

# 제과기계인으로 살아온 장인(匠人)

## 대영제과제빵기계공업(주) 조기호 사장

현재 국내 제과기계는 외국의 유명 제품과 경쟁할 정도로 많은 발전을 이룩했다. 대영제과제빵기계공업(주)의 조기호 사장은 어렵고 힘든 시절 제과인과 동고동락하며 국내 제과기계의 활성화를 위해 각고의 노력을 경주해왔다. 언제나 장인으로서 현장을 떠나지 않는 그를 만나 담소의 시간을 가졌다.

국내 제과기계 업체는 어려운 상황에서도 장족의 발전을 이룩해 현재는 외국 제품과 당당히 경쟁하게 됐다. 대영제과제빵기계공업(주) 조기호 사장(56)은 업계 최초로 올해 2월 ISO 9001/14001의 통합인증을 획득하고 4월에는 연이어 벤처기업에 선정되는 등 남다른 활동을 펼치고 있다.

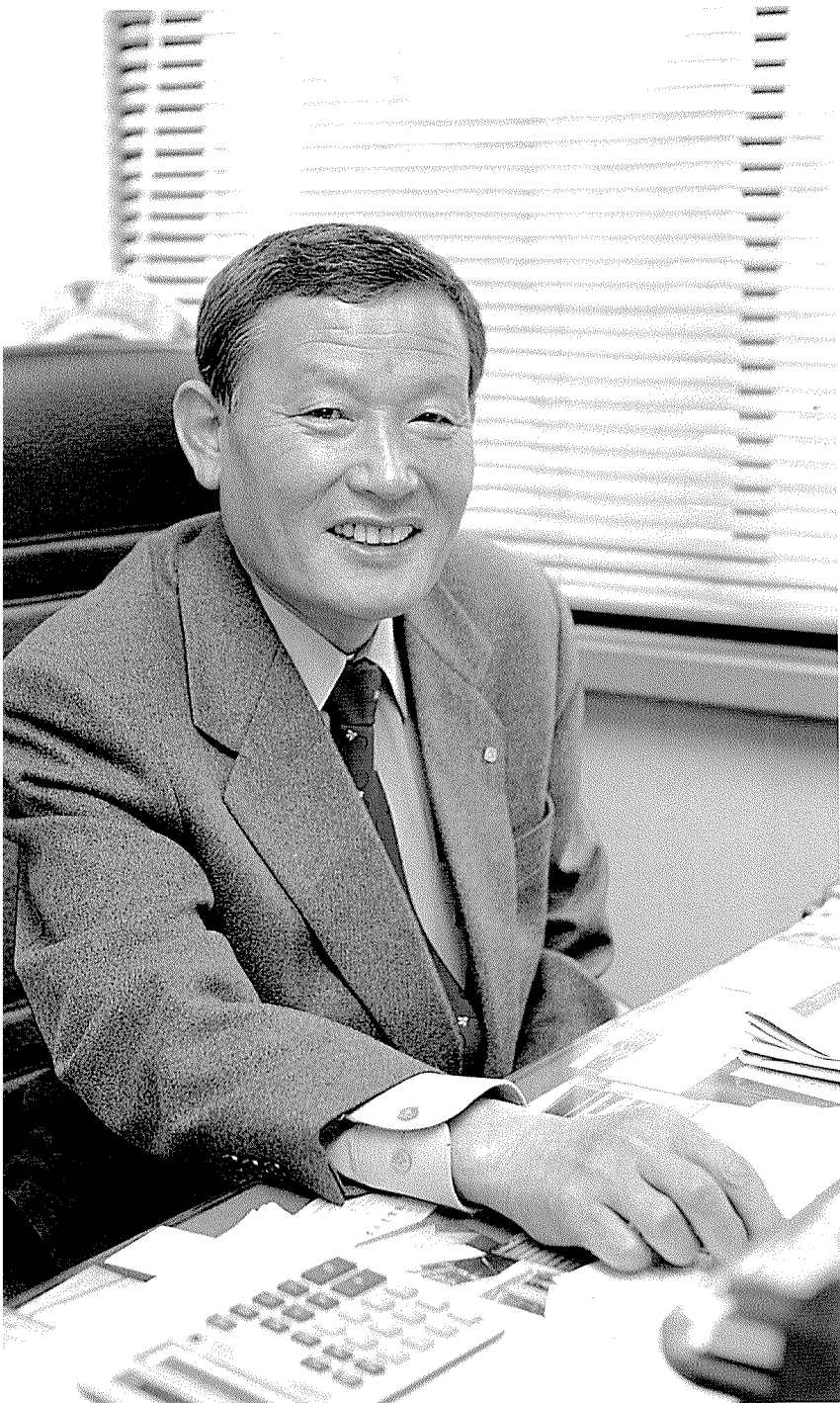
그는 한 회사를 경영하는 사장이지만 아직도 제조현장을 떠나지 않는 장인(匠人) 중 한 사람이다. 그가 제과기계인으로 입문했을 당시 국내 제과기계는 변변한 제품조차 없었지만 여러 기술인들이 흘린 땀으로 지금은 괄목상대(刮目相對)할 만한 발전을 이룩했다.

