



좋은 제품과 철저한 신용이 최고의 영업

포장용박스 전문업체 여홍사

한 우물을 파야 성공한다는
옛말처럼 여홍사는 설립 이후

박스만 고집해 온 전문 생산 업체이다.

이런 까닭에 여홍사는
우수한 제품의 질과

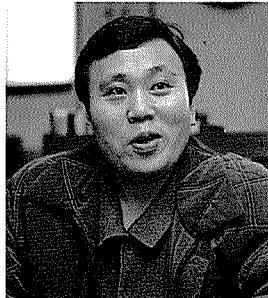
앞선 디자인을 확보할 수 있었고
지금은 보편화된 케이크 손잡이 기술을
처음 시도하는 등

기술 개발에 앞장서 왔다.

또한 올 3월 신공장 설립과
그린라운드에 대비한

신소재 개발 등을 추진하고 있어

앞으로의 행보가 기대된다.



민현기 사장

모든 상품에 적용되는 젓이지만 특히 최근 들어 포장의 중요성은 날로 증대되고 있다.

제품의 질은 이미 기본적인 사항이고 내용물의 특성에 맞게 혹은 더 돋보이게 포장된 제품들은 소비자의 구매 욕구를 자극시키는 요인으로 제품의 질을 마지막으로 완성시키는 역할을 한다.

제과 부문도 이와 마찬가지. 현재 제과 포장은 비닐제와 종이제 포장으로 크게 나뉜다. 이 중에서도 대표적인 종이제 포장인 박스 부문은 부가가치가 높은 제품 포장재로 제과점이 매출 향상을 꾀하는 전략을 수행하는 데 일익을 담당하고 있다.

그런 면에서 볼 때 설립 이후 줄곧 박스만을 고집해온 여홍사는 대표적인 박스 전문 포장 생산 업체라 할 수 있다.

1983년 설립 이후 박스만 고집한 전문 생산업체

케이크 박스의 대명사라 할 수 있는 여홍사가 제과업체와 인연을 맺은 것은 1983년. 서울 마포구 연남동 10평 규모공장에서 2명의 인원으로 박스를 생산하면서부터였다. 이후 90년 지금의 성산동으로 공장을 이전하고 오늘에 이르기까지 여홍사는 10년이면 강산도 변한다는 밀처럼 많은 발전을 거듭해 왔다.

현재 여홍사는 사무실을 포함한 백평의 공장에 자동 톰슨기, 원드 피칭기 등 생산 시설을 갖추고 23명의 생산 인원이 케이크 박스 및 각종 박스류를 생산하고 있다. 대개의 포장업체가 소규모인 것을 감안하면 꽤 큰 규모를 자랑한다.

이런 사실은 이 공장에 들어서면 쉽게 나타난다. 쉬지 않고 돌아가는 자동 톰슨기와 원드 피칭기에서는 정해진 규격의 케이크 박스가 연신 찍혀 나오고 위생 비닐 용지가 접착해 나온다. 그리고 공장 한켠에는 여기에서 생산돼 출하를 기다리는 케이크 박스 완제품과 제품 원자재가 수북히 쌓여 있어 생산 규모를 가늠케 한다.

이런 생산 규모를 반영이나 하듯 여홍사의 제품이 공급되는 곳은 신리명과, 동큐제과, 바로방, 서울식품 등 준양산 업체 및 양산 업체를 비롯해 크고 작은 원도우베이커리를 포함해 전체 제과점의 15% 가량을 차지하며 여홍사의 제품을 취급하는 대리점도 5군데에 이른다.

이렇듯 많은 물량을 소화해 낼 수 있는 것은 여홍사가 보유한 생산 시설때문. 현재 우리나라에 여홍사를 비롯해 타 포장업체 포함 2대밖에 없다는 톰슨기는 시간당 5천5백매의 케이크 박스를 찍어 내며, 케이크 박스 손잡이 아래 위생 비닐을 자동으로 접합시키는 원드 피칭기를 보유하고 있어 시간당 3천3백매의 케이크 박스 생산이 가능하다.

케이크 박스 손잡이 첫 시도 기술 앞장서

박스 전문 생산 업체인 여홍사가 생산하고 있는 제품은 케이크 박스를 비롯해 쿠키, 양과자, 피자 등 박스류지만 그중 주력 제품을 꼽으라면 단연 케이크 박스이다. 설립 이후 줄곧 전문성을 확보하기 위해 박스류만을 고집해 왔고 이때문에 여홍사는 케이크 박스의 대명사로 꼽힌다.

