

VOL

219

Together Harim

함께해요 하림



2024
08

블랙스완

발생가능성이 없어 보이지만 일단 발생하면
엄청난 충격과 파급효과를 가져오는 사건을 가리키는 용어.



'블랙스완'은 2007년 미국 월가의 투자전문가인 나심 니콜라스 탈레브가
저서 <검은 백조 The black swan>를 통해 서브프라임 모기지 사태를 예언한 이후 다양한 분야에서 사용되고 있습니다.

블랙스완의 원래의 뜻은 도저히 일어나지 않을 것 같은 일이 실제로 일어나는 현상을 의미하는 은유적 표현이었습니다.

그러나 18세기 호주에서 검은 백조가 실제 발견된 이후로
예측 불가능한 상황이 실제 발생하는 것 이라는 의미로 변경되어 사용되고 있습니다.

- | | |
|-----------------------------------|---|
| 02 기획포커스
동물이 들어간 시사용어 소개
목차 | 14 하림 뉴스
2024년 7월
하림 주요 소식 |
| 04 기획기사
8월,
채워갈 다섯 장의 달력 | 19 제품이야기
이달의 신제품 |
| 07 리더's 칼럼
마케팅실장실(가)
김일도 실장 | 21 하림인의 말말말
초능력을 한 가지만 가질 수 있다면?
투명인간vs순간이동 |
| 08 대리점 탐방
아이에스 종합물류 | 22 이달의 퀴즈
건강 꿀팁 |
| 10 전국 닭 요리
부산 시시토리 | 23 눈으로 보는 하림
하림과 함께한 사람들 |
| 12 우리 팀을 소개합니다
네이처델리 남부권 | |



Date of Issue
2024년 8월 1일

Publish
(주) 하림 전북특별자치도 익산시 망성면 망성로 14

www.harim.com

8월,

채워갈 다섯 장의 달력

남은 반년

한 해의 반, 하고도 한 달이 지났다. 하루하루 한 달 한 달 충실히 묵묵히 지냈을 뿐인데 뒤돌아보니 2024년의 반이 저만치서 손 흔들고 있다. 설렘과 희망으로 시작한 한 해가 반이라는 시간으로 줄어든 이맘때쯤의 감정은 다양하게 찾아온다. 떠오르는 해를 보며 설렘으로 혹은 간곡하게 빌었던 소망과 다짐, 목표를 상반기에 이뤘다면 그 성취를 돌아보며 뿌듯함과 만족감을 느낄 것이다. 반대로 일부를 달성하지 못했다면 '조금 더 열심히 할걸' 하는 아쉬운 마음과 함께 반성의 시간도 보낼 수 있다. 그럼에도 아직 반년이 남았다는 희망과 기대, 남은 기간 동안 더 나은 내가 될 수 있다는 긍정적인 다짐도 해볼 수 있다. 또 내가 만난 사람들, 주어진 기회들에 대한 감사의 마음도 가지게 된다. 한 해의 반이 지났을 때의 느끼는 감정은 복합적이면서 개인의 상황, 경험에 따라 다채롭게 나타난다. 중요한 건 이 감정들을 잘 받아들이고 남은 시간을 어떻게 보낼지에 대해 접근하는 것이다. 요즘 유행하는 '원영적 사고'를 대입시키는 것도 좋다. 아이돌 IVE 멤버 장원영의 초긍정적 사고에서 비롯된 밈*인 원영적 사고는 나에게 일어나는 모든 일은 긍정적인 결과로 귀결될 것이라는 확고한 낙관론을 기반으로 두고 있다. 한 해의 반이 가는 동안 뭘 했나 불편한 마음이 든다면 이 원영적 사고를 가동해보자. 아직 올해가 반이나 남았다니 완전 럭키비키잖아!

* 밈: meme 인터넷 커뮤니티나 SNS 등에서 퍼져나가는 여러 문화의 유행과 패션·모방의 경향

8월의 크리스마스

군산 초원사진관 앞은 늘 사진 찍은 사람들로 붐빈다. 연인과 가족 또는 혼자 사진관 간판을 뒤로 한 채 여러 포즈를 취해본다. 1998년 개봉한 오래된 영화 '8월의 크리스마스'로 유명해진 공간이지만 영화를 모르는 MZ들도 꼭 들르는 필수코스 중 한 곳이다. 영화 8월의 크리스마스에는 동네에서 사진관을 운영하는 시한부 인생을 살고 있는 남자. 같은 동네에서 주차단속원으로 일하고 있는 다림이라는 여자가 등장한다. 한 여름에 만난 두 청춘은 사랑에 빠지지만 그 사랑은 제대로 된 결실을 피우기 전 끝나버린다. '사랑도 연젠가는 추억으로 그친다는 걸 알고 있습니다. 하지만 당신만은 추억이 되질 않습니다'라는 명대사가 유명한 이 영화는 역대 한국 멜로 영화 최고의 걸작으로 손꼽혀 매년 8월이면 다시금 회자되고 있다.

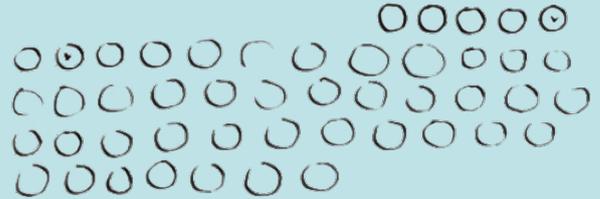
영화의 유명세 때문인지, 아니면 반짝이는 크리스마스의 찬란함과 낭만을 여름에도 즐기고 싶은 열망 때문인지 '8월의 크리스마스', '한여름의 크리스마스'는 곳곳에서 색다르게 만나볼 수 있다. 최근 열린 한 리빙전시회에서는 미리 만나보는 한 여름의 크리스마스 색션이 준비됐다. 돔 안에는 크리스마스 트리와 산타 썰매가, 또 한쪽 벽면에는 거대한 크리스마스 장식이 가득차기도 했다. 100일도 넘게 남은 크리스마스인데 벌써부터 설레는 기분이 든다. 1년 열두달이 크리스마스인 동네를 방문하는 사람들도 있다. 기차의 가장 앞머리와 열차 옆면에 산타가 빼꼼 그려진 동해산타열차를 타고 경북 봉화에 있는 분천역 산타마을을 가보면 온 동네 마을 지붕은 빨간색으로 물들어 있다. 마을 곳곳에 위치한 크리스마스 조형물과 이글루방, 트리 전망대, 산타우체국 등을 만나다보면 한 여름 뜨거운 햇볕 아래에서 맞이하는 크리스마스도 꽤나 매력적인 걸 느끼게 된다. 일부 리조트나 호텔, 테마파크 등은 여름 크리스마스 패키지나 이벤트를 마련해 이색적인 경험을 선사하기도 한다. 또 8월의 산타를 자처한 이들도 있다. 기부가 활발한 연말·연시보다 상대적으로 기부 활동이 소홀한 여름에 특별 모금 캠페인, 산타챌린지 등을 통해 소외된 이웃에게 관심을 전하기도 한다. 특별한 곳, 특별한 일을 즐길 수 없다면 나만의 여름 크리스마스를 보내보는 것도 좋겠다. 일단 한여름밤에 듣는 캐럴, 이 얼마나 낭만적인가?



우리의 일상은 찌그러진 동그라미

한 예능 프로그램에서 출연자들이 나눈 대화가 기억난다. 길에서 프로그램을 진행하던 중 하고 중인 어린 여자아이를 마주쳤는데 출연자 A가 아이에게 “어른이 되면 어떤 사람이 될 거냐”고 묻는다. 출연자 B는 대부분의 어른이 그러하듯 “훌륭한 사람이 돼야지”라고 조언했고 이를 들던 출연자 C는 “뭘 훌륭한 사람이 돼?(하고 싶은 대로) 그냥 아무나 돼”라고 말한다. ‘훌륭한 사람이 돼야 한다’는 세상의 강요 섞인 외침에 뼈기를 박아 통쾌함을 줬다.

