

뉴욕제과 케이터링사업부

국제적 수준의 제품을 만든다

아시아나항공에 제과 제품을 공급할 뉴욕제과 케이터링사업부가 발족했다.

기내식은 최상의 제품인 만큼 뉴욕제과는 별도의 배합과

최고의 생산 인원, 철저한 위생을 통해 제품 제조에 힘쓰고 있다.

아울러 뉴욕제과는 케이터링사업부 발족을 계기로

본사 공장의 생산 시설을 교체해 동등한 수준으로 유지함으로써

명실공히 제품의 질과 위생면에서

국제적 수준의 기업으로 발돋움한다는 계획이어서 주목을 끌고 있다.

최상의 제품이
만들어지는 곳.
뉴욕제과 케이터링 사업부



별도의 배합과 위생질면에서
최고 재료를 사용해 만든제품.
1만명의 탑승객에게 제공된다.



철저한 위생을 증명하는 소독장치.
완전 소독후 출입이 가능하다.

오랜 역사와 전통을 자랑하는 중앙산 업체인 뉴욕제과가 케이터링사업부의 출범을 계기로 한 단계 도약할 수 있는 발판을 마련했다.

이는 지난 94년 11월 4개 회사가 경합을 벌인 아시아나항공사의 제과 부문 기내식 수주에서 뉴욕제과가 선정된 데 따른 것으로, 이에 따라 뉴욕제과는 95년 1월 본사 공장 내에 기내식을 담당할 케이터링사업부를 신설했다.

뉴욕제과의 이번 케이터링사업부 발족이 지니는 의미는 아시아나항공에 제품을 공급하게 됨으로써 제품의 질이나 위생면에서 국제적 수준으로 발돋움 할 수 있는 계기가 된다는 점을 꼽을 수 있다.

널리 알려진 대로 기내식은 세계 각국의 탑승객에게 공급되는 것으로 고객의 수준이 높기 때문에 제품수준 역시 질에서 최상이어야 하며

칼로리를 비롯한 영양, 세균 검열과 관련된 위생 측면에서 까다로운 조건을 필요로 한다.

제품과 위생면에서 최상제품 생산

이런 요건을 충족시키기 위해 뉴욕제과는 6억원을 투자, 본사 1층내 120평의 창고를 개수해 생산 시설을 갖추고 생산담당 이사를 의부에서 영입하는 한편, 필요 생산 인원 23명 중 1차로 12명을 배치해 지난 1월 8일부터 생산에 돌입했다.

앞으로 이 케이터링사업부가 아시아나항공에 공급할 제품은 빵류 20가지와 디저트류 10가지를 포함 총 30여 품목, 아침에는 크로와상, 머핀, 데니쉬페이스트리, 브리우슈 등이며 점심엔 하드롤, 소프트롤, 무스류, 저녁엔 무스류, 파이 등을 생산해 공급할 예정이다.

현재는 3천명분 분량만 생산하고 있지만 2월 중에 1만명분으로 공급 물량을 늘릴 예정이며 아시아항공의 노선 확장에 따라 더욱 확대될 것으로 알려지고 있다. 이에 따라 뉴욕제과는 케이터링사업부만으로 연간 5~6억 원의 매출 증대를 기대하고 있다.

케이터링사업부가 생산하게 될 30여 제품은 품목으로 보면 색다른 점이 발견되지 않으나 기존 제품과는 차원을 달리한다. 생산 인원도 본사에서 각 부문마다 최고의 기술인을 차출했으며, 대한항공 기내식을 담당한 생산 이사를 영입해 별도 배합에 의한 제품 제조로 차별화를 꾀하고 있다.

재료도 최고의 맛을 내는 향과 제과용 리큐르 등만을 사용하며 제품의 질뿐 아니라 전량 살균된 계란을 사용하는 등 철저한 위생에 근거한 제품 생산을 원칙으로 하고 있다.

케이터링사업부 계기로 본 공장도 국제수준 발돋움

따라서 뉴욕제과 케이터링사업부의 생산 시설 역시 최상의 제품 생산을 위한 조건을 완벽하게 갖추고 있다. 처음 케이터링사업부를 들어서면 철저한 위생을 위해 출입자를 통제하는데 완전히 소독이 되어 출입이 가능하기 때문이다.


그리고 이후 전개되는 작업장 또한 여느 준양상업체의 생산 공장과는 확연히 구분될 정

도로 연구실 차원의 위생과 청결을 유지하고 있다.

