

고객의 성공을 위하여 제품을 만드는 천하제일사료



▲ 제일사료 인천공장/인천사업부 김인우 생산팀장

Q. 간단한 소개를 부탁드립니다.

A. 저는 천하제일사료 인천공장 생산팀장 김인우입니다. 원료 입고에서부터 출고까지 인천공장에서 이루어지는 사료 생산의 전 과정을 총괄하고 있습니다. 1983년도에 천호사료로 시작한 인천공장은 1988년 천하제일사료 통합브랜드로 탄생되면서 양계를 비롯해 양돈, 낙농, 비육 등 다양한 종류의 사료를 생산하는 종합사료공장으로 탈바꿈하게 되었습니다. 준공 초기부터 별다른 갈등 없이 원



만한 노사관계를 유지해온 인천공장은 1998년 노동부로부터 <노사화합 대상 우수 기업상>을 수상했고, 2001년에는 한국능률협회가 인증하는 <대한민국 우수 제조공장>에 선정되기도 했습니다. 노사 분규 없는 공장 분위기는 자연스럽게 업무 효율성과 공장 생산성을 높이는 기반이 되었죠.

Q. 지난해 2014년에는 생산량 신기록을 세웠다고 들었습니다.

A. 인천공장은 1983년 준공 당시 연간 5만톤 정도를 생산하는 곳이었습니다. 현재는 월 4만톤 생산하는 공장으로 비약적인 발전을 했습니다. 2014년에는 월간 생산량 42,089톤을 달성해 공장 준공 이래 가장 높은 생산량이라는 신기록을 세웠습니다. 오랜 시간 인천

공장에 맞는 최적의 시스템을 구축하고 그 기반을 다져준 선배들과 팀원들의 노력, 아낌 없이 지원해준 경영진의 도움이 없었다면 불가능한 성과입니다. 사실 인천공장은 그렇게 넓은 공장이 아닙니다. 공장 대지는 약 5,800 평에 불과하죠. 그럼에도 사료를 생산하는 전국 80여개 단위공장 중에서 가장 높은 생산량을 달성할 수 있는 이유는 정교하게 구축된 시스템 덕분입니다. 인천공장은 비교적 협소한 공장 시설의 약점을 극복하기 위해 최소의 인원으로 최고의 효율을 올릴 수 있는 시스템을 구축하는데 집중적으로 힘써왔습니다.

Q. 인천공장의 특장점은 어떤 것들이 있을까요?

A. 천하제일사료 인천공장은 좁은 부지에 맞는

합리적인 시설 투자와 구성이 굉장히 우수합니다. 처음 인천 공장을 방문해보면 복잡하다는 인상을 받게 되지만 그만큼 제한된 공간에 필요한 사료 생산 시설이 합리적이고 효율적으로 배치되어 있다는 의미이기도 합니다. 치밀한 생산 시스템으로 실수에 의한 낭비를 최소화하고 생산성을 떨어뜨리지 않도록 설계되어 있습니다. 인천

공장이 벤치마킹하고 싶은 공장으로 손꼽히고 있는 이유이기도 합니다. 특히, ‘위해요소 중점관리기준(HACCP)’ 정기심사에서 2014년에 이어 2015년에도 2년 연속 무결점 공장으로 인정받으면서 인천공장에 방문해 보고 싶다는 문의가 부쩍 많아졌습니다. 인천공장은 양축농가분들의 방문을 환영하고 있습니다. 그분들에게 조금이라도 도움이 되고자 최선의 노력을 경주하고 있습니다.

Q. 무결점 공장, 깨끗한 공장을 강조하시는 이유가 있나요?

A. 천하제일사료는 전사적으로 HACCP 요구에 적합한 사료안전시스템을 운용하여 ‘사료도 식품같이’ 안전한 제품을 제조해 공급하겠다는 목표를 갖고 있습니다. 그렇게 함으로써 국민건강에 이바지하고 고객만족을 극대화 할 수 있다고 생각하기 때문입니다. ‘사료도 식품’이라는 생각으로 위해요소를 철저히 제거하고 안전한 제품을 만든다는 개념을 기반으로 공장 시스템을 운용하고 있습니다. 위



생관리가 곧 안전관리입니다. 위해요소가 없는 원료를 가공해 사료를 만들고 주기적인 청결한 시설관리를 통해 식품안전과 위생을 보장하고 있습니다. 인천공장은 기초분석실과 병리실험실을 갖추고 원료 및 제품성분을 분석해 위해요소가 잔류해 있지는 않은지 확인하고 사료위생검사(미생물 검사) 등을 실행하고 있습니다.

