



한영기업 스톱 킨백션 오븐

# 국산 오븐의 막강 자존심

한영기업 오븐은 국산 오븐을 대표하는 업계 베스트셀러다. 특히 오븐시장의 새로운 강자로 떠오르고 있는 킨백션 오븐은 순수 국내 기술력으로 완성해 업계에서 경쟁력 있는 제품으로 자리매김했다. 국내산 오븐의 막강 자존심 스톱 킨백션 오븐을 소개한다.

글\_정슬이 기자·사진\_주현진, 한영기업 제공·촬영협조\_(주)베이크플러스

제과점에서 선보이는 수십 가지 종류의 제품 가운데서도 고객들이 가장 많이 찾는 베스트셀러, 대표제품은 있기 마련이다. 단순히 맛만 좋거나 값이 싸다고 해서 그 제품이 베스트셀러가 되기는 어려운 법. 오븐도 마찬가지다. 품질과 서비스, 가격 등 모든 점에서 고객을 두루 만족시켰을 때 비로소 베스트셀러가 될 수 있다. 사실 국내에서 생산되는 오븐은 기계업체마다 디자인이나 기능면에서 조금씩 차이가 있긴 하지만 기술 수준은 거의 평준화됐다. 그럼에도 불구하고 한영기업의 컨백션 오븐이 가장 대중적인 오븐으로 거듭난 데는 그만한 이유가 있다.

국내에서 오븐의 역사는 연탄 오븐이 일반적이었던 30여 년 전으로 거슬러 올라가지만 온도계지 등을 달고 오븐다운 오븐을 생산할 수 있게 된 것은 채 20여 년도 안 된 일이다. 이전까지는 대부분 수입오븐을 써왔지만 ‘오븐 한대 값이면 점포를 하나 차린다’는 말이 나올 정도로 기술자와 업주들의 부담이 만만치 않았다.

한상영 대표는 우리 기술로 만든 오븐을 탄생시키기 위해 기술 개발에 역량을 집중시켰고 부품을 수입해 조립만 하는 반제품에서 출발해 지금은 일부 주요 부품만을 수입해 국내의 기술로 완전한 오븐을 만들어 내는 생산 체계를 갖췄다. 더욱이 ‘최고의 품질, 철저한 사후관리, 성실한 자세’라는 한영기업의 기업이념에서도 드러나듯 적극적인 서비스 시스템으로 차별화된 이미지를 구축하면서 대한민국 대표 오븐으로 성장했다. 오븐의 성능과 서비스는 업그레이드되고 가격 거품까지 빠지니 한국에서 가장 잘 나가는 오븐이 된 것은 어찌 보면 당연한 결과다.

### 대한민국 대표 오븐 ‘스톰 컨백션 오븐’

컨백션 오븐보다 한발 앞서 제과점을 평정했던 것이 데크 오븐이다. 기본형 오븐인 데크 오븐은 다양한 품목을 구워낼 수 있어 널리 사용되고 있지만 90년대 들어 유럽빵이 널리 알려지고 건강빵에 대한 관심이 높아지면서 컨백션 오븐에 대한 수요도 부족 늘었다. 컨백션 오븐은 바람으로 열을 순환시키기 때문에 열이 고르게 전달돼 제품의 색이 균일하고 볼륨이 월등히 뛰어나 하드 계열 빵을 굽기에 더없이 안성맞춤이다. 더욱이 컨백션 오븐은 덩치마저 작아 웬만한 공장에서는 데크 오븐의 파트너로 훌륭한 컨백션 오븐을 욕심낼 수밖에 없다. 스톰 컨백션 오븐은 큰 인기에 힘입어 짧은 시간에 한영기업의 대표상품으로 떠올랐다.

빵을 주식으로 하는 유럽의 오븐 생산 기술은 우리의 기술보다 한 발 앞서 있는 것이 사실이다. 하지만 수입 오븐은 값이 무척 비싸 웬만한 규모의 제과점이 아니라면 엄두도 내지 못하는 실정이다. 이에 한영기업은 처음에는 모든 부품을 수입해 단순히 조립만 하는 형태에서 출발해 지금은 한영기업이 국내 최초로 개발한 PCB 방식 조작판을 비롯해 국산 부품 개발에 서둘러 가격 경쟁력을 높였다. 고도의 기술력을 필요로 하는 팬과 내열 히터 같은 몇몇 부품은 이탈리아 등 제과 기계 선진국으로부터 수입하는데 이 또한 국내 실정에 맞게 제품을 의뢰하는 덕분에 완성도 높은 오븐이 태어날 수 있었다.

한영기업 스톰 컨백션 오븐의 인기 비결은 컨백션 오븐의 핵심인 ‘팬’이다. 컨백션 오븐 내부의 팬이 회전하면서 공기를 순환시킬 때 팬이 한 방향으로만 계속 돌면 제품의 색이나 볼륨이 균일하지 못할 수도 있다는 점을 놓치지 않았다.



