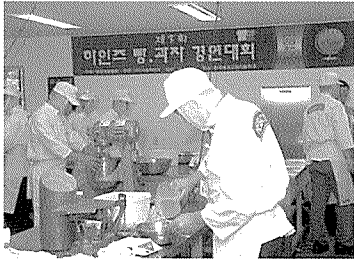


종합

**‘하이박’ 전시 장소, 롯데백화점으로 확정
‘케이크 부문’의 대상 품목도 명확히 규정**



제4회 하이박경연 출품작 전시 장소로 영등포 롯데백화점 3층 이벤트홀이 최종 결정됐다.

전시 장소 확정으로 인해 5월 17일과 18일 한국제과고등기술학교

에서 경연 종료 후 심사를 마친 케이크·과자·페이스트리 부문의 제품은 주최측과 주관사에 의해 영등포 롯데백화점 3층 이벤트홀로 옮겨져 전시된다. 반면에 현장 실기 경연을 펼치지 않는 공예 부문 참가자는 작품을 한국제과고등기술학교가 아닌 영등포 롯데백화점 3층 이벤트홀에 17일 15:00까지 본인이 직접 설치해야 한다.

이번 대회는 제과·제빵의 소비자 이해 확산을 위해 이전 대회와 달리 출품작을 영등포 롯데백화점에서 19~20일까지 전시하므로 20일 17:00 이후에 출품자 본인이 원할 경우에만 주최측의 확인을 거쳐 작품을 반출할 수 있으며, 반출하지 않는 작품은 주최측에서 임의 처리한다.

한편 대한제과협회와 한국하인즈는 참가자의 혼동을 줄이기 위해 ‘케이크’ 부문의 품목이 데코레이션케이크로 돼 있는 것을 ‘버터크림이나 휘핑크림을 이용한 데코레이션케이크’로 명확하게 규정했다. 이 품목 규정으로 버터크림이나 휘핑크림이 아닌 타 장 식물로 데코레이션한 무스나 앙트르메, 초콜릿케이크 등의 출품작은 ‘과자 부문’으로 신청해야 한다.

〈박종선 / sunpark@mbakery.co.kr〉

동경제과학교 연수단 모집

7월 16일부터 5박 6일 일정

대한제과협회(회장 고진근)는 오는 7월 16일부터 21일까지 5박 6일 일정으로 동경제과학교 연수에 참가할 연수단을 모집한다.

이번 연수는 동경 도착 후 첫째날인 16일에는 긴자의 유명 제과점 견학 및 시모지마 포장 상가를 방문하고, 17일부터 19일까지 3일간 동경제과학교에서 제과·제빵 연수를 받게 되며, 20일에는 하코네 지역으로 이동해 유명 제과점 견학, 마지막 21일에는 동경의 가빠바시 도구 상가를 방문하게 된다.

연수 비용은 세미나 비용을 포함해 156만원이며, 신청 마감은 5월 31일까지 선착순으로 모집한다.

▲ 연수 문의 및 신청: 대한제과협회

☎(02)2277-0702, 테마여행사 ☎(02)734-0051

〈박종선 / sunpark@mbakery.co.kr〉

프랑스 ‘코르동블루’ 연수단 모집

연수 수료증 발급, 유명 점포 방문

오륜관광이 프랑스의 유명 제과·요리 교육 기관인 ‘코르동블루’ 연수에 참가할 연수단을 모집한다.

5박 6일 일정인 이번 연수는 2일 동안 코르동블루에서 제과 제빵 연수를, 나머지 일정은 파리의 유명 카페테리아와 제과점, 루브르박물관 등 관광지를 둘러보게 된다. 연수 참가자에게는 코르동블루에서 교육 수료증을 발급한다. 이번 연수의 참가 비용은 239만 5,000원이며 1차 4월 23일~28일, 2차 5월 21~26일에 실시된다. 오륜관광 : ☎(02)2267-5777

〈박종선 / sunpark@mbakery.co.kr〉

미국물검사소, 소맥식품연구소에 SKCS 제공

소맥 낱알분석으로 품질, 제분 공정관리에 효과

미국농무성 산하 미국연방곡물검사소가 동국대 식품공학과와 소맥식품연구소에 SKCS(Single Kernel Characterization System, 소맥낱알분석기)를 제공했다. 국내 최초로 도입된 이 기기는 수백 개의 소맥 각각 낱알들의 직경, 경도, 무게, 수분을 단시간 내 분석하여 그 분포도를 내장돼 있는 컴퓨터를 통해 나타내므로 한국 소맥 관련업계의 연구에 큰 도움을 줄 것으로 보인다.

