

종합

크림치즈실기경연 5월 30일 개최

16일까지 접수, 경연 요강 일부 변경

대한제과협회가 주최하고 미국유제품 수출협회가 주관하는 제2회 크림치즈 제품실기경연대회가 오는 5월 30일 한국제과고등기술학교에서 개최된다.

식빵류, 특수빵류, 페이스트리류 등 '빵부문' 과 케이크류, 양·생과류, 후식과자류 등 '과자류부문' 등 2개 부문에서 예선을 통과한 30명이 5월 30일 오후 1시부터 5시까지 실기 경연을 벌이는 이번 대회는 최우수상 2명에 각 100만원(영업주는 각 200만원), 금상 2명에 각 50만원(영업주는 각 100만원), 은상 2명에 각 30만원(영업주는 각 60만원), 동상 2명에 각 20만원(영업주는 각 40만원), 장려상 10명에 각 10만원의 상금이 수여된다.

참가 신청자는 5월 16일까지 대한제과협회 지회·지부를 통해 참가 신청서와 배합 및 제조 공정, 출력 예정 제품 사진(3×5 사이즈)을 준비해 신청하면 된다. 1품목 1배합 1모양으로 출품해야 하는 이번 대회의 참가자는 빵이나 과자 부문 중 1개 부문만 출전이 가능하며 업소별 인원 제한은 없다. 예선 통과자에

게는 5월 25일까지 전화로 통보된다.

한편 이번 대회부터 경연 내용이 일부 변경됐는데 예선 참가 신청자를 비롯해 본선 진출자는 대한제과협회 지회·지부에 미리 배포된 양식에 따라 배합표를 작성해 접수시켜야 한다. 또 과자 부문 케이크류에 참가하는 본선 진출자는 본인이 원할 경우 사전 제작한 '시트'를 반입해 제조에 이용할 수 있으나 그의 장식물 등은 현장에서 제조해야 한다. 이밖에 경연 참가자는 경기 전 시트나 재료, 도구 등 반입 물품을 작업대에 진열해 심사위원의 검사 확인증을 교부받아야 한다.

한편 대한제과협회는 이번 경연 대회의 성공적 개최와 참가 신청 독려를 위해 오는 4월 11일부터 인천·경기를 시작으로 8개 도시를 돌며 순회 세미나를 실시할 예정이다.

세미나 시간은 대구·경북 지역만 오후 3시부터 실시하고 나머지 지역은 오후 2시부터이다.

(박종선 sunpark@mbakery.co.kr)

크림 치즈 전국 순회 세미나 일정 및 장소

일시	지역	장소
4월 11일(화)	인천, 경기	대한제분 세미나실 032-770-3450
12일(수)	서울	리치몬드제과기술학원 324-9894
14일(금)	수원, 경기	수원지부 세미나실 0331-232-0100
18일(화)	대구, 경북	대구지회 세미나실 053-353-6266
19일(수)	부산, 경남	국제제과제빵기술학원 051-464-8331
20일(목)	광주, 전남·북	광주제빵학원 062-267-6939
21일(금)	대전, 충남·북	서울하인즈 대전 세미나실 042-271-7735
5월 2일(화)	강원	영서제과제빵기술학원 0371-762-4343
3일(수)	제주	제주제과제빵기술학원 0641-749-0952

제원인터내쇼날 세미나

(주)제원인터내쇼날(대표 이우혁)이 오는 4월 19일 서교동 리치몬드제과기술학원에서 머핀, 도넛믹스를 이용한 제품 세미나를 개최한다.

이번 세미나에서는 현재 국내에서 인기를 끌고 있는 미국 Westco Bake-mark사의 푸드엔크림케익믹스(머핀 믹스)를 비롯하여 케이크도넛믹스, 이스트도넛믹스, 초콜릿디핑아이싱 등 새로운 프리믹스를 이용한 제품들이 선보일 예정이다. 한편 이번 세미나는 오후 2시 30분부터 3시간에 걸쳐 실연되며 참가 희망자는 누구나 참석이 가능하다.

문의 : 998-5151 <강인옥 inok@mbakery.co.kr>

혜전대 산업체위탁교육

35명 등록, 3월 3일 첫개강



▲ 사진은 본교에서 진행중인 수업 광경.

혜전대학 호텔제과제빵과가 개설한 제과제빵 산업체위탁교육과정이 지난 3월 3일 한국제과고등기술학교에서 개강했다.

총 35명이 등록한 이 과정은 2년간 야간수업으로 진행되며 졸업생들에게는 제과제빵 전문학사 학위가 수여된다.

