2024-12-04_남도애꽃

상태	완료
분류	식품제조기업
검증일	2024년 12월 4일
작성일	2024년 12월 15일
작성	@Lahyun (lala)
참여	@Eunyoung Lee @Sangeun Choi @유희찬

- 1 조사결과
- 2 니즈분석
- 3 현황분석
 - [1] 기업현황-제품현황
 - [2] 주문접수-생산관리
 - [3] 원료투입-로스관리
 - [4] 재고관리-이력관리
 - [5] 출고관리-반품관리
- 4 원본보기 (wt. 클로바 녹음)

(조사목적) 본 조사는 고객사의 Food4Chain 솔루션 적합도를 파악하고, Beta 2.0을 기획/설계하기 위해 진행됨

(조사대상) 남도애꽃 정기숙 대리

(소요시간) 1시간 반 정도 인터뷰 진행

1 조사결과 ♂

€ 조사 결과, 10개사 중 000 도입 대상으로 선정되었으나 다음과 같은 예상문제(논의사항)가 있다.

조사결과	 솔루션 적합도 10개사 중 0순위 생산관리, 원가관리 > 재고관리, 로스관리 순으로 니즈 존재
제안방향	초기 도입 : 생산관리-재고관리 이후 도입 : 로스관리-원가관리
기대효과	(관리직) 원가관리 (제품별 보다 정확한 원가 산출) (경영진) 생산관리 > 재고관리, 로스관리 (엑셀 작업 최소화 + 생산관리 복잡성 해소)

예상문제

- 기존 엑셀 기반 프로세스와의 간극
- ✔ 예상문제 & 대응방안

예상문제

- 고객사는 현재 엑셀에 익숙하며, 주요 프로세스가 엑셀로 최적화되어 있음
- 기존 엑셀과의 차이점으로 인해 직원들의 적응 속도가 느리거나 저항 발생 가능성이 높음
- 숙련도가 높은 직원들이 솔루션 사용을 번거롭게 느껴 시스템 활용도를 떨어뜨릴 수 있음

대응방안

- 도입 초기에는 엑셀과 연동 가능한 기능을 제공하여 점진적으로 전환을 유도
- 사용자 친화적인 인터페이스와 맞춤형 교육 세션 제공
- 초기 데이터 마이그레이션 및 현장 적응 지원을 강화
- 다중 BOM 관리 기능의 한계
 - ✔ 예상문제 & 대응방안

예상문제

- 고객사의 복잡한 다중 BOM 구조(단품, 세트, 대량 생산과 소량 생산 간 레시피 차이)를 완전히 반영하지 못할 가능성
- 생산량별로 레시피가 달라지거나 세트 구성에 따라 BOM이 바뀌는 상황에서 시스템이 유연하게 대처하지 못할 경우, 기존 방식(엑셀) 대비 실효성을 느끼지 못할수 있음

대응 방안

- Food4Chain의 다중 BOM 관리 기능을 고객사의 니즈에 맞게 추가 커스터마이징
- BOM 관련 데이터를 일괄 입력하거나 자동 업데이트할 수 있는 프로세스 설계
- 실시간으로 BOM 변경 사항을 반영하고 검증하는 기능 제공
- 재고 및 로스 데이터 관리 체계와의 차이
- ✔ 예상문제 & 대응방안

예상문제

- 고객사의 전처리 과정에서 원물의 증감(수율)에 따른 재고관리가 수작업으로 이루 어직
- Food4Chain 솔루션이 이러한 수율 변화를 자동으로 반영하지 못하거나, 데이터 입력 방식이 복잡하다면 도입 효과가 제한적일 수 있음
- 또한, 작업지시서상 로스 데이터의 입력 및 분석 프로세스가 기존에 개발된 로직 과 충돌

대응방안

- 전처리 후 수율 데이터를 실시간으로 반영할 수 있는 재고 관리 및 로스 추적 기능 강화
- 로스 데이터 입력을 단순화하고, 이에 따른 재고 차감 로직 개발

2 니즈분석 ⊘

- 1순위는 다중 BOM 관리와 원가 관리의 비효율성 (고객사의 생산 및 원가 구조 안정화를 위한 핵심 요소)
 - 동시에 **작업지시 자동화**와 **재고관리 효율화**가 실질적인 작업 효율을 높일 수 있음

고객니즈 "생산량에 따른 자동 레시피 조정? or 다중 BOM"

• 다중 BOM을 손쉽게 관리하고, 생산량에 따라 자동으로 레시피를 조정할 수 있는 시스템

페인포인트 "BOM 때문에 너무 머리가 아파요. (다중 BOM 관리의 어려움)"

✔ 인터뷰 내용

이카운트 같은 경우는 다중 bom이 있긴 해요. 근데 저희 회사랑 안 맞더라고요. 다중 BOM이 저 도 있기는 해서 그걸 한번 사용을 해볼까 해서 그 연결을 할 수 있는 그런 게 없어요. 너무 이제 이게 기성품이다 보니까 딱 거기 틀에만 맞춰져 있어서 그러니까 내가 만약에 뭔가를 우리 회사 에서 하다가 뭔가 안 맞는 게 있어 전화를 해서 물어봐요. 안 돼요예요.

예를 들어 고사리 나물이라는 게 지금 저희가 현재 내리고 있는 작업 지시서예요. 이게 작업 지 시서인데 고사리 나물이라는 걸 하나 작업 지시를 내리는데 이게 여기에 묶여 있는 고사리 나물 의 종류가 한 6~7가지가 하나의 고사리 나물이 35g짜리가 있고 그다음에 120g짜리가 180g짜 리가 있고 단품이 나가는 경우가 있고 세트로 구성이 되는 경우가 있어요. 그럴 때 이렇게 내릴 때마다 1kg 이상 10kg 이상 할 때마다 이 레시피가 달라지는 거예요. 그러다 보니까 BOM 구성 하기가 너무 힘든 거예요.

- 제품별, 생산량별로 레시피(BOM)가 달라져 관리가 복잡함
- 세트 메뉴 및 단품별 BOM을 동시에 관리해야 하는 상황에서 작업 지시서 작성에 과도한 시간이 소 요됨
- 대량 생산과 소량 생산 간 레시피 차이로 표준화를 이루기 어려움

고객니즈 "납품 결정을 위한 정확한 원가계산"

- 원재료, 인건비, 로스율 등을 통합하여 원가를 자동 계산할 수 있는 기능
- 제품별 수익성 분석을 위한 정교한 원가 계산 시스템

페인포인트 "원가를 계산하는데 되게 애먹었어요 (명확하지 않은 원가관리 및 인건비 배부)"

✔ 인터뷰 내용

저희 대표님이 제일 중요하신 게 이제 원가예요. 그렇죠 원가인데 내가 제품 하나를 그러니까 저희가 이제 개발하는 것도 있고 앞으로 수출할 것도 있고 쿠팡이나 배민에 이제 납품을 하려면 하나의 제품의 원가가 나와야 저희가 마진을 붙여서 판매를 할까라는 게 나오잖아요. 근데 이번 에 저희가 이제 하나의 실수를 해서 굉장히 단가가 낮게 내려간게 있었어요 그게 되게 근데 그 게 원가를 계산하다 보니.. 인건비를 어떻게 배부해야 될지 모르겠더라구요. 제일 어려운 게 인 건비더라고요.

그거는 이제 원가 쪽 원가를 저희가 계산하는데 진짜 되게 애를 먹었어요. 보통의 회사들이 제 품을 만들려면 이제 원재료가 들어가고 부재료 들어가고 이제 거기에 로스율 넣고 그다음에 이 제 경비라든지 이렇게 인건비 넣는데 저희 같은 경우는 유통이면 몇 프로 인건비 몇 프로, 이렇 게 그다음에 마진 이렇게 해서 딱 나오는데, 여기는 그게 아닌 거예요. 왜냐하면 임율이나 이런 게 막 들어가야 되고 .. 그리고 일당 10만 원짜리가 요리를 투입을 할 때와 5만 원짜리가 사람이 투입을 할 때 이게 막 달라져버리니까 그리고 이게 시간이 제품마다 어떤 거는 조림 부침 볶음 이런 거 할 때마다 시간이 달라지니까. 예. 그리고 이 사람 한 사람이 조립만 하는 게 아니라 조 림했다 무침했다가 전을 했다 이렇게 할 수도 있잖아요. 그러다 보니까 이게 인건비를 어떻게

녹여야 되는지 그냥 퉁 쳐서 몇 프로를 넣어야 되는 게 맞는 건지 그렇다고 평균을 넣어야 되는 건지 한 달에 인건비가 1억이다. 그러면 그걸 1억을 나가는 개수만큼 금액에 왜냐하면 a라는 업체랑 b라는 업체 가게가 같을 수는 없잖아요. 하나의 콜은 100개는 천개가 나가고 100개가 나갈수가 있는데 그럼 단가가 달라져야 되는데 그럴 경우에는 여기에 천 개로 나눠야 되는지 100개로 나눠야 되는지 그게 이 제품마다 또 요리하는 시간이 다 다른 거예요. 그러니까 이게 이 저희는 그 두 가지 bom 구성이랑 요거랑. 재고야 재고야 bom 구성만 잘하면 입력만 잘해주면 재고 떨어져 나가는 거니까 그건 일도 아니거든요.

- 제품 원가 계산 시, 인건비 배부 기준과 경비 배분 방식이 명확하지 않아 오류 발생
- 평균값으로 대체하거나 수작업으로 계산하여 시간 소요가 크고, 정확도가 떨어짐 (큰 손해를 본 경험이 있음)
- 원가 데이터를 기반으로 마진을 산출하고 납품가를 결정하는 데 어려움이 있음

3 고객니즈 "작업지시서 자동 생성 기능"

• 생산 전 공정(전처리~포장)을 통합 관리할 수 있는 작업지시서 자동 생성 기능

페인포인트 "" (생산관리의 복잡성)

✔ 인터뷰 내용

그러면 이제 반제품 코드가 이제 어마무시하게 막 늘어나는 건데 그렇죠. 이걸 어디다가 넣느냐가 이제 문제인 거예요. 그래서 제가 이거를 처음에는 전처리를 해서 반제품 코드를 또 다 잡았어요. 네 근데 반제품도 코드를 잡을 때 50g 40g 100g 150g 쫙 잡아야 되는 건데 또 세트 구성을할 때 걔를 또 갖고 와야 되는데 거기에 또 문제는 뭐냐면 배민과 쿠팡이 코드를 같이 안 쓰는 거예요. 따로 써요.

요리 같은 경우는 합쳐져 있는 것도 있지만 이거 나눠져 있는 건들은 이제 변동사항이 있는 것들로 나눠놓은 거예요. 네 얘네들은 100% 다 수율이고 얘네들은 변동이 있거든요. 전처리해서 줄어들거나 늘어나는 것들이 이쪽에 있는 거고요. 얘네들은 이제 거의 100% 그리고 이제 저희가 이제 이거를 레시피를 내리다 보면은 '따로' '별도' '나중에' 이런 것들이 있어요. 그게 안 나와요. ERP에는 따로 별로 그러니까 얘는 맛소금은 얘 할 때 따로 나중에 따로 하라 그러니까 그러니까 우리만의 뭔가 명령어나 이런 거예요. 근데 이 적요란에다가 그러니까 그때그때 할 수 있는 것들은 적요란에 써서 나올 수 있는데 고정값 고정값 이거를 감자채 볶음 할 때 맛소은 항상따로 해야 돼. 근데 이거를 작업 내릴 때마다 입력을 해야 되는데 이 사람이 그걸 다 어떻게 외우고 있어? 이 많은 80가지의 레시피를 .. 맨날 할 때마다 감자채볶음은 맛소금 따로 뭐는 뭐 따로 이걸 어떻게 식용유 따로 이런 걸 어떻게 들게가루 따로 이렇게 할 수 없잖아요. 그게 이거 고정 값인데 그게 또 고정값 왜냐면 이거 하나 만들려고 특이사항들이 있을 거 아니에요. 그거는 안되더라고요.

- 전처리, 조리, 포장 등 각 공정마다 별도의 작업 지시를 수작업으로 작성해야 함
- 작업지시에 고정값(명령어)를 입력하지 못하는 답답함

4 고객니즈

- 전처리 후 재고와 로스율을 자동으로 관리할 수 있는 기능
- 완제품 및 부재료, 포장재의 재고를 실시간으로 확인할 수 있는 통합 재고 관리 시스템

페인포인트 (재고 관리 및 로스 관리의 비효율성)

✔ 인터뷰 내용

내가 원물을 감자를 100g 들어왔으면 100g 차감이 됐는데 전처리 후에 50g이 됐어. 근데 이 50g을 넣으면 이게 또 재고에 또 빠지는 거예요. ERP는 그래요. 근데 이 전처리 수량을 입력할

수 있는 왜냐하면 ERP라는 게 기존에 나와 있는 게 뭐라고 그래야 기성용품이잖아요. 그래서 저희 입맛에 맞춰서 살 수가 없는 거예요.

내가 원물을 감자를 100g 들어왔으면 100g 차감이 됐는데 전처리 후에 50g이 됐어. 근데 이 50g을 넣으면 이게 또 재고에 또 빠지는 거예요. ERP는 그래요. 근데 이 전처리 수량을 입력할수 있는 왜냐하면 ERP라는 게 기존에 나와 있는 게 뭐라고 그래야 기성용품이잖아요. 그래서 저희 입맛에 맞춰서 살 수가 없는 거예요.

그리고 저희는 한 개 두 개가 아니라 그람으로 해요. 그람으로 관리를 하다 보니까 이게 들어올때 입고도 저희는 1kg가 들어오면 저희는 1000g으로 이렇게 해서 운영을 하거든요. 그러다 보니 단가가 소수점 0점 몇 몇 명까지 나눠지기도 해요. 근데 이제 ERP 같은 경우는 그렇게 소수점까지 이용을 할 수가 없더라고요. 생산 같은 경우도

- 원물과 전처리 후 재료 간 재고 차이를 관리하기 어려움
- 로스율 계산과 재고 차감이 수작업으로 이루어져 정확도가 떨어짐

5 고객니즈 "자동 발주량-생산량 취합 기능"

• 업체별 발주량에 대해 생산량을 합계 내주는 기능

페인포인트 "ERP에서는 업체별 발주량에 대해 생산량 합계를 내주지 않아요.

