



“프랑스 기술인들의 손이 눈 앞에 선하다” 한국제과우수기술자연구협회 총무 **황일하**

그는 다소 지쳐보였다. 입술은 부르텠고 피부는 까칠했다. 지난 4월 8일부터 18일 까지 실시한 한국우수기술자연구협의회(이하 과기회)의 유럽연수 일정이 마무리되는 순간 충무 황일하 씨를 뒀던 공항에서 만났다.

“이번 연수에서 무엇보다 값진 수확은 프랑스 리옹에서 있었던 세미나를 통해 프랑스 기술인들의 투철한 장인정신을 보았다는 점입니다. 짧은 시간 안에 공정이 복잡한 제품을 꼼꼼히 설명하는 모습에서 어떤 당당함과 자부심을 느낄 수 있었죠. 재빠르고 능숙하게 움직이는 손을 보면서 그들의 장인정신은 바로 저 손마디에서 나오는 것이라 생각했습니다.”

그는 연수 기간 내내 마음을 졸여야 했다. 여행사의 운영 미숙으로 도착하는 날부터 뼈격거리던 일정이 꼬리를 물고 연수기간 내내 이어졌기 때문이다. 문제가 터질 때마다 그는 분주히 움직였고 하루 일정이 끝나면 몸은 녹초가 됐다.

세미나 연수 뒤에 이어진 버스여행은 지루했지만 지나가는 버스 창문으로나마 유럽 각국의 모습을 가슴에 많이 담을 수 있어서 좋았다고 그는 말한다. 그래도 아쉬움은 남는다. “다음 해외연수 때의 연수는 물론 관광 코스를 잡더라도 업계와 관련된 부분을 살펴볼 수 있는 기회를 많이 마련할 계획입니다.”

과기회는 연수 이후 평가회를 갖고 내년 1월 프랑스 리옹에서 열리는 경연대회에 대한 구체적인 준비사항을 논의할 예정이다. 이 대회에는 지난 95년에 회원인 박찬희, 나기학, 장복용 씨 등 3명이 처음으로 참가해 5위와 특별상을 수상한 바 있어 내년 대회에도 좋은 성적을 거둘 것을 기대하고 있다. 과기회는 또한 분기별로 제품 세미나를 실시하고 자체 세미나실 마련을 지속적으로 추진할 계획이다.

“프랑스 기술인들은 선망의 대상인 기능장(M.O.F)이 되고 제과점 업주가 되도 앞치마를 벗지 않습니다. 어김없이 손에 밀가루를 묻혀며 스스로의 자부심을 키우고 있죠. 경제적인 안정에 안주 하기보다는 장인정신을 계승하려는 것이지요. 과기회에서는 이번 연수에서 얻었던 교훈을 바탕으로 유능한 기술인을 적극적으로 영입하고 기존 회원에게도 일에서 손을 떼지 않고 노력하는 분위기를 확산시킬 것입니다.”

롯데호텔 제과부에 근무하는 홍종식(41)씨는 요즘 매우 바쁘다. 일과가 끝난 후에 ‘공예 연습’이 기다리고 있기 때문이다. 그날 날씨에 따라 디저트의 색깔을 바꿀 정도로 남다른 색 감각을 갖고 있는 그는 디저트가 전문가이다. 제과 경력은 20년을 헤아린다. 이 기간 중 롯데호텔에서만 17년 동안 근무했다.

“회사에서는 최근 연회의 격상을 높이기 위해서는 제과 공예가 중요하다는 사실을 인식하고 공예전담팀 구성을 추진하는 등 이에 대한 관심과 지원을 아끼지 않고 있습니다. 이에 따라 공예전담팀 준비에 참여하면서 공예연습을 시작했습니다.”

디저트 분야에서 익힌 그의 솜씨는 공예쪽에서도 실력을 발휘하고 있다. 그동안의 연습을 정리해보고 올 7월에 열릴 사내 경연대회도 준비할 겸해서 지난달 초 그는 첫 작품을 선보였다. 유럽의 성모양을 축소해 옮긴 그의 작품은 기존 공예작품과 달리 둘레에 학, 난, 러시아성 등을 그려 넣었다. 정교한 그림에는 그의 색 감각이 스며있었다. 그는 이 작품의 아이템을 자연 다큐멘터리 전문잡지인 ‘지오’(GEO)에서 얻었다고 한다.

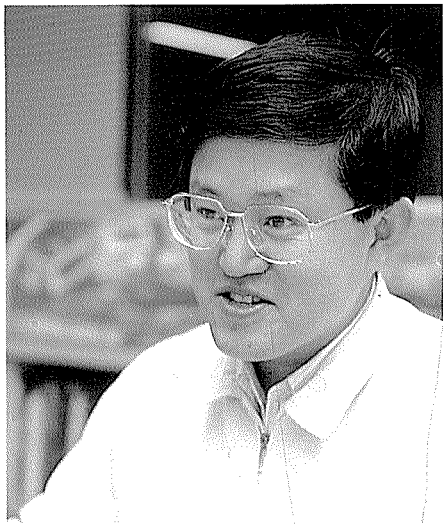
“제과 공예는 연회의 품격을 한층 높여주는 역할을 합니다. 생활수준이 향상되면서 소비자들은 입으로만이 아니라 눈으로도 맛을 보기를 원하거든요. 공예는 기술적인 정교함만으로 충족되지 않는다고 봅니다. 디자인과 색도 중요합니다. 디저트의 요소로서 향, 과일, 감미 외에도 디자인과 칼라가 추진된 것도 소비자의 기호변화를 반영했기 때문입니다.”

