

# 신기술, 신제품의 전도사

## 그의 일, 그의 삶

최선을 다해 살아가는 사람들의 모습은 아름답다. 그들의 눈빛에서 생에 대한 열정이 넘침을 느낄 수 있기 때문이다. 우리 업계에는 크게 눈에 띄지는

않으나 자신의 분야에서 혹은 업계 일선에서 1년을 하루같이 10년을 1년처럼 살아가는 사람들이 있다. 월간 베이커리에서는 '96년 2월호부터 '25시를 뛰는 사람들' 코너를 새로이 마련한다. 독자 여러분들은 갖 구워 낸 빵과 같은 그들만의 삶의 신선함을 맛볼 수 있을 것이다.

세상은 빠르게 변해 가고 있다. 마치 진리인양, 너도나도 정보화니 국제화를 외쳐 된다. 그러나 이러한 시류와는 상관없이 묵묵히 자신의 일에 최선을 다하며, 거기서 삶의 보람을 찾는 사람이 있다.

조금만 관심 있는 사람이라면, 제품 개발 강연이라든지 각종 기술 세미나 등에서 웬지 영화배우가 더 어울릴 것 같은 사람을 자주 만나게 된다. 서울하인즈 제과제빵 연구실에 근무하고 있는 이현용 과장이 그 주인공이다.

“저의 전공은 원래 신문방송학이었죠. 제과제빵에 관한 정규 교육을 받아 본적은 없습니다. 순전히 독학으로 공부했고, 틈틈이 시간을 내어서 외국 전문 서적을 번역해서 보거나, 국내외 전문가들의 지문을 구해 가며 연

대가 부족한 것이 현실이다. 그는 이를 극복하기 위해서라도 좀더 많은 일선 전문 기술인들이 강연이나 세미나에 동참해 주기를 희망한다.

기술 서비스팀의 식구들은 총 다섯 명. 이곳에서는 제품 기술에 관한 모든 서비스가 이루어진다.

또한 한 달에 한번, 거의 일주일일 강연이나 세미나에 투자하며, 서울하인즈에서 개발된 제품을 검증하고 생산 여부에 관한 최종 결론을 내리는 일도 한다. 그리고 매주 월요일미팅엔 회사 실무자들과의 정보교환이 이루어진다. 한마디로 이곳은 서울하인즈의 제품에 관한 한 두뇌 집단지이기도 하다.

“연중 3회있는 그랜드 세미나는 외국인을 초청, 그들의 기술적 지문을 구하고, 그밖에 회사 자체 내에서 이뤄지는 미디엄, 스몰 세미나가 있습니다. 주로 새로운 아이템 개발에 역점을 두고 있지요.” 그는 그날도 불란서 기술자에게 전수 받은 데니쉬 페이스트리를 우리 입맛에 맞도록 연구하는 작업에 열중하고 있었다.

다품종 소량생산 시대를 맞이하고 있는 지금의 현실은 소비자들에게 선택의 폭을 넓혀 줄 수 있는 제품 개발이 요구된다. 따라서 이를 뒷받침할 수 있는 기술 연구가 필수적이다. 곧 시장이 전면 개방되면, 향후 2~3년이 중요하다. 그 기간은 외국 외식 산업이 몰려들어 와 자리를 잡는 시기이기도 하다. 외국 외식 산업이 국내로 침투해 와 한번 자리를 잡으면 좀처럼 망하지 않는 것이 기정 사실이다. 그만큼 그들의 서비스 질과 제품의 다양성이 뛰어나다는 것을 입증하는 실례이다. 그도 이러한 긴박한 상황에 대한 업계 관계자들이나, 실무자들, 일선 기술자들의 주먹구구식 대응을 지적한다.

그는 직선적인 성격의 소유자다. 때론 뒷사람들에 대한 직언으로 미움을 살 때도 있고, 주위 동료들의 걱정스런 충언도 있다고는 하나, 잘못된 것은 두고 볼 수 없는 그의 천성 탓이라며 웃음 짓는다. 그러나 그를 잘 아는 사람들은 그가 따뜻한 가슴의 소유자라고 말한다. 부하 직원들에게도 권위적이거나 강요하지 않는다.

