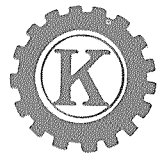


소비성 산업재를 생산함에 있어 가장 중요한 것은 견고하고 수명이 긴 상품을 만드는 데 있다. 최근 사회전반에 걸쳐 불쑥 불쑥 터져나오는 일련의 사건들을 보면 하나의 공통점을 발견할 수 있다. 기초가 약해 수명이 길지 못하다는 점이 바로 그것이다. 생산업체들은 다량의 물건을 납기일에 맞춰 만들어 내기 바빴다. 그러면서 그들이 내건 모토는 '철저한 A/S를 보장합니다.'라는 아이러니한 생산·관리방식이였다. 애초에 A/S가 필요없는 상품은 왜 못 만들었을까. 마포공업사를 찾아 A/S가 필요없는 제품만들기 15년의 이야기를 들어본다.

업체탐방

제빵·제과기계 생산업체 마포공업사

A/S가 필요없는 '튼튼한 제품' 만들기



A/S가 필요없는 견고하고 수명이 긴 상품 만들기

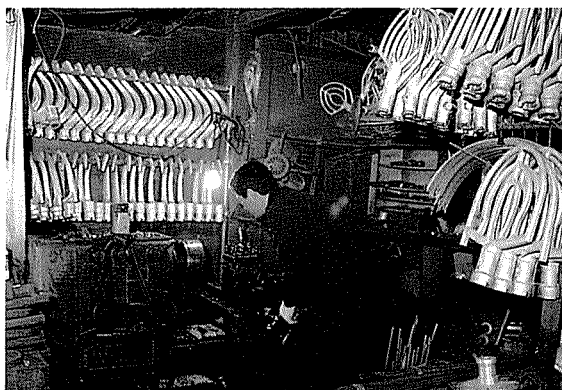
1981년, 마포구 신수동에 생산공장을 가동시킨 마포공업사(대표 표영철)는 제빵·제과기계 및 기구를 만드는 생산업체이다. 단순히 기계를 만들고 공급한다는 차원을 넘어 마포공업사의 내부를 깊숙히 들여다 보면 생산업체들이 쉬 놓치고 있지만 아주 중요한 한 가지 문제를 발견할 수 있다. 'A/S를 보장할' 필요가 없이 개발과 생산단계에서 품질관리를 철저히 해 하지않는 제품을 만든다는 것이다. 상품을 만들어 시장에 내 놓고 사후에 수리가 필요한 아이러니를 은연중에 인정하는 우매한 생산방식과는 근본부터가 다르다는 것이 마포공업사가 자랑하는 경영방식이다.

