



Investor Relations

November 2018

10th World Best Poultry Food Company in 2030

본 자료는 회사의 영업활동에 대한 이해 증진을 위해 (주)하림(이하 “회사”)에 의해 작성되었으며 임의 반출, 복사 또는 타인에 대한 재 배포는 금지됨을 알려드리는 바입니다.

본 자료에 포함된 “예측정보”는 개별 확인 절차를 거치지 않은 정보들입니다. 이는 과거가 아닌 미래의 사건과 관계된 사항으로 회사의 향후 예상되는 경영현황 및 재무실적을 의미하고, 표현상으로는 ‘예상’, ‘전망’, ‘계획’, ‘기대’, ‘E’ 등과 같은 단어를 포함합니다.

위 “예측정보”는 향후 경영 환경의 변화 등에 따라 영향을 받으며, 본질적으로 불확실성을 내포하고 있는 바, 이러한 불확실성으로 인하여 실제 미래 실적은 “예측정보”에 기재되거나 암시된 내용과 중대한 차이가 발생할 수 있습니다.

또한, 향후 전망은 현재 시장 상황과 회사의 경영방향 등을 고려한 것으로 향후 시장 환경의 변화와 전략 수정 등에 따라 변경될 수 있으며, 별도의 고지 없이 변경 될 수 있음을 양지하시기 바랍니다.

본 자료의 활용으로 인해 발생하는 손실에 대하여 회사 및 회사의 임원들은 그 어떠한 책임도 부담하지 않음을 알려드립니다.
(과실 및 기타의 경우 포함)

I. 경영현황(실적리뷰)

1. 회사개요
2. 주요사업
3. 2018 실적리뷰
4. 사업별 세부 현황
5. 신선부문 구성
6. 육가공부문 구성

II. 경영계획

1. 식품 트라이앵글 생산기반
2. 새 도약 - 동물복지 실현
3. 닭고기의 새로운 아이덴티티
4. 신규 증축공장 생산성
5. 시장지위
6. 성장성
7. 수익성 및 안정성 개선
8. 중기계획
9. Appendix

최고의 품질을 자랑하는 국내 최대 닭고기 생산 전문기업

I Company Profile

회 사 명	(주)하림 (HARIM CO., LTD)	주 요 사 업	육계, 육계가공, 부화, 사료, 급식
설 립 일	2011. 01. 01. (1986년 (주)하림식품에서 시작) (2011년 하림 - 하림홀딩스 인적분할)	임 직 원 수	2,215명 (협력업체 포함 4,000명)
상 장 일	2011. 05. 02. KOSDAQ (136480)	주 소	전북 익산시 망성면 망성로 14
자 본 금	434.7억원	홈 페이지	www.harim.com

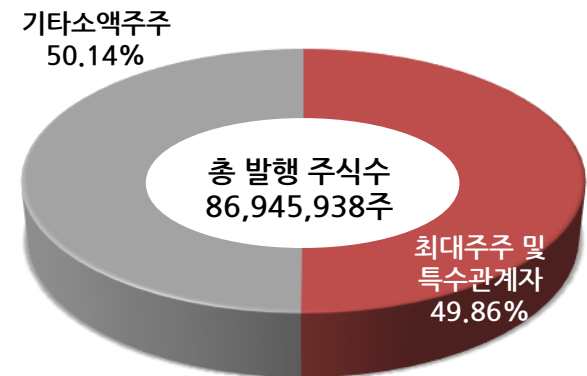
I CEO Profile



박길연 대표이사 / 사장

- 1985.02 서울대학교 축산학과 졸업
- 2002.05 제일사료(주) 판매본부장
- 2008.12 (주)올품 영업본부장
- 2009.02 (주)하림 기획조정실장
- 2009.03 ~ 現 한강씨엠(주) 대표이사
- 2018.06 ~ 現 (주)하림 대표이사/사장
- 2018.06 ~ 現 한국육가공협회 회장

