

인생을 바꾼 베이커리와와의 만남

정현채제과점 대표 정현채



삶을 살다보면 언제나 우연한 계기를 통해 자신의 진로뿐만 아니라 삶의 방향 자체에 엄청난 변화를 일으키곤 한다. 오산에 위치한 정현채제과점 대표 정현채(32)씨는 예기치 않은 순간의 선택에 의해 베이커리와 인연을 맺은 것이 그의 인생에 있어 획기적인 전환점이 되었다.

그는 지리산 바로 밑 깊은 산골인 전남 구례 출생으로 7살 때 서울로 이사와 생활하게 됐다. 초년운이 없었는지 2남 1녀 중 장남인 그는 초등학교 4학년 때 어머니가 일찍 돌아가시면서 어린 나이지만 동생들을 돌봐야만 했다.

“힘들다 힘들다하고 계속해 생각하면 정말 힘들 수밖에 없습니다. 원래 단순한 성격이기 때문에 ‘세상이야 모 아니면 도’라고 아무리 심사숙고 하더라도 결국은 일을 할 것인가 안할 것인가 둘 중의 하나라고 생각합니다. 어차피 복잡하게 생각해봤자 스트레스만 쌓이고 시간만 낭비할 뿐이죠.”

그가 고입 시험을 치러 갔을 때 한 친구가 1교시 시험이 끝나자 그에게 한국제과고등기술학교로 가자고 제의를 했다. 친구따라 강남간다고 그는 시험을 중도 포기하고 얼마 후 한국제과고등기술학교 입학 시험을 치렀다. 무슨 운명의 장난이었는지 같이 간 친구는 떨어지고 정현채씨만 합격해 베이커리와 인연을 맺게 됐다. 정현채씨는 87년 학교를 졸업하기 이전에 독일빵집 본사로 실습을 간 것을 계기로 그곳에서 제과인의 길을 걷게 됐다.

그는 88년 케익하우스 원에서 근무하게 됐지만 18살의 팔팔한 나이에 도 불구하고 일에 물불을 가리지 않는 성격 탓에 파로로 쓰러지고 말았다. 집에 돌아와 얼마동안의 휴식을 갖은 그는 다시 독일빵집시절

친분이 있었던 선배를 따라 여러곳의 제과점을 돌아다니며 일을 했다.

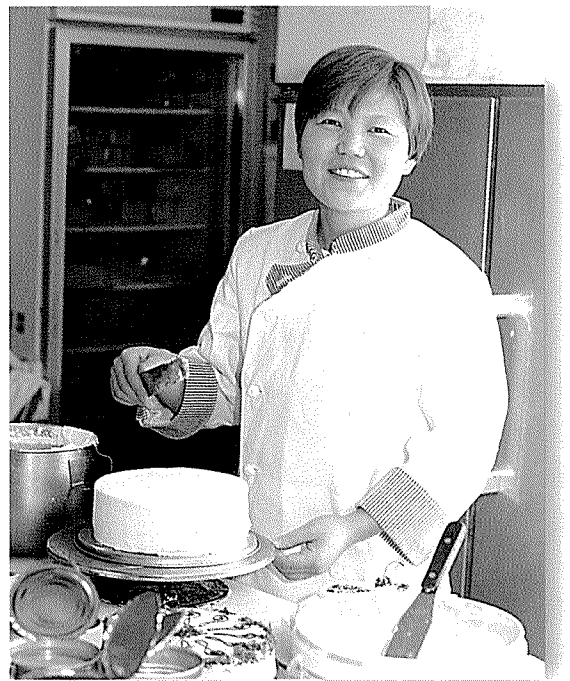
서울, 송탄, 신갈, 일산, 곤지암 등지에서 일했던 그는 96년 오산에서 근무하며 부인이 된 김해숙(33)씨와 운명적인 만남을 갖는다. 당시 그는 아무것도 가진 것 없는 연하의 남자였지만 제과점에 자주 들리는 김해숙씨를 보며 아주 좋은 느낌을 받았다고 한다.

“아내의 부모님과 오빠가 모두 호탕한 분들이셔서 저희의 결혼을 허락해 주셨습니다. 그 당시 제가 가진 3냥짜리 금목걸이를 팔아 결혼반지와 시계를 샀을 정도로 재정적으로 어려웠지만 두 사람의 사랑만은 풍족했다고 생각합니다.”

