



강소기업을 키우자

김명신 (주)쿠키아 대표



지역 농산물로 만든 웰빙 간식... 글로벌 식품기업 꿈꾼다

스마트공장 구축 제조 혁신... 일 최대 4만봉 생산 가능
HACCP 인증·제조법 특허로 생산 효율성·경쟁력 확보
대형 유통망 진출...곤약칩 등 신제품 통해 시장 다변화

두부로 웰빙 간식을 만드는 (주)쿠키아.

회사명 쿠키아(Cookia)는 '쿠키(Cookie)'에 'A'를 더한 이름으로 쿠키 중 최고(A등급)라는 뜻이 담겼다.

쿠키아가 처음부터 두부과자를 생산한 것은 아니었다. 교원자격증을 가지고 있던 김명신 대표(64)는 지난 2011년 여수시 여서동에서 필리핀 이주 여성을 대상으로 요리와 교육을 함께 진행하는 '잉글리시 쿠키 키즈 교육사업'을 진행하며 기반을 다졌다.

하지만 잘나가던 사업이 갑작스럽게 어려움을 겪었다. 2014년 세월호 참사와 2015년 메르스로 인한 외부인 통제, 야외학습 중단으로 교육사업을 진행할 수 없게 됐다.

김 대표는 앞으로의 사업 모델에 대해 고심을 거듭하던 중 가장 인기 있었던 두부과자 만들기 프로그램을 떠올리며 두부과자를 전문적으로 만들어보자는 생각을 했다. 교육업에서 제조업으로 업종을 전환하고 2016년 3월 여수시 소라면에서 제2의 도약을 꿈꿨다.

공장은 순조롭게 지었지만 공정 안정화와 품질 관리가 가장 큰 난관이었다.

김 대표는 "기계 설비만 갖추면 과자가 생산될 줄 알았는데 수제 방식과 달리 물·반죽 계량, 제조 시간이 달라 제품 생산이 쉽지 않았다"며 "두부과자 제조 전문기업으로 거듭나기 위해 제조 기술 공부에 매진했고 여러 공공기관을 찾아 자

문을 구했다"고 회상했다.

그의 눈에 전남창조경제혁신센터 주관 '삼성전자 스마트팩토리 구축 사업' 공고문이 들어왔다. 그는 2016년부터 2022년까지 이 사업에 참여하며 제조공정, 품질관리 등 다양한 생산과정을 배웠고, 하루 최대 4만봉을 생산할 수 있는 국내 최고 수준의 스마트 공정과 위생 시스템을 갖췄다.

쿠키아는 HACCP(식품안전관리인증기준), ISO22000(국제 표준 식품안전경영시스템) 인증을 받았고 '두부과자 제조방법'과 '저당화 발아기'를 사용한 두부과자 제조 및 그 제조방법' 등 특허를 취득했다.

제품의 강점은 '우리 농산물로 만든 정직한 간식'이다. 쿠키아는 여수, 순천 등 지역 농가와 협약을 맺고 원재료인 밀가루, 계란, 두부 등을 공급받고 있다.

지역 영농조합법인의 두부를 원재료로 만든 '두부칩'은 유통처리 후 3번의 원적외선 오븐 과정을 거친다. 이를 통해 일정 시간이 지나도 바삭하고 고소한 식감을 유지하는 점이 특징이다. 소포장 단위로 생산해 간편한 간식, 가벼운 한 끼로 최적화됐다.

메뉴도 다양화했다. '오리지널(고소·단백한 맛)'을 시작으로 '떡볶이', '김', '어니언', '옥수수·카카오' 등 5종으로 제품을 구성했다.

쿠키아는 GS홈쇼핑 판매 방송을 통해 인지도와 고객층을 확보했고 코스트코, 하나로마트, 올리브영 등에 차례로 납품하며 지역기업의 대형



김명신 대표

유통시장 진출 가능성을 보여줬다.

온라인에서는 '저칼로리 간식', '운동 후에도 부담 없는 간식' 등으로 알려지며, 남녀노소 누구에게나 사랑받고 있다.

쿠키아는 2023년 6월 여수시 소라면에서 울촌면으로 이전하고 2층 규모의 신사옥을 준공했다. 기존 소라면 공장은 커피숍으로 새로 단장해 커피와 두부과자를 판매하고 있다.

김 대표는 이에 만족하지 않고 해외시장으로 눈을 돌렸다. 쿠키아는 지난해 쌀가루, 곤약 등 식물성 재료로 만든 곤약칩을 개발해 미국, 유럽 등 해외시장 진출에 성공했으며, 지난 8월 영국 국제식품박람회 참가해 바이어 발걸음에 나섰다.

쿠키아는 '식품 제조 사회적기업'으로 성공모델을 구축하자'는 사훈을 내걸고 식품 시장의 방향성을 제시하기 위해 노력하고 있다. 최대 장점은 유기적인 팀워크다.

김 대표는 직원 30여명의 전문성을 살려 생산,



주)쿠키아 직원들이 두부칩을 생산하고 있는 모습.

영업·마케팅, 회계·경영지원팀에 배치해 생산 효율과 품질 경쟁력을 크게 높이고 있다.

쿠키아는 많은 이들이 찾아오는 벤치마킹 스마트공장으로도 유명하다. 제품 생산 공정 확인, 시식으로 구성된 공장 견학에는 매년 학생, 공무원, 기업 관계자 등 3000여명이 방문한다.

사회적 가치 창출에도 앞장서고 있다.

쿠키아는 후원금과 물품을 노인복지관, 보육원에 꾸준히 기탁하고 있다.

쿠키아는 100년 동안 사랑받는 건강한 간식 브랜드로 성장하겠다는 포부를 갖고 있다.

김명신 (주)쿠키아 대표는 "쿠키아에서 생산된 모든 제품이 국민대표 간식으로 자리 잡는 것이 꿈이다"며 "두부를 활용한 기능성 스낵 신제품 개발과 소비자의 다양한 요구에 맞는 제품 개발에 매진하겠다"고 말했다. 이어 "지역 농산물을 활용한 먹거리를 세계에 알리는 K-브랜드를 만드는 것을 목표로 설정하고 '사람의 따뜻함이 공존하는 이상적인 회사'를 만드는 것을 지향한다"며 "앞으로도 청년과 경력 단절 여성 등을 고용해 사회적기업의 책임을 다하며 ESG 경영을 실천하겠다"고 강조했다.

송태영 기자 sty1235@gwangnam.co.kr

여수·송원근 기자 swg3318@gwangnam.co.kr



지난 3월 일본 오사카박람회에 참가한 쿠키아.

