



TOGETHER HARIM

August

2026

Vol

243



화려한 여름 꽃다발

Bunter Sommerblumenstrauß

크리스티안 롤프스 Christian Rohlfs

크리스티안 롤프스(C1849~1938)는 독일 표현주의의 중요한 선구적 화가입니다.

중년 이후 본격적으로 회화에 몰두하며, 강렬한 색채 대비와 단순화된 형태,

거친 붓질을 통해 자연과 인간의 내면적 감정을 표현했습니다.

특히 꽃, 풍경, 종교적 주제를 주관적이고 상징적인 색으로 재해석했으며,

나치 정권 시기에는 작품이 '퇴폐 미술'로 규정되어 활동에 제약을 받았습니다.

이러한 삶으로 인해 그는 늦게 개화했지만 표현주의의 핵심적 감성을 보여준 작가로 평가됩니다.

02	기획포커스 표현주의	15	칭찬 릴레이
04	트렌드 리포트 소버라이프	16	전국 닭 요리 순천 The미주농원120
06	대리점 탐방 충북 제천 (주)에덴	18	하림인 이야기 현장 반장님 인터뷰
08	신제품 이야기	20	직장생활 꿀팁.zip
09	MZ생각	21	비즈니스 잉글리쉬
10	하림 뉴스 2026년 7월	22	눈으로 보는 하림
		23	성수기 현장격려

Date of Issue
2026년 8월 1일

Publish
(주) 하림 전북특별자치도 익산시 망성면 망성로 14



취하지 않아도 즐거운 ‘소버 라이프’



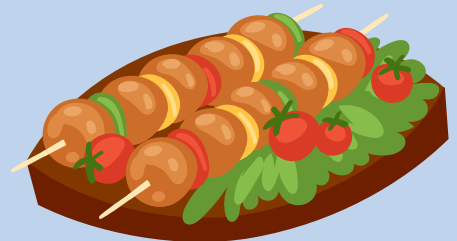
‘소버 라이프(Sober Life)’는 술에 취하지 않는 삶을 의미하는 새로운 음주 문화로, 단순한 금주를 넘어 자신의 상황과 취향에 맞게 무알코올 또는 낮은 도수의 주류를 선택하는 라이프스타일을 말한다. 최근에는 술 자체보다 대화와 분위기, 건강한 일상의 균형을 중요하게 여기는 소비자가 늘어나면서 새로운 소비 트렌드로 자리 잡고 있다.

과거 음주 문화가 ‘얼마나 많이 마시는가’에 초점을 맞췄다면, 최근에는 ‘어떻게 즐기는가’가 중요한 기준으로 변화하고 있다. 특히 홈술과 혼술을 즐기는 2030 세대를 중심으로 부담 없이 즐길 수 있는 로우(Low) 알코올과 논알코올 제품에 대한 관심이 높아지고 있다. 취하기 위한 음주보다 자신의 라이프스타일을 지키면서 여유롭게 즐기는 경험을 중시하는 흐름이 확산되고 있는 것이다.



이러한 변화는 식문화 전반에도 영향을 미치고 있다. 건강을 고려하면서도 맛있는 경험을 놓치지 않으려는 소비자가 늘면서, 함께 즐기는 음식 역시 부담은 줄이고 풍미와 만족감을 높인 방향으로 변화하고 있다. 특히 닭고기는 높은 단백질 함량과 다양한 조리법을 바탕으로 건강함과 맛을 동시에 갖춘 식재료로 주목받으며, 다양한 메뉴와 조리 방식으로 확장되고 있다.

우리 회사 역시 이러한 소비 흐름에 맞춰 닭고기의 맛과 활용성을 살린 다양한 제품을 선보이고 있다. 직화 요리 시리즈는 불 맛과 풍미를 더해 전문점 스타일의 요리를 간편하게 즐길 수 있도록 했으며, 별미요리시리즈는 닭 특수부위를 활용한 차별화된 메뉴로 색다른 미식 경험을 제공한다. 건강과 편의성은 물론 맛있는 즐거움까지 고려한 제품을 통해 변화하는 소비자의 라이프스타일에 맞춘 선택지를 넓혀가고 있다.



소버 라이프의 확산은 음주를 바라보는 기준을 바꾸고 있다. 단순히 술을 즐기는 것을 넘어 자신의 취향과 건강, 일상의 균형을 고려하는 소비자가 새로운 기준으로 자리 잡으면서, 소비자는 더 가볍고 균형 잡힌 방식으로 일상의 즐거움을 찾아가고 있다.



(주)에덴

“2세 경영인의 젊음 감각과 스마트한 운영”



최근 충북 제천의 '에덴'은 마케팅과 IT 기술을 접목한 '스마트 유통'으로 대리점의 새로운 표준을 제시하고 있는 김항수(39) 이사가 있다.

Q1. 이사업 본인과 '에덴' 대리점에 대한 간단한 소개 부탁드립니다.

안녕하세요. 저는 초등학교 시절부터 아버지를 도와 배송 탐차에 동승하고, 고등학교 때부터 본격적으로 현장 업무를 시작해 사원에서 현재의 이사 자리에 오르기까지 유통 현장을 지키고 있는 2세 경영인 김향수(39)입니다. 저희 '에덴'은 제천 동문시장의 작은 가게에서 시작해 2006년 법인을 설립하였고, 실질적으로는 24년의 역사를 가진 대리점입니다. 기존에 대리점을 운영하시던 분이 교회를 다니셔서 '에덴(초원)'이라는 상호로 시작한 것이 지금까지 이어졌습니다. 현재는 15년 장기 근속자를 포함해 총 21명의 직원이 함께하고 있으며, 작년 매출 117억 원을 달성한 데 이어 올해는 지역 유통망 확장을 통해 150억 원 달성을 목표로 뛰고 있습니다.

Q2. 유통업에 '마케팅'과 'IT 기술'을 접목하신 계기와 차별화된 운영 방식이 궁금합니다.

제가 유통 현장을 잠시 떠나 2~3년 정도 마케팅 회사를 운영했던 경험があります. 그때의 경험을 살려 4~5년 전부터 '닭고기 아저씨'라는 온라인 쇼핑몰을 구축해 운영 중이며, 로고 일러스트 작업도 제가 직접 진행했습니다. 무엇보다 가장 큰 변화는 자체 제작한 '에덴 통합관리 어플'의 도입입니다. 직원들이 스마트폰 앱 하나로 실시간 시세, 미수금, 주문 현황, 공지사항을 비롯해 하림 SFA 정보까지 한눈에 확인할 수 있습니다. 특히 실시간 주문 확인이 가능한 '스마트 주문장' 시스템을 통해 배송 시간을 하루 평균 1시간 30분가량 단축시키는 등, 1세대 선배님들의 팔과 땀심 위에 효율성을 극대화한 스마트 유통 시스템을 구축했습니다.

Q3. 사업을 운영하면서 가장 중요하게 생각하시는 경영 철학은 무엇인가요?

저의 경영 철학은 '효율성'과 '가치의 전달'입니다. 2세 경영을 본격화하면서 가장 먼저 한 일은 자동화 설비 투자와 시스템 정비를 통해 누구나

효율적으로 일할 수 있는 환경을 만드는 것이었습니다. 또한, 단순히 가격을 낮춰 경쟁하기보다는 좋은 하림 제품을 합리적인 가격에 제공하면서, 신속한 배송과 정확한 재고 관리 등 가격 외적인 서비스 부분에서 압도적인 경쟁력을 갖추고자 합니다. 이를 바탕으로 충북 북부 지역에서 확고한 1위 대리점으로 자리매김하는 것이 목표입니다.

Q4. 2세경영 이후 생긴 직원들과의 소통 및 '에덴'만의 특별한 사내 복지가 있을까요?

저는 직원들을 단순한 고용 관계가 아닌, 함께 성장해야 할 '동반자'로 생각합니다. 직원의 행복이 커져야 회사의 행복과 매출도 함께 커진다고 믿습니다. 저희 대리점은 업무 효율화 덕분에 보통 오후 3~4시면 일과가 마감됩니다. 이른 퇴근 이후 시간들을 활용해 직원들이 추가적인 이익을 얻을 수 있도록, 회사 옆에 직원들이 직접 운영하는 치킨집을 개업해 주고 여기서 발생하는 수익은 직원들이 자율적으로 분배하도록 지원하고 있습니다. 또한 사내 헬스장을 조성 중이며, 앞으로는 캠핑카를 마련해 직원들이 가족들과 함께 주말 여가 생활을 즐길 수 있도록 지원할 계획입니다.

