

하나의 빵이 만들어지기까지는 여러 필수적인 조건을 필요로 한다. 우선 빵을 만들 재료가 있어야 하고 그다음 가장 중요한 제품의 맛을 결정짓는 만드는 사람의 기술이 뒤따라야 한다. 여기에 덧붙여 필수 불가결한 요소가 빵을 만드는 데 사용되는 도구이다. 도구가 없이는 제대로 된 제품을 만들 수도 없을 뿐더러 때에 따라서는 제품의 맛을 좌우하는 데 직접적인 영향을 미치기도 하기 때문이다.

이렇게 도구 즉 제과 기계·기구가 중요하다고 볼 때 제과인이라면 누구나 쉽게 떠올릴 수 있는 업체가 있다. 그 이름 하나만으로도 믿을 수 있는 제품, 철저한 애프터서비스로 소문난 제과기계·기구 전문 생산업체 대영공업사(대표 조기호)가 바로 그것이다.

1977년 창립 제과기계 기구만 생산

대영공업사가 제과기계·기구를 전문적으로 생산하기 시작한 것은 1960년대 미국의 무상 원조와 정부의 밀가루 장려 시책으로 오븐의 수요가 늘어나게 됨에 따라 1977년 3월 5일 창계천 8가에 공업사를 차리면서 부터였다.

당시 조기호 사장과 지금의 부사장이 주축이 된 「대영」의 출발은 조사장의 아내마저 아이를 등에 업고 망치질을 하며 일을 도와야 했을 정도로 미약한 것이었다. 그러나 제품의 질이 차츰 소비자들에게 알려지고 80년대초 지금의 성수동으로 확장 이전하면서 본격적으로 제과기계·기구 전문 생산 업체로서의 틀을 갖추게 되었다.

현재 대영공업사가 생산하는 품목은 후레쉬형 데크 오븐과 발효기 겸용 후레쉬 오븐과 발효기, 믹서, 파이로러, 슬라이서, 작업대 등 40여 가지. 창립 이후 오로지 제과기계·기구만 생산해 자신들이 만든 제품만 판매해 오고 있다.

