

조금만 나눠도 넉넉해지는 세상

라띠에르 과자점 대표 최강엽



“부끄럽습니다. 그저 팔고 남은 빵들 모아두었다가 보내는 것 뿐인데 ...” 본인의 이야기가 소개된다는 것이 못내 쑥스러운 듯 내세울 만한 일도 아니라며 겸손히 말하는 빵 가게 아저씨. 그의 모습을 통해 작은 곳에서부터 사랑 나누기를 몸소 실천하는 이의 넉넉한 마음이 느껴진다.

마포구 합정동에 위치한 라띠에르과자점 대표 최강엽(59)씨는 부스럭기 선교회 사랑의 음식 나눔 은행에 빵과 케이크 보내는 일을 1년 반 정도 해오고 있다. 그는 우연히 차 안에서 라디오를 통해 사연을 듣고 사랑의 음식 나누기와 인연을 맺게 되었다고 한다.

“남은 음식을 어려운 사람들에게 나눠준다는 사연을 듣고 바로 전화를 걸었습니다. 평소 팔고 남은 빵들이 그냥 쓰레기통 속으로 들어가는 것이 맘에 걸렸었는데, 뜻 있는 일에 쓸 수 있는 좋은 기회다 싶어 시작하게 되었지요.” 최강엽씨는 오랫동안 이 일을 해온 것은 아니지만 갈수록 보람도 생기고, 보내는 빵들을 결식 아동들이나 부모가 없는 아이들이 먹는다는 것을 알고 나서는 작은 보탬이지만 정성껏 열심히 보내야겠다는 생각을 하게 되었다.

그는 12년 전 지금의 자리에 부산뉴욕제과라는 상호로 제과점을 시작했다. 형님이 1년 정도 운영하던 것을 인수받아 제과업계에서 처음 발을 딛게 되었는데, 가구 납품회사에서 20년 동안 사무직 일만 해온 터

라 당시에는 제과업에 대해서 문외한이었다고 한다. 그 덕(?)에 한달에 직원을 7번씩이나 바꿀 정도로 문제도 많이 생기고 어려움이 이만저만이 아니었다. 그러나 그는 늘 친절한 자세와 손님에게 믿음을 줄 수 있는 제품을 만들어야 한다는 경영철학으로 12년간 한자리에서 제과점을 지켜왔기 때문에 현재 단골 고객을 많이 확보하고 있다.

직원들과의 가족적인 분위기도 이 제과점을 더욱 훈훈하게 한다. 원리원칙을 중요시하고 끊임없는 기술 개발을 위해 직원들을 시간날 때마다 기술세미나에 참여시킨다는 최강엽씨를 통해 점포 발전을 위한 그의 관심과 노력을 엿볼 수 있었다.

“사랑의 음식 나눔 은행에 빵을 많이 보내려면 장사가 잘 안되야 그 횟수도 많아질텐데, 장사가 안되면 경영자로서는 손해나 어찌해야 하나 모르겠어요”라고 미소짓는 그는 “이 일에 참여하고 싶어도 몰라서 못하는 경우도 있지만 귀찮아서 망설이시는 분들도 더러 계신 것 같다”며 제과인들의 참여가 많지 않아 아쉽다고 덧붙였다. 조금만 나누면서 살면 이 세상은 넉넉해진다. 작은 것부터 이웃 사랑을 실천해 나가는 그를 보면서 함께 사는 세상의 참 의미를 새삼 되새겨본다.

〈글 / 강인옥 inok@mbakery.co.kr〉

“해야 할 공부가 너무 많아요”

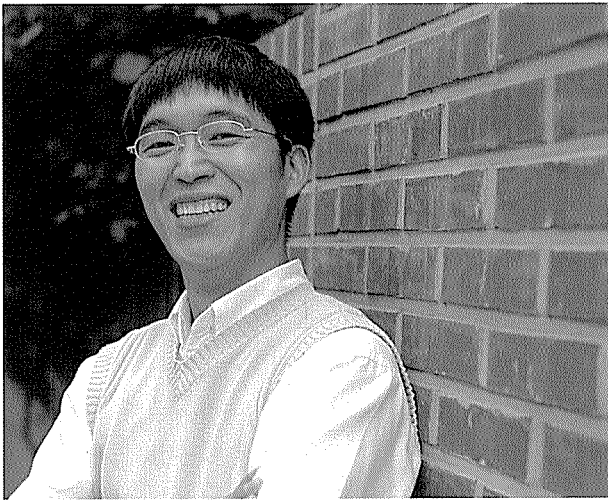
혜전대 호텔제과제빵과 서울캠퍼스 조교 김종국

그는 무언가를 열심히 읽고 있었다. 얼핏 엿보니 어려운 화학공식이 심심찮게 발견된다. 표지에 <식품화학>이라 쓰여진 그 책엔 손때가 가득 묻어 있다.

“학교는 졸업했지만 틈틈히 전공 서적을 펼쳐 보고 있습니다. 야간 과정의 산업체 위탁과정 행정 업무를 맡고 있어 시간 여유가 많은 편입니다. 제겐 지난 2년 동안 공부했던 것을 다시 한번 정리할 수 있는 귀중한 기회인 셈이죠.”

