

종합

제빵 기능올림픽 2003년부터 신설될 듯  
유럽빵류 4개 품목으로 구성될 확률 높아

올해 서울 대회에서 제과 부문이 국제기능올림픽 정식 종목으로 채택된 데 이어 2003년에는 제빵 부문도 신설될 것으로 보인다.

제과 부문 기능올림픽 참가자 방한한 프랑스 제빵연합회의 수석 부회장이며 M.O.F인 장클로드 사케씨에 의하면 2003년 10월경 스위스의 생갈에서 개최되는 37회 대회때부터 제빵 종목이 채택될 것이 확실한 것으로 알려지고 있다.

기능올림픽은 보통 8개국 이상이 참가해야 종목으로 채택되는데 사케씨에 의하면 벌써 프랑스, 스위스, 벨기에, 룩셈부르크 등 4개국이 참가 의지를 밝혀 제빵 부문 채택이 거의 확실하기 때문에 프랑스의 경우 자국내 선발 규정을 마련해 2003년 5,6월경 선발전을 준비 중이라는 것.

2003년 스위스 기능올림픽에서 제빵 종목이 채택될 경우 경연 품목은 비에누와즈리, 비에누와즈리 셀레(끼슈 등 조리빵류), 빵공예 등 유럽빵류 4개 품목으로 구성될 것으로 알려지고 있다. <박중선 / sunpark@mbakery.co.kr>

유로빵 2002 내년 4월 20일 개최  
제과제빵설비 전시 및 다양한 이벤트



'유로빵 2002'가 내년 4월 20일부터 24일까지 프랑스 파리 노르빌빵뜨 국제 전시장에서 열린다. 이번 행사에서는 '전통과 기술' 두 가지 테마에 초점을 맞춘 다채로운 행사와 더불어 원자재, 제조 설비, 매장 디스플레이, 제분업, 공급, 보존, 영업지원 및 서비스 등 모든 산업분야가 소개된다.

또한 올해로 제5회를 맞이한 세계제빵월드컵대회가 같은 기간 동안 진행되며, 12개 국가에서 선발된 팀들이 3개의 제빵 분야(바게트와 스페셜빵, 비에누와즈리, 빵공예)에서 경쟁을 펼칠 예정이다.

한편 제과산업의 현재와 미래를 보여줄 '크로캉부쉬 페스티벌'이 교통수단을 주제로 열릴 예정이며, 20세 이상의 2인 1조가 한 팀으로 구성돼 유로빵 전시회 기간 동안 실력을 겨룰 예정이다.

이밖의 부대행사로는 케이터링 산업의 최신 비즈니스 경향을 소개해 줄 '케이터링 전시회'가 열릴 예정이며, 아이스크림의 제조, 진열 및 보존을 위한 최신 설비모음전인 인터글라시스 (INTERGLASES : 국제빙과류기술전시회)가 특별 이벤트의 하나로 개최 준비중에 있는 것으로 전해졌다.

국제 초콜릿, 과자 및 비스킷 전시회인 인터석(INTERSTIC)과 제1회 얼음 조각 경연대회도 공개 시연될 예정이며, 케이터링 산업의 최신 비즈니스 경향을 소개하는 유로트라이투어 (EUROTRAITEUR : 케이터링 전시회)가 진행될 예정이다.

전시회 문의: 주한 프랑스 국제 전시협회

☎ (02) 564-9833 E-mail : korea@promosalons.com

<임희정 / lim@mbakery.co.kr>

호텔베이커리, 저녁 할인판매 재미 '쏟아'

저녁 8시 이후 제품 할인률 30~50%까지

고급 베이커리숍으로 인식되고 있는 호텔베이커리들이 저녁 시간대 제품에 대해 할인판매를 실시해 눈길을 끌고 있다.

호텔롯데 베이커리숍인 델리카한스의 경우 페이스트리, 샌드위치 등의 제품을 30% 할인판매하는 것을 비롯해 조선호텔의 조선델리는 최고 50%까지, 프라자호텔의 경우도 제품에 따라 30%선에서 가격을 인하해 판매하고 있는 것으로 알려졌다.

