

소리내지 않고 깊게 흐르는 강물처럼

중견 제과인 모임 한국과자회

지난 9월 19일 오후 6시 해질녘. 서울 청담동 정국섭과자점에는 사람들이 하나 둘 모여들기 시작했다. 먼저 온 사람과 막 도착한 사람들이 서로 경상도, 전라도 말씨로 반가운 인사를 나눴다. 지척인데도 약속 시간을 어긴 서울 사람 일부에게 지방에서 온 사람들의 가벼운 비난(?)이 쏟아진 뒤 참석 인원을 점검한 그들은 모임 장소로 이동했다.

이날 모인 사람들은 한국과자회(회장 정국섭) 회원들. 자리를 옮겨 시작된 제89차 정기 모임에서 한국과자회는 7월 11일 마산에서 열렸던 지난 모임의 결과를 회원들에게 설명했다. 회원의 개업 소식과 경조사, 신입 회원 가입, 기술 발전을 위해 모임 때마다 실시하고 있는 지상 세미나 제품 설명이 주된 내용이었다.

회의 절차에 따라 이어진 이날 모임에서 한국과자회는 참석 인원 보고와 주요 안건을 논의한 뒤 여느 때와는 다른 의미있는 의식을 시작했다. 이날 모임에서는 새로운 식구를 받아들이는 회원 가입식이 예정돼 있었던 것. 그날 기준 회원의 축하와 박수 속에 또 한명의 자랑스런 한국과자회의 회원이 탄생했다.

이어 모임 때면 빠지지 않고 실시되는 지상 세미나가 시작되었다. 지난 모임에서 신입 회원으로 가입한 서울 이드프랑베이커리의 송병현 기술 상무가 자신의 점포에서 인기를 끌고 있는

바나나도시락케이크와 치즈햄빵을 선보였다. 출품자의 제품 설명을 듣고 시제품의 맛을 보는 회원의 표정에는 언제나 그랬듯 진지함이 그대로 배어났다. 다음 모임에 대한 개최지와 주요 안건을 논의한 한국과자회 회원들은 곧이어 회원의 단합을 더욱 굳건히 다지는 회식 자리에 가졌다. 못다한 서로의 근황을 묻고, 제품·점포 운영·업계 현황에 이르기까지 많은 이야기가 회원들 사이에 오갔다. 회원들이 나누는 이야기는 짙어지는 어둠처럼 시간이 갈수록 무르익어 갔다.

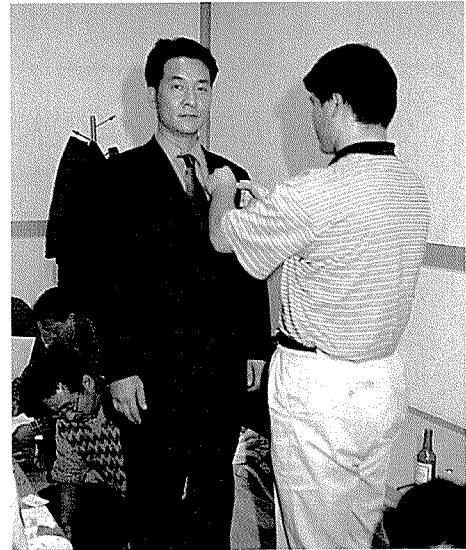
14년간 기술 향상에 힘쓴 대표적 모임

“개인은 물론 점포의 발전을 위해서는 무엇보다도 기술 향상과 정보 교환이 필요하다고 생각했습니다. 뜻을 같이하는 사람들이 모여 모임을 결성했지요. 많은 시간이 흐르고 그동안 회원 변동도 있었지만 기술 발전과 정보 교환이라는 모임 설립 취지를 지속적으로 유지해 오고 있는 것이 한국과자회의 장점이라고 할 수 있습니다”

초창기 멤버로 현재 회장직을 맡고 있는 정국섭 회장의 설명이다. 여기에서 나타나듯 한국과자회는 회원의 기술 발전과 정보 교환을 위해 1986년 결성된 모임이다. 14년의 역사에서 알

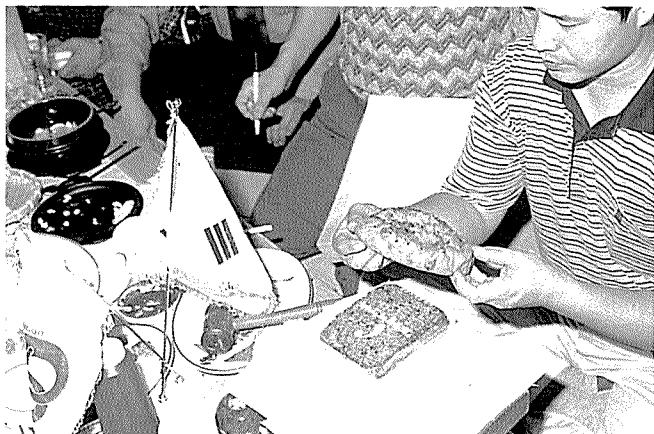


▲ 한국과자회는 기술력이 뛰어나고 활발히 대외 활동하는 사람들로 구성돼 있다.

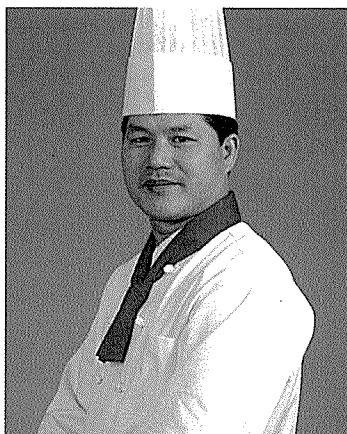


▲ 신입회원 가입식 또 한명의 자랑스런 회원이 탄생했다.

