The 50th Anniversary of Proud Farmsco

www.hypork.com

FIRST BRAND AWARDS 2023

Forbes 2023 최고의 브랜드大賞

| 마음이 놓이는 기준 |

Hypork 하이포크

동물복지

Animal Welfare

대한민국 1% 돼지고기



HYPORK ANIMAL WELFARE IS

하이포크 동물복지는

1% 대한민국 1% 하이클래스 동물복지 돼지고기

맛 스트레스를 받지 않아 더 좋은 맛과 품질

가치 동물복지에서 시작되는 가치소비

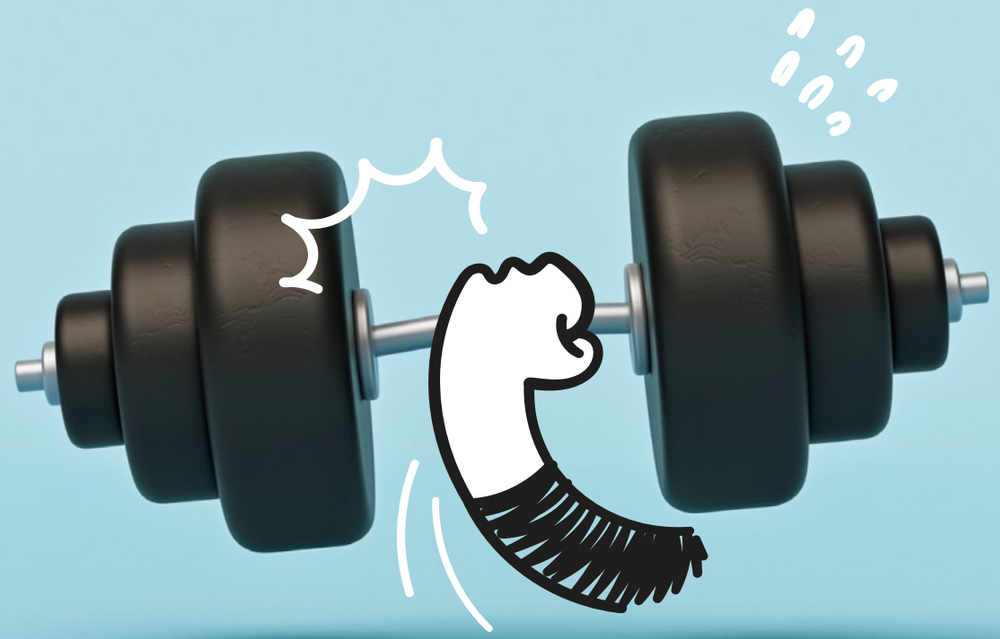
하이포크 동물복지는 동물의 신체적, 정신적 안정과 자유를 보장하여 스트레스를 최소화하고 최대한의 인도적 도축 공정을 준수하였습니다.

동물복지 (ANIMAL WELFARE) 농림축산식품부

농림축산검역본부

팜시피아 FARMSCO Quarterly Magazine • 2024 vol.58

품 Foom



Farmsco Power

FARMSCO QUARTERLY MAGAZINE

2024 / vol.58

CONTENTS

팜스코의 품

2024년 통권 제58호

제호 팜스코의 품 **종별** 정보간행물 **간별** 계간
신고번호 안성, 바00002
신고일자 2017년 2월 11일
발행인 주식회사 팜스코 김남욱
편집인 김영은
발행소 경기 안성시 미양면 제2공단4길 33(계륵리)
발행일 2024년 12월 18일
편집위원 경영지원실 / 김영은
사료사업본부 / 이혜곤
식품사업본부 / 권용준
축산과학연구소 / 이춘근
팜스코바이오인티 / 김현정
고객경영지원본부 / 이지완
기획·디자인 ㈜꽃을담다 02-325-9640

#FARMSCO Special

04 Opening
FARMSCO POWER

06 팜스코의 폭발력
팜스코의 주춧돌, 중부공장
힘차게 달려온 30여 년을 자산으로,
다시 새롭게 열어갈 희망찬 미래



12 팜스코의 돼지력 — 1
모든 일에서 배우려는 자세가
나의 돼지력을 상승시켰어요
식품사업본부 신선영업1팀 임준수 영업부장

14 팜스코의 돼지력 — 2
현장의 피드백과 마케터의 역할 사이
균형 있는 자세가 중요합니다
사료사업본부 마케팅실 박정현 양돈 PM

16 팜스코의 글로벌력
국내 사료 산업 노하우를 전하다
팜스코 인도네시아 현지법인 우수사원 한국 투어

22 팜스코의 지원력
고객과 팜스코의 성장을 지원하는 든든한 버팀목,
고객경영지원본부의 역할입니다
고객경영지원본부

26 Photo Essay
2025 팜스코 경영계획 전략수립 워크샵

27 직장인 건강상식Tip

#FARMSCO Life

28 팜팜피플
유리병 속 나만의 정원 만들기
식품사업본부 육가공사업본부 육가공R&D팀
정요셉 사원 & 김아영 사원



32 팜스코의 행복하우스
팜스코라는 지붕 아래 10년,
공채 7기가 보낸 특별한 하루



38 팜콘테스트
풍요로운 팜! 콘테스트

40 하이포크의 요리교실
배달 앱을 삭제한 당신을 위한
초간단 한 그릇 음식!
한입쏙까스 돈부리



42 팜스코 가이드
'혼여행'에 도전해 보세요!
요즘 핫플 '강릉' 혼자 여행기
식품사업본부 뉴채널사업부 곽지은 사원



48 취미중개소
팜스코인들이 여가시간을 즐기는 법
사료사업본부 S4본부 고수성 지역차장,
사료사업본부 S3본부 박준성 지역부장

50 Farmsco Review
사료계의 하이클래스!
파인다이닝 독&캣 리뷰



52 Farmsco News

56 오! 해피데이

57 팜스코 신문고

58 Farmsco Event



팜스코의 힘 : 력(力)

창의력, 표현력, 집중력, 노력, 매력…….
힘 력(力)자가 들어간 단어는 무척 다양합니다.
그런데 요즘에는 'MZ력'이나 '이슈력'처럼 신조어나 영단어 뒤에
'력'자 붙어 새로운 의미가 탄생하기도 합니다. 'MZ력'처럼 트렌드를
선도하는 한 세대의 영향력을 뜻하기도 하고, '이슈력'처럼 긍정적인
의미의 논쟁거리가 될 수 있는 힘을 말하기도 하죠. '돼지력'처럼
먹는 것을 즐기고 좋아한다는 재미있는 뜻을 가지기도 합니다.

그렇다면 우리 '팜스코력'에 대해 이야기해 보는 건 어떨까요?
올해는 'New waves to Next 50'을 통해 팜스코의 저력을 보여준 한 해였습니다.
다양한 분야에서 우리 팜스코가 보여준 '힘'을 되짚어보고,
새로운 한 해로 나아갈 준비를 해볼까요?

FARMSCO POWER

팜스코의 주춧돌, 중부공장

힘차게 달려온 30여 년을 자산으로, 다시 새롭게 열어갈 희망찬 미래

글. 한율
사진. 김민정



1995년 설립된 팜스코 중부공장은 지난 30년 동안 국내 축산업의 중요한 동반자로서 품질 혁신과 고객 만족을 최우선으로 삼으며 팜스코의 성장을 이끌어왔다. 철저한 품질 관리와 지속 가능한 생산성 향상은 물론 사회적 책임을 다하며 성장의 길을 걸어온 중부공장. 변화와 혁신을 멈추지 않으며 이제는 30년 역사를 뛰어넘을 더욱 큰 도약을 준비하고 있다. 한계를 뛰어넘는 도전으로 새로운 가능성의 문을 열어가며 팜스코의 미래를 이끌어갈 중부공장과 함께해본다.

History

하림 그룹 계열사 편입
2008.09.



국내 단일 공장 생산량 1위 공장 등극
2015.12.



New Record
(월 최대 생산량) 59,056톤
2023. 11.

1995.11.
안성 공장 준공



2009.04.
대상 팜스코㈜에서 ㈜팜스코로 출범

2021.07.
사료 누계생산 10,000,000톤



2024. 12.
New Record
(월 누계 최대생산) 631,000톤



축산업 발전을 이끌어온 No.1 공장의 위상

중부공장은 1995년 설립 이후 고품질 배합사료를 공급하며 국내 축산업의 발전을 이끄는 중추적인 역할을 해왔다. 또한, '고객'을 최우선으로 생각하면서 고객의 다양한 요구를 충족시키기 위해 맞춤형 사료 솔루션을 제공하고, 최신 기술을 적극적으로 도입하여 품질 혁신을 지속적으로 실현하고 있다. 이러한 노력을 바탕으로 중부공장은 축산업계에서 가장 신뢰받는 파트너로 자리매김했다.

설립 초기, 중부공장은 하루 생산량 520톤 규모로 시작해 지역 축산 농가에 맞춤형 사료를 제공하며 착실하게 기반을 다졌다. 그리고 마침내 2015년, 국내 단일 공장으로 전국 생산량 1위를 달성하며 그 입지를 확고히 했다. 생산설비 확장과 품질 강화 노력이 결실을 보면서 생산성을 높였기 때문이다.

중부공장의 성장은 여기서 멈추지 않았다. 2021년, 누적 생산량 1천만 톤을 돌파하며 국내 사료 업계 최초로 경이적인 기록을 세웠다. 이는 중부공장 전 구성원에게 '고객 사랑에 보답하고, 더 큰 성과를 달성할 수 있다'는 자신감을 심어준 중요한 이정표가 되었다. 권용남 공장장은 이러한 성과들이 중부공장 구성원들의 헌신과 노력이 있었기에 가능했다고 강조했다.

"지금까지 중부공장이 이룬 성과는 각자 맡은 역할에서 최선을 다하는 구성원들의 끊임없는 노력과 헌신 덕분이었습니다. 매일 현장에서 땀을 흘리며 최고의 품질을 만들어내는 구성원들이 있기에 고객과 농가의 신뢰를 굳건히 지킬 수 있습니다. 이들의 열정과 협력이 있는 한, 중부공장은 앞으로도 지속적으로 성장할 것입니다."







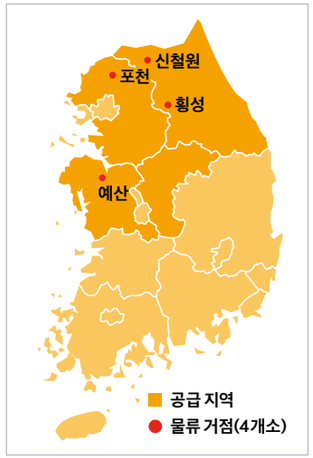
품질 혁신과 고객 신뢰, 지속 가능한 성장의 핵심

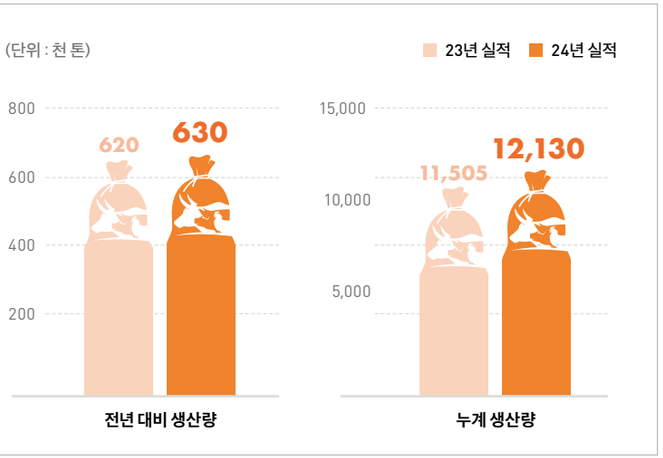
최상의 제품을 생산하려면 사료 생산의 모든 공정이 톱니바퀴처럼 맞물려 돌아가야 한다. 원료 저장부터 분쇄, 배합, 가공, 포장까지 각 단계가 유기적으로 조화롭게 운영되어야 하는 것이다. 중부공장은 현재 연간 60만 톤을 초과하는 생산 능력을 보유하고 있다. 하루 생산량은 2천500톤에 이르며, 원재료와 부원료의 물동량이 하루 약 5~6천 톤에 달한다. 2024년에는 중부공장이 63만 톤의 최대 생산량을 달성할 것으로 예상되며, 이를 통해 국내 축산업계에 더욱 안정적이고 고품질의 사료를 지속적으로 공급할 수 있을 것으로 기대된다.

