

10년을 훌쩍 넘긴 인연의 끈

궁전제우회



베이커리 업계에는 많은 모임이 있다. 이들 모임은 크게 기술 교류 모임과 경영정보 교류 모임, 단순한 친목 모임 등으로 나뉜다. 업종의 성격상 하루 종일 점포에 매달려 있어야 하는 처지에서 이런 모임은 서로 정보를 교류하고 친목을 다질 수 있어 새로운 활력소가 되기도 한다. 또한 같은 일을 하고 있다는 동류의식에 젖으며 어떤 뿌듯함을 맛보기도 한다. 이에 베이커리 업계 종사자들 대부분은 저마다 1개 이상의 모임에 참여하고 있다.

이들 모임에서는 자연스럽게 베이커리 업계의 과거, 현재, 미래가 화제로 떠오른다. 때론 절망하고 때론 희망에

부풀어 서로 의견을 주고 받으며 자신이 미처 알지 못했던 생생한 정보를 접한다.

그러나 '모임 인플레이'라는 말이 있을 정도로 필요 이상으로 여러 모임에 참여함으로써 오히려 개인의 발전이 저해되는 결과를 가져오기도 한다는 지적이 제기되고 있다. 이는 모든 모임이 본래 취지처럼 내용적으로 충실하지 못하다는 반증이기도 하다.

이에 본지에서는 모임의 문화를 한 단계 더 높이고 업계의 튼튼한 토대로 자리잡게 하기 위해 건전하고 발전적인 모임을 적극 발굴해 소개하는 기회를 마련했다.

한 직장에서 동고동락했던 정은 쉽게 잊혀지지 않는다. 더욱이 신출내기로 제과업에 첫발을 디디며 모든 게 낯설고 어색하기만 할 때 선배의 따뜻한 보살핌을 받았다면 더 말할 나위가 없다.

광주의 궁전제우회(회장 박필규)는 이런 선후배의 정들이 모여 만들어진 모임이다. 광주 궁전제과의 전·현직 직원들로 이루어진 궁전제우회는 13년 동안 지역의 대표적인 기술인 모임으로 성장했다.

86년 발족, 대표적인 지역 모임으로 성장

궁전제우회의 역사는 86년으로 거슬러 올라간다. 86년 초 궁전제과. 총장으로 본점에서는 불의의 화재가 발생했다. 회사는 어려움에 처했고 사고 처리로 불가피하게 생산 공간을 축소할 수밖에 없었다. 이에 따라 일부 직원만 출근하고 나머지는 휴무 상태에 들어갔다. 당시 중간관리자로 근무하고 있던 채선석(2대 회장, 궁전제과 두암점 생산부장)씨는 예기치 못한 사고로 잠시나마 동료, 후배들과 헤어져야 하는 게 안타까웠다.

“그때의 일이 모임을 만들게 된 계기가 되었습니다. 휴직을 하거나 타직장으로 자리를 옮긴 동료, 후배들을 그대로 보내진 싫었습니다. 어떻게든 인연의 끈을 놓지 않으려고 했죠.”

이같은 생각은 채선석씨 혼자만의 생각이 아니었다. 그가 동료, 후배에게 그 뜻을 얘기하자 너도나도 할 것 없이 손을 들어 환영했다. 궁전제우회는 그해 3월 4일 30여 명의 회원으로 발족하게 된다. 궁전제우회는 같은 직장에서 근무했던

사람들이 만나 단순히 친목만을 다지는 모임이 아니다. 친목을 다지며 회원들의 힘들과 어려운 일을 같이 풀어나가는 것도 모임을 지속시킬 수 있는 바탕이 되지만, 무엇보다 이 모임을 10년 넘게 지탱해 왔던 것은 초기부터 ‘기술정보 교류의 장’으로 자리매김한 덕분이었다.

기술정보뿐만 아니라 시장정보도 교류

두 달에 한 번 모임을 갖는 궁전제우회가 빠짐없이 진행되는 것이 품평 세미나다. 회원들이 돌아가며 자신이 개발한 제품과 배합·공정표를 갖고 나와 이를 회원들에게 설명하고 회원들은 이 제품의 장단점을 토의한다.

대부분 10년 이상의 기술 경력을 갖고 있다보니 제품에 대한 토론은 활기를 띤다. 지난 7월 14일 정기총회에서도 품평 세미나가 진행되었는데 이날의 제품은 궁전제과에서 개발한 ‘윈저 케이크’였다. 궁전제과 본점 김철수 과장이 제조 공정을 설명하고 회원들은 제품을 시식하며 궁금한 점, 개선할 점 등에 대해 의견을 내놓았다.

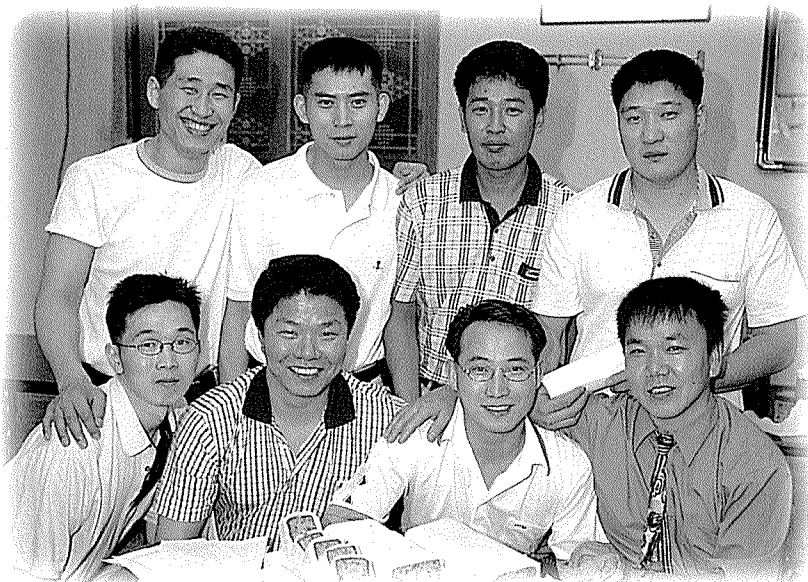
모임에서는 기술정보뿐만 아니라 베이커리 시장 환경에 대한 토론도 이루어진다. 이날 모임에서의 최대 이슈는 ‘대형 유통점 진출의 확산’이었다. 이렇듯 기술 및 시장정보의 교류가 활발히 이루어지다보니 회원들의 모임에 대한 만족도는 높을 수밖에 없다.

당초 30여 명의 회원으로 시작한 궁전제우회는 현재 14명으로 줄었다. 이는 회원들 중에 서울, 제주도 등 먼 곳으로 직장을 옮긴 경우가 많았기 때문이다. 회원들의 면면을 살펴보면 대부분 궁전제과, 이탈빈베이커리 등 광주 및 인근 지역의 제과점에서 생산책임자급으로 일하고 있고 3명은 자영제과점을 운영하고 있다. 기술경력도 대부분 10년 이상이다.

“앞으로 더욱 알맹이 있는 모임으로 만들어 지역의 기술 발전을 도모하고 후배 기술인들에게 모범을 보이도록 최선을 다할 생각입니다.”

박필규 회장은 향후 모임의 방향을 설명한다. 앞으로 궁전제우회는 기술 세미나를 더욱 활성화하는 한편, 잠시 중단했던 봉사활동도 재개할 계획이다. [6]

<글/ 손인수>



▲ 궁전제우회 회원들. 위 왼쪽부터 시계 방향으로 선중휘, 김동우, 최진환, 박필규(회장), 배석수, 안대환, 김철수, 양사현씨.