

12 르포-청운관 학생식당

청운관 학생식당 물가 상승과 인력난에 허덕인다

서세종 기자 sejong0362@khu.ac.kr

코로나 팬데믹과 우크라이나 전쟁 등은 물가를 천정부지로 끌어올렸다. 오른 물가에 청운관 식당은 고민이 이만저만이 아니다. 서울캠퍼스(서울캠) 청운관 학생식당 최은정 식당운영팀장은 코로나 이후 다시 식당을 찾아준 학생들이 반갑지만, 한편으론 더 맛있는 밥을 내어주지 못해서 고민이다. 급기야 일할 사람을 찾기도 어렵다. 일손이 부족하다 보니 청운관 학생식당에서 운영하는 코너도 기존 6개에서 3개로 줄었다. 조리장 한 명이 하루 1,000인분이 넘는 식사를 홀로 준비한다. “모두 다 고마운 분들이죠” 서울캠 생활협동조합(생협) 김민화 사무국장은 식당 운영을 돕는 조리원들을 보며 말했다. 동일한 임금에 더 편한 일자리들이 많지만, 이들은 여기 남아 학생들의 식사를 책임지고 있다. 우리신문 서세종 기자가 청운관 학생식당에서 하루를 꼬박 일하며 생생한 현장을 담았다.

청운관 학생식당 조리원의 일과는 아침 8시에 시작된다. 새로 들어온 재료들을 분류하며 최 팀장과 대화를 나눴다. 그녀는 “요즘 물가가 너무 올랐다”며 어쩔 수 없이 식재료들의 질을 타협하는 순간들이 있다고 고백했다. 주로 국에 들어가는 애호박 같은 경우 냉동과 생물의 가격이 2배에서 3배 정도 차이가 난다. 그녀는 한숨을 내쉬며 “우리도 생물로 요리하고 싶다”고 말했다. 더 좋은 식재료를 사용해 밥을 준비하고 싶지만, 저렴한 가격에 식당을 찾는 학생들을 생각하면 어려운 일이다.

그녀는 온라인 익명 커뮤니티 ‘에브리타임’을 가끔 들어가 본다고 말했다. 메뉴 개발을 위해 학생들의 반응을 관찰하기 위함이다. 그녀는 과거에 신메뉴 개발을 위해 많이 노력했던 것으로 보인다. 청운관 학생식당에서 유명했던 ‘짜게치’는 그녀의 작품이었다. 그러나 요즘은 식당 안에서 조리원들 일손 돕는 일에 정신이 없다. 그녀는 “요즘 일할 사람을 구하는 게 어렵다”며 인력 문제를 언급했다.

10시부터 조리원들은 점심을 위해 식재료들을 정리하고 조리대에 들어간다. 조리장은 마치 군대에서 보던 큰 솥에서 삼으로 제육볶음을 조리하고 있었다. 얼핏 몇백 인분이 돼 보이는 양이었다. 그는 홀로 하루에 약 1,300인분의 식사를 조리한다. 삼을 돌리는 손목이 아픈



더 좋은 식재료를 사용해 밥을 준비하고 싶지만, 학생들을 위해 저렴한 가격을 유지하는 것은 쉽지 않은 일이다.

(사진=정예은 기자)

것은 기본이고 여름에는 더워서 쓰러질 지경이다. 그는 “여름에는 여기 온도가 40도까지 올라간다”며 “숨이 잘 안 쉬어진다”고 고충을 토로했다. 그의 등에는 선명한 땀자국이 넓게 퍼지고 있었다.

