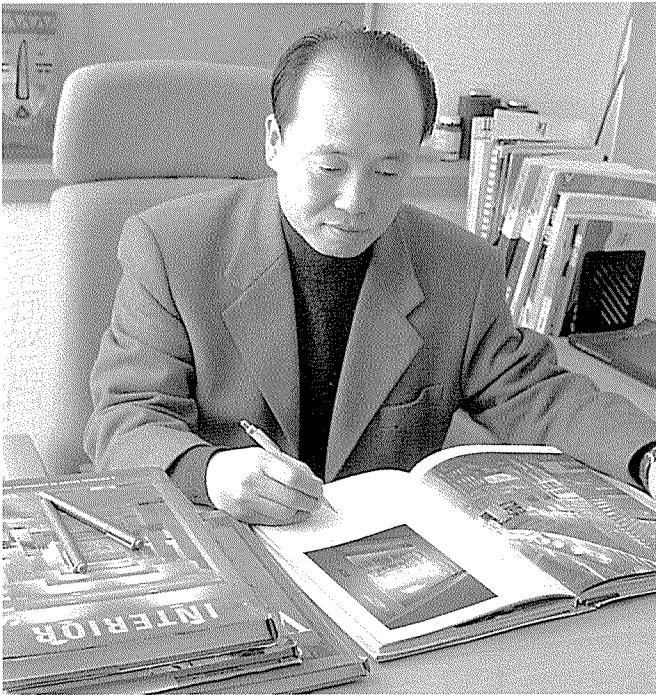


“나만의 독특한 디자인을 펼칩니다”

PID 디자인 실장 한복균



“고등학교 때 개인전을 하는 것이 꿈이었을 정도로 한때 사진에 푹 빠졌었습니다. 사진이란 것이 빛의 예술 아닙니까. 지금도 그 꿈을 버리지 않고 있습니다만 인테리어 사업을 하면서 그때부터 익혀왔던 사물에 대한 기본적인 감각이 많은 도움이 될 때가 있더군요.”

서울 강남구에 위치한 피드디자인 한복균(42) 실장이 인테리어 시공 때 기본적으로 추구하는 것은 여백과 단순함이다. 장식이 많고 오밀조밀한 유럽이나 일본의 경향보다는 선이 굵고 시원한 느낌을 주는 미국식 디자인이

우리 여건에 맞다고 판단하고 있기 때문이다.

“대학에서 공업디자인을 전공한 후 20대때 처음으로 개인사업을 시작했었습니다. 젊었을 때의 패기로 왕십리에 건물 한 동을 모두 빌려 사진과 인테리어를 겸한 일을 펼쳐보았습니다. 욕심만 너무 앞섰던 탓인지 일년 만에 실패하고 말았죠. 경제적인 손실 뿐만 아니라 정신적으로도 상당히 큰 타격을 입었습니다.”

한 두 번의 실패는 사람을 더욱 단단하게 담금질해준다. 잠시 공백기를 가진 그는 당시 제과점 인테리어에 많은 역량을 보이던 인테리어업체에 입사하게 된다. 이를 계기로 그는 제과점과 관련된 인테리어에 관해 많은 실무경험을 쌓게 되면서 재기의 꿈을 다시 키우게 된다.

“다시 사업을 시작하는 데는 선배들의 도움이 절대적이었죠. 특히 당시 보잘 것 없이 시작했던 저를 믿고 전적으로 지원해준 청주 공원당 사장님을 잊을 수가 없습니다. 그외에도 여러분들의 도움을 잊을 수 없습니다.”

사정이 어려웠다고 시공을 하기에 급급했던 것은 아니다. 당시 대부분의 제과점 분위기를 이루고 있던 나무 위주의 독일식 컨셉을 알루미늄 천장제로 바꾸는 등 다양한 시도를 했다. 그후 그는 국내 제과점에 다양한 형태의 디자인 컨셉을 제공하는 데 주력해왔다.

“앞으로는 피드디자인 고유의 특색을 갖추려고 많이 노력하고 있습니다. 매장의 얼굴이라고 할 수 있는 전면을 중시해야 한다는 데는 큰 변화가 없습니다. 고객을 끌어들이는 가장 큰 요인은 시각입니다. 내부의 제품 디스플레이도 중요하지만 전체적인 매장 분위기를 형성하는 것이 시각이라고 볼 때 결국 간판과 로고를 어떻게 꾸미느냐가 관건이죠. 현재의 추세는 공간을 꽉 채우는 것보다 여백을 주는 것이 고객들에게 보다 풍요로운 느낌을 전해준다고 판단됩니다.”

