



소개합니다

경기도 안성시 청산식품



늘 한결같은 모습으로 남고 싶다!

경기도 안성시 청.산.식.품.

언제나 푸른 산처럼 소비자들에게 늘 한결같은 모습의 오리전문기업으로 남고 싶다는 것이 청산식품.

청산식품(대표 안희복)은 경기도 안성시 원곡면 반재리에 위치해 있으며 지난해 육가공공장을 신축하고 HACCP인증을 획득하면서 제2의 도약을 맞고 있다.



언제나 푸른 산처럼 소비자들에게 늘 한결같은 모습의 오리전문기업으로 남고 싶다는 것이 청산식품.

청산식품(대표 안희복)은 경기도 안성시 원곡면 반재리에 위치해 있으며 지난해 육가공공장을 신축하고 HACCP인증을 획득하면서 제2의 도약을 맞고 있다. 특히 최근 ‘북경오리 바비큐’와 ‘산삼유황오리불고기’ 신제품 개발을 완료하고 소비자들의 입맛을 사로잡기 위해 본격 나섰다.

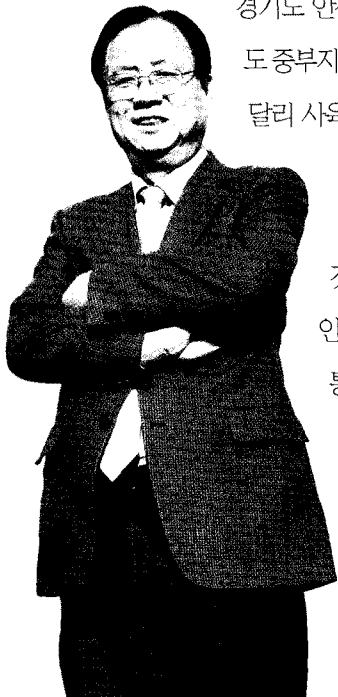


①청산식품 가공장 전경 ②산삼유황오리 신제품 ③청산식품 사무실 ④청산식품 안희복 대표 ⑤청산식품 실험실

뿐만 아니라 안 대표는 1997년부터 2년간 한국오리협회 제 4대 회장을 역임한 바 있으며 발기인 모임에서부터 참여해 창립부터 현재까지 협회 발전을 위해서도 헌신하고 있다.

• 28년 전통의 오리전문 기업

경기도 안성에 자리 잡고 있는 청산식품의 태동은 1884년 경기도 안산에서 시작됐다. 당시만 해도 중부지방의 오리시장은 남부지방과 달리 사육농가들도 거의 없었을 뿐만



아니라 소비시장도 일부지역에 식당 몇 곳이 전부였다는 것이 안 대표의 말이다.

안 대표는 대부분 산오리로 유통되던 시기에 농장을 운영하며 직접 트랙에 오리를 싣고 다니면서 식당에 납품하며 오리사육을 시작했다.

안 대표가 많은 축종 중에서 농가도 없을뿐더러 소

비시장도 없었던 오리를 선택한 것은 당시 한 맥주회사의 부산물을 이용할 수 있었기 때문이다.

맥주회사에서 발아가 되지 않은 보리를 사료로 이용할 수 있는 적당한 축종을 물색하던 중 오리가 가장 적합할 것으로 판단해 오리농장을 시작하게 된 것이다. 당시 국내 최대의 오리계열업체였던 화인코리아에서 새끼오리를 분양받아 오리를 키우기 시작했으며 키운 오리는 수도권에서 거의 유일한 오리식당이 밀집해 있었던 의왕시에 위치해 있는 백운호수의 오리식당에 납품하기 시작했다.

오리식당들이 밀집해 있다고는 하지만 겨우 2~3개에 불과했다. 당시만 해도 한 달에 고작 500수 정도 파는 것이 전부였다.

하지만 청산농장이 위치한 안산지역이 산업화 되고 본격적으로 오리를 사육하기 위해서는 넓은 부지의 필요성이 커지면서 경기도 안성으로 농장을 이전하게 됐다. 안성으로 이전한 이후에는 오리시장이 생축과 지육시장으로 양분화 되면서 농장과 함께 육가공사업에도 진출하게 된다. 이를 위해 96년 육가공공장을 설립하고 간이 도축업을 시작했다. 안 대표는 “모든 시설을 완벽하게 갖



소개합니다

경기도 안성시 청산식품

춘 도압시설은 아니었지만 합법적인 시설로 오리 가공업체 첫발을 내딛는 계기가 됐다”며 “남들보다 조금 늦은 감은 있지만 앞으로 보다 튼튼한 오리전문기업으로 만들어 나갈 것”이라고 말했다.