가수 김창완이 진행하던 라디오에서 한 청취자에게 답한 편지 중 하나도 전하고 싶다. 김창완은 힘든 시간을 보낸 청취자에게 좀 여유롭게 생각을 하라면서 편지에 동그라미 47개를 그렸다.



그리고 이 가운데 v자 표시한 두 개의 동그라미만 그럴 듯 하다고, 우리가 생활하는 47일 중 이틀이 동그랗다면 동그란 것이라고 말했다. 또 “매일매일에 집착하지 마십시오. 그렇다고 위에 그린 동그라미를 네모라고 하겠습니까 세모라고 하겠습니까? 그저 다 찌그러진 동그라미들입니다. 우리의 일상도~”라고 마무리했다.

남은 하반기를 지나온 나의 경험을 바탕으로 긍정적인 목표를 세우고 더 의미 있게, 풍요롭게 만들어가는 것도 좋다. 하지만 꼭 무언가를 이루어야겠다는 강박관념에 갇혀 나에게 주어진 나날을 먹구름으로 채우지는 말자. 때론 실패를, 좌절을, 작은 성취를 만들어가며 단단한 나를 만들어 가보자. 남은 다섯 장의 달력이 지나가는 시간 동안 슬픈 날보다 기쁜 날이 많기를 바란다.

사내기자 | 김유리 대리



기분을 UP시켜주는 하림 제품들



팝콘치킨 / 팝콘치킨 치즈팡팡

동글동글 모양부터 귀여운 한입 썩 치킨 스낵 팝콘치킨!
100% 국내산 닭고기로 썩~썩~ 팝콘처럼 한 입에 먹기 좋다.
아이들 간식으로 유명한 콜라와 팝콘치킨을 같이 먹는
콜팝을 해먹어도 꿀맛이다.
치즈 시즈닝으로 색다르게 즐기는 치즈팡팡까지
다양하게 즐겨보자!



포켓몬 치즈핫도그

피카츄 100만 볼트 별모양 빵가루로 겉모습부터 눈이 즐거운
바삭한 핫도그. 쫄쫄쫄쫄한 찰 핫도그 빵 안에 치즈와
닭가슴살 소시지가 같이 들어 있어
두 가지 맛을 한 번에 즐겨 입까지 즐거운 간식이다.
먹으면 자동으로 기분이 UP!



통살 유린기

신선한 100% 국내산 닭다리 통살로 만들고
참쌀가루와 감자전분으로 얇게 튀겨내
탱글함과 고소함. 바삭함과 쫄쫄함을 모두 살린 제품이다.
매콤새콤한 유린기 소스가 별첨되어
냉동실에 보관하다 기분이 꿀꿀할 때면 바로 꺼내 맛있게 먹고
기분 전환하기 좋다.



하림 닭다리살 양념구이 (마일드/매콤한맛)

직화로 구워 은은한 불맛이 매력적인 닭다리살 양념구이!
마일드맛은 달콤짭조름한 마늘 간장 소스가 더해졌고,
매콤한맛은 매콤달달한 하림 특제 소스가 더해졌다.
절로 맥주를 부르는 맛인데 단독으로 즐기기에 밥, 면 등과
함께 즐기기에 완벽하다.

문제 해결의 출발은 문제를 제대로 인식하는 것부터 시작한다

2007년 우리 회사 입사 당시 6개월간의 인턴과정이 있었다. 지금은 시간이 줄어들고 간소화 되었지만 개인적으로는 이 기간에 배웠던 것 중 일부는 지금까지 15년 이상의 회사 생활을 관통하는 중요한 것들도 있다. 그 중 하나가 미국의 사회학자 Kepner와 Tregor가 고안한 일명 KT 기법이라고 하는 문제해결능력에 대한 사내 교육이었다. KT 기법은 요약하자면 문제가 발생했을 때 문제와 관련한 사실과 사실이 아닌 것을 정확히 구분해서 문제를 분석하고 그 문제의 원인을 찾아내어 원인의 해결책을 제시한 후의 사후 관리까지의 일련의 논리적 사고법을 말한다.

내가 근무하고 있는 마케팅 파트는 조직에서의 중추 역할을 하고 있고 연관되지 않은 부서가 없을 정도로 많은 일들과 상황에 직/간접적으로 연결되어 있다. 이런 상황이다 보니 항상 다양하고, 또는 지속적이고, 때로는 황당한 문제도 종종 일어나곤 한다. 이러한 문제의 해결책을 마케팅에서 내는 경우들이 많았고, 어렵다면 어려운, 중요하다면 중요한 이러한 역할을 그동안 어떻게든 할 수 있었던 부분에는 바로 이 논리적 사고법이 큰 도움이 되었다고 생각하고 있다. 이 사고법은 그렇다고 해서 굉장히 놀랍거나 획기적인 것이 아니다. 우리가 일반적으로 문제를 해결하는 과정을 좀 더 체계화시켰다고 보면 된다.

이 사고법의 첫 번째는 문제를 정확히 인식하는 것부터 출발한다. 문제를 정확히 인식한다는 것은 원하는 상태와(문제가 없는) 현재 상태(문제가 있는) 간의 불일치 부분을 식별하는 것이다. 두 번째는 왜 그런 상황이 발생하게 되었는지 다양한 질문과 조사를 통해 원인을 도출하여야 한다. 세 번째는 앞의 분석 내용을 평가하는 것이다. 이러한 평가를 통해 문제의 우선순위를 파악할 수 있다.

경영학이나, 경제학을 조금이라도 들어본 경험이 있다면 파레토의 법칙이라는 것을 들어본 적이 있을 것이다. 전체 결과의 80%가 전체 원인의 20%로 일어난다는 것을 의미하는데 반대로 말하면 20%의 원인만 해결할 수 있으면 80%의 문제를 해결할 수도 있다는 뜻이기도 하다. 해결해야 할 문제의 우선순위를 정확히 선별할 수 있다면 이미 그 문제는 절반 이상 해결한 거나 다름없다. 이후에는 대안을 도출하고, 이를 실행하고 평가하는 과정을 거쳐 그 문제는 비로소 해결이 되게 된다.

회사생활은 곧 문제 해결의 연속이다. 비전, 미래와 같은 거창한 것들부터 오늘 점심메뉴와 같은 매우 사소한 것들까지 크고 작음의 차이가 있을 뿐이지 모든 것이 항상 문제투성이다. 다만, 문제가 항상 나쁘지는 않다. 문제가 있어야 알게 되고, 알아야 개선이 된다. 문제는 예방하는 것이 가장 좋겠지만, 무수히 많은 문제가 수시로 발생하기 때문에 모든 것을 일어나기 전까지 알아차리기는 쉽지가 않다. 결국 문제를 어떻게 해결하느냐에 따라서 우리의 회사생활이, 그리고 회사가 달라진다. 문제를 무서워하고 기피하기보다 문제를 제대로 직시하고, 도전적으로 부딪치고 해결해서 문제를 우리의 성장의 거름으로 삼을 수 있다면 문제는 항상 부정적이지만은 아닐 것이다. 문제는 문제가 아니다, 진정한 문제는 문제에 대한 우리의 태도이다.

마케팅실장실(가) 김일도 실장



'천안 식품 물류사업의 HUB'
아이에스종합물류



박찬호 대표

천안의 농협전문 대리점

천안 지역에서 농협 대리점을 전문으로 운영 중인 아이에스종합물류의 박찬호 대표(57)가 있다. 박 대표는 1968년생으로, 24살에 진주행에서 1년간 대리점 영업을 경험한 후 진주행을 떠나 대리점 사업을 시작했다. 처음에는 농협 직영 거래처에서 냉동 제품을 중심으로 사업을 시작했으며, 그로부터 32년이 넘는 시간 동안 천안에서 시작해 충남, 충북에서 농협을 포함한 다양한 시장에서 거래를 확장해 왔다. 현재 그는 천안, 아산 등에서 농협을 포함한 다수의 시장 업체와 거래를 유지하고 있으며, 약 100개의 거래처와 계약을 맺고 있는 회사로 성장했다. 충남 지역에서 2위를 차지하고 있는 아이에스종합물류의 연간 매출은 2023년 기준 약 85억 원으로, 직원 수는 20명이다. 그는 향후 목표로 연간 100억 원의 매출을 달성할 계획을 세우고 있으며, 이를 위해 지속적인 사업 확장과 성장을 추진하고 있다.



