

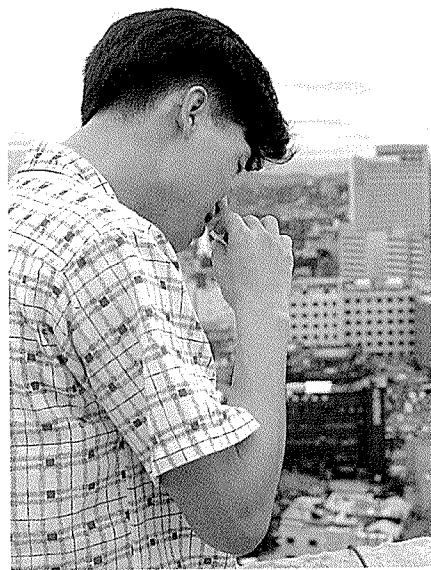
# 기술인 실직! 그 이후가 궁금하다

## 재취업 경쟁 치열, 기술력만이 살 길

매출 부진에 신경을 뺏겨 잠시 잊고 있는 것이 실직 기술인의 문제이다. 불가피한 사정으로 일자리를 잃은 기술인들. 현재 그들이 겪고 있는 고통은 무엇인지, 실직을 극복하기 위해 기술인들에게 필요한 것은 무엇인지 알아본다.

**사례 1.** 경력 9년으로 5명이 근무하던 제과점에서 공장장이었던 L씨는 지난 4월에 실직을 당했다. 공장장 자리엔 L씨보다 40만원 월급이 적은 부공장장이 승급했다. 친구들에겐 주인이 마음에 안들어 그만 두었다며 일자리를 부탁했다. 처음엔 곧 취직이 되겠거니 생각하고 그동안 못만난 친구들을 만나며 시간을 보냈지만 취직은 쉽지 않고 이전 창피해 연락도 잘 하지 않는다. 급여는 옛날만 못해도 일을 하고 싶은데 일자리가 났다는 연락은 없고 하루 하루가 답답하기만 하다.

**사례 2.** 경력 3년차인 K씨는 전에 근무하던 제과점에서 반죽을 쳤다. 그는 지난 5월에 실직했다. 사장은 매출이 줄어 인원을 줄일 수밖에 없다며 자신과 보조 기술자를 내보내고 빵을 만들 줄 아는 사람을 하나를 써야겠다고 했다. 다른 곳에 취업을 하고 싶지만 경력이 짧아 인맥도 거의 없고 자신이 맡았던 반죽자는 일이 가장 어중간해 취직도 잘 안된다는 사실만 깨달았다. 24세로 나이가 많지 않은 그는 계속 취직이 안될 경우 딴 직종으로의 전환을 고려해야 하지만 타 직종도 취업이 어려운 것은 매한가지다.



↔ 치열한 경쟁으로 재취업이 쉽지 않아 실직 기술인의 시름은 커져만 가고 있다.

현재 베이커리 업계의 최대 현안은 극심한 매출 부진이다. 그러나 매출에 온 신경을 집중시키다 보니 상대적으로 우리가 잠시 잊고 있는 것이 있다. 위의 사례에서 볼 수 있는 실직 기술인의 문제이다. 제과 기술인은 업계의 중요한 구성원 중 하나임을 누구도 부인할 수 없다. 따라서 현재까지 아무런 해결점이 보이지 않는 기술인 실직 문제는 우리 업계에 드리워져 있는 또 다른 형태의 그림자이다.

베이커리 업계에 실직 문제가 표면화된 것은 지난해부터다. 외환 위기가 닥치기 전에 이와는 관계없이 몇몇 프랜차이즈 업체는 손익 감소를 최소화하기 위해 점진적인 정리 해고를 단행하기 시작했다. 이때만 해도 이런 움직임은 일부 업체에만 국한

된 현상이었다. 하지만 환율 상승에 따른 원가 부담 등 경영상의 위기가 닥치면서 올해 1월과 2월 모든 업체가 인원 감축을 본격화해 대대적인 실업 사태가 발생하기에 이르렀다.