I 주주 구성



1-2 주요사업



익산, 김제 5개 부화장 - 연간 2억마리 부화
 김제, 정읍 2개 사료공장 - 연간 52만톤 생산
 전국 계열화 사육농가 - 620호

원종계 : 6만수/년 사육, 직영농가 운영
 종계 : 145만수/년, 육계 : 1억7천만수/년 사육



위탁 급식 70호 운영
 단체급식 식자재 유통
 축산물 전문 기업으로 신선한 품질관리

위탁급식 매장별 영양사 채용 운영
 단체 급식 및 식자재 유통을 통한 시너지 창출



F1 (익산공장) : 5개 라인 운영, 42천수/h
 F2 (정읍공장) : 3개 라인 운영, 26천수/h
 당일 생산 - 당일 출고

유럽형 동물복지 도계 가공공장 운영
 ABF '자연실록', '그리너스' 출시



육가공 공장 200만톤/일 생산
 냉동, 냉장, 상온식품 등 350여 종 생산
 전통 삼계탕 미국/중국/일본/대만/홍콩 수출

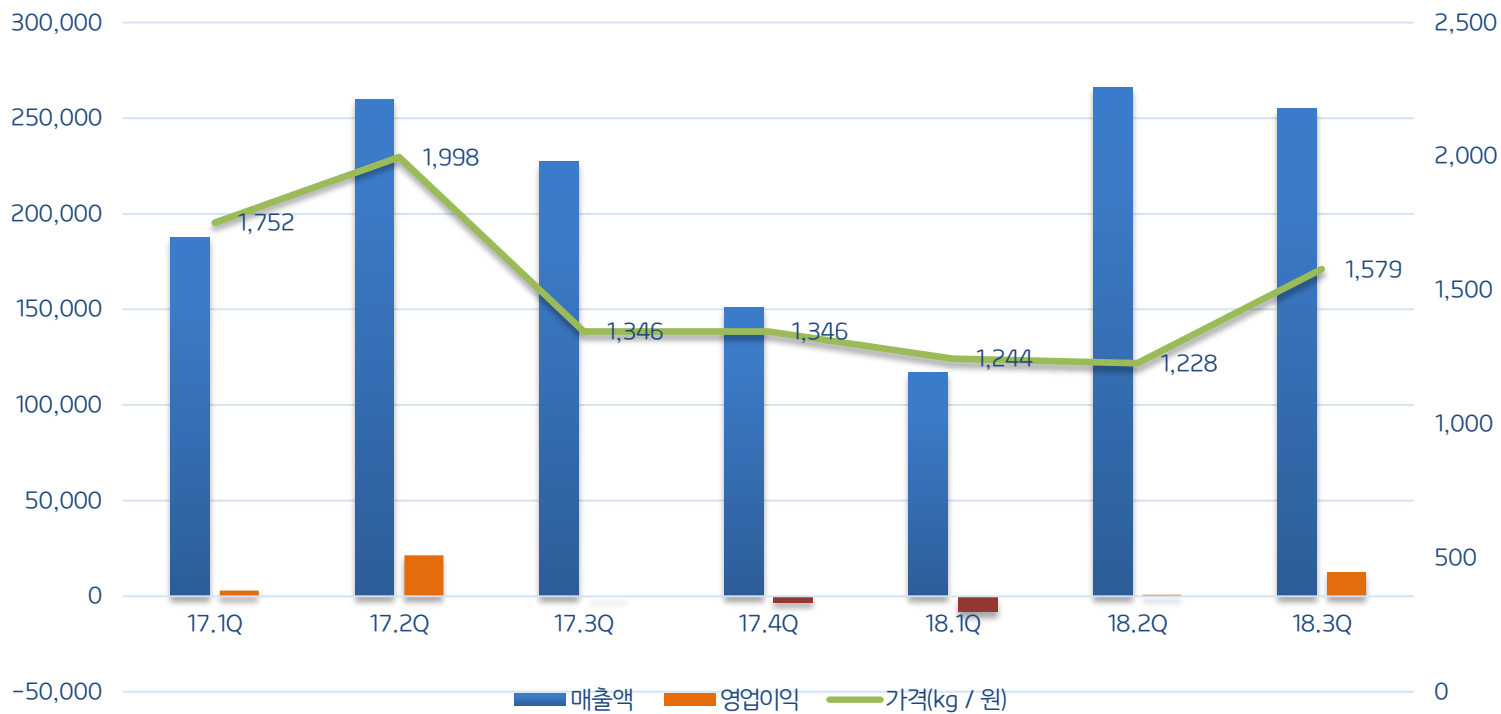
1인 가구 증에 따른 HMR 시장 진입
 간편 가정식을 대용하는 소용량 육가공품 생산



