

대구·경북 기술 지킴이 나인 셰프

제과 기술의 10년 미래를 책임지는 당찬 모임

'나인 셰프(Nine Chef, 회장 이동우)'. 이름에서 누구나 가능할 수 있듯 아홉 명의 제과 기술인들이 의기투합한 모임이다. '열'에서 하나 모자라는 '아홉'이지만 그들이 함께 만들어가는 기술 발전에 대한 희망이 나머지 '하나'를 든든하게 채우고 있어서 나인 셰프는 '아홉'으로도 딱딱 찬 느낌이다.

글·김미선 기자 | 사진·안성철

나인 셰프의 보금자리는 대구·경북지회 회관 4층에 위치한 세미나 실이다. 그들은 거의 한주도 거르지 않고 그곳에 모여 새로운 기술에 대해 서로 논의하고 대구 지역 고객들의 성향에 대해 머리를 맞대고 분석한 결과를 제품에 반영한다. 이 모임은 여느 기술인 모임과 뭔가 다른 특별한 것이 있다. 회원 모두 사명감과 책임감이 강한 사람들로 채워진 것. 모임에 참석하는 나인 셰프 한 명 한명의 빛나는 눈빛은 대구·경북 제과업계의 밝은 미래를 엿보게 한다.

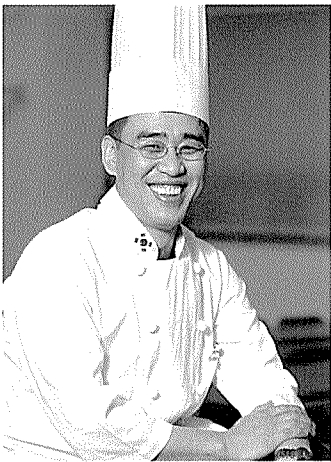
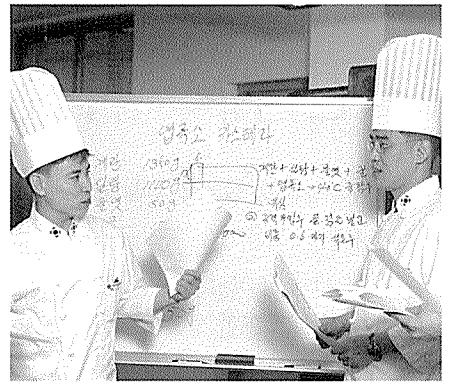
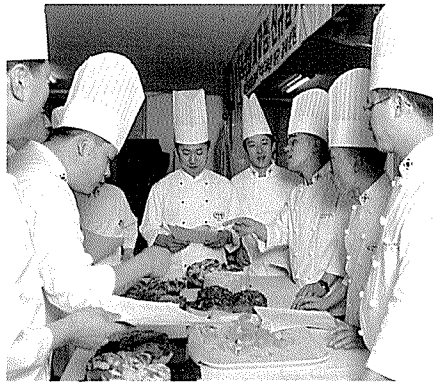
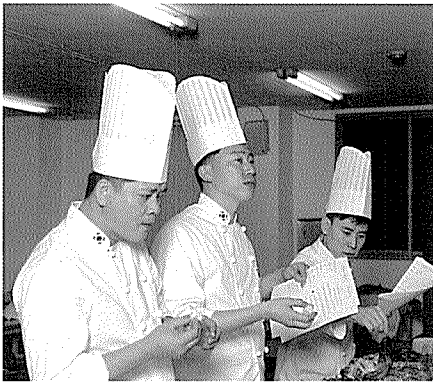
지역 기술 발전 위해 봉사하는 모임으로 출발

지난 해 3월 대구·경북지회의 수장을 맡게 된 이상태 지회장

은 사업의 최고 가치를 지역의 기술 발전에 두고 지회 기술 분과의 구성을 서둘렀다. 그는 대구 지역에서 기술력을 인정받으면서 점포 경영에도 앞서 나가는 기술인들을 하나하나 뽑아 보았다. 적극적으로 활동할 수 있을지 여부를 따지다 보니 자연히 젊은 사람들이 위주로 선발하게 됐다. 그렇게 이 지회장에 의해 한명씩 끌려 온(?) 이들의 모임이 바로 나인 셰프이다. 한 마디로 나인 셰프는 대구·경북지회 기술 분과의 또 다른 이름인 것이다.

나인 셰프의 결성은 다분히 타의에 의해 시작한 거나 다름없다. 대부분 처음에는 모임보다는 점포 운영에 차질을 빚을까 염려하는 마음이 더 컸다. 1년 가까이 지난 지금 그들 가운데 점포 운영에 지장을 염려하는 회원은 아무도 없다.





