닭도축장 차량세척운영실태 점검결과 발표

농림부는 지난 7월 12일부터 16일까지 수의과학검역원에서 실시한 닭도축장 차량세척소독시설 점검 결과를 발표하고 위반사항이 지적된 업체는 관계규정에 따라 과태료 처분을 받도록 하겠다고 밝혔다.

전염병 발생감소 및 양계농가 피해를 최소화하기 위하여 시행된 이번 점검은 전국 36개업소를 대상으로 세척소독시설 구비여부(차량 세척 · 소독장비, 어리장 세척 · 소독장비), 소독방법 준수여부, 소독약제 수불 및 사용실태, 검사원의 수송차량 세척 · 소독시설설치 및 운영지도 여부, 닭의 위생적인 처리 및 닭고기 출하시 냉각(5℃이하)상태 유지 등 하절기 육류의 위생적인 처리 여부 등을 점검하였다.

점검 결과 점검업소 36개소 중 8개 업소는 세척 · 소독시설이 설치되어 있지 않았고, 일부에서는 소독시설이 설치되어 있으나 사용실태가 미흡하였는데 닭수송차량 운수업자들이 차량손상 등을 이유로 차량소독을 기피하는 경향이 있었으며, 시설은 설치되어 있으나 소독 등을 실시하지 않는 업소가 7개업소가 확인되었다.

대체적으로 규모가 큰 업소들은 시설을 제대로 갖추고 세척 · 소독을 실시하고 있으나, 특히 일부 업소는 시설이 너무 낡고 영세하며 비위생적으로 관리되고 있으며 차량 세척 · 소독장비 등이 전혀 설치되어 있지 않아 문제발생 소지가 있는 것으로 조사되었다.

HACCP 교육 · 훈련기관 지정

한국식품개발연구원과 한국보건산업진흥원이 국립수의과학검역원으로부터 HACCP 교육기관으로 지정되었다.

지난 6월 두 기관은 보건복지부로부터 축산식품업무가 농림부로 이관됨에 따라 국립수의과학검역원에서 HACCP업무를 주관하고 있는것과 관련하여 HACCP 교육 · 훈련기관으로의 지정을 요청한바 있다.

농림부고시 제1999-29호(99.5.29) 축산물위해요소중점관리기준 제10조 제2항의 규정에 의거 지정된 두 기관은 앞으로 HACCP관련 교육 및 훈련을 실시하게 되며 교육종료후 15일 이내 검역원장 및 시 · 도지사에게 교육결과를 보고해야 한다.

대한양계협회, 양계자조금 입법화 추진

대한양계협회에서는 양계자조금에 대한 입법화를 추진하고 있다.

양계자조금은 업계가 스스로 조성하여 사용하는 기금으로서, 개방화 시대에 축산업계의 공동이익을 달성하기 위하여 일부 단체의 힘만으로는 해결할 수 없는 축산업계의 전반적인 문제를 공동으로 해결코자 현재 축산 3개단체(대한양계협회, 대한양돈협회, 한국낙농육우협회)가 축산자조금 입법화를 추진하고 있는 것이다.

업계 전체의 발전을 위해 무임승차 없이 다같이 참여하자는 취지로 현재 본회에서도 양계자조금 입법화를 위해 양계농가의 서명운동에 참여하고 있다.

양계자조금은 농어촌발전특별조치법 제13조 자조금의 적립지원, 동법 시행령 제23조 자조금의 조성방법, 동법 시행규칙 제26조 자조금의 조성기준 등에 근거하여 92년 6월부터 농림부의 승인을 받아 시행하고 있는 것으로 자조금은 생산자단체가 자체적으로 조성하여 추진하는 사육조절사업, 수매비축 및 판매사업, 소비촉진을 위한 홍보사업에 지원토록 하고 있다.

중국산가금육 수입위생조건(안) 공고

농림부는 지난 8월 2일 '중국산 가금육의 수입위생조건(안)'을 입안예고하고 다음달 10일까지 관련단체나 개인의 의견을 수렴한다.

이(안)에 따르면 수출 승인작업장은 하남성 화영 금업집단, 상해시 대강(집단)주식유한공사, 상해시 대영육금연합총공사, 길림성 덕대유한공사 등 4곳이다.

또 수출국은 지난 3년간 고병원성 가금인플루엔자의 발생이 없어야 하고, 가금사육농장을 중심으로 반경 10km 이내에서는 2개월간 뉴캣슬병 발생도 없어야 한다.