중부공장이 생산하는 사료 종류로는 크게 양계(산란계, 육계)·양돈·축우(낙농우, 비육우), 오리로 구분되며, 이중 양돈이 전체 사료 생산의 50%를 차지한다. 전체 생산량의 70%는 가공 사료에 해당한다.

"고객의 니즈는 매우 다양하기에, 각각의 니즈에 맞는 맞춤형 제품을 제공하는 것이 가장 중요합니다. 품질 관리에는 정해진 답이 없습니다. 고객의 요구에 유연하게 대응하는 것이 핵심입니다. 제품에 대한 불만이 발생했을 때, 단순히 문제를 해결하는 데 그치지 않고, 이를 고객과의 신뢰를 쌓고 품질과 서비스를 개선하는 기회로 삼습니다. 중부공장은 문제 상황에 대해 품질관리팀이 현장 방문을 통해 원인을 정확히 진단하고, 고객에게 투명하게 해결방안을 안내하는 등 빠르고 효율적인 대응을 통해 고객 만족도를 높이는 데 힘쓰고 있습니다."

한편, 중부공장은 2008년 국내 공장 최초로 HACCP 인증을 획득하며 품질 관리의 새로운 기준을 확립했다. 이는 품질과 안전성에 대한 변함없는 의지와 지속적인 노력의 결실이었다. 권용남 공장장은 "중부공장은 품질에 있어서 그 어떤 양보도 없다"고 강조하며, 최고의 품질이 지속 가능한 성장과 굳건한 신뢰를 쌓는 핵심 원칙임을 말했다.







30년의 경험을 바탕으로 지속 가능한 미래로 나아가다

중부공장은 사회적 책임을 이행하는 데도 최선을 다하고 있다. 이에 전력비 절감을 핵심 과제로 삼고 원가 절감과 환경 보호를 동시에 실현하기 위한 다양한 방안을 추진하고 있다. 생산성 향상을 위해 주요 장비와 기기 설비를 점검하고 비효율적인 공정을 최적화하여 에너지 소비를 줄이는 한편, 심야 시간대에 전력을 집중적으로 사용하는 등 에너지 절약을 극대화하고 있다.

저메탄 사료의 공급 확대 또한 중요한 변화로 주목받고 있다. 저메탄 사료의 공급 확대는 축산업의 지속 가능성을 높이고, 온실가스 배출을 줄이는 데 중요한 역할을 한다. 중부공장은 저메탄 사료 생산의 가속화와 생산 효율성 향상을 위해 연구개발 투자와 축산 농가와의 긴밀한 협력은 물론, 최적의 생산 설비와 효율적인 공급 체계를 구축하는 데 주력하고 있다. 권용남 공장장은 "저메탄 사료 공급 확대를 위해 정부와 협력하며, 사료 업계를 선도하는 중요한 역할을 다할 계획"이라는 각오를 전했다. 또한, 중부공장은 지역 사회와의 상생과 발전을 도모하며 다양한 사회공헌 활동도 꾸준히 펼쳐나가고 있다.

중부공장은 2025년 설립 30주년을 맞이한다. 지난 30년 동안 걸어온 길처럼, 중부공장은 축산업 발전의 중심축으로서 지역 농가와 협력하며, 글로벌 수준의 사료 공장으로 도약하기 위해 끊임없이 노력할 것이다. 아울러 지속 가능한 성장과 품질 혁신을 바탕으로, 팜스코의 성장을 이끄는 중추적인 역할을 이어 나갈 것이다. 지난 30년의 발자취를 뛰어넘는 도약과 성장으로 중부공장의 내일은 더욱 힘차게 펼쳐질 것이라 확신한다.





팜스코 중부공장

No.1의 남다름으로
팜스코의 성장을 견인합니다!



중부공장 권용남 ♦ 공장장

팜스코의 지속 가능한 미래를 열어가다!

1995년 11월 준공된 중부공장이 내년이면 30주년을 맞이합니다. 지난 30여 년 동안 중부공장은 축산업의 발전에 기여하며 고품질 배합사료 공급의 선도적 역할을 해왔습니다. 또한, 경기도, 충청도, 강원도 등 세 개 지역을 아우르는 중요한 거점으로써 각 지역의 특성과 환경에 맞는 맞춤형 사료 공급을 책임지고 있습니다. 여러 지역을 관리하는 일은 결코 쉬운 일이 아니지만, 그 덕분에 직원들의 빠른 성장이 가능했습니다. 이러한 환경 속에서 중부공장은 '인재 배출의 요람'으로 널리 인정받고 있으며, 중부공장에서 쌓은 실력과 경험을 바탕으로 직원들은 각자의 분야에서 뛰어난 역량을 발휘하고 있습니다. 또한, 타 공장으로 이동한 후에도 많은 이들이 성과를 거두며 중부공장의 자랑이 되고 있습니다.
저는 어느 조직에서든 '사람'이 가장 중요하다고 믿습니다. 직원 개개인의 책임감과 사명감, 그리고 동료 간의 믿음과 신뢰가 조직 성장의 핵심이기 때문입니다. 이것이 바로 중부공장이 No.1 공장으로 자리 잡을 수 있었던 이유라고 확신합니다. 중부공장은 이러한 가치를 바탕으로 앞으로 50년, 100년을 더 이어가며 팜스코에서 중요한 역할을 할 것입니다.
그리고 저는 좋은 사람들과 함께 중부공장에서 근무한 경험을 자랑스럽게 생각합니다.
중부공장은 그동안 쌓아온 경험과 노하우를 바탕으로, 품질 혁신을 추구하며 앞으로 더욱 성장해 나갈 것입니다. 중요한 것은 구성원 모두가 안전하고 즐겁게 일할 수 있는 환경을 만드는 것입니다. 그래야만 한마음 한뜻으로 힘을 합쳐 더 큰 목표를 향해 나아갈 수 있습니다. 중부공장이 지속적으로 성장하고 발전할 수 있도록 앞으로도 최선을 다하겠습니다. 이 과정에서 모든 구성원이 함께 성장하고, 팜스코의 미래를 더욱 밝게 만들어 갈 것이라고 믿습니다.



우리의 노력으로, 팜스코 중부공장을 최고의 공장으로 만들어갑니다!



김웅위 ♦ 기감

중부공장, '안전'을 최우선으로!

출근할 때마다 저는 가장 먼저 '안전'을 생각합니다. 안전을 최우선으로 하는 문화는 모든 구성원의 건강과 행복을 지킬 수 있는 중요한 가치입니다. 중부공장은 안전을 기반으로 모든 공정이 이루어지기 때문에, 구성원 모두가 마음 놓고 작업에 집중할 수 있습니다. '안전'을 최고의 가치로 삼는 중부공장이 최고 품질의 사료를 생산할 수 있도록 노력하겠습니다.



정성욱 ♦ 사원

협력과 존중, 중부공장 성장의 원동력

직장생활에서 제가 가장 중요하게 생각하는 가치는 협력과 존중을 바탕으로 하는 팀워크입니다. 서로 존중하고 협력하는 조직문화가 조직의 성과를 극대화할 수 있다고 믿기 때문입니다. 앞으로도 동료들과 함께 즐겁게 일하면서 제 직무를 충실히 수행해 중부공장의 성장에 더 기여할 수 있도록 최선을 다하겠습니다.



신상범 ♦ 기감

전 공정의 세심한 관리가 안전과 품질을 보장합니다

중부공장은 대규모 생산이 이루어지는 만큼 각 공정의 효율성을 염두에 둘 뿐만 아니라, 모든 설비 라인을 최상의 상태로 유지하기 위해 세심하게 관리 중입니다. 특히 잠재적인 문제를 사전에 파악하고 예방하는 데 집중해 효율적인 작업 환경을 유지하고 있습니다. 이러한 노력은 중부공장이 지속 가능한 성장과 품질 향상을 이루는 데 중요한 기반이 될 것입니다.



문준상 ♦ 사원

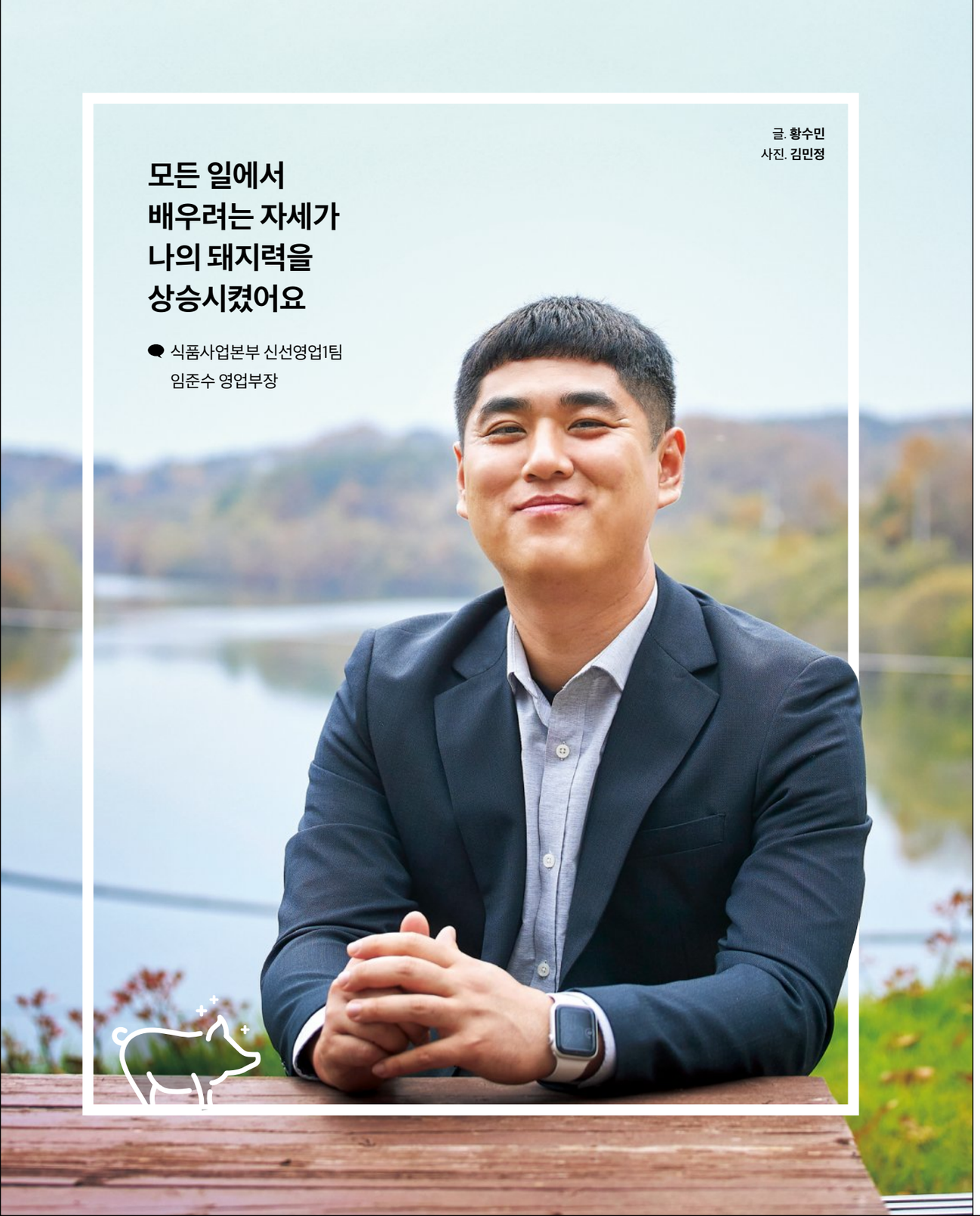
철저한 위생 관리로 고품질 사료 생산에 힘씁니다

동물이 먹는 사료로 음식입니다. 그래서 저는 청결에 각별한 신경을 쓰고 있습니다. 원료부터 제조 과정까지 철저히 관리하여 이물질이나 오염이 발생하지 않도록 하고, 주기적인 점검과 청소를 통해 안전하고 위생적인 사료가 생산될 수 있도록 항상 노력하고 있습니다. 철저한 위생 관리는 모든 고객에게 신뢰를 줄 수 있는 기반입니다.

