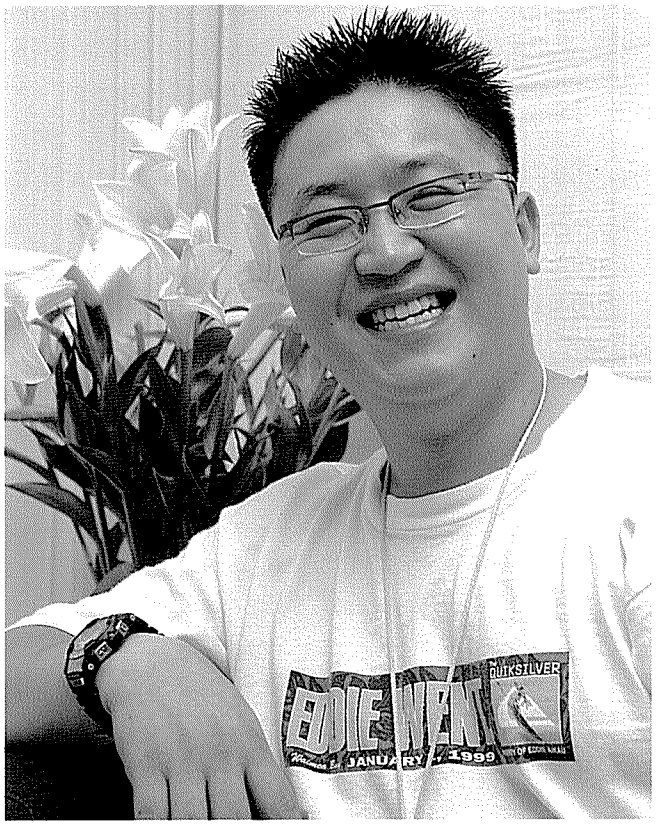
몸도 마음도 빵을 닮아갑니다

(주) 커스타프 대리 부인환



"빵 맛있다는 말이 제게는 가장 큰 칭찬입니다."

(주) 커스타프의 베이커리 사업부 부인환(29) 대리는 국내 최고의 베이커리를 만드는 것이 꿈인 뚝심 있고 일 욕심 많은 젊은 제과인이다. 듬직한 체격, 넉넉한 웃음만 떠올린다면 그를 마음좋고 무던한 사람으로만 볼 수 있겠지만 일하나 만큼은 꼼꼼하고 신속하게 처리해야 직성이 풀릴 만큼 철두철미하다.

고3때 취업하기로 진로를 정하고 국제제과인정직업훈련원에 다니게 된 것이 그가 제과업과 인연을 맺게 된 계기였다. 대학 진학이 어려워 취업반을 가게 됐지만, 그는 자신이 선택한 일에 자부심을 갖고 열심히 공부하면서 제과인으로서의 꿈을 키워나갔다.

졸업후 그는 빙그레의 썬메리 제과부에서 사회생활을 시작했다. 일에 대한 애정도 쌓여가고 실력 있는 기술자가 되겠다는 의지도 투철해졌지만 그의 마음 한편에는 늘 공부에 대한 미련이 남아 있었다.

"평소 공부를 더 해야겠다고 생각해 왔었는데, 저처럼 고등학교 졸업 후 바로 일을 시작한 사람들이 승진 문제로 고민하는 걸 보면서 대학에 가야겠다는 결정을 내렸습니다."

그래서 93년 경희호텔경영전문대학 제과제빵학과에 입학했다. 그는 오븐에서 나오는 열로 인해 허리에 피부색이 변하는 탈색증을 앓기도 했지만 학업과 일 어느 것도 게을리 하지 않았다. 이후에는 호텔 제과부, 프랜차이즈업체, 자영제과점 등을 거치면서 폭넓은 기술을 쌓아나갔다.

그는 97년 5월 당시 레스토랑을 운영하던 대왕산업(현 커스타프)이 베이커리 사업으로 사세를 확장할 때 오픈준비 멤버로 입사했다. 일본 출장 등을 통해 신제품, 신기술을 접할 수 있었던 그는 제품 연구 개발에 힘썼고, 정글짐 베이커리 점장을 맡으면서 실력을 인정받아 베이커리 사업부 책임자 자리에 앉게 되었다.

