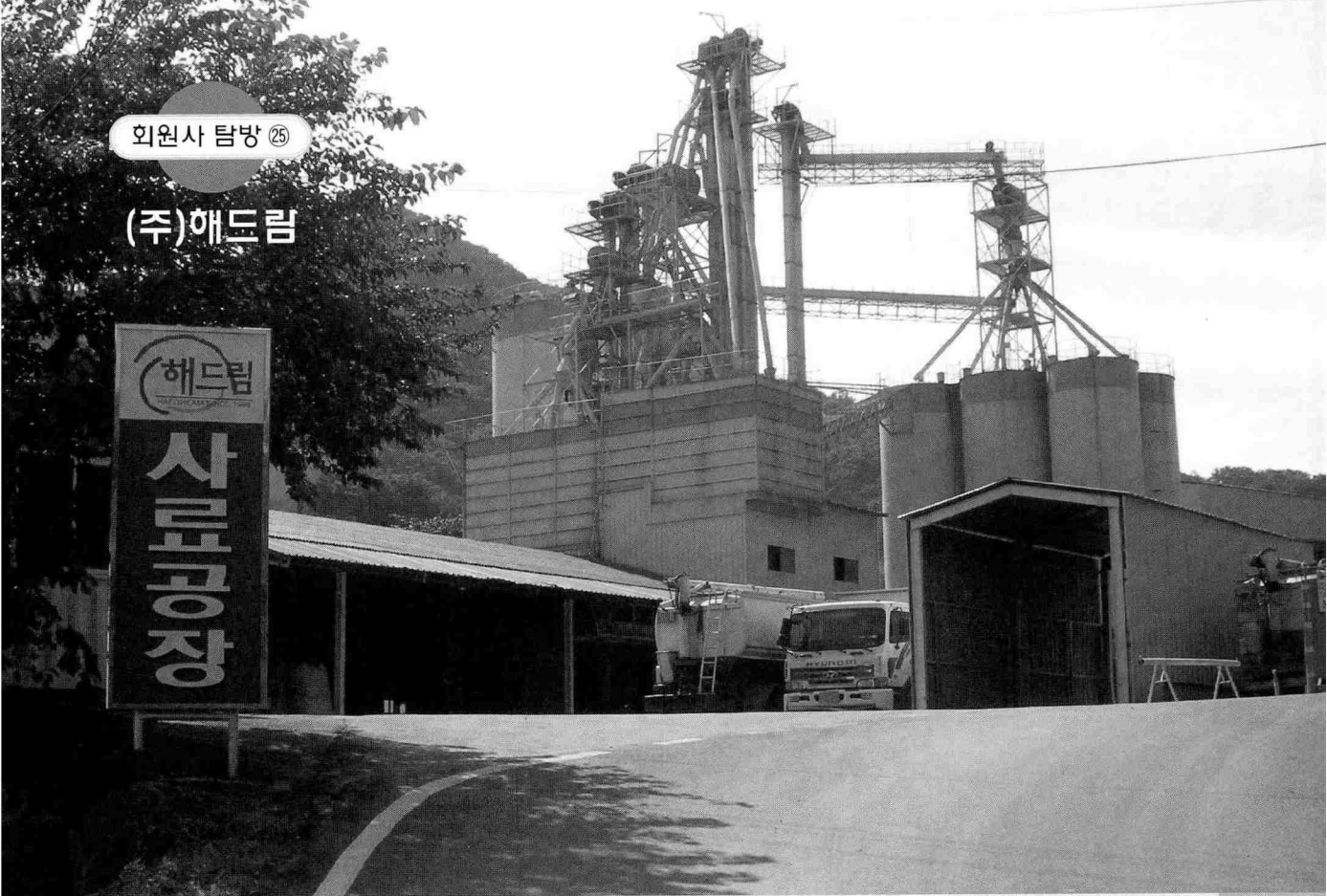


회원사 탐방 25

(주)해드림



▲ (주)해드림 공장 전경

“파는 사료가 아닌 팔리는 사료가 최대 목표”



▲ 유재환 대표이사

내년 6월이면 창립 10주년이 되는 (주)해드림은 지난 1997년 말 국가 초유의 외환위기인 IMF로 인해 사료가격이 급등하자 자구책으로 경남 김해시 한림면 상리에 양돈 농가 11명이 모여 회원 조합원들의 공동 이익 추구를 위해 고품질의 사료를 최저의 가격에 생산하여 이용하기 위해 영농조합법인인 상돈회를 만들어 일산 30톤 규모의 사료공장을 가동한 것이 지금의 해드림이 태동하게 된 동기였다.



