

News Magazine

종합

Siba '부스 신청' 8월 18일 까지

코엑스 사무국으로 신청해야

제10회 서울국제빵·과자전(Siba 2001)이 오는 10월 19일부터 24일까지 4일간 코엑스(COEX)에서 개최된다. 이 행사는 올해부터 제1회 서울국제커피·아이스크림전과 함께 열리며 각 분야별로 총 7개관에서 펼쳐질 예정이다.

제과 재료 및 기계 업체가 자사 품목을 선보이는 '산업전'의 참가비용은 전시면적만 제공되는 독립부스가 130만원, 전시면적과 조립식부스가 제공되는 조립부스는 165만원이며 부가세 및 전기·전화 등의 부대사용료는 별도로 부과된다.

신청기간은 8월 18일까지로 조기 마감될 수도 있다. 신청업체는 참가신청서를 작성하여 신청금(총참가비의 30%)과 함께 COEX에 직접 내방해 신청하거나 Fax로 신청할 수 있다.

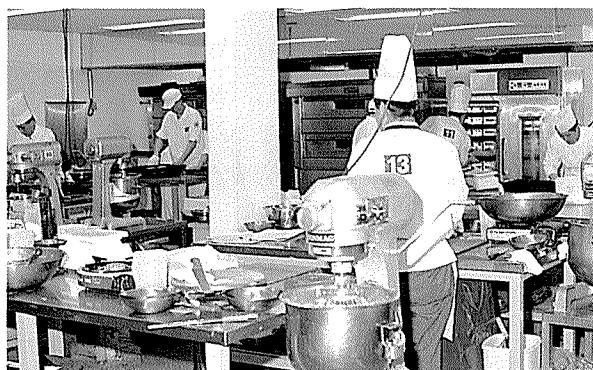
참가신청 및 문의처 : 코엑스(COEX) Siba 2001 사무국

☎(02)6000-1073/8479

〈허미경 / jpkkyong@mbakery.co.kr〉

29회 기능장 2차 시험 69명 응시

합격자 발표 6월 4일, 30회는 11월경 실시



제29회 기능장 2차 시험이 4월 22일 한국제과고등기술학교에서 총 69명이 응시한 가운데 치뤄졌다.

이번 2차 시험에는 예년처럼 실기와 필기를 함께 평가하는 형식으로 진행됐는데 실기 문제로 더치빵과 초코스펀지케이크 위에 동물 머랭·장미꽃 만들기와 글씨를 쓰는 데코레이션이 출제됐다. 필기 문제로는 더치빵과 더치빵 토픽틀, 초코스펀지의 배합표 작성 방법이 3문제, 코코아·비타민 C 사용량 2문제, 제조 인원, 제조 시간, 원가 계산 문제가 각각 1문제씩 모두 8문제가 출제됐다.

제29회 제과 기능장 합격자는 6월 4일 발표된다. 한편 올해부터 두차례 실시되는 2차 시험 중 두 번째인 30회 시험은 11월 4일이나 11일에 실시되며 12월 17일에 합격자가 발표된다.

〈박종선 / sunpark@mbakery.co.kr〉

호두제품경연 참가 신청 6월 29일 까지

5개 부문 예선 통해 7월 24일 본선 대회

2001 전국호두제품경연대회 참가 희망자는 6월 29일까지 해당 지역 지회 및 지부에 출품 부문의 제품 배합표와 사진(3×5 사이즈), 참가 신청서를 접수해야 한다.

일반빵과 조리빵, 페이스트리, 과자, 건과 등 5개 부문에서 경연을 펼치는 이번 대회는 예선을 거친 본선 진출작에 한해 7월 24일 서울 힐튼호텔에서 수상자를 가리며 최우수상 5명에게는 미국 연수의 기회가 부여된다.

참가자는 바닥 면적 50×50cm 이내에 담을 수 있는 크기나 분량으로 1품목 1모양, 1배합으로 제품을 제작해야 하며, 본선 진출자는 7월 24일 오후 2시부터 4시까지 진열을 완료해야 한다.

〈박종선 / sunpark@mbakery.co.kr〉

베이커리 인터넷방송국 '베이커리.TV'

내년 개국 목표로 사업 준비 본격화

인터넷업체 베이킹테크(대표 최남규)가 내년 4월 베이커리 전문 인터넷 방송국 '베이커리.TV'(www.bakery.tv)의 개국을 목표로 본격적인 준비에 착수했다.

