

TOGETHER

Harim



도박사의 오류

앞에 일어난 사건과 그 뒤에 일어난 사건이 연관성이 없음에도
이전 사건의 발생 확률에 근거하여 다음 번에는 반대되는 결과가 나올 것이라고 착각하는 현상



1913년 모나코 몬테카를로의 한 카지노에서 벌어진 룰렛 게임에서 유래돼
'몬테카를로의 오류'라고 불리기도 합니다.

이기고 질 확률은 언제나 50 : 50입니다.
즉, 확률에서는 앞 사건의 결과와 뒤 사건의 결과가 서로 독립적인데,
도박사의 오류는 이를 이해하지 못해서 발생하는 현상입니다.

02	기획포커스 시사 상식 사전: 심리편 목차	13	제품이야기 이달의 신제품	20	슬기로운 MZ생활
04	트렌드 리포트 이달의 트렌드는?	15	MZ생각 책임감에 대한 인식과 태도의 차이	21	비즈니스 잉글리쉬
06	협력업체 탐방 석천운수	16	하림인 이야기 식품안전분석팀	22	눈으로 보는 하림
08	하림 뉴스 2025년 8월	18	전국 닭 요리 군산-오소 참숯가마	23	쉽게 보는 하림 용어 사전 이달의 퀴즈

*Date of Issue*

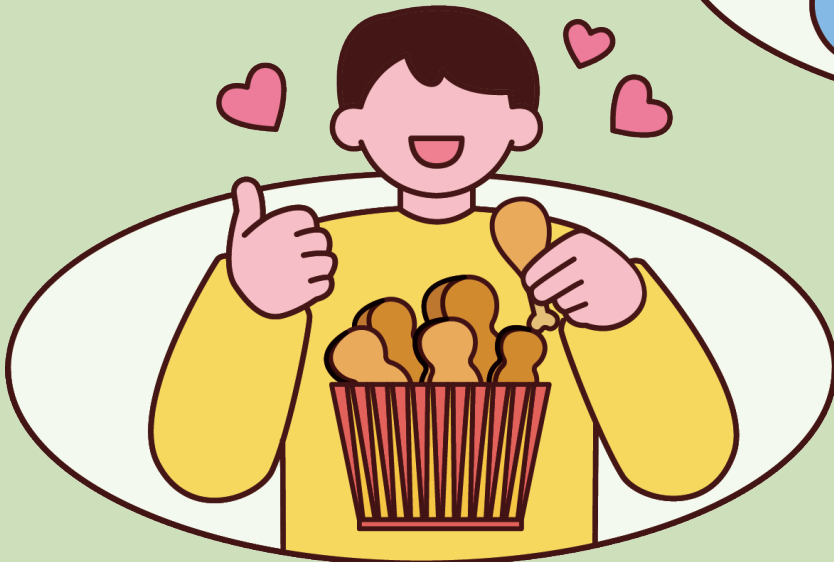
2025년 9월 1일

Publish

(주) 하림 전북특별자치도 익산시 망성면 망성로 14

www.harim.com

전세계는 지금 '스와이시' 열풍 달콤하게 그리고 매콤하게



단맛과 매운맛이 함께하는 트렌디한 맛 조합 ‘스와이시(Swicy)’가 전 세계적으로 떠오르고 있다. 스와이시는 달콤함을 뜻하는 sweet(스위트)와 매운맛을 의미하는 spicy(스파이시)가 합쳐진 합성어다. 최근 해외 Z세대들 사이에서 각종 SNS를 통해 빠르게 확산되고 있는 글로벌 미식 트렌드인데, 매운맛에 익숙하지 않았던 기성 세대 대비 복합적이고 색다른 맛을 즐기고자 하는 Z세대의 취향과 맞물려 새로운 식문화 트렌드로 인기몰이 중이다.

스와이시는 특히 미국을 중심으로 확산되고 있는데, 최근 미국 레스토랑에서는 과일 풍미에 고춧가루를 곁들이거나 고추장, 핫 허니(Hot Honey)를 사용하는 메뉴들이 선풍적인 인기를 끌고 있다. 스와이스 트렌드의 도화선이 된 게 바로 핫 허니이다. 꿀에 고추를 넣은 매콤달콤한 이 소스가 등장하면서 피자, 치킨, 아이스크림, 칵테일 등 다양한 음식에 활용되고 스와이시 트렌드의 대표 아이템으로 떠올랐다.

한국인에게 스와이시 트렌드는 낯설지 않은 조합이다. 맵단의 조합은 이미 수십년 전부터 우리에게 익숙한 개념이다. 떡볶이, 고추장 불고기, 양념치킨, 닭갈비 등 많은 음식들은 기본적으로 매운 양념 속에 은은한 단맛을 풀어 우리의 입맛을 늘 충족시켜 왔다. 스와이시는 사실 K-푸드 DNA에 이미 있었던 것으로 봐도 무방하다. 스와이시라는 단어가 트렌드로 떠오르면서, 세계인의 관심이 K-푸드로 연결되는 건 자연스러운 흐름과도 같다. 해외에서 주목 받는 K-푸드 김치볶음밥, 떡볶이, 불닭볶음면 응용요리 등 집에서 쉽게 만들 수 있는 간단 레시피가 인기를 끌고, SNS와 K-콘텐츠(드라마, 예능) 속 음식 노출이 빠르게 바이럴 되기도 한다.

K-푸드와 스와이시 트렌드가 자연스럽게 연결되면서 쉐이크백은 ‘고추장 양념치킨 버거’를 미국과 필리핀에서 재출시하기도 했고, 삼양식품은 ‘푸팟퐁커리 불닭볶음면’을 중국에서 선보여 품질 사태를 일으키기도 했다. 맵단의 원조인 국내 식품업계도 스와이스 트렌드에 발맞춰 신메뉴를 연이어 출시하고 있다. 롯데리아는 불고기의 단맛에 김치맛을 더한 ‘김치불고기버거’와 한국의 매운맛을 담은 ‘청양 바삭 통새우버거’, ‘청양 칠리 새우 베이컨’, 도미노피자는 매운맛을 더한 ‘불타는 랍슈투’를, CU는 불닭 맛 아이스크림 간식 2종을 출시했다. 삼양식품은 전 세계 다양한 플레이버 트렌드에 선제적으로 대응하기 위해 ‘Buldak Swicy’ 스와이시 모양의 로고를 출원했다. K-푸드와 스와이시 메뉴의 자연스러운 결합에 소비자들의 반응도 긍정적이다.

단맛과 매운맛, 강렬한 맛의 대비가 주는 재미는 미국·유럽 등 주요 시장에서도 주목 받으며 그 인기가 한동안 이어질 것으로 보인다. 젊은 세대를 중심으로 스와이시에 대한 호기심과 수요가 더 커지고 있으며, 소비자들의 모험적 맛 탐색 욕구를 충족하기 위해 식음료 업계는 이에 대한 제품 개발에 적극 나설 것이다. 예측 불가능한 맛의 조화에서 오는 짜릿함 즐거움, 놓치지 말고 즐겨보길 바란다.

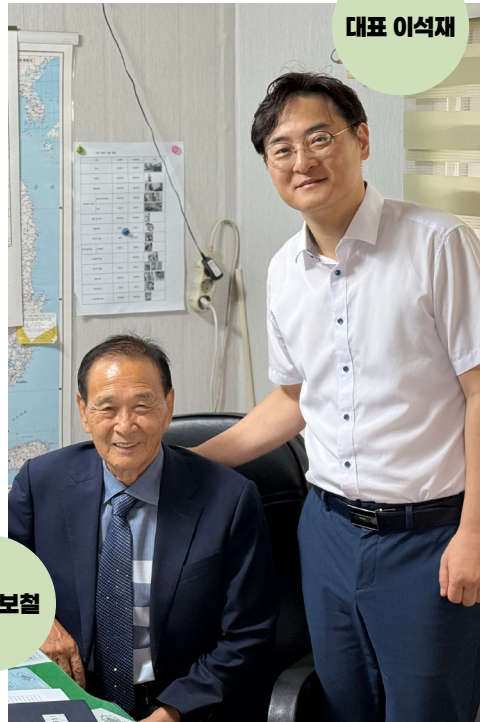
새내기자 | 김유리 대리



“안전과 효율이 수익을 낸다”

석천운수

전라북도 익산에 위치한 석천운수는 자회사로 삼일운수 등을 운영하고 있으며, 이보철(83) 회장을 필두로 남기훈(63) 사장과 이석재(47) 대표가 함께 회사를 이끌고 있다. 1998년 설립된 석천운수는 하림의 생계 상차와 운송을 전담하며 생계 물류 분야에서 안정적이고 체계적인 시스템을 구축해왔다. 익산시 낭산면에 자리하고 있으며, 오랜 업력과 축적된 노하우를 바탕으로 효율적이고 신뢰성 있는 운송 서비스를 제공하고 있다.



