

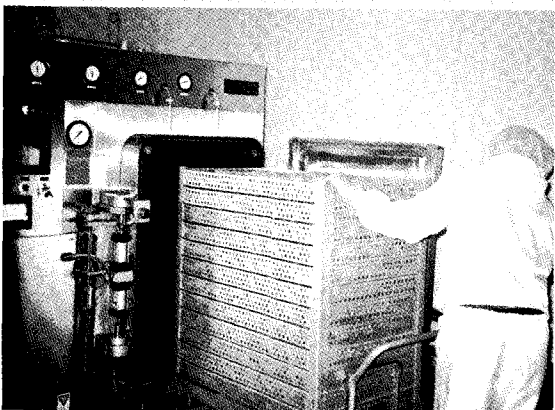
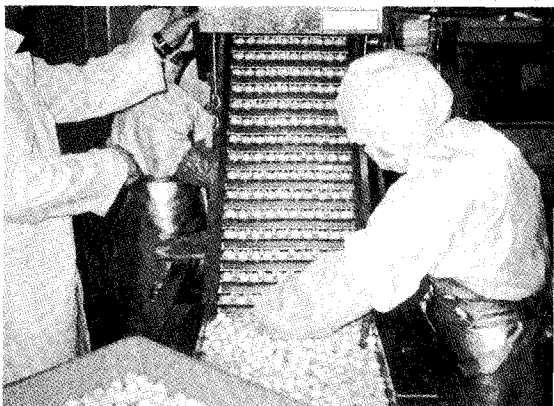
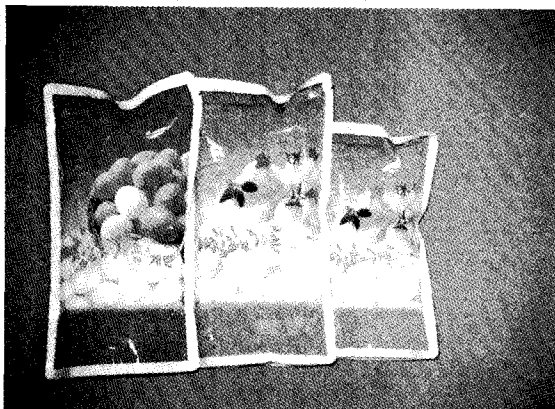
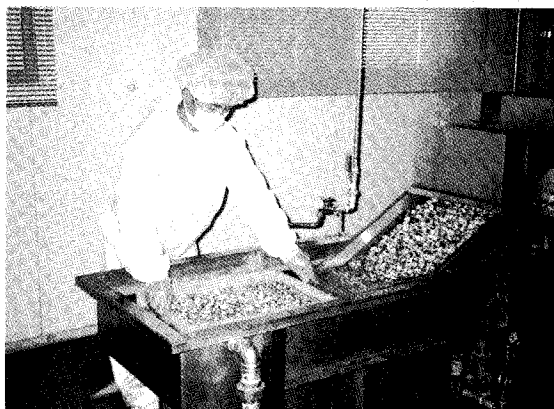
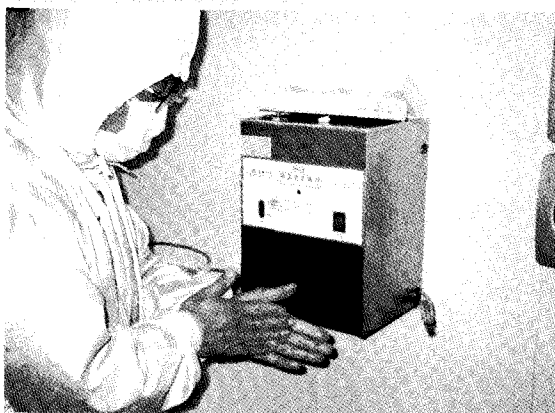
충남 공주시 탄천면 남산리에 위치한 (주) 골드에그는 대지 2,400평에 건물 450평의 난가공공장이다. 계란과 메추리알 가공라인, 실험실, 사무실, 숙성실을 갖추고 있으며, 현재 3월말 현재 35만개의 알가공품을 풀무원에 납품할 정도로 우수한 품질을 자랑하고 있다.