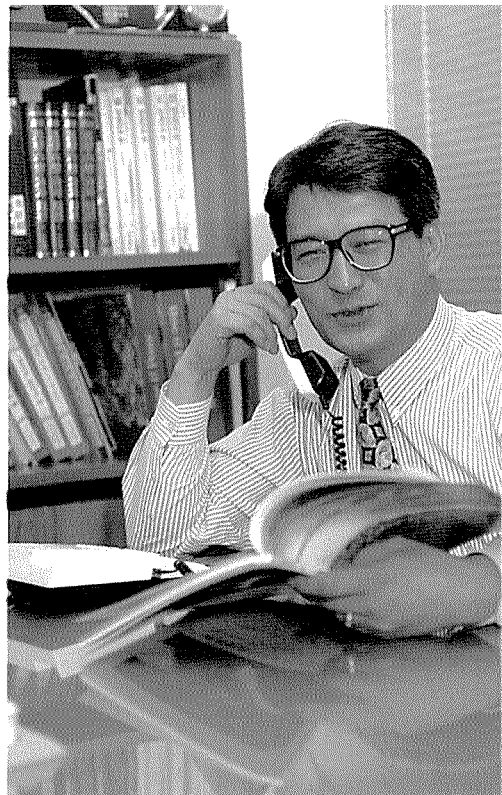
왼손이 하는 일을 오른손이 모르게 하라고 하였던가? 지난 15년동안 그는 한 고아원을 통해 알게 된 소년 가장을 지금껏 도아왔다고 한다. 매주 토요일, 어김없이 찾아가 학비를 대주었고 지금은 어엿한 고등학교 졸업반이란다.

“그 애가 곧 대학에 입학하면 한숨 놓일 것 같아요. 이제는 그 자신이 직접 인생을 개척해야지요. 미력하나마 그 애의 삶에 작은 등불이 된 것만으로도 저에게 큰 보람이죠.”

“프로는 아름답다” 라는 말을 실감케 하는 사람.

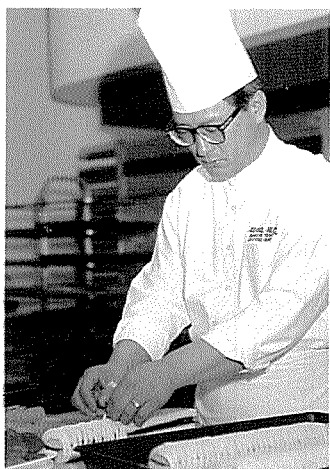
앞으로 5년간에 오직 한 분야에서 최고가 되겠다는 그의 꿈이 반드시 이루어지기를 빌며 25시를 뛰는 그의 뒷모습을 그려본다. **김기**

(글/강영주)



### (주)서울하인즈 기술서비스팀 과장

# 이현용



구와 연구를 거듭했습니다.

출발은 늦었지만, 그 동안 이 분야에서 최고가 되기 위해

최선을 다해 왔습니다. 물론, 아직은 제자신이 최고라고 생각하지는 않습니다. 그러나 전 이일에 큰 자부심을 느낍니다.”

그는 서울하인즈에서 유지직 일을 다루다가, 우연히 제과제빵 분야에 관심을 갖기 시작했다. 유지와 제과제빵은 서로 불가분의 관계이고, 따라서 제과제빵 제품에 관한 연구는 필연적이라 할 수 있다. 그에게 지금껏 이처럼 자신의 적성에 맞는 일은 없었다. 그는 수영강사, 영화배우 지망생, 영업직 사원 등 다채로운 경력의 소유자이기도 하다. 기술 서비스팀에 투신하게 된 초창기 그는 거의 매일을 새벽에 퇴근했다. 당시 그의 수면 시간은 하루 4시간 정도. 일에 대한 그의 열정을 과히 짐작하고도 남을 만하다. 지금도 그는 새벽 5시면 어김없이 하루를 시작한다.

“이론적 연구를 위해 저에게는 일정한 퇴근 시간이 없었습니다. 남들의 일과 후가 저의 연구 시간이었습니다. 누가 강요하거나 시켜서 한 일도 아니었고, 바로 나의 일이라 생각했기 때문이죠.”

그는 이론과 실기를 갖춘 전문 기술인의 필요성을 강조한다. 그 자신도 이론적 기초를 다진 상태에서 출발했다. 또한, 제과제빵에 관한 지식이 상당히 해박한 것으로 주위에 알려져 있다. 사실, 업계 전반적으로 이론적 토