

배합사료 부가가치세 영세율적용 확대

- 7월 1일부터 모든 개인 축산 농민에게 -
 축산법인은 선별적용, 닭 생산비 약 5% 인하 효과

부업 축산농가(닭 1만 2천수이하 사육)에만 적용되던 배합사료 부가세 영세율 적용이 97년 7월 1일부터 전체 축산농가에 확대 적용되게 되어 사료가격의 약 9%의 인하효과로 육계생산비가 kg당 50~60원 정도 절감될 예정이다.

축산업계의 염원인 부가가치세 영세율 적용은 지난해 조세감면규제법 개정(96. 12. 30)에 이어 이번 대통령령 제 15,404 호(97. 6. 26) '농·축산·임·어업용 기자재에 대한 부가가치세 영세율 적용에 관한 특례규정 중 개정령'에 의해 7월 1일부터 시행케 된 것으로 적용대상을 개인축산농민, 영농조합법인, 농업회사법인, 축산농민으로 구성된 축산법인, 축협, 농협 등과 축산법 제 29조 규정에 의한 농민에게 위탁해 가축을 사육하는 법인의(계열화 생산법인) 위탁사육 가축용 사료 등에 적용키로 했다.

축산법인의 경우 부가가치세 감면대상자가 배합사료를 구입할 때는 국세청장이 정하는 바에 의해서 관할 세무서장이 교부하는 확인서를 배합사료 판매상에게 제시해야 하며, 해당 가축계열화사업체는 농림부훈령 제 904 호(97. 7. 1)에 의해서 시·도지사가 교부하는 확인서를 배합사료 판매상에 각각 제시해 감면을 받아야 한다.

그러나 겸영하는 계열화 법인의 경우 축산업을 주업으로 하는 법인의 범위를 축산업(직접 위탁해 사육하거나 단순가공해 부가가치세가 면제되는 농산물로 판매하는 경우 포함)의 수입금액이 전년 사업년도의 총수입금액이 100분의 90 이상인 경우나 당해 사업년도 개시일 현재 축산업용 자산가액의 합계액이 총자산가액의 100분의 90 이상인 경우로 한정해 그동안 정부가 국제경쟁력제고 차원에서 야심차게 추진해 오던

가축계열화 사업 중 종계, 닭 사육, 단순가공 사업은 축산업으로 인정하는 반면 같은 가축계열화사업의 범주에 있는 닭고기 가공 또는 유통개선 사업 등 부가가치세의 과세 대상인 업종들은 축산업의 범위에 제외되어 수입개방에 대처해 새로이 닭고기 육가공공장을 건립하거나 과거 고질적인 닭고기 유통개선을 위해 유통개선사업에 전념하던 국내 유수의 대단위 닭 계열화업체 들의 국내 시장 점유와 국제경쟁력제고 차원에서 계열화 사업 내용의 변화가 불가피한 실정이다.

특히 7월 1일부터 닭고기 수입개방이 전면 개시됨에 따라 국내 닭고기 시장의 경쟁상대는 국내 생산업체보다는 미국·태국·중국의 다국적기업인 대형 닭생산업체가 될 전망이다. 경쟁또한 통닭 또는 부분육 보다는 닭고기 가공품(냉동 반제품)이 주류를 이룰 것이 자명한 시점에 농업인을 단순히 경작자나 닭생산업자만으로 보는 정부의 대처에 업계는 강한 우려를 나타내고 있어 일부 대단위 정부지정 계열화업체의 경우 닭 위탁사육 방법의 개선 또는 위탁보다는 구매위주로 닭 계열화사업의 새로운 변화가 필요하다.

<97년 1월부터 6월까지 가금육 수입현황>

	건 수	수량(Ton)	금 액(\$)
계 육	364	6,913	12,575,689
계육가공품	42	411	1,231,903
오 리 육	268	3,616	8,318,726
오리육가공품	1	0.028	874
철 면 조 육	151	5,639	11,455,398
철면조육가공품	124	3,124	3,076,225
계	950	19,703	36,658,815

축기연 소장에 정선부 박사

지난달 6월 30일에 농촌진흥청 산하기관인 축산기술연구소 소장에 정선부 축산기술연구소 종축개량부장을 임명했다.