▲ 문의 : 동국대 소맥식품연구소 이승주 교수 02) 2260-3372

〈강인옥 / inok@mbakery.co.kr〉

2001 서울국제식품기술전 개최

4월 23일부터 4일간 코엑스에서

대한무역투자진흥공사가 주최하는 2001 서울국제식품기술전이 오는 4월 23일부터 26일까지 4일간 코엑스 태평양관과 대서양관에서 개최된다. 이 전시회는 국내 식품 및 식품가공기기 수출기반을 확대하고 국내 식품산업의 현대화 촉진, 신기술, 제품의 개발 유도를 목적으로 식품, 식품첨가물, 음료, 식품가공기기, 포장기재, 기타 식품관련정보 등을 전시할 예정이다.

▲ 문의 : 02) 3460-7261, 2222-3815

〈강인옥 / inok@mbakery.co.kr〉

동심회, 정기총회 열어

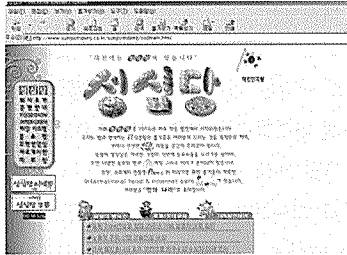
지난 7일 타워호텔서

한국관광호텔제과사협의회 회원들의 모임인 동심회(회장 : 정희태)가 지난 3월 7일 타워호텔에서 제 25차 정기총회를 개최했다. 연관 업계 인사 및 회원들이 참석한 가운데 열린 정기 총회에서는 우수 회원에게 표창장을, 우수 연관업체에 감사패를 수여하는 것을 비롯해 모임 활성화 방안을 논의했다.

〈오형석 / ohs@mbakery.co.kr〉

성심당, 공동마케팅 활기 띠어 온·오프라인 넘나들며 이미지 부각

대전 성심당(www.sungsimdang.co.kr)이 다른 업체들과의 공동 마케팅을 성공적으로 운영하고 있어 주목을 끌고 있다.



작년 5월부터 홈페이지를 통해 온라인상으로 공동마케팅을 펼치고 있는 이 업체는 현재 신세

계통신 017 가입회원에 대해 구매 금액의 15%를, LG카드와 삼성카드 등 신용카드 가맹자들에게는 무료음료 쿠폰과 함께 구매 금액의 5%를 할인해주고 있다. 또 이 업체는 공연문화기획사인 채널-아이와 제휴해 가입자들에게 파운드케이크를 배송하는 등 전국적으로 인지도를 높여가고 있는 것으로 전해졌다. 이외에도 대전 지역에 연고를 둔 업체들과 오프라인으로도 활발한 제휴를 이어가는 등 적극적인 마케팅을 펼치고 있다.

이 업체 기획팀의 한 관계자는 "독자적인 마케팅만으로는 적극적인 시장 공략에 한계가 있다"며 "최근 음식 전문 사이트인 쿡플라자(Cook Plaza)와 제휴해 발렌타인데이와 화이트데이 케이크를 주문 받았으며 앞으로도 온라인을 통한 마케팅에 적극 나설 것"이라고 덧붙였다.

〈오형석 / ohs@mbakery.co.kr〉

기능장협회, M.O.F 제품 재현 세미나 4월 19일 제과학교서 케이크류 등 8제품

한국제과기능장협회(회장 서정웅)가 4월 19일 오후 2시부터 한 국제과고등기술학교에서 프랑스 M.O.F로부터 전수받은 제품을 재현하는 특별 세미나를 개최한다.

이번 세미나는 지난 1월 월드 페이스트리컵 참가 기간 중 기능장협회가 프랑스 M.O.F인 드빌사와 비올레세에게서 전수받은 '프린스 노아', '술탄', '카라멜 시트롱', '사블레 아니스', '르 봉주르 프랑스', '르 프리메', '르 시레바', '엘라라비카' 등 케이크류와 카라멜, 쿠키류 8 제품을 김응일, 안창현, 오병호, 유성찬씨가 재현하게 된다.

이번 세미나의 참가 모집 인원은 100명이며, 참가비는 5만원이다. 은행 입금 순으로 좌석 배정을 하며, 세미나장에서는 접수를 받지 않는다.

한국제과기능장협회: ☎(02) 569-2705

입금 계좌 번호 : 한빛은행 751-413578-02-001 김영선(기능장회)

〈박종선 / sunpark@mbakery.co.kr〉

'코비컴' 공인디자인 업체에 지정 포장 디자인·기획 상품 개발 담당

제과 포장 디자인 및 특수절 기획 상품 개발 업체인 코비컴(대표 임진재)이 최근 산업자원부 공인 디자인전문회사로 지정됐다.

공인디자인전문회사는 정부 공인 전문 디자이너 3인 이상을 상시 보유하고 있는 업체가 산업자원부 산하 한국디자인진흥원(KIDP)에 신고해 자격을 인정받는 것으로 산업자원부의 지정을 받으면 국제산업디자인 단체간 교류, 각종 전시회 참여, 국가 및 산업 기관에 필요한 디자인 활동, 공동 산업디자인 개발 등을 하게 된다.

