

TOGETHER HARIM

November 2026 Vol 246

2026. November / Vol. 246

Contents

03 창립 40주년 기념사

04 트렌드 리포트
내 입맛대로 즐기는 재미, '맛꾸'의 확산

06 대리점 탐방
인천 - 지윤(주)

08 이달의 신제품

09 MZ생각

10 하림 뉴스
2026년 10월

15 칭찬 릴레이

16 전국 닭 요리
인천 개항로통닭

18 하림인 이야기
가을과 겨울 사이, 하림인 추천 책

20 직장생활 꿀팁.zip

21 비즈니스 잉글리쉬

22 이달의 하림인

23 눈으로 보는 하림

Date of Issue
2026년 11월 1일

Publish
(주) 하림 전북특별자치도 익산시 망성면 망성로 14





[창립 40주년 기념사]

도전의 40년, 혁신의 미래로 — (주)하림의 새로운 100년을 향하여

존경하는 하림 임직원 여러분,
그리고 언제나 하림과 함께해주신 협력업체 관계자 여러분.
오늘 우리는 하림이 걸어온 40년의 뜻깊은 역사를 기념하고, 희망찬 미래를 향해 새로운 첫발을 내딛는 창립 40주년이라는 뜻깊은 날을 맞이했습니다.

1986년 작지만 원대한 포부로 출발한 하림은, 수많은 위기와 난관 속에서도 도전과 열정을 멈추지 않으며 대한민국 식품산업을 선도하는 대표 기업으로 성장 했습니다. 오늘이 있기까지 현장에서 땀 흘리며 헌신해 주신 임직원 여러분의 노고에 깊이 감사드립니다. 또한, 최상의 품질과 굳건한 신뢰로 하림의 든든한 버팀목이 되어주신 협력업체 여러분께도 진심 어린 감사의 마음을 전합니다.
급변하는 시대 앞에서는 과거의 성공 방식이나 안주함이야말로 가장 큰 위험입니다. 이에 우리는 창립 40주년을 맞이하는 오늘, '변화와 혁신'을 엔진 삼아 새로운 100년 기업으로 도약하기 위한 6가지 핵심 과제를 선언하고자 합니다.

첫째, [Quality & Safety] '타협 없는 품질과 완벽한 위생·안전'을 하림의 불변의 원칙으로 세우겠습니다.
식품기업의 생명은 '고객의 신뢰'이며, 그 신뢰는 '품질과 위생'에서 나옵니다. 원료 의 수급부터 사육, 도계, 가공, 물류, 최종 유통에 이르기까지 전 과정에 선진화된 HACCP 및 위생 관리 시스템을 철저히 준수하고, 더욱 강화하겠습니다. "하림의 제품은 세상에서 가장 안심하고 먹을 수 있다"는 고객의 믿음에 부응하도록 단 1%의 결점도 허용하지 않는 엄격한 품질 관리를 실천하겠습니다.

둘째, [Together] 협력업체 및 농가와의 '100년 동반성장(상생)'을 더욱 공고히 하겠습니다.
하림의 지난 40년 성장은 사육 농가와 협력업체의 땀과 노력이 있었기에 가능했습니다. 선순환적 상생 생태계를 더욱 견고히 구축하기 위해 금융·기술·교육 지원 프로그램을 확대하고, 공정거래 정착과 상호 소통 채널을 강화하겠습니다. 고물가·원부자재 가격 변동 등 외부 리스크 속에서도 함께 생존하고 성장할 수 있는 '백년 동반자'로서의 신뢰 체계를 공고히 다지겠습니다.

셋째, [ESG] 친환경과 동물복지를 선도하는 '지속가능 경영'을 내재화하겠습니다.
탄소중립 실천을 위한 친환경 에너지 전환, 고효율 설비 도입, 수자원 재활용 및 친환경 포장재 적용을 확대하겠습니다. 하림이 구축해 온 국내 최고의 선진적 동물복지 시스템을 사육 농가 전반으로 확산시켜 윤리적 소비 문화를 선도하겠습니다. 투명하고 공정한 지배구조 확립을 통해 사회적 책임을 완수하고, 고객과 사회로부터 진정으로 존경받는 기업으로 자리매김하겠습니다.

넷째, [Global] 국내를 넘어 '글로벌 식품 시장'을 적극 개척하겠습니다.
K-푸드가 세계적인 트렌드로 자리 잡은 지금, 하림만의 독보적인 기술력과 맛을 바탕으로 글로벌 영토 확장에 박차를 가하겠습니다. 북미, 아시아, 유럽 등 주요 거점별 현지 맞춤형 제품을 개발하고, 삼계탕, 가공식품 및 가정간편식 라인업을 다변화하겠습니다. 철저한 현지화 마케팅과 글로벌 유통망 확장을 통해 대한민국 대표 식품 브랜드를 넘어 세계인이 즐겨 찾는 글로벌 브랜도로 도약하겠습니다.

다섯째, [DX] AI와 데이터를 기반으로 한 '디지털 전환(Digital Transformation)'을 완성하겠습니다.
사육 농가의 환경 제어부터 공장의 스마트 생산 라인, 최적화된 물류 배송 네트워크까지 전 공정의 데이터 밸류체인을 완벽히 연결하겠습니다. AI 기반의 수요 예측 및 생산 자동화를 통해 불필요한 로스(Loss)를 줄이고 생산 효율성을 높이겠습니다. 경험에 의존하던 기존의 업무 방식을 SAP 데이터 기반의 정밀한 의사결정 체계로 전환하여 시장 변화에 가장 빠르게 대응하는 민첩한 기업으로 거듭나겠습니다.

여섯째, [Culture & Communication] '열린 소통과 창의적 도전'이 숨 쉬는 역동적 조직문화를 정착시키겠습니다.
변화와 혁신의 동력은 바로 임직원 간의 '원활한 소통'과 '신뢰'입니다. 직급과 부서의 장벽을 허무는 수평적·열린 소통 채널을 확대하고, 경영진과 현장의 목소리가 실시간으로 연결되는 공감 경영을 실천하겠습니다. 임직원 누구나 자율적으로 의견을 내고 창의적인 아이디어에 과감히 도전할 수 있는 환경을 만들겠습니다. 도전 과정에서의 실패는 질책이 아닌 자산으로 삼아, 소통하며 함께 성장하는 활기찬 조직 DNA를 완성하겠습니다.

사랑하는 하림 가족 여러분, 그리고 협력업체 관계자 여러분.
지난 40년이 하림이라는 견고한 뿌리를 깊게 내린 시간이었다면, 다가올 미래는 더욱 굵은 가지를 '글로벌 시장'으로 웅대하게 뻗어 나가는 '위대한 도약'의 시간이 되어야 합니다.
격변의 시대, 변화의 파도에 좌절하지 않고 오히려 그 파도를 타며 새로운 기회를 창출해 내야 합니다. 완벽한 품질과 위생을 바탕으로 서로를 향한 신뢰, 소통, 그리고 혁신에 대한 뜨거운 의지로 힘을 모은다면, 우리는 그 어떤 풍랑도 뚫고 100년 기업을 향해 더욱 당당히 나아갈 수 있습니다.

다시 한번 하림의 창립 40주년을 축하하며, 오늘 이 자리에 함께해주신 모든 분들의 가정에 건강과 행복이 늘 가득하기를 진심으로 기원합니다.
감사합니다.

주식회사 하림 대표이사 사장 정호석

내 입맛대로 즐기는 재미,
'맛꾸'의 확산





과자에 우유를 붓고, 젤리를 얼려 먹는다. 누군가에게는 낯선 조합이지만, 누군가에게는 이미 익숙한 즐거움이다. 정해진 방식대로 먹던 음식에 자신만의 아이디어를 더해 새로운 맛을 만들어내는 소비가 확산하고 있다. 이른바 '맛꾸'다. 단순히 음식을 먹는 것을 넘어 나만의 방식으로 변형하고 그 과정을 공유하는 문화가 새로운 식품 트렌드로 자리 잡고 있다.

맛꾸가 주목받는 배경에는 자신만의 취향을 표현하고 공유하려는 소비문화가 있다. 정해진 방식대로 먹기보다 재료와 소스를 조합해 새로운 맛을 만들어보는 과정 자체가 하나의 즐거움이 된 것이다. 특히 SNS와 숏폼 콘텐츠는 이러한 시도를 확산시키는 역할을 한다. 독특한 조합이나 간단한 레시피를 짧은 영상으로 공유하고, 다른 사람의 방식을 따라 하거나 자신만의 조합을 더하는 과정에서 새로운 먹는 방식이 만들어진다.



실제로 이러한 흐름은 과자 소비에서도 나타나고 있다. 오리온의 초코칩쿠키는 우유에 말아 먹는 '말먹', 마이구미는 탄산음료에 담갔다가 얼려 먹는 '얼먹' 방식으로 주목받고 있다. 미쯔 역시 우유에 넣거나 요거트와 아이스크림 위에 뿌려 먹는 등 다양한 방식으로 활용된다. 오리온에 따르면 초코칩쿠키는 우유에 말아 먹는 방식이 확산하면서 2026년 1~8월 매출이 전년 동기 대비 약 30% 증가했다. 소비자가 직접 발견한 먹는 방식이 제품의 새로운 매력과 소비 확대로 이어진 사례다.

식품업계도 소비자의 취향과 아이디어를 제품 개발에 반영하고 있다. 배스킨라빈스는 소비자가 아이스크림의 맛과 시럽, 토핑 등을 조합해 새로운 레시피를 제안하는 '그래이맛 콘테스트'를 통해 소비자 참여의 기회를 마련했다. 오리온은 소비자 사이에서 인기를 얻은 '말먹'과 '뿌먹' 방식에 주목해, 미쯔를 활용한 '오! 그래놀라 미쯔 스모어'를 출시했다. 소비자가 발견한 새로운 먹는 방식이 단순한 유행을 넘어 실제 신제품으로 확장된 사례다. 이처럼 소비자가 자발적으로 만들어낸 조합과 활용법은 SNS 속 유행을 넘어 식품업계가 소비자의 취향을 이해하고 새로운 제품과 활용 방식을 제안하는 데에도 영향을 미치고 있다.

