

독일 장인정신이 빛은 (주)토탈베이커리시스템 ‘롤 픽스’ 파이롤러의 명작

롤 픽스는 지난 1926년 창립 이래 80년 동안 파이롤러 한길만을 고집해온 ‘독일 프리취(Fritsch)’ 사(社)의 장인정신이 빛어낸 ‘결작’이다. 세계시장의 65%를 점유하고 있는 파이롤러계의 명품 ‘롤 픽스’는 우리나라 (주)토탈베이커리시스템의 대표 제품이기도 하다. 독일 장인정신의 결정체 ‘롤 픽스’를 소개한다.

글_김미선 기자 · 인터뷰 사진_주현진 · 사진 제공_(주)토탈베이커리시스템

19세기 중반 2차 세계대전의 패전국 ‘독일’은 전쟁으로 국토는 황폐화되고 막대한 전쟁 보상금까지 물어야했다. 실낱 같은 희망조차 없었던 독일국민을 ‘라인 강의 기적’으로 불릴 만큼 빠르게 경제대국의 반열에 다시 올려놓은 저력은 다름 아닌 그들의 장인정신이었다. BMW, 벤츠, 아우디 등 세계적인 자동차 브랜드로 대표되는 독일 기계 산업의 발전은 사소한 것 하나라도 흔을 불어넣어 만들어내는 독일인 특유의 장인정신에서 비롯된 것이다.

파이롤러의 대명사 ‘롤 픽스(rollFix)’ 야말로 정교하고 튼튼하기로 유명한 ‘독일산 기계’의 전형이라 할 수 있다. 롤 픽스는 지난 1926년 창립 이래 80년 동안 파이롤러 한길만을 고집해온 ‘독일 프리취(Fritsch)’ 사(社)의 장인정신이 빛어낸 ‘결작’이다. 프리취사는 세계 파이롤러 시장의 65%를 점유하고 있을 뿐 아니라 작은 크기의 탁상용부터 대량생산도 거뜬한 대형자동화 라인까지 다양한 용량의 파이롤러를 두루 갖추고 있어 자타가 공인하는 ‘파이롤러의 세계 공장’으로 통한다.

프리취의 명성은 한국에서도 여전하다. 국내 파이시장의 첫 걸음이나 다름없는 삼립식품의 ‘누네띠네’ 라인으로 국내에 처음 소개된 이래 20여 년이 지난 지금 우리나라의 내로라하는 제빵 기업 가운데 오히려 프리취의 페이스트리 라인을 갖추지 않은 곳을 손에 꼽아야 할 정도로 이미 탄탄하게 터를 잡았다. 프리취의 국내 판매를 맡고 있는 '(주)토탈베이커리시스템' 채형원 대표는 “20년이 다 된 ‘국내 1호 프리취’ 가 장 고장 없이 여전히 쌩쌩하게 돌아가고 있다는 사실은 프리취의 독일기계다운 튼튼함을 그대로 보여주는 것”이라고 자랑한다.

페이스트리는 얼마 전 조사에서 우리나라 사람이 좋아하는 빵 ‘4위’에 오르는 등 시간이 갈수록 인기를 모으고 있지만 웬만한 제과점에서 조차 반죽의 결이 한 겹 한 겹 살아있는 제품을 얻기란 여간 까다로운 일이 아니다. 프리취의 윈도우베이커리용 파이롤러 브랜드 ‘롤 픽스’가 세계적으로 각광받고 있는 까닭은 무엇보다 품질 좋은 페이스트리를 만들 수 있다는 데서 찾을 수 있다.

