

## 호두제품 경연대회 개최 요강 확정

### 6월 29일 빵·과자·건과 부문 총상금 1,980만원

'95 전국 호두 제품 경연대회 개최 요강이 최종 확정됐다.

본회가 캘리포니아 호두협회 주관으로 총 1,980만원의 상금을 걸고 개최하는 이번 대회는 오는 6월 29일 서울의 힐튼 호텔 그랜드 볼룸에서 사전 제작된 출품작을 심사하는 형식으로 열린다.

빵·과자·건과 3개 부문으로 나뉘어 실시되는 이번 대회는 호두를 이용한 제품만 출품이 가능하며 최우수상 300만원, 금상 150만원, 은상 100만원, 동상 50만원, 장려상 10만여원의 상금이 3개 부문마다 1명씩 총 30명의 입상자에게 수여된다.

이번 대회의 참가 자격은 본회 및 지회·지부의 추천을 받은 제과인으로 참가 신청 마감일인 6월 15일까지 본회 지회·지부에 신청하면 된다. 또 참가자는 배합표 및 제조 공정을 행사 당일 출품작, 식식용 제품과 함께 오후 2

시부터 4시까지 진행해야 한다.

진열 면적은 가로 세로 50×50cm 이내로 본인이 준비한 쟁반 등을 이용해 진열하고 참가자의 근무지 상호 표시가 있으면 안되며 1인당 1개 부문의 출품만 허용된다. (자세한 사항은 24페이지 참조)

한편 본회는 이번 경연대회에 앞서 부대 행사로 5월 8일부터 12일까지 전국 순회 호두제품기술 세미나를 지역별로 오후 2시부터 실시하며 예정 실시 장소 및 일정은 다음과 같다.

#### ★장소 및 일정

5월 8일 (한국계과고등기술학교 843-6110), 9일 대전제과기술학원 (대전제과기술학원 042-254-2433), 10일 (광주지회세미나실 062-224-2566), 11일 (부산제과기술학원 051-803-0061), 12일 (대구제과기술학원 053-566-0434)

### 인천 여성문화회관

#### 개관1주년 전시회 개최

인천시 여성문화회관(관장 김선금)은 개관 1주년을 맞아 동회관에서 그간의 교육과정 참여생들이 만든 작품전시회를 가졌다.

특히 제과제빵 수료생 50여명은 그동안 배웠던 기술을 바탕으로 설탕, 빵공예 등의 작품을 만들어 자신들의 솜씨를 뽐내기도.

현재 제과제빵 과정의 경우는 오전, 오후, 야간 등 3반으로 이뤄져 있으며 4개월간 수업이 진행된다. 전년도 수료생은 250명 정도다.

### 올해 첫 신규업주교육 실시

#### - 수도권이외는 지역별 실시 -

올해 들어 처음 실시된 1회 신규업주 위생 교육이 지난 3월 17일 서울 보라매 공원 자유총연맹회관에서 있었다.

업주들의 편의를 위해 과거 12시간에서 6시간으로 교육 시간이 단축된 이날 교육에는 서울 및 인천, 경기, 강원 지역의 교육생 350명이 참석했다.

한편 교육생의 편의를 위해 본회는 서울을 비롯해 인천, 경기, 강원 지역은 서울 자유총연맹회관에서 실시하며 이외에 부산, 경북, 경남, 충남, 전북, 전남 6 지역은 일정에 따라 지역별로 자체 실시된다.

### 대한제당, 곡물터미널 건설 7백억 투자, 30만톤 규모

대한제당이 곡물가공회사들과 합작으로 30만톤 규모의 국내 최대 곡물터미널을 세운다.

지난 3월16일 대한제당은 곡물가공회사인 대선제분, 홍성사료와 합작으로 아산항에 주식회사 아산곡물터미널을 세우기로 계약을 체결했다.

이 계약에 따라 대한제당은 앞으로 총지분의 55%, 대선제분 30%, 홍성사료가 15%를 각각 투자하게 된다.

(주)아산곡물터미널은 1단계로 SOC민간 참여방식으로 총 7백억원을 투입, 5만톤급의 양곡 전용부두와 최첨단 사일로 등을 건설하고 2단계로 배후 아산공단에 중국, 대만 세일본을 시장으로 한 대규모 곡물가공 제조단지를 조성할 계획이다.

아산곡물터미널은 일단 7월부터 부두공사와 1월부터 사일로공사에 각각 들어가 10월 중 15만톤 규모를 완공하고 다시 오는 2천년부터 1년간 2단계 공사에 들어가 총 30만톤 규모로 확장하게 된다.

### 상품권 5천억원어치 팔려

#### 의류·식품·도서 순

상품권 판매가 허용된 작년 4월이후 지금까지 전국에서 5,000억원어치의 상품권이 발행된 것으로 나타났다.

업종별 판매실적을 보면 백화점(2천135억원), 제화업체(1,687억원)가 전체 판매액의 77.2%를 차지해 가장 많았으며 다음은 의류·식품·도서·육류 등의 순이었다.

지난해 4월부터 발행되기 시작한 상품권은 올초까지 백화점·제화업체 등 158개사가 모두 4,948억원어치를 판매한 것으로 집계했다.

액면가별로는 4만~5만원권이 가장 많았으며 그다음은 8만~10만원권, 1만원권 순이었다.

# 본회 제30차 정기총회 성황리 폐막

19대 회장에 현 이흥경 회장 전폭 추대  
일반 및 출판사업 예산 7억5천만원도 의결



본회는 지난 2월 22일 제30차 정기총회를 캐피탈호텔에서 열고 임기 만료에 따른 임원 개선을 통해 현 이흥경 회장을 제19대 회장으로 전폭 추대했다.

