싱싱 먹거리 배송…오늘도 씽씽 새벽길

광주시 서구 벽진동에 있는 종합식자재 유통 전문기업 ㈜두비에서는 매일 1t짜리 화물차 9대가 지역 곳곳에 신선한 농축수산물을 실어나르고 있다.

이 기업을 통해 식탁에 오르는 식자재는 농수산물·건어물·잡화 등이다. 마늘·부추·콩·양파·브로콜리·가지·오이 등 주요 채소와 낙지·주꾸미·멸치 등 다양하다.

20㎏ 들이 쌀 70포와 김치 800㎏ 등이 날마다 이곳 사업장에서 광주·전남·전북지역 주요 기관으로 납품되고 있다.

17년 전 식자재 유통 사업을 시작한 ㈜두비는 지역에서 손꼽히는 식자재 유통 전문기업으로 거듭났다. 요양병원 17곳을 포함해 학교와 병원, 관공서 26곳에 건강한 먹거리를 전달하고 있다.

현환물류라는 이름으로 지난 2004년 매월동 서부 농산물 도매시장에서 시작한 이 기업은 재물과 행운을 부르는 두꺼비처럼 성장하겠다며 '두비'라는 새 이름을 얻었다.

두비의 전신 현환물류는 공판장이 조성되기 이전에 150평(495㎡) 규모로 매월동에 사업장을 내며 농산물 도소매에 뛰어들었다.

지난 2006년에는 '두비'라는 새 이름을 갖고, 2014년 10월 서구 벽진동으로 사업장을 이전했다.

새 사업장은 광주 제2순환도로와 서광주역이 근접한 교통 요충지에 자리했다. 물류집적화 단지와 산업용재 유통센터 등이 인접한 덕분에 농수축산물과 식자재를 한 자리에서 취급·보관·분류하는 것이 가능하다.

채소·과실류 도소매업으로 시작한 두비는 차근차근 취급 작물을 확대하고 거래처를 넓히면서 사업 영역을 확장했다.

벽진동 새 사업장은 대량 수산물에 대한 신선도를 유지할 수 있는 냉동·냉장 설비를 갖추면서 매월동 기존 사업장의 2배 규모로 넓혔다.

봄철 이른 더위와 한여름 무더위에도 거뜬할 수 있도록 대규모 냉동·냉장 설비를 운영하면서 식재료의 신선함과 안정성을 높였다.

이곳 사업장에는 새벽 5시부터 수많은 농축수산물이 오르내리고 있다.

소비자들이 농수산물을 안심하고 구매할 수 있도록 반입된 농수산물을 수시로 검사하고 있다. 부적합한 농수산물이 유통되지 않도록 사전에 차단하는 등 소비자가 믿고 찾을 수 있는 식자재 유통 기업이 되기 위한 최선의 노력이 지속되고 있다.

암 환자가 주된 소비층인 유기농(무농약) 농산물이 일반 농산물의 최대 2배에 달하는 가격에 형성됨에도 ㈜두비가 안정적으로 공급할 수 있는 비결이 여기에 있다.

3년째 이어지고 있는 감염병 대유행에 대한 완벽 대응 체계를 갖추기도 했다. 화물 차량에 대해서는 매주 소독을 진행하고 주요 납품처인 요양병원이나 학교에 출입할 때는 더욱 철저히 방역에 임한다.

㈜두비의 하루 시간표는 바쁘게 돌아간다. 본사에 상주하는 4명과 배달·관리 인력 5명 등 총 50명이 두비와 함께 꿈을 키워가고 있다.

초·중·고교 청소년부터 고령의 병원 환자들까지 다양한 지역민의 식탁에 오르는 식재료이기에 위생과 신선도를 지키는 데 최선을 다하고 있다.

새벽 5시 서부 농산물 도매시장에서 경매를 거쳐 확보된 농산물은 오전 7시 30분까지 벽진동 사업장으로 옮겨진다.

엄선한 농산물은 납품처 수요에 맞게 나눠진 뒤 운반차량을 통해 오전부터 오후 3시까지 배송을 완료한다. 체계화된 물류 유통 절차를 통해 광주·전남 각 시·군·구 뿐만 아니라 전북권까지 뻗은 거래처의 깐깐한 수요를 충족하고 있다.

코로나19 사태 이후 불거진 국내외 물류난에 최근 러시아의 우크라이나 침공 여파가 겹치면서 식량 수급은 전 세계적인 현안으로 떠올랐다.