✔ 인터뷰 내용

예를 들어 지금 이게 하다 보니까 고사리 나물 같은 경우는 4가지를 일일이 다 계산을 해야 되는 거예요. 얘를 그러니까 말하자면은 180g짜리 곱하기 35개 100g 곱하기 10개 총 그람수가 나와야 되는데 이거를 ERP에서는 합계를 내줄 수 있는 게 없어. 왜냐면은 시스템 만약에 쿠팡에서 주문을 걔네가 딱 넣었으면 걔를 합해가지고 딱 할 수 있는 그런 시스템이 없어요. 그런 전산이.. 그거예요. 120g짜리가 100개 180g짜리가 68개 35g짜리가 413개 얘는 108개를 얘네들을 다 합쳐서 총 g수가 나와야 되잖아 그거를 합쳐서 총 그람수를 내려야 되는데 그거를 합치려면 저희가 이 또 더 해야 돼요. 곱하기 몇 개 곱하기 몇 개 그러니까 이거를 저희는 생각을 단순하게 했을 때 a라는 업체 b라는 업체 c라는 업체에서 얘를 주문을 넣으면 걔가 합해져가지고 바로 이렇게 될 수 있는 그런 게 있었으면 좋겠다라는 거 무슨 말인지 알겠죠.

왜냐면 저희가 이게 고사리 나물이라는 게 어쨌든 레시피는 같아요. 네 레시피 같은데 이게 이제 이기준값이 달라지니까 이게 달라지는 거잖아요. 그러려면 우리가 얘를 총 생산량을 더해야되는데 그러려면 이거 얘 하나 둘 셋 넷 다섯 개를 다 곱해줘야 되는 거예요. 네 그런 단점이 하나 있고요.

아니 하다 보니 이게 문제점이 생겨 제일 큰 문제점 왜냐하면 작업 지시서를 내리려면 우선 중량이 제일 중요한데 제가 bom 구성을 다 해놓고 이걸 딱 내리려고 봤더니 딱 이게 문제점이 톡톡할 때마다 문제점이 도드라지는 거예요. 제일 큰 문제점이 이거고 어쨌든 제일 중요하잖아요. 그 생산을 하려면 총 몇 그램이 되어야 되는지가 제일 중요해요. 근데 그걸 하기 위해서는 저희가 주문 들어온 거를 다 곱해가지고 하는 게 제일 어려워요.

그리고 저희가 이제 쿠팡이랑 베민이랑 또 몇 가지 업체가 대여섯 군데 납품을 하는데 거기서 들어오는 그거를 저희가 이거를 내리려면 총 생산량을 내려야 되잖아요. 그러면 쿠팡에 150g짜리가 10개 200g짜리 10개, 배민에서 35g짜리가 30개면 다 일일이 다 곱하고 더해줘야 되는 그 작업을 거쳐야 되는 거예요.

근데 기존에 있던 이 엑셀 이 작업은 그냥 갖다가 저희가 이 시스템을 만들어놨기 때문에 도입만 몇 개라고 하면 얘가 자동으로 뜨게끔 되어 있거든요. 근데 ERP를 쓰려고 했더니 얘네들을다 열어서 일일이 곱해주고 다시 입력을 해줘야 되는 거예요. 그러면 굳이 ERP를 뭐 하러 써 그냥 기존대로 이거 하지

- 00
- 00

3 현황분석 ∂

[1] 기업현황-제품현황 🔗

기업규모	• 총 30-40명 (정직원은 18-19명, 파트타임/아웃소싱 포함 30-40명 근무)
연매출액	• 1억 미만 vs 10억 미만 vs 30억 미만 vs <u>50억 미만 (월 매출 3-4억)</u>
제품유형	• 반찬류, 요리류, 냉동/즉석식품 등
제품종류	• 비빔밥 세트, 단품 반찬류, 냉동 컵밥, 게장 등 다양한 제품 및 세트 메뉴 존재
유통라인	• 배민 B마트, 쿠팡 및 수출
생산라인	• 수작업 중심 vs 기계화 중심
문서관리	• 종이 vs <u>엑셀 (생산계획, 출고일지, 작업지시서, 재고관리 등)</u> vs 시스템
해썹보유	• (몇 개 보유하고 있는지 확인 필요)

[2] 주문접수-생산관리 🔗

주문접수	• 배민/쿠팡 등 주요 유통 채널에서 주문량 확인 (단품 및 세트별 주문 수량에 맞춰 생산량 결정)
작업지시	• 단톡방 지시 vs <u>종이 전달(단계별 작업지시서 엑셀로 작성)</u> vs 구두 지시 vs 시스템 사용
작업방식	• 전처리 파트나 조리는 8시에 시작 → 그다음 포장은 10시 출근
생산능력	• 하루 약 80~100가지 제품 생산
생산공정	• 전처리 → 조리 → 포장 → 출고 순으로 단계별 진행
불량비율	• (완제품 불량비율 확인 필요)
현장환경	• (모바일 도입이 가능한지 확인 필요)

[3] 원료투입-로스관리 ♂

원료공급	• 2~3일 전 유통업체 발주 후 주로 당일 아침 입고 (HACCP 기준 검수 리스트 작성)
원료수불	• 엑셀로 입고, 사용 내역을 기록 (원재료는 kg 단위로 기록)
원료수율	• 전처리 과정에서 재료마다 다름 예) 감자는 500g 중 300g으로 줄어듬, 미역은 불려서 늘 어남
로스유형	• (원료) 감자, 양파 등 전처리 후 중량 감소, (제품) 포장 과정에서 용기 손상 및 남은 생산량
로스계산	• 평균값으로 로스 기록 (원료 5%, 자재 3%로 처리)
생산중단	• (설비이슈나 아채값 폭등으로 중단되는 경우가 있는지 확인 필요)

[4] 재고관리-이력관리 🔗

재고보유	• 원료 재고는 거의 남기지 않고 소진, 완제품의 경우 냉동 제품만 재고 일부 보유
재고조사	• (재고조사 주기 확인 필요)
회전일수	• 거의 당일 생산 → 당일 출고 (빠른 회전)
소비기한	• 제품별로 설정 (냉동품은 365일, 반찬류는 00일)
이력관리	• 이력관리 도입 vs <u>이력관리 미도입 (단, 소비기한-제조일 기준으로 회수/역추적 가능)</u>

[5] 출고관리-반품관리 🔗

출고관리	• 배민 : 당일 생산 후 당일 출고 / 쿠팡 : 전날 생산 후 익일 새벽 배송
판매관리	• (출고 = 판매인지 다른 경우도 있는지 확인 필요)
반품관리	• (반품이 잦은지, 반품사유와 반품 처리 프로세스 확인 필요)

4 원본보기 (wt. 클로바 녹음) ∂

▼ 클로바 녹음기록 (1) BOM, 반제품, 기존 ERP 불편한점

https://clovanote.naver.com/w/GLYLMs43SWeMcG79nzgw/note-detail/71e389c8-1032-4b5d-b187-1b1be922452dn

이은영 소장님 00:00

근데 내용 그날은 특별히 한 거는 없고요.

남도애꽃 00:04

너무 자세하게 업체 방문해서 설명해 주신다고 하셔가지고

이은영 소장님 00:08

그래서 근데 저희가 기본적인 시스템이 있기도 하고 그래서 그걸 설명드려도 되고 근데 저희가 현장에 좀 목소리 실제 그걸 좀 반영을 해서 저희가 조금 약간 변경, 수정 사항 요청 사항을 녹여서 다시 시스템으로 조금 변경해서 전달하려고 해요.

남도애꽃 00:30

근데 이게 지금 제가 이제 궁금한 게 ERP 프로그램처럼 저희가 이렇게 재고 관리랑 이런 것들만 하는 건지 아니면 어떤 건지를 제가 정확히 모르겠어가지고 그걸 먼저 좀 들었으면 좋겠거든요.

그러면 저희가 **저희가 ERP를 이번에 도입을 하려고 하다가 저희 시스템이랑 지금 안 맞아서 좀 실패를 했거든요.**

bom 구성하는 거 가지고 애를 먹어가지고 bom 구성을 하다가 포기를 했어요. 저희가 이제 식품 회사고 배민이랑 이제 쿠팡 B마트랑 쿠 팡에 이제 납품을 하는데 거기에 품목이 하나가 있어서 예를 들면 콩나물 무침이 하나가 있으면 그냥 콩나물 무침 하나가지고 이렇게 납품을 하는 게 아니라 배민에 들어가는 콩나물 무침도 그램이 달라요. 그리고 또 쿠팡에 들어가는 콩나물 무침도 그램도 다르고 그리고 거기에 또 그램이 달라지면 생산하는 게 달라지기 때문에 또 들어오는 주문 수량에 따라서 저희가 하루에 생산하는 5kg 이상이면 또 레시피가 달라져요.

남도애꽃 01:33

그러니까 BOM을 잘 짤 수가 없는 거야. 거기다가 또 세트 메뉴가 있어요. 콩나물에 들어가 세트 비빔밥이 한 세 가지가 되는데 그 비빔밥에 들어가는 또 그램수가 또 달라져요. 이 비빔밥에는 콩나물이 30g 저 비빔밥에는 100g 근데 그거면 되는데 또 무슨 세트메뉴 또 있어요. 키즈 쑥쑥 내용 그다음에 무슨 부모님 반찬 세트 메뉴에 거기에 또 콩나물이 들어가는데 그렇게 하다 보니까 그 bom 구성을 할 수가 없는 거예요.

이은영 소장님 02:03

그거를 기존의 시스템 기존은 어떻게 했어요?

남도애꽃 02:08

그냥 엑셀로만 다 관리를 했고 엑셀로만 작업 그리고 저희가 또 하나 또 애먹은 게 뭐냐면 저희는 이제 원물이 있고 전처리를 거치면 이렇게 줄어드는 게 있고 늘어나는 게 있어요. 전체적으로 만약에 양파나 감자 같은 경우는 깎아내면은 원물이 만약에 100g이면 깎아내면 50g밖에 안 되는 것도 있고 불리는 것들 있잖아요. 당면이라든가 궁채라든가 미역이라던가 이런 것들을 불리면 또 그것도 어마무시하게 또 늘어나거든요. 그런 것들이 전처리 같은 작업을 거치는 게 한 번 bom을 구성을 해서 단계를 공정을 하나 더 추가하면 저희 작업 자리에 앉아서 그것만 해야 되는 거야. 작업지 내린 사람은 왜냐하면 전처리 작업지시서 내려서 다시 입고 잡아서 다시 조리 내려서 다시 입고 잡아서 다시 모장 내려서 다시 입고 잡는 거예요. 그래야 하나 완제품이 생기는 거예요.

남도애꽃 02:59

그래서 저희가 사실은 그전에는 엑셀로만 계속 내리다 보니까 대표님께서 이제 이게 규모가 점점 커지니까 우리 ERP를 한번 도입을 해보자 그랬어요 근데 제가 이제 입사한 지 사실 얼마 안 됐어요. 그것 때문에 이제 왔는데 하다 보니 이제 애로사항이 생겨서 **저희 이제 자체적으로 이제 그냥 기존대로 가자라고 결정을 내렸어요. 도저히 안 돼가지고**

이은영 소장님 03:22

그러면 지금 관리하시는 엑셀을 한번 보여주실 수 있으세요? 왜냐하면 저희가 실질적인 내용을 보고 .. 사실은 모든 거를 좀 보여주셔야 지 저희가 담을 수 있는 시스템에 담을 수 있는 ..

남도애꽃 03:39

지금 그러니까 제가 여기에서 어떤 거를 정확히 어디까지 하는지를 알아야 제가 거기에 대한 자료를 드릴 텐데 사실은 그걸 몰라요. 정말

재고 관리만 할 것인지 아니면 정말 bom 구성까지 해가지고 하는건지.. 어떻게 어디서부터 어디까지를 이제 그게 계획을 하는지 모르니까 제가 거기에 대해서 자료를 어디까지 드려야 될지 모르겠는 거예요.

이은영 소장님 04:03

저희가 기본적으로 구성된 거는 뭐 주로 잠시만요.

남도애꽃 04:45

식품회사들은 그 bom 때문에 너무 머리가 아파요.

이은영 소장님 05:21

bom 아까 문제가 있다고 하신 거는 bom을 그러면 카테고리를 잡으시고 거기서 이렇게 세분화해서 잡고 싶으신 거예요? 아니면

남도애꽃 05:34

저희가 이제 처음에 bom이 저희가 작업 지시서를 내리려면 레시피가 있잖아요. 콩나물 볶음을 한다면 콩나물 볶음에 고춧가루에 식용유에 맛술이 쭉 들어가죠. 그 하나의 콩나물 볶음이라는 거에 레시피가 쭉 들어가서 얘를 이 레시피를 하는 게 BOM 구성이잖아요. 식용유가 몇 그램, 고춧가루가 몇 그램 해가지고 이제 콩나물이 150g이 나오는 거예요. 근데 이게 딱 하나만 있으면 단품이면 괜찮은데 이게 너무 많다 보니까 하나를 생산했을 때 이제 만약에 150g 하나를 생산했을 때 기름을 넣어서 10개를 주문해서 10개를 딱 넣으면 얘가 짜짜 잔 해가지고 딱 나오는 거잖아요. 근데 이게 넣을 수가 없는 거예요. 왜냐면 이 150g이라는 것만 있는 게 아니라 80g이라는 게 또 있고 50g이라는 것도 있고 200g짜리도 있고 되게 많아요.

이은영 소장님 06:20

거기에 따라 조금씩 달라진다는 거예요?

남도애꽃 06:23

그렇죠 완전히 달라져요. bom이 그리고 이게 저희가 이제 150g을 생산을 하는 게 아니라 하루에 2kg 3kg를 넘게 생산을 해요. 10kg까지. 근데 **2kg 생산했을 때와 10kg 이상 생산했을 때와 이 레시피가 달라지는 거예요.**

이은영 소장님 06:34

그러면 잠시만 제가 이해한 게 맞는지 한번 확인할게요. 만약에 콩나물 무침 150g짜리 이거를 생산을 하는데 이거를 2kg 넘게 생산할때의 bom과 5kg 넘게 생산할 같은 제품이지만 5kg 넘게 생산할때 bom이 레시피가 달라진다

남도애꽃 06:53

네 달라요. 그래서 얘를 이제 총 그러니까 **150g짜리가 10개가 들어왔고 200g짜리가 10개가 들어왔으면 이게 1.5kg 1500g이 되는 거고** 얘는 이제 2000g이 되잖아요. 그럼 3500g이면 그렇게 해서 이제 이거 150g짜리 10개 200g에서 10개 이렇게 주문을 딱 넣으면 작업 넣으면 얘가 짜자자해서 딱 나와 있는 이 값과 엑셀로 한 값이 다른 거예요.

