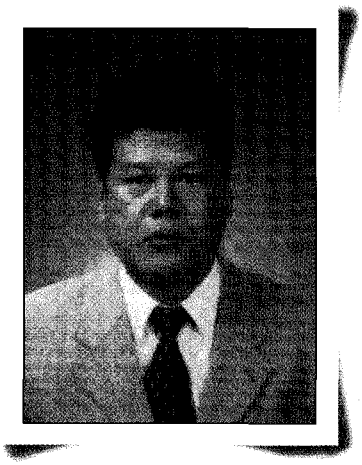
DONGWOO
주식회사동우

동우 - 무한한 성장가능성
마지막 목표는 닭고기 가공산업 진출



정창영 대표

『육계 계열화 사업은 국내 육계산업이 살아남기 위해서는 반드시 거쳐야 하는 사업방식임이 분명합니다. 다만 어떠한 방식에 의해 육계계열화 사업을 이끌어 나갈지는 경영자의 철학이 스며들어 있어야 하며 생산, 가공, 유통, 나아가서는 경영측면에 이르기까지 모든 분야가 전문성 있게 조화가 이루어져야 만이 계열화 사업을 성공적으로 이끌 수 있다고 생각합니다』

(주)동우의 정창영대표는 육계계열화 사업에 대한 소신을 이렇게 밝히고 있다.

지난 93년 2월 전신인 화성식품(주)를 시작으로 육계계열화 사업을 기틀을 다져오고 있는 동우는 결코 서두르지 않으면서도 착실히 기반을 닦으며 성장을 지속하고 있다.

수직계열화 사업 체계를 갖추고 있는 (주)동우는 현재 종계장(PS), 부화장, 육계/삼계 사육생산체계, 배합사료공장, 부산물처리 단미사료공장, 도계 및 부분육가공공장을 겸비하고 있어 국내 육계계열화 사업을 하고 있는 회사 중 몇 안되는 완전 수직계열화 사업체계를 갖추고 있다.

동우의 종계사육부분(P · S)에 있어 1, 2 종계장에 약 19만수의 종계를 보유, 매년 2천4백만수의 초생추를 생산하고 있으며 주당 최대 47만3천개를 입란할 수 있는 부화장을 보유하고 있다.

또한 동우는 일반 육계사육농가 130개 농장, 삼계사육농가 30농장 등 총 160개 농장과 계약사육을 통해 육계 2천400만수, 삼계 5천200만수를 생산해 내고 있다.

2001년말 현재 국내 닭고기 시장의 6%(잠정추정치)정도를 점유하며 육계통닭, 삼계통닭, 절단 · 발골육, 인젝션 염지 제품을 생산, 소비자에게 공급하고 있는 동우는 연간 500여억원(사료 미포함)의 매출을 올리고 있다.

『육계계열화 사업체들이 외국산 닭고기와 경쟁하고 또 나아가서는 닭고기를 통한 고부가치를 창출을 하기 위해서는 위생닭고기의 생산과 가공산업으로의 진출이 불가피하다고 생각합니다. 우리회사의 경우 부분육 , 염지육생산 등 단순가공단계에 머무르고 있지만 회사의 목표달성을 위해 차례차례 한 계단씩 올라갈 계획』이라는 정창영대표는 우선 과제로 안전하고 위생적인 닭고기 생산을 위해 최선을 다하고 있다고 밝히고 있다.

지난 97년 한국생산성본부로부터 ISO 9002 인증을 받은 동우는 98년 통닭 및 부분육제품에 대해 한국표준규격 KS 표시허가를 받았다. 또한 위해요소중점관리기준(HACCP)적용 도축장으로 인증을 받기 위해 2000년 12월부터 도계장 개 · 보수작업 및 직원교육을 꾸준히 실천해온 (주)동우는 지난해 11월11일 HACCP적용 도축장으로 인정받게됨에 따라 안전하고 위생적인 닭고기를 생산하기 위한 리허설을 사실상 마무리 졌다.

『(주)동우는 보다 위생적이고 안전하면서도 맛있는 닭고기 제품 생산공급을 위해 부단한 노력을 경주하고 있습니다. 현재 188명의 종업원이 일치단결, 생산 · 도계가공 · 유통 등 각 분야에서 동우 닭고기의 정신을 살리기 위해 최선의 다하고 있으며 최고의 시설과 함께 최고품질의 닭고기를 만들기 위해 정진』하고 있다며 동우의 무한한 성장 가능성을 지켜봐 달라고 정창영 대표는 밝혔다.

(주)동우 연혁

- ▶ 1993.2 화성식품 주식회사 설립
- ▶ 1994.1 제2공장 가동(중량선별/염장시설)
- ▶ 1994.8 육계계열화 업체로 지정(농림수산부)
- ▶ 1995.6 신사옥 및 stork 도계라인 설비 기공식
- ▶ 1996.2 나포 종계장 및 부화장 완공
- ▶ 1996.6 신사옥 완공 및 이전 사업장 폐쇄
- ▶ 1997.6 ISO 9002 인증 취득(한국생산성본부)
- ▶ 1997.8 랜더링 설비 완공
- ▶ 1998.1 한국산업규격 KS취득(농림부)
- ▶ 2000.9 세미란인 증설 및 가공시설을 위한 공장 등 증축 완료
- ▶ 2001.11 HACCP인증 취득(국립수의과학 검역원)

사단법인 한국계육협회