



하림 (주)하림

● 2년 연속 식품안전경영대상 수상

(주)하림(대표이사 김홍국, www.halim.com)은 12월 3일 서울 메리어트호텔에서 한국능률협회 컨설팅 주관으로 열린 「제3회 식품안전경영대상 시상식」에서 안전과 위생에 대한 체계적인 활동을 인정받아 지난해에 이어 2년 연속으로 대상을 수상하게 됐다.

이는 최근 추진하고 있는 대일수출사업기반 구축과 가격폭락으로 어려움을 겪고 있는 국내 육계 산업에 활력소가 될 것으로 기대된다.

(주)하림은 지난 1998년 소가 '질경영'을 통한 경영합리화 운동을 추진하면서 본격적인 품질개선 경영에 돌입해 그동안 매출 40% 신장과 생산성 15% 향상, 불량률 50% 감소와 고객들의 불만 67% 이상 감소라는 획기적인 성과를 거뒀다.

또한 조직과 인력에 대한 효율화를 유도하고 의사결정 및 업무처리 효율을 높이기 위해 통합정보 시스템을 구축했으며 노무비 감소, 생산성 향상, 제조경비 등의 향상을 위한 생산혁신활동을 경영 성과와 연계시키기 위해 제조가공비 관리체제도 정립했다.

이밖에도 인사 및 조직구조개선을 통한 인사, 조직 평가제도를 확립했고 현재는 리드타임 개선, 출하빈도 및 출하단위개선 등 전반적인 물류비용 절감을 위한 컨설팅도 진행 중으로 이같은 노력의 결과 지난해 하반기에는 54억원이 넘는 원가절감을 이뤄냈다.

(주)하림은 내년부터는 지금까지의 경영혁신운동을 토대로 P(생산) Q(품질) C(원가) D(납기)에 근거한 관리지표 운영을 통한 고객니즈 및 전략과 연계된 경영혁신활동을 지속적으로 추진해 매출 1조원 달성 및 육가공부분의 시장점유율 50% 확보를 목표로 시장환경에 효과적으로 대응할 수 있는 경영시스템도 구축해나간다는 계획이다.

마니커 (주)마니커

● 육가공 신제품 「지글지글」 출시



(주)마니커(대표이사 한형석, www.maniker.co.kr)가 육가공 제품 성수기인 겨울철을 맞아 독특한 신제품을 내놓았다.

“기름기가 쏘~오육 빠진 지글지글 양념에 재운 바베큐”라는 유쾌를 찾기 힘들 정도로 이름이 긴 이 제품은 소비자들이 제품 컨셉을 한 눈에 알아볼 수 있도록 하기 위해 디자인요소로 지은 브랜드여서 실제로는 「지글지글」로 불리게 될 예정이다.

3저1고(저지방, 저칼로리, 저콜레스테롤, 고단백)의 건강식품으로 잘 알



려진 닭고기가 62%나 들어 있는 「지글지글」의 가장 큰 특징은 신선한 야채에 마니커 양념소스를 버무린 뒤에 다시 소스를 발라 오븐에서 구운 점이다. 이런 과정을 거쳐 소비자들은 기름기는 쏘~오옥 빠졌지만 고소하고도 감칠맛나는 「지글지글」 특유의 맛을 즐길 수 있다.

특히 지글지글은 소비자들이 한 번 포장을 벗긴 후에도 장기보관이 가능하도록 지퍼포장 형태로 되어 있어 여러 차례에 걸쳐 항상 같은 맛을 느낄 수 있다.

(주)마니커는 이번에 출시되는 「지글지글」이 닭고기 육가공 제품의 매출 신장을 주도함은 물론 부가가치가 높아 회사 수익성 증대에도 크게 기여할 것으로 기대하고 있다. 이를 위해 마니커는 한층 적극적이고 다양한 마케팅 활동을 전개할 계획이다.

「지글지글」은 670g과 1kg 두 종류가 있으며, 가격은 할인점에서 각각 4,000원대와 6,000원대에 판매된다.

● 2002 대한민국 CEO 브랜드 파워 대상

스포츠투데이신문과 (사)한국브랜드협회가 제정한 2002 대한민국 CEO 브랜드파워 대상에서 (주)마니커가 육가공부문 수상업체로 선정되었다.