글. **황수민**
사진. **김민정**

모든 일에서 배우려는 자세가 나의 돼지력을 상승시켰어요

식품사업본부 신선영업1팀
임준수 영업부장



코스트코, 홈플러스 등 대형마트의 영업을 담당하는 임준수 영업부장의 돼지력은 10년 동안 지속되어 온 '배움'에 있다. 그는 스스로 영업사원으로서의 능력이나 센스를 타고나지 않았다고 말한다. "말을 조리 있게 잘하거나 이야기를 센스 있게 알아듣는 편은 아니라 배워야 했어요. 운 좋게 모든 영업 파트에서 일하면서 다양한 리더를 만났어요. 리더들이 고객과 소통하고, 대응하고, 이슈에 대처하는 방식을 많이 익혔고요. 후배들에게도 고충이나 이슈를 이야기하면서 많이 배웁니다."

배움에는 전문가로서 제품도, 업무도 꼼꼼히 공부하고 지식을 쌓는 것도 포함된다. 바이어와 전문적인 이야기를 잘 소통하기 위해서 돼지에 대한 이해력도 높였다. 새로운 바이어를 만나면 잘 모르는 원료, 도축, 가공에 대한 지식을 공부해 알려줬다. 그런 노력에 기인해 그는 하이포크의 홈플러스 재입점이라는 성공 사례를 만들었다. 더 많은 소비자에게 브랜드를 인식시키기 위해 더 많은 채널에 공급해야 한다는 전략하에 한동안 대형마트를 돌아다니며 시장 조사를 하고, 매장과 트렌드를 분석해 바이어의 가려운 부분을 긁어주면서 신제품을 제안했다. 7개 매장을 시작으로, 현재는 28개 매장에 하이포크가 입점 중이다. "유통업계는 쉽게 업체를 바꾸는 편은 아닌데 노력 덕분에 좋은 기회가 왔어요. 잠도 못 자며 준비했던 기억이 납니다. 여러 상품을 선보였고, 그중 뒷고기 상품이 좋은 성과를 거두며 연말 홈플러스 축산 파트 우수사례로 발표되기도 했어요."

스스로 누구보다 삼겹살을 좋아하고 잘 먹는 사람이며, 입사 초기엔 당시 팀장님과 일주일에 세 번 이상 하이포크 돼지고기를 먹었다는 그는 하이포크가 가장 맛있는 고기임을 자부한다고 말한다. 뛰어난 제품력을 자랑하는 하이포크를 더 많이 납품하며 전국 어디를 가도 하이포크를 만날 수 있게 하겠다는 그의 열정이 밝게 빛난다.

임준수 영업부장이 답하는 '우리의 돼지력은?'

나의 돼지력에 점수를 매긴다면?
먹는 것을 기준으로 100점, 업무로는 90점. 완벽하지 않으나 좋은 성과를 내고 있어 등급 A 정도로 보면 90점이다. A를 받고 싶은 열망을 담아본다. (웃음)

돼지력 상승을 위한 기본 자질을 하나 꼽는다면?
돼지고기를 잘 팔려면 돼지를 공부해야 한다. 돼지고기 전문가를 넘어 돼지 전문가가 되어야 돼지고기라는 상품을 더 잘 이해하고 맛을 설명할 수 있다. 팜스코는 사료도 팔고, 돼지도 키우는 계열화 사업이 잘되어 있어 의지만 있다면 충분히 교육받을 수 있다.

팜스코는 어떤 돼지력이 잠재된 회사인가요?
사료, 비육, 신선식품을 아우르는 시스템적으로 완벽한 구조다. 앞으로 시장은 고객이 요구하는 더 좋은 품질의 상품을 원할 것인데, 하이포크는 환경부터 직원들의 열정과 노하우 등에 힘이 있어 가장 최적화된 고객 맞춤형 서비스를 제공할 것이라고 본다.

글. 황수민
사진. 김민정

현장의 피드백과 마케터의 역할 사이 균형 있는 자세가 중요합니다

사료사업본부 마케팅실
박정현 양돈 PM

사료 마케팅은 일반 마케팅과는 다소 다르다. 신제품 출시와 제품군을 관리하는 것은 물론 영업 기획 업무도 업무 영역에 포함된다. 예를 들면 영업 파트의 활동을 계획하는 캠페인 업무도 박정현 PM의 일 중 하나다. 시장 분석은 물론 활동 방향성을 제시하는 그에게 가장 중요한 업무 스킬은 '빠른 피드백'이다. "영업 기획 측면이 강하기 때문에 거래처 현장에서 받은 요청에 빠르게 대처하는 것이 거래 유지에 필수적입니다."

여기에 판매량에 중점을 두는 영업과 달리 마케터는 수익에 대한 고민과 현장 이야기에 귀를 기울이는 것 중 무엇 하나 놓칠 수 없다. 이럴 때 차분한 성향이 마케터에게는 도움이 된다고 그는 말한다. 기복이 적은 성격은 이런 상황에서 피드백을 신중히 검토하고, 대처하는 것에 장점으로 작용한다.

"100명의 사람에게 100가지 마음이 있다는 걸 늘 염두해요. 얼토당토않은 요구사항을 접할 때도 있고, 신제품에 대한 요청도 쏟아져요. 무리하게 들릴 때도 있는데 이야기의 배경이나 사람을 잘 보면 그 의미를 알 수 있죠." 이 같은 태도는 신제품 출시부터 해결이 어려운 일까지 도움이 된다. 비록 해결하지 못한 문제라도 상대방에게 마음을 헤아려줬다는 사실이 전해진다는 게 그의 설명이다.

최근 그에게는 자신의 의도와 맞게 좋은 성과를 낸 신제품이 있다. 더위나 질병 등 각종 환경 문제가 기승을 부려 이 같은 문제를 해결하기 위한 신제품이다. 농장의 반응이 뜨겁고, 판매 성과가 좋다. 신규 거래처를 확보하는 데까지 효과적이라는 지역부장의 피드백에 보람을 느끼고 있다.

"생산성이 좋은 제품력을 기반으로, 지역부장들이 뛰어난 컨설팅 능력으로 고객들에게 신뢰를 쌓고 있어 계속해서 거래해주는 것 같습니다."라며 제품력과 맨파워가 뒷받침되어 더욱 좋은 성과로 이어졌다는 그는 좋은 상품을 통해 월 8만 톤을 꾸준히 판매하며 연간 양돈 사료 100만 톤 판매를 달성하겠다는 포부를 밝힌다.

박정현 PM이 답하는 '우리의 돼지력은?'

나의 돼지력에 점수를 매긴다면?
80점. 비전공자로 팜스코에 입사하며 돼지를 만났고, 일하면서 돼지와 가까워지려 노력했다. 돼지에 관한 지식은 많이 늘었으나, 영양학, 수의학 등의 지식은 상대적으로 부족하다고 느껴서 80점을 준다.

돼지력 상승을 위한 기본 자질을 하나 꼽는다면?
사료사업본부는 돼지를 출하하는 일까지 해당되는 업무만 한다. 그러나 소비자에게 좋은 돼지고기를 공급하는 게 최종 목표다. 그런 점에서 돼지고기를 잘 먹고, 좋아하고, 잘 알아야 한다.

팜스코는 어떤 돼지력이 잠재된 회사인가요?
소비자에게 가치 있는 돼지고기를 제공하기 위해 늘 고민하는 회사다. 현재 트렌드인 동물복지 돼지고기도 가장 많이 공급하고, 이제 맛에 대한 차별화도 연구하기 시작했다. 이런 노력과 발전 가능성이 앞으로 더 많은 소비자에게 닿아 하이포크와 팜스코를 인식시킬 수 있을 것으로 보인다.

팜스코 인도네시아 현지법인
우수사원 한국 투어

국내 사료 산업 노하우를 전하다

글. 황수민
사진. 이원재



지난 8월 마지막 주, 현지법인 팜스코 인도네시아(이하, 인도네시아 현지법인)의 사원 5인이 한국을 방문했다. 우수사원으로 발탁되어 이번 투어에 참여하게 된 5인은 정자동 팜스코 본사를 비롯해 하림도계장, 하림중앙연구소 등을 방문하고 사료 캠페인 미팅과 가온팜 IPM에 참관하는 등 팜스코의 국내 업무 전반을 둘러보는 기회를 가졌다.

투어에 앞선 중부공장의 소개







사료 제품을 유의 깊게 살피는 이들

30년 사료 노하우가 집결된 중부공장을 방문하다

한국 투어 4일 차, 인도네시아 현지법인 우수직원 5인이 안성 중부공장을 방문했다. 안성공장 견학 프로그램은 현지법인 직원들에게 사료 제조 과정, 품질 관리, 출하 등 전반적인 공장 운영과 시설을 살피며 노하우를 얻을 기회를 제공하기 위해 마련됐다. 본격적인 프로그램 운영에 앞서 안성공장에 도착한 인도네시아 직원들은 오종철 생산총괄본부장, 권용남 중부공장장과 시간을 가졌다. 오종철 본부장은 인도네시아 현지법인과의 인연을 언급하며 인도네시아 직원들에게 “늘 인도네시아를 응원하고 있으며, 필요하면 언제든지 인도네시아에 지원할 수 있는 마음이 있다. 오늘 이곳에 방문한 여러분의 역할이 중요하며, 앞으로 현지법인의 사업이 더욱 성장하길 바란다”는 메시지를 전했다.

본격적으로 투어에 앞서 조범진 중부공장 생산팀장이 중부공장을 안내했다. 인도네시아 현지 직원들에게 낯선 도시인 안성의 역사와 지역적 특색을 소개했으며, 팜스코 사료공장 4곳이 생산하는 품목, 생산량, 시장점유율 등을 현지법인 직원들에게 쉽게 이해할 수 있도록 팜스코의 전반적인 사료사업 현황을 정리해 전달했다. 특히 ‘1995년 공장 설립 이후 2021년까지 누적 1,000만 톤을 생산할 정도로 국내 최대로 많은 사료를 생산한 공장’이라며 중부공장에 대한 자부심을 드러내자 현지법인 직원들 역시 1,000만 톤의 누적 생산량과 월 5만 5천 톤을 생산할 수 있는 중부공장의 역량에 크게 감탄했다.



원료 관리부터 제품 출하까지
꼼꼼한 품질 관리를 경험하다

이날 공장 견학은 조정실, 상하차 공간, 제품 재고 관리실, 원료를 보관하는 사일로까지 총 4개 공간을 살펴보는 코스로 진행됐으며, 검사실 2곳을 추가로 방문했다. 가장 첫 번째로 사일로에서 원료를 이송해 배분하고 분쇄하는 조정실(Control Room)부터 방문했다. 공장 운영의 중심이자 본부가 되는 이곳에서는 중부공장과 생산본부의 목표를 담은 슬로건을 비롯해 성과 관리, 품질 관리, 안전 관리, 위생/청결 관리 등 4개 항목에 대해 업무 목표를 설정하고 동아리처럼 활동하고 기록하는 OPO (One Plus One) 등을 소개했다. 특히 인도네시아 현지법인 직원들은 OPO 활동에 큰 관심을 보였으며, 전반적인 데이터 관리나 안전보건 세부 매뉴얼에 대한 구체적인 내용을 문의하기도 했다.

한편 상차, 하차, 제품 재고 관리가 이뤄지는 공간에서는 지대 포장, 벌크 등 다양한 무게로 공급되는 사료 제품을 유의 깊게 살펴보았다. 특히 인도네시아는 사료를 지대에 포장해 공급하는 방식을 채택하고 있어 지대의 퀄리티에 큰 관심을 보였다. 다양한 질문과 답변 역시 이어졌다. 또한 현지법인 직원들의 요청으로 들린 자주검사실과 품질검사실에서는 팜스코가 여러 단계와 방식으로 품질을 관리하며, 인도네시아와 비교해 원료부터 제품까지 그 관리가 철저하다는 점에 놀라움을 금치 못했다. 인도네시아 현지법인 연구소 디안 소장은 원료별 품질 관리 기준과 영양학적 기준에 대한 자료를 받을 수 있는지 요청도 이어졌다. "팜스코가 품질보증(QA)과 품질관리(QC)를 철저히 하고 있다는 게 느껴졌어요. 짧은 투어 일정이라 이와 관련된 정보를 더 깊이 알 수 없었지만, 이후에 긴밀하게 노하우를 배울 기회가 열린 게 아닐까 기대합니다."