한편 코비컴은 지난 해 2월 창립 이후 수능·발렌타인데이·화이트데이 등 특수절 기획 상품과 김영모과자점, 수원 필리오필리아, 아로마브로트 등 제과점의 포장 디자인을 비롯해 바게트 모형 칼, 투명 아이스크림컵 등의 상품을 개발 한 바 있는 제과 관련 디자인 전문 업체이다. ☎(031) 386-5025

〈박종선 / sunpark@mbakery.co.kr〉

돌로미티, 무스케이크 믹스 출시 천연원료농축액, 필링제품도 선보여



(주)돌로미티가 이태리 원료회사 프리젤에서 무스케이크 믹스, 천연원료 농축액, 필링 제품 등을 수입해 3월부터 판매에 들어갔다.

현재 호텔베이커리, 케이크 전문제조업체, 카페 등지

로 공급되고 있는 무스케이크 믹스는 과일 무스에 적합한 생크림 전용 '뉴트럴 샤롯데', 초코·견과류용의 '크레마폰', 티라미수 전용 믹스 '티라포네' 등 3종으로 제조 공정이 간단해 무스 제품을 간편하고 신속히 제조할 수 있는 것이 특징이다.

또한 돌로미티는 천연원료를 농축 가공해 소량으로도 오렌지, 그린애플, 커피, 초콜릿 맛 등을 낼 수 있는 '파나크레마' 제품과 케이크 샌드·토폽용으로 광택제를 별도로 사용하지 않는 필링 제품도 함께 출시했다. ▲ 문의 : 02) 569-3883

〈강인옥 / inok@mbakery.co.kr〉

필스버리코리아 사무실 이전

필스버리코리아가 지난 2월 15일 강남구 대치동으로 사무실을 확장 이전했다.

주소 : 서울 강남구 대치동 942-1번지 미래와 사람 인터넷 타워 11층
전화 : 02) 528-7295

(주)스위스브랑제리 사업 박차 신규 브랜드 입점 및 리뉴얼 단행

(주)스위스브랑제리는 최근 신규 브랜드 사업에 박차를 가하는 한편 기존 브랑제리 매장을 리뉴얼 시키는 등 시장 경쟁력을 강화하고 있다.

이 업체 신규 브랜드의 경우 올 봄 서울 롯데백화점에 입점시켜 본격적으로 고급 베이커리 사업을 추진할 예정이었으나 서울 쪽의 공사 지연으로 백화점 리뉴얼 공사가 먼저 끝나는 롯데백화점 부산점을 먼저 오픈한다.

롯데백화점 부산점은 지하 1층에 80평 규모로 4월 말경 오픈하며 롯데백화점 본점 공사는 5월 초에 시작돼 6월 말경에 마무리 될 예정이다.

이 업체는 신규 브랜드를 달로와요, 르노뜨르, 포송 등과 대등한 고급 베이커리로 운영한다는 전략으로 케이크를 강화하는 한편 시식대를 고급 대리석으로 처리하는 등 오픈 준비에 만전을 기하고 있다.

(주)스위스브랑제리 한 관계자는 "점포 인테리어뿐만 아니라 초콜릿과 선물용 제품을 다양화하고 고품질의 빵을 생산할 예정이다"고 말했다.

기존 브랑제리도 신규 매장을 진한 초콜릿 톤으로 오픈해 예전의 이미지와 차별화 시킬 계획이다. 이 컨셉은 4월 26일 오픈 예정인 전농동점을 비롯한 신설 점포에 우선적으로 적용된다.

신규 브랑제리 점포는 주로 신설 마그넷에 입점할 예정으로 4월 부산 화명점, 5월 해운대점, 6월 일산 화정점 순으로 오픈한다.

<정한상 / jeong@mbakery.co.kr>

2001 서울 국제 체인스토어쇼 열려 국제적 행사 규모의 식품·유통산업전

한국체인스토어협회와 코엑스가 주관하는 2001 서울 국제 체인스토어쇼가 지난 3월 16일부터 19일까지 코엑스 본관 3층 컨벤션홀에서 개최됐다.

서울 국제 DIY(Do It Yourself)산업전이란 이름으로 나흘간 진행된 이번 행사에서는 유통·식음료·식품 제조기기·프랜차이즈 시스템 등 식품 및 유통에 관련된 전 세계 12개국의 150여 개 업체가 참여해 참석자들의 호응을 얻었다.

<오형석 / ohs@mbakery.co.kr>

썬메리 점포 리뉴얼 실시 인테리어 및 제품력 강화

썬메리(대표 정수용)가 4월 초에 미도파 상계점을 새로운 점포 컨셉으로 리뉴얼해 오픈할 예정이다.

이번에 오픈하는 점포는 33평 규모로 기존의 썬메리 매장과 차별화된 분위기로 고급스럽게 단장할 계획이다. 특히 제품의 경우 케이크 부분을 강화하기 위해 별도의 기술자를 선정해 관리한다.

