

## 미래 변화관리 위한 워크숍 개최



축산물등급판정소는 지난 6월 30일부터 7월 1일까지 양일간 진안상록리조트에서 주요 보직자와 노동조합 지부장 등 50여명이 참석한 가운데 조직의 미래 변화관리'를 주제로 워크숍을 개최했다.

이번 워크숍에서는 축산업 성장의 관세에 대한 대응 전략, 조직의 고령화에 따른 대응 전략, 내부 직원 만족도 제고 방안, 성공적인 경영 혁신실천 방안 등 다양한 소주제를 가지고 진행했으며 소주제에 대한 분임 토의에 앞서 외부의 경영 혁신 전문가를 초청해 판정소의 발전과 경영 혁신을 위한 조언을 받기도 했다. 아울러 이번 워크숍을 통해 긴경남 소장은 "판정소의 미래를 결정할 수 있는 주제에 대한 진지한 토론과 함께 무엇보다 중요한 것은 공감대를 형성한 것"이라며 "워크숍을 계기로 판정소의 미래 변화요인을 미리 준비한다는 것에 큰 의미가 있다"라고 강조했다.

## 혁신브랜드명칭 '등급정보365' 선정

축산물등급판정소는 공공서비스의 품질향상을 통한 고객 신뢰도 제고 및 지속가능한 혁신도대를 구축하기 위한 일환으로 혁신브랜드 명칭을 공모한 결과 '등급정보365'가 최종 선정됐다고 밝혔다. 이번 공모에는 총 192명이 282편을 응모해 외부 전문가가 참여한 심사를 거쳐 최종적으로 '등급정보365'를 선정했다. 현재 시행하고 있는 '다양한서비스'를 대상으로 평가한 후 고급육 생산을 유도하기 위한 피드백 기능을 가지고 있을 뿐 아니라 고객들로부터 혁신적인 콘텐츠로 인정 받고 있는 인터넷서비스 등 정보제공 사업을 혁신브랜드로 육성키 위해 나온 것이다. 이와 관련해 김경남 소장은 "판정소의 혁신브랜드인 '등급정보365'를 적극 육성하기 위해 고객의 입장에서 다양한 콘텐츠를 개발하는 한편 이에 대한 활용도를 높일 수 있도록 적극적인 홍보를 병행하겠다"며 혁신브랜드 육성에 대한 강한 의지를 보였다.

## 돼지고기 품질 선호도 조사 실시

축산물등급판정소가 지난 6월 28일부터 7월 7일까지 '돼지고기(삼겹살) 분절에 대한 소비자 선호도 조사'를 실시한 결과, 돼지고기 구입시 지방부위 정도를 제일 먼저 고려하는 것으로 조사됐다.

조사내용은 돼지고기 중 선호부위, 분유 구입시 중요하게 보는 요인, 삼겹살 구입시 중요하게 보는 요인, 삼겹살의 선호 유형 등이었으며 조사는 직원들이 소비자를 방문해 조사하는 대면조사와 (사)대한양돈협회와 등급판정소 홈페이지 접속자를 대상으로 하는 온라인 조사를 병행했다. 일반 돼지고기 부위별 선호도는 삼겹살 46%, 복심 38%, 앞다리 8%, 갈비·등심이 각 4% 순이었고, 섭취빈도는 주 2회 섭취가 가장 높았다. 한편 이번 조사는 돼지도체등급기준제 정 및 소내 단계연계 방안을 마련하는 데 기초자료로 활용될 계획이다.

## 고객만족(CS) 친절서비스교육 실시

축산물등급판정소는 '친절서비스'라는 주제로 (주)태평양교육센터 강사로 부터 6월 19일부터 28일까지 지역별 순회 고객만족교육을 전개했다.

이는 지난 2005년 실시한 의무 고객만족도 조사 결과 고객 중심으로 헌업 부커리 노력의 최우선 과제라 나타나 전문기관의 교육이 절실하다고 판단돼 실시됐다.

이로써 축산물등급판정소는 고객만족경영마인드 확산을 통한 고객 중심의 서비스 구현과 서비스 품질향상 촉진 및 고객유형별 응대요령 등 고객응대 방법에 대한 다양한 교육기회를 제공 받을 수 있게 됐다. 한편 이번 서비스 교육은 근무지가 전국적으로 분포돼 있어 전체 집합교육체계적인 교육추진이 불가능해 순회교육을 실시하게 됐다.