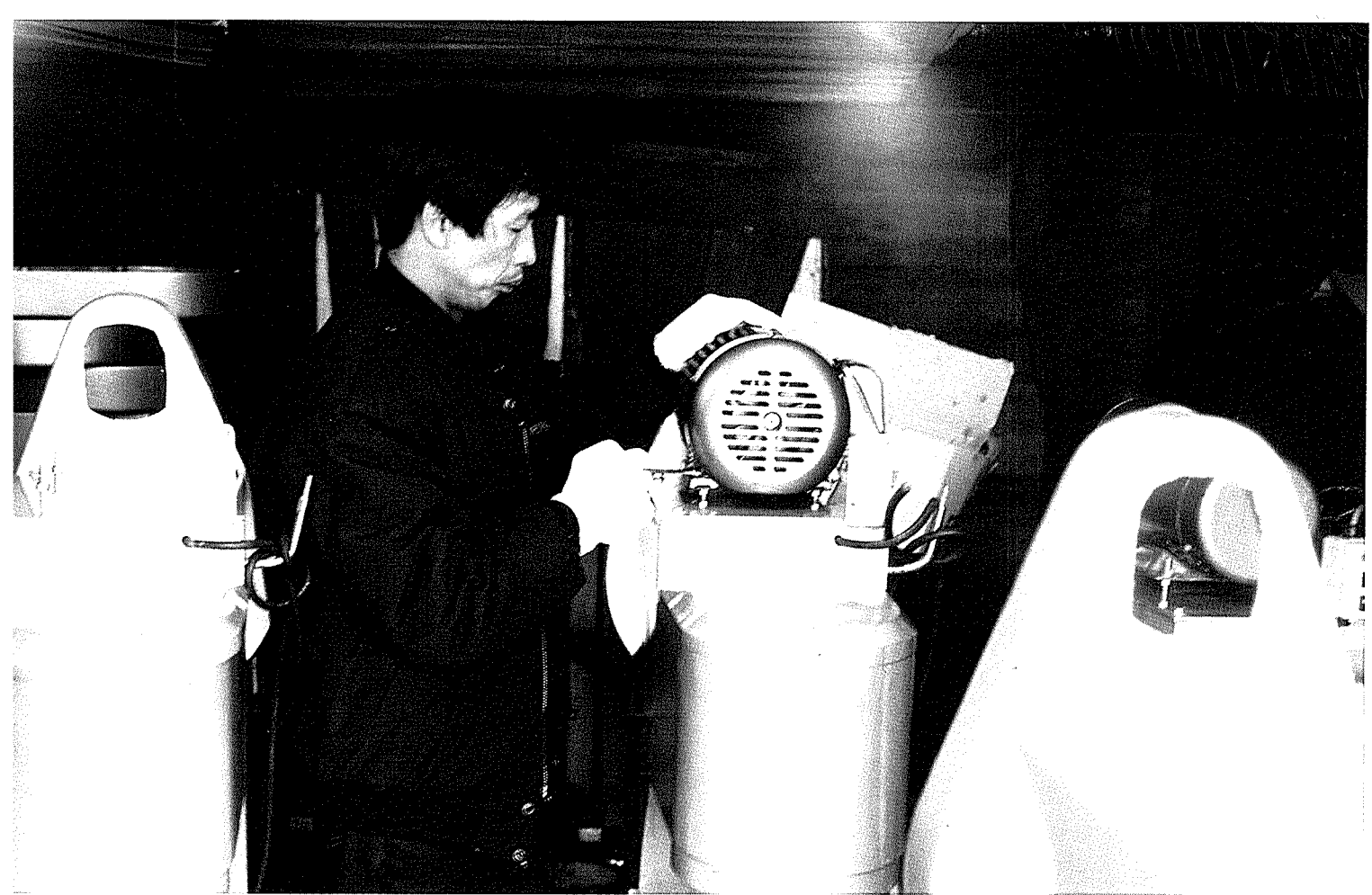
그런 연유에서인지 마포공업사 상호를 붙인 기계들은 실제 현장에서 기계를 사용해 본 기술자들의 입에 입을 통해 쓸만하다는 평가를 얻고 있다고 한다. 튼튼하다, 견고하다, 매끈하다 등, 기계로서 받을 수 있는 좋은 수식어는 다 가진 것이 마포공업사의 기계이다. 사용자가 추천하는 상품. 그이상의 광고가 어디 있을까.

30년, 오로지 한 우물을 판다는 마음으로 과업인의 길을 걸어 온 표영철 사장의 각고의 노력이 이런 평판을 얻는 밑거름이 되었다. 16세에 제과기술인으로 입문해 기술인으로서, 제과점 경영자로서, 그리고 지금은 기계생산업체의 사주로서 표사장이 걸어 온 과업인의 길은 굳이 설명하지 않아도 미루어 짐작이 가능하다.

표사장이 기계분야에 투신하게 된 것은 그가 제과기술인으로 15년간 일해 온 경험을 기초로 한다. 직접 빵·과자를 만들어 보았기 때문에 기계 사용상의 난점을 아주 정확하게 파악할 수 있었다. 그래서 마포공업사는 기초가 튼튼한 회사일 수 있으며, 표사장이라는 초석에서 마포공업사의 모든 제품들이 상품으로 빛을 발하는 것이다.

마포공업사 대개의 제품은 표사장의 아이디어에서 비롯된다. 믹서기, 스팀자동발효기, 도우 컨디셔너, 작업대, 식빵 슬라이서, 각종 베이킹용 팬류 그리고 지금 개발 중에 있는 전기오븐까지. 사용상의 애로점을 보완하여 사용자 편리를 우선으로 하여 꼭 필요한 기능을 강화한 견고한 제품들이 만들어진다.





