

‘최고의 맛’으로 끓인라면자판기 시장의 부활을 이끈다!



주식회사 세원벤딩

자판기가 라면을 끓인다 는 사실은 더 이상 화젯거리가 아니다. 지난 2003년부터 선보인 끓인 라면자판기는 이미 세인의 많은 관심을 불러일으킨 바 있다. 아이디어 상품으로 시장성도 좋아 많은 업체들이 시장 가세를 진행하며, 시장은 뜨겁게 과열된 바 있다. 하지만 아쉽게도 이 열기는 오래 가지 못했다. 최고의 관심을 받은 아이디어 상품인 만큼 많은 업체들의 선부른 개입으로 인해 조악한 제품이 판을 치고 특허분쟁으로까지 이어졌다. 그 과정에서 소비자 신뢰는 갈수록 떨어지게 되었고 끓인 라면자판기 시장은 급락하지 않을 수 없었다. (주)세원벤딩의 김철영 대표는 끓인 라면자판기 시장이 이렇게 된 것은 시장 가능성 자체의 문제가 아니라고 보고 있다. 문제는 업체들의 잘못된 시장계획을 진행한 결과이기 때문에 얼마든지 시장 부활을 이끌어 낼 수 있다고 보고 있는 것. 그래서 초심으로 돌아가 ‘최고의 제품’, ‘최고의 마케팅’으로 다시 시장을 살려내겠다는 결의를 다지고 진행하고 있다.

◎ 맛이 최고의 경쟁력

(주)세원벤딩은 어려운 상황가운데에서도 끓인 라면자판기의 기능성에 확신을 갖고 차근차근 품질 업그레이드 작업에 매달렸다. 진짜 제대로 된 제품을 만들어 맛에 있어 경쟁력을 갖는다면 얼마든지 성공할 수 있다고 보고 품질에 사활을 걸었다. 무엇보다 맛이 있어야 끓인 라면자판기를 소비자들이 이용하고 선호하기 마련이다. 품질은 소비자에게 다가갈 수 있는 가장 기본적인 요인이기 때문에 그동안 치밀한 품질보완을 진행해왔다. (주)세원벤딩은 단순히 기계가 라면 하나를 끓인다는 사실을 넘어, 사람보다 더 맛있게 끓여주는



김철영 대표

수준까지 도달했다고 보고 있다. 필드에서 충분히 어필할 수 있는 맛을 갖추었다고 보고, 이 부분에 대한 뛰어난 경쟁력을 소비자들에게 인식시켜 나갈 계획이다.

◎ 어느 로케이션이라도 공략 가능한 '새침터' 제품 라인업

품질보완을 통해 거듭난 세원벤딩의 제품 라인업은 2종류이다. 동시에 2개의 라면이 배출되는 SW-1은 수익성과 편리성을 배가할 수 있다는 장점이 있다. 90개까지의 라면이 적재되어 많은 사람이 모이는 장소에 적합한 대형 자판기로서 역이나, 공원, 대학교 매점 등에 설치되고 있다. SW-3은 테이블에도 올려 놓을 수 있는 소형제품으로 15개의 라면 적재가 가능하다. 편의점, PC방, 당구장, 도서관, 휴게실, 만화가게 등 소규모 로케이션에 설치되고 있다. 이 2종류라면 어느 로케이션이라도 공략이 가능하며 365일 24시간 운영될 수 있다는 자판기의 장점을 살린다면 좋은 로케이션에서 얼마든지 고수익 창출이 가능하다.

◎ 제품의 특징

자판기에 이중정수필터를 장착, 깨끗이 정수된 물로 최고의 맛으로 라면을 끓여내고, 세라믹 전기 히터의 순간가열 방식 채택으로 소요전기량이 적은 절전제품이다. 물의 양, 끓이는 시간의 조절로 설치장소의 환경

에 따른 소비자의 구미에 따라 맛을 조절할 수 있는 것도 장점이다. 또한, LCD 모니터(옵션사항)를 통해 동영상을 시청할 수 있게 하여 끊어지는 시간 동안 기다림의 지루함을 해소하며 기타 광고의 수익도 얻을 수 있다. 이 밖에도 잔반처리기(옵션사항)와 시식대(옵션사항)는 편하고 청결한 환경을 유지하여 보다 많은 소비자의 이용을 돕도록 하였다.



▲ (주)세원벤딩 공장 전경

끓인라면자판기 '새참터'의 모든 기능은 전자동 시스템으로 운영되어 인건비 등의 비용 부담이 전혀 없는 뛰어난 경제성을 자랑한다. 용기는 재활용 분리수거 되는 알루미늄으로 쓰레기 처리 부담이 없는 장점이다.

◎ 해외시장을 향한 뜨거운 열정

세원벤딩이 겨냥하는 시장은 국내뿐만이 아니다. 그동안 내수시장에 있어 끓인 라면자판기의 이미지가 많 좋아 해외시장에 주력해 시장개척을 진행해 왔다. 이미 일본, 중국, 카자흐스탄 등지의 지역에 10여대를 운영하며 시장성을 타진하고 있다. 최근에는 캐나다 밴쿠버, 토론토 등지나, 미국의 로스앤젤레스로도 운영 로케이션을 확대했다.

해외시장의 반응은 고무적이다. 끓인 라면의 맛에 대해 높은 평가를 하는게 보통이어서 앞으로 수출주문이 본격적으로 이어질 것으로 판단하고 있다. 일본시장으로의 본격적인 수출확대를 위해서 후생성의 관리기준도 통과를 해 놓은 상태이다. 까다로운 일본의 위생관리기준을 통과했다는 사실은 그동안 세원벤딩이 얼마나 위생성 강화에 신경을 썼는지를 대변하고 있다.

◎ 끊임없는 기술개발로 고객만족 실현

이무리 좋은 제품을 만들어도 소비자들의 좋은 인식이 뒤따라 주지 않으면 안된다. 이 부분을 누구보다도 잘 아는 세원벤딩은 과거의 끓인 라면자판기에 대한 부정적 인식 개선에도 많은 노력을 기울이고 있다. 그 노력의 일환으로 세계적으로 먼저 인정을 받아야 했다. 인정을 받기 위해선 위생과 안정상의 남다른 기술력이 필요했다. 그 노력의 결과로 국제공인기관인 서울특별시보건환경연구원 의 검사를 통과하였다. 또 최근에는 세계 최대의 전기·전자 공업규격인 UL인증도 받아냈다.



▲ 체계화된 '새참터' 공장 생산라인 모습

앞으로도 세원벤딩은 누구든 믿고 사용할 수 있는 제품을 만들기 위하여 끊임 없이 연구, 개발하여 세계적으로 우리나라의 자판기 기술을 알리는 데에 리더기업으로 성장해 나갈 계획이다. 환경까지 생각하는 디자인 개발과 이용하기 조금도 거리낌이 없는 깨끗한 자판기를 개발하여 보다 편리하고 간편한 삶의 향유를 위해 노력하고, 라면뿐만 아니라 쌀국수, 떡국, 떡볶이 등 다양한 식품을 요리하는 자판기 개발로 자판기를 통해 다양한 식품을 즐길 수 있도록 할 계획이다.