

종합

**커피·아이스크림전 제과협회서 주최
주관사 아이비라인 선정, 사실과 달라**

오는 10월 19일부터 22일까지 서울국제빵과자전 기간 중 열리는 '서울국제커피·아이스크림전'은 대한제과협회가 주최하고 코엑스가 주관하는 가운데 열린다.

서울국제커피·아이스크림전은 제과점의 새로운 아이টে이션으로 떠오르는 커피·아이스크림에 대한 인식 제고와 시장 활성화를 위해 올해 처음으로 대한제과협회와 코엑스가 SIBA 행사 기간 중 공동 개최하는 행사이다.

그런데 이번 행사의 주관사인 코엑스는 커피·아이스크림전의 성공적 개최를 위해 참여 업체 유치 업무를 (주)아이비라인에 대행시키는 과정에서 주최와 주관사가 잘못 알려지는 결과가 빚어졌다. (주)아이비라인이 자사 발행 매체인 '베이킹타임스'에 주최를 대한제과협회가 아닌 코엑스로, 주관사를 코엑스가 아닌 자사로 잘못 보도한 것.

협회는 이에 대해 코엑스측에 엄중 항의하고 주최와 주관사에 대한 사실 관계를 명확하게 확인받는 한편 이번 행사는 타 업체의 참여를 일절 배제하고 대한제과협회 주최, 코엑스 주관으로 치루기로 최종 확정했다. 이에 따라 커피·아이스크림전 참여 희망 업체는 8월 18일까지 대한제과협회와 코엑스로 부스 신청을 하면 된다.

- 부스 신청: 대한제과협회 (02)2277-0702,
코엑스 전시 2팀(02)6000-1073/8479

**'서울국제요리축제' 국민적 행사로 발돋움
경연대회, 전시, 각종 공연 등 풍부한 볼거리 제공**

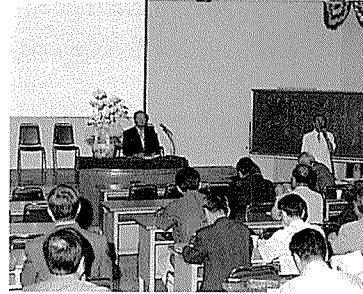
(사)한국조리사회중앙회와 파이낸셜뉴스가 공동 주최한 '2001 서울국제요리축제'가 7월 6일부터 10일까지 코엑스 컨벤션홀에서 개최됐다.

요리경연대회, 전시, 공연 등 3부문으로 진행된 이번 행사에는 주방기기, 식품업체, 단체급식, 프랜차이즈업체, 인터넷요리업체 등 200여개의 업체가 참가했고 14만 명의 관람객이 찾았다.

축제의 백미인 국제요리경연대회에는 단체부문에 50개팀과 개인부문에 300여명이 340여 개의 작품을 출품해 경연을 펼쳤다. 대회장상은 단체팀에 참가한 신라호텔 조리팀이, 단체부문 더운요리 대상은 스위스그랜드호텔 조리팀이, 찬요리 대상은 그랜드하얏트 호텔 조리팀이 수상했다.

<강인옥 / inok@mbakery.co.kr>

**제과 원로 모임 '여석회' 창립 총회
60명 회원 업계 발전 활동 전개 예정**



제과 업계 원로들의 협의체인 여석회가 7월 10일 한국제과고등기술학교에서 창립 총회를 열고 출범했다.

여석회는 이날 회칙 심의 및 의결을 마치고 초대 회장으로 대

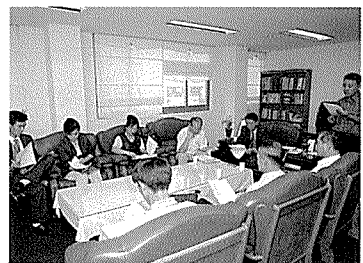
한제과협회 13~14대 회장을 역임한 바 있는 이건배씨를, 감사에 김인수·안영관씨를 선출하고, 사무총장에 이선우씨(대한제과협회 사무총장 역임)를 지명했다.

여석회(余石會)는 오늘날 우리 베이커리 업계의 토대를 마련한 제과 원로들이 모여 협의체를 구성, '쓰고 남은 돌'이라는 뜻에서 나타났듯 다시 한번 업계 발전을 위해 남은 여력을 다하겠다는 목적에서 결성된 단체이다.

여석회는 베이커리 산업 발전에 이바지한 55세 이상의 사람에게 회원 자격이 주어지며, 이번 창립 총회를 시작으로 회원 친목과 제과 산업 발전을 위한 연구 및 대안 창출, 저명 인사 초청 세미나 등 활동에 들어가게 된다.

<박종선 / sunpark@mbakery.co.kr>

**제과제빵 '민간자격증' 개발
학원강사 등 3개 부문부터 발급 계획**



지난 7월 20일 제과·제빵 민간자격 협의회(회장 김영선)에서 제과제빵 부문의 '민간자격증' 개발에 대한 기자회견이 있었다.

인력난 해결과 여성 인력 활용, 학원강사 발굴 및 육성 등을 목적으로 한 민간자격증은 제과·제빵 강사, 케이크 디자이너, 베이킹 마스터의 세 부문을 시작으로 발급할 예정이다.

전형방법 및 각부문별 세부사항은 민간자격 개발본부의 직무능력 분석이 끝나는 9월경에 공개될 것으로 보인다.

'민간자격증' 홍보를 담당하고 있는 김영석 총무이사는 "노동부 공인 민간자격증 책정을 추진해 공신력 있는 자격증으로서의 역할을 담당하도록 하겠다"고 앞으로의 계획을 밝혔다.

