



▲ 선후배간의 우정을 더욱 돈독히 해 언젠가는 공동브랜드를 만들겠다는 목련회 회원들.

선후배의 정을 활짝 꽃피우며 대구 목련회

지난 해 12월, 한 세기가 저물어가던 무렵, 15명의 제과인들은 어디론가 발걸음을 서두르고 있었다.

연말이면 떠들썩하게 사진이나 몇 장 찍고 마는 불우이웃돕기 행사와는 취지부터가 아주 다른, 조촐한 불우이웃 돕기가 열리는 곳에 참석하는 길이었다. 종교단체로부터 최소한의 지원만으로 운영되는 <사랑의 집>을 찾아가던 대구 지역 제과기술인들의 모임인 목련회(회장 권영진)가 그들이다. 90년도에 발족한 이 모임은 연말이면 그렇게 조용히 소외된 이웃들을 찾아 나선다.

90년 발족, 스텔라베이커리 기술인 출신 주축

'대구에서 최고 기술자들의 모임을 만들자'라는 목표 아래 스텔라베이커리 선후배들이 하나 둘 뜻을 같이 하며 모였다. 대구시의 시화(市花)인 목련을 모임의 이름으로 정하고 대구에서 제과기술인으로서 최고가 되어 이 지역의 또 하나의 상징이 되겠다는 포부를 심었다.

90년에 결성된 이 모임은 어느새 10년의 이력을 지니게 됐다. 7명에서 시작해 현재 회원이 20여명에 이르고 있을 정도로 모임은 활기를 띠고 있다. 20대 후반에서 30대 중반까지 젊은 층

이 회원이다 보니 모임의 분위기는 될수록 밝게 유지하려 한다는 게 이 모임의 회장 권영진(오조베이커리 공장장)씨의 설명이다. 기급적 서로를 배려하고 존중하는 가운데 진정한 동료의식과 기술교류가 가능하다고 믿기 때문이다. 모두들 바쁜 와중에도 불구하고, 정기 모임일 때는 한명의 회원도 빠지지 않고 참석할 정도로 서로에 대한 믿음을 자랑한다. 현재 회원 구성은 대부분이 공장장이며 점포를 운영하고 있는 경영자들도 6명에 이른다.

초창기 모임을 주도했으며 현재 고문을 맡고 있는 박태환(뉴욕베이커리 경영)씨는 "초기의 친목모임에서 탈피, 현재는 철저

히 기술교류에만 힘쓰고 있다”며 “공장장과 경영자들이 회원으로 이루어진 만큼 기술세미나에 이어 앞으로는 경영세미나도 활성화 할 것”이라고 말했다.

대구에 근거를 두고 있는 모임이지만 서울에도 여러 명의 회원들이 있다. 멀리 떨어져 있음에도 이들이 목련회에 보여주는 애착과 관심은 다른 회원들에게 자극이 되기도 한다. 그런 가운데 얼마 전 있었던 서울지역 한 회원의 돌연한 사망 소식은 회원들의 가슴을 아프게 했다.

“이제는 고인이 된 박재호씨는 누구보다도 열심히 생활했던 회원이었습니다. 먼 거리에도 불구하고 정기 모임이나 세미나에는 가능한 참석하려고 애썼던 분이었습니다. 젊은 나이에 너무 빨리 세상을 떠났지만 우리들에게 보여주었던 그 열정은 모두가 기억할 것입니다.”

고문을 맡고 있는 김창근(프랑도르과자점)씨는 고인을 기억하며 착잡한 듯 말끝을 이었다.

“서울에서 그 일이 있고 얼마 되지 않아 대구에서도 서기를 담당했던 김기원씨가 교통사고로 저 세상 사람이 되었습니다. 갑자기 회원이 두 명씩이나 불의의 일을 당하다 보니 모임의 전체 분위기가 많이 가라앉았습니다. 그렇지만 남아 있는 사람들이 그들 몫까지 더 열심히 살아야 한다는 생각을 서로가 공유했습니다.”

