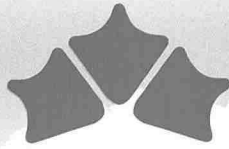


생물산업도 이제는 최첨단 시대!



|주|코리아더커드
KOREA DUCKHERD CO., LTD



- ▶소재지 : 전북 남원시 조산동 880-1
- ▶대표이사 : 박영진
- ▶시설면적 및 일일 생산능력 :
 - 오리도축장 : 800평, 30,000수
 - 가공장 : 350평, 10,000수(HACCP 인증 신청)
- ▶주요제품
 - 다향오리 : 10종
 - 다향정정오리 : 9종

지리산 지역 청정 다향오리로 제 2의 도약.

자연 생태계가 그대로 보존된 지리산과 춘향과 몽룡의 애절한 사랑의 배경 광한루, 그리고 견우와 직녀가 사랑을 확인한 다리 오작교 등 천혜의 환경과 많은 에피소드를 담고 있는 도시, 남원. 그 청정지역에 코리아더커드가 있다.

(주)코리아더커드가 지난 1989년 오리를 사육하던 농가로 시작, 현재 일일 도압량 3만 수에 육박하며 국내 오리산업의 12%를 점유하는 굴지의 기업으로 떠오르고 있다. 이는 품질향상을 위한 전 직원들의 노력, 그리고 무엇보다 합리적인 경영방식이 우선되었기 때문이다. 본고에서는 체계적인 경영혁신을 통해 두각을 나타내고 있는 (주)코리아더커드를 소개하도록 한다.

녹차와 오리가 만나 “다향오리”

우리가 즐겨 마시는 녹차에는 카테킨, 플라보노, 비타민 C, E 등의 물질이 다량 포함되어 우리의 몸을 더욱 건강하게 한다.

그렇다면 이렇게 몸에 좋은 녹차와 해독작용과 성인병예방에 뛰어난 오리가 만나면 어떨까? 이러한 발상에서 탄생한 것이 바로 다향오리이다.

코리아더커드에서는 사료업체와 보성녹차 본사에 각각 계약을 체결, 사육농가에서 따로 녹차를 급여하는 것이 아니라 사료배합시 함께 첨가하는 방법으로 농가의 불필요한 일손을 덜어줌과 동시에 균일한 품질의 제품을 생산할 수 있게 되었다. 관계자의 말에 따르면, 이러한 공정은 녹차의 향이 오리의 잡내를 없애주어 맛이 깔끔할 뿐 아니라, 지방의 분해에서도 서로간에 상승작용을 일으켜 다이어트 및 건강식품으로서 각광받고 있어 일반 오리보다 마리당 약 300~500원이 더 비싸지만 판매량은 연간 30%씩 증가되고 있다고 한다.



북자로 유명한 보성에서 재배한 것만을 오리에 급어

위더칠링 후 3차의 에어칠링과정을 거쳐
오리의 심부온도를 약 3°C로 급냉시킴
● 육질 개선효과 탁월

최신 설비에 걸맞는 위생관리 시스템

(주)코리아더커드에서 가장 심혈을 기울이고 있는 부분 중 하나가 바로 위생관리이다. 그러한 일련의 활동으로 현재 생산파트와 관리파트 구획을 분리시키고 샤워실, 화장실 등의 편의시설들 또한 각자 속해있는 그룹의 시설만을 사용토록 하여 청정구역과 비청정구역을 나누고 있는데, 이는 직원들의 작업 경로를 철저히 분리시킴으로서 오염원이 교차되지 않도록 원천적으로 막고 있는 것이다. 또한 생산에 필요한 공정에 따라 필요한 기기 모두를 사용 후 꼭 소독하여 건조시키는 등 생산성과 청결도를 높이기 위한 노력은 현재도 꾸준히 지속되고 있다.

