



(주) 하림

취재 / 전북지소 과장 이 세 형

- 소재지 : 전북 익산시 망성면 어량리 13-14(www.halim.com)
- 대표자 : 김 홍 국(063-862-2542)

이 산은 전라북도 시북단에 위치하여 노령산맥의 천호산과 비옥산의 동부에 준협한 산세를 이루고있고 시북부에 한라산줄기가 이어져서 부로 향하는 구릉과 대하진으로 비옥한 평원이란다. 북으로는 금강을 경계로 충남 논산군, 부여군에, 서로는 옥구평야에, 남으로는 만경강을 경계로 김제평야에 접하고 있고 예로부터 자연재해가 없이 산기 좋은 고장으로 잘 알려져 왔다.

하림이 걸어온 길

200년 을유(乙酉)년 닭의 해를 맞이하여 힘차게 뛰고있는 하림은 78년 3월 황봉 농장을 모태로 86년 3월 주식회사 하림식품을 설립하였으며 91년 7월 동양최대의 증원대식 닭고기 가공 시설을 준공하였고, 95년 6월 농축산물 중 국내최초로 KS마크를 획득하여 품질 인증시대를 개척하였다. 97년 11월 일일 200톤 처리 규모의 세계적인 첨단 육가공 공장 가동으로 육계계열화 사업을 완성하여 코스닥에 상장되었고, 98년 ISO 9001 품질 인증 획득과 업계 최초로 축산물 위해요소중점관리요소인 HACCP 인증을 획득하여 국내 닭고기 산업을 선도하였다. 하림은 불의의 화재로 공장이 소실되고 조류독감의 여파로 소비가 급감하는 어려움을 경험했지만 200천 5,192억원의 매출액과 136억원의 정상이익을 달성하는 성과를 올렸다.

육계 계열화로 최고의 닭고기 생산

첫째, 원종계/종계 생산

세심한 배려가 요구되는 원종계 생산 프로그램은 전라북도 익산과 임실에서 체계관리, 예방집중, 점등관리 등 첨단 자동 조질 관리 시스템, 외부와 완벽히 차단된 방역 시스템, 무장의 최첨단 설비를 가동하여 운영되며 100여만수의 종계를 사육하고 있다.

둘째, 부화장

동양최대의 시설을 갖춘 삼기부화장을 중심으로 연무부화장, 낭신부화장에서 연간 1억수의 병아리를 생산한다. 부화과정을 살펴보면, 수집된 종란은 발육실에서 18일을 머물게 되는데, 10일째 되는 날, 자동시스템에 의해



무정란을 깔라내는 검란작업이 진행된다. 18일째는 발육실에서 발생실로 옮기는 이란작업을 거치게 되며 이때, 발육란에 백신주사를 자동으로 주사하는 인오브젝트를 실시하고 발생실에서 3일을 기치는 동안 긴장한 육계용 병아리로 최종탄생하게된다. 이렇게 생산된 병아리들은역시자동시스템에의해절저한선별후육계계열농가및 하림농장으로공급된다.

셋째, 육계농장 / 사료공장

하림은현재 530여농가에약 180여만수의육계를계약사육하고있다. 농가는계사틀설치, 전문적인사육안을 담당하너하림은사료, 약품, 연료등을공유하는등 전체적인 관리주체로 풀하시안 싱적인소득 보장과 생산성을 극대화하고 있다. 또한 하림은 현대식 사육시설을 갖춘 설비 집약적 양계단지를 운영함으로써 품질 좋은 육계를 생산한다. 급제 난쟁에 위치한 하림의 자가사료공장은전공정이컴퓨터에의해 자동 제어되고 생산라인에서는월 2만톤규모의배합펠릿사료를탄을생산, 하림의자체계열농가에전량공급하는육계사료전문공장이다.

넷째, 신선육 도계라인

4개의 도계라인에서 하루 4(단수를 처리하는 동양최대 규모 시설로 닭고기가 서늘에 길러져 콤비질러에 1차 냉각 후도제가에이스프레이칠링 시스템을 거치는동안십씨 4도로 냉각되어 가장신선한상태의 육질을유지케 하고, 2차 가공라인에서는 부분육과 진단육을 위생직으로 가공하며, 컴퓨터에 의해 자동으로 선입 선출되는 냉장고와 도체의 길과속의 온도가 일정(10 ~ 11℃)하게 유지되는정온숙성실에보관되어신선한육질을유지하고 있다.

다섯째, 육가공 라인

국내최대배자량하는육가공공장은냉동가공라인과냉장가공라인으로구분된다.

냉동 가공 라인은 후라이, 튀류, 원적외선그릴류, 성형제품류, 가스, 본레스제품들을 생산하고 냉장 가공 라인은 소시지, 슬라이스, 직화양념치킨과삼계탕라인으로이루어져있다. 특히NASA 기준의부균부진포장실과일차형 설비, 써보오일 방식에 의한 후라이어, 마코드 시스템에 의한 리얼타임 생산관리로 제품의 생산성을 극대화하고 있습니다. 또한 시시각각으로 변화하는 소비자의 욕구에 맞춰 우수한 제품 개발과 소비자 사전 조사에도 심혈을 기울이고있다.

여섯째, 유통

가공라인에서 생산된 닭고기는 풀드체인 시스템에 의해 신선한 상태로 하림 계분 전문점인 하림 치킨 익스프레스는 물론, 유명백화점, 그리고 각 대리점으로 운송되며, KFC, 롯데리아, 멕시칸, BEX 등 국내 유수의 프랜차이즈매장과항공기내식에서도하림의특별한닭고기맛을즐길수있다.

(주)하림의 목표와 미래

새로운 천년, 우리 식품 산업의 세계화에 앞장서고 있는 하림은 인간의 무병장수를 추구하는 기업이념 아래 21세기 생명과학 식품회사의 선두주자로 또 다른 천년을 준비하는 기업으로 거듭나고 있다. 하림은 소비자가 안심하고 먹을 수 있는 고품질의 닭고기를 가장 경제적으로 생산하고, 소비자의 취향에 맞는 제품을 생산하여 소비자 중심의 영위를 통한 이익의 창출을 이루겠다는 경영진과 국내 최고의 제품을 생산한다는 자부심을 가진 종업원들의 의지가 국민에게는 더욱더 안전하고 우수한 고품질의 제품을 공급하고, 국내 닭고기 산업에는 새로운 불결과새로운기술을전도해가는 만평으로서의역할을나할것으로본다.