

# 소비자건강 생각하는 것이 장사의 첫걸음

깨끗한 물로 빵을 빚는 —

## 장명환



빵에서 약간은 나게 마련인 이스트냄새가 사라지고 오히려 향이 좋다는 소비자들의 칭찬을 듣는다.

소비자들에게 좋은 제품을 공급하고 싶다는 욕심이 장사를 하는 사람이면 누구나 갖는 생각일 것이다. 수원 강동베이커리 장명환 사장은 눈에 보이지 않는 부분에 많은 신경을 쓰는 사람이다. 그는 작년부터 자화정수기를 통해 걸러진 깨끗한 물로 빵을 만들고 있다.

항상 맥주시장에서 팔지만 하던 맥주회사가 '지하 150m 천연암반에서 끌어올린 순수한 물로 만듭니다'라는 선전 하나로 시장점유율을 역전시키고 있다. 물이 원래 지니고 있는 순수한 성분을 유지하기 위해서는 적어도 200m 이상에서 끌어올려야 한다는 주장도 있지만 소비자들에게 이것은 별로 중요한 문제가 되지 않는 듯싶다. 별로 믿을 수 없는 수돗물을 끓여서 만드는 것보다는 살아있는 생수를 이용한 맥주가 좋다는 것이 일반적인 생각이기 때문이다.

언제부터가 수도꼭지를 통해서 나오는 물은 믿을 수 없다는 불신감이 팽배해지면서 법적으로 판매가 금지된 생수를 공공연히 사먹고 그럴 여유가 없는 사람은 먼길을 가는 수고도 마다 않고 물맛 좋다고 소문난 곳의 약수를 뜨기 위해서 경쟁을 벌이고 있는 형편이다.

이제는 조그만 음식점에 들어가도 '우리 업소는 무슨무슨 정수기의 물을 식수로 제공합니다'라는 선전문구를 쉽게 찾아볼 수 있다. 알뜰한 상술일 수도 있겠지만 어쨌든 소비자들은 안심하고 그 집의 물을 마시고 있다는 사실을 인정한다면 물에 대한 일반인들의 관심이 얼마나 높은가를 알 수 있는 것이다.

### 요즘은 웬만한 음식점에서도

#### 생수나 정수기 물을 제공

음식점과 마찬가지로 먹는 것을 취급하는 우리 업계에서도 손님들의 건강을 생각해 물

에 관심을 쏟아야 한다고 주장하는 사람이 있다.

수원 이주대학 앞에서 강동베이커리를 경영하는 장명환 사장. 그는 자신의 집을 찾는 소비자들에게 아직은 이름이 생소한 '자화수' 물을 제공하고 있다. 이 기계는 자장의 세기가 월등히 센 자석을 이용해 만든 정수기로, 일반적으로 물이 갖는 5각형 구조를 6각형으로 변형하므로써 인체의 빠른 흡수를 도울 뿐 아니라 사람몸에 반드시 필요한 자기를 공급하는 것이다.

"작년 11월에 가게를 오픈했을때 친구의 권유로 매장과 집에 각각 정수기를 설치했습니다. 그러나 솔직히 확실하는 마음은 없었습니다. 워낙 시중에 많은 정수기가 있지만 그 기능에 대해서는 옳다 그르다는 시비가 많았더니 친구의 권유였지만 성능을 확인할 수는 없었던 것이지요."

그런데 그 정수기에서 나오는 물을 이용해 간장을 담그셨던 어머니가 처음으로 효과를 발견했다고 한다.

보통 간장을 담그면 향아리 가장자리에 곰팡이가 피기 마련인데 그런 현상이 나타나지 않아 신기하다는 말씀을 하신 것이다.

그 말을 들은 그는 그냥 무심코 넘기던 손님들의 칭찬이 생각 났다. 이집 빵은 잡냄새가 안나고 향이 좋다는 말이였다. 옛날부터 빵맛은 자신있다고 자부해 왔지만 향이 좋다는 말을 들어본 것은 처음이기 때문이다.

"일반 수돗물이 아닌 정화된 물을 사용하기



여름철 제과점의 인기상품은 단연 팔빙수다. 그러나 대장균 등 위생문제로 불리워지는 것 역시 팔빙수다. 자화수기를 사용하면 수돗물 냄새가 나지 않는다는 것이 가장 큰 장점이다.

때문이 아닌가란 생각이 들었습니다. 그래서 그후로 저 혼자 실험을 해봤습니다. 그 물을 이용해서 분유나 커피를 녹여보기도 하고 오시는 손님들에게 한잔씩 권해보기도 했습니다.”

실험을 거듭하면서 점차 확신이 들기 시작했다. 또 물을 마셔본 손님의 반응도 좋아서 이왕이면 적극적인 선전을 해야겠다는 생각이 들었다. 그래서 입구와 계산대 옆에 우리 업소는 여러분의 건강을 위해 살균된 물, 흡수가 빠른 물, 부드럽고 깨끗한 물로 빵을 만들고 있습니다라는 안내문과 함께 이 정화된 물의 특징은 강력한 자력선을 이용해 일반세균의 생성을 억제하고 표면장력의 변화로 물의 청정도를 높여 무색, 무취의 물을 만들 수 있다는 몇가지 특징을 적어 부착했다.