대의원 총수 201명중 186명이 참석해 성황을 이룬 가운데 열린 이번 총회에서 전국 대의원들은 95년도 예산 총규모 2억7백여만원(일반계정)을 만장일치로 의결함과 아울러 14개 항의 주요사업계획을 무수정 통과시켰다.

대의원들은 이밖에도 월간 베이커리 발간 등 출판 사업분야에 소요되는 5억5천여만원 규모의 예산안도 전폭적인 결의로 통과 시킴으로써 월간 베이커리의 발간 사업은 물론 여타의 출판사업도 보다 활발하게 전개할 수 있도록 했다.

이날 총회는 특히 당초 임기가 끝나는 임원 개선 총회로서 당초 현 이흥경 회장을 재 추대할 움직임이었으나 예상외로 박병주 전 회장이 입후보하여 부득이 경선을 통해 현 이흥경 회장을 다시 선출하기에 이르렀으며 임기 만료에 따라 대의원 투표를 한 결과 현 김승도 감사와 차현규 부산하미밀

제과점 대표가 감사로 선출됐다.

제30차 정기총회에서 본회는 협회의 사업 수행을 위해 끊임없는 성원과 지원을 아끼지 않은 한국제과기술학교 홍행홍 교장과 서울하인즈 윤상섭 상무에게 공로패를 수여하는 한편 ▲삼립유지(대표이사 허영덕) ▲유니온무역상사(대표이사 태양국) ▲대두식품(대표 조성용 사장)에게 각각 감사패를 수여했다.

이밖에도 제30차 정총을 위하여 찬조금도 답지한 바 찬조업체 및 대표자는 다음과 같다.

- ▲동호사(대표 강희석) ▲삼립유지(대표이사 허영덕) ▲마스터디자인 (대표 박임영) ▲김스컨설팅 (대표 김봉수) ▲그린하우스(대표 강석중) ▲조흥화학(대표 홍순모) ▲엔디산업(대표 권혁길) ▲양지포장(대표 김철환) ▲청농(대표 오 승) ▲리치몬드제과(대표 권상범) ▲대전광역시 지회장(황규홍) ▲서울하인즈(대표이사 서성훈) ▲중앙공업사(대표 유동식) ▲고려통상(대표 남기봉) ▲한영기업(대표 한상영) ★경청생략

## 김상엽 강남학원 개원 양과자 무료세미나

김상엽제과기술학원의 강남학원 개원을 자축하는 개원 인사 무료세미나가 지난 3월7일 40여명의 기술인이 참석한 가운데 강남학원에서 열렸다.

과일을 적절히 사용할 수 있는 양과자 4품목을 김상엽 원장이 직접 실현해보였고 협찬사인 서울하인즈의 기술서비스팀이 실현보조를 맡았다.

김원장은 실연이 끝나고 참석자들에게 제품의 맛을 평가받고, 당제품을 상품화 할 경우 판매증진에 도움이 될 만한 판매포인트까지 조언해 주는 열의를 보였다.

## 창원에 경남요리제과제빵기술학원 개원 4월예정

경남 창원에 경남요리제과제빵기술학원(원장 박미지)이 새로 문을 열어 경남의 신진 제과기술인 양성에 큰 몫을 담당할 것으로 보여진다.

정식 개원을 4월초로 예정하고 있는 경남학원은 창원 중앙동에 위치해 있는 서광오피스텔에 110평 규모로 학과사무실과 실습실 2개를 갖추고 있다. 박원장은 현재 경남요리학원을 22년간 운영해 오는 중견교육자로서 어릴때 제과점에서 기술을 배운적이 있어 언젠가 제과기술학원을 해보고 싶었다고, "박원장은 최근 빵식에 대한 인식이 점차 변하고 있는 것을 감안해 제과와 요리가 접목된 빵식 대중화를 보급하겠다"는 큰 포부를 밝혀 관심을 끌고 있다.

## 한국 제빵조합 이사장에 상일식품 정두익 사장

지난 2월 한국제빵조합 이사장에 상일식품 대표인 정두익씨가 선출됐다.

81년 육군 대령으로 예편했으며 예편후에는 주로 군납을 하는 대화상사 중앙제과 대표를 거쳐 현재 상일식품 대표를 맡고 있다.

## 밀가루 값 연내 인상 조짐

- CCC자금 지원축소 탓, 도매 단계선 3.5% 인상 -

밀가루 값이 연내에 인상될 것으로 예상되고 있어 연속되는 부재료 인상과 함께 업계에 큰 부담으로 작용할 것으로 보인다.

원부재료 중 가장 큰 비중을 차지하고 있는 이번 밀가루 값 인상 조짐은 밀 수입시 지원되던 CCC(미 농무성 산하 상품 신용공사) 자금 축소와 호주 산지의 밀 생산량 감소에 따른 것.

그동안 밀가루의 시장 확산을 위해 밀 수출국에서 CCC 자금을 지원해 왔으나 지난해 말부터 줄기 시작해 금년이나 내년까지 전면 중지될 예정이고, 대금 결제도 기존 6개월 후 지불에서 원료 도착 즉시 지불로 변경될 처지여서 제분 업체의 어려움이 가중되고 있다.

게다가 미국과 함께 주요 밀 생산국인 호주의 생산량 감소로 수입 가

격이 20% 상승해 오랜 기간 밀가루 값 동결로 어려움을 겪고 있는 제분업체들이 경영난 타개를 위해 10% 인상의 불가피성을 제기하고 있다.

따라서 조만간 제분업체들이 업체간 협의를 거쳐 가격 인상을 반영할 계획이나 밀가루가 정부의 가격 통제를 받고 있어 10%인상이 다 반영되지 않더라도 적정 가격선에서의 인상은 곧 가시화될 조짐이다.