▲ (주)헤드림 가공물류센터

점차 주위의 양돈인들로 부터 호응을 얻어 회원이 1~2명씩 늘어나면서 현재의 모습인 일산 200톤 규모의 생산공장으로 발전하게 되었고, 성장과정에서 영농조합법인으로서의 애로사항이 많아 '소수정예·저비용·고효율의 양돈전문 계열화 구축'을 슬로건으로 내걸고 2004년 1월 1일 농업회사법인인 (주)헤드림으로 제2의 도약을 시작하게 된 것이다.

(주)헤드림은 주주들의 자기 브랜드 소유에 대한 강한 의지를 바탕으로 2003년 3월에 육가공회사에 지분을 참여하여 회원농가의 안정적인 출하 시스템을 구축하였으며, 2005년 8월에는 전체 지분을 인수하여 (주)헤드림푸드라는 자회사를 만들어 일일 400두의 작업을 하고 있는 돈육가공공장을 운영하고 있다. 농업회사법인 (주)헤드림과 (주)헤드림푸드는 지역의 중견기업으로 양돈인과 양돈산업을 위한 명실상부한 양돈전문회사로서 자리매김하고 있다.

바쁜 일정에도 불구하고 흔쾌히 인터뷰에 응

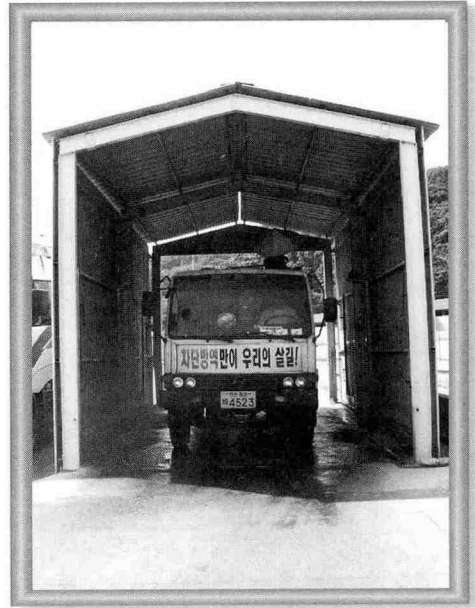
해준 유재환 대표이사의 첫마디는 작금의 세계 사료곡물 가격폭등에 대한 강한 우려의 표명이었다.

“우리 축산·사료산업은 사상초유의 위기상황입니다. 세계 옥수수 가격이 하늘 높은 줄 모르고 폭등을 하고 있고, 여기에 따라 대두박 등 다른 원료들 까지 동반 상승을 하고 있다”고 긴 한숨을 내쉬는 다음 다시 말문을 잇는다. “사료는 지금까지 양축농가와 밀접한 관계를 유지하면서 성장하여 왔으나 최근에 유례없는 곡물가 인상 및 국제유가 상승으로 인한 곡물선임 인상으로 사료원자재의 급상승과 개방화추세에 따른 양돈 생산기반 축소 우려 등 여러 가지 악재들이 겹쳐 향후 험난한 여정이 예상됩니다.

따라서 현재의 위기 극복을 위해 정부·사료회사·축산관련단체·농협 등 관련인들이 모여서 머리를 맞대야 합니다. 필요하다면 T/F팀을 구성해서라도 향후 안정적인 축산발전을 위한 제도적인 뒷받침이 따라야 합니다”라고 말한 후



▲ 중앙제어실



▲ 방역은 철저하게...



▲ 단 1%의 오차도 허용치 않겠다는 연구진의 모습이 사뭇 진지해 보인다.

