

TOGETHER Harim



벽에 붙은 파리 효과

부정적인 사건을 경험할 때 제3자의 입장으로 자신을 바라보면
긍정적인 결과가 나타나는 현상을 일컫는 용어



미국의 심리학자 오즈렘 에이덕 Ozlem Ayduk과
이선 크로스 Ethan Kross에 의해 소개 되었습니다.

부정적인 사건이 일어났을 때 벽에 붙은 파리처럼
제 3자의 입장에서 스스로를 '그대로 Fly on the wall' 바라보게 되면
객관적이고 초연한 입장에서 바라볼 수 있기 때문에
과거의 감정이나 슬픔에서 벗어나는데 도움이 될 수 있음을 의미하는 용어 입니다.

| | | | | | |
|----|-------------------------------------|----|--------------------------|----|----------------------------------|
| 02 | 기획포커스 시사 상식 사전: 심리편 목차 | 08 | 하림 뉴스 2025년 1월 | 18 | 전국 닭 요리 익산 명초화곤이 |
| 04 | 트렌드 리포트 이달의 트렌드는? | 13 | 제품이야기 이달의 신제품 | 20 | 슬기로운 MZ생활 |
| 06 | 협력업체 탐방 이보엠텍(주) | 15 | MZ생각 MZ와 곤대 | 21 | 비즈니스 잉글리쉬 |
| | | 16 | 하림인 이야기 신입사원 | 22 | 눈으로 보는 하림 |
| | | | | 23 | 쉽게 보는 하림 용어 사전 이달의 이벤트 |



Date of Issue

2025년 2월 1일

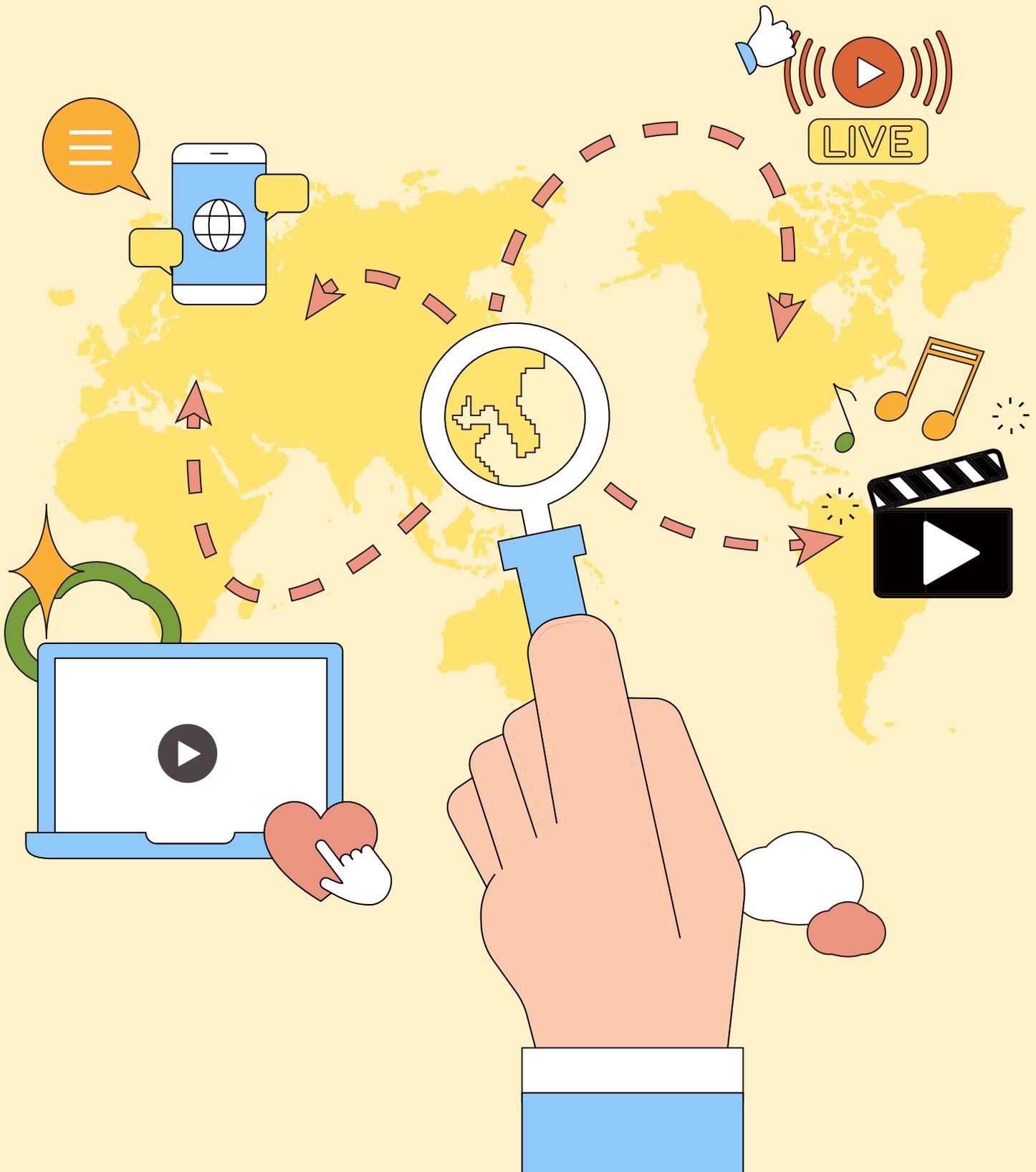
Publish

(주) 하림 전북특별자치도 익산시 망성면 망성로 14

www.harim.com

그라데이션K

'가장 한국적인 것이 가장 세계적인 것인 것이다'라는 말의 의미가 변화되고 있다.
한국의 문화는 점차 다른 문화와 융합하며 전 세계로 퍼져가는 현상을 보이고 있다.
그라데이션K, 달라지는 K의 현재를 살펴본다.



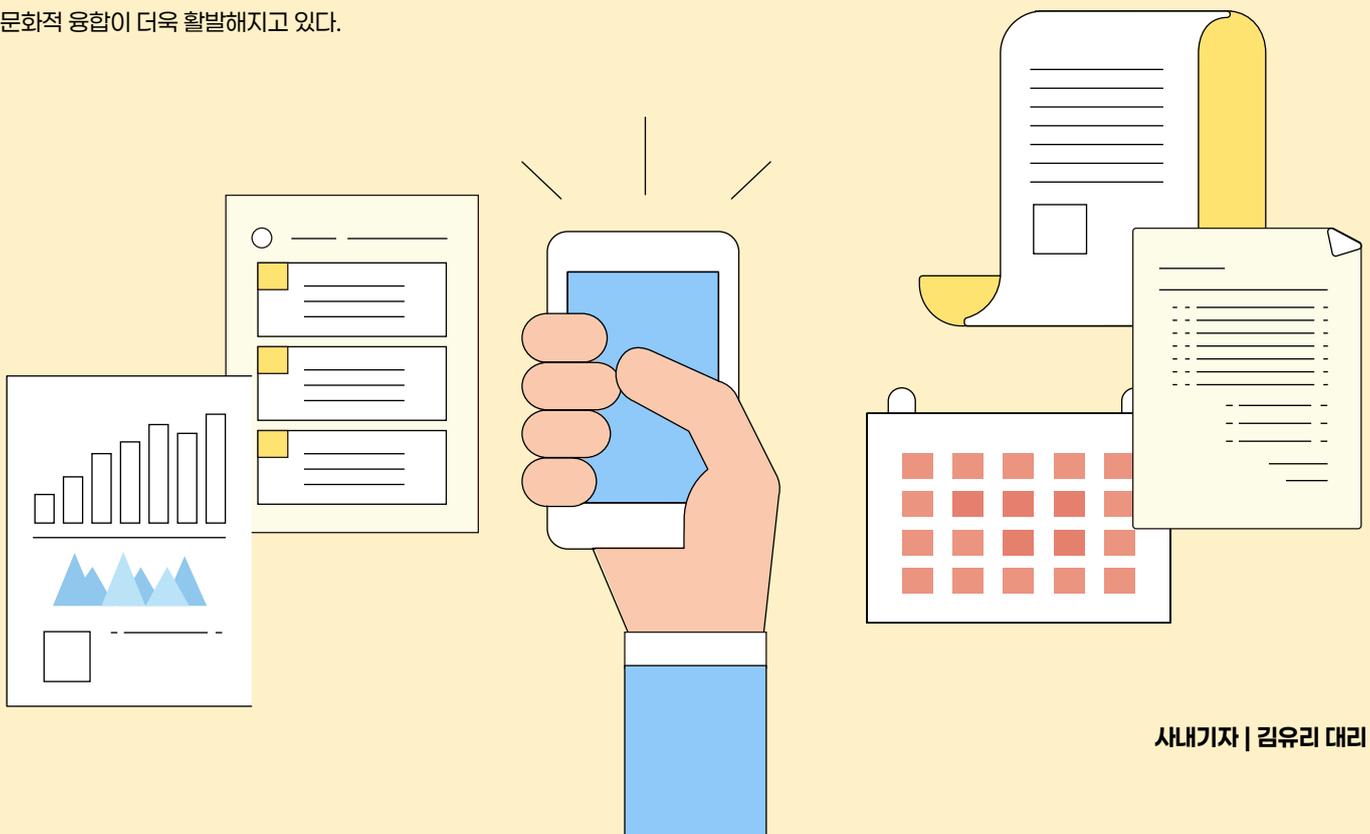
그라데이션은 두 가지 이상의 색상이 점진적으로 섞이며 변화하는 현상이다. 단순한 색상의 나열이 아니라 색상 간의 조화로운 연결을 통해 시각적으로 매우 매력적인 효과를 창출한다. 일몰 즈음이면 하늘의 색은 파란색에서 주황색, 붉은색으로 변화하며 여러 색이 공존하는 그라데이션을 선사한다. 자연에서도 쉽게 찾아볼 수 있는 그라데이션은 우리의 일상 속에서 강력하고도 다양한 시각적 경험을 제공한다.

