

(주)하림

'2014 농식품 파워브랜드 대전' 5회 수상



(주)하림(대표이사 이문용)의 대표 상품 중 하나인 '즉석 삼계탕'이 농식품 파워브랜드에 선정되었다.

지난 9월 2일~5일 서울 양재동 aT센터에서 열린 '2014 농식품 파워브랜드 대전'에서 하림 '즉석 삼계탕'이 전통식품 부문 5회 수상의 영예를 안았다.

올해로 11회째를 맞는 이번 농식품 파워브랜드 대전은 농림축산식품부가 주최하고 농림수산식품교육문화정보원이 주관하여 국내 우수 농식품 브랜드 발굴 홍보를 위해 매년 원예농산물, 전통식품, 건강기능성식품, 일반식품, 외식 5개 분야의 브랜드에 대해 심층적인 전문단 평가 후 우수 브랜드를 선정하고 있다.

즉석 삼계탕 제품은 청정지역 농장에서 전문적인 사육시스템으로 정성스럽게 키운 닭에 인삼과 대추, 찹쌀 등 부재료 넣어 전통의 맛을 살렸다는 평가를 받았다.

특히 삼계탕 육수는 특허 등록된 하림만의 축

적된 제조 기술에 의해 만들어져 젤라틴이 풍부하고 구수한 맛을 가지고 있어 많은 인기를 받고 있다. 또한 제품을 만든 뒤 급속 동결시켜 닭고기의 육질이 쫄깃하고 식감이 좋아 방금 끓여낸 삼계탕의 맛을 그대로 살렸다.

특히 지난 7월말에는 우리나라 축산제품으로는 최초로 하림 즉석 삼계탕이 미국 시장에 진출하는 쾌거를 이뤘다. 지난 2004년 삼계탕 수출을 요청한 후 10여년 만에 이뤄진 성과로 하림 즉석 삼계탕의 우수성을 세계적으로 인정받게 되었다.

이에 (주)하림은 닭고기 제품의 우수성과 생산과정의 위생 안전수준이 까다롭기로 유명한 미 식품검역당국이 공인했다는 점을 부각시켜 미국 내 주류시장은 물론 장기적으로 중동과 유럽시장까지 공략해 나갈 계획이다.

이문용 대표이사는 "즉석 삼계탕을 비롯해 하림의 모든 제품들이 소비자들에게 신뢰받을 수 있도록 지속적인 품질관리로 브랜드 가치를 높여 나가겠다"며 "무엇보다도 이번 미국 시장 진출을 통해 삼계탕이 한식 세계화 주력 품목 중의 하나로 자리 잡을 수 있도록 노력해 가겠다"고 말했다.

대전 식당산과 유등천 찾아 봉사활동



(주)하림 임직원들이 지난 9월 25일 대전 식당

산 일대에서 생태계의 소중함을 배우는 특별한 봉사활동을 실천했다.

특히 이번 행사는 임직원간의 단합을 도모하고 몸과 마음에 휴식을 주는 힐링 여행이자 (주)하림이 진행하고 있는 '동물복지' 봉사활동의 일환으로 기획됐다.

봉사 활동에 참여한 (주)하림 임직원들은 지난 2월 체계적이고 지속적인 기업 봉사활동에 참여하겠다고 자발적 서약을 한 80여명으로서 하림 '피오봉사단'이라는 이름하에 소외된 지역사회 단체 지원 및 동물복지실천 운동에 동참하고 있다.

이번 가을맞이 행사에는 대전 식장산 일대를 찾아 전문 숲 해설가로부터 숲의 생생한 해설을 들으며 생태계의 신비감과 함께 이를 보존하기 위한 교육 시간을 진행했다. 또한 숲 속에서 재미있는 조별 게임을 통해 임직원간의 단합과 힐링을 위한 소중한 시간을 가졌다.

식장산은 대전의 대표적인 산이자 시민들의 휴식처로, 포유류 45종, 조류 100여종, 파충류, 양서류 등이 서식하는 생태계의 보고로 손꼽히고 있다. 하림 임직원들은 작년 겨울 멸종 2급인 천연기념동물 '하늘다람쥐' 서식지 보호를 위해 겨울철 먹이주기 및 다람쥐 집을 달아주는 봉사활동으로 이곳을 처음 찾은 바 있으며 일회성 이벤트가 아닌 전문적인 교육을 통한 실질적인 지원을 하기 위해 다시 찾았다.

