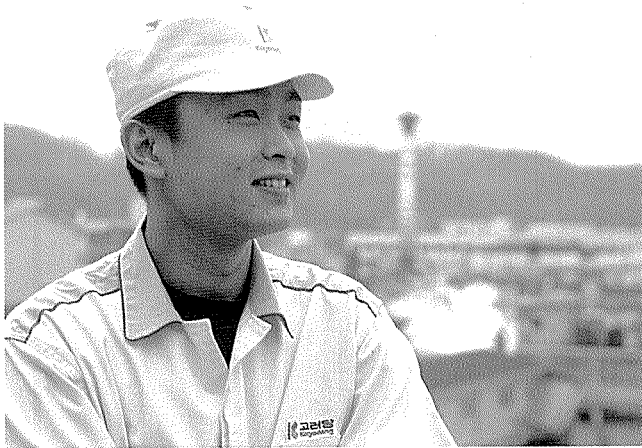


## 석사모에 담은 푸른 뜻

고려당 연구개발팀 대리 박재홍



지난 2월 29일, 대학원 졸업식장. 고려당 연구개발팀 박재홍(31)대리는 출장 중이어서 그곳에 없었다. 뜻깊은 날 가족과 함께 사진 한 장 찍지 못한 게 아쉬웠지만 가슴속은 뿌듯한 포만감으로 가득 찼다.

“교통사고로 1년 휴학하고 3년만에 연세대학교 산업대학원에서 식품생물 전공으로 석사학위를 받았습시다. 회사측의 배려로 학교를 무사히 마칠 수 있었어요.” 자기 노력의 결과임에도 겸손을 잃지 않는 모습이다.

직장 생활을 하면서 학업을 계속 이어간다는 것은 말처럼 쉬운 일이 아니다. 단단히 마음을 먹어야 함은 물론, 때때로 부닥치는 유혹을 이겨내야 한다.

“현장과 이론 사이의 괴리감을 느꼈을 때가 가장 위험했던 순간이었죠. 그때마다 대학원 진학을 결심했을 때의 마음을 떠올렸습니다.”

단국대학교 식품공학과 89학번인 그는 95년 가을 고려당 공채 2기로 입사해 연구개발실에서 케이크 파트를 맡았다. 사회 초년생이 겪어야 할 홍역이지만 그는 입사 후 1년간 갈등의 도가니에서 헤어나지 못했다. 연구개발이라는 업무가 무색하게 그가 1년간 했던 일은 청소 등 단순 보조였기 때문이다.

“큰 포부를 갖고 입사했는데 너무 실망했습니다. 연륜이 쌓이면 본격적으로 연구개발 업무를 할 수 있겠지만 어떤 불안감이 엄습했어요. '이대로 정체될 지 모른다.'”

그가 이번에 석사 학위를 받은 논문 제목은 밀가루 종류에 따른 냉동 페이스트리의 적성을 연구한 '냉동 페이스트리 제빵 적성 연구'이다. 논문 시작 당시, 냉동생지에 대한 업계의 관심이 높아지고 있었음에도 이와 관련된 논문 하나 제대로 된 것이 없어 자료 조사에 애를 많이 먹었다. 그렇지만 남이 하지 않는 일을 하고픈 욕심이 컸기에 논문을 완성할 수 있었다.

“단순히 연구로만 끝나지 않고 실제 환경에서도 응용할 수 있도록

노력할 생각입니다. 대학원에서 느꼈던 현장과 이론의 차이를 좁힐 수 있는 방법을 찾으려 합니다.” 석사모에 푸른 뜻을 담아 그가 던지는 포부이다. <글/ 손인수 insu21@mbakery.co.kr>

## “제과·제빵 골목을 아시나요”

경훈공업사 부장 임영구



예전에는 방산시장 제과·제빵 골목에 가면 베이커리에 관련된 모든 것을 구비할 수 있다는 말이 있을 정도로 이곳은 유명세를 탔었다. 세월이 흘러 21세기가 된 현재도 이 제과·제빵 골목에는 제과점에서 필요한 소도구류를 비롯해 포장재, 원부재료, 제과기계 등을 사려는 사람들로 북적거리고 있다.