호텔베이커리의 저녁 할인판매는 다양한 마케팅의 부재로 소극적인 판매전략을 취할 수밖에 없는 자영제과점 등이 벤치마킹할 소지가 많은 것으로 분석된다는 것이 일반적인 평이다.

이런 평가에 대해 인천의 한 자영제과점 업주는 "고객들에게 신선한 제품을 공급하고 있다는 점포이미지 제고와 함께 생산된 제품의 당일 처분이 가능하다는 점에서 적극적으로 검토할 가치가 있는 것으로 판단된다"고 말했다. <오형석 / ohs@mbakery.co.kr>

유통할인점 오픈 하반기 '붐'

E-마트 출점에 마그넷, 홈플러스 가세

한동안 주춤했던 대형 할인유통점들의 출점이 하반기 들어서면서 발걸음을 서두르고 있다.

E-마트는 10월까지 40호점을 개장해 업계 선두를 유지한다는 계획 아래 연말까지 3개점의 추가 오픈으로 국내 할인점의 선두 자리를 굳힌다는 목표다. 이 기간 동안 출점하는 지역을 살펴보면 광주 상무점, 수원점, 평택점, 충주점, 음암점을 비롯해 연말에는 부산과 여수, 포항지역 등이다.

E-마트에 이어 롯데 마그넷은 연말까지 26호점을 출점한다는 계획을 세워놓고 있으며 홈플러스 역시 지난 달 13일 10호점인 김포점을 오픈하고 경쟁에 한발짝 더 다가서고 있어 업계 선두권 경쟁이 더욱 치열해질 전망이다. <오형석 / ohs@mbakery.co.kr>

**최저임금 시간급 2,100원으로 고시돼**

**1일 기준 1만 6,820원 ... 내년 8월까지 적용**

올 9월부터 내년 8월까지 적용되는 최저임금에 대한 기준안이 최종 확정됐다. 이번에 마련된 기준안은 1인 이상 근로자가 근무하는 전 산업 전 직종에 적용되며 1년 단위로 기준안이 변경된다.

노동부장관 고시(告示)를 통해 공고된 이번 최저임금 기준안을 살펴보면 시간급은 2,100원, 1일 근무 최저금액은 1만 6,820원으로 확정됐으며 월 급여로 환산할 경우 47만 4,600원에 해당한다. 별도 규정에 의하면 취업기간이 6개월을 경과하지 않은 18세 미만 근로자는 시간급 최저임금액의 90%에 해당하는 1,890원을 최저임금으로 적용 받는다.

이번 고시에 따라 사용자는 최저임금의 내용을 근로자가 쉽게 볼 수 있는 장소에 게시하거나 그 외 적당한 방법으로 근로자에게 주지시켜야 하며 이를 위반할 경우 100만원 이하의 과태료가 부과된다. 또한 최저임금 이상을 지급하지 않거나 최저임금을 이유로 종전의 임금수준을 저하시키는 등 위반하는 사용자에 대해서는 3년 이하의 징역 또는 1천만 원 이하의 벌금이 부과된다.

한편, 2001년 9월 이후 임금액이 최저금액에 미달되는 근로자는 10월 31일까지 사업체명과 소재지, 대표자, 임금액 등을 관할 지방노동관서 근로 감독과로 신고하면 된다.

문의 : 노동청 상담실 (02) 2250-5703~6

<오형석 / ohs@mbakery.co.kr>

**기능올림픽 심사위원 제과학교 방문**



지난 9월 17일 서울기능올림픽대회 제과 종목 심사위원들이 한국제과고등기술학교를 방문했다.

이날 심사위원들은 흥행홍 교장과 베이

크플러스의 김웅일 사장의 안내에 따라 실습실 및 기능사 실기시험 현장과 제면 연구소를 견학했다. 심사위원과 관계자들은 회의실에서 한국제과고등기술학교의 연혁에 대해 설명을 들은 뒤 국내 베이커리 현황에 대해 환담을 나누는 시간을 가졌다.

