

즐겁고 젊게 일하는 곳, 아르젠또

카페 아르젠또가 문을 연 것은 2008년. 윤선녀 씨는 그때부터 함께해온 1기 멤버이다.

"복지관을 짓는다는 소식을 미리 듣고 있었죠 그런데 일 층에 카페가 생긴다는 거예요 그때 제가 이제 막 예순이 될 나이였거든요 카페를 열고 싶다고 생각하고 있는데 아르 젠또에서 카페 창업교육을 시켜준다고 해서 신청했어요"

그렇게 시작한 것이 어느덧 13년이 흘렀다. 그 사이 여러 개인사가 겹쳐 카페 창업은 하지 못했지만, 이제는 창업보다 아르젠또 어울림점의 바리스타로 일하는 게 더 좋다고 말한다.

"아르젠또에서 일하는 시간만큼은 오너처럼 일하고 있어요 주문을 받고 음료를 만드는 것뿐만이 아니라 부족한 물품을 주문하고 매출 관리도 하니까요"

덕양점에서 근무하는 이명숙 씨는 2013년부터 아르젠또에 출근했다. 복지관에 일본어 수업을 받으려고 오가다가 친구의 추천으로 일하게 됐다.

"저는 커피를 좋아하지도 않고 바리스타 자격증도 없었어 요. 지금은 바리스타 자격증을 따고 근무를 해야 하지만, 그때는 출근하면 이론과 실습 교육을 해줬어요. 다 와서 배웠죠"

처음에는 손에 익지 않아 어설펐다. 하지만 강사에게 시험까지 보면서 열심히 배웠다. 그러다 보니 어느새 음료 만드는 일이 즐거워졌다. 전업주부로만 살다가 일하는 곳이생기자 생활에 훨씬 생기가 돌았다. 갈 곳이 있다는 것이이렇게 좋은지 몰랐다.

"실버 바리스타라는 일이 저에게 어울릴지 몰랐는데 참 재미있어요 동료가 생긴 것도 큰 즐거움이고요"



라떼아트도 능숙하게 해낼 수 있게 됐다.



커피를 만들고 있는 윤선녀 씨

실버 바리스타라는 자긍심으로 힘차게!

노인일자리라고 하면 금방 사람이 바뀔 것 같지만, 아르젠또는 다르다. 윤선녀 씨와 이명숙 씨 외에도 오래 근무한 분들이 많다. 80세가 넘은 근무자도 있었다. 윤선녀 씨는 아르젠또에 장기근무자가 많은 비결로 '자긍심'을 꼽았다. "이곳에 서서 손님을 대할 때 굉장한 긍지를 느끼고 있어요. 사회에서 내 역할이 있다는 것에 대한 자부심이죠. 또카페라는 공간에 출근하니까 아무래도 자기 관리도 더욱 열심히 하게 되고요 손님에게 깔끔한 인상을 드려야하니까요"

이명숙 씨는 덕양점을 자주 찾는 복지관 직원들이나 손님들이 "일하시는 모습이 멋있다"며 한 마디씩 격려와 응원을 보내줄 때가 가장 행복하다.

실버 바리스타가 만드는 커피를 포함한 음료는 2~3,000원 대로 다른 카페에 비해 굉장히 저렴하다. 또 음료 외에 마카롱, 샌드위치, 와플 등 다양한 디저트도 판매하는데, 음료 가격만큼 디저트 가격도 합리적이라 가족 단위 손님에게 인기가 많다. 여름이면 아이스크림과 팥빙수도 직접 만들어서 판매한다. 아르젠또는 수익 중 일부를 어려운 청소년에게 장학금으로 기부하고 있다. 또 지역 연계 행사로 코로나19 백신접종센터에 무료 음료 나눔을 진행하기도 했다. 우리가 마시는 커피 한 잔으로 착한 나눔까지 할 수 있는 아르젠또의 메뉴들은 지난 1월부터 '배달의민족' 앱을통해 배달 주문도 가능해졌다. 집콕이 이어지는 날들 가운데 카페 메뉴가 그리울 땐, 고양시 실버 바리스타들이 내리는커피와 디저트를 선택해보는 것은 어떨까.