

언제나 처음의 마음처럼

조선히텔 베이커리 정갑수 차장

첫 출발 때 마음속으로 다짐한 결심을 끝까지 지킨다는 것은 어려운 일이다. 일을 하다보면 편한 것을 찾게 되고 나태해지는 게 인지상정인지 모른다. 그렇지만 처음 가졌던 마음을 지키며 성실한 삶을 살아가다 보면 언젠가는 결실을 맺을 날이 올 것이다. 다른 사람보다 뛰어난 재능이 있어야 잘 살수 있다는 생각은 하나의 통념에 불과하다. 무엇보다 자기개발뿐 아니라 동료와 협력할 줄 아는 평범한 원칙에 충실한 자세가 더욱 중요할 것이다.



인생에는 오르막과 내리막의 두 가지 길이 공존하고 있다. 사람들은 상승 가도를 타게 되면 언제나 오를 것만을 생각하기 쉽다. 그러다 내리막에 접어들게 되면 당황하거나 자포자기 하는 경우가 종종 있다. 그렇지만 다른 시각에서 생각하면 내리막길도 앞으로 다가올 오르막길을 힘차게 오를 수 있는 힘을 비축하는 시기가 될 수 있다.

이러한 상승과 하강의 길을 발전의 기회로 이용할 수 있는 것은 결국 자기 자신의 마음가짐에 달려 있다. 물론 정확한 선택도 중요하지만 일관된 노력이 없다면 좋은 결과는 따르지 않는다. 어떻게 보면 어리석은 만큼의 고집과 끈기가 있어야 인정받는 삶을 살 수 있는지도 모른다. 흔히 처음에는 남보다 튀어야 윗등하다고 생각되지만 자신의 소임을 다하며 묵묵히 노력한 사람도 언젠가는 주위에서 꼭 필요로 하는 위치에 서게 되는 것을 볼 수 있다.

이처럼 평범한 삶의 원칙에 충실했던 조선호텔 정갑수(60) 차장은 호텔 베이커리 입문시 가졌던 성실한 자세를 유지하며 현재에 이르고 있다. 오늘날 그가 차장의 위치까지 오를 수 있었던 것은 술선수범하고 동료간의 화합을 중시했던 삶을 살았기 때문이다.

소신을 굽히지 않은 제과장

조선호텔 베이커리 차장으로 재직하고 있는 정갑수씨는 특급 호텔 베이커리 제과장 중 몇 안되는 차장 직책을 가진 사람이다. 그는 능력이 없어 한 곳에서 오래 생활하다 보니 최고 책임자까지 올랐다며 겸손히 자신을 소개했다.

“내 자신은 너무 고지식해서 주어진 일에 최선을 다한다는 생각밖에 안했습니다. 꼭 어떤 지위에 오르겠다는 마음에서 그렇게 행동한 것은 아닙니다. 현재도 베이커리의 총 책임을 맡고 있지만 저의 앞날이 계속 오르막이라고 생각하지 않습니다.”

그도 호텔 베이커리에 몸담고 있으면서 평탄한 길만 걷지는 않았다. 여러 가지 우여곡절이 있었지만 일에 대한 성실성과 협동을 강조한 정갑수 차장 특유의 고집이 결국 직장 상사들에게 인정받아 베이커리 책임자가 된 것이다. 먹는 것을 만드는 일이니 만큼 제품의 맛과 품질도 중요하지만 부서원들의 화합을 중시하는 그의 철학이 결실을 본 것이다.

정갑수 차장도 현재의 직장을 잠시 떠나야 했던 적이 있었다. 그때 그는 주임으로 착실히 근무한 후 제과장으로 승진한 지 한달만에 다른 호텔로 자리를 옮겨야만 했다. 일의 발단은 모처럼 만에 가졌던 직장 야유회였다. 그날은 행사 관계로 당일



▲정갑수 차장은 호텔 델리에도 각별한 애착을 가지고 관리하고 있다.

근무직원 이외에는 모두 자리를 비웠다. 호텔은 일의 특성상 예약된 제품을 최우선으로 공급하고 그 다음이 레스토랑 등 업장의 순으로 처리된다. 따라서 다음 교대조에 만들 제품을 꼼꼼히 체크해 주면 그에 따라 작업이 이루어져 별다른 문제는 발생하지 않는다. 그렇지만 일이 잘못되려고 그랬는지 다음 생산조의 부주의로 제품 공급에 차질이 생겼다.

그당시 호텔 조리부장과 외국인 제과장은 일이 잘못됐으니 정갑수 차장에게 무조건 사과하라고 강요했다. 그러나 자신은 순차적인 절차에 따라 사무처리를 했으므로 사과할 수 없다는 의사를 밝혔다. 그의 태도를 못 마땅하게 여긴 외국인 제과장은 그가 호텔 부사장에게 사과하지 않으면 진급에 제재를 가한다고 협박할 정도였지만 끝내 그는 소신을 굽히지 않았다.

“내가 사과할 이유는 없었습니다. 얼마 후 기회가 생겨 인근에 있던 다른 특급호텔 제과장으로 옮겨게 됐습니다. 그곳은 저 말고도 이미 여러 명 인터뷰를 한 뒤였지만 마땅한 사람이 없었던지 책임자 자리가 공석이였지요. 새로운 호텔에서 근무하게 되면서 더 잘해야 된다는 생각에 어깨가 더욱 무거워졌습니다. 그때 업무에 철저했던 것이 자기 발전의 기회가 된 것 같습니다.”