<정한상 / jeong@mbakery.co.kr>

**(주)제과정보, 업계 관련 종합 웹사이트 개설**

**구인구직부터 컨설팅까지 다양한 콘텐츠 제공**

인테리어 업체인 아이디디자인을 운영하고 있는 (주)제과정보(대표 김서중)가 8월 1일 제과제빵인을 위한 유료 종합사이트 '제과시장' (www.bakerymarket.co.kr)을 오픈했다.

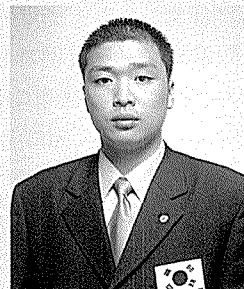
이 사이트는 중고기계 매매·점포 구입·1일구인구직·여점원 구인구직 등 세분화한 콘텐츠를 광역시도별 16개 지역권으로 나눠 상세 정보를 제공하고 있으며 특히 10여명의 인원을 투입해 1개월에 걸쳐 전국 제과점 주소와 연락처를 조사해 모두 8,498곳을 소개함으로써 정보신뢰도를 높였다는 평가를 받고 있다.

친목회 모임, 사람찾기, 창업컨설팅 등 다양한 콘텐츠를 회원가 입자들에게 제공함으로써 단순함을 벗어나고 있는 이 사이트는 오픈 이벤트 행사의 하나로 3개월이 되는 10월 5일까지는 전 부문을 무료로 운영하고 있다.

<오형석 / ohs@mbakery.co.kr>

**서울기능올림픽 제과종목 4위**

**한국 대표선수 서영훈**



제36회 서울국제기능올림픽대회 제과부문에서 4위를 차지한

서영훈씨를 만나 얘기를 나눴다.

- 제과부문이 최초로 공식종목으로 채택된 대회에 참가한 소감은.

국제적인 대회지만 국내에서 열려 큰 어려움은 없었다. 각국에서 모인 선수들과 경기를 하며 유럽선수들의 기량이 높은 것을 다시 한번 실감했다.

- 대회에 참가하기 위한 사전 준비는 어떻게 진행했는지.

여러차례 일본을 방문해 연수하며 국내에서 접하기 힘든 고급제품을 집중적으로 연습했다. 국내에서는 설탕과 초콜릿 전문가에게 특별 지도를 받는 등 철저한 대비를 했다.

- 앞으로 계획이 있다면 어떤 것인가.

일단은 군대에 입대해 복무를 마친 다음 일본에 유학해 본격적인 제과공부를 하고 싶다. 또한 관심 있는 분야인 공예작품을 계속해서 연마해 나갈 계획이다.

## 원부재료

### (주)웰가, 홈페이지에 구인정보란 신설 게시판 형태, 업계 전반 정보 공유의 장 마련



베이커리 산업의 중  
견 원재료 업체인 (주)  
웰가(www.wellga.com)  
에서 지난 9월초 자사  
홈페이지에 구인정보  
란을 신설함으로써 업  
계에 본격적인 정보공

유의 장을 마련하게 됐다.

이번에 신설된 게시판은 제과제빵 관련 구인구직란을 비롯해 상가임대, 중고기계 매매·교환 등 다양한 콘텐츠를 보유함으로써 그동안 관련 정보가 없어 원활한 거래가 이루어지지 못했던 업계로서는 유용한 사이트를 가지게 됐다는 평가다.

이번 사이트 개편은 특히 베이커리업 경영자들의 인력난 해소를 위해 취업 관련 정보를 제공하는 것을 비롯해 상가 관련 정보까지 내역을 넓히고 있는 것이 특징. 모든 게시판은 별도 가입 절차 없이 누구나 자유롭게 원하는 내용을 남길 수 있어 중개 수수료 없는 직거래 형식을 취하게 된다.

이 회사 한 관계자는 "이번 사이트의 개편을 통해 자사 홈페이지가 활성화된 정보 공유의 물꼬를 트는 역할을 할 것으로 기대한다"며 "무엇보다 공신력 있는 회사의 웹사이트를 통해 책임 있는 정보가 교류될 수 있다는 점에서 기존의 유사한 사이트와 차별화 될 것"이라고 말했다.