위기를 기회로 만드는 '생존본능'

박 대표는 사업 철학은 “나태함을 용납하지 않으며, 꾸준한 성장을 통해 경쟁력을 강화하는 것”이다. 그는 평소 성실함과 자신만의 사업 철학을 기반으로 특별한 인맥관리를 해왔고 이로 인해 별다른 영업 활동 없이도 성장할 수 있는 시스템을 구축하였다.

그리고 그의 가장 큰 무기는 ‘생존본능’이다. 특히 위기 상황에서도 재투자를 통해 사업을 지속해 왔다. 여러 위기가 있었지만 다른 경쟁자가 무너져갈 때 끝까지 항상 생존해 왔다. 무너진 경쟁자의 자리를 잘 흡수하고 인수하여 회사를 계속 성장시켜 왔다. 특히 그의 생존본능은 IMF와 코로나 팬데믹 시기에 빛이 났다.

사업을 하며 언제 성취감을 느끼냐는 질문에 “친구들이 정년퇴임하거나 명예 퇴임하는 동안에도 꾸준히 일할 수 있다는 점이 근래에 가장 성취감이 느껴진다”라고 말했다.

농협거래의 장점과 단점

박 대표는 농협 거래처의 장점과 단점에 대해 다음과 같이 말했다. 농협 거래의 장점으로 ‘안정성’을 강조했다. 그는 정해진 날짜에 정확한 정산을 받을 수 있어 자금 계획을 세우는 데 용이하며, 이는 회사 운영의 안정감을 크게 높여 준다고 설명했다.

그러나 단점으로 ‘농협은 숫자가 정해져 있고 늘어나지 않는다는 점’을 지적했다. 이는 농협 대리점이 성장의 한계를 내포하고 있다고 밝혔다. 또한, 농협의 낮은 마진으로 인해 수익이 크지 않다는 점도 언급했다.

이러한 장단점을 고려하더라도 박 대표는 농협 거래를 통해 안정적인 사업 운영이 가능하다고 판단하고 있으며, 지속적인 경쟁력 강화를 위해 노력해 나갈 계획이라고 전했다.

결국에 이루어진 하림과의 인연

박 대표와 하림과의 인연은 오랜 시간이 흘러서야 이어졌다. 그는 “하림과의 거래를 원했지만 인연이 닿을 듯 말 듯 항상 아쉽게 비껴갔다”라고 말했다. 그리고 드디어 6년 전 첫 거래를 시작하였고 이후, 최근 몇 년간 꾸준히 매출이 상승하고 있다. 매출상승에 역할에는 “특히 용가리와 치킨너겟, 그리고 캐릭터 제품인 피카츄 돈가스”가 매우 인기가 있어 시장에서 강력한 아이덴티티를 구축하고 있다”며 시장에서의 경쟁력을 말했다. 그는 하림과의 거래가 매출 상승에 큰 도움을 주었고 이러한 성장세는 지속될 것으로 내다 보고 있다.

하림과의 거래 중 어려움이 있느냐는 질문에 그는 “농협과의 시판 단가 격차가 어려움을 초래한다”라고 말했다. 이를 해결하기 위해 “B2B 전용 제품의 경쟁력을 더욱 강화해야 한다”라고 강조했다. 그리고 그는 협력을 통해 더 많은 고객들에게 하림 제품의 가치를 전달해야 한다고 덧붙였다.

고민과 목표

가장 큰 고민에 대한 물음에 박 대표는 “현재 인력 구인이 가장 큰 고민이다”라고 말했다. 사업 확장을 위해서는 인력 충원이 꼭 필요하지만 최근 들어 유통업계는 인력난으로 인해 매우 어려운 상황에 처해 있다고 하였다. 임금보다는 워라벨을 중시하는 문화가 확산되고 있어, 휴일 보장 문제 해결을 중요한 과제로 생각하고 있다고 말했다.

향후 사업 계획에 대한 물음에 그는 “월 10억 원의 매출을 목표로 하고 있으며, 이를 위해 2세 경영을 준비 중에 있다”라고 밝혔다. 회사의 지속적인 성장과 함께 장기적인 발전을 위해서는 자신보다는 미래세대의 도움이 필요하다고 말했다. 그러나 2세와의 생각의 차이가 있어 아직은 조율 중에 있다며 웃으며 말했다.

마지막으로 박 대표는 가정적인 분위기를 중시하며, 직원들과 가족 모두가 함께 발전할 수 있는 기반을 마련해 나가고 싶다고 하였다.

닭 덮밥 한 그릇을 네 가지 방법으로 즐기는
고독한 닭 덮밥 맛집



시시토리



흔히 혼밥(혼자 밥을 먹는 것)을 한다고 하면 편의점이나 패스트푸드점 등 빠르게 먹고 갈 수 있는 장소를 떠올리게 된다. 하지만 혼자서도 든든한 한 끼를 먹을 수 있다면 좋지 않을까? 부산 광안리에는 혼밥 입문자에게는 아주 적합한 곳, 온전히 맛있는 식사에 집중할 수 있는 닭 덮밥 맛집이 있다.

‘시시토리’에 들어서면 먼저 키오스크로 주문하고 결제를 한다. 소금 맛과 간장 맛 둘 중에 한 가지를 선택하고 기호에 따라 파를 추가할 수도 있다. 주문을 한 후 착석하면 되는데, 단체석 뿐만 아니라 1자, 2자 구조의 자리가 있어 혼자 방문하거나 가족, 친구와 방문하기에도 부담이 없다.

주문 즉시 닭고기를 그릴에 올려 굽는 모습을 볼 수 있는 것도 재미 중 하나이다. 닭갈비로 많이 쓰이는 부드러운 정육 부위로, 소금 맛은 후추와 소금으로 간을 하고 간장 맛은 양념을 골고루 바른 후 잘 스며들도록 구워준다.

잘 구워진 닭고기는 밥 위에 올려져 특제 소스, 육수, 수란 등과 함께 한상 차려져 나오며, 직원이 시시토리만의 닭 덮밥을 맛있게 먹는 네 가지 방법을 설명해 준다.



간장맛



소금맛



📍 시시토리
부산 수영구 광안해변로255번길 36 1, 2층



4가지 특제 소스



수란과 함께



육수 부어 먹기



시시또리아

먼저 첫 번째 방법은 ‘소금과 간장 고유의 맛’을 즐기는 것이다. 밥과 함께 먹기 전 닭고기만 한 점 집어 먹어보면 부드러운 닭고기와 양념의 맛을 온전히 느낄 수 있다. 또한 닭 껍질이 바삭하게 구워져 나와 고소한 맛과 재미있는 식감을 더해준다.

두 번째는 ‘시시또리의 4가지 특제 소스와 함께 즐기는 방법’이다. ①청양고추 베이스의 와사비 소스, ②무로 만든 시원한 맛의 퓨레(과일, 채소를 삶거나 쪄서 걸쭉하게 만든 것), ③표고 버섯을 블렌딩한 일본식 된장, ④유자와 홍고추를 72시간 이상 숙성한 유즈코쇼(일본식 고추 페이스트)가 있다. 닭고기 한 점에 소스를 듬뿍 올려 먹으면 소스마다 닭고기의 맛이 다르게 느껴져 취향대로 즐기면 된다.

