



(주)하림

여름 보양식 '참숯먹은 오골계탕' 출시



(주)하림(대표이사 김홍국)은 궁중 보신닭으로 잘 알려진 오골계를 국내 유일하게 신선제품으로 6월 초 출시한다.

그동안 오골계는 냉동으로만 유통돼 제맛과 영양을 즐길 수 없었고

해동의 불편함까지 있었으나, 이번 신제품 '참숯먹은 오골계탕'은 도계된 당일 신선함 그대로 포장해 소비자에게 바로 공급함으로써 기존 냉동오골계의 단점을 해소했다.

이번 신선오골계의 가장 큰 특징은 전문음식점에서 사용하는 중량(500g)과 같은 오골계를 사용했으며, 각종 한약재와 찹쌀 등 부재료를 팩에 넣어 최상의 맛을 누구나 쉽고 간편하게 즐길 수 있게 만든 점이다. 또한 제품의 포장도 1차 캡슐포장, 2차 수축필름을 이용해 위생처리를 강화했고, 전통적인 디자인을 담아 한국적인 고급스러움을 느낄 수 있다.

조리방법은 부재료에 동봉된 찹쌀과 대추를 오골계 뱃속에 넣고, 팩에 담겨 있는 한방 부재료를 30분간 끓인 물에 오골계를 넣고 끓이면 된다. 이때 양파와 파, 마늘 등을 크게 썰어 넣으면 더욱 더 깊은 맛과 영양을 즐길 수 있다.

오골계는 동의보감, 본초강목, 동국여지승람 등 많은

한의학서에서 '피를 맑게 하고 바람을 막으며 정력에 좋은 건강식'으로 전해지고 있다.

(주)하림은 이번 신선오골계를 출시함에 따라 국내 최초로 육계, 삼계, 시골닭, 오골계까지 냉장·냉동별 모든 제품군을 취급하게 됐다.

■ 2007년 영업사원 역량강화 교육 진행



(주)하림은 지난 5월 전북 군산 소재 워커힐 호텔에서 영업사원들의 영업활동 자질과 소양 함양을 높이기 위한 '2007년 영업사원 역량강화 교육'을 진행했다.

신선과 육가공 영업사원 160여명이 참석한 가운데 진행된 이번 교육은 1차 5월 18~19일, 2차 5월 25~26일 두 차례에 걸쳐 실시됐다.

교육 첫날에는 한국능률협회 컨설팅 전문위원이 '대리점 관리 및 육성'이라는 주제를 통해 대리점 관리의 중요성에 대해 논의하는 시간을 가진 후, 이문용 사장의 특강이 이어졌다.

둘째 날에는 사내강사 박태운 대리(경리팀)가 '원가 관리와 회계'에 대한 부분을, 사내강사 천세기 차장(자산관리팀)이 '매출채권'에 대한 교육을 진행했다.

■ 하림삼계탕 HACCP 지정 위한 보강공사 실시



(주)하림은 삼계탕 제품의 HACCP 지정을 받기 위해 지난 3월 24일부터 약 2개월여에 걸쳐 삼계탕 생산라인의 보강공사를 진행하고 있다. 이는 캔 라인과 별도로 공간을 분리하고 공조시설 보강을 통해 공정별 온도를 관리함으로써 삼계탕 제품의 안전성을 확보하기 위해서다.

3본부 공장부문과 QA팀은 2007년 상반기 내에 HACCP 지정을 완료할 계획을 가지고 있다. 삼계탕 제품의 HACCP 지정이 완료되면 삼계탕 제작 공정에서는 국내 최초 지정이다.

그동안 수차례 삼계탕 제품을 미국시장에 진출시키기 위해 노력해 왔으나 미국의 FDA승인을 받지 못해 번번이 무산됐었다. 3본부와 해외사업팀은 HACCP 지정을 통해 제품의 안전성을 홍보하고, 이를 계기로 다시 미국시장 진출을 꾀할 계획이다.

이와 관련 (주)하림은 “작업인원의 동선을 고려한 금번 공사는 생산 효율화에도 도움이 될 것”이라고 말했다.

■ 가공공장 PAC 도입

(주)하림은 가공공장의 생산성을 높이기 위해 지난 5월 9일 본사 대강당에서 ‘JUMP 30’ Kick Off 행사를 가졌다.



이날 행사에는 JMAC KOREA에서 임용빈 사장과 조용연, 김영탁 전문위원이 참석했으며, (주)하림 이문용 사장을 비롯한 임직원 350여명이 참석해 생산성 30% 향상에 대한 결의를 다졌다.

