

터키 양계산업을 가다 / Banvit 육계 계열회사

# EU 가입 통한 유럽으로 닭고기 수출 추진

지난 8월 19일 한국, 독일, 이탈리아, 벨기에 기자들은 바이엘사 주선으로 터키 이스탄불에 소재한 육계전문 계열회사 Banvit(회장 Vural Gorener)를 방문하여 육계생산에서 상품판매까지 전 과정을 돌아보았다. 이에 이번 호에는 Banvit 계열회사의 양계산물 생산 현장을 중심으로 소개코자 한다.

## 터키 산업 구조

터키는 유럽과 아시아의 경계지역에 위치하고 있다. 세계은행 자료에 의하면 2004년 터키의 인구는 7천만명으로 농업인구는 1천4백만명에 달하며 전체의 인구의 21%를 차지하고 있다. 농업 인구가 전체 고



▲ 닭고기 케밥공정

용 인구의 49%로 절반수준을 점유하고 있다.

터키 2004년 GDP는 18,370억달러로 농업분야 GDP는 2,570억달러이다. GDP 구조는 공업 29%, 농업 14%, 무역 및 서비스 57%로 무역 및 서비스가 비중이 절대적으로 높다.

## 터키 가금생산 현황

최근 매년 세계 가금 생산량은 약 6,000만톤으로 이중 터키에서 생산되는 닭고기 생산량은 2004년을 기준으로 약 85만톤이다. 닭고기와 칠면조를 포함한 가금산업(관련산업과 영업, 운송, 판촉 등)에 200만명의 터키인이 종사하고 있다. 가금산업의 거래규모는 매년 약 30억 달러로 생산조건은 개발도상국의 상황과 거의 비슷하며, 터키는 1인당 가금육 소비는 13kg 수준이다. 1인당 계란소비량은 2003년 137개, 2004년 118개이다. 육계농가 1만호, 산란농가는 5천호이다.



▲ Banvit Vural Gorener회장은 6·25 한국전쟁에 참가하여 미국으로부터 표창을 받는 등 한국에 대한 남다른 애정을 갖고 있다.(좌부터 김종준과장, 회장 부부, 윤현중 수의사)

터키의 닭 사육수수는 2004년 기준할 때 종계 약 6백만수, 육계 650백만수, 산란계 35백만수이다.

터키의 대부분 종계 농가는 영국, 스코틀랜드, 프랑스 등지에서 종계 병아리를 수입하여 64주까지 사육한다.

육계는 45일 동안 사육하여 평균 2.2kg에 출하한다. 사육기간 동안 계열회사의 사양기술자와 수의사들의 최소 매주 한번씩 건강, 위생상태, 생활환경을 점검하기 위해 방문한다.

1998년 계란생산량이 120억개로 공급이 과잉되어 많은 농가가 도산하였다. 이로 인해 매년 계란생산량이 감소하여 2004년에는 80억개의 계란이 생산되었다.

표1. 터키 닭 사육 마리수 (백만수)

계 종	2001	2002	2003	2004
육 계	350	420	605	650
종 계	3.2	4.0	6.5	5.9
산란계	21	23	37	35
칠면조	2.2	2.5	2.5	2.5

표2. Banvit의 연간 닭 사료생산량 (연/만톤)

연도	2002	2003	2004
생산량	226	260	290

자료제공 : Banvit

표3. Banvit의 종란 및 병아리 생산량 (백만개)

연도	종란	병아리
2002	75	51
2003	87	60
2004	95	67

자료제공 : Banvit



표4. Banvit의 연간 닭 및 닭고기 생산량 (톤)

연도	생계	닭고기
2002	98,712	66,253
2003	119,632	83,601
2004	133,186	92,848

자료제공 : Banvit

표5. Banvit의 인스턴트 식품 생산량 (톤)

연도	생산량
2002	8,781
2003	12,631
2004	15,650

자료제공 : Banvit

## 양계 계열사 Banvit

Banvit는 터키 이스탄불 남부지역(마르마르 해협 남부)에 위치하고 있는 육계 계열회사이다.

Banvit는 1968년에 사료업체로 시작하여 1985년에 육계계열화 사업을 시작하여 1996년 소시지, 햄버거, 케밥 등을 생산하는 식품회사로 거듭나게 되었다.

육계 계열사 Banvit는 터키뿐만 아니라 유럽에서도 선두 회사로 발전한다는 목표로 두고 매년 사업을 확장하고 있다.

Banvit는 종계사육에서 생산물 판매까지 모든 과정을 모니터링 하여 질 좋은 가금육을 생산하는데 전력하고 있다.

모든 생산시스템은 HACCP, ISO9001, ISO 14001를 획득하였고, 유럽국가로 수출을 할 수 있는 승인을 받은 6개시설중 2개를 보유하고 있다. 또한 유럽에 가금 수출을 모색한다는 차원에서 유럽에서 사용하고 있는 실험(VIDAS)시스템을 도입하고 있다.

