



TOGETHER HARIM

October

2026

Vol

245

표현주의 정서적 효과를 위하여 색채와 형태를 과장하고
왜곡하는 미술을 가리키는 미술사조



아흐티르카를 위한 스케치 - 가을

Murnau - View from the Window of the Griesbräu

바실리 칸딘스키 Wassily Kandinsky

바실리 칸딘스키(1866~1944)는 표현주의를 거쳐 추상미술로 나아간 러시아 출신 화가로,
색채와 형태를 통해 감정과 정신성을 직접 표현한 작가입니다.

청기사파(Der Blaue Reiter)의 중심 인물로 활동하며
자연의 재현보다 내면의 울림을 중시한 회화를 추구했고,
이러한 탐구는 점차 대상이 사라진 추상회화로 발전했습니다.
그는 표현주의를 이론과 추상으로 확장시킨 결정적 인물로 기억됩니다.

02	기획포커스 표현주의	15	칭찬 릴레이
04	트렌드 리포트 맛을 넘어 식감까지, '텍스처 푸드'의 시대	16	전국 닭 요리 통영 닭발각
06	대리점 탐방 진주 - 바로드림	18	하림인 이야기 팀탐방 - 생산1팀(정읍)
08	이달의 신제품 2026년 9월	20	직장생활 꿀팁.zip
09	MZ생각	21	비즈니스 잉글리쉬
10	하림 뉴스 2026년 9월	22	눈으로 보는 하림
		23	한글날 SPECIAL

Date of Issue
2026년 10월 1일

Publish
(주) 하림 전북특별자치도 익산시 망성면 망성로 14

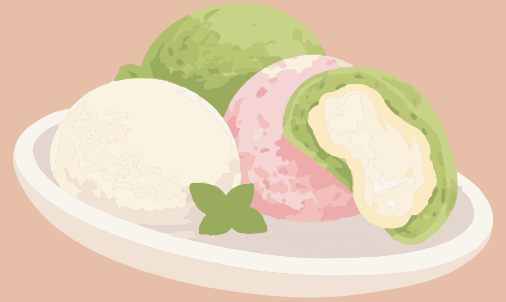


맛을 넘어 식감까지, ‘텍스처 푸드’의 시대



바삭하고, 쫄득하고, 촉촉하고, 부드럽다. 최근 식품을 이야기할 때 ‘맛’만큼이나 자주 등장하는 것이 바로 ‘식감’이다. 단순히 맛있는 음식을 찾는 것을 넘어, 한입을 베어 물었을 때 느껴지는 바삭함이나 쫄득함처럼 먹는 순간의 감각과 재미를 중요하게 여기는 소비자가 늘고 있다. 음식이 단순히 맛을 즐기는 대상에서 다양한 감각을 경험하는 대상으로 확장되고 있는 것이다.

이러한 흐름은 SNS와 숏폼 콘텐츠를 통해 더욱 빠르게 확산되고 있다. 음식의 맛은 화면만으로 전달하기 어렵지만, 바삭하게 깨지는 소리나 길게 늘어나는 모습, 겉은 바삭하고 속은 촉촉한 반전된 식감은 시각과 청각을 통해 생생하게 전달할 수 있다. 이처럼 ‘먹어보고 싶은’ 호기심을 자극하는 독특한 식감은 제품을 선택하는 새로운 매력으로 자리 잡고 있다. 쫄득함, 바삭함, 꾸덕함 등 다양한 식감이 하나의 제품을 차별화하는 요소가 되고 있는 이유다.



식감에 대한 관심이 높아지면서 식품업계에서도 익숙한 재료를 새로운 조리법으로 재해석하는 방식이 주목받고 있다. 같은 재료라도 튀기고, 굽고, 직화로 조리하는 방법에 따라 전혀 다른 식감과 풍미를 만들어낼 수 있기 때문이다. 여기에 서로 다른 식감을 조합하거나 재료의 특성에 맞는 소스를 더하면 하나의 식재료로도 다양한 미식 경험을 만들어낼 수 있다.



이 같은 변화는 닭고기에서도 찾아볼 수 있다. 닭고기는 가슴살, 다리살, 안심 등 부위에 따라 식감과 풍미가 서로 다르고, 조리법에 따라서도 다양한 매력을 보여준다. 담백하고 탄탄한 가슴살은 바삭하게 튀겨냈을 때 색다른 매력을 느낄 수 있고, 촉촉하고 풍부한 다리살은 매콤한 소스와 만나 더욱 깊은 풍미를 만들어낸다. 부드러운 안심 역시 튀김이나 구이 등 다양한 조리법과 만나 색다른 식감을 느낄 수 있다.

이러한 닭고기의 부위별 특성과 다양한 식감에 주목해 우리 회사는 ‘중화닭요리 4종세트’를 선보였다. 통가슴살 탕수육, 통다리살 깐풍기, 통살 유린기, 통안심 꺾 바로우로 구성된 4종세트는 각 메뉴에 어울리는 닭고기 부위를 활용하고, 중화요리 특유의 조리법과 소스를 더해 메뉴마다 서로 다른 맛과 식감을 즐길 수 있도록 한 것이 특징이다. 담백한 통가슴살부터 촉촉한 통다리살, 부드러운 통안심까지 다양한 부위의 특성을 살려, 익숙한 닭고기를 새로운 방식으로 경험하는 재미를 더했다.

‘텍스처 푸드’의 확산은 소비자가 음식을 바라보는 기준이 달라지고 있음을 보여준다. 이제 음식은 단순히 배를 채우거나 맛을 즐기는 것을 넘어, 눈으로 보고 소리로 듣고 입안에서 느끼는 하나의 경험이 되고 있다. 익숙한 닭고기에 새로운 조리법을 더하고, 부위에 따라 달라지는 식감과 풍미를 발견하는 것 역시 이런 변화의 한 모습이다. 맛을 넘어 식감과 경험까지 고민하는 식품의 진화는 앞으로도 소비자의 입맛을 사로잡는 새로운 기준이 될 것이다.



바로드림

“거르쳐서 0곳에서 시작해, 이제는 누군가의 새로운 시작을 돕습니다”



하림에서 신선육 영업을 담당하며 유통 현장을 경험한 뒤, 2021년 직접 대리점 사업에 뛰어든 바로드림. 거르쳐 한 곳 없이 시작했지만 고객 한 명 한 명과 신뢰를 쌓으며 사업을 성장시켜왔다. 이제는 제품을 공급하는 것을 넘어 고객의 안정적인 영업을 돕고, 함께 일하는 직원들에게 새로운 기회를 만들어주고 있는 바로드림 박성찬(42) 대표를 만나 사업을 시작하게 된 계기부터 앞으로 그리고 있는 미래까지 이야기를 들어보았다.



Q1. 먼저 바로드림에 대해 소개 부탁드립니다.

2021년에 시작한 바로드림은 이름처럼 고객에게 제품을 '바로, 신속하게' 전달하자는 의미를 담고 있습니다. 처음에는 작은 규모로 시작했지만, 거래처 한 곳 한 곳과 신뢰를 쌓아가며 성장해왔습니다. 지금은 하림 신선육 제품을 중심으로 음식점과 닭고기 관련 업소 등에 제품을 공급하고 있고, 현재 연 매출은 약 20억 원, 직원은 저를 포함해 총 6명입니다.

Q2. 하림에서 근무하시다가 직접 대리점 사업을 시작하게 된 계기가 궁금합니다.

하림에서 신선육 영업을 담당하면서 제품과 유통 현장을 가까이에서 경험했습니다. 고객을 직접 만나고 제품을 공급하는 일을 하다 보니 자연스럽게 시장의 흐름과 고객들이 어떤 부분을 필요로 하는지도 알게 됐습니다. 그 과정에서 제가 가장 잘 알고 잘할 수 있는 분야가 신선육이라는 생각이 들었고, 그 경험을 바탕으로 직접 사업에 도전하게 됐습니다. 돌아켜보면 하림에서 근무했던 시간이 사업을 시작할 수 있었던 중요한 기반이 됐습니다. 당시 저를 추천하고 이끌어주셨던 고한호 본부장님과 박찬진 지점장님, 양준석 사업부장님을 비롯해 많은 분들에게 지금도 감사한 마음을 가지고 있습니다.

Q3. 거래처가 한 곳도 없는 상황에서 시작하셨다면 어려움도 많았을 것 같습니다. 그 시간을 어떻게 이겨내셨나요?

처음에는 거래처가 하나씩 늘어나면 자연스럽게 매출과 수익도 함께 늘어날 것이라고 생각했습니다. 하지만 실제로 사업을 해보니 거래처가 늘어날수록 미수금과 자금 관리에 대한 부담도 함께 커졌습니다. 사업 초창기에는 직접 영업부터 배송까지 해야 했기 때문에 하루에 두세 시간밖에 자지 못하면서 일했던 시기도 있었습니다.