믹서기=마포 라는 등식을 얻기까지 축적된 노하우

제과생산공장에 가면 어디에서나 마포공업사라는 상호가 붙은 믹서기 한대 혹은 그 이상 발견할 수 있다. 15년간, 믹서기 생산에 있어 더 나은, 더 튼튼한 제품을 개발해 온 마포공업사의 노력이 기술인들의 입을 통해 '믹서기=마포공업사' 라는 명백한 등식을 만들어 냈기 때문이다.

표사장이 처음 마포공업사를 개업하여 만든 것이 믹서기였다. 당시의 구형믹서기는 철판을 입힌 선반조립식 믹서기가 대부분이었다. 100% 주물을 재료로 한 16인치 이상의 대형 신행믹서기를 최초로 만든 사람이 표사장이었다. 철판을 조립하던 예전의 방식과는 달리 도면설계에서부터 컴퓨터가 도입돼 1/100 정도의 오차도 없이 정확한 계산으로 제품을 만들어낸다. 이런 컴퓨터 도면 가공식 제품은 한 공정으로 끝나기 때문에 오차가 있을 수 없다는 설명이 붙는다. 청계천이나 방산시장에서 싸게 구입할 수 있는 철판조립식의 날림기계와는 근본부터가 다른 제품이다. 철판믹서기의 수명이 4~5년인데 비해 마포공업사의 믹서기는 최소한 20년까지 그 수명을 보장할 수 있다고 하니 그 견고함이 어떤 것인지 짐작이 가능해진다.

표사장은 믹서기를 구입하거나 사용할 때 가장 중요한 점을 이렇게 설명한다. 믹서기의 생명은 변속기어의 견고함에 있다. 믹서기의 고장은 변속기어를 유지하는 축에 이상이 있을 때 발생한다. 이 축을 이중으로 잡아주어 균형을 유지하고 오래 버틸 수 있는 힘을 줄 수 있게 했다. 또한 축의 베어링 구멍이 늘어나지 않도록 주물로 만들어 일반 철판으로 만든 것과는 다르다. 이 주물은 쇠를 강하게 유지시킬 수 있도록 가공되고 연마된 것이다. 그밖에도 휘퍼나 비터와 물리게 되는 기어피치 부분을 두껍고 깊게 만들어 닳아서 못쓰게 될 염려가 없다는 설명도 붙었다. 표사장이 기술자로 일하면서 기계에 대해 불만을 가졌던 부분을 완벽하게 보완했다는 자부심을 갖는 것은 이런 기술적인 발전을 근거로 할 것이다.

과업인으로서의 긍지를 버리지 않는 자세로

어떤 전술에도 전략은 단 한가지이다. 전략으로서 분명한 목표가 서면 기타 세부적인 전술은 방법론에 그칠 뿐, 줄기가 하나인 가지인 셈이다. 표사장의 전략은 단 한가지이다. 제과인으로서의 긍지를 죽는날까지 지킨다는 것.

이를 위해 표사장과 마포공업사의 전 직원이 이루어야 할 고지는 많다. 물론 그 고지는 높고 험할 것이다. 예전에 기계 구매자들은 소문만을 듣고 공장으로 와서 제품을 구매했다. 대처동에 전시장을 마련하고 나서부터는 기계생산에 더욱 신경이 쓰인다. 전시장에 내놓아 부끄럽거나 손색이 없는 제품을 만들어야 한다는 무거운 숙제를 안게 되었기 때문이다. 이 고지를 넘고 나면 또다른 고지가 그들을 기다리겠지만 그래도 한가지 버팀목이 되는 것은 바로 긍지라는데 모두들 고개를 끄덕인다. 그 긍지를 발전시켜 더 나은 상품개발로 그래서 전체 제과업계의 발전으로 이어질 날을 그들은 기다리는 것 같다. **이시**

〈글 / 정보경〉



표영철 사장