“그후로 온집안 식구가 이 물의 열렬한 애용자가 됐습니다. 특히 일흔두살인 어머니는 아침마다 한잔씩 이 물을 마신 후로 변비가 없어 졌다며 가장 좋아하십니다. 그리고 고등학교 2학년인 딸의 얼굴에 여드름이 많이났었는데 아침마다 이 물로 세수를 한후로 깨끗해 졌습니다.”

그후로 그는 윈도우베이커리에서 제품을 만들때 사용하는 물을 이것으로 대체한다면 좋을테데라는 생각을 많이 했다. 특히 즉석빵을 만드는 일반 베이커리들은 우유와 함께 대부분 물로 반죽하기 때문에 가능하다면 좋은 물을 사용하는 것이 무엇보다도 중요하기 때문이다.

“사람의 몸을 구성하는 것 중 70%가 물이라는 얘기를 하기도 하고 물이 없이는 하루도 살지 못한다는 말을 하지만 물의 중요성에 대해서는 그전까지 별로 자각하지 못했습니다. 그런데 오히려 손님들이 환영하는 반응을 보이면서 관심을 갖는 것을 본 후 비로소 물이 이렇게 중요하구나란 생각이 들더군요.”

그러나 그는 이 기계에 대해서 외부로 알리는 것에 대해 사실은 망설였다.

#### 친구의 권유로 정수기 구입했는데 의외로 반응 좋아

물을 써보고 먹어본 사람들이 좋다는 말을 많이 하고 듣기도 했지만 왜 좋은지라는 문제는 아직 해결하지 못했기 때문이다. 아는 것

이 있다면 인체에는 전기가 흐르고 따라서 자기가 발생하기 때문에 어떤 방법으로도 이것을 제공해주면 혈액순환에 좋다는 상식 정도였다.

“제가 물을 연구하는 박사도 아니고 직접 실험을 통해 증명을 한 것은 주관적인 판단일 수밖에 없다는 생각입니다. 특히 물에 대해서는 아직도 풀지 못한 과제가 많이 남아 있는데 이런 기계를 써보니 좋다고 주위사람들에게 얘기를 할 수가 없었습니다. 기계장사도 아닌데 괜한 오해를 불러 일으켜 팔아먹으려고 한다는 얘기는 정말 듣고 싶지 않았습니다.”

그러나 그는 이같은 소극적인 생각을 바꿨다. 소규모 음식점에서도 정수기 물이나 생수를 제공하는데 베이커리 같이 물의 중요성이 높은 곳에서 서비스 차원이라도 이 문제는 적극적으로 홍보할 필요가 있다는 생각이 든 것이다.

또 여름철에 대부분 제과점에서 팔빙수를 판매하는데 지독한 소독약 냄새가 나서 사먹는 손님에게도 별로 좋은 인상을 남기지 못하는 것이 현실이다. 그럼에도 별다른 생각없이

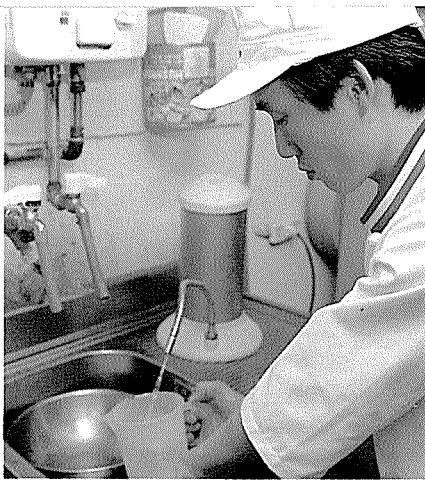
주문한 얼음을 이용해 팔빙수를 만든다든지 수도물로 얼려서 사용하는 것은 과히 좋은 방법이 아니라 생각이 든 것이다.

“이 기계에 부착된 자석과 필터를 통해 걸러진 물은 적어도 냄새가 나지 않습니다. 물에 섞여 있는 먼지, 불순물, 중금속 등을 걸러주기 때문이지요. 거기다 몸에 좋다는 자기를 공급하니 일거양득이지요.”

그러나 그는 자신이 이 자화수기 물로 빵을 만들고는 있지만 논리적으로 그가 설명하기 어려운 문제를 시원스럽게 해결해야 자신의 책임을 다할 수 있다는 생각이다.

“왜 이스트 냄새가 안나는지, 빵이 일반 수도물로 만드는 것보다 왜 부드러운가 등의 질문을 받을 때는 저도 솔직히 할 말이 없기 때문에 이번 기회에 김상엽씨 등 업계의 원로 기술자들에게 정수기를 하나씩 선물할 계획입니다. 그분들이 그것을 사용해 보고 빵에도 효과가 있다는 말씀을 한다면 더이상 설명이 필요없지 않습니까.”

