

특 집

한우고기 전문판매장 운영 상황

홍 보 실

머리말

우루과이라운드(UR) 협상이 타결됨에 따라 우리나라 농축산업과 특히 쇠고기산업은 엄청난 파고와 변화를 몰고 오고 있다. 쇠고기 협상 결과 2000년까지 쿼터를 정해 수입하는 한편 고급육인 SBS물량을 매년 관세를 낮추어 가며 늘려가다가 2001년에는 완전 개방을 하게 되었다.

쇠고기 수입과 함께 수출국에서는 우리시장을 겨냥해 현재 14일로 되어있는 냉장육 유통기간을 100일로 연장하라는 압력이 가중되고 있으며 우리나라 소비자들의 기호에 맞는 쇠고기를 생산하고자 연구노력하고 있다. 이에 수입개방과 함께 '93년의 55%의 자급률이 2001년에는 30%대의 자급률을 유지할 것이란 전망인데 이 또한 냉장육 유통기한 연장에서 고급육이 들어올 때 과연 지켜질까 하는 의문을 제기하고 있다.

UR협상 결과에 따라 정부에서는 한우산업을 지키고 일정 자급률을 확보하고자 지난 '93년 부터 정부, 단체, 생산자 중심으로 한우고기 전문판매장을 개설하기 시작 운영하여 왔는데 예상외로 소비자들로 부터 높은 호응을 받고 있다. '94년 현재 226개의 전문점이 개설되었으며 '95년 한해동안 240억원의 지원하에 78개 이상을 추가 설치 계획이며 오는 '97년까지 총 700개소를 설치 예정에 있다.

또한 한우고기 전문판매장의 붐을 타고 지역특성과 사육특성에 따라 쇠고기 브랜드 작업이 한창 진행되어 경기 가평의 "개군한우", 경북 안동의 "안동황우", 안성농축의 "안성맛소", 동양축산의 "박달재한우", 경남 울산의 "연양한우", 충남 서산의 "고향한우" 등 고유 브랜드를 선보이며 속속 정착해 가고 있다.

시도별 한우고기 전문판매장 설치현황

시 도 별	'93 설치	'94 설치	계
서울	36	25	61
부산	7	8	15
대구	7	6	13
인천	2	5	7
광주	5	4	9
대전	3	4	7
경기도	8	21	29
충청	4	5	9
충남	3	4	7
충북	5	4	9
전남	5	9	14
전북	4	11	15
경북	6	9	15
경남	6	9	15
제주	-	1	1
계	101	125	226

한우고기 전문판매장이 소비자들로 부터 좋은 반응을 얻고 정착되고 있는데 반해 한편으로 서울시 처럼

판매점 폐쇄조치와 같이 법적인 제재와 부적합한 위치선정으로 인한 판매부진, 점포의 대형화로 인한 운영경비 과중, 일부 특수지역 밀집으로 인한 과당경쟁 등으로 대부분의 점포가 심각한 경영악화를 초래 일

부 업소의 폐업사례마저 발생 이에 대한 대책마련이 시급히 요구되고 있다. 이에따라 본고에서는 한우고기 전문판매장을 방문 운영상황을 알아 보았다.

연우회영농조합법인의 연풍 청정한우직판장

충북 괴산군 연풍면 행촌리에서 17명의 젊은 한우 사육농가들이 지난 '87년 모여 연우회(회장:임석규)를 결성하여 한달에 한번씩 만나 친목과 우의를 다지며 새로운 정보와 기술을 익히고 연구하고 토의하던 중 UR과 수입개방에 대비 보다 생산적이고 적극적으로 대처해 가고자 연우회영농조합법인을 설립하고 지난해 7월에는 번식사업의 활성화를 위해 500여평의 번식우 공동축사를 신축 60여두의 암소를 사육하고 있는데 앞으로 두수를 늘릴것이라 한다.

