

21C의 소매업은 프랜차이즈(Franchise)시대

- 체인형태의 닭고기 전문점, 편익점 등 국내 외식시장에서 늘고 있는 프랜차이즈 -

21세기를 앞두고 있는 현 시점에서 현재는 유통업계에서 서비스업까지 모든 업종에 프랜차이즈가 확산되고 있다.

프랜차이즈(Franchise)란 독립 소매점인 가맹점을 모집한 후 상품 판매와 기술, 상호 등을 독립적으로 사용 허락하는 유통 시스템을 구축하는 영업적 기능을 하게 되는 것으로,

프랜차이즈의 운영기법이 도입된 것은 79년 햄버거 전문점인 '롯데리아'가 이 문을 열면서 부터이다. 초보자라도 누구나 쉽게 시작할 수 있다는 점과 신선도가 있는 음식재료를 공급받을 수 있다는 점에서 프랜차이즈는 계속 상승세를 보이고 있다. 특히 장기간의 불경기로 인한 기업의 구조 조정, 실직자 양산 등으로 소비자들의 소자본부업과 창업에 대한 관심이 커지면서 프랜차이즈는 남녀노소를 가리지 않고 선호하는 업종으로 떠오르고 있는 것이다.

이렇게 프랜차이즈를 선호하는 이유를 보면 다음과 같다.

첫째로 시장개척과 판매망을 넓히는데 필요한 비용을 자사부담보다는 가맹점을 통하여 그에 따른 재정적인 부담을 줄일 수 있으며,

두번째로 고객이나 소비자의 상품에 대한 선호도나 취향은 꾸준히 변화되고 바뀌고 있다. 고객이 원하고 바라는 것을 만족시켜주는 기본을 떠나서 고객이 자사의 상품과 서비스에 대하여 놀랄 수 있을 정도로 극심한 경쟁사회에서 성공할 수 있는 가능성이 높으며,

셋째로 광고, 홍보 효과면에서 프랜차이즈가 매월 지불하는 advertising/marketing fee가 본사로 모여지면 제한된 예산으로 조그만 지역을 상대로 광고하는 것보다 상당한 큰 힘을 발휘할 수 있어 전국적인 광고 효과 및 상품에 대한 좋은 인상과 인지도 상승효과를 누릴 수 있다.

넷째로 비용의 절감면에서도 예상 고객을 미리 예측하여 조리 과정을 통하여 불필요한 재료를 줄일 수 있으며, 무엇보다도 신선한 재료확보를 할 수 있다는 점이다.

이처럼 고객의 요구가 까다로워지면서 위생과 영양식에 대한 관심도가 점차 높아지는 현 시점을 감안할 때 고객의 요구를 효율적으로 만족시켜주고 보다 나은 이윤을 추구하기 위하여 프랜차이즈는 새롭게 경영을 하고 싶은 자영업이나 기존 영업자에게 경영의 새로운 방식이라 할 수 있다.

프랜차이즈는 소비자들의 요구에 발맞추어 메뉴로테이션이 많은 편이나, 무엇보다도 위생과 신선한 재료를 사용해 소비자들이 다시 찾을 수 있도록 노력을 해야 하며, 또한 좋은 서비스를 제공하며 좋은 음식맛을 내고 좋은 분위기를 창출해 내는 것이 중요한 관건이다.

프랜차이즈는 소비자쪽에서 보면 정보 통신의 발달과 사회가 고도화 되고, 경제적인 여건이 풍부해짐에 따라 전국 어디서나 동일한 상품을 요구하는 소비자들의 욕구를 만족시킬 수 있어 더욱 늘어나고 있다.

닭고기의 경우 체인점이라는 이름의 프랜차이즈 성공에 따라 90년대 소비신장을 주도하여 왔으며, 계속 우리의 입맛과 기술을 개발하여 신도불이 닭고기 프랜차이즈의 발전을 기대해 본다.

US\$1=1,400원일 때 육계 생산비 1,469원 추정

축협중앙회는 지난 1월 IMF 경제제재하의 축산업 전망을 통해 환율 U\$1=1,400원 일 때 육계생산비를 생닭 kg당 1,469원이 될 것으로 전망했다.

