

맛을 결정하는 최선의 선택, 기술은 곧 나의 종교

(주)롯데삼강 베테라 이기택

요즘 100일이 갓 지난 아들 보는 재미로 산다는 이기택 씨.

성공을 위해 달리는 사람이라면 누구나 그렇듯이 그도 치열한 자기 완성의 과정을 거쳐 지금 자신의 길 위에서 있다. 그는 현재 또 다른 완성을 위해 그곳으로 뛰고 있다.

“이제 10년째를 맞이하는 베테라의 책임자로서 어깨가 무겁습니다. 그러나 베이커리 업계의 기술 향상을 위한 밑거름이 될 수 있도록 최선을 다할 생각입니다.”

조용하고 차분한 인상을 풍기는 그의 첫 화두이다. 베이커리 업계의 발전에 적잖은 공헌을 해 온 제빵기술 연구소인 롯데삼강 ‘베테라’는 지난 1986년 최초로 문을 연 이래 95년 10월 2일 부산 베테라를 신설, 제빵기술 서비스의 장으로서 그 역할을 톡톡히 해 온 것이 사실이다.

그의 처녀 근무지 롯데삼강 베테라

현재 이기택(36) 씨는 서울 본사에 있는 베테라의 총 책임자로 있다. 올 11월 25일 맞는 베테라 창립10주년 준비 등으로 그는 무척 바빠 보인다.

그는 원래 식품공학을 전공했다. 현재 그가 하고 있는 일과 연관성이 있는 학과였다. 졸업 후 그의 첫 직장이 바로 지금의 롯데삼강 베테라이다.

크리스마스 다음날인 88년 12월 26일, 그는 롯데에 공채 입사하게 되고 첫 발령처가 지금의 롯데삼강 개발실이다. 즉 그가 맡았던 분야는 유지 파트에 속한 상품 개발실이었다.

“총 여섯 명의 인원으로 시작한 초기 베테라는 여러 선배님들의 땀으로 오늘에 이르게 되었습니다. 현재 리치몬드제과학원에서 교육부장으로 계시는 정운용 선배님, 회사 영업부장으로 계시는 강창모 선배님 등이 바로 그 분들이죠.”

제빵에 관해 문의한이었던 그는 입사 후 1년이 지나자 곧바로 제과학교 연수반에 등록, 주경야독의 생활을 시작한다. 그의 업무상 제빵에 관한 전문지식 습득은 필수적 사항이었다.

그러나 거기서 멈출 수만은 없었다. 매사 성실한 자세로 자신의 업무에 임했던 그를 높이 평가한 회사측의 배려로 90년 12월, 더 넓은 세상으로 나가, 더 많은 기술을 접할 수 있는 기회를 얻게 된다.



출발! 프랑스 명문 꼬르동 블루로

국내 제과인들에게는 프랑스 명문 제과교육기관으로 알려져 있는 꼬르동 블루. 그해 겨울 그는 고국을 뒤로한 채 자신의 인생에서 새로운 시작을 준비하기 위해 에펠 탑의 나라 프랑스로 향한다.

“프랑스로 떠나기 전 회사의 적극적인 지원으로 불어 공부 등 연수를 위한 준비를 착착 진행해 나갈 수 있었죠. 그러나 회사 차원에서 프랑스 입국 절차에 대한 선행이 없었기 때문에 이 부분에서 제동이 걸려 버렸습니다.”

이를 해결하기 위해 당시 그는 프랑스 대사관, 여행사, 입국 경험자들을 열심히 찾아다닌다. 결국, ‘두드리는 자에게 문은 열린다’고 했듯이 모든 문제를 시원스레 해결

하고 프랑스행 비행기에 몸을 싣는다. 당시 그의 나이 30세, 사회인으로서 혹은 직장인으로서 삶에서의 성공을 위해 정신없이 떨 시기였다.

파리에 도착한 그는 우선 북극의 추운 겨울 바람을 막아 줄 수 있는 현지 숙소를 정한다. 어느 정도 회사의 배려는 있었으나 대부분 그 스스로 해결해야 했다. 프랑스 입국 전 불어 교습을 받았지만 현지 생활을 안 해본 그로서는 의사 소통에 많은 어려움이 있었다.

“제일 문제되는 것이 생활용품 구입이었죠. 의사소통이 제대로 안되니 물건을 사고 계산을 할 때는 무조건 큰 돈을 냈습니다. 그래서 당시 제 숙소에는 아주 큰 유리병에 프랑스 동전이 항상 가득 들어 있었습니다.”