지난 2월 혜전대학 호텔제과제빵과를 졸업하고 이 학교 서울캠퍼스 조교로 있는 김종국(29)씨는 순박한 눈매에 성실함이 배어 나오는 인상이다. 그는 20세 때 큰 형님이 운영하고 있던 제주도의 한 제과점에서 제과기술인으로서의 첫 발을 내딛었다. 이 기간 동안 그는 개인 사정상 중도에 그만 두었던 고등학교 과정을 검정고시로 마쳤고 제과기능사, 제빵기능사 자격증을 모두 취득했다. 그러다 96년 고향인 전남 광양 부근 순천에서 자영을 시작했다. 제과점을 운영하면서도 그는 공부에 대한 미련을 버리지 못해 순천의 한 대학교 경영학과에 입학했다. 장사와 학업, 두 마리 토끼를 모두 잡을 수 없었던 것일까. 그는 97년 말 가게문을 닫았고 진로를 고민하던 중 때마침 혜전대 호텔제과제빵과 야간과정이 개설된다는 소식을 접하고 이 학교의 문을 두드렸다.

“기술자로 근무할 때나 자영을 할 때 항상 뭔가 부족하다는 느낌을



지을 수 없었습니다. 손 맛과 눈 대증으로 익힌 기술에 살과 뼈를 붙이기 위해서는 이론이 필요하다는 것을 절감했습니다. 더 늦기 전에 결단을 내렸죠.”

7년간의 현장경험은 그의 학업에 커다란 도움이 되었다. 제과제빵의 결과뿐만 아니라 원인과 과정을 살필 수 있는 안목과 식견이 쌓여 갔다. 지난 99년 서울국제빵·과자전에서는 '비피더스군 첨가 빵잎 빵'으로 특수빵 부문 은상을 수상하기도 했다. 그의 공부 욕심은 식을 줄 모른다. 그는 조교일을 하면서도 짬을 내 영어와 일어학원을 동시에 다니고 있다. 공부했던 전공서적을 다시 복습하고 있는 것은 물론이다. 내년에는 식품관련 학과에 편입할 계획이다.

“제과제빵 분야에서 탄탄한 이론을 겸비한 기술자로 남기 위해서입니다. 아직 부족한 게 너무 많아요.” 그에겐 분명한 목표만큼 해야 할 공부가 많이 남아 있는 게다.

〈글/ 손인수 insu21@mbakery.co.kr〉

제과기술에 젊음을 건다

스텔라베이커리 생산부 대리 유영근

“중학교를 어렵게 졸업하고 우선은 숙식을 해결할 수 있겠다는 생각 하나로 제과업계에 뛰어들었습니다. 그후 한눈 팔지 않고 오다 보니 벌써 18년이라는 세월이 훌쩍 지나가버렸습니다.”

대구광역시 중구에 위치한 스텔라베이커리(www.stella.co.kr) 유영근(34) 대리를 처음 알게 되는 사람들은 누구나 한결같이 놀라는 것이 있다. 그가 지닌 밝고 환한 인상이 어려웠던 성장기를 거쳤다고는 짐작하기 힘들기 때문이다. 부모님을 일찍 여의고 할머니 술하에서 자란 그는 82년 제과업계에 입문, 지금까지 18년을 후회 없이 한길로만 달려왔다.

스텔라베이커리에서 4년째 근무하고 있는 그는 양과자 생산라인 관리 책임을 맡으며 각종 무스제품을 생산하고 있다. 언젠간 무스제품에 대해서 최고의 기술자가 될 꿈을 키우고 있다고 한다. 그가 가지는 기술력에 대한 욕심은 상당히 다부져 보였다. 그런 이유에서였을까. 베이커리 업계에 입문한지 7년째 되던 해, 그는 김우방베이커리라는 상호로 '독립'을 한 적이 있다.

“나름대로 장사는 잘 됐습니다. 그런데 시간이 지날수록 제 기술력에 한계를 느꼈습니다. 할수록 어려워지는 것이 제과기술이라는 생각을 절실히 했습니다. 결국, 개업한지 7년만에 다음 기회를 엿보기로 마음먹었죠. 기술을 더 쌓은 후 정말 이때다 싶을 때 다시 한번 도전하기로 결심했습니다.”

아침 6시에 출근해 저녁 8시에 퇴근하면서도 그는 그다지 피곤해



하지 않는다. 어렸을 때 느껴보지 못했던 기정에 대한 따뜻함을 자식들에게는 꼭 안겨주고 싶기 때문이다. 지난 82년 결혼해 지금은 1남 1녀를 두고 있다. 아이들 생각에 피곤함을 잊고 지낸다. 정직하고 성실하게 살면 언젠간 꿈을 이룰 수 있을 것이라고 말하는 그의 눈빛에서 확고한 의지가 엿보인다. 제과제빵에 관련된 전 기술을 마스터해 대구에서만큼은 최고의 기술자란 소리를 듣고 싶다는 희망을 감추지 않았다.

“대구에서는 최고의 기술자들이 거처간 스텔라베이커리에서 착실히 기술을 쌓아갈 것입니다. 작고한 김호성 스텔라베이커리 창업주를 같은 기술인으로서 참 존경합니다. 세상이 편협하다고 불평하는 사람도 있지만 그 좁고 편협한 세상을 넓게 살아가려는 마음이 필요하지 않을까요?”

〈글/오형석 ohs@mbakery.co.kr〉