㈜두비는 이상기후와 국내외 정세에 따라 시시각각 널뛰는 농산물 가격과 수급상황에 대비하고 항상 지역민에게 고품질의 식재료를 전달하기 위해 모든 유통 절차의 투명성을 높일 방침이다. 모든 거래와 유통 체계에 대한 전산화 작업을 성공적으로 완료해 식자재 납품과 도소매 효율도 높인다.

/글=백희준 기자 bhj@kwangju.co.kr

/사진=나명주 기자 mjna@kwangju.co.kr

광주·전남·전북지역 식자재 유통 전문기업

요양병원·학교·병원·관공서 식자재 납품

사업장 옮기고 완벽한 냉동·냉장 설비 갖춰

유통체계 전산화 작업 완료 투명성 높여

지난 2014년 서구 벽진동으로 둥지를 옮긴 식자재 유통 전문기업 ㈜두비는 광주 제2순환도로와 서광주역이 근접한 교통 요충지에서 매일 광주·전남·전북 주요 기관에 신선한 농축수산물을 납품하고 있다.

㈜두비 사업장은 대량 농수산물에 대한 신선도를 유지할 수 있는 냉동·냉장 설비를 갖추면서 매월동 기존 사업장의 2배 규모로 넓혔다.

"안전 먹거리에 대한 지역민의 욕구와 갈증 해소에 최선"

박지강 두비 대표

박지강(32) 두비 대표는 지난해 4월 고(故) 박현천 대표가 운명을 달리하면서 본격적인 경영에 나선지 1년이 됐다.

신선한 농축수산물을 확보하기 위해 날마다 매월동 도매시장에서 일출을 맞던 그는 지역 신뢰를 쌓으며 사업 내실을 다져왔다.

박 대표는 4년 전 처음 스스로 힘으로 거래처를 따냈던 마음가짐을 지키며 특유와 친화력과 수완으로 사업 영역을 확장하고 있다. 그는 스물 살 되던 해부터 이곳 사업장에서 배달을 하며 업무 전반을 익혔다. 새벽 5시에 농산물 도매시장을 찾고 광주·전남·전북에 펼쳐진 각 거래처에 납품하는 것이 그의 일과였다.

그는 올해 병원식당 위탁 운영을 확대하며 사업 기반을 굳힐 예정이다.

㈜두비는 200병상 이상 대형 요양병원에 식자재를 납품한 경험을 살려 식당 운영도 하고 있다.

운영하고 있는 병원식당은 현재 2곳으로, 총 35명 인력이 일하고 있다. 영양사 2명과 조리장 1명이 매일 삼시 세끼 병원 환자들의 건강 식단을 책임지고 있다.

"병원식당을 운영하는 데는 인프라 투자를 아끼지 않는 게 가장 중요하다고 생각합니다. 냉장고 등 식기와 사무기기 등 초기 투자비용이 10억원이 넘습니다. 하지만 먹거리는 환자의 건강 회복과 직결되는 중요한 요소이기에 진심을 다해 사업에 임하려고 합니다."

'MZ 세대'인 박 대표는 무리하게 사업을 넓히기보다는 차근차근 고객들의 신임을 얻어 ㈜두비를 견실한 기업으로 거듭나게 하는 데 목표가 있다.

그는 지역민들이 슬기로운 건강생활을 할 수 있도록 식자재 유통체계를 효율적으로 바꾸는 방안을 모색하고 있다.

"어릴 적 아버지를 따라 농산물 도매시장과 거래처를 누비면서 사업체 경영에 대한 많은 것을 배웠습니다. IMF 외환위기를 겪으며 아버지 사업이 기울어진 때도 있었지만 아버지는 농산물 도소매의 가능성을 알아보고 재기에 성공하셨습니다. 아버지 병환을 알게 된 3년 전부터는 경영 일선을 맡아왔습니다. 10년 전 배달을 하며 현장 분위기를 파악한 것이 도움이 되고 있습니다."

㈜두비는 첫 사업을 시작한 17년 전에 비해 매출 규모가 10배 이상 성장했다.

그는 두비가 쌓아온 사업 비결을 살리면서 자신만의 경쟁력을 발휘해 기업의 잠재력을 높일 방침이다.

박 대표는 사업 영역을 급진적으로 넓히기 보다는 지역 신뢰를 쌓으면서 내실을 기할 목표를 세웠다.

"올해 17살을 맞은 두비가 나아갈 길은 아직 멀다고 생각해요. 대신 어떤 업무적인 만남에서도 진정성을 가지고 가능성과 장래를 설명하면 진심을 전할 수 있다는 걸 사업하면서 깨달았습니다. 안전한 먹거리에 대한 지역민의 욕구와 갈증을 해소하기 위해 최선을 다하겠습니다."

/백희준 기자 bhj@kwangju.co.kr