

기술에는 왕도가 없다

홍순양과자점 구떼 박광준 상무

다채로운 수상 경력을 자랑하는 일급 기술인 박광준 씨. 3년째 휴일조차 있고 지낼 만큼 일에 빠져 있는 그는 기술자에게 왕도(王道)가 없다고 단언한다. 끈임없는 노력만이 최고의 기술을 약속한다는 그의 믿음은 제과업에 입문한 지 23년째인 지금도 변함이 없다.



딱 조심성있게 처신해야 하리라. 국내의 내로라하는 경연대회를 모조리 석권할 정도라면 기술에 대한 자부심 또한 만만치는 않을 것이다.

풍부한 근무 경험이 일류 기술의 바탕

불경이란 말이 무색하게도 약속장소인 구떼 성산동 매장은 빵을 사러 온 손님들로 발디딜 틈이 없다. 한달 전 '빵 할인매장'으로 가게를 재오픈 한 뒤 1일 매출이 100만원 가까이 더 신장될 만큼 생산량이 늘어나 박광준 씨는 요즘 생산점에 불박이 근무를 자청하고 있었다.

“손님들도 이제 제품을 보는 안목이 예전과 달라 잠시도 한 눈을 팔 수가 없어요. 조금이라도 이상이 있는 제품이 나오면 당장 알아보거든요. 한가지 일을 십년 이상 하면 묘리가 트인다고 하는데, 제과기술자로 20년 넘게 잔뼈가 굵은 지금도 빵 만드는 일이 어렵긴 마찬가지예요”

다채로운 수상 경력에 대한 사전지식이 없었다면 그저 마음씨 좋은 빵집 아저씨쯤으로나 생각할 만큼 기술인 박광준 씨의 자기평가는 그저 담백하기만 했다. 그 동안 일본, 벨기에, 덴마크, 독일, 프랑스, 오스트리아, 이탈리아 등 제과 선진국에서 직접 근무한 경험만으로도 녹록치 않은 일급 기술인치고는 너무나 야박한 평가였다.

비슷한 연배의 제과기술자들이 그렇듯 그 역시 어려운 가정 형편 때문에 일찌감치 제과업에 발을 들여놓았다. 중 3때인 75년, 아버지를 여윈 그해 집안 살림을 도우라며 친척 아저씨가 넣어 준 곳이 당시 종로에 있던 고려당이였다.

입사 초기부터 기술에 대한 그의 집착은 유별난 데가 있었다. 특히면 주먹이 앞서는 선배들 때문에 채 몇 달을 버티지 못

사무실을 나서기 전 잠시후 만나게 될 취재원의 프로필을 다시 점검한다.

‘성명 박광준. 나이 39세. 현재 (주)홍순양과자점 구떼 기술 상무. 제2회, 4회 HEIBAC 최우수상, 서울국제빵과자전 케이크 부분 최우수상, 공예부분 최우수상, 빵부분 금상 등 입상 경력 다수.’

이 정도 다채로운 수상 경력을 가진 상대라면 이쪽에서도

하고 줄행랑을 놓는 직원들이 속출했지만 '기술이 있어야 산다'는 생각에 굶은 일을 마다하지 않으며 어깨너머로 기술을 익혔다. 휴일날 공장안에 숨어 들어가 그동안 보아둔 기술을 연습하기를 3년여. 한번은 공장장이 아니면 꿈도 꾸지 못하던 케이크용 꽃을 짜다 들켜 빵이 퐁퐁 부어오를 정도로 얻어 맞은 적도 있었다.

그렇게 '죽기를 작정하고 배운' 기술이라 머잖아 박광준 씨는 빵이나 케이크, 양과자, 공예 할 것 없이 폭이 넓다는 평가를 받을 수 있었다. 비교적 젊은 나이에 프랜차이즈 사업을 시작한 (주)고려당의 생산부장에 오를 수 있었던 것도 여러 분야에 대해 해박한 전문 기술을 갖고 있었기 때문이었다. 고려당 재직 시절, 관리 직원들은 한 번도 정시에 퇴근을 하지 않는 그를 기피인물 1호로 꼽을 정도였다고 한다.

순수 기술인들이 손을 잡은 구떼



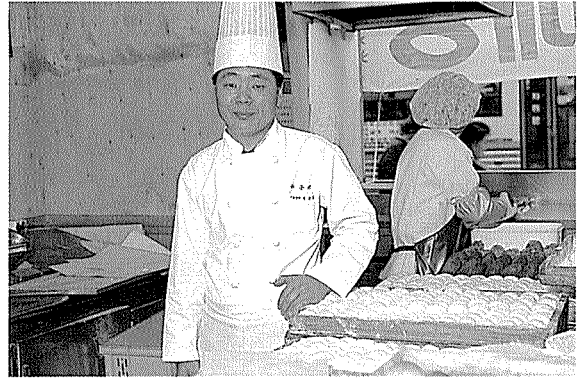
지난 95년, 박광준 씨가 20년 가까이 근무하던 고려당을 떠나온 건 홍순양 사장과의 오랜 친분 때문이었다. 94년 주식회사로 법인 설립을 마친 구떼는 당시 경기도 포천에 작은 공장 하나를 마련하고 본격적인 사업에 착수하려던 참이었다.