지원부장 김윤배 상무의 사회로 진행된 이날 행사는 ‘JUMP-30’의 추진을 전 사원에게 공표해 혁신목표에 대한 선택과 집중으로 구성원의 적극적인 참여와 활동을 유도하여 프로젝트의 성공적 결과를 달성하기 위해 마련됐다.

이날 행사는 프로젝트 추진배경 및 효과, 진행경과 및 향후계획과 더불어 지도위원(JMAC KOREA)의 PAC 개념교육, 이문용 사장의 격려사 등의 순서로 약 30분간 진행됐다.

‘JUMP 30’은 생산관리기법 중 하나인 PAC의 (주)하림 슬로건으로 프로젝트 수행을 통해 생산성 30% 향상을 목표로 하고 있다. ‘JUMP 30’을 도입하기 위해 추진사무국은 지난 2월부터 현장조사와 분석을 마치고 JMAC 측 전문위원의 도움을 받아 지난 4월 2일부터 본격적으로 프로젝트를 수행 중에 있다.

이문용 사장은 격려사에서 생산성 혁신의 필요성을 여러 차례 강조하며 “현장에서 인식하지 못하는 비효율, 낭비요소를 제거하고 개선활동에 동참하여 생산성 세계 1위의 리더기업이 되자”고 말했다.

(주)마니커

문경농장 준공



(주)마니커(대표이사 한형석) 문경농장이 완공되면서 그 동안 마니커가 추진해 온 원종계 사업이 본 궤도에 들어섰다.

(주)마니커는 지난 5월 20일 경북 문경에 4만5천수 사육규모의 원종계 농장을 완공하면서 1차로 2만수를 입식했다.

문경농장에는 1만여 평의 부지에 7개 동으로 구성된 연면적 3천여 평의 건물이 들어섰는데, 각종 첨단시설은 물론 조경까지 주변 환경과 조화를 이루도록 설계되어 청정지역인 문경의 이미지를 잘 살렸다는 평가를 받고 있다.

(주)마니커는 지난해 12월 원종계 사업을 출범하면서 해마다 150만수의 종계를 자체생산, 연간 15억원의 원가를 절감하겠다고 밝혔는데, 이번 문경공장 준공으로 실질적인 첫 단추를 꿴게 된 셈이다.

뿐만 아니라 (주)마니커는 현재 인도네시아 등 3개국으로부터 주문을 받아 수출상담을 진행 중인데, 종란(種卵)이 본격 생산되는 7월부터 수출이 개시될 예정이다.

종란수출은 우리 종계의 품질을 국제적으로 인정받고, 내부적으로는 과잉공급을 막아 닭고기 가격을 안정시키는 계기가 될 것으로 보인다.

(주)마니커는 또한 원종계 농장을 중심으로 종계·

부화장과 사육농장이 들어서고, 운반 등에서 고용창출이 활성화됨에 따라 경제 기반이 취약한 문경지역의 소득증대에도 큰 역할을 할 것으로 보여 기업과 지방자치단체간의 윈윈모델이 될 수 있을 것으로 기대하고 있다.

국내 육계관련 농장은 대부분 충청, 호남권 등 한반도 서부지역에 집중되어 있어 대규모 전염병 관리에 취약하고 육계산업의 지역균형 발전에도 저해요인이 되어왔다.

그러나 동부지역인 문경에 (주)마니커 원종계 농장이 들어섬에 따라 업계에서는 이 같은 문제점이 대부분 해소될 것으로 기대하고 있으며, 조류인플루엔자 등 각종 질병에 대한 리스크 관리비용 절감 등 눈에 보이지 않는 효과도 클 것으로 예상된다.

(주)마니커는 향후 충북, 경북, 강원 등의 동부지역을 대규모 육계 생산단지로 육성해 닭고기 산업의 지역 균형발전에 더욱 박차를 가할 예정이다.

■ 중간관리자교육 시행



(주)마니커는 과장급 전직원에 대한 중간관리자 교육을 지난 5월 10일부터 12일, 17일부터 19일 등 2차례에 걸쳐 시행했다.

이번 교육은 MBO(목표관리) 교육을 중심으로 향후 팀장급 업무를 소화하기 위한 리더십, 커뮤니케이션 교육 등 다양한 과정으로 진행됐다.

(주)마니커는 중간관리자 교육을 통해 회사 실무의 핵심인 과장급 직원의 업무능력이 향상되고 조직에 활력을 불어넣게 될 것으로 기대하고 있다.

■ 공채31기 입문교육 시행



(주)마니커의 2007년 상반기 공채 최종합격자 23명에 대한 입문교육이 지난 5월 21일부터 23일 까지 합숙교육으로 진행됐다.