세 번째는 ‘수란 그릇에 밥과 고기를 얹어 담아 비벼 먹는 방법’이다. 닭고기와 갖은 양념의 자극적인 맛을 부드러운 수란이 감싸줘 한데 어우러지는데, 수란을 좋아하는 사람이라면 반할 수밖에 없는 맛이다.

마지막 방법은 ‘밥에 따뜻한 육수를 부어 먹는 것’이다. 갓 나온 육수는 매우 뜨겁기 때문에 위의 세 가지 방법으로 먹었다면 먹기 좋은 온도가 되어 있을 것이다. 밥을 그릇 한 쪽에 덜고 호리병에 담긴 육수를 부어준다. 소금, 후추, 통깨가 따로 준비되어 있어 입맛에 맞게 첨가해 주면 된다. 뜨끈한 국물을 맛보면 마치 며칠 동안 끓여 낸 영양 가득한 사골국을 먹는 듯한 기분이 든다.

여기까지 먹은 후에야 비로소 ‘시시또리’라는 이름의 뜻을 알 수 있다. 시시또리는 네 가지 방법으로 먹는 닭 덮밥이라는 뜻이라고 한다. 네 가지 방법, 그리고 네 가지 특제 소스와 함께 즐기다 보면 어느새 한 그릇을 말끔히 비우게 된다. 그래서인지 단일 메뉴인데도 여러 가지 메뉴를 맛본 듯한 기분이 든다.

한 가지의 사이드 메뉴인 시시또리아(시시또리식 슛볼 토르티야)도 추천한다. 토르티야 안에 야채와 고기가 한가득 차 있어 입을 크게 벌리고 먹어야 한다. 그냥 먹어도 맛있지만 함께 나온 매콤 달콤한 소스에 찍어 먹으면 또 다른 풍미가 느껴진다.

북적북적한 광안리에서도 온전히 음식에 집중하고 싶은 공간을 찾고 있다면? 광안리의 고독한 미식가가 될 수 있는 부산 ‘시시또리’를 추천한다.

사내기자 | 전지성 사원

진정한 건강과 행복을 열어가는



네이처델리남부권운영팀

네이처델리남부권운영팀



서란영 차장(팀장)
네이처델리남부권운영팀 업무 총괄



윤여익 과장
사업장 현장 조리 지원



조은빛 S4
사업장 현장 업무 지원



김민성 S2
사업장 현장 조리 지원



이미화 과장 SV
사업장 관리



배유리 대리 SV
사업장 관리

①

네이처델리남부권운영팀의 업무와 역할은 무엇인가요?



서한영 팀장

네이처델리(NatureDeli)는 건강하고 싱그러운 자연의 맛을 품격 있게 제공한다는 뜻으로 건강을 담은 프리미엄 급식을 지향하고 있습니다.

하림의 네이처델리운영팀은 SV(Supervisor)를 주축으로 각 사업장별 계약(1년 단위 재계약), 수익, 채권, 고객 만족도조사 등의 업무를 진행하며 국내 총 101개 사업장을 운영하고 있는 위탁급식 운영부서입니다.

네이처델리남부권운영팀은 SV, 지원인력, 사업장 점장 총 39명의 팀원이 전라/영남권 내 40개 사업장(구내식당)을 관리하고 있습니다.



이미화 과장

각 사업장 점장(영양사)들은 기호도 조사, 배식 서비스, 위생 관리, 이벤트 운영 등을 통하여 고객만족도 향상에 힘쓰고 있으며 사업장의 수익관리와 매출, 비용 마감 정산 등의 업무를 진행합니다. 또한 지원 영양사 및 지원 조리사들은 사업장 오픈 준비, 신규 입사자 교육, 메뉴 제안, 특식 행사 등의 업무를 수행하고 있습니다.

②

위탁급식 운영방식 및 절차에 대해서 설명 부탁드립니다.



서한영 팀장

하림은 익산 본사 식당과 정음공장 식당 외의 사업장은 위탁급식 형태로 진행됩니다. 위탁 급식은 축적된 노하우와 운영솔루션을 가진 전문 업체를 통하여 주어진 식단가에 맞춰 운영이 되기 때문에 좀 더 높은 전문성과 체계성을 가지고 있습니다.



이미화 과장

위탁운영 문기가 오면 개발팀이 식수, 식단가, 설비 등 운영팀과 협의하며 점검하고, 그에 따라 계약이 체결됩니다. 그 후엔 각 지점별 운영팀에서 식당 운영 관련 전반적인 사항 계획을 수립하고 위탁사와 상호 협의하며 사업장을 운영하고 있습니다.

③

네이처델리만의 운영철학/차별화된 서비스는 무엇인가요?



조은빛 S4

네이처델리는 청결, 맛, 친절의 3대 원칙 준수를 바탕으로 자사 고품질 식재의 브랜드육(하림, 선진, 하이포크, 순우리한우 등)을 적정한 단가에 공급받아 식재 단가 경쟁력을 확보하며 소비자에게 우수한 먹거리를 제공합니다.

또한 위생사를 통하여 사업장 방문 위생 안전 점검을 진행하고, 매월 위생 및 안전 교육을 통해 철저한 관리를 진행하며 안전한 식단과 조리원의 안전한 근무환경을 위해 노력하고 있습니다.

④

소비자의 만족도 향상을 위해서 진행하고 있는 것들은 무엇인가요?



조은빛 S4

맛있는 식사 제공과 함께 즐거움까지 선사하며 소통하고 경험하는 고객 맞춤 이벤트를 진행합니다.

예를 들어 시즌 특화 메뉴(창립기념일 특식, 치킨 DAY, 복날 특식 등), 수제 및 토핑 메뉴(김밥, 샌드위치, 햄버거 등), 시즌 이벤트(뽑기 이벤트, 팔빙수 이벤트, 붕어빵 이벤트 등)를 진행하며 차별화된 서비스를 제공하고 있습니다.

⑤

지금까지 업무를 진행하면서 가장 기억에 남는 에피소드가 있다면?



김민성 S2

사업장에서 수제 햄버거를 만들었던 일이 가장 기억에 남습니다. 햄버거 자체가 아채 손질, 패티, 소스, 빵 그리고 데코까지 모양이나 맛에 더욱 신경을 써야 하는 음식이기도 하고 특식으로 400인분 이상 만든다는 일은 생각보다 쉽지 않았습니다.

배식 시간은 점점 다가오고 햄버거 세팅이 이루어지지 않아 걱정하고 있을 때 팀장님, SV님, 영양사님들까지 모두 한마음 한뜻으로 도와주신 덕분에 무탈하게 제공해 드릴 수 있었습니다.

이 자리를 빌려 도와주신 팀원분들께 다시 한 번 정말 감사하다고 전하고 싶습니다!

⑥

올해 하반기 사업 추진 계획은 무엇인가요?



서한영 팀장

첫째, 매출 목표 달성과 매출 이익 달성입니다.

재계약 사업장 대상 100% 재계약 성사와 식단가 인상 진행으로 월 매출을 상승시키고, 손익 개선시켜 매출이익율을 달성하는 것으로 계획하고 있습니다.

둘째, 위생 및 안전 관리 집중입니다.

식중독 발생 가능성이 높은 여름철엔 특히 사업장 위생관리에 만전을 기하고 사업장 소화기 재점검 및 전도, 화상사고 등의 안전사고 방지도록 집중 관리할 계획입니다.

셋째, 고객만족도 상승입니다.

고객 니즈를 바탕으로 올해 하반기 운영 키워드는 '수제'와 '똑배기' 메뉴입니다. 운영하는 사업장 상황에 맞게 수제 메뉴, 수제 음료, 직화 똑배기 등의 특식 제공을 통해 고객분들에게 최고의 품질과 서비스를 제공할 수 있도록 하반기 집중 운영할 계획입니다.

