

치느님은 없다!
최고라는 믿음이 있을 뿐!

체리부로 이서재 생산본부장

고객홍보팀

무더운 날씨에 이어지는 열대야로 시달릴 만큼 시달린 사람들이 원기충전을 위한 보양식을 생각할 이때, 그 1순위는 단연코 닭고기 요리일 것이다. 특히 복날이면 이열치열 삼계탕 한 그릇은 필수코스 같다. 한밤의 치맥은 어떨한가? 낮 동안 쌓인 열기가 아직 식지 않은 집에서 나와 적당히 시원한 곳에 자리 잡고 뜯는 치킨의 진미는 여름이 주는 즐거움 중 하나다.

그렇기에 여름은 육계 산업에 있어서는 눈코 뜰 새 없이 바쁠 시기다. 특히 복날을 앞둔 도계장이나 닭고기 가공장의 다망함이란 굳이 설명하지 않아도 다들 짐작 가능할 것이다.

그래서 창개구리처럼 가장 더운 8월 초에 닭고기를 만나러 나섰다. 가장 바쁜 시기는 우리 육계산업의 현황을 가장 여실히, 그러면서도 활력 넘치게 볼 수 있을 시기이기도 하니 말이다.

인터뷰 주인공 역시 심사숙고했다. 본인 자신의 이야기를 넘어 산업에 대한 이야기를 멋지게 해줄 이를 찾고자 탐문수색을 장기간 했다. 인터뷰 일정 조정도 3번은 했다. 그렇게 만난 이가 2016년 등급판정 누적물량 2위 체리부로의 상무, 이서재 생산본부장이다.





축산물품질평가원(이하 축) 귀한 시간 내주셔서 감사합니다. 요즘 많이 바쁘시죠?

이서재 본부장(이하 이) 체리부로의 7월 판매 실적이 2015년에 비해 10% 상승한 1,000만 수를 달성했습니다. 하지만 바쁘긴 해도 생각했던 만큼은 아니어서 아직은 괜찮은 편입니다. 기존에 북이라고 하면 닭에 집중하던 것에서 대형마트 행사 등을 통해 전복이나 장어 등으로 입맛이 변화되며 소비에도 분산 효과가 생긴 것 같습니다.

축 그렇군요. 어쨌든 좀 전까지도 회의에 작업장에 바쁘셨다던데, 뵙게 되어 기쁩니다. 먼저, KAPE누리 독자를 위해 본인 소개를 좀 부탁드립니다.

이 네, 저는 체리부로 생산본부장인 이서재라고 합니다. 체리부로는 사육부터 생산·유통까지 육계 계열화 시스템을 확립한 닭고기 전문기업으로 올해로 창립 25주년을 맞이했습니다. 저는 이곳에서 진천공장 공장장 역할을 맡고 있습니다. 저는 진주행에서 공무업무로 축산분야에 첫발을 들였고, 이후 마니커 육가공 공장과 도계 및 신선·가공 공장을 거쳤습니다. 그리고 지난해 8월 정년퇴임 후 체리부로로 와 이제 딱 1년이 됐습니다. 공무로 시작했지만 당시에 생산이나 품질관리 쪽에

관심을 같이 했었고, 마니커로 이직하면서부터는 생산과 공무, 품질관리를 모두 다루는 공장장 역할을 했습니다. 공장장을 한 것만 햇수로 13년이네요.

축 축산물품질평가원(이하 축평원)과는 마니커에서 첫 연을 맺으신 건가요? 닭고기등급제도 그때 처음 함께하셨네요.

이 네, 마니커는 대형유통점 물량이 많다 보니 등급판정 물량이 많았지요. 체리부로는 마니커에 비하면 대형마트 물량이 적어 등급판정 물량이 약간 적습니다만 2003년 축평원과 함께 업계 최초로 닭고기등급제를 해 닭고기 등급제가 국내에 자리 잡는데 기여했다는 데 큰 자부심을 가지고 있습니다. 시범사업을 시작할 때는 반응이 냉랭했습니다만, 이제는 등급이 없으면 소비자가 외면하는 상황이지요.

축 그런데 아까 복 성수기지만 물량이 기대에는 못 미친다고 말씀하셨습니다. '치느님'이라고까지 불리는 닭인데, 현실을 좀 다른가 봅니다.

이 2016년도 닭고기 시장은 공급 과잉에 의한 가격 하락과 수입산 닭고기 증가에 따른 국내산 닭고기 소비 감소 등 어려운 상황이 지속될 전망입니다. 어려운 상황이지만

그런수록 체리부로는 지난 25년간 지켜온 사업의 기본인 '품질'에 집중하며 소비자에게 받은 사랑을 최고의 품질로 보답하고자 노력하겠습니다. 이러한 노력의 결과 이번 복성수기 대형마트 공급 불량도 클레임 한 건 발생하지 않았지요.

하반기에도 닭고기등급제와 사육부터 생산·유통까지 안전관리통합인증을 통해 품질 중심 경영을 강화할 계획입니다. 친환경 프리미엄 닭고기 브랜드(백년백계, 1+등급닭, 제주닭 등)를 꾸준히 확대 공급하며 소비자가 신선하고 안전한 닭고기를 언제든 쉽게 이용하실 수 있도록 할 예정입니다.

Q 이견 좀 뜬금없을 수도 있는 질문인데요, 평소에도 오늘처럼 주로 위생복을 입고 계십니까?

A 저는 진주햄에서 공무원에 근무할 때도 위생복을 입었습니다. 그때 텀장님이 입으라 했던 거라 싫다는 생각도 한편 들었는데, 일하다 보니 언제든 현장에 들어갈 수 있고 좋더군요. 이제는 평소에도 위생복 입을 걸 선호합니다. 그리고 생산본부장이라면 생산직원과 똑같이 행동해야 하지 않겠습니까. 애초에 전 양복이 잘 안 어울립니다. 이게 편해요.(웃음)

Q 현장과 가까운 공장장님이시네요. 그럼 마지막으로 축평원이나 KAPE누리 독자들에게 전하고 싶은 얘기가 있으면 한 말씀 부탁드립니다.

A 먼저, 축평원의 닭고기등급제 관련 업무에 대한 노고와 해마다 복 성수기 때면 평일과 휴무일을 가리지 않고 보여주신 헌신에 큰 고마움을 전하고 싶습니다.

앞으로도 저희 체리부로는 '품질에는 타협 없는' 닭고기 전문기업의 선두주자로 발전해 나갈 것입니다. 이를 위해 축평원과 고객 여러분의 지속적인 관심과 협조를 부탁드립니다. 저희 체리부로도 처음 닭고기등급제를 했던 초심을 잃지 않고, 국내 닭고기 품질향상에 기여하도록 더욱 노력하겠습니다. 감사합니다. ☺

