



뿌린 대로 거둔 20년

광주 궁전제과 채선석 공장장

자영제과점 업계의 만성적인 문제로 빠짐없이 거론되는 게 '잡은 이직'이다. 한 곳에서 3년 이상 근무하는 사람을 찾기 힘들 정도다. 그래서일까. 20년 가까이 한 직장에서 근무하고 있는 채선석(45)공장장이 더욱 돋보이는 것은.

그는 광주지역 현장 기술인들 사이에서 든든한 만행으로 통한다. 그도 그럴 것이 40대 중반의 나이에도 변함없이 공장장으로 근무하고 있기 때문이다. 40대 공장장. 너도나도 '개업'으로 치달는 통에 이제는 전설이 돼버렸지만, 광주지역의 후배 기술인들은 '살아있는 전설'을 언제든 쉽게 만날 수 있는 셈이다.

26세 늦깎이로 첫 출발

그는 81년 비교적 늦은 나이인 26세 때 베이커리업계에 발을 디뎠다. 군에서 제대한 뒤 다시 대학 입시를 준비할까 하는 마음도 있었지만 고등학교 때 '기술인으로 성공하자'는 다짐을 떠올리며 입시 생각을 접었다. 그는 현대건설 훈련원 입학 허가를 받고 전북 군산의 고향집에 머물러 있었다. 그러다 우연히 군산 태극당에서 공장장으로 근무하고 있던 한 사람을 만나 제과제빵 분야에 대한 이야기를 듣게 됐다.

"뿌린 대로 거둘 수 있는 정직한 직업이라는 느낌을 받았습
니다. 현대건설 훈련원 대신
광주로 내려와 궁전제과에
입사했습니다."

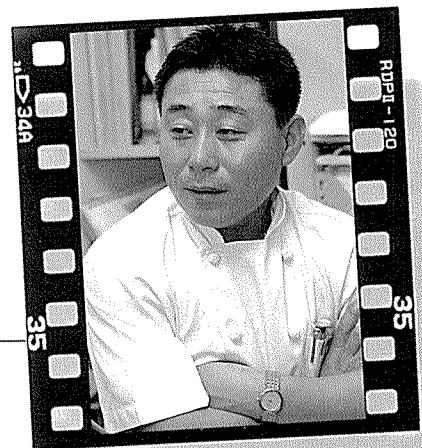
당시 직원은 모두 18명
이었다. 늙은(?) 신입에

게 처음 주어진 일은 설거지와 양파 껍질 벗기기였다. 이것도 하나의 과정이라 생각하니 마음의 갈등은 일어나지 않았다. 많은 사람들이 이 통과의례를 견디내지 못하고 증도에 포기하는 경우가 많았지만 그는 묵묵히 그 과정을 치렀다. 6개월간의 '설거지 반장'을 거친 후에야 그는 오븐을 만질 수 있었고, 기초적인 기술을 익히게 된 것은 입사한 지 1년이 지난 후부터였다.

당시 그가 받은 첫 월급은 5만원. 기술을 배운다는 생각에 급여 액수에 크게 구애를 받지 않은 그였지만 결혼 후에는 사정이 달랐다. 그는 83년에 결혼을 했고 13만 5천원의 월급을 받았다. 한 가정을 꾸리기엔 턱도 없이 부족한 금액이었다. 더욱이 아내가 여러 차례 유산을 하는 통에 힘겹게 붙고 있던 적금을 해약했을 땐 마음 고생이 심했다. 어렵게 아이가 태어났고 아내는 직장에 나가기 시작했다. 생계의 짐을 나누려는 아내의 뜻이었다. 아내는 그가 한 곳에서 차곡차곡 기술을 쌓을 수 있게 한 일등 공신인 셈이다.

