

구를수록 힘차게 나아가는 굴렁쇠처럼

한국과자연구회



▲ 한국과자연구회는 기술 세미나와 품평회를 통해 회원의 기술 발전을 도모한다.

“선물용 바구니가 바다나는 바람에 부라부라 다시 포장하느라 혼났다가...”. “준비한 물량이 부족해 사망 업체에 제품 구하러 두번이나 갔다 왔어요”. “케이크도 많이 나가더라고요”.

늦게 도착하는 사람을 기다리는 선후배간의 대화는 화이트데이 경기 결과로 이어진다. 자연스럽게 또 다른 제품 이야기도 나오고, 일할 사람 구해 달라는 말이 오간다. 한국과자연구회(회장 유제식), 그들의 만남은 늘 이렇게 시작된다. 서로 주고받는 이야기를 들어보면 모두가 버릴 것 없는 정보 교환이다.

저녁 어스름, 이윽고 회원들이 모였다. 몇몇이 자동차 트렁크에서 박스를 꺼낸다. 오늘은 한국과자연구회가 봉천동의 상록보육원을 방문하는 날. 아이들에게 줄 빵과 음료수이다. 강당에 들어서자 원생들의 환호성으로 소란스럽다. 자주 접하는 일이지만 여전히 먹을 것은 반가운 모양이다. 아이들의 즐거운 표정에 회원들의 얼굴도 밝아진다.

자리를 옮긴 음식점에서의 회의. 신입 회원, 해외 연수 문제가 거론된다. 지난번 실시한 서면 세미나의 제품 배합이 배포되고 마지막으로 다음 모임의 일정에 대한 설명이 이어진다. 이제부터는 식사 시간. 그런데 마땅히(?) 있어야 할 술이 없다. 생산

적인 모임을 위해 회의 시간 중 음주 금지를 회칙에 명시했다는 한 회원의 귀띔이다.

6년만에 주목받는 모임으로 성장

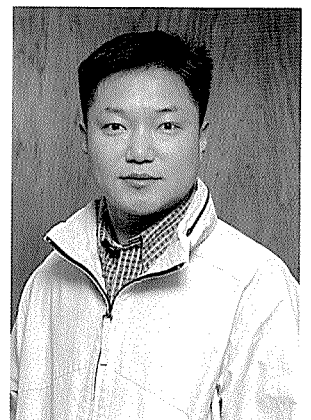
한국과자연구회(이하 과자연구회)가 결성된 것은 1994년. 그 이듬해 1월부터 본격적인 활동을 시작했다. 회원의 친목과 기술 발전 및 정보 교환이라는 결성 목적은 타 모임과 별반 다르지 않다. 하지만 과자연구회의 활동이 남다른 것은 기술 발전을 향한 시도가 다양하다는 점이다.

이 모임은 평상시에는 서면 세미나로 제품에 대한 정보를 교환한다. 회원이 제품을 하나씩 선정해 모임 때 배합 및

제조법을 제시함으로써 정보를 공유한다.

세미나 개최도 과자연구회의 기술 향상을 위한 의지를 엿볼 수 있는 대목이다. 일본에서 유학 경험이 있는 회원을 통해 98년에는 일본의 스즈키 히로시씨를 초청해 최신 인기 제품 세미나를 실시했다. 또 나기학, 함상훈씨 등 국내에서 내노라 하는 선배 기술인을 초청해 제품 세미나를 실시하는 등 1년에 2번 해외와 국내 기술인을 초청해 기술 발전을 도모한다.

과자연구회의 활동 중에서 가장 눈에 띄는 점은 1년에 한번 실시하는 품평회이다. 이 역시 회원이 하나의 제품을 선정해 제시하는 것은 서면 세미나와 같다. 하지만 경연 형식을 띠는 것이 이채롭다. 연말에 제과학원을 빌려 회원들이 출품한 제품을 외부 심사위원에 의해 수상자를 가리고 구두 티켓



▲ 유제식 회장(브랑제리 구때 수원점)



▲ 작년부터 보육원을 방문해 불우이웃돕기에도 앞장서고 있다.



▲ 재료 업체 공장 견학에서 자리를 같이 한 회원들.

을 상품으로 제공해 제품 개발 의욕을 고취시키고 있다.

모임 초기 20대였던 과자연구회의 회원들은 이제 30대가 됐다. 그 사이 경영자도 많이 생겨났다. 따라서 모임 내용도 다양해졌다. 선배 기술인과 외부 강사를 초청해 강연을 듣고, 수련


회를 열어 제과인의 미래상과 활인 판매의 장단점에 대해 토론을 실시하는 등 회원의 안목 넓히기에도 주력하고 있다. 이밖에 어려운 이들에게 조금이나마 도움을 주기 위해 작년부터 보육원 등 불우 시설을 방문하고 있다.

품평회, 외부 강연 등 다양한 활동

현재 27명으로 구성된 과자연구회는 세미나 및 품평회 개최를 통한 기술 발전 노력과 정보 교환이 주류를 이루는 가운데 연관 업체 견학, 외부 강사 초청 강연 및 자체 토론회, 불우 시설 방문, 야유회, 체력 단련 등 다양한 활동을 벌이고 있다. 이런 활동은 비빔 12월을 제외하고 한달 단위로 이루어지며 1년간 일정이 미리 세워진 가운데 진행되는 것이 특징이다.

과자연구회가 6년이라는 시간 안에 주목 받는 모임으로 성장한 것은 한 회원의 말에서 나타나는 강한 결속력이 밑받침하고 있기 때문이다. 그리고 여기에는 회원들이 적극적으로 참여하도록 동기를 유발한 과자연구회의 다양한 활동 내용이 있었기에 가능했다.

과자연구회는 그동안 왕성한 활동으로 회원의 기술 발전과 친목을 다져 왔다. 그러나 그들은 여기서 멈추지 않는다. 올해에는 일본 연수를 실시하는 등 회원의 발

전을 위한 노력과 활동을 꾸준히 전개해 누구나 인정하는 모임으로 가꿔 나가겠다는 계획이다. 이를 위해 마치 구르면 구를수록 더 힘차게 앞으로 나아가는 굴렁쇠처럼 그들의 발걸음은 오늘도 계속되고 있다.  <글/박종선 sunpark@mbakery.co.kr>

한국과자연구회 명단 (무순)

유제식	브랑제리구메 수원점(공장장)	오명수	김영모과자점 시흥점(대표)	정빈수	마이스터과자점(공장장)
박한웅	매일유업 삼보특판	채동진	한국제과기술학원(원장)	차병선	광성공업(실장)
오영일	쁘루뚜아과자점(대표)	여창원	씨에프랑스 남영점(대표)	박경재	박경제베이커리(대표)
조용호	KB컨설팅(대표)	김록훈	김영모과자점 본점(공장장)	백균빈	프랑세즈 상일동공장(공장장)
김진수	케익하우스몽마(기술 상무)	김종구	주재근베이커리 방화점(공장장)	서문계환	케익하우스엠마 잠실점(대표)
오희주	케익하우스엠마 청실점(대표)	홍상기	프로방스과자점(대표)	이광원	프랑세즈과자점 화양점(대표)
양기호	바게뜨프라자(공장장)	장세영	롯데델리(대표)	선남규	코른베르그과자점(공장장)
김정경	안데르센과자점 동대점(공장장)	이주정	프랑세즈과자점 부천 중동점(대표)	이장석	안젤리나과자점(대표)
한재용	김영모과자점(지배인)	이종모	아이시스과자점(공장장)	채동현	빵굽는 쉐프의 꿈(대표)