



## 신선하고 맛있게 매일매일 새롭게 태어나는 “매산 닭고기” (주)매산

충남 당진에 위치한 (주)매산(대표이사 김종석)은 지난 2002년 1월 (주)흥인농산으로 문을 열어 2003년 5월 첨단 자동화 도계라인 공장을 준공해 그해 11월 품질 경영 시스템 인증 취득과 함께 HACCP 적용 사업장 인증을 취득했다.

2005년 6월에는 일일 10만수를 생산할 수 있는 신축 가공 공장을 준공하면서 상호를 (주)매산으로 변경하고, 가공 판매 회사 매산 C&F를 설립해 지난해 4월 HACCP 인증을 획득했다. 또한 지난 1월에는 축산물등급판정소로부터 닭고기 등급판정 시행 작업장 인증을 획득했다.

2006년 상호를 매산(每産)으로 변경한 이유는 ‘매일매일 신선한 닭고기를 정성껏 생산하여 소비자들의 식탁에 올려 보자!’는 의미로, (주)매산은 위생, 청결을 우선으로, 정성을 곁들여 생산에서 가공, 배송까지 항상 “신선도”를 유지할 수 있는 관리체계를 유지하고 있다. 그래서 사훈을 “정품(正品)”에 두고 임직원 및 모든 종사자들은 바른 마음을 지닌 “정심인(正心人)”이 되도록 함께 노력하고 있다.

그 결과 소비자 연맹에서 주최한 HACCP 운용평가에서 2006~2008년까지 연속 3회에 걸쳐 상위 등급을 획득해 소비자들로부터 위생·안전성이 확보된 닭고기로 인정을 받았다.

그러나 여기에 고무되어 자만하지 않고 항상

겸손한 자세로 욕심 없이 제한된 수량만을 생산하고 있으며, 사육과정에서부터 각종 질병의 감염을 예방하기 위한 철저한 방역관리, 청결한 사육환경, 최신설비의 위생체제를 운영하고 있다.

(주)매산은 ‘닭고기의 맛은 신선도에서 나온다’는 믿음으로 신선도 유지를 위한 첨단 얼음 냉각장치(Ice Water Chiling System)로 도계공정에서 오염을 방지하고, 급속냉각과정을 통해 유통상의 위험을 철저히 예방함으로써 최상의 신선도를 유지시키고 있다.

주요 생산품으로는 신선육 통닭과 절단육, 통다리정육, 넓적다리정육, 가슴살, 안심살, 북채, 통날개 등이 있으며, 주로 프랜차이즈, 유통회사, 학교 및 병원 등에 닭고기를 공급하고 있다.

(주)매산은 2008년 연간 매출액 400억 돌파와 업계 10위권(도계수) 진입을 목전에 두고 있다. 2008년 하반기에는 대리점 형태의 판매에서 벗어나 판매구조를 다각화하고 있으며, 대형 할인점, 냉동 신제품 개발, 자체 프랜차이즈 개발에 박차를 가하고 있다. <img alt="Maesan logo" data-bbox="750 865 775 880"/>

- 글·정승일 기자(jsid@naver.com)



▶ 매산 전경



▶ (주)매산 제품들