

종합

‘식빵 원산지 표시’ 안내 표시판으로 가능 표시 내용 적어 진열대에 상시 비치로 대체

식빵의 원산지 표시를 안내 표시판 또는 풋말로 대체해도 된다.

대한제과협회(회장 권상범)는 농림부 식품정책과에 원산지 표시 요령 제4조 제1항 제2호 규정에 대해 유권 해석을 의뢰한 결과, 안내 표시판 또는 풋말을 이용해 원산지를 표시해도 된다는 유권 해석을 얻었다.

이에 따라 포장지에 원산지 표시

를 직접 인쇄할 경우 초래되는 비용 부담과 시행상의 어려움이 크게 줄어들게 됐다. 올해부터 시행된 농수산물품질관리법에 따라 제과점은 식빵에 사용된 밀가루, 건포도, 밤 등의 원산지와 함량을 아래와 같이 안내표시판 또는 풋말에 표시해 진열대 또는 판매 장소에 상시 비치해야 한다.

〈박종선 sunpark@mbakery.co.kr〉

식빵 원산지 표기 요령

※ 표시 내용

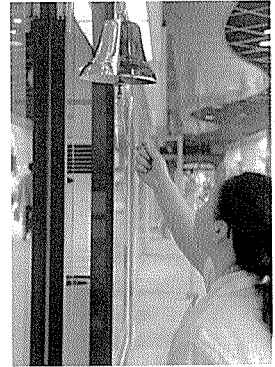
▲샌드위치식빵 밀(미국산) 55% ▲우유식빵 밀(미국산) 55%, 우유(국산) 30% ▲건포도 식빵 밀(미국산) 50%, 건포도(미국산) 15% ▲옥수수식빵 밀(미국산) 40%, 옥수수가루(미국산) 15% ▲버터식빵 밀(미국산) 52%, 버터(국산) 8% ▲밤식빵 밀(미국산) 45%, 밤(국산) 12%

*위 제품은 대중적인 일부 제품의 원산지와 함량을 본지가 파악해 제시한 것이므로 이 외의 식빵은 점포에서 원산지와 함량을 파악해 표기해야 함.

※ 표시 방법

▲정해진 크기의 안내 표시판 또는 풋말을 이용해 각각의 제품에 해당하는 ‘표시 내용’을 적은 후 진열대나 판매 장소에 항상 비치해 소비자가 잘 볼 수 있도록 해야 함.

- 안내 표시판
- ① 진열대 비치의 경우
가로 7cm × 세로 5cm 이상
- ② 판매 장소 비치의 경우
가로 15cm × 세로 10cm 이상
- 풋말: 가로 10cm × 세로 5cm × 높이 5cm



구워져 나올 때 종을 치는 ‘프레시벨’ 캠페인을 전국 850여 파리바게뜨 전매장에서 실시하고 있다. 캠페인 개시에 맞춰 이날부터 TV광고도 시작했다. 3개월의 준비 기간을 거쳐 이번에 선보인 ‘프레시벨’ 마케팅을 통해 신선한 이미지를 더욱 극대화할 수 있을 것으로 이 업체는 기대하고 있다. 한편 파리크라상은 프레시벨 캠페인에 활용된 종과 신선한 빵이 나왔음을 알리는 종치는 행위에 대해 의장등록과 실용신안을 출원했다. 〈손인수 insu21@mbakery.co.kr〉

레비프랑스 점포 확장 박차 30개 운영중...올해 총100개 목표

(주)레비코리아가 ‘레비프랑스’ 점포 확장에 박차를 가하고 있다.

지난 99년 2월 프랑스 노이저 그룹과 프랜차이즈 계약을 체결하고 같은 해 5월 서울 교대점을 시작으로 베이커리 프랜차이즈 사업에 뛰어든 이 업체는 현재 지역 6개점을 포함, 총 30개의 점포를 운영하고 있다.

노이저 그룹에서 냉동생지를 들여와 직영점 및 각 가맹점에 제품을 공급하고 있는 이 업체는 현재 오픈 일정이 확정된 13곳을 포함, 올해 안에 총 100개의 점포를 운영할 계획이다.