이(안)은 수출국 정부의 경우 자국에서 실시하는 중요 가금전염병 방역 프로그램과 그 실시결과, 수출국내 가축전염병 발생상황을 매월 한국정부에 통보토록 했다. 또 한국으로 가금육의 수출을 희망하는 작업장에 대해 위생점검을 실시해 적합한 작업장을 한국정부에 통보하고 그중 한국정부가 현지 점검 또는 기타 방법을 통해 승인한 작업장에서 가금의 도살 · 해체 · 가공 · 포장 및 보관이 이뤄져야 한다.

고온의 피해를 최소화하자

여름철의 고온은 닭 사육에 있어서 항상 경계해야 할 점검 사항이다.

고온은 닭의 생산비를 증가 시키는 요인이 된다. 만일 닭을 고온 상태 하에서 사육한다면 성장율이 저하되고 폐사율이 높아져서 상대적으로 수익은 줄어들게 된다. 고온에 의한 영향은 닭의 주령이 많아질수록 더 받으며 사육 밀도가 높아 밀사 될 때, 환기가 불량하거나 신선한 물을 마음대로 먹을 수 없을 때 더 많이 받게 된다. 이중에서도 습도는 온도와 밀접한 관계가 있어 고온일 때 습도가 높다든가 아니면 너무 건조하다면 위험율이 증가하게 된다.

대기온도가 30℃이하일 때는 닭의 체온에 별로 큰 영향이 없다고 한다. 그러나 32℃이상이 되면 닭 체온은 급상승한다. 습도에 있어서 대기온도가 30℃ 또는 그 이하일 때 상대 습도가 55% 정도면 별로 영향이 없다. 그러나 30℃를 넘었을 때 낮은 상대습도는 역시 나쁜 영향을 주게 된다. 상대습도 55%에서 대기온도가 40℃라면 닭의 체온은 48℃까지 올라간다. 이것은 습도가 높아지게 되면 대기중으로 습기가 발산되는 속도가 감소되기 때문이다.

닭은 수분을 발산시켜야 한다.

닭은 고온에 의한 스트레스를 감소시키기 위하여 체내 수분을 체외로 발산시키는 활동을 한다. 닭이 마신 물은 허파를 통해 숨쉴 때 또는 똥과 오줌으로 체외로 배출된다. 그리고 아주 소량이긴 하나 피부를 통해서도 증발된다. 닭은 섭씨 32도 이상이 되면 정상시 음수량의 두배에 가까운 물을 먹는다. 평상 온도에서 닭은 사료 섭취량의 약 두배량의 물을 마신다. 그러나 대기온도가 높아지면 음수량은 점차 증가하는 한편 사료 섭취량은 떨어진다. 온도가 올라가서 사료 섭취량이 줄어들면 영양분 섭취량의 절대량이 감소되어 성장 및 발육에 영향을 준다. 더위를 식히기 위하여 물을 마시면 체내의 영양분이 체온유지 하는데 소모된다. 그러므로 시원한 물로 음수량을 감소시켜 주는 것도 하나의 좋은 방법이 된다.

고온과 다습은 경제적 손실

여러 연구에서 고온과 다습으로 인한 경제적 손실에 대해 지적하고 있다. 다음 표는 온도와 습도가 달라짐에 따라 성장율과 사료효율에 주는 영향을 잘 표시해 주고 있다.

온도	실 험 1			실 험 2		
(℃)	상대습도(%)	체중(g)	사료효율	상대습도(%)	체중(g)	사료효율
35	38	1,344	2.18	44	1.156	2.25
32	48	1,460	2.13	56	1,284	2.15
29	60	1,560	2.10	69	1,380	2.08
27	76	1,615	2.10	87	1,368	2.16

다른 시험에서도 온도를 21℃에서 35℃로 올렸을 때 사료 섭취량과 성장이 평균 20%정도 감소되었고 착색도 좋지 않았다고 한다. 한마디로 고온에 의한 영향은 사료를 많이 먹지 않은데 기인한다.

닭을 열 스트레스로부터 보호하자

일반적으로 온도가 올라가면 사료효율이 개선되기는 하나 고온 과습한 상태에서는 오히려 떨어진다. 따라서 닭이 가장 효과적인 성장을 하기 위해서는 고열에 의한 스트레스를 입지 않도록 환경조건을 개선해 주어야 할 것이다. 이를 위해 다음과 같은 일반적 사항이 지켜져야 한다.

