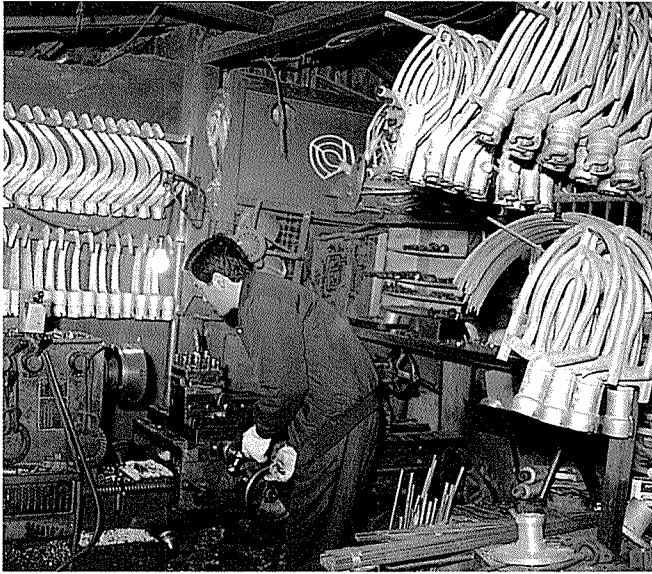


# 기계업체 디자인, 기능 향상된 제품 선풍 '불황의 늪' 틈새 시장 개발로 타개책 마련해야

〈취재 / 임희정 lim@mbakery.co.kr〉



소비자들은 제품을 구매할 때 디자인, 기능, 가격 등을 놓고 결정을 내린다. 그러나 오븐 구매시 가장 중요한 점은 열전도율이 우수한 제품을 고르는 일이다. 오븐 조작 버튼으로 맞춘 온도와 실제 오븐 내의 열의 차이, 빵을 구울 때 제품을 놓는 위치와 상관없이 비슷한 열이 각 제품에 적용되는지에 대한 평가 등을 내린 후 실제 구매가 이뤄진다.

이런 과정에서 국내 오븐이 고객에게 외면당하지 않고 좋은 평가를 받고 있다는 점은 주목할 만하다. 이에 대해 오븐 제작 업체들은 과거와 달리 국내 제품의 생산 기술이 많이 향상됐고 제품 디자인도 전문가의 손길을 거쳐 결정되는 등 제조환경이 많이 변화해 기존보다 뛰어난 제품이 생산되고 있는 것이라고 말한다.

그러나 이런 제과 기계업체의 기술력 및 소비자의 인식 변화에도 불구하고 제과기계 업체의 현주소는 그다지 밝지 않다는 것이 업계 관계자들의 견해다. IMF 이후 소규모 자본을 투자해 장사를 시작하려는 창업 열기가 뜨거워지면서 제과점에 눈독을 들인 퇴직자들이 많았다. 이런 과정에서 '동네 약국이나 구멍 가게보다 베이커리가 많다'는 우스갯소리를 할 정도로 우후죽순격으로 베이커리가 생겨났다.

제과기계 업체 전체가 반짝 호황을 누린 것도 당시의 상황에선 당연한 일이다. 그러나 현재 베이커리 업계는 몇몇의 제과기계 업체가 제품을 팔기엔 이미 포화상태에 이르렀다는 것이 업계 관계자들의 입장이다. "베이커리 시장은 기계업체 입장에서 볼 때 한계점에 봉착한 것 같습니다. 업체가 성장하기 위해서는 틈새 시장의 공략이 필요하다고 봅니다"라고 제조업체의 한 관계자가 덧붙인다.

## 국산 제품 발전 저해요인 산적해

이밖에 제과 기계 시장의 현안은 중고품 사용에 따른 A/S처리 문제, 몇몇 기계 수출 업체의 무조건식 제품 팔기 등의 행태, 기계 전문 판매 업체의 범람, 제과 기계 시장의 인력난 등으로 집약된다. 자본금이 미미한 제과점 업주가 필요한 기계를 중고품으로 대체하는 경우가 최근 들어 많아졌다. 이 경우 최초의 구매자가 제품을 다시 되팔았기 때문에 기계 업체가 중고품 구매고객에게 A/S 처리를 해줄 의무는 없는 것이 당연하다.

