

부산 제과 기술 발전의 견인차

100회 모임 기념 행사 개최한 셰프회

지난 8월 31일 부산일보사 대강당에서는 부산 지역 제과점들의 생산 공백을 초래할 정도의 사건이 벌어졌다. 이름만 대면 알 수 있는 제과점의 공장장들이 한 행사를 위해 모였다. 이들과 이런저런 인연이 있는 부산 제과인은 물론 울산, 마산, 김해 지역의 기술인까지 참가해 넓은 대강당을 가득 매웠다.

이날 많은 제과인이 행사에 참가함으로써 부산 지역 제과점의 생산을 일부 마비(?)시킨 주인공은 셰프회(회장 김문국)란 모임. '우두머리', '뛰어난 기술인'을 뜻하는 '셰프'라는 단어에서 알 수 있듯 이름난 점포의 공장장이나 점포 운영주가 회원들이다. 100회 모임을 기념해 열린 셰프회의 이날 행사는 규모나 내용면에서 특히 해 눈길을 끌었다.

대한제과협회 부산지회의 이하두 지회장을 비롯해 부회장단이 자리했고, 초청 강연과 세미나를 듣기 위해 300여명의 제과인들이 모여들었다. 부산 지역의 기계·포장 업체, 재료상은 물론 서울의 재료 업체까지 이 행사를 후원하기 위해 몰려들어 셰프회가 지닌 파워와 위상을 가늠케 했다.

이번 행사에서 셰프회는 회원 점포의 인기 제품과 자신들이 개발한 빵·케이크 46가지를 전시하고 시식을 실시했다. 신지식인이며 제과 기능장인 우송대학교의 신철수 교수를 초청해 2시간 동안 특별 강연을 개최했다. 이어 대강당에 오븐, 발효실, 냉동고를 설치하고 평택 케익타운의 서강헌 기술 상무를 초청, 기술 세미나를 실시해 내용면에서도 시선을 모았다.

“현재 부산은 구마다 2~3개의 할인점이 있어 매출 타격은 물론 공장 인력이 빠져나가 인력난으로 문닫는 점포가 많이 생겨나고 있습니다. 이번 행사는 할인 마트와의 경쟁을 위해 부산 지역 제과점들이 기술 향상을 이루는 데 조금이나마 도움이 되었으면 하는 생각에서 개최하게 되었습니다.”

김문국 회장과 행사 준비위원장인 박성용씨가 밝히는 행사 개최 목적이다. 셰프회로서는 모임 횟수가 100회에 이르렀다는 것

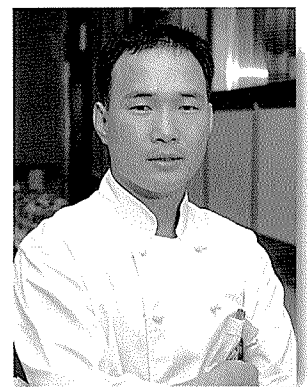


은 특별한 의미를 지닌다. 이런 경우 자신들을 위한 자축 행사에 그치는 것이 보통이다. 그런데 부산 지역 제과점의 발전을 위한 의미를 부여하고 문호를 개방했다는 데서 셰프회의 열린 시각을 읽을 수 있다.

100회 모임 기념 대규모 행사로 위상 과시

셰프회는 1992년 12명의 기술인이 모임을 구성하면서 탄생했다. 부산 지역 우수 점포 근무자들이 모여 기술 향상을 꾀하고 한걸음 더 나아가 업계 발전에도 보탬이 되자는 목적에서였다. 회원의 자격 요건과 명칭에서 드러나듯 셰프회는 부산 및 인근 지역의 우수 점포 근무자나 점포주로 구성된 모임이다.

고문으로 위촉된 양도희, 유충렬, 정복식씨 등에게서 일을 배운 모임 초창기 멤버와 비엔씨, 쉐라미, 모차르트, 루반도르과자점 등 부산의 대표적인 업소의 공장장들이 회원이다. 나머지 회원도 부산 및 울산, 김해의 우수 점포에 근무하거나 제과점을 운



김문국 회장



영하고 있어 웨프회 회원들이 뛰어난 기술인 모임이라는 것을 쉽게 알 수 있다.

회원이 42명으로 늘고 8년이란 시간이 흘렀지만 웨프회에는 달라지지 않은 것이 있다. 기술 발전을 위한 활동이 꾸준하고 독특하다는 것이다. 매달 27일이 정기 모임인 웨프회는 인기 제품의 배합과 제조 공정을 주고받는 지면 세미나를 개최해 정보를 교환한다. 또 회원이 운영하고 있는 제과기술학원에서 기술 세미나를 실시해 기술 발전에 힘쓰고 있다.

