

# 우인산업(주)

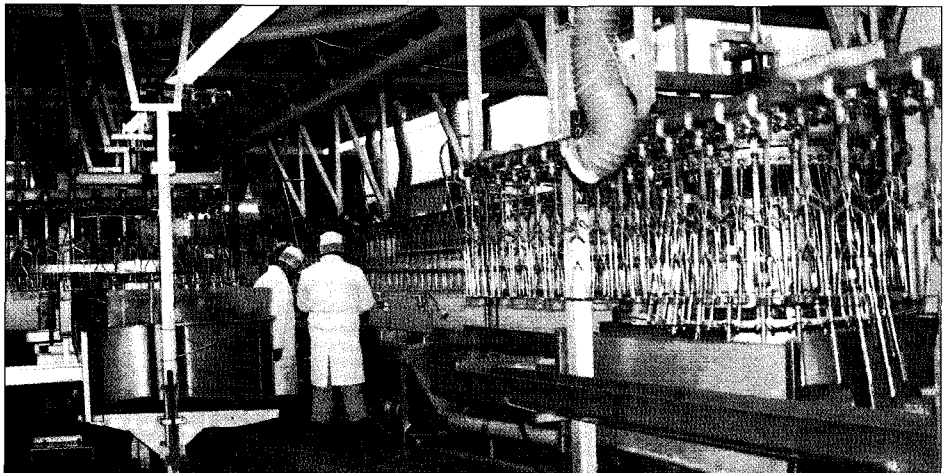
## 닭고기 고품질 시대 선언 오랜 경험과 기술력으로 무한 성장 추구



닭고기의 고품질 시대를 선언, 국내 도계업계의 선두주자로서 자리를 구축해온 우인산업(주)가 HACCP(위해요소중점관리제도)작업장으로 인증받음으로써 명실 공히 안전하고 위생적인 고품질의 닭고기를 생산하는 체제를 완벽하게 구축하게 됐다.

고품질의 닭고기를 생산하겠다는 일념으로 국내 도계장으로는 드물게 지난 1983년 일본으로부터 최신식 도계라인을 도입하면서부터 시작된 우인산업(주) 한 인석 대표이사의 고품질 닭고기 생산에 대한 집념이 결실을 맺게된 것이다.

『우리 우인산업은 설립초기부터 위생적인 고품질의 닭고기를 생산하기 위해서 많은 투자를 해왔습니다. 지난 83년 일본으로부터 최신식 도계설비를 도입한 것을 시발로 90년에는 미국 존슨社로부터 내장적출기, 제빙기를 비롯 자동화설비를 추가로 도입했으며 그 이후에도 기도 제거기, 중량자동측정설비, 벤터 카터 등 최신 설비의 도입을 지속적으로 추진하여 왔습니다. 더욱이 이번에는 위생적이고 안전



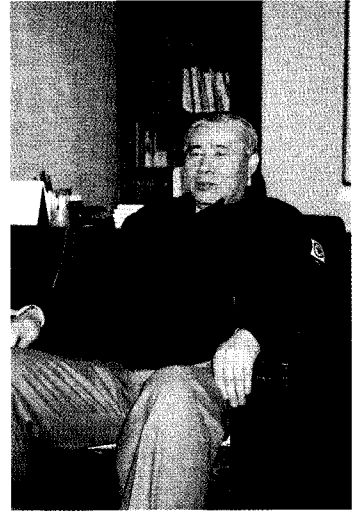
한 닭고기 생산의 척도로 평가받는 HACCP을 획득함으로써 이제 우인산업은 명실공히 고품질 닭고기 생산을 할 수 있는 완벽한 체계를 갖췄다고 볼 수 있습니다。」

국내 닭고기 도계산업이 보편화되기 이전부터 외국의 우수한 자동화 설비를 도입해 고품질 닭고기 생산을 시현함으로써 타 업체보다 닭고기 평균가격을 평균 200백원 이상 더 받는 등 전통적으로 우수한 품질의 닭고기 생산을 위해 노력해왔다는 것이 우인산업(주) 한인석 대표이사의 설명이다.

우인산업(주) 한인석 대표이사의 이러한 노력을 육계계열화사업의 빠른 추진에서도 엿볼 수 있다. 지난 1994년 자체 자금을 투입, 계열화사업을 시행한 우인산업(주)는 계열생산을 통해 우수한 원료육을 확보, 소비자에게 맛있고 안전한 닭고기를 공급할 수 있는 생산기반확보에 나선 것이다.

『농가에게는 안정적인 소득을 보장해주고 소비자에게는 안전하고 위생적인 고품질의 닭고기를 공급하겠다는 것이 우리 우인산업의 정신입니다. HACCP인증을 계기로 목표달성이 거의 이루어졌다고 판단됩니다. 아울러 국내 대다수의 도계장과는 달리 도심속에 위치해있고 또 소비자들과 직접 접촉하는 경우가 많아 친환경적인 부분에 많은 신경을 쓸 수밖에 없는 것이 우리 우인산업의 상황입니다. 특히 하루 5만여수의 닭을 처리하다보면 언제 어디서 문제가 발생할지 모르는 만큼 철저한 위생관리와 안전에 많은 투자를 하고 있습니다』

고품질의 닭고기 생산과 친환경적인 작업장 관리로 우인산업(주)를 이끌어 나가고 있는 한인석 대표이사는 국내 육계계열화 사업체의 중심이 되기 위해 끊임없는 노력을 경주해 나갈 것이라고 밝히고 있다. ◡



우인산업(주) 한인석 대표이사