맛꾸는 음식을 소비하는 방식이 개인의 취향을 드러내는 경험으로 확장되고 있음을 보여준다. 같은 제품을 구매하더라도 각자 다른 재료를 더하고 자신만의 방식으로 즐기면서 소비 경험이 다양해지는 것이다. 식품을 선택하는 기준 역시 맛과 가격을 넘어 활용 가능성과 경험의 재미까지 넓어지고 있다.

정해진 레시피를 따르는 대신 자신의 입맛에 맞게 조합하고, 그 결과를 다른 사람과 공유하는 것. 맛꾸는 일상적인 식사와 간식에 새로운 재미를 더하며 음식을 즐기는 방식을 변화시키고 있다.



사내기자 | 백소영 사원

지윤㈜

하림의 신선함을 소비자에게, 물류 경쟁력으로 만들어가는





2004년 온라인 쇼핑몰 '패스트몰'로 유통 사업을 시작한 지윤㈜은 온라인 유통과 물류 역량을 바탕으로 사업 영역을 넓혀가고 있다. 2026년 2월 하림과 온라인 유통·물류 파트너십을 맺은 이후, 하림 제품의 출고 물량도 빠르게 증가했다. 자체 물류 시스템과 드라이아이스 제조 설비까지 갖추며 신선도 관리에 힘쓰는 지윤㈜ 박상욱 대표의 이야기를 들어보았다.





※드라이아이스 제조 공정

Q1. 지윤㈜에 대한 소개와 하림 제품을 취급하게 된 계기가 궁금합니다.

2004년 개인사업자로 온라인 쇼핑몰 패스트몰을 시작했고, 2015년 지윤㈜을 설립했습니다. 공산품 유통을 이어오던 중 저희가 보유한 물류 역량과 드라이아이스 제조 기술을 활용하면 신선식품도 경쟁력 있게 유통할 수 있겠다는 생각이 들었습니다. 신선식품은 온도 관리와 정시 배송이 무엇보다 중요하기 때문에, 기존에 쌓아온 경험을 살려 도전하게 됐습니다. 이후 2026년 2월 하림과 온라인 유통·물류 파트너십을 맺으며 본격적으로 협업을 시작했습니다.

Q2. 하림 제품을 취급한 이후 출고량이 크게 늘었는데, 성장의 비결은 무엇인가요?

하림과 처음 협업을 시작했을 때는 월 출고량이 80~90건 정도였지만, 물류 시스템과 상품 운영 방식이 자리 잡으면서 출고량이 빠르게 늘었습니다. 지난여름에는 월 1,700건에 육박했고, 이후에는 월 2,000건 이상을 처리할 정도로 성장했습니다. 이 과정에서 하림 정충선 사업부장과 이새롬 팀장님을 비롯한 관계자분들의 도움이 컸습니다. 제품에 대한 지식부터 상품별 특성, 계절에 맞는 제품 운영 노하우까지 세심하게 알려주신 덕분에 제품을 더 잘 이해하고 효율적으로 운영할 수 있었습니다. 물량이 늘어난 것뿐 아니라 하림의 경험과 저희의 실행력이 만나 함께 성장하고 있다는 점에서 의미가 큽니다.

Q3. 신선식품의 품질과 신선도를 유지하기 위해 지윤㈜만의 어떤 노력을 하고 계신가요?

신선식품은 배송 속도뿐 아니라 온도와 포장 관리가 중요합니다. 저희는 신선한 제품을 안전하게 공급하기 위해 드라이아이스 제조 설비를 직접 구매해 구축했습니다. 배송 과정에서 제품의 신선도를 유지하기 위한 기반을 마련한 것입니다. 또한 자체 물류 시스템을 활용한 선입선출 관리와 함께 냉장 제품의 상태를 직접 확인하는 점검도 병행하고 있습니다. 전산 관리에만 의존하지 않고 실제 제품 상태까지 꼼꼼히 살피며 고객과의 약속을 지키기 위해 노력하고 있습니다.

Q4. 하림 제품 중 소비자 반응이 좋은 제품과 최근 시장 변화는 무엇인가요?

대표적으로 냉장 수비드 닭가슴살과 후랑크·비엔나 소시지류의 반응이 좋습니다. 특히 수비드 닭가슴살은 기존 제품의 퍽퍽한 식감을 보완해 부드럽고 촉촉하게 즐길 수 있다는 점이 강점입니다. 최근에는 닭가슴살이 운동이나 다이어트를 하는 사람만을 위한 제품이 아니라, 일상에서 간편하게 단백질을 섭취하려는 소비자에게도 널리 선택되고 있습니다. 이에 맞춰 저희도 제품을 단순히 판매하는 데 그치지 않고, 또띠아나 라이스페이퍼 등 연관 상품과 함께 소개하거나 묶음 판매를 진행하는 방식으로 소비자가 다양한 제품을 경험할 수 있도록 하고 있습니다.

Q5. 지윤㈜의 앞으로의 목표와 하림에 전하고 싶은 말씀이 있다면요?

올해 하반기에는 하림 제품의 월매출 1억 원 달성을 목표로 하고 있습니다. 기존 온라인 쇼핑몰과 자체몰을 넘어 신선식품 정기구독, 기업 간 식자재 공급, 복지몰 등으로 유통 채널을 확대해 나갈 계획입니다. 장기적으로는 온라인 유통 운영 역량과 체계적인 콜드체인 물류를 결합해 소비자에게 더욱 신선한 제품을 전달하는 유통 플랫폼으로 성장하고자 합니다. 무엇보다 현장에서 함께 고민하고 도움을 주신 하림 관계자분들께 감사드리며 앞으로도 하림과 지윤㈜이 서로의 강점을 살려 함께 성장하는 든든한 파트너가 되고 싶습니다.



사내기자 | 송다윤 대리

이달의 신제품

‘치킨 스테이크 담백한 닭안심’ 출시… 간편 양념육 라인업 확대

부드러운 닭안심에 소금·후추로 풍미 더해… GS더프레시 선론칭 및 1+1 프로모션 진행





▸ 치킨 스테이크 담백한 닭안심

우리 회사가 부드러운 닭안심을 활용해 집에서도 근사한 스테이크 요리를 손쉽게 즐길 수 있는 신제품 ‘치킨 스테이크 담백한 닭안심’을 출시했다.

우리 회사 ‘치킨 스테이크’ 시리즈는 신선한 국내산 닭고기의 주요 부위를 먹기 좋게 손질한 뒤 소금과 후추만으로 깔끔하게 밑간해 간편식의 완성도를 높인 제품이다. 간편하게 든든한 한 끼를 챙기려는 양념육 수요 증가에 발맞추어, 앞서 출시돼 큰 호응을 얻고 있는 ‘촉촉한 닭가슴살’과 ‘쫄깃한 닭정육(닭다리살)’에 이어 닭안심 부위까지 라인업을 확대하며 소비자 선택지를 넓혔다.

닭안심은 지방이 적고 단백질이 풍부하면서도 부드러운 육질을 자랑하는 인기 부위다. 이번 신제품은 이러한 닭안심의 특성을 살려 연한 식감과 담백한 풍미를 극대화했으며, 팩(300g)당 단백질 53g을 함유해 맛있고 부담 없는 식단 관리를 돕는다. 조리법 또한 매우 간편하다. 프라이팬에 기름을 두르고 5~7분간 노릇하게 굽거나 180도로 예열한 에어프라이어에서 10~12분간 조리하면 겉은 바삭하고 속은 촉촉한 스테이크가 완성된다. 취향에 따라 버터, 허브, 채소 가니시를 곁들이면 외식 부럽지 않은 근사한 홈파티 요리로 손색이 없다.

‘치킨 스테이크 담백한 닭안심’은 지난 7일부터 GS더프레시에서 단독 선론칭되어 고객들을 만나고 있다. 우리 회사는 출시를 기념해 13일까지 ‘치킨 스테이크’ 3종을 비롯해 ‘쯔란봉 양념구이’, ‘트러플 닭목살 구이’ 등 주요 인기 양념육 제품을 대상으로 1+1 증정 프로모션을 펼쳐 뜨거운 호응을 이끌어냈다.

우리 회사 마케팅팀 관계자는 “대표적인 외식 메뉴인 스테이크를 닭안심 특유의 부드러운 식감을 살려 가정에서도 간편히 즐기실 수 있도록 기획했다”고 밝혔으며, GS더프레시 김영민 MD는 “우리 회사의 뛰어난 노하우와 신선한 원료육이 담긴 제품인 만큼 일상 식사는 물론 캠핑 등 야외에서도 특별한 한 끼를 경험해 보시길 바란다”고 덧붙였다.

꾸준함이라는 무기

어느덧 차가운 바람이 옷깃을 여미게 만드는 11월입니다. 달력에 남아있는 두 장의 페이지를 바라보다 보면, 쉼 없이 지나온 날들과 앞으로 남은 시간들에 대해 담담히 돌아보게 됩니다.

처음 입사했을 때를 떠올려봅니다. 모든 것이 서툴고 생소했던 시절, 저는 성과를 내거나 앞서나가는 특별한 역량을 보여주어야 한다는 조급함을 마음에 품고 있었습니다. 하지만 하림에서 여러 계절을 보내며 다양한 업무를 경험하고 여러 선배, 동료들과 호흡을 맞춰가는 동안 한 가지 중요한 사실을 깨닫게 되었습니다. 직장 생활에서 가장 강하고 단단한 힘은 화려한 한 번의 이벤트가 아니라, 매일 자기 자리를 지켜내는 '묵묵한 꾸준함'에서 나온다는 점입니다.

