 수 있습니다.
- **젓갈류**  
비위생적인 취급용기를 사용할 경우 중금속이 오염되고, 어패류 원료에 병원성 미생물 등이 있을 수도 있습니다.

- **물**  
수질기준에 부적합한 물을 사용할 경우 병원성 미생물, 부유물질, 화학물질 등이 문제가 될 수 있습니다.
- **포장재**  
식용용이 아닌 포장재료의 사용에 따른 중금속, 내분비계장애물질, 잔류용제 등이 위해요소가 될 수 있습니다.
- **기타**
  - 취급 부주의로 인한 쥐와 같은 동물의 배설물과 제품포장의 불량 또는 파손으로 인한 위해미생물 오염이나 이물질 혼입 등의 우려가 있습니다.
  - 일부 수입소금에 고결방지제(사탄화합물) 등 독성물질이 사용되어 문제가 될 수 있습니다.



---



**안전한 김치 생산을 위한  
기본 시설·설비**

03

- **작업장**  
작업장은 청결구역과 일반구역으로 분리되는 것이 바람직합니다.
  - 어느 곳에서든지 물로 쉽게 청소할 수 있도록 설계됨이 바람직하며 바닥은 물이 잘 빠지는 구조이어야 합니다.
  - 창문이나 벽·천장·환기설비·출입문 등은 외부로부터의 쥐 등 설치류나 파리 등 유해생물의 침입을 방지할 수 있어야 합니다.
  - 벽은 곰팡이 방지, 천장은 응축수가 생성되지 않도록 설비하는 것이 좋습니다.
  - 조명시설은 작업특성에 맞게 충분히 밝아야 하며 적절한 환기시설·선풍기가 요구됩니다.
  - 손 씻는 시설은 작업자 인원수를 고려하여 충분한 개수로 설비되어야 하며 씻는 물은 흐르는 상태로 적당한 온도를 유지하여야 합니다.
- **제조설비**
  - 거품발생과 돌부리는 기능이 있는 자동세척기, 정선작업대, 구근류 전용 세척기, 청소용 고압세척기, 세척 후 이물 선별대, 취급용기 세척기 등을 설치하는 것이 바람직합니다.

- 자동세척기 설치가 어려운 경우에는 흐르는 물을 사용할 수 있는 3인 이상의 세척조(또는 이와 같은 효과가 있는 시설)를 갖추는 것이 꼭 필요합니다.

**각종 설비 예시**



- **위생시설·설비**
  - 모발 제거기, 세족조(장화세척실), 손 씻는 시설, 신속하고 위생적인 손 건조시설(또는 종이타올), 손 소독개구정밀물 분무기, 청소도구 상균기, 말차마·창과 건조대, 창갑 소독고, 포충등, 방충·방새와류시설 등을 설치하는 것이 좋습니다.

- 1인 가구의 증가로 김치의 소포장화는 이미 대중화 되었으며 일부 대규모 포장김치 기업은 소포장 제품을 중심으로 판매하고 있음
  - 페트용 용기, 미니 김장독, 소포장 팩 등 다양한 용기를 활용한 소포장 제품 출시

〈그림〉 소포장 김치 제품

		
페트용 용기(종가집)	미니 김장독(동원 F&B)	소포장 팩(풀무원)

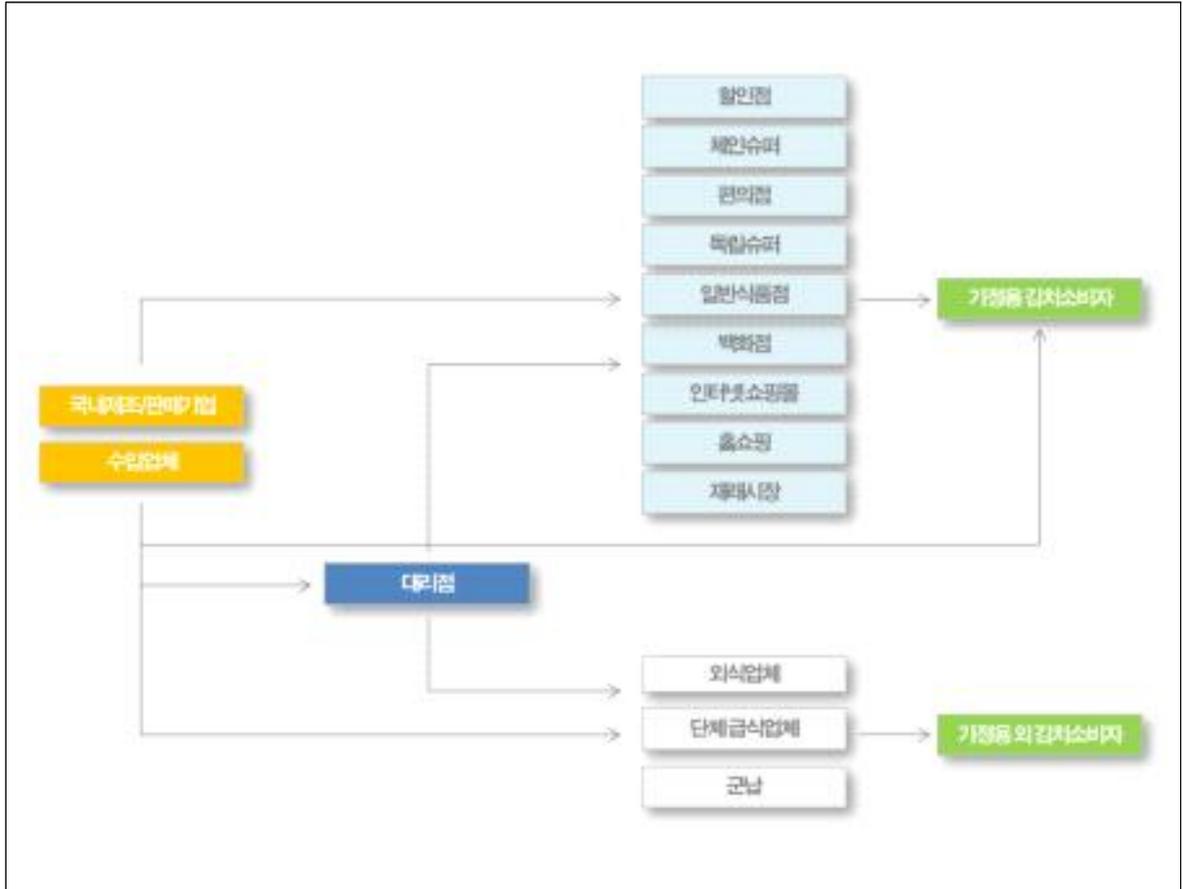
## 마. 김치 유통분석

### 1) 김치 유통경로 분석

- 김치의 유통경로는 국내에서 생산해서 판매하는 국내 제조 및 판매기업과 중국 등 외국에서 김치를 수입하는 업체로부터 시작되며, 도매 및 소매 유통채널을 통해 최종 소비자에게 판매되고 있음
- 유통 채널은 크게 대리점과 영업소의 도매 유통 채널과 가정용 김치 소비자를 대상으로 하는 B2C 소매유통채널, 그리고 단체 급식소 공급, 외식업체 공급, 군납 등 B2B 소매유통채널 등의 경로로 나눌 수 있음
- B2C 소매 유통 구조를 살펴보면, 제조 및 판매 기업에서는 직접 할인점, 체인슈퍼, 편의점, 백화점 등의 소매유통채널을 거쳐서 소비자에게 판매되고 있고 대리점을 통해서는 독립슈퍼 및 일반식품점, 재래시장 등의 채널을 활용하여 소비자에게 이르는 경로가 있음. 또한 인터넷 쇼핑몰이나 홈쇼핑을 통해 소비자에게 판매되는 유통 경로도 존재함
- B2B 소매 유통 구조로는 제조 및 판매 기업과 대리점이 B2B 유통 채널인 외식업체, 단체급식업체, 군납업체 등을 통해 소비자에게 이르는 경로가 있음
- 또한 소비자가 유통 채널을 거치지 않고 직접 생산 및 판매 기업에 직접 주문하여 구매하는 경우도 있음
- 대리점 단계의 유통마진율은 1kg 이상의 비교적 큰 포장 김치의 경우, 최

중소비자 가격의 30~40% 정도임. 이는 김치유통의 경우 냉장운반 및 저장시설을 갖추어야 하고 유통과정 중 변질의 위험성이 높기 때문임

<그림> 김치의 일반적 유통 경로



## 2) 김치 유통형태 분석

- 국내 유통되고 있는 단체급식용 김치 포장은 20~30kg 단위의 대포장 규격으로 비닐 포장 후 운반상자에 담아 출하되고 있음
- 일반 소비자용은 500g~30kg 단위로 다양한 포장재로 포장되어 백화점이나 대형할인마트, 슈퍼마켓 등에 출하되고 있음
- 공장김치 포장용기는 국내 시판용과 수출용으로 구분됨
  - 국내 시판용 중 2kg 이하의 소포장은 대부분 알루미늄 파우치 포장형태이며, 이는 유통 중 김치의 숙성 시 발생하는 탄산가스를 흡수하여 부풀어 오르는 것을 방지할 수 있는 특수포장을 하기도 함
  - 수출용 김치는 200~400g 정도의 병 포장 제품이 주류를 이루며, 이 외 1.5kg, 3kg 단위의 유리병 및 투명한 플라스틱 병을 이용한 것 등이 있

고 최근 60~80g의 미니컵 제품이 있음

- 수출용으로 일부 콜드체인시스템에 의해 유통되고 있기는 하지만 적정 온도인 2~4℃ 부근에서 일정하게 유지시켜 신선도를 보존하는 어려움이 있음

○ 김치는 저온에서도 숙성이 진행되기 때문에 생산업체에서 출하시기를 조절, 유통기간을 고려하여 미숙성 상태로도 출하를 하고 있음

## 바. 김치 수출입 분석

### 1) 현황

○ 김치 수출입 통계

연도	김치 수출 통계		김치 수입 통계		비중 (수출대비수입비중)	
	중량(kg)	금액(\$)	중량(kg)	금액(\$)	중량(%)	금액(%)
2015년	23,111,563	73,546,216	224,124,158	113,237,078	969.75	153.97
2014년	24,741,508	84,032,670	212,937,762	104,396,162	860.65	124.23
2013년	25,631,295	89,277,352	220,217,728	117,431,350	859.18	131.54
2012년	27,663,563	106,607,912	218,844,495	110,841,996	791.09	103.97
2011년	27,428,985	104,576,939	230,077,859	120,873,740	838.81	115.58
2010년	29,671,736	98,360,020	192,936,350	102,018,662	650.24	103.72
2009년	28,505,260	89,385,826	148,124,495	66,335,298	519.64	74.21

※ 자료출처 : 한국농수산물유통공사 통계 DB / <http://www.kati.net>

○ 김치 국가별 수입실적

국가	2014년		2015년		연간전년대비	
	중량(kg)	금액(\$)	중량(kg)	금액(\$)	중량(%)	금액(%)
총계	212,937,762	104,396,162	224,124,158	113,237,078	5.2	8.5
뉴질랜드	15	113	0	0	-100	-100
독일	0	0	12	141	0	0
미국	2	46	17	606	750	1,217.40
영국	3	8	0	0	-100	-100
이집트	0	16	0	0	0	-100
일본	8	62	9	60	12.5	-3.2
중국	212,937,603	104,395,205	224,124,109	113,236,193	5.2	8.5
캐나다	127	665	11	78	-91.3	-88.3
태국	4	47	0	0	-100	-100

※ 자료출처: 한국농수산물유통공사통계DB / <http://www.kati.net>

## 2) 분석

- 김치 수출입 통계를 보면 2012년 이후 수출이 감소세를 보이며, 수입은 큰 변화가 없음
- 수출대비 수입의 비중이 2015년 금액 기준으로 153.97%를 기록하여 점점 심화되고 있음을 보여주고 있음
- 수입이 수출을 초과하여 김치중주국으로서의 위상이 흔들림
- 우리나라 김치수입에서 가장 큰 비중을 차지하는 국가는 단연 중국으로 전체 수입의 99% 이상을 차지하고 있으며, 매년 늘어가는 실정임

## 사. 종합정리

### 1) 농가현황

농가명	농가수 (명)	재배면적 (ha)	수매량 (톤)	매출액 (억원)	농가당수입 (천원)
전주푸드(김치식자재)	28	150	30,278	3	10,714
부안 배추/무 농가	92	180			
전주콩나물	193	147	32	35	18,134
전주미나리	107	233	5,844	48	44,560
곰소젓갈마을	70			85	121,957
천일염	1	58	1,308	13	1,000

- 초기에는 92개 부안 재배농가 및 28개 전주푸드 납품 농가를 중심으로 사업단에 김치식자재 납품하고 향후, 조직화하여 계약재배에도 참여함
- 전주 콩나물 농가(193농가) 및 전주 미나리 농가(107농가)는 전국에서 가장 집적되고 전주지역의 특성화로 미나리김치, 콩나물김치 등 콩나물과 미나리를 집중 연계함
- 부안군 곰소젓갈은 70개 업체에 8억여원의 매출을 기록하여 젓갈김치 개발에 충분한 식자재 기반이 구축되어 있음
- 모든 김치생산에 기본적으로 필요한 식자재인 천일염의 부안군 소재 염전 면적은 58ha로 전국 염전면적 4,092ha 대비 1.4%를 차지하나 품질은 전국 최고를 자랑함

## 2) 생산량 분석

	국내 (A)	전라북도 (B)	해당 시군			비율(%)	
			계(C)	전주시	부안군	B/A	C/B
배추	2,120,393	190,489	15,683	5,540	10,143	9	8
무	1,001,130	255,171	17,261	3,449	13,812	25	7
파	430,580	19,097	6,200	1,263	4,937	4	32
미나리	35,850	6,830	5,370	5,370	-	19	79
젓갈류	123,566	5,230	1,471	-	1,471	4	28
천일염	309,000		1,308	-	1,308		

- 전주시·부안군은 김치의 주요 식자재 생산에서 전국대비 비중을 볼 때, 배추(0.72%), 무(1.75%), 파(1.28%), 미나리(15.01%), 젓갈(1.12%), 오이(0.99%), 호박(2.73%), 마늘(0.36%) 등을 합계하면 24.38%가 되어, 단일품목일 경우에, 최소 전국 25%이상의 비중으로 김치산업의 성장은 다양한 식자재에 대한 파급효과가 존재함

## 3. 타 지역 동일(유사)품목과의 차별성

### 가. 기후적 여건

#### 1) 전주시 기후적 여건

- 전주지방 주변의 기후는 서쪽은 남부 서해안형에 속하고 동부의 산악지대는 내륙형에 속해있어, 서쪽지역은 서해의 영향을 받아서 내륙지방에 비해 기온의 연교차가 적고 우량이 산악지대 보다 적은 것이 특징임
- 동쪽 내륙지방은 서해안지방에 비해서 기온의 한서의 차가 심하고, 동절기는 건조하며 여름철은 고온 다습함
- 전주지방의 기후의 특징은 남북의 차이보다 동서의 차가 크며 그 이유는 동고서저의 지형을 이루고 있기 때문으로 사료됨
- 전주지방의 연평균 기온은 13.3℃로서 인근지역(군산,임실,남원)보다 높은 편이며, 정읍지방과는 비슷함
- 연평균 강수량은 1313.1mm로서 인근지역(임실,남원,장수 등) 보다 적음
- 바람은 비교적 약한 편으로 연중 정온 상태가 16.7%이며, 남-남동풍계열의 바람이 약 29%를 차지하며, 연평균 풍속은 1.6m/s임

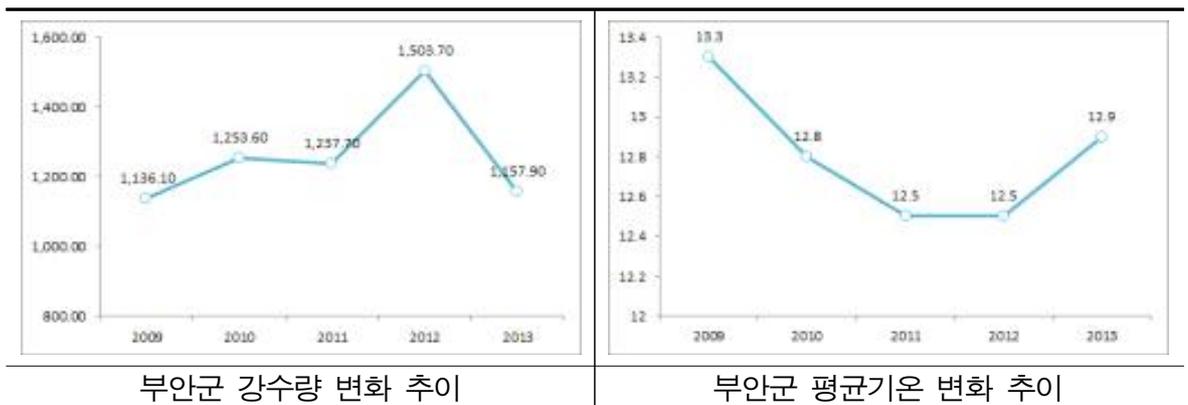
## 2) 부안군 기후적 여건

- 부안군은 3면이 바다로 둘러싸여 계절풍의 영향을 받으며, 여름에는 해양성 기후인 동남풍이 불어 고온 다습하며, 겨울에는 몹시 추운 대륙성 기후인 북서풍의 영향을 받아 한랭건조한 기후를 나타냄
- 최근 5년간(2009~2013년) 평균기온 범위는 12.5~13.3℃ 최고 극기온 33.7~36.2℃, 최저 극기온 -12.5 ~ 17.0로서 기온의 큰 연교차를 보임
- 부안군은 여름철 강수일이 많고 다른 지방에 비해 습도가 높음
- 연간 강수량은 2009년 이후 꾸준히 증가추세에서 2013년 1,157.9mm로 감소하였음

〈표〉 부안군 기후적 여건

구 분	기온(℃)			강수량 (mm)	평균상대 습도(%)	일조시간 (H)	풍속(m/s)	
	극점최고	극점최저	평균기온				평균풍속	최대풍속
2009	33.7	-12.7	13.3	1,136.1	70.8	2,139.5	1.8	11.3
2010	34.6	-12.0	12.8	1,253.6	73.2	1,972.3	1.9	13.0
2011	35.4	-17.0	12.5	1,237.7	74.6	1,989.7	1.8	12.9
2012	36.1	-12.6	12.5	1,503.7	71.6	2,023.2	1.9	15.9
2013	36.2	-15.8	12.9	1,157.9	70.9	2,139.3	1.9	11.3
평 균	35.2	-14.0	12.8	1,257.8	72.2	2,052.8	1.9	12.9

〈표〉 부안군 강수량 및 평균기온



## 나. 지리적 여건

### 1) 전주시

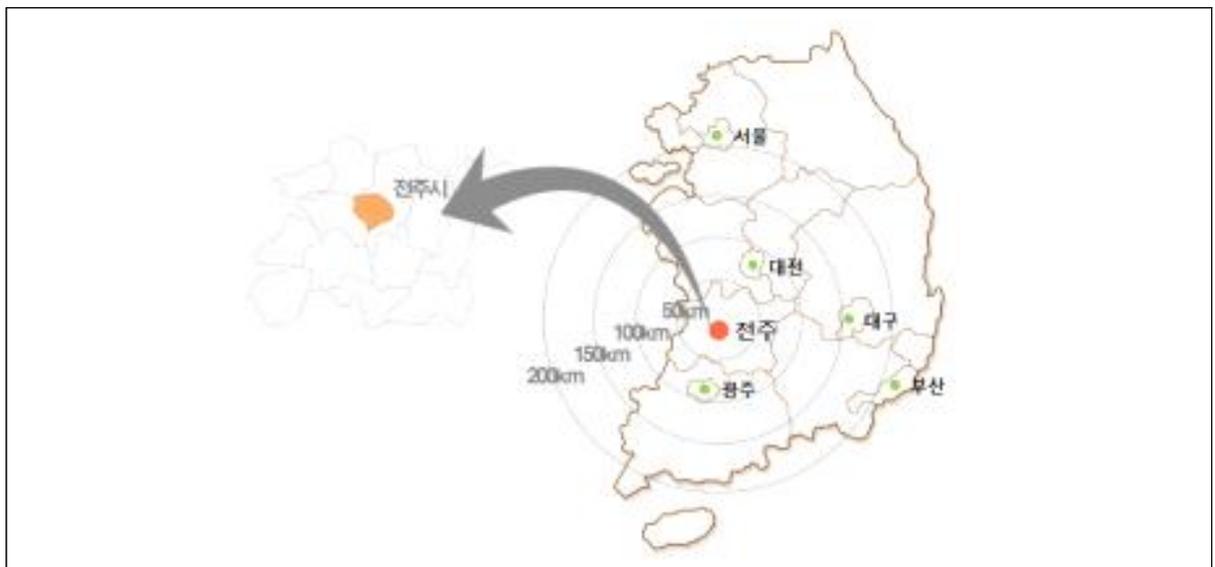
- 전주시는 동경 126° 59' ~ 127° 14' , 북위 35° 43' ~ 35° 53' 에 걸쳐 있으며, 국가의 장기 개발축인 서해안축의 중심에 위치함

- 국토의 중간지역으로 타 지역에 비해 국토 전 지역 및 배후세력권으로의 접근성이 유리하며, 동으로는 진안, 무주, 장수, 서로는 익산, 군산, 김제, 부안, 남으로는 정읍, 남원, 북으로는 완주군과 연결되어 있음
- 동부(東部)는 산지이고 서부(西部)는 광대한 평야의 지리적 특성으로 산간 지대와 평야지대의 다양하고 풍부한 식재료들이 모두 모여 교환되는 “결절지(結節地)의 위치임
- 전주시는 후백제 도읍지, 조선왕조 발상지, 동학 농민혁명의 거점, 한국천주교의 성지, 호남을 총괄하는 정치·행정·문화의 중심지로 고대부터 현대에 이르는 천년의 역사를 지닌 고장
- 전주시는 전라북도의 도청소재지로서 전주·군산 광역권과 대전·광주를 연결하는 호남권의 개발축상 중심에 위치하는 전북의 역사·행정·문화·교육의 요의 중심지임

〈표〉 전주시 지리적 위치

단	경도와 위도의 극점		총면적
	위 치	극 점	
동단	우아동 용계리	동경 127° 14' 20"	206.22 km <sup>2</sup>
		북위 35° 49' 04"	
서단	도도동 쌍강리	동경 126° 59' 57"	
		북위 35° 52' 54"	
남단	모악산	동경 127° 05' 12"	
		북위 35° 43' 20"	
북단	화전동 신정리	동경 127° 03' 54"	
		북위 35° 53' 47"	

〈그림〉 전주시 위치도



- 전주시의 사회간접자본(SOC)은 인구 100만 규모의 광역도시기반 시설 구축을 기반으로 함

〈표〉 전주시 사회간접자본 현황

구분	내용	
교통인프라	고속도로	· 서해안, 호남 고속도로 (논산 ~ 천안 개통으로 30분이상 단축) - 전주 ~ 논산간 호남 고속도로 8차선 확장(2008년) - 전주 ~ 군산간 고속화도로(30분 소요)
	철도	· 호남고속철도 (서울 ~ 전주 2시간대) - 전라선 복선 전철화 사업(2010년 완공) - 전라선 익산 ~ 순천(154.2km 전철화)
	항만	· 군장 신항만(군산⇄홍콩, 군산⇄청도간 직항로)
	공항	· 군산공항, 김제공항(건립예정)
효율적인 택지공급	· 서부 신시가지 조성(76만평, 4,200세대, 13,000여명 수용) · 전주호자 4, 5, 6 지구 택지개발 사업(467천평, 1만세대 수용)등	
기타	· 인구 100만 규모의 광역도시 기반 - 35사단 이전 확정 : 44.6만평 - 법조타운 조성 : 653천평 - 컨벤션복합시설 건립 : 35,436평	

## 2) 부안군

- 부안군은 전라북도 남서부에 위치하며, 서·남부지역은 산악으로 위요하고 있으며, 전체적인 지형은 남고북저형의 지형을 이룸
- 부안의 지형은 동북부의 평야지대와 서남부의 산지로 대별되며 능가산, 영주산, 봉래산으로 불리는 변산은 조선 8경 또는 호남 5대 명산의 하나로 불리움
- 군 지역 전체의 69.9%가 표고 50m미만의 완만한 구릉지대로 토지이용상 개발여건은 좋은 편임

〈표〉 부안군 지형현황

구분	계	0~50m	50~70m	10~100m	100~200m	200~300m	300~400m	400m이상
면적(k㎡)	493.71	344.99	21.80	26.37	59.66	28.88	9.99	2.02
구성비(%)	100.0	69.9	4.4	5.3	12.1	5.8	2.0	0.4

<그림> 부안군 지형도



- 표고분석결과 표고 50m 이하 지역이 344.99km<sup>2</sup>로 대부분을 차지하는 것으로 나타남

<그림> 부안군 표고분석도



〈표〉 부안군 표고분석도

구 분	계	0~5%	5~10%	10~15%	15~20%	20~30%	30% 이상	400m이상
면적(km <sup>2</sup> )	493.71	289.18	25.66	19.13	24.43	61.19	74.12	2.02
구성비(%)	100.0	58.6	5.2	3.9	4.9	12.4	15.0	0.4

- 부안군은 변산반도국립공원 지역의 급경사지를 제외하고는 대부분 경사가 15% 미만의 비교적 완만한 지역적 분포를 보이고 있음
- 도서지역인 위도면은 대부분 가파른 경사를 보이고 있으며, 위도 및 상왕 등도의 경우 경사 15% 이상이 대부분을 차지하고 있음