“순수 기술인들끼리 한 번 회사를 키워보자는 제의에 감동하게 된

거죠. 저 역시 고려당에서 생산부장으로 근무하며 거의 손을 놓고 있던 제과일이 슬슬 그리워질 때였어요. 한창 나이에 관리직으로 일하려니 어쩐지 내가 퇴보하고 있다는 느낌도 들고...”

구떼에 합류한 뒤 박광준 씨는 초기, 1년 반 동안이나 포천 경계를 벗어나 본 일이 없었다. 공장 기숙사에 방 한칸을 마련해 놓고 잠자는 시간 빼고는 온종일 제품 생산에만 매달려야 했다. 당시 제품 생산은 그와 홍 사장 단 두사람만의 몫이었다. 근무지가 먼 곳에 있으니 누구 하나 일하러 오겠다는 기술자가 없었던 것이다. 일하다 피곤하면 쓰러져 자고 다시 일어나면 밀가루 반죽과 씨름하는 감옥같은 생활을 견딜 수 있었던 건 평생을 걸고 해야 할 일을 찾았다는 의욕 때문이었다. 그 동안은 남들처럼 단란한 가정생활을 꿈꿀 여유조차 가질 수 없었다.

믿기지 않겠지만 그는 구떼에 온 이래 하루도 쉬어본 일이 없다. 여름 휴가는 물론이고 일요일도 반납한 채 일에 몰두해 있으니 자연스럽게 취미생활이란 건 생각해본 일이 없었다. 그렇게



황무지에서 시작한 회사가 지난해 일년 매출 30억원을 넘어설 만큼 성장했지만 지금도 그는 여전히 성공은 멀었다고 말한다.

“식구들에게 미안한 마음이야 이루 말할 수 있겠어요? 나 자신이야 뭔가를 성취할 수 있다는 게 좋아 일에 마냥 빠져있을 뿐이었죠.”

기술에 관한 한 요행을 바라지 않는 그의 지론은 '빵은 모양이 아니라 맛에 생명이 있다'는 것이다. 그래서 그는 대체 재료나 싼 재료를 일절 거들떠 보지 않는다. 그것은 그가 구떼에 오면서 홍 사장과 맺은 약속이기도 했다. 최고의 품질로 정직하게 승부를 해 보자는 것. 그리고 그 약속은 지금까지도 소중하게 지켜지고 있다.

기술인에겐 돈이 아니라 기술이 자산이다


구떼에 온 뒤 그는 기술인으로서의 보람을 톡톡히 느끼고 있다. 회사를 내집 삼아 열심히 살아온 노력의 성과가 이제 서서히 나타나고 있기 때문이다. 단적인 예가 최근의 임금 인상. 모두들 한푼이라도 깎기 위해 난리인 지금 홍순양과자점 구떼는 오히려 직원들의 임금을 인상하기로 방침을 정했다.

그렇다고 격려 차원의 배려도 아니다. 매출이 급상승한 만큼 직원들에게 그 혜택이 고루 돌아가도록 하자는 생각을 실천하는 것 뿐이다. 구떼는 현재 4개의 직영점은 물론 지난해부터 거래하기 시작한 제일제당과의 OEM까지 가파른 상승곡선을 그리는 중이다.

“앞으로 2년 정도만 있으면 완전히 자리가 잡힐 겁니다. 그러면 저도 좀 쉬어가면서 일할 수 있겠죠. 지금은 내가 세웠던 만큼의 목표가 이뤄지지 않았으니 설 수가 없어요.”

여력이 있을 때까지 기술자로 남고 싶다는 그는 지금도 크리스마스가 있는 연말이면 아예 공장 숙소로 짐을 옮겨 놓고 한 달씩 철야작업을 자청한다. 상무인 그가 팔을 걷어 붙이고 일에 매달리니 직원들도 그를 친형님처럼 믿고 따르게 됐다.

가끔 그는 포천 명물인 막걸리 파티를 열어주고 직원들의 기운을 북돋아 준다. 그럴 때 그가 자신에게 되뇌이는 한마디 말이 있다.

“체대로 된 기술자가 되고 싶다면 돈 말고 기술만 생각해라. 그것이 기술인의 자산이다.” 

〈글/이종원〉