

베이커리 업계의 기술 및 제품 발전 방향



필자 / 박지원
(박지원 과자공방) 대표

이미 많은 이들이 알고 있는 바와 같이 우리 제과, 제빵 부문은 다른 업종에 비해 빠른 출근 시간과 긴 노동 시간, 열악한 노동 환경과 낮은 노동임금 등 많은 문제점이 산적해 있다. 이 외에도 제조 기술의 불균형 발전에 따른 심한 격차, 상도덕을 무시한 점포들의 무질서한 난립, 기술자 및 판매원의 잦은 이직률 등이 심각한 문제이다. 이러한 문제점들을 어떤 방식으로 해결해야만 요즘 젊은이들이 이 업종에 매력을 느끼고 많이 지원해 올라 하는 문제가 나의 뇌리를 언제나 떠난 적이 없었다.

우리 업계가 산아 제한으로 인한 젊은 층의 감소와 경제적 부의 상승으로 인한 젊은이들의 사고 방식의 변화에 맞추어 어떤 식의 변화를 가져오느냐에 앞으로 우리 업계의 사활이 걸려있다고 해도 과언은 아닐 것이다. 그러므로 앞으로 제과업계가 발전해 나가기 위해 필요한 몇 가지 개선 방안을 생각해 보고자 한다.

다양한 프로그램 개발...현실에 맞는 교육이 돼야

첫째, 교육 기관에서의 교육이 단지 자격증을 따기 위한 교육이 아니고 실제 현장과의 밀접하게 연관되도록 하자. 우리나라에는 사설 학원을 비롯하여 전문 대학 등 많은 제과 관련 교육 기관들이 있다. 각 대학에서 제과, 제빵 부문에 깊은 관심을 가지고 많은 투자를 하고 있는 것으로 알고 있다. 그러나 유감스럽게도 많은 학생들이 졸업 후 우리 업계에 남아 있지 못하고 다른 업종으로 전직하는 사례가 많다.

그 중에는 물론 개인의 적성과 여러 가지 조건이 우리 제과업과 맞지 않아서 떠나는 사람도 있을 것이다. 그러나 대부분의 경우는 현장과 너무 동떨어진 교육을 받다 보니까 졸업 후 현장에 투입되어 일하다 보면 교육과 현실의 괴리에서 방향하다가 전직하게 되는 경우가 많다.

이러한 문제점들을 해소하기 위해서는 이미 몇몇 교육 기관에서 실행하고 있는 것으로 알고 있는 프로그램을 도입할 필요가 있다. 즉 교육 기관과 제과점이 자매 결연이나 협력 업체의 관계를 형성하여 방학 동안이나 일정 기간을 연수 기간으로 정하여 현장에서의 경험을 쌓게 할 수가 있다. 또는 점포의 경영주나 공장장이 특강 형식으로 학생들에게 좀더 생생한 교육을 시키는 기회를 가짐으로써 미래의 기술자들에게 허상이 아닌 현실로서의 제과기술을 가르치는 것도 한 방안이 될 수 있다.

프랑스에서는 제과 고등학교를 다니면서 일정기간 제과점에 가서 연수를 하는 과정이 있다. 학교에서 일정표를 만들어 주면 그걸 점포의 경영주에게 주고 경영주는 일정표를 벽에 걸어 놓고 그 학생이 언제 학교에 가고 언제 자기 가게에서 연수하는가를 확인한다.

또한 그 학생은 매일 매일 만드는 제품의 종류와 만드는 법을 메모해서 학교에 제출해야 한다. 연수가 끝나면 경영주가 해당 학생의 근무 성적을 점수를 채점한 후 학교에 제출하는데 그 채점 기준이 상당히 엄격하다. 오늘날의 프랑스 과자는 이러한 힘든 과정을 거치는 전통을 바탕으로 만들어진 것이라는 새로운 깨달음을 얻은 적이 있었다.

둘째, 젊은 기술자들이 분발할 수 있도록 경연대회를 많이 열어야 한다. 이 방법은 협회가 주관을 하고 협회 산하의 각 지부에서 연합 형식으로 개최를 하는 것이 가장 바람직한 형태라고 생각한다. 예를 들면 송파구와 강동구가 연합으로 주관하여 양 지구에 종사하고 있는 기술자들을 대상으로 양 지구 안에 있는 제과 학원을 빌려 개최하는 것이다. 너무 거창하게 생각하지만 않는다면 이것은 그다지 어려운 일은 아닐 것이다. 첫술에 배부를

수야 없겠지만 대회가 거듭된다면 제품의 질과 양이 향상될 뿐만 아니라 제과 기술자들끼리 친목을 나눌 수 있는 자리도 될 수 있을 것이다.

