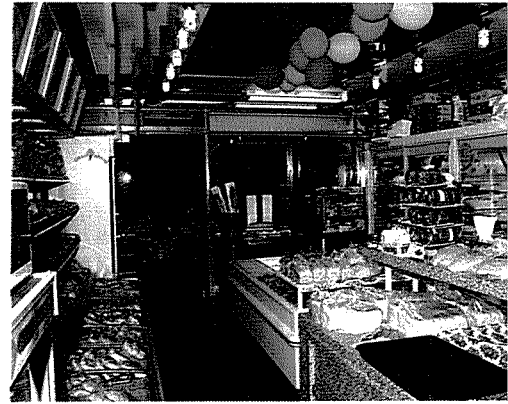


이 사람!..... 집념에 산다  
겨울밤 찹쌀떡 행상 5년-  
자수성가 한 “製菓店 사장”

대구 신라방 베이커리  
**정무상**



**동생·사촌형 합세...  
“빵 백화점 열겠다”**

“대구에 명물 한번 만들어 볼립니다. 신라방 베이커리하면 누구나 알수 있도록 대구가 처음인 사람도 택시만 타면 바로 찾아 올 수 있게 만들 예정입니다.”

대구시 월성동에 소재한 신라방베이커리 본점 사장 정무상씨는 다부진 목소리로 이렇게 청사진을 펼쳐 놓는다.

현재 대구, 경북을 중심으로 6개인 신라방 베이커리 체인점을 94년엔 50개로, 97년까지는 150개로 확산시켜 명실공히 대구, 경북의 유명 제과점하면 누구나 「신라방베이커리」를 떠올릴 수 있는 명물을 만들겠다는 설명이다.

**지하철 역 주변에  
150평 매장 준비중**

정무상씨가 구상하고 있는 이 원대한 계획 속에는 대구 지하철 1호선이 개통하는 95년 봄, 지하철역 부근에 새로 등장하게 될 150평 규모의 신라방베이커리 본점의 청사진이 포함되어 있기도 하다.

대형 매장에 온갖 제품을 생산, 진열해 손님이 이곳에 오면 어떤 빵이라도 구할 수 있도록 일명 「빵 백화점」을 열 생각이라는 것이다.

“이 원대한 사업을 나 혼자 하는것은 아닙니다. 형님과 동생이 도와 이 계획이 차질없이 진행될 수 있도록 버팀목이 될 겁니다.”

현재 정무상씨의 형 정호상씨는 신라방베이커리 수성점을 운영하고 있고, 동생 오상씨는 송현점을 맡고 있다.

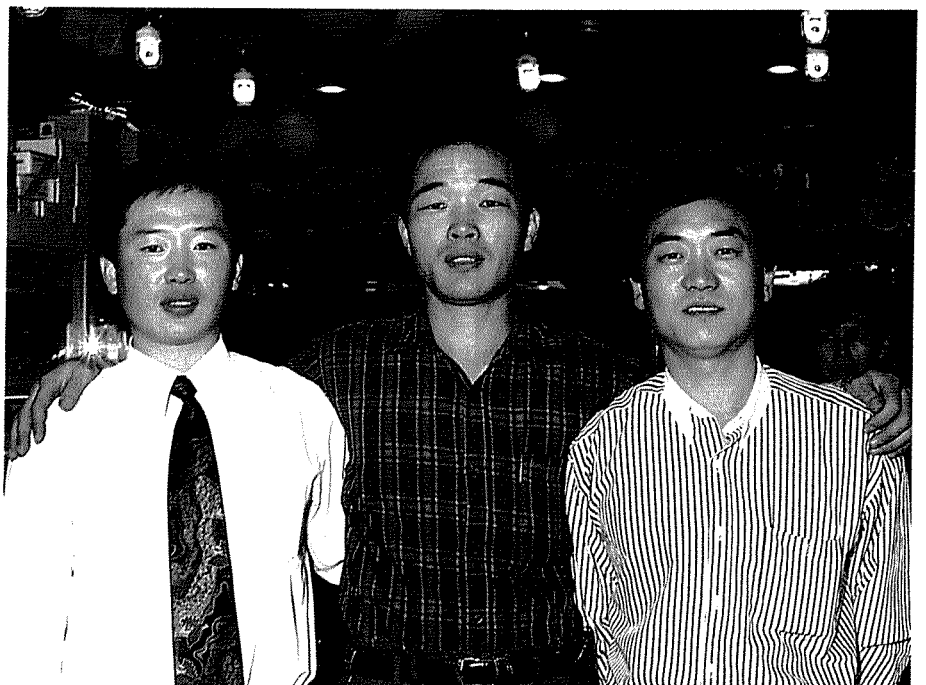
정무상씨의 말에 의하면 이 계획을 실현하기 위해서는 제과업을 하고 있는 형님과 동생의 도움이 절대적으로 필요하며 자신은 신라방베이커리라는 「건물」을 짓는 데 현장감독격인 십장(什長) 역할을 할 뿐이라고 겸양의 미덕을 발휘한다.

