

닭고기 수출대책협의회 오는 27일 공식 발족

닭고기 수출대책협의회(회장 이상진) 창립대회가 오는 27일 축산기술연구소 대전지원에서 개최된다. 닭고기 수출대책협의회 관계자들은 지난 4일 축기연 대전지원에서 사전모임을 갖고 이같이 확정했다. 이날 회의에서 참석자들은 닭고기 수출대책협의회 자문위

원 및 반원명단(안)을 검토하고 각 팀별 책임자들을 확정했다.

각 팀별 책임자에는 ▲제도개선반: 팀장 정진성 상무(한국계육협회), 부팀장 김동훈 사무관(농림부 축산경영과) ▲생산기술개선반: 팀장 박용운 연구관(축산기술연구소), 부팀장 이종길

이사(하림) ▲수출전략반: 팀장 안정제 이사(마니커), 부팀장 서옥석 연구사(축기연) 등이 선정됐다. 또한 이날 회의에서는 매월 3번째 목요일에 각 작업반 회의를 개최기로 했으며 27일 닭고기 수출대책협의회 총회시 각 작업반별사업계획을 확정하기로 결의했다.

닭고기 수출대책 협의회 자문위원 및 반원명단

◆ 협의회장 이상진 지원장(축산기술연구소 대전지원)

◆ 자문위원(15명)

소 속	직 책	성 명
한국육류수출입협회	회 장	김강식
미국곡물협회	회 장	박영인
계정육협의회	회 장	김준형
(주)하림	대표이사	김홍국
(주)마니커	대표이사	한형석
(주)체리부로식품	대표이사	김인식
(주)화인코리아	대표이사	나원주
한국계육협회	상임고문	황인옥

소 속	직 책	성 명
축산기술연구소	소 장	김경남
대한양계협회	회 장	장대석
대한양계협회	고 문	오봉국
대한수의사회	부 회장	박근식
한국가금학회	회 장	지규만
한국가금학회	고 문	정선부
농촌진흥청	과 장	박무연

◆ 제도개선반(12명)

소 속	직 책	성 명
한국계육협회	상 무	정진성
(주)하림	부 장	정문성
(주)마니커	과 장	유도원
(주)동우	대표이사	정창영
계림 H&C	사 장	김태환
축협중앙회	본 부장	신 훈

소 속	직 책	성 명
축산경영과	사무관	김동훈
대한양계협회	전 무	최명욱
축산기술연구소	연구관	탁태영
축산기술연구소	연구사	나재천
축산기술연구소	연구사	김학규
농촌진흥청	과 장	박무연

◆ 생산기술개선반(17명)

소 속	직 책	성 명
(주)하림	이 사	이종길
(주)마니커	이 사	오기석
우인산업(주)	전 무	이찬모
영남농장	사 장	최길영
수의과학검역원	연구관	모인필
수의과학검역원	연구관	송창선
축협중앙회	공장장	조소연
축협중앙회	과 장	김삼수
LG화학생명과학본부	차 장	라정찬

소 속	직 책	성 명
축산기술연구소	연구관	박용운
축산기술연구소	연구관	이종문
축산기술연구소	연구사	최철환
축산기술연구소	연구사	강보석
축산기술연구소	연구사	김상호
축산기술연구소	연구사	장병귀
축산기술연구소	연구사	유영모
익산시 농업기술센터	지도사	이재열

◆ 수출전략반(11명)

소 속	직 책	성 명
(주)체리부로식품	부장	최정순
(주)하림	차 장	최장순
(주)마니커	이 사	안정제
(주)화인코리아	과 장	이종준
(주)화인산업	사 장	김상옥
한국계육협회	차 장	김한웅

소 속	직 책	성 명
대국경북양계축협	상 무	백한기
축산기술연구소	연구관	상병돈
축산기술연구소	연구관	권두중
축산기술연구소	연구사	서옥석
농촌진흥청	연구사	홍성구

기본을 충실하게 지켜 질병없는 사육방법을 정착시키자"

(주)하림 사육부 이종길 이사

나라 전체가 구제역 파문으로 별집을 건드려 놓은 듯 하여 농가들의 시름에 지친 모습을 보면서 축산업의 한계를 실감하는 것 같아 안타깝기 짝이 없다.