식장산 생태교육과 함께 자연의 자체적인 자정능력을 활성화하자는 목표 아래 하천 환경정화 활동도 아울러 진행되었다.

(주)하림 임직원들은 대전의 3대 하천 중 하나인 유등천을 찾아 토종 야생식물의 생존을 위협하는 유해식물 제거활동을 위해 팔을 걷어부쳤다.

수질 정화능력이 탁월한 EM 발효 흙공을 직접 만들고, 하천에 투척하는 정화활동도 펼쳤다. EM 발효 흙공은 수질 개선에 이로운 미생물들을 배양해 흙과 함께 뭉친 것으로, 물 속 자정능력 강화에 탁월한 효과가 있어 선진국에서 활용되고 있다.

HACCP농업인과정 특별교육



(주)하림은 축산물 HACCP을 운영하는 계열농가의 위생·안전 및 경쟁력 강화를 위한 (주)하림 계열농장 HACCP농업인과정 특별교육을 실시했다.

(주)하림 사육BU는 상시적으로 HACCP교육을 진행해 HACCP제도 정착 및 확대에 노력해 왔다. 특히 올해는 안전관리통합인증제 도입, HACCP평가표 분리 등 관리 강화가 예고돼 있어 농가들의 어려움과 혼선이 클 것으로 예상됨에 따라 교육의 자리를 마련했다.

이번 교육 주요내용은 2014년도 하림의 정책추진방향, 안전관리인증기준(HACCP) 개정사항, 2013년도 조사평가결과와 주요 지적사항, 2014년도 중점점검사항 등이며, 질의응답 시간을 활용해 농가별 어려움과 기술적 문제에 대해서도 의견을 나눴다.

이번 교육은 전북 익산에서 개최되었으며 10월 중 광주에서 한차례 다시 진행할 예정이다.

회원사 소식 News

교육 신청 및 접수 등에 대한 사항은 사육부 HACCP팀 전화(063-835-6751~3)을 통해 확인할 수 있다.

용가리치킨·치킨너겟 이벤트 개최



(주)하림은 오는 10월 31일까지 '하림이니까 무조건 쓴다' 이벤트를 진행한다.

이번 이벤트는 청명한 가을 날씨에 가족이나 친구들과 함께 소풍, MT, 캠핑 등 야외 나들이를 즐기는 소비자들을 위해 기획한 것으로, 보다 즐겁고 편리한 나들이를 도와줄 캠핑 용품에서 모바일 상품권까지 응모만 해도 100% 당첨되는 풍성한 경품행사이다.

영양 간식과 도시락 반찬으로 꾸준히 사랑받고 있는 하림의 '용가리치킨'과 '치킨너겟'을 전국 매장에서 구입하여 제품 포장지의 바코드를 절취, 매장에 비치된 쿠폰북에 부착한 뒤 우편으로 접수하거나 또는 사진 촬영 후 이벤트 전용 이메일(yongari.harim@gmail.com)로 접수하면 된다.

보다 자세한 이벤트 내용은 하림 홈페이지(www.harim.com), 페이스북(www.facebook.com/harimslim), 블로그(blog.naver.com/harimmarket)에서 확인할 수 있다.

당첨자 1등에게는 국내 캠핑용품 브랜드인 코베아의 렉타 타프 블랙 세트(5명), 2등에게는 스페이스골드 침낭 매트리스(10명), 3등에게는 슬림 4폴딩 BBQ테이블(20명), 4등에게는 뉴갤럭시 가스랜턴(100명), 5등에게는 알프스보온·보냉 병(500명)을 증정할 예정이다.

이 외에도 제품 바코드 3장 응모 시 모바일 상품권 3,000원권 1장을, 바코드 4장 응모 시 모바일 상품권 5,000원권 1장을 응모하는 전원에게 무조건 증정한다.

DVS사원 교육 실시



(주)하림은 지난 9월 16~17일 양일간에 걸쳐 직영 영업소 소속 직원(DVS사원) 20명을 대상으로 '제1회 DVS 현장실무 OJT 교육'을 진행했다.

