

명장의 꿈을 키우는 '이스트'

한미제과제빵전문학원 정규반 고상진



초등학교 5학년이면 장난감이나 컴퓨터 같은 선물에 마음이 들떠 있을 나이겠지만 고상진(12)군은 미국에서 이모가 보내준 컨백션 오븐의 사용설명서를 들고 자랑하느라 정신이 없다. 3개월째 상진이와 같이 수업을 받고 있는 학생들은 아직도 상진이를 신기하게 쳐다본다. 끊임없는 질문으로 선생님을 당황시키고, 빵만 보면 손살같이 달려가 만져보고 냄새를 맡는 상진이. 그래서 붙여진 상진이의 별명은 '이스트'다.

“빵은 제과점에서만 만들 수 있다고 생각했는데 3학년 때 놀러간 친구 집에서 만든 빵을 먹어 봤어요. 너무 신기해서 만들고 싶다는 생각이 들었죠.”

초등학교 1학년 때부터 4년 동안 할머니가 사는 일본 오사카에서 지낸 상진이는 이 일을 계기로 빵을 배우게 됐다. 집에 와서 조물락조물락 연습을 해보던 상진이는 제과점에서 어떻게



빵을 만드는지 궁금해졌다. 한동안 엄마를 졸라서 동네 제과점에 찾아갔고 학교숙제라는 거짓말까지 해가면서 몇 번을 거듭 사정해 허락을 얻었다.

우여곡절 끝에 상진이는 ‘빵 만들기’를 시작했고, 그 후 엄마의 도움 없이도 다른 빵공장이나 화과자공장을 직접 찾아가는 용기도 생겼다. 호기심이 생기고 알고 싶은 빵이 있으면 어떤 방법을 써서라도 만들어 봐야 잠이 왔다.

한번은 전화번호부에 나온 ‘일본 개량 메주 연구소’라는 곳을 보고 전화를 걸어 ‘메주에 쓰이는 효모는 무엇이나’고 문의한 일도 있다고 한다. 그리고 그곳의 공학박사를 만나 메주에 쓰이는 효모와 빵에 쓰이는 효모의 차이점에 대해 토론도 하고 현미경으로 직접 관찰하는 기회도 가질 수가 있었다고 자랑한다.

“200g에 1000엔씩이나 하는 효모값이 너무 비싼 것 같아서 책을 보고 직접 키워 봤어요. 두 세번 실패한 이후로 이제 효모는 직접 만들어 쓴답니다.”

상진이는 그저 반죽을 치고 성형을 하는 과정이 재미있을 뿐만 아니라 빵을 만드는 원리 또한 높은 관심을 갖고 있다. 처음 한미제과제빵전문학원을 찾았을 때도 그동안 스크랩한 자료들을 늘어 놓아 사람들을 놀라게 했다고 한다.

학교 가기 싫은 날은 있어도 학원 가기 싫은 날은 없고 가장 무서운 말이 “빵 만들지마!”라는 열 두 살의 평범한 초등학생 고상진. 친구들이 보습학원이나 영어학원에 다니느라 정신이 없을 때 상진이는 “남들이 다닌다고 따라서 다닐 생각은 없어요. 내 희망은 빵이기 때문에...”

라고 말한다. 그리고 빵에 있어서 만큼은 누구보다도 열심히 연구하고 끊임 없이 새로운 시도를 한다.

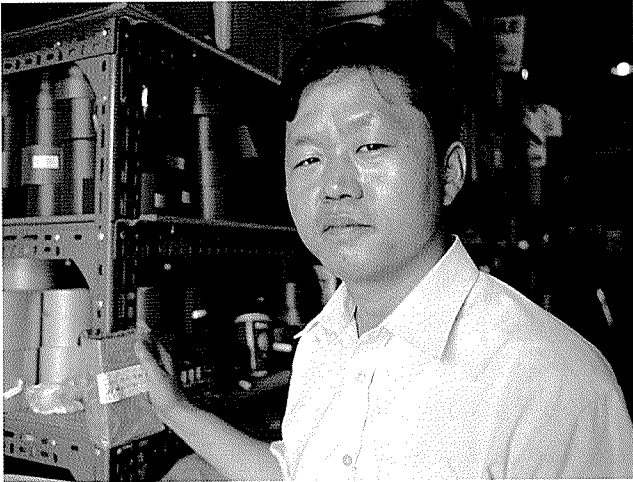
빵을 값싸게 팔아 많은 사람이 사 먹을 수 있는 제과점을 열고, 세계의 빵을 배워 다른 사람들에게 제과기술을 가르치고 싶다는 상진이. 언젠가는 ‘박찬희 명장’ 같이 한국의 제과명장이 되는 것이 상진이의 가장 큰 꿈이다.

