

농장에서 식탁까지
ONE-LINE

102FARMS GROUP

102BUCHERS

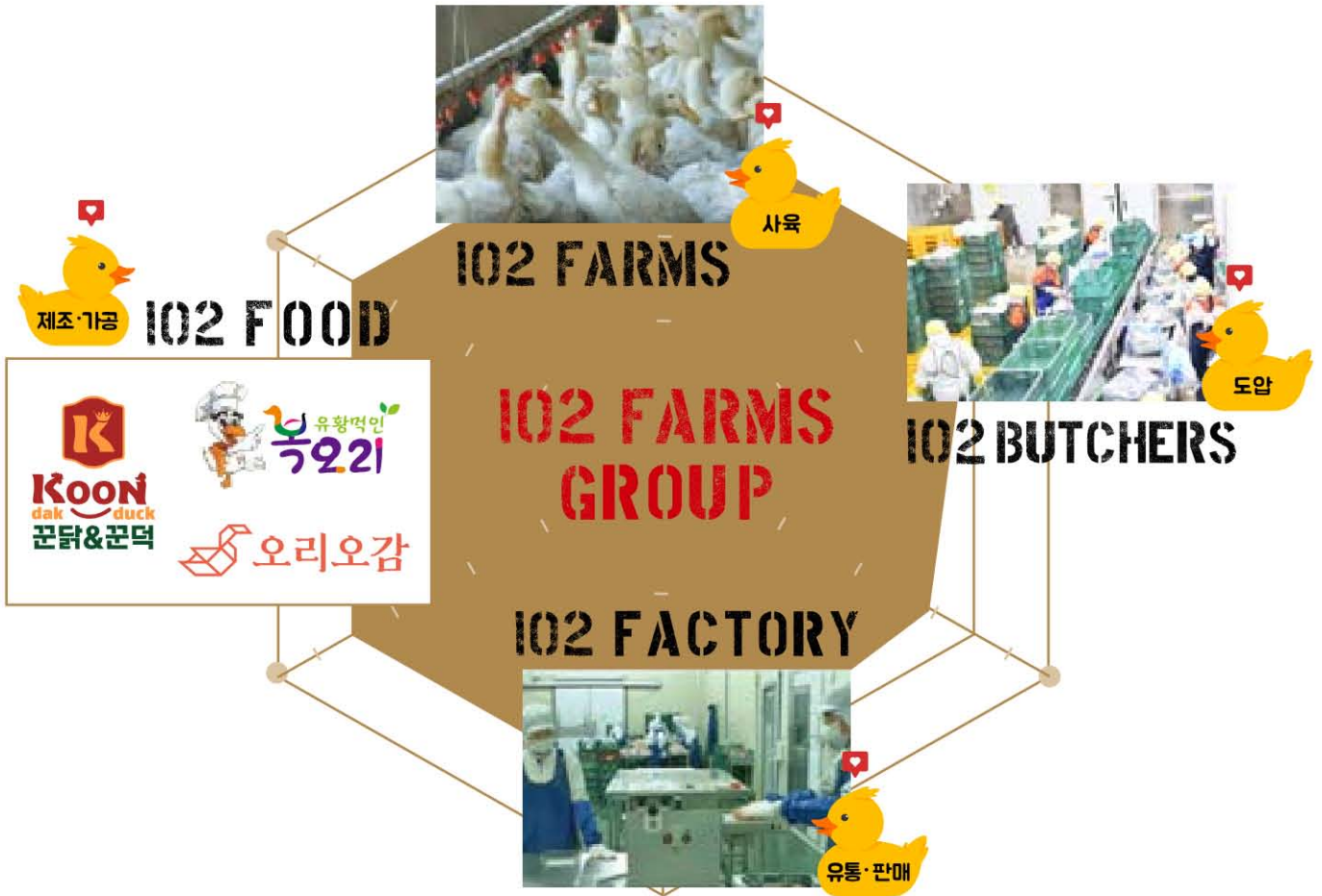
배영미 대표

소규모 유통으로 시작, 수직계열화 체제 구축 나주 도압장(코리아팔도) 도압장 인수로 완성

102FARMS GROUP은 사육본부인 '102FARMS', 도압본부인 '102BUTCHERS', 유통 및 판매 본부인 '102FACTORY', 그리고 제조 가공 및 프랜차이즈 사업본부인 '102FOOD' 등 4개 계열사를 거느린 그룹사다. 보통 도압장을 갖추고 계열사업을 시작하는 다른 오리계열업체들과 달리 102FARMS GROUP은 오리고기 가공 및 식당 유통을 시작으로 오리업계에 발을 들였다. 이후 부화, 사육, 가공으로 사업을 넓혀가다 지난해 말 나주 코리아팔도 도압장을 인수하면서 수직계열화 작업을 마쳤다. 102FARMS GROUP의 이름에서 눈에 띄는 '102'의 의미는 국민에게 사랑받는 오리가 되기 위해 100여 가지의 오리 제품을 개발하겠다는 102FARMS GROUP의 비전이 담겨있다. 이를 위한 102FARMS GROUP의 노력도 지나칠 수 없다. 102FARMS GROUP 배영미 대표는 오리 요리를 시그니처로 한 프랜차이즈 펍 '꾼덕' 운영과 해외 시장 개척을 위한 캄보디아 수출 연구는 물론 세상에 없던 오리고기 신제품 개발을 위한 특허까지 오리고기 소비를 확대하기 위한 다양한 노력을 기울이고 있다. 코로나19로 위축된 외식시장으로 인해 오리 산업 또한 위축된 가운데 위기를 기회로 바꾸기 위한 102FARMS GROUP의 성장과 노력을 들여다본다.



사육본부, 도압본부, 유통, 프랜차이즈 등 4개 계열사
프랜차이즈 사업본부 '102FOOD' 102가지 제품 개발



20년 만의 도약, 수직계열화 완성

102FARMS그룹은 지난해 10월 전남 나주 소재 오리 도압장을 인수했다. 오리계열화 사업을 위해 필수였던 도압장 인수가 지난해에야 이뤄지면서 102FARMS는 비로소 수직계열화를 이루게 됐다.