위더칠링방식과 에어칠링방식을 함께 차용한다. 일반적인 도압장의 경우 기존에 위더칠링에서 점차 에어칠링 방식을 채택하는 추세이긴 하나, 아직까

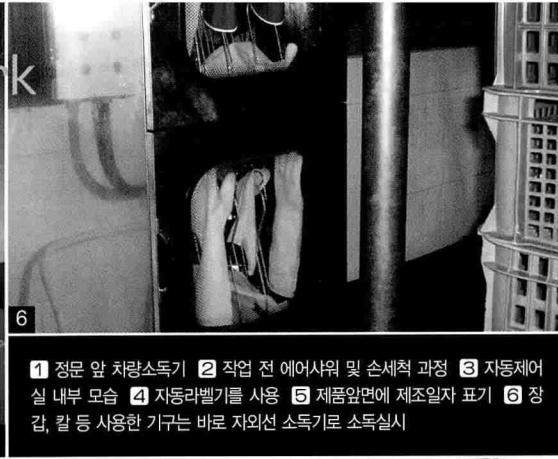
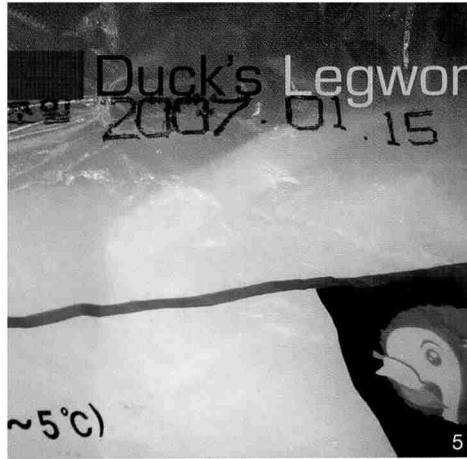
지는 비용이나 소요시간 등 여러 가지 문제로 한 가지 방식만을 사용하고 있다.

그러나 사실상 위더칠링방식만 사용할 경우, 미생물의 교차오염도가 증가하게 되고 에어칠링 방식만 사용할 경우, 방혈이 채 되지 않아 육질이 크게 저하된다.

코리아더커드는 바로 이러한 단점들을 상호 보완하기 위해 두 가지 방식을 모두 채용하게 되었다고 한다. 물론, 그만큼 원가도 상승하는 결과를 가져왔지만 제품에 대한 신뢰도를 높여주어 매출이 더욱 상승하는 계기로 작용하였다.

HACCP 인증 획득으로 믿을 수 있는 먹거리를 생산한다.

국내에서 HACCP 인증이 객관적인 기준보다는 주관적인 기준에 바탕을 두고 있어 여기에 부합되는 여건을 조성하기 힘들뿐 아니라, 소요비용이나 절



1 정문 앞 차량소독기 2 작업 전 에어샤워 및 손세척 과정 3 자동제어 실 내부 모습 4 자동라벨기를 사용 5 제품앞면에 제조일자 표기 6 장갑, 칼 등 사용한 기구는 바로 자외선 소독기로 소독 실시



차 등의 까다로움으로 인해 어려운 점이 많은 것이 현실이다. 그러나 식품사업에 있어 무엇보다 중요 시되어야 할 과제는 바로 위생관련문제일 것이다. 무엇보다 사람의 입으로 직접 들어가는 상품을 생산하는 것이니 만큼 오염물질이나 미생물을 미연에 차단·방지 하는 것이 기타의 사항들보다 우선되어야 한다.

이에 코리아더커드는 약 2년 전부터 시설준비와 직원 의식 교육을 끊임없이 실시하여 지난 해 6월, 전북 남원에 도축장 신축이전시 농림부에서 인가하는 HACCP 인증을 획득, 더욱 체계적인 방법으로 위생관리를 실시해오고 있다.

특히, 인간이 수동으로 컨트롤하지 않아도 최적 온도 및 습도 등을 유지시켜 주는 중앙제어시스템과, 자동화 설비를 구축해 최대한 오염물질 차단, 작업 전 직원들의 에어샤워 실시 등 공정 하나하나 빠짐 없이 위생상태를 체크·관리한다는 점에서 더욱 괄목할 만 하다.

도업장의 이미지를 벗다.