1-3 2018 실적 리뷰



구분	17.1Q	17.2Q	17.3Q	17.4Q	18.1Q	18.2Q	18.3Q
매출액(누적)	187,804	447,915	675,113	826,023	117,047	383,012	638,160
매출액(분기)	187,804	260,111	227,198	150,910	117,047	265,965	255,148
영업이익(누적)	3,025	24,373	23,745	20,402	- 8,367	- 7,516	5,191
영업이익(분기)	3,025	21,348	- 628	- 3,343	- 8,367	851	12,707
가격(kg/원)	1,752	1,875	1,699	1,607	1,244	1,228	1,579



1-4 사업부문별 세부 현황



1. 2018년 실적 현황

사업부문	매출유형	품목	구체적 용도	2017년 3Q 매출액 (백만원)	2018년 3Q 매출액 (백만원)	전년대비 (백만원)	비고
육계	제품	육계 외	신선육	476,777	472,219	-4,558	-0.9%
육가공	제품	너겟 외	냉장/냉동 식품	106,104	109,568	3,464	3.3%
사료	제품	사료 원료	육계 사료	4,247	2,896	-1,351	-31.8%
기타	기타	-	상품, 병아리, 생물자산	91,234	53,476	-37,758	-41.4%
합계				675,113	638,160	-36,953	

2. 시세 및 판매수수 변동추이

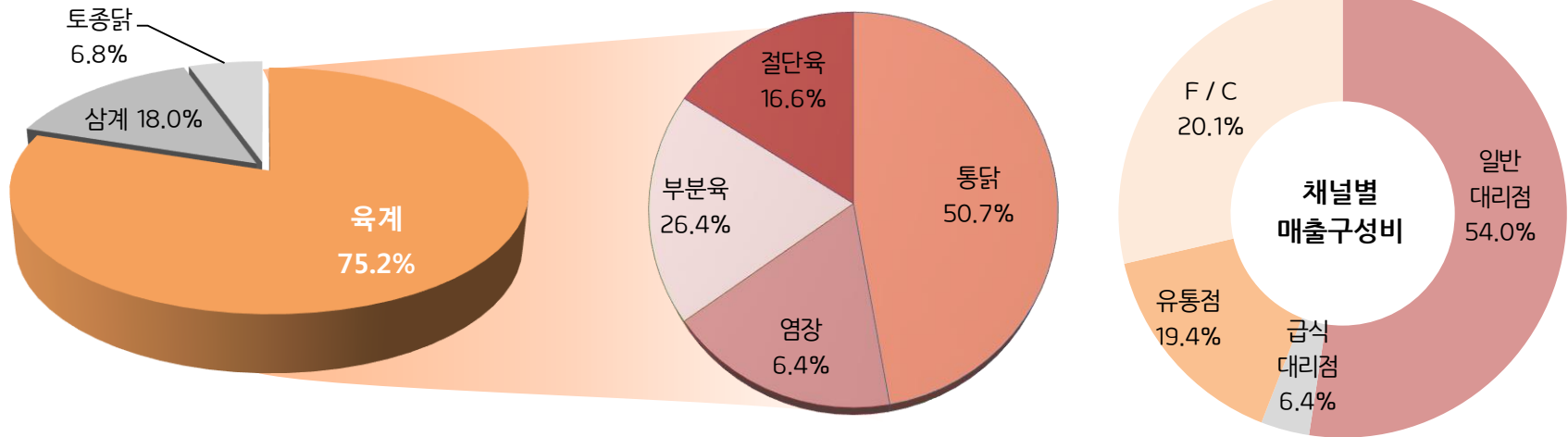
구분		2017년 3Q	2018년 3Q	전년대비	비고
시세 (육계협회)	육계(원/kg)	1,887	1,646	-241	-12.8%
	삼계(원/수)	2,408	2,249	-159	-6.6%
	토종닭(원/kg)	3,045	2,665	-380	-12.8%
판매수량 (천수)	육계	107,588	113,435	5,847	5.4%
	삼계	21,613	21,782	169	0.8%
	토종닭	8,146	8,769	623	7.6%
	매출수수(상품포함)	138,500	145,167	6,667	4.8%