여기서 생산되는 송아지는 회원에게 분양되며 수송아지는 거세틀을 설치 전량 거세를 실시 양질의 고급육을 생산에 역점을 두고 있으며 물론 대다수 회원 농가들도 거세비육을 실시하고 있는 중이며 또 연우회에서 강력히 추진중에 있다.

이렇게 생산된 최고급 양질의 고급육을 직접 소비자에게 전달하고자 지난해 11월 청주시에 연풍청정한우직판장(1층)과 직영식당(2층)을 개설하였다.

- 장소 : 충북 청주시 사창동 304-8
- 전화번호 : (0431) 64-8322
- 규모 : 직판장 15평, 직영식당 50평, 냉장실 3평, 냉동실 1평, 쇼케이스 6m



고급육판매로 청주에서 인정받고 있다는 정병철운영대표(우).

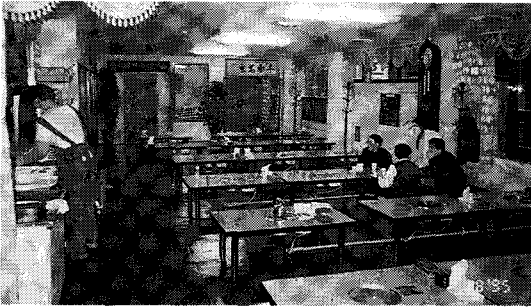


연우회 영농조합의 연풍청정한우직판장

- 시설투자비 : 2억 6천
- 관계종사인원 : 직매장 3명, 직영식당 5명 총 8명
- 주요 품목별, 부위별판매가격(600g)
등심 : 13,200원, 갈비 : 6,000원, 불고기 : 11,000, 양지 : 10,000원, 아롱사태 : 11,000원, 사골 : 15,000~40,000원(개당), 족 : 35,000~45,000원(개당)

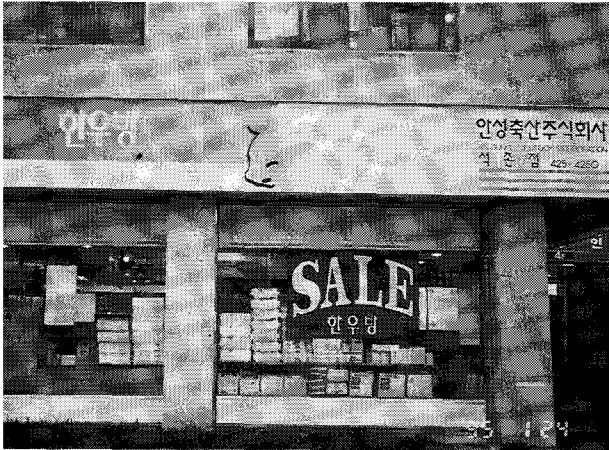
현재 연풍청정한우직판장은 청주시내 정육점의 가격보다 약 10~20% 싸게 판매하고 있다. 이는 생산에서 소비까지 중간 유통비를 최대한 줄였기 때문이다. 이에 따라 지난 11월 개설한 이후 한번 다녀간 소비자들의 입에서 입으로 통해 알려지면서 꾸준히 성장하고 있는 중인데 현재 3일에 두마리 정도 판매되고 있으며 수요가 점차 늘어나고 있는 실정이었다.

연우회영농조합의 향후 계획은 아직 개설한 지 얼마 안되어 청주시내에서도 모르는 소비자들이 많다면 우선 청주에서 확실히 연풍청정한우가 인정 받을때까지 총력을 기울이고 청주에서 인정받고 난 다음 정부의 지원과 자금의 여력이 생기면 소세지등 가공공장



연우회 영농조합에서 운영하는 50평의 직영식당

안성농축개발(주) 한우방의 안성맛소



안성농축개발 한우방의 석촌점

안성농축개발(주) (대표 : 김홍)는 20여년전부터 돼지, 젓소, 한우등을 사육하며 축산업을 관계해 왔으며 현재 경기도 안성군 서운면 오촌리 산 13-1번지에서 800여두의 한우를 사육하는 직연농장을 두고 우리 입맛에 맞는 최고급 육질의 한우고기를 생산하기 위하여 한우 고급육 생산 프로그램에 따라 생산해 낸 "안성맛소"라는 브랜드로 안성농축 한우방 압구정점, 석촌점, 송파점등 3개곳의 한우고기 전문판매점을 운영하고 있는데 이중 야채, 청과류 각종 식료품류는 물론 의류까지 한번 들어서면 윈스톱쇼핑을 할 수 있는 석촌점을 방문하여 보았다.

