

대한민국 건강을 책임져온 유업계 1위 서울우유협동조합

서울우유협동조합은 지난 1937년 창립 이래 84년간 오직 우유 품질 향상을 위한 혁신과 노력을 바탕으로 유업계 1위 자리를 굳건히 지키고 있는 대한민국의 대표 유업체이다. 서울우유는 목장의 시설관리 및 젖소의 건강관리를 위해 끊임없는 투자를 하고 있으며, 원유의 품질 및 생산성을 극대화할 수 있는 연구를 지속적으로 시행해오고 있다. 이러한 노력의 결과, 서울우유를 빼놓고는 국내 유업계의 변천사를 설명할 수 없을 만큼 흰 우유 역사에 큰 발자취를 남겨왔다.



우유의 대명사 '서울우유'

서울우유협동조합의 행보는 늘 국내 최초로 시작되었다. 먼저 1984년 국내 최초로 콜드체인시스템을 완비해 목장에서 생산한 우유를 소비자가 마실 때까지 유통 전 과정을 냉장 상태로 이뤄지도록 하여 우유 품질의 고급화 시대를 열었다. 2005년에는 1A등급 우유를 출시하면서 한국 우유의 수준을 낙농 선진국 수준으로 올려놓았다. 2016년 3월에는 세균수 1A등급에 체세포수까지 1등급 원유만을 사용해 두 개의 최고 등급으로 채운 프리미엄 우유 '나100%'를 선보였다. 세균수 등급이 원유가 얼마만큼 깨끗하게 관리되는지 보여주는 기준이라면, 체세포수 등급은 젖소의 건강 상태를 가늠하는 지표라고 할 수 있다. 그동안 우유의 위생 품질 기준을 세균수만으로 가능해왔다면 체세포수라는 새로운 기준을 적용해 우유 품질을 한 단계 더 업그레이드했다.

'나100%'로 우유의 품격을 한 단계 높이다!

'나100%'를 통한 품질 고급화 전략을 시도하며 국내 우유시장을 선도해온 서울우유의 노력은 실제로 소비자들 사이에서 먼저 알아차렸다. 시장조사기관 닐슨코리아 자료에 의하면 서울우유협동조합은 2020년 국내 우유 시장에서 42.5% 점유율을 기록하며 독보적인 1위 자리를 지키고 있다. 더불어 서울우유는 신선함을 확인할 수 있는 확실한 기준인 제조일자 병행 표기제를 도입하여 유통기한에만 의존해 우유를 선택하던 방식에서 '제조일자 표기'라는 한 줄 혁신을 통해 우유의 신선도를 소비자들이 직접 판별할 수 있도록 했다. 늘 한결같은 모습으로 고객 곁을 지켜온 서울우유협동조합은 오늘도 끊임없이 변화 속에 혁신을 하고 있다. 최근 서울우유협동조합은 기존의 양주 공장, 용인 공장을 통합하며 새로운 설비를 도입해 하루 기준 약 1,700여 톤의 원유처리능력을 갖춘 아시아 최대 규모의 유가공 종합공장인 양주 통합 신공장을 완공하였다. 태양광과 친환경 기술공법을 활용하여 설계된 양주 통합 신공장은 첨단 정보통신기술을 접목해 원유 집유부터 제품 생산·유통까지의 모든 과정을 꼼꼼하게 살펴볼 수 있는 이력추적시스템도 적용된다. 또한, 시간당 최대 300톤의 원유를 연속으로 수유할 수 있는 유립형 one-way 수유시스템을 갖춰 목장에서 갓擠유한 원유를 정제 없이 빠른 시간 내에 제품으로 만들 수 있게 되었다.



CEO INTERVIEW



서울우유협동조합
조합장

문진섭

서울우유협동조합이 프리미엄브랜드지수 1위에 오를 수 있었던 비결은 무엇보다 다른 유업체와는 차별화된 '나100%' 우유를 통한 품질 고급화 전략이 소비자에게 신뢰감을 준 덕분이라고 생각합니다. 최근 완공한 양주 통합 신공장은 소비자들에게 다양한 최고급 품질의 우유와 유가공품을 제공함과 동시에 국내 낙농산업 발전에도 큰 기여를 할 것으로 기대됩니다. 서울우유는 앞으로도 제품 경쟁력 강화뿐만 아니라 최고급 우유를 소비자들에게 제공하기 위한 끊임없는 혁신을 이어 나가겠습니다.