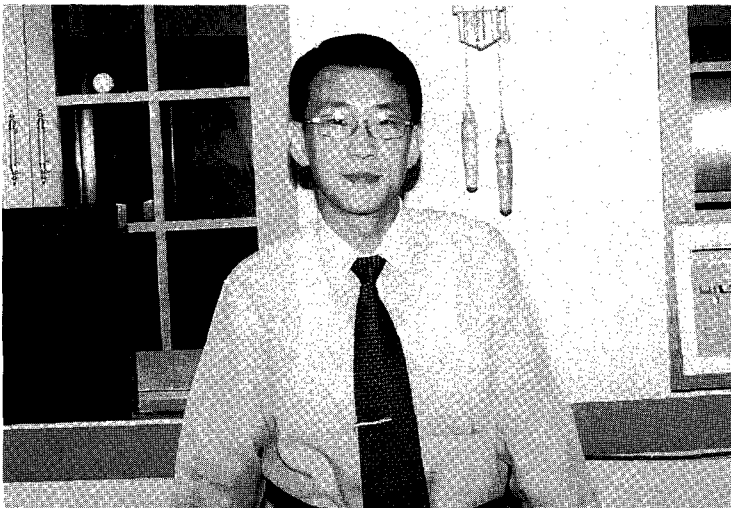


사계절 식품개발에 주력

□ 취재 / 김종준 기자



△ 저렴한 가격, 최고의 맛, 최상의 서비스 제공을 경영마인드로 삼는 오원종 '하림명가' 1호점 사장

지난 연말 이후 계속되는 생산비 상승과 위축된 닭고기 소비시장은 아직까지 풀리지 않고 있다.

이렇게 어려운 현실을 반전시킬 수 있는 것은 적극적인 닭고기 홍보와 지속적인 닭고기 소비를 창출할 수 있는 소비처가 필요하다는 인식하에 계열사중 (주)하림에서는 '하림

명가'란 브랜드를 개발하고 닭고기 요리를 새로이 보급하여 소비자 유치에 전력을 다하고 있다.

하림명가는 제3호점까지 개점하였는데 1, 2호점은 서울에, 3호점은 전남 익산에 각각 개점하였다. 닭고기 소비촉진을 위한 힘겨운 노력의 현장, '하림명가' 시범매장인 1호점을 찾

아보았다.

넓은 매장과 세련된 매장분위기 연출

매장이 위치한 곳은 선릉역 부근 먹자골목으로 인근에 사무실이 많아서 예비수요가 많은 곳이다.

매장규모는 사용면적이 86평으로 128명의 손님을 한 번에 수용할 수 있다.

또한 '하림명가'의 매장 분위기는 고급형과 일반형 두가지가 있는데 1호 매장은 시범매장으로 전통적인 분위기를 살린 고급형 매장으로 독특한 실내장식을 연출하여 일반음식점과 차별화하였다.

계절에 맞는 메뉴 선택

하림명가의 주메뉴는 삼계탕, 영계백숙, 닭불고기, 전골, 바베큐치킨 등으로 금년에 선보인



△ 닭요리 전문점 하림명기에는 명가만이 가진 비밀의 맛을 공개하고 있다.

닭고기 요리이다.

오원중 사장은 닭고기 요리 중 손님들이 여름철과 겨울철에 선호하는 품목을 분류하여 준비함으로써 신선한 음식을 제공할 수 있고 수요가 없는 품목을 준비하는 데에서 오는 손실을 최소화시킴으로써 경영 효율을 극대화시켰다. 예를 들면 겨울철에 여성들과 회사원에게 인기가 있는 닭불고기와 여름철에 인기 품목인 삼계탕을 계절메뉴로 분류한 것이다.

매일 주문체제로 운영

표1. 계절메뉴표

여름철 선호 요리	계절에 관계 없는 요리	겨울철 선호 요리
삼계탕 영계백숙	닭도리탕(볶음탕) 전 골 정 식 치킨스테이크 바베큐치킨 스모크치킨 닭탕수육 모듬튀김	해장국(닭개장) 닭불고기

대부분 요리품목이 간단하게 양념을 하거나 끓여서 손님 식탁에 올려지기 때문에 특별한 요리기술이 없어도 매장을 운영할 수 있다.

하지만 닭가공품을 제외하고 1차 양념이 된 품목이 많기 때문에 유통기간이 있더라도 식품의 안전도를 높이기 위하여 일일 소비량만 주문하도록 하는 주문제도를 철칙으로 하고 있다.