한편, (주)웰가는 무알콜삼페인 시장에서 브랜드파워를 지닌 '도라토 프레스티지'의 한국 내 독점 판매권 계약을 체결해 삼페인 시장에 진입함으로써 종합 식품업체로서의 면모를 더욱 공고히 하고 있다. 이 제품은 블루와 골드의 조화를 꾀한 제품 디자인과 함께 코르크마개를 사용해 제품의 품위를 한 단계 높였다는 평가를 얻고 있다.

〈오형석 / ohs@mbakery.co.kr〉

### 엠디푸드코리아, 법인명 바꾸고 거듭난다 네델란드 지분전액 인수, 국내 시장 적극 공략

동물성 생크림인 '덴마크생크림'을 생산하는 (주)엠디푸드코리아가 10월초에 회사 이름을 D.M푸드로 바꾸고 조직을 보강하는 등 새롭게 태어난다.

엠디푸드코리아는 출자 전액을 덴마크 현지 법인이 출자해 설립했던 기업으로 이번에 네델란드측 자본이 지분 전액을 인수하

면서 회사 이름을 D.M푸드로 변경했다.

이 회사는 신임 사장에 덴마크 출신의 피어 닐슨(Per Nielsen) 씨를 선임하는 한편 마케팅 부서에 국내파 이사를 영입함으로써 조직을 보강해 앞으로 더욱 활발한 국내 시장 공략이 이뤄질 것으로 전망된다.

이 회사의 한 관계자는 "낙농 선진국인 덴마크 출신의 전문 경영인을 영입함으로써 생산기술을 전수 받는 등 제품 품질을 이어나가는 것과 함께 마케팅 전문가를 영입해 국내 영업력을 더욱 강화해 나갈 것"이라고 말했다.

한편 이 회사는 생산 35종의 국내 생산제품과 10여종의 수입 제품 등 50여종에 이르는 전 제품의 로고와 디자인을 개선해 하반기 시장 공략에 적극 나설 것으로 알려졌다.

〈오형석 / ohs@mbakery.co.kr〉

### (주)베이크플러스, 냉동튀레·과일 수입 프랑스 남부 과일 추수기 맞춰 20여종 들여와

(주)베이크플러스(www.bakeplus.com)가 9월 20일 수입품 최종 통관 절차를 마치고 프랑스로부터 냉동튀레와 냉동과일을 수입한다.

이번에 수입하는 제품은 커런트, 딸기, 망고, 패손후르츠, 양배, 민트 등 냉동튀레 10종과 라스베리, 망고슬라이스 등 냉동과일 6종이 주요 품목이다. 이외에도 이 회사는 냉장튀레를 비롯해 데코 레이선용 튀레도 수입해 판매품목을 점차 늘려나가고 있다.

특히 이번 수입 제품은 프랑스 남부지방과 열대지방의 과일 수확시기에 맞춰 수확 즉시 냉동처리해 신선함을 유지하고 있다는 것이 특징이다.

〈오형석 / ohs@mbakery.co.kr〉

### 다림너츠빌, 최상품 호두로 시장 공략 '스페셜 분태·반태' 고급 점포에 공급

다림너츠빌(대표 유한규)이 최상품 호두로 고급 점포를 겨냥한 시장 공략을 가속화하고 있다. 이 업체는 지난 8월 미국에서 가장 우수한 가공업체 중 하나로 꼽히는 크레인 월넛 웰링사와 한국 독점 판매 계약을 체결하고 '스페셜 분태·반태' 등 최상급 제품을 수입해 파리크라상, 조선히텔 데이앤데이 등에 공급하고 있다.

스페셜 분태는 호두 탈각시 제품에 들어가게 되는 호두 껍질 조각을 레이저 선별기로 판별해 제거한 것으로 90Kg당 호두 껍질이 0~1개 남아있을 정도로 완벽하게 이물질 제거한 상품이다. 또 이 업체가 11월초에 수입하는 스페셜 반태는 호두 알갱이에 조그만 흠도 없을 정도로 가공된 상태의 제품.