레시피가 그램 수가 달라지니까 이때 이때마다 달라지니까 그러니까 이 평균 레시피가 저희가 없어요.

이은영 소장님 07:23

저희가 저희 시스템상은 아마 근데 똑같이 느껴지실 수 있을 것 같아요

남도애꽃 07:27

그런데 이제 또 하나는 뭐냐면 이제 이게 콩나물 이건 단품만이에요. 네 근데 이제 세트 메뉴가 있으면 네 저희가 이렇게 세트를 구성을 해요. 비빔밥이 있으면 9가지재료가 들어가는 비빔밥이 있고 4가지재료가 들어가는 비빔밥이 있어요. 그러면 9가지 들어가는 게 시금치, 콩나물 미역, 무생채 쭉 늪타리 버섯 쭈쭈쭈쭈 이렇게 9가지가 들어가거든요. 그럼 얘를 또 할 때 이걸 꼭 갖고 와야 되는 거예요. 생산에서 50g 50g을 갖고 와야 되는 거예요. 맞아요. 그러면 이제 반제품 코드가 이제 어마무시하게 막 늘어나는 건데 그렇죠. 이걸 어디다가 넣느냐가 이제 문제인 거예요. 그래서 제가 이거를 처음에는 전처리를 해서 반제품 코드를 또 다 잡았어요. 네 근데 반제품도 코드를 잡을 때 50g 40g 100g 150g 쫙 잡아야 되는 건데 또 세트 구성을 할 때 걔를 또 갖고 와야 되는데 거기에 또 문제는 뭐냐면 배민과 쿠팡이 코드를 같이 안 쓰는 거예요. 따로 써요.

남도애꽃 08:24

그리고 다른 업체도 또 다른 배민이랑 쿠팡이 주 업체지만 다른 업체들도 있는데 그쪽에서 이걸 쓴단 말이에요. 그럼 그 업체 것까지 해가지고 하다보면 **콩나물 무침 하나에만 bom이 어마무시하게 되는 거 많이 있어서** 그리고 이제 이 이 세트를 묶을 때 갖고 오려면 또 어쨌든 생산 작업지시서도 배민에 콩나물 무침 50g 내리고 갖고 와서 또 내리고 또 세트로 또 묶고 또 내리고 그러니까 이 작업을 누군가 한명 이것만 해야 되는데 그렇게 하기에는 솔직히 중소기업에서는 그런 애로사항이 있어서 저희가 이제 bom은 아예 포기를 했어요.

이은영 소장님 09:02

그러시군요. 저희도 그러니까 저희 시스템을 만약에 쓰신다면 똑같이 이렇게 bom을 각각 각각 잡아주셔야 되는 건 마찬가지 예요. 그거

는 어쩔 수가 없어요

낙도애꽃 09:17

저희처럼 식품에서도 만약에 전처리가 없이 그냥 그냥 딱 버터 몇 그램 밀가루 몇 개 이렇게 제과점처럼 그런 식으로 한다면 가능해요. 단품만 있으면 내가 만약에 이거 커피을 하나 만들어 커피 밀가루 버터 이렇게 갖고 와서 하나의 제품을 만들면서 판매를 하면 되는데 얘는 변동이 없잖아요. 네 저희는 변동이 너무 많은 거예요. 그리고 또 하나는 감자를 하나를 이제 얘를 bom을 감자라는 거를 이제 전처리 전에 하나가 들어올 때마다 그램수가 달라요. 어떨 때는 큰 게 들어오고 어떨 때는 작은 게 들어오고 그럴 때는 저희가 BOM을 다 바꿀 수는 없는 거예요. 그리고 이 감자도 채써는 감자채 볶음에 들어가 있는 감자 BOM도 달라지고 닭볶음탕에 4등분 할 때 또 BOM이 달라지다 보니까 잡을 수가 없는 거예요. 그램수로 잡아도 달라져요. 그람수가 저희가 하나 생산하는 게 아니라 10개 100개 1천 개 이렇게 생산을 하다 보니까 감자채를 썰어서 하는 100개를 만들었을 때 채 썰어서 하는 bom 그램과 하나 만들 때 그램이 별로 차이 안 나요. 0.1g 이 걸로 차이 나지만 이게 커지면은 차이 많이 나겠죠. 그리고 원물이 들어올 때마다 이게 식품이라는 게 딱 규격이 정해져 있지가 않잖아요. 양파도 마찬가지고 당근도 그렇고 감자도 이렇게 들어올 때도 원물 또 달라져가지고 되게 힘들어요.

남도애꽃 10:43

재고도 마찬가지예요. 저희가 엑셀로 재고를 관리를 하면 부재료나 딱 규격화 돼 있는 것도 박스라든지 포장지 같은 거라든지 이런 거는 재고 관리 가능한데 이 원재료나 이런 것들은 재고가 잘 안 돼요. 약간의 차이가 있을 수 있어서 시스템상으로는 좀 힘들지 않을까 ... 그 래서 제가 이제 오늘 그때도 참석을 해서 처음부터 크게 들었으면 저희 회사랑 별로 맞지 않는 것 같다라고 해서 이제 미팅을 따로 약속을 안 했을 텐데, 중간에 이제 가다 보니 이런 재고관리나 이런 것들 이런 거를 한번 얘기를 좀 들어보고 싶어서 어떻게 관리를 하는지 그래서 이제 미팅을 잡았던 거였었거든요.

이은영 소장님 11:25

네 그렇기도 하고 네 맞습니다. 그리고 저희가 이제 기본적으로 조금 일반적인 시스템은 저희가 갖춰져 있고 근데 저희도 좀 업체에 식품특화되게 사용하실 수 있게 지금 좀 더 고도화하고 뭔가 덧붙이고 있는 중이에요. 그래서 각 업체마다 필요한 지점들이 다 다르잖아요. 그래서 그것들을 듣고 그걸 듣고 저희가 조금 이제 10개 업체를 만나니까 그것들을 들어서 공통적이거나 이제 꼭 우리가 이거는 해야 되겠다라든가 아니면 각각의 필요한 것들 중에 좀 우선순위가 높은 것들 이거는 꼭 있어야 사용하시겠구나 이런 것들을 뽑아서 저희가 좀 다시 시스템 고도화는 해서 나중에 1월이나 2월에 다시 전달을 할 예정이에요. 그래가지고 우선은 오늘은 저희가 이제 현장에 어떤 것들이 어떤 시스템을

남도애꽃 12:18

bom 구성하는 거 그거가 좀 필요하고 근데 그거를 잠깐만 제가 우선은 하나만 뽑아와볼게요.

남도애꽃 12:33

총 13,200g을 생산을 해야 되는데 그러려면 원물이 이만큼이 필요하고 이렇게 했을 때 전체로 이렇게 된다 얘는 기준값이에요. 이쪽은 이제 실질적으로 이거고

이은영 소장님 12:42

그러면 이게 100g짜리 지금 양파를 ..

남도애꽃 12:46

갑자채 볶음을 할 때 갑자채 볶음이라는 용기가 100g 150g짜리 있는데 요거만 있는 게 아니라 또 다른 그룹도 있어요. 합쳐서 이렇게 저희는 이렇게 지기서를 내리거든요. 이렇게 이런 식으로 지금 하고 있어요. 이렇게 되게 베스트거든요. 이렇게 하는데 이제 예를 들어 고사리가 저희가 세 가지가 이렇게 있는데 세 가지 중에서도 지금 그람수가 보면은 얘는 비마트 비빔밥에 들어가는 고사리 나물 볶음이고 얘는 그냥 고사리 단품나물 볶음이에요. 얘는 그냥 비빔밥에 그래서 이게 그람수가 35g짜리 120g짜리 180g짜리 이렇게가 있는거예요. 이거를 어떻게 따로따로따로 구성을 해야 되고 그럼 들어갈 때 기준값도 달라지고 네 다 달라지는 거예요.

이은영 소장님 13:34

그러면 이거를 그냥 기존에 아예 따로 시트를 해놓으시고

남도애꽃 13:38

예. 그쵸 그때마다 우리가 이제 쿠팡이랑 배민 주문받은 거를 이제 작업 지시서 내리게끔 총 더해서 엑셀 값 정해서 이거를 이제 각각 내리는 거예요. 이게 작업 공장에 가는 작업지시서고 이거 말고 이거를 또 이제 합해 놓은 총 작업지시가 따로 있어요. 왜냐면은 포장을 해야 되잖아요. 그 포장 작업 지시서 또 따로 있고.. 그래서 지금 우리가 이제 ERP를 하려고 제가 BOM 구성하고 아무래도 저희도 이제 처음에 제가 오기 전에도 ERP를 사용을 하려고 했다가 중도에 포기했다고 하시더라고요. 그런데 이제 저희 대표님이 사업이 이제 점점점 커지고 하다 보니 이게 ERP 없이 도저히 안 되겠다. 그래서 그럼 도입을 해보자.

남도애꽃 14:29

그래서 이제 제가 사실은 처음에 제가 이 일을 하려고 다른 일을 하려고 왔는데 그전에 그런 프로그램을 썼으니 한번 해봐라라고 해서 제가 했는데 그걸 하다 보니 저희가 이제 제일 단점이 .. 예를 들어 지금 이게 하다 보니까 고사리 나물 같은 경우는 4가지를 일일이 다 계산을 해야 되는 거예요. 얘를 그러니까 말하자면은 180g짜리 곱하기 35개 100g 곱하기 10개 총 그람수가 나와야 되는데 이거를 ERP에서는 합계를 내줄 수 있는 게 없어. 왜냐면은 시스템 만약에 쿠팡에서 주문을 걔네가 딱 넣었으면 걔를 합해가지고 딱 할 수 있는 그런 시스템이 없어요. 그런 전산이..

이은영 소장님 15:08

합해서 한다는 말씀을 조금만 더

남도애꽃 15:12

그거예요. **120g짜리가 100개 180g짜리가 68개 35g짜리가 413**개 얘는 **108개를 얘네들을 다 합쳐서 총 g수가 나와야 되잖아 그거를 합** 쳐서 총 그람수를 내려야 되는데 그거를 합치려면 저희가 이 또 더 해야 돼요.

곱하기 몇 개 곱하기 몇 개 그러니까 이거를 저희는 생각을 단순하게 했을 때 a라는 업체 b라는 업체 c라는 업체에서 얘를 주문을 넣으면 걔가 합해져가지고 바로 이렇게 될 수 있는 그런 게 있었으면 좋겠다라는 거 무슨 말인지 알겠죠.

왜냐면 저희가 이게 고사리 나물이라는 게 어쨌든 레시피는 같아요. 네 레시피 같은데 이게 이제 이 기준값이 달라지니까 이게 달라지는 거잖아요. 그러려면 우리가 얘를 총 생산량을 더해야 되는데 그러려면 이거 얘 하나 둘 셋 넷 다섯 개를 다 곱해줘야 되는 거예요. 네 그런 단점이 하나 있고요.

남도애꽃 16:09

그러려면 이거를 기존에 기존에 있던 이 엑셀이랑 시트를 또 다시 열어서 다 더해서 해야 되면 굳이 또 이거를 왜 이걸 그냥 내리고 말지이걸 굳이 또 ERP에다 입력을 할 필요가 없다는 거죠.

이은영 소장님 16:28

이해했습니다. 그러면 그러면 제가 조금 궁금한 거는 이 작업지시총량이 생산량이 중요해서 지금 합치는 게

낙도애꽃 16:37

아니 하다 보니 이게 문제점이 생겨 제일 큰 문제점 왜냐하면 작업 지시서를 내리려면 우선 중량이 제일 중요한데 제가 bom 구성을 다해놓고 이걸 딱 내리려고 봤더니 딱 이게 문제점이 톡톡 할 때마다 문제점이 도드라지는 거예요.

제일 큰 문제점이 이거고 어쨌든 제일 중요하잖아요. 그 생산을 하려면 총 몇 그램이 되어야 되는지가 제일 중요해요.

근데 그걸 하기 위해서는 저희가 주문 들어온 거를 다 곱해가지고 하는 게 제일 어려워요.

남도애꽃 17:18

그리고 문제는 또 이게 그램수가 달라지면 또 이 레시피 수량 이게 이게 또 달라져. 그러니까 그게 또 단점인 거예요. 그거를 얘가 전산에서 그거를 하지 우리가 일일이 다 입력을 해줘야 되고

이은영 소장님 17:31

또 하나 제가 궁금한 거는 만약에 이렇게 나오면 이렇게 작업지시는 나가는데 이거를 한 공장에서 다 같이 그냥 고사리 나물 볶음을 하시는 거예요?

남도애꽃 17:39

아니면 아니죠 아니죠. 이게 전처리를 하는 이게 2개를 내리는 이유가 이걸 가지고 전처리 공정이 하나 있고 조리 공정이 있고 그다음에 포장 공정이 있겠죠.

이은영 소장님 17:52

그래서 제 말은 요 3개가 어쨌든 콩나물이니까 이거에 전처리 다 모아서 하나로 하는지

남도애꽃 17:57

그렇죠. 그 한 파트 전처리 파트에서는 그날 생산해야 되는 전처리를 한꺼번에 다 하는 거죠. 콩나물 고사리 다 하고 그다음에 조리 파트로 넘어가면 이제 그걸 가지고 조리를 하겠죠. 그런 식으로 파트 나눠서 하거든요. 요리류가 저희가 또 따로 있어요. 잡채 같은 것도 있고 굉장히 많아요. 요리도 많으시구나. 하루에 작업 지시서 내리는 게 한 80에서 100가지 정도 돼요. 그리고 이게 중량별 레시피 기준값이 달라져가지고 전처리 후에 원물 소유량 엑셀 값이 달라 이거랑 전산으로 한 거랑 달라지 그게 제일 큰 단점이에요. 그리고 지금 저희는 이렇게 한 장에다가 원물과 전처리가 같이 있잖아요. 원물을 이렇게 했을 때 전처리 근데 이 ERP에서는 이걸 한눈에 보여줄 수 있는 게 없어요.

이은영 소장님 18:48

이렇게 보시는 게 좋으시다는 거죠?

