



## 7전8기의 정신으로 오탁이가 되어 유니온 트레이딩 사장 김진덕

인생이란 드넓은 바다를 향해해 오면서 파란 많은 곡절을 겪은 한 사람이 있다.

유니온 트레이딩의 김진덕 사장이 그 주인공이다. 서울 창신동에서 출생, 27세때인 79년 신라당에서 처음 인연을 맺은 후 강남구 삼성동에서 신라제과를 운영하기도 한다.

“제빵일을 정리하고 평소 꿈꿔 왔던 무역업에 뛰어들게 되었습니다. 제 나이 서른 세살 되던 해 종합무역상사에서 팀장으로 근무하기도 했죠.”

김진덕 씨는 곧 독립하게 되고 우모·양모를 재료로 하는 침구류를 다루게 된다. 네덜란드와 호주로부터 우모·양모를 수입, 침구류를 제작하여 일본 마루아찌아社로 납품하게 된다. 그러나 한창 사업이 잘될 즈음 하청공장에서 화재가 발생한다.

“그때가 아마 93년도일 겁니다. 이불 생산공장이었는데 생산 시설이 모두 전소되었습니다. 당시 순수 피해액만 2억여 원 정도 됐죠. 모든 것이 한 순간에 무너지는 것 같았습니다.”

그는 사고 이후 앞면마비 증세에 시달리게 된다. 외국을 내집 드나들 듯 하던 그는 아무 일도 할 수 없을 정도로 몸져 누워 절망의 늪으로 빠져든다.

그러나 그의 보금자리였던 가정과 사랑하는 세 딸 생각이 다시 그를 일으켜 세운다. 일에 대한 신용과 책임감으로 살아온 그였기에 가장으로서의 책임감도 대단했다.

다시 일어선 그는 또다른 비즈니스를 위해 캐나다로 떠난다. 자동차 부속품인 밴드의 시장조사를 위해서였다. 그러다 알게된 곳이 제과재료·기구 전문생산업체인 美력社였다. 94년 美력社와 한국 대리점 계약을 체결, 95년 말 정식 수입·판매계약을 맺는다. 주품목은 케이크 데커레이션용 설탕몰드와 그림이다.

“비록 이 분야에서는 초년생이지만 디자인 이미지 시대를 맞이하여 무한한 잠재성이 있다고 생각합니다. 이제 케케묵은 기술로서는 승부를 걸 수 없는 때이기도 하죠. 20여년간 무역업에서 쌓아 온 노하우와 과거 제빵일에서의 경험을 바탕으로 고품질의 제품공급에 최선의 가치를 두려 합니다.”

중년이라는 연륜 속에서 새롭게 발돋움하는 김진덕 씨, 그가 가는 앞길에 언제나 밝은 햇살이 비취시길 기대해 본다.

사람과 사람

지난 2월 28일 저녁 타워호텔. 한국관광호텔 제과사협의회 정기총회 개최를 앞둔 시간, 그는 내내 마음을 즐겼다. ‘준비한 좌석이 다 메워질까’ 하며 연신 출입구쪽으로 고개를 돌렸다. 반가운 얼굴들이 하나들 행사장에 들어서고 예정된 시간 안에 좌석이 다 메워지자 그는 “휴” 하며 마이크를 잡았다. “지금부터 제20차 정기총회를 개최하겠습니다.”

김용석(37)씨. 그는 한국관광호텔 제과사협의회(회장 정희태) 총무를 맡고 있다. 94년 말에 이 일을 맡았으니 횡수로 3년째 접어든다.

“행사를 준비하는 데 시간과 재정이 모자라 무척 애를 먹었습니다. 그렇지만 많은 회원들이 참석해 오랜만에 서로의 안부를 물으며 즐거워하는 모습을 보니 그간의 어려움이 싹 가셨습니다.” 그가 가장 보람을 느끼는 순간이다.

그의 제과 경력은 20년에 바짝 다가서 있다. 꿈도 많았지만 어려운 가정형편 탓에 전남 구례에서 고등학교를 졸업하자마자 제과일에 뛰어들었다. 일반 제과점에서 8년간 기술을 익히고 리버사이드 호텔에 입사했다. 그곳에서 3년간 근무하고 7년 전 이곳 세종호텔로 옮겼다.

“상경해서 처음했던 일은 자동차 정비였어요. 공교롭게도 때가 겨울이라 무척 힘들었습니다. 결국 오래 가지 못하고 제과점을 꾸리고 있던 형님 권유로 제과점에 들어갔습니다.”

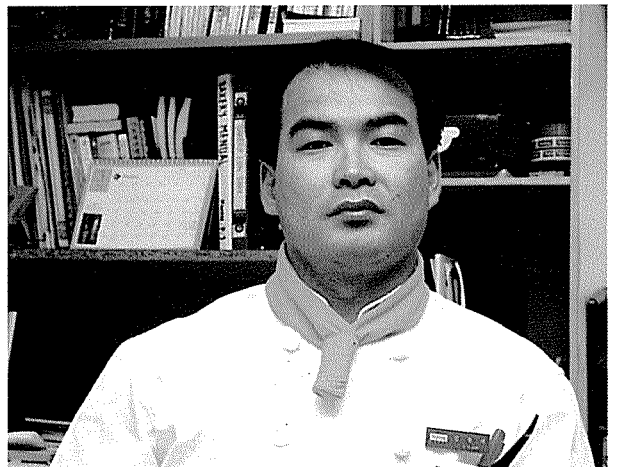
협의회는 200여 명의 회원을 두고 있고 1년에 5회 이상의 기술 세미나와 각종 단합 행사를 개최하고 있다. 그는 회원을 관리함은 물론 각종 행사를 준비한다. 혼자 감당하기엔 벅찬 일이다. 그렇지만 대의원들이 적극 협조하고 있어 큰 도움이 된다고 한다.

