

함께 사는 세상의 톱니바퀴 속으로

타워호텔 연회팀 제과장 김영석



매주 월요일이면 새벽 5시에 출근하는 김영석(44)씨. 그가 새벽부터 서둘러 출근하는 이유는 후학양성을 위해 오후시간을 할애해야 하기 때문이다. 후학이라고는 해도 매달 멤버가 바뀌는 ‘아줌마 부대’지만 그의 얼굴에는 흐릿한 미소가 가득하다.

“제작년 말씀이었을겁니다. 대한적십자사 중구지부에서 불우한 이웃을 위해 호텔에서 판매되고 남은 빵을 기부해 달라는 요청이 들어왔지요. 좋은 일 하시는데 저희도 가만있을 수 없어 1년여간을 지원해 드렸지만 그 양이 얼마나 됐겠습니까? 턱없이 모자랐겠죠.”

2년 전 설립된 대한적십자사 중구지회의 봉사단원들은 결식 아동과 독거 노인들에게 반찬거리와 기부받은 빵 등을 제공하며 생활을 보살피었다고 한다. 하지만 제공받는 빵에 비해 언제나 도움을 줘야 할 곳은 많았고 결국 직접 두 손 두 팔을 걷어 부치고 빵만들기에 참여하기로 했다. 지난 6월 적십자회관 안에 오븐을 비롯해 각종 기계 설비를 갖추고 각 동의 대표들이 나와 1개월씩 교대로 빵을 만들어 나눠주기로 한 것이다. 이렇게 시작된 ‘제과제빵 기초교실’에서 그는 매주 월요일 오후에 빵을 굽는다.

제과업계에 입문한지 올해로 21년째인 그지만 가르치는 일이 결코 쉽지만은 않다. 요리라면 프로인 주부들이지만 빵에 있어서는 발효실에 넣을지 오븐에 넣을지도 오락가락하는 초보들이기 때문이다. 반죽부터 오븐에 넣고 색깔을 살피는 일까지 한시도 눈을 뗄 여유가 없다. 그래도 그의 꼼꼼한 지도와 즐거운 마음으로 작업하는 봉사단원들의 손길로 매주 200여 개의 먹음직스러운 빵이 완성돼 외로운 이들의 손에 전달되고 있다.

“저는 이 봉사활동의 아주 작은 역할을 담당하고 있을 뿐입니다. 기계설비는 모두 적십자사에서 마련했고, 매달 소모되는 재료비 일체는 중구 구청에서 지원해주고 있으니까요. 구청의 김동일 구청장님, 봉사단의 계선자 회장님, 그리고 봉사단원 여러분들께서 앞장서 주시니 저도 미비하나마 힘을 보탤 수 있었던 것입니다.”



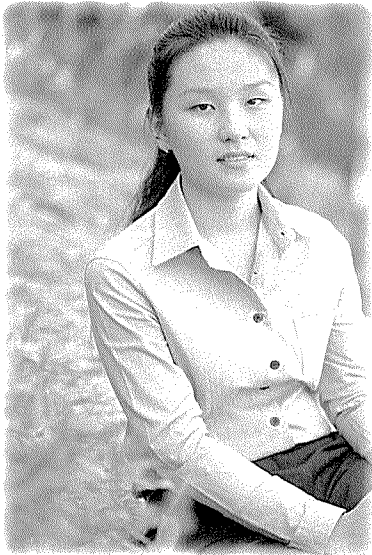
그러나 이제 곧 겨울이 다가오면 지금처럼 매주 시간을 낼 수 없기에 그의 마음은 더욱 조급하다. 하루 빨리 봉사단원들이 제조법을 마스터해서 그의 빈자리가 생겼을 경우라도 문제없이 빵을 만들어야 하기 때문이다. 제과제빵 기초교실을 통해 일정 교육을 받은 사람들은 자율적으로 빵을 만들어 지속적인 봉사활동을 할 계획이라고 한다.

“주변에서는 이제 나이도 있고 하니 건강관리에 유의하라고 하더군요. 하지만 제 나이 예순이 되고 일흔이 넘어도 어디든 나를 필요로 하는 곳이 있으면 달려갈 생각입니다.”

중구 관내 뿐만 아니라 우리나라 구석구석까지 봉사활동이 확산되기를 바란다는 김영석씨. 그와 봉사단 식구들이 구워내는 구수한 빵내음이 올 겨울을 걱정하는 외로운 이들에게 한 자락 위로가 되기를 바라며 앞으로도 그의 활발한 활동을 기대해본다. <글 / 허미경 jpkyoung@mbakery.co.kr>

세미나 기획에서 제품 배송까지

(주)제니코 영업기획부 안효진



“크림치즈 세미나의 기획과 실무작업을 전담하면서 베이커리 현장에 있는 분들과 의견을 나눌 기회가 많아졌습니다. 직접 배합표를 하나하나 만들면서 제품에 대한 안목도 높아지는 것을 실감합니다. 우리 회사의 크림치즈 제품에 대해 궁금한 것이 있으면 언제라도 문의해주세요.”

