

창원 대동백화점 신과명과 김해근 대표의 멘토

책임자에 대한 모든 것, 그에게 배웠다

어떤 한 분야에서 책임자의 위치에 선다는 것은 많은 희생과 노력이 따른다. 자신과의 끊임없는 싸움과 다방면의 능력을 필요로 하는 책임자로서 성공을 거두기란 쉬운 일이 아니다. 부산 빠리장과자점을 성공 반열에 오르게 만든 유능한 책임자로 알려진 김해근 대표는 책임자에 대한 모든 것을 그의 멘토 장복용 선생으로부터 이어받았다. 붕어빵처럼 똑 닮은 사제지간의 이야기를 들어본다. 글_김영주 기자·사진_주현진

창원 대동백화점 신라명과 김해근 대표는 부산 빠리장과자점 오픈 당시 공장장을 맡아 10년 동안 분점을 3개나 내는 등 확장을 이끌었고 화명동 빠리장과자점의 오너셰프로도 활동했다. 빠리장과자점 화명점의 오너셰프로 활발한 움직임을 보여주던 그는 얼마 전 창원 대동백화점의 제의를 받아 새롭게 신라명과를 오픈하며 또 다른 도전을 시작했다.

오픈 당시 과감한 투자로 주변 사람들이 성공 여부에 대해 고개를 가우뚱하던 빠리장과자점은 조명원 대표의 탁월한 경영감각과 공장장이었던 김해근 대표의 철저함을 바탕으로 크게 성공을 거두었다. 기술자로서 제품뿐만 아니라 판매 시스템, 인력 관리 등 제과점의 실질적인 업무를 유능하게 수행해낸 책임자로 평가받고 있는 김해근 대표는 자신의 그런 모습이 마산 코아양과의 장복용 선생으로부터 물려받은 재산이라고 말한다.

마산 코아양과 입성기

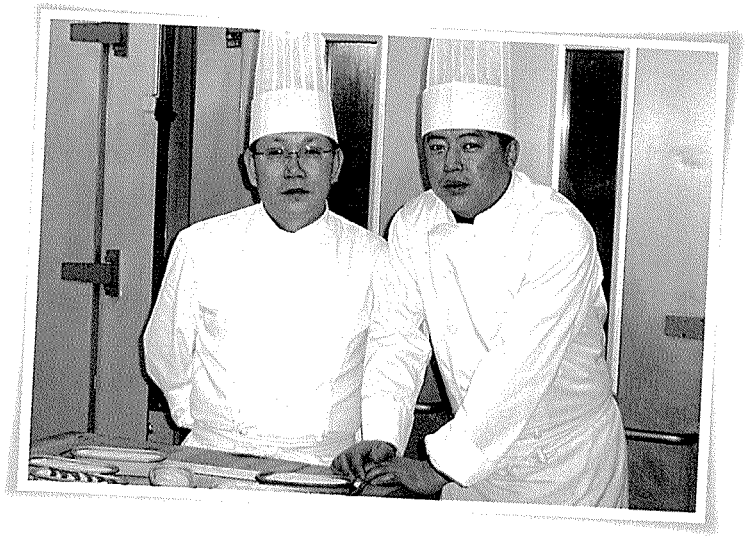
1980년 겨울, 김해근 대표는 인생의 중요한 갈림길에서 제과 기술인이라는 미지의 세계로 이제 막 발을 내딛었다. 그는 친구가 일하던 제과점에 놀러갔다가 우연히 접하게 된 제과점 공장 풍경에 반해 부산에 있는 삼익제과에서 본격적으로 제과일을 시작했다. 제과일을 배우면서 그에게는 해가 갈수록 또렷해지는 한 가지 소원이 생겼다. 그것은 다름 아닌 부산·경상도 지방의 기술인들 사이에 선망의 대상이 되고 있던 마산 코아양과에 들어가는 것.

“그 당시 마산 코아양과는 기술자들한테는 꿈의 공간이었어요. 시설 좋기로 유명하고 제과점 기숙사가 흔하지 않았을 때인데도 1인용 침대가 있는 기숙사가 있을 정도로 직원 복지도 좋았죠. 또 보수도 높아서 여러모로 기술인들 사이에서 유명했어요. 마산 코아양과에 입사하려는 기술인들이 줄을 섰지만 마산 코아양과에는 10년 이상 장기근속자들이 대부분이라 빈자리가 쉽게 나지도 않았고요. 연수생도 안받을 정도였으니까.”

