

브랜드명 '구테'로 제품 차별화에 주력할 계획

“결코 쉬운 일은 아니었습니다. 우선 운이 좋았고 주변분들의 도움이 컸습니다. 인수 후 기계를 갖추고 상품개발과 패키지 디자인을 바꾸고, 상품 납품처를 얻어내기까지 밤잠을 설쳐가며 뛰었지만 만약 주변사람들의 도움이 없었다면 지금보다 더 어려운 처지에 놓였을 겁니다.”



본식품 대표 홍 순 양

포천이라는 곳에 새로운 삶의 터전을 닦고 있는 홍순양 사장은 그래서인지 피곤함에도 불구하고 얼굴이 밝다. 한 3년 쯤 후에 이런 식품제조회사를 해 볼 생각으로 서울근교에 이곳저곳 땅을 보러 다니다가, 구 미진제과(본식품으로 개칭, 식품제조원 허가절차 중)가 자금난으로 부도위기에 있는 것을 알게 되었다. 식품제조분야에 낮은 얼굴도 없고 잘 모르는 분야라서 망설이고 있었다. 식품제조업체들이 불경기속에 어려운 처지지만, '어려울 때 투자하라'는 말을 상기하며 과감하게 선택했다.

“앞으로 3년간은 투자기간으로 생각하고 적자나 기타 어려움에 연연하지 않을 생각입니다. 대신 적자폭을 줄이고, 다시 회수될 수 있는 부머랭식 투자를 모색할 것입니다. 한 사업체가 시작초기에 문을 닫는 것은 알뜰하지 못해서라고 생각합니다. 소비자의 머릿속에 인식되어 다시 되돌아오는 이윤을 얻기 까지 느긋하게 기다리며 체계를 세워나가는 것을 해내지 못했기 때문이 아닐까요.”

인력낭비를 막기 위해 경비, 운전기사, 경리, 식당일 등은 현장 생산원 중에서 그때그때 필요에 따라 투입된다. 그렇게 절감된 비용들은 다른쪽에 투자된다. 새상품 포장디자인은 성균관대학 산업디자인과에서 많이 도와주었지만 10여개 가까운 새로운 포장지를 만들기 위해 4천여만원 정도가 들어갔다. 홍사장은 이를 부머랭식투자라고 한다. 언젠가 회사의 이익으로 되돌아올 것이 분명하므로, 상품브랜드도 새로 만들었다. 불어의 '간식'이라는 의미의 '구테(Gouter)', 상품포장지에 '정성이 가득한 기쁨의 간식'이라는 용어를 모두 넣었다.

본식품의 250평크기의 생산공장에는 전병과 쿠키생산라인이 4대, 날개포장기 1대, 30여미터의 터널오븐과 믹서기, 성형기 몇대가 설치되어 있다. 40평 크기의 사무실과 이층에 동규모의 기숙사에는 일상에 필요한 대부분의 것들이 갖추어져 있다. '철저한 관리만이 우리의 살길이다'라는 결의에 찬 표어가 씌여진 창고는 100여평 정도의 크기. 완제품 뿐 아니라 각종 생산재료와 자재들이 가득히 쌓여 있다. 이렇게 짜여진 700평대지의 건평430평의 본식품에 캔디·젤리 생산라인을 추가할 계획으로 공장부지로 이용할 수 있는 땅을 이미 마련해 둔 상태이다.

홍사장은 여기에 또하나의 히든카드를 마련해 두고 있다. 현재의 생산품은 수출과 OEM(주문생산)으로 공급되고 있다. 홍콩의 바이어에게 팔린 전병류는 러시아·중국과 동남아 시장으로 팔려 나간다. 또한 한양·한일제과와 같은 양산업체에서 본식품에 OEM생산을 요구하고 있다. 하청업체로 머무를 생각은 아니지만 초기단계이기 때문에 제품의 원활한 유통과 자금력 확보를 위해 OEM생산도 당분간은 할 계획이다. 그밖에도 고속도로와 국도휴게소의 납품을 위해 도로공사측과 접촉, 생산량이 뒷받침된다면 납품에는 문제가 없을 것이며 제과점을 겨냥한 OEM제품도 구상중이다.

“처음 시작은 늘 어렵게 마련입니다. 누구나 할 수 있다는 자신과 희망을 갖는다면 문제없을거라고 생각해요. 또한 이름난 제과점 경영주들이 '제살베어먹기' 식 싸움에서 눈을 돌려 제조업쪽으로 발을 넓혀야 된다고 생각해요. 제과점을 성공시켰다면 식품분야쪽에 못할게 없거든요.”

희망과 자신감만 있다면 못할 게 없다며 쾌기만한 홍사장은, 성산동 공장에서 일하는 직원들이 용기와 자신감을 주었다며 이 기회를 통해 그들에게 감사인사를 하고 싶다는 당부를 남겼다. 