

# 먹거리의 안전과 소비자 권익을 우선하는 김 제조업체 “(주)대명건해”

(주)대명건해는 오로지 김 하나만을 취급해온 장인 정신을 가진 외골수의 회사다. 지난시절 열악한 환경에서 수작업으로 해 온 포장과 제조를 한발앞서 “HACCP(위해요소중점관리 시스템)”이 알려지지도 않았을 시기에 먼저 도입하여 “ISO9001:2000(품질경영관리 시스템) 의 체제하에서 고객의 식품 안전을 위하여 35년을 한길로 달려 식품제조의 기술 표준을 제시하였다.

## “ 김 ” 하면 떠오르는 업계의 큰일꾼 이자 항상노력하는 기업

대명건해의작업장입구는1인2단 시설의신발장에서내부용신발을갈아신고 전신소독을해야만입장할수있다. 작업장안으로들어서면화려하진않지만깔끔하고정갈한위생복차림의작업자들이일사분란하게작업하는광경을볼수있다. 바닥은마치거울처럼깔끔하며김을포장하는작업대는업계의노하우를알려주듯이일반작업장에선볼수없는특수제작된작업대를만날수있다.



윤 동 한  
주대명건해 대표이사  
02)407-9005

- “ 소비자를생각한다면법의 테두리를넘어서야죠”  
(주)대명건해윤동한대표이사гийн자한미소말어
- “ 내가족이먹을수있는제품이어야시장에내놓을것지요”  
제품에대한구체적인설명이필요없을뜻있는한마디이다.

## 늘 연구, 노력 하는 회사

김이 한창 맛있는 시기는 12월 초에서 이듬해 2월 말까지로 (주)대명건해가 락동본사는 새벽부담을 밝힌다.

새벽 4시면 각 산지에서 올라온 김 박스들 사이로 윤동한대표이사 와 구매직원들이 예리한 눈빛으로 산지별 물량과 품질을 체크하여 경매에 들어간다.

매입된 원초는 HACCP 프로그램에 따라 이력추적 코드 부여





하여공장으론송되어지고ISO9001:2000 시스템에 적용하여원초의 용도를 선별기 관리한다.

대명건해의이천 공장에서는이력이부여된원초를수명의품질관리사의검수를통과하여전신소독된작업자들의손길로첨단화된금속탐지기를거쳐제조. 소분하여완제품이만들어지고완제품발주대기실로 옮겨진다.

이로써제품이출고되어지진않는다. 완제품대기실에서HACCP팀장과완제품검수직원이포장되어진박스를제품별로샘플링하여박스표기와내용물및표시사항계 획수가또한차이로

어진후 걸박스에검수과직원날인후전산발주를받아대형유통업체를통하여로소소비자들을만난다.

또한공장사무실동2층과3층옥상에는영업과직원들뵈주하게드나든다.

각매장에서구입한다사제품과자사제품과의품평회와생산부에서새로고안한신제품을시식하고영업전개를위한회의가취지않고열린다. 4평남짓한3층사무실엔작은기계와은갖조리원료들이있고과자생각한아이디어를접목하여자리에서제품을직접만들어보이기도한다.

“ 이미만들어진제품을팔기보다는늘새로만들어파는영업을하고싶습니다”

영업과장의한마디에노력하고연구하는회사임을알수있게한다. 매출엔지장이있지만환경을생각해서포장을최소화하고필요한포장만올라려는회사의방침은(주)대명건해의제품을보아도알수있다.

### 대명건해의 비전

품질불량ZERO 소비자권익보호를내세우며김업계를앞서달려온대명건해는여러해외마이어와접촉하고국내유통업체마이어들과도활발히움직여거래제의를받고있으며국내대형전시회에참가, 제품홍보하여동업계의기술표준을전파. 타사에귀감이되고있으며선두업체로써매김하고있다.

“ 열악한산지에투자를늘려서원초양식부터디지털화할생각입니다.

조만간더앞서가는회사로만들어서기술표준을대박낼것입니다”

35년노하우를가진대표와글로벌시대를살아가는젊은두뇌가모인대명건해는2009년이후엔매출을대폭늘릴것이라고계획했다.

| 기술표준2007. 4