정갑수 차장은 1년 동안 새로 옮긴 호텔에서 근무한 후 조선호텔로 다시 돌아왔다. 참 우스운 얘기지만 그가 돌아와야 된다고 적극 요청한 사람은 호텔의 조리부장이었다. 복귀한 후 안 일이지만 다음에 온 제과장도 외국인 제과장의 까다로운 성격 때문에 결국 불화가 생겨 떠났다는 것이다. 그가 다시 옛 직장에 돌아올 수 있었던 것은 정갑수 차장만큼 조선호텔의 사정을 잘 아는 사람도 드물었고 직원들을 잘 융화했던 그의 품성에 기인했다.



▲그는 차장의 위치지만 많은 제품을 직접 제조한다.

밑에서부터 다시 시작한 기술인

정갑수 차장은 경북 포항 태생으로 군 입대 전까지 그곳에서 성장했다. 고등학교 재학시절 집 근처 농장에 있던 군납 빵공장을 구경하면서 조금 관심을 가졌던 것 이외엔 베이커리에 대해 별다른 관심은 없었다.

군대에서 제대한 그는 68년 파주에 있던 미 2사단에 취업하면서 베이커리 관련 업무를 시작하게 됐다. 그곳에서 10년 동안 근무하며 기본적인 제품과 영어를 익혀나갔다. 정갑수 차장이 78년 조선호텔에 정식으로 입사했을 때 이미 38세로 적지 않은 나이였다. 물론 어느 정도 경력을 인정받아 세컨드(second)의 위치로 일하게 됐지만 미군 부대에서 중시하던 맛과 영양보다는 호텔의 고급 제품은 모양이 우선 순위가 될 만큼 차이가 많았다.

외국인과 같이 근무하는 호텔이라고 하지만 그 당시만 해도 제품 제조시 정확한 배합보다는 대충 대충 넘어가는 경우가 많았다. 일례로 애플파이 하나를 만들더라도 사과 한 상자를 써서 만드는 배합비밖에 모를 정도였다.

“그때 마음속으로 결심한 것이 직장을 그만둘 때 두더라도 내 나름대로 3년간은 자료를 수집해 제과·제빵 공부를 하기로 했습니다. 딱히 불만만 책도 없어 재료회사에서 나온 카탈로그를 참조해 새로운 제품을 익혀 나갔습니다. 어느 정도 시간이 지나자 주위 동료들이 모르는 것이 있으면 정갑수씨에게 물어 보라고 할 정도로 중상급 이상의 기술인으로 인정받기 시작했습니다.”

컴퓨터를 이용해 손쉽게 자료를 정리할 수 없던 시절이라 일이 노트에 배합표를 적어 자료를 축적해 두었다. 그는 이 일

을 반복하면서 정확한 배합이란 제조자의 방법에 따라 가감이 필요하다는 것을 느꼈다. 베이커리 제품은 재료의 상태, 실내용도, 계절, 작업 상황에 따라 결과가 다르기 때문에 이러한 제반 여건에도 세심한 신경을 기울이게 됐다.

나누고 배푸는 삶을 살고 싶어

“내가 맡은 부서가 운영되도록 최선을 다하는 것이 저의 의무라고 생각합니다. 책임자로서 직원들을 통솔하기 위해선 내가 솔선 수범할 때만 밑에 있는 사람들이 본받고 따를 수 있는 것입니다. 부서장도 잔심부름만 시킬 것이 아니라 직원들이 일하는데 방해되지 않도록 자신이 직접 굶은 일도 해야 됩니다.”


지금도 그는 일찍 출근할 뿐만 아니라 정시 퇴근하는 경우도 드물 정도로 자신의 일에 충실하다. 정갑수 차장은 장인 정신에 입각한 자세로 제품 생산에 있어서도 최고의 베이커리를 추구하고 있다. 베이커리일을 하며 지겹다는 생각을 가진 적이 없을 정도로 시간이 모자란다는 그는 호텔 경력만도 벌써 20년이 넘었다.

“차장님은 다른 사람과 달리 워사람이라고 폼 잡거나 지시만 하시지 않아요. 어떤 때는 저희들이 미안할 정도로 굶은 일을 도맡아 하세요. 정말 너무 열심히 사시는 모습이 보기 좋을 때가 많습니다.”

조선호텔 텔리숍에 들렀을 때 한 여직원으로부터 정갑수 차장의 성실한 근무 자세에 대해 들을 수 있었다. 그는 호텔 텔리숍을 ‘가게’라고 불러 기자를 의아하게 만들었지만 잠시 후 그 이유를 알 수 있었다.

정갑수 차장은 제품 생산뿐만 아니라 제품이 판매되는 매장을 자신의 점포처럼 소중히 여겨 여러모로 애착이 많기 때문이었다. 그래서 그는 고객들에게 양질의 제품을 공급해 맛있다는 말을 들을 때가 가장 보람을 느낀다고 한다.

정갑수 차장도 30년 넘는 세월 동안 베이커리일을 하다보니 어느새 내년에 정년을 앞두고 됐다. 어떻게 보면 너무도 빠르게 지나온 시간에 잠시 숨돌릴 틈도 없었던 인생이었다. 그는 호텔을 떠나더라도 일할 힘이 있는 한 주변 사람에게 좋은 일을 배울 수 있는 제과인으로 남고 싶다는 바램을 얘기했다.

세계적인 호텔의 베이커리 책임자가 됐지만 현재도 초보 기술인과 호흡을 같이하며 술선하는 그에게서 삶의 자세를 다시금 되새겨 본다. 

〈글·사진/ 정한상 jeong@mbakery.co.kr〉