〈손인수 insu21@mbakery.co.kr〉

제과제빵산업응용학회 창립

6월 10일 양재동 교육문화회관

한국제과제빵산업응용학회(준비위원장 조남지)가 오는 6월 10일 오후 6시 서울 양재동 교육문화회관에서 창립대회를 열고 정식 출범한다.

지난 4월 15일 준비위원회를 구성한 학회는 이번 창립대회에서 회장을 비롯한 임원을 선출하고 공식적인 활동에 들어갈 예정이다. 준비위원장인 해전대 호텔제과제빵과 조남지 교수는 “학회 가입과 관련된 문의 전화가 쇄도하고

있어 당초 목표로 잡은 회원수 200명은 무난히 확보할 수 있을 것으로 보인다”며 업계 관계자들의 지속적인 관심과 참여를 당부했다.

〈손인수 insu21@mbakery.co.kr〉

“땡땡땡 신선한 빵이 나왔어요” 파리크라상, ‘프레시벨’ 마케팅 전개

파리크라상(www.paris.co.kr)이 ‘프레시벨(Fresh Bell)’ 마케팅을 전개하고 있어 관심을 모으고 있다.

이 업체는 지난 5월 15일부터 빵이

원부재료 / 기계업체 / 기타

시그마, 냉동생지쿠키 판매호조 '미세스리치스쿠키'점 사업 강화

미국 리치사의 수입, 판매원인 시그마인터내셔널(대표 김중훈)이 냉동생지쿠키 판매에 활기를 띠고 있다.

이 제품은 추잉타입 쿠키로 중량, 크기 면에서 국내 기존 쿠키보다 우위여서 호텔, 레스토랑 등에서 좋은 반응을 보이는 것으로 알려졌다. 또한 이 업체는 '미세스 리치스 쿠키'라는 브랜드로 서울, 대구, 부산 등지에 쿠키 전문점을 개점, 쿠키 공급 확대도 꾀하고 있다. 특히 3월말 편의점에 쏘인썬 형태로 개점한 압구정 로데오점은 젊은 층에게 인기를 얻으며 판매호조를 보이고 있다.

〈강인욱 inok@mbakery.co.kr〉

대명 발효기 Q마크 획득 지난해 오븐 이어 두번째 성과

제과기계 전문업체인 대명기업(대표 장기재)이 오븐에 이어 발효기도 Q마크를 획득했다. 이 업체의 오븐은 이미 지난해 3월 한국전기전자시험연구원으로부터 품질을 공식적으로 인증하는 Q마크를 획득한 바 있다. 대명기업의 한 관계자는 "작년에 이어 올 4월 발효기도 제품 품질 인증을 받게 된 것은 지난해 성과에 힘입어 그동안 착실히 준비한 결과"라고 말했다. 대명기업은 앞으로도 연구개발에 힘써 회사에서 생산하는 전제품에 Q마크 획득을 추진할 방침이다. 〈정한상/ jeong@mbakery.co.kr〉

비봉, 생크림 믹서 출시 임박 독자적인 국내 기술력으로 개발

비봉실업(대표 김종구)이 독자 기술

로 개발한 소형 생크림 믹서를 곧 출시할 것으로 알려졌다.

이 생크림 믹서는 지난해 선보일 예정이었으나 핵심 부품인 모터의 성능을 개선하기 위해 그동안 출시가 보류됐다. 이 제품은 소음이 적고 전자식으로 속도를 조절할 수 있는 것이 특징이다.

이 업체는 수입품이 80%를 점유하고 있는 기존 시장에서 높은 품질과 저렴한 가격으로 시장점유를 늘리고 수출도 추진할 방침이다.

〈정한상/ jeong@mbakery.co.kr〉

USDEC, 유제품·유청 세미나 새로운 가능성과 활용 방안 홍보



미국유제품수출협회의는 지난 5월 15일과 16일 유제품 및 유청 세미나를 실시하고 기자 간담회를 가졌다.