원료 수급부터 최종 제품이 출하되기까지 꼼꼼하고 철저한 관리를 통해 제품을 생산하는 중부공장의 시스템을 경험한 인도네시아 현지법인 5인 직원의 눈이 밝게 빛났다. 앞으로 인도네시아 현지에 어떻게 적용할지 고민하는 모습이다. 그들의 눈빛을 통해 이보다 더 밝게 빛내며 하나하나 성과를 쌓아갈 인도네시아 현지법인이 더욱 기대된다.

한국투어를 마치고 ✦ 인도네시아 현지법인 우수사원 5인의 소감



대표이사 비서실 ● 딘다_Tengku Adinda Dewi

중부공장을 투어하며 인도네시아 공장과의 다른 점을 많이 발견했어요. 예를 들면 우리는 50kg 지대 포장으로 공급하는데, 한국에서는 20kg, 25kg, 벌크 등 다양한 상품군이 있어 신기하고 재미있었습니다. 동료들의 질문 덕분에 통역을 담당하면서 한국 팜스코의 실정을 잘 알게 되었어요. 덕분에 한국어 실력도 더욱 는 것 같고요. (웃음)



마케팅부 ● 꾸르니아완_Kurniawan Eko Santoso

중부공장은 시스템이 잘 갖춰져 있고 생산성도 좋습니다. 오래된 공장임에도 관리가 잘 되었다는 점에 감명받았습니다. 마케팅을 담당하고 있어 며칠 전 참여한 사료 캠페인 미팅도 기억에 남아요. 직원들의 열정이 느껴졌거든요. 인도네시아 현지법인도 한국처럼 브랜드 이미지를 잘 구축해 나가고, 직원들에게 동기 부여를 할 수 있는 프로그램 및 행사를 만들기 위해 고민 중입니다.



인도네시아 현지법인 연구소 ● 디안_Dian Sidhi Nugroho

투어 내내 꼼꼼하게 설명해 주고, 질문에 잘 답변해 주셔서 정말 감사합니다. 어제 농장을 방문할 때 보니 팜스코는 고객(거래처)과 끈끈한 관계를 잘 유지하는 것 같아요. 오늘 공장 견학을 통해 품질보증(QA), 품질관리(QC)에도 철저하다는 것을 느꼈습니다. 연구소장으로서 벤치마킹해 현지법인에 적용해 보고 싶은 부분이 많았습니다.

영업팀 ● 로니_Rony Yudha Pratama

중부공장의 생산량이 월 5만 5천 톤이라는 것에 정말 놀랐어요. 팜스코의 영향력을 실감하는 수치였어요. 또, 데이터 관리 시스템이 잘 구축되어 있다는 점이 부러웠습니다. 인도네시아는 아직 데이터를 수기로 작성하다 보니 체계적인 부분이 부족하거든요. 이외에도 내부 직원들 간에도, 외부 고객과도 소통이 잘되는 점도 꽤 인상 깊었습니다.



영업팀 ● 이안_Tjung le Sien

바쁜 업무 중에도 우리를 따뜻한 마음으로 환영해 준 모든 직원분의 모습이 기억에 남습니다. 프로그램도 알차서 뜻깊은 시간이 될 수 있었습니다. 감사합니다. 사실 한국에 오기 전까지는 팜스코의 위상을 잘 몰랐던 것 같아요. 이번 방문을 통해 팜스코와 하림 그룹의 브랜드 이미지 파워에 굉장히 놀랐습니다.



팜스코 인도네시아의 팜스코 투어

팜스코 인도네시아 직원들은 일주일 동안 하림공장, 도계장, 하림중앙연구소 견학과 팜스코 사료 캠페인 미팅 참석, 팜스코의 거래처인 가온팜 농장 견학 및 IPM 참관, 팜스코 안성공장 견학 등을 경험하며 바쁜 시간을 보냈다. 또한 마지막 날에는 한국의 문화를 잠시나마 경험해볼 수 있는 서울투어 시간을 가지기도 했다.





익산 하림을 방문한 팜스코 인도네시아 직원들.
포토부스에서 추억의 사진 촬칵

FARMTOUR



사장님과 함께
사료 캠페인 미팅 참석!



산란계 주요거래처
가온팜 방문



김남욱 사장님과
알찬 식사 시간



청계천까지 왔으니
발도 한 번 담가봐야겠지?



떠나기 전 아쉬움을 담은
경복궁 한복 투어

글. 황수민
사진. 김민정

고객과 팜스코의 성장을 지원하는 든든한 버팀목, 고객경영지원본부의 역할입니다

유종대 고객경영지원본부장, 오동주 고객지원1팀장, 박영운 고객지원2팀장,
이필행 고객지원3팀장, 김남석 고객지원4팀장, 김진근 고객지원5팀장



계약 이후, 고객들과 꾸준한 거래를 성사시키기 위해서는 고객만족을 위한 지원이 필수적이다. 팜스코의 고객경영지원본부는 계약 시점부터 계약 종료까지 고객과 소통하며 제품 배송을 비롯한 각종 이슈를 해결하는 동시에 경영적인 부분을 지원하며 고객 만족을 위해 노력하고 있다. 고객경영지원본부 리더들을 통해 업무로 바쁘게 하루를 보내는 직원들의 이야기를 들어보았다.



유종대 고객경영지원본부장



오동주 고객지원1팀장

Communication

고객과 내부 부서를 넘나드는 소통과 조율의 신(神)

업무 중 가장 많은 협의를 필요로 하고, 조율을 이끌어내는 부서로는 팜스코 내 고객경영지원본부를 따라올 팀이 없다. 여느 내근직과 다르게 고객경영지원본부는 영업팀부터 농가, 대리점 등의 외부 고객과도 끊임없이 소통하며 유기적으로 일하고 있기 때문이다. 고객경영지원본부의 업무는 크게 매출, 비용, 신용 파트로 나눌 수 있다. 제품이 공장에서 출고되면 이를 매출로 정리하는 매출 업무와 장려금, 수수료 등 영업비용 및 판매 부대 비용을 정산하는 비용 업무가 있다. 신용은 거래처 여신을 관리하고 자금을 지원하는 동시에 법적 이슈나 세무적인 문제를 겪고 있는 고객을 컨설팅한다. 무엇보다 고객경영지원본부의 일이 중요한 이유는 생물(生物)과 결부된 제품, 생물(生物)을 재료로 하는 제품이라 물류, 배송 등을 조율하는 일을 비롯해 거래처 한도, 매출 매입 정산 등의 민감한 업무를 수행하기 때문이다. 그만큼 내외부적으로 업무를 연결하는 역할을 담당하고, 세심하고 꼼꼼한 업무 처리 방식도 요구된다. 또한 고객의 신규 거래부터 종료까지 전반에 걸친 업무라 매일매일 분주하다. 그렇기에 각 고객지원팀이 지원하는 본부 역시 다르다. 고객지원1팀부터 4팀까지는 각각 사료사업본부의 S1본부부터 S4본부의 경영 지원을 담당하고 있으며, 고객1팀은 추가적으로 계열화사업본부와 한우사업본부의 경영지원 업무도 맡고 있다. 고객지원5팀은 정육, 생돈, 육가공 부문 업무를 진행하는 식품사업본부를 지원하며, 돼지 정산, 등판 관리, 이력 신고 등 업무와 대상 고객에 차이가 존재한다.

"부서 간의 업무 조율은 물론이고, 고객들과도 끊임없이 연락해요. 고객경영지원팀은 고객, 배송기사, 영업부서를 비롯한 내부부서 간 대화의 창구가 됩니다. 매일 설득하고, 협상하기 때문에 커뮤니케이션 능력이 무엇보다 중요하죠. 또, 업무 특성상 매출, 매입 등을 비롯해 숫자나 데이터를 많이 다루기 때문에 세심함과 냉철한 판단력이 필요해요. 결단력도 굉장히 중요하다고 말할 수 있습니다."

박영운 팀장의 말에 오동철 팀장은 "철저한 관리 기준으로 업무를 처리하면 회사 매출에 악영향을 줄 수 있고, 반대로 영업 친화적인 자세로 업무를 수행하면 매출은 늘지만 채권 문제 등을 비롯한 리스크가 커질 수 있어 어느 한쪽으로 치우치지 않고 운신해야 한다"며, 그것이 고객경영지원본부가 존재하는 이유라고 말한다.

고객 만족을 넘어 고객과 회사의 성장을 위해 달리다

고객경영지원본부는 여느 부서와 다르게 주5일근무제를 마음껏 누리기 어렵다. 연휴나 주말에도 가축들의 사료 급여는 끊겨서는 안 되기 때문에 출고 및 배송을 관리하는 매출 담당자들은 주말에도 출근한다. 또한 매입매출 전표관리처럼 정해진 날짜에 반드시 해야 하는 업무가 있기에 평일 연차를 사용한 직원들 역시 늘 노트북을 끼고 휴가를 보낸다. "이번 추석은 주말을 포함해 대부분 5일 연속 쉬었지만, 고객경영지원본부 매출파트는 주말까지 근무하고 연휴 3일만 쉬었어요. 직원들이 업무 특성상 주말 근무가 불가피하다는 것을 받아들이고 있지만 푹 쉬지는 못해요."

업무가 고되지만, 그만큼 좋은 결과나 성과로 이어질 때면 그 만족도는 매우 높다. 대리점이 채권을 회수하지 못하고 있을 때 신용파트 담당 직원들이 나서서 해결했던 일은 특히 매우 뿌듯했던 성과로 기억된다. 이렇게 고객의 입장에서 문제를 해결해 주는 직원들의 노고를 느낀 고객들은 종종 감사인사를 전해온다. "퇴근 이후나 주말에 급한 업무를 빠르게 처리해줘서 고맙다, 혼자서 해결하지 못한 문제를 함께 해결해줘서 든든하다 등 메시지를 보내오시기도 하고, 사무실을 방문할 일이 있으면 빵, 커피 등 각종 간식거리도 사다 주세요. 제품 배송 기사님들은 휴게소에 쉬다가 직원들이 생각났다며 호두과자를 잔뜩 사다 주시기도 해요. 고객들의 마음이나 표현 덕분에 힘이 납니다."



박영운 고객지원2팀장

Company growth



Customer Support



이필행 고객지원3팀장



김진근 고객지원5팀장

고객경영지원본부의 리더들이 입을 모아 '눈에 띄지 않는 지원 업무지만, 외부 고객은 물론 내부 고객을 생각하는 마음과 회사 발전을 생각하는 마음은 무척 큰 부서라는 점을 기억해달라'고 강조한다. 동시에 유종대 본부장은 "고객지원경영지원본부 직원들의 업무 강도는 꽤 높은 편입니다. 제가 본부장으로 온 지 5개월 정도 되었는데, 아침부터 화가 날 때도 많거든요. (웃음) 그런데 직원들 덕분에 금세 나아져요. 업무로 지치고 힘들 법한 데도 밝게 웃으며 인사를 해주거든요. 그래서 제가 직원들에게 위안을 얻습니다. 업무적 어려움을 해결하기 위해 노력하지만, 쉽지 않은 부분도 많거든요. 그래서 리더로서 업무와 별개로 스트레스를 해소할 수 있는 소소한 이벤트를 열어 도움을 주고 싶어요. 앞으로도 어려운 일들은 계속해 존재하겠지만, 직원들이 지금처럼 밝게 일할 수 있었으면 좋겠습니다"라며 직원들에게 다정한 메시지를 건넸다. 고객과 회사의 입장에서 해결사처럼 소통하며 든든한 버팀목의 역할을 하고 있는 고객경영지원본부가 계속해서 팜스코의 성장에 기여할 내일이 더욱 기대되는 바다.

Troubleshooter



김남석 고객지원4팀장



'바스락 바스락'
낙엽 밟는 소리가 기분 좋습니다.

11월, 울긋불긋 단풍이 절정이던 내장산에 다녀왔습니다.
내년의 전략과 목표 달성을 위해 진성성 있게 고민도 하고,
내려오는 길엔 감자전에 막걸리도 한 잔 마시구요.

어김없이 또 한 해의 끝자락을 마주합니다.
2024년 각자의 자리에서 묵묵히 최선을 다했던 우리 모두에게
수고 많았다고, 내년은 더 좋은 일들이 가득할 거라고 전하고 싶습니다.

2024년 12월 경영지원실 전략기획팀 **김영은 차장**



★ 직장인 건강상식 Tip

일하다 보니 나도 모르게 굽은 목,
거북목 탈피를 위해 하루 한 번
스트레칭해볼까요?