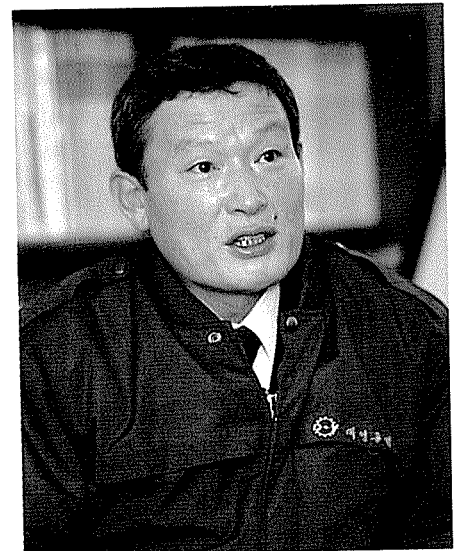
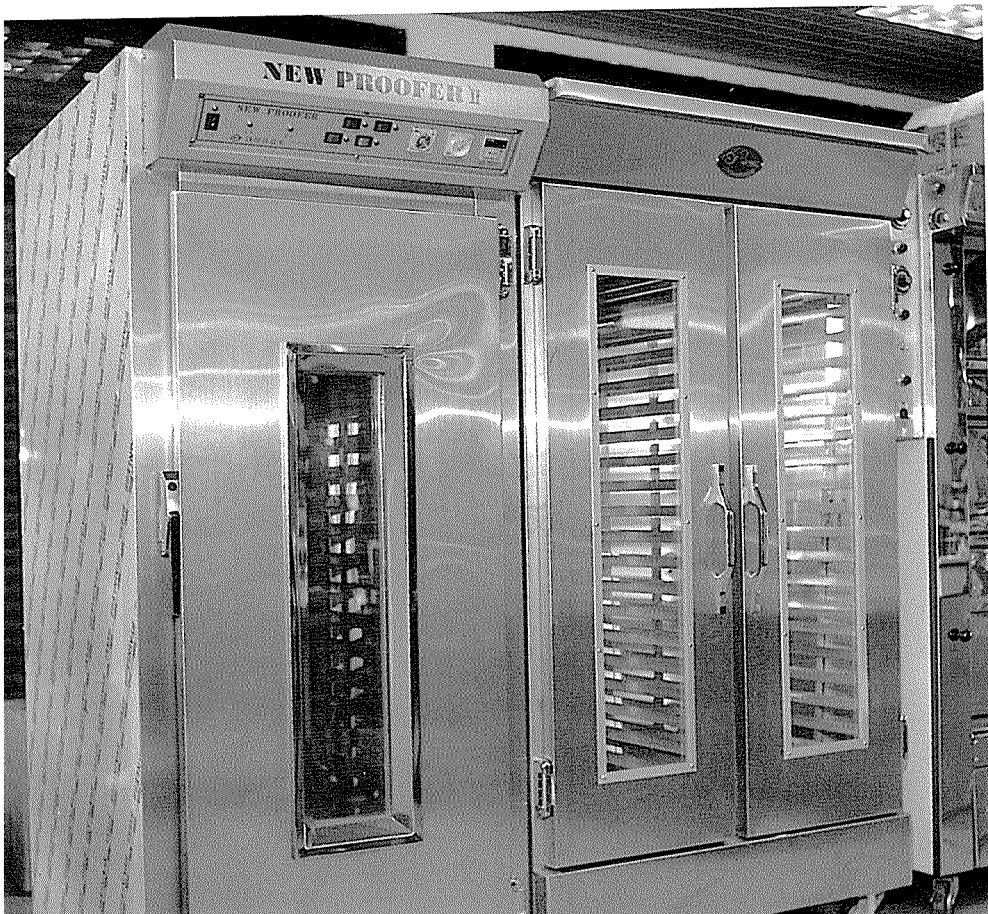
당장의 이익을 위해선 다른 곳으로 눈을 돌릴 수도 있겠지만 그러노라면 「대영」이 만든 제품과 애프터서비스에 만전을 기할 수 없기 때문이라는 설명이다.

그런 까닭인지 「대영」의 제품들은 성능면에서 우수하기로 정평이 나있다. 불필요한 기능이나 장치를 최소화하고 단순화시켜 주요 성능에 초점을 맞추으로써 3년 안에는 거의 고장이 없는 것이 특징이다. 이런 점은 「대영」의

업체탐방

제과기계·기구 전문업체 대영공업사

파는 것보다 A/S가 더 소중합니다



조기호 사장

「대영」의 명품. 발효기와 오븐.

모든 노력이 남보다 뒤떨어지지 않는 제품을 만들겠다는 의지에서 비롯된다.

사실 대영공업사 제품의 명성에 비추어 볼 때 작업 환경은 열악하기 그지없다. 넓은 공간에 현대식 제작 시설을 갖춘 것도 아니고 150여평 규모에 흡사 소규모 공업사 3개 정도가 뒤엉켜 있는 것처럼 보여 이런 곳에서 어떻게 저런 제품이 나올까 하는 생각이 들 정도다.

하지만 이것이 가능한 것은 「대영」의 사훈에도 나타나 있듯이 뒤떨어지지 않는 제품, 외국의 제품과 견주어도 손색이 없는 제품을 만들겠다는 「선진 기술」을 향한 끝없는 노력과 구성원간의 「협동정신」, 출고된 제품에 대해 끝까지 책임지는 「책임 완수」의 장인 정신이 있기에 가능하다.

사용자에게 문제점 들어 제품제작

실제로 창립 이후 외국 제품의 모방이 아닌 독자적인 기술로 제과 기계를 생산해 온 「대영」의 제작 방식은 남다르다. 기계를 사용할 사용자에게 개선해야 할 문제점을 들어 제작하고 있으며 가계부, 전기부, 판금부가 참가해 제작 전과 중간, 출고 직전까지 세심한 검토를 거치는 등 제품의 질을 높이기 위해 만전을 기하고 있다.