#### 다. 품질의 차별화

- 전주는 조선시대 전라도 전역과 제주 지역까지 관할하는 전라감영이 설치되어 있던 곳으로 지역 경제, 문화의 중심지로서 영향력이 컸으며 재화와 물산의 집중, 배분이 이루어지는 곳이었기에 가히 전라도의 음식문화의 본향이라 할 수 있음
- 음식문화의 발달과 함께 꽃피운 전주의 김치문화가 인근지역에 영향을 미치기도 하고, 역으로 유사문화권인 호남 각지의 토속 김치문화가 유입되기도 하면서 전주는 유사성과 차별성을 동시에 지니는 김치문화를 형성해왔음
- 전주는 전통 발효식품을 비롯한 음식명인과 인간문화재 등 식품명인을 6명이나 보유한 곳으로 단일지자체로는 전국에서 가장 많아 명품김치의 제조에 유리한 인적 조건을 갖추고 있음
- 또한, 콩나물 김치, 미나리 김치 등 전주 특산물을 이용한 김치가 개발 및 소비되고 있어, 배추김치나 무김치 등 주요 김치 이외에 식자재의 다양성으로 일년 사시사철 명품김치를 제조 및 판매할 여건이 조성되어 있음
- 김치제조에서 가장 중요한 요소중의 하나인 소금은 부안의 곱소소금이 품질에서 으뜸이며 김치용으로 풍미를 더해주며, 곱소젓갈 또한 맛과 다양성에서 손색이 없으므로 명품김치 생산에 좋은 여건을 갖춘
- 또한, 부안의 배추농업은 재배단지를 중심으로 대규모 재배되며, 특히 해풍을 맞아 그 품질이 연하며 맛이 좋고 영양이 풍부함
- 향토산업육성사업의 일환으로 전주한식반찬클러스터사업(2011-2013)이 성공적으로 추진되어 지역식자재를 이용한 한식반찬제조의 노하우 및 식품

제조의 안전성이 확보됨

- 향토산업육성사업의 일환으로 부안곰소젓갈명품화사업(2013-2015)이 추진되어 곰소젓갈명품화 및 곰소소금을 기반으로 현대인의 기호에 맞는 젓갈김치로 국내최고의 김치를 지향하고 있음
- 이에, 부안의 배추, 전주의 미나리, 콩나물 등의 풍부한 식자재를 기반으로 전주한식의 명품화와 부안젓갈/소금의 복합으로 세계 최고의 명품김치 및 김치가공상품을 개발하고 세계화로 김치종주국의 위상을 제고하고자 함

## 라. 가공여건 및 SWOT분석

- 전주시에는 2015년 설립된 농업회사법인 귀농해라는 김치제조 업체를 포함해 10여곳의 전문 가공업체(각 업체별 매출은 2~5억 내외)가 있으며, 소규모 개인 반찬전문점 등을 포함하면 전체적인 매출은 최소 연 50~100 억원으로 추정됨(2013년도 통계 기준 국내 김치 상품시장 규모가 12,428 억 원으로 추정됨)
- 대부분의 김치제조업체는 지역산 식재료의 사용 비율이 극히 제한적이며, 절임배추를 중국이나 타지에서 조달하여 김치를 제조하는 경우가 많아, 경쟁력이 떨어지고, 특히 가격경쟁력 확보를 위하여 양념면에서 중국산을 사용하는 비율이 매우 높음
- 본 사업에서는 공동이용시설을 활용하여 지역산 식자재로 절임배추를 생산하여 시중 김치제조업체에 조달하는 등 지역식자재를 적극 사용하고자 함
- 식자재의 조달은 전주푸드 납품 28개 농가, 부안의 배추재배단지, 전주콩나물영농조합, 미호리영농조합, 곰소젓갈마을, 남선염업 등의 원물을 계약재배, 기획생산(수요에 부응하는 품목 및 물량 생산)등의 전략으로 안정적인 확보예정임
- 계절적 요인, 수급불균형 등으로 부족한 식자재는 인근 지역의 산물로 대체할 예정
- 가격 및 물량조정의 역할로 저장고의 확보를 계획하고 있음
- 또한, 식품안전시설을 갖춘 업체를 대상으로 명품김치 레시피를 전수하여 명품김치 OEM 생산을 유도하고, 김치의 명품화로 포지셔닝을 프리미엄 김치로 하여 기존 업체와의 경쟁을 피하고 상생 및 보완의 전략으로 사업을 추진하고자 함
- 지역 김치제조업체의 유통망은 학교급식, 병원, 식당 납품이 거의 대부분

을 차지하고 있으며, 취급 품목으로는 절임배추, 배추김치, 막(배추)김치, 총각김치, 깍두기, 파김치 등이 있음

- 지역업체인 (유)맛디자인의 경우 2015년 12월 오픈한 ‘전주푸드1)’에 납품하여 판매를 시작하고 있음. 일반 소비자가 직접 전주 지역 김치를 구매할 수 있도록 하는 기회를 얻었으나 지속적인 매출 성장을 위하여 향후 다양한 전주토속김치 개발 등의 다각적인 노력이 필요함

[표] 전주지역 대표적인 김치 생산업체

순서	업체명	소재지	연매출 (2015년)	비고
1	(유) 맛디자인	전라북도 전주시 완산구 춘향로 5237 (대성동)	5억	HACCP 인증
2	농업회사법인 (유) 오성식품	전라북도 전주시 완산구 팔달로 143-6 (전동)	3억5천	HACCP 인증
3	(주) 찬드림	전라북도 전주시 덕진구 신성길 80 (성덕동)	3억원	HACCP 인증
4	농업회사법인 (유) 귀농해	전라북도 전주시 완산구 안행1길 14-3(삼천동)	3억	HACCP 인증

- 전주시·부안군 김치산업클러스터 구축을 위한 사전 김치가공산업의 SWOT 분석은 다음과 같음

<표> 김치 가공산업 SWOT 분석

강점(Strength)	약점(Weakness)
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 전주 유네스코 음식문화창의도시 이미지</li> <li>■ 전주의 우수한 김치 관련 인재 및 자원</li> <li>■ 한식반찬클러스터사업의 기반 확보</li> <li>■ 부안의 소금 및 젓갈 등 식재료 생산 요충지</li> <li>■ 곰소젓갈명품화사업의 기반 확보</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 중국산수입김치 대비 낮은 가격 경쟁력</li> <li>■ 김치 편의식품의 다양성 부족</li> <li>■ 다양한 식재료 확보 문제</li> <li>■ 농가 연계 체계 미비</li> <li>■ 브랜드 및 산업화 미비</li> </ul>
기회(Opportunity)	위협(Threat)
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 정부의 김치산업 활성화 정책</li> <li>■ 상품 김치 시장의 확대</li> <li>■ 지자체의 강한 의지</li> <li>■ 여가형 김장 수요 증가</li> <li>■ 전주한옥마을, 부안 해양권 관광 여건</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 중국산 수입김치의 폭증</li> <li>■ 다양한 대체재의 등장</li> <li>■ 젊은 층의 김치소비 감소 추세</li> <li>■ 일부업체의 비위생 문제로 인한 이미지 추락</li> <li>■ 한중 FTA로 농식품 수입자유화 여건</li> </ul>

1) 전주시가 설립한 공공재단으로 지역 먹거리의 생산과 소비를 이어주는 직매장

## ○ 대응전략

- 사업단 중심으로 혁신체계 및 네트워크 구축
- 농어가조직화, 계약재배, 공동구매로 지역간 식자재 조달 연계협력체계 구축
- 식자재 물류유통, 전처리, 저장창고, 절임배추 등 공동시설 확충으로 가격경쟁력 제고
- 김치편의식품 개발, 가공공장 구축 및 대량생산으로 새로운 수요창출
- 홍보체험판매관 구축 등 관과산업 연계 전략으로 홍보 마케팅 전개

## 마. 기타 여건

- 전주는 식품명인이 6명이 배출된 곳으로 단일 지자체에서는 가장 많음(경기지역의 경우 지역특색이 반영된 향토음식 보다는 명인의 거주지나 사업장 소재에 따라 지역 분포가 높은 것이고 음식 문화가 발달한 전라도에서 명인 배출 비율이 가장 높음)
- 한옥마을 중심으로 외래 관광객이 계속 증가하고 있고, 2015년의 경우 900만명에 육박하여, 2006년 253만 명 대비 약 3.5배나 증가하는 등 대한민국의 대표 관광명소로 자리매김함
- 전주는 비빔밥, 한정식, 국밥 등 ‘전주음식’ 자체에 대한 네임벨류를 확보하고 있으며, 2010년에는 한옥마을이 국제 슬로우시티 연맹에서 인구 50만 이상 도시 중에서는 최초로 슬로우시티로 지정되었고, 2012년 5월에는 유네스코음식창의도시로 지정되는 등 음식도시로서의 상징성이 높음
- 전주시는 콩나물과 미나리 이외에 다양한 김치 식자재 생산에도 중점을 두고 있음
- 전주는 전주한스타일산업특구로 지정(2010.05.19.)받아 특화사업을 추진하고 있음
- 특화사업계획에는 전주한식반찬클러스터, 전주콩나물공장 신축 및 생물산업 연구기관 협력체계 구축 등이 포함되어 있어, 명품김치산업화사업의 기틀이 조성되어 있음

## 4. 해당 품목에 대한 지역 가용자원 현황 및 기여도

### 가. 지역 관련품목 가공업체

#### 1) 현황

- 전주지역 주요 김치 생산업체는 10여개이며, 매출기준 30억원에 이르는 것으로 추정됨

〈표〉 김치제조가공업소(10개) 현황

업소명	대표	소재지	전화번호
개구리반찬	박해숙	전라북도 전주시완산구 중화산동1가 162 - 46	063-232-6649
오성식품외갓집김치	오희근	전라북도 전주시 완산구 전동 125-2	063-283-2264
김치단지	이미정	전라북도 전주시완산구 평화동2가 259 - 12 우성신성타운상가동 101호	063-229-3325
전라도맛깔반찬	오미령	전라북도 전주시완산구 서서학동 285	063-285-1857
친정엄마반찬	서양열	전라북도 전주시완산구 중앙동4가 78 - 1	063-232-8845
이순임엄마손김치	심명보	전라북도 전주시완산구 효자동1가 618 - 4	010-6797-5962
그린푸드김치	고석열	전라북도 전주시완산구 중화산동2가 624 - 8 외 1필지	063-225-8575
전주지역자활센터 맛디자인김치	한경미	전라북도 전주시완산구 대성동 224 - 1	063-231-7017
화영식품흥부김치	김화영	전라북도 전주시완산구 효자동1가 617 - 1	063-223-7180
엄마손김치	김귀자	전라북도 전주시완산구 효자동1가 685 - 7	063-226-9777

- 부안의 젓갈생산업체는 70개에 연매출 85억원을 넘고 있음(13~15쪽 참조)

#### 2) 기여도

- 김치제조가공업체는 시설과 위생체계를 점검하여 사업단에서 개발할 예정인 명품김치의 OEM 업체로 상호 연계하고 사업단은 공동브랜드로 상품 유통에 집중함
- 부안 젓갈생산업체의 상품을 엄선하여 명품김치의 식재료로 활용하며, 젓갈 판매도 연계하고, 부안에서도 젓갈생산업체의 직판장을 통해 명품김치의 판촉을 지원함

## 나. 지역 대학교

### 1) 현황

구분	대학 학과명	모집정원	비고
4년제 대학교	군산대학교 생활과학대학 식품영양학과	약40명(학부 120명)	
	원광대학교 생활과학대학 식품영양학과	약40명(학부 120명)	
	우석대학교 식품계열 식품영양학과	약30명(학부 100명)	
	우석대학교 식품계열 외식사업조리학과	약30명(학부 100명)	
	우석대학교 식품생물공학과	약30명(학부 100명)	
	전북대학교 생활과학대학 식품영양학과	약30명	
	전주대학교 문화관광대학 외식산업학과	50명	
	전주대학교 문화관광학부 한식조리학과	약50명(학부 210명)	
	한일장신대학교 생명과학부 식품영양전공	약30명(학부 100명)	
	호원대학교 식품조리학부 조리영양학과	약30명(학부 100명)	
	10개 학과 및 전공	소계 360명	
2년제 대학	군장대학 호텔조리외식계열 외식산업전공	야간30명	
	군장대학 호텔조리외식계열 호텔조리전공	주간120명	
	서해대학 호텔조리영양과	주간80명,야간40명	
	전북과학대학 호텔조리영양과	주간80명,야간40명	
	전주기전대학 외식조리과	50명	
	전주기전대학 식품영양과	60명	
	6개 학과 및 전공	소계 500명	
합계	16개 학과 및 전공	합계 860명	

### 2) 기여도(추진사항)

- 지역은 한식관련 풍부한 인력 보유하여 김치산업화 추진에 인적기반을 갖추고 필요인력 조달이 용이함
- 군산대학교, 전북대학교, 전주대학교는 본 사업의 참여기관으로 R&D 관련 사업과, 물류유통단지 구축의 자문, 그리고 사업단의 운영위원으로 참여함

## 다. 지역 연구소

### 1) 현황

〈표〉 전주 식품관련 연구소 현황

지역연구소 명	위치	주요 기능 및 역할
전주농생명소재연구원	전주 덕진구 원장동길 111-27	김치소스개발 등 R&D 수행
전북생물산업진흥원	전주 덕진구 원장동길 111-17	상품화 부문 지원
한국전통문화전당 (한식창의센터)	전주 완산구 현무1길20	김치 체험 키트개발, 축제지원
국제한식조리학교	전주 완산구 천잠로 303	김치체험교육 및 행사 지원

#### ○ 전주농생명소재연구원

- 전주농생명소재연구원은 2004년 지자체연구소육성사업으로 설립된 후 전라북도 지역소재 산·학·관 간의 유기적인 협조체제 구축과 기능성 식품의약소재 연구 및 농생명 산업 육성 사업을 수행하고 있음

〈그림〉 전주농생명소재연구원 역할



### 2) 기여도(추진사항)

- 전주농생명소재연구원, 한국전통문화전당 한식창의센터 및 국제한식조리 학교 등은 사업단과 연계협력으로 김치관련 R&D 연구, 소재개발, 기업지원, 체험키트 개발, 체험교육 지원 등의 역할 담당할 예정

## 라. 지자체(시·도, 시·군) 해당 품목 지원실적

### 1) 전주시

- 전주한식반찬클러스터사업(향토산업육성사업, 2011~ 2013): 30억원
- 전주푸드 조성
  - 로컬푸드로서 전주지역의 650농가의 농산물 판매 지원
  - 명품김치산업화 사업 관련하여 초기 28개 농가 구성 완료
- 전주 10미의 발굴육성 대상의 활용

〈표〉 전주 10미 경제적가치 및 활용바안

품명	내용	지역	경제적가치	활 용
콩나물	지역명품	교동일대 자만동	기업화	특화품목육성사업 연계
미나리	재배미나리	화산동	현재 재배중	한식반찬 주요 품목
무	재래종	삼례, 봉동 황토밭 무	품종개량	한식반찬 주요 품목
열무	재래종 열무	가재미, 기린봉 기슭	품종 단절	
파라시	8월에 익는 감	중인리 지역	역사적 가치	
황포묵	녹두로 만든 묵 (치자색소 이용)	전주 전역	전승됨	전주비빔밥 주요 품목
애호박	지역특산품	신평리지역	품종변화	
서초	담배의 옛이름	소양면, 상관면	품종단절	
모래무지	민물고기	전주천		
민물게	넙가에서산란	상관, 한내		

### 2) 부안군

- 곶소젓갈명품화사업(향토산업육성사업, 2013-15): 30억원
- 배추재배단지 조성

## II 그동안 사업추진 실적

### 1. 향토산업육성사업 추진

#### 가. 전주한식반찬클러스터사업

##### 1) 전주한식반찬클러스터사업 개요 및 비전

###### 가) 사업개요

- 사업명 : 전주한식반찬 클러스터 사업
- 시행기관 : 전주시
- 주관기관 : 한식반찬클러스터사업단
- 참여기업 : (주)찬드림,
- 사업기간 : 3년 (2011년 ~ 2013년)
- 사업비 : 총 3,000백만원 (국비1,500, 지자체 750, 민간부담 750)

###### 나) 비전 체계



## 다) 참여조직

구분	기관명		
사업시행기관	전주시		
총괄사업조직	전주한식반찬 클러스터사업단(JJ-CKC 사업단)		
참여 조직	관(官)	전라북도, 전주시	
	학(學)	전북대학교 산학협력단, 전주대학교 산학협력단	
	연(研)	전북생물산업진흥원, 전주생물소재연구소, 친환경농산물인증센터	
	산(産)	한정식발전협의회, 전북식문화발전협의회, 전국전주비빔밥생산자연협회 등	
		전주콩나물영농조합법인, 우리밀영농조합법인, 두메산골영농조합법인 등	
		중국 온가찬음유한회사, 미국 무대포 1&2	
		가족회관, 호남각, 수라운, 고궁 등 한식업체	
		김치제조가공업소, 식품제조업소, 즉석판매제조가공업소, 전주주조 등	
반찬가게, 식품업체 등			
전주농협, 하나로마트, 롯데마트, 이마트			
농업인	전주학식 식자재(농산물, 축산물) 생산농가		

### ○ 기업/단체 지원

세부사업명	사업기간	사업대상	사업내용
농가조직화 지원	2011~2013	작목반, 농가	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 농가조직화 지원</li> <li>· 생산농가 시설지원</li> <li>· 계약채배 지원</li> </ul>
기업애로컨설팅	2011~2013	(주)찬드림, 제조·유통업체	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 기업애로 청취</li> <li>· 해결방안 제시</li> </ul>
인력양성지원	2011~2013	(주)찬드림, 생산·제조·유통·판매업체	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 전문인력 양성 프로그램</li> <li>· CEO 대상 프로그램</li> </ul>

## 2) 주요시설

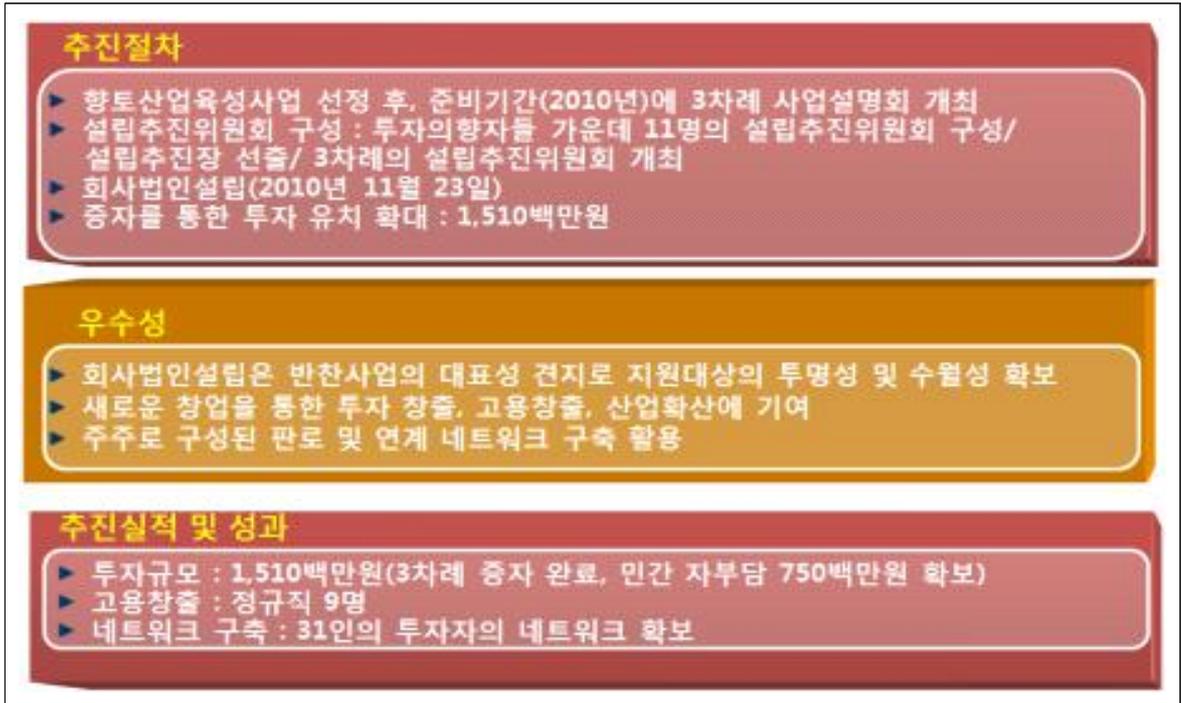
### 가) ㈜찬드림의 설립 및 반찬가공공장 구축

	3개년 (2011~2013)			
	국비	지방비	자부담	계
합계	750	350	400	1,500
건축 및 시설설계	50		50	100
저온저장고		50	150	200
식재처리/건조/가공 조리/ 포장시설	500	200	100	800
공동물류창고	50	50	100	200
공동품질검사실	150	50		200

### 3) 주요추진사항

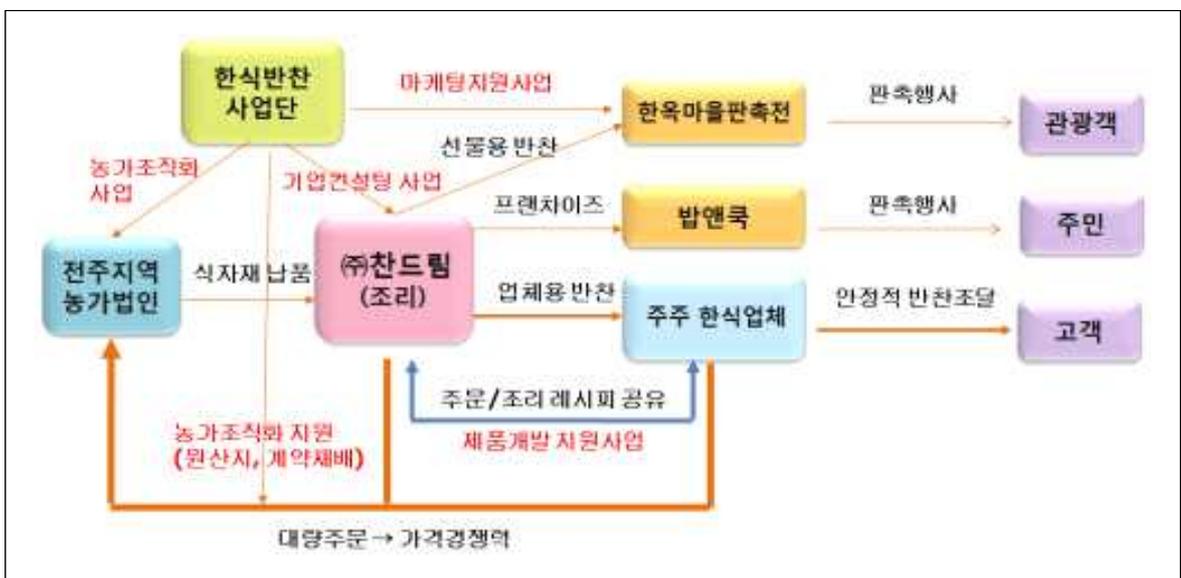
- 사업단 설립: 사단법인 전주한식반찬클러스터사업단 설립
- 회사법인설립: (주)찬드림 설립

〈그림〉 전주한식반찬클러스터사업단 추진실적 및 성과



### ○ 생산-가공-유통-판촉 전략

〈그림〉 전주한식반찬클러스터사업단 추진전략



○ 식자재 공동구매 체제 구축



4) 향토산업육성사업의 성과

- 2011년 성과평가에서 우수(B등급) 판정: 인센티브사업비 40백만원 확보
- 2012년 성과평가에서 최우수(A등급) 판정: 인센티브사업비 100백만원 확보

나. 고평소젓갈 명품화 사업

1) 고평소젓갈 명품화사업 개요

- 사업명 : 고평소젓갈 명품화사업
- 사업기간 : 2013 ~ 2015 (3개년)
- 위치 : 부안군 진서면 일원
- 총사업비 : 3,000백만원 (국비 1,500 군비 900 자담 600)
  - '13년 : 780백만원, '14년 : 1,000백만원, '15년 : 1,220백만원
- 사업내용
  - S/W사업 : 4종(네트워크 구축, 젓갈표준화 신제품개발, 홍보 마케팅, 기업역량강화)
  - H/W사업 : 공동 현대화시설 구축(젓갈 가공공장 신축)

사업명	곰소젓갈 명품화 사업					
사업 추진배경	○ 어가 및 젓갈업 종사자에 대한 소득증대 및 고부가가치 상품 개발 ○ 젓갈산업 육성을 위한 현대적 생산시설 구축과 연계 사업 모색					
자원현황	○ 어가수 : 3,004가구, 젓갈 업체수 : 74개(315명), 젓갈 생산량 : 3,930톤					
사업목표	○ 신세대 저염 기능성 젓갈 개발로 판로 확대 및 매출 증대 ○ 시설 현대화로 위생·안정성 확보, 표준화된 공정 개발로 신뢰도 구축 ○ 브랜드 활성화를 통한 곰소젓갈의 국내 인지도 향상 및 세계화 추진					
지원 필요성	○ 어획량 감소 및 해외 저가 젓갈 수입에 따른 어가·젓갈 산업 존폐 위기 ○ 젓갈 시장의 소비 감소 및 해외 시장 진출을 위한 산업 육성 방안 모색					
중장기 투자계획 (백만원)	구분	2013	2014	2015	합계 (백만원)	비율 (%)
	계	780	1,000	1,220	3,000	100
	사업단 운영	112	104	107	323	10.8
	젓갈 표준화 및 신제품 개발	90	76	80	246	8.2
	홍보·마케팅 지원	105	230	313	648	21.6
	기업 역량강화 컨설팅	73	90	120	283	9.4
현대화 시설 구축	400	500	600	1,500	50.0	