한편 지난해 제분업체로부터 지원되던 운임 보조비 형식의 지원 중단과 적은 이윤등 경영상의 어려움으로 도매 업체들이 밀가루 가격을 인상해 22kg 강력분이 8,800원, 중력분이 7,800원으로 각각 3.5%, 2.5% 인상된데다가 앞서 제분업체의 추가 인상이 예상돼 올들어 마가린, 설탕등에 이은 주요 원재료의 가격 상승으로 제과점의 부담이 가중되고 있다.

## UK 프로베이커, 수입품 국내 OEM생산

제과 재료 수입 업체인 UK 프로베이커(대표 김웅일)가 수입 재료 품목의 국내 생산을 피하고 있어 주목을 끌고 있다. UK 프로베이커에 의하면 현재 자사가 수입 판매하고 있는 제과 재료를 올해부터 독자 개발해 OEM 형식으로 국내 생산 가능 업체에 제조 의뢰해 생산 판매할 계획이며 점차로 품목을 늘려 50%까지 국내 생산으로 전환한다는 것.

이에 따라 UK 프로베이커는 지난 3월 사와종(種)을 함유해 겉질이 구수하여 장기간 보존해도 눅눅해지지 않는 피자 반죽용 프리믹스인 '프로 피자'를 국내 최초로 개발했고, 이와 함께 사와종 및 불란서빵 전용 개량제, 기타 재료를 함유해 물과 이스트만 넣으면 되는 바게트 프리믹스인 '슈프림 바게트'와 '프로 바게트'를 개발 시판하고 있다.

또 자사가 수입하던 냉동 생지를 전면 중지하고 '데니시 스퀘어'와 '크로와상' 냉동 생지를 개발, OEM 형식으로 국내 생산 업체를 통해 생산해 판매하는 한편 일본 수출까지 계획하고 있어 관심을 끌고 있다.

## 한국제분공업협회, 이준용 신임회장 선임

한국제분공업협회 신임회장에 동아제분 이준용사장이 선임됐다.

이준용 신임 제분협회장은 "제분업계의 가장 시급한 당면과제인 대외경쟁력 강화를 위해 11개 회원사와의 긴밀한 정보교환을 통해 선진기술 도입과 설비개선에 힘을 계획"이라고 협회 운영 방향을 제시했다.

이준용회장은 "제2의 식량인 밀가루를 안정적으로 공급하는 한편 수입자유화에 따라 외국산 밀가루가 대거 유입될 경우에 대비해 기술개발과 품질향상에도 전력을 기울이겠다"고 다짐했다.

한편 대한제분공업협회 신임전무에는 노병환 前 농산부 국제협력 담당관이 선임됐다.

## 영진엔지니어링, 개발 자금 수여 업체로 선정

### 온·습도 제어장치 기능 인정받아

제과 기계 생산 업체인 영진엔지니어링(대표 이종욱)이 최근 통상산업부의 중소기업 구조 조정 자금 지원 업체로 선정된 것을 계기로 제과 기계 개발에 박차를 가하고 있다.

영진엔지니어링의 이번 선정은 93년에 이어 두번째로서 온도 및 습도와 관련된 마이크로프로세서 제어 장치 분야의 기능을 인정받아 5년 거치 금리 6.5%의 조건하에 6,300만원의 개발 연구 자금 수여 업체로 선정됐다.

영진엔지니어링이 수여 업체로 뽑힌 중소기업 구조 조정 자금은 통상산업부가 외국과 관련 낙후된 분야를 집중 육성해 생산 공업 기반을 구축하기 위한 것으로 총 50개 분야에 사업성과 전망, 개발 능력을 심의해 선정하고 있다.

이번 개발 연구 자금 지원 결정으로 영진엔지니어링은 마이크로프로세서의 프로그램만 바꾸면 제과 기계도 다목적으로 전환이 가능하므로 기존에 개발한 바 있는 도우컨디셔너 및 컨벡션 오븐, 인공지능 상온 발효기 등 더 진일보된 기능 향상 연구에 온힘을 기울이고 있다.

## 고려당, TV 광고 시작 '유명한 부인 모델 시리즈'

준양산 업체인 고려당이 지난 3월부터 TV 광고를 변경해 '유명한 부인 모델 시리즈'의 첫번째 광고를 시작했다.

고려당은 그동안 우리밀을 소재로 우리밀빵은 고려당이 만든다는 내용의 광고를 통해 좋은 호응을 얻음에 따라 오랜 기간 광고를 해왔으나 지난 3월부터 건강한 가정을 중시하는 제빵 업계로서의 이미지를 강조한 광고를 시작했다.

이번 고려당의 TV 광고는 시리즈로 제작돼 앞으로 새로운 내용들을 선보이는데 내용은 일상 생활에서 흔히 일어날 수 있는 부부간의 말다툼이 화해로 이어져 믿음을 확인시켜 주는 계기가 된다는 즐거이이며 그 믿음의 매개체로 고려당 제품이 역할을 담당한다는 내용으로 구성돼 있다.

한편 이번 '유명한 부인 모델 시리즈'의 모델로는 유명 텔런트 유인촌씨의 부인이며 성악가인 강혜경씨가 출연한다.

## 전국 제과학원 등록실적 저조 지원률 30%선 급격한 학원증설이 원인

94년이후 전국적으로 제과학원이 급격히 증가하면서 3월에 개강하는 정규반 등록 실적이 예년에 비해 많게는 70%까지 떨어진 것으로 나타났다.

이는 서울을 비롯 경기 영·호남지역을 중심으로 지난 한해 동안만 제과학원이 20개가량 늘어남으로써 등록 예정 학원생이 분산된 것이 가장 큰 원인으로 지적되고 있다.

또한 최근 각 대학에서 1년과정의 산업대학을 설치하고 있으며, 각 지역 사회복지관에서도 부녀 교실을 운영하고 있어 지원자가 분산된 것으로 분석되고 있다.