이번 세미나에는 국제 유제품협회의 영양 분석과 기술 이전 분야 이사인 그레고리 밀러 박사와 미국유제품수출협회의 재료 사업 담당 이사인 베로니카 라그란지 박사가 방한해 유제품 및 유청의 새로운 가능성과 다양한 활용 방안을 제시했다.

특히 이번 세미나에서는 유청이 콜레스테롤 수치를 낮추는 대신 단백질 섭취를 보충해 줘 고혈압 및 노화 방지, 암 세포 억제, 면역 체계 강화 기능이 있다는 설명에 이어 치즈가 충치의 예방 및 억제, 치료 기능이 있다는 새로운

임상 결과가 제시돼 관심을 모았다.

한편 유청은 치즈 제조 공정에서 얻어지는 농축 유고형분으로 스포츠 음료나 건강 보조식품 등에 다양하게 활용이 가능해 선진국에서 많이 사용하고 있으며 국내에서는 일부 제빵업체에서 이를 이용하고 있다.

〈박종선 sunpark@mbakery.co.kr〉

'쿠키 전문' 인터넷 쇼핑몰 출현 금촌베이커리, 쿠키 판매경보 제공



(주)금촌베이커리가 지난 5월에 인터넷 쇼핑몰(www.cookies-plaza.com)을 오픈하고 쿠키 판매를 본격화했다.

금촌베이커리는 인터넷 쇼핑몰을 통해 자사에서 생산한 쿠키 세트, 전병 세트, 바구니 세트, 쿠키 하우스 등 5종류 8개 품목의 제품과 쿠키 냉동생지를 판매하고 있다. 또 이 업체는 쿠키와 관련한 다양한 정보를 제공할 예정이다.

한편 이 업체는 지난 5월 5일과 6일 인터넷 쇼핑몰 오픈에 맞춰 유니세프 한국위원회와 공동으로 용인에버랜드에서 불우아동돕기 쿠키 하우스 판매와 쇼핑몰 오픈 홍보를 실시했다. 이 행사에서 높이 2m 50cm, 폭 4m, 깊이 4m 10cm의 대형 쿠키 하우스를 제작해 전시하고 같은 모양의 소형 쿠키 하우스를 판매해 얻은 수익 전액을 유니세프 측에 전달했다.

〈박종선 sunpark@mbakery.co.kr〉

기타

(주)아이디, 포토케이크제작 빵굽터 가맹점 대상...주문 생산제로

제과점 인테리어 전문업체인 (주)아이디(대표 김서중)가 5월부터 포토케이크 제작에 나선다.

빵굽터 가맹점에 한해 주문 생산 방식으로 공급될 예정인 포토케이크 제품은 우선 미니 케이크와 1호 케이크에 한해 시범제작 될 것으로 알려졌다.

이 업체 정찬웅 상무는 “아이들이 좋아하는 피카츄 등 다양한 캐릭터를 적극 개발할 예정”이라며 “세미나 개최와 함께 매장에 플래카드를 설치하는 등 홍보작업에도 노력을 기울일 것”이라고 말했다. 또 “기계 구입비가 비싸 빵굽터 전 가맹점에서 직접 제작하기는 현실적으로 어려운 실정이어서 우선은 주문이 들어오는 가맹점에 한해 제품을 공급할 계획”이라고 덧붙였다.

한편 이 업체는 빵굽터 가맹점 현직 공장장 50여 명을 주축으로 제품 개발 연구팀을 발족시켰다.

〈오형석 ohs@mbakery〉

대왕산업 ‘커스타프’로 개명 플무원 합작, 본격 외식업체로 도약

베이커리-레스토랑 사업체인 대왕산업이 6월 회사명을 (주) 커스타프로 바꿔 새롭게 출발한다.

커스타프는 플무원과 손을 잡고 지금까지 운영해오던 레스토랑-베이커리 사업을 강화하고 사세를 확장해 나가는 등 본격적인 외식업체로의 도약을 꾀하고 있다. 그 일환으로 이미 5월에 레스토랑 브르스케타 픽스가 아셈타운에 입점했고, 논현동에 이탈리아 레스토랑 아란치오와 독일정통빵집 쾨니히 브로

트가 오픈했다.