Q5. 끝으로 함께해 주는 가족과 직원들에게 전하고 싶은 말씀이 있을까요?

25년 전 아버지의 이골림으로 시작했던 유통의 길이, 이제는 저 스스로의 열정과 자부심이 되어 매일 아침을 설레게 합니다. 변화의 과정 속에서 저를 믿고 잘 따라와 준 21명의 직원들과, 묵묵히 곁에서 응원을 아끼지 않는 가족들에게 깊은 감사의 마음을 전합니다. 앞으로도 하림과 함께 상생하며, 스마트한 영업과 따뜻한 조직 문화로 지역사회에 모범이 되는 대리점으로 만들어가겠습니다.

사내기자 | 김봉균 대리



이달의 신제품

이색 별미부터 고단백 음료까지... 신제품 라인업 전격 확대

‘별미요리’ 3종 쿠팡 단독 선론칭 & ‘닭가슴살 프로틴 흑임자맛’ 출시로 시장 공략 박차



▶ ‘별미요리’ 신제품

닭 특수부위 두루치기, 오리지널 닭갈비, 주꾸미 닭갈비

▶ 닭가슴살 프로틴 흑임자맛

우리 회사가 닭고기 특수부위를 활용한 간편식 시리즈 ‘별미요리’ 신규 라인업 3종과 고단백 음료 ‘닭가슴살 프로틴 흑임자맛’을 연이어 선보이며 식사 및 웰빙 시장 공략에 적극 나섰다.

이번 신제품들은 집에서 이색적인 미식 경험을 즐기려는 소비 트렌드와 일상 속에서 즐겁게 건강을 관리하는 헬시플레저(Healthy Pleasure) 니즈를 세밀하게 반영해 기획됐다.

먼저, 기존 간편식 시리즈를 전면 리뉴얼한 ‘별미요리’ 신제품 3종(닭 특수부위 두루치기, 오리지널 닭갈비, 주꾸미 닭갈비)은 닭 한 마리당 소량만 나오는 부드러운 ‘닭 어깨살’을 핵심 원료로 사용해 안주는 물론 든든한 한 끼 식사로 손색이 없다. 프라이팬에서 10분만 끓이면 완성되는 간편한 조리법이 특징이며, 현재 쿠팡 ‘로켓프레시’에서 단독 선론칭되어 할인 프로모션과 함께 판매되고 있다. 쿠팡 관계자는 “최근 특수부위 미식을 즐기는 고객이 늘어난 만큼, 로켓프레시를 통해 맛과 편리함을 동시에 전달할 수 있길 기대한다”고 전했다.

한편, 음료 시장의 강자로 떠오른 단백질 음료 라인업에는 ‘닭가슴살 프로틴 흑임자맛’이 새롭게 추가됐다. Z세대의 ‘할머니얼(할머니+밀레니얼)’ 트렌드를 반영해 흑임자의 진한 고소함을 담아냈으며, 우리 회사가 독자 개발한 분리닭가슴살단백질(ICBP)을 적용해 팩(240ml)당 양질의 단백질 21g과 필수아미노산을 효과적으로 체내 흡수시킬 수 있도록 설계했다. 저당·저지방 기준을 충족해 일상 식사 대용으로 부담 없는 이번 신제품은 전국 GS25 매장과 공식 온라인몰 ‘하림몰’에서 만날 수 있다. 상온마케팅팀은 앞으로도 매일 먹어도 부담 없는 데일리 식사 대용 음료 경쟁력을 강화해 나갈 방침이다.



칭찬은 MZ도 춤추게 한다

“잘했네. 오늘 고생 많았어요.”

처음 말은 일로 유난히 바쁘고 모든 게 서툴렀던 하루, 선배님께 들었던 이 한마디에 그날 온종일 신이 났던 기억이 납니다. “나 지금 잘하고 있는 건가?” 하며 조마조마하던 차에 지나가며 무심히 건네준 그 말은 퇴근 후 마시는 맥주 한 잔보다 시원했고, 생일 미역국보다 더 따뜻했습니다.

사실 회사에서 칭찬을 주고받는다든 게 생각보다 쉽지는 않습니다. 특히 유난스럽고 장황한 칭찬은 하는 사람과 듣는 사람 모두를 멍쩍고 오글거리게 만드니까요. 하지만 후배들을 성장시키는 것은 대단한 격찬이나 거창한 제도가 아닙니다. 현장에서 함께 호흡하며 무심히 건네는 담백한 말 한마디면 충분합니다.

요즘 MZ세대를 두고 ‘타인의 시선에 무관심한 세대’라고들 하지만, 사실 저희는 누구보다 선배들의 피드백에 귀 기울이고 있습니다. 표현의 방식이 다를 뿐, 속으로는 지금 하고 있는 게 잘하고 있는 건지 매 순간 고민하고 있습니다. 이때 어떤 부분이 좋았는지 명확히 짚어주는 구체적인 한마디는 확실한 이정표가 됩니다. 방향을 몰라 헤매는 후배들에게 앞으로 나아갈 길을 가리켜주고, 나의 노력을 누군가 지켜보고 있었다는 안도감을 줍니다. 이 안도감은 회사에 대한 애정과 더 잘해내고 싶다는 책임감으로 자연스럽게 이어지곤 합니다.

그러니 오늘, 맥주보다 시원하고 생일 미역국보다 따뜻한 칭찬을 서로에게 건네보면 어떨까요. 유난히 바빴던 날에는 “오늘 고생 많았어요, OO 씨 없었으면 큰일 날 뻔했네”, 제 역할을 해낸 동료에게는 “지금 아주 잘하고 있어요”, 처음 하는 업무를 끝낸 이에겐 “꼼꼼하게 잘 마무리했네”처럼 말입니다.

선배들의 든든한 격려가 있다면, 저희는 내일 조금 더 활기찬 인사로, 더욱 성장한 모습으로 반드시 보답하겠습니다. 그 따뜻한 순환의 시작으로, 오늘도 최전선에서 제 역할을 다해나신 선배님들께 제가 신입 시절 받았던 그 다정한 위로를 돌려드리겠습니다.

“오늘 하루도 고생 많으셨습니다!!”

새내기자 | 박찬우 사원



‘2025 지속가능경영보고서’ 발간… 내실·신뢰 다 잡았다

친환경 사육 비중 71% 돌파·KCGS 평가 3년 연속 종합 ‘A등급’ 획득

HARIM

Sustainability Report 2025

주식회사 하림 지속가능경영보고서 2025

우리 회사는 가치사슬 전반의 ESG 성과를 담은 세 번째 지속가능경영보고서를 발간하고 금융감독원 전자공시시스템(DART)에 자율 공시했다. 이번 보고서는 외주 대행업체에 의존하지 않고 사내 지속경영팀과 ESG TFT의 자체 역량만으로 완성했으며 공시 정보의 객관성도 엄격해졌다. 하림은 외부 전문가인 한국ESG 경영개발원으로부터 제3자 검증을 수감했으며, 검증 수준을 기존 프로세스 점검(Type 1)에서 데이터의 실질적 정확성까지 공인받는 ‘Type 2(Moderate)’로 상향해 신뢰성을 고도화했다. 또한, 환경·사회적 영향과 재무 가치를 종합 고려하는 ‘이중 중대성 평가’를 전면 도입했다.

환경(E) 부문에서는 탄소중립 로드맵에 기반한 공정 효율화를 통해 온실가스 배출 집약도를 목표 대비 3% 초과 달성했다. 도계 작업 시 발생하는 뼈와 혈액 등 유기성 부산물을 사료·비료로 자원화하는 프로세스를 안정적으로 가동해 폐기물 자원순환 이용률 96.5%를 달성했다.

아울러 가공2공장과 정읍공장에 총 299kW 규모의 자가 태양광 발전 시설을 증설했다. 특히 전계 육계 생산량 중 동물복지 및 무항생제 인증을

기반으로 한 친환경 제품 비중이 71%를 돌파하며 지속가능한 축산 모델을 입증했다.

사회(S) 부문에서는 주요 생산 거점인 전북특별자치도 내 현지 공급업체를 대상으로 총 조달 비용의 51.9%인 2,919억 원을 지출해 지역 경제 활성화에 기여했다. 핵심 협력사 42개사를 대상으로 ESG 정기평가를 시행해 공급망 리스크를 관리하고 있으며, 취약계층 아동 조식 지원 등 총 14개의 밀착형 사회공헌 프로그램을 가동 중이다. 정보보호 측면에서는 기술적 보안 강화를 통해 3년 연속 개인정보 유출·분실 사건 ‘Zero’를 유지했다.

