

풍성하게 꾸며지는 세미나 프로그램

미리보는 IBA '95

세계 최대의 제과 제빵 전시회인 IBA '95가 눈앞에 다가오고 있다.

제과 재료, 제과 기계 및 관련 기계, 업소 설치물등이 총망라돼 풍성한 볼거리를

제공할 이번 전시회는 다양한 세미나가 개최될 예정이다.

이에 본지는 IBA '95 전시 기간중 다양한 정보를 얻을 수 있는

어떤 세미나가 열리게 되는지 소개한다.

“제과와 Patiseries(프랑스풍의 과자<파이>)의 모든 것”이라는 새로운 주제로 3월 31일부터 4월 6일까지 뒤셀도르프에서 개최되는 IBA '95가 제과인의 흥미를 증폭시키고 있다. 제과 재료, 제과 기계 및 관련기계, 업소 설치물, 기타 기구등이 총망라된 이번 전시회에는 29개국에서 784개 출품자가 참가해 세계 최대의 제과 제빵 관련 전시회인 IBA '95를 빛낼 것으로 예상되고 있다. 독일제과중앙연합의 의장인 한스 볼텐(Hans Bolten)은 지금 제과인에게 있어 IBA '95는 가장 중요한 사건이라 말하고 있으며 다른 무역 박람회들이 IBA와 행사 기간이 일치하지 않는다면 그들과 교류를 희망하고 있다.

IBA '95가 열리는 동안 다채롭게 전개될 세미나의 주요 주제는 5가지로 나눌 수 있다.

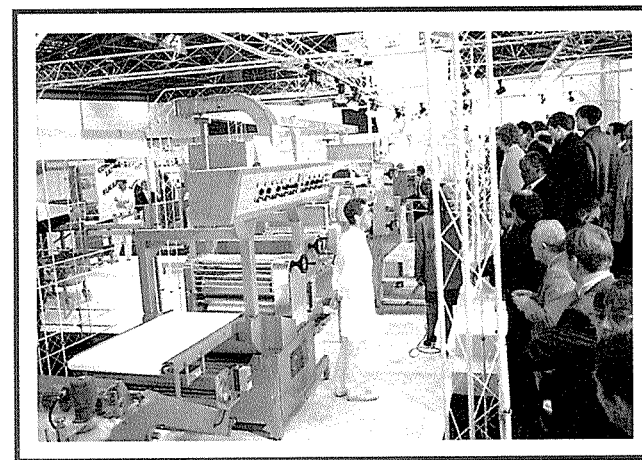
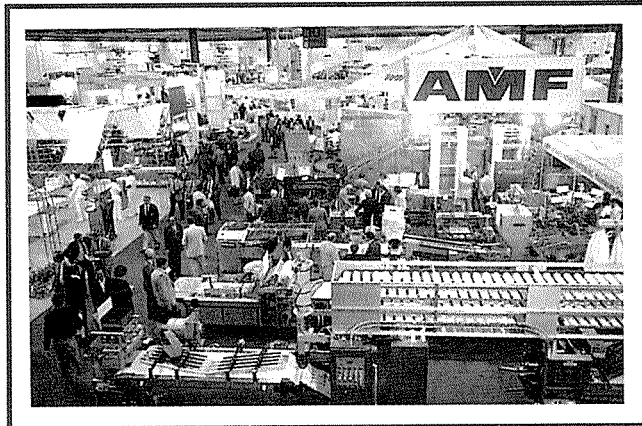
1. 기술 발전 위한 품질 관리

제과인들이 생산 과정에 있어 비싼 물품사용의 손해를 피하기 위한 것과 고객의 요구 증대를 충족시키는 데 있어 품질관리는 제과인들의 중요한 관심 사항이다.

품질 관리 요소에는 항상 제과인들이 존재하지만 새로운 분야에 책임있는 기록, 통제 과정과 결과성취를 정하여 놓고 있다. 강연은 비용분석과 제과기술의 도입을 통한 이익 그리고 ISO 9000의 발전으로 가격이 저렴한 품질 관리 체계를 제시할 예정이다.

2. 마케팅-열쇠는 이익 향상

높은 품질의 제과 생산은 현재에 중요한 부분이고 이제는 제과인의 재정적 성공만을 위한 것으로는 불충분하다.



따라서 생산에 대한 마케팅은 기회에 의하지 않고 계획된 체계속에 있다. 강연은 성공적 전략과 특별히 제시한 예를 기초로 구성되어 있다.

3. 제과기술발전을 위한 인간 관리

수습생의 숫자 감소와 능력있는 사원의 부족은 제과 기술 발전에 여부에 따라 미래가 달려 있다. 이 상황에서 훌륭한 인간 관리가 근본이 되어 한다. 강연에는 조직적인

능력을 향상시키는 방법을 선보이고 기존의 사원 관리 방법과는 색다른 충격법을 선보인다.

4. 제과 기술의 새로운 발전

전통적인 제과 산업 구조의 변화와 새 기술의 해결책을 요구하는 것이 중요하다. 이 세미나에서는 최근 발전된 예들을 통해 제과 기술의 새로운 발전에 대한 해답을 찾을 수 있도록 구성돼 있다.

5. 비용과 냉동기술의 이익

냉동 생지의 시장점유에 있어 꾸준히 증가 추세에 있기 때문에, 냉동 기술 측면에 초점을 맞추고 있다. 냉동 생산 산업은 최소의 능력있는 사원이 베이킹

오픈(bake-off)시스템으로 슈퍼마켓에 적합하다. 제과 기술인에게 있어 새로운 이익을 주어야 하고 현실적 상황에 있어 기술인 스스로는 기술을 충분히 사용해 자신들이 생산하는 냉동 가루 반죽의 다양성과 생산성을 창출할 수 있는 방안이 제시된다. 