본부소개와 사규교육 등 마니커인으로서 꼭 갖춰야 할 소양교육은 물론 정신력과 단결력을 강화시키는 산악훈련까지 다양한 과정을 이수한 공채31기 입사자들은 합숙교육을 마치며 마니커인으로서의 긍지를 갖게 되었다고 입을 모았다.

이들은 향후 생산, 영업, 축산 등에서 3개월간 현장교육을 거친 뒤 현업부서에 배치될 예정이다.

(주)체리부로

축산연구소와 무항생제 육계사육시스템 개발협약 체결

(주)체리부로(대표이사 김인식)와 축산연구소(소장 이상진)는 지난 5월 22일 본사 대회의실에서 무항생제 육계사육 시스템 개발에 관한 협약(MOU)을 체결했다.

이날 행사는 (주)체리부로의 임직원, 축산연구소 연



구원과 축산전문지 기자 등 40여명이 참석한 가운데 열렸으며, (주)체리부로 김인식 회장과 축산연구소의 이상진 소장이 서명 후 협약서를 교환했다.

협약서 체결 이후 향후 3년의 기간에 걸쳐 무항생제 육계 사육시스템 개발을 위한 상호 공동 연구 노력이 지속되며, 항생제 사용에 따른 국민 건강의 위협을 배제하고 무항생제 닭고기 생산에 의한 안전한 육계산물 공급과 고품질 닭고기 생산으로 수입축산물에 대한 경쟁력을 확보함으로써, 국내 육계 산업의 경쟁력 강화에 크게 기여할 수 있는 계기가 될 것으로 전망된다.

성화식품(주)

이승준 대표이사 동면 기업인 협의회장 취임

성화식품(주) 이승준 대표이사가 천안시 동면 기업인 협의회장으로 추대되어 지난 5월 4일 취임식을 가졌다.

지역주민, 기업체 및 기관단체장 등 120여명이 참석한 이날 취임식에서 이승준 회장은 취임사를 통해 “천안시 동면은 충남·북 경계지역으로 자연과 과학이 어우러지고 도시와 농촌이 함께 하는 지역으로, 앞으로 기업하기 좋은 동면, 살기 좋은 동면을 만드는데 앞장서겠다”며 “미래 총청의 지역경제 발전을 위한 핵심



역할을 할 수 있도록 모두가 노력하자”고 말했다.

또한, “기업인들이 회사 발전과 더불어 부의 사회 환원 차원에서 지역발전과 소외된 불우이웃에 대한 관심을 높여야 하며, 본인이 이를 위해 앞장설 것”임을 강조했다.

동면 소재 100여 기업체를 대표하여 기업과 지역의 공동 발전을 모색하는 중요한 위치인 기업인 협의회장은 2년 임기로써 그동안 천동 초등학교에 매월 장학금 지급, 구생원 등 사회복지 시설 지원, 인근지역 불우이웃에 대한 생활비 지원 등 평소 지역사회 발전에 많은 관심과 지원을 해 온 이승준 대표이사의 역할이 기대된다.

■ 대한축구협회 K-3리그 천안 FC 후원



성화식품(주)는 2002년 월드컵 이후 침체된 한국 축구의 저변 확대 및 활성화를 위해 출범하는 K-3리그 및 지역 축구 발전을 위해 천안 FC를 1년간 후원키로 했다.

에스와이(주)

(주)씨케이에프에서 상호 변경

에스와이(주)대표이사 김도우는 지난 5월 11일자로 구 (주)씨케이에프에서 에스와이(주)로 상호를 변경했다.

(주)올품

경상북도 고용대상 우수상 수상



(주)올품(대표이사 이동영)은 지난 5월 20일 경상북도청이 개최한 제1회 고용대상 시상식에서 우수상을 수상했다.

이번 수상은 경상북도 지역 총 19개의 기업과 대학교, 대학의 자체 신청을 받아 공정하고 엄격한 심사를 거쳐 수상 기관이 선발된 것이기에 더욱 의미가 크다.

특히 (주)올품은 최근 1년간 정규직원 165명을 채용하고 정년을 55세에서 60세로 연장시키는 것과 같은 변화에 앞장섰을 뿐만 아니라 최신 설비 및 생산 시설 확충을 위해 300억원 규모를 투자했고 이에 따라 향후 300여명의 신규 고용이 창출될 것으로 예상되어 우수상을 차지하게 된 것이다.

제1회 고용대상은 경상북도 지역내에서 고용과 취업 알선에 기여하여 일자리 창출의 분위기를 확산시키고 동시에 지역발전에 공헌한 우수기업과 대학에게 주어지는 상이다. 