News01 **농식품부·전북특별자치도 닭고기 수급 상황 점검**
HCR투어, 간담회 통해 현장 목소리 청취



1 농식품부·전북특별자치도 닭고기 수급 상황 점검

2

3

4

5

6

7

8

9

박범수 농림축산식품부 차관과 김중훈 전북특별자치도 경제부지사가 우리 회사를 찾아 여름 성수기 닭고기 수급 상황 등을 점검했다. 지난달 24일 박범수 농림축산식품부 차관은 복날 등으로 닭고기 수요가 증가하는 여름철을 맞아 우리 회사를 방문했다. 박범수 차관은 산업관광 명소로 자리매김하고 있는 HCR(Harim Chicken Road) 투어에 참여해 신선한 닭고기가 식탁에 오르기까지의 여정을 보고, 듣고, 만지고, 먹어보는 과정을 경험했다. 이어 간담회를 통해 현장 관계자들의 애로사항을 청취하고 공급 확대와 재해 피해 예방을 위해 노력하고 있는 하림 임직원들을 격려했다. 박범수 차관은 “폭염 속에서도 신선한 닭고기, 안정적인 닭고기 공급을 유지하기 위해 노력하는 농가, 하림의 임직원들에게 감사함을 전한다”며 “소비자가 닭고기를 부담 없이 구입할 수 있도록 안정적인 공급을 위해 지속적으로 노력해달라”고 요청했다. 지난달 22일 김중훈 전북특별자치도 경제부지사도 우리 회사를 찾아 집중호우 대비 도축장 안전시설, 닭고기 수급 상황 등을 확인했다. 김중훈 경제부지사는 8월까지 많은 비가 예상됨에 따라 도축장 안전시설과 배수시설 등을 점검하고, 닭고기 수급상황과 여름철 식중독 예방을 위한 위생관리 등을 꼼꼼히 살폈다. 또 지난 5월 우리 회사 삼계탕이 국내산 축산물로서 최초로 유럽 수출을 이뤄낸 노고를 격려했다. 더불어 현장의 애로사항을 청취하고 지역 상생, 가축 질병 예방 및 축산환경 개선에 힘써줄 것을 당부했다. 정호석 대표이사는 “여름철 증가하고 있는 닭고기 수요에 대비해 사육을 확대하고, 폭우·폭염 등 피해가 발생하지 않도록 계약 사육 농가에 대한 관리를 강화하고 있다”며 “나날이 어려워지는 기업환경 속에서도 정부, 지자체와 함께 가치를 같이 만들어갈 수 있도록 지속적으로 노력해 나가겠다”고 말했다.

사내기자 | 김유리 대리

News02 12년째 초등장학생 도서 시상하고 꿈 응원 올해까지 679명에게 총 3억 4,000만원 상당의 도서 후원



우리 회사가 올해도 청소년들에게 꿈과 희망을 심어주기 위한 초등장학생 도서지원 사회공헌 프로그램 실천에 나섰다.

지난달 5일, 전북특별자치도 익산교육지원청 대강당에서 '제12회 하림과 함께하는 초등장학생 도서시상식'을 개최했다.

올해 12회째 진행된 이번 행사에는 ㈜하림 정호석 대표이사과 임직원, 익산교육지원청 정성환 교육장, 김태유 교육지원과장, 심지선 장학사, 전북특별자치도교육청과학교육원 조현정 원장을 비롯해 초등장학생·학부모, 교사 등 200여 명이 참석했다.

도서시상 행사는 지역 인재 양성과 청소년의 자아 확대를 돕기 위한 것으로 지난 2013년 시작해 해마다 이어오고 있다. 익산지역 초등학교 학생 중 선발된 58명의 초등 장학생과 하림 임직원 자녀를 포함해 총 75명에게 장학 도서와 함께 특별히 준비한 하림 선물세트가 전달됐다.

전달된 도서는 과학, 인문, 한국사, 세계사, 전래동화 등 학생들이 원하는 도서를 직접 선택해 지급했다. 2013년 20명을 대상으로 시작한 초등장학생 도서 시상식은 매년 지원 대상 학생을 확대시켜 올해까지 총 679명에게 전달된 도서구입 누적금액이 3억 4,000만 원 상당에 이른다. 우리 회사는 인재양성을 위한 장학금 지원, 청소년 문화탐방, 과학영재 해외연수

등 다양한 교육기부 프로그램을 지속해 나갈 계획이다.

김은종 지속경영팀장은 “자라나는 꿈나무들에게 지식과 정보의 요람인 도서를 전달해 견문을 확대하고, 정서 함양을 통해 초등학생들의 꿈을 후원하기 위해 도서지원 프로그램을 지속적으로 추진하고 있다”며 “이 프로그램은 하림 임직원들의 사회공헌활동을 마일리지로 환산해 모여진 기금과 임직원의 급여 나눔 활동 등을 통해 적절한 기금을 통해 교육기부 활동을 지원하고 있다”고 설명했다.

이날 정호석 대표이사는 “하림의 장학도서 지원을 통해 아이들이 꿈에 한 발짝 더 다가가는 계기가 되기를 바란다”며 “지속적인 장학 사업추진을 통해 지역의 인재를 양성하는데 노력해 나가겠다”고 말했다.

한편 하림은 전북특별자치도교육청과학교육원과 협약을 맺고 올해 6월 처음 진행된 ‘일본 과학연수 프로그램’ 행사비용 6,000만원 중 3,000만원을 후원하기도 했다. 이와 함께 매년 소외계층을 위한 제품 후원을 비롯해 청소년 문화탐방 후원, 장학금 지급, ‘아침머고 아침나눔’ 행사지원, 사랑의 헌혈행사 참여 등 다양한 사회공헌활동을 지속적으로 추진해 오며 ESG 경영을 적극 실천하고 있다.

사내기자 | 백의철 차장

News03 “비타민과 함께 초복 활기차게 이겨내요” 하미즈, 비타민 젤리 나눔 행사로 임직원 응원



우리 회사 여직원 모임인 하미즈가 지난달 15일 초복을 맞아 ‘초복 이겨내기 비타민 이벤트’를 진행했다.

‘초복 이겨내기 비타민 이벤트’는 성수기를 앞두고 고생하는 임직원들을 격려하기 위해 마련됐다.

하미즈는 이번 행사를 통해 신선 공장, 가공 공장, 정음사료공장, 김제사료공장, 부화팀, 판교 외 각 외부사업장 등 4700여 명의 임직원에게 비타민 젤리를 제공했다. 하미즈 회원 25명은 행사에 앞서 응원의 메시지를 담은 스티커를 제작해 젤리에 부착하고, 행사 당일 식사를 마친 임직원들에게 젤리를 전달하며 에너지를 선물했다.

하미즈 회장 식품안전분석팀 노미 주임연구원은 “본격적인 더위가 시작되는 초복을 준비하는 임직원들을 위해 작은 선물을 준비했다”며 “비타민 젤리로 조금이나마 기운을 충전해서 힘내는 여름 되기를 바란다”고 말했다.

사내기자 | 김유리 대리

News04

‘사랑의 헌혈’ 동참.. 생명나눔 실천

생명 살리는 아름다운 나눔, 헌혈하고.. 일상생활 속 ESG 실천



우리 회사는 지난달 2일 지속되는 혈액 수급난 해소에 기여하고 기업의 사회적 책임 실천을 위한 ‘생명 나눔, 사랑의 헌혈’ 행사를 진행했다. 대한적십자사 전북혈액원에 따르면 최근 저출생과 고령화로 헌혈 인구 감소와 중증 수혈환자 증가 등에 따라 혈액 수급에 차질을 빚고 있는 상황이다.

이에 우리 회사는 혈액 수급 위기상황 극복을 위해 대한적십자사 전북혈액원과 상호협약을 맺고 분기마다 1회씩 ‘사랑의 헌혈 캠페인’을 이어오며 혈액 부족 문제해결에 적극 노력하고 있다.

