

종합

서울국제빵과자전 성황리에 끝나  
업체 270 부스, 빵·과자 333개 출품



(사)대한제과협회가 주최하고 코엑스가 주관한 2001 서울국제빵과자전(이하 SIBA 2001)이 성황리에 끝났다.

10월 19일~22일까지 코엑스 태평양홀에서 열린 SIBA 2001 '산업전'

에는 처음으로 '제1회 서울국제커피·아이스크림전'도 개최돼 99년 대회보다 83개 부스가 증가한 82개 업체, 270 부스가 참여해 성황을 이뤘다. 전국의 제과인들이 빵·과자를 출품해 기량을 겨루는 '빵과자경진대회'에는 15개 품목 18개 종류에 총 333개 제품이 출품돼 131명의 수상자가 가려졌다.

특히 '빵과자경진대회'는 이번 대회부터 품목을 세분화하고 경연 분야를 확대했으며, 출품작의 규격과 분류 사항을 사전 심사하는 등 변모된 모습을 보여 경진대회의 새로운 기틀을 마련했다는 평가를 받았다.

이번 SIBA 2001에는 부대 행사로 '엄마와 함께 예쁜 케이크 만들기' 행사 외에 사상 처음으로 2003 월드페이스트리컵 한국 대표 선발전을 실시, 제과인은 물론 일반인도 같이 동참하는 이벤트성 대회로 진행돼 큰 호응을 얻었다.

<박종선 / sunpark@mbakery.co.kr>

■ SIBA 2001 협찬 업체

- ▲파리크라상 - 300만원, 케이크 160개 ▲제일제당 - 300만원, 케이크 160개 ▲뉴욕제과 - 300만원 ▲한국하인즈 - 200만원 ▲한국제분공업협회 - 200만원 ▲신라명과 - 100만원 ▲대두식품 - 100만원 ▲제원인터내셔널 - 100만원 ▲코테스 - 50만원

2003 월드페이스트리컵 한국 대표 확정  
정영택, 신현수, 김영훈씨 1위로 뽑혀

2003 월드 페이스트리컵에 참가할 한국 대표 3명이 선발됐다.

10월 19일~21일까지 SIBA 특별 부스에서 실시된 이번 선발전에는 총 12명의 선수가 3일간 열린 경연을 펼친 결과 5명이 출전한 설탕공예 & 초콜릿케이크 부문에는 정영택씨가 1위, 평택 케익타운의 서강현씨가 2위, 서해전문대의 류인철씨가 3위를 차지했다.

또 5명이 출전한 초콜릿공예 & 디저트 부문에는 케익 카페 가루의 신현수씨가 1위, 일본 리카로알호텔의 정홍연씨가 2위, 플레르 드 카카오의 최용현씨가 3위를 차지했으며, 2명이 출전한 아이스카빙 & 아이스크림케이크 부문에는 김영모과자점의 김영훈씨가 1위, 정향우케익의 이원웅씨가 2위를 차지했다.

이번에 1위로 뽑힌 정영택, 신현수, 김영훈씨 3명은 2003년 1월 26~27일까지 프랑스 리옹에서 열리는 월드 페이스트리컵에 한국 대표 선수로 참가해 세계 정상급 기술인과 기량을 겨루게 된다.

<박종선 / sunpark@mbakery.co.kr>

■ 월드페이스트리컵 선발전 협찬 업체

- ▲대성코리아 - 급속냉동고 ▲중앙제과제빵기계산업 - 200만원, 냉장고 ▲베이크플러스 - 300만원 ▲대흥기업 - 250만원 ▲한영기업 - 작업대 10대, 가스렌지 2대, 싱크대 3대, 랙크 5대 ▲대명기업 - 200만원 ▲하모니푸드 - 200만원 ▲양지디자인포장 - 200만원 ▲제일제당 - 냉동 탐차 ▲우정공업 - 철판 20매

서비스 관리자 리더쉽 양성 교육  
20일부터 외식사업연구소서 실시

노동부인가 '직업능력개발훈련과정'인 '서비스 관리자 리더쉽 양성 교육'이 한국외식사업연구소(소장 신봉규)에 의해 국내 외식업체를 대상으로 11월 20일부터 22일까지 2박 3일간 실시된다.

