

자격증 발급 · 관리 민간 참여 허용 제과 · 제빵사 자격증 협회서도 주관



빠르면 내년부터 대한제과협회가 제과 · 제빵사 자격증의 발급 · 관리에 참여할 수 있게 된다.

지난 9월 입법 예고된 '국가기술자격법 시행령 개정안'에 따르면 현재 국가가 관리하고 있는 총 737개 자격증 가운데 제과 · 제빵사를 포함한 391개 종목의 자격증 발급 · 관리 업무를 협회, 일반기업, 개인 등의 민간에도 허용하도록 하고 있다. 이에 따라 앞으로 제과 · 제빵사 자격증의 발급 · 관리는 국가검정과 민간검정으로 이원화되며, 시험문제나 검정 일자도 국가와 민간이 각기 독립적으로 출제 · 감독하게 된다. 그러나 정부는 국가검정과 민간검정 시험의 난이도를 비슷한 수준으로 유지하기 위해 민간검정 시험문제의 경우 사전에 국가 공인을 받도록 했다.

개정된 시행령안에 따라 빠르면 내년 초부터는 이들 종목에 한해 민간부문이 정부의 간섭없이 새로운 종목을 신설할 수 있으며, 일정 과정을 이수한 사람에게는 민간이 직접 자격증을 발급할 수 있게 된다. 그러나 정부는 무분별한 자격증 남발을 방지하기 위해 민간이 신설하는 자격증 종목에 한해 직업능력개발원에 사전 공인신청을 받도록 의무화했다.

국내서도 전문점 시대 열리려나 베이글 · 와플 · 케이크 · 초콜릿점 출현

특정 제품을 주 아이টে็ม으로 하거나 한가지 제품만을 취급하는 전문 매장이 잇따라 출현해 비상한 관심을 모으고 있다.

베이커리 시장에 특정 제품을 위주로 한 전문점이 본격적으로 선보인 것은 올해부터. 지난 7월 용산구 이촌동에 26가지의 베이글을 주력 품목으로 머핀과 치즈케이크, 페이스트리 일부 제품을 취급하는 '엠포이어베이글'이 선보였다.

또 같은 7월 이화여대 앞에 미국산 냉동생지를 이용한 브레첼 전문매장인 '프레즐메이커'가 출현했으며, 8월 종로에 문을 연 '텔레몽'을 비롯해 대학가 등 주요 상권을 중심으로 와플 전문점이 확산되고 있다.

오는 10월 압구정동 로데오 거리에 오픈 예정인 '동화 속의 케익'은 입체형 케이크를 판매할 케이크 전문점. 만화 주인공인 '미키마우스'의 라이선스 계약을 추진하고 있으며 '베트맨' 등 영화 캐릭터를 입체 케이크 형태로 제조 판매하고 백화점에도 납품할 계획이다. '동화 속의 케익'은 만화 및 영화 캐릭터 케이크를 주문 제조해 판매할 예정인데 케이크 이외에 45평 규모의 매장 한켠에 미국의 윌튼사로부터 케이크 제조에 필요한 각종 소도구를 독점 수입해 전시 판매한다.

또한 한 개인사업자가 압구정동에 초콜릿 전문점을 오픈하기 위해 준비중이다. 현재 점포 오픈을 위해 시장 조사와 함께 제품 구성, 제조 기술인을 모집하고 있는데 봉봉초콜릿과 초콜릿케이크를 주품목으로 올해 안에 압구정동 매장을 오픈하고, 추후 지

방의 대도시에도 2개 정도를 추가 오픈할 것으로 알려지고 있다.

현재 이들 전문점들은 점포 확산을 준비하고 있으며 최근 들어 기존의 베이커리 형태에서 벗어난 새로운 점포가 잇따라 선보일 것으로 예상돼 이들의 시장 정착 여부에 관심이 모아지고 있다.

빵굽는 작은마을, 사무실 오픈 가맹 사업 본격 전개, 올해안 10개

빵굽는 작은마을(대표 박수광)이 지난달 19일 종로구 혜화동에 본사 사무실과 4호점을 동시에 오픈하고 본격적인 가맹사업 체계에 돌입했다.



이 업체는 회사 체계를 영업, 기술, 관리, 인테리어 등의 4개 팀으로 구성하고 가맹점 모집과 기술 지도에 역점을 두어 사업 경쟁력을 강화한다는 방침이다. 지난 5월 녹번동에 1호점을 오픈한 것을 시작으로 현재까지 4개의 가맹점을 운영하고 있는 이 업체는 특허청에 상호 등록을 마친 상태. 빵굽는 작은마을은 이번 사무실 오픈을 기점으로 가맹점 모집 광고 등을 통해 본격적인 가맹사업 확대에 나설 계획이다. 한편 빵굽는 작은마을은 올해 안에 6개의 점포를 추가로 오픈할 예정이다.

