회원사 소식

대림식품

대림식품으로 상호변경

상지식품(대표 : 吳治南)이 7월 1일부로 상호를 대림식품으로 변경, 본격적인 판매 활동에 착수. 동사의 1월부터 6월 말까지 판매한 총 매출실적은 30억원으로 지난해 동기 대비, 20%가 신장된 것으로 밝혀졌다. 이는 육가공제품의 소비확대와 어육제품의 소비신장에 따른 것으로 풀이된다.

대한종합식품

李吉駿상무이사 선임

벽산그룹은 지난 3월3일 대한종합식품 육제품본부장 李吉駿이사를 상무이사로 선임.

(주) 팽귄으로 상호 변경

대한종합(대표 黃鳳燮)이 11월1일 부터 주식회사 팽귄으로 상호가 바뀌었다. 동사의 로고 마크였던 팽귄은 그동안 소비자들에게 많은 사랑을 받아왔다.

동남육가공

승진이사 단행

동남육가공(대표 : 李錫斗)는 10월1일자로 李渭衡생산부장을 상무이사로 선임하는 등 인사이동을 단행했다. 인사내용은 다음과 같다.(괄호안은 전직)

△이사 李殷基(감사) △영업부장 李榮鎬(영업부 차장) △생산부 차장 鄭太振(영업과장) △총무대리 李仁衡(총무계장)

롯데햄·우유

姜사장 국제식품박람회 참관

姜晋佑사장은 프랑스 정부기관인 액팀 초청으로 10월13일 부터 15일까지 파리에서 개최된 제7회 세계육류 관련회의에 참석.

姜사장은 이번 프랑스 체재중 17일부터 21일까지 개최된 국제식품박람회(SIAL 88)에도 참관했다.

원료돈 장기공급 계약

국내 최초로 양돈농가와 육가공업체 사이에 원료돈 장기 공급계약이 체결되어 현재와 같이 가격 등락폭이 심한 상황하에서 양돈가는 생산비 보장선에서 마음놓고 생산할 수 있게 되었으며, 업체는 안정된 원료돈을 공급받을 수 있게 되었다.

롯데햄·우우(대표 : 姜普佑)는 지난해 12월16일 전북 진안군축협으로 부터 매달 생돈(100±10kg기준) 1천 두를 kg당 1천2백22원에 30개월 동안 사들이기로 했다.

이로써 동사는 원료돈의 안정적 확보로 제품의 계획 생산, 판매에 따른 소비 균형을 이루고 수출 적정 가격선에서 제품생산이 가능해 장기적으로 국제 경쟁력을 갖출 수 있게 되었다. 또한 양돈농가는 생돈가격의 안정화로 △적정이윤 보상에 따른 축산 영농의 기반 구축 △생산의욕 고취 △계획생산, 공급 등이 가능케 됐다.

장기 공급계약은 육가공협회의 중재에 의해 이루어졌으며, 앞으로 전 육가공업체에 진행될 계획이다.

육가공 기술인 양성 과정교육

롯데햄·우유 청주공장은 지난 6월20일부터 7월20일까지 육가공 기술인의 양성과 산학일치라는 목적 아래 현장의 반·조종 25명을 중심으로 사내교육을 실시했다.

'87년까지 「Action 88」운동을 성공적으로 끝낸 안정을 발판으로 금년에 「HAMI '88」운동을 전개하고 있는 롯데햄·우유는 이번 교육을 통하여 4대 경영전략의 하나인 전문교육강화와 더불어 철저한 자기개조를 도모하고 있다.

고기의 기초과학, 원료육, 식약가공 등 12개 과목에 대한 강의와 중부권 지방의 시장조사는 제품의 시장유통구조 및 우리 제품의 현위치를 파악하는 중요한 계기가 되었으며, 특히 육 영업부장의 판매유통관리에 대한 특강은 영업사원과 현장생산자와의 협력관계를 더욱 돈독히 하였다.

