

정성만은 일류입니다

서울시 장애인 복지관의 제빵사업 현장

서울시 장애인종합복지관의 제빵 수익사업은 이제껏 취업의 기회가 제한되었던 장애인들이 세상을 향해 조심스럽게 내딛는 첫걸음이다. 이들은 오븐 속의 고소한 빵처럼 이제껏 두렵게만 보이던 세상에 대한 호기심을 조금씩 부풀려가고 있는 중이다. 박 다니엘라 수녀와 10여 명의 '기사님'들이 구워내는 따스한 빵맛 사연에 귀를 기울여 보자.



강동구 고덕동 배재고등학교 운동장. 하얀 축구공을 따라 이리저리 몰려 다니는 아이들의 모습이 껍이나 싱그럽다. 공이 터질 때마다 왁자하게 터지는 함성이 교정 위로 낮게 가라앉아 있던 잿빛 하늘을 한뼘씩 밀어 올리지만 그것도 잠시, 이내 어스름한 땅거미가 시나브로 사위어가는 겨울 햇살마저 거두어 들이고 만다.

빵과자 판매로 월 800만원 수입

햇볕조차 인색한 겨울의 초입. 하지만 바로 그 시간, 배재고등학교와 길 하나를 사이에 두고 있는 서울시 장애인종합복지관 건물은 알 수 없는 열기로 후끈 달아오르는 중이다. 그리고 좀더 민감한 사람이라면 매마른 겨울바람 속에 스며있는 희미한 빵냄새를 맡을 수 있을 것이다.

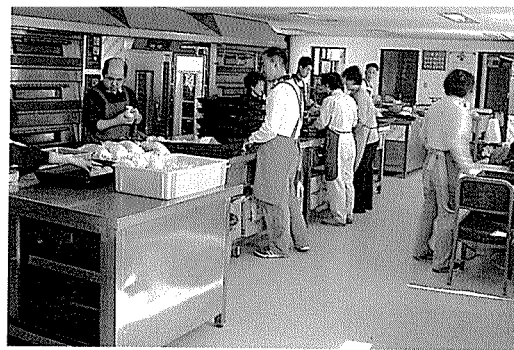
82년 설립된 장애인복지관은 정신지체, 언어, 청각 및 정서장애인의 치료와 재활 직업훈련을 위해

운영되는 비영리 교육시설. 뱃속이 요동을 칠만큼 맛있는 냄새를 풍기는 빵냄새의 진원지는 다름아닌 복지관내의 제과제빵 생산현장이다. 40여명 남짓한 실습실에서 알맞게 식은 소보로빵을 포장하는 분주한 손놀림들이 얼핏 보아도 적잖이 숙련된 솜씨임을 짐작케 한다.

“저희 직원들과 자원봉사자들이 주 6일씩 빵과자를 생산하고 있습니다. 직업 훈련 과정이 아니라 엄연한 수익사업이지요. 하루 300여명의 복지관 이용자와 교회, 일반 단체, 교육시설 등에 제품을 판매해 매월 800여 만원의 수익을 올리고 있습니다.”

제품 생산에서부터 판매까지, 혼자서 몇사람 몫을 하고 있는 박 다니엘라 수녀는 장애인이 주축이 되어 운영되고 있는 이 제빵 사업을 구상한 장본인이다. 그리고 '기사님'이란 호칭으로 불리는 10여 명의 직원들은 사실 정신발달 장애인들이 대부분이다. 하지만 엄연히 사업의 동업자인 만큼 기사님으로 대접하는 것이 당연하다는 것이 다니엘라 수녀의 생각이다.

▶ 직원들의 작업광경.
술한 시행착오를 거쳐 지금은 모두 어엿한 '기사님'으로 맛좋은 빵을 생산해내고 있다.



직원 중엔 심한 우울증에 시달리는 자폐증 환자도 있다. 그래서 자원봉사자들의 도움이 없이는 생산 작업이 순조롭지 않은 게 사실이다. 50여명의 봉사자들이 순번을 정해 매일 10여명씩 작업 현장에 참가하고 있어 그나마 꾸준한 능력을 유지할 수 있다.

사업을 시작한 지난 91년 당시엔 다니엘라 수녀가 잠깐 한눈을 팔다보면 오븐 속에 넣어 둔 제품이 숯덩이가 되는 일도 허다했다고 한다. 직원들 대부분이 시간에 대한 관념이 없기 때문이다. 하지만 거듭된 시행착오를 거쳐 이제는 육안으로도 정확히 빵을 꺼낼 시기를 가늠할 수 있을 만큼 숙련된 솜씨를 자랑하게 되었다. 현재는 제품 불량률이 거의 제로에 가깝다고 다니엘라 수녀는 귀띔한다.



