

## 푸른 꿈을 향한 끝없는 도전 올리브베이커리 안인석 계장



일을 하다보면 부지불식간(不知不識間)에 실수를 하는 경우가 종종 있다. 특히 베이커리일은 한순간의 부주의가 제품 전체를 망치기 때문에 각별한 주의가 요구된다. 따라서 상급 기술인이 되려면 제품 생산의 여러 요인을 분석하고 컨트롤 할 수 있는 능력을 소유해야 한다. 올리브 베이커리 안인석(33) 계장은 초기 입문 시절에는 열정이 앞서 제품을 망치는 실수를 했었다. 그렇지만 실패 요인을 분석하고 꾸준히 기술을 연마한 결과 시간이 지나면서 중견 기술인으로 변모해 갔다.

“어렸을 때는 군인이 되고 싶었지만 집안사정 때문에 아산고등학교를 졸업하고 87년 신라명과에 취직하게 됐습니다. 베이커리일은 처음 접하는 것이라 낯설었고 특히 매일 소보루빵 철판 500장을 닦는 일은 매우 힘들었습니다. 그 당시 누나의 일주일만 참아보라는 말에 좀더 견뎌보기로 결심했습니다.”

그는 그후 한 달여 동안 재료를 나르는 등 허드렛일을 담당하다가 냉동생지 부서로 배치돼 1년 정도 근무하게 된다. 그에게는 모든 것이 처음 접하는 일이라 신기하기도 하고 나름대로 재미를 느끼며 일에 열중하게 됐다. 그는 야간에 1,300Kg나 되는 반죽을 열세 번 치는 고된 일을 하면서도 내일을 위해 어려움을 견뎌냈다.

“어느 정도 기술이 쌓였다고 생각한 저는 혼자 작업을 진행한 적이 있었습니다. 옥수수 식빵 반죽을 칠 때였는데 한번은 이스트, 또 한번은 소금을 빼고 작업하는 실수를 범했습니다. 그때는 다시 일해야 한다는 생각보다 내 자신의 실수가 너무 미워서 서러운 마음에 눈물까지 흘렸었습니다. 그렇지만 실수를 통해 진정한 자신의 것을 얻을 수

있었던 기회였다고 생각합니다.”

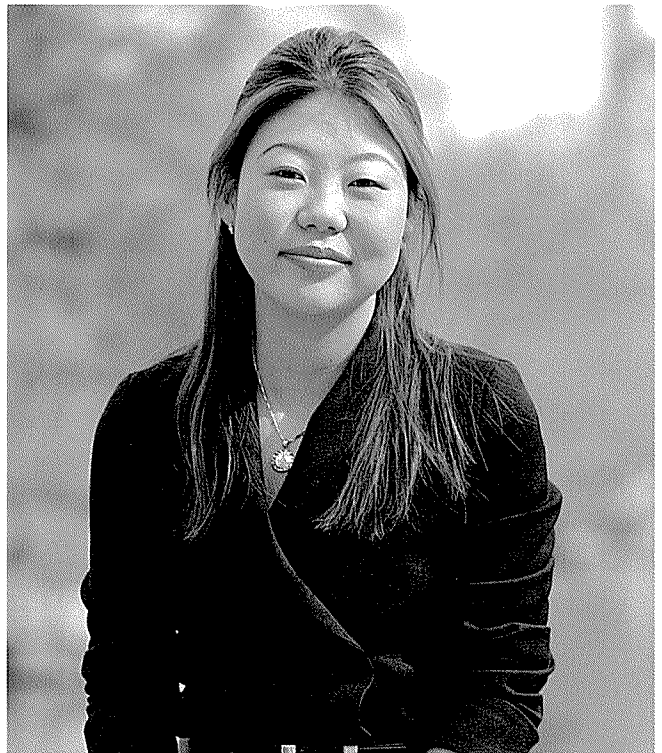
안인석씨는 4년 10개월 동안의 회사 생활을 통해 케이크 부서를 비롯해 대리점과 직영점을 돌며 착실히 경험과 기술을 쌓아 나갔다. 그는 롯데백화점 잠실점의 브랑제리로 자리를 옮긴 후 그곳에서 6년간 근무했지만 무언가 채워지지 않는 기술에 대한 갈증이 있었다. 그러던 중 그는 98년 올리브베이커리 김대식 부장의 제안을 받고 심사숙고 후 근무를 결정하게 됐다.

