

여양 티엠알 영농조합법인



▲ 여양 티엠알 영농조합법인 공장 전경

“조합원을 가족같이, 최고의 품질로 승부한다”



▲ 이명식 회장

지난 99년 10월 여주 티엠알로 시작하여 98년 여양(여주, 양평) 축산영농조합법인으로 상호를 변경하여 2002년 경기도 양평에 티엠알 공장등록, 현재까지 꾸준한 성장세를 보이고 있는 여양 티엠알 영농조합법인.

농림수산부 축정 51506-61호(1993.1.28) 축산 발전 사업에 따라 축산 발전기금 용자와 인근의 서울우유 조합원이 공동출자하여 생산시설을 갖추고 여주, 양평 지역에 최상의 반추기축용 섬유질 배합사료를 공급하기 위해 경주하고 있는 여양 티엠알 영농조합법인을 찾아가 본다.



▲ 사무실 입구
▶ 분주하게 일하고 있는 직원들



기본에 충실한 회사

여양티엠알의 경영방침은 어찌보면 단순하더라도 쉽지 않은 방식을 고수하고 있다.

원료를 대량으로 구매하여 물류비를 절감하고, 농후사료 과급으로 인한 조농비의 불균형으로 발생하는 대사성 질병을 감소시키며, 낙농 생산성 및 생산비 절감, 목장관리의 성력화를 통한 적정 사육규모를 확보하여 조합원의 소득을 향상시키는 것.

여양티엠알의 부단한 노력과 이를 믿고 따라주는 조합원과의 끈끈한 융화가 아니면 이루기 힘든 결과물이다.

경영방침을 말하는 이명식 회장의 목소리는 크지 않고 말은 짧다.

“우리 여양 티엠알은 절대 원칙이 있습니다.

조합원을 가족같이, 조합원의 성장은 우리의 성장이다. 이것이 우리 회사가 지켜가는 원칙입니다.”

“인간이 생명을 유지하는데 가장 필수적인 것이 먹거리라고 생각을 합니다. 결국 우리는 인간의 가장 근본을 유지시키는 일에 중시하는 것이 아니겠습니까? 책임감을 가지고 여양 티엠알은 품질 최우선주위를 고수하고 있습니다. 우리는 다른 일반 기업과 달리 축산농가들의 모임으로 이루어진 조합단체입니다. 이익을 챙기기에 급급하지 않고 최고의 품질을 고수할 수 있는 것도 이런 이유에서 나오는 것이겠지요. 앞으로도 우리는 품질만큼은 양보 안하는 회사로 지속될 것을 약속합니다.”

이명식 회장의 간결한 대답은 결국 ‘기본에 충실한 것’으로 요약되어진다.

맥주 효모 사용으로 사료 효율성 극대화

바쁜 일정으로 인하여 이명식 회장과와의 인터뷰는 20분내로 짧게 끝났고, 이어 여양티엠알의 실질적 총 관리를 하고 있는 정규현 상무를 만나 보았다.

여양 티엠알 사료의 품질적 특징이나 강점은 무엇인가라는 기자의 질문에 기다렸다는 듯 정규현 상무는 대답을 이어나간다.

“여양 티엠알은 전국 티엠알사료 평균가격보다 10%이상 저렴합니다. 유통단계를 최소화 시키고, 불필요한 인력을 줄여(영업 및 관리를 이명식 회장과 정규현 상무가 직접 함) 사료비의 원가를 절감함으로써 조합원의 축산농가 성장에 미흡하나마 초석이 되고자 하는 것이 여양 티엠알의 마음이라고 생각합니다.”

“또한 여양 티엠알은 1994년 10월, 여주티엠알 축산영농조합법인 시작부터 지금까지 꾸준한 품질의 연구와 장기적인 실험을 통하여 고품질의 섬유질 배합사료를 지속적으로 축산농가에게 공급한 것에 자부심을 느낍니다. 한마디로 먹을 것 갖고 장난치지 않는다는 것이죠.”

“이는 이익창출 목적에 앞서 축산농가를 가족



▲ 정규현 상무

같이 생각하는 마음과 내가 바로 축산농가의 일원이라는 정신으로 전 직원이 하나가 되어 지금까지 정진해온 결과라고 말하고 싶습니다.”

“또한 품질적 노하우와 관련되어 말씀드리면, 일반적으로 티엠알 사료에 수분을 맞추기 위해 물을 사용하는데 여양 티엠알은 맥주효모를 사용하여 사료의 효율성을 극대화하고, 반추동물의 각종 질병을 예방하고 있습니다. 궁극적으로 조합원의 높은 소득을 창출하기 위해 여양 티엠알은 최선을 다하고 있습니다.”라고 말하는 정규현 상무의 표정을 통해 양축농가를 생각하는 여양티엠알의 굳은 의지를 엿볼 수 있었다.

마지막으로 맥주효모가 첨가된 티엠알 사료는 어떠한 효능이 있는지에 대해 질문하였다.

“우선, 맥주효모가 첨가된 티엠알은 반추가축에게 급여 시 반추위에 안정화에 영향을 주어 가축의 생산성을 향상시킵니다. 또 티엠알 조제 후 저장 기간 중의 변질을 억제할 수 있으며, 효모 자체가 흡수율이 높은 균체 단백질 및 각종 미량 영양소 함량이 풍부하여 티엠알 원료로 안성맞춤입니다.” “또한 효모가 티엠알의 당류를 이용하여 알코올 발효를 야기할 수 있으며, 이는 티엠알 내의 미생물의 성장을 억제할 수 있어 사료적 이용가치가 크다고 생각됩니다. 이에 저희 여양 티엠알은 효모 자체의 기능 및 효과 등에 대하여 지속적으로 연구해 나가고 있습니다.”라고 정규현 상무는 정리하여 말한다.

고품질 티엠알 사료를 공급하기 위해, 조합원의 소득 증대를 위해 많은 고생을 했지만, 여양의 임직원은 확실히 행복한 표정이다. 8월을 지나 추석을 앞둔 9월이다. 2007년 여양티엠알 영농조합법인에 크니큰 수확과 기쁨이 이어지길 바란다. 