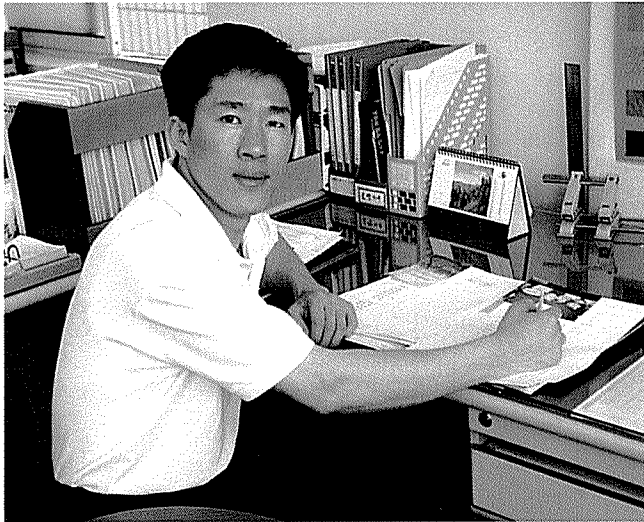


## 인력관리도 기술이다

(주)제과정보 기술상무 정찬웅



“빵굽터 회원들에게 지역별 세미나를 통해 기술지원을 맡아 하고 있습니다. 전체를 8개조로 나누어 뛰어다니다 보면 한달이 금방 지나갑니다. 그러나 다양한 기술 습득이 매장의 성공을 결정하는 가장 중요한 요인이라는 생각에 우선 저 자신이 많은 연구를 하고 있습니다.”

빵굽터 브랜드를 가지고 회원업소의 기술부문을 지원하고 있는 (주)제과정보의 정찬웅(33) 기술상무는 18살이던 89년 베이커리업계에 입문해 벌써 12년의 경력을 쌓았다. 그의 고향인 경남 통영에 있던 칠성당제과점에 선배를 통해 취업하게 된 것이 지금껏 한눈 팔지 않고 한 길을 걸어온 계기가 됐다.

“94년 서울 프랑세즈 본점에 입사하면서 그 동안의 제 생활에 큰 변화가 생겼습니다. 체인점에 대한 관심을 본격적으로 가지면서 기술개발에도 더욱 적극적으로 임했습니다.”

그후 사당동 빵굽터에 입사하면서 그는 오로지 제품생산에만 모든 힘을 쏟았다. 새벽 5시부터 저녁 늦게까지 강행군을 하며 그 점포의 매출을 하루 평균 30~40만원씩 더 끌어 올렸다. 인상적인 것은 바게트를 응용해 만들었던 마늘바게트가 고객들에게 상당한 인기를 얻으면서 이 업소의 전략상품으로 자리잡은 것이었다.

“생산 현장을 떠나 본사로 오면서 기술 지원과 인력 관리 일을 맡았습니다. 우선은 많은 업주와 기술인들을 만날 수 있어 베이커리업계를 보는 시야가 많이 넓어졌습니다. 빵굽터 전체 인력 관리를 병행하면서 느끼는 것도 참 많습니다. 무엇보다도 인력 관리를 잘 하는 것이 이 사업의 핵심이라는 점입니다.”

그는 지금도 시간이 나는대로 공장을 찾아 직접 제품을 생산하려고 한다. 현장과 동떨어진 느낌을 받을 때면 아무리 피곤해도 공장을 찾는다. 그는 제품에 대한 애정뿐 아니라 사람에 대한 애정도 상당하다. 이제껏 그와 함께 일을 했던 사람들과는 친형제처럼 지낸다. 기본적으로 사람을 좋아하는 성격 때문이기도 하지만 기본 품성이 좋지 않은 사람은 결코 성공할 수 없다는 생각에 후배들에게 모범이 되려고 많은 노력을 한다.