신임 정선부 소장은 충남대 농과대학 축산학과와 동대학원에서 가금육종에 관한 박사학위를 취득 1966년에 농촌진흥청 고령지시험장을 시작으로 축산시험장 가금과장, 제주농업시험장장, 축산기술연구소 종축개량부장 등을 역임하였으며 현재 한국가금학회 회장과 본회 자문위원으로 활동하고 있다.

일본의 육계산업, 품질로 승부

- 계육수입에 대해 일본 브랜드육으로 대처 -

일 본의 계육수입은 95년에 50만톤을 넘었으며, 2000년에는 70만톤에 이를 것으로 예상되며 자급률도 92년엔 78%에 이르던 것이 2005년에는 72%로 줄어들 전망이다.

이렇게 계속 증가하는 계육수입에 대해 우선 일본은 국내산 육계의 능력 향상을 추구하고 있는데 증체율과 육성률의 목표치를 상향 조정하고 있다. 96년 평균 2.4kg인 출하체중을 2005년에는 2.7kg이상으로, 96%에 머물고 있는 육성률은 98% 이상 달성할 것을 목표로 하고 있다.

또한, 수입육에 대한 안전성 문제를 해결하기 위해 식육표시규약을 개정하여 원산지표시를 의무화 하였는데 이로 인해 수입육에 대한 소비자의 불신을 해소하고 국내산 계육의 소비를 장려하는 결과가 있을 것으로 보인다.

그리고, 수입육의 가격공세에 대해 국내산 계육의 생산과 유통의 다변화를 통한 고품질, 신선한 제품을 안정적으로 공급하는 등 가격보다는 품질을 위주로 경쟁을 피하고 있다. 이로 인해 맛과 안전성 및 건강지향의 계육 브랜드화를 추진하고 있는데 96년 현재 120여개에 이르는 브랜드육이 유통중에 있다.

냉동차 필요없는 특수용기

냉동차를 이용하지 않고도 상품을 저온상태로 수송할 수 있는 특수용기가 일본에서 개발되었다.

일본의 다이닛폰잉크 화학공업이 개발한 이 특수용기는 단열성이 높은 폴리에틸렌으로 만들어 일반 냉동차보다 20도나 낮은 저온상태를 이틀간 유지할 수 있으며 냉동차에 비해 수송요금을 20% 정도 절감할 수 있다. 냉동차가 한가지 상품만을 취급하는 것에 비해 특수용기를 사용할 때는 한 차량에 여러 가지 상품을 적재할 수 있어 수송 효율을 높일 수 있다고 한다.

이 사업은 「이토추 미디어파크 디벨로프먼트」와 「다이닛폰잉크 화학공업」, 「도쇼쿠」 등 총 9개 회사가 공동출자하여 조합을 설립하고 1998년 4월부터 일반 트럭을 사용한 냉동수송사업을 전개할 계획이다.

브라질 다시 수출용기 추세

지난 8년동안 브라질은 가금육 생산에 있어 이례적으로 낮은 성장율을 보여왔으나 96년 저조한 소비에 기인한 잉여로 수출이 증가하여 전년대비 25% 증가된 53만톤을 수출하였다.

96년 수출이 초반에 예상하기로는 경제성장으로 인한 국내소비증가와 브라질 통화의 평가절상으로 인한 가금육제품의 경쟁력 약화로 주춤될 것으로 추정되었으나 96년 상반기 유럽과 일본에서 일고있는 광우병으로 인한 영향으로 수출의 강세를 띄게 되었다. 또한 보도에 의하면 중동 뿐만 아니라 러시아, 이란으로 수출이 증가하고 있어 97년 브로일러 수출은 56만톤을 예상하고 있다.

브로일러 수출은 96년 전체 브로

일러 생산의 12%를 상회할 것으로 계획하고 있다.(전년대비 10% 상승)

주요마켓인 아르헨티나와 중동으로의 수출은 과거 전체 브로일러 수출의 3분의 2를 차지했으나 이제는 수출시장을 다변화하고 있다.

