

프랜차이즈 업체별 X-mas 대목 준비 점검

프랜차이즈 업체들은 올 크리스마스 목표 매출액을 대부분 전년 대비 대부분 30% 이상 상향 조정했다. 올해도 각사마다 차별화된 증정품을 계획중이며, TV 광고 등을 통해 미리 크리스마스 분위기를 이끌어 나간다는 전략을 수립해 추진 중이다. 프랜차이즈 각사별 크리스마스 준비를 점검해 본다.

<취재·김미선>

파리바게뜨

- 컨셉 : 빨나면 크리스마스가 더 행복해집니다
- 케이크 목표 판매 수량 : 전년 대비 약 40% 신장한 90만개 판매를 목표로 한다.
- 증정품 : 1만 6,000원 이상 - 머리띠 형태의 '루돌빨'과 '벨기예산 무알콜 샴페인' 1만원~1만 6,000원 미만 - 작년에 이어 '빨간코'

* 파리바게뜨는 '빨간코'와 '루돌빨'을 차별화된 상징물로 보호받기 위해 상표등록 및 의상등록을 출원했다.

- 제품 : 기존의 버터, 생크림케이크 뿐만 아니라 무스, 쉬폰케이크에 이르기까지 다양한 종류의 케이크를 준비했다.

● 올해 특징



- ① TV 광고 : 증정품 루돌빨과 케이크를 부각시켜 '즐거운 파티를 위한 파리바게뜨의 크리스마스 문화 만들기' 캠페인을 지속할 예정이다.
- ② 홍보 포스터 : 기존 홍보물들과의 차별화 위해 사이즈를 과감하게 확대했다.
- ③ 새로운 홍보 매체 '포장 봉투' :

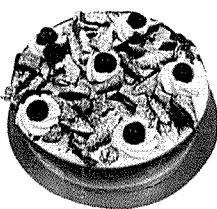
크리스마스에 어울리는 컨셉으로 포장용 비닐 봉투 디자인을 변경, 미리 분위기를 고조시키기 위해 11월말부터 매장에서 활용한다.

크라운베이커리

- 컨셉 : 맛있는 크리스마스, 크라운베이커리
- 케이크 목표 판매 수량 : 53만개
- 증정품 : 1만 7,000원 이상 - 프랑스산 고급 와인 1만 7,000원 미만 - 미그컵
- 주력 제품 : 화이트 티라미수 - 화이트 무스케이크 블랙 포레스트 - 키르슈 생크림케이크

● 올해 특징

- ① 새로운 모델을 내세운 인물 중심의 광고
- ② '빨간색'을 주제로 한 강렬한 이미지의 포스터와 매장 데코레이션
- ③ 크리스마스를 기점으로 케이크 상자 고급화·이동성 강화



뚜레쥬르

- 컨셉 : 케이크도 사고 선물도 받고 달리는 기분 상쾌도 하다
- 케이크 목표 판매 수량 : 전년 대비 약 32% 증가한 25만개 판매를 예상하고 있다.
- 증정품 : 1만 4,000원 이상 - 지난해 폭발적 고객 반응을 보였던 곱인형과 탁상용 크리스마스 트리 중 선택 가능하다.
- 제품 : 모카, 생크림케이크 등 총 10종을 깔끔한 스타일로 새롭게 디자인해 출시한다.
- 산타할아버지의 얼굴을 형상화한



화이트 케이크를 주력 제품으로 하고 있다.

● 올해 특징 :

- ① 새로운 모델 '김현주'를 전면에 내세운 광고로 Booming-up : 12월 초부터 TV, 라디오, 잡지 등의 매체를 통해 크리스마스 분위기를 연출할 계획이다.
- ② 샴페인 증정은 각 가맹점 상황에 따라 개별적으로 취급 여부를 결정한다.
- ③ 증정품(크리스마스 트리&곰인형)을 이용한 매장 디스플레이로 통일성을 부여한다.