발렌타인 데이를 위한 초콜릿 대회, 여러 가지 재료를 이용한 건강빵, 수능시험을 대비한 쿠키 및 초콜릿, 크리스마스 케이크 등 서로가 생각을 모으면 얼마든지 많은 대회를 개최할 수 있다.

부상으로 해외 연수도 좋고 전문 교육기관에서 공부할 수 있는 기회를 준다면 젊은 기술자들이 좀더 적극적으로 새로운 아이템과 제품에 대해서 개발하고 싶은 의욕을 가질 수 있을 것이다. 제과 기술인들에게 다양한 인센티브를 부여해 줌으로써 모두가 함께 분발할 수 있는 계기가 되리라 생각한다.



주변 여건 성숙해야 ... 관계자 모두 고민할 때

셋째, 프로를 위한 교육 프로그램 및 프로를 교육시킬 수 있는 전문 강사진이 필요하다. 프랑스에 가면 벨루위, 르노트르, 잇산조 등 보통 3일 동안 프로만을 위한 전문 교육 기관이 있다. 벨루위, 르노트르는 개인이 운영하고 있는 곳이고, 잇산조는 프랑스 양과자 협회에서 운영하고 있다. 이들 교육 기관은 일년 교육 과정을 미리 책으로 만들어 본인이 원하는 과정을 편리한 날짜를 선택하여 교육받을 수 있도록 배려하고 있다.

이 곳에서 교육을 담당하고 있는 강사들은 프랑스 기능장들로서 본인들이 가장 장기로 삼고 있는 기술을 교육한다. 공장에서 일하는 비싼 외중에도 이러한 교육기관을 통하여 젊은 기술자들 및 경영주들이 재충전할 수 있는 기회는 반드시 필요하다고 생각한다. 우리나라에도 프로들을 위한 시설 확원이 한두 곳 있다는 이야기를 들었는데 대부분 케이크 위주이고 그 외의 제품들에 관해서는 거의 없는 걸로 알고 있다.

이웃 나라 일본도 전문가를 위한 전문 교육 기관이 전무하다가 얼마 전에 산토스란 프랑스 사람이 시설 확원을 냈다. 얼마 전 일본에 갔을 때 동경제과학교 제빵과 선생님과 전문가를 대상으로한 교육에 대하여 많은 의견을 나눈 적이 있었다. 새로운 제품은 물론 기초에서부터

포장, 원가 계산, 고객 관리, 판매 사원의 교육 및 심지어는 이웃한 경쟁업체의 원가계산을 역으로 계산하여 얼마를 정해야 자기 제품의 가격이 이웃 가게와 경쟁력이 있는가를 결정하는 방법 등을 배우는 이 과정이 반드시 필요한 교육이라고 역설하는 얘기를 감명 깊게 들은 기억이 난다.

우리나라에서도 이러한 교육은 반드시 필요하다고 생각한다. 우수한 젊은 기술자들이 한창 기술에 대하여 연구하고 뻗어 나가야할 시기에 개업을 하다보니 현장에서의 기술 전달이 두절되고, 그대로 기술의 성장이 멈춰버리는 통에 시간이 흐르면서 기술이 발전하기보다는 오히려 기술이 퇴보하는 경우가 종종 발생하고 있다. 이러한 문제점들을 개선하기 위해서는 반드시 전문가들을 대상으로한 교육이 필요하다.

넷째, 제과 지식의 전달 창구인 제과 전문 잡지의 개선이 필요하다. 우리나라에서 현재 발행되고 있는 월간 제과 전문 잡지는 두 종류다. 두 잡지가 비슷한 포맷으로 만들기도는 서로의 개성을 달리하여 둘 중의 하나를 택하여 구독하는 것이 아닌 둘 다 구독하도록 하는 원-원 전략이 필요하다고 본다. 일본에도 월간 제과 잡지가 두 곳에서 발행되고 있는 것으로 알고 있는데 두 잡지의 구성을 완전히 다르게 하여 기술자들이 두 잡지 모두 구독하도록 방향을 이끌고 있다.