교육내용은 서비스 능력 개발, 리더쉽, 종업원 채용과 교육훈련 방법, 상품기획, 판매촉진을 위한 마케팅, 팀워크, 단골고객 유지 기법, 매출증대, 계수관리, 원가절감 등이다. 교육 이수 후 관련서류와 비용지원 신청서를 노동부에 제출하면 교육비의 50%를 환급 받을 수 있다.

▲ 신청 및 문의 : 02) 544-6262

홈페이지 : www.foodservice.co.kr

<허미경 / jpkjong@mbakery.co.kr>

삼양사, 제2기 세미나 실시  
11월 서울에서 시작 총 6회 예정

삼양사(www.samyang.com)가 한국제과고등기술학교 세미나를 시작으로 밀맥스 제2기 세미나를 실시한다.

이번 세미나는 11월 13일 한국제과고등기술학교 세미나실에서 오후 2시부터 6시까지 문병수, 고화원 제과기능장에 의해 진행된다. 실연될 제품은 빵 2종과 양과자 2종이며 프리믹스를 이용한 이스트도넛, 케이크도넛, 초코케이크도넛 등 각종 도넛류 제조법 카탈로그 및 샘플도 제공된다.

이번 세미나에서는 신제품 실연 후 국내 제분과 제당에 관한 설명 및 토론회도 병행해 실시할 예정이다.

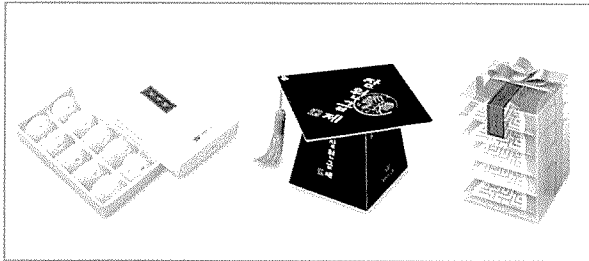
한편 삼양사 밀맥스 제2기 제과제빵기술세미나는 한국제과고등기술학교 총동문회와 협력해 올 11월 서울을 시작으로 전국 대도시를 돌며 내년 6월까지 6회 실시할 계획이다.

▲ 세미나 참가신청 문의 - 삼양사 식품마케팅팀 02)740-7315

<정함상 / jeong@mbakery.co.kr>

## 종합 / 프랜차이즈

### 올 수능경기 수험생 감소로 매출 하락 예상 프랜차이즈업체, 다양한 상품구성으로 대응



올 수능경기가 예년과 달리 수험생 감소와 불경기가 지속되면서 예년 매출을 밑돌 것으로 업계에서는 전망하고 있다.

11월 17일에 실시되는 대입 수능시험에는 11월 7일로 재학생 약 6만 6,000명, 재수생 약 6만 8,000명의 수험생이 줄어들 것으로 예상돼 총 13만명에 이르는 수험생이 감소된데다가 경기 침체가 악재로 작용하고 있다.

프랜차이즈업체의 경우 대부분의 업체가 매출 하락을 예상하고 있지만 파리크라상의 경우 지난해 매출 16억 원보다 상향조정된 22억 원의 매출 목표를 잡고 있는 것으로 나타났다. 이밖에 신라명과가 5억원, 고려당과 뚜레쥬르가 3억 5천만 원에서 4억 원선의 매출을 목표로 하고 있다.

올 파리크라상은 '대학가세', '대학가서 인생피자'와 같이 '가위'와 '피자'를 결합한 아이디어 상품을 출시한다. 이 업체는 세트류 7가지, 떡류 6가지, 단품 8가지, 초콜릿 9가지 등 총 34가지의 다양한 품목을 출시할 계획이다.

