

심층분석보고서

동원F&B-생산기술

2026.04.14

1장. 한국 식품산업 및 수산가공 섹터 분석

114조 원 규모의 내수 시장, 그러나 실질 성장은 제한적

2024년 한국 식품산업 총생산액은 **114조 8,252억 원**으로 전년 대비 5.8% 증가하였습니다. 이 중 식품·식품첨가물·용기포장이 74조 2,920억 원(64.7%)을 차지하고, 축산물이 37조 7,714억 원(32.9%), 건강기능식품이 2조 7,618억 원(2.4%)을 구성합니다. 표면적 숫자만 보면 견조한 성장세이지만, 그 성장의 상당 부분은 2022~2024년 글로벌 원재료가 상승(밀, 팜유, 카카오, 커피, 올리브유, 참치 원어 등)과 국내 물가 상승률이 반영된 **명목 성장**이며, 실질 물량 기준으로는 이미 성숙기에 진입했다고 보는 것이 합리적입니다.

국내 GDP 대비 식품산업 비중은 약 4.5%로, 제조업 GDP의 16.8%를 차지하는 핵심 내수 산업입니다. 다만 2020년을 기점으로 총인구가 감소세로 전환되고, 1인당 식품 소비량도 품목별로 뚜렷한 양극화(간편식·건강식 증가, 곡물·일반 가공식품 감소)가 나타나면서, 국내 식품기업들이 단순한 물량 확대 전략으로는 성장을 유지하기 어려운 구조적 전환점에 도달하였습니다. 이러한 맥락에서 **'내수 확대'가 아닌 '단가·수익성·해외 비중·카테고리 다각화'가 식품기업의 핵심 성장 KPI**로 자리잡았으며, 동원F&B 역시 이 흐름의 한가운데에 서 있습니다.

K-Food 수출이 돌파구: 130억 달러 시대의 개막

2024년 K-Food 수출액은 **130.3억 달러**로 역대 최고치를 경신하였으며, 이는 전년 대비 6.1% 증가한 수치로 2015년 이후 9년 연속 성장세를 기록한 결과입니다. 품목별로는 라면이 12.5억 달러(전년 대비 +31.1%)로 단일 품목 1위를 유지하였고, 김 수출은 사상 최초로 10억 달러를 돌파하였습니다. 국가별 수출 실적에서는 미국이 15.9억 달러로 최대 수출국으로 부상하였는데, 이는 미국 소비자층의 아시아인 푸드에 대한 친밀도가 급상승했고, 팬데믹 기간 중 형성된 '냉동 간편식·마트 PB' 유통 채널이 한국 식품의 진입 경로를 크게 확장했기 때문입니다.

삼양식품(불닭볶음면), CJ제일제당(비비고 만두·김치·떡볶이), 농심(신라면·짜파게티), 오리온(초코파이·꼬북칩) 등이 글로벌 시장에서 두각을 나타내는 반면, 동원F&B의 해외 매출 비중은 2.8%에 불과합니다. 이는 같은 종합식품사 CJ제일제당(49.2%), 삼양식품(84.2%), 농심(40%대)과 비교할 때 현저히 낮은 수치이며, 바로 이 구조적 취약점이 상장폐지 및 글로벌 식품 디비전 전환이라는 그룹 차원의 대전환을 촉발한 직접적 원인입니다. 즉, K-Food 수출 붐은 동원F&B에게는 아직 '누리지 못한 기회'에 가깝고, 이 기회를 어떻게 생산 인프라로 뒷받침할 것인가가 향후 10년의 성장 궤적을 결정짓는 핵심 변수입니다.

HMR·단백질·건강기능식품이 내수 성장을 견인

국내 간편식(HMR) 시장은 2016년 2.3조 원 규모에서 2024년 약 **7조 원** 수준으로 3배 이상 성장하였습니다. 이 성장은 세 가지 거시 트렌드의 결과물입니다. 첫째, 1인 가구 비중이 전체 가구의 40%를 최초로 상회(2023년)하면서 소량·편의 중심의 식생활이 고착화되었습니다. 둘째, 여성 경제활동 참가율 상승과 맞벌이 가구 증가로 '저녁 시간에 30분 이상 조리'하는 라이프스타일이 급격히 축소되었습니다. 셋째, 이커머스· 새벽배송·구독 모델이 프리미엄 HMR의 유통 병목을 해소하였습니다.

구체적 카테고리에서는 프리미엄 RMR(레스토랑 간편식), 건강 지향 HMR(저염·저당·고단백), K-Food 기반 글로벌 HMR(떡볶이·김밥·죽·국탕찌개)이 핵심 성장축을 형성합니다. 단백질 관련해서는 GlobalData 2024 조사에서

심층 분석 보고서: 동원F&B-생산기술

국내 소비자의 단백질 소비 의향이 71%로 영양성분 중 1위를 기록하였으며, 이에 따라 식물성 단백질·대체육·닭가슴살·어육 단백질 등 다양한 세그먼트가 동시다발적으로 확장되고 있습니다. 건강기능식품 시장에서는 비타민·무기질 제품이 최초로 홍삼을 제치고 생산액 1위에 올라섰으며, 이는 '특정 기능성' 중심에서 '일상 보충' 중심으로 소비 패턴이 전환되고 있음을 시사합니다. 동원F&B는 양반 죽·국·김, 동원참치 단백질 라인, 덴마크 그릭요거트 등에서 이 트렌드와 직접 맞닿아 있으며, 특히 양반 브랜드는 120개국 수출을 통해 내수-해외 양쪽 모두에서 성장축으로 기능하고 있습니다.

원재료가 변동과 ESG 규제라는 구조적 도전

최근 식품산업의 원가 구조를 가장 크게 흔들고 있는 것은 기후플레이션(Climatflation)입니다. 커피, 카카오, 올리브유, 오렌지 농축액, 팜유 등 주요 원재료 가격이 기후 이상 현상(엘니뇨, 라니냐, 이상 고온·한파)에 연쇄적으로 반응하며 급등락을 반복하고 있습니다. 동원F&B의 핵심 원재료인 참치 원어(가다랑어) 가격 역시 2023년 톤당 \$1,775에서 2024년 \$1,448로 하락한 후 2025년 1분기 \$1,693로 재상승하는 등 **변동성이 매우 큰 구조**를 보입니다. 원어가가 10% 변동할 때 참치캔 원가 구조에서 차지하는 영향이 수백억 원 단위이므로, 이 변동성을 흡수하는 것은 경영진의 구매·헤지 전략이면서 동시에 생산기술팀의 **수율·효율·대체원료 적용 기술** 과제이기도 합니다.

ESG 측면에서는 글로벌 친환경 포장 시장이 2025년 3,620억 달러에서 2034년 7,323억 달러로 연평균 약 8% 성장할 것으로 전망됩니다. 한국에서도 정부의 탈플라스틱 종합대책, 1회용품 규제 강화, 무라벨 PET 확산, 재생원료(PCR) 의무 사용 비율 상향 등이 식품 제조 현장에 직접 영향을 미치고 있습니다. 이는 포장재 교체 → 충전·밀봉 공정 재설정 → 유통 물류 호환성 검증으로 이어지는 일련의 생산 라인 조정 작업을 요구하며, 생산기술 직무의 업무량·중요도를 구조적으로 높이는 요인입니다. 동원시스템즈라는 그룹 내 포장재 전문 계열사가 존재한다는 점은 동원F&B가 경쟁사 대비 이 전환을 빠르고 경제적으로 수행할 수 있는 구조적 우위입니다.

수산·참치 가공 세그먼트의 구조적 특성

국내 참치캔 소매시장은 연간 약 **4,000억 원** 규모로, 동원F&B(80%+), 사조해표(13%), 오투기(5%) 순의 과점 구조입니다. 시장 규모 자체는 2012년 대비 약 11% 감소한 장기 하락세이며, 이는 ① 가정식 소비 시 단백질 공급원으로서의 참치캔 대체재 증가(닭가슴살, 계란, 식물성 단백질), ② 오메가3·저염·저지방 등 건강 지향 소비자의 프리미엄 대체재 선호, ③ HMR 확산에 따른 원재료형 식품의 감소 등이 복합적으로 작용한 결과입니다. 그러나 이 하락 구조 속에서 동원F&B만이 점유율을 유지·확대해 왔고, 참치액·참치다시 등 조미 카테고리 확장을 통해 '참치 원재료 기반 제품군'을 오히려 넓혀가고 있다는 점이 주목할 부분입니다.

글로벌 참치 시장은 약 137.5억 달러 규모로 연평균 3.2% 성장이 전망되며, 북미(스타키스트, Bumble Bee, Chicken of the Sea), 유럽(Bolton), 동남아(Thai Union) 등이 주요 권역별 플레이어입니다. 동원그룹은 2008년 미국 스타키스트 인수를 통해 **미국 참치캔 시장 46%의 1위 지위**를 확보하였고, 세네갈 스카사를 통해 유럽·아프리카 거점도 갖추고 있습니다. 즉 '국내 참치캔 단일 시장'의 관점이 아니라 '글로벌 참치 밸류체인'의 관점으로 보면 동원은 이미 세계적 수준의 플레이어이며, 이 자산을 어떻게 국내 제조 인프라와 연결시킬지가 향후 성장의 핵심 레버입니다. 생산기술 직무는 바로 이 연결고리의 실행 주체가 됩니다.