12시가 조금 지나자 식당이 북적이기 시작했다. 배식구 앞에 서서 정신없이 밥을 푸고 국을 줬다. 물려드는 인파 속에서 들리는 “잘 먹겠습니다”는 인사가 그렇게 반가울 수 없었다. 시간은 어느덧 2시가 됐고 식당은 조금 한가해졌다. 그러자 최 팀장은 나를 퇴식구로 불렀다. 그 무렵 퇴식구는 더 바빠지고 있었다. 조리원들은 밀려오는 빈 그릇들에 치이듯이 움직였다. 퇴식구 뒤편에는 큰 식기세척기가 열기를 뿜어내고 있었다. 음식물 쓰레기와 뜨거운 열기가 작업을 더 힘들게 만든다. 이곳 퇴식구는 일이 힘들어서 시급도 조금 더 쳐준다. 최 팀장에게 부탁해 30분 정도 식기세척기 앞에 서서 그릇들을 수거했다. (“그릇들을) 수거할 때 손가락이 끼이거나 부딪히면 집에 가서 손가락이 아프다”며 옆에서 지켜보던 조리원이 내게 조심하라고 일렀다. 기계 앞에서 자세를 살짝 수그린 채로 하는 작업이다 보니 나는

“허리도 몹시 아프지 않나요?”라고 물었다. 그러자 그녀는 “그건 기본이다”며 당연하다는 듯이 대답했다. 그리고 보니 퇴식구 사람들은 다들 허리에 복대를 차고 있었다. 작업을 마치고 앞치마를 벗으니 옷이 땀으로 축축했다.

점심시간이 지난 이후 주방에서는 도시락 준비가 한창이었다. 생협에서는 학생식당도 운영하지만, 교내 행사에서 필요한 도시락을 준비하기도 한다. 도시락을 함께 준비하는 동안 생협 김민화 국장을 만날 수 있었다. 그와 식당 운영에 대한 자세한 이야기를 나눴다. 대화 중 인력 부족 문제를 빼놓을 수 없었다. 과거 청운관 학생식당은 메뉴 코너가 6개였지만 지금은 3개만 운영하고 있다. 또한 영양사들은 업무 시간을 쪼개 식사 준비를 돕고 있다. 이를 비롯한 문제들은 모두 일할 사람을 구하기 어렵기 때문이다. 조리원들의 입장에서 동일한 임금을 받고 더 편한 일을 할 수 있는 곳들도 있다. 그러나 그들은 여기 남아 학생들의 식사를 책임지고 있다. 김 국장은 조리원들을 바라보며 “모두 다 고마운 분들”이라고 말했다. 그렇다고 임금을 올려주기에는 생협 입장에서

는 부담이 된다. 지금의 학식 가격도 겨우 5,000원 부근의 가격을 유지하고 있으니 말이다. 김 국장은 생협이 처음 생겼을 적을 떠올렸다. 그는 “그때 당시 학생들이 요구했던 것은 저렴한 가격에 먹을 만한 음식을 제공해달라는 것이었다”며 “설립 취지에 맞게 운영하려고 노력한다”고 말했다.

일을 마치고 식당에서 ‘도망쳐’ 나왔다. 하루 종일 서 있어서 다리가 후끈거렸고 작업 때마다 반복해서 손을 씻다 보니 손이 푸석푸석했다. 갈라진 손톱을 보니 “여기는 네일 비용 지원해줘야 한다”는 최 팀장의 진심 같은 농담이 떠올랐다. 힘든 일이지만 누군가는 해야 할 일이다. 라면을 먹지 않는 이상 학교 앞에서 불과 5,000원으로 끼니를 해결하기는 쉽지 않다. 심지어 라면에 김밥 한 줄을 곁들이려 한다면 6,000원은 넘는다. 청운관 학생식당은 지난 11년 동안 학생들의 주머니 사정을 지켜주었다. 그러나 최근 청운관 학생식당의 내부 사정이 좋지 않아 보인다. 앞서 언급한 인력 부족과 물가 상승이 가장 큰 문제다. 지속 가능한 생협 운영을 위한 해결책 마련이 요구되는 시점이다.

“

라면을 먹지 않는 이상
학교 앞에서 불과 5,000원으로
끼니를 해결하기는 쉽지 않다.
청운관 학생식당은 지난
11년 동안 학생들의 주머니
사정을 지켜주었다.

”