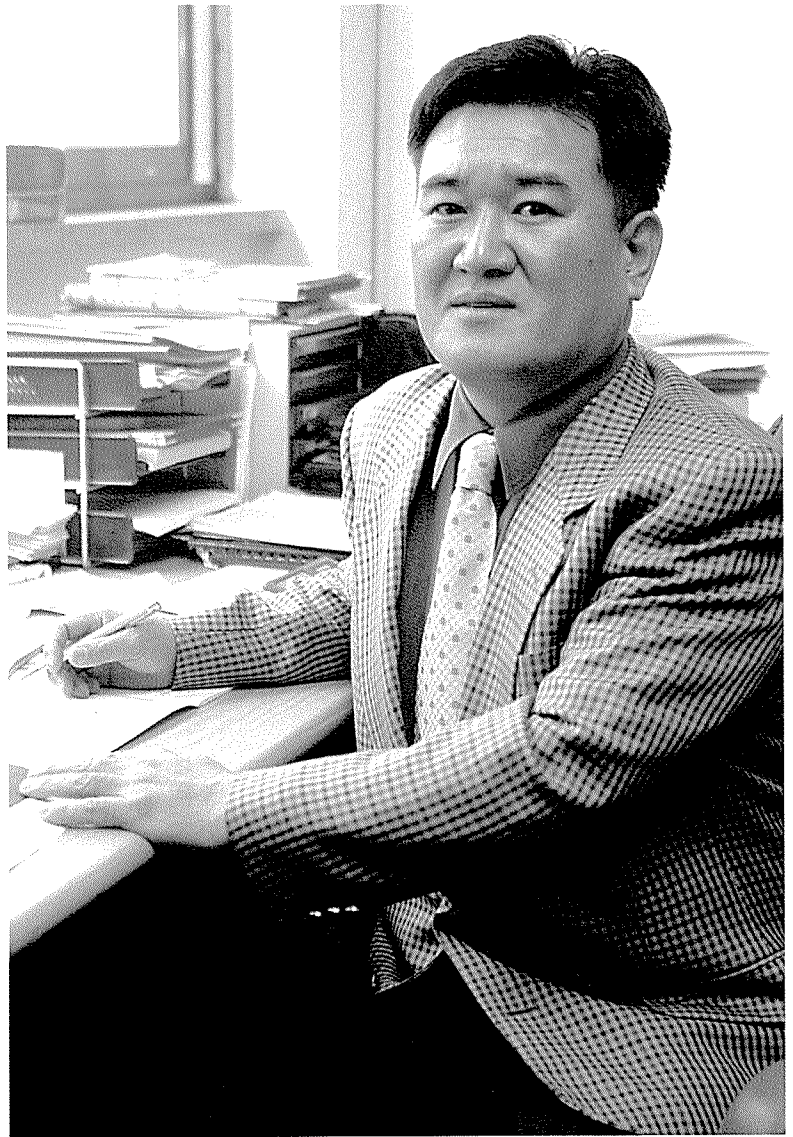


“경영자보다는 유능한 엔지니어로 기억되고 싶습니다”

대성코리아(주) 대표이사 **도중석**



젊은 시절 순수했던 열정과 노동의 땀방울을 한 직종에 모두 바치며 고스란히 일만 해온 사람들의 웃음은 왜 한결같이 선하기만 할까. (주)대성코리아 도중석 사장(45)의 첫 인상은 말 그대로 편안함과 소탈함 자체였다. 한편으로는 우직함과 인자함을 동시에 머금고 있는 그 웃음 뒤에 숨어 있을, 어쩌면 굴곡 많았을 지도 모르는 삶의 이면에 어떤 이력이 자리잡고 있을지 궁금했다. 대화의 처음과 끝마다 사람 좋은 웃음을 흘리는 그의 마지막 한 목소리에서 꾸밈없이 평생을 살아왔다는 느낌이 묻어나는 우리 시대의 엔지니어를 만나본다.