▼ 지상세미나를 통해 제품정보를 교환하고 있다.



▼ 정국섭 회장



수 있듯 현재 한국과자회는 업계의 대표적인 모임으로 평가받고 있다. 깊지 않은 모임 역사는 물론 회원의 구성이나 활동 면에서도 특별하기 때문이다.

7명의 회원으로 시작된 한국과자회는 국내에서 기술력을 평가받고 활발히 활동하는 기술인을 위주로 결성됐다. 모임 초기 회원 모두가 기술인이었던 한국과자회는 시간이 지나면서 점포주의 비중이 늘어났다. 하지만 지금도 기술이나 점포 운영에서 높은 평가를 받는 멤버로 구성돼 중량감이 있다는 것이 한국과자회가 업계의 대표적인 모임으로 꼽히는 이유이다.

두 번째 이유는 기술 발전 노력이 남다르다는 점이다. 한국과자회는 기술 향상을 위해 권역별 책임제 방식의 지상 세미나를 활발하게 실시하고 있다. 서울 및 수도권, 부산·마산권, 광주·전주권, 대구권 등 4개 지역에서 번갈아 모임을 열고 이 지역 회원 중에 선별된 사람이 지상 세미나를 준비해 진행하고 있다.

그 결과 지상 세미나는 모임을 유지하는 구심점이 되고 있다. 지상 세미나는 굳이 타 지역을 방문하지 않아도 그곳의 제품 특성을 파악할 수 있다는 장점이 있다. 또 상품성이 있는 제품을 각자 자신의 점포에 적용해 봄으로써 회원의 매출 향상에도 큰 도움이 되고 있다는 게 회원들이 평가이다.

한국과자회는 초기부터 기술이 뛰어나고 활발한 활동을 하는 사람을 대상으로 하고 있어 회원이 전국 각지에 분포하고 있다. 두달에 한번 정기 모임을 갖지만 참석하기 쉽지 않은 여건이다. 하지만 어느 지역에서 모이건 참석률이 80%에 달하는 테서 알 수 있듯 회원의 모임에 대한 애정이 한국과자회가 대표적 모임

으로 성장하는 데 큰 역할을 하고 있다. 27명으로 구성된 한국과자회 회원은 현재 30대 중반에서 40대 중반이 주류를 이루고 있다. 연령적으로 타 모임과 비교할 때 맨형격에 속한다. 또 회원이 근무하거나 운영하는 점포의 수준으로나 상위급에 해당한다. 이 때문에 한국과자회

의 일거수일투족이 다른 제과인이나 타 모임에 미치는 영향이 작지 않다.

대외 활동·회원 확대로 모임 활성화 추진

“앞으로는 대외적인 활동을 확대할 계획입니다. IMF 때문에 보류됐던 해외 연수를 실시해 회원의 견문을 넓히도록 할 것입니다. 또 기존 지상 세미나 활동을 범위를 넓혀 내년쯤에는 외부 장소를 빌려 회원이 제품을 전시하고 입상자를 가리는 품평회도 실시할 예정입니다.”

정국섭 회장은 이외에 내부적으로 회원의 확대에 힘쓸 계획도 갖고 있다고 밝힌다. 한국과자회는 서울 및 수도권, 부산·마산권, 광주·전주권, 대구권에는 회원이 많지만 충청 지역은 상대적으로 취약한 편이다. 따라서 이 지역 회원 보강에 힘쓸 예정이다. 또 현직 기술인 위주로 신규 회원을 끌럼으로써 한국과자회의 활성화를 추구할 계획이다.

시냇물은 소리내 걸으로 흐르지만 깊은 강물은 소리없이 속으로 흐른다. 한국과자회는 그동안 강물처럼 걸으로 드러나지 않게 내실을 다져왔다고 할 수 있다. 하지만 앞으로는 회원의 기술 발전과 정보 교환이라는 모임의 결성 취지를 극대화하기 위해 대외 활동에도 힘을 쏟을 예정이다. 따라서 14년의 역사와 회원의 구성 그리고 모임 명칭만으로도 이미 업계에 작지 않은 위치를 차지하는 한국과자회가 앞으로 보여줄 활약상에 기대가 모아진다. ■

〈글/박종선 sunpark@mbakery.co.kr〉

한국과자회 회원

정국섭(정국섭과자점, 서울)/ 최제운(프랑세즈제과점, 부산)/ 채선석(궁전제과, 광주)/ 남상백(레셀과자점, 부산)/ 김문수(신라방베이커리, 대구)/ 장진규(라인제과, 광주)/ 이선구(비앤피플제과점, 청원)/ 박종순(스텔라제과점, 서울)/ 김해근(빠리장, 부산)/ 맹동진(라인제과, 광주)/ 이명수(팡도로제과, 청주)/ 이성렬(이성당, 군산)/ 주재근(주재근베이커리, 서울)/ 임광직(밀가든베이커리, 부산)/ 김상님(황태자베이커리, 부산)/ 김주태(프린스제과, 익산)/ 정태제(르블랑제, 부산)/ 김첨수(김첨수베이커리, 경주)/ 임재호(하니비제과, 전주)/ 이관복(마이스터베이커리, 전주)/ 박성룡(모자르트제과점, 부산)/ 박유길(브레드바스켓제과점, 전주)/ 김홍(그린베이커리, 광주)/ 전정식(브리앙페제과기술학원, 부산)/ 이순재(쉐프브륄제과점, 대구)/ 허내윤(코아양과, 마산)/ 차성민(고려당, 마산)