

(주)하림

■ **신모델 정읍공장 가동**



(주)하림(대표이사 이문용)이 국내 최초로 동물 복지 개념과 풀에어 칠링 공정 등 고품질 닭고기 생산 시스템을 도입한 정읍 공장을 준공하여 본격 가동에 들어갔다.

(주)하림은 전북 정읍시 북면 태곡리 925번지에 위치한 정읍 공장에 1,100억원을 투자하여 일일 20여만 마리를 도계 가공할 수 있는 가공공장을 완공, 신선도, 맛, 품질을 한 단계 높인 고품질 닭고기를 생산하여 공급하기 시작했다고 6일 밝혔다.

정읍 공장은 농장에서 닭을 포획하는 단계에서부터 자동포획기를 도입하고 전용상자를 이용한 운송과 도계과정에서 가스실신 시스템 적용 등 국내 최초로 동물복지를 고려한 도계공정을 채택했다는 점에서 주목을 끌고 있다.

동물복지를 고려한 이 같은 유럽형 도계공정은 동물들의 스트레스를 최소화 할 뿐만 아니라 제품의 품질을 높이는데도 필수적이어서 닭고기 업계는 물론 국내 축산 육류업계 전반에 새로운 변화를 불러일으킬 전망이다.

또한 얼음물을 사용하는 기존의 일반적인 도체 냉각방식과 달리 찬 공기만으로 장시간 냉각하는

풀 에어 칠링 시스템을 비롯, 스티물레이터, 검사원 전용 검사대, 자동선별 시스템 등이 도입되어 닭고기 제품의 위생과 안전, 신선도를 한 차원 높였다는 평가다. 이같은 도계 시스템 역시 국내 닭고기 업계에서는 최초로 도입됐다는 게 (주)하림 측의 설명이다.

(주)하림은 정읍공장이 동물복지를 구현하고 최고품질의 닭고기를 생산하기 위해 자동포획, 가스실신, 스티물레이터(근육완화를 위한 전기자극), 전용 검사대, 품질자동관리 시스템, 풀 에어 칠링, 한 방향 공정 등 7대 특징을 갖추었다고 밝혔다.

(주)하림은 이 같은 신공정으로 생산하는 풀 에어 칠링 닭고기를 프레스-업(Fresh-Up) 프로젝트로 차별화하여 대형 유통점을 중심으로 공급하고 있다.

이문용 사장은 “정읍 공장은 국내에서 처음으로 유럽식 동물복지형 도계 방식을 도입하고 고품질 닭고기 생산을 위한 최신 설비를 시설한 곳으로 국내 도계 산업의 새로운 모델을 제시한 공장이라 할 수 있다”며 “정읍공장에서 생산하는 풀 에어 칠링 닭고기의 우수성을 적극 알리는 한편 지속적인 R&D를 통해 국내산 닭고기의 글로벌 경쟁력을 높이기 위한 노력을 계속 하겠다”고 밝혔다.

■ **'마케팅종합대상 3년 연속 수상'**

(주)하림이 지난 11월 13일 그랜드힐튼호텔 컨벤션센터에서 개최된 '2012 한국의 경영대상' 시상식에서 '마케팅종합대상(3년 연속)' 과 '경영품질' 부문 종합대상을 수상했다.

한국능률협회컨설팅(KMAC)이 주관하는 '2012 한국의 경영대상'은 경영혁신을 통해 고객가치를 창출함으로써 산업발전에 기여한 기업을 선정, 시



상하는 제도로 (주)하림은 '3년 연속 종합대상' 과 '경영품질' 부문에서 종합대상의 영광을 안았다.

(주)하림이 수상한 '마케팅종합대상'은 ▲리더십 ▲전략 ▲실행체계 및 시스템 ▲인적자원 및 조직 ▲프로세스 ▲혁신활동 및 프로그램 ▲경영성과 등 총 7가지 항목으로 서류심사, 현지심사, 종합심사 등 3단계의 심사를 통해 최종 선정됐다.

■ 하림생명과학연구소 'KOLAS' 국제공인시험기관 인정



(주)하림 생명과학연구소가 기술표준원한국인정 기구(KOLAS)로부터 국제공인시험기관으로 인정 받았다.

지난 2011년 1월부터 국제공인시험기관 인정을 위해 교육 및 환경 시설 보완 등을 거쳐 올해 초 심사 및 평가를 통해 지난 11월 8일 최종 인정을 취득했다.

국제공인시험기관인정제도는 국가표준기본법 및 국제기준 등에 따라 시험기관의 시설, 장비, 시험방법, 시험요원의 기술력을 종합적으로 평가해 시험기관의 능력을 국제적으로 인정받는 것을 말한다.

또한 시험기관 인정제도와 관련해 아시아태평양 시험기관인정협력업체(APLAC), 국제시험기관인정협력체(ILAC)와 상호인정협정(MRA)에 서명, 신뢰성을 인정받고 있는 제도이다.

(주)하림 생명과학연구소가 KOLAS로부터 인정 받은 분야는 화학시험(농축산물) 4개 규격, 생물학 분야(미생물시험) 7개 규격이며, 이를 통하여 글로벌 기업으로 도약하기 위한 발판을 마련했다.

특히 시험 성적에 대한 국제적 공인 인정을 통해 시험 결과의 신뢰성을 높였으며, 이를 바탕으로 삼계탕, 가공품 등에 대한 수출의 폭을 넓힐 수 있을 것으로 기대하고 있다.