▲ 하루 평균 10여명 정도인 자원 봉사자들. 이들 덕분에 꾸준한 제품을 유지할 수 있다.

크기는 가지각색, 인정만은 배부른 빵

이들이 생산하는 제품은 소보로빵과, 카스텔라, 식빵, 팔빵 등의 몇가지 품목으로 한정돼 있다. 가격도 일반 제과점의 빵 가격보다는 조금 저렴한 편이다. 소보로빵과 팔빵 하나가 400원, 식빵이 1,800~2,000원에 판매되는데 아무래도 크기가 들쭉날쭉이다. 그래도 걸핏하면 제품 중량까지 속이려 드는 요즘 사람들과 달리 대부분 보통 이상으로 커다랗게 만든 것 뿐이어서 포장 작업을 할 때마다 한바탕 웃음이 터진다.

“처음엔 작업 공정 하나하나를 일일이 일러줘야 했지만 이제는 각자 자기가 맡은 일을 능숙하게 해냅니다. 때로는 제가 깜빡 잊고 지나가는 부분까지 지적해 줘요. 한 번은 어느 교회에서 한꺼번에 3,000개를 주문 받은 적이 있었는데 당일날 한치도 어김없이 제품을 공급해 줄 수 있었어요. 이전 거의 제가 참견할 필요가 없을 정도입니다.”

빵을 먹어본 사람들의 반응도 좋은 편이다. 사실 일반 제과점과 비교해도 직원들이 생산해내는 제품들은 어느 한군데 빠지지 않을 정도로 양질의 것들이다. 가격이 조금 저렴한 것도 단지 판매 확산을 위한 방편일 뿐이다.

직원들이 한달 월급으로 받는 액수는 대략 30만원 정도. 아직 수익금이 그리 많지 않아 모두들 저임금을 감수하고 있지만 직원들의 수고를 감안하면 그 곱절을 주어도 모자랄 것이라고 다니엘라 수녀는 말한다. 거래처가 조금만 더 늘어나 우선 최저생계비인 34만원 정도라도 지급할 수 있었으면 하는 게 그녀의 바람이다. 아직은 이곳에서 빵을 생산하고 있다는 게 널리 알려지지 않아 거래선을 확보하는 일이 가장 시급하게 생각하는 부분이다.

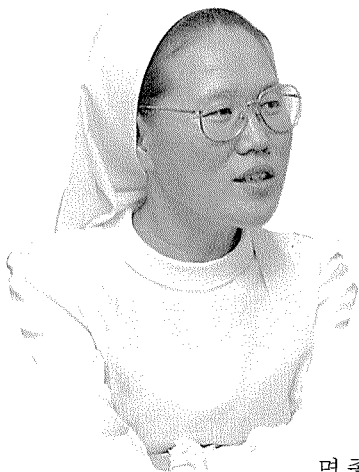
재료비 부담과 기술부족이 가장 큰 어려움

“일시적인 관심이나 동정이 아니라, 일한 만큼의 정당한 대가를 받을 수 있다는 점이 보람이죠. 저희 직원들도 열심히 일할 수 있는 터전을 마련한 셈이구요.”

현재 밀가루는 대한제분에서, 전기나 가스사용료는 서울시의 지원을 받고 있어 복지관에서는 재료비만 자체 해결하도록 되어 있다. 하지만 한달 수익 800여 만원에서 직원들 임금을 제하고 나면 겨우 재료구입비에도 빠듯한 액수만이 손에 쥐어질 뿐이다. 벌써 몇해전부터 파이롤러를 구입하려고 마음 먹고 있지만 좀체 돈이 모이지 않아 지금껏 힘든 수작업을 벗어나지 못하고 있다.

또 하나 시급한 문제는 기술 부족이다. 제빵기능사 자격증을 갖고 있는 다니엘라 수녀가 틈틈이 일반 제과점에서 새로운 제품을 배워오지만 복지관에 돌아와 혼자 만들어보는 제품은 모양도 맛도 엉뚱한 진짜 신제품(?)이기 일쑤다.

“혹시 자원봉사에 참여할 수 있는 기술인이 계시다면 기술을 좀 가르쳐 주셨으면 좋겠어요. 가끔 현장에 들러 잘못된 점을 지적해 준다면 지금보다 훨씬 맛있는 빵을 만들 수 있을 테니까요.” [이]



▲ 박 다니엘라 수녀.
제빵사업을 구상하고
실전에 옮긴 장본인이다.

<글/이종원>