커스타프 관계자에 따르면 새단장 공사에 들어간 압구정동 정글집 베이커리와 레스토랑도 7월초 마더스 브레드(Mather's Bread)와 브르스케타 픽스는 이름으로 재오픈될 예정이다.

중로의 레스토랑 본점도 9월경 공사에 들어가고, 갤러리아백화점 내 케익 전문점 입점도 추진 중이어서 앞으로 사세 확장이 가속화될 전망이다.

〈강인옥 inok@mbakery.co.kr〉

고급 아이스크림 시장 ‘후끈’ 경기회복 힘입어 수요 기지개

경기회복에 따라 프리미엄급 아이스크림 시장이 들썩이고 있다.

지난해 토종 브랜드인 ‘나뽀루’로 진출한 롯데제과는 올해 50여 개 신규 가맹점 모집에 나서 본격적인 프랜차이즈 사업을 시작하고 있다.

업계 1위인 배스킨라빈스도 지난해 11월 출시한 듀얼케이크가 호평을 받는데 힘입어 품목 다양화와 서비스 개선에 주력할 방침이다.

이에 따라 올해 고급 아이스크림 시장 선점을 놓고 배스킨라빈스, 하겐다즈, 나뽀루 등이 공격적인 영업을 전개할 것으로 알려져 이들의 치열한 경쟁이 예상되고 있다.

프리미엄 아이스크림 시장은 97년에 1,000억원 규모였지만 IMF 체제를 맞으면서 98년 600억 원 규모로 크게 줄어들었다. 경기가 상승세를 타기 시작한 작년부턴 시장규모가 700억 원대까지 회복돼 올해는 800억원에 이를 것으로 전망되고 있다.

〈정한상/ jeong@mbakery.co.kr〉

돌로미티, 여름철 겨냥 세확장 복합매장 진출, 올해 50개점 확산 목표

돌로미티 아이스크림이 가맹점 확보에 나서며 세 확장에 주력하고 있다. 돌로미티는 최근 대형 복합매장인 신설동점을 시작으로 롯데월드점, 아셈(ASEM)점을 잇따라 오픈하며 영업에 박차를 가하고 있다.

돌로미티 김창화 부장에 따르면 “6월 중에도 강남 센트럴 시티, 잠실, 신촌 등에 직영·가맹점이 오픈될 예정”이며 올해 안으로 수도권 등지 50개 점포 개발을 목표로 적극적인 시장 공략에 나선 것으로 보인다.

특히 지난 4월에 문을 연 돌로미티 신설동점은 건물 1, 2층에 단독 입점해 아이스크림, 도우넛, 음료를 함께 판매하는 새로운 형태의 복합 매장으로 현재 좋은 반응을 얻고 있다. 신설동점은 70여석 규모 매장에 천연과일 아이스크림 20여종, 원첵 도우넛 30여종, 샌드위치, 커피, 음료 등을 구비해 비교적 저렴한 가격대에 판매하고 있다.

〈강인옥 inok@mbakery.co.kr〉

제원인터내쇼날 세미나

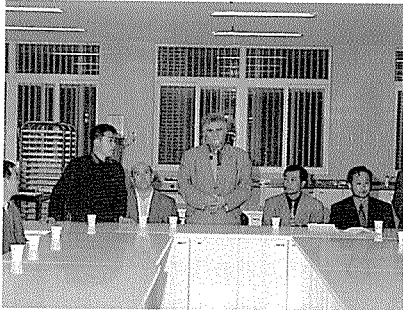
(주)제원인터내쇼날(대표 이우혁)이 오는 6월 29일 서교동 리치몬드호텔에서 머핀, 도넛믹스를 이용한 제품세미나를 개최한다.

이번 세미나에는 미국 Westco Bakemark사의 푸드엔크림케익믹스(머핀믹스)를 비롯해 케익도넛믹스, 이스트도넛믹스, 초컬릿디핑아이싱 등 프리믹스를 이용한 제품들이 선보일 예정이다.