크라운베이커리는 지난해 출시한 실타레 시리즈를 주력으로 옛과 찹쌀떡, 초콜릿, 쿠키, 파운드를 조합해 5,000원에서 2만원까지의 제품을 선보인다. 실타레의 경우 화이트초콜릿이 함유돼 독특한 식감을 느낄 수 있으며 길이가 긴 형태로 포장으로 되어 있다. 신라명과는 30대에서 40대 중반의 고객 층을 타겟으로 세트와 떡류를, 20대는 단품과 초콜릿 제품을 준비했다. 이 업체는 장원급제 세트 이외에 합격보약, 라로셀, 합격포토케이크 등 저가의 단품보다 고가상품 세트를 강화한 것이 특징이다.

고려당은 삼색떡을 비롯해 2가지 맛의 초콜릿 제품인 사로티와 길리안, 필승, 패스북, 만점예감 등 1,500원의 저가 단품에서 1만 2,000원 고가까지 떡, 초콜릿, 옛, 사탕 제품을 출시한다. 뚜레쥬르도 찹쌀떡, 옛, 초콜릿을 다양하게 구성한 '합격특선' 세트류와 독특한 포장의 '합격기원' 세트 등 3,000원에서 1만 5,000원 사이의 제품을 선보인다. <정한상 / jeong@mbakery.co.kr>

### 파리, 창립 15주년 이벤트 실시

#### 10월 대축제 및 베이커리 수필 공모

파리크라상(www.paris.co.kr)이 회사 창립 15주년을 기념해 베

이커리 관련 수필 공모전 행사를 진행하고 있다. 파리크라상은 '빵과 함께 하는 생활속의 멋과 맛'이라는 주제로 오는 11월 15일까지 수필공모전을 실시, 대상 1명에게는 상패 및 상금 300만원이 수여되며 금상 2명과 은상 4명에게도 각각 200, 100만원의 상금이 지급한다. <정한상 / jeong@mbakery.co.kr>

### 신라명과, 사랑의 빵 행사 가져

#### 기금 마련 위해 SBS스타즈 선수 동참

신라명과는 프로농구단 SBS스타즈와 함께 안양 시민의 날인 지난 10월 13일 안양 평촌 중앙공원에서 '사랑의 빵' 행사를 가졌다.

이날 행사는 지난 7월과 8월에 이은 세 번째로 SBS스타즈 주장 선수를 비롯한 선수단 전원이 동참해 "빵 사세요"를 외치며 소년·소녀 가장돕기 기금 마련을 위해 제품을 직접 판매했다.

한편 이 행사를 계기로 신라명과와 SBS스타즈는 관중 유치 및 농구 붐 활성화를 위해 공동마케팅을 구상중인 것으로 알려졌다.

<정한상 / jeong@mbakery.co.kr>

### 믹스&베이커리, 11월중 현대 신촌점 오픈

#### 삼양사 운영하는 안테나숍 ... 현재 4개점 운영

(주)삼양사(www.samyang.com)의 믹스&베이커리가 11월 현대백화점 신촌점에 5호점을 오픈한다.

이 매장은 케이크에서 커피까지 베이커리와 관련된 1,200여 품목을 판매하고 있으며 현재 현대백화점 천호점(2000. 8), 삼성플라자 분당점(2001. 5), 현대백화점 미아점(2001. 8)에 입점해 영업을 하고 있다.

올해 말까지 믹스&베이커리 3곳을 오픈할 예정인 이 회사는 현재 할인점인 삼성홈플러스 8개점, 월마트 2개점에 판매코너를 가지고 있다. 한편, 삼양사는 최근 비타민, 철분, 엽산을 보강한 밀맥스 참밀가루를 출시하고 적극적인 홍보에 나서고 있다.

<오형석 / ohs@mbakery.co.kr>

### 대두식품, 모나카로 틈새 시장 공략 나선다

#### 기존의 안테나숍 활용 ... 홍삼양갱 출시

(주)대두식품(www.daedoodfood.co.kr)이 모나카를 새롭게 선보이면서 앙금 틈새 시장 공략에 나서고 있다. 이 제품은 내용물인 앙금과 포장용 깍지를 따로 포장해 공급함으로써 유통기한을 늘릴 수 있다는 장점과 함께 중간 형태의 제품을 제과점 상황에 맞게 차별화 해 포장할 수 있어 베이커리의 제품 품목을 확산할 수 있을 것으로 기대를 모으고 있다. 깍지는 갈색, 연두색, 분홍색 등 3종류며 앙금은 통팥, 깨, 밤 등으로 구성돼 있다.

