

선인-베이클 사람들은 요즘 매우 빠르게 움직인다. 그도 그럴 것이 얼마전 찹쌀떡 노화방지제인 ‘슈퍼 소프트-엠’을 개발, 국산화에 성공했기 때문이다.

“현재 국내 베이커리 업계에서 사용하는 원부재료의 상당수가 외국산인 것이 사실입니다. 따라서 이를 국산화시켜 우수한 품질의 원부재료를 국내에서도 자급자족할 수 있도록 하는 것이 선인-베이클의 기업 정신입니다.”

오늘의 선인-베이클을 일군 이효구(37) 씨가 밝힌 사업지도의 핵심이다.

식품 전문인력이 최대 강점

그도 요즘 사무실을 내집 삼아 살 정도로 일에 여념이 없다. 1987년 당시 「선인상사」라는 이름으로 시작했던 회사가 최근 「선인-베이클」이란 회사명으로 바뀌면서 새로운 각오로 사업에 임하고 있기 때문이다.

이효구 씨는 다양한 경력의 소유자이다. 원래는 국내 모 양산업체에서 품질관리를 담당했었고, 그의 대학 전공도 식품공학이다. 80년대 그는 젊은 나이에 국제시장을 대상으로 하는 무역업에도 뛰어들었고 그것이 선인-베



▲ 이효구 사장은 “꿈꾸는 사람에게는 단 1%라도 가능성이 있지만 그렇지 못한 사람에게는 가능성은 0%”라고 힘주어 말한다.



▲ 최근 회사명을 선인상사에서 선인-베이클로 새롭게 바꾼 것과 맞물려 가능성 소재인 찹쌀떡 노화방지제에 대한 호응도가 날로 상승함에 따라 요즘 선인의 직원들은 하루 24시간이 짧기만 하다.



▲ 지난 2월 인원 및 시설을 확충한 선인-베이클 평택 공장.

원부재료 국산화 우리가 한다

(주)선인 - 베이클

1987년, 그해 겨울 스물여덟살의 청년 이효구는 젊음이라는 가장 큰 재산 하나만으로 원부재료 시장에 뛰어든다. 베이커리 원부재료의 완전 국산화라는 다소 무모하게 보일지도 모르는 목표를 가지고 그들만의 고집스러움을 착실히 다져가는 젊은 기업 선인-베이클. 이제 연간 매출 40억의 중견기업으로 성장한 그들의 힘찬 발걸음을 따라가 본다.

이클의 창업으로 이어진다.

그러한 그의 다양한 경험을 바탕으로 한 사업 마인드가 지금의 선인-베이클을 일컫다고 해도 과언이 아니다.

선인의 가장 큰 특징은 전문인력 확보에 있다. 이효구 씨 자신도 식품 전문가이듯, 총 11명의 직원 중 식품공학 전공자가 모두 5명이다. 또한 상품 R&D(연구 및 개발)에도 투자를 아끼지 않는다. 이러한 노력의 결과로 현재 선인-베이클은 매년 약 20%의 매출 신장률을 기록하고 있다.

“남들이 하지 않는 원부재료 국산화를 추구하다 보니 제품의 연구 개발은 필수적인 사항이라 할 수 있습니다. 그래서 현재 평택에 소재한 대지 160평 규모의 부지위에 연구·개발실 겸 제조 공장을 풀 가동하고 있습니다. 또한 98년이 되면 평택에 소재한 둔포 농공단지로 공장을 이전할 예정으로 있습니다.”

원부재료 국산화의 산실 평택 공장

금년 2월경 시설 및 인원 확충을 통해 새롭게 단장한 평택 공장에서는 고급 합성유지 및 식품첨가물 등 매우 섬세한 작업공정이 필요한 식품 원료의 연구 및 제조가 이뤄진다.

또한 현재 연구실장 야득일 씨를 중심으로 연구 및 제조 전문 인력만 4명이 상주하고 있으며, 이들은 모두 국내 식품 첨가물 제조부문에 다양한 노하우를 가지고 있는 선인의 빼놓을 수 없는 재원들이라고 이효구 씨는 강조한다.

이곳 책임자로 있는 야득일 씨는 다음과 같이 말한다.

“현재 선인에서는 찹쌀떡 노화방지제를 비롯, 면류 보존제, 철판 이형류, 이스트 후드(브롬산 칼륨 대체), 복합 유화제 등을 모두 국산화하는 데 성공했으며 최근 케이크나 비스킷에 쓰이는 무지방 유지제품을 개발, 실용화 단계에 있습니다. 식품 원료의 개발은 그것이 얼마나 적응성이 뛰어난가에 달려 있다고 봅니다. 따라서 다양한 루트를 통한 정보 수집을 강화, 우수한 국산 제품 개발에 최선을 다할 생각입니다.”

최근 출시된 찹쌀떡 노화방지제만 하더라도 국내 한 양산업체의 제품 실험실에서 테스트 과정을 통해 그 우수성을 인정받았으며 제품 호응도도 지속적으로 올라가고 있다는 것이 야 실장의 설명이다.