매일 아침 정해진 시간에 출근해 책상을 정돈하는 일, 메일과 업무 문의를 차분하게 확인하고 우선순위를 정하는 일, 잊기 쉬운 작은 일정이나 서류 하나도 놓치지 않고 꼼꼼히 체크하는 일. 어찌 보면 너무나 당연하고 사소해 보이는 일상이지만, 이 루틴을 매일 변함없이 이어나가는 것은 생각보다 많은 에너지와 자기 관리를 필요로 합니다.

업무를 하다 보면 뜻대로 일이 풀리지 않거나 예기치 못한 막힘에 지치는 날도 찾아옵니다. 그럴 때 저를 다시 일으켜 세워준 것은 거창한 다짐이 아닌, 오늘 나에게 주어진 할 일을 담담하게 해내는 태도였습니다. 어제와 다름없이 자리에 앉아 자료를 정리하고, 막힌 부분은 선배님들과 동료들에게 조언을 구하며 한 걸음씩 나아가는 과정 속에서 막막했던 문제들은 조금씩 해결의 실마리를 찾곤 했습니다.

이처럼 매일 쌓아온 소소한 실행들이 모여 어느새 업무에 대한 이해도를 높여주었습니다.
꾸준함은 티가 나지 않는 것처럼 보여도, 시간이 지날수록 스스로를 단단하게 만들어주는 정직한 무기가 되어주고 있었습니다.

거창한 수치나 눈에 보이는 화려함에 마음을 빼앗기기보다, 매일 나에게 주어진 하루를 성실히 채워가는 삶의 가치를 믿습니다. 묵묵히 제 자리를 지키며 차곡차곡 쌓아 올린 시간들은 결코 사라지지 않고 온전히 저 자신의 실력이자 자산으로 남을 것이라 확신합니다.

앞으로 남은 시간 동안에도 조급해하지 않고, 나만의 페이스대로 잔잔하고 성실하게 하루하루를 채워나가겠습니다. 나아가 주변 동료들에게도 언제나 변함없이 한결같은 모습을 보여줄 수 있는, 든든하고 함께 일하고 싶은 동료로 계속 성장해 나가겠습니다.

어느덧 한 해의 마무리를 준비하는 11월입니다. 바쁜 일상 속에서 문득 지치고 조급한 마음이 든다면, 오늘 하루도 변함없이 자신의 자리를 지켜낸 스스로의 꾸준함을 담담히 격려해 보는 시간을 가져보시는 건 어떨까요?

오늘, 여러분의 하루를 지탱해 준 꾸준함은 어떤 모습이었나요?

사내기자 | 김보미 사원

1

‘K-치킨너겟’ 앞세워 베트남 육가공품 첫 수출

냉동 가공육으로 다변화… 2027년까지 70여 톤 이상 공급 확대





우리 회사가 익산 본사 스마트팩토리에서 ‘K-닭고기 가공품 베트남 첫 수출 선적식’을 열고 본격적인 동남아 시장 공략에 나섰다.

지난달 21일 진행된 행사에는 송미령 농림축산식품부 장관과 최정호 익산시장, 정호석 대표이사를 비롯해 농림축산검역본부, 식품의약품안전처, 한국농수산식품유통공사(aT), 생산자 단체 관계자 등이 참석해 K-축산물의 신시장 개척을 축하했다.

이번 수출은 지난 4월 한·베트남 정상회담을 계기로 타결된 ‘열처리가금육 검역협상’의 대표적인 민관 협력 후속 성과다. 하림은 작업장 승인과 현지 유통 허가 등 행정 절차를 신속히 완료하고 협상 타결 6개월 만에 첫 출하를 이뤄냈다.

하노이 권역으로 첫 출하되는 제품은 메가히트 상품인 ‘용가리치킨’과 대한민국 1등 ‘하림 치킨너겟’, ‘통가슴살 치킨너겟’이다. 전 제품 모두 100% 국내산 닭고기를 원료로 사용해 품질 신뢰도를 높였으며, 인구 1억 명을 돌파하며 가공육 소비가 급증하고 있는 베트남 청년층과 패밀리 소비층을 집중 공략할 계획이다.

하림은 이번 진출을 발판 삼아 기존 삼계탕 중심이던 수출 품목을 고부가가치 냉동 가공제품으로 다변화한다. 현지 대형 유통망(WinMart, GO! 등)과 B2B 외식 시장으로 판로를 넓혀, 2027년까지 베트남 수출 규모를 연간 70여 톤 수준으로 확대할 방침이다.

정호석 대표이사는 환영사를 통해 “농식품부의 전폭적인 통상 외교와 검역 협상 지원 덕분에 베트남 소비자들에게 하림의 우수한 가공육 제품을 선보이게 됐다”며 “철저한 위생 관리와 현지 맞춤형 전략으로 동남아 시장에 K-치킨너겟의 경쟁력을 증명하고 국내 육계 농가의 소득 증진에도 기여하겠다”고 말했다.

이어 송미령 농식품부 장관은 축사를 통해 “이번 수출은 핵심 육류 시장인 베트남에 민관이 원팀으로 협력해 얻은 뜻깊은 결실”이라며 “K-닭고기 육가공품이 동남아 전역으로 활발히 수출될 수 있도록 작업장 확대와 현지 마케팅을 적극 지원하겠다”고 밝혔다.

사내기자 | 백의철 차장

2

사료 공장 ‘CAPA UP 20%’ 증설 완료… 생산·저장·출하 ‘1:1:1 완벽 동기화’ 달성

병목 현상 해소로 농가 상생 도모 및 임직원 근무 환경 대폭 개선



우리 회사는 사료 수급 불균형과 물류 병목 현상을 해소하기 위해 추진한 ‘사료 CAPA UP 20%’ 증설 프로젝트를 성공적으로 완료하고 지난 16일 준공식을 가졌다. 지난 4월 착공 이후 약 7개월여간 단 한 건의 안전사고 없이 공사를 마무리했으며, 이를 통해 생산부터 저장, 출하로 이어지는 전 공정의 밸런스를 맞춘 튼튼한 공급망을 본격적으로 가동한다.

이번 사업은 급증하는 사료 수요에 대응해 인프라를 선제적으로 확충하고 현장의 구조적 비효율을 개선하기 위해 단행됐다. 핵심 거점인 김제사료공장은 지대 창고의 유휴 공간을 재배치해 700톤 규모의 제품 빈(Bin) 26개를 신설했다. 이로써 저장 용량이 종전 600톤에서 1,300톤으로 두 배 이상 늘어 빈 채움 지연에 따른 생산 중단 위험을 원천 차단했으며, 상차대 1기를 증설해 총 7기를 가동하며 출하 회전율을 끌어올렸다. 정읍사료공장 역시 최신 수입 컨디셔너와 펠렛기 1기를 병렬 증설해 일일 220톤의 추가 생산능력을 확보했다. 이로써 우리 회사는 생산, 저장, 출하 능력을 하루 이상 넉넉하게 맞추는 ‘1:1:1 완벽 동기화’ 인프라를 완성했다.

준공식에 참석한 정호석 대표이사는 축사를 통해 이번 투자가 ‘현장 상생’을 위한 과감한 결단임을 분명히 했다. 정 대표는 “원자재 가격 상승 등 만만치 않은 대외 환경 속에서도 계약 농가 및 운송 기사님들과의 상생을 최우선으로 판단해 과감히 투자했다”며, “고질적인 병목현상을 말끔히 해소한 만큼, 농가에서 걱정 없이 사육에만 맘 편히 전념하실 수 있도록 최고의 사료를 책임지는 든든한 상생 파트너가 되겠다”고 강조했다. 이광택 사육농가협의회 회장 역시 “가축 사육과 생산성 향상에만 집중할 수 있는 환경을 만들어준 우리 회사의 과감한 투자와 상생 노력에 깊이 감사드리며, 고품질 닭고기 생산으로 화답하겠다”고 소감을 전했다.

이번 설비 확충을 통한 실질적인 현장 개선 효과도 가시화되고 있다. 설비를 정밀 점검할 수 있는 운용 여력이 확보되면서 사료요구율(FCR) 0.006 개선 등 품질 경쟁력을 한층 끌어올렸고, 잦은 사료 출하 지연으로 인한 농가 및 운송 차량의 현장 대기시간도 말끔히 해소됐다. 아울러 넉넉한 생산 및 저장 인프라 구축으로 공정 안정성이 확보되면서 현장 작업 부하가 크게 낮아져, 임직원들의 안전과 워라밸(Work-Life Balance)까지 한층 강화되는 일거양득의 결실을 맺고 있다.

사내기자 | 백의철 차장

3

‘제3차 아이 키우기 좋은 기업 시상식’ 산업통상부 장관상 수상 쾌거

지역 인구 감소 대응 등 채용·교육·투자 부문 성과 인정… 지역사회와 상생하는 선도 기업 입증



우리 회사가 한반도미래인구연구원이 주관하는 ‘2026 제3차 아이 키우기 좋은 기업 시상식’에서 영예의 산업통상부 장관상(‘지역과 상생하는 희망지원’ 부문)을 수상했다.

시상식은 지난달 27일 서울 명동 은행회관 국제회의실에서 개최된 ‘제3차 인구 2.1 세미나’의 1부 행사로 진행됐으며, 기획조정실 유영삼 실장이 참석해 상장을 수여받았다.

한반도미래인구연구원은 인구구조 변화에 대한 대응 방안을 연구하는 비영리 민간 싱크탱크로, 출산·양육 친화적 기업 문화를 확산하기 위해 매년 ‘인구경영 우수기업 평가’를 실시하고 있다. 이번 평가는 지속가능경영보고서를 발간하는 300개 기업을 대상으로 별도의 신청 절차 없이 공개 자료 기반의 15개 기초평가 지표(정량·정성 평가)를 통해 엄격하게 진행됐다.

