

천직이 된 베이커리와와의 인연

인터콘티넨탈호텔 델리 전선경



“시간이 지날수록 제 일이 재미있고 또 많은 보람을 느껴요. 가능하다면 정년퇴직 때까지 델리에서 근무하고 싶습니다.”

인터콘티넨탈호텔 델리를 책임지고 있는 전선경(37) 캡틴은 호텔에 근무한지 16년째. 그는 언제나 신선한 미소로 고객을 맞이하고 있다. 현재 그는 자신의 분야에 대한 전문성을 키우기 위해 바쁜 시간을 쪼개 제과기술학원에 다닌다. 한 아이의 어머니며 주부지만 자신의 일에 대해서는 그 누구에게도 뒤지지 않는 책임감을 가지고 성실하게 임하고 있다.

전선경씨가 베이커리와 처음 인연을 맺은 것은 85년도로 거슬러 올라간다. 경희호텔전문대학에서 회계를 전공한 그녀는 힐튼호텔에 처음 입사하게 된다. 이때 임시로 델리숍에 배치돼 12월 한달동안 초콜릿 선물세트 포장일을 하며 하나 둘씩 일을 배워나갔다. 처음에는 자신의 전공과 무관한 분야에 배치돼 갈등도 많았지만 호텔전문학교 출신이 호텔에서 일을 못하면 안된다고 생각해 참고 열심히 생활했다.

“원래 일에 빠지면 물불을 안가리는 성격이기 때문에 자신을 돌보지 않고 일에 빠집니다. 아침에 출근해 분주하게 지내다보면 오후에는 지쳐서 파김치가 되곤 했습니다. 같이 입사한 동기가 대부분 남자였지만 여자라고 안알하게 일한 적은 한번도 없었습니다.”

전선경씨는 3년 동안의 힐튼호텔 생활을 마감하고 88년 서울올림픽 때 인터콘티넨탈호텔로 옮겼다. 당시 호텔은 오픈 초기여서 여러 가지로 어수선했지만 힐튼에서 쌓은 경험을 토대로 능숙하게 일을 했다. 그녀는 로비라운지에서 계속 근무하다 96년 이곳 델리로 발령이 나면서 이제까지 축적된 노하우와 예전의 경험을 발휘하게 된다.

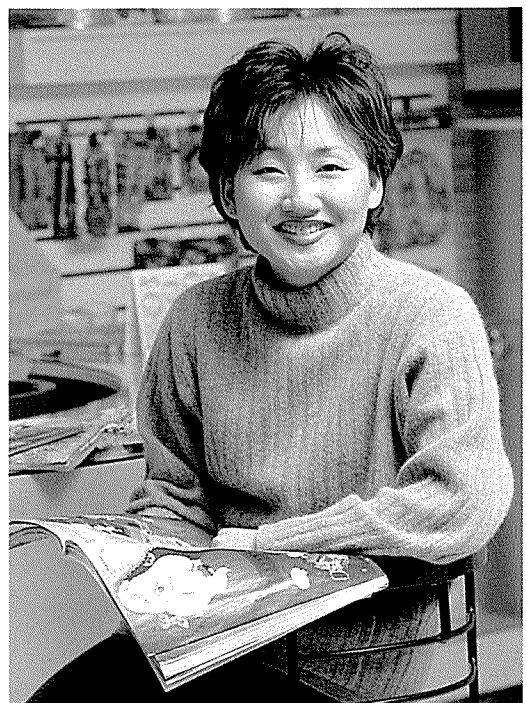
“델리에 온 후 힐튼에서 배운 포장법이 많은 도움이 됐습니다. 처음 델리를 맡았을 때는 정말 무엇이라고 말할 수 없을 정도로 규모나 시설이 너무 빈약했습니다. 쇼케이스 2개와 데니쉬 빵바구니 10개가 델리의 전부였으니까요. 얼마 후 한달 동안의 공사를 통해 이노베이션 된 델리는 제품과 인원, 시설을 대대적으로 보강했습니다. 그렇지만 그동안 계단 한쪽에서 계속 영업을 해야 되는 불편을 감수했습니다.”

