

“ 장기적 관점에서 자영업자가 살아남으려면 고객들의 니즈에 맞추어 최고의 제품으로 고객을 만족시켜야 합니다. 첫째도 기술, 둘째도 기술, 셋째도 기술개발에 힘써야 할 것입니다. ”



최고 품질로 고객을 만족시켜야 합니다

다사다난(多事多難)했던 갑신년이 지나가고 2005년 을유년의 새 아침이 밝았습니다. 지난해는 유례없는 경기불황과 원재료 가격 인상, 베이커리 업계와 타업종의 영역파괴, 대기업의 베이커리 산업 진입, 중국시장 개방에 따른 원료파동 등 어려운 현실에 처했습니다. 이렇게 어려운 환경 속에서도 용기를 잃지 않고 현업에서 매진해 주신 여러분들의 노고에 진심어린 감사의 말씀을 드리며 희망의 새해를 맞이한 모든 사람들에게 축하의 인사를 드립니다.

2004년은 제과업계 역사의 한 획을 긋는 큰 발전을 이루었던 한해였습니다. 제과·제빵업계의 오랜 숙원이었던 제과협회회관을 건립해 제과·제빵업계의 새로운 역사를 이어갈 서초동 제과협회회관 시대를 맞았습니다. 또 2년에 한번 씩 열리는 권위있는 국제대회 ‘월드페이스트리팀챔피언십’ 대회에서 설탕공예 1위, 종합순위 5위라는 좋은 성적을 거두었고, (사) 대한제과협회가 주최한 전국크림치즈제품경연실기대회, 전국호두제품경연대회, 한국어성기술인경연대회 등을 모두 훌륭하게 개최했으며 전국기능경기대회에는 시연종목으로 참여해 제과인 스스로가 성숙하고 발전된 모습을 보여주었습니다.

반면 지난 한해 베이커리 시장은 소비심리 위축과 원재료값 인상 등의 요소로 새로운 변화가 일어나고 있습니다. 많은 기업들의 구조조정으로 조기 퇴직한 사람들이 너도나도 창업 전선에 뛰어들면서 자영업자들이 심각한 위기를 맞게 된 것입니다. 2004년 11월 말 현재 자영업자는 767만 명을 웃돌고 있

습니다. 전체 취업자 2천280만 명을 감안하면 3명 중 한 명은 자영업자인 셈입니다. 너무나 많은 사람이 특정 분야로 집중되면서 과열경쟁으로 이어졌고 많은 부작용을 초래했습니다.

새롭게 급변하는 환경에서 잠재적인 경쟁자들은 수없이 등장할 수 있습니다. 장기적 관점에서 자영업자가 살아남으려면 고객들의 니즈에 맞추어 최고의 제품으로 고객을 만족시켜야 합니다. 첫째도 기술, 둘째도 기술, 셋째도 기술개발에 힘써야 할 것입니다. 새로운 지식과 기술을 기반으로 자생력을 키워서 국내 베이커리 시장 자체의 경쟁력을 키워나가면 어려운 시기를 슬기롭게 극복해 더 큰 기회와 성장을 달성할 것이라 생각합니다.

앞으로 제과업계는 글로벌 시대에 걸맞게 최고 품질의 제품 생산과 고객 국제경쟁력을 갖춘 산업으로 거듭나야 할 것입니다. 2005년은 제과업계가 경영 변화의 선두에 서는 한편, 그동안 감내했던 위기 극복의 고통이 헛되지 않도록 내실을 튼튼히 다지는 한해가 되기를 바랍니다. 시작이라는 기대와 희망의 시점에서 우리에게 다가오는 기회를 놓치지 말고 새롭게 도약하는 을유년의 주인공이 되어야 할 것입니다.

여러분 가정에 행운과 건강이 함께하기를 바라며 알차고 복된 새해 맞이하기를 바랍니다.

(사) 대한제과협회장 김영모