남도애꽃 18:50

당연하죠. 그래서 왜냐하면 이 원물이라는 거는 저희가 재고에서 차감이 되잖아요. 내가 원물을 감자를 100g 들어왔으면 100g 차감이 됐는데 전처리 후에 50g이 됐어. 근데 이 50g을 넣으면 이게 또 재고에 또 빠지는 거예요. ERP는 그래요. 근데 이 전처리 수량을 입력할 수 있는 왜냐하면 ERP라는 게 기존에 나와 있는 게 뭐라고 그래야 기성용품이잖아요. 그래서 저희 입맛에 맞춰서 살 수가 없는 거예요. 그러다 보니까 저희 이 카운트를 하려고 했어요. 제가 이 카운트를 그전에 좀 많이 한 거의 10년 가까이 써가지고 .. 근데 그전에 저는 이 제 회계 쪽이랑 이제 인사 쪽만 관리를 했었거든요. 생산 쪽도 있다고 해서 한번 보니 처음엔 단순하게 저도 이 회사에 왔는데 이런 식으로 복잡하게 돼있는지도 몰랐던 거예요. 단순하게 그냥 하나의 제품을 생산하게 골펜하려면은 여기 스프링 뭐 뭐 뭐 해가지고 그냥 하나의 제품을 만드는 줄 알았는데 이건 그게 아닌 거예요.

이은영 소장님 19:43

그러게요. 저희 이제 저희도 그래서 식품업체용 ERP 참 쓰실 게 있어서 특히나 재고 쪽으로 .. 그래서 저희가 조금 개발을 하고 포커싱을 하고 있어서 있는데 또 사실 저희가 업체를 돌아보니까 업체마다의 상황이 조금씩은 다 다르신 것 같아요.

그래가지고 어쨌든 최소한 최대한 많은 걸 녹여 업체들이 쓸 수 있게

낙도애꽃 20:07

이게 지금 저희가 제일 큰 문제인 거예요. 네 이게 제일 큰 이것만 어느 정도 해결이 되면 사실은 bom은 내가 하나 이 제품별로 bom이 구성이 되는 거거든요. 제품별로 구성이 되는 거야 이거 넣는 거야 일도 아니거든요. 사실은 근데 이게 넣기 위해서의 전 작업이 이게 같이 엮어지질 않는 거예요.

이은영 소장님 20:33

네 엮어 그거는 저희도 조금 생각을 못 해봤는데

남도애꽃 20:34

굉장히 까다롭져 저는 거 오히려 그때 무슨 제과 쪽 제과 쪽 하시는 분도 한번 오셔서 케이크 하시는 그분은 자기는 굉장히 복잡하다고 했는사실 그게 더 간단하거든 .. 회사마다 왜냐하면 제가 제과 쪽에도 있었었거든요. 여기 오기 전에 있던 데가 이제 빵굼터라고 거기에 제조 회사였는데 거기도 마찬가지로 했거든요. 거기는 그냥 빵을 하나 만들려면 밀가루 몇 개 뭐 뭐 해서 뭐 해가지고 이렇게 하면 되는데 그건 진짜 간단해요. 왜냐면 재고가 변형이 없잖아요.

이은영 소장님 21:13

네네네. 그러니까 이거는 변형이 생기는 게 조금

남도애꽃 21:16

그리고 이게 어렵네. 저기 뭐야 성함이 어떻게 되시죠? 소장님이 전처리할 때와 제가 전처리할 때랑 또 그램수가 달라지는 거 예요. 그래서 더 예 맞아요. 까다롭게

✔ 클로바 녹음기록 (2) 원가 부분

남도애꽃 21:38

그리고 그래서 저희가 또 고민하는 게 이제 이 ERP를 도입하려고 했던 게 이제 이 bom과 저희 대표님이 제일 중요하신 게 이제 원가예요. 그렇죠 원가인데 내가 제품 하나를 그러니까 저희가 이제 개발하는 것도 있고 앞으로 수출할 것도 있고 쿠팡이나 배민에 이제 납품을 하려면 하나의 제품의 원가가 나와야 저희가 마진을 붙여서 판매를 할까라는 게 나오잖아요. 근데 이번에 저희가 이제 하나의 실수를 해서 굉장히 단가가 낮게 내려간게 있었어요 그게 되게 근데 그게 원가를 계산하다 보니.. 인건비를 어떻게 배부해야 될지 모르겠더라구요. 제일 어려운 게 인건비더라고요.

이은영 소장님 22:38

저희요. 왜냐면 저희가 식품 업체를 위한 걸 만들고 싶은데 막상 식품업체 얘기를 자세히 정말 듣기가 쉽지 않아서 이제 저희도 한 번 들을 수 있을 때 다 같이 들어서 좀 현장을 알아야 되니까 저희가 알아야 좀 원하시는 제품으로 만들 수 있으면

남도애꽃 22:57

그거는 이제 원가 쪽 원가를 저희가 계산하는데 진짜 되게 애를 먹었어요. 보통의 회사들이 제품을 만들려면 이제 원재료가 들어가고 부재료 들어가고 이제 거기에 로스율 넣고 그다음에 이제 경비라든지 이렇게 인건비 넣는데 저희 같은 경우는 유통이면 몇 프로 인건비 몇 프로, 이렇게 그다음에 마진 이렇게 해서 딱 나오는데, 여기는 그게 아닌 거예요. 왜냐하면 임율이나 이런 게 막 들어가야 되고 .. 그리고 일당 10만 원짜리가 요리를 투입을 할 때와 5만 원짜리가 사람이 투입을 할 때 이게 막 달라져버리니까 그리고 이게 시간이 제품마다 어떤 거는 조림 부침 볶음 이런 거 할 때마다 시간이 달라지니까. 예. 그리고 이 사람 한 사람이 조립만 하는 게 아니라 조림했다 무침했다가 전을 했다 이렇게 할 수도 있잖아요. 그러다 보니까 이게 인건비를 어떻게 녹여야 되는지 그냥 퉁 쳐서 몇 프로를 넣어야 되는 게 맞는 건지 그렇다고 평균을 넣어야 되는 건지 한 달에 인건비가 1억이다. 그러면 그걸 1억을 나가는 개수만큼 금액에 왜냐하면 a라는 업체랑 b라는 업체 가게가 같을 수는 없잖아요. 하나의 콜은 100개는 천개가 나가고 100개가 나갈 수가 있는데 그럼 단가가 달라져야 되는데 그

털 경우에는 여기에 천 개로 나눠야 되는지 100개로 나눠야 되는지 그게 이 제품마다 또 요리하는 시간이 다 다른 거예요. 그러니까 이게 이 저희는 그 두 가지 bom 구성이랑 요거랑. 재고야 재고야 bom 구성만 잘하면 입력만 잘해주면 재고 떨어져 나가는 거니까 그건 일도 아니거든요. 그리고 저희는 한 개 두 개가 아니라 그람으로 해요. 그람으로 관리를 하다 보니까 이게 들어올 때 입고도 저희는 1kg가 들어오면 저희는 1000g으로 이렇게 해서 운영을 하거든요. 그러다 보니 단가가 소수점 0점 몇 몇 명까지 나눠지기도 해요. 근데 이제 ERP 같은 경우는 그렇게 소수점까지 이용을 할 수가 없더라고요. 생산 같은 경우도

이은영 소장님 25:00

그러면 여기는 소수점 몇 재짜리까지

낙도애꽃 25:02

저희가 보통 한 두 자리까지는 가요. 설명은 다 드렸는데 저희 이제 bom 구성하는 데 좀 많이 애를 먹어가지고 ..

▼ 클로바 녹음기록 (3) 다시 BOM, 기존 ERP 불편한 점

이은영 소장님 25:39

우선 우리 제품은 일반적인 그러니까 이 카운터를 너무 잘 아시는 분이고 이 카운터를 도입하기 위해서 이제

라라님 25:48

알아보셨다고 그때

이은영 소장님 25:49

원래 식품 쪽이 아니고 다른 데서 잘 쓰시고 경력이 10년 동안 이카운트를 쓰셔가지고 이 카운터는 도사님이실 것 같은

남도애꽃 26:00

그러니까 저희는 회계하고 관리 쪽 인사 쪽만 이제 이카운트를 썼었어요. 그리고 생산 쪽은 이카운트를 안 했는데 이제 저희 다른 생산부 서나 이런 데서 쓰는 걸 봤거든요. 근데 식품 쪽이랑은 너무 지금 하다 보니까 너무 안 맞는 거예요. 그래서 중간에 지금 저희가 대표님이 한번 도입해봐 그래서 구입을 했어요. 그래서 제가 bom 구성하고 한 두세 달 정도 걸릴 거라고 생각을 했었거든요. 근데 bom을 한 이를 구성하다가 딱 문제점에 딱 맞닥뜨린 거예요. 그래서 설명을 아까는 다 드렸지만 저희가 이제 예를 들어 고사리 나물이라는 게 지금 저희가 현재 내리고 있는 작업 지시서예요. 이게 작업 지시서인데 고사리 나물이라는 걸 하나 작업 지시를 내리는데 이게 여기에 묶여 있는 고사리 나물의 종류가 한 6~7가지가 하나의 고사리 나물이 35g짜리가 있고 그다음에 120g짜리가 180g짜리가 있고 단품이 나가는 경우가 있고 세트로 구성이 되는 경우가 있어요.

낙도애꽃 26:58

그럴 때 이렇게 내릴 때마다 1kg 이상 10kg 이상 할 때마다 이 레시피가 달라지는 거예요. 그러다 보니까 BOM 구성하기가 너무 힘든 거예요. 그리고 저희가 이제 쿠팡이랑 베민이랑 또 몇 가지 업체가 대여섯 군데 납품을 하는데 거기서 들어오는 그거를 저희가 이거를 내리려면 총 생산량을 내려야 되잖아요. 그러면 쿠팡에 150g짜리가 10개 200g짜리 10개, 배민에서 35g짜리가 30개면 다 일일이 다 곱하고 더해줘야 되는 그 작업을 거쳐야 되는 거예요.

근데 기존에 있던 이 엑셀 이 작업은 그냥 갖다가 저희가 이 시스템을 만들어놨기 때문에 도입만 몇 개라고 하면 얘가 자동으로 뜨게끔되어 있거든요. 근데 ERP를 쓰려고 했더니 얘네들을 다 열어서 일일이 곱해주고 다시 입력을 해줘야 되는 거예요. 그러면 굳이 ERP를 뭐 하러 써 그냥 기존대로 이거 하지

주 부사장님 27:48

이 카운트는 회계 관리 시스템이고 여기랑은 아주 핏이 안 맞죠

남도애꽃 27:53

그래서 저희가 지금 제가 두 가지를 고민을 했던 게 이카운트랑 그다음에 천년경영이라 제조경영이라고 미진소프트 거를 이제 봤었거든 요. 미진소프트 거 제가 한 5년 정도 예전에 사용을 했어가지고 그걸 하려고 했었는데 그것도 제조업체에서 맞긴 하지만 이 bom 구성이 랑은 또 안 맞는 것 같아요. 그리고 식품 쪽에서 사용하시는 ERP가 없어요. 사실은 좀 제일 이게 bom 구성이 너무 어려워요.

이은영 소장님 28:24

그러니까 왜냐하면 작업 지시를 고사리 나물로 통으로 내리시니까 이거를 다 합쳐야 되는 거예요.

남도애꽃 28:32

합쳤다가 근데 문제는 합쳤다가 또 나중에 세트 할 때는 또 제품 할 때는 또 뿌려줘야 돼요. 35g짜리 이쪽에 비빔밥에 또 묶어줘야 되고 저쪽에 저쪽 비빔밥 80g 또 80g짜리 띄워줘야 되고 그러니까 이 고사리 나물을 하나 하려면 bom이 한 6-7개가 들어가야 되는 거예요.

라라님 28:52

다중 BOM을

남도애꽃 28:53

그렇죠 다중 BOM을

이은영 소장님 28:54

그거를 지금은 저희가 없긴 한데 저희가 이제 다중 boom은 그냥 개별 개별 bom으로는 되는데 그 카테고리에서 조금 묶어야 될 필요성

남도애꽃 29:06

단품으로 그냥 감자 제품 100g짜리 하나 딱 만들면 그거에 대한 bom만 만들면 되고 그것만 제품으로 해서 나가면 되잖아요. 그런데 이건 그게 아닌 거예요. 그러니까 그런 게 굉장히 많아요. 왜냐면 저희가 비빔밥 같은 경우는 9가지가 들어가는데 그 9가지가 전부 단품이 있고 세트가 있고 또 이 이 고사리 나물이 비빔밥 세트만 들어가는 게 아니라 무슨 부모님 세트 키즈 쑥쑥 세트 남도 반찬 세트 그다음에 인기 반자 3종 세트 비타민 저희가 세트 메뉴가 한 20~30가지 되거든요. 거기에 또 들어가는 거예요. 그러니까 그런 게 엄청 많아요.

라라님 29:41

나 고사리 나물 볶음을 반제품이나 재공품으로 보세요?

남도애꽃 29:47

그래서 저희가 이제 보면 저희 같은 경우는 전처리를 또 한번 거쳐야 되는 공정이 있어요. 감자 같은 경우나 양파 같은 경우는 이게 500g 짜리 하나가 들어오면 얘를 전처리로 했을 때는 300g밖에 안 남고 그다음에 그 그리고 말고 또 반대로 고사리나 고사리 무침 아니면 미역 같은 경우는 또 불어나요. 이 그래서 저희는 전처리 작업이랑 이 원물를 했을 때 전처리까지 같이 나올 수 있는 작업 지시면 참 좋겠는데 그것도 이제 이 카운트 ERP 같은 경우는 그게 안 되던 거죠. 왜냐면은 원물이 들어와서 이 원물이 재고 차갑이 돼야 되는데 이것까지 넣으면 얘도 또 재고 차갑이 된다는 거예요. 같이 수량을 넣어버리면 거기에 같이 서식이 걸려 있어가지고 그래서 저희는 근데 그러려면 어떻게 하냐면 이제 ERP 같은 경우는 원물을 전처리 공정으로 내려요. 그러면은 전처리해서 걔를 작업을 해서 다시 입고를 생산 입고를 잡아요. 그럼 생산 입고를 잡죠. 그걸 가지고 다시 이제 얘네들까지 같이 다 해서 또 작업 지시 조리를 내려요. 그럼 걔를 또 조리를 해서 다시 입고를 잡아요. 그리고 걔를 또 포장으로 또 막 내려야 돼. 내릴 때 포장 내릴 때 이 고사리 나물이 만약에 오늘 3780g을 생산을 했으면 이 3780g에서 포장할 때 비빔밥에 35g짜리 몇 개, 100g짜리 단품으로 몇 개, 200g짜리 몇 개 이런 식으로 포장도 작업지시를 또 내려야 되는 거예요. 그거 내릴 때는 이제 용기까지 같이 해서 내려야겠죠. 그리고 박스까지 같이 해서 그럼 저희는 한 사람이 앉아서 하루 종일 이것만 작업지시를 내렸다가 입고 잡았다가 내렸다가 입고 잡았았다 그렇게 해야 돼요. 하루에 저희가 메뉴가 80개 80개 아니구나 한 70~80개 정도는 나가요.