베이커리.TV는 제과업계 관련 종사자들을 대상으로 컨설팅, 사이버 스쿨, 제품제조 테크닉, 세미나, e-book 등 다양한 컨텐츠를 동영상으로 제공하게 된다.

초기 무료 시험서비스를 거쳐 2002년 11월경 회원 모집을 통해 유료로 운영될 베이커리.TV는 쌍방향 통신으로 동시에 전국 세미나와 회상 회의도 실시하며, 24시간 운영으로 네티즌들이 편안한 시간대에 시청할 수 있게 될 예정이다.

이 업체는 오는 서울국제빵과자전에서 일반인, 제과인들에게 공식적인 첫선을 보이고 베이커리.TV 사업설명회와 인터넷방송국 설립자금 조성을 위한 주주를 모집할 계획으로 알려졌다.

〈김인록 / inok@mbakery.co.kr〉

프랑스 '코르동블루' 연수단 모집

연수 수료증 발급, 유명 점포 방문

오륜관광이 5월 21일부터 5박 6일간 프랑스의 유명제과·요리 교육기관인 '코르동블루' 연수에 참가할 연수단을 모집한다.

이번 연수는 2일 동안 코르동블루에서 제과 제빵 연수를, 나머지 일정은 파리의 유명 카페테리아와 제과점, 루브르박물관 등 관광지를 둘러보게 된다. 연수 참가자에게는 코르동블루에서 교육 수료증을 발급하며 이번 연수의 참가 비용은 239만 5,000원으로 모집마감은 5월 14일까지이다. 오륜관광 : (02)2267-5777

〈허미경 / jpkkyong@mbakery.co.kr〉

프랜차이즈

제일제당 싱가폴에 뚜레쥬르 브랜드 수출 마이벤처 사에 냉동생지 공급 및 로얄티 받아



제일제당(대표 김주형)과 싱가폴의 마이벤처(대표 마빈 여)사가 지난 3월 30일 제일제당 본사에서 베이커리 프랜차이즈인 뚜레쥬르 브랜드에 대한 싱가폴 내 독점 계약에 관한 조인식을 가졌다.

이 계약으로 제일제당 뚜레쥬르는 국내 베이커리 프랜차이즈로는 처음으로 해외 수출을 기록하게 됐다. 이에따라 제일제당은 국내에서 사용하는 뚜레쥬르 브랜드 이미지, 인테리어, 냉동생지를 싱가폴에 공급하고 점포당 2,500달러의 개점 수수료 및 순매출액의 2%를 로열티로 지급 받는다.

조인식에서 마이벤처(My Venture)사 마빈 여(Mervin Yeo) 사장은 “그동안 베이커리 사업에 진출하기 위해 여러 회사를 탐색하다가 싱가폴을 방문한 제일제당 관계자를 통해 한국의 뚜레쥬르를 알게 되면서 기술력이 뛰어난 우수한 회사임을 확인했다”고 말했다.

싱가폴에 개설될 신규 점포는 5월 오픈 예정으로 쇼핑 중심가, 금융가, 주택가 등 세곳에 들어선다. 현재 싱가폴의 인구수는 적지만 빵의 구매인구가 많아 베이커리 시장 규모가 1조 2천억원에 달하는 것으로 알려져 있다.

제일제당 베이커리 BU 박승환 상무는 “이번 해외 진출은 냉동 생지 100% 도입이라는 차별화가 주효했다”며 “이번 조인식을 계기로 국제 경쟁력으로 더욱 강화시킬 계획”이라고 밝혔다.

제일제당은 이미 97년 11월부터 중국, 일본, 인도네시아 등에 상표등록을 마쳤으며 이번 브랜드 및 상품 수출을 계기로 적극적으로 해외 공략에 박차를 기할 것으로 알려졌다. 또한 계약에 의해 점포 개설에 소요되는 익서와 도우콘의 설비도 국산으로 사용되기 때문에 대영제과제빵공업(주)와 대흥기업의 제품이 동반 수출될 예정이다.

한편, 우리나라가 프랑스 브랜드 이외의 여러 외국계 베이커리에 로열티를 지급하는 실정에서 이번 제일제당 뚜레쥬르의 해외 진출은 이례적인 일로 국내 베이커리의 위상을 높였다는 평가와 더불어 타 업체의 해외진출을 자극할 것으로 보인다.