전체 생산량은 그러나 수출증가에도 불구하고 높은 사료비와 저조한 국내 소비로 95년보다 겨우 2% 상승한 4백10만톤을 생산하게 되었고 인플레이션 상승과 우육가의 폭락으로 브로일러의 소비는 3백60만톤으로 하회하였다. 그러나 97년에는 사료가의 하락과 브로일러의 수출 기대로 96년보다 6% 상승한 4백40만톤의 생산이 가능하며 가공능력의 향상과 도계시설의 현대화로 생산확대가 이어질 것이 확실하다.

살모넬라로 독일최대의 양계장 몰락

독일에서 가장 큰 750만수를 사육하고 있는 폴만 양계그룹이 살모넬라로 인하여 몰락하는 사건이 발생하였다.

폴만 양계그룹의 한 농장에서 생산된 계란에서 인체에 유해한 살모넬라가 검출되었고 정부는 계란을 생산한 농장의 닭을 살처분할 것을 명령하였다. 그런데 살처분하는 과정에서 먼저 소정의 가스를 계사내에 투입하여 닭을 안락사 시켜야 했는데, 농장 직원들이 비용을 줄이기 위하여 가스를 사용하지 않고 계사의 환기구를 막아 질식사하여 죽게 하였던 것이다. 이러한 행위가 언론에 알려지게 되었고 정부는 폴만사장을 의법 구속하였고, 수퍼체인에서는 폴만농장의 계란에 대한 불매운동을 벌여 결국에는 더 이상 농장을 경영할 수 없게 되었으며 모든 농장들은 매각되고 말았다.

일본, 중국산 닭고기 수입 증가

일본의 닭고기 수입은 중국, 미국, 태국, 브라질 순이며, 최근 들어 중국산의 수입량이 증가하고 있다.

지난 93년의 경우 전체 수입량중 중국이 차지하는 비율은 21.6%에 불과하던 것이 94년엔 31.1%, 95년엔 36.4%로 미국을 제치고 가장 많이 수입되기에 이르렀다.

특히 최근들어 냉장 닭고기의 수입이 급증하고 있는데 94년의 냉장 닭고기 수입은 총수입에서 불과 0.1%를 차지하였지만 95년엔 0.5%, 96년엔 1.2%로 지속적으로 늘어나고 있는데 대부분이 중국산이다.

이는 중국의 풍부한 노동력과 낮은 임금뿐만 아니라 일본시장에 대한 지리적 이점이 크게 작용한 것이지만, 근본적인 원인은 중국 내에서의 태국자본, 미국 기업이나 일본상사가 자본·인재·기술을 투입하여 일본시장을 겨냥한 수출제품규격을 특화한 복합산업을 본격적으로 전개한데 있다.

태국, 국내시장 공략위한 사전조사

지난 6월 17일 태국 상무성을 비롯한 CP사, 사하팜 등 태국 4대 육계계열화 업체와 수출관련 관계자들로 구성된 방문단이 방한하였다.

이번 방문은 수입개방을 앞둔 한국시장에 대한 현황 파악 및 시장조사를 위한 것과 함께 자국에 대한 각종 수출여건 완화를 요구하기 위한 것이라고 밝혔다.

특히 농림부를 방문하여 현재 16개에 달하는 수출작업장의 추가승인과 함께 식품위생 및 동식품검역규정(SPS)에 준

해 태국의 검사결과를 한국에서도 인정해 줄 것을 요구하였는데 이에 대해 농림부에서는 수출량이 많지 않기 때문에 현지 작업장에 대한 추가승인이 불필요하며 여타 다른 나라에서도 SPS에 준한 검사결과를 인정하고 있지 않은 상황이라 이를 시행할수 있는 여건이 되지 않는다고 답변한 것으로 알려졌다.

한편 태국의 주요 수출형태가 부분가공육 및 반가공품인 만큼 이에대한 대응전략이 필요한 실정이다.

축협, 조직 확대개편

- 내부 책임 경영제 강화에 역점 -

축협 중앙회는 조직을 직능별 2개 총본부와 7개 사업본부로 확대 개편했다. 또한 본부 직제는 18부 3실 1국에서 23부 3실 1국으로 증편하여 사업경쟁력 강화와 회원조합 및 양축가 지원 기능을 강화하였다.