이런 까닭에 여홍사는 우수한 제품의 질을 확보할 수 있었고 기술 개발의 산실로 항상 앞선 신기술을 선도해 왔다. 수분 함유율에 따른 뒤틀림의 정도로 박스 제품의 질을 결정하는 합지(合紙)에 있어서도 연관 업체와의 오랜 기술 협력으로 변형이 적고, S1, B1 용지를 써 강도가 강한 것이 여홍사 제품의 특징.

또 지금은 보편화된 케이크 박스의 손잡이도 85년에 여홍사가 처음으로 불필요한 포장의 수고로움을 덜기 위한 아이디어에서 출발했으며, 이에 따른 손잡이 부분 여백을 비닐로 자동접착시키는 기계를 자체 개발해 생산의 효율성을 높이고 있다.

이밖에 여홍사의 제품이 앞서나가는 부분이 디자인. 오랜 기간 전문적인 디자인 업체와 손발을 맞춰 박스 제품의 형태나 색상 등에 있어서도 보다 나은 제품을 생산하기 위해 힘쓰고 있다. 그 일례로 케이크 손잡이의 경우 손님이 케이크를 들고 갈 때 손이 아프지 않도록 닿는 부분의 형태를 둥글게 처리한 것 등 제품 질 향상을 위한 노력은 이런 세세한 부분에까지 닿아 있다.

올 3월 새공장 설립과 향후 신소재 개발 계획 추진

기업체가 살아 남기 위해서 영업은 꼭 필요한 요소이지만 여홍사는 별도의 영업을 하지 않는다. 대신 '성실'과 '약속 준수'라는 경영 방침만큼은 중요시하고 있다. 보다 상품에 신경을 써 제품의 질 향상에 최선을 다하는 것이 성실이고, 주문이 들어오면 지방의 먼 거리를 제외하곤 3시간 안에 신속하게 제품을 배달하는 약속 준수. 곧 우수한 제품과 신용이 최고의 판매라는 것과 일맥상통한다.



1. 여홍사는 준양

산, 양산, 원도
우 베이커리를
포함 전국 제과
점 중 15% 가량
에 제품을 공급
한다.

2. 원드 피첨기, 여 홍사가 자체 개 발한 이 기계는 자동으로 케이크 손잡이 여백 부 분의 비늘을 정 착시킨다.

3. 국내에 2대밖에 없다는 자동 톰 슨기 시간당 5 천5백매의 케이 크박스를 찍어 낸다.

대표적인 박스 전문 생산 업체로 자리잡고 있는 여홍사는 올해 그 기반을 더 견고히 다질 계획을 마무리중에 있다. 현재 성산동 공장의 생산 물량 포화 상태를 해소하기 위해 올 3월 수색과 화전 사이에 대지 1천평, 건물 5백평 규모의 공장을 설립할 계획이다. 지금까지는 하청 업체에 맡겨온 박스 생산 과정 중 합지, 인쇄, 코팅 부분을 새로 설립되는 공장 시설에 도입해 명실공히 일원화된 생산 체계를 갖출 예정이며, 자동 톰슨기의 추가 도입, 직원을 위한 기숙사 시설까지 완비할 계획이다.

또 조만간 포장 업체의 실질적인 문제로 다가 올 그린라운드에 대비하는 차원에서 환경 오염을 최소화하고 물이나 버터 등에 견딜 수 있으며 인체에 무해한 수성 코팅

소재 같은 포장재 개발을 위해 연구소에 의뢰하여 이를 가능케하는 약품까지 개발한 상태이다.

흔히 옛말에 '성공하려면 한 우물을 파라'는 말이 있듯 지금의 여홍사가 있게 된 데는 종이 박스 포장만을 고집하며 끝없는 기술 개발에 주력한 결과라 할 수 있다. 그리고 앞으로도 한 부문만을 고수하며 전문성 확보를 위한 노력이 계속될 것으로 예상된다.

올 3월의 새 공장 설립과 아심차게 추진하고 있는 환경 문제를 대비한 신소재 개발, 이와 함께 그동안 포장 전문 업체로서 보여 준 행보에 비추어 볼 때 더 새롭게 발전된 여홍사의 모습이 기대된다.

(글 박종선) [1]