1-5

신선부분 - 품목별 / 채널별 구성비



기존 통닭 위주의 소비 개념에서 부분 / 절단육, 2차 가공품으로 선진화



구분	17년 3분기	18년 3분기	비고
통닭	53.2%	50.7%	-2.5%
염장	7.6%	6.4%	-1.2%
부분	23.3%	26.4%	3.1%
절단	16.0%	16.6%	0.6%
합계	100.0%	100.0%	

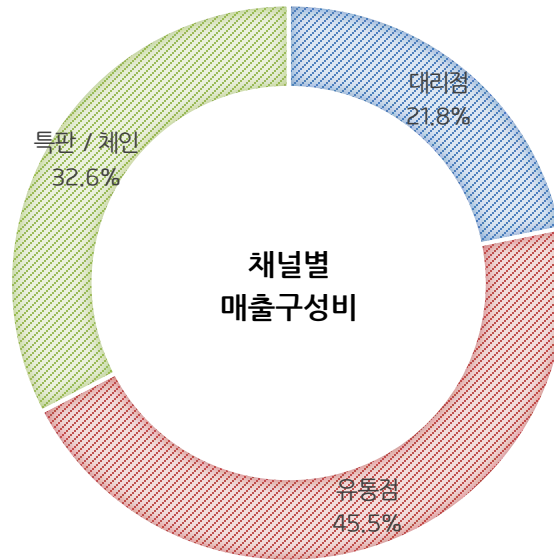
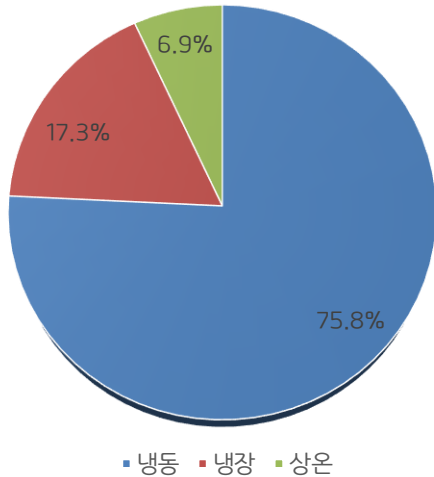
구분	17년 3분기	18년 3분기	비고
급식대리점	6.1%	6.4%	0.3%
일반대리점	53.5%	54.0%	0.5%
유통점	16.3%	19.4%	3.1%
FC	24.0%	20.1%	-3.9%
합계	100.0%	100.0%	

1-6

육가공부분 - 품목별 / 채널별 구성비



신규 제품 개발을 통한 볼륨 확대 및 비용 감축을 통한 원가압박 감소



대리점	지역	10.9%
	실수요	7.8%
	급식	3.1%
대리점 요약		21.8%
유통점	할인점	28.8%
	편의점	6.8%
	온라인	6.3%
	홈쇼핑	1.8%
	농협	1.6%
	백화점	0.2%
유통점 요약		45.5%
특판 / 체인	외식	22.1%
	수출	2.5%
	군납	1.5%
	단체급식	3.9%
	기타	1.7%
체인점 / 특판 요약		32.6%
선물세트		1.0%