대표 이석재

회장 이보철



사장 남기훈



Q. 석천운수를 소개해주세요.

저희 석천운수는 1998년 설립 이후 '안전하고 효율적인 운송'을 최우선 목표로 삼아왔습니다. 하림의 생계를 전문적으로 취급하며, 상차 품질과 안전을 유지하기 위해 상차 전문 컨설턴트를 양성해 '생계 상차 서비스'를 운영하고 있습니다. 또한 상차 완료 후 농장에서 도계장까지 닭을 안전하게 이송하는 '생계 운송 서비스'도 수행하고 있습니다. 현재 임직원 10명, 오토캐칭 장비와 지게차 등을 보유하고 있으며, 2024년 기준 매출은 약 350억 원에 달합니다. 매출 성장은 하림의 성장과 같이하기 때문에, 하림이 성장하는 만큼 저희도 함께 도약할 것으로 기대하고 있습니다.

Q. 운송사업을 시작하게 된 계기는 무엇인가요?

저는 고향이 익산 낭산면입니다. 처음에는 농사를 지었지만, 일의 강도가 너무 힘들어 다른 길을 찾고 있던 중 김홍국 회장님을 만나 1989년 생계차 운전기사로 하림과 처음 인연을 맺게 되었습니다. 초기에는 단순한 운송 업무였지만, 생계의 안전과 품질을 제대로 지키려면 체계적인 시스템과 전문 교육이 필요하다는 것을 느꼈습니다. 당시 운송 환경은 매우 열악했기에, 꾸준한 개선과 학습을 통해 보다 안전하고 효율적인 운송 방식을 도입해야 한다고 생각했습니다. 이후 1995년 대한민국 최초로 생계운송법인과 상차법인을 설립했고, 1998년 석천운수를 설립하며 운송사업을 본격적으로 전문화했습니다. 처음에는 단순히 생계를 안전하게 운송하는 것이 목표였지만, 현재는 체계적인 배차 시스템과 동물복지 기준을 갖춘 전문 운송업체로 성장하게 되었습니다.

Q. 석천운수의 강점은 무엇인가요?

저희 석천운수의 가장 큰 강점은 '안정성과 효율성'을 동시에 추구하며 끊임없이 개선한다는 점입니다. 특히 2023년에는 국내 최초로 11.9톤, 7.6m 제원의 생계운송 전용 차량을 개발해 동물복지와 운송 안전을 동시에 강화했습니다. 이를 통해 과적 문제를 해결하고 운송 횟수를 줄여 운전기사 피로도를 감소시켰습니다. 상차 과정에서는 오토캐칭 시스템과 다양한 장비를 도입해 업무 강도를 절반으로 낮추고, 날개·다리 골절과 비품 손상을 최소화하며 동물복지 기준을 강화했습니다. 그리고 차량과 장비는 정기 점검을 실시하며, 운전자 교육과 효율적 배차 시스템을 통해 사고를 예방하고 있습니다. 이러한 체계적인 설비와 프로세스 덕분에 하림과의 운송 협력에서 안정성과 효율성을 동시에 확보할 수 있었고, 현재도 지속적인 개선 방안을 연구하며 전문적이고 체계적인 운영을 이어가고 있습니다.

Q. 하림과 거래하면서 느낀 점, 자부심이나 바라는 점이 있다면 무엇인가요?

하림과 함께하며 가장 큰 자부심은 단순한 운송을 넘어, 식품 안전과 동물복지까지 책임지는 중요한 업무에 참여할 수 있다는 점입니다.

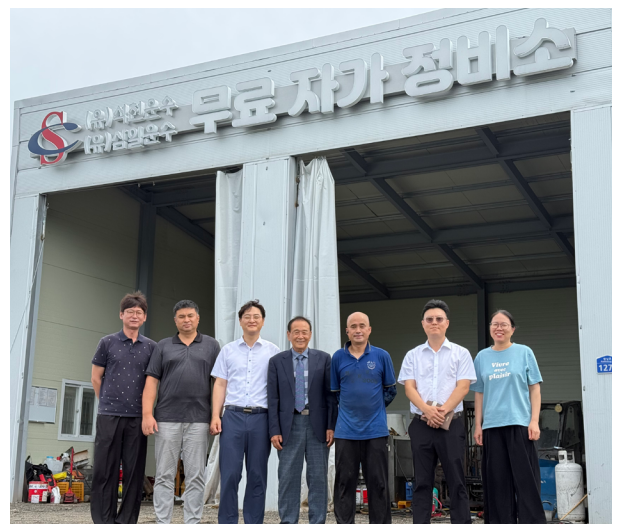
다. 하림의 경영철학과 핵심 가치를 공유하면서, 운송 시스템과 품질 관리 수준을 한층 높일 수 있었습니다. 앞으로도 더욱 적극적으로 소통하고, 문제를 미리 예방할 수 있는 체계를 강화하여 하림과 함께 성장하는 신뢰받는 운송 파트너로 자리매김하고 싶습니다. 또한 하림과의 협력은 석천운수의 성장뿐 아니라 내부 운영 개선과 직원 안전에도 큰 영향을 미치고 있어, 하림의 발전이 곧 석천운수의 발전이라고 생각합니다.

Q. 향후 사업 계획이 있다면 무엇인가요?

향후 1~3년간 석천운수는 운송 효율과 안전성을 한 단계 더 높이는 데 주력할 계획입니다. 우선 오토캐칭 시스템을 지속 확대해 상차 과정의 업무 강도를 줄이고, 동물복지 기준을 한층 강화할 계획입니다. 특히 생계 차주의 안전을 최우선으로 고려해 차량·장비의 정기 점검을 강화하고, 안전운행 교육과 효율적 배차 시스템도 지속적으로 개선할 예정입니다. 이러한 노력의 일환으로 2024년에는 무료 자가정비소를 구축해 차주들이 상시 점검과 정비 받을 수 있게 했고, 편안한 휴식과 주차 환경을 제공하기 위해 생계차주 복지실터와 ESG 복지 주차장도 마련했습니다. 장기적으로는 국내 최고 수준의 운송 시스템을 완성해 종사자들이 보다 안전하게 근무하면서도 품질과 동물복지를 함께 확보할 수 있는 체계를 구축하는 것이 목표입니다. 이를 통해 석천운수는 하림과 함께 프리미엄 동물복지 시대를 선도하며, 지속 가능한 성장과 상생을 실현하겠습니다.

Q. 끝으로 하고 싶은 말이 있으신가요?

석천운수는 '안전하고 신뢰할 수 있는 운송'을 최우선으로 생각합니다. 하림과 함께 걸어온 35년 동안 보이지 않는 곳에서 묵묵히 한 길을 걸어왔습니다. 앞으로도 하림과 상생하며, 고객과 협력사에게 믿음과 안심을 주는 운송 서비스를 지속적으로 제공할 것입니다. 직원과 가족에게는 항상 감사와 사랑을 전하며, 회사와 함께 성장하는 모든 구성원들이 안전하고 행복하게 일할 수 있는 환경을 만드는 데 최선을 다하겠습니다.



새내기자 | 김봉균 사원

01

2025 신제품 설명회 성료... MZ세대 겨냥한 신제품으로 시장 공략 가속화 맛과 편의성 잡은 신제품으로 시장 공략

우리 회사가 지난달 21일, 익산시 함열 '고스락 이화동산'에서 '신제품 설명회' 행사를 성황리에 마쳤다.

이번 행사는 정호석 대표이사를 비롯한 하림 임직원과 익산시 출입기자단 등 60여명이 참석한 가운데, 지역 언론과의 소통을 강화하고 하반기 시장을 공략할 주요 신제품을 소개하기 위해 마련되었다.

이날 행사에서 하림은 급변하는 소비트렌드에 맞춰 진화하는 닭가슴살 제품과 '홀술' 트렌드를 겨냥한 닭발 편육 신제품을 집중적으로 소개했다.

