'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 5일 일정의 이번 연수는 1일째 갓빠바시 도구 상가와 시모지마 포장상가를 방문하며, 2일째는 '모박쇼'와 '세계 제빵월드컵 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, 선착순으로 마감한다.

▲ 신청 및 문의:대한제과협회 (02)2273-1830

고려당, OK 캐쉬백 제휴 서비스 개시

한달간 제휴 기념 고객 홍보 행사 실시

고려당은 (주)SK와 제휴해 OK캐쉬백 서비스를 제공한다.

OK캐쉬백 카드 소지자가 전국 160여개 고려당 매장에서 제품을 구매할 경우 일정액을 적립해 주는 서비스이다. 고려당의 이번 제휴는 크라운베이커리에 이어 업계 2번째이다.

고려당은 제휴를 기념하고 고객 홍보를 위해 10월 한달간 '반값 페스티발'을 실시, 바게트를 반액에 판매했다. 고려당은 OK 캐쉬백과 연계해 적립은 물론 다양한 이벤트를 진행하는 등 앞으로 고객 유치에 보다 적극적으로 나설 계획이다. 〈김미선〉

신라명과, 지하철 내 위성 광고 효과 톡톡

홍익회 매장 분포한 지하철 1 · 4호선 집중 공략

신라명과가 새로운 매체를 광고에 활용해 관심이 집중된다. 지난 월드컵을 계기로 대폭 활성화된 지하철 내 위성 TV를 이용하고 있는 것. 마침 철도와 지하철역에 홍익회 매장을 두고 있는 신라명과로서는 이로 인해 매출 시너지 효과를 누리고 있다는 분석이다.

이에 따라 신라명과는 홍익회 매장이 집중 위치한 지하철 1 · 4호선에 광고를 방영하고 있는데, 저온숙성빵의 신선함을 지하철 이용 고객들에게 심어 주기 위한 이미지로 구성됐다. 한편 신라명과는 위성 TV가 주최하는 각종 행사에 케이크 · 상품권 등의 경품도 제공하고 있다. 〈김미선〉

'02 재팬 케이크쇼 한국인 2명 입상

이은경-슈거 크래프트, 전익범-그랑가또

지난 10월 1일부터 3일까지 동경도양과자협회 주최로 초콜릿 공예, 그랑가또, 콩피즈리, 포장 등 11개 부문에 걸쳐 총 1,750여 작품이 출품된 가운데 열린 2002년 재팬케이크쇼에서 한국인 2명이 입상했다.

이 대회에서 동경제과학교 출신인 이은경씨가 슈거크래프트 부문에서 은상을 차지했으며, 동경제과학교 교사로서 본지 '후지우의 프랑스 전통과자' 필자이며, 지난 7월 일본 캘리포니아 레이즌 콘테스트에서 대상을 수상한 바 있는 전익범씨가 그랑가또 부문에서 동상을 수상했다.

〈임희정〉

日 최고의 '초콜릿' 가와구치씨 세미나

발렌타인 · 화이트데이 제품, 내년 1월 8일 개최

(사)대한제과협회와 월간 베이커리는 내년 1월 8일 한국제과고등기술학교에서 일본 최고의 초콜릿 기술인 가와구치 유키히코(川口行彦)씨를 초청해 기술 세미나를 실시한다.

이번 세미나에서는 봉봉 오 쇼콜라 등 '초콜릿 프랄린'과 발렌타인 · 화이트데이 행사를 겨냥한 '초콜릿 데코레이션케이크'를 선보이게 된다. 이날 세미나는 제과점에서 곧바로 판매에 적용할 수 있도록 전체 실연 품목 중 '초콜릿 프랄린 및 초콜릿 용기' 등 일본의 최신 제품 60%, '발렌타인 · 화이트데이 행사용 초콜릿케이크' 40% 비율로 구성된다.

한편 이번 세미나에 강사로 초청되는 가와구치 유키히코씨는 동경 긴자에 위치한 초콜릿 전문점 '르쇼와'의 생산 책임자로 현재 일본 내 초콜릿 분야에서 1인자로 꼽히는 유명 기술인이다.

