2002년 5월 31일 창간 독자센터 : (02)721-9861
metroseoul.co.kr
metro®
제5366호 2024년 2월 5일 월요일

남성희 전문대교협 회장
"지역소멸 극복에
전문대학 역할 중요"
04

Life

구영권 대표
"3000억 펀드 운용
AI 등 4차혁명 투자"
L1

"유행보다 본질·지속성 담아… 한식의 맛 세계에 알릴 것"

새벽을 여는 사람들

'호박패밀리' 김 치 헌 대표

"좋을 호(好)에 박수칠 박(拍), '좋은 음식을 내어주고 박수를 받자'는 회사명이기도 하면서 저의 철학이기도 합니다. 고객에게 오랫동안 언제라도 머무르고 싶은 식당이 되고자 합니다."

2009년 약수동 호박식당을 시작으로 현재 호박식당, 한와담, 양파이, 미미담, 오마이포 등 15개의 외식 브랜드를 운영하고 있는 호박패밀리가 LIG와의 M&A를 기폭제 삼아 글로벌 종합외식기업으로 도약했다.

지금의 호박패밀리가 있기까지 그 중심에는 언제나 김치헌 호박패밀리 대표의 열정과 노력이 있었다.

김치헌 대표는 수년간 고깃집에서 일한 경험치를 바탕으로 호박패밀리를 운영해오고 있다. 본인이 가장 잘 할 수 있는 '고기'를 메인으로 양념과 굽는 방식을 차별화해 호박식당을 열었다.

그는 "외식업에 몸 담으면서 가장 중요하게 생각하는 점은 '본질'이다. 본질이 없는 상태에서는 마케팅이나 홍보도 효과가 없다고 생각한다"며 "고객 입장에서 생각하며, 남녀노소 누구나 오감만족할 수 있는 식당을 만들고 싶었고 결국 제가 잘할 수 있는 고기와 한식으로 식당 브랜드들을 론칭했다"고 입을 열었다.

이어 "일시적으로 유행타는 음식을 제공해 반짝하고 사라지는 게 아니라 오래도록 사랑받는 식당으로 남고 싶다"고 덧붙였다. 김 대표의 이러한 고집이 있기에 호박패밀리 브랜드 중에는 10년 이상 운영중인 브랜드가 절반이 넘는다.

호박패밀리는 지난해 11월 LIG와 M&A를 체결했다. 양사는 F&B(식음료) 사업 다각화와 단체급식, 이커머스 유통 사업과의 시너지를 낼 전망이다.

"14년간 호박패밀리를 운영해오면서 저의 아이디어와 운영 능력만으로는 실현할 수 없는 부분이 있더라고요. 이번 LIG와의 합병을 계기로 공격적인 투자와 도전을 실현할 수 있게 됐고, LIG에서 하고 있던 F&B 사업과 단체급식 등 기존 사업을 함께 강화하면서 종합외식기업으로 성장해 나갈 계획입니다."

합병과 함께 회사도 성수동 신사옥으로 확장 이전했다. 새로 입주한 신사옥은 유관부서의 업무공간을 하나로 통합해 업무효율을 높였다.

김 대표는 "기존 호박패밀리보다 사업 매출이나 규모, 직원수가 두 배 이상 크게 증가해 외형과 내실에서 새로운 도약을 기대하고 있다"며 "각각의 조직이 하나로 합병됐기 때문에 서로 맞춰가는 과정에서 어려움이 있겠지만, 대표로서 명확한 방향성을 갖고 회사를 성장시키겠다"고 포부를 드러냈다.

"국내에서 종합외식기업 중 가장 잘하는 기업이 어디냐고 물었을 때 '호박패밀리'라는 대답이 나올 수 있게 탄탄한 조직으로 만들어나가고 싶어요. 호박패밀리가 외식업에 대한 흐름을 읽고 미래 먹거리를 주도적으로 선점해서 성장시키는 건 잘한다고 자부하기 때문에, 거기에 대기업에서 갖고 있는 시스템적인 부분을 호박패밀리에 대입하면 더 좋은 긍정적인 결과를 내지 않을까 기대하고 있습니다."