반면 자영제과점 기술인의 실직은 가격 인상 시점과 맞물려 있다. 즉 원부재료 값 폭등으로 원가 부담이 가중되자 제과점들이 일제히 20~30% 가격을 인상해 매출 부진에 시달리게 됐고 이 과정에서 손익이 감소하면서 인원을 감축하기 시작했다. 이후 3월 들어 프랜차이즈 업체의 가격 인하 여파로 매출 부진이 더 악화된 점포들이 지난 2월에 이어 3월부터 본격적인 인원 감축에 들어가 지금에 이르고 있다.

### 매출 하락과 비슷한 인원 감축

업계의 인원 감축은 매출 부진에 따른 경영 압박을 최소화하기 위해 행해졌다. 그렇다면 지금까지 실직한 기술인은 얼마나 될까? 프랜차이즈 업체의 경우 구조 조정의 일환으로 인원을 감축 한 결과, 적게는 20%에서 많게는 60%에 이를 정도로 상당수의 인원이 감축된 것으로 나타나고 있다. 자영제과점의 경우는 인원 정리가 진행될 시점의 매출 하락폭과 비슷한 수준의 기술인이 실직했다는 게 일반적이다.

지금까지 제과점들은 생산에 차질이 없는 직급, 인건비 부담이 큰 직급 등 점포 상황에 따라 인원을 감축한 것으로 나타났다. 실제로 인건비 부담이 상대적으로 큰 공장장을 내보내고 부공장장을 생산 책임자로 직급만 옮리거나, 공장장은 그대로 두고 그다지 필요성이 절실하지 않은 직급이라고 인식된 부공장장을 해고하는 경우가 많았다. 이로 인해 전체 실직자 중 상대적으로 공장장과 부공장장이 많은 비율을 차지하고 있다.



↑ 능력있는 기술인으로 교체하는 현상이 계속돼 기술력 향상만이 실길이라는 지적이다.

현재 베이커리 업계에는 인원 감축에 따라 다양한 현상이 일어나고 있다. 먼저 실직자의 경우 고정 수입이 없어져 생활난을 겪고 있다. 한 기술인은 갑작스런 실직 이후 그동

안 저축했던 돈만 몇 달째 까먹고 있어 앞날이 막막한 상태지만 그래도 자신은 사정이 나온 편이라고 전한다. 주위에 알고 있는 어떤 사람의 경우 실직으로 이혼 직전에 이르고 있다는 한 기술인의 말은 극단적인 사례이지만 실직 이후 전개되고 있는 상황을 여실히 보여준다.

재취업난과 자리 다툼도 치열하다. 상당수의 제과점에서 인원을 감축해 재취업이 무척 힘든 상황이다. 신규 점포 오픈에 따른 새로운 일자리도 예전처럼 많지 않고, 점주가 기존 인력의 기술 수준이 흡족하지 않아 더 나은 인력을 찾는 점포의 경우에만 교체 인원으로서의 재취업이 가능한 정도이다. 이 때문에 기존의 기술인들도 인원 축소로 작업량이 크게 늘어나 늦게까지 일을 해야 하는 것은 물론 자리 보전을 위해 불평조차 할 수 없는 형편이다.

이런 취업난은 마땅한 재취업의 창구가 없기 때문에 더 가중되고 있다. 현재 인력 알선 창구는 김스컨설팅, KB 컨설팅, 본지의 구인 구직란, 일부 재료 및 기계 업체 정도가 고작이다. 게다가 이들 인력 알선 창구도 구인 요청이 있을 경우 간헐적으로 이루어지고 있을 뿐이다. 특히 경력이 짧아 인맥이 없는 기술인들이나 프랜차이즈 업체에 근무했던 기술인의 경우 자영제과점쪽 기반이 전무하다시피 해 재취업에 큰 어려움을 겪고 있다.

인원 구성의 정예화도 인원 감축 후 나타난 또 다른 현상이다. 과거 제과점은 보조, 오븐 담당, 반죽 담당, 마무리 담당 등 제조 과정에 맞게 기술인 구성이 돼 있었다. 그러나 인원 감축 후에는 많은 점포에서 이런 구도가 무너지고 있다. 즉 생산 인원이 줄어든 만큼 이런 과정을 모두 소화할 수 있는 기술인으로 인원을 구성하는 제조 인원의 정예화가 확산되고 있다. 이 때문에 이런 능력을 갖추지 못한 기술인 교체 현상이 일고 있기도 하다.