〈정한상 / jeong@mbakery.co.kr〉

스위스브랑제리 시키시마와 제휴 기술전수 및 관련인력 파견 합의



(주)스위스브랑제리(대표 박영조)는 지난 4월 19일 본사에서 일본 시키시마와 기술제휴 조인식을 체결했다.

이번 계약은 (주)스위스브랑제리가 시키시마로부터 빵과 케이크의 배합 및 기술 노하우를 전수 받는 것을 골자로 하고 있으며 시키시마에서 기술인력을 공장으로 파견할 예정이다.

또한 이 업체는 기존의 생산시설을 대폭 확충해 세븐일레븐과 베이커리 신규 점포 증가에 따른 충분한 제품 공급 능력을 확보할 계획이다.

한편 (주)스위스브랑제리는 5월초에 부산 롯데백화점에 고급 신규브랜드인 “라 브랑제리”를 오픈할 예정이며 최근 기존 브랑제리 매장 리뉴얼 등 다각적인 활동을 펼치고 있다.

〈정한상 / jeong@mbakery.co.kr〉

대호물산 ‘뉴욕제과’ 법인 설립

제2공장 준공 등 베이커리 사업 가속

대호물산이 최근 ‘뉴욕제과’란 베이커리 사업 독립법인을 설립하는 한편 경기도 이천의 제2공장을 부분 가동시키고 신규 사업을 추진해 적극적으로 베이커리 시장을 개척하고 있다.

이 업체의 신공장은 건평 400평 규모로 아직 부분적인 설비 공사가 진행 중이며 포송에 공급하는 냉동생지를 생산하고 있다. 제2공장이 완전 가동에 들어가면 구로구 고척동에 있는 기존 공장과 더불어 점포 증가에 따른 충분한 생산능력을 확보해 차별화된 제품을 생산할 것으로 알려졌다.

대호물산의 뉴욕제과는 안정된 제품 공급능력을 바탕으로 타 백화점 입점과 컴파니 뉴욕의 프랜차이즈 사업도 추진할 것으로 알려졌다. 한편 이 업체는 포송과 델리본 등 기존 베이커리 이외에 사업 영역을 확대하기 위해 지난해 부도난 뉴욕제과로부터 상호 및 공장설비를 인수하고 제2 공장을 추진해 왔다.

〈정한상 / jeong@mbakery.co.kr〉

종합

E-마트, 지난 달 19일 성수점 오픈

데이앤데이 직영 28호점 입점

국내 유통 할인점 선두업체인 E-마트가 지난 19일 성수동에 33호점인 성수점을 오픈했다. 또한 E-마트 내의 조선호텔이 운영하는 데이앤데이는 이번 입점으로 스물여덟 번째 직영점을 갖게 됐다.

50평 규모의 베이커리 매장을 갖추고 있는 데이앤데이 성수점은 생산 담당 직원 9명에 판매 직원 7명으로 일일 베이킹 회수가 9회에 달한다. 이 점포 책임자는 “데이앤데이 전체 매장에 걸쳐 매뉴얼화 돼 있는 품목에 따라 약 240여종의 제품을 생산하고 있다”며 “성수동 일대를 비롯해 강남 일부와 신축 아파트 인근 지역의 소비자들을 주요 타깃으로 삼아 고급 재료를 이용한 제품 생산에 주력할 것”이라고 밝혔다.

데이앤데이 성수점은 모카빵(2,200원), 버터식빵(2,200원), 샌드위치(1,400원) 등 빵류를 중심으로 판매하고 있다. 한편, 올해 유통할인점 출점은 예년에 비해 주춤해질 것으로 전망된다. 선두 업체인 E-마트가 올해 모두 15개의 점포 출범을 계획하고 있는데 비해 까르푸는 4개 점포를, 마그넷은 12개 점포를 출점할 것으로 알려졌다.

이 계획에 따르면 올 연말에는 E-마트가 43개의 점포망을 구축하게 돼 2위업체들인 까르푸 24개, 마그넷 29개보다 무려 10개 이상의 점포수를 더 확보할 것으로 보인다. E-마트는 올해 상반기 6개, 하반기 8개 신규점포를 출점해 국내 유통 할인점 시장의 선두를 굳건히 고수할 것으로 알려졌다.