또한 공장의 부서장 및 사내 강사진과의 간담회도 가진 이번 교육은 전문인 양성을 위한 실절적인 교육으로 평가되었다.

창립 10주년 기념식

창립 10주년 기념식을 본사 강당에서 가졌다. 姜普佑사장은 「그동안 임직원들의 노고로 인해 괄목할만한 성장을 가져 왔다」고 전제하고 「올 한 해는 그룹이 펼치고 있는 한마음 대 약진운동과 우리 회사가 전개하는 88해미운동에 적극 동참해 줄 것」을 당부.

「HAMI 88운동」 전개

금년도 경영방침의 일환으로 「HAMI 88운동」을 전개 「HAMI」란 화합, 수익, 경영, 개혁 등 영문글자의 앞부문을 딴 것으로 국제화시대 및 초경재시대를 맞아 전 임직원이 현실에 대한 의식훈련을 통해 회사의 시야를 넓히고 새로운 이노베이션을 통한 사업확장과 다변경영을 실현, 사세의 기반을 다진다는데 그 목적이 있다는 것.

선진축산

햄버거 원료 납품

선진축산(대표 李原福)은 3월부터 맥도널드햄버거사에 햄버거 원료로 쇠고기, 닭고기 등을 납품.

특히 선진축산은 앞으로 본격적인 육가공품 생산에 돌입, 돈육수출도 겸할 계획으로 경기도 이천

군 대월면 사동리 소재 6천여 평 부지위에 초현대식 육가공장을 설립했다.

영필농산

햄,소시지 등 본격생산

영필농산(대표 李弼福)은 지난 7월부터 주 생산품목이었던 소시지(프랑크, 화이트, 빌), 베이컨 생산에 돌입하므로써 3차 가공사로 부상.

동사는 경기도 양주군 소재 4천여 두 규모의 자영 농장에서 원료육을 직접 공급받아 생산케 되므로써 원가절감은 물론 소비자보호 측면에서도 크게 기여케 되었다. 또한 동사는 이들 생산품목의 확대를 위해 양돈장 규모를 7만여 평으로 확장키 위해 이미 부지를 확보했다.

현재 동사의 공장규모는 2백20평이며, 종업원은 30명 1일 생산능력은 15톤이다.

제일제당

독일식 육제품 생산

제일제당(대표 孫永禧)은 독일식 육제품 생산에 돌입. 동사는 독일 최대의 육가공회사인 프랑크&홀드그룹과 기술제휴 계약을 맺고 비어 브르스트바이스 브러스트 등 모두 15종의 제품을 생산. 동사는 이와함께 올림픽 기간중 독일 선수단은 물론 독일정부에서 주관하는 저먼하우스에 소용되는 육제품도 공급.

육가공장 증축준공

육가공공장 증축준공식이 7월12일 이천공장에서 가져졌다. 이번에 늘어난 부문은 축육 및 혼합어육 등 일산(日産) 10톤으로 총 생산능력은 1일 1백톤. 9개월 동안의 공사기간을 거쳐 준공된 육가공장은 20억원의 공사비가 소요되었다고.

한편 동사는 이날 공장내에 사원 후생복지관도 마련, 준공식을 가졌다.

진주햄

두번째 KS표시 허가

농림수산부는 3월27일 지난해 3월2일 「비엔나소시지」에 대한 KS표시 허가 후 두번째로 양산공장과 돼지고기 런천미트(표준)에 KS표시를 허가.

사원 해외 연수교육

사원들의 근무의욕 고취 및 사기진작을 위해 해외 연수교육을 실시. 동사는 6월5일 근무성적이 우수한 생산부직원 4명을 선발, 20일간의 일정으로 일본지역의 육가공 생산시설의 현황 및 시장을 견학시키는 등 견문을 넓히고 있다.