상진이의 빵에 대한 욕심과 식을 줄 모르는 열정이 이 모든 꿈들을 실현시켜 ‘세계의 명장’으로 우뚝 서는 날을 기대해 본다.

〈글 / 허미경 jpkjong@mbakery.co.kr〉

포장업계의 '뿌리 깊은 나무'

삼성상사대표 이재근



포장용기는 디자인·시장의 유행 경향·소재에 대한 이해가 조화를 이뤄야 한다. 삼성상사의 이재근 사장(38)은 시장 개척을 위해 신제품 개발과 판로 개척 등 다각도의 노력을 기울이고 있다. 이 회사는 제과점에서 사용하는 포장용기를 만드는 중소 제조업체로 업계에서는 상당한 인지도와 신뢰를 구축하고 있다.

반도체 장비회사에서 잠시 근무한 그는 91년 부친의 회사인 삼성상사에 입사했으나 어린시절부터 부친의 사업을 옆에서 보고 자란 영향 탓인지 '장사꾼의 끼'를 발휘하고 싶은 생각에 진로를 바꿨다고 한다. 조직이라는 시스템에서 톱니바퀴처럼 주어진 역할만을 수행하기보다는 자신이 지닌 재능과 끼를 맘껏 발산할 수 있는 무대를 꿈꾸었기 때문이다.

삼성상사의 연혁은 방산시장에 위치한 삼성봉투 시절로 거슬러 올라간다. 70년대 초반 베이커리용 포장 봉투를 생산하던 삼성봉투는 사세를 확장해 점차 포장용기 전문업체로 탈바꿈해 왔다. 이후 국내 시장의 입지적 한계 때문에 회사경영에 어려움도 있었으나 새로운 활로를 모색해 나가며 발전을 거듭했다.

"베이커리 업체 대부분이 포장용기 규격을 제대로 지키지 않는 현실 속에서 이제는 '눈가리고 아웅' 하는 식으로 제품을 생산하던 방식은 지양돼야 한다고 봅니다. 앞으로 포장용기 산업도 규격화되고 안정성을 중시하는 방향으로 나아가야 합니다."

한때 경영난으로 인해 눈앞의 이익을 좇아 제품을 생산하기도 했던 삼성상사는 현재 소비자에게 인정받는 업체로 거듭 태어나기 위한 노력을 꾸준히 경주하고 있다. "경영이념을 따르자면 높은 마진율을 포기해야 하는 등 희생이 따릅니다. 그렇지만 이런 부분은 제가 감당해야 할 몫이죠"

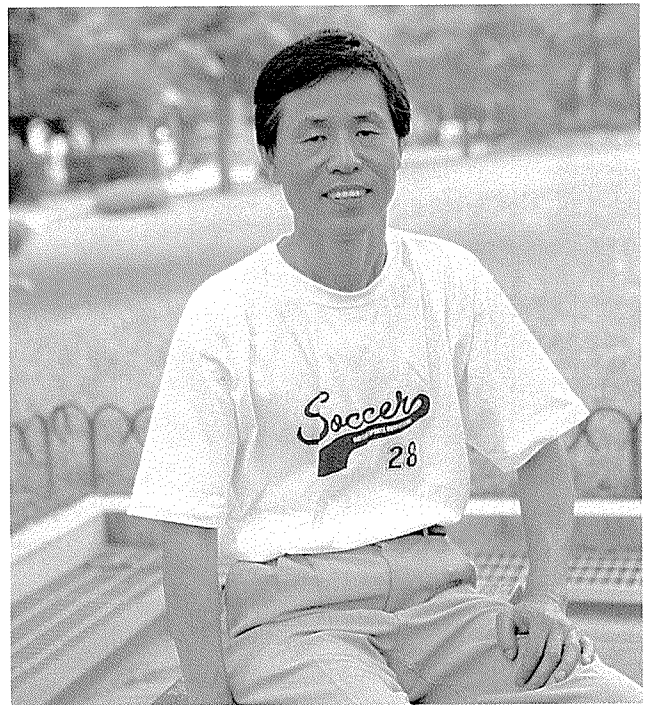
"제가 할 일은 건축물을 세우는 작업이 아니라 기초공사를 튼튼히 하는 일이라고 생각합니다. 또한 개인적으로 후대까지 포장업이 전수됐으면 하는 바램입니다."