또 오늘날 「대영」 제품이 있게된 요소가 생산 인력의 단합된 힘이다. 흔히 「대영」 사람들은 하나의 제품을 출고할 때마다 이를 두고 「시집 보낸다」고 표현한다. 부모가 자식을 훌륭히 키워 출가시키듯 자신이 만든 제품에 온갖 정성을 다했음을 뜻하는 말이다.

제품 자체가 여러 공정을 거쳐야 완성되는 것에 비추어 볼 때 자신이 맡은 부분에 최선을 다했다는 것은 단합된 힘이 아니고서는 불가능하다.

이런 이면에는 회사에서 종업원의 인화 단결을 위해 쏟는 노력과 무관치 않다. 매년 1박 2일 일정으로 함께 합숙하며 극기 훈련을 통해 상호간의 단결을 꾀하고 있으며, 결혼한 사원들을 위해 본사 건물에 살림집을 마련해 주고 있다.

현재 이곳에는 5가구가 살고 있고 공장 건물 내에도 미혼인 직원 3명이 거주하고 있는 상태이다.

이외에 「대영」의 명성을 있게 한 요인으로 들 수 있는 것이 철저한 사후 관리이다. 대개



하나의 기계가 탄생하기까지는 여러 공정이 필요하다. 「대영」의 생산요원은 평균 6~7년 이상의 숙련공이다.

제품 생산에는 세심한 주의를 기울이기 마련이지만 사후 관리는 자칫 소홀하기 쉬운데 반해 대영공업사는 「대영」의 상표가 있는 곳엔 애프터 서비스가 있다고 할 만큼 철저하다. 사용 부주나 오래 사용해 노후한 기계의 A/S 신고가 접수되면 서울은 당일, 지방은 비행기를 타고 가더라도 이틀 안으로 해결할 정도로 신속한 것은 자기가 만든 제품은 끝까지 책임진다는 「책임 완수」정신에서 연유한다.

직원 모두 A/S 요원인 기술 영업

따라서 「대영」은 직원 22명 모두 A/S 요원이며 이 부문만큼은 누구에게도 뒤지지 않는다는 자부심이 대단하다. 그리고 영업 자체도 홍보를 통한 판매 위주의 영업이 아니라 기술 영업의 성격을 띠고 있다. 제대로 만들어 제값 받고 사후 관리를 철저히 하면 사용자는 자연히 「대영」의 제품을 찾기 마련이라는 영업 방침 때문이다.

이를 반영 하듯 실제로 「대영」의 제품은 우수한 성능과 철저한 A/S로 많은 사람들이 찾고 있다.

현재 「대영」은 지금의 성수동 공장 이외에 경기도 광주에 종합 기계 공장완공을 추진 중에 있다. 총 150평 규모로 내년이나 내후년에

준공하게 될 이 공장은 준양산 베이커리 업체의 생산 공정 단축과 인력 절감을 위한 반자동화 설비를 생산할 예정이다.

이밖에 우루과이라운드 타결로 외국의 기계가 들어 올 것에 대비해 경쟁력을 갖춘 좋은 제품을 만들기 위해 좀더 기술 개발에 힘쓰는 계획이다.

「선진 기술」, 「협동 정신」, 「책임 완수」라는 사훈 아래 창립 이후 오로지 순수 국내 제과기계·기구 전문 생산 업체로 성장해 온 대영공업사, 모든 일이 다 그렇겠지만 명성은 하루 아침에 이루어지지 않는다. 오늘날의 「대영」이 있기까지에는 남보다 뒤떨어지지 않는 제품을 만들겠다는 의지와 고객을 생각하는 철저한 A/S 정신이 일치된 결과였다.

「대영」은 자체적으로 광주 공장 완공을 계기로 명실공히 종합 제과기계 및 기구 전문 생산 업체로 발돋움하게 된다. 그러나 한편으로는 UR 타결로 외국의 제품이 밀려 들어오게 됨에 따라 하나의 시험대에 오르게 될 것이다.

그러나 우리가 믿음과 기대를 가질 수 있는 것은 「대영」이 그동안 보여준 제품과 애프터 서비스를 통한 노력이 그러했고 앞으로도 그럴 것이기 때문이다. 