전선경씨는 고객과 호텔의 중간자적인 입장에서 의견을 조율하고 건의하는 일을 게을리 하지 않고 있다. 또한 평소에 엄격한 제품 관리를 통해 언제나 맛있는 빵과 케이크를 손님들에게 판매하고 있다. 지난해 운전면허를 취득했듯이 올해 제과기능사 자격증을 취득하는 것이 목표라는 그는 오늘도 빵과 함께 하루하루를 즐거운 마음으로 살아가고 있다.

〈글 / 정한상 jeong@mbakery.co.kr〉

새로운 도전을 위해 펼치는 나래

동화속의 케익 압구정점 대표 송혜령



고객 한사람, 한사람을 위해 세상에서 하나뿐인 케이크를 정성껏 만들어 가는 '동화속의 케익' 송혜령(32) 사장. 그녀에게는 뭔가 특별함이 있다.

환한 미소, 세련된 매너, 상냥함이 매력인 그녀는 유아교육을 전공하고 파트 타임으로 아이들을 가르치던 주부 강사였다. 그러던 그녀가 지금의 동화속의 케익을 운영하게 된 것은 아주 우연한 기회를 통해서였다. “아이 돌잔치를 위해 특별한 케이크를 준비하고 싶었어요. 여기저기 알아보면 중 마침 TV에서 캐릭터 케이크에 대한 정보가 나오더군요. 케이크를 사기 위해 동화속의 케익 본사로 연락한 것이 지금의 일을 갖게 한 계기가 된 셈이에요.”

인연이 있었는지 직업점 개실을 계획하고 있던 회사측은 한번 말아서 해보지 않겠냐는 제안을 해왔고 그녀는 여러 생각 끝에 지난 99년 7월 압구정에 가게를 오픈하게 되었다.

“어머니가 어려서부터 빵과 케이크를 집에서 직접 만들어주셨기 때문에 이 일이 제게 생소한 분야는 아니었어요. 평소 베이킹과 요리에 관심이 있던 터라 사업제안을 받고 나서 한번 해보면 좋겠다 싶었지요.”

동화속의 케익 압구정점은 작년에 더 넓은 규모를 갖춘 장소로 이전했다. 스트레스 받지 않고 즐기면서 일하는 그녀의 직업철학이 고객들에게 편안함을 주어서인지 지금은 단골고객을 많이 확보하고 있다. 고객 관리에 각별한 신경을 쓰고 있는 송혜령씨는 고객들의 취향을 잘 기억해두었다가 구입 시기와 목적에 따라 적절한 디자인을 제안하는 등 그들이 늘 주인공으로 대접받는 느낌을 갖도록 노력한다.

최근에는 본사와 함께 케이크 데코레이터 양성을 위한 준비에 한창이

다. 케이크 데코레이터는 아직까지 우리에게 생소한 단어지만 고객들의 다양한 취향을 만족시키기 위해서는 이 분야에도 전문가가 필요하다는 것이 그녀의 생각이다.

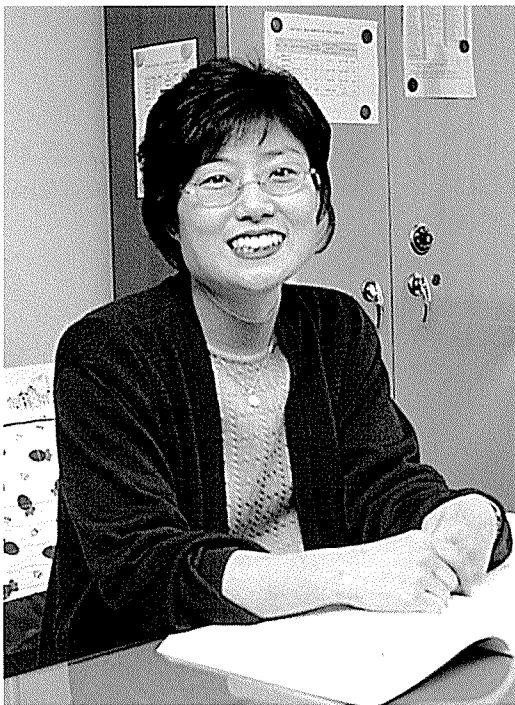
“외국에는 케이크 데코레이터라는 직업이 보편화되어 있고 전업, 부업으로 이 일에 종사하는 전문가들이 활발히 영역을 넓혀가고 있어요. 우리나라도 이제 다양하고 특별한 자신만의 케이크를 찾는 고객들이 늘어가고 있으니 지금이 케이크 데코레이터의 등장이 필요한 시기가 아닐까요?”