• 사육에서부터 가공, 유통까지

청산식품은 현재 별도의 농장을 운영하고 있지 않지만 최근까지는 사육에서부터 부화, 도압, 가공, 유통까지 전 과정을 갖추고 있었다. 그렇다 보니 큰 규모는 아니었지만 어느 한 부문에 집중할 수 있는 여건이 못 됐다. 때문에 안 대표는 사육부문을 과감히 포기하고 가공, 유통 부문에만 집중키로 하고 최근 농장부문을 정리했다.

안 대표는 “내가 직접 오리를 키워 가공, 유통하는 것도 의미가 있지만 경쟁력을 높이기 위해 과감히 사육부문을 포기했다”며 “외부에서 오리를 가져오는 것과 직접 사육해 조달하는 것과의 비용차이가 크지 않아 사육부문을 포기하는 대신 가공, 유통 부문에 더 집중할 수 있게 됐다”고 말했다.

• HACCP 인증 계기 제 2창업

청산식품은 사육부문을 포기하는 대신 지난해 안성시 원곡면 반제리에 최신 설비를 갖춘 육가공공장을 준공하며 본격적인 가공업체 뛰어 들었다.

지난해 신축한 육가공공장은 1천879㎡의 부지에 1천 218㎡의 가공시설을 갖추고 있으며 오리훈제 등 다양한 오리제품을 생산할 수 있는 시설을 갖추고 있다.

특히 신축가공장은 지난해 12월 HACCP인증까지 획득하면서 보다 안전하고 위생적인 오리제품을 생산할 수 있는 기틀을 마련하기도 했다.

• 북경오리바베큐, 산삼유황오리 등 차별화 제품으로 승부

청산식품은 오리훈제, 생오리 등 확실적인 오리제품에서 탈피해 식당에서 곧바로 이용할 수 있도록 북경오리 바베큐와 산삼성분을 강화시킨 산삼유황오리 등 프리미엄 오리제품을 통해 시장 차별화를 노리고 있다.

북경오리바베큐는 세계적으로 가장 많이 소비되고 있는

⑥생동창고 ⑦훈연기 ⑧발골하는 모습 ⑨위생복 보관함



오리요리 중 하나지만 일반 식당에서요리를 하기는 어렵기 때문에 식당들의 편의를 위해 개발한 제품이다.

청산식품의 북경오리바베큐는 완제품으로 생산돼 식당에서 곧바로 손님들에게 제공할 수 있도록 개발됐다.

또 산삼유황오리는 자연에서 채취한 산삼으로부터 산삼조직을 분리해 첨단 배양기술을 활용해 개발한 산삼원료를 첨가했다. 산삼배양근 뿐만 아니라 10여가지의 한약재를 이용해 오리 특유의 잡냄새를 없애는 동시에 맛과 영양을 한층 강화시킨 프리미엄 오리제품이다.

• 작지만 강한 기업으로

청산식품은 30여년 가까운 역사를 가지고 있지만 규모 면에서 그리 크지 않은 것이 사실이다. 하지만 안 대표는 “외형보다는 내실 있는 기업으로 만드는 것이 더 중요하다”며 “회사 이름인 청산(靑山)과 같이 늘 푸른 산과 같은 기업이 되기 위해 노력해 나갈 것”이라고 말했다.

이를 위해 청산식품은 최근 회사 이미지를 구축하기 위해 새로운 CI 및 BI 작업을 진행 중에 있다.

청산식품이 소비자들에게 보다 친근하고 가까이 다가설 수 있도록 하기 위한 것으로 맑고 푸른 기업의 이미지를 만들어 나가는 것이 안 대표의 꿈이다.

• 오리산업 발전을 위한 기여

안희복 대표는 1997년부터 2년간 한국오리협회 회장을 역임했으며 현재도 고문으로 활동하고 있다.

안 대표는 특히 오리협회가 설립되기 전까지 장규호 초대 회장 등과 함께 노력해 왔다.

오리협회 설립 당시 경기남부 지회장을 맡았으며, 1997년에는 3대까지 역임한 장규호 초대회장의 바통을 이어 받아 제 4대 회장으로 활동했다.

오리협회를 이끌기도 했던 안 대표는 오리산업 발전을 위해 많은 노력을 기울여 왔으며 지금도 협회 고문으로써 건전한 오리산업 발전을 위해서도 노력하고 있다.



17

11 먼지떨이 12 신발세척기 13 세면대 14 손소독기 15 제품이물질검사 16 제품포장 17 콜린사업장인정서