수입닭고기는 매월 기록을 갱신하며 엄청난 물량으로 늘어나고 있으며 이와같은 추세가 계속되면 금년에는 국내 소비량의 30%이상을 잠식하지 않을까 염려가 된다.

정부에서는 지난 3월3일에 계열업체를 중심으로 학계, 업계, 연관단체를 총 망라하여 수출대책협의회를 결성하였으며 금년에는 기필코 일본에 신선육을 수출하는 계기를 만들고자 최선을 다하고 있다.

이렇게 중요한 시기에 우리 양계인들은 가장 기본이 되는 다음의 몇 가지를 빨리 개선하지 않으면 안 된다고 생각한다. 상식적으로 잘 알고 있으면서 고쳐지지 않는 고질병적인 것들을 말한다.

첫째, 가장 기본적인 육추준비가 거의 대부분 엉터리다.

육추실은 병아리가 가장 좋아하는 환경을 제공해 주어야 한다.

온도 32℃(바닥온도), 습도70%, 충분한 급이면적(육추실의 30%이상) 100수당 1개 이상의 보조급수기(기존의 급수기 별도), 청정한 환경

둘째, 특히 가장 중요한 문제는 습도유지가 사육의 승패를 좌우한다.

병아리의 몸은 80%이상이 수분이며, 부화기에서 70%이상의 습도에서 태어나므로 농장에서도 육추실의 습도는 70%를 유지해 주어야 한다. 그러나 대부분의 농장들이 수분이 10%도 안되는 왕겨위에 그대로 병아리를 풀어 놓으며 먼지 투성이 속에서 병아리를 자라게 한다.

첫날 습도조절에 실패하면 탈수증으로 병아리를 못살게 만들어 버리며 병아리의 기관 용모상피를 파손시켜 며칠후부터는 호흡기 질병이 발생하기 시작한다. 아무리 좋은 병아리도 첫날 습도조절에 실패하면 약추로 만들어 버리고 자라면서 온갖 질병에 시달리고 약효도 없으며 실패할 수 밖에 없다.

육추준비 과정에서 몇번을 세척하고 소독하여도 왕겨를 깔고 나면 엄청나게 먼지가 발생하여 이 먼지를 제거하지 않으면 안된다. 왕겨는 최소 8cm는 깔아주어야 하며, 왕겨위에 벗짚을 얇게 깔아주면 더욱 좋다.

왕겨와 벗짚을 깔고 보조급이기(종이와 비닐도 가능함)와 보조급수기, 열풍기 등 육추에 필요한 모든 것을 설치 완료하고(단, 사료는 넣지 않는다) 마지막으로 평당 5ℓ의 음수 소독약으로 소독을 한다. 계사의 천장과 벽에만 뿌리면 바닥에는 저절로 떨어져서 충분한 습도가 유지된다. 200평의 계사는 1,000ℓ의 소독을 하여야 한다. 마지막 소독은 먼지제거, 청정한 환경, 습도제공, 차단방역을 해결하여 주므로 절대적

으로 실행하지 않으면 안된다.

그런 다음에 온도를 25℃까지 올려서 훈증소독을 한다. 훈증소독의 기본요건이 온도 25℃이상, 습도 60%이상일 때 효과가 극대화된다. 평당 사용량 : 과망간산가리 50g 포르말린 100cc (200평계사 = 과망간산가리 1kg, 포르말린 20ℓ 사용). 24시간이 지난 후 계사문을 활짝 열고 환기를 시킨후에 보조급이기로 사용하는 종이나 비닐위에 고여있는 소독수는 빗자루로 쓸어버리고 급이기와 급수기에 고여있는 것은 비운다.

앞의 과정을 충실히 실행한 다음 입추24시간 전부터 급을 하여 병아리가 도착했을 때 완벽한 준비가 되어 있어야 한다. (연료비를 아껴서 사전에 충분한 급온을 하지 않으면 연료비의 열배, 백배를 손해보게 된다.)