김난도 서울대 소비자학과 교수는 '트렌드 코리아 2025(2025 대한민국 소비트렌드 전망)'에서 그라데이션K를 주요 키워드로 꼽았다. K-팝, K-푸드, K-드라마 등 수많은 K(한국) 상품이 해외시장을 주름잡는 가운데 '진정으로 한국적인 것은 무엇인가'에 대한 답을 찾기 쉽지 않은 때이다. 단군의 자손, 단일민족, 단일문화의 개념이 서서히 열려지고 있다. 외국인 인구 비중이 5%에 육박하는 한국은 이제 '다문화국가'다. 세계화와 로컬화가 서로 빠르게 섞이면서 지금 K는 0과 1 사이에서 그라데이션이 진행 중이다.

경기 안산의 한 초등학교는 417명 전교생 가운데 400여 명, 97.4%가 다문화 학생이다, 안산의 다른 초등학교 2곳도 다문화 학생 비율이 80%를 넘는다. 전국에 이런 초·중·고교가 350곳에 이르는데 2018년 250곳에서 5년 만에 100곳이 늘었다. 국내 외국인 거주자가 245만 여명인데 외국인이 늘면서 귀화, 결혼 등을 통해 이뤄진 다문화 가구원도 100만 명을 돌파했다. (2020년 109만 명) 이와 더불어 국내 거주 외국인의 전반적인 소비력은 매년 급격한 증가폭을 보이고 있다. 소비력 자체가 증가함에 따라 소비 영역도 다양해지고 있다. 의식주를 해결하는 수준에 머물렀던 기존 소비와 달리, 최근에는 삶의 질을 높이기 위한 소비가 늘어나고 있다.

이제는 고유한 문화가 글로벌 문화와 섞이며 만들어내는 새로운 한국적 가치에 집중해야 한다. 새로운 시대적 흐름, 사회적 움직임을 적극적으로 수용하고 반영해 그라데이션K를 잡아야 한다. 한국의 문화가 세계의 문화가 되고, 반대로 세계의 문화가 한국의 문화가 되면서 K의 경계가 흐려지고 있다. 한국의 소비 패턴, 산업과 콘텐츠의 방향도 변화하고 있다. 다문화가정이 늘어나면서 식품 산업에서는 외국 식재료, 글로벌 음식에 대한 수요가 급증하고 있다. 단순한 글로벌 푸드의 수용을 넘어 한국식으로 재해석된 외국 음식들이 인기를 끌고 있다. 패션과 뷰티 역시 다양한 인종과 피부색을 고려한 메이크업 제품, 다문화적 요소를 접목한 패션 디자인 등이 눈에 띄고 있다. K-팝, K-드라마 같은 한류 콘텐츠도 글로벌 요소를 적극 수용하고 있는데 다국적 아이돌, 외국 배우 등장 등 문화적 융합이 더욱 활발해지고 있다.

그라데이션K는 단순히 현재의 트렌드로 그치는 것이 아니라, 앞으로 한국 사회와 경제 전반에 걸쳐 중요한 영향을 미칠 것으로 예상된다. 과연 '한국적'인 게 무엇일까에 대한 고민도 하게 된다. 우리가 알던 한국의 정체성이 변하고 있다. 그라데이션K 시대의 '한국적'인 것은 과거의 정체된 역사가 아닌, 사람들이 살아가는 매일의 한국인 것이다. 트렌드가 인위적으로 막을 수 없는 자연스런 대세가 되고 있다면, 개방적인 태도는 필수이다. 소비자들은 이제 문화적 다양성을 존중하는 제품과 서비스를 원한다. 기업들도 이러한 변화에 발맞춰 열린 마음으로 다문화적 배경을 고려한 제품 개발, 글로벌 마인드를 갖춰 마케팅 전략을 강화할 필요가 있다.



이보엠텍(주)

'폐자원 에너지화 기술의 명가'

박춘식(64) 대표는 전북 익산 여산에서 태어나 전주에서 초·중·고·대학을 졸업했다. 26세에 포스코에 입사하여 7년간 근무한 후, 한솔에서 8년간 근무하면서 소각설비 건설 등 환경업무를 담당했다. 이 과정에서 기계공학을 바탕으로 환경시설을 접하게 되었고, 관련 자격증을 취득하면서 본격적으로 환경 분야 전문가의 길을 걷기 시작했다. 그는 2002년 3월 환경 설비 설계 및 시공을 시작하며 '이보엠텍'을 설립했다. 현재 본사는 안산에 위치해있으며 회사의 총 직원 수는 익산 17명, 서울·안산 5명으로 총 22명이다.

대표 박춘식



Q. 하림과의 인연은 언제부터 시작되었나요?

2010년 환경정책의 변화와 석유 가격 이슈가 지속됨에 따라 기업들은 에너지 가격 안정화를 위한 해결책 마련에 고심하고 있었습니다. 2012년 7월 하림 김홍국 회장님과 미팅을 통해 친환경 바이오매스¹⁾ 기포유동층 보일러를 이용한 스팀 생산 설비를 제안했고, 2015년 1월부터 장기 위탁운영을 시작하여 올해로 11년째 함께하고 있습니다.



Q. 하림과 협력하게 된 사업은 무엇이며 어떠한 역할을 하고 있을까요?

스팀 보일러 생산 설비를 설계, 시공, 위탁운영을 하고 있습니다. 연료는 폐목재를 고품질 연료²⁾로 제조한 바이오매스를 이용하고 있고 신선·가공공장과 바이오 설비에 스팀을 공급하고 있습니다. 스팀은 탕척기, 탈모기 같은 간접 가열 방식³⁾에 사용되며, 사료 원료를 건조하는데 활용됩니다.

Q. 하림과 협력업체 관계를 유지하기 위해 가장 중요하게 여겼던 부분은 무엇이며 어려운 점은 없었나요?

하림의 가족이 되기 위해 신뢰를 쌓는 것이 가장 중요했습니다. 하림이 원하는 양을 제때 공급하여 공장 일정에 차질이 없도록 운영하는 것이 핵심이었습니다. 특히 오버홀(대규모 정비) 기간이 봄과 가을 두 차례 진행되는데, 이 기간을 제외하고는 항상 가동해야 되기에 철저한 계획과 유지 보수가 필수적이었습니다. 그리고 운영을 하면서 PLC 시스템⁴⁾ 고장, 스팀공급 배관 파손 등 예기치 못한 사고들이 있었습니다. 하지만 사고를 수습하고 해결하는 과정 속에서 운영사업의 기초가 더 튼튼하게 되었고 이를 토대로 2024년 1월 말에는 스팀 공급 누계 100만 톤을 달성하여 하림 정호석 사장님으로부터 감사패도 받게 되었습니다.