이에따라 원광식 부회장은 경제사업총본부를 장정환 부회장은 신용사업총본부를 총괄하게 된다.

우선 경제사업총본부에는 양축지원본부, 유통사업본부, 목우촌사업본부를 두는데 양축지원본부에는 축산기획부, 축산건설팅부, 축산경영지원부, 사료사업부를 편제해 축산지원체계를 통일하였으며 유통사업본부에는 산지 및 도매단계 기능을 수행하는 유통사업부와 소비지 유통을 담당하는 판매사업부를 두었으며, 목우촌사업본부에는 돈육사업부, 계육사업부, 우유사업부 등을 두어 사업기능과 책임경영을 강화하였다.

다음으로 신용사업총본부에는 전산정보사업부의 원활한 추진을 위한 금융기획본부와 신용사업의 강화를 위한 고객지원부를 각각 편제하였다.

또한 회원지원 본부와 기획관리본부를 중앙화장이 직접 관장하도록 조정하였다.

알 • 림 • 방

주소가 변경되신분은 연락주시면 변경된 주소로 발송에 드리겠습니다.

닭고기 소비량 꾸준한 증가 예상

닭고기 1인당 소비량이 오는 2004년까지 꾸준하게 증가하여 96년의 6.3kg에 비해 37%가 증가한 8.6kg 정도가 될 것으로 전망된다.

농림부의 '양계산업 시책방향'에 따르면 지난 85년부터 96년까지 연평균 6.7%의 소비증가율을 보이고 있는 닭고기 1인당 소비량이 다소 둔화되기는 하겠으나 연평균 약 4.6%의 증가율을 보일것으로 전망되며 총 소비량은 96년 28만3천톤에서 2004년에는 41만4천톤으로 늘어날 전망이다.

또한 닭사육 농가수는 감소하고 사육마리수는 지속적으로 증가하여 타축종에 비해 경영규모의 전업화가 빠르게 이루어지고 있어 오는 2004년에는 3만수 이상의 전업규모 사육농가에서 전체 생산량의 70%를 공

급하게 될 것이다. 농가수를 보면 96년에는 2,060호에 이르던 것이 2004년에는 1,800호 정도로 감소하는 반면 전업농가수는 96년에는 335호이던 것이 2004년에는 1,000호정도로 증가할 것으로 예상된다. 사육규모는 96년에 3천만수 정도에서 2004년에는 5천1백만수 정도로 70%가량 증가하고 이중에 전업농에서 공급하는 물량은 1천4백만수에서 2004년에는 3천6백만수로 2.6배정도 증가하여 전체의 70%를 차지하게 될것으로 예상된다.

한편 수입개방 이후 수입산 닭고기 공급면에서 96년에는 수입산의 비율이 3.6%이던 것이 2000년에는 11.9%, 2004년에는 12.7%선으로의 국내산 닭고기의 자급율은 90%수준을 유지할 계획인 것으로 알려졌다.

한국 양계 박람회 성황리에 마쳐

- 육가공품에 대한 소비자들의 관심 모아져 -

한경진화적 첨단양계산업시대를 연다」는 주제로 제 4회 '97 한국양계박람회(KOPOEX '97)가 지난 6월 24일부터 27일까지 한국종합전시장에서 개최되었다.

이번 박람회에는 10만여명의 관람객 참관과 해외 12개국 참여, 130여개업체의 전시, 300여개의 부스설치 등 대규모의 행사로 치러졌으며 연일 메스컴에 보도되는등 양계산업을 홍보하는데 큰 효과가 있었다.

본회 회원사의 경우 (주)하림, 미원마니커(주), (주)영육농산, (주)한일농원, (주)대연식품, (주)화인코리아, 금강종합식품(주), (주)TS해마로 등 총 8개업체가 참여하였는데 대부분 육가공품을 위주로 하여 홍보활동을 펼쳤다.