신라명과

- 컨셉 : 행복을 선물하는 따뜻한 크리스마스
- 케이크 목표 판매 수량 : 15만~20만개
- 증정품 : 2003년도 캘린더+케이크 장식용 머랭 인형 1만 5,000원 이상 - 무알콜 샴페인
- 제품 : 가족을 위한 산타 쉬폰 / 업기 토끼 케이크 어른들을 위한 고구마 / 허니문 케이크 짙은층을 위한 티라미스 / 망고무스 케이크



● 올해 특징 :

영화 '미들렌(조인성, 신민아 주연의 사랑 이야기)'의 제작사 프리시네마와 공동 이벤트를 준비했다.

고려당

- 컨셉 : 산타와 함께 하는 Love Christmas 파티에 여러분을 초대합니다!
- 케이크 목표 판매 수량 : 작년 수준인 10만개 정도로 예상하고 있다.
- 증정품 : 케이크 구매 고객 - 산타 양초
- 제품 : 소비자 입맛의 고급화에 발맞춰 무스케이크 4종을 추가한다.



데이앤데이

- 컨셉 : 조선호텔과 함께 하는 즐거운 크리스마스
- 목표 매출 예상액 : 13억원
- 제품 : 주력 상품 생크림 케이크 대폭 개선

▶ 품질 만족 : 부드러운 스팟지와 달지 않은 생크림
▶ 디자인 다양화 : 보다 세련된 데코레이션과 생생한 과일

● 올해 특징 :

- ① 특급 호텔의 품격을 최대한 부각 ⇒ 크리스마스 분위기에 맞게 케이크 박스 등의 포장재를 고급화했다.
- ② 12월 14일~24일 : 이마트 9주년 행사에 발맞춘 생크림 케이크 시연회 실연, 시식, 생일기념 반액 세일 등 크리스마스 매출 향상으로 이어지도록 하는 다양한 이벤트를 준비했다.

'03 모박쇼 · 양과자 세미나 연수단 모집 선착순 접수 마감, 참관 · 연수비 135만원



(사)대한제과협회는 내년 2월 동경에서 열리는 2003 모박쇼 참관 및 양과자 기술 세미나에 참가할 연수단을 모집한다.

2월 21~25일까지 4박 5 일 일정의 이번 연수는 1일 째 갓빠바시 도구 상가와 시

모지마 포장상가를 방문하며, 2일째는 '모박쇼' 와 '세계제빵월드컵 일본 대표 선발전' 을 참관한다.

3일째는 연수 인원 10명을 한 팀으로 구성, 각각 동경의 유명 제과점들을 공식 방문해 해당 점포의 경영 및 제품에 대해 살펴보고, 오후에는 긴자 백화점 지하의 유명 점포를 견학하게 된다. 4일째는 일본의 유명 강사를 초청해 '구움과자' 세미나를 실시한 후 오후에는 온천 관광을 실시할 예정이다. 연수 마지막날은 하코네로 이동해 오와쿠타니 계곡, 유람선 관광 후 서울로 귀국해 해산하게 된다.

모박쇼 참관 및 양과자 세미나 연수의 참가 비용은 135만원(세미나비 포함)이며, 선착순 마감한다.

▲ 신청 및 문의 : 대한제과협회 (02)2273-1830

한국니치 생크림 데코레이션 세미나

외국인 초청 9일부터 전국 5개 지역 순회

한국니치마케팅(대표 차성덕)과 전국제과재료상모임(회장 이은자)은 한국리치식품 후원으로 12월 9일부터 13일까지 5일간 크리스마스를 겨냥한 생크림케이크 세미나를 개최한다.

이번 세미나에는 화려하고 독특한 데코레이션 기술로 우리나라에서 널리 알려진 말레이시아의 탄시퐁(Tan See Fong)씨가 초청 강사로 나서 생크림 데코레이션 기법을 선보이게 된다.

이번 세미나는 12월 9일 인천을 시작으로 10일 서울, 11일 대구·경북, 12일 부산·경남, 13일 광주·전남 지역 기술인을 대상으로 전국을 순회하며 실시된다.

▲세미나 참석 문의 : 한국니치마케팅 (032)555-0327~9

<박종선>

'발효 버터' 시장이 후끈 달아 오른다

4개 재료 업체 국산 · 수입품 일제히 출시

4개 재료 업체가 올해 말과 내년 초 일제히 발효 버터를 출시할 예정이어서 유제품 시장에 새바람이 예고되고 있다.

