

제4차('23~'27) 식품산업진흥 기본계획(요약)

1. 추진배경

□ 「식품산업진흥법(‘08.3월 제정)」 제4조에 따라 식품산업 진흥과 경쟁력 강화를 위해 5년 단위로 기본계획을 수립해야 함

○ '08년부터 총 3차례에 걸쳐 기본계획 수립(1차: '08, 2차: '12, 3차: '18)

□ 금번 제4차('23~'27) 기본계획은 코로나19로 크게 달라진 식품산업의 여건과 전망을 분석하고, 향후 5년간의 식품산업 성장전략을 제시

2. 식품산업 현황

□ **(국내)** '21년 기준, 식품산업(제조¹⁴⁹조원, 유통³⁵⁶, 외식¹⁵¹) 규모는 약 656조원 (농림업 생산액 61.4조원 대비 10.7배)으로 '18~'21년간 연평균 8.0% 성장

* '18~'21년간 산업별 평균 성장률(% , 통계청) : **식품 8.0**, 농림업 5.3, 자동차 4.6, 기계 3.2

○ 코로나19로 인한 온라인 식품 유통 확대 영향('20~'21 기간 연평균 16% ↑)

* 온라인 식품 소매 비중(%) : ('17) 9.9 → ('20) 20.8 → ('21) 24.3 → ('22) 27.1

□ **(세계)** '21년 기준, 세계 식품^{제조업} 규모는 8.2조 달러(약 9,840조원)로 '18~'21년간 연평균 2.1% 성장

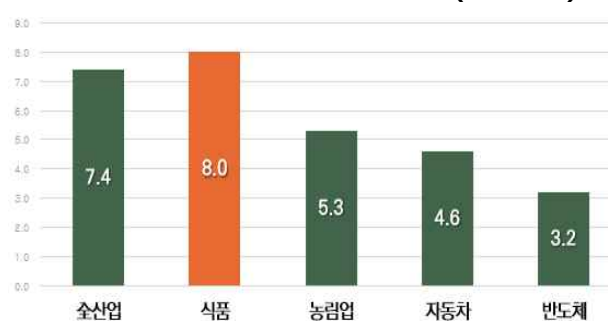
○ 중국, 미국, 일본 順으로 규모가 크며, 우리나라(1.5%)는 세계 15위 수준

< 식품산업 시장 규모('18~'21) >



* 출처: 전국사업체조사·서비스업조사(통계청)

< 타 산업 대비 연평균 성장률('18~'21) >



* 출처: 전국사업체조사·서비스업조사(통계청)

3. 국내외 식품산업 여건 및 전망

- **(국내)** 농식품 수출액 증가 추세*, 푸드테크·그린바이오** 등 미래 新산업 영향으로 농식품산업의 성장이 기대되는 상황

* 농식품 수출액(억불) : ('18)69.2 → ('20)75.6 → ('21)85.3 → ('22)88.2('18~'22, 연평균 6.2%↑)

** 국내 푸드테크 시장규모(조원) : ('17) 27 → ('20) 61('17~'20, 연평균 31%↑),

국내 그린바이오 시장규모(조원) : ('17) 4.1 → ('20) 5.4('17~'20, 연평균 9.6%↑)

- 1인 가구 증가·고령화 등의 영향으로 식품 소비 패턴이 다양해지고 있어 간편식·메디푸드·기능성식품 등 新식품 시장 성장 전망
- 다만, 인구감소에 따른 내수시장 정체로 식품기업들은 수출을 통한 성장 기회 모색 및 해외 진출을 더욱 확대할 가능성
- 또한, 영세한 식품산업의 구조적 한계로 최저임금 인상·인력 부족 문제 대응 및 R&D·시설 투자 등을 통한 경쟁력 확보도 어려움

* 최저임금: ('18) 7,530 → ('23) 9,620원, 인력부족률(22.下): 全산업3.4, 식품제조5.7, 외식5.3

- **(해외)** K-Food가 한국의 대표 콘텐츠로 자리매김하였으나, 각국의 공급망 정책·식품규제 강화 등은 기업에 부담

* 한식(해외한류실태조사): 한국 문화콘텐츠 인기도 1위(9년연속), 한국연상 이미지 2위(5년연속)

