

올해 경연대회 개최 일정 확정 Siba 10월, 하이박 5월, 호두경연 7월

올해 개최되는 Siba, 하이박, 호두제품경연대회의 개최 일정이 확정됐다. 제10회 서울국제빵과자전은 오는 10월 18일부터 21일 까지 4일간 서울 코엑스 대서양관에서 제과 기계 및 원부재료 업체들이 참가하는 가운데 '산업전' 과 '빵·과자경진대회'가 병행 개최된다.

'빵·과자경진대회'는 예년과 동일하게 일반빵·특수빵·빵공예·과자공예·데커레이션케이크·양생과자·초콜릿·건과·한과 등 9개 부문에서 수상자를 가린다. 참가 희망자는 대한제과협회 지회·지부장의 추천을 받아 신청·접수해야 하며, 10월 17일 오후 5시까지 출품작의 전시를 마쳐야 한다. 수상자는 10월 18일에 발표된다(자세한 개최 요강은 추후 발표).

제4회 하이박경연대회도 오는 5월 17일부터 20일까지 4일간

한국제과고등기술학교에서 케이크·과자·페이스트리·공예 등 4개 부문에서 36명의 수상자를 가린다. 이 대회에서는 4개 부문 최우수작인 대상 1명에 500만원을 비롯해, 금상, 은상, 동상, 장려상 등 총 36명의 수상자에게 3,210만원의 상금과 함께 상장이 수여된다. 하이박 경연대회 참가 희망자는 4월 14일까지 대한제과협회 지회·지부에 참가 신청서와 주민등록증 사본을 접수해야 한다(자세한 개최 요강은 본지 3월호에 게재).

한편, 제7회 전국호두제품경연대회는 오는 7월 24일 힐튼호텔 그랜드 볼룸에서 개최된다. 식빵·페이스트리·건과·조리빵·과자 등 5개 부문에서 30여명의 수상자를 가리는 이번 대회의 각 부문 최우수상 수상자에게는 미국 연수의 기회가 부여된다(자세한 일정은 추후 발표). <박종선 / sunpark@mbakery.co.kr>

2001 월드파티세리대회 막 내려

한국, 15개 참가국 중 10위 입상

한국 대표팀이 2001 월드파티세리대회(이하 대회)에서 10위에 입상했다. 지난 1월 21일부터 22일까지 프랑스 리옹에서 열린 대회에서 전세계 15개국 대표팀이 참가해 열띤 경합을 벌인 결과 미국이 1위를 차지했으며 일본이 2위, 이탈리아가 3위에 각각 입상했다. 전체 수준이 지난 대회에 비해 다소 떨어졌다는 평가 속에 한국팀의 경우 공예부문이 약했던 반면 채점의 60%가 적용된 제품의 맛에서 좋은 평가를 받아 전체 평점이 향상된 것으로 알려졌다. 한편, 한국팀은 대회 후원업체인 헨젤사에서 시상하는 팀정신(Team-Spirit)상을 수상함으로써 국가 위상을 더욱 높였다는 평가를 받았다. <오형석 / ohs@mbakery.co.kr>

크림치즈제품경연 올해는 안 열려

주관사 재원 부족으로 개최 연기

전국 크림치즈제품경연대회가 올해에는 개최되지 않는다. 크림치즈를 이용한 빵·과자 제품의 개발과 확산을 위해 1999년 처음 개최된 이 대회는 올해 5월경 개최될 예정이었으나 주관사인 미국유제품수출협의회(USDEC) 한국 대표사무소가 미국으로부터 행사 재원을 확보하지 못함에 따라 대회 개최가 무산된 것으로 알려졌다. <박종선 / sunpark@mbakery.co.kr>