도중석 사장은 경영자보다는 엔지니어로 불리길 원한다. 대부분의 엔지니어들이 그렇듯 그 역시 ‘영원한 기술인’으로 남고 싶어한다. 처음 ‘기계’를 배우면서 가졌던 열정과 꿈을 다 이루지 못한 탓일까. 자기 이름으로 사업체를 운영하는 지금도 그는 여전히 기계를 만지고 또 공부한다. 단순히 기계에 대한 애착이라고 설명하기에는 무언가 모자라는 느낌이다.

20년의 현장 경험 ... 경영자보다는 엔지니어의 삶

“현장에서 공구를 들고 직접 기계와 온몸으로 부딪힐 때와 또 다른 무엇인가가 있습니다. 사업체를 꾸리면서 일선에서 물러나 있을 수도 있지만 ‘기계’라는 것의 구조를 알면 알수록 멀어지기 힘든 것이 기계의 매력입니다. 현실적인 이유도 상당 부분 있다고 봐야죠. 경영하는 사람이 제품을 모르는 것보다 모순된 것이 또 어디 있습니까. 신제품이 나오면 직원들보다도 더 빨리 구조와 성능을 꿰고 있어야 하는 것이 기계 업체를 경영하는 사람의 자세라고 생각합니다. 엔지니어

출신의 경영자라면 더 언급할 필요가 없는 부분이기도 하고요.”

엔지니어의 길로 들어서면서 처음 그가 몸담은 곳은 유망한 주방 기계업체였다. 그 곳에서 기계의 기본 메커니즘에 대해 연구와 실습을 병행한 끝에 그는 유능한 엔지니어로 자리매김하게 된다. 이때의 경험이 지금까지 상당한 도움이 되고 있다는 설명이다. 이후 주방기계뿐 아니라 국내외 각종 아이스크림 기계를 접하게 되면서 그는 기계라면 단순한 쇳덩어리부터 정밀 기계까지 그야말로 ‘온몸으로 통과’ 해 온다.

“기본기를 갖춘다는 것은 어느 부문에서나 꼭 필요한 일이지만 특히 기계 부문에서는 필수적인 일입니다. 현장에서 다양한 경험을 쌓은 것이 지금 사업체를 경영하는 데에 상당한 도움이 되는 것은 물론이고요. 따져보면 벌써 기계와 가까워진지 근 20년이 다 돼가는군요. 중간중간 실수도 있었고 오류를 범한 적도 있었지만 엔지니어가 제천적이라고 믿고 살아왔습니다. 기계 하나만 보고 묵묵히 오다 보니 여기까지 와 있네요. 앞으로는 기계 분야도 더욱 전문화 될 것으로 예상되는 만큼 식자재나 외식 관련 기계보다는 베이커리 산업의 기계 분야에 더욱 집중하고 싶습니다.”

1985년 대성산업 창업 ... 고객 눈높이 맞춘 품질경영

80년대 중반 고급화 경향을 띠기 시작한 베이커리들의 생산 시설을 선진화하는 한편 우수한 기계를 업계에 공급한다는 사업 목표로 도중석 사장은 1985년 대성산업이란 간판을 올리고 베이커리 산업과 관련된 기계 수입을 시작한다.

당시 국내 기술과 외국 기술이 상당한 차이를 보였다는 것은 이미 알려진 중론. 이런 분위기 속에서 그는 국산 기계 제조기술을 향상시키기 위해서는 외국의 선진화 된 기계제품을 많이 접하는 것이 필요하다고 판단한다.

“당시의 국내 제조 기술은 지금보다는 많이 낙후됐습니다. 무엇보다 디자인이나 안전성에서 외국 제품에 비해 많이 뒤떨어진 면이 있었죠. 같은 믹서라도 제조 업체마다 규격이 달라 판매 후 관리가 원활하게 안 된 것이 국내 제품의 가장 큰 맹점이었습니다. 고급 점포를 지향하던 일부 자영제과점들이 외국에 직접 나가서 기계 제품을 들여오는 사례가 생기기 시작할 때였죠. 우수한 품질의 제품을 수입해서 소비자들의 요구를 충족시켜주는 한편 국내 기계 업체의 기술 발전에도 어느 정도 자극이 될 수 있을 것으로 생각했습니다.”

