

베이커리 관련 외국 단체들 이런 일 한다

식품전 및 기술세미나 개최로 업계 측면 지원

국내에서 열리는 각종 식품전이나 빵·과자전을 관심 있게 지켜본 독자라면, 미국·호주·독일·캐나다 등 외국 단체들의 부스나 식품전을 보면서 “저들이 하는 일이 무엇일까”하며 사뭇 궁금해 했을 것이다.

국내에 상주하고 있는 이들 외국 단체는 이미 오래전부터 국내에서 독자적인 식품전이나 세미나 등을 개최한다든지 국내 제과 관련 박람회에 독립 부스를 마련해 참가하고 있을 정도로 활발한 활동을 하고 있다. 이들을 취재했다.



각종 식품전 등의 행사장에서 만나 본 베이커리 관련 외국 단체의 담당자들은 한결같이 ‘자국의 제품과 기술을 한국에 널리 알리는 것과 각종 최신 정보를 관련 업계에 서비스하는데 목적을 두고 있다’고 말한다. 그래서인지 이들의 부스나 식품전을 관람하게 되면 국내에서 보기 어려운 원부재료나 제과 기술, 신제품, 외국의 각종 제빵업체들의 정보를 손쉽게 구할 수 있을 뿐만 아니라 미국이나 유럽 등지의 베이커리 시장 흐름을 대략적으로 파악할 수 있는 자료들을 어렵지 않게 손에 넣을 수도 있다.

또한 이들이 개최하는 각종 세미나에 가보면 자국 현지 업체의 기술상담 전문가가 직접 나와 제품이나 기술에 대한 강의를 체계적으로 실시하기도 하며 개인별 현장 상담도 친절히 해준다.

따라서 단순히 외국 단체라는 것에 거부감을 가질 것이 아니라 이들 단체에 대한 지식과 이들과의 교류를 통해 국내에서는 다소 구하기 힘든 제과 관련 각종 해외 정보를 얻을 수 있도록 해야 하지 않을까 싶다.

본지가 조사한 바에 따르면 국내 베이커리업계와 직접적으

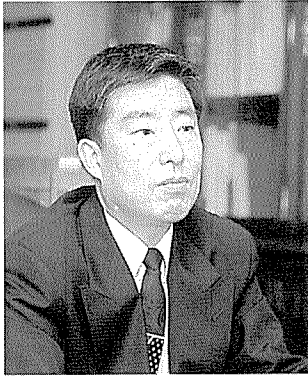
로 관련이 있는 외국 단체들은 대략 열 손가락 안에 꼽을 정도로 그 수가 그리 많진 않다. 위에서 말했듯이 이들은 국내에 자국의 최신 제품이나 고급 기술 등을 소개한다든지 각종 식품 관련 기술 및 제품 세미나 등을 개최하고 있을 뿐만 아니라 자국의 최신 시장 정보, 각종 박람회 정보, 교육기관 정보 등을 제공하고 있어 베이커리업계에 적잖은 도움과 지원을 하고 있다.

이처럼 적극적인 활동을 펼치고 있는 외국 단체 관계자들의 이야기를 들어보면 국내 베이커리 시장에 대한 이들의 시각이 어느 정도 유망하다는 데 초점을 맞추고 있는 듯 하다.

미국소맥협회

미국소맥협회는 미국산 소맥의 1차 및 2차 가공 기술, 각종 해외 정보를 국내 관련 업계에 제공하는 데 주목적을 두고 있는 비영리 단체이다.

미국소맥협회(U.S. WHEAT ASSOCIATES) 한국지부는 지난해 3월 미국소맥협회 한국지부 기술 상담역을 맡았던 고원방씨가 제4대 한국지부장으로 취임하면서 올해 들어 적극적



“미국소맥협회는 미국산 소맥의 1차 및 2차 가공 기술, 각종 해외 정보를 국내 관련 업계에 제공하는 데 그 목적을 둔 비영리 단체입니다. 기술 및 교육연수 지원, 미국 박람회 참관 등 앞으로 베이커리 업계가 세계화를 이루는 데 지원을 아끼지

않을 방침입니다.”

사진은 미국소맥협회 한국지부장인 고원방씨

인 활동을 펼치고 있다.