일본의 포장전시회와 이탈리아, 독일의 가구전시회를 비롯한 외국의 다양한 디자인을 받아들여 우리 실정에 맞게 응용하기 위해 노력하겠다는 그의 다짐이 우리 베이커리업계를 보다 다양하고 신선하게 만들기를 기대해 본다.

〈글 / 오형석 ohs@mbakery.co.kr〉

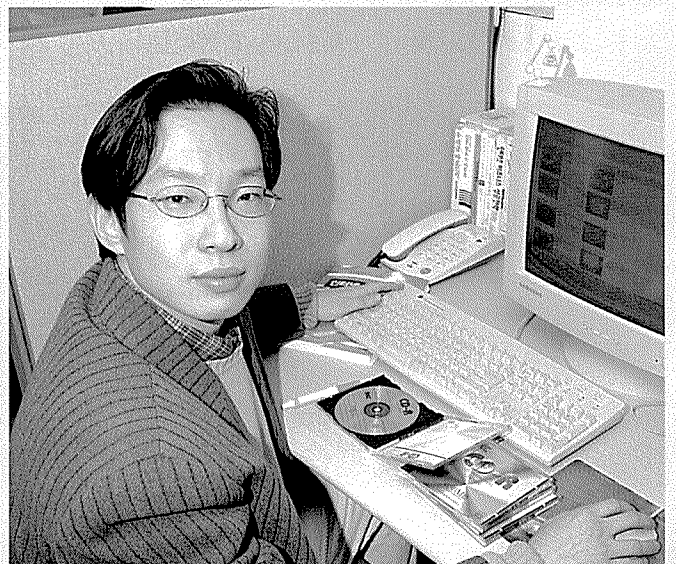
아름다운 프로를 꿈꾸는 열정

베이커리존 기획팀장 백영창

“하루 중 마음속에 가장 많이 떠오르는 생각이 자신이 가장 하고 싶어하는 일이고 그 일을 하는 것이 바로 인생이라고 생각합니다.”

자신이 하고 싶은 일을 찾아 오늘도 열심히 뛰는 베이커리존(www.BakeryZone.co.kr)의 젊은 팀장 백영창(28)씨. 신세대의 특색 튀는 발상, 일에 대한 신념, 자기계발을 위한 노력으로 미래를 활기차게 열어가는 그에게서 아름다운 프로를 꿈꾸는 열정이 느껴진다.

그림 공부를 위해 프랑스 유학을 꿈꾸며 불문학을 전공으로 택한 그가 컴퓨터와 만난 것은 제대 후 3학년이 되면서이다. “공부에 관심 없이 그림에만 푹 빠져 살던 중 미래를 위한 준비가 절실함을 깨달았죠. 그래서 컴퓨



인터넷 홈베이커리의 전도자

쌍용자동차 차체 설계팀 과장 손기중



“아버지가 열심히 살고 있다는 것을 아이들에게 보여주고 싶었습니다. 어떤 것이 가장 좋을지 고민하다가 평소 관심을 갖고 있던 제과제빵을 내용으로 홈페이지를 만들기로 결심했지요. 아이들에게 관심을 갖도록 하기 위해 홈페이지 이름도 큰아들 이름을 사용했지요. 막상 시작해보니 저처럼 컴퓨터에 대해서 잘 알지 못하는 사람이 홈페이지를 만드는 것은 쉬운 일이 아니더군요.”

쌍용자동차 차체 설계팀 과장 손기중(39)씨는 인터넷에 베이커리와 관

련된 홈페이지 '대석이네가족' (<http://myhome.netsgo.com/gjson>)을 운영하고 있다. 그 곳에서는 그가 빵과 파이, 쿠키 등을 직접 만들며 완성작을 내기까지 경험한 여러 가지 실패 원인과 성공 비법을 재미있게 소개하고 있다.

손기중씨는 부산대학교에서 기계설계를 공부한 이후 졸공 쌍용자동차 차체 설계팀에서 근무하고 있다. 그가 제빵에 관심을 가지게 된 것은 집에서 통닭구이용으로만 사용되고 있던 오븐을 좀 더 활용해 볼 생각에서였다. 신문에서 '가족과 함께 만드는 케이크'란 기사를 읽고 당장 서점으로 달려가 제빵 관련 서적을 구입해 빵 만들기에 나선 것이다. 그가 우여곡절 끝에 탄생시킨 첫번째 작품은 스펀지 케이크.