마산 코아양과에 들어가겠다는 일념 하나로 김해근 대표는 호시탐탐 기회를 엿보다. 행여나 빈자리가 나을까 해서 주변에 아는 사람들을 총동원해가며 조바심내던 그에게 꼬박 1년 만에 하늘은 기회를 주었고 1986년 가을, 그렇게 바라던 마산 코아양과 입성에 성공했다. 그리고 그곳에서 자신의 제과 인생을 통째로 바꾸어 놓은 그의 멘토, 장복용 선생을 만났다.

정신교육은 나의 힘

그렇게 바라던 마산 코아양과에 입사한 김해근 대표는 들리는 소문만으로 상상했던 것보다 훨씬 잘 갖춰진 마산 코아양과를 둘러보고 흥분을 감출 수 없었다. 마산 코아양과의 뛰어난 시설과 앞선 복지 시스템 등 여러 혜택 가운데 그에게 주어진 가장 큰 행운은 장복용 선생을 스승으로 모실 수 있게 됐다는 것이다.



“김해근 대표는 제과점의 생사를 결정하는 책임자의 자리가 얼마나 외롭고 혹독한 자리인지 알게 되면서 모든 고통과 희생을 뒤로 감추고 책임자로서 최고의 모습만을 보여주었던 장복용 선생을 더욱 마음 깊이 존경하게 됐다.”

김해근 대표는 마산 코아양과를 실질적으로 움직이고 있는 장복용 선생을 만나면서 정신이 번쩍 들었다. 제과일에 반해서 기술자로서 인생을 시작했지만 힘들고 어려울 때마다 좌절감과 갈등을 겪으며 제과에 대한 확신이 없던 그에게 장복용 선생은 마치 한줄기 빛과 같았다. 그는 장복용 선생처럼 근성 있는 기술자가 되고 싶은 마음에 제과 기술자로서 자신의 미래를 처음으로 설계하기 시작했다.

“마산 코아양과는 적은 인원으로도 거뜬하게 돌아갈 만큼 기계 설비나 공장 시스템이 잘 갖춰져 있었지만 선생님의 워낙 철두철미하고 확고하신 성격 탓에 직원들이 선생님 뒤를 쫓아가는 것이 때론 너무 힘들었죠. 선생님 사무실에 한번 들어가면 2~3시간 동안 정신교육을 받아야 할 정도였으니 매일매일 거의 초죽음이 되곤 했습니다. 저 역시 너무 힘들 때는 선생님이 밭기도 하고 그 자리만 우선 피해보려고도 했지만 선생님 하시는 일에는 이내 고개를 끄덕거릴 수밖에 없었습니다. 시간이 갈수록 선생님을 통해 저의 제과 인생이 조금씩 달라지고 있음을 느꼈기 때문이지요. 제과 기술에 대한 확고한 의지와 욕심이 생겨나면서 언젠가 선생님처럼 되고 싶다는 목표를 세우게 됐죠.”

그렇게 무섭고 고통스럽던 정신교육 시간이 김해근 대표에게는 꿀맛 같은 시간이나 다름없었다. 장복용 선생의 한마디 한마디가 자신의 제과 인생에서 나아갈 길을 제시하는 소중한 재산이 되면서 고생스럽고 힘들었던 정신교육은 그에게 가장 강력한 힘이 되었다.

빵은 하면 할수록 어렵다

장복용 선생은 섬세한 공예솜씨를 뽐내며 국내외 각종 기술대회에서 활약한 유명 기술인이지만 김해근 대표는 장복용 선생으로부터 오히려 빵에 대해 많은 것을 배웠다.



1 1999년 월드페이스트리컵에서 선보인 장복용 선생의 설탕공예 작품.
 2 젊은시절 마산 코아양과에서 근무 중인 장복용 선생의 모습.
 3 장복용 선생은 각종 대회 심사위원으로도 활발히 활동 중이다.