사실 우리나라 제과 기술자들이 제과, 제빵에 대한 정보를 가장 많이 얻는 곳은 두 제과 잡지이다. 예를 들어 한 잡지가 일본의 가토 잡지처럼 매월 외국의 유명한 기술자들을 초빙하여 세미나를 개최한 후 그 새로운 제품을 자세하게 설명한다면 다른 한 잡지는 P.C.G처럼 한 주제를 집중해서 다루어 심도 깊은 보도를 한다면 언젠가는 어느 쪽도 아닌 두 쪽을 다 선택하여 구독하게 될 것이다.

그렇게 된다면 질 높은 월간 잡지가 만들어 질 수 있고 월간지를 통해서 신뢰할 수 있는 폭넓은 외국의 새로운 제과 기술을 배울 수 있을 것이다. 그리고 보다 많은 제과 관련 서적들이 발간되어서 어느 서점에서나 쉽게 구입할 수 있는 때가 왔으면 한다.

다섯째, 제과 기술자들의 잦은 이직률이 개선되어야 한다. 물론 다른 업종에서도 이직률이 전혀 없을 수가 없겠지만 제과업계의 이직률은 그 정도가 훨씬 심각하다. 이직률이 높다보니 체계적인 기술 전수가 어려워지고 제품의 열악화, 제과 기술에 대한 기본기 취약 같은 문제를 낳고 있다.

물론 기술자들에 대한 보수나 대우 문제 등이 열악하니까 스카우트 제의가 들어오면 쉽게 유혹에 넘어가지만, 이런 경우가 아니어도 습관적으로 이 가게 저 가게를 옮겨 다니는 철새 기술자들이 많다는 것도 문제가 된다.

기술자들의 잦은 이직률을 낮추기 위해서는 기술자들에 대한 정신 교육도 필요하겠지만 가게를 경영하는 경영주들도 반성하고 많은 점을 개선해나가야 한다.

마지막으로 우리보다는 먼저 이러한 난국을 헤쳐 나온 제과 선진국인 프랑스와 일본 두 나라를 살펴보고자 한다. 이들 두 나라는 빵집과 과자점이 분리되어 있다. 물론 기술자들도 빵 기술자와 제과 기술자로 분리돼 있다.

이들 나라도 제과, 제빵 기술자의 부족 현상으로 심각한 인력난을 겪고 있지만 제과점을 경영하는 경영주의 대부분이 제과, 제빵 기술자이다 보니 어느 정도 안정된 제품을 생산할 수가 있으며 기계화로 부족한 인력난을 해소하고 있다.

프랑스에서 필자가 일했던 빵집은 두 사람이 일하고 있었는데 대부분 기계화되어 있어서 하루 700~800개 넘는 바게트 외에 50종류 정도의 빵을 무리 없이 만들 수 있었다.

일본도 기계를 이용하여 부족한 인력을 매워 나가고 있으며 양과자의 경우는 냉동고를 잘 활용함으로써 비수기때 성수기의 제품을 미리 만들어 냉동고에 보관하는 방법을 활용하고 있다. 프랑스에서는 여름 비수기때 겨울 크리스마스 제품이나 1월달의 '갈레트'라는 파이 제품 등을 만들어 냉동고에 보관했다가 사용한다.

기술자들에 대한 교육도 체계적으로 제과 전문 고등학교에서 기본 교육을 시키고 가게에서 근무하면서도 프로를 위한 학원에서 3일 정도 교육시켜 재충전할 수 있는 기회를 준다. 일본의 경우에는 고등학교를 졸업하고 한 10년 정도 공장에서 근무를 하다가 반드시 프랑스에서 몇 년 경험을 쌓은 후 돌아와 공장장으로 취업하는 것이 일반적인 추세가 되고 있다.

우리나라도 이제는 많은 젊은 기술자들이 외국으로 나가 기술을 배우고 있고 앞으로도 그런 기술자들이 많이 늘어날 것이다. 이들을 어떤 식으로 정착시켜서 안정되게 근무할 수 있게 하는 것이 우리나라 제과업계의 새로운 과제이다. '난세에 영웅이 난다'는 옛말처럼 이 어려운 시기를 잘 이용하여 한 단계 더 높이 도약할 수 있도록 우리 모두 최선을 다해야겠다. [21]