자료에 의하면 금년도 경기불황에 따른 소득감소로 가계 및 외식소비 위축과 닭고기 생산비 증가로 '98닭고기 소비량은 전년 대비 3% 정도 소폭 감소해 1인당 닭고기 소비 96년 6.3kg, 97년 6.6kg에 비해 98년도에는 6.4%로 줄어들 것을 전망하고, 전년도 환율상승에 따른 사료가격 인상으로 사육기피 현상과 소비감퇴 현상이 눈에 띄게 나타나 상반기에는 산지가격의 급등·락의 폭이 심화될 것으로 전망했다. 1/4분기는 시세 kg당 1,400원 전후로 2/4분기 이후는 환율안정 등으로 생산비 내외인 kg당 1,300원 대를 유지하고 수입량은 다시 증가되는 현상이 있을 것으로 전망했다.

한편, 환율 변동에 따른 kg당 육계생산비는 U\$1당 800원일 때 1,008원, 1000원일 때 1,162원, 1,200원 일 때 1,315원, 1,400원일 때 1,469원으로 전망했다.

IMF시대 영양많은 닭고기가 최고

- 싼값에 부위별로 다양한 요리를 만들 수 있는 닭고기 -

닭고기는 IMF시대에 맞는 저렴한 가격으로 영양가 높고, 맛있는 식품으로 식탁이 풍성해 보일 뿐만 아니라 특별요리는 물론 식구가 오붓하게 즐길 수 있는 인기있는 재료임에 틀림이 없다.

값도 저렴하면서 맛있고 영양가가 높은 식단과 함께 지방과 칼로리가 낮으면서 건강과 다이어트 효과까지 볼 수 있는 조건을 모두 갖춘 식품이 '닭고기'이다.

또한 한국식품개발연구원과 우석대학교 식품연구소가 공동연구한 자료에 따르면 닭고기는 다이어트하는 여성과 체중감량을 위한 운동선수들에게 매우 적합한 식품으로 고단백질, 고불포화지방산, 저지방, 저칼로리 식품으로 입증되기도 했다.

닭고기는 각 부위별로 영양성분 및 요리가 다양하다는 것이 닭고기의 자랑 가운데 하나이다. 닭고기는 껍질, 살, 지방 세부분이 확실하게 나누어져 있어 응용 요리법도 다양한 것이 특징이다. 더우기 닭고기 가공육의 발달로 개인의 취향이나 필요에 따라 닭고기 부위별 섭취가 늘어나고 있어 그만큼 요리하는 방법에 따라 맛이 달라져서 부위별로 구매하는 것이 현명한 구매방법이다.

가슴살 - 지방이 매우 적어 맛이 단백하고 근육섬유로만 되어 있는 화이트 미트(white meat)이다. 회복기 환자 및 어린이 영양간식에 적합하며 특히 칼로리 섭취를 줄이고도 영양균형을 이룰 수 있어 다이어트 하는 사람에게 더욱 좋다.

주로 가슴살로 만든 너겟이나 가슴살 후라이드, 카레, 닭도리탕 등과, 여름철에는 입맛을 돋구어 주는 초무침, 겨자무침, 샐러드에 적당하다.

다리살 - 운동을 많이 하는 부위로 탄력이 있고 단단하며 근육의 색이 짙다. 지방과 단백질이 조화를 이루어 쫄깃쫄깃하며 모양이 좋아 뼈와 함께 요리한다.

활동성이 많은 청소년이나 다이어트하는 사람도 껍질을 제거하면 칼로리가 낮아져 안심하고 먹을 수 있다.

뼈째로 오븐에 굽는 로스트치킨, 바비큐, 프라이드치킨과 이외에도 조림, 찜에도 적당하다.

날개 - 살은 적으나 지방분이 많은 것이 특징. 뼈에 팩틴질이 많아 육수를 만들면 감칠맛이 있다. 또한 피부노화를 방지하고 피부를 윤택하게 해주는 콜라겐(Collagen) 성분이 다량 함유되어 있어 젊은 여성들에게 특히 좋다. 맛이 좋아 조림이나, 튀김요리에 많이 활용되고 있으며, 찌개, 전골, 때론 다져서 쓰는 요리에도 응용하면 좋다.

