

“고객의 입장에서 생각하고 연구합니다”

파리크라상 생산사업부 이명구 이사

모든 일에는 순서가 있는 법이지만 급하게 서두르다 보면 일의 순서를 무시하기가 쉬운 법이다. 신제품을 개발하는 것은 단순히 새로운 것만을 만드는 것이 아니라 소비자의 취향을 고려하여 최종적으로 판매될 수 있는 제품을 만드는 것인 만큼 사전에 충분한 조사와 착실한 기획이 중요하다. 마케팅의 개념을 신제품 개발에 도입하여 국내에서 제품력있는 기업이 되도록 한 파리크라상의 이명구 이사를 만나 보았다.

우리나라 사람들은 일반적으로 급한 성격을 가진 사람들이 많아 무슨 일이든지 빨리 해야하고 결과를 기다리지 못해 성급하게 판단하는 경우가 대부분이다. 하지만 신제품을 개발하고 소비자의 반응을 수렴해서 다시 제품의 부족한 부분을 보완하기까지는 상당한 시간과 노력이 필요로 한다. 경쟁력 있는 제품이란 이런 고진감래의 과정을 통해서만 탄생되기 때문에 하루 아침에 만들어 지지도 않지만, 소비자들에게 인정을 받고 신뢰가 쌓이면 다음 단계로의 발전은 용이할 것이다. 파리크라상 생산사업부 이명구 이사는 꾸준한 노력으로 소비자로부터 좋은 반응을 얻고 있는 제품을 개발해왔다.

마케팅의 개념을 제품 개발에 도입

그는 78년 사니에 입사한 것을 시작으로 후레쉬나(파리크라상의 전신)와 파리크라상에서 신제품 개발을 위한 연구분야에서 21년간의 길을 걸어온 제과인이다. 대학에서 식품공학을 전공한 그는 제품의 경쟁력을 높이기 위해서 마케팅의 개념을 제품 개발시부터 철저히 도입하여 경영의 바탕에 두도록 했고, 이것은 오늘날 파리크라상이 업계의 선두에 오를 수 있었던 바탕이 됐다.

업계 최초로 2년전에 파리크라상의 기술개발부가 각고의 노력 끝에 연구소로 독립·승격되는데 일익을 담당했던 그는 식품기술연구소의 소장으로서 생산과 연구를 유기적으로 연결하는 작업을 계속해 나오고 있다.

“신제품을 연구한다는 것은 단순히 맛있는 빵만 만드는 게 아니라 소비자 취향, 생산, 운



송, 판매 등 모든 과정을 연구하는 것입니다.”

보통 연구소하면 신제품에 대한 물리·화학적 개발만을 생각하기 십상이지만 이명구 이사는 진일보한 연구자세로 소비자에게 선택받는 빵을 만들어내고 있다. 그는 또 연구소 자체의 독자적인 신제품 개발과 아울러 해외 기술에 대한 연수 및 견학에도 많이 힘쓰고 있다. 기회가 있을 때마다 해외에서 열리는 유로빵이나 모막쇼 등의 우수한 세계적인 행사나 세미나에 적극 참가하여 자료를 수집하고 신기술을 습득하기 위해 노력하고 있다.

파리크라상의 전신인 후레쉬나 시절에도 5개의 점포를 시범적으로 운영하는 동안 일본과 프랑스에서 직접 연수를 받으며 선진 기술을 배우고 이를 국내 시장에 적용하는 등 착실한 준비 단계를 거친 다음에야 파리크라상을 오픈했다.

프랜차이즈 사업을 시작하면서 그동안 쌓아왔던 기술력이 빛을 보여 각 점포로 완제품 뿐만 아니라 베이킹 오프 시스템(Bake off system)의 일환으로 냉동생지를 공급함으로써 제품의 경쟁력을 높일 수 있었다.

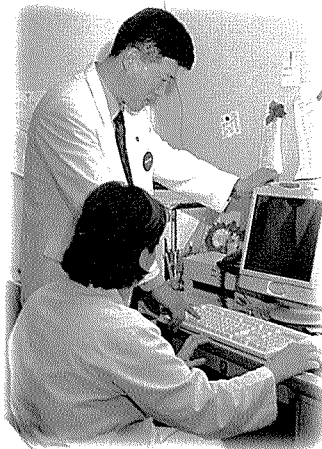
“노하우가 무엇인지 본인은 잘 몰라”

“다른 사람이 보기에는 특별하게 보였겠지만 노하우가 무엇인지 본인은 잘 모릅니다. 사실 무엇이 특별하다고 생각한 적은 없습니다. 그냥 열심히 뛰고 좀더 관심을 가지고 폭넓게 연구하는 자세로 임했을 뿐입니다.”

이명구 이사는 연구와 생산에 있어서도 제일 중요한 것은 기술의 자량이 아니라 소비자들이 좋아하는 제품을 만드는 것이라는 사실을 인식해야만 이윤을 낼 수 있다고 주장한다. 이에 그는 해외에서 샘플을 가지고 오면 연구 외에 소비자의 반응도 같이 조사한다.



이명구 이사는 보다 좋은 빵을 만들기 위해 많은 시간을 연구소에서 보낸다.



작은 것 하나라도 그냥 지나치지 않는 그였기에 지금과 같은 제품이 나올 수 있었다.

회사의 전체적인 팀워크도 증시하는 그는 크리스마스 등 특별한 행사 때문에 일손이 딸리면 연구소 직원 모두를 현장에 보내 일손을 돕도록 한다.

한국적인 빵을 만들고 싶어

“지금의 사회는 옛날과 달리 먹었다는 것에만 의미를 둘 수는 없습니다. 어떤 것이든 맛있고 좋은 것을 먹어야지요. 그러므로 사람이 먹는 것을 부실하게 만드는 것은 큰 죄를 짓는다고 생각합니다.”

그래서 파리크라상의 ‘신제품 추진 위원회’에서는 개발, 생산, 포장, 판매에 이르기까지 많은 아이디어를 가지고 토론을 거치게 하고 있으며 사후관리에도 역점을 두고 기사들을 정기적으로 교육시키는 등 품질의 안정을 유지하는데 노력하고 있다.

그는 앞으로 품질이 좋은 다양한 원료를 수입해 제품의 질을 더욱 고급화시킬 계획이다. 또한 현재 프랜차이즈 업체에서 쓰는 해외 의존도가 높은 제품이나 기술을 우리 실정에 맞게 전환시키려는 노력도 게을리 하지 않을 방침이다.

이명구 이사는 빵이 서구에서 전래

된 것이지만 일본에서는 화과자와 같이 일본식 빵이 만들어 졌듯이 우리나라에서도 한국적인 독특한 제과를 만들고 싶은 꿈이 있다. 아직까지는 소수의 사람들만이 시도하는 수준이지만 앞으로 체계적인 연구와 노력이 있다면 좋은 결과를 가져올 것으로 확신하고 있다.

이를 위해 그 자신도 아직은 배울 것이 더 많다며 시간을 쪼개서 대학원에 다니고 있다. 바쁜 중에도 연구하고 공부하는 그의 진지한 모습에서 언젠가는 우리나라에서도 세계적으로 인정 받는 ‘한국빵’이 나올 날이 멀지 않았음을 느끼게 된다. [이]

<글 / 정한상>