

베이커리 제조업체, 외식업체에
원료와 첨가물을 공급하는 전문회사

90년 역사를 자랑하는 베이클그룹



1. 우리나라를 비롯한 호주베이클의 주요 수출국들인 인도네시아, 태일랜드, 일본, 홍콩, 베트남, 쿠웨이트 등으로 보내지는 완제품들이 콜드시스템으로 만들어진 저장고에서 출고만을 기다리고 있다.

2. 호주 베이클의 전경

현재 베이클사가 설립돼 있는 나라들은 스웨덴을 비롯하여 호주, 뉴질랜드, 남아프리카, 영국 등 전세계에 걸쳐 6개국이 각 지역을 담당하는 권역별 생산 및 판매체제를 갖추고 있다. 베이클그룹이 생산하는 제품의 종류는 빵·번 제빵개량제와 빵용 프리믹스류, 각종 식품용 유화제 등 수백종의 제품들이 계획된 스케줄에 의해 엄격하고 위생적으로 생산되고 있다.

1904년 네델란드의 암스텔담에서 상인 형제에 의해 설립된 베이클그룹은 유지 초컬릿 프리믹스 유화제 등을 생산 판매하는 제빵·제과재료에 관한 종합적인 생산업체이다.

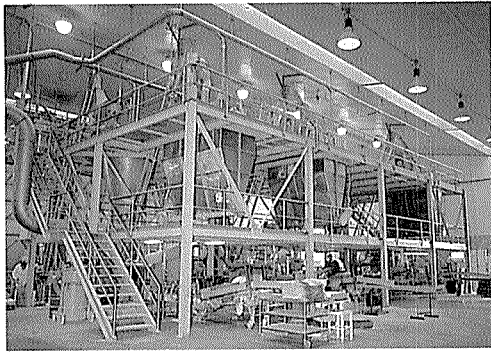
출범후 만 90년째로 접어든 베이클그룹의 전세계의 계열회사들은 그룹창업자인 베이클의 이름을 따 운영되고 있으며, 제일 처음 설립된 계열사인 스웨덴베이클사의 설립은 가족회사의 체제를 완전히 일신 오늘날 세계적인 다국적 기업으로 성장하는 계기가 되었다.

이후로 베이클그룹은 여러 나라 여러 도시에서 생겨나게 되었고 베이커리 제조업체, 외식업체에 원료와 첨가물로서 식품산업에 큰 영향을 주게되었다.

지역별 특성에 맞는 제품개발과 품질관리 체제 운영

베이클사가 설립돼 있는 나라들은 스웨덴을 비롯하여 호주, 뉴질랜드, 남아프리카, 영국 등 전세계에 걸쳐 6개국이 각 지역을 담당하는 권역별 생산 및 판매체제를 갖추고 있으며, 나라별 베이클사를 관장하고 있는 그룹의 본사는 스위스에 자리잡고 있는데, 이곳에서는 제품을 직접 만들지 않고 지역별 베이클사의 관리와 경영쪽만 전담하고 있다.

현재 생산되는 제품의 종류는 빵/번 제빵개량제, 스펀지와 케이크유화제 이형유와 각종 제과기구, 마아가린과 빵용 유화유지, 초컬릿 제품류, 각종 필링 토핑 향종류, 빵용 프리믹



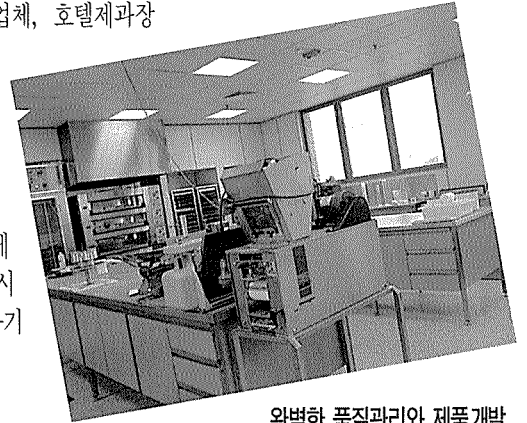
자동화 되어 있는
각 종 프리믹스 생산공장.

스류, 각종 식품용 유화제 등 수백종의 제품들이 계획된 스케줄에 의해 엄격하고 위생적으로 생산되어 소비자들에게 판매되고 있다.