통장에 1만 원밖에 남지 않았던 순간도 있었습니다. 당시에는 정말 힘든 상황이었지만, 오히려 그 경험을 통해 사업에서 중요한 것이 무엇인지 많이 배웠습니다. 단순히 매출을 늘리는 것만으로는 회사를 안정적으로 운영할 수 없고, 자금 흐름과 고객과의 신뢰를 함께 관리해야 한다는 것을 알게 됐습니다.

사업을 시작하고 가장 힘들었던 시기였지만, 주변에서 도와주신 분들 덕분에 하나씩 어려움을 해결해 나갈 수 있었습니다. 지금 생각하면 그때의 경험이 저에게는 사업을 제대로 배울 수 있었던 값비싼 수업료였던 것 같습니다.

Q4. 사업을 운영하면서 가장 중요하게 생각하는 원칙은 무엇인가요?

저는 유통에서 가장 기본적인 '정품·정량·정시'를 중요하게 생각합니다. 현장에서 일을 하다 보면 기본적인 것들이 지켜지지 않는 경우가 있는데, 결국 이런 작은 부분들이 쌓이면 고객의 신뢰를 잃게 됩니다.

특히 '정시'에 대한 약속은 어떤 상황에서도 지키려고 했습니다. 제품이 부족해 고객에게 약속한 물량을 맞추기 어려운 상황에서도 어떻게든 제품을 구해서 배송하려고 했습니다. 당장에는 손해를 볼 수도 있지만, 제품을 제때 공급하지 못하면 고객의 영업에도 문제가 생기고 그동안 쌓아온 신뢰까지 잃을 수 있기 때문입니다.

저는 대리점이 단순히 좋은 제품을 공급하는 곳이라고 생각하지 않습니다. 고객 역시 제품을 받아서 장사를 하는 것이기 때문에, 고객이 안정적으로 가게를 운영하고 수익을 낼 수 있도록 돕는 것까지가 대리점의 역할이라고 생각합니다. 결국 기본적인 약속을 지키는 것이 가장 오래가는 방법이라고 믿고 있습니다.

Q5. 대표님이 생각하시는 '함께 성장한다'는 의미가 고객뿐만 아니라 직원들에게도 이어지고 있는 것 같습니다.

맞습니다. 사업을 하면서 저 역시 주변 사람들에게 많은 도움을 받았고, 그 도움 덕분에 지금까지 성장할 수 있었습니다. 그래서 회사가 성장하는 만큼 함께 일하는 직원들에게도 새로운 기회가 생겨야 한다고 생각했습니다.

그런 생각에서 시작한 것이 '드림통닭'입니다. 드림통닭은 직원이나 함께 일했던 사람들이 단순히 회사에서 근무하는 것에 그치지 않고, 직접 자신의 사업을 시작할 수 있도록 기회를 만들어주는 취지에서 시작한 사업입니다. 현재 1호점을 운영하고 있으며 앞으로 2호점도 준비하고 있습니다.

제가 처음 사업을 시작할 때도 주변에서 도움을 받았던 것처럼, 저 역시 누군가에게 새로운 출발의 기회를 줄 수 있는 사람이 되고 싶습니다. 단순히 직원이 오래 근무하는 회사보다 직원이 성장하면서 자신의 미래까지 만들어갈 수 있는 회사가 좋은 조직이라고 생각합니다.

Q6. 앞으로 바로드림을 어떤 회사로 만들어가고 싶으신가요?

현재 음식점 중심으로 운영하고 있는 사업을 안정적으로 유지하면서 온라인과 프랜차이즈, 중형마트와 단체급식 등 새로운 유통 분야에도 도전하고 싶습니다. 올해 매출 30억 원, 2028년에는 50억 원을 목표로 하고 있으며, 장기적으로는 다양한 축산물을 종합적으로 다룰 수 있는 회사로 성장하고 싶습니다.

하지만 단순히 매출이나 회사 규모를 키우는 것만이 최종 목표는 아닙니다. 고객이 어디에서 거래하더라도 믿을 수 있는 품질과 서비스를 받을 수 있고, 직원들도 회사와 함께 성장할 수 있는 구조를 만들고 싶습니다.

무엇보다 제가 하림에서 배우고, 주변의 도움을 받으며 지금까지 성장해온 만큼 저 역시 다른 사람에게 좋은 영향을 줄 수 있는 사람이 되고 싶습니다. 혼자 꿈을 꾸는 것은 가능하지만, 그 꿈을 이루는 것은 혼자 할 수 없다고 생각합니다. 앞으로도 하림과 고객, 직원들과 함께 성장하면서 누군가에게 힘이 될 수 있는 회사로 만들어가고 싶습니다.

이달의 신제품

‘냄비요리’ 신제품 2종 출시

“반조리로 살린 재료 본연의 맛, 냄비에서 완성되는 외식 같은 한 끼!”



▶ ‘냄비요리’ 신제품
닭떡볶이, 부대찌개



‘냄비요리’ 시리즈 신제품 2종(△닭떡볶이 △부대찌개)을 출시했다.

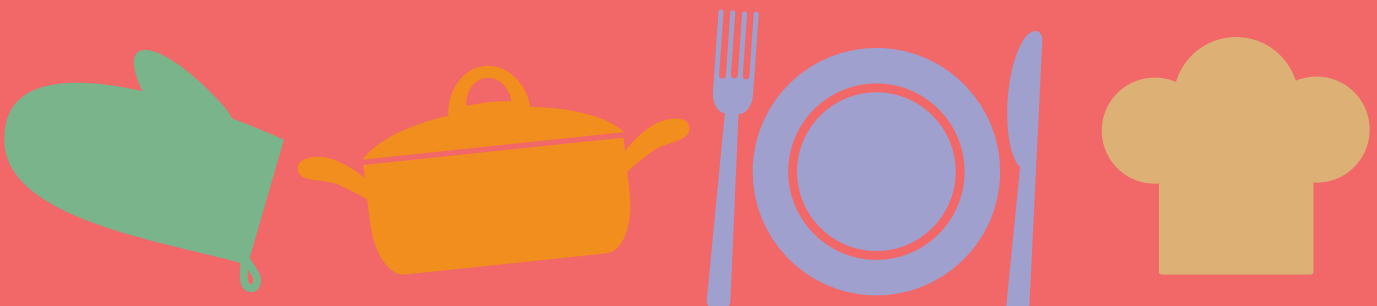
‘냄비요리’는 ‘끓이면서 먹는 반조리’라는 수식어에 맞게 복잡한 조리 과정 없이 냄비에 넣고 끓이면 외식·배달 전문점 수준의 요리가 완성되는 하림의 대표 가정 간편식 제품이다. △찜닭 △닭볶음탕 △곱도리탕 △돼지두루치기 △닭두루치기 △오리두루치기까지 6종을 한꺼번에 출시한 데 이어 2종을 추가로 선보였다. 배달 메뉴로 인기가 높은 떡볶이와 부대찌개에 하림의 노하우를 더해 외식 못지 않은 ‘집밥’의 선택지를 넓혔다.

‘냄비요리 즉석 닭떡볶이’는 하림이 선별한 신선한 국내산 닭고기와 양파·마늘·생강을 푹 고아 만든 비법 닭 육수로 깊은 감칠맛을 완성했다. 쫄깃한 쌀떡에 순살 닭고기, 양배추·대파·양파 등 각종 야채가 더해져 풍성한 한 끼 식사로 제격이다.

‘냄비요리 부대찌개’는 국내산 돼지고기로 만든 햄과 국내산 닭고기를 채운 켄터키 후랑크, 묵은지를 듬뿍 담았다. 사과와 멸치 육수를 10시간 끓여낸 후 고추장 없이 고춧가루로만 맛을 내어 깔끔하고 얼큰한 국물을 완성했다.

‘냄비요리’ 시리즈는 모두 ‘원팩’으로 포장재를 최소화해 쓰레기 부담을 덜었다. 또한 조리 시간을 고려해 최소한의 열처리만 거쳤기 때문에 해동 후 냄비에 붓고 끓이기만 하면 재료 본연의 풍미와 건더기의 생생한 식감을 맛볼 수 있다. 조리 과정에서 라면이나 당면 등 취향에 맞는 재료를 추가해 나만의 요리를 완성하는 재미도 경험할 수 있다.

신제품 2종을 포함한 ‘냄비요리’ 시리즈는 쿠팡에서 먼저 선보이며, 이후 하림 공식 쇼핑몰 하림몰(www.harimmall.com)에서도 만나볼 수 있다.



