

복합공간에서 탄생한 건강한 유기농 유제품

보령우유

보령우유 및 개화목장 전경



보령우유는 현재 한살림생협, 스타벅스, 마켓컬리 등에 다양한 유제품을 납품하며, 유기농 상품을 주요로 생산하고 있는 사업체이다. 하지만 B2B에 그치지 않고 우유창고라는 복합공간을 운영하며, 일반 소비자들의 방문도 많은 독특한 사업체이다. 이렇게 보령우유가 임가공을 위주로 하면서도 일반 소비자들에게 이름을 알릴 수 있었던 계기는 보령우유의 복합공간 ‘우유창고’의 덕이 컸다.

목장의 건초창고로 쓰이던 곳을 공간재생을 통해 우유에 대한 다양한 것을 알 수 있는 공간으로 꾸미고 나서 SNS를 통해 ‘보령 필수 코스’로 알려지게 되었다. 최근은 거리두기 등의 이유로 방문객수의 변동이 크긴 하지만, 평균적으로 500명, 주말이면 1,000여 명이 방문하고 있으며, 작년에는 10만 명이 넘는 소비자가 다녀갈 정도로 지역 명소로 손꼽히고 있다.

*Corresponding author: Su-ho Lee
574, Hongbo-ro, Cheonbuk-myeon, Boryeong 33402, Korea
Tel: +82-41-642-5710
Fax: +82-41-642-5711
Email: brmilk@brmilk.co.kr

보령우유 생산라인과 제품들



외국에 유리병 모양의 건물을 보며 착안한 우유창고는 우리나라에서는 유리병 우유보다 종이갑 우유가 더 친숙하여 디자인해 만들어진 복합공간으로 목장체험, 유제품 체험 등도 함께 즐길 수 있다. 캐릭터부터 디자인까지 세세한 부분까지 신경을 쓴 덕을 톡톡히 보았다. 목장부터 가공공장, 직판매장까지 한 곳에서 소비자가 먹고 보고 즐기면서 안심하고 구매할 수 있는 환경을 조성했다는 평을 받으며, 2019년 '농촌융복합산업 우수사례 경진대회'의 우수상을 수상할 수 있었다.

이러한 수상의 뒤에는 기본을 충실히 하기 위해 목장과 공장을 끊임없이 갈고 닦은 노력이 숨겨져 있다. 보령우유는 목장HACCP, 가공공장HACCP, 유기농식품인증, FSSC22000인증 등 다양한 식품관련 인증을 통해 안정적인 생산을 위한 기본기를 다져왔다.

목장의 경우, 1982년에 젖소 두 마리로 시작하여, 07년에 유기농인증을 받으며 유기농 1세대로 활동을 시작했으며, 미국과 이스라엘, 독일 등 선진국의 사양관리 기술을 적극적으로 도입하여 반추 모니터링을 할 수 있는 목걸이를 통해 한발 앞선 스마트팜이 되기 위한 준비를 했다. 이후 젖소의 착유량 변동을 알 수 있는 전산화 프로그램을 도입하고, IoT가 이슈가 되기 전부터 인터넷을 통해 착유측정시스템을 확인할 수 있도록 시스템을 구축했다. 또한, 목장까지 HACCP인증을 받아 소비자 및 유통채널에서의 신뢰를 보다 얻을 수 있었다.

공장은 축산공장이라면 당연한 HACCP은 물론, 유기농식품인증을 득하였으며, ISO22000인증의 상위개념인 FSSC22000인증, 어린이 기호식품인증 등 일반 소비자와 바이어들이 모두 만족할 수 있는 환경을 만들기 위해서 충남대, 한경대, 배재대, 연암대 등 다양한 대학교와 산학협력을 통해 자칫 부족할 수 있는 학술적인 부분의 역량을 보완하고 있다.

직접 재배하는 유기농 목초



이제 보령우유에서는 유기농을 보다 많은 소비자들에게 알리기 위해 우유창고 등 자체 브랜드를 확장하려 하고 있다. 오프라인에서는 이목을 끄는 데 성공하였지만 그 소비자인지도를 온라인으로 끌고 가는 부분은 많은 세밀함이 필요하다. 온라인에서 보다 많은 브랜드와 경쟁하여야 하기 때문에 지역브랜드가 성공할 수 있는 사례로 남을 수 있을지 주목된다.

보령우유가 생각하는 좋은 우유의 조건

1. 좋은 젖소가 생산한 원유

- 반추(되새김질)추적기와 IoT를 활용해 젖소들의 건강상태와 활동량, 착유량 변화 등을 체계적으로 관리
- 배합사료를 받아 사용하지 않고 10만 평 가량의 유기농 목초지에서 자가 경작한 유기농 목초를 풀사료의 90% 비율로 급여해 연간 일정하게 안정적인 품질을 자랑하는 원유

2. 기본을 생각한 가공

- 바로 먹을 수 있다면 좋겠지만 아쉽게도 원유를 바로 먹을 경우, 생길 수 있는 인수공통감염병 등을 이유로 원유는 반드시 살균 후 유통되도록 법적으로 정해져 있음.
- 그로 인해 신선함을 살리기 위해 단백질변성이 일어나는 80도 아래에서 살균하는 HTST살균법(75도에서 15초간)을 활용하여 가공

3. 사회적 책임을 생각한 운영

- 지역사회와 공생하기 위해 가공공장, 직판매장 등을 통해 신규 일자리를 30명 더 창출하였음.
- 지역사회 소외계층을 생각한 기부활동 운영(연간 상시기부로 4년간 20만 개 이상의 제품 기부)
- 유기농의 기본인 자연순환을 이해한 제품 포장방법(ex: 종이팩, 유리병, 도자기 등)