- 세계 경기침체 우려 등으로 농식품 수출 여건은 녹록지 않은 상황이며, 기후변화 등으로 인한 원자재 수급 불안도 여전
- EU·미국 등의 공급망 및 환경 관리 강화 정책*으로 식품기업에 대한 ESG 경영 도입 요구 증대

* (EU) 공급망 실사 지침('22.2월), (美) 기후공시 의무화 규정('22.3월) 등

- 수입식품에 대한 각국의 안전 관리 강화는 무역장벽으로 작용

* (EU) 수입식품 통관 규정 강화('22.1월), (美) 캘리포니아州 Proposition 65 의무화('18.8월)

4. 비전 · 목표 및 중점 추진전략

비전	글로벌 산업으로 성장하는 'K-Food'	
목표	◆ [산업 성장] 식품산업 규모 : '21) 656 → '27) 1,100조원(연평균 9%↑) ◆ [수출 확대] K-Food 수출액 : '22) 88.2 → '27) 150억불 ◆ [농업 연계] 국산 원료 사용량: '21) 594 → '27) 800만톤	
전략 및 과제	5대 추진전략	주요 과제
	1. 첨단기술을 통한 식품산업 성장 도모	▪ 지역~세계로 푸드테크 산업 확산 ▪ 그린바이오 기술의 식품 분야 적용 확대
	2. K-Food의 경쟁력 강화	▪ K-Food 수출 확대 ▪ 국내 미식관광 활성화 및 한식 홍보 강화 ▪ 외식서비스 품질 제고
	3. 전통식품 산업 활성화	▪ 김치산업 경쟁력 강화로 종주국 위상 제고 ▪ 전통주 산업 도약 기반 조성 ▪ 전통 장류를 소스 산업으로 육성
	4. 식품산업과 농업 간 연계 강화	▪ 농업-기업간 지속가능한 상생협력 체계 구축 ▪ 국산 원료 사용 기업에 대한 인센티브 강화
	5. 식품산업의 성장 기반 공고화	▪ 식품·외식 기업의 경영 안전망 확충 ▪ 식품기업의 ESG 경영 지원 ▪ 국가식품클러스터 기능 확대 ▪ 식품산업에 대한 소비자 신뢰 제고
추진 체계	◆ 산·학·관 기능 연계를 통한 체계적인 식품산업 진흥 ◆ 식품 관련 법·제도·통계 등 인프라 강화	

5. 기본계획 주요 내용

[전략1] 푸드테크·그린바이오 기술을 통한 식품산업의 혁신 성장 도모

□ (푸드테크) 지역 단위 푸드테크 산업 생태계 및 해외 수출 거점 조성

- (지역 산업생태계 조성) 푸드테크를 통한 중소식품기업의 경쟁력 강화를 위해 '(가칭)푸드테크 혁신클러스터*' 지정·육성('24~)

* '23년 중 「푸드테크 산업 육성에 관한 법률」 제정을 통해 근거 마련

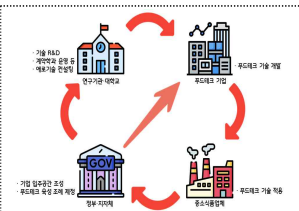
- 푸드테크 10대 핵심기술* 중 지역별 특화 분야 선정, 지역 내 기업·대학·연구기관 간 공동 R&D, 기술 실증 등 네트워킹 지원

* ①세포배양식품 생산기술, ②식물기반식품 제조, ③간편식 제조, ④식품프린팅, 스마트 ⑤제조, ⑥유통, ⑦식품업사이클링, ⑧식품커스터마이징, ⑨친환경포장, ⑩식품로봇

- 푸드테크 계약학과(석사, '22: 4개 → '27: 12)를 지방대학으로 확대하여 클러스터 활성화 지원

< 스마트 제조공정 클러스터 조성 모델(안) >

- ▶ 경북 포항은 지역 내 대학(포스텍), 연구기관(로봇산업융합연구원, 수중로봇연구소 등), 기업(뉴로메카, 아워홈, 폴라리스3D 등 10개소) 등이 식품제조·외식기업의 스마트 제조공정 도입을 위한 산·학·관 협력체계인 'K-키친 추진위원회' 구성('23.4)