그는 현재 점포 개설에서부터 제품 개발, 직원 교육, 고객 서비스 등 베이커리 사업 전반을 이끌어가고 있다. "남들이 하지 않는 것을 해보자는 사장님의 뜻이 바로 제가 그동안 생각해 오던 것이었습니다. 타 제과점과는 확실히 다른 베이커리, 제일 맛있는 빵을 살 수 있는 곳이라고 고객들이 인정해 주는 베이커리를 만들고 싶습니다." 그는 지금의 직장을 평생직장으로 여기며 국내 최고의 베이커리 만들기 작업에 열중하고 있다.

얼굴에 늘 웃음이 떠나지 않는 그에게도 고충은 있다. "육체적인 고단함보다 매니저의 입장에서 직원들을 관리하기가 더 어려워요. 직원들이 원하는 것이 무엇인지 알고 있지만 회사의 입장도 함께 고려해야 하니까요." 그러나 그는 하나씩 알아가고 극복해 나갈 때의 뿌듯함이 새로운 각오로 도전하게 만든다며 직원, 회사 모두에게 좋은 방안들을 만들어내고자 최선을 다하고 있다.

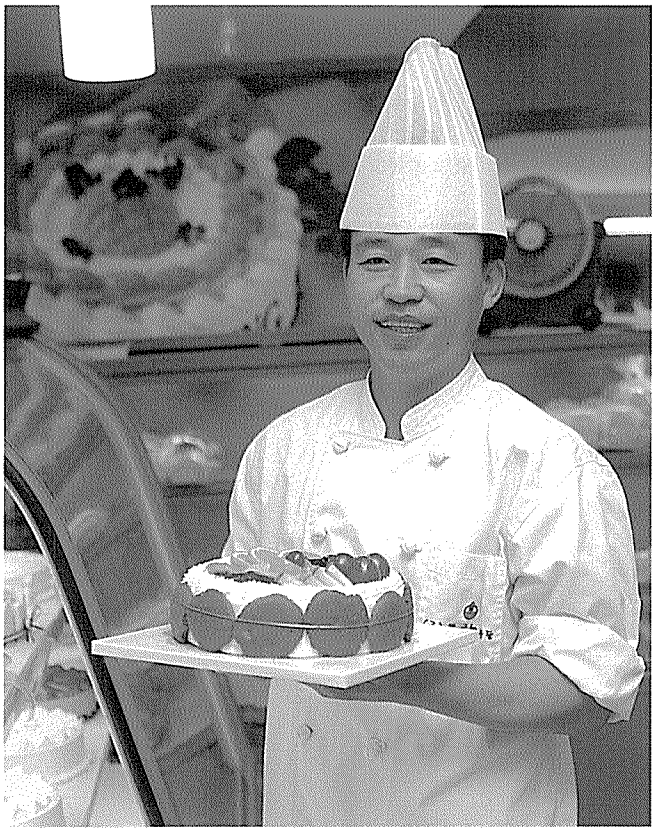
그는 지금은 관리자로서 일하지만 공장에 들어가 빵을 만들고 싶을 때가 많다고 한다. 회사가 추진하고 있는 새로운 사업들이 안정궤도에 들어서면 다시 빵 만드는 일에만 매달리고 싶다는 부인환씨는 "제가 만든 빵을 고객들이 인정해 줄 때 가장 기분 좋습니다. 맛있는 빵을 만드는 일이 바로 제 일이죠. 그래서 제 모습도 점점 빵을 닮아가는 것 같아요."라고 말한다.

준비된 자에게 기회가 오듯 국내 최고의 매장을 만들기 위해, 맛있는 빵을 굽는 최고의 베이커가 되기 위해 자신의 열정을 다하는 그의 곁에 행운의 여신이 성큼 다가와 있음을 느낀다.

〈글/ 강인옥 inok@mbakery.co.kr〉

멈추지 않는 제과기술인의 꿈

이드프랑 기술상무 송병훈



"요즘 젊은 기술인들이 만드는 케이크는 제가 배울 때만큼의 정성이 보이지 않습니다. 공정 전체가 간단해진 탓도 있지만 제품에 쏟는 열정이 점차 식어가고 있는 걸 느낍니다."