정현채씨는 자신의 점포를 오픈한 이후에도 실력 있는 기술인이 되기 위해 해외연수를 비롯한 여러 세미나에 열심히 참석하고 있다. 얼마 후 새로운 점포로 확장 이전하는 그는 경영자보다 기술인의 한 사람으로 남고 싶다고 환하게 웃었다. <글 / 정한상 jeong@mbakery.co.kr>

해가 갈수록 깊어가는 나의 빵 사랑

오래오래과자점 공장장 이경인



“성실함이 기본이 돼야 합니다. 짧은 시간 내에 많은 것을 얻으려는 기술자들을 종종 보는데 수박 겉핥기식으로 얻어지는 건 없습니다. 장기적인 안목으로 기초부터 탄탄하게 쌓아가는 자세가 필요하죠.” 제과 기술 경력 15년의 여공장장 이경인(35)씨가 깨달은 제과인의 필수 덕목은 꾸준히 노력하고 인내하며 최선을 다하는 자세이다.

이제 일이 천직처럼 느껴진다는 그녀의 빵에 대한 사랑은 미술학도를 꿈꾸며 화실에서 대학 진학을 준비하던 때부터 시작됐다. 우연한 기획의 제과점 아르바이트가 그녀의 진로를 바꿔놓은 것이다. “용돈

별 생각에 아르바이트를 시작했는데 베이커리 일이 제 관심을 사기에 충분한 매력이 있었나봐요. 직접 반죽하고 성형해서 구운 빵이 고소한 향기를 풍기며 완성되는 걸 보면 그저 신기하고 즐겁게만 느껴졌어요.”

그렇게 인연이 닿아 시작하게 된 제과 기술자의 길. 여자에게는 어렵고 힘든 일이라 가족과 친구들의 반대는 무척 컸다. 제과점 일과 학원공부를 병행할 때는 힘들어서 그만두고 싶은 적이 여러 번이었고, 때로는 가족, 친지 소개로 다른 길에 발을 들여놓기도 했었다. 그러나 제과일과는 달리 공휴일 꼭꼭 지켜가며 편히 할 수 있는 일을 하면서도 그녀는 빵에 대한 미련을 떨칠 수 없어 제과점으로 다시 돌아올 수밖에 없었다고 한다. 이후 그녀는 몇몇 제과점을 거쳐 친구의 소개로 나폴레옹 과자점에서 일을 하게 된다.

“힘들긴 했어도 일에 대한 매력을 그때 제대로 느끼기 시작한 것 같아요. 당시 선배들이 잘 이끌어주고 도와준 게 지금의 저를 있게 한 원동력이 됐기도 했죠.”

28세가 되던 해, 그녀는 처음 공장장이 되었다. 그리고 어느덧 제과

사 생활 15년째로 접어들었다. 공장직원의 대부분을 차지하는 남자 기술자들과 융화하며 보낸 그간의 시간들이 그녀의 끈기와 노력, 해가 갈수록 깊어가는 빵에 대한 사랑을 대변하는 듯 하다.

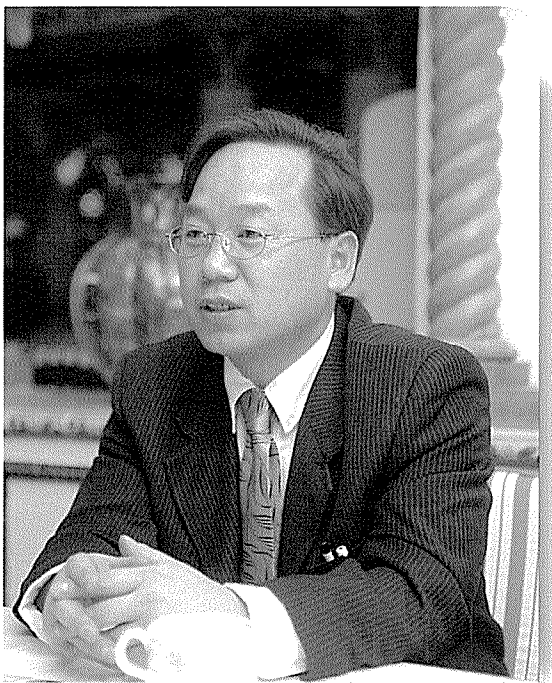
현재 6명의 직원과 함께 봉천동 오래오래과자점의 제품생산을 책임지고 있는 그녀는 후배들이 인정해주고 배려해주는 게 너무 고맙다. 그래서 자신이 공장에선 막내라고 생각하며 지내고, 혹 누구라도 고민거리가 생기면 술자리를 마련해 격려하고 도와줄 수 있도록 신경 쓴다. 이러한 넉넉하고 따뜻한 가슴이 직원들과 허심탄회하게 지낼 수 있게 하는 그녀의 큰 재산이 아닐까.

