"전문성을 갖춰야 미래가 있다"

정항우 케익 정항우 사장

사회가 고도로 발달할수록 분야마다 전문인의 필요성이 증대되고 있다. 이러한 경향은 베이커리 분야 또한 예외가 아니어서 고급 전문 기술인력에 의한 새로운 변화의 바람이 불고 있다. 국내 최초로 케이크 전문점을 오픈해 본격적인 전문점 시대를 개막했던 부산 정항우케익의 정항우 사장을 만나 최근 근황을 들어보았다.

현재는 하루에도 여러 번에 걸쳐 사회상황이 급변할 정도로 사회가 빠르게 변화하고 있다. 이러한 사회 분위기에서는 무엇보다 전문성에 입각한 차별화된 경쟁력을 소유한 사람만이 시대 변화에 대처할 수 있다.

부산 정항우케익의 정항우(50) 사장은 국내 업계 최초로 99년 케이크전문점 사업을 시작해 새로운 물결을 일으켰다. 현재 10개의 점포로 늘어난 정항우케익은 부산에서는 모르는 사람이 없을 정도로 짧은 시간에 높은 성장을 거듭했다. 이것은 한 순간의 요행을 바라지 않고 오직 한가지의 전문성을 키우기 위해 구슬땀을 흘린 정항우 사장의 숨은 노력의 산물이라고 할 수 있다.

▲ 그는 자신의 점포를 오랫동안 운영하며 경영자의 노하우를 쌓아왔다.

▲ 당도 측정 실험을 하고 있는 정항우 사장(그는 기본적인 원리에도 충실해 각종 실험기자재를 갖추고 활용하고 있다).

국내 최초로 케이크전문점 시작

"생각했던 것보다 고객들의 반응이 너무 좋아 향후 전망도 낙관적입니다. 앞으로도 고객들의 취향을 적절히 파악해 고객 위주의 경영과 더불어 최고의 제품을 생산할 수 있도록 노력할 계획입니다"

정항우 사장이 케이크전문점을 오픈한 것은 오래되지 않았지만 전문점 사업을 시작하기 위한 준비기간은 30여 년이라는 긴 시간이 필요했다. 무엇보다 그 자신이 우수한 기술인으로서 자격을 갖추는 동시에 소비 여건이 성숙되어야 했기 때문이다. 인생의 3분의 2를 기술인으로 살아온 그는 제과에 입문할 당시부터 누가 보든지 안 보든지 최선을 다한 것이 오늘의 결과를 낳았다.

현재 정항우케익은 정항우 사장이 운영하는 케이크전문 생산공장과 3개의 직영점 이외에 대리점을 포함한 10개의 점포를 부산 시내 곳곳에서 성황리에 영업하고 있다. 정항우케익은 케이크전문점이니 만큼 시중 제과점과 차별화된 정교한 데커레이션이 돋보이는 제품과 고급 양과자를 생산하고 있다. 점포 인테리어도 붉은 자주색 계통으로 처리하여 차분한 분위기를 연출하는 등 화려한 케이크의 이미지를 부각해 좋은 평가를 받고 있다.

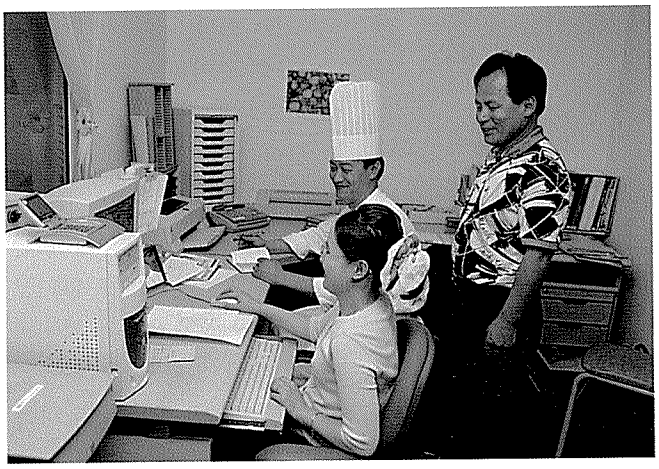
"기존 제과점 운영 방식으로는 더 이상 경쟁력을 높일 수 없다고 생각합니다. 독특한 제품과 차별화된 점포 컨셉만 있다면 고객이 찾는 점포를 만들 수 있는 것입니다. 앞으로는 사람들이 북적이는 장소가 아니라도 고부가가치의 상품으로 높은 매출을 창출할 수 있도록 해야합니다"

솔선수범을 생활화했던 입문시절

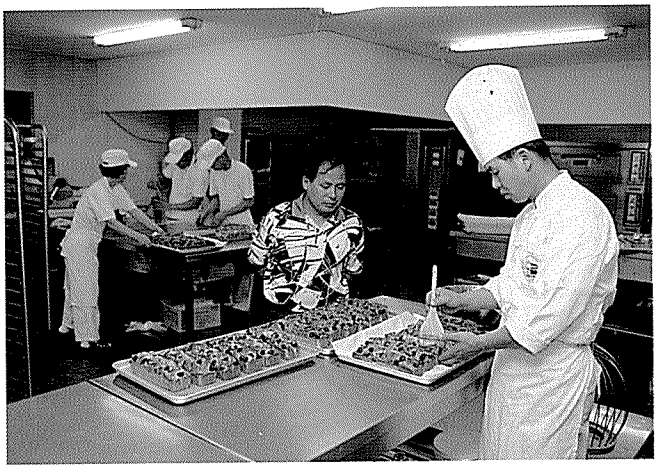
사과로 유명한 경북 상주가 고향인 정항우 사장은 기술인이었던 큰형을 통해 19살 때 제과업계에 입문한다. 5형제 중 막내였던 그는 큰 형과 나이 차이가 많이 났던 터라 형은 이미 공장장을 거쳐 자신의 점포를 운영하고 있었다. 경남 고성에 있는 점포에서 2년간 친형의 지도 아래 기본기를 착실히 닦은 그는 진해 백장미제과점으로 옮기면서 기술에 가속도를 붙이게 된다.

