



글로벌 마인드로 가금 플랜트 산업의 세계화 · 표준화 실현 (주)태진

글 | 정승일 기자(jsid@naver.com)



(주)태진의 본사 전경

누구에게나 기회가 주어지지만 그 기회를 살리지 못해 위기를 맞는 경우가 있고, 기회를 잘 포착해 찬스를 얻는 경우가 있다. 기회를 도약의 발판으로 삼아 가금 플랜트 분야에서 세계적인 기업으로 거듭나고 있는 업체가 있다. 1980년 창립한 (주)태진(대표이사 김선유)은 1982년 가금처리 설비제조를 시작으로

자동화 가금 플랜트 분야에서 끊임없는 연구를 통한 기술개발로 아시아에서는 유일한 완전 자동화 가금 플랜트 제작 및 시공업체로 현재까지 46개의 특허를 받아 세계 10여개 나라에 수출하는 글로벌 기업이다.

또한 스테인리스 원자재 가공 경험과 노하우를 바탕으로 국내에서 손꼽히는 플리즈마



(주)태진, 바세라(주) 김선유 대표이사



특허증과 상패

에 의한 고진공 티타늄 코팅 전문 기업인 바세라(주)를 설립해 세계 시장으로 발을 넓혀가고 있다.

도전정신으로 뛰어든 가금 플랜트 산업

(주)태진의 김선유 대표는 우연한 기회에 도계기계를 수리하기 시작해 업계로부터 가능성을 인정받아 1982년 부분적으로 자동화 기계를 개발해 보급하기 시작했다.

1980년대까지만 해도 가금 플랜트 분야에서 불모지나 다름없었던 우리나라는 유럽과 미국에서 모든 기계를 수입해 사용하고 있는 실정이었다. 수입 기계들은 가격은 비싸면서

사후관리가 잘 되지 않아 기계고장으로 도계가 중단되면 닭고기를 출고하지 못하는 상황이 발생해 닭고기 회사들이 손해를 입을 것을 보면서 김선유 대표는 안타까웠다고 한다.

2년여 동안 도계 기계를 수리하면서 업계로부터 인정을 받은 김선유 대표는 가금 플랜트 기계의 국산화를 선언하고 부분적으로 자동화 기계를 개발했다. 세계적인 기업들의 기계와 비교해 자동화 기계의 성능과 내구성에 자신이 있었던 김선유 대표는 도계업체들에게 제품을 소개하면서 기계를 설치해서 성능과 내구성에 문제가 생길 경우 반품은 물론 보상까지 하겠다는 약속을 하고 제품을 판매하기 시작했다.

자동화 기계를 설치한 업체들은 몇 년 동안 고장 없이 태진의 도계기계를 사용하면서 기계의 성능과 내구성에 믿음을 갖게 되었다. 열정 하나로 뛰어들어 태진이 직접 설계하고 제작한 도계 자동화 기계가 100여년에 가까운 기술력을 가진 세계적인 도계기계업체들의 기술력을 뛰어넘어 업계로부터 인정을 받은 것이다.

한국을 넘어 세계로 뻗어 나가는 태진의 기술력

창립 이후 (주)태진은 괄목할 만한 성장을 이루었다. 1980년 가금류의 위생 자동화로 플랜트 제작 및 시공 업체로 시작해 지금까지 46종의 특허를 비롯해 의장등록 실용신안, 경기도 유망 중소기업, 통상산업부장관 표창, 경기중소기업인상 수상, 우수 자본재 대통령 표창 등 다수의 기술을 보유한 기업으로 성장



정밀한 레이저 절단 시스템



가금 플랜트 제작 공장



시험 도계 라인

했으며 말레이시아, 이집트, 시리아, 이란, 이스라엘, 요르단, 러시아 등 그 영역을 세계로 넓혀 나가고 있다.

(주)태진의 가금 플랜트 자동화 공정은 자동 생계 투입공정에서부터 자동 최종 검사기, 중량선별 및 등급 분류라인, 자동 컷업 및 가공기, 자동 계육상자 세척, 소독 시스템 등 닭이 도계되는 전 과정에 걸쳐 구성되어 있다. 이 같은 공정은 자동 컨트롤 시스템을 통해 제어할 수 있으며 문제 발생시 신속하게 대처할 수 있어 작업 효율을 극대화 시킬 수 있다. 또한 (주)태진은 고객의 요구와 세계적인 추세에 부합해 한 차원 높은 첨단 위생 설비 제작과 도계장비 국제화에 앞장서고 있다.

