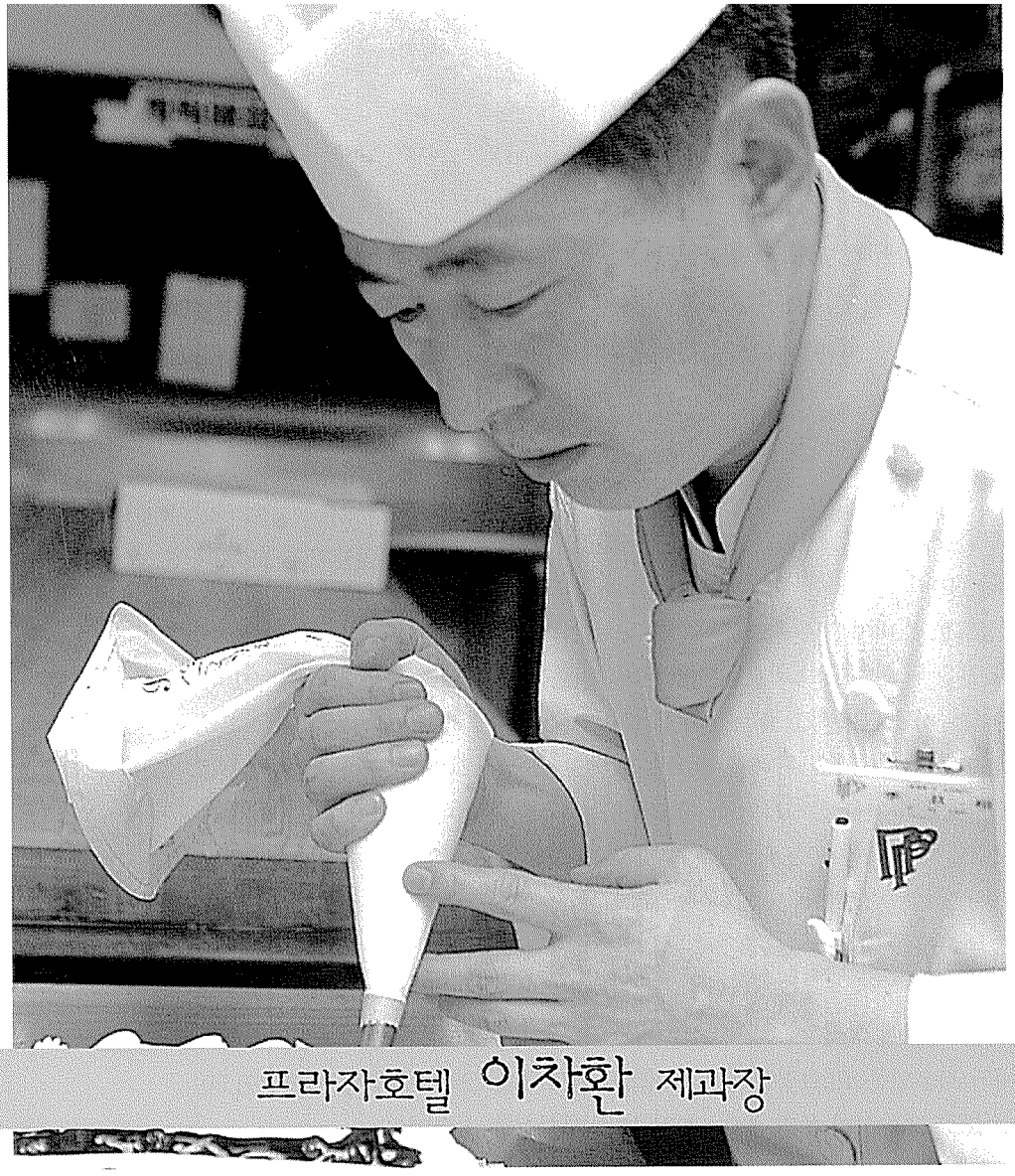


프라자호텔 이차환 제과장

자산날은 눈물 겹지만 현재는 눈부시다

법보다 주먹이 가깝던 시절. 누구하나 기술을 가르쳐 주는 이가 없던 시절에 어깨너머로 어렵게 배운 기술이지만 후배들에게 만큼은 모든 것을 가르쳐 주고 싶다는 이차환 씨.
남보다 늦게 입사한 직장에서 제과장이 되기까지 그가 겪어온 삶의 이야기들을 함께 들어본다.

