

# 체리부로, 첨단 도계라인 준공으로 재도약의 날개짓 시작 디지털 정밀진단 시스템으로 닭고기의 속살까지 확인



2003년말 발병한 조류인플루엔자의 파동을 이겨내고 1년 9개월이라는 최단기간에 화의종결을 이뤄내 완전한 경영정상화를 이룬 체리부로가 7개월여만에 제2의 도약을 위한 힘찬 날개짓을 시작했다. 올해로 창사 15주년을 맞이하는 (주)체리부로(대표이사 김인식)는 지난 9월 7일 충북 진천 본사에서 지역 국회의원 등 정관계 인사와 관련 단체 및 업체 대표, 체리부로 농가협의회장 및 회원농가 등 약 1천여명이 참석한 가운데 하루 30만수의 닭을 가공할 수 있는 신축공장 준공식을 갖고, 본격 가동에 들어갔다.

## 현.장.취.재.I.



▲ Meyn사의 '디지털 사진판독 자동분류 시스템'

### 디지털 사진 판독 자동분류 시스템, 에어칠링 시스템으로 제품 차별화

이번에 신축한 공장은 시간당 8천수의 닭을 가공할 수 있는 2개 라인을 갖춰 1시간에 1만6천수의 닭을 가공할 수 있다. 이는 하루에 20만수를 처리할 수 있는 생산능력을 갖춘 것으로 기준 하루 10만수의 생산 시설을 더해 닭고기 생산능력이 하루 30만수까지 대폭 확대됐다.

이 신축공장의 가장 큰 특징으로 2가지를 들 수 있는데 그중 하나가 국내 최초로 네덜란드 마인(Meyn)社의 '디지털 사진판독 자동분류

시스템(Quality Grading System)'을 채택해 더욱 안전하고, 품질이 뛰어난 닭고기를 생산 할 수 있는 기반을 마련했다는 것이다.

이 최첨단 위생시스템인 디지털 사진판독 자동분류 시스템은 눈으로는 볼 수 없는 닭고기 내부의 작은 결점까지 찾아낼 수 있어 생산제품의 품질을 개별로 판별하여 속살까지 싱싱한 닭고기 생산이 가능하다. (주)체리부로는 이 위생시스템 구축으로 내년부터 시행 예정인 닭고기 포장유통 의무화 및 향후 도입될 생산자 이력제의 효용성을 높인다는 계획이다.



체리부로의 최첨단 시스템에 사람들이 많은 관심을 보였다.



에어 chilling 시스템

두 번째로는 2km에 달하는 국내 최장의 에어 칠링 시스템(Air Chilling System)을 구축한 것이다.

이 에어칠링 시스템은 기존의 수냉각 방식인 워터 칠링과는 달리 위생 처리 과정 중 오염 및 세균감염을 완벽하게 차단하고 적은 수분 함유로 더욱 쫄깃한 육질과 함께 효율적인 냉각방식으로 4°C 이하의 제품온도를 유지하여 최상의 품질을 유지할 수 있는 제품의 보존성을 높였다.

또한 전 생산라인을 ‘무인 자동제어 시스템화’ 등을 통해 생산성과 효율을 획기적으로 개선했으며, 각 작업 형태별로 가장 짧은 이동라인을 통해 자동 이송하게 하여 작업 중에 발생 할 수 있는 오염을 최소화 할 수 있게 됐다.

(주)체리부로에 따르면 “이번 도계라인 증설을 통해 회사가 비약적으로 성장할 수 있는 계기가 될 것으로 판단한다”며 “도계과정을 한 눈에 볼 수 있는 견학 시스템을 마련하는 등 공장을 개방해 소비자의 신뢰를 높이고 다양한 마케팅 활동을 통해 시장을 확대해 나갈 계획”이라고 말했다.

(주)체리부로는 지난해 1천30억원의 매출에 이어 올 상반기 4백70억원을 달성, 올해 총 1천1백90억원의 매출액을 달성할 것으로 예상하고 있으며, 내년도 매출을 올해 예상액인 1천 1백90억 대비 25%가 늘어난 1천5백억원까지 달성할 수 있을 것으로 전망하고 있다.

한편, (주)체리부로는 내년부터 시행 예정인 닭고기 포장 의무화에 따라 프리미엄 브랜드를 선호할 것으로 예상되는 소비자의 입맛에 적극 대응코자 올 연말까지 제주도에 도계장을 준공하고 관련 시스템을 재정비해 프리미엄 청정 닭고기를 생산할 계획이다.

(주)체리부로 김인식 회장은 “디지털 사진판독 자동분류 시스템으로 대표되는 이번 신공장은 히스토리 기능이 있어 사육농장을 역 추적해 문제점을 개선할 수 있다”며 “체리부로 협력 농가와 함께 최고의 위생과 품질로 시장 점유율을 확대해 나갈 것”이라고 밝혔다.

또 “규모의 경쟁력을 갖춘 후 내년에는 코스닥 상장을 추진하겠다”며 “상황이 여의치 않으면 내후년으로 넘어갈 수 있겠지만 내년에는 가능할 것 같다”고 말했다.