11-1

새로운 출발 - 트라이앵글 생산 기반 구축



11-2 새로운 도약 - 동물복지 100% 실현

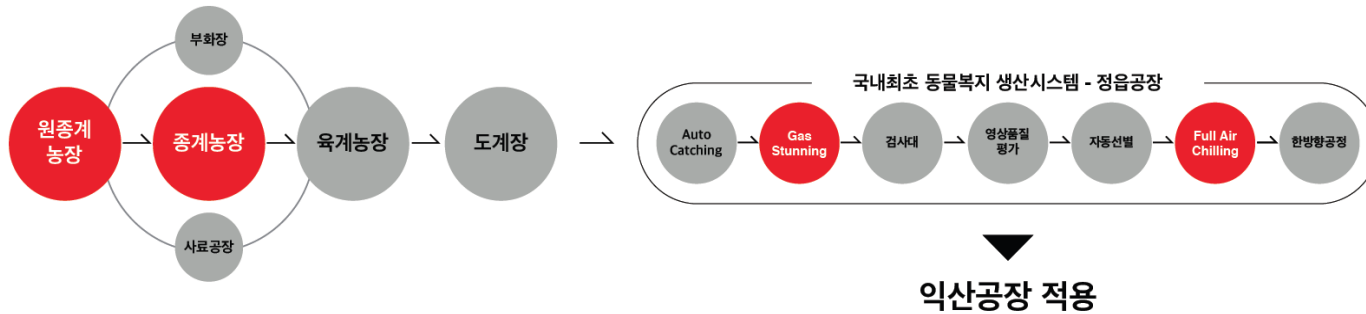


**국내 최대 / 최고의
Chicken meat Processing Complex**

- 최첨단 도계 및 가공, 육가공 설비
- 동물복지 및 환경친화적 시스템
- 견학 및 체험 시설
- 임직원 편의시설



II-3 닭고기의 새로운 아이덴티티



ALL Chain HACCP System

사료부터 유통까지 전 공정에
식품안전관리인증 적용
All Chain HACCP

신선한 닭고기

+

SMART FACTORY SYSTEM

Auto Catching,
Full Air Chilling 등
동물복지형 시스템 구축

동물복지 실현

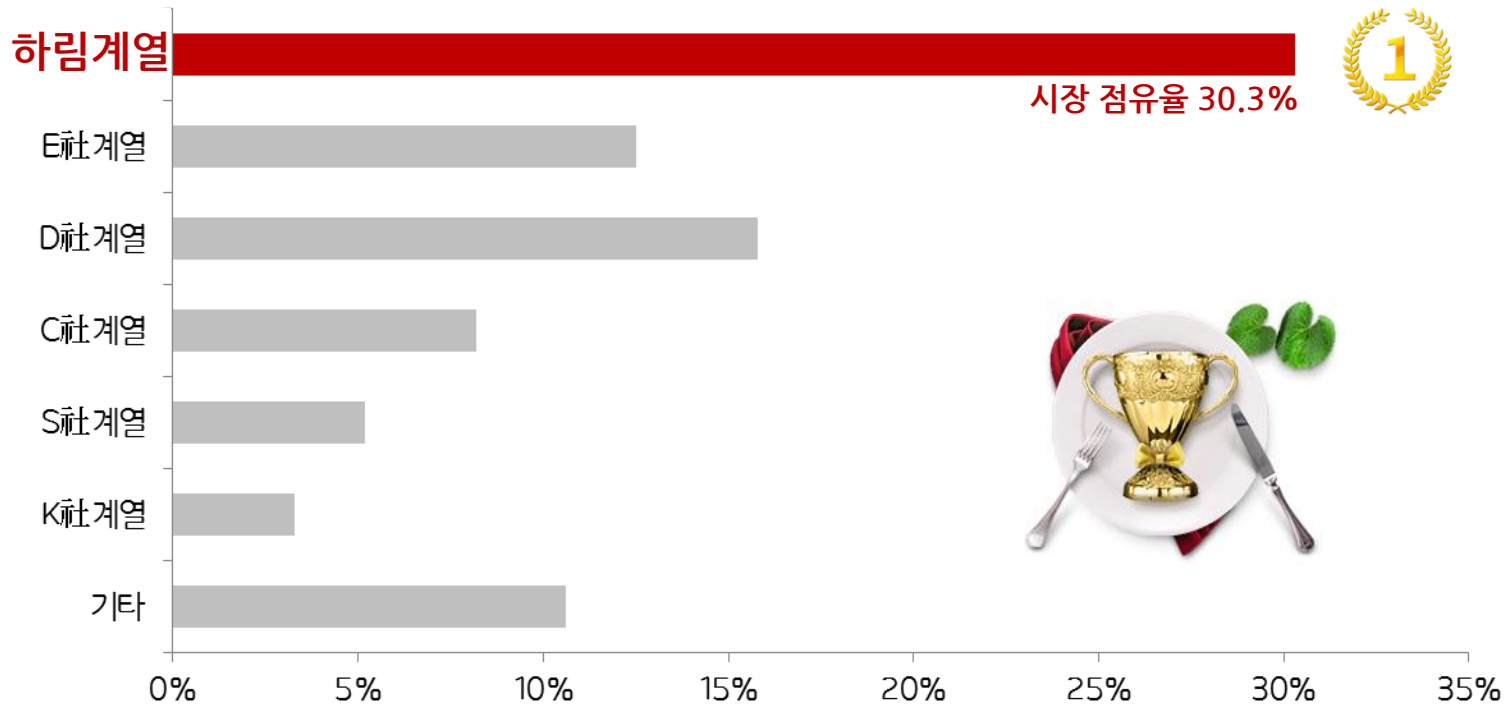
II-4 신규 증축공장 생산성 향상



구분	AS - IS	TO - BE	비 고
도계능력	30만수/일 (주/야 운영)	53만수/일 (주간 운영)	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 성수기 최대 106만수/일 도계 가능(주/야간 운영) ➤ 시간당 64천수/H 도계 ➤ 생산능력 140% 확보