이번 박람회는 첨단양계산업의 전시외에 다양한 행사가 함께 개최되어 양계관련 시설과 자재의 발전상을 한눈에 확인할 수 있는 자리가 되었다. 홍보행사로 는 24일에 달걀·닭고기 요리솜씨대회, 25일부터 27일까지 1일 2회 추계시범대회, 달걀·닭고기 및 가공제품 전시판매 및 시식회, 양계산물 우수성 홍보 광고디자인 현상공모, 병아리 장학금 글짓기 대회, 요리강습회, 양계대상 수상자 선발 등 다채롭게 진행되었다.

또한 영국, 미국, 프랑스, 독일, 네덜란드, 일본, 이탈리아, 헝가리, 대만, 벨기에, 캐나다 등 12개국 13개 업체가 참석, 국제적인 행사로 진행되었다.

외국사 닭고기시장 공략 재걸음

국내 업체와 제휴 물색중이나 앞으로 직접판매에 나설 전망

7월 부터 전면 개방되는 국내 닭고기시장을 공략하기 위한 외국 거대업체들의 행보가 빨라지고 있다.

세계 닭고기시장 1, 2위업체인 미국 타이슨과 골드키스트사가 이미 국내에 들어와 제품을 판매하고 있으며 필그림 후라이드와 코나그라 등도 국내시장 진출을 위해 제휴선을 적극적으로 물색중인 것으로 알려지고 있다.

초기 T사와 Y사, 2개 업체를 통해 제품을 판매해 온 타이슨은 국내 판권을 H사로 넘겼다가 판매가 활발하지 않아 최근에는 다시 냉동감자 수입업체인 S사와 제휴, 판매확대를 꾀하고 있으나 가격, 국내 소비자의 기호 등에 의한 인기가 없는 현실이다. 닭고기부문 매출액이 15억달러에 달하는 미국 골드키스트사는 지난 4월 삼우물산과 국내 판매대행 계약을 맺었다. 자체 유통망이 없는 삼우물산은 다시 토토식품개발과 손잡고 제품을 공급하고 있다.

이외함께 필그림 후라이드는 태진유통과 접촉하고 있으며 쇠고기,돼지고기를 들여오고 있는 콘아그로를 비롯 몇몇 외국업체들이 국내시장 진출을 위해 제휴선을 물색중인 것으로 알려졌다. 이들 외국업체들은 유통망 미비로 국내업체와의 제휴형식으로 들어오고 있으나 몇 년후에는 마케팅, 제품력을 내세워 직접 판매에 나설 것으로 전망되고 있다.

수입닭고기, 가격보다는 품질로 대응해야

지난 7월 1일부로 전면 수입개방된 닭고기에 대한 국내 업계의 대응은 가격보다는 국내소비동향과 품질면을 부각시키는 것이 더욱 바람직할 것으로 보인다.

먼저 가격적인 면을 보면 통닭의 경우 국내 도매가격은 kg당 2,154원으로 관세, 판매비용, 이윤을 포함한 수입산의 가격은 2,114원으로 별 차이가 없으나, 부분육의 경우 국내산은 kg당 다리가 2,624원, 가슴 3,760원, 날개 3,170원으로 수입산의 다리 2,067원, 가슴 2,805원, 날개 2,288원에 비해 30~40% 정도 높게 형성되고 있어 가격만을 단순 비교할 때는 수입이 증가할 가능성이 있다.

한편 국내의 소비형태는 신선육(통닭) 위주로 되어 있고 수입산은

주로 냉동상태로 되어 있어 해동시 육즙이 나와 변색되는 등 품질이 저하되어 기호도가 낮다. 그러나 소비패턴이 통닭위주에서 부분육, 가공육, 즉석제품 등으로 바뀌고 있어 가격차이가 크고 국내 선호도가 높은 다리, 날개 등 특정부위의 수입이 다소 늘어날 것으로 전망된다. 특히 국내 산지가격의 등락폭이 크므로 산지가격이 높게 상승할 경우 수입량은 큰폭으로 증가할 수도 있다.

따라서 산지가격을 1,100원~1,300원/kg 수준에서 유지할 수 있다면 완전 개방된 수입닭고기에 대해 품질면으로나 가격적인 면에서 대등한 경쟁을 벌일 수 있으며 국내육계산업을 안정적으로 유지할 수 있을 것으로 전망된다.