사람에게 있어서 자신감이란 어디에서 오는 것일까? 아마도 그것은 남들보다 좋은 조건에 있어서라기 보다는 오히려 현재 자신의 처지를 숨기거나 비관하지 않고 인정하는 당당함에서 출발하는 것이리라. 올해로 마흔 다섯이 된 이차환 제과장은 바로 이런 이유에서 자신감을 갖고 사는 사람일 것이다. 남보다 늦은 나이에 지금의 프라자 호텔에 입사한 그가 12년 동안 한 직장에서 일하며 겪어왔던 일들은 결코 평탄한 길만은 아니었다.

어깨너머로 어렵게 기술을 익히던 시절

이차환 씨는 1953년 경북 대구에서 2남 4녀 중 셋째로 태어났다. 어린시절 비교적 부유한 환경에서 자라났지만 초등학교 이후 어머님의 병환과 아버님의 사업 실패 등으로 가세가 기울기 시작했다. 그는 학교를 졸업한 후 큰 형님일을 돕다가 71년경 사촌 형님의 권유로 서울에 올라오게 된다.

그 당시 사촌 형님은 서울의 무교동에서 '뉴타운 제과점'을 운영하고 있었다. 제과점 일에 대해 전혀 문외한이던 그는 그렇게 제과업과의 인연을 맺게 되었다.

사촌 형님 덕분에 바로 공장일을 시작하게 된 이차환 씨. 그러나 기술이 전혀 없는 상태에서 시작한 제과점 일은 생각보다 쉽지 않았다. 새벽 5시에 일어나 밤 12시가 되어서야 잠자리에 들 수 있었던 생활의 반복 때문에 늘 잠이 부족할 수

밖에 없었다. 한 번은 감자 고로케 속을 만들기 위해 옥상에서 감자를 깎던 도중 깜박 잠이 들었는데 선배들에게 들켜 호되게 야단을 맞았던 기억이 아직도 생생하단다.

그러나 이런 육체적인 어려움보다 그를 더 힘들게 했던 것은 제대로 기술을 가르쳐 주는 곳이나 사람이 없다는 막막한 현실이었다. 요즘이야 마음만 먹으면 학원을 다니면서 기술을 배울수 있지만 그 당시만 해도 학원이라는 것은 찾아 볼 수 조차 없었다.

"우리 시절만 해도 기술을 체계적으로 배울 수 있는 조건이 아니었습니다. 선배들이 제품을 만들 때 어깨너머로 지켜보면서 조금씩 기술을 익히는 것이 고작이었지요."

이렇게 제과점에서 기술을 익힌 그는 군대에 다녀온 후 우연한 기회에 엠버서더 호텔에서 근무하게 된다. 엠버서더 호텔에서의 경험은 그에게 일반적인 기업과 유사한 조직력을 갖고 있는 호텔에 매력을 느끼게 해준 계기가 되었다.

그러다가 83년 무렵 그는 고향 친구의 소개로 쿠웨이트에서 근무를 하게 된다. 쿠웨이트는 영국의 식민지에서 해방된 지 얼마되지 않아 유럽의 입맛과 기술을 배울 수 있었던 좋은 경험이 되었다. 2년 정도의 근무를 마친 후 한국에 돌아온 그는 85년 현재 그가 근무하고 있는 프라자 호텔에 입사하게 된다. 그의 나이 33세의 일이다.