- 계사의 구조 및 방향
- 지붕 및 천장의 단열시설
- 환기 시설 및 환기 방법
- 밀사방지
- 건조한 바닥유지
- 신선한 물의 공급
- 충분한 급수기 배치 등

닭의 열 스트레스로 인한 경제적 손실을 방지하기 위해서는 실내온도를 30℃이하 그리고 상대습도를 60~70℃ 정도로 유지해 주는 것이 바람직하다.

닭고기 수출량 지난해 비해 3배이상 늘어

올해 상반기 6월까지의 닭고기 수출량이 지난해 동기대비 3배이상 늘어난 것으로 조사됐다.

한국육류수출입협회에 따르면 6월까지 수출된 닭고기는 총 4백30톤으로 전년대비 3.3배 증가하였으며 이중 삼계탕은 96톤으로 전년대비 1.4배 증가했으며 노계육은 3백34톤으로 전년대비 5.4배가 증가해 특히 노계육 수출 증가가 두드러졌다.

현재 노계육은 금강종합식품(주), (주)동방물산, (주)정우식품 등 본회 정회원(가금처리분과)인 계정육 업체들이 주로 수출을 담당하고 있다.

삼계탕은 (주)화인코리아, (주)하림, (주)마니커 등에서 수출하고 있는데 특히 (주)마니커의 경우 지난해보다 2배 이상 수출이 늘어난 것으로 조사됐다.

미국, 육계가격 회복세

미농무부(USDA)는 지난 6월의 닭고기 도매 가격(12개 도시 평균가격)이 60.3센트/파운드(1,595원/kg, 1불=1,200원 기준)로 지난 98년 8월 러시아로의 수출이 격감한 이후 지속적으로 하락했지만 지난 4월을 기점으로 회복되고 있다고 밝혔다.

도매 가격이 회복되고 있는 것은 그동안 미미하던 넓적다리고기의 수요가 왕성하게 늘어나고 있기 때문이다.

넓적다리고기 가격은 4월 이후 계속 상승되었는데 특히 독립 기념일인 7월 4일 연휴를 겨냥해 바비큐 등의 수요가 왕성하여 33센트/파운드(873원/kg, 1불=1,200원 기준)까지 올랐다.

가격 인상의 또다른 이유는 러시아로의 수출이 러시아의 경제혼란과 루블화 절하 등으로 전년과 비교해 40% 정도에 그치고 있으나 최근 회복될 징조가 보이기 시작하고 있는데 러시아로의 냉동 닭고기 5만 톤의 원조 수출의 실시가 지난 7월에 공표되었으며 앞으로 러시아로의 수출은 증가할 것으로 보이기 때문이다.

또한 벨기에에서 닭고기 다이옥신 오염 문제가 발생한 이후로 동구시장에서의 대체 시장 요구로 미국으로의 거래조건의 문의가 계속 늘고 있으며, USDA가 지난 6월 30일에 수출 장려계획(EEP)에 근거하는 보조금 지급과 관련하여 냉동 닭고기 2만여 톤을 동구지역으로 할당한 것도 영향을 미치고 있는 것으로 보인다.

브라질, 올해 닭고기생산 · 수출 증가 전망

브라질은 올해 1/4분기의 닭고기생산량이 지난해 같은 기간에 비해 13%가 증가하였으나 브라질의 경제침체에 따른 소비자의 구매력감퇴로 인한 공급과잉으로 닭고기 도매가격이 지난해에 비해 29%나 하락하였다고 발표하였다.

브라질 닭고기생산자협회에 의하면 이런 가격하락에도 불구하고 올해 닭고기생산량이 지난해의 450만톤보다 10%가 증가할 전망이어서 닭고기가격은 더욱 하락할 전망이라고 밝혔다.

그러나, 브라질 닭고기수출업자협회(ABEF)는 올해의 닭고기 수출량과 수출액이 지난해에 비해 증가하고 있으며, 하반기에 브라질 경제가 회복될 경우 닭고기수출은 더욱 증가할 전망이라고 밝혔다.

태국, EU로의 수출 증대에 총력 기울여

EU가 동물 애호를 목적으로 양계관련 기준을 강화하려는 움직임에 대해 태국의 닭고기 수출업자들은 정확한 정보 파악에 노력하는 등 대책마련에 부심하고 있는 것으로 알려졌다.