## 2) 곰소젓갈 명품화사업 비전

〈그림〉 곰소젓갈 명품화사업 비전



〈그림〉 핵심 성공요소



### 3) 사업 성과

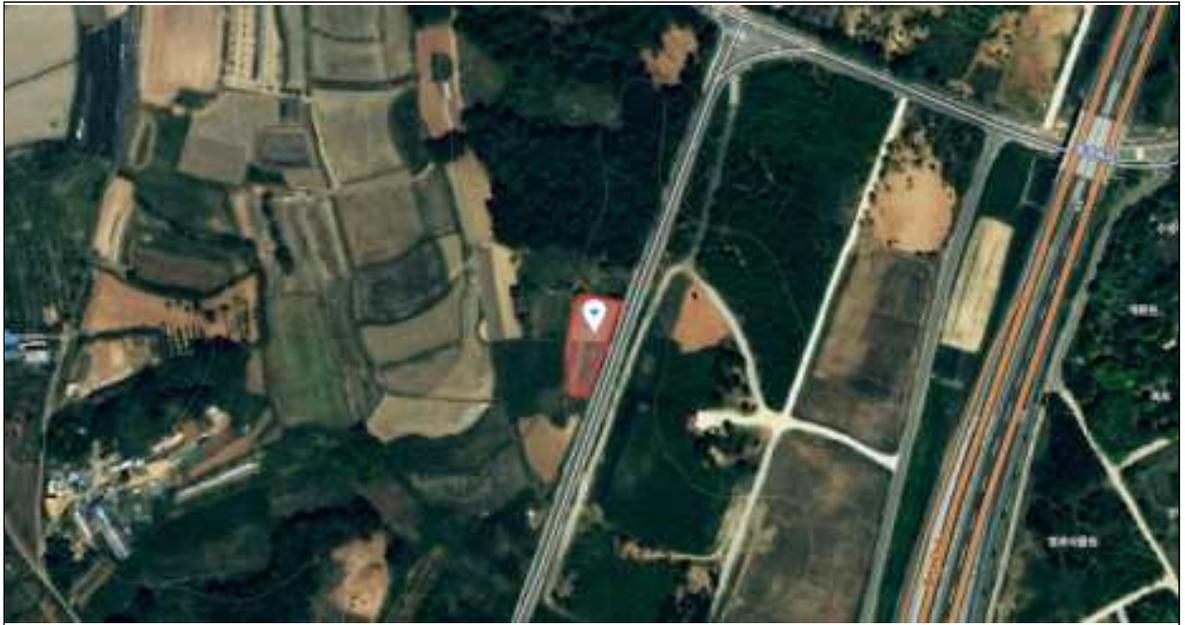
항목	사업 성과
지역경제 활성화 파급효과	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 부안군은 전통적 젓갈생산의 명맥을 유지하며, 전북 도내에서 수산물을 담당하는 어업인구가 가장 많은 지역으로 수산물 산업 발전 가능성이 높음</li> <li>· 부안군의 젓갈 생산량은 3,900여톤으로 전국 생산량의 20~30%를 차지하여 부안군 지역경제에 많은 부분을 차지하고 있음</li> <li>· 향토산업육성사업의 추진으로 곰소젓갈 및 천일염, 수산물 등 관련산업의 승수 효과를 통해 지역경제 활성화에 높은 기여를 할 것으로 기대됨</li> </ul>
사업의 지속성장 가능성	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 곰소젓갈 산업은 현재 70여개 업체가 성업 중에 있으며, 곰소젓갈협회를 중심으로 조직화규모화하여 곰소젓갈산업의 발전을 도모하고 있으므로 향토산업육성사업의 종료시에도 곰소젓갈 산업의 성장은 지속적으로 이루어지리라 기대됨</li> <li>· 곰소젓갈축제의 체계적 지원을 위해 “곰소 젓갈축제 운영에 관한 조례안” 이 통과하여 2015년부터 지원하고 있음</li> </ul>
지역발전효과	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 부안군에서 육성중인 7대 특화품목(감자, 수박, 밀, 한우, 참뽕, 김, 젓갈) 중에서 젓갈이 향토자원으로 선정되어 부안군 향토산업육성사업으로 추진하고 있음</li> <li>· 이를 통해 곰소젓갈의 생산량과 매출액이 증가함으로써 곰소젓갈의 브랜드 인지도가 상승하고, 새만금 및 변산반도의 관광자원과 연계함으로써 부안군 지역발전에 시너지 효과가 기대됨</li> </ul>
세계화·국제화 효과	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 현재 해외시장은 주로 일본, 미국 등 교포를 상대로 수출되고 있음</li> <li>· 이에, 곰소젓갈의 위생개선 및 품질 향상으로 국내 젓갈의 수출 향상을 추진할 수 있으며 더불어 한국 음식의 세계화국제화에 기여할 것으로 기대됨</li> </ul>

## 2. 사업예정부지 확보

### 가. 전주지역

#### 1) 김치물류유통센터 구축 예정 부지

- 사업부지 확보 완료 (시유지)
- 위치: 전주시 덕진구 용정동 525-1 외 3필지 (900평)
- 지역 : 자연녹지지역 (4층이하 공장가능), 지목 : 전  
(공장용지로 용도변경 후 건축 추진)
- 활용: 김치식재료 물류유통센터, 절임배추 생산동, 김치편의식품 제조공장



#### ○ 확보 계획 내용

- 해당 부지는 전주시 시유지로 공장용지로 용도변경 후 사업추진 예정
- 공장설립을 위한 부지 기반조성은 전주시가 용도변경 후 추진
- 공장설립 이후 참여기관이 출자한 신규법인에 위탁운영 예정

## 나. 부안지역

### 1) 젓갈김치저장유통 및 홍보체험 판매관

○ 위치 : 젓갈김치저장유통단지(부안군 진서면 진서리 1275-1)

홍보체험 판매관(부안군 곰소젓갈단지 내)

○ 소유

- 홍보체험판매관은 부안군 소유로 하며 참여기관인 곰소젓갈영어조합법인이 위탁경영 예정

○ 면적 : 젓갈김치저장유통단지 1,000평

○ 활용

- 유통단지: 젓갈 저장 및 물류시설
- 홍보체험판매관: 명품김치 홍보체험판매동



공장동 신축 부지



부안군 곰소젓갈단지



명품김치 홍보관 예정지



체험관 구축 예정지

○ 확보현황 및 계획

- 공장동 및 홍보체험판매동의 부지는 기 확보됨

### 3. 자부담금 확보

지자체 주도형으로 지자체 소유의 시설구축 예정 : 자부담금 없음

## 4. 성과 및 문제점(반성)

### 가. 성과

- 전주한식반찬클러스터사업에서 우수한 성과를 거둠
  - 2011년 성과평가에서 우수(B등급) 판정: 인센티브사업비 40백만원 확보
  - 2012년 성과평가에서 최우수(A등급) 판정: 인센티브사업비 100백만원 확보
- 전주한식반찬클러스터사업으로 (주)찬드림이 설립되고 HACCP 시설이 구축되어 한식반찬의 가공식품화에 성공하였으며, 최근 학교급식납품에 참여하는 등 김치생산을 시작하여 성과를 보이고 있음
- 곱소젓갈명품화사업에서 젓갈의 명품화 및 위생시설 개선으로 안전식품 생산의 기반을 구축함
- 곱소젓갈의 지역식자재 산업화에 성공하고 매출증진에 기여함

### 나. 문제점(반성)

- 전주한식반찬클러스터사업 추진에 대한 문제점
  - 과도한 상품의 다양성 및 취급상품 수가 많아 효율성과 가격경쟁력이 떨어지고, 대량생산에 입각한 주력상품 선정 및 자금 집중화가 어려움
  - 향토산업육성사업이 (주)찬드림 공장 완공 후 1년 이내에 완료되는 바람에 꾸준한 판로개척을 위한 동력이 미비하였음
  - 초기에 전문경영진 영입이 없어 대주주 위주의 경영방식에서 혁신적인 마케팅 및 판로개척에 어려움을 겪음
- 곱소젓갈의 명품화의 기반구축은 완성되었으나 판로확보가 중요한 바, 이에 대한 전략과 동력이 부족함

### 다. 성찰에 따른 개선 전략

- 한식반찬은 대표적인 김치를 중심으로 한 주력품목에 집중할 필요가 있음
- 참여농가와 함께하며, 식자재 유통에 따른 가격경쟁력 제고 문제 중점 추진
- 초기부터 전문경영인(CEO)도입으로 경영전문화 및 홍보마케팅 주력
- 젓갈을 젓갈김치 및 명품김치의 식재료로 조달하면 판로가 대폭 확대될 수 있음
- 전주 김치와 곱소젓갈의 융합으로 명품김치 제품개발, 판로확대, 공동마케팅 등으로 시너지 효과를 창출할 수 있음

### Ⅲ

## 산업화 가능성 분석 및 근거 자료

### 1. 시장성 분석

#### 가. 사전시장조사 결과

##### 1) 김치가공시장 현황

- 국내상품김치 시장 규모는 『2013년 김치산업동향』을 참조하면 1조2천억원을 넘으며, 2009년 이후 가정용 상품김치 규모가 증가하는 추세에 있음

〈표〉 국내 상품김치 시장 규모

구 분	가정용 상품김치		업소용 상품김치		합계
	금액	비중	금액	비중	
2006	2,018	23.4	6,590	76.6	8,608
2007	2,179	22.8	7,381	77.2	9,560
2008	2,253	21.0	8,488	79.0	10,741
2009	2,194	20.4	8,573	79.6	10,767
2010	2,495	22.2	8,744	77.8	11,239
2011	2,719	23.3	8,963	76.7	11,682
2012	2,882	24.0	9,142	76.0	12,024
2013	2,993	24.1	9,435	75.9	12,428

출처 : 세계김치연구소(2013), 『2013년도 김치산업동향』 참조

##### ○ 김치 수출입 통계

연도	김치 수출 통계		김치 수입 통계		비중 (수출대비수입비중)	
	중량(kg)	금액(\$)	중량(kg)	금액(\$)	중량(%)	금액(%)
2015년	23,111,563	73,546,216	224,124,158	113,237,078	969.75	153.97
2014년	24,741,508	84,032,670	212,937,762	104,396,162	860.65	124.23
2013년	25,631,295	89,277,352	220,217,728	117,431,350	859.18	131.54
2012년	27,663,563	106,607,912	218,844,495	110,841,996	791.09	103.97
2011년	27,428,985	104,576,939	230,077,859	120,873,740	838.81	115.58
2010년	29,671,736	98,360,020	192,936,350	102,018,662	650.24	103.72
2009년	28,505,260	89,385,826	148,124,495	66,335,298	519.64	74.21

자료출처 : 한국농수산물유통공사 통계 DB / <http://www.kati.net>

○ 김치 국가별 수입실적

국가	2014년		2015년		연간전년대비	
	중량(kg)	금액(\$)	중량(kg)	금액(\$)	중량(%)	금액(%)
총계	212,937,762	104,396,162	224,124,158	113,237,078	5.2	8.5
뉴질랜드	15	113	0	0	-100	-100
독일	0	0	12	141	0	0
미국	2	46	17	606	750	1,217.40
영국	3	8	0	0	-100	-100
이집트	0	16	0	0	0	-100
일본	8	62	9	60	12.5	-3.2
중국	212,937,603	104,395,205	224,124,109	113,236,193	5.2	8.5
캐나다	127	665	11	78	-91.3	-88.3
태국	4	47	0	0	-100	-100

자료출처: 한국농수산물유통공사통계DB / <http://www.kati.net>

○ 전북지역의 김치

〈표〉 전주·전북지역의 김치

구 분	유네스코 음식창의도시 사이트	조(1998), 조(2007) 등 참조
김치 종류	갓김치	섞박지
	파김치	가지김치
	미나리김치	백김치
	나박김치	깨잎김치
	봄배추김치	봄동김치
	열무김치	묵은지
	오이김치	돌나물물김치
	동치미	콩나물김치
	김장배추김치	파김치
	고들빼기김치	미나리물김치
		오이소박이
		상추김치
		부추김치

○ 통상 지역 음식은 레시피와 사용원료의 차이 등(이하 물질적 속성)에 의해 구별되는 것이 일반적이므로 김치 역시 들어가는 원료와 레시피의 지역성으로 크게 분류해 왔음



## 나. 품목 4P분석

### 1) 프리미엄김치

#### 가) 분석결과

##### ○ 제품

- 기능성, LOHAS, Slow Food는 프리미엄 식품 시장의 트렌드로 이러한 웰빙 지향 추세에 따라 원료 및 제조방법을 차별화한 프리미엄 제품의 관심이 높아지고 있음
- 지역 특산 식재료와 식품가공 단계의 안정성만 확보되면 어느 정도 프리미엄 이미지 구축이 가능
- 대표적인 프리미엄김치로 젓갈김치, 콩나물김치, 미나리김치 등 개발

콩나물김치	한국민속종합보고서 현지조사자료	1998년 현지조사시 有 *우순덕(전주음식명인) 개발 콩나물물김치
-------	---------------------	--

〈표〉 프리미엄김치 예시

젓갈을 활용한 프리미엄 김치	스토리를 엮은 프리미엄김치
곰소젓갈김치	전주미나리김치/전주콩나물김치
<ul style="list-style-type: none"> <li>· 가재미젓, 갈치젓, 새우알젓 등 다양한 젓갈 이용</li> <li>· 젓갈의 종류에 따라 김치의 세분화 가능</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 전주의 역사적 스토리를 김치에 엮어 프리미엄김치 이미지 생성</li> </ul>

##### ○ 가격

- 중간가격 이상의 김치 가격대 형성
- 원가+마진 및 경쟁재 가격 비교하여 가격 선정

##### ○ 유통

- 학교급식공급 및 군납(지역의 25사단 및 미8군)
- 대형유통업체 납품
- 반찬전문점 및 프랜차이즈
- 온라인 및 오픈마켓 판매
- 체험홍보관의 직판점
- 지역 외식업체 조달

- 한옥마을 중심의 외식업체(한옥마을외식업협의회 회원업체) 납품
- 체험 연계 판매점 확보

〈표〉 한옥마을 내 식당 현황

구분	한식	찜집	양식 및 퓨전	한정식	분식	중식	합계
식당 수	20	12	6	5	4	1	48
비율(%)	41.7	25.0	12.5	10.4	8.3	2.1	100

주: 한식은 비빔밥, 갈비탕, 매운탕, 국밥류, 고기구이집 등 한식 전반을 모두 포함, 한정식은 메뉴에 한정식으로 구분된 것만 표기함

### ○ 판촉

- 온라인 및 오프라인 판촉
- 박람회, 전시회, 축제 참여 판촉행사 실시



체험행사 사례



DIY 김치 상품

### 나) 근거자료

- 전라도 김치문화스토리텔링 및 김치축제 콘텐츠 및 추진 로드맵 개발 (2016.01)

## 2) 김치편의식품

### 가) 분석결과

#### ○ 제품

- 편의식품은 1세대의 정크푸드에서 2세대의 홈메이드 편의식품으로 가공식품의 고급화현상이 나타나고 있으며 예로 조선히otel 주방장 등을 영입하거나 유명한 맛집과 연계한 이마트의 고급 간편 가정식 브랜드 ‘피코크’는 2014년 560억원 수준이었던 매출이 2015년 약 850억원에 이를 정도로 성공함



피코크 광고<sup>2)</sup>



피코크 묵은지 김치전



피코크 한옥집 김치찜

- 다양해지는 소비 취향에 맞추어 바로 요리에 접목할 수 있는 목적형 김치 상품화
  - 돼지김치찌개용 ‘전주 제육김치’, 김치전용 ‘전주 묵은지’ 등)
- 특별한 목적형 김치제품과 함께 명인의 전통주 또는 이미 대중에게 많이 알려진 이강주, 막걸리, 모주 등과 같은 전주의 술과 패키지 상품 개발도 가능
- 김치도시락 개발
- 전주시의 토속김치와 조선의 전통밥상을 접목한 도시락 상품 개발
  - 도시락 상품시장은 2015년 7,000억원 규모로 증가 추세이며, 시장 점유율 1위인 ‘김혜자 도시락’의 경우는 타 제품에 비해 반찬수가 적지만 나물 반찬 비중이 높아 집밥 같은 느낌을 주는 것이 성공요인임
  - 따라서 전주시의 토속김치와 조선의 전통밥상을 접목한 한 끼 식사

2) 사진출처:

이마트몰(<http://emart.ssg.com/planshop/detail.ssg?dispCmptId=6000076365&ckwhere=naver6&sid=nc301&EKAMS=naver.272.1097.1056.1294133538977.6376535&trackingDays=1>, 2016.01.21.)

형태의 도시락 제품으로 개발이 가능하며, 이는 집밥이라는 이미지와 역사적 가치를 지닌 상품개발이 가능하며 시장 경쟁력이 높을 것으로 판단됨

〈그림〉 도시락 상품의 예시

<p>김혜자 도시락 8가지 반찬 3,500원</p>	<p>헤리 도시락 11가지 반찬 4,500원</p>	<p>백종원 도시락 10가지 반찬 3,500원</p>

- 김치 소비촉진을 위한 제품 다양화 연구

■ 곁절이 양념장

- 발효 및 숙성 정지 기술을 이용하여 Fresh한 맛이 살아나는 양념장 개발
- 외국 관광객 등을 대상으로 곁절이 외에 버거패티의 토핑, 크래커 디핑으로 상품활용 가능성 분석

■ 김치 소스

- 고추장 대신 넣어 비빔면이나 떡볶이를 만들거나 토마토소스 대신 이용해 한국형 스파게티나 피자를 만드는 등 응용방법 적용
- 천연색소를 첨가한 다양한 색상 연출 가능
- 젓갈 숙성의 최적의 조건을 적용하여 저장성이 우수하고 대량생산 가능



## ■ 김치 블록

- 간편부식이나 국수, 칼국수 등의 고명으로 활용할 수 있는 김치 블록 제조
- 맛에 크게 영향을 주지 않는 부형제 첨가



### ○ 가격(Price)

- 대량생산 체제로 가격 경쟁력 확보
- 중저가형 편의식품 개발

### ○ 유통(Place)

- 전주푸드 직매장
- 편의점
- 대형유통업체
- B2B 생산

### ○ 판촉(Promotion)

- 공동 캐릭터 개발 및 공동 홍보
- 공동마케팅 실시
- 온라인 및 오프라인 판촉
- 박람회, 전시회, 축제 참여 판촉행사 실시

## 나) 근거자료

- 온라인 기사 검색
- 전주푸드 2025플랜(2015.11)

## 2. 기술수준

### 가. 산업화 가능한 기술

#### 1) 프리미엄김치의 레시피 개발 및 표준화

##### 가) 내용

- 원료 및 최종 상품에서 관능 및 이화학적 특이성 확보
- 레시피, 전처리 및 제조방식의 노하우 기술가치 확인
- 특허등록 및 김치 제조공장에 기술이전 (또는 노하우 이전)
- 기술특허 : 제조법, 재료, 맛에서 차별성에 대한 기술 및 노하우

##### 나) 근거자료

- 전주시 김치축제 콘텐츠 및 추진 로드맵 개발(2016.01)

#### 2) 우수종균 분리, 배양 및 관리 기술

##### 가) 내용

- 전주의 생물자원으로 확보(전주농생명소재연구원 연계)
- 종균산업화 (김치 및 프로바이오틱스, 화장품 산업 활용 가능)
- 종균 특허등록, 기술이전에 따른 로얄티 발생
- 물질특허: 완성 김치에서 우수 종균(미생물) 분리

##### 나) 근거자료

- 전주시 김치축제 콘텐츠 및 추진 로드맵 개발(2016.01)

### 나. 경영노하우

#### 1) 생산비 절감 또는 생산성향상

##### 가) 내용

- 농가조직화
  - 전주콩나물영농조합법인, 미나리영농조합, 젓갈영어법인 등 기 구축됨
  - 향후 식자재 생산 농가 조직화: 배추, 무, 고추, 마늘, 파, 생강 등 김치

의 주요 품목 대상 농가조직화 목표

- 기술지도로 생산성 향상
- 식자재 물류유통
  - 대량구매로 식자재 저가 구입
  - 집적 물류단지 조성 및 식자재 저장/보관/유통으로 시세 영향을 최소화 함
- 한식반찬가공공장 설립 및 운영지원 경험
  - 생산공정 개선으로 가격 경쟁력 향상 노력

## 나) 근거자료

- 전주한식반찬클러스터사업 결과보고서
- 향후 계획은 본 계획서 예산에 반영

## 2) 홍보·마케팅력

### 가) 내용

- 전주한식반찬클러스터사업단의 향토산업육성사업 추진에 따른 홍보 마케팅력 축적됨
- 홍보콘텐츠 개발 : 스토리텔링 기반의 리플렛, 동영상
- 홈페이지, SNS 앱 구축, 관리 및 활용
- 박람회, 전시회, 축제에 직접 홍보 마케팅
- 해외 박람회 참가 마케팅

### 나) 근거자료

- 전주한식반찬클러스터사업 결과보고서
- 향후 계획은 본 계획서 예산에 반영

## 3) 경영관리

### 가) 내용

- 품질관리(Q) : 철저한 품질관리로 고품질 유지
- 서비스관리(S) : 서비스체계 구축으로 편리성, 용이성 추구

- 안전청결관리(C) : HACCP 기준의 안전과 사업장 청결 유지
- 가치제고(V) : 소비자의 니즈에 부합하는 가치 제고

나) 근거자료

- 전주한식반찬클러스터사업 결과보고서

### 3. 지역경제 파급(정량적)효과

#### 가. 주요 지표 예측

〈표〉 사업기간 동안의 투자에 따른 주요 지표의 추세 예측 분석

구분	1차년도	2차년도	3차년도	4차년도	5차년도
연매출(억원)	3	5	10	30	50
시장점유율(%)	0.002	0.004	0.008	0.24	0.4
연생산량(톤)	150	250	500	1,500	2,500
신규고용창출(명)	3	5	7	20	20
누적고용창출(명)	3	8	15	35	55
원물수매량(톤)	90	150	300	900	1,500
영업손익(억원)	-0.5	0	1	2	5
가동률(%)	6	10	20	60	100
참여농가(수)	50	80	100	120	150

○ 산출기준

- 김치 1톤당 가격 : 2백만원(Kg 당 2,000원 기준)
- 국내김치시장 규모 : 1조2천억원(상품김치기준)
- 신규고용창출 매출 : 1억원 당 약 1명
- 원물 수매량 : 김치물량의 60% 기준
- 최대 생산능력 : 하루 10톤, 일년 2,500톤

#### 나. 지역경제 파급효과

○ 기초자료

- 민간투자유치(자회사 자본금) : 8억원(운영비 8억원)

- 자회사 누적매출 : 63억원
- 지역투자금액(사업예산) : 60억원
- 총지출금액 : 131억원

○ 지역경제 파급효과(단순계산)

- 총파급효과 = 총지출금액 × 투자승수효과
- 투자승수효과 =  $1 / (1 - \text{한계소비성향}) = 1 / (1 - 0.7) = 3.3$
- 지역경제파급효과 = 131억원 × 3.3 = 432.3억원