제과업에 종사하고 있는 정무상씨 3형제는

유별난 관계다. 사실 3형제 중 정호상씨가 무상, 오상씨의 사촌형이기 때문이다. 대개 같은 직종에 몸담고 있다고 하면 기업을 이어 받았거나 친형제가 하던 사업을 맡아 하는 것이 대부분인 현실임에 비추어 볼때 사촌끼리 큰 불협화음 없이 한 마음이 되어 원대한 사업을 함께 구상하고 진행해 나가기란 드문 일이기 때문이다.

이점에 대해 이들 3형제는 한 가족, 한 형제 의식을 꼽는다. 양가를 합쳐 9남 2녀인 사촌 형

신라방 베이커리의 꿈을 위해 3형제가 굳게 뭉쳤다. (왼쪽이 동생 오상씨, 오른쪽이 사촌형 호상씨)



제 모두가 남이라는 생각을 가져 본 적이 없을 정도로 돈독한 형제애를 갖고 있다는 설명이다. 따라서 경북 고령이 고향인 이들 3형제가 제과업계에 몸담게 된 것도 제일 먼저 제과일을 시작한 정무상씨 때문이다.

정무상씨는 힘들고 어려웠던 지난 날을 이렇게 회상한다.

## 제과기술 직접 배우고 설거지부터 시작

“19살때부터 찹쌀떡 장사를 하다가 5년뒤 대구 송현동에 가게를 열면서 제과점을 하게 됐죠. 해거름이 지난 겨울밤거리를 떡통을 메고 다니면서 오로지 돈을 벌겠다는 집념으로 이를 악물었습니다. 가슴에 맺힌 응어리를 떡사라는 외침으로 풀었습니다.”

그러나 어렵게 시작한 제과점이 순탄한 것만은 아니었다. 기술자가 애를 먹었기 때문이다. 설거지부터 시작해 어께 너머로 사용하는 재료나 배합비까지 손수 기술을 배워야 했기 때문에 말도 못하게 힘들었다고 한다.

동생 정오상씨도 형인 무상씨의 적극성과 부지런함을 닮아서인지 굵은 일을 마다하지 않는다. 군 제대 이후 제약회사의 영업사원으로 1년 일하다 형의 송현점 가게를 맡은 그는 밖에서는 사장이지만 들어오면 스스로 종업원임을 자처할 정도로 매사 적극적이고 도전적이다.

3형제 중 나이로는 맏형인 정호상씨는 7년간의 대우전자 영업 관리 경력을 거쳐 91년부터 자판기 사업을 하고 있고 신라방베이커리 수성점을 맡은 지는 5개월밖에 안된다. 그러나 오랜 영업 관리 경력과 사업에서 쌓은 경험을 바탕으로 지금 계획하고 있는 「신라방베이커리」 체인점 확산 사업에 전력을 다할 것이라고 밝힌다. 40%의 승산이 있다면 나머지 60%는 노력으로 이루겠다는 말에서 굳은 의지를 엿볼 수 있다.

옛말에 주인이 부지런하면 그 집의 문지방부터가 다르다는 말이 있다. 실제로 현재 「신라방베이커리」는 분주하다.

누구보다 먼저 상품을 개발하고 새로운 제품이 나오면 고객에게 맛을 보여 알린다. 한번 들른 고객이라도 반드시 기억하고 기념할 일이 있으면 꼭 축하 메시지를 보낸다. 적절한 시기에 인테리어와 진열장에 변화를 준다.

고객에 대해 생각할 줄 아는 업주의 의식이 살아 숨쉬는 매점만이 성공적인 점포가 될수



MBC의 세상사는 이야기란 프로에 출연해 주위를 놀라게 했던 정무상 사장, 오늘도 그는 대구의 명물 '빵백화점'을 만들기 위해 동분서주 여념이 없다.

있으며 스스로 변화의 길을 모색하고 변화에 민감하게 대처해야 한다는 정무상씨의 사업 방침 때문이다.

대구시 지회 달서구 지부 이사를 맡고 있고 여러 선배들의 도움을 받을 수 있었던 것도 자신이 노력하는 모습을 보였기 때문이라는 정무상 사장. 그는 이미 대구 지역의 유명 인사다.

지난 8월 22일 MBC의 '세상사는 이야기'란 프로에 출연해 주위를 놀라게 했다. '찹쌀떡 장수의 성공 이야기'란 주제로 방영된 그의 인생담은 그의 젊음과 자신감, 적극적인

삶의 태도를 엿볼 수 있는 단편이기도 하다.

「신라방베이커리」 그리고 일명 「빵백화점」. 이들 3형제가 구상하고 있는 일련의 사업들이 실현된다면 그것은 그들의 형제애와 끊임없이 변화의 길을 모색하며 삶에 도전해온 과정의 결실일 것이다.

해가 지기 시작한 밤거리를 찹쌀떡통을 메고 오직 성공이라는 목표를 위해 오늘날까지 정진해온 정무상씨의 삶에 대한 도전과 새로운 목표를 위해 굳은 결의를 다지고 있는 이들 형제의 활기찬 아침이 새벽을 타고 팔공산 능선을 돌아 일어서고 있는 듯 하다. <김희득 記者>