활달한 언변에 성실해 보이는 인상이 다른 사람에게 시원시원한 느낌을 강하게 남기는 (주)제니코 영업기획부 안효진(25)씨.

지난해 성신여대 식품영양학과를 졸업하고 베이커리 관련 중견업체인 (주)제니코에 입사하면서 업계와 인연을 맺게 된다. 대학 시절 신촌에 있는 제과점의 판매직 파트타임을 한 것이 베이커리에 점차 관심을 가지는 계기가 됐다고 한다. 영양사 자격증에 제빵자격증. 거기에 유통과 판매실무에 관련된 자격증인 판매관리사를 취득하는 요 몇 년이 그의 인생에서는 상당히 무거운 부분으로 전해졌다.

그녀는 입사 후 이제까지 10여 회에 이르는 세미나를 준비하면서 쌓은 경험을 통해 앞으로의 세미나 방향이나 영업기획에 대해 진지한 고민을 거듭하고 있음을 내비쳤다. 고민의 속내를 짐작할 수는 없었지만 '크림치즈'에 대해 대화의 상당한 시간을 할애하는 것에서 그녀의 철저한 직업관을 엿볼 수 있었다. 무엇이든 이룰 수 있을 것 같은 자신감이 물씬 묻어 났다.

“앞으로 발효식품에 대한 관심이 늘어나면 치즈에 대해서도 연구가 진행될 것으로 판단됩니다. 언젠가는 치즈 등 발효식품에 대해 연구하고 싶습니다. 유제품의 수요가 점차 높아가고 있는 상황에서 열심히 공부하고 연구한다면 국내 식품산업에 제가 기여할 수 있는 부분이 분명히 있을 테죠. 지금 제가 서 있는 좌표에서 한 걸음 한 걸음 묵묵히 나아가다 보면 언젠가는 그 곳에 닿을 수 있을 것으로 확신합니다.”

〈글 / 오형석 ohs@mbakery.co.kr〉

“샌드위치 시장, 제과인의 몫이죠”

하모니 푸드 제품개발팀장 최병철



“제과일은 '멋을 부릴 수 있는 직업'이기 때문에 매력적이라고 생각합니다. 자신의 개성이 담긴 제품을 만들 수 있기 때문이죠. 남들처럼 매일 회사에 출근하고 저축하고, 매달 받는 월급봉투에 만족하며 삶을 설계하는 월급쟁이로 살았더라면 지금의 저와는 많이 달랐겠죠.”

하모니 푸드(Harmony food) 제품개발 팀장인 최병철(39)씨는 남들처럼 전문이론교육을 통해 기술을 전수 받지 못했다. 주경야독으로 관련전문서적을 탐독하며 서서히 배워나갔다.

93년 리버사이드 호텔 제과장을 거쳐 94년도에는 건국대학교 사회교육원 제과제빵과에 출강해 학생들을 가르쳤다. 생크림 전문점인 자운제과점에서 5년여 동안 공장장으로 일하면서 생크림에 관한 다양한 기술을 선보이기도 했다.

그는 하모니 푸드에 입사한 이후 새로운 아이템 개발을 위해 주력해왔다. 요즘 그의 관심 분야는 샌드위치 사업이다. 외국에 자주 드나들 기회가 잦았던 그는 다양한 충전물을 넣어 맛도 좋고, 건강에도 유익한 샌드위치가 높은 인기를 끌고 있는 것에 주목했다.

“유럽에서는 제과점 수만큼 샌드위치 전문점도 매우 많습니다. 요즘 세대가 신선하고 건강에 좋은 고급스런 제품을 선호하기 때문에 샌드위치는 우리나라에서도 많은 인기를 누릴 것으로 전망됩니다. 현재 샌드위치에 대한 새로운 품목을 개발하고 널리 알리기 위해 동분서주하고 있습니다.”

10가지가 넘는 샌드위치 종류를 개발해 수많은 업체에 제공하는 노트에는 업체명과 제품명, 기타 배합표 등이 빼곡이 적혀있다. 그는 소비자에게 신뢰를 높이는 차원에서 앞으로 유럽 재료시장에서 직접 재료를 구입할 계획이다. 멋진 전원주택을 짓고 건물 한쪽 칸에 제과재료 실습실을 따로 만들어 멋진 제품을 만드는 것이 꿈인 최병철씨 꿈이 빨리 이루어지길 기대한다.

〈글 / 임희정 lim@mbakery.co.kr〉