미국유제품수출협의회 미국 시찰

유청 세미나 및 컨설팅 진행 예정

미국유제품수출협의회(USDEC)는 오는 2월 24일부터 9일간 미국 유청산업을 시찰한다. 유청 생산지와 유청을 활용한 제품, 기술 시찰 이외에 세미나와 기술상담 및 컨설팅 활동도 펼친다. 또한, 단일 생산규모로는 가장 큰 치즈 생산업체인 힐마치즈사의 공장 방문을 비롯해 우수한 제품력을 보유한 AMPC사의 설명회도 가질 계획이다. <정한상 / jeong@mbakery.co.kr>

이레, 델리베이커리로 새출발

델리카트슨(조제식품)과 베이커리 접목

이레베이커리(대표 배진)가 델리베이커리로 새출발한다. 2월초 재오피를 앞둔 이레델리베이커리는 테이크 아웃(Take-out) 용도의 햄, 소세지 등 육가공품과 스파게티, 샐러드, 그라탕 등의 조리식품을 베이커리 제품과 함께 판매하게 된다. 델리베이커리 체제로의 전환 이유에 대해 이 업체의 송충헌 과장은 "저렴한 가격으로 베이커리 제품을 대량 생산, 판매하는 대형할인점이 주변에 생기면서 매출에 타격을 입고 있다"며 "경쟁력 강화를 위해서는 자영 제과점들도 전문화가 필요한 때"라고 설명했다. <강인옥 / inok@mbakery.co.kr>

파리크라상, 샌드위치 전문점 진출

프랑스 브랜드로 상반기 사업 시작

파리크라상이 올 상반기 안에 샌드위치 전문점으로 신규 사업에 진출할 것으로 알려졌다.

파리크라상은 프랑스 리나스(Lina's)사와 계약을 체결하고 직원을 프랑스 본사에 3~4개월 정도 연수를 보낼 예정이다. 이 업체는 이미 사업을 담당할 부서를 발족 시켰으며 신규 사업에 따른 필요 인력의 모집을 끝낸 상태다. 기존 샌드위치 시장에 프랑스 브랜드를 앞세운 파리크라상이 새롭게 진출함에 따라 전체 시장의 판도 변화가 주목된다.

〈정한상 / jeong@mbakery.co.kr〉

크라운 베이커리 HACCP 인증 받아

선진 위생관리, 대외 신뢰도 상승

크라운베이커리가 지난해 12월 18일 HACCP 인증 업체인 SGS사로부터 HACCP 인증을 받았다. 이번 HACCP 인증은 베이커리 프랜차이즈업체로는 최초이며 이로써 크라운베이커리는 제품에 대한 안정성 확보 이외에 대외 신뢰도 상승의 효과를 기대할 수 있게 됐다. 현재 국내에는 주로 유업체의 HACCP 인증이 주류였으나 지난해 청아농동식품의 인증 취득 이후 HACCP에 대한 관련업체의 인식이 높아지고 있다.

〈정한상 / jeong@mbakery.co.kr〉

스위스브랑제리 신규 출점

롯데백화점 명품관 입점할 듯

(주)스위스브랑제리가 올 봄에 롯데백화점 명품관에 신규 점포를 개설할 것으로 알려졌다. 이 업체는 롯데백화점 본점이 새로운 명품관을 신설함에 따라 제품과 이미지를 고급화시켜 적극적으로 시장 공략에 나설 것으로 보인다. 이에 따라 (주)스위스브랑제리는 신규 브랜드 설립을 위한 다양한 시장조사와 함께 기존 업체와 차별화 된 컨셉을 구상 중인 것으로 알려졌다. 이 업체의 관계자는 "에디아르, 달로와요, 르노뜨르 등 고급 브랜드와 대등한 경쟁을 할 수 있도록 제품과 매장을 준비 중"이라고 밝혔다.

(주)스위스브랑제리가 고급 브랜드를 앞세워 시장에 진출할 경우 기존 고급 베이커리 시장 경쟁이 더욱 치열해 질 것으로 전망된다.

〈정한상 / jeong@mbakery.co.kr〉

샤니 최신 캐릭터 상품 강화

봄 시즌 맞춰 다양한 디지몬 출시

샤니(www.shany.co.kr)는 올 봄 다양한 디지몬 캐릭터를 보강해 지난해 포켓몬스터의 열풍을 이어갈 계획이다.

