



대현의 터널오븐, 최고 20m가 넘는다.

# 기계도 제과업계의 살아있는 한부분

“제과기계의 국산화가 가속화하려면 우선 수요가 확대되어야 합니다. 아직 국산기계가 값 비싼 외제보다 우수하다고 할 수는 없지만 성능면에서 상당부분 뒤쫓았고 개발 여하에 따라서 얼마든지 우수한 품질의 기계를 만들 수 있습니다. 문제는 개발 여건을 조성하는 일입니다. 국산기계의 시장이 열악하다 보면 당연히 매출대비 개발비의 비율이 떨어지고 느린 성장속도는 또다시 수입기계와의 경쟁에서 뒤 밀리는 악순환이 반복됩니다. 국산기계가 한시바빠 세계 수준에 도달하기 위해서는 실수요자인 제과인들이 든든한 후원자가 되어야 할 것입니다.”

(주)대현기계의 이춘식 사장은 제과기계의 국산화에 전사력을 기울이고 있다.

최근까지 제과업계는 발전을 거듭해 왔고 이사장이 제과업계와 인연을 맺기 시작하였던 십수년전의 열악하고 조야했던 시절에 비하면 지금은 기계도 괄목의 수준에 이르렀지만 아직도 국산기계를 외면하는 업계의 현실이 이사장에게는 못내 아쉽고 안타깝다. 지가와 인건비 등 물가 상승을 따라가지 못하는

●●●●  
**업체 탐방**  
**국산화를 추구하는**  
**(주)대현기계**

대현기계는 제과기계의 국산화에 심혈을 기울이고 있다. 생산설비의 자동화, 국산화는 곧 대현기계가 떠 맡은 제과업계의 한 부분이기 때문이다. 그러므로 다른 한편으로 실수요자가 국산기계를 단순히 애호한다는 차원을 넘어서 제과업계의 성장 기반을 닦는다는 의미에서 기계의 국산화에 대한 업계의 관심은 중요한 의미가 있다.

기계공급가에다 점점 더 거세게 밀려오는 수입기종을 극복하기 위해 조성되어야 하는 투자비는 여유가 없다. 오로지 국산기계를 발전시키겠다는 노력이 최근에는 여러가지 어려움에 봉착한 듯 하다. 이춘식 사장은 이 난국의 타개책은 제과업계와 기계·재료업체가 일체가 되어 공동의 노력으로 '정면돌파' 하는 방법 뿐이라고 역설한다.

## 설립 7년, 자동화설비 도맡아

대현기계는 1987년 설립되어 이제 막 7년의 역사를 이루고 있다. 짧지도 길지도 않은 햇수를 보내면서 대현기계는 제과기계의 국산화와 생산설비의 자동화를 위해서 꾸준히 애써왔다. 설비의 자동화는 과업계가 나아갈 당연한 발전방향이며 이런 선진 기자재의 국산화는 또 국제화시대에 즈음하여 제과업계가 국제경쟁력을 획득하기 위한 기반이 된다. 이 두가지 명제는 설립초기부터 이춘식 사장이 뜻한 대현기계의 경영방침인 것이다.

현재 대현기계의 생산품목은 자동포장기, 자동발효실, 터널오븐, 쿨링컨베어시스템 등

으로 크게 나누어진다. 각 제품이 모두 자동화 설비로 생산현장의 효율화를 지향하고 있다.

냉각장치인 컨베이어시스템은 최소 2백m에서 최고 6백m까지, 이름난 준양산업체는 대부분 대형기계가 설비했다고 한다. 자동발효실은 일반빵, 식빵에 겸용으로 사용하며 터널오븐은 제품의 볼륨과 맛을 탁월하게 한다.

대현의 주력제품은 무엇보다도 자동포장기. 각절포장기, 필로포장기, 역삼방포장기는 널리 알려진 대현의 얼굴이 되었다.

생산설비의 자동화는 현장의 인원활용에 효율화를 가져오고 따라서 작업의 효율화, 생산관리의 효율화를 가져온다. 설비 자동화는 앞으로 더 심각해질 업계의 인력난을 대비할 방안이 되기도 한다.

### 현장은 공장만이 아니다

대현기계의 안양공장은 약 3백평 정도 기술 영업, 관리분야의 40명 가까운 직원이 하나의 결집체로 움직이며 철저한 제품관리, 고객관리에 힘쓰고 있다.

'작업현장은 공장만이 아니다.' 기계설비에서 제작, 영업, 공장설비, 최종적으로 A/S에 이르기까지 혼신의 노력을 다해 대현의 기계를 만들고 기술개발에 임하고 있다. 회사만의 성장을 기대하기 보다는 업계의 한분야로서 맡은 바를 달성키 위함이다. 대외적으로는 대



현의 명예를 지키고 내부적으로는 인화와 협력을 바탕으로 회사를 이끌겠다는 이춘식 사장의 신조는 24시간 언제나 대현의 기술진을 원하는 곳이 있다면 곧바로 달려가는 사원들의 자세에서 나타난다.

### 제과기계 국산화가 대형기계의 목표

대현기계는 할 일이 많은 업체다. 그것은 대형기계의 욕심에서 비롯되는 것이 아니라 과업계가 직면한 발전의 방향을 모색하는 과정이라고 할 수 있다. 현재는 주력제품이 대형기계 위주로 이루어져 있지만 앞으로는 단일 제과점에서 사용하는 기계류로 개발을 확대해야하고 이 과정은 결국 제과기계의 국산화라는 커다란 임무와 만난다.

대현의 기계가 한편에서는 외국인 기종들을 연구 분석하여 개발된 것이므로 시간과 노력이 결코 적은 것이 아니었다. 개발의 중추적 역할을 담당하고 있는 기술부의 김대수부장

은 필요한 중요부품을 국내에서 쉽게 구하지 못하는 것이 신제품 개발에 따르는 가장 큰 어려움이라고 말한다. 첨단 기종을 충분히 소화할 수 있는 기술력은 있으나 부품이 없어 수시로 외국을 나다녀야하는 어려움, 그렇게 힘을 들여 개발을 마치면 상도의를 벗어난 모방제품이 먼저 등장해 덤핑판매되는 현실도 개발의욕을 감퇴시키는 요인이다. 이 밖에도 국산기계를 무조건 경시하는 소비자 풍토, 또 턱없이 싼제품만을 요구하는 경우 등이 문제점으로 지적된다.

그러나 제과업계의 기반을 위해서도 국내 중소기업의 활로를 개척키 위해서도 국산화는 계속 진행되어야 할 것이다. 특히 근래에 기계 수입업체와 제과업 진출을 빌미로 기계를 들여오는 외국의 대형업체가 늘어나는 추세를 볼 때 빠른 시일내에 국산기계의 수요를 확대시키고 저렴하고 우수한 제품생산을 추진한다는 목표가 달성되어야 할 것이다.

자체 기술력도 없이 수입에만 의존하는 기계공급이 계속된다면 기계업종 뿐 아니라 제과업계도 성장의 기반을 잃게 될 것이라는 것이 이춘식 사장의 걱정이다. 스웨덴의 캔백션 오븐, 락크오븐 등을 수입하기도 하는 대현기계는 이들 기종을 단순히 판매를 목적으로 수입하지는 않는다. 꼭 국산화가 이루어져야 하는 기종, 충분히 가능성 있는 제품을 우선적으로 수입하고 신속히 국산화 한다는 것이 대현의 방침인 것이다. (글 김혁득)

대현기계 기술부는 첨단제품의 국산화에 정성을 다한다.

출고를 기다리는 자동포장기