오늘의 소확행은 무엇인가요?

입사 전, 설레고 긴장되던 마음이 아직도 생생한데 어느덧 하림에서의 사계절을 차곡차곡 채워가고 있습니다.

지난날들을 돌아보니, 크고 작은 어려움 속에서도 지치지 않고 앞으로 나아갈 수 있었던 건 거창한 일들보다 '하루에 한 번쯤 피식 웃게 되는 소소한 행복' 덕분이었습니다. 매일 지치는 순간마다 찾아오는 작은 기쁨들이 다시 힘을 내어 앞으로 나아갈 수 있는 소중한 동력이 되어주었습니다.

시가 한 번에 딱 원하는 이미지를 그려냈을 때, 막히던 PPT 구상이 거짓말처럼 풀어질 때, 답답하게 떠오르지 않던 단어가 문득 생각났을 때, 그리고 업무 문의로 타 부서에 전화했는데 반가운 동기의 목소리가 들려올 때면 업무 중에도 슬며시 입꼬리가 올라가곤 했습니다.

이처럼 업무 속에서 찾아오는 작은 순간뿐만 아니라, 일상에서도 저를 웃게 만드는 행복은 생각보다 가까이에 있었습니다. 맛있는 점심 메뉴가 기다리고 있을 때, 밥을 먹고 산책하며 기분 좋은 날씨를 만끽할 때, 출출한 오후에 슬며시 간식을 건네받을 때, 월급날 저녁 메뉴를 고민할 때, 그리고 내가 던진 농담에 누군가 활짝 웃어줄 때도 제 직장 생활을 한층 더 즐겁게 만드는 소중한 순간들이었습니다.

이렇게 크고 작은 행복들을 하나씩 모으다 보니 어느새 사계절이 지나고, 저 역시 조금은 단단해진 하림의 일원으로 성장하고 있음을 느낍니다.

앞으로도 바쁜 일상 속에서 소소한 행복을 놓치지 않고 감사할 줄 아는 사람이 되겠습니다. 나아가 선배님들과 동료들에게 기분 좋은 미소와 긍정적인 에너지를 전할 수 있는, 함께 일하고 싶은 동료로 계속 성장해 나가겠습니다.

바쁘고 힘든 일상 속에서도 잠시 멈춰 오늘 나를 미소 짓게 만든 작은 순간 하나를 떠올려보는 따뜻한 하루가 되셨으면 좋겠습니다.

오늘,
임직원 여러분의 하루에는 어떤 소소한 행복이 머물렀나요?



하림, 2년 연속 '대한민국 일자리 으뜸기업' 선정

정호석 대표 “임직원이 함께 이룬 결실, 일자리 질 지속적으로 높일 것”



고용노동부가 주관하는 '2026년 대한민국 일자리 으뜸기업'에 선정되며 2년 연속 대통령 명의의 인증패를 획득했다.

하림은 지난 10일 서울 용산구 전쟁기념관 내 피스애파크컨벤션 로얄홀에서 열린 시상식에서 우수한 고용 창출과 일자리 질 개선의 공로를 인정

받아 인증서를 수여받았다고 21일 밝혔다.

'대한민국 일자리 으뜸기업'은 양질의 일자리를 창출하고 노동환경을 선도적으로 개선한 민간 기업을 격려하기 위해 고용노동부가 매년 100개 기업을 선정해 포상하는 제도다. 하림은 2025년에 이어 올해도 으뜸기업에 이름을 올리며 선진적인 노사 문화를 다시 한번 증명했다.

하림은 그동안 지속적인 고용 창출은 물론, 청년 및 지역 인재 채용을 적극적으로 확대하고 취약계층 고용에 앞장서며 기업의 사회적 책임을 다해왔다. 특히 임직원들의 '워라벨(일과 삶의 균형)'을 보장하기 위해 다양한 복지제도를 강화하고, 일하기 좋은 수평적이고 유연한 조직 문화를 구축하는 데 전사적인 역량을 집중한 점이 높은 평가를 받았다. 노사 간 상생과 협력을 바탕으로 안정적이고 건강한 고용 생태계를 조성한 점이 2년 연속 선정의 밑거름이 됐다는 분석이다.

이날 시상식에 직접 참석한 정호석 하림 대표이사는 “2025년에 이어 2026년에도 '대한민국 일자리 으뜸기업'에 선정된 것은 회사의 발전과 선진적인 고용 문화를 만들기 위해 모든 임직원이 함께 땀 흘려 노력한 값진 결과”라며, “앞으로도 좋은 일자리의 양과 질을 지속적으로 높여 임직원이 행복하게 일할 수 있는 환경을 만들고, 나아가 지역 및 국가 경제에 기여하는 기업이 되겠다”고 소감을 전했다.

한편, 전북 익산에 본사를 둔 하림은 닭고기 등 신선식품과 가공식품 분야를 선도하는 대한민국 대표 종합식품기업으로서 지역 사회와의 동반 성장 및 지속 가능한 ESG 경영 실천에도 앞장서고 있다.

새내기자 | 백의철 차장

2

'익산시 출입기자단 초청 신제품 설명회' 성료

가정 간편식·프로틴 쌍끌이 전략... “종합식품기업 도약 가속화



우리 회사가 간편식(HMR)과 단백질 음료 신제품을 대거 선보이며 식품 시장 공략에 박차를 가하고 있다.

하림은 지난달 11일 전북 익산시 함열읍에 위치한 '고스락 이화동산'에서 익산시 출입기자단을 초청해 대규모 신제품 설명회 및 미디어데이를 개최했다고 밝혔다. 지역 언론과의 소통을 강화하고 종합식품기업으로서의 비전을 공유하기 위해 마련된 이날 행사에는 정호석 하림 대표이사를

비롯해 주요 임직원들과 출입기자단 60여 명이 참석했다.

정호석 대표이사의 환영사를 시작으로 막을 올린 이날 행사는 최근 소비 트렌드를 반영한 전략 신제품 컨셉 브리핑과 시식회 순으로 진행됐다.

첫 번째 주자로는 1인 가구와 맞벌이 부부, 홀솔족을 겨냥한 원팬(One-pan) 간편식 '별미요리' 라인업이 소개됐다. 별미요리 시리즈는 번거로운 부재료 손질 없이 프라이팬 하나로 10분 만에 외식 전문점 수준의 요리를 완성할 수 있는 것이 특징이다.

하림은 지난 5월 '불닭발볶음'과 '닭근위볶음'(각 300g)을 선보인 데 이어, 7월에는 닭 어깨살 등 특수부위를 활용한 '오리지널 닭갈비', '주꾸미 닭갈비'(각 650g), '두루치기'(500g) 등 총 5종의 라인업을 구축했다. 특히 오는 10월에는 대파와 양파 등 야채 사리를 동봉해 원팬 조리의 편의성을 한층 더 높인 '오리주물럭' 신제품 출시도 앞두고 있다.

가공식품 부문에서는 폭발적으로 성장 중인 일상형 단백질 음료 시장을 겨냥한 '하림 닭가슴살 프로틴'이 주목을 받았다. 이 제품은 유청이나 대두 단백질에 의존하던 기존 시장의 한계를 탈피, 하림의 독자적 기술로 추출한 닭가슴살 육수를 80% 배합해 특유의 텁텁함을 없애고 부드러운 목넘김을 구현해 냈다.

새내기자 | 백의철 차장

3

‘닭근위 라인 자동화 설비’ 도입 추진… 스마트 공장화 박차

작업 피로도 절감 및 균일한 품질 확보 목적… 현장 테스트 거쳐 하반기 경쟁력 격상



우리 회사가 지속적인 현장 혁신과 하반기 경쟁력 강화를 위해 ‘닭근위 라인 자동화 설비’ 도입을 추진하며 스마트 공장 구축에 본격 나섰다.

현재 최고 수준의 생산 안정성을 확보하기 위해 지속적인 현장 테스트를 진행하고 있으며, 지난달 4일 추가 실증을 거쳤다. 이번 설비 투자는 수작업 의존도가 높았던 닭근위 전처리 및 가공 공정에 첨단 자동화 시스템을 적용함으로써, 작업자의 피로도를 대폭 줄이고 제품의 균일한 품질과 생산 효율성을 극대화하기 위해 결정됐다. 이번 자동화 설비 도입은 단순한 생산량 증대를 넘어, 현장 근로자들이 더욱 안전하고 쾌적한 환경에서 근무할 수 있도록 공정을 개선하는 스마트 공장화의 일환이다. 정밀 자동화 공정이 도입되면 한층 더 위생적이고 안정적인 생산 기반이 마련될 것으로 기대된다. 생산본부는 설비 검증 과정에서 현장 관리자들과 긴밀히 소통하며 차질 없이 세팅을 진행하고, 빠른 안착을 통해 하반기 생산성을 안정적으로 이끌어갈 계획이다. 이종봉 익산공장장은 “시장 경쟁력을 한 단계 더 끌어올리고 현장 근로자의 환경을 개선하기 위해 이번 자동화 설비 도입을 추진하게 됐다”며, “현장 중심의 공정 혁신과 고도화된 생산 시스템을 바탕으로 하반기에도 소비자에게 최상의 품질을 변함없이 제공하겠다”고 밝혔다. 우리 회사는 앞으로도 제조 현장의 스마트화를 지속적으로 추진해 생산 효율성과 안전성을 동시에 확보해 나갈 방침이다.

