

# 계육산업뉴스

## Broiler Industry



사단법인 대한가금처리협회

발행 및 편집인 : 김 홍 국  
137-044

서울특별시 서초구 반포4동 52-6(남도빌딩 601호)

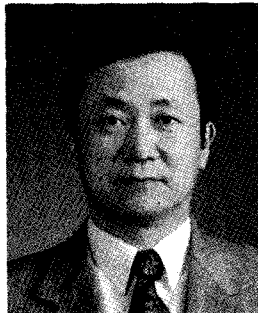
TEL(02)536-9855~6 FAX(02)595-6028

인쇄 : 민지미디어 ☎(02)263-3598,3599

제1권 제3호 통권3호

### 계육산업 발전을 위한 제언

## 닭고기 국제경쟁력은 원가의 미시적 접근으로부터



김 인 식

(주)체리부로스식품 사장  
본회 부회장

계육산업이 경영정상화나 안정화에 들기전에 세계경제환경은 WTO체제 출범으로 무한경쟁의 시대로 진입하게 되어 생존을 위한 경쟁력제고가 다급한 현실입니다.

우리의 계육산업 또한 그 동안 질적 양적인 발전으로 꾸준히 이를 준비하여 왔으며 통합 경영체제의 도입으로 생산, 가공, 유통 기능을 상호 연계하거나 공동수

행하는 경영활동으로 전환하여 규모의 경제와 상품품질의 고급화 소비자 만족도 추구 등 끝없는 노력을 경주하고 있습니다. 국내의 다른 먹거리, 타육류 등과의 경쟁뿐만 아니라 머지않아 무차별적으로 뿌려질 수입닭고기와의 제품 및 가격경쟁에도 대응하고 궁극적으로는 수출산업화하기위한 업계의 노력이 계속적으로 요구되는 중요한 시기에 놓여있습니다.

현재 일반 사육농가의 닭 생산비 960~990원/Kg의 수준을 20% 정도 절감한 770~780원/Kg정도가 되면 수입자유화가 되어도 국내산업의 닭고기 경쟁이 가능할 것으로 정부는 닭고기 경쟁력 제고 시책에서 밝히고 있으며 계열화 업체들 또한 현재의 생산비 850~950원/Kg수준을 각사별로 580~750원/Kg을 목표로 설정, 생산비를 낮추는 노력을 하고 있는 중입니다.

국제경쟁력 차원에서 미국, 브라질, 태국 등 각국의 닭 생산비를 조사하고 계열주체는 업체별로 각자의 생산비를 산출해 경쟁력을 갖추 수 있다, 없다 하며 우려하고, 자랑하다 우리 스스로를 어렵게 만들지 않았는

지 반문해 봅니다. 이제 우리산업의 경쟁 상대는 생닭이 아닌 닭고기가(지육 또는 가공제품)되었습니다. 병아리, 사료, 도계, 가공, 운송 등 제반 생산원가의 미시적 접근이 필요할 때입니다.

사료가격이 감가상각비나 영업, 관리비를 감안하더라도 Kg당 250~260원 정도 라할때 사료요구율(2.0)에 의해 500원 전후로 보고, 병아리 값 또한 천차만별이지

만 부화장 장기계약 또는 자가사육 병아리를 200~250원 정도에 입식하고, 건축비나 자동화 시설에 대한 지원금을 감안하지 않더라도 사육수수료 140원과 약품, 깔짚, 연료비 등 부담이 족히 Kg당 180~190원이 된다. 입식에 비해 출하율 또한 95%전후로 하여 결국 생닭 생산비는 Kg당 900~950원 정도가 됩니다.

이밖에 운송비, 파계, 도계, 가공비, 냉동 운영비, 영업, 관리비 등 지육단위의 원가는 실로 엄청나다 하겠습니다. 사실 생닭 기준에 의한 원가 비교도 중요하겠으나 지육단계에서 어느부문에서 얼마나 원가 절감이 가능한 것인가?

이제부터라도 주먹구구식에서 탈피해 구체적인 원가의 미시적 접근으로 하나하나 분석해 가며 MICRO관리를 해야하겠습니다. 모든과정을 엄밀히 분석해 원가관리 해 나가며 경쟁력을 갖추기 위한 모두의 노력이 필요할 때입니다. 원가의 과학적인 MICRO관리로 경쟁력 제고에 적극 대응해야 하겠습니다.