### 합리적인 사고방식이 필요

“국내 제과기계 업체가 본격적으로 활성화된 것은 오래되지 않았기 때문에 완전한 모습을 갖추기 위해서는 앞으로도 반세기는 더 지나야 될 겁니다. 아직도 제과기계는 선반만 있으면 누구나 만들 수 있다는 안일한 생각과 A/S를 소홀히 여기는 풍토가 업계 발전을 저해하고 있습니다.”

조기호 사장은 제과기계의 수준을 한 차원 끌어올리기 위해 공공기관의 인증과 대외 협력을 꾸준히 추진해 왔다. 그는 예전의 주먹구구식 일 처리에서 탈피해 기술을 공유하는 체계적인 생산 시스템을 구축해 미래를 위한 터전 구축에도 만전을 기하고 있다. 이 같은 그의 노력은 곧바로 제품의 품질로 연결돼 고객들로부터 오랫동안 사랑받는 회사로 기억되고 있는 것이다.

현재 대영제과제빵기계공업(주)에서 보유하고 있는 특허, 실용신안, 의장등록 등은 20



여 가지 이상으로 선발업체답게 많은 노하우를 축적하고 있다. 식품교반기의 기어변속 조절장치, 전기오븐의 열선 인출보호구, 제빵기의 열순환장치 등 우수한 기술을 보유하고 된 것은 조기호 사장이 불철주야 노력한 결과라고 할 수 있다. 무엇보다 그 자신이 엔지니어이기 때문에 단 순히 경영을 위한 가격 경쟁보다 먼 장래를 내다본 기술 개발의 중요성을 인식한 것이 이제 빛을 보기 시작한 것이다.

“대부분의 기계업체가 앞으로 시행될 PL법(제조물 책임법)에 대해 전혀 대비를 하지 못하고 있는 실정입니다. 예전과 달리 확실한 근거에 입각하지 않고 제품을 생산하다 문제가 생겼을 때 지금은 전혀 설득력을 가질 수 없는 시대입니다. 따라서 아무리 기술력이 뛰어나더라도 공식적인 인증을 받지 못한다면 앞으로 많은 어려움이 뒤따를 것입니다.”