새내기자 | 김현민 대리

4

주요 협력업체 간담회 개최… “상생과 협력으로 하반기 도약”

성수기 노고 치하 및 하반기 품질·수급 전략 공유… Win-Win 상생 생태계 구축 다짐



우리 회사는 여름철 성수기 성과를 바탕으로 상생 협력을 더욱 강화하기 위해 주요 협력업체 대표 및 관계자들을 초청해 간담회를 개최했다. 이번 간담회는 기록적인 무더위와 성수기 동안 원활한 원부재료 공급과 철저한 품질 관리에 힘써준 협력업체들의 노고에 깊은 감사를 표하고, 하반기 사업 방향성 및 품질 강화 방안을 함께 공유하기 위해 마련됐다. 특히 현장에서 애로사항을 직접 청취하고, 실질적인 지원 및 협력 방안을 다각

도로 모색하는 뜻깊은 소통의 시간이 이어졌다.

이날 참석자들은 가파른 시장 변화에 선제적으로 대응하기 위해 최고 수준의 제품 품질 유지와 안정적인 수급망 구축이 필수적이라는 점에 깊이 공감했다. 우리 회사 생산본부는 협력업체와의 긴밀한 파트너십을 바탕으로 공정 효율화와 품질 표준화를 도모하고, 함께 지속 성장할 수 있는 단단한 상생 생태계를 조성해 나갈 방침이다. 참석자들은 현장 밀착형 협력을 통해 제품 완성도를 끌어올리고 동반성장의 기반을 한층 더 다지기로 뜻을 모았다.

생산본부장 차대진 본부장은 “역대급 폭염과 가파른 물량 증가 속에서도 협력업체 여러분의 헌신적인 지원이 있었기에 성공적으로 성수기를 마칠 수 있었다”며, “앞으로도 지속적인 소통과 협력을 통해 서로 Win-Win 할 수 있는 상생 경영을 이어가고, 하반기에도 흔들림 없는 품질 역량을 선보이겠다”고 강조했다. 우리 회사는 이번 간담회에서 도출된 다양한 현장 의견을 적극적으로 수렴하여 상호 간의 협력 프로세스를 고도화하고, 하반기 경영 목표 달성을 향해 함께 발맞추어 달려갈 계획이다.

새내기자 | 김현민 대리

5

‘2026 인공지능 신뢰성 향상지원 사업’ 선정… K-스마트축산 표준 선도

전주정보문화산업진흥원·TTA 주관 사업 발탁… AI 스마트 양계 솔루션 ‘에이빅·치킨몽거’ 기술력 입증



우리 회사가 (재)전주정보문화산업진흥원과 한국정보통신기술협회(TTA)가 주관하는 ‘2026년 인공지능 신뢰성 향상지원 및 확보지원 사업’에 최종 선정됐다.

이번 사업 선정은 우리 회사와 유니아이(UNIAI)가 공동 개발한 AI 스마트 양계 솔루션 ‘에이빅(AVIC)’과 ‘치킨몽거(Chicken Monger)’의 뛰어난 기술력과 축산 분야 디지털 전환(DX)에 대한 파급력을 대외적으로 당당히 인정받은 결실이다.

이번 사업 선정으로 우리 회사는 TTA의 국가 공인 AI 신뢰성 검·인증(CAT) 및 맞춤형 컨설팅을 전액 국비로 지원받게 된다. 특히 1억 원 상당의 초고성능 슈퍼컴퓨터 인프라와 클라우드 서비스를 무상으로 확보함에 따라, 이를 전사 ERP 시스템인 ‘하티스(HATIS)’와 실시간 연동하여 우리 회사의 핵심 AI 연구개발(R&D) 자산으로 적극 활용할 계획이다.

이번 지원을 계기로 사육 현장에서 수집되는 센서 데이터의 노이즈와 편향성을 대폭 제거해 AI 모델의 정확도와 강건성을 한층 끌어올릴 예정이다. 동시에 농가의 개인정보 유출을 원천 차단하는 강력한 보안 체계도 구축된다. 이에 따라 계열 농가는 원격 관제 등 고도화된 AI 사육 환경을 안전하게 이용할 수 있게 되며, 우리 회사는 정밀한 출하 예측을 바탕으로 사육 효율성과 수급 대응력을 대폭 강화할 수 있게 됐다.

사육혁신팀 박진언 팀장은 “AI 시스템의 신뢰도를 국가 공인 수준으로 높이고 농가의 핵심 데이터를 철저히 보호할 수 있게 된 점이 매우 뜻깊다”며, “검증된 신뢰의 AI 기술을 바탕으로 300여 계열 농가의 생산성을 높여, 세계 시장을 선도하는 K-스마트축산의 선진 표준을 만들어가겠다”고 포부를 밝혔다. 우리 회사는 앞으로도 첨단 IT 기술을 축산 현장에 적극 접목하여 상생과 혁신을 동시에 실현해 나갈 방침이다.

새내기자 | 강승헌 사원

6

가공식품본부, ‘제3차 민·관 합동 K-푸드+ 수출기획단 회의’ 참석

하반기 수출 확대 전략 ‘BOOST’ 공유 및 글로벌 경쟁력 강화 모색



우리 회사 가공식품본부는 지난달 3일 서울 한국프레스센터에서 개최된 ‘제3차 민·관 합동 K-푸드+ 수출기획단 회의’에 참석했다.

정부 관계부처, 유관기관, 주요 식품기업들이 한자리에 모인 이번 회의는 K-푸드 수출 현황을 점검하고 정부의 하반기 수출 확대 전략을 공유하며 글로벌 시장에서의 경쟁력 강화 방안을 다각도로 논의하기 위해 마련됐다.

회의에서는 올해 7월 말 기준 K-푸드+ 수출액이 전년 동기 대비 증가한 82억 5천만 달러로 역대 최고 실적을 달성했다는 발표와 함께, 하반기 수출 총력 대응 전략인 ‘BOOST’가 공개되어 큰 주목을 받았다.

최근 K-푸드 수출은 특정 품목을 넘어 다양한 고부가가치 가공식품으로 범위가 확산되고 있으며, 미·중 등 기존 주력 시장을 넘어 중동, 중남미, EU 등으로 거점이 가파르게 확대되고 있다. 이러한 흐름 속에서 회의에 참석한 우리 회사 가공식품본부는 급변하는 해외 시장 동향과 정부의 정책 지원 방향을 선제적으로 파악했다. 특히 국가별 식문화와 유통 환경, 현지 소비자의 세밀한 니즈를 반영한 차별화 제품을 기반으로 가공식품의 해외 진출 가능성을 입체적으로 타진하는 시간을 가졌다.

회의에 함께한 수출사업팀 오성경 사원은 “글로벌 K-푸드 열풍으로 국내 식품기업들에게 해외 영토를 확장을 위한 다양한 기회가 열리고 있음을 실감했다”며, “이번 회의에서 확인한 트렌드와 수출 정책을 바탕으로 우리 회사 가공식품이 글로벌 시장에서 확고한 경쟁력을 확보할 수 있도록 최선을 다하겠다”고 밝혔다.

우리 회사는 앞으로도 국가별 소비자 니즈를 세밀하게 파악하고 제품 경쟁력 강화와 적극적인 수출 확대를 추진하여, K-푸드의 세계화 흐름 속에서 새로운 미래 성장 동력을 지속 창출해 나갈 방침이다.

새내기자 | 남다빈 대리

7

‘2026 전국 육계인 상생 전진대회’ 동참… 계열 농가와 동반성장 약속

임직원 및 계열 농가 220여 명 참석… 김상민 차장 장관상 수상 및 500만 원 상당 후원



우리 회사 사육사업부가 전국 육계 사육 농가들과 화합을 다지고 지속 가능한 동반성장을 약속하는 뜻깊은 화합의 장에 동참했다. 지난달 30일 농협안성팜랜드에서 열린 ‘2026 전국 육계인 상생 전진대회’에 사육사업부 임직원과 우리 회사 계열 농가 등 220여 명이 참석해 성황리에 행사를 마쳤다. 한국육계협회 등이 주관한 이번 행사는 육계 산업의 미래 비전을 공유하고 농가와 계열업체 간의 소통을 강화하기 위해 마련되었으

며, 전국 육계인 1,000여 명이 한자리에 모여 뜻깊은 시간을 가졌다.