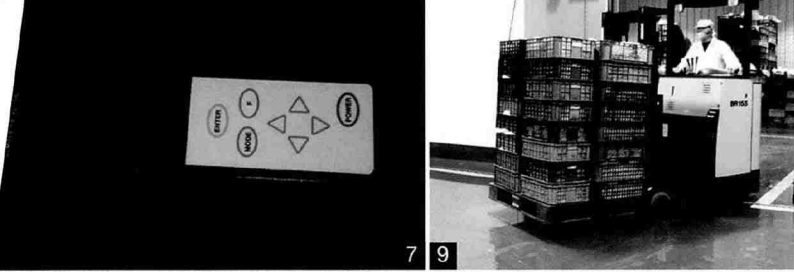
지난해 6월에 새로이 회사를 신축이전하면서 주안점을 둔 것이 외부에서 볼 때나 내부적으로 직원이 쾌적하게 일할 수 있는 환경을 만든다는 점이었다. 사실, 자신의 지역에 도축장 등의 시설이 들어서는 것을 꺼리는 것은 어느 지역사회든 마찬가지라 할 수 있다. 코리아더커드는 이러한 여론을 수렴하여 일반적인 도업장 시설을 탈피, 좀 더 깨끗하고 미래 지향적 환경으로 조성하는 데 성공하였다.

일단, 계류와 도업작업이 시작되는 곳의 담을 약간 높게 쌓아올림으로서 외부에서는 보이지 않도록 하여 불쾌감을 주지 않도록 하고, 주위에 나무를 심어 자연 그대로의 이미지를 강조하였다.

또한 본사 사무실에 직원 전용 식당과 샤워실, 휴게실 등 편의시설을 구비하고 고급스런 인테리어로 직원들 스스로도 편안한 환경에서 최대한의 업무효율을 나타낼 수 있도록 배려하고 있다.

사람을 먼저 생각하는 기업

모든 사업이 어려운 것은 마찬가지지만, 생물산업은 살아있는 생체를 다루는 특성상 특히 세심한 주



7 9



11 12



10

7 미생물검사기기대당 1천만원을 호가함 8 생산된 제품은 미생물 검사 후 합격품만 출하 9 출하 10 포장 11 사무실 내부 전경



의가 필요하게 마련이다. 이는 기계가 아닌 사람이 하는 일이기 때문에 직원들 스스로가 자기 일처럼 받아들이고 임하는 마인드를 고취시키는 것이 중요하다. 그래서인지 코리아더커드의 운영방침은 근무 시간을 최대한으로 활용하는 것으로 특별한 일이 있는 경우가 아니고는 야근을 하는 일을 만들지 않는다. 대신 전날 목표작업량을 사전에 통보해 근무시간 내 목표를 달성하도록 하고 정시에 퇴근해 개개인이 시간을 컨트롤 할 수 있도록 만들어주는 것이다. 또한, 출근 후 작업 전에 20분간 매일 실시하는 아침체조는 긴장을 풀어 생산과정에서 발생하는 여러 안전사고를 미연에 방지한다. 이러한 시스템은 오히려 생산성에 있어 장시간 근무보다 훨씬 좋은 효과를 나타낸다고 한다.

Impossible is nothing!
오리를 사육하던 농가로 시작해 근 십여년간 코리아더커드는 고속성장을 거듭, 현재는 연간 30%의 매출상승곡선을 그리며 국내 오리산업에 지대한 영향을 끼치는 굴지의 기업으로 자리하고 있다.

그러나 기존의 계육업계에서 오리사업을 준비하고 있는 지금, 현재에 안주하는 것은 곧 도퇴됨을 의미한다는 박영진 대표의 신념은 HACCP 가공장 준비, 오리육 수출 계획수립 및 신제품 개발 등 끊임 없는 도전을 양산하고 있다. 오로지 오리사업의 외길만을 걸어온 만큼 이 분야에 있어서 가장 전문성 있는 기업으로 손꼽혔으면 좋겠다는 그의 바람처럼 머지않아 코리아더커드가 전국, 전 세계로 뻗어나가는 모습을 기대해 본다.

