

풍성한 정보와 자극이 공유되는 곳

한국제과기술경영연구회



지난 9월 15일 오후 5시 경기도 화성군 소재 성심당제과 주식회사 사무실. 가쁜 숨을 몰아 쉬며 사람들이 하나 둘 모여든다. 수도권은 물론 대전, 울산 심지어 제주도에서까지만 길을 마다않고 달려왔다.

한국제과기술경영연구회(회장 전중엽 :이하 제경연)의 월례회의는 어김없이 이달에도 이어지고 있었다. 제경연이 이곳에서 월례회의를 연 것은 회원인 성심당제과주식회사 이태홍 사장의 공장을 직접 방문해 양산 자동화시설을 견학하기 위해서다. 견학에 앞서 모임의 현안에 대한 토의가 진행된다. 먼저 10월말 경 개최할 예정인 기술세미나에 대한 얘기가 오간다.

“여러 번 세미나를 열었지만 참석자들의 세미나 집중도가 떨어지는 게 문제입니다. 이번 만큼은 단 몇 명이 참석하더라도 열의있고 내용있는 세미나가 되도록 해야 합니다.”

한 회원의 목소리가 회의장을 울리고 회원들은 이에 모두 수긍하는 분위기다.

회의가 끝나갈 무렵, 전중엽(대전 케익하우스올레뜨 대표)

회장이 갑자기 두 장의 종이를 꺼내보인다. 모체과점의 인터넷 홈페이지에 올라 있는 자료를 프린트한 것이다. “최근 자영체과점에서 인터넷에 홈페이지를 개설하는 사례가 늘고 있습니다. 우리 모임은 이미 1년여 전 홈페이지를 만들자는 의견에 따라 홈페이지를 개설했지만 표지만 있을 뿐 내용이 없어요. 이번에는 말로 제대로 된 결실을 보아야 할 것입니다.” 회원들은 빠른 시일안에 자료를 정리해 올해 안으로 홈페이지를 보완하자는 데 합의한다.

회의 후에 이어진 공장 견학. 전 회장은 “시야를 넓힌다는 차원에서 이같이 양산 자동화라인 견학의 기회를 갖게 됐다”고 취지를 설명한다. 이태홍 사장의 안내로 자동화라인을 둘러보는 모습들이 자못 진지하다. 몇 초 간격으로 완성되는 제품을 직접 맛보며 이것저것 질문공세를 펼친다.

공식적인 모임이 끝나고 난 뒤풀이 시간. 회원들은 저마다 챙겨온 얘기 보따리를 풀어놓는다. 뜨거운 토론의 한마당이 다시 펼쳐지는 순간이다. 살아있는 생생한 정보가 강물처럼 흘러 내린다.



▲ 양산 자동화라인을 둘러보고 있는 제경연 회원들의 표정이 자못 진지하다.

94년말 결성, 각분야 종사자 망라

제경연이 태동된 것은 지난 94년 말경. 산파 역할을 한 것은 당시 서울 국제제과훈련원에서 93년 10월 개설한 '한국제과기술경영 아카데미(이하 아카데미)'였다. 현 제경연 고문인 박근성씨가 원장이었던 아카데미는 기술 및 제과점운영 경력 5년 이상인 사람 30명을 모집, 1년 동안 제과제빵 기술은 물론 이벤트, 마케팅, 인테리어, 포장에 이르기까지 제과점 운영에 필요한 모든 내용을 가르쳤다.

이같은 프로그램은 현업종사자를 대상으로 한 재교육 과정으로서 당시는 물론 현재까지 그 예를 찾아볼 수 없을 정도로 체계적이고 종합적인 기술경영 교육이었다.

강사진의 면면을 살펴봐도 인테리어, 이벤트, 마케팅, 광고, 관리, 포장 등 이른 6개 분야의 강사진이 모두 대학교수로 짜여져 있었고, 제과제빵실기 분야도 당시 최고의 기술진으로 편성됐다.



▲ 제경연 회원들. 위 왼쪽부터 시계방향으로 한상영씨, 김승준씨, 표성문씨, 원철희 씨, 이태홍씨, 김지섭씨, 김기열씨, 최상호씨, 김남길씨, 박근성 고문, 전중업 회장, 이채섭씨.

1년간의 정규 과정을 모두 마친 아카데미 원생들은 곧바로 '한국제과기술경영 아카데미 맴버스'라는 모임을 결성하고 97년 현재 이름으로 개칭하며 오늘에 이르고 있다.

제경연의 가장 큰 특징은 회원들의 소속지역이 전국적이고, 종사하는 분야도 다양하다는 데 있다. 15명의 회원들은 서울에 10명, 인천에 1명, 대전에 1명, 울산에 1명, 제주도에 2명 등으로 분포돼 있다.

또한 하고 있는 일도 달라 회장을 비롯, 김남길씨(서울 자망홍베이커리), 원철희씨(서울 마드레느과자점), 김기열씨(제주 케이뱅크), 김승준씨(서울 은평구 모나리과자점), 김지섭씨(서울 동작구 모나리과자점), 이채섭씨(울산 하이밀베이커리), 표성문씨(제주 친구네베이커리) 등 8명이 제과점을 경영하고 있고, 한상영씨는 기계업체인 한영기업을, 김웅일씨는 수입재료업체인 베이크플러스를, 김성민씨는 인테리어업체인 메카디자인을, 이태홍씨는 양산업체를 각각 운영하고 있다. 또한 신승녕씨는 한국제과고등기술학교 교사로, 최상호씨는 강서제과기술학원 부원장으로 있는 등 회원들의 면면은 베이커리 업계의 거의 모든 분야를 망라하고 있는 셈이다.

이렇다 보니 모임은 자연 활기를 띠 수밖에 없다. 회원들이 전국적으로 분포돼 있어도 참석률이 매우 높다. 김기열씨는 "제과점 일에 매달리다 보면 한 달을 훌쩍 넘기기 일쑤이고 이러다보면 자칫 매너리즘에 빠질 우려가 있다"며 "이 모임은 각 지역 및 분야의 정보를 얻고 새로운 자극을 받을 수 있어 빠지지 않고 참석한다"고 말했다.

전중업 회장도 "자극을 주는 정보가 없으면 모임은 유명 무실해진다"며 "지역적으로 분야별로 다양하게 분포된 회원들이 도움이 정보를 서로 공유할 수 있다는 게 이 모임을 탄탄하게 만들었던 중요한 요소라 생각한다"고 말했다.

제경연에는 숙원사업이 하나있다. 그것은 1기로 단명한 한국제과기술경영 아카데미의 부활이다. 한 분야만 알아서는 베이커리 업계에서 나름의 성공을 이룰 수 없을 만큼 시장상황이 그렇게 호락호락하지 않고, 이때 무엇보다 필요한 것은 향후 방향과 방법을 찾을 수 있는 재교육 프로그램이라 보기 때문이다.

이를 위해 제경연은 교육기관과의 협의를 통해 제2기 아카데미의 개설을 꾸준히 모색하고 있다. 그 바람이 이른 시일안에 이루어지기를 기대해본다. [6]

〈글/ 손인수〉