“선생님께서 공예는 하면 할수록 쉬워지지만 빵은 하면 할수록 어렵다는 말씀을 자주 하셨어요. 기술인으로 어느 정도 성장하면 좋은 빵을 만드는 것이 오히려 어렵게 느껴진다고요. 사실 선생님 밑에서 배울 때는 그 말을 잘 이해하지 못했는데 나중에 빠리장과자점에서 공장장으로 일할 때 그 말씀이 많이 생각나더군요. 기술이 늘면 늘수록, 자리가 높아지면 질수록 신제품에 대한 욕심이 늘고 새로운 것에만 집착하다 보니 제품의 사소한 공정을 지켜내기가 힘들어지더군요. 그때 ‘이래서 빵이 어렵다고 하셨구나.’라고 깨달았습니다.”

좋은 빵을 만드는 비법은 시간과 과정을 정확하게 지키는 ‘공정’에 있는데 기술이 늘어가면서 공정보다는 새로운 제품을 만들기 위해 재료에 신경을 쓰게 되고 그러다보면 멋진 잔뜩 부린 제품이 만들어진다는 것. 장복용 선생은 아무리 능력이 뛰어난 기술자라도 제대로 된 공정을 지키지 않고는 맛이 살아있는 빵을 얻지 못한다며 기술이 숙달될수록 빠지기 쉬운 함정을 후배들에게 강조했다. 김해군 대표는 아무리 단순한 제품이라도 공정을 하나하나 지키며 만드는 ‘정성’을 기억하는 것이 기술인으로 오래 살아남는 일이라는 것을 장복용 선생의 가르침을 통해 깨달았다.

빵장이는 빵만 만들면 안된다

장복용 선생은 마산 코아양과에서 단순히 공장장의 위치를 넘어서 실제적인 업무를 총괄하는 책임자의 위치였다. 장복용 선생은 특유의 철저함과 준비성으로 서울에서도 기술자들이 견학을 올만큼 체계가 잘 잡힌 시스템을 구축했다.

“마산 코아양과의 대표는 조영수 사장님이셨지만 항해를 맡은 선장은 장복용 선생님이셨어요. 장복용 선생님은 사장님께 절대적 신뢰를 받으며 제품은 물론 제과점의 전체 시스템을 관리하는 CEO나 다름 없는 존재였죠. 과학적인 공장 시스템과 좋은 설비, 잘 갖춰진 직원 복지, 체계적인 공정으로 만들어낸 수백 가지의 제품들, 그 모

든 것들이 장복용 선생님을 통해서 이뤄졌고 경영 마인드가 뛰어난 사장님께서 선생님을 전폭적으로 지지해주시면서 마산 코아양과가 유명해질 수 있었어요.”

장복용 선생은 “빵장이는 단순히 빵만 만드는 사람이 아니다”고 강조했다. 제품을 만드는 기본 업무에서부터 제품을 만드는데 필요한 기계에 대한 이해, 제품이 판매되는 과정까지 모든 것을 꿰뚫고 있어야 한다는 것. 그래서 장복용 선생은 제품 개발에 대한 강한 집념은 물론이고 기계의 성격을 파악하는 능력까지 다방면에서 완벽한 능력을 갖추기 위해 언제나 노력했다.

“선생님의 철두철미함과 준비성에는 모두가 혀를 내두를 지경이었어요. 제품에 대한 연구를 얼마나 열심히 하셨던지 제품 하나를 시작하면 끝을 볼 때까지 손에서 놓지 않았다가 결국 원하는 것을 찾으시는 분이시죠. 머핀 하나를 만들어내는 데도 80번이 넘도록 테스트를 거듭했고 세미나에서 10가지 제품을 배우면 10가지 모두 제품화해 매장에 내놓으실 정도였습니다.”

장복용 선생은 제품 못지않게 생산 효율을 높일 수 있는 기계에 대해서도 관심이 많았다. 외국 기계가 흔치 않았던 그 시절에 마산 코아양과 공장에는 지금도 쉽게 구입할 수 없는 외국 유명 기계들이 들어차 있었다. 장복용 선생은 기계 하나가 새로 들어오면 그 기계를 완벽하게 파악한 후에나 사용하기 시작하고 자신이 직접 담당자들에게 작동법과 특성에 대한 교육을 실시했다. 매일 철저히 청소하고 관리해서 잔고장 한 번 없이 수십 년이 넘도록 기계 하나를 사용하고 웬만한 잔고장은 그가 직접 푼막 해결하곤 했다. 그런 그의 철저함 때문에 마산 코아양과 대표는 아무리 비싼 기계라도 그가 구입을 원하면 한 번도 거절한 적이 없었다.