 # 뒷머리를 지그시 누르기
1 — 허리를 펴고 바르게 앉아 고개를 숙인 후,
깍지 낀 손으로 뒷목을 당깁니다.
2 — 근육이 펴지는 느낌이 드는 상태에서 5~10초간 유지합니다.

 # 고개 옆으로 당기기
1 — 허리를 펴고 바르게 앉은 상태에서
왼쪽 손을 오른쪽 옆머리에 댑니다.
2 — 지그시 누르며 15초간 자세를 유지합니다.

★Tip
두 자세 모두 힘을 주어 버티지 말고 자연스럽게 눌러줍니다.

기나긴 무더위를 넘어 선선한 바람과 가을이 무르익던 11월의 어느 날,
입사 1년 차로 몸도 마음도 분주한 정요셉 사원과 김아영 사원이 테라리움을 만들며
힐링하는 시간을 갖기 위해 한 꽃집을 찾았다. 보슬보슬한 흙과 초록빛의 이끼,
그리고 두 사람의 밝은 웃음으로 유쾌했던 시간에 함께했다.

글. 황수민
사진. 이원재



유리병 속 나만의 정원 만들기

식품사업본부 육가공사업본부 육가공R&D팀
정요셉 사원 & 김아영 사원

힐링이 필요한 초보 식집사를 위한 안성맞춤 클래스

한적한 오후, 꽃과 식물로 가득한 청주의 한 꽃집으로 정요셉 사원과 김아영 사원이 들어선다.
푸르고 알록달록한 식물들만큼 밝은 에너지가 넘치는 그들이 오늘 체험할 클래스는 테라리움이다.
라틴어로 '땅'을 의미하는 테라(terra)와 '공간'을 뜻하는 '아리움(arium)'의 합성어인 테라리움은
테이블이나 선반에 올려두기 좋은 유리 용기 안에 식물과 흙을 넣어 만드는 작은 생태계다.
테라리움 외에도 파충류를 키우는 비바리움, 연못과 비슷한 습지 생태계로 물고기, 수초를
키우는 팔루다리움 등이 있으며, 비교적 큰 공간을 차지하지 않아 초보 식집사들에게 적합하다는
선생님의 설명에 두 사람이 입을 모아 한 방송 프로그램을 언급한다.
"<나 혼자 산다>에서 김대호 아나운서가 비바리움을 만들고 가꾸는 걸 보았어요.
제가 테라리움을 만들 거라는 건 한 번도 생각해 보지 못했는데, 체험하게 됐네요. 평소
몬스테라를 비롯해 비교적 난이도가 낮다는 식물도 키워봤는데 저에게는 어렵더라고요.
매번 떠나보냈는데, 오늘 만드는 테라리움은 잘 키울 수 있을지 걱정입니다. (웃음)" 이야기를
듣고 있던 선생님은 오늘 만든 테라리움은 매일 꾸준히 물만 공급해 준다면 더 쉽게 자랄 거라
걱정하지 않아도 된다며 정 사원의 용기를 북돋웠다.









섬세한 작업에 몰입할수록 얻는 위안

테라리움은 흙의 부패를 방지하는 난석, 정화 기능을 가진 숯, 이끼와 식물의 성장을 도울 배양토, 구멍이 송송 보이는 화산석, 부들부들하면서 건조에 강한 비단 이끼를 재료로 한다. 용기 바닥에 난석과 숯을 깔고 난 후 섬세한 작업이 이어졌다. 먼저 배양토를 이용해 테라리움 안에 높낮이가 있는 지형을 만들어준다. 비스듬하게 기운 지형은 용기 바깥으로 푸른 이끼와 식물을 더욱 돋보이게 만들어 준다. 또, 화산석으로 구릉처럼 레이아웃을 살려주면 흙만 있는 것보다 한층 근사해진다. 선생님이 강조한 가장 중요한 작업은 바로 이끼 심기다. 덩어리로 된 비단 이끼를 아주 조금씩 떼어 흙이 엉겨 검게 된 죽은 뿌리를 잘라내고 배양토에 잘 묻어야 잘 자랄 수 있다. 요행을 바라지 않고 심혈을 기울이는 것이 핵심이라고 강조하자 선생님의 시범을 더욱 유의 깊게 살피는 두 사람이다. 본격적으로 테라리움 만들기에 돌입한 정 사원과 김 사원은 이끼의 뿌리를 다듬는 과정에서 유쾌하게 웃는다. 선생님의 시범을 볼 땐 쉬워 보였는데 직접 해 보니 그렇지 않다며 건조한 흙을 촉촉이 적시기도 하고 선생님의 커다란 집게를 빌려 이끼를 심기도 했다. “방송에서 볼 땐 과연 내가 이걸 만들 수 있을까 싶었는데, 만드는 과정이 복잡하진 않았어요. 그런데 정말 이끼를 심는 일은 어려웠어요. 잘 죈 다음 심어야 하는데, 뿌리를 자르면 이끼가 흩어져서 힘들더라고요. 심혈을 기울인 만큼 결과물도 잘 나온 것 같아요.”





푸르고 알록달록한
식물들만큼 밝은 에너지가
넘치는 이들





이끼가 뿌리를 내리고 성장하듯 우리의 미래도 그렇게!

정요셉 사원과 김아영 사원은 같은 팀에 나이대도 비슷하고, 입사 시기도 비슷해 가장 많이 대화를 나누는 동료다. “오늘 대화해 아시겠지만, 아영 사원은 밝고 매사 긍정적인 친구예요. 업무적으로 힘든 일이 있어도, 어려운 부탁을 해도 찌푸리는 일이 거의 없어요. 저도, 팀원들도 그 부분을 가장 높이 사요.”라며 정 사원이 말하자 김 사원도 화답의 메시지를 건넨다. “평소에는 가까운 친구처럼 유쾌하게 지내요. 주로 선배가 저를 놀라게 하는 장난을 치곤 해요. 서로 맞은편에 앉아 있는데 파티션을 넘어 눈만 마주쳐도 웃긴 사이랄까요? (웃음) 반면, 업무에 임할 때는 선배에게 많이 배우고 있어요. 서로 담당 업무는 다르지만 사회생활 경험도 저보다 많고, 업무 관련해 대화를 나누다 보면 제가 미처 생각하지 못한 부분을 짚어줘 많은 도움이 되고 있죠.”

입사 1년 차를 보낸 두 사람에게 앞으로의 계획을 묻자, 팀 업무에 대한 전문성을 갖추는 것이라고 입을 모아 말한다. “원료 입고 관리를 담당하고 있지만, 외부 업체 점검 업무를 서포트하는 등 다른 업무에 참여할 일도 종종 발생해요. 그런 점에서 내부 시스템을 잘 파악하고 지식을 잘 쌓으며 업무 시야를 넓히는 게 목표입니다.” 이에 정 사원도 아직 접해보지 못한 업무도 경험해 보고 현재 하는 업무에 관한 공부도 게을리하지 않겠다고 덧붙였다. 마지막으로 두 사람은 오늘 함께 체험하기로 했으나 갑작스레 함께하지 못한 변정호 사원을 떠올리며 다음에 좋은 기회가 생기면 꼭 함께하고 싶다는 아쉬움의 인사를 전했다. 햇빛과 물이 주는 생명력처럼 에너지로 가득한 두 사람의 모습이 차곡차곡 다진 작은 땅에 비단 이끼가 뿌리를 내리며 커가듯 팜스코라는 땅에서 성장할 모습이 더욱 기대된다.

팜스코라는 지붕 아래 10년, 공채 7기가 보낸 특별한 하루

글. 황수민
사진. 김민정

나무들이 울긋불긋 단풍 옷을 갈아입던 11월 중순의 오후, 청주의 한 글램핑장에 팜스코 공채 7기 동기들이 모였다. 흐르는 세월을 따라 서로의 모습도, 회사 내 위치도 많은 것들이 변했지만 동기로, 팜스코인으로 10년을 함께 보냈다는 끈끈함 때문일까. 정말 오랜만에 뭉쳤다는 이들에게서는 서로에 대한 어색함을 느낄 수 없었다.





(왼쪽부터) 함우주, 양재원, 유명일, 강덕우, 박상준, 정욱재, 임준수, 박정현



신입사원 교육 이후, 10년 만에 동기끼리 보내는 값진 시간

호수 오창호를 마주한 운치 있는 풍경의 글램핑장이 북적인다. 10년 차가 된 팜스코 공채 7기 동기들이 입사 10주년을 기념하며 동기들과 추억을 쌓기 위해 바쁜 업무 중 시간을 낸 것. 이렇게 다 같이 모인 것은 신입사원 이래로 처음이다. 전국 각지에서 일하고 있어 쉽게 모일 수 없었기에 지역이 가까운 동기들끼리 모인 게 전부였다는 이들은 오랜만에 서로를 만난다는 설렘에 한껏 들떴다. 삼삼오오 모여 수다를 떠는 모습도, 단체 사진을 찍으면서 유쾌한 장난을 주고받는 모습도 마치 어제 만난 것만 같다. “공채 기수 중 가장 많은 인원이 10년을 맞이한 것으로 알고 있어요. 동기들과 10년 동안 같은 회사에 몸담고 있다는 게 큰 의미로 다가오더라고요. 마침 행복하우스 코너에 출연하면 어떻겠냐는 제의가 왔고, 다 같이 모일 기회가 생겼어요. 공채 7기는 각자 잘 생존한다고 해야 할까요? 단합력은 보장할 수 없지만(웃음) 동기들 모두 묵묵히 일하는 스타일이죠. 오늘과 같은 날을 맞이할 수 있었던 것은 각자의 자리에서 최선을 다한 결과라고 생각합니다.”

요즘 한 회사에 오래 몸담는 후배들이 많지 않은데 공채 7기의 모습이 후배들에게 좋은 귀감이 되길 바란다는 양재원 과장의 이야기를 듣던 동기들은 ‘오늘 모임의 공신’이라며 여러 사람의 일정을 하나하나 조율한 정욱재 차장에게 감사를 전했다. 노는 게 즐거워서 앞장섰다며 쑥스러워하는 정 차장의 모습에 동기들은 ‘이렇게 나선 게 의외다’, ‘회사도 가장 먼저 그만둘 줄 알았다’, ‘회사가 리더십을 키워줬다’는 등 농담으로 대응한다.







맛있는 고기와 즐거운 수다로 꽉 채운 저녁 바비큐 파티

어둑어둑해지는 이른 저녁, 이들은 글램핑의 묘미인 바비큐 파티를 즐기기 위해 다들 분주히 움직인다. 각각 근무지가 전국에 흩어져 있는 만큼 완도에서 올라온 전복, 당진의 굴과 새우까지 지역별 먹거리들이 가득하다. 그리고 글램핑에서 빼놓을 수 없는 고기는 이들이 가장 애정하는 하이포크 삼겹살로 마련했다. 그릴 앞에서 함우주 과장이 자리를 잡고 고기를 굽기 시작한다. 함우주 과장은 공채 7기 중 가장 막내다. 그래서인지 숯불에 고기를 굽는 실력이 다소 서투르자 동기들은 ‘누가 집게를 쥐여 줬느냐’, ‘하이포크 직원 맞냐’며 한마디씩 거들고 장난을 친다. 별거 아닌 이야기에도 말이 끊이질 않고, 웃음꽃이 피어난다. 화기애애한 분위기에 가장 웃긴 사람이 누군지 묻자, 임준수 과장이 “공채 7기에서 웃긴 사람은 없는데 다들 밝고 잘 웃는다”고 답하자 다들 동의하는 듯 고개를 끄덕인다.





