

한국의 레이 크룩을 꿈꾸며

이레베이커리 영업부 대리 전승철



“요즘 회사가 매장 단장을 준비하는 등 전 직원이 비상근무 체제에 있습니다. 아침 5시에 일어나 밤 12시에 잠드는 생활의 연속이지만 언젠간 제가 프랜차이즈 업체를 운영할 것이란 생각에 힘든 줄 모릅니다.” 이레베이커리 전승철 대리(31). 서글서글한 눈매를 지닌 그가 하는 일은 홍보, 판촉에서 마케팅까지 영업 전반을 담당하고 있는 매장 매니저다. 경희대 조리과학과를 졸업한 그는 E-LAND를 거쳐 지난해 이레베이커리에 입사했다.

“94년 E-LAND에 입사해 5년 동안 식품사업부에 근무했습니다. 직접장을 말할 때까지 명동 1호점부터 안산지점까지 피자몰 전 매장이 제 손을 거쳤습니다. 그때 레스토랑 경영을 공부하는 RBMG라는 모임에 참여했습니다. 모임 활동을 하면서 제 적성이 관리나 경영쪽에 있다는 걸 새삼 깨달았죠. 이레베이커리로 자리를 옮긴 가장 큰 이유가 거기에 있습니다. 매장매니저가 힘든 직업이지만 무척 매력 있는 것도 사실입니다.”

매장매니저는 행사기획이나 영업 마케팅에서부터 고객을 직접 상대해 판매까지 담당해야 한다. 업무량도 많고 여러 가지를 신경 써야 하는 고된 직업임에도 얘기를 나누는 내내 무척 열정적으로 보인다.

“생산직 사원과 관리직 사원 사이에서 생기는 갈등을 어떻게 줄일 수 있을까 많이 고민했습니다. 그러다 3개월 동안 제과학원에 다닌 경험을 살려 2주 정도 공장에 들어가 직접 생산에 참여했는데 비로소 서로를 조금씩 이해할 수 있었습니다.”

그가 존경하는 인물은 맥도날드를 창업한 레이 크룩이다. 지금도 대학 때 그의 전기를 읽고 느꼈던 감동이 생생하다. 그 감동이 인생 목표를 ‘함께 나누는 삶’으로 세우게 했다. 지금 그가 하고 있는 일도 그 목표를 위한 과정일 게다. “레이 크룩이 맥도날드를 단순히 지금의 규모로 일궈냈다고 해서 존경하는 것은 아닙니다. 수익의 30%를 사회에 환원할 줄 아는 그의 경영철학이 제 마음을 움직였다고 할 수 있습니다.”

〈글/오형석 ohs@mbakery.co.kr〉

새로운 세계에 대한 도전

구르메 F&B 코리아 김진



“제가 선택한 일에 대해 후회하지 않아요. 어쩌면 기존의 일에 안주하는 것이 더 좋았을 수도 있었겠지만 지금 안하면 안된다는 생각이 들었습니다. 새로운 세계에 발을 들여놓기까지도 어려운 결정이었지만 앞으로도 배워야 할 것이 많다고 느껴요.”

늘씬하게 큰 키에 친근한 인상을 지닌 김진(26)씨는 약간은 수줍지만 당당한 어투로 자신의 의견을 이야기 한다. 그녀는 지난해 12월까지 파리크라상의 식품기술연구소에서 베이커리 제품을 개발하던 연구원이었다. 현재는 구르메 F&B 코리아로 옮겨 제과와 요리에 관련된 재료 영업을 맡아 활동하고 있는 중이다.

김진씨는 제과인 중 조금은 남들과 다른 특이한 경력을 가지고 있다. 그녀는 94년 4월 둘째 언니가 있는 이태리로 유학을 떠나 어학

연수를 하며 6개월간 IPCA(이프카)라는 단기 제과코스를 공부하게 된다. 원래 손재주가 많은 집안의 핏줄이라 그런지 보석 디자인을 공부하던 언니와 더불어 베이커리 관련 공부를 하게 됐다.

그녀는 95년부터 2년간 롬바르디아(Lombardia)의 주립학교인 카파크(C.A.P.A.C.)에서 본격적인 제과 수업을 받았다. 학교 공부 이외에 기회가 있을 때마다 에뚜알(Etoile)이라는 전문가용 프로그램을 수강하며 제과·제빵의 고급 기술을 하나 둘씩 쌓아 갔다. 그녀는 특히 바쁜 외국 유학 생활 가운데에서도 이태리 빵인 '파네토네'의 일인자인 브스넬리씨의 보조 기술자로 있으면서 현지 제과점에서 실전 경험을 쌓는 등 적극적인 자세로 유학 생활을 했다.