1) 바이오매스: 태양 에너지를 받아 유기물을 합성하는 식물과 이들을 먹이로 하는 동물, 미생물 등의 생물 유기체
 2) 고품질연료: 고체형 친환경 연료
 3) 간접 가열 방식: 소화 탱크 내 유기물의 온도를 유지하기 위하여 열 교환기를 이용하거나 배관 내에 온수를 공급하여 가열하는 방식
 4) PLC시스템: 전기자동제어 시스템

Q. 타사와 비교했을 때 차별화된 점은 무엇인가요?

당사는 14개 이상의 특허를 보유하고 있으며, 타사 대비 열 회수율을 높이고 장비 및 부품수명을 증가시키는 기술력을 갖추고 있습니다. 그뿐만 아니라 설계, 시공, 위탁운영을 원스톱으로 제공하고 있기 때문에 문제해결능력이 우수하며 항상 최적의 운전조건을 유지합니다. 이를 통해 더 효율적인 에너지 활용이 가능하도록 하고 있습니다.

Q. 올해 목표와 계획이 어떻게 될까요?

2024년은 목표보다 높은 71억 원의 매출을 달성하게 되었습니다. 2025년에는 시설투자 및 대보수 정비 기간이 겹치는 해이기에 작년에 성장한 매출을 보험 수준으로 유지하는 것이 목표입니다. 올해 계획으로는 설계, 시공, 위탁운영까지 가능한 최초의 보일러 일체형 기술 보유 회사로서 최적화를 꾸준히 진행하여 '폐자원에 에너지화 기술의 명가'의 자부심을 유지하고 발전시키는 것입니다. 이를 위해서는 후계자가 필요한데 자녀들이 모두 환경 사업에 관심이 없어 사업을 이어갈 수 있는 방안을 고민하고 있습니다. 그래서 올해는 좋은 인재를 채용하여 체계적으로 기술이전을 할 수 있도록 준비하고 있습니다

Q. ESG 경영에 대한 생각과 끝으로 싶은 말이 있다면?

이보엠텍은 목재자원 보호, 탄소중립, 온실가스 감축 등 ESG 경영에 함께 동참하고 있습니다. 하지만 현재 업계에 전문 환경 인력이 부족하기에 많은 어려움이 있습니다. 그래서 기회가 된다면 전문 환경 기술 인력을 육성하는 데 집중할 계획입니다. 당사는 5년마다 장기근속 인센티브를 지급해 주는 제도를 신설해 운영 중이며, 또한 국내·해외 연수를 통해 전문성을 개발할 기회를 제공하고 있습니다. "남들이 하지 않는 일을 10년 동안 하면 그것이 곧 경쟁력이 된다"고 생각합니다. 저는 직원들뿐만 아니라 전문 환경 기술 인력들이 함께 성장해 나가길 희망하고 있습니다. 최근 기후 변화 등 전 세계적으로 환경에 대한 인식이 높아지면서 ESG경영에 대한 중요성이 커지고 있습니다. 친환경에 대한 소비자들의 인식도 변화하면서 기업들도 친환경 포장재, 대체재, 신소재 등을 위한 다양한 활동을 이어가고 있는데, 하림이 이런 흐름을 선도해 나갔으면 좋겠습니다.



01

노사 공동 안전보건 경영방침 선포식 개최
중대재해 'ZERO' Safety in 'ESG'



우리 회사가 지난달 17일 본사 금수강산홀에서 쾌적한 작업 환경 정착과 안전·보건 문화 확산을 위한 '노사 공동 안전보건경영방침 선포식'을 개최했다. 정호석 대표이사과 서산·배기영 노동조합 위원장을 비롯한 임직원 100여 명이 참석한 가운데 '안전·보건 경영방침'과 '안전·보건 10계명'을 선포하고 안전 경영실천을 다짐했다.

이를 위해 우리 회사는 ▲생명보호와 안전 최우선 의사결정 ▲노·사 간 상호 협력과 안전보건 활동 참여 보장 ▲안전·보건경영시스템 구축 및 운영 ▲안전·보건 경영방침 및 법규의 투명한 공개 총 4가지 안전·보건 경영방침을 선포했다.

안전·보건 목표로는 ▲중대재해 'ZERO' ▲공정안전관리(PSM)이행 철저 ▲임직원 및 협력사 근로자의 생명안전보호 ▲위험성 평가 전 근로자 참여로 설정하고 안전경영에 집중하자고 결의했다. 또한 안전·보건 10계명은 "보겠습니다", "확보하겠습니다", "알리겠습니다"와 같은 직관적인 메시지를 통해 작업현장에서 습관화함으로써 직장 내 안전문화를 정착시키겠다는 방침이다.

특히 안전사고 예방과 근로자 건강을 위한 안전문화캠페인 확산, 사내 한의원 개설 운영 등 직업성 질병 예방과 치료를 위해 중점사업으로 추진해 나갈 계획이다.

아울러 임직원들의 유해·위험 요소들을 선제적으로 발굴하고 개선하는 안전 활동 참여의식 고취를 위해 안전부문 우수사원에 대한 포상도 있었다. 우수제안 사원으로 선정된 생산1팀 고관속 사원, 공무팀 이상진 대리 등 5명에게 표창장과 함께 상금이 수여됐다.

이날 정호석 대표이사는 "근로자가 안전하게 일할 수 있는 권리를 누릴 수 있도록 안전 사각지대를 발굴하고 개선해 산업재해 발생 원인을 근본적으로 제거하겠다"며 "생명 보호와 안전·보건을 경영의 최우선 가치로 삼아 투명한 안전경영시스템을 구축해 나가겠다"고 밝혔다.

한편 하림은 '안전 제안함' 운영을 통해 누구나 안전한 근로환경 만들기에 쉽게 동참할 수 있도록 하고 있다. 사내 13개소에 설치된 안전 제안함에 접수된 위험요인은 안전·보건 프로세스 따라 즉각적으로 개선해 나가고 있다.

새내기자 | 백익철 차장

02

사랑의 헌혈 시무식으로 이웃 사랑 실천
새해 맞아 생명 나눔으로 업무 시작



우리 회사는 지난달 2일 새해 첫 업무 시작에 앞서 이웃사랑, 생명 나눔과 사회적 책임 실천을 위한 '2025년 사랑의 헌혈 시무식'을 진행했다.

'사랑의 헌혈 시무식'은 동절기에 절대적으로 부족한 혈액 수급 불균형 해소에 힘을 보태고 기업의 사회적 책임을 다하겠다는 취지로 14년째

이어오고 있는 사회공헌 프로그램 중 하나이다.

이날 헌혈 캠페인은 전북혈액원의 헌혈 버스 3대를 지원받아 (주)하림 본사와 정읍공장, 사육본부 3곳에서 동시에 진행됐다. 행사 취지에 공감하는 임직원들의 자발적 참여로 헌혈과 함께 헌혈증 기부까지 이어졌다.

우리 회사는 지난 2017년 대한적십자사 전북혈액원과 업무협약을 맺고 매년 분기별 1회씩 사랑의 헌혈 캠페인에 동참하고 있다. 매분기마다 약 70여 명의 임직원이 헌혈에 참여하고 기부된 헌혈증서는 긴급 수혈이 필요한 백혈병 아동 등에게 기증하고 있다.

헌혈에 동참한 생산1팀(정읍) 이동규 사원은 "헌혈로 인해 누군가의 소

중한 생명을 구할 수 있다는 것에 뿌듯함을 느낀다"며 "한 해의 시작을 따뜻하게 할 수 있어 더없이 기쁘다"고 말했다.

정호석 대표이사는 "혈액 수급이 어려운 상황에서 헌혈 동참을 통해 이웃 사랑 실천에 참여해 주신 임직원들께 감사드린다"며 "지역사회와 더불어 성장하기 위한 기업의 사회적 책임 실천에 앞장서겠다"고 밝혔다.

한편 하림은 시무식 자리에서 기업 성장을 위한 경영방향과 핵심 키워드를 제시하고, 윤리경영과 ESG경영 실행에 주도적으로 나서 기업의 사회적 책임을 강화해 나가겠다는 의지도 함께 밝혔다.

새내기자 | 백익철 차장

03

‘성실납세 유공자 선정’ 표창 수상
지방재정 확충 기여 공로 인정 받아



우리 회사 정읍공장이 지난달 31일 정읍시청에서 열린 2024년 유공시민 표창 수여식에서 지방세를 성실하게 납부해 지방재정 확충에 기여한 공로를 인정받아 정읍시장으로부터 법인 부문 표창장을 수상했다.