“제과보다는 제빵에 더 애착이 많은 저로서는 제빵 한가지 기술만으로 최고의 제품을 만드는 제빵전문점을 운영하고 싶습니다.”

작년 12월 결혼해 생활에 대한 의지를 더욱 굳게 다져가고 있는 그의 야무진 포부다. <글 / 오형석 ohs@mbakery.co.kr>

## 함박웃음 속에 핀 피에로의 꿈

삼성이벤트 팀장 조운섭



“50, 60세가 되어도 피에로로 활동하고 싶은 게 제 꿈입니다.” 삼성이벤트 팀장 조운섭(28)씨는 올해로 경력 7년째의 전문 피에로이다. 그래서 그런지 분장을 하지 않아도 그의 얼굴에는 어린아이 같은 미소와 지금 당장이라도 웃음을 자아내게 할 것 같은 장난기가 흐른다.

현재 직원 12명과 함께 제과점 전문 이벤트를 이끌어가고 있는 그는 고등학교 졸업 후 롯데월드에서 취업하게 되면서 피에로와의 인연을 맺었다. 처음 아르바이트로 일하기 위해 찾아가 자리에서 그가 보인 ‘끼’는 면접관의 눈에 들어 바로 공연부원 발탁으로 이어졌다. 그러나 그는 작은 키에, 외모도 뛰어나지 못해 황소 분장으로 2년간의 시간을 보냈다고 한다.

동물의 털을 벗고 얼굴을 관객에게 내보일 수 있는 역은 분장을 하고 공연장에 나서는 것 밖에 없다고 판단돼 시작하게 된 피어로. 그는 적성에도 맞고 사람들에게 웃음까지 선사할 수 있는 피어로 역에 매력을 느끼게 됐고, 최고의 피어로가 되기 위해 외발 자전거, 저글링, 마술, 풍선 불기 등 다양한 기술을 익혔다. 병역문제로 롯데월드를 그만 둔 후에도 주변 사람들의 소개를 통해 공익근무요원으로 군대생활 하는 틈틈이 피어로 일을 계속했고, 제대 후에는 프리랜서로 뛰며 한 달에 25회 공연을 할만큼 전문 피어로의 자리를 굳건히 다져나갔다.

“삼성이벤트에서 일하게 된 것은 이재홍 사장님의 1년여에 걸친 스카우트제의를 받고 나서입니다. 자유롭게 일할 수 있고 보수도 좋은 편이라 프리랜서로 만족하며 일해왔습니다. 그래서 어떤 곳에 소속되어 일한다는 결정은 내기가 쉽지 않았어요.” 그러나 그는 앞으로 결혼하려면 안정된 직장도 있어야 하고, 지금까지 익힌 기술과 노하우를 후배들에게 전해주는 것도 보람있겠다고 생각돼 지금의 일을 시작하게 되었다.

그는 요즘 하루 평균 4시간만 자고 일을 한다. 늦은 저녁 퇴근 후에는 다음 공연을 위해 이것저것 챙기며 확인해야 하고, 공연이 끝난 후에는 그날 행사에 대한 토의와 함께 직원 모두의 평을 일일이 해주기 때문에 예전보다 잠자는 시간이 많이 줄었다. 그러나 그는 바쁘고 힘들어도 함박웃음을 잃지 않는다. 평생 피어로로 남고 싶은 꿈이 있기 때문이다.

“신은 공평하다고 생각해요. 저처럼 키 작고, 못생긴 외모를 가진 사람도 남들에게 작은 즐거움을 줄 수 있도록 피어로로 살아갈 수 있는 끼를 준 걸 보면 말입니다.” 4개의 휴대폰을 들고 늘 바빠 움직이는 그의 모습에서 하늘을 향해 높이 날아오르는 새의 희망찬 날개짓을 본다. 젊음, 끈기, 일에 대한 강한 자부심이 그를 영원한 피어로로 남게 할 것이다.