이 업체의 한 관계자는 "3월 25일 공사에 들어가 주·야로 작업을 실시해 4월 9일 오픈을 계획하고 있다"며 "이번 점포 리뉴얼은 점차적으로 썬메리 전 매장에 확대 적용할 예정이어서 각별한 신경을 쓰고 있다"고 밝혀 신규 컨셉의 중요성을 강조했다.

한편 썬메리는 현재 미도파와 갤러리아백화점 등에 15개의 직영점과 3개의 가맹점을 운영하고 있으며 신규 컨셉이 안정되면 가맹사업을 적극적으로 추진할 것으로 알려졌다.

<정한상 / jeong@mbakery.co.kr>

WOOD&BRICK 체인사업 계획 3월 법인화 이어 사업 확장

WOOD&BRICK(대표 운영주)이 3월 8일 법인화를 단행하고 체인 사업을 실시할 것으로 알려졌다.

이 업체는 이번 법인화를 통해 광화문과 홍익대의 점포를 포함해 3개의 포스트 매장을 갖춘 뒤 공격적인 경영에 돌입할 계획이다.

WOOD&BRICK(나무와 벽돌)은 독특한 상호에 걸맞게 차별화 된 고급 아이টে이로 운영되고 있다. 특히 광화문점의 경우 베이커리와 델리, 레스토랑 형태로 주요 고객이 주한 외국인일 정도로 좋은 평가를 받고 있다.

향후 이 업체는 반응이 좋은 샌드위치, 치즈, 와인을 지속적으로 강화하고 업계에서 확실한 입지를 굳힌다는 계획이다.

<정한상 / jeong@mbakery.co.kr>

(주)파리크라상 학자금 수여 총 204명 가맹점주 자녀 대상

(주)파리크라상(www.paris.co.kr)은 지난 2월 27일 파리바게뜨 가맹점주 자녀를 대상으로 학자금을 수여했다.

이번 행사는 성남 본사에서 직원 및 수혜자가 참석한 가운데 총 204명에게 학자금을 지원하고 학자금 수여식과 더불어 가맹점주 자녀들에게 회사 현황 소개 및 공장 견학의 특별시간을 마련해 회사에 대한 이해를 도왔다.

한편 이 업체의 가맹점주 자녀에 대한 학자금 수여는 가맹점 가족화 전략의 일환으로 실시 됐다.

<정한상 / jeong@mbakery.co.kr>

하나로마트, 직영 베이커리 오픈 수원 · 창동 농협이 선발주자로 나서

지난 1월 수원 농협 하나로마트가 매장 내에 직영 베이커리를 오픈했다. 6평 규모의 이곳은 자체 공장을 갖추고 기술인 5명이 케이크를 비롯한 전 제품을 직접 생산, 판매하고 있다. 김진원팀장은 "현재 냉동생지를 사용하지 않는 신선한 빵을 생산하고 있으며 고객의 반응도 좋은 편"이라고 밝혔다.

현재 창동 농협 하나로마트도 매장 내 직영 베이커리를 운영 중이며 차후 하나로마트의 직영 베이커리는 전국으로 확산될 것으로 보인다.

〈이경은 / kelee@mbakery.co.kr〉

한국까르푸, 22일 목동점 오픈 인스토어 베이커리 ... 80여 평 규모

한국까르푸(www.carrefour.co.kr)가 지난 22일 목동에 21번째 점포인 목동점을 오픈했다.

지하 2층에 지상 6층으로 구성돼 있는 이번 목동점은 지상 2층부터 6층까지 1,000대 이상을 주차할 수 있는 주차공간이 마련돼 있어 고객들의 편의를 도모한다는 계획이다.

이번 21호점의 지하 2층에 입점한 인스토어 베이커리는 80여 평의 매장 규모에 제조인원 25명이 근무하게 되어 빵종류 70여가지, 케이크류 20~30종류를 생산 판매한다.

한편, 한국까르푸는 오픈을 기념해 3월 22일부터 4월 1일까지 내점객 가운데 5쌍을 추첨해 5박 6일의 파리여행권을 제공하는 오픈행사를 실시한다.

〈오형석 / ohs@mbakery.co.kr〉

홈플러스, 인천 상륙 가속화 부지매입 나서 ... 인천 1호점 9월 오픈

삼성테스코가 운영하는 할인점 홈플러스(www.homeplus.co.kr)가 지난해 수도권에 입성한 데 이어 인천지역 출점을 서두르고 있어 주목된다.

관계자에 따르면 이 회사는 지난해 7월 계양구 작전동 일대에 부지를 확보했으며 최근 서구 가좌동 일대의 할인점용 부지를 매입해 인천 지역 입점을 서두르고 있는 것으로 알려졌다.

현재 공사 중인 작전동 일대 부지는 1만 4,000여 평에 이르는 매머드급으로 올해 9월에 오픈할 예정이다.

홈플러스가 올 하반기 인천지역에 진출할 경우 이미 출점해 있는 할인점들과 치열한 경쟁이 예상된다.

