

해외 연수 소감문

출장지: 일본 우스미햄 공장
(주) 진로종합식품
金文周

어려운 여건에도 불구하고 좋은 배움의 기회를 만들어 주신 사장님 이하 직원들과, 공백을 메워준 생산부 직원들에게 감사를 드린다.

난생 처음의 외국길이라 설레임과 호기심도 많았고, 음식이 안 맞아서 고생한 적도 있었으나 두번다시 올 수 없는 좋은 기회라 여기고 열심히 배우고 또 휴일에는 발바닥이 부르르도록 관광을 했다.

우리가 연수를 한 우스미의 처음 인상은 공장 규모면에서 작고 또 많이 노후되었다는 조금은 실상된 느낌이 없지 않았으나, 배우러 왔다는 자세를 잃지않고 배울 것은 배우고 지양할것은 지양한다는 객관적인 자세를 연수에 임했다.

연수과정에서 느낀것을 간략하게 기술하고자 한다.

== 우스미는 온도·계량·시간 이라는 생산의 3원칙을 철저히 지켜나가는 모범적인 회사이다.

위생적인면도 식품회사에서는 늘상 강조되는 것으로 새삼 스럽게 거론할 여지는

없지만 넓고 협소한 곳에서 최대한의 위생을 지키려는 그들의 정신 자세는 놀라웠다.

그들과 같이 작업을 진행하면서 여러가지 느낀점이 많은데, 그중 첫째는 조그만 규칙이라도 소홀히 하지않는 일종의 장인 정신 이다.

처음과 그들과 같이 작업 할때만해도 그들의 작업에 대한 고집(?) 때문에 심지어 짜증스러운 점도 없지 않았지만 나중에 그들의 생각을 이해하고는 놀라운 심정이었다. 사소하게 보이는 공정 하나하나도 수십가지 모델을 테스트 해보고 그중 가장 효율적인 것을 사용한다는 것이 아닌가? 물론 정확히 산출된 데이터를 통해서 말이다.

이렇듯 하찮게 보이는 일이라도 간과하지 않고 최선을 다하는 그들의 장인 정신이 좋은 제품을 만들어 회사를 키우고 결과적으로 부강한 국가를 만드는 원동력임을 느꼈고 오늘날의 일본을 만든것임을 실감하게 되었다. 이것이야 말로 진로인들

의 나아갈길과 일치하는 바 아닌가 싶다.
 둘째는 그들은 작업을 편하게 한다.
 종업원들의 불편한 작업환경 시설등은 그때그때 개선해서 즐거운 분위기에서 일을 하도록 배려하고있고 힘든 일은 협력하게 함으로써 일에 대한 싫증을 최소화 하고 있다. 먼저 일을 하도록 제반조건을 조성해주고 작업을 지시하는 관리자등의 자세가 돋보였고, 생산성을 높인다는 이유로 주먹구구식(?)으로 일을 닦달했던 관리인의 한사람으로서 일을 편하고 즐겁게 하면서도 결과적으로는 좋은 제품을 만들 수 있는 방법을 본 것은 요번 연수중 얻은 가장 큰 수확이 아닌가 싶다.

셋째 우스미햄의 파트제 활용

우스미는 파트제 비중이 높는데 그 파트 인원의 전부는 아니지만 우스미에서 정년 퇴직한 사람들을 다시 part로 고용함으로 일에 대한 전문성을 높이고 또 인건비를 절약하고 있었다. 햄 제조 과정중 몇 부분을 제외하고는 단순 작업임을 감안할때 이와 같은 파트 비중의 높음은 결국 우리 회사의 방향을 지침하는 것이 아닌가 싶다.

넷째 작업의 표준화

우스미의 작업은 모두 표준화 되어 있다. 작업 공정의 표준에 따라 수행해 짐으로써 작업이 단순 명료 해지고 또 가공에서 포장까지 고루 공정을 수행함으로써 제품의 균질화가 가능할수 있었다. 이것은 그들의 축적된 기술과 작업자가 표준을 지키려는 노력이 결부되어 나타난 결과로 볼 수 있는데 우리 회사도 표준화 작업에 보다 박차를 가해야 겠다는 생각이 든다. 이상으로 몇가지 느낀점을 적어 보았는데 숲을 보자면 나무를 못보고, 나무를 보자면 숲을 못 본다는 말이 있듯이 짧은 기간에 짧은 소견으로 모든것을 배운다는

것은 사실 무리였다.

하지만 성의를 가지고 배우고 토론 했으며 나름대로의 큰 수확이 있었다고 생각한다. 좋은 배움의 기회를 베풀어 주신 분들께 다시 한번 감사를 드린다.