닭고기의 수입이 완전히 개방됨에 따라 닭고기 시장에 많은 변화가 있을 것이라는 우려속에 부산하던 우리 업계가 무엇보다 준비된 대응책도 없이 IMF시대를 맞이하여 전반적으로 분위기가 침체되는 것은 물론 소비가 둔화되고 있으며 그 영향은 가정에 까지 끼치고 있다. 이럴 때일수록 가족의 건강이 중요하고 값싼 동물성 단백질 섭취는 필수

이다. IMF시대는 닭고기가 계속적인 각광을 받을 것이다. 더군다나 미래의 소비주체인 10대, 20대 초반의 닭고기 선호도가 타육류에 비해 높은 점 등으로 미루어 볼 때, 또한 보관과 유통이 간편하고 부가가치가 높다는 것을 인식할 때 닭고기 소비는 계속 늘어날 전망이다.

프랑스, 최상의 품질보증

'라벨루즈'

프랑스에서는 지난 60년대부터 '라벨루즈'라는 제도를 운영해왔다. 이는 우리나라의 KS마크보다 한단계 앞선 개념으로서 고품질 생산물에 대한 평가를 위해 채택되었으며 상표 자체가 생산공정의 각 단계에 사용되는 최상의 표준으로 적용됨으로써 돼지 등 다른 축종에도 확대 적용되고 있다.

이 '라벨루즈' 제품의 세가지 핵심요소는 성장이 느린 특정 품종을 사용, 공간에 제한 없이 방사 사육되며 지방과 동물성 물질을 첨가하지 않은 식물성 사료를 이용한다는 것이다. '라벨루즈'의 닭은 성장기간이 일반 브로일러보다 2배이상 소모되며 또한 이 닭은 많은 시간 투자와 방사를 통한 사육으로 근육조직이 더 단단해 씹는 맛이 우수하며 독특한 향미를 가지고 있어 일반적인 1차 가공식품과 부분육 닭고기보다 30%이상의 비싼 가격을 받고 판매되고 있다.

위생 닭고기 도계 제비용 계속증가 추세

- IMF 이후 600원 까지 상승 -

IMF시대 고환율에 의한 유류, 전기, 수도료 등 에너지 비용이 증가하면서 닭고기 생산 제비용이 계속 오르는 것으로 조사되고 있다.

본회가 2월중 조사한 전국 회원사 도계장 실태에 의하면 생닭을 농가에서 도계장까지 운반하는 생계수송비의 경우 유류값 인상으로 수당 75~79원(kg당 약 58원)이 소요되며, 정상도계의 경우 도계비가 kg당 280원~310원, 도계품 운송비용kg당 55원~65원, 관리비 kg당 100원~150원, 자본이자 50원~150원 등으로 회사별 닭고기 생산 제비용이 kg당543원~675원까지 조사되었다.

한편, 회원사별 닭고기 공장도 가격의 경우 수급 불균형에 의한 과당경쟁으로 생계운반비 40원~50원, 도계제비용이 하이의 경우 kg당 310원~450원, 세미·센타의 경우 420원~540원으로 경영에 애로가 많은 것으로 조사되

었는데, 부분육 등 가공과정을 거치는 경우 적자 폭이 더욱 커지는 것으로 나타났다.

도계장은 생닭이 도계육보다 통닭이 가공육보다 손해가 덜 난다는 설이 입증되고 있다. 위탁도계수수료가 경북도 일부지역에 300원인데 비해 충청지역 180원~270원, 경기지역 160원~210원으로 조사되었으며, 관련 법규상

정상적인 도계과정이(특히 냉각과정과 불가식부위 포함, 목·다리 등 절단부위 등) 생략되는 부정 도계품이 아직도 유통되어 있어 수입개방시대 닭고기 유통에 걱정을 주고 있다.

더군다나 서울 영등포지역에서는 도계비 포함 제비용이 150원 정도 계상된 부정도계품이 무자료로 거래되거나 홍제동 대로변에는 토종닭·오리가 산채로 진열돼 판매되고 있어 업계를 긴장시키고 있다. 관계당국의 관심이 아쉽다.

「푸드뱅크」 개설 재고식품 복지시설 공급

보건복지부 산하 여성복지연합회 (전화 02-612-6736)에서는 사회복지 시설을 돕고 음식물 쓰레기를 줄이는 방안으로 수퍼마켓, 호텔, 제과점 등 음식물을 취급하는 업소가 재고로 남은 채소, 빵, 생선, 육류, 반찬 등을 거두어 복지시설에 공급하는 '푸드뱅크 (FOOD BANK)' 를 운영한다. 먹을 수는 있으나 선도가 떨어

져 정상판매가 어려운 식품을 '푸드뱅크'에 맡기는 경우 위탁자는 세법상 기부금으로 처리하여 세금감면 혜택이 가능하다.