하림은 '맛있는 다이어트'를 추구하는 '헬시 플레저(Healthy Pleasure)' 트렌드에 맞춰 닭가슴살 제품 포트폴리오를 다각화하고 있다고 밝혔다. 과거 닭가슴살이 '몸짱'을 위한 식재료로만 여겨졌다면, 이제는 맛과 식감을 강조한 제품들이 시장을 주도하고 있다는 분석이다. 실제로 하림의 닭가슴살 가공품 매출 중 맛과 식감을 강조한 제품의 비중은



2023년 25%에서 2025년 38%로 크게 증가했다.

특히 MZ세대를 겨냥해 '동대문 엄기떡볶이'와 협업하여 출시한 닭가슴살 제품은 2025년 5월 출시 이후 누적 판매량 25만 팩을 돌파하며 큰 인기를 끌고 있다. 하림은 2030세대가 압도적인 선호도를 보이는 '동대문 엄기떡볶이'와의 협업을 통해 '맛없없(맛이 없을 수 없는)' 조합을 만들어냈다고 설명했다.

이와 함께 하림은 '홀술'과 '혼술' 트렌드로 성장하는 간편 안주 시장을 공략하기 위해 신제품 '닭발 편육' 2종(매콤한맛, 갈릭맛)을 선보였다. 이 제품은 HACCP 인증을 받은 100% 국내산 무뼈 닭발을 사용했으며, 별도의 조리 없이 바로 섭취할 수 있는 것이 특징이다.

특히 별도의 조리 없이 냉장 보관 후 바로 섭취할 수 있어 편리하며,

12mm로 잘게 다져 깔끔한 모양과 쫄쫄한 식감을 살린 것이 특징이다. 하림은 최근 닭고기 특수 부위에 대한 수요가 증가함에 따라 '직화 무뼈 닭발' 등 간편 안주 시리즈를 출시해 왔으며, 이번 닭발 편육 출시로 라인업을 더욱 강화한다는 계획이다.

이날 간담회에서는 신제품 컨셉 브리핑에 이어 참석자들이 '엄떡 닭가슴살'과 '닭발 편육' 등을 직접 맛보는 시식회도 함께 진행되었다.

정호석 대표이사는 "오늘 소개해 드린 제품들은 그간 하림이 쌓아온 노하우와 혁신을 향한 고민이 담긴 결과물"이라며, "앞으로도 고객 편의를 위한 다양하고 맛있는 제품을 지속적으로 출시하여 시장 경쟁력을 강화하고, 지역사회와 상생하며 발전해 나가겠다"고 밝혔다.

사내기자 | 백의철 차장

02

현장과 가까이 소통하며 나아가 조운호 사장, 소통간담회 등 열어

가공식품부문 조운호 사장이 취임 100일을 맞아 뜻깊은 소통의 시간을 가졌다.

조운호 사장은 소비자 중심의 브랜드 기업 하림을 만들어 가기 위해 현장성과 실용성을 강조하고 있다. 현장 개선 패트를 등 현장과 가까이 하며 제품의 경쟁력을 강화하고 있다.

지난달 13일 취임 100일을 기념해 현장의 목소리에 더 귀 기울이기 위한 소통간담회를 열었다.

간담회는 현장 반장들이 참석한 가운데 현장의 소리와 애로사항, 더 나은 조직문화를 위한 다양한 의견을 나눴다.

간담회에 참석한 한 반장은 "현장에 대한 이해와 관심이 느껴져 감사한 마음이 들었다"며 "작은 변화부터 하나씩 만들어가자는 말씀에 모두 의지를 갖게 됐다"고 전했다.

조운호 사장은 "현장의 중심에서 늘 최선을 다해주는 임직원 덕분에 가공식품 부문이 안정적으로 나아가고 있다"며 "일터가 단지 일만 하는 공간이 아니라, 서로가 존중받고 행복할 수 있는 장소가 되기를 바란다"고 말했다.



사내기자 | 김보미 사원

03

중앙백신연구소와 가금 질병 백신 공동 개발 나서 가금질병 통합 솔루션 구축을 위한 업무협약(MOU)' 체결

우리 회사가 국내 최고 수준의 동물용 백신 전문 기업인 (주)중앙백신연구소와 손잡고 가금 질병 예방을 위한 백신 공동 개발에 나섰다.

우리 회사는 지난달 6일 중앙백신연구소 본사에서 정호석 대표이사와 중앙백신연구소 윤인중 대표이사 등 양사 주요 관계자들이 참석한 가운데 '가금질병 통합 솔루션 구축을 위한 업무협약(MOU)'을 체결했다.

이번 협약은 빈번하게 발생하는 전염성 기관지염(IB) 변이주로 인한 국내 양계 농가의 생산성 저하 및 피해를 최소화하고, 국내 양계 산업의 안정적

인 성장에 기여하기 위해 마련됐다.

협약에 따라 양사는 상호 신뢰를 바탕으로 긴밀하게 협력할 계획이다. 우리 회사는 전국 계약 농가의 호흡기 질병 발생 현황을 모니터링하고, 원인이 되는 IB 바이러스의 샘플과 정보를 확보해 데이터베이스를 구축하는 역할을 맡는다.

중앙백신연구소는 우리 회사가 제공한 균주 샘플과 데이터를 활용해 다양한 변이주에 대응할 수 있는 새로운 백신을 개발하고 상용화하는 과정을 담당한다. 우리 회사는 이번 연구 협력이 단순한 기술 제휴를 넘어, 양사의 핵심 역량을 결합해 강력한 시너지를 창출하는 상생 발전의 첫걸음이 될 것으로 기대하고 있다. 중앙백신연구소의 고도화된 백신 개발 및 제조 기술력에 하림의 체계적인 농장 관리 및 질병 데이터 분석 노하우가 더해져, 가금 질병을 효과적으로 예방하고 생산성을 향상시키는 획기적인 솔루션이 탄생할 전망이다.

이날 협약식에서 정호석 대표이사는 축사를 통해 "이번 연구협약은 백신



개발을 위한 단순한 협력을 넘어, 양사의 상생 발전과 새로운 기술 혁신으로 미래 성장 동력을 확보하는 매우 가치 있는 첫걸음"이라며, "양사의 긴밀한 협력을 통해 지속가능한 축산업의 미래를 여는 중요한 역할을 해내고, 궁극적으로 국내 가금산업의 경쟁력 강화에 크게 기여할 수 있도록 함께 노력해 나가겠다"고 밝혔다.

중앙백신연구소 윤인중 대표이사는 "이번 협약은 단순히 서류 한 장에 그치는 약속이 아니라, 양사가 서로의 역량을 공유하고 이를 통해 함께 양계 산업에서 각자의 입지를 더욱 공고히 하기 위한 발판이 될 것"이라며, "신뢰와 협력을 토대로 서로에게 실질적인 성과를 만들어가는 더욱 든든한 파트너가 되기를 기대한다"고 화답했다.

앞으로 양사는 신규 백신 개발이 상용화될 경우, 국내 양계 농가의 질병 방제 수준을 한 단계 높이고 국가 방역 체계 강화에도 일조할 것으로 보고 있다. 또한, 이를 통해 안전한 축산 환경을 조성하고 소비자에게 더욱 건강한 먹거리를 제공하는 기반을 다져 나간다는 방침이다.

새내기자 | 백의철 차장

04

브랜드 앰버서더로 헬스 인플루언서 정지혜·김현우 선정 헬스 인플루언서와 손잡고 온라인 소통 강화

우리 회사가 건강한 라이프스타일을 지향하는 헬스 인플루언서 '정지혜(탄단지혜)'와 '김현우(빌리프 짐 대표)'를 브랜드 앰버서더로 선정하고 지난달 19일 업무협약(MOU)을 체결했다.

크리에이터 '정지혜'는 초심자들이 가장 효율적으로 운동 효과를 낼 수 있도록 '요일별 루틴'을 개발해 콘텐츠로 발행한다. 트와이스, 프로미스나인 등 유명 아이돌의 전직 트레이너로 알려진 '김현우'는 탄탄한 몸을 원하는 이들의 '워너비'로 꼽힌다.

우리 회사는 '신선한 닭고기 제품을 활용한 건강한 일상의 확산'을 목표로 함께 내년 1월까지 6개월간 브랜드 앰버서더와 △인스타그램 협업 콘텐츠 제작 △임직원 대상 건강 관리 프로그램 운영 및 오프라인 특강 등 다채로운 시도를 이어갈 계획이다.

또한, 단순한 제품 홍보를 넘어 건강·운동·식단을 아우르는 '헬시 라이프스타일 파트너'로서 입지를 공고히 한다는 전략이다.