양산공장 증축준공식

진주햄의 생산능력이 2배 이상 늘어났다. 5월12일 양산공장에서 증축준공식을 갖고 본격 생산체로 돌입했는데 생산능력은 일산(日産) 49톤에서 2.16배가 늘어난 1백6톤이라는 것. 연건평 6천여평 규모로 증축된 동사 공장은 △식육제품이 일산 7.5톤에서 25톤으로 늘어났으며 △혼합어육제품 36톤에서 60톤 △맛살제품 6톤에서 18

톤 △포장육제품은 2.5통에서 3.5톤으로 각각 늘어났다.

한국 냉장

농유공 직영체계로

한국냉장의 운영이 농수산물유통공사의 직영체계로 전환됨에 따라 安敎德 유통공사사장이 동사 사장직을 겸직키로 했다. 농수산물유통공사는 이에따라 냉동 냉장사업 및 농수축산물의 비축사업 등을 확대키로 했다고.

한편 동사는 7월14일 전 임직원이 참석한 가운데 사장 취임식을 가졌다. 신임 申건호부사장의 취임식도 아울러 가졌다. 安사장의 약력은 경북 울진생으로 육사 11기, 서울대 물리대를 졸업했으며, 보병부대 연대장, 정우개발 대표이사 사장, 제11대 국회의원, 한·화란협회 의원친선협회장을 거쳤으며, 申부장은 충북 청주생으로 서울대 문리대를 졸업, 농림수산부 양정국장, 경제국장, 자재검사소장을 거쳐 현재 농수산물 유통공사 부사장을 겸하고 있다.

우수대리점 대표 공장견학

회사 창립 20주년을 맞아 햄, 소시지, 우수판매 대리점을 선정, 7월11일과 12일 이틀간 부산지사 생산공장을 견학.

이번 행사는 소지지사업에 대해 공헌도가 높은 8개 대리점을 선발하여 제품 생산공장에 대한 지식과 평소의 의문점을 직접 토의하므로써 판매의 원활과 효과적인 홍보활동을 할 수 있도록 하기 위한 것이었다고.

국민일인당 肉類소비 10년새 3배늘어

우리나라 국민한사람이 하루먹는 음식의 양은 10년전보다 크게 늘었으나 칼로리는 별로 증가하지 않은 것으로 나타났다.

또 육류섭취량은 무려 3배나 증가하는등 영양소섭취패턴이 탄수화물위주에서 점차 단백질·지방으로 바뀌고 있는 것으로 조사됐다.

보사부가 발표한 국민영양조사결과에 따르면 지난 76년과 86년을 비교할때 한사람이 하루섭취하는 식품량은 9백49g에서 1천68.2g으로 약 1백20g이 늘어났는데 이는 동물성 식품섭취량이 크게 증가했기 때문인 것으로 분석됐다.

이 기간동안 식물성식품 섭취량은 8백86.2g에서 8백86.9g으로 거의 늘지않은 반면 동물성은 62.8g에서 1백81.3g으로무려 3배나 증가했다.

식물성식품 가운데는 곡류섭취가 현저히 줄어든 반면 두류 채소류 과일류의 섭취는 다소 늘어났으며 동물성식품은 육류및 어패류의 섭취가 크게 늘어났다.

하루 먹는 음식의 열량의 1천9백26에서 1천9백30칼로리로 거의 증가하지 않은반면 섭취하는 영양소의 패턴은 크게 달라졌다.

탄수화물은 3백80.4g에서 3백43.1g으로 줄어들었으나 단백질은 60.4g에서 74.2g으로, 지방은 20.5g에서 28.1g으로 늘어났다. 특히 동물성단백질은 12.2g에서 30.6g으로 크게 증가했다.

한편 전반적으로 영양이 균형을 이뤄가고있는 것으로 분석됐으나 칼로리 칼슘 비타민A·B_2는 아직도 섭취량이 다소 부족한 것으로 지적됐다.