수상 법인에게는 표창과 지방세 세무조사를 3년간 유예 받을 수 있는 혜택이 제공된다.

이학수 정읍시장은 “어려운 경제 상황에서도 지방세를 성실히 납부해 주신 수상자와 법인 관계자께 진심으로 감사드립니다”며 “납부된 지

방세는 지역발전을 위한 소중한 재원으로 쓰일 수 있도록 최선을 다하겠다”고 말했다.

차대진 정읍공장장은 “기업으로서 당연히 해야 할 도리를 투명하고 책임 있게 이행했다”며 “앞으로도 지역사회 발전과 경제에 기여하기 위해 노

력해 나가겠다”고 말했다.

한편 우리 회사 정읍공장은 지역 장애인 복지관 등 복지시설에 정기적으로 성금 기탁, 청소년을 위한 장학금 지원, 농촌지역 봉사활동 등 다양한 사회공헌활동을 이어가며 지역사회 상생을 실천하고 있다.

새내기자 | 백익철 차장

04

수비드 닭가슴살(블랙페퍼) 장관상 수상
2024년 베스트 육가공품 선발대회 햄 부문 대상



우리 회사가 ‘수비드 닭가슴살 블랙페퍼’로 ‘2024 베스트 육가공품 선발대회’에서 햄 부문 대상(농림축산식품부장관상)을 수상하며 품질 우수성을 다시 한 번 입증했다.

이번에 10회를 맞이한 ‘베스트 육가공품 선발대회’는 농림축산식품부에서 주최하고, 한국육가공협회가 주관하는

국내 유일 육가공품 품질 경연대회다. 소비자들에게 국내 육가공품의 우수성을 알리고, 선의의 경쟁을 통해 제품 경쟁력을 제고하기 위한 목적으로 매년 개최된다.

지난해 말 열린 대회에는 60개 넘는 육가공 제품이 출품됐으며, 제품의 외관, 색상, 육질, 향미 등을 토대로 두 번의 심사를 거친 끝에, △햄 △프레스햄 △소시지 △생햄 △발효소시지 등 5개 부문별 올해 최고의 제품들이 선정됐다.

햄 부문 대상을 수상한 ‘수비드 닭가슴살 블랙페퍼’는 냉장 숙성한 닭가슴살을 저온의 물에서 천천히 익혀내는 수비드 공법을 적용해 촉촉하고 부드러운 육질을 구현한 제품이다. 알싸한 후추로 양념해 전자레인지에 30

초 데워서 바로 먹어도 맛있고, 샐러드나 샌드위치 등 요리에 넣어도 잘 어울린다. ‘블랙페퍼’ 뿐만 아니라 ‘오리지널’ ‘바질&올리브’ ‘레몬’ 등 4가지 맛이 있어 취향에 맞게 즐길 수 있다.

우리 회사는 이번 수상을 기념해 지난달 공식 온라인몰인 하림몰(www.harimall.com)에서 ‘수비드 닭가슴살’ 4종(△블랙페퍼 △오리지널 △바질&올리브 △레몬)을 20% 할인 판매하는 특별 이벤트도 진행했다.

Fresh HMRBM팀 김동희 대리는 “이번 대상 수상을 통해 수비드 닭가슴살 제품의 우수성이 다시 한 번 입증됐다”며 “앞으로도 최고 수준의 맛과 품질로 업계를 선도해 나가겠다”고 전했다.

새내기자 | 남다빈 사원

05

2036 하계올림픽 전복 유치를 응원해요
유치 기원 'GBCH 챌린지' 동참



우리 회사는 지난달 24일 '2036년 하계 올림픽 전복 유치를 기원'하는 'GBCH 챌린지'에 동참했다.

'GBCH' 챌린지는 2036 하계올림픽 전복 유치 슬로건인 "Go Beyond, Create Harmony(모두의 한계를 넘어, 새로운 조화)"의 약자다.

지난달 14일 전북특별자치도 김관영 지사를 시작으로 관내 주요 기관 단체장, 기업대표 등 지역 인사들이 참여하고 있다. 참여자들은 전북 올림픽 유치 기원 인증샷 또는 영상을 기관 홈페이지나 SNS 계정에 올리고

후속 주자를 지목하는 방식으로 진행되고 있다.

지난달 23일 익산경찰서 고영완 서장의 지목을 받은 (주)하림 정호석 사장은 '2036 하계올림픽 전복 유치를 응원해'라는 문구가 적힌 피켓을 들고 캠페인에 동참했다.

이날 정호석 사장은 "전북을 대표하는 선도 기업으로서 2036 하계올림픽 전복 유치가 반드시 이뤄질 수 있도록 힘을 모아 함께 응원한다"며 "2036 하계올림픽 유치를 통해 국가 균형발전과 지역경제 활성화에 큰

도움이 되기를 바란다"고 밝혔다.

정호석 사장은 다음 챌린지 참여자로 김종탁 7공수특전여단장을 지목했다

한편 이번 챌린지는 대한체육회가 '2036 하계올림픽' 국내 후보 도시를 결정하는 오는 2월 말까지 진행될 계획이다.

새내기자 | 백의철 차장

06

화제의 용가리인형, 프레시마켓에 떴다!
대, 중, 소, 키링까지 다양한 사이즈로 만나



우리 회사 프레시마켓이 지난달 10일 화제의 인형인 용가리 인형이 판매를 시작했다. 최근 '팝업의 성지' 서울 성수동에서 진행된 용가리치킨 출시 25주년 기념 '용가리 사라졌다 팝업스토어'에서 다트게임 강자들만 받을 수 있었던 용가리인형은 당시 큰 이슈를 불러 일으켰다.

중고마켓에서 50만원 이상의 금액에 사고 팔기가 이루어질 정도로 한정판에 대한 열기가 뜨거웠다.

우리 회사 프레시마켓은 인기에 힘입어 한정수량으로 용가리인형을 판매한다. 귀여

운 소, 중 크기부터 사람 몸집만한 대형 용가리인형, 가방에 귀엽게 달고 다닐 수 있는 키링까지 다양하게 만날 수 있다.

용가리인형은 최근 이마트에서도 특별 이벤트를 시작했다. 제품 4만원 이상 구매 시 용가리인형 소 증정, 2만원 이상 구매 시 용가리인형 키링을 증정할 계획이다.

홍보팀 김봉균 사원은 "화제의 용가리인형이 프레시마켓을 통해 많은 사람을 만나게 돼 기쁘게 생각한다"며 "하림에서만 만날 수 있는 특별한 굿즈가 색다른 즐거움이 되길 바란다"고 말했다.

새내기자 | 이수민 사원

07

우수상차반 시상 통해 상생 강화 나서
24년 우수상차반 6팀 시상



우리 회사는 지난달 11일 '24년 우수상차반 시상식'을 진행했다. 시상식은 정호석 대표이사, 조현성 사육본부장, 상차업체 임직원 등 20여 명이 참여한 가운데 지난 한 해 동안 우수한 성적을 달성한 상차팀을 선정, 포상했다. 15개의 상차팀 가운데 원료육C¹⁾, 농가 만족도, 수수 오차율²⁾ 등 3개의 평가 항목에서 우수한 성적을 거둔 6개팀에게 시상이 진행됐다. 대상을 수상한 창대10팀장은 "팀원들이 노력이 이러한 결과로 인정받아 매우 기쁘게 생각한다"며 "앞으로도 우수한 성과를 달성할 수 있도록 노력해 나가겠다"고 소감을 전했다. 정호석 대표이사는 "안정적인 수급과 원료육

개선을 위해 노력하는 상차팀에게 감사의 말을 전한다"며 "하림도 작업 환경 개선, 인센티브 포상제도 등을 통해 더 나은 실적을 함께 만들어가겠다"고 말했다.

한편 사육사업부는 수상하지 못한 상차반을 위해 성적 개선을 위한 지속적인 모니터링, 우수 상차팀 벤치마킹 등 성적 개선 프로그램을 실시할 예정이다.