이에 지난달 19일, 전북 익산의 하림 스마트팩토리에서 진행된 협약식에는 앰버서더 정지혜와 김현우 외에 보디빌더, 헬스 트레이너, 피트니스 모델 등으로 활약 중인 인플루언서 성치현, 서영석, 이병진, 서이진, 문주희, 장미송이도 함께 했다. 이들 모두 하림 스마트팩토리 견학 프로그램 'HCR(Harim Chicken Road)' 투어에 참여해 하림 닭고기의 우수성



과 신선함을 직접 확인하고 맛보는 경험을 했다.

하림 마케팅팀 관계자는 "식단과 운동 습관, 마인드셋까지 아우르는 헬스 인플루언서들과의 협업을 통해 온라인 소통을 강화하고 건강한 일상의 가이드 역할을 톡톡히 해 나가겠다"고 말했다.

05

“삼복 더위는 역시 삼계탕” 판매량 전년 대비 7% 증가 신선하고 맛있는 보양식으로 인기

무더위가 기승을 부린 이번 여름, 우리 회사는 삼복 시즌 동안 안정적인 삼계탕 공급을 통해 소비자들의 큰 호응을 얻었다.

이번 삼복 기간 동안 49만 여 개의 삼계탕이 판매되며 판매량이 전년 대비 7% 이상 증가했다. 복 시즌을 맞아 생산량이 증가한 상황에서도 현장 임직원들의 흔들림 없는 노력이 빛났다.

복날 식탁의 변화가 조금씩 이루어지고 있지만, 여전히 ‘복날=삼계탕’이라는 전통 공식은 이어지고 있다.

이번 여름 식당에서 만나는 삼계탕 한 그릇 가격이 2만원에 육박하면서, 24시간 이내 갓 잡은 닭으로 신선함을 그대로 담은 우리 회사 삼계탕의 수요가 증가한 것으로 보인다.

생산2팀(가) 김형진 대리는 “무더운 날씨에도 복 시즌을 맞아 현장에서 품질과 위생을 최우선으로 지켜준 직원들에게 진심으로 감사의 말을 전한다”며 “고객들에게 더 나은 제품을 전달할 수 있도록 늘 노력하겠다”고 말했다.



사내기자 | 김보미 사원

06

음악이 흐르는 별빛여행, 가족과 함께 해요 태양계 여행, 문화공연 등 다채로운 관람 이어져



우리 회사가 지난달 4일 전라북도과학교육청 과학교육원과 함께 ‘2025 하림 가족과 함께하는 음악이 흐르는 별빛여행’을 진행했다.

음악이 흐르는 별빛여행은 임직원 가족 88명이 참석한 가운데 음악이 흐르는 별빛여행(문화공연), 별자리와 태양계 여행, 관측, 과학공작체험활동, 빛올림마당 관람 등의 순으로 진행됐다.

특히 달과 행성, 항성, 쌍성, 성단 등 여름철 별자리를 직접 관측하며 우주의 신비로움을 확인하며 큰 호응을 이끌었다.

별빛여행에 참석한 박석 차장은 “아이들과 함께 같은 주제로 오랜만에 대

화할 수 있는 시간이 생겨 좋았다”며 “가족과 달과 별을 가까이 보고 느끼며 지구의 소중함을 알 수 있었고, 별밤 콘서트에 귀까지 호강하는 감사한 시간이었다”고 소감을 전했다.

정호석 대표이사는 “사랑하는 가족과 함께 여름 밤하늘을 바라보며 특별한 추억이 쌓이는 날이 됐기를 바란다”며 “앞으로 다채로운 프로그램을 통해 임직원들이 가족과 행복한 동행을 해나갈 수 있도록 노력하겠다”고 말했다.

사내기자 | 김유리 대리

07

협력 부화장과 지속가능한 동반성장 약속 본사 초청 HCR 투어 진행

우리 회사 사육사업부는 지난달 4일 삼계 병아리 공급을 책임지는 협력 부화장 대표와 가족들을 초청했다.

이번 초청 행사는 성수기 동안 원활한 병아리 공급을 위해 노력한 부화장에 감사를 표하고, 생산 과정에 대한 이해를 높여 든든한 파트너십을 다지고자 마련됐다.

이날 부화장 대표 및 임직원, 가족 등 15명은 우리 회사 본사를 방문해 하림치킨로드(HCR) 투어에 참여했다.

HCR투어를 통해 부화장에서 공급된 병아리가 농장에서 사육되어, 최첨단 도계 시스템을 거쳐 소비자에게 제공되는 전 과정을 직접 확인했다.

투어에 참여한 새만금부화장 최현철 대표는 “우리가 공급하는 병아리가 하림의 체계적인 시스템 속에서 안전한 닭고기로 재탄생하는 과정을 직접 보니 무척 뿌듯하다”며 “앞으로 하림과 함께 최고의 품질을 만들어가기 위해 노력하겠다”고 소감을 전했다.

정호석 대표이사는 환영 인사를 통해 협력 부화장 가족들에게 감사함을 표하고, “서로의 노력으로 동반성장을 이루며 함께 미래를 그려 나가자”고

말했다.우리 회사는 투어 후 오찬을 나누며 상호간의 소통과 화합을 다지는 시간을 가졌다. 앞으로 우리 회사는 협력업체와 생상협력을 바탕으로



지속 가능한 동반성장을 위한 발판을 굳건히 다져나갈 계획이다.

새내기자 | 강승헌 사원

08

말복 앞두고 노인복지시설 찾아 ‘삼계탕 나눔’ 봉사 펼쳐 목포 하나노인복지관서 어르신 300명 초청 삼계탕 대접



우리 회사가 말복(9일)을 하루 앞둔 지난달 8일, 축산환경관리원, 전라남도 축산정책과와 함께 목포시 하나노인복지관에서 어르신 300명을 대상으로 ‘말복맞이 삼계탕 나눔 행사’를 진행했다.

‘하림사랑나눔봉사단’과 관계기관 봉사자들은 이날 목포시 하나노인복지관을 찾아 지역 어르신 300명에게 정성껏 조리한 삼계탕과 시원한 수박 등을 대접하며, 무더위에 지친 어르신들의 건강한 여름나기를 기원했다.

이번 행사는 ESG 경영 실천과 나눔 문화 확산을 위해 마련되었다. 특히 기업과 공공기관, 지역 복지시설이 연계하여 지속 가능한 나눔 활동의 모범을 보였다는 점에서 의미가 깊다. 우리 회사는 이번 행사에 삼계탕용 닭고기 300마리와 별도의 삼계탕 선물 세트 20개를 기탁하고, 축산환경관



리원과 전라남도노는 행사 전반을 지원했다.

우리 회사는 지역사회와 상생하기 위한 사회공헌활동을 꾸준히 이어오고 있다. 지난 2012년부터 24년째 차상위 계층과 독거노인에게 삼계탕을 대접하는 지역 밀착형 사회공헌활동 ‘사랑의 맛데이’ 행사를 진행해오고 있다. 지난 6월에는 ‘하림사랑나눔봉사단’ 40여 명이 익산지역 어르신 500여 명을 초청해 삼계탕과 치킨을 대접하는 등 ESG 경영 실천에 앞장서고 있다.

정호석 대표이사는 “말복을 맞아 어르신들께 건강한 여름나기를 기원하는 마음으로 삼계탕을 대접할 수 있어 기쁘다”며 “앞으로도 지역사회와 상생하며 기업의 사회적 책임을 다하고, ESG 경영을 실천하는 데 앞장서겠다”고 밝혔다.

새내기자 | 백의철 차장

09

HBH 컨설팅으로 농장 생산성 높여
농가대상 맞춤형 컨설팅 실시

우리 회사 사육사업부는 농장 생산성 향상을 위한 전문 컨설팅 활동인 'HBH(Harim Behavior Habit) 컨설팅 활동'을 통해 신규 농가와 생산성 저조 농가를 적극 지원하며 상생 경영을 강화하고 있다.

사육사업부는 흑서기 생산성 감소를 겪는 농장들과 사육 경험이 적은 신규 농장들을 대상으로 'HBH 컨설팅 활동'을 실시하고 있다.

이 활동을 통해 농장 운영의 노하우를 공유하고, 체계적인 사양 및 환기 관리 컨설팅을 제공하여 농장들의 생산성을 높이는 것이 목표이다.

HBH 담당자인 사육 1팀 서장원 과장과 지역 관리자들이 직접 현장을 찾아 진행하는 컨설팅은 사육 단계별 필수 관리 사항들을 꼼꼼하게 점검하고, 각 농장의 특성에 맞는 맞춤형 해결책을 제시한다.