지배구조(G) 영역에서는 사내이사 2명과 독립이사 3명으로 구성된 이사회가 지난해 참석률 100%를 기록하며 책임 경영을 실천했다. 감사위원회 위원 전원이 전문 교육을 이수해 감독 전문성을 높였다. 또한, 익명 제보시스템 ‘K-휘슬’ 운영을 바탕으로 3년 연속 부패사건 등 윤리규범 위반 0건을 확고히 지켰다.

하림은 이러한 거버넌스 건전성을 인정받아 한국ESG기준원(KCGS) 평가에서 3년 연속 종합 ‘A등급’을 획득했다.

정호석 하림 대표이사는 “기후위기 대응과 공급망 리스크 관리는 기업의 핵심 과제”라며 “앞으로도 데이터 관리 체계와 내부 통제를 강화해 이해관계자와 투명하게 소통하겠다”고 밝혔다. 보고서 전문은 하림 홈페이지와 전자공시시스템에서 확인할 수 있다.

사내기자 | 백의철 차장

2

하림·NH농협은행, ‘스마트 축산 생태계 구축’ 업무협약 체결

AI 사육 기술과 금융 지원 결합해 650여 계열농가 상생 도모



우리 회사는 지난달 16일 NH농협은행과 함께 축산농가의 경영 안정과 소득 증대를 위한 ‘스마트 축산 생태계 조성 업무협약(MOU)’을 체결했다.

이번 협약식에는 정호석 대표이사와 NH농협은행 강태영 은행장을 비롯한 양측 주요 관계자들이 참석했다. 이번 협약은 대한민국 대표 종합식품 기업인 우리 회사와 농업금융 전문기관인 NH농협은행이 뜻을 모아, 첨

단 기술과 금융 지원을 아우르는 차세대 축산 기반을 다지고 농가 경쟁력을 획기적으로 끌어올리기 위해 마련됐다.

이번 협약에 따라 우리 회사가 축적해 온 축산 분야 인공지능(AI) 기술과 연구 데이터, 축종별 사양관리 컨설팅 노하우 및 직영·계열농장 경영 관리 비법을 아낌없이 공유한다. NH농협은행은 이에 발맞춰 농업정책자금 등 맞춤형 금융 지원과 농가 교육, 컨설팅을 제공하며 청년 농업인 육성에 협력하기로 했다. 양측은 친환경 스마트 축산 확산과 ESG 가치 실현을 목표로 삼았으며, 우리 회사는 이번 협력을 통해 전국 650여 개 위탁계열농가의 스마트 축산 전환을 촉진하여 농가 수익성 제고는 물론 더욱 안정적이고 우수한 원료 수급 기반을 다질 수 있을 것으로 기대하고 있다.

정호석 대표이사는 “우리 회사가 축적해 온 최첨단 AI 사육 기술과 경영 노하우를 공유해 위탁농가들이 한 단계 더 스마트하고 안정적인 환경에서 농장을 운영할 수 있도록 전폭 지원할 것”이라며 “농가와와의 진정성 있는 상생을 통해 농촌에 활력을 불어넣고 지속 가능한 동반 성장을 이뤄내겠다”고 밝혔다. 강태영 NH농협은행장 역시 “우리 회사와의 협력을 통해 축산농가와 농식품산업의 성장 동력을 적극 지원하고, 농업인과 기업, 은행이 함께 성장하는 선순환 생태계를 만들어가겠다”고 화답했다.

사내기자 | 백의철 차장

3

하림·전북대·바이오드 업무협약... “글로벌 위생·방역 표준 선도”

2단계 산학협력 추진으로 3년간 3억 원 투입... 2029년까지 육계 실육성률 95.6% 달성 목표



우리 회사는 지난달 21일 전북대학교 조류질병연구소, 바이오드와 함께 글로벌 수준의 기금 위생·방역 체계 구축을 위한 업무협약(MOU)을 체결했다.

이번 협약은 성공적으로 마무리된 1단계 공동 연구에 이어, 한 단계 더 진화된 2단계 산학협력 사업을 본격 추진하기 위해 마련됐다. 우리 회사와 전북대 산학협력단은 오는 2029년 5월까지 3년간 총 3억 원의 연구비를 투입하여 원종계(GPS) 농장의 위생 방역 체계 구축, 병아리 품질 향상, 계약농가 생산성 제고를 위한 핵심 기술 개발에 유기적으로 협력할 계획이다.

앞서 진행된 1단계 연구에서는 농장 샘플링과 검사 방법을 표준화해 살전형 차단방역 매뉴얼을 구축하고, 박테리오파지 기술을 활용해 육계의 살모넬라 양성률을 획기적으로 낮췄다. 또한 마렐병 예방 및 신규 백신 도입을 통해 육계 생산성을 94.9%까지 끌어올리는 괄목할 만한 성과를 거두었다.

여세를 몰아 진행되는 2단계 연구에서는 원종계와 종계, 부화장에 대한 살모넬라 방역 표준을 정립하고 공인 인증체계를 도입해, 향후 소비자가 안심하고 선택할 수 있는 ‘살모넬라 프리’ 제품을 시장에 선보일 예정이다. 이와 함께 호흡기 질병 복합 감염률을 15% 이하로 낮추고, 2029년까지 육계 실육성률을 95.6%까지 끌어올리는 것을 목표로 정했으며, 연간 1억 원 이상의 대형 국책과제 공동 수주도 적극 추진하기로 했다.

정호석 대표이사는 “이번 협약이 우리 회사의 위생·방역 수준을 글로벌 최고 기준으로 한 단계 더 격상시키는 결정적 계기가 될 것으로 기대한다”며, “끊임없는 산학 협력과 기술 혁신을 통해 글로벌 위생 표준을 당당히 선도하는 초일류 종합식품기업으로 도약해 나가겠다”고 강한 의지를 밝혔다. 우리 회사는 앞으로도 학계 및 전문 기관과의 긴밀한 협력을 바탕으로 전 사육 과정의 방역 인프라를 고도화하고, 농가 상생과 고품질 제품 공급에 전력을 다할 방침이다.

사내기자 | 백의철 차장

4

성수기 이후 공급 최적화 위한 ‘S&OP 회의’ 진행

각 본부 핵심 관계자 12명 참석... 데이터 기반 수요 예측 및 스마트 공급망 구축 도모



우리 회사는 여름 성수기 이후의 시장 변화에 한발 앞서 대응하고, 효율적인 공급망 관리를 통한 경영 성과 극대화를 위해 지난달 20일 고한호 본부장을 비롯한 각 본부 핵심 관계자 12명이 참석한 가운데 ‘S&OP(Sales and Operations Planning) 회의’를 개최했다.

이번 회의는 최대 성수기 동안의 수급 및 생산 성과를 면밀히 점검하고,

다가올 비수기 및 향후 예상되는 수요 변화에 발맞춰 영업, 생산, 사육, 물류 등 전사적인 공급 플랜을 최적화하기 위해 마련됐다.

이날 참석자들은 각 부서별 현황과 시장 예측 데이터를 투명하게 공유하며 최적의 재고 수준 유지, 생산 효율화, 손실 최소화 방안을 다각도로 심도 있게 논의했다. 특히 변화무쌍한 시장 수요에 능동적이고 유연하게 대응할 수 있도록, 본부 간 실시간 데이터 공유 시스템과 긴밀한 협력 체계를 한층 더 강화하기로 뜻을 모았다.

우리 회사는 이번 S&OP 프로세스 고도화를 통해 불확실한 시장 환경 속에서도 불필요한 비용을 획기적으로 절감하고, 고객이 원하는 시점에 맞추어 적시에 제품을 공급하는 스마트하고 체계적인 공급망 경쟁력을 끌어올릴 것으로 기대하고 있다.

회의에 참석한 고한호 본부장은 “성수기에 이룩한 빛나는 성과를 성수기 이후에도 안정적인 경영 흐름으로 매끄럽게 이어가기 위해서는, 부서 간 경계를 넘어서는 완벽한 호흡이 필수적”이라고 강조했다. 이어 “앞으로도 데이터 기반의 정확한 수요 예측과 민첩한 공급망 관리를 통해 치열한 시장 속에서 리더십을 지속적으로 강화해 나가겠다”고 포부를 밝혔다.

