

# 내자리는 내가 만들어 간다

## 브랑제리 구떼 동소문점 점장 이청미

기술인 중 한때 다른 업종에 종사한 사람들이 많다. 그들을 보는 제과업계의 시각은 선입견을 가지고 있는 경우가 더러 있다. 하지만 이러한 여건에서 묵묵히 자신의 일에 임하며 자신의 위치를 만들어 가는 사람이 있다. 브랑제리 구떼 동소문점 점장으로 있는 이청미씨는 늦게 입문한 제과의 길이지만 나름대로 뜻있는 삶을 살아가고 있다.



성이 케이크에 데커레이션하는 모습을 보고 제과에 관심을 가지게 됐다. 그녀는 원래 공예를 전공했기 때문에 아기자기하게 장식하는 것이 적성에 맞는 데다 요리에 취미가 있었다. 하지만 현실에서의 제과일은 보기 만큼 녹록한 것이 아니었다.

### 주위의 선입견을 의식치 않아

이청미씨는 85년 대학에서 공예과를 졸업하고 유치원에서 7년간 미술 교사로 재직했다. 그녀는 아동미술을 부전공 했기 때문에 별 어려움 없이 아이들을 가르칠 수 있었다. 생활 면에서 안정적인 미술 교사를 그만둔 그녀는 92년부터 3년 동안 무스탕과 밉크 같은 옷의 디자인을 하게 된다. 하지만 예전에 가졌던 미적인 감각을 제과에 접목 시키고 싶다는 꿈을 이루기 위해 모든 것을 버리고 34살의 나이에 리치몬드제과기술학원에 다니며 제과를 배우기 시작했다. 그녀는 학원에서 6개월 과정을 수료하고 곧바로 리치몬드과자점에 입사해 본격적으로 일했다.

“이렇게까지 힘든 줄은 정말 몰랐습니다. 이곳에서 어린 나이에 고생하며 새벽부터 밤 늦게까지 기술을 배우기 위해 일하는 사람들이 존경스러운 정도였습니다. 그들이 원하는 것은 무엇인지, 내가 원하는 것은 무엇인가에 대한 회의까지 들었습니다.”

처음에는 이청미씨가 잘해야 일주일 정도 버티면 다행이라고 생각하던 사람들이 많았다. 그래서 그녀를 배타적으로 대했지만 참고 인내하는 그녀의 모습에 주위의 기술인들도 시간이 지남에 따라 절친한 사이가 됐다. 그 당시 동료들은 아직까지 만날 정도로 유대가 깊다.

일주일, 한달, 3달만 참아야지 하면서 일을 하다보니 어느새 반년이 지났다. 그녀는 자신이 걸어가야 하는 길에 대해 생각하면서 되도록이면 빨리 기술을 습득하고 싶었다. 그뒤에 소개를 받아 자리를 옮기게 된 곳이 바로 브랑제리 구떼 포천 공장이었다.

제과업계에는 다양한 경력을 소유한 많은 사람들이 있다. 정상적인 경로를 통하여 제과인의 길에 입문하는 경우도 있지만 다른 곳에서 사회 경력을 쌓다가 제과업계와 인연을 맺기도 한다. 브랑제리 구떼 동소문점의 점장으로 있는 이청미(39)씨는 한때 미대를 졸업하고 아이들을 지도하던 미술교사였지만 현재는 제과인으로서인 삶을 살아가고 있다.

그녀는 다른 사람들보다 늦은 나이에 일을 시작한데다 여자라는 불리한 여건이었지만 그동안의 시련을 이겨내고 지금은 한 점포를 책임지는 점장의 위치에까지 올랐다. 이청미씨는 우연히 압구정동을 지나다가 한 제과점에서 외국인 여

## 자신의 자리를 만들어 가다

96년 당시만 하더라도 이곳은 포천에서도 후미진 곳으로 이제 막 자리를 잡기 시작한 초창기 시절이었다. 출근을 하고 보니 사장까지 모두 일하는 모습에 처음엔 당황스럽기도 했지만 열심히 시는 모습이 자못 보기 좋았다. 그녀가 맡은 일은 여태까지 꿈꿔 오던 케이크를 데커레이션하는 것이었다.

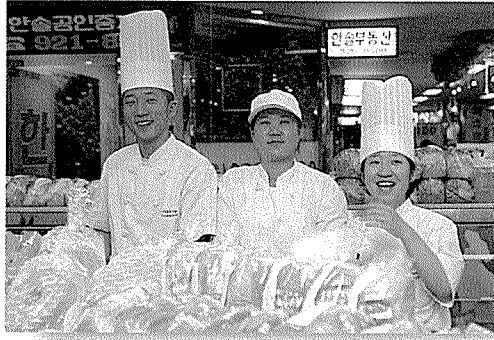
케이크실의 일은 처음하는 일이라 속도도 느리고 미숙하였지만 언젠가는 남들보다 더 잘할 수 있다는 신념을 가지고 열심히 노력하는 자세로 일에 열중했다.

