

(주)육성페리카나

ISO 9001, HACCP, KS인증 동시 추진 닭고기 업체 최고 우량 기업 추구

『**국** 내 육계계열화 사업체 중 제일이 되기 위해 최선의 노력을 경주하고 있습니다.

우리 육성페리카나가 타 업체들에 비해 상대적으로 육계계열화 사업을 늦게 시작하기는 했지만 현재 단계가 아닌 만큼 최단시간 내에 선두그룹을 따라잡기 위해 모든 역량을 기울일 방침입니다.

육성페리카나 양희용 사장은 회사 운용계획을 이렇게 밝히고 있다. 육성페리카나 하면 계육산업 및 관련업계에 종사하는 사람 외에는 다소 낯설게 느껴질지 모르지만 부토펬리카나로 오래 전부터 닭고기로 우리에게 친숙한 업체이다.

국내 양념치킨 붐을 일으키면서 국내 외식산업을 이끌어왔던 대표적인 체인업체인 (주)부토펬리카나가 바로 육성페리카나다.

『우리 육성페리카나는 생각하고 실천하는 기업으로 성장하기 위해 지금도 임원 등 간부와 직원이 渾然一體(혼연일체)가 되어 회사다운 회사를

만들기 위해 노력하고 있으며, 이러한 노력은 머지않아 현실로 나타나게 될 것』입니다.

페리카나가 육성페리카

나를 설립한 것은 지난 1999년.

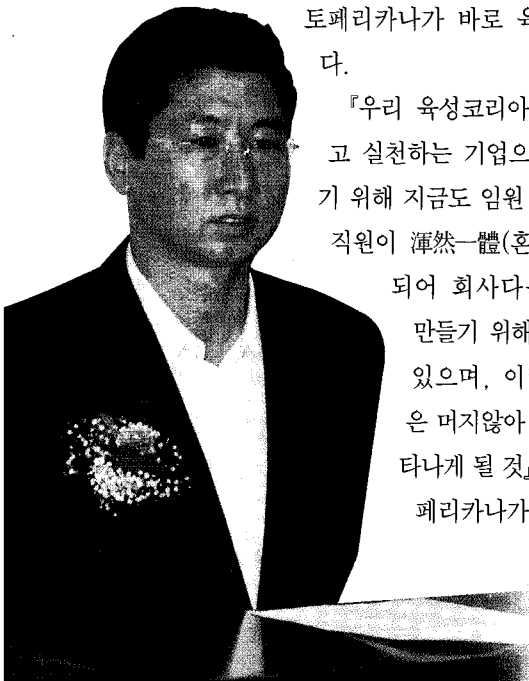
그 이전까지만 해도 (주)부토펬리카나는 닭고기 외식업계의 선두주자로서 외식업계에 탄탄한 기반을 조성해왔다.

그러나 외식산업의 기반만으로는 성장의 한계가 있다는 점을 인식하면서 보령에 도계장을 인수하게 되고 이를 기화로 육성페리카나를 발족시켰다.

『지금까지의 기반만 가지고도 충분히 기업으로서의 가치를 가질 수 있지만 육계생산기반, 가공기반을 가지지 않고서는 더 이상의 성장이 어렵다는 것을 알게 되었습니다. 그렇다고 닭고기 체인기반이 필요 없다는 것이 아닙니다. 우리는 타 육계계열화 업체들이 확보하지 못한 외식산업기반을 가지고 있는 것이며, 이는 우리 육성페리카나를 안정되게 발전시킬 수 있는 힘의 원천이자 근간인 것입니다. 우리는 육성페리카나를 발족시키면서 많은 성장을 이룩했습니다. 매출에서도 알 수 있듯이 1997년 120억3천400만원이었던 것이 1998년 112억100만원, 1999년 131억3천800만원, 2000년 223억3천600만원 등으로 급성장을 지속하고 있습니다.』

21세기의 새로운 비전제시를 위해 남들보다 더 노력하고 연구에 몰두하고 있다는 육성페리카나 양희용 사장은 기존의 페리카나사업부 외에 신규사업부, 특판사업부, 도계사업부 증설을 통해 육계시장의 대형회사로의 자리매김을 추진하고 있다.

특히 도계사업부의 경우, 독립채산제 개념을 도입,



역동적인 발전을 꾀하고 있다는 설명이다.

지난 6월 1일 충남 보령 도계사업부에서 「시스템기술인증원」으로부터 닭 도축, 보관 및 운반 부문에 대해 ISO 9001(품질경영인증시스템) 인증을 받은 육성코리아는 안전하고 우수한 닭고기 생산을 위해 만반의 준비를 하고 있다.

「이번에 ISO 9001을 받았지만 이와 동시에 HACCP 인증과 KS 마크 획득을 동시에 추진하고 있습니다. 직원들에게는 미안한 이야기이기도 하지만 저는 컨설팅이나 인증을 위해 감독 나온 모든 분들에게 엄격하게 규정을 적용해줄 것을 요구하고 있습니다」

까다로운 규정이 직원들을 힘들게 할지는 몰라도 이 회사는 어느 개인의 것이 아니라 직원 모두의 것인 만큼 최고의 시설과 시스템을 구축, 반석위에 올려놓아야 한다는 것이 양희용 사장의 주장이다.

지금은 힘들지 모르지만 결국 이러한 것들이 직원들의 고생을 조기에 종식시킬 수 있

는 지름길이라는 것이다.

또한 양희용 사장은 작업환경 개선을 위해 많은 노력을 하고 있다고 밝히고 있다.

직원들을 적재적소에 재배치, 일을 시키는 것도 중요하지만 먼저 직원들이 내 회사라는 인식을 심어주기 위해 복지시설에 많은 투자를 하고 있다는 것. 쾌적하고 깨끗한 작업환경이 우선적으로

조성돼야 직원들도 일할 욕구를 느낄 수 있기 때문이라는 것이 양사장의 지론이다.

양희용 사장은 이어 육성코리아는 어느 계열주체보다도 빠르고 탄탄한 성장을 이룩할 것이라며 육성코리아의 저력을 관심있게 지켜봐 달라고 부탁했다. ☺