우리 회사는 앞으로도 정기적인 S&OP 회의를 통해 전사적 차원의 최적화된 의사결정을 지속 도모하고, 흔들림 없는 효율성과 경쟁력을 확보해 나갈 계획이다.

사내기자 | 김현민 대리

5

교육부 ‘교육기부 진로체험기관’ 인증...식품산업 현장 체험 지원 ‘하림치킨로드’ 통해 식품 생산 과정과 관련 직무 체험 프로그램 운영



우리 회사가 교육부와 대한상공회의소가 주관하는 ‘교육기부 진로체험기관’ 인증을 최종 획득했다.

교육기부 진로체험기관 인증제는 ‘진로교육법’ 제19조 및 동법 시행령 제9조에 따라 초·중·고등학생에게 무료로 양질의 진로체험 기회를 제공하는 기관을 엄격히 심사해 교육부장관이 인증을 부여하는 제도다. 체험처의 교육적 중립성과 의지, 시설 환경의 안전성, 프로그램의 질과 구

체성 등 다각적인 지표를 종합해 인증 대상이 선정된다.

하림은 전북특별자치도 익산시 망성면에 위치한 최첨단 스마트팩토리에서 대표 견학 프로그램인 ‘하림치킨로드(HCR : Harim Chicken Road)’ 투어를 운영하며, 청소년들에게 식품산업 현장을 생생하게 둘러보고 진로를 탐색할 수 있는 다채로운 교육기부 프로그램을 지속 운영해 왔다.

특히 HCR 투어는 ‘신선한 닭고기의 비밀’과 가장 신선한 닭고기로 만들어지는 가공과정을 공개하며 하림의 식품철학과 스토리를 경험할 수 있도록 구성된 오감만족 미식 여행 프로그램이다.

이번 인증(제14599호)을 통해 (주)하림은 2026년 6월 24일부터 2029년 6월 23일까지 3년간 ‘교육부 인증마크 사용’ 권한을 부여받는다. 아울러 정부 진로체험망 ‘꿈길’ 누리집을 통해 전국 학교와 학생을 대상으로 한 무료 진로체험 프로그램을 지속적으로 제공하게 된다.

정호석 대표이사는 “미래의 주인공인 청소년들이 HCR 투어를 통해 식품산업의 가치와 비전을 직접 확인하고 자신의 적성을 찾아갈 수 있도록 교육기부 활동을 펼쳐온 결실”이라며 “앞으로도 지역사회 및 교육 기관과 지속적으로 협력하여 청소년들에게 보다 다양하고 안전한 직업체험 기회를 확대해 나가겠다”고 말했다.

새내기자 | 백의철 차장

6

초복 앞두고 익산서 15년째 ‘삼계탕 나눔’...이웃사랑 실천

“삼계탕 드시고 건강한 여름 나세요”... 하림 임직원, 익산시 차상위계층 450명에 보양식 대접



우리 회사는 지난달 3일 전북특별자치도 익산시 중앙동에 위치한 이리중앙교회에서 익산시 차상위계층 이웃을 초청해 ‘사랑의 맛데이’ 삼계탕 나눔 행사를 개최했다. 이날 행사에는 정호석 대표이사와 ‘하림사랑나눔봉사단’ 소속 임직원 40명을 비롯해 최정호 익산시장과 익산시 복지정책과 직원 10명, 부송종합사회복지관(고재일 관장) 관계자 등 총 60여 명이 자원봉사자로 동참해 따뜻한 온정을 나눴다. 봉사단은 익산시 행복나눔마켓 이용 대상자 등 차상위계층 이웃 450여 명을 초청해 정성껏 준비한 보양식을 대접하며 이들의 건강한 여름나기를 응원했다. 특히 이번 행사에 제공된 ‘하림즉석삼계탕’은 행사 당일 아침 하림 생산공장에서 직접 가열 및 포장해 현장으로 신속하게 배송됐다.

지난 2012년 처음 시작돼 올해로 15년째를 맞이한 ‘사랑의 맛데이’ 프로그램은 하림이 지역사회 기여를 위해 꾸준히 이어오고 있는 대표적인 지역 밀착형 사회공헌활동이다. 하림은 이 외에도 매월 익산행복나눔마



켓·뱅크에 자사 제품을 기부하고 있으며, 과학영재 해외연수 비용 지원, 초등학생 장학도서 전달, 장학금 지급 등 다각적인 ESG 경영 활동을 전개하고 있다.

하림 정호석 대표이사는 “정성스럽게 준비한 식사를 어르신들이 맛있게 드시는 모습에 큰 보람을 느낀다”며 “앞으로도 ‘자연의 신선한 식재료로 만든 최고의 맛으로 식문화를 선도하며 행복을 나눈다’는 사명을 바탕으로, 따뜻한 지역사회를 만들기 위해 사회적 책임을 다하는 기업이 되겠다”고 전했다. 최정호 익산시장은 ““폭염을 앞두고 취약계층 주민들이 건강하게 여름을 날 수 있도록 정성껏 삼계탕을 마련해 준 하림과 모든 자원봉사자에게 깊이 감사드린다”며 “민관이 함께 뜻을 모아 소외된 이웃을 촘촘하게 살피는 따뜻한 복지 공동체를 확산하는 데 최선을 다하겠다”고 전했다.

새내기자 | 백의철 차장

7

피오봉사단 13기, 중복 맞이 ‘닭 특수부위 쿂�클래스’ 진행

지난달 25일 60여 명 참가… 닭 어깨살·목살 활용한 저탄소 이색 보양식 완성



우리 회사는 지난달 25일 서울 서대문구 ‘나우쿱스튜디오’에서 피오봉사단 가족들과 함께 우리 회사 닭고기를 활용한 중복 맞이 쿂�클래스를 진행했다. 피오봉사단은 우리 회사 임직원과 소비자 가족이 함께 탄소중립과 친환경 가치를 실천하는 환경 봉사단으로 올해 13기를 맞았다. 이 중 쿂�클래스는 신선한 닭고기로 구성된 간단한 레시피로 아이들도 주도적으로 참여할 수 있어 매년 가장 반응이 뜨거운 프로그램이다. 특히 올해는 중복을 맞아 닭고기 특수부위를 활용한 이색 보양식으로 복달임을 하며 온 가족이 즐거운 추억을 쌓았다.

피오봉사단 13기 가족 60여 명이 참여한 이번 클래스에서는 ‘닭 어깨살

닭갈비 그라탕’과 ‘닭 목살 타코’를 정성껏 만들었다. 요리에 쓰인 닭 어깨살은 촉촉한 다리살과 담백한 가슴살의 풍미를 동시에 느낄 수 있는 부위이며, 닭 목살은 아들아들하고 쫄깃한 식감이 일품인 별미다. 우리 회사의 인기 제품에 활용되던 이 특수부위들은 이번 클래스를 통해 마늘, 생강, 부추 등 건강한 부재료와 어우러져 근사한 보양 메뉴로 새롭게 재탄생했다. 또한, 이번 클래스는 외식이나 배달 음식 대신 직접 요리하는 습관을 다지고, 소고기나 돼지고기보다 탄소 배출량이 적은 닭고기를 알뜰하게 활용하는 저탄소 식생활의 가치를 공유하는 뜻깊은 시간이 되었다. 쿂�클래스에 참여한 피오봉사단 13기 ‘행복이피오’ 가족은 “특수부위에 대한 선입견이 있었는데 어깨살과 목살이라는 매력적인 부위를 알게 되어 좋았다”며, “아이들도 너무 잘 먹어서 집에서도 똑같은 요리를 다시 한번 시도해 볼 생각이다”라고 높은 만족감을 전했다.

우리 회사 마케팅팀 관계자는 “올해 쿂�클래스는 익숙한 삼계탕을 넘어 온 가족이 재미있게 요리하며 보양할 수 있는 이색 레시피를 공유해 더욱 특별했다”며, “이번 시간을 계기로 피오봉사단이 일상에서도 저탄소 레시피를 활용해 환경에 이로운 식생활을 꾸준히 이어가길 바란다”고 밝혔다. 우리 회사는 앞으로도 소비자와 임직원이 함께 친환경 가치를 즐겁게 실천할 수 있는 다채로운 유익한 프로그램을 지속적으로 선보일 계획이다.

8

여름 성수기 앞두고 ‘출하시 안전사고 예방 발대식’ 개최

안전사고 ZERO, 무재해 달성 1,000일 캠페인 펼쳐



우리 회사는 지난달 10일 전북 익산시 용안면에 위치한 함열농장(농장주 황호상)에서 ‘생계 출하시 안전사고 예방 1,000일 발대식 및 성수기 격려 활동’을 진행했다.

