



제품 개발을 통해 국민건강증진에 기여 완전 계열화로 국제경쟁력을 갖춘 (주)동우



전북 군산에 위치한 (주)동우(대표이사 정창영)는 1993년 2월 화성식품(주)로 출발해 1994년 육계계열화업체로 지정받았다.

1996년 신도계공장을 군산시 서수면에 건립하고, 1997년 1월 상호를 (주)동우로 변경하였다. 같은 해 6월 ISO 9002(제조 및 설치에 대한 품질인증)를 취득하였으며, 8월 단미사료 제조 시설을 완공하였다. 2001년 HACCP(위해요소 중점관리기준) 작업장으로 지정되었고, 2002년에는 국무총리상을 수상하였다. 2006년 6월 코스닥시장에 상장되어, 2007년 6월에 현재의 브랜드 “참프레”를 출시하였다.

(주)동우는 ISO9002와 KS(Korea Standard)마크를 국내 닭고기 업계 최초로 획득한 품질시스템화로 종계, 부화, 사육, 도계 및 가공, 육가공, 유통에 이르는 완전 계열화를 이루어 체계적이고 과학적인 연구와 HACCP인증을 통한 품질의 우수성은 물론 생산원가의 절감을 통해 신선한 닭고기를 저렴한 가격으로 소비자에게 공급하고 있다.


일일 16만수 규모의 도계가 가능한 도계장은 현대화된 시스템으로 고온 탕적에 의한 탈모공정과 수 냉각식 워터칠링의 단점을 보완한 저온 탕적에 의한 탈모공정 및 공기냉각식 에어칠링(Air Chilling)시설을 갖춘 도계시스템을 구축해 도계 과정 중 발생하는 오염원을 사전에 차단함으로써 가장 위생적인 닭고기를 생산하고

있다.

이렇듯 (주)동우는 “참프레” 닭고기가 안전하게 소비자의 식탁에 오를 수 있도록 Farm to table System(농장에서 소비자 식탁까지)을 운영하고 있다. 또 One day System(당일생산, 당일 출하) 및 Cold Chain System(냉장유통출하)으로 소비자에게 신선한 닭고기를 공급하고 있다.

이러한 노력으로 “참프레”는 지난 2006~2007년 농림수산식품부와 소비자단체 심사에서 2년 연속 축산물 우수브랜드로 선정되었다.

주요 생산품으로는 통닭과 삼계, 가슴살, 안심살, 통날개, 통다리, 넓적다리, 봉, 북채 등이 있으며, 주로 이마트, 홈플러스 등 대형할인점과 교촌치킨, 네네치킨 등 프랜차이즈업체와 현대(H&S), 삼성에버랜드, CJ 등에 닭고기를 공급하고 있다.

(주)동우는 수입개방에도 당당히 국제 경쟁력을 키워 수출에 힘쓰고, 브랜드개발을 통한 육가공제품의 시장진입 및 고부가가치 육가공제품 사업 강화를 위해 노력하고 있으며, 고객이 신뢰하는 기업이 되고자 오늘도 최선의 노력을 다하고 있다. 



▶ 동우 전경



▶ (주)동우 제품들

- 글 · 정승일 기자(jsid@naver.com)