태국의 닭고기 수출업자들은 이번의 기준 강화가 양계 전반에 영향을 미치는 것이 될 경우 냉동 닭고기 수입에 적용될 것으로 예상되며, 따라서 이러한 기준에 근거하여 닭고기를 생산할 경우, 생산비용의 상승을 유발해 경영이 더욱 어려워질 것으로 보여 이에 촉각을 곤두세우고 있는 상황이다. 일부 업자는 새로운 무역장벽이라며 EU를 비난하고 있다.

태국의 EU로의 냉동 닭고기 및 닭고기 조제품의 수출양은 96년 2만6천톤, 97년 4만7천 톤, 98년은 7만7천톤으로 매년 확대되고 있으며 일본 다음가는 중요한 시장이기 때문에 요구하는 기준대로 닭을 사육할 수 밖에 없는 상황이다.

기준의 강화는 대체적으로 자연상태로 사육하는 것에 초점이 맞춰지고 있다. 사육면적, 조도의 조절, 사료급이 등 전반적인 항목이 개선되어야 하기 때문에 생산농가에 있어서는 단위면적당 생산규모의 축소 또는 설비를 추가로 해야하기 때문에 경영악화를 가져올 것으로 내다보고 있다.

하지만 CP 등을 비롯한 수출용 육계 생산자들은 EU로의 수출 감소를 막기 위해 새로운 양계 시설, 사육 방법, 운반 케이지 개선, 종업원들에 대한 교육 · 연수 등 업계 전체 차원에서의 대응을 준비하고 있다.

미국에 삼계탕 첫수출

(주)마니커는 지난달부터 미국에 국내에서는 처음으로 삼계탕을 수출하기 시작했다.

지난 7월 27일 마니커 브랜드의 삼계탕 1만2천4백20봉지를 미국 현지에서 바이어에게 인도, 후라이드 치킨 종주국인 미국에 삼계탕을 처음 수출했다.

마니커는 또 2차분으로 지난 7월 19일 1만3천5백봉지를 선적했으며, 미국 현지에서 삼계탕 판촉행사도 진행할 예정으로 있다.

이번 수출은 여름철이라 우선 삼계탕이 수출된 것이며 앞으로 도리탕, 백숙, 기타 육가공 제품 등도 수출할 계획인 것으로 마니커측은 밝히고 있다.

육용원종계 올해 수입 크게 늘어

올해 육용원종계 수입이 지난해에 비해 크게 늘어날 것으로 보여 앞으로 1~2년간 공급과잉이 될 가능성이 큰 것으로 나타났다.

육용 원종계는 올해 상반기까지 5만2천32수가 수입되었으며 하반기에는 5만5천5백77수가 수입될 예정으로 있어 전량이 예정대로 수입되어 입식될 경우 총 10만7천6백9수로 지난해 8만9천여수에 비해 20%정도 늘어날 것으로 예상되고 있다.

따라서 지난 97년 3백90여만수에서 98년에는 3백20여만수로 급감했던 종계입식량이 올해에는 다시 4백만수 이상이 입식될 것으로 보여 종계입식은 지난해에 비해 25%정도 늘어날 것으로 보이며 따라서 하반기를 지나면서 불황이 예고되고 있다.

또한 올해 전반기의 경우 병아리 공급부족으로 제때 도태되지 못하고 환우에 들어간 계군이 많아 올해 하반기에는 예상되는 잠재력보다 더 많은 종계가 생산에 가담할 것으로 보인다.

이런 공급과잉 현상은 내년 전반기 이후까지 지속될 것으로 보여 앞으로 신중하게 판단하여 병아리 입추에 임해야 할 것으로 보인다.

상반기 닭 도축량 전년대비 24% 증가

올해 본회 회원사의 상반기 닭 도축량은 1억5백76만수로 지난해 같은 기간의 8천5백19만수에 비해 24%가 증가했으며 IMF 이전인 97년의 같은 기간의 9천8백31만수에 비해서는 8%가 증가한 것으로 조사되었다.

이중 육계는 8천6백12만수로 지난해 7천3백29만수에 비해 18%, 97년의 8천3백89만수에 비해서는 3%가 증가한 것으로 나타났으며 삼계는 1천9백64만수로 지난해 1천1백90만수에 비해 65%, 97년의 1천4백41만수에 비해서는 36%가 증가한 것으로 나타나 삼계의 증가세가 두드러졌다.