- 장소 : 서울시 송파구 석촌동 297-42
- 전화번호 : (02) 425-4250

도 견해 불 생각이란다. 이와함께 연우회는 회원들의 소득증대는 물론 환경을 보호하고 분뇨의 자원화를 위해 연풍면에 유기질비료공장 건립에 착수 2월중 가동에 들어갈 예정이란다. 이와함께 연우회는 개방화 시대를 맞아 한우산업이 살아남기 위해서는 생산비절감과 한우고급육을 생산하여 수입쇠고기와 차별화뿐이라는 전제아래 연우회는 생산, 유통등 모든 분야에 전문가가 되고자 노력에 경주하고 있었다.

- 규모 : 총면적 300여평, 한우직판장 15평, 숙성실 3평, 냉동식 23평(일반식품과 함께 사용), 쇼케이스 15m

- 관계종사인원 : 6명

- 주요 품목별 부위별 판매가격(600g)

등심 : 15,000~18,000원, 갈비 : 15,000원, 불고기 : 10,800원, 양지 : 10,800원, 사태 : 10,800원, 사골(100g) : 2,100원, 족(100g) : 2,300원

안성농축개발은 46만평의 넓은 초지에서 생산되는 엔실리지등 충분한 조사료 위주의 사양으로 송아지 때부터 13개월(360kg)까지 골격과 소화기관을 잘 발달 시킨 후 비육말기에는(550kg) 농후사료 위주로 사육하고 있는데 이는 안성농축과 사료회사인 P사가 공동으로 연구 개발한 고급육 생산 사양프로그램으로 안성 맛소는 전국에서도 제일의 우수한 품질의 한우고기를 생산 판매하고 있다고 자부하고 있었다.



고기를 취급하는 사람들의 고기에 대한 사전 교육의 필요성을 강조하는 이규창이사.

안성맛소 고기는 질이 우수한 만큼 가격도 일반 식육점보다 비싸게 판매하고 있는데도 고기맛이 우수하기에 한번 구입해다 먹은 소비자는 영원한 단골이 된다는 것이다. 현재 석촌점을 1일 한우 1마리분 판매하고 있었다.

앞으로 한우고기 전문판매장의 활성화 정착에 위해서 안성농축 한우방의 총책을 맡고 있는 이규창이사는 최우선적으로 개선할 것으로는 고기 취급자들의 고기에 대한 지식습득이란다. 현재는 고기를 모르는 사람들이 취급하고 있기에 한우고기 고유의 맛과 특성을 살리지 못하고 있다며 고기를 다루는 사람들의 정기적인 교육의 필요성을 강조하였다.

또한 정부와 단체에서는 수입쇠고기에 길들여지기 전에 한우고기로 입맛을 길들이고자 한우고기 특성에 살려 탕, 찜등의 연구를 활발히 하여 각종 요리를 개발하고 요리경연대회를 개최 한우의 우수성을 홍보해



자체 생산프로그램에 개발 생산된 최고급 안성맛소고기

야 한다는 지적이다. 생산비가 우리의 20~30%이선에서 생산되는 외국과는 가격경쟁으로 도저히 이길 수 없다며 질 좋은 고급육 생산으로 경쟁해야 한우산업이 살아 남을 수 있다고 강조하였다.