이문용 사장은 "이번 KOLAS 인정을 통해 시험 결과에 대한 품질과 기술적 신뢰성 확보로 소비자의 요구 사항을 충족시킬 수 있을 것 같다"며 "시험품질경영시스템의 체계적 구축을 통해 (주)하림이 글로벌 기업으로 성장해 나갈 수 있도록 힘써 나가겠다"고 밝혔다.

생명과학연구소 관계자는 "KOLAS 인정을 통해 국제적 시험능력을 인정받고 향후 농축산물의 위해 분석 및 안전성 확보에 더욱 노력할 계획"이라고 말했다.

■ 따뜻한 나눔문화 위해 닭고기선물세트 기부

(주)하림이 따뜻한 나눔문화 확산에 적극 나서고 있다.

(주)하림은 나눔과 기부를 위해 지난 11월 10일 ~11일 양일간 서울경마공원에서 열린 '2012 사회



공헌문화대축제'에 닭고기 선물세트 100개를 기부하고, 저소득층과 결식아동 후원을 위해서도 닭고기 선물세트를 증정했다.

이날 사회공헌문화대축제에 기부된 닭고기 선물세트는 나눔문화에 동참한 일반 시민들에게 증정돼 많은 사랑을 받았다.

이와 함께 저소득층과 결식아동들에게도 닭고기 선물세트 100개를 전달하며 쌀쌀한 날씨에 따뜻한 겨울나기를 위한 나눔행보를 시작했다.

(주)하림은 평소 '삶의 가치창출과 행복나눔'이라는 슬로건 아래 지역사회 나눔 활동에 적극 나서고 있으며, 건강한 먹거리를 통한 다양한 나눔 활동에 앞으로 더욱 적극적으로 동참할 계획이라고 밝혔다.

|(주)마니커

■ 제7회 마니커배 전국동호인 테니스대회 개최

(주)마니커(대표이사 김선철)가 주관하는 제7회 마니커배 전국 동호인 테니스대회가 지난 11월 10일부터 21일까지 명지대 용인캠퍼스 등 용인 전 지역에서 열렸다.



이번 대회에는 국화부, 개나리부, 혼합복식 등 5개 부문에 걸쳐 전국에서 1,500여명의 테니스 동호인이 참가, 기량을 겨뤘다.

(주)마니커는 사회체육의 활성화를 위해 2006년부터 전국 동호인 테니스대회를 개최하고 있는데, 불과 7년 만에 가까운 경기지역은 물론 남부 지역과 멀리 제주도에서까지 참가를 신청하는 등 전국의 100만 테니스 동호인이 가장 참가하고 싶은 대회중의 하나가 될 정도로 인기를 끌고 있다.

이번 대회에서는 개나리부 우승팀 조계숙, 강문정씨 등을 비롯하여 5개 부문에서 총 20개 팀이 입상, 푸짐한 상금과 상품을 수상했다.

■ 서울대 수의대 견학단 동두천공장 방문

서울대 수의대생 60여명이 마니커 동두천공장을 방문했다.

지난 11월 22일과 27일, 두 차례에 걸쳐 동두천공장을 찾은 학생들은 임관현 공장장으로부터 회사소개를 받고 생산현장을 견학했다.

이날 견학단은 수의학을 전공하는 학생들답게 동두천공장의 시설과 도축, 가공과정뿐만 아니라 방역 시스템이나 질병검사 방법, 과정 등 전문적이고 민감한 부분에도 큰 관심을 보였다.

견학을 마친 학생들은 최신시설과 HACCP 운용, 각종 질병과 전염병 등에 대비한 방역 시스템



이 완벽히 가동되고 있는데 대해 큰 감명을 받았다고 방문소감을 밝혔다.

|(주)올품

■ 닭고기 판매 촉진을 위한 이벤트 실시



(주)올품(대표이사 변부흥)은 지난 11월 23일 지역 내 대형할인매장에서 닭고기 소비촉진을 위한 즉석사진촬영, 경품증정 행사를 가졌다.

지난 10월부터 진행하고 있는 이 행사는 매장에 방문한 고객에게 올품의 친환경 브랜드인 '자연에 좋은 닭'을 홍보하고 신선한 닭고기를 고르는 법을 설명했다.

올품의 관계자는 "올품의 무항생제 인증제품인 자연에 좋은 닭을 소비자가 믿고 구매할 수 있도록 최선을 다해 홍보하겠다"며 "앞으로 있을 행사에 많은 참여 바란다"고 밝혔다.

(주)올품은 오는 14일~15일에도 이마트에서 닭고기 소비촉진 이벤트를 진행할 계획이다.

■ 제3회 코스모스 꽃길 사진공모전 전시회 개최



(주)올품은 지난 11월 12일부터 23일까지 본사 중앙현관에서 코스모스 사진 콘테스트 수상작 전시회를 열었다.

이 행사는 공장진입로 미화 사업으로 지난 6월부터 꽃씨 파종부터 숙아주는 작업까지 임직원이 직접 참여했다.

이렇게 조성된 코스모스 꽃길은 추석을 맞아 고향에 내려오는 사람들에게 아름다운 추억을 주고 임직원들에게는 닭고기 업계 최대 성수기 때문에 지친 몸과 마음을 달래주었다.

이날 최우수작으로 선정된 생산2팀 절단육팀은 정성껏 준비한 꽃잎으로 만개한 코스모스를 표현하여 심사위원에게 가장 높은 점수를 받았다.