주 부사장님 31:31

혹시 로직은 짜보셨어요? 그러니까 전체적으로 그러니까 너무 복잡해서 ..

남도애꽃 31:38

저희가 제가 지금 어디까지 했냐면 이 제품 있잖아요. 그러니까 업체에서 들어오는 쿠팡이나 배민 이런 데 들어오는 단품 메뉴들만 제가 쫙 코드를 잡아놓고 거기에 대한 bom을 쫙쫙쫙 넣었어요. 그래요. 그러고 나서 이제 전처리 거치는 품목들 있죠. 그거 반제품으로 쫙쫙 쫙 넣었어요. 그리고 그것까지만 지금 코드를 잡아놓고 나중에 얘를 작업지시를 내리려고 봤더니 이제 지금은 도입을 해서 지금 시범운 영 단계예요. 아직은 도입을 지금 운영을 하지 않은 상태인데 작업 지시를 내리려고 봤더니 이 엑셀이 총 다 합쳐서 뭐냐 만 그램을 생산 했을 때와 이 ERP에 만 그램을 입력했을 때와 이게 달라지는 거예요. 이 레시피가 다 틀어져버리는 거예요. 하나도 안 맞아 안 맞아

주 부사장님 32:26

아니 그러니까 엑셀로 한번 짜보시 그냥

남도애꽃 32:28

엑셀은 이미 쓰고 계시는 거예요. 예 엑셀 지금 하고 이게 작업실 내리고 있는 거예요.

주 부사장님 32:33

이거는 단풍 마음이

남도애꽃 32:35

안 오죠. 반품 아니더라도

주 부사장님 32:37

1부터 100까지

남도애꽃 32:38

그쵸 그게 다 있어요. 있어요. 네네 그러니까 지금 저희가 시스템이 어떻게 돼 있냐면은 **이게 단품도 이게 이 작업 지시서를 내리지만 비** 빔밥에 들어가는 그것도 같이 딱 내려요. 만약에 당근채 볶음이다 그러면 당근채 볶음에 대한 이 작업지시를 내리면 걔가 들어왔을 때 포 장할 때 또 전체적인 또 작업지시를 또 내려가요.

주 부사장님 32:58

혹시 혹시 그 로직 한번 엑셀로 짜진 거 한번 소개시켜 주실 수 있어요. 한번 보여줄 수 있어요. 사실은 이 프로그램은 그 로직이 아주 잘 구성이 잘 짜져 있어요.

낙도애꽃 33:11

엑셀은 저희는 엑셀로 하신 분들이 굉장히 잘 돼 있어서 제가 금방 갖고 올게요.

주 부사장님 33:19

이게 이해는 했는데 너무 복잡해서 이건 뭐 지금 더 들으면 안 돼. 그래서 오히려 그냥 이렇게 로직을 짜진 거를 전체적으로 보고 어떻게 구성이 돼 있는지 보고 그걸 그거 갖고 판단을 해야 돼요.

남도애꽃 33:36

이거 생산 계획 이걸 보실까요? 얘가 용량이 좀 커요. 지금 이게 지금 화면을 키우시면 이게 지금 밑에 4일 오늘 생산하는 거예요. 오늘 생산하는 거를 저런 식으로 밑에는 날짜고, 밑에 날짜 12월 4일 거에서 이제 저런 식으로 생산하는 거예요. 그래서 그러면 이제 저기 보면 위에 그러니까 세트예요. 저게 세트가 한 둘 여섯 여덟 20까지 되죠. 예 그렇게 해서 고추장 비빔밥에는 90개가 들어왔어. 근데 지금 90개 고추장 비빔밥 9가지가 들어가요. 당근채 시금치 콩나물 어쩌고저쩌고 저쩌고 그리고 저기 3종 세트는 세가지 4종 세트는 4가지가 들어 가는데 중복된 반찬들이 많겠죠. 거기다 세트를 입력을 하면 밑에 쫙 펴져요. 얘가 나눠서 내가 만약에 비빔밥이 90개가 들어왔잖아요. 저기다 90을 입력을 하면 밑에 콩나물이 90개 막 가요. 그런 식으로 그래가지고 엑셀을 만들어 놓으셨더라고 굉장히 잘 해놓으셨더라고 요.

주 부사장님 34:45

색깔로 구분하고 그렇죠

남도애꽃 34:46

이제 저 파란 색깔은 배민이고 빨간색 쿠팡이고 이제 이런 식으로 이제 우리끼리 나름대로 그리고 이제 딱 단품이 있고 세트 메뉴가 있고 이런 식으로 이제 구분을 해놓은 거예요. 저렇게 지금 저게 한 장에 나가면 저거를 보고 포장을 하는 거예요. 같이 저렇게 지금 엑셀이 작업되어 있고

주 부사장님 35:06

이거는 정확히 로직보다는 레시피네 레시피가 더 맞겠다.

남도애꽃 35:10

레시피는 아니라고 봐야죠. 왜냐면 저게 왜냐하면 알배추 겉절이를 만들려면 또 막 레시피가 들어가잖아요. 그게 이건거죠. 네 그 작업 지시서는 또 따로 제가 갖고 와요. 예 저거는 오늘 도라지 오이 무침 고구마 들깨볶음 150g짜리를 8개 생산하고 가지나물 8개 생산을 해 서 8개

주 부사장님 35:31

파이널 제품을 만드는 거네

남도애꽃 35:33

그렇죠 그렇게 해서 저거를 저 오른쪽에 보면 용기가 있어요. 용기에도 저렇게 많이 들어가거든요. 그러니까 가지나물 150g짜리는 저 반찬 용기에 들어가고 이런 식으로 해서 다 이렇게 묶어놨어요. 저기다 해놓으면 그렇게 할 수 있게끔 해놓으면 저거를 한 장 내려주면 저거 가지고 이제 150g짜리 8개 담고 이렇게 담고 하는 거 포장해서 거기 한 장으로 다

라라님 35:54

그럼 여기서 메인 주력 상품 1개만 고르셔서

남도애꽃 35:57

저희가 제일 많이 나가는 게 저 비빔밥 세트 413개

라라님 36:03

그러면 이거를 413개를 입력하면은 이거 관련

남도애꽃 36:07

쭉 내려가면은 413이라고 뜬 게 아마 있을 거예요.

주 부사장님 36:10

그거 파란색

남도애꽃 36:12

아니 좀 더 다리 쭉쭉 쭉쭉쭉쭉 여기 보면 이렇게 413개 이렇게 돼 있죠. 얘네들이 다 거기 들어가는

주 부사장님 36:19

이거 이해하려면 공부 열심히 해야 되겠다.

라라님 36:24

반제품 반제품 반제품이 모여서 제품이 되는

낙도애꽃 36:28

그렇죠 네 그렇죠

주 부사장님 36:29

근데 그 반제품을 또 만들기 위해서는 이런 게 또 필요한 거죠.

남도애꽃 36:32

그렇죠 그렇죠 네 콩나물 저기 9가지로 그 9가지를 하려면 당근채 볶음이 만약에 들어간다 그러면 당근채 볶음이 또 이게 나가야 되는 거죠. 예. 당근과 그다음에 식용유와 맛소금과 개를 볶아야 되니까 그런 것들

라라님 36:50

제가 호칭은 어떻게

남도애꽃 36:52

저는 정기숙 대리입니다.

라라님 36:54

대리님 여기 재고량이 실제 재고량과 ..

남도애꽃 36:57

아니 그건 지금 아니에요 아니에요. 저희는 바로 이제 이게 **쿠팡 같은 경우는 오늘 생산해서 그다음 날 나가고요. 배민는 오늘 생산해서** 오늘 나가요. 당일 생산은 당일 근데 저기서 냉동 제품 같은 경우는 미리 만들어 놓는 것도 있어요. 그 재고 관리도 따로 하는 게 있어요. 저거는 이제 매일 생산하는 것들이고 저거 외에 또 추가로 또 또 생산은 또 따로 있어요. 따로 컵슐랭이라든가 그런 것들 냉동 제품들은 따로 있고 또 따로 있고

주 부사장님 37:31

제품 개수나 몇 개

남도애꽃 37:32

그래서 지금 저희는 제품 개수가요. 그러게요. 몇 개나 될까요? 수백개..? 거기다가 다른 행사 때만 나가는 또 제품들이 따로 있어요. 보리 굴비라든가 고추장 그런 것들 게장 간장게장 양념게장 이런 것들도 나가는 것들도 있고 수출이 또 있고요.

수출은 그렇게 많지 않아요. 저희가 이제 컵슐랭이라고 해서 컵밥이에요. 즉석 냉동 건조를 시켜가지고 걔를 물 붓고 이렇게 전에 내면 밥이 되고 자체가 되고 이런 거랑 그다음에 간장게장이랑 양념게장을 냉동해서 나가는거. **주로 냉동식품이나 건조식품이 나가는 거죠.** 그건 지금 많지가 않아요. 이제 앞으로 이제 하려고 하는데 그래서 저희가 ERP를 하다가 얘는 bom 포기했어요. 그냥 평균 BOM만 넣어 놓고 보고 그다음에 우리 그냥 지금 매출 매입도 다 엑셀로 그러니까 아예 저희가 쓰는 게 없었어요.

남도애꽃 38:28

ERP 지금 현재 그래서 매입 매출도 사실은 누가 한 명 보려면 이 사람한테 물어봐야 되고 얘들한테 물어봐야 되고 막 이러니까 대표님이한 군데로 모으자 해서 그거랑 인사랑 전표만 회계만 하자 그렇게 우선 지금 결론 잠정적으로 결론이 났어요. 그래서 이제 오늘 오셔서 얘기를 들어서 만약에 이제 저희 쪽이랑 맞는다고 하면 이제 생각을 좀 저희가 또 회의를 거쳐서 해야 되겠죠. 근데 이제 이런 문제점이 있고 원가 계산 아까 말씀드린 원가 계산을 하는데 이건 이제 보셨죠?

▼ 클로바 녹음기록 (4) 다시 원가얘기

주 부사장님 38:59

지금은 원가 계산 어떻게 해요? 개별 제품마다 원가가 나와요?

남도애꽃 39:15

그 무생채를 보려면 230g짜리 생산을 하려면 저희가 포장이 이제 1만 5천 개가 생산을 했을 때 하루에 65개가 나오는 거예요. 그 데이터를 해서 이 원물과 고객 비례해서 넣은 거예요. 넣고 이제 용기 들어가고 부재료에 그리고 쭉 내리면 이제 원재료 거기 합계 나오게끔 해

서 하는데 지금 저희가 노무비는 어떤 식으로 계산을 했냐면 한 달에 쿠팡의 총 매출액 저희 총 매출 비중을 나눠서 그 다음에 수량을 나눠서 했더니 600원 정도가 나오더라고요. 하나 만드는데 저거는 그냥 저희가 대충 넣은 건데 노무비가 제일 어려웠어요. 어떻게 해야 될지를 모르겠는 거예요. 근데 ERP 쪽에 이제 그러면 저희가 물건을 하나 판매를 할때 대충 가닥이 나와야 얘가 얼마를 받을 줄 아는데 지금 그게 안 나오는 거예요. 그러니까 대충 저렇게 때렸는데 저러다 보니까 단가가 또 어마무지하게 또 올라가는 거예요. 그래서 저희가 이제 노무비를 어떻게 할 것인가 이제 그거에 고민에 빠진 거죠. 대표님이 그래서 이제 ERP 쪽에다가 물어봤더니 이카운트에다 물어봤더니 얘네는 한 달 매출이 다 이루어져야만이 이 원가가 나오는 거예요. 그래서 이 한 달 매출이 쫙 나오고 구매하고 매출 이루어지고 그리고 한 달 인건비를 넣었을 때 그리고 한 달 경비를 넣었을 때 나에 나오는 거죠. 내가 제품을 하나를 그냥 만들었거든요. 제가 임의대로 하나를 만들어서 판매한 걸 넣었더니 여기에 1억이라는 인건비를 넣었더니 여기 한 달에 150만 원이 나오는 거야. 그렇게밖에 안 되는 거예요. 원가를 정할 수가 없어요.

주 부사장님 40:57

잘 하신 거예요. 다른 회사도 그래요. 그러니까 그거를 다른 회사는 이제 예를 들어서 매출 기준으로 할 거냐 아니면 생산량으로 해서 총 생산량으로 해서 각 디스트리뷰션을 어떻게 할 거냐 그거는 각 회사에서 그냥 롤을 어떻게 정할 거냐 그거에 따라서 집어넣는 게

남도애꽃 41:14

거기다 이제 경비 같은 거는 저희가 주로 이제 저희가 제조원가 할 때 쓰는 경비들을 넣었어요.

주 부사장님 41:26

그러니까 지금 보면 인건비하고 경비성이 있잖아요. 저거를 제대로 못 나누실 거예요. 특히 경비도 마찬가지예요. 예를 들어서 전기 수도 연료비 저거 어떻게 다 넣어 제품에 따라서 .. 그러면은 저거는 어차피 룰에 따르는 거 그러니까 회사의 룰을 만드는 거에요.

남도애꽃 41:44

맞아요. 내가 25%만 때리겠다 내가 35%만 때리겠다

주 부사장님 41:47

근데 그거를 이제 근거 있게 나눠야지. 제품 총 생산량의 단품 생산량으로 쭉 나눠서 단품으로 넣을 거냐 아니면 매출 기준으로 넣을 거냐 등등등은 회사 그라운드 룰로

남도애꽃 42:02

저희는 매출 보장으로 해서 저걸 하나일 케파가 1288개야 그렇게 대충 케파를 나눠서 넣은 거고, 그다음에 인건비 같은 경우는 600원이나왔지만 저희가 저렇게 했을 때 600원이나와서 쪼개 놓을 때는 좀 많이 작업에 소요되는 거 조림 같은 경우는 좀 오래 해야 되잖아요. 그럴 때는 좀 650원 그다음에 무침은 또 시간이 조금 줄어들면 550원 600원을 평균을 잡아서 그렇게 된 거죠. 네 그런 식으로 넣어서 한 거예요.