축협중앙회 서초지구 축산물 시범판매장

우리나라 한우고기 전문판매점을 제일먼저 태동시켜 한우고기전문점의 활성화에 일조한 곳은 축협중앙회의 지하에 설치된 성내점이다. 성내점의 성공적인 운영으로 축협에서는 서초점, 목동점, 중곡동점, 사당점, 상계점 5개곳을 추가 신설 직영으로 운영하고 있다.

이중 지난 '92년 하반기에 개설하여 소비자들로 부터 크게 호응을 받으며 운영되고 있는 서초점(소장: 이윤섭)을 방문하였다.

- 장소 : 서울시 서초구 반포4동 54-5
- 전화번호 : (02) 596-0837/8
- 규모 : 총면적 200여평, 한우직판장 100평, 냉장, 냉동실 20평, 숙성실 3평, 쇼케이스 10m
- 시설투자비 : 약 5억원
- 관련종사인원 : 15명
- 주요품목별 부위별 판매가격(600g, 2등급기준)
 등심 : 16,200원, 갈비 : 12,000원, 불고기 : 8,700원, 양지 : 10,500원, 사태 : 10,500원, 사골 : 16,000원(kg당), 족 : 22,500원(kg당)

축협 서초점은 물론 직영 6개매장이 축협내 직배사



축협 축산물 시범판매장의 서초점

업소에서 구입에서 부터 공급까지 전체적인 것을 통합 운영되고 있다.

현재 서초점은 일일 약 3마리 분의 한우고기가 판매되고 있었는데 특히 서초점은 주위로 한풍, 뉴코아, 진로등 대형백화점들이 밀집한 가운데에서도 이와같이 성장하기까지는 부정육 유통에 속아온 소비자들로부터 확실한 한우고기 취급으로 인정을 받고 최고



깨끗한 이미지를 주는 원형 숙성실

급 한우고기 취급으로 품질과 맛이 입증되면서 한번 구입한 소비자들 입에서 입으로 홍보원이 되어 분당, 일산, 김포등 멀리서까지 구입하고자 찾아오고 있다. 또한 200평의 넓은 매장에 각종 식료품을 함께 판매 원스톱쇼핑을 할 수 있도록 갖춘 것도 한몫하고 있다.



한우고기 전문판매장은 작은 매장위주로 개설 소비자 걸로 찾아가야 한다는 이윤섭소장

이윤섭소장은 한우고기 전문판매장의 활성화 방안으로 축협 직영매장과 같이 큰 매장도 물론 필요하지만 일부에서는 매장의 대형화로 과도한 운영경비로 적자를 보고 있는데 앞으로는 작은 매장을 많이 개설해서 매장이 소비자 걸로 찾아가야 한다는 것이다.

경기육우회의 한우의 집 창동지점



경기육우회 한우의 집. 창동지점

전국 육우회 가운데서 가장 먼저 결성되었고 가장 앞서간다고 할 수 있는 곳이 바로 경기육우회(회장 : 황도정)이다.

경기육우회는 UR개방과 함께 한우업이 살아남을 수 있는 자구책을 찾고자 고민하던 중 생산에서 판매까지 담당해야 한다는 회원들의 의견일치로 한우전문

판매장을 지난해 개설하였다.

우선 뜻있는 회원 5명이 출자하여 경기육우회 한우의 집 창동점을 개설하였다.

- 장소 : 서울시 도봉구 창동 12-2
- 전화번호 : (02) 994-5885
- 규모 : 총면적 20평, 냉장실 1.5평, 숙성실 3평, 냉동실 6평, 쇼케이스 3m
- 시설투자비 : 1억3천8백만원
- 관계종사인원 : 2명
- 주요 품목별 부위별 판매가격

등심 13,500원, 갈비 13,500원, 불고기 12,000원, 양지 12,000원, 사태 12,000원, 사골 20,000~40,000원(개당), 족 40,000원(개당)

경기육우회의 창동직매점을 개설하며 자금부족으로 매장 위치의 잘못 선정으로 고전을 많이 하였다 한다. 현재 1년동안 운영하고 있으나 뚜렷한 성장은 없어도 현상유지는 하고 있으며 일일 약 100만원 정도 팔리고 있는데 많은 소비자들이 한번 구입해다 먹어 본 후 계속적으로 이용하고 싶어도 거리가 너무 멀어



생산자들이 직영운영하는데는 규모나 시설로 가장 적합한 채 설치되어 있다.