겨울철에 질병이 많은 이유는 습도조절과 환기관리의 실패에 기인한다. 특히 요즘같이 계속해서 건조주의보를 발표하는 때에는 특별히 습도관리에 유의하지 않으면 안된다. 사람이 겨울철에 감기에 잘 걸리는 이유는 날씨가 추워서가 아니라 건조한 탓이며 가슴기를 가동하는 것도 부족한 습도를 보충하기 위한 것이다. 농장의 관리자가 감기에 걸리지 않기 위해서도 육추실의 습도유지는 절대로 필요하며 습도가 높으면 온도도 쉽게 올라가서 온도관리가 용이해진다.

셋째, 깨끗한 물을 항상 먹을 수 있도록 준비를 하여야 한다.

많은 농가들이 급수관리에 어려움을 호소하고 있다. 급수기가 잘 막혀서 물이 잘 나오질 않고 닭들이 음수가 용이하지 않아 스트레스를 많이 받고 불결한 물을 섭취하는 경우가 너무나 많다.

약품 과다사용, 약품에 첨가된 부형제등으로 인하여 급수관이 잘 막히므로 가급적 약품사용을 억제하고 부득이한 경우 물에 완전히 녹는 약품을 사용 선택할 것이며 수시로 급수관을 배수를 시켜 청소를 해주고 구연산으로 급수관을 소독해 주도록 한다. 출하후에는 하라솔로 급수관, 급수기까지 완벽하게 청소를 해서 소독을 해 주어야하며 급수기를 매일 청소를 해 주어야 한다. 벨타입 급수기등은 청소하는데 시간이 많이 걸리므로 배부식 분무기에 음수소독 약을 타서 급수기의 먼지를 씻어내리고 한사람은 양동이에 비워 나가면 빨리 작업도 끝나고 매일같이 소독이 되어서 좋다. 닭이 섭취하는 물은 사람이 먹어도 문제가 없는 깨끗한 물이 공급되어야 하고 급수관은 이물질이 없이 언제나 깨끗한 상태를 유지할 수 있어야 한다.

넷째, 농장 주위를 3일에 한번씩 전체소독을 실시하고 청결하게 유지하며 농장입구에 고압분무기를 설치하여 출입하는 모든 차량은 세차에 준하는 소독후에 출입시키며 사람은 손, 발 소독을 필히 하고 드나들도록 한다.

멕시코 닭고기 수출 강국으로 급 부상할 듯

멕시코산 닭고기의 대미 수출이 조만간 가능해질 것으로 알려짐에 따라 멕시코가 새로운 닭고기 수출국으로 부상될 전망이다.

멕시코 양계농민협회에 따르면 지난 1994년 북미자유무역협정(NAFTA)이 체결된 이후 6년이 지나도록 미국의 식품위생법상의 조건을 충족시키지 못해 닭고기 수출이 이루어지지 않았으나 최근 들어 위생여건이 크게 개선되면서 닭고기 수출이 가능해졌다는 것이다.

미국, 캐나다, 멕시코 등에 의해 지난 94년 설립된 나프타는 미국 내 닭고기 위생 검사기준과 비슷한 수준의 위생조

건을 제시하고 있으며 멕시코의 북동부 일부 주들은 이미 위생요건을 충족시켜 수출승인을 받거나 절차를 받고 있다는 것이다.

멕시코에 대한 미국의 닭고기 수입 할당량은 나프타 체결초기 9만5천톤에서 매년 할당량이 증가, 현재는 30만톤으로 확대됐으나 멕시코의 대미 닭고기 수출은 전무한 실정이었다.

오히려 미국은 멕시코에 매년 30만톤의 닭고기 생산품과 1만톤의 계란을 수출하고 있다. 멕시코는 세계 5위의 닭고기 생산국가이며 1인당 닭고기 소비량은 세계 3위의 국가이다.

호주에서는 최근 포르투칼식 패스트푸드 양념닭고기 체인점인「난도스」의 선봉적인 인기로 외식산업이 급격히 팽창한 것으로 내다보고 있다.

「난도스」는 이미 9년전에 개발하여 보급되었으나 현재 꾸준한 인기로 호주에서는 29개점이 운영되고 있으며 11개국에 진출하고 있다.

