

계육산업뉴스

Broiler Industry

10
1995

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

기획편집 : 민지미디어 ☎(02)263-3598,3599

제1권 제4호 통권4호

계육산업 발전을 위한 제언

소비자 지향적인 계육산업으로...

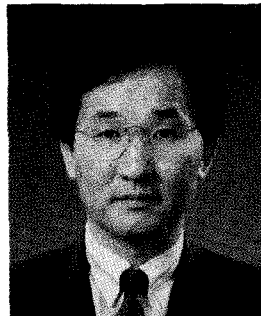
우리의 육계산업은 WTO출범에 따른 닭고기시장의 완전 개방을 목전에 두고 그야말로 생산성과 대내외적 경쟁력을 제고해야만 생존이 가능한 시대상황에 놓여 있으며, 어떠한 정책적 보호에 의해 살아 남기를 기대할 수가 없게 되었다.

그동안 육계산업은 산업발전에 열과 성을 다한 양계인 모두의 노력의 결과와 계열화사업체계의 도입에 의한 산업구조 조정과 정착화에 힘입어 국내 축산업 중에서도 국제경쟁력 확보와 수출 및 성장발전이 가장 큰 업종으로서의 가능성을 인정 받고 있음은 주지의 사실입니다.

그러나 이러한 가능성을 현실화하여 급변하는 경제환경하에서 살아남고 제2의 도약을 위해서는 얼마남지 않은 기간내에 풀어야 할 숙제가 산적해 있으며 그 어느 때보다도 업계의 지혜와 노력이 요구되는 기로에 서 있다 하겠습니다.

따라서 대내외적 경쟁력을 높이고 안정적인 계육산업 발전을 도모하기 위해서는 계열화사업체계의 구축이 필수불가결한 명제이며 이는 육계생산비절감과 생산효율 향상 및 유통기반의 조성과 효율적인 유통망 확충을 통해서만이 달성될 수 있으며 그러기 위한 방안으로 몇가지 제언하고자 합니다.

첫째, 육계생산비절감 및 효율향상을 위해서는 원자재부분의 사료, 병아리 등 생산 원가를 낮추기 위한 모든 지혜가 총동원되어야 하겠습니다. 자가 종계장에서 의 우수한 종란생산에 의한 초생추의 원활한 공급을 꾀하거나 전문부화장과의 신뢰성있는 장기계약 등으로



한 형 석

(주)대연식품 대표이사
본협회 부회장

초생추원가를 낮출수 있도록 하며 규모에 적합한 자가배합사료공장 가동이나 동종업체와의 제휴에 의한 사료다량공동구매도 생각해 볼 수 있으며 지역별 육계 생산단지화 및 사육규모 확대에 의한 단위당 사육수수료 절감, 전문화된 방역체제 도입과 관리로 소모성질병에 의한 생산효율 저해요인을 줄이고 물류비용을 절약할 수 있도록 적극적인 대응이 필요합니다.

둘째, 유통기반 조성 및 판매량 확충을 위해서 영업구조는 물론 유통서비스 개선이 무엇보다 절실하다 하겠습니다. 점차

부가가치가 높은 가공육 및 부분육으로의 제품 개발은 물론, 업체별로 자기 브랜드를 가지고 새로운 상표 이미지 제고를 위한 이벤트 행사등 적극적 홍보활동을 강화해야 할 것이며 회원사 공동으로는 닭고기의 우수성을 소비자에게 널리 알릴수 있도록 소비촉진에 경주해야 할 때입니다. 또한 닭고기전문 직판장 개설 및 운영에 의한 중간 유통비용 절감등 소비자에게 가까워지기 위한 시도도 요구된다고 봅니다.

셋째, 무엇보다도 산업에 종사하는 모든 사람들의 마음가짐이 소비지향적(Market-Oriented)으로 전환되어야 하며 고객중심적이고 미래지향적인 관점에서 문제를 풀어갈 수 있도록 적극적인 대응자세와 책임의식으로 무장해야 하겠습니다.

이제 우리 앞에 놓여있는 거대한 장벽을 명확히 직시하고 보다 적극적으로, 그러나 서두르지 말고 무한경쟁시대의 주역이 될 수 있도록 다 함께 정진합시다.