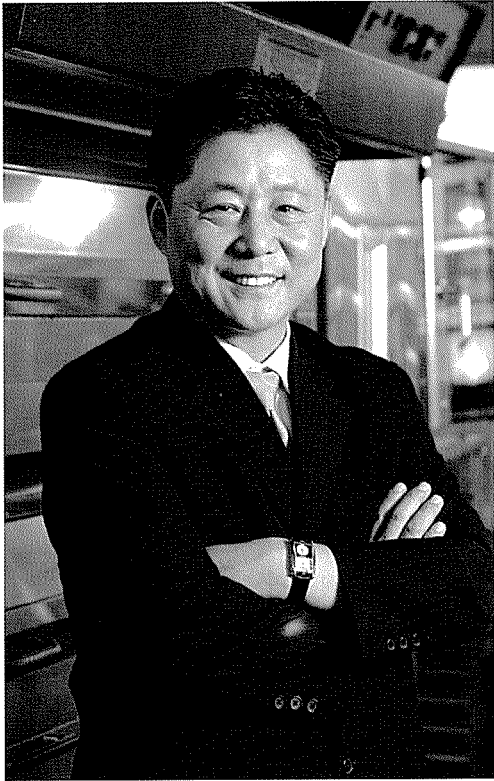
스톰 컨백션 오븐은 오른쪽 왼쪽으로 방향을 바꿔 가며 돌아가는 팬을 채택한 덕분에 빵의 색이 고르고 무엇보다 모양과 볼륨 면에서 뛰어나다. 경연대회에 출품할 하드 빵을 굽기 위해 스톰 컨백션 오븐이 있는 제과점으로 원정을 간다는 이야기가 업계에서 공공연하게 퍼질 정도다. 5단부터 16단까지 크기가 다양해 제과점의 규모에 맞게 선택할 수 있다는 것도 큰 장점으로 손꼽힌다.

스톰 컨백션 오븐을 가장 대중적인 오븐으로 키운 일등공신은 바로 철저한 사후 관리다. 아무리 품질이 뛰어난 제품이라도 정기적인 점검이나 고장 수리 등 애프터서비스를 소홀히 하면 입소문이 나쁘게 나는 것은 순식간이기 때문에 “좋은 제품을 만들어 많이 파는 것보다 더 중요한 것이 철저한 사후관리”라는 생각은 ‘최고의 품질, 철저한 사후 관리, 성실한 자세’라는 한영기업의 기업이념에서도 잘 나타난다.

1995년에 호남영업소를 시작으로 대구·경북, 울산 영업소는 물론 멀리 제주도에까지 영업소를 개설해 언제라도 문제가 생기면 출동할 태세를 갖추고 있다. 수요가 있는 곳에 공급이 따르기 마련이라서 지방 곳곳으로 팔려나간 스톰 컨백션 오븐 덕분에 영업소가 운영될 수 있었다지만, 반대로 영업소가 개설되면서 애프터서비스에 대한 수요자들의 걱정을 한결 덜어주면서 매출에 톡톡히 효자노릇을 하게 됐다. 기술인 출신으로 공장의 중심인 오븐이 고장 나면 기술인들이 얼마나 막막하고 답답한지를 누구보다 잘 아는 한상영 대표의 전략이 꼭 맞아 떨어진 것이다.

요즘 오븐은 10여 년 넘게 꼬떡없이 쓸 수 있을 만큼 품질이 높아진 데다 최근 제과업계 경기가 쏠쏠 얼어붙은 탓에 데크 오븐에 이어 컨백션 오븐까지 베스트셀러로 키워낸 한영기업도 어렵기는 마찬가지다. 한상영 대표는 현재의 어려움을 극복하고 재도약의 기회로 삼기 위해 중국 현지 공장과의 합작을 선택했다. 이미 헤드 등 마무리를 제외한 로터리 오븐 라인에서는 품질은 같고 가격은 대폭 낮춘 제품이 국내외에서 좋은 반응을 끌고 있으며 조만간 중국 현지에 전시장을 오픈하는 등 한국과 중국 현지 시장에서 다시 한 번 대한민국 오븐의 자존심을 드높일 작정이다.

# interview



한영기업 한상영 대표이사

한영기업은 오븐을 필두로 한 제과·제빵 전문 기계 및 주방 설비 생산업체로 끊임없는 연구개발과 철저한 사후 관리로 긍정적인 기업 이미지를 만들어왔다. 국내 최초로 마이크로 제어 방식인 PCB형 제어장치를 개발하면서 IMF도 거뜬히 이겨낸 한영기업은 중국 현지 공장과의 합작회사 설립 등으로 경쟁력 강화에 힘쓰고 있다.