〈강인옥 inok@mbakery.co.kr〉

기타

기능장회, 정기 월례회 개최 내년 1월 프랑스 기술 연수 결정



한국제과기능장회(회장 서정웅)는 지난 5월 6일 대구과학대에서 정기 월례회를 가졌다.

권상범 대한제과협회 회장과 프랑스 M.O.F인 빠야송씨를 초청한 가운데 열린 이날 모임에서 제과기능장회는 빠야송씨에게 기술 연수를 제의해 승낙을 받음에 따라 회원 30여명이 내년 1월 21일 리옹에서 열리는 월드빠띠세리를 참관하고 이 기간 중 프랑스 M.O.F에게 기술 연수를 받기로 결정했다.

한편 이날 제과기능장회는 빠야송씨를 통해 M.O.F와 정식 교류를 갖는 내용을 비롯해 M.O.F가 프랑스 제과 업계에서 차지하는 위치와 선발 과정 등에 대해 간담회를 실시했다.

〈박종선 sunpark@mbakery.co.kr〉

중기청, '하모니' 유망기업 지정 월드컵·아시안게임 관련상품 생산

하모니 트레이딩(대표 최병순)이 지난 5월 1일 중소기업청이 지정하는 월드컵 및 아시안 게임 관련 상품생산 유망기업으로 지정됐다.

총 91개 사 중 베이커리 관련회사로 유리용기, 포장용기 품목에서 유망기업으로 지정된 하모니 트레이딩은 앞으로

중기청 지원 하에 해외 전시회를 통한 홍보나 중소기업자금을 저리로 융자받는 등 기술, 인력지원 면에서 다양한 혜택을 받게 될 예정이다.

한편, 월드컵 특수를 겨냥한 축구공 모양 컵의 FIFA 상표권 사용에 관해서도 6월말이면 계약이 성사될 예정으로 올 10월부터 본격적인 제품 생산과 수출에 들어갈 것으로 알려졌다.

〈강인옥 inok@mbakery.co.kr〉

미 농무성, 검색 사이트 개설 인터넷 통해 식품업체 정보 제공

미국 농무성은 4월 21일 미국 농산물 및 식품 수출업체 정보를 알아볼 수 있는 검색 사이트를 개설했다.

이 인터넷 검색 사이트에는 현재 미국 2,800여 개의 농산물 및 식품 관련 업체들의 자료가 등록돼 있으며 올해 안으로 총 4,000여 업체가 등록할 것으로 예상된다. 등록돼 있는 업체는 농, 축, 수, 임산물 및 가공식품, 식자재 업체들이며, 검색기능을 이용하여 건조 아몬드, 냉동 딸기, 살아있는 바닷가재와 같은 개별 품목에 대한 수출업체, 가공업체, 브로커 등 관련업체 정보를 검색할 수 있다.

▲ 인터넷 주소 : www.fas.usda.gov/buying.html

오병호씨, 교육부장관상 수상

지난 5월 15일 대한제과기술학원(원장 이홍렬) 오병호 부원장이 프레스 센터에서 열린 스승의 날 기념식에서 교육부장관상을 수상했다.

한국학원총연합회 추천을 받아 심사회에 오른 오병호 부원장은 건전한 학원 풍토 조성 및 평생교육 발전에 이바지한

공로가 인정돼 이 상을 수상하게 됐다.

오병호 부원장은 "자부심과 긍지를 가지고 제과업계 발전을 위해 교육자로서의 역할을 더욱 충실히 해나가겠다"고 수상소감을 밝혔다.

〈강인옥 inok@mbakery.co.kr〉

빠띠스리 에구찌학원 개원

빠띠스리 에구찌 제과학원이 최근 개원했다.