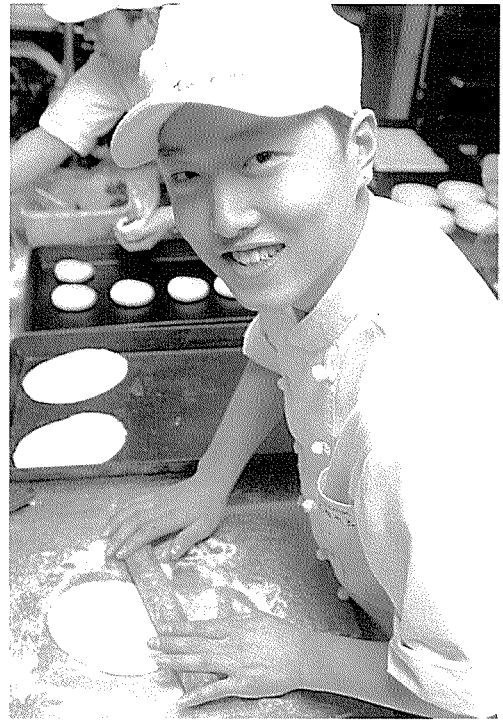
“이태리는 프랑스와 달리 한국 유학생들이 별로 없습니다. 학교에서도 한국인은 저 혼자였지만 그때 어려서 그런지 아무 거리낌없이 이태리 친구들과 잘 지냈습니다. 그리고 브스넬리 선생님 제과점에 있을 때는 제가 개발한 제품이 인기 상품이 돼서 선생님이 저를 많이 칭찬해 주시기도 했습니다.”

김 진씨는 이태리에서 쌓은 지식을 바탕으로 조금 더 큰 일을 하겠다는 결심을 품고 97년 7월 프랑스로 건너갔다. 그녀는 파리에 있는 호텔 관련 대학인 CEMHI(Centre ewropeen management Hotelier International)에 들어가 계속 공부했다. 이곳에서 김 진씨가 관심을 둔 것은 호텔 외식 부분으로 이제까지 배운 실전 업무를 바탕으로 경영을 겸비할 수 있는 전문가로서의 자질을 배양해 나갔다. 그렇지만 국내의 IMF여파로 사정이 여의치 않아 3학년만 수료하고 98년 귀국해 그 해 말 파리크라상에 입사해 국내 베이커리업계에 몸담게 됐다.

“지금 하고 있는 일이 쉬울 수도, 어려울 수도 있다고 생각합니다. 이미 시작한 일이니 만큼 열심히 할려고 하는데 생각만큼 쉽지는 않네요.”

사람들은 저마다 더 높은 곳을 향해 미지의 세계에 도전한다. 그렇지만 도전하지 않고 현실에 안주한다면 새로운 세계는 그 자신에게 펼쳐지지 않을 것이다. 개척정신과 창의력이 풍부한 그녀가 다음에 보여줄 모습을 기대해 본다.

<글/ 정한상 jeong@mbakery.co.kr>



의 건강이 급격히 악화돼 시골로 내려가게 됐습니다. 학업을 이어가기 힘들었어요. 제과점 공장장으로 일을 하고 있던 사촌형의 권유로 제과기술을 배우게 됐습니다.”

그렇지만 그가 단지 가정형편에 떠밀려 사회생활을 시작한 것은 아니었다. 사촌형 방 책꽂이에 꽂혀 있던 제과제빵 관련 서적을 보며 '이 일을 하고 싶다'는 생각을 품어 왔다. 그래서일까. 그의 얼굴엔 그늘을 찾기 어렵다.

“남과 비교하며 저의 처지를 비판한 적은 없어요. 가정형편 때문에 오히려 하고 싶은 일을 빨리 시작할 수 있었기 때문이죠. 일은 고되지만 재밌어요.”

2남 중 차남인 그는 형에게도 이 일을 적극 권유했다. 형은 그보다 3개월 늦게 제과기술을 배우기 시작했고 현재 서울의 한 제과점에서 근무하고 있다. 자신의 선택을 긍정하며 일을 하고 있는 손 군이지만 같은 또래들이 책가방을 메고 매장에 들어서는 것을 보면 간혹 가슴이 뭉클해짐을 느낀다. '생활의 집'을 모르는 그들의 발랄함이 가시가 되어 가슴에 박히는 것이다.

이에 그는 중요한 결정을 하나 내렸다. 고졸 검정고시를 준비하기로 하고 5월부터 학원에 나가기로 한 것이다. 그러나 3년간 끊었던 학업의 끈을 잇기에는 그리 녹록지 않아 보인다. 새벽부터 하루 종일 일을 해야 하고 저녁에는 학원에 나가야 하기 때문이다. 일과를 끝낸 후 잠자리에 들기 바빴는데 걱정이다.

“공장장에서 수업시간에 맞춰 학원에 갈 수 있도록 배려해 주시기로 했습니다. 직장 선배들도 격려를 아끼지 않고 있습니다. 잠 시간은 줄겠지만 열심히 해서 꼭 시험에 합격할 것입니다.” 반죽을 빚는 그의 손에 희망의 힘줄이 불끈 도드라진다. <글/ 손인수 insu21@mbakery.co.kr>

희망의 반죽을 빚으며

프랑스제과자점 부천점 손문길

젊음이란 이래서 좋은가 보다. 프랑스제과자점 부천점에서 막내 기술자로 근무하는 손문길(19)군에게선 생기 있는 향취가 물씬 풍겨 나온다. 다소 달뜬 분위기, 뭔가 도전하려는 열정, 한 곳에 몰입하는 집중력 등이 한데 어우러져 있다. '씨'라는 호칭을 붙이기엔 아직 어린 나이지만 베이커리 업계에 입문한 지 벌써 1년 6개월이 됐다. 요즘 보기 드물게 일찍 제과제빵 기술을 배우고 있는 셈이다.

“서울에서 살다가 2년전 건설현장 일용직으로 일을 하시던 아버지