똑똑한 파이롤러 ‘롤 픽스’ 투자 가치 충분

롤 픽스는 서로 맞물려 돌아가는 롤러의 지름이 넉넉하게 커서 반죽을 누르고 미는 힘이 한결 완만하고 부드러워서 반죽과 유지 층이 고르게 쌓이도록 해준다. 반죽이 두 개의 롤러 사이로 들어갈 때와 나올 때의 속도가 서로 다르기 때문에 반죽이 롤러 사이에서 뭉치지 않도록 해주는 ‘순간 속도 조절능력’ 또한 롤 픽스가 자랑하는 기술 가운데 하나다. 오른쪽과 왼쪽을 알아서 왔다갔다 해주는 ‘자동방향전환기어’는 오히려 롤 픽스의 사소한 기능에 속할 정도. 이렇듯 세심한 배려가 하나 둘 모여 세계 어디서나 ‘롤 픽스표’ 페이스트리는 볼륨감이 눈에 띄게 좋고 층이 고르기로 인정받고 있다.

세계 최고의 파이롤러 ‘롤 픽스’의 자랑거리는 여기서 그치지 않는다. 1분당 40m나 뽑아낼 수 있는 작업속도는 많은 양의 반죽도 빠른 시간에 뚝딱 해치워 공장의 생산 효율성을 높여주고, 롤러가 돌아가는 동안에는 절대 열리지 않도록 만들어진 안전망은 자칫 부주의한 탓에 일어날 수 있는 순간적인 사고까지 차단 한다. 게다가 작은 부품하나까지 기계 하나가 아예 통째로 죄다 스테인리스로 만들어진 덕분에 세대를 걸쳐 쓰더라도 끄떡없는 내구력은 물론이고 녹이 슬지 않아 위생적으로 안전한 페이스트리 제품을 만들 수 있다는 장점까지 지닌다.

최고의 품질을 자랑하는 만큼 가격도 만만치 않아서 많은 제과인이 “롤 픽스가 좋은 건 알지만 선뜻 구입할 엄두가 나지 않는다”며 속상해하다가도 롤 픽스를 한번 써보는 순간 두말할 나위 없이 지갑을 꺼내곤 한다고. 세대를 이어 쓰는 튼튼한 품질에 두 세 사람 뜻은 충분히 해내는 작업 효율성은 물론이고 통통하게 부풀어 오른 파이 제품으로 한층 뛰어오를 매출까지 따져본다면 세계적인 명품 파이롤러 ‘롤 픽스’ 앞에 마음이 흔들리지 않을 기술인은 그리 흔치 않을 듯하다.



interview



(주)토탈베이커리시스템 채형원 대표

(주)토탈베이커리시스템은 독일 프리취사(社)의 파이롤러와 미베(Miwe)사(社)의 오븐 등 세계 제과업계에서 명품으로 통하는 제과기계를 한국에 수입하고 판매하는 회사다. 독일 이외에도 덴마크, 프랑스 등 세계 유명 기계업체를 두루 파트너로 두고 있으며, 일류로 꼽히는 브랜드만을 고집하는 고품질 전략과 확실한 사후관리로 신뢰를 쌓아가고 있다.

(주)토탈베이커리시스템과 ‘프리취’ 사(社)의 관계가 남다르다 들었습니다. 수출사와 수입판매사의 관계를 뛰어 넘어 서로 동반자적 파트너십을 유지하고 있습니다. 프리취와의 제휴는 4년 전쯤 싱가포르 국제 전시회에서 그쪽 관계자가 먼저 저를 찾아와 사업제휴를 제안하면서 시작됐습니다. 우리 회사는 ‘프리취’의 좋은 품질 덕분에 ‘토탈’이라는 이름을 제과업계에 널리 알리게 된 원동력이 됐고, ‘프리취’는 백화점이나 할인점의 인스토어베이커리를 파고 든 우리 회사의 공격적인 마케팅에 힘입어 한국 시장에서의 입지를 탄탄히 할 수 있었습니다. 프리취와 거래하면서 베이커리 공장의 생산 효율성에 대해 눈을 뜨게 됐다고 해도 과언이 아니지요.

