

# 정도(正道)경영으로 내실을 튼튼하게 성실부화장

## 성실부화장

축산업이 점차 규모화, 전업화 되고 있다. 그 옛날 소, 돼지, 닭 등 여러 종류의 가축을 조금씩 키우던 동물농장식 사육형태가 현재는 축종별로 분화, 대규모 사육에 필요한 전문성이 없으면 살아남기 힘든 시대가 온 것이다.

특히 오리업계의 경우 현재와 같이 산업이 체계화되고 대규모 전업농이 늘어나게 된 것은 근 10여년 사이로, 그 전에는 사육관리나 시스템이 타 축종에 비해서도 크게 낙후되어 농가 소일거리로 100마리 이하의 오리를 키워 시장 등에 몇 마리씩 내다 팔거나 가든형 식당에 공급해주는 것이 유통경로의 대부분이었다.

그러한 당시 상황에서 한걸음 앞선 생각으로 오리사육업을 시작한 곳이 바로 성실이다.

올해로 오리업에 종사한 지 30년째로 접어든 성실(전남 영광 위치)의 김상덕 대표는 처음 사업을 시작할 때 생산과 판매가 따로 이루어져서는 이윤창출 확대와 체계적인

관리시스템을 기대하기 어렵다고 판단, 부화와 사육, 가공의 겸업을 통해 작업방식을 일원화 하며 지금에 이르렀다.

본고에서는 오리업을 천직이라 믿고 살아온 세월이기에 한번도 후회해 본 적이 없다는 김대표의 경영노하우를 들어보기로 했다.

- 소 재 지 전남 영광군 묘량면 영양리 951
- 산란오리수 12,000수
- 전 체 면 적 8,000평(10동)동당 120~300평규모
- 주간입란능력 45,000수(최대)

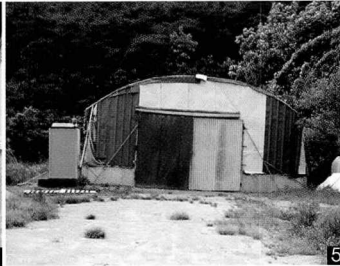
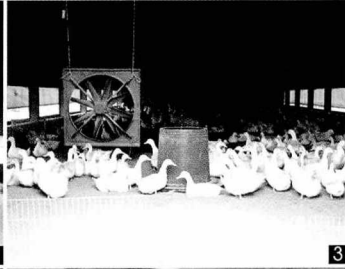
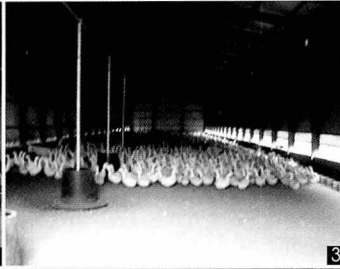
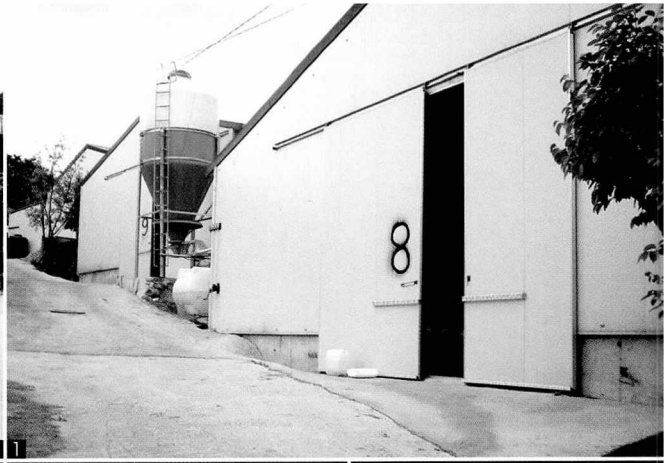
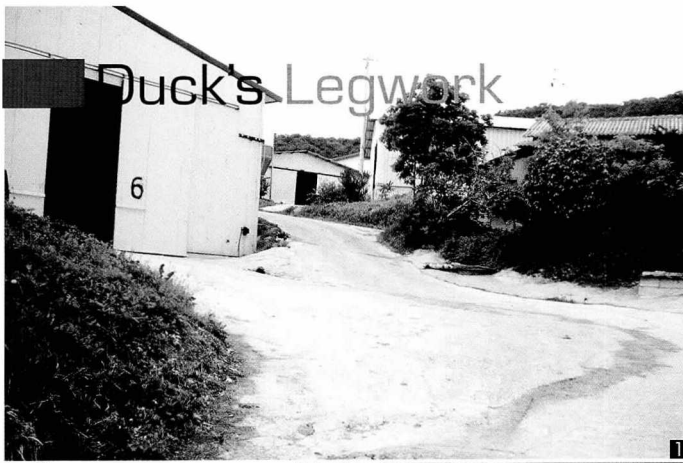
## 쾌적한 환경은 생산성의 척도