제과인들에게는 아직 생소한 '발효 버터'란 젖산균을 넣어 발효시킨 것으로 일반 버터보다 질은 풍미를 지녀, 마들렌, 피낭시에 등 구움과자류와 케이크 시트 등의 제조에 적합한 제품. 실제로 일본 등 제과 선진국에서는 버터의 풍미가 질을 크게 좌우하는 제과 제품에 많이 사용하고 있다.

재료 업체들이 발효 버터를 일제히 출시하는 것은 유자류의 고급화

추세에 따른 것. 과거에는 유자류의 주종이 마가린이었으나, 4~5년전부터 버터와 컵파운드 버터 등 유제품 사용이 계속 증가해 왔다. 이에 따라 재료 업체들은 발효 버터도 이제는 충분히 시장 정착이 가능한 시기라고 판단하고 있다.

현재 발효 버터를 판매할 예정인 업체는 웰가, 베이크플러스, 선인, 서울우유 등 4개 업체. 웰가와 베이크플러스는 호주 최대의 유제품업체인 머메이 골범사의 10kg 중량의 발효 버터와 발효 버터 시트 시제품을 들여와 소비자 반응을 테스트하고 있으며, 이번 달부터 본격적인 판매에 돌입할 예정이다.

또 호주산 제품을 시제품으로 들여와 소비자 반응 테스트와 일부 물량의 판매를 병행하고 있는 선인은 타사와의 제품 차별화를 위해 발효 버터 수입선을 유럽으로 교체하려는 계획을 검토 중이다. 한편 서울우유도 최근 발효 버터 개발을 마치고 시제품 테스트를 통해 품질 보완을 마치는 대로 내년부터 본격적인 판매에 들어갈 계획이다.

<박종선>

샌드데이 '샌드카페' 본격 오픈

커피와 샌드위치 메뉴 결합해

국내 샌드위치 전문점인 '샌드데이'(대표 나효중)가 대전광역시 서구 둔산동에 샌드카페(Sandcafe)를 오픈했다.

1997년 국내 샌드위치 브랜드로는 최초로 체인점 사업을 벌인 이업체는 현재 전국 40여곳에 체인점을 입점시키는 등 활발한 마케팅 활동을 벌이고 있다.

샌드데이는 기존의 샌드위치숍 이미지를 고급화시킨 샌드카페 사업을 내년 상반기부터 활발히 진행한다는 방침이다. 또한 기존 점포도 샌드위치와 커피 비율을 동일하게 구성해 점포 내 커피 전문점을 접목시킨 복합매장 형태로 체인점 사업을 전개할 계획이다.

한편 이 업체는 향후 직접 제조한 빵을 이용해 다른 업체와 차별화된 샌드위치를 만들 계획인 것으로 알려지고 있다.

<임희정>

대성코리아 신제품 출시

초콜릿 텁퍼링기 '워머'

제과기계 수입업체인 대성코리아(대표 도중석)가 초콜릿 텁퍼링기 '워머'를 출시한다.

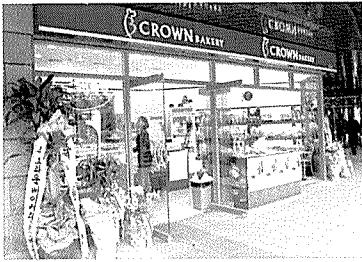
독일에서 수입한 부품을 사용해 만든 이 제품은 알루미늄 외장에 볼을 장착해 견고한 것이 특징이다. 또한 대성코리아는 이번 신제품을 출시하면서 초콜릿을 녹이는 온도편차를 $\pm 2^{\circ}\text{C}$ 이내로 최소화해 공정의 정확성을 높였다.

이 제품은 볼 최대용량이 9리터이며 스테인레스 스틸로 제작해 무게가 가볍고 사용이 간편하다. 대성코리아는 초콜릿 텁퍼링기 워머의 개당 가격을 부가세를 포함해 66만원에 판매할 계획이다.

이 업체는 "최근 초콜릿을 녹이는 온도가 높아짐에 따라 워머의 온도 사용 범위를 최고 58°C 에서 최저 25°C 까지 낮힌 것이 특징"이라고 전했다.