- 1) 원료육C : 상차 중 발생하는량, 골절 등을 말함
- 2) 수수 오차율 : 상차한 수수와 도계한 수수의 차이를 말함

새내기자 | 강승현 사원

08

새해 목표 다지며 화합 도모
사육사업부 임직원 가족과 함께 신년 맞이



우리 회사 사육사업부는 지난달 4일 모악산 등반 및 둘레길 걷기 행사를 가졌다. 이번 행사는 신년을 맞이해 임직원 가족들과 함께 화합을 도모하기 위해 개최됐다. 임직원 및 가족 45명이 참석한 이번 행사는 모악산 등산조와 둘레길 줍깅조로 나눠 진행됐다. 둘레길 줍깅조는 주변 쓰레기를 주우며 둘레길을 걷는 줍깅을 통해 환경 정화 활동을 병행하며 둘레길을 즐겼다.

이강현 사육사업부장은 "신년을 맞아 모두 건강한 한 해를 보내기를 기원하며 이번 행사를 개최했는데 모두 한 마음으로 즐겨주어 기쁘게 생각한다

다"며 "2025년은 사육사업부도 글로벌 생산성 달성이라는 목표를 위해 더욱 노력하는 한 해가 되기를 바란다"고 말했다.

새내기자 | 강승현 사원

09

닭고기 부문 최고의 파트너는 하림!
2024 GS리테일 베스트 파트너상 수상



우리 회사가 GS리테일의 '2024 베스트 파트너상'을 수상했다. GS리테일은 매년 우수한 제품과 서비스를 제공하는 협력사를 선정해 '베스트 파트너상'을 수여한다. 우리 회사는 계속 제품군에서 소비자 만족도를 높인 공로로 2022년에 이어 두 번째로 수상의 영예를 안았다. 지난 9일 GSE타워에서 열린 'GS리테일 어워드'에서 고한호 신선식품본부장이 참석해 감사패를 받았다. 이번 행사에서는 단순히 시상을 넘어 GS리테일과 하림 간의 상생 협력을 강화하기 위한 협약식도 가졌다. 우리 회사는 GS리테일이 운영하는 GS더프레시를 통해 소비자들의 취향과 생활 패턴을 세심하게 반영한 다양한 신제품을 선보이며 호평을 받았다. 대표적으로 신선한 닭고기와 소비자 편리성을 위해 소스를 동봉한 '매콤마늘소스가 들어있는 닭볶음탕용'과 '궁중찜닭용 소스가 들어있는 닭볶음탕용', '소스인팩' 시리즈는 간편하면서도 정성이 담긴 가정식 메뉴를 원하는 소비자들에게 큰 인기를 끌고 있다. 우리 회사는 앞으로 GS리테일과 협력을 강화해 소비자에게 더 신선하고 안전한 제품을 제공할 계획이다.

10

유해요인 제거·감소 위한 개선 대책
근골격계 부담작업 유해요인조사 실시



이번 조사를 통해 작업공정과 작업속도 등 작업장 상황을 살펴보고, 반복 동작이 수반되는지 등 작업조건도 조사했다. 정음공장은 이번 조사 결과 근골격계 질환 예방을 위해 작업장비 개선, 작업 변경 등 작업환경을 개선하고 현장에 반영해 맞춤형 근골격계질환 예

방 대책을 수립해 진행할 계획이다. 차대진 정음공장장은 "근골격계 유해요인조사를 통해 작업환경을 개선하고, 안전한 업무 환경을 조성할 것"이라며 "근로자들이 건강을 지키며 업무를 할 수 있도록 지속적으로 지원할 것"이라고 말했다.

NEW!

밀가루 없는 고단백, 고식이섬유 초코바로 즐겁게 관리해요

오!날단백 초코바 2종 출시



오!날단백 초코바

우리 회사가 건강과 자기관리에 관심이 많은 소비자를 위해 단백질과 식이섬유를 맛있게 채울 수 있는 ‘오!날단백 초코바’ 2종을 출시한다.

‘오!날단백 초코바’는 부드러운 밀크 초콜릿을 겉면에 풀코팅한 단백질바로 당 함량이 3g에 불과하다. 당분 걱정 없이 밀크 초콜릿의 단맛과 풍미를 즐길 수 있고, 단백질과 식이섬유 함량을 높여 맛과 영양을 동시에 챙겼다. 또한 밀가루를 전혀 사용하지 않은 글루텐 프리 제품이라, 글루텐으로 인한 소화 장애나 알레르기 걱정이 없다.

우유 단백질(동물성), 대두 단백질(식물성), ICBP(분리닭가슴살단백질) 등 3종 복합단백질을 최적의 비율로 설계하여 한 개 (48g) 기준으로 16g의 단백질을 채울 수 있다. 부족하기 쉬운 식이섬유도 7,000mg 이상 들어있어 소화와 포만감 유지에도 도움을 준다.

‘오!날단백 초코바’는 2종으로 카라멜맛과 피스타치오맛이 있다. 카라멜의 은은한 풍미를 담은 ‘밀크초코 카라멜맛’은 부드러운 단백질 크런치를 더해 식감이 좋고 달콤하다. ‘밀크초코 피스타치오맛’은 진한 초코에 고소한 피스타치오, 통아몬드 가 들어가 부드러우면서도 고급스러운 맛이 특징이다. 출출할 때 간식 대용은 물론 운동 전후 식사 대용이나 단백질 보충 용도로도 챙기기 좋다. 전국 편의점(GS25, CU)과 온라인 하림몰에서 판매한다.

단백질사업팀 손혜련 사원은 “이번 신제품은 건강이나 다이어트에 관심이 많은 2030남녀는 물론 당과 탄수화물이 비교적 적은 간식을 찾는 분들에게도 좋은 선택지가 될 것으로 기대된다”며 “혈당 관리와 저속노화 식단에 대한 관심이 늘어난 만큼 소비자 니즈를 반영한 다양한 제품을 꾸준히 선보이겠다”고 말했다.

새내기자 | 남다빈 사원

NEW!

새로운 맛으로 돌아온 맛닭가슴살 오징어먹물, 새우 등으로 신드롬 기대



맛닭가슴살

남녀노소 누구에게나 호불호 없이 인기 많은 맛닭가슴살이 새로운 맛으로 찾아왔다.

‘맛닭가슴살’은 고단백 저지방의 대명사 닭가슴살을 특제 소스에 12시간 이상 재운 뒤, 220°C 고온에서 두 번 익혀내 속까지 양념이 맛있게 밴 제품이다. 냉장 숙성한 닭가슴살을 300번 이상 다져 원물 대비 부드러운 식감이 특징이다.

기존 맛닭가슴살 바베큐맛, 마라맛은 MZ세대에게 신드롬을 불러 일으키며 편의점에 입고되는 순간 품절되는 인기를 끌었다. 우리 회사는 오징어먹물, 새우 등 새로운 맛으로 다이어터들의 이목을 다시 한 번 주목시킬 계획이다.

‘맛닭가슴살 새우’는 통통한 새우가 콕콕 박혀 있어 탱글한 식감을 즐길 수 있다. ‘맛닭가슴살 오징어먹물’은 쫄깃한 오징어와 함께 진한 오징어 먹물이 들어 있어 감칠맛이 풍부하다.

냉장 보관 제품으로, 포장지를 살짝 뜯어 전자레인지에 약 1분간 데우면 손쉽게 맛있는 고단백 닭가슴살을 맛볼 수 있다. 신제품 2종은 전국 편의점에서 판매한다.

새내기자 | 이수민 사원

볶은 현미로 바삭한 ‘통안심크런치텐더’ 출시 부드러움과 바삭함을 동시에 즐겨



통안심크런치텐더

우리 회사가 지난달 20일 신제품 ‘통안심크런치텐더’를 출시했다.

통안심크런치텐더는 100% 국내산 통안심을 사용해 매우 부드러워 남녀노소 모두 부담 없이 즐길 수 있다.

볶은 현미, 누룽지를 곁에 입혀 바삭하면서 고소하고 담백한 맛이 일품이다.

단백질도 100g 당 15g 들어 있어 단백질 섭취를 원하는 소비자 분들이 맛있고 건강하게 즐기기에 좋다.

에어프라이어 6~7분이면 쉽게 조리가 가능하며, 1.1kg로 온 가족이 함께 즐길 수 있는 넉넉한 양으로 밥 반찬이나 간식, 안주 등으로 활용하기에도 안성맞춤이다.