우리 회사는 5개의 심화 평가 부문 중 인구감소지역을 대상으로 한 채용, 교육, 투자, 금융지원 등 실질적인 지역 기여 활동을 평가하는 ‘지역과 상생하는 희망지원’ 부문에서 그 우수성을 인정받아 산업통상부 장관상 수상 기업으로 단독 선정됐다. 이는 우리 회사가 그간 인구 감소라는 국가적 위기 속에서도 지역사회와의 동반성장을 위해 꾸준히 실천해 온 선도적인 ESG 경영 성과가 대외적으로 입증된 결과다.

기획조정실 유영삼 실장은 “이번 장관상 수상은 기업의 지속 가능한 발전이 곧 지역사회의 상생과 맞닿아 있다는 우리 회사의 믿음과 실천이 인정받은 뜻깊은 성과”라며, “앞으로도 일과 가정이 양립할 수 있는 든든한 기업 문화를 가꾸는 것은 물론, 지역사회에 활력을 불어넣는 사회적 책임 경영을 흔들림 없이 이어가겠다”고 소감을 밝혔다.

사내기자 | 송다윤 대리

4

중국 대표 냉동식품 기업 ‘시엔식품’, 우리 회사 공식 방문

핵심 관계자 10명 내방… 제품 경쟁력 및 해외 시장 개척 노하우 공유



중국을 대표하는 냉동식품 선도기업 시엔식품(思念食品, Synear Food)의 각 부서 주요 관계자 10명이 지난달 15일 우리 회사를 공식 방문했다.

이번 방문은 양사의 우수한 제품 라인업을 살펴보고 사업 운영 현황과 해외 시장 개척 경험을 공유하며, 상호 이해와 파트너십을 한층 강화하기 위해 마련됐다. 1997년 설립된 시엔식품은 임직원 1만여 명, 연간 생산능력 약 90만 톤 규모를 자랑하는 중국 굴지의 냉동식품 기업으로, 물만두와 탕위안 등 대표 품목을 필두로 월마트 등 대형마트와 티몰·징둥 등 주요 온·오프라인 채널을 장악하고 있다. 특히 미국과 호주 등지에 글로벌 생산 거점을 구축하며 해외 영토를 빠르게 확장하고 있다.

이날 시엔식품 방문단은 우리 회사의 차별화된 제품 라인업과 첨단 사업 운영 시스템을 직접 둘러보며 높은 관심을 보였다. 양사 관계자들은 각 부서 간 심도 있는 교류를 통해 한국과 중국의 냉동식품 시장 트렌드를 짚어보고, 국가별 맞춤형 진출 전략과 해외 시장 개척 과정에서 축적한 생생한 노하우를 공유했다. 특히 소비 트렌드의 급변과 유통 채널 다변화 속에서 현지 소비자 니즈에 발맞춘 제품 경쟁력 확보 방안과 글로벌 식품 시장에서의 공동 성장 가능성에 대해 깊은 공감대를 형성했다.

수도권대리점사업부 주명규 부장은 “이번 만남은 글로벌 시장에서 두각을 나타내고 있는 선도 기업과 실질적인 사업 노하우를 나누고 해외 시장을 바라보는 시야를 한층 넓힌 뜻깊은 계기였다”며, “앞으로도 국내외 우수 식품기업과의 활발한 교류를 통해 최신 시장 동향과 전략을 살피고, 급변하는 글로벌 식품 시장에 민첩하게 대응할 수 있는 경쟁력 강화 방안을 지속해서 모색해 나가겠다”고 전했다.

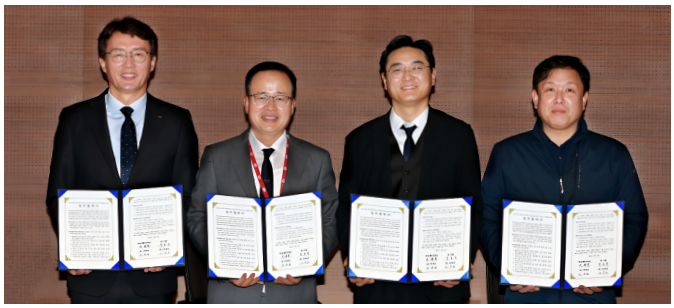
우리 회사는 앞으로도 글로벌 네트워크를 다각도로 넓히며 차별화된 제품력과 현장 노하우를 바탕으로 세계 시장 공략에 박차를 가할 계획이다.

사내기자 | 남다빈 대리

5

하림-한국교통안전공단, '물류 운송 차량 안전관리 업무협약' 체결

본사서 MOU 체결… 화물차 안전사고 예방 기술협력 및 선진 교통 문화 정착 박차



우리 회사는 지난달 14일 한국교통안전공단과 함께 '물류 운송 차량 안전관리 및 선진 교통 문화 정착을 위한 업무협약(MOU)'을 체결했다. 이번 협약은 우리 회사의 물류 및 공급망(SCM)에 투입되는 대형 화물 차량의 안전성을 근본적으로 확보하고, 운송 현장 근로자들의 안전한 노동 환경을 조성하기 위해 마련됐다. 이날 협약식에는 우리 회사 정호석 대표이사와 한국교통안전공단 핵심 관계자를 비롯해, 생계 운반 협력사인 (유)석천운수 이석재 대표이사, 화물차량 튜닝 전문업체 (유)수호테크 이주오 대표이사가 참석해 상생 협력의 실질적 이행을 다짐했다.

협약에 따라 양 기관은 화물자동차의 적재·운송·하역 전 과정에 걸친 안전사고 예방 기술협력을 강화하고, 안전장치 개발·제작 및 시범 차량 실증 평가를 공동 추진한다. 특히 식품 운송 차량의 특성을 반영한 맞춤형 안전 기술을 고도화하고 불법 튜닝을 근절하기 위해, 공단의 정밀 자동차 검사 및 튜닝 기술 검증 시스템을 적극 도입하기로 했다. 이와 함께 중소기업 안전기술 컨설팅, 제도적 기준 검토는 물론 동물복지 운송 환경 개선을 위한 기술 개발과 실증에도 뜻을 모아, 대형 교통사고를 선제적으로 차단하고 업계 전반에 모범적인 안전 운행 기준을 정립해 나갈 방침이다.

한국교통안전공단 이영주 자동차검사본부장은 "물류 산업 발전을 이끄는 종합식품기업인 우리 회사와 협력하게 되어 매우 뜻깊다"며, "도로 위 화물차의 안전한 운행을 돕고 올바른 교통 문화가 자리 잡을 수 있도록 아낌없이 지원하겠다"고 화답했다. 이어 정호석 대표이사는 "이번 업무협약을 계기로 화물 운송 차량의 철저한 안전 관리를 통해 선진 교통 문화 정착에 앞장서겠다"며, "한국교통안전공단 및 협력사들과 유기적으로 소통하여 고객에게 신선한 식품을 안전하게 전달하고, 교통사고 예방과 안전 운행을 실천하는 모범적인 기업이 되도록 최선을 다하겠다"고 강조했다.

사내기자 I 백의철 차장

6

43개 협력사 초청 '공급망 상생 ESG 교육' 성료

농식품부·aT·KPC 공동 주관 실무 중심 커리큘럼 진행… 현장 밀착형 ESG 자생력 지원





우리 회사가 협력사의 ESG(환경·사회·지배구조) 경영 역량 강화를 돕고 지속 가능한 동반성장 생태계를 조성하는 데 앞장서고 있다. 우리 회사는 지난 14일 전북 익산 웨스턴라이프호텔에서 43개 협력사의 대표 및 실무 담당자 47명을 초청해 '공급망 상생 ESG 교육'을 성공적으로 진행했다. 이번 교육은 협력사들이 급변하는 글로벌 ESG 규제 환경을 올바르게 이해하고, 공급망 내에서 발생할 수 있는 지속가능성 리스크에 능동적으로 대처할 수 있는 자생력을 길러주기 위해 기획됐다. 특히 우리 회사가 자체 실시한 '협력사 ESG 정기평가' 결과를 토대로 대상을 선정해, 각 협력사의 현장 관리 수준과 개선 필요성을 반영한 맞춤형 지원에 초점을 맞췄다. 농림축산식품부가 주최하고 한국농수산식품유통공사(aT), 우리 회사, 한국생산성본부(KPC)가 공동 주관한 이번 교육은 전문성 높은 실무 커리큘럼으로 꾸려졌다. 세부 교육 과정은 ▲ESG 개념 및 국내외 최신 규제 동향, ▲공급망 ESG 평가 핵심 지표와 대응 방안, ▲사회(S) 영역(인권·노동·안전보건 등)의 주요 이슈 및 실제 사례 등으로 구성됐다. 참석자들은 국내외 공급망 요구사항을 짚어보고, 자율적인 ESG 관리 체계를 스스로 진단·개선할 수 있는 방안을 심도 있게 논의했다. 이는 단순한 점검과 평가에 그치지 않고, 협력사의 근본적인 체질 개선과 역량 강화를 직접 뒷받침하는 모범적인 상생 활동이라는 점에서 큰 의미를 더했다.

유영삼 기획조정실장은 "식품산업에서 안전하고 신뢰할 수 있는 공급망 구축은 우리 회사 혼자만의 노력으로는 이뤄질 수 없으며, 협력사와 긴밀히 발맞춰 나갈 때 비로소 완성될 수 있다"며, "협력사들이 현장에서 ESG 경영을 성공적으로 안착시키고 지속 가능한 경쟁력을 확보할 수 있도록 실질적인 지원과 협력을 아끼지 않겠다"고 강조했다. 우리 회사는 앞으로도 협력사 ESG 행동규범 제정과 리스크 관리 프로세스를 공고히 다지는 한편, 고충 처리 채널 운영 및 다채로운 상생협력 프로그램을 통해 공급망 전반의 경쟁력을 지속적으로 높여갈 방침이다.

