

기술개발은 미래를 위한 투자입니다

냉동기기 국산화의 선두주자

대흥기업



대흥기업이 자랑하는 최고의 경쟁력은 냉동기 전문가인 김대인 사장을 비롯해 판금, 기계부문에 전문 기술을 가진 숙련공들이 대거 포진하고 있다는 점이다. 직원들 대부분이 몇 년 동안 한술밥을 먹으며 팀워크를 다져온 사이라 제품 개발에 들어가면 무엇이 문제이고, 어디서 해결의 실마리를 찾아야 하는지를 훤히 알고 있다.

서울 양재동 네거리를 벗어나 성남 방면으로 차를 달리다보면 서초구 내곡동 외곽의 야산들이 하나둘 모습을 드러내기 시작한다. 하지만 공연히 주위 자연경관에 한눈을 파는 것은 금물이다. 냉동기기류 생산업체인 대흥기업(대표 김대인)을 찾아가는 길이라면 이제부터 가구 전시장에 밀집해 있는 ‘현인가구공단’의 이정표를 눈여겨 보지 않으면 안된다. 제과기계 업계 최초로 벤처기업 지정을 준비하고 있는 대흥기업이 바로 이곳 가구공단 한켠에서 묵묵히 21세기를 향한 비상을 준비하고 있기 때문이다.

“최고의 품질로 호평을 얻고 있는 도우컨디셔너는 물론, 업계 최초로 자체 개발한 급속냉동고 등을 통해 우리가 가진 기술 노하우를 증명해 보이고 있습니다. 기술이란 하루 아침에 얻어지는 것이 아닙니다. 그만큼 기술 개발에 많은 투자가 이뤄지고 있다는 증거이기도 하죠.”

취재진을 맞은 김대인(45) 사장의 얼굴에는 25년 동안 냉동기기에 모든 집념을 쏟아부은 전문 엔지니어로서의 고집과

자부심이 은근히 배어 나온다.

우수한 영업사원보다 기술력이 관건

대흥기업은 지난 89년 청계천 8가의 한 점포를 빌려 ‘대흥설비’라는 이름으로 출발한 제과용 냉동기 전문 제조업체다. 초창기의 대흥설비는 오늘날 대흥기업이 150평의 넓은 생산공장에서 주력 품목인 도우컨디셔너와 급속냉동고, 컨벡션 오븐, 냉동·냉장고, 아이스캔디기 등을 생산하고 있는 것과 비교하면 구멍가게라 불러야 할 정도로 영세한 규모였다.

더욱이 당시 제과업계에 전혀 인맥이 없었던 김대인 사장은 설립 초기 기술인들의 외면으로 영업 활동에 많은 어려움을 겪어야 했다. 하지만 냉동기 기술에 관한 한 국내 최고가 되겠다는 김대인씨의 집념은 이후 10여년에 걸쳐 기술 개발에 사운(社運)을 걸 만큼 끈질긴 노력과 도전으로 나타났다.

“신용있는 영업사원도 중요하지만 기계업체는 먼저 질 좋은 제품을 만들어내야 한다는 것이 저의 생각입니다. 우수한 기계



야말로 가장 훌륭한 영업사원이니까요. 그래서 저는 반드시 벌어들인 만큼 기술 개발에 재투자하는 것을 원칙으로 삼고 있습니다. 기술력이야 말로 누구도 훔쳐갈 수 없는 나만의 재산입니다.”

좋은 기술은 반드시 인정받는다라는 믿음을 가진 그는 지금도 하루 온종일 공장을 떠나지 않는 현장 체질이다. 엔지니어 출신들이 대개 그렇듯 그 역시 당장 눈 앞에 보이는 돈 보다는 신기술, 신제품을 개발하는 일에 더 큰 매력을 느껴 '어떻게 하면 기계 성능을 개선할 수 있을까' 하는 생각이 뇌리를 떠나지 않기 때문이다. 한가지 실험에 몰두하면 기계적 특성을 납득할 때까지 밤낮을 가리지 않고 연구에 몰두하는 그의 모습은 대흥기업 직원들에게 더 이상 낯선 모습이 아니다.

이렇듯 대흥기업이 자랑하는 최고의 경쟁력은 냉동기 전문가인 김대인씨를 비롯해 판금, 기계부문의 숙련공들이 대거 포진하고 있다는 점이다. 직원들 대부분이 몇 년 동안 한술밥을 먹으며 팀웍을 다져온 사이라 제품 개발에 들어가면 무엇이 문제이고, 어디서 해결의 실마리를 찾아야 하는지를 훤히 알고 있다.

일사불란한 팀웍을 바탕으로 얼마전 대흥기업은 순수 자체 기술을 통해 급속냉동고의 국산화에 성공할 수 있었다. 급속냉동고는 기술적 한계 때문에 국내 생산이 불가능하다는 것이 그동안 기계업체들의 공통된 인식이었다.