호점을 오픈한 것을 시작으로 현재까지 4개의 가맹점을 운영하고 있는 이 업체는 특허청에 상호 등록을 마친 상태. 빵굽는 작은마을은 이번 사무실 오픈을 기점으로 가맹점 모집 광고 등을 통해 본격적인 가맹사업 확대에 나설 계획이다. 한편 빵굽는 작은마을은 올해 안에 6개의 점포를 추가로 오픈할 예정이다.

제과제빵 기능사 시험 달라진다. 필기 시험 통합, 과목당 문항수 변경



내년부터 제과·제빵 기능사 자격증 시험이 크게 바뀔 것으로 보인다.

본지가 취재한 한국산업인력관리공단의 제과제빵 기능사 시험 개정안에 따르면 지금까지 제과·제빵기능사 자격증 2가지를 모두 취득하기 위해서는 2회의 필기 시험을 치러야 했

으나 내년부터는 1회로 축소된다.

이처럼 시험 방식이 변경된 것은 제과와 제빵 부문의 필기 시험 4과목 중 제과이론과 제빵이론을 제외한 재료과학, 영양학, 위생학이 동일 과목인데도 2가지 자격증 취득을 위해 이들 과목을 중복 응시해야 하는 단점을 개선한 것.

이에 따라 내년부터 기존의 재료과학, 영양학, 위생학 과목과 함께 제과·제빵 이론이 통합 출제되며 이 시험에 합격하면 실기 시험은 제과와 제빵 2가지 모두를 응시할 수 있도록 하고 있다.

또한 과목당 출제 문항도 바뀌게 된다. 지금까지는 필기 시험 60문제 중 제과이론과 제빵 이론 20, 재료과학 20, 영양학 10, 위생학 10 문제의 범위 안에서 출제됐으나 내년부터는 통합된 제과와 제빵이론 30, 재료과학 15, 영양학 5, 위생학 10 문제의 범위 안에서 출제돼 현장에서 필요한 제조 이론의 비중이 커지게 됐다.

한편 실기 품목 중 일부는 내년부터 출제되지 않을 것으로 알려지고 있다. 제외될 가능성이 높은 품목은 시험과목으로 지정돼 있으나 현재 제과점에서 생산하지 않는 일부 제품으로 2000년부터는 대체 품목이 마련될 예정이다. 그러나 그 시행 여부는 아직 불투명한 상태이다.

고려당, CI 변경 작업 추진중 별도팀 구성, 10월 중 윤곽 드러나

고려당(대표 김지정)이 지난 9월부터 CI 변경 작업을 추진하고 있다.

고려당은 지난 8월, 화의개시 결정 이후 기업 회생 가능성이 높아지면서 그동안 실추된 회사 이미지를 만회하고 급변하는 시장 환경에 대응할 새로운 CI가 필요하다는 판단에 따라 이 같은 결정을 내린 것으로 알려졌다. 이에 따라 지난 9월, 별도의 CI 팀을 구성하고 김윤중 전무가 팀장을 맡아 작업을 진행하고 있다.

CI 변경 작업은 아직까지 시장 조사와 자료 수집 단계에 있어 전체적인 방향과 이에 따른 세부 일정은 10월 중순쯤에나 윤곽이 드러날 것으로 알려졌는데 지난해 이미 '내츄럴 베이커리'라는 보조 브랜드를 도입해 점포 컨셉을 정비한 바 있어 부분적인 수정 보완에 그칠 것으로 예상된다.

고려당은 올해 12월까지 CI 작업을 마무리한다는 방침 아래 현재 작업을 진행중인데 빠르면 올 연말부터 로고 변경이나 차량도색 등 구체적인 교체 작업에 들어갈 수 있을 것으로 보인다.

'뚜레쥬르' 지방 확산 가속화 대구, 부산 이어 광주도 점포 출점

제일제당의 제과점 프랜차이즈인 뚜레쥬르의 지방 확산이 가속화되고 있다.

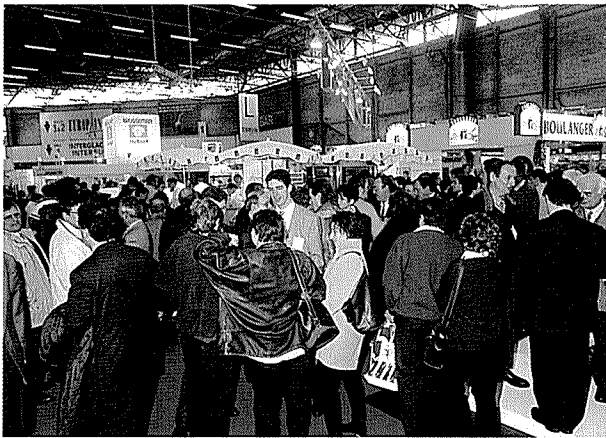
지난 5월 대구 성서점 오픈을 시작으로 본격적인 지방 출점에 나선 뚜레쥬르는 대구, 부산 등에 이어 지난달 광주광역시에도 뚜레쥬르 가맹점을 오픈, 전국 주요 도시에 영업권역을 확보하게 됐다.

뚜레쥬르 가맹점은 현재까지 약 40여개 점포에 이르고 있는데 이 가운데 대구에 개설한 6개점을 포함, 총 8개 점포가 지방에 출점해 있다.