영업기획팀(신) 기획으로 이뤄진 이번 자리는 기존에 가지고 있는 계속 지식 만으로의 영업이 아닌, 하림의 모든 공정과 시스템을 교육한 점에서, 그리고 직영 영업소 직원의 첫 본사 교육이라는 점에서 직영 영업의 터닝 포인트가 될 것으로 보인다.

DVS 우수Level 인증 시상식에서는 부산 영업소의 성재홍, 정창훈, 이상곤, 정민호, 인천영업소의 방재성사원 등 5명이 수상을 했다.

2본부 홍윤원 본부장이 직접 시상식을 가졌고, 영업일선에서 회사를 위해 애쓰는 DVS 사원들에게 (주)하림 직원으로서 자부심과 꿈을 가지라는 메시지를 전했다. 또한 즉석에서 DVS 사원들의 고충사항을 수렴하고, 바로 담당자들에게 개선을 요청하여 DVS 사원들의 가려운 곳을 긁어주었다.

3본부 소통 워크숍 진행



(주)하림 3본부(육가공)는 지난 9월 19~20일 이틀간 충남 금산군 진산면에 위치한 비단골 펜션에서 3본부장 박준호 상무를 비롯해 신유통영업본부장 배영훈 상무, 육가공공장장 장현규 상무, 사업부장, 영업지점, 마케팅실, 생산팀장, R&D 팀장 등 46명이 참여한 가운데 조직문화 발전을 위한 소통 워크숍을 가졌다.

이번 워크숍에서는 3본부 영업, 생산, 마케팅 업무 방향을 공유하고, 부서간 업무 소통을 통한 업무의 한 방향 진행과 효과 극대화를 위한 소통의 시간을 가졌다.

또한 분임조 회의를 통해 각자 문제점을 생각해보고 각 조마다 육가공 사업부 현재와 미래 공유, 현안 문제점들 및 개선방향 도출, 부서간의 소통 및 상호 이해도 증진에 대해서 고민을 하고 발표하는 자리도 마련했다.

(주)마니커

순수한닭가슴살 증정행사 시행



(주)마니커(대표이사 신계돈)는 오는 10월 말까지 '순수한닭가슴살' 증정행사를 진행한다고 밝혔다.

다이어트 제품으로 인기가 높은 닭가슴살을 간편하게 휴대하고 손쉽게 먹을 수 있도록 분말로 만든 특허출원 제품 '순수한닭가슴살'은 (주)마니커에서 지난 겨울 최초로 상품화한 이후 큰 인기를 끌고 있는데, 이번에 더 많은 소비자가 접할 수 있도록 사은행사를 기획하게 된 것이다.

이번 증정행사는 지난 9월 22일부터 10월 말까지 (주)마니커에서 직접 운영하는 인터넷 쇼핑몰 '마니커몰'을 비롯해서 G마켓, 11번가 등 오픈마켓에서 동시에 시행되며, 마니커 제품을 구매한 모든 고객에게 사은행사로 배송된다.

동두천 파출소, 복지재단 후원

(주)마니커가 추석을 맞아 동두천공장 인근 인근 파출소와 주민센터, 복지재단 등에 닭고기를 전달하며 명절의 즐거움을 함께 했다.

(주)마니커 동두천공장은 지난 9월 3일 동두천

회원사 소식 News



시 소요동 파출소와 주민센터, 인근 노인정 등에 풍성한 추석을 보낼 수 있도록 닭고기를 전달하면서 우의를 나눴다.

뿐만 아니라 지난 9월 13일에는 '쌈솟는 기쁨 복지재단'에서 주관한 장애인 복지증진기금 마련 바자회에도 제품을 지원, 소외된 이웃을 살피는 일에도 앞장섰다.

(주)마니커는 오래 전부터 각 사업장이 위치한 지역행사에 참여하고 소외된 이웃과도 어려움을 함께 나누고 있는데, 앞으로도 이 같이 책임있는 기업으로서의 역할을 다할 계획이라고 밝혔다.

(주)체리부로

아시아 축산물 안전관리 세미나 개최

(주)체리부로(김인식 회장)는 지난 8월 26일 충북 진천 본사에서 아시아 축산물 안전관리 세미나를 개최했다.

식품의약품안전처 농축수산물정책과 주관으로 개최된 이번 세미나는 ▲우리나라 축산물 수입 및 안전관리 현황 소개 ▲축산물의 국내 기준 및 규격관리 ▲축산물 생산 및 안전관리 현장 견학



▲참가국 축산물 안전관리 제도 발표 및 현장토론을 주요 내용으로 진행되었다.