## IV 사업추진 계획

### 1. 비전 및 목표, 추진전략

비 전 · 혁 신	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ (비전) 새만금 연계 명품김치 지역산업화를 통한 음식창의도시 경쟁력 강화</li> <li>○ (혁신)             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 주요 식자재 관련 농가조직화 연계하여 생산현대화 및 재배면적확대</li> <li>- 식자재 물류·유통 체계화로 김치 부가가치 제고 및 농가소득증대</li> <li>- 김치관련 독점적 권리 확보(레시피, 명칭, 상표, 가공기술, 특허 등)</li> <li>- 김치 편의식품 다양화로 김치식품산업화 확대</li> <li>- 일반김치 → 명품김치, 목적형 김치 상품화에 따른 소비시장 확대</li> <li>- 교육/체험/축제 연계 및 활성화로 수요창출 및 김치문화 전파</li> </ul> </li> </ul>										
목 표	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 농가참여 : ('17년) 50농가 → ('19년) 100농가 → ('21년) 150농가</li> <li>○ 원물수매 : ('17년) 90톤→('18년) 150톤→('19년) 300톤→('20년) 900톤→('21년) 1,500톤</li> <li>○ 고용창출 : ('17년) 3명→('18년) 5명→('19년) 7명→('20년) 20명→('21년) 20명</li> <li>○ 영업손익 : ('18년) 0억원→('19년) 1억원 →('20년) 2억원→('21년) 5억원</li> <li>○ 가 동 율 : ('17년) 6%→('18년) 10%→('19년) 20%→('20년) 60%→('21년) 100%</li> </ul>										
추 진 전 략	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: center; vertical-align: middle;"><b>네트워크 구축</b></td> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 농가조직화 지원               <ul style="list-style-type: none"> <li>- 농가조직 구성 및 활성화 지원</li> <li>- 생산성 향상 기술지도/농가교육</li> </ul> </li> <li>■ 국내외 네트워크               <ul style="list-style-type: none"> <li>- 산지 및 유통 네트워크 확보</li> <li>- 국내외 산학연 네트워크 구축</li> </ul> </li> </ul> </td> </tr> <tr> <td style="text-align: center; vertical-align: middle;"><b>브랜드 관리</b></td> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 브랜드 패키지화               <ul style="list-style-type: none"> <li>- 김치 종류별 명칭 및 BI 개발</li> <li>- 자회사 CI 및 상품 브랜드패키지 개발</li> </ul> </li> <li>■ 브랜드 프로모션               <ul style="list-style-type: none"> <li>- 온라인/오프라인 브랜드 홍보 콘텐츠화</li> <li>- 각종 인증확보 및 브랜드 관리</li> </ul> </li> </ul> </td> </tr> <tr> <td style="text-align: center; vertical-align: middle;"><b>R&amp;D 투자</b></td> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 애로사항 현장기술 지원               <ul style="list-style-type: none"> <li>- 가공유통 시설 구축방안 및 운영매뉴얼 구축</li> <li>- 레시피 개발, 제품개발</li> </ul> </li> <li>■ 신상품 R&amp;D               <ul style="list-style-type: none"> <li>- 표준화, 상품화(포장, 용기 개발)</li> <li>- 가공기술 개발, 생산공정 개선</li> </ul> </li> </ul> </td> </tr> <tr> <td style="text-align: center; vertical-align: middle;"><b>홍보.마케팅</b></td> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 홍보 프로그램               <ul style="list-style-type: none"> <li>- 시장조사 및 통합마케팅 마스터플랜 수립</li> <li>- 홍보콘텐츠 개발(스토리텔링, 영상홍보물)</li> </ul> </li> <li>■ 마케팅 계획               <ul style="list-style-type: none"> <li>- 판촉행사 지원(박람회 참가),</li> <li>- 체험/교육/축제 활용 홍보마케팅</li> </ul> </li> </ul> </td> </tr> <tr> <td style="text-align: center; vertical-align: middle;"><b>시설투자</b></td> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 가공·유통시설               <ul style="list-style-type: none"> <li>- 식자재 물류유통시설 구축</li> <li>- 1차 가공시설(절임배추) 구축</li> </ul> </li> <li>■ 기타 시설               <ul style="list-style-type: none"> <li>- 홍보 및 체험시설 구축</li> </ul> </li> </ul> </td> </tr> </table>	<b>네트워크 구축</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 농가조직화 지원               <ul style="list-style-type: none"> <li>- 농가조직 구성 및 활성화 지원</li> <li>- 생산성 향상 기술지도/농가교육</li> </ul> </li> <li>■ 국내외 네트워크               <ul style="list-style-type: none"> <li>- 산지 및 유통 네트워크 확보</li> <li>- 국내외 산학연 네트워크 구축</li> </ul> </li> </ul>	<b>브랜드 관리</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 브랜드 패키지화               <ul style="list-style-type: none"> <li>- 김치 종류별 명칭 및 BI 개발</li> <li>- 자회사 CI 및 상품 브랜드패키지 개발</li> </ul> </li> <li>■ 브랜드 프로모션               <ul style="list-style-type: none"> <li>- 온라인/오프라인 브랜드 홍보 콘텐츠화</li> <li>- 각종 인증확보 및 브랜드 관리</li> </ul> </li> </ul>	<b>R&amp;D 투자</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 애로사항 현장기술 지원               <ul style="list-style-type: none"> <li>- 가공유통 시설 구축방안 및 운영매뉴얼 구축</li> <li>- 레시피 개발, 제품개발</li> </ul> </li> <li>■ 신상품 R&amp;D               <ul style="list-style-type: none"> <li>- 표준화, 상품화(포장, 용기 개발)</li> <li>- 가공기술 개발, 생산공정 개선</li> </ul> </li> </ul>	<b>홍보.마케팅</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 홍보 프로그램               <ul style="list-style-type: none"> <li>- 시장조사 및 통합마케팅 마스터플랜 수립</li> <li>- 홍보콘텐츠 개발(스토리텔링, 영상홍보물)</li> </ul> </li> <li>■ 마케팅 계획               <ul style="list-style-type: none"> <li>- 판촉행사 지원(박람회 참가),</li> <li>- 체험/교육/축제 활용 홍보마케팅</li> </ul> </li> </ul>	<b>시설투자</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 가공·유통시설               <ul style="list-style-type: none"> <li>- 식자재 물류유통시설 구축</li> <li>- 1차 가공시설(절임배추) 구축</li> </ul> </li> <li>■ 기타 시설               <ul style="list-style-type: none"> <li>- 홍보 및 체험시설 구축</li> </ul> </li> </ul>
<b>네트워크 구축</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 농가조직화 지원               <ul style="list-style-type: none"> <li>- 농가조직 구성 및 활성화 지원</li> <li>- 생산성 향상 기술지도/농가교육</li> </ul> </li> <li>■ 국내외 네트워크               <ul style="list-style-type: none"> <li>- 산지 및 유통 네트워크 확보</li> <li>- 국내외 산학연 네트워크 구축</li> </ul> </li> </ul>										
<b>브랜드 관리</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 브랜드 패키지화               <ul style="list-style-type: none"> <li>- 김치 종류별 명칭 및 BI 개발</li> <li>- 자회사 CI 및 상품 브랜드패키지 개발</li> </ul> </li> <li>■ 브랜드 프로모션               <ul style="list-style-type: none"> <li>- 온라인/오프라인 브랜드 홍보 콘텐츠화</li> <li>- 각종 인증확보 및 브랜드 관리</li> </ul> </li> </ul>										
<b>R&amp;D 투자</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 애로사항 현장기술 지원               <ul style="list-style-type: none"> <li>- 가공유통 시설 구축방안 및 운영매뉴얼 구축</li> <li>- 레시피 개발, 제품개발</li> </ul> </li> <li>■ 신상품 R&amp;D               <ul style="list-style-type: none"> <li>- 표준화, 상품화(포장, 용기 개발)</li> <li>- 가공기술 개발, 생산공정 개선</li> </ul> </li> </ul>										
<b>홍보.마케팅</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 홍보 프로그램               <ul style="list-style-type: none"> <li>- 시장조사 및 통합마케팅 마스터플랜 수립</li> <li>- 홍보콘텐츠 개발(스토리텔링, 영상홍보물)</li> </ul> </li> <li>■ 마케팅 계획               <ul style="list-style-type: none"> <li>- 판촉행사 지원(박람회 참가),</li> <li>- 체험/교육/축제 활용 홍보마케팅</li> </ul> </li> </ul>										
<b>시설투자</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 가공·유통시설               <ul style="list-style-type: none"> <li>- 식자재 물류유통시설 구축</li> <li>- 1차 가공시설(절임배추) 구축</li> </ul> </li> <li>■ 기타 시설               <ul style="list-style-type: none"> <li>- 홍보 및 체험시설 구축</li> </ul> </li> </ul>										

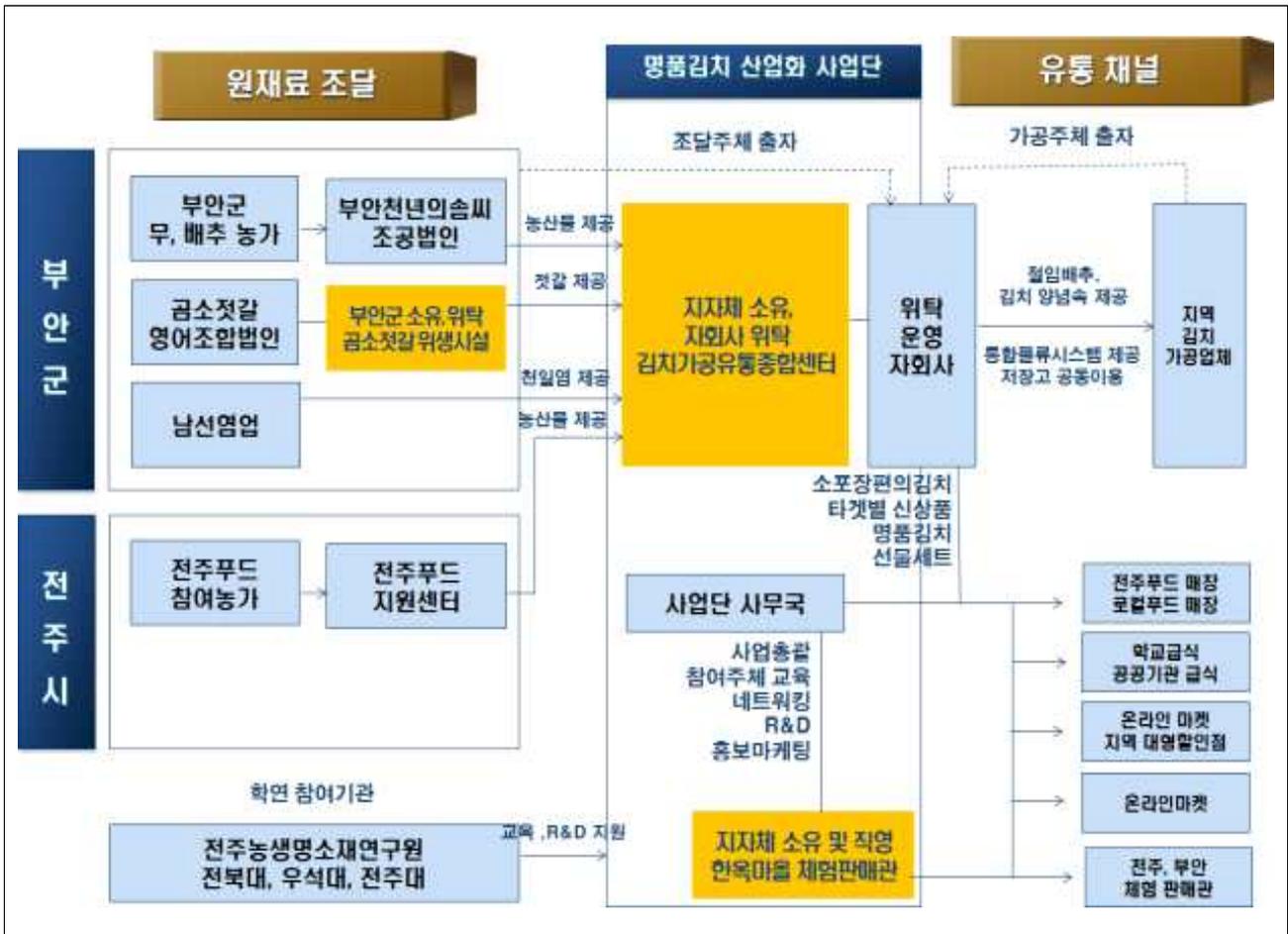
[비전 체계도]



- 부안군 천일염, 젓갈, 무, 배추와 연계하여 음식창의도시 전주에서 명품김치로 지역경제활성화 및 지역경쟁력 제고
- GAP교육 연계 농가교육 및 계약재배 조달시스템 운영
- 1차 가공된 절임배추와 양념속을 관내 외 김치가공업체에게 조달하는 C/K를 구축하고 저온저장고, 공동물류 등 통합시스템 운영
- 편의식품 다양화: R&D 지원 → 양념소스, 목적형 가공김치, 김치블럭, 향아리 김치, 김치선물세트 등 신상품화
- 독점적 권리 확보: 브랜드 개발, R&D 지원 → 신상품개발, 상표등록, 지적소유권
- 명품김치/목적형 김치 상품화: 레시피 개발, 상품화 및 브랜드 관리
- 고퍜소향, 한옥마을 등 주요 관광지 연계 홍보·체험·판매관 운영

## 2. 사업단 구성 및 운영체계

### 가. 사업모델 및 추진체계



#### 1) 사업단 유형 : 지자체주도형 사업단

##### ○ 지자체주도형 추진 배경

- 지역전략식품산업육성사업은 식품산업 육성을 통해 1차산업 생산을 견인하고 지역경제활성화를 도모하는 공공의 목적을 띄고 있음
- 당초 계획과 달리 자회사 지분이 특정 주체와 편중되어 사유화될 우려가 있거나, 수입 또는 관외에서 원료조달을 할 우려가 있기 때문에 시설을 지자체가 소유하고 이를 위탁운영하게 하여 사업단과 자회사가 공공의 역할을 수행할 수 있도록 통제하고자 함 (위반시 위탁운영권 부여 취소)
- (재)한국전통문화의전당 음식창의센터에 사업단을 설치하고 사업 총괄
- 초기에 학교급식, 공공급식, 군대급식, 기업급식 등 국산식자재의 명품 김치 유통체계를 확립하고 공공성을 확대하고자 지자체주도형으로 사업을 추진하며, 향후 시장안착을 위한 인큐베이팅 역할을 담당함

## 2) 사업단의 핵심역할

### ○ 산학연관 협력시스템을 지속적으로 운영하는 역할

- 향후 해당사업이 종료되더라도 독립적으로 운영비를 확보하여 지속적인 협력시스템 운영
- 단순 회의 뿐인 협력이 아니라 사업적인 협력 및 순환시스템을 지속적으로 유지하여 시너지 효과 창출
- 김치산업 융복합화를 위해 전략적인 코디네이터 역할 지속 수행
- 운영자금의 확보, 관리, 집행

### ○ 1차 견인 식품산업 융복합화를 위해 ‘산’의 부족한 분야 수행하는 역할

- 1차 산업의 안정생산 및 확대를 견인하는 2·3차산업 시설 운영
- 공동브랜드 운영 및 공동마케팅 수행

## 3) 사업 모델

### ○ 원재료 조달시스템

- 부안군 무, 배추 농가는 부안군천년의숨씨조합공동사업법인을 통해 농산물 공급 (GAP교육 및 계약재배)
- 전주시 관내 원예농산물 재배농가는 전주푸드지원센터를 통해 농산물 공급
- 곰소젓갈영어조합법인은 김치양념속에 사용되는 젓갈 공급
- 남선염업은 절임배추에 사용되는 천일염 공급 (지자체 소유 곰소젓갈김치 위생시설 위탁운영)

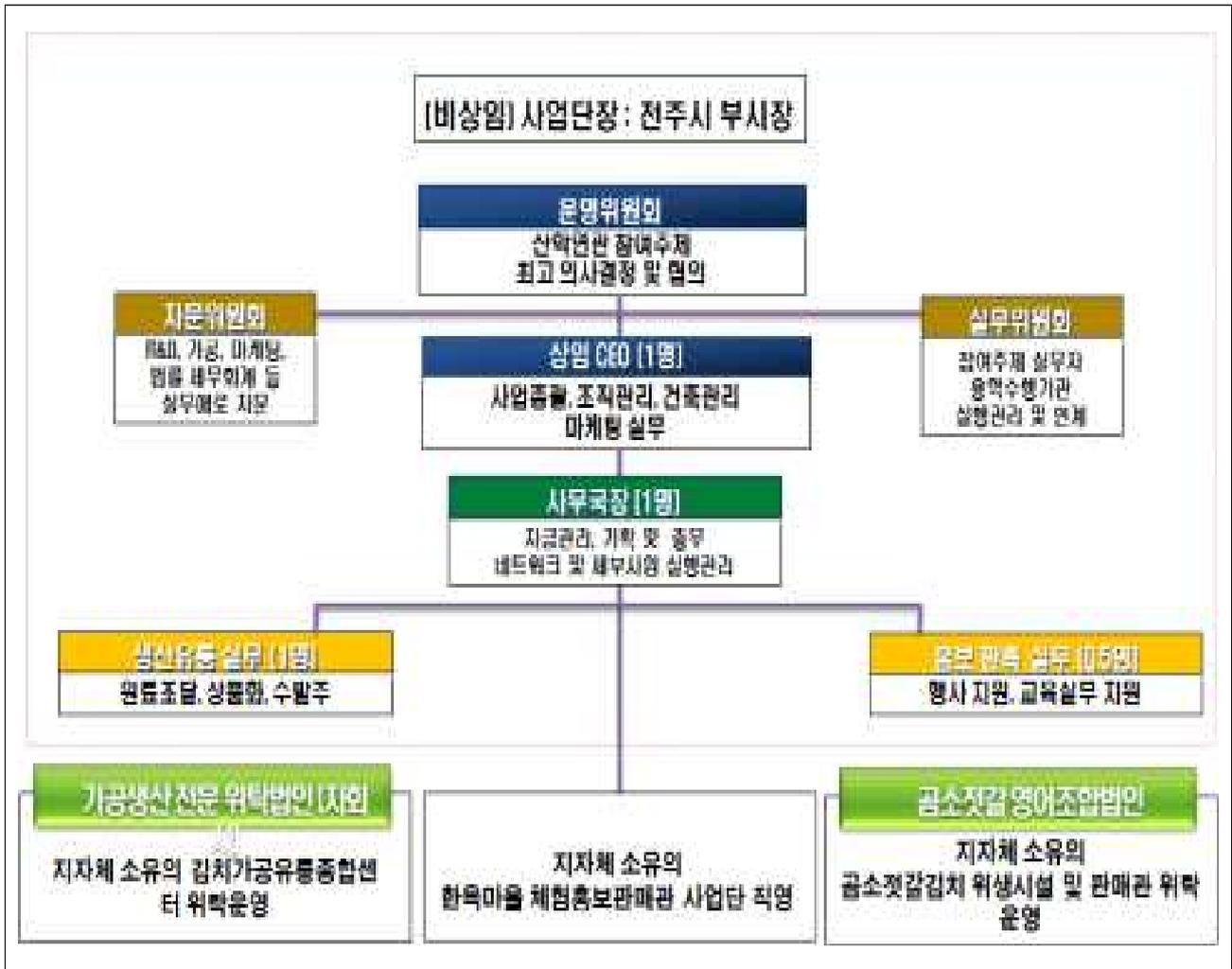
### ○ 가공·물류 시스템

- ‘김치가공유통조합센터’에서 절임배추, 김치양념속을 생산해 연계된 김치가공업체에 공급 (지자체 소유 자회사 위탁운영 생산)
- 이와 관련된 통합물류시스템, 저장고 공동이용 서비스 제공
- 소포장편의김치, 김치블럭, 명품김치, 가공김치, 선물세트 등 특화된 신상품을 자체 생산 유통

### ○ 유통 시스템

- 전주푸드 매장, 로컬푸드 매장, 학교급식, 공공급식, 지역 대형할인점, 온라인마켓 등 유통
- 곰소항, 한옥마을 등 주요 관광지 연계 홍보·체험·판매관 운영

## 나. 사업단 구성 및 운영체계



### ○ 운영위원회

- 최고 의사결정기구로 1차 생산자 대표, 2·3차 참여주체 등 산학연관 주체가 참여
- 1차 산업을 고려한 사업추진이 되도록 생산농가는 반드시 참여
- 직접적 보조사업자 및 용역기관은 이해관계가 있기 때문에 참여 배제

### ○ 실무위원회

- 사업의 원활한 수행과 상호 연계를 위해 사무국 직원, 직접적 보조사업자, 용역기관, 연구기관 등이 참여
- 주요 안건을 운영위원회 상정

### ○ 자문위원회

- 운영위원회, 실무위원회에 참여하고 있지 않은 외부 전문가 참여

- 사업단 운영과 관련한 회계, 노무, 법률 등 자문
- 사업단 자체적으로 평가 및 관리가 어려운 전문분야에 관리지원 (전문가로서 각종 용역과제 결과물에 대한 심의 및 평가)

#### 다. 사무국 구성 (3.5명)

구분	주요 수행업무
전문 CEO	사업총괄, 조직관리, 시설구축 관리, 마케팅실무, 네트워크 관리 운영위원회 간사 겸임
사무국장	기획 및 총무, 세부사업별 실행관리, 회계 등 자금관리 실무위원회 간사 겸임
생산/유통	원료조달 시스템 관리, 상품화 관리, 수발주 관리
홍보관측 (0.5명)	행사 지원, 교육 지원 기타 실무 지원 (연간 6개월 단기계약)

#### 1) 사무국 위치

- (재)한국전통문화의전당 한식창의센터에 사무국 사무실을 둠

#### 2) 사무국 인력 기본요건

- 전문 CEO
  - 농림축산식품부, 산업통상부 사업 등 농식품 관련 사업단 운영 경력 보유자
  - 식품관련 생산, 가공, 유통, 마케팅 등에 5년 이상 경력 보유자
  - 조직을 대표하거나, 조직을 구성한 경험이 있는 자
- 사무국장
  - 농림축산식품부, 산업통상부 사업 등 농식품 관련 사업단 근무경력 보유자
  - 식품관련 생산, 가공, 유통, 회계 등에 3년 이상 경력 보유자
  - 기타 이에 준하는 능력을 겸비 한 자

#### 3) 채용방법

- 운영위원회 승인에 의해 공정한 공모계획 및 인사 영입절차를 거쳐 채용
- 인력채용 세부절차는 운영위원회에서 인사규정 제정을 통해 확정

라. 운영위원회 구성(16명)

구분	인원 수	성명	소속
단장	1	조봉업	한국전통문회의전당 이사장
농어가	4	강건형	전주푸드 참여농가
		황호준	변산 배추공선출하회
		안병관	곰소젓갈영어조합법인
		신종만	남선염업
산 중간지원조직	3	미정	시설 위탁운영 자회사 (설립예정)
		김형기	부안군천년의숨씨조공법인
		정천섭	전주푸드통합지원센터
학	3	양문식	전북대학교
		이기훈	전주대학교
		오석홍	우석대학교
연	2	정승일	전주농생명소재연구원
		박우성	전북생물산업진흥원
관	2	황권주	전주시 관광산업과
		심문식	부안군 해양수산물과
소비자	1	정순례	한국여성소비자연합 전북지회
합계	16		

간사: 전문 CEO

마. 자문위원회 구성(5명)

성명	소속/직위	분야/역할
전효진	전주대학교 외식산업학과	조리/외식 자문
차연수	전북대학교 식품영양학과	식품 R&D 자문
김현규	서린회계법인	세부, 회계 자문
이성우	새빛국제특허법률사무소	법률 자문
이재욱	국제한식조리학교 교수	교육/체험 자문

바. 실무위원회 구성

○ 사업의 원활한 수행과 상호 연계를 위해 사무국 직원, 직접적 보조사업자, 용역기관, 연구기관 등이 참여 (R&D, 시설, 마케팅 등 상호 연계)

성명	소속/직위	분야/역할
이형숙	전주시 관광산업과 팀장	전주시 행정지원
김호중	부안군 해양수산물과 팀장	부안군 행정지원
오영택	전주대학교 물류무역학과	홍보 마케팅
미 정	시설 위탁운영 자회사 실무자	시설운영 및 생산
미 정	경영컨설팅 수행기관	경영 및 운영 관리
미 정	브랜드 개발 수행기관	브랜드 개발
미 정	마케팅 수행기관	마케팅
미 정	종합센터 구축 및 운영메뉴얼 수행기관	시설구축

간사: 사무국장

○ 실무위원회 참여기관 상호 연계협의 서식

■ 사업명 : \_\_\_\_\_

■ 사업추진주체 : \_\_\_\_\_

00000사업의 일환으로 추진되는 상기 사업의 원활한 추진과 성과도출을 위해 식부푸드 연계·협력체 다음과 같이 협약합니다.

■ 사업추진 일정

추진과제 (추진 내용)	7월				8월				9월				10월				11월			
	1주	2주	3주	4주	1주	2주	3주	4주	1주	2주	3주	4주	1주	2주	3주	4주	1주	2주	3주	4주

■ 연계내용

연계대상 주체	연계 방법	연계사항	연계 기한	연계 결과물 반영계획

연계방법은 연계대상 주체에 대한 요청사항임이 순 약

사. 농가참여

1) 규모

- 전주푸드 연계 식자재 농가: 배추농가, 무농가 등은 28개 농가 및 추가 확대
- 부안 배추공선회 배추(72농가) 및 무(20농가) 등 92개 농가
- 전주콩나물영농조합법인(19농가)
- 미호리영농조합(22농가), 전주미나리 작목반(24농가)
- 곱소젓갈마을 영어조합법인(70개업체)
- 소금(천일염 1개업체)
  - 남선염업(부안군 진서면 염전길 18)
  - 총면적(578,142㎡, 염전 450,406㎡, 저수지 99,174㎡, 기타 28,562㎡)
  - 생산능력 : 연간 1,749톤(87,450포/20kg, 포당 15,000원), 종사자 26명

2) 기준

- 김치의 주요 식재료에 해당하는 생산 농가
- 배추, 무, 마늘, 생강 등의 식자재는 전주 및 부안지역 소재 농가 우선

- 사업에 대한 이해와 적극적 참여 농가
- 회원참여, 주주참여 가능

### 3) 역할

- 계약재배 등 식자재 확보를 위한 협약
- 본 사업에 대한 이해 및 동반 상생 마인드 견지
- 재배기술 지도를 통한 생산성 증대 역할
- 사업단 의사결정에 참여

### 4) 참여에 따른 환류 매개체계

- 농가의 사업단의 회원 참여 자격 부여
- 설립될 생산전문 위탁 자회사 주주 참여 - 잉여금 배당
- 농가의 사업단 이사회(운영위원회) 참여(4석 확보)
- GAP 연계 재배기술 교육 수혜를 통한 품질 및 생산성 제고
- 계약재배를 통한 안정적 농가소득 확보

## 아. 지역 가용자원 네트워크 구축

구분	명칭	역량	역할 및 임무
산	(주)찬드림	<ul style="list-style-type: none"> <li>반찬클러스터 참여기업</li> <li>HACCP 인증, 김치 생산</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>김치생산 업체</li> <li>참여기업</li> </ul>
	맛디자인	<ul style="list-style-type: none"> <li>김치 생산제조 업체</li> <li>사회적 기업</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>김치생산 업체</li> <li>참여기업</li> </ul>
	화인식품	<ul style="list-style-type: none"> <li>김치유통</li> <li>학교급식 등 공공기관 유통</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>김치유통(학교급식 등)</li> </ul>
	남선염업	<ul style="list-style-type: none"> <li>천일염 제조</li> <li>전국대비 1.4% 점유율</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>식자재 조달</li> </ul>
	곰소젓갈	<ul style="list-style-type: none"> <li>70개 회원으로 구성</li> <li>다양한 젓갈 제조 및 판매</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>식자재 조달</li> </ul>
	전주콩나물 영농조합법인	<ul style="list-style-type: none"> <li>19개 회원으로 구성</li> <li>콩나물 생산 농가 조직</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>식자재 조달</li> </ul>
	전주미나리 영농조합	<ul style="list-style-type: none"> <li>107개 회원으로 구성</li> <li>미나리 생산 농가 조직</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>식자재 조달</li> </ul>
학	전주대학교	<ul style="list-style-type: none"> <li>한식조리학과 전문인력</li> <li>외식산업학과 전문인력</li> <li>물류무역학과 전문인력</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>레시피 개발 지원</li> <li>유통네트워크 구축 지원</li> <li>물류유통 단지 구축 지원</li> </ul>
	전북대학교	<ul style="list-style-type: none"> <li>식품영양학과 전문인력</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>식품 성분 및 영양분석 및 개선 지원</li> </ul>
	군산대학교	<ul style="list-style-type: none"> <li>식품영양학과 전문인력</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>식품 성분 및 영양분석 및 개선 지원</li> </ul>
	우석대학교	<ul style="list-style-type: none"> <li>식품생명공학과</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>종균배양 기술 개발</li> </ul>
연	전주농생명소재 연구원	<ul style="list-style-type: none"> <li>식품소재연구인력 보유</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>소재연구 분석 지원</li> </ul>
	전북생물산업 진흥원	<ul style="list-style-type: none"> <li>식품기업지원</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>김치생산업체 컨설팅 지원</li> </ul>
	한식창의센터	<ul style="list-style-type: none"> <li>김치체험시설 보유</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>김치 체험 키트 개발</li> </ul>
	한국식품연구원	<ul style="list-style-type: none"> <li>식품연구인력 및 시설보유</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>식품표준화 연구</li> </ul>
관	전라북도	<ul style="list-style-type: none"> <li>행정</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>행정지원, 사업감독</li> </ul>
	전주시	<ul style="list-style-type: none"> <li>행정</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>행정지원, 사업지원</li> </ul>
	부안군	<ul style="list-style-type: none"> <li>행정</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>행정지원, 사업지원</li> </ul>
기타	한식재단	<ul style="list-style-type: none"> <li>국내외 네트워크 보유</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>한식아카이브 활용</li> </ul>
	국제한식조리학교	<ul style="list-style-type: none"> <li>김치체험시설 보유</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>김치 체험 행사 지원</li> </ul>
	세계김치연구소	<ul style="list-style-type: none"> <li>김치문화연구 자료 축적</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>김치 관련 연구과제 수행</li> </ul>