식사 도중에도 그동안 쌓였던 회포를 푸느라 대화는 쉴 틈이 없다. 신입 시절 이야기로 시작해, 승진이나 회사 생활의 에피소드를 풀어 놓기도 하고, 미래에 대한 방향과 그 고민도 솔직하게 털어놓는다. 대화 중 느낀 점은 신입사원 시절과 다르게 회사를 더 깊이 이해하고 있다는 점이다. “현업에서 핵심 인력으로 10년을 근무하니 회사에 대한 이해도가 굉장히 높아졌어요. 회사의 미래에 대한 진중한 이야기를 나눌 정도가 되었다는 점도 신기해요.” 오늘 모임을 주도한 정욱재 차장의 말이다. 팜스코 7기는 이 밖에도 다음 승진 순서 예측해 보기, 입사 10주년 포상 등까지 다양한 팜스코 이야기를 하며 즐거운 시간을 보냈다. 진중하고 심오한 대화부터 20대로 돌아간 듯 천진난만하고 유쾌한 이야기까지 대화가 다채롭다. 다음날 이른 새벽부터 현업으로 돌아가야 하는 일정이지만 책임감을 가슴 한 켠에 품은 채 오늘은 동기들과 이 시간을 만끽하기로 한다. 20주년에도 포상을 받고 사보에도 다시 나오고 싶다며, 취재팀에게 10년 뒤에도 다시 만나면 좋겠다고 말하는 공채 7기. 오늘 글램핑장에서 즐긴 바비큐 파티와 솔직담백한 이야기가 또 다른 추억이 되어 앞으로의 10년을 나아갈 힘이 되지 않을까. 자주 볼 수 없어도 팜스코 지붕 아래 있는 것만으로도 서로 든든한 울타리가 되는 이들이 함께 20주년을 맞이하는 날이 오기를 기대해본다.

Letter to my bro!
10주년을 맞이한 동기들에게 전하는 한마디



세월이 흐르며 다들 결혼하고
가정을 꾸렸는데, 아직 미혼인 사람들!
내년에는 장가가서 부부 동반 모임으로
다같이 모이길!

식품사업본부 하이포크푸드센터 생산팀 **함우주 과장**



어느덧 40대가 되고, 40대에 가까워지는
우리. 나이 들수록 건강이 최고로
중요하다는 사실, 꼭 기억해요. 아프지 말고,
건강하게 지내다가 5년 뒤에 또 만나서 놉시다!

식품사업본부 청주푸드센터 생산지원팀장 **박상준 과장**



회사에 다니며 가장 편했던 하루였어요.
그게 동기들의 힘이라는 생각이 듭니다.
공채 7기, 회사 생활하면서 늘 행복하기를!
이 모임을 추진해준 라면킬러 정욱재 차장님,
고마워요. 계속 추진해줘요~

식품사업본부 하이포크1사업부 영업부장 **양재원 과장**



각자 자리에서 최선을 다하고 있는
우리 동기들, 업무적으로 연락할 일이
없어도 사적으로 연락할게요! 앞으로도
함께하기를 바라며, 10년 뒤에는
그랜저 타고 만나요~

사료사업본부 S3본부 **지역부장 유명일 과장**



강산이 변한다는 10년이라는 세월동안
근무했다는 점에 수고했어요. 누구 하나
빠지지 않고 이 멤버 그대로, 이런 자리를
만들 수 있으면 좋겠습니다. ‘이 멤버, 리멤버!’

유통사업부 유통영업1팀 영업부장 **강덕우 과장**



오랜만에 만나니 정말 재미있었어요.
결혼 못한 분들은 얼른 장가가고,
높이 올라가는 동기님들은 높은 곳에서
우리를 잘 이끌어주세요! (웃음)

식품사업본부 하이포크1사업부 영업부장 **임준수 과장**



10년 동안 열심히 일한 공채 7기 동기들,
고생했어요. 존재 자체만으로도
큰 힘이 되는데, 앞으로도 계속 함께합시다!
P.S. 총각 삼총사, 파이팅!

준법경영실 감사팀 **정욱재 차장**



오늘 신입사원 때로 돌아간 기분이라
즐거웠어요! 현업으로 아주 바쁜
일정이지만, 매년 이렇게 만나서
모임을 하면 좋겠습니다. 다시 모입시다!

경영지원실 전략기획팀장 **정선교 과장**



오늘 모인 것 자체가 감동이었어요.
20주년에도 꼭 우리 같이 사보에 출연해요.
그때까지 건강하고 행복하기!

사료사업본부 마케팅실 양돈PM **박정현 과장**



풍요로운 팜!콘 테스트!

7월~9월

팜스코 구성원들이 중요한 순간을 직접 찍고
기록하여 제보하는 팜콘테스트! 7월부터 9월까지,
팜스코인들은 어떤 순간을 기록하고 추억했을까요?



Farmsco is Different!

• **사료사업본부 S4본부** 허병준 지역부장



중부공장 생산팀 김웅위 기감 근속 15주년

• **중부품질관리팀** 이병훈 사원



한우사업본부 천평농장 항공사진

• **1농장** 장준성 농장장



2024 영양사 학술대회 '단체복의 의지'

• **식품마케팅실** 김유경 차장





제주생산팀 한재웅님 근속 10주년

• **제주지원팀** 고경남 팀장



2024년 8월 팜스코 인도네시아 방한

• **전략기획팀** 김여름 과장



성수동 1001한돈데이 팝업스토어

• **브랜드마케팅팀** 권용준 사원





S3본부 326지역 매스미팅_금송아지!
수익의 판도를 바꾸다!

• **S3스텝** 주현지 사원



24년 중부공장 한마음대행진

• **중부지원팀** 민아롱 대리

배달 앱을 삭제한
당신을 위한
초간단 한 그릇 음식!

한입쏙까스 돈부리

사진. **이원재**
요리·스타일링. **이지희** _ 스튜디오 로쏘

Hypork Recipe #13

Q. 배달음식이 너무 지긋지긋해요! 집에서 간단하게 만들어 먹을 수 있는 한 그릇 음식 없을까요?

A. 한입쏙까스로 만든 돈부리 어떠세요? 돈가스를 굽고 소스만 얹으면 끝!
간단하면서도 맛있고 든든한 한 그릇 레시피 알려드릴게요.

재료(2인분 기준)

한입쏙까스 7~10 개, 밥 2공기,
양파 1/2개, 쪽파 1줄기,
달걀 2개, 쯔유 10큰술,
설탕 4큰술, 물 10큰술,
맛술 2큰술, 후추 1작은술

★tip.

에어 프라이어가 없을 때는
팬에 기름을 넉넉히 두른 후,
중약불로 15분에서 20분 정도
구워주면 됩니다.

만들기



1 — 한입쏙까스에 기름을 살짝 바른 후,
180도로 설정한 에어 프라이어에
10분씩 뒤집어가며 총 20분 동안 굽는다.



2 — 쪽파는 쫑쫑 썰고 양파는 얇게 썬
다음, 달걀을 푼다. 달걀은 밥 한 공기 당
한 개씩 준비한다.



3 — 쯔유, 설탕, 물, 맛술, 후추를 섞어
소스를 만든다.



4 — 팬에 소스를 붓고
가장자리가 끓어오르면 양파와
한입쏙까스를 넣고 함께 익힌다.



5 — 양파가 익어 투명해지면
달걀물을 두르고 불을 끈다.
담아둔 밥 위에 달걀물 및 소스를 붓고
쪽파를 뿌려서 완성한다.

‘혼여행’에 도전해 보세요!
요즘 핫플 ‘강릉’ 혼자 여행기

글, 사진. 식품사업본부 뉴채널사업부 곽지은 사원

안녕하세요~ 58호 팜스코 여행 가이드를 맡게 된 플랫폼사업팀 곽지은입니다.
저는 여행을 너무나 좋아해서 관광경영학을 부전공했을 만큼 진심인데요!
주기적으로 혼자 여행을 떠나는 편이라, 최근에 가장 좋았던 강릉 여행지를
소개하려고 합니다. 강릉은 푸른 바다와 고즈넉한 자연이 어우러진 힐링 여행지로,
일상에 지친 마음을 달래기에 완벽한 곳입니다. 특히 혼자 여행할 때는 사람 많은
관광지보다는 나만의 시간을 가질 수 있는 조용한 곳이 더 좋을 때가 많죠.
강릉의 대표적인 힐링 스팟으로 떠나 보시죠!





©한국관광공사 포토코리아-김지호



차박의 묘미



강릉바다 차크닉

강릉에 갔다면 바다를 봐야겠지? 강릉카페거리와 안목해변

강릉 여행의 하이라이트는 뭐니 뭐니 해도 바다입니다. 혼자 떠난 여행에서는 바다를 보며 사색에 잠기는 시간이 더욱 특별하게 다가오죠. 강릉의 대표적인 해변 중 하나인 안목해변은 '차크닉'으로 유명합니다. 유명한 강릉커피거리와도 밀접해 있기 때문에 커피 한 잔을 테이크아웃하여 차에 앉아 바다를 바라보며 여유를 즐겨보는 건 어떨까요? 차에 푹신한 담요나 침구를 깔고, 전구를 달아준다면 아늑한 나만의 공간에서 '차크닉'을 하며 완벽한 힐링 시간을 가질 수도 있습니다. 또한 접이식 의자나 파라솔을 세운다면 해변 어디든지 나만의 힐링 장소 완성! 해변을 걸으며 들려오는 파도 소리, 끝없이 펼쳐진 바다 풍경을 보면서 일상에서 벗어난 자유로움을 만끽해보세요. 혼자 떠난 여행에서 얻는 소소한 행복들이 추억이 될 거예요.

으슬으슬한 몸을 녹이는 순두부 짬뽕과 고소한 흑임자 커피

아름다운 바다라 할지라도 매서운 바람을 맞고 나면 으슬으슬 몸이 떨려오기 마련입니다. 이럴 때는 속이 뜨끈하게 풀리는 음식이 필요하죠. 바닷가인 강릉은 다양한 해산물 요리가 유명하지만, 이색적인 순두부 짬뽕도 꼭 한 번 맛보아야 할 별미입니다. 강릉에서만 맛볼 수 있는 특별한 음식으로, 부드러운 순두부와 매콤한 짬뽕 국물이 만나 속을 따뜻하게 채워줍니다. 추운 날씨에 여행을 시작하기 전 몸을 녹여줄 최고의 음식이죠. 든든한 식사 후에는 커피 수혈이 필수죠? 근처에 있는 툇마루 카페를 방문해보세요. 한옥 느낌이 물씬 나는 카페로, 마루에 앉아 여유롭게 시간을 보내다 보면 일상의 스트레스가 자연스레 사라지는 기분을 느낄 수 있을 거예요. 메뉴로는 흑임자 커피를 추천합니다. 부드럽고 고소한 흑임자의 맛이 진하게 느껴지는 특별 메뉴는 고소한 맛을 좋아하는 분이라면 꼭 한 번 시도해 보세요. 한 모금 마실 때마다 담백하면서도 깊이 있는 흑임자의 향이 매력적으로 퍼지며 잔잔한 여운을 남깁니다. 흑임자 커피와 함께 곁들이기 좋은 디저트로는 밤슈를 추천합니다. 밤슈는 밤 크림이 가득 들어 있어 한입 베어 물면 부드럽고 달콤한 맛이 입안 가득 퍼집니다. 커피와 곁들여 먹으면 흑임자 커피의 고소함과 밤 크림의 달콤함이 잘 어울려 더욱 특별한 조화를 느낄 수 있답니다.