〈오형석 / ohs@mbakery.co.kr〉

신세계, 뉴코아 응암점 인수 은평구에 최초로 할인점 출점



신세계백화점이 부도로 공사가 중단됐던 뉴코아 응암점을 인수한 것으로 알려졌다.

은평구에 위치한 응암동 뉴코아점은 백화점과 할인점 복합형태

로 공사가 진행됐으나 뉴코아 본사의 부도로 그동안 공사 진척이 원활하지 못했던 것으로 알려지고 있다.

한편, 신세계측은 이 점포를 재단장해 올 10월부터 신세계 E-마트로 개장할 계획이다. 이를 계기로 그동안 할인점이 없던 은평구에 대형 유통시설로서는 E-마트가 처음으로 입점하게 됨으로써 주변 상권에 영향을 줄 것으로 보인다.

〈오형석 / ohs@mbakery.co.kr〉

코스트코홀세일, 부평에 새 등지 틀듯 부평 일대 치열한 상권 경쟁 불가피

법정관리 상태에 있는 해태유통이 담보설정을 위해 지난 96년 해태음료로부터 넘겨받았던 부평사업용지(1만 4,000평)를 지난 19일 코스트코홀세일에 매각했다.

이로써 부평 일대에는 E-마트, 롯데백화점, 롯데매그넷, LG슈퍼마켓, 한화마트 등이 유통업 주도권을 놓고 치열한 상권 경쟁을 벌일 것으로 전망된다.

특히, 한화마트 부평점도 다른 외국계 할인점에 곧 매각될 것으로 알려져 이 지역 상권은 한동안 상권 선점을 위해 몸살을 앓을 것으로 관계자들은 보고 있다.

〈오형석 / ohs@mbakery.co.kr〉

할인점, 중국 진출 잇달아 메가마켓 국내 업체로 2번째 진출

농심가가 운영하는 대형 할인점인 메가마켓이 최근 중국 요녕성 심양시에 진출할 계획인 것으로 알려졌다.

요녕성 심양점은 지상 3층 규모에 4,000여 평의 매장 규모로 이번 메가마켓의 중국 진출은 지난 97년 신세계가 운영하는 이마트에 이어 국내 할인점으로는 중국에 진출하는 2번째 할인점이 된다. 메가마켓은 현재 부산, 울산, 포항, 천안 등지에서 모두 5개의 매장을 운영중이다.

〈오형석 / ohs@mbakery.co.kr〉

학원

한불제과제빵학원 수서로 이전

130평 규모, 3월 8일 개원식 열어



(주)파리크라상(대표 김영덕)이 운영하는 한불제과제빵학원이 수서로 이전, 지난 3월 8일 관계 인사들이 참석한 가운데 개원식을 열었다.

한불학원은 130평 규모에 3개의 실습실과 이론 수업을 위한 강의실을 갖추고 프랑스빵 제조에 적합한 대리석 오븐, 팬 오븐 등의 설비를 보강했다.

또한 냉동생지 제품 교육과 자사 제품기사 전문교육을 위한 별도의 실습실을 마련했다. 한불학원은 앞으로 정규반을 비롯해 전문기술자반, 기초반, 특별반, 데코레이션반을 운영할 예정이다.

▲ 이전 주소 : 서울시 강남구 수서동 749 로즈데일 빌딩 3층
전화 : 02) 3413-1820

〈강인옥 / inok@mbakery.co.kr〉

제과·제빵기능사 검정 수수료 인상

제2회 시험부터 적용, 기능장 실기 수수료도 올라

2월 19일부터 한국산업관리공단이 국가기술자격검정 관련 수수료를 조정함으로써 제과·제빵 기능사 검정 수수료가 인상됐다.

오는 4월 9일부터 원서 접수하는 제2회 시험부터 필기시험 검정 수수료는 기존 5,000원에서 5,500원으로 인상되며, 실기시험의 경우 제과는 1만3,900원에서 1만5,400원으로, 제빵은 1만7,400원에서 1만8,900원으로 각각 인상 적용된다.

한편, 기능장 자격검정 수수료는 필기시험의 경우 3만원으로 종전과 변동이 없으나 실기시험은 2만3,600원에서 2만6,600원으로 인상돼 4월 22일부터 시행되는 제29회 실기시험부터 적용될 예정이다.

〈강인옥 / inok@mbakery.co.kr〉

한미제과학원 실습실 5개로 증설

건물 1개층 늘리고 CCTV 등 설비 갖춰



한미제과제빵전문학원(원장 김영선)이 실습실을 5개로 증설하고 새로운 설비를 갖췄다.

종전 건물 2개층을 사용하던 한미학원은

1개층을 늘려 규모를 확대하고 4층에 있던 상담실과 실습실을 2층으로 옮겼다. 4층 55평 공간은 평소에는 2개의 실습실로 사용하고 세미나실로 전체를 활용할 수 있도록 곧 개조할 계획이다.