	<ul style="list-style-type: none"> • 도계 5개 라인 운영 (최대 607천수/일) √ 육계 3라인 √ 삼계 1라인 √ 토종 1라인 	<ul style="list-style-type: none"> • 도계 7개 라인 운영 (최대 1,063천수/일) √ 육계 4라인 √ 삼계 2라인 √ 토종 1라인 	
냉각방식	Combination Chilling (water + air)	Full Air Chilling	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 닭고기 고유풍미 유지 ➤ 유통과정 신선도 유지 ➤ 수분 Drip 무발생
사계율/비품율	1% / 15%	1%미만 / 5% 미만	➤ 비품율 감소 원가경쟁우위
도계공정 시간	1시간 40분	3시간 10분	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 제품 신선도 유지 ➤ 품질 향상
에어칠링 시간	60분	157분	
작업온도관리	작업장 내부 13~14℃ 유지	작업장 내부 8℃ 유지	

글로벌 시장확대 / 품질의 차별화 / 브랜드 경쟁력 강화

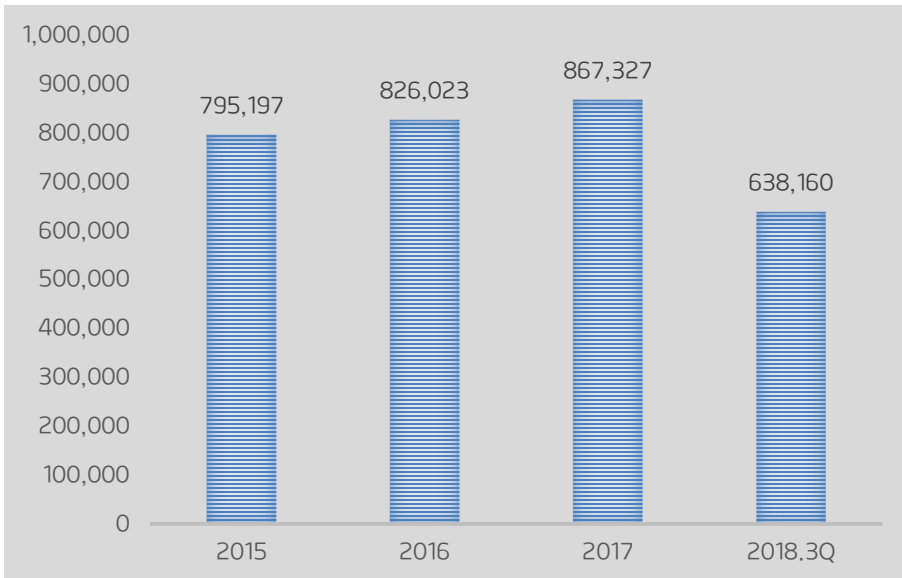
(할인점, 백화점, 프렌차이즈, 대리점, 학교급식, B2B)