스마트팩토리와 디지털 전환이 식품 제조의 핵심 화두

한국 스마트팩토리 시장은 2025~2033년 연평균 9.79% 성장이 전망되며, 글로벌 식품 자동화 시장은 2024년 73.2억 달러에서 2035년 212.2억 달러로 확대될 것으로 예상됩니다. CJ제일제당은 진천·논산 공장에 머신비전·AI 기반 이물 검출 시스템을 도입하였고, 농심은 라면·스낵 라인에 IoT 기반 실시간 품질 모니터링을 구축

심층 분석 보고서: 동원F&B-생산기술

하였으며, 풀무원은 두부 공정에 자동화·MES를 대대적으로 적용하였습니다. 동원그룹 역시 계열사 **15개 사업장에 MES·WMS 기반 스마트팩토리**를 구축 완료하였고, 이를 데이터브릭스 데이터 인텔리전스 플랫폼과 연계하여 생산·유통·재고 데이터를 통합하고 있습니다.

이러한 디지털 전환이 생산기술 직무에 주는 함의는 분명합니다. **과거의 생산기술이 '기계적 트러블슈팅과 설비 유지보수'에 방점이 찍혔다면, 향후의 생산기술은 '데이터 분석을 통한 예지보전, AI 기반 품질 관리, 시스템 통합 최적화'가 핵심 역량**이 됩니다. 이 변화는 동원F&B가 지원자에게 요구하는 역량 프로파일의 구조적 재편을 의미하며, "기계·식품공학 기초 + 데이터 리터러시 + IT 시스템 이해"의 삼중 역량을 갖춘 인재가 선호되는 방향으로 이어집니다.

지원 전략 관점의 시사점: 면접에서 "내수 성숙기 식품산업에서 성장 동력은 글로벌 수출과 HMR 확대"라는 산업 맥락을 짚고 명료하게 짚은 뒤, "생산기술 직무가 이 전환에 어떻게 기여하는지"(해외 수출 제품의 양산 라인 구축, HACCP 국제 인증 대응, 스마트팩토리 기반 생산성 향상, 원재료 변동성에 대응하는 수율 개선, ESG 대응 포장 공정 재설계)로 즉시 연결하는 것이 효과적입니다. 산업 맥락은 '맥락 제공'으로, 생산기술 역할은 '가치 제안'으로 구분하여 답변을 구성하면 설득력이 극대화됩니다.

2장. 주요 기업 비교 및 동원F&B의 경쟁 포지셔닝

매출 기준 국내 식품기업 경쟁 구도

2024년 기준 국내 주요 식품기업의 재무 실적을 정량적으로 비교하면 다음과 같습니다. CJ제일제당이 식품사업 연결 매출 **11조 3,530억 원**으로 압도적 1위이며, 전사 매출은 17.8조 원, 영업이익은 1.3조 원에 달합니다. 그 뒤를 동원F&B(연결 4조 4,836억 원), 대상(4조 2,500억 원), 오뚜기(3조 5,000억 원대), 풀무원(3조 2,000억 원대), 사조대림(약 2조 8,000억 원대) 등이 따르는 구도입니다. 흥미로운 지점은 동원F&B가 매출 기준으로는 대상·오뚜기·풀무원을 앞서는 국내 2위권임에도 불구하고, 해외 매출 비중 2.8%라는 극단적 내수 편중 때문에 '글로벌 식품기업'으로서의 프리미엄을 전혀 받지 못해 왔다는 사실입니다.

해외 매출 비중을 비교하면 구도가 더욱 선명해집니다. 삼양식품이 84.2%로 압도적이고, 농심이 40%대, CJ제일제당 식품부문이 49.2%, 대상이 20%대 후반, 풀무원이 25% 수준입니다. 반면 오뚜기(10.2%)와 동원F&B(2.8%)는 내수 편중이 가장 심한 기업군입니다. 주식시장은 이 차이를 냉정하게 반영하여, 동원F&B의 PBR을 1배 미만으로 평가해 왔고, 이는 바로 상장폐지 결단의 경제적 근거가 되었습니다. 즉 '상장사로 남아서 주주가치 기대를 받기보다는, 비상장으로 재편하여 장기 글로벌 M&A 전략을 속도감 있게 실행하겠다'는 것이 그룹의 계산입니다.

동원F&B의 차별적 강점: 참치에서 종합식품으로의 진화

동원F&B의 포트폴리오는 단일 제품 의존에서 벗어나 상당한 다각화가 진행되어 있습니다. **동원참치**가 시장점유율 80%+의 독점적 지위를 유지하며 단일 브랜드로 연매출 약 5,000억 원을 창출하고, **양반 브랜드**는 국내 조미김 1위(점유율 30% 내외), 국내 즉 시장 1위(50%+), 김치·HMR까지 아우르며 **120개국 수출**을 달성하였습니다. **덴마크 유가공 브랜드**(우유, 요거트, 치즈)는 1982년 출범 이래 40년 이상의 기술 축적을 기반으로 하며, 특히 덴마크 그릭요거트는 건강 지향 소비 트렌드와 맞물려 두 자릿수 성장률을 기록하고 있습니다.

뉴트리플랜 펫푸드는 참치캔 30년 노하우를 응용한 프리미엄 습식 펫푸드 브랜드로, 누적 판매 7억 개를 돌파하였고, 2025년 2월 미국 수출을 공식 개시하였습니다. 미국 내 7만 개 이상의 유통체인에 입점하였으며, 2025년

심층 분석 보고서: 동원F&B-생산기술

연매출 약 300억 원을 전망합니다. 그룹은 2027년까지 펫푸드 연매출 2,000억 원을 목표로 하며, 스타키스트의 서사모아 공장에 국내 3배 규모의 신규 생산라인 구축을 추진하고 있습니다. **조미식품**(참치액, 참치다시)은 동원홈푸드와의 시너지를 바탕으로 두 자릿수 성장을 지속하고 있으며, 이는 B2C 참치캔 시장의 장기 하락을 상쇄하는 핵심 신성장축입니다.

이러한 포트폴리오 확장은 생산 측면에서 **복잡도의 급격한 증가**를 의미합니다. 캔(참치, 수산, 햄 리챔), 레토르트 파우치(죽, 국탕찌개, 양반 떡볶이), 건조(조미김, 김부각), 냉장·냉동(김치, HMR), 액상(조미소스, 참치액), 유가공(우유, 요거트, 치즈) — 이 모든 제형을 15개 공장에 분산 배치하여 효율적으로 생산·관리하는 것이 동원 F&B 생산기술 조직의 본질적 과제입니다. 이는 단일 제품군 중심의 경쟁사(예: 풀무원의 두부·나물 중심, 사조의 수산 중심) 대비 훨씬 복잡한 생산 엔지니어링 역량을 요구합니다.

상장폐지와 글로벌 식품 디비전이라는 대전환

2025년 4월 14일 동원산업 이사회는 포괄적 주식교환을 통한 동원F&B 100% 자회사 전환을 결의하였고, 7월 31일 상장폐지가 공식 완료되었습니다. 상장 25년 만의 자진 상장폐지이며, 식품업계에서는 이례적 이벤트로 평가됩니다. 배경은 명확합니다. **첫째**, 동원F&B 단독으로는 자금력과 의사결정 속도의 한계로 대형 글로벌 M&A를 추진하기 어려웠습니다. **둘째**, 상장사 지위 유지를 위해 소수주주와의 이해상충 관리, 주주총회 의사결정 등 번거로운 절차가 적극적 해외 투자 타이밍을 놓치게 만드는 경우가 발생했습니다. **셋째**, 내수 97%의 사업구조로는 K-Food 수출 붐에서 소외되는 구조적 한계를 돌파하기 어려웠습니다.

동원산업은 이 기회를 활용하여 동원F&B, 동원홈푸드, 미국 스타키스트(미국 참치캔 M/S 46% 1위), 세네갈 스카사를 '글로벌 식품 디비전'으로 통합 관리합니다. **2030년 그룹 매출 16조 원, 글로벌 식품 매출 10조 원**이 공식 목표로 제시되었으며, 이를 달성하기 위해 M&A를 통한 외형 확대, 해외 생산 거점 강화, 글로벌 브랜드 인수, R&D 투자 확대 등을 공격적으로 추진할 계획입니다. 이러한 전략이 생산기술 직무에 갖는 함의는 매우 크며, 해외 생산시설의 운영 표준화, 국내 공장의 해외 수출 대응 Capa 증설, 다국적 품질 인증 체계 구축이 향후 10년의 핵심 과제가 될 것입니다.

펫푸드와 K-소스가 차세대 성장 카테고리

뉴트리플랜은 참치캔 제조 기술 30년+ 노하우를 펫푸드에 접목한 대표 사례로, 누적 판매 7억 개, 일본 습식캔 시장에 28년간 꾸준히 수출 중입니다. **2027년까지 펫푸드 연매출 2,000억 원** 목표를 제시하였고, 스타키스트의 서사모아 공장에 국내 3배 규모의 신규 생산라인 구축을 추진하고 있습니다. 글로벌 펫푸드 시장은 약 918억 달러(2023 기준)로 미국이 40%를 차지하며, 연평균 6~7% 성장이 전망되는 고성장 카테고리입니다. 특히 휴머니제이션(Humanization) 트렌드에 따라 프리미엄 습식 펫푸드가 급성장 중인데, 이는 동원의 참치 가공 역량과 매우 잘 맞는 포지션입니다.