매 분기마다 60~70여 명의 임직원이 헌혈에 참여하고 있고, 기부된 헌혈 증서는 분기별로 긴급 수혈이 필요한 백혈병 아동 등 위급한 환자들에게 기증하고 있다.

이날 헌혈 캠페인에 참여한 한 직원은 “헌혈은 직접적으로 생명 나눔을 실천할 수 있어 기쁘다”며 “앞으로도 적극적인 참여를 통해 긴급히 혈액이 필요한 환자분들에게 작은 도움이 되고 싶다”는 소감을 밝혔다.

정호석 대표이사는 “혈액수급 안정화에 일조하기 위해 자발적으로 나서 헌혈에 동참해준 임직원들께 감사드린다”며 “앞으로도 지역사회와 함께 동반성장하기 위한 사회적 책임경영을 지속적으로 실천해 나가겠다”고 말했다.

사내기자 | 백의철 차장

1
2
3
4 ‘사랑의 헌혈’ 동참.. 생명나눔 실천
5 ‘2024대구치맥페스티벌’서 특별한 기부

News05

‘2024대구치맥페스티벌’서 특별한 기부

스태프, 자원봉사자 위해 2,350만원 상당 후원



우리 회사가 ‘2024 대구치맥페스티벌’에 특별한 행사후원을 이어가고 있다.

우리 회사는 지난달 3일 대구치맥페스티벌 행사가 즐겁고 안전하게 진행될 수 있도록 애쓰는 행사 스태프, 자원봉사자들을 위해 2,350만원 상당의 닭고기 제품을 후원했다.

우리 회사에서 최근 출시해 주목받고 있는 ‘누룽지치킨 wings’을 특별히 제공했다. ‘누룽지치킨 wings’은 닭봉에 현미가루와 누룽지가루를 얇게 입힌 뒤 튀겨내 튀김옷의 바삭함은 물론 육즙이 풍부한 속살과 껍질의 쫄깃함까지 모두 맛볼 수 있는 제품이다.

지난 2018년부터 우리 회사는 대구치맥페스티벌 행사에 제품 후원을 시작해 당해에는 골든후라이드 닭날개, 닭강정 제품을 후원했고, 2019년 통살안심텐더, 2022년 안심튀김, 2023년에는 옛날통닭 등을 지속적으로

후원하며 행사 스태프와 자원봉사자들에게 큰 호응을 받아왔다.

정호석 대표이사는 “대구치맥페스티벌을 비롯해 지역별로 펼쳐지는 오프라인 행사에 다양한 형태로 참여해 소비자와의 접점을 확대해 나가겠다”며 “신선하고 안전한 닭고기로 만든 하림 제품의 우수성과 차별점을 알리며 건강한 식문화 조성에 기여할 수 있도록 노력해나갈 계획이다”라고 말했다.

한편 대구치맥페스티벌은 다양한 치킨과 맥주의 조합으로 개최되는 페스티벌로 공연, 음악, 이색 체험을 즐기는 문화관광축제로서 매년 100만 명이상이 찾는 대표적인 여름 축제다. 2013년 대구에서 시작돼 올해로 12주년을 맞이한 치맥페스티벌은 대구광역시 달서구 두류공원 일원에서 지난달 3일부터 7일까지 4박 5일간 진행했다.

사내기자 | 백의철 차장

6
7
8
9

News06 상생 단합대회로 소통의 자리 마련 하림&농가협의회 감사패 전달, 선물 증정 등 진행



우리 회사와 농가협의회가 회사와 농가의 단합, 상생을 위해 ‘2024년 하림&농가협의회 상생 단합대회’를 진행했다. 완주 동상계곡에서 진행된 단합대회는 정호석 대표이사, 조현성 사육사업 대표, 고한호 가공식품사업대표, 이재선 생산본부장, 최용호 경영지원본부장 등 하림 임직원 및 지역관리자, 농가협의회 임원이 함께 했다. 이 자리에서 농가협의회는 농가와 상생에 이바지한 직원들에게 감사패를 전달했다. 또 하림은 농가협의회에 삼계탕 선물세트를 증정하고 소통하며 화합과 상생을 도모했다.

정호석 대표이사는 “하림과 농가가 어우러질 수 있는 단합대회를 마련해준 사육사업부와 농가협의회에 감사의 말씀을 드린다”며 “농가 덕에 하림이 나날이 발전하고 있는 만큼 동반성장할 수 있도록 최선의 노력을 다하겠다”고 말했다. 이광택 농가협의회 회장은 “상생을 우선시하는 하림과 함께 이번 행사를 함께할 수 있어 매우 기쁘다”며 “회사와 소통할 수 있는 자리를 지속적으로 만들어 나가겠다”고 전했다.

사내기자 | 강승헌 사원

News07 수해 피해 농가 방문해 위로 현장 피해 상황 확인, 의견 청취



우리 회사 사육사업부는 지난달 11일~26일 수해 피해 농가 18곳을 방문해 격려했다. 지난달 10일 내린 집중호우로 인해 익산 및 충청남도 일부 농장에 수해 피해가 발생했다. 특히 익산 일부지역은 일 강수량 255mm를 기록하는 폭우가 쏟아지며 농수로 및 하천이 범람하며 피해가 발생되기도 했다. 조현성 사육사업대표, 이강현 사육사업부장, 사육사업부 임직원들은 수해 피해 농가를 방문해 피해 상황 확인과 의견을 청취했다. 또 농가 복구

에 도움이 되고자 각 피해농장들에게 위로금을 전달했다. 피해 농가 중 한 곳은 “수해피해로 막막했는데 이렇게 농장에 직접 방문해 위로를 해주니 감사하다”며 “하루 빨리 피해를 복구해 다시 정상적으로 사육할 수 있도록 노력하겠다”고 말했다. 조현성 사육사업대표는 “자연재해로 큰 피해를 입은 농가들의 상심을 위로하고 조금이나마 힘을 보태고 싶었다”며 “피해 농가들을 위해 하림에게 준비한 소정의 위로금이 도움이 되기를 희망한다”고 전했다.

사내기자 | 강승헌 사원

1
2
3
4
5
6 상생 단합대회로 소통의 자리 마련
7 수해 피해 농가 방문해 위로

8
9

News08 “이제 하림 닭고기도 배민에서 만나요” ‘무항생제 닭고기는 신선하림’ 8종 B마트 서 판매



우리 회사가 신제품 ‘무항생제 닭고기는 신선하림’ 8종을 출시하고 배달의 민족 배달커머스 ‘B마트’를 통해 단독 판매된다. 필요 시 소량의 신선 식품 구매, 당일배송·새벽배송보다 더 빠르게 배송받고 싶어하는 소비자들을 위해 B마트에 신제품을 입점하기로 결정했다. 이를 통해 배달의민족 어플 내 B마트에서 ‘무항생제 닭고기는 신선하림’을 구매하면 30분에서 1시간 내에 받아볼 수 있게 됐다. ‘무항생제 닭고기는 신선하림’은 농림축산식품부로부터 친환경 무항

생제 인증을 받은 농가에서 키운 닭을 사용했다. △냉장 통닭 10호 (950g/9,990원) △냉장 닭볶음탕용(1000g/11,990원) △냉장 닭가슴살(300g/5,590원) △냉장 닭다리(420g/7,990원) △냉장 닭다리살(300g/6,990원) △냉장 닭안심(300g/5,590원) △냉장 닭wing(300g/6,990원) △냉장 닭봉(300g/6,990원) 등 총 8종이다. 우리 회사는 앞으로 신선한 하림 제품을 소비자들이 더 편리하게 구매할 수 있도록 판매처를 다각화할 계획이다.

News09 밀폐공간 긴급구조 훈련으로 대응 능력 향상 사고 예방, 구조, 구조장비사용법 등 교육



우리 회사 정읍공장이 위급 상황 시 신속한 대응체계 마련을 위해 지속적으로 노력하고 있다. 지난달 18일 정읍공장은 밀폐공간 긴급구조 훈련을 실시했다. 이번 훈련은 밀폐공간 작업 시 근로자의 산소 결핍, 유해가스로 인한 질식 사고 예방, 응급사고 발생 시 적절한 구조, 비상 대응 능력 향상 등을 위해 마련됐다. 또 구조장비 사용법, 심폐소생술 등 응급처치 교육을 진행했다.