이번 초콜릿 세미나는 한국제과고등기술학교에서 오후 1시부터 오후 6시까지 개최되며, 세미나 비용은 1인당 8만원이다. 참가 신청순으로 좌석 배정을 하며, 75명을 선착순으로 접수한다.

- 참가 신청: (사)대한제과협회 (02)2273-1830
- 입금 계좌: 국민은행 068-01-0379-599, 예금주:대한제과협회

파리바게뜨 '기념일 캠페인' 시작
창립 16주년 행사 '사진 공모전' 연계

파리바게뜨가 캠페인 주제를 '기념일'로 새롭게 정하고 다양한 이벤트를 진행중이다. 또한 이와 연계해 인기 연예인 정우성이 등장하는 TV 광고 '별걸 다 기억하는 남자 - 첫키스 편'을 선보이고 있다.

이 업체는 작년 한해 '사랑'을 주제로 한 캠페인을 통해 '무스 케이크'의 시장 연착륙에 성공했다고 판단, 더욱 박차를 가해 케이크 시장 전체를 넓히는데 주력하기로 의견을 모았다. 이에 제품 활성화 전략을 모색하던 중 케이크 제품이 특별한 날을 위한 '목적 구매성'이 높다는 특성을 떠올려 도출된 결과가 바로 '기념일 캠페인'.

파리바게뜨는 이번 캠페인을 통해 '월급날', '금연', '첫키스', '칭찬' 등의 생활 속 소소한 기념일을 이끌어낼 계획이다. 2주마다 돌아가며 새로운 주제의 '기념일'을 선정하고, 각 기념일에 어울리는 케이크를 짝을 이뤄 집중 판매한다. 예를 들어 첫키스 기념일에는 상큼한 맛의 '레몬 생크림 케이크'를, 결혼 기념일에는 여러 가지 달콤한 맛이 조화를 이룬 '크로칸트 오더베 케이크'를, '금연 기념일'에는 담배의 길쭉한 이미지를 닮은 '바나나 생크림 케이크'로 기념일마다의 특별한 의미를 전달한다.

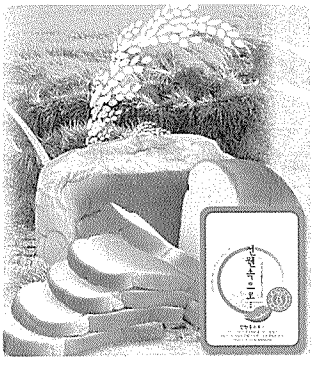
'기념일'의 특성상 고객들에게 보다 아기자기한 맛을 주는데 역점, 케이크를 구매하는 모든 고객에게 '나만의 기념일 카드'를 증정하기도 했다. 또한 매장을 꾸미는 포스터도 기념일마다 새롭게 교체하고 있다.

'광고+매장연출+제품'의 3박자가 조화를 이뤄 펼쳐지는 이번 '기념일 캠페인'은, No.1 브랜드의 이미지를 업고 선물세트 등의 목적 구매용 제품을 강화하고자 하는 파리바게뜨의 마케팅 방향을 단적으로 보여주는 예이다.

한편 파리바게뜨는 16회 창립 기념일 행사로 '케이크와 함께 하는 기념일 사진 공모전'을 실시, 캠페인과 연계해 나가고 있다. 11월 8일까지 마감이며 우편과 온라인 접수 모두 가능하다.

〈취재 · 김미선〉

크라운베이커리 가을 신제품 출시
'전원 속으로' 주제로 한 천연 발효 식빵 4종



크라운베이커리가 '현미 · 버터 · 옥수수 · 밤 이야기' 식빵 신제품 4종을 출시했다.

이번 신제품은 '전원 속으로'라는 제품 컨셉에 맞게 자연 효모 발효법을 적용하고 천연 재료를 사용하는 등 인공적 가공을 최대한 줄였다. 특히 '현미 이야기'는 국내에서는 유일하게 항헬리코박터 유산균이 첨가돼 항생효과가 탁월한 제품이다. 가격대는 1,700원~3,000원으로 다양하다.