<임희정>

크라운베이커리, 10월 31일 화의 조기 종결 공격적 마케팅 발판 마련, 성장 위한 폐달 가속



에 화의를 조기 출입했다. 이에 따라 앞으로 가맹 사업에서 보다 공격적인 마케팅을 전개해 나갈 것으로 예상돼 업계의 귀추가 주목된다.

그동안 크라운베이커리는 명동 사옥 등 각종 무수의 부동산을 매각하고 인력을 30% 이상 대폭 감축하는 등 끝없는 자구 노력을 기울여 왔다.

이 업체는 이번 화의 해제를 계기로 앞으로 '무채권 기업' 즉 '무차입 경영'을 최우선 과제로 내세울 계획이다. 또한 '가맹점 수익성 1위'를 달성하기 위해 제휴 마케팅 강화, 가맹점주 및 대고객 서비스 제고 등 보다 공격적으로 시장을 공략해 나간다는 전략을 수립했다.

크라운베이커리는 1998년 1월 15일 모기업 크라운제과의 채무에 대한 지급보전으로 인한 자금난으로 법원에 화의를 신청했으며, 같은 해 5월 19일 화의 개시 결정을 받았다. 한편 현재 크라운베이커리의 가맹점수는 총 648개, 2002년 상반기 매출액은 598억원으로 화의 당시 보다 훨씬 호전된 상태다.

<김미선>

※ '화의'란?

기업이 파산 위험에 직면할 때 법원의 중재 감독 하에 채권자들과 채무변제협정(화의조건)을 체결해 파산을 피하는 제도이며, 법원이 법정관리인을 선정해 기업 경영까지 책임지는 법정관리와 달리 경영권이 그대로 인정된다. 또한 화의개시 결정기업에는 부채를 5년 이상 분할 상환 할 수 있는 혜택이 주어진다.

프랜차이즈 업체 TV 광고 ON-AIR 러시

크라운베이커리, 뚜레쥬르 새로운 광고 모델 기용

크라운베이커리, 뚜레쥬르 등 프랜차이즈 업체들이 TV 광고를 속속 개시하고 있다.

크라운베이커리는 '세련되고 도회적 이미지의 가족을 통한 따뜻한 기업 분위기 창출'을 목표로 TV 광고를 시작한다. 새로운 모델로는 드라마 '라이벌', 영화 'YMCA 야구단'에서 좋은 연기를 선보인 '김주혁'과 CF 등으로 요즘 한창 주가를 올리고 있는 아역 모델 '심혜원'을 6개월 단발 기용했다. 이번 TV 광고는 고객들이 베이커리를 이용하는 가장 큰 니즈(Needs)인 '맛'을 강조하는 기업 이미지 광고가 될 것으로 알려졌다.

뚜레쥬르도 12월 1일 'On-Air'를 앞두고 막바지 촬영 작업이 한창이다. 이 업체는 앞으로 훨씬 적극적인 브랜드 이미지 광고를 계획하고 있으며, 그 일환으로 대고객 효과가 가장 큰 TV 광고를 기획한 것. 모델은 상큼하고 귀여운 이미지를 고려해 인기 탤런트 '김현주'로 결정

됐으며, 현재 국내 촬영 및 일본 로케이션까지 마친 상태다.

한편 파리바게뜨는 '기념일 이벤트'를 소재로 한 TV 광고를 지난 10월부터 이미 한발 앞서 선보였으며, 지금은 자사의 크리스마스 이벤트 '루돌밸'에 관한 주제로 탈바꿈한 광고를 발빠르게 전개했다.

이처럼 연말을 즈음해 업체들이 한동안 잠잠했던 TV 광고 개시에 분주한 것은 베이커리 시장의 전통적 대목인 크리스마스를 겨냥한 매출 증대 효과 때문이기도 하지만, 내년도 시장 경쟁에서 우위를 선점하려는 선두 업체들간의 경쟁에서 비롯된 것으로 풀이된다.

<김미선>

뚜레쥬르, 내년 2·3월경 중국 시장 진출

사업성 여부 검토 위해 북경에 1호점 오픈

뚜레쥬르의 중국 진출이 가시화되고 있다.