또한 한미학원은 실습실에 CCTV를 설치해 상담 중 모든 실습실의 전경을 한 곳에서 볼 수 있도록 했으며, 세미나시에는 학원 곳곳에서 세미나 장면을 볼 수 있게 하는 등 교육여건을 대폭 보강했다.

〈강인옥 / inok@mbakery.co.kr〉

인천제과제빵학원 기술자반 운영

자매 기관 '부평·부천학원'도 예정

인천제과제빵학원(원장 유성현)이 기술자반을 모집한다.

현업 종사자 및 중견 기술인반을 대상으로 하는 이 기술자반은 3개월 과정으로 제과 기능장인 안창현, 이준열, 김영일씨를 초빙해 현장에서 필요한 제과 기술 및 고급 제품 위주로 교육을 실시한다.

또 인천제과제빵학원과 자매 학원인 부평제과제빵학원과 부천제과제빵학원도 현재 기술자반 수강생을 모집 중이며, 강사진이 구성되는 대로 본격적인 기술자반 교육에 돌입할 예정이다.

한편 인천·부천·부평제과제빵학원 등 3개 학원은 고급 기술 인력을 운영하는 '전문반'과 초보 기술인 및 자영업자를 대상으로 한 '정규반', 주부 대상 '취미반', 자격증 취득을 위한 단기 '특강반', 전문학사 학위 취득을 위한 '호텔 조리과' 등의 과정을 운영하고 있다.

〈박중선 / sunpark@mbakery.co.kr〉

리치몬드, '아지끼' 씨 초청 세미나

양과자·알프스빵·공예 제품 등 선보여

리치몬드제과기술학원(원장 권상범)은 지난 3월 27일과 28일 일본 '몽상클레르양과자'의 아지끼 유우지씨를 초청해 세미나를 실시했다.

70명의 제과인이 참석한 이번 세미나에서 아지끼 유우지씨는 첫날 무스·초콜릿케이크 4제품과 알프스 그르노블 지역의 빵 2가지를 선보였으며, 둘째날에는 정교한 마지팬·설탕 공예를 선보였다.

〈박중선 / sunpark@mbakery.co.kr〉

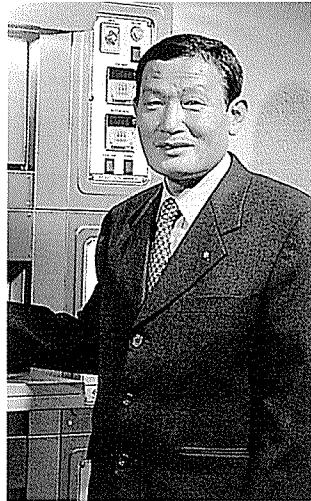
대영기계 ISO 9001/14001 통합인증 획득

대영제과제빵기계공업(주) 대표 조기호

지난 2월 23일 대영제과제빵기계공업(주)가 KSA(한국표준협회)로부터 ISO 9001/14001 통합인증을 획득했다. 이 업체는 7개월 동안의 준비 기간동안 기존의 생산 및 관리 시스템을 혁신적으로 업그레이드 시켰다. 이번 ISO 통합인증은 품질과 환경경영체제를 동시에 확보한 것으로 국제 수준의 경쟁력을 확보한 것에 의의가 있다.

이번에 인증된 ISO는 어떤 것인가.

- ISO 9001/14001은 각각 품질 및 환경에 관한 국제표준화기구의 규격이다. ISO 9001은 품질경영시스템에 관한 규격으로 경영책임강화와 프로세스를 통해 품질보증 및 품질경영적 요소, 타 경영 시스템과의 조화 등을 내용으로 하고 있다. 또한 ISO 14001의 경우 기존 ISO 9000 계열과 달리 기업활동의 전과정에 걸쳐 환경성과를 지속적으로 개선하는 일련의 환경경영 시스템이다.



이번 인증을 위한 준비 과정은.

- 인증 획득을 위해 기존의 생산과 관리 시스템을 모두 바꾸는 방대한 작업을 거쳤다. ISO 9001/14001을 동시에 획득하기 위해 7개월 정도의 준비기간 동안 주야 가리지 않고 일이 진행돼 직원들의 고생이 많았다. 특히 시간과 경제적으로 많은 부담이 있었지만 기존 관리체계와 생산시스템을 표준화하기 위해 문서화 작업을 진행하고 작업 현장을 개선하는데 많은 노력을 경주했다.

ISO 14001의 구체적인 내용은.

- ISO 14001은 환경경영시스템(EMS), 환경심사(EA), 환경성과평가(EPE), 전과정평가(LCA), 환경라벨링(EL), 용어 정의의 항목으로 구성돼 기업이 구축한 환경경영시스템을 객관적으로 보증하는 인증제도이다. 이 규격 체계는 기업이 제품 제조에서 끝나지 않고 공장 가동에 따른 환경 측면까지 책임지는 선진국형 인증제도이다.

인증 획득에 따른 효과는.