그러나 기계 업체 입장에서는 자사 브랜드의 긍정적인 이미지 확보를 위해 A/S요청을 무시하기 어려운 실정이다. 오히려 구매자가 A/S를 당연하게 생각하는 경우도 많기 때문에 업체로서는 부대비용을 들여 제품을 고치는 격이다. 또한 최근 제과 기계 업체가 내수 시장의 불황을 타개하기 위해 적극적으로 수출 활로를 모색하는 것이 예상치 못한 결과를 드러내기도 해 문제로 지적됐다.

가령, 수출해도 손색이 없을 만한 제품이 아닌 무조건적으로 싼값에 제품을 수출하는 업체가 외국에서 국내 기계 제품에 대한 브랜드 이미지를 깎아먹는 결과를 초래한다는 것이다. 신뢰를 바탕으로 거래가 성사되는 것이 기본인데 이런 기업들로 인해 후발 주자로 수출시장에 나선 업체가 기술이나 신뢰도 면에서 괜한 오해를 받기도 한다고 업계 관계자는 의견을 내비쳤다.

또한 최근 제조기술자 출신이 아닌 일반인이 제과 기계 업체를 설립하면서 기계 유통 업체가 범람하고 있다. 각 유통 업체들은 대만 제품을 크게 선호하고 있는 것이 현실이다. 대만 제품이 국내 제품보다 더 우수할 것이라든

일부 소비자들의 막연한 추측과 싼값에 기계를 구입해 비싸게 팔 수 있는 대만 제품 전문 유통 업체의 행태가 맞물려 국산 제품이 외면 당하고 있다.

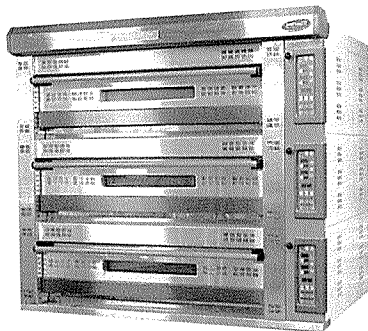
3D 업종을 외면하는 젊은 세대의 성향이 제과 기계 업체의 인력난을 가중시켜 국내 기술의 장기적인 발전을 저하시키는 요인이 되고 있는 것도 기계 업체가 당면한 과제로 꼽힌다.

이런 내외적인 요인들이 국산 제품의 발전을 저해하는 요인으로 작용하고 있는 것이다.

한편, 국내 제과기계 업체들은 베이커리 시장을 두고 동종 업체가 경쟁할 것이 아니라 신규 시장을 모색해야 할 것이라고 지적했다. 최근 몇몇 기계 업체가 관공서나 대형 급식업체, 외식업체 등에도 기계를 납품한 것으로 알려졌다. 이 업체들의 경우 최근 대형 할인점에 입점한 점포나 케이크 카페 시장이 향후 커질 것으로 예상됨에 따라 적극적인 판촉 활동을 벌이고 있다.

외식 업체 등의 틈새 시장에 제품을 팔려면 주방기기 전문 업체와 경쟁을 펼쳐야 한다. 대부분 제과기계의 판매는 매체 광고나 지인을 통해 이뤄진 경우가 많았다. 따라서 각 업체가 별다른 판촉 활동을 펼치지 않는 것이 업계의 관행처럼 되풀이되고 있다. 그러나 각 업체도 시장의 변화를 감지하고 매출 실적이 좋은 주방업체 등의 마케팅을 벤치마킹해야 할 것이다.

### 대흥기업



지난 1989년 대흥설비를 설립, 90년부터 제과제빵 설비제조업체로 업종을 확장한다. 국내 프랜차이즈 업체 및 일본에 납품을 하고 있다. 대흥기업은 전면 판넬을 이중 장치 처리를 해 열손실을 최소화

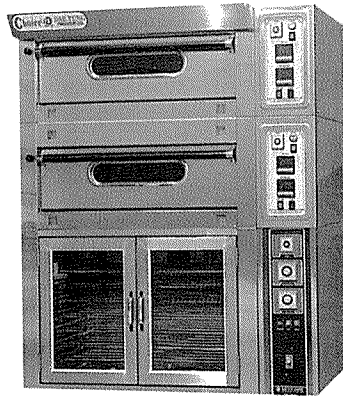
한 제품을 출시했다. 기존 제품에 비해 조작법을 간편화한 것이 외관상의 특징으로 꼽힌다.