새내기자 | 이수민 사원



서로의 마음을 얻을 수는 없을까? MZ와 꼰대

직장이란 무엇일까? 매일매일 출근해서 일을 하고, 회의를 하고, 점심을 먹고, 보고서를 쓰고 퇴근하는 생활은 과연 어떤 것일까? 2025년도 출근일은 245일이며, 지난 10년 동안 근무일은 2400여일이다. 35년 정도 근속을 하고 퇴직하는 사람은 8,600여일 정도를 근무하게 된다. 하루의 반 이상을 숨 쉬고 있는 직장에서 함께하고 있는 사람들. 우리는 매일 이 안에서 희노애락을 나누며 갖가지 감정을 주고받는다. 직장에서 발생하는 고충의 종류는 다양하지만 가장 화두가 되고 있는 고충 중 하나는 세대 갈등이다. 세대에 따른 부류를 크게 나누자면 두 부류다. MZ¹⁾와 꼰대. MZ는 기성세대를, 기성세대는 MZ를 서로를 인정도 이해도 어려워하고 있다.

MZ는 이른바 3요 세대라도 불리는데 업무지시에 대한 거부 때문에 상사들의 고충이 커졌다고 한다. “제가요? 이걸요? 왜요?” 업무지시를 내렸는데 위와 같은 답이 온 경험, 한 번쯤 있을 수 있다. 때로는 황당하기도 하고 패심하다는 생각이 든다. 지금의 팀장들이 사원, 대리일 때는 상상할 수도 없던 일이기 때문이다. 부장님은 예전에 그런 생각을 안 했을까? 그런 생각을 하지 않은 사람은 없을 것이다. 다만 대놓고 말하지 못 했을 뿐.

기성세대는 젊은 세대를 보며 답답함을 느끼고 지나치게 개인주의적이라고 비판한다. 3요 세대는 극대화된 예시이긴 하나 MZ는 확실히 다르긴 다르다. MZ는 물질적으로 풍요롭지만 학창시절부터 취업까지 고단한 과정을 거쳐 힘겹게 조직에 편입됐다. ‘N포 세대’라는 별칭을 가질 정도로 청년 실업, 암울한 현실 등의 이유로 연애, 결혼, 출산, 내집 마련 등 많은 걸 포기하기도 한다. 무조건적인 ‘우리의 성장’보다는 ‘개인의 성장’을 중시하고 자율성과 워라밸 보장을 원한다. 그렇다고 예의 없고 무능력한 MZ만 있는 건 아니다. 빠른 시대의 흐름을 이해하면서 새로운 아이디어로 색다른 결론을 도출하고 자신 있게 의견을 개진하면서 자리에서 그들만의 능력을 톡톡 발휘하기도 한다. 가끔 그들의 기발한 생각을 들을 때면 ‘다르긴 다르다’ 싶기도 하다.

어느덧 어른이 된 당신은 꼰대인가, 멘토인가? 최근 한 증권사에서 발표한 트렌드 보고서에 따르면 MZ세대가 직장 내 빌런으로 X세대(45~54세)를 가장 많이 지목했다. 특히 지목당한 X세대 절반 이상이 스스로를 ‘꼰대’라고 인정했다. 꼰대와 멘토는 미세한 차이이다. 나이가 들었다고 다 꼰대가 되는 것도 아니다.



‘늙곤 가고 젊곤 온다’라는 꼰대 질량보존의 법칙에 맞게 꼰대는 나이와 무관하기도 하다. 꼰대와 멘토의 차이를 잘 고려해보자.

멘토는 상대방을 칭찬하면서 실력으로 이야기하고 겸손하고 상대방을 존경하는 태도를 보인다. 꼰대는 지위, 나이, 경험을 바탕으로 권위주의적으로 말하고, 알보는 태도를 보이거나 명령조 말, 폭언을 자주하고 가르치려 든다. 멘토는 자신의 실패사례도 이야기하지만 꼰대는 왕년의 신화와 경험을 과장한다. 멘토는 맞춤 처방하지만, 꼰대는 일반적 처방을 한다. 꼰대의 가장 큰 착각은 자신을 멘토라고 생각하는 것이다. MZ 역시 존경과 존중할 수 있는 멘토가 회사에 있다는 건 든든한 일이다. 신체적 나이를 떠나서 후배들에게 값진 경험을 전달하는 어른, 멘토가 되어보자.

생텍쥐페리는 <어린 왕자>에서 이렇게 대답한다. “세상에서 가장 어려운 일은 사람이 사람의 마음을 얻는 것이지. 내가 좋아하는 사람이 나를 좋아해 주는 게 바로 기적이야.” 상대방의 마음을 얻는 것, 원활한 소통이 쉬운 일은 아니다. 직장 이직 사유 1위는 월급이나 승진 문제가 아닌 의사소통이 되지 않는 근무환경이라고 한다. 그만큼 소통이 중요한데 관점과 가치관이 다른 만큼 서로에 대한 적절한 포기 와 이해가 필요하다. 필자는 넓게 구성된 MZ세대에 걸쳐 있지만 낀 세대와도 같다는 생각이 든다. 사회에 나와 X세대와 일을 시작했고 10여 년의 시간이 흘러 MZ와 어우러지고 있는 지금, X세대의 마음도 MZ의 마음도 공존하며 이해하고 있다. 양쪽의 입장을 들여보면 어느 하나 이해되지 않는 건 없다. 기성세대와 MZ세대는 서로 다른 시대를 살아가는 사람들이다. 세대 차이를 넘어 세대 갈등이 되지 않도록 각자의 살아가는 방식과 여정을 이해하고 존중하면서 함께 나아갈 수 있기를 바란다.

1) MZ세대: 1980년대 초~2000년대 초 출생한 밀레니얼 세대와 1990년대 중반~2000년대 초반 출생한 Z세대를 통칭하는 말

하림의 미래를 이끌 인재들, '신입사원을 소개합니다!'



박상휘 인턴
공무팀(정음공장)

"하림 구내식당. 이곳이 오마카세!"

안녕하세요. 저는 지난해 12월 9일 하림 정음공장 공무팀에 입사하게 된 박상휘입니다. 현재 공장의 각종 설비 관리 및 유지 보수하는 역할을 담당하고 있습니다. 처음엔 저희 팀이 매우 진지해 보여서 긴장됐지만, 알고 보니 유머 공장인가 싶을 정도로 유쾌한 사람들이 모인 밝은 분위기였습니다. 하림의 장점 중 하나는 오마카세 저리 가라 할 정도의 다양한 닭 요리가 나온다는 점입니다. 닭고기 애호가라면 무조건 만족하실 거라 장담합니다. 앞으로 끊임없이 학습하고 팀원들과 함께 협력하여 회사에 도움이 되는 인재가 되겠습니다. 잘 부탁드립니다!

"하림은 신입도 신선하다"

안녕하세요. 저는 지난해 12월 16일 하림 유통영업 1팀이라는 큰 동지에서 첫 발걸음을 내딛게 된 허성빈입니다. 현재 하림 제품이 고객의 식탁에 '정확하고 신선하게' 도달할 수 있도록 매장 관리 및 영업을 통해 하림의 가치를 현장에서 실현하고 있습니다. 부서 첫인상은 첫날부터 '팀워크 맛집'이라는 별명을 붙이고 싶을 만큼 따뜻한 분위기였습니다. 모두가 고객과의 신뢰를 지키기 위해 신선함을 끝까지 책임진다는 점이 인상깊었습니다. "하림은 신입도 신선하다"라는 말이 나올 수 있도록 매일 신선한 아이디어와 열정을 담아 일하겠습니다. 알에서 갓 깨어난 병아리처럼 힘찬 날갯짓으로 하림과 함께 더 높이 날아오르겠습니다. 감사합니다!



허성빈 인턴
유통영업1팀

허성빈 인턴

유통영업1팀



최준혁 인턴

특판군납팀

"열정 가득 신입사원"

안녕하세요. 저는 지난해 12월 23일 특판군납팀에 입사한 최준혁입니다. 현재 군납/특판 채널 관리 및 신규 거래처 발굴/개설 등의 업무를 진행하고 있습니다. 업무 수행 중 어려움을 겪을 때면 선배님들은 항상 자기 일처럼 적극적으로 도와주십니다. 걱정도 많고 겁도 많은 신입사원에게 그 한 번의 친절은 정말 큰 힘이 되는 것 같습니다. 2025년은 16년간 입었던 '학생'이라는 이름의 교복을 벗고 '사회인'이라는 이름의 정장을 입는 해입니다. 앞으로 실패하는 날도 많겠지만 도전을 멈추지 않는 하림인이 되도록 최선을 다하겠습니다. 이 글을 읽으시는 분 모두 2025년 을사년에는 행복한 일만 가득하기를 바랍니다. 감사합니다!

