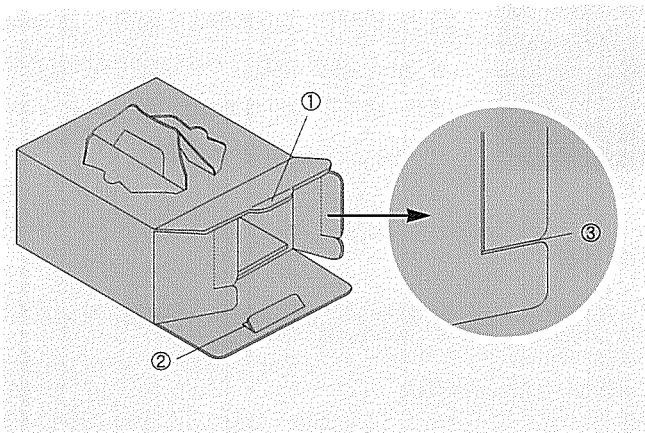


# 아이디어 넘치는 기자재 속속 등장 포장재 · 소도구 중심, 편리하고 원가도 절감

■취재/ 박종선 sunpark@mbakery.co.kr

그동안 베이커리 관련 제품의 발전 속도는 타 산업 분야에 비해 느린 편이었다. 하지만 최근 들어 새로운 아이디어 상품이 속속 선보이는 등 변화의 속도가 빨라지고 있다. 그리고 이들 제품은 기존 제품이 지니지 못한 장점과 베이커리의 생산 및 판매 현장에서 제기된 개선점을 발빠르게 포착해 적용한 것이 특징이다.

최근 아이디어 상품을 활발하게 선보이고 있는 곳은 포장 부문이다. 아이디어만 있으면 많은 개발비를 들이지 않고 신제품을 개발할 수 있기 때문이다. 올해 들어 새롭게 개발된 아이디어 포장재는 양지디자인포장(대표 김철환)과 영진포장(대표 강병윤)의 케이크 박스와 아진종합포장(대표 박인환)의 비닐 포장지를 들 수 있다.



▲ 케이크 손상을 방지하는 양지포장의 케이크 박스

이들 제품 중 케이크 박스는 제과점 현장에서 제기된 문제를 개선한 것들이다. 양지디자인포장의 케이크 박스는 케이크가 손상되는 것을 해결한 제품이다. 케이크를 넣고 포장할 때 윗 덮개의 꼭지 부분(그림 ①)을 아래 덮개 홈(그림 ②)에 끼우게 되는데 이 때 윗 덮개 꼭지가 제품의 옆면을 찢어 제품에 흠이

생길 수 있다. 따라서 이 제품은 윗 덮개 꼭지 부분을 아래덮개 홈에 끼울 때 옆면 덮개의 홈(그림 ③)에도 끼워지도록 함으로써 윗 덮개 꼭지가 박스 안쪽으로 너무 깊이 들어가는 것을 막아 케이크가 흠이 생기는 것을 방지한다. 지난 3월 출시된 이 케이크 박스는 실용 실안 특허를 획득했다. 양지디자인포장은 이 제품의 장점을 집중 홍보하며 판매 확산을 꾀하고 있다.