〈오형석 / ohs@mbakery.co.kr〉

데이앤데이, ‘베이커리 아카데미’ 설립

사내·외 인력 양성과정 … 5월경 시작

조선호텔이 운영하는 데이앤데이가 공장 내부에 ‘베이커리 아카데미’를 설립하고 본격적인 인력 양성 교육 프로그램을 가동한다.

데이앤데이측 한 관계자는 “제과제빵과 관련된 기능 교육 및 품질 관리와 위생교육, 서비스 등 다양한 교육 프로그램을 마련해 사내 직원뿐 아니라 외부인력 양성 훈련기관으로서의 면모를 갖춰나갈 것”이라고 말했다. 한편 첫 연수는 5월경에 이루어지며 교육 기간은 직급에 따라 탄력적으로 운용될 것으로 전망된다.

〈오형석 / ohs@mbakery.co.kr〉

코스트코홀세일, 상봉점 오픈

지난달 21일 … 베이커리 80평 규모

회원제 유통할인점인 코스트코홀세일이 지난 달 21일 상봉점을 오픈했다. 이번 상봉점의 인스토어베이커리는 약 80평 규모에 생산 직원 16명과 판매직원이 근무하고 있다.

30여 가지의 제품을 하루 2·3회 순환시키고 있는 이곳은 주로

빵류를 취급하고 있다. 한편 가장 인기 있는 머핀의 경우 하루 3~4회 베이킹하고 있으며 6천원에 12개들이를 판매하고 있다.

중랑구와 동대문구 등 인근 지역 주민을 주요 고객으로 하고 있는 상봉점은 회원제 카드가 없으면 출입이 불가능하다.

〈오형석 / ohs@mbakery.co.kr〉

시나본코리아 국내 상륙

종로 1호점 시작, 연내 추가 오픈

시나본코리아는 미 AFC사와 국내 판권 계약을 맺고 지난달 16일 서울 종로 코아빌딩에 ‘시나본’ 1호점을 개설했다.

시나본은 즉석 제조하는 시나몬 롤과 에스프레스, 모카, 커피 등 다양한 종류의 커피를 취급하며 제품 제작과정을 고객에게 공개하고 24시간이 지난 제품은 폐기 처분하는 등 차별화된 점포 컨셉이 특징이다. 한편 이 업체는 모든 원료를 미국에서 수입하고 있으며 올해 안에 강남, 대학로, 신촌 등에 매장이 개설될 것으로 알려졌다.

〈정한상 / jeong@mbakery.co.kr〉

대영기계, 벤처기업 지정

세제 수혜 및 코스닥 등록 추진

대영제과제빵기계공업(주)는 지난 4월 17일부로 서울지방중소기업청으로부터 벤처기업확인서를 받았다.

이에따라 이 업체는 법인세, 소득세, 등록세 등 각종 세제 혜택을 받게 됐으며 종소기업진흥공단 및 기술신용보증기금으로부터 자금 지원 및 코스닥시장에 등록할 수 있는 길이 열렸다.

〈정한상 / jeong@mbakery.co.kr〉

세일산업 공장 확장 기념식 가져

1,200평 규모에 각종 기계류 생산

세일제과기계산업(대표 조현옥)이 4월 7일 공장 확장 기념식을 가졌다. 이날 행사에는 이덕주 대한제과협회 부회장을 비롯해 연관 업계 인사가 참가해 수원공장 확장 오픈을 축하했다.

한편 세일제과기계산업의 수원공장은 총 1,200여평 규모로 쇼케이스, 진열대, 오븐, 발효실, 믹서 등 제과 기계류를 생산하는 공장과 자재 창고, 대규모의 제품 보관 창고로 구성돼 있다.

〈박종선 / sunpark@mbakery.co.kr〉

마진산업 회사명 마포산업으로 변경

마진산업(대표 표영철)이 4월 1일 회사명을 마포산업제과기계로 변경했다.

주소 : 경기도 고양시 덕양구 지축동 496-68

전화 : 381-7336,7(야간 381-0788) 011-258-7744, 011-778-8891

팩스 : 381-7338

학원 · 학교

제과학교 동문회 정기총회 개최

신임 총동문회장에 이재홍씨 선출



한국제과고등기술학교 총동문회가 지난 3월 24일 제21차 정기총회를 개최했다.

이날 정기총회에서 총동문회는 13대 동문회장으로 이재홍(베이킹티브이 대표)씨를 선출하고 새 임원진을 구성했다.