그는 일과 후 실습 외에도 도서관 등을 돌며 작품 아이템을 수집하고 있다. 회사에서는 공예전담팀의 작업 공간을 따로 마련, 정식으로 조직을 가동하고 해외연수도 실시하기로 했다. 이에 따라 그의 하루는 더욱 바빠질 전망이다.

“제과 분야는 다른 음식 분야보다 특히 예술적인 감각이 필요합니다. 일반적인 제품에도 디자인과 색을 염두해두어야 하기 때문이죠. 제과 공예는 현장에서 익힌 감각을 총 동원해 만드는 탐과 같은 것입니다.”



“공예의 탐을 쌓고 싶다” 롯데호텔 제과부 주임 **홍종식**



현장 기술자 대상 제빵이론교육 실시

신리명과 연구실 실장 **김석영**

빵을 만들다보면 '도대체 왜 이런가'라는 의문을 품을 때가 있다. 그리고 그 궁금증은 좀처럼 쉽게 없어지지 않는다. 끈질기게 자기 자신을 괴롭힐 때가 많다. 그렇다고 이론부터 차근차근 배우자니 너무 늦었다는 생각도 들고 이것저것 걸리는 것도 많다. 그러나 망설임만큼 큰 것이 궁금증에 대한 목마름이다.

신리명과는 지난 4월부터 현장 기술자를 대상으로 매주 월요일 한차례씩 '제과 제빵 이론 및 실기 중등교육'을 실시하고 있다.

연구실 실장인 김석영 씨를 주축으로 진행되는 이 강의는 근무가 끝난 오후 5시부터 10시까지 뽐뽐하게 진행된다. 그러나 하나라도 더 알겠다는 열의 때문인지 참가자들의 눈은 피곤하다는 기색보다는 오히려 반짝인다.

교육대상자는 경력 3년 이상의 기술자를 상대로 모집을 했는데 1기인 11명 외에도 벌써 4기까지 신청이 끝났다고 한다. 이들은 1팀당 3~4명씩 짝을 이뤄 '식빵'을 만든다. 그러나 단순히 지금까지의 배합만 가지고 제품을 만드는 것이 아니다.

예를 들어 오늘 주제가 믹싱시간이라면 이들은 가장 적당한 믹싱시간과 시간을 초과한 것, 미달한 것으로 시간을 나눠 계획을 세우고 3가지 종류의 식빵을 만드는 것이다. 그리고 만든 제품을 바탕으로 토론을 벌인다. 가장 적당한 믹싱시간은 몇분이고 초과할 경우에는 제품이 어떤 상태가 되는지, 왜 이 시간이 가장 적당한지를 그리고 그날 있었던 실험결과를 보고서를 만들어 사내 게시판에 공고한다.

이 교육을 주도하는 김석영 실장은 "현장 기술자들이 제과 이론을 배울 수 있다는 점 외에도 실험 결과를 바탕으로 현장의 기존 생산 방식에 도입함으로써 품질향상을 꾀할 수 있다는 것이 큰 장점"이라고 밝혔다.

PEOPLE & PEOPLE

4,000세대가 입주한 신원당 아파트, 그곳으로 들어가는 입구 상가 건물에 빵굽는 향기가 넘쳐나오는 터가 하나 있다. 그 터의 주인이 승병구(42)씨다.

고향은 전남 장성, 18살 때 상경, 처음 발을 디딘 곳이 70·80년대 당시 꽤 유명했던 종로 1가 무과수 과자점. 그러다가 32세 되던 해, 면목동에서 자영업을 시작한다.

승병구(42)씨는 지난 4월 15일 이곳 '빵굽터'를 오픈, 이제 막 2개월째로 접어들어서인지 무척 바쁘다. 그는 원가절감을 위해 원당 E-마트에서 시장조사를 다녀오는 길이였다.

"세상은 빠르게 변하고 있습니다. 가만히 앉아 있으면 몸은 편해도 결국, 정보전쟁에서 패배하게 됩니다. 고부가가치 제품을 만들어 내기 위해서 원가절감은 필수적입니다. 가격과품질 등을 돌아보며 질 좋고 값싼 원부재료를 물색 중입니다."

그는 제과인들의 모임인 '협우회(회장 지수만)'의 초대회장을 역임하기도 했다. '협우회'는 결성된지가 5년 됐고, 현재 회원수는 12명이다. 주로 정보교환과 친목을 다진다. 귀로 듣고, 눈으로 보고, 발로 뛰며 그는 오늘의 빵굽터를 이룬 것이다. 얼마 전 마산의 한 대형 제과점을 견학하고 많은 것을 느꼈다고 한다. 모든 것이 전산화, 기계화되어 있고, 반죽에서 포장까지 한 공정으로 이루어졌다. 그도 곧 컴퓨터를 배워서 제과점 경영에 응용할 것이라다.

그는 이제 제과인들도 변해야 한다고 말한다. 자기만의 특성을 갖는 제품이 있어야 하며, 고원가·고임금·고임대로 등을 극복하기 위해 최고의 품질로 최고의 부가가치를 창출할 수 있는 제품이 개발돼야 한다고 주장한다. 즉 차별화가 돼야 한다는 말이다. 또한 업계의 가장 큰 문제인 인력난의 해결을 위해서 그는 이렇게 말한다.

"업주는 자본투자, 기술인은 기술투자를 한다는 생각으로 상호협조와 대화가 있어야 합니다. 즉 서로 동참해서 더불어 살아간다는 인식이 필요한 것이죠."

'최선을 다하는 것'이 삶의 방식이라는 그의 사뭇 진지한 모습을 바라보면서 베이커리업계의 밝은 미래를 짐쳐본다.



업주는 자본투자, 기술인은 기술투자

원당 빵굽터 대표 **승병구**