제일제당 베이커리 사업부 관계자는 "무리한 점포 확산보다는 기존 가맹점의 운영 내실화에 주력할 방침"이라고 전하고 "브랜드 이미지를 고급화하기 위해 점포 입지 등에 대한 개설 조건을 크게 강화해 부실점 발생 비율을 최소화할 것"이라고 말했다.

한편 제일제당은 최근 사내 명퇴자에 한정했던 가맹점 개설을 일반에게 개방하고 유력 일간지 등에 뚜레쥬르 가맹점 모집 광고를 강화하고 있다.

유로빵 '제빵월드컵'에 선수 파견 대한제과협회, 선수 선정 등 준비 작업



↑사진은 지난 96년 개최된 유로빵 전시회

'99 유로빵 기간 중 열리는 '제빵 월드컵'에 처음으로 한국 기술인이 참가해 경연을 펼치게 된다.

대한제과협회는 지난 8월 제빵 월드컵 위원회가 내년 2월 13일부터 17일까지 개최되는 유로빵 대회 기간 중 부대 행사로 개최되는 '제빵 월드컵'에 한국의 참가를 요청해옴에 따라

현재 선수 선정 등의 출전 준비작업을 진행 중이다.

내년 2월 13일부터 16일까지 열리는 제빵 월드컵은 프랑스, 스위스, 벨기에, 일본 등 12개국이 참가해 뷔에노즈와리, 바게트 및 특별빵, 예술 작품 3개 부문과 종합 우승 부문의 수장자를 가리며 한국은 2월 15일이나 16일에 경연을 펼칠 것으로 예상되고 있다.

'월드빠띠세리' 선수 연수차 출국 출품작 제조 등 현지 경험 쌓기 위해

내년 1월 24~25일 프랑스 리옹에서 열리는 '월드빠띠세리' 대회에 참가할 선수단 일행이 지난 9월 26일 사전 연수를 위해 현지로 출국했다.

장복용, 우원석씨 등 출전 선수 2명과 김웅일, 박성호씨 등 일행은 이번 답사를 통해 대회 정보 수집과 함께 프랑스 이리하과자점에서 그동안 준비한 출품작을 사전 제작해 문제점을 보완하는 등 대회 참가를 위한 경험을 쌓게 된다.

한편 내년에 열리는 월드빠띠세리 대회는 2년마다 개최되는 세계 제과인들의 기술 경연장으로 한국에서는 장복용씨가 앙뜨르메와 설탕공예, 우원석씨가 디저트와 초콜릿공예, 정해철씨가 아이스크림과 아이스크빙 부문에 출전한다.

“한국의 뛰어난 기술을 선보이기 바란다”

유로빵 제빵 월드컵위원회 바브레 회장



지난 8월 27일 유로빵 설명회를 위해 한국을 방문한 바브레회장은 한국 제과기술의 발전을 높이 평가하고, 꾸준한 기술 협력 방안 등을 제시했다. 특히 바브레씨는 '99 유로빵의 부대행사로 열리는 제빵월드컵에 처녀 출전이 결정된 한국의 선전을 당부했다.

◎제빵 월드컵은 어떤 대회인가?

유로빵 기간 중 열리는 특별 행사로 92년 처음 시작됐다. 내년 대회에는 이미 프랑스, 스위스, 벨기에, 일본, 미국, 룩셈부르크의 참가가 결정됐고 나머지 6개국은 추후 확정될 것이다.

◎경연방법과 심사 기준은?

3개 부문으로 나뉘지는데 '뷔에노즈와리' 부문은 크로와상·

브리오쉬·우유빵을, '바게트와 특별빵' 부문은 바게트를 비롯한 다양한 형태의 빵을, '예술 작품' 부문은 21세기를 주제로한 공예 제품을 총 8시간안에 제조하도록 해 수상자를 결정한다.

이외에 이 3개 부문을 종합한 '종합 우승국'을 가린다. 선수는 3개 부문 경연자와 코디네이터 겸 인솔자를 포함 4명으로 구성된다. 심사는 각 공정의 기술 숙련도 및 완제품의 맛, 모양, 시장성, 사용 재료를 종합적으로 채점한다.

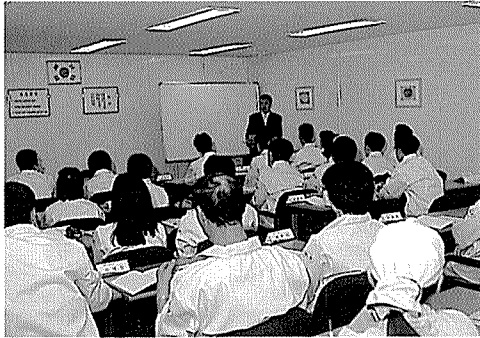
◎처음으로 한국의 참가를 희망했는데...

“한국의 제과 기술이 뛰어나 충분히 참가할 만한 자격이 있기 때문이다. 한국은 제빵 월드컵에 참가한 적이 없어 대회에 대한 정보가 많이 부족할 것이다.