경기침체 불구 올해 30% 성장률 기록

대흥기업 기술진에 의해 개발된 이 급속냉동고는 개발비로만 1억원 이상이 투자되었지만, 외국산 기계보다 최고 1,300만원 정도나 저렴해 예상했던 것처럼 국산화의 이점을 크게 살릴 수 있었다. 더욱이 -40℃의 급냉동 기능은 오히려 외국산 기계보다 우수하다는 평을 들을 정도로 성공적이었다. 그 여세를 몰아 최근에는 오븐과 도우컨디셔너가 하나로 합쳐진 신제품을 구상하고 있으며, 일반 반죽생지를 냉장고에 보관해도 2~3일간 수분이 유지되는 수분고 등도 대흥기업이 관심을 갖고 있는 기계들이다. 이를 위해 김대인씨는 앞으로도 연간 1억원 이상을 집중 투자한다는 계획으로, 현실에 안주하지 않고 미래를 향해 투자에 더욱 많은 노력을 기울일 생각이다.

현재 대흥기업의 주력 품목은 국내 제과업체의 생산 실정을 감안한 한국형 도우컨디셔너로 제일제당, 서울식품 등의 프랜차이즈 가맹점을 비롯해 대다수의 유명 제과점들이 사용하고 있다. 더욱이 올 들어서는 일본 다까쇼사를 통해 3대의 도우컨디셔너를 시험 수출했으며 최근에는 이 회사와 300대 이상의 수출 계약이 순조롭게 추진되고 있는 중이다. 제품의 우수성이 알려지기 시작하면서 대흥기업은 심각한 경기 침체가 나타난 올해에도 30%의 실질 성장률을 기록할 수 있었다.

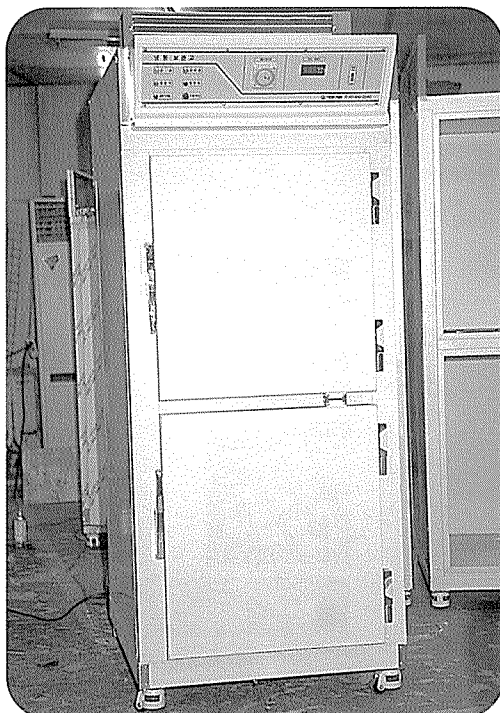
대흥기업이 최종적으로 겨냥하고 있는 목표는 세계 시장이다. 특히 일본쪽은 수출 가능성이 매우 높아 올해만 해도 시장 가능성을 검토하기 위해 3번이나 현지 출장을 다녀오기도 했다.

이를 위해 김대인씨는 최근 정부에 벤처기업 지정 신청을 추진하고 있으며, 벤처기업으로 지정될 경우 저금리의 시설자금을 용자받아 양산설비를 도입할 예정이다. 내년쯤 전문 기계 공단으로 공장을 확장 이전해 세계화의 전초기지를 마련하겠다는 계획도 앞으로 외국산 기계와 경쟁하려면 기술 개발과 생산 시설의 현대화가 병행되어야 하기 때문이다.

정상을 향한 씩씩한 도전, 벤처기업 지정 추진

산은 언제나 오르는 것보다 내려오는 것이 더 어렵다고들 한다. 이것은 정상을 정복했다는 자신감 때문에 어느 순간 산에 대한 존경심이 일시에 사라지고 긴장의 끈이 풀려버리기 때문일 것이다. 현실에 안주하려는 마음은 이제 더 이상 도전할 곳이 없다는 위험한 자만심과 다를 바가 없다.

모두가 좀더 쉬운 길을 찾아 헤맬 때, 한발 한발 자신의 발뭇을 다지며 묵묵히 정상을 향해 나아갈 수 있는 인내심은 누구나 쉽게 흉내낼 수 있는 모습이 아니다. 대흥기업의 행보에 우리 모두의 시선이 집중되고 있는 것도 정상을 향해 이들이 걸어온 그 험난하고 외로운 여정의 무게 때문일 것이다. **이**



국내 최초로 개발한 보급형 급속냉동고 2년간의 연구기간, 1억원의 개발비가 투자된 국산화 노력의 산물이다.

〈글/이종원〉