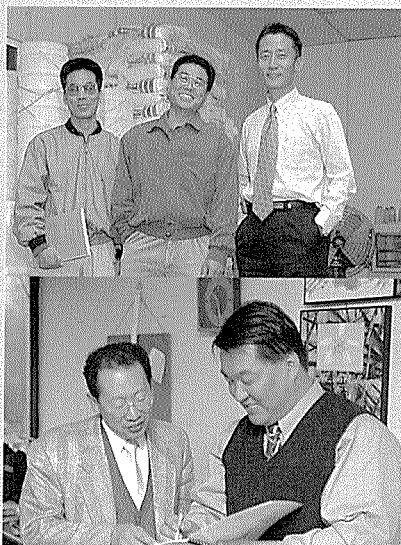
한편 선인-베이클은 자체 제빵 기술세미나를 연간 3회, 원부재료 기술세미나를 연간 2회 정도 실시하고 있다. 상품 홍보차원도 있지만 우수한 상품을 지속적으로 연구·개발하는 데 적잖은 도움이 돼준다.

호주 베이커리 업체와 기술 교류 가지기도

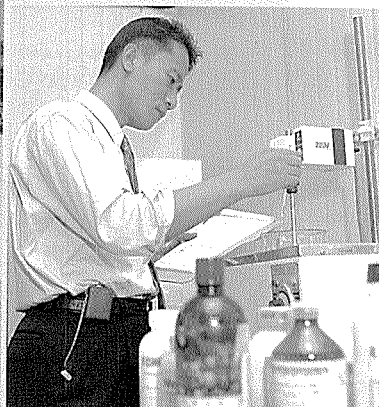
이외에도 선인-베이클은 호주 BAKELS社와 89년 계약을 체결, 지속적인 기술 교류를 하고 있으며 현재 호주의 6개 베이커리 원부재료 업체와 관계를 맺고 있다. 이 모두가 외국시장 개척에도 적극적이었던 이 사장의 노력의 산물이다. 그는 사업초기 직통 항공로가 개설되지 않아 22시간 이상이나 걸리는

배편으로 호주를 다녀오곤 했다고 한다.

▶ 평택 공장에 상주하고 있는 인원들은 모두 국내 식품 첨가물 제조부문에 다양한 노하우를 가지고 있는 선인의 빼놓을 수 없는 재원들이다.



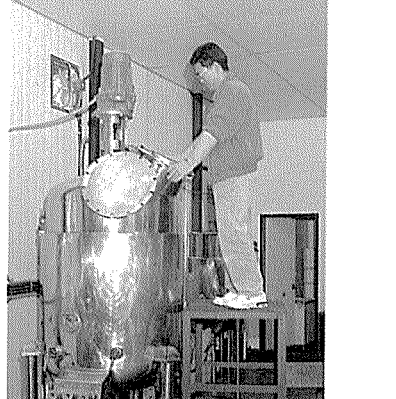
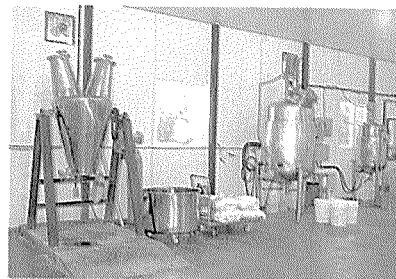
▲ 한종명 전무는(좌측) 현재 베이커리 부문 영업을 총괄하고 있다. 이 사장이 양산업체 영업을 담당해서인지 두사람은 서로의 정보교환에 여념이 없다.



▲ 연구실장 야득일 씨. 그는 유지부문 전문가이며 현재 평택공장 책임자로 근무하고 있다.

이 사장은 앞으로 호주 시드니에 기능성 소재 공장 건립을 추진할 계획을 가지고 있다.

즉 특수 유지를 제조할 수 있는 유지정제 공장을 땅값이 싸고 정부지원이 좋은 호주에 준공할 것이라고 한다.



▲ V믹서(분말 혼합기), 주반응조(합성 고급유지 제조용), 조탱크-평택공장의 핵심 설비이다.

9년이란 세월을 고집스럽게 한 우물만 파온 덕분인지 선인-베이클이 취급하는 품목도 매우 다양하다. 최근 업계의 관심을 고조시키고 있는 건강강화 식품첨가물인 DHA를 비롯, 올리고당, 식이섬유, 천연보존료, 크림케이크 머핀믹스, 제빵 개량제, 각종 초콜릿류 등 다 품종 소량생산의 핵을 이루고 있는 제품들이 이 회사의 주요 품목이다. 이외에도 땅콩 버터, 과일시럽, 피자소스, 생크림 안정제 등도 이들이 다루는 주 품목중의 하나다.

최근 이효구 씨는 냉동생지 부문에도 많은 관심을 가지고 있다. 국내에 콜드체인 시스템 구축이 아직은 미약한 수준이므로 전망이 불투명하긴 하나 앞으로 유망한 사업으로 그는 평가하고 있다. 인건비 상승 압력과 과다한 시설투자를 줄이기 위해서라도 냉동생지는 필연적인 품목이 될 것이라는 게 그의 설명이다.

적극적인 도전, 진취적 사고, 고객서비스 제일주의! 이를 위해 선인-베이클은 선인의 경지에 오르려고 지금 이 시간에도 바빠 움직이고 있는지도 모른다.

멀리 나는 새가 더 많이 보고, 높이 나는 새가 더 좋은 먹이를 찾을 수 있듯이 힘찬 비상을 꿈꾸고 있는 선인-베이클의 미래에 찬란한 여명이 가득 깃들기를 기대해 본다. ■■■

<글/강영주>