“모임 중에는 술도 마실 수 없고, 회의에 빠지거나 늦으면 벌금 부과는 물론 제재 사항이 많아 규칙이 무척 엄격한 편입니다. 그 덕에 단순한 친목 모임에서 그치지 않고 모임의 결성 목적인 기술 발전을 어느 정도 추구할 수 있었습니다.”

부산 기술인 참가하는 경연대회 개최 계획

웨프회가 눈에 띄는 것은 기술 발전을 위한 활동이 모임의 적극적인 지원 하에서 이루어진다는 점이다. 부산이 제2의 도시이긴 하지만 외국인 세미나가 주로 서울에서 열려 신제품 정보를 접하는 데는 불리하다. 따라서 웨프회는 세미나 비용을 제공해 회원 1명이 참석케 한 후 다시 부산에서 그 제품을 재현하는 형식을 통해 신제품 정보를 획득하고 있다.


또 회원이 외국 연수시 경비를 모임에서 50%까지 지원하는

것도 웨프회만의 남다른 점이다. 이처럼 회원의 기술 발전에 웨프회가 전폭적인 지원이 가능한 것은 튼튼한 재정을 보유하고 있기 때문이다. 모임 때면 식사를 ‘자장면 하나로 해결’ 하며 재정을 축적한 결과 많은 비용이 들어가는 이번 100회 모임 행사도 무난히 개최할 수 있었다.

100회 모임 행사는 웨프회의 위상은 물론 그들의 저력을 나타내는 자리이기도 했다. 꾸준히 쌓아온 기술을 바탕으로 회원들이 전시한 작품에 많은 참가자들이 관심을 보였다. 세미나와 자신들의 제품 배합을 실은 책자를 제작해 배포했고, 행사 내내 떠나없이 초청 인원을 안내하고, 굿은 일을 마다하지 않은 회원들의 자세에서 웨프회의 진면목을 읽을 수 있었다.

웨프회는 이번 행사로 기술 발전을 위한 그들의 노력과 열정을 외부에 크게 알리는 전기를 마련했다. 하지만 기술 발전을 위한 발걸음을 가속화할 예정이다. 국내 경연대회에 적극적으로 참가해 그들이 쌓아온 기술을 대내외에 과시할 계획이다. 아울러 지역 기술 발전을 위해 획기적인 행사도 고려 중이다.

이번 행사에 이어 두 번째 행사로 2년 후 부산 기술인이 작품을 전시해 기량을 겨루는 경연대회를 웨프회에서 개최하겠다는 계획이 그것이다. 그동안 조성한 기금을 바탕으로 경연대회 수상자에게 상금까지 수여하는 행사를 열어 부산 지역 기술 발전과 제품 개발 열기를 불어넣는 데 보탬이 되겠다는 원대한 포부를 밝힌다.

웨프회는 구성원의 면면이나 그동안의 기술 발전 노력만으로도 부산의 대표적인 모임으로 인정받고 있다. 하지만 이들이 타 모임보다 더 주목을 받는 것은 자신들의 발전 추구에만 머물지 않고 업계 발전까지 생각하는 열린 시각을 가지고 있고, 그들의 계획을 실천해 나간다는 데 있다. 

〈글/박종선 sunpark@mbakery.co.kr〉

웨프회 회원

- 고문: 양도희(태극당제과점)/ 유충렬(하이밀제과점)/ 정복식(파밀리아제과점)
- 회원: 김문국(파밀리아)/ 한진욱(국제제과제빵학원)/ 김옥석·권순승(웨라미)/ 박성용(모짜르트)/ 이정배(비엔씨)/ 박민균(빵의 나라)/ 정태채(르블랑제)/ 양동흡(빠야송)/ 이종록(델리카뜨)/ 이홍용(이홍용 베이커리)/ 송민성(티롤스)/ 김정욱(델리시오)/ 박도현(루반도르)/ 한광민(빵의나라제과기술학원)/ 김기수(프랑스제과점)/ 김영삼(메가마켓)/ 정연웅(르비앙)/ 전남수(뚜레쥬르)/ 허영민(포아르)/ 임상호(뽕궁터)/ 성원선(홈베이킹큐리)/ 강호규(스위트)/ 이덕수(하이밀)/ 이정호(코론바)/ 김한식(베이글스)/ 송영근(롯데포송)/ 전동진(백구당)/ 장정환(비드프랑스)/ 박진우(과자의 집)/ 옥상태(하얀퐁차)/ 조덕성(미쉐린)/ 김학정(황태자)/ 박노학(시민제과)/ 배명환(밀탑)/ 강기재(모자르트)/ 고권식(벤더유통)/ 김기성(매일유업)/ 채한길(서울하인즈)/ 박시영((주)리치)/ 신성건(매일유업)