미국소맥협회 한국지부는 72년 5월에 문을 열었고 현재 전 세계 15개국에 이와 같은 지부가 개설돼 있다. 아시아권에서는 한국, 대만, 일본 등 3개국에만 지부가 세워져 있는데 이는 이들 3개국이 고급 소맥을 수입하고 있는 우량고객이기 때문이라는 설명이다.

한편, 지난해 7월 미국소맥협회의 설비지원으로 한국제과고등기술학교 부설기관으로 설립됐던 ‘면류식품연구소’가 고내로 이전하면서 98년 5월 개관했다. 이 연구소는 제면 분야에 관한 기초연구 및 기술개발을 목적으로 설립됐다.

구체적인 향후 계획과 관련 미국소맥협회는 제빵을 비롯한 국내 식품 관련 업체들에 대한 기술지원을 확대하고 국내 빵문화 확산을 위한 사업도 적극 전개할 방침이라고 밝혔다. 이에 따라 국내 제과 기술인들을 위한 AIB(미국의 제과학교) 연수를 지속적으로 추진, 지원할 예정이며 아울러 빵문화 확산을 위해 주부 빵 만들기 경진대회와 같이 일반 소비자들을 대상으로 하는 전국적인 규모의 이벤트 등 장기적인 사업 계획도 가지고 있다.

또한 국내 제과업체 마케팅 담당자와 제과 기술인들을 대상으로 하는 미국 현지 제빵 박람회 참관과 기술향상과 품질개선을 위한 다양한 기술 연수도 99년부터 실시할 예정이어서 앞으로 국내 베이커리업계가 세계화를 이루는 데 적잖은 역할을 할 것으로 기대된다.

캘리포니아호두협회

매년 알차게 실시 해 온 ‘호두제품 경연대회’로 이미 베이커리업계에 가장 널리 알려진 캘리포니아호두협회(California Walnut Commission)는 캘리포니아주의 6,000여 호두 생산자들의 협동조직 단체로서, 현지 생산자들을 대표하여 미국 및 해외 시장에서 캘리포니아 호두의 시장 확대를 위한 마케팅 활동을 적극 전개하고 있다.

캘리포니아호두협회가 지난 95년에서 96년 시즌에 한국에 수출한 호두(탈각한 것)량은 총 378톤으로 이는 같은 기간 캘리포니아 전체 호두 생산량 1만 7,280톤의 2%에 달해 아직은 극히 미미한 수준이지만 한국 시장이 꾸준히 성장할 것으로 협회 측은 낙관하고 있다. 아울러 97년 1월부터 11월까지 한국에 수출한 호두(탈각한 것)량은 총 304톤, 98년 1월부터 7월까지 이는 총 63톤에 이른다.

〈캘리포니아 호두 연별 국내 수입량〉

(단위:톤)

	96년 1월~11월	97년 1월~11월	98년 1월~6월
캘리포니아 호두 국내 수입량	373	304	63

※ 수입된 호두는 모두 탈각된 호두이다

한편, 94년 캘리포니아호두협회 한국사무소(대표 손 란)가 문을 연 이후 올해로 이미 4회째 캘리포니아 호두 제품 경연대회를 주관해 온 것을 비롯해 전국을 대상으로 하는 캘리포니아 호두제품 기술 세미나, 베이커리 프랜차이즈 업체들과의 공동 판촉 행사 개최, 자영제과점들을 위한 다양한 판촉(무료식회 등) 지원 등 활발한 활동을 펼치고 있다.

특히, ‘캘리포니아 호두제품 경연대회’는 매년 그 내실을 다져 캘리포니아 호두를 활용한 신제품 개발 및 기술 향상 그리고 매출 신장에 적극 기여하는 행사로서 자리매김시킬 계획이다. 특히 올 대회부터 각 제과점들의 매출 극대화를 위해 수상 제품에 대한 꾸준한 판촉 지원을 강화할 예정이다. 아울러 수상자 개인에 대해서도 매년 미국 연수의 기회를 제공하여 업계의 발전에 기여할 것으로 보인다.

이밖에 매년 1~2회 이상 치러지는 기술 세미나의 경우는 올해부터 외국인 강사를 초빙하여 제과 기술인들이 해외의 최신 기술을 접할 기회를 확대하고 있으며 향후 빵뿐만 아니라 과자류 제조 전문가도 초빙하여 한층 내실 있는 기술 세미나를 실시할 계획이다.