온습도 로거 설치 및 데이터 모니터링, 원격관리 시스템 도입을 통한 첨단 관리 컨설팅도 병행하며 농가들의 사육 환경 개선을 돕고 있다. 이를 통해

농가들은 흑서기 스트레스 관리, 질병 예방, 사료 효율 극대화 등 실질적인 문제 해결에 도움을 받고 있다

또한 사육 경험이 적은 농장들을 대상으로 밀착관리와 세밀한 지도를 통하여 빠르게 사육 노하우를 습득하고 경쟁력을 갖출 수 있도록 도와주고 있다.

사육 1팀 오대환 팀장은 "HBH 컨설팅 활동은 농가와 하림이 함께 성장하는 중요한 파트너십의 일환"이라며, "앞으로도 지속적인 현장 소통과 기술 지원을 통해 농가들이 안정적인 수익을 창출하고, 소비자에게는 더욱 안전하고 고품질의 닭고기를 제공할 수 있도록 최선을 다하겠다"고 밝혔다.

사육사업부는 'HBH 컨설팅 활동'을 통해 단순한 컨설팅을 넘어, 협력 농가와의 깊은 신뢰를 구축하고 동반 성장을 이끌어내는 상생 모델로 자리매김하기 위해 최선을 다할 계획이다.

사내기자 | 강승헌 사원

10

“합동 소방훈련으로 화재 대비해요”
정읍공장, 인명구조와 화재진압 등 훈련 실시

우리 회사 정읍공장은 지난달 19일 정읍소방서와 함께 합동소방훈련을 실시했다.

이번 훈련은 소방공무원 및 관계자 40여명이 참석한 가운데 화재 발생을 가정하고 자위소방대와 연계한 화재 대응력 향상, 응급상황 발생 시 발 빠른 대처로 귀중한 생명과 재산을 보호하는데 목적이 있다.

이에 따라 화재발생 시 119 신고 및 상황 전파, 자위소방대 임무 확인 및

초기 진압활동, 부상자 인명구조와 화재진압, 주요물자 반출 등이 중점적으로 훈련이 진행됐다.

차대진 정읍공장장은 “화재 발생 상황에서 자위소방대 각자의 임무에 따른 신속한 초기대응이

굉장히 중요하다”며 “앞으로도 지속적인 훈련과 교육을 통해 신속한 대처에 앞장서겠다”고 말했다.

사내기자 | 김해진 과장

25년 추석 선물세트 판매 개시

16종 다채로운 구성 제공



안주 한상 세트



갈비탕 & 삼계탕 세트



닭가슴살햄 챔 복합 1호 세트



캠핑 요리 세트

우리 회사가 민족 최대 명절인 한가위를 앞두고 다양한 '2025 추석 선물세트'를 선보인다.

2025 추석 선물세트는 하림 치킨 플래터, 냄비요리 세트 등 신규 기획 세트를 포함한 총 16종으로 소비자들에게 다채로운 선물 선택지를 제공하고 있다.

더불어 지난 추석 시즌 높은 인기를 끌었던 신선·가공 복합 선물세트도 구성해 하림 대표 제품을 한 자리에 모은 클래식 세트, 처음 하림을 접하는 소비자도 부담 없이 경험할 수 있는 스타터 세트 등도 마련됐다.

이번 추석 선물세트는 받는 이에게는 건강과 행복을, 주는 이에게는 마음을 나누는 기쁨을 선사할 수 있도록 기획됐다.

MZ세대부터 중장년층까지 세대별 기호를 반영한 메뉴 구성과 실속 있는 가격대 제시는 많은 소비자들의 이목을 사로잡을 것으로 예상된다. 25년 추석 선물세트는 다음달 1일까지 판매가 진행된다.

FreshHMRBM팀 심희종 사원은 "하림 선물세트를 통해 가족과 친구, 지인에게 따뜻한 마음을 전할 수 있기를 바란다"고 전했다.

NEW!

닭목살에 더해진 풍부함 '트리플 닭목살 구이' 출시 쫄깃한 식감의 특수부위에 고급 품미 더해



트리플 닭목살 구이

우리 회사가 쫄깃한 식감의 닭목살에 고급스러운 품미를 입힌 '트리플 닭목살 구이'를 GS더프레시에서 판매한다.

우리 회사는 1인 가구와 특정 부위를 선호하는 MZ세대 소비자들을 중심으로 닭고기 부분육 수요가 꾸준히 증가하자, 집에서도 색다른 미식을 즐길 수 있도록 '트리플 닭목살 구이'를 새롭게 기획했다.

'트리플 닭목살 구이'는 닭 한 마리에서 한 점만 얻을 수 있는 귀한 특수부위 목살에 캐비어, 푸아그라와 함께 '세계 3대 진미'로 꼽히는 송로버섯의 깊고 풍부한 향을 더한 제품이다.

집에서 손질이 까다로운 닭목살 부위를 깔끔하게 손질해 잡내 없이 고들한 식감을 즐길 수 있다. 그냥 익혀서 먹어도 맛있지만 기호에 따라 양상추, 루콜라 등 채소를 곁들여 샐러드로 즐겨도 좋다.

신제품 '트리플 닭목살 구이'는 20일부터 전국 GS더프레시 매장 내 냉장육 코너에서 만나볼 수 있다.

신선마케팅팀 이동주 대리는 "최근 집에서 간단한 요리를 즐기는 1인 가구 소비자들이 많아지면서, '가심비' 좋게 미식을 즐길 수 있는 닭고기 부분육·양념육의 수요도 꾸준히 늘고 있다"며 "앞으로도 다양한 소비자들의 입맛에 맞춘 제품들을 선보일 계획"이라고 전했다.

영양반계탕으로 간편하게 영양 채워요 세븐일레븐 영양반계탕 출시



영양반계탕

우리 회사 CVS사업팀은 최근 세븐일레븐에 영양반계탕을 출시했다.

세븐일레븐 자체 브랜드인 세븐셀렉트와 협업해 국내산 닭 반마리와 수삼, 찹쌀을 사용해 맛과 영양 모든 걸 잡았다.

영양반계탕은 복날 대표 메뉴 중 하나인 삼계탕을 누구나 집에서 간편하게 즐길 수 있도록 출시됐다.

혼자 먹는 가성비 보양식인 영양반계탕은 삼복 시즌 다양한 프로모션으로 고객과 만났다. 영양반계탕은 외식 물가 부담이 커진 소비자들을 위해 홈보양식으로 자리를 굳건히 지킬 예정이다.

CVS사업팀 장동현 사원은 "외식물가 상승세 속에서 소비자들 이 집에서도 손쉽게 보양식을 즐길 수 있도록 영양반계탕을 출시했다"며 "혼자서도 건강을 챙길 수 있는 여름 별미를 편의점에서 풍성하게 맛보길 바란다"고 말했다.

사내기자 | 남다빈 사원

책임감에 대한 인식과 태도의 차이

MZ세대와 기성세대, 두 세대의 관점

직장에서 가장 자주 오가는 말 중 하나가 ‘책임감’이다. 사회가 빠르게 변화하면서 직장 and 사회에서 책임을 바라보는 눈은 세대마다 다르다. 같은 조직에서 일하지만 책임의 의미도 달라지고 있다. 과거에는 조직과 집단을 위해 개인이 희생하는 것이 책임이었지만, 지금은 개인의 권리와 삶의 균형 속에서 책임을 바라보는 시각이 강해졌다. MZ세대와 기성세대가 생각하는 관점을 먼저 확인해보자.

MZ세대는 자기주도적 책임감을 중시한다. 시키는 대로 하는 것 보단 스스로 동기를 부여하고 목표를 설정했을 때 책임감을 느낀다. ‘왜 해야 하는가?’를 분명하게 생각하고 이에 따른 부분에 적합하면 책임을 진다. 그러나 맹목적인 의무에 대해서는 거부한다. 더불어 회사 내 조직을 위한 책임감 보다 자기 삶이 우선, 일과 삶의 균형(워라벨)을 중시한다. 책임은 곧 나의 성장, 나의 목표와 연결되는 게 필요하다. 또 투명성과 공정함을 추구한다. 회사 내 지시에 대한 의문점이 생기면 일차적 의견을 제기하고, 납득될 때 책임감을 갖으며 지시에 임한다. 그러나 불공정한 지시임을 인지하면 합구한 상태에서 임하며, 책임지길 거부한다.

