

21년을 근속한 여성 지배인

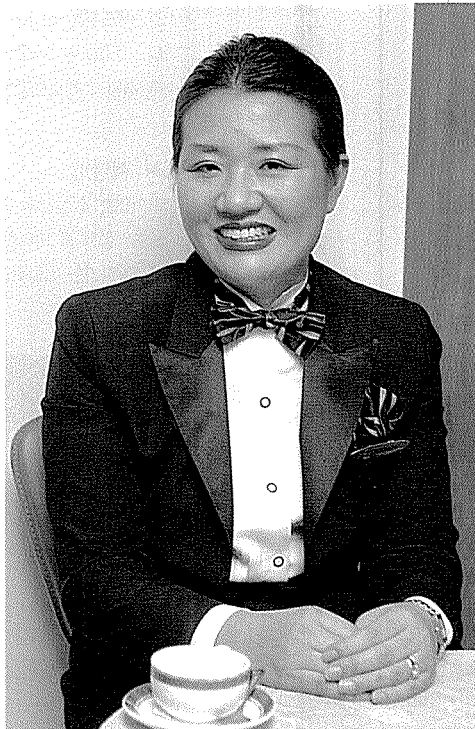
롯데호텔 델리카한스 권진화

사람의 일생은 어떻게 전개돼 나갈지 아무도 모른다. 그렇지만 한가지 분명한 것은 본인의 마음 가짐을 어떻게 갖는가에 따라 방향이 결정되고 결과 또한 많은 차이를 가져온다는 사실이다. 한 직장에서 오랫동안 근무한다는 것은 쉬운 일은 아니다. 우선은 하는 일이 자신의 적성에 맞고 주위 환경 또한 양호해야 하기 때문이다.

롯데호텔 델리카한스의 권진화(41) 지배인은 올해로 입사한 지 21년째를 맞이하는 중견 제과인이다. 그녀도 처음 직장생활을 할 때는 한 직장에서 장기 근속하는 것뿐만 아니라 베이커리에 몸을 담을지 생각조차 하지 못했다. 현재 회사 내에 몇 안되는 여성 지배인인 그녀는 항상 즐거운 마음으로 손님들을 맞으며 매사를 긍정적인 사고로 살아가고 있다.

권진화씨는 1979년 롯데호텔에 입사한 이래 소공동 롯데호텔과 잠실 롯데월드호텔에서 근무하며 델리숍 운영을 맡아왔다. 호텔 내 커피숍과 레스토랑 등을 돌며 착실히 경력을 쌓아온 그녀는 1987년 11월 롯데 백화점 신관에 오픈한 델리카한스 8점을 맡게 되면서 제과와 인연을 맺게 된다.

권진화씨의 능력을 인정한 회사는 그를 88년 잠실 롯데월드호텔 델리숍 책임자로



임명하면서 신설 매장의 업무를 맡긴다. 이곳에서 10년이 넘는 기간 동안 일을 한 권진화씨는 1999년 첫 근무지였던 소공동 롯데호텔로 발령받아 다시 돌아왔다. 물론 배치된 부서는 호텔 델리숍으로 그녀가 제일 적합한 인물이라는 회사의 판단에 따른 것이다.

“어디를 가든지 다 사람 사는 세상이라구요. 베이커리에서도 사람들 사이의 인간관계는 참 중요하다고 생각합니다. 잠실에 10년을 넘게 있었는데 그곳에서 알았던 분들이 이곳 호텔에 불일이 있어 오게 되면 꼭 델리숍에 들리시니까요. 한번은 10년지기 손님이 업무에 쫓겨 저에게 기차표 예약을 부탁하셔서 기꺼이 해 드렸던 적이 있었습니다.

얼마 후 그 손님은 케이크를 사러 이곳까지 오셨을 뿐 아니라 고맙다며 녹용 등을 선물로 주시기까지 했습니다.”