“무작정 인터넷에 들어가 빵에 관련된 자료를 찾았지요. 그러다가 알게 된 빵 동아리에 가입을 하면서 본격적으로 빵과의 인연을 맺어 나가게 됐습니다. 처음에는 동아리에서 많은 도움을 받았는데 이제는 그 곳에서 빵 아저씨로 통해요.” 그는 얼마 전에는 타르트를 만들어 아이들과 나누어 먹었다며 은근히 숨쉴까 자랑한다.

제빵에 관한 전문 교육을 받을 기회가 없어서 거의 독학으로 배운만큼 그는 할 말도 많고 들려줄 이야기도 많은 듯 ‘빵 묻고 답하기’ 코너에서 빵에 관한 여러 가지 질문을 받기도 한다. 간혹 그가 대답하기 어려운 질문도 있지만 웬만한 질문에는 꼭 답변을 남겨줄 만큼 그의 홈페이지에 대한 열의는 대단하다.

“3월에 처음 홈페이지를 만들었는데 방문객수가 벌써 만명을 넘었어요. 부족한 것이 많은데도 방문객이 많으니까 고맙기도 하고 뿌듯하기도 해요. 요즘은 내용이 너무 방대해져서 혼자 개정하기에 벅차기도 합니다. 그렇지만 지금의 홈페이지를 끝까지 잘 관리해서 제 홈페이지를 방문하는 네티즌들에게 도움이 되었으면 하는 바램입니다.”

기회가 된다면 앞으로 체계적인 제빵 교육을 받고 싶다는 손기중씨. 그의 제빵에 대한 관심이 깊어질수록 더욱 풍성해질 '대석이네가족'의 고소한 다음 빵 이야기가 기대된다.

〈글 / 이경은 kelee@mbakery.co.kr〉

터 그래픽 공부를 시작했고, 4학년 때부터 3D 그래픽 회사에서 견습생으로 일했습니다.”

그는 그래픽 디자이너, 청소년 웹진 기자를 거쳐 무선인터넷 3D 육성시뮬레이션 게임 기획자까지 다양한 경력을 갖고 있다. 베이커리 전문 포털 사이트 베이커리존에서 일하게 된 것은 작년 8월 어느 취업 준비생들처럼 구인광고를 보고 입사 지원하면서부터이다.

지금까지 해온 분야와 사뭇 다른 일이었지만 그는 베이커리 관련 인터넷 분야의 기본 체제가 아직 구축되지 않은 편이라 도전할 가치가 있다고 생각했다. “제가 경험한 분야의 일들이 이성적인 면을 축으로 하는 차가운 느낌의 일이었다면 베이커리 분야는 따뜻한 느낌을 전할 수 있는 인간적인 면이 많다고 생각했어요. 가능성 있고 제 역량도 키울 수 있겠다 싶었죠.”

그가 하는 일은 콘텐츠 개발부터 비즈니스모델 창출, 광고, 홍보까지 사이트 전체 사업방향을 기획, 운영하는 것이다. 처음엔 적응이 안돼 힘들었다. “가려운 곳을 긁어주는 역할을 하려면 이 분야에 대해 잘 알아야 하는

데 빵은 제게 생소한 분야였어요. 그래서 사이트를 찾는 네티즌들이 진정 무엇을 원하는지 파악하는 게 쉽지 않았습디다.”

아직 부족한 부분이 많지만 정이 넘치는 베이커리 커뮤니티를 만들기 위해 노력한다는 그는 기획자가 가장 잘 알아야만 정확한 정보를 전달할 수 있다는 생각에 직접 빵과 케이크 만드는 일도 배우고 있다.

그의 향후 계획은 지금 진행 중인 사업을 제대로 올리고, 베이커리존을 홈베이킹 문화의 길잡이 사이트로 확실히 자리잡는 것이다. “다른 분야에 비해 베이커리업계의 정보화 수준이 떨어지는 편입니다. 업계인들의 목소리가 되어주고 그들의 요구를 제대로 반영하는 사이트가 되도록 노력할 겁니다.”

훗날 소위된 사람, 불우한 이웃들을 위한 사이트를 열어 많은 사람들이 사랑을 나눌 수 있는 따뜻한 인터넷 공간을 만들고 싶다는 백영창씨. 지금까지의 모습처럼 앞으로도 따뜻한 가슴과 그치지 않는 열정으로 그가 설계한 내일을 위해 부지런히 뛰어갈 것이다. 〈글 / 강인옥 inok@mbakery.co.kr〉