“일본에서 시행하고 있는 것처럼 ‘배합사료가격 안정기금’ 과 ‘사료곡물비축제도’ 등의 정책이 시급히 시행되어 국내 축산업의 경쟁력을 확보해야 합니다”라고 유재환 사장은 걱정어린 심경을 토로한다.

한편 (주)헤드림은 타사에 비해 차별화된 양축농가 서비스를 제공키 위해 회원농가의 혈청 검사 및 도체 병변검사를 통해 농장 질병사항 등

을 주기적으로 체크하고 있으며, 사전 예방프로그램 지도 및 농장의 질병을 수시로 모니터링 하여 문제 발생시 즉각 해결할 수 있는 시스템을 구축·운영하고 있다.

또한 헤드림 사료는 주요 회원이 현재 양돈 경영을 하고 있으므로 모든 조건보다도 품질의 신뢰를 강조해왔다. 사료의 배합비 설계 역시 일반적인 원료의 가격위주의 설계보다는 농장에 변화를 최소화 하면서 품질관리 하는데 중점을 두고 있는, 품질 우선주의 경영을 원칙으로 하고 있다.

영업력으로 사료를 파는 것도 중요하지만 헤드림은 파는 사료가 아닌 팔리는 사료를 만드는 것이 최대의 목표이다.

이를 위해 준공한 지 10년 정도 밖에 되지 않은 지금의 공장을 과감히 철거하여 현재 설비상



▲ 정용국 전무이사

미흡한 점들을 보완하고 향후 신축공장에서 HACCP을 인증 받아 신선하고 질 좋은 사료를 저렴하게 안정적으로 공급코자 창녕지역에 일산 300톤 규모의 최신설비를 갖춘 양돈전문 사료 공장을 신축하고 있으며, 내년 1월을 완공 목표로 구슬땀을 흘리고 있다.

(주)해드림의 또 하나의 강점은 (주)해드림푸드의 브랜드육 사업이다. 2003년부터 시작한 '보리고기 맥돈'은 돼지 지방의 발달시기인 비육후기에 보리를 배합개념으로 설계한 맥돈 사료를 30일 이상 급여하여 보리가 지방의 경도나 풍미 등 육질개선에 미치는 영향을 최대화하고, 보리에 함유된 수용성 식이섬유인 베타글루칸, 비타민E 등이 돼지의 건강에 도움을 주어 맛 좋은 육질을 내는데 탁월한 효과가 있다는게 해드림푸드의 책임을 맡고 있는 정용국 전무이사의 설명이다.


현재 '보리고기 맥돈'은 전국의 36개 E-마트 매장에서 절찬리에 판매중에 있으며, 소비자들로부터 반응이 좋아 지속적으로 물량이 늘어나고 있다. '보리고기 맥돈'은 '소시모'로 부터

2007년 우수축산물브랜드로 인증을 받았으며, 또한 2006년에는 경상남도로 부터 경남QC 상품지정을 받았다.

해드림푸드는 여기에 안주하지 않고 더욱 질 좋은 브랜드육을 소비자들에게 제공하기 위해 향후에는 흑돼지에 보리사료를 급여하여 품종 차별화를 시도하고 있다.

(주)해드림과 (주)해드림푸드 임직원들의 애사심 또한 남다르다. 유사장은 바쁜 경영에도 불구하고 항상 생각하는 것이 어떻게 하면 직원들을 내집처럼 마음 놓고 편안하게 근무할 수 있을 까를 고민하고, 직원들은 회사를 내집처럼 생각하고 맡은바 위치에서 열심히 일을 한다.

연 2회 정도의 등산, 상하반기로 개최되는 간부들의 Workshop, 봄·가을 로 이어지는 임직원들과의 단합대회, 양사간의 체육대회 등을 통해 임직원들의 화합과 애사심을 다지기도 한다.

2008년 1월이면 준공되는 일산 300톤 규모의 양돈전용 창녕공장이 가동되는 날 (주)해드림의 역사는 또한번 바뀔 것이다. 찬란이 떠오르는 戊子年 태양과 함께... <吉> 



▲ 전국 36개 E-마트 매장에서 절찬리에 판매중인 '보리고기 맥돈'