

제과협 대구경북지회, 재료사업에 나선다

협회 조직력에 업체 영업력 결합 ... 회원 이익 증진 나서

(사)대한제과협회 대구경북지회(지회장 김배규)가 지난 9월 13일 재료상사 개점식을 가지고 수익사업에 본격적으로 뛰어들었다. 제과제빵에 관련된 각종 재료 및 포장재료 판매사업을 병행한다는 목표로 대구경북지회는 기존의 제과협회 사무실이 있던 4층 건물 전체에 관련 업체들을 입주시키므로써 종합적인 '베이커리 타운'을 형성하게 됐다.

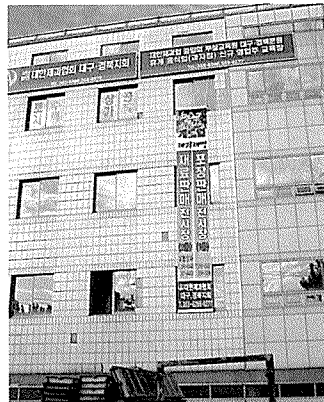
1층에는 베이커리 포장업체인 일송포장(대표 전익

환)이, 2층에는 태웅상사(대표 이한형)가 제과협회와 물류 및 영업 조직력을 공유하는 라이선스를 체결해 제과제빵 전 재료를 취급하는 제협상사라는 새 간판을 올림으로써 앞으로 회원 전체와 지회 발전에 일익을 담당해나간다는 계획이다. 또한 3층은 협회 사무실, 4층은 회원 교육장 및 기술세미나장이 들어서 업계 발전의 중심점 역할을 해나갈 예정이다.

(취재 / 오형석 / ohs@mbakery.co.kr)



▲ 제과협회 관계자 및 업체 대표들이 참가한 가운데 오후 4시에 가진 테이프 커팅 행사 장면.



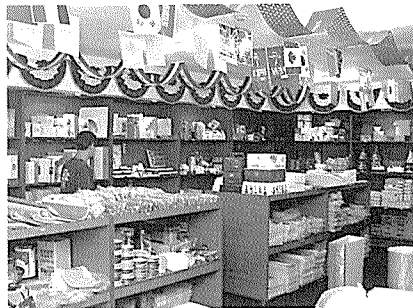
▲ 이 지역 베이커리산업을 실질적으로 이끌겠다는 구상 아래 4층 규모로 형성된 '베이커리 타운'. 다소 침체된 지역 베이커리 경기를 살리는 실질적인 동맹 역할을 해나가겠다는 관계자의 설명이다.



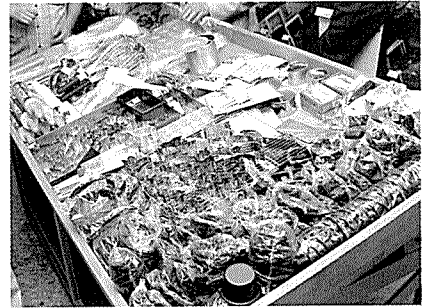
▲ 건물 전경. 1·2층은 포장재와 재료의 판매를, 3·4층은 교육과 행정을 담당하는 등 구체적인 역할을 분리해 시너지효과를 극대화한다는 계획이다.



▲ 관계자 및 회원 약 60여명이 참석한 가운데 열린 개점식에서 대구경북지회 김배규 지회장이 인사말을 하고 있다.



▲ 1층에 위치한 일송포장. 다른 지역에 비해 시각적인 부분의 상품성이 부족하다는 그동안 일부의 지적을 보완해 나갈 계획이다. 판매뿐 아니라 전시를 통해 지역 베이커리 업주들의 안목을 점차 높여간다는 복안이다.



▲ 2층에 자리한 제협상사. 판매대를 구매자들의 동선을 고려해 효율적으로 배치함으로써 전시 효과의 극대화를 꾀하고 있다. 각종 도구들이 전시된 매대를 참석자들이 둘러보고 있다.

