

호텔 제과부 약사(略史)

69년 조선히텔이 처음...80년대 초 외부 진출 시도

호텔이 베이커리 사업에 뛰어든 것은 이번 뿐이 아니다. 이미 80년대 초에 프라자호텔, 위커힐, 신라호텔 등 3개 업체가 이 사업에 진출한 적이 있다.

선수를 친 곳은 프라자호텔이었다. 이 업체는 80년경 베이커리 체인사업에 진출, 3~4년 동안 점포수를 직영점 5개를 포함해 60개까지 늘렸다.

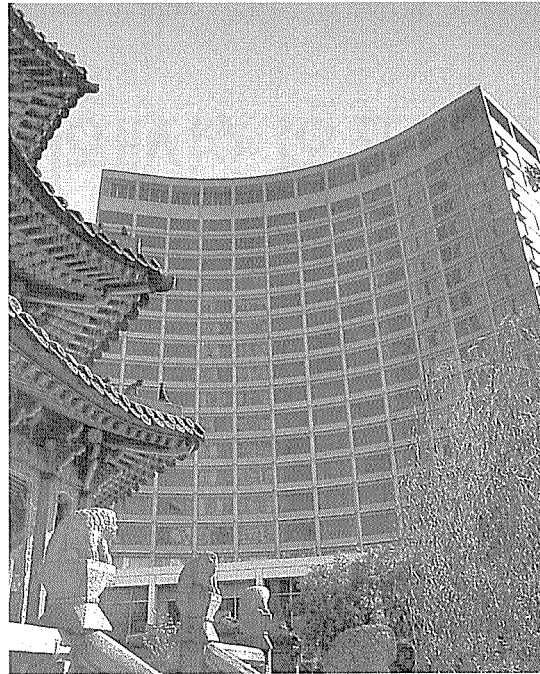
81년경에는 위커힐이 가세했고 이듬해인 82년경에는 신라호텔이 뒤를 이었다. 약 2년 동안 위커힐은 3개, 신라호텔은 후발주자로 참여했음에도 직영 5개를 포함해 50여 개의 점포를 확보했다.

그러나 호텔들의 베이커리 사업은 순탄하지않은 않았다. 기존 업계의 반발이 거셌기 때문이다. 83년경 제과협회를 주축으로 한 기존 업계는 호텔이 면세 원부재료를 이용해 만든 제품을 외부에 공급하는 것은 공정거래 위반이라며 정부에 시정을 요구했다. 업계의 반발과 정부의 권고에 따라 세 업체는 호텔 밖으로 제품을 공급하던 것을 중단했다. 위커힐은 이때 베이커리 사업을 중단했고 신라호텔은 신라명과에 베이커리 사업부분을 매각했다.

반면 프라자호텔은 83년 '프라자제과'라는 별도 법인을 설립, 여기서 베이커리 사업을 계속 진행시켰다. 그러나 프라자제과도 90년경 사업부진으로 문을 닫았다. 이렇듯 호텔들의 베이커리 사업 진출에 기반이 됐던 것은 호텔 제과부였다.

국내 호텔에서 제과부를 처음으로 설립한 곳은 조선히텔이었다. 그 전까지 제과부분은 조리부에 포함돼 식사용 빵, 디저트, 행사용 케이크 등을 만들었다. 1969년 조선히텔은 외국인 조리사 및 제과사를 상주시켜 국내 최초로 유럽 정통의 요리와 제과제빵을 도입했다.

당시 조선히텔은 한국관광공사와 아메리칸 에어라인이 합작 경영하고 있었는데 69년 증축 공사를 거쳐 지하2층 지



조선히텔 전경. 최초로 제과부를 설립, 호텔들의 제과부 설립을 선도했다.

상 18층의 대형 호텔로 변모함과 동시에 제과부를 설립한 것이다. 초대 제과부의 책임자로는 독일의 브르그만 씨와 우리나라의 김려숙 씨가 공동으로 맡았다. 김려숙 씨는 "조선히텔의 제과부 설립은 타 호텔 제과부 설립에 큰 영향을 끼쳤다"고 평가한다.

조선히텔 제과부는 인력 양성 기관의 역할을 했다. 초창기 이곳에서 근무했던 사람들이 이후 속속 설립된 다른 호텔 제과부로 자리를 옮기면서 호텔 제과기술이 전파됐다.

조선히텔 제과부 초기 시절의 일화 하나. 이때 국내에 처음으로

소개된 라이 브레드(Rye Bread)와 하드 롤은 파티나 식사 메뉴에 반드시 포함되었다. 이들 제품을 만들기 위해서는 스팀오븐이 필요했지만 그때까지 이 기계가 도입되지 않아 호텔 스팀 배관에 호스를 연결해 여기서 나오는 스팀을 이용할 수밖에 없었다.

빵은 부드러운 것이라고 당연하게 생각하고 있던 소비자들 중에서 "무슨 빵이 돌처럼 딱딱하냐"며 먹지 않고 집어 던지는 일이 종종 발생하곤 했다. 자연 이들 제품은 국내 상주 외국인들에 의해 주로 소비되었는데 라이 브레드 주재료인 라이 밀가루는 매우 구하기가 어려워 태릉 근처 삼육대학 농장에서 소량 생산한 호밀을 가공해 사용했다. 이후 일부 상류층에서 라이 브레드가 성인병에 좋다는 말이 퍼지면서 국내 소비자에게도 확산되기 시작했다.

조선히텔의 뒤를 이어 1976년 영빈관(신라호텔 전신)에 제과부가 생겼고, 같은해 10월 프라자호텔이 오픈하면서 제과부(초대 제과장 김려숙)가 설립됐다. 1977년에는 신라호텔(초대 제과장 임헌양), 1978년에는 롯데호텔(초대 제과장 최영환)이 오픈과 동시에 제과부가 만들어졌다. 이후 새로 건립되는 호텔에는 으레 제과부가 들어서는 것이 일반적인 현상으로 자리잡았다. **이예**