마음을 비우고 최선을 다하는 자세

결코 적지 않은 나이인 33세에 입사한 이차환 씨. 자기 위의 선배들 중 대부분이 그보다 나이가 어린 사람들이었다. 자신이 남보다 뒤떨어진다는 생각이 든다는 것은 사람을 상당히 위축시킨다. 하지만 이차환 씨는 그런 벽을 스스로 뛰어 넘었다. 자신이 남들보다 조금 늦게 출발했을 뿐 결코 뒤쳐진 것이 아니라는 생각은 자기 자신은 물론 주위 사람들까지도 편안하게 해주었던 것이다.

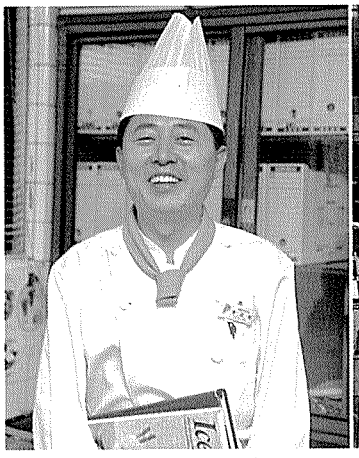
"처음 일을 시작할 때 위로 저보다 나이 어린 사람들이 많았습니다. 하지만 나이의 많고 적음이 문제된다고 생각하지 않았습니다. 그저 마음을 비우고 최선을 다해야겠다는 생각을 했지요."

프라자 호텔에 입사한 후 그는 86년 아시안 게임 선수촌 급식 사업단과 88년 올림픽 훼밀리 급식 사업단 활동을 하면서 국제적인 감각을 익힐 수 있었다. 또 92년에는 일본 판도라 베이커리에서의 1개월 동안의 연수를 통해 우리보다 앞선 일본의 기술을 체험하기도 했다. 그렇게 자신의 자리를 묵묵히 지키며 한발한발 전진해 나간 그는 이제 프라자 호텔 제과부에서 수장의 위치에 서게 되었다.

강한 정신력과 장인 정신이 필요

이차환 씨는 술과 친구들을 좋아한다. 그러나 여태까지 입사한 이후로 단 한 번도 지각이나 결근을 해본 적이 없단다. 그만큼 자기 자신에게 철두 철미한 사람이다. 그동안의 연륜과 경험 때문일까. 그는 호텔 베이커리가 나아갈 방향에 대해 서슴없이 자신의 견해를 말한다.

"사실 초기에 호텔내의 베이커리는 내부 고객의 편의를 도모하기 위해 생겼기 때문에 자영 제과점에 비해 기능적으로 떨어졌습니다. 그러나 지금은 그 시절과는 달라 외국과의 합작 추진, 자영 제과점과의 경쟁을 통해 많은 발전을 했지요. 하지만 앞으로는 우리보다 앞선 외국의 기술을 배우는 일 못지않게 우리 입맛에 맞는 독특한 제품의 개발이 무엇보다 중요하다고 생각합니다."


독서를 통해 끊임없이 제품 연구를 하고 있다.

프라자 호텔 제과부 직원들과 함께 있는 이차환 씨. 그는 후배들에게 직업에 대한 장인정신을 갖는 것이 중요하다고 강조한다.

지나간 날의 고생스러웠던 점이 지금 자신에게 강한 정신력이 되어 준다고 말하는 이차환 씨. 다른 곳에서 스카웃 제의가 많이 들어오지만 그는 프라자 호텔이 그의 마지막 직장이라는 생각으로 일을 한단다.

"사실 이 계통은 이직률이 높은 편입니다. 하지만 여기저기 자리를 옮겨 다니는 것은 결국 자기 자신에게도 손해가 된다고 생각합니다. 어디에서 일을 하느냐 보다는 지금 자신에게 무엇이 필요한지를 알고 끊임없이 노력하는 자세가 필요한거죠."

자기 직업에 대해 장인 정신을 갖는 것이 무엇보다 중요하다는 그의 말 속에서 우리는 어느새 당장 눈에 보이는 이익만을 쫓으며 살고 있었던 것은 아닌지 다시 한번 생각해 보게 된다. 〈글/김경옥〉