<허미경 / jpkjong@mbakery.co.kr>

종합

제과협회 '세계제빵월드컵' 선수 파견

8월 선발전 거쳐 내년 세계 대회 참가

대한제과협회(회장 고진곤)는 내년 4월 프랑스에서 열리는 2002 세계제빵월드컵대회(2002 Coupe de Monde la Boulangerie)에 한국 대표 선수를 파견한다.

협회는 대회 참가를 위해 오는 8월 중 '바게트와 스페셜빵', '빈 스타일의 페이스트리', '빵 공예' 3개 부문의 선수 선발전을 갖고 국내 및 현지 훈련을 거친 뒤 내년 4월 21~23일까지 3일간 실시되는 세계제빵월드컵에 한국 대표를 출전시킬 예정이다.

우리나라가 처음 참가하는 이 대회는 유로빵 기간 중 열리는 제빵 부문의 세계 최고 권위의 대회로 전 대회 상위 입상국인 미국·프랑스·일본·스위스·룩셈부르크·벨기에 등 6개국은 4월 21일과 22일에, 우리나라를 포함한 나머지 4개국은 23일에 경연을 펼치게 된다.

한편 대한제과협회는 내년 4월 프랑스 파리 노르 빌 뽕트 전시장에서 개최되는 세계 3대 제빵 전시회인 '유로빵' 참관단과 세계제빵월드컵대회 한국 응원단을 모집할 예정이다.

〈박종선 / sunpark@mbakery.co.kr〉

케이블TV 제과제빵 프로 방영

요리전문채널 F에서 24회 진행



케이블TV의 요리전문채널 F에서 제과제빵 프로그램 <홈베이킹 빵빵교실>이 방영되고 있다. 대한제과기술학원의 오병호 제과기능장과 방송인 이연경씨가 진행하는 이

프로그램은 총 24회분으로 기능사 실기시험 대비 과정과 홈베이킹 과정이 각각 3개월씩 총 6개월에 걸쳐 방송된다. 이 가운데 9월까지 진행될 예정인 기능사 실기시험 대비 과정은 자격증 취득을 위한 시험품목을 각 회 2품목씩 진행하고 있다.

이 프로그램은 제조법뿐만 아니라 제품 제조와 평가 시에 유의할 점, 시험과 관련된 다양한 정보 등을 제공할 예정이다. 이 외에도 홈베이킹 및 제과제빵사 자격증 취득자의 현장 활동 등 다양한 내용으로 제과제빵사에 대한 궁금증을 풀어줄 계획이다.

오병호 제과기능장은 "방송을 통해 제과기술의 전문성을 널리 알리고 제과인을 바라보는 시각을 높일 수 있도록 노력하겠다"고 말했다. 방송 시간은 매주 화요일 저녁 10시 30분과 토요일 오전 9시로 30분간 방영된다.

〈허미경 / jpkjong@mbakery.co.kr〉

토탈 컨설팅업체 'KBN' 탄생

교육·경영 등 회원제 점포 컨설팅

제과점 토탈 컨설팅 업체인 코리아베이커리네트웍(이하 KBN, 대표 이덕주)이 탄생했다.

지난 7월 설립된 KBN은 제과점 경영주 등 30여명이 1인당 100~1,000만원씩의 자본금을 투자해 설립됐으며, 주주 및 회원 점포를 대상으로 인력·교육·공동 마케팅 등 제과점 운영 전반에 대해 컨설팅하는 업체이다.

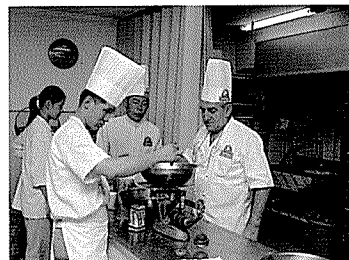
KBN은 제과점의 당면 문제 해결을 위해 인력 육성·관리·파견 등 '인력 관리' 사업은 물론, 경영·기술 등 '교육 지도 컨설팅'과 이벤트·판매 촉진 등 '공동 마케팅' 업무를 중점적으로 담당할 예정이다.

특히 KBN은 '공동 마케팅' 업무의 경우 기존의 포스(POS, 판매 시점 정보 관리 시스템) 시스템과 인터넷 기능을 복합한 고객 관리 시스템을 운용해 주주 또는 회원이 포스, DM 발송, 마일리지, 신용 카드 결제 기능은 물론 메일을 통해 점포 운영까지 종합적으로 컨설팅할 수 있도록 할 예정이다.

〈박종선 / sunpark@mbakery.co.kr〉

샤니, '따뽀오' 씨 초청 실연회 실시

가맹점 순회 기술 지도·시식회 가져



샤니(대표 한정남)는 지난 7월 자사 베이커리 '따뽀오' 매장을 대상으로 프랑스 제과 명장인 따뽀오씨를 초청해 제품 실연회 및 무료 시식회를 가졌다.

가맹점 매장을 순회하며 실시한 이번 행사에서 샤니는 기술 고문인 따뽀오씨에게 빵 오레잔, 캄파뉴, 브리오슈 등 프랑스빵에 대해 기술 지도를 받았으며, 실연 품목으로 무료 시식 행사를 실시했다.

따뽀오씨는 샤니 개발팀에게 믹싱 중 올바른 재료 투입 방법, 반죽 온도를 초과하지 않도록 좋은 믹서기로 짧은 시간 안에 반죽을 마칠 것과 2차례의 발효 온도 및 시간을 엄수해야 정통 프랑스 빵을 만들 수 있다는 점을 집중 지도했다.

〈박종선 / sunpark@mbakery.co.kr〉

우정공업 본사 사무실 이전

우정공업이 지난 6월 30일 본사 사무실을 이전했다.

▲ 주소 : 성동구 성수 2가 3동 300-5번지 남양빌딩

▲ 전화 : (02)3409-4417