닭고기 소비가 급증하는 여름 성수기를 앞두고 개최된 이번 행사에는 정호석 대표이사를 비롯해 사육본부 및 총무팀 임직원 17명과 운송 협력업체인 석천운수 이석재 대표 등 4명을 포함해 총 21명의 관계자가 참석했다. 이번 발대식은 주야간으로 이어지는 출하 현장의 안전사고를 선제적으로 예방하고 작업자들의 안전의식을 고취하기 위해 마련되었다. 참석자 전원은 이른 오전 6시 30분부터 방역복과 안전모를 착용하고 현장 안전 점검에 나섰다. 특히 정호석 대표이사과 이석재 대표는 출하 작업에 사용되는 지게차 등 장비에 ‘안전 스티커’를 직접 부착하고, 사료빈과 기동의 반사 테

이프 부착 상태를 점검했다. 또한 야간 작업자의 시인성을 확보하기 위해 상차 작업자들에게 형광 X반도 141개를 전달하고 단적으로 착용해보는 뜻깊은 퍼포먼스도 가졌다.

이어 참석자들은 무재해 기록판 앞에 모여 “안전은 철저히, 실천은 습관처럼”이라는 구호를 제창하며 ‘출하 안전사고 예방 1,000일’ 목표 달성을 향한 강력한 결의를 다졌다. 아울러 지속 가능한 안전 관리를 위한 양사의 역할 분담도 구체화했다. 우리 회사는 안전 포스터 제작·부착, 농장 내 반사 테이프 지원, SNS 홍보 영상 배포를 맡고, 석천운수는 작업자 보험 가입, 지게차 전후방 안전 표시등 부착, 형광 X반도 착용 의무화 등을 철저히 이행하기로 약속했다.

엄격한 안전 결의와 함께 무더위 속에서 고생하는 현장 관계자들을 위한 따뜻한 격려 행사도 이어졌다. 참석 임직원들은 성수기 원활한 닭고기 공급을 위해 현장에서 땀 흘리는 농장주와 상차반 작업자들에게 ‘하림 삼계탕 선물세트’와 수박, 포도당 음료 등을 직접 전달하며 감사와 격려의 마음을 전했다.

정호석 대표이사는 “물량이 집중되는 성수기일수록 현장 근로자들의 생명과 안전이 최우선 경영 과제가 되어야 한다”며 현장 안전의 중요성을 재차 강조했다. 이어 “앞으로도 협력사 및 농가와 긴밀하게 소통하여 단 한 건의 안전사고도 없는 건강하고 안심할 수 있는 작업 환경을 조성하는 데 전사적인 총력을 다하겠다”고 밝혔다.

사내기자 | 백의철 차장

소속·충족 낮아 지역사회에 '복을 모으는 곳' 증명' 등록 진해

취약계층 토종닭 1만 5천 마리 기부 & 진안 마조마을 11년째 '1사1촌' 삼계탕 전달



우리 회사는 유난히 무더운 여름철을 맞아 지역사회 소외계층과 결연 마을 어르신들의 건강한 여름나기를 돕기 위해 연이은 ‘복날 보양식 나눔’을 펼치며 따뜻한 상생 경연을 실천했다.

먼저 지난달 14일 초복을 맞아 대표 보양식인 백숙용 토종닭 1만 5천여 마리를 기부하며 이웃 사랑의 포문을 열었다. 전달된 토종닭은 전북사회복지협의회와 대한노인회 등 주요 후원 기관을 통해 지역 곳곳의 소외된 이웃들에게 정성껏 전달됐다. 유영삼 기획조정실장은 “초복을 맞아 영양 만점의 토종닭을 드시고 모두가 건강하게 여름을 나시길 바란다”며 “앞으로도 우리 사회의 소외된 이웃들에게 지속적인 관심을 기울이고, 더불어 살아가는 따뜻한 지역사회를 만들기 위해 기업의 사회적 책임을 다하겠다”고 밝혔다.

이러한 온정의 행보는 중복으로 이어져 11년째 이어온 농촌 마을과의 단단한 유대감으로 결실을 맺었다. 우리 회사는 지난 23일, 자매결연을 체결한 전북 진안군 정천면 마조마을을 복지회관을 찾아 ‘2026년 1사1촌 복맛이 삼계탕 전달식’을 가졌다.

행사에는 정호석 대표이사와 조현성 사육본부장을 비롯한 임직원들과 마



조마를 주민 등 20여 명이 참석했으며, 폭염 속 어르신들의 기력 회복을 위해 자사 프리미엄 즉석삼계탕 50박스를 전달했다. 전달식 후에는 인근 식당에서 주민들과 점심 식사를 함께하며 정겨운 담소를 나누는 소통의 시간을 가졌다. 2015년 자매결연 체결 이후 한 해도 거르지 않고 이어진 나눔에 마조마를 장수일 이장은 “매년 잊지 않고 찾아주는 우리 회사 덕분에 올여름 무더위도 든든하게 이겨낼 수 있을 것 같다”며 감사의 마음을 전했다. 정호석 대표이사는 “무더위로 지치기 쉬운 시기에 마조마를 어르신들과 주민분들이 정성껏 준비한 보양식을 든든히 드시고 건강하게 여름을 이겨내시길 바란다”며, “앞으로도 농촌 지역사회와 꾸준히 교류하며 진정성 있는 상생을 도모하는 ESG 경영을 더욱 적극적으로 실천해 나갈 것”이라고 강조했다. 한편, 우리 회사는 이번 복맞이 기부 외에도 임직원·소비자 참여형 생태환경 프로젝트 ‘피오봉사단’, 소외계층 아동 조식 지원 사업 ‘아침머고’, 지역 인재 장학금 지원, 정기 헌혈 및 농촌 일손돕기 등 다채로운 사회공헌 프로그램을 지속 전개하며 지역사회와 함께 성장하는 선순환적 나눔 문화를 더욱 공고히 다져나갈 계획이다.

사내기자 | 백의철 차장

“무더위 뚫고 함께 달리는 든든한 동반자!” 사육사업부&농가협의회 상생대회 개최

농가-협력사-회사 하나 된 상생 경영... 감사와 격려 오간 뜻깊은 화합의 시간



우리 사육사업부가 여름철 닭고기 최대 성수기와 극심한 폭서기를 맞아, 현장 치열선에서 고군분투하는 계열 농가들과 굳건한 파트너십을 다지는 특별한 자리를 가졌다.

사육사업부는 지난달 24일 농가협의회와 함께 흑서기 노고를 서로 위로
하고 상생을 결의하는 '동반성장 상생대회'를 성황리에 개최했다.

이번 행사는 안전하고 신선한 고품질 닭고기 생산을 위해 폭염 속에서도

사육에 매진하는 농가와 지원 업무에 총력을 기울이는 임직원들이 함께 모여 마음을 나누고 에너지를 충전하기 위해 마련됐다. 참석자들은 편안하고 화기애애한 분위기 속에서 오찬을 함께하며 서로의 현장 고충을 나누고 따뜻한 격려를 전했다.

특히 이날 현장에서는 서로에 대한 끈끈한 감사의 마음을 전하는 뜻깊은 순서가 이어졌다. 농가협의회와 상차 협력업체인 창대컨설팅은 현장에서 농가를 위해 헌신적으로 지원 업무를 수행한 우리 회사 직원들의 노고에 화답하며 ‘공로상’을 수여해 큰 박수를 받았다. 이에 우리 회사 역시 농가협의회 임원진에게 건강한 여름나기를 기원하는 자사의 삼계탕 선물 세트를 전달하며 든든한 동반자로서의 상생 의미를 한층 더 빛냈다. 조현성 사육본부장은 “이번 행사는 단순한 친목 도모를 넘어, 무더위 속에서도 최상의 품질을 지켜내기 위해 각자의 자리에서 최선을 다하는 농가와 회사가 완벽히 하나 됨을 확인한 뜻깊은 자리였다”고 소감을 밝혔다. 이어 “앞으로도 농가협의회 및 협력업체와의 적극적인 소통과 진정성 있는 상생 경영을 바탕으로, 소비자들에게 가장 신선하고 맛있는 닭고기를 안정적으로 제공해 나가겠다”고 전했다. 우리 회사는 앞으로도 현장과의 긴밀한 소통을 이어가며 동반 성장의 길을 더욱 공고히 다져나갈 계획이다.