기성세대는 조직 중심적 책임감, 회사나 조직의 성공이 곧 나의 책임이며 팀워크, 위계, 관습 등을 중시하고, 자신의 의견보다 상사의 명령을 우선하며 개인의 의견은 배제한 상태에서 암묵적 동의를 표한다. 또 희생 기반의 책임감을 가지고 있다. 장시간 근무, 주말 근무 등을 책임감이 있는 자세로 여긴다. 개인의 생각보다 관례와 규범을 따르는 것이 책임 있는 태도, 회사의 목표 달성을 ‘내 일’처럼 여기며 성과에 대한 책임을 강하게 느낀다.

서로가 바라봤을 때 책임감이라는 명사는 동일하지만 생각하는 기준, 바라보는 시점은 차이가 있다. ‘왜 이렇게 생각하지?’라는 이해 불가 상황일 것이다. 기성세대의 책임감은 왜 그렇게 형성됐을까? 기성세대가 사회생활을 시작한 시기는 우리나라가 고도성장·산업화의 시기로 국가와 기업 모두 개인의 희생은 조직 발전, 그게 개인 보상으로 이어진다는 논리를 강하게 내세웠다. 개인의 가치보다 집단 성과가 우선시되는 분위기에서 평생직장 개념이 강했던 것까지 더해져 ‘책임감=조직 충성’으로 연결됐다. 권위적·위계적 조직 문화, 집단주의 문화는 책임은 의무라는 인식을 자연스레 형성했다.

MZ세대의 책임감은 다르게 형성됐다. 80~90년대 고도성장을 경험한 기성세대와 달리, MZ세대가 사회에 나온 시기는 저성장·고용 불안시대였다. ‘열심히 하면 회사가 성장하고, 나도 덩달아 성장한다’는 공식이 더 이상 작동하지 않았고, 정년까지 보장받는 직장 사라지면서 책임을 회사에 두기보다, 내 커리어에 두는 쪽으로 가치관을 옮겼다. 선택과 다양성에 익숙하고 헌신은 행복으로 이어지지 않는다는 것, 부모 세대의 ‘일 중심 인생’을 보면서 삶의 질에 대한 갈망도 커졌다. 집단보다 개인의 개성과 자율을 중시하는 문화, 공정성과 합리성을 추구하는 가치관은 다른 의미의 책임감을 만들었다.

기성세대와 MZ세대의 책임감은 대비된다고 할 수 있다. 세대별 책임감의 차이는 충돌을 낳기도 하지만, 동시에 서로 보완할 수 있는 지점이 많다. 책임을 단순히 의무가 아닌 성과, 합리, 지속가능성을 포괄하는 개념으로 확장하고, 성과를 최우선으로 하되 과정에서의 헌신과 노력도 인정하기, 자율성과 신뢰를 기반한 문화 아래 피드백은 일방적 훈계가 아닌 대화로 전환하는 방법 등을 고려할 수 있다. 서로의 책임관을 대립이 아닌 다른 방식의 가치로 인정하고 더 나은 조직문화로 제도화해 나간다면 충분히 함께 나아갈 수 있을 것이다.

생산1팀(가) 권용현 사원

품질과 안전의 최후의 보루

식품안전분석팀



양창호 센터장
식품안전센터 총괄



강현아 팀장
식품안전분석팀 총괄



노미 주임연구원
외부검사 및 내부 보존성 관리



김송이 주임연구원
가공2공장



오선연 연구원
가공1공장



류은지 연구원
신선 도계육



백소희 연구원
신선 부분육

1.

식품안전분석팀의 업무와 역할은 무엇인가요?

양창호 센터장

식품안전분석팀은 눈에 보이지 않는 식품안전을 책임지고 있습니다. 품질, 생산, 소비자, 법규 등 식품 산업 전 과정을 객관적이고 과학적인 근거로 분석하여 식품의 안전성, 효율성, 경쟁력을 높이는 핵심 부서입니다. 전 공정에서 발생할 수 있는 교차오염 요인을 점검하고 미생물 검증 및 법적 리스크 관리를 수행합니다. 또한 소비기한, 보존 안정성, 미생물·이화학¹ 검증 등을 통해 제품의 안전성을 철저히 확보하고 있습니다.

2.

식품안전분석팀에 적합한 인재상은 무엇인가요?

강현아 팀장

일할 땐 전문성을 갖춘 스페셜리스트², 다양한 분야를 유연하게 넘나드는 제너럴리스트³입니다. 식품안전분석팀은 단순히 수치와 데이터만 다루는 부서가 아니라 폭넓은 이해력과 다양한 분야를 연결하는 능력을 바탕으로 문제에 유연하게 대응하는 팀이라고 생각하기 때문입니다. 또한 유쾌한 팀 분위기에 자연스럽게 스며들 수 있는 유연함과 센스를 갖춘 분이라면 잘 맞을 것 같습니다. 업무에서는 책임감 있게 제 역할을 해내고 대화에서는 호흡이 척척 맞아 즐겁게 소통할 수 있는 사람, 한마디로 일도 잘하고 대화도 잘 통하는 사람이지요!

3.

식품안전 분석은 식품회사 품질관리의 핵심인데, 식품안전 분석 시 가장 중요하게 여기는 기준은 무엇인가요?

노미 주임연구원

국내에서는 식품공전⁴을 표준 기준으로 삼아 품질과 안전을 관리하고 있으며, 수출하는 제품에 대해서는 각 국가별 관련 법규와 기준을 철저히 준수하여 현지 규정에 맞게 대응하고 있습니다. 실험 결과 하나하나가 제품 품질이나 소비자 건강 더 나아가 기업의 신뢰도까지 좌우하기 때문에 표준 분석법과 공인된 절차를 철저히 준수하는 태도가 중요합니다.

4.

근무하면서 가장 기억에 남는 에피소드는 무엇인가요?

류은지 연구원

성수기에는 작업자 수가 늘어나 장화 보관함이 부족해 작업장이 다소 어수선했던 시기가 있었습니다. 이를 개선하기 위해 동료와 함께 작업화를 직접 세척하고 정리하던 중 한 신입 작업자가 저희를 장화 세척 담당으로 착각해 자신의 장화를 건네는 재미있는 해프닝이 있었습니다. 그러나 이러한 작은 실천을 계기로 임시 장화 보관함이 설치되었고, 전 직원이 스스로 장화를 관리하는 문화가 정착되어 위생 전실을 쾌적하게 유지할 수 있게 되었습니다.



오선열 연구원

L업체의 황색포도상구균(식중독을 유발할 수 있는 세균) 제어 활동이 가장 기억에 납니다. 납품처인 A업체가 법적 기준에는 적합했지만, 더 높은 수준의 위생을 만들고 싶어 작업장 환경 검사 및 작업자 손 위생 검사를 하루 2~3회씩 직접 뛰어다니며 진행했습니다. 매일 아침 일찍 출근해 현장을 점검하고, 작업자들과 소통하며 관리하는 과정이 체력적으로도 쉽지 않았습니다. 그럼에도 불구하고 목표했던 위생 기준을 달성했고 이후에도 정기적인 모니터링으로 상태를 꾸준히 유지하고 있습니다. 힘들었지만 성과가 뚜렷했던 '위생의 작은 승리'였고, 지금도 가장 뿌듯했던 순간으로 기억됩니다.

5.

제품 검사 중 이상이 발견되면 어떻게 대응하시나요?

백소희 연구원

식품은 특성상 변수가 많기 때문에 제품과 공정을 꾸준히 모니터링하며 미리 예방하고 있습니다. 만약 문제가 생기면 관련 부서와 협업해 신속하게 해결합니다. 하림의 신뢰에 영향을 주지 않도록 마지막까지 철저히 확인하는 '최후의 보루' 역할을 하고 있습니다.

6.

우리 팀은 이게 최고! 강점이나 자랑할 만한 것들이 있을까요?

김송이 주임연구원

세대 차이? 그게 뭐죠? 저희 팀의 자랑은 모든 구성원이 찰떡같이 소통하는 '티키타카 맞짱'이라는 점입니다. 20대부터 50대까지 다양한 연령대가 모였지만 서로 존중하며 자연스럽게 웃고 대화하는 덕분에 매일 활기차고 유쾌합니다. 팀워크는 가족처럼, 소통은 친구처럼, 일은 전문가답게! 이게 바로 저희 식품안전분석팀의 최고 강점입니다

7.

향후 식품안전분석팀이 나아가고자 하는 방향이나 목표는 무엇인가요?