저당·저칼로리 소스 브랜드 '비비드키친'은 동원홈푸드를 통해 국내외에서 빠르게 성장하고 있으며, 양반 떡볶이는 미국 월마트·일본 코스트코에 입점, 미국 시장에서 컵 떡볶이 매출이 전년 대비 **125% 증가**하였습니다. '뉴트리플랜'의 미국 진입, '양반'의 미국·일본 확장, '덴마크'의 한국 내 프리미엄 유지는 각기 다른 소비자 세그먼트를 공략하는 멀티 브랜드 전략입니다. 생산기술 관점에서 보면 이 확장은 곧 **국내 공장의 해외 규격 대응(FDA, EU 인증), 해외 현지 공장과의 기술 교류, 수출용 레이블·팩 디자인에 맞춘 충전·포장 라인 재설정** 등의 실무를 동반합니다.

사조그룹과의 참치캔 경쟁, 그리고 CJ와의 글로벌 격차

심층 분석 보고서: 동원F&B-생산기술

참치캔 시장에서 사조해표(13%)와의 격차는 약 67%포인트로 사실상 독점에 가깝습니다. 다만 2025년 상반기 동원참치 점유율이 79.0%로 6년 만에 80%를 하회한 것은 두 가지 요인이 결합된 결과로 분석됩니다. 첫째, 사업 재편 과정에서 내수 마케팅 집중도가 일시적으로 낮아졌고, 둘째, 2030세대 단백질 대체재(닭가슴살·그릭 요거트·식물성 단백질)가 참치캔의 기본 수요를 잠식했습니다. 그럼에도 불구하고 사조·오투기와 구조적 격차는 견고하며, 이는 **원어 수급(동원산업의 40척 선박)·포장재(동원시스템즈)·유통망(전국 콜드체인)·브랜드 파워**의 4중 해자가 결합된 결과입니다.

더 전략적으로 중요한 경쟁 구도는 CJ제일제당과의 글로벌 격차입니다. CJ는 식품 해외 매출 비중이 49.2%에 달하며, 비비고 만두가 북미 1위, 비비고 김치가 미국 한식 카테고리 확산의 선봉장 역할을 하고 있습니다. CJ는 2027년 미국 사우스다코타 신공장 가동, 헝가리 공장 확장 등 해외 생산 거점을 공격적으로 확장 중입니다. 동원F&B가 2030년 해외 비중 40% 목표를 달성하려면 스타키스트·스카사 네트워크의 적극적 활용, 해외 브랜드 M&A, 국내 수출 전용 Capa 증설이 필수적이며, 이 모든 영역에서 생산기술 직무가 실행의 핵심 축을 맡게 됩니다.

동종업계 주요 경쟁사별 강·약점 프로파일

경쟁 구도를 더 입체적으로 조망하기 위해 주요 경쟁사별 강·약점을 요약하면 다음과 같습니다. **CJ제일제당**은 글로벌 식품기업으로 자리매김한 압도적 1위로, 바이오·사료·식품·물류를 아우르는 포트폴리오 다각화와 해외 현지 생산 거점(북미·유럽·동남아)이 강점이며, 약점은 대규모 CAPEX 부담과 바이오 부문의 경기민감성입니다. **대상**은 증가집 김치·청정원 장류·발효 원천기술이 강점이며, 해외 김치 수출의 선두 주자이나, 참치·HMR 등 타 카테고리 비중은 상대적으로 낮습니다. **오투기**는 라면·카레·마요네즈 등 오랜 브랜드 자산이 강점이나, 해외 비중 10%대로 내수 편중이 크고 오너 리스크 이슈가 주기적으로 부각됩니다.

풀무원은 건강 지향 식품(두부·나물·생면·유부)에 집중된 브랜드 파워가 강점이며, 미국·일본·중국 현지법인을 통해 '지속가능 식품'으로 포지셔닝하고 있습니다. 약점은 낮은 수익성(영업이익률 3% 내외)과 높은 수직 집중도입니다. 사조그룹(사조산업·사조해표·사조대림)은 수산(참치·명태·게맛살)과 축산(사조바이오)을 아우르나, 참치캔에서 동원에 구조적으로 뒤져 있고, 그룹 지배구조·상속 이슈가 자주 거론됩니다. **하림·사조·동원** 삼각 구도에서 동원은 '수산'의 지배적 위치를, 하림은 '닭고기'의 지배적 위치를, 사조는 '수산+축산'의 2위 포지션을 형성하고 있습니다.

이러한 경쟁 지형 속에서 동원F&B의 포지셔닝은 명확합니다. '수산 기반 수직계열화 + 종합식품 포트폴리오 + 글로벌 전환'의 삼중 전략이며, 생산기술 직무는 이 전략의 실행력을 결정짓는 핵심 엔진입니다.

지원 전략 관점의 시사점: 동원F&B는 '내수 1등'에서 '글로벌 식품기업'으로의 대전환기에 있습니다. 지원자는 "글로벌 확장에 필요한 생산 인프라 구축"이라는 맥락에서 자신의 역할을 포지셔닝해야 합니다. 해외 신규 생산 라인(펫푸드, K-소스) 구축, 글로벌 품질 인증(FDA, HACCP International, BRC, IFS), 다국적 벤더 협업 경험, 해외 공장 레이아웃·공정 설계 지식 등이 차별화 포인트가 될 수 있습니다. CJ제일제당 대비 '후발 글로벌 플레이어'라는 위치를 긍정적으로 해석하면, 오히려 '더 빠르고 효율적인 캐치업 전략'에 기여할 여지가 크다고 포지셔닝할 수 있습니다.

3장. 동원F&B 심층 분석: 사업 구조에서 리스크까지

별도 기준 세그먼트 구조와 수익성 트렌드

심층 분석 보고서: 동원F&B-생산기술

동원F&B의 별도 기준(2024 사업보고서) 매출 구성은 조미유통식품 48.4%, 일반식품 46.6%, 사료 5.0%로, 3개 부문이 비교적 균형 잡힌 구조를 이룹니다. 일반식품 부문에는 참치캔, 수산캔, 냉동식품, 음료, 어묵/맛살, 리챔(햄)이 포함되며, 조미유통식품 부문에는 양반 브랜드(김, 죽, 김치, HMR), 조미소스(참치액·참치다시), 천일염, 유가공(덴마크) 등이 포함됩니다. 사료 부문은 동원팜스 브랜드를 중심으로 수산용·축산용 사료를 공급합니다.

연결 기준으로는 자회사 동원홈푸드(B2B 종합식품, 단체급식, 조미식품)의 기여가 크며, 2024년 전사 매출 4조 4,836억 원 중 약 30% 수준이 동원홈푸드 관련으로 추정됩니다. 2024년 연결 영업이익은 1,835억 원으로 전년 대비 10% 증가하였고, 연결 영업이익률은 4.1%로 전년 3.8% 대비 개선되었습니다. 특히 해외 수출 영업이익이 전년 대비 **50% 이상 증가**하며 수익성 개선을 견인하였고, 2025년 1분기에도 영업이익이 348억 원(별도)·540억 원(연결)으로 전년 대비 8.2% 증가하는 호조를 지속하였습니다. 이러한 수익성 개선 추세는 ① 참치 원어가 하락에 따른 원가 개선, ② 양반·조미식품의 고마진 제품 비중 확대, ③ 해외 수출 단가 상승이 복합 작용한 결과입니다.

15개 국내 공장이 만드는 생산 네트워크

동원F&B는 국내 **15개 사업장**(본사·연구소 포함)을 운영하며, 각 공장이 특화 제품군을 담당합니다. **창원공장**은 아시아 최대 수산식품 종합가공공장으로 참치캔, 수산캔, 참치액, 펫푸드를 생산하며 일일 **60~73만 개 캔**을 출하합니다. 1982년 가동을 시작한 이래 43년간 참치캔 생산의 메카로 자리잡았으며, 총면적 15만m², 종업원 1,500명 이상이 근무하는 대규모 사업장입니다.

청주공장은 양반 조미김·김부각의 주력 생산 거점으로, 김 원초 입고부터 조미·절단·포장까지 일괄 라인을 갖추었으며, 청주공장 생산기술팀의 현직자 인터뷰에서 "설비투자·생산성 향상·공장 안전관리가 핵심 업무"라는 실무 영역이 공개된 바 있습니다. **진천공장**은 리챔(햄)·김치 전용 공장으로서, 김치 발효·숙성 관리의 노하우가 집약된 곳입니다. **아산공장**은 즉석밥·냉동제품·양반 떡볶이 생산 거점으로, 최근 미국·일본 수출 확대에 따라 글로벌 규격 대응이 핵심 과제입니다. **광주공장**은 양반 죽·국탕찌개의 주력 사업장으로, 레토르트 파우치 살균 공정이 핵심 CCP이며, **정읍공장**과 **수원공장**은 덴마크 우유, 요거트, 쿨피스 등 유가공 제품을 담당합니다. 그 외 부산공장(수산캔 보조), 논산공장, 대전공장 등이 제품별로 분산되어 있습니다.