Q. 인천공장의 다른 특징은 어떤 점이 있을까요?

A. 인천공장은 부두와 가까운 곳에 자리를 잡고 있어 사료원가를 절감하는데 유리하고 수도권에 속해 있어 한강 북쪽에 위치해 있는 농장의 관리를 원활하게 할 수 있다는 이점이 있습니다. 또한 인천에는 천하제일사료 인천 공장 뿐 아니라 정상급 사료 공장들이 들어서 있기 때문에 사료 가공이나 물류 부문에서 선의의 경쟁을 통해 앞선 기술과 시스템을 구축해 사료를 생산하는데 유리한 편입니다. 더불어 인적 구성이 우수하다는 점도

인천공장의 큰 강점입니다. 각 조직의 팀원끼리 동아리(HPS,HMS)를 구성해 각자 업무와 관련된 개선 사항을 찾고 시스템을 보완해가는 활동이 높은 생산성을 유지 해나가는 원동력이라 할 수 있겠습니다.

Q. 노사화합 부분도 인천공장의 큰 강점 같은데요.

A. 제가 천하제일사료와 인연을 맺은 건 ‘88올림픽’이 열렸던 1988년 9월입니다. 대전공장 현장업무에서 시작해 함안공장을 거쳐 이곳 인천공장에 자리를 잡으면서 천하제일사료에서 27년, 인천공장에서 10년간 근무를 해오고 있습니다. 이 같은 순환 근무를 통해 다양한 지역에서 그곳만의 지역 색과 사람들을 경험하면서 조직 운영에 대한 역량을 키울 수 있었다고 생각합니다. 인천공장이라고 해서 인천 사람만 일하고 있는 것은 아닙니다. 충청도 사람도 있고 전라도와 경상도 사람도 있습니다. 결과적으로 다양한 지역에서 근무한 경험이 맞춤형 인적 관리를 하는데 큰 도움이 되고 있는 셈이죠. 물론, 천하제일

사료의 철학에 공감하고 개인과 공장이 함께 성장해 성공 요인을 만들어보자는 공장의 구성원 모두가 열정이 있어 가능한 일이라고 생각합니다. 구성원이 만족하는 공장을 만들기 위해 계속 노력하고 있습니다.

Q. 고객에게 전하고 싶은 말씀으로 마무리 할까요.

A. 인천공장뿐만 아니라 천하제일사료의 모든 공장은 최우선이 고객입니다. 이미 우리 제품을 구입하신 분들도 있고 잠재적 고객도 계시겠지만 고객 여러분에게 드리고 싶은 말씀 한 가지는 천하제일사료의 투명성입니다. 저도 천하제일사료의 직원이지만 회사가 너무나 투명하고 솔직하다는 느낌을 받곤 합니다. 그래서 잘못된 부분이나 고객불편사항이 발생하면 스스로 반성을 많이 하고 보완 개선해 나가며 재발방지에 노력합니다. 또한 고객과 동반성장하기 위해서 우리는 무엇을 할 것인가 항상 고민하고, 합리적으로 해결하기 위하여 노력하는 회사입니다. 53년이라는 오랜 시간 묵묵히 우리들의 본업인 축산업 발전과 고객성공을 위해서 사료만 전문적으로 만들다 보니 드러내고 자랑하는 방법도 서툴니다. 그렇기 때문에 다른 사료업체나 브랜드에 비해 인지도는 조금 낮을 수 있겠지만, 그만큼 위생적이고 안전한 제품을 만들어 고객성공을 위한 약속에 집중해왔다는 반증이기도 합니다. 고객 여러분의 성공이 우리의 일이라는 생각으로 제품을 만들고 있습니다. 천하제일과 함께 하면 성공할 수 있습니다. 감사합니다. 양계