푸드뱅크 연락처는 다음과 같다.

- 서울 (02)612-6736, 615-7609
- 과천 (02)502-2015
- 대구 (053)471-4096
- 부산 (051)623-3254, 3901

「닭고기 우수성」라디오 광고 시행중

닭고기 소비촉진의 일환으로 「닭고기 우수성」라디오 광고를 지난 2월 18일부터 5월말까지 MBC 라디오 3개프로그램을 통하여 방송중에 있다. 광고는 유태종박사(건양대)가 'IMF시대에는 싸고 영양가 높은 닭고기를 먹자' 는 내용이다.

본회는 신문을 통해 '암세포도 피해가는 건강식품-닭고기' 제하의 광고를 게재하여 닭고기의 우수성을 널리 알리는 한편, IMF시대에는 상대적으로 저렴한 닭고기를 먹자는 내용을 계속 홍보하고 있다.

방 송 국	프 로 그 램	시 간	요 일	지 역
MBC-AM	강석,김혜영 싱글빙글소 3부	13 05~13 30	매 일	전 국
	1804 SB	18 04	매 일	서울권
MBC-FM	이중환의 음악살롱 3부	10 00~10 30	매 일	전 국

닭고기소비촉진 홍보사업 중점 시행키로

- 본회 98년도 정기총회 개최 -

지난 2월 18일에 본회 회의실에서 98년도 정기총회가 개최되었다.

이날 총회에는 97년도 사업실적보고 및 수지 예산 집행 결과보고, 98년도 사업계획 및 수지예산안을 심의 통과시켰다.

이날 통과된 '98 예산을 살펴보면 규모는 전체적으로 9.6%가 줄어든 7억2천백만원이었으나 이중 일반회계는 38%가 줄어든 반면 대외 홍보사업에 관여되는 특별회계의 경우 오히려 0.6%가 증가하여 97년에 이어서 닭고기 소비촉진 홍보를 중점적으로 시행키로 하였다.

이날 상정된 부의안건으로는

▲폐업·탈퇴 회원의 미수 회비 결손처리 ▲98년도 회비의 조정에 관한 건은 회비의 조정과 홍보비에 대한 협력업체의 참여를 유도키로 하였다. ▲회원사의 대표이사 변경으로 인해 결원된 임원(부회장 2인, 감사 1인)에 대한 보선 건은 부회장에 (주)TS해마로식품 장덕진대표, (주)한일농원 차상협대표가, 감사에는 영육농산(주) 김종원대표가 각각 선출되었으며 ▲98년도 주요사업 추진계획(안)과 수지예산(안) 심의는 닭고기 요리대회 사업을 중점 사업으로 하여 최근 위축되고 있는 소비를 활성화 시키는데 협회의 역량을 집중키로 하였다.

한편, 지난 96년부터 추진하고 있는 회원사 종계노계도태사업은 지난 97년에 회원사 종계노계 65만여수를 도태함으로써 중간알선상인에 의해 진행되던 유통을 협회로 일원화했다. 이에따라 환우금지와 투명한 종계사육은 물론 불법종계노계유통을 근본적으로 차단하는 효과를 거두고 있다. 아울러 유통비용을 절감하여 회원사에는 그에 상응하는 회비를 절감하는 한편 협회의 자체 수익사업으로 발전시켜 협회재정의 자립도를 높여나가기 위해 앞으로 회원사의 적극적인 협조아래 지속적으로 전개해 나가기로 했다.

비회원 계육뉴스지 구독, 우편발송료 본인부담으로

- 회원 (협력업체 포함)은 회원사 통해 종전대로 -

본회 정회원, 준회원, 특별회원 등 회원사와 관련업계, 관공서에 널리 배포중인 「계육산업뉴스」를 98년 3월호(통권33호)부터는 계열사의 관련 위탁농가, 영업유통 현장에 고루 배포하여 계육산업계의 일체감과 정보를 고루 전달 할 예정이다.

「계육산업뉴스」는 95년 창간이후 매월 9백부가 배포되었으나 이번호 부터는 계열농가 1,700부, 유통상인 300부 등 2천5백부가 배포된다.

