

영송기계공업

제과용 믹서기 국산화 우리가 한다

최근 순수 국내 기술로 '벤치형 12인치 믹서'를 개발한 영송기계공업은 설립된 지 만 7년된 제과·제빵용 믹서기 제조 업체이다. 이 업체 대표 김영국씨는 오직 일밖에 모른다는 평을 들을 정도로 업무 열정이 강한 사람이다. 그도그럴 것이 그는 근 1년간을 국산 믹서 개발을 위해 하루 24시간 구슬땀을 흘렸다. 최고의 기술로 최고의 제품을 내놓자는 그의 퍼질 줄 모르는 신념 탓이다.

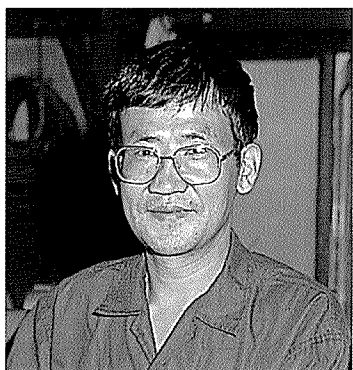
“생크림 및 소량 반죽에 최적이고, 특수 기어식 동력전달장치가 장착돼 있어 획기적인 저소음을 실현했으며 일정하고 균일한 반죽을 얻을 수 있습니다. 특히 밀폐형 고성능 모니터가 장착되어 있어 내구성이 탁월한 점이 특징입니다.”

최근 순수 국내기술로 개발된 '벤치형 12인치 믹서'에 대해 설명해 달라는 질문에 김영국(39) 사장은 이처럼 자신감을 피력한다. 그만큼 피나는 노력과 고도의 기술력이 투입된 제품이기 때문이다.

일에 대한 열정이 신제품 개발로

영송기계공업은 91년 3월에 서울 성수동에서 출발한 제과·제빵용 믹서기 전문 제조업체로 작년 12월 현재 위치인 뚝섬으로 이전했다. 50여명에 이르는 공장을 비롯해 경기도 광주에 자사물류창고를 보유하고 있다.

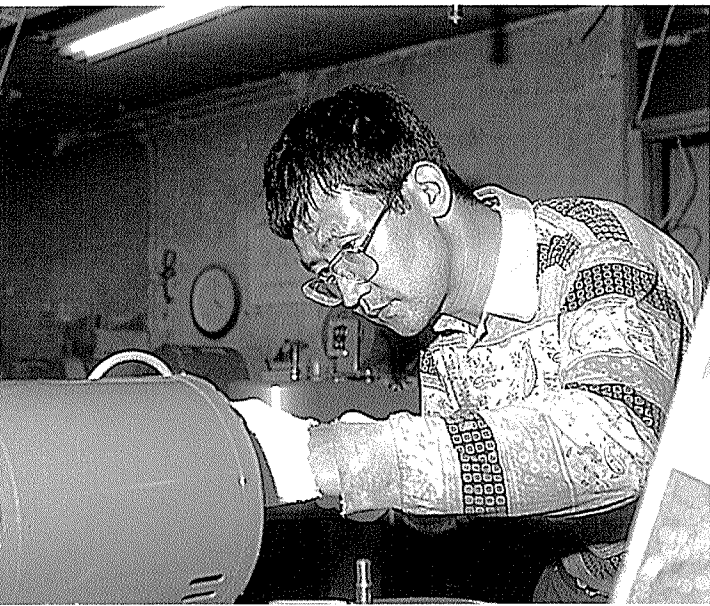
전라도 완도 출신인 김영국 사장은 원래 기계업체에서 공작기,



김영국 사장

영송기계공업 공장 내부 - 믹서기들이 출고를 기다리고 있다.





김영국 씨는 하루 24시간을 거의 공장에서 보낸다.



직원들과의 팀워크도 빼놓을 수 없기 때문에 신의와 화목을 무엇보다 중요시 한다.

연삭기, 성형기 등 정밀 기술을 요하는 공작기계 제조 부문에서 팀장을 맡기도 했었다. 그야말로 전문 엔지니어 출신인 셈이다.