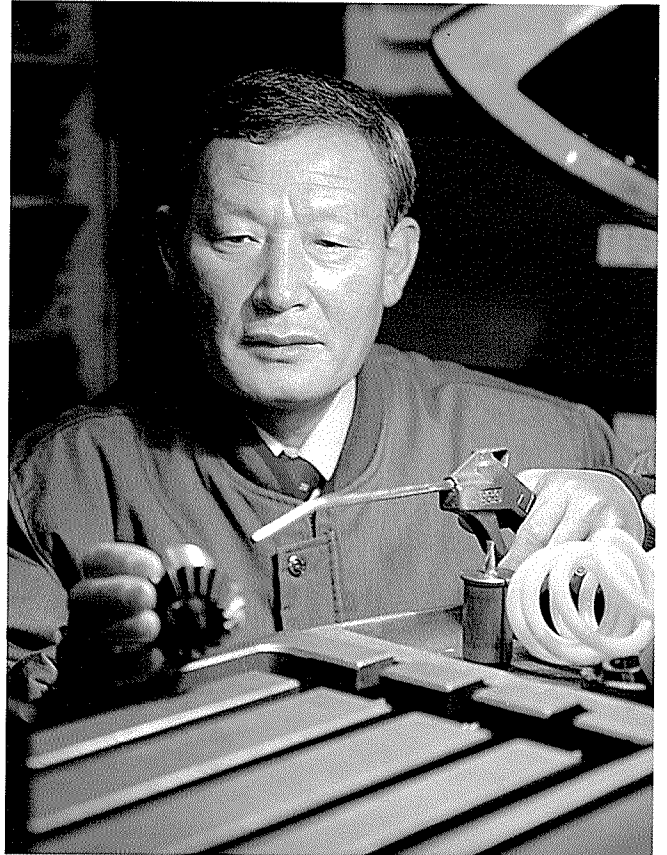
### 삶을 위한 생활과 생사의 갈림길

조기호 사장은 서울 출생으로 5살 때 6.25 전쟁을 피해 부모님이 양평으로 옮겼다가 초등학교 5학년 때 다시 서울로 돌아왔다. 그는 넉넉하지 않은 집안 사정 때문에 18살의 어린 나이로 63년 청계전에 있던 신흥공업사에 입사하게 된다. 모든 것이 힘들고 고생스러운 생활이었지만 직장 선배들이 그를 많이 감싸주어 나름대로 공부할 수 있는 시간을 가질 수 있었다.

그 당시만 하더라도 쉽게 기술을 가르쳐주지 않아 일하며 어깨 넘어 본 것을 머리 속에 기억해 두었다. 이렇게 어렵게 배운 기술은 그 뒤에 그가 고급 엔지니어로 성장할 수 있는 기본 바탕이 됐다고 한다. 그는 이곳에서 군에 입대하기 전까지 착실히 근무해 주위 사람들에게 좋은 인상을 주었다.

그가 군에 입대했을 때는 우리나라의 월남파병이 진행되던 때로 백마부대에 근무하던 조기호사장은 전쟁터로 배치 받게 된다. 실로 생사의 갈림길에서 몇 번의 죽을 고비를 넘겼는지 모를 정도로 한계의 순간이 눈앞을 스치고 지나갔다. 천우신조라고, 그는 수많은 전투 중에도 큰 부상을 당하지 않고 무사히 귀국하게 된다.

“밀림으로 한번 작전을 나가면 짧게는 1주일에서 2달까지 전투를 하며 살았습니다. 야전에 있다보니 보급품은 헬리콥터에서 공수했는데 어떤 때는 낙하하는 보급품을 게릴라들이 훔쳐간 적도 있었습니다. 한번은 도착한 보급품에서 일주 전 전사한 전우에게 온 편지를 보게 되었는데 부인이 아들을 순산했다는 소식이 적혀 있어 너무나 마음이 아팠습니다.”



▲ 그는 언제나 장인(匠人)으로서 살아가고 있다.



▲ 사업 초기부터 동고동락한 부인 안병완씨는 아직도 회사에 근무하고 있다.



▲ 올 2월 조기호 사장은 한국표준협회로부터 ISO 9001/14001 인증을 받았다.



▲ 아직도 그는 세세한 것 하나까지 손수 점검한다.

조기호 사장은 월남 파병을 마치고 무사히 귀국했지만 1주일만에 아버지가 돌아가시고 1년 뒤 어머니와도 사별하게 됐다. 그의 말에 의하면 아들이 전쟁터에서 살아 돌아오기를 간절히 바랬던 부모님은 그를 만나기 전에는 차마 눈을 감지 못했던 것이라고. 말을 잇는 순간 그의 눈동자는 잠시 지난날 부모님에 대한 그리움과 회한의 정으로 젖어 있었다.