## 한영기업의 중국진출이 갖는 의미는 무엇입니까?

제과업계가 총체적인 어려움을 겪으면서 새로운 돌파구를 찾기 위해 지난 2005년 중국 현지공장인 오메가(OMEGA)사와 합작회사를 설립했습니다. 중국 시장 진출을 위해 차근차근 준비하면서 전시장을 오픈할 계획도 갖고 있고 무엇보다 원가 절감으로 생긴 이익을 다시 기술개발에 투자함으로써 경쟁력을 높이고 있습니다. 중국 공장에서 생산되는 로터리 오븐의 가격은 2/3 수준으로 대폭 낮췄지만 철저한 품질 관리 시스템으로 제작되는 데다 국내에서 헤드 등 마무리 작업과 최종 점검을 마친 다음 출시되므로 품질 걱정은 안하셔도 됩니다.

## 한영기업은 철저한 사후 관리로 정평이 나 있습니다.

대표제품인 테크 오븐과 컨벡션 오븐 모두 업계에서 보급률이 높은 제품들이라 보니 사후 관리에도 만전을 기하고 있습니다. 좋은 제품을 만들어 파는 것만큼 중요한 것이 사후 관리라고 생각합니다. 단순히 서비스업체와 연계하는 방법이 아니라 멀리 제주도까지도 한영기업의 이름을 건 영업소를 두고 그만큼 신속하고 정확한 서비스를 제공할 수 있게 된 덕분에 고객들로부터 꾸준한 사랑을 받게 됐다고 생각합니다.

# Information

회사명 한영기업

대표이사 한상영

설립년도 1991년 3월

연혁 1991년 한영기업 설립

2000년 공장 및 본사 확장 이전(경기도 하남)

2004년 6월 한국 Storm社 인수

2005년 ISO 9001:2000 인증

2005년 중국 현지공장 OMEGA社와 합작회사 설립

주소 경기도 하남시 초일동 222

연락처 Tel\_031)793-7935

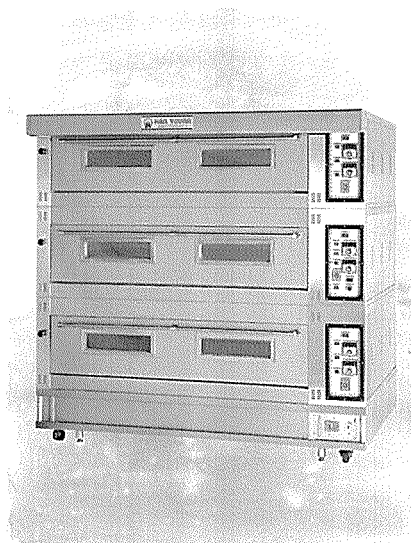
Fax\_031)793-7988

E-mail\_hybm63@hanmail.net

홈페이지 www.hybm.co.kr

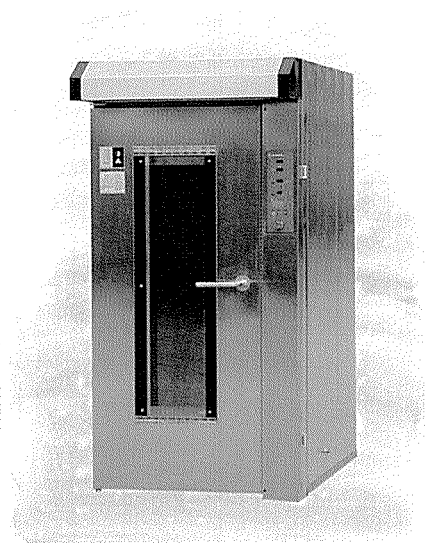
## 대표제품

'최고의 품질, 철저한 사후관리, 성실한 자세'를 기업이념으로 삼은 한영기업은 국내 베이커리 업계 대표오븐인 전기 테크 오븐과 컨벡션 오븐 등 오븐을 비롯한 발효기, 믹서, 작업대 등 각종 주방기기를 생산·판매한다. 일부는 이탈리아로부터 특수 부품만을 수입해 국내기술로 완성시켰으며 중국 오메가(OMEGA)사(社)와의 합작 생산으로 가격 경쟁력 또한 키우고 있다.



## 고급형 스팀겸용 대리석 오븐

대리석 바닥에 직접 팬닝해 구워낼 수 있어 유럽 빵 생산에 최적인 다기능 오븐. 바닥은 물론 측면에 대리석을 장착해 제품 측면의 색상과 주저앉음 현상을 보완한 것이 특징이며 풍부한 스팀과 고른 열 전달, 과열 방지기능 또한 포함하고 있다.



## 로터리 오븐

중국 오메가社와 합작제품으로 유럽으로도 수출되는 제품이다. PCB 방식으로 16가지 제품의 온도를 저장할 수 있는 다기능 오븐으로 다품종의 제품을 좁은 공간에서 구울 때 효율적이며 스팀과 열 제어가 우수하다.