이 업체는 각 제품에 대한 온도설정, 시간설정 버튼을 메뉴얼화해 초보자도 쉽게 빵을 만들 수 있게 간편한 조작을 부각시켰다. 또한 오븐내의 온도 편차를 최소화 해 모든 제품을 동일하게 굽는데 초점을 맞췄다. 눈에 띄는 점은 오븐 열이 천천히 오르거나 내릴 수 있도록 가열량 조절 장치를 별도로 마련했다는 점이다. 오븐 밑면에 제품이나 재료를 보관하는 수납장을 부착해 작업장의 공간 활용

도를 높인 것도 특징이다.

대흥기업은 국내 시장을 타깃으로 제작한 오븐 외에 일본 수출형 제품을 별도 제작해 차별화된 마케팅을 펼치고 있다. 또한 오븐 제작에 필요한 부품을 자동으로 찍어내는 자동 편칭 머신기를 도입해 생산품의 불량률을 최소화했다.

### 대영제과제빵기계공업(주)



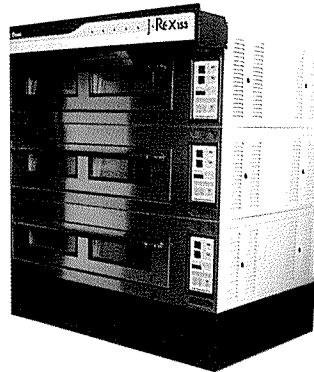
대영제과제빵기계공업은 소형 매장을 겨냥해 적은 비용으로 모든 작업이 가능한 데크 오븐, 컨벡션 오븐, 발효기 등의 기능을 통합한 제품을 출시했다. 공간 활용을 극대화한 이 제품은 향후 테이크 아웃 매장에서 수요가 늘 것으로

예상된다. 페이스트리, 쿠키, 바게트, 단과자빵 등 모든 종류의 제품을 만들 수 있다.

이밖에 이 업체는 오븐 외벽을 칼라 시트판으로 설치해 디자인을 강화한 전기용 데크 오븐을 주력 제품으로 판매하고 있다. 각 단이 분리식으로 제작돼 이동이나 설치가 간편하며 다품종 소량 생산이 가능한 것이 특징이다. 학원, 학교 등 교육기관에서 사용하기에 적합한 오븐으로 평가 받고 있다.

컨벡션 오븐의 경우 좌우로 회전하는 팬을 장착해 오븐 내 일정한 열풍이 전달, 균일한 제품을 생산할 수 있도록 설계했다. 이 업체 관계자는 향후 국내 시장뿐만 아니라 외국에서도 인정받는 소비자가 원하는 제품을 생산하기 위해 최선을 다할 예정이라고 밝혔다.

### 중앙제과기계산업(주)



기존 아날로그에서 디지털 방식으로 조작 버튼에 변화를 주었으며 각 제품에 적당한 온도를 세팅 처리해 편리성을 부각시켰다. 이 업체는 오븐내 열이 외부로 유출되는 것을 막기 위해 압력식으로 오븐을

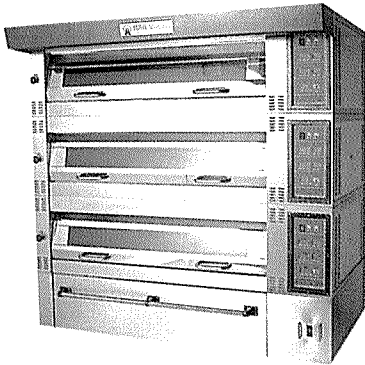
제작했다. 바닥 철판의 두께도 기존 판매 제품보다 1.5배 늘려 보다 견고해진 것이 특징이다. 이에 기존 대리석형

오븐과 같은 효과를 낼 수 있다는 것이 업체 관계자의 설명이다.

저온 숙성고는 이 업체의 주력 품목으로 제품을 구울 때 잡냄새가 제거되고 보다 신선한 빵을 생산할 수 있다는 것이 특징이다. 중앙제과기계산업은 저온 숙성고 구매시 보다 정확히 오븐을 사용할 수 있도록 제과 기술자 파견 교육을 펼치는 등 차별화된 전략을 선보이고 있다.

이 업체는 제품 실연을 통해 초보자도 쉽게 오븐 사용법을 접할 수 있게 한다는 방침이다. 물건을 팔고, 사용법까지 정확하게 전달하는 과정을 통해 고객 서비스에 충실을 기할 수 있을 것이라는 판단아래 이러한 활동을 펼치게 됐다.

