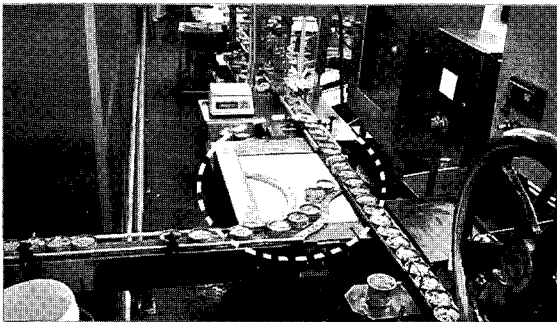


## (주)하림

### 3본부 빈호영 반장, 캔 분배기 시스템 만들어



캔 분배장치 설치 전



캔 분배장치 설치 후

(주)하림(회장 김홍국)은 육가공 제품의 생산라인 시설에 있어 외주 전문가들도 해결할 수 없었던 설비 제작을 직원 아이디어로 해결책을 찾아 화제가 되고 있다.

현재 3본부 중요과제 중 캔제품 20억 만들기 프로젝트를 진행하면서 지난해 캔-라인의 자동화를 통한 영업물량 대응 준비를 했으나 자동화 설비에 여러 문제점이 나타나 어려움을 겪었다.

그 가운데 하나가 3본부 주력제품중 하나인 슬림닭가슴살 캔-라인 분배장치이다. 자동화 설비 시 비좁은 작업장에 분배장치를 설치할 수 없어

생산 직원을 투입해 분배장치의 역할을 하도록 했다.

더욱이 빠르게 움직이는 라인 앞에서 작업시간 내내 분배장치의 역할을 하는 작업자는 컨베이어 앞에서 안전사고의 위험 및 피로도 증가, 설계 캐파의 80%밖에 달성하지 못하는 생산량 등 여러 문제점이 나타났다.

더욱이 자동화라인을 시공한 외부 시공사에서는 3m 이상의 공간이 없으면 분배기를 설치할 수 없다고 포기한 과제였으며 시공제안서도 거부한 난제로 3본부 가공팀이 해결해야 할 과제로 남아 있었다.

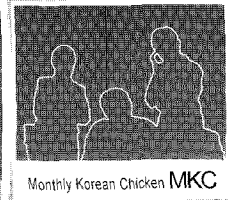
이러한 난감한 상황에서 공장장이 “동아리에서 한번 해결해 보는 것이 어떨겠느냐”는 의견을 들어 해당 라인의 작업자들은 각자의 아이디어를 내기 시작했고, 그 결과 가공3팀의 빈호영 반장이 (주)하림만의 독특한 캔 분배기를 만들어 냈다.

빈 반장은 공장 내 불용자재들을 뒤져 필요한 부품을 확보해 설비를 직접 제작하는 등 여러 번의 실패를 거듭한 끝에 그 누구도 해낼 수 없었던 분배기 설비를 성공적으로 만들어 냈으며, 그 설비는 외부 시공회사 기술자들까지 놀라게 할 정도였다.

캔-라인 분배장치 설비로 인해 위험한 공정 작업자를 빼면서 안전사고를 예방할 뿐만 아니라 분당 100개이던 생산 캐파가 분당 130개로 30%나 늘어나는 효과를 거두게 됐다.

이번 시스템이 현장우수 제안으로 보고되어 (주)하림 최초로 ‘S’ 등급을 받았으며, (주)하림은 제안포상금을 전달했다.

빈 반장은 “현장에 아직도 할 것들이 많다”며 “또 다른 ‘S’ 제안을 터트리기 위해 일선 현장에 열심히 뛰겠다”고 말했다.



**(주)마니커**

**동두천공장, 생산능력 두 배로 확대**



(주)마니커(회장 한형석)의 동두천공장이 1년여의 증설공사 끝에 새 모습을 드러냈다.

(주)마니커는 동두천공장의 생산능력을 기존의 두 배로 확충하는 대규모 증설공사를 마치고 지난 7월 1일부터 본격생산에 들어갔다.

이에 따라 동두천공장의 생산능력은 통닭 기준일 10만수에서 20만수(10시간 기준)로 크게 증가했으며, (주)마니커는 관계사 및 위탁 생산 분까지 합쳐 일 35만수의 판매능력을 갖추게 되었다.

(주)마니커 동두천공장 증설은 품질을 바탕으로 수입산 닭고기에 적극적으로 대응하고 포장유통 의무화 및 닭고기 원산지 표시제 등 제도변화에 대처하기 위해 총 250억원을 투자한 사업으로, 최신 시설에서 생산되는 고품질 제품으로 국내 닭고기 시장의 재편을 노리고 있다.

뿐만 아니라 (주)마니커는 이번 동두천공장 증

설을 계기로 안전하고 신선한 제품으로 소비자 신뢰를 높여 제품 경쟁력을 강화하는 한편 생산성 향상과 원가절감에도 크게 기여할 전망이다.

