

‘청년식탐’ 1·2기 당선자의 창업 여정 4개 직영점 대표로… 창업가 지원 교육자로

김동희 기자 kdh0626@khu.ac.kr

청년식탐 프로젝트

1기 김성수(조리&푸드디자인 2016)

2기 손소희(조리&푸드디자인 2016)

‘청년식탐’[探·貪] 프로젝트는 캠퍼스타운 조성사업단이 외식 창업을 꿈꾸는 39세 이하 청년에게 기회를 제공하기 위해 진행한 창업 공모전이다. 1기에서는 ‘그린브로스샐러드’ 김성수(조리&푸드디자인학 2016) 대표가, 2기에서는 ‘그릭베어’팀 손소희(조리&푸드디자인학 2016) 대표가 선정됐다. 김 동문은 프로젝트 종료 후 ‘그린브로스샐러드’ 지점을 내며 사업을 확장했다. 손 동문은 경험을 적극 활용해 외식업 창업자 교육에 전념하고 있다. ‘청년 창업’이라는 기회를 발판 삼아 각자만의 방식으로 외식업에 대한 열정을 가감 없이 드러내고 있는 두 동문을 만나봤다.

같은 학과를 나와 ‘청년식탐’이라는 같은 과정을 경험했지만, 시작부터 그 이후의 모습은 사뭇 다르다. 1기 창업자 김 동문은 학부 3학년이 되던 해에 청년식탐 공고를 보고 친구에게 직접 구상한 사업계획서를 건넸다. “사업단에서 헬스 앤 웰니스(Health and Wellness) 트렌드에 맞춘 음식을 원했기에 샐러드를 골랐고, 마침 소비자가 샐러드를 많이 찾기 시작하던 시기였어요.”

반면 2기 창업자 손 동문은 대학원을 다니던 중 청년식탐에 지원했다. 함께 팀을 꾸린 친구 역시 직장을 다니던 중, 손 동문의 제안으로 창업 여정에 합류했다. 고등학교 때부터 언젠가 같이 한 번 창업하자고 이야기했던 친구였다. 당시 인기를 얻기 시작하던 요거트는 한 끼 식사로 부족하다는 인식이 지배적이었다. 그래서 양이 넉넉하고 신선한 과일 토핑으로 채워진 요거트 메뉴를 개발했다.

시행착오의 연속이었던 첫 터전 1년간의 ‘초보 창업가’ 탈출기

청년 창업자가 된 두 동문의 첫 터전은 홍릉바이오횰료창업센터 1층이었다. 두 동문이 1년간 창업 걸음마를 댔 그곳엔 젊음으로 건너 낸 무수한 시행착오와 추억이 깃들여 있다. “청년식탐이 아니었다면 여전히 장사라는 걸 안 하고 있었을 거



위 사진부터 차례로 1기 창업자 김성수 동문(사진 왼쪽)과 2기 창업자 손소희 동문 (사진 오른쪽). (사진=김성수, 손소희 동문 제공)

예요.” 김 동문은 시행착오 덕분에 가게 독립 이후 사업 위험성을 줄일 수 있었다. 초보 창업자에게 재료 보관 및 손질부터 가게 운영과 회계까지 모든 것이 난관이었다. “고객이 지불할 용의가 있는 준거 가격과 내가 팔고자 하는 가격의 균형을 맞추는 것이 어려웠던 것 같아요. 매일 매출 변동이 있는 상황에서 식재료 관리를 효율적으로 하는 법도 터득하려고 초반에 고생을 좀 했죠.”

첫 6개월 동안은 번 돈이 거의 없었다. 비용 계산과 인건비 같은 고정비 지출에서 애를 먹었다. “학교에서 배운 비용 계산법과 실체는 다르더라고요. 식자재마다 손실률을 모두 계산해야 할 뿐만 아니라 계절별, 월별, 주별로 가격이 달라지는 것은 또 따로 분류해 계산해야 했어요.”

생각지도 못한 어려움과 씨름할 때마다 도움을 주신 건 캠퍼스타운 부장님이었다. 그를 국장님이라 부르며 곧잘 따랐던 김 동문은 “국

장님과 밤늦은 시간까지 비용 관리 관련해 함께 논의했고 제언도 해주셨다”며 당시를 회상했다. 순이익이 좋지 않아 우려했던 중간평가 때도 김 동문을 믿어줬던 국장님이었다.

손 동문 역시 처음부터 매출이 잘 나오진 않았다. 잘하고 싶은 욕심에 되려 손해 보는 일도 있었다며 작게 웃음 짓기도 했다. “여름 방학에 매출이 조금 떨어질 것 같아서 당시 유행했던 요거트 아이스크림을 해보자 했어요. 무리해서 아이스크림 기계를 대여했는데, 원가 마진도 남기지 못하고 거의 마이너스 상태로 종료했어요.”

이처럼 긍정적이지만은 않은 결과를 불러올지언정, 비교적 부담 없이 새로운 시도가 가능하다는 점은 청년식탐만이 갖는 장점이다. 두 동문 모두 청년식탐이 제공하는 창업 지원금과 창업공간 무료 지원이 제정에 큰 도움이 됐다고 입을 모아 말했다.

손 동문이 가게 운영 5개월 차에 접어들 무렵, 주변 직장인 단골이 생겨나고 단체 주문이 들어오면서 매출이 오르기 시작했다. 상승세를 잃지 않으려 가을 무화과 철에는 다른 가게보다 발 빠르게 무화과를 공수해 ‘무화과 요거트볼’을 출시했다.