이동우 회장은 대구 지역에서 유명한 기술인으로 나인 셰프의 밝은 미래를 대변한다.

모두 이구동성으로 '보람과 자긍심'을 나인 셰프 활동의 매력으로 꼽는다.

지역 눈높이에 맞춘 기술 세미나 개최

대구·경북 지역에서 나인 셰프는 눈부신 활약상을 보여준다. 지난 해 11월에는 대구음식박람회 아홉 명이 출출동해 현장에서 마지팬 공예를 직접 선보였다. 이를 지켜보던 일반 관람객들은 그들의 손에서 장미 한 송이, 동물 한 마리 탄생될 때마다 탄성을 지르며 즐거워했다. 그들의 마지팬 시연은 박람회의 최고 인기 코너로 첫날 하루만 하기로 기획됐던 행사가 주최 측의 부탁으로 4일 내내 연장됐다고.

“우리의 작은 노력이 일반 사람들에게 제과업에 대한 인식을 새롭게 하는 계기가 되어 뿌듯하게 생각합니다.”

이동우 회장의 말에서 나인 셰프의 자부심이 어느 정도인지 짐작할 수 있다.

나인 셰프 활동의 백미는 단연 한 달에 두 번꼴로 꼬박꼬박 개최하는 기술 세미나에 있다. 그들 스스로도 '쉬운 일이 아니다'라

“저는 제과를 천직으로 여기는 사람입니다. 제가 가진 기술을 바탕으로 같은 업계 사람들을 위해 봉사할 수 있다는 점이 우리 활동의 가장 큰 매력이지요.”

나인 셰프 배재현 기술분과 위원장은 자신만을 위한 기술 개발과 점포 운영에만 매진했을 때 느껴보지 못했던 보람을 알게 됐다고 말한다. 이는 비단 배 위원장의 개인적인 생각이 아니다. 아홉 명의 회원들

고 말하는 세미나를 한번 개최하려면 두세 번 넘게 미리 모임을 갖고 '작전 회의'를 거쳐야 한다. 세미나 품목은 지역의 기술 현실을 반영한 실용 제품 위주로 정하고, 발렌타인데이, 수능과 같은 특수절이 있는 달에는 초콜릿, 찹쌀떡 등의 맞춤 세미나를 실시하고 있다. 세미나 진행에 차질이 없도록 세미나 당일 맡게 될 각자의 역할을 확실히 하고, 세미나 품목에 대해 회원 각자가 모두 확실하게 숙지한다.

이러한 노력에 힘입어 지금은 대구·경북 지역에서 열리는 세미나 가운데 나인 셰프가 개최하는 세미나가 지역 기술인들에게 가장 큰 호응을 얻고 있다.

대구·경북 제과 기술의 10년 미래를 책임진다

모임이 잦아지면서 자연스럽게 정이 두터워진 나인 셰프는 이제 친형제 같은 우애를 자랑한다. 사실 처음에는 대구에서 잘 나간다는 젊은 기술인들이 일면식도 없던 상태에서 모인 탓에 보이지 않게 치열한 경쟁도 있었다. 모임이 한 회 두 회 거듭되면서 나인 셰프의 회원들은 서로에게서 닮은 모습을 발견하기 시작했다. 바로 뭐든지 일단 해보기로 결심하면 앞뒤 가리지 않고 나서는 추진력이다. 나인 셰프 회원들은 '우리 지역 기술의 10년 미래를 책임진다'는 공동의 목표를 향해 무서운 속도로 달려가고 있다.

지회 기술지도위원으로서의 그들의 임기는 3년에 그치지만, 지역의 기술 발전에 밑거름이 될 수 있는 나인 셰프의 활동은 3년이 아니라 10년을 넘어서까지 이어나갈 계획이다. 올해는 지금까지 열린 세미나에서 인기를 얻었던 제품과 지역 트렌드에 정통하다 자부하는 나인 셰프 구성원들이 추천하는 제품을 모아 기술서를 발간할 계획도 추진 중이다.

이상태 대구·경북 지회장이 나인 셰프를 일컬어 “꼭 다물려있었던 조개의 입을 벌려 아홉 개의 진주를 주운 격”이라 칭찬하는 것도 확실히 수긍이 간다. 나인 셰프라는 진주가 빛을 발하고 있는 한 대구·경북 제과업계의 미래는 장밋빛으로 가득 찰 것이다. **B**