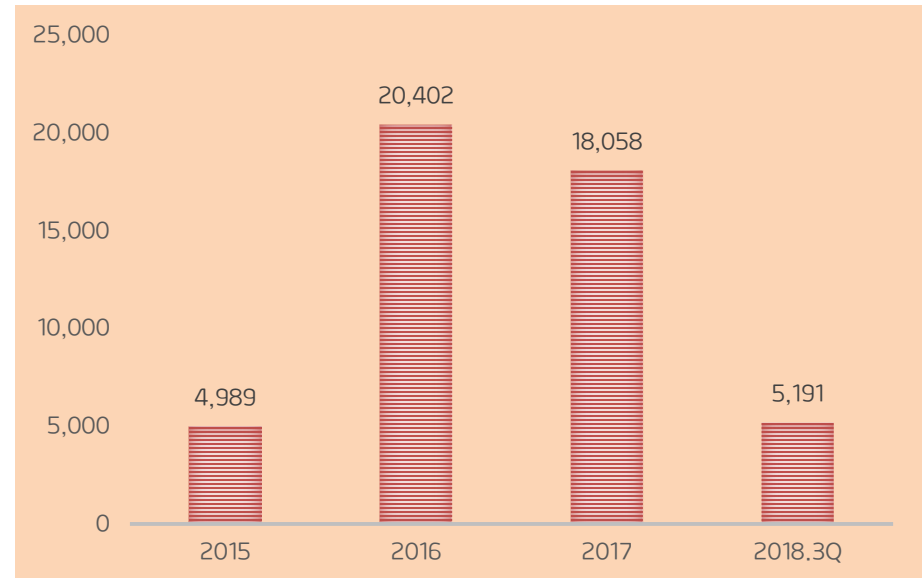
주) 2018년 9월말 기준

경쟁적 시장환경 속, 곡물가격 안정화 및 선도적 시장 확대로 성장성 강화

I 매출액 추이

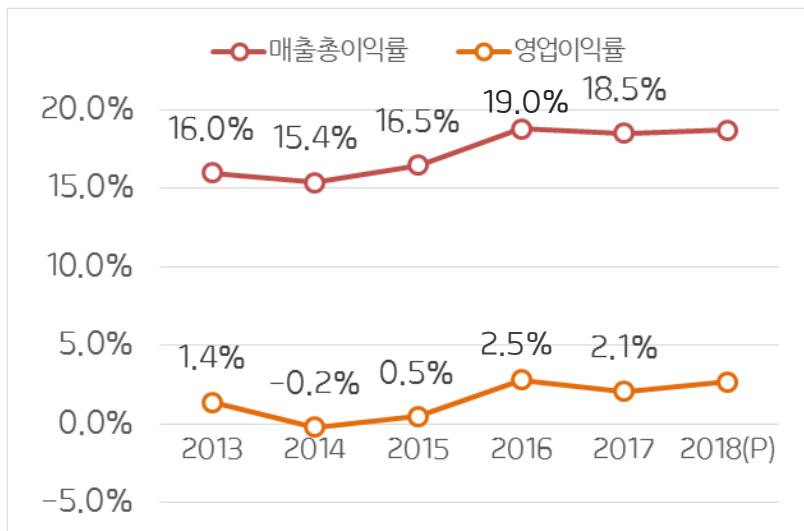


I 영업이익 추이

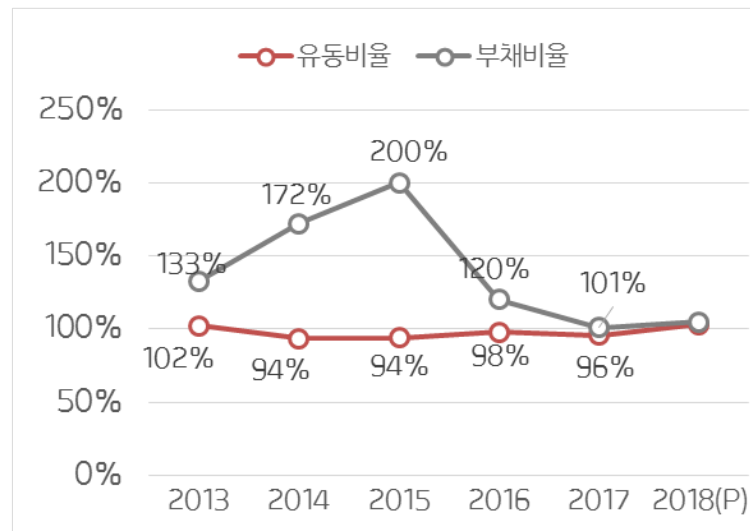


매출총이익률과 영업이익률 개선 흐름
부채비율 안정적이지만, 신규시설투자로 증가 예상

