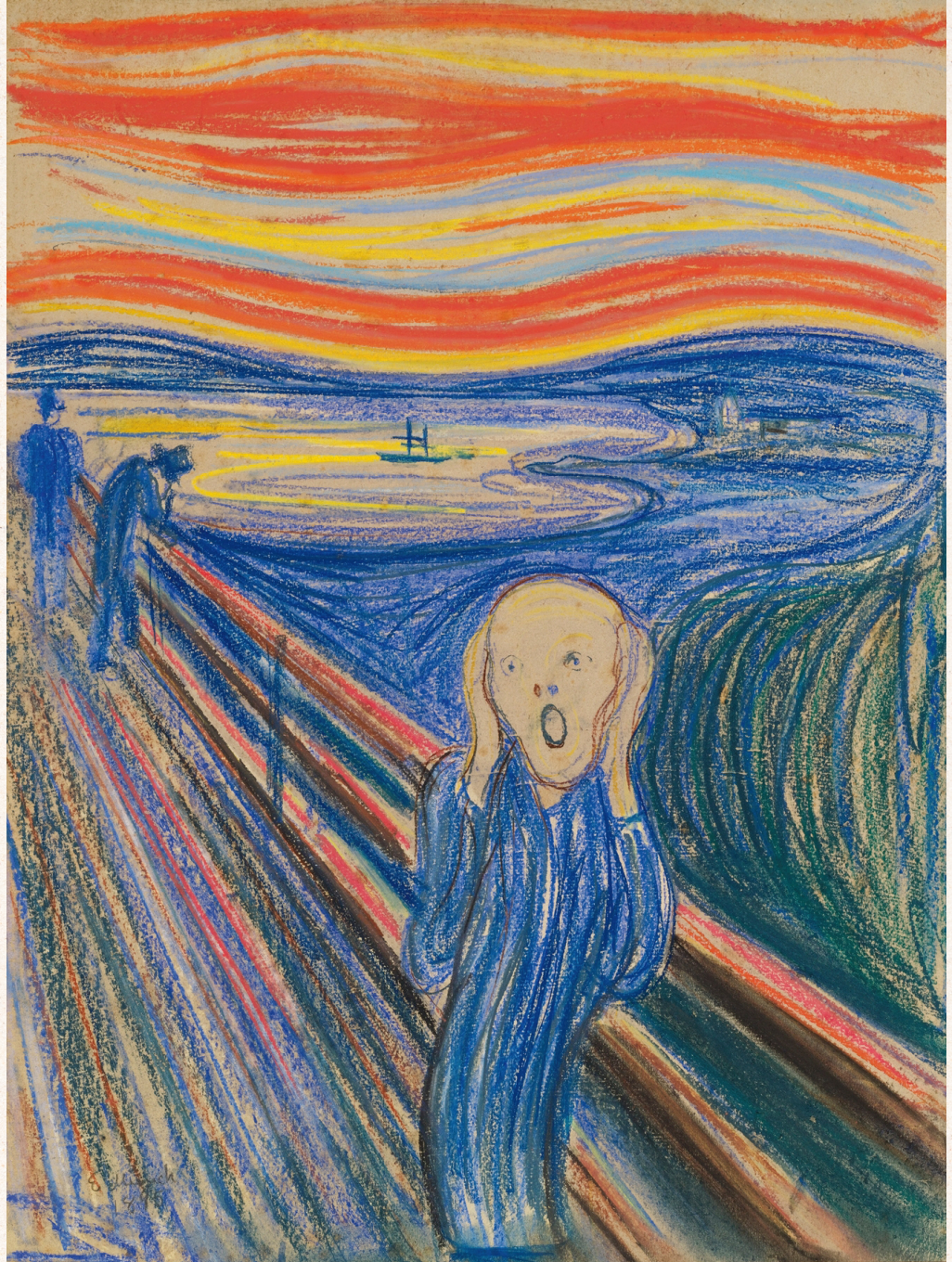




# TOGETHER HARIM

**표현주의** 정서적 효과를 위하여 색채와 형태를 과장하고  
왜곡하는 미술을 가리키는 미술사조



**절규**

The Scream

**에드바르 뭉크 Edvard Munch**

노르웨이 출신 화가

에드바르 뭉크(1863~1944)는 불안, 공포, 죽음 같은 인간의 내면 감정을 강렬하게 표현한  
노르웨이 출신의 표현주의 화가입니다.

대표작 <절규>를 비롯해 사랑과 상실, 고독을 주제로 한 작품들을 반복적으로 제작하며  
자신의 삶과 감정을 화폭에 투영했습니다.  
어린 시절 가족의 죽음과 질병, 평생 지속된 정신적 고통은 그의 예술 세계에 깊은 영향을 주었으며,  
이러한 이유로 그는 '불안의 화가'로도 불립니다.

# Contents

02	기획포커스 표현주의	16	하림인 이야기 삼기부화팀
04	트렌드 리포트 치킨은 한식일까?	18	MZ 생각
06	대리점 탐방 (주)원진푸드	19	칭찬 릴레이
08	하림 뉴스 2026년 5월	20	하림의 봄
13	신제품 이야기	21	비즈니스 잉글리쉬
14	전국 닭 요리 전주 펄펄닭내장탕	22	직장생활 꿀팁.zip
		23	눈으로 보는 하림

*Date of Issue*  
2026년 6월 1일

*Publish*  
(주) 하림 전북특별자치도 익산시 망성면 망성로 14



# 치킨은 한식일까? : 전 세계가 열광하는 'K-치킨'

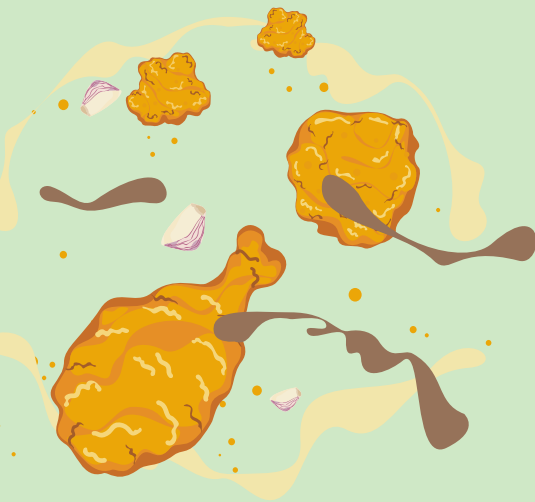


외국인이 가장 선호하는 한국 음식 1위<sup>1</sup>이자 K-드라마 속 주인공들의 일상을 채우는 단골 메뉴인 ‘치킨’은, 6.25 전쟁 이후 유입된 서구의 닭 요리 문화와 한국 특유의 손맛이 결합하며 발전하기 시작했다. 바삭함을 극대화한 튀김 기술과 감칠맛을 살린 양념이 더해지며, 기존과는 다른 한국만의 치킨 문화가 만들어졌다. 이처럼 반세기가 넘는 시간 동안 한국인의 입맛과 생활문화에 맞춰 변화해 온 치킨은 이제 외래 음식을 넘어 ‘현대 한식’의 자리를 굳건히 하고 있다. 시작은 서구식 닭 튀김이었지만, 오늘날의 치킨은 한국인의 손에서 전혀 다른 음식으로 재탄생했다.

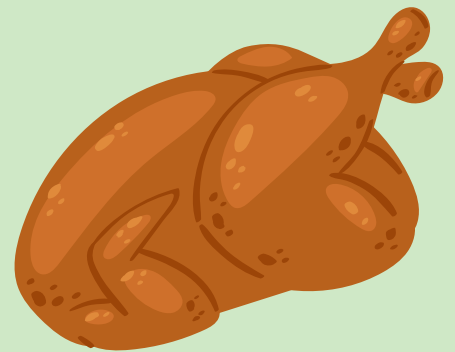


사실 한국식 치킨의 뿌리를 완전히 서구에서만 찾기는 어렵다. 조선 시대의 『산가요록』에는 닭을 기름에 볶고 밀가루와 간장을 곁들여 먹는 ‘포계’가 기록되어 있다.<sup>2</sup> 오늘날의 프라이드치킨처럼 기름에 깊게 튀기는 방식은 아니었지만, 닭 고기를 기름에 조리해 먹는 방식은 오래전부터 존재했던 셈이다. 이러한 흐름은 1960년대 명동의 전기구이 통닭을 거쳐, 1980년대 ‘양념치킨’의 등장과 함께 결정적인 전환점을 맞았다. 서구의 단순한 튀김 방식에 한국식 소스와 배달 문화가 접목되면서, 한국식 치킨은 독자적인 요리로 진화하기 시작했다.