툇마루 카페 흑임자 커피



툇마루 카페 외부



툇마루 카페 내부





강릉중앙시장의 오징어순대

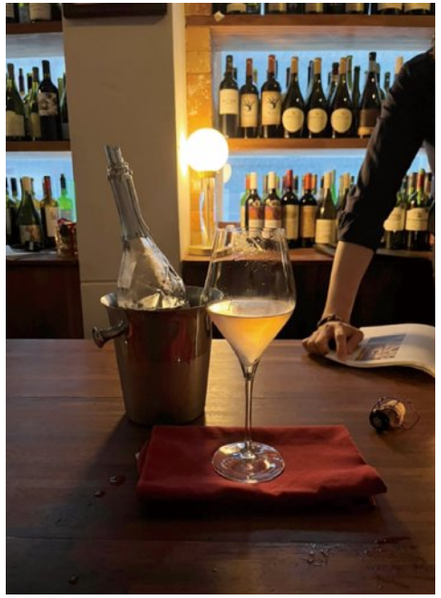
다양한 먹거리와 활기찬 분위기를 즐길 수 있는 강릉중앙시장

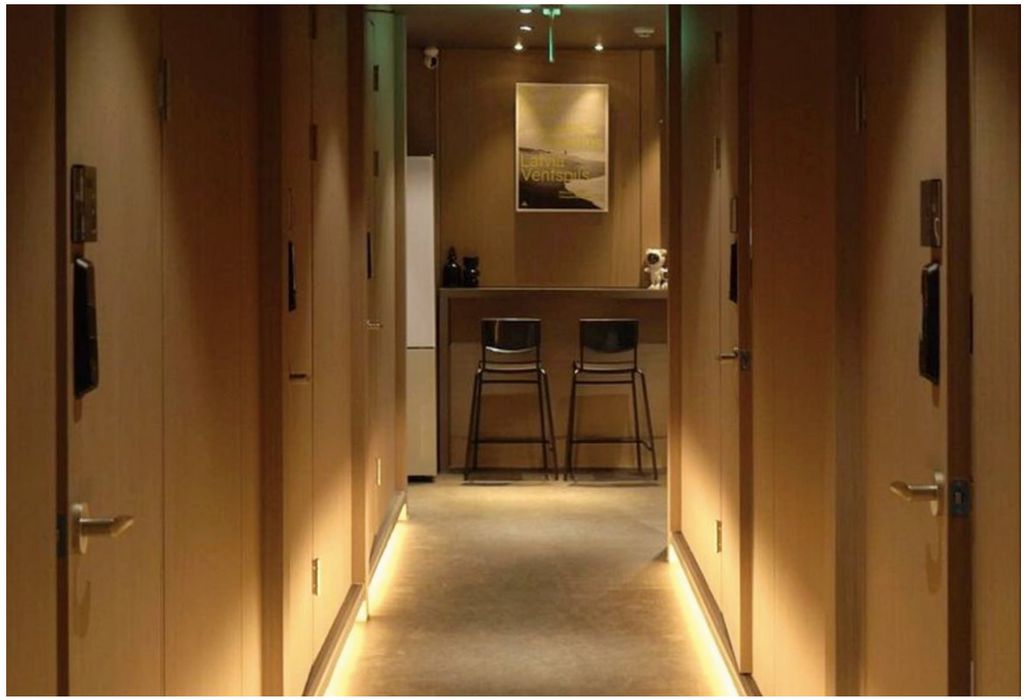
혼자 여행할 때는 현지의 시장을 둘러보는 것도 여행의 큰 즐거움 중 하나인데요. 강릉에 왔다면 강릉중앙시장을 빼놓을 수 없겠죠? 강릉중앙시장은 다양한 먹거리와 함께 활기찬 분위기를 즐길 수 있는 곳입니다. 특히 강릉중앙시장에서 인기 있는 음식 중 하나인 바로 누룽지 오징어순대를 맛보시기를 추천해요. 이곳의 오징어순대는 다른 지역에서 맛볼 수 없는 독특한 강릉만의 요리로, 오징어 안에 채소와 당면 등을 넣어 쫄깃한 식감과 담백한 맛을 동시에 즐길 수 있는 것이 특징입니다. 바삭한 누룽지를 곁들여 먹으면 씹는 재미와 함께 진한 풍미가 더해져 맛이 훨씬 풍부합니다. 시장에 왔다면 닭강정도 놓칠 수 없습니다. 강릉중앙시장 닭강정은 매콤달콤한 소스가 고루 묻어 있는 촉촉한 닭강정으로, 강릉을 찾는 사람들에게 꾸준히 사랑받는 메뉴입니다. 단맛과 매콤한 맛이 어우러져 한 번 맛보면 계속 손이 가는 마성의 음식이죠. 혼자서도 부담 없이 간편하게 먹을 수 있어, 여행 중간중간에 에너지를 채우기에도 좋습니다. 시장을 둘러본 후에는, 근처에 있는 감성적인 와인바 에비다에 들러 보세요. 에비다는 따뜻한 분위기와 은은한 조명이 매력적인 공간으로, 혼자 와인을 한잔하며 혼술을 즐기기에 딱 좋은 분위기입니다. 은은한 조명과 음악 속에서 나만의 시간을 보내며 여행의 하루를 마무리하면, 그 순간이 오랫동안 기억에 남을 거예요. 매장에서 구입한 강릉의 대표 먹거리를 와인과 함께 곁들여 먹으면, 간편하면서도 색다른 미식 경험을 할 수 있어요.

강릉중앙시장



혼술하기 좋은 와인바 에비다





나나게스트하우스 ⓒ나나게스트하우스 인스타그램

아늑함과 가성비는 덤! 혼여행의 꽃, 게스트하우스

혼자 여행할 때는 숙소 선택도 무척 중요한데, 요즘은 게스트하우스가 혼자 여행자들에게 인기 있는 숙박 옵션으로 떠오르고 있습니다. 강릉에는 아늑하고 감성적인 게스트하우스가 많아 혼자라도 편안하게 머물 수 있어요. 강릉의 게스트하우스는 보통 가격도 합리적이고, 여행자들끼리 소통할 수 있는 기회도 제공해줘 혼자지만 외롭지 않게 머물 수 있는 것이 장점입니다. 추천하는 게스트하우스로는 나나게스트하우스가 있습니다. 아늑한 인테리어와 친절한 호스트 덕분에 처음 방문하는 여행자도 금방 적응할 수 있죠. 가성비는 물론, 강릉만의 감성을 느낄 수 있는 게스트하우스를 선택해 혼자만의 특별한 시간을 만들어보세요.

올해 마무리는 '혼여행' 어떠세요~? 혼자 떠나는 강릉 여행은 나 자신과 대화를 나누는 특별한 시간입니다. 강릉의 다양한 매력을 느끼며 자신만의 속도에 맞춰 여행을 즐겨보세요. 혼자 떠나도 충분히 즐겁고, 특별한 경험을 선사합니다. 혼자여행 꿀팁은 언제든지 문의 부탁드립니다.

나나게스트하우스



팜스코인들이 여가시간을 즐기는 법

취미중개소

#1

• 사료사업본부 S4본부 _ **고수성 지역차장**





Tip

매너있는 애티튜드와 부상없는
페어플레이를 한다면 팀원들과
상대편까지도 같이 숨을 고르고
웃음을 나눌 수 있습니다. 또한 함께
뛰고 온 힘을 다하면 유대감을 강화하고
경험에 기쁨의 층을 더하게 됩니다.
이런 순간은 단순히 경기에 대한 것이
아니라 사회에서도 다른 사람들과
교류하고, 함께 승리하는 법을 알게
될 수 있습니다.

타지 생활의
외로움을 잊게 해준 풋볼

팜스코에 취업하고 나서 타지에 자취를 하고 있습니다. 유년시절부터 취미로 축구를 하고 있었지만, 인원이 많이 필요한 종목인 터라 취업을 하고 나니 타지에서는 하기가 어려웠습니다. 그래서 타지에서도 축구를 할 수 있는 방법을 찾아본 결과, '플랩풋볼'이라는 어플을 알게 되었습니다. '플랩풋볼'은 각각의 지원자들이 모여서 15명이 되면 풋살 매치가 되는 어플입니다. 덕분에 타지에서도 다시 풋살을 시작하게 되었습니다. 바쁜 하루를 보낸 후, 어플에 지원을 하고 풋살화를 신고 경기장에 갑니다. 경기가 시작되는 순간, 업무에 대한 스트레스는 잊고 집중력은 전적으로 경기로 옮겨갑니다. 경기가 끝나고 나면 육체적으로는 피곤하지만, 정신적으로는 스트레스를 덜어내 상쾌한 기분입니다. 미소를 지으며 경기장을 떠날 때면 행복감과 에너지가 새롭게 느껴집니다.

#2

• 사료사업본부 S3본부 _ **박준성 지역부장**





Tip

음악 학원에서 기초를 배우면서
시작하는 것도 좋지만, 요즘은 독학이
어렵지 않을 정도로 유튜브 등에
강의들이 올라와 있습니다. 음악이란
배움에 있어서 끝이 없는 취미이긴
하지만, 기본적인 부분들만 레슨을
통해 습득하고 독학하는 것도 나쁘지
않다고 생각합니다.

음악과 함께하는 삶,
'악기연주'와 '밴드'의 매력

중학생 때부터 빠르고 강렬한 비트가 좋았습니다. 아버지가 오랫동안 기타연주를 하셨기에 그 영향도 컸던 것 같습니다. 학원에서 드럼을 배운 후 고교와 대학교 밴드에서 드럼 외에도 다양한 악기들을 연주했고, 현재 팜스코의 사내밴드 '팜스홀릭'에서 밴드 활동을 이어가고 있습니다. 악기연주는 스트레스 해소에 큰 도움이 됩니다. 일을 마치고 집에 와서 혼자 연주를 즐기다 보면 연주가 완성되었을 때 큰 성취감이 있고 힘들었던 일들도 잊혀집니다. 밴드도 마찬가지인데요. 합주가 잘 완성되었을 때 구성원들의 성취감이 이루 말할 수 없을 정도입니다. 평소 연주하고 싶었던 악기가 있다면 지금 도전해보세요. 내 손을 통해 원하는 음악을 즉시 만들어 낼 수 있다는 건 정말 멋지고 큰 메리트가 있는 일입니다. 참고로 실용악기로 밴드 활동을 노려본다면 구하기 어려운 포지션 순으로 '금드럼', '은베이스'란 말이 있습니다. 경쟁률을 낮추려면 리듬악기(드럼, 베이스) 포지션을 적극 추천합니다 ^^

사료계의 하이클래스!
파인다이닝 독&캣 리뷰

팜스코인들의 찐 인증 후기

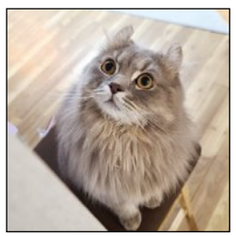
팜스코가 신제품인 '파인다이닝 독&캣'을 출시한 가운데, SNS 반려동물 급여 후기 이벤트를 진행했다. 옥수수와 밀가루를 사용하지 않아 유전자 변형 식품 걱정이 없고, 각종 첨가물을 배제하고 식품안전관리(HACCP) 인증을 받은 사료의 등장에 이벤트가 빠질 수 없는 법. 팜스코 사우들도 사랑스러운 반려동물과 함께 이벤트에 참여했다.



● 팜스코펫푸드



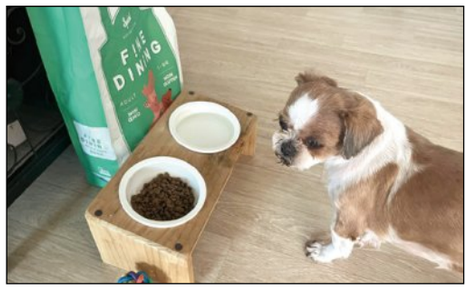
#파인다이닝캣





코박고 미친듯이 먹음. 누가 보면 집사가 굶긴 줄 알겠어요.
ps. 저도 먹어봤는데 맛있어요!

🐾 사료사업본부 S1본부 **장이호 본부장과 반려묘 미쯔**



나이 많은 몽이도 너무 잘 먹는 파인다이닝 펫푸드

🐾 식품사업본부 하이포크생산1팀
박병국 대리와 반려견 몽이

#고양이가수분해사료





맛있는지 허겁지겁! 나나야, 천천히 먹엉

🐾 사료사업본부 서부공장 생산1팀
김남열 사원과 반려묘 나나

#강아지가수분해사료



원래 잘 먹는 강아지
파인다이닝은 더 잘 먹는다.
동영상 찍느라 두 번 줬는데
두 번 다 싹싹 비우고 입맛 다시는 너~

🐾 사료사업본부
이혜곤 대리와 반려견 레브

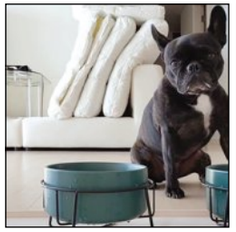
#팜스코펫푸드





귀여운 푸딩이도 좋아하는 파인다이닝펫푸드

🐾 고객경영지원본부 고객지원 4팀
정혜인 과장과 반려견 푸딩이





팜스코펫푸드 파인다이닝 출시!

🐾 팜스코바이오인티 **김길호 대리와 반려견 설꼬미**





외동냥이다 보니 사료를 한 번 구입하면 아무래도 급여 기간이 길어져서 변질 예방
차원으로 소포장 제품을 좋아하는데, 파인다이닝 제품은 소포장 되어 있어서 호감 업업!
입맛 까다로운 얌얌이도 급여하자마자 오독오독 맛있게 먹는 것을 보니 기호성도 좋아요!
입맛 까다로운 주인님들을 위해 팜스코 파인다이닝 사료 조심스럽게 추천해봅니다.