그는 빵 만들기 20여년만에 한가지 터득한 진리를 가지고 있다. 대중대충이라는 말은 이 사회에서 절대 통하지 않는다는 것이다.



강동베이커리 공장장 김동혁씨. 제과점에서 물을 제일 많이 사용하는 그로써는 제품의 변화에 신경을 쓸 수 밖에 없다.

사람들을 고용해 일일이 지시하고 기계나 매장 색깔을 결정하는 치밀함을 보였다.

“일단 제과점을 해봤던 사람이 가장 사정을 잘 아는 것 아닙니까. 먼저 쇼케이스나 냉장고 등이 들어갈 위치를 정하고 그에 맞게 전기배선이나 조명 등을 설치했습니다. 미리 위치가 정해지니 밖으로 지지분하게 나오는 전기줄은 바닥에 보이지 않게 처리할 수 있고 콘센트의 위치를 기계 뒤에다 만들어 매장 전체를 깨끗하게 할 수 있었습니다.”

그는 앞으로 많은 돈을 들여서 하는 인테리

본 손님들이 다음날 이곳이 TV에 방영됐다고 좋아하더라는 것이다. 그는 손님들의 말을 들으며 결코 실패하지는 않았다는 자부심이 들었다고 한다.

“잠깐 스치듯이 방영된 것임에도 우리집을 기억하는 분들이기에 주의깊게 보고 좋아하는 거란 생각이 들더군요. 내가 사먹는 빵집이 TV에 나오니 기분이 좋다면 농담을 하는 아주머니들도 계셨습니다.”

그는 자신이 정수기를 구입해서 그 물로 빵을 만들고 손님들의 식수로 제공하는 것은 어찌보면 별것 아닌 것일 수도 있다는 말을 했다. 요즘은 어디서나 쉽게 볼 수 있고 구입할 수 있는 것이 정수기이기 때문이다.

그러나 그 쉬운 일을 실천하는 제과인은 별로 보이지 않는 것 같으며 안타까와 했다. 이제는 옆집 제과점과 경쟁을 벌이는 시대는 지났고 오히려 패스트푸드점이나 커피전문점과 경쟁을 해야 하는 시대이기 때문이다.

한번 찾은 손님이 다시 오는 단골이 되는 것은 작은 믿음에서 비롯된다. 그렇기에 그는 자신의 베이커리는 손님들의 건강을 책임지기 위해서 깨끗한 물을 사용하고 있다는 선전을

이내 역시 자화수기 예찬론자다. 집에서 밥을 할때나 김치를 담글때, 식수 등은 항상 이 물을 애용하는 편이다.



“ 물의 중요성에 대해서는 그전까지 자각하지 못했습니다. 손님들이 환영하는 반응을 보면서 비로소 물이 이렇게 중요하구나란 생각이 들더군요 ”

제과점을 찾은 손님에게 빵을 권유하는 장명환씨. 소비자에게 최고의 제품을 제공하는 것이 자신이 해야 할 일이라 생각한다.



그래서 강동베이커리 빵맛 좋다는 말만 들으면 그냥 만족할 일을 굳이 다른 베이커리에도 방법을 소개하기로 했고 더불어 업계의 원로를 찾아다니며 자문을 구하고 그 분들의 입을 통해서 우리 업계에서 사용하면 참 좋을 것 같다는 얘기를 듣고 싶은 것이다.

**업계 원로들에게**

**정수기 물의 효과 실험 의뢰할 생각**

그의 이런 꼼꼼한 성격은 그의 제과점 곳곳에서 풍긴다. 이곳으로 이전을 하면서 인테리어도 손수했다. 자신이 직접 도면을 그리고 사

어보다는 2~3년에 한번씩 약간의 변화를 주는 방법을 택할 생각이다.

“앞으로 이자리에서 장사를 계속할 생각이고 제 아들 놈에게 이곳을 물려 줄 생각인데 허튼 상술로 소비자를 속일 수는 없지 않습니까. 한번 믿을 수 없다는 생각을 가진 소비자가 다시 그 가게에 대해서 좋은 이미지를 갖게 한다는 것은 정말 어렵습니다.”

얼마전에도 어느 TV에서 이곳을 촬영했다고 한다. 이 가게가 주인공으로 등장한 것은 아니고 탤런트 하나가 이곳에서 빵을 사가지고 병문안을 가는 장면이었는데 그것을

하고 그가운데 신뢰를 얻는다고 한다.

“소비자들의 건강을 책임지는 사람으로서 하나하나에 신경을 쓰다보면 여름철에 항상 시비를 불러일으키는 ‘기준치 이상 세균 검출’이라든가 ‘위생 상태 불량’이라는 질타를 받지는 않으리라 봅니다.”

그는 오늘도 바쁘게 몇군데 전화를 걸었다. 얼마전 그가 정수기를 갖다드린 곳에 확인을 하는 것이다.

‘사용해 보니 어떠세요. 권장할 만합니까’라고 묻는 그의 목소리에는 즐거움이 넘쳐나고 있었다. <글 김주희>