## 자. 명품김치가공유통조합센터 위탁운영기관 (자회사) 설립 및 운영계획

### 1) 설립목적

- 지자체 소유의 ‘명품김치가공유통종합센터’의 전문 위탁운영
- 기업적 농업경영을 통하여 생산성을 향상시키고, 가공식품화를 통해 농산업의 부가가치를 높이고 농·식품 기업의 소득 창출등 지역경제의 활성화에 이바지함을 목적으로 함
- 지역 고유의 향토자원을 적극 활용하여 전주한식의 근간이 되는 김치를 공동 공급하는 체계를 구축하는 것으로서 김치의 표준화, 품질관리, 식품 안전을 도모하고 경쟁력을 강화하고자 생산, 처리, 보관, 포장 및 운송을 집중함으로써 규모의 경제, 원가절감으로 부가가치를 제고하고 나아가 김치산업화 및 시장을 확장하는데 기여함을 목적으로 함

### 2) 법인격 및 설립시기

- 법인격 : 농업회사법인 (농업인 참여 의무화)
- 2017년 10월 예정

### 3) 설립자금 확보방안

- 설립자금 규모: 8억원 : 원재료 확보 및 운영비 활용
- 사업설명회를 3차례 이상 개최 : 투자의향서 접수
- 원물조달 농어가 및 김치산업 관련주체 대상 출자유도 (사모형태)
- (주)화인식품, 농어가 등 주요 관련업체 출자의향 확정
- 법인설립 후 지자체, 사업단과 위탁운영 계약체결

### 4) 제한사항

- 법인 혹은 개인투자자의 지분이 총지분의 20%를 초과할 수 없음

### 5) 주요업무

- ‘명품김치가공유통종합센터’의 전문 위탁운영
- 절임배추, 양념숙을 생산하여 관련 김치가공업체에 제공
- 원재료 조달 및 관련주체 통합물류시스템 운영 및 저온저장 공동이용 지원
- 가공김치, 김치블럭, 소포장편의김치 등 니치시장 겨냥 신상품 생산
- 식자재 물류유통: 식자재 확보, 보관, 저장, 전처리, 운송, 조달

### 3. 년차별 소요예산 및 재정보호

#### 가. 년차별 자담 소요예산

- 당 사업 시설은 지자체가 구축할 예정으로 자부담금 내역이 없음
- 지자체 소유 시설을 위탁운영 할 계획임

단위 : 천원

구분	계	시행 전	1년차	2년차	3년차	4년차	5년차
계	500,000		500,000				
시설비 자부담	-	-	-	-	-	-	-
부지매입(필요시)	-	확보	-	-	-	-	-
자회사 운영비 (초기 출자)	500,000		500,000				
기타	-		-	-	-	-	-

#### 나. 재정보호 계획

- 지자체 주도형으로 사업최종 승인시 2016년 9월에 2017년 본예산 반영
- 사업계획 제출과정에서 본예산 반영 내부결재 완료

단위 : 천원

구분	계	1년차	2년차	3년차	4년차	5년차
계	6,000,000	1,600,000	2,000,000	1,400,000	600,000	400,000
국비	3,000,000	800,000	1,000,000	700,000	300,000	200,000
지방비	3,000,000	800,000	1,000,000	700,000	300,000	200,000
자부담					-	-
기타	-	-	-	-	-	-

#### 다. 지방비 확보 계획

- 지자체 주도형으로 사업최종 승인시 2016년 9월에 2017년 본예산 반영

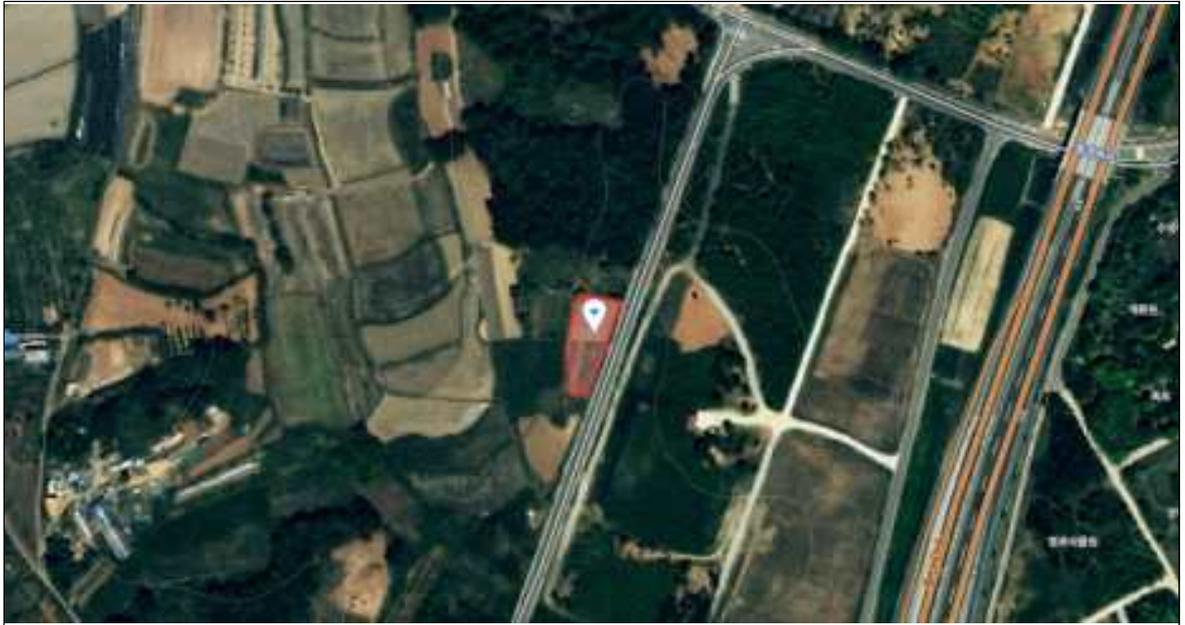
단위 : 천원

구분	계	1년차	2년차	3년차	4년차	5년차
계	3,000,000	800,000	1,000,000	700,000	300,000	200,000
전주시	2,500,000	450,000	850,000	700,000	300,000	200,000
부안군	500,000	350,000	150,000			

## 4. 사업부지 확보 계획

### 가. 전주 김치생산유통단지

- 사업부지 확보 완료 (시유지)
- 위치: 전주시 덕진구 용정동 525-1 외 3필지 (900평)
- 지역 : 자연녹지지역 (4층이하 공장가능), 지목 : 전  
(공장용지로 용도변경 후 건축 추진)
- 활용: 김치식재료 물류유통센터, 절임배추 생산동, 김치편의식품 제조공장



### 나. 부안 젓갈김치저장유통 및 홍보체험판매관

- 사업부지 확보 완료
- 위치 : 부안군 진서면 진서리 1275-1 및 곰소젓갈단지
- 소유 : 부안군 소유, 곰소젓갈영농조합법인 위탁운영
- 면적 : 1,000평
- 활용
  - 명품김치 납품용 젓갈 위생물류유통시설
  - 명품 젓갈김치 홍보체험판매관(곰소젓갈단지내)

## 5. 년차별·보조사업별 투자계획

구 분		투자계획 (천원)				
		계	국비	지방비	자담	
총계		6,000,000	3,000,000	3,000,000	-	
1년차	계	1,600,000	800,000	800,000	-	
	혁신체계 구축 및 네트워킹 분야	소계	290,000	145,000	145,000	-
		인력양성 시스템 구축 및 운영	50,000	25,000	25,000	-
		클러스터 주체 간 네트워크 촉진	90,000	45,000	45,000	-
		사업단 전문인력 운영	130,000	65,000	65,000	-
		사업단 컨설팅	20,000	10,000	10,000	-
	산업화 및 마케팅 분야	소계	1,310,000	655,000	655,000	-
		브랜드 개발 및 육성	70,000	35,000	35,000	-
		생산기술 향상 및 신제품 R&D 지원	130,000	65,000	65,000	-
		홍보 및 마케팅	110,000	55,000	55,000	-
공동이용시설구축(총사업비60%미만)	1,000,000	500,000	500,000	-		
계	2,000,000	1,000,000	1,000,000	-		
2년차	계	280,000	140,000	140,000	-	
	혁신체계 구축 및 네트워킹 분야	소계	280,000	140,000	140,000	-
		인력양성 시스템 구축 및 운영	50,000	25,000	25,000	-
		클러스터 주체 간 네트워크 촉진	80,000	40,000	40,000	-
		사업단 전문인력 운영	130,000	65,000	65,000	-
		사업단 컨설팅	20,000	10,000	10,000	-
	산업화 및 마케팅 분야	소계	1,720,000	860,000	860,000	-
		브랜드 개발 및 육성	30,000	15,000	15,000	-
		생산기술 향상 및 신제품 R&D 지원	80,000	40,000	40,000	-
		홍보 및 마케팅	110,000	55,000	55,000	-
공동이용시설구축(총사업비60%미만)	1,500,000	750,000	750,000	-		
계	1,400,000	700,000	700,000	-		
3년차	계	280,000	140,000	140,000	-	
	혁신체계 구축 및 네트워킹 분야	소계	280,000	140,000	140,000	-
		인력양성 시스템 구축 및 운영	50,000	25,000	25,000	-
		클러스터 주체 간 네트워크 촉진	80,000	40,000	40,000	-
		사업단 전문인력 운영	130,000	65,000	65,000	-
		사업단 컨설팅	20,000	10,000	10,000	-
	산업화 및 마케팅 분야	소계	1,120,000	560,000	560,000	-
		브랜드 개발 및 육성	30,000	15,000	15,000	-
		생산기술 향상 및 신제품 R&D 지원	110,000	55,000	55,000	-
		홍보 및 마케팅	180,000	90,000	90,000	-
공동이용시설구축(총사업비60%미만)	800,000	400,000	400,000	-		
계	600,000	300,000	300,000	-		
4년차	계	280,000	140,000	140,000	-	
	혁신체계 구축 및 네트워킹 분야	소계	280,000	140,000	140,000	-
		인력양성 시스템 구축 및 운영	50,000	25,000	25,000	-
		클러스터 주체 간 네트워크 촉진	80,000	40,000	40,000	-
		사업단 전문인력 운영	130,000	65,000	65,000	-
		사업단 컨설팅	20,000	10,000	10,000	-
	산업화 및 마케팅 분야	소계	320,000	160,000	160,000	-
		브랜드 개발 및 육성	30,000	15,000	15,000	-
		생산기술 향상 및 신제품 R&D 지원	110,000	55,000	55,000	-
		홍보 및 마케팅	180,000	90,000	90,000	-
공동이용시설구축(총사업비60%미만)	-	-	-	-		
계	400,000	200,000	200,000	-		
5년차	계	280,000	140,000	140,000	-	
	혁신체계 구축 및 네트워킹 분야	소계	280,000	140,000	140,000	-
		인력양성 시스템 구축 및 운영	50,000	25,000	25,000	-
		클러스터 주체 간 네트워크 촉진	80,000	40,000	40,000	-
		사업단 전문인력 운영	130,000	65,000	65,000	-
		사업단 컨설팅	20,000	10,000	10,000	-
	산업화 및 마케팅 분야	소계	120,000	60,000	60,000	-
		브랜드 개발 및 육성	30,000	15,000	15,000	-
		생산기술 향상 및 신제품 R&D 지원	-	-	-	-
		홍보 및 마케팅	90,000	45,000	45,000	-
공동이용시설구축(총사업비60%미만)	-	-	-	-		

## 1. 혁신체계 구축 및 네트워크 분야

### 가. 인력양성 시스템 구축 및 운영

#### 1) 사업목적 및 필요성

- 명품김치산업 클러스터 구축 및 활성화를 위하여 인력양성시스템 구축하여 참여인력에 대하여 교육 지원함
- GAP 연계 농가조직화 및 식자재 네트워크 형성
- 명품김치 소비를 선도할 수 있는 오피니언 리더 대상 체험의 체계화

#### 2) 사업내용

- 김치산업 전문인력 양성교육 : 김치제조업체 실무자, 젓갈생산업체 실무자, 위탁운영 자회사 예비인력을 대상으로 명품김치산업에 대한 교육 및 상호협력 네트워크 구축
- 명품김치 식재료 표준재배 기술교육: 배추, 무, 양파, 미나리, 콩나물 등, 김치 식재료의 품질균일성 확보 및 GAP교육을 통한 품질제고
- 오피니언리더 김체체험 교육 : 식문화 체험연계 소비자 조직화 및 충성고객 확보, 명품김치 소비 선도 추진

#### 3) 내역사업별 추진체계

- 김치산업 전문인력 양성교육
  - 시행주체 : 명품김치산업화사업단
  - 주 관 : 대학 또는 전문기관 (용역사업으로 추진)
  - 대 상 : 김치제조업체 실무자, 젓갈제조업체 실무자, 자회사 실무자
  - 기 간 : 5년 (1차년도 ~ 5차년도)
  - 예 산 : 50백만원(국비 25백만원, 지방비 25백만원)
- 김치식재료 표준재배 기술교육
  - 시행주체 : 명품김치산업화사업단
  - 주 관 : 대학 또는 전문기관 (용역사업으로 추진)

- 대 상 : 부안군 식재료 재배농가, 전주시 식재료 재배농가
- 기 간 : 5년(1차년도~ 5차년도)
- 예 산 : 100백만원(국비 50백만원, 지방비 50백만원)

○ 오피니언 리더 김치체험 교육

- 시행주체 : 명품김치산업화사업단
- 주 관 : 전문기관(용역사업으로 추진)
- 대 상 : 전주시·부안군 소비자 조직, 주부단체, 기타 주요단체 리더 등
- 기 간 : 5년(1차년도 ~ 5차년도)
- 예 산 : 100백만원(국비 50백만원, 지방비 50백만원)

#### 4) 내역사업별 사업기간

○ 사업기간 : 5년

내역 사업명	사업전	1년차	2년차	3년차	4년차	5년차
김치산업 전문인력 양성교육	-	○	○	○	○	○
김치식재료 표준재배 기술교육	-	○	○	○	○	○
오피니언 리더 김치체험 교육	-	○	○	○	○	○

※ 프로그램 내용에 따라 월별 구분하여 추진

#### 5) 연차별 국비투자계획

단위 : 천원

내역 사업명	총계	1년차	2년차	3년차	4년차	5년차
<b>합 계</b>	<b>125,000</b>	<b>25,000</b>	<b>25,000</b>	<b>25,000</b>	<b>25,000</b>	<b>25,000</b>
김치산업 전문인력 양성교육	25,000	5,000	5,000	5,000	5,000	5,000
김치식재료 표준재배 기술교육	50,000	10,000	10,000	10,000	10,000	10,000
오피니언 리더 김치체험 교육	50,000	10,000	10,000	10,000	10,000	10,000

※ 지방비는 국비의 100% 대응

#### 6) 기대 투자효과

○ 정성적 분석

- 김치 산업화 및 세계화에 적합한 인력양성을 위한 체계적인 교육프로그램 도출

- 김치식자재 관련 농어가조직화 구축 및 식재료 표준화
- 김치 체험인력 양성 및 김치체험에 따른 충성고객 소비자 조직화

○ 정량적 분석

성과계량 지표명	1년차	2년차	3년차	4년차	5년차
참여 농가 수	20	30	40	40	40
참여 어가 수	20	20	30	30	30
관계주체 실무자(명)	15	20	25	30	30
소비자 조직화, 소비리더	50	100	200	400	500

7) 산출근거(국비, 지방비, 자담포함)

구분	내역 사업명	산출근거
1년차	김치산업 전문인력 양성교육	교육프로그램 기획 및 진행용역 1식 10,000천원
	김치식재료 표준재배 기술교육	교육프로그램 기획 및 진행용역 1식 20,000천원
	오피니언 리더 김치체험 교육	교육프로그램 기획 및 진행용역 1식 20,000천원
2년차	김치산업 전문인력 양성교육	교육프로그램 기획 및 진행용역 1식 10,000천원
	김치식재료 표준재배 기술교육	교육프로그램 기획 및 진행용역 1식 20,000천원
	오피니언 리더 김치체험 교육	교육프로그램 기획 및 진행용역 1식 20,000천원
3년차	김치산업 전문인력 양성교육	교육프로그램 기획 및 진행용역 1식 10,000천원
	김치식재료 표준재배 기술교육	교육프로그램 기획 및 진행용역 1식 20,000천원
	오피니언 리더 김치체험 교육	교육프로그램 기획 및 진행용역 1식 20,000천원
4년차	김치산업 전문인력 양성교육	교육프로그램 기획 및 진행용역 1식 10,000천원
	김치식재료 표준재배 기술교육	교육프로그램 기획 및 진행용역 1식 20,000천원
	오피니언 리더 김치체험 교육	교육프로그램 기획 및 진행용역 1식 20,000천원
5년차	김치산업 전문인력 양성교육	교육프로그램 기획 및 진행용역 1식 10,000천원
	김치식재료 표준재배 기술교육	교육프로그램 기획 및 진행용역 1식 20,000천원
	오피니언 리더 김치체험 교육	교육프로그램 기획 및 진행용역 1식 20,000천원

## 나. 클러스터 주체 간 네트워크 촉진

### 1) 사업목적 및 필요성

- 명품김치산업클러스터의 공공성 확보 및 사업의 조기정착을 위하여 (재) 한국전통문화의전당 한식창의센터에 사업단을 설치
- 사업단 내에 운영위원회, 자문위원회, 실무위원회, 사무국 구성하여 효율적으로 사업을 진행, 성공률을 제고함
- 지자체 소유의 시설을 전문적으로 위탁운영 할 법인을 사모방식을 통해 설립함으로써 김치산업화 사업의 핵심기반 및 실현체계를 구현하고자 함
- 다양한 전문가와 정보 교류를 위해 국내외 네트워크를 구축하고자 함
- 효율적이며 성공적인 추진을 위해서 클러스터 주체간 네트워크를 구성 및 촉진하고 강력한 형태의 사업지원 체계화 및 사업실현체계가 필요함
- 대내외적인 네트워크 또한 성패의 중요한 요소임
- 본 사업이 활성화되기 위해서는 산·학·연·관의 참여주체가 사업의 필요성에 대한 공동된 인식을 바탕으로 참여조직간 역할분담 및 적극적 정보 공유, 혁신요소에 공동 창출 노력 등이 요구됨
- 사업추진 과정에서도 상호 유기적 정보교환, 다양한 이해관계가 원활하게 조정되어야만 일관성 있는 사업추진이 가능함
- 특히 참여조직의 의사결정과정에 참여하는 핵심 이해관계자들을 대상으로 한 이해와 설득, 상호합의 과정은 원활한 사업추진을 위해 반드시 필요함
- 또한, 당 사업에 대한 지자체의 적극적인 지원을 확보하기 위해서는 우호적 지역여론의 형성, 지자체 관계자와 지방의회 의원들에게 사업의 비전과 추진상황에 대한 충분한 정보제공과 의사소통과정이 필요함

### 2) 사업내용

- 사업단 조직 및 운영
  - 사업단의 원활한 운영을 위한 기본체제를 구축하고, 성공적인 사업 실행을 위한 전문조직 구성 및 육성
  - 사업단의 결속을 강화하고 업무의 효율성을 추구하기 위해 운영위원회, 자문위원회, 실무위원회를 통하여 정기적으로 상호 정보교류 및 협력구도를 견지함

○ 국내외 네트워크 구성

- 식자재 생산, 제조, 판매, 유통, 서비스 등 다방면에 연관이 있는 주체와 상호 협력구도를 갖기 위해 국내외 네트워크 구성이 절실함
- 세미나 및 포럼을 통해 전통식품 현대화 및 가공상품화 정보교류

○ 세미나 및 포럼개최

- 연 2회 세미나 및 포럼 개최하여 네트워크 확장 및 협력구도 증진

○ 위탁운영 법인 설립 지원

- 식재료 조달주체인 농어가와 김치산업 관련 주체 대상 사업설명회 진행
- 법인설립 등기비용, 법무법인 수수료 등 부대비용 집행

### 3) 내역사업별 추진체계

○ 사업단 조직 및 운영

- 시행주체 및 주관 : 명품김치산업화사업단
- 대 상 : 사업단
- 기 간 : 5년 (1차년도 ~ 5차년도)
- 추진 내용 : 사업단 조직 구성, 사업단 운영비,
- 예 산 : 200백만원(국비 100백만원, 지방비 100백만원)

○ 국내외 네트워크 구축

- 시행주체 및 주관 : 명품김치산업화사업단
- 대 상 : 김치산업 관련 산학연관 농어가, 단체, 업체, 기관 등
- 기 간 : 5년(1차년도 ~ 5차년도)
- 추진내용 : 자문위원회 운영, 실무위원회 운영, 운영위원회 운영, 참여주체 워크숍 및 선진지 견학
- 예 산 : 100백만원(국비 50백만원, 지방비 50백만원)

○ 세미나 및 포럼 개최

- 시행주체 및 주관 : 명품김치산업화사업단
- 대 상 : 김치산업 관련 산학연관 전문가
- 기 간 : 5년(1차년도 ~ 5차년도)

- 추진내용 : 국내외 전통식품 현대화, 김치산업 육성방안 등 연 2회 세미나 및 포럼 개최 (국내외 외부 전문가 참여)

- 예 산 : 100백만원(국비 50백만원, 지방비 50백만원)

○ 자회사 설립 지원

- 시행주체 및 주관 : 명품김치산업화사업단

- 대 상 : 농가, 업체대표, 사업 및 투자에 관심있는 자

- 기 간 : 1년(1차년도)

- 추진내용 : 자회사 설립을 위한 사업설명회, 법인설립 제비용

- 예 산 : 10백만원(국비 5백만원, 지방비 5백만원)

4) 내역사업별 사업기간

내역 사업명	개시 전	1년차	2년차	3년차	4년차	5년차
사업단 조직 및 운영	-	○	○	○	○	○
국내외 네트워크 구축	-	○	○	○	○	○
세미나 및 포럼 개최	-	○	○	○	○	○
자회사 설립 지원	-	○	-	-	-	-

5) 연차별 국비투자계획

단위 : 천원

내역 사업명	총계	1년차	2년차	3년차	4년차	5년차
<b>합 계</b>	<b>205,000</b>	<b>45,000</b>	<b>40,000</b>	<b>40,000</b>	<b>40,000</b>	<b>40,000</b>
사업단 조직 및 운영	100,000	20,000	20,000	20,000	20,000	20,000
국내외 네트워크 구축	50,000	10,000	10,000	10,000	10,000	10,000
세미나 및 포럼 개최	50,000	10,000	10,000	10,000	10,000	10,000
자회사 설립 지원	5,000	5,000	-	-	-	-

6) 기대 투자효과

○ 정성적 분석

- 산·학·관·연 네트워크 구축으로 참여조직간 협력 강화

- 주요 이해관계자의 사업에 대한 이해 증진으로 원활한 의사결정 및 사업진행
- 전문가 자문결과 반영을 통해 사업추진의 장애요소 해결
- 국내 뿐 아니라 해외 네트워크 확대

○ 정량적 분석

(단위 : 건)

성과계량 지표명	1년차	2년차	3년차	4년차	5년차
사무국 체제 구축	1	-	-	-	-
위탁운영법인 설립	1	-	-	-	-
자문위원회 운영	20	10	10	10	10
운영위원회 운영	4	4	4	4	4
실무위원회 운영	10	10	10	10	10
워크숍 및 견학	2	2	2	2	2
세미나 및 포럼 개최 수	2	2	2	2	2

7) 산출근거(국비, 지방비, 자담포함)

구분	내역 사업명	산출근거(단위: 천원)
1년차	사업단 운영	월 운영비 3,333천원 * 12개월 = 40,000천원
	네트워크 구축	운영위원회 500천원*4회 + 자문위원회 1,500*4회+실무위원회 200천원*10회 + 워크숍 및 견학 5,000천원 * 2회 = 20,000천원
	세미나 및 포럼 개최	세미나 및 포럼 10,000천원 * 2회 = 20,000천원
	자회사 설립 지원	사업설명회 3회 및 설립 제비용 10,000천원
2년차	사업단 운영	월 운영비 3,333천원 * 12개월 = 40,000천원
	네트워크 구축	운영위원회 500천원*4회 + 자문위원회 1,500*4회+실무위원회 200천원*10회 + 워크숍 및 견학 5,000천원 * 2회 = 20,000천원
	세미나 및 포럼 개최	세미나 및 포럼 10,000천원 * 2회 = 20,000천원
3년차	사업단 운영	월 운영비 3,333천원 * 12개월 = 40,000천원
	네트워크 구축	운영위원회 500천원*4회 + 자문위원회 1,500*4회+실무위원회 200천원*10회 + 워크숍 및 견학 5,000천원 * 2회 = 20,000천원
	세미나 및 포럼 개최	세미나 및 포럼 10,000천원 * 2회 = 20,000천원
4년차	사업단 운영	월 운영비 3,333천원 * 12개월 = 40,000천원
	네트워크 구축	운영위원회 500천원*4회 + 자문위원회 1,500*4회+실무위원회 200천원*10회 + 워크숍 및 견학 5,000천원 * 2회 = 20,000천원
	세미나 및 포럼 개최	세미나 및 포럼 10,000천원 * 2회 = 20,000천원
5년차	사업단 운영	월 운영비 3,333천원 * 12개월 = 40,000천원
	네트워크 구축	운영위원회 500천원*4회 + 자문위원회 1,500*4회+실무위원회 200천원*10회 + 워크숍 및 견학 5,000천원 * 2회 = 20,000천원
	세미나 및 포럼 개최	세미나 및 포럼 10,000천원 * 2회 = 20,000천원

## 다. 사업단 전문인력 운영

### 1) 사업목적 및 필요성

- 사업단을 내실 있게 운영함으로써 전문성이 가미된 세부 사업추진 계획 수립, 신속한 의사결정으로 원활한 사업추진 유도하기 위하여 전문인력 영입이 절실함
- 식재료 생산단계부터 가공, 유통에 대한 참여 인원간 효율적 역할분담 체계 구축 필요
- 사업의 조기 안착 및 리스크 축소를 위해서는 전문인력 확보가 가장 시급한 과제임
- 특히, 식품산업화 및 세계화를 위한 적절한 인원의 전문역량을 구축할 필요가 있음