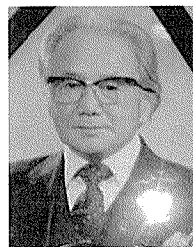


이 캐릭터는 쉬라몬, 파닥몬, 프리지몬 등 총 206가지로 현재 1/4이 스티커로 출시돼 있으며 썬빵의 판매가 줄어드는 2월에 종류를 대폭 늘릴 예정이다. 특히 디지몬은 썬빵으로 구성되며 디지몬 스티커의 테두리가 야광인 띠부실로 어린이 층에 호응을 받을 것으로 이 업체는 기대하고 있다.

〈정한상 / jeong@mbakery.co.kr〉

독일빵집 창업자 이백이웅 별세

1월 13일 94세를 일기로 타계해



(주)독일빵집 창업자인 이백이웅이 지난 1월 13일 수원 아주대병원에서 94세를 일기로 별세했다.

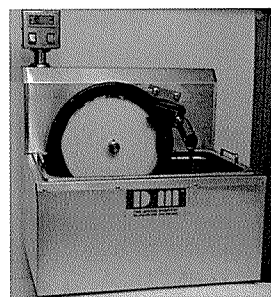
이백이웅은 1983년 법인 설립 후 가맹 사업까지 전개할 정도로 전통과 명성을 자랑하는 (주)독일빵집의 토대를 일구어 냈다. 슬하에 대한제국협회 부회장을 역임한 이

경식씨를 비롯해 3남 1녀를 두고 있다.

〈박종선 / sunpark@mbakery.co.kr〉

대명, 초콜릿 용해기 출시

기포 제거 등 작업성 용이



대명기업(대표 장기재)이 초콜릿 용해시 발생하는 기포를 제거할 수 있는 초콜릿 용해기를 출시했다. 이 제품은 온도조절기를 디지털 방식으로 전환한 것 외에 가이드를 부착해 제품의 작업성이 용이하며 아크릴 커버로 위생을 강화했다.

〈이경은 / kelee@mbakery.co.kr〉

발렌타인케이크 만들기 특별강좌

크라운인스티튜트, 2월 10일부터 5일간

크라운베이커리 인스티튜트는 2월 10일부터 14일까지 '발렌타인데이 초코 케이크 만들기 특별강좌'를 실시한다.

2월 13일까지 신청가능하며 참가비는 15,000원이다.

▲ 문의 : 02) 516-1717

〈강인옥 / inok@mbakery.co.kr〉

원부재료 값 일제히 인상 움직임

밀가루 · 설탕 · 견과류 가격조정

새해 들어 원부재료 값이 환율상승으로 일제히 인상될 움직임을 보이고 있다. 제분업체들이 밀가루 가격을 소폭 인상한 것을 비롯해 설탕 가격이 5% 정도 인상되는 등 재료업체들이 재료값을 일제히 인상하고 있다. 또한 너트류를 포함한 견과류도 가격 인상기조에 편승할 것으로 보인다.

재료업체의 한 관계자는 "1월 20일 기준 환율이 1,279원에 달해 평균적으로 약 10%안에서 가격 인상이 불가피할 것으로 예상된다"고 밝혔다. 유지업체들도 환율의 변동 추이에 따라 가격 인상을 계획하고 있어 올해 재료값 인상이 잇따를 전망이다.

〈오형석 / ohs@mbakery.co.kr〉

제니코식품 품목 확대 본격화

휘핑크림 · 프리믹스 · 냉동생지 등

제니코식품(대표 김인식)이 본격적인 재료 품목 확대에 나설 예정이다. 지난 1월 미국 뉴레이드사로부터 '뉴힐 페이스트리 토폰'이라는 휘핑크림을 수입한 이 업체는 품목 확대에 박차를 가해 세계적인 식품업체인 '필스버리'사 제품을 취급할 계획이다.