한국 치킨이 세계를 사로잡은 비결은 탁월한 조리 기술과 문화적 결합에 있다. 얇고 바삭한 튀김옷으로 이른바 ‘겉바속촉’의 식감을 구현하고, 여기에 치킨무와 ‘치맥’ 문화까지 더해지며 치킨은 단순한 패스트푸드를 넘어 하나의 문화로 자리 잡았다. 전 세계 맥도날드 매장 수와 맞먹는 약 4만여 개의 치킨집이 전국 각지에 자리 잡고 있다는 사실은, 한국인들이 치킨 문화를 얼마나 발전시켜 왔는지를 보여준다.



이러한 노력과 창의의 결과로 탄생한 ‘코리안 프라이드치킨(Korean Fried Chicken)’은 이제 서구의 치킨과는 다른 하나의 요리 장르로 인정받고 있다. 프라이드치킨이라는 기본 위에 한국의 다채로운 양념과 정교한 조리 기술을 더해 고유한 음식 문화로 자리 잡았기 때문이다. 이제 외국인들에게 한국 치킨은 단순한 유행을 넘어, 한국에 가면 반드시 맛봐야 하는 음식으로 인식되고 있다.



결국 치킨이 한식인가라는 질문에 대한 답은 명확하다. 가장 대중적이면서도 한국적인 창의성이 담긴 치킨은 이제 전 세계가 즐기는 현대 한식의 상징이다. 시작은 해외에서 건너온 음식일지라도, 한국인만의 입맛으로 새로운 가치를 더해온 과정 자체가 이미 우리의 식문화이기 때문이다.



1 한식진흥원, 「2025 해외한식소비자조사」(2025.11).  
2 전순의(全循義), 『산가요록(山家要錄)」(1450년경).

# (주)원진푸드

“영동 지역 유통의 산증인”



강원도 영동 지역의 마트와 식당에 하림의 신선함을 전파하는 주역이 있다. 바로 1991년 첫발을 내디딘 이후, 오직 ‘신뢰’ 하나로 지역 유통망을 굳건히 다져온 (주)원진푸드 홍종만(71) 대표이다.

**Q1. ‘㈜원진푸드’와 대표님 본인에 대한 소개를 부탁드립니다.**

저는 강원도 동해 출신으로, 포항제철에서 근무하다 조금 이른 나이에 가정을 꾸리고 다시 고향 근처인 삼척으로 올라왔습니다. 그곳에서 레스토랑을 운영하던 중 지인의 소개로 멕시코산 칠리 강원지사 맡게 된 것이 유통업의 시작이었습니다. 1991년 4월, ‘멕시코산 칠리 강원유통’으로 문을 열어 20군데 체인점에 닭을 공급하기 시작했고, 2016년에 지금의 법인인 ‘㈜원진푸드’를 설립했습니다. 사명인 ‘원진’에는 “유통의 으뜸으로 나아가자”는 포부를 담았습니다. 현재는 강릉에 위치한 650평 규모의 신사옥에서 13명의 직원과 함께 영동 지역 전체를 아우르며 연 매출 70억 원을 달성하고 있습니다.



**Q2. 레스토랑 운영에서 유통업으로 전향하시며 어려움은 없으셨나요?**

레스토랑을 운영하며 소비자들이 어떤 제품을 선호하는지 현장에서 직접 겪어봤기에, 유통제품을 다루는 데 큰 거부감은 없었습니다. 오히려 당시 강원도 지역에는 중소 업체 닭들만 유통되던 시절이었는데, 제가 하림 대리점을 본격적으로 운영하면서 지역에 하림이라는 브랜드가 깊숙이 뿌리 내릴 수 있었습니다. 하림과 함께한 30년이 제 인생의 가장 큰 자부심입니다.

**Q3. 30년 넘게 사업을 이끌어오시며 가장 중요하게 생각하시는 가치는 무엇입니까?**

“믿음과 신뢰가 으뜸”이라는 것입니다. IMF 시절, 수많은 경쟁 업체가 들어오며 위기도 있었지만, 거래처들과 쌓아온 끈끈한 신뢰 덕분에 흔들리지 않고 관계를 유지할 수 있었습니다. 또한, 저는 항상 직원들에게 “1등 브랜드(하림)를 다루면서 우리가 1등을 못 하면 말이 안 된다”고 강조합니다. 하림이라는 최고의 브랜드를 등에 업고 있다는 자부심을 가지고, 현장에서 파고드는 영업을 하는 것이 저희 원진푸드의 성공 방식입니다.

**Q4. 하림 파트너로서 뿌듯함을 느끼셨던 순간은 언제인가요?**

강릉 시내에서 “하림 대리점 사장”이라고 하면 주변에서 인정을 해줍니다. 그만큼 하림이라는 브랜드가 주는 신뢰도가 높다는 뜻이죠. 특히 최근에 지은 사옥과 현대화된 작업장을 보면 지난 35년의 세월이 헛되지 않았음을 느낍니다. 2020년부터는 주원산오리 대리점도 함께 운영하며 품목을 다변화하고 있는데, 하림 그룹의 일원으로서 함께 성장하는 즐거움이 큼니다.

**Q5. 앞으로의 비전과 목표가 있을까요?**

2025년 매출 70억 원을 기록했고, 올해는 여기서 더 성장한 75억 원 달성을 목표로 삼고 있습니다. 장기적으로는 지역에서 열리는 각종 국제 대회 기간에 대리점 차원에서 적극적으로 하림 제품을 홍보할 수 있는 시스템을 만들고 싶습니다. 또한, 현재는 계획 단계에 있지만 아들이 가업을 이어받는 ‘2세 경영’을 통해 원진푸드가 영동 지역의 100년 기업으로 성장하기를 바랍니다.

**Q6. 마지막으로 함께하는 가족과 직원들에게 전하고 싶은 말씀이 있다면요?**

한평생 하림이라는 이름 아래 자부심을 가지고 일해온 제 인생이 참 행복했습니다. 묵묵히 제 곁을 지켜준 가족과 20년 넘게 손발을 맞춘 직원들에게 깊은 감사를 전하고 싶습니다. 앞으로도 원진푸드는 하림과 상생하며, 우리 지역에 가장 신선하고 건강한 하림의 가치를 전하는 ‘으뜸 대리점’이 되겠습니다.



새내기자 | 김봉균 대리

## 하림-유니아이, 스마트축산(AX) 플랫폼 본계약 체결... 축산 디지털 전환 선도

‘에이빅·치킨몽거’ 상용화로 농가 맞춤형 솔루션 제공 및 20년 독점 파트너십 구축



우리 회사는 지난달 12일 인공지능(AI) 기술 기업 (주)유니아이와 ‘스마트축산 플랫폼 개발 및 사업화’를 위한 본계약을 체결하고, 축산업의 디지털 전환(AX)에 본격적인 시동을 걸었다.

이번 계약을 통해 유통사용 통합관리 플랫폼인 ‘에이빅(AVIC)’과 농가용 사양관리 플랫폼 ‘치킨몽거(Chicken Monger)’ 2종이 전격 상용화된다. 이를 통해 농장의 환경 데이터를 통합적으로 모니터링하고, 기존에 수기로 관리하던 농가 데이터를 전면 디지털화해 최적의 의사결정을 지원할 예정이다.

이번 맞춤형 플랫폼 도입은 실질적인 농가 수익 개선과 방역망 강화로 직

결될 전망이다. 하위권 농가의 사육 성적을 상향 표준화하고 사료 요구율(FCR)을 개선해 연간 약 16억 원 규모의 생산성 향상 이익이 발생할 것으로 기대된다. 또한, 비대면 원격 모니터링을 통해 외부인 방문을 최소화함으로써 질병 유입 리스크를 원천 차단하고 현장 관리 비용도 대폭 절감하게 된다. 우리 회사는 올해 상반기 내 실제 농가를 대상으로 기술 검증(PoC)을 거친 뒤, 100개 농가에 우선 도입하고 순차적으로 전체 농가에 확대할 방침이다.

특히 우리 회사와 유니아이는 향후 20년간 제3자와 유사 플랫폼을 개발하거나 판매하지 않는 전 세계 대상의 강력한 독점적 파트너십을 맺었다. 이는 상호 간의 굳건한 신뢰를 바탕으로 K-양계 기술의 해외 진출을 이끄는 든든한 교두보가 될 것이다. 우리 회사는 향후 글로벌 관련 플랫폼 시장의 단 0.1%만 점유하더라도 연간 약 14억 원의 추가 수익을 창출할 수 있을 것으로 내다보고 있다.

정호석 대표이사는 “이번 협력은 당사의 축산 자산을 4차 산업혁명 기술과 결합해 데이터 기반의 플랫폼 사업으로 전환하는 핵심 분기점”이라며 글로벌 표준 플랫폼 선점의 포부를 밝혔다. 유니아이 백승환 대표이사 역시 “하림의 독보적인 현장 노하우와 유니아이의 AI·로보틱스 기술력을 결합해 세상에 없던 스마트 양계 플랫폼을 구축하고, 글로벌 축산 테크의 표준이 되도록 최선을 다하겠다”고 화답하며 동반 성장의 굳은 의지를 다졌다.

