



마니커 - 영남공장

육가공사업의 활성화를 책임질 교두보 역할

주)마니커 (대표 한형석)의 육가공사업을 짊어지고 나갈 마니커 영남공장이 지난 2일 증설을 마치고 본격적인 가동에 들어갔다.

올해 마니커가 중점사업으로 추진해 나가고 있는 육가공사업 활성화를 책임질 교두보 역할을 담당하게 될 영남 육가공공장은 동두천공장에서 이전해온 후라인류와 구이류를 생산하는 1~3라인의 패터링머신, 미분도포기, 급냉기(N2 Gas Freezer)를 비롯한 4라인의 오븐, 6라인인 삼계라인의 레토르트살균기 그리고 포장설비인 파우치 실링기, 수동 진

공포장기 등에 1~3라인에 스티머, 오븐, 프리쿨러 등이 신규로 증설돼 명실공히 닭고기 육가공 공장으로서의 면목을 갖췄다.

부지 3천400평에 연건평 1천200평 규모의 마니커 영남공장은 단일공장으로 최신의 냉장 및 냉동 가공라인 자동화 시설을 완비했다.

이에따라 영남공장은 하루 2만1천수(23t)의 닭고기를 가공할 수 있는 능력을 가지게 됐으며 연간 계육가공품 생산능력도 종전 3천t규모에서 7천t규모로 2배이상 늘어나게 됐다.

냉동제품 3개, 냉장제품 2개, 삼계탕 1개 라인 등 총 6개의 생산라인을 갖추고 있는 이곳은 금년중에 총 10여종 이상의 육가공제품을 생산할 계획으로 있으며 이미 「오도독 닭 불갈비」 「피자맛 너겟」 「케이준 너겟」 「가슴속살 텐더스틱」 등 4종의 신제품을 출시, 판매에 들어갔다.

최신 자동화 생산설비 설치로 닭고기 육가



chicken&food

평안북도농업기술원

공시장에 본격 진출을 예고하고 있는 마니커는 영남공장에 연구개발설비, 품질검사 및 관리설비를 집중 보강함으로써 육가공 생산과정은 물론 원료육의 도축가공 및 유통과정에서 발생할 수 있는 위해요소를 사전에 차단(HACCP 규정 도입)할 수 있는 장치를 마련했다.

특히 마니커는 2004년까지 마니커가 생산하는 제품 중 육가공제품을 지중을 30%이상 끌어올린다는 계획에 따라 육가공사업부문의 강화를 추진하고 있다.

이와관련 영남공장을 책임지고 있는 윤두현 이사는 영남공장의 경영방침에 대해『한차원 더 높은 도약을 위해 준비하는 경영을 해 나갈 것』이라며 『회사를 운영하는 과정에서 보다 정확한 관리를 위해 계수화된 수치에 의한 치밀한 목표관리를 할 것』이라고 밝혔다. 또한 윤이사는 『영업적인 측면에서도 철저한 사전·사후 원가 관리를 통해 경쟁력을 키우는 일이 시급하다며 유통망 확충을 통해 자판을 활성화하는 방안도 적극 모색해 나갈 계획』이라고 밝혔다.

아울러 식품회사로서는 필수적인 HACCP(위해요소 중점관리제도)를 올 상반기안에 획득하기 위해 양적·질적 균형을 통한 시설기준확보에 총력을 기울여 나갈 계획임을 밝히고 있다.

한편 코스타 시장 진출을 시작으로 벤처기업 등록, DHA사업 진출, ISO인증획득, KS인증획득, G-BRAND 획득 등을 통해 고품질 경영기반을 마



련한 마니커는 올해 목표를 경쟁력 강화에 총력을 기울여 나가기로 했다.

영남공장 증설을 계기삼아 제 2의 도약을 착실하게 추진해 나가고 있는 마니커는 수년내에 대기업으로의 성장을 목표로 모든사업구조의 초점을 맞춰나가고 있으며 닭고기 가공제품 및 기능성 닭고기를 필두로 일본 시장 공략에도 적극 나설 계획이다. C