본회 황고문 양계대상 수상

'97 양계박람회 기간중 양계대상에 대한 수상이 있었는데 본회에서는 황인옥 상임고문이 양계대상 특별상을 수상하였다.

이 상은 우리나라 양계업 발전에 있어서 지대한 공로가 인정되는 인사에게 수여되는 것으로서 경영부문에서는 일축농장의 박승봉 대표가, 봉사부문에서는 대구경북양계조합의 유종래 조합장이, 학술·연구부문에서는 충남대 한성욱 박사가 각각 수상하였다.

소비자, 편리한 고품질 가공육 제품 선호

우리나라 국민 1인당 닭고기 소비량이 95년에는 5.9kg, 96년에는 6.2kg으로 매년 꾸준히 증가하고 있는 추세이다.

화이트 미트에 대한 선호경향과 국내치킨시장이 개방되면서 먹기 간편하고 조리간편한 가공제품이 점차 확산되고 있어 닭고기 시장은 앞으로 계속 확대될 것으로 보인다.

본회에서 조사한 자료에 의하면 외식소비가 많은 것으로 후라이드 치킨이 45.4% 양념치킨이 26.7% 치킨버거가 8.0% 핫윙이 6.1% 너겟이 3.1%으로 각각 나타나 주로 가공육제품 위주의 소비가 늘어나고 있음을 알 수 있다.

하지만, 통닭상태가 82.0%이며 부분육상태가 13.6%의 유통을 나타내고 있으며, 또한 집에서 조리하는 제품을 보면 삼계탕 36.8%이며 닭

찜, 백숙, 후라이드순이어서 아직은 통닭상태의 유통이 유지되고 있음을 알 수 있다.

선호하는 부분육을 보면 닭다리가 44.6%로 가장 선호하고 있으며 날개, 가슴살 순으로 나타나고 있어, 앞으로 국내치킨시장은 시장개방에 발맞추어 부분육을 포장하여 유통시키는 것으로 바뀌어야 한다.

또한, 기대하는 닭고기 가공품으로는 손질이 잘되어야 하는 것이 31.6%이며 이중에서 뼈없는 닭고기를 제일 우선순위로 꼽았다. 그 다음으로 조리방법이 간편한 것과 위생, 신선도 등으로 나타났다.

따라서 뼈없는 닭고기 가공품 중에서 뼈없는 후라이드치킨이 35.3%로 가장많아 뼈를 발라낼 필요가 없는 먹기 간편한 가공제품이 인기를 얻고 있다.

또한, 소비자의 입맛에 따라 많은 변화를 겪어 왔다. 전기구이의 인기 이후 후라이드치킨과 양념치킨이 인기를 끌었고, 치킨 패스트푸드 해외브랜드의 도입으로 다시 후라이드치킨이 선풍적인 인기를 끌고 있는데 최근들어 장작이나 가스를 이용한 조리법이 개발되어 관심을 끌고 있다.

건강과 다이어트를 중시하는 현대인들에게 치킨은 저지방, 저칼로리, 저콜레스테롤, 저염분의 식품으로 자리잡을 것으로 기대되고 있다.

한편, 닭고기 구입시 고려사항은 신선도에 중점을 두는 것으로 66.6%를 나타냈으며, 위생적인 처리가 18.4%로 나타났다. 따라서, 신선도와 위생적인 처리 상태가 닭고기 품질을 가늠하는 중요한 요소로 들 수 있다.

제4차 생산책임자 임시회의 개최

- 배합사료 부가세 영세율
적용에 관한 건 등 -

지난 6월 30일 본회 회의실에서는 97년도 제4차 생산책임자 임시회의가 개최되었다.

이번 회의에서는 주로 배합사료 부가세 영세율 적용에 관한 문제가 거론되었다. 지난 7월 1일부터 배합사료를 영세율로 구매할 수 있는 농가가 영세축산농가에서 모든 축산농가로 확대됨에 따라 각 업체별로 대응방안을 논의하였으며, 특히 (주)하림의 경우 기존에 사용하던 계약서와 달리 새로 개정된 법률과 관련하여 생산자들에게 좀더 많은 혜택을 주기 위해 개선된 계약사육서를 선보였다.