(주)빵굽는 사람들이 전개하고 있는 체인 베이커리인 이드프랑의 송병훈(40) 기술상무는 옛 기술을 그대로 이어온다는 자부심에 케이크 장식물 하나도 정성 들여 직접 만든다. 그의 꼼꼼한 성격이 제품에도 그대로 반영된 탓인지 그가 만든 케이크는 무척 섬세하다는게 소비자들의 평이다. 그가 요즘 기술인들의 제품 생산 자세를 마음에 쏙 들어하지 않는 것은 어쩌면 당연한 일인지 모른다.

"고등학교를 졸업하던 해인 1978년, 친지의 권유로 베이커리 업계에 첫발을 들여놓게 됐습니다. 나폴레옹 과자점에 처음 입사해 군대 영장이 나올 때까지 5년간 근무했었죠. 새벽부터 밤까지 꼬박 공장을 지켜야 했던 힘들고 피곤한 시절이었지만 돌이켜보면 제게는 참 소중한 시절이었습니다."

너무 일이 힘들어 눈 오는 겨울날 무작정 도망을 갔다가 선배에게 붙들려 왔던 에피소드를 말하는 그의 눈가에 젊은 시절의 치기가 잠시 스쳐간다. 제대 후 베이커리 업계로 돌아온 그는 다른 사람의 기술을 흉내내는데 급급하지 않겠다는 각오를 다진다. 자신만의 독특한 기술력을 업계에 선보이겠다는 패기와 열정으로 가득 찼던 시기였다.

그후 그는 대략 5군데의 직장을 거치면서 기술력을 쌓아간다. 나폴레옹과자점, 리치몬드과자점, 명보제과 등 자영제과점에서부터 캐피탈, 리버사이드 등 호텔에 이르기까지 그는 다양한 기술을 익힐 수 있는 곳이라면 어떤 자리든지 마다하지 않았다.

그가 지금의 직장으로 자리를 옮긴 것은 약 6개월 전. 생산과 관리를 병행하는 기술상무라는 위치가 오히려 시야를 넓게 해주는 계기가 됐다고 그는 말한다.

"전국에 걸친 가맹점을 관리하다보니 그 동안 생산만 하면서 가질 수 없었던 다양한 경험들을 하게 됐습니다. 제품생산에만 신경 쓸 게 아니라 주인의식을 갖고 관리에도 신경을 써야 한다는 이른바 '경영마인드'에 대한 필요성을 절실히 느낍니다."

한 달에 평균 한 번은 전국 가맹점을 돌며 기술세미나를 진행하는 한편, 최근 들어 심각해진 인력난도 함께 풀어가야 하는 게 그의 역할. 책임의식과 긍정적인 사고를 가지고 업무에 임하다 보면 어려움도 헤쳐나갈 수 있을 것이라고 그는 다부지게 말한다.

"가맹점의 인력충원은 20년에 걸친 인맥을 비롯해 다양한 루트를 통해 해결을 모색하고 있습니다. 최근에는 원부재료비를 큰 오차 없이 계산할 수 있는 프로그램을 만들었습니다.

자료에 근거해 매장운영에 대한 정확한 입출금 내역을 산출하는 등 체계적인 시스템을 갖춰 앞으로 전 가맹점에 적극적으로 적용해 나갈 것입니다."

업무가 많아 피곤하기도 하지만 세미나를 통해 배합표를 규격화하는 작업만큼은 빠른 시기 안에 그가 해야할 업무라고 말한다. 그의 목소리에서 책임의식을 가진 사람의 열정이 묻어 나온다. 제품에 대한 안목을 더 높여 후배들에게 보탬이 되고 싶다는 그가 조심스럽게 앞으로의 계획을 들려주었다.

"막연하게 계획해왔던 일본 유학에 대한 꿈을 머지 않아 행동에 옮길겁니다. 기술력에 대해 제 스스로가 만족할 때까지 처음 배운다는 자세로 계속 공부할 것입니다. 그렇게 되자면 몇 년이 걸릴지 모르지만 한눈 팔지 않고 오직 한길만 갈 것입니다."

〈글/ 오형석 / ohs@mbakery.co.kr〉