지금까지 결혼도 접어둔 채 일에만 매달려왔다는 이경인씨. 그녀에겐 두 가지의 바람이 있다. 하나는 친구같이 편한 배필을 만나 결혼하는 일이고, 그 다음은 평생 빵과 호호하며 직원들과 더불어 함께 일귀하는 제과점을 여는 일이다. 아직은 준비단계에 있지만 빵에 대한 그녀의 사랑이 있고, 열정과 노력이 있는 한 이 바람들은 곧 결실을 맺으리라 기대해본다.

〈글 / 강인옥 inok@mbakery.co.kr〉

초콜릿에 실은 푸른 꿈

WITH CO. 대표 이병호



“저희 회사 이름인 ‘WITH’는 Will Inform True Highlife의 줄임말입니다. 소비자들이 원하는 시기에 최고급 제품을 제공하겠다는 저희 의지를 담은 거지요.” 조금은 독특한 이름 WITH로 고객에게 다가온 이병호(39) 사장. 대학에서 식품공학을 전공한 그가 89년 처음 입사한 곳은 전공과는 다소 동떨어진 중앙일보사였다. 일이 적성에 맞지 않아서인지 남들이 선망하는 직장을 6개월만에 그만 두고 크라운제과연구소

에 다시 입사했다. 비로소 자신의 전공을 살릴 베이커리업계에 첫 발을 들여놓은 것이다.

“입사 후 초콜릿부문에서 일을 했는데 매일 식사하기 전에 초콜릿을 먹는 것이 중요한 일과였습니다. 이제 웬만한 초콜릿은 맛으로 구분해낼 수 있습니다.”

그렇게 시작된 초콜릿과의 인연은 이제 그를 행복하게 만드는 원동력이 됐다. 작년 2월 그는 십여 년간 근무해 오던 크라운제과를 떠나 벤처기업으로 적을 옮겼다. 그러나 또 하나의 선택은 그에게 좌절만을 안겨 주었다. 그 즈음에 그가 다녀온 일본 푸드쇼는 그로 하여금 다시 베이커리업계로 돌아오게 하는 자극이 되었다. 일본을 방문하며 얻은 아이디어로 그는 곧 지금의 WITH를 설립했다. 타르트 피와 초콜릿 등 고급제품을 개발, 판매하는 WITH의 모토는 고객에게 양질의 제품만을 공급하는 것. 지금까지 거처온 분야에서 터득한 노하우를 WITH에서 펼쳐 보이게 되었다고 말하는 그는 지금의 일이 마냥 즐겁기만 하다.

그는 양질의 제품을 찾기 위해 하루의 1/3이상 인터넷 웹 서핑을 하고 직접 여러 나라 식품 박람회를 돌아보기도 한다. 자신의 제품이 매장에 진열되어 있는 것만 보아도 행복하다는 이병호씨. 전 세계에서 좋은 품질의 제품을 찾아내 고객에게 공급할 수 있어 기쁘다는 그의 얼굴에 행복한 미소가 가득하다.

“지금은 외국의 좋은 제품을 찾아나서는 것이 주된 일이지만 앞으로는 좋은 제품을 자체 생산할 계획을 수립 중입니다. 유통망도 갖추고 고객에게 직접 전달할 수 있는 체계를 갖춰나갈 예정입니다.”

그가 새롭게 준비하는 도약은 그가 살아온 지난 삶의 결정체로 보인다. 어쩌면 그 모든 것이 지금 그가 푸른 꿈을 계획할 수 있도록 밑거름이 되었다는 생각이 들었다. 다른 이들이 가지 않은 새로운 것을 향해 매진하는 이병호씨. 그의 모습에서 아직도 아십대의 뜨거운 열정이 느껴진다.

〈글 / 이경은 kelee@mbakery.co.kr〉