신임 이재홍 회장은 제과학교 4회 졸업생으로 8년간 동문회 사무총장을 역임했으며 현재 베이킹티브이·한국제과정보시스템 대표로 있다. 임기 2년의 회장직을 맡게 된 이재홍 회장은 “앞으로 전국에 거주하는 동문들의 현황을 철저히 파악하고, 외부 관련 업체와의 세미나를 적극적으로 추진하는 등 보다 활발한 동문회 운영을 위해 노력하겠다”고 전했다.

임원진 - ▲ 부회장 : 안창현(안스베이커리), 김영선(한미제과제빵기술학원), 윤성모(한국제과고등기술학교) ▲ 사무총장 : 김영석(현대제과학원) ▲ 감사 : 송성근(제일제당), 고화원(르메이에르) ▲ 서기 : 최한호(고려베이커리)

〈강인옥 / inok@mbakery.co.kr〉

전국제과학원협의회 정기모임

이홍렬 대한제과학원장 회장 유임

전국제과학원협의회는 지난 3월 31일 폐시픽호텔에서 정기모임을 개최하고 이홍렬 대한제과기술학원장을 회장으로 유임시켰다.

이날 정기모임에서 새로 구성된 임원진으로는 이홍렬 회장을 비롯한 전임원진의 대부분이 유임됐으며, 현재 제과분과위원장을 맡고 있는 김영선 한미제과제빵학원장이 부회장으로 선출됐다.

〈강인옥 / inok@mbakery.co.kr〉

분당국제제과학원 초콜릿 전문반 개설

중급 · 고급반 과정, 제3기 5월 2일 개강

분당 국제제과기술학원(원장 정홍)이 지난 3월초 초콜릿 전문반을 개설했다. 중급, 고급반 과정으로 개설된 이 초콜릿 전문강좌는 기본적인 초콜릿 제조법, 템퍼링, 초콜릿 음료, 케이크, 무스 제조법은 물론 다양한 몰드 사용법, 트러플, 초콜릿 구조물·장식물 만들기 등의 커리큘럼으로 구성되어 있다.

제과기술인, 일반인 등을 대상으로 하는 이 과정은 주 2회, 3시간 수업으로 이루어지며, 제3기 과정이 5월 2일부터 시작된다.

▲ 문의 : 031) 703-0009

〈강인옥 / inok@mbakery.co.kr〉

건강기능성 제과제빵 워크샵 열려

동남보건대학서 채동진 교수 주제발표

동남보건대학 식품과학연구소가 주최한 건강기능성 제과제빵 신기술 워크샵이 지난 3월 31일 대학본부 식품영양과 실습실에서 열렸다.

건강기능성 제품에 관심이 많은 최근의 제과제빵업체 동향을 이해하고, 정보를 교환한다는 취지로 열린 이날 워크샵에서는 동우대학 채동진교수가 주제발표를 맡았다.

1부에서 콜레스테롤 저하 기능성 제과제빵을, 2부에서 저칼로리 다이어트 빵을 직접 시연한 속초 동우대학 채동진교수는 “건강기능성 제품이 각광받고 있는 시점에서 얼마 전부터 주목받고 있는 신소재인 폴리만을 이용한 제품을 이번에 선보였다”고 밝혔다.

〈오형석 / ohs@mbakery.co.kr〉

리치몬드, 최신 양파자 세미나

5월 21일, 요시오 지바씨 초청

리치몬드제과기술학원(원장 권상범)이 오는 5월 21일 특별 기술 세미나를 실시한다.

이번 세미나는 프랑스 파리에서 양파자 전문점 ‘안젤리크’를 운영하는 요시오 지바씨를 초청해 안젤리크, 타르트 오 쉬브스트, 타르트 오 세트후루, 뽀와르 쇼콜라 등 최신 양파자를 선보이며 오후 1시부터 오후 7시까지 진행된다. 사전 신청자에 한해 접수를 받으며, 입금 순으로 좌석을 배정한다.

한편 세미나 강사인 요시오 지바씨는 ‘샤를르트 프루스트 컵’에서 금상을 수상하는 등 프랑스 과자 경연대회에서 3회의 수상 경력을 지녔으며, 일본인 최초로 ‘프랑스 요리 아카데미’ 회원으로 활동 중이다. ▲문의 : 02)324-9894

〈임희정 / lim@mbakery.co.kr〉

경인제과학원 기술인반 모집

3개월 과정, 주 2회 12주 걸쳐

경인제과제빵학원(원장 길창덕)이 제1차 전문기술인반을 모집한다. 협업 종사자 및 중견기술인을 대상으로 하는 이번 과정은 3개월 동안 진행될 예정이며, 주 2회 6시간씩 실기위주로 실시된다.

