

# 느리지만 정직하게... “창업에는 나만의 속도 필요해”



고예원 굽는당 대표

“어떤 어려움이 와도 포기하지 않고 버틸 때, 그때부터가 창업 성공의 첫 시작입니다”

청년 창업가이자 두 아이의 엄마인 고예원(38여) 대표는 광주 광산구 장덕동에 지난 2022년 9월 천연발효 빵집 ‘굽는당’을 열었다.

창업을 시작하게 된 계기는 아토피가 있던 첫째 아이 때문이었다.

이유식 단계부터 세심하게 신경을 써야 했고 아이 식사부터 간식까지 직접 만들어야 안심이 됐다. 그러다 요리에 점차 흥미를 느끼게 된 고 대표는 시중 아이들에게 안심하고 먹일 빵이 없

## '성공 신화 도전' 청년 창업가를 만나다

〈9〉굽는당 고예원 대표

평균 4시간의 발효 과정... ‘누구나 안심하는 빵’ 노인센터기부·제로웨이스트 등 사회 공헌 노력

다는 것이 안타까웠고 천연 발효 빵 가게를 직접 차려보면 어떻까 생각했다.

2021년 광주에서 제과제빵 자격증을 취득한 후 천연 발효 빵 전문 제빵사를 찾아 3개월간 서울에서 교육을 받았다. 그러다 2022년 광주시와 창조경제혁신센터의 ‘청년창업사업 3기’에 선정돼 예정보다 일찍 창업하게 됐다.

굽는당의 모토는 ‘누구나 안심하고 먹을 수 있는 빵’으로 천연 발효종인 르방(levain)을 넣어 느리지만 정직하게 만든다. 유화제, 제빵개량제, 설탕, 계란, 우유, 버터를 사용하지 않으면서 최소한의 재료로 최상을 맛을 내기 위해 노력한다.

고 대표도 처음에는 자신 있게 창업에 도전했지만, 현실은 냉혹했다. 습도와 온도의 영향을 많이 받는 빵은 날씨와 매장 환경에 따라 만들 때마다 맛이 달라 시행착오를 겪었다. 한 종류를 만드는데 평균 4시간의 기다림이 필요한

바게트, 캄파뉴, 치아바타 등 18가지 종류의 빵 70여개를 반죽부터 숙성, 성형, 굽기, 진열까지 홀로 해내기도 쉽지 않았다.

개업 후 처음 두 달간은 호기심에 손님들이 찾아왔지만, 시선을 사로잡을 만큼 예쁘지도, 특별히 달거나 자극적이지도 않은 빵을 맛본 사람들의 발걸음이 점점 줄어들기 시작했고 그해 연말은 수익도 멘탈도 최대 위기에 봉착했다.

하지만 고 대표는 가치를 알아보는 고객들이 있을 것이라는 신념으로 느리게 완성되는 천연발효 빵처럼 ‘버티기’에 돌입했다. 매출과 상관없이 지난 1년간 발품을 팔아 제품을 알렸고 무료 쿠키수업도 진행했다.

1년간의 노력이 빛을 발해 고 대표가 만든 빵을 찾는 사람들이 늘어나기 시작했다. 이곳은 40%가 단골 손님으로 한번 맛보면 다른 빵은 먹을 수 없다고

입을 모아 말한다. 나주에서 방문한 한 단골손님은 “당뇨 환자인데 이 집 빵은 먹어도 혈당이 올라가지 않아 멀어도 구매했다”고 말했다.

이곳의 또 다른 특장은 제로웨이스트 빵집이라는 것이다. 지난해 10월부터는 환경에 좋지 않을 것으로 판단해 캡슐 커피 판매를 중단하고 매장 한쪽에 주방용 제로웨이스트 제품을 구비했다. 제빵 특성상 다량의 일회용 제품을 사용할 수밖에 없지만, 실리콘 랍을 사용하고 포장을 최소화하는 등 환경 보호를 위해 노력하고 있다고 이 대표는 설명했다.