일에 대한 열정이 남다른 그는 지금도 공장에서 하루 24시간을 보낼 정도로 기술과 제품 개발에 대한 집념이 강한 사람이다. 이번에 새롭게 개발된 벤치형 믹서도 그가 1년간을 매달린 끝에 탄생시킨 작품이다. 자신이 직접 설계도면을 작성했을 뿐만 아니라 자동차 미션 부분에 해당하는 기어장치(3단)를 순수 국내기술로 개발하기 위해 밤낮을 가리지 않고 일에 몰두했다.

“믹서기 제조 부문에서 국내 기술력이 다소 낙후되다 보니 언젠가는 이 부문에 투자를 강화해야겠다는 생각을 했습니다. 믹서기에는 특히 기어부분이 생명이지요”

영송기계공업은 따로 영업을 하진 않는다. 소비자 및 업체와 직거래를 한다. 즉, 기술력과 품질에서 이미 상당한 기술력을 축적하고 있어 별도의 영업사원을 두지 않는 것이다.

그래서인지 지난 95년에 열렸던 서울국제빵과자전(SIBA)에 참가해 호평을 얻었고 얼마전에는 멀리 일본과 중국을 비롯한 동남아에서 계약을 위해 바이어들이 방문하기도 했다. 그래서 지금은 버티컬믹서를 중국, 몽골, 동남아 등지에 수출하고 있다.

국산 믹서기에 대한 편견 심해

국내 기술로 우수한 믹서를 개발했다고는 하지만 여전히 외국산에 대한 선호도가 높다는 게 김영국씨의 이야기다. 게다가 고객들의 인식이 이렇다 보니 국내 제품에 대한 편견도 유달리 강한 편이다. 그러나 현실 때문에 그저 멍하니 하늘만 바라보고 있을 수만은 없었다. 역시 외국산을 누르고 이길 수 있는 가장 좋은 방법은 기술개발이었다.

그 첫째가 탁상용 슬라이서이다. 이 제품은 내마모성이 뛰어난 특수칼날이 장착되어 있어 수명이 길고 저소음이며 탁상형 조립식으로 이동 및 설치가 간편해 작은 공간에 설치할 수 있다.

그 다음이 버티컬믹서이다. 이 제품은 빵과 케이크의 반죽을 결합할 수 있는 다용도 믹서이다. 특수 기어 장착으로 소음방지 효과가 뛰어날 뿐만 아니라 주물 몸체제작으로 요동이 방지되고 내구성이 우수하다. 세번째가 위에서 설명한 벤치형 12인치 믹서이다.

현재 국내 믹서기 시장에는 대만 제품이 가격 덩핑을 하고 있어 매우 교란되어 있는 상태이다. 품질보다는싼 가격으로 소비자들을 유혹하고 있는 것이다. 이것이 바로 영송기계공업이 헤쳐나가야 할 어려운 셈이다. 그러나 결국엔 우수한 제품만이 살아남는다는 사실을 김영국씨는 누구보다도 잘 알고 있다.

작년까지만해도 식빵 슬라이서만 하루 70대 이상이 판매될 정도로 호황을 누렸으나 IMF가 터지면서 매출이 약 30% 정도 급감했다. 그러나 우수한 품질 덕분에 믹서기만은 여전히 꾸준한 판매를 보이고 있다.

앞으로 영송기계공업은 순수 국내기술로 파이프롤러를 개발할 예정인데 현재 40%까지 완성된 상태이다. 또한 계속해서 국산 제과기계의 품질향상과 국산화를 이루기 위해 노력해 나갈 방침이다.

국산 기계 품질 높이기 위해 구슬땀

현실이 어렵다고 해서 모두들 고개만 숙이고 있다면, 발전은 감히 기대조차 하기 어려운 법이다. 하늘은 스스로 돕는자를 돕는다 했다. 어렵고 힘든 가운데서도 구슬땀을 흘려가며 한계를 뛰어넘는 사람들이 있기에 우리 사회가 지탱되고 있는게 아닌가 싶다.

현재와 같은 어려운 경제상황에서도 기술을 개발하고 제품의 품질을 높이기 위해 끊임없는 노력을 아끼지 않는 영송기계공업이 바로 우리 사회를 지탱하는 커다란 힘인지도 모르겠다. 제과기계 국산화의 선봉에선 영송기계공업에게 무궁한 발전이 있기를 기대해 본다. **이제**

<글/ 강영주>