특히 이날 진행된 육계산업 발전 유공자 표창 순서에서는 우리 회사 사육사업부 김상민 차장과 계열 농가인 이정일 농장이 각각 농림축산식품부장관상과 한국육계협회장 표창을 수상하는 영예를 안았다. 이는 우리 회사의 우수한 사육 관리 역량과 농가와의 동반성장 노력을 대외적으로 입증한 알찬 결실이다. 이어 열린 행사의 백미인 ‘하나되어’ 비전 퍼포먼스에서는 우리 회사 임직원과 계열 농가가 무대에 직접 함께 올라 서로의 역할과 가치를 존중하자는 의미를 담아 “하나의 꿈, 하나의 목소리, 우리는 하나다”라는 핵심 메시지를 제창하며 상생의 미래를 다짐하는 감동적인 무대를 연출했다.

아울러 우리 회사는 이번 행사의 성공적인 개최를 위해 500만 원 상당의 물품을 지원하며 상생의 의의를 한층 더 빛냈다. 조현성 사육본부장은 “농가와 회사가 각자의 목소리로 자부심과 책임감을 이야기하고 하나의 노래를 완성했던 퍼포먼스처럼, 우리 회사는 언제나 농가와 같은 곳을 바라보는 든든한 동반자”라며, “앞으로도 우리 회사 농가들을 포함한 전체 육계인들과 적극적으로 소통하며 대한민국 육계 산업의 밝은 미래를 함께 이끌어 가겠다”고 전했다. 우리 회사는 앞으로도 농가와의 두터운 신뢰를 바탕으로 지속 가능한 축산 생태계를 구축하기 위한 상생 협력을 꾸준히 확대해 나갈 방침이다.

새내기자 | 강승헌 사원

8

“스마트팜 진입 장벽 낮춘다”...스마트팜·방역 통합 교육 성료

AI 특별방역 대비 선제적 방역도 강화



우리 회사 사육본부에서 계열 농가의 스마트팜 도입을 적극적으로 지원하고 선제적인 질병 예방에 나서는 등 농가 상생 생태계 조성에 박차를 가하고 있다.

사육본부는 지난달 10일 하림지주 사육에서 종계사업부 및 사육사업부 소속 지역소장 등 현장 관리자들을 대상으로 ‘스마트팜 종합자금 및 사업계획서 작성 전문 교육’을 개최했다. 이번 교육은 농가들이 스마트팜 시스템에 쉽게 접근하고 정부의 유용한 정책 자금을 원활히 활용할 수 있도록, 최일선에서 농가를 지도하는 지역 관리자들의 실무 컨설팅 역량을 대폭 강화하기 위해 기획됐다.

교육 과정에서는 농협은행 전문 컨설팅 프로세스와 연계하여 ▲스마트팜 종합자금 대출 및 심사 기준, ▲농가 자격 요건 확인, ▲맞춤형 사업계획서

구성 및 핵심 항목(자금·시설·출하 계획 등) 작성 노하우 등 현장에서 즉시 적용할 수 있는 실질적인 지침이 다루어졌다. 아울러 다가오는 10월 조류 인플루엔자(AI) 특별방역기간에 발맞춰 현장 방역 교육도 병행됐다. 이를 통해 스마트팜을 활용한 농가 생산성 향상은 물론, 철저한 선제적 질병 예방으로 안정적인 사육 환경을 보장하겠다는 방침이다.

조현성 사육본부장은 “현장 접점에 있는 지역소장들의 역량이 곧 우리 회사와 계열 농가의 핵심 경쟁력”이라며, “앞으로도 농가들이 스마트팜을 통해 안정적인 수익을 창출하고, 촘촘한 방역 체계 속에서 안심하고 생업에 전념할 수 있도록 다각도의 지원을 아끼지 않겠다”고 강조했다. 우리 회사는 앞으로도 현장 밀착형 교육과 컨설팅을 지속 전개해, 농가와의 지속 가능한 공동 성장을 이끌어갈 계획이다.

새내기자 | 강승헌 사원

9 이마트 에브리데이 잠실리센츠점 신규 오픈 현장 방문

매장 운영 및 진열 현황 점검... 강정모 상무 미팅 통해 오프라인 판매 확대 방안 모색



우리 회사 가공식품본부는 지난날 9일, 이마트 에브리데이 잠실리센츠점 신규 오픈 행사가 열린 현장을 방문해 오픈을 축하하고 매장 운영 현황과 우리 회사 제품의 진열 상태를 정밀 점검했다.

이번 현장 방문에서는 오픈 초기 고객 동선과 주요 카테고리별 매장 구성을 살피고, 핵심 진열대에 위치한 우리 회사 제품의 판매 활성화 방안을 현장 관계자들과 다각도로 논의했다.

이어 이마트 에브리데이 강정모 판매담당 상무와의 현장 미팅이 진행됐다. 양사는 신규 점포의 조기 정착과 고객 접점 확대를 위한 상품 운영 방향, 매장 내 경쟁력 강화 방안에 대해 깊이 있는 의견을 교환했다. 특히 빠르게 변화하는 소비자 구매 패턴에 발맞춰 고객 니즈에 부합하는 제품을 적시에 공급하고, 오프라인 매장에서의 판매 기회를 대폭 확대하기 위한 끈끈한 협력 파트너십의 필요성에 뜻을 모았다.

행사에 참석한 SSM팀 이상준 팀장은 “신규 점포 현장을 직접 확인하고 향후 판매 확대 방향을 논의할 수 있어 매우 뜻깊은 자리였다”며, “앞으로도 이마트 에브리데이와 긴밀히 소통하여 고객 접점을 넓히고 매장 내 우리 회사 제품의 경쟁력을 높일 수 있도록 현장 중심의 협력을 적극 추진하겠다”고 밝혔다.

우리 회사는 이번 잠실리센츠점 오픈을 계기로 주요 유통 채널과의 협력 네트워크를 한층 단단히 다지고, 차별화된 현장 영업 활동을 통해 오프라인 시장에서의 브랜드 입지를 지속적으로 넓혀갈 계획이다.

사내기자 | 남다빈 대리

10 피오봉사단 13기 해단식 성료

국내 최초 에너지 자립형 공공건축물 서울에너지드림센터 탐방하며 환경 보호의 가치 되새겨



지난달 12일 서울 마포구 ‘서울에너지드림센터’에서 ‘피오봉사단’ 13기 해단식을 진행했다고 밝혔다.

‘피오봉사단’은 초등학교 1학년 이하의 아이가 있는 하림 임직원과 소비자 가족들로 구성된 가족 환경봉사단이다. 올해 13기로 선발된 76명의 단원들은 지난 4월 발대식을 시작으로 6개월간 ‘환경 히어로’라는 정체성 아래 다채로운 미션들을 수행하며 일상 속 친환경 실천에 앞장서 왔다.

이번 기수의 마지막 활동은 국내 최초 에너지 자립형 공공건축물인 서울에너지드림센터에서 진행됐다. 해단식에 앞서, 단원들은 전문 해설사의 설명과 함께 서울에너지드림센터를 탐방하며 탄소중립 실현을 위한 노력과 기후위기 대응 상황을 살펴보았다. 또한 센터에 마련된 간단한 게임으로 환경보호의 가치를 되새겼다. 관람이 끝난 후에는 대화용기에 담긴 도

시락으로 점심식사를 함께 하고, 잔반과 쓰레기를 직접 수거하며 환경봉사단으로서의 본분을 지켰다.

오후에는 피오봉사단 단장을 겸하고 있는 하림 정호석 대표이사의 축사 영상을 시작으로 본격적인 해단식을 시작했다. 피오봉사단 단원은 레크리에이션을 통해 지난 6개월의 활동을 돌아보고, 지속적인 환경 보호 실천을 다짐했다.

정호석 하림 대표이사는 “6개월간 진심과 열정으로 봉사단에 임한 13기 가족들에게 깊은 감사의 말씀을 전한다”며, “오늘로 공식 활동은 마무리되지만 함께 키워온 환경에 대한 관심과 애정이 모두의 생활 속에서도 이어지기를 바라며, 하림 역시 ESG 실천을 위해 노력하겠다”고 말했다.