권진화씨는 델리숍 지배인으로 근무하면서 서로 협조하고 조화를 이룬 전체적인 분위기를 중시하고 있다. 호텔 제과부 직원들도 전체적인 것에 균형을 맞춰 일하는 그녀의 모습을 좋아한다. 그녀도 때론 직원들이 손님에게 잘못하는 경우에는 꾸짖기도 하지만 행복한 직장이 되도록 노력하고 있다.

“이왕이면 직장 분위기가 좋아서 서로 웃으며 생활하도록 하고 싶습니다. 웃으면 자기 자신에게도 유익하고 손님들에게도 좋은 인상을 줄 수 있기 때문이죠.”

권진화씨는 직원들이 서로 협조하고 융화하는 분위기속에서 생활하면 좋겠다고 환하게 웃었다.

(글/ 정한상)

오뚜기처럼 변함없는 자세로

오뚜기식품 선임연구원 정재철

“우리 회사와 타사 재료의 물성과 작업성, 제과 제빵 제품을 만들었을 때의 맛 등을 비교 평가합니다. 물론 제과인을 대상으로 신제품에 대한 기술 서비스를 제공하고 우리 재료로 제품을 만들어 본 후 개선점을 파악해 개발이나 생산에 반영토록 도움을 주기도 하구요.”

방금 오븐에서 시제품 제조를 끝낸 오뚜기식품 중앙 연구소의 선임연구원인 정재철 과장(40)이 밝히는 그의 주 업무에 대한 설명이다. 그는 이 일 외에 풍부한 유지 지식을 바탕으로 양산 건과업체를 방문해 그 업체 생산품에 적합한 자사의 유지를 추천하기도 하고, 반대로 건과 업체로부터 제품 생산에 필요한 유지 개발을 의뢰받기도 한다.

이같은 업무가 가능한 것은 그가 경북대 식품공학과를 졸업한 후 13년 동안 다양한 업무를 골고루 섭렵했기 때문이다. 실제로 그는 유지 개발과 품질 관리 부서를 거쳐 7년간 유지 제품 응용 업무인 제과 제빵 제품 연구를 담당했고 한국제과고등기술학교와 JIB, 오뚜기식품과 제휴 관계인 일본 오리엔탈호모사의 제빵 연구소에서 교육을 받은 바 있다.

이런 폭넓은 지식으로 그는 동양제과의 히트 상품인 '후레쉬 베리' 제조에 사용한 유화 쇼트닝을 개발하기도 했다. 또 지난해 오뚜기가 프랑스 노이저 그룹에서 냉동 생지를 수입할 때는 품질 테스트를 담

더 높은 곳을 향한 도전

대명기업 공장장 선병언

“매일 새벽 4시쯤이면 일어나 잠이 깨기도 전에 첫차를 타곤 했습니다. 일이라는 게 하다보면 야근하는 날도 많아 밤 시간에 고정적으로 무언가 배운다는 건 무리지요. 그래서 원래는 잠이 참 많은 편이지만 새벽잠을 포기하고 학원에 다니기 시작했습니다.”

약간은 수줍은 듯 자신의 이야기를 시작하는 대명기업 공장장 선병언씨. 기계 업체 공장장 정도면 으레껏 패 나이가 있을 거라 생각하기 쉽지만 그는 그런 예상을 보기 좋게 뒤집어 버렸다. 73년 전라도 강진에서 태어난 선병언씨는 중학교를 졸업한 후 외삼촌의 권유로 기계 업체에서 일을 배우기 위해 곧장 서울에 올라왔다. 아직 부모님 품에서 벗어나기에는 다소 어린 나이였지만 당시 설립된 대명기업에 입사하면서 어엿한 사회인이 된 것이다.

그러나 세상은 그리 만만한 것이 아니었다. 막상 일을 시작하고 보니 기계에 대해 아는 게 거의 전무해 허드렛일부터 시작해야만 했다. 더군다나 고향을 떠나면서 주변에 친구나 아는 사람이 없어 혼자라는 외로움에 힘든 나날을 보내야만 했다.