- ISO 9001의 경우 원료 및 공정, 제품 규격에 이르기까지 문서화를 통해 표준화시켜 표준집에 의해 작업이 진행돼 능률적인 생산과 관리를 할 수 있다. 예를 들어 작업자가 바뀌더라도 표준집에 의해 누구나 해당업무를 담당할 수 있으며 부서간 상호 유기적인 협조를 이룰 수 있다. 대외적으로는 국제 규격 획득에 따라 고객들의 제품 신뢰도와 기업 이미지가 향상되는 점이다.

ISO 인증을 추진하게 된 동기는.

- 현재 국내에는 ISO를 인증 받은 기업들이 상당수 있지만 제과기계업체의 경우 소수의 업체만이 ISO 인증을 받았다. 국내 업체들도 세계화 시대에 발맞춰 경쟁력을 확보하기 위해 세계적인 규격 체계의 인증은 필수 사항이다. 기존의 주먹구구식의 생산과 품질 관리로는 더 이상 설득력을 가질 수 없다. 따라서 합리적인 생산과 일정 수준의 품질을 유지하고 더불어 환경친화적인 기업을 운영하기 위해 ISO 획득을 추진하게 됐다.

앞으로의 계획은 무엇인가.

- 획득한 인증은 6개월마다 심사에 들어가므로 지속적인 관리를 통해 3년 후 갱신 때 차질이 없도록 할 계획이다. 또한 이번 인증을 통해 제품력 강화 이외에 마케팅 영역을 적극적으로 확대할 예정이다. 향후에는 미국 수출을 위해 UL 인증도 추진하는 등 국제적인 기업으로 거듭나기 위해 계속 노력할 것이다.

대한제과협회 24대 회장단 새로 구성

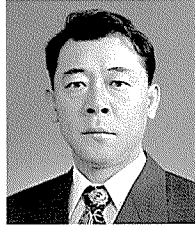
부회장 7명 선임, 임원진도 조만간 구성

대한제과협회(회장 고진곤)는 2년간 협회를 이끌어 나갈 회장단을 구성했다.

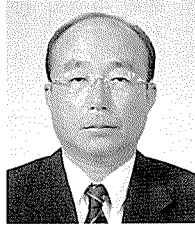
지난 2월 27일 제36차 정기 총회에서 신임 회장에게 회장단 구성이 위임됨에 따라 고진곤 회장은 지난 3월에 7명의 부회장을 선임했다.

7명의 부회장 수는 정관 개정에 따라 23대때보다 2명이 늘어난 것으로 이번 부회장 선임에서는 2명이 유임되고 5명이 새로 선임됐다.

한편 중앙회는 이번 회장단 구성에 이어 각 지회·지부의 정기 총회에서 지회·지부장이 결정되는 대로 앞으로 2년간 협회를 이끌어 나갈 임원진도 새롭게 구성할 예정이다.



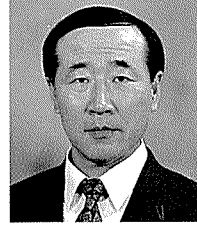
고진곤 회장



윤재선 부회장(신임)



이덕주 부회장(신임)



김영덕 부회장(유임)



조성민 부회장(유임)



조명천 부회장(신임)



양도희 부회장(신임)



김영모 부회장(신임)

광주광역시지회 제32차 정기총회
신임 지회장에 이기남씨 선출해



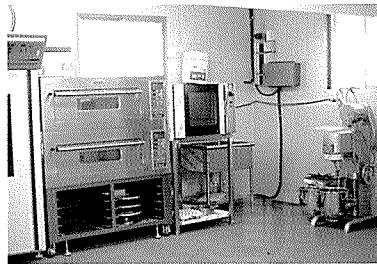
이기남 신임 지회장

광주광역시지회는 지난 3월 20일 제일오피스텔에서 고진곤 중앙회 회장과 송병태 광산구청장 및 회원이 참석한 가운데 제32차 정기 총회를 개최했다.

이날 총회에서 광주광역시지회는 지회 발전에 공헌이 많은 회원과 회원 점포 장기 근속자에게 표창장과 공로패 및 감사패를 수여하고, 작년 사업 실적 보고와 수지 결산 승인에 이어 올해 사업 계획 및 예산안을 심의 확정했다.

한편 이날 광주광역시지회는 임기 만료에 따른 임원 개선에서 앞으로 2년간 지회를 이끌어 나갈 제17대 지회장으로 동구 학동 태극당의 이기남씨를 선출했다.

강동·송파지회 제17차 정기총회
정병섭씨 지회장 선출, 세미나실도 개원



정병섭 신임 지회장

강동·송파지회는 지난 3월 15일 지회 사무실에서 고진곤 중앙회 회장과 연관 업계 인사, 회원이 참석한 가운데 제17차 정기 총회를 개최했다.

이날 강동·송파지회는 작년 사업 실적 보고와 수지 결산 승인에 이어 올해 사업 계획 및 예산안을 심의 확정하는 한편 임기 만료에 따른 임원 개선에서 매니아베이커리의 정병섭씨를 신임 지회장으로 선출했다.