에구찌 마꼬또(빠띠스리 에구찌 제과점 대표)씨의 직강으로 운영되는 이 제과학원은 주부, 학생, 제과 기술인 등을 대상으로 케이크와 쿠키 제품을 가르친다. 개설된 프로그램으로는 주 1회, 3개월 과정의 기본코스과 월 2회, 6개월 과정으로 운영되는 전문 코스가 있다. 한편 에구찌 제과학원은 한 달에 한번씩 현직 기술인들을 위한 세미나도 준비중이다.

주소 : 서울 강남구 신사동 652 두남빌딩 4층

전화 : 02) 3442-3753

〈강인옥 inok@mbakery.co.kr〉

현대학원, 여름방학특강 실시

현대제과전문학원(원장 김영석)이 7월 3일부터 8월 12일까지 6주 과정으로 여름방학 특강을 실시한다.

고등학생과 대학생을 대상으로 선착순 30명을 모집하는 이번 특강은 제6회 제빵 기능사(필기시험 8월 13일) 자격증 취득을 목표로 이론과 제빵 기능사 실기품목을 집중적으로 교육할 예정이다.

인터넷 주소 : <http://www.hdbakery.co.kr>,

전화 : 02) 815-2488

〈강인옥 inok@mbakery.co.kr〉

협회소식

남부지회, 제32차 정기 총회 이경섭 지부장 유임, 주요사업 계획 확정



남부지회(이경섭)는 4월 25일 제32차 정기 총회를 개최하고 올해 사업계획을 심의 확정했다. 한편 임원 개선에서 이경섭 지부장이 유임됐다.

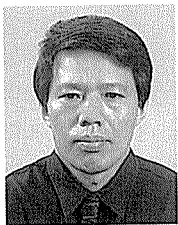
양천지회, 제10차 정기 총회 사업 계획 확정, 임원진 개선



양천지회(지회장 이동택)는 4월 25일 제10차 정기 총회를 개최해 올해 사업 계획을 확정하는 한편 임원진 일부를 개선했다. ▲부지회장: 김일곤(브레스트과자점),

표종필(표영권베이커리), 황윤돌(시니월 바게트과자점) ▲총무이사: 장동우(마르짜야노과자점) ▲감사: 허길무(몽마)

천안지부, 새 지부장에 문흥대씨 제13차 정기 총회에서 임원진 선출



천안시지부는 4월 21일 정기 총회를 개최하고 문흥대씨를 지부장으로 선출했다.

▲부지부장: 전천택(우리밀 빵굽터) ▲총무: 김진석(금당베이커리) ▲감사: 최장인(육교제과), 정판수(뉴실크로드제과)

안양지부, 제16차 정기 총회 이호식 지부장 유임, 새임원진 선출

안양시지부(지부장 이호식)는 4월 20일 제16차 정기 총회를 개최하고 이호식 지부장을 유임시키는 한편 임원진을 새로 선출했다.

▲지부장: 이호식(광도르과자점) ▲부지부장: 선정운(바게트



과자점), 안경수(빵사랑), 채춘병(빵뜨락), 김규환(독일제과)

안산지부, 제9차 정기 총회 사업 계획 확정, 위생교육 실시



안산지부(지부장 홍순찬)는 4월 28일 제9차 정기 총회를 실시해 올해 사업 계획을 심의 확정하고 위생교육 및 세무교육도 실시했다.

부천시부, 보육원 봉사 활동 제방시설 갖춰 월 1회 제품 제공



부천시지부(지부장 김정인)는 5월 2일 새소망보육원에서 이사회 겸 봉사 활동을 실시했다. 부천시지부는 보육원에 제과 제빵 제조 시설을 갖추고 월 1회 회원들이 방문해 빵·케이크를 만들어 제공할 예정이다.

광주과우봉사회, 봉사 활동 활발 노인 위안 잔치, 사회 시설 방문



광주과우봉사회 용봉지구협의회는 5월 송정제일교회에서 노인 위안잔치를 실시해 증식을 대접하고 선물 및 목욕, 이용, 미용 쿠폰을 제공했다. 광주과우봉사회는 이밖에도 전남 성로원과 무등육아원 등에 봉사활동을 펴고 있다.

〈협회 소식 종합 / 박종선 sunpark@mbakery.co.kr〉