새내기자 | 백익철 차장

## 2 '2026 전사 성수기 공급 전략회의' 개최... “3복 맞춤형 최대 공급 총력”

21일 소강당서 6대 과제 점검... 대표이사 “성수기 성패 가를 초복 전 1주일 공급 계획 재점검” 강조



우리 회사는 다가오는 2026년 여름 성수기를 맞아 안정적인 제품 공급망을 확보하고 생산 효율을 극대화하기 위해, 지난달 21일 본사 소강당에서 ‘전사 성수기 공급 전략회의’를 개최했다.

생산, SCM, 품질, 설비 등 전 채널의 유관 부서 담당자들이 한자리에 모인 이번 회의는 안전한 작업 환경 조성을 최우선 목표로 두고 진행됐다. 참석자들은 원료 및 자재 수급 안정화, 생산능력 극대화, 품질관리 강화, 설비 예방점검, 물류 대응체계 강화, 안전사고 예방 활동 등 6대 핵심 전

락을 공유하는 한편, 현장의 실질적인 운영 이슈를 도출하며 부서 간 협업 체계를 공고히 다졌다.

특히 이번 회의에서는 성공적인 성수기 가동을 위한 경영진의 선제적이고 강도 높은 당부 사항이 이어졌다. 최용호 본부장은 “지원 부서에서는 인력, 안전, 전산 등 현장에 필요한 전폭적인 지원을 생산 부서와 협력하여 성수기 운영에 만전을 기해달라”고 전했다. 이어 고한호 본부장은 “육계 수급 상황이 다소 불안정하고 까다로운 여건이지만, 하림만의 최적화된 공급 공조 체계를 가동해 올여름 3복(초·중·말복) 성수기를 성공적으로 치러내자”고 격려했다.

마지막으로 정호석 대표이사는 “3복 중에서도 첫 단추인 ‘초복’ 공급이 성수기 성패를 가르는 가장 중요한 분수령”임을 엄중히 역설했다. 정 대표이사는 “공급 최적화를 위해 전 부서가 모든 역량을 집중해 최대 공급을 실현해야 한다”고 당부하는 한편, “3복 돌입 전 일주일 동안의 공급 계획에 대해 다시 한번 꼼꼼하게 점검하고 철저히 대비해 단 한 치의 오차도 없도록 만전을 기해달라”고 강조했다. 우리 회사 전 부서는 이번 회의를 계기로 선제적인 생산 운영 및 지속적인 현장 개선 활동을 이어가며, 고객 만족도를 높이고 안정적인 공급 경쟁력을 견고히 확보해 나갈 계획이다.

새내기자 | 김현민 대리

3

**하림, 민생안정지원단에 “닭고기 수급 안정·농가 상생 과제” 건의**  
여름 성수기 앞두고 재경부·농식품부 김제 하림 부회장 방문



지난달 27일 재정경제부 민생안전지원단이 여름철 최대 성수기를 앞두고 닭고기 수급 물량을 점검하기 위해 우리 회사 김제 PS 부회장을 방문했다.

이번 현장 방문은 동절기 고병원성 조류인플루엔자(AI) 여파 등으로 우려되는 여름철 닭고기 공급 부족 문제를 해결하기 위해 도입된 육용 종란의 부화 운영 현황을 점검하기 위해 마련됐다.

아울러 삼복(초·중·말복) 성수기 닭고기 공급 능력을 확인하고, 현장 관계자들의 애로사항을 청취하는

간담회도 함께 진행됐다.

이날 현장 점검에서 하림은 수입된 육용종란이 부화 후 육계로 자라는 기간을 고려해, 수요가 급증하는 여름철 성수기에 신속하게 시장에 닭고기가 출하될 수 있도록 총력을 다하겠다고 밝혔다.

이어진 간담회에서 (주)하림은 닭고기 생산 원가 절감과 중장기적인 공급망 안정을 위해 정부에 핵심 과제를 적극적으로 건의했다. 특히, 종란 확보 및 부화 관련 규제 완화 검토, 전기료 보조금 부담 및 농가 상생 방안, 첨단 방역 인프라 구축 등에 관한 중요방안이 논의됐다.

정부 측은 업계의 이 같은 건의를 경청하며 수급 안정을 위한 밀착 지원을 약속했다.

장도환 재경부 민생안전지원단장은 “물가 안정을 위해서는 여름철 소비자가 가장 많이 찾는 닭고기를 안정적으로 공급하는 것이 중요하다”며 “국민 식탁에 닭고기가 신선하고 안전하게 오를 수 있도록 밀착 지원하겠다”고 회답했다.

새내기자 | 백익철 차장

4

**‘인플루언서 앰버서더 2기’ 위촉... 라이프스타일 전반으로 고객 점점 확대**  
박다빈·성치현·서이진 3인 발탁... 단순 홍보 넘어 연간 파트너십으로 건강한 브랜드 가치 전파



우리 회사는 지난달 19일 익산 본사에서 ‘인플루언서 앰버서더 2기’ 위촉식을 개최하며 본격적인 브랜드 홍보에 나섰다. 정호석 대표이사와 협력사 (주) UNU 김동욱 대표가 참석한 가운데 진행된 이날 행사에서는, 치열한 경쟁을 뚫고 새롭게 하림 가족이 된 박다빈, 성치현, 서이진 앰버서더에게 진정한 파트너임을 상징하는 명예 사원증과 배지가 수여되어 뜻깊은 의미를 더했다. 새롭게 출범한 2기 앰버서더는 피트니스 분야의 전문성은 물론 강력한 팬덤을 갖춘 최정상급 인플루언서들로 구성됐다. 2025 IFBB 차이나 체급 1위

박다빈, 유명 방송 프로그램 출연으로 높은 인지도를 쌓은 2019 WBFF 북미 챔피언 성치현, 그리고 13연패의 레전드 선수이자 건강 레시피를 전하는 워킹맘 서이진이 그 주인공이다. 이들은 오는 5월부터 1년간 활동하며, 단순한 피트니스 타겟을 넘어 ‘홈트하는 육아맘’, ‘건강식단 크리에이터’ 등 다채로운 라이프스타일 콘텐츠를 통해 일반 건강 관리층과 주부층까지 고객 접점을 대폭 넓힐 예정이다. 정호석 대표이사는 “하림은 ‘자연의 신선함을 그대로 식탁까지’ 전한다는 철학 아래 안전한 먹거리를 위해 끊임없이 노력해 왔다”며, “여러분의 참신한 아이디어와 선한 영향력을 통해 우리 회사의 진정성이 더 많은 소비자에게 즐겁고 친근하게 전달되길 바란다”고 환영했다. 아울러 “앰버서더들이 마음껏 역량을 펼치고 하림과 함께 성장할 수 있도록 아낌없는 지원을 이어가겠다”고 덧붙였다. 한편, 위촉식 일정을 마친 앰버서더 3인은 우리 회사의 최첨단 스마트팜토리를 직접 둘러보는 ‘HCR(Harim Chicken Road)’ 투어에 참여했다. 이들은 투어를 통해 하림의 철저한 위생 관리와 핵심 경쟁력을 두 눈으로 확인하고, 제품의 압도적인 신선함을 현장에서 생생하게 체험하며 브랜드에 대한 굳건한 신뢰를 다졌다.

새내기자 | 백익철 차장

5

**가공식품본부, ‘2026 상해 SIAL 국제식품박람회’ 참관**  
 아시아 최대 식품 무대서 HMR·고단백 등 신성장동력 인사이트 대거 확보



우리 회사 가공식품본부는 지난달 18일부터 20일까지 중국 상해에서 개최된 아시아 최대 규모의 식품 박람회인 ‘SIAL Shanghai 2026’에 참가 및 참관하며 글로벌 식품 시장의 최신 트렌드를 확인하는 뜻깊은 시간을 가졌다.

전 세계 유수의 식품 제조사와 유통사, 바이어들이 대거 집결한 이번 국제 행사에서는 간편식(HMR)과 고단백 식품, 건강지향형 제품, 냉동·냉장 간편조리 제품 등 최근 급변하는 글로벌 소비자의 니즈를 반영한 다양한

혁신 제품들이 총망라되어 소개되었다.

박람회에 파견된 참관단은 기간 동안 주요 글로벌 식품기업 및 현지 유통 채널 부스를 밀착 방문하며, 제품 구성부터 패키징 디자인, 원가 경쟁력, 소비자 선호 트렌드까지 다각도로 분석했다. 특히 중국 시장 내에서 건강과 프리미엄 식품에 대한 수요가 가파르게 확대됨에 따라 단백질 기반 제품군, 저당·저칼로리 제품, 간편 조리형 식품에 대한 현지의 관심이 최고조에 달해 있음을 확인했다. 이와 함께 현지 시장조사와 유통 채널 방문을 병행하여 중국 소비자들의 실제 구매 패턴과 변화 흐름을 체감, 향후 하림의 제품 개발 및 글로벌 영업 전략 수립에 활용할 수 있는 핵심 인사이트를 확보했다.

