



새로운 목표를 향해 뛰는 제과인

# 꿈과 열정이 아름다운 도전

2005년 을유년이 밝았다. 떠오르는 태양을 보고 저마다 한 해의 계획을 마음속으로 되새기는 새해 첫날, 그 누구보다 벅찬 마음으로 올해를 기다려온 제과인이 있다. 이들이 새로운 목표를 위해 벌써부터 구슬땀을 흘리며 성공하겠다는 일념으로 도전장을 내밀었다. 글·김영주 기자· 사진·이성우, 주현진



동경제과학교 이은영 씨



동경제과학교 이은영 씨

얼마 전 TV에서 아줌마의 성공기를 다룬 드라마가 유행했다. 주인공이 남편에게 이혼당한 뒤 온갖 어려움을 겪으면서 자신만의 노하우를 가지고 음식을 개발해 성공하는 스토리는 아줌마들의 기를 세우기에 충분했다. 한편으로는 아줌마란 타이틀을 달고 무엇인가 새로 시작하는 것이 얼마나 어려운 일인지, 얼마나 큰 결심이 있어야 하는지도 여실히 보여주었다. 올해 동경제과학교에 입학하는 이은영 씨 역시 우리나라 대표 아줌마로 제과일을 막 시작하려는 도전자이다. 남편이 든든한 후원자가 되어 준다는 것만 다를 뿐 드라마 속 주인공만큼이나 강한 열정과 굳은 의지의 소유자다.

이은영 씨가 제과일을 배워야겠다는 생각을 갖게 된 것은 아주 우연한 기회에서다. 결혼하고 집에서 아이들을 키우며 전업주부로 살아가던 그녀는 자신의 일을 갖고 싶다는 생각을 자주 했다. 어떤 일을 할 수 있을까 고민하던 중 엄마와 아내 입장에서 생각하다보니 요리에 대해 자연스레 관심을 갖게 됐다. 그러던 어느날, 우연히 일본의 한 제과점을 소개하는 TV 프로그램을 보면서 마음속에 울리는 소리를 들었다고.

“평균 70세를 훌쩍 넘은 다섯 명의 할아버지들이 운영하는 제과점을 소개했어요. 손님이 끊이지 않을 정도로 인기가 높지만 맛을 유지하기 위해서 항상 일정한 양만 판다고 하더군요. 할아버지들은 일본을 대표하는 빵집을 만들고 싶다는 투지를 불사르며 열심히 일하시고 계셨어요. 주인 할아버지가 ‘목숨 다하는 날까지 빵을 굽겠다’고 말했을 때는 나도 저렇게 살고 싶다는 생각이 절로 들었죠.”

## 아줌마의 제과 입문기

그날 이후로 제과를 배워야겠다는 결심을 굳혔다. 아이들도 아직 어리고 자신이 일하기에 여러가지 많은 점이 마음에 걸렸지만 인생의 전환점이 될 수 있다는 남편의 조언과 배우고 싶다는 강한 욕구가 이은영 씨에게 용기를 내게 했다.

“학교에 들어갈 생각을 하니 마치 아기를 낳는 것 같아요. 아기를 낳으면서 ‘이 아이를 잘 키울 수 있을까.’ 그런 생각이 들잖아요. 마찬가지로 이 일을 잘할 수 있을지 설레기도 하면서 두렵기도 해요.”

이은영 씨가 제과일을 하면서 굳이 일본 유학을 결심한 것은 중·고등학교 시절을 일본에서 보내면서 맛을 본 제품들에 대한 기억이 선하고 우리나라에서 내로라하는 기술자들이 일본 유학을 많이 다녀왔다는 이야기를 들어서였다. 특히 일본어에 대한 부담감이 없고 친정 부모님이 일본에 계셔서 결정하기가 쉬웠다. 하지만 늦은 나이에 시작하는 일이다 남편과 아이들이 지켜 보고 있어 실패해서는 안된다는 부담감이 크다고.

“나이가 들어서 시작하는 일이기 때문에 더욱 굳은 의지가 필요한 것 같아요. 앞으로 힘든 일이 많겠지만 포기하지 않고 지금의 마음을 떠올리도록 하겠습니다.”