교육가에서 사업가로 변신한 것이 삶의 큰 전환이었다고 말하는 송혜령씨. 그녀는 이제 긴장감과 기대감을 품고 새로운 도전을 위한 출발선에 섰다. 자신이 좋아하는 일을 한다는 행복함에 그녀가 감수해야 할 것도 많았을 것이다. 그러나 곁에서 믿고 열심히 격려해주는 남편과 건강하게 잘 자라주는 아들의 든든한 응원이 있는 한 그녀의 노력과 열정은 곧 빛을 발할 것이라 믿는다.

<글 / 강인옥 inok@mbakery.co.kr>

열정 가득한 제과제빵 배움터

서울북부여성발전센터 제과제빵과 강사 원경림



정부의 지원으로 운영되고 있는 북부 여성발전센터에서는 홈패션, 제과제빵을 비롯한 다양한 강좌들을 취미반과 자격증 취득반으로 개설하고 있다. 이 곳의 제과제빵과 강의실에 들어서면 나지막하지만 아무진 말투로 강의실을 열정으로 가득 채우고 있는 한 사람을 만날 수 있다.

북부여성발전센터 제과제빵과 강사인 원경림씨가 바로 그 주인공. 대학에서 식품영양학을 전공한 후 바로 영양사로 근무했던 그녀가 베이커리업계에 처음으로 발을 내디딘 것은 남들보다 좀 늦은 서른이 되던 해였다.

“특별한 이유는 없었어요. 다만 제 진로를 은연중에 고민했던 것 같아요. 전공을 살리면서도 지속적으로 할 수 있는 일을 하고 싶었는데 제과제빵기술을 배우는 것이 그 길이라 생각했어요. 여자가 제과제빵 기술을 배우는 것이 드물었던 당시 국제 제과인정직업 훈련원 2기로 들어갔죠.”

훈련원 졸업 후 그녀가 처음으로 근무한 곳은 압구정동에 위치한 봉배이커리였다. 이미 그곳에 와서 일하는 기술자들은 자신보다 나이가 적은 남자들뿐이었지만 모든 것은 자기가 하는 만큼 거두어들이는 신념으로 열심히 일했다. 자신의 점포를 가져보겠다는 꿈으로 기술 익히기에 최선을 다하고 있을 무렵 훈련원으로부터 지금의 직장인 북부여성발전센터를 소개받았다.

“처음에는 어떻게 가르쳐야할지 고민을 많이 했어요. 사람들 앞에 선다는 것이 부담스럽기도 했고요. 또 제품을 자주 망치기도 했는데 그럴때마다 이렇게 했기 때문에 실패한 것이라고 웃으며 솔직히 제 잘못을 시인하고 성공할 때까지 계속 해 보곤 했지요.”

현장 경험이 적은 그녀는 지금도 부족한 실기 부분을 틈나는 대로 잡지에 소개된 제품을 만들어 보며 보충하고 있다. 특히 실생활에 자주 활용할 수 있는 제품에 관해서는 욕심을 낸다고 말한다.

요즘 매주 토요일만 되면 그녀의 강의실은 더욱 분주해진다. 그녀에게서 제빵과정을 수강한 이들이 만든 봉사동아리에서 양로원이나 독거노인, 장애인 시설 등에 가져다 줄 빵을 만들기 때문이다. 이제는 토요일 외에 다른 요일까지 봉사할 기회를 찾는다면 행복한 고민에 빠진 원경림씨.

“저에게 제빵기술을 배운 수강생들이 다른 이들을 위해 빵을 굽는 것을 볼 때 가르치는 일이 가장 보람있게 느껴져요. 앞으로 장애인에게도 제빵 기술을 가르칠 기회가 있었으면 좋겠어요. 장애인반이 개설됐지만 인원이 모집되지 않아 폐강됐거든요. 많이 아쉬워요.”

자신의 일에 눈빛을 반짝이며 이야기하는 원경림씨. 그녀의 열정이 만들어 낼 또 다른 이야기를 기대해 본다.

<글 / 이경은 kelee@mbakery.co.kr>