### 2) 사업내용

- 사업단 전담인력 충원 및 인건비 (총 3.5명)
- 사업단 인건비 지급기간 : 5년(1차년도 ~ 5차년도)
- 전문 CEO 1명, 사무국장 1명, 정규직 사무원 1명, 비정규 직원 0.5명 충원

### 3) 사업책임자(CEO), 사무국장 임용 조건

- 전문 CEO
  - 농림축산식품부, 산업통상부 사업 등 농식품 관련 사업단 운영 경력 보유자
  - 식품관련 생산, 가공, 유통, 마케팅 등에 5년 이상 경력 보유자
  - 조직을 대표하거나, 조직을 구성한 경험이 있는 자
- 사무국장
  - 농림축산식품부, 산업통상부 사업 등 농식품 관련 사업단 근무경력 보유자
  - 식품관련 생산, 가공, 유통, 회계 등에 3년 이상 경력 보유자
  - 기타 이에 준하는 능력을 겸비 한 자
- 정규직 사무원
  - 원료조달, 상품화, 수발주 업무 유경험자

#### 4) 내역사업별 사업기간

내역 사업명	개시 전	1년차	2년차	3년차	4년차	5년차
전문 CEO	-	○	○	○	○	○
사무국장	-	○	○	○	○	○
정규 사무원 (생산유통 실무)	-	○	○	○	○	○
비정규 사무원(0.5명) (홍보, 판촉 실무)	-	○	○	○	○	○

#### 5) 연차별 국비투자계획

단위 : 천원

내역 사업명	총계	1년차	2년차	3년차	4년차	5년차
합 계	325,000	65,000	65,000	65,000	65,000	65,000
전문 CEO	125,000	25,000	25,000	25,000	25,000	25,000
사무국장	100,000	20,000	20,000	20,000	20,000	20,000
정규 사무원	75,000	15,000	15,000	15,000	15,000	15,000
비정규 사무원(0.5명)	25,000	5,000	5,000	5,000	5,000	5,000

#### 6) 기대 투자효과

##### ○ 정성적 분석

- 참여조직간 역할분담에 의한 효율적 사업추진
- 이해관계 조정 및 실무과제 협의 추진을 통한 원활한 사업추진 유도
- 전문성 보완을 통한 사업초기 시행착오 최소화
- 원료생산-가공-유통의 일관된 사업시스템 구축
- 전문인력에 의한 사업의 안정적 추진

##### ○ 정량적 분석

(단위 : 명)

성과계량 지표명	1년차	2년차	3년차	4년차	5년차
고용창출 및 유지	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5

- 사업단 전문인력 확보 연 3.5명

7) 산출근거(국비, 지방비, 자담포함)

구분	내역 사업명	산출근거(단위: 천원)
1년차	전문 CEO	연봉 50,000천원*1명 = 50,000천원
	사무국장	연봉 40,000천원*1명 = 40,000천원
	정규 사무원	연봉 30,000천원*1명 = 30,000천원
	비정규 사무원 (0.5명)	연봉 20,000천원*0.5명 = 10,000천원
2년차	전문 CEO	연봉 50,000천원*1명 = 50,000천원
	사무국장	연봉 40,000천원*1명 = 40,000천원
	정규 사무원	연봉 30,000천원*1명 = 30,000천원
	비정규 사무원 (0.5명)	연봉 20,000천원*0.5명 = 10,000천원
3년차	전문 CEO	연봉 50,000천원*1명 = 50,000천원
	사무국장	연봉 40,000천원*1명 = 40,000천원
	정규 사무원	연봉 30,000천원*1명 = 30,000천원
	비정규 사무원 (0.5명)	연봉 20,000천원*0.5명 = 10,000천원
4년차	전문 CEO	연봉 50,000천원*1명 = 50,000천원
	사무국장	연봉 40,000천원*1명 = 40,000천원
	정규 사무원	연봉 30,000천원*1명 = 30,000천원
	비정규 사무원 (0.5명)	연봉 20,000천원*0.5명 = 10,000천원
5년차	전문 CEO	연봉 50,000천원*1명 = 50,000천원
	사무국장	연봉 40,000천원*1명 = 40,000천원
	정규 사무원	연봉 30,000천원*1명 = 30,000천원
	비정규 사무원 (0.5명)	연봉 20,000천원*0.5명 = 10,000천원

## 라. 사업단 경영컨설팅

### 1) 사업목적 및 필요성

- 중장기적 관점에서 김치산업화 및 세계화 사업의 비전과 전략 제시
- 평가지표 세부화 및 객관적 관점에서의 사업성과 평가 및 방향 제시 필요
- 사업추진 진도관리 및 추진방향에 대한 원활한 사업추진 지원 필요
- 영역별·세부사업별 체계적인 사업실행 및 추진을 위한 관리 및 모니터링 필요
- 사업단이 안정적으로 자립할 수 있도록 경영효율성 제고 및 경영조건 조성

### 2) 사업내용

- 경영컨설팅
  - 사업단의 사업추진 및 위탁운영법인 경영에 관한 총체적인 컨설팅
  - 각종 세부사업 목표 관리 및 사업실행 점검평가
  - 애로해소, 경쟁력 강화 및 구성원 간 공감대 형성
  - 세부사업에 대한 사례조사 및 추진방향 제시
  - 사업단 및 자회사 발전 단계에 따른 연차별 컨설팅 주안점 배정
    - 1차년도 : 중장기 사업전략 및 세부계획 구체화
    - 2차년도 : 참여주체 연계 사업시스템 안정화 및 활성화 방안
    - 3차년도 : 위탁운영 법인 경영분석 및 경영안정화 방안
    - 4차년도 : 자립화와 지속성장 전략
    - 5차년도 : 신규 연계사업 스크리닝 및 발굴

### 3) 내역사업별 추진체계

- 사업단 경영컨설팅
  - 시행주체 : 명품김치산업화사업단
  - 주 관 : 경영컨설팅 전문기관 (농업경영컨설팅 인증기관)
  - 대 상 : 명품김치산업화사업단 및 자회사
  - 기 간 : 5년 (1차년도 ~ 5차년도)

- 추진내용 : 용역 사업으로 추진
- 예 산 : 100백만원(국비 50백만원, 지방비 50백만원)

#### 4) 내역사업별 사업기간

내역 사업명	개시 전	1년차	2년차	3년차	4년차	5년차
사업단 경영컨설팅	-	○	○	○	○	○

#### 5) 연차별 국비투자계획

단위 : 천원

내역 사업명	계	1년차	2년차	3년차	4년차	5년차
합 계	50,000	10,000	10,000	10,000	10,000	10,000
사업단 경영컨설팅	50,000	10,000	10,000	10,000	10,000	10,000

#### 6) 기대 투자효과

##### ○ 정성적 분석

- 지역전략식품육성사업 예산의 효율적 집행
- 다양한 이해관계자간 조정을 통한 원활한 사업추진
- 김치산업화 및 세계화 육성사업의 중장기 발전방향 설정
- 진도 및 성과관리에 따른 원활한 사업추진 가능

##### ○ 정량적 분석

단위 : 명

성과계량 지표명	1년차	2년차	3년차	4년차	5년차
컨설팅 건 수	1	1	1	1	1

#### 7) 산출근거(국비, 지방비, 자담포함)

구분	내역 사업명	산출근거
1년차	사업단 경영컨설팅	경영컨설팅 20,000천원 * 1식 = 20,000천원
2년차	사업단 경영컨설팅	경영컨설팅 20,000천원 * 1식 = 20,000천원
3년차	사업단 경영컨설팅	경영컨설팅 20,000천원 * 1식 = 20,000천원
4년차	사업단 경영컨설팅	경영컨설팅 20,000천원 * 1식 = 20,000천원
5년차	사업단 경영컨설팅	경영컨설팅 20,000천원 * 1식 = 20,000천원

## 2. 산업화 및 마케팅 분야

### 가. 브랜드 개발 육성

#### 1) 사업목적

- 전주시와 부안군 명품김치산업클러스터 구축에 따른 특화브랜드 및 브랜드패키지 개발 및 육성은 필수적 요소임
- 국내외 판로 개척을 위해서는 적극적인 국내외 마케팅이 필요한 바, 선진적인 마케팅 전략 수립과 브랜드, 용기, 포장, 홍보콘텐츠의 개발이 선행되어야 함
- 품질 및 효용 차별화 요소를 소비자에게 쉽게 인지시키고 이미지화 시키기 위해서 컨셉에 적합한 브랜드를 개발함.
- 특화 브랜드를 바탕으로 포장, 용기 및 패키지를 개발하여 마케팅 효과를 극대화시킴

#### 2) 사업내용

- 브랜드 및 패키지 개발
  - 전주-부안 명품김치의 이미지를 담아내는 브랜드 패키지를 개발하여 홍보 마케팅의 차별적 정체성 확보
  - 디자인과 기능을 겸비한 용기 및 포장 개발하고 지적재산권 확보
  - 포장용기는 일반소비자용과 외식업체용으로 구분
    - 일반소비자용은 항아리용, 팩용, 선물세트 등으로 구분
    - 외식업체용은 벌크형태로 개발
- 브랜드 패키지 제작
  - 브랜드 포장용기, 브랜드 쇼핑백, 차량용 광고필름, 배너, 리플렛, 홍보책자, 브랜드 오피스 패키지 등 다양한 브랜드 패키지 제작

#### 3) 고려사항

- 사전조사 내용
  - 브랜드의 차별화, 고급화
  - 전주와 부안의 통합 이미지

- 젓갈김치와 미나리김치 등 지역 특화품목 활용 김치 상징화
- 타당성 검토결과
  - 지자체 연계 사업으로 인하여 통일되며 복합적인 이미지 구현 필요
  - 전통에 첨단기술 접목 표현으로 현대화 지향 요구됨
  - 개발된 브랜드의 관리로 홍보 전과 및 이미지 제고 효과 요구됨

#### 4) 내역사업별 추진전략

- 브랜드 및 패키지 개발
  - 창의성 : 소비지향적 창의적인 명품화 브랜드 개발
  - 투자효율 : 간편하며, 기억되기 쉬운 브랜드 개발로 한국 대표상품 이미지 전달
- 브랜드 패키지 제작
  - 창의성 : 4P 전략에 입각한 브랜드 관리
  - 투자효율 : 투자 대비 효과 극대화를 위한 브랜드 관리 전략 추진

#### 5) 내역사업별 추진체계

- 브랜드 및 패키지 개발
  - 시행주체 : 명품김치산업화사업단
  - 주 관 : 브랜드 개발 전문업체
  - 대 상 : 명품김치산업화사업단 및 위탁운영법인
  - 기 간 : 1년 (1차년도)
  - 추진내용 : CI, BI , 브랜드 패키지 개발 및 매뉴얼화
  - 예 산 : 80백만원 (국비 40백만원, 지방비 40백만원)
- 브랜드 패키지 제작
  - 시행주체 : 명품김치산업화사업단
  - 주 관 : 브랜드 패키지 관련상품 제작업체 발주
  - 대 상 : 명품김치산업화사업단 및 위탁운영 법인
  - 기 간 : 5년 (1차년도 ~ 5차년도)

- 추진내용 : 다양한 브랜드 포장용기, 브랜드 쇼핑백, 차량용 광고필름, 배너, 리플렛, 홍보책자 등 다양한 패키지 제작
- 예 산 : 150백만원(국비 75백만원, 지방비 75백만원)

### 6) 내역사업별 사업기간

내역 사업명	사업전	1년차	2년차	3년차	4년차	5년차
브랜드 및 패키지 개발	-	○	-	-	-	-
브랜드 패키지 제작	-	○	○	○	○	○

### 7) 연차별 국비투자계획

단위 : 천원

내역 사업명	총계	1년차	2년차	3년차	4년차	5년차
<b>합 계</b>	<b>95,000</b>	<b>35,000</b>	<b>15,000</b>	<b>15,000</b>	<b>15,000</b>	<b>15,000</b>
브랜드 및 패키지 개발	20,000	20,000	-	-	-	-
브랜드 패키지 제작	75,000	15,000	15,000	15,000	15,000	15,000

### 8) 브랜드 패키지 개발 및 제작 예시

#### ○ 브랜드 플랫폼 및 스테이트먼트

브랜드 플랫폼	브랜드 스테이트먼트
<p><b>Value</b> 김치의 정일품, 김치문화운동의 선두주자</p> <hr/> <p><b>Vision</b> 김치의 가치를 상승시켜 김치에 관한 인식을 새롭게 한다, 간편하고 즐겁게 살고자 하는 고객의 욕구에 부응한다.</p> <hr/> <p><b>Mission</b> 최고 품질의 김치(유기농)를 제공한다. 명품 김치의 맛과 이름을 소비자에게 직접 다가가 알리는 체험마케팅을 전개한다. 일명 '김치문화운동'을 이끄는 데 선두역할을 한다.</p>	<p><b>에센스</b> 김치의 정일품 김치문화 운동의 선두주자</p> <p><b>개 성</b> 고급스러움 고정관념을 깨는 신선한 시도</p> <p><b>목표고객</b> 편하게, 건강하게, 행복하게 살고자 하는 20-40대 미시 주부 새로운 의식문화를 추구하는 직장인</p> <p><b>제품 핵심기술</b> 화학조미료와 방부제를 전혀 쓰지 않은 유기농 김치 주머니로써의 새로운 김치요리</p> <p><b>가치제공</b> 안심하고 사 먹을 수 있는 건강에 좋은 김치 우리 김치에 대한 자긍심</p>

○ 브랜드 포지션 및 전략

브랜드 포지션	브랜드 전략
	<p>고급 새로움 화려한 형태와 색 자연스러운 형태(캘리그래피 등) 추상과 구상의 적절한 경계선</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 주부들이 메인 타겟이므로 화려한 이미지 유용</li> <li>• 식품관련군의 브랜드 비유업이므로 식욕을 돋구는 화려한 색상배합 유용</li> <li>• 그림에도 불구하고 아직 정경원이나 C외에는 화려한 색배합을 시도한 브랜드 거의 없음 - 차별화전략으로 활용 가능</li> <li>• 너무 추상적이기도, 구상력이기도 않아 쉽게 대중에게 어필할 수 있었던 풀무원 심플 이미지 참고 - 자연을 담은 그릇과 자연 그 자체</li> <li>• 인간미를 느끼게 해주는 로고타입</li> <li>• 심플은 단순한 형태와 색이어야만 한다는 고정관념 탈피</li> </ul>

○ 브랜드 심벌

심벌 1	심벌 2

○ 브랜드 패키지

브랜드 오피스 패키지	포장용기	쇼핑백

## 9) 기대 투자효과

### ○ 정성적 분석

- CI, BI 구축으로 브랜드 인지도 제고
- BI와 연계된 포장, 용기, 디자인 개발로 일관성 있으며 차별화된 상품 이미지 확보
- 브랜드 관리에 따른 회사 및 상품 이미지 제고
- 세계화 기업 브랜드로 도약할 수 있는 기회 창출

### ○ 정량적 분석

- 브랜드 가치를 원가 및 시장 접근방법 기준으로 다음과 같이 요약
  - 제1차년도 브랜드 개발 원가: 40백만원
  - 제2차년도 사업단 이미지 구축: 200백만원 가치
  - 제3차년도 지역권역(전주시와 부안군) 이미지 구축: 400백만원 가치
  - 제4차년도 전라북도 이미지 구축: 1,000백만원 가치
  - 제5차년도 전국적인 이미지 구축: 1,500백만원 가치

단위 : 백만원

성과계량 지표명		1년차	2년차	3년차	4년차	5년차
브랜드관리 및 홍보	투자	40		-	-	-
	효과	40	200	400	1,000	1,500

## 10) 산출근거(국비, 지방비, 자담포함)

구분	내역 사업명	산출근거(단위: 천원)
1년차	브랜드 및 패키지 개발	브랜드 및 패키지개발 용역 40,000천원* 1식 = 40,000천원
	브랜드 패키지 제작	브랜드 패키지 제작 30,000천원*1식=30,000천원
2년차	브랜드 패키지 제작	브랜드 패키지 제작 30,000천원*1식=30,000천원
3년차	브랜드 패키지 제작	브랜드 패키지 제작 30,000천원*1식=30,000천원
4년차	브랜드 패키지 제작	브랜드 패키지 제작 30,000천원*1식=30,000천원
5년차	브랜드 패키지 제작	브랜드 패키지 제작 30,000천원*1식=30,000천원

## 나. 생산기술 향상 및 신제품 R&D 지원

### 1) 사업목적

- 현장애로사항 및 경영컨설팅 결과에 따른 R&D 지원으로 기술적 애로를 해결하고 기술기반을 확충하며, 새로운 영역을 확대하여 기술적 우수성을 견지하고자 함
- 김치 아카이브 구축하여 전통기반의 김치 원형구축과 계보 추적으로 명품김치의 정체성을 확립하고 전통적 기반 확충하며, R&D 자체능력을 키우고자 함
- 명품김치의 우수성 확보 및 수요창출을 위한 R&D 지원
  - 기호도가 우수한 명품김치의 맛성분 조성 규명(부재료 중심: 소금, 젓갈, 미나리, 콩나물 등)
  - 맞춤형 김치의 품질 및 건강기능성 연구
  - 종균(스타터) 균주 개발 및 종균을 이용한 발효방법 연구
  - 김치 소비 촉진을 위한 제품 다양화
  - 김치의 품질 향상 기술개발
  - 각 업체에서 제조하고 있는 김치류를 소량 조리가 아닌 대량 조리 가공에 맞도록 레시피를 개발할 필요가 있음
- 명품김치의 상품화 지원으로 시장 안착
  - 김치류의 상품화를 위한 표준레시피 개발 및 제조 품질 표준 연구
  - 시민 참여의 새로운 김치 상품 개발
  - 전처리 시스템과 건조시스템을 통과한 농산물 중심의 김치류 집중개발
  - 실험조리 과정을 거쳐 표준 레시피를 확립하고, 이를 바탕으로 반찬류 상품의 제조 품질 표준(식품 위생 및 규격기준, 영양성분 기준)을 확립함으로써 고품질의 상품성을 확보하고자 함
  - 김치 소비 확대를 위한 차세대 포장 기술 개발
- 김치 편의식품개발 지원으로 새로운 수요창출
  - 편의식품 레시피 개발, 관능평가 및 표준화 연구
  - 성분, 용량, 포장 등 상품화 연구

## 2) 사업내용

- 김치전문연구 기관의 R&D 역량을 활용한 김치 공동개발 연구로 자체 R&D경쟁력 확보: 김치와 관련된 분야의 연구개발, 발효 및 유통기술, 시험 평가, 기술지원 등 종합적으로 수행하여 글로벌 기술 경쟁력 확보
- 상품김치 개발을 위한 문화 원형 발굴 및 시장분석에서부터 타 전략상품과 구별되는 차별성 있는 제품 개발 후 산업화 정착까지 김치의 산업화 과정을 추진할 수 있는 프로세스를 갖추자 함
- 제1차년도 R&D 중점사항
  - 기호도가 우수한 명품 김치의 맛성분 조성 규명 (부재료 중심\_소금·젓갈)
    - 부재료(소금·젓갈 중심) 첨가에 따른 맛 성분 지표 설정
    - 최적의 배합원료별 맛 성분 및 기능성 규명
  - 맞춤형 김치의 품질 및 건강기능성 연구
    - 단순 반찬의 개념을 넘어선 건강증진 및 질병예방용 맞춤형 김치 개발 연구
    - 대상별 맞춤형 김치의 원료 배합비 개발
- 제2차년도 R&D 중점사항
  - 종균(스타터) 균주 개발 및 종균을 이용한 발효방법 연구
    - 우수한 균주 분리·동정 및 기능성 규명
  - 김치 편의식품 개발
    - 김치 블록, 김치소스, 걸절이 양념 등
    - 김치 주원료 다양화 및 가공 적정성 평가
- 제3차년도 R&D 중점사항
  - 김치의 품질 향상 기술개발
    - 김치의 향미 특성 규명 및 냄새 저감화 기술 개발
    - 저장성 및 유통기간 연장 기술 개발
  - 김치 소비 확대를 위한 차세대 포장 기술 개발
    - 포장재 기술 및 소재적용에 따른 김치 품질분석
- 제4차년도 R&D 중점사항

- 김치 소비 촉진을 위한 제품 다양화
- 김치 관련 제품개발 확대 (김치화장품 등)

### 3) 고려사항

#### ○ 사전조사 내용

- 상품군 개발 사례

		
팩제품군	항아리 제품군	세트상품군

#### ○ (타당성 검토결과)

- R&D 개발로 상품의 차별화, 다양화 및 표준화
- 대량생산 체제 구축을 위한 연구개발 필요

### 4) 내역사업별 추진전략

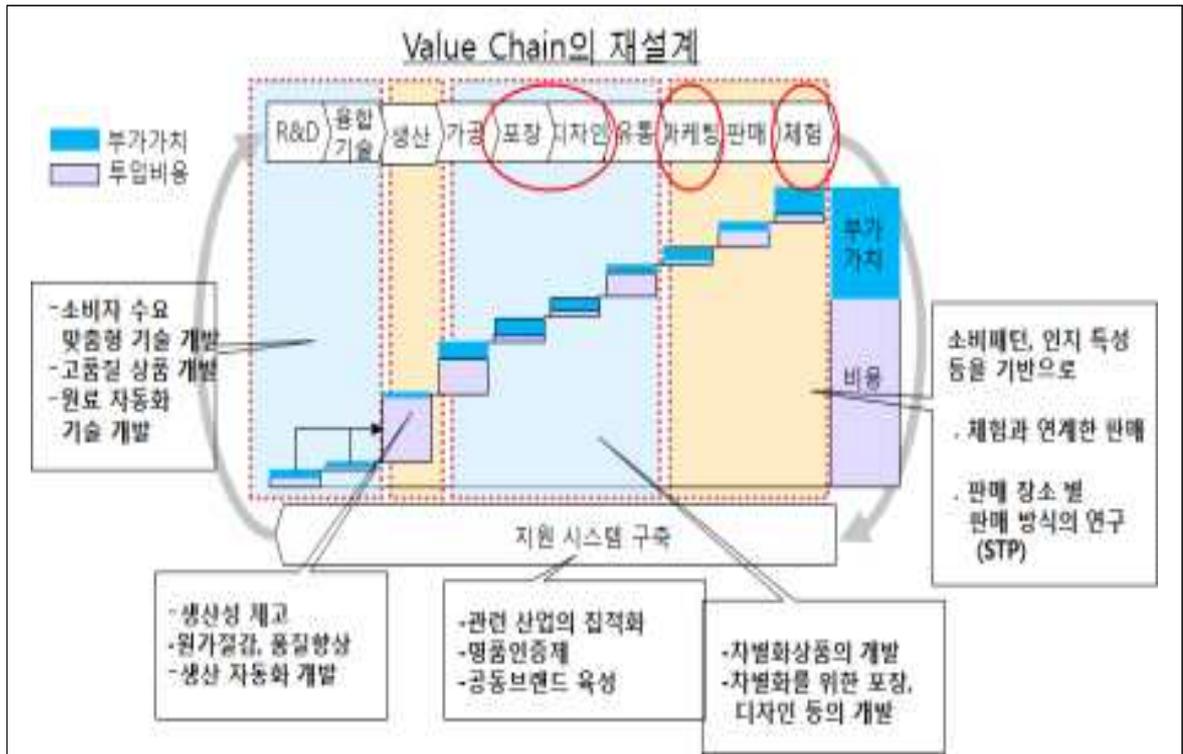
#### ○ 현장애로기술 해소

- 창의성 : 각종 젓갈김치, 미나리김치, 콩나물김치, 편의식품 등 새로운 시도
- 상품성 : 상품화 과정의 애로청취 및 문제 파악하여 전문가 해결하도록 자문받음
- 부가가치 향상 : 식재료 대량확보, 생산공정개선으로 원가절감
- 지속발전가능성 : 표준화, 범용화로 지속성 유지, 검사인증시스템 구축
- 투자효율 및 자립화 연계성 : 대량 생산화하여 규모의 경제 확보

#### ○ 상품개발 기술지원

- 창의성 : 유통기한이 길고 보관이 용이한 HMR 상품 진출
- 상품성 : 첨단 기술 및 패키지 개발로 상품성 향상 종균김치 및 특화김치 표준제조매뉴얼 구축

- 부가가치 향상 : 부가가치 향상을 위한 부가가치사슬 재설계



- (지속발전가능성): 자회사의 상품화 제고로 인한 이익창출 및 사업단 재정자립을 위한 모델 구축
- (투자효율 및 자립화 연계성): 투자대비 수익창출 모델 확보

### 5) 내역사업별 추진체계

#### ○ 애로사항 현장기술 지원

- 시행주체 : 명품김치산업화사업단
- 주 관 : 전문기관(용역사업으로 추진)
- 대 상 : 위탁운영회사 및 참여기업
- 기 간 : 4년(1차년도 ~ 4차년도) \* 1차~2차년도 참여기업에 집중
- 추진내용 : 전문기관의 용역 사업으로 추진(현장애로기술 파악 및 대안 제시)
- 예 산 : 120백만원(국비 60백만원, 지방비 60백만원)

#### ○ 가공유통시설 구축방안 및 운영매뉴얼 구축

- 시행주체 : 명품김치산업화사업단
- 주 관 : 전문기관(용역사업으로 추진)

- 대 상 : 위탁운영회사 및 참여기업
- 기 간 : 1년 (1차년도)
- 추진내용 : 김치가공유통종합센터 구축방안 및 플랜트 설계, 운영매뉴얼
- 예 산 : 50백만원(국비 25백만원, 지방비 25백만원)

○ 신상품 R&D

- 시행주체 : 명품김치산업화사업단
- 주 관 : 전문기관(용역사업으로 추진)
- 대 상 : 위탁운영회사 및 참여기업
- 기 간 : 4년 (1차년도 ~ 4차년도)
- 추진내용 : 전문연구소의 용역 사업으로 추진(제품개발 및 상품화 지원)
- 예 산 : 260백만원(국비 130백만원, 지방비 130백만원)

