

국산 돼지고기의 유통피어를 꿈꾸는 포크빌

대전충남지원 과장 김희준

대전충남양돈농협은 1990년 1월 천안양돈출몰소합으로 시작하여 2002년 11월 상호를 「대전충남양돈농협 포크빌」로 변경하였으며, 현재 회원농가는 약 410여호이다. 포크빌이 내세우는 '포도 먹은 돼지(32농가)는 사료에 포도박효분자인 지지바이오를 첨가하여 사료섭취량 및 사료효율이 증진되었으며 돼지고기의 맛과 육질이 뛰어난 고급육 생산 효과와 항산화작용이 우수하여 오랜 시간 신선함이 보존되는 특징이 있다고 한다.

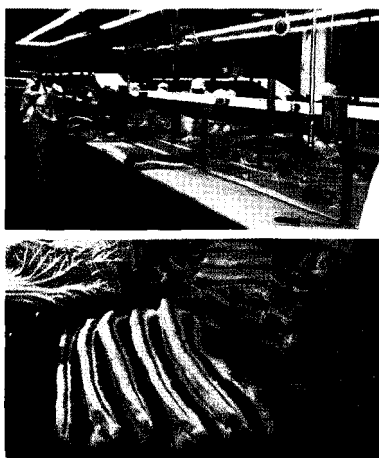


*2010년 돼지 등급판정 출현율 비교

(단위: %)

구분	1+	육질등급			규격등급			
		1	2	3	A	B	C	D
전국	3.0	70.6	21.7	1.4	39.7	30.5	15.5	11.6
포크빌	7.6	72.9	19.0	0.5	48.6	31.7	13.2	6.5

포크빌의 '포도 먹은 돼지'는 고급육 생산을 위한 자체 품질관리 시스템으로 회원 농가들을 체계적으로 관리하여 소시모 선정 「2011 우수축산물브랜드」, 「ISO9001 품질경영시스템 인증」, 「충남도지사 품질추천 농특산물지정 등 많은 부분에서의 품질 인증을 획득하였다. 최신 양돈 기자재 공급, 공동 방역단 운영, 양돈 기술 정보제공, HACCP 컨설팅, 농가경영 분석 및 병원성감성진단 센터 운영 등 다양한 관리가 이루어지고 있으며, 고품질 돈육을 생산하기 위하여 농협중앙회 중도사업소 컨소시엄을 하여 GGP 1개소와 GP농장 4개소, 자체A,센터를 운영하고 있다. 또한 육가공공장인 포크빌 제1공장은 식육포장처리업을, 포크빌 제2공장에서는 가공업을 담당하고 있다. 판매 및 유통사업은 천안 3개, 대전 2개의 직영



판매장, 서울·경기·충청지역의 하나로마트 및 축산물판매장에 공급하고 있으며, 현재 포크빌 직영 판매장의 연매출은 약 100억 정도이다. 청정의 이미지를 CI(Corporation Identity)로 삼고 있는 대전충남양돈농협 포크빌의 앞날의 계획은 조합에서 양돈 타운을 세워 하나의 시스템(System)으로 안전하고 깨끗한 돼지고기를 생산·판매하고 정직하고 믿을 수 있는 브랜드로 국민에게 다가가는 것이며, BI(Brand Identity)의 홍보를 강화하고 도축산업과의 연계라고 한다. '농장에서 식탁까지 고객의 행복추구', '안전, 청결, 품질 지향으로 대표브랜드로 자리매김', '국산 돼지고기의 유통피어 구현'을 위하여 최선의 노력을 다하는 대전충남양돈농협 포크빌에 아낌없는 박수를 보낸다.