

●●● 김인식 (주)체리부로 회장

깨끗하고 안전한 닭고기 공급 자신



▲ 김인식

1968 서울대학교 축산학과 졸업
1989 미 콜롬비아 대학 국제경영학 수료
1968 농촌지도직 공무원
1974 서울식품 농장 담당 부장
1977 퓨리나코리아 기술, 기획부장 및 농장장
1982 (주)대상사료 사업본부장
1990 (주)체리부로식품 창업(현 회장)
2002 중소기업 대상 기업부문 산업자원부 장관상

지난 7일 (주)체리부로는 창사 15주년에 즈음하여 충북 진천에 첨단 도계라인을 갖춘 도계장을 준공하였다. 따라서 본고는 체리부로 김인식 회장(65)을 만나 신축도계장 현황과 육계산업의 발전방안을 들어보았다.

체리부로는 현재 250개 계열농가에 500만수의 규모의 닭을 보유하고 있는 국내 3위 닭고기 가공업체이다. 1991년 설립된 (주)체리부로는 원종계부터 가공제품에 이르기까지 철저한 육계계열화사업 시스템을 통해 최고 품질의 닭고기 제품을 소비자들에게 제공하고 있다. 중부권에 진천공장, 영남권에 구미공장, 호남권에 장성공장을 운영해 당일도계, 당일배송의 원칙에 따라 가장 신선한 닭고기를 제공하고 있다.

관계사로는 계열화사업과 관련한 원종계를 생산하는 농업법인 한국원종, 도계 및 가공을 담당하는 체리부로 본사와 (주)금계, 부분육전문업체인 한국육계유통(주) 그리고 소비자와 직접 대면하는 유통채널로서 처갓집 양념 치킨프랜차이즈 사업을 하는 (주)한국153농산 등이 있다.

계열농가, 협력업체에 감사

체리부로는 지난 2003년말에 발생한 고병원성 조류인플루엔자의 여파로 소비자들이 닭고기를 외면하면서 최종 부도피해를 입게 된 업체로 당시 전국적인 '닭고기 소비축진 운동'이 전개되고 계열농가 등 관련업체에서 체리부로 살리기 운동에 동참한 결과 화의신청 2년여만인 금년 5월 3일 화의를 종결하고 경영 정상화를 이룬 바 있다.

김인식 회장은 AI발생 당시 '용단폭격을 당하는 기분이었다'고 회상하면서 2003년 AI가 발생하기 이전에도 1년 반 동안 계열업체간의 경쟁과 과잉생산으로 가격이 낮게 형성되면서 어려움을 겪고 있던 시기에 AI가 발생하면서 최초 발생농장으로부터 2.7km내에 있었던 도계장이 가동을 중지하는 사태가 발생되었고, 설상가상으로 천안에 월간 200만수를 생산할 수 있는 부화장마저 이동제한에 걸리면서 도저히 희생의 길을 찾을 수 없게 되었음을 언급했다. 하지만 모든 직원들이 단 한 사람도 현장을 떠나지 않았으며, 농장과 협력업체에서도 체리부로를 믿고 포기하지 않았던 것이 체리부로를 살릴 수 있었다고 당시의 고마움을 잊지 않았다.

전 세계 최첨단 도계시스템 도입

체리부로는 디지털 정밀진단 시스템으로 닭고기의 속살까지 확인할 수 있는 최첨단 도계장을 신축하였다. 신공장은 디지털사진 판독자동 분류 시스템, 에어칠링 시스템으로 차별화된 품질전략을 제시하고 있으며, 전생산라인 무인자동중앙제어시스템화를 통해 생산성과 효율성에 있어서 획기적인 개선 효과를 보여주고 있다. 또한 다양한 견학프로그램과 마케팅으로 소비자 신뢰를 높이고 이를 통해 시장 점유율을 확대시킬 수 있을 것을 기대하고 있다. 한편, 2km 달하는 에어칠링 시스템(Air Chilling System)으로 위생수준을 향상시킨 것도 체리부로 신공장의 자랑거리이다.

농가 이익에 앞장

체리부로는 앞으로 늘어나는 닭고기 시장에 대비해, 신선 유통과 고기의 맛과 질을 높일 경우 얼마든지 시장규모를 늘릴 수 있기 때문에, 첨단 시스템을 통해 소비자들에게 믿음을 줄 수 있는 제품을 생산해 시장을 늘려나갈 뜻을 밝혔다.

김인식 회장은 "디지털 사진판독 자동분류시스템으로 대표되는 이번 신공장은 히스토리 기능이 있어 사육농장을 역추적해 문제점을 개선할 수 있다"며 "체리부로 협력농가와 함께 최고의 위생과 품질로 시장점유율을 확대해 나갈 것"이라고 밝혔다.

체리부로는 기존 도계시설과는 별도로 20여만수의 처리시설이 늘어나면서 타 경쟁사들과 어깨를 견줄 수 있는 규모를 갖게 되었으며, 계열 농가들과는 농가협의체와 지속적인 논의를 통해 농가에게 이익을 가져다줄 수 있는 방안을 모색해 갈 것을 약속하였다.

제주삼다들닭 일본수출 준비

체리부로는 청정지역인 제주도에 해외시장 개척과 대일수출을 위해 제주특산 프리미엄 닭고기를 준비중에 있다. 자체 도계장을 이미 확보해 놓은 상태이고 품종도 선별하여 준비중에 있다. 체리부로는 이미 일본시장을 충분히 분석해 놓은 상태인데, 일본은 수백종의 브랜드 닭들이 존재하고 있기 때문에 질병이 없는 제주도에서 일본의 틈새시장을 노린다면 충분히 수출이 가능할 것이라는 판단이다.

김인식 회장은 현재 10만수 규모의 구 도계장은 노계전용 도계장으로 활용할 방침을 천명하면서 종계와 산란계 노계의 처리에 숨통이 트일 수 있을 것이라는 전망이다. 국내에는 노계전용 도계장이 부족할 뿐만 아니라 산물시세에 따라 출하물량이 불규칙적이기 때문에 노계출하에 어려움을 겪게되는 시기에 채란계와 종계업계에 새로운 돌파구가 마련될 것으로 보인다. (정리 | 김동진 편집장, dj@poultry.or.kr)