본격적인 진출에 앞서 중국 시장의 가능성을 점치기 위해 수도 북경에 40~50평의 중대형 안테나 습을 오픈하는 것. 중국 현지 법인과 공동으로 오픈 준비 중인 북경점은 앞으로 국내에서 새롭게 적용될 뚜레쥬르의 SI를 토대로 구성될 것이며, 12월중 오픈 예정인 40평 규모의 직영 선릉점이 SI 모델 점포가 될 것이 유력시된다.

이 업체의 한 관계자는 "중국의 WTO 가입으로 외국 자본의 프랜차이즈 사업이 합법화될 예정이어서 조심스럽게 중국 시장의 문을 두드리기 시작했다"고 밝혔다.

뚜레쥬르는 이번 북경점의 성공 여부에 따라 중국에 생산 기지를 건설하는 문제에 대해서도 결정할 계획이다.

<김미선>

대한제과학원 마스터반 개강

고급 데코레이션, 화과자 과정

대한제과제빵학원(www.korea-cake.co.kr)에서 고급 데코레이션과 화과자반 수강생을 모집한다.

12월 2일 개강하는 이 과정은 트리, 산타, 동물, 하우스 등 크리스마스에 어울리는 다양한 데코레이션 기법과 선물용 화과자 등 실용적인 내용으로 구성할 계획이다. 강의 시간은 매주 월요일 오후 6시부터 9시까지 4주 동안 진행된다. ▲문의 : (02) 547-9276

<허미경>

강사연합회 세미나 및 송년회 개최

프랑스 M.O.F 스테판 글라시에 초빙

전국제과학원강사연합회(회장 홍성종)에서 12월 7일 정기 세미나 및 송년회를 갖는다.

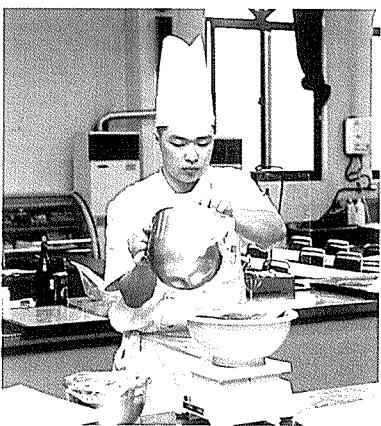
이번 세미나에서는 2000년 프랑스 M.O.F로 선발된 스테판 글라시에(Stephane Glacier)씨를 초빙해, 피에스몽테를 실연하는 내용으로 진행할 예정이다. 장소는 한불제과제빵학원으로 오후 1시 30분부터 5~6시간에 걸쳐 실시된다.

강사연합회에서는 정회원 외에 세미나 참가를 원하는 경우 선착순 20명에 한해 접수를 받을 계획이다. 일반 참가자의 경우 참가비는 5만 원이다. ▲신청 : (02) 569-2705

<허미경>

제과 제빵 기능올림피 1차 예선 8명 참가

12일부터 2일간 초콜릿 프랄린, 프티 가또 경연



오는 12~13일까지 2일간 한국제과고등기술학교에서 실시되는 제과 제빵 기능올림피 한국 대표 선발전 1차 예선에 총 8명이 참가 한다.

지난 11월 국제기능올림픽 한국위원회가 참가 신청서류를 접수한 결과, 자영제 과정에서는 김영훈(김영모 과자점), 정대영(정향우케이크), 김세근(포항 빠띠도르과자점) 3명과 대경대학의 도대훈, 김선희, 남영란, 우영옥, 한서광(익산 원광중학교) 등 학생 5명이 대회 참가 신청을 했다.

8명의 참가 신청자들은 오는 12~13일 사이에 이틀간 열리는 1차 예선전에 참가해 하루는 '초콜릿 프랄린', 하루는 '프티 가또' 품목을 대상으로 경연을 펼치게 된다.

기능올림피 한국위원회는 1차 예선에서 복수 후보(2명 정도)를 선발한 후 2003년 2월 10일부터 이틀간 '설탕공예'와 '앙트르메' 품목을 심사하는 최종 경기를 개최해 1명의 한국 대표를 선발하게 된다.

