



음식나라제과제빵학원 문봉용 원장

제과업계를 사랑하는 진정한 선배

음식나라제과제빵학원 문봉용 원장은 이름 석자만 말해도 '아! 그분이요?' 라는 말이 튀어나올 정도로 전주 기술인들에게 존경받는 선배다. 제과 경력 50년, 강사 경력이 12년을 자랑하니 문원장에게 그동안 배운 후배들과 제자들이 전국 방방곡곡 없는 곳이 없다.

“내 밑에서 배운 후배나 제자들이 제과일을 꾸준히 하며 성공하는 모습을 보는 게 항상 큰 즐거움입니다.”

문원장이 존경받는 선배로 추앙받는 것은 무슨 일이 있을 때마다 먼저 나서는 솔선수범한 모습 때문이다. 젊은 시절에는 대한제과협회 전주시부에서 기술분과위원장으로 30년 정도를 활동하면서 위생 교육과 자격증 시험을 위한 책까지 직접 만들어 후배 양성에 공을 들였다. 문원장은 지금도 고문이사로 활동하면서 도움을 줄 수 있는 기회가 있으면 언제나 흐뭇한 마음으로 일한다. 그럴 때마다 함께 해줄 젊은 후배들의 참여가 부족한 것이 아쉽다고.

“협회 행사나 업계 행사에서 젊은 기술인들이 많이 참여해 생동감이 살아있는 제과업계가 되었으면 합니다. 업계가 점점 발전되어가는 모습을 보고 싶은 게 저 같은 선배들의 소망 아니겠습니까.” 글·김영주 기자 | 사진·전문식

크라운베이커리 해외사업담당 오성민

해외진출의 교두보를 위한 당찬 출발

크라운베이커리의 마케팅부에서 해외사업을 담당하는 오성민 씨는 요즘 제과관련 업무 파악과 해외사업 일로 눈코 뜰 새 없이 바쁘다. 입사한 지 4개월밖에 안됐지만 크라운베이커리의 해외시장 진출을 앞두고 아시아 및 미국 동향 파악과 시장조사 등 할일이 정말 많다.

크라운베이커리에 입사하기 전 광고회사와 방송국에서 근무했기 때문에 제과제빵에 대해서는 기초지식이 전혀 없었다고.

“매장과 공장에서 한 달 동안 실습 교육을 받으면서 제과에 대해 많이 알게 됐어요.”

빵 반죽을 만져보고 매장 서비스 교육도 받으면서 업무 파악에 많은 도움을 받았다는 오성민 씨는 새 직장에서 새로운 일을 시작한 만큼 포부도 남다르다. 효율적인 근무를 위해 일주일 단위로 업무 계획을 미리 준비하고 해외시장에 대해 공부하는 등 많은 노력을 기울인다.

영국에서 대학을 졸업한 오성민 씨는 현재 준비 중인 해외사업이 자리 잡으면 영국, 프랑스 등 유럽에도 진출하고 싶은 욕심을 내비친다. “제과제빵의 원조라고 자부하는 유럽에서 크라운베이커리의 특성을 살린 제품으로 승부하고 싶습니다.” 그간의 경력을 바탕으로 크라운베이커리에서 새출발을 한 그녀의 눈빛이 반짝반짝 빛난다. 글·허윤정 기자 | 사진·주현진