제과제빵 산업체위탁교육과정은 제과제빵 관련 기업체나 일반 자영제과점에서 1년 6개월 이상 근무하고 있는 사람이면 서류전형을 통해 누구나 입학이 가능하며 매년 11월경 신입생을 모집한다.

<손인수 insu21@mbakery.co.kr>

온라인 쇼핑몰 운영, 배달시스템이 관건 크라운베이커리, 신라명과의 가맹점 배달체계 주목돼

현재 프랜차이즈업체, 케이크 배달업체 등이 운영하고 있는 온라인 쇼핑몰이 배달과정에서 적지 않은 문제점이 발생하고 있는 가운데 크라운베이커리(www.crownbakery.co.kr), 신라명과(www.shillabakery.co.kr)의 배달체계가 주목받고 있다.

지난 99년 4월 25일부터 온라인 판매를 실시하고 있는 크라운베이커리는 자사 가맹점을 통해 케이크를 배달하고 있고, 자체 쇼핑몰은 물론 7개의 외부 온라인 쇼핑몰에서 주문 판매를 하고 있는 신라명과도 각 가맹점을 통해 배달을 하고 있다. 가맹점에서는 이를 통해 매출을 올릴 수 있고, 제품이 손상될 경우 점포 이미지가 손상되기 때문에 배달에 신경을 쓸 수밖에 없다.

이와 관련 크라운베이커리 영업기획팀 최정학 팀장은 “가맹점주들을 배달에 참여시키는 것이 생각만큼 수월하지 않아 시행 초기 어려움이 많았지만, 치열한 경쟁 상황을 인식하고 가맹점주들

이 이에 적극 참여해 배달 체계가 정착되고 있다”고 말했다.

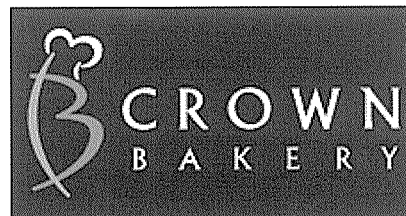
업체에 따르면 온라인 매출이 점차 늘어나고 있는 추세이지만 배달 과정에서 종종 제품이 손상돼 기업 이미지 손상은 물론, 매출 확대의 걸림돌로 작용해 왔다.

신라명과 마케팅실 이덕영 과장은 “신라명과의 경우 이번 발렌타인데이, 화이트데이 때 4천만원 가량의 온라인 매출을 올릴 정도로 온라인 쇼핑몰은 새로운 매출의 돌파구”라며 “이 시장을 빼앗기지 않기 위해서는 안정적이고 신속한 배달 시스템이 필수 요소”라고 말했다.

한편 데이콤과 연계해 쇼핑몰을 운영하면서 한진택배를 통해 제품을 배달하고 있는 파리크라상(www.paris.co.kr)은 자체 쇼핑몰 운영을 추진하는 한편, 배달 시스템에 대한 전면 개편 작업에 착수한 것으로 알려졌다.

<손인수 insu21@mbakery.co.kr>

크라운베이커리 새로운 CI
간판, 포장디자인 전면 교체 예정



크라운베이커리가 새로운 CI 디자인을 끝내고 간판, 포장디자인 등의 전면 개편 작업에 착수했다. 1년 6개월의 작업 끝에 이번에 새롭게 완성한 CI는 이니셜인 'C'와 'B'를 생동감 있는 빵 형태로 표현했고 그 위에 베이커의 모자를 결합해 친근한 이미지를 연출했다.

이 업체는 지난 3월까지 직영점의 CI 교체 작업을 마무리했고 4월 중순부터 각 가맹점의 간판을 교체할 예정이다.

<손인수 insu21@mbakery.co.kr>

파리크라상 ERP시스템 추진 POS시스템 병행 10월말 완료 예정

파리크라상이 별도의 프로젝트팀을 구성하고 POS 및 ERP(전사적 자원관리)시스템 구축에 박차를 가하고 있다.

파리크라상, 샤니, 베스킨라빈스 등 3개사가 공동으로 추진하고 있는 POS 및 ERP 프로젝트는 지난해 11월부터 작업을 시작해 오는 10월경 시스템 구축을 완료할 예정이다. 이의 일환으로 이 업체는 지난 3월 20일부터 회사 내 모든 결정 사항을 종이 없이 필요없는 전자결재로 처리하고 있다.

이 시스템이 완료될 경우 관리, 판매, 물류의 효율화를 극대화할 수 있을 것으로 이 업체는 내다보고 있다.