- (해외진출 촉진) aT 해외지사 등을 활용, 주요 수출국에 기업 사무 공간·컨설팅 지원 등을 위한 'K-푸드테크 글로벌센터' 설치('24~)

□ (그린바이오) 분야별 거점 중심으로 기능성식품·고령친화식품 등 신식품 산업 육성 지원을 강화하고, 분야별 육성방안 수립

- (기능성식품) 국산 기능성 원료와 천연물 소재 정보 및 표준화 방법 등을 식품기업에 제공하여 기능성식품 시장 활성화 지원('23~)

* 기능성 원료은행('24.2, 익산), 천연물 소재 허브('23~'27, 1개소), 원료소재 공급센터('24~'28, 2개소)

- (고령친화식품) 다양한 소재를 활용한 환자 맞춤형 식품 개발 연구 지원 강화, 고령친화식품 실증사업 확대 및 우수식품 지정 활성화('23~)

[전략2] K-Food 경쟁력 강화로 '27년까지 농식품 수출 150억불 달성

- **(수출)** 라면·배 등 수출 유망품목을 'K-브랜드'로 육성, 1억불 이상 수출 품목을 20개로 확대('22: 11개)
 - (유망상품 육성) 배·딸기·포도 등에 대해 수출국 선호 新품종 발굴, 마켓테스트·유통채널 입점 등 지원, K-Food 공동 로고() 활용('23~)
 - (물류·유통) 수출통합조직 중심 공동포워딩*, 저온유통체계 구축 확대('23~)
 - * 수개의 수출통합조직 공동으로 운송사와 운임 협상, 물류비 최대 30% 절감 가능
 - (新시장 개척) 최우선 전략국 선정, 현지 로컬마켓 바이어 발굴 및 기업 매칭, 바이어 초청 상담회(BKF), 식품박람회 참가 지원 등 확대('23~)
 - 해외 진출 식품기업 중심으로 '국가별 협의체'를 구성, 신규 수출기업을 위한 판로 공동 활용, K-Food 공동 마케팅 등 수출 확대에 협력

< 사례 : '23년 상반기 BKF(Buy Korean Food+) 성과 >

- ▶ 현지 로컬마켓에서 인지도·구매력이 높은 바이어(136개社)를 초청(미국 SAMS, UNFI 등), 농식품 수출기업(320개社)과 1:1 상담 매칭 지원으로 '22.下 대비 현장계약 실적 6.3배 증가*

* ('22.下) 10건, 3백만불 → ('23.上) 31건, 19백만불(약 250억원)



- **(한식)** 높아진 한식 인지도를 내수-관광-수출로 연결하고, 국가별 차별화된 브랜딩 전략을 담은 「(가칭)한식 산업 경쟁력 강화 전략」 수립
 - (내수-관광 활성화) 지역별 농업자원-식품명인-향토음식-전통주 등 한식 자원을 결합한 'K-미식벨트' 조성, '글로벌 미식행사' 유치 등('24~)
 - (식재료 수출) 해외 우수 한식당 지정, 'K-Food 식재료 공급망' 구축 등('23~)
- **(외식)** '외식 서비스 등급제' 도입, 푸드테크 적용 소자본 창업 모델 개발 등으로 외식산업 활성화

[전략3] 김치·전통주·장류 등 전통식품 산업 활성화 기반 마련

□ (김치) 김치산업 경쟁력 강화로 중주국 위상 제고

- 원료공급 단지 조성(現 2개소), 배추·무 우수 품종(5종) 개발, 김치 종균 개발(~'27, 60종)·보급을 통한 품질 제고 등 추진('23~)
- 자동화 공정 개발·보급을 통한 생산원가 절감 및 정밀센서를 활용한 이물질 발견 등으로 식품 안전·위생 제고('23~)
- 수출국 맞춤형 김치 제품 및 장기 유통 기술 개발, 관련 업계 의견수렴을 통해 수출 김치에 대한 국가명 지리적 표시제(NGI) 등 검토