이밖에 최근의 3D현상으로 젊은층의 지원자가 타 업종으로 빠져나간 데다 제과학원 수로생이 현장에서 적응하지 못해 이탈한 후 제과업이 힘든 업종이라는 것을 전파해 같은 나이 또래의 지원자가 줄어든 것도 한 요인으로 전해지고 있다.

따라서 현재 시도되고 있는 기술계학원의 육성책이 빨리 정착되어 기술인이 인정받는 사회풍토가 마련되어야 함은 물론이고, 상업적인 계산에서가 아니라 신진 기술인 양성이란 교육적인 신념아래 제과학원의 수적난립을 막을 수 있는 업계의 인식 변화가 절실히 요구되고 있다.

## 뉴욕제과 5가지 종류의 베이글빵 시판

### 조기확산위해 광고와 시식회 전개



창립 50주년을 맞아 회사의 이미지 개선 및 제고에 박차를 가하고 있는 (주)뉴욕제과(대표 김정기)는 케이터링 사업부 발족에 이어 2차로 '베이글' 빵을 국내 최초로 개발해 시판하고 있다.

뉴욕제과는 현재 에그 베이글, 참깨 베이글, 아니언 베이글 등 5가지 제품을 판매하고 있고, 제품의 조기 확산을 위해 상반기에만 3억 원 정도의 예산을 책정해 TV와 신문광고를 계획하고 있으며, 지난 3월 1일부터 20일까지는 전 지점을 통해 대고객 시식회를 전개했다.

한편 베이글빵은 현재 미국 뉴욕에서 경이적인 신장세를 보이고 있는데 94년 한해에만 37.4%의 신장률을 기록한 바 있다. 특히 이 제품은 지방과 콜레스테롤이 거의 없어 다이어트 및 건강식으로 좋을 뿐더러 그 맛이 쫄깃쫄깃하고 담백해 부담이 없는 것이 특징이다.

## 서울푸드전, 4월 10일 개막 제과관련 20여 업체 참가

'95 서울국제식품전('95 SEOUL FOOD)이 오는 4월 10일부터 14일까지 한국종합전시장에서 400개 업체가 참가한 가운데 개최된다.

대한무역진흥공사가 주최하는 이번 전시회는 식품 산업 시설 현대화 촉진, 식품 및 식품 가공 기기 수출 기반 구축, 세계 우수 상품과의 비교 전시를 통한 신기술 개발, 우수 수입선 발굴 등 시장 개방에 대처하기 위한 것.

총 740부스가 설치될 이번 전시회에는 식품, 주류, 식품 가공기기, 호텔 주방 용기, 식품 첨가물, 음료, 식품 포장 기기 및 관련 정보가 선보이게 된다.

한편 '95 서울국제식품전에 참가한 제과 관련 업체는 기계, 재료 등 총 20여 업체인 것으로 알려지고 있다.

## 국내 제조업체 수입재료 시판 경쟁

- 개량제, 초컬릿, 생크림 등 수입업체와 충돌 예상 -

제과 재료 생산 업체들이 그동안 국내 생산에서 탈피해 외국산 제과제빵등 원부재료에 대한 수입 판매에 적극 나서고 있어 치열한 경쟁이 예상되고 있다.

주로 유지 생산 업체를 중심으로 전개되고 있는 이런 움직임은 현 유지시장의 성장 한계성과 수요자의 제과 재료 일괄 공급 희망, 96년 버터 시장의 개방에 따른 타격을 최소화하기 위한 것.

먼저 서울하인즈는 호주로부터 제빵 개량제를 비롯해 슈 플러스 믹스, US 브라우닝 믹스, 그레이빵 믹스, 카프리 콘빵 믹스, 스폰지 케이크 믹스, 커스타드 크림 믹스 등 프리믹스를 수입 시판하고 있으며 호주와 일본, 벨기에로부터 각각 버터 콤파운드와 로즈 블루 마가린, 생크림, 그리고 별도로 초컬릿 포함 20여품목의 수입을 검토하고 있는 것으로 알려지고 있다.

또 삼립유지 역시 독일로부터 무스 및 생크림케이크등 폰드 로얄과 카프치노 페이스트, 고농축 딸기, 크림 크레식등을 수입 공급할 계획이며, 롯데 삼강도 지난달 말 자체 생산해 출시된 제빵 개량제 및 4가지 제품 외에 초컬릿의 수입을 검토 중인 것으로 전해지고 있다.

이외에 제일유니버어살이 미국으로부터 '휘핑크림프러스'와 '초컬리휘핑크림'의 수입을 추진 중이며 버터 시장의 개방을 앞두고 매일유업, 해태 유업등으로 외국산 버터의 수입을 검토 중에 있다.

따라서 이들 업체가 각종 세미나와 기존의 막강한 영업망을 통해 제품 알리기에 주력하는 등 활발한 활동을 전개 중에 있어 업체간 치열한 경쟁이 예상되고 있고, 이에 따라 특히 기존 순수 수입 업체들이 많은 어려움을 겪을 것으로 예상되는 가운데 대처 방안에 관심이 모아지고 있다.

## 보건복지부, 명예감시원 · 리콜 · HACCP 제도 도입

정부가 부정불량식품 근절을 위해 식품명예감시원제, 리콜제, HACCP제도 등 각종 감시 장치를 마련한다.

정부의 이런 움직임은 지속적으로 추진해 온 행정 규제 완화에 따른 부작용을 최소화하기 위한 것.

이에따라 부적합 식품 적발시 제조자 및 판매자가 대중 매체를 통해 소비자에게 사정 사과하고 전량 반환하거나 회수·폐기토록하는 리콜제를 도입했으며, 지난 1월 명예감시원을 위촉해 무허가, 부패 변질식품

과 표시사항 위반, 식품 첨가물 과다 사용등을 감시하고 있는데, 제도적 뒷받침을 위해 개정 식품위생법에 반영할 계획이다.