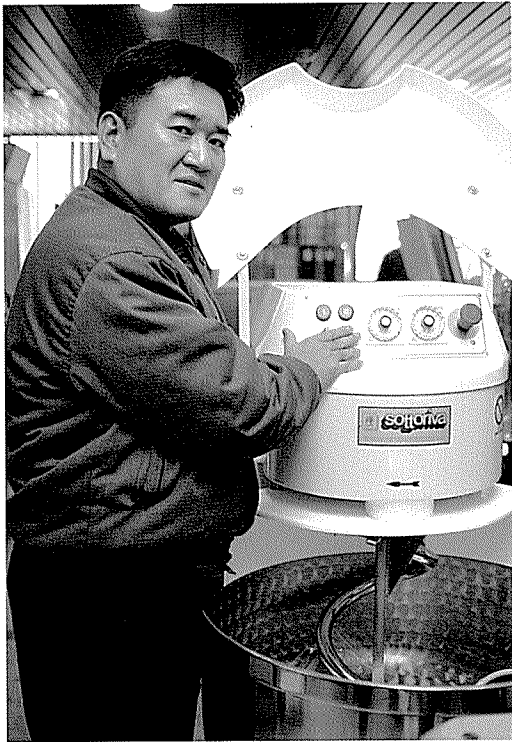
이후 자영제과점에서 생산하는 제품이 고급화되면서 수입기계에 대한 수요는 차츰 늘어난다. 생산 설비에 대한 투자가 이루어지면서 자영제과점들이 수입 기계에 대한 인식을 기존보다 적극적으로 가지기 시작한 것. 대성산업은 이런 분위기 속에서 차츰 성장을 이뤄나가 1995년 대성코리아(주)로 법인 등록을 마친다. 현재 6명의 직원이 상근하고 있는 이 업체는 베이커리 수입기계 업체로서 업계에 인지도



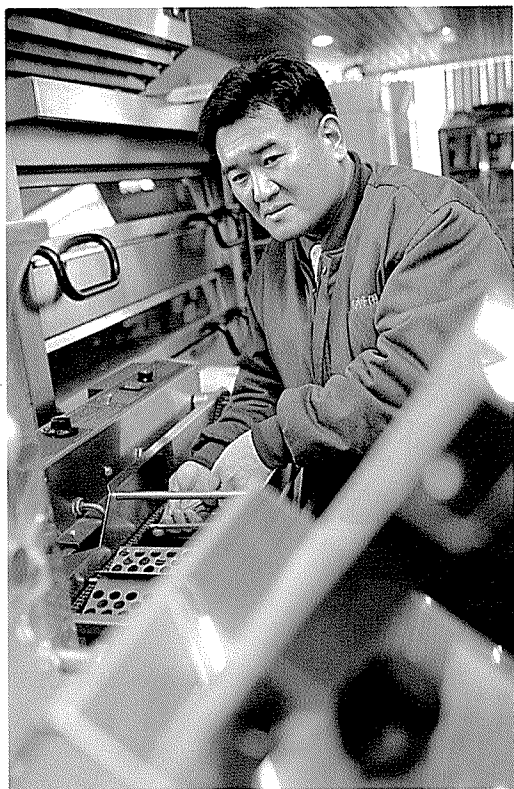
▲ 틈나는 대로 관련 서적이나 자료를 탐독하는 도중석 사장. 사무실 그의 옆자리에는 수입 기계와 관련된 각종 자료와 함께 베이커리 업계 전반에 걸친 다양한 자료들이 꼼꼼하게 정리돼 있다.



▲ (주)대성코리아는 10여년 후에는 직원들이 참여할 수 있도록 소유구조를 개선해 나간다는 계획이다. 도중석 사장은 “회사 초창기부터 함께 노력해 온 직원들에게 언젠가는 노력에 상응하는 보답을 할 것”이라고 말한다. 사진 오른쪽은 회사 초창기부터 함께 해 온 박인환 관리실장.