양창호 센터장

전사적으로 제품 및 공정에서 위험은 멈추고, 기준은 지키며, 개선은 속도를 내는 정확한 판단자이자 주도적인 역할을 수행하겠습니다. 향후에는 수익 개선을 기반으로 고도화된 분석 장비를 전략적으로 도입하고 분석 항목을 확대하여 분석실의 규모와 전문성을 한 단계 더 도약시키겠습니다. 감사합니다!

새내기자 | 정진 사원

1 미생물·이화학 : 물리학과 화학을 아울러 이르는 말.

2 Specialist(스페셜리스트) : 전문가

3 Generalist(제너럴리스트) : 다방면에 걸쳐 많이 아는[박학다식한] 사람

4 식품공전 : 식품의 안전성과 위생 관리를 위해 제조·가공·유통 전 과정에서 적용되는 법적 기준과 규정을 의미

닭구이와 냉면, 찜질방 감성까지 한 번에 즐기는 '군산 오소참숯가마'

우리나라 사람이라면 치킨을 싫어하는 이는 드물다. 하지만 튀김옷이 부담스럽고 담백한 닭 요리를 찾는다면? 숯불 향 가득한 닭구이가 제격이다. 군산에는 다양한 닭 부위를 숯불로 즐길 수 있는 독특한 맛집, 바로 '오소참숯가마'가 있다.

가게에 들어서면 가장 먼저 눈길을 끄는 건 '찜질방 콘셉트'. 사장님과 직원 모두 찜질방 유니폼을 입고 손님을 맞이해 범상치 않은 느낌이 든다.



<대표 메뉴>

- 100%국내산 생닭 한접시
(마늘, 양념 숯불닭갈비, 소금닭목살구이, 닭껍질구이)
- 100%국내산 한돈 한접시
(목살, 삼겹살, 항정살)

<정보>

위치: 전북 군산시 진포로 245-2
전화번호: 010-5102-8408
편의시설 및 서비스: 단체 이용 가능, 예약, 무선 인터넷, 유아의자, 간편결제, 주차, 발렛파킹





닭의 모든 매력을 한 판에, 닭모듬구이

이 집의 시그니처는 단연 닭모듬구이로 닭목살, 마늘닭갈비, 양념닭갈비, 닭껍질까지 다양한 부위를 한 번에 맛볼 수 있다. 초벌구이가 되어 나와 숯불 위에서 살짝만 구워내면 금세 먹을 수 있다.

가장 먼저 맛봐야 할 건 사장님이 강력 추천하는 마늘닭갈비이다. 말돈소금에 콕 찍어 먹으면 닭갈비 속에 박힌 생마늘 덕분에 입안이 향긋하게 터진다. 양념닭갈비는 직접 만든 고추 페이스트와 환상의 조합을 자랑한다. 매콤한 양념이 고소한 소스에 부드럽게 감싸지며 입맛을 확 잡아준다. 닭목살은 닭 한 마리에 단 한 점만 나오는 귀한 부위로, 닭갈비와 달리 쫄깃하면서도 고들고들한 식감이 매력적이다.

마지막으로 닭껍질은 흔히 기대하는 바삭함보다는 쫄깃함이 먼저 와 달아 의외의 재미를 준다.

게다가 서비스로 나오는 돼지껍데기까지 맛볼 수 있다. 쫄득한 돼지껍데기를 콩가루와 양념소스에 찍어 먹으면 닭에서 돼지까지 한 상 푸짐하게 즐길 수 있다. 닭고기와 함께 돼지고기도 즐기고 싶다면 돼지모듬구이도 추천한다. 목살, 삼겹살, 항정살이 초벌구이로 한 접시에 나와 숯불 위에서 노릇하게 구워 먹는 재미를 느낄 수 있다.

숯불구이의 영원한 단짝, 자가제면 냉면

갈비와 냉면은 실패할 수 없는 필승조합이다. 오소참숯가마의 냉면은 동치미 육수에 직접 반죽한 면을 바로 뽑아내는 게 특징이다. 면발은 쫄깃하고 육수는 시원 담백하다. 거자와 식초를 기호에 따라 더해 먹으면 금세 한 그릇이 사라진다. 점심에는 냉면과 바삭불고기를 세트로 즐길 수 있으니 놓치지 말길 바란다.

찜질방 감성까지 한 번에

오소참숯가마의 매력은 여기서 끝이 아니다. 식혜와 감식초 같은 찜질방 간식까지 판매해 찜질방 콘셉트를 제대로 즐길 수 있다. 은은하게 레트로한 분위기는 인근 철길마을과도 잘 어울려, 여행과 맛집 체험을 동시에 즐기는 기분을 준다.

군산에서 색다른 닭구이를 찾는다면? 닭고기와 돼지고기, 거기에 냉면과 사이드까지 알차게 즐길 수 있는 곳. 숯불 위에서 닭의 모든 매력을 느낄 수 있는 오소참숯가마를 강력 추천한다.



(회사 내 MZ들의 솔직한 목소리를 익명으로 담았습니다)

선배가 말하는 MZ랑 친해지는 꿀Tip

- 후배편

후배와 어떻게 자연스럽게 친해질 수 있을까? 꼭 어려운 얘기나 무거운 자리가 아니어도, 작은 배려와 가벼운 대화만으로도 관계는 달라질 수 있어요. 선배들이 직접 경험하며 깨달은, MZ 후배들과 가까워지는 현실 꿀팁을 모아봤습니다!

1. 이해하려는 마음, 그리고 한 걸음 먼저

“꼰대는 나이가 아니라 공감 부족에서 나온다”는 말, 들은 적 있으신가요? 그래서 저는 후배들이 왜 그런 방식으로 일할까? 라는 생각부터 해보려 노력합니다. 다름을 인정하고, 후배의 의견을 먼저 듣는 태도만으로도 관계가 훨씬 유연해지더라고요. 그리고 점심시간을 활용해 가볍게 커피 내기를 하기도 하면서 관심 있어 할만한 주제에 대해 가볍게 이야기하는 것도 저만의 방법입니다. 이런 선배의 관심과 애정을 너무 부담스러워하지 않았으면 좋겠어요~ 선배도 후배와 친해지고 싶습니다!

2. 꼰대가 아닌 멘토로 다가가기

집에서나 회사에서나 세대 간 소통은 쉽지 않은 일 중 하나입니다. MZ세대와는 공감할 수 있는 가벼운 이야기로 먼저 친근감을 쌓고, 자연스럽게 말문이 트여야 대화가 이어지더라고요. 어느 정도 불가근 불가원(不可近不可遠)의 거리감이 생겼다 싶을 때쯤, 그제야 쓸쓸 선배의 경험과 노하우를 풀어내는 ‘멘토 모드’로 전환합니다. 꼰대의 자세로 하나하나 가르치려 한다면 공든 탑이 무너져 처음부터 다시 시작할 수 있습니다ㅎㅎ 선배의 말투가 ‘강의’처럼 느껴지면, 후배의 귀는 자동으로 OFF가 된다는 점... 슬프지만 현실입니다. 대화는 ‘지도’가 아니라 ‘대화’일 때 더 잘 통하더라고요.

3. 경험 먼저 꺼내기, 진심은 통한다

업무 얘기를 할 때도 먼저 내 경험을 솔직하게 나누는 편입니다. 조언도 ‘이렇게 해!’보다는 ‘나는 예전에 이렇게 해봤어’처럼, 스토리로 풀어내면 훨씬 부드럽게 다가가더라고요. 선배니까 완벽하려 하지 않고, 같은 사람으로 진심 담아 다가가려는 노력이 관계를 단단하게 만드는 것 같아요. 그리고 가끔은 실패했던 경험도 솔직히 이야기해요. 완벽한 선배보다는 인간적인 선배가 더 가까이 다가갈 수 있더라고요. 이런 대화가 오가면, 후배도 나중에 먼저 고민을 털어놓는 경우가 많아지는 것 같아요.

4. 인사는 먼저, 표정은 환하게

후배가 먼저 인사하기를 기다리기보다, 제가 먼저 활짝 인사하려고 해요. 무뚝뚝한 목례보다는 “좋은 아침~!”, “오랜만이예요!”처럼 따뜻한 말투로 먼저 인사를 건네면 자연스럽게 분위기가 좋아지기도 하고, 낯선 후배에게 먼저 다가가는 그 한마디가 낯섦을 친숙함으로 바꾸는 힘이 있더라고요. 또 오랜만에 보는 후배, 동료와는 하이파이브나 가벼운 손인사를 하기도 합니다. 작은 리액션 하나, 눈을 맞추며 웃는 것만으로도 후배들과의 관계에 긍정적인 영향을 주는 걸 자주 느껴요.

