유황오리 전문 기업 (주)삼호





⑤ 덕스데이메뉴판

회사설립 6년 만에 사육에서부터 판매까지 계열화시스템을 완전히 구축한 (주)삼호.

(주)삼호(대표 이세종)는 지난 2005년 전신인 혜성유 황오리를 인수하면서 본격적인 오리계열화 사업을 시작하게 됐다. 특히 천연식이유황인 MSM을 첨가 한특수사료를 급여해 오리를 생산해 차별화된 오리 고기로 소비자들의 입맛을 사로잡고 있다. 또 지난

해에는 소비자단체에서 실시한 HACCP운용 수준 평가에서 최고 수준인 상위등급을 획득하면서 안정적인 발전을 이뤄내고 있다.



④ 입구에 설치된 소독기 ⑤ 도압장 출구 ⑥ 도압장 내부 모습 ⑥ 도압장 입구모습 ⑧ 발골실 전경

뿐만 아니라 지난해부터 시작한 종오리 사업은 최근 마무리 단계에 접어들었으며 부화장도 곧 완공될 예정으로 계열화사업의 완성단계에 이르렀다.

이 밖에도 지난해 광주광역시에 '덕스데이' 란 프랜차이 즈 사업을 시작했으며 올해부터 본격적으로 가맹점을 모집해 나간다는 계획이다.

사육에서 판매까지 오리 계열화 시스템 구축 완료

(주)삼호이세종 대표는 지난 2005년 경영상 어려움으로 부도가 난 혜성유황오리를 인수하면서 본격적으로 오리 업계에 뛰어 들었다.

도압장 인수 이후 천연식이유황인 MSM을 첨가한 특수 사료를 개발해 유황오리 전문기업으로 자리매김해 나가 고 있다. 하지만 회사 설립 이후 순탄했던 사업은 2008 년 AI사태를 겪으면서 최대 위기를 맞이하기도 했다. 2008년 AI발생 당시 3개여월간 도압장 가동을 중단해 야만 했으며 이로 인해 회사는 막대한 손실을 볼 수밖에 없었다. 이를 계기로 이세종 대표는 AI에 대한 대비를 해 야겠다는 생각으로 종오리 농장과 부화장 설립을 추진 해왔으며 이제 곧 그 결실을 맺게 될 전망이다.

삼호는 최근 종오리 농장 설립을 마치고 본격적으로 새끼오리 생산에 돌입했으며 곧 완공될 부화장 설립을 마치면 100% 자체적으로 오리 조달이 가능하게 된다. 종오리 농장은 제 1농장에서 월 40만수의 새끼오리를 생사하고 있는 그묘로 총 22개 초사로 지어져 오면 보회자

산할 수 있는 규모로 총 23개 축사로 지어졌으며 부화장 은 월 80만수를 생산할 수 있는 능력을 갖추고 있다. 또

유황오리 전문 기업 (주)삼호



⑨ 냉각실 ⑩ 육가공공장 내부모습 ⑪ 실험실 ⑫ 무창오리사 ⑱ 신축중인 부화장 전경 ⑭ 종오리농장 전경

AI로부터 안전성을 확보하기 위해 제 1농장에서 최소 30km 이상 떨어진 지역에 제 2농장 설립할 계획이며 최 근 청정지역에 부지를 물색 중에 있다.

종오리 농장과 부화장 설립과 제 2농장까지 완공되면 삼호는 새끼오리를 100% 자체 생산할 수 있는 시스템을 구축함으로써 보다 안정적인 오리계열화 사업의 추진이가능해 졌다.

절치부심 끝에 HACCP 평가서 상위등급 획득

삼호가 도압장 인수 이후 30여억을 투자해 전면 리모델 링을 실시해 지난 2008년 HACCP 인증을 획득했다. HACCP인증을 받았지만 시행 초기에는 여러 가지 시행 착오를 겪을 수밖에 없었다. 이로 인해 지난 2009년도에 는 소비자단체들이 매년 전국의 도축장들을 대상으로 실시하는 도축장 HACCP 운용수준 평가에서 좋지 않은 성적표를 받을 수밖에 없었다. 하지만 첫 해 받아본 성적표는 HACCP에 대해 다시 한 번생각할 수 있는 기회가 됐다. 당시 지적받았던 사항에 대해서는 철저하게 개선해 나가고 직원들에게도 HACCP에 대한 교육을 수시로 실시해 나갔다.

이러한 노력 끝에 삼호는 지난해에는 오리부분에서 최고 수준인 상위등급을 획득하는 쾌거를 이뤄냈다.

'덕스데이'로 프랜차이즈 사업 본격 진출

삼호는 오리시업을 시작한 이후 꾸준히 프랜차이즈 사업을 추진해 왔다. 하지만 AI 등으로 인해 사업진출에 어려움을 겪을 수밖에 없었다.

하지만 고생 끝에 낙이 오듯이 드디어 지난해 광주 상무 지구에 삼호유황오리 전문점인 '덕스데이'를 오픈하면 서 프랜차이즈 사업의 첫발을 내딛게 됐다. 또 오는 4월 중에는 서울에 덕스데이 2호점을 오픈하기 위해 막바지 준비가 한창이다.





⑤ 종오리 ⑥ 덕스데이 광주점 전경

삼호의 프랜차이즈인 '덕스테이'는 전통코스요리를 표 방하는 프리미엄급 전문점과 가정배달 위주 등 2가지 컨 셉으로 추진하고 있다.

우선 프리미엄급 코스요리 전문점은 한국전통의 음식궁합을 중시하며 '약식동원(藥食同源)', 즉, 좋은 음식은좋은 약과 같다"라는 음식철학으로 표방하고 있다.

주 메뉴 역시 오리와 해물, 한약재, 동충하초 등을 재료로 하는 동충하초한방전복오리백숙이다. 또 오리해물샤 보샤브는 오리고기를 샤브샤브 요리와 접목시킨 것으로 '덕스데이'의 차별화된 메뉴 중에 하나다. 코스요리는 오리해물샤브샤브를 비롯해 오리훈제찜, 떡갈비, 한방오리불고기 등총 8가지의 오리요리를 맛볼 수 있다.

이와 함께 가정배달 위주의 '덕스데이'는 오리훈제를 비롯해 12가지 한약재를 섞어 지은 영양약밥을 함께 제 공하기 때문에 단순한 오리고기가 아닌 건강을 함께 배 달한다는 컨셉으로 추진하며 하반기부터 본격적인 가맹 점 모집에 들어갈 예정이다.

외형보단 내실위주의 기업 만들어 나갈 것

삼호의 이세종 대표는 "양계업계에서 오랫동안 종사해 왔고 AI로 인해 어려움도 많았지만 이제 종오리농장을 비롯해 부화장, 도압장, 프랜차이즈 등 계열화 사업의 완 성단계에 이르렀다"며 "외형도 중요하지만 내실경영을 통해 소비자들로부터 사랑받을 수 있는 기업을 남겠다" 고 밝혔다. 특히 이 대표는 오리산업의 발전을 위해서는 정부가 오리산업에 적극적으로 투자해야 한다는 입장도 밝혔다

이 대표는 "오리산업은 그 동안 다른 축종과 달리 정책적으로 많은 소외를 당해 왔다"며 "하지만 가장 높은 성장세를 보이고 있는 오리산업이 더욱 탄탄해 지기 위해서는 오리축사 현대화 사업 등에 적극적인 투자가 이뤄져야한다"고 지적했다.