

(주)청미원

서울지소 포천출장소장 조남욱



(주)청미원(대표 윤동노)은 1966년 양계 사업 진출을 효시로 하여 오늘날에 이르기까지 팔목성대한 성장과 경영의 내실을 다져온 명실상부한 농축산물 생산·유통 전문식품회사로 거듭났으며, 현재 육가공 공장은 경기도 동두천시 상봉암동에 위치하고 있다.

우선 청미원 심볼 의미는 자연 그 자체와 고객 제일주의의 기업철학을 모토로 하고 있는 것을 엿볼 수 있다. 현재 청미원은 웰빙 트렌드와의 절묘한 조화를 이루는 양계, 양돈, 식육, 식품, 체인, 친환경, 사료의 7개 사업부문이 유기적으로 결합된 축산식품전문기업이다.

축산물등급제 시행전에는 대금정산을 기업에서 자체개발한 system에 의하여 지급하였으나 현재는 등급판정결과에 따라 대금을 정산하고 있다. 등급별정산 시스템 적용 초기에는 이해가 매우 부족하였던 몇몇 양축가로부터 거센 항의를 받기도 하여 원료육 공급 거부등 어려움도 많았다고 박종원 이사는 과거를 회상하기도 했다.

그러나, 축산물 등급판정제도가 수입개방에 대한 경쟁력 확보와 유통 거래질서에 객관적인 거래지표가 절실히 필요함을 강하게 인식했던 경영진은 제도도입 초기부터 생산농가에게 제도의 목적 등을 충분히 이해를 구함과 동시에 기존의 거래관행에 대하여 경제성이 높은 방향으로 유도하기 위한 각종 거래 시스템 및 전산체계를 등급제도와 연관성을 높임으로서 오늘의 (주)청미원에 이를 수 있도록 도약할 수 있는 기틀을 마련하였다.

▶ (주)청미원 등급판정 출현결과(2006. 1. 1 ~ 3. 31)

(단위: 두, %)

구분	A등급	B등급	C등급	D등급	E등급	계
암	5,320 (15.64)	6,915 (20.33)	2,799 (8.23)	1,396 (4.10)	4 (0.01)	16,434 (48.30)
수	—	—	106 (0.31)	569 (1.67)	2 (0.01)	677 (1.99)
거세	5,420 (15.93)	6,531 (19.20)	2,858 (8.40)	2,094 (6.15)	8 (0.02)	16,911 (49.71)
계	10,740 (31.57)	13,446 (39.52)	5,763 (16.94)	4,059 (11.93)	14 (0.04)	34,022 (100.00)

청미원 관계자는 현재에 만족하지 않고 소비자의 기호성 및 트렌드를 반영할 수 있는 냉도체 육질등급판정 제도까지 확대하여 고급육 생산에 대한 경쟁력 확보 및 브랜드 인식 수준을 한 단계 높이려는 노력을 역력히 느낄 수 있다. 또한 빠른속도로 변화하는 시장에 적절하게 대응하기 위하여 끊임없는 기술개발과 연구를 하고 있으며 2001년에는 강원대학교 동물자원과학대학, 2004년에는 천안연암대학과 산학협동·협력협약을 체결하기도 하였다.



경기도지사인종
농 특 산 물

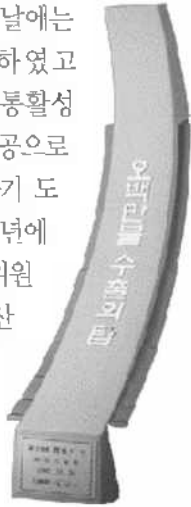
이렇게 체계적인 연구를 위한 시스템 구축 및 NETWORK구축으로 고객요구에 부응이라도 하듯이 경기도가 자랑하는 브랜드육 '청미원포크'는 2001년 최고의 품질과 맛이 입증된 지역 명품 농산물 브랜드로 선정되어 G마크를 획득하기도 하였다.

또한, 고품질 규격돈 생산을 노력의 결과로 2004년에는 경기도로부터 가축계열화 사업자 지정을 받기도 하였다.