“전국에 우리 부화장만큼 쾌적한 환경의 농장을 찾기는 굉장히 힘들 것이다. 그것이 바로 우리의 경쟁력이다.” 김대표의 이러한 자신감은 바로 철저한 사육환경 관리에 있다. 생물을 다루는 사업에서는 가장 중요한 것이 바로 위생 및 환경관리인데, 사료효율이나 증체량이나 육질 등의 생산성 문제는 그 후에 파생되기 때문이라는 것이다.

실제로 전남 영광에 소재한 종오리 사육장과 부화장



# Duck's Legwork



의 경우 지은 지 30년이 다 되었지만 전형적인 축사의 악취는 커녕 천장에 거미줄 하나 없이 깨끗하고 조용한 모습이였다. 이렇게 청정 축사를 만들기 위해서는 농장 곳곳에 소독조를 배치해 수시로 소독하는 것은 물론, 종오리사 구석구석에 먼지가 쌓이지 않도록 청소를 생활화하고 깔짚 교체주기를 짧게 유지하여 청결한 상태를 유지하는 것이 관건이다.

특히, 검역시행장은 부화장, 종오리사와 멀리 위치하도록 하고 시설 내에 자체 소독분무 시설을 구비, 제2의 오염원으로부터 완벽히 차단한 가운데 검역 작업이 이루어지도록 하였다.

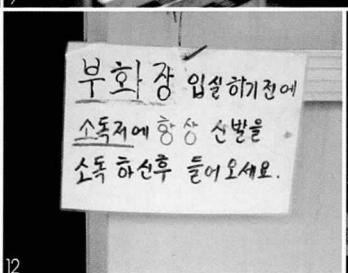
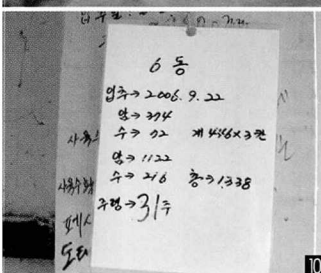
또한, 생산성과 직결되는 종오리사의 경우 오리들이 스트레스를 최대한 받지 않는 것이 가장 중요하기 때문에 계절별로 온풍기와 냉풍기를 축사 안에 충분히 구비해 열로 인해 스트레스를 받는 일이 없도록 하였다.

## 규모경영과 철저한 신용관리로 탄탄한 경영

2003년 말, 오리산업 전반에 불황이 계속되던 중 설상가상으로 HPAI까지 발생, 많은 오리업 종사자들이 도산하거나 경영이 피폐해지는 등 그 피해가 수치로 나타내기조차 힘들 정도의 위기가 찾아왔다. 그러나 성실은 이러한 상황에도 큰 타격 없이 위기를 극복하고 더욱 탄탄하게 경영할 수 있게 되었는데 여기에는 두 가지 비결이 있다.