<손인수 insu21@mbakery.co.kr>

‘따빠오’ 가맹점 모집 본격화 샤니 운영...인스토어베이커리 위주

샤니(www.shany.co.kr)가 베이커리 사업을 본격 확대하고 있어 관심을 모으고 있다.

파리크라상의 모기업인 샤니는 지난 97년 10월 서울 올림픽페밀리타운 LG 슈퍼마켓에 새로운 베이커리인 ‘따빠오’ 1호점 개설을 시작으로 직영 베이커리 사업을 전개해왔는데 올초부터는

가맹점 모집에 나서고 있는 것.

현재 5개의 가맹점을 운영하고 있는 샤니 ‘따빠오’는 인스토어 베이커리 중심의 점포 전개로 현재 LG유통 슈퍼마켓 12곳, 마포 마트 등 40여개의 인스토어 베이커리를 직영 운영하고 있다.

샤니는 인스토어 베이커리뿐만 아니라 앞으로 일반 형태의 점포 전개도 추진할 방침이다.

<손인수 insu21@mbakery.co.kr>

원부재료

삼립유지, 사은 대잔치 실시 즉석 행운권 1,339명에 경품

삼립유지(대표 유영진)가 마가린, 쇼트닝, 초콜릿, 식용 유지의 설계·개발 및 판매 품질 시스템에 관한 ISO 9001 인증 획득 기념으로 고객 사은 대잔치를 실시한다.

4월 1일부터 6월 30일까지 실시하는 이번 행사는 삼립유지의 버터랜드·엘리트·홈버터린·에스파이·로얄버터린 등 5개 마가린에 들어 있는 즉석 행운 스티커로 당첨자를 가려 1등에게는 포토케이크 시스템을 제공하는 등 1,339명에게 경품을 제공한다.

〈박종선 sunpark@mbakery.co.kr〉

선인, 베카드린사 재료 수입 4월부터 프리믹스 3종, 필링 1종

재료 업체인 (주)선인(대표 이효구)이 오스트리아의 베카드린사로부터 새로운 제과 재료를 수입한다.

선인은 오는 4월에 빵 믹스인 '치아바타 베이스', '콘믹스 다이어트', 제과용 믹스로 '커스타드크림믹스'를 비롯해 국내에서 처음으로 포피 시드(양귀비씨) 필링 등 4가지의 재료를 선보일 예정이다. 한편 선인은 이들 품목의 시장 확산을 위해 앞으로 활발한 기술 세미나를 실시할 예정이다.

〈박종선 sunpark@mbakery.co.kr〉

제일제당 설탕 값 5% 인하 타 제당 업체도 가격 인하할 듯

오는 4월 1일부터 설탕 값이 5% 내린다. 제일제당(www.cheiljedang.com)은 지난 3월 13일 kg당 619원인 설탕

값을 588원으로 5% 인하하며 4월 1일부터 소급 적용한다고 밝혔다.

이번 제일제당의 조치로 업소용 설탕 가격도 내리게 됐으며, 한 업체가 가격을 인하하면 타 업체도 동참하는 업계 특성상 삼양사, 대한제당도 4월부터 설

탕 값을 인하할 것으로 보인다.

한편 연 65만톤, 연간 4,200억원의 제당 시장은 현재 제일제당이 30만톤, 삼양사가 20만톤, 대한제당이 15만톤을 각각 생산하고 있는 것으로 알려졌다.

〈박종선 sunpark@mbakery.co.kr〉

북미식품전 잇따라 열려 미국·캐나다...교역 증진 꾀해



즈 및 유제품 관련업체, 건조 과일, 견과류를 공급하는 키미코리아(Kimmie Korea)사와 와이에스 트레이딩(Y.S.Trading)사 등이 참여해 업계 관계자들의 주목을 끌었다.

한편, 주한 캐나다대사

관 주최로 14, 15일에 열린 캐나다 밀레니엄 식품전은 3월 14일부터 각각 그랜드·코엑스 인터컨티넨탈 호텔에서 잇따라 개최됐다.

주한 미국대사관 농업무역관(USATO)이 주관해 14일부터 3일간 열린 아메리칸 식품전은 20여 개의 신규업체를 포함, 60여개의 미국 현지 식품업체가 참가해 육류, 유제품, 견과류, 음료 등 다양하고 차별화된 식품들을 선보였다.

올해 9회째를 맞이한 이번 전시회에는 베이커리 관련 업체로 냉동 베이커리제품, 케이크믹스 등을 공급하는 필스버리(Pillsbury)사와 AMPC사, 웰스 데어리(Well's Dairy)사, 슈라이버 인터내셔널(Schreiber International)사 등 치

2000 아메리칸 식품전과 캐나다 밀레니엄 식품전에서는 10여 개의 현지 식품업체가 참가해 다양한 제품들을 홍보, 한국업체와의 교류를 주선하는 자리를 마련했다.