그때의 경험을 이야기하며 환하게 웃어 보이는 그의 모습이 웬지 그의 눈빛 만큼이나 수수해 보인다. 그가 꼬르동 블루에서 연수를 받을 당시 그곳에는 약 10명 안팎의 한국인이 있었다. 그 중에서도 현재 청담동 LA팜스에서 근무하고 있는 서석지 씨가 큰 도움이 돼 주었다. 서석지 씨는 이미 2년간 현지 생활을 해 온 터라 그곳 사정에는 어느 정도 밝았다.

외국 유학 준비를 하고 있는 후배들을 위해 이기택 씨는 제일 명심해야 할 것으로 국내 업계를 어느 정도는 파악하고 유학에 임할 것을 주문했다. 국내 사정도 제대로 모르는 상태에서 무작정 유학을 떠났을 경우 귀국 후 적응력과 현실에 대한 괴리감이라는 것에 문제가 생길 소지가 있는 이유에서이다.

정보고속도로를 질주하는 베테라만의 통신망 구축

지방 중대 도시를 비롯, 대형제과점 세미나 등 지역 순회 세미나가 그에게 맡겨진 주임무이다.

그러다 보니 출장이나 외근이 잦다. 그러나 그것이 현장에서 직접 제과인들과 접하고 대화할 수 있는 좋은 기회가 되어 준다고 그는 강조한다. 하지만 다소 힘든 점이 없는 것은 아니다.

지방세미나의 경우 때때로 장소와 시설의 열악함으로 세미나 개최에 적잖은 어려움이 따르기도 한다. 그러나 어



▲ “갖 100일이 지난 아들녀석들 보면 마냥 즐겁기만 합니다. 한편으로 가장으로서의 책임감도 더욱 느껴지구요.”

떤 문제가 있든 그를 원하고 필요로 하는 곳이라면 그는 마다 앓고 달려간다.

베테라에서 가장 중요한 업무는 회사에서 생산

되고 있는 유지제품의 제빵적성을 테스트하는 과정이다. 유지제품은 제빵공정에서 매우 중요한 역할을 한다. 따라서 완벽한 적성테스트는 필수적이다. 그만큼 민감한 재료가기 때문이다.

또한 이러한 노력들이 결국엔 회사 매출과 직접 연결되기 때문이기도

하다. 그러나 단순히 매출을 높이기 위해서만은 아니다. 그 또한 제과인의 한 사람으로서 업계 기술수준 향상에 대한 책임감을 느끼고 있기 때문이다.

아무리 간편하게 작업할 수 있는 재료가 나온다고 해도 우수한 기술은 결국 제품의 맛을 결정하는 최선의 길이기 때문이다. 이기택 씨에게는 이미 이것이 종교다.

종교를 전파하고 대중화시키기 위해서는 전도를 해야 한다. 즉, 체계화된 데이터 베이스 구축과 원활한 정보교환이 필수적으로 요구되고 있는 것이다. 물론 자체 각종 기술세미나 등을 통해 이를 어느 정도 실행할 수는 있으나 최근의 초고속 통신망의 개념에서 본다면 토끼를 쫓는 거북이나 다름없다.

요즘 그가 가장 관심을 갖는 것도 이 부분이다. 즉 그동안 베테라에서 쌓아 온 방대한 자료와 노하우를 체계적으로 분류, 제과인들이 손쉽게 정보에 접근할 수 있는 컴퓨터 통신망 구축이 앞으로 그에게 맡겨질 최대 과제이다.

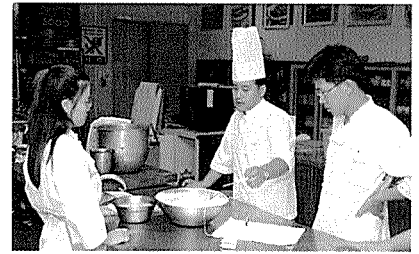
“정보에 민감해야 합니다. 그것에 뒤지면 도태되는 시대가 지금 우리 앞에 와 있습니다. 이를 위해 통신망 구축 사업은 반드시 필요한 사항이죠.”

이렇듯 그는 또 다른 변화를 준비 중이다. 독특함과 발상의 전환이 존중되는 시대, 결국 모든 것의 출발은 얼마나 빨리 정보를 선점하느냐에 달려있다.

‘변화는 필수 스피드는 옵션’ 바로 다양한 개성의 시대가 요구하는 제1의 코드명이다.

아직도 부족한 것이 많으며 좀더 전문적인 공부를 본격적으로 하고 싶다고 말하는 그이, 결혼 2년째인 요즘 100일이 갓 지난 아들 보는 재미로 하루하루를 산다. **네!**

〈글/ 강영주〉



▲ 베테라의 사람들은 이기택 씨를 중심으로 조직적인 팀 플레이를 이룬다.

▲▲ 거듭되는 연구는 제품의 품질과 기술 향상의 초석이 된다.