주 부사장님 42:31

수작업으로 너무 잘하고 계시는데요.

라라님 42:33

맞아요. 엑셀 자체는 진짜

남도애꽃 42:36

머리 아팠습니다. 제가 와서 저거를 원가를 좀 했고 또 문제는 또 이제 세트 메뉴의 원가를 또 파악해야 되잖아 그거 진짜 머리 아파 죽는 줄 알았어요.

라라님 42:50

저 궁금한 게 개수가 소수점으로 떨어질 수 있는거예요?

남도애꽃 42:53

그렇죠. 왜냐하면 저게 포장 중량이라는 게 뭐냐 하면 저희가 기준값이거든요. 이 원물 기준 값을 하나를 이제 이렇게 이렇게 생산할때 기준값이 들어가는 거잖아요. 이거는 비례가 되어 있기 때문에 거기다가 그냥 이 원물을 이걸 넣느냐 이걸 넣느냐에 따라서 달라지는 거예요. 내가 생산했을 때 2만 4600원 넣으면 이걸 넣는 거고 기준값을 넣을 때 이걸 넣는 거기 때문에 저거 어떻게 넣든 간에 저 65.2가 나오는 거죠.

주 부사장님 43:16

그렇게 앞에 걸 넣을 거 하고 뒤에 거 넣을 거 단가를 어떻게 넣을거냐지 똑같은 거예요. 원물 한번 찍어볼래요 셀 한번 클릭 원물 원물 밑에 밑에 셀 클릭 한번 해봐요

남도애꽃 43:30

그거는 이거 따로 안 나와요. 서식 왜냐하면 이걸 갖다 넣은 거기 때문에 이 레시피로 넣은 거기 때문에.. 저건 레시피거든요. 저는 그냥만든 거예요.

주 부사장님 43:40

수율은 그냥 다 100%로 했다고 보고?

남도애꽃 43:44

원물이 줄어드는 경우 수율 그 수율인 거예요. 전처리하면 저렇게 되는 거고 나머지 양념들은 100% 맞아요. 변동 사항이 없으니까 이렇게 넣고 용기 넣고

라라님 43:58

그럼 요거 인건비의 공정을

낙도애꽃 44:00

그걸 넣었다가 할 수가 없어서 그냥 그냥 600원 통친 거예요. 계산을 저희가 나름대로 때려가지고

주 부사장님 44:05

잘하셨어요.

라라님 44:07

이 제조 원가 세 파트를 진짜 다 넣으신거네요?

주 부사장님 44:14

잠깐만 내려봐 봐. 원료 로스 5%하고 자재 로스 5%는 그냥 그냥 저희 임의대로 평균값으로 넣은 거죠?

남도애꽃 44:23

근데 너무 많이 넣은 것 같아서 지금 자재 같은 경우는 한 3% 원료는 한 5%만 넣을까 싶어가지고 너무 많이 넣은 것 같아요. 저거 지금 로스는 근데 저희가 로스가 많이 넣은 제품들이 있어요. 저희가 밥을 해서 컵밥 같은 거 나올 때 밥을 통에 넣어서 걔가 이렇게 쭉쭉 나오 면 그 묻어있는 게 어마무시하거든요. 그런 로스류들이거든요.

주 부사장님 44:43

그러면은 이거를 평균을 넣는 것보다는 그쪽에 아예 잡아서 넣는 게 맞는 것 같은데 그러니까 여기다가 그냥 평균적으로 5% 5% 때리면 이것도 좀 문제가 있잖아요.

남도애꽃 44:57

그렇긴 하죠. 자재 같은 경우도 사실은 그렇게 노출이 많지 않아서 근데 지금 이게 그전에 데이터를 가지고 내가 이제 제가 여기 온 지 얼마기 때문 안 됐기 때문에 그전에 데이터를 가지고 하다 보니 그전에 이렇게 해서 원가를 냈더라고요.

그래서 저도 이제 어쨌든 제가 해보지는 않았으니까 기존 데이터가 없잖아요. 그러니까 저거 기존 데이터를 가지고 제가 만든 거죠.

주 부사장님 45:24

잠깐만 마진을 여기다 넣어요?

남도애꽃 45:29

네 저건 제조 원가에서 마진을 보는 거예요. 15%를 그럼 어디다 넣어요? 저희가 판매 마진 그전에는 제조 원가가 이제 21920원이 나와 서 15% 했더니 288원 해서 총 원가가 2208원이 나온 거예요. 그렇게 나온 거거든요. 그럼 마진을 어디다 넣어요?

주 부사장님 45:49

마진은 그러니까 납품가를 정하기 위해서 고객사에다가 넣는 그렇구나 이렇게 계산하는 거야

라라님 46:04

그거 하고 요거 원가 계산서는 그러면은 거래처에서 주문이 오면은

남도애꽃 46:11

우선은 지금 제가 이 워가 계산을 처음에 할 때 이제 고객사랑 처음에 쿠팡이나 배민에 들어갈 때 이런 거를 견적을 냈겠죠.

견적을 내서 들어갔는데 잘못 들어온 거예요. 그 비마트에 들어가는 제품들이 전부 다 원가 이하로 들어간 거예요. 3개월을 거래를 했는데 그래서 대표님이 한번 만들어라라고 해가지고 이제 그걸 요번에 3개월 납품할 때 요번에 알았어요. 그래서 완전 손해가 어마무시한 거예요. 그래서 한번 해봐라라고 했더니 이제 이렇게 나오는 거죠.

남도애꽃 47:01

저것들은 이제 단품들이 판매되는 거고 이게 이 판매되는 거고 저 맨 위로 올리면 이제 이게 세트 메뉴들에 보면은 옆에 단가 해야 들이 모여 그렇죠. 네네 그게 세트 메뉴고 밑에는 단품들이에요.

주 부사장님 47:14

고기그럼 돼 있어요. 엑셀에

남도애꽃 47:15

그런 것도 있고 안 그런 것도 있어요. 왜냐면은 저게 돌파래 자반 무침이라는 게 저기는 40g이잖아요. 세트에는 근데 단품에는 40g이 아닌 경우들이 있단 말이에요. 그럴 때는 저기다 40을 넣어줘서 이렇게 계산할 수 있게끔 이렇게 나죠.

왜냐면은 이 아까 전에 말씀하신 것처럼 고서리 나물도 100g짜리가 있고 180g짜리가 있고 35g짜리가 있잖아요.

그때그때 세트마다 들어가는 그램수가 달라요.

주 부사장님 48:02

왜냐면 이거를 1부터 100까지 하려고 하면 하죠.

남도애꽃 48:06

근데 사실은 그렇게 만약에 단품만 할 것이냐 전체 다 할 것이냐 단품만 할 거면 저희도 ERP로 할 수 있어요.

그쵸 근데 굳이 단품을 그래 단품을 하는데 어떤 거는 ERP에서 단품만 하고 어떤 건 이렇게 내리고 그러면 더 안돼요.

진짜 더 복잡해져요. 할 거면 하고 아니면 아니어야 되거든요. 예 그럼 재고 관리 어떻게 또 그럼 여기서 ERP 갖고 와서 또 해야 된다는 소리인데

주 부사장님 48:29

그러면 재고는 어떻게 관리해요? 이렇게

남도애꽃 48:32

재고는 사실 제가 지금 갖고 있지 않아요 저희 본부장님이 갖고 계시는데 따로따로 재고 관리를 해요 하는데 제가 따로 재고

주 부사장님 48:39

관리가 돼요?

남도애꽃 48:40

재고관리를 하는데 저는 그냥 용기만 하거든요. 용기만 그런 것들 관리가 되죠. 엑셀로 관리가 되는데

주 부사장님 49:00

아니 근데 용기는 되는데 원부재료가 관리가 쉽지 않아

남도애꽃 49:06

쉽지 않아요. 그래서 저희가 재고 같은 것들도 좀 하려고 했었는데 이런 식으로 하면 재고 안 맞아요

주 부사장님 49:13

그러면은 재고를 재고 일수가 있을거 아니예요

남도애꽃 49:16

저희는 보통 아까도 말씀드렸지만 쌓아놓지 않아요. 오늘 들어와서 그거를 만들어지면 오늘 나가잖아요. 그러니까 원료는 재고를 이렇게 남거나 그렇지 않고 완제품 재고들이나 이런 것들이 창고가 저쪽에도 있고 이쪽에도 있고 이렇거든요 그런 재고들이 좀 있는 거지 이런 재료들의 재료들은 많이 갖고 있지 않아요. 거의 그날 소진해버리니까.

주 부사장님 49:41

근데 재료가 부족해서 생산 못 할 때가 있을 것 같은데?

남도애꽃 49:46

가끔씩 글쎄요. 아직은 제가 거기까지는

이은영 소장님 49:52

그리고 또 하나 여쭤보고 싶은 건 그럼 아침에 입고 처리 이런 거는 어떻게 하세요?

남도애꽃 50:04

검수하죠. 저희가 그렇게 안 해썹이라서 입고 그런 것도 다 있어요. 검수 리스트에도 다 있어가지고 그렇게 해서 다 넘어오기 때문에 해썹은 검수 일지 안 쓰면 안 돼요.

이은영 소장님 50:18

네네 하고 그러면 아침 그럼 대부분은 그냥 당일 아침에 들어오ㄴ?

남도애꽃 50:24

거의 아침에 들어와요. 저희가 8시 그러니까 전처리 파트 같은 경우나 조리는 8시에 시작이에요. 그리고 그다음에 이제 포장 같은 경우는 10시 출근이고 그렇게 나눠져 있어요.

라라님 50:33

그러면 그러니까 생산일이 거의 당일 생산이

남도애꽃 50:36

거의 그래요.

라라님 50:38

만약에 하루 지나서 생산이 다 되는 경우도 있어요?

남도애꽃 50:41

그렇지 않아요 예. 거의 그날 그러니까 이제 쿠팡이나 배민이 발주가 뜨면 오늘 만약에 12월 4일 날 생산하는 게 쿠팡은 내일 나가고 베민은 오늘 생산해서 오후에 나가요. 쿠팡은 내일 새벽에 나가고 그런 식으로 시스템이 되어 있어요.

이은영 소장님 50:56

보통 발주는 언제

남도애꽃 50:57

내가 오늘 이제 쿠팡에 들어가면 오늘이 무슨 일이지 수요일이죠. 그럼 금요일 발주가 떠 있어요. 금요일 그리고 이제 내일 들어가 오늘수요일 날이 토요일 납품 월요일 납품까지 같이 떠요. 그러니까 뒤로 뜨기 때문에 미리 다 아예 볼 수가 있는 거죠. 한 2~3일 전에 떠버리니까

주 부사장님 51:17

트레킹은 돼요? 그러니까 예를 들어서 고사리 나무 볶음이 이제 단품이고 이게 이제 세트 메뉴로 가서 이 세트 메뉴에서 뭔가가 이상이 발생을 했어 그러면은 역추적을 들어가야 되잖아요. 그러면 이게 추적이 힘들것 같은데

남도애꽃 51:33

어떤 이상을 말씀하시는거죠?

주 부사장님 51:34

그러니까 예를 들어서 세트 메뉴에서 뭐가 예를 들어서 레시피가 안 맞아 짜 예를 들어서 엄청 짜 잘못 들어갔어. 예를 들어서 예를 들어 예를 들어서 아니면 이상이 생겼어 뭔가 그런 문제가 있어 그런 문제가 발생을 했어 한다면 그러면 이제 역추적 들어가야 될 거 아니에 요. 그쵸 그러면 예를 단품이 문제가 있을 거냐? 아니 세트 문제가 없고 그러면 단품에서도 어떤 원부재료가 뭐가 이상이 있어서 쭉 이렇게 트레킹이 돼야 되는데 왜냐하면 원물부터 파이널 세트까지 나오는 게 너무 복잡해서 이 파이널 세트 하나에 뭐가 문제가 생겼어 쿠팡에 들어간 세트 메뉴가 하나 문제가 생겼어 그러면은 고객이 이제 예를 들어서 상했어!라고 한다면 클레임 그러면 이제 회수라든가 이런 걸 해야 되잖아 그렇죠 그러면 생산을 며칠부터 며칠까지 다 회수할 수는 없기 때문에 역추적을 들어가서 그 문제 있는 애들만 회수를 하거나 뭔가 이런 걸 해야 되는데 그러면은 사실 그게 이제 여기 여기 이분들이 하시고 싶은 게 그 부분도 트랙킹이

낙도애꽃 52:36

그게 이제 저희가 라벨이 붙어 나가잖아요. 라벨에 보면은 저희가 이제 식품 제조 보고를 하면 제조일자부터 유효기간 이런 소비 기한이 표시되는 라벨이 붙어요. 앞에 그러면 고객들이 클레임을 하면 그거를 보겠죠. 언제 제조한 건지를 그럼 그거대로 언제 제조한 건지 보면 되니까 그 날짜에 제조한 게 문제가 생긴 거죠. 그쵸 로트 번호까지 따로 관리를 안 하고 저희가 이제 생산을 하면 이날 생산한 게 며칠까지 소비기한이라는 그런 관리는 하는 거죠. 그렇죠 생산일과 소비기한과 그거는 지금 해썹 필수 서류 때문에 해요.

라라님 53:20

그 서류 이름이 뭐예요? 보니까 다 용어를 다 달리 쓰고 있어가지고

남도애꽃 53:25

이거 고객님 반찬 상점에 출고 있지 있죠. 어디 있다 여기 있다 여기 보면 이게 지금 12월 3일날 3일날 생산을 해서 이제 그다음 날 4일 날 출고한다는 그 내용이거든요. 그러니까 이게 생산하고 출고해서 제조일이 이제 바뀌어요. 계속 그러고 나서 이렇게 되는 거거든요.

