



## ‘마니커’ 안에 또 하나의 ‘마니커’가 있다!

# 마니커 소개에서 바이어 상담, 계약에 이르기까지 원스텝으로 이뤄지는 ‘마니커 홍보관’

지난해 연말, (주)마니커 성남 본부에는 또 하나의 작은 마니커가 들어섰다.  
요즘 흔히 쓰이는 말을 빌어서 표현하자면 Maniker in Maniker,  
바로 마니커를 한 눈에 알 수 있는 ‘마니커 홍보관’이 그것이다.  
‘마니커 홍보관’은 말 그대로 마니커의 역사와 사업현황, 생산 제품들을  
한 눈에 볼 수 있는 공간으로, 이곳에서 즉석으로 바이어 상담 및 계약까지  
한번에 이루어지는 마술 같은 공간이다.

### 20년 세월을 ‘홍보관’에서 한눈에 보다!

일단, 홍보관에 들어서서 동선을 따라 발을 옮기면 마니커의 20년 역사가 다큐멘터리 필름 돌아가듯 펼쳐진다.

크게 3면으로 나눌 수 있는데 가장 먼저 보이는

것이 마니커의 역사.

마니커의 경영이념을 시작으로 회사소개, 사업현황, 육계 계열화사업 체계에 대한 내용이 사진과 함께 자세히 설명되어 있다.

그 다음, 종란에서부터 사육, 도계, 유통 등 마니커 닭이 우리 식탁에 오르기까지의 전 과정이

이해하기 쉽게 한눈에 들어온다.

홍보관 중앙에는 닭고기의 영양과 맛에 대한 소개와 함께 마니커 닭의 품질관리, 계육산업 현황이 일목요연하게 정리되어 있다.

그리고, 가장 우측면에는 마니커에서 생산되는 제품이 어떤 과정을 거쳐 소비자에게 판매되는지 '제품의 공정도'를 통해 알 수 있다.

게다가 마니커 제품을 포장 형태 그대로 전시해 바쁜 바이어들이 일일이 전국의 마니커 생산현장들을 둘러보아야 하는 수고조차 이제는 이 홍보관의 몫이 되었다.

### 똑똑하고, 맛있는 '홍보관'

하지만, 이렇게 '글'로만 소개되는 홍보관이 아니다. 마니커 홍보관에서는 그 '이상'의 '무엇'이 있다.

홍보관의 또 다른 문을 열면 맛있는 냄새가 솔솔~ 풍기는 곳으로 이동하게 되는데, 이곳은 3면이 모두 가려진, 여러 개의 부스가 설치돼 있는 관능 검사실이다.

'무엇을 하는 곳일까?' 생각함과 동시에 의문점이 해결됐다. 홍보관을 들어설 때부터 식욕을 부추겨 오던 맛있는 냄새의 정체. 접시 하나가 간신히 들어올 만한 눈앞의 작은 문을 통해 조리된 닭고기 요리들이 들어온다. 재료로 사용된 닭은 여러 회사에서 생산되고 있는 것들이다. 당연히



마니커 제품전시



연구개발실

그 중엔 마니커 닭고기도 있다.

글을 통해 알고, 몸으로 체험하는 마니커 홍보관은 똑똑하기도, 맛있기도 한 곳이다.

이렇듯 '마니커 홍보관'은 단순히 마니커 회사 홍보내용만을 전달하는 의례적인 공간이 아니라, 국내산 닭고기의 맛과 영양학적 우수성을 직접 비교, 평가해 볼 수 있는 실질적인 공간이기에 바이어 상담과 계약까지 가능하다.

홍보관을 비롯 관능검사실, Pilot실을 함께 운영하는 곳은 연구개발실이다. 이 곳에서는 공장 별로 분산되어 있던 R&D Part를 본사로 집중시켜 연구개발 기능을 극대화시키고 있다. 마니커의 또다른 핵심공간이라 할 수 있다.

바이어를 포함한 마니커의 모든 방문객들이 마니커를 보고, 듣고, 만져보고, 맛보고, 평가해보는, 한마디로 마니커를 '온몸'으로 체험해 볼 수 있는 공간, 마니커 홍보관.

2006년, 본격적인 손님맞이에 분주해질 마니커 홍보관의 활약을 기대해본다. 