김치헌 호박패밀리 대표가 메트로경제와 인터뷰를 하고 있다. /손진영 기자 son@

> 고기 메인으로 외식브랜드 운영
> 오랫동안 사랑받는 식당 되고파
>
> LIG와 M&A… 유통사업과 시너지
> 사업 다각화로 종합외식기업 성장
> 수출 고려한 한와담 밀키트 개발
>
> 공간사업 '더 스페이스 프로젝트'
> 지속성 있는 외식사업 펼치고파

호박식당 대표 외식 브랜드. /호박패밀리

매장 사업 외에 이커머스 전문가들과 모여 가정간편식(HMR)도 준비하고 있다. 매년 명절을 앞두고 온라인 자사몰에서 선물세트로 만들어 판매하는 '한와담'을 밀키트 주력 브랜드로 앞세워 제품을 개발하고 있다.

"해외 수출까지 고려해서 밀키트를 개발하고 있는데, 한와담의 소불고기는 한국을 알리는 한식 메뉴로 외국인들의 관심도가 높은 편이라 선정했습니다. 그리고 이미 국내에 출시된 '김치헌의 김치찜'의 경우 해외 수출을 앞두고 있어요. 김치를 시즈닝화해서 소스로 개발하는 작업도 하고 있습니다."

현재 국내에 약 50개 직가맹점을 운영중인 호박패밀리는 미국, 프랑스, 베트남, 태국 등 해외 각지에도 한식 매장을 운영하고 있다. 올해 라스베가스와 태국 방콕, 일본과 인도네시아에 호박식당을 선보여 현지인들에게 한식을 알리는데 주력할 계획이다.

국내에서는 '오마이포'와 '양파이'를 앞세워 가맹 사업을 확대할 방침이다.

그는 "초보 창업자들은 외식업 전문가가 아니다보니 남녀노소 누구나 운영할 수 있는 시스템이 갖춰져야 한다"며 "규모도 직영점보다는 부담없이 할 수 있도록 면적과 아이템에 맞춰서 제안하고 있다"고 설명했다.

김 대표는 공간사업에 대한 청사진도 꺼내보였다.

"제가 추구하는 음식의 철학은 본질과 지속성에 있습니다. 본질에 대한 이야기는 앞서 했고, 지속성이 중요한데 본인 소유의 공간이 아닌 곳에서 사업을 하다보면 임대인과의 분쟁이 있을 수도 있고 다양한 외부 요인으로 인해 안정적인 영업을 하기가 어렵습니다. 그런 위험 요소를 없애고자 '더 스페이스 프로젝트'를 운영하고 있고요. 이 프로젝트는 우리의 공간에 우리가 들어가서 안정적으로 사업을 하자는 취지에서 기획됐어요. LIG와 이러한 공간 개발 사업을 공격적으로 하면서 보다 지속성있는 외식 사업을 펼치려 합니다."

/신원선 기자 tree6834@metroseoul.co.kr

버스티비 yap TV 와 함께하는 메트로 뉴스

▲'경고 누적' 김민재, 요르단전 못 뛴다…클린스만의 수비 조합은?
▲한국, 캐나다에 1-3으로 져 데이비스컵 테니스 16강 진출 실패 /사진 뉴시스

▲일본, 아시안컵 8강 탈락…'결승 한일전' 아쉽게 무산
▲韓 64년 만의 우승까지 단 두 걸음…아시안컵 4강 대진 확정

▲130이닝 목표 KIA 윤영철 "작년보다 150이닝 더 던지겠다" /사진 뉴시스
▲'배팅 훈련 시작' 오타니 "MLB 개막전 서울시리즈 출전할 것"