5. 이유를 설명하고, 칭찬은 구체적으로!

MZ 후배들에게는 ‘왜 이 일을 하는지’를 함께 공유하는 게 중요해요. “그냥 해”보다 “이런 이유에서 이렇게 해보는 건 어때?”라는 식의 질문형 대화가 더 효과적더라고요. 또 칭찬할 땐 “잘했어!” 한 마디보다는 “덕분에 이 일을 더 수월하게 끝냈어, 고마워!” 같은 구체적인 표현이 진심이 잘 전달되는 것 같아요. 그리고 무엇보다 중요한 건 ‘워라벨 존중’! “오늘은 일찍 퇴근해~”라는 한 마디가 후배들에게 최고의 응원이 되기도 해요. 이런 사소한 존중이 쌓이면, 후배도 선배를 더 신뢰하고 편하게 대하게 되는 것 같아요.

초보자도 할 수 있다!

깔끔하게 힘을 더하는
비즈니스 영어 보고서 필력 키우기

<비즈니스 영어 보고서 기본 샘플>

Jane : Hey Marcus, (A) I've drafted the monthly sales report.
Could you take a look?

Marcus : Sure. Let me review it and provide some feedback.

(Few minutes later)

Marcus : (B) The overall structure looks good, but you might
want to add more details to the analysis section.

Jane : Got it. (C) I'll elaborate on the key findings. Anything else?

Marcus : Also, (D) be sure to include data visualizations.

Charts will make the report clearer.

Jane : Good idea! I'll revise it and send you the final version.

Marcus : When you send it over, (E) could you also prepare
a brief executive summary?

Jane : Sure, that will help the leadership grasp the main points quickly.

Marcus : Exactly. Keep it concise, around half a page.

Jane : Understood. I'll send both versions by tomorrow morning.

제인 : 마커스, 월간 판매 보고서 초안을 작성했는데,
한 번 봐줄 수 있을까요?

마커스 : 물론이죠. 검토 후 피드백 드릴게요.

(잠시 후)

마커스 : 전체적인 구조는 좋아요. 하지만 분석 섹션에 좀 더
자세한 내용을 추가하면 좋을 것 같아요.

제인 : 알겠어요. 핵심 요약 부분을 더 자세히 설명할게요. 또 있을까요?

마커스 : 그리고 데이터 시각화를 꼭 포함하세요.

차트를 추가하면 보고서가 더 명확해질 거예요.

제인 : 좋은 생각이네요! 수정해서 최종 버전을 보내드릴게요.

마커스 : 보고서 보낼 때 간단한 요약본도 함께 준비해 주실 수
있나요?

제인 : 물론이죠. 그러면 경영진이 핵심 내용을 빨리 파악할 수
있겠네요.

마커스 : 맞아요. 간결하게 반 페이지 정도로 작성해 주세요.

제인 : 알겠습니다. 내일 아침까지 두 버전을 모두 보내드릴게요.

<비즈니스 영어 보고서 기본 패턴>

(A) 보고서 초안 공유하기

- I've drafted the [report/document]. Could you take a look?

[보고서/문서] 초안을 작성했는데, 한 번 봐주실 수 있을까요?

- I'm sharing the first draft for your review.

검토를 위해 초안을 공유드립니다.

- Please check if the structure meets your expectations.

구성이 기대에 부합하는지 확인해 주세요.

(B),(E) 피드백 요청 및 반영하기

- The overall structure looks good, but...

전체적인 구조는 괜찮지만...

- Could you clarify your expectations for the conclusion section?

결론 부분에 대한 기대 사항을 명확히 해 주시겠어요?

- I'll adjust the content based on your comments.

귀하의 의견을 바탕으로 내용을 조정하겠습니다.

- Do you think we should add supporting evidence here?

여기에 추가적인 근거를 넣는 게 좋을까요?

(C), (D) 보고서 개선하기

- I'll elaborate on the key findings.

주요 발견점을 더 자세히 설명하겠습니다.

- I'll simplify the wording to make it easier to read.

더 읽기 쉽도록 문장을 간결하게 만들겠습니다.

- Let's ensure the tone is consistent throughout the report.

보고서 전체의 어조가 일관되도록 합시다.

- I'll double-check all figures to avoid any errors.

오류를 방지하기 위해 모든 수치를 재확인하겠습니다.



눈으로 보는 하림

2025년 8월의 주요행사 모습입니다.
지난 추억들을 살펴보세요



우리 회사는 지난달 7일 제2회 ESG 경영위원회를 진행했다.



지난달 11일 가나다-광주초록우산어린이재단이 우리 회사를 방문했다.



지난달 12일 우리 회사 정음공장은 사랑의 헌혈을 실천했다.



우리 회사 천사합창단이 지난달 17일 신광교회 찬양찬치 특별 출연 초청으로 특송을 진행했다.



지난달 19일 익산 치킨로드에 하림 프레시마켓이 오픈했다.



우리 회사는 지난달 21일 탄탄루틴챌린지 시상식을 가졌다.



지난달 25일 우리 회사는 교촌치킨 신사옥을 방문했다.



우리 회사 정음공장은 지난달 26일 PAC 시상식을 진행했다.



지난달 27일 우리 회사는 목포대리점 '청인'을 방문했다.



우리 회사는 지난달 29일 익산치맥페스티벌에서 하림의 맛있는 닭고기를 홍보했다.

HCR 견학객

HCR투어 신청은 하림푸드투어 홈페이지를 통해 가능합니다

8월에는 부산YMCA, 국제라이온스협회, 헬스 인플루언서, 푸라닭 등 3,555명이 방문해 주셨습니다.



특! 소리 나는 하림 용어 사전

“사람도, 동물도 편하게!
동물복지의 기준을 바꾸다!”

예전에는 농장에서 도계공장으로 이송하기 위해
평균 8~10명의 작업자들이 야간에 투입되어
닭을 한마리, 한마리씩 붙잡아 이송 차량에 옮겨 실어야 했어요.

이 과정에서 닭들은 **멍과 골절, 피부 손상** 등이 발생했고
작업자들 역시 먼지가 심하고 힘든 상차 작업에 큰 어려움을 겪었죠.

이러한 불편함과 문제점을 해결하기 위해 도입된 시스템!

오토캐칭

출하 시 닭을 자동으로 포획하여 트레이로 이동시키는 시스템

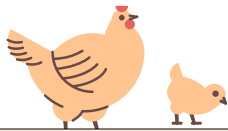


하림은 2022년 국내 최초로 모듈박스를 이용한

오토캐칭 시스템을 도입해

현재 육계 전체 작업 물량의 58%를

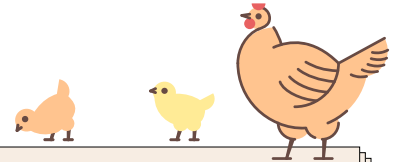
오토캐칭으로 소화하고 있어요



오토캐칭 도입으로 작업 효율이 크게 높아졌고,
닭들도 다치지 않으면서 스트레스를 덜 받는 출하를
할 수 있게 되었어요.

시간당 포획 마릿수는 8,000~10,000마리로
필요한 작업 인원은 수동의 절반으로 줄었어요.

인력난이 심한 국내 상차 업계에
꼭 필요한 시스템입니다



일일이 사람 손을 거쳐야 하는 생계 상차 작업을
기계 상차로 대체함으로써

노동력 절감과 **동물복지**까지!

두마리 토끼를 다 잡은 시스템 덕분에
2025년 역대 성수기 물량을 달성할 수 있게
되었습니다.

하림은 동물복지 추세에 발맞춰 오토캐칭 시스템을
단계적으로 확대 도입할 계획입니다

새내기자 | 이민정 대리

이달의 Quiz 퀴즈풀고 선물세트 받자!

HINT!
네글자

단어 조합
퀴즈

8월에 소개한 신제품!
신선한 국내산 닭발을
이색적으로 즐길 수 있는 제품!
별도의 손질이나 조리없이
그대로 썰어서 먹으면 되는
냉장 간편식은 무엇일까요?

닭	용	치	리
국	직	편	육
화	킨	가	한
도	발	물	그

제 231호 당첨자

최*경 성남시 분당구
노*지 청주시 청원구
박*민 진주시 진주성로
송*혜 보령시 명천로

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

선선한 바람이 불어올 땐 매콤닭볶음탕!

닭볶음탕용 X 매콤닭볶음탕양념으로
집에서 쉽고 맛있게 즐겨요