6) 내역사업별 사업기간

내역 사업명	사업 전	1년차	2년차	3년차	4년차	5년차
현장애로사항 기술지원	-	○	○	○	○	-
가공유통 시설 구축방안 및 운영매뉴얼 구축	-	○	-	-	-	-
신상품 R&D	-	○	○	○	○	-

7) 연차별 국비투자계획

단위 : 천원

내역 사업명	총계	1년차	2년차	3년차	4년차	5년차
<b>합 계</b>	<b>215,000</b>	<b>65,000</b>	<b>40,000</b>	<b>55,000</b>	<b>55,000</b>	<b>-</b>
현장애로사항 기술지원	60,000	15,000	15,000	15,000	15,000	-
가공유통 시설 구축방안 및 운영매뉴얼 구축	25,000	25,000	-	-	-	-
신상품 R&D	130,000	25,000	25,000	40,000	40,000	-

## 8) 국내 및 해외 사례분석

### ○ 연구사례

- 지역별 특산품을 첨가한 김치제조 연구 진행하고 있지만 상품화 한계
- 소비자 니즈에 적합한 고객지향형 R&D 추진 및 상품화 필요

연구명	연구년도	연구자
김치 초기 품온에 따른 김치 숙성방법	2008	전종인
묵은 김치 재가공 방법	2008	이광희
홍삼김치의 제조방법	2009	이기순
즉석 김치찌개용 블록 및 즉석김치 제조방법	2008	조미희 외
냉동 기치양념 제품 방식	2008	양기철
GABA 생성을 위한 김치 숙성방법	2008	박기범 외
캡슐에 담은 김치 제조방법	2009	강격욱
콩나물 및 패각이 첨가된 김치의 제조방법	2009	(주)시엔푸드

## 9) 기대 투자효과

### ○ 정성적 분석

- 전통에 첨단기술 접목으로 부가가치 제고 및 수요창출 효과
- R&D 지원으로 상품의 다양성 및 수입원의 다양화
- 다양한 HMR 상품의 품질경쟁력 강화를 통해 신규시장 진출 확대
- 규격화된 반가공품 사용 확대에 따른 안전하고 계량화된 김치 생산

### ○ 정량적 분석

단위 : 백만원

성과계량 지표명		1년차	2년차	3년차	4년차	5년차
영업 손익	매출액(A)	300	500	1,000	3,000	5,000
	매출원가(B)	250	350	700	2,100	3,500
	A-B(C)	50	150	300	900	1,500
	판매비와 관리비(D)	100	150	200	700	1,000
	C-D	-50	0	100	200	500

10) 산출근거(국비, 지방비, 자담포함)

구분	내역 사업명	산출근거
1년차	현장애로사항 기술지원	기술지원 용역 10,000천원*3식 = 30,000천원
	가공유통 시설 구축방안 및 운영매뉴얼 구축 (플랜트 설계포함)	구축방안 및 운영매뉴얼 용역 50,000천원*1식 = 50,000천원
	신상품 R&D	신상품 R&D 25,000천원*2식 = 50,000천원 1식당 개발건수 3건
2년차	현장애로사항 기술지원	기술지원 용역 10,000천원*3식 = 30,000천원
	신상품 R&D	신상품 R&D 25,000천원*2식 = 50,000천원 1식당 개발건수 3건
3년차	현장애로사항 기술지원	기술지원 용역 10,000천원*3식 = 30,000천원
	신상품 R&D	신상품 R&D 40,000천원*2식 = 80,000천원 1식당 개발건수 5건
4년차	현장애로사항 기술지원	기술지원 용역 10,000천원*3식 = 30,000천원
	신상품 R&D	신상품 R&D 40,000천원*2식 = 80,000천원 1식당 개발건수 5건

## 다. 홍보 및 마케팅

### 1) 사업목적

- 다양한 판로 개척을 위해서는 적극적인 홍보 마케팅이 필요한 바, 선진적인 마케팅 전략 수립과 추진이 필요함
- 개발된 브랜드 및 홍보콘텐츠를 활용한 적극적인 국내외 마케팅 전략 수립
- 체험, 감성, 보도자료, 대중매체 활용 등 다양한 방법의 홍보 판촉활동 전개
- 국내외 전시회, 박람회, 축제를 통한 소비자 및 바이어 대상의 판촉활동 전개

### 2) 사업내용

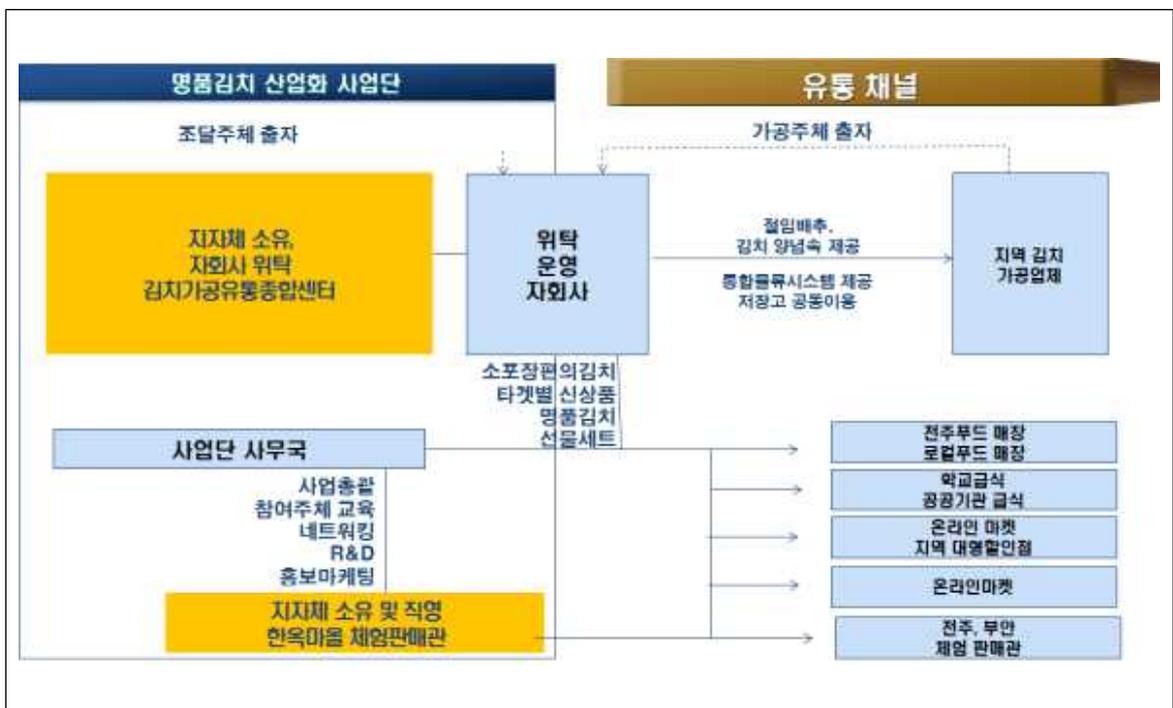
- 시장조사 및 통합마케팅 마스터플랜 수립
  - 신상품 개발, 시설구축을 위한 사전 시장조사 실시
  - 주력 상품, 타겟시장, 유통방안 등 홍보 마케팅 전반 계획 세부화
  - 브랜드 연계 통합적 IMC 계획 수립
- 홈페이지 구축 및 온라인 제휴마케팅
  - 1년차 : 사업단 및 위탁운영법인 홈페이지 구축 (온라인 쇼핑몰 탑재)
  - 2년차~5년차 : 오픈마켓 입점 제휴, 블로그 및 카페 제휴 프로모션
- 광고 및 홍보
  - 홍보콘텐츠 제작 (방송광고 동영상, 리플릿, 스토리텔링 콘텐츠 등)
  - 홍보용 기념품 제작 및 배포
  - 매체 광고 (케이블TV, 방송협찬, 오프라인 매체광고, 온라인 광고 등)
- 체험 및 판촉 프로모션
  - 전시회 및 박람회 참가
  - 홈쇼핑 판매 프로모션
  - 전주푸드, 로컬푸드, 지역 대형할인매장 입점 프로모션
  - 기업급식 판촉 행사
  - 한옥마을 체험홍보관 및 곰소젓갈 단지에서 체험행사 진행
  - 학교급식 및 공공급식 시식행사

### 3) 고려사항

- 사전조사 내용 : 지역김치의 전통 복원에 기반한 스토리텔링 가능하며, 새로운 첨단 기술을 활용하면 홍보프로그램 개발이 용이함. 전주의 경우 음식부문 유네스코창의도시에 선정되어 있으므로 전주음식에 관한 홍보 전략이 효과를 발휘할 수 있음
- 타당성 검토결과 : 김치산업은 제품차별화가 가능한 독점적 경쟁시장이므로 그 특성상 홍보 마케팅 투자의 효율성이 높게 나타남

### 4) 내역사업별 추진전략

- 주요 유통채널



- 홍보프로그램 운영

- 창의성 : 스토리텔링, 동영상, 각국 언어의 홍보자료 등 홍보콘텐츠를 개발하여 국내외 마케팅에 활용
- 투자효율 : 홍보는 매출에 직결되는 마케팅의 일부이므로 투자효율이 높게 나타남. 특히 시장에 막 진입하려는 업체의 경우, 홍보의 중요성이 더욱 강조됨
- 자립화와 연계성 : 홍보프로그램 제작 및 운영이 매출 증대로 연결되는 경우 자립화에 크게 도움이 됨

## 5) 내역사업별 추진체계

### ○ 시장조사 및 통합마케팅 마스터플랜 수립

- 시행주체 : 명품김치산업화사업단
- 대 상 : 사업전반
- 기 간 : 1년 (1차년도)
- 추진내용 : 마케팅 전문기관의 용역사업으로 추진
- 예 산 : 40백만원(국비 20백만원, 지방비 20백만원)

### ○ 홈페이지 구축 및 온라인 제휴마케팅

- 시행주체 : 명품김치산업화사업단
- 대 상 : 사업단 및 위탁운영법인
- 기 간 : 5년 (1차년도 ~ 5차년도)
- 추진내용 : 1차년도 → 사업단 및 위탁운영법인 홈페이지 구축 (쇼핑몰 탑재)  
2차년도~5차년도 → 오픈마켓 입점 및 온라인 제휴
- 예 산 : 80백만원(국비 40백만원, 지방비 40백만원)

### ○ 광고 및 홍보

- 시행주체 : 명품김치산업화사업단
- 대 상 : 사업단 및 위탁운영법인
- 기 간 : 3년 (2차년도 ~ 4차년도)
- 추진내용 : 홍보콘텐츠 제작, 매체광고, 스토리텔링 콘텐츠 제작 등
- 예 산 : 150백만원(국비 75백만원, 지방비 75백만원)

### ○ 체험 및 판촉 프로모션

- 시행주체 : 명품김치산업화사업단
- 대 상 : 사업단 및 위탁운영법인
- 기 간 : 5년 (1차년도 ~ 5차년도)
- 추진내용 : 전시회, 박람회, 홈쇼핑, 매장입점 프로모션, 체험행사 등
- 예 산 : 400백만원(국비 200백만원, 지방비 200백만원)

## 6) 내역사업별 사업기간

내역 사업명	사업 전	1년차	2년차	3년차	4년차	5년차
시장조사 및 종합 마케팅 마스터플랜	-	○	-	-	-	-
홈페이지 구축 및 온라인 제휴마케팅	-	○	○	○	○	○
광고 및 홍보	-	-	○	○	○	-
체험 및 판촉 프로모션	-	○	○	○	○	○

## 7) 연차별 국비투자계획

단위 : 천원

내역 사업명	총계	1년차	2년차	3년차	4년차	5년차
<b>합 계</b>	<b>335,000</b>	<b>55,000</b>	<b>55,000</b>	<b>90,000</b>	<b>90,000</b>	<b>45,000</b>
시장조사 및 종합 마케팅 마스터플랜	20,000	20,000	-	-	-	-
홈페이지 구축 및 온라인 제휴마케팅	40,000	20,000	5,000	5,000	5,000	5,000
광고 및 홍보	75,000	-	25,000	25,000	25,000	-
체험 및 판촉 프로모션	200,000	15,000	25,000	60,000	60,000	40,000

## 8) 사례분석

### ○ 봉우리 찬 김치

명품 재료	소비자 충성고객화
 <p><b>장인정신</b></p> <p>- 전국을 돌고 돌아 찾아낸 최고의 배추와 무, 고추, 마늘, 그리고 첫길</p> 	 <p><b>묵은지 회원</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 별관&lt;행복이 가득한 집&gt; 기사와 홈페이지를 통해 묵은지 회원 7백명 확보</li> <li>- 10kg / 10만원 : 11월 ~ 12월 모집 후 이듬 해 4, 5, 6월 배송</li> </ul> <p><b>"시중 묵은지 가격의 5배가 넘는 고가임에도 반품 전무!!"</b></p>

스토리텔링	매체 홍보
 <p><b>덕소 뽕우리 마을</b> - 땅에 묻은 5백 여개의 전통 옹기에서 추억의 맛, 유기농 쪽은지 탄생</p>	 <p>▶ 방송 3사 김치 관련 프로그램 출연 - 생활의 달인(김치의 달인) - 무엇이든지 풀어보세요 - 행복한 밥상 - 김치 다큐 - 잘 먹고 잘 사는 법 - 모닝와이드(김치삼국지)</p>  <p>▶ 유력 불간 화보 게재 - 행복이 가득한 집 - 스타일 H - 쿠크</p>

○ 김치체험

풀무원 김치박물관	8의 김치 프로젝트
 <p>뮤지엄김치관에서 김장체험 하세요</p>	 <p><b>대한민국을 담다!</b> 2015. 11. 21(토) 10시 상당할미김장촌 평화광장</p> <p>8의 김치 프로젝트 8의 김치(8종)를 8의 재료(8종)로 8의 맛(8종)을 담다 8의 김치 8종(8종)을 8의 재료(8종)로 8의 맛(8종)을 담다</p>

9) 기대 투자효과

○ 정성적 분석

- 홍보콘텐츠를 활용한 효율적인 상품 이미지 제고
- 집적된 마케팅 조사결과를 토대로 한 효과적인 마케팅 전략 수립
- 지리적 명성 및 브랜드에 대한 국제적 권리확보에 따른 사업 추진
- 다양한 홍보·관측을 통해 해외 소비자와의 점점 강화

○ 정량적 분석

(단위 : 백만원)

성과계량 지표명		1년차	2년차	3년차	4년차	5년차
사업단 매출액	계	330	550	1,100	3,300	5,500
	사업단	30	50	100	300	500
	위탁운영법인	300	500	1,000	3,000	5,000

- 사업단은 자회사의 10% 매출 목표

10) 산출근거(국비, 지방비, 자담포함)

구분	내역 사업명	산출근거(단위: 천원)
1년차	시장조사 및 통합 마케팅 마스터플랜	시장조사 및 통합마케팅 마스터 플랜 40,000천원*1식 = 40,000천원
	홈페이지 구축 및 온라인 제휴마케팅	사업단, 위탁운영법인 홈페이지 및 쇼핑몰 구축 40,000천원*1식 = 40,000천원
	체험 및 판촉 프로모션	체험 및 판촉 프로모션 10,000천원 * 3회 = 30,000천원
2년차	홈페이지 구축 및 온라인 제휴마케팅	온라인매장 입점 및 제휴마케팅 10,000천원*1식 = 10,000천원
	광고 및 홍보	온프라인 홍보물 제작 및 광고 50,000천원*1식=50,000천원
	체험 및 판촉 프로모션	체험 및 판촉 프로모션 10,000천원 * 5회 = 50,000천원
3년차	홈페이지 구축 및 온라인 제휴마케팅	온라인매장 입점 및 제휴마케팅 10,000천원*1식 = 10,000천원
	광고 및 홍보	온프라인 홍보물 제작 및 광고 50,000천원*1식=50,000천원
	체험 및 판촉 프로모션	체험 및 판촉 프로모션 10,000천원 * 12회 = 120,000천원
4년차	홈페이지 구축 및 온라인 제휴마케팅	온라인매장 입점 및 제휴마케팅 10,000천원*1식 = 10,000천원
	광고 및 홍보	온프라인 홍보물 제작 및 광고 50,000천원*1식=50,000천원
	체험 및 판촉 프로모션	체험 및 판촉 프로모션 10,000천원 * 12회 = 120,000천원
5년차	홈페이지 구축 및 온라인 제휴마케팅	온라인매장 입점 및 제휴마케팅 10,000천원*1식 = 10,000천원
	체험 및 판촉 프로모션	체험 및 판촉 프로모션 10,000천원 * 8회 = 80,000천원

## 라. 공동이용시설

### 1) 사업목적

- 전주지역에 김치 품질 균일성과 식품안전성 확보를 위해 식재료 선별 세척시설과 신선편의 전처리시설 및 젓갈 등의 식재료 보관시설 구축이 시급한 실정임
- 특히, 절임배추 공동시설을 갖추어 김치 생산공장 및 HMR 생산공정을 조달할 수 있도록 함
- 부안의 젓갈김치 위생시설 및 체험홍보관 구축하여 체험을 통한 젓갈김치의 홍보로 수요창출에 기여하고자 함

### 2) 사업내용

- 시설구축 및 연계체계



- 곰소젓갈김치 위생시설 및 체험홍보판매관 구축
  - 젓갈생산 식품위생 시설화, 김치양념속 재료 생산
  - 젓갈김치 및 명품김치 판매 및 체험관 운영

○ 명품김치 유통가공 종합센터

- 김치 및 식재료(농산물, 젓갈류) 물류, 유통 및 보관
- 식재료 전처리/절임배추 생산
- 김치편의식품 제조공장
- 통합물류 시설 등

○ 한옥마을 김치체험 및 판매관 구축

- 한옥마을 관광객 대상 다양한 김치선물세트, 편의김치 판매
- 한옥마을 김치체험 프로그램 운영



3) 고려사항

- 사전조사 내용 : 부안의 젓갈김치 홍보, 체험 및 판매가 적절하며, 전주의 지리적 여건에 맞춰 김치물류유통센터 구축
- 타당성 검토결과 : 지리적 및 지역 특성에 맞는 공동이용시설
- 김치원료의 안전성 확보

The infographic is titled '김치원료의 안전성 확보' (Ensuring Kimchi Ingredient Safety) and includes a sub-header '02'. It lists several safety considerations for kimchi ingredients:

- 물 (Water):** 수질기준에 부적합한 물을 사용할 경우 병원성 미생물, 부유물질, 화학물질 등이 문제가 될 수 있습니다.
- 포장재 (Packaging):** 식품용이 아닌 포장재료의 사용에 따른 중금속, 내분비계장애물질, 잔류용제 등이 위해요소가 될 수 있습니다.
- 기타 (Others):**
  - 취급 부주의로 인한 쥐와 같은 동물의 배설물과 제품포장의 불량 또는 파손으로 인한 위해미생물 오염이나 이물질 혼입 등의 우려가 있습니다.
  - 일부 수입소금에 고결빙지제사안화합물 등 독성물질이 사용되어 문제가 될 수 있습니다.
- 농산물 (Agricultural Products):** 배추, 무, 마늘, 생강, 파, 부추 등 농산물 원재료에서 김치에 오염흔입 될 수 있는 다양한 위해요소가 있습니다.
  - 재배과정에서의 잔류농약, 중금속, 병원성 미생물, 곰팡이, 가스충진(안)
  - 주위 환경으로부터의 곤충류, 예벌레, 나뭇잎, 이물질 등
  - 농작물의 부패에 따라 생성될 수 있는 독소물질 등
- 고춧가루 (Red Pepper Powder):** 건조 및 분쇄과정에서 흙, 먼지, 쇠파우의 혼입과 탄저병에 의한 곰팡이가 오염될 수 있습니다.
- 젓갈류 (Salted Seafood):** 비위생적인 취급용기를 사용할 경우 중금속이 오염되고, 어패류 원료에 병원성 미생물 등이 있을 수도 있습니다.

## ○ 김치생산 기본 시설 및 설비

### 안전한 김치 생산을 위한 기본 시설·설비

03

**○ 작업장**

작업장은 청결구역과 일반구역으로 분리되는 것이 바람직합니다.

- 어느 곳에서든지 물로 쉽게 청소할 수 있도록 설계됨이 바람직하며 바닥은 물이 잘 빠지는 구조이어야 합니다.
- 창문이나 벽·천정·환기설비·출입문 등은 외부로부터의 쥐 등 설치류나 파리 등 위해생물의 침입을 방지할 수 있어야 합니다.
- 벽은 곰팡이 방지 천정은 응축수가 생성되지 않도록 설비하는 것이 좋습니다.
- 조명시설은 작업특성에 맞게 충분히 밝아야 하며 적절한 환기시설·설비가 요구됩니다.
- 손 씻는 시설은 작업자 안전수를 고려하여 충분한 개수로 설비되어야 하며 씻는 물은 흐르는 상태로 적당한 온도를 유지하여야 합니다.

**○ 제조설비**

- 거품발생과 물뿌리는 기능이 있는 자동세척기 정선작업대, 구근류 전용 세척기, 청소용 고입세척기, 세척 후 이물 선별대, 취급용기 세척기 등을 설치하는 것이 바람직합니다.

**각종 설비 예시**

**○ 위생시설·설비**

- 모발 제거기, 세족조(침와세척살균), 손 씻는 시설, 신속하고 위생적인 손 건조시설(또는 종이타올), 손 소독개구정밀분무기, 청소도구 살균기, 앞치마·장화 건조대, 징갑 소독고, 모충등, 방충·방새취역시설 등을 설치하는 것이 좋습니다.

## ○ 공정단계별 안전관리

### 일반적 제조공정(단계)별 안전관리

04

**○ 원료 구입단계**

- 원료는 생산자표시, 재배이력서, 원료의 검사성적서(잔류농약, 중금속 등) 등의 확인을 하여 구입하는 것이 바람직합니다.
- 특히 가능한 한 산지에서 흙, 뿌리, 오염된 외엽(잎) 등을 제거한 전처리된 농산물을 구입하여 사용하도록 합니다.
- 전처리 된 것을 사용하지 못하는 경우 원료에 묻은 흙과 돌기 등이 제거되고 위생적인 용기로 운반·취급되어진 것을 사용함이 좋습니다.

**○ 원료 전처리단계**

- 원재료를 보관할 경우에는 냉장청고(10℃이하)를 이용하여 부패·변질 및 이물혼입을 방지하는 것이 바람직합니다.
- 부득이 흙이 묻어 있는 배추의 경우 외엽(잎)과 뿌리를 제거하고 사용하거나 저장하는 것이 좋습니다.

**○ 절임공정**

- 소금(염수)은 식품에 적합한 소금과 물로 만들어만든 것 사용해야 합니다.
- 염수를 재사용할 때에는 변질로 이취가 나는 염수(pH 5.0이하)의 사용을 피하는 것이 좋습니다.

**○ 세척공정**

- 자동세척기를 사용하여 3단 이상으로 세척하기를 권장합니다.

**자동세척**



**수동세척**



예법세척 1회

➔

재세척 1회

➔

헹구기 1회

\*1회 세척은 배추를 흐르는 물속에서 상하로 최소 3번 이상 넣었다가 빼어 다시 최우로 2번 이상 흔들어 세척하는 방법을 말합니다.

- 손으로 세척할 경우에는
  - 1 손가락으로 배추의 뿌리부분과 잎 사이를 골고루 벌려 잡고,
  - 2 흐르는 물이 사용되는 3단조 세척시설에서
  - 3 예법세척(약 씻기) 1회, 재세척(다시 씻기) 1회, 헹구기 1회를 각각 실시하여
  - 4 총 "3회" 이상 세척하기를 권장합니다.
- 살균소독제를 사용할 경우 1단에 투입하여 세척 후에 소독제가 남아 있지 않도록 하는 것이 중요합니다.

**○ 2차정선/선별/탈수**

- 1차 정선작업에서 고르지 못한 부분과 이물을 제거하고 탈수는 위생적인 장소에서 실시하되 절임배추의 갈변이나 냄새이취를 방지할 수 있도록 가능한 한 10℃ 이하의 냉장창고에서 실시하는 것을 권장합니다.



**○ 양념제조**

- 야채류의 절단·분쇄 시 사용기계의 배출구에 자석을 부착하여 파손된 칼날 등 금속파편의 혼입을 방지 할 것을 권장합니다.
- 포장된 원료의 개봉으로 파편의 발생이 우려되는 경우 포장의 개봉작업을 일반작업구역에서 실시하는 것이 바람직합니다.
- 제조원 양념을 운반하는 경우 운반용기가 작업장 바닥에 직접 닿지 않도록 받침판을 사용하여 옮기도록 합니다.




**○ 숙냉기 / 혼합**

- 절임 배추에 숙냉기를 하기 전에 배추의 뿌리 부분을 잡고 수차례 흔들어 털어 주면 이물을 제거하는데 효과적일 수 있습니다.
- 이 공정에서 일하는 작업자는 청결하고 위생적인 장갑, 위생복, 위생모의 착용 등 개인위생관리가 매우 중요합니다.
- 작업 중 배추가 바닥에 떨어진 경우 상태에 따라 별도의 용기에 보관하였다가 위해 제시된 세척방법으로 3회 이상 세척한 후 사용하거나 폐기함이 바람직합니다.

**○ 포장공정**

- 금속성 이물의 혼입을 방지하기 위하여 가능한 한 금속검출기 설치·사용을 권장합니다.
- 대량 포장단위 제품일 경우 생산과정에서 금속성 이물 혼입 방지에 대한 주의 깊은 관리가 요구됩니다.