고객 니즈를 반영한 부지런한 메뉴 개발은 효과적이었다. 손 동문은 요거트 매출의 1/3이 무화과 요거트볼이 됐다고 말했다. 우려스러웠던 중간평가에서도 그는 매출의 상승세를 들며 ‘우리는 성장하고 있다’고 증명했고, 그런 손 동문에게 캠퍼스타운은 계약 연장으로 응대했다.

초보에서 4개 직영점 대표로 창업가 지원하는 교육자로

모두에게 동일하게 주어졌던 1년의 청년식탐이었지만 다음 행선지는 달랐다.

김 동문은 한 치의 의심 없이 ‘그린브로스샐러드’의 독립을 추진했다. 동업했던 친구 또한 당연하다는 듯 같은 마음이었다. 설득이나 상의할 필요도 없이 청년식탐 종료 한두 달 전부터 가게 독립을 위한 각자의 역할을 이행했다. “가능성을 봤던 것 같아요. 짧은 영업시간에도 많은 손님이 찾아주셨고, 비용 부분만 개선하면 수익성이 괜찮겠다고 생각했어요.”

가게를 독립할 땐 걱정 반 기대 반이었다. 캠퍼스타운의 재정적 지원과 도움이 컸기에 이제 내 자금을 스스로 융통해야 한다는 걱정이 있었다. 그럼에도 김 동문은 걱정보다 기대가 조금 더 컸다고 이야기한다. “캠퍼스타운 지원을 받았을 땐 자금 처리부터 메뉴 변경이나 가격 변경까지 모두 보고와 승인을 거쳐야 했어요. 이제 오롯이 제 사업체가 되니 그런 부분이 간소화됐고, 영업시간도 확실히 늘려서 매출을 더 많이 발생시킬 수 있다는 기대가 있었죠.” 어느덧 독립 3년 차가 된 지금, 김 동문은 서울에서 4개 지점을 운영하고 있다.

손 동문은 청년식탐 이후 가게를 종료했지만, 외식업에 임하는 열정과 사랑은 여전하다. 청년식탐에 전념한 후 호텔관광대학 스마트관광원에서 학업을 이어 나가며 비건 식품 주제로 논문도 써냈다. “5년 안에는 가게를 하나 차리고 싶다는 생각을 계속하고 있고, 계획도 하려 합니다.” 제빵을 좋아해 자신만의 카페를

차리고 싶다는 손 동문은 청년식탐이 창업에 대한 자신감을 마련하는 기회였다고 말한다. 목표는 현재 일하고 있는 프랜차이즈 회사 경력을 확장해 외국계 프랜차이즈 기업에서 창업 교육 전문가가 되는 것이다.

“확실한 조사 없다면 사업하지 마” 제도 활용하는 똑똑한 사업가 되길

‘첫 창업에서의 중요한 점’을 물었다. 청년식탐 때를 찬찬히 되짚던 김 동문은 “모든 요소의 중요도가 ‘최고 높음’ 수준이었다”고 운을 뗐다. “사람을 뽑고 관리하는 것, 식자재를 잘 받아오는 것, 레시피 개발하는 것, 손님 응대 매뉴얼 만드는 것, 모두 다 아주 중요한 일이었어요. 그중 하나라도 덜 완성되면 매장이 안 굴러가는 상황이 발생하는 경우도 있었기 때문이에요.” 사업을 확장한 현재는 ‘인력 관리’를 관건으로 꼽지만, 창업을 막 시작하는 이들에게 모든 요소를 소홀히 하지 않을 것을 강조하는 그였다.

손 동문이 가장 중요하게 여긴 건 ‘고객과의 약속’이었다. 가게를 여는 시간과 닫는 시간을 늘 같은 시간에 정확히 운영하는 것. 사소한 보이지만 신뢰 형성에 가장 기본적인 바탕이 된다. “하루도 거르지 않고 오전 7시 30분에 문을 열어 배달을 시작했어요. 아침 7시 50분쯤에 항상 요거트를 주문하는 손님이 있었거든요. 이런 암묵적인 신뢰가 운영에 밑거름이 된다고 생각해요.”

김 동문과 손 동문이 공통으로 강조하는 것은 ‘기관이나 정부에서 지원하는 청년·초기 창업 지원 제도’를 최대한 활용하라는 것이다. 김 동문은 단호한 목소리로 “창업을 쉽게 하는 방법을 찾아야 한다”며 “자금 조달도 내가 가진 목돈이 아닌 외부에서 조달해 올 수 있는 방법을 연구해야 한다”고 말했다. 손 동문도 “지금도 단체나 정부에서 청년 창업 지원이 많이 이뤄지고 있지만, 청년식탐과 같은 청년 창업 지원이 더욱 확대됐으면 한다”는 바람을 전했다.

마지막으로 김 동문은 ‘사업 계획을 스스로 작성해 보는 것’의 중요성도 덧붙였다. “사업계획서를 쓰다 보면 두루뭉술한 부분이 분명 생길 거예요. 그리고 문제는 항상 그 두루뭉술한 부분에서 생기거든요. 그러니까 아이템과 상권 등 모든 부분을 면밀하게 검토해서 사업을 시작하셨으면 좋겠습니다.”