이 분산된 생산 네트워크를 통합적으로 관리·최적화하는 것이 생산기술 직무의 핵심 과제입니다. 특히 '**공장 간 제품 배분 최적화**'(수요 변동에 따른 생산지 조정), '**공장별 특화 기술의 표준화**'(한 공장에서 검증된 공정개선이 다른 공장에서도 적용 가능하도록 표준 문서화), '**해외 수출 대응을 위한 공장 선정과 라인 분할**'(미국 수출용 vs 일본 수출용 vs 국내용 라인을 어떻게 분리·통합할 것인지)과 같은 전략적 의사결정이 생산기술팀의 실무에서 반복됩니다.

수직계열화라는 구조적 해자(Moat)

동원그룹의 가장 강력한 경쟁우위는 원양어업(동원산업) → 포장재(동원시스템즈) → 가공·유통(동원F&B) → 물류(동원로엑스)로 이어지는 수직통합 구조입니다. 동원산업은 약 40척의 선박으로 연간 20만 톤의 참치를 어획하는 세계 최대 규모의 참치 어업 회사 중 하나이며, 동원시스템즈(매출 1.33조 원)는 식품캔, 연포장재, PET 병을 직접 공급합니다. 이 구조는 원재료 수급 안정성과 원가 효율성을 동시에 제공하며, 사조나 오투기 등 경쟁사가 단기간에 복제하기 매우 어려운 핵심 진입장벽입니다.

특히 주목할 부분은 지속가능성 인증입니다. 동원산업은 국내 최초 MSC(해양관리협의회) 어획 인증을 보유하고 있으며, **선망선과 연승선 동시 인증은 세계 유일**입니다. 이는 유럽·미국의 대형 리테일러(월마트, 코스트코, 테스코 등)가 최근 강화하고 있는 지속가능 수산물 조달 정책과 직접 연결되며, K-Food 수출 붐에서 구조적 진입 우

심층 분석 보고서: 동원F&B-생산기술

위를 제공합니다. 생산기술 측면에서도 원어의 안정적 확보는 생산 계획 수립의 예측 가능성을 높이고, 원어가 변동성이 심할 때 수율·원가 관리의 여유를 제공합니다.

R&D 투자 확대와 글로벌 R&D 센터 통합

현재 동원F&B의 R&D 투자는 매출 대비 **0.3%**(133억 원, 2024)로, CJ제일제당의 1% 내외, 풀무원·대상의 0.5~0.7% 수준에 비해 현저히 낮습니다. 그룹은 이를 **2030년까지 1%대로 3배 이상 확대**할 계획이며, 현재 흩어져 있던 동원F&B 식품과학연구원, 동원홈푸드 식품연구소, 스타키스트 QA팀을 '글로벌 R&D센터'로 통합합니다. 서초구에 위치한 식품과학연구원은 제품개발, 식품안전, 품질보증의 3개 부문으로 구성되어 있으며, 파일럿 생산 설비를 보유하고 있어 신제품 양산이관 과정에서 핵심 허브 역할을 합니다.

R&D 투자 확대는 신제품 양산이관의 속도와 품질을 좌우하므로, 생산기술 직무와 직접적으로 연계됩니다. 신제품 파일럿라인이 두꺼워질수록 ① 파일럿 생산에서 실제 라인 양산으로 이관하는 빈도가 증가하고, ② 기존 라인의 유연성(다품종 소량 대응) 요구가 커지며, ③ 양산 조건 최적화 과제가 동시다발적으로 발생합니다. 이는 생산기술 조직의 규모 확대와 인재 수요 증가를 의미하며, 지원자 입장에서는 실무 경험을 빠르게 축적할 수 있는 기회 확대를 뜻합니다.

리스크 팩터: 원어가 변동성에서 스타키스트 소송까지

첫째, 참치 원어(가다랑어) 변동성이 가장 큰 리스크입니다. 2023년 톤당 \$1,775에서 2024년 \$1,448로 하락 후 2025년 1분기 \$1,693로 재상승하며, 엘니뇨 등 기상 변동, 태평양 어획 쿼터 조정, 환율 변동에 직접 영향을 받습니다. 원어가 10% 변동이 영업이익에 미치는 영향은 수백억 원 단위이므로, 헤지 전략과 동시에 생산기술의 수율 개선·대체원료 적용·공정 효율화를 통한 구조적 원가 개선이 필수적입니다.

둘째, 미국 자회사 스타키스트의 가격 담합 소송 합의금 2.19억 달러(약 3,000억 원)가 2026년까지 지급 예정이며, 이는 그룹 전체의 현금 흐름에 부담이 됩니다. 이 소송은 2008~2010년 기간 북미 참치캔 3사(스타키스트, Bumble Bee, Chicken of the Sea)의 가격 담합 혐의에 기인하며, 장기 소송전 끝에 합의가 이루어졌습니다. 재무적 부담은 중단기적이지만, 향후 글로벌 컴플라이언스 체계 강화는 구조적 과제로 남아 있습니다. **셋째**, 연결 순차입금이 2023년 말 4,410억 원에서 2025년 3월 5,027억 원으로 증가하고 있어, 재무 건전성 모니터링이 필요합니다. 공격적 M&A와 글로벌 Capa 증설이 예고된 만큼, 향후 차입금 추이는 주요 관전 포인트입니다.

넷째, 인구구조 변화(저출산·고령화)는 참치캔·일반 가공식품 소비 감소와 연결되나, 동시에 HMR·건강기능식품·펫푸드·실버푸드 성장의 기회이기도 합니다. **다섯째**, ESG·탄소중립 규제 강화는 단기적으로는 설비 투자 부담이지만, 중장기적으로는 글로벌 리테일러와의 거래 유지·확대의 전제조건으로 기능합니다. **여섯째**, 환율 변동성(원화 약세가 수출에는 유리하나 원재료 수입에는 불리)이 수익성에 양면적 영향을 미칩니다.

AI 혁신과 디지털 전환: 동원GPT에서 데이터브릭스까지

동원그룹은 2024년 2월 OpenAI GPT 4.0 기반 자체 AI 플랫폼 '동원GPT'를 도입하였으며, 1,500~1,600명에게 교육을 완료하여 연간 약 15만 시간의 업무 시간 절감을 기대하고 있습니다. 이는 한국 식품업계에서 가장 선도적인 전사 AI 도입 사례 중 하나로 평가됩니다. 또한 데이터브릭스 데이터 인텔리전스 플랫폼을 도입하여 ERP·생산·유통 데이터를 통합하였고, **140개 실시간 전략 대시보드**를 제공하여 경영진부터 현장 관리자까지 데이터 기반 의사결정을 실시간으로 지원합니다.

조직 측면에서는 DT본부 120여 명, AI혁신실을 운영하며, **2026년까지 800명의 데이터·AI 인재 양성** 계획을 공개적으로 추진 중입니다. 이러한 투자의 성과로 2025년 한국의경영대상 AI혁신 부문 대상을 수상하였고, 통

심층 분석 보고서: 동원F&B-생산기술

조림 가시·이물 AI 검출 시스템, 제품 디자인 평가 AI 시스템, 수요 예측 AI 모델 등을 실제 생산 현장에 적용하고 있습니다. 특히 통조림 AI 검출 시스템은 기존 수작업 검사 대비 검출률을 획기적으로 개선하였으며, 생산기술팀이 주도적으로 구축한 대표적 디지털 전환 사례입니다.

중장기 전략 방향: CEO 메시지와 그룹 비전의 통합 해석

김남정 회장은 2024년 회장 취임 이후 '글로벌 식품기업으로의 도약'을 최우선 과제로 선언하였고, 동원F&B 김성용 대표이사는 "푸드·음료 양날개를 달고 완전체 성장"을 경영 비전으로 제시하였습니다. 2030년 목표치(그룹 16조, 글로벌 식품 10조, 해외 40%)는 단순한 숫자가 아니라 조직의 모든 의사결정을 정렬시키는 'North Star'의 역할을 합니다. 이를 달성하기 위한 전략 수단으로는 ① 스타키스트·스카사 중심의 해외 Capa 확장, ② 공격적 해외 브랜드 M&A(특히 프리미엄 소스·펫푸드·건강식 카테고리), ③ 글로벌 R&D 허브 구축, ④ AI·데이터 기반 생산 혁신, ⑤ ESG·지속가능성 브랜드 강화가 제시되어 있습니다.

지원 전략 관점의 시사점: 동원F&B는 '전통 식품 제조기업'이 아니라 'AI·데이터 기반 디지털 전환을 적극 추진하는 식품기업'입니다. 생산기술 지원자가 MES 데이터 분석, IoT 센서 기반 예지보전, AI 품질검사 등의 역량이나 학습 경험을 보여준다면 강력한 차별화가 가능합니다. 또한 15개 공장의 특화 구조를 이해하고, 지원 시 희망 근무지와 해당 공장의 제품·공정 특성을 구체적으로 언급하는 것이 전략적입니다. 예컨대 "창원공장의 참치캔 일일 60만 개 생산라인에서 2차 클리닝 공정의 수율 개선에 기여하고 싶다", "아산공장의 양반 떡볶이 라인의 미국 수출 Capa 확장 프로젝트에 참여하고 싶다"와 같이 구체적 지점을 짚으면 '회사에 대한 깊은 이해'를 인상적으로 전달할 수 있습니다.

4장. 인재상·조직문화·생산기술 도메인 선호 인재 특성

동원그룹 4대 인재상의 전략적 해석

동원그룹의 공식 인재상은 4가지 키워드로 구성됩니다. ① 바르게 생각하고 행동하는 인재(正道)는 Fact에 기반한 의사결정, 원칙 준수, 시작부터 완료까지 책임지는 자세를 의미합니다. 이는 창업자 김재철 회장의 '성실·정직' 경영철학에서 비롯되었으며, 수산업·식품업의 특성상 안전·위생·품질에 대한 원칙 준수가 기업 존립의 근간이 되기 때문에 제1의 인재상으로 자리잡았습니다.