“사장님께서서는 장복용 선생님이 필요하다고 하신 기계는 무엇이든 구입해 주셨죠. 장복용 선생님이 얼마나 철저한 분이란 걸 잘 알고 계셨고 기계를 구입할 때 한번만 투자하면 투자 효과를 확실히 얻을 수

있다고 믿으셨으니까요. 제가 입사했을 때가 딱 20년 전인데 그때 사용하던 기계를 지금도 사용하고 계실 정도니 선생님께서 얼마나 관리에 철저하신 분인지 잘 알 수 있죠. 선생님 덕분에 마산 코아양과는 그 당시 외국 기계를 국내 시장에 소개하는 선구자적인 입장이 되었습니다.”

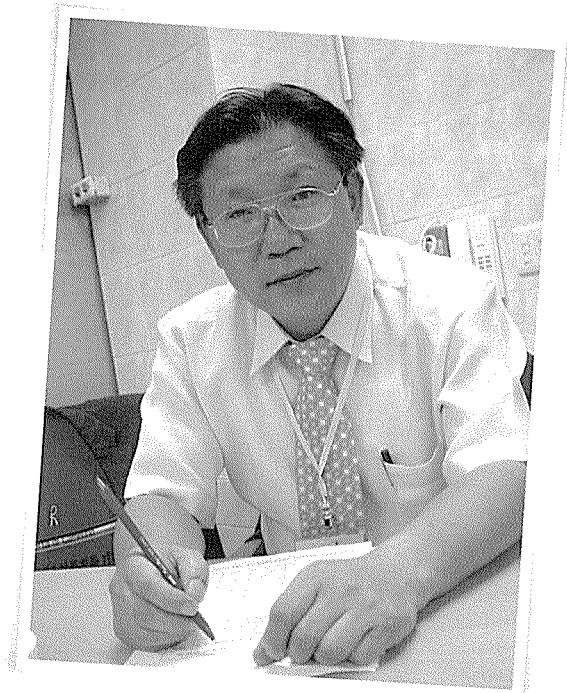
그를 따라 걷는 책임자의 길

김해근 대표는 10년 동안 마산 코아양과에서 장복용 선생의 모든 것을 흡수하며 기술인으로 급성장을 이루었다. 그러던 가운데 그는 또 한번 도전의 기회를 얻었다. 부산지역에 새롭게 오픈하는 빠리장과자점 조명원 사장이 김해근 대표에게 공장장 자리를 제의해 온 것. 이미 자리를 잡은 큰 제과점에서 스카웃 제의를 많이 받았던 그가 안정적인 곳을 마다하고 새로운 제과점 오픈 멤버로 참가하게 된 것은 '장복용 선생님처럼 되자'는 이유 하나 때문이었다. 언제나 큰 나무처럼 든든한 버팀목이 되어 준 선생의 그늘을 떠나기가 쉽지 않았지만 하나의 제과점을 이끄는 책임자로서의 인생을 시작하기 위해 용기를 냈다.

“빠리장과자점을 오픈 할 당시, 조명원 사장님께서 탁월한 경영 감각을 가지고 계셨고 공장 시설도 훌륭했지만 막상 책임자로서 일을 하는 것이 생각보다는 많이 힘들었어요. 개점 후 8개월 동안 휴일 한 번 없이 매일 새벽까지 일했죠. 공장장으로 역할을 하는 것, 제과점의 체계를 잡아간다는 것이 그렇게까지 힘든 줄 몰랐습니다. 그럴 때마다 장복용 선생님이 많이 생각났어요. '선생님이라면 이런 상황엔 어땠을까', '선생님이 이래서 그렇게 하셨구나' 라는 생각이 들면서 어떻게든 이겨나갈 힘이 생겼거든요.”