최근에는 부분육에 대한 선호도가 높아짐에 따라 위생적이고 효율적인 컷-업 시스템을 설계·제작하고 있다. 이 시스템 역시 자동공정으로서 수요자가 원하는 도체 부위를 절단할 수 있어 용도에 따라 도체의 활용가치를 높여주는 장치이다. 세계 최초로 개발한 다기능 내장제거기는 초삼계 550g부터 2.2kg에

이르기까지 시간당 최고 1만수까지 도체를 파계 및 에러 없이 내장을 분리할 수 있는 장치로 기존 7~8명의 소요 인력을 1~2명으로 줄여주는 획기적인 장치라 할 수 있다.

또한 국민들의 식생활 변화와 건강에 대한 관심이 높아져 닭고기에 대한 소비자들의 요구가 커지고 있어 부분육 시장이 계속해서 증가하고 있는 것에 발맞춰 컷-업 시스템 이후 발골 기계를 제작해 공급하고 있다.

이처럼 도계설비 자동화의 선두주자인 (주)태진은 도계설비의 완전 자동화 시스템 구축으로 보다 위생적인 가공처리 능력, 작업환경 개선, 생산성 향상이라는 3대 현안에 역점을 두고 신기술 개발에 대한 아끼지 않는 투자를 통해 세계시장에 우뚝 서고 있다.

인재경영으로 모든 직원이 글로벌 리더

(주)태진이 이렇게 꾸준하게 발전해 올 수 있었던 원동력에는 인재경영을 중요시 하는 김선유 대표의 경영 마인드가 있었기 때문이다. 부설연구소는 기술력의 핵심이라고 할 수



태진의 핵심 부서인 부설연구소



플라즈마에 의한 고진공 티타늄 코팅기계

있으며 2/3 이상이 장기근속자들로, 이곳에서는 최첨단 기술개발은 물론 기초설계이전부터 국내외 관련업계와의 긴밀한 협력체제 및 사용자들의 다양한 의견을 수렴해 과학적인 최첨단 3D 설계 및 시뮬레이션 시스템과 더불어 정밀 가공제작, 현장설치와 시운전, 사후관리, 컨설팅까지 완벽하게 책임지고 있다.

김선유 대표는 닭고기의 신선도 유지를 위해 완벽한 도계시스템은 가장 기본적인 기술이며 가장 중요한 것은 철저한 사후관리 서비스에 있다고 했다. 이를 위해 국내외에 체계적인 네트워크를 구축해 신속하고 철저한 사후관리를 위한 정기적인 방문으로 기계를 사전에 점검하고 고장이 발생했을 시에는 가장 빠르게 A/S를 할 수 있도록 직원들을 격려하면서 회사운영을 하고 있다.

이러한 김선유 대표의 지원으로 전 직원들은 고객이 원하는 것이면 무엇이든 할 수 있다는 자신감으로 국내외의 시장 환경에 맞게 계속해서 자동화 플랜트를 개발해 수정·보완하고 있다. 이러한 결과로 최근에는 시간당 12,500

수까지 도계할 수 있는 자동화 플랜트를 개발해 현재 국내에서 가동 중에 있으며, 내장을 적출해서 간, 심장 등을 자동 분리할 수 있는 기계를 개발 중에 있다.

멈추지 않는 태진의 도전정신
기술력을 앞세워 세계 유수의 기업들과 어깨를 나란히 하고 있는 김선유 대표

는 우리나라 실정에 맞지 않는 수입 기계를 설치했다가 국내 제품으로 재설치 하는 등 이중으로 비용이 드는 경우를 많이 보면서 안타까웠다고 한다. 도계장의 신설·증설계획이 있을 시에는 사업계획에 대한 검토가 가장 중요하다고 하며 관련 업계의 교류의 필요성을 강조했다.

또한 가금 플랜트는 무엇보다 위생과 안전성, 생산성 향상이 가장 중요하며 최소 2~3년 뒤의 시장흐름을 예측하고 분석해 가장 합리적인 사업을 위한 세심한 투자가 필요하며 세계적인 경기침체와 소비부진으로 어려운 경제 상황에서 관련업계들과의 교류와 견학 등을 통해 함께 힘을 모아야 한다고 강조했다.

(주)태진은 앞으로도 고객의 입장에서 최소의 투자로 최대의 투자가치를 창출할 수 있도록 위생적인 가공라인, 생산성 향상, 인력절감을 위한 모든 노력을 아끼지 않을 예정이며 아울러 '최고의 신용, 최상의 기술, 최선의 봉사' 라는 사훈에 맞는 세계최고가 되기 위한 태진의 노력은 멈추지 않을 것이다. 🏆