② **창의적 인재**는 새로운 관점에서 사물을 바라보고, 습관적 행동에 만족하지 않으며, 문제 본질을 정확히 파악하여 효과적 해결책을 도출하는 역량을 뜻합니다. 단순히 '아이디어가 많은 사람'이 아니라 '문제 정의 → 근본 원인 분석 → 실행 가능한 해결책 도출'의 사고 프로세스를 갖춘 사람을 의미합니다. ③ **도전적 인재**는 반드시 잘할 수 있다는 자세로 몰입하고, 끊임없이 연구하고 학습하는 자세입니다. 글로벌 전환기를 맞은 동원에게는 특히 이 '도전' 정신이 조직문화의 핵심 에너지원으로 자리잡고 있습니다. ④ **협업적 인재**는 함께 일한다는 마음가짐으로 긍정적 결과를 만드는 팀워크입니다. 창업이념은 "성실한 기업활동으로 사회정의의 실현"이며, 경영비전은 "새로운 가치를 창조하는 사회필요기업"으로, 단순한 이익 추구가 아닌 사회적 기여를 강조하는 철학이 전 조직에 스며들어 있습니다.

생산기술 직무에서 인재상이 발현되는 구체적 지점

이 4대 인재상을 생산기술 직무 맥락으로 번역하면 다음과 같습니다. 正道(원칙)는 HACCP·식품안전·산업안전 규정의 철저한 준수로 발현됩니다. 식품 제조 현장에서 CCP 관리 실패는 대규모 리콜·브랜드 훼손·법적 책임으로 직결되기 때문에, 어떤 생산성·원가 목표도 '원칙' 앞에서는 후순위가 됩니다. 생산기술팀은 공정 변경·설비 개

심층 분석 보고서: 동원F&B-생산기술

선 제안 시 항상 "이 변경이 HACCP·GMP·식품위생법의 요구를 충족하는가?"를 1차 검증하는 습관을 가져야 합니다. 또한 '데이터에 근거한 공정 의사결정'이라는 측면에서도 正道 정신이 구현됩니다.

창의는 비부가가치 동작 제거, 공정 개선 아이디어 도출, 스마트팩토리 기술 접목으로 나타납니다. 예컨대 참치 캔 2차 클리닝 공정에서 작업자 동선을 재설계하여 수율을 0.3%p 개선한 사례, 레토르트 살균 시간을 5% 단축하면서도 F₀값(멸균값)을 안정적으로 유지한 사례 등이 창의적 발현입니다. **도전**은 신제품 양산이관의 난제 해결, 높은 수율·OEE 목표 달성에 대한 몰입입니다. 특히 해외 수출 제품의 양산 이관은 국내 레시피를 해외 규격(FDA, EU, JFSM 등)에 맞게 재설계해야 하므로, 기존 방식을 답습해서는 해결되지 않는 과제가 많습니다.

협업은 생산·품질·R&D·구매·영업 등 부서 간 이해관계를 조율하는 현장 커뮤니케이션 역량으로 구현됩니다. 생산기술은 종종 '가운데 낀 포지션'입니다. R&D는 이상적 레시피를 요구하고, 생산은 현실적 가동률을 원하며, 품질은 엄격한 기준을 고수하고, 구매는 원가 절감을 압박하며, 영업은 납기 단축을 요청합니다. 이 다양한 요구를 조율하여 '실행 가능한 최적해'를 도출하는 것이 생산기술의 본질적 역할이며, 협업 역량 없이는 이 역할을 수행할 수 없습니다.

조직문화: 안정적이되 변화를 추구하는 이중성

동원그룹은 잡플래닛 평점 2.5/5.0(리뷰 1,235건) 수준으로 식품 대기업의 평균적 위치에 있으며, 과거의 권위적 문화가 상당히 선진화되었다는 평가가 누적되고 있습니다. 조직 내부의 자부심은 '제품에 대한 신뢰'(동원참치, 양반김의 브랜드 자산)와 '수산 산업의 역사성'(김재철 창업회장의 원양어업 스토리)에서 비롯되며, 이는 외부 취업시장에서 동원그룹의 블라인드·잡플래닛 평점보다 실제 내부 구성원의 조직몰입도를 높이는 요인으로 작용합니다.

인사제도는 "현재보다 미래의 가치를 보는" 성장형 평가를 표방하며, 단기 성과보다 장기적 잠재력과 조직 기여도를 중시합니다. 복지로는 리프레시 휴가 4일, 동원어린이집, 장기근속 포상(10/20/25년), 전국 25개 리조트 지원, 피트니스 센터, 심리상담 등을 운영합니다. 특히 장기근속 포상 제도는 '한 조직에서 오래 일하면서 전문성을 축적하는 경로를 공식적으로 장려하는 문화의 표현이며, 생산기술처럼 현장 노하우 축적이 중요한 직무에 특히 적합한 제도 설계입니다.

생산 현장은 교대근무(주/야간), 반복작업, 위생복 착용, 저온·고온 환경 근무 등의 특수성이 존재합니다. 자소서·면접에서 이 현실을 '회피할 것'이 아니라 "이해하고 수용할 것"이 중요합니다. "제조 현장의 고된 환경에서 일하는 작업자들과 함께 호흡하며, 그들의 경험적 지혜를 데이터로 전환하고 체계화하는 것이 생산기술의 보람이라고 생각한다"와 같은 프레임이 인사담당자에게 긍정적으로 받아들여질 가능성이 높습니다.

동원그룹의 디지털 인재 투자가 생산기술에 미치는 영향

2026년 채용에서 "전 직무 이공계열 우대 및 AI/IT 관련 자격증 보유자 우대"를 명시한 것은 주목할 만한 변화입니다. 이는 그룹 전체가 디지털 전환에 본격적으로 투자하고 있음을 보여주며, 생산기술 직무 역시 '전통 기계·공정 엔지니어링'에서 '디지털 통합 엔지니어링'으로 요구 역량이 진화하고 있음을 시사합니다. 동원GPT 도입, 데이터브릭스 플랫폼 구축, DT본부 120명 운영, 800명 데이터 인재 양성 계획 등이 서로 연결된 일관된 방향성을 보여줍니다.

생산기술 직무에서도 MES 데이터 활용, 설비 가동 데이터 분석, 예지보전(Predictive Maintenance), AI 품질 검사 시스템 운영에 대한 이해가 점점 더 중요해질 것입니다. 동원그룹 CIO 박종성 인터뷰에 따르면, 현장 데이

심층 분석 보고서: 동원F&B-생산기술

터 수집·시스템 연계·데이터 입력 표준화 등에서 아직 개선 여지가 있어 이를 해결할 수 있는 인재가 필요한 상황입니다. 즉 '문제가 이미 해결된 기업'이 아니라 '디지털 전환 여정의 중반에 있는 기업'이므로, 지원자가 기여할 수 있는 여지가 상당히 크다고 볼 수 있습니다.

식품 제조업 생산기술 도메인이 선호하는 5대 인재 특성

첫째, 안전 최우선 마인드입니다. 식품 제조 현장에서 HACCP CCP(Critical Control Point) 관리 실패는 대규모 리콜과 브랜드 훼손으로 직결됩니다. 동원F&B는 2001~2002년 주요 공장에서 HACCP 인증을 취득하였으며, 식품위생법·산업안전보건법 준수가 생산기술팀의 기본 책임입니다. 이 마인드는 '조심스러움'이 아니라 '체계성'으로 발현되어야 합니다. 즉 공정 변경 시 반드시 변경관리(Change Control) 프로세스를 거치고, 리스크 평가(HACCP, FMEA)를 수행하며, 관련 부서와 문서화된 합의를 거친 후 실행하는 방식입니다.

둘째, 다부서 협업 역량입니다. 앞서 설명한 바와 같이 생산기술은 R&D(레시피)→생산(실행)→품질(검증)→구매(자재)→영업(수요) 사이의 허브 역할을 합니다. 효과적인 협업을 위해서는 각 부서의 언어와 KPI를 이해하는 능력이 필요합니다. R&D는 관능·이화학 수치로 말하고, 생산은 가동률·인원수로 말하며, 품질은 불량률·고객 클레임으로 말하고, 구매는 단가·리드타임으로 말합니다. 생산기술은 이 모든 언어를 '공정 조건'이라는 공통 프레임으로 번역하는 역할입니다.

셋째, 데이터 기반 문제해결 능력입니다. 동원그룹 공식 직무 소개에서도 "기술적 데이터에 기반한 근본적인 개선안 도출"을 명시하고 있습니다. 과거에는 '경험·직관'이 중심이었다면, 이제는 '경험·직관 + 데이터 검증'이 기본이 됩니다. SPC(통계적 공정관리), Six Sigma, DOE(실험계획법), 회귀분석 등의 도구를 활용할 줄 아는 역량이 우대됩니다. **넷째, 스마트팩토리·자동화에 대한 이해**입니다. PLC 프로그래밍, HMI, SCADA, MES, ERP 연계, IoT 센서, 머신비전 등의 기초 지식이 우대되며, 최소한 '이러한 시스템이 어떻게 연결되는지'를 개념적으로 이해하고 있어야 합니다.