베이커리 용기 뿐만아니라 포장재에 관한 모든 부문에서 전문업체로 뿌리내리고 싶다는 그의 포부처럼 앞으로 그가 포장업계의 주춧돌이 되길 기대한다.

〈글 / 임희정 lim@mbakery.co.kr〉

중년의 골목에서 만난 '베이커리'

뚜레쥬르 문래역점 대표 곽태현



"살면서 겪는 많은 일들이 모두 뜻대로만 되지 않겠지만 어떤 열정이 그 사람에게 남아있느냐에 따라 그림자의 명암이 엇갈리더군요. 제게 있어 중년에 접어들던, 뭔가 하겠다는 오기가 끓어오르던 그 한두 해가 지금 제 뒤로 앉아있는 저 여유로운 그림자를 드리워 주지 않았나 싶네요."

뚜레쥬르 문래역점 곽태현(53) 사장. 마흔이 되던 지난 88년, 학교를 갓 입학하는 학생의 마음으로 그는 대한제과기술학원의 문을 두드렸다. 학교 졸업 후 젊음을 보냈던 제강회사를 퇴직하면서 창업을 준비하던 중이었다. 당시 국내 출판계에서 화제를 몰고 왔던 일본의 창업성공사례를 소개한 책에서 베이커리 관련 부분을 읽고 결심을 굳혔던 것.

창업을 서두르는 것보다는 확실한 아이템을 준비해야 한다는 생각에 그는 마흔이라는 나이에 과감히 위생복을 입고 밀가루를 만지기

시작했다. 처음에는 주변의 반대도 만만치 않았다고 한다. 학원을 수료하면서 차근차근 창업을 준비하던 그는 문래공원 입구에 위치한 자리에 브드미엘이란 이름으로 제과점을 오픈한다.

“처음에는 정말 아무 것도 몰랐다고 해야 옳을 겁니다. 공장인력들과 손발이 잘 안 맞은 때도 있었죠. 그러다 차츰 베이커리라는 업종에 익숙해지기 시작했고 공장 일에도 한결 여유를 가지게 됐습니다. 무엇보다 개인적인 시간을 내기가 어려웠던 것이 가장 힘들었던 기억으로 남아 있습니다.”

10년 이상을 한 자리에서, 묵묵히 일상을 반복하면서 그가 가장 노력했던 부분은 재료와 공정 시간의 계량화를 서둘렀다는 점이다. 전 직장에서 품질관리 부서에서 근무했던 경험을 십분 활용해보자는 생각이 든 것. 나름대로 오븐의 발효시간과 제품의 제조공정을 비롯해 작업 전반에 걸쳐 그는 틈나는 대로 메모하는 등 자료를 모았다.

“작업시간을 수식화하고 원부재료의 투입과 산출을 계량화하기 위해 많은 시간을 할애했습니다. 무엇보다 공장에서 근무하는 인력들의 근무 여건을 향상시키고 싶었습니다. 공장에서 직접 작업을 하면서 목표를 더 뚜렷이 했습니다. 힘들게 근무하는 여건을 조금이라고 향상시킬 수 있다면 직원들의 피로를 덜어줄 수 있을 것이고 작업능률 또한 훨씬 향상될 수 있을 거라고 말이죠.”

올 초 그동안 운영해오던 자영제점의 간판을 내리고 본사를 두고 있는 가맹점으로 전환한다는 것이 그로서는 상당히 큰 모험이 아닐 수 없었다. 가맹점 전환을 통해 그는 보다 계량화되고 체계화 된 작업장을 꾸려보고 싶었다고 한다. 언젠가는 체계적인 관리시스템을 베이커리 사업장에서 꼭 실현할 것이라고 말하는 그의 말끝에서 신록의 강렬한 햇볕이 잠시 머물다갔다. <글 / 오형석 ohs@mbakery.co.kr>