사내기자 I 백의철 차장

7

‘2027년 사업계획 워크숍’ 개최… 닭고기 산업 선도 및 미래 비전 구체화

5일간 전사 전략 논의… 사육·생산·유통 전 공급망 고도화 및 부서별 실행력 극대화



우리 회사는 지속 가능한 성장 기반을 다지고 대한민국 닭고기 산업의 미래 경쟁력을 한층 더 공고히 하기 위해 지난달 26일부터 30일까지 닷새간 ‘2027년 사업계획 워크숍’을 본격적으로 추진했다. 이번 워크숍은 급변하는 글로벌 식품 시장 환경과 다변화되는 소비 트렌드에 선제적으로 대응하고, 2027년 경영 목표 달성을 견인할 부서별 핵심 전략을 밀도 있게 수립하기 위해 마련됐다.

이번 워크숍은 최고 품질의 닭고기 공급을 위한 전사적 비전과 중점 과제를 공유하는 동시에 생산, 영업, 마케팅 등 부문 간 유기적 시너지를 극대화하고 실행력 높은 사업계획을 도출하는 데 초점을 맞췄다. 특히 사육부터 생산, 유통으로 이어지는 전 공급망(SCM) 프로세스의 고도화 방안과 함께, 부서별 합리적인 비용 편성 및 최적의 예산 배분 전략을 집중 논의했다. 이는 단순한 정량적 실적 목표 수립을 넘어 임직원 모두가 2027년의 명확한 이정표를 공유하고 역량을 결집해 대한민국 대표 종합식품기업으로서의 위상을 더욱 굳건히 다지는 전략적 혁신의 일환이다.

이종봉 익산공장장은 “시장에서의 압도적인 경쟁력을 한 단계 더 끌어올리고 고객에게 최고의 가치를 전달하기 위해 이번 사업계획 워크숍을 추진하게 됐다”며, “현장 중심의 혁신 전략과 고도화된 실행 목표를 바탕으로 2027년에도 소비자에게 변함없이 가장 신뢰받는 닭고기 브랜드의 자리를 굳건히 지켜낼 것”이라고 강조했다.

우리 회사는 이번 워크숍을 통해 도출된 핵심 과제와 참신한 아이디어를 토대로 전 부서 간 긴밀한 소통과 협업을 이어가며 세부 실행 계획을 구체화하고, 2027년 경영 목표의 차질 없는 달성을 향해 전사적 역량을 결집해 나갈 계획이다.

사내기자 | 김현민 대리

8

‘Self-BI ICONS 콘테스트’ 참관… 데이터 중심 일하는 방식 확산

우수 사례 벤치마킹 및 시각화 인사이트 발굴… 하반기 스마트 워크 및 DX 가속화



우리 회사 생산본부가 데이터 기반의 현장 혁신과 전사적인 디지털 역량 강화를 위해 지난달 22일 개최된 ‘Self-BI ICONS 콘테스트’를 참관했다. 이번 참관은 기존의 수작업 보고서 작성 및 단순 통계 집계 방식에서 벗어나, 현장 실무자가 직접 데이터를 가공·분석하고 신속·정확하게 의사결정에 활용하는 스마트 워크 문화를 생산 현장에 선도적으로 안착시키기 위해 추진됐다.

이번 콘테스트는 우리 회사를 비롯해 NS홈쇼핑, 선진, 팬오션 등 그룹 10개사에서 총 20개 부스를 운영하며 각 부서의 특화된 BI 활용 노하우와 참신한 분석 아이디어를 공유하는 자리로 꾸려졌다. 특히 우리 회사 SCM실은 ‘단순함과 선제적 통제가 만드는 압도적 효율’을 주제로 업무 단순화와 리드타임 70% 단축 성과를 인정받아 2등에 해당하는 ‘핵심상’을 수상하며 우리 회사의 뛰어난 데이터 혁신 역량을 빛냈다. 이날 생산본부는 이러한 사내외 우수한 데이터 활용 사례를 면밀히 살피며, 제조 및 공정 실무에 즉각 접목할 수 있는 데이터 분석·시각화 인사이트를 폭넓게 발굴했다.

차대진 생산본부장은 “전사적인 데이터 역량을 한 단계 더 끌어올리고 우수한 선진 사례를 벤치마킹하기 위해 이번 콘테스트에 함께했다”며, “현장 중심의 창의적인 아이디어와 고도화된 분석 기법을 바탕으로 하반기 생산 프로세스 개선과 업무 효율 극대화에 적극 반영하겠다”고 밝혔다.

생산본부는 이번 참관을 통해 도출한 벤치마킹 과제와 아이디어를 기반으로 유관 부서와의 유기적인 협업을 이어갈 예정이다. 아울러 실무 현장에 최적화된 Self-BI 활용 체계를 구축하여 생산성 향상을 도모하고, 하반기 디지털 전환(DX) 완성과 경영 목표 달성에 박차를 가할 방침이다.

사내기자 | 김현민 대리

9

전남 영암 학림마을과 '1사1촌 자매결연' 협약 체결

지난달 26일 MOU 체결… 농·특산물 사내 직거래 및 일손 돕기로 지속 가능한 상생 실천



우리 회사 사육본부는 지역사회와의 동반성장과 ESG(환경·사회·지배구조) 경영 실천을 위해 농촌 마을과의 교류 협력을 적극적으로 확대하고 있다.

사육본부는 지난달 26일 전남 영암군 시종면에 위치한 학림마을 회관에서 학림마을과 '1사1촌 자매결연 업무협약(MOU)'을 체결했다. 이날 협약식에는 우리 회사 임직원을 비롯해 학림마을 주민, 유관기관 관계자 등 45명이 참석해 상호 신뢰를 바탕으로 한 지속적인 상생 교류를 다짐했다.

우리 회사는 지난 2016년 전북 진안 마조마을과 결연을 맺고 모범적인 1사1촌 모델을 가꿔온 경험과 노하우를 바탕으로, 이번 협약을 통해 지역 상생 네트워크를 전남 권역까지 넓히게 됐다.

이번 협약을 계기로 우리 회사와 학림마을은 농촌과 기업이 함께 성장할 수 있는 실질적인 협력 사업을 속도감 있게 펼쳐나간다. 특히 우리 회사는 사내 인트라넷 게시판을 적극 활용하여 학림마을의 우수한 농·특산물 직거래를 활성화할 계획이다. 이를 통해 임직원에게는 안전하고 믿을 수 있는 먹거리를 제공하고, 농가에는 판로 확보를 통한 실질적인 소득 증대와 마을 활력 제고에 기여한다는 방침이다. 아울러 농번기 일손 돕기와 마을 환경 정화 등 정기적인 인적 교류를 전개해 따뜻한 정을 나누고, 자연과 사람이 공존하는 친환경 상생 이미지를 함께 구축해 나갈 예정이다.

정호석 대표이사는 "안전하고 깨끗한 농촌 환경을 보존하고 지역 농산물의 브랜드 가치를 높이는 데 우리 회사가 든든한 동반자가 될 것"이라며, "앞으로도 1사1촌 교류를 비롯한 실질적인 사회공헌 활동을 꾸준히 이어가며 지역사회와 끊임없이 소통하고 지속 가능한 ESG 경영을 충실히 실천해 나가겠다"고 전했다. 우리 회사는 앞으로도 농촌 지역과의 두터운 유대 관계를 바탕으로 기업의 사회적 책임을 다하며 상생의 가치를 널리 확산해 나갈 계획이다.

사내기자 | 강승헌 사원

10

직장인 대상 '오피스 프로틴 어택' 성료

다양한 직군의 직장인 선정해 단백질 음료 '닭가슴살 프로틴 흑임자맛' 제공



우리 회사가 직장인들의 건강한 일상을 응원하기 위한 '오피스 프로틴 어택'을 성료했다.

'오피스 프로틴 어택'은 바쁜 업무로 식사를 챙기기 어려운 직장인들에게 하림의 단백질 음료를 제공해 체험할 수 있도록 마련한 이벤트다. 하림은 지난 8월 공식 SNS를 통해 참여자를 모집하고 병원 응급실과 사회복지시설, 수도사업소, 공업사 등 다양한 공간에서 근무하는 직장인들을 선정해 500명 분량의 '닭가슴살 프로틴 흑임자맛'을 제공했다.

'닭가슴살 프로틴 흑임자맛'은 국내산 닭가슴살 육수를 베이스로 해 깔끔하고 부드러운 목넘김과 흑임자의 진한 고소함을 함께 즐길 수 있는 단백질 음료다. 한 팩(240ml)에 양질의 단백질 21g을 함유했으며, 저당·저지방 설계로 바쁜 직장인이나 학생들이 식사 대용이나 간편한 영양 간식으로 부담 없이 먹기 좋아, 이번 이벤트를 통해 경험할 수 있도록 했다.

선정된 참여자들은 사내 공용공간에 제품을 비치하고, 동료들과 나눠 먹거나 음용 후기를 남기며 이벤트를 즐겼다. 제품을 경험한 이들은 '목넘김이 깔끔해서 아침 일찍 출근 후 입맛 없을 때 먹기 좋았다', '회사 간식으로 탕비실에 종종 쟁여둘 것 같다' 등 맛에 대한 긍정적인 후기를 남겼다.

특히, 병원 응급실에서 근무하는 한 참여자는 "교대 근무와 정신 없는 진료 스케줄 탓에 식사 시간을 놓치는 경우가 많은데, 끼니 대신 마시기 좋았다"며 "닭가슴살 음료라고 해서 맛이 어떨지 궁금했는데 흑임자의 고소한 맛이 생각보다 진해서 만족스러웠다"고 전했다.

하림 마케팅팀 관계자는 "이번 오피스 프로틴 어택 참여자의 반응을 통해 일상적으로 단백질을 챙기려는 니즈를 확인할 수 있었다"며 "앞으로도 소비자들이 일상에서 보다 건강하고 맛있게 즐길 수 있는 제품과 경험할 수 있는 기회들을 지속적으로 만들어가겠다"고 밝혔다.