개인제과점에서는 ‘롤 퍽스’의 비싼 가격 탓에 선뜻 구입이 어려운 게 사실입니다. 세계 최고의 품질과 기능을 자랑하는 기계인 만큼 값은 비쌀 수밖에 없지만, 프리취의 베이커리 맞춤 시스템에 따라 공장 설비를 새롭게 꾸린 어느 제과점에서 13명이던 인력을 7명으로 줄이고도 예전보다 작업이 한층 수월해진 사실만 봐도 기계설비의 중요성을 알 수 있습니다. 워낙 튼튼해서 잔 고장 없이 세대를 이어 쓸 수 있을 뿐더러 품질 좋은 페이스트리, 파이, 갈레트 등으로 매출이 오른다는 사실을 감안할 때 투자가치가 충분하지요.

Information

회사명 (주)토탈베이커리시스템

대표이사 채형원

설립년도 1987년 12월

연혁 1985년 (주)토탈푸드시스템 설립

1996년 베이커리사업부 신설

2001년 (주)토탈베이커리시스템 별도법인 독립

독일 ‘프리취’ 사 한국 파트너 선정

주소 서울특별시 강남구 논현동 76-8 토탈푸드사옥 1F

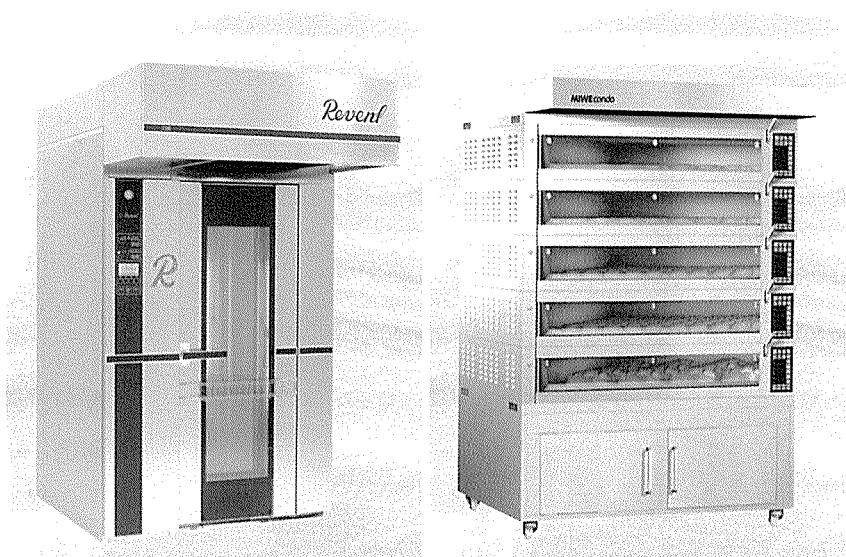
연락처 Tel_02)3443-8744

Fax_02)3443-8746

E-mail_tostem@korea.com

대표제품

(주)토탈베이커리시스템은 ‘앞서가는 베이커리의 파트너’라는 모토로 ‘프리취’ 파이롤러를 비롯해 덴마크산 버티컬 믹서 ‘Bear’ 와 프랑스 도우컨디셔너 ‘Panem’, 독일 오븐 전문 브랜드 ‘Miwe’ 등을 수입 판매한다. 베이커리의 생산 효율성을 높이기 위한 공장 시스템 레이아웃도 도맡고 있다.



리벤트 락오븐

리벤트(Revent)사(社)의 락 오븐은 독자 개발한 공기제어시스템으로 빵의 불륨을 배가시키고 반죽의 건조를 최소화하는 세계 최초의 락 오븐이다. 소형부터 대형까지 맞춤 용량이 가능하다.

미베 스톤브레드오븐

90년 전통을 자랑하는 독일 오븐 전문기업 미베(Miwe)사(社)의 스톤브레드오븐은 하드게열의 빵이 주를 이루는 독일 판매 1위를 자랑하는 ‘돌가마’다. 빵의 불륨과 풍미가 남다르다.