

프랑스 기술인들의 편리한 소도구 보관법

지난 1월 연수 기간 중 방문했던 제과 선진국 프랑스는 역시 달랐다. 사용하는 도구·기구는 물론 보관함 하나에까지 제조 현장의 불편함을 개선한 아이디어들이 넘쳤다. 국내 제과인을 위해 프랑스 기술인들의 현장 경험이 녹아 있는 아이디어를 소개한다.

〈글/박종선 sunpark@mbakery.co.kr〉

프랑스 제과점은 매장에 비해 공장이 무척 넓고 각종 생산 설비가 많은 편이다. 지난 1월 월드 베이스트리컵 기간 중 한국 대표 트레이너 역할을 한 '필립 이리아' 씨의 점포만 보더라도 우리나라에서는 보기 힘든, 속 깊은 대형 오븐을 비롯해 초콜릿 템퍼링기·대형 급속 냉동고·아이스크림터빈기 등 고가의 기계가 즐비하다.

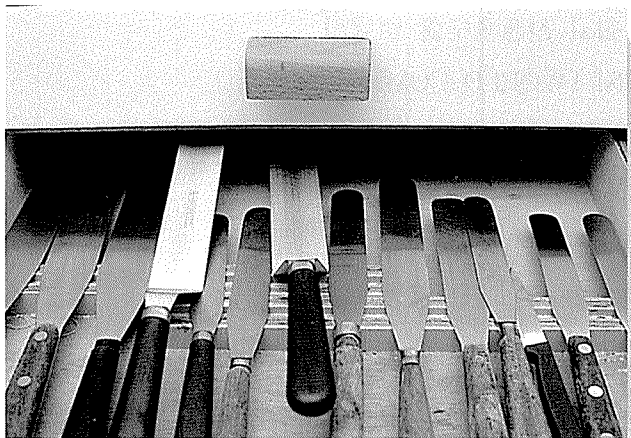
얼핏보면 5평 정도의 매장에 제품 수도 그리 많지 않은데 왜 이런 기계들이 필요한지 의아할 정도이다. 그러나 프랑스의 제과점은 우리나라와 달리 호텔 등 외부에 제품을 공급하기 때문에 다양한 설비가 필요하다. 이 때문에 프랑스는 공장이 넓더라도 많은 생산 설비를 효율적으로 이용하기 위해 공장 배치 및 기계·소도구 활용 방안이 발달돼 있다.

케이크 아이싱용으로 사용하는 스패툴러의 경우 우리나라에서는 대부분 작업대 옆면에 꽃이대를 만

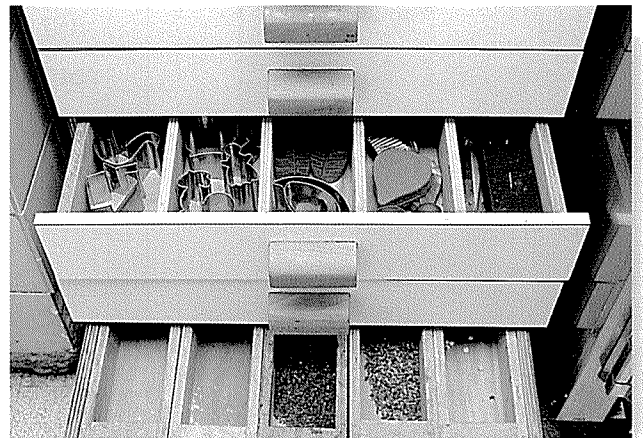
들어 이곳에 보관한다. 작업대에 가까운 곳에 스패툴러를 보관하면 작업할 때 언제든지 빨리 꺼내 쓸 수 있기 때문이다. 그런데 우리나라의 경우와 달리 필립 이리아씨가 〈사진 1〉의 보관함의 서랍에 스패툴러를 보관하는 가장 큰 이유는 위생 때문이다.

스패툴러를 〈사진 1〉의 보관함 서랍에 그대로 넣어두면 서로 뒤엉켜 찾는 데 시간이 걸린다. 또 스패툴러의 2개 면이 보관함 바닥과 닿아 이물질이 묻을 수도 있다. 따라서 필립 이리아씨는 〈사진 1〉에서 나타나듯 서랍 밑면에 자석을 설치하고 그 위에 스패툴러를 부착해 위생적인 상태로 보관하면서 찾기 쉽도록 사용하고 있다.

