

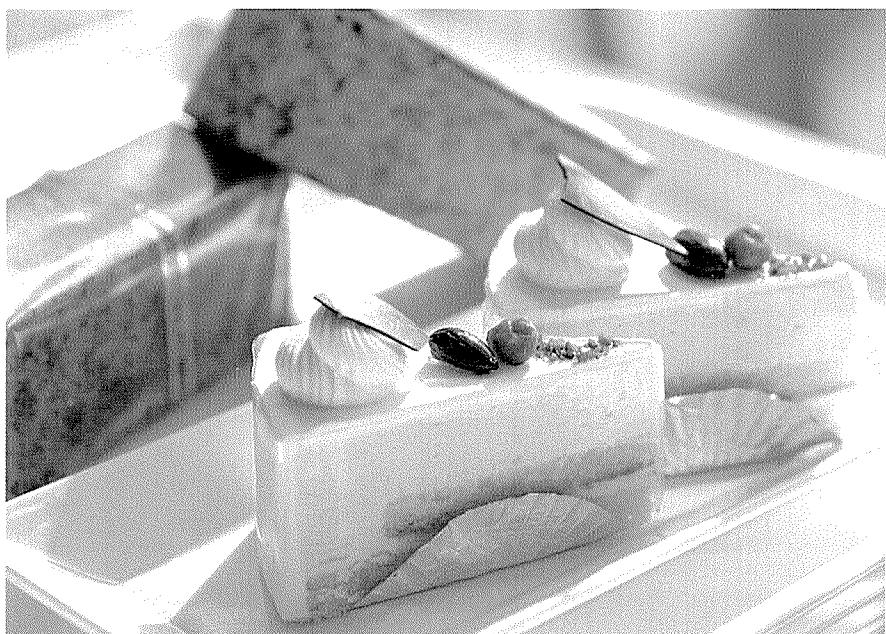
젊은 기능장이 일구는 꿈의 텃밭

기본에 충실한 대구 레이몬드베이커리

글·김미선 기자 | 사진·안성철



- ① '대한민국 제과기능장의 집'이라는 타이틀을 달고 힘차게 새 출발하는 레이몬드베이커리.
- ② '명예는 손끝과 가슴에서'. 빵을 만드는 사람들의 기본 마음가짐이 제품의 품질을 좌우한다는 뜻. 레이몬드베이커리의 중앙 벽에는 매일 기념할 수 없을 만큼 많은 양의 반죽을 주무르는 오너쉐프의 손이 본 떠져 걸려 있다.



고객의 인기가 점점 높아지고 있는 크림치즈 무스케이크와 시금치 카스텔라. 고급 제품에 대한 수요가 꾸준히 늘고 있다.

지난 해 10월 대구에서 경사가 났다. 한 지역에 한 명도 나오기 어려운 기능장이 한꺼번에 두 명이나 탄생한 것이다. 화제의 주인공 중 한 사람이 바로 김대창 기능장. 그의 보금자리 '레이몬드베이커리'가 '대한민국 제과 기능장'이라는 영광의 타이틀을 달고 힘차게 새 출발했다. 레이몬드베이커리가 가장 자신 있게 내세우는 점은 직원들의 남다른 직업의식이다. 김 기능장을 비롯한 레이몬드베이커리의 모든 직원들이 하루 일과를 시작하면서 습관처럼 되뇌는 말이 있다.

'작은 차이가 명품을 만든다.'

어느 전자회사의 광고카피로 공전의 히트를 친 명언이다. 김대창 기능장은 이 광고카피야 말로 제대로 된 빵을 만들기 위해 제과인들이 다지고 또 다져야 할 자세라고 생각한다.

이곳 공장에서 공정은 작은 것 하나라도 정확하게 지켜야 할 철칙으로 받아들여지고 있다. 공정이란 게 꼼꼼하게 지키려면 번거롭기도 하고 작업 시간 또한 오래 걸리는 것이 사실이지만, 직원들 모두 처음부터 공정 한 단계 한 단계 빼먹지 않고 정성을 들이는 습관이 몸에 익다 보니 지금은 약식으로 만드는 게 오히려 어색하다고. 프랜차이즈 제과점을 바로 옆집으로 두고 있는 레이몬드베이커리가 날이 갈수록 단골 고객수를 늘려가는 이유 또한 다름 아닌 누구도 흉내낼 수 없는 손끝의 정성에 있다. 요즘에는 직원들이 '기능장의 점포에서 일한다'는 자부심과긍지가 생겨 기본을 지키는 일에 더욱 열심이다.