아울러 감시 방법이나 경험적 식품 감시로는 식품의 안정성 및 안전성을 확보하기 어렵다는 판단하에 96년부터 식품위해요소중점관리제도(HACCP)를 도입키로 했다.

이를 위해 정부는 위해요소가 큰 식육제품부터 이 제도를 적용해 96년 어육제품, 97년 유제품, 98년 냉동식품, 99년 건강보조식품으로 범위를 확대하여 감시제도를 구체적으로 설정함과 아울러 검체 채취 및 검정 시험법 마련과 위생감시 매뉴얼 작성, 교육을 실시해 나갈 방침이다.

## 서울우유, 12.2% 성장 94년 순이익 50억여원

서울우유가 지난 한햇동안 거둬들인 사업 실적은 전년에 비해 12.2%가 늘어난 총 4,470억3,500만원인 것으로 집계됐다.

이에따른 순이익도 당초 목표액을 초과 달성한 50억300만원인 것으로 나타났다.

서울우유는 95년도 정기총회에서 지난해 신용사업실적 186억6,900만원, 구매사업 126억5,700만원, 판매사업 26억7,800만원, 생활물자사업 77억9,600만원, 가공사업 4,226,600만원, 기타 29억6,900만원 등 총 4,470억3,500만원의 사업실적을 거둬들여 전년대비 12.2%가 늘어났다.

소득수준향상과 식생활 패턴변화에 부응하는 신제품출시 출시 등으로 치즈판매가 4,554톤으로 전년대비 22.1% 늘어났으나 진지분유, 탈지분유, 버터 등은 각각 전년 대비 83.1, 98.2%, 85.5%로 다소 줄어들어 전체 가공품 매출액이 전년대비 74% 성장에 머무른 것으로 나타났다.

## 매일유업 올 7월경에 사하공화국에 공장계획

매일유업은 지난 2월 방한했던 독립국가연합내 사하공화국의 미하일 니콜라이프 대통령을 중부공장으로 초청했다.

그곳에서 유가공기술 제공방안을 협의하고 사하공화국과 공동으로 유제품개발사업을 추진키로 했다.

매일유업은 이를 위해 사하공화국의 원유수입현황과 유제품수요 등을 조사한 다음 오는 7월쯤 현지에 유가공제품 생산공장을 설립할 예정이다.

## 샤니, 사업 다각화 추진

(주)샤니는 최근 사업다각화와 경영혁신을 추진하기 위해 전문경영인 한승희 前 나이키 스포츠 대표이사를 영입했다.

## 인터내셔널우주 신규사업부 발족 - 개설·상권 상담, 점포 매매 알선 -

제과기계 및 인테리어 업체인 인터내셔널 우주(대표 이희철)가 신규 사업부를 발족했다.

인터내셔널 우주는 지난 3월 신규사업부를 이끌어 나갈 '제과제빵 정보센터'의 책임자를 영입하고 본격적인 사업에 돌입했다.

인터내셔널 우주의 이번 신규사업부 참여는 그동안 제과점 신규 개설 희망자나 사업 확대 희망자가 정보 부족으로 많은 어려움을 겪고 있는 현실에 착안한 것.

앞으로 인터내셔널 우주는 다년간의 영업 활동으로 축적된 전국 제과점의 현황과 상권 노하우를 토대로 제과점 개설 상담 및 상권·입지 조사, 점포 매매 알선 업무를 담당할 예정이다.

문의 : 516-8332~3

## 피자 접목 제과점, 신종업태로 부각 기존장비와 기술인력 활용이 장점

피자소비가 급증하면서 제과점에 피자를 도입한 복합점포가 늘고있다.

이에 따라 피자기계 및 기술서비스를 체인형식으로 제공하는 체인본부가 점차 생겨나고 있어 당분간 이런 추세는 계속될 전망이다.

서울과 수도권 지역에 약 30여개 체인점포를 개설한 상도르(대표 이승철)는 '도르피자점'이라는 피자전문점 외에도 기존 점포 내에 피자를 도입해 본사에서 재료, 기술, 기계 설비 및 인테리어를 지원하는 등 체인건설팅까지 겸하는 다업태를 펼쳐보고 있다.

부산을 비롯한 경남지역에 92년부터

피자전문점을 개설해 오던 그랑또피자(세한외식산업 대표 이현수)에서도 기존 피자점뿐 아니라 제과점에 피자에 관한 전반적인 것을 제공하는 복합점형태의 영업을 펼치고 있다.

세한의 한 관계자는 제과와 피자의 접목형태가 95년 하반기를 기점으로 제과점의 피자복합형식이 80%까지 상승할 것이라고 전망했다.

피자도입시 기존 제과기계와 기술, 인력을 손쉽게 응용할 수 있다는 장점이 피자수요인구 확산과 맞물려 제과업계의 새로운 업태로 모습을 드러내고 있어 향후 전망이 주목된다.

## 불과회, 연꽃 케이크 세미나



불교 신자 제과인 모임인 불과회(회장 정판수)는 지난 3월 16일 평택 케익타운 제과점에서 '연꽃 케이크 세미나'를 개최했다.

불과회 회원 및 인근 제과인 20여명이 참석한 가운데 열린 이날 세미나에서는 천안 뉴실크로드제과점의 정판수 사장과 평택 케익타운제과점의 박하제 기술 상무가 다가오는 부처님 오신날을 대비해 새로운 판매 상품으로 연근케이크 시트를 비롯해

연근 카스테라, 연꽃 만주를 선보였다.

한편 이날 세미나는 강원, 대전 등 불과회원을 비롯 평택, 송탄 지역의 제과인이 참석해 높은 호응을 보였으며 불교방송국에서 세미나를 취재해 눈길을 끌었다.

