

우수한 인재를 양성하는 것이 교육기관의 최고 목적이다. 그리고 인재발굴과 개발을 위해 기일층 노력해야하는 임무는 교육자에게 주어진다.



한국 제과기술학원 협의회 3대 회장된
서울제과기술학원 김규호 원장

95년 3월 한국제과기술학원 협의회 제5회 정기 총회에서 제3대 회장으로 선출된 김규호 원장(서울제과기술학원)은 "사회가 선진화 할수록 노동의 가치가 소중히 인식되어야 합니다. 너도나도 세계화를 이야기하는데 그 밑바탕은 기술력일 수 밖에 없습니다. 제과분야도 마찬가지라고 생각합니다. 세계화를 위한 지렛대 역할을 원만히 수행해 낼 2세 기술인을 키워내야 한다고 생각합니다"라고 교육자로서의 큰 포부를 밝혔다.

"이제 장기적인 안목에서 기술교육의 양과 질적 향상이 이루어져야 합니다. 무사안일한 태도에서 벗어나 학원장을 비롯해 강사진들도 정기적인 교육을 받도록 할 생각입니다. 교육이란 '백년지대계' (百年之大計)라고 하지 않습니까. 우리 세대보다 2세대, 3세대를 위한 뿌리깊은 나무를 심는다는 긍지를 가져야 합니다."

김회장은 제과기술인이 사회에서 인정받고 합당한 대우를 받을 수 있는 풍토마련을 위해 전 파업인이 한마음으로 뭉쳐야한다고 강조한다. 특히 차세대 기술인을 배출해 내는 교육인들의 각성을 촉구했다.

"교육의 결과는 우리가 누리는 것이 아닙니다. 후배들이 그 열매를 보는 것이죠."

후배들에게 열매가 풍성한 나무를 물려주기 위해 선배로서 해야 할 일들이 많다. 우선 최근 개정된 산업교육진흥법의 시행령 개정안이 통과되면 개정안의 세부사항에 따라 전국 학원도 변모해야 한다. 국고금 보조와 학력인정이라는 큰별을 잘 활용할 수 있는 장기적 대책도 마련해야 할 것이다.

또한 요리교실이라는 명목으로 불법유료강의를 시행하는 무인가 학원을 정리할 계획도 갖고 있다. 정식으로 교육기관 인가를 내도록 유도하거나, 이를 어길 경우 불매운동까지도 불사해 제과교육의 양성화를 모색할 생각이다.

서울하인즈나 삼양사, 제일제당, 롯데삼강 등 학원생들의 실습을 돕기 위해 재료협찬을 아끼지 않는 관련업체에 이 기회를 빌어 감사드리고 싶다는 김회장을 비롯해 파업인 모두가 제과기술분야 발전을 위해 일도매진하게 된다면 제과업의 앞날은 밝을 것이라는 확신이 생긴다.

사람과 사람

식품플랜트 설비 전문업체인 성일기계가 삼립식품 시화공단 이전을 계기로 새롭게 주목받고 있다.

이번에 성일기계가 삼립공장에 발주했던 부분은 일반빵류, 케이크류, 식빵류 등 총 12개 라인으로 생산액 규모만 도 연간 1천억원 이상이다. 그러나 생산액보다는 '라인특성'이 오히려 더 관심을 끈다.

"식품원료의 이송에서부터 배합, 발효, 성형, 포장 등 전 단계가 자동으로 처리됩니다." 이번 프로젝트를 책임졌던 윤재병 차장의 설명이다.

그러나 자동화라인이라고 해서 전혀 '사람손'을 이용하지 않고 전 공정을 기계가 처리한다는 의미는 아니다. 오히려 조작이나 관리에는 사람이 분명 필요하다. 단지 현재까지의 작업공정에서 사람의 손이 많이 필요했던 팬닝 등의 공정을 자동화함으로써 제품제조의 '연속성'을 부여한 것이다.

자동화의 장점은 균일한 제품을 얻을 수 있고 노동력

을 절감할 수 있어 인건비, 인력난의 어려운 짐을 극복할 수 있는데 있다.

"그러나 자동화를 생각할 때 가장 먼저 고려할 점이 있습니다. '효율성'과 '비용'이죠. 자동화라인을 설치했을 경우 지금까지 손으로 만들던 것보다 생산성을 높일 수는 있는지, 그만큼의 비용을 투자하는 것이 현재의 생산량을 고려했을 때 적절한 수준인가 등을 구체적으로 생각해봐야 합니다. 또한 현재 생산되는 제품의 표준화가 어느 선까지 이뤄졌나도 중요한 문제겠죠." 윤차장의 설명이다.

한편 그의 목표는 '컴퓨터 시뮬레이션'의 실행이다. 컴퓨터 스크린상에서 각 설비의 실행정도를 볼 수 있게 함으로써 자동화라인의 상태를 파악하는 것이다. 이러한 목표가 실현될 경우 효율적인 투자가 이뤄졌는지와 최종 생산 제품의 완성도 등을 손쉽게 파악할 수 있다는 장점이 있다.