□ (전통주) 銘酒 육성 및 한식과 연계한 수출상품화 추진

- 자금·컨설팅·R&D 등 창업지원을 확대하고, 하이볼 레시피 등 다양한 소비 방법을 개발하여 MZ세대로 소비 기반 확대('23~)
- 주요 외교 행사에 전통주를 활용하는 '건배주 프로젝트', 도자기·병 등 고급 패키징 지원 및 해외 한식당 연계 수출 확대 추진('23~)
- 국민 정서 고려, 관련 업계와의 충분한 의견수렴을 통해 전통주 개념·범위 및 지역특산주 원료 조달 범위 조정 등 「전통주산업법」 개정 검토

□ (장류) 발효 과학화 등을 통해 소스 산업으로 육성

- 종균 개발(~'27, 33종)·보급을 통한 발효 과학화, 전통 장류 기능성 규명 연구 추진, K-Food 소스 개발 지원('23~)

< 사례 : 소스산업화센터의 소스 개발 지원 >

- ▶ 고추장을 활용한 '닭가슴살 소스'를 개발, 식물성 대체식품 및 간편식에 활용
 - * 소스 활용 제품 매출액 : ('21) 12.9억원 → ('22) 14.5
- ▶ 간장을 활용한 '돼지갈비 소스'를 개발, 축산물 비선호 부위(뒷다리살 등)로 만든 밀키트에 활용
 - * 소스 활용 제품 매출액 : ('21) 3억원 → ('22) 20



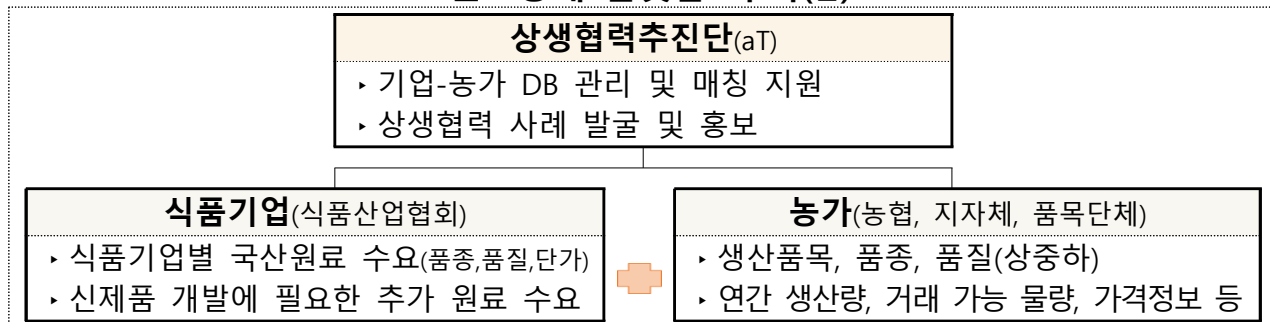
- 식품명인의 장맛 계승·발전, 내외국인 관광과 연계, '장 문화'를 유네스코 무형문화유산으로 등재 추진('23~)

[전략4] 농업-식품기업간 지속가능한 상생협력 체계 구축

- **(상생협력)** 식품기업-농가 간 계약재배를 지원하는 '원료중계 플랫폼' 구축 검토, 우수사례 발굴·정부 포상 등을 통해 확산 유도('24~)

○ 기업 대상 국산 원료 사용 필요성(예: ESG 기여)에 대해 적극 홍보

< '원료중계 플랫폼' 구축(안)>



< 사례 : 가루쌀 사용과 ESG 경영 >

- ▶ 환경(E): 일반 쌀 대비 생육기간이 짧아 탄소 감축에 유리하고 건식 제분이 가능하여 물 사용 감소(습식제분: 쌀가루 1톤 생산시 물 4~5톤 사용)
- ▶ 사회(S): 수입 밀(연간 약 250만톤) 일부 대체 가능, 농가와 상생 가능