제과 기능장을 강사로 초청해 수준 높은 기술 교육을 펼칠 예정인 이번 전문기술인반은 중견 기술인의 기술 향상을 도모하는 차원에서 마련됐다.

한편 이 학원은 제과인을 위한 무료 이론교육을 실시중이며 자영업자, 기술인, 인천지역 경영자와의 연결을 통해 정보교환을 활발히 하고 있다.

▲문의 : 032)432-4888

〈임희정 / lim@mbakery.co.kr〉

협회소식

중앙회 동정

회장단 회의 및 원로 초청 모임 가져

중앙회는 4월 6일 새로 구성된 회장단 회의를 갖고 올해 협회의 주요 사업 계획 및 현안 문제에 대해 토의했다. 또 조승환 고문 등 전임 회장과 김종익·박근성씨 등 업계 원로를 초청해 협회 및 업계 발전에 이바지한 공로를 치하하는 한편 협회 발전 방안에 대해 설명하고 많은 협조를 부탁했다.

고진곤 회장, 한화갑 의원 정책 간담회 참석

고진곤 회장은 4월 11일 한국직능단체연합회가 주최한 민주당 한화갑 최고 의원 정책 간담회에 참석해 정부의 정책 추진 방향에 대해 설명을 들었다.

지회·지부장회의 및 자율지도원 교육 일정 확정

중앙회는 4월 20일 있은 회장단 회의에서 2001 전국지회·지부

장회의를 6월 7~8일까지, 자율지도원 교육은 6월 26일~27일까지 대전의 유성에서 개최하기로 결정했다.

기술분과위원 및 기술지도위원 선발



중앙회는 4월 13일 협회 사무실에서 기술분과위원 및 기술지도 위원 회의를 가졌다. 이날 회의에서 중앙회는 서정웅 위원장을 비롯한 기술분과위원 16명, 박찬희 기술지도위원장을 포함한 기술지도위원 15명을 확정하고 활동 계획 등에 대해 회의를 가졌다.

인천지회, 제32차 정기총회 개최

새 지회장에 나상현씨 선출해



인천광역시지회는 3월 24일 수림공원뷔페에서 관련업체 인사 및 회원 200명이 참석한 가운데 제32차 정기총회를 개최했다.

이날 총회에서 인천광역시지회는 2000년 사업 수지 결산 보고에 이어 2001년 사업 계획 및 예산안을 심의·확정하는 한편, 임원 개선에서 안데르센과자점의 나상현씨를 새 지회장으로 선출하고 사무장에 김동기베이커리의 김동기씨를 임명했다.

부산지회, 제36차 정기총회 개최

사업 계획 승인, 우수 회원에 표창



부산광역시지회(지회장 이하두)는 3월 30일 부산일보사 대강당에서 관련 업체 인사 및 회원이 참석한 가운데 제36차 정기총회

를 개최했다. 이날 총회에서 부산광역시지회는 2000년 사업 수지 결산 보고에 이어 2001년 사업 계획 및 예산안을 심의 확정했다. 이날 총회에서 부산광역시지회는 용성복씨에게 보건복지부장관 표창을, 우수 회원 30명에게는 중앙회·시장 표창과 공로패를 수여했으며, 지회 발전에 기여한 제일공업사와 베이크라인, 영광공업사에 감사패를 증정했다.

울산지회, 제19차 정기총회 개최

4월 22일 지회장 이취임식도 가져



울산광역시지회는 지난 3월 22일 관련 업계 인사 및 5개구 회원이 참석한 가운데 제19차 정기총회를 개최하고 빨간풍차과자점의 박근재씨를 신임 지회장에, 롯데베이커리의 이성호씨와 독일베이커리의 이용중씨를 감사로 선출했다.

한편 울산광역시지회는 지난 4월 22일 코리아나호텔에서 업계 내외빈과 회원이 참석한 가운데 지회장 이취임식을 가졌다.

광주, 전·남북 지부 임원 회의 개최

11개 지역 22명, 주요 안건 의견 모아

광주와 전남·북 지역의 11개 지회 및 지부 임원들은 4월 24일 전남 장성군 백양관광호텔에서 임원 회의를 가졌다.