가격은 저렴하고 맛은 최고로

여름철에 소비가 가장 많은 삼계탕(780g)은 7,000원이고, 영계백숙은(700g)은 5,000원이다. 삼계탕은 인근 식당에서 9,000~10,000원에 판매되고, 있다는 점에서 2,000~3,000원 저렴하게

판매되고 있고, 생산지에서 출하한지 이틀만에 손님식탁에 오르게 되므로 상당히 신선한 맛을 맛볼 수 있는 장점도 있다.

바베큐큐치킨은 저녁 술안주용으로 소비되고 있는데 특히 단백한 맛을 좋아하는 젊은층에서 아주 선호하고 있다는 것이다.

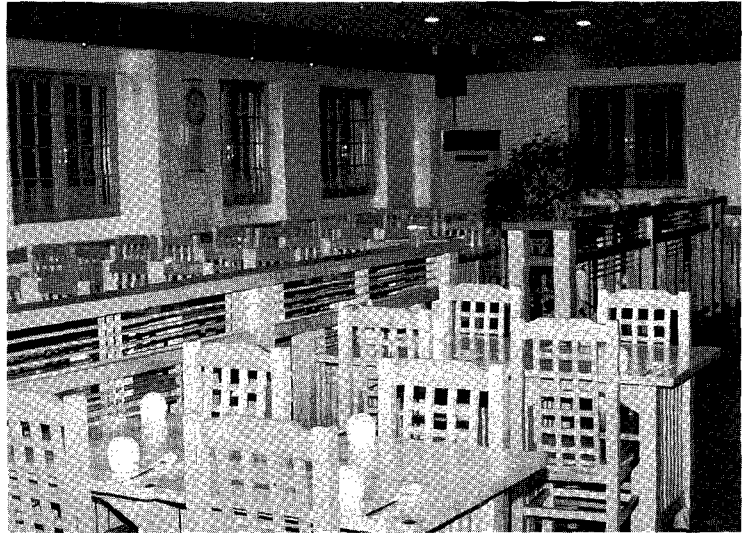
하림명가에서만 맛 볼 수 있는 명가전골은 사계절에 관계없이 식사용으로 인기가 좋는데 가격은 2인 기준 1만원으로 부담없는 가격이다.

오원중 사장은 명가전골을 각별히 신경쓰는데 손님들과 대화를 통하여 언제나 고유의 맛을 유지하도록 노력하고 있는 품목이기도 하다.

돼지고기나 소고기는 구워 먹는 메뉴가 다양하고 소비량도 많다.

하지만 닭고기는 구워 먹는 요리개발이 발달되지 않아서 항상 회식자리 메뉴에서 제외되는데 이같은 점을 보완하여 하림에서 개발한 것이 닭고기 가슴살을 원료육으로 사용한 닭불고기이다.

닭불고기는 2인분에 8,000원(400g)에 판매하고 있어 타 육류보다 양도 많고 저렴하다고 볼 수 있어 소비 증가가 예상



△ 고풍스런 매장 분위기는 편안하면서도 향수를 느낄 수 있다.

되는 품목이다.

종업원 교육에 주력

하림명가의 종업원은 닭고기 요리만 13가지 이상 되지만 손님에게 주문을 받을 때 착오가 없도록 상세하게 요리에 대한 설명을 할 수 있는 능력을 갖추고 있다.

또한 손님에게 항상 친절하도록 예절이 몸에 배어 있고, 손님들에게 하림명가의 이미지를 심어주고 깔끔한 모습을 보여주기 위해 유니폼을 갖추고 있어 찾아오는 손님에게 명가만의 분위기를 보여주고 있다.

명가의 전망

하림에서 원료육을 납품하는

방식으로 가맹점이 운영되기 때문에 하림명가의 가맹점을 운영하는 경영주는 부담없이 닭고기 소비사업에 참여할 수 있고, 하림측에서 원하는 매장 실내장식도 까다롭지 않아서 기존에 하던 매장에 소자본을 투자한다면 영업을 할 수 있다는 것이다.

또한 8월이면 24시간으로 영업시간이 연장되어, 닭고기 소비가 늘어날 전망이다. 매장 위치 선정에 있어 사람들의 왕래가 잦은 곳을 선택하도록 신중해야 하고, '하림명가'에 대한 브랜드를 누구나 친근감을 갖을 정도로 홍보를 더욱 적극적으로 추진해야 좋은 결실을 얻을 것으로 보고 있다. **양계**