

Broiler Industry

사단법인 대한가금처리협회

발행 및 편집인: 김 홍 국
137-044

서울특별시 서초구 반포4동 52-6(남도빌딩 601호)
TEL(02)536-9855~6 FAX(02)595-6028

창간호
(95/7 통권 제1권 제호)

창간사

업계 스스로 활로 모색해야 할 때

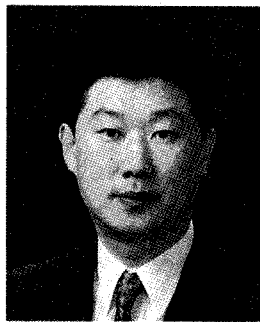
계육산업 발전의 전환기에 계육산업뉴스를 발간하게 되어 회원 모두와 기뻐하지 않습니다.

UR타결에 이은 WTO체제 출범으로 우리 계육산업 역시 세계 열강들과 생존을 위한 한판 승부를 벌여야 할 위급한 상황에 도달했습니다.

이미 외국산 닭고기가 들어오기 시작했고 2년뒤에는 국내 닭고기 시장이 완전 자유화 되도록 일정이 잡혀 있어 철저한 준비가 안될 경우 산업기반 자체가 흔들릴 우려가 매우 높습니다. 경쟁상대국은 생산단계에서의 고도의 생산성은 물론 바로 먹을 수 있는(ready-to-eat)상태의 2차 가공식품 위주의 다양한 닭고기 상품개발 등 소비자 지향적인 활동을 펼치는데 비해 국내 육계 산업은 통닭이 유일한 닭고기 상품으로 유통되는 전근대적인 수준에 머물러 있습니다.

따라서 짧은 시간내에 경쟁국 수준으로 농장에서의 생산비 절감과 다양한 상품개발 등 업계 스스로 활로를 모색해야 할 것입니다. 그동안 가금처리에 국한되었던 우리의 관심사도 이제는 우수한 품질의 닭고기를 더 싼 값에 공급할 수 있는 방안을 강구해야겠습니다. 특히 국제경쟁력 제고를 위해서는 소농가적 사고관이나, 비자본적 사고관, 노동집약적인 사고관에서 과감하게 탈피하여 규모의 경제를 실현해야 할 것입니다.

본 협회도 시대적인 요구에 따라 모든 회원들의 총체적인 역량을 결집하여 발전 지향적으로



김 홍 국

사단법인 대한가금처리협회 회장

계육산업을 개선해 나가는데 최선을 다할 것을 본 지면을 빌어 다짐하며, 계육산업의 경쟁력 강화를 위해 다음과 같이 협회의 업무를 추진해 나가겠습니다.

먼저 백색육으로 우수한 단백질의 공급원인 닭고기의 우수성을 소비자들에게 널리 알려 닭고기의 이미지 개선은 물론 소비촉진을 유도해 나가며, 도계시설의 현대화 및 가공시설의 확충, 위생교육의 유통 등 닭고기의 유통체계 개선으로 수입 닭고기와

경쟁할 수 있도록 국내 계육산업의 발전을 추진해 나가겠습니다. 이를 위해 국내외 각종 관련자료를 신속하게 회원사에 전달하고 회원 공동관심사에 대해 각종 전문가를 초빙해 실무교육을 실시하는 한편 산업발전에 저해되는 부당한 규제나 불합리한 제도개선을 위한 체계적인 정책개발을 추진하겠습니다. 또한 계육산업을 생산, 처리, 가공, 유통 등 모든 부문을 통합경영체제로 유도하여 생산비의 절감과 국제경쟁력을 갖춰 수출산업화 할 수 있도록 최선의 노력을 기울이겠습니다.

상기 모든 업무는 회원사 모두의 협조가 일사불란하게 이루어질때 효율적으로 추진될 수 있는 만큼 회원 모두의 공존공생을 위한 적극적인 참여를 바라마지 않습니다.

미래를 보지 못하는 산업은 경쟁에서 뒤지고 역사의 뒤로 물러설 수 밖에 없습니다. 시대 조류에 맞는 협회의 발전을 위해 회원사 모두의 협조와 노력을 당부드리는 바입니다.