

이사람



개척의 현장엔 항상 그가 있었다

조선호텔 베이커리사업부 김원복 상무

사람은 자신이 토대를 닦았던 자리를 쉽게 떠나지 못하는 경향이 강하다.

그렇지만 미래의 발전을 원한다면 모든 것을 새롭게 시작하는 용기가 필요하다. 베이커리 현장에서 고군분투한

조선호텔 베이커리 사업부 김원복 상무를 만나 그동안 걸어왔던 삶에 대해 들어보았다.

어떤 일이든 초창기의 개척자는 험난하고 열악한 여건에서 일을 추진하게 된다. 어려운 시기를 넘기고 어느 정도 정상 궤도에 올랐을 때 일상에 안주하기 쉬운 것이 일반적인 경우이다. 더욱이 새로운 일을 시작한다는 것은 이제까지의 기득권을 아낌없이 버려야하기 때문에 결코 쉬운 일이 아니다.

조선호텔 베이커리 사업부 김원복 상무(49)는 반평생을 베이커리 현장에서 시장개척을 위해 혼신의 힘을 다해왔다. 샤니를 거쳐 고려당에서 23년간 근무했던 그는 언제나 최전방에서 일하며 베이커리 발전을 도모했다. 현재도 조선호텔 베이커리 사업부에서 최고 실무자로서 휴일도 잊은 채 열정적인 활동을 펼치고 있다.

가난한 농부 아들이 품었던 꿈

충북 음성의 고향인 김원복 상무는 농사를 짓던 집안에서 장남으로 출생해 자연스레 농장을 갖는 꿈을 키워갔다. 그는 안성고등학교 졸업 후 어렸을 때부터 가졌던 꿈에 따라 건국대 축산가공학과로 진학하게 된다.

“그 당시 대다수의 사람들이 어렵게 살 때라 농부의 아들인 저는 전원생활에서 무언가 부가가치를 높일 수 있는 농장을 꿈꾸었습니다. 고등학교 졸업 후 장학금이 지급되

고 기숙사 생활이 보장되는 대학에 진학해 하나 둘 제 꿈을 위해 노력했습니다.”

그는 75년 군에서 제대한 후 대학교 3학년에 복학하자마자 친구와 함께 안성에 농장을 설립하고 본격적인 사업을 시작했다. 학교의 추천에 의해 정부에서 장기 저리의 파격적인 조건으로 거금을 융자받은 그는 젖소, 닭 등을 기르며 미래를 설계했다. 그렇지만 친구와의 동업관계와 일 자체의 성격이 그에게 맞는 것만은 아니어서 결국 모든 것을 친구에게 양도하고 1년여에 걸친 학생 사장 생활을 정리했다.

발전의 토대를 닦았던 나날

그가 빵과 본격적인 인연을 맺은 것은 카투사 복무시절로 거슬러 올라간다. 용산에 있는 미8군 부대에서 근무한 그는 새롭게 접했던 베이커리 제품에 대해 자신도 모르게 많은 호기심을 느꼈다고 한다. 그는 군 생활을 하며 기회가 생길때마다 빵을 만들어 볼 정도로 관심이 많았었다.

“카투사에서 근무한 것을 계기로 빵과 친숙하게 되었고 대학 졸업 후 샤니의 제품연구소에 취직했습니다. 한국제과고등기술학교 연수반에서 당시 고려당 기획실장이었던 김지정씨와 함께 교육을 받았는데 저에게 관심이 많았던 김지정씨의 추천에 의해 좋은 조건으로 고려당 개발과장으로 영입돼 근무를 시작했습니다.”

김원복 상무는 78년 고려당에 입사한 후 한국 베이커리 역사의 한 부분을 장식할 정도로 맹활약을 하며 회사 발전에 일익을 담당했다. 그가 고려당에 갔을 때는 성남에 공장을 짓고 새롭게 프랜차이즈를 시작하는 시기로 모든 것이 부족하고 어려운 여건이었다. 그는 먼저 개발실을 구성하고 주야를 가리지 않고 노력을 경주해 성장의 토대를 닦았다. 또한 고려당 경산, 정읍, 제주, 증평 등에 생산 공장을 만들 때에도 언제나 제일선에서 진두지휘하며 새로운 신화를 창조했었다.

