

장모님의 정성-사랑-손맛

- 눈으로 먹고 맛으로 먹는 장모님치킨 -

치킨의 기원은 인도에서 화덕에 구워먹던 탄두리 치킨을 서양에서 가져가 커틀릿과 결합시켜 후라이드 치킨이 되었다는 설과 중국식 닭 튀김(닭 껍질에 술과 물엿 여러가지 향신료를 발라서 살짝 건조시켜 기름을 끼얹어서 튀김)이 서양으로 흘러들어가 현재의 후라이드 치킨이 되었다는 설이 있다. 두 가지 중 무엇이 맞다고 결론을 지을수가 없으나 다만, 현재 후라이드 치킨은 커넬 샌더스가 1930년 주유소에서 일하면서 여행객을 상대로 빨리 쉽게 조리하도록 개발한 것이 전 세계적으로 확산 되어졌다.

신바람 · 건강경영~!!

경남 마산 중리공단에 위치한 장모육계유통을 찾아가 보았다. 사무실안에 들어서자마자 향긋한 커피 냄새가 솔솔 풍겨져왔다. 카페에 들어선 듯한 느낌! 나름 커피 마니아라서 그런지 냄새와 편안한 분위기가 너무 좋았다. 직원의 안내로 시설물들을 이리저리 둘러 본 후 남정훈 대표를 만나 인사를 나누었다. 잔잔한 미소를 머금고 있는 얼굴은 웬지 모를 따뜻함이 배어 나왔다. 회사의 전반적인 얘기를 주고 받은 후, 다른회사보다 특별히 신경쓰고 있는 부분이 있는지 물어 보았다. 남 대표는 직원복지에 대해 남다른 애정을 과시했다.

초창기 회사가 급속도로 성장하는 바람에 과도한 업무에 시달려 직원들의 고생이 많았고 IMF와 AI로 어려운 시기에 경영적자로 매년 부채가 눈덩이 처럼 쌓여 월급을 줄이고 대우를 제대로 해주지 못했다. 그런 시기를 참고 함께 해준 직원들에게 고마움을 느끼며 그들에게 신명나게 일할 수 있는 일터를 마련하고자 노력을 기울이고 있다고 한다.

남 대표는 직접 커피나 차를 조리하여 직원들과 자주 나누어 마시고 이를 통해 평소 의사소통의 기회를 자주 가진다. 일상업무외에도 다양한 개인적인 이야기를 주고 받다보니 이제는 직원들의 집안 대소사는 거의 알 정도라고 한다. 신입직원들은 처음에는 어색해 했지만 지금은 먼저 와서 말을 꺼내기도 하고 책상서랍에 개인적인 고민이나 회사의



▲ 남정훈 장모육계유통 대표이사

발전방향, 미래 구상 등 다양한 내용을 담은 편지를 넣어 두기도 한다.

남 대표의 이러한 세심한 배려는 직원들의 업무 역량에도 도움이 되었다. 회사와 개인의 신뢰감 형성은 가맹점 관리에서도 드러났다. 의무적으로 가맹점을 방문하고 성의없는 관리로 가맹점과 잦은 불화가 발생하는 경우가 많은데 장모님치킨은 그런 경우가 거의 발생되지 않았다. 회사가 본인에게 신임함을 보여주므로써 개인은 역량을 최대 발휘하여 가맹점의 수익증진과 손실을 줄이기 최선의 노력을 기울였다. 점점 가맹점의 만족도는 증가되어졌고 고객의 서비스의 질이 향상되면서 재방문 고객들이 늘어났다.

가맹점의 판매 확대는 구전홍보에 도움이 되어 신규 가맹점들의 가맹비율이 높아졌다. 이제 남 대표는 직원들의 건강 챙기기에 적극 나설 계획이라고 한다. 직원들의 건강은 회사의 경쟁력과 직결되므로 직원의 비만탈출, 금연 프로젝트를 진행하여 즐거운 일터 만들기라는 목표에 한발 더 다가설 것이라고 했다.

소스개발의 역경

장모님치킨은 우리나라 프랜차이즈사업 초창기에 양념치킨의 단맛과 경상도식 매콤한 맛을 결합시킨 새로운 치킨 양념을 만들어 동종 업체와의 경쟁에서 시장을 확대해 나아갔다.

지금은 치킨에 대한 식재료들과 튀김기 등이 전문업체를 통해 만들어져 가정이나 음식점에서도 쉽게 튀길 수가 있지만 당시 닭고기를 절단하고 하루 동안 염지에 담가 두었다가 튀김가루와 소스 등을 함께 버무려 후라이팬에 기름을 붓고 온도를 계산하고 적절한 시간을 측정하여 다시



양념을 입히는 일련의 과정은 손이 매우 많이 가는 작업으로 간편 조리기술은 업체마다의 전문 노하우로 전해졌다. 지금은 없어졌지만 그때는 기술전수비라는 가맹점 부담금도 있었다.