한국에서 두 번째로 전시되는 이번 식품전에는 와인생산업체 앤드레스 와인(Andres Wines)사, 메이플 시럽 가공식품업체 클리어리스 메이플 프로덕트(Clearly's Maple Product)사, 냉동 제과제빵 제품 제조업체 메이플 리프 푸드 인터내셔널(Maple Leaf Foods International)사, 캐나다 최대 낙농업체 팔마라트 캐나다(Parmalat Canada)사 등이 참가해 캐나다의 각종 식품을 국내에 소개했다.

〈강인옥 inok@mbakery.co.kr〉

기계업체 · 기타

대형 수입기계 판매 부진 가격보다 제반 설비 부담 많아

수입된 첨단 대형 기계의 판매가 부진한 것으로 알려졌다.

이들 업체는 주로 프랜차이즈 업체와 양산 업체를 대상으로 적극적인 영업활동을 벌여왔으나 기존 생산 시스템을 바꿔야 하는 제반 문제에 부딪쳐 어려움을 겪고 있다. 지난해 A사에서 수입한 컴퍼사의 콤비 케틀(Combi Kettle)은 파리크라상에 납품됐지만 그 뒤로 새로운 수요처를 찾지 못하고 있다.

B사에서 수입한 W&P사의 유니버설 배치 믹서도 크라운베이커리에서 구입 의사를 비쳤지만 현재 보유된 상태다.

이 같은 현상은 이들 기계가 고가인 점보다 대용량의 기계를 사용하게 되면 제반 시설을 별도로 설비해야 하기 때문이다. <정한상 jeong@mbakery.co.kr>

대야상교 재료 품목 확대 기존 리스트 이외 취급 다양화

대야상교(www.daiah.co.kr)가 본격적으로 제과재료 사업을 확대하고 있는 것으로 알려졌다.

이 업체는 수입 제과기계를 전문으로 판매하고 동시에 르사프(Resaffre)라는 프랑스산 이스트와 기타 제빵 첨가제 등을 수입해 왔는데 올리브 오일, 커피빈 등으로 취급 품목을 대폭 늘릴 전망이다. <정한상 jeong@mbakery.co.kr>

영송, 믹서 전용 '미션' 개발 순수 독자 개발, 품질향상 기대

영송기계공업(대표 김영국)이 중고 미션을 대신할 전용 기어를 개발했다.

이 업체에 따르면 믹서기의 속도를 좌우하는 변속 장치는 중고 미션을 쓸 경우 제품 수명이 짧고 다양한 속도 변화에 한계가 있었는데 이번 전용 기어 개발로 힘이 좋고 견고한 제품을 만들 수 있게 됐다.

이 업체는 최근에도 밀폐형 신형 버티컬 믹서를 출시해 좋은 평가를 받았는데 빠르면 상반기 안에 전용 미션을 탑재한 신제품을 출시할 예정으로 알려졌다. <정한상 jeong@mbakery.co.kr>

김스컨설팅 고객관리회원 모집 홈페이지 구축, DM발송 대행 등 지원

김스컨설팅(www.kimcokorea.co.kr)이 수년간의 베이커리 경영 컨설팅 경험을 바탕으로 고객관리시스템 개발을 완료하고 고객관리 회원업소를 모집하고 있다. 고객관리 회원업소에게는 홈페이지 구축, 경영상담, 지속적인 고객 관리 노하우 전수, 고객 데이터 베이스 구축, DM발송 대행 등의 서비스가 제공된다. <손인수 insu21@mbakery.co.kr>

BAKERYZONE 오픈 베이커리 전자상거래 활성화

우정공업이 종합 전자상거래 사이트인 'BAKERYZONE(www.bakeryzone.co.kr)'을 4월 1일 오픈했다.

BAKERYZONE은 온라인 상에서 베이커리 관련 정보교환 및 공유를 통해 업계 발전을 목적으로 하고 있다. 이 사이트는 업소용과 가정용의 베이커리 관련 소도구, 기계류, 재료에 이르기까지 200여 가지의 다양한 상품을 취급하고 있다.

