



2004년 동보유황오리 브랜드 개발로 시작해 초벌구이 기술로 파낸 특허, 각종 상표권등록, 벤처기업인증, 품질인증, 표창 등은 매일건강이 빠른 시간내에 얼마나 많은 발전을 이뤄왔는지 잘 보여주는 단적인 증거다. 고품질 오리로

됐다.”는 최인호 대표의 말처럼 매일건강의 가장 큰 목표이자 경영이념은 <건강한 먹거리 문화선도>에 있다.

이러한 경영방침에 따라 모든 제품과 요리를 개발하다보니 첨가제나 조미료를 일체 첨가하지 않으면서 최고의 맛을 내는 방법을 고민하기 시작했고, 결국 천연 참나무로 초벌 구이하여 기름기는 빼고 참나무숯 향이 은은

히 배인 참나무 초벌 장작구이를 개발, 건강과 입맛을 모두 만족시키는데 성공하였다.

음식사업분야에 있어 맛에 준할 만큼 중요한 것이 있으니 그것은 바로 청결과 위생이다. 이는 사람의 건강에 가장 직결되는 만큼 결코 간과해서는 안되는 문제임에도 외식업소들 중 많은 곳에서 소홀히 하고 있다. 최근, 반찬재활용이나 불결한 주방환경 등의 문제가

오리고기로 '매일 건강' 누리자! 매일건강

「오리아」, 「THE 구이」의 매일건강이 지난 2008년 12월 11일, 식육포장처리업과 식육가공업 분야에서 농림수산식품부 인가 HACCP 인증 획득이라는 날개를 달고 오리 사육부터 가공, 유통, 판매까지 본격적인 계열화사업에 박차를 가하고 있다.

고품격 요리를 선보이다 보니 언론매체 등에서도 많은 관심을 보이는가 하면 고객들도 점점 늘어난다고...

⊗ 모든 고객이 '매일 건강' 했으면 하는 바람으로
“매일건강”이라는 상호명은 우리 매장을 찾는 모든 고객분들이 '매일 건강' 하셨으면 하는 바람으로 짓게

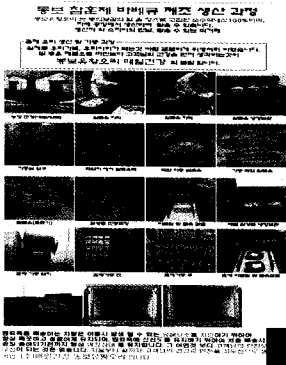
불거지면서 소비자들이 제 돈을 내고도 마음 놓고 음식을 사먹을 수 없는 지경에까지 이르고 있어 사회적 인 문제로까지 대두되고 있는 상황이다.

최인호 대표는 「THE 구이」와 「오리아」에서만큼은 그런 걱정 없이 마음 놓고 맛있게 오리를 먹을 수 있도록 가공장 육가공 및 포장분야에 농식품부에서 지정



한 HACCP 인증을 획득, 더욱 위생적이고 안전한 오리고기를 생산하고 있다. 이렇게 깨끗하게 생산된 오리육이 소비자의 입까지 안전하게 도달하도록 식당, 특히 주방 위생에 각별히 주의를 기울여 지난 2007년에는 서울특별시장이 수여하는 청결음식점 동상을 수상, 모든 소비자들이 '매일 건강' 하기를 바라는 염원을 행동으로 실천하고 있다.

③ 오리고기에 대한 남다른 열정과 도전



참나무 초벌구이, 회전식 오리구이, 허출원, 「오리아」와 「THE 구이」상표등록, 꾸준한 메뉴 개발 등 오리고기에 대한 최인호 대표의 열정은 좀처럼 식지 않

는다. 특히 유황오리 진흥구이, 유황오리 한방백숙 등 기존의 오리요리와 함께 오리껍질 야채말이, 오리김치말이, 오리냉채 등 다른 오리전문점과는 차별을 둔 요리 레시피를 개발해 함께 선보임으로써 장년층과 젊은 세대 모두 만족할 수 있도록 하였으며 교육과학부 산하 한국산업기술진흥원으로부터 공장내 기술 연구소 전담부서팀을 인가받아 제품 및 메뉴개발에 총력을 기울이고 있다.

이런 노력 때문인지 공중파 방송과 메이저 언론매체 등에서도 관심을 가지고 취재·보도하고 있다고...

또한 대학생의 중소기업 인식개선을 위한 협력에 관한 업무 협약의 일환으로 2008년 10월에는 최인호 대표의 <성공 중소기업 CEO, 창업에서 성공까지> 강연을 통해 성공 노하우를 전수, 겸임교수로 위촉된 바 있으며 경기중소기업지원센터, 대진대학교와 산학연관 협력 활성화의 하나로 추진중인 <산업패밀리 클러스터 사업> 참여 패밀리 기업으로 지정돼 기술지원 및 공동연구, 기술개발, 기자재 활용지원사업 등을 함께 하고 있다.

이렇게 새로운 사업적 시도와 도전은 매일건강이 보다 발전적으로 변화할 수 있는 원동력이 되어 업계최초 벤처기업, 이노비즈기업, 메인비즈기업, 유망중소기업 등 '업계최초' 라는 수식어가 따라다니게 되었다고 한다.

④ 사먹는 음식은 믿을 수 없다?

외식시장이 포화상태에 이르다보니 금세 뒀다 사라지는 요식업체도 많을 뿐 아니라 먹을거리 논란이 많은 요즘 정말 믿고 먹을 수 있는지, 건강에 나쁘지는 않은지 이만저만 걱정되는 것이 아니다.

최인호 대표는 그렇기 때문에 더 자신있다고 말한다. "요즘 사람들이 사먹는 음식은 전부 믿을 수가 없다고들 하는데 우리의 생산부터 고객의 입 속에 들어갈 때까지 최대한 맛과 신선함을 유지하기 위해 항상 노력하고 있다."며 "저와 직원들도 자주 먹는데 믿을 수 없었다면 그럴 수 없었을 것"이라고 자신감을 내비쳤다. 최 대표는 오리고기 자체가 영양적으로나 맛으로도 아주 좋은 식재료이기 때문에 위생과 품질, 다양한 메뉴개발만 뒷받침 된다면 그 어떤 육류보다 더 사랑받을 수 있는 잠재력을 가진 축종임을 강조하면서 오리를 사랑하는 한 사람으로서 앞으로도 오리고기 대중화와 외식문화선도에 앞장설 것이라고 밝혔다.