세미나 통해 기술증진...경연대회 참여도 적극 고려

매월 첫째주 수요일을 정기 모임으로 하고 있는 목련회는 벌써 하반기 세미나를 준비하고 있다. 매년 상·하반기 2회에 걸쳐 기술정보 세미나를 개최하고 있는 가운데 올해에도 알찬 기술교류의 장이 될 수 있도록 성심성의껏 준비하겠다는 각오이다.

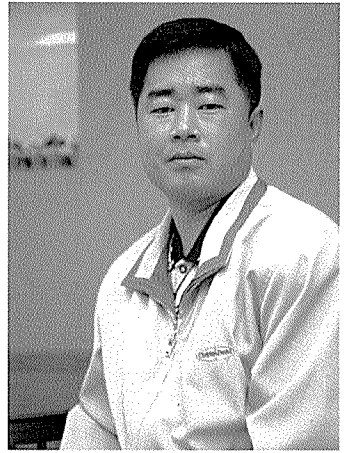
“상·하반기 세미나는 어떤 일이 있어도 절대 거르지 않습니다. 목련회 모임의 기본이 기술교류이기도 하지만 회원 개개인의 기술성취 욕구를 가장 극대화할 수 있는 것이 세미나입니다. 이런 기회를 통해 친목을 도모할 수 있는 것은 물론이지요. 좀



▲ 앞으로는 경영세미나 활성화에도 힘을 쏟을 예정이다.

더 높은 수준의 세미나를 위해 서울 지역 유명강사를 초청하자는 의견도 많이 있어 이를 적극 반영할 생각입니다.”

회장 권영진씨는 기술발전을 위해서라면 선후배 가리지 않고 상대방의 의견을 충실히 듣고 있다며, 앞으로는 후배들에게 기술을 전수하는 데 좀 더 주력할 생각이라고 밝혔다.



▲ 권영진 회장(오즈베이커리 공장장)

“앞으로는 후배들을 주축으로 제품 경연 대회에 적극적으로 참가하려고 합니다. 입상 자체가 목적이기도 하겠지만 이를 통해 모임의 기본 취지를 다시 한번 되새기는 것도 모임 발전을 위해서 중요하기 때문입니다.”

선배들 권위의식 없어 ... 공동브랜드가 목표

이 모임의 회칙은 나이나 경력에 관계없이 누구나 회장에 입후보할 수 있도록 하고 있다. 서로에 대한 신뢰를 쌓고 있다는 확신과 늘 열린 마음으로 모임을 이끌어 가겠다는 의지가 엿보이는 부분이다.

“저는 스텔라베이커리 출신은 아닙니다만 전임 회장의 추천으로 이 모임에 가입하게 됐습니다. 저도 여러 모임 활동을 해서 알고 있지만 목련회의 기술력에 대한 애착과 회원간의 신뢰는 저로 하여금 누구보다도 이 모임에 열성적인 사람으로 만들었습니다. 그리고 무엇보다도 선배들이 권위적이지 않다는 점 때문에 어린 나이와 스텔라베이커리 출신이 아니라는 것을 의식하지 않고 자연스럽게 회원으로 동화될 수 있었습니다.”

이 모임에서 가장 나이가 어리지만 현재 슈베르트 제과점을 경영하고 있는 김삼희(29세)씨의 말이다.

처음 모임은 스텔라베이커리 출신들을 주축으로 했지만 지금은 여러 사람들에게도 문호를 개방하고 있다. 다양한 기술을 공유할 수 있다는 점을 우선 가치로 여기고 있는 것이다. 하반기에 열리는 기술세미나에 모임의 주력을 다할 것이라고 말하는 권영진 회장은 앞으로의 포부를 조심스럽게 밝혔다.

“언젠가는 회원들이 공동의 브랜드를 형성, 대구 지역에서 입지를 더욱 굳혀 나갈 것입니다. 아직은 그럴 수 있는 상황이 아니지만 회원들이 독립할 수 있는 여건이 조성된다면 목련회 회원들만이 만들 수 있는 제품을 제조, 판매하고 싶습니다. 그럴 경우 공동의 브랜드를 만들어 서로 더욱 노력하는 모습을 볼 수 있을 것입니다. 그런 날이 빨리 다가올 수 있도록 하루하루 최선을 다할 것입니다.”

〈글 / 오형석 ohs@mbakery.co.kr〉