찾아오기 힘들다는 소리를 자주 듣고 있다며 매장의 위치선정에 대한 아쉬움이 많다고 황희장은 말한다.

그러나 동회는 경기도로 부터 지정되어 2억원의 자금을 융자받아 추석직후 경기도 구리시에 제2의 한우의 집을 개장하였는데 창동점의 경험으로 자리 좋은 곳에 잡아 꾸준히 신장세를 유지하고 있다.

황도정회장은 생산자들이 보다 생산적인 사업을 해 보려고 해도 영세하여 자금확보에 어려움이 많다고



정부가 융자해 줘서 많은 담보를 요구로 영세한 생산자들은 고통이 많다고 지적하는 황도정회장.

한다. 또 정부에서 융자해 주는 자금을 받는데도 많은 담보를 요구하고 있어 담보물이 없는 농가들이 대다수이고 있다 해도 그동안 시설자금등으로 담보가 잡혀 있어 조건이 안된다는 것이다.

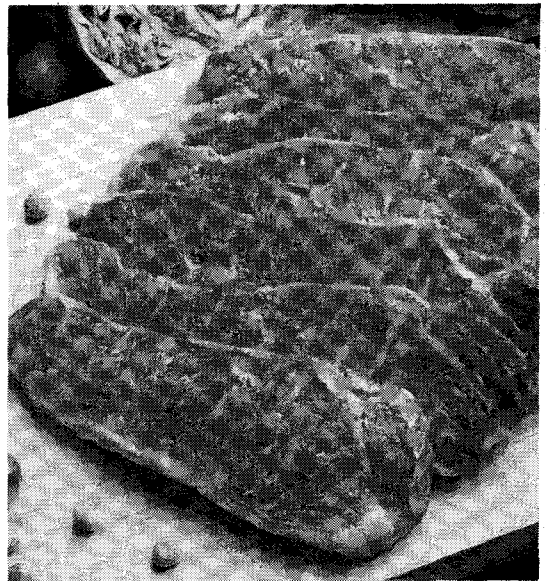
경기육우회의 경우도 구리시 매장을 개설 담보를 넣는데도 애를 먹었는데 이번 경기육우회가 남양주시 수동면에 한우단지로 선정 15억원을 융자받을 예정인데 담보없이 어떻게 할지 걱정이란다.

맺는말

한우고기 전문판매점을 돌아본 결과 전매점 공히 소비자들로 부터 높은 호응을 받고 있으며 또한 자체 브랜드를 생산하고자 연구하고 노력하고 있다는 점이 다. 문제점으로 지적된 고급육은 잘 팔리는 반면 저등급육은 판매에 애로가 많다고 지적되었는데 방문한 모든 매장은 크게 문제없이 소진되고 있었다.

매장을 책임지고 있는 책임자들은 매장의 위치 설정을 잘해야 함은 물론 또한 너무 매장이 근접하여 과당경쟁을 막아야 한다는 지적과 매장의 크기를 현재의 대형화로 원스톱쇼핑점으로 하든지 그렇지 않으면 10명내외의 작은 매장을 확대하여 경영비를 줄여야 한다는 것이다.

또한 한우고기 전문판매장이 소비자들로 부터 사랑 받고 있는 것중 하나는 기존의 정육점이나 식육판매점과는 다른 깨끗한 매장 환경을 조성했다는 점이다. 이에 따라 서울시에서 미관지부라는 지적에 한우점을 폐쇄와 허가 불허조치는 소비자들의 생각과 역행하고



있다는 것을 증명할 수 있었다.(취재 : 김봉석)