

# “원만하고 성공적인 대회로 평가”

## '96 하이박 운영위원장 서울하인즈 이영수 이사

'96 하이박의 주최사인 서울 하인즈의 이영수 이사는 대회의 성공적 개최를 위해 '야전 사령관'으로 이번 대회를 진두 지휘했다. 이에 이번 대회에 대한 평가와 더 발전된 차기 대회의 개최를 위한 계획 등을 들어 본다.

“하이박 경연대회는 유일한 현장 실기 경연대회입니다. 따라서 경연에 필요한 진행, 장소, 심사, 참가 유도 등 세세한 부분까지 많은 신경을 써야 합니다. 이번이 두번째 대회인데 전체적으로 원만하고 성공적으로 끝났다고 평가하고 있습니다.”

이영수 이사는 이외에 1회 대회때 기술인들이 사전 준비에 미숙한 점이 많았으나 이번 대회에는 이런 점이 많이 해소됐고 경연 기술도 향상을 보였다고 자체 평가했다. 하지만 전체적으로 대회 참가 인원이 줄었고 33세 이상 경력 기술인의 참여가 저조했던 것이 아쉬움이라고 전했다.

실제로 이번 대회가 끝나고 경력 기술인의 참여가 여전히 저조하자 연령을 차기 대회에 재 하향 조정해야 할 것이 아닌가 하는 문제가 제기되기도 했다. 그러나 이영수 이사는 차기 대회에 연령 조정으로 인한 인위적인 참가 유도보다는 자발적으로 참여하는 분위기를 조성하는 쪽으로 이끌겠다고 밝혔다.



이번 대회에는 6개 부문 제품 중 가장 우수한 제품에 2명의 대상을 수여하고 상금도 확대했다. 따라서 앞으로도 시장성 있는 제품의 개발과 확산이라는 대회 운영의 큰 줄기는 지속적으로 추진해 나갈 것으로 보인다.

“3회 대회 역시 실용적인 면, 즉 상품화할 수 있는 기술과 제품 개발에 역점을 두고 싶습니다. 다만 대회 질 향상을 위해 지역 예선을 거쳐 본선

대회를 치루는 것과 소비자가 관람할 수 있는 장소에서 대회를 개최하는 방안을 주최측인 제과협회와 충분히 협의해 검토한 후 결정할 계획입니다.”

이영수 이사는 이외에 하이박 경연대회가 1회성에 그치는 행사가 아닌 만큼 수상자의 모임인 하이박 수상자 동우회의 활성화를 통해 새로운 기술 교류 및 정보 교환의 장을 마련하는 등 하이박 경연대회가 제과업계 발전에 이바지할 수 있는 구심점이 되도록 최선을 다할 것이라고 밝혔다. ■



## 행사장 누빈 다람쥐 쥔 걸음

### 진행요원 서울하인즈 김남미

구영희씨는 이번 대회 참가자중 가장 눈에 띄는 인물이란 평가가 과장이 아닐 정도로 화제의 인물이다. 아주 드물게 제주도 출전자인 데다가 최초의 수상자임은 물론 첫 출전에 은상을 차지하는 '대형 사고(?)'를 냈기 때문이다.

33세 이상의 A조 공예부문에 출전한 구영희씨는 범선(帆船)을 출품해 영예의 은상을 받았다. 출전을 결정하고 나서 작품을 구상할 때 공예의 단골 메뉴인 웨딩케이크와 탐은 혼한 소재여서 배를 택한

전시장이 마련된 행사장 2층. 행사 이틀째, 비로 인해 가라앉은 분위기를 몰아내듯 진행요원들의 움직임이 부산하다.

전날 제작된 작품을 정리 진열하고 오늘 대회에서 만들어진 작품을 전시할 자리를 마련하고 있는 것이다. 책임자인 듯한 사람이 급하게 누군가를 부른다.

"김남미 씨! 플래카드가 빠졌어. 그거 반듯이 해 놓고 포스터도 더 붙여야 겠

어. 바닥에 널려 있는 휴지도 치우고 그리고 ..."

김남미 씨는 다람쥐 쥔 걸음으로 명령(?)을 따른다.

김남미(22)씨는 서울하인즈 디자인실에 근무하고 있다. 입사한 지 1년 4개월됐고 이번 하이박은 입사 후 처음 치르는 큰 행사다. 그가 이번 하이박에서 맡았던 일은 홍보, 디자인, 행사장 디스플레이 등이었다. 지난 6월부터 준비작업을 들어간 그는 이 일을 혼자서 감당했다. 마케

팅 부서원들도 준비작업에 같이 했지만 그들은 따로 맡은 일이 있었다.