안전보건팀, 바이오2팀 합동훈련으로 진행한 이번 훈련은 임직원들의 안전의식 향상에 큰 효과가 있을 것으로 기대된다. 안전보건팀 전영수 팀장은 “최근 밀폐공간 질식사고 발생률이 높는데 이 사고는 한 순간의 방심으로 언제든지 발생할 수 있다”며 “이번 훈련을 계기로 항상 대응체계를 유지하고 안전사고 예방을 위해 더 노력하겠다”고 전했다.

사내기자 | 김해진 과장

닭가슴살을 300번 다져 더 촉촉하고 부드러운 식감 살려

맛닭가슴살 '마라맛' '바베큐맛' 출시



우리 회사가 최근 닭가슴살을 더 맛있고 부드럽게 즐길 수 있는 신제품 '맛닭가슴살' 2종(마라맛, 바베큐맛)을 출시했다. 맛닭가슴살 2종은 특제소스를 입혀 더욱 맛팔나고, 잘게 다진 뒤 가슴살 모양으로 만들어 부드러움을 한층 강화한 제품이다. 100% 국내산 닭가슴살을 특제소스에 12시간 이상 재운 뒤 220℃ 고온에서 두 번 익혀내 양념이 속까지 깊게 배도록 했으며, 수분 손실 없이 촉촉한 식감을 살렸다. 특히 닭가슴살을 300번 다져 원물보다 더 식감이 부드럽다. '맛닭가슴살 마라맛'은 톡 쏘는 마라 특유의 알싸한 매콤함이 특징이고, '맛닭가슴살 바베큐맛'은 간장 양념을 베이스로 달달하면서 짭조름한 맛이다. 냉장 제품이라 따로 해동할 필요 없이 포장지를 살짝 뜯어 전자레인지에 약 1분간 데우면 손쉽게 맛있는 고단백 닭가슴살을 맛볼 수 있다. '맛닭가슴살 마라맛'은 편의점 CU와 GS25에서 만나볼 수 있고, '맛닭가슴살 바베큐맛'은 CU에서 구매 가능하다. 가격은 개당 4,500원. 7월 한달 동안 CU에서는 1+1, GS25에서는 2+1 증정 행사를 진행한다.

사내기자 | 김동휘 대리

수분감을 꽉 잡아 더 부드러운 닭가슴살

하림e닭 촉촉한 닭가슴살 오리지널 출시



우리 회사는 지난달 22일 '하림e닭 촉촉한 닭가슴살 오리지널'을 출시했다. 늘어나는 단백질 시장과 그 수요에 발맞춰 출시된 이번 신제품은 식단관리 및 운동을 하는 유저들을 타깃으로 출시된 제품이다. 촉촉한 닭가슴살은 다른 닭가슴살들과 달리 열처리 후, 바로 얼려 수분을 꽉 잡아 촉촉한 속살을 느낄 수 있는 점이 특징이다. 개별 급속 냉동해 제품끼리 들러붙지 않고 편하게 하나씩 취식해 먹을 수 있는 것이 장점이다. 또한 8시간 냉장숙성을 통해 딱딱하지 않으며, 믿고 먹는 100% 하림 닭가슴살로 만들었다. 하림e닭 브랜드 매니저 박유민 사원은 "이번 여름, 점점 다양해지는 식단관리 유저들의 니즈에 맞추어 출시한 촉촉한 닭가슴살이 많은 사랑을 받아, 다이어터들에게 입소문이 나는 제품으로 거듭나도록 노력할 것"이라고 말했다.

사내기자 | 김동휘 대리

팝직한 미니언즈 모양의 너겟, 돈까스, 치즈스틱 출시 신제품 미니언즈 3종 출시



우리 회사 가공식품 사업은 지난달 19일 미니언즈 시리즈 3종 제품을 출시했다. 지난달 24일 개봉한 영화 '미니언즈4'에 발맞춰 출시된 이번 제품은 주인공인 미니언즈의 모양을 본떠 만든 미니 시리즈로 미니 너겟, 미니 돈까스, 미니 치즈스틱이 있다. 미니언즈 시리즈는 이마트, 쿠팡, 에브리데이, 대리점 등 다양한 채널에서 만나볼 수 있다. 해당 신제품은 영화 개봉 시점에 맞춰 SNS 이벤트를 비롯한 다양한 프로모션을 제공하고, 오는 2일부터 15일까지 판교 현대백화점에서 진행되는 3미니언즈 팝업스토어에도 참여한다. FrozenHMRBM팀 이수민 사원은 "제품 개발부터 생산, 패키징, 유통 단계까지 많은 담당자의 고생과 정성이 들어있는 미니언즈 시리즈가 이렇게 출시되어 너무나 기쁘다"는 소감을 전하며 신제품에 대한 많은 관심과 사랑을 부탁했다.

사내기자 | 남다빈 사원

블향 맛있게 밴 졸깃한 닭목살을 화끈하게! '직화 닭목살 구이 매콤한맛' 출시



우리 회사가 졸깃한 식감의 닭목살을 직화로 구워 불맛을 살린 신제품 '직화 닭목살 구이 매콤한맛'을 출시했다. 우리 회사는 손질이 번거로운 닭고기 특수부위를 손쉽게 즐길 수 있도록 한 '직화 무뼈 닭발'이 인기를 끌자, '직화 닭목살 구이'를 새롭게 선보였다. 신제품 '직화 닭목살 구이 매콤한맛'은 닭 한 마리에서 한 점만 나오는 귀한 목살을 매콤한 특제 소스로 양념한 뒤 직화로 구워 불향을 입힌 제품이다. 지방이 있어 관리가 까다로운 부위를 깔끔하게 손질해 잡내 없이 아들아들 고소한 맛을 즐길 수 있도록 했다. 매콤함에 불맛이 어우러져 더 화끈하게 느껴진다. 마늘과 참깨를 넣어 풍미를 더했으며, 기호에 따라 부추무침, 계란찜 등을 곁들이면 더 푸짐하게 즐길 수 있다. 냉동 간편식 제품으로, 해동할 필요 없이 비닐을 벗기지 않고 용기째 전자레인지에 약 3분 30초간 데우면 된다. 간식이나 술안주는 물론 밥반찬으로 활용하기 좋으며, 캠핑 등에 챙겨가도 잘 어울릴 제품이다. '직화 닭목살 구이 매콤한맛'은 쿠팡에서 만나볼 수 있으며, 농협하나로마트를 비롯한 전국 중소형 마트에서도 구매할 수 있다. 정가는 9,000원이다. 하림 마케팅팀 관계자는 "'직화 무뼈 닭발'의 인기에 힘입어 아들아들 졸깃한 목살을 활용한 '직화 닭목살 구이' 신제품을 출시했다"며 "앞으로도 닭 특수부위를 맛있고 간편하게 즐길 수 있는 다양한 제품을 선보일 계획이다"라고 전했다.

순간이동 완승!!

초능력을 한 가지만 가질 수 있다면?

투명인간 vs 순간이동

순간이동

이미주 대리-온라인2팀

순간이동! 순간이동을 선택하겠습니다!

물리적 한계를 뛰어넘을 수 있는 기회잖아요?
언제 어디서든 원하는 곳으로 바로 이동할 수 있는 건 엄청난 매력이지요. 예를 들어 매일 만원인 출퇴근 대중교통도 탈 필요 없고, 휴가 때도 비행, 이동시간 걱정 없이 원하는 곳을 다녀올 수 있으니까요! 순간이동으로 아낀 시간으로 다른 곳에 시간을 투자하면 투명인간보다 얻는 게 더 클 것 같습니다.