사내기자 | 강승헌 사원



칭찬 챌린지



윤희주 사원 FS하림(본사)

➡ 이금용 사원 FS하림(본사)

FS하림(본사) 이금용 반장은 식당 내 각종 행사 준비와 현장의 굵은일을 항상 솔선수범하여 수행하며, 맡은 역할을 책임감 있게 수행하고 있습니다. 또한 반장으로 동료 간 발생하는 갈등과 각종 문제를 원만하게 조율하고 해결하는 뛰어난 리더십과 협업 능력을 갖추고 있습니다. 식당 이용 중 불만이나 민원이 발생했을 때에도 항상 친절하고 침착하게 응대하며 문제를 신속하게 해결하고 있습니다. 더 큰 불만으로 이어지지 않도록 하는 고객 응대 능력이 매우 뛰어납니다. 그래서 평소 성실한 근무 태도와 강한 책임감, 뛰어난 대인관계 능력을 갖춘 이금용 반장을 진심으로 칭찬합니다!



곽정숙 사원 생산1팀(가)

➡ 오지혜 사원 생산1팀(가)

생산1팀(가) 곽정숙입니다. 오지혜 사원은 필요한 일이 생기면 자신의 업무에만 국한되지 않고 적극적으로 나서 동료들을 돕는 솔선수범의 자세를 갖추고 있습니다. 자신의 역할에 안주하지 않고 한발 더 나아가 조직에 기여하기 위해 노력하며, 항상 협력적인 태도로 동료들과 원활하게 소통하고 업무를 수행합니다. 또한 뛰어난 협동심과 배려심을 바탕으로 조직 내 긍정적인 분위기를 조성하는 모습이 정말 보기 좋습니다. 생산1팀(가)에 만능해결사 오지혜 사원을 진심으로 칭찬합니다.



오지수 차장 총무팀

➡ 최형락 사원 홍보팀

안녕하세요! 홍보팀 최형락 사원은 자신의 자리에서 맡은 업무를 항상 책임감 있고 성실하게 수행하며, 팀원들에게 도움이 필요한 상황에서는 먼저 나서 적극적인 지원하는 든든한 동료입니다. 맡은 업무에 늘 최선을 다할 뿐만 아니라 협력적인 자세로 주변 동료들과 함께하며 긍정적인 분위기를 만들어 줍니다. 바쁠 때 가장 먼저 떠오르는 든든한 지원군이라고 해도 과언이 아닐 정도입니다. 항상 믿고 의지할 수 있는 최형락 사원을 진심으로 칭찬합니다!

새내기자 | 김지연 과장



이소희 사원 회계팀

➡ 서문선 과장 기획인사팀

항상 따뜻한 마음으로 도움을 주시는 서문선 과장님을 칭찬하고 싶습니다. 과장님께서 여러 부서에서 오는 다양한 문의에도 불구하고, 질문드릴 때마다 언제나 친절하고 자세하게 설명해 주십니다. 사소한 질문에도 귀찮은 내색 한 번 없이 응대해 주셔서 업무를 배우고 익히는 데 큰 도움이 되었습니다. 입사 초기에는 업무에 대한 자신감이 많이 부족했는데, 과장님께서 늘 “충분히 잘하고 있으니 너무 걱정하지 않아도 된다”며 따뜻하게 격려해 주신 덕분에 부담을 덜고 자신감을 갖고 업무에 적응할 수 있었습니다. 또한 하미즈 총무를 처음 맡았을 때는 무엇부터 시작해야 할지 막막했지만, 과장님께서 방향을 잘 잡아주시고 제가 미처 생각하지 못한 부분까지 세심하게 챙겨주신 덕분에 큰 어려움 없이 운영할 수 있었습니다. 항상 먼저 손 내밀어 도와주시고, 따뜻한 격려로 주변 사람들에게 힘이 되어주시는 서문선 과장님께 진심으로 감사드립니다!



정승훈 과장 생산2팀(익산)

➡ 송락현 과장 생산2팀(정읍)

칭찬 릴레이의 주인공은 하림 정읍공장의 든든한 나침반, 송락현 과장님입니다. 송과장님은 매사 적극적인 자세와 원활한 소통으로 업무를 훌륭하게 이끌어 가시는 분입니다. 특히 현장의 작은 불편함도 놓치지 않고 귀 기울여 들으시며, 이를 개선하기 위해 먼저 나서서 노력하시는 모습은 주변 직원들에게 늘 좋은 본보기가 되고 있습니다. 또한 선후배를 가리지 않고 항상 예의를 갖춰 소통하시며, 따뜻한 조언과 아낌없는 격려로 동료들이 더욱 성장할 수 있도록 이끌어 주십니다. 함께 일하는 사람이라면 누구나 한 번쯤 닮고 싶다고 생각할 만큼 든든한 선배이자 믿음직한 동료입니다. 항상 긍정적인 에너지와 배려로 주변에 좋은 영향을 전해주시는 송락현 과장님을 진심으로 칭찬합니다!



강승현 사원 사육2팀

➡ 김찬영 사원 종계1팀

종계1팀의 든든한 기대주, 김찬영 사원을 칭찬하고 싶습니다. 찬영 사원은 현재 종계 직영농장 운영과 종계 수입 업무를 담당하며, HBH 기술지원 업무를 통해 현장에 선진 사양 기술을 전파하는 데 앞장서고 있습니다. 입사한 지 얼마 되지 않았음에도 이러한 중요한 역할을 맡아 책임감 있게 업무를 수행하는 모습이 매우 인상적입니다. 특히 처음 맞이한 성수기에는 눈코 뜰 새 없이 바쁜 일정 속에서도 묵묵히 맡은 업무를 해내며 팀에 큰 힘이 되어 주었습니다. 부담도 많았을 텐데 특유의 성실함과 책임감으로 모든 과정을 차분하게 이끌어 가는 모습에서 앞으로의 성장이 더욱 기대되었습니다. 앞으로도 더욱 크게 성장할 김찬영 사원을 진심으로 응원합니다!

새내기자 | 정진 사원

순천 'The미주농원120'

아름다운 정원 속 다채로운 닭 코스 요리

1997년 숯불구이 전문점으로 시작한 'The미주농원120'은 닭요리를 코스 형태로 선보이며 여행객과 지역 주민들에게 꾸준히 사랑받아 온 순천의 대표 맛집이다. 익숙한 닭고기를 다양한 조리법으로 재해석한 코스 요리와 아름다운 정원 풍경이 어우러져 식사 이상의 특별한 미식 경험을 선사한다.

<정보>

위치: 전남 순천시 상사호길 120

전화번호: 0507-1483-5292

영업시간: 11:00 ~ 21:00 (브레이크타임 15:00~17:00,

라스트 오더 20:30)

주차: 매장 주차장(30대 규모)

서비스,편의시설: 대기공간,룸,단체석 보유, 콜키지 가능,

남/여 화장실 구분, 출입구 및 좌석 휠체어 이용 가능

<대표 메뉴>

- 순천 닭요리한정식 코스
- 순천식 보약 닭/오리 누룽지 백숙
- 오색빛깔 오리훈제 편백찜



로컬 식재료를 차려낸 식전 요리 '기다림 음식'

본격적인 식사에 앞서 순천·고흥·곡성 등 지역 농산물과 부산 앞바다 해산물을 활용한 '기다림 음식'이 제공된다. 상큼한 토마토 마리네이드, 부드럽고 고소한 두부크림치즈샐러드, 껍질을 제거해 편하게 즐길 수 있는 새우장, 감칠맛 있는 계절별 장아찌 등 다채로운 식전 요리가 입맛을 돋우며 코스의 시작을 알린다.

520도 화덕에서 완성한 '순천 닭요리 한정식'

메인은 520도 전용 화덕에서 짧은 시간 고온으로 구워 겉은 바삭하고 속은 촉촉한 식감을 살린 다섯 가지 닭요리 코스로 구성된다. 순천 미나리 소금을 곁들인 마늘 양념 닭구이, 청양 마요 소스와 어우러진 귀리 닭떡갈비, 치즈 풍두와 함께 즐기는 매콤 치즈 불닭, 알싸한 마늘 소스를 더한 닭날개 간장치킨에 이어 따뜻한 녹두닭죽과 계절 과일 디저트까지 제공돼 코스의 만족도를 높인다.

정원 풍경을 바라보며 여유롭게 식사를 즐길 수 있다는 점 또한 'The미주농원120'만의 매력이다. 맛과 풍경이 어우러진 이곳은 순천 여행에서 색다른 미식을 경험하고 싶은 이들에게 추천할 만한 공간이다.