초심(初心)을 지키고 싶다는 이은영 씨. 늦은 출발이지만 그 결심만으로도 이미 멋진 삶이 그녀의 앞에 펼쳐지고 있다.

제과인이라면 누구나 자신의 모든 것을 담은 제과점을 열고 싶은 욕심을 한번쯤 갖기 마련이다. 지금까지 쌓은 갖가지 노하우와 기술을 자신의 이름을 걸고 고객들에게 마음껏 펼쳐 보일 수 있는 제과점을 갖고 싶어한다. 하지만 창업이란 것이 그리 녹록한 일만은 아니어서 기술인일 때와는 차원이 다른 수많은 문제들과 부딪히고 기술과 경영이라는 두 마리 토끼를 잡기 위한 끊임없는 노력이 필요하다.

오는 2월에 익산에 원탑 베이커리를 오픈하는 유인철 씨는 기술과 경영 이 두 마리 토끼를 잡기 위한 준비로 동분서주하다. 올해로 제과 경력 21년째로 유명 호텔과 베이커리의 제과장을 역임한 기능장으로 기술인으로는 베테랑인 그가 창업이라는 새로운 도전장을 내민 것. 창업에 앞서 그는 새로운 도전 과제인 경영이라는 문제를 풀기 위해 잘 된다고 소문난 제과점은 안 다닌 곳이 없을 정도로 발품을 팔며 돌아다녔다. 그가 자리잡을 곳이 지방이기 때문에 특히 지방에서 이름을 날리고 있는 베이커리는 빼놓지 않고 훑아다녔다.

## 원탑베이커리 오너셰프 유인철 **좋은 오너 셰프가 되는 길**

“제과점을 돌아다니면서 창업에 필요한 것들을 많이 배웠죠. 부산에서 방문한 한 제과점은 정말로 제가 하고 싶은 제과점의 모범 답안이었어요. 경영 노하우를 하나하나 익히며 많은 것을 배우고 나서 창업에 자신감을 가질 수 있었죠.”

흔히들 기술력이 좋은 오너 셰프들이 빠지는 딜레마 중 하나가 고객의 취향에 맞으면서 기술력을 갖춘 제품을 선보이는 어려움이다. 유인철 셰프는 잘되는 제과점을 보고 대중들의 입맛을 맞추면서 조금씩 그 입맛을 끌어당기는 노하우가 필요하다는 사실을 알았다.

“지방 고객들은 변화에 더 보수적인 편이라 제품에 있어서 상당히 고심하고 있었어요. 무작정 앞서가는 제품만을 선보이다가는 대중들에게 멀어질 수 있다는 생각이 들었죠. 그런 찰나에 고객들의 입맛을 맞추면서 새로운 제품을 통해 고객들의 입맛을 조금씩 끌어당기는 것이 중요하다는 것을 깨달았지요.”

유인철 씨가 창업을 준비하면서 아끼지 않은 노력이 또 한 가지 있다면 부지런히 선배들을 만나 조언을 듣는 것이다. 그가 생각하는 세상에서 제일 좋은 선생님은 바로 선배다. 큰일을 결정할 때면 선배들의 조언에 따르곤 한다. 여러 선배들과 의논하고 충고를 들으면서 그가 새로 깨달은 사실은 정말로 좋은 가르침은 현장에서 나온다는 것.

“한 선배님께서 제게 이런 말씀을 하셨어요. ‘좋은 오너 셰프는 단팥빵을 잘 만드는 것도 아니고 단팥빵을 잘 파는 것도 아니다. 단팥빵이 만들어져서 판매될 때까지 그 모든 과정이 잘 돌아가도록 시스템을 관리할 줄 아는 것이 좋은 오너 셰프이다.’ 그 말이 제게는 정말 소중한 가르침이 되어 넓은 시야를 볼 수 있도록 했습니다.”

좋은 오너 셰프가 되기 위해 막바지 비지땀을 흘리고 있는 유인철 씨. 올 한해를 그 누구보다 바쁘게 보낼 그의 모습이 그려진다. ☞