News Magazine

월드페이스트리컵 협찬 설명회 가져

10개사 경연 설비 및 행사 비용 협찬

중앙회는 8월 29일 서울 캐피탈호텔에서 오는 10월 19~21일까지 SIBA 행사 기간 중 실시되는 2003 월드페이스트리컵 한국 대표 선발전을 위한 협찬 설명회를 가졌다. 이날 협찬 설명회에는 10개 업체가 참여, 경연 설비 품목 임대 및 행사 소요 경비를 대회 주최측인 대한제과협회에 협찬하기로 결정했다. 다음은 10개사의 협찬 내용이다.

■장비 부문(임대) : ▲대성코리아(대표 도중석) - 급속냉동고 ▲중앙제과제빵기계산업(대표 이희철) - 대형 냉장고 및 200만원 ▲한영기업 - 작업대 10대, 가스렌지 2대, 싱크대 3대, 랙크 5대 ▲제일제당(대표 김주형) - 냉동차 및 얼음

■협찬금: ▲베이크플러스(대표 김웅일) 300만원 ▲대흥기업(대표 김대인) 250만원 ▲대명기업(대표 장기재) 250만원 ▲하모니푸드(대표 최병순) 200만원 ▲양지디자인포장(대표 김철환) 200만원

인천광역시지회, 경영 세미나 실시

'경영 성공 사례', 김영모부회장 초청

인천광역시지회(지회장 나상현)는 지난 9월 11일 한국하인즈 세미나실에서 김영모 중앙회 부회장을 초청, 회원을 대상으로 '경영 성공 사례' 세미나를 실시했다. 이날 세미나에는 150여명의 업주와 기술인이 참석해 성황을 이뤘으며, 대표적 점포 성공의 경영주로 꼽히는 김영모 부회장의 열띤 강의에 참가



자들이 뜨거운 관심과 열의를 보여 예정 시간을 1시간 초과해 3시간에 걸쳐 강연이 이루어졌다.

나상현 인천광역시지회장은 "유명 강사를 많이 초청해 앞선 제품력과 경영 기법을 경인 지역 제과인에게 수시로 전달함으로써 회원이 경쟁력을 갖추도록 최선을 다하겠다"고 밝혔다.

의정부지부, 경영·기술 세미나 실시
경영 - 업주, 기술 - 공장 대상으로

의정부지부, 경영·기술 세미나 실시

경영 - 업주, 기술 - 공장 대상으로



의정부시지부(부장 임재학)는 지난 8월 21일 오전 11시부터 의정부 김삼엽제과화학원에서 회원 및 기술인

을 대상으로 경영·기술 세미나를 실시했다.

의정부시지부는 오전에는 업주를 대상으로 베이크플러스의 김웅일 사장의 경영 마케팅 세미나를 실시했으며, 오후에는 김웅일 사장이 기술 세미나를 실시한 데 이어 웰가 연구원을 초청, 신제품 설명회를 가졌다.

<협회 소식 종합 / 박종선 sunpark@mbakery.co.kr>

Quiz 제22회

<지난 9월호 제21회 Quiz 정답>

1. 최고 권위를 자랑하는 국제 경연대회로

2002년 유료빵 기간 중에 프랑스 파리에서 열리는 제빵경연대회는?

2. 당밀에 과실향(석류)을 넣어 만든 시럽으로 칵테일에

많이 사용되는 빨간 시럽은 무엇인가?

3. 2001년 9월 현재 제과제빵 교육이 실시되고 있는 고교의 수는?

(교육부 통계 기준)

1. 레몬즙
2. 40%
3. 템퍼링

<지난 8월호 제20회 정답자>

- 허영수 경북 구미시 진평동 진평주공아파트
- 정향양 부산시 서구 압남동 64-1
- 신지연 경남 마산시 회원구 합성1동 81-18
- 김윤준 서울시 구로구 구로5동 442-179
- 정영애 전북 전주시 완산구 효자동1가 650-2

힌트는 여기에 : 1. 화제의 현장 2. 재료색인 3. 밀착취재