앞으로 2년 후면 150개 정도의 점포가 호주에 들어설 것으로 예상되고 있는데 「난도스」 측은 점포의 규모확대보다는 맛을 차별화 하는데 초점을 맞추어 시장을 공략할 것이라고 밝혔다.(WP)

타이, 닭고기소비 증가할 듯

미 농무부의 발표에 의하면 타이의 가금육 및 계란소비량이 지난번 예측보다 훨씬 증가할 전망이다, 특히 닭고기의 소비가 매우 증가할 것으로 관측됐으며 이는 농업기술의 향상에 따른 병아리의 부화수가 급격히 증가하였기 때문이라고 발표했다.

이번의 증가예측은 타이의 경제가 상승하고 있는 가운데 국내의 소비증가를 반영한 결과로 평가되며, 가금육과 계란의 수출량 또한 다소 증가할 전망이다. 다만, 사료원료의 가격상승으로 인해 생산량의 증가와 동시에 생산비용도 다소 상승할 것으로 전망했다.

또 다른 원인으로는 육계의 폐사율을 낮추고 체중을 증가시키는 효과가 높은 기화냉각시스템 같은 신기술의 도입으로, 현재 육계 사육의 50% 이상이 이 시스템을 도입하여 사육하고 있다고 한다.

그러나 타이의 닭고기수출은 중국이나 미국, 브라질과의 경쟁이 심하기 때문에, 성장률은 1%에 머무를 전망이다. 수출량도 28만톤에 그칠 것으로 전망했다. 이같은 이유는 과거 타이의 브

로일러 수출업자들은 미 조리제품을 수출하여 고전하였기 때문에, 앞으로는 주로 조리필 제품의 수출에 중점을 둘 계획이라고 한다.

(자료출처: 일본 농림수산성
해외농업정보 2000년 3월 17일)

(주)화성산업 - 퓨리나 코리아 기술제휴

육계계열화업체인 (주)동우(대표 정창영)의 모기업인 (주)화성산업(대표 김동수)과 국내 최대의 사료업체인 (주)에그리브랜드 퓨리나 코리아(회장 김기용)가 지난 6일 군산 소재 화성빌딩에서 기술제휴 조인식을 가졌다.

단순한 기술교류를 넘어서 상호 대등한 관계에서 전문적 컨설팅을 통한 사료품질 개선과 생산성 향상 및 육계사육농가의 수익증대 등 양사의 동반자적 협력을 통한 공동의 발전을 위해 전 부문에 걸친 전략적 제휴의 실현을 공시화 한 것으로 평가되고 있다.

업계관계자들은 이번 양사간의 제휴를 통해 화성산업은 그동안 지적재산권 부족을 해소함으로써 연고지역에서의 확고한 자리매김은 물론 나아가 전국 기업으로의 성장까지 기대할

수 있을 것으로 분석하고 있다.

또한 화성산업으로부터 사료를 공급받고 있는 (주)동우도 육계생산비 절감 및 품질향상 등을 통해 국내 닭고기 시장의 판도변화 및 대일 닭고기 수출 기반을 확보함과 동시에 실시예정인 상대평가제의 조기정착을 뒷받침하는 등의 파급효과를 거둘 수 있을 것으로 기대되고 있다.

WTO 농업 협상 재개

세계무역기구(WTO)는 뉴 라운드 출범을 앞두고 회원국간의 견해차이로 침체하게 대립하고 있는 농업분야협상을 최근 스위스 제네바에서 재개됐다.

수출 지원금 폐지를 강력히 요구해온 「케인즈 그룹」은 수출 지원금 존속을 주장하는 유럽연합(EU)과 대립하는 양상을 보여왔다. 농업분야는 WTO 뉴라운드 출범에 최대의 장애물이 되고 있는데 지난해 12월 미국 시애틀에서 열린 각료회의에서는 농업 보조금 철폐에 반대하는 세계 각국의 농업관련 단체와 농민들의 격렬한 시위로 회담이 결렬됐다.

닭고기 소비확대를 위한 홍보비 협조요청

어려운 가운데서도 국내 계육산업의 발전을 위해 물심양면으로 협조해 주신 회원님과 협력업체 여러분께 깊은 감사를 드립니다.

지난 한해는 여러분들의 도움으로 국내산과 외국산 닭고기의 차별화 및 닭고기의 우수성 홍보 전개로 닭고기 소비 기반이 확대되는 등 저희 계육업계가 추진했던 목표를 어느 정도 달성하기도 했습니다.