삼립식품 자동화라인 설치한
성일기계공업 윤재병 차장



“프랑스 국립 제과학교에서 전통의 건강빵, 바게트, 뷔에노즈와리, 브리오쉬 등 제품을 배웠는데 빵을 만드는 원리를 이해할 수 있도록 교육이 구성돼 있습니다. 이를 통해 모르는 배합표를 보아도 원리를 이용해 제품 제조 과정을 응용할 수 있는 능력을 키울 수 있었던 것이 소득이었습니다.”

5년간의 프랑스 유학을 마치고 돌아온 도중진씨의 말이다.

도중진씨가 유학을 결심하게 된 동기는 제과기계 수입업체 대성상사를 운영하고 있는 형님 도중석 사장의 권유때문. 대학에서 식품공학을 전공한 그는 선진 기술을 익히기 위해 프랑스에 유학. 어학 연수를 거쳐 파리 근교 후앙의 프랑스 국립제과학교에서 제과와 제빵 과정을 각각 1년씩 2년간 공부했다.

대개의 유학생이 셰이퍼라는 과정을 마치는 것이 보통인데 공부에 대한 욕심이 끝이 없었던 그는 더 높은 과정에 도전했다. 셰이퍼 자격 취득 후 2년이 지난 뒤 자격이 주어지는 베엠(BM)과 베삐(BP) 과정으로의 도전이 그것.

프랑스의 전문인 자격 획득한
대성상사 도중진



‘지도자’라는 뜻을 지닌 베엠, 베삐 과정은 프랑스에서 기술인이 되기 위한 마지막 과정으로 21주간 하루 8시간 교육을 받게 되는데 이 과정을 모두 마친 도중진씨는 과정 수료자에게 주어지는 전문인 시험까지 합격하는 개가를 올렸다.

“당분간은 형님을 도와 제품 실연가로 일할 예정입니다. 서비스 차원에서 대성상사 기계를 사용 중인 기존 점포나 신규 점포를 대상으로 기술 합의하에 1주 또는 2주 정도 실연을 하게 되는데 제품실연과 함께 더 질 좋은 제품 생산을 위한 기계 사용법 및 활용법도 곁들일 생각입니다.”

당분간은 제품 실연가로 활약하다 앞으로의 진로를 결정하겠다는 도중진씨. 취득하기 힘든 전문인 자격을 소지한 그가 앞으로 국내에서 어떤 활동을 보여줄지 활약상이 기대되고 있다.

사람과 사람

“일반적으로 건강빵하면 여러가지 곡물을 혼합한 것으로 알고 있습니다. 그런데 이 건강빵의 경우는 환자의 영양 밸런스를 고려한 배합으로 제조한 것이죠. 그러니까 식이요법을 필요로 하는 당뇨병과 신장병 환자가 섭취해야 할 영양소를 보강하고, 칼로리를 계산해서 만든 것이므로 그 개념이 다르다고 하겠습니다.”

연세대학교 알렌관 서상덕 소장은 건강빵의 개념을 이렇게 말한다.

알렌관 제과부가 세브란스 병원 영양과와 여러차례 시행착오와 시식회를 통해 완성한 배합표로 지난 3월부터 제조하기 시작한 건강빵은 모닝빵, 마드레네, 도우넛, 애플파이 모두 4가지 제품. 하루 200여개를 제조하고 있다. 그러나 환자의 입맛을 고려 두달에 한번씩 제품을 바꿔줘야 하는 숙제가 여전히 남아 있다.

이 건강빵은 지금까지 병원 양식부에서 자체 관리해 왔으나 영양 밸런스를 우선적으로 고려한 나머지 미각면에서 질이 떨어지는 등 제대로 운영이 되지 못했다 한다. 환자가 먹기 좋게 제대로 된 빵이 나오기까지는 그의 독특한 고객 서비스 중심의 운영방식과 추진력이 큰 몫을 했다.

“제과점으로서서는 채산성이 없는 제품입니다. 시장성도 없구요. 그러나 알렌관의 설립취지가 영리추구보다 복리측면에 있음을 우선적으로 고려했습니다. 환자도 고객인 셈이죠. 그들을 위해 이익을 환원시켜야 합니다. 그리고 이것 역시 하나의 서비스라고 생각합니다.”

그리고 제품 배합표가 공개되는 만큼 일반제과점에서도 고객 서비스측면에서 제품화하기를 바라는 그다. 요즘 그는 바쁘다. 작년 6월 신실한 제과부를 이전 배치하고 정원을 오픈시켜 계절별로 페스티벌을 가질 계획이란다. 그가 부임한 후 거듭 변모해가는 알렌관이 앞으로 어떤 모습을 보여줄지 그의 활약이 주목된다.



환자 위한 건강빵 만드는
알렌관 서상덕 소장