뿐만 아니라 국내 소비량의 49%를 차지하는 수도권 시장에서 전통적으로 강점을 보여온 (주)마니커는 물류와 품질경쟁력을 바탕으로 특히 수도권에서의 시장점유율을 획기적으로 확대할 수 있을 것으로 기대하고 있다.

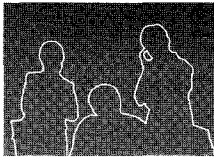
시기적으로도 (주)마니커는 연중 닭고기 최대 성수기인 초복을 앞두고 대량 공급능력을 갖추면서 올 여름 닭고기 시장에서 주도권을 잡겠다는 확고한 의지를 보였다.

(주)마니커 동두천공장 증설은 공급능력을 키워 시장점유율을 확대한다는 목적 외에도 닭고기 품질경쟁에서 우위에 서고, 원가절감을 통해 손익구조를 개선하는 등 1석3조 이상의 효과를 나타낼 것이 확실시되고 있다.

**제16회 전국 영양사 식품·기기전 참가**



(주)마니커는 지난 7월 23일부터 24일까지 잠실 롯데호텔에서 열린 제16회 전국 영양사 식품·기



Monthly Korean Chicken MKC

## 회원사소식

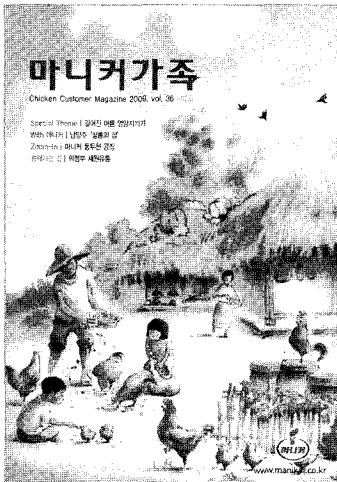
기 전시회에 참가했다.

이번 행사에서 (주)마니커는 학교와 산업체 등에 근무하는 영양사들을 대상으로 마니커 닭고기의 생산시설과 신선도, 인증현황 등에 대해 설명하고 판촉하는 기회를 가졌다.

특히 동두천공장 증설로 전국 최고의 시설을 갖추에 따라 더욱 안전하고 깨끗한 닭고기를 공급할 수 있게 된 점과 친환경축산물 생산의 선두주자라는 친환경 이미지를 집중 부각하여 대회에 참석한 영양사들로부터 큰 호응을 얻었다.

(주)마니커 부스를 찾은 영양사들은 신선육은 물론 마니커F&G의 다양한 육가공품에 큰 관심을 갖고 줄을 이어 상담하는 등 성황을 이뤄 2학기 단체급식 확대에 큰 기대를 걸게 했다.

### 사보 '마니커가족' 2009 여름호 발행



(주)마니커가 발행하는 사보 '마니커가족' 여름호가 발간되어 전국의 관공서, 금융기관, 학교, 소비자 등 2만여 고객에게 발송되었다.

닭고기 및 닭고기 요리에 관한 정보와 상식

은 물론 문화, 여행, 마케팅 등 다양한 콘텐츠로 많은 고정독자를 확보하고 있는 마니커가족은 구독을 원하는 모든 고객에게 무료로 배포되어 큰

인기를 끌고 있다.

마니커가족 구독신청은 (주)마니커 홍보실에서 수시로 받고 있다.

■구독문의 : (031)281-5300(구내 142)

## (주)체리부로

### 양계사료 전문회사 (주)한길바이오 설립

(주)체리부로(회장 김인식)는 전북 익산에 위치한 (주)체리피드에 이어 또 하나의 양계사료 전문회사인 (주)한길바이오를 설립했다.

충북 옥천군 옥천읍 삼청리에 위치한 (주)한길바이오는 구)에스와이아사료(주) 공장을 경매로 낙찰받아 30억원의 자본금을 가지고 설립된 회사로, 현재 8월 1일 정상 가동을 목표로 하고 있다.

약 150,000톤의 연간 생산 능력(12시간/일 기준)을 갖추고 있는 (주)한길바이오는 엄선된 재료와 정밀한 배합비를 바탕으로 2009년 50,000톤의 생산 계획을 가지고 있으며, 점차 생산량을 늘려 갈 계획이다.

양계사료만을 전문적으로 생산하기 때문에 생산성이 월등하며 계획 생산이 가능해 (주)체리부로 가족의 농가에게 더욱 고품질의 사료를 제공할 수 있게 될 전망이다.

### 처갓집 양념치킨 Summer Festival 이벤트 개최

(주)체리부로의 자회사인 (주)한국153농산(대표이사 신동욱)의 처갓집 양념치킨에서는 여름을 맞아 대대적인 Summer Festival 이벤트를 개최한다.



콜라겐이 많은 닭 날개부위를 중화요리방식으로 조리하여 큰 인기를 끌고 있는 와락윙의 신메뉴 '와락윙 매운맛' 출시를 기념하여 진행되는 본 이벤트는 오는 8월 31일까지 진행된다.