미국우유제품수출협회

미국우유제품수출협회(USDEC)는 최근 소식지 발간 사업을 비롯해 각종 제품 세미나 및 리셉션 개최, 유청메뉴얼 발간 등 국내에서 활발한 활동을 전개하고 있는 비영리 외국 단체다.

미국우유제품수출협회는 미국의 우유생산자, 유업협동조합 회사, 우유제품가공업자, 수출판매, 무역회사 등 우유제품 업계의 공급업자들의 이익을 대표하는 독립된 회원기구이다. 모두 60여개 회원사로 구성되어 미국 전체 우유생산의 85% 이상을 차지하고 있으며 여기에는 세계 거의 모든 종류의 우유제품을 취급하는 회사들이 포함된다. 아울러 이 협회는 세계 각국에 대표부를 두어 미국 낙농산업의 국제시장 개발 노력들을 단일화하였으며 우수한 품질과 진보된 기술로 세계의 우유제품 구매자들이 미국 우유제품을 사용하여 최대의 이익을 얻도록 하고, 미국 수출업계가 소비자의 필요 사항을 이해할 수 있도록 지원하는 데 노력을 아끼지 않고 있다.

96년 4월 설립된 미국우유제품수출협회한국지부(지부장 민봉식)는 계절별로 'U.S. Dairy Newsletter(미국우유제품수출협회 소식지)'를 발간하는 것과 아울러 'U.S. Dairy Market Outlook'을 영문판으로 제작, 한국 시장내 주요 바이어들에게 최신 우유제품 소식과 세계 시장 정보를 직접 팩스로 제공할 계획이다. 아울러 국내 식품업계의 기술개발 및 원가절감 노력에 대한 지원도 아끼지 않을 방침이다.

한편 미국우유제품수출협회는 96년 4월 한국 유업계 관계자들의 미국산업계 시찰을 필두로 같은 해 6월 국내 유업체를 개별 방문해 유청 관련 기술자문을 하기도 했다. 지난해에는 '97 미국식품전에 참가한 것을 비롯해 미국산 크림치즈, 유청 세미나 및 리셉션 개최, '97 서울국제식품기술전에 참가했으며 향후 각 백화점 및 대형 슈퍼마켓에서 제품 관련 각종 홍보행사를 개최할 예정이다. 아울러 지난 3월 17일 열린 아메리카식품전에도 참가했는데 4개 미국 회사가 미국우유제품수출협회 전시관에 공동 참여해 자사제품을 전시, 적극적인 홍보활동을 펼치기도 했다.

또한 국내 피자업계에서 모두 8개 업체를 선별, 각 해당업체



↑ 독일 국제 제빵 기술 전시회 (IBA)

의 마케팅 담당자 1명씩으로 구성된 시찰단을 초청하여 지난 5월9일부터 16일까지 7박8일의 일정으로 미국내 치즈생산업계를 견학할 수 있는 기회를 제공했다.

이밖에도 최근 이 협회는 미국산 유청 메뉴얼 발간 기념회를 가져 업계의 주목을 끌기도 했다. 기능성과 영양성이 뛰어나며 다용도로 사용 가능한 미국산 유청에 대한 정보를 국내 시장에 꾸준히 확산시키고 실질적 이용을 촉진한다는 취지에서 개최된 이 행사에서 '미국산 유청제품 참고 안내서'가 선보여 주목을 끌었다. 이 안내서는 유청을 활용한 빵·과자 제품, 유제품, 가공용 제품 사례 소개와 음료 및 영양식품에 사용되는 유청원료의 장점 등이 골고루 기술되어 있을 뿐만 아니라 실제로 현장에서 활용할 수 있는 매우 실용적인 내용을 담고 있기도 하다. 미국우유제품수출협회는 이를 계기로 각종 참고서적도 발간할 계획이다.

한독상공회의소

한독상공회의소의 경우 지난 5월 8일부터 14일까지 7일간 독일 뒤셀도르프에서 열렸던 '독일 뒤셀도르프 국제 제빵 전시회(IBA)'를 국내에 소개하는 등 독일 현지에서 매년 개최되는 각종 제빵 박람회에 대한 정보를 국내에 널리 알리고 있다.