다섯째, 현장 친화성과 꾸준함입니다. 교대근무 환경에서의 체력, 반복 업무에 대한 인내, 작업자들과의 인간적 유대, 그리고 장기적 전문성 축적 의지가 필요합니다. 공장 현장은 매일 새로운 돌발 상황이 발생하는 곳이며, 이를 성실하게 대응하고 학습하면서 10년, 20년 단위로 전문성을 쌓아가는 인재가 진정한 생산기술 전문가로 성장합니다.

소프트스킬과 업무 태도: 조직에서 높이 평가받는 실질적 요소

기술적 전문성 외에 조직 내에서 높이 평가받는 소프트스킬과 업무 태도는 다음과 같습니다. **서면 커뮤니케이션 능력**은 사양서, 기한품이서, 공정개선 보고서, 변경관리 문서 등 문서 작업이 업무의 상당 부분을 차지하기 때문에 핵심적입니다. **프레젠테이션 능력**은 CAPEX 투자 품의 시 경영진 설득, 타 부서와의 회의에서 의견 관철 등에 필요합니다. **프로젝트 관리 역량**은 설비 투자 프로젝트가 보통 6개월~2년의 중장기 일정이므로, 이 기간 동안 일정·예산·품질·리스크를 관리하는 능력이 중요합니다. **벤더 관리 능력**은 설비 벤더·엔지니어링사·부자재 공급사 등 다양한 외부 파트너와 협업하면서 단가 협상·납기 관리·품질 확보를 달성하는 역량입니다. 학습 민첩성(Learning Agility)은 새로운 공정·신소재·신기술이 지속적으로 등장하는 환경에서 빠르게 적응하고 습득하는 역량입니다.

해당 도메인의 업무 특성에서 도출되는 인재 요건

식품 제조 생산기술 도메인의 업무 특성을 관통하는 몇 가지 공통점이 있습니다. 첫째, **안전이 생산성보다 우선**한다는 원칙입니다. 식품 안전 사고 1건이 수십억 원의 매출보다 더 큰 파급을 미치므로, 생산기술은 항상 '안전

심층 분석 보고서: 동원F&B-생산기술

을 지키면서 효율을 높이는' 방향으로 일합니다. 둘째, **다부서 협업이 일상이다**라는 특성입니다. 따라서 사교성·경청·갈등관리 같은 대인관계 역량이 기술 역량만큼 중요합니다. 셋째, **장기 프로젝트가 많다**는 점입니다. 설비 투자 1건이 품의부터 가동까지 1~2년 걸리는 것은 흔하며, 이 기간 동안 일관된 방향으로 프로젝트를 끌고 가는 지구력이 요구됩니다.

넷째, **성수기/비수기의 업무 강도 차이가 크다**는 특성입니다. 참치캔의 경우 여름(캠핑·휴가 수요)과 명절이 성수기이므로, 이 시기에는 24시간 라인 가동에 대응해야 합니다. 다섯째, **규제 대응이 빈번하다**는 점입니다. 식품위생법, 산업안전보건법, 환경법 등 관련 법령이 주기적으로 개정되며, 그 때마다 공정·설비 조정이 필요합니다. 이러한 특성들로부터 자연스럽게 도출되는 인재 요건은 '원칙을 지키면서도 유연하게 대응하고, 장기적 관점에서 꾸준히 전문성을 축적하는 사람'입니다.

면접 활용 포인트: 인재상 4가지를 외우는 것이 아니라, 생산기술 직무의 구체적 상황(예: "공정 불량 발생 시 데이터를 기반으로 원인을 분석하고, 품질팀·R&D와 협업하여 해결책을 도출한 경험", "설비 투자 프로젝트를 6개월간 주도하며 예산·일정을 관리한 경험", "안전사고 Zero를 유지하기 위해 일상적 체크리스트를 설계·운영한 경험")에 자연스럽게 녹여내는 것이 핵심입니다. 특히 '正道(Fact 기반)'와 '창의(공정개선)'의 조합이 생산기술 직무에 가장 부합하는 인재상 표현이며, 이 두 키워드를 경험 사례 1~2개에서 반복적으로 드러내는 전략이 효과적입니다.

5장. 동원F&B 생산기술 직무 심층 분석

생산기술의 본질: R&D와 양산 사이의 브릿지

생산기술(Production Technology)은 R&D가 개발한 제품을 양산화하는 최적의 방법(Method)을 설계하고 구현하는 직무입니다. 달리 말하면 '레시피'를 '프로세스'로 전환하는 역할입니다. R&D 연구소에서 파일럿 규모로 성공한 제품이 실제 공장에서 하루 수십만 개씩 안정적으로 생산되려면, 설비 선정, 공정 순서 설계, 최적 조건(온도·압력·시간·속도) 확정, 품질관리 포인트 설정, 작업자 SOP 작성 등이 필요하며, 이 일련의 활동이 바로 생산기술의 영역입니다.

동원F&B 청주공장 생산기술팀 현직자 인터뷰에 따르면, 핵심 업무는 세 축으로 구성됩니다. **첫째, 설비투자 업무**로 투자 필요 부분의 업체 물색, 계약서·사양서 작성, 기한품의(CAPEX 승인) 등이 포함됩니다. **둘째, 생산성 향상**으로 비부가가치 동작을 식별·제거하여 시간당 생산량·수율을 높이는 활동입니다. **셋째, 공장 안전관리**로 전반적 안전 담당, 안전 일지·문서 작성, 교육 등이 포함됩니다. 동원그룹 공식 직무 소개에서는 생산기술(공무) 직무를 "생산설비·유틸리티설비의 효율적 가동과 생산성 극대화, 클레임 최소화"로 정의하며, 신규 설비투자, 유지보수 계획 수립, 공정별 설비 효율 분석, 기술적 병목 파악 및 데이터 기반 개선안 도출을 핵심 역할로 제시합니다.

하루·한 달·1년의 업무 사이클

일간 루틴: 가장 먼저 출근하여 생산현장 설비 작동 상태를 점검하는 것이 하루의 시작입니다. 보통 7시~8시 사이에 출근하여, 야간조 근무자와의 인수인계 미팅을 먼저 진행하고, 전일 야간 생산 중 발생한 설비 이슈·품질 이슈·안전 이슈를 확인합니다. 이어지는 조회에서는 당일 생산계획, 품질 목표, 안전 메시지를 공유합니다. 오전에는 공정개선 과제 수행, 설비투자 업체 미팅, 신제품 양산 테스트 등 핵심 프로젝트 업무를 수행합니다. 점심 이후 오후에는 사양서·계약서·기한품의 등 문서 작업과 현장 확인을 병행하며, 퇴근 전 일일 보고(생산실적, 이슈

심층 분석 보고서: 동원F&B-생산기술

사항, 개선 진척도)와 익일 계획을 수립합니다.

월간 루틴: 월초에 전월 생산실적(OEE, 수율, 불량률)을 분석하고 당월 생산계획을 리뷰합니다. 이 과정에서 생산기술팀은 '왜 목표 대비 부족했는가?', '어떤 공정개선이 효과가 있었는가?'를 정량적으로 평가합니다. 설비 정기점검(PM: Preventive Maintenance) 스케줄을 관리하며, 공정개선 과제의 월간 진척도를 본부장급에게 보고하고, 월 1회 이상의 안전 점검·교육을 실시합니다. 월말에는 이월 과제 정리와 차월 CAPEX 집행 계획을 확정합니다.

연간 루틴: 1분기에 연간 CAPEX 예산과 설비 투자 계획을 수립합니다. 이 단계에서 경영진·재무팀과의 조율, 다년도 투자 로드맵 연계, 타 공장과의 투자 우선순위 조정이 이루어집니다. 2분기에 상반기 신제품 양산이관과 설비 투자를 착수합니다. 3분기는 참치캔·즉석밥 등 성수기(여름 캠핑·추석) 대응으로 생산성 극대화에 집중하며, 이 시기에는 모든 라인이 풀가동되므로 설비 트러블 대응이 특히 중요합니다. 4분기에는 연간 KPI 달성도 평가, 차기연도 계획 수립, HACCP/ISO 정기심사 대비, 연말 재고조사 지원 등을 수행합니다.

참치캔 제조공정 15단계와 생산기술의 관리 포인트

동원F&B 창원공장의 참치캔 생산 공정은 **15단계**로 구성됩니다. ① 원어 입고·해동(냉동 상태의 가다랑어·황다랑어를 해동수로 풀어 가공 가능한 상태로 전환), ② 전처리(내장·머리·꼬리 제거), ③ 자숙(스팀 고온 가열로 단백질 고정화), ④ 냉각(위생적 온도까지 급냉), ⑤ 1차 클리닝(겉질·큰 뼈 제거), ⑥ **2차 클리닝(정선)** — 숙련 작업자들이 잔가시와 혈합육을 수작업으로 제거, ⑦ 절단·성형, ⑧ 충전(캔에 정량 투입), ⑨ 주액(기름·소스·국물 주입), ⑩ 밀봉(이중권체 시밍), ⑪ **멸균(레토르트)** — 115°C 이상 고온고압에서 F₀값 기준 만족시까지 살균, ⑫ 냉각, ⑬ 금속검출, ⑭ X-ray 검사, ⑮ 라벨링·포장·출하.