다림너츠빌은 이들 제품이 일반 제품보다 10% 가량 비싸지만 고급품을 요구하는 업체들에게서 좋은 호응을 얻음에 따라 적극적인 홍보 전략으로 시장 확산에 나설 예정이다.

〈박종선/sunpark@mbakery.co.kr〉

## 학원 / 기계

### '팡팡 페스티벌' 성남 울동공원에서 개최 제빵경연 비롯해 다양한 행사 마련

10월 13일, 14일 이틀에 걸쳐 성남 울동공원에서 제과제빵 디자인전 '팡팡 페스티벌'이 개최된다. 이번 행사는 2001년 성남 ICSID(International Council of Societies of Industrial Design : 세계산업디자인단체협의회) 총회 개최를 기념하는 행사의 일환으로 펼쳐진다.

행사 프로그램으로는 제과제빵 디자인 경연대회, 사랑의 케이크 만들기 등을 비롯해 빵 역사관, 전시관 운영 등의 다양한 이벤트가 마련된다. 제과제빵 경연대회는 빵류, 과자류, 공예류, 케이크류 등 부문별로 진행되며 수상자에게는 성남시와 성남상공회의소에서 마련한 상장과 부상이 전달된다.

〈허미경 / jpkjong@mbakery.co.kr〉

### 제과학교 '실업자 훈련과정' 모집

#### 10월부터 6개월간 자격증 대비과정

한국제과고등기술학교에서 6개월 과정의 '실업자 재취직 훈련과정'의 입학생을 모집한다.

이번 교육은 고용보험 적용 사업장에서 실직한 자를 대상으로 하는 재취업 훈련과정으로 제과제빵 자격증 취득을 위한 내용으로 구성된다.

이번 실업자 훈련과정은 10월 8일부터 2002년 4월까지 진행되며 수업시간은 월요일부터 금요일 오전 9시부터 오후 1시까지다.

모든 교육과정은 무료로 실시되며 훈련수당도 지급될 계획이다. 입학 희망자는 제출서류를 갖춰 학교로 직접 방문하면 된다.

제출서류 : 훈련원 소정양식, 직업번호도 검사결과, 구직등록필증, 재산세 증명서, 등본 1통, 사진 2매, 통장사본

문의 : ☎ (02) 843-6110, 6042

〈허미경 / jpkjong@mbakery.co.kr〉

### 제과학교 양과자 세미나 개최

#### 일본과자학교 梅島선생 초빙

한국제과고등기술학교(www.kib.or.kr)에서 10월 18일 일본과자전문학교 사립부장이자 NHK출판 '나의 손재주 초콜릿 제품'의 저자 梅島(우메지마)선생을 초빙해 양과자 세미나를 개최한다.

이번 세미나에서는 현재 일본에서 인기있는 제품 가운데 국내 응용이 가능한 앙뜨르메, 케이크 등을 선보일 예정이다.

18일 오후 2시부터 제과학교 강당에서 진행되는 이번 세미나는 선착순 60명에 한해 참가할 수 있으며 참가비는 10만원이다.

문의 : ☎ (02) 843-6110, 6042

〈허미경 / jpkjong@mbakery.co.kr〉

### 한미제과학원 웨딩케이크반 개설

#### 10월 9일 개강 ... 매주 화·목 강의

한미제과제빵전문학원(원장 김영선)에서 '웨딩케이크반'을 개설한다. 수업은 웨딩케이크의 다양한 데코레이션 기법과 꽃, 동물 등을 이용한 섬세한 장식법 등의 전문과정으로 함스브로트의 함상훈씨가 강의한다. 이번 강좌는 10월 9일부터 매주 화요일과 목요일 오후 7시부터 한 달간 진행된다.