제니코가 취급하는 필스버리사 품목은 머핀 · 케이크 · 도넛 믹스 등 제과 믹스를 비롯해 페이스트리, 냉동 쿠키 등 냉동 생지 제품. 이 업체는 필스버리코리아로부터 자영 제과점 시장 판매 대행을 맡아 판매하고, 자사가 취급하는 크림치즈 일부를 필스버리아코리아에 위탁 판매하는 등 본격적으로 품목 확대에 나설 예정이다.

〈박중선 / sunpark@mbakery.co.kr〉

한국니치, 컨설팅 업무 가동

재료 공급, 컨설팅, 기술 지도 등

한국니치마케팅(대표 차성덕)이 본격적인 제과점 토탈 컨설팅 업무 가동에 들어갔다. 이 업체는 최근 국내 유지 업체로부터 OEM 생산한 '월드 500', '월드 700' 마가린과 수입 인스턴트이스트 '라파리장'을 31개 체인 제과재료상을 통해 공급하고 있다.

또한 이 업체는 올해부터 전국 권역별로 국내 유명 기술인을 자체 선정해 자사 체인 제과 재료상과 거래하는 제과점 기술인을 대상으로 기술 세미나를 계획하는 등 본격적인 사업 확장에 돌입했다.

한국니치는 이들 사업 외에도 앞으로 점포 경영 및 인테리어, 계절 및 특수절 이벤트, P.O.P 제작 등 제과점 토탈 컨설팅을 전개할 계획이다.

〈박중선 / sunpark@mbakery.co.kr〉

대한제과학원, 기능장대비반 모집

2월 7일부터 필기 및 실기 교육

대한제과기술학원(원장 이홍렬)이 제과기능장 시험 대비반을 모집한다. 오는 3월 4일 시행되는 필기시험 일정에 맞춰 2월 7일부터 시작되는 기능장 시험대비반은 이론 수업은 물론 실기시험에 대비해 출제예상품목들을 교육할 예정이다.

▲ 문의 : 02) 547-9276

〈강인옥 / inok@mbakery.co.kr〉

제과강사연합회 회장에 이승식씨

임원진 새로 구성, 2월 10일 정기모임 개최

전국제과강사연합회는 지난해 12월 정기모임에서 2001년 임원진을 새로 구성하고, 회장으로 이승식씨(경기도여성회관)를 선출했다.

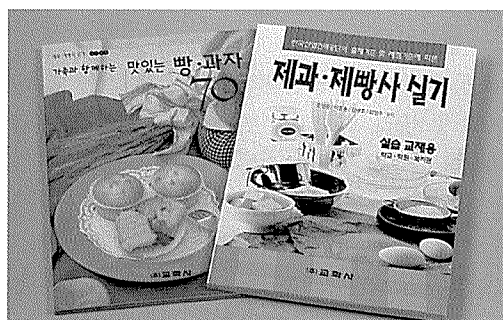
제과강사연합회는 오는 2월 10일 강남 김상엽제과기술학원에서 신년 첫 모임을 갖고 금년도 주요 안건에 대한 협의와 김상엽원장의 인성교육 · 학원교육의 미래상에 관한 세미나를 가질 예정이다.

임원진 - ▲ 부회장 : 홍성중(한불제과학원), 이현자(강서제과학원) ▲ 총무 : 최덕규(대한제과학원) ▲ 교육부장 : 이재홍(베이커리넷)

〈강인옥 / inok@mbakery.co.kr〉

<제과 · 제빵사 실기> 교재 출간

제조공정, 실기채점기준 상세히 소개



(주)교학사에서 제과제빵 실기시험을 위한 새로운 교재를 출간했다. 홍성중(한불제과제빵학원), 이홍용(제일제당)씨 등 4인이 공동 집필한 <제과 · 제빵사 실기>는 학교, 학원, 복지관 실습교재용으로 제과 · 제빵 기초이론을 요약 정리했고, 실기품목의 제조공정을 자세하게 실고 있다. 이 책은 실기시험 대비를 위해 시험 품목별 실기채점 기준표를 소개하고 채점과 직결되는 중요 사항을 별도의 참고란에 기술하고 있다. 별책부록 홈페이지 교재 '맛있는 빵 · 과자 70선'을 포함해 가격은 20,000원이다.