한편 이날 강동·송파지회는 사무실 옆 공간에 개설한 세미나실 개원식도 가졌다. 30평 규모의 세미나실은 믹서, 데크오븐, 컨벡션오븐, 발효실, 냉장고 등 세미나 시설 일체를 갖추고 있으며, 회원의 기술 발전을 위해 상시 개방될 예정이다.

강남·서초지회 제24차 정기총회 신임 지회장에 이삼선씨 선출해



이삼선 신임지회장

강남·서초지회는 지난 3월 16일 품림뷔페에서 고진곤 중앙회 회장 및 연관 업계 인사, 회원이 참석한 가운데 제24차 정기총회를 가졌다.

이날 총회에서 강남·서초지회는 우수 회원에게 표창장을 수여하는 한편 2000년도 사업 실적 보고와 수지 결산 승인에 이어 2001년도 사업 계획 및 예산안을 심의 확정했다.

한편 이날 총회에서 강남·서초지회는 임기 만료에 따른 임원 개선에서 앞으로 2년간 지회를 이끌어 나갈 신임 지회장으로 블랑제베이커리의 이삼선씨를 회원 만장일치로 선출했다.

동부지회 제32차 정기총회 김종주씨 신임 지회장으로 선출해



김종주 신임 지회장

동부지회는 지난 3월 22일 한성뷔페에서 연관 업계 인사, 회원이 참석한 가운데 제32차 정기 총회를 가졌다.

이날 총회에서 동부지회는 우수 회원에게 표창장을 수여하는 한편 2000년도 사업 실적 보고와 수지 결산 승인에 이어 2001년도 사업 계획 및 예산안을 심의 확

정했다.

한편 이날 총회에서 동부지회는 임기 만료에 따른 임원 개선에서 앞으로 2년간 지회를 이끌어 나갈 신임 지회장으로 로망스베이커리의 김종주씨를 회원 만장일치로 선출했다.

수원시지부, 제15차 정기총회 개최 올해 사업 계획 및 예산안 심의 확정

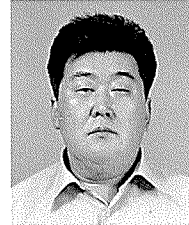


경기도지회 수원시지부(지부장 조계중)는 지난 3월 20일 나드리뷔페에서 연관 업계 인사 및 회원이 참석한 가운데 제15차 정기 총회를 개최하고 2000년도 사업 실적 보고 및 수지 결산 승인에 이어 올해 사업 계획 및 예산안을 심의 확정했다.

이날 총회에서 수원시지부는 지부 발전은 물론 경기도 내 11개

지부와의 긴밀한 유대 관계를 지속적으로 유지하고 각 지부간의 발전을 이루도록 도지회로서의 역할 수행에 최선을 다하기로 했다.

통영시지부, 제20차 정기총회 개최 사업 계획 승인, 김충권 지부장 유임



김충권 지부장

경남 통영시지부(지부장 김충권)는 지난 3월 18일 농원뷔페에서 연관 업계 인사 및 회원이 참석한 가운데 제20차 정기총회를 개최했다.

이날 총회에서 통영시지부는 2000년 사업 실적 보고 및 수지 결산 승인에 이어 2001 사업 계획 및 예산안을 심의 확정했다.

한편 통영시지부는 임기 만료에 따른 임원 개선에서 김충권 현 지부장을 유임시켰다.

포항시지부, 하인즈 협찬 세미나 케이크, 빵류 선택 회원에 호응얻어

포항시지부(지부장 김호영)는 지난 3월 15일 포항제과제빵기술학원에서 회원 및 회원 점포 기술인 80명이 참석한 가운데 서울 하인즈 협찬으로 기술 세미나를 실시했다.

이날 세미나에서는 서울하인즈 기술 서비스팀의 최용현 과장이 초콜릿 장식품 만들기, 무스케이크류, 사워종을 이용한 초콜릿빵을 선보여 참가자들에게 큰 호응을 얻었다.

포항시지부는 앞으로도 기술 세미나를 활발하게 개최해 회원의 기술 향상에 힘을 기울일 예정이다.

성남시지부, 기술 세미나 개최 케이크 데코레이션, 화과자 선택

성남시지부(지부장 조병희)는 지난 3월 10일 분당제과제빵학원에서 회원 대상 기술 세미나를 실시했다.

성남제과제빵학원 창립 6주년에 실시한 이번 세미나에서 성남시지부는 제과 기능장인 함상훈씨를 초청해 케이크 데코레이션과 화과자 제품을 선보여 참가자들에게 좋은 호응을 얻었다.

성남시지부는 앞으로도 기술 세미나를 자주 실시해 회원의 기술 향상을 꾀할 예정이다.

〈협회 소식 종합 / 박종선 sunpark@mbakery.co.kr〉