〈사진 2〉의 위 서랍은 앞에서 소개한 스패툴러 보관함과 달리 서랍 속에 5곳의 칸막이를 만들어 놓은 구조이다. 각각의 칸에 작은 모양 틀과 공예 작품 제조용 실리콘틀 등을 보관하고 있다. 이들 도구



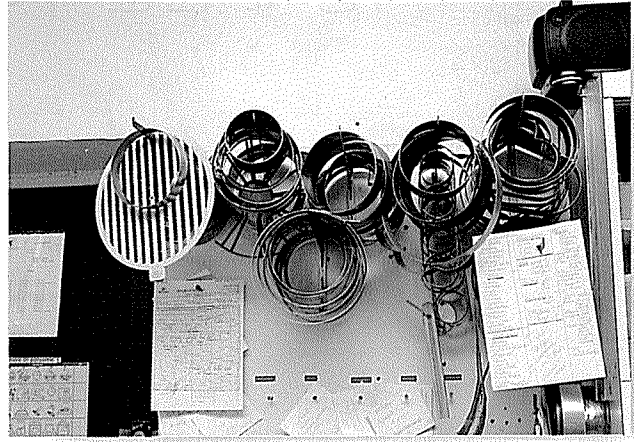
〈사진 1〉



〈사진 2〉



〈사진 3〉



〈사진 4〉

가 서로 뒤엉키지 않도록 칸막이를 구분해 보관함으로써 필요한 것을 빨리 찾을 수 있게 한 것이다.

호두, 헤이즐넛 등 견과류는 제품을 제조할 때마다 밀봉된 것을 자주 개봉하면 외부의 공기와 접촉하게 된다. 이럴 경우 시간이 많이 경과되면 산패가 되는 등 품질이 변한다. 그러므로 〈사진 2〉의 아래 서랍은 칸막이를 설치해 제품 제조시 필요한 양만 보관할 수 있도록 한 형태이다.

〈사진 3〉은 필립 이리아씨가 공장 벽면에 설치해 사용하는 모양깍지 보관함이다. 보관함 속을 보면 밑면에 7개의 나무 막대 밀받침을 댄 것을 알 수 있다. 막대 밀받침에는 못을 박고 그 속에 각종 모양깍지를 꽂아 보관하고 있다. 만일 이처럼 많은 모양깍지를 일반 수납고에 보관하면 서로 뒤엉켜 원하는 모양을 찾는 데 시간이 걸린다.

하지만 〈사진 3〉의 보관함은 벽면에 설치해 모양깍지의 꼭지 부분이 어떤 모양인지 금방 파악할 수 있어 원하는 도구를 찾는 데 무척 용이하다. 〈사진 3〉의 보관함은 벽면 설치 형태여서 자칫 공장 안이 어수선하게 보일 수도 있다. 그러므로 일반 수납고 서랍 밑면에 막대를 대고 못을 박은 후 모양깍지를 꽂아 보관하면 이런 문제를 해결할 수 있다.

〈사진 4〉는 무스케이크 등을 제조할 때 사용하는 세르크를 벽면을 이용해 보관하는 경우이다. 공장이 넓고 도구 보관함이 넉넉하다면 문제가 없지만 그렇지 못할 경우 활용해 볼만한 방법이다. 필립 이리아씨 점포에서는 손을 뺐으면 닿을 수 있는 위치의 벽면에 T자 형태의 앵글을 부착하고 여기에 세르크를 걸어 사용하고 있다.

스패들러·재료 보관함은 폭 50cm, 높이 1m 크기여서 많은 공간을 필요로 하지 않는다. 또 공장 내부 환경이 어수선하지 않은 점포라면 모양깍지 보관함이나 세르크 걸이대도 작업과 보관의 편리를 위해 시도해 볼 만하다. 물론 국내 실정상 매출이 적은 점포에서는 다양한 케이크를 생산하지 않으므로 사진에서와 같이 많은 수의 도구를 사용하지 않는다.

그러나 좋은 상권에 위치한 점포의 경우 권리금 및 보증금이 높기 때문에 공장 규모가 작은 경우가 많다. 이들 점포들은 다양한 케이크와 과자류를 생산하므로 많은 생산 설비와 도구를 사용한다. 따라서 앞에서 소개한 소도구 보관 방법은 다양한 제품을 생산하는 점포가 공장 공간을 효율적으로 이용하기 위해 한번 시도해 볼만한 아이템이다. [4]