이에따라 오는 4월호부터 비회원의 경우 뉴스지는 계속 무료 공급하되 발송비용은 수혜자 부담으로 바뀌어 우편발송료는 구독자 본인이 부담하여야 한다. 정회원·준회원·특별 회원 및 회원관련 협력업체는 발송료를 회원사 부담으로 계속 무료로 배포될 예정으로 계속 또는 신규로 구독을 원하는 경우 협회 회원사를 통해 구독하거나 본회 (02-536-9855~6)로 신청하면 된다.

- 발송료 : 회 원 무료 (회원사 협력업체 포함)
비회원 우편, 발송제비용 연간 30,000원
- 신 청 : 한국계육협회 ☎ 02-536-9855~6 FAX) 02-595-6028

위생닭고기 차별화위해 법적 보장

- 98-6차 통합경영분과위 영업책임자 연석회의서 -

지난 2월 25일 개최된 통합경영분과위원회 영업책임자 연석회의에서는 위생닭고기의 차별화를 위해 위생검사를 강화하는 것을 법적으로 보장할 수 있도록 하자는데 동의했다.

이날 회의는 회원사 대표 및 영업총괄책임자와 연석회의로 진행되었는데 정상적인 위생닭고기와 부정확한 비위생적인 일반닭고기와의 차별성을 부각시키기 위

해서 반드시 법적인 조치가 이루어져야 한다는데 의견을 모았다.

한편 종계·부화업계와 협의중에 있는 종계감축문제에 대해서는 원칙적으로 감축에 합의하며 종계·부화업계의 협의체를 구성하는데 있어서 본회의에서는 김홍국회장, 대연식품 서대진 부사장, 체리부로식품 박준규 부사장이 참여하기로 하였다.

위생닭고기 유통개선을 위하여

는 대연식품 서대진 부사장이 위원장이 되어 5개사의 실무담당자가 소위원회를 구성하여 실질적인 안을 만들어 본회의에 상정키로 하였으며 참여위원은 하림 한성희상무, 대상마니커 김대환본부장, 한일농원 차상협사장, 체리부로식품 박준규부사장, 우인산업 이찬모전무 등이다.

대연식품, 우방과학과 제휴 DHA치킨 시판

- 월 120톤 규모로 3월부터 양산체제 -

(주)대연식품(대표:한형석)은 지난 2월 16일 우방과학(주)과 제휴해 DHA를 함유한 기능성 치킨 가공품의 본격 양산에 착수한다고 밝혔다.

대연은 지난해 8월에 이미 우방과학과 원료육 공급 및 치킨가공품 OEM생산에 관한 제휴를 맺은 바 있다. 이에 따라 다양한 DHA육가공품 개발에 착수, 최근 상품화를 완료하고 3월부터 월 120톤 규모로 양산에 들어간다.

이번 제휴로 우방과학측은 원료육 공급과 판매를, 대연식품측은 신상품 개발과 생산을 맡는 방식으로 상호 기술제휴 형태를 취한점이 특징이다. 대연은 2월 초 불고기파콘, 참숯불꼬치, 후라이드치킨, 불고기버거 등 DHA성분을 함유한 치킨가공품 4종을 새로 개발했고, 3월부터 영남공장에서 참숯불치킨 등을 포함해 모두 7종의 DHA함유 육가공품을 생산한다.

DHA치킨은 우방과학이 첨단 생명공학에 의한 가축의 생리대사를 이용, DHA성분을 다량 함유한 닭사료로 사육한 닭 원료육을 가공한 제품으로 두뇌발육 및 학습능력 향상, 노인성 치매 예방효과와 뿐만 아니라 육질과 영양면에서도 우수한 것으로 평가되고 있다. 이는 최근 식품시장에서 기능성 제품이 강세를 보이는 흐름과 함께 기존 치킨시장에 신선한 변화를 일으킬 것으로 기대된다.

계열사 입추감축 불구 초생추 생산증가

최근 IMF에 따른 경기부진으로 시중 닭고기 소비가 평균수준의 30%~40% 가 줄고 있어 본회 회원사는 닭 생산량을 조정해 1월 이후 주간 계열입식량을 작

년말의 40% 수준인 2백만수 이하로 줄여나가고 있다.