하반기에 대한 전망에서는 대부분의 업체들이 지난해와 같거나 더욱 악화될 수도 있다는 우려를 나타냈다.

한편 이번 회의에는 본회 가금처리분과에 소속되어 있는 대구의 신미식품에서 담당자가 참석하였으며 1개사를 제외한 전 회원이 참석하였다.

또한 임기가 만료된 집행부를 새로이 구성하였는데 새로운 회장으로는 마원의 김용성팀장이, 총무에는 한일의 전영배 부장이 각각 선출되었으며, 차기회의는 오는 7월 23일(수) 오후 1시에 본회회의실에서 개최하기로 하였다.

하림, 국내최대 육가공공장 완공

- 완벽한 위생시설 갖춘 일괄 생산 체계 구축 -

(주) 하림이 국내 최대 규모의 육가공공장을 완공했다.

지난 7월 4일 하림은 4백20억 원을 들여 전북 익산시 망성면 3만여평의 터에 지상 3층, 지하 1층, 연건평 1만평 규모의 육가공공장을 완공하고 8월부터 본격 가동할 계획이다.

착공한지 1년만에 완공된 이 공장은 하루 약 200만수(1백톤)의 닭을 가공할 수 있는 능력을 지니고 있다.

하림측은 미국, 독일, 스위스, 네덜란드 등지에서 들여온 최첨단기계를 설치해 전 생산라인을 자동화했다고 밝혔다.

이 공장은 길이만 2백미터인 직렬형 생산라인으로 컨베이어시스템을 통해 제품 유형별로 원료투입에서

제품포장까지 일괄 생산하게 된다. 또 공장내부는 청정지역과 비청정지역으로 구분하고 외부공기차단할 수 있도록 창문을 없애고 무균무진실 등 완벽한 위생시설을 갖췄다. 하림은 이 공장에서 후라이드, 그릴제품, 삼계탕과 햄라인 등 6개의 생산라인을 설치하고 1백여종의 제품을 생산해 낼 계획이다.

하림은 국내 닭고기 소비량의 30%를 공급하고 있으며 이중 60%는 외식업체에 납품하고 있다. 94년부터는 일본을 비롯해 홍콩 호주 싱가포르 네덜란드 등에 연간 1백톤 규모의 삼계탕을 수출하고 있다.

하림의 지난해 매출실적은 1천6백40억원이며 올해 매출 목표는 2천5백억원이다.

본회 홍보비 협조 활발

본회의 닭고기 소비촉진
홍보사업이 활발히 전개되고
있어 이의 효과가 서서히
거양됨에 따라 업계에서
'97닭고기 소비촉진 홍보비를
지발적으로 납부하고 있다.
97. 6. 30 현재 본회에 보내주신
홍보비는 다음과 같다.

(주) 하 립	45,000,000원
전북양계조합	1,000,000원
(주)중원농장	1,000,000원
(주)신 기	1,000,000원
(주)대연식품	6,000,000원
(주)우인산업	3,000,000원
(주)화인코리아	3,000,000원
미원마니커(주)	30,000,000원
(주)한일농원	4,500,000원
(주)TS해마로	3,500,000원
(주)체리부로	10,000,000원
계	108,000,000원

깨끗하고
신선한 닭고기-



MIWON 미원마니커주식회사

신선하고 깨끗한

HAIMARROW

해마로치킨

Chicken



(주)TS해마로식품

TS HAIMARROW FOODS Co., Ltd.

오늘이3

출시!!

제10차 통합경영분과 정기회의 개최

지난 7월 8일 본회 회의실에서 97년도 제10차 통합경영분과 회의가 개최되었다.

이번 정기회의에서는 배합사료 부가세 영세율 적용에 따른 계열사의 대응방안과 7월 1일부터 수입개방된 닭고기에 대한 대처방안 등의 현안 문제를 가지고 심도있는 논의가 있었다.