"아침해가득" 제품을 설명하는 강구만 골드에그사장

삶은 알의 대명사 "아침해가득"

여성들의 사회 진출 수요가 증가하고, 외식산업 발달로 가정에서 요리시간이 줄어들고 있다. 최근의 요리 문화는 다듬어진 재료를 사용하거나 메뉴에 따라 물만 넣고 끓이면 먹을 수 있는 간편 음식재료 판매가 유행이다. 알가공 분야도 예외일 수 없다. 일반가정, 급식업소, 식당 등에 위생적이고 깔끔한 삶은 계란과 메추리알 "아침해가득"을 공급하고 있는 골드에그를 찾아보았다.

“아침해가득” 생산공정



1. 출입자 소독 ⇨ 2. 원란 투입 ⇨ 3. 알 선별작업 ⇨ 4. 레토르트 포장 ⇨ 5. 포장 소독 ⇨ 6. 배송

“아침해가득” 골드에그가 만들어요

“아침해가득” 브랜드가 담고 있는 뜻처럼 골드에그가 만든 삶은 계란과 메추리알은 신선하고, 위생적인 제품으로 소비자들의 사랑을 독차지 할 수 있다고 자부하는 강구만 사장은 지난 3월말 공장 시험가동을 끝내고 최근 풀무원에 납품을 시작하고 있다.

HACCP 기준 생산라인

강구만 사장은 HACCP 기준에 근거하여 공장을 신축하여 운영하고 있다. 식품 공장으로써 전혀 손색이 없는 시스템 운영은 골드에그가 자랑하는 하나의 체계이다.

공장안으로 들어가기 위해서는 반드시 샤워를 하고, 위생복, 마스크, 위생두건을 착용해야 하며, 위생복에 묻어 있는 이물질을 제거한 뒤 안전장치를 풀고 공기 살균기로 소독을 한다. 그 다음 손을 씻고, 손 소독을 하고, 장화

소독을 마친 후 생산라인에 들어갈 수 있다.

작업장은 크린존과 더티존으로 나누고 크린존 작업자와 더티존 작업자가 왕래하지 못하도록 설계하였다. 심지어는 화장실에도 비대를 설치하여 철저하게 오염원을 차단하고 있다.

소비자에 눈길잡기 혼신

“아침해가득”은 가정용은 270g(30개), 450g(50개), 식당용으로 1kg까지 포장되고 있다. 현재 홈플러스, 월마트 등 대형 유통업체에서 판매되고 있으며, CJ푸드시스템과 계약이 성사되면 학교급식, 대형병원 등 급식업체에도 제공될 예정이다.

강구만 사장은 대형 매장 냉장코너에서 한번 구입한 고객은 계속 찾고 있지만 아직까지 삶은 메추리알이나 계란이 있다는 사실조차 모르는 소비자가 많으며, 앞으로 소비자의 눈길을 이끄는 데 혼신을 다할 것이라고 밝혔다.

또한 강사장은 오는 5월이면 몇 개의 대형 유통업체와 계약이 예정되어 있어 1일 45만개(메추리알 40만개, 계란 5만개)이상의 판매가 가능할 것이며, 특히 지금까지 급식업체들은 계란껍질을 벗기고 삶는데 소요되는 시간과 비용 때문에 계란 소비를 기피했다며 위생적이고, 품질 좋은 우리 회사의 제품을 공급한다면 전반적인 알 제품에 대한 소비가 급증할 것이라고 자부하고 있다. **양계**

취재 | 김종준 과장/기자 (jjun@poultry.or.kr)



▲ 대형유통 바이어들의 발길이 이어지고 있다.(왼쪽부터 최광열 골드에그공장장, 조규석 총의(주)사장, 강구만 골드에그사장, 권혁조 CJ푸드시스템 팀장, 배영수 이슬농장사장)