한편, 최근 전세계적으로 무역장벽이 깨지고 단일시장화가 진행되면서 수많은 전시회가 세계 각국에서 열리고 있는데 전시행사의 개념, 전시분야의 적정성, 국제적인 지위 등에 따라 나라마다 엄연한 차이점이 존재한다. 이것이 순수한 순수 전시회인지 아니면 쇼성격의 전시회인지, 자사 제품에 적절한 전시회인지, 세계적인 권위가 있는지, 어느 정도의 국제성을 확보하고 있는지 등에 대한 검토를 전시회에 참가하려는 업체나 참관하려는 사람이라면 꼼꼼히 짚어봐야 할 사항이라고 한독상공회의소 전시회 담당관 박정미 실장은 말하기도 했다. 다음은 한독상공회의소에서 국내에 소개해 오고 있는 자국 전시회에 대한 내용이다.

1. 독일 쾰른 국제 제과/당과 전시회 (ISM)

매년 1월말에 개최되는 제과/당과류 완제품 전시회로서 세계 우수기업들이 총동원된다. 매회 1,200여개의 출품사와 2만 5,000명 이상의 관람객을 기록하고 있으며 독일 외 지역에서 오는 출품사 및 관람객의 비중이 무려 75%에 이를 정도로 주목을 받고 있는 전시회이다.

이와 함께 유럽에서는 한 해 주문 및 생산량을 결정해 주는 전시회로 인식되고 있을 만큼 매우 중요한 전시회로 일반인들의 출입은 엄격히 제한된다. 따라서 전문가 즉, 도·소매, 제조, 무역, 유통 관련 분야에 종사하는 사람들만이 전시장 입장이 가능하다. 전시품목은 초콜릿류, 캔디류, 잼, 과자류, 스낵류, 아이스크림 등이며 제과용 원부재료 및 소도구 등은 전시품목에



◀ 독일 쾰른 국제 식품전시회(ANUGA)

서 제외된다.

국내에서는 해태, 롯데, 크라운 등 대표급 업체들이 모두 참가한 바 있으나 최근 경제적 어려움으로 일부 업체들의 불참이 예상된다. 차기 전시회는 99년 1월 31일부터 2월 4일까지 5일간 열린다.

2. 독일 쾰른 국제 식품 전시회 (ANUGA)

2년마다 한 번씩 10월에 개최되는 식품 종합 전시회로 전세계 100개국에서 6,500여개 업체가 참가하는 메가톤급 행사이다. 전시장 규모는 약 8만평에 이르며 이곳을 찾아오는 방문객 숫자만 해도 20만 명에 이른다.

국가적 차원에서 지원되고 구성되는 50여개의 국가관이 치열한 홍보전을 치르는 곳으로도 유명하다. 우리나라에서도 농수산 유통공사에서 공동관을 구성, 13개업체가 참가한 바 있다. 이 식품전시회에는 제과/제빵 분야에 약 900개 업체가 매회 참가하고 있다.

차기 전시회는 99년 10월 9일부터 14일까지 6일간 열리며 출품신청마감은 개최 1년전인 오는 10월 31일이다.

3. 독일 국제 제빵 기술 전시회 (IBA)

3년마다 한 번씩 열리며 개최장소가 매년 바뀌는 것이 특징. 지난 5월 독일 뒤셀도르프에서 개최된 전시회에서는 약 1,000여개사가 출품하고 9만여 명의 관람객이 이곳을 다녀갔다.

제과/제빵 소량 및 대량 생산에 필요한 모든 것 즉, 재료에서부터 생산, 포장, 물류, 보관에 이르기까지 총 망라되어 선보인다. 그러나 완제품으로서의 제빵은 출품분야에서 제외된다. 전시회기간 중에는 제빵업계의 현안과 경향을 심도 있게 다루는 세계적 규모의 심포지엄이 개최되며 또 해외 관람객들은 독일 제과점 및 제과학교 등을 시찰할 수 있는 기회가 제공된다.

차기 전시회는 2,000년 독일 뮌헨에서 옥토버 페스티발이 열리는 시기에 개최될 예정이다.

