

기회는 용기 있는 자의 것이다

루브르 베이커리 공장장 김영미



“실력있는 여성 기술인 중 일이 힘들어 제과인의 길을 포기하는 사람을 볼 때 안타까워요. 여성 기술인에게 제일 중요한 것은 용기라고 생각합니다.”

서울 중계동 루브르 베이커리 공장장 김영미(28)씨는 올해 경력 7년째로 접어든 여성 제과기술인이다. 작은 고추가 맵다고 했던가. 경력에 비해 빠르게 진급해 97년부터 공장장으로 일해오고 있는 그는 작은 체구에서 쏟아져 나오는 열정과 특유의 친화력으로 제과업계에는 거의 없는 여성 공장장 자리를 굳건히 지켜오고 있다.

그저 빵이 좋아서, 주변 빵집에서 일하는 사람들의 모습이 멋있어 보여서, 훗날 빵집을 해 보고 싶다는 생각이 들어서 이 일을 시작하게 됐다는 김영미씨는 93년 대한제과기술학원에 등록하면서 본격적으로 제과기술을 배웠다. 그는 정규 과정 중 한 달간의 실습을 통해 제과점에서 일하는 것이 얼마나 힘든 일인지 깨닫게 되었다고 한다.

“정식으로 일하면서부터는 육체적인 고단함보다 남자들이 대다수를 차지하는 그들만의 공간에 적응하는 것이 더 힘들었어요. 여자들은 키워놓으면 시집가버리고, 일이 힘들다고 그만두는 일이 많으며 남자들에게 우선적으로 기회를 주더군요.” 그러나 그는 여자이기에 받을 수 밖에 없는 무시와 차별 속에 ‘어디 두고보자’ 하는 오기가 생겼다고 한다. 남자들에게 뒤지지 않도록 최선을 다해야 한다고 각오를 다지던 그때의 용기가 그를 지금의 공장장 자리까지 오게 한 것이다.

누가 봐도 늘 씩씩하고 자신감이 넘치지만 그는 남자들이 대부분인 공장장에서 이들을 관리하기란 쉽지 않다고 말한다. 여자로서 남자들보다 세심한 관리를 할 순 있어도 남자들끼리만 통하는 그 무엇을 채워주지 못하기 때문이다. 그러나 그의 털털하고 낙천적인 성격이 많은

도움이 되었다.

“아랫사람이 나이가 많을 때도 있었어요. 그러나 일할 땐 확실하게 서열을 지키도록 했습니다. 대신 사석에서는 윗사람 대접해주며 기분 풀어주는 일도 있으면 안되지요.”

그는 2~3년 후 자신의 제과점을 여는 꿈을 갖고 있다. 그동안 쌓은 기술과 노하우를 한껏 발휘해 고객이 멀리서도 찾아오는 맛있는 빵집을 운영하고 싶은 것이다. 평생 기술인으로 남는 것도 보람있지만 제대로 된 제과점을 운영하는 사장이 되는 게 그의 더 큰 목표다.

지금도 넓은 마당발 덕에 요소 요소에서 일하는 선배들의 일터를 찾아가 기술을 배우고 있는 그에게는 여자 공장장 모임을 만들고 싶은 작은 소망이 있다. “서로 기술도 교환하고 고민거리도 함께 나누면서 후배도 양성할 수 있는 모임을 만들었으면 좋겠어요.”

남자들이 주도권을 잡고 있는 분야에서 곳곳하게 꿈을 키워가며 여성의 입지를 굳혀 가는 그에게는 분명 자신의 일을 사랑하고 최선을 다하는 당당한 캐리어우먼의 프라이드가 느껴진다.

〈글 / 강인옥 inok@mbakery.co.kr〉

두 마음이 맺은 하나의 사랑

케익하우스 리나 최인호 · 이소영



사람들 사이의 인연은 신기해서 일생을 살아가며 어떻게 전개돼 나갈지 알 수 없다. 더구나 모르는 것이 남녀간의 인연이라는 말이 있듯 자신의 배우자와 만난다는 것은 굉장히 어려운 일이라고 한다. 둔촌동에서 케익하우스 리나를 경영하고 있는 최인호(35)·이소영(30) 부부는 미래를 준비했던 만남 속에서 사랑을 꽃 피운 제과인들이다.

“일본에서 유학할 때 학교 후배로 들어온 지금의 아내를 만났습니다. 그렇지만 아내는 한국에서 무언가 이루겠다는 신념으로 건너왔기

때문에 이성적인 만남에 대해 전혀 관심이 없었습니다. 그래서 마음속으로만 이소영씨를 많이 좋아했지요.”

일본과자전문학교 재학 당시에도 선생님들이 최인호씨의 일에 대한 열정과 인자한 성품을 높이 평가해 이소영씨에게 교재할 것을 권유할 정도로 둘의 인연은 예비돼 있었다. 그렇지만 정작 결혼에 골인한 것은 우연한 기획의 전화 한통화가 도화선이 됐다고 한다. 96년 귀국 후 코른베르그과자점에 근무하던 최인호씨와 김상엽제과학원 강사로 있던 이소영씨는 일본에서 못다한 연애를 불과 3개월만에 끝내고 98년 부부의 인연을 맺었다.

“제가 남편을 선택하게 된 것은 일본에서부터 봐왔던 성실함도 있었지만 무엇보다 저를 많이 사랑한다는 것을 뒤늦게 깨달았기 때문입니다. 같은 제과인이라 일에 대한 이해심이 많았고 또 한국에서도 주위 분들이 남편의 칭찬을 아끼지 않았습니 다. 심지어 남편 직장 사장님과 사모님도 저희의 결혼을 위해 분주히 뛰셨을 정도 였으니까요. 그래서인지 현재는 저도 젊은 남녀 제과인들의 만남에 한몫 하게 됐 습니다”

그들은 결혼 후 다음해인 99년 케익하우스 리나를 오픈해 그동안 꿈꿔왔던 자신들의 제과점을 갖게 됐다. 양과자와 화과자를 전공한 최인호씨는 제품 생산을, 매장 디스플레이와 운영은 이소영씨가 맡아 한마음으로 사업한 결과 1년이 지난 현재는 부근에서 소문난 빵집이 됐다.