- **(국산 원료 공급)** 전략작물직불제 등을 통한 원료 생산단지 확대, 대체식품 원료 DB를 구축하여 '디지털 식품 정보 플랫폼'을 통해 제공('23~)

* 밀/콩 생산단지 : ('22) 51개소(7천ha)/122(7) → ('27) 100(21)/220(14)

** 가루쌀 생산단지 : ('23) 38개소(2천ha) → ('27) 200개소(42천ha)

- **(소재·반가공 산업 활성화)** 식품 소재·반가공 기업 및 APC에 대한 시설·장비 지원 강화로 국산 소재·반가공 제품 유통 활성화('23~)

< 사례 : '뜨란'의 국산 콩 활용 대체식품 소재·제품 개발 >

- ▶ 농업회사법인 (주)뜨란은 콩 생산단지(38ha, 140톤)를 경영하면서, 관내 콩 재배 농가 150여 곳과 계약재배(61ha, 45톤)를 통해 단백질 함량이 높은 대원·선풍 등 국산 품종을 생산하고, 이를 활용해 식품소재 및 대체식품 개발
- ▶ 식물성조직단백(TVP) 등 수입 의존도가 높은 대체식품 소재의 국산화에 기여하고 있으며, 자체 대체식품 브랜드 '미트멀리즘' 출시 예정('23.下)

- **(기업 인센티브)** 국산 원료 사용 우수기업에 대한 정책자금 지원 확대 및 금리 인하, 정부 포상 등 추진('23~)

[전략5] ESG 등 변화된 경영 환경 대응 등 식품산업의 성장 기반 공고화

- **(경영지원)** 인력·자금·원재료·R&D 등 중소 식품·외식기업 애로 해소
 - (인력) 식품업계 인력난 해소를 위해 외국인력 고용 규제 완화, 계약학과 운영 등 전문인력 양성, 청년 인턴 지원('23~)
 - * ①중소비수도권 식품제조업체 고용 한도 상향 ②신규 고용 허가 한도 폐지 ③방문취업 외국인(H-2)·④재외동포(F-4) 취업 허용업종 확대, ⑤외국인 유학생(D-2) 취업 허용 시간 연장 등
 - (자금) 원료매입·시설현대화('23, 1,446억원) 등 자금 지원 확대
 - (원재료) 「해외농업산림법」 개정('25~), 할당관세, 계약재배 등 지원('23~)
 - * (현행) 개발 대상자원이 농산물(바이오에너지 원료 포함)·축산물로 제한 → (확대) 농산물 가공품 및 식품으로 확대(예 : 식용유, 대두박 등)
 - (R&D) 푸드테크·그린바이오 등 新산업 육성, 식품 소재 국산화, 식품 품질·안전성 제고 등을 위한 R&D 지원 강화('23, 380억원)

< 사례 : '더플랜잇'의 식물성 유제품 XILK(셀크) >

- ▶ '19~'21년 동안 총 7억원의 식품 R&D 사업을 지원받아 국산콩(하영콩*)을 활용한 새로운 단백질 추출·배합 기술을 개발하여 '식물성 우유' 출시('22년 아기유니콘 기업으로 선정)

* 콩의 비린맛과 알레르기, 소화불량 물질을 제거한 신제품



- **(ESG)** EU 등의 공급망·환경 관리 정책에 대응, 식품기업 ESG 경영 지원
 - ESG 공시 의무* 대응, 'ESG 경영 가이드라인' 마련, ESG 경영 컨설팅, 식품기업이 활용할 수 있는 탄소감축 방법론 개발·교육 등 지원('23~)
 - ① 기업지배구조 보고서(G) : ('19) 자산 2조원 이상 → ('22) 1조원 → ('24) 5,000억원 → ('26) 쉐 상장사
 - ② 지속가능경영보고서(E-S-G) : (~'24) 자율 → ('25) 자산 2조원 이상 → ('30) 쉐 상장사
- **(소비자 신뢰 제고)** 식품 생산단계별 안전관리 강화, 식품 관련 정책에 대한 소비자 참여 확대, 정보제공 강화 등 추진('23~)