<정한상 jeong@mbakery.co.kr>

서울국제식품기술전 개최 4월 15일부터 코엑스에서

대한무역투자진흥공사(www.kotra.or.kr)는 오는 4월 15일부터 18일까지 4일간 코엑스 본관 1층과 3층(대서양관)에서 2000 서울국제식품기술전을 개최한다. 이번 전시회는 국내식품가공기기 수출기반 확충과 식품산업의 기술개발 및 신제품 개발유도를 목적으로 식품·식품첨가물, 주류·음료, 식품가공기기, 식품포장기계, 호텔·주방요식용기기 및 기타 식품관련정보를 전시한다. 문의 : (02) 2222-3814~8

<오형석 ohs@mbakery.co.kr>

서울식품 냉동생지사업 확대 자영제과점 타깃 대리점 모집 추진

서울식품(www.seoulfood.co.kr)이 냉동생지 사업을 본격 확대할 예정이다.

지난 96년부터 냉동생지를 생산, 판매하고 있는 서울식품은 자영제과점쪽 영업을 강화하기로 하고 이를 위해 대리점을 모집할 방침인 것으로 알려졌다. 이를 통해 냉동생지 매출을 월 1억원에서 1억 5천만원으로 높일 계획이다.

현재 60여 가지의 냉동생지를 생산하고 있는 이 업체는 대형 할인점 인스토어 베이커리에 주로 납품해왔고 지난해 이 부분에서 약 12억원의 매출을 올렸다.

<손인수 insu21@mbakery.co.kr>

동서제과제빵교육원 개원

지난 3월 초 동서제과제빵기술교육원(원장 박성수)이 개원을 했다.

주소 : 경기도 안양시 만안구 안양동 695-208번지

5층 전화 : 0343) 469-0255

협회소식

본회 최인수 사무총장 부임 3월 13일 발령, 30년 복지부 근무



본회 사무총장에 최인수씨가 부임했다.

최인수 사무 총장은 일본 사회복지 사업대학을 졸업하고 1968년 국립보건원 검정관리과를 시작으로 1998년 6월 30일 퇴직하기까지 보건복지부에서 30여년간 봉직했다.

지회 · 지부 정기총회 잇따라 강동 송파 · 동부 · 군산 · 속초 등

3월 2일 군산지부가 정기 총회를 개최한 데 이어 각 지회, 지부가 정기총회를 열고 올해 사업 계획안을 심의 확정했다.

▲군산지부 3월 2일 ▲광주광역시지회 3월 15일 ▲강동 · 송파지회 3월 16일 ▲속초지부 3월 16일 ▲인천광역시지회 3월 17일 ▲동부지회 3월 17일

대전지회, 새 지회장에게 정만규씨 올해 사업 계획 및 예산안 확정



대전지회는 지난 3월 16일 제 34차 정기 총회를 개최하고 올해 사업 계획을 확정하는 한편, 임원 개선에서 대덕구지부장을 역임한 바 있는 금탑제과의 정만규씨를 신임 지회장으로 선출했다.

광주지회, 제31차 정기 총회 개최 지부 발전 회원에 감사패 등 수여



광주지회(지회장 김용관)는 지난 3월 15일 제31차 정기 총회를 개최했다.

이날 광주지회는 올해 사업 계획을 심의 확정하는 데 이어

지회 발전에 공헌한 30명의 회원에게 시장상과 지회장상, 감사패 등을 수여했다.

사천지부, 새지부장에 이풍권씨 2년간 지부 이끌 임원진도 선출

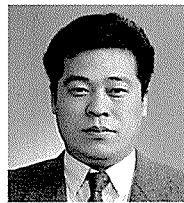


사천지부는 2월 24일 제6차 정기총회를 열고 이풍권씨를 신임 지부장으로 선출하는 등 임원진을 구성했다.

사무실: 경남 사천시 용강동 838번지
☎(0593)835-2829

▲지부장: 이풍권(수정제과) ▲부지부장: 최성규(낙원제과) ▲고문: 김종호(불란서제과), 주종경(파란풍차), 서정완(그린제과) ▲이사: 이춘우(하니타운) ▲총무: 김형철(밀밭 베이커리) ▲감사: 고병일(빵굽는 마을)

양산지부, 새지부장에 김장석씨 올해 사업 계획 및 예산안 확정



양산지부는 지난 3월 23일 제2차 정기 총회를 개최했다.

이날 양산지부는 올해 사업 계획을 심의 확정하는 한편 금자탑베이커리의 김장석씨를 신임 지부장으로 선출했다.

오산지부, 기술 세미나 실시 건강빵 · 초컬릿 제품 선보여



오산지부(지부장 김종구)는 지난 2월 29일 성신동원 내 세미나실에서 유니온무역 후원으로 건강빵과 초컬릿 제품 세미나를 실시해 회원들에게 좋은 반응을 얻었다.

〈협회 소식 종합/박종선 sunpark@mbakery.co.kr〉