



가족 같은 분위기 속에서 선의의 경쟁하는 ‘강북지회’ “서비스빵, 근절합시다.”

강북지회 회원들은 빵처럼 순수하다. 서로를 위해 걱정해주는 모습이 아름다운 그들은 자신만이 가진 노하우를 허심탄회하게 나눠주는 넉넉한 마음으로 마주했지만 제과·제빵업이 워낙 어려워지다보니 한숨부터 지었다. 글 장휘경 기자·사진 전문식

강북구는 공원녹지 지역이 12.92km²로 구 전체면적의 54.8%를 차지하고 있는 지역으로, 북한산을 비롯해 번동 오동근린공원 등 관내에 녹지가 많아 쾌적한 주거환경을 이루고 있다. 서울화계사동중, 이종주중손가소장왕지, 봉황각, 도선사석불, 화계사대웅전 등 문화재를 많이 보유하고 있는 곳으로도 유명하다.

이러한 강북의 중심지, 수유동 사거리에 위치한 (사)대한제과협회 강북지회는 들어서자마자 훈훈한 정이 뭉클 느껴질 만큼 따사롭고 화기에애했다. 먼저 앞장서서 강북지회를 이끌어가는 정진혁 지회장과 강북지회의 모든 사무를 총괄하는 이종팔 국장이 얼굴 만면에 미소를 띠며 우리를 반갑게 맞아 주었고 나머지 회원들도 활짝 웃으며 통성명과 함께 환대했다.

나일웅 고문은 “강북지회는 느껴지는 바와 같이 가족과 같은 분위기로 지

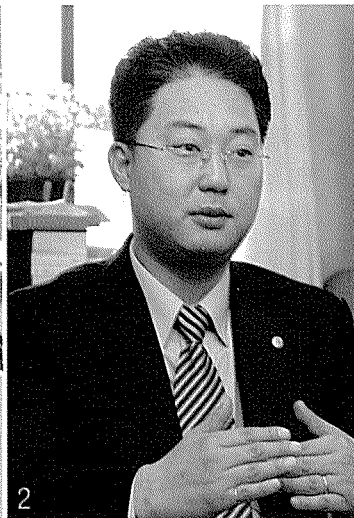
내고 있고 선의의 경쟁은 하되 불협화음은 전혀 없다”며 “먹거리 시장에서 이기고 살아남기 위해 경쟁을 하는 것일 뿐 사실 저희 강북지회는 제과점 사이의 경쟁에는 별로 크게 동요되지 않고 있다”고 전했다.

요즘 베니건스나 T.G.I. 프라이데이스에서부터 김밥천국에 이르기까지 체인점 외식산업이 모두 기승을 부리며 고객잡기에 나서고 있다. 그래서인지 붕어빵집 하나만 들어서도 신경이 곤두설 만큼 나약함을 나타내고 있는 것이 현 제과인의 심리상태라고 강북지회 회원들은 이구동성으로 말한다.

정 지회장은 “경기가 어렵다보니 사람들이 손쉽게 사먹을 수 있는 것을 많이 선택하곤 한다”며 “특히 김밥천국이 제과업계를 타깃으로 정하고 시작한 만큼 제과업계의 가장 주 경쟁업체로 부각되고 있다”며 한숨을 쉬었다. 왜냐하면 김밥천국과 같은 업소가 제과점의 고객을 많이 빼앗아가는 것



좌 수유동 4·19탑에서 강북지회 임원 및 회원들이 (사)대한 제과협회의 발전을 토의하기 위해 한자리에 모였다. 1 강북지회 회원들이 위생교육을 받고 있는 여러 장면들. 2 강북지회 정진혁 지회장이 제과업계에 직면한 어려움을 토로하고 있다. 3 강북지회 사무실에 회원들이 모여 인터뷰에 응하고 있다.



이 현실이기 때문이다.

일본에서 제과를 공부한 정 지회장은 외국의 사례를 들며 제과점이 국민의 관심을 많이 끌 수 있는 아이디어를 짜내는데 조금의 게으름도 허락해서는 안 된다고 주장했다. 정 지회장에 따르면 영국은 지역마다 업소를 제한하고 관할구청에서 위생관념교육을 철저히 시키기 때문에 고객은 안심하고 먹을 수 있고 업소는 너무 과열경쟁을 하지 않아도 된다. 그리고 일본은 제과점이 아무리 외국에 있거나 먼 곳에 있어도 유명세를 타면 찾아서 가는 등 제과에 관심이 많다고 한다.

물론 우리나라 사람들도 관심을 갖기 시작하면 너도나도 따라서 하는 경향이 있는 만큼 고객의 관심도를 높이기 위해 지속적으로 노력해야 한다.

