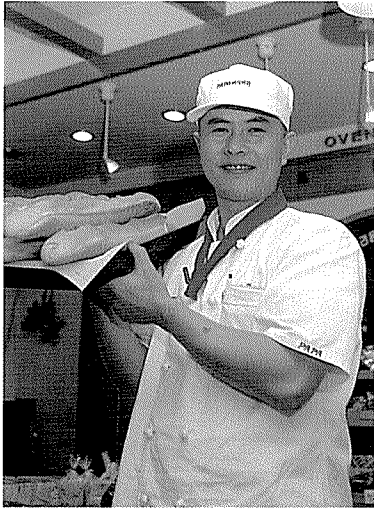


도예가의 손길이 빚어내는 빵의 세계

파파베이커리 대표 이용철



이탈리아 속담에서 '희망'은 '가난한 자의 빵'으로 묘사되고 있다. 어려운 선택 앞에서 사람들은 갈등하고 고민한다. 그러나 선택은 늘 희망을 품게 마련이다. 그 희망이란, 가난하지만 버릴 수 없는 삶의 애착을 고스란히 담고 있는 그릇이기 때문이다. 전망을 가꾸며 사는 삶이 아름다워 보이는 이유를 한때 도공의 꿈을

지녔던 사람은 첫 마디를 이렇게 풀어놓았다.

인천 파파베이커리 이용철(39) 사장. 인덕대 공예과에서 도자기를 전공하면서 그의 이십대는 맑은 흙이 빚어내는 도자기와 함께 한다. 자신을 포함한 주변 누구도 그 길이 당연히 그가 가야 하는 길인 것으로 알았고 또 묵묵히 걸어왔다. 그러던 중 산업대 귀금속학과의 조교 채용 면접을 보러 가던 버스 안에서 그는 함께 추천된 후배에게 자리를 양보한다.

“특별한 이유는 없었습니다. 다만 제 진로를 은연중에 고민했던 것 같아요. 저로서는 두 번 다시 없을 기회를 후배에게 내주면서 도공의 꿈도 함께 접었습니다. 이제 큰 후회는 없습니다. 오히려 제 손에서 구워지는 빵을 보면 도자기를 굽던 때보다 더 큰 애정을 느끼게 됩니다.”

서른 살이 되던 해 한국제과학교에 입학하면서 처음으로 베이커리 업계에 발을 디디게 된 그는 졸업 후 서울과 경기도 지역에서 현장 경험을 쌓아간다. 주변 선배들에게서 많은 도움을 받으며 차츰 자기 기술을 익혀나갈 수 있었다고 겸손하게 웃어 보이는 그에게서 사람 좋은 향기가 묻어 나온다.

“손 감각에 크게 좌우되는 도자기 일을 하다보니 빵을 굽는 느낌도 비슷할 거라고 생각했습니다. 자연스럽게 베이커리 일을 떠올리게 되었죠. 실제로 빵을 구울 때는 도자기를 빚듯이 제가 할 수 있는 정성을 다합니다. 생명력 있는 빵을 만들 수 있는 최고의 길은 겸손함과 정성을 다하는 것밖에 없다고 생각합니다.”

4년째 자신의 이름으로 베이커리를 운영하고 있는 그에게는 독특한 경영철학이 있다. 공장에서 일하는 인력들도 경영에 참여할 수 있는

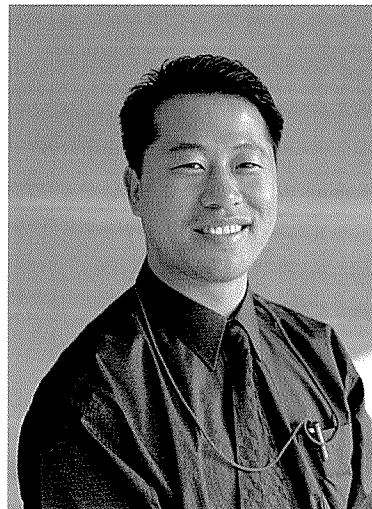
분위기를 만들어 주어야 한다는 것이다. 그런 취지를 충분히 살리고 있는 것이 매출장부를 공개하는 것. 고생한 대가를 공장 식구들과 같이 하겠다는 의미다.