남도애꽃 54:12

12월 3일이잖아요. 그럼 아직 이게 지금 12월께 업데이트가 안 된 거예요. 안 된 걸 제가 갖고 온 거거든요. 지금 제가 작성을 하고 있다

갖고 와서 이게 지금 해썹에 나가는 서류거든요. 그래서 오늘 12월 1일날 생산한 건 12월 2일날 나가고 그다음에 12월 2일날 생산한 거는 12월 3일 나가는 그 엑셀 시트를 지금 제품마다 만들어놓은 거예요. 그리고 옆에 소비 기한이 또 있고 제조 날짜가 있어요. 옆에 보시면 제일 오른쪽에 그게 제조일이에요. 제조일 만들어놨고 그 옆에가 소비기한 그런 365일 이런 식으로 제조일 소비기한 옆에 365일 1년 간 제가 쟤는 1년이다. 그때는 자동으로 이제 입력을 해놓은 거야.왜냐면 저거 식품 제조 보고에 저 제품은 냉동이라서 365일이다. 냉동 몇 도씨에서 365일이다 이런 식으로 해놓은 거거든요. 그게 저게 지금 잡혀 있는 거예요. 그러면은 아까 말씀하신 것처럼 12월 며칠날 생산한 거 보면 역추적해서 이걸 보면 되겠죠.

이은영 소장님 55:25

이거 그럼 출고 일지는 월별로 관리하시는 거예요?

남도애꽃 55:27

네 월별로요. 네네. 저기 12월 4일 날 숨기게 해놓으면 쫙 풀리죠. 날짜는 제가 숨기게 해놓은 거죠. 네 11월달 거 한번 보시면 예 거기에 보시면 그 나오죠. 여기 보면은 얘를 이날 생산을 해서 나가는 거고 재고가 있는 것들은 그냥 바로바로 떨어지고 생산해서 나가고 생산나가고 이런 식으로 잡히는 거죠.

라라님 56:05

가능량은 어떤 의미예요?

남도애꽃 56:06

가능량은 내가 생산해서 출고할 수 있는 양 생산하면 그게 뿌려지가 되는 거예요. 그렇죠. 가능량은 내가 오늘 출고할 수 있는 가능량 유효 재고라고 근데 거의 **재고가 다 가능량은 냉동이나 아니면 재고 갖고 있는 거 외에는 다 0이예요. 왜냐하면 생산해야 생기는 거니까. 네**

라라님 56:24

이 가능량이라는 숫자가 실제 창고에 쌓여져 있는 숫자와 맞아요?

남도애꽃 56:27

맞겠죠?

이은영 소장님 56:30

그러면 생산 지시는 전날 내리시나요? 당일 아침에 바로 내리나요?

남도애꽃 56:35

전날 전날요 전날 내려야 돼 . 저희 생산 작업 지시 내리는 사람이 따로 있어요.

주 부사장님 56:50

그러면 그 계획을 그분한테는 누가 해요?

낙도애꽃 56:53

그게 아까 전에 말씀드린 생산량 쿠팡 생산 그거에 보시면, 그거를 보고 그 쿠팡과 배민을 이제 2시에 마감을 해요. 그럼 그걸 보고 이걸 작성을 하는 거예요. 그 이걸 작성을 쫙 하면 이걸 보고 작업 지시서를 작성을 하는 거죠. 이렇게 저게 저기다가 이제 입력 쫙쫙 하면은 저게 나오는 거예요. 수량이 예 저거 보고 내리는 거예요.

라라님 57:24

내시는 분 직책이나 어떤

남도애꽃 57:27

저희는 두 분이 내리시는데 하나는 반찬류 하나는 요리류 이렇게 해서 내리거든요. 반찬유 내리는 분은 사원이고 요리를 내리시는 저희팀장님이 따로 내리시거든요. 네 왜냐하면 요리류 같은 경우는 그 전날 만들고 남은 재료들이 다 재고가 있을 거 아니에요. 그 재고 합산해가지고 이제 내리기 때문에 저녁에 내려야 돼요. 오후에 그래서 그것까지 해야 돼서 팀장님 따로 내리시고 그러면 거의 전날 다 내리다보면 보면 돼요. 다음 날 꺼를

라라님 57:59

지시를 내리시는 분은 이 문서를 참고하고 재고량 파악한 다음에

남도애꽃 58:05

그럼 오늘은 얼마큼 찬 그렇죠 그거까지 근데 **그렇게 재고가 전날 해서 남는 경우가 거의 없어요.**

남도애꽃 58:28

원부자재는 또 저희 본부장님이 이거 보시고 또 따로 주문을 하시는 분이 또 계세요. 그분이 오늘 그니까 미리 주문을 넣겠죠. 왜냐면 발

주가 저희가 저기 주문이 일찍 뜨잖아요. 한 2~3일 전에 뜨니까 미리 주문을 넣겠죠. 그렇죠 주문을 넣으시는구나. 그리고 매일매일 거의 들어온다고 보시면 돼요.

라라님 58:47

그러면 지금 쭉 얘기 들어보니까 생산관리랑 원가관리가 가장 어렵다고 느끼시고

남도애꽃 58:56

그렇죠 예예 그렇죠

라라님 58:58

상대적으로 재고관리나 로스관리는 이것보다는

남도애꽃 59:03

그렇죠 그거보다는 크게 비중을 두고 .. 근데 그것도 굉장히 중요해요. 식품업체에서

주 부사장님 59:07

어려울 것 같아 생산보다는 재고 관리하는 게 더 어려워. 왜냐하면 생산은 이렇게 그래도 포맷이라도 있어서

남도애꽃 59:15

그쵸. 그리고 이제 어쨌든 저희가 작업 지시를 지금 엑셀로 내리고 있는데 ERP를 도입을 하는 이유는 이거보다 좀 더 간편하고 쉽게 돌리려고 bom을 그리고 또 이게 한 번 입력을 해보면 또 문제가 뭐냐면 저희 직원들이 뭔가 이렇게 하다가 레시피가 변형이 있어 여기다 뭔가 하나 추가를 해 밑에다가. 가끔 그런 게 있어요. 그러면 하다가 표준 레시피이긴 하지만 하다 보면 뭔가 추가가 되는 경우도 있어요. 그러면 애를 셀을 다 해가지고 합계를 내야 되는데 빼먹어요. 엑셀 사람이 하다 보니 그 그런 거를 이제 합산이 안 되는 거예요. 그래서 제가 이번에 와서 이거를 우리 레시피를 하다 보니 그런 것들이 굉장히 많더라고요. 내가 입력을 원가 하려고 막 입력했는데 이 와 이 합계가다른 거예요. 보니까 이제 셀이 여기까지 밑에까지 SUM이 안돼 있는 거예요. 합계가들어 썸이 안들어간 거죠. 그래서 그것도 작고 그런 실수를 잡고 그다음에 내가 여기다가 사람이 하는 거니까 엑셀 시트 뭐만 하나 틀어줘도 얘가 그 안 돼버리는 거잖아요. 그래서 그런 것들도 좀 작고 그러니까 실수를 좀 줄이고 간편하고 빠르게 하려고 하는 건데 오히려 엑셀보다도 못한 거야. ERP가 하다 보니

라라님 1:00:27

그러면 과장님 보시기에 지금 많은 엑셀과 이런 문서를 저희가 확인을 했는데 가장 불안한 문서가 뭐라고 생각하세요? 지금 가장 불안한 문서 아니면 시간을 가장 많이 들이는 문서는 뭐라고 생각하세요?

남도애꽃 1:00:44

글쎄 사실은 이거 쿠팡 사실 이게 제일 중요한 문서예요. 왜냐면 여기에 그냥 주문이 다 들어있기 때문에 근데 이걸 사실은 2명이 관리를 해요. 크로스 체크를 해요. 매일 저녁에 그래서 크게 왜냐면은 제가 입력을 하다가 이거 주문서 이렇게 쭉 엑셀로 정리해서 배민꺼 쿠팡 꺼 쫙 입력을 하잖아요. 그럼 저도 하나씩 빼먹거든요. 콩나물 빼먹고 뭐 하나씩 빼먹으면 그걸 다시 크로스 체크를 또 해요. 이 사람이 한 거 이 사람이 한 거 한 거 해가지고 저녁에 합쳐서 하시는 분이 또 계세요.

그분이 크로스 체크하기 때문에 그렇게 이거 저것만 잘 작성이 되면 이런 것들이야 금방금방 하는 거니까. 네 그리고 또 저게 저것도 또 현장에 뿌려지거든요. 저거 뿌리고 이거 뿌려져요. 그런데 저기에 있는데 가끔 이게 빠지는 경우 있잖아요.

그러면 또 공장에서 또 바로 내려와서 또 얘기를 해요. 그러니까 이게 크로스 체크가 서로 되는 거죠.

남도애꽃 1:01:34

그러니까 지금 엑셀로는 저희가 관리가 잘 되어 있었고 그리고 이 엑셀이 진짜 굉장히 퍼펙트하게 잘 만들어 놨어요. 베스트하게 저희 본부장님이 워낙 엑셀을 잘하셔가지고 만들어놨는데 여기에 이제 또 중요한 거는 이제 직원들이 다 익숙해져 있잖아요. 근데 뭔가를 또 바꿔버리면 거기에 또 길들여져 있는 시간들이 또 그것도 직원들이 불편해 안 해 이러는 사람들도 또 개중에 생기는 거예요. 그러기 위해서는 담당자가 지금 뭔가를 지금 제가 제가 될 수도 있고 다른 데 하면 될 수도 있겠지 숙제를 완전히 해서 잘해서 교육을 시켜야 되는 게 있는데 그런 과정이 좀 많이 힘들 것 같기도 해서 사실은 처음에 ERP 도입 반대하시는 분들이 굉장히 많았거든요. 그러니까 저도 해보니까 안 맞는 것 같아요. 저희랑 그래서 도저히 그래서 엊그저께 이를 전에 포기했어요.

남도애꽃 1:02:23

포기해서 회의를 저희 본부장님이 저랑 대표님이랑 거쳐서 그냥 ERP는 다른 관리만 하고 이거는 그냥 그대로 엑셀로 가자 걱정은 그래서 그렇게 지금 현재는 그런 중이에요. 그래서 이제 오늘 미팅을 하고 이제 어떤 식으로 갈지는 좀 결정을 좀 해야 되는 부분이고 네 저희가 그런 지금 상황입니다.

이은영 소장님 1:02:44

그러면 현장분들을 실제 작업 지시를 이 표를 종이로 보시는거예요?

남도애꽃 1:02:50

이거를 종이로 그냥 맞아요. 종이로 해요. 근데 사실은 작업 지시서를 이제 ERP로 하면 현장에서 볼 수 있게끔 이렇게 작업을 할 수 있는데 그거를 사실은 보실 수 있는 분들이 극히 드물어요. 그런 이 시스템 자체를 익숙하지 않으신 분들은 되게 힘들어하시고 안 하려고 하세요. 오히려 저 나이대들도 마찬가지예요. 이거를 계속했던 사람이면 괜찮은데 그렇지 않은 사람들은 굉장히 거부감이 심하고 또 아무래도 이 요리업계 팀장이나 과장이나 이런 정도 됐으면 나이가 많으세요. 거의 60대 이런 분들도 계시고 해서 이런 것들이 익숙하지가 않은 거예요. 그냥 종이가 편한 거예요. 이 사람들은

라라님 1:03:34

그러면 요거 한번만 봐주시면 주문이 들어오면은 그 엑셀 생산 계획에 일단위로 그쵸 하고 있고 이걸 바탕으로 작업 지시를 이렇게 종이로 내리는 거고 그다음에 반제품 제품에 한해서 계속 작업 지시와 입고가 반복되는 과정인거죠

남도애꽃 1:03:59

그렇죠. 네 근데 지금

이은영 소장님 1:04:00

그냥 이렇게만 내리시는 거죠.

남도애꽃 1:04:02

그렇죠. 지금 이것만 내려요

이은영 소장님 1:04:03

이거 딱 따로따로 내는 시스템화하면 이게 자꾸 전처리 작업 지시 또

남도애꽃 1:04:10

네. 해야 되는 그래서 저희가 처음에 이 카운트 그 담당자랑 미팅을 할 때 이제 도입하기 전에 미팅을 하잖아요. 미팅을 했을 때 이 작업 지시가 가능하다고 해서 저희는 도입을 한 거거든요. 근데 나중에 실질적으로 프로그램을 도입을 해서 하다 보니 이게 같이 안 나오는 거예요. 근데 그게 이제 영업사원과 실질적으로 그 프로그램을 사용하는 사람의 커뮤니케이션이 안 된 거죠. 그 영업사원이 된다고 얘기를 했는데 막상 해보니 안 되는 거예요. 그래서 지금 전처리 작업 지시서 내렸다가 그거 다시 입고 잡았다가 다시 그거를 얘네들까지 같이 이제 입고 잡으면 이제 전철이 내려서 이만큼이 이만큼으로 줄어들겠죠. 얘와 얘를 다시 또 조리 작업지시로 또 내리는 거예요. 그럼 다시 또 입고를 또 잡아. 그리고 걔를 또 세트나 단품별로 또 포장지까지 해가지고 또 내려 그리고 또 다시 잡아야지만 하나의 제품이 완성되고 출고가 되는 거예요.

이은영 소장님 1:05:04

네 맞아요.

라라님 1:05:24

그러면 원부재료 같은 경우에는

남도애꽃 1:05:26

원부재료는 네 저희가 이제 그것도 엑셀로 있긴 한데 원부재료 같은 경우는 용기별 제품별로 쭉 시트가 있으면 여기 들어가면 몇 월 며칠 날 입고됐고 몇 월 며칠 생산해서 재고가 지금 현재 몇 개다라는 것까지 해가지고 이 제품마다 시트별마다의 그게 또 있어요. 네네 그렇게 해서 다 관리를 하고 있어요. 그래서 그거 가지고 업체에 주문 넣고 재고 관리하고 그리고 중간중간 얼마인데 한 번씩은 잘 모르겠는데 제가 본부장님 재고 관리를 하면서 그때그때 이제 로스 같은 경우는 있으면 10개 남아야 되는 업체는 로스로 처리하고 이런 식으로 해가지고 처리하시는

주 부사장님 1:06:08

로스가 좀 많지 않나?

낙도애꽃 1:06:10

로스가 많을 때는 많이 없어 10개 이렇게 이런 식으로 왜냐하면 제품이 용기다 보니까 이렇게 한두 개 더 들어오는 경우가 생기고 한두 개 또 모자라는 경우도 있고 이렇기 때문에 거의 비슷비슷하게 되는 것 같고. 그리고 얘가 부서지거나 그러지 않는 이상은 특별한 로스율이 발생되지 않아요.