칭찬 챌린지



곽정숙 사원 생산1팀(가)
➔ **김순복 사원** 생산1팀(가)

김순복 사원님은 엄마처럼, 동료처럼, 때로는 따뜻한 언니처럼 온화한 성품으로 늘 세심하게 이끌어 주시고 따뜻하게 감싸주시는 분입니다. 항상 먼저 다가와 물어봐 주시고, 따뜻한 배려와 긍정적인 에너지로 든든하게 응원해 주셔서 많은 힘을 얻고 있습니다. 직장생활을 하며 이렇게 좋은 분을 만나는 것이 쉽지 않은 만큼, 저 또한 김순복 사원님에게서 많이 배우고 닮아가며 주변에 따뜻한 힘을 줄 수 있는 사람이 되도록 노력하고 있습니다. 늘 한결같은 모습으로 곁을 지켜주셔서 감사드리며, 앞으로도 오래도록 함께 하고 싶은 소중한 동료입니다.



송보미 과장 노사지원팀
➔ **노영란 사원** 총무팀

저는 총무팀 노영란 사원님을 칭찬합니다. 항상 밝고 친절한 태도로 임직원을 응대하며, 맡은 업무를 책임감 있게 수행하시는 분입니다. 특히 교환실 업무를 세심하고 성실하게 처리하며, 동료와 임직원에게 신뢰를 주는 모습이 돋보입니다. 앞으로도 지금처럼 밝고 따뜻한 모습으로 주변 사람들에게 좋은 에너지를 전해 주는 노영란 사원님이 되시길 바랍니다. 감사합니다!



최순희 수석연구원 생명과학연구소RnD실
➔ **안유순 사원** 생명과학연구소RnD실

안유순 사원님은 늘 밝은 모습으로 연구실의 크고 작은 사무보조 업무를 묵묵히 챙겨주시며, 맡은 일은 끝까지 책임감을 가지고 해내시는 분입니다. 보이지 않는 곳에서도 늘 최선을 다하고 주변을 세심하게 살피주시는 모습에 감사한 마음을 전하고 싶어 칭찬 직원으로 추천합니다. 특히 필요한 순간마다 먼저 살피고 도움을 주시는 세심한 배려 덕분에 함께 일하는 동료들도 늘 든든한 마음을 느끼고 있습니다.

새내기자 | 김지연 과장

칭찬 릴레이



김현민 대리 생산지원팀(익산)
➔ **이무열 차장** 신선PM팀

이번 칭찬릴레이 대상자로 이무열 팀장님을 추천합니다. 매사에 긍정적인 마인드와 높은 열정으로 조직 전체에 좋은 귀감이 되어주시는 분입니다. 특유의 강한 책임감으로 맡은 업무를 끝까지 완수하실 뿐만 아니라, 상황을 빠르게 파악하고 명확한 의사결정을 내려주시는 모습이 늘 인상적입니다. 특히 팀장님의 카카오톡 프로필에는 “왕관을 쓰려는 자, 그 무게를 견뎌라”라는 문구가 적혀 있습니다. 이 문구에서도 팀장님께서 보여주시는 리더십과 책임감을 엿볼 수 있는 것 같습니다. 업무적으로는 물론 인간적으로도 언제나 깊은 신뢰를 주시는 이무열 팀장님을 이번 칭찬릴레이를 통해 감사와 존경의 마음을 담아 진심으로 칭찬하고 추천합니다!



원종진 대리 공무팀(정읍)
➔ **유석민 대리** 안전보건팀(정읍)

안녕하세요, 공무팀(정읍) 원종진입니다. 저는 안전보건팀의 유석민 대리님을 칭찬합니다! 유석민 대리님은 사업장의 안전을 최우선으로 생각하며 늘 꼼꼼하고 예방 중심의 안전관리를 실천해 주십니다. 또한 현장의 애로사항을 직접 듣고 함께 해결책을 찾아주시는 덕분에 직원들이 안심하고 업무에 전념할 수 있습니다. 작은 위험 요소도 놓치지 않고 세심하게 살피며, 안전한 작업 환경을 만들기 위해 늘 한발 먼저 움직여 주십니다. 현장의 안전 의식을 높이고 쾌적한 작업 환경을 만드는 데 솔선수범해 주시는 유석민 대리님을 진심으로 칭찬합니다.



이보람 과장 종계2팀
➔ **최찬일 과장** 사육기획팀

사육기획팀 최찬일 과장님을 칭찬합니다. 항상 곁에서 큰 힘이 되어주셔서 정말 감사한 동료입니다. 최찬일 과장님과 함께 일하면서 매사에 책임감 있고 꼼꼼하게 업무를 처리하시는 모습에 늘 감탄하며, 저 또한 많이 배우고 있습니다. 특히 어려운 상황에서도 당황하지 않고 차분하고 지혜롭게 문제를 해결해 나가시는 모습은 정말 본받고 싶습니다. 어떤 상황에서도 흔들림 없이 맡은 일을 해내는 모습 덕분에 함께 일하는 동료로서 늘 든든함을 느낍니다. 최찬일 과장님처럼 멋진 동료와 함께 일할 수 있어 든든하고 자랑스롭습니다. 앞으로도 늘 건강하시고, 업무도 육아도 모두 파이팅입니다!

새내기자 | 정진 사원

통영 '닭발각'

아침부터 새벽까지, 식사와 안주를 넘나드는 닭발 맛집

오전 10시부터 새벽 2시까지 닭발의 무한한 변신을 선보이는 통영 '닭발각'은, 야식의 대명사로 익숙한 닭발에 대패삼겹살, 새우, 마라 등 다채로운 재료를 아낌없이 접목해 새롭고 든든한 한 끼 요리로 재탄생시켰다. 여기에 짬뽕·냉면·떡갈비까지 폭넓은 메뉴를 갖춰 아침부터 늦은 밤까지 언제나 찾기 좋다.

<정보>

위치: 경남 통영시 무전6길 48-9

전화번호: 0507-1328-1989

영업시간: 10:00 ~ 다음날 02:00

주차: 건물 주차장

서비스,편의시설: 배달, 포장, 무선인터넷.

<대표 메뉴>

- 마약국물닭발
- 대패국물닭발
- 새우국물닭발
- 직화구이닭발
- 닭발후라이드
- 시베리아물냉면



매콤한 감칠맛의 정석, '마약국물닭발'

통뼈와 무뼈, 매운맛의 강도를 취향에 따라 선택할 수 있으며, 쫄깃한 국내산 닭발과 아삭한 콩나물이 어우러진 매콤한 국물이 일품이다. 왕계란 찜과 주먹밥이 포함된 푸짐한 세트로 든든함을 챙기고, 매콤한 국물에 주먹밥을 촉촉하게 적셔 먹으면 한층 깊은 감칠맛을 느낄 수 있다.

바삭하고 고소한 이색 메뉴 '닭발후라이드'

노릇한 튀김옷의 바삭함과 무뼈닭발의 쫄득함이 만나 완벽한 식감의 대비를 선사한다. 평소 닭발의 식감이 낯설었던 사람도 호불호 없이 즐기 좋고, 달콤한 양념소스에 푹 적어 먹으면 색다른 별미가 된다.

매운맛을 싹 잡아주는 시원함 '시베리아물냉면'

매콤한 닭발로 입안이 얼얼해질 때 시원하게 곁들이기 좋은 메뉴다. 냉면 전문점 못지않게 푸짐한 양과 토핑을 자랑하며, 깔끔한 육수가 매운맛을 싹 가라앉혀 주어 닭발과 환상의 궁합을 이룬다.

이외에도 대패삼겹살·새우·마라 등 다채로운 부재료와 결합한 이색 닭발 메뉴들이 마련되어 있어 그날의 취향에 따라 골라 먹는 재미가 쏠쏠하다. 아침부터 늦은 밤까지 닭발은 물론 다양한 식사 메뉴를 아우르며, 언제 찾아도 새롭고 든든한 한 끼를 책임지는 통영의 매력적인 맛집이다.



3줄로 정리한 통영 '닭발각'



- 대패삼겹살·새우·마라 등 이색적인 조합으로 새롭게 즐기는 든든한 닭발 요리
- 아침부터 새벽까지! 언제든 방문해 다채로운 닭발의 매력을 맛볼 수 있는 곳
- 짬뽕미, 냉면, 떡갈비 등 알찬 메뉴 구성으로 가벼운 술자리와 든든한 식사에 안성맞춤

농장과 고객을 잇고
하릴 제품의 시작을 책임지는
생산1팀을 만나다

생산1팀(정음)을 소개합니다



1. 생산1팀(정음), 한 줄로 말하면?