기내식에 공급할 최상의 제품 생산을 위해 뉴욕제과 케이터링사업부는 제조 과정 중 컴퓨터가 내장돼 자동으로 동일 중량을 계량해 5개 라인으로 분할되는 롤링머신만 양산 형식 일 뿐 전 과정이 기술자에 의한 수작업생산 형태로 구성돼 있다.

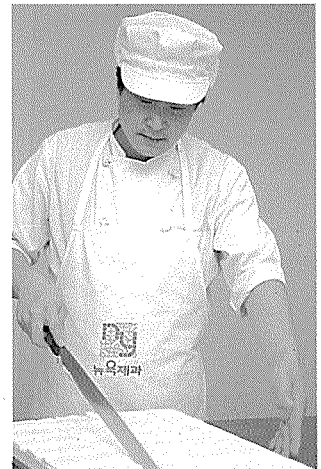
제품의 질과 위생을 확보하기 위한 대형 냉장실을 비롯해 항상 35℃를 유지하는 냉동실, 여러대의 오븐도 최고를 자랑한다. 발효와 도우컨디셔너 기능을 가진 코마社, 살바社 오븐을 비롯해 스웨덴 라덴로터리 오븐, 불란서 제품 전문 봉가드 오븐, 전기가 나가도 설정 온도가 9시간 이상 유지되는 봉똥 오븐이 구비돼 국제적 수준의 제과 제품 생산을 가능케 하는 토대가 되고 있는 것이다.

뉴욕제과는 이번 케이터링사업부의 발족으로 국제적 수준의 제품, 위생 확보와 함께 향후 본사 사업 방향 등에서 한 단계 도약할 수 있는 계기가 될 것으로 기대하고 있다.

따라서 이런 계획을 수행하기 위해 뉴욕제과는 현재 일부 빵 라인을 케이터링사업부처럼 운영하고 있고 머지 않은 기간 내 본사의 생산 설비를 교체해 케이터링사업부와 버금갈 수 있도록 전반적인 수준으로 향상시킨다는 계획을 수립하고 있어 앞으로의 행보가 주목을 끌고 있다. (글 박종선) 



생산설비 역시 최고의 제품으로 구성돼 있다.



각 부문 최고 기술자로 구성된 생산 인원은 제품의 질을 결정하는 요인

인터뷰

2개월내 국제적 위상 수준자신

아시아항공에 최상의 제품을 공급할 뉴욕제과 케이터링사업부를 총괄하는 최영환 이사는 36년의 경력을 자랑하는 기술인. 이번 케이터링사업부 발족에 따라 대한항공에서 뉴욕제과로 자리를 옮겼다.

1959년 미8군에서 제과일을 시작해 올해로 환갑을 맞는 최이사는 조선히otel 제과부 창립 멤버로 롯데 호텔을 거쳐 지난 81년부터 작년까지 대한항공에 근무하며 초기 걸음마 단계였던 케이터링사업부의 뼈대를 세운 주인공이다.

“기내식은 세계 각국의 수준높은 탑승객에게 공급하는 제품인 만큼 국제적 수준의 질과 위생을 필요로 합니다. 이를 위해 별도의 배합비를 사용하고 최고의 맛을 내는 향과 리큐르, 살균된 계란을 쓰고 있습니다.”

최이사는 제품의 질은 기본이고 한달에 2번 정도 불

시에 아시아항공에서 과견된 검사관이 작업장의 위생뿐 아니라 사용 재료 검열을 하며, 제품을 수거해가 칼로리·세균 검열 등에서도 아무런 하자가 없는 완벽한 제품을 생산해야 한다고 설명했다.

최영환 이사의 당면 과제는 처음 출발하는 케이터링사업부를 반석 위에 올려 놓는 일. 그러나 최이사는 생산 인원이 뉴욕제과 내에서 각 부문마다 최고 기술 수준을 가진 사람들로 구성됐고 각종 생산 시설도 최상의 제품이기 때문에 자신의 노하우를 접목시키면 2~3개월 안에 대한항공 기내식과 같은 수준으로 끌어 올릴 자신이 있다고 강조했다.

앞으로의 계획에 대해 최영환 이사는 철저한 위생과 고객에 맞는 제품 생산에 중점을 둘 예정이며 힘있는 날까지 일을 계속하겠다고 밝혔다.



케이터링사업부 최영환 이사