“김부장님은 상급 기술인으로 예전부터 알고 지낸 사이였습니다. 보수를 생각한다면 오지 말고 기술을 배우고 싶다면 오라는 말에 많은 갈증이 있었습니다. 사실 10년 경력의 기술인이 예전보다 적은 보수로 일한다는 것은 쉽지 않았지만 아내의 이해로 올리브베이커리에서 일하게 됐습니다.”

현재 그는 이론과 실기가 겸비된 기술인이 되기 위해 관련 서적의 내용을 탐독하는 것 이외에 신제품 개발 등 꾸준한 노력을 하고 있다. 오늘따라 그의 이마에 맺힌 송글송글한 땀방울이 유난히 빛나게 보인다.

〈글 / 정한상 jeong@mbakery.co.kr〉

## 삶과 부딪쳐 얻은, 살구씨같은 단단함 한국리치 특판영업부 김경환



대여섯 권의 책은 족히 들어갈만한 룩색에 한 손 가득 꼭 쥐고 있는 두꺼운 수첩. 상당히 과묵할 것같은 눈빛을 한채 거래쳐와 연신 전화를 하고 있는 옆 모습이 당당해 보였지만 정작 처음 나누는 목소리는 의외로 발랄하다. 한국리치 특판영업부의 김경환(28)씨. 좌우명,

이렇게라면 살아가는 나름대로의 지침이 뭐냐고 묻는 질문에 '그냥 착하게 살고 싶어요' 라고 말한다. 베이커리와 인연은 지난 약 3년 전으로 거슬러 올라간다.

"학교 졸업 후 두산식품에서 5년 가까이 근무하다 새로 해보고 싶은 일이 생겼어요. 한 직장에 오래 머물다 보니 식상해진 면도 있었어요. 전 하고 싶거나 해보고 싶은 일은 묻혀 두지는 못하는 편입니다."

안정된 직장을 그만두고 한불학원에서 6개월 정규과정을 마쳤을 때 그의 손에 들린 것은 제과·제빵 자격증과 파리바게뜨 입사 원서였다. 그후 파리바게뜨 사당점과 방배점 등을 거치면서 상당히 바쁜 나날을 보냈다고 한다.

생산 현장에서 바쁜 나날을 보내면서도 정체되지 않기 위해 그는 전시회나 외부 행사를 꼼꼼히 챙겨 다녔다. 우연한 기회에 들른 99년 Siba 현장에서 옛 직장 상사를 만나 지금의 직장인연을 맺게 된다.

"여성으로서 영업, 그것도 특판 영업을 한다는 것이 녹록한 것은 아니지만 의외로 다양성을 평가받을 수 있는 부분이기도 합니다. 가령, 일에 대해 좀 더 세심하게 고객과 의견을 조율한다든가 남성들이 미처 생각하지 못하는 부분에 대해 영업 루트를 개발한다든가 하는 부

분에선 말이죠."

작년 4월에 입사한 그가 처음, 이른바 '실적'을 올린 것은 포송고 척동점의 특판을 성사시킨 것. 현재 E-마트, 코스트코홀, 월마트 등 유통 할인점의 인스토어베이커리와 백화점을 담당하고 있는 그는 학교 급식 납품에 대해서도 요즘 상당한 관심을 두고 있다고 한다.