그러나 올해는 3월말 현재 벌써 1만8천976톤의 외국산 닭고기가 수입, 지난해 같은 기간 수입량 7794톤의 2.5배가 수입되는 등 그 어느해 보다도 어려운 한해가 될 것으로 예상되고 있습니다.

그렇지만 저희 계육업계는 국내 계육산업을 결코 포기하지 않겠습니다.

오히려 어려움을 발판 삼아 수출시장개척에 업계의 모든 역량을 집중할 계획이며 신문, 라디오 등 언론매체를 통한 국내산 닭고기의 차별화 전략과 닭고기의 우수성 홍보를 위한 리플렛, 포스터의 제작배포를 지속적으로 추진할 것입니다. 또한 지난해 예산부족으로 실행치 못했던 이벤트사업, 홈페이지 제작을 통한 홍보사업을 추가로 추진하겠습니다.

이러한 모든 사업들이 순조롭게 진행되기 위해서는 계열업체 회원사의 노력만으로는 한계가 있는 만큼 계육산업과 관련된 모든 분들의 전폭적인 협조가 절실히 요망되고 있습니다.

여러분들의 정성어린 홍보비(자조금) 협찬을 부탁드립니다.

- 소비홍보비(자조금) 협찬기준
 - 병아리 : 1수당 1원
 - 사료, 약품, 비닐 등 생산자재 : 납품가액의 1% 내외
- 협찬금 접수구좌 :
 - 한빛은행(339-161112-13-003 한국계육협회)
 - 농협(242-17-000448 한국계육협회)
- 입금하신 후 본회(0342-707-5722~4)로 전화요망

닭고기 소비촉진 홍보를 위한 협찬금(자조금) 접수 (4월 7일 현재)

회원사(협력업체 포함)	금액(천원)
(주)하림	23,216
(주)마니커	12,000
(주)한일농원	4,800
우인산업(주)	2,400
(주)해표푸드서비스	593
합 계	43,009

프랜차이즈업 표준약관 제정

올 하반기 중 프랜차이즈 사업에도 표준약관이 제정돼 최소한의 가맹점 권리가 보장될 전망이다.

공정거래위원회는 최근 햄버거, 치킨 등 외식업 프랜차이즈 시장이 급성장하고 있으나 상당수 체인본부가 부당한 내용의 개별약관을 사용하고 있는 등 문제제기가 끊이지 않고 있어 표준약관 제정이 불가피하다고 밝혔다.

이에 따라 공정거래위원회는 이를 바로잡기 위해 프랜차이즈협회와 함께 표준약관을 오는 10월까지 만들어 보급할 계획이라고 발표했다.

표준약관에는 “일단 납입한 가맹금은 어떠한 경우에도 반환할 수 없다”는 조항과 “부자재 구입강제 조항” “설비공사를 특정업체에 맡기는 조항” “사업자의 계약해지에 관한 조항” 등이 형평에 맞게 재정비될 전망이다.

신약개발 물질 특허출원-(주)하림

(주)하림(대표 김홍국) 생명공학연구소는 지난 96년부터 원광대 김재백 박사 연구팀과 공동으로 닭 쓸개에서 추출한 담즙에 대한 연구를 해온 결과

닭 쓸개즙이 기관지 이완에 탁월한 효능이 있음이 과학적으로 확인·분석됐다고 밝혔다.

또한 쓸개 담즙 추출물을 대량으로 생산할 수 있는 체계를 갖추고 특허출원(특허출원번호 10-2000-0014726, 제목: 담즙에서 추출한 성분을 포함하는 기관지 이완 효능제)했다.

제담이나 계담은 민간 의약품으로 오래 전부터 사용되어 왔으나 유효 성분이나 기전이 과학적으로 입증되지 않아 신약으로 개발되지 못했다.

하림은 닭 쓸개즙의 효능을 과학적으로 증명하는 연구결과가 나오에 따라 생산이 가능한 연간 약 1억개의 닭 쓸개를 이용, 100억원 이상의 기업 부가이익 창출에 나설 계획이다.