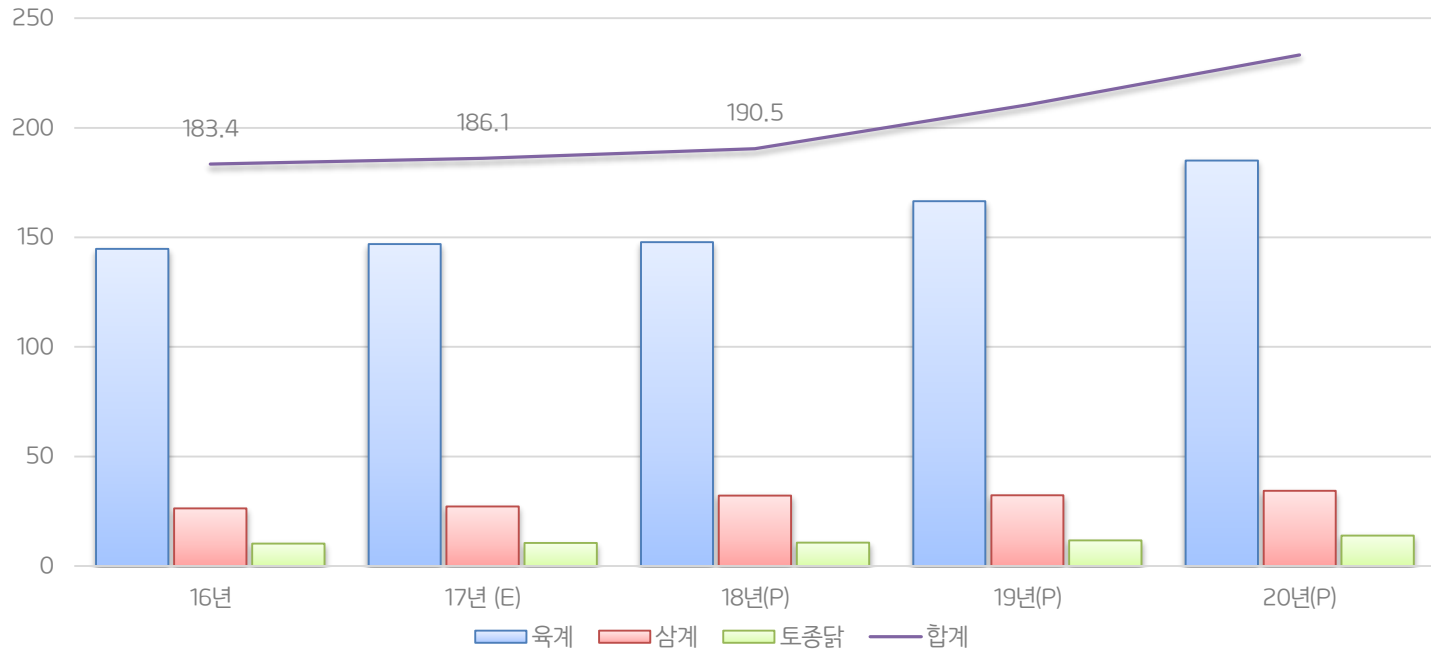
I 수익성



I 안정성



II-8 중기 계획



구분	구분	16년	17년	18년(E)
육계	수수	144.8	146.9	147.8
	성장율	4.3%	1.5%	0.6%
삼계	수수	26.3	27.1	32.2
	성장율	5.1%	3.2%	18.7%
토종닭	수수	10.2	10.5	10.6
	성장율	-0.3%	2.9%	1.0%
합계	수수	183.4	186.1	190.5
	성장율	4.2%	1.5%	2.4%