"자재 없으면 생산도 없다!"

안녕하세요. 지난해 12월 9일 생산팀에 입사한 김현성입니다. 현재 자재 관리 업무에 대해 배우고 있으며 자재가 생산 라인에 정확하게 공급될 수 있도록 업무에 임하고 있습니다. 무엇보다 책임감을 중점으로 선배님들의 능숙한 지도 하에 배우고 있습니다. 실수하더라도 그 과정에서 배운 점을 바탕으로 이전보다 효율적인 일 처리를 할 수 있도록 노력하겠습니다. "자재 없으면 생산도 없다!"라는 열정적인 자세로 언제나 최선을 다하는 신입사원이 되겠습니다. 감사합니다!



김현성 인턴

생산팀

새내기자 정진 사원

스트레스 날려줄 맵덕들의 성지,
익산 '땡초 화끈이'

길었던 설 연휴가 끝나고 전과 고기, 각종 느끼한 음식이 질린다면? 스트레스는 날리고 입맛은 확 돌을 매콤한 맛집이 있다. 전북특별자치도 익산에 위치한 '땡초 화끈이'는 익산 토박이라면 한 번쯤 들어봤을 법한 오래된 맛집으로 유명하다.



<대표 메뉴>

- 통닭발
- 무뼈닭발
- 닭날개
- 왕꼬치
- 영계구이

<정보>

위치: 전북 익산시 하나로11길 36-5
 전화번호: 063-833-0891
 편의 시설 및 서비스: 포장, 단체 이용 가능, 남/녀 화장실 구분, 배달 가능



땡초 화끈이에서는 뼈 닭발, 무뼈 닭발, 떡볶이, 통닭 등 누구나 좋아할 만한 메뉴를 다양하게 맛볼 수 있다. 특히 맵기를 선택할 수 있어 매운맛 도전에 자신 있는, 일명 맵부심 있는 사람부터 순한 맛을 선호하는 맵짤이까지 모두 만족할 수 있는 곳이다.



치킨은 뜯어야 제맛

뼈 있는 치킨은 들고 뜯는 쾌감이 있다. 통으로 구운 부드럽고 촉촉한 영계구이로 워밍업을 해준 후, 다음은 본격적으로 매운맛을 볼 차례이다. 뼈 닭발은 비닐장갑을 끼고 닭발을 집어 먹는 순간, 입안 가득 직화의 불맛이 퍼지는 게 일품이다. 닭발을 발골하는 재미는 덤이다. 가장 매운 맛으로 주문한 닭날개는 눈이 번쩍 뜨이고 땀이 송글송글 맺히는 극강의 매운맛을 자랑한다. 매운맛으로 달아오른 입 안은 생맥주 한 모금으로 식히면 스트레스는 어느새 사라지고 기분 좋은 엔돌핀이 솟아난다.

순살의 매력, 주먹밥과 찰떡궁합

뼈 없는 닭발은 한 입에 쏙 먹을 수 있어 먹기 간편하면서도 매콤달콤한 양념이 속까지 배어있어 중독성이 강하다. 특히 주먹밥과 함께라면 그 맛은 환상적이다. 동글동글 말아낸 주먹밥 위에 무뼈 닭발을 얹어 한입 하면, 고소한 밥과 매콤한 닭발이 완벽한 조화를 이룬다. 또한, 닭꼬치는 먹기 편하게 꼬치를 제거해 제공되며, 달콤함과 매콤함이 어우러져 손이 멈추지 않는 인기 메뉴이다.

똥집튀김, 순살불닭, 순살후라이드, 뼈 있는 후라이드 등 다양한 메뉴로 닭의 매력을 한껏 즐길 수 있는 이곳은 닭을 사랑하는 이들에게, 매운맛을 사랑하는 이들에게 완벽한 힐링 공간이 될 것이다.

명절 음식에 지친 입맛을 깨우고 싶다면, 매콤한 유혹이 기다리는 익산 팽초 화끈이를 방문해 보자.



이런 팀장님이 되어주세요

저희도 잘 할게요

(회사 내 MZ들의 솔직한 목소리를 익명으로 감았습니다)

점심시간 1시간 보장해주는 팀장님!

점심시간 1시간은 직원들이 재충전하고 에너지를 회복할 수 있는 중요한 시간이라고 생각합니다. 물론 업무 상황에 따라 유연한 조정이 필요할 수 있지만, 팀원들이 충분히 쉬고 몸과 마음을 리프레시할 수 있는 시간적 여유가 보장된다면, 그 작은 배려가 더 큰 업무 효율로 이어질 것이라고 믿습니다. 모든 일의 밑바탕은 휴식이니깐요!

명확하게 업무 지시 및 분장을 해주는 팀장님!

팀장님은 우리 팀과 회사 사이의 중요한 다리 역할을 해주셔야 하는 분이라고 생각합니다. 명확한 업무 지시와 커뮤니케이션이 잘 이루어지면 팀워크가 더욱 빛날 것 같아요! 팀원들의 생각이나 어려움도 회사 측에 잘 전달된다면 훨씬 더 원활하게 일이 진행될 것 같습니다!

'수고했다!' 한 마디로 기운 팍팍 주는 팀장님!

일이 힘들고 지칠 때, 야근할 때 '수고했어', '잘했어'라는 따뜻한 한마디가 정말 큰 힘이 돼요. 특히 신입에게는 격려가 정말 큰 응원이 되거든요! 앞으로도 이런 표현들로 저희에게 활력을 주시면 정말 감사하겠습니다! :)

책임감 200% 팀장님!

팀원 각자의 업무에 관심을 기울여 주시고, 어려운 문제를 함께 해결해 주려는 모습이 정말 든든해요. 팀장님이 마치 자신의 일처럼 목소리를 내주시면 혼자 해결하기 어려운 부분도 술술 풀리는 느낌이에요. 팀장님의 도움과 조언이 큰 힘이 됩니다!

술자리에서 건배사 대신 즐거운 대화가 있는 팀장님!

회식 자리에서 건배사를 한 명이 아닌 여러 명이 맡으면 분위기가 살짝 어색해지기도 합니다. 건배사도 좋지만, 술자리에서는 서로의 이야기를 나누고 즐겁게 시간을 보내는 게 더 중요하지 않을까요? 유쾌한 분위기를 만들기 위한 작은 배려 부탁드립니다!

이 외에도 MZ 직원들의 다양한 의견이 있었습니다.

- 내 업무에 대해 항상 기대된다고 말해주는 팀장님
- 위에서 내려온 모호한 지시를 명확하게 정리해주는 팀장님
- 명확한 피드백을 해주는 팀장님
- 업무 노하우를 틈틈이 알려주는 팀장님
- 말로 비수 꽂지 않는 팀장님



새내기자 | 송다운 사원

자연스럽게 영어로 자기소개하기

초보자도 할 수 있다!

꿈에 그리던 외국계 회사의 영업부서에 입사한 장우주 사원(영어 이름 Jane Austen) 입사 첫날 그의 미션은 팀원들과 친해지기. 과연 잘 해낼 수 있을까?

<자기소개 기본 샘플>

A : (A) Good morning, Alex. This is our new team member who joined us today.

B : Wow! Nice to meet you. (B) How should I address you?

Jane : (C) I'm Jane Austen. Please call me Jane.

B : (D) My name is Alexander, but you can call me Alex.

A : Could you give a brief introduction of yourself to the team?

Jane : Sure, (E) *Director Tom. Hi, I'm Jane. I just joined the company as a overseas sales department. (F) I'm really excited to work with such a talented team. Before this, (G) I worked at marketing, where I focused on selling points by product. Outside of work, I enjoy hiking, reading, or trying new foods. (H) I'm looking forward to getting to know you all better!

*Director : 한국에서의 해당 직급은 (수석)부장 정도로 표현된다.

A : 좋은 아침이에요 알렉스. 이 친구는 오늘 새로 들어온 팀 원이에요.

B : 와! 만나서 반가워요. 제가 당신을 어떻게 부르면 될까요?

Jane : 저는 제인 오스틴입니다. 제인이라고 불러주세요.

B : 제 이름은 알렉산더, 알렉스라고 불러주면 돼요.

A : 팀원들한테 짧게 자기소개 부탁드립니다 되나요?