4. 독일 뒤셀도르프 국제 포장 및 제과기계 전시회 (INTERPACK)

40년 이상의 역사와 전통을 자랑하는 세계 최대 규모의 포장 및 제과기계 전시회로 3년마다 한 번씩 열리는데 이번이 15회째다.

매회 독일을 비롯해 각국의 2,300여개사가 출품하며 20만 명의 전문가들이 방문한다. 전시장 규모는 약 6만평에 이르며 각종 포장재, 포장기계, 제과기계가 출품되어 세계 포장업계의

현황과 기술혁신을 일목요연하게 조망하고 비교할 수 있는 최적의 기회를 제공한다. 국내에서도 지난 96년 개최 당시 6개사가 참가하여 적극적인 해외시장 개척에 나선 바 있다.

이 전시회는 포장재 및 포장기계가 주요 전시분야이지만 제과분야에도 300여개의 업체가 참가해 초콜릿, 비스킷, 캔디 등의 생산기계 및 차기 설비를 선보인다. 독일내 제과기계 전문 전시회로는 유일하다. 차기 전시회는 99년 5월 6일부터 12일까지 7일간 열린다.

주한 호주대사관 무역대표부



“앞으로 호주의 발달된 식품 가공 기술을 비롯해 설탕, 밀, 각종 유가공제품 등 호주식품에 대한 저변을 확대해 나갈 방침이며 이를 위해 호주식품전과 각종 세미나를 지속적으로 실시해나갈 계획입니다.”

사진은 주한 호주대사관 상무참사관 캐머런 맥밀란

호주의 식품업체들이나 호주낙농협회의 각종 식품전이나 세미나를 일괄적으로 주관하고 있는 주한 호주대사관 무역대표부(담당 캐머런 맥밀란)는 최근 들어 그 활약이 두드러지고 있다.

지난해 처음 열린 제1회 호주식품전은 호주 6개 주(州)에서 총 40여개 식품회사가 참가한 대규모 전시회로 국내의 식품 관련 업체들의 이목을 집중시켰다. 연인원 2,500여명이 관람한 것으로 집계된 호주식품전은 천연 호주산 식품과 제과 원부재료를 국내에 널리 알린 계기가 되었으며, 특히 개인 사업자의 투자 상담이 활발하게 이루어져 기대 이상의 성과를 올린 것으로 평가되었다.

이와 함께 한국 경제가 경기침체에 놓여 있어 전시회 개



↑ 제과·제빵용 호주 유가공 원료에 대한 워크숍

최에 따른 투자 부담을 줄이기 위한 방안으로 98 서울식품전에 공동참여, 98년 4월 6일에서 9일까지 4일간 한국종합전시장에서 제2회 호주식품전을 개최하기도 했으며 아직 한국에 진출하지 않은 호주 식품업체들이 대거 참여해 지난해보다 한층 내실있는 행사가 된 것으로 알려졌다.

또한 이 행사에서는 호주산 육가공품을 비롯해 호텔용 식자재는 물론 설탕, 밀, 유제품 등 호주의 주요 수출 품목이 다양하게 선보였다. 주한 호주대사관측은 "최근 한국 경제가 매우 힘든 상황인 것으로 알고 있지만 호주 식품회사들은 여전히 한국을 가장 유망한 교역 대상으로 꼽고 있다"고 말했다.

한편 얼마전 호주낙농협회에서 주관, 서울 인터컨티넨탈호텔에서 열렸던 '제과/제빵용 호주 유가공 원료에 대한 워크숍'에서는 호주 식품재료 센터에서 기술부장으로 근무하는 어마 디 부리(Ima de Bree)씨가 직접 '초컬릿 조제 분말에 사용된 유가공 식품 재료에 대한 연구'를 발표해 많은 관심을 끌었다. 또한 이 행사에서는 호주낙농협회 관계자가 나와 치즈, 분유, 우유 및 연질 낙농제품, 버터 등 호주산 제과/제빵용 유가공 원부재료에 대한 상세한 설명과 시연회를 비롯한 초컬릿 등의 제품 시식회가 있었으며 한국의 제과/제빵 업계 관계자들에게 특별 제조된 낙농제품분말을 판매할 수 있는 가능성을 타진하는 데 그 목적이 있었다.