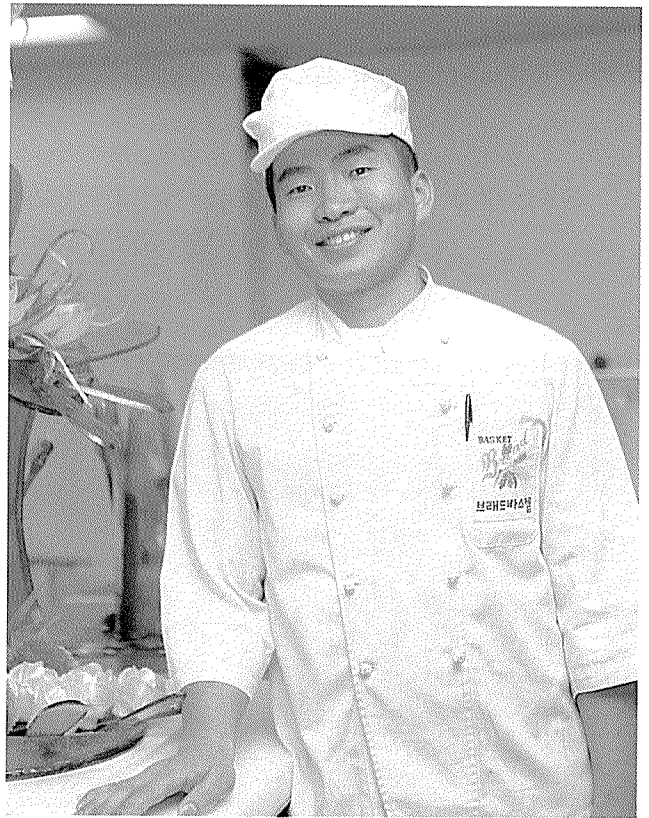
배움으로 무장한 ‘준비된 기술인’

브레드 바스켓 공장장 김영세

10여년전 가까머리 고등학생에게 제빵수업은 그저 학교 실습과정의 하나였을 뿐이었다. 하지만 세월이 흐른 지금 김영세(31)씨에게 빵은 인생이자 철학이 되었다. 고등학교 시절 우연히 배우게 된 제과기술에 자연스럽게 젖어들게 됐고, 재학 중에 대전 에펠제과점에 취직해 제과인으로 입문한 것이 벌써 12년 전의 일이다.

“당시 공장장으로 계시던 나기학씨에게 참으로 많은 것을 배웠습니다. 기술이 무엇인지, 프로그가 무엇인지를 느낄 수가 있었지요”

대전과 대구를 오가며 현장경험을 넓힌 그는 장기적인 안목으로 자신에게 투자를 해보자는 생각을 했다. 기술도 중요하지만 이론이 뒷받침된다면 더욱 효율적일 것이라고 생각한 것이다. 그래서 결정한 것이 진학이었다.



제과점에서 근무하며 중경공업대(현 우송대) 식품공학과에 입학한 그는 일과 공부를 병행하며 양쪽 모두 소홀하지 않도록 애썼다. 그리고 학교에서 배운 것을 현장에 적용시켜 생각하는 일과를 즐겁게 받아들였다. 많은 어려움을 극복하고 무사히 졸업하던 96년, 서울 리치몬드 제과점에서 근무하기 시작했다. 워낙 유명하고 큰 제과점에서 매일매일 눈코 뜰 새 없이 바쁜 날이었지만 그에게는 또 다른 공부로 느껴졌다.

그러나 현장에서 일을 하면 할수록 기술력을 쌓기 위해서는 또 다른 교육이 필요하다고 느끼게 됐다. 98년 처음으로 한미제과제빵학원에 생긴 ‘전문가 특별과정’은 이런 그의 목마름에 단비를 내려주었다. 그 이후에도 각종 세미나, 행사 등 배울 수 있는 곳이라면 열심히 찾아다녔고 참석한 자리에서 배운 것은 내 것으로 소화하기 위해 끊임없이 노력했다. 스트레스라도 쌓이는 날은 더욱 더 새로운 분야를 탐색하는 시간 속에서 훌훌 털어 버렸다.

“타고나는 재주도 있겠지만 만들어지는 재주도 있습니다. 열심히 하다보니 재주도 생기더군요”라며 겸허하게 제과인의 길을 걷고 있는 김영세씨. 그는 앞으로 ‘예술성’을 가미한 기술인이 되고 싶어 공예 부문에 관심을 기울여서 공부하고 있다고 한다.

그는 세월이 흘러 스스로 만족할만한 기술인이 되는 날, 한국을 대표해 국제대회에 나갈 꿈을 키우고 있다. 준비하는 자세로 기회를 기다리는 그에게 머지않아 더 큰 도약의 기회가 찾아올 것을 기대하며 그의 활약을 기대해본다. <글 / 허미경 jpkjong@mbakery.co.kr>