포장지, 리플렛, 카다로그 등 그의 평소 업무가 이 일로 중단되는 것은 아니었기에 두가지 일을 동시에 하느라 눈코 뜰 새가 없었다. 행사가 한달 앞으로 다가왔을 땐 퇴근이란 말을 아예 잊어야 했다. 한숨 돌릴 잠이 무섭게 다시 그를 부르는 소리. 김남미 씨는 어느새 자신을 부르는 곳으로 달려가고 있었다.

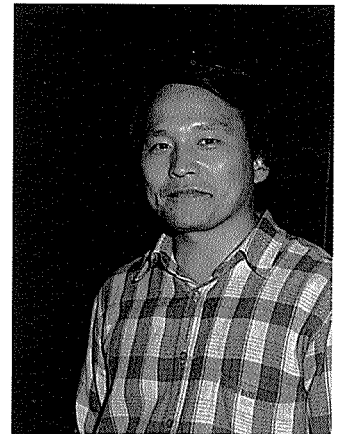
구상의 신선함과, 정교함으로 높은 점수를 받았다.

그런데 범선을 제작하기까지의 일화는 제주도 첫 수상자인 회귀성 만큼이나 흥미롭다. 어렵게 작품 소재를 찾고 구상에 골몰했을 것이라는 게 일반적인 예상이지만 구영희씨의 경우는 전혀 그렇지 않다. 작품 모델이 다름 아닌 고물상에서 5원이나 줄까 말까 한 한개의 '깡통' 즉 홍차 캔에 그려진 배 그림을 보고 착안한 것이었기 때문이다.

수상하지 못한 사람에겐 억

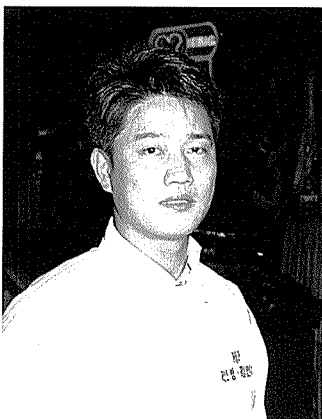
울할지도 모를 일이지만 구영희씨의 수상이 결코 우연만이 아닌 것은 단순한 것에서 작품의 소재를 이끌어내는 것은 누구나 흉내내지 못하는 능력이며, 그가 20년 경력의 기술자로서 공예 기술의 한 계보인 김충복과자점에 6년간 근무하며 익힌 솜씨이기 때문이다.

구영희씨는 내년의 SIBA를 비롯해 경연 대회에 꾸준히 참가할 예정이라고 밝혀 앞으로 어떤 작품을 선보일지 또 다시 관심을 끌고 있다.



## 제주도 첫 은상수상

### 서귀포 하루방제과 구영희



## 다양한 기술로 승부한다 하이박 연속수상자 고려당 김종안

94년 제1회 하이박에서 특수빵 부문에서 은상 수상, 그리고 이번 제2회 대회에서 특수빵 부문에서 금상, 공예 부문에서 장려상 수상으로 연속수상의 영예를 안은 사람이 있다.

그가 바로 김종안(33)씨. 하이박 1, 2회 대회에서 모두 수상의 영광을 안았다는 특징이 있지만 그보다 더 놀라운 것은 이번 대회에선 성격이 다른 특수빵 부문과 공예 부

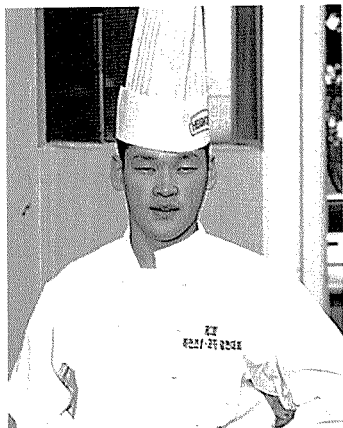
문에서 두루 두각을 보였다 는 점이다.

빵 만드는 일이 그저 좋았다는 김종안 씨가 이번에 출품한 작품은 다음과 같다. 먼저 은상을 수상한 특수빵부문의 작품은, 과일·채소·누에·번데기 등에서 천연 DHA를 추출해 빵의 재료로 사용한 것이다. 색깔과 성분이 특이한 그야말로 '특수빵' 제품이다. 공예부문에서는 분당과 색소를 이용해서 한 폭

의 풍경화를 그려 액자로 고정시킨 작품으로 장려상을 차지했다.

이 두 작품 모두 (주)고려당의 회사 이미지인 '자연주의'에 입각해서 만들어진 것이다.

특수빵과 공예 두 부문에서 좋은 성적을 거두고 1, 2회 연속수상한 김종안 씨는 "언제나 즐겁고 재미있게 '빵'을 만들 것"이라며 밝게 웃는다.



## 쉽없는 노력으로 내일을 준비합니다

### 최연소출전자 신라명과 윤교철

금년 22살인 (주)신라명과 윤교철 씨는 이번 대회 최연소 참가자로 기록된 인물. 아쉽게 입상권에는 들지 못했지만 관심을 모았다.