문의 : ☎ (02) 957-6080

〈허미경 / jpkjong@mbakery.co.kr〉

### (주)대영제과공업 도구물 오픈

#### 9월 1일부터 시험운영에 들어가

(주)대영제과제빵기계공업(대표 조기호)이 인터넷 도구물 사이트를 개설해 지난 9월 1일부터 시험 운영에 들어갔다.

이 사이트(www.dogumall.co.kr)에서는 소형틀, 과자팬 등 제과기구를 선보이고 있으며, 소비자가 제품 구입을 원할 경우 도구물로 들어가 주문서를 작성한 후 물건금액을 은행에 입금하면 된다. 구매자가 3만원 이상의 제품을 주문할 경우 배송료가 무료이며 그 이하의 제품은 배송료 4,000원이 포함된 금액을 지급해야 한다.

한편, 도구물에서는 스텐반달식빵팬, 인두, 5단 파이칼, 크레이프팬 등 모두 4가지 품목을 대상으로 '도구물 오픈기념 할인판매' 행사를 열고 있다. 문의 : ☎ (02) 463-2080

〈임희정 / iim@mbakery.co.kr〉

### (주)중앙제과기계산업 신제품 출시

#### 기능 향상시킨 저온빵 숙성고

중앙기계(대표 : 이희철)가 저온빵 숙성고 시판한다.

이 제품은 잡냄새를 제거해 빵맛을 향상시켰으며 수시로 따뜻한 제품을 소비자에게 공급하는 것이 가능하다. 저온 숙성된 빵은 불륨이 좋고 기공이 오밀조밀해 식감이 부드러운 것이 특징이다. 이 회사 관계자는 "저온빵 숙성고를 사용할 때 냉장용 이스트를 사용하면 제품의 질이 더욱 향상된다"고 덧붙였다.

문의 : ☎ 영업과장 문수정 (02)3663-0011

〈임희정 / iim@mbakery.co.kr〉

### 동심회 회원 우정공업사 견학

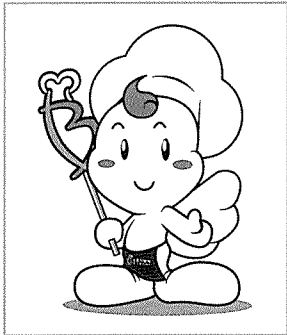
#### 포천 공장 둘러 제조과정 시찰

한국 관광호텔 제과사 협의회(회장 정희태)인 동심회가 지난 8월 우정공업사 공장을 견학했다. 이날 동심회 회원들은 우정공업사에서 생산하는 각종 제과기구들이 만들어지는 과정을 둘러 보았으며, 제품 사용법과 보관법 등을 배우는 시간을 가졌다.

〈임희정 / iim@mbakery.co.kr〉

## 프랜차이즈 / 양산

### 크라운베이커리, 50만번째로 상표 등록 추카 캠페인 캐릭터 '추카도리' 로 행운 얻어



크라운베이커리(대표 윤영달)의 '추카(CHUKA) 캠페인' 캐릭터인 '추카도리'가 특허청 50만번째 상표 등록의 주인공이 되는 행운을 얻었다.

지난해부터 '즐겁고 행복한 자리, 좋은·축하의 자리'에는 항상 크라운베이커리 케이크가 함께 한다는 내용으로 광고와

이벤트를 실시하고 있는 이 업체는 고객에게 친근하게 다가가기 위해 축하 메시지를 전달하는 캐릭터로 '추카도리'를 개발, 상표 출원했으며 특허청의 50만번째 상표 등록의 주인공이 되었다.

이 업체는 매장의 또다른 명칭인 '추카박스(CHUKA BOX)' 상표 등록 승인을 얻어 크라운베이커리가 단순히 빵과 케이크를 판매하는 것이 아니라 '추카 문화'를 만들고 확산시켜나가는 역할을 하도록 할 예정이다. <박종선 / sunpark@mbakery.co.kr>

### 파리크라상, 대형 케이크 제작



지난 9월 13일 파리크라상은 제36회 서울 기능올림픽 대회에 제과 부문이 공식종목으로 채택된 것을 기념해 대형 케이크를 선보였다.