이번 박람회에 참석한 냉장마케팅팀 손다은 사원은 “세계 식품 시장의 변화 방향과 최신 트렌드를 현장에서 보다 생생하게 확인할 수 있어 시야를 넓히는 좋은 계기가 되었다”며, “앞으로도 지속적인 시장 조사와 글로벌 트렌드 분석을 적극적으로 이어가, 하림만의 독보적인 경쟁력을 갖춘 차별화된 제품 개발과 시장 대응 역량을 한층 더 강화해 나갈 계획”이라고 굳은 포부를 밝혔다.

새내기자 | 남다빈 대리

6

**협력업체 간담회 개최...“긴밀한 소통으로 함께 성장하는 파트너십 구축”**  
 소강당서 대기컨베이어 보수 등 9건 안건 논의... 차기 회의 전 완료 목표로 상시 공유



우리 회사는 협력업체와의 원활한 소통을 도모하고 상생협력을 한층 더 강화하기 위해 지난달 8일 본사 소강당에서 ‘협력업체 간담회’를 진행했다.

이번 간담회는 당사와 협력업체 간의 지속적인 협력관계를 더욱 공고히 하고 현장의 생생한 의견을 공유하기 위해 마련되었으며, 협력업체 관계자들과 유관 부서 담당자들이 한자리에 모인 가운데 자유롭고 열린 분위기 속에서 이어졌다.

이날 간담회에서는 생산 및 운영 과정에서의 협업 사항뿐만 아니라 품질 향상과 업무 효율 증대를 위한 구체적인 개선 방향이 심도 있게 논의되었다. 특히 현장의 목소리가 고소란히 반영된 총 9건의 실질적인 안건들이 도출되어 의미를 더했다. 대표적으로 준비실 대기컨베이어의 보수점검과

배수로 망 설치, 정수기 추가 설치, 현장 소모품 점검 등 쾌적하고 안전한 작업 환경 조성을 위한 과제들이 적극적으로 수렴되었다. 우리 회사는 해당 안건들을 다음 간담회 개최 전까지 완료하는 것을 목표로 삼고, 중간중간 진행 상황을 투명하게 공유하며 꼼꼼하게 챙겨나갈 예정이다.

차대진 생산본부장은 “협력업체는 단순한 거래처가 아니라 하림과 함께 발맞추어 성장해 나가는 소중한 동반자”임을 거듭 강조하며 “현장의 목소리에 귀 기울여 어려움을 함께 해결하고, 그 결실인 성과는 함께 나누는 상생의 관계를 앞으로도 더욱 굳건히 이어가겠다”고 약속했다. 참석자들 역시 지속적인 소통과 깊은 신뢰가 동반 성장의 핵심이라는 데 뜻을 같이 하며, 앞으로도 함께 상생하는 건강한 기업 환경을 만들기 위해 긴밀한 협력을 지속하기로 결의를 다졌다.

새내기자 | 김현민 대리

7

## ‘2026 WNGP 강남’서 ‘닭가슴살 프로틴’ 체험 부스 성황리 운영

단백질 음료 ‘닭가슴살 프로틴’ 시음 행사 진행... 운동에 관심 많은 2040세대에게 호응 얻어



우리 회사는 지난달 16일 서울 마포구 에스플렉스센터 시너지움에서 열린 국내 최대 내추럴 피트니스 대회 ‘2026 WNGP 강남’에 참가해 고단백 제품 라인업을 선보이는 브랜드 체험 부스를 성황리에 운영했다. 이번 대회에는 200여 명의 선수와 1천 명 이상의 관람객이 모였으며, 특히 근성장과 식단 관리에 관심이 많은 2040세대 피트니스인들의 발길이 끊이지 않아 현장의 열기를 더했다.

이날 우리 회사는 ‘운동 루틴 속 간편하게 마시는 닭가슴살’을 테마로, 팔홀린 선수와 관람객들을 위한 ‘닭가슴살 프로틴’ 시음 행사를 대대적으로

진행했다. 닭가슴살 100g 또는 달걀 3.5개 분량의 단백질(21g)을 음료 한 팩(240ml)으로 간편하게 채울 수 있는 이 제품은, 독자 개발한 분리닭가슴살단백질(ICBP)을 함유하고 저당·저지방 설계까지 적용해 전문가들 사이에서도 높은 제품력을 인정받았다. 특히 지난 4월 출시된 고소한 맛과 함께, 오는 6월 출시를 앞둔 흑임자 맛이 최초로 공개되어 방문객들의 큰 주목을 받았다.

시음에 참여한 방문객들은 “목 넘김이 깔끔하다”, “과하지 않고 고소한 풍미가 입맛에 딱 맞아 흑임자 맛이 출시되면 바로 구매하겠다”며 맛과 편의성에 높은 만족감을 드러냈다. 이와 함께 최근 새로운 4종의 맛을 추가한 닭가슴살 햄 ‘참’을 비롯해 칼집·직화 닭가슴살 등 다양한 식단 관리용 제품들도 이벤트 선물로 제공되며 큰 호응을 얻었다. 또한 브랜드 앰버서더인 정지혜(탄단지혜) 트레이너가 직접 진행한 ‘폴딩 챌린지’에는 승부욕 넘치는 참가자들이 대거 몰려 부스에 활기를 불어넣었다.

현장의 뜨거운 반응에 대해 상온마케팅팀 전세희 차장은 “누구보다 단백질 섭취 방법에 고민이 많은 헬스인들이 모인 자리에서 우리 회사 제품이 긍정적인 평가를 받아 무척 뜻깊다”며, “앞으로도 소비자와의 꾸준한 소통을 바탕으로 일상 속에서 쉽고 맛있게 양질의 단백질을 섭취할 수 있는 다채로운 라인업을 선보여 나갈 것”이라고 전했다.

8

## ‘피오봉사단’ 13기와 함께 해변정화활동 진행

시흥 에코센터서 친환경 건축 투어·생태 교육 참여하며 일상 속 탄소중립 실천 의미 되새겨



우리 회사는 소비자·임직원 가족으로 구성된 ‘피오봉사단’ 13기와 함께 지난달 23일 경기 안산시 대부도 방어머리 해변 일대에서 정화 활동을 펼쳤다.

올해 4월, 발대식을 시작으로 13기 활동을 알린 ‘피오봉사단’은 초등학교 이하 자녀를 둔 하림 임직원 및 소비자 가족들이 친환경 가치를 직접 실천하는 환경 봉사단으로, 2014년 창단 이래 하림의 대표 사회공헌 프로그램으로 자리매김해 왔다. 이번 5월 활동은 해변 플로깅으로, 해양 쓰레기를 직접 수거하며 환경보호 실천을 다짐하는 것을 목표로 기획됐다. 가족들과 함께하며 봉사단원 간 유대감을 다지는 한편, 에코센터를 견학하며 탄소중립의 가치를 이해하고 친환경 봉사단으로서 정체성을 강화하는 자리이기도 했다.

‘피오봉사단’ 13기는 이날 오전 대부도 방어머리 해변에서 플로깅을 하며 활동을 시작했다. 봉사단원들은 파도에 떠밀려온 폐플라스틱과 비닐, 방문객들이 남기고 간 각종 생활 쓰레기를 주우며 해양 환경 오염의 심각성을 두 눈으로 직접 확인했다. 가족들은 해변 곳곳에서 모인 80리터 대형 마대 12개 분량의 해양 쓰레기를 처리하며, 일상 속에서 무심코 버린 쓰레기와 일회용품 사용 등의 소비 습관을 돌아보고 환경보호 실천에 대한 의지를 다졌다.

오후에는 건물 전체가 빗물의 수력, 풍력, 태양력 등의 친환경 에너지로 운영되고 있는 ‘시흥 에코센터’를 찾아 탄소중립 체험관 관람 및 숲 체험을 진행했다. ‘지구를 살리는 가족 탐험대’ 컨셉으로 진행된 프로그램을 통해 가족들은 기후위기의 심각성과 재생 에너지 역할을 배웠다. 또한 에코센터 곳곳에 설치된 친환경 건축 요소를 살펴보고, ‘곰솔누리숲’에서 자연물을 탐색하며 도심 속 숲이 품고 있는 다양한 생명을 마주했다. 천연 소재를 활용한 이끼액자 만들기와 목공예 프로그램 역시 어린이 봉사단원들에게 큰 호응을 얻었다.

하림 마케팅팀 이무열 차장은 “해변 정화 활동을 통해 환경 보호 실천을 다짐하고, 청정한 해변 유지를 위해 도움을 줄 수 있어 기쁘다”며 “앞으로도 피오봉사단 가족들과 함께 일상 속 탄소중립·친환경을 위한 활동을 꾸준히 이어갈 것”이라고 말했다.