"제과 기술자였던 큰 형을 통해 촌에서 롤케이크와 같은 베이커리 제품을 처음 접했을 때 상상할 수 없을 정도로 맛있다고 느꼈습니다. 특히 크림과 팥을 이용해 맛있는 제품을 만들 수 있다고 생각하니 나도 제과기술을 배워 먹고 싶은 만큼 만들고 싶었습니다"

그는 제품을 생산하는 공장에서 근무하며 더러운 곳이 있으면 누가 시키지 않아도 스스로 알아서 청소와 정리정돈을 했다. 원래 깔끔한 성격 탓도 있지만 식품의 기본은 위생이라고 생각한 것에서 비롯됐다. 가끔 윗사람이나 선배들이 단체로 집합시켜 혼을 낼 때도 그는 열외가 되었는데 그 이유는 누가 보지 않더라도 맡은 바 소임을 다하고 있다는 것을 인정받았기 때문이다.



▲ 정항우케익은 별도의 케이크 디자인실을 운영하고 있다.



▲ 정항우 사장은 제품생산에 있어 철저한 관리를 하고 있다.

"기술인으로 입문할 때부터 위생관리를 위해 청소는 철저히 했습니다. 제가 새로 들어간 점포에 지저분한 곳이 있으면 적어도 한달 보름은 그것을 치우는데 온 신경을 집중했을 정도였으니까요. 제가 맡은 일 이외에 다른 부분까지 최선을 다해서 생활하는 모습이 보기 좋았던지 사장이나 공장장이 저를 무척 아꼈습니다."

백장미제과점은 30여년 전에는 서울에서 기술을 배우러 사람이 내려올 정도로 이름난 제과점 중 하나였다. 정항우 사장은 이곳에서 고 김환식옹의 제자인 공장장 조한석씨의 눈에 들어 전문적인 고급 데커레이션을 배우게 됐다.

반죽을 주로 쳤던 그는 작업시 재료를 아끼고 위생관리를 철저히해 공장장이 정항우씨의 선배를 제치고 그를 자신의 수제자로 삼은 것이다. 케이크를 만들 때면 공장장은 그를 특별히 불러서 어시스트를 시키며 하나하나 세밀히 기술을 지도했다. 이러한 좋은 인연은 지금까지 내려와 현재는 조한석씨의 아들이 정항우케익에서 일을 배우고 있다고 한다.

정항우 사장은 잠시 부산 백구당에서 일하다 백장미제과점으로 돌아와 생산 책임자로 근무를 계속했다. 백장미제과점에 입사한 후 7년 만에 일찍 공장장인 된 그의 밑에는 40대 직원들도 더러 있었다. 그는 10년 간의 백장미제과점 근무를 마감하고 82년 부산 양정에 반도제과란 상호로 자신의 점포를 오픈하게 된다.

케이크전문화의 토대를 닦고 싶어

자신의 점포를 오픈한 그는 이곳에서 20여 년 가까이 장사를 하며 자신만의 노하우를 하나씩 축적해 나갔다. 그는 시바(Siba), 하이박(Hibac)과 같은 제과경연대회에서 여러 차례 수상을 하며 기술력을 인정받는 동시에 외국 연수를 통해 선진국 베이커리로 시야를 넓혔다. 제품생산과 점포경영을 통해 자신감을 키워가던 그는 IMF가 국내를 강타하자 사업확장에 나서는 결단을 했다.

"양정에서 20여년 살아서인지 아니면 인덕이 많아서인지 몰라도 사업을 하겠다고 하니까 주위 사람들이 아무 조건없이 사업자금을 빌려주었습니다. 사업을 시작한 시기는 국내 경제가 침체된 시점이지만 이럴 때를 기회로 활용한다면 의외로 좋은 결과를 낳을 수 있다고 생각했습니다."

정항우케익으로 상호를 변경한 그는 본격적인 케이크점문점 시대를 열기 위해 이제까지 쌓아온 노하우를 발휘했다. 그가 예상했던대로 고객들의 반응은 생각 이상으로 좋아 대박을 터트리게 됐다. 그의 땀의 결과는 최근 문을 연 부산대점을 비롯해 서면, 온천, 광복점 등 10개의 점포와 케이크전문 생산공장 곳곳에 묻어있다.

"단순히 돈을 벌겠다는 욕심에서 사업을 시작했다면 점포를 늘리지 않았을 것입니다. 제가 꿈꾸는 것은 케이크 전문학교를 설립해 국내 베이커리의 수준을 한 차원 업그레이드 하는 것입니다. 그러기 위해선 무엇보다 제원이 필요하기 때문에 현재보다 많은 케이크전문점을 개설할 계획입니다."

그는 앞으로 전문학교를 설립한다는 계획과 동시에 전시장 확충도 추진할 예정이다. 정항우 사장의 경우에서 알 수 있듯이 오랫동안의 철저한 준비만이 성패의 관건임을 다시금 되새겨 본다. 오늘도 자신을 믿는 직원들과 함께 구슬땀을 흘리고 있는 정항우 사장에게 격려의 박수를 보낸다.

〈글 · 사진 / 정한상 jeong@mbakery.co.kr〉