업체별로 보면 육계의 경우 최고 전년대비 42%증가한 업체가 있는 반면 일부 업체는 올해 상반기 병아리 수급의 어려움으로 입식이 원활치 않아 전년대비 감소하기도 했다.

육계농가 기술지원 세미나 개최

본회에서는 오는 8월 25일 대전 유성호텔에서 미국대두협회(ASA)와 공동으로 육계농가 기술지원을 위한 세미나를 개최한다.

각 회원사대표(정회원 · 준회원), 생산담당책임자 및 계열참여농가를 대상으로 하는 이번 세미나는 '최근 미국계 육산업에서의 새로운 사료급여체계(Dr. Darwin Brizman)', '면역억제와 육계생산성(서울대 김선중 교수)', 닭도축장 방역관리(농림부 가축위생담당관)' 등 육계산업 전반에 대한 내용을 다룰 예정이다.

*Dr. Darwin Brizman*은 미국에서 가금영양 및 가축영양 등 가금학을 전공하였으며 현재 International Nutrition Counsulting사를 운영하며 가금을 비롯한 가축의 영양 및 사료관리, 유통분야 등에 대한 컨설팅을 하고 있다.

한편 세미나 외에 업체 개별 자문 및 현장지도를 실시할 예정이다.

또한 오는 9월 미국곡물협회와 본회가 공동으로 세미나를 개최할 계획이며, 세부내용은 추후에 각 회원사로 통보할 예정이다.

중국, 99년도 수출 1만5천톤 감소

중국의 99년도 수출이 일본시장의 경쟁심화로 33만5천톤에서 32만톤으로 감소할 것으로 예상되며 수입은 전년 75만5천톤에서 2만5천톤 늘어난 78만톤이 될 전망이다.

중국 수입의 75%는 홍콩 경유이며, 홍콩의 수출은 거의가 대 중국이고 제품은 다리와 날개가 주종이다.

중국은 98년 7월부터 홍콩이 중국으로 수출하는 제품에 대한 첨부서류를 엄격히 하는 등 밀수대책을 강구하였다. 규제강화로 폐업한 소규모 회사가 많이 발생했지만 홍콩으로 부터의 연간 수입량은 전년과 큰 차이가 없었다.

98년 미국의 중국 직접 수출은 5만1천톤이며, 수출총액은 3천2백65만불, 단가는 톤당 6백35불이다. 공급제품은 냉동 날개와 다리가 주이다.

중국의 수출 중 과반이 대 일본 수출인데 브라질의 레일화 하락을 무기로 일본시장 확대를 시도하고 있으며, 태국, 미국 등과 같이 일본으로의 수출 경쟁이 격화될 것으로 보인다.

중국의 대일 냉동제품 수출가격은 97년 평균 톤당 2천6백불에서 98년에는 톤당 1천6백불로 대폭 하락했다. 중국의 대일 수출은 국내 제품에 국한하지 않고 타국에서 수입한 것을 소량단위로 재 포장한 것도 포함된다.

홍콩의 98년 닭고기 수입은 미국산 44만톤 외에 브라질, 영국산이 주인데 특히 10kg 단위 포장의 영국산 제품이 높은 평가를 받고 있다.

수입닭고기 국내시장 잠식 방지 대책 마련

- 99-7차 통합경영분과위원회 개최 -

지난 7월 14일 본회 회의실에서는 99-7차 통합경영분과위원회가 개최되었다.

연중 소비가 가장 많이 되는 성수기를 앞두고 사상최대치를 갱신하고 있는 닭고기 수입에 대해 업계차원에서 대처방안에 대한 논의를 하였다.

본회에서는 먼저 국내산 닭고기와 수입닭고기의 차별화를 널리 홍보키 위해 '품질인증마크'를 제작 보급하여 각 회원사의 국내산 닭고기의 개별 포장지 및 박스에 표시키로 하였으며 국내산 닭고기 판매 인증서를 각 회원사에서 공급하는 거래처에 게시키로 하였다.

또한 이같은 사항을 일간지, 라디오등에 광고를 실시하여 소비자들에게 인식시킬 수 있도록 추진키로 했다.