9

**전북 미래 과학자 키운다... '2026 글로벌 학생과학캠프' 전역 후원**

**3년 연속 3천만 원 지원해 도내 학생 24명 일본 첨단 과학 탐방... 지역 인재 육성 앞장**



우리 회사와 전북특별자치도교육청과학교육원이 지역 미래 과학 인재 육성을 위해 두 팔을 걷어붙였다. 우리 회사가 전역 후원하고 전북과학교육원이 함께 기획한 '2026 글로벌 학생과학캠프' 참가 학생 24명이 지난달 18일부터 23일까지 5박 6일간의 일정으로 일본 현지 첨단 과학 탐방에 나섰다. 지난 2024년 첫 지원을 시작으로 올해 3회 차를 맞이한 이번 캠프에 우리 회사는 매년 3,000만 원의 경비를 전역 지원하며, 지역 기업과 미래 세대가 함께 성장하는 든든한 상생 협력 모델을 이어가고 있다.

이번 캠프에는 체계적인 심사를 거쳐 선발된 도내 초·중학생 24명이 참가해 단순한 견학을 넘어선 생생한 밀착 체험을 진행 중이다. 학생들은 교육연구관들의 지도 아래 도쿄, 요코하마, 츄쿠

바, 하코네 지역을 돌며 우주 개발의 핵심 거점인 츄쿠바 우주센터(JAXA)와 입자물리학 권위 기관인 고에너지 가속기 연구기관(KEK) 등 세계적인 연구 현장을 직접 두 눈으로 확인하고 있다. 이 밖에도 니스모 소름, ANA 블루행어, 팀랩 플래닛 등을 방문하며 기초물리학부터 미래 과학기술까지 폭넓은 시야를 기르고 있다.

첨단 시설 탐방 외에도 학생들의 구체적인 진로 설계를 돕기 위한 다채로운 프로그램이 마련되었다. 도쿄대학교 유학생들과의 멘토링 프로그램 및 요코하마 사이언스 프론티어 부설 중학교 방문을 통해 글로벌 학습 동기를 부여받고, 교과서에서만 보던 하코네 화산 지역의 지열 활동을 직접 체험하며 과학적 상상력을 한층 더 키우는 알찬 시간을 보내고 있다.

정호석 대표이사는 "이번 뜻깊은 경험을 바탕으로 우리 지역의 학생들이 미래 과학자의 꿈을 향해 힘차게 나아가길 진심으로 응원한다"며 따뜻한 격려의 메시지를 전했다. 참가 학생들은 귀국 후인 오는 29일 전북과학교육원에서 성과보고회를 열고, 모듬별 체험기 발표와 활동 영상을 시청하며 글로벌 과학 탐방의 값진 성과를 함께 나눌 예정이다.

**새내기자 | 백익철 차장**

10

**혹서기 대비 '더위스트레스 저감제' 전격 지원... 농가 상생 앞장**

**약 2억 원 규모 비테인 제제 무상 공급... 2019년부터 누적 지원금 11억 원 달성**



우리 회사가 다가오는 여름철 극심한 무더위에 대비해 계열 농가의 피해를 막고 닭들의 건강한 사육을 돕기 위한 대규모 상생 지원에 나섰다.

우리 회사는 지난달 28일 정호석 대표이사와 하림농가협의회 임원진이 참석한 가운데 '하림 농가 더위스트레스 저감제 지원행사'를 개최하고, 올해 약 2억 원 규모의 비테인(Betaine) 제제를 전 농가에 무상으로 지원했다. 세포 내 수분 함량을 적절히 유지해 주는 삼투압 조절제인 비테인은 닭의 체내 환경을 안정시켜 더위 폐사를 막고 일당 증체량을 개선하는 '생리적 방패' 역할을 한다.

이번 지원 사업은 폭염이 가장 기승을 부릴 것으로 예상되는 6월부터 8

월까지 집중적으로 진행된다. 지원 대상은 우리 회사와 계약을 맺고 혹서기 사육에 나서는 육계, 삼계, 토종닭, 종계 전 농가이며 총 1만 8,000리터의 물량이 공급될 예정이다. 농가에서는 출하 전 2~3일간 음수에 저감제를 희석해 집중 투여함으로써, 폭염 속 이동 및 대기 과정에서 발생할 수 있는 닭들의 극심한 스트레스와 폐사 위험을 획기적으로 낮출 수 있게 됐다.

우리 회사는 지난 2019년부터 매년 혹서기마다 농가의 고통을 분담하기 위해 비테인 보급 사업을 꾸준히 전개해 왔으며, 올해까지 투입된 누적 지원 금액만 약 11억 원에 달한다.

정호석 대표이사는 "올여름 기록적인 폭염이 예상되는 가운데, 하림의 한 발 앞선 지원이 농가의 시름을 덜고 건강한 사육 환경을 지켜내는 든든한 방어막이 되길 바란다"며, "앞으로도 농가의 어려움을 언제나 함께 나누는 상생 경영을 적극적으로 실천해 나가겠다"고 약속했다.

한편, 우리 사육분부는 이번 비테인 무상 지원 외에도 농가의 전기·화재사고 예방을 위한 무료 전기 시설 합동 점검과 현장 맞춤형 '혹서기 사양관리 포스터' 배포 등 올여름 농가 피해 제로(Zero)화를 위해 다각적인 밀착 지원을 펼치고 있다.

**새내기자 | 강승헌 사원**

## 이달의 신제품

### 닭가슴살 햄 '참' 신제품 4종 출시

“식단 관리도 쉽고 간편하게 하는 시대,  
더욱 다채롭게 돌아온 닭가슴살 햄으로 맛있게 요리해보세요~”



우리가 고단백 저지방의 대명사인 닭가슴살로 만든 햄 '참'의 신제품 4종을 출시했다. 식단 관리를 위해 닭가슴살을 찾는 이들이 요리에 맛있게 활용할 수 있도록 △오리지널 △허브&페퍼 △올리브&할라피뇨 △청양마요 △와사비마요까지 5종으로 구성해 선택지를 늘렸다.

'참'은 영양 성분은 풍부하지만 다양한 요리에 활용하기 어려웠던 닭가슴살을 캔햄 형태로 선보여 섭취는 물론 요리는 더 간편하게 만든 제품이다. 16시간 이상 냉장 숙성한 국내산 닭가슴살로 만들어 부드러운 식감이 특징이며, 100g당 단백질 함량이 20g이나 된다. 지방 함량은 2.4g으로 돈육 캔햄의 10분의 1 수준이나 요리 방법은 똑같이 간편하다.

식단 관리에 관심이 높아지는 계절에 맞춰 출시된 '참' 4종은 닭가슴살과 어울리는 풍미를 더한 것이 특징이다. '참 허브&페퍼'와 '참 올리브&할라피뇨'는 허브와 올리브 특유의 향긋한 풍미에 각각 후추, 할라피뇨의 알싸한 맛이 '킵'인 제품으로 샌드위치 재료부터 샐러드 등에 토핑으로 올리기 좋다. '참 청양마요'와 '참 와사비마요'는 담백한 닭가슴살과 잘 어울리는 중독성 강한 매콤한 마요소스 맛이 특징이다. 먹기 좋은 크기로 썰어서 굽기만 해도 짭조름한 밥도둑 해구이가 완성되며 김밥, 볶음밥, 덮밥 등에 활용하면 더욱 맛있다.

닭가슴살 햄 '참' 시리즈는 전국 이마트에서 구매할 수 있으며, 18일부터는 하림 공식 온라인몰 하림몰(www.harimmall.com)에서도 만날 수 있다.

하림 마케팅팀 관계자는 “건강 관리를 위해 닭가슴살을 자주 먹지만, 요리에 활용하기 쉽지 않아 고민이 많았던 분들이 더욱 간편하면서 맛있게 건강을 유지할 수 있도록 다양한 맛의 '참' 신제품을 출시했다”며 “올 여름엔 닭가슴살의 영양과 캔햄의 편리함을 동시에 갖춘 '참'으로 즐겁게 식단 관리하셨으면 좋겠다”고 전했다.



전주 '펼펼닭내장'

## 세월의 손맛이 깃든 전주식 닭내장 전문점

전주 사람들의 오랜 추억이 깃든 중앙시장 닭내장탕 골목에는, 한때 일대에 즐비했던 닭내장탕 집들의 전성기를 간직한 채 지금까지 굳건히 자리를 지키고 있는 '펼펼닭내장'이 있다. 이곳은 100% 국내산 신선한 닭내장만을 사용하며, 고소한 전과 번데기, 정갈한 나물 등 향수를 자극하는 밑반찬이 알차게 차려지는 40년 내공의 노포다.