#### 기술력 향상만이 실직 문제의 해결책

능력 우선주의도 확산되고 있다. 인원을 줄인 탓에 제과점에서는 기술인들에게 제조 전 과정의 소화 능력은 물론 더 나아가 전 제품에 걸쳐 완벽한 생산 능력을 요구하고 있다. 이에 부응하지 못할 경우 기술인 교체로 이어지는 설정이다. 이는 실직 기술인의 수가 많다 보니 점포주가 원하는 기술인을 쉽게 구할 수 있어 일어나는 현상이다.

이에 따라 기존 기술인이나 실직 기술인 모두 자체 노력을 기

울이거나 학원에서 새로운 기술을 쌓는 노력을 기울이고 있다.

급여 하락은 물론 급여 수준 책정과 관련한 실강이도 심심치 않게 벌어지 고 있다. 인원 감축 당시

기술인의 임금은 20% 정도 하향 조정된 상태이다. 5인이 근무하는 업소의 공장장 월급은 예전엔 210~230만원 수준이었으나 지금은 180만원대로 떨어졌고 심한 경우에는 150만원대로 하락한 곳도 있다. 일류 점포에 근무하던 뛰어난 기술자를 구하면서도 급여는 너무 낮게 책정해 서로간 실강이를 벌어지는 사례도 심심치 않게 발견되고 있다.

실직 문제는 신규 점포 오픈의 문화현상을 놓고 있기도 하다. 과거 기술인들은 부족한 자금을 빌려 개업하는 경우가 많았다. 그러나 실직이 장기화 되면서 그동안 축적한 자금을 생활비로 축내고 있어 개업 예정자들이 자금 조달에 차질을 끊고 있다. 또 부족한 자금을 빌리려 해도 자신도 어떻게 될지 모르는 상황에서 선뜻 돈을 빌려 줄 사람이 없기 때문이다. 따라서 상당수를 차지하던 기술인의 개업 차질로 인해 신규 점포의 증가 역시 주춤한 상태이다.

현재 업계의 상황은 매우 불투명하다. 실직의 직접적인 원인인 제과점의 올 2,3월경의 매출과 비교할 때 지금의 매출 부진은 그때보다도 더 안 좋아진 상황이다. 윤달 때문에 케이크 판매가 크게 줄었고 평년에도 매출이 떨어지는 7월 들어서는 다시 매출이 20~30% 줄었다는 우수성이 여기저기에서 들려온다. 이밖에도 기업 퇴출로 인한 소비 위축으로 매출이 더 떨어져 추가로 인원 감축이 뒤따를 가능성도 있다.

기술인에게 실직은 가혹한 형벌일 수밖에 없다. 그러나 이 또한 어쩔 수 없는 상황이다. 경영 압박이 심한데 예전과 같은 인력수를 유지할 업소는 없을 것이며, 또 제품 질 유지와 생산 공백을 메꾸기 위해 능력있는 기술인으로 교체하려는 행위를 무조건 비난만 할 수 없기 때문이다. 그러므로 이런 상황을 그나마 극복하기 위해서는 기술인들이 기술력을 높이는 길 밖에 없다는 게 업계 전문가의 견해이다.

실제로 현재 제과점에서는 기존 인력보다 능력있는 기술인으로 교체하는 움직임이 계속되고 있다. 아울러 이 과정에서 취업이 되었다 하더라도 경력만 많고 기술은 부족한 기술인이 재실직 하는 사례도 적지 않다. 또한 경기가 호전된다 하더라도 기존의 기술인 역시 그동안 꾸준히 기술 연마를 했을 것이므로 앞으로 중간급 이상 기술인의 경쟁은 더욱 치열해질 전망이다. 따라서 기술력 향상만이 지금의 실직과 흑날의 경쟁에서 살아남는 유일한 방법일 것이다. ■

〈글/박종선〉