20년간 성실의 씨앗을 뿌리며

그는 차츰차츰 기술을 쌓아가며 제과점의 중요한 일꾼으로 성장했고 89년 공장장으로 승진했다. 그가 공장장으로서 처음 시도한 것은 공장의 직급 체계를 세우는 일이었다. 일본식 직급 호칭 대신 주임-계장-과장 등의 직급을 부여하고 이에 상응



하는 직책수당을 지급해 줄 것을 사장에게 제의해 승낙을 얻어냈다. 그가 관리자로 변신한 후 고수하고 있는 원칙이 하나 있다. 팔짱 낀 채로 일을 시키기만 하지 않고 조그만 일이라도 함께 한다는 것이다. 그의 이런 원칙은 초창기 시절 자기에게 온갖 허드렛일을 맡기고 일찍 퇴근하곤 했던 선배들의 모습을 보며 결심한 것이었다. 함께 하는 모습은 백 마디의 말보다 직원 관리에 효과적이었다. 86년 화재로 위기를 겪었지만 이후 궁전 제과가 성장을 거듭할 수 있었던 데에는 몸으로 실천하는 그의 직원관리가 한 몫 했음을 부인하기 어려울 것이다.

현재 그는 총장으로 본점 외에 두암점, 염주점, 진월점 등 4개의 점포 총 80명의 직원을 관리하고 있다. 듬직한 마형이 있어 '궁전 식구'는 마음이 든든한 표정들이다.

"빵을 만드는 사람에겐 물론 기술이 중요하겠죠. 그러나 그보다 더 중요한 것은 품성이 아닐까요. 직원들에게 항상 강조하는 부분입니다."

현재 공장장으로서 직원들과 항상 호흡을 맞추고 있기에 업계의 고질적인 문제인 인력난에 대한 그의 의견은 매우 적극적이다. "직원들의 근무자세를 타하기에 앞서 업주와 생산책임자들의 노력이 선행돼야 합니다. 현재의 근무환경이 지속된다면

신규 인력의 유입은 막혀버릴 것이고, 이는 업계 전체의 재앙이 될 것입니다."

준비된 성공을 향한 발걸음

그가 요즘 집중하고 있는 것은 컴퓨터다. 조만간 제품개발팀이 본격 가동하게 되면 다소 산만하게 관리돼 온 배합표를 컴퓨터에 입력해 체계적으로 관리하기 위해서다. 대부분 생소한 용어이지만 하나 둘 익혀나간다면 컴퓨터를 익숙하게 다룰 수 있으리라. 어떻게 한 곳에서 20년 가까이 일할 수 있었느냐는 질문에 "능력이 없어서 놀러 있다"며 겸손을 보인다.

"개업의 뜻이 전혀 없는 것은 아니지만 서두르지 않을 겁니다. 철저한 준비도 없이 허겁지겁 점포를 열어 낭패를 겪는 사례를 자주 보게 됩니다. 아직도 준비해야 할 게 많아요."

컴퓨터를 익히려는 것도 이런 준비 과정의 일환인 셈이다. 서툴게나마 컴퓨터 자판을 두드리며 그는 '준비된 성공'을 향해 차근차근 발걸음을 옮기고 있는 것이다. 그는 20년간 '성실'이라는 씨앗을 뿌렸고 그만큼의 결실을 거두고 있다. 그의 씨앗 뿌리기는 내일도 계속되리라. [계]

〈글/ 손인수 insu21@mbakery.co.kr · 사진 / 정한상 jeong@mbakery.co.kr〉

제과업계의 정보화를 이끌어 가는...

BAKERY-NET

www.bakery-net.co.kr

베이커리업계의 홈페이지갯기 운동을 제안합니다.
 지금은 인터넷 시대이며 인터넷 고객에 맞추어야 낙오되지 않습니다.
 '베이커리 넷'은 제과업 관련 소프트웨어 개발 보급,
 포탈 정보 제공 및 전문 홈페이지 제작관리 업체입니다.
 '베이커리 넷'은 항상 새로운 정보를 제공하여
 귀사의 홈페이지에 더 많은 고객이 방문하도록 노력하고 있습니다.

지금 홈페이지 제작을 신청하십시오.
 귀사의 이름으로 인터넷 주소를 대행 등록, 관리 해드립니다.
 더 자세한 내용은 <http://www.bakery-net.co.kr>을 지금 방문하여 주시기 바랍니다

사무실: 서울시 강남구 대치동 977-12 제과제빵종합상가 311호
 (135-280) 한국제과정보시스템 베이커리 넷 사업부
 전화: (02) 569-2705 / 핸드폰: 018-314-2707
 E-mail: bakerv@bakery-net.co.kr