남 대표는 장모님치킨만의 새로운 맛과 조리법을 개발하기 위해 매일 수없이 닭을 튀겼다고 했다. 당시 닭을 어찌나 많이 튀겨는지 이웃에서는 사무실을 가장한 공장이 들어왔다고 경찰서에 신고까지 하였다고 하니 그 양은 상상이 가고도 남는다.

또한, 양념을 개발하기 위해 좀 맛있다고 소문난 치킨집은 어떻게든 전국 어디든 물어 물어 찾아가 맛을 보았다. 주인에게 양념에 대한 비법을 물어보면 대개는 안가르쳐 주지만 간혹 알려주면, 손맛이라고 하면서 눈대중으로 각종 양념을 푹푹 넣는데 들어가는 재료만 대충 알 수 밖에 없었다. 재료를 준비해 직원들과 똑같은 맛을 내기 위해 조금씩 양을 달리해 만들어 보았지만 그 맛이 전혀 나오지 않았다. 똑같은 재료를 써서 똑같은 방법으로 요리를 한다고 해도 요리한 사람의 진짜 손맛인지 그 맛이 달라 소스개발은 난항에 빠져들었다.

거듭된 실패로 낙심에 빠져있던 차에 장모님이 위로해 주시기 위해 차려준 밥상에서 닭고기 요리를 아무 생각없이 먹어본 남 대표는 여기서 장모님 치킨의 새로운 맛에 대한 아이디어를 얻게 되었다. 경상도식의 독특한 맛을 벗어나기 위한 맛이 아니라 그 맛을 이용한 소스를 개발

해야겠다는 생각이 불현듯 들었다고 한다. 그 후 소스는 많은 연구 경험이 있었기에 쉽게 만들어졌고 이를 맛본 주변인들의 평가도 좋았다. 남 대표의 부단한 노력과 열정으로 1989년 장모님치킨은 '경남 창원 소계동에 양념통닭 1호점'을 개설하였고 23년 동안 판매사업을 운영하고 있는 장모님치킨의 역사는 이렇게 시작되었다.

국산닭고기인증제는 권리와 의무의 상징

장모님치킨은 국산닭고기인증마크를 획득한 인증업체로서 닭고기의 구매단계에서부터 가공 후 제품의 판매과정에 대한 원산지, 품질과 신선도, 작업장, 보관실 청결상태, 반품처리 등 모든 과정에서 양호한 성적으로 충족시켰다. 인증마크를 교부 받기

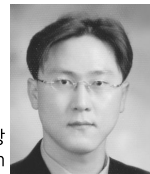


위해서는 국산 닭고기에 대한 사용도 중요하지만 생산, 보관, 배송 등에 대한 시설물 위생·관리 자격조건을 준수하여야 한다.

이렇듯 까다로움 인증제의 규정에 의해 관리·유지하고 있는 인증업체들은 소비자들에게 안전하고 건강한 먹거리를 제공하고 있어 국산 닭고기에 대한 소비 신뢰도를 높이는데 일조하고 있다. 생산·유통과정이 불투명한 안전하지 못한 먹거리는 결국 소비자들의 외면을 받을 수밖에 없기 때문이다.

남 대표는 동종업계에서도 인증제에 많은 참여를 당부하였으며 변하지 않는 장모님의 사위 사랑과 같이 변함없는 고객에 대한 권리와 의무의 준수를 국산닭고기인증마크를 통해 알려 나갈 것이라고 말했다.

취재 | 이상목 과장
cocker@korea.com



구 독 신 청

월간양계를 받아보세요

월간양계는 대한양계협회에서 1969년부터 매달 발행하는 회원지로서 사양관리, 전망, 종계검정실적, 양계사료실적, 양계산물수입실적, 해외기술정보, 협회사업 홍보 등 각종 정보를 회원 및 양계 관련 업계에 제공하고 있습니다.

- | | |
|------------|--|
| 1. 월간양계 증정 | 대 상 : 본회 회원과 일정액 이상의 협찬자
협찬금 : 연 70,000원 이상
담당자 : 홍보부 이상목 과장 |
| 2. 광고협찬 | 광고협찬을 원하시는 분은 매월 15일까지 신청바랍니다.
(단, 광고필름 구비시 20일까지 가능) |
| 3. 결제계좌 | 농협중앙회 097-01-000953
예금주 : 대한양계협회 |
| 4. 전화번호 | 02-588-7654 |