③ 대구 토박이 김대창 기능장은 지역 고객의 취향을 정확하게 반영한 전통 베이커리 제품을 개발하는데 자신 있다.

④ 젊은 레이몬드베이커리 식구들의 얼굴에는 아직 장난기가 가득하지만,

일단 공장에 들어서기만 하면 서로 경쟁이나 하듯 진지해진다고.

⑤ 어디나 비슷한 베이커리 인테리어에서 벗어나기 위해 노력한 흔적이 보인다.

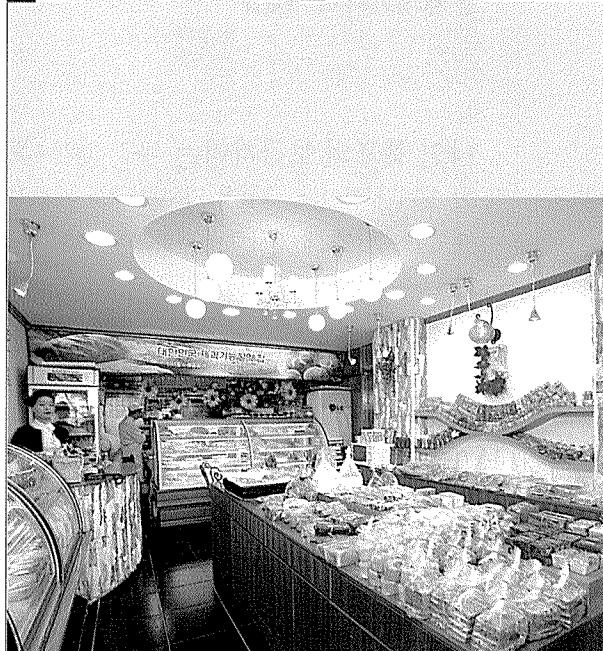
카페와 같은 세련되고 화려한 분위기로 꾸몄다. 벽을 따라 곡선으로 두른 선반이 재미나다.



3



4



5



5

또 한 가지 달라진 점이 있다면 기술과 더불어 이론적인 밀바탕을 쌓아 나가려는 분위기를 꼽을 수 있다. 제과제빵·용어사전과 재료과학서는 레이몬드베이커리의 공장에서 없어서는 안 될 지침서가 된 지 오래다.

직원들은 “생각 없이 쓰던 재료들이 어떤 성격을 갖고 있고 또 어떻게 다뤄져야 할지 감이 생겨서 제품 만들기가 한결 쉽고 재미도 난다”고 귀띔한다. 이 또한 기본을 지키려는 레이몬드베이커리의 노력 중 하나다.

직원들의 이러한 의식은 제품에 고스란히 반영되고 있다. 이곳 제품은 두 가지 큰 흐름을 가진다. 대구 토박이 김대창 기능장이 지역 고객의 취향을 정확하게 반영한 전통 베이커리 제품의 개발에 자신 있다면, 서울 유명 제과점에서 기술을 연마한 우동복 공장장은 크림치즈 케이크, 무스케이크, 구움과자 등의 새로운 제품에 자신이 있다. 대구 고객의 입맛이 전국에서 가장 보수적이라지만, 요즘 들어 새 공장장이 선보이는 양과자 제품에 고객의 관심이 전에 없이 몰리고 있어 앞으로는 좀 더 과감하게 양과자 제품의 개발에 힘을 쏟을 계획이다.

레이몬드베이커리의 기본 모토는 ‘기본이 확실한 베이커리! 늘 새롭게 변모하는 젊은 베이커리!’이다. 스스로 세운 목표를 지키기 위해 하루하루 최선을 다하는 레이몬드베이커리의 모습에서 젊은 기술인들의 미래에 대한 포부와 열정이 느껴진다. ❸

성서계대문화원
성서고등학교
레이몬드베이커리
보성2차아파트
주공 5단지
용산시장
세방골
용산자연치료

■대구광역시 달서구 보성2차 상가 108호
■TEL : 053)585-7413