한편, 이 회사는 최근 한국담배인삼공사 정관장의 원료를 이용해 만든 홍삼양갱을 출시했다. <오형석 / ohs@mbakery.co.kr>

## 원부재료

### 장식물업체, 초콜릿 장식물 속속 선보여 무스 등 케이크 다양화 ... 장식물도 변화 있을듯

케이크 장식물 시장이 점차 변화할 것으로 예상됨에 따라 앞으로 장식물 시장의 변화 추이가 주목된다.

업계 관계자들은 최근 무스케이크를 위시해 다양한 케이크 시장이 늘고 있어 기존의 버터케이크에 주로 이용돼 온 머랭 장식물 시장이 주춤하는 반면 다양한 초콜릿 장식물의 시장 비중이 늘어날 것으로 전망하고 있다. 이런 분위기를 반영하듯 장식물업체들이 최근 활발한 움직임을 보이고 있어 시장 변화의 가능성을 더욱 뒷받침하고 있다.

케이크 장식물 전문 제조업체인 (주)두리메링게(Duree-Meringue.com)는 최근 초콜릿으로 만들어진 월드컵 축구화·공을 비롯한 새로운 초콜릿 케이크 장식물을 출시해 영업루트를 늘려가고 있다.

이 업체 관계자에 따르면 "내년 월드컵을 전후한 경기특수를 기대하고 케이크 전용 데코레이션에 필요한 몇 가지 장식물을 준비해 11월부터 본격적으로 출시할 예정"이라며 "내년 5월경 현재 수작업을 하고 있는 생산 공정을 자동화라인으로 대체해 호텔, 백화점, 면세점 등 양산 라인을 더욱 보강할 계획을 가지고 있어 생산량이 상당히 늘어날 것으로 기대한다"고 말했다.

최근 수입선을 확대하고 의욕적으로 사업을 벌이고 있는 (주)쥬빌리(www.decoria.com)는 네덜란드 도블라사로부터 2개 색상의 케이크 데코레이션 초콜릿을 수입해 기존의 제품과 더불어 활발한 영업을 전개하고 있다.

이 업체 한 관계자는 "이번에 수입한 제품은 고급 초콜릿을 원료로 식용이 가능한 금색과 붉은 색의 천연색소 색소를 사용한 입체형"이라며 "도매상 중심의 영업을 펼쳐 1년간 판매 금액의 1%를 도매상이 냉장차를 구입할 때 돌려주는 방안을 추진할 것"이라고 말했다.

<오형석 / ohs@mbakery.co.kr>

### (주)청아, HACCP 인증 취득

#### 냉동생지 생산라인 위생 공인 계기

(주)청아냉동식품(대표 정규진)이 지난 달 말경에 식품 청결처리와 종업원 위생의 기준이라 할 수 있는 위해요소 중점 관리제도(HACCP) 적용 업체로 지정됐다.

식품의약품안전청으로부터 HACCP 인증을 받음으로써 이 업체는 냉동식품과 냉동생지 생산라인의 위생개념을 외부에 더욱 공고히 하게 됐다는 평이다.

HACCP는 최근 전 식품계에서 시행될 수 있도록 요구되고 있는 식품 안전처리와 종업원 위생·청결의 표준제도로 점차 지정되는 업체가 늘고 있는 추세다.

<오형석 / ohs@mbakery.co.kr>

### 제니코, 크림치즈 올해 안에 수입할 듯 냉동이스트 수입도 병행 ... 마케팅 재걸음

제니코(www.jenico.co.kr)가 지난 달 냉동이스트를 수입한 데 이어 11월경 크림치즈를 수입하는 등 하반기 적극적인 움직임을 보이고 있다.