102FARMS GROUP 배영미 대표 는 “오리 사업을 한지 20여 년 만에 계열화를 이뤘다. 다시 태어난 기분이다. 102FARMS GROUP 성장의 초입이라 생각하고 오리 소비 확대를 위한 사업에 박차를 가할 계획이다”라고 말했다.

102FARMS GROUP은 사육본부인 '102FARMS', 도압본부인 '102BUTCHER', 유통 및 판매 본부인 '102FACTORY', 그리고 제조 가공 및 프랜차이즈 사업 본부인 '102FOOD' 등 4개 계열사를 거느린 그룹사다. 보통 도압장을 갖추고 계열사업을 시작하는 다른 오리 계열업체들과 달리 102FARMS GROUP은 오리고기 가공 및 식당 유통을 시작으로 오리업계에 발을 들였다. 이후 부화, 사육, 가공으로 사업을 넓혀가다 지난해 말 전남 나주 코리아팜도 도압장을 인수하면서 수직계열화 작업을 마쳤다.



고객 신뢰 잃지 않기 위해 시작된 계열화사업

배영미 대표는 남편 유상일 씨, 시동생 유상이 씨와 함께 2003년 부산 범어사 부근 한가족식품이란 오리 유통업체를 인수해 주로 부산의 동부권 지역에서 1차 가공 및 식당 유통을 시작했다. 이어 2008년경 전남 나주 소재 도압장인 ‘코리아팔도영농조합법인’의 영남영업을 받아 ‘코리아팔도에프엔씨’라는 상호로 법인 전환하여 유통업 위주로 활동했다.

그러던 중 같은 해 시가 터졌다. 이후에도 거의 매년 우리나라를 강타한 가축 질병은 오리고기의 수급을 불안정하게 하고 오리고기의 품질도 기복이 심해지기에 이르렀다.

식당과 소비자에 신뢰를 잃지 않기 위해 일정한 품질의 오리고기가 필요했던 배 대표는 2009년 ‘일이축산영농조합법인’을 설립하며 사육 인프라를 구축하고 위탁 사육을 시작했다. 본격적으로 위탁사육을 시작하니 계약 농가를 통해 오리고기 수급도 늘어났다.

이 시기에 오리업계 돌풍을 일으킨 훈제 시장이 활성화되며 2011년 오리 훈제 등 2차 가공을 할 수 있는 제조

공장인 ‘(주)일이축산푸드’를 설립했다.