이번 세미나를 개최한 불과회는 지난해 결성돼 2달에 1번 지역을 순회하며 부처님 오신날을 대비한 신상품 개발 및 홍보를 위해 많은 활동을 벌이고 있다.

## 롯데리아, 지방도시 집중공략

국내 패스트푸드업계의 선두주자인 롯데리아(대표이사 안홍석)가 전국에 걸친 영업기반을 다지기위해 출전계획에 박차를 가하고 있어 관련업계의 관심을 모으고 있다.

현재 1백80개 매장을 운영하고 있는 롯데리아는 직영점 확대는 물론 가맹점

모집을 통해 매년 1백개 정도의 신규점포를 개점, 98년까지 전국에 6백여개 매장을 갖출 계획.

점차 외국 대형외식 브랜드들이 국내에 상륙하면서 시장경쟁이 날로 치열해선발업체의 영업기반 선점이 시급하다는 분석에서이다.

최고 품질주의를 선언한 롯데리아는 지난해 9월 중국에 북경점을 오픈한데 이어 동남아시아 개척에도 주력할 계획.

급격한 매장확대와 품질 및 서비스 수준과 점포에 대한 관리강화로 다양한 고객의 욕구를 충족시킨다는 전략이다.

또 점포와 상품관리의 효율성 제고를 위해 구축된 판매 시점관리 시스템, 지역별 물류센터, 고도의 관리기법을 교육시키는 연수센터 등 조직적이고 합리적인 운영체계가 이를 뒷받침 해 줄것으로 기대된다.



## 생크림시장 치열한 각축전

지난 92년부터 연 15~20%정도씩 신장하고 있는 생크림 시장 선점을 위해 각 업체의 시장 경쟁이 치열하다.

이를 위해 미국 리치사의 휘핑크림을 수입하고 있는 두산종합식품은 현재 판매하고 있는 제품중 경쟁력이 떨어진 레드캔의 판매를 중지하고 오버런이 뛰어나고 작업시간이 단축된 '골드라벨'을 수입, 판매한다.

또 현재의 서울 중심의 판매전략에서 벗어나 5월부터는 부산까지 영업을 확대할 방침이다.

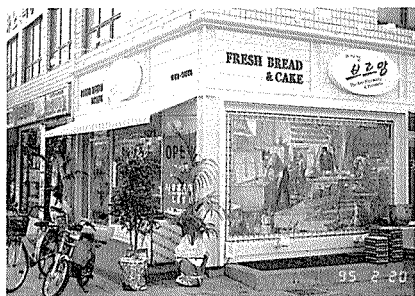
또한 제일유니버설(주)의 경우 유지방이 농

축된 '프러스'와 초컬릿이 가미된 '초컬릿 휘핑크림'을 추가로 수입판매할 계획이다.

이외에도 UK프로베이커는 현재 판매중인 락토판의 경쟁력이 떨어진다고 판단, 이를 보완하는 새로운 제품을 올해 연말부터 판매하기 위해 수입 절차를 논의 중에 있다.

한편 서울식품의 스노우휘프 판매를 담당하고 있는 서울하인즈는 자사에서 독자적으로 벨기에산 휘핑크림을 수입할 계획인 것으로 알려졌다. 또 삼립유지도 새롭게 생크림 시장에 참가하기 위해 현재 시장조사를 진행중에 있다.

## 브르망 베이커리, 가맹점 활발 50개 목표, 본사 지원 충실



브르망 베이커리(대표 김종모)가 활발한 가맹사업으로 관심을 끌고 있다.

현재 브르망베이커리의 가맹점은 서울을 비롯한 수도권 지역, 지방을 포함해 28개이나 연내에 20여개를 추가 개설해 50여 점포를 유지한다는 계획이다.

현재 브르망베이커리는 가맹 계약시 300만원의 로얄티 외에 타 유사 프랜차이즈와 같이 점포 개설 및 인력, 기계, 재료 알선 면에선 같으나 입지 선정시 1일 최소 50만원 이하의 상권에는 점포 개설을 하지 않고 있다.

또한 고급품의 인테리어 시공과 계

약 후 2년까지 기술자의 공백이 새로운 인력이 충원될 때까지 본사에서 기술팀을 파견하고 있다.

이밖에 2달에 1번 본사 기술팀이 가맹점에 파견돼 기술 지도 및 신제품 제공을 하고 있으며 희망 점포에 한해 3달에 1번 무료 시식을 겸한 이벤트 행사에 인원을 제공해 가맹점으로부터 큰 호응을 얻고 있다.

## 제과학교 동문회 정기총회

### 현 이희철 회장 취임

한국제과고등기술학교 동문회 정기총회가 개최돼 이희철 전회장을 동문들의 만장일치로 유임시켰다.

이와함께 미래기획의 김영석 실연실장(3회), 광주 궁전제과기술학원 문병수 교무부장(4회), 프랑세즈 이종성 사장(4회)을 부회장에 각각 선임했다.

한편 이번에 선임된 임원명단은 다음과 같다.

· 사무장 김홍중(14회, 피자폴라 대표) · 감사 배성준(14회, 한영기업) 박정현(22회, 아몬드) · 서기 이보람(22회, 아몬드) ·

## 「재활용 마크 표시 제」 실시 제과, 종이류 포장 표시 가능

정부의 '재활용 마크 표시제' 허용으로 제과 포장 중 가능 품목인 종이류도 재활용 마크 표시가 가능해 됐다.

환경부는 쓰레기 종량제 실시 이후 재활용품 중 재활용 가능 폐기물의 분류가 어려워 분리 배출시 혼란을 빚고 있다고 판단. 종이, 고철, 유리병, 합성수지 등의 용기나 포장, 상품에 재활용 가능 표시를 할 수 있도록 허용했다.