칭찬 챌린지



정혜숙 사원 생산2팀(익산)
➡ **남옥화 사원** 생산2팀(익산)

저는 생산2팀(익산) 남옥화님을 칭찬합니다! 남옥화님은 야간 근무 중에도 솔선수범하는 자세로 생산성 향상에 기여하고, 효율적인 청소 업무 수행으로 작업 시간을 절감해 동료들의 업무 부담을 덜어주셨습니다. 또한 원가 절감에도 크게 기여하며 동료들에게 좋은 본보기가 되어주셨습니다. 보이지 않는 곳에서도 묵묵히 제 역할을 다하며, 효율과 협동 두 마리 토끼를 모두 잡으신 남옥화님께 감사와 칭찬의 박수를 보냅니다!



심현 사원 생산1팀(가)
➡ **윤은정 사원** 생산1팀(가)

저는 윤은정님을 칭찬합니다. 윤은정님은 회사에서 궂은일도 마다하지 않고 늘 성실한 자세로 맡은 업무에 임하며, 휴식 시간에도 솔선수범하는 모습을 보여주십니다. 따뜻한 동료애와 배려심으로 주변에 긍정적인 에너지를 전하고, 서로 격려하며 함께 성장할 수 있는 분위기를 만드는 데에도 큰 힘이 되어주고 계십니다. 함께 일하는 동료들에게 든든한 힘이 되어주는 윤은정님! 덕분에 일할 맛 나는 직장이 만들어지고 있습니다. 감사합니다!



곽정숙 사원 생산1팀(가)
➡ **정한수 사원** 생산1팀(가)

안녕하세요! 제가 칭찬할 분은 생산1팀(가) 정한수 사원님입니다. 정한수 사원님은 남다른 애사심과 책임감을 바탕으로 맡은 업무에 늘 성실하게 임하고 계십니다. 특히 설비 관련 교육을 철저히 실시해 작업자들의 업무 이해도를 높이고, 원활한 업무 수행에 큰 도움을 주고 계십니다. 꼼꼼한 교육과 책임감 있는 자세로 동료들의 든든한 버팀목이 되어주시는 정한수 사원님, 오늘도 한 걸음 더 나은 현장을 만들어 주셔서 감사합니다.

사내기자 | 김지연 과장

칭찬 릴레이



이무열 차장 신선PM팀
➡ **곽종현 차장** 디지털SCM1팀

데이터 추출 로딩 창만 바라보며 사리를 쌓아가던 마케팅팀에 마침내 구세주가 등장하셨습니다!
전사 BI를 홀로 책임지시며 일복이 넘치시는데도, 저희를 위해 기적을 쏘아 올려주신 곽종현 차장님을 칭찬합니다. 마케팅팀을 위해 밤낮은 물론 주말까지 아낌없이 헌신하시어 '마케팅 맞춤형 BI'를 완성해 주셨습니다. 차장님의 피와 땀이 담긴 BI 덕분에 길고 길었던 데이터 리드타임이 단숨에 줄어들었습니다. 그 결과 마케팅팀의 업무 속도는 빛의 속도로 스피드업 되어 놀라운 효율을 뽐내고 있습니다. 이 정도면 명함만 타 부서이실 뿐, 마케팅팀 회식에 지분을 신청하셔도 무조건 인정할 수밖에 없는 숨은 에이스이십니다. 언제나 열정 버튼을 켜두고 마케팅팀의 든든한 날개가 되어주신 덕분에 저희는 오늘도 무사히 칼퇴의 꿈을 꿉니다. 갓벽한 BI로 마케팅팀에 새로운 세상을 열어주신 히어로 곽종현 차장님, 진심으로 감사하고 존경합니다!



유석민 대리 안전보건팀(정읍)
➡ **임형준 사원** 생산2팀(정읍)

생산2팀 임형준 사원은 현장 관리자로서 남다른 책임감으로 생산 업무에 임하며, 5S 활동과 안전보건 개선에 누구보다 적극적으로 협조하고 있습니다. 특히 위험성 평가 및 현장 점검 시 발견된 개선 사항에 신속하게 대응하고, 작업자 안전 수칙 준수와 환경 개선을 꾸준히 실천하고 있습니다. 무엇보다 늘 솔선수범하는 태도로 동료들에게 깊은 귀감이 되며, 팀 내 안전 문화를 정착시키는 데 큰 역할을 하고 있어 진심으로 추천합니다.





최찬일 과장 사육기획팀
➡ **문창호 과장** 회계팀

사육본부의 회계 업무를 늘 든든하게 책임져 주시는 문창호 과장님께 감사의 마음을 전합니다. 사소한 문의에도 한결같이 따뜻하고 친절하게 안내해 주셔서 늘 큰 감동을 받고 있습니다. 과장님의 신속하고 세심한 지원 덕분에 사육본부의 업무가 한층 원활하게 진행되고 있습니다. 항상 긍정적인 에너지를 불어넣어 주셔서 진심으로 감사드리며, 문창호 과장님의 앞날에 늘 좋은 일만 가득하시기를 응원합니다.

사내기자 | 정진 사원

인천 '개항로통닭'

레트로 감성 골목에서 즐기는 추억의 전기구이 통닭

인천 최초로 서양 문물이 들어왔던 근대 역사의 중심지, 개항로. 이곳 동인천역 앞 골목에 자리한 '개항로통닭'은 세대를 불문하고 어울려 즐기는 레트로 감성 맛집이다. 가게 중앙의 잉어 수족관과 옛 사진들이 영화 속 한 장면 같은 분위기를 자아내며, 널찍한 야외 테이블까지 갖춰져 선선한 날 '야장'을 만끽하기 제격이다.

<정보>

위치 : 인천 제물포구 참외전로 164
전화번호 : 032-772-9292
영업시간 : 월~금(17:00~24:00) , 토~일(16:00~24:00)
주차 : 근처 공영주차장 주차
서비스,편의시설 : 배달, 포장, 무선인터넷. 단체석, 남/녀 화장실 구분, 반려동물 동반 가능

<대표 메뉴>

- 전기구이 누룽지통닭
- 에그인헬 찹쌀통닭
- 흑마늘 찹쌀통닭
- 리얼 콘치즈 찹쌀통닭
- 즉석떡볶이
- 우삼닭 오꼬노미야끼
- 개항로맥주





심플 이즈 베스트! '전기구이 누룽지통닭'

개항로통닭에 처음 방문했다면 무조건 맛봐야 할 기본 대표 메뉴다. 닭 밑에 깔린 촉촉하고 고소한 누룽지가 이 메뉴의 핵심 '킥'이다. 야들야들한 전기구이 통닭과 누룽지를 떼어 알싸한 대파김치에 곁들여 먹으면 완벽한 식감의 조화를 느낄 수 있다. '아는 맛이 무섭다'는 말을 여실히 증명하는, 실패 없는 든든한 맛이다.



색다른 부드러움 '우삼닭 오꼬노미야끼'

우삼겹 대신 닭가슴살을 넣어 색다른 매력을 더한 이색 메뉴다. 퍽퍽함 없이, 마치 안심처럼 부드럽고 촉촉한 식감이 신선하게 다가온다. 통닭에 곁들여 먹기에도 묵직하지 않아 부담 없는 사이드 안주로 훌륭하다.



완벽한 맵짠 조합 '즉석떡볶이'

자칫 느끼해질 수 있는 통닭에 매콤칼칼함을 더해주는 찰떡궁합 메뉴다. 기분 좋게 감도는 후추 향이 일품이며, 넉넉한 떡볶이 국물에 통닭을 푹 찍어 먹으면 고소함과 매콤함이 어우러져 색다른 별미가 된다.



이처럼 분위기 넘치는 야장 감성 속에서 맛있는 통닭과 다채로운 사이드 메뉴의 조합을 즐기다 보면 어느새 시간이 훌쩍 지나간다. 선선한 저녁, 소중한 사람들과 레트로 감성에 흠뻑 취해보고 싶다면 동인천 골목을 환히 밝히는 개항로통닭으로 향해보자.





3줄로 정리한 인천 '개항로통닭'

- 영화 속 세트장 같은 감성 넘치는 야장 맛집
- 겉바속촉 전기구이 통닭과 고소한 누룽지, 대파김치의 완벽한 삼박자
- 부드러운 우삼닭 오꼬노미야끼와 매콤칼칼 즉석떡볶이까지, 다양한 사이드로 알차게!

사내기자 | 하유정 대리

가을과 겨울 사이,
하림인의 추천 책 & 출퇴근 플레이리스트

선선한 가을을 지나 어느덧 제법 날씨가 쌀쌀해졌습니다.
가을과 겨울의 문턱에서, 하림인 여러분은 어떤 책을 읽고 어떤 음악을 들으며 출퇴근하시나요?
동료들과 함께 나누고 싶은 '나만의 추천 책'과 '출퇴근 플레이리스트'를 공유해 주세요!



안녕하세요. 회계팀 문창호입니다.

깊어가는 가을, 여러분과 함께 읽고 싶은 책이 있습니다. 바로 얼마 전 우리 곁을 떠난 일본 추리소설의 거장 히가시노 게이고의 『장미와 나이프』입니다.

탐정 클럽이 미궁에 빠진 사건들을 해결해 나가는 과정을 담은 이 책은 5개의 단편으로 구성되어 있습니다. 호흡이 짧아 누구나 부담 없이 편하게 펼쳐 볼 수 있지만, 전개 속도는 결코 느리지 않습니다. 에피소드마다 쉴 틈 없이 몰입하게 만들며, 짧은 분량 속에서도 번뜩이는 기막힌 반전과 예상치 못한 결말은 장편 못지않은 긴 여운을 선사합니다.