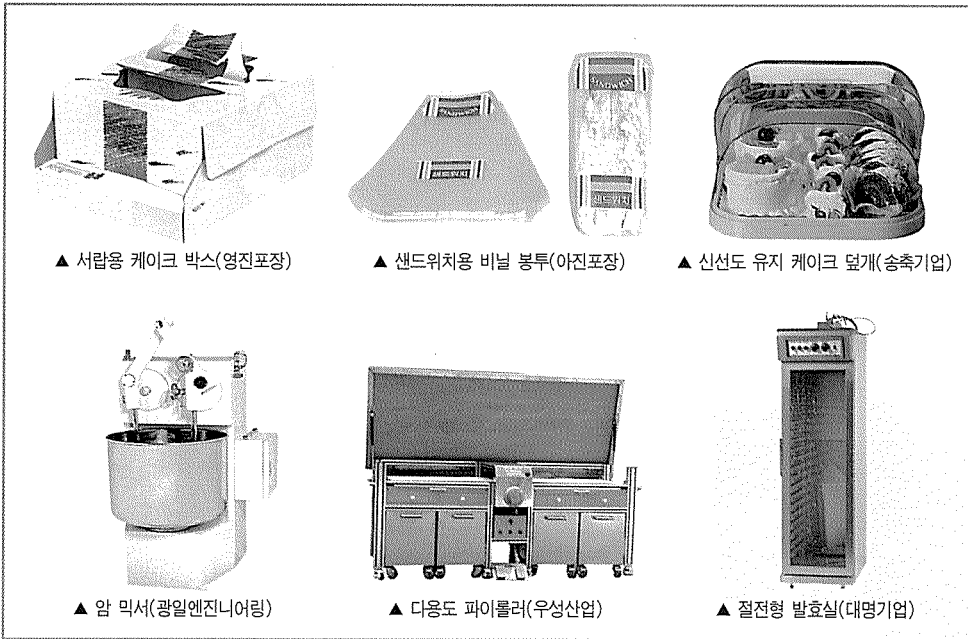
## 포장재 · 소도구 아이디어 상품 줄이어

영진포장도 제과점 현장에서 제기된 개선점을 보완한 케이크 박스를 지난 3월 개발해 실용 실안 특허를 출원했다. 이 제품은 케이크 판매에서 발생하는 불편함과 미관상의 문제를 해결한 제품이다. 기존 박스는 케이크만 담도록 돼 있어 나이프, 폭죽, 양초 등 케이크 관련 용품을 박스 겉면에 테이프로 붙여 판매해야 하는 형태이다.

그러나 이 제품은 박스 외부 옆면에 서랍 형태의 미니 박스 공간을 만들어 놓은 것이 다르다. 미니 박스의 설치로 제과점은 이 속에 나이프와 폭죽, 양초 등을 넣어 소비자에게 판매할 수 있다. 따라서 이 제품은 케이크 관련 용품을 박스 외부에 부착해 외관상 보기 좋지 않은 느낌을 주는 기존 박스의 문제점을 해결하고 있다.

아진종합포장이 올해 새로 개발한 샌드위치용 비닐 봉투는 원가를 크게 줄일 수 있는 아이디어 상품이다. 기존의 샌드위치용 용기는 대부분 PVC 케이스로 돼 있는데 비해 이를 대체할 수 있는 이 제품은 OPP 비닐 소재이기 때문에 개당 가격이 기존 제품의 1/3 수준이어서 원가를 크게 줄일 수 있다.

이 제품은 샌드위치를 비닐 봉투 위에 올려 놓고 모양대로 접은 후 테이프로 접착시키면 되기 때문에 포장도 그리 어렵지 않다. 아진종합포장은 이 제품을 200매 1류음 단위로 판매하고 있는데 향후 실용 실안 특허를 출원할 예정이며, 다른 날개 포장지처럼 붙이면 접착이 될 수 있도록 기능을 보완해 기존 테이프



▲ 서랍용 케이크 박스(영진포장)

▲ 샌드위치용 비닐 봉투(아진포장)

▲ 신선도 유지 케이크 덮개(송축기업)

▲ 암 믹서(광일엔지니어링)

▲ 다용도 파이롤러(우성산업)

▲ 절전형 발효실(대명기업)

순간 습열 발효실 등이다.

이 가운데 주목을 끄는 것은 지난 4월 광일엔지니어링이 국내에서 처음 선보인 '암 믹서기'이다. 이 제품은 일반적인 버티컬·스파이럴 믹서기와는 구조, 믹싱 형태가 완전히 다르다. 기존의 믹서기는 고정된 축을 중심으로 하나의 축이 회전하며 재료를 반죽하는 형태이다. 그러나 이 제품은 2개의 움직이는 축에 의해 2개의 축이 자유롭게 이동하며 반죽하고, 믹서 볼도 스파이럴 믹서처럼 회전한다. 따라서 손으로 믹싱하는 것처럼 부드럽게 반죽되는 것이 특징이다.