방산시장 제과·제빵 골목에는 소도구류를 판매하는 점포가 많은데 경훈공업사는 이곳에서 30년이 넘게 장사를 해오고 있다. 이렇게 오랫동안 한 곳에서 제과인들을 상대하다 보니 웬만한 기술인들은 시장에 오면 한번씩은 꼭 이곳에 들렀다 간다.

경훈공업사에 재직하고 있는 임영구(31)씨는 친절로서 손님을 맞이해 제과인들로부터 좋은 평가를 받고 있다. 그는 베이커리 관련 업계에 몸담고 있으면서 제과인들과 동고동락하는 자세로 일에 임해왔다. 현재는 처음에 일을 시작했을 당시보다 커진 점포와 많아진 살림살이지만 무리 없이 운영할 정도로 관록이 붙었다.

임영구씨가 방산시장과 인연을 맺은 것은 지난 90년으로 거슬러 올라간다. 경기도 양평에서 출생한 그는 고등학교 졸업 후 입대하기 전까지 친척 형이 운영하고 있는 현재의 경훈공업사에서 일을 도와 주게 됐다. 임영구씨는 93년 군에서 제대하자마자 다시 이곳으로 와 현재에 이르고 있다.

“처음으로 베이커리 관련 소도구와 기계류를 접했을 때는 뭐가 뭔지 하나도 몰랐습니다. 그저 형님이 시키는 대로 열심히 장사하면서 하나 둘 제과·제빵에 눈 뜨게 됐지요. 여태까지 이 일 말고 다른 일을 생각한 적이 없을 정도로 저에게는 천직이라고 생각하며 즐겁게 일합니다.”

그는 일요일을 제외한 매일 아침 8시 30분이면 어김없이 가게 문을 열고 제과·제빵 골목을 찾는 제과인들을 맞이하고 있다. 오전에는 비교적 한가하지만 점심 때가 지나면서 몰려드는 손님들을 상대하느라 분주해진다. 임영구씨는 간혹 까탈스러운 손님을 만나더라도 웃음을 잃지 않고 끝까지 정중한 자세로 서비스를 해 좋은 이미지를 심어왔다.

“어떤 때는 정말 황당한 경우가 있더라구요. 손님이 물건에 하자가 있다며 교환하러 가게에 왔는데 잘 살펴보니 제품 결함이 아니라 취급 부주의에 의한 파손인 것을 발견하곤 합니다. 하지만 손님은 왕이라고 한두번 볼 것도 아닌데라는 생각으로 거의 교환해 드립니다.”

임영구씨는 현재 경훈공업사에서 부장으로 재직하며 실제적인 살림꾼 역할을 톡톡히 해 나가고 있는 중이다. 앞으로도 그는 제과인들의 벗으로 방산시장의 제과·제빵 골목을 지켜나갈 것이다.