"좋은 닭을 좋은 제품으로 만드는 하릴의 시작점"

농장에서 정성껏 키운 닭을 공급받아 고객의 식탁에 오를 제품으로 만들어내는 첫 번째 생산부서입니다. 동시에 회사의 생산과 판매를 움직이는 기준이 되는 '도계수수'가 만들어지는 곳이기도 합니다. 좋은 원료를 안정적으로 공급하고, 정확한 생산과 데이터 관리까지 책임지며 하림의 시작을 만들어가고 있습니다.

2. MBTI로 알아보는 생산1팀(정음)

원칙과 책임감으로 현장을 이끄는
'꼼꼼한 젊은 꼰대'
송정환 부장(팀장)

ISTJ



생산 현장의 안전과 품질, 그리고 팀원들의 올바른 업무 습관을 위해 아낌없이 잔소리와 쓴소리를 건네는 원칙주의자입니다. 하지만 알고 보면 팀원들을 누구보다 세심하게 챙기는 '츄데레 휴머니스트'입니다.

천천히, 하지만 완벽하게!
'경청의 아이콘'
김요한 대리(차석)

INTP



생산1팀의 어머니를 담당하며 직원들의 이야기에 귀 기울이고, 유관부서와의 업무에서도 상대방의 입장을 충분히 듣고 최선의 해결책을 찾아갑니다. 겉보기엔 느긋해 보였도 업무에서는 무결점을 자랑하는 숨은 실력자입니다.

어디선가 문제가 생기면 나타나는
'쉐도우 맨'
이종규 대리

ISFP



팀의 필요한 곳이라면 조용히 나타나 해결해주는 해결사입니다. 현장 직원들의 고충부터 팀에서 필요한 업무까지 뒤에서 묵묵히 행기며 생산1팀의 든든한 버팀목 역할을 하고 있습니다. 참고로 타칭 김범수를 닮았고 노래 실력도 제법입니다.

열정과 성실함으로 무장한
'생산1팀 막내'
박수진 사원

ENFP



입사 3개월 차 따끈따끈한 신입사원으로, 생산1팀의 미래를 책임질 막내입니다. 아직 배워야 할 것이 많지만 누구보다 적극적으로 현장을 배우며 진짜 하림인이 되기 위해 발바닥에 땀나도록 뛰고 있습니다.

3. 생산1팀(정음), 이렇게 일해요

① 사육과 영업을 연결하는 ‘튼튼한 고리’

농장에서 잘 키운 육계·삼계·토종닭을 공급받아 필요한 시점에 생산부서로 원활하게 연결합니다. 좋은 원료가 제때 제품으로 만들어지고 고객의 식탁까지 이어질 수 있도록 사육과 생산, 영업 사이에서 튼튼한 연결고리 역할을 합니다.

② 정품·정량·무결점의 원료 생산

하림의 이름을 걸고 판매되는 제품의 시작을 책임지는 만큼 품질 관리가 가장 중요합니다.

깨끗하고 안전한 원료를 정해진 종량과 수량에 맞춰 안정적으로 공급할 수 있도록 현장의 모든 과정을 꼼꼼하게 관리합니다.

③ 함께 만들어가는 ‘위아더 하림’

생산1팀의 업무는 원료를 받아 제품을 만드는 것에서 끝나지 않습니다. 필요한 부서와 끊임없이 소통하고,

현장에서 발생하는 문제를 함께 고민하며 개선점을 찾아갑니다. 혼자 잘하는 것보다 모두가 함께 움직일 때 더 좋은 결과를

만들 수 있다는 마음으로 ‘위아더 하림’을 실천하고 있습니다.

4. 가장 인상 깊었던 에피소드는?!

“막내가 대장이 된 그날, 그리고 함께 이겨낸 시간”

2023년 4월 1일, 생산1팀에 파격적인 인사 이동이 있었습니다. 기존 4명 중 3명이 한꺼번에 바뀌면서 당시 2년 차 막내였던 이 동규 대리가 갑자기 팀 내 최고 경력자가 되는 상황이 펼쳐졌습니다.

순환보직으로 팀원들이 이동하고, 기존 팀장까지 타 부서로 전출되면서 사실상 새로운 팀이 시작된 셈이었습니다. 하필이면 하림의 성수기와 HACCP 수준평가, 사업계획 수립 등 굵직한 업무까지 한꺼번에 찾아왔습니다.

처음에는 막막했지만 팀원들은 서로에게 묻고, 현장으로 뛰어가 직접 부딪히며 하나씩 문제를 해결해 나갔습니다. 그렇게 새로운 팀의 호흡을 맞추고 생산1팀을 안정시켜 나갔던 시간은 지금 돌아봐도 가장 기억에 남는 순간입니다.

물론 지금 다시 그때로 돌아가 같은 제안을 받는다면... “한 번 더 할 수 있을까요?”라는 생각이 들기도 합니다.

5. 생산1팀(정음) 생존 가이드

① 품질은 돋보기보다 ‘현미경’으로 체크하기

→ 고객의 눈높이가 높아진 만큼 작은 문제 하나도 그냥 지나칠 수 없습니다. 보이지 않는 불합리한 요소까지 꼼꼼하게 찾아내는 집중력이 필수입니다. 시력이 조금 부족해도 괜찮습니다. 집중력으로 충분히 커버 가능합니다.

② 정답은 사무실이 아닌 ‘현장’에 있다

→ 생산1팀의 현장은 준비실, 도계장, 가공장입니다. 직접 두 발로 현장을 누비며 문제를 확인하고 개선해야 최고의 품질을 만들어낼 수 있습니다. 다리가 쑸히고 허리가 아파도 현장을 지키는 것이 기본! 참고로 회사에서 파스는 무상 지급합니다.

③ 꺼진 불도 다시 보고, 왔던 길도 다시 보는 ‘꿀꿀함’

→ 원가 경쟁력을 높이기 위해서는 작은 불합리 하나도 놓치지 않는 것이 중요합니다. 생산성을 높이고 원료육 발생을 줄이기 위해 현장의 문제를 끊임없이 찾아 개선해야 합니다. 아끼고 또 아끼는 자린고비 정신, 생산1팀에서는 환영합니다. 놀부와 스크루지도 대환영입니다!

보고 잘하는 사람은 이것부터 다르다

핵심을 먼저! 일 잘하는 사람의 보고법

“그래서 결론이 뭐죠?”를 듣지 않는 보고법

업무에서 빠질 수 없는 ‘보고’

같은 내용을 전달하더라도 어떻게 정리하고 전달하느냐에 따라 보고의 인상이 달라집니다.

보고를 잘하는 사람들의 공통점은 무엇일까요?

핵심은 ‘많이 말하는 것’이 아니라 ‘잘 정리해서 말하는 것’입니다.

★ 일 잘하는 사람의 보고 공식 ★

결론 → 근거 → 세부내용

① 결론부터

“무엇을 말하려는지” 가장 먼저!

배경부터 길게 설명하기보다
가장 중요한 결론을 먼저
전달하세요

“OO 건은 A안으로 진행하고자 합니다.”

상대방이 처음부터 핵심이 무엇인지
알 수 있습니다.

② 근거는 간단하게

“왜 그렇게 판단했는지” 핵심만!

결론을 뒷받침하는 이유나 근거를
필요한 만큼 간결하게 설명합니다.

“비용과 일정 측면에서 A안이
가장 효율적입니다.”

숫자나 비교 자료를 함께
제시하면 더욱 명확합니다.

③ 세부 내용은 필요한 만큼

“알아야 할 내용”만 덧붙이기

세부 내용을 처음부터 모두
설명하기보다 상대방의
판단이나 업무 진행에 필요한
내용 중심으로 전달합니다.

“구체적인 일정은 OO일까지이며,
관련 자료는 함께
전달드리겠습니다.”

★ 이런 상황에서는 이렇게 보고하세요 ★

진행 상황을 보고할 때 -----> 현재 상황 + 완료 예정일을 함께 전달하기

✗ “일단 지금 하고 있고요, 지난번에 말씀하신 건은...”

○ “현재 OO% 진행됐으며, OO일까지 완료 예정입니다.”

문제가 발생했을 때 -----> 문제 상황 + 대응 방법 함께 전달하기

✗ “OO건이 조금 문제가 생겼습니다.”

○ “OO건에서 문제가 발생했습니다. 현재 A안과 B안으로 해결을 검토하고 있습니다.”

결정이 필요할 때 -----> 선택지 + 본인의 의견 + 요청사항을 명확하게 전달하기

✗ “이거 어떻게 할까요?”

○ “A안과 B안 중 A안으로 진행하고자 합니다. 검토 후 결정 부탁드립니다.”