사용의 번거로움을 줄일 계획이다.

지난해 송축기업(대표 김미자)이 출시한 케이크 덮개와 빵 덮개는 제품의 신선도를 오래 유지시켜 주는 보관 용기이다. 그동안 제과점에서는 쇼케이스 내에 진열된 케이크가 시간이 지나면서 과일이나 크림이 마르거나 냄새가 나는 문제가 제기돼 왔다. 쇼케이스 내에 계속 찬 공기가 순환되면서 여기에 노출된 케이크의 과일 및 크림이 수분을 빼앗기거나 다른 냄새가 제품에 스며들었기 때문이었다.

송축기업의 케이크 덮개는 진열된 제품 위에 덮개를 씌워 찬 바람이 닿지 않도록 하면서 냉기는 전달돼 제품이 마르거나 다른 냄새가 배는 것을 방지해 케이크의 신선도를 오래 유지시키는 효과를 내고 있다. 이 업체는 케이크 밀판에 올려진 덮개가 미끄러지는 기존 제품의 단점을 보완한 신제품을 출시하고 있다. 또 제품의 신선도를 오래 유지시켜 별도의 포장을 하지 않아도 되는 날개빵, 조각케이크, 롤케이크, 생과자용 다용도 덮개를 판매하고 있다.

### 편리성·원가절감 등 현장의 요구 반영해

한편 최근 들어 제과 기계 부문에서도 새로운 제품이 출시되고 있다. 이들 제품 역시 새로운 기능을 갖춘 제품과 사용의 불편함을 개선한 것이 특징이다. 가장 대표적인 것이 광일엔지니어링(대표 김주호)의 암 믹서와 슬라이서, 우성산업(대표 백기동)의 작업대 겸용 다용도 파이롤러, 대명기업(대표 장기재)의

이 업체의 또다른 제품인 슬라이서도 기존 제품의 불편함을 개선한 것이다. 기존 슬라이서와 달리 빵을 절단하는 폭의 길이가 59cm로 큰 이 제품은 대형 바게트까지 절단이 가능하다. 날 받침을 비롯해 모든 재질을 스테인레스강을 사용했으며, 내구성이 뛰어나고 소음이 적다는 것이 업체의 설명이다.

이밖에 우성산업도 다용도 파이롤러를 개발해 판매 중이다. 이 제품은 파이롤러 위에 작업대를 설치해 평소에는 빵의 분할과 성형을 하다가 페이스트리를 만들 때는 작업대를 위로 젖히면 롤인 작업을 할 수 있는 구조이다. 또 제품 하단부에는 바퀴가 달려 이동이 가능한 재료 및 소도구통을 비치할 수 있어 좁은 작업 공간을 활용할 수 있도록 하고 있다.

대명기업의 순간 습열 발효실은 절전형 제품. 타 제품은 내부 밀면에 물통을 두어 물을 예열해 습기를 발생시키므로 예열 시간이 필요하다. 그러나 이 순간 습열 발효실은 제품 상단에 별도의 스팀 장치를 장착해 외부로부터 물을 연결해 순간적으로 습기를 발생시켜 전력 사용량을 1/3 정도로 줄인 제품이다.

이들 제품은 사용상의 불편함을 개선하거나 원가 절감을 꾀할 수 있는 것들로, 많은 개발비를 들이지 않고 개선이 가능한 포장, 소도구와 새로운 성능을 추가한 일부 제과 기계를 중심으로 선보이고 있다. 현재 베이커리 기자재 업체간의 경쟁이 치열함에 따라 이 틈바구니에서 경쟁력을 확보하기 위한 업체의 노력이 계속돼 제과점 현장의 요구를 반영한 아이디어 제품의 출현은 더욱 가속화될 전망이다. [B]