



마고 베이커리

# 모두가 주인인 행복 베이커리

글 · 김영주 기자 | 사진 · 전문식

암사동에 문을 연 마고베이커리(대표 임윤희)는 조금은 특이한 시스템을 지닌 곳이다. 이곳에서는 직원과 사장이 서로의 월급을 정하고 수익금도 반반 나누는 등 사장과 직원 간의 구별이 확실치 않다. 이런 일이 가능할 수 있는 것은 그들이 사제시간, 선후배 관계로 엮여 있기 때문이다.

마고 베이커리는 해전대학교 제과제빵과 임윤희 교수와 그 학교 출신 기술인이 의기투합해 만든 곳이다. 그 동안 딱딱한 현장에서 방황하는 제자들을 볼 때마다 늘 안타까워 했던 임윤희 교수는 좋은 제품과 즐겁게 일할 수 있는 점포를 만들어 보자는 제자들의 제안을 흔쾌히 받아들여 함께 마고 베이커리를 오픈한 것이다. 임교수가 많은 지분을 투자해 대표를 맡고 있지만 모두 같이 일하고 일한만큼 이익을 분배하는 것이 이곳의 원칙이다.

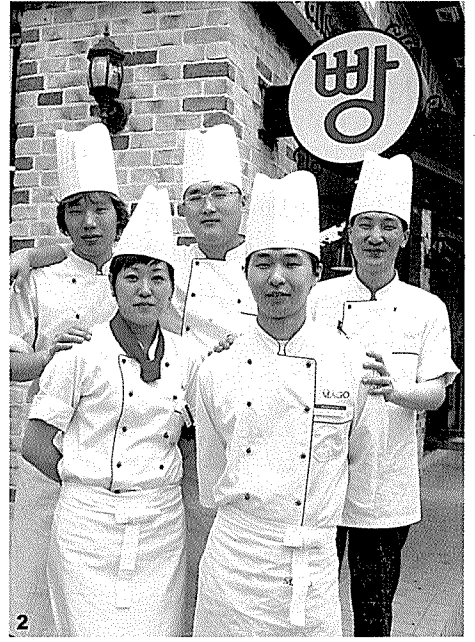
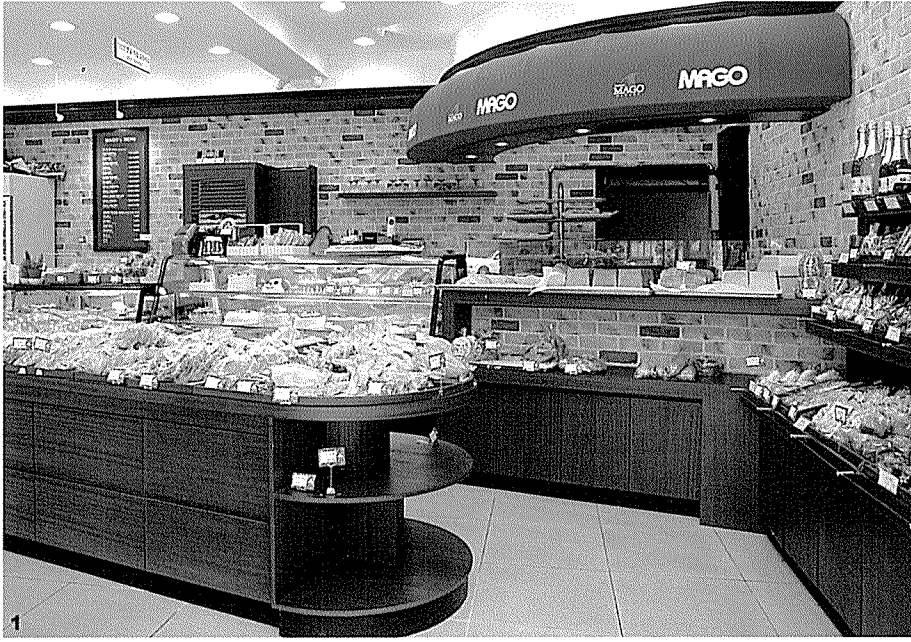
마고 베이커리에서는 직원들이 6개월 마다 매장과 공장을 오가며 모든 작업을 돌아가면서 담당한다. 담당 직원은 그 작업의 모든 것을 책임지고 주인이 되어 일한다. 모두가 주인이기 때문에 점포 운영이나 제품에 대해 함께 토론하고 결정한다. 그런 까닭에서인지 몰라도 마고 베이커리에서는 일주일에 2제품 이상 꼭 신제품이 선보일 정도로 모두가 열성이다. 마니아층을 형성할 만큼 인기가 높은 와사비 샌드위치도 이런 시스템을 통해 개발된 제품이다.

마고 베이커리의 또 다른 특징은 소비자 중심의 경영이다. 오전이면 하루도 빠짐없이 매장에 남겨진 제품에 대해 재고 조사를 실시한다. 어떤 제품이 인기가 좋은지, 어떤 제품이 인기가 없는지를 날마다 체크해 고객들의 성향을 파악하고 그것을 바로 생산 작업으로 연결해 제품을 조절한다. 또한 고객에게 늘 안전하고 몸에 좋은 제품을 제공하기 위한 노력도 잊지 않는다. 임윤희 대표는 '엄마가 아이에게 안전하고 좋은 제품을 먹고 싶은 마음을 항상 기억하며 제품을 만든다'고 설명한다. 마고 베이커리의 모든 제품은 좋은 재료와 충실한 과정을 통해 만들어진다. 동충하초, 홍삼, 한방 재료, 유산균 등을 이용한 다양한 건강 제품도 선보이고 있다.

마고베이커리 식구들은 지역 봉사에도 모두 열성이다. 매일 아침이면 남은 제품은 푸드뱅크에 전달하는 한편 지역 경로당이나 봉사 기관에도 제품을 전하고 있다. 앞으로도 꾸준히 지역 봉사에 동참할 계획이라고.

욕심을 버리고 모두가 행복해지는 길을 선택한 마고 베이커리. 함께 고민하고 함께 웃는 그들의 모습에서 마고 베이커리의 따뜻한 힘이 물씬 풍겨 나온다. **45**

TEL : 02)3427-0454 위치 : 서울시 송파구 암사동 선사 현대 아파트 입구.



- 1\_ 내부 전경. 벽돌로 마감한 벽면이 따뜻하고 편안한 분위기를 연출한다.
- 2\_ 마고베이커리의 식구들.  
같은 학교 선후배 관계로 언제나 대화와 웃음이 떠나지 않는다.
- 3\_ 매일 아침 전날에 남은 제품을 푸드뱅크에 전달하는 등 지역 봉사에 동참하고 있다.
- 4\_ 새롭게 선보인 신제품 감자 식빵. 감자 분말을 넣어 더 쫄깃하고 부드럽다.  
마고베이커리에는 매주 2제품 이상 신제품이 선보인다.
- 5\_ 마고 베이커리에서 인기 NO.1인 와사비크렘샌드위치에 와사비를 이용해 만든 독특한 맛으로 마니아층을 형성할 정도.
- 6\_ 건강 소재에 신경을 많이 쓰는 마고베이커리에서 선보인 잡곡 타르트.  
잡곡의 고소한 맛과 영양이 가득 담겨있다.