부가세 영세율 적용 문제에서는

각 업체별로 계약방식 변경, 회사조직 변경 등의 대책을 마련키로 하였고, 수입닭고기에 대해서는 협회 차원에서 신속하게 정보를 수집하여 각 회원사에 전달함으로써 적합한 경영상의 대응을 할 수 있도록 하였다.

특히 지난 7월 1일 부터 3일 사이에 동물검역소에서 검역된 수입닭고기의 물량이 지난 1월부터 6월까지

의 MMA물량의 10%에 육박하는 610톤으로 집계되었는데 이는 복경기에 맞추어 한몫 챙겨보려는 일부 수입상들의 기대심리에 기인한 현상으로 분석되며 이에 철저한 자료수집으로 수입된 닭고기가 국산으로 둔갑하는 등의 피해를 미연에 방지할 수 있는 조치를 취하기로 하였다.

앞으로 본회에서는 동물검역소, 농산물검사소, 관세청 등 관련기관·단체와 긴밀한 협조체계를 구축하여 수입통관된 닭고기에 대한 정보를 신속하게 회원사 및 업계에 전달할 예정이다.

동우 · 체리부로 ISO9002 인증획득

(주) 동우는 지난 6월 7일자로, (주)체리부로는 7월 8일자로 각각 ISO 9002 인증을 획득하였다.

“ISO9002”란 국제적으로 인정할 수 있는 품질보증기준으로 국가간의 비관세 무역 / 기술장벽 제거와 국가간 상호인정 여건 조성의 필요성이 대두되어, 영국과 미국 그리고 캐나다의 국가 표준기구의 규격을 참조하여, ISO (International Standard Organization : 국제표준화기구)가 1980년 설립되어 현재

에 이르고 있다.

이로써 현재 본회 회원사중 영육농산은 ISO 9001, 화인코리아와 동우, 체리부로는 ISO 9002를 각각 획득하였고, 하림, 대연식품 등이 작업중에 있는 등 업계 전반적으로 확산되고 있다.

이번 ISO9002인증 획득을 계기로 각 업체에서는 정기적인 심사를 통한 품질시스템 및 품질경영, 품질보증을 공정하게 평가하여 보다 위생적이고 안전한 고품질의 닭고기를 공급하게 될 것이다.

(주)TS해마로, 「맘스터치」오픈 예정

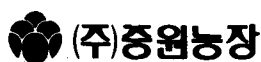
파파이스를 운영하는 (주)TS 해마로가 독자 브랜드인 「맘스터치」를 개발해 오는 9월에 선보일 예정이다. 주메뉴로는 닭불고기, 닭고기산적, 닭고기 너겟 등으로 즉석 조리할 수 있는 완제품 형태로 선보일 예정이다. 또한 유럽타입의 치킨 버거류, 패스트푸드제품과 집에서 가열만 하면 되는 도시락용 냉장제품, 소스류와 양념류, 야채류 등으로 다양하게 구성해 놓았다.

또, 패스트푸드와 편의점의 중간 형태의 점포를 꾸며 포장판매 위주로 운영할 맘스터치는 15평 규모의 소형매장에서 밝고 깨끗하게 인테리어할 계획이며 서울지역에 3호점까지 직영점을 오픈해 시식행사 등 다양한 판촉으로 연말부터는 가맹사업을 본격적으로 시작할 방침이다.

TS해마로측은 파파이스 계약당시 미국 본사와도 뉴브랜드 출시에 대해 언급해 놓아 별무리없이 파파이스운영의 노하우를 바탕으로 영업을 해 나갈수 있을 뿐만아니라 국내 시장에 새로운 형태의 자생브랜드를 매뉴얼화해 선보여 위촉된 양계 산업의 발전을 도모할 계획이라고 한다.

에 이 비 안

대한양계협회 능력검정 '94, '95, '96 3년 연속 1위!
에이비안은 육계농장 계열주체 에 더 많은 이익을 드립니다.



영업부 TEL.(0417)587-7792, FAX.(0417)554-0771

화이트 미트의 시대!

KS닭고기회사

하림이
열었습니다.



국내 최대 닭고기 전문회사
(주)하림
HALIM & CO., LTD.