정 지회장은 “특히 얼마 전 빵굽는 삼순이가 등장했을 때 체인점이나 호텔에 빼앗기지 않게 우리가 좀더 신경을 썼더라면 좋았을 것”이라고 아쉬워하며 “앞으로 협회가 마케팅 면에서 다각적으로 신경을 쓰고 젊은이들이 선호하는 방향으로 제과업을 홍보한다면 윈도우 베이커리의 위상이 좀더 높아질 수 있을 것으로 생각한다”고 자신의 뜻을 표명했다.

그렇지 않아도 협회는 여러 지회·지부의 뜻에 부응해 먹기 편리하면서도 음식을 찌꺼기가 남지 않는 제과·제빵의 장점을 특별하게 부각시킴으로써 일주일에 한두 번은 빵을 먹을 수 있게 분위기를 조성하고 있다. 또한 빵에 짬을 넣지 않고 야채를 넣어 먹으면 비만을 방지할 수 있고 하루에 한 끼만 먹어도 가격과 시간 등 여러 가지 면에서 크게 절약할 수 있음을 널리 홍보하고 있다.

앞으로 우리나라도 프랑스나 미국처럼 제과에 대한 방송프로그램이 많아져야 한다는 것이 강북지회의 여론이다. 언론매체를 통해서도 제과·제빵을 널리 알려야 하는데 그 동안 업소들이 모두 개인플레이를 해서 별 효력을 보지 못했지만 이제부터는 힘을 합쳐야 함을 제과인 모두가 뼈 속 깊이 깨닫고 있다. 제과는 예술과도 상통한다. 따라서 제과·제빵을 아름답게 만들어서 빵이 즐거운 마음으로 한 끼 손쉽게 때울 수 있는 먹거리라는 점을 깨우치게 해야 한다.

소비자들이 만약 빵을 만들어 보면 빵이 결코 비싼 것이 아니라는 것을 알게 될 것이라고 강북지회 회원들은 입을 모은다. 무엇보다 브랜드나 메이커를 따지는 습성이 있는 사람들에게 자영업제과점의 빵이 얼마나 맛이 깊은

지를 알게 하자고 했다. 성실하고 진실되게 오직 빵만을 바라보며 살아가는 빵가게 아저씨들의 이마의 깊은 골들이 퍼지도록 말이다.

김준걸 감사는 “사실 빵의 가격을 진작부터 인상해야 하는데도 우리나라 사람들의 빵을 찾는 수준이 낮은 편이라 올리지 못하고 있다”며 “물과 야채를 제외한 재료자체가 우리나라에서 나지 않는 것이 많기 때문에 원가가 비싸다는 것을 사람들이 모른다”면서 안타까워했다. 그리고는 이어서 “밀가루 까지도 외국에서 수입해야만 하는 실정이라 쌀빵에 눈을 돌려보기도 했지만 쌀값이 더 비싸서 선뜻 대체하지 못하고 있는 실정”이라고 속상해했다.

최근에 와서 더욱 제과업계를 어렵게 하는 것은 크리스마스나 발렌타인데이 때 꽃집이나 모닝글로리에서 제과점 제품을 팔아도 국가에서 별 제재를 가하지 않는다는 점이다. 하루속히 제과점 제품을 팔 때 판매허가를 받아야 하는 관련법이 생겨나야 할 것으로 보인다. 예전에는 고급식품으로 알려져 있던 제과·제빵이 이제는 편의점에서도 살 수 있는 식품으로 평가절하돼 제과업이 더욱 어렵게 됐기 때문이다.

임충만 부회장은 “가격은 경쟁과다로 인해 점점 하락하는데 고객마다 서비스를 달라고 해서 운영상 애로가 많다”며 “어쩔 때는 서비스를 주는 것이 파는 것보다 많을 때도 있다”고 힘겨운 점을 털어놓았다.

이러한 어려움 속에 있기 때문인지 강북지회는 중앙회에게 바라는 것이 많다. 우선 무슨 일이든 진행과정을 모르고 회원이 무의식적으로 따라할 수도 있으니 중앙회가 수시로 부연설명해 주기를 바랐고 중앙회에서 세미나 등 여러 가지 교육을 실시해 주기를 희망했다. 협회의 기술분과위원회가 협회의 회원인 기술자들에게 잘 만들 수 없는 분야를 가르치고 채워줌으로써 다시 재기할 수 있게 한다면 더 바랄나위 없다고 말했다. 나아가 중앙회에서 손님대응방법, 인사방법, 서비스방법 등의 교육도 감당해 주기를 원했다.

그렇지 않아도 중앙회는 각 회원들의 바람을 순차적으로 이뤄나가기 위해 협회회관에 세미나실을 개설, 수시로 여러 가지 제과·제빵에 관한 교육을 실시할 계획이다.

중앙회의 정일석 사무총장은 “올해 휴게음식점업에서 제과점업으로 업종을 독립시킴으로써 ‘셋방 살다가 자기집을 얻은 격이 됐다’고 상기된 듯 환하게 웃으며 “협회가 낱알이 발전하는 것을 관망하지 말고 자부심을 가지고 함께 동참해 주기를 바란다”고 말했다. ☞