#### 4) 내역사업별 추진전략

##### ○ 곱소젓갈김치 위생시설 구축 및 체험홍보관

- 창의성 : 젓갈을 활용한 프리미엄 김치로 젓갈 상품군의 다양화를 제공하여 젓갈 소비에 기여함
- 희소성 : 곱소젓갈에 김치 접목으로 희소성이 증폭됨
- 투자효율 및 자립화와 연계성 : 곱소젓갈명품화사업의 일환으로 기반이 구축되어 있으므로 효율적으로 젓갈김치 관련 시설이 시너지효과를 낼

수 있음

○ 전주김치물류유통센터

- 창의성 : 식자재 물류, 유통 및 전처리 시설 구축, 절임배추 공장, 김치 완성품 유통 등 종합처리가 가능한 시스템으로 창의적임
- 농산물 가공품목의 다양성 : 미나리, 콩나물, 배추, 무, 양파, 파, 마늘, 생강, 젓갈, 소금 등 다양한 농산물이 소비됨
- 농산물 가공능력 : 찌개용김치, 김치덮밥, 김치소스 등 김치 가공상품개발

5) 내역사업별 추진체계

○ 곰소젓갈김치 위생시설 및 체험홍보판매관

- 시행주체 : 부안군, 명품김치산업화사업단
- 대 상 : 부안군, 곰소젓갈영어조합법인
- 기 간 : 2년(1차년도 ~ 2차년도)
- 추진내용 : 젓갈 위생물류유통시설, 젓갈김치 체험홍보판매관 구축
- 예 산 : 1,000백만원(국비 500백만원, 지방비 500백만원)

○ 명품김치 유통가공 종합센터

- 시행주체 : 전주시, 명품김치산업화사업단
- 대 상 : 전주시, 참여주체 출자 신규법인 (위탁운영법인)
- 기 간 : 2년(2차년도 ~ 3차년도)
- 추진내용 : 저온저장고, 절임배추시설, 전처리시설, 김치제조 시설, 물류기기
- 예 산 : 2,000백만원(국비 1,000백만원, 지방비 1,000백만원)

○ 전주 한옥마을 김치체험 판매관

- 시행주체 : 전주시, 명품김치산업화사업단
- 대 상 : 전주시, 명품김치산업화사업단
- 기 간 : 1년(1차년도)
- 추진내용 : 한옥마을 체험판매 홍보관
- 예 산 : 300백만원(국비 150백만원, 지방비 150백만원)

## 6) 내역사업별 사업기간

내역 사업명	개시 전	1년차	2년차	3년차	4년차	5년차
곰소젓갈김치 위생시설 및 홍보관	-	○	○	-	-	-
김치 가공유통 종합센터	-	-	○	○	-	-
전주 한옥마을 김치체험 판매관	-	○	-	-	-	-

## 7) 연차별 국비투자계획

단위 : 천원

내역 사업명	총계	1년차	2년차	3년차	4년차	5년차
<b>합 계</b>	<b>1,650,000</b>	<b>500,000</b>	<b>750,000</b>	<b>400,000</b>	-	-
곰소젓갈김치 위생시설 및 홍보관	500,000	350,000	150,000	-	-	-
김치 가공유통 종합센터	1,000,000	-	600,000	400,000	-	-
전주 한옥마을 김치체험 판매관	150,000	150,000	-	-	-	-

## 8) 기대 투자효과

### ○ 정성적 분석

- 체험홍보관 구축 및 운영으로 김치 소비 창출에 기여
- 곰소 젓갈 및 천일염의 우수성 홍보 및 이미지 제고
- 젓갈김치의 체험을 통한 소비층 확대
- 전주김치물류유통센터 구축으로 효율적인 김치산업화 지원
- 전처리 및 절임배추 생산라인 구축으로 김치제조업체에 저비용으로 공급 가능하므로 가격경쟁력 제고

### ○ 정량적 분석

단위 : 톤

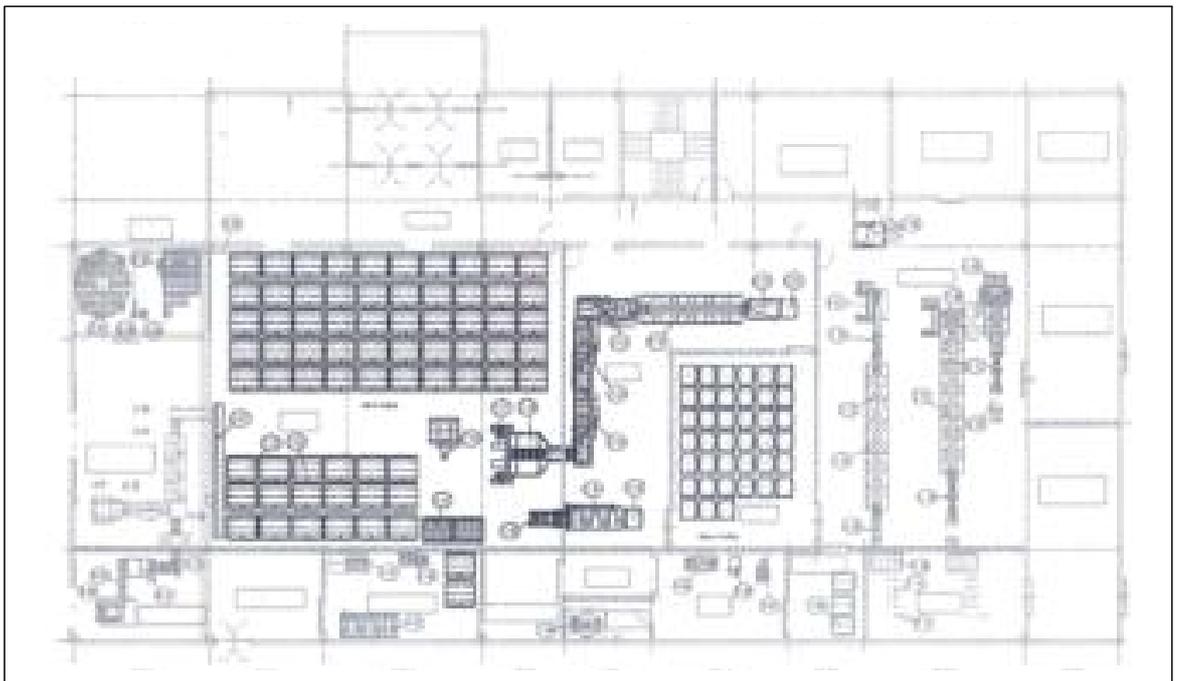
성과계량 지표명	1년차	2년차	3년차	4년차	5년차
제품생산량	-	150	500	1,500	2,500

9) 산출근거(국비, 지방비, 자담포함)

○ 명품김치 가공유통 종합센터 시설 및 장비 예산(안)

		사업량	단가 (천원)	금액 (백만원)
건물	가공시설	648㎡	700	454
	저온저장고	495㎡	900	446
	일반창고	165㎡	500	83
	오폐수시설	99㎡	1,000	99
	사무실	59㎡	700	41
	식당 및 휴게실	59㎡	700	41
	소계	1,525㎡		1,160
기계	절임실 설비	1식	278,650	279
	세척실 설비	1식	146,100	146
	내포장실 설비	1식	103,100	103
	양념 및 포장설비	1식	76,200	76
	기타	1식	56,000	56
	소계			660
장비	냉장탑차	1톤 1대	20,000	62
		2.5톤 1대	42,000	
	수송차량	5톤 1대	58,000	58
	수집상자	2,000개	5	10
	파렛트	250개	40	10
	지게차	2대	20,000	40
	소계			180
합계				2,000

○ 세부시설 배치도 예시(안)



○ 산출근거

구분	내역 사업명	산출근거
1년차	곰소젓갈김치 위생시설 및 홍보관	1,000,000천원 * 공정률 70% = 700,000천원
	전주 한옥마을 김치체험 판매관	300,000천원 * 공정률 100% = 300,000천원
2년차	곰소젓갈김치 위생시설 및 홍보관	1,000,000천원 * 공정률 30% = 300,000천원
	김치 가공유통 종합센터	2,000,000천원 * 공정률 60% = 1,200,000천원
3년차	김치 가공유통 종합센터	2,000,000천원 * 공정률 40% = 800,000천원

### 3. 년차별 국비투자 기본 방향

○ 사업의 특성에 맞게 투자계획의 기본 방향을 설정

○ 국고(5년간 30억원)는 연차별로 8억원, 10, 7, 3, 2억원으로 배분

국비기준, 단위 : 백만원

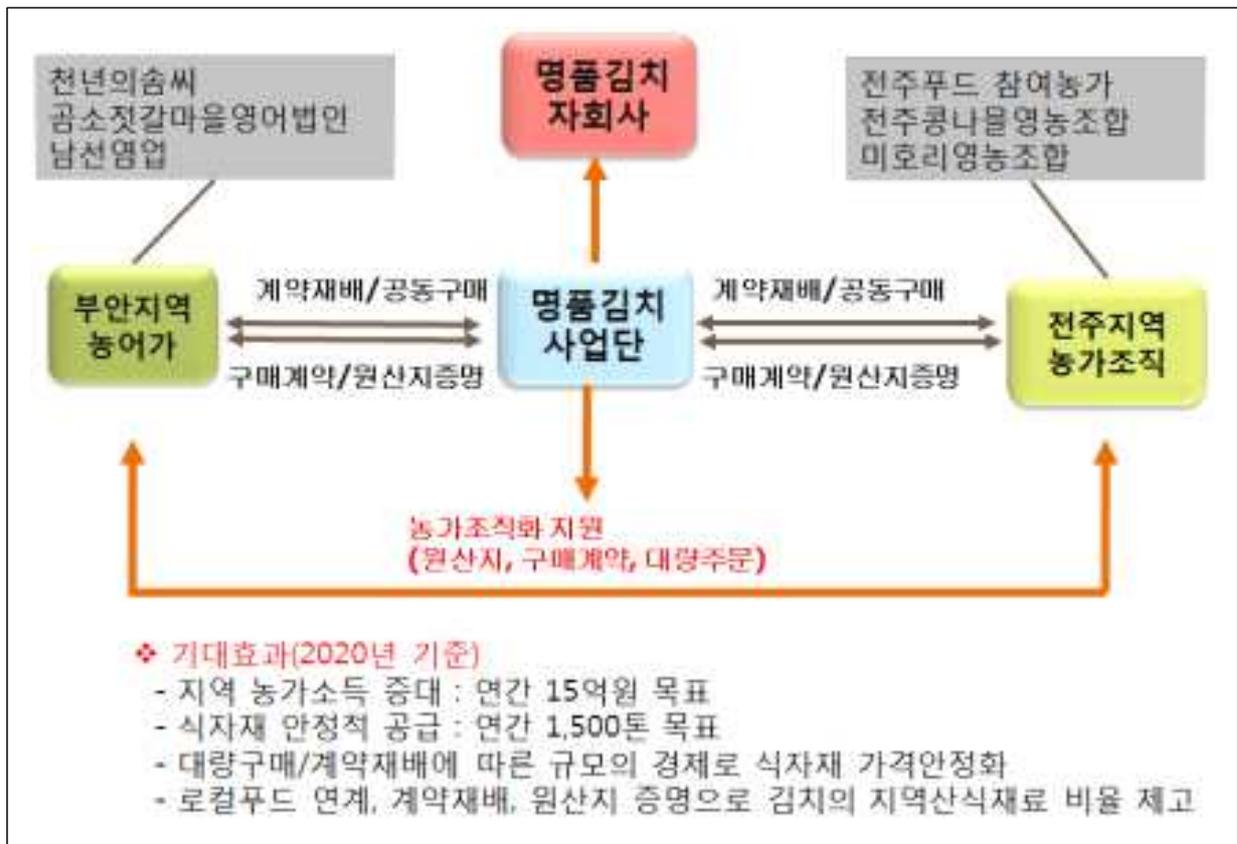
단위 사업	세부 사업	내역사업	계	1년차	2년차	3년차	4년차	5년차
<b>합 계</b>			<b>3,000</b>	<b>800</b>	<b>1,000</b>	<b>700</b>	<b>300</b>	<b>200</b>
혁신체계 구축 및 네트워킹 분야			705	145	140	140	140	140
	인력양성 시스템 구축 및 운영		125	25	25	25	25	25
		김치산업 전문인력 양성교육	25	5	5	5	5	5
		김치식재료 표준재배 기술교육	50	10	10	10	10	10
		오피니언 리더 김치체험 교육	50	10	10	10	10	10
	클러스터 주체 간 네트워크 촉진		205	45	40	40	40	40
		사업단 조직 및 운영	100	20	20	20	20	20
		국내외 네트워크 구축	50	10	10	10	10	10
		세미나 및 포럼 개최	50	10	10	10	10	10
		자회사 설립 지원	5	5	-	-	-	-
	사업단 전문인력 운영		325	65	65	65	65	65
		전문 CEO	125	25	25	25	25	25
		사무국장	100	20	20	20	20	20
		정규 사무원	75	15	15	15	15	15
		비정규 사무원 (0.5명)	25	5	5	5	5	5
	사업단 컨설팅		50	10	10	10	10	10
		사업단 경영컨설팅	50	10	10	10	10	10
산업화 및 마케팅 분야			2,295	655	860	560	160	60
	브랜드 개발 및 육성		95	35	15	15	15	15
		브랜드 및 패키지 개발	20	20	-	-	-	-
		브랜드 패키지 제작	75	15	15	15	15	15
	생산기술향상및신제품R&D지원		215	65	40	55	55	-
		애로사항 현장 기술지원	60	15	15	15	15	-
		가공유통 시설 구축방안 및 운영매뉴얼 구축	25	25	-	-	-	-
		신상품 R&D	130	25	25	40	40	-
	홍보 및 마케팅		335	55	55	90	90	45
		시장조사 및 종합 마케팅 마스터플랜	20	20	-	-	-	-
		홈페이지 구축 및 온라인 제휴마케팅	40	20	5	5	5	5
		광고 및 홍보	75	-	25	25	25	-
		체험 및 판촉 프로모션	200	15	25	60	60	40
	공동이용시설(총사업비60%미만)		1,650	500	750	400	-	-
		곰소젓갈김치 위생시설 및 홍보관	500	350	150	-	-	-
		전주 한옥마을 김치체험 판매관	150	150	-	-	-	-
		김치 가공유통 종합센터	1,000	-	600	400	-	-

## 4. 농어가 환류시스템

### 가. 농가지원 체계



### 나. 농어가 환류시스템



○ 특징

- 식자재 생산 확대는 민간기업과 생산자단체 주도로 추진
- 정부, 지자체 및 민간 합동으로·저장시설 확충 등 기반조성 지원

○ 성과 목표 지수(기대효과)

구분	1차년도	2차년도	3차년도	4차년도	5차년도
연매출(억원)	3	5	10	30	50
시장점유율(%)	0.002	0.004	0.008	0.24	0.4
연생산량(톤)	150	250	500	1,500	2,500
신규고용창출(명)	3	5	7	20	20
누적고용창출(명)	3	8	15	35	55
원물수매량(톤)	90	150	300	900	1,500
영업손익(억원)	-0.5	0	1	2	5
가동률(%)	6	10	20	60	100
참여농가(수)	50	80	100	120	150

※ 산출기준

- 김치 1톤당 가격 : 2백만원(Kg 기준 2,000원)
- 국내김치시장 규모 : 1조2천억원(상품김치기준)
- 신규고용창출 매출 1억원 당 약 1명
- 원물수매량 : 김치물량의 60% 기준
- 최대생산능력 : 하루 10톤, 일년 2,500톤

## 5. 농산물 불안정 관리 전략

### 가. 농산물 가격 및 수급 불안정에 따른 위기관리 전략

○ 삼장시스템 도입

- 삼장(농장-공장-시장)을 상호 연계하여 수요 예측에 따른 원물 공급을 원활히 하는 전략
- 시장(수요의 변화, 시장 환경 분석, 자사분석 등을 통한 김치 매출에 대한 예측) → 공장 시스템 운영 전략 수립(인력충원, 저장 창고 확보, 포장, 라벨 등 선 구입으로 재고를 최소화함) → 농장(매출에 해당하는 필

요 원물을 산정하여 참여농가에 원물의 규모를 전달하여, 공급이 가능한 정도의 재배를 시작하도록 함)

- 원물의 속성상 6개월 단위로 수요 추정 및 공급 연계 시스템 구축
- 경영컨설팅의 범위에 삼장시스템을 도입을 제안하고 예측체계를 구축한 후, 사업단에서 운영하는 방안
- 삼장시스템과 병행하여 계약재배 비중을 김치 판매율에 따라 매년 점차 늘려나가 농산물 가격 및 원물 공급 안정에 기여
- 충분한 저온저장고를 확보하여 원물 및 상품의 수급 조절로 원가절감 효과 기대
  - 본 사업으로 5년 후의 상황에 맞춰 공동이용시설의 자금으로 저온저장고 및 창고를 확보함
- 농가조직화를 통한 참여농가의 확보 및 매출증가에 따른 확대
- 사업 규모가 확대됨에 따라 식자재의 직영 재배도 병행

## 6. 사업단 자립화 방안

### 가. 사업단 자립화 방안

<b>1</b>	<b>사업단 구성 확대 및 변경</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ (재)한국전통문화전당 산하 한식창의센터 내에 명품김치산업화사업단 조직</li> <li>▪ 조직 구성(운영위원회 15명, 자문위원회 5명, 실무추진위원회 7명, 사무국 등)</li> </ul>
<b>2</b>	<b>자회사 설립</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 명품 김치산업클러스터 시스템을 갖추기 위해 사업기간 첫해에 자회사 설립</li> <li>▪ 투자설명회를 통해 사업과 연관이 있는 농가, 어가, 단체, 참여업체 등 대상으로 주주모집</li> <li>▪ 참여 주주가 많을수록 역량이 커지며 네트워크 구성이 수월해지므로 다양한 주체에 개방</li> <li>▪ 사업단은 자회사의 51% 이상 지분 참여</li> </ul>
<b>3</b>	<b>사업단 수익 모델</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 브랜드 사용권, 개발된 특허의 기술이전료, HW시설 이용료</li> <li>▪ 유통전문조직 구축 및 런칭을 통한 중개수익(마케팅, 수출지원에 따른 수수료)</li> <li>▪ 일반인 대상 체험 수입</li> <li>▪ 박람회, 전시회, 축제 참여 등의 직접마케팅으로 수익 창출</li> <li>▪ 자회사의 수익에 대한 배당금 수입(지분에 따른)</li> </ul>
<b>4</b>	<b>사업단 자체역량 강화</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 사업종료 후에도 새로운 사업창출 및 확대</li> <li>▪ 경영컨설팅 지원, 교육사업, 홍보 마케팅, 수출 지원사업</li> </ul>

## VI

## 사업계획서 변경 이력관리

---

- 2016년 3월 30일 사업계획서 제출
- 2016년 4월 19일 사업계획서 제1차 수정 보완 제출



- (참여기관장)      곰소젓갈마을 영어조합법인      안 병 관      (인)
- (참여기관장)      주)남 선 염 업 대 표      신 종 만      (인)
- (참여기관장)      전 주 농 생 명 소 재 연 구 원      조 봉 업      (인)
- (참여기관장)      한국전통문화전당(한식창의센터)원장      김 동 철      (인)
- (참여기관장)      전 주 푸 드 통 합 지 원 센 터 장      정 천 석      (인)
- (참여기관장)      주) 화 인 식 품      최 영 민      (인)
- (참여기관장)      주) 찬 드 림      이 동 관      (인)
- (참여기관장)      사) 전주한식반찬클러스터사업단      오 영 택      (인)
- (참여기관장)      부안군천년의숨씨조합공동사업법인      김 형 기      (인)

< 첨부 2 >

## 지자체 · 참여기관의 현금 출연 협약서

사업명	명품김치산업화		
사업단명	명품김치산업화사업단	단장(총괄책임자)	조봉업

위 사업수행을 위해 제출한 사업계획서의 내용에 동의하고 지역전략식품산업 운영요령 및 평가관리규정 등 제반사항을 준수하고 적극적으로 사업에 참여하며, 현금을 다음과 같이 성실히 제공할 것을 약속합니다. (다만, 최종 조정·확정된 국비에 따라 변동 가능)

참여기관		금액(백만원)	현물
지자체	전주시	2,000	
	부안군	1,000	
	소계	3,000	
산업체			
	소계		
총 계		3,000	

\* 지자체주도형으로 시설을 지자체 소유로 하며, 국비와 지방비로 구축

2016년 3월 14일

(지 자 체 장) 전주시 시장 김 승 수 (인) 직인

(지 자 체 장) 부안군수 김 종 규 (인) 직인

## < 첨부 3 : 연관사업 현황 >

### 전주한식반찬클러스터사업 (농림수산물식품부)

#### 1. 추진배경(목적 등)

##### □ 사업의 필요성

- 전주는 보유자원의 인지도와 우수성에도 불구하고 식재료 자원의 상품화, 산업화, 유통 및 홍보 등 그 활용체계가 상대적으로 미약한 편
- 일본, 중국, 유럽 등 프랜차이즈를 통한 한식의 세계화를 추진하고 있으나 식재료 수출은 극히 미약한 상황으로 전주한식반찬클러스터를 통한 향토 전통식재료 재배기술의 선진화 및 위생적인 한식반찬의 생산 및 유통 체제 구축으로 안전한 먹거리를 제공 및 수출 판로 개척이 요구됨
- 전주한식산업의 경쟁력 강화를 위해서는 전주가 갖는 특산작물(전주 8미 등)의 집중 육성 및 지원이 절대적이며, 전통식재료의 품종단절을 막고 경쟁력을 키우기 위해서는 전처리, 가공, 조리 시스템 구축이 급선무임

##### □ 사업목적

- 전주한식반찬클러스터사업은 전주 고유의 향토자원을 적극 활용하여 전주한식의 근간이 되는 반찬공급체계를 구축하는 것으로서, 전주한식의 이미지를 제고하고자 표준화, 품질관리, 식품안전을 도모하고, 경쟁력 강화하고자 생산, 처리, 보관, 포장 및 운송을 집중하여 규모의 경제, 원가절감으로 부가가치를 제고하고, 한식 세계화 및 시장을 확장하는데 기여하고자 함
- 전주한식반찬클러스터를 통한 향토 전통식재료 재배기술의 선진화, 위생적인 식재료 생산 및 유통체제 구축으로 안전한 먹거리를 제공하고 한식반찬의 표준화 및 상품화를 통한 식재료 재배업의 산업화·브랜드화로 농가소득증대 및 한국 농·수·식품산업 동반성장에 기여하고자 함

## 2. 사업개요

### □ 사업내용

- 전주한식반찬클러스터사업단
- 전주한식반찬 제품 연구개발
- 한식산업 인력양성사업
- 농가조직 및 기업 애로 컨설팅
- CI/BI 용기개발
- 홍보마케팅
- 전주한식반찬 생산공장

### □ 사업기간

- 2011. 1 ~ 2012. 12 (2년)

### □ 사업추진계획

#### ① 단위사업명 : 네트워크

- 사업기간 : 2011. 1 ~ 2013. 12 (3년)
- 사업대상 : 전주한식반찬클러스터사업단
- 사업량 : 5 건
- 사업비 : 200백만원
- 사업내용 :
  - 전주한식반찬클러스터 사업단 운영
  - 계획서 작성 및 결과보고서 작성 총괄
  - 산·학·연·관·민의 네트워킹 구축
  - 반찬경진대회 개최
  - 네트워크 구축 : MOU 체결 등

② 단위사업명 : 홍보마케팅

- 사업기간 : 2011. 1 ~ 2012. 12 (2년)
- 사업대상 : (주)찬드림 및 사업단
- 사업량 : 5건
- 사업비 : 340백만원
- 사업내용 :
  - BI/CI 개발
  - 포장용기 개발
  - 축제 및 박람회 참석
  - 홍보 콘텐츠 개발 및 마케팅
  - 프랜차이즈 지원

③ 단위사업명 : 기업단체지

- 사업기간 : 2011. 1 ~ 2012. 12 (2년)
- 사업대상 : 민간기업
- 사업량 : 3건
- 사업비 : 200백만원
- 사업내용 : 농가조직, 기업애로컨설팅, 교육프로그램운영

④ 단위사업명 : 제품개발

가. 표준화 제품개발

- 사업기간 : 2011.1 ~ 2012.12 (2년)
- 사업대상 : (주)찬드림
- 사업량 : 2건
- 사업비 : 200백만원
- 사업내용 :
  - 한식반찬 표준화 제품 개발
  - 공정 개발

⑤ 단위사업명 : 한식반찬생산공장 시스템 구축

- 사업기간 : 2011. 1 ~ 2012. 12 (2년)
- 사업대상 : 민간기업
- 사업량 : 2건
- 사업비 : 1,100백만원
- 사업내용 :
  - 한식반찬생산공장 시스템 구축

□ 사업비

세부 사업명	3개년(2011~2013)				2011년 사업비				2012년 사업비				2013년 사업비			
	국비	지방비	자부담	계	국비	지방비	자부담	계	국비	지방비	자부담	계	국비	지방비	자부담	계
□ 합 계																
◦네트워크	200	100	100	400			100	100	50	50		100	150	50		200
-사업단조직및운영	100	40	65	205			65	65	40	20		60	60	20		80
-법인설립 지원			10	10			10	10								
-국내외네트워크 구축	100	60	25	185			25	25	10	30		40	90	30		120
◦홍보마케팅	250	100	150	500	50		50	100	100	50	50	200	100	50	50	200
-브랜드 용기 포장 개발	60	30	30	120	30		30	60	20	20		40	10	10		20
-홍보 콘텐츠 개발	90	70	20	180	20		20	40	30	30		60	40	40		80
-국내외 판로 개척	100		100	200					50		50	100	50		50	100
◦제품개발	150	100	50	300	50	50		100	50		50	100	50	50		100
-표준레시피개발	75	50	25	150	25	25		50	25		25	50	25	25		50
-품질표준연구	75	50	25	150	25	25		50	25		25	50	25	25		50
◦기업단체지원	150	100	50	300	50	50		100	50	50		100	50		50	100
-농가조직화	60	40	20	120	20	20		40	20	20		40	20		20	40
-기업에로컨설팅	45	30	15	90	15	15		30	15	15		30	15		15	30
-인력양성지원	45	30	15	90	15	15		30	15	15		30	15		15	30
◦생산공장	750	350	400	1,500	150	150	300	600	250	150	100	500	350	50		400
-조성, 건축 및 시설설계	50		50	100	50		50	100								
-저온저장고		50	150	200		50	150	200								
-식재처리·가공·포장	500	200	100	800	100	100	100	300	200	100		300	200			200
-공동물류창고	50	50	100	200					50	50	100	200				
-공동품질검사실	150	50		200									150	50		200

3. 향토산업육성사업과의 연계 추진방안

- 한식반찬클러스터 → 명품김치산업화 사업 활용
  - 향토산업 사무국 인력 및 노하우 활용
  - 한식업체 샅인샅 연계
  - 한식업체 디저트 활용(고궁담, 호남각 등)