계육협 닭고기 무자료 거래 근절키로

한국계육협회(회장 김홍국)는 지난달 16일 통합분과위원회 임시회의를 개최, 유통거래질서 정상화에 역행하는 무자료거래, 덤핑행위 등 비정상적인 도·소매업자와의 거래를 일절 중지하기로 결의했다.

또한 협회 내에 「무자료거래 신고센터」를 설치, 무자료 거래업자 적발 시 관계기관에 고발하는 등 강력한 조치를 취해 나가기로 했다.

회원사들의 이같은 결정은 일부 도·소매업자들의 덤핑행위와 고질적인 무자료 거래관행이 세법질서의 문란과 질 좋은 제품 생산의 걸림돌로 작용하고 있다는 판단에 따른 것이다.

특히 현재 계육업계 내에서 이루어지

고 있는 무자료거래가 과거와는 달리 유통상인들의 요구에 따라 「올며겨자먹기」식으로 발생되고 있는 것도 큰 문제점으로 지적되고 있다.

육계의 생산, 도계 과정까지는 정상적인 방법으로 매출발생이 이루어지나 최종 매출규모를 줄이려는 일부 중간 유통상인이나 체인 공급업자에 요구에 의해 마지막 단계에서 무자료 거래가 발생하게 된다는 것이다.

무자료에 의해 거래된 닭고기는 덤핑 판매 등으로 닭고기 유통질서의 교란을 획책하고 있을 뿐만 아니라 저질제품의 양산으로 결국에는 국내산 닭고기의 인지도를 떨어뜨리는 악재로 작용하고 있다는 것이 업계관계자들의 주장이다.

따라서 계육협회 회원사들은 원칙적으로 무자료 거래를 하지 않은 것은 물론 무자료 거래 적발 또는 제보시 회원사 여부를 막론하고 국세청에 고발 조치하는 등 강력히 대응키로 했다.

아울러 협회는 무자료거래의 확실한 근절을 위해 무자료 거래 업체 및 업자를 신고하는 사람에게는 포상금을 주는 방안도 적극 검토해 나가기로 했다.

이와관련 세무당국도 계육업계의 결단에 대해 환영의 의사를 표하고 무자료거래 근절을 위해 협회와 공조체제를 구축하기로 했다.

닭고기 무자료거래 신고센터
(한국계육협회 0342) 707 - 5722)
(국세청 및 각 지역 세무서 조사과)

수입육 국산 닭고기 둔갑, 더 이상 방치 안돼

외국산 수입닭고기의 국내산 둔갑 의혹이 현실로 밝혀지고 있는 가운데서도 정부당국이 이를 근본적으로 해결하려는 의지가 사실상 전무, 업계의 불만이 증폭돼 가고 있다.

계육업계에 따르면 외국산 닭고기의 수입이 매년 급증, 지난 99년도의 경우 4만5천975톤의 닭고기가, 올해도 3월말 현재 1만8천976톤이 수입됐으나 일반 닭고기 유통시장에서는 수입육으로 공식 판매되는 제품이 거의 없어 국내산으로의 둔갑판매 가능성이 지적돼 왔었다.

이런 의혹제기는 현실로 드러나 지난 2월 광주·전남지역에서 학교 등 단체급식 사업장에 외국산 닭고기를 국내산으로 둔갑시켜 공급해온 업자들이 적발돼 구속조치 되는 등 지

방에서 속속 적발되어 행정조치가 잇따랐다.

그러나 이러한 일련의 과정들이 일회성으로 그치려는 경향이 나타나면서 업계의 반발이 거세지고 있다.

수입육의 국산육 둔갑은 어느 특정지역에 국한된 것이 아닌 전국적인 현상임에도 불구하고 광주·전남, 경상도 일부 지역 이외에는 적발사태가 사실상 없어 둔갑판매 단속에 대한 관련 행정기관의 의지가 실종된 것이 아니냐는 것이다.

또한 외국산 닭고기의 수입육 둔갑을 사전에 차단하기 위한 방안중의 하나로 닭고기 포장유통의 의무화, 판매업소의 원산지 표시 의무화를 제도화 시켜줄 것을 강력히 주창하고 있지만 이런저런 이유를 들어 차일피일 미루고 있는 것도 정책당국의 의지를 의심케 하는 대목이라는 주장이다.