한편 제37회 국제기능올림피대회 '제과' 부문은 2003년 6월 11~16일 사이 스위스 생갈에서 열리며, '초콜릿 프랄린', '프티 가또', '앙트르메', '설탕공예', '아이스크림 케이크', '플레이 디저트' 등 6가지 품목을 대상으로 국가별 대항전을 펼치게 된다.

<박종선>

키미코리아 호텔 실용제품 세미나 개최

동심회 대상, 호텔에 접목 가능한 제품 선보여

(주)키미코리아(대표 김영숙)는 지난 11월 12일 한국호텔제과협의회(동심회, 회장 정희태) 회원을 대상으로 국내 호텔에서 직접 접목할 수 있는 실용 제품 세미나를 개최했다.

강남 김상업제과기술학원에서 열린 이번 세미나에는 동심회 초대 회장이었던 김여숙씨(인천 르네상스 과자점 기술상무)가 실연강사로 초빙되었고, 동심회 회원 60여명이 참가한 가운데 진행됐다.

초청강사 김여숙씨는 호텔에서 직접 접목시킬 수 있는 티 파티용 쿠키와 빵, 치즈 케이크, 타르트, 토르테 제품 등 미국산 건조과일, 견과류를 활용한 제품 14가지를 선보였다.

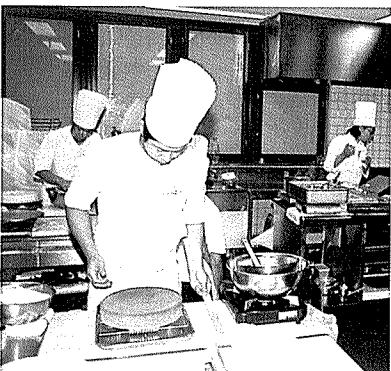
<강인욱>

일본 '양과자 기술 콘테스트 대회'

전국 54개 협회 대표들의 기술 경연

지난 9월 29일 동경제과학교에서 제5회 '전국 양과자 기술 콘테스트 대회'가 열렸다.

이날 대회는 전국 54개 협회에서 각각 예선전을 실시, 실기 경연을



비롯한 3일간의 행사를 통해 수상작을 가려내는 방식으로 진행됐다. 올해는 지난해 8월 설립된 '대만가또협회'의 선수들을 비롯해 총 72명의 기술인들이 본선에 진출해 그동안 갈고 닦은 기술을 선보였다.

행사는 대회 1일째 재료를 비롯한 경연대회 준비, 2일째 본선 경연, 마지막 날 수상식 개최의 순서로 진행됐다. (사)양과자협회연합회 창립 50주년 사업의 일환으로 진행된 이번 대회는 지방 협회인 爱知縣의 출전 선수들이 연합회·공인기술지도원상, 연합회회장상, 내각총리대신상 등 대부분의 상을 휩쓸어 주목을 받았다.

주최측은 "이번 대회부터 규정을 완화하고 경기 시간을 늘려 고급 기술을 자유롭게 펼칠 수 있도록 했다"며, "앞으로 각 협회의 적극적인 협력에 힘입어 제과인들의 기술 발전에 초석이 되는 경연대회로 발전시키겠다"고 밝혔다.

<허미경>

최고의 제빵 기술인 '푸알란' 사망

총리 성명 발표, 佛 전역 애도 물결

세계 최고의 제빵 기술인으로 꼽히는 리오넬 푸알란(57세)이 지난 10월 31일 프랑스 브르타뉴 연안 부근에서 헬리콥터 추락 사고로 부인과 함께 사망했다.

외신에 따르면 푸알란의 죽음에 언론은 일제히 그에 대한 추모 특집을 내보냈으며, 총리까지 성명을 발표하고, 시민들의 추모 행렬이 이어지는 등 프랑스 전역이 제빵 장인의 죽음에 애도를 보낸 것으로 알려지고 있다.