그동안 이렇게 걸어온 발자취를 저슬러 올라가 보면 그간 한결같은

마음으로 축산입국을 위한 노력의 결실로 큰 상을 수상하였으며 기업으로 자부심도 대단히 높다.

1997년에는 수출의 날에는 5백만불탑을 수상 하였고 2004년에는 축산물유통활성화 추진에 적극 협력한 공로로 농림부장관상을 수상하기도 했으며, 이듬해인 2005년에는 SIRES 2005 조직위원회가 주최한 서울외식산업, 식품 주방기기 전시회에서도 전통가공식품부문 최우수상을 수상한 업체이기도 하다.



국민건강과 안전을 책임지는 식품공급을 위해 2004년에 포장육(돈육), 양념육, 분쇄가공육제품에 대하여 HACCP 적용작업장으로 지정을 받았다.

무엇보다도 HACCP 인증에 대해서 만큼은 (주)청미원의 큰 자랑거리였으며, 2005년에는 청미원 직영농장에 대하여 HACCP 인증을 취득하였고, 농축산물 판매장은 전국에서 두 번째로 HACCP 인증을 받았다.

그러면 최고의 돼지고기 제품인 '청미원 포크'가 탄생되기까지 조건은 다음과 같다.

첫째, 좋은 맛을 위한 천혜의 조건인 좋은 물, 좋은 토양, 좋은 기후를 배경으로 한 경기북부지역의 고품질 돈육중에서 원료를 엄선하여 제품생산

둘째, 균일한 종돈과 급여사료 통일, 표준화된 사양관리 시스템은 계열화농장에



적용함으로써 어느곳에서 생산되더라도 똑같은 맛을 제공

셋째, 농장출하에서 가공까지 일관된 생산체계 구축 및 철저한 위생관리, 표준화된 공정관리, 엄격한 제품검사가 제일의 조건으로 하고 있기 때문이다.

현재 청미원에서는 육질의 고급화로 품격높은 브랜드육 생산을 위한 DB축적 및 전산화 시스템 도입으로 유명세를 떨치고 있는데, 모든의 개체관리와 비육돈의 돈군별로 사양관리의 모든 생산이력정보를 담은 '엔피그'와 도축과 가공단계를 거쳐 유통에서 판매과정까지의 모든 정보를 담은 '엔미트'라는 프로그램이 바로 그것이다.

철저한 농장관리를 통한 도체품질에서 훌륭한 제품의 이득이 생산농가에게 직접 갈 수 있는 인센티브 제도를 실시함으로써, 생산 육가공장에서는 엄격한 위생관리를 통한 제품 생산을 할 수 있고, 소비자에게는 안심하게 고급육을 접할 수 있는 기회를 제공하고 있다.

시발점인 생산관리부터 종착점인 최종소비자에게 (주)청미원의 정성으로 차별화되고 고급화된 브랜드로 거듭날 수 있었다.

한편, (주)청미원은 최근 축산으로 더욱 분제되고 있는 축산분노해결을 위한 친환경 바이오 사업부문에 대 관심을 보이고 박차를 가하고 있다. 생산과정을 소개하면 우선 톱밥, 미생물, 축분을 혼합하여 60일 이상 1차 발효와 90일 이상 2차 발효를 거친후 30일 이상 숙성을 거치는데, 이 퇴비생산은 흙에 지력을 부여하여 결국 비옥한 옥토로 바꾸기 위함이다.

냉혹한 세계경제의 질서속에서 여러 다각적인 FTA가 대세인 현 여건을 감안할때 자국의 이기주의를 앞세운 축산선진국들의 공세는 더욱 가속될 것이고 우리의 축산환경이 결코 쉽지않은 것임은 앞을 내다볼 수 없다.

하지만, 탄탄한 기초로 다져진 축산에 대한 열정과 미래에 대해서는 어느 업체보다도 철저히 준비하는 (주)청미원의 존재가 우리 축산의 자존심을 굳건히 세워줄 것이다.

올해말 경원선의 일단 개통과 더불어 남북교역의 교두보 역할을 할 동두천에서 명실상부한 한수이북의 정갈 제대로된 육가공업체인 (주)청미원의 역할이 자못 기대되는 바이다.