이에 따라 재활용 마크 표시를 원하는 제조, 판매업자는 한국자원재생공사에 신청, 재활용 여부를 심사 받아 적합 판정이 나오면 재활용 마크 표시 상품을 판매할 수 있게 됐다.

그러나 비닐 코팅지나 유백색 유리병 및 창문 유리, 전화기, 소켓 등 열경화성 합성수지, 음식료품 포장지 등 복합 재질로 만들어졌거나 소량 배출 또는 재활용 처리 작업이 곤란해 경제성이 없는 품목은 대상에서 제외됐다.

한편 제과 부문은 비닐 코팅 종이류와 재활용 처리 작업 곤란으로 경제성 없는 품목으로 분류된 비닐 포장지, PVC 용기류 등 기존 비재활용 품목을 제외하곤 이 표시가 가능하다.

따라서 쓰레기 종량제 실시 이후 소비자의 불필요한 쓰레기 발생 포장기피에 대처하기 위해 포장업체와 연계해 가능 품목의 재활용 마크 표시제 활용의 필요성이 요구된다는 의견이 제시되고 있다. (베이커리 3월호 90페이지 참조)

## 유통기한 자율화 방침에 우려

국내 유통업체들의 90% 이상이 30평에도 못미치는 구멍가게 수준을 면치 못하고 있다.

이런 상황에서 제조업소의 시설이 현대화·자동화되었다는 점만을 내세워 권장 유통기한을 자율화하는 것은 국민건강 보호 의무를 포기하는 것과 다를바 없다는 극단적인 비판까지 펼치고 있어 어떠한 형태로든 정책시행이 차질을 빚을 것으로 예상된다.

## 25회 쾰른 국제제과 및 당과류 전시회 성황

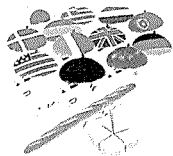
지난 1월 29일부터 2월 2일까지 개최되었던 독일 쾰른 국제 제과 및 당과류 전시회 (ISM) 기간중 전세계 57개국 1,265개 업체가 참가하고 122개국에서 온 2만5,000여 명의 관람객이 다녀가 이분야에서는 세계 최대 전시회로의 명성을 다시 한번 확인시켜 주었다.

유럽 제과업체들의 연간 매출을 결정할만큼 가장 중요한 연례행사로 알려졌있는 이번 ISM에서 고급원료를 사용한 제품이 많이 선보였는데 초컬릿의 경우 땅콩종류나 바나나를 넣은 초컬릿보다는 위스키나 삼페인을 넣은 초컬릿제품 등의 수요가 증가한 것으로 나타났다.

또한 소량 포장제품들, 다용도 계절제품, 천연향(허브, 페퍼민트)를 첨가한 캔디 종류 등도 인기가 있었던 것으로 나타났다.

한편 ISM은 오는 96년 1월 28일부터 2월 1일까지 독일 쾰른에서 다시 개최될 예정이다.

## 유로빵 '96, 파리에서 5일간 650여 업체 출품 예정



**EUROPAÏN 96**  
ÂTISSERIE

SALON MONDIAL DE LA BOULANGERIE ET DE LA PÂTISSERIE

24-28 FÉVRIER 1996 PARIS-NORD VILLETTE

프랑스 대사관 상무관이 피에르 령솔로 유로빵 대표이사를 비롯해 3명의 임원이 참석한 가운데 '프랑스 국제 제과 제빵 전시회 (EUROPAÏN '96) 설명회를 3월 20일 인터콘티넨탈 호텔에서 개최했다.

'미식가를 위한 주간'이란 주제로 내년 3월 20일부터 5일간 파리 노르빌빵드에서 열릴

## 95년도 쌀 공동구매 어려울 듯

### 정부, 쌀 수입 억제 조치로 20톤 배정

가공용 쌀 공동구매가 올해는 사실상 어려울 것으로 전망된다.

이는 농수산물 유통공사로부터 본회가 배정 신청한 물량이 총 200톤 규모였으나 정부 당국이 국내에서 생산 가능한 일부 곡종(穀種)은 수입을 억제 할 방침을 굳히는데 따른 것.

특히 수입용 쌀은 중국, 태국 등지에서 들여와 그동안 소요 물량을 식품공업협회 산하의 회원과 양금조합회원 그리고 본회 산하의 업소 회원에

게 배분하여 왔으나 수입쌀 자체가 본회의 회원 업소에서 사용하는 빙수 용으로는 적합하지 않아 지난해에도 비록 배정을 받았으면서도 인수하지 않았다.

그런데 이같은 가공용 쌀이 정부에서 물량을 크게 줄이므로써 본회가 당초 신청했던 물량 200톤에 크게 부족한 20톤밖에 공급을 할 수 밖에 없는 상황이어서 올해에 쌀 공동구매는 사실상 실현 불가능한 것으로 보여진다.

유로빵 '96은 3만평방미터 전시장에 650여 출품업체가 제과제빵 관련 장비, 설비, 원부재를 및 유통분야의 다양한 최신정보를 선보일 예정이다.

또한 대회기간 주에는 「세계제빵월드컵대회」 「샤를르 프르스트 경연대회」 등 다양한 전문콩쿨라 「학교관」 등의 다양한 이벤트가 펼쳐진다. 특히 이번 전시는 매장의 합리적인 개선을 위한 설비와 서비스를 위해 「조리판매관」을 마련, 제과업계의 새로운 형태와 발전됨을 보게 될 것이라고 설명했다.

## 연세대학교 알렌관, 환자 위한 건강빵 공급

연세대학교 알렌관(소장 서상덕)이 3월부터 세브란스병원에 환자를 위한 건강빵을 공급하고 있다.

알렌관 제과부는 지난해 가을부터 병원측 영양과와 협의, 국내에서는 처음으로 성인병 특히 당뇨병과 신장병 환자를 위한 건강빵을 개발해 금년 3월6일부터 제조에 들어간 것.