따라서 필요한 정보제공은 물론 현지에서의 대회 준비 등에 최대한의 협조를 아끼지 않겠다. 94년 대회에서 종합 우승은 스위스, 뷔에노즈와리는 스페인, 바게트와 특별빵은 프랑스, 예술 작품은 일본이 우승을 차지했다. 한국도 꾸준히 참가하면 좋은 성적을 거둘 것으로 기대된다.

제일제당·빙그레, 제빵직업훈련원 개원

부산, 남양주 지역에 무료 훈련 과정 개설



↑지난 9월 1일 개원한 빙그레 사업내 제빵훈련원

제일제당과 빙그레가 부산과 남양주에 각각 제빵 직업훈련원을 개원했다.

제일제당이 지난달 부산시 부산진구 1공장내에 130평 규모로 개설한 「제일제당 제빵직업훈련원」은 실업자 재취업 교육훈련 과정으로 정원 30명의 수강생들에게 매월 일정액의 훈련 수당이 지급되

는 무료 직업훈련원. 제일제당은 수강생들에게 3개월 동안 제빵 교육을 실시한 뒤 이들이 원활 경우, 자사 가맹점인 푸레쥬르나 개인제과점 등에 취업을 알선해 준다는 계획이다.

빙그레도 지난 9월 1일 경기도 남양주시 빙그레 본사 인근에 「빙그레사업내 직업 훈련원」을 개원했다. 빙그레 제빵훈련원은 총 35명 정원으로 3개월 동안 진

행되는데 역시 매월 30만원 이상의 교육 지원비가 지급되는 무료 교육과정이다.

빙그레는 안정적인 기술 인력을 확보하기 위해 내년초 2기 교육생을 모집하는 등 훈련원을 활성화한다는 계획으로, 교육 수료후 이들을 자사 매장인 「썸메리」에 우선 취업시킨다는 방침이다.

대구, 제과학원 경쟁 치열

3곳 개원, 한불학원도 분원 타진중

올해 들어 신규 학원 개원이 눈에 띄게 증가하고 있는 가운데 지난 7월 이후 대구 지역에만 3개의 학원이 잇달아 개원해 수강생 유치 경쟁이 치열해질 것으로 보인다.

가장 먼저 문을 연 동양제빵학원(원장 허윤구)은 총 70평 규모로 대구시 북구 복현 2동에 소재하고 있는데 현재 6개월 과정과 3개월 속성반을 운영하고 있다(문의 053-942-2300).

지난 8월에는 대한외식산업 경영교육원 부설 기관인 대한제과제빵학원(원장이현희)이 평리 4동 서구청 앞에 새로 문을 열었다. 이 학원은 자격증반과 취미반, 테커레이션반을 운영하고 있는데 특히 경영과 제조기술을 배울 수 있는 외식산업반이 개설돼 눈길을 끌고 있다(문의 053-558-0101).

한편 10월에는 대구 달서구 성형동 월촌 지하철 역 인근에 젤라제과제빵기술학원(원장 김세근)이 개원할 예정이다.

이 학원은 총 120평 규모로 6개월반과 기능사 자격증반, 취미반, 테커레이션반 등의 강좌를 개설하고 있는데 특히 기능사 자격증을 획득한 임영래씨가 직접 강의를 맡아 화제가 되고 있다(문의 053-651-8084~5).

이 외에도 파리크라상에서 운영하고 있는 한불제과기술학원도 대구 중구 지역에 분원 개원을 검토중인 것으로 알려져 이 지역에서 학원간 경쟁이 더욱 치열해질 것으로 전망된다.

한국중고기계 주소 이전

제과 중고기계 전문업체인 한국중고기계가 최근 사무실을 이전했다.

■주 소 : 서울시 강서구 가양동 250-1

■전 화 : (02) 3661-6787-8

프랜차이즈 4사 가을맞이 전략 수립

다양한 이벤트, 신제품 출시로 매출 올리기

프랜차이즈 업체들이 가을을 맞아 다양한 이벤트와 신제품 출시로 매출 신장을 꾀하고 있다.

파리크라상은 10월부터 팬시성을 강조한 입시 상품을 출시하는 한편 추석 기간 중 외부 업체와의 제휴를 통한 이벤트를 실시할 계획이다. 또한 창립 12주년을 기념해 12제품의 할인 행사를 추진하고, 2,000~2,500원대의 대형 조리빵과 고품질의 식빵 신제품을 출시해 매출 향상을 꾀할 예정이다.

크라운베이커리도 10주년을 맞아 기념 행사를 준비 중이다. 크라운베이커리는 적절한 경비로 행사의 효율성을 높이기 위해 점포 규모에 따라 기념 행사 규모를 달리하는 형식으로 시식 행사를 개최해 회사 이미지 상승을 통한 매출

향상을 꾀하고 있다.

고려당은 1만원 이상의 구입 고객에게 보증을 들어주는 '귀향 안심 보험'과 함께 동아일보와 'I Love Korea' 라는 애국심 고취 캠페인을 전개해 태극기 등이 그려진 제품을 출시하는 등 이벤트를 통한 매출 향상을 노리고 있다.