더 이상 작가의 기발한 상상력이 담긴 신작을 만날 수 없다는 사실은 안타깝지만, 그가 남긴 경이로운 명작들은 변함없이 우리 곁에서 계속 읽힐 것입니다.
서늘한 바람이 부는 이 계절, 거장이 남긴 매력적인 미스터리 속으로 함께 빠져 보시는 건 어떨까요?

추천 플레이리스트 ♫ **바네사 칼튼(Vanessa Carlton) - 「A Thousand Miles」**

2000년대 감성 팝을 대표하는 명곡으로, 아름다운 인트로의 피아노 선율이 돋보이는 곡입니다.
사랑하는 이를 향해 달려가고 싶은 간절한 마음이 담긴 가사는 요즘 같은 가을에 딱 어울릴 만큼 감미롭습니다.



안녕하세요. 디자인팀 이혜선입니다.

요즘 제가 읽고 있는 책은 클레어 키건의 『이처럼 사소한 것들』입니다.

아침저녁으로 제법 쌀쌀해지고 가을이 깊어지는 요즘, 바쁜 일상 속에서도 잠시 여유를 갖고 주변을 돌아보게 되는 것 같습니다.

이 책은 평범한 일상을 살아가던 주인공이 뜻밖의 상황을 마주하며 벌어지는 이야기입니다. 읽다 보면 작은 친절과 용기가 누군가에게 얼마나 큰 힘이 될 수 있는지 생각하게 됩니다. 특별한 말이나 행동이 아니더라도 사소한 관심과 배려가 누군가에게 큰 위로가 될 수 있다는 점이 특히 기억에 남았습니다.

바쁜 일상 속에서 잠시 쉬어 가고 싶을 때, 따뜻한 차 한 잔과 함께 읽어 보시길 추천합니다. 깊어가는 가을, 책과 함께 잠시 여유를 즐기며 일상 속 작은 행복도 발견해 보셨으면 좋겠습니다.

추천 플레이리스트 ♫ **페퍼톤스 - 「행운을 빌어요」**

경쾌한 멜로디와 밝은 분위기가 기분 좋은 에너지를 더해 줍니다.
출근길에 들으며 가벼운 마음으로 하루를 시작해 보세요. :)



안녕하세요. 디지털기술팀 국무승입니다.

기욤 뮈소의『구해줘』를 추천합니다. 쌀쌀해지는 가을과 겨울 사이, 긴장감 넘치는 스릴러와 따뜻한 로맨스가 완벽하게 어우러진 소설입니다. 뉴욕을 배경으로 운명처럼 만난 두 남녀의 사랑과 시공간을 넘나드는 이야기가 몰입감을 높여 줍니다. 출퇴근길에 지루할 틈 없이 읽기 좋은 책으로 추천합니다.

추천 플레이리스트♫ **성시경 -「너의 모든 순간」**

소설『구해줘』가 주는 아련하고 다정한 분위기와 잘 어울리는 곡입니다.
선선한 공기를 맞으며 퇴근길에 들으면 하루의 피로가 씻겨 나가는 느낌을 줍니다.



안녕하세요. 온라인1팀 서지영입니다.

선선한 가을이 되면 괜히 여유롭게 책도 읽고, 생각도 정리하고 싶어지는 것 같아요. 업무를 하다 보면 머릿속에 생각은 많은데 막상 정리해서 전달하기 어려울 때가 있는데요.『바바라 민토의 논리의 기술』은 복잡한 생각을 체계적으로 정리하고, 하고 싶은 말을 더 명확하게 전달하는 방법을 배울 수 있는 책이라 추천합니다!

추천 플레이리스트♫ **샘킴(Sam Kim) -「향기」**

책을 읽을 때 잔잔한 음악을 함께 들으면 더 차분하게 집중할 수 있는 것 같아요! 바쁘게 흘러가는 일상 속에서
잠시 쉬어 가고 싶을 때, 선선한 가을바람을 느끼며 이 노래를 듣는 것도 참 좋을 것 같아요. :)



안녕하세요. 사육부 전선비입니다.

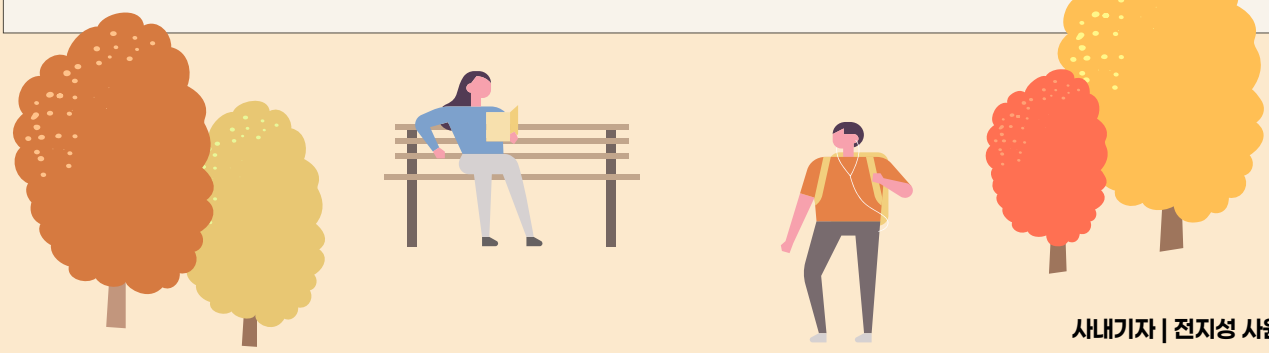
저는 최근 엘리 골드렛의『It's Not Luck(더 골 2)』을 읽었는데요. 우리는 일이 잘 풀리면 '운이 좋았다'고 말하곤 하죠. 하지만 이 책을 읽으며 좋은 결과 뒤에는 보이지 않는 고민과 노력이 있다는 것을 다시 한번 느꼈습니다.

특히 문제가 생겼을 때 당장 해결하려 하기보다 '왜 이런 일이 생겼을까?' 하고 원인부터 찾아가는 과정이 기억에 남았습니다. 사육 현장에서도 예상치 못한 일이 생길 때가 많은데, 저 역시 한 번 더 생각하고 더 나은 방법을 찾아가는 사람이 되고 싶습니다.

모든 일이 뜻대로 되지는 않지만, 작은 고민과 노력이 모이면 분명 좋은 변화를 만들 수 있다고 믿습니다.
하림인 여러분도 각자의 자리에서 마주하는 어려움들이 언젠가는 값진 경험과 성장으로 이어지길 바랍니다.

추천 플레이리스트♫ **윤하 -「오르트구름」**

새로운 도전이 늘 쉽지만은 않지만, 한 걸음씩 나아가다 보면 생각지 못한 좋은 기회도 찾아오는 것 같습니다.
망설이기보다 용기 내어 도전하자는 마음으로 추천합니다.



사내기자 | 전지성 사원

퇴근 전 10분이 내일을 바꾼다

다음 날이 편해지는 직장인의 마무리 습관

하루 종일 바쁘게 일했는데도 퇴근할 때면 빠뜨린 일이 없는지 마음이 불편할 때가 있습니다.

퇴근 직전 10분만 투자해 업무를 정리해 보세요.
오늘의 업무를 깔끔하게 마무리하고,
다음 날 아침에도 한결 수월하게 일을 시작할 수 있습니다.

★ 일 잘하는 사람의 퇴근 전 10분 공식 ★

업무 점검 → 기록 → 내일 준비

① 오늘 한 일 점검하기 (3분)

"오늘 해야 할 일을 마무리했는지 확인하기!"

하루 동안 처리한 업무와 아직 끝내지 못한 업무를 구분하세요.
미처 끝내지 못한 일은 진행 상황과 남은 작업을 간단히 기록합니다.

"요청 자료 전달 완료 / 보고서 초안 작성 중 / 내일 오전 최종 검토 예정"

완료한 일과 남은 일을 구분해 누락 방지하기



② 내일 할 일 기록하기 (4분)

"기억에 맡기지 말고 기록으로 남기기!"

내일 처리해야 할 업무와 일정, 회신이 필요한 내용을 메모하세요. 우선 처리할 업무를 미리 정해두면 다음 날 무엇부터 시작할지 고민하는 시간을 줄일 수 있습니다.

"오전 9시 회의 → 회의 자료 최종 확인 → 협력업체 회신"

해야 할 일과 일정을 구체적으로 기록하기



③ 업무 환경 정리하기 (3분)

"내일 바로 시작할 수 있도록 준비하기!"

책상 위 자료를 정리하고, 작업 중인 파일과 관련 자료를 찾기 쉽게 정돈하세요.
다음 날 가장 먼저 처리할 업무를 확인하고 필요한 자료를 미리 준비해 둡니다.

"진행 중인 보고서 파일 정리 및 내일 검토할 자료 준비"

정돈된 업무 환경으로 다음 날의 시작을 가볍게 만들기



★ 이런 상황에서는 이렇게 보고하세요 ★

업무가 끝나지 않았을 때 --------→ 업무의 연속성을 유지하고 재작업 줄이기

X "내일 와서 다시 생각하자."

O "남은 작업과 진행 상황, 다음에 할 일을 기록한다."

내일 일정이 많을 때 --------→ 하루의 시작부터 업무 흐름 잡기

X "출근해서 일정을 확인하자."

O "회의와 마감 일정을 확인하고 핵심 업무를 미리 정한다."

퇴근 후에도 업무가 계속 생각날 때 --------→ 업무를 기록으로 정리해 퇴근 후 불필요한 걱정 줄이기

X "혹시 빠뜨린 일이 있을까 계속 떠올린다."

O "완료한 일과 남은 일을 기록하고 업무를 마무리한다."

퇴근 전 Check List

- ☐ 오늘 처리한 업무와 남은 업무를 확인했나요?
- ☐ 미완료 업무의 진행 상황을 기록했나요?
- ☐ 내일의 주요 일정과 마감일을 확인했나요?
- ☐ 내일 우선 처리할 업무를 정했나요?
- ☐ 책상과 업무 자료를 정리했나요?