전년도 12월 마지막주 주간 2백95만수 입식에서 금년도 1월말에는 주간 1백8십만수, 2월말에는 1백95만수 입식량으로 줄여 소비부진에 불구하고 3월들어 수급의 균형으로 생산비에 맞는 시세가 유지되고 있다.

한편, 계열사들의 이번 감축은 소비부진에 따른 생존전략 차원에서 회사별로는 20%~50% 까지 생산감축을 실시해 일부 계열사의 계약농가의와의 마찰도 일고 있다. 특히 하림의 경우는 주당 1백3십만수 사육을 72만수 수준으로 감축하고 종계사육도 전년도 말 기준 80% 수준으로 가져가 생산량 감축을 선도하고 있다.

그러나 최근 종계업계 일각에서는 97년도 하반기 입추 신계의 종란생산, 연말 환우계 종란 편입과 일시적인 초생추 가격 상승으로 오판된 기대심리로 CC병아리 생산량이 증가되고 있는 것으로 파악돼 3월말~4월 중 병아리 공급 과잉을 심히 우려하고 있다.

축산물 작업장에「검사보조원」제도 도입키로

- 축산물위생처리법, 축산물가공처리법으로 개정 -

지난해 12월 13일자로 공포된 축산물가공처리법의 시행령 및 시행규칙 개정령(안)이 현재 검토중이다.

개정안을 살펴보면 우선 제2조 가축의 범위 규정에 식육가공품, 유가공품, 알가공품의 종류에 대한 것이 규정되었고 제3조, 제12조에 농림부장관의 자문에 응하여 축산물위생에 관한 사항을 조사·심의하기 위한 '축산물위생 심의위원회'를 둘 수 있는 근거를 마련하고, 위원회의 구성 및 운영 등에 대하여 규정하였다.

또한, 제18조, 제19조에 개정법

에서 새로이 도입한 '검사보조원' 제도에 따라 도축장과 집유장에 검사보조원을 두도록 하고 검사보조원의 자격 및 임무 등에 대하여 규정하였다.

검사보조원의 자격으로는 도축장에서 2년이상 종사한 경험이 있거나, 축산물위생검사기관에서 관련업무에 6개월이상 종사한 경험이 있거나, 식육처리기능사·축산식품가공기능사·축산물등급판정사 등의 자격이 있거나, 농림부령이 정하는 위생교육(검사보조원이 되고자 하는 자에 대한 사전위생교육)을 이수한 자로 규

정하였다.

한편 제32조 제3항에 시·도지사의 축산물보관업허가와 축산물운반업 및 축산물판매업의 신고를 시장·군수 또는 구청장에게 위임하도록 하였다. 한편, 도계장이라는 용어대신 도축장(가금육)으로 통일하는 안으로 개정되었다.

축산물가공처리법 시행령(안) 및 시행규칙(안)은 현재 각 단체 및 학계, 업계에 의견조회 중이며 동 법률은 98년 6월 14일부터 시행될 예정이다.

종계노계분과 위원회 개최

종계노계도태가 앞으로는 거의 대부분이 본회에서 알선하여 본회 정회원(종계노계분과위)들이 처리하게 되었다.

지난 2월 27일 본회 회의실에서 개최된 98년 제1차 종계노계분과위원회에는 금강종합식품을 비롯한 정우식품, 동방물산, 진성식품 등과 최근 새로이 회원사가 가입이 된 삼척농수산 등 국내 계정육업체가 참석하여 업계현안에 대한 의견조정이 있었다.

작년 한해 본회에서 처리한 종계노계는 본회 회원사 출하분 총 65만여수로 국내 전체 종계보육량에 비하면 많지 않은 숫자이지만 어느정도 정착이 되어 가고 있으며 금년에는 범 종계업계 차원의 협조가 이루어질 전망이어서 종계분과위의 활발한 활동이 예상된다.

이날 회의에서는 그동안 일정한 틀이 없이 시장상황에 따라 진행되던 거래관행을 조정하여

공동보조를 취함으로써 업계이익을 도모하자는 취지로 여러사안이 논의되었다.

한편 모임관련 사항으로는 분기별로 모이기로 하되 당분간은 월 1회 모이게 되며, 다음모임은 3월 20일(금) 오후 2시에 본회 회의실에서 갖기로 하였다. 분과위 위원장에는 유현중 금강식품 대표(본회부회장)가 선출되었다.