주 부사장님 1:06:33

여기 회사 다니신 분들은 오래 다니시겠다.

남도애꽃 1:06:36

제가 대충은 이제 한 며칠 지나게 다시 오거든요. 그래서 신입사원 들어오면 못해 못 할 것 같아 너무 복잡하고 막 못할 것 같아요. 제가

신입사원도 못할 것 같고 생소하고 근데 여기는 너무 다들 바쁘다 보니까 이게 뭔가 누구 하나 이렇게 데려다가 앉혀놓고 이거는 이거고 이거는 이거고 이게 아니에요. 그냥 이렇게 저거 해봐 이게 해봐 이거예요 지금

주 부사장님 1:07:01

관리하시는 분들이 몇 분이 되세요?

남도애꽃 1:07:04

저희가 사무실에 이제 관리하시는 분이 총 이제 임원들 분이 두세 분 정도 계시고요. 두분 세분 대표님까지 그 밑에 이제 저 중간 라인이 있고 그러니까 최고 위에 관리자들이 저희 이제 본부장님 기점으로 인사 쪽 있고 이때는 저희 영업도 이렇게 한 7명 정도 돼요. 작업 지시 내려는 사람까지 전부 사무실에서 관리하는 사람 7명

주 부사장님 1:07:26

7명이 이 일을 다 하신다.

이은영 소장님 1:07:29

현장은

남도애꽃 1:07:30

몇 현장에는 지금 거의 한 총 다 해서 저희가 회사 인원이 20명이 넘어가면 안 돼요. 정직원은 지금 딱 18명 19명 정도 되고 그리고 이제 파출 인력이 있어요. 매일매일 바뀌죠. 그리고 또 이제 아웃소싱이 또 아웃소싱이 한 6~7명 정도 되는 것 같아요. 총해서 하루에 근무하시는 분이 사무실까지 포함해서 한 30~40명 정도 된다고 보시면 될 것 같아요.

주 부사장님 1:07:56

여기 매출이 얼마나 돼요? 대략?

남도애꽃 1:08:01

저희가 한 달에 한 3억에서 3억 5~6천 정도 되거든요.

주 부장님 1:08:06

한 40억 50억

라라님 1:08:13

그러면 요게 생산 계획이라고 파일 제목이 있어서 혹시 생산 실적을 따로 관리하는 파일도 있으신가요? 그게 아까 생산 및 출고 일지인 가요?

남도애꽃 1:08:23

그렇게 봐야겠죠. 이게 이제 생산 어떻게 보면은 이게 생산이 이만큼 됐다는 이것도 어떻게 보면 실적인 거죠. 네 그만큼 생산을 했다는 거잖아요. 지금 200g짜리가 12개 해서 이만큼 이게 지금 총 필요량이거든요. 예. 이게 생산량이에요. 생산이 됐다는 거죠. 네네네. 생산을 하라는 거지만 그만큼의 생산량이 나와서 판매를 저거는 나와야 되는 거예요. 왜냐하면 저거 주문받은 양이기 때문에 100%로 나와 그렇죠. 거의 100%로 나오고 좀 남기도 하죠.

소장님 1:08:27

남으면 어떻게 하세요?

남도애꽃

남으면은 오늘 남은 거를 그다음 날 재고에서 차감해서 정산을 하는 거죠.

라라님 1:08:57

그럼 달성률 기준으로 봤을 때 100% 언더로 떨어지는 경우는 없고 초과하는 경우만 있나요

남도애꽃 1:09:02

언더로 떨어지는 경우들은 거의 없어요. 부족하면 또 바로 해서 또 갖고 와서 또 바로 또 생산해서 나가야 되니까 저 양은 무조건 나가야 돼요. 저거는 주문받은 양이기 때문에 저거에 오버가 되면 오버가 됐지

라라님 1:09:30

그러면 오늘 한번 저희가 들어봤는데 그래도 긍정적인 부분은 지금 관리하시는 게 기존에 저희가 만들었던 거랑 유사한 플로우고 이 로 직도 그렇고 근데 다만 다중 bom이나 이런 것들 한번

남도애꽃 1:09:48

이카운트 같은 경우는 다중 bom이 있긴 해요. 근데 저희 회사랑 안 맞더라고요. 다중 BOM이 저도 있기는 해서 그걸 한번 사용을 해볼까

해서

이은영 소장님 1:09:56

어떤 측면이 안 맞으셨어요?

남도애꽃 1:09:59

그 연결을 할 수 있는 그런 게 없어요. 너무 이제 이게 기성품이다 보니까 딱 거기 틀에만 맞춰져 있어서 그러니까 내가 만약에 뭔가를 우리 회사에서 하다가 뭔가 안 맞는 게 있어 전화를 해서 물어봐요. 안 돼요예요.

이은영 소장님 1:10:17

아 그렇네요.

남도애꽃 1:10:22

근데 만약에 이제 가능한 부분들이 있다고 답변을 받은 게 거의 없는 것 같아요. 네 거의 안 돼요예요. 그러면 사실은 그걸 쓸 필요는 없는 거고

라라님 1:10:33

혹시 여기서 주요 메인 재료랑 부재료를 나눠서 쓰시는 이유가 있나요?

낙도애꽃 1:10:39

그렇지 않아요 요리 같은 경우는 합쳐져 있는 것도 있지만 이거 나눠져 있는 건들은 이제 변동사항이 있는 것들로 나눠놓은 거예요. 네 얘네들은 100% 다 수율이고 얘네들은 변동이 있거든요. 전처리해서 줄어들거나 늘어나는 것들이 이쪽에 있는 거고요. 얘네들은 이제 거의 100% 그리고 이제 저희가 이제 이거를 레시피를 내리다 보면은 '따로' '별도' '나중에' 이런 것들이 있어요. 그게 안 나와요. ERP에는 따로 별로 그러니까 얘는 맛소금은 얘 할 때 따로 나중에 따로 하라 그러니까 그러니까 우리만의 뭔가 명령어나 이런 거예요. 근데 이 적요란에다가 그러니까 그때그때 할 수 있는 것들은 적요란에 써서 나올 수 있는데 고정값 고정값 이거를 감자채 볶음 할 때 맛소은 항상 따로 해야 돼. 근데 이거를 작업 내릴 때마다 입력을 해야 되는데 이 사람이 그걸 다 어떻게 외우고 있어? 이 많은 80가지의 레시피를 ... 맨날 할 때마다 감자채볶음은 맛소금 따로 뭐는 뭐 따로 이걸 어떻게 식용유 따로 이런 걸 어떻게 들게가루 따로 이렇게 할 수 없잖아요. 그게 이거 고정값인데 그게 또 고정값 왜냐면 이거 하나 만들려고 특이사항들이 있을 거 아니에요. 그거는 안 되더라고요.

이은영 소장님 1:11:51

제가 하나 여쭤볼 게 이거 조금 헷갈려가지고 이거 이거는 이해가 됐는데 이거 기준으로 이거랑 이거 이거 그러니까

남도애꽃 1:12:04

애는 뭐냐 하면 100g짜리가 96개가 들어왔고 156g짜리가 24개가 들어와서 총 이날 생산 132,000을 생산을 해야 돼요. 근데 이 기준값에 있는 여기서부터 여기까지는 우리가 3kg를 생산을 하려고 했더니 이만큼이 들어가더라는 기준값이 레시피 정의하는 회사의 레시피. 그 거를 이 13,200이라는 걸 넣었을 때 얘가 대입이 되는 거죠. 말하자면 그냥 기준값 기준값인 거예요. 네 우리가 이제 얘를 요리를 하려면 기준값을 정해야 되잖아요. 그럼 우리가 3kg를 요리를 해봤더니 이만큼이 원물이 들어가고 이만큼이 전처리가 되더라. 표준 레시피인 거예요. 거기에다가 6kg를 넣으면 얘가 또 쫙 바뀌겠죠.

주 부사장님 1:12:55

이게 투입 원단위이라고 보시면 돼요. 그러니까 이제 이거는 실제 원단위는 아니고 결국은 이 제품을 만들기 위해서 아주 오랜 경험 노하우로 쌓여 투입량을 표준 원단위로 만들어놓고 얼마를 생산한다 그러면 쭉 양이 나오겠죠.

낙도애꽃 1:13:14

근데 이제 그것도 그렇고 저희가 이제 표준 레시피를 만들어야 되는 게 뭐냐면 제가 이번에 이걸 하다 보니까 이 레시피를 만든 사람마다 다 다른 거예요. 예를 들어 감자채볶음을 할때 양파나 피망이나 당근을 여기서는 이 전처리하고 이 전처리 후의 양이 다르잖아요. 어떤 사람 레시피 만들어 놓으면 당근 감자 양파 다 100%로 해놓은 사람들도 있어. 왜냐면 그 사람들은 무슨 원물이 뭐가 중요해 전처리 다 해놓고 그 전처리랑 그게 중요하지 그것만 보는 거예요. 그래서 그렇게 레시피를 만들어놓은 것들이 또 꽤 있어요. 저희가 그래서 이번에 공장에 새로 오시는 분이 계신데 그분이 오시면 저희가 이제 표준 레시피를 새로 싹 만들 거거든요. 그래 그거를 이제 도입을 해야 돼요. 제가 하다 보니까 사람마다 이렇게 만든 사람마다 다 다른 것 같아 우리 생산하는 거 다르듯이 실장님이나 과장님들이 사과를 닦으면 두 껍게 닦은 사람은 500g 가지고 300g 만들고 어떤 사람은 450g도 만들 수 있는 거잖아요. 그러니까 그게 굉장히 많이 좌우가 돼요.

라라님 1:14:20

그러면 이거는 표준 값이고 실제 원물이 투입된 양 실제 전처리된 양은

남도애꽃 1:14:24

그러니까 이게 표준 값이고 이게 매번 바뀌 매일매일 어떤 날은 이번에는 13,200g을 생산하지만 내일은 6천g만 생산할 수도 있잖아요. 그럼 여기다 6천을 넣으면 실제 원물에 투입된 양이 바뀌는 거겠죠. 얘가 다 대입이 돼가지고 수식을 넣어놨으니까 이은영 소장님 1:14:43

여기는 기존적으로 이 두 개는 그람은 다르지만 레시피는 비슷하게 가서

낙도애꽃 1:15:19

수식으로 한번 보세요.

남도애꽃 1:15:21

저기를 지금 250g으로 되어 있잖아요. 걔를 제가 이제 뭐지? 이거 bom 작성하느라고 하나씩만 넣어놨거든요. 근데 그거를 한번 금일 생산량 저기 주문수량을 10개 10개 15개 이렇게 해보면 걔가 바뀌죠. 그러면 제가 원물과 전처리과 양이 바뀌죠. 거기는 수시로 들어가서 보시면 어떻게 데이트했는지 보이실 거예요.

주 부사장님 1:15:43

다 일로만 넣어보세요.

낙도애꽃 1:15:44

다 일로만 넣으면 그러면 이제 250g이 되겠죠. 그렇죠 기본이겠죠. 그렇게 해서 BOM을 작성을 한 거예요. 일로만 해가지고

주 부사장님 1:15:57

이 기준값이 또 틀려지면 또 달라지는 거구나

남도애꽃 1:15:59

그렇죠 기본값이 달라지면 다 달라지죠

라라님 1:16:31

이 문서는 이름이 있나요?

주 부사장님 1:16:45

그러니까 우리가 여기는 조금 더 추가돼야 되는 게 시스템에서 우리가 막 생산량을 입력시키면 작업 지시서가 프로그램 안에서 레시피가 딱딱 껴져서 .. 옛날에 앞에서 봤는데 뒤에서 뒤에서 뒤에서 덩에 생산량을 집어넣으면 앞에 필요량이 얼마냐를 앞으로 가서 원물이 최종 얼마냐 그다음에 중간값은 이런 것들이 레시피가 쭉쭉 출력이 될 수 있게끔 돼야 돼. 그날따라 되게 이제 역으로 봐야 되는 거 왜냐하면 이건 생산량으로 해서 역산으로 맞추기 때문에

남도애꽃 1:17:25

일단 지금 제가 이제 며칠 동안 해본 결과는 이제 저희가 저희 실장님이랑 얘기를 본부장님이랑 얘기를 했을 때는 고사리 나물 볶음이 이제 4가지가 있어서 총 합쳤더니 6kg가 나왔다. 그러면 이거를 kg 단위로 레시피를 잡으려고요. 기준 레시피를 그렇게 하지 않으면 저희는 갈 수가 없어요. 그러니까 몇 그램 단위 이게 아니라 kg 단위로 1kg를 생산했을 때 얼마의 기술 값이 이 레시피가 쭉 나오잖아 이걸 가지고 총 생산을 했을 때 이제 여기서 파장이 되는 거 35g 10개 이런 식으로 파장을 할 수 있게끔 고 기준값을 하나 정해놓는 거죠. 그게 제일 베스트다라고 생각을 하는 거죠.

이은영 소장님 1:18:00

궁금했던 거는 왜 이렇게 레시피를 다르게 잡으신 이유는 맛때문에 어쩔 수 없는거예요?

낙도애꽃 1:18:07

그런 것도 있어요. 이게 대량 생산 이게 어떤 제품은 이게 10kg 이상이나 10kg 미만 이렇게 됐을 때 똑같은 레시피가 들어가는 경우도 있지만 다르게 들어가는 게 몇 품목이 있어요 그런 거 같은 경우는 레시피가 변하더라고요. 저도 그렇게 특별한 건 모르겠는데 이제 해봤더니 그렇게 되더라. 그래서 만약에 매추리알 장조림 같은 게 있다 그러면 장조림은 7kg 이상일 경우에는 이 레시피가 고 그래서 메뉴가 2개 작업 지시가 2개 내려요. 그러네요. 7kg짜리 하나 내리고 1kg 미만짜리 하나 이렇게 2개를 내려요. 진미채 볶음 같은 경우도 그냥 따로 내리고 그런 식으로 따로 내리더라고요. 네 그래서 그런 것들이 있어서 그냥 기준값을 딱 정해놓지 않으면 하기가 너무 힘들 것 같고 그리고 이제 또 세트 메뉴를 쿠팡이랑 상의해서 지금 없애려고 하고 있어요. 쿠팡이랑 상의해서 세트 메뉴를 없애려고 하고 있어요. 근데그게 될지는 모르겠지만 네 어쨌든 없애려고 너무 복잡하고 손도 많이 가고 그래서 지금 없을까 싶기도 하고.