창업 전부터 초록우산 어린이재단 정기기부 등 나눔 활동에 열심인 고 대표는 개업한 날부터 남은 빵을 버리지 않고 광산구 원광효도복지센터 어르신들에게 기부하고 있다. 개업 2주년인 올해 9월에는 봉사활동도 계획 중이다.

고 대표는 “창업할 때 자신의 아이템을 포기하고 싶은 상황이 와도 자기만의 속도와 방법으로 꿋꿋이 이겨나가는 것이 진정한 창업 성공의 첫걸음”이라고 강조했다.



1. 천연 발효종 르방을 넣은 반죽을 성형중인 고대표의 모습.

2. 건크랜베리와 호두를 넣어 달콤함과 고소한 맛을 더한 ‘호두 크랜베리 감빵’.

3. 당일생산 당일소진을 원칙으로 한 바게트, 캄파뉴, 치아바타 등 18가지 종류의 빵이 진열된 매장 내부.

은 무조건 성공할 것이라는 환상을 버려야 한다”며 “내 생각대로 되지 않고 수익조차 없을 때 어떻게 지속할 것인지 반드시 대비해야 한다”고 조언했다. 이어 “창업의 성패는 멘탈 관리에 있다”며 “매출에 좌지우지되지보다 사업

1. 천연 발효종 르방을 넣은 반죽을 성형중인 고대표의 모습.  
2. 건크랜베리와 호두를 넣어 달콤함과 고소한 맛을 더한 ‘호두 크랜베리 감빵’.  
3. 당일생산 당일소진을 원칙으로 한 바게트, 캄파뉴, 치아바타 등 18가지 종류의 빵이 진열된 매장 내부.

# 지역 중기 경쟁력 강화...산업인력 양성 ‘맞손’

## 산인공 전남서부지사·전남 경진원 업무협약 체결

한국산업인력공단 전남서부지사와 전남도중소기업일자리경제진흥원(이하 전남 경진원)은 9일 “전

남 경진원에서 산업인력 양성 및 일자리 지원을 위한 업무협약을 체결했다”고 밝혔다.

협약은 전남서부권 중소기업 인력육성과 일자리를 지원하는 양 기관의 협력을 통해 지역 중소기업의 경쟁력 강화 및 지역경제 활성화를 지원하고자 마련됐다.

양 협약기관은 이번 협약을 통해 ▲전남 지역·산업 맞춤형 인력양성 및 취업지원 ▲중소기업 기업훈련 참여기업 발굴 및 훈련과정 운영 지원 ▲전남 청년의 구직활동과 경력개발을 위한 협력으로 (공단)만 34세 이하 청년 국가기술자격시험 응시료 지원 (전남경진원)

국가기술자격 및 국가전문자격 취득 응시료 지원 등 지역기업과 구직자를 위한 협업활동을 전개할 예정이다.

박태훈 한국산업인력공단 전남서부지사는 “지역대표 기업지원기관인 산업인력공단과 전남경진원의 업무협약으로 지역소멸위기에 대응할 수 있는 기업인재 육성지원을 더욱 강화할 수 있게 됐다”며 “일하고 싶은 기업, 역량있는 지역인재가 다시금 전남지역에서 도약할 수 있도록 공단이 앞장서겠다”고 말했다.