각 베이클사에서는 자사내에 지역별 특성에 맞는 제품 개발과 품질관리 체제를 갖추고 있으며, 이 연구실에서는 개발과 품질관리뿐만 아니라 제품의 공정개선, 기술개발, 제조공정의 혁신까지도 연구하고 있다.

베이클사의 영업형태는 베이커리, 제조업체, 호텔제과장들에게 성격에 맞는 질높은 교육과 제품 지도를 실시하고 있으며 특히 소비자들의 요구에 의해 빵의 디자인이나 점포의 인테리어, 제빵학교의 인테리어 세미나교육, 소비자의 교육까지 담당하고 있는 전문적인 영업체제를 갖추고 있다.

그러나 나라별 베이클사들은 그룹의 허가에 의해서만 제품의 제조가 가능하며 또 서로 다른나라에 위치한 베이클공장까지 제조시설 및 제품을 공유하고 연구·제조·판매를 상호 보완해주는 유기적인 체제로 운영되고 있다.




완벽한 품질관리와 제품개발을 위한 실험실

1954년에 설립된 호주베이클

특히 1954년에 설립된 호주의 베이클사(대표 Bob Orth)는 호주의 풍요로운 자연환경과 다양한 식재료의 생산에 힘입어 네덜란드 본사 산하에 있는 여러 베이클사보다 매우 활발한 움직임을 보이고 있다.

호주베이클의 주요 수출국으로는 우리 나라를 비롯하여 인도네시아, 타일랜드, 일본, 중국, 홍콩, 베트남, 쿠웨이트 등이며, 이들 나라의 베이커리업계를 비롯하여 외식업체들에게서 좋은 평가를 받고있다.

호주베이클 역시 제품개발과 품질관리를 위하여 독자적인 연구개발실을 운영하고 있으며, 특히 아시아권이 주요 수출국임을 감안한 각종 제품개발과 마케팅 전략이 치밀하게 수행되고 있기도 하다. 예를 든다면 신제품 개발을 위하여서는 비록 한가지일지라도 각국 소비자들의 입맛에 맞는 실용적인 면을 고찰하기 위해 각국의 기술인들을 초청, 수시로 기술세미나를 개최하고 있다. 호주베이클은 이 과정에서 신제품의 성분을 조정 새로운 완제품을 만든다. 

완벽한 품질관리와 제품개발을 위한 실험실



인 터 뷰

“실수요자를 위한 제품개발과 철저한 품질관리가 베이클의 이념”

호주베이클을 이끌어 가는 멜본이 고향인 밥 오스 박사는 “질높은 재료공급을 위해 끊임없는 연구와 개발 그리고 철저한 품질관리가 베이클의 이념”이라고 한다.

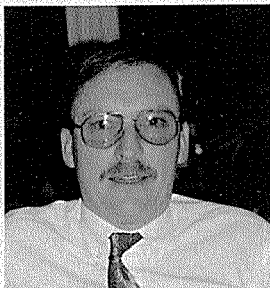
그는 “이를 위하여 2개의 연구실을 보유하고 있는데, 하나는 국내에 판매되는 제품의 품질관리와 제품개발을 위한 것이고 다른 하나는 수출 대상국들의 품질을 관리하기 위한 것”이라고 말한다.

현재 아시아시장에서 가장 수출이 잘되는 나라는 첫째 인도네시아이고 다음은 타일랜드와 홍콩을 꼽는다. “한국은 점차 판매가 늘고 있으며, 베이커리업계의 수준이 높아 앞으로 성장 가능성이 큰 곳으로 판단하고 있다”는 밥 오스박사는 “이를 뒷받침하기 위하여 한국에서의 적극적인 활동을 강화해 나갈

것”이라고.

가장 많이 팔리는 제품은 “Cheeke Mix, American Brownie Mix, Special Bread Mix, Custard Mix등”이라는 그는 “향후 한국시장에서의 활발한 판로 확장을 위해서 자사의 데몬스트레이터를 파견, 신제품 기술세미나를 자주 열 것”이라고 밝혔다.

뿐만아니라 “지금 베이클에서 실시하고 있는 수출 대상국의 제품연구와 공급제품들의 품질관리를 위하여 더욱 정밀하고 지역특성에 맞는 실험실 운영을 계획하고 있다”며 “한국 또한 제과기술이 상당한 수준에 올라와 있으니만큼 여기에 걸맞는 제품분석과 수출 지원정책에 세심한 배려가 필요한 것으로 생각한다”고 말을 맺었다.



밥 오스박사
호주베이클사 대표