이 건강빵은 소금, 당분, 지방 등을 환자에 맞게 배합해 칼로리를 조절한 것이 일반 건강빵과는 다른 점. 현재 알렌관은 당뇨병환자를 위한 건강빵 1종류(모닝빵), 신장병환자를 위한 건강빵(마드레느, 애플파이, 도우넛) 3종류를 1주일 200여개 공급하고 있는데 두달에 한번씩 새로운 제품을 개발해 공급할 예정에 있다.

## 일본 94년도 빵생산량 122만톤 양산 업체 생산 증가 따라

94년도 일본의 빵생산량이 122만 816톤으로 지난 81년 최고치 121만1,062톤보다 0.8% 증가한 최고치를 나타냈다. 종류별로 살펴보면 기타빵이 전년비 8.1%증가, 식빵 2.2% 증가, 과자빵 3.9% 증가하는 호조를 보였다.

불경기에도 불구하고 빵생산량이 증가한 것은 쌀부족의 영향도 있지만 무엇보다 일본 소비자의 저가격 지향을 의식한 양산업체가 생산량을 늘린데 주원인이 있는 것으로 분석됐다.



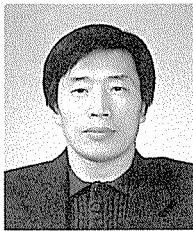
## 전국 지회·지부 정기총회 성황

### 새 지회·지부장 선출

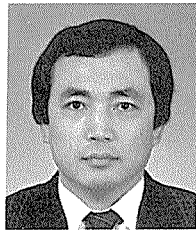
- 대구, 동부, 강동·송파, 울산, 창원, 강릉, 상주 -

지난 2월22일 본회가 정기총회를 개최한 데 이어 전국 산하 각 지회·지부가 정기총회를 개최하고 94년도 사업실적과 수지결산보고 및 95년도 주요 사업계획과 예산안을 심의 확정했다. 또한 대의

원 임기가 만료된 지회지부에서는 새로 임원진을 선출했다. 이로써 상주, 강릉, 동부, 창원, 울산, 강동·송파, 대구 등 7개 지회·지부가 새 지회장 및 지부장을 선출했다.



대구 진영신지회장



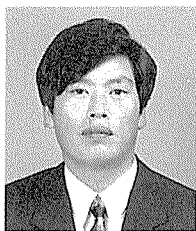
동부 조병천지회장



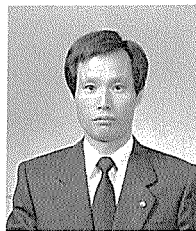
강동송파 김기균지회장



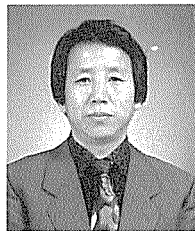
울산 김정덕지부장



창원 공삼포지부장



강릉 김상복지부장



상주 성춘택지부장

#### <동부지회>

동부지회가 지난 2월28일 제26차 정기총회를 개최하고 임기만료에 따라 삼호바게뜨 조병천 씨를 새 지회장으로 선출했다.

#### <강동·송파지회>

강동·송파지회는 3월15일 정기총회를 개최, 95년도 사업계획과 예산안을 심의 확정하고 고려제과 김기호씨를 새 지회장으로 선출했다.

#### <대구지회>

대구지회는 3월16일 제24차 정기총회를 개최하고 임기만료에 따른 임원개선에 바덴제

과 진영신씨를 새지회장으로 선출했다.

#### <울산지부>

울산지부는 3월13일 정기총회를 개최하고 임기만료에 따른 임원개선에 김정덕(후래쉬베이커리) 씨를 새지부장으로 선출하는 한편 이일록(명보베이커리), 이명호(태양제과), 김성덕(미포제과) 씨를 부지부장으로 각각 선출했다.

#### <창원지부>

창원지부는 3월10일 제4차 정기총회를 개최하고 새임원 개선에서 공삼포(뉴코아제과) 씨를 새지부장으로, 이철수(진미량), 김영환

(트윈제과) 씨를 부지부장으로 선출했다.

#### <상주지부>

상주지부는 지난 2월7일 정기총회를 개최하고 임기만료에 따른 임원개선에서 성춘택(뉴세느제과)씨를 새지부장으로 선출했다.

#### <강릉지부>

강릉지부는 지난 2월24일 제3차 정기총회를 개최하고 임기만료에 따른 임원개선에서 우미당 김상복 씨를 새지부장으로, 김성수(김성수베이커리), 김균(강일제과) 씨를 부지부장으로 각각 선출했다.

한편, 지회 및 지부장이 연임된 곳은 다음과 같다.

#### <광주지회>

광주지회는 3월3일 제26차 정기총회를 개최하고 현지회장을 유임시킨 가운데 95년 사업계획과 예산안을 심의 확정했다.

#### <구미지부>

구미지부는 2월27일 제7차 정기총회를 개최하고 현지부장을 연임시킨 가운데 손장호(뉴욕제과), 김철호(유나베이커리) 씨를 부지부장으로 선출했다.

#### <원주지부>

원주지부는 2월27일 제7차 정기총회를 개최하고 현지부장을 연임시킨 가운데 95년도 사업계획과 예산안을 심의 확정했다.

#### <서귀포지부>

서귀포지부는 2월27일 제14차 정기총회를 개최하고 95년도 사업계획과 예산안을 심의 확정했다.

### 이대 앞 그린하우스 새 단장

그린하우스(대표 강석종)가 두달간의 내부수리를 마치고 지난 2월 25일 오픈했다. 이번에 내부수리를 마친 그린하우스는 현대적 감각의 인테리어를 갖추고 피자를 비롯한 즉석코너를 설치하는 등 신세대 소비자의 요구에 부응해 나갈 계획이다.