이날 (주)체리부를 방문한 아시아 15개국 축산물 안전담당 공무원 30명, 축수산물정책과 관계자 5명을 포함한 총 35명은 3시간 동안 (주)체리부로 육계계열화 사업 현황에 대한 브리핑 및 생산 시스템 견학을 통해 우리나라 도계장 운영 수준 및 안전관리시스템에 대해 이해하는 시간을 가졌다.

또한 공장견학이 끝난 후에는 주요 수출대상 국가로 선정된 싱가포르, 태국의 공무원들이 자국의 검역 시스템에 대한 브리핑을 통해 상호 정보를 교류하는 시간을 가졌다.

내부통제실의 김강홍 이사는 "(주)체리부로 견학을 통해 방문해주신 아시아 공무원들이 자국의 안전관리 시스템 향상에 도움되는 정보를 얻어 가기를 바란다"며 "더 나아가 이번 세미나가 양국의 파트너쉽이 향상되는 계기가 되었으면 한다"고 말했다.

추석맞이 '맛있는 나눔' 행사 진행

(주)체리부로는 지난 9월 3일 '맛있는 나눔' 행사를 진행했다.

이번 행사를 통해 본사가 위치한 진천 관내에 거주하고 있는 독거노인 및 저소득층 가구에 육가공 선물세트 및 현금 10만원을 지원했고, 관내 주요 사회 복지 단체의 동절기 준비에 도움이 될 수 있도록 진천군에 30만원 상당의 연탄을 기증했다.

내부통제실의 김강홍 이사는 “작은 규모이지만 이번 ‘맛있는 나눔’ 행사를 통해 민족 최대의 명절인 추석의 따뜻함을 모두가 느낄 수 있도록 바란다”고 밝혔다.

(주)체리부로는 2011년 ‘맛있는 나눔’ 행사를 통해 전국 단위 기부를 시작으로 지속적인 사회 공헌 활동을 통해 기업의 사회적 책임 완수에 노력하고 있다.

(주)동우

농가협의회 창립총회 개최

(주)동우(대표이사 김종관)는 지난 9월 18일 전북 군산에 위치한 리버힐 호텔에서 김종관 대표이사를 비롯하여 장금일 농가협의회장 등 농장관계자와 회사관계자 등이 참석한 가운데 ‘동우농가협의회’ 창립총회를 개최했다.

이번 행사는 날이 갈수록 안전성 높은 축산물을 선호하고 친환경 축산물에 대한 신장률이 높아지고 있는 현실에서 소비자들이 신뢰할 수 있고 안전한 닭고기를 생산하여 소비자들의 만족과 양계산업의 성장 원동력이 되기 위해 개최되었다.

이번 농가협의회를 통해 (주)동우와 농가 상호간에 배려하고 상생하며, 상호간에 화합과 단결



을 다지는 자리가 되었다.

(주)동우 김종관 대표이사는 축사를 통해 “농가와 기업은 수레의 튼튼한 두 바퀴와 같다”며 “이 바퀴가 더불어 잘 굴러 갈 때 성공할 수 있으며, 서로 배려하고 상생할 수 있는 알찬 운영체가 되길 바란다”고 밝혔다.

한편 이날 행사에서는 (주)동우의 회사소개 및 우수농가, 장기근속농장 포상과 다양한 축하공연과 이벤트가 진행되어 농가와 회사 모두 화합하는 뜻깊은 자리가 되었다.

한강씨엠(주)

지역노인회 MOU(자매결연) 체결

한강씨엠(주)(대표이사 박길연)는 지난 9월 20일 경기도 화성시 안녕동에 위치한 노인회에 방문하여 MOU(자매결연)를 체결했다.

이번 MOU 체결은 지역 사회의 발전과 화합에

회원사 소식 News



이바지하고자 진행했으며, MOU 체결을 통하여 노인회 행사 및 독거노인 돌봄, 닭고기 지원 등 활동을 진행할 예정이다. 그 외에도 노인회에서 필요한 물품지원 및 행사지원에 앞장설 것이라고 밝혔다.

한편 노인회 지원 외에도 지역사회 발전 및 복지에 적극적으로 참여하기로 했다.