한편 신라명과는 지난 8월 출시한 4가지의 신제품 판매가 호조를 보여 40% 이상 향상된 케이크류의 매출 신장세를 이어가는 한편, 고부가 상품인 선물류를 패키지 상품화해 선물류와 케이크류의 비중을 이전의 50% 수준까지 끌어 올릴 예정이다.

이외에 마케팅 조사를 기반으로 한 제품 개발로 상당수의 빵 제품을 교체해 매출 향상을 꾀할 예정이다.

대호물산, 베이커리 사업 재정비 착수 포송 2곳 추가 오픈, '레 가또'는 상호 변경

(주)대호물산(대표 정재호)이 베이커리 사업을 재정비하며 본격적인 사업 확대에 나서고 있다.

이 업체는 올해 초 인수한 포송이 매출 안정세에 진입했다고 판단, 지난 9월 광주 롯데 백화점에 약 50평 규모의 포송매장을 신규로 오픈한데 이어 10월 중에는 영등포 롯데 백화점에도 점포를 오픈하는 등 본격적인 점포 확산에 나섰다.

새로 선보이는 포송 매장은 기존의 매

장과 동일한 제품구성과 컨셉을 유지하는 한편 100% 즉석 제조를 원칙으로 하고 있다. 이로써 포송은 롯데 본점과 부산점 외에 영등포점과 광주점 2곳을 추가로 오픈해 총 4개로 늘어났다.

한편 대호물산은 현대백화점내에 입점한 '레 가또' 매장의 상호를 일제히 '델리본'으로 변경했다. 현재 델리본은 현대백화점 압구정점과 천호점, 무역센터점, 신촌점 등 4곳에 점포를 운영하고 있다.

미국 소맥협회 일행 내한 SIBA 및 빵소비 촉진 이벤트 논의



미국 소맥협회 폴 디커슨 부회장과 재단 이사회의 크리스토퍼 셰이퍼 부회장 일행이 지난 9월 5일 내한했다.

미 소맥협회 일행은 방한중 대한제과협회 권상범 회장 등 업계 관련 인사들과 만나 '99 SIBA 및 빵 소비 촉진을 위한 이벤트, 미국 기술연수단 파견 문제 등의 지원 방안을 논의하는 한편 한국제과고등기술학교와 리치몬드제과기술학원을 방문했다.

뉴욕제과 브랜드 이원화 전략 추진 복합점포 형태의 'NY 베이글' 집중 육성

뉴욕제과(대표 김정기)가 앞으로 자사 브랜드를 「뉴욕제과」와 「NY베이글」로 이원화해 매장 컨셉의 다변화 전략을 추진할 것으로 알려져 관심을 모으고 있다.

뉴욕제과는 최근 주요 소비군으로 등장한 신세대층 고객을 적극 공략하기 위해 현재의 「뉴욕제과」와는 별도로 올초 개발한 「NY베이글」 브랜드를 집중 육성한다는 장기 전략을 확정했다.

이같은 브랜드 이원화 전략에 따라 뉴욕제과는 현재의 뉴욕베이글을 NY베이글로 전환시키고, 향후 개설하는 가맹점도

NY베이글 시스템을 채택하도록 할 방침이다.

NY베이글의 점포 컨셉은 기존 뉴욕제과의 제과품목 외에 베이글과 커피, 음료 등을 결합한 복합점 형태이며, 기존의 뉴욕제과 점포도 점차 NY베이글로 전환시켜 장기적으로는 회사의 주력 브랜드로 육성한다는 계획. 뉴욕제과는 우선 올해 안에 3~4개의 NY베이글 직영점을 오픈할 예정인데 현재 서울 압구정동에 100여평 규모의 점포를 물색, 입점이 유력한 것으로 알려졌다.

중고기계 강제 지속될 듯 취급업체 난립으로 가격 보합세

당분간 중고기계 시장의 수요 증가와 가격 안정세가 지속될 것으로 보인다.

올 들어 중고기계 업체는 제과점들이 새로운 시설 투자대신 중고기계를 선호하는 추세가 나타나 투자 심리 위축으로 상대적으로 매출 호조를 보인 가운데, 최근 들어 신규 업체들의 잇따른 진출로 영업 경쟁이 치열해지고 있다.

중고기계 수요가 지속되자 제품 가격도 몇 개월째 보합세를 유지하고 있다. 16인치 믹서기의 경우, 올 초와 비슷한 대당 85~90만원에 판매되고 있는데 이는 올 들어 20~30만원의 가격 하락이 나타난 동일 기종의 신제품과는 대조적인 현상.

이외에도 거의 대부분의 품목이 지난해와 비슷한 가격대를 유지하고 있으며, 물량 부족이 심해지자 일명 '업자가격'으로 불리는 업체간 거래 가격은 오히려 소폭의 오름세를 나타내고 있다.

제과점 영업시간 제한 규제 풀려 9월 15일부터 심야영업 전면 허용돼

휴게음식점의 영업시간 제한 해제로 제과점의 심야영업이 전면 허용됐다.