〈글/ 정한상 jeong@mbakery.co.kr〉

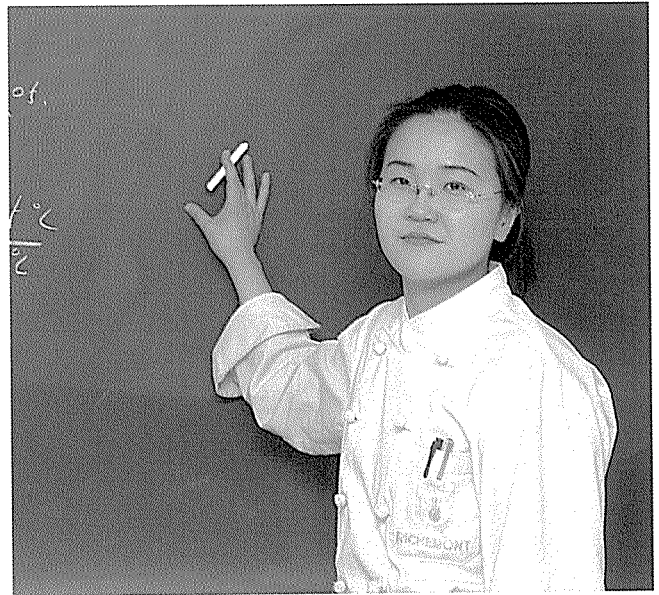
## 빛나는 조약돌이 되기 위해

### 리치몬드제과학원 강사 단정화

“제 이름이 특이하다 보니 별명도 이름과 비슷합니다. 학창 시절 사람들이 ‘너 단정하니?’ ‘좀 단정해졌니?’ ‘너 정말 단정해?’ 하고 놀리기도 했죠. 하지만 이름이 특이해 대부분의 사람들이 저를 기억하는 바람에 사회 생활하는 데 덕을 많이 봤습니다.”

빠른 말과 높은 톤의 목소리, 아무진 얼굴, 빠른 몸 동작... 이런 것들은 단정화(28)씨를 만나는 사람들이 그녀에게서 받게 되는 느낌들이다. 이 때문에 그녀가 이름값(?)에 못미치는 이런 의문형의 별명을 얻었는지도 모른다. 별명을 반영하듯 학원 강의에서도 그녀의 이런 특징들은 그대로 묻어난다.

원래 그녀의 전직은 롯데삼강의 베테라 요원. 경희대 식품공학과를 졸업한 그녀는 2~3년 후 자신에게 도움이 될 수 있는 것이 제과 제빵 기술이라는 생각에 이 부서를 선택해 제과인을 대상으로 기술 서비스와 ‘베테라지’ 발행 업무를 담당했다. 그리고 이곳에서 단정화씨



는 이론 및 실기에 대한 지식을 쌓았다.

현재 천호 리치몬드제과기술학원 강사인 그녀는 이전에 세미나를 통해 사람 앞에 서본 경험도 많고, 이론도 별 어려움은 없어 강사 생활이 힘들지는 않다. 그러나 제과 기술 경력이 오래지 않아 실기는 부족한 것이 사실이라고 밝힌다. 특히 강사 경력이 짧아 아직은 수강생의 다양한 요구를 충족시키는 것이 어렵다는 설명이다.

실제로 그녀는 초기에 나이 많은 수강생이 자신을 과연 선생님이로 여길까 생각한 적도 있었다. 또 뚜렷한 목적 의식을 지닌 사람과 그렇지 못한 사람을 어떻게 지도해야 하나 고민하기도 했다. 이밖에 자격증 취득에 중점을 두는 수강생과 추가로 다양한 제품을 경험하기를 원하는 사람의 각양각색인 요구 사항을 충족시키는 것도 그녀가 겪는 애로사항들이다.

“자주 하지 않는 제품은 망치기도 합니다. 그럴 땐 이렇게 했기 때문에 실패한 것이라고 웃으며 이야기하지만 솔직히 제 잘못을 시인합니다. 수강생의 다양한 요구 부분은 어느 정도 해결하고 있고 다른 것들도 시간이 지나면 해결되리라 생각합니다.”

그녀는 잡지에 소개되는 제품을 만들어 보는 방법을 통해 수강생의 다양한 요구를 충족시키고 있다. 또 현장 경험이 적어 부족한 실기 부분은 틈나는 대로 제품을 만들어 보며 보충하고 있다고 전한다. 특히 데커레이션 기술을 높이는 데 힘써 우수한 선생님이 되고 싶다고 밝힌다.

그녀의 전체적인 느낌은 강가의 작은 돌을 연상하게 한다. 강가의 돌들은 다른 돌과 부딪치며 동그랗고 매끈한 조약돌이 된다. 아직 그녀는 작은 돌에 불과하지만 밖으로 풍기는 인상은 물론 우수한 강사가 되기 위해 노력하는 모습을 보노라면 빛나는 조약돌이 되기 위해 자신을 끊임없이 연마해 나가는 듯한 느낌을 받게 된다.

〈글/ 박종선 sunpark@mbakery.co.kr〉