지역노인회 에어컨 기증



한강씨엠(주)는 지난 9월 22일 경기 화성시 안녕동에 위치한 노인회에 방문하여 MOU 체결을 기념하기 위하여 에어컨을 기증했다.

이번 기증은 지난 20일에 MOU 체결에 대한 첫 걸음에 의미를 가지고 있으며, 사육생산지원본부 장 황인창 상무는 "회사의 발전과 사회의 발

전은 함께 이루어져야 하며, 앞으로도 지역사회의 발전에 적극적으로 참여하겠다"고 말했다.

(주)참프레

군산 공업인 클럽 본사 방문



지난 10월 2일 군산 공업인 클럽에서 (주)참프레(회장 김동수) 부안공장을 방문했다.

군산 공업인 클럽은 군산지역을 대표하는 기업 공장장 및 대표의 모임으로써 지역경제 발전을 도모하는 기업의 모임이다.

이날 방문단은 부안공장을 방문하여 회사소개와 선진화된 도계시스템을 직접 확인하고 놀라움을 나타냈다.

군산 공업인 클럽 회장인 군장에너지 표영희 대표는 참프레를 둘러본 후 "참프레가 지역경제 활성화는 물론 국내 더 나아가 가금업계의 새로운 표본을 만들어 줄 것을 기대한다"고 말했다.

이와 관련 (주)참프레 김동수 회장은 "지난날 가금업계는 3D산업이었지만 이제는 글로벌한 기업, 선진화된 기업으로 발전하고 있으며, 그 발전에 (주)참프레가 기여할 수 있도록 노력할 것"이라고 말했다.

대전소비자상담센터 부안공장 방문



지난 9월 16일 대전소비자상담센터에서 (주)참프레 부안공장을 방문했다.

대전소비자상담센터는 대전/충남지역에 소비자들의 권익을 보호하고 대변하는 단체이다.

이날 방문단은 참프레 부안공장을 방문하여 회사소개와 공장견학을 통해 (주)참프레를 알 수 있는 좋은 기회가 되었으며, 특히 이날 품질경영실 김종원 이사가 방문단을 상대로 HACCP 관련 특강을 통해 원재료부터 최종소비자가 섭취하기까지 각 단계에서 위생관리와 오염방지 시스템에 대한 강의를 하였다.

대전소비자상담센터 도정자 회장은 방문을 통하여 “참프레는 우리 회원들에게 꼭 보여주고 싶은 회사였다”며 “이렇게 위생적이고 세계적인 수준의 회사를 직접 볼 수 있어 기쁘게 생각한다”라고 말했다.

이에 품질경영실 김종원 이사는 특강을 마치며 “대전지역방문단을 환영하며 HACCP 관련 특강을 하게 되어 뜻깊게 생각한다”라고 말하며 이날의 방문을 마쳤다.

신제품 '즉석 삼계탕' 2종 출시

(주)참프레는 편리하게 삼계탕을 먹을 수 있는



즉석 삼계탕 2종을 출시했다.

먼저 참프레 전통삼계탕은 -18°C 이하의 냉동 제품으로 국내산 삼계(산란계+육용종계)를 사용하여 육질이 부드럽고 맛이 좋으며, 국내산 수삼, 마늘, 대추, 찹쌀을 넣고 오랜 시간 푹 고아서 육수의 맛이 진하고 깊은 특징이 있다. 또한 닭발을 활용한 육수제조로 특유의 향과 맛을 느낄 수 있다.

두 번째 상온제품의 삼계탕은 고온, 고압 열처리가 가능한 레토르트 설비에서 멸균처리를 한 제품으로 실온에서 보관이 가능하고 조리하기 편리한 특징을 가지고 있다. 두 제품 모두 한 끼 식사대용으로 충분한 영양섭취가 가능하며, 보양식으로 좋은 제품으로 개발되었다.

(주)참프레 신인섭 마케팅실장은 “이번에 출시된 삼계탕 2종은 바쁜 현대인들이 간편하고 손쉽게 조리할 수 있는 제품이며 편리성과 보양식, 두 가지를 동시에 만족시키는 제품이다”이라며 “향후 참프레는 삼계탕뿐만 아니라 캔 제품까지 개발하여 국내 육가공산업에 새로운 standard를 제시할 수 있길 기대한다”고 말했다. 