"힘든 적도 있었고 상사와 의견이 충돌해 속상했던 적도 있었지만 제가 먼저 풀려고 많이 노력하는 편입니다. 아무래도 외부에서 일하는 시간이 많은 만큼 회사 사람들과 유대관계가 좋지 않으면 그만큼 일하는 데 힘을 못 얻으니까요. 서로가 다 사정이 있고 이유가 있겠지만 조금씩만 양보하고 대화하다 보면 지금보다 훨씬 세상이 따뜻해질 거라고 믿어요."

많지 않은 나이에도 불구하고 생각이 따뜻하고 단단해 보였다. 그는 무역회사에 다니다 보니 제대로 된 무역이론을 배우고 싶다고 말한다. 어떤 과정과 형식이 됐건 배움에 대한 의지가 변하지 않길 바란다. 이런 말이 있질 않은가. 새가 땅에 내려앉은 것은 또 다른 비상을 향한 과정일 뿐이라고.

<글 / 오형석 ohs@mbakery.co.kr>

## 편빵으로 전하는 따뜻한 사랑

### 효촌교회 광광희 목사



작은 편빵도 배고픈 이웃에게는 이 세상 그 무엇보다 맛있는 산해 진미로 바뀔 수 있다. 이처럼 편빵을 나눠주는 일을 하면서 불우한 사람들과 우리 이웃들에게 큰 사랑을 전하는 한 사람이 있다. 그 주인공은 경기도 양주군 효촌교회의 광광희(56) 목사로 지난해 2월부터 변함없이 이 일을 계속하고 있다. 그는 거리의 노숙자, 불우 노인 이외에도 새벽길의 환경미화원, 택시기사, 순찰 경찰관에 이르기까지 다양한

사람들에게 사랑을 전하고 있다. 매주 수요일과 토요일 새벽 6시면 어김없이 중구 광희동 신천신학원 앞에서, 8시에는 종로 파고다공원 부근에서 따뜻한 편빵을 나눠준다.

"신천신학원에 편빵을 만들 줄 아는 학생이 입학한 것을 계기로 본격적으로 편빵을 만들게 됐습니다. 사실 밥으로 도움을 주고 싶었지만 봉사 인원도 많아야 하고 여러 가지 제약 조건이 있어 편빵 쪽을 선택했지요. 작은 편빵이지만 불우한 이웃에게 도움을 주기 위해 새벽 일찍부터 빵을 만듭니다."

광광희 목사는 편빵을 만드는 날이면 거의 밤을 지새우며 온 정성을 다해 편빵을 만든다. 의정부에서 새벽 2시에 나와 신천신학원에서 4시 30분까지 반죽을 하면 6시가 다 되어서 편빵이 찌져 나온다. 처음에 솔 서너 개로 시작한 봉사는 시간이 지나며 더 많은 사람에게 도움을 주기 위해 생산시설을 대폭 확충했다.

"어떤 사람들은 무엇 때문에 아무 일도 안하는 노숙자들에게 편빵을 나눠주냐며, 계속 도와줘도 그런 사람들은 고마움을 모른다고 질책하기도 했습니다. 그렇지만 그 사람들도 오죽하면 자신을 버리고 저렇게 살까하는 생각을 하면 그들 중 이 편빵을 먹고 다시 새 힘을 얻는 사람이 많길 기도합니다."

그의 남편은 YKK 지퍼로 유명한 건양통상(주) 권오춘 사장으로 이 일에 전폭적인 협조를 하고 있다. 남편은 모자랄 것 없는 사람들이 왜 잠을 설치며 고생할까 의아해 하지만 오히려 그는 불우한 이웃을 위해 더욱 큰 꿈을 꾸고 있다. 바로 무료병원을 세워 도움이 필요한 사람들에게 의료의 손길을 펼치는 것이다. 광광희 목사의 경우처럼 진정한 이웃사랑은 자신의 뉘을 필요로 하는 사람에게 나눠주는 것이라고 생각한다. 앞으로도 그의 나눔과 베품이 이 세상의 빛과 소금이 되어 주길 바란다.

<글 / 정한상 jeong@mbakery.co.kr>