한편 그동안 가금인플루엔자 발생으로 인해 중단되었던 중국산 닭고기의 수입이 올 하반기부터 조건부로 수입이 재개되는 것에 대해서는 국내 유통시 제도적으로 포장하여 판매될 수 있도록 의무화하도록 정부에 강력히 건의키로 했다.

또한 오는 8월에는 외국 닭고기 전문가를 초청하여 세미나를 개최키로 하고 미국대두협회와 협의하여 시행키로 했다.

국내산 닭고기 판매 인증서 게시

본회에서는 소비자에게 신선하고 위생적인 국내산 닭고기를 사용하는 업소를 알리기 위하여 본회 회원사가 공급하는 업소 내 국내산 닭고기 사용(판매)인증서를 게시한다.

인증서 내용에는 "위 업소는 신선한 국내산 닭고기 사용(판매) 업소임을 인증합니다."라는 내용을 담고 있으며, 이의 운영을 위해 본회에서는 '국내산 닭고기 품질 인증서(인증마크) 발급요령 및 관리요령'을 규정하여 국내산 닭고기와 외국산 닭고기의 차별화로 국내 육계산업을 보호해 나갈 계획이다.

'닭한마리 30가지의 맛' 요리책 발간

본회에서는 국산닭고기 소비촉진 홍보사업의 일환으로 '닭한마리 30가지의 맛' 요리책자를 발간 배포했다.

요리전문지 '에쎈'의 8월호 별책부록으로 제작된 요리책자는 전국 서점을 통해 8만3천여부가 배포되어 소비자들이 손쉽게 구할수 있도록 했으며 4개월 후에는 단행본으로도 판매가 될 예정이다.

이번 요리책자는 소문난집 · 소문난 닭요리 따라하기, 온가족이 즐기는 보양요리, 아이들이 좋아하는 영양간식, 빠르고 손쉽게 만드는 술안주, 풀코스로 즐기는 손님초대 메뉴 등으로 분류, 다양한 종류의 닭요리 방법 등을 소개하고 있어 닭고기 소비증대에 큰 도움이 될 것으로 기대되고 있다.

특히 요리책자에는 닭고기 요리 이외에도 닭고기 영양보고서, 닭고기 기본 손질법, 가공식품정보 등 닭고기와 관련된 다양한 정보를 담고 있어 닭고기를 직접 요리하는 주부들에게 많은 도움이 될 것으로 보인다.

축산전문지 기자간담회 개최

본회에서는 지난 7월 24일 충남 보령에서 축산 전문지 기자 간담회를 갖고 수입육에 대한 대처 방안 등을 논의하였다.

이날 간담회에는 축산신문의 이일호기자, 농수축산신문의 김선희기자, 농민저널의 김한웅기자, 농민신문의 김광동 기자 등이 참석하여 최근 급증하고 있는 닭고기 수입으로 인한 국내 육계 산업 보호를 위한 간담회를 가졌다.

먼저 밀려들어오고 있는 외국산 닭고기에 대처키 위해서는 국내산 닭고기의 차별화를 위해 인증서를 게시하며 품질인증마크를 표시하는 것이 필요하다며 육계산업의 수출지정 육성을 위해 관련업계 뿐만 아니라 정부에서도 적극 참여하여야 한다는데 의견을 모았다.

또한 양계산업의 전문화를 위해서는 산란계와 육계를 분리하여 운영하는 것이 바람직하다는 의견도 제시되었다.

이번달 요리카드

'닭튀김 샐러드'

이번 8월의 요리카드는 '허니머스터드소스를 곁들인 닭튀김 샐러드'로 신세대 기호에 알맞은 요리로 제작됐다. 닭 가슴살과 양상추, 브로콜리, 체리토마토, 피망 등 다양한 야채로 간단하게 만들어 먹을 수 있도록 했다.

요리카드 후면에는 '국내산 닭고기, 신선한 닭고기, 위생 닭고기'라는 제목으로 닭고기의 특징을 잘 알 수 있는 설명도 곁들여 소비자들의 닭고기에 대한 이해를 돕도록 했다.

(주)하림, 용가리 공동 마케팅 실시

'국민의 정부'에서 선정한 신지식인들간의 공동마케팅이 실시되고 있어 화제가 되고 있다.

올해 21세기 식품분야의 신지식인으로 선정된 (주)하림의 김홍국 사장과 제1호 신지식인인 심형래(제로나인엔터테인먼트 대표)씨가 그 주인공들이다.