세미나 기간 동안 저지방 분유, 초컬릿가루, 요구르트 분말 등 몇몇 제품이 소개되고 이에 대한 토론도 있었다. 앞으로 식품가공 완제품과 호텔용 식자재, 제과 원부재료 업체의 활발한 참여가 예상되며 특히 호주의 천연식품과 발달된 식품가공 기술이 국내에 소개될 것으로 보인다.

이밖에도 호주낙농협회는 '데어리 오스트레일리아'란 표제로 배달 정기 간행물을 국내 관련업자들에게 무료 배포하고 있다. 이 책자에는 호주의 각종 낙농제품에 관한 자세한 소개와 연구 발표를 비롯해 호주낙농업계에 대한 최신 뉴스가 나와있다.

미국체리마케팅협회

미국체리마케팅협회(CMI)는 미국내 레드체리 총 생산량의 90% 이상을 대표하는 조직으로 미국 미시건주에 본부를 두고 있다.

미국 전역의 2,000여 체리 재배업자 및 가공업자들이 결성한 조합으로 미국 연방정부 농무성의 적극적인 지원을 받아 활동하고 있으며 증가개량을 비롯하여 레드체리에 대한 마케팅 및 신제품 개발과 홍보지원 및 판매도 직접 담당하고 있다. 또한 협회 산하 체리생산단지를 통하여 훨씬 우수한 프리미엄급 냉동체리를 생산·공급하는 데 노력하고 있다.

한국에서는 이미 92년 말부터 다보인터내셔널(대표 박 중)이 미국체리마케팅협회의 한국사무소로 정식 계약을 맺고 미



“최근 국내 경기침체 여파로 레드체리 수요가 급감하고 있으나 향후 경기가 회복되는 대로 각종 기술 세미나 및 전시회 개최, 거래 업체와의 공동 판촉 행사를 강화해나갈 방침입니다.”

사진은 미국 체리마케팅협회 한국사무소대표 박 중 사장

시건 레드체리 사우어를 비롯해 모두 천연 체리 제품인 개별 급속냉동체리, 가당냉동체리, 천연 체리농축액, 체리퓨레 및 퓨레 농축액, 건체리, 체리파이필링 등을 국내 시장에 지속적으로 소개해 오고 있다.

현재 미국체리마케팅협회 한국사무소는 미시건레드체리의 소개와 상품개발, 세미나 및 각종 전시회 등 마케팅 및 홍보를 비롯해 체리와 관련된 책자 제작·배포, 체리 제품 설명회 등의 활동을 전개하고 있다. 특히, 국내 프랜차이즈업체, 체리 가공업체, 아이스크림업체 등과의 공동판촉 행사를 비롯하여 주거래업체들에게 광고지원을 해오고 있다.

최근, 국내 경기침체 여파로 레드체리 수요가 급감하고 있었으나 향후 국내 경기가 회복되는 대로 각종 기술 세미나 및 전시회 개최, 거래 업체와의 공동판촉 행사 등을 강화해나갈 방침이다.

주한 캐나다 대사관

주한 캐나다 대사관(상무관 김종훈)은 올해 2월 25일부터 26일까지 2일간 열렸던 제1회 '98 캐나다 식품전을 주관하기도 했으며 앞으로 매년 식품전을 개최할 예정이다.

또한 국내에 이미 제빵 및 제면용 밀을 수출하고 있는 캐나다의 지난 8월초부터 삼립GF '구드프랑스'에 캐나다산 냉동감자, 신선 치즈, 소스 등으로 이루어진 '푸틴(Poutine)' 원료를 공급하고 있으며 향후 이같은 식품전을 통해 캐나다의 각종 천연식품과 유제품, 제과제품, 초컬릿 등을 널리 홍보할 계획이다. [21] <글/ 강영주>

<베이커리 관련 외국단체 문의>

단체명	연락처	담당자
캘리포니아호두협회	(02) 782-8016	정신형
미국유유제품수출협회	(02) 569-0011	민봉식
미국소맥협회	(02) 397-4564	고원방
주한 호주대사관 무역대표부	(02) 737-8800	이덕희
미국체리마케팅협회	(02) 561-4726	박 중
한독상공회의소	(02) 3780-4695	박정미
주한 캐나다 대사관	(02) 3455-6057	김중훈