

외식산업 오피니언 리더를 위한 경영전문지

월간

외식경영

Vol.118 2014

11

물초대석
주)사태스터 박철 대표
나왔습니다
본 후쿠오카(대동원) 서도원 대표

메인 레스토랑
을반) (김창덕갈비탕)
다 파르치) (레타스)

위스패션
라드바 갓춘 식당들

자본창업 성공이야기
삼우 닭강정)

당 경쟁력의 원천은 맛
스넵국

음료는 신메뉴
장칼국수, 삼도탕

메뉴를 소개합니다
마이

간접음
해밀)

SPECIAL FEATURE

피가 되고
살이 되는
수산물
100% 활용법

Book in Book
블로그 매거진

월드식품박람회

2014.12.04~06
KINTEX Hall 7

(사)전국한우협회 '우리한우판매점' 선정 발표회 열어 경쟁력 높이는 '우리한우판매점' 선정

한우전문 식당·정육점이 경쟁력을 높일 수 있는 인증제도가 시행된다. (사)전국한우협회에서 운영하는 '우리한우판매점' 인증 제도가, 심사를 거쳐 선정된 업소에는 우리한우판매점 인증서와 배너가 지급됐으며 소비자의 신뢰를 바탕으로 안정적인 판매기반을 확보할 전망이다. 글 김부로니 기자

한우소비 활성화 위한 '우리한우판매점' 인증 제도

지난 9월 30일, 전국한우협회(회장 이강우)가 서울 서초동 국제전시장에서 '우리한우판매점' 선정 발표회를 열었다. 1999년 설립된 전국한우협회는 한우사육농가가 주체가 되는 비영리 사단법인으로 한우산업의 발전과 한우농가의 공동이익을 도모하고 있다. 공동구매 사업을 통해 생산 농가의 비영리이익을 높이고 사료값 안정을 위한 정부 대책 촉구 등 생산자의 권익 보호 활동을 진행한다. 또한 한우자조금 사업으로 한우 이미지 제고, 한우판매점 컨설팅, 소비 촉진 캠페인을 펼치는 등 한우 소비를 활성화하고 있다.

이번 '우리한우판매점' 인증 제도는 한우를 100% 판매하는 전문점을 선정해 한우판매점에 대한 소비자의 신뢰를 높이고 한우 소비를 촉진하고자 시행됐다. 지난 5월 우리한우판매점 인증 사업에 참여한 업소를 모집했고 심사를 거쳐 최종적으로 전국 326개 업소가 선정됐다. 100% 한우고기만 판매하는 정육점·정육식당·음식점을 대상으로 청결도와 친절도까지 종합적으로 평가가 이뤄졌다.



지역별 선정 업소는 서울 24개, 인천·경기 78개, 강원 43개, 충북 15개, 대전·세종·충남 28개, 전북 19개, 광주·전남 57개, 대구·경북 27개, 부산·경남 31개, 울산 2개, 제주 2개 등이다.

소비자 신뢰 바탕으로 판매 기반 확보

이번 행사는 전국한우협회장, 한우자조금관리위원장, 축산관련단체협의회 등이 참석해 2014년 우리한우판매점 결과를 보고하고 현황을 발표하는 자리였다. 선정 업소는 소고기이력제 표시, 등급판정확인서 보관, 식육표시사항 부착 등 관리 기준을 준수해야 하며 허위 표시, 혼합판매 등이 발생할 경우 선정이 즉시 취소된다. 또한 매장 청결도와 식자재 관리, 직원 응대 태도까지 포함한 엄격한 사후 관리 평가가 이뤄질 예정이다.

선정된 한우판매점 대표 200여 명이 모인 가운데 성

공한우음식점을 위한 10가지 키워드를 주제로 강연이 이어졌다. 40여 곳 이상 고깃집 컨설팅을 진행한 바 있는 월간외식경영 김현수 대표가 강연을 맡았다. 양질의 콘텐츠와 키워드 선정으로 실제 매출 상승을 이룬 사례를 들려 한우전문점도 콘텐츠를 확보하는 것이 중요하다고 역설했다.

전국한우협회는 우리한우판매점으로 선정된 업소에 한우 정보 공유, 온라인 홍보 소비촉진행사 등 다양한 지원을 할 방침이라고 밝혔다. 우리한우판매점으로 선정된 업소는 선정기준을 준수할 것을 약속하고 인증서를 수여받았다. 전국한우협회에서는 우리한우판매점 마크 디자인을 활용한 아크릴 액자, 배너 등 홍보물을 지급했으며, 소비자의 높은 신뢰를 바탕으로 안정적인 판매기반을 확보할 것으로 예상했다.