▲ 문의 : 02) 839-1778

〈강인옥 / inok@mbakery.co.kr〉

대전지회 유성구지부 '사랑의 빵'

6개 사회복지시설에 빵·우유 전달



대전지회 유성구지부(지부장 정태천)는 지난해 12월 15일 유성구청을 통해 6개 사회복지시설에 빵 2,000개와 매일업에서 협

찬받은 우유 1,000개를 전달했다.

5년 전부터 매달 성화원, 천양원 등 사회복지시설을 방문해 아이들에게 생일 케이크를 전달, 제과인의 이웃 사랑을 실천해 온 유성구지부는 앞으로도 회원들의 정성을 모아 치매 환자 등 소외된 이들에게도 사랑의 손길을 펼칠 예정이다.

포항시지부, 지부장 이·취임식

김호영 지부장 조직 활성화 밝혀



포항시지부(지부장 김호영)는 지난 1월 관련 업계 인사 및 회원이 참석한 가운데 지부장 이·취임식을 가졌다.

지난해 11월 정기 총회에서 신임 지부장으로 선임된 김호영씨는 이날 취임사에서

"전임 지부장이 지부 발전을 위해 힘쓴 공로에 대해 감사를 전하며 앞으로 기술 향상 및 조직 활성화에 최선을 다하겠다"고 밝혔다.

군포·의왕시지부, 시청 표창받아

자원봉사 활동 부문 최우수상 차지



군포·의왕시지부(지부장 지영식)가 지난해 12월 의왕시청 중무실에서 자원봉사활동 부문 최우수상을 수상했다.

자원봉사활동 부문 최우수상은 의왕시가 30여개 단체를 대상으로 2000년 한해 동안의 활동 사례를 접수해 가장 열심히 활동한 단체에 수여하는 상.

군포·의왕시지부는 98년부터 결식 아동 23명(백운중학교)에게 매일 빵 2개, 우유 1개씩 지급, 98년부터 10개 회원업소가 남는 빵을 각종 시설에 제공하는 '푸드뱅크사업 참여', 94년부터 매일 25일 양로원, 장애인 시설 방문해 10만원 상당의 빵을 제공하는 등 그동안의 활동을 인정받아 수상의 영예를 안았다.

상주지부, 지부장에 백봉욱씨

제18차 정기 총회에서 선출



상주지부는 지난 1월 10일 제18차 정기 총회를 개최하고 수지 결산 및 사업 계획을 심의, 확정했다. 이날 총회에서 상주지부는 주공베이커리 대표 백봉욱씨를 신임 지부장으로 선출했다.

지부 주소 : 경북 상주시 냉림동 212-1

주공베이커리 ☎(054)535-7238

안양지부, 제과인의 밤·시무식

한해 회고하고 회원간 화합 다져



안양시지부(지부장 이호식)는 지난해 12월 28일 관련 업계 인사 및 회원이 참석한 가운데 제7회 '제과인의 밤'을 개최했다.

이날 행사에서 안양시 지부는 지난 1년간을 되돌아보고 한해 동안 지부 발전에 힘쓴 회원들이 함께 모여 화합을 다지는 자리를 가졌다. 한편, 안양시지부는 지난 1월 4일 지부 사무실에서 임원 및 회원이 참석한 가운데 2001년 시무식을 갖고 올 한해도 지부 발전을 위해 더 노력하기로 의견을 모았다.

전북도지회 사무실 이전

전북도지회(도지회장 강대운) 겸 전주시지부가 최근 사무실을 경원동으로 이전했다.

이전 주소 : 전북 전주시 완산구 경원동 3가 212번지 금보빌딩 3층

☎(063)232-6191~2

<협회 소식 / 박종선 sunpark@mbakery.co.kr>