### <정보>

위치 : 전북 전주시 완산구 공북로 100  
 전화번호 : 063-277-3257  
 영업시간 : 10:00 ~ 22:00 (브레이크타임 없음)  
 주차 : 노송천공영주차장 1시간 무료  
 편의시설 및 서비스 : 포장가능

### <주요 메뉴>

- 닭내장탕
- 돼지갈비전골
- 닭내장주물럭



### 닭내장탕

이름만 들으면 다소 낯설게 느껴질 수 있지만, 막상 맛보면 의외로 친숙한 맛이다. 고춧가루와 고소한 들깨가루가 어우러진 얼큰하고 진한 국물은 민물 매운탕이나 순대전골을 떠올리게 해 초심자도 부담 없이 즐기기가 좋다.

염통, 알집, 모래집(똥집), 선위 등 다채로운 닭내장은 초장에 찍어 먹거나 상추쌈으로 싸서 먹으면 각각의 고소하고 쫄깃한 식감이 살아난다. 냄비 위로 수북하게 올라간 미나리와 콩나물이 더해지면서 국물의 시원하고 개운한 맛을 한층 끌어올린다.

마무리는 조합의 완성이다. 진하게 우려낸 국물에는 쫄깃한 '수제비 사리'를 곁들여 든든함을 더하고, 남은 육수에 볶아주는 '비빔밥'으로 마무리하면 마지막까지 알찬 한 끼가 완성된다.

전주 미식 여행 중 색다른 한 끼를 찾고 있다면, 노포 감성이 살아 있는 '펼펼닭내장'에서 오랜 시간 쌓아온 손맛을 느껴보는 것도 좋은 선택이다.



#### 3줄로 정리한 전주 '펼펼닭내장'

- 전주 중앙시장 닭내장탕 골목의 명맥을 잇고 있는 100% 국내산 닭내장 맛집
- 시원하고 얼큰한 매운탕처럼 친숙하게 즐기는 진한 국물 맛
- 쫄깃한 닭내장과 환상의 궁합을 자랑하는 수제비 사리, 마무리 비빔밥 추천

생명의 첫 시작을 책임지는  
삼기부화팀을 만나다

# 삼기부화팀을 소개합니다



## 1. 삼기부화팀을 한 줄로 말하면?

"24시간 빈틈없는 관리로 최고의 품질을 만드는 삼기부화팀"

'집란-발육(18일)-이란-발생(3일)-분양'까지 이어지는 모든 공정을 하나의 흐름으로 보고 정밀하게 관리합니다.

24시간 교대근무 체계를 통해, 작은 변수 하나도 놓치지 않는 집중력으로 최상의 병아리 품질을 만들어가는 부화 전문팀입니다.

## 2. MBTI로 알아보는 삼기부화팀 (팀원 소개)

삼기부화팀의 '현장 컨덕터'  
신종필 과장(부화팀장)

**ISTJ**



걸으로는 묵직하고 차분하지만,  
현장에서는 전 공정을 냉정하고 철저하게  
관리하는 부화 전문 관리자입니다.

빠른 판단과 실행의  
'현장 운영 관리자'  
고이레 대리

**ESTJ**



현장의 흐름을 누구보다 빠르게 읽고  
즉시 대응하며, 발생수와 약추, 출하 수량을  
체계적으로 관리하는 핵심 인원입니다.

보이지 않는 곳까지 챙기는  
'운영 지원 핵심'  
박미성 대리

**INFJ**



부화팀의 행정과 정산, 계약 업무를 맡아  
현장이 흔들림 없이 운영될 수 있도록  
뒤에서 든든하게 지원하는 살림꾼입니다.

티나지 않게 현장을 안정시키는  
'전기 담당'  
김현우 사원

**ISFP**



전 공정의 전기 설비를 점검하고  
유지보수하며, 부화장이 안정적으로  
운영될 수 있도록 묵묵히 현장을  
책임지고 있습니다.

조용하지만 흐름은 누구보다  
빠른 '집란 시스템 담당'  
김범수 사원

**INTP**



종란 입고와 기사 배차 일정을 꼼꼼하게  
조율하며, 생산 흐름이 어긋나지 않도록  
전체 스케줄을 관리하는 숨은 핵심 인력입니다.

멈추지 않고 해결하는  
'현장 돌파형 설비 담당'  
김 옥 사원

**ESTP**



온도·습도 등 생명과 직결되는 환경 요소를  
지속적으로 관리하며 각 공정이 최적 조건에서  
운영될 수 있도록 지원합니다.

### 3. 삼기부화팀, 이렇게 일해요

① '24시간 빈틈없는 관리'로 안정적인 부화 환경 유지

부화장은 단 한순간의 관리 공백도 허용되지 않습니다.

주·야간 교대근무를 통해 공정을 실시간으로 점검하며, 온도·습도·설비 상태를 철저히 관리합니다.

② 현장 중심의 빠른 대응과 협업

공정 중 발생하는 변수와 돌발 상황에도 즉각적으로 대응하며, 각 파트가 긴밀하게 소통해 안정적인 생산 흐름을 유지합니다.

작은 이상 신호도 놓치지 않는 현장 감각이 강점입니다.

③ 작은 차이까지 관리하는 품질 중심 운영

종란 입고부터 병아리 선별, 분양까지 전 과정을 세밀하게 관리합니다. 건강하고 우수한 병아리를 생산하기 위해 품질 기준을

철저하게 유지하며 생산 완성도를 높이고 있습니다.

### 4. 가장 인상 깊었던 에피소드는?!

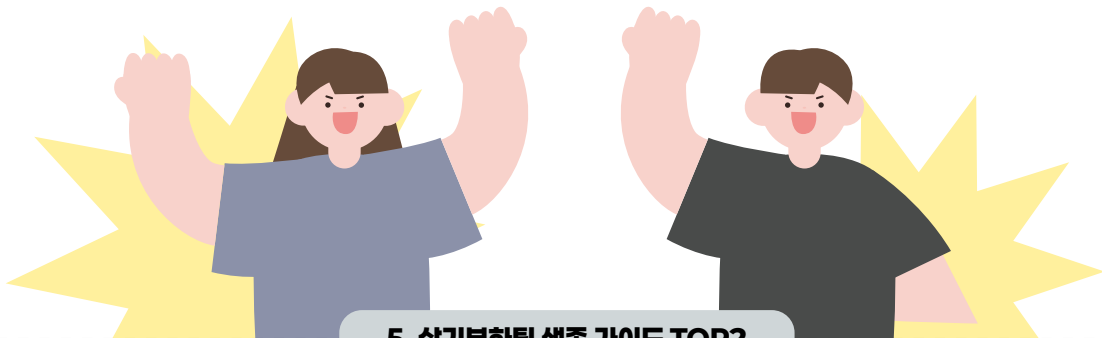
“해외 종란을 직접 지켜낸 공항 현장”

국내 종란 공급이 부족했던 시기, 해외에서 수입되는 종란을 직접 관리하기 위해 인천국제공항까지 방문한 적이 있습니다.

종란 상태를 하나하나 확인하고, 세관 및 검역 절차부터 봉인씰 해제와 하차 작업까지 직접 수행했습니다.

이후 검역관의 부화장 점검까지 무사히 마무리되었을 때, 단순한 생산 업무를 넘어 생명의 시작을 책임지고 있다는

큰 책임감과 보람을 느낄 수 있었습니다.



### 5. 삼기부화팀 생존 가이드 TOP2

① 주·야간 근무를 버틸 수 있는 체력과 컨디션 관리

→ 대한민국의 병아리는 우리가 최고라는 마음가짐! 부화장은 24시간 ON!

고품질 병아리 생산을 위해 주·야간 교대근무로 현장을 지키고 있습니다.

이런 근무 환경 속에서 피곤한 순간도 있지만, 각 팀별 동아리 활동까지 더해져, 업무 중 쌓인 스트레스를 자연스럽게 해소하고 다시 현장에 집중할 수 있는 에너지를 만들어가고 있습니다.

② 빠른 상황 판단력과 현장 센스

→ 목숨을 다루는 현장의 1분 1초의 싸움!

공정이 안정적으로 이어지도록 상황을 빠르게 파악하고 판단하며,

현장 흐름에 맞춰 즉각적으로 대응하는 것이 삼기부화팀의 핵심 역량입니다.

부담스럽지 않은 낯살로 거리를 좁히는 것이 핵심입니다.

## 처음이라서 자주 묻게 됩니다.

사회생활을 시작하고 가장 자주 하게 된 말은 “바쁘신데 죄송해요. 하나 여쭙봐도 될까요?”일지도 모르겠습니다.

모든 것이 낯설고 빠르게 돌아가는 속도에 맞추려다 보면, 마음 한구석에는 늘 조급함이 자리잡습니다. 낯선 용어와 빠르게 돌아가는 업무들 사이에서 모른다는 사실을 들리고 싶지 않은 마음이 앞서기도 하고요. 바쁜 선배님의 시간을 뺏는 것 같아 적당히 ‘알아들은 척’하고 싶은 유혹에 빠지기도 합니다. 모른다는 사실을 드러내는 것보다 적당히 흐름에 올라타는 것이 더 유능해 보이기도 하니깐요.