사내기자 | 송다윤 대리

초보자도 할 수 있다! 연말 프로젝트 준비

<연말 프로젝트 샘플>

Jane: Hi everyone, it's time to start planning for the year-end project. **(A)**Do you have any ideas in mind?

David: I've been thinking about a small event to celebrate our achievements this year.

Jane : That sounds great. **(B)**Let's brainstorm some idea together.

David: We could organize a team event and share our key accomplishments.

Jane: I like that idea. We should also consider the budget and schedule.

David: Sure. **(C)**I'll put together a draft proposal by Friday.

Jane: Perfect. Please include the main activities and estimated costs.

David: No problem. Do we need to get approval from the manager first?

Jane: Yes, we do. Once the proposal is ready, we can review it together.

David: Sounds good. I'll also check with the other departments for their input.

Jane: Great. **(D)**Let's make sure we're on the same page before the final review.

David: Absolutely. I'll share the draft with everyone as soon as it's ready.

Jane: Thanks, David. Let's work together to make this year-end project a success.

제인: 여러분, 이제 연말 프로젝트 기획을 시작할 때가 되었네요. 생각해 둔 아이디어가 있나요?

데이비드: 올해의 성과를 기념하는 작은 행사를 진행하면 어떨까 생각하고 있었어요.

제인: 좋은 생각이네요. 함께 아이디어를 모아 봅시다.

데이비드: 팀 행사를 열고 주요 성과를 공유할 수 있을 것 같아요.

제인: 좋은 생각이에요. 예산과 일정도 함께 고려해야겠어요.

데이비드: 물론이죠. 금요일까지 기획안 초안을 작성해 볼게요.

제인: 좋아요. 주요 활동과 예상 비용을 포함해 주세요.

데이비드: 알겠습니다. 먼저 팀장님의 승인을 받아야 할까요?

제인: 네, 그래야 해요. 기획안이 준비되면 함께 검토해 봅시다.

데이비드: 좋습니다. 다른 부서에도 의견을 확인해 보겠습니다

제인: 좋아요. 최종 검토 전에 서로 같은 내용을 이해하고 있는지 확하도록 해요.

데이비드: 물론이죠. 초안이 준비되는 대로 모두에게 공유하겠습니다.

제인: 고마워요, 데이비드. 함께 협력해서 이번 연말 프로젝트를 성공적으로 마무리해 봅시다.

<연말 프로젝트 패턴>

(A) 아이디어 및 의견 묻기

- **Do you have any ideas in mind? / What are your thoughts on + [주제]?**

ex. Do you have any ideas for our year-end campaign?
(연말 캠페인에 대한 아이디어가 있으신가요?)

ex. What are your thoughts on the proposed schedule?
(제안된 일정에 대해 어떻게 생각하시나요?)

(B) 의견 고려하기

- **Let's brainstorm + [주제]. / We could consider + [아이디어].**

ex. Let's brainstorm ways to improve employee engagement.
(직원 참여도를 높일 방법을 함께 생각해 봅시다.)

ex. We could consider adding a customer appreciation event.
(고객 감사 행사를 추가하는 것도 고려해 볼 수 있습니다.)

(C) 기획안 작성 및 준비하기

- **I'll put together + [문서/자료] by + [기한]. / Please include + [내용].**

ex. I'll put together the annual planning report by next Wednesday.
(다음 주 수요일까지 연간 기획 보고서를 작성하겠습니다.)

ex. Please include the key objectives and expected outcomes.
(주요 목표와 예상 성과를 포함해 주세요.)

(D) 의견 조율 및 협업하기

- **Let's make sure we're on the same page. / Let's align on + [주제].**

ex. Let's make sure we're on the same page before we present the plan.
(기획안을 발표하기 전에 서로 같은 내용을 이해하고 있는지 확인합시다.)

ex. Let's align on the priorities before finalizing the budget.
(예산을 확정하기 전에 우선순위를 조율합시다.)

사내기자 I 장민 대리

눈으로 보는 하림

2026년 10월의 주요행사 모습입니다.
지난 추억들을 살펴보세요.



1003_김제 지평선 전국마라톤대회 참가

지난달 3일 사육사업부·수급조정팀 직원들이 마라톤 대회에 참가했고 성황리에 완주했다.



1007_전북특별자치도 교육청 방문

전북특별자치도 교육청을 방문해 천호성 교육감과 교육 관련 현안을 논의했다.



1010_우수상차반 시상

하반기 우수 상차반을 선정해 시상하고 현장 직원들의 노고를 격려했다.



1013_네이처델리 '스킨십데이' 개최

네이처델리 사업부 직원들이 한자리에 모여 소통과 화합을 다지는 스킨십데이를 성황리에 개최했다.



1016~17_NS푸드페스타 부스 운영

NS푸드페스타에 참가해 하림 제품을 선보이고 방문객들과 소통하며 브랜드를 알렸다.



1026~30_신입사원 집체교육

신입사원을 대상으로 집체교육을 진행해 회사에 대한 이해를 높이고 조직 적응을 도왔다.

하림과 함께한 사람들

1006 SL푸드원 김정림 총괄대표



1020 전북특별자치도 신호섭 경찰청장



1020 한국농어촌공사



1024 신선마케팅팀 가족



1028 아워홈



1028 선진 인디아 법인



HCR 견학객 HCR투어 신청은 하림푸드투어 홈페이지를 통해 가능합니다.

HCR투어 신청 하러가기

10월에는 강원대학교, SL푸드원, 단국대학교, 전주중학교, 베트남 사업단, 교통안전공단, 전북국제협력진흥원, 한국농어촌공사, 화순농협, 일반인 등 약 4,500여 명이 방문해주셨습니다.

이달의 Quiz

찬 바람이 쌩쌩 부는 11월,
옷깃을 여미게 되는 계절이 돌아왔습니다.
그렇다면 여기서 퀴즈!
과연 닭도 사람처럼 감기에 걸릴까요?"

① O (걸린다) ② X (안 걸린다)

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

245호 퀴즈 당첨자

송*경 서울시 중구 을지로
최*정 광주광역시 광산구 수등로
심*연 울산광역시 남구 대학로 1번길
이*래 서울시 관악구 은천로 86

이달의 하림인



박미성 대리
삼기부화팀

- SAP 마감 프로세스 정립 및 데이터 정확도 향상으로 업무 효율성과 의사결정 신뢰도 제고
  -월 마감 소요 시간 50% 단축 (기존 4일 → 2일로 단축), 수량 및 비용 집계 정확도 99% 달성
- 운송기사와 농가 간 원활한 소통·조율을 통해 안정적인 배송 체계 및 협력관계 구축



박혁문 사원
물류팀(익산)

- 버켓 자동화창고 운영 및 신속한 제품 출고를 통한 출고시간 단축과 물류 효율 향상
- 거래처 반품 마감 업무의 책임감 있는 수행을 통한 반품 업무 효율화 및 원활한 업무 마감



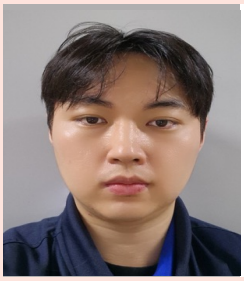
문창호 과장
회계팀

- 법인세·부가가치세 경정청구를 통해 절세 성과 달성 및 현금 유동성 확보
- 전문적인 세무 대응으로 회사 수익성 및 재무 개선에 기여



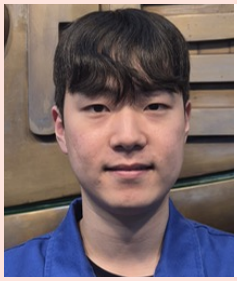
이은주 사원
생산1팀(익산)

- 삼계·토종 선별공정 반장으로서 책임감과 소통을 바탕으로 현장 개선활동을 적극 추진
- 5차라인 버퍼존 옆 계단 논슬립 구조물 설치를 통한 전도사고 예방"



김영민 사원
생산3팀(익산)

- Cut-up기 원료 유도가이드 개선을 통한 미지선 불량율 개선
- X-ray 검출기 투입부 안전가이드 제작으로 회전체 협착사고 예방



박태규 사원
생산1팀(정읍)

- 도계라인 벤트컷터 유니트 변형개소 교체개선 통한 도계생산성 향상
- 탈모기 일일 정비활동통한 잔모제거율 향상



서민석 사원
생산2팀(정읍)

- 부분육 컷업기 칼날 높이/각도 개선으로 수거율 개선
- 가슴살 정선 작업대(부적합 원료) 슈트 추가 설치



김현인 과장
급식팀(가)

- B2B 신규 채널 개척 및 주요 고객사 관리 분야에서 탁월한 영업력과 전략적 기획력
  - 그랜드 하얏트 인천 라운지 메뉴 입점
  - CGV 매점 신규 상품 입점



전종민 사원
경북영업팀

- 농협 매출 확대를 통한 목표 달성
- 대형 거래처 주력 품목 매출 및 신규 SKU 확대



김종자 사원
생산1팀(가)

- 전담 선별관리 통한 부재료(새우, 떡, 마늘) 기인성 클레임 0건 관리
- 주/야 청소 교대 방식 개선을 통한 추가 작업 시간 15분/일 확보, 생산성 향상



이지호 사원
생산팀

- 폐기물 처리 프로세스 개선을 통해 연간 4천만 원의 비용 절감
- 주도적인 5S 개선 과제 발굴 및 아이디어 제안을 통한 현장 효율성 향상



하림

새로운 시장,
새로운 도약

베트남 육가공품 첫 수출을 시작으로
하림의 가능성을 세계로 넓혀갑니다.



(주) 하림
전북특별자치도 익산시 망성면 망성로 14 063-860-2255 www.harim.com