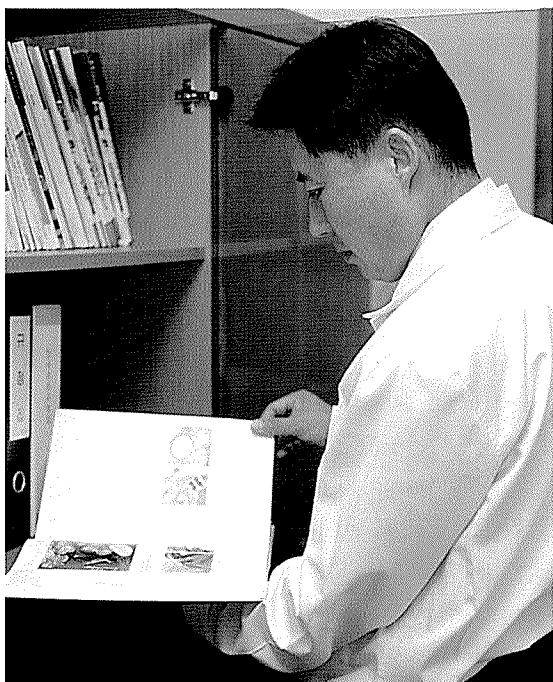
“이제까지 해왔던 일들이 재미있다고 생각합니다. 신제품 개발 이외에도 샌드위치, 우동전문점, 커피 등 다양한 사업



▲ 그는 직원들을 격려하며 대화를 통해 친밀한 관계를 유지하고 있다.



▲ 노트북과 휴대폰, 2대의 전화를 통해 그가 얼마나 바쁜 일상을 사는가 느낄 수 있다.



▲ 관련 서적의 탐독은 빼놓을 수 없는 습관이 되었다.

분야의 업무를 수행하면서 보이지 않는 노하우를 축적하게 돼 새로운 사업을 추진할 때 많은 도움이 됐습니다.”

국내에서 활발한 활동을 펼치던 그는 93년에 중국으로 건너가 고려당의 해외진출을 성공적으로 이끌어 냈다. 그 당시 중국과는 94년 정식수교 이전이기 때문에 여러 가지로 힘든 상황이었지만 북경고려당식품유한공사와 청도고려당식품유한공사를 설립해 한국 베이커리의 위상을 드높였다. 회사의 발전을 위해 혼신을 다해 뛰었던 그였지만 언제나 순탄한 길만이 펼쳐진 것은 아니었다. 지난 97년

국내 경기가 침체에 빠졌을 때 회사가 부도나 이제까지의 성과가 흔들리는 아픔을 겪어야만 했다. 고려당이 화의 인가를 받고 안정을 찾게 되자 전무로서 생산본부장이었던 그는 새로운 결단을 통해 회사와 자신의 발전을 도모하게 된다.

“회사가 안정을 찾아가고 있을 때 제 위치에 대해 한번 심사숙고해 보았습니다. 고려당은 이제 제가 없어도 될 때라고 느껴 사장님께 두 번이나 사직의사를 밝혔지요. 사장님은 계속 만류하셨지만 결국 현재의 회사로 자리를 옮기게 됐습니다.”

청년과 같은 일에 대한 열정

지난해 4월 조선호텔 베이커리 사업부의 책임자로 새롭게 출발한 그는 청년에 뒤지지 않는 열정을 가지고 일에 임하고 있다. 베이커리업계에 입문한 직후부터 새로운 분야에서 사업을 개척했던 그는 이제 또 다른 영역에서 시장개척을 위해 활동 중이다.

현재 조선호텔 베이커리 사업부는 달로와요, 조선델리, 데이앤판데이 등 3개의 브랜드를 운영하는 동시에 스타벅스와 인천공항, 코엑스 압구정 레스토랑 등에 제품을 공급하는 등 경쟁력 있는 업체로 부상하고 있다. 프랑스와 제휴한 브랜드인 달로와요의 경우 그가 고려당 재직시에 도입을 추진한 적이 있어 인연이 많다고 한다. 이런 그의 노하우와 업계 경력은 사업 초기에 있는 회사로서는 가장 필요한 부분이라고 할 수 있다.

그는 20년 넘게 생산과 영업 현장을 누비며 생활했기 때문에 그 누구보다 개발, 생산, 영업의 균형있는 발전을 강조한다. 올해 용인 제2생산공장을 완공하고 매장이 증가함에 따라 그의 일은 예전보다 더욱 많아졌다. 그는 항상 오전에 업무를 본 후 생산라인을 돌며 제품 생산을 꼼꼼히 체크하고 오후에는 각 매장을 순회하며 시장상황을 점검하고 있다.

“마지막 직장이라고 생각하고 이제까지의 업계 경력과 노하우를 바탕으로 소신껏 일하고 있습니다. 실무자인만큼 권한 못지 않게 책임도 무겁고 철저한 평가가 따르기 때문에 한 가지라도 소홀히 할 수 없지요. 또한 직원들과의 관계도 따뜻한 말 한마디로 상관보다는 격려자가 되려고 노력합니다.”

오늘도 김원복 상무는 이른 아침 부인과 함께 출근 준비를 하며 바쁜 하루를 시작하고 있다. 그는 부인이 베이커리 매장에서 일하는 모습을 보며 열심히 같이 살아주는 것에 고마움을 느낀다고 한다. 앞으로도 청년에 뒤지지 않는 그의 열정과 노력이 알알이 열매 맺는 날이 곧 오리라 기대한다. ■

<글·사진 / 정한상 jeong@mbakery.co.kr>