신메뉴 주문고객 모두에게는 친환경 소재를 사용해 만든 에코백을 증정하며, 주문 고객 모두에게 제공되는 응모권으로 홈페이지에 응모를 하면 추첨을 통해 1등 KIA 포르테 쿵(2명), 2등 LCD TV, 냉장고(10명) 등 푸짐한 경품을 제공할 예정이다.

■ 홈페이지 : [www.cheogaijp.co.kr](http://www.cheogaijp.co.kr)

## 제16회 식품·기기 전시회 참가

지난 7월 23일~24일 양일간에 걸쳐 서울 잠실 롯데호텔에서 열린 제16회 식품·기기 전시회는 최신의 식품 및 기기 관련 제품에 대한 정확한 정보 제공을 통해 영양사에게는 효율적인 급식관리 에 도움을 주고 참여 기업에게는 제품을 효과적으로 알릴 수 있는 홍보의 장을 마련해주는 단체급식 전문 전시회이다.

(주)체리부로는 이번 전시회에 참가해 주 참가대상인 영양사들에게 당사의 무항생제 단체급식 제



품군(상싱 AF닭고기) 및 Air Chilling의 우수성을 홍보하기 위해 독립된 부스를 설치하여 홍보활동을 벌였다.

냉장 쇼케이스, 시식대를 통해 신선한 제품을 직접 눈으로 보고 맛볼 수 있게 했으며, 부스를 방문한 관람객들에게 스모크 제품(가슴살스모크, 체리 오리 등)을 증정하여 홍보효과를 배가할 수 있었다.

본 전시회 참가를 통해 (주)체리부로는 친환경 육계계열화사업의 선도적인 입지와 당사 제품의 안전성과 우수성을 소비자에게 널리 알릴 수 있었다.

## (주)동우

### 사회복지시설에 '참프레 닭고기' 전달

(주)동우(대표이사 정창영)는 지난 7월 24일 중북을 맞이해 소외계층을 위한 나눔활동으로 인근 마을과 사회복지시설을 방문해 참프레 닭고기를 전달했다.

(주)동우는 소외계층을 위한 나눔활동 및 사회적기업으로 성장하기 위해 10년 전부터 사회복지시설과 서수, 나포, 개정 등 인근 마을에 매년 2~3



# 회원사소식

회 이상 닭고기를 공급하는 등 비록 작은 정성이지만 지속적인 이웃돕기 행사를 통해 어려운 이웃들에게 따뜻한 마음을 전하고 있다.

## 냉장·냉동창고 준공



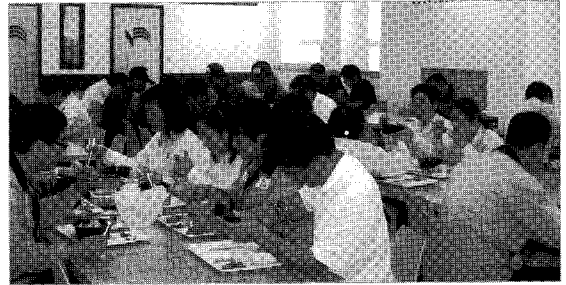
(주)동우는 지난 7월 전북 군산시 서수면 본사 앞에 연면적 754.32㎡, 건축면적 649.32㎡의 냉장·냉동창고를 준공했다.

올해 3월부터 6월말까지 4개월여에 걸친 공사를 마치고 이번에 준공한 냉장·냉동창고로 인해 (주)동우는 성수를 대비하여 콜드체인시스템을 한층 더 강화해 소비자에게 더욱더 신선한 닭고기를 전달할 수 있게 됐다. 아울러 매년 발생되는 외부냉동창고 보관에 따른 비용 절감효과도 얻을 수 있게 됐다.

## 직원들에게 심터 제공

(주)동우는 기존에 직영으로 운영하던 구내식당을 플무원(Pulmuone)사에게 위탁해 즐거운 식당을 만드는 데 노력하고 있다.

종전 단조로운 식당 분위기에서 위탁후 즐거움이 넘쳐나는 구내식당 모습에 대화가 넘쳐나는 공간으로 탈바꿈되었다.



또한 구내식당 입구에 심터공간을 만들어 식사 후 잠시나마 차도 마시며, 쉴 수 있도록 TV 및 의자를 설치해 직원들의 편안한 휴식처가 될 수 있도록 환경을 개선했다.

## 성화식품(주)

### 고창군 종합사회복지관에 삼계탕 후원



성화식품(주)(대표이사 이승준)는 지난 7월 22일 중책을 맞이하여 전북 고창군 지역 어르신들이 삼

계탕을 드시고 무더운 여름을 잘 보내실 수 있도록 삼계탕 350수를 후원했다.

지난해에 이어 올해도 전북 고창군 종합사회복지관에 삼계탕을 후원한 성화식품(주)는 앞으로도 지속적으로 삼계탕을 후원할 예정이며, 삼계탕을 드신 전북 고창군 어르신들께서 건강하게 여름을 보내기를 기원했다.