에너지 절약 및 청렴문화 확산 캠페인

**지구를 살리는 에너지절약 실천요령**

- 여름 실내 적정온도 유지하기(여름철 26도, 겨울철 20도)
- 사용하지 않는 조명 소등하기
- 사용하지 않는 전자제품 플러그 뽑기

한국에너지공단 광주전남지역본부

# “모래주머니 제거...민간경제 활성화 지원”

산인공, 광주권 국가산단 기업으로 서포터즈 위촉

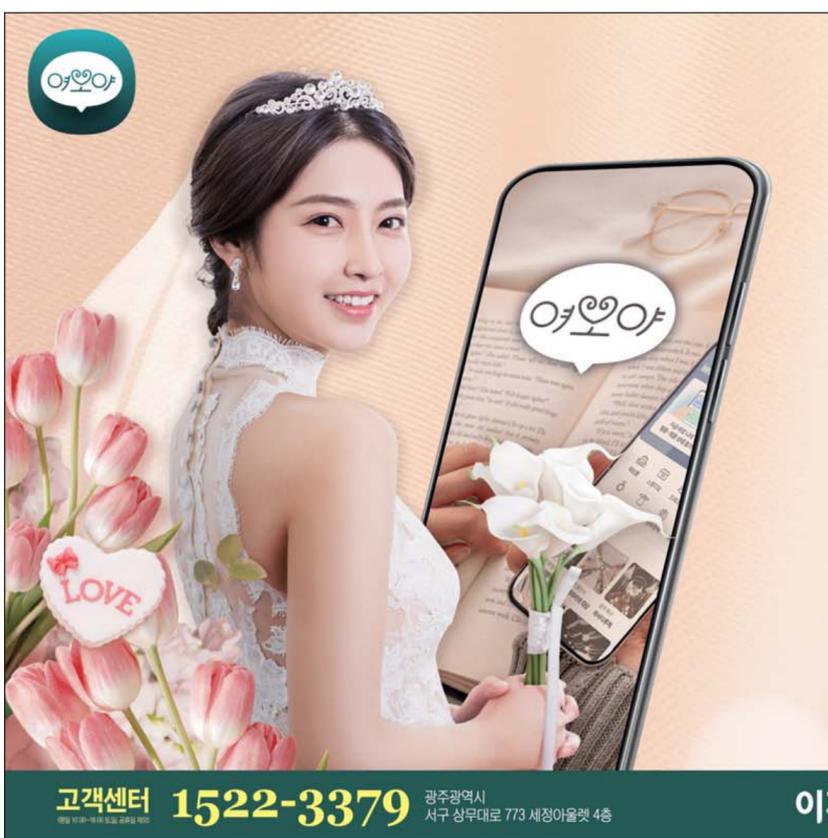
한국산업단지공단 광주지역본부(이하 산단공)는 9일 “현장 중심의 애로 발굴 및 해결을 위해 ‘2024년 광주권 국가산단단지 기업으로 서포터즈 위촉식’을 개최했다”고 밝혔다.

이근신 광주첨단산단 경영자협의회 사무국장 겸 광주권 국가산단 기업으로 서포터즈로 위촉하고 운영 계획을 논의했다. 올해 테마는 ▲모래주머니(불합리한 규제) 제거로 역동적인 민간경제 활성화 지원 ▲편의시설 확

충으로 근로환경 개선 및 청년 인력 유입 촉진 ▲입주기업 신재생에너지 인프라 구축을 통한 ESG개선 등이다.

“2024년 광주권 국가산단 기업으로 서포터즈”는 정부에서 민관협동으로 운영중인 규제혁신TF와 연계해 산업현장의 애로사항을 파악 후 올해 말까지 해결 활동을 추진할 계획이다.

황상현 산단공 광주지역본부장은 “현장 공감형 애로를 발굴하고 지자체 등과 기업 불편 해소를 적극 지원하겠다”고 말했다.





**인연이 있다 결혼으로 있다**

**딱 맞는 인연을 만나고 싶을 때 “여보야”**

“여보야”는 새롭고 합리적인 서비스를 제공함으로써 새로운 결혼문화를 창조하기 위해 제작된 결혼 전문 플랫폼입니다.

**지금 스마트폰에서 “여보야”를 다운로드 받고 당신과 평생을 함께 할 배우자를 찾아보세요**



빅데이터와 최신 AI로 배우자 찾기



프리미엄 결혼 플랫폼 여보야 노블레스



결혼부터 출산까지 여보야가 적극 지원해드립니다

고객센터 1522-3379

광주광역시 서구 상무대로 773 세정아울렛 4층

이제 “여보야”에서 인연을 만나보세요