또한 국내 육계, 계육산업의 존폐가 걸려있는 사안을 정부당국이 소홀히 다루고 최소한의 요구를 묵살하고 있는 것은 국내 축산업의 포기를 의미하는 것이라며 강한 불만을 토로하고 있다.

하림. 신제품 출시 지난 11일 설명회 개최

(주)하림(대표이사 김홍국)은 100% 국산 닭고기 가슴살로 만든 저지방, 무침가의 고급 치킨햄을 개발, 출시를 기념한 제품 설명회를 가졌다.

지난 11일 소공동 롯데호텔 2층 에머랄드룸에서 개최한 이날 제품 설명회에서 하림은 모든 생산 시스템을 전사적인 위생 안전체제로 전환시킴과 동시에 그 첫 제품으로 고급 치킨햄을 출시하게 됐다고 밝혔다.

한일농원, 한강식품에 도계사업 부문 이관

보수성향의 닭고기 유통업계에 이익 극대화를 위한 회사간 「전략적 제휴」가 성사돼 귀추가 주목되고 있다.

특히 닭고기 수입개방과 국내 수급 불균형에 따른 미래의 불확실성과 위기의식에서 과감히 탈피, 상대회사의 장점만을 과감히 도입했다는데서 닭고기 유통업계의 판도변화가 주목되고 있다.

30년 국내 양계업계의 선두주자였던 (주)한일농원(대표 차상협)은 지난달 30일 도계장 및 닭고기 유통분야에 새로운 기법과 축적된 노하우로 바탕으로 탄탄한 기반을 다져나가고 있는 한강식품(주)(대표 홍응수)과 부분합병을 선언, 한강식품의 제1대 주주로 부상했다.

상호 경쟁력 있는 분야의 역량을 제고하기 위해 육계 생산, 가공, 영업, 유통분야를 단계별로 제휴, 전문성과 효율성을 동시에 구현하기 위한 이번 전략적 제휴는 우선 도계(가공) 부문과 판매부문의 통합이 선행됐다.

서울·수도권의 닭고기 유통시장에서 소비자 직거래 및 현

금거래 원칙고수로 강력한 영업망을 구축하고 있는 한강식품은 한일농원과의 전략적 제휴로 1일 10만수의 닭고기 판매물량을 확보, 연 1천억원 이상의 매출신장을 기대하고 있다.

또한 한일농원과의 수평적 계열화를 통해 안정적인 생계기반이 확보되는 시너지 효과를 거둘 수 있게 됐다.

한편 양사는 전략적 제휴에 따른 시너지 효과 극대화를 위해 새로운 회사명을 채택할 예정이라고 밝혔다.

화인코리아 오리고기 KS인증 획득

(주)화인코리아(대표이사 나원주)가 지난달 9일 국내 최초로 오리고기 KS 인증을 한국식품개발연구원으로부터 획득했다.

「치키더키」브랜드 개발로 오리고기를 대중화시키는데 힘쓴 화인코리아는 I.S.O 인증 및 삼계탕 KS인증 획득에 이어 오리고기 KS 인증 획득으로 회사 위상을 확실히 굳히게 됐다.

지난 74년에 설립한 화인코리아는 위생적인 최고 품질의 제품만을 생산한다는 이념아래 국내 시장은 물론 일본, 대만, 홍콩, 싱가포르 등 해외 10개국에 제품을 수출하는 등 닭고기(삼계탕)와 오리고기 시장에서 탄탄한 자리를 구축해오고 있다.

동방물산 ISO 9002 획득

동방물산(대표 김준영)이 지난달 17일 닭고기 원료육 및 가공품에 대해 생산성본부 인증원으로부터 ISO 14001(환경경영시스템) 및 ISO 9002(품질보증시스템) 인증을 동시에 획득했다.

품질 및 시설을 자랑하는 동우 닭고기

DONGWOO
Chicken
동우1등급 닭고기

주동우

Tel.(0654)450-2000~4 Fax.(0654)451-0101 Home Page. www.dwchick.co.kr

화이트 미트의 시대!

KS닭고기회사

하림이
열었습니다.



국내 최대 닭고기 전문회사
(주) 하림
HALIM CO.,LTD.