🐾 중부공장 벌크운송협력업체 거양 **김예림님과 반려묘 얌얌이**

#팜스코파인다이닝



사료사업본부

펫푸드 신제품 출시 ‘파인다이닝 독&캣’



팜스코가 펫푸드 신제품인 ‘파인다이닝 독&캣’을 출시했다. 신제품 파인다이닝 독&캣은 옥수수, 밀가루를 사용하지 않아 유전자 변형 식품 걱정이 없는 NON GMO 제품이다. 항생제, 방부제, 인공색소, 합성 감미료를 배제하고 식품안전관리(HACCP) 인증 심사를 통해 안전성을 입증했다. 특히 AAFCO(미국사료협회)가 엄격히 규정한 영양 가이드라인에 따라 제조한 것이 특징으로, 비타민과 미네랄을 최적의 비율로 배합해 반려동물에게 균형 잡힌 영양소를 공급한다. 또한 가수분해 단백질을 사용해 알러지 반응을 최소화하고, 유카 추출물을 더해 분변 냄새도 개선했다. 팜스코 관계자는 “팜스코 펫푸드는 최적의 영양 균형과 반려동물들의 기호성을 충족시킬 수 있도록 엄격한 품질관리를 통해 다양한 제품을 제공하고 있다”라며, “파인다이닝 독&캣은 반려동물의 식사가 단순한 끼니를 넘어 사랑과 정성이 담긴 특별한 선물이 되길 바라는 마음을 담아 출시했다”라고 전했다. 팜스코 펫푸드의 신제품인 파인다이닝 독&캣은 전국 오프라인 펫샵에서 구매 가능하다.

축우·양계·한돈 2024년 2차 스페셜스쿨 성료



팜스코가 2024년 양돈·축우·양계 2차 스페셜스쿨을 각각 성료했다. 먼저 양돈은 천안재능교육연수원에서 전국의 양돈 지역부장을 대상으로 ‘2024년 2차 양돈 스페셜스쿨’을 개최했다. 이번 스페셜스쿨은 양돈 농장의 생산성과 돈육 품질 향상을 목표로 한 맞춤형 심화 교육으로 진행되었으며, 김영태 박사가 우리나라 돼지고기 산업의 역사와 고품질 돼지고기 생산을 위한 단계별 품질 관리 방법을 강의했다. 축우는 지역부장과 팀장을 포함한 30여 명의 참석자와 함께 올해 두 번째 축우스페셜 스쿨을 진행했다. 교육에서는 축우 농가의 생산성 향상과 지속 가능한 축산업을 위한 다양한 실무 중심의 내용이 다뤄졌다. 양계 역시 지역부장 및 팀장을 대상으로 2024년 두 번째 양계 스페셜스쿨을 개최했다. 이번 교육은 양계 농가의 생산성 향상을 위한 기록 관리와 신제품 활용 방안을 중심으로 실무적인 내용을 다뤘다. 참석자들에게 실질적인 정보와 노하우를 제공하는 자리가 됐다.

식품사업본부

육가공사업본부 매출액 50억 달성



축산업계를 선도하는 팜스코가 11월 육가공사업본부 최초 월 매출액 50억을 달성했다. 이를 기념해 11월 29일 청주푸드센터에서는 50억 달성 기념식이 개최되었다. 이번 50억 달성 기념식에는 김남욱 대표이사를 포함 팜스코 임직원들을 비롯해 육가공사업본부의 파트너사들과 급식사업부의 홍보팀장들이 참석했다. 신호림 식품사업본부장의 ‘50억 돌파의 의미와 비전’에 대한 내용의 발표에 이어 김남욱 대표이사의 파트너사들의 감사패 전달식도 진행됐다. 감사패를 전달받은 ㈜동강에프앤씨 장병호 대표를 비롯한 파트너사 참석자들은 하이포크에 대한 감사를 전했으며, 축사와 건배사를 비롯한 세레모니도 진행해 새로운 매출액 성장을 도모하였다.

‘하이포크 스타디움’ 한돈데이 팝업스토어 오픈



팜스코의 국내 대표 신선육 브랜드 하이포크가 ‘2024 한돈데이 팝업스토어’에서 첫 팝업스토어를 성황리에 오픈했다. 한돈데이를 기념해 마련된 ‘2024 한돈데이 팝업스토어’는 한돈자조금관리위원회가 주최하고 (사)대한한돈협회와 농협중앙회가 후원한 가운데 10월 1일부터 9일까지 서울 성수 ‘XYZ SEOUL’에서 진행되었다. 하이포크는 이번 팝업스토어에서 ‘하이포크 스타디움’ 부스를 마련하고, 하이포크의 프리미엄 한돈 제품을 소개했다. 팝업스토어와 플래그십 매장에 관심이 많은 MZ세대의 성지라 불리는 성수에 다채로운 참여형 이벤트를 비롯한 할인 구매 혜택 프로모션을 선보이면서 이색적인 팝업스토어를 선보였다.

본사



2024년 3/4분기 Value Awards
2024년 목표 달성을 위한 마음가짐

'우리는 끊임없이 도전합니다'를 실천하고 있는 4명이 2024년 3/4분기 Value Awards 수상자로 선정됐다. 수상자는 S1본부 김광문, 팜스코바이오인티 정의관, 식품사업본부 임흥식, 한우사업본부 박성민(전체 직급 생략)이다.



2024년 2학기 팜스코 축산인재 장학금 전달

팜스코가 2024년 2학기 장학금을 전달했다. 서울대학교, 연암대학교, 건국대학교, 강원대학교, 상명대학교 5개의 학교의 재학생들에게 총 6천만원의 장학금을 전달한 팜스코는 대한민국 농축산식품 분야의 발전을 위해 적극적이고 지속적인 인재 육성 활동을 해오고 있다.



2024 팜스코와 함께하는 사랑의 김장 나눔 축제

팜스코가 11월 15일 청주푸드센터에서 임직원이 직접 김장김치를 담그는 '2024 사랑의 김장 나눔 축제'를 개최했다. 매년 사랑의 김장 나눔 축제를 통해 팜스코 임직원들이 따뜻한 마음으로 담근 김장김치는 청주시 청원구청과 본사가 위치한 성남시 청솔종합사회복지관을 통해 복지취약계층에 전달했다.



유기동물을 위한 사랑의 펫푸드 나눔

팜스코가 광주광역시에 위치한 유기동물 보호소와 천안시에 위치한 보호소에 각각 자사 펫푸드 3톤과 1.6톤을 전달했다. 팜스코는 2021년부터 안성, 음성, 제주, 군산, 칠곡의 유기견 보호소를 통해 열악한 환경에서 구조된 유기견과 길고양이에게 지속적으로 자사 펫푸드 기부 활동을 해오고 있다.

사료사업본부



팜스코 2차 Step-Up Course 교육 실시

팜스코가 최근 영업조직 역량 강화를 위한 Step-Up Course 2차 교육을 진행했다. 지역부장, 팀장, PM, R&D 직원들을 대상으로 프레젠테이션 스킬을 강화하는 내용으로 구성되었으며, 이번 교육을 통해 발표 역량을 높여 고객과의 소통에서 더욱 효과적인 성과를 낼 것으로 기대된다.

식품사업본부



하이포크 마케터 아카데미 진행

팜스코가 10월 24일과 10월 30일 '하이포크 마케터 아카데미(HMA)'를 진행했다. 식품마케팅실과 영업과부장들이 모인 이번 스페셜 아카데미는 연암대학교에서 진행됐다. '돼지고기 박사'로 유명한 연암대 문성실 교수가 특별 강연을 맡아 영업과 마케팅 활동에 필요한 핵심 지식과 노하우를 공유했다.

팜스코바이오인티



팜스코바이오인티 2024년 2nd Campaign 실시

팜스코바이오인티는 8월 29일 2024년 2nd campaign 미팅을 실시했다. 이번 캠페인은 '4,900 NPA'라는 부제로 현재 진행중인 프로젝트에 맞춰 각 사업부 판매량과 손실률 관리를 통한 수익성 개선을 목표로 11월까지 진행됐다.



팜엔코 창립 10주년 행사 진행

축산환경 전문기업 팜엔코가 10월 19일 창립 10주년을 기념하는 행사를 진행했다. 팜엔코는 지난 10년간 분뇨처리 관리업과 비료생산업 등에서 입지를 넓혀왔으며 최근 새로운 분뇨처리 방식 특허를 획득하는 등 다양한 활동을 진행하고 있다.

Oh Happy Day!

2024년 8월~12월



2024

8.5	식품사업본부 하이포크푸드센터 김규화 사우	둘째 출산
9.3	고객경영지원본부 고객지원5팀 김상우 대리	첫째 출산
9.7	고객경영지원본부 고객지원3팀 이호정 사우	결혼
9.15	사료생산본부 동부지원팀 이기연 사우	첫째 돌
9.28	팜스코바이오인티 유전자사업팀 임주홍 과장	결혼
10.5	식품사업본부 영업2팀 이정준 과장	첫째 출산
10.14	팜스코바이오인티 대성축산 한종두 사우	첫째 출산
10.26	팜스코바이오인티 계열기획팀 허윤재 과장	결혼
10.29	사료사업본부 S3본부 우성형 사우	첫째 출산
11.2	사료사업본부 231지역 김병근 지역부장	결혼
11.16	팜스코바이오인티 비육계열2팀 이기욱 팀장, 팜스코바이오인티 계열지원팀 장은빈 사원	첫째 돌
11.16	하이포크푸드센터 공무팀 이원세 사원	첫째 돌
11.23	고객경영지원본부 고객지원5팀 이지완 대리	결혼
11.23	하이포크푸드센터 생산1팀 강명준 사원	결혼
11.23	팜스코바이오인티 합천GGP 이나람 파트장	결혼
11.26	한우사업본부 2사업부 2농장 김덕재 농장장	첫째 출산
12.2	한우사업본부 2사업부 2농장 박성민 대리	첫째 출산
12.7	식품사업본부 유통영업팀 정철환 과장	결혼

팜스코의 사보

‘풀’ 57호 후기

팜소리 반가웠어요! 팜소리라는 동아리 이름을 제가 지어서 그런지 더 뜻깊고 애착이 가네요. 사내에 다양한 동아리가 생기면 좋겠습니다.





급변하는 시장 속에서 소비자에게 이해하기 쉽게 마케팅을 펼치는 팜스코의 노력에 응원의 박수를 보냅니다.



안전보호구착용 캠페인 좋았습니다. 안전에 대한 사회적 이슈를 엿볼 수 있는 페이지였어요. 요리 레시피 또한 계량이 있어 좋았습니다.



으쌰으쌰 열심히 육아를 하고 있는 우리 진정한 애국자 팜스코 육아맘(&육아대디)들 인터뷰도 보고 싶습니다!



강아지나 고양이를 반려 중인 팜스코의 펫반려인들에 대한 이야기를 보고 싶어요.



팜스코 육가공식품을 생산하시는 분들의 모습을 보고 싶습니다. 매일 고생하시는데 새로운 활력소가 되었으면 하는 마음입니다.

가을, 겨울 캠핑이나 차박을 즐겨하시는 분들의 팁! 캠핑장에서 주로 먹는 나만의 음식, 핫템 같은 것도 좋을 것 같습니다.





팜스코 직원들만의 고기 맛있게 먹는 비법이 있나요?

팜스코의 품

지난 호 다른 그림 찾기 당첨자



박혜영 서울　**채민** 경기
정혜인 대구　**김남열** 전북
김효주 대구　**안다정** 경기
김국희 경기　**이기연** 대구
박재이 세종　**정창환** 경기
김동균 경기　**김동건** 경기
이대로 전북　**고인희** 경기
김득수 전북　**이지원** 전북
국지숙 경북　**강동현** 충남
이현석 전북　**임소연** 경북
김정은 강원　**최인규** 경기
김태환 전북　**강경호** 경기
오동주 경기　**유재찬** 경기
이린하 서울　**금동건** 충남
김여름 서울　**장원정** 경북
이종훈 경기　**오정식** 서울
조재상 경기　**윤지성** 충남
이재명 경기　**김유나** 충북
김영태 경기　**오민경** 전북
김채영 경북　**김현주** 전북
김하영 경북　**강형식** 전북
정종훈 경기　**김효중** 경기
김웅위 경기　**정현준** 경기
송기정 충남　**이원선** 충남
정성욱 경기　**김서연** 경기

Fun & Fun
다른 그림 찾기



1



2

두 그림 중 다른 부분 다섯 군데를 체크하신 후,
독자 엽서에 표시하시거나 사진을 찍어 온라인 엽서로 응모해주세요.

정답자를 추첨해 소정의 선물세트를 드립니다.