3줄로 정리한 순천 'The미주농원120'

- 1997년부터 이어온 노하우로 닭요리를 코스 형태로 선보이는 순천 대표 맛집
- 지역 식재료를 차려낸 식전 요리와 520도 화덕에서 완성한 닭요리 한정식
- 아름다운 정원 풍경 속에서 여유로운 식사와 미식을 즐길 수 있는 공간

복시즌 특집!

복날을 가장 먼저 맞이하는 사람들

홍지은 반장(생산3팀(가공))



정선영 반장(생산1팀(신선))



1. 자기소개 부탁드립니다!



홍지은 안녕하세요. 생산3팀 정선실에서 근무하고 있는 홍지은 반장입니다. 생산3팀으로 입사해 어느덧 9년 차가 되었고, 반장을 맡은 지도 벌써 4년이 되었습니다.



정선영 안녕하세요. 생산1팀 도계가공에서 반장을 맡고 있는 정선영입니다. 입사한 지는 어느덧 20년 정도 되었고, 반장을 맡은 지도 올해로 9년 차가 되었습니다. 처음 반장을 제안받았을 때는 부담이 커서 한 번은 고사하기도 했는데요. 지금은 책임감과 사명감을 가지고 팀원들과 함께 즐겁게 일하고 있습니다.

2. 드디어 복시즌이 시작됩니다! 올해 성수기를 앞둔 지금 기분이 어떠신가요?



홍지은 올해도 얼마나 큰 성과를 낼 수 있을지 설레는 마음으로 성수기를 준비하고 있습니다. 다만 장마가 길어지면서 사육과 생산에 영향을 미치지 않을까 하는 걱정도 있습니다. 그래도 현재 할 수 있는 일에 집중하며, 최고의 삼계탕을 생산할 수 있도록 팀원들과 함께 최선을 다하고 있습니다.



정선영 복시즌은 매년 기다려지면서도 긴장되는 시기입니다. 성수기에는 평소보다 생산 라인을 확대해 운영하기 때문에 생산성 관리에도 더욱 신경 써야 합니다. 특히 아르바이트 인원이 크게 늘어나는 만큼, 무엇보다 안전사고가 발생하지 않도록 현장을 꼼꼼하게 살피고 있습니다.

3. 성수기를 위해 가장 먼저 준비한 것은 무엇인가요?



홍지은 가장 중요하게 생각하는 것은 안전, 위생, 그리고 품질입니다. 성수기를 앞두고 관련 교육을 더욱 꼼꼼하게 진행하고 있으며, 현장에서는 5S 활동을 중심으로 작업 환경을 철저히 관리하고 있습니다. 바쁜 시기일수록 기본을 지키는 것이 가장 중요하다고 생각합니다.



정선영 가장 먼저 준비하는 것은 역시 안전입니다.

성수기에는 하루에 많게는 50명 정도의 아르바이트생이 들어오기도 하는데 작업 전 안전교육과 현장 관리에 더욱 신경을 쓰고 있습니다. 또한 관리자들과 미리 협의해 작업 공간을 효율적으로 재배치하며 생산성을 높일 수 있는 환경을 만들고 있습니다.

오랜 경험이 쌓이다 보니 처음 만나는 아르바이트생도 얼굴만 보면 “이분은 이 작업이 잘 맞겠다.” 하는 감이 생기더라고요. (웃음) 사람마다 잘할 수 있는 파트를 생각하며 적재적소에 배치하려고 노력하고 있습니다.

4. 복시즌 하면 가장 먼저 떠오르는 기억이나 에피소드가 있나요?



홍지은 저희 팀은 매년 복시즌이 시작되기 전에 함께 여행을 다녀오는 전통이 있습니다. 물론 일정이 되는 팀원들끼리요.(웃음)
재작년에는 제주도, 지난해에는 대마도를 다녀왔는데요. 성수기가 시작되면 여행 사진을 보며 “우리 이런 추억이 있었지.” 하고 이야기하면서 서로 힘을 얻습니다. 바쁜 일정 속에서도 함께했던 시간을 떠올리면 자연스럽게 으쌔으쌔하며 버틸 수 있는 힘이 생기는 것 같습니다. 물론 대마도에서는 멀미 때문에 고생했던 기억도 아직 생생하지만요.(웃음)



정선영 복시즌에는 젊은 아르바이트생들이 많이 함께하는데, 매년 새로운 인연이 생기는 모습이 가장 기억에 남습니다. 처음에는 서로 모르는 사이였다가 어느새 연인이 되는 경우가 꽤 많더라고요. 숨기려고 해도 사랑은 숨길 수 없다는 말이 딱 맞는 것 같습니다.(웃음) 실제로 복시즌을 계기로 만나 결혼까지 이어진 커플도 있어서, 올해는 또 어떤 새로운 인연이 탄생할지 은근히 기대하게 됩니다.

5. 바쁜 성수기를 잘 보내기 위한 우리 팀만의 비결이 있을까요?



홍지은 무엇보다 팀워크가 좋다는 것이 가장 큰 장점입니다.
최근에는 팀원들과 함께 단체 슬리퍼를 맞추고, 각자의 이름이 들어간 지비츠도 제작하면서 소소한 재미와 단합을 더했습니다. 또한 현장에서 어떤 일을 진행해야 하는지, 왜 필요한 일인지 팀원들과 충분히 공유하고 솔직하게 이야기하려고 노력합니다. 서로 상황을 이해하고 믿어주기 때문에 바쁜 성수기에도 한 마음으로 일할 수 있는 것 같습니다.



정선영 저희 팀에는 분위기 메이커 역할을 하는 사원이 한 명 있습니다.
팀원들이 지쳐 보일 때면 갑자기 춤을 추거나 유쾌한 행동으로 분위기를 바꿔주곤 하는데요. 그럴 때마다 모두 크게 웃으며 긴장을 풀고 다시 힘을 낼 수 있습니다. 사소한 웃음이지만 성수기를 버티는 데 큰 힘이 되는 만큼, 항상 고맙게 생각하고 있습니다.

6. 이제 초복부터 말복까지 본격적인 레이스가 시작됩니다! 이번 복시즌 목표나 각오를 한마디 부탁드립니다.



홍지은 복시즌에서 가장 중요한 것은 무엇보다 안전이라고 생각합니다.
가족 같은 팀원들이 모두 다치지 않고 건강하게 성수기를 마무리하는 것이 가장 큰 목표입니다. 또한 1년 중 가장 많은 주문이 몰리는 시기인 만큼, 최고의 품질로 생산해 고객의 기대에 보답하고 싶습니다.
마지막으로 항상 믿고 함께해 주는 팀원들에게 진심으로 감사하다는 말씀을 전하고 싶습니다. 모두 함께 힘을 모아 올해 복시즌도 잘 마무리했으면 좋겠습니다.



정선영 저희 팀은 평소에도 “소모품을 아껴 성과금도 함께 받자!”는 마음으로 일하고 있습니다.(웃음)
복시즌은 모두가 가장 바쁘고 힘든 시기이지만, 조금만 더 힘을 내서 좋은 제품을 많이 생산하고 더 큰 매출을 만들어낼 수 있었으면 좋겠습니다. 마지막으로 K-컬처가 전 세계로 뻗어나가고 있는 것처럼, 하림 삼계탕도 세계인의 사랑을 받는 제품이 될 수 있도록 생산3팀도 최고의 품질을 위해 끝까지 최선을 다하겠습니다.

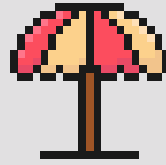
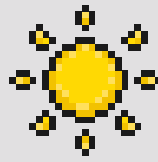


새내기자 | 전지성 사원



여름 휴가 준비 팁

휴가 가서도 마음 편하고 싶다면?



휴가 전

미리 준비할수록 모두가 편하다!

진행 중인 업무 정리하기

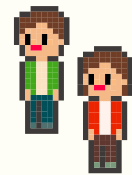
완료·진행·보류 상태를 구분해 인수인계자가 바로 확인할 수 있도록 정리하기
업무는 가급적 마무리하고, 계속 진행해야 하는 업무는 현재 상황과 다음 진행 사항까지 함께 정리하기

인수인계 내용 정리하기

메신저(그룹 스페이스)나 공유문서에 업무 내용과 참고 자료를 남겨두기
담당 업무, 참고 자료, 주요 연락처 등을 함께 정리하면 업무 공백을 줄일 수 있다.

