

무서우리 만치 빠르게 변화하는 지금,

변화만이 생존의 제일이라고

떠들어대는 세상,

그러나 아직도 우리 사회를 지탱하는 힘은

성실하게 때론 고군 분투하며 자신의 분야에서

의결 인생을 걸는 몇몇 사람들이 아닐까.

‘이사람’을 찾아가는 길은 언제나 즐겁다. 오랜 세월 한국에서 삶의 뿌리를 내린 그들을 만나 대화를 나눌때면 즐겁기 그지없는 나름대로의 이유가 있기 때문이다. 자신의 일에 최선을 다하는 모습, 그것은 곧 아름다움이다.

그런데 그들은 이상한 공통점이 있다. 인터뷰에 응하길 꺼려한다. 한 가지 밖에 모르는 자신이 내세울 것이 뭐가 있겠냐는 것이다. ‘벼는 익을수록 머리를 숙인다’는 말이 이 가을을 흘러 우리를 또 다시 고객 숙이게 한다.

가을 내음이 한껏 코끝을 스치는 금요일 오후. 황금빛 충만하게 익을 대로 익은, 또 하나의 머리 숙인 벼를 만나기 위해 소공동 거리엘 가보았다.

실수로 연탄불 꺼뜨리면 곡소리 나던 때

김양춘(52)씨가 제과업에 첫 발을 디딘 해는 1962년, 해수로만 벌써 34년째이다. 그는 원래 일본에서 태어났다고 한다. 그러나 8·15 해방을 맞고 곧바로 귀국, 서울 망우리 근처에 정착하게 된다.

“먹고 살기 어려웠던 때였죠. 당시 동네 아저씨 소개로 서울에 있는 제일 제과점이란 곳에서 처음 일을 시작했습니다. 실수로 연탄불 한번 꺼지면 정말 곡소리 나던 때였습니다.”

연탄 가마에 빵을 구워 손으로 직접 온도를 맞추느라 손에 화상을 입었던 적이 한두번이 아니었고 잠은 하루에 서너 시간이 전부, 문뜩 그의 피나는 노력이 눈에 보이는 듯하다.

롯데호텔 제과장 **김양춘**

이 길이 나에게겐 천직

김양춘 씨는 현재 롯데호텔 소공점 제과부 제과장으로 근무하고 있다. 그가 1978년 10월 10일 입사했으니 강산이 바뀌고도 9년이 지났다.

그가 입사할 당시 일반 제과점과는 다르게 호텔 베이커리에서는 업무적인 용어부터 차이가 났다.

“일반 제과점에서는 주단빠니 가마들이니 하며 부르곤 했습니다만 호텔에서는 세컨드, 서드라고 직책에 맞춰 부르더라고요. 처음엔 적응하기가 좀 어려웠습니다.”

그러나 이런 것이 그에게는 별 문제가 되지 않았다. 그는 힘든 와중에도 1981년 호텔제품경연대회에서 케이크와 파이 부문 금상을 수상하게 되며 성실한 그의 근무 자세가 높이 평가됐던지 제과장으로 고숙 승진하게 된다.

노력하라, 어차피 하는 일 배워서 남주나

그는 제과 기술인으로서 갖추어야 될 덕목으로 끈기를 강조한다. 옛날에 비해 작업 여건이 훨씬 좋아졌는데도 불구하고, 연구 자세가 결여된 젊은 기술인들을 접할 때면 안타깝기 그지 없다.

제품에 관한 책도 열심히 보고, 각종 세미나에 참석해서 익힌 배합을 자기 것으로 만드는 작업과정이 반드시 선행돼야 한다고 그는 말한다.

“일하기 좋은 조건에서도 일 않는 모습을 종종 접합니다. 결코 일만 하라는 것도 아닌데... 제가 일할 당시만 해도 숨어서 연습하는 것이 다반사였죠. 꾸준한 연구만이 좋은 제품을 만들 수 있는 지름길입니다. 배우고 연구해서 남줍니다. 어차피 하는 일 자기 것으로 만들어야죠”

배우고 연구하는 자세는 여기서만 머물러서는 안된다. 그는 외국 기술자들과 자주 접하다 보니 영어가 문제가 됐다고 한다. 그래서 6개월간 학원 강의를 들으며 영어공부에 몰두했다. 지금 그의 영어실력은 수준급. 이처럼 그는 매번 자신이 부딪히는 문제가 발생하면 곧 바로 해결하기 위해 적극 노력



▲전인적인 직원관리가 그의 인사관리의 핵심이다.

한다. 편법이 있을 수 없기 때문이다.

이런 자세가 그의 인사관리에도 적용된다. 직원들의 인사고과를 공정하게 적용시키기 위해 직원들의 모든 것을 파악하고 있어야 한다. 그래서 그는 직원들과의 면담을 자주 갖는다. 그가 인사관리를 하면서 느낀 최선의 가치는 역시 가정에 성실한 사람은 직장에서도 일 잘한다는 것이다.

전문가는 프로를 의미한다. 따라서 프로는 자신의 주변도 제대로 챙길 줄 알아야 한다. 그 우선이 바로 자신의 가정임은 두 말할 필요가 없다.

연구·개발하는 자세가 곧 전문가의 조건

그는 케이크 데커레이션 부문만 벌써 13년째이다. 언젠가 일본에 연수를 갔을 때의 일이다.

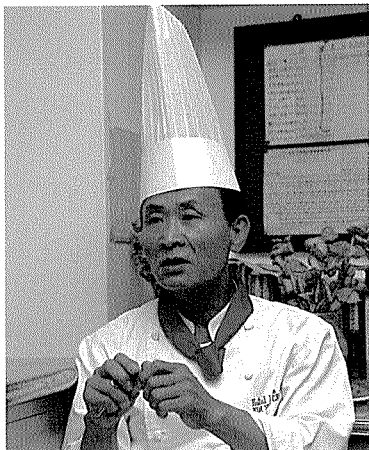
“직접 그들의 제품 제작 과정을 지켜보면서 대단히 정확하고 섬세한 그들의 열정에 감탄하지 않을 수 없었습니다. 또한 그들은 수많은 제품 중에 반드시 한 품목에 대한 전문가가 있더군요”

그의 말처럼 한 품목에 대한 전문가가 존재함은 전체적인 기술 수준 향상을 도모할 수 있는 파생효과를 가져온다. 이를 위해 단순히 제품을 만들기보다는 연구·개발하는 자세가 필요함은 당연하다.

제과일은 손이 많이 가는 작업이다. 그래서 그는 ‘작은 것부터 챙길 것’을 강조한다. 또한 자신이 사용하는 도구를 ‘군인이 총을 애인처럼 생각하듯’ 이 소중한 다룰 것을 직원들에게 주문한다.

‘수신제가 치국평천하’ 이는 그가 늘 살아가면서 지켜 오는 좌우명이다. 현재 그에게는 사랑하는 남매가 있다. 이번 주말에도 그들을 위해 집에서 도넛을 만들 계획이지만 요즘 젊은이들은 피자를 더 좋아하는 것 같아 계획을 바꿀 지도 모른다며 환하게 웃음 짓는 그를 보며 이 가을 또 다른 풍족함이 황금 물결 굽이치는 눈 위로 넘쳐 나온다. **▶▶**

〈글/강영주〉



▲“노력하는 자세가 필요합니다. 어차피 하는 일 자기 것으로 만들어야죠.”



▲“도구는 애인, 제품은 자식” 그의 기술 마인드이다.