### 겉치레보다 실제적인 삶을 중시해

그는 군 제대 후 천일공업사에서 3년간 근무하다 다시 전 직장인 신흥공업사로 복귀해 제과기계인으로서 연륜을 쌓았다. 그가 입대하기 전에는 가스오븐이 주류를 이뤘지만 70년대 들어서면서 서서히 전기오븐으로 바뀌어 갔다. 그는 신흥공업사에서 5년여 동안 근무하며 군대로 인한 공백기를 보충하기 위해 밤낮을 가리지 않고 일에 열중했다.

조기호 사장은 77년 3월 청계전 8가에 10평 규모로 대

영공업을 설립하며 본격적으로 자신의 제품을 선보였다. 초반에는 경영상 많은 어려움이 있었지만 의외로 모르는 사람들에게 도움을 받았다고 한다. 특히 왕십리 부산뉴욕 제과점의 백사장은 전기오븐을 주문하며 선금을 주었고 자신의 친구들도 소개시켜주는 등 큰 힘이 되었다. 이듬해인 78년 그는 공장을 40평 규모로 확장했으며 사업 시작 2년 후에 신흥공업사 공장장이던 동생이 합류하면서 사업에 박차를 가하게 됐다.

그는 열과 성의를 다해 우수한 제품을 제조했기 때문에 그의 제품을 써본 제과점에서는 계속해서 주문이 들어왔다. 그는 81년 공장다운 공장을 해보고 싶다는 생각에 현재의 공장인 성수동으로 옮겨 대대적으로 사세를 확장했다. 또한 80년대 중반부터는 일류 제품을 만든다는 목표 아래 미국, 일본, 유럽을 돌아다니며 정보를 수집하는 활동을 게을리하지 않았다.

조기호 사장은 대영제과제빵기계공업(주)를 88년 한국기계공업진흥회에 식료품 및 음료 가공기계 제조업 회원사로 등록하고 98년에는 한국상업용조리기계공업협동조합에 회원으로 가입하는 등 제과기계의 위상을 높이기 위한 대외 활동도 활발히 했다. 이외에도 국내 최초로 전기오븐의 전기용품형식승인서를 취득해 안정성이 보장된 제품 생산에 전력을 다했다.

“올림픽 이후 베이커리 시장이 확장되면서 제과기계 시장도 괄목할만한 성장을 했습니다. 그렇지만 아직까지도 연구와 기술개발보다 단지 가격 할인만으로 경쟁하는 업체들이 많은 것이 안타까운 일입니다. 또한 한 제품을 개발하기 위해서는 수 천 만원 이상의 돈이 들어가는데 무조건 모방하는 풍토에서는 좋은 제품이 나오지 않습니다. 진정한 노하우는 결코 따라갈 수 없기 때문에 향후에는 품질에 의한 경쟁체제가 정착되어야 합니다.”

현재 대영제과제빵기계공업(주)는 이제 대내외적으로 인정받는 회사가 되었지만 그의 도전은 여기에서 끝나지 않았다. 그는 회사를 주식회사로 전환하면서 종업원들을 위한 회사와 아이디어가 넘치는 생산현장으로 바뀌어가고 있다. 이러한 노력의 결과 대영제과제빵공업(주)는 98년 유럽 인증인 CE마크를 획득해 포르투갈로 생크림휘핑기를 수출하는 쾌거를 이뤘다.

그는 아직까지도 자가용 한 대 없는 사장일 정도로 겉치레의 형식보다 실질을 중시하는 사교가 강한 사람이다. 앞으로 계획하고 있는 미국과 유럽진출도 개척정신이 강한 조기호사장의 뜻심이라면 좋은 결과가 있을 것으로 생각된다. **MB**

〈글·사진 / 정한상 jeong@mbakery.co.kr〉