“언젠가는 건물 전체를 '브레드 타운'으로 만들 것입니다. 그러기 위해서는 제품력을 제고시키는 것이 가장 중요할 것으로 봅니다. 제품점이 지금보다 더 나은 입지를 확보하기 위해서는 슈퍼마켓에서 판매되는 양산빵과는 비교할 수 없는 질적 우위를 유지하는 길밖에 없다고 생각합니다.”

여건이 되는대로 일본과 유럽 유학을 계획하고 있다는 그의 발걸음이 또 얼마나 바빠질지 지켜볼 일이다. <글 / 오형석 ohs@mbakery.co.kr>

“성공을 꿈꾸는 이들과 함께 할 것입니다”

케이비 컨설팅 대표 조용호



“기술자와 점포주는 서로 대화를 통해 점포의 이윤 창출을 꾀해야 합니다. 서로에 대한 이해와 신뢰가 가장 중요하지요. 그래서 저도 제과인들에게 경영이나 제품을 컨설팅하는 것보다 늘 함께 대화하고 고민을 나누며 인간적으로 다가가려 합니다.”

케이비 컨설팅 대표 조용호씨(36)씨는 전라북도

정읍이 고향으로 그가 서울에 첫 발을 내디딘 것은 전주 상고 3학년 때의 일이다. 돈을 벌겠다는 단 하나의 꿈만을 가지고 서울 사는 누나를 찾아 무작정 상경한 것이다. 그는 중국집, 양복점, 농방 등에서 잔심부름을 하며 밤에는 점포 한 귀퉁이에서 선잠을 자야 했다.

몇 년 동안 아무 희망 없이 지내던 그는 자신의 인생에 새로운 선택을 하게 된다. 빵 만드는 기술을 배워 보겠다고 본인 스스로 제과점을 찾아가는 것이다. 하루 몇 번씩 오가던 시장 내 제과점에 사람들이 끊이지 않는 것을 보고 제과 기술을 배우면 돈을 많이 벌 수 있을 것이라고 생각했다고 한다.

“우여곡절 끝에 아는 사람의 소개로 당시 시흥에 있던 거북당에서 첫 출발을 할 수 있었지요. 그 후 몇 년 동안 영빈제과, 니플레옹, 고

려당 등 여러 곳을 옮겨다니며 기술을 익히기에 최선을 다했습니다.”

조용호씨는 일을 하면 할수록 느껴지는 기술에 대한 갈증을 해결하기 위해 국제 제과 훈련원에 등록하여 낮에는 공부하고 밤에는 일하며 이론과 기술을 체계적으로 익혀나갔다. 틈틈이 제과제빵 관련 전문서적을 수집해 탐독하며 기술 세미나도 열심히 참석했다.

그는 자신이 쌓아온 전문 지식을 바탕으로 활동적이고 의욕적인 일을 하고 싶다는 생각에 컨설턴트의 길로 접어들게 됐다. 조용호씨는 창업이나 경영 컨설팅 외에 신제품 정보나 기술 개발, 행사 기획, 영업 마케팅에서부터 때로는 고객을 직접 상대하는 판매까지도 담당한다. 그만큼 업무량도 많고 여러 가지를 신경써야 하는 고된 직업이지만 얘기를 나누는 내내 웃음을 잃지 않는 그의 모습에서 말형 같은 넉넉함이 묻어 나온다.

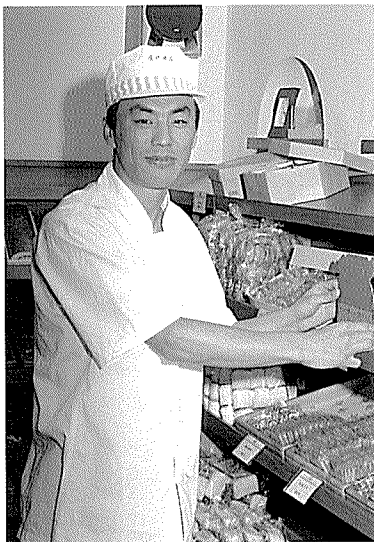
“때로는 일이 힘들지만 다른 일을 생각한 적은 없습니다. 누군가 저의 조언으로 점포 발전의 전환점을 찾게 된다면 그걸로 만족합니다.”