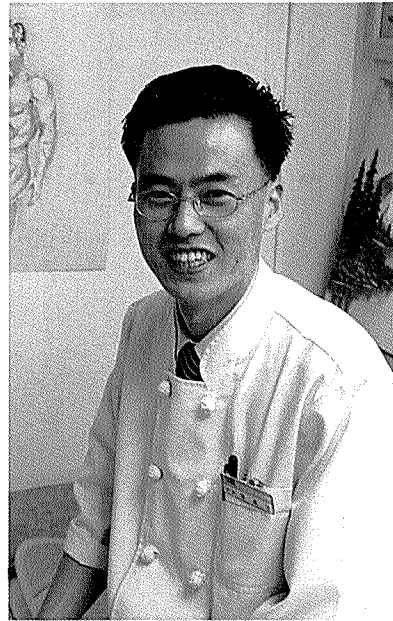
(글 / 강인옥 inok@mbakery.co.kr)

## “현장과 이론의 차이를 좁혀드립니다”

### 한미제과제빵전문학원 박동섭

“현장과 동떨어진 교육은 잦은 이직의 원인으로 작용하기도 합니다. 이 분야에 뛰어들면 젊은이들이 현장에 빨리 적응함으로써 시작할 때의 마음을 변치않도록 하는 데 노력하고 있습니다.”

한미제과제빵전문학원 강사 박동섭(31)씨의 인상은 첫눈에 '성실함' 이 배어있음을 확인하기에 충분하다. 올해로 만 3년째



‘교사의 길’을 걷고 있다. 아직은 부족한 것이 많다고 느끼는 그이지만, 조리있는 말솜씨와 바지런한 손놀림으로 수업은 이끄는 모습은 이런 그의 겸손을 무색케 한다.

“자기의 그릇을 만들라고 학생들에게 강조하곤 합니다. 월급이 조금 많다고 이곳에서 저곳으로 이동하지 말고 어느 정도 규모가 짜여진 업소에서

오랫동안 일을 해야 자기의 그릇을 만들 수 있고 여기에 기술력을 차곡차곡 쌓을 수 있습니다.”

그의 이력을 보면 그가 왜 현장감 있는 교육을 강조하는지를 알게 된다. 그는 고등학교 졸업 후 곧바로, 지금은 없어진 국제제과제빵직업훈련원에 입학했다. 고등학교 때부터 이 분야에 대한 관심을 꾸준히 갖고 있었기에 이를 평생 직업으로 삼기 위해서였다. 학교를 다니면서도 그는 현장에 대한 적응력을 키우기 위해 제과점에서 아르바이트를 했다.

학교 졸업 후 그는 케익하우스 엠마, 주재근 베이커리 등에서 현장 기술을 쌓아갔다. 주재근 베이커리 서대문점에서 생산 책임자로 근무하다가 한미제과제빵학원 강사 제의를 받고 이곳으로 자리를 옮겼다. 자리를 옮기고 그가 가장 서두른 것은 현장 기술을 뒷받침할 이론 공부였다. 원인과 결과에 대한 명확한 설명이 있어야만 경험이 없는 학생들이 수업내용을 쉽게 이해할 수 있기 때문이었다.

“이론 공부는 단기간에 끝나는 것이 아니라 꾸준히 해야 할 과제죠. 만 3년 동안 많은 것을 배웠지만 앞으로도 해야 할 공부 많이 남아 있습니다.”

그에게는 고민이 하나 있다. 학원에 있다보니 현장 감각이 무뎠어지는 듯하기 때문이다. 현장감 있는 교육을 강조하고 있는 그로서는 매우 안타까운 일이다. 이를 어느 정도 해결하기 위해 그는 이 학원 전문기술자만 출신들과 교류를 갖고 자체 개최하는 세미나의 진행요원을 기꺼이 자청하곤 한다. 이론과 현장의 차이를 좁히려는 그의 노력은 계속될 것이다.

(글 / 손인수 insu21@mbakery.co.kr)