화인코리아

● 「치키더키 삼계탕」 한국전통식품 BEST5 선정

농림부가 주최하고 농수산물유통공사가 주관하는 ‘2002 한국전통식품 Best 5 선발대회’에서 (주)화인코리아(대표이사 나원주, www.finekorea.co.kr)의 「치키더키 삼계탕」이 가공식품부문에서 농협중앙회장상을 차지했다.

지난 11월 13일부터 2일간 열린 이번 행사는 우리의 전통식품이 건강·다이어트 식품으로 세계화 할 수 있는 기회로 삼고자 개최됐으며, 전통식품 BEST5는 111개의 품목이 올라왔다.

이 중에서 위생적인 관리와 전통식품의 세계화를 통해 축산업을 신개념의 식품산업으로 변화시킨 (주)화인코리아의 「치키더키 삼계탕」이 그 우수성을 인정받아 한국전통식품으로 선정된 것이다.

「치키더키 삼계탕」은 품질관리시스템에 대한 국제적 인증인 ISO 9002인증을 획득하고, 국내 최초로 삼계탕에 대한 KS규격을 획득한 (주)화인코리아의 위생적이고 현대화된 설비에서 전임직원의 정성으로 준비한 삼계탕을 통조림, 레토르트 파우치, 레토르트 트레이(전자렌지용 용기) 등 다양하고 간편한 형태로 포장하여 일년 사시사철 아무 때나 즐길 수 있다.

또한 그 영양과 맛의 탁월함으로 인해 1992년 국내 최초로 삼계탕 수출을 시작하여, 동양뿐만 아니라 전세계에 널리 알려지고 있다.



(주)체리부로

● (주)피터슨 지피에스 공식 흡수 합병

(주)체리부로(대표이사 김인식, www.cherrybro.com)는 최근 원종계사업부문 법인인 자회사 (주)피터슨 지피에스를 공식적으로 흡수 합병했다.

이번 합병으로 (주)체리부로는 (주)피터슨 지피에스의 자산, 부채, 근로자 등 영업행위 일체를 승계하게 된다.

이번에 이뤄진 합병은 원종계 법인, 유한회사 한국원종의 새로운 출범에 따른 것으로 소멸회사인 (주)피터슨 지피에스가 보유하고 있던 농장과 설비 일부가 신설법인으로 현물 출자된 상황이다.

(주)체리부로 관계자에 따르면 “이번 합병은 (주)피터슨 지피에스가 설립 첫해에 당기순이익을 기록한 회사임을 감안할 때 (주)체리부로의 재무상태에 긍정적인 영향을 줄 것으로 보이며, 두 법인 간 유사업무를 통합하고 행정처리가 일원화되므로 구조조정의 효과도 클 것으로 기대한다”고 밝혔다.

한편, (주)피터슨 지피에스는 작년 5월 자본금 11억을 모회사인 (주)체리부로는 전액 출자한 원종계전문 법인으로 그동안 원종계의 수입, 보급 등의 사업을 추진해왔다.

● 「중소기업대상」 수상

(주)체리부로는 12월 13일 여의도 사학연금회관 2층 대강당에서 중소기업진흥공단이 주관하고, 산업자원부, 중소기업특별위원회, 중소기업청이 후원하는 「중소기업대상」을 수상했다.

올해로 12회째를 맞는 중소기업대상 시상식은 산업기여도 및 성장가능성이 높은 각 분야별 유망 기업을 발굴, 표창함으로써 중소기업의 생산성 향상 및 의욕을 고취시킨다는 목적으로 매년 개최되는 행사이다.

이번 시상식에서 (주)체리부로 김인식 대표는 기업부문 산업자원부장관 표창을 받았다.

(주)체리부로는 지난 10년간 경영활동을 전개해 오면서 육계산업의 통합경영체제를 완성하고, HACCP와 KS인증 등의 탄탄한 품질노력이 뒷받침된 기업성장을 추구하고 오면서 지역경제 활성화 및 고용창출에도 기여한 공로가 인정되어 이 상을 수상하게 된 것으로 풀이되고 있다.

이번 수상에 따라 체리부로는 정부시책사업 및 중진공 지원자금 우선 지원 혜택과 각종 언론매체를 통한 수상기업 홍보, 중진공 중소기업관 인터넷 홈페이지 구축 지원 등의 다양한 혜택을 부여받게 된다.

한편 이날 시상식에서는 기업부문 31개 대표와 유공자 부문 12명이 수상의 영예를 안았다. ☺