휴가 일정 및 업무 담당자 공유하기

팀 내 휴가 일정을 미리 확인하고 상사·동료와 일정이 겹치지 않도록 조율하기
본인 부재 시 업무를 대신 처리할 담당자를 지정해 팀 전체에 공유하기



휴가 중

필요한 연락은 최소한으로, 답변은 간단하게!

다만 업무 특성상 긴급한 상황이 발생할 수 있으므로, 필요한 경우에는 핵심 내용만 빠르게 공유

- 긴급한 업무라면 핵심 내용만 빠르게 공유하기
- 처리가 어려운 사항은 복귀 후 일정까지 함께 안내하기
- 메신저 알람은 필요한 범위에서만 확인하기
- 단, 안전사고·설비 이상 등 현장 관련 긴급 사안은 예외로 즉시 대응하기



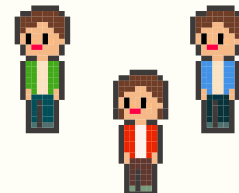
예시)

“확인했습니다. 해당 건은 ○○로 우선 진행 부탁드립니다. 자세한 내용은 복귀 후 확인하겠습니다.”

복귀 후

업무 리듬부터 되찾기!

메신저와 그룹웨어 공지부터 확인하기
인수인계를 맡아준 동료에게 주요 사항 브리핑 받기
급한 업무부터 우선순위를 정해 처리하기
도움을 준 동료에게 감사 인사 전하기



여름휴가는 재충전의 시간이지만,
동료의 배려와 꼼꼼한 인수인계가 있기에 더욱 편안한 휴가가 됩니다.
작은 준비가 업무 공백을 줄이고,
모두가 안심하고 쉬어갈 수 있는 문화를 만듭니다.
마음 편히 쉬고, 기분 좋게 돌아오는 여름휴가를 보내시길 바랍니다.



초보자도 할 수 있다! 의견 차이 해결하기 (회의 중)



<의견 차이 해결하기 샘플>

Jane: Thanks, everyone. Let's hear all the ideas before we make a decision. (A)What do you think about this proposal?

Tom: I think it's a good idea, but I'm worried about the timeline.

Jane: That's a fair point. (B)I understand your concern, but let's look at the bigger picture.

Emily: I agree with Jane. If we divide the tasks, we can meet the deadline.

Jane: Good suggestion. (C)Let's find a solution that works for everyone.

Tom: That sounds reasonable. We can adjust the schedule if necessary.

Jane: Great. (D)Why don't we combine both ideas? That way, we can stay on schedule while maintaining quality.

Emily: I like that approach.

Tom: Me too. I think that's the best option.

Jane: Excellent. (E)I'm glad we could reach an agreement. Let's move forward with this plan.

제인: 여러분, 감사합니다. 결정을 내리기 전에 모든 아이디어를 들어봅시다. 어떻게 생각하세요?

툼: 좋은 생각인 것 같지만 일정이 조금 걱정됩니다.

제인: 충분히 이해합니다. 하지만 전체적인 관점에서도 한번 살펴봅시다.

에밀리: 저도 제인 의견에 동의해요. 업무를 나누면 마감일을 맞출 수 있을 것 같아요.

제인: 좋은 제안이네요. 모두가 만족할 수 있는 해결책을 찾아봅시다.

툼: 그게 합리적인 것 같습니다. 필요하다면 일정을 조금 조정할 수도 있겠네요.

제인: 좋아요. 두 아이디어를 함께 적용해보는 건 어떨까요? 그러면 일정도 지키고 품질도 유지할 수 있습니다.

에밀리: 그 방법이 마음에 들어요.

툼: 저도요. 그게 가장 좋은 선택인 것 같습니다.

제인: 좋습니다. 모두가 합의에 이를 수 있어서 기쁩니다. 이 계획으로 진행해봅시다.

<의견 차이 해결하기 패턴>



(A) 의견 물기

• **What do you think about + [제안]? /**

What's your opinion on + [주제]? /

ex. What do you think about this proposal?

(이 제안에 대해 어떻게 생각하시나요?)

ex. What's your opinion on the new schedule?

(새 일정에 대해 어떻게 생각하시나요?)

(B) 상대 의견 인정하기

• **I understand your concern, but + [의견]. /**

That's a good point, but + [의견].

ex. I understand your concern,

but let's look at the bigger picture.

(걱정하시는 점은 이해하지만 전체적인 관점에서도 살펴봅시다.)

ex. That's a good point, but we also need to

consider the budget.

(좋은 의견이지만 예산도 함께 고려해야 합니다.)

(C),(D) 해결책 제안하기

Let's find a solution that works for everyone.

(모두에게 도움이 되는 해결책을 찾아봅시다.)

Why don't we combine both ideas?

(두 아이디어를 함께 적용해 보는 건 어떨까요?)

(E) 합의 마무리하기

I'm glad we could reach an agreement.

(합의에 이를 수 있어서 기쁩니다.)

Let's move forward with this plan.

(이 계획으로 진행합니다.)



눈으로 보는 하림

2026년 7월의 주요행사 모습입니다.
지난 추억들을 살펴보세요



0706_신규 입사자 CEO간담회 기록사진

신규 입사자들과 CEO가 함께 소통하며
회사의 비전과 방향을 공유하는
뜻깊은 시간을 가졌다.



0707_금연캠페인

임직원의 건강한 일터를 만들기 위해
금연 캠페인을 진행했다.



0707_이달의 하림인 시상식

열정과 성과로 모범이 된 임직원을 선정해
'이달의 하림인' 시상식을 진행하여
임직원의 자긍심을 높였다.



0724_마산 서원유통 방문

우리 회사는 마산 서원유통을 방문해
현장 의견을 청취하고
협력 강화를 위한 방안을 논의했다.



0730_하림-한국기술사협회 MOU체결식

지난달 30일 우리 회사와 한국식품기술사협회는
양 기관의 공동 발전과 대한민국 식품 산업 경쟁력
강화를 위한 MOU를 진행했다.

하림과 함께한 사람들

0706

순창발효관광재단



0707

홈플러스 익스프레스



0708

익산시 여성단체



0708

피트니스 업계 종사자



0713

서울 친환경센터 올본



0723

축평원 이연섭 부원장



0724

해양수산부



0730

한국식품기술사 협회



HCR 견학객

HCR투어 신청은 하림푸드투어 홈페이지를 통해 가능합니다

7월에는 순창발효관광재단, 홈플러스 익스프레스, 이리남중학교, 피트니스 업계 종사자, 올본, 축평원, 해양수산부, 일반인 등 약 4,580여 명이 방문하셨습니다.



성수기 현장 격려

하림의 가장 뜨거운 계절, 서로를 응원하며 함께 달렸습니다



생산본부 → 사육사업부



총무팀 → 가공 1공장 등



분석실 → 물류팀(익산, 정읍), 생산



홍보팀 → 보안팀, 기획인사, 물류팀 등



기획조정실 → 김제 사료공장, 정읍 사료공장



사육 2팀 → 기획인사팀

“가장 바쁜 계절에도 서로를 응원하는 마음만큼은 더욱 뜨겁게!
하림의 여름 성수기를 함께 만들어가는 모든 분들을 응원합니다!”

이달의 Quiz

닭 한 마리에서 약 20~30g 정도만 나오는
귀한 특수부위는 무엇일까요?

- ① 안창살
- ② 어깨살
- ③ 닭가슴살
- ④ 안심



정답 제출 방법

답장을 보내주신 분들 가운데 추첨을 통해
‘하림 선물세트’를 드립니다.

참여 시, 번호와 선택한 이유, 이름,
전화번호, 주소를 함께 보내주세요.

[메일주소]

E10202932@harim.com

242호 퀴즈 당첨자

임*희 경기도 부천시 오정구 원종동

문*숨 전북 군산시 백룡안5길

장*선 강원도 춘천시 스포츠타운길

송*지 전북 전주시 덕진구 진버들2길



매일 아침, 한 팩으로 간편하고 든든하게

닭가슴살 단백질

바쁜 아침, 간편하고 든든하게! / 나른한 오후, 출출할 때 가볍게! / 늦은 밤, 야식 대신 부담없이!



균형잡힌 동·식물성 단백질 21g / 필수아미노산 9종이 함유된 완전단백질 /
저당·저지방 / 닭가슴살 육수 베이스

(주) 하림

전북특별자치도 익산시 망성면 망성로 14 063-860-2255 www.harim.com