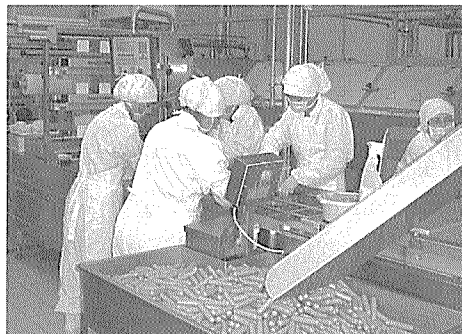
## 사료에서 인스턴트 식품까지 생산

Banvit의 부화장 가동은 1988년 시작되었다. 2004년에는 95백만개의 종란을 생산하였는데, 연평균 약 85백만개의 종란을 생산하여 이중 67백만개의 병아리를 부화하였다.

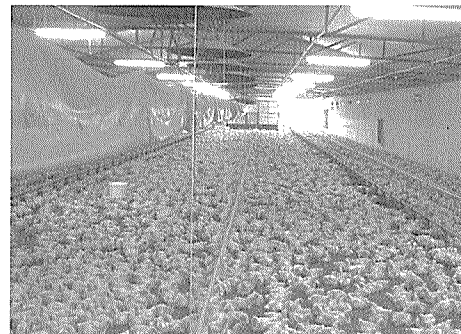
육용 병아리는 약 45일 미만 사육하여 2,214kg에 도달하면 출하하는데 연간 생체기준으로 약 133,186톤(6천만수)을 생산하고 있다.

도계장은 1990년 네덜란드계 회사의 도계 시설을 설치하였다. 시간당 처리물량은 16,000수로 연간 75백만수로 도계장 가동율은 평균 70%로 2004년에는 닭고기 92,848톤을 생산하였다.

사료공장은 이스탄불 Buras에 최신식 시설을 갖추어 현재 연간 생산규모는 35만톤으로 2004년 현재 연간 육계 및 종계 사료 생

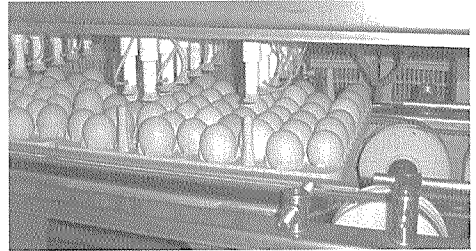


▲ 소세지 공장 전경



▲ 육계농장

산량은 290만톤에 달하고 있다. 1996년 식품회사를 설립하여 1999년에는 인스턴트 식품 생산라인까지 갖추게 되었다. 주당 600톤의 식품 생산라인을 보유하고 있으며, 2004년에는 신제품 닭고기 버거, 소고기 버거 등을 판매하여 2003년보다 24% 증가한 15,650톤을 생산하게 되었다.



▲ 부화장에서 종란에 마렉백신 접종

### 4가지 브랜드로 판매

Banvit는 Banvit, Korpe, Tadpi, Gozde 4가지 브랜드를 가지고 있다. 이중 Gozde를 제외하면 3가지 브랜드는 치킨 상품 브랜드로 사용된다. 이들 상품은 94%는 터키 내에서 소비되고 나머지 6%는 수출한다. 상품은 Ankara, Antalya 등 16개 지점과, 25개 도매상인, 21개 소매상인을 통하여 판매하고 있다. 생산품에 대하여 실질 소비자의 모니터링을 통하여 소비자를 불편을 해소하고, 신상품을 연구, 개발하고 있다.



### 366가지 직원 교육프로그램 운영

Banvit에 종사하는 직원은 총 2,167명으로 이중 도계장, 사료공장, 가공공장 등에서 근무하는 생산직 근로자가 1,953명으로 79%를 차지한다.

고용자의 업무 질 향상을 위하여 기술 교육, 자기개발프로그램, 관리자 교육을 실시하고 있다. 근로자 복지를 위한 다양한 사회활동을 실시하거나 권장하고 있다.



▲ Banvit 부화장 책임자 및 수의사

### 유럽으로 수출 모색

Banvit는 터키내에서 CP에 이어 두 번째로 큰 육계 계열회사이다. 향후 유럽으로 닭고기 및 칠면조육을 수출한다는데 목표를 두고 꾸준히 준비하고 있다. 본 기자가 방문할 당시 루마니아와의 접촉을 하고 있어 조만간 좋은 성과가 기대된다는 Vural Gorener 회장의 말을 들을 수 있었다.

이런 측면에서 Banvit는 터키가 유럽연합(EU) 가입을 적극 후원하고 있는 상태이다. 우리나라와 비슷한 실정의 육계계열사 Banvit가 유럽으로 수출이 이루어진다면 우리나라 육계업도 희망을 가져볼만 하다고 본다.



취재 | 김종준 과장  
3kjj8@hanmail.net