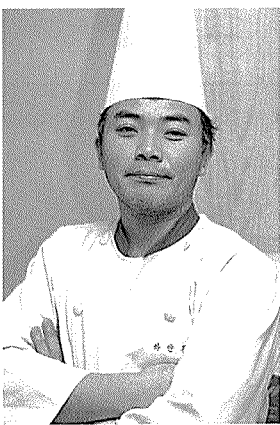




## 밀어주고 끌어주는 두레 공동체 울산과자연구회



박학명 회장(울산 하안풍차과자점)

“그날 모두 시간이 되는 거지?”  
“교대로 나와야 하는 거야. 개업식날 물건이 떨어지면 곤란하지.”

한 회원의 개업을 앞두고 그들은 밤늦도록 논의를 계속한다. 개업을 앞둔 주인공은 오히려 느긋하다. 든든한 원군이 있기 때문일 터이다.

울산과자연구회(회장 박학명)는 97년 10월에 결성된 기술인 모임으로 짧은 연륜이지만 울산 지역의 대표적인 모임으로 성장해왔다. 구성원들의 면면을 살펴보면 이를 확인할 수 있다. 12

명의 회원중 5명이 경력 20년 이상의 40대로, 이들은 지금도 울산 지역의 제과점에서 공장장으로 근무하고 있다.

“모임을 만들 당시 제 나이 39세였어요. 하루 종일 일에 매달리다 보니 정보를 얻는 통로가 막혀있었습니다. 모임을 통해 기술 정보를 교류하면 서로의 부족한 부분을 채워줄 수 있을 거라 생각했습니다.”


박학명(하안풍차과자점)씨는 정문배(로마제과), 최정욱(루반도르과자

점)씨 등과 함께 이 모임을 만들었다. 회원들의 연령층은 20대 후반에서 40대 초반까지 넓게 분포돼 있다. 후배에게 자신들의 노하우를 알려주기 위해 선배들이 젊은 후배들을 회원으로 참여시킨 결과다.

울산과자연구회는 매월 1회 정기 모임을 갖고 있다. 회원들은 거의 빠짐 없이 참석한다. ‘조직의 쓴 맛(?)’이 무서워서가 아니다. 사람들을 보면 좋고 뭔가 배울 수 있기 때문이다. 모임에서는 회원들이 개발한 신제품의 배합표가 메뉴로 오르며 최신 시장 동향에 대한 각자의 견해가 곁들여진다.

부정기적으로 전국 유명 점포를 방문하기도 한다. 지금까지 대전 성심당, 에펠제과, 마산 코아양과 등을 살펴봤다. 대형 점포의 운영시스템을 눈여겨 보고 벤치마킹할 부분을 체크하는 것이다. 오랫동안 현장을 지키고 있는 선배들은 모임의 후배들에게 할 말이 많다.

“공장 안에만 머물러 있는 시선을 밖으로도 돌려 시야를 넓혀야 합니다. 단순히 연수를 채운 경력만으로는 부족합니다. 경쟁력 있는 제품을 만들기 위해서는 현재 소비자의 기호와 변화를 감지할 수 있는 능력이 필요합니다.”

나이 터울이 많은 선후배 사이지만 울산과자연구회 회원들간의 우의는 나이 차이를 무색케한다. 회원의 개업을 맞아 이것저것 꼼꼼이 챙겨주는 그들의 모습이 은은히 창밖으로 퍼진다. 그들은 그렇게 탄탄한 ‘두레 공동체’를 만들고 있었다. 

〈글/ 손인수·사진/ 정한상〉