하지만 우리가 추구해야 할 ‘능숙함’이란 무엇일까요? 단순히 속도에 발을 맞추는 것만이 정답은 아닐 겁니다. 적당히 짐작하며 넘어가는 일은 당장은 편할지 몰라도, 결국 내가 하는 일에 대한 막연한 불안함을 남기곤 합니다. 한 번 더 확인하고, 왜 그렇게 해야 하는지를 묻는 과정은 겉보기엔 성장이 더딘 것처럼 보일 수 있습니다. 하지만, 질문은 단순히 모르는 것을 채우는 수단이 아니라, 스스로 중심을 잡고 ‘나의 일’로 만들어가는 시간이기도 합니다. 스스로 납득할 수 있는 대답을 하나씩 쌓아갈 때, 불안함은 비로소 확신으로 바뀝니다. 질문을 통해 얻은 선명한 이해가 결국 우리를 더 자신 있게 일할 수 있게 만드는 밑거름이 된다고 믿습니다.

반복되는 일상은 결국 우리를 능숙하게 만듭니다. 하지만 익숙함이 질문을 잡아먹지 않도록 경계하고 싶습니다. 빠르게 익숙해지는 것만큼 중요한 건, 익숙함 속에서도 당연한 것을 당연하게 넘기지 않는 마음일지도 모릅니다. 겉모습만 그럴싸하게 아는 것보다, 질문을 통해 속을 짚 채워가는 것이 결국 우리를 더 믿음직한 동료로 만들어줄 거라 확신합니다. 신입사원의 특권은 ‘몰라도 되는 것’이 아니라 ‘당당하게 여쭙볼 수 있는 것’ 아닐까요? 잦은 질문이 서툴게 보일지도 모르지만, 이 소중한 질문의 시간들이 내일의 저를 더 든든한 동료로 만들어 줄 것이라 생각합니다.

그러니 선배님, 오늘도 용기 내어 한 번 더 여쭙보려 합니다.

“바쁘시겠지만, 하나만 더 여쭙봐도 될까요?”



새내기자 | 백소영 사원



## 칭찬 챌린지



**박동현 부장** 경영지원실

➔ **임정목 사원** 환경관리(익산)

보이지 않는 곳에서 헌신해 주시는 임정목 사원님을 칭찬합니다.

임정목 사원님은 언제나 누구보다 성실하고 책임감 있게 현장을 지켜주시는 분입니다. 폐수처리장이라는 공간이 자칫 사람들의 눈에 잘 띄지 않을 수 있지만, 그곳에서 매일 땀 흘리며 애써주시는 사원님 덕분에 저희 모두가 안심하고 본연의 업무에 집중할 수 있습니다. 드러나지 않는 곳에서도 늘 한결같이 자신의 역할을 다해주시는 든든한 모습에 이 자리를 빌려 깊은 감사의 마음을 전하고 싶습니다. 앞으로도 지금 보여주시는 멋진 책임감으로 우리 현장의 가장 든든한 버팀목이 되어주시기를 진심으로 응원합니다.



**이경호 사원** 노사지원팀

➔ **한영자 사원** FS하림(본사점)

항상 식당에 갈 때마다 따뜻하게 인사해 주시고 맛깔나는 새 음식으로 채워주셔서 정말 감사합니다. 거의 쉬는 날도 없이 늘 같은 자리에서 환한 미소로 맞아주시는 모습이 정말 대단하고 존경스럽습니다. 그뿐만 아니라 신입 여사님들까지 세심하게 챙기시고, 힘든 일이나 굵은일도 먼저 나서서 하시는 모습이 참 인상 깊습니다. 반장님의 그 따뜻한 마음과 밝은 에너지 덕분에 많은 사람들이 큰 힘을 얻는 것 같아요. 항상 감사드리며 지금까지 오래오래 건강하게 그 자리에 계셔주셨으면 좋겠습니다. 늘 응원합니다!



**전재현 과장** 식품안전팀(가공)

➔ **한선 사원** 식품안전분석팀

이번 칭찬릴레이 주인공으로 식품안전분석팀 한선님을 추천합니다. 늘 철저한 사전 검증과 책임감 있는 분석으로 우리 제품의 품질을 지키고, 생산공정이 원활하게 돌아갈 수 있도록 든든하게 애써주셔서 감사합니다. 분석실의 안전 점검부터 세세한 실험 준비까지, 남들 눈에 잘 띄지 않는 곳에서도 묵묵히 솔선수범하시는 모습에 자주 감탄하곤 합니다. 때로는 지치고 힘들 법한 업무 속에서도 언제나 밝은 미소로 굵은일을 먼저 찾아나서는 모습은 곁에 있는 동료들에게 긍정적인 에너지와 큰 귀감이 되어줍니다. 앞으로도 하림의 품질을 이끄는 핵심 인재로서 한선님이 펼쳐가실 빛나는 활약을 항상 따뜻한 마음으로 응원하겠습니다.

## 칭찬 릴레이



새내기자 | 김지연 과장



**심형준 과장** 디지털혁신팀

➔ **김혜진 대리** 영업기획팀

안녕하세요, 저는 영업기획팀 김혜진 대리님을 칭찬합니다! 매월 돌아오는 마감 업무가 얼마나 타이트하고 고된 일정인지 잘 알고 있습니다. 한정된 인력과 촉박한 시간 속에서도 대리님은 늘 흔들림 없이 책임감 있게 업무를 이끌어 주십니다. 바쁘고 예민해질 수 있는 상황에서도 꼼꼼함을 잃지 않고, 힘든 내색 없이 묵묵히 자리를 지켜주시는 모습에 늘 깊은 고마움과 든든함을 느끼고 있습니다. 보이지 않는 곳에서 언제나 최선을 다해주시는 김혜진 대리님께 이 자리를 빌려 진심으로 감사하다는 말씀을 전하고 싶습니다. 앞으로도 대리님의 멋진 활약을 곁에서 항상 응원하겠습니다!



**조홍석 차장** 공무팀(익산)

➔ **이영광 과장** 공무팀(익산)

안녕하세요. 익산신선공장 공무팀 조홍석입니다. 제가 칭찬하고 싶은 직원은 같은 공무팀의 이영광 과장입니다. 후배이긴 하지만 사람으로서 본받을 만한 점이 많은 친구입니다. 특유의 낙살과 뛰어난 친화력을 바탕으로 선 후배들과 큰 마찰 없이 어울리고, 상대방에 대한 예의를 지키며 지내는 모습을 보면서 '나는 과연 저 친구처럼 상대를 배려하고 존중하며 업무에 임할 수 있을까?'라는 생각을 해본 적이 있습니다. 어렵거나 힘든 일도 웃으면서 함께하는 모습이 무척 든든하게 느껴지며 충분히 칭찬받아 마땅하다고 생각합니다. 앞으로도 꾸준한 모습 기대하며 마음속으로 항상 응원하겠습니다.



**김보미 사원** 사육기획팀

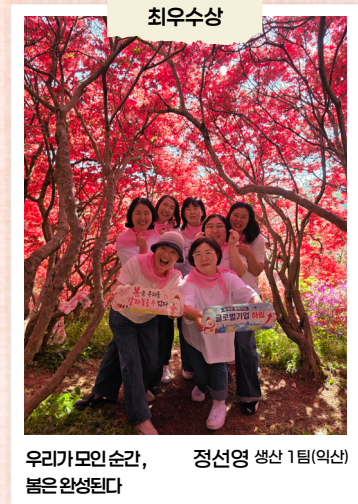
➔ **이정수 과장** 사육기획팀

팀의 에너지이저이자, 엑셀·PPT의 마법사 이정수 과장님을 칭찬합니다. 과장님은 팀 분위기를 환하게 밝혀주시는 소중한 분입니다. 특히 업무 중 엑셀이나 PPT로 막막해질 때마다 마법처럼 나타나 '뚝뚝뚝' 해결해 주시는 모습은 정말 존경스러울 정도입니다. 단순히 문제만 해결해 주시는 게 아니라, 바쁘신 와중에도 초보자의 눈높이에 맞춰 친절하게 원리와 방법까지 설명해 주신 덕분에 저도 정말 많이 배우고 있습니다. 과장님의 아낌없는 공유와 따뜻한 배려 덕분에 우리 팀의 업무 퀄리티가 한층 더 높아지는 것 같습니다. 항상 감사합니다!