그 후 학교급식, 롯데마트 등 대형 거래처의 판로가 늘어나면 제조 가공장의 생산량도 늘어났다. 이때까지 도압장이 없어 임도압을 의뢰하고 있었으나, 작년 오리도압장의 인수가 성립 되어 102BUTCHER를 설립하였고, 올해 경남 거창소재 부화장을 설립하면서 약 20여 년 만에 수직계열화의 완성체를 이루고, 관계사를 브랜딩하며 ‘102FARMS GROUP’이 됐다.

배 대표는 “부산 동부 상권은 금정산성, 범어사 등 관광객이 많이 찾는 관광지 상권으로 오리고기 식당이 많다. 이곳에 오리고기를 납품하며 직배송하다 보니, 소비자들의 불만과 사장님들의 고충을 바로 들을 수 있었고 빠른 응대로 시정 해야 했다. 오리의 안정적인 수급, 고품질 오리고기 생산이 당시 우리가 맞닥뜨린 숙제였다”며 “사육, 가공 등 기반을 확대하지 않으면 풀 수 없는 숙제였기에 그룹사 인프라를 확대하는 데 집중했고, 관리를 꾸준히 하다 보니 여기까지 왔다. 소비자 신뢰를 잃지 않기 위해 102FARMS GROUP이 성장했다고 해도 과언이 아니다”라고 웃으며 말했다.



오리바베큐



양파로스트오리순살



로스트오리냉채



로제오리



오리후라이드



도압장 인수부터 ESG 경영 발판 마련까지

배 대표가 도압장을 인수할 때 도압장은 말 그대로 쓸 수가 없는 지경이었다. 긴 시간 멈춰있던 도압장이니 당연한 모습이었겠지만 전선을 새로 넣고 녹이 손 작은 볼트까지 교체해가며 102BUTCHER로 재정비했다. 축산물의 품질을 좌우하는 도압 공정의 원활한 시스템화를 위해 연구도 하고 있다고 설명했다.

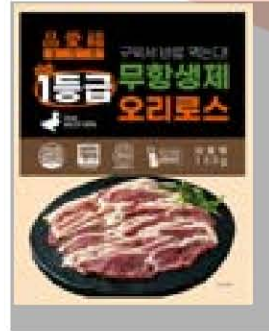
그는 “그동안 기술 발전으로 축산물 생산 시스템 또한 많이 발전했다. 그러나 도압장은 그렇지 못하다. 따라서 품질을 좌우하는 도압 공정을 잘 이해해야 도압장을 효율적으로 운영할 수 있을 것으로 생각된다”고 말했다. 이어 “도압장의 폐수, 대기 배출 등 환경오염의 범주가 넓은 만큼 자원 재생 활성화 연구와 더불어 ESG 경영 실천을 위한 발판 마련에도 노력할 것”이라 덧붙였다

오리를 요리하는 프랜차이즈 펍 ‘꾼닭&꾼덕’

현재 102FARMS는 45여 농가에 연간 약 6만 수를 위탁 사육하고 있다. 102FACTORY의 식육 가공 생산능력은 신선육은 약 40톤(일), 가공품은 약 10톤(일)이다. 102FARM 및 102BUTCHER에서 생산된 오리고기는 102FOOD와 102FACTORY를 통해 소비된다.

102FOOD의 대표적인 직영 소비처는 바로 한국식 프리미엄 펍 프랜차이즈인 ‘꾼닭&꾼덕’이다. 102FOOD는 2017년 경남 지역에서 운영 중이었던 꾀닭을 인수했다. 치킨 프랜차이즈로는 드물게 배달은 하지 않고 넓은 홀에 카페도 함께 있는 아메리칸식 스타일의 펍이다. 로스트-베이컨 치킨은 물론 치킨냉채, 치킨화지타 등 치킨을 요리화한 다양한 메뉴가 있다.