▲ 이탈리아 수입 브랜드인 소토리바(Sottoriva)사의 대형 믹서를 설명하고 있는 도중석 사장. 국내 생산 기계 제품과 수입 제품의 기술 차이가 많이 줄고 있지만 아직도 안전성과 디자인에서는 수입 기계 제품이 상당히 앞서 있다는 설명이다.



▲ 경영인보다는 엔지니어로서 더 인식되고 싶다는 그는 20여년 가까운 현장 경험을 통해 신제품의 안전성과 A/S 관리 등 제품의 출시부터 고객관리까지 직접 관여하고 있다. 철저하게 프로화 된 시스템만이 소비자들로부터 기업의 신뢰를 가져올 수 있다는 것이 도중석 사장의 지론이다.

를 넓혀가면서 최근 들어 사세를 더욱 확장해나가고 있다.


반죽에서 분할 및 오븐과 발효까지 제품 생산 전 공정에 걸친 수입 기계를 취급하고 있는 대성코리아(주)는 이탈리아 소토리바(Sottoriva)사의 제품을 비롯해 급속 냉동고로 대표되는 프랑스의 헨젤(Hengel)사의 제품과 대만의 스파(Spar)사의 믹서 등 다양한 품목의 기계를 수입하고 있다.

국산 제품에 비해 평균 2배 이상 비싼 가격에 판매되지만 자영제과 점이 투자한 만큼의 수익구조를 개선할 수 있다는 설명이다. 기계의 수명이 길어 마모에서 국산 기계보다 경쟁력 있을 뿐 아니라 디자인과 내구성에서도 비교 우위를 지닌다는 것이다. 특히 도중석 사장은 제품 판매 후 A/S에서 보다 확실한 책임 경영을 강조한다.

“외국 수입 기계는 초기 투자비용은 부담스러울지 몰라도 시간이 흐를수록 제품의 성능을 확실히 느낄 수 있을 것입니다. 사용자에 따라 달라질 수 있지만 수입품은 기본적으로 10년에서 15년은 큰 고장 없이 사용할 수 있습니다. 우리 회사의 경우는 특히, A/S관리를 처음 판매만큼 비중 있게 생각합니다. 정확한 A/S가 가능한 것은 무엇보다 제품이 모두 규격화돼 있다는 점에서 자신할 수 있는 부분입니다. 고객이 어떤 부분에 사용 불편을 느끼면 담당 기사가 부품을 바로 교체할 수 있다는 거지요.”

도중석 사장은 국내 기계 업체의 가격 거품이 사라지고 있다는 점에서 향후 시장 전망을 밝게 보고 있다. 제과기계의 현재 유통 가격이 약 10년 전과 거의 비슷하다는 지적에서 어느 정도 공감되는 부분이다. 그만큼 그동안 기계 제품의 가격 거품이 심했다는 것이다. 이런 이유로 소비자의 가격 부담이 컸으나 지금의 시장 유통가격은 상당히 깨끗해지고 있다는 평을 내릴 수 있을 만큼 투명해졌다고 한다.

도중석 사장은 지금과 같은 기조가 유지되면 앞으로 기계 업체들간의 공정한 경쟁이 이뤄지게 돼 제품 개발에 대한 투자가 훨씬 가속화 될 것이라고 전망한다. 고객의 눈높이에 맞는 품질 경영을 실현하겠다는 그의 의지가 앞으로 어떤 행로를 보일지 자못 궁금해진다.

“기계 아이템을 더 넓혀보고 싶지만 우선은 제빵 한 분야에 더욱 주력해 보다 안정화된 경영 구조를 쌓아갈 것입니다. 회사를 처음 시작할 때는 제 욕심대로 결정할 수 있었지만 지금은 직원들과의 의견 조율도 이뤄져야 하니까요. 대성코리아가 저 혼자만의 회사라고는 절대 생각하지 않습니다. 함께 고생한 초창기 직원들에게도 충분한 보상이 돌아가야 한다는 생각이죠. 지금 계획으로는 10년 후쯤이면 직원들이 경영에 참여할 수 있도록 소유구조를 개선할 수 있을 것으로 기대하고 있습니다.” 

〈글 / 오형석 ohs@mbakery.co.kr〉