보고 전 Check List

- ☐ 결론을 한 문장으로 정리했나요?
- ☐ 보고 목적이 무엇인지 알고 있나요?
- ☐ 숫자·일정·자료를 다시 확인했나요?
- ☐ 예상 질문에 대한 답을 준비했나요?
- ☐ 상대방에게 무엇을 요청하는지 명확한가요?



초보자도 할 수 있다! 원격 화상하기



<원격 화상하기 샘플>

Jane: Hi everyone, can you hear me clearly?
Michael: Yes, we can hear you well. Can you see our screen?
Jane: Yes, everything looks good on my end. (A)Thanks for joining the meeting today.
Michael: Of course. It's great to connect with you again.
Jane: Today, I'd like to discuss our plans for the upcoming project.
Michael: Sounds good. We've prepared some updates from our side as well.
Jane: Great. (B)Let's start with a quick update from each team.
Michael: Sure. Our team has completed the initial review, and we have a few points to share.
Jane: Thank you. (C)Could you walk us through the main changes?
Michael: Sure. I'll share my screen and go over them one by one.
Jane: That would be great. I have one question about the timeline.
Michael: We're currently planning to finish the first phase by the end of this month.
Jane: I see. (D)Let's discuss the details after we review all the updates.
Michael: Sounds like a plan. We'll send you the revised schedule after the meeting.
Jane: Perfect. Thanks, everyone. Let's stay in touch and keep things moving.

제인: 안녕하세요, 여러분. 제 목소리 잘 들리시나요?
마이클: 네, 잘 들립니다. 화면도 잘 보이시나요?
제인: 네, 제 쪽에서는 모두 잘 보입니다. 오늘 회의에 참석해 주셔서 감사합니다.
마이클: 물론이죠. 다시 연결하게 되어 반갑습니다.
제인: 오늘은 앞으로 진행할 프로젝트 계획에 대해 이야기하고 싶습니다.
마이클: 좋습니다. 저희 팀에서도 몇 가지 진행 상황을 준비했습니다.
제인: 좋네요. 각 팀의 간단한 진행 상황부터 공유해 볼까요?
마이클: 네. 저희 팀은 초기 검토를 마쳤고, 몇 가지 공유할 사항이 있습니다.
제인: 감사합니다. 주요 변경 사항을 설명해 주시겠어요?
마이클: 물론이죠. 화면을 공유해서 하나씩 설명드리겠습니다.
제인: 좋습니다. 일정에 대해 한 가지 질문이 있습니다.
마이클: 현재 1단계는 이번 달 말까지 완료할 계획입니다.
제인: 그렇군요. 모든 진행 상황을 검토한 후 세부 내용을 논의하도록 하죠.
마이클: 좋습니다. 회의 후 수정된 일정을 보내드리겠습니다.
제인: 좋습니다. 모두 감사합니다. 계속 소통하면서 차질 없이 진행해 나가도록 하죠.



<원격 화상하기 패턴>

(A) 원격 회의 시작하기

- Thanks for joining the meeting today.
/ It's great to have everyone here.

ex. It's great to have everyone here today.
(오늘 모두 함께해 주셔서 좋습니다.)

(B) 회의 진행하기

- Let's start with + [내용]. / Let's move on to + [내용].

ex. Let's move on to the next item on the agenda.
(다음 안건으로 넘어가겠습니다.)

(C) 내용 설명 요청하기

- Could you walk us through + [내용]?
/ Could you explain + [내용]?

ex. Could you explain how this process works?
(이 과정이 어떻게 진행되는지 설명해 주시겠어요?)

(D) 다음 단계 논의하기

- Let's discuss + [내용] after ~.
/ Let's follow up on + [내용].

ex. Let's discuss the budget after we review the proposal.
(제안서를 검토한 후 예산에 대해 논의하도록 하죠.)

ex. Let's follow up on this issue after the meeting.
(회의 후 이 문제에 대해 다시 논의하도록 하죠.)

눈으로 보는 하림 | 2026년 9월의 주요행사 모습입니다. 지난 추억들을 살펴보세요.



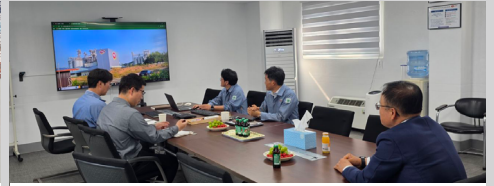
0916~18_통합환경관리 정기검사

우리 회사는 3일간 사업장 환경관리 현황을 점검하고
주요 환경시설의 운영 상태를 확인했다.



0922_석천운수 방문

협력업체 석천운수를 방문해현장의 의견을 듣고
소통하는 시간을 가졌다.



0923_김제 사료공장 방문

김제 사료공장을 방문해현장 운영 현황을 점검하고
의견을 나눴다.



0928~30_PAC시상

품질 향상과 안전한 생산에 기여한우수 임직원을
선정해 PAC 상상을 진행했다.



0929_박수진 축평원장 방문

박수진 축평원장이 우리 회사를 방문해 사육 이력제 및
계란등급판정 관련 현안을 논의했다.



0930_인플루언서 초청행사

인플루언서를 초청해 하림의 제품과 현장을 소개하고
브랜드를 알리는 시간을 가졌다.

하림과 함께한 사람들

0901 전북특별자치도교육청 천호성 교육감



0903 육군학교장



0908 산업은행 이진재 본부장



0914

안전회계법인



0919



이보엠텍

0930



홈플러스 익스프레스

HCR 견학객

HCR투어 신청은 하림푸드투어 홈페이지를 통해 가능합니다.

9월에는 오리온, 원대부속유치원, 새마을부녀회, 한솔유치원, 익산동행라이온스클럽, 김제 교육청,
남원송동초등학교, 광주보건대학교, 오산시청위생과, 일반인 등 3,850여 명이 방문하셨습니다.



이달의 Quiz

하림의 창립기념일은 언제일까요?

- ① 10월 1일
- ② 10월 11일
- ③ 10월 21일
- ④ 10월 30일



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

244호 퀴즈 당첨자

심*원 보령시 주공로99
장*영 익산시 선화로 17
박*삭 천안시 동남구 천호지길
남궁*슬 화성시 동탄산리천로8길

“닭”으로 알아보는 우리말 이야기

10월 9일은 한글날입니다.

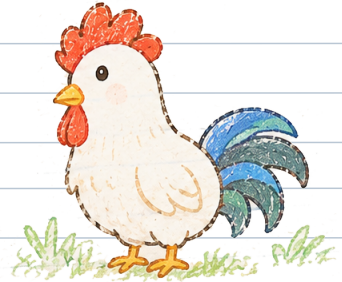
우리 일상 속 친숙한 음식인 ‘닭’에도 재미있는 우리말이 숨어 있습니다.

우리가 자주 쓰는 ‘닭’ 이야기

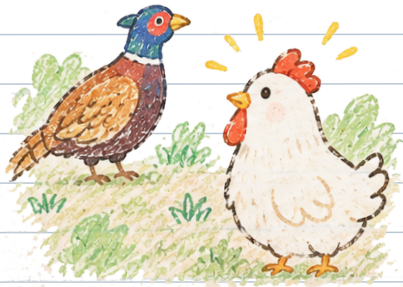
닭살 소름이 돌아 피부가 오돌토돌해지는 모습을 닭의 피부에 빗대어 표현한 말입니다.
“닭살이 돋다”

닭띠 12간지 중 하나로, 닭띠는 부지런함과 성실함을 상징하기도 합니다.

닭똥 같은 눈물 눈물을 아주 많이 흘리는 모습을 닭의 똥에 빗대어 표현한 재미있는 우리말입니다.
“닭똥 같은 눈물을 흘리다”



‘닭’이 들어간 속담도 있어요



꿩 대신 닭

원하는 것을 얻지 못했을 때 그와 비슷한 것으로 대신한다는 뜻입니다.

닭 쫓던 개 지붕 쳐다본다

애써 하던 일이 실패해 어찌할 수 없게 된 상황을 비유한 말입니다.

닭 잡아먹고 오리발 내민다

잘못을 저지르고도 하지 않은 척 시치미를 떼는 뜻입니다.

말에도 맛이 있습니다.

우리에게 익숙한 ‘닭’이라는 한 글자에도
우리의 생활과 음식, 그리고 재미있는 표현이 담겨 있습니다.

한글날, 우리말의 맛과 닭의 맛을 함께 만나보세요!



하림

40 Years

ANNIVERSARY
CELEBRATION

함께한 40년, 더 큰 내일로
지난 40년의 발걸음을 바탕으로
새로운 미래를 향해 나아갑니다.

(주) 하림

전북특별자치도 익산시 망성면 망성로 14

063-860-2255

www.harim.com