배영미 대표는 여기에 오리고기 요리를 추가해 꾀닭&



오리오감



꾼덕이라는 이름으로 운영을 시작했다. 현재 경남과 부산지역 5개점이 운영 중이며 최근 부산의 핫플레이스인 광안리 해변가에 직영점을 오픈했다. 배 대표는 “꾼닭을 인수할 당시 꾀닭의 메뉴와 깔끔하고 넓은 홀 시스템이 맘에 들었다. 요리에 정통한 셰프가 개발한 치킨요리는 오리요리로 접목해도 손색없을 만큼 잘 만들어졌다. 오리고기를 접목한 꾀덕 메뉴들도 소비자에게 좋은 반응을 받고 있다.”며 “최근 부산의 핫플레이스인 광안리 해변가에 직영점을 오픈했다. 가맹사업의 신호탄을 쏘 오리업계의 새로운 역사를 쓸 수 있도

록 노력을 기울일 계획이다”라고 덧붙였다. 이 밖에도 배 대표는 해외 시장에도 관심이 많다. 코로나19 이전 캄보디아에 꾀닭&꾼덕 미니 점포를 내 캄보디아 시장성도 확인했다. 그는 “우리나라 시장에서 더 많은 오리고기 메뉴를 선보여 소비를 늘려야 하는 것은 기본이고, 해외 시장을 통해 K-오리 요리도 수출하는 것이 목표다. 동남아는 오리를 사육하기 좋은 환경 조건과 오리 소비시장이 형성되어 있는 만큼 한국식 오리고기 요리를 수출해 부가가치를 높일 수 있을 것이라 생각한다”며 자신했다.

102FARMS그룹 연혁

- 2003. 04** 부산 기장군, 남산동 오리천국 설립
- 2008. 04** 102FACTORY 법인 전환
- 2011. 07** 102영농조합법인 설립,
102FARMS 오리사육업 시작
울산 식육 가공장 설립
- 2011. 08** 102FOOD 설립
- 2021. 02** 102BUTCHER 도압장 인수
- 08** 102FARMS 부화장 건립
- 11** 102BUTCHER 가동



오리고기, 사랑받기 위해 제품 개발해야

치킨 프랜차이즈 펍에 오리고기 메뉴를 결합한 꾀닭&꾀덕 직영점을 부산 광안리에 오픈하며 배영미 대표는 부산과 나주를 번갈아 가며 바쁜 시간을 보내고 있다. 코로나19도 잠잠해지는 요즘은 다시 캄보디아 사업도 재개하려 시기를 재고 있다.

배 대표는 “오리고기는 남에 입에 있는 것도 뺏어 먹으라는 말도 있듯 몸에 좋다는 것은 이미 많은 분들이 알고 있다. 그러나 선뜻 언제 어디서나 다양한 요리나 제품으로 맛있게 먹을 수 있는 시장 형성이 되어 있지 않다 보니, 특수 먹거리란 인식을 벗지 못하고 있다. 이러한 장벽을 넘을 길은 제품의 다양화라 생각한다”며 “102FARMS GROUP은 102가지 제품을 만들고자 하는 목표를 나타낸 만큼 신제품 개발에 많은 노력을 기울일 것이고, 이를 기반으로 전세계 시장에 K-FOOD와 발맞춰 오리 요리로 유명한 북경오리에 도전장을 낼 ‘K-오리’를 만들고 알리는 것에 장기적 큰 목표를 두고 있다고 포부를 드러냈다.

오리 사육 농가와 협회에 감사해

배영미 대표는 월간 오리마을 소식지를 통해 오리 사육 농가에 감사를 전하고 싶다고 했다.

배 대표는 기후, 환경, 손길 등에 민감하고, AI 라는 감염병까지 매년 도사리는 열악한 오리업계 중심에서 오리를 키워주는 농가들에 항상 감사를 넘어 존경을 표한다고 전하고, 곧 보람된 날이 올 것이라며 응원했다.

또, 환경 규제, 사육 규제 등 농가들을 옥죄는 규제 지뢰밭 속에서 오리 업계를 대변해 힘써주는 협회에도 감사를 표했다.

그는 “얼마전 오리 후라이드 개발을 위한 시식회에 다녀왔다. 오리협회에서도 오리고기 메뉴개발과 소비 확대를 위해 노력해주심을 알 수 있었다”라며 “오리 산업이 성장할 수 있도록 협회에 협조하고 오리고기가 국민들께 사랑받을 수 있도록 102FARMS GROUP도 최선의 노력을 다하겠다”고 전했다.