새내기자 | 정진 사원



# 2026 제5회 하림의 봄 사진 콘테스트 수상작



# 초보자도 할 수 있다! 중간 평가(Mid-Year Review) 및 자기 성찰



## <중간 평가 샘플>

**Jane:** Hi David, **(A)** It's already time for our mid-year review.

**David:** I know. This year is going by quickly.

**Jane:** How do you feel about your progress toward your goals?

**David:** Overall, I think I've achieved most of my sales targets so far.

**Jane:** That's impressive. I've also improved my communication with clients.

**David:** Great to hear. What areas do you think you still need to improve?

**Jane:** **(B)** I'd like to strengthen my presentation skills and manage my time more efficiently.

**David:** That makes sense. **(C)** What are your goals for the second half of the year?

**Jane:** I want to focus on building stronger client relationships and increasing project efficiency.

**David:** Those are solid goals. **(D)** Let's support each other and finish the year strong.

**Jane:** Absolutely. I'm motivated to achieve even better results in the second half.

**제인:** 안녕하세요, David. 벌써 중간 평가 시즌이네요.

**데이비드:** 그러게요. 올해가 정말 빨리 지나가는 것 같습니다.

**제인:** 그러게요. 올해가 정말 빨리 지나가는 것 같습니다.

**제인:** 현재 목표 달성 상황에 대해 어떻게 생각하시나요?

**데이비드:** 전반적으로 지금까지 대부분의 영업 목표를 달성했다고 생각합니다.

**제인:** 인상적이네요. 저도 고객과의 커뮤니케이션이 많이 향상되었습니다.

**데이비드:** 좋네요. 아직 개선이 필요하다고 생각하는 부분은 무엇인가요?

**제인:** 발표 역량을 강화하고 시간 관리를 더 효율적으로 하고 싶습니다.

**데이비드:** 좋은 방향이네요. 하반기 목표는 무엇인가요?

**제인:** 고객 관계를 더욱 강화하고 프로젝트 효율성을 높이는 데 집중하고 싶습니다.

**데이비드:** 훌륭한 목표네요. 서로 도우면서 올해를 잘 마무리합시다.

**제인:** 물론입니다. 하반기에는 더 좋은 성과를 내고 싶습니다.



## <중간 평가 패턴>

### (A) 평가 시작하기

• **It's time for + [평가/점검]. /**

**We're reviewing + [목표/성과].**

ex. It's time for our mid-year review.

(중간 평가 시즌입니다.)

ex. We're reviewing our progress toward this year's goals.

(올해 목표 달성 현황을 점검하고 있습니다.)

### (B) 개선이 필요한 부분 말하기

• **I'd like to strengthen + [역량] /**

**I want to improve + [역량]**

ex. I'd like to strengthen my presentation skills.

(발표 역량을 강화하고 싶습니다.)

ex. I want to improve my time management skills.

(시간 관리 역량을 향상시키고 싶습니다.)

### (C) 목표 설정하기

• **What are your goals for + [기간]? /**

**I want to focus on + [목표].**

ex. What are your goals for the second half of the year?

(하반기 목표는 무엇인가요?)

ex. I want to focus on increasing work efficiency.

(업무 효율 향상에 집중하고 싶습니다.)

### (D) 격려 및 다짐하기

• **Let's support each other + [목표]. /**

**I'm motivated to + [목표].**

ex. Let's support each other and finish the year strong.

(서로 도우며 올해를 잘 마무리합시다.)

ex. Let's continue working toward our goals together.

(함께 목표를 향해 계속 노력합시다.)

헛갈리지 않고, 빠르게 찾는 스마트한 정리 습관

# 업무 효율을 높이는 파일 정리법

“그 파일 어디 있지?”  
 “최종본 맞아요...? 아니 그 전에 수정한 거요...”  
 한 번쯤은 다들 겪어본 파일 대참사  
 파일 정리만 잘해도 업무 속도가 꽤 달라집니다.

## 폴더 구조 단순하게 만들기

### 폴더는 업무별로 정리하기

- 연도별로 먼저 나누기  
 2024 > 프로젝트A > 기획안, 결과보고  
 2025 > 프로젝트B > 시장조사, 판매관리  
 2026 > 프로젝트C > 제안요청서, 상품기획

### 매년 같은 업무를 한다면

- 업무·프로젝트별로 먼저 나누기  
 프로젝트 > A프로젝트 > 2024, 2025, 2026  
 거래처관리 > A업체 > 2024, 2025  
 마케팅 > SNS운영 > 1월, 2월, 3월

본인에게 맞는 폴더 구조를 정해 정리하기



## 파일명에도 규칙이 필요하다!

파일명 = 날짜 + 내용 + 버전

띄어쓰기 대신 언더바(\_) 사용 누구나 보고 이해 가능하게

- ✗ 보고서\_final\_진짜최종.pptx      0 240413\_임원보고\_매출분석\_v1.pptx
- ✗ 수정본2\_임원용(최종).pptx      0 240413\_임원보고\_매출분석\_v2.pptx
- ✗ 최종\_최최종\_진짜끝.pptx

버전은 v1, v2처럼 깔끔하게 관리하기



## 일잘러들은 '정리 센스'보다 '정리 습관'을 더 중요하게 생각합니다

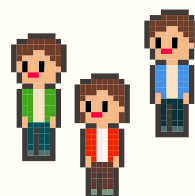
### 파일 저장할 때 딱 10초만 투자하기!

바탕화면은 꼭 필요한 것만

- 바탕화면이 파일 창고가 되면 찾는 시간만 늘어납니다

다운로드 폴더는 임시 보관소처럼 사용하기

- 중요한 파일은 꼭 업무 폴더로 이동!



파일 정리는 번거로운 일이 아니라 시간을 아끼는 가장 확실한 방법입니다.

오늘 하나만 정리해도 내일의 내가 훨씬 편해집니다



# 눈으로 보는 하림

2026년 5월의 주요행사 모습입니다.  
지난 추억들을 살펴보세요



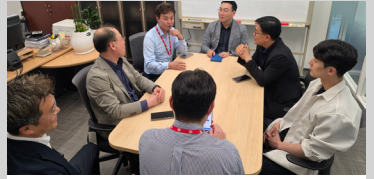
**0430\_가공 2공장 1분기 PAC시상**  
지난달 30일 가공 2공장 1분기 PAC 시상식을 통해 우수 성과를 달성한 직원들을 격려하고 품질 및 생산성 향상을 독려했다.



**0513\_축산전문지 미디어데이**  
우리 회사는 축산전문지 기자단을 초청해 우호적 소통 관계를 강화하고 우리 회사의 종합식품사업 비전을 공유하는 미디어데이를 진행했다.



**0519\_프레시마켓 가정의 달 이벤트**  
우리 회사 프레시마켓에서 5월 가정의 달을 맞아 뽕기 이벤트를 진행하여 총 150명의 임직원이 1등부터 10등까지 다양한 선물을 받았다.



**0520\_GS수퍼**  
주요 유통 파트너사인 GS수퍼가 우리 회사를 방문해 상호 협력 관계를 돈독히 하는 시간을 가졌다.



**0523\_바이오 1팀 혈분 사료 수출**  
우리 회사는 바이오팀의 혈분 사료 베트남 수출 성공을 통해 동남아 시장 진출 기반을 마련하고, 글로벌 사료 시장 확대를 위한 새로운 가능성을 열었다.



**0507~29\_상반기 리더십 향상과정 교육 진행**  
우리 회사가 현장 반장·팀장·사업부장을 대상으로 총 3주에 걸쳐 리더십 향상 교육을 진행했다.



## 하림과 함께한 사람들

0508 전북도청 민선석 축산국장



0518 바른치킨 이문기대표



0520 농림축산검역본부 호남지역본부



0521 구광강상옥 전무



0522 신한은행 심사부



0526 주식회사 BS global



**HCR 견학객** HCR투어 신청은 하림푸드투어 홈페이지를 통해 가능합니다

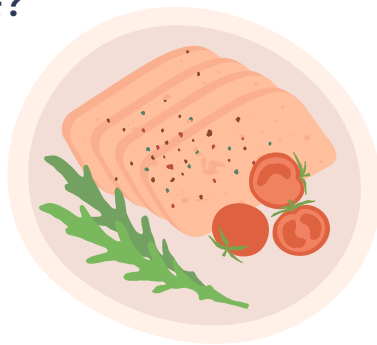
5월에는 농협은행, 중국 양계산업 시찰단, 경북 영양사, 익산농촌활력센터, 익산교육지원청, 남성어고 회장단, 수도권 급식팀 영양사, 일반인 등 3,660여 명이 방문해 주셨습니다



### 이달의 Quiz

이번에 새롭게 출시한 닭가슴살햄 참 4종이 아닌 것은?

- ① 허브&페퍼
- ② 올리브&할라피뇨
- ③ 청양마요
- ④ 와사비마요
- ⑤ 체다치즈



### 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

### 240호 퀴즈 당첨자

문\*현 전북특별자치도 군산시 미장남로 10  
장\*익 강원도 동해시 부곡2길26  
황\*순 전주시 덕진구 고량동  
염\*훈 전주시 완산구 장승배기로 145



# 밥이랑 함께 비벼 먹을 때! 가장 맛있는



연출이미지



연출조리에

✔ 100% 국내산 닭가슴살 ✔ 특! 까서 바로 먹는 간편함 ✔ 추억의 고추나라 맛다시