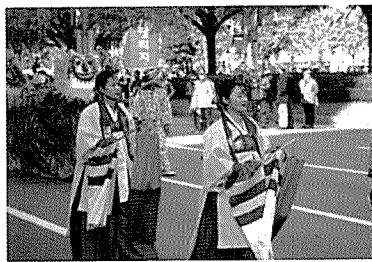
본지 2002년 7월호 '파리의 유명 베이커리' 편에 소개된 바 있는 푸알란은 전 세계 제빵 기술인들에게는 신화와도 같은 존재. 14세부터 일을 배운 그는, 1970년대 가업을 물려받은 후 1,000여명의 제빵 기술인들을 찾아다니며 전통적인 빵 재현에 힘썼다.

푸알란은 맷돌에 빻은 밀가루와 바다 소금, 누룩을 사용하고, 진흙과 벽돌 화덕에 장작불로 빵을 제조하는 16세기 비법을 전승 발전시킨 결과, 미쉬(Miche)와 캄파뉴(campane)와 같은 누구도 흉내낼 수 없는 빵을 창조해 낸 것으로 유명하다. 특히 푸알란의 캄파뉴는 유네스코의 문화유산으로 지정해야 한다는 평가를 받고 있다.

파리 외곽에 위치한 그의 빵 공장에서는 40명의 기술인들이 1일 1만 5,000여개의 빵을 생산하고 있으며, 이는 파리에서 하루에 소비되는 양의 2.5% 정도에 해당하는 것으로 알려지고 있다.

<박종선>

제과협, 서울시민의 날 행사 참여 서울시지회·회원사 부스 설치 홍보



10월 27일 개최된 제9회 서울 시민의 날 행사에 서울 시지회장협의회 및 리치몬드 과자점 등 회원사 3개 업체가 참여했다.

이날 행사는 시민을 위한 공개 음악회 및 먹거리 장터 등으로 구성됐는데, 서울시지회장협의회와 리치몬드과자점, 빵굽터, 종로복떡방, 프랑세즈과자점, 월드하우스, 63베이커리 등이 참여했다. 이날 서울시지회장협의회와 참가 회원 점포들은 먹거리 장터에 부스를 설치해 단과자빵류를 판매했으며, 서울 지역 지회장 및 사무국장들이 대거 참여해 제과에 대한 소비자 이미지 향상을 위해 힘썼다.



서울 각 지회, 국민 건강 걷기대회 참여 보건복지부 산하 단체와 함께 남산로 순환



각 지회 회원 일동이 복지부 산하 여러 단체 회원들과 함께 장충단 공원에서 남산을 순환해 돌아오는 코스의 걷기 대회에 참여했다.

중앙회, 강릉시지부에 금일봉 전달 수해 업소에 전 회원 위로의 뜻 전해

중앙회(회장 고진곤)는 태풍 루사로 인해 큰 피해를 입은 강릉시지

부에 중앙회 회장 명의의 금일봉을 전달했다.

중앙회 박윤식 총무국장은 지난 11월 강릉시지부에 금일봉을 전달하는 한편, 강원도 내 수해 지역을 방문해 전 회원을 대신해 위로의 뜻을 전했다.

서울시지회장협의회 단합대회 가져 지회장·사무국장 참여, 상호 친목 다져



서울시지회장협의회(회장 신동윤)는 10월 18일 서울 시 지회장 및 지회 사무국장이 참석한 가운데 도봉산 등반을 겸한 추계 단합대회를 가졌다.

이날 행사에서 참석자들은 상호간 친목을 다졌으며, 긴밀한 유대 관계를 통해 협회 발전을 위해 더욱 노력키로 했다.

광주광역시지회, 크리스마스 대비 세미나 데코레이션 케이크·한과 제품 선보여 큰 호응



광주광역시지회(지회장 이기남)는 11월 13일 호남 제과제빵전문학원에서 크리스마스를 대비한 기술 세미나를 개최했다.

호남제과제빵전문학원과 성화대 호텔조리제빵과가 협찬하고 성화대 전국제과제빵회가 후원한 이날 세미나에는 대전 에펠제과의 김광열씨, 서울상사 기술부장인 이광옥씨, 광주 쇼콜라베이커리의 엄재동씨가 강사로 초청돼 크리스마스를 대비한 데코레이션 케이크와 한과 제품을 선보여 참가자들에게 큰 호응을 얻었다.