광주광역시지회를 비롯해 목포·여수·순천·광양·전주·익산·군산·김제·남원·정읍 등 11개 지역의 지회·지부장 22명은 이날 회의에서 하이박경연, 서울국제빵과자전, 호두제품경연 등의 행사와 상하반기 자율 지도 일정 및 지역별 순회 지도, 제품 수거 검사 등을 안건으로 회의를 개최했다.

이날 행사에서 참가자들은 주요 행사의 성공적 개최와 원활한 자율 지도 업무 수행을 위해 긴밀한 협조에 힘쓰기로 했다.

성동·광진지회 제30차 정기총회

사업 계획 확정, 우수 회원에 표창

성동·광진지회(지회장 신동균)는 4월 18일 연관 업계 인사 및 회원이 참석한 가운데 제30차 정기 총회를 개최하고 작년 사업 수지 결산에 이어 올해 사업 계획 및 예산안을 심의 확정했다. 이날 총회에서 성동·광진지회는 우수 회원에게 표창을 수여했다.

구미시지부, 새지부장에 이기홍씨

작년 수지 결산·올해 사업 계획 확정

구미시지부는 3월 21일 목화웨딩부페에서 연관 업계 인사 및 회원이 참석한 가운데 제12차 정기총회를 열고 올해 사업 계획 및 예산안을 심의 확정하는 한편 아름제과의 이기홍씨를 새 지부장으로 선출했다.

주소: 경북 구미시 인의동 453-2

아름제과 ☎ 054)471-0439

정읍시지부, 제7차 정기총회 개최

사업 계획 및 예산안 심의 확정

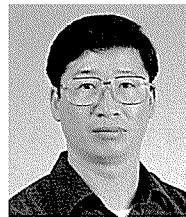
정읍시지부는 4월 5일 정읍부페에서 연관 업계 인사 및 회원이 참석한 가운데 제7차 정기 총회를 개최하고 작년 사업 결산 및 올해 사업 계획과 예산안을 심의 확정했다.

한편 이날 총회에서 정읍시지부는 뺑굽는 마을 이종남씨에게 중앙회 회장 표창을, 신뉴욕제과 이영주씨에게 도지회장 표창을, 대풍제과 전대홍 전 지부장과 영국제과 은희상 전 지부장에게 각각 감사패와 감사장을 수여했다.

진주시지부, 새 지부장에 김영호씨

제15차 정기 총회서 사업 계획 확정

진주시지부는 4월 12일 관련 업계 인사 및 회원이 참석한 가운



데 제15차 정기 총회를 개최하고 2000년 사업 수지 결산 보고 및 예산안 집행 승인에 이어 2001년 사업 계획과 예산안을 심의 확정했다.

이날 진주시지부는 임기만료에 따른 임원 개선에서 파리제과의 김영호씨를 신임 지부장으로 선출했다.

원주시지부, 새 지부장에 유항열씨

사업 계획 승인, 새 집행부도 구성



원주시지부는 3월 30일 강원도 각 지부장 및 연관 업계 인사, 회원이 참석한 가운데 제13차 정기 총회를 개최했다.

이날 총회에서 원주시지부는 2000년 사업 수지 결산 보고에 이어 올해 사업 계획을 확정하고 임원 개선에서 케익이벤트의 유항열씨를 신임 지부장으로 선출했다.

또 이날 총회에서 원주시지부는 불우청소년·양로 시설을 수시 방문하는 등 봉사 활동을 활발히 전개하기로 결의했다.

▲지부장:유항열 ▲부지부장:이종만, 이민홍 ▲총무:이순섭 ▲이사:왕경문, 이태수, 오세익, 김동식 ▲감사:이인영, 서성용 ▲자문위원:김철섭, 정성환

안산지부, 제10차 정기 총회 개최

임원 개선에서 홍순찬 지부장 유임



안산시지부(홍순찬)는 4월 17일 연관 업계 인사 및 회원이 참석한 가운데 제10차 정기 총회를 개최하고 2000년 사업 결산에 이어 올해 사업 계획 및 예산안을 심의 확정했다.

이날 총회에서 안산지부는 임기 만료에 따른 임원 개선에서 현지부장인 홍순찬씨를 재선출했다.

〈협회소식 종합 박종선 / sunpark@mbakery.co.kr〉