바쁜 하루 일정 속에서도 아이들의 해맑은 웃음을 떠올리면 그는 피곤을 잊을 수 있다고 한다. 살짝 아이들 사진을 내보이며 웃음짓는 그에게선 성실한 가정의 모습이 엿보인다.

앞으로도 끊임없이 창의적인 사고와 인간적인 모습으로 늘 베이커리 업계의 친구같은 조언자이길 바란다는 그의 말이 진한 여운을 남긴다.

<글 / 이경은 kelee@mbakery.co.kr>

사랑을 굽는 작은 손길들이 모여 서울장애인종합복지관 파니스제과 운영현



“친구들은 너무 잘 따라와 주고 있습니다. 오히려 도움을 많이 주고 싶는데 그렇지 못한 제가 모자란 것이 많아 탈이죠.”

함께 일하는 장애인들을 친구라고 말하는 운영현(32)씨는 정식직원 다섯명과 정신지체 발달 장애로 몸이 불편한 직원 열 명을 거느린 서울장애인종합복지관 파니스제

과의 빵굽는 대장이다.

대학에서 일어를 전공한 그가 제과업에 발을 들여놓게 된 것은 졸업 즈음 건강빵 체인점에 입사하면서부터다. 졸업 후 남들처럼 학교나 일반회사로 진로를 정할 수도 있었지만 적성에도 맞고 뜻을 두고 평생할 수 있는 자신만의 일을 찾겠다는 생각에 제과일을 할 수 있었다고 한다.

1년 반정도 근무하면서 그는 빵에 대해 더 공부해야겠다는 생각이 들어 95년 김영모과자점에 입사했다. “나이 어린 사람들 아래서 처음부터 일을 배우려니 쉽지 않더군요. 그저 뭔가 배우겠다는 의지 하나로 열심히 했습니다. 동료들도 많이 도와줬기 때문에 즐겁게 일할 수 있었어요.”

이후 그는 보다 깊이 있게 학문을 연마하기 위해 대학원에 가기로 결정하고 제과점을 그만두었다. 파니스제과 생산 책임자로 일하게 된 것도 학기가 시작되기 전인 97년 겨울 우연히 시작한 자원봉사가 인연이 되어서이다.

“결에서 지켜보시던 다니엘라 수녀님의 권유도 있었고 공부하는데 큰 무리도 없을 것 같았어요. 미력하나마 제가 힘이 될 수 있을 것 같아 일하기로 결정했죠.”

98년 3월 정식직원으로 입사, 지금까지 장애인들에게 기술을 지도하면서 파니스제과를 이끌어오고 있는 그는 “짜증내지 않고 항상 웃으며 서로를 위해주는 친구들과 일할 수 있어서 늘 감사해요. 기술이 뛰어난 건 아니지만 정성어린 작은 손길 하나 하나가 모여 구워내는 이 빵은 진정한 사랑의 빵입니다.”라고 말한다.

지금의 일에 만족하지만 기술발전 면에서는 부족한 점이 많다는 그는 틈날 때마다 친구, 선배의 제과점을 찾아 새로운 제품과 기술을 익히고 있다.

을 8월 세종대 호텔경영학 석사과정을 마친 운영현씨는 기회가 되면 해외로 나가 더 많은 공부를 하고 싶어한다. 훗날 교단에 서서 자신의 경험과 지식을 여러 사람에게 나누어주고 싶은 꿈이 있기 때문이다.

“많은 제과인들이 관심을 보여줬으면 합니다. 장애인들 중에는 제과제빵기술을 배우고 싶어하는 친구들이 많아요. 그들에게 일자리를 줄 수 있으면 더 좋겠지만 휴일을 이용해 기술을 가르쳐주는 것만으로도 큰 보람을 느낄 수 있지 않을까요.”

늘 모나지 않는 생활을 하며 여러 사람에게 힘이 되어줄 수 있는 사람이 되고 싶다는 운영현씨. 새로운 제품을 만들 때마다 맛있다고 칭찬을 아끼지 않는 직원들의 말 한마디에 힘이 솟는다.

항상 소박한 웃음으로, 진실된 사랑으로 그를 따르는 친구들이 곁에 있는 한 그는 이 세상에서 가장 행복한 대장이 아닐까...

<글 / 강인옥 inok@mbakery.co.kr>