

● 해표푸드서비스 용인 육가공공장 인수

중소기업의 대기업계열사 인수로 관심을 모았던 (주)마니커가 이번에는 신동방 그룹 계열 해표푸드서비스의 용인육가공공장을 전격 인수했다.

(주)마니커(대표이사 한형석, www.maniker.co.kr)는 65억5천만원에 해표푸드서비스 육가공부문 용인공장을 인수키로 하고 지난 10월 17일 계약을 체결했다고 밝혔다.

자산인수형태로 마니커로 넘어간 용인육가공공장은 해표푸드서비스의 주력 공장으로 부지 6천 600평에 건물 2천100평 규모로 너겟류, 왕, 부분육 등 연간 7천여톤에 달하는 육가공 제품 생산능력을 가지고 있는 것으로 알려져 있다.

이에 따라 마니커는 50여개 제품을 생산해온 기존의 경북 경산공장과 더불어 전국 최대수요처인 수도권에도 5백억원 규모의 육가공 공장까지 확보, 시장점유율 확대는 물론 강력한 생산거점 구축과 수도권과 남부지방의 동시공략 및 물류비의 획기적인 절감을 통한 시장경쟁력 강화를 기대할 수 있게 됐다.

● 북측 경제시찰단 방문, 대북경험 본격 추진키로

(주)마니커가 대북 경협에 본격적으로 나설 뜻을 밝혔다.

북한 고위급 경제시찰단(단장 박남기 국가계획위원장)이 지난 10월 28일 오전 경기도 용인 소재 마니커 본사를 방문해 주목을 받고 있다.

마니커는 이번 북측 경제시찰단이 방문업체 선정 과정에서 사전에 깊은 관심을 갖고 먼저 자사를 지목한 점과 자사 방문시 한형석 사장을 북한에 초청하겠다는 의사를 표명한 사실, 그리고 당초 만찬모임 초청대상이 아니었던 한형석 사장을 서둘러 초청해서 2시간동안 대화를 나눈 점 등으로 미루어 북측이 닭고기 사업 추진을 강력하게 희망하고 있다고 보고 발 빠르게 준비한다는 계획이다.

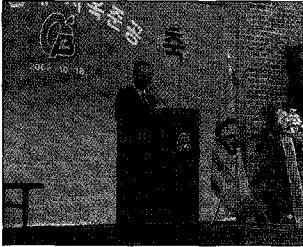
마니커 관계자는 “이날 시찰단 일행은 약 1시간동안 비디오 시청과 한형석 사장의 브리핑에 이어 용인공장 내부를 둘러보고 ‘북한에도 규모가 큰 닭고기 공장이 있다’고 소개하면서 남한의 1인당 사육마리수, 사육방법, 수출가능성 등에 대해 집중적으로 질문했다”고 전했다.

특히 사육방법에 대해서는 우리나라의 위탁사육 시스템이 어떤 방식으로 이뤄지는지 구체적인 관심을 나타냈다고 전했다.



CB (주)체리부로

● (주)금계 사옥 준공



(주)체리부로(대표 김인식 www.cherrybro.com)는 지난 10월 18일 전남 장성에 위치한 자회사 (주)금계의 준공행사를 개최했다.

김인식 대표를 비롯한 임직원과 지역 및 업계, 언론사 주요 인사 300여명이 참석한 가운데 개최된 이날 행사는 조정호 사장의 준공일지 발표로 시작되어 김인식 대표의 준공사, 관련인사의 축사 및 테이프 커팅 등의 순으로 치러졌다.

이날 행사에서 김인식 회장은 “밖으로는 지역경제와 협력농가, 업계의 공동 발전을 위해 적극 노력함은 물론, 안으로는 HACCP(식품위해요소중점 관리기준)을 비롯한 주요 품질인증 및 기술 향상에 주력함으로써 고객을 위한 가치 창출에 최선을 다하겠다”는 뜻을 밝혔다.

이번에 새롭게 준공된 (주)금계는 부지 3천여평, 건평 700여평으로 일평균 5만수의 생산 규모를 갖춘 삼계와 육계 세미 전문 도계장으로 총 투자액 40여억원이 투자된 최첨단의 도계 설비를 갖추고 있다.

체리부로는 호남지역을 거점으로 한 (주)금계를 통해 삼계와 육계 일부를 당일 배송 시스템으로 신선하게 고객에게 전달하려는 전략이다.

● 기능성 오메가-3 닭고기 「치킨 4U」 공급 계약 체결

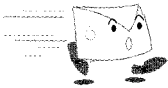


체리부로는 지난 10월 29일 애그리브랜드 퓨리나코리아(대표 김기용)와 기능성 오메가-3 닭고기 「치킨4U」에 관한 공급 및 기술제휴와 관련한 계약을 체결하는 조인식을 가졌다.

기능성 닭고기 「치킨4U」란 애그리브랜드 퓨리나코리아에서 오메가-3 지방산을 대폭 강화한 고품질의 사료를 생산, 이를 급여하여 사육한 닭고기의 신규 브랜드이다.