“직장을 다니며 외부일을 한다는 게 쉬운 일은 아니지만 이를 계기로 많은 사람들과 접촉할 수 있어 좋습니다.”

언제까지 이 일을 할거냐는 물음에 그는 “아직 생각해보지 않았다”며 웃어 보인다. 그 웃음에서 “구슬이 서말이라도 꿰어야 보배”라는 속담처럼 200여 명의 회원을 알뜰히 꿰어 이 모임을 보배로 만들겠다는 의지를 읽을 수 있다.

“구슬이 서말이라도 꿰어야 보배”

## 한국관광호텔 제과사협의회 총무 김용석





## '제과', 새로운 세계에 인생을 건다

### 제과학교 신입생 모인숙

봄을 맞아 한껏 가슴이 부푼 사람이 있다. 지난 3월 한국제과고등기술학교 정규반에 입학해 새로운 세계로 발을 들여 놓은 모인숙 씨가 그 주인공이다.

모인숙 씨가 제과업에 관심을 갖게 된 것은 부산에서 직장 생활을 할 때 자주 들르던 제과점을 보면서 언젠가는 나도 저런 제과점을 해봤으면 하는 생각에서부터였다. 그후 속초로 거주지를 옮긴 그녀는 속초시 여성회관에서 개설한 제과제빵 교실을 4개월간 수강했다. 그리고 지난 96년 SIBA에서 오징어 먹물빵으로 입상하기도 했던 제과제빵 담당 교사의 조언에 따라 제과학교 입학학을 결정했다고 전한다.

그녀는 제과학교 정규반이 시험을 통해 입학생을 선발하기 때문에 떨어질까봐 걱정이 돼 두달 동안 공부를 하고 몇가지 제품도 만들어 보았다고 한다. 꼭 제과기술을 배우고 싶다는 그녀의 열의를 쉽게 읽을 수 있는 대목이다.

본래 서울 출신인 그녀는 중·고등학교 과정을 검정고시로 마쳤고, 방송통신대를 다녔을 정도로 일과 학업을 병행해 왔다. 그녀는 제과기술을 배우기 위해 서울에 전셋방을 마련했고, 저녁에는 아르바이트를 할 예정이다.

29살이라는 적지 않은 나이에 새로운 세계에 도전하는 모인숙 씨는 가슴이 설렌다고 한다. 하지만 그녀도 걱정이 없는 것은 아니다. 무엇보다도 자신이 제과기술에 대한 재능이 없지않나 하는 점 때문이다.

"항상 노력한 만큼 결과가 나온다는 확신으로 생활해 왔습니다. 옛날에는 취미였지만 직업으로 제과기술을 선택했으니까 최선을 다해야지요."

제과업이 여자가 감당하기에는 육체적으로나 환경적으로 힘든 현실이지만 그녀는 그동안의 사회 경험과 열의로 이겨낸다는 각오다. 새로운 세계를 향해 힘찬 각오로 출발하는 그녀가 1년 후 어떤 모습을 보여줄지 기대된다.

카메라는 보이는 세계만을 담는데 그치지 않고 렌즈와 찍는 사람에 따라 다양한 세계를 보여준다. 부천 아비넵도 제과점의 윤기용 씨는 이런 세계를 찾는 독특한 취미의 소유자이다.

윤기용 씨가 카메라와 인연을 맺은 것은 신혼여행에서 찍은 사진이 마음에 들지 않아 좀더 나은 카메라로 좋은 사진을 찍기 위한 욕심에서 시작됐다. 현재 윤기용 씨의 사진 경력은 20년. 한국사진작품연구원의 회원으로 웬만한 아마추어를 뛰어 넘는 수준이다.

이 덕에 사진을 잘 찍는다고 소문나 많은 행사에 사진을 부탁하는 사람이 많을 정도이다.

윤기용 씨는 한달에 평균 2회 정도 야외 촬영에 나선다. 주로 찍는 부문은 꽃, 이끼 등 정물을 클로즈업해 찍는 접사(接寫) 촬영과 누드 사진으로 500여장의 사진을 갖고 있다. 한번 촬영에 나가면 4~5만원의 경비가 소요되지만 좋은 사진을 얻는다는 기쁨에 열성을 보이고 있다.

"꽃을 찍을 때 눈으로 보면 정지해 있는 것처럼 보이지만 렌즈로 클로즈업해 보면 바람에 미세하게 흔들리는 것을 발견할 수 있고 마치 꽃이 살아서 나를 향해 웃는 것 같은 느낌을 받습니다."

미묘한 정중동(靜中動)의 세계를 포착하는 즐거움이 접사 촬영의 묘미라는 윤기용 씨는 한장의 사진을 얻기 위해 꽃에 쌓인 먼지를 털고 물을 분사해 주고 나비·벌을 유인하기 위해 설탕물을 바르는 등 많은 준비가 필요하다고 전한다. 또 누드 사진도 여자의 몸을 적나라하게 표현하기보다 아름다운 선을 찾아내 담는 것이 중요하다고 덧붙였다.

현재 많은 제과인이 즐기는 취미로 여러 가지가 있다. 그러나 윤기용 씨는 사진에 관심을 기울이면 맑은 공기와 아름다운 자연을 만끽할 수 있어 건강에도 좋고 나이가 들어서도 즐길 수 있는 취미로는 더할 나위 없이 좋다고 전했다.



## 카메라로 정중동(靜中動)의 세계를 찾는다

### 부천 아비넵도 대표 윤기용