깨끗하고
신선한 닭고기-



대상마니커주식회사

신선하고 깨끗한

HAIMARROW

애마로치킨

Chicken



(주) TS 애마로식품

TS HAIMARROW FOODS Co., Ltd.

환율상승 · 소비감소로 냉동닭고기 수입 줄어

- 2월중 7백 50여톤으로 당분간 계속 줄듯 -

지난해 11월 까지 계속 증가하던 냉동닭고기 수입량이 지난해 12월을 기점으로 감소하여 지난달 2월에는 7백5십여톤으로 크게 줄어들었다.

지난해 12월의 경우 1일부터 15일까지의 수입량이 1천2백56톤이었으나 16일부터 31까지는 9백18톤이 수입돼 전반기 대비 하반기에는 27%가 감소하였고 이어서 올해 1월 1일부터 15일까지는 5백12톤으로 12월 하반기 대비 44%가 감소하였다. 한편 2월 16일부터 28일까지는 3백43톤으로 2월 전반기 대비 16% 감소하여 지난해 1월 대비 2월의 수입량은 34%가 감소한 것으로 집계되었다. 금년 2월은 전년도 평균대비 50.4%, 작년 11월 최고 수입량 대비 66.6%인 7백 52톤으로 줄었다.

이런 현상은 수입주문시와 현물도착시점이 2주에서 4주정도 차이가 나는데 11월 이후 급등한 환율의 영향으로 주문량이 줄어든 것이 12월 하반기부터 적용되고 있는 것으로 보인다.

국내 닭고기 가격이 최근 환율인상에 따른 사료비, 에너지비용이 계속 증가해 kg당 생닭 생산비 1,450~1,550원으로 오르면서 환율이 높아도 외국산 다리 등 특정부위 가격은 경쟁력이 있어 국내업체는 긴장되고 있다.

■ 닭고기 및 닭고기 가공품

98년 2월 1일~15일

종류 수입국별	닭고기		닭고기 가공품		합계	
	수량(kg)	가격(\$)	수량(kg)	가격(\$)	수량(kg)	가격(\$)
미국	234,541	303,343	51	117	234,592	303,460
중국	152,532	272,374	0	0	152,532	272,374
태국	22,008	36,863	4	0	22,012	36,863
합계	409,081	612,580	55	117	409,136	612,697

■ 닭고기 및 닭고기 가공품

98년 2월 16일~28일

종류 수입국별	닭고기		닭고기 가공품		합계	
	수량(kg)	가격(\$)	수량(kg)	가격(\$)	수량(kg)	가격(\$)
미국	233,546	296,890	8,926	34,727	242,472	331,617
중국	20,004	35,407	0	0	20,004	35,407
태국	89,668	180,915	0	0	89,668	180,915
합계	343,218	513,212	8,926	34,727	352,144	547,939

■ 월별 냉동 닭고기 수입현황

종류 월별	닭고기		닭고기 가공품		합계	
	수량(kg)	가격(\$)	수량(kg)	가격(\$)	수량(kg)	가격(\$)
97년1~7월	8,000,194	14,453,478	468,873	1,417,526	8,469,067	15,871,004
8월	1,917,717	3,142,857	49,623	202,460	1,967,340	3,345,317
9월	1,908,000	3,712,000	40,000	173,000	1,948,000	3,885,000
10월	1,957,853	3,071,460	153,705	1,334,308	2,111,558	4,405,768
11월	2,256,812	3,514,753	21,466	86,916	2,278,278	3,601,669
12월	2,174,168	3,508,659	44,389	116,363	2,218,557	3,625,022
합 계	18,214,744	31,403,207	778,056	3,330,573	18,992,800	34,733,780
98년 1월	1,147,164	1,811,022	10,780	48,163	1,157,944	1,859,185
2월	752,299	1,125,792	8,981	34,844	761,280	1,160,636

이재하대리 교통사고 입원

본회 이재하대리가 지난 3월 5일 출근시
교통사고를 당해 다리골절 등으로 입원중이다.
빠른 쾌유를 빈다.

육용계는 역시 !!

로스, 아바에이커



(주)삼화농원

Tell : (0451)641-1900(대)

Fax : (0451)641-1141



화이트 미트의 시대!

KS닭고기회사

하림이
열었습니다.



국내 최대 닭고기 전문회사

(주)하림
HALIM & CO., LTD.