76년 강원도 횡성 태생인 그가 신라명과에 입사한 것은 92년, 고등학교 졸업을 서너달 앞둔 시점이었다. 서울 살이 5년 사이, 함께 입사했던 스물 세명의 학교 친구들이 일이 힘들다는 핑계로 하나 둘 회사를 떠나버리는 것을 지켜보면서도 그는 최고

의 제과 기술인이 되겠다는 욕심 하나를 간직하고 살아왔다. 그래서 당분간 그는 회사를 떠나지 않을 생각이다.

개인 제과점에 비해 기술 습득의 여건이 불리한 건 사실이지만, 친형제처럼 보살펴주는 회사 식구들과 흠뻑 정이 들어 쉽사리 직장을 옮길 것같지도 않단다. 이번에 특수빵 부문에 선보인 현미 건강빵도 회사 선배들의 조언이 큰 도움이 됐다. 비록 입상은 못했지만 하이박에 참

가해 솜씨를 겨뤄본 것만으로도 그는 값진 경험이었다고 생각한다.

“준비 과정이 미흡했던 것 같아요. 연습만 충분했다면 좋은 결과를 기대할 수도 있었을텐데...”

서른이 되기 전에 자신의 점포를 갖는 게 꿈이라는 그는, 한 눈 팔지 않고 열심히 일하다보면 언젠가 선배들처럼 훌륭한 기술인이 될 수 있으리란 기대를 버리지 않는 고집장이다.

'96 하이박 최고령 출전자 타이틀의 주인공은 공예부문 이원중(46)씨.

“제가 가장 최고령 참가자라니 조금은 쑥스럽습니다”라며 멋지게 미소짓는 그는 지난 SIBA대회에서 최우수상을 수상한 화려한 경력의 소유자이기도 하다. 지난 1966년부터 제과인의 길을 걷기 시작한 경력 30년의 베테랑.

그가 이번에 출품한 작품은 평소 애정을 가지고 있던

참쌀 슈가 페이스트를 이용하여 만든 ‘약단과 범선’이다. 조각과 조각을 조립하여 만든 거대한 범선과 섬세하게 표현한 약단의 모습에서 그간의 노력을 엿볼 수 있었다.

“제과기술에는 최고가 없다고 생각합니다. 나이에 상관없이 항상 나보다 뛰어난 기술인이 더 많다는 것을 염두에 두고 도전하는 자세로 참가하였습니다.”

특별한 욕심을 갖고 출전한 것이 아니기에 직장동료에게도 알리지 않았다는 그는 앞으로 기회가 닿는 한 여러 대회에 계속 참가할 예정이며 더불어 후진 양성에도 힘쓰고 싶단다. 현재에 만족하지 않고 ‘조금 더 조금 더’를 외쳐왔기에 지금의 자신이 있다고 말하는 그의 모습에서 의욕넘치는 ‘젊은 오빠’의 모습을 느낄 수 있다.



### 마음만은 언제나 젊은 오빠랍니다 최고령출전자 현대호텔 이원중



## 경연대회 참가는 일석사조의 즐거움

### 수원 비엔나베이커리 공병윤

‘약방의감초’란 말이 있다. 감초가 한약에 꼭 있어야 할 약재이듯 중요한 일이나 행사에 꼭 필요한 존재가 감초같은 사람이다. 그런 면에서 수원 비엔나 베이커리의 공병윤 씨는 말 그대로 경연대회의 ‘감초’다.

공병윤 씨는 SIBA를 비롯해 호두 경연, 하이박 등 경연대회라면 빠지지 않고 참가한다. 이에 대해 그는 수상을 통해 자신의 기술을 평가받는 ‘자기 성취감’ 때문에서라

고 설명한다. 그러나 상에 대한 욕심에서만은 아니다. 자신의 기술을 남과 겨뤄보는 동시에 좋은 구경거리인 경연대회 작품도 감상하고 타 출품작에서 새로운 아이디어도 배운다. 또 자주 못만나던 친구를 만나는 일석사조의 장(場)이기 때문이다. 대회에 자주 참여하다 보니 공병윤 씨는 수상 경력도 많다. 빵 부문이 주종목인 그는 지난 3회 SIBA 대회에서는 금상까지 수상했으며 올해 호두 경연

과 하이박 대회의 ‘미역국’을 제외하곤 대부분 수상을 한 만만치 않은 기술력을 자랑한다. 그러나 젊은 시절 한창 기술을 배울 때 좋은 선배를 만나지 못해 기술의 꽃인 공예 기술을 배울 기회를 놓친 것이 아쉽다고 전한다.

공병윤 씨는 앞으로도 계속 경연대회에 참가할 예정이다. 내년의 호두 경연이나 SIBA 대회에서 열심히 빵을 만들고 있는 모습이나 그의 제품을 볼 수 있을 것이다. 