최인호씨는 일본의 레썬도로 등에서 아르바이트 할 때 즐거운 마음으로 일할 수 있는 분위기와 환경에서 많은 것을 느꼈다고 한다. 그는 직원들과 같이 일하며 자신의 점포도 좋은 직장이 되도록 노력하고 있다. 부인 이소영씨도 제과인으로서 기회가 된다면 홈베이킹 분야도 하고 싶다는 꿈을 가지고 성실한 나날을 보내고 있다. 부부는 일심동체라는 말이 있듯이 최인호·이소영씨는 다른 사람들보다 많은 부분을 공유하고 있어 미래에도 더욱 발전하는 부부가 될 것으로 믿는다.

(글/ 정한상 jeong@mbakery.co.kr)

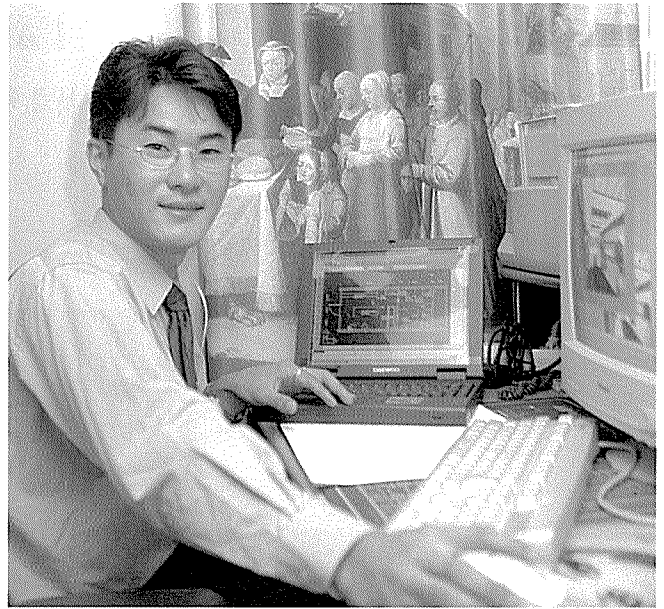
“인테리어의 핵심은 변화입니다”

(주)세일제과기계산업 주임 이영복

“요즘 소비자들은 다양한 색깔이나 화려한 조명보다는 깨끗하고 심플한 디자인을 원합니다. 이런 흐름을 꿰뚫어 소비자에게 어필하는 제과점을 디자인하는 것이 제 일이지.”

(주)세일제과기계산업의 이영복(27)대리의 몸짓에는 일에 대한 자신감이 넘쳐난다. 노트북을 꺼내 설계도면을 들여다보는 모습에서 이십대 후반으로 막 접어든 청년의 패기가 엿보인다.

“제과점 업주들에게 인테리어 의뢰가 들어오면 본격적인 제 일이 시작됩니다. 우선 매장에 나가 실측을 합니다. 일종의 현장답사인 셈이지요. 그리고 고객의 의도가 무엇인지 상담을 진행합니다. 무엇보다도



고객의 요구가 무엇인지 정확하게 파악하는 것이 가장 중요합니다.”

제과점 인테리어의 설계도나 투시도가 아직 수작업으로 이루어지는 경우가 많은 상황에서 그는 설계 프로그램을 상당히 능숙하게 다룬다. 인테리어에 컴퓨터를 활용해온 그의 경력이 만만치 않음을 알 수 있다. 인테리어 업계에서 그가 지닌 이력은 탄탄하다. 짧지만 알차 보이는 그의 사회경력은 고등학교를 졸업하던 지난 93년으로 거슬러 올라간다.

“고등학교를 졸업한 후 가정형편으로 인해 대학진학의 꿈은 펼쳐보지 못했습니다. 대신 서울전산전문학교 산업디자인과에 입학해 2년 동안 디자인을 착실하게 배웠습니다. 열심히 하다보니 장학금도 받았죠. 그때 몸으로 확실히 체득한 것이 매순간 열심히 살아야 한다는 것이었습니다.”

졸업 후 제일기획에서 제품 디자인을 담당하며 주로 사무실 안에서 경험을 쌓아왔던 그는 세일제과기계산업으로 옮기면서 외근을 통해 현장감을 익히게 된다. “매장 디자인을 담당하면서 직접 매장을 뛰어다니는 것이 익숙하지 않아 처음에는 어려웠습니다. 시간이 조금 지나면서 일에도 익숙해지고 이제는 오히려 현장감을 느낄 수 있다는 점이 훨씬 더 큰 매력으로 느껴집니다. 이전 한정된 공간에서 도면만 그리려면 더 어려울 것 같습니다.”

때로는 까다로운 제과점업주와 의견이 부딪치기도 하지만 공사가 끝난 후 고객으로부터 수고했다는 말을 들을 때 그는 가장 큰 보람을 느낀다고 한다. 언젠간 베이커리 업계에 국한되지 않고 종합인테리어 기획사를 운영하는 것이 꿈이라는 그가 자신의 청사진을 그리듯 노트북을 열며 진지한 눈빛으로 말을 잇는다.

“인테리어의 핵심은 변화입니다. 변화만이 사람의 생각을 새롭게 바꾸죠. 또 새로운 생각은 결국 많은 것을 재창조합니다.”

(글 / 오형석 ohs@mbakery.co.kr)