Jane : 물론입니다, 톰. 안녕하세요, 저는 제인입니다. 저는 이번에 해외영업팀 소속으로 회사에 입사하게 되었습니다. 이렇게 유능한 팀과 함께 일할 수 있게 되어 정말 기대됩니다. 이전에는 마케팅 분야에서 근무하며 제품별 판매 포인트를 중심으로 일을 했습니다. 업무 외에는 등산, 독서 그리고 새로운 음식 시도하는 것을 즐깁니다. 앞으로 여러분과 함께 하며 더 친숙해지기를 기대합니다!

<자기소개 기본 패턴>

(A) 이름 부르기(First Name Basis)

대부분의 경우, 상사와 동료들도 "Good morning, Alex" 와 같이 서로의 이름(First name)으로 부른다. 이름으로 부르는 것이 친근하고 비공식적인 분위기를 만들어준다.

(B) 상대방이 원하는 호칭 먼저 묻기(Ask their form of address first)

첫인사 때 "How should I address you?" 또는 "What do you prefer to be called?"라는 표현을 사용해서 상대방이 원하는 호칭을 존중하는 것이 중요하다.

(C) 풀 네임 소개(Full Name)

처음 만났을 때는 풀 네임으로 소개를 하지만, 이후에는 이름(First name)만 사용하는 경우가 많다.

(D) 별칭/닉네임 사용

사람들이 발음하기 어려운 이름이거나 긴 이름인 경우, 본인이 선호하는 별칭(Nickname)을 사용하는 경우도 흔하다.

(E) 직급 사용 여부

만약 상대방이 높은 직급이라면, 직급(Title)을 먼저 사용하는 것이 좋다. 다만, 서구권에서는 직급을 사용하지 않는 경우가 대부분이다.

(F) 감사 표현하기(Expressing gratitude)

자기소개의 시작은 당신이 속한 회사 혹은 부서원으로 맞이해준 것에 대한 감사 표현으로 하는 것이 좋다.

(G) 장점 강조(Highlighting Strengths)

이전 직장에서 쌓은 경험은 현 부서에 도움이 될 만한 내용으로 어필하면 더욱 좋다.

(H) 마무리(Closing statements)

자기소개의 마무리는 앞으로의 기대, 포부, 긍정적인 멘트로 하는 것이 좋다.



새내기자 | 장민 사원

눈으로 보는 하림

2025년 1월의 주요행사 모습입니다. 지난 추억들을 살펴보세요



지난달 2일 우리 회사는 시무식을 갖고 기업 성장을 위한 경영방향 및 핵심 키워드를 제시했다.



우리 회사는 지난달 6일 2025년 목표 수여식을 갖고 2025년 목표 달성을 위한 운영 방안 등을 발표했다.



지난달 8일 우리 회사는 이달의 하림인 시상식을 진행했다.



지난달 15일 경북지점 대리점 (주)미드미를 찾았다.



우리 회사는 지난달 20일 서울신환경유동센터 올본을 방문했다.



우리 회사는 지난달 21일 2025년 임금 단체협약체결식을 가졌다.



지난달 23일 가공식품본부는 신인 및 기존 영업 직원들을 대상으로 제품 교육을 진행했다.

하림과 함께한 사람들

0102

임원 부부

0102

대전중앙고등학교



0108 익산소방서 라명순 서장

0114

60계치킨 장조웅 대표, 김보미 부사장

0114 부천윙동 양치푸드 우정푸드



0114

하나은행 광주전북지역대표 최홍길

0122

종근당건강 유지형 이사

0123

안전회계법인



HCR 견학객

HCR투어 신청은 하림푸드투어 홈페이지를 통해 가능합니다

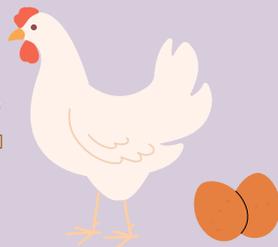
1월에는 익산소방서, 전남대학교 경영대학, 한국장애인지원센터, 전북대학교 RIS 사업단 등 3,300여 명이 방문해 주셨습니다.



똑! 소리 나는 하림 용어 사전

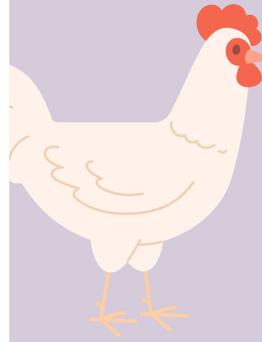
512일의 기간을 지나야 한 마리의 치킨을 먹을 수 있어요!

우리가 먹는 닭은 이런 흐름을 가지고 있어요



Grand Parent Stock

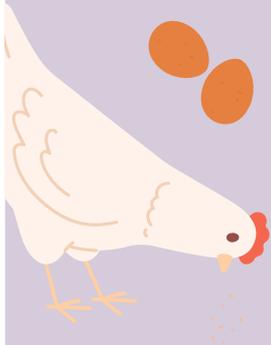
GPS : 원종계 (닭의 조부모) 원종계는 우리가 먹는 치킨의 조부모 격인 닭을 말합니다.



원종계는 20주 동안 길러진 후 25주부터 알을 낳기 시작합니다. 원종계가 낳은 알은 종계 부화장에서 21일(3주)의 기간을 거쳐 종계 병아리로 태어납니다. 원종계 한 마리는 보통 39주 동안 알을 낳으며 일생 동안 보통 150여 개의 원종란을 생산합니다.

Parent Stock

PS : 종계 (닭의 부모) 종계는 원종계가 낳은 원종란에서 부화한 닭으로 우리가 먹는 닭고기의 부모 격인 닭입니다.



종계는 19주 동안 길러진 후 24~25주부터 알을 낳기 시작합니다. 종계가 낳은 알은 육계 부화장에서 21일(3주)의 기간을 거쳐 병아리로 태어납니다. 종계 한 마리도 원종계와 같이 39~40주 동안 알을 낳으며 일생 동안 보통 160여 개의 종란을 생산합니다.

Commercial Chicken

CC : 육계 (닭) 최종 소비되는 닭고기



육계는 우리가 먹는 닭을 말합니다. 종계가 낳은 알은 육계 부화장에서 병아리가 되어 전문 농장으로 옮겨져 길러집니다. 하림의 육계 병아리는 동물복지 기준을 적용한 최고의 사육 환경에서 31일(5주) 동안 관리를 통해 건강한 닭으로 길러집니다.

우리가 먹는 닭고기는 이러한 흐름을 거쳐 식탁에 오르게 됩니다.

새내기자 | 이민정 사원

인스타그램 팔로워가 되어주세요 @harim_hcr



이달의 Quiz 대신 HCR 인스타그램 팔로우 이벤트!

- STEP 01. 하림 투어 계정 @harim_hcr 팔로우
STEP 02. 게시물 내 댓글 '팔로우 완료' 작성
STEP 03. 댓글 작성 게시를 '캡처' 후 E10202771@harim.com 이메일보내기
이벤트 경품: 메일을 보내주신 분 가운데 추첨을 통해 '선물세트'를 드립니다. 보내실 때에는 정답과 함께 이름, 전화번호, 주소를 같이 적어 보내주세요



제 224호 당첨자

박*희 서울시 구로구
김* 정읍시 구룡동
강*지 순천시 장선배기길
채*아 익산시 약촌로

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

지난 호 정답

③ 삼계

더 안전한 하림, 함께 만들어가요

안전보건 10계명

01

보겠습니다

모든 근로자는 반드시 보행 간 핸드폰이 아닌 전방을 보겠습니다.

작업장으로 통하는 장소 또는 작업장 내에 안전통로를 확보하겠습니다.

확보하겠습니다

02

03

알리겠습니다

점검 시 점검 중인지 알 수 있게 표지판은 걸어 알리겠습니다.

설비 매뉴얼, 작업 매뉴얼 지키겠습니다.

지키겠습니다

04

05

측정하겠습니다

밀폐공간 작업 전 환기 후 산소농도 측정하겠습니다.

지게차 이동시에 보행자 및 통행로 주의하겠습니다.

주의하겠습니다

06

07

확인하겠습니다

점검 및 청소시에 전원 차단 확인하겠습니다

모든 근로자는 반드시 안전보호구 착용하겠습니다

착용하겠습니다

08

09

비치하겠습니다

화기 작업 시 소화기 및 방화수 비치하겠습니다

사내 안전문화 정착을 위한 활동에 참여하겠습니다

참여하겠습니다

10