첫째는 규모경영으로 무리한 확장을 지양하고 사업을 안정적으로 유지해왔다는 것이다. 김대표는 '빚지고 하는 사업은 절대 오래가지 못한다' 라는 신념으로 오리 사업을 시작해 농축가들이 보통 시설투자를 위해 정부나 민간에서 받는 대출은 커녕, 고가의 영업용 탑차는 물론 사무실에 필요한 볼펜 한자루조차도 현금이 아니면 사지 않는다고 한다.

둘째는 신용바탕의 경영에 있다.



“어차피 사업의 목적은 1차적으로 이익을 추구하는 데 있다. 그렇다면 생산자는 구매자가 먼저 이익을 얻도록 해주고 그 후에 생산자가 이익을 취함으로써, 신뢰가 기본이 된 경영을 하는 것이 맞다고 생각한다.”

김대표는 혈연, 학연, 지연 등을 이용해 거래를 하지 않는다. 대신 그들이 원하는 것에 귀 기울이고 약속한 것은 철저히 지켜 계단을 올라가듯 차근차근 신용을 쌓아간다. 그래서인지 현재 성실과 거래하고 있는 곳은 대부분 오랜 기간 거래 관계를 맺고 있다.

### 육질승부 시대

광주역 근처에는 오래전부터 오리탕이 주메뉴인 식당이 줄지어 서있는 오리탕 골목이 있다. 이렇게 옛날에는 오리요리라고 하면 오리탕이 대부분이었는데, 그 당시에는 사양관리체계는 물론, 유통과 물류 시스템이 발달하지 못해 오리 특유의 이취가 있어 다양한 조리법이 개발되지 못했기 때문이다.

그러나 빠른 시간에 오리산업이 발전하면서 냉장육 유통 물량이 크게 늘어나고, 육질이 좋아져 훈제나 양념을 하지 않은 구이나 등이 각광을 받아 요식업체 등 관련 사업이 크게 성장하고 있다. 그만큼 육질이 중요한 시대가 온 것이다.

성실은 이런 추세에 앞서, 몇 년 전부터 주거래치와 계약을 맺고 사육중인 오리의 육질개선을 위해 주기적인 시식테스트와 사양관리연구를 통해 균일한 품질의 오리육을 생산해 내고 있으며, 곧 HACCP 기준에 맞춰 가공공장을 증설해 위생과 육질의 두 마리 토끼를 한꺼번에 잡기 위해 노력 중이다.

### 성실 김상덕 대표가 말한다.

요즘 시골은 청장년층이 없고 노년층만이 힘든 농사일을 하며 살아가고 있을 만큼 농업과 축산업 등 1차 산업에 종사하려고 하는 젊은이들이 거의 없다고 해도 과언이 아니다.

국가의 기반인 1차산업이 흔들리고 있는 것이다. 더욱이 현재 한미 FTA를 시작으로 앞으로 다가올 각국과의 무역협상이 기다리고 있는 시점에 우리 스스로 경쟁력을 갖기 위해서는 무엇보다 세대교체를 통해 젊은 피가 중심이 되어 열린 생각으로 축산업을 개선시켜 나가야 할 것이다.

- 1 성실부화장 전경 2 부화장 입구에 설치된 자동 차량소독조 3 깨끗하고 쾌적한 환경의 종오리사 4 각 축사 입구도 먼지하나 없이 깨끗하다 5 검역시행장은 되도록 멀리 떨어진 곳에 위치, 자동 소독기를 설치해 수시로 소독 6 분뇨는 따로 모아 퇴비화처리 7 성실의 김상덕 대표 8 부화장 내 모습 9 입란 준비중인 알들 10 종오리사마다 체크리스트를 두어 사육두수, 일령 등 상세히 기록하고 있다 11 가연물질은 소각로에서 일괄처리 12 부화장 입구에는 발판소독조와 함께 안내문구가 써여 있다.