(주)제니코의 관계자에 의하면 벨리오이오스 마스카포네(Mascarpone) 제품을 미국에서 수입할 예정이며 현재 수입 실무 절차를 검토하고 있는 것으로 알려졌다. 이번에 수입하는 제품은 티라미수와 커피 맛이 나는 부드러운 크림치즈로 인공조미료가 전혀 첨가되지 않은 천연식품 원료를 사용한 무염 제품이다.

한편, 크림치즈에 앞서 수입해 이번 달부터 본격적인 홍보에 들어가는 냉동이스트는 프랑스의 르사프(Le Saffre)사의 제품으로 새로운 LHS(인스턴트 이스트와 같이 미세한 국수가락을 잘라 놓은 것과 같은 미세한 알갱이 개념)를 더욱 발전시킨 것으로 3개월 이상을 보관기간으로 하는 제품이다.

<오형석 / ohs@mbakery.co.kr>

### 베이크플러스, 요거탑(Jogutop) 출시

#### 커스타드 크림 대체 제품 ... 건강기능 보강

베이크플러스(주)(www.bakeplus.co.kr)가 지난 10월 건강지향 기능을 향상시킨 요거탑을 독일에서 수입해 출시했다.

커스타드 크림의 촉감과 요구르트 맛이 나는 이 제품은 기존에 사용되던 커스타드 크림 대신 사용할 수 있어 활용폭이 넓은 제품. 빵 토핑용과 무스를 대체할 수 있을 것으로 기대되는 이 제품은 버터빵을 대체해 요구르트 크림빵으로 사용될 수 있는 등 활용 여하에 따라 다양하게 이용될 수 있을 것으로 보인다.

이 회사의 한 관계자는 "가격대가 커스타드 크림보다 조금 높은 편이지만 활용 폭이 다양해 좋은 반응이 기대된다"며 "특히 커스타드 크림보다 물 흡수율이 2배 정도 높아 재료원가를 줄일 수 있을 것"이라고 말했다.

<오형석 / ohs@mbakery.co.kr>

### 동서유지, 모던파이 11월 중 출시 예정

#### 페이스트리 전용 마가린 ... 퍼핑성 뛰어넘어

최근 자사 제품에 대해 현장 적응성 작업을 거치면서 제품의 Q.I(Quality Improvement : 품질 향상도)를 진행해 온 동서유지(주)(www.dsosf.co.kr)가 11월 중 페이스트리 전용 마가린인 모던파이를 출시한다. 이 제품은 버터가 함유된 콤파운드형으로 신장성과 가소성이 좋다는 평가를 받은 것 외에 특히 부풀어오르는 퍼핑(puffing)성이 뛰어나 베이킹 작업도가 좋은 것으로 알려졌다.

데니스 페이스트리, 퍼프 페이스트리, 파이껍질 등에 사용되는 이 제품은 15~20°C에서 보관해야 하며 포장단위는 9Kg, 10Kg 두 종류가 있다.

<오형석 / ohs@mbakery.co.kr>

### ‘숙명-꼬르동 블루 아카데미’ 설립

#### 꼬르동 블루, 숙명여대에 120만 달러 투자

프랑스 르 꼬르동 블루(Le Cordon Bleu)가 숙명여대(총장 이경숙)와 내년 4월 ‘숙명-꼬르동 블루 아카데미’를 설립키로 하고 지난 10월 4일 투자협력 조인식을 가졌다.

100여 년의 역사를 지닌 꼬르동 블루는 현재 런던, 시드니 등 세계 11개국에 18개의 요리학교를 운영하고 있으며, 이번 숙명여대에 설립하는 한국 분교는 세계 19번째, 아시아에서는 일본에 이어 2번째이다.

학생 선발 및 관리는 숙명여대가 맡고, 강의 및 레스토랑 운영은 꼬르동 블루가 책임지게 될 ‘숙명-꼬르동 블루 아카데미’는 2002년 4월 오픈과 함께 요리 및 제과 부문에 각각 초급과 중급 과정이 신설된다.