이 중 생산기술이 특히 주목하는 핵심 관리 포인트가 있습니다. **2차 클리닝(정선)** 공정은 6개 라인에 180여 명이 투입되는 수작업 핵심 공정으로, 200개 이상의 잔가시와 혈합육을 숙련된 작업자의 촉감과 시각으로 제거합니다. 이 공정의 정선 수율이 전체 원가에 직접 영향을 미치므로, 작업 동선 최적화·작업대 높이 조정·숙련도 교육·AI 비전 검사 도입 등이 생산기술의 핵심 개선 과제입니다. 자동화가 어려운 이유는 참치의 뼈·살·혈합육 구조가 개체별로 다르고, 미세한 잔가시를 기계 비전만으로 완벽히 식별하기 어렵기 때문입니다. 그러나 AI 비전 기술의 발달로 점차 자동화·반자동화가 시도되고 있으며, 이 영역에서 의미 있는 혁신을 이끌어낼 수 있다면 매년 수십억 원의 원가 개선 효과를 창출할 수 있습니다.

멸균(레토르트) 공정은 115°C 이상 고온고압에서 보툴리누스균 등을 완전 사멸시키는 HACCP 핵심 CCP입니다. F₀값(멸균값, 121.1°C 기준 등가 멸균시간)을 정밀하게 관리해야 하며, 너무 짧으면 식품안전 리스크, 너무 길면 식감·영양소 저하·에너지 낭비가 발생합니다. 생산기술은 레토르트 사이클 파라미터를 지속 모니터링·최적화하며, 신제품 이관 시 F₀값을 실증 데이터로 검증합니다. **밀봉(이중권체)** 공정에서의 불량은 2차 오염으로 이어질 수 있어 시머(Seamer)의 정밀 세팅과 정기 점검, 시밍 두께·폭·프리즈 측정이 생산기술팀의 중요 책임입니다.

이해관계자 맵: 생산기술은 조직의 허브

생산기술 직무의 내부 이해관계자는 다층적입니다. **생산부서**와는 일일 생산계획 실행, 라인 가동률 확인, 작업자 배치 최적화 등을 논의합니다. **품질부서**와는 CCP 관리, 불량 원인 분석, 관능·이화학 검사 결과 공유, 클레임 대응 등을 협업합니다. **R&D**와는 신제품 레시피를 양산 조건으로 전환하는 과정에서 집중적으로 소통합니다. **구매**와는 설비·부자재 발주, 벤더 선정, 단가 협상을 함께 수행합니다. **영업**과는 수요 예측 기반 Capa 검토, 신제품 출시 시기 조정을 진행합니다. **SCM/물류**와는 생산-자재-출하의 연계, 재고 수준 관리를 조율합니다.

심층 분석 보고서: 동원F&B-생산기술

외부 이해관계자로는 **설비 벤더**(충진기, 시머, 레토르트, X-ray 등의 공급사), **엔지니어링사**(공장 레이아웃·유틸리티 설계), **HACCP/ISO 인증기관**(정기심사·특별심사), **식약처**(식품위생법 단속·점검), **고용노동부**(산업안전 감독), **환경부**(폐수·대기 배출 관리), **자동화/IT 솔루션 업체**(MES·SCADA·AI 비전), **포장재 공급사**(동원시스템즈 및 외부 공급사) 등이 있습니다. 이 복잡한 이해관계자 맵을 효과적으로 조율하는 것이 생산기술 직무의 핵심 소프트스킬이며, 각 이해관계자의 우선순위·언어·의사결정 방식을 이해하고 맞춤형으로 커뮤니케이션하는 역량이 중요합니다.

필요 역량: 하드스킬과 소프트스킬의 균형

기술 역량(하드스킬) 측면에서는 기계공학·화학공학·식품공학 기초, 공정 Flow Diagram 및 레이아웃 설계, PLC 프로그래밍 기초, 유틸리티(보일러·컴프레서·냉동·전력) 이해, AutoCAD/3D CAD, HACCP/ISO 22000 인증 체계, SPC(통계적 공정관리), OEE 계산, 물질수지·에너지수지 해석 등이 요구됩니다. 식품 특화 역량으로는 살균/멸균 공정(레토르트, UHT, HTST), 충전·밀봉 기술, 위생 설계(Hygienic Design) 이해, CIP/SIP(세정·살균 자동화), 포장 기술(진공포장, MAP, 레토르트 파우치) 등이 중요합니다.

우대 자격증은 에너지관리기사, 환경 관련 산업기사(동원F&B가 직접 명시), 식품기사, 식품가공기사, 기계기사, 위험물산업기사, 산업안전기사, 품질경영기사 등입니다. 최근에는 빅데이터분석기사, 정보처리기사, 스마트팩토리 운영 관련 자격도 우대되는 추세이며, PMP(프로젝트 관리 전문가) 자격은 중장기 커리어 성장에 유리합니다.

소프트스킬 측면에서는 현장 작업자·기술자와의 원활한 커뮤니케이션, 설비 트러블슈팅 시 신속한 판단력, 설비투자·공정개선 과제의 일정·비용·품질을 관리하는 프로젝트 관리 역량, R&D-생산-품질-구매 간 이해관계를 조정하는 조율 능력, 경영진에게 CAPEX 투자를 설득할 수 있는 설득·프레젠테이션 역량, 문서화된 SOP·보고서 작성 능력, 그리고 장기적 학습 의지가 핵심입니다.

핵심 KPI 6가지와 성과 측정 프레임워크

생산기술 직무의 성과는 다음 **6대 KPI**로 측정됩니다. ① OEE(설비종합효율)는 가동률(Availability) × 성능효율(Performance) × 양품률(Quality)의 곱으로 산출되며, 식품업계 평균 60~70%이고 Best-in-class는 85% 이상입니다. OEE 개선은 설비 고장시간 단축, 작업 속도 최적화, 불량률 감소의 세 축에서 동시 접근이 필요합니다. ② 수율(Yield Rate)은 투입 원료 대비 완제품 비율로, 참치캔의 경우 '입고된 원어 톤 대비 출하된 정선육 톤'이 핵심 지표입니다. 전체 원가의 60~70%가 원재료인 식품업 특성상 수율 1%p 개선은 엄청난 수익 개선 효과를 가져옵니다.

③ 불량률은 전체 생산량 대비 불량품 비율로 식품업계는 0.5% 이하를 일반 목표로 합니다. 불량은 크게 '내부 불량'(생산 중 발견·폐기)과 '외부 불량'(출하 후 고객 클레임)으로 구분되며, 외부 불량은 브랜드 이미지 훼손까지 고려하면 내부 불량 10배 이상 비용으로 평가됩니다. ④ 원가절감은 연간 생산원가 절감 금액·비율로 측정되며, 원재료·노무비·유틸리티·부자재 등 각 원가 요소별로 목표가 세분화됩니다. ⑤ 안전사고 Zero는 중대재해·산업재해 건수 제로가 절대적 목표입니다. 중대재해처벌법 시행(2022년) 이후 이 지표의 가중치가 더욱 높아졌습니다. ⑥ 신제품 양산 리드타임은 R&D 레시피 접수에서 양산 안정화까지 4~8주 이내를 목표로 하며, 글로벌 수출 제품의 경우 현지 규격 대응이 추가되어 시간이 더 소요됩니다.

대표 업무 시나리오 3가지

시나리오 1 — 신제품 양산이관: R&D에서 양반 신제품 즉석국밥 레시피를 접수한다고 가정합니다. 첫 단계로 양산 가능성을 검토합니다. 기존 광주공장의 레토르트 파우치 생산라인 활용 가능성, 추가 설비 필요 여부, 초기

심층 분석 보고서: 동원F&B-생산기술

원가 시뮬레이션을 수행합니다. 이어 파일럿 생산을 진행하며, 소량(200~500팩) 테스트에서 관능 평가(맛·향·식감)와 이화학 검사(수분, pH, 염도, 미생물)를 수행합니다.

다음 단계로 공정조건 표준화를 추진합니다. 최적 살균 조건(F_0 값 6.0 이상 확보), 충전 시 내용물 분배 균일성, 밀봉 조건 등을 확정하고 SOP를 작성합니다. 이후 양산 테스트를 진행하여 실제 라인에서 하루 분량을 생산하며 수율·불량률·가동률을 측정합니다. 결과를 기반으로 생산·품질·R&D의 3자 합의를 도출하고, 최종 양산 안정화 단계에서 초기 3개월간 주 단위 모니터링을 실시합니다. 전체 프로세스가 일반적으로 4~8주 소요되며, 이 기간 동안 생산기술 담당자는 프로젝트 매니저 역할로 전 부서를 조율합니다.

시나리오 2 — 설비 교체/증설 프로젝트: 창원공장의 15년 이상 노후화된 참치캔 충전기 교체 프로젝트를 가정합니다. 첫 단계로 현행 설비 문제점을 분석합니다. 월별 고장 빈도, 성능 저하 추이, 부품 조달 난이도 등을 정량화합니다. 이어 투자 타당성을 검토하며, 신규 설비 도입 시 예상 생산성 개선률, 에너지 절감율, ROI, 페이백 기간(보통 3~5년이 승인 기준)을 계산합니다. 사양서를 작성하여 국내외 3사 이상의 벤더에 견적을 요청하고, 기술 평가·가격 평가를 병행합니다.