길이 5.3m, 10단 크기의 최대형 버터케이크로 제작된 기념 케이크는 가로 세로 각각 1.5m로 무게만도 2톤에 달한다. 코엑스 1층 행사장

출입구 앞에 위치한 대형 케이크는 대회기간 동안 출입하는 관람객들의 이목을 집중시켰다.

<정한상 / jeong@mbakery.co.kr >

### 샤니, 추석 제품 및 이벤트 강화 선물세트 출시 및 디지털 2차 대잔치

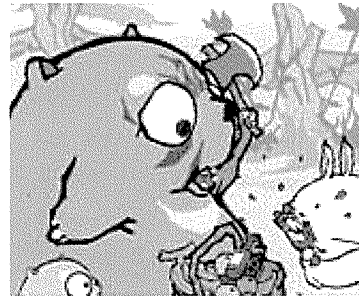
샤니가 추석을 맞아 2001 추석 선물세트를 출시하고 파워디지털의 마일리지 포인트 선물 대잔치 2탄을 실시한다.

이 업체가 출시한 추석 선물세트는 홈쿠키 컬렉션, 홈 잼&카스텔라, 스무드 잼 등 7종류로 6,000원에서 1만 8,000원 가격대로 구성돼 있다. 파워디지털 2차 이벤트는 마일리지 포인트에 따라 디아블로2 CD 확장팩, 디지털 하이퍼카이트 등을 경품으로 지급

한다. 한편 샤니는 본격적인 가을을 맞아 특수절 제품 출시 및 이벤트 강화로 침체된 양산시장에서 활발한 마케팅을 전개하고 있다.

<정한상 / jeong@mbakery.co.kr>

### 삼립, 마시마로 신제품 출시 인터넷 세대 겨냥한 마케팅 전개



(주)삼립식품이 인터넷에서 폭발적인 인기를 얻고 있는 마시마로(일명 엽기토끼)의 캐릭터를 이용한 신제품을 출시했다.

이번에 출시한 신제품은 크림파운드, 콘샌

드, 클로바 호이 등 일반빵 5종류와 페이스트리 1종류로 캐릭터의 재미를 맛에서 느낀다는 것이 컨셉이다.

삼립은 엽기토끼 신제품 출시에 발맞춰 삼립 마시마로빵 '바로 바로 클릭 대잔치'를 오는 10월 31일까지 대대적으로 전개한다.

이 이벤트는 구입한 빵에 경품번호를 부여해 홈페이지에 접속을 통해 회원가입 후 행운권 추첨을 하는 방식을 채택해 인터넷서 세대를 타깃으로 공격적인 마케팅을 전개하고 있다.

삼립의 마시마로빵 출시에 따라 양산 캐릭터빵 시장의 경쟁이 가속화될 것으로 보인다.

<정한상 / jeong@mbakery.co.kr>

### 빵굽터, 가맹점 관리자 대상 워크숍 열어 경영 관련 세미나와 식품위생관련 교육

체인베이커리 사업을 활발하게 진행하고 있는 빵굽터가 지난 9월 18일과 19일 이틀에 걸쳐 가맹점 업주와 생산 책임자 등 100여명이 참석한 가운데 일산 동양인재 개발원 연수원에서 워크숍을 가졌다.

이번 워크숍에서 빵굽터 본사는 최근 불거지고 있는 식품관련 위생 법규 규정 논란에 대해 식품의약품안전청 관리과 실무 담당자를 초빙해 자세한 설명을 듣는 것을 비롯해 작업장 내 위생과 제품관리에 관한 각 조별 분임 토의 시간을 가짐으로써 작업장과 제품 청결 향상에 한발짝 더 다가서는 시간을 가졌다.

또한 경영관련 세미나를 통해 직원의 복리후생과 급여, 제품의 원가개념 고취 및 선입 선출 등에 관해 토의를 가지는 등 빵굽터 전 가맹점에 대한 브랜드 이미지 강화를 위한 방안이 활발히 논의되었다.

<오형석 / ohs@mbakery.co.kr>