국내 최대 닭고기 제조/유통업체인 (주)하림은 올해 1월 제로나인엔터테인먼트에 '용가리' 제작비를 지원하고 식품분야 캐릭터의 사용권에 대한 독점계약을 체결, 신제품 '용가리 치킨'을 내놓고 공동마케팅을 진행하고 있다.

'신지식인'이란 '국민의 정부'가 21세기 지식화 사회를 대비하여 기존의 고정된 사고에서 벗어나 새로운 시대를 이끌어갈 수 있는 창의적 경영인을 발굴하기 위해 마련한 제도로서 현재까지 사회 각 분야에서 1백여명의 신지식인이 선정된 바 있다.

'용가리 치킨'은 영화제작 초기부터 국내외적으로 큰 반향을 불러 일으키고 있는 SF영화 '용가리'의 캐릭터를 이용한 새로운 스낵 개념의 닭고기 가공식품으로 닭고기 다리살과 야채를 섞어서 만든 뒤 DHA, EPA, 칼슘을 첨가한 어린이들의 영양간식용 스낵이다. 또 용가리소세지는 생선과 닭고기를 혼합한 막대모양제품이다.

(주)하림은 스낵과 소세지 출시를 기념해 8월말까지 하림 매장 1,000곳과 전국 백화점 대형할인점에서 비치볼 요요를 기념품으로 증정하고 시식판매를 하는 등 대대적인 판촉행사를 연다. 또 세종문화회관을 비롯 용가리가 상영되는 전국 극장앞에서도 시식 프로모션을 개최할 예정이다.

(주)하림은 1차적으로 '용가리 치킨'을 어린이 건강 스낵식품으로 자리매김하고 더 나아가 용가리 캐릭터를 활용한 다양한 닭고기 가공식품을 개발, 국민 건강증진과 식품 선진화에 더욱 박차를 가할 계획이다.

김홍국 사장은 향후에도 심형래씨가 제작하게 되는 영화에 지속적인 지원과 두 회사간의 공동마케팅을 통해 새로운 사업분야 개발을 할 것이라고 밝혔다.

(주)마니커, 닭위령제 지내

새로운 기업문화 전달을 위해 '마니커 점프21 운동'을 전개중인 (주)마니커가 지난 7월 29일 '제 1회 닭 위령제'를 가졌다.

마니커의 이벤트 행사로 연중 닭고기 소비량이 가장 많은 삼복절기를 맞아 죽은 닭들의 영혼을 위로하기 위해 열린 '제 1회 닭 위령제'는 제 1부 위령제를 시작으로 2부 닭을 위한 공연, 제 3부 직원 및 주민을 위한 행사 등으로 구성됐다.

이날 행사에는 닭의 일생을 주제로 국내외의 대표적인 행위예술가의 공연과 중견 화가들의 전시회가 열렸으며 인기가수 '컨츄리 꼬꼬'의 야외 공연도 열렸다.

(주)마니커는 최근 기업이미지의 제고와 전직원의 능동적인 업무수행 자세 확립 및 중장기적 기반구축을 위한 새로운 마니커 문화 창달에 나선다는 방침을 세우고 '새로운 천년 새로운 마니커'라는 슬로건 아래 '마니커 점프 21운동'을 전사적으로 전개해 나가고 있다.

(주)TS해마로식품, KS인증 획득

본회 회원사인 (주)TS해마로식품이 지난 7월 23일자로 한국식품개발연구원으로부터 KS인증을 획득하였다.

지난해 11월 국제품질인증규격인 ISO 9001 인증을 취득한데 이어 이번에 KS인증을 획득함으로써 TS해마로식품은 닭고기의 품질을 한단계 높이며 소비자의 신뢰도를 향상시켜 차별화를 꾀할 수 있을 것으로 보인다.

또한 Y2K 문제해결을 위하여 중소기업진흥공단의 Y2K 점검에 합격하였으며 보다 완벽한 해결을 위하여 Y2K인증 획득을 추진중에 있다.

육용계는 역시 !!
로스, 아바에이커
ROSS
(주)삼화농원
Tell : (0451)641-1900(대)
Fax : (0451)641-1141
Arbor Acres

화이트 미트의 시대!
KS닭고기회사
하림이
열었습니다.
국내 최대 닭고기 전문회사
(주) 하림
HALIM CO.,LTD.