기한품의서를 작성하여 CAPEX 승인을 받은 후, 벤더와 계약을 체결합니다. 계약 시에는 납기, 대금 지급 조건, 성능 보증(Performance Guarantee), 하자 담보 조건, 교육·A/S 범위를 명확히 규정합니다. 설치 단계에서는 기존 라인 철거, 기초공사, 신규 설비 설치, 유틸리티 연결을 진행하며, 이 기간 동안 생산이 중단되므로 '생산 영향 최소화 계획'을 사전 수립합니다. 시운전(커미셔닝) 후 IQ(Installation Qualification), OQ(Operational Qualification), PQ(Performance Qualification)의 3단계 적격성 검증을 수행하고, 검증 완료 후 정식 가동을 개시합니다. 전체 프로젝트는 보통 6개월~1년 소요되며, 펫푸드 전용 라인 증설 같은 대형 프로젝트는 1~2년까지 이어집니다.

시나리오 3 — 공정개선 프로젝트: 창원공장 참치캔 2차 클리닝 공정에서 수율을 0.5%p 개선하는 프로젝트를 가정합니다. 0.5%p는 작아 보이지만, 연간 원어 투입량을 감안하면 수십억 원의 원가 절감 효과에 해당합니다. 첫 단계로 현재 공정의 손실 구조를 분석합니다. 작업자별·시간대별·원어 종류별 수율 차이를 데이터로 파악하고, Pareto 분석을 통해 개선 우선순위를 정합니다.

이어 근본 원인을 분석합니다. 작업대 높이가 작업자 신체에 맞지 않아 피로도가 누적되는지, 조명이 어두워 잔가시 식별이 어려운지, 작업 동선이 비효율적이어서 반복 동작이 많은지 등을 현장 관찰(Gemba Walk)과 작업자 인터뷰로 확인합니다. 개선안을 도출하여 A/B 테스트 방식으로 검증합니다. 예컨대 6개 라인 중 3개 라인에 개선안을 적용하고, 나머지 3개와 수율 차이를 2주간 비교합니다. 통계적으로 유의한 개선이 확인되면 전 라인에 확산하고, SOP와 교육 자료를 업데이트합니다. 이 시나리오는 매일 현장에서 발생하는 가장 전형적이면서도 임팩트가 큰 업무이며, 생산기술팀의 핵심 가치 창출 활동입니다.

생산기술 커리어 패스와 장기 성장 경로

생산기술로 입사한 인재는 일반적으로 다음과 같은 커리어 경로를 밟습니다. **입사 1~3년차**에는 특정 공장·특정 공정(예: 창원공장 참치캔 충전 공정)을 담당하며 기초 실무를 체득합니다. 설비 구조 이해, 작업자 커뮤니케이션, 기본 트러블슈팅, 사양서·기한품의서 작성 등이 주된 학습 영역입니다. **4~7년차**에는 특정 공장의 공정 전반을 책임지는 과장급으로 성장하며, 중규모 CAPEX 프로젝트(10~50억 원)를 주도합니다. 공정개선 과제의 주도적 기획·실행, 신제품 양산이관의 PM 역할이 주된 책임입니다.

8~15년차에는 공장 단위 생산기술팀장, 본사 생산기획·엔지니어링 담당 차·부장 등으로 확장됩니다. 대형 CAPEX(100억 원 이상) 프로젝트 총괄, 공장 간 베스트 프랙티스 전파, 스마트팩토리·디지털 전환 프로젝트 리

심층 분석 보고서: 동원F&B-생산기술

더십 등이 핵심 업무가 됩니다. **15년차 이상**에는 공장장, 생산본부장, 엔지니어링총괄임원으로 성장하거나, 혹은 전문가 트랙(Principal Engineer)으로 기술 전문성을 심화시키는 경로를 선택할 수 있습니다. 동원그룹의 장기 근속 포상 문화(10/20/25년)는 이러한 장기 성장 경로를 제도적으로 지원합니다. 또한 글로벌 전환기에 해외 공장(스타키스트, 스카사, 서사모아 신규 공장) 파견 기회도 중장기적으로 확대될 것으로 전망되며, 이는 영어 역량을 갖춘 인재에게 특별한 성장 기회가 될 것입니다.

면접 활용 포인트: "창원공장 참치캔 라인의 OEE를 85%까지 끌어올리기 위해 어떤 접근을 하겠는가?", "신제품 펫푸드의 양산이관 시 기존 수산캔 라인을 어떻게 활용할 수 있는가?", "설비 투자 품의를 경영진에게 설득해야 한다면 어떤 논리를 구성하겠는가?"와 같은 시나리오 질문에 대비하십시오. 핵심은 '데이터 기반 분석 → 근본 원인 파악 → 다부서 협업을 통한 해결 → KPI로 성과 측정'의 프레임워크를 자연스럽게 보여주는 것입니다. 또한 "10년 후 어떤 생산기술 전문가가 되고 싶은가?"라는 장기 질문에는, 단순히 '팀장이 되겠다'가 아니라 '특정 공정 영역의 전문성+디지털 역량'이나 '글로벌 공장 경험을 쌓은 생산기획 전문가' 같은 구체적 방향성을 제시하는 것이 인상적입니다.

참고 레퍼런스 (References)

1. 식품의약품안전처 2024년 생산실적 발표(한국식품기술사협회) — https://foodpe.or.kr/home/m_view.php?ps_db=news&ps_boid=445
2. 농림축산식품부 K-Food+ 수출 130억 달러 돌파 — <https://www.mafra.go.kr>
3. 동원F&B 2024년 잠정실적 공시 (이로운넷) — <https://www.eroun.net/news/articleView.html?idxno=52684>
4. 동원F&B 상장폐지·글로벌 전략 (더벨) — <https://www.thebell.co.kr/free/content/ArticleView.asp?key=202504151136289160107141>
5. 동원F&B 2024 매출 4조 4836억 원 돌파 (수퍼아이콘타임즈) — <https://supericontimes.com/news/view.php?no=2610>
6. 참치캔 1위 동원F&B 상장폐지 (한국경제) — <https://www.hankyung.com/article/202504140667i>
7. 동원산업 100% 자회사 편입 완료 (EBN) — <https://www.ebn.co.kr/news/articleView.html?idxno=1673035>
8. 동원그룹 16조 시대 도전 (뉴스포스트) — <https://www.newspost.kr/news/articleView.html?idxno=216893>
9. 동원F&B 글로벌 식품 사업군 출범 (이코노믹데일리) — <https://www.economidaily.com/view/20250415081251515>
10. 동원F&B 1분기 영업이익 348억 (서울경제) — <https://www.sedaily.com/NewsView/2GRQ29WMZ9>
11. 동원F&B 참치캔 점유율 80% 돌파 (소비자가만드는신

심층 분석 보고서: 동원F&B-생산기술

- 문) — <https://www.consumernews.co.kr/news/articleView.html?idxno=603805>
12. 동원F&B 조미·HMR 포트폴리오 확대 (인사이트코리아) — <https://www.insightkorea.co.kr/news/articleView.html?idxno=241221>
13. 동원그룹 인재상·경영비전 — <https://www.dongwon.com/career/dongwon>
14. 동원그룹 경영철학·비전 — <https://media.dongwon.com/group/vision>
15. 동원F&B 청주공장 생산기술 현직자 인터뷰 — <https://media.dongwon.com/post/823>
16. 동원GPT AI 플랫폼 도입(미디어 동원) — <https://media.dongwon.com/post/1861>
17. 동원시스템즈 아산공장 스마트팩토리 구축 (중앙뉴스) — <https://www.ejanews.co.kr/news/articleView.html?idxno=227525>
18. 식품업계 디지털 전환 스마트팩토리 (KIDD) — <https://www.kidd.co.kr/news/225544>
19. 동원F&B 뉴트리플랜 美 반려동물 사료 시장 진출 (ZDNet) — <https://zdnet.co.kr/view/?no=20250218090905>
20. 동원F&B 양반 120개국 수출 (일요유클리) — <https://m.ilyoweekly.co.kr/news/newsview.php?ncode=1065574250888669>
21. 동원그룹 수직계열화·MSC 인증 — <https://www.dongwon.com/group/business/dongwon-industries>
22. KIS 동원F&B 신용평가 리포트 2025.08.06 — <https://kisrating.com/fileDown.do?menuCd=R8&gubun=2&fileName=rs20250806-9.pdf>
23. KIS 동원산업 신용평가 리포트 2025.06.26 — <https://kisrating.com/fileDown.do?menuCd=R8&gubun=2&fileName=rs20250627-90.pdf>
24. 한국 스마트팩토리 시장 전망 (IMARC) — <https://www.imarcgroup.com/south-korea-smart-factory-market>
25. 글로벌 친환경 포장 시장 전망 (Fortune Business Insights) — <https://www.fortunebusinessinsights.com/green-packaging-market-105113>
26. 간편식 HMR 시장 성장 추이 (프레스리안) — <https://www.pressian.com/pages/articles/2025051313100479289>
27. CJ제일제당 2024 식품 매출 11.4조 (식품음료신문) — <https://www.thinkfood.co.kr/news/articleView.html?idxno=102061>
28. 대상 2024 실적 (인더뉴스) — <https://www.inthenews.co.kr/news/article.html?no=68998>
29. 동원F&B 채용사이트 — <https://dongwon-recruit.com/>

30. 캐치 동원F&B 기업분석 리포트 — <https://www.catch.co.kr/Comp/AnalysisCompView?ID=3345>