그러던 어느 날 그는 중학교에서 중단한 학업을 계속 해야겠다는 결심을 하게 된다. 그리고 새벽잠을 쫓아가며 날마다 신설동에

있는 학원을 다니며 검정고시를 준비했다.

“처음에는 새벽에 일어난다는 것이 쉽지 않더군요. 학원까지는 어떻게 가겠는데 수업 도중 밀려드는 졸음은 참 견디기 힘들었습니다.”

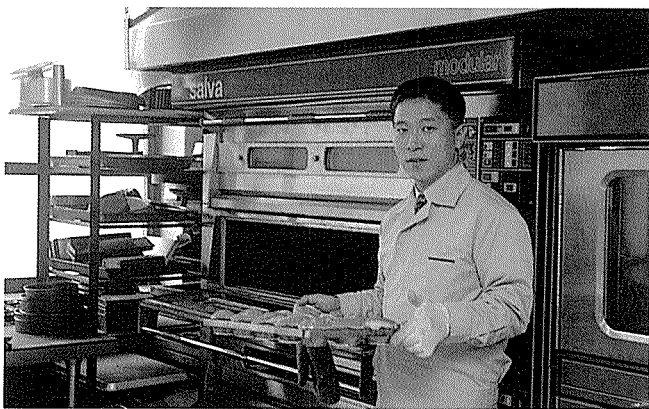
그렇게 자신과의 싸움을 이겨낸 그는 마침내 검정고시에 합격하게 되고 그 일로 자신감을 얻어 대학 입시에도 도전하기로 결심한다. 평소에 관심이 많았던 전기 분야에 대해 좀 더 공부하고 싶다는 생각에서다.

“97년 전문대 전기과에 입학하게 되었습니다. 야간학과였기 때문에 4시부터 수업이 시작되었지요. 다행히 직장에서 학교에 다닐 수 있도록 배려해줘 무사히 졸업까지 할 수 있게 되었습니다.”

사실 직장생활을 하면서 동시에 다른 일을 한다는 것이 쉽지 않은 일이다. 한 번은 한참 일이 바쁜 기간과 학교 시험이 겹쳐지면 뒤에 공식을 적어 놓고 외워가며 일하기도 했다. 그러나 그는 이런 모든 과정을 이겨내고 무사히 학교를 졸업했다. 그리고 그해 어린 나이에도 불구하고 대명기업의 공장장이 되었다.

“지금은 잠시 휴식중입니다. 당분간은 직장 일에만 전념해 볼 생각이예요. 하지만 하고 싶은 것이 생기면 언제든 다시 도전할 겁니다.”

현재 자신의 위치나 모습에 안주하지 않고 새롭게 도전하는 사람의 모습은 언제나 아름답다. 선병언씨를 보며 언제나 새로운 것에 대한 도전 의식을 잃지 않아야겠다는 각오를 다져본다. <글 / 김경욱>



당해 회사가 수입을 결정하는 데 한몫하기도 했다. 요즘 정과장에게 주어진 주요 임무는 취급 제품의 품질 개선 및 새로운 제과 재료 아이

템을 찾아내는 일이다.

“회사가 3월까지를 제품의 품질 향상 기간으로 정했습니다. 또 올해부터 저희 회사는 타 업체처럼 적극적으로 유지 제품 외의 제과 재료 취급을 확대할 방침입니다. 이 때문에 타 업체보다 품질이 우수하고 시장성이 있는 수입 품목의 아이템을 찾고 샘플 제품의 품질을 테스트하는 업무에 주력해야 합니다.”

오뚜기는 앞으로 자영 제과점과 재료상을 대상으로 취급 제품 홍보를 강화하고 외국의 히트 빵·과자 제품을 소개하는 기술 서비스 활동을 크게 확대할 계획이다. 이 일 역시 정과장과 제빵 연구실의 직원 3명이 담당해야 할 몫이다. 따라서 앞으로 제과인들은 오뎅이처럼 늘 변함없는 자세로 자신의 임무에 충실해온 그의 모습을 보다 가까이서 만날 수 있을 듯 싶다. <글 / 박종선>