1반을 16명으로 구성하여 3개월을 기본과정으로 1년 과정을 마치면 수료증을 수여하며 3~4년 후에는 MBA 과정을 개설할 예정이다. 수업료, 강사진, 교과과정, 사용될 언어 등 전반적인 사항은 2002년 1월경에 확정된다.

이를 위해 숙명여대는 제2창학캠퍼스 사회교육관 6층에 최신 설비의 강의실 및 실습실, 7층 스카이라운지에는 100여명을 수용할 수 있는 레스토랑을 준비중이다.

▲ 문의 : 숙명여대 평생교육원 교학과 02) 710-9138~41

〈강인옥 / inok@mbakery.co.kr〉

### 스탠딩 에그스 ‘케이크 데코레이션반’

#### 5개월 과정으로 매주 월,수, 금 수업

캐릭터 케이크 전문업체인 스탠딩 에그스가 5개월 과정의 ‘케이크 데코레이션반’ 수강생을 모집한다.

데코레이션 과정은 3반이 개설되어 있으며 이민자를 위한 특별반을 별도로 운영할 예정이다. 수업시간은 하루 두 시간씩 일주일에 3번(월, 수, 금)이며 매일 색다른 모양의 데코레이션 케이크를 만드는 과정으로 구성되어 있다. 모든 교육과정은 수시 모집 중이며, 일정한 교육을 받은 후 창작반에 진학하게 된다.

한편, 캐릭터 케이크 및 제과 소도구류를 취급하던 ‘동화속의 케익’에서 출발한 이 업체는 올해 회사명을 바꾸면서 전문 데코레이터 양성기관으로 거듭날 계획이다.

▲ 문의 : 02) 516-5829

〈임희정 / lim@mbakery.co.kr〉

### 한미제과학원 ‘양과자반’ 개설

#### 11월 6일 개강 ... 매주 화·목 수업

한미제과제빵전문학원(원장 김영선)에서 ‘양과자반’을 개설한다. 수업은 케이크, 무스, 선물용 제품 등 양과자 전반을 다룬 전

문과정으로 위재상 기능장이 강의를 하게 된다.

이번 강좌는 11월 6일부터 실시되며 매주 화요일과 목요일 주 2회 오후 7시부터 한 달간 진행된다.

▲ 문의 : 02) 957-6080

〈허미경 / jpkjong@mbakery.co.kr〉

### 대한제과학원 ‘케이크 데코레이션반’

#### 6주 과정으로 매주 월요일 수업

대한제과기술학원(원장 이홍렬)에서 ‘케이크 데코레이션반’을 모집한다. 이번 강좌는 11월 5일부터 12월까지 6주에 걸쳐 실습형 수업으로 진행된다.

교육은 크리스마스·웨딩케이크 등 각종 케이크와 머랭꽃·머랭공예 등 다양한 케이크 데코레이션 기법으로 이루어진다. 강의는 박찬희 명장, 오병호 기능장 등에 의해 개인지도로 진행되며 수업시간은 매주 월요일 오후 6시부터 9시까지이다.

▲ 문의 : 02) 547-9276

〈허미경 / jpkjong@mbakery.co.kr〉

### 바로 잡습니다

지난 10월호 제품특집 43쪽 ‘프람 브레드’ 배합을 아래와 같이 정정합니다.

#### 반죽 / 재료 중량(g)

강력분 1,000, 물 350, 소금 20, 생이스트 40, 설탕 100, 버터 200, 분유 20, 계란 3개, 개량제 10, \*프람 100, 믹스드필 70, 호두 120

#### 프람 / 재료 중량(g)

건포도 10,000, 호두 2,000, 생강 200, 캐러멜 360, 사과 20개, 레몬피 20, 계피가루 150, 잣 1,000, 럼주 2,000

#### 만드는 법

사과는 껍질을 깎아 적당한 크기로 썰고, 생강은 갈아서 준비한 후 나머지 재료와 함께 섞어 한달 이상 재워둔 후 사용한다. 많은 양을 만들어 두었다가 필요한 양만 그때그때 덜어 사용한다.