지난 9월 15일부터 시행에 들어간 식품위생법 시행령 개정안은 휴게음식점·일반음식점의 영업시간 제한을 해제하도록 하고 있는데, 현행 휴게음식점으로 분류돼

있는 제과점 업종도 앞으로는 24시간 상시 영업이 가능하게 됐다.

이 같은 심야영업 허용 조치로 인해 야간 재래시장 상권이나 24시간 쇼핑물 주변의 제과점들은 매출 상승에 한가닥 돌파구를 마련할 수 있을 것으로 전망된다.

창원전문대 내년 제과제빵전공 신설 160명 모집, 100% 무시험 전형도 가능

경남 창원전문대가 최근 99년 증원증과 계획안을 확정, 내년 1학기부터 선발 인원 160명 규모의 식품과학계열내에 제과제빵전공을 신설한다.

해전전문대 호텔제과제빵학과, 남해전문대 호텔조리제빵학과에 이어 학부내 정식학과로는 세 번째로 신설되는 창원전문대 제과제빵 전공은 식품영양학, 조리 등과 함께 식품과학계열내 전공과정으로 신설되어 있으며, 신입생들은 이 가운데 하나를 자신의 전공으로 선택하게 된다.

지난해 교육부의 '공업계열학과 우선육성 정책'에 따라 제과제빵학과 개설 신청이 반려됐던 창원전문대는 올해 들어서도 제과제빵 과정을 취업 유망 업종으로 강력

히 추천, 내년 1학기부터 주간 120명, 야간 40명을 모집하게 됐다.

특히 창원전문대 식품과학계열은 고졸 이상 학력자 가운데 해당 직종에서 18개월 이상 경력자에 한해 최고 100%까지 무시험 전형으로 선발할 예정이다.

학교측은 "그 동안 배움의 기회를 모색하던 제과 기술인들의 입학 신청이 크게 늘어날 것"으로 전망하고 "가능한 한 많은 제과인들에게 기회를 부여할 것"이라고 밝혔다.

한편 창원전문대는 지난 9월 11일 믹서기 13대, 오븐 5대, 발효기 2대 등을 갖춘 연건평 120평 규모의 제과제빵실 완공식을 가졌다.

크라운, 점포 컨셉 다양화 규모·상권에 따라 매장 차별화

크라운베이커리가 점포 컨셉의 다양화 방안을 검토 중이다.

크라운베이커리는 기존의 일반적인 베이커리 형태로는 앞으로 성장에 한계가 있다고 판단, 점포 개선 방안을 추진하고 있다.

이 계획에 따르면 가맹점과 본사의 손익 구조 개선을 위해 기존 베이커리 품목 외에 외부 업체와의 제휴 등을 통해 경쟁력 있는 신규 아이템을 접목시킨다는 것.

김옥중이사는 "사업 전략의 큰 골격만 세워졌을 뿐 구체적인 세부 방안은 정해지지 않았으나 예를 들어 5~30평에 이르기까지 매장 규모별, 상권별 점포 특성 등을 종합적으로 고려해 이에 맞는 새로운 아이템의 제품 개발과 다양한 등급의 점포 구성을 계획하고 있다"라고 밝혔다.

크라운베이커리는 사업안이 구체화되는 대로 기존 점포는 물론 앞으로 개설되는 점포에도 규모별, 상권 특성에 맞는 새로운 컨셉을 적용할 예정인데 본격적인 사업 전개는 내년부터 시작될 것으로 알려지고 있다.

록을 달성한 데 따른 것. 무재해 기록 인증은 연도수에 따라 3배, 5배, 10배 단위로 이루어져 있으며 기록 달성시 해당 업체는 산업재해 보험료 할인 등의 혜택을 받게 된다.

영남사업본부장인 임현양 부사장은 "제빵 공장에서 믹싱 때나 기계에 의한 분할 작업, 콘베이어 벨트 및 승강기 운행 등에서 크고 작은 사고가 많이 발생한다"며 "이를 방지하기 위해 작업전 안전 교육, 기계사전 점검, 안전 수칙 부착 등으로 3년 이상 무재해를 기록한 데 큰 의미가 있다"고 전했다.

샤니, '따빼오' 유통점 공략 롯데 마그넷 등 17곳에 점포 입점

샤니(대표 한정남)가 '따빼오 베이커리'로 대형 할인점 공략에 나서고 있다.

샤니는 그동안 소매점이나 편의점 등을 중심으로 제품을 공급해 왔으나 최근 시장 확대에 한계를 느껴 빠른 성장세를 보이고 있는 대형유통점에 인스토어 베이커리 형태의 매장을 입점시키기로 결정했다.

이에 따라 롯데 할인유통점인 마그넷을 비롯, 대형유통점을 적극 공략해 현재 전국 17개 대형유통점에 '따빼오 베이커리'를 오픈한 것으로 알려졌다.