### 한영기업

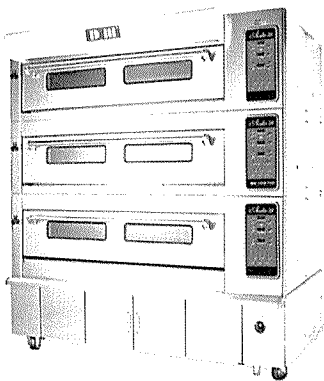


이 업체는 주력 품목인 오븐에 최첨단 PCB 제어방식을 적용해 오븐 내 온도 유지가 일정하도록 한 것이 특징이다. 열판에 특수 니크롬선을 배열해 고른 열분포로 제품 색상의 균일성에 주목했다. 이 오븐은 보

온기능을 강화시켜 기존보다 전력 소비량을 감소시켜 생산원가를 절감시킨 점이 특징이다.

또한 오븐 디자인을 단순하고 깔끔하게 처리해 매장의 시각적 효과를 높였다. 수입 디지털 계기판과 아날로그 시스템으로 편리한 조작이 가능하고 정확한 오븐내 온도유지가 가능하다. 또한 특수 히터 배열로 고른 열 분포에 따른 제품 색상의 균일화를 실현한 것이 주목된다.

### 대명기업

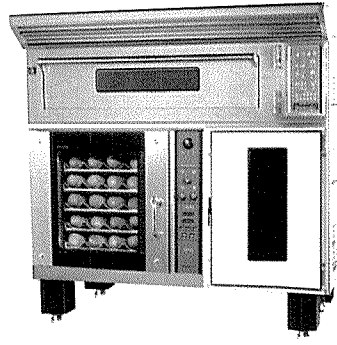


업계 최초로 품질시스템에 대한 ISO 9002 인증을 획득한 이 업체는 후레쉬형 오븐을 주력품목으로 선보이고 있다. 이밖에 순간습열장치를 장착한 주니어 제품을 출시한 것이 특징이다. 순간 습열 장치는 물통에 물을 넣고 데우는 방

식이 아니라 호수에 직접 연결해 순간적으로 습열을 발생시키는 장치로 물통이 필요없다.


또한 이 장치는 직접 물을 데우기 때문에 예열 시간이 짧고, 히터의 수명이 영구적이라고 담당자는 밝혔다. 경기도 하남시에 공장을 보유한 이 업체는 현재 프랜차이즈 업체 및 할인점 등에 제품을 납품중이며, 제품 개발에 꾸준한 노력을 기울이고 있다. “앞으로 지속적으로 제품의 기능 및 디자인 개선에 최선을 다할 방침”이라고 업체의 한 관계자가 말했다.

### 한빛산업



이 업체는 생지 전문점용 <시너지 콤보 오븐>을 주력 품목으로 시장 공략에 나섰다. 데크 오븐, 컨벡션 오븐, 발효실 등 세가지 기능을 통합한 이 제품은 다품목 소량 생산에 적합한 제품으로 빵을 판매하는 커

피전문점이나 피자집에서도 활용이 가능하다. 가격은 세 종류를 따로 구입했을 경우보다 저렴한 가격에 보급되고 있다.

한빛산업은 원적외선 제빵용 오븐 및 업소용 냉장고, 도어 장착구조 및 조합형 제빵기기 등에 대해 특허청 실용실안등록을 마쳤으며, 향후 기술력 보강에 주력해 고객에게 신뢰받는 제품 생산에 만전을 기할 계획이라고 밝혔다. 또한 자사 로고를 새롭게 제작해 브랜드 이미지 구축에도 최선을 다하고 있다. 

#### 국산 기계업체

한영기업 (031)793-7935

대명기업 (02)499-5131

중앙제과기계산업 (02)3663-0011

대흥기업 (02)445-2040

대영제과제빵기계공업

(02) 463-2080

한빛산업 (02)2233-2280

#### 수입 기계업체

고려통산 (02)608-8091

대성코리아 (02)556-2839

원클러코리아 (02)551-6994

대야상교 (02)365-0900

#### 중고 기계업체

경동기계산업 (02)952-9922

진원제과기계 (02)929-0774

영진제과기계(주) (02)462-0717

부천제과기계산업 (02)2207-4155

동양제과기계 (02)683-0100

거봉기업 (02)467-6807

우주산업 (02)924-8300

성일제과기계 물류센터 011-587-0772

유현제과기계 (02)4635-733

인천제과기계 (032)866-5001

대진제과기계 (02)924-6264