경기도지회, 야외 단합대회 가져 지부장 및 임원 등 상호 친목 도모



경기도지회(도지회장 조계중)는 10월 10일 경기도 지회 산하 각 지부장 및 임원, 회원 50명이 참가한 가운데 강원도 삼척시에서 단합대회를 실시했다.

이날 행사에서 참가자들은 상호 친목을 다졌으며, 지부간 긴밀한 유대 관계를 지속시켜 나가기로 했다.

울산광역시지회, 체육대회 개최 가족 동반 행사로 상호 친목 다져



함께 어린이 장기자랑 대회 및 회원 노래자랑 대회를 개최하는 등 친목을 다졌다.

성북지회, 실용 제품 기술 세미나 인기 제품 실연, PL 보험 안내도 병행



성북지회(지회장 김옥수)는 11월 15일 월곡동 사회복지법인 '생명의 전화' 건물에서 회원이 참여한 가운데 지회 기술분과위원회(위원장 박노현) 주관으로 기술 세미나를 실시했다.

이날 세미나에서는 최근 인기를 끌고 있는 깨찰빵 등 3가지 제품을 선보여 참가자들에게 호응을 얻었다. 한편 이날 성북지회는 참석자를 대상으로 PL 보험 안내에 대한 설명식을 가졌다.

관악지회, 추계 등산대회 가져 임원·회원 참석, 상호간 친목 다져



관악지회(지회장 임재홍)는 10월 15일 지회 임원 및 회원 30명이 참석한 가운데 관악산에서 추계 등산대회를 가졌다.

이날 관악지회는 등산대회를 통해 상호간 친목을 다졌으며, 이를 계기로 지회 발전을 위해 더욱 노력하기로 했다.

대전지회 소식

수해 지역에 온정의 손길 펼쳐 대전지회 및 각 지부 성금 기탁해

대전지회는 지난 여름 집중 호우와 태풍 루사로 수해를 입은 수재민에게 온정의 마음을 담은 수재의연금을 기탁했다.

대전지회는 10월 10일 대한적십자 산하의 공동 모금회 대전사무소에 수재 의연금 50만원을, 지회 산하 5개 지부는 별도의 성금을 방송국과 해당 기관에 기탁했다.

제과인 추계 단합체육대회 개최 회원·대전시청 참여해 상호 친목 도모



대전광역시지회(지회장 정만규)는 10월 16일 대전 갑천 둔치에서 지회 회원 및 대전광역시청 위생과 직원 가족이 참여한 가운데 추계 단합 체육대회를 개최했다.

이날 행사에서 대전지회는 축구·축구 시합을 개최해 상호간 친목을 다졌다. 한편 이날 정만규 지회장은 행사 인사말에서 '오늘같은 행사를 계기로 앞으로도 상호간 화합의 장을 만들어 가자'고 밝혔다.

의정부지부, 강원도지회에 수재 의연금 집행부 수해 지역 방문해 위로의 마음 전달

의정부지부의 변충우지부장, 이재석 상임 이사, 허남극 이사 등 임원진 3명은 10월 21일 강원도지회인 춘천지부를 방문해 최병은 춘천시지부장, 최인동 강릉시지부장, 유항렬 원주시지부장 및 주영환 도지회장에 임원 및 회원의 마음이 담긴 수재 의연금 60만원과 위로의 뜻을 전달했다.

한편 강원도지회는 의정부지부의 수재 의연금을 강릉시지부에 전달했고, 강릉시지부는 수해 피해가 큰 회원에게 분할 지급기로 했다.

안양시지부, 추계 체육대회 개최 회원 100여명 참석, 회원간 단합 다져



안양시지부(지부장 이호식)는 10월 24일 안양보육원 소운동장에서 추계 체육대회를 개최했다.

이날 체육대회에서는 100여명의 회원이 참석해 각종 경기를 펼치며 친목과 단합을 다졌다.

밀양시지부장에 한재근씨 선출



밀양시지부는 정기총회를 열고 작년 수지 결산보고 및 올해 예산안을 심의 확정하는 한편, 한재근베이커리의 한재근씨를 신임 지부장으로 선출했다.

밀양시지부 주소 : 경남 밀양시 가곡동 640-1
한재근베이커리 ☎(055)352-0723

<협회 소식 종합 / 박종선>