이 점포는 매장내 오븐시설을 갖추고 본사로부터 공급받은 냉동생지를 즉석에서 구워 판매하고 있는데 특히 최근 프랑스인 따빼오씨의 기술지도로 개발한 프랑스풍 전통빵을 선보여 좋은 반응을 얻고 있다.

한편 샤니는 지난 9월 21일에서 27일까지 프랑스의 유명 기술인인 따빼오씨를 초

청해 마그넷과 LG 패밀리내 매장에서 프랑스 전통빵 시연회 및 시식 행사를 갖기도 했다

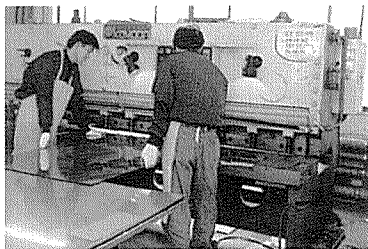
신라명과, 무재해 3배 인증 영남사업본부 3년간 무재해 기록



신라명과 영남사업본부(본부장 임현양)가 업계 최초로 지난 8월 한국산업안전공단으로부터 무재해 3배 기록 인증서를 받았다.

이번 무재해 3배 기록 인증은 95년 1월 12일부터 98년 7월 24일까지 총 1,290일 동안 영남사업본부 사업장에서 무재해 기

세진산업, 동종업체와 생산라인 통합 비용절감, 생산성 향상 등 경쟁력 강화 모색



제과용 쇼케이스 생산업체인 세진산업(대표 양구하)이 지난달 원방쇼케이스와 생산라인을 통합하는 등 실질적인 합병을 선언, 업계의 관심을 모으고 있다.

세진산업은 최근 생산 업체들의 난립으로 과열 기미를 보이고 있는 쇼케이스 시장에서의 지속적인 경쟁 우위를 확보하기 위해 업체간 연대를 통한 생산성 향상에 주력하기로 하고 동종 업체인 원방 쇼케이스와의 생산 라인 통합 작업을 추진해

왔다.

세진산업은 이같은 생산라인 통합 조치로 인해 부대비용의 절감 효과와 원활한 A/S는 물론, 가격경쟁력에서도 유리한 입지를 마련해줄 것으로 기대하고 있다.

세진산업 양구하 대표는 “지금같은 시장 환경에서는 생산성 향상을 통한 경영 합리화가 절대적으로 필요하다”고 말하고 “생산라인 통합은 제과업체의 급격한 환경 변화에 효과적으로 대처하기 위한 돌파구가 될 것”이라고 말했다.

최근 업체간의 과당 경쟁으로 가격 파괴가 심각한 상태에 이른 쇼케이스 시장은 지속적인 원자재 가격 인상에도 불구하고 공급가는 오히려 내림세를 나타내는 등 “정상적인 영업이 불가능하다”는 지적을 받아왔다.

리치몬드학원, 세미나 개최 20일부터 2일간 아마다씨 초청

리치몬드제과기술학원이 해외 기술인 초청 세미나를 개최한다.

오는 10월 20일부터 21일까지 양일간 열리는 이번 세미나에는 일본 후쿠오카의 카카오 로망스 공장장인 아마다 신지씨가 초청돼 끼쉬 4제품, 타르트 4제품, 소형 구움 과자 7제품 등 총 15가지의 신제품을 선보이게 된다.

이번 세미나는 오전 10시부터 오후 5시 30분까지 4시간 가량 진행되며 2일간의 세미나 참가비는 15만원이다.

☎(02)324-9894

제과기술학교, 증축 완료 총150평, 강당·실습실 들어서



한국제과고등기술학교(교장 홍행홍)가 지난 9월말, 건물 증축공사를 마무리했다.

제과학교는 올해 들어 재취업 과정이 신설된데다 면류식품연구소까지 교내로 이전함에 따라 강의실과 관련 시설확충을 위해 지난 5월부터 건물 증축 공사를 시작한 바 있다.

이번에 증축된 건물은 1층과 2층을 합쳐 약 150평 규모로 1층에는 실습실이, 2층에는 강당이 각각 들어서게 된다.

이에 따라 제과학교는 10월 말쯤 건물 증축을 기념해 관련 업계 인사들을 초청, 기공식을 가질 계획이다.

한편 관련업체인 한영기업에서 오븐을, 대흥기업에서 도우 컨디셔너를, 서울하인즈에서 대형TV와 비디오를 각각 학교측에 기증했다.

정신교육 세미나 관심 급증 업주·기술인 위기극복 의지 다져

제과인들을 대상으로 한 정신교육 세미나가 큰 호응을 얻고 있다.

지난달 13일 KB컨설팅(대표 조용호)이 주최한 한 정신교육 세미나는 참석 인원을 50명 이하로 제한할 예정이었으나 참가 신청이 쇄도, 총 60여명이 참석하는 등 성황을 이룬 것으로 알려졌다. 제과점 운영주와 기술인을 대상으로 한 이번 세미나는 당초 1인당 5만원의 참가비 부담과 교육일이 일요일이라는 점 때문에 신청 인원이 많지 않을 것으로 예상됐었다.