“케이크 데커레이션이라는 것이 생각만큼 쉬운 일이 아니었습니다. 처음에는 제가 미술을 전공했기 때문에 어느 정도는 잘할 수 있지 않을까 생각했지만 그 일과 이 일이 같은 것이 아니더라고요.”

이청미씨는 포천공장 시절에 제일 고마운 사람으로 박광준 상무를 꼽는다. 처음에 이곳에 올 때부터 자신을 믿고 음으로 양으로 적극적으로 돌봐줘 큰 힘이 되었다고 한다. 박상무는 직원들의 섭섭한 이야기를 다 들어주고 이해해 주었을 뿐만 아니라 기꺼이 그녀의 좋은 대화 상대가 되었다. 1년 반이 넘는 기간을 공장에서 먼 원당에서 출퇴근 하면서도 한번도 결근한 적이 없을 정도로 성실한 그녀였지만 주위에 있던 젊은 동료들이 쉽게 포기하고 그만두는 모습을 보면 어떤 때는 자신도 답답한 심정이 들곤 했다.

그녀는 제빵 기술을 배우기 위해 포천공장에서 화정점으로 근무지를 바꾸게 된다. 회사에서 이렇게까지 배려한 것은 이청미씨가 여자이고 나이가 많아서가 아니었다. 여자가 하기 힘든 일이라는 제과업계의 편견에서 당당히 헤쳐나온 점과 아직은 미약하지만 나름대로 노력하는 모습이 인정을 받았기 때문이다.

화정점에서 빵 반죽을 치고 있던 어느날 사장과 상무님이 이청미씨를 찾아왔다. 그리고 무엇인가 중요한 말을 할 것 같은 표정으로 이야기를 시작했다. 사장은 그녀에게 브랑제리 구떼 동소문점을 맡아 달라고 부탁하는 것이었다. 뜻 밖의 제안에 이청미씨는 당황하지 않을 수 없었다. 한 점포를 맡아 모든 것을 총괄하는 동시에 책임을 져야 한다는 부담 때문에 처음에는 망설였지만 여태까지 자기를 믿고 아껴주신 분들의 말을 뿌리치기 쉽지 않았다.



▲ 이청미씨는 직원들과 친형제·자매처럼 지낸다.



▲ 공장의 권 과정(가운데)은 이청미씨의 든든한 후원자이다.

## 제과인으로 기억되고 싶어

이청미씨가 브랑제리 구떼 동소문점의 점장으로 근무하게 되었다고 지금까지 지냈던 것보다 편해진 것은 아니었다. 이제는 자신 뿐만 아니라 점포와 고객 그리고 종업원, 제품까지 일일이 신경써서 일해야 하는 위치에 있었다. 고생을 각오하고 입문한 길이지만 다시 한 번 시련이 닥쳐오는 것 같았다.

원래 동소문점은 직영점이 아닌 가맹점이었다. 하지만 전 가맹점점주의 방만한 경영으로 점포의 이미지는 훼손될 대로 훼손된 상태였다. 나중에 동네 사람들로부터 안 사실이지만 가맹점이었을 당시에는 유효기간이 지나 곰팡이가 난 빵이 매대에 올라왔을 정도였다고 한다. 제품관리와 함께 서비

스도 엉망이라 그 일대의 소비자들은 이미 등을 돌린 상태였다. 이렇게 어려운 시기에 점포를 책임진 이청미씨가 제일 먼저 한 일은 동네 사람들과 친해지는 일이었다. 상가에 들어온 손님들에게 깎듯하게 인사하는 것을 기본으로 사람들에게 브랑제리 구떼의 이미지를 심어주기 위해 노력했다. 또 한 엄격한 품질관리를 통하여 양질의 제품을 소비자들에게 비교적 저렴하게 공급함으로써 서서히 손님들이 몰려들기 시작했다.

“언젠가는 빵이 제일 잘 팔리는 매장을 만든다는 꿈을 가지고 노력했습니다. 동네에서 예전의 안좋은 이미지를 벗는데에만 1년이라는 시간이 걸리더군요. 제품을 판다는 것은 이 빵을 꼭 팔겠다는 직원의 의지가 제일 중요하다는 것을 느꼈습니다.”

현재 동소문점은 그 일대에서 소문난 빵집으로 통할 정도로 사람들에게 알려져 있다. 이청미씨는 여자라는 점과 늦은 나이에 입문했다는 제과업계의 선입견을 극복하고 끈끈하게 제과인의 길을 걸어왔다. 그녀는 현재도 새로운 제품을 배우기 위해서 틈틈이 학원에 다니며 꾸준히 실력을 쌓아가고 있는 중이다. ‘내자리는 내가 만든다’ 라는 그녀의 말처럼 본인만이 자신의 위치를 만들어 나간다. 결혼 후에 여자 기술인들이 현장을 떠나는 경우가 많지만 이청미씨는 결혼을 하더라도 제과인으로 남고 싶다고 하며 부족한 자신을 아껴주고 이끌어준 제과인들에게 감사의 말을 잊지 않았다. **☎**

<글 / 정한상>