시현동 사원-준법경영팀

순간이동! 순간이동 능력을 가지고 싶습니다.

‘순간이동’을 소재로 한 영화 ‘점퍼’를 재미있게 보았는데 영화 속 주인공처럼 제약 없이 전 세계 어디든 원하는 곳을 순식간에 편하게 갈 수 있다는 점이 순간이동 능력의 가장 큰 매력이라 생각합니다. 또한, 이동에 소요되는 시간 절약이 가능한 것도 순간이동의 장점 중 하나입니다. 이러한 이유들로 인해 투명인간 능력보다 시간과 장소에 구속받지 않고 자유와 편리함을 가질 수 있는 순간이동 능력을 선택했습니다.

정종건 대리-환경관리팀

순간이동! 저는 순간이동을 선택할 것 같습니다.

순간이동을 할 수 있다면 이동에 제약이 없어서 출퇴근 걱정도 없고, 시간문제로 못 가봤던 곳을 자유롭게 갈 수 있어 좋을 것 같습니다.
상대적으로 투명인간은 남몰래 할 수 있는 것 외에는 할 수 있는 게 적어 순간이동에 비해 활용도가 낮은 것 같습니다.

박혁문 사원-물류팀

순간이동! 무조건 순간이동입니다

잠이 부족한 만성피로이기 때문에 일분이라도 더 쉬다가 순간이동으로 출근한다면 정말 좋지 않을까요? 실제로 그런 능력이 생긴다면 정말 좋겠네요..

박한솔 사원-네이처멜리사업부장실

순간이동! 순간이동을 선택하겠습니다^^

투명인간과 순간이동은 각기 다른 장점이 있지만, 순간이동을 선택하겠습니다. 순간이동은 빠른 이동을 할 수 있고, 긴 여정을 단축시킬 수 있어 생산성과 효율성 면에서 큰 도움이 될 것 같습니다. 또한 비밀스러운 임무나 위험한 상황에서도 신속하고 안전하게 움직일 수 있지 않을까 싶습니다.o((>w<))o 투명인간은 은밀한 조사나 탐색에는 유리하지만, 일상적인 이동과 생활에는 한계가 있을 것 같아서 순간이동을 선택하겠습니다.

백윤희 사원-유통영업지원팀

순간이동! 순간이동을 선택하고 싶습니다

궁금함을 못 견디는 성격이어서 궁금한 곳이 생기면 이동해 보고 싶고 또 피하고 싶은 순간이나 장소는 피하고 싶어서요!



이달의 Quiz

퀴즈 풀고 선물세트 받자!

숨은 그림 찾기

닭다리 5개를 찾아주세요~



지난호 정답

삼계탕

제 218호 당첨자

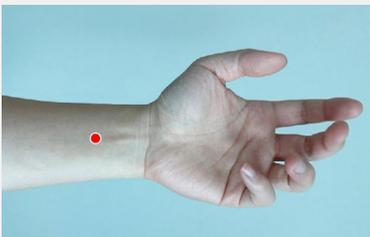
- 홍*은 공주시 관골1길
- 최*경 수원시 권선구
- 한*정 상주시 부원2길
- 김*경 전주시 완산구

정답 제출 방법

정답을 보내주신 분 가운데 추첨을 통해 '선물세트'를 보내 드립니다. 보내실 때는 정답과 함께 이름, 전화번호, 주소를 같이 적어 보내주세요.

[메일주소]
E10202771@harim.com

<건강 꿀팁> 여름휴가 중 갑작스런 멀미·급체... 증상 완화 돕는 상황별 지압법

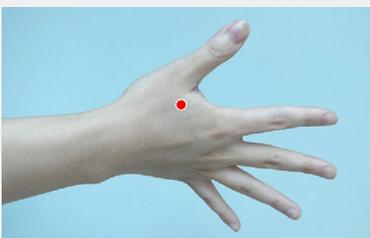


내관혈(內關穴)

설레는 여름휴가 시즌이다. 휴가지에서 갑작스레 건강 문제들이 발생하면 약이나 병원이 없어 바로 대처하기 어려울 때가 있다. 이때 활용 가능한 초간단 맨손 지압법 2가지를 평촌자생한의원 박경수 대표원장의 도움말로 알아보자.

■ 멀미가 심해질 때는 '내관혈' 지압

휴가철 혼잡한 교통상황은 멀미를 부른다. 이럴 땐 내관혈(內關穴) 지압을 추천한다. 손목 안쪽 주름의 정중앙에서 팔꿈치 방향으로 5cm 떨어진 곳을 20번씩 지그시 눌러주면 된다. 더욱 빠르게 효능을 얻고자 할 때에는 횟수와 시간에 관계없이 수시로 자극해주는 것이 좋다.



합곡혈(合谷穴)

■ 급체했을 때는 '합곡혈' 지압

휴가지에서는 나도 모르게 과식·과음하게 쉽다. 이에 급체가 발생하면 복부 팽만, 메스꺼움, 두통, 식은땀 등의 증상이 나타날 수 있다. 소화장애를 완화하는 혈자리로는 합곡혈(合谷穴)이 대표적이다. 가볍게 산책하면서 손등 엄지와 검지 사이에 위치한 합곡혈을 지압해주면 체중 해소 효과를 볼 수 있다. 지압하려는 합곡혈의 반대쪽 엄지와 검지를 이용해 고집듯이 1분씩 눌러주면 된다.



평촌자생한의원 박경수 대표원장

동국대학교 대학원 한의학 박사
동국대학교 한의과 대학 외래교수
척추신경추추나의학회 이사
향노화학회의 이사 역임

눈으로 보는 하림

2024년 7월의 주요행사 모습입니다.
지난 추억들을 살펴보세요



우리 회사가 여름철 성수기를 맞아 지난달 2~3일 대구 대리점, 18일 광주 대리점을 찾아 격려의 메시지를 전했다.



우리 회사 기획관리부가 지난달 11일 포천에 있는 가온농장에 방문해 계란 GP센터를 견학했다



지난달 20일 우리 회사 소비자 가족 봉사단 '피오봉사단'이 친환경 쿠킹 클래스를 진행했다.



우리 회사는 지난달 26일 가공 공장, 29일 정읍 공장에서 PAC 실적검토회를 진행했다.



지난달 26일 우리 회사는 100% 하림 닭으로 진행된 제4회 금산 삼계탕 축제(박범인 금산군수)를 방문했다.

하림과 함께한 사람들

0701
마마스



마마스 주식회사의 하림 방문을 진심으로 환영합니다.

0704
배재대-직업계 고등학교



0718
기자단 팸투어



0710
국립종자원



HCR 견학객

HCR투어 신청은 하림팸투어 홈페이지를 통해 가능합니다



7월에는 박범수 농림축산식품부 차관, 김종훈 전북특별자치도 경제부지사, 전북바이오융합산업진흥원, 국립종자원, 가축위생방역지원본부, 유한김벌리, 필리핀 다바오 샤키아 고등학교, 건국대, 분당어머니회, 전북맹아학교 등 3060여 명이 방문해주셨습니다.

성수기 함께 고생하는 동료들 격려해요!

마니또 활동



공무팀 > 식품안전분석팀



고객만족팀 > 보안팀



홍보팀 > 물류팀



사육사업부 > 생산지원팀



기획인사팀 > 부하팀(삼기)

'하림 스타터세트!'

하림 입문자에게 강력 추천!
삼계탕부터 튀김류까지 즐기는



'하림 클래식세트!'

하림이 20년 이상
운영해온 노하우가
가득 담긴 명작들을 한 번에



'닭가슴살험 챔세트!'

지방 3% 미만으로
가볍고 맛있게 즐기는



'하림 삼계탕 세트!'

7가지 국내산 재료를
제대로 끓여낸



'피플러스 & 쿠키세트!!'

맛있게 채우는 단백질!



더 많은 선물세트는
QR 코드를 확인해주세요!