이번에 체결된 계약은 체리부로나가 인체에 꼭 필요한 오메가-3 성분이 대폭 강화된 기능성 닭고기를 애그리브랜드 퓨리나와의 기술제휴를 통해 주간단위 6만수 규모로 공급받기로 하고, 이를 기존 제품과의 차별화 전략을 통해 시장에 공급한다는 내용이다.

체리부로는 이러한 기능이 대폭 강화된 오메가-3 닭고기를 통해 제품을 다각화함으로써 닭고기 수요를 새롭게 창출하고, 특화된 기능성 닭고기 시장 점유율을 점진적으로 확대해 나간다는 전략이다.



● (주)화인코리아 MBA과정 입학식

(주)화인코리아는 11월 6일 전남대학교 경영대학 김재전 학장, 전남대학교 전 대학원장 김종재 교수, 그리고 주임교수로 수고할 정용기 교수, 나원주 사장, 최선 부사장, 김동욱 이사 등과 임직원 50여명이 참석한 가운데 「화인코리아 MBA 과정」의 입학식을 성황리에 마쳤다.

본 MBA 과정은 전남대학교 기업경영연구소에서 총 15명의 교수진으로 올 11월 6일부터 내년 1월 17일까지 계속되며, 교수들의 현장감 높은 강의를 통해 개방화, 국제화, 정보화 시대에 맞는 임직원의 경영능력개발 및 관리능력 향상으로 조직에 필요한 일원으로 성장하는 계기가 될 것으로 보인다.

● 오리종합가공처리장 HACCP 인증 획득

(주)화인코리아의 오리종합가공처리장이 지난 10월 23일 오리업계에서는 최초로 HACCP(위해요소 중점관리기준) 적용 작업장으로 지정됐다.

이에 따라 위생적인 오리육 생산체계를 대내외적으로 공인받음으로써 소비자들의 오리육에 대한 신뢰제고에 기여할 것으로 기대되고 있다. 더욱이 현재 관련 법규상에서는 오리가공공장의 경우 HACCP 지정을 받지 않아도 돼 더욱 의미있게 평가되고 있다.

현행 ‘축산물가공처리법’ 제9조에는 소, 돼지, 닭도축장에 있어서만 HACCP 적용을 의무화하고 다른 동물의 도축장 및 축산물가공장의 경우는 선택적으로 적용토록 돼있다.

화인코리아는 이번 HACCP 작업장 지정으로 세계 최대 규모의 최첨단설비와 더불어 대일 오리육수출 활성화를 위한 탄탄한 기반을 구축하게 된 것으로 분석되고 있다.

● 신입, 경력 사원 모집

화인코리아에서는 간부, 경력 및 신입사원을 모집한다.

모집부분은 생산관리, 품질관리, 채권관리, 영업, 영업관리, 기획, 마케팅, 수의사, 연구개발 등 전 부분에 걸쳐 모집하며, 각 부문 식품공장 경력자 및 지방(본사 인근) 거주자는 우대한다.

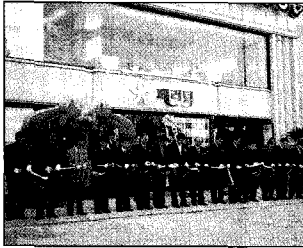
전형방법은 서류전형과 1차 면접, 2차 면접으로 이루어지며, 모집기한은 오는 11월 23일(12:00 이전 도착분 한함)까지이다. 접수방법은 방문, 우편, 이메일(jong@finekorea.co.kr)로 하면 된다.

자세한 사항은 홈페이지(www.finekorea.co.kr)나 전화(061-330-4522~3)로 문의 가능하다.



(주)육성코리아

● 「페리덕」 유향오리전문점 신규 오픈



국내 외식산업의 선구자적 역할을 해온 페리카나 치킨의 모기업인 육성코리아(대표이사 양희용)가 이번에는 오리전문 프랜차이즈 사업에 진출한다.

육성코리아는 올해 신규사업으로 「페리덕」이라는 유향오리전문점을 서울시 강동구 둔촌동 소재 본사 사옥 1, 2층에 마련하고, 11월 12일 페리카나 치킨 양희원 회장과 육성코리아 양희용 사장 및 양희자 이사를 비롯 업계 관계자들이 참석한 가운데 「페리덕」 직영 1호

점 오픈식을 가졌다.

올해 5월부터 준비해온 「페리덕」은 '페리카나 치킨' 과 '덕(Duck)' 의 합성어으로써 모기업인 페리카나 치킨의 이미지를 부각시켜 소비자들에게 보다 더 쉽게 페리덕을 알릴 수 있도록 했다.

한편, 육성코리아는 이번 직영 1호점을 모델샵으로 하여 향후 3개월 동안 매장운영을 통해 나타나는 문제점을 보완 수정한 후 체인점을 모집할 계획이다.

페리덕의 주력 메뉴로는 유향오리 생구이, 허브 생구이 등 구이류와 유향 오리탕, 오리 버섯탕 등 탕류, 삼색 연훈제 등 3종류가 있다.

산선야고 깨끗한

HAIMARROW **해마로치킨**

Chicken

TEL : 02-424-8211 FAX : 02-3431-9180

ISO9001 인증업체
KS표식품 생산업체

(주) TS 해마로식품
TS HAIMARROW FOODS Co., Ltd.