힘들고 고통스러운 시간도 많았지만 김해근 대표는 결국 빠리장과자점을 부산지역에서 부러운 시선을 한 몸에 받는 명소로 올려 놓았다. 그 후 10년이 넘는 시간 동안 조명원 사장의 절대적 신임을 받으며 빠리장과자점을 이끌어가는 책임자로 활동하면서 경상도 지역에서 장복용 선생이 처음 기술상무라는 직책을 얻었던 것처럼 그는 부산 지역에서 처음으로 기술상무라는 직책을 받은 기술인이 되었다. 그렇듯 치열했던 10년을 보내고 나서 그는 오너셰프가 되었다.

김해근 대표는 높은 자리로 올라갈수록 공짜가 없다는 사실을 책임자가 되면서 알았다. 제과점의 생사를 결정하는 책임자의 자리가 얼마나 외롭고 혹독한 자리인지, 제품과 공장 시스템을 완벽하게 움직이게 하기 위해서 얼마나 많은 희생을 감수해야 하는지 알게 됐다고. 그는 그 모든 고통과 희생을 뒤로 감추고 책임자로서 최고의 모습을 보여주었던 장복용 선생을 더욱 마음 깊이 존경하게 됐다. ☺



마산 코아양과의 살아있는 신화 장복용 선생

장복용 선생은 16살에 제과업계에 처음 입문해 마산 코아양과의 살아있는 신화가 된 기술인이다. 1966년 강원도 속초에서 제과일을 처음 배우기 시작한 장복용 선생은 작은 점포에서 공장장으로 근무하면서 자신의 기술에 대해 한계를 느끼던 중 서울의 부산뉴욕제과로 옮겨가 본격적으로 기술을 닦았다. 부산뉴욕제과에서 10년 동안 기술을 연마하던 그는 마산에서 코아양과의 오픈을 준비하고 있던 조영수 사장을 만나게 됐고 함께 일해보자는 제의를 받아 마산 코아양과에서 공장장으로서 제과인생을 꽃 피우기 시작했다.

1979년부터 마산 코아양과를 이끌어간 장복용 선생은 특유의 준비성과 철저함으로 마산 코아양과를 당시 국내 제과업계를 대표하는 최고 제과점으로 자리 잡게 했고 기술적인 성장을 거듭하면서 유명 제과인으로 알려지기 시작했다.

그는 마산 코아양과에 근무하면서 해마다 비수기가 되면 2개월 정도 일본으로 건너가 현장에서 일하며 제과 기술을 배우 을 정도로 열정적인 기술인이었다. 그가 일본에서 배운 기술들은 수십 번의 테스트 과정을 거쳐 국내 현실에 맞게 체계적으로 정리돼 마산 코아양과에 선을 보였고 다른 기술인들에게 본보기가 되면서 국내 기술 발전에 크게 기여했다.

그가 일본에 가서 기술을 익힌 이야기나 제품 개발에 얽힌 일화들은 후배 기술인들 사이에서 전설이 될 정도로 유명하다. 또한 장복용 선생은 컴퓨터가 보편화 되지도 않았을 당시에 체계화된 관리 없이는 제과점을 운영할 수 없다는 생각에 독학으로 컴퓨터를 마스터하고 제품의 모든 자료를 컴퓨터로 자료화하는데 힘을 쏟아 과학적인 제품 관리의 선구자가 됐다.

장복용 선생은 특유의 섬세함과 꼼꼼함으로 공예 분야에서도 두각을 나타내며 1999년에 프랑스 월드페이스트리컵의 설탕공예 및 앙트레메부문 대표선수로 국내 기술을 세계에 알리는 역할을 담당했다. 또 2002년에 열린 유로백 대회에서는 바게트와 스페셜빵부문 선수로 활약했다. 여러 방면에서 제과 기술을 인정받은 장복용 선생은 창원전문대학 호텔제과제빵과 겸임 교수 등 교육자로도 활동했으며 각종 대회의 심사위원으로도 인정받고 있다.

무슨 제품이든 기본기가 가장 중요하고 생각하는 그는 시간과 장소에 관계없이 항상 똑같은 제품을 만들 줄 아는 프로다운 기술을 강조한다. 그의 이러한 제과 철학이 바탕이 돼 마산 코아양과는 항상 변함없이 최고의 품질을 선보이고 있다.

어느덧 중년의 나이에 접어든 장복용 선생은 남은 일생 동안 후배들에게 자신이 연마한 기술을 전수하는 것을 최대의 목표로 삼고 있다.