

누가 돼지고기를 먹게 되는가?

노영한

(본회 전무이사)

웬지 금년 추석은 추석경기가 시들하다고 한다. 경기가 침체되어 위로 대통령으로부터 경제를 살려야 한다는데 국민적 합의를 이루고 있다.

옛부터 더도 말고 덜도 말고 추석만 같으라는 말은 먹거리가 큰 문제였던 우리 조상들에게는 당연한 말이다. 옛날 2천년전 갈릴리지역의 농민들도 무엇을 먹을까, 무엇을 입을까는 심각한 문제였다.

먹거리문제는 소말리아처럼 생존 그 자체를 위협하는 것과, 더 좋은 것을 먹으려는 고민으로 나눌 수가 있는데, 우리의 경우에도 어떻게 하면 소비자들이 돼지고기를 선택하게 하느냐 하는 것이 문제이다.

최근 기업들의 고민 가운데 종업원의 급식문제가 있다. 무엇을 먹일까, 어떻게 하면 더 좋은 급식을 할 수 있을까 하는 고민이다.

최근 노사가 공동체라는 인식이 높아지면서 경영주들이 사원들의 복지향상에 큰 관심을 갖게 되고, 근로자들이 잘 먹어야 일에 능률이 오른다는 것을 인식하기 시작하였기 때문이다.

전쟁에서의 승리는 어느 쪽이 병사들을 더 잘

먹이느냐에 달렸다는 말은 먹거리 문제의 중요성을 잘 나타낸다.

최근 단체급식에 관한 관심이 크게 높아진 것도 이러한 이유때문이다. 웬만한 대기업의 경우 1~2만명의 급식인구가 되고 삼성전자, 현대중공업 등 규모이면 3만에서 6~7만의 근로자를 하루 2~3끼 급식하면 한 회사가 20만식(食)으로 상상을 초월하는 먹거리가 필요하게 된다. 한 중소도시의 시민이 먹을 먹거리를 한 회사 식당에서 급식해야 하는 것이다.

과거 공장의 식당운영에 많은 어려움이 있었지만 이제는 조리기구의 발달 등으로 매우 간편해지고 있다.

대전 엑스포에서 하루 10만식을 공급할 수 있는 것도 이 때문에 가능해진 것이다. 농협이 밥공장을 만들어 공급하자 많은 식당들이 농협으로부터 밥을 공급받아 반찬만 준비하는 식당운영의 변화에서 이제는 반찬까지 공급받는 형태로 변화해가고 있다.

그간에도 도시락업체들이 이러한 역할을 분담했으나 이제 시장규모가 커지면서 대기업들이

“

외식산업의 발달과 함께 최근에는 단체급식이 대기업, 중소기업, 정부투자기관, 관공서, 종합병원, 학교급식, 콘도, 영안실, 예식장에서 크게 이루어지고 있다.

돼지고기가 단체급식 메뉴에 포함되면 대량 소비가 이루어진다는 점에서 단체급식에 필요한 돼지고기 요리개발은 매우 필요하다.

이제 우리는 주부들을 상대로 한 소비자교육과 함께 외식산업과 단체급식에 더 많은 관심을 가져야 한다. 그러기 위해서는 이번 정기국회에서 자조금제도가 기필코 제도적으로 자리잡을 수 있도록 해야 한다.

”

참여하기에 이르렀다. 신세계백화점이 이 기간 삼성그룹 4개사의 구내식당 운영에서 교통안전진흥공단의 구내식당(하루 평균 9,000명 급식) 운영 등 단체급식사업에 참여하는 등 재벌기업들이 급식사업에 열을 올리고 있다.

신세계 외에 럭키그룹의 LG유통, 대농그룹의 미도파(코코스 외식산업 운영) 등 선발업체들은 이미 금년 매출을 한 회사가 5백~7백억원씩 잡고 있어 벌써 엄청난 시장을 형성하고 있음을 알 수 있다.

이외에도 대우, 제일제당(삼성에서 독립 준비 중), 진주햄, 쌍방울, 대한생명 등 굴지의 업체는 물론, 크고 작은 업체들이 이들 회사에 납품 또는 별도로 급식사업에 참여하고 있다.

외식산업의 발달과 함께 단체급식은 대기업(종업원 1만에서 6~7만), 중소기업, 정부투자기관 등 공기업, 관공서, 종합병원, 학교급식, 경찰, 콘도, 영안실 및 예식장 등 엄청난 시장이 기다

리고 있다.

이들 단체급식은 메뉴에 포함되면 일시에 대량소비가 이루어진다는 면에서 단체급식에 적합한 새로운 돼지고기 요리 개발이 끊임없이 이루어져야 한다.

협회에서도 새해에 자조금제도가 정착되면 이 분야(신제품 개발)에 많은 투자를 하려고 계획하고 있다.

특히 군부대의 급식을 현재는 방위병, 또는 취사병들이 담당하고 있으나 앞으로 방위병제도가 없어지면 급식을 용역업체에 맡길 수 밖에 없는 데, 60만 군이 함께 100g의 돼지고기를 먹는다면 60t의 돼지고기가 필요하게 되는 것이다.

돈까스 등 돼지고기를 원료로 한 외식산업과 육가공산업에 이어 단체급식 시장이 양돈산업 발전에 큰 기여를 할 것으로 보인다. 현재도 이들 단체급식에 햄, 소세지, 돼지고기볶음 등 소비가 많이 되지만 새로운 단체급식에 적합한 요리개발이 필요한 상태이다.

특히 여름철 남아도는 돼지머리, 내장 등의 요리개발은 양돈농가의 소득증대에 크게 기여할 것으로 보인다.

단체급식, 외식산업의 시장규모가 커짐에 따라 외국기업과의 합작 등 외국의 자본, 기술 진출도 커질 것으로 보인다.

이제 주부들을 상대로 한 소비자교육과 함께 외식산업, 단체급식에 더 큰 관심을 가져야 한다.

단체급식 없이 공장과 각 기관이 가동될 수 없기 때문에 단체급식의 식단을 담당하는 영양사의 위치가 더욱 중요해질 것이고, 단체급식 식단에 우리 농축산물이 자리잡도록 생산자단체의 역할이 커짐에 따라 이번 정기국회에서 자조금제도는 기필코 제도적으로 자리잡을 수 있도록 법개정이 이루어져야 한다. 