그러나 매출 부진이 심화되면서 제과인들 사이에 위기 극복을 위한 정신 무장과 사기 진작의 필요성이 대두되면서 한 제과점에서 업주와 기술인이 공동 참가하는 사례가 많았던 것으로 알려졌다.

기능장시험 난이도 작년과 비슷 2차 실기 새로운 제품 출제 확률 높아

6회째를 맞는 제과 기능장 시험이 1차 필기는 오는 10월 11일에, 2차 필기 및 실기는 11월 15일에서 21일 사이에 치러진다.

이번 시험에서 1차 필기 시험은 객관식으로 치러지며, 2차 필기 및 실기는 같은날에 치뤄진다. 올해 기능장 시험의 난이도는 96년에 비해 약간 어려웠던 지난해와 비슷한 수준의 될것으로 보이며 평균 2년 단위로 출제 품목이 바뀐 예로 보아 새로운 제품이 출제될 확률이 높은 것으로 예상되고 있다.

한편 제과 기능장 시험은 기능사 자격취득 후 9년 이상 경력자, 전문대 졸업자로 기능사 자격증 취득 후 7년 이상 경력자, 14년 이상 경력자만이 응시할 수 있으며 93년 이후 지금까지 총 23명이 합격했다.

하이박 순회 기술 세미나 개최

대한제과협회(회장 권상범)는 지난 9월 11일부터 25일까지 9개 도시를 대상으로 하이박경연 전국 순회 세미나를 개최했다.

'98 하이박 경연대회의 참가 설명회를 겸한 이번 세미나에서 대한제과협회는 서울을 비롯한 대전, 전주, 광주, 부산, 창원, 대구, 수원, 인천 등 9개 도시를 순회하며 경연대회 참가를 유도하는 한편 정향우, 이원용, 위재상씨 등 역대 하이박 수상자를 강사로 초청해 에어브러쉬 기법과 빵, 과자, 쿠키 등 신제품을 소개했다.

한편 '98 하이박경연은 오는 10월 28일부터 31일까지 4일간 A조(31세 이상)와 B조(31세 이하)로 나뉘어 식빵, 페이스트리, 조리빵 부문에 수상자를 가리며 참가 신청접수 마감은 10월 10일까지이다.

양천지회, 단합대회 개최

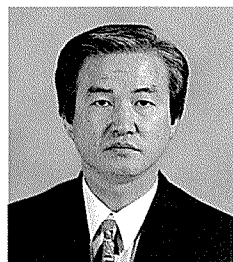


양천지회(지회장 이동택)는 지난 9월 15일 경기도 파주시 감악산에서 회원 30여명이 참석한 가운데 가을 정기 단합대회를 가졌다. 정기적으로 단합대회를 실시하고 있는 양천지회는 이를 통해 회원의 친목과 결속을 다지는 등 활발한 지회 활동을 전개하고 있다.

대구지회, 수재민 돕기 앞장서

대구지회(지회장 정춘원)는 지난 9월 3일 수해로 큰 피해를 입은 수재민에게 온정을 펼쳤다.

정춘원 지회장을 비롯한 임원진 20여명은 상주시 수해지역을 둘러보고 상주지부를 방문하는 한편 상주시청에 50만원 상당의 내의 50세트를 전달했다.



정춘원 지회장

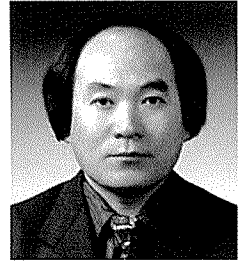
성북지회, 단합대회 개최

성북지회(지회장 최부근)는 지난 8월 20일 춘천시 사북면 지암리에 위치한 춘천댐에서 회원 48명이 참석한 가운데 회원 단합대회를 가졌다.

이날 단합대회에서 성북지회는 불경기로 인한 매출 하락 등의 어려움을 회원 모두의 단합과 친목으로 극복하자는 데 의견을 모으고 모처럼 즐거운 하루를 보냈다.

춘천, 11차 정기총회 개최

춘천지부는 지난 9월 3일 회원 및 관련 업계 인사들이 참석한 가운데 제11차 정기 총회 및 지부장 이·취임식을 가졌다.



주영환 지부장

이날 총회에서는 개인 사정으로 지부장직을 사임한 전임 최금석 지부장의 후임으로 빵드비베이커리 석사점의 주영환씨를 선출하는 한편 부지부장 등 임원진 선출과 지부장 이·취임식도 함께 가졌다.

다음은 새로 선출된 임원진이다.

▲ 지부장:주영환 ▲부지부장:문천식, 김춘식 ▲총무:현동욱, 원영권

김해, 수재민돕기 온정 펼쳐



김해지부(지부장 강호태)가 지난 8월 수해로 큰 피해를 입은 인근 지역 수재민들에게 사랑의 손길을 펼쳐 훈훈한 미담이 되고 있다.

김해지부는 인근 상주시가 집중 호우로 큰 피해를 입자 회원들이 힘을 모아 마련한 수재민돕기 사랑의 빵 5,000봉을 김해 시청의 차량 지원을 받아 상주 시청에 전달했다.