자신의 이름을 걸고 가치를 지키는 임화자전통식품 임화자 대표

지역의 특산물을 활용한 다양한 음식을 개발하여 알리고 있는 임화자전통식품 임화자 대표(함평군 함평읍 내교리 소재)를 만나 창업이야기를 들어보았다.

3대째 이어오는 손맛

〈임화자 대표〉

함평에서 태어나 살고 있는 임화자 대표(이하 임 대표)는 어렸을 때부터 외할머니와 어머니가 음식할 때 늘 관심을 보였고 눈으로 스쳤지만 보이지 않게 몸에 습득된 손맛이 큰 자산이 되었다고 한다.

결혼하여 아이들을 키우면서도 동네 결혼식이 있으면 취미로 폐백음식을 해줬는데 맛과 솜씨가 좋아 칭찬을 많이 받다보니 아이들이 다 크면 이걸로 창업을 해 볼까 생각한 것이 계기가 되었다고 말한다.

1996년 자신의 솜씨를 검증하기 위해 함평군 음식축제를 참여하여 대상을 수상했고, 각고의 노력 끝에 2003년 지금의 임화자전통식품을 창업하기에 이르렀다.

나의 경력이 내 제품의 브랜드 가치를 높이는 것

〈각종 상장과 자격증〉

자신의 손맛을 자원으로 해서 창업을 하고자 하는 사람들에게 임대표는 경력과 자격을 쌓아가며 긴 세월을 가지고 계단을 오르듯 브랜드 이미지를 만들어라고 이야기 한다.

자신도 '솜씨' 하나를 알리기 위해 각종 음식대회에 출전해 수상했고 그 결과로 전남대 평생교육원, 농업기술센터 등에서도 음식강의 요청이 들어왔다고 한다.

강의를 하면서도 자신의 발전을 위해 화과자 등의 음식분야의 공부를 계속해서 다수의 자격증을 취득하였다.

또한 2008년에는 농림축산식품부 가공부문의 신지식으로 선정되었고, 이후 2010년에 지금의 가공공장을 짓고 식품제조 · 가공업 영업허가를 얻어 현재는 시제음식, 떡류, 폐백, 반찬 등을 만들어 판매하고 있으며 향토음식 체험장을 운영하고 있다.

지역과 함께하는 경영실천

떡류가 매출의 많은 부분을 차지한다는 임화자전통식품은 제품의 주요원료인 쑥, 모싯잎, 쌀, 팥 등을 함평지역의 농산물을 이용하고 있으며 지역특산품인 한우와 복분자를 활용한 한과, 떡, 음식개발로 인해 지역경제에 이바지 하고 있다.

식품제조는 본인이 하고 있지만 제조량이 많을 때는 지역 주민들이 포장, 청소 등을 도와주고 있다고 한다.

향후 신메뉴 개발과 판매방식 확대에 매진할터

앞으로의 계획으로는 둘째딸에게 임대표의 손맛을 전수하고 딸과 함께 기존의 입소문 판매방식에서 블로그, 홈페이지를 이용한 온라인 판매를 확대하는 계획을 가지고 있다고 밝혔다.

또한 건강식으로 이용할 수 있는 떡류를 개발하여 판매할 계획도 가지고 있다고 한다.

힘이 들어도 그만두고 싶다는 생각을 한번도 하지 않았다고 하는 임대표는 여성도 일을 가져야 한다며, 혼자서 창업을 시작하려고 하면 헤매는 경우가 많기 때문에 주변의 전문가에게 도움을 받아서 헤쳐나아가라고 권유했다.

앞으로 우리의 전통식품을 더 많이 알려나가는 임화자전통식품을 기대해 본다.

임화자전통식품 주요연혁

- 1996 함평군 음식축제 대상
- 2003 제10회 남도음식대축제 대상
- 2003 광주김치대축제 문화관광부 장관상
- 2007 서울국제요리 경연대회 향토부분 대상
- 2007 대한명인 제07-182호 지정(폐백부문)
- 2008 농림축산식품부 신지식인 263호 선정(가공부문)
- 2008 서울국제요리 경연대회 대상
- 2009 한국국제요리 경연대회 대상
- 2011 생활개선중앙연합회 영농스타상 경영분야