

기지개 켜는 오리산업...계열업체를 찾아서 (주)정다운

오리업계 최초 HACCP인증 식품 안전 최우선-계열농가 동반성장



오리계열업체 (주)정다운(대표 김선철)은 농가들 사이에서 이름값을 하는 계열업체로 유명하다. (주)정다운 영업사원들은 회사 내부규정상 농가로부터 그 어떤 접대도 받지 못한다. 사육농가들에게 조그마한 부담이나 피해도 끼치지 않겠다는 의지가 반영된 것이다. 이 간단한 원칙으로 (주)정다운의 경영철학을 엿볼 수 있다. 오리농가들에게 정다운 계열업체인 (주)정다운을 찾아 나주로 떠나보자.

10년만에 업계 2위 '우뚱'

1998년에 전남 장흥에서 오리털 가공, 즉 우모가공사업을 시작하면서 오리산업에 뛰어든 (주)정다운은 2001년 나주의 우모 본사를 인수하며 2007년까지 오리털 사업에 전념한다. 회사 설립 3년만에 오리털로 '삼백만불 수출의 탑' 수상을 거머쥔 (주)정다운은 2005년에 '오백만불 수출의 탑'을 수상하며 회사를 성장시켜 놓는다.

본격적인 오리계열화 사업은 2008년 나주의 오리도압장을 인수하면서 시작됐다. 같은 해 나주 도압장을 준공하고 오리도축업 HACCP지정을 일사천리로 진행한 (주)정다운은 이듬해인 2009년 오리훈제공장을 준공한다. 2011년 냉동창고를 인수하고 정다운냉동지점을 설치한 (주)정다운은 2012년에는 프랜차이즈 '정다운 대사랑'을 설립하고 2년 연속 프리미엄 브랜드 대상을 수상하는 한편 '이천만불 수출의 탑' 수상으로 5년 만에 수출액을 2배로 성장시키는 기염을 토한다.

2012년부터 축산가공장을 준공하면서 오리계열화 사업



▲ 정다운은 종오리농장에서 사육농장, 부화장, 도압장에 이르기까지 HACCP 인증을 통한 안전하고 고품질의 식재료를 생산하는 것에 최대 목표를 두고 있다.

▼ 정다운은 2011년 냉동창고 인수에 이어 프랜차이즈를 인수하는 등 오리유통을 위한 대대적인 사업확대를 실시했다.



을 확대한 (주)정다운은 오리산업에 뛰어들지 10여년만에 업계 2위를 탈환하며 무서운 기세로 성장하고 있다.

특히 주당 20만수를 도압하는 도압공장은 시간당 5,000수를 도압하며 빙점 칠러를 이용한 신선도 보강과 함께 HACCP인증을 받았다. 육가공장은 1일 1만5,000수 처리로 국내 최대규모를 자랑한다. 크린룸 개념을 도입했으며 육가공장도 HACCP인증을 받았다.

주목할 만한 부분은 오리털, 원모공장 시설로 1일 2만 5,000kg을 가공처리하고 있으며, 생산 점유율 40%로 국내 1위를 차지하고 있다.

품질 · 안전만은 '철저하게'

농가와 소비자들에게는 정다운 업체지만 제품의 품질은 어느 곳보다 철저하게 관리한다.

종오리 농장은 깨끗한 사육 환경과 철저한 관리 시스템은 물론 완벽한 방역체계를 구축하고 있다. 최신식 오리 부화장 역시 첨단 위생시설을 갖추고 있으며 친환경 오리농장에서는 특허받은 사료를 이용해 고품질의 오리를 사육하고 있다.

철저한 위생과 품질관리로 유명한 (주)정다운의 도압장은 콜드체인 시스템을 통해 신선한 제품을 유통한다.

오리 가공의 핵심인 훈제공장은 참나무 훈연으로 오리고기 특유의 냄새를 제거하고 배 농축액, 완도 다시마 등의 천연성분을 사용해 (주)정다운 만의 훈제오리를 생산한다.

가장 주목할 만한 점은 자체적인 품질보증센터를 갖추고 있다는 것. 신소재 개발 연구소를 운영해 친환경 프리미엄 제품



01 정다운은 오리산업에 뛰어들지 10여 년만에 업계 2위를 탈환했다.

02 육가공장은 일 1만5,000수 처리로 국내 최대규모를 자랑한다.





을 생산하면서 공장과 물류센터에서 엄격한 기준을 수립해 사업장을 심사하고 정기적으로 외부 감사를 받는다. 자사제품도 자체 검사기준을 설정해 정기 안전검사를 실시하고 있다.

AI 봉쇄위해 이중삼중 위생관리

최근 오리산업에서 가장 문제가 되고 있는 요인인 AI(조류 인플루엔자)와 관련해서는 예방적 관리를 통한 철저한 방역이 이뤄진다. 전남동물위생시험소에서 검역관을 파견해 도압장 위생을 관리하고 출하전에는 잔류물질 검사를 실시한다. 도압장 내·외부의 철저한 세척과 소독은 당연한 수순이다.

식품의 위생관리가 중요시 되는 요즘, 철저한 작업장 온도 관리와 제품 선별대별 1인 1소독 분무기를 배치한 것도 눈에 띈다. 매일 워터 칠러수 세척과 소독으로 신선도와 고품질을 유지하는 (주)정다운은 클레임 예방을 위해 주 1회 현장직원 위생교육도 실시하고 있다. 육가공장에서는 주 2회 자체적인 미생물 제어활동과 함께 외부 전문업체 옵티팜과 세스코 등이 정기적으로 방문해 위생 방역을 실시하고 있다.



03 오리 훈제과정에서 HACCP인증을 받아 처리하고 있다.

04 건상한 병아리를 선별하기 위해 오리 부화장에서 최선의 노력을 하고 있다.





(주)정다운에서 판매하고 있는 훈제오리 제품들.



사육농가와 파트너십 '동반성장'

(주)정다운이 단기간에 빠르게 성공한 것은 (주)정다운만이 가지고 있는 기업 문화에서 기인한다. 고객과 거래업체를 최우선으로 생각하고 노력한다는 (주)정다운의 각오는 식품회사가 가져야 하는 위생·안전 및 제품개발과 더불어 (주)정다운의 사훈으로 여겨질 정도다. 눈에 띄는 부분은 (주)정다운은 실제로 계약 농가들과의 의리를 중요시한 덕에 농가들 사이에서 '정다운' 계열업체로 소문이 나있다는 것.



나주의 한 계열농가는 “영업사원이 농가를 방문하면서 이제껏 밥 한번을 얻어먹지 않더라”며 “가족적인 분위기로 농가를 대한다고 입으로만 떠드는 다른 업체와 달리 바쁜 농가의 상황을 이해하고 배려해 주는 부분이 좋다”고 강조했다. 실제로 (주)정다운은 농가들과 파트너십을 통한 동반성장을 목표로 하고 있다. 이는 회사에서도 동일하게 적용돼 회사가 발전하면 직원들도 같이 발전한다는 믿음과 기조로 운영하고 있다.

(주)정다운은 친환경과 건강지향적 식문화 트렌드의 변화를 읽어내고 새로운 성장기회로 삼겠다는 경영방침을 내세우고 있다. 오리산업은 물론 식품산업을 선도하는 기업으로 성장하는 (주)정다운의 미래를 기대해 본다.



(주)정다운 제품을 판매하는 인터넷 쇼핑몰