크라운베이커리는 이번 신제품 홍보를 위해 고객이 캐쉬백 포인트를 이용해 현미 · 버터이야기 2종을 동시에 구매할 경우 절반으로 할인해 주는 '반액 페스티발'을 OK 캐쉬백과 함께 10월말까지 실시했다.

〈김미선〉

뚜레쥬르, 고객만족도 2회 연속 1위
'베이커리' 서비스 부문 3위, 선호적 이미지 매김

(주)제일제당 베이커리 사업본부 뚜레쥬르(www.tlj.co.kr)가 한국능률협회컨설팅이 주관한 2002년 고객만족도 조사에서 2000년에 이어 2회 연속으로 베이커리 부문 1위를 획득했다.

전반적 만족도, 재구입 의향, 요소 만족도 등 3분야 심사기준 모두에서 타사 대비 높은 점수를 얻었으며, 특히 7개 요소만족도 평가 기준 중 맛, 신선도, 디스플레이, 직원 친절도 등 5개 부문에서 우위를 점했다. 이번 1위 획득으로 뚜레쥬르가 현재 의욕적으로 추진 중인 매장 모델 다변화에 가속도가 붙을 것으로 보인다.

한국 산업 고객만족도 조사(KCSI : Korean Customer Satisfaction Index)란 제조업, 서비스업, 공공 부문의 상품 및 서비스에 대한 고객 만족도를 나타내는 지수이다.

한편 이번 조사 결과, 베이커리 부문의 고객 만족지수는 서비스업 중 호텔, 영화관에 이어 3위를 차지해 피자나 패스트푸드 부문에 비해 월등히 높은 결과를 보여 이목을 집중시켰다. 〈김미선〉

빵굼터, 제5회 가족 체육대회 열어
본사 · 가맹점 정성 모아 수재의연금 전달

(주)빵굼터(www.bbanggoomteo.co.kr)는 지난 10월 6일 노량진초등학교에서 빵굼터 가족 체육대회를 개최했다. 이날 행사는 본사 및 78개 가맹점은 물론 협력업체 직원까지 300여명이 참석한 가운데 성황리에 끝마쳤다.

축구, 족구, 줄다리기 등의 프로그램으로 진행되는 빵굼터 체육대회는 가족 상호간의 화합과 친선 도모를 위해 2년마다 1번씩 개최된다. 한편 (주)빵굼터 김서중 사장 외 가맹점 일동은 지난 9월 25일 MBC에 수재의연금 500만원을 전달했다.

〈김미선〉

'밀가루 값' 앞으로 계속 오른다

원맥 값 상승해 가격 35% 추가 인상될 듯

국내 제분 업체들은 지난 9월말부터 10월초 밀가루 값을 공장도 출고가 기준 12% 인상했으나, 인상 요인을 다 반영하지 않아 앞으로도 35% 정도 가격이 더 오를 예정이다.

제분업체에 의하면 올해는 밀 산지의 기상 이변으로 인해 밀 예상 수확량이 미국은 작년 6,300만톤에서 올해 4,800만톤으로, 캐나다가 2,400만톤에서 1,500만톤, 호주가 2,300만톤에서 1,140만톤으로 급감했다는 것.

이에 따라 5월부터 오르기 시작한 원맥 값은 8월부터 폭등하기 시작해 수확기를 앞둔 9월말 현재 40% 정도 오른데다가, 환율도 소폭 상승해 국내 제분 업체들은 불가피하게 밀가루 값을 인상할 수밖에 없었다고 밝히고 있다.

제분 업체들은 1차로 12% 가격 인상을 했으나, 재료상의 마진이 보태지면서 밀가루 소비자가는 10월 현재 20kg 기준 1만 2,000~3,000원 선에서 거래되고 있다. 여기에 가격 상승이 예상됨에 따라 재료상들이 밀가루를 추가 주문하는 가수요까지 발생, 일부 지역에는 밀가루 공급이 원활하게 이루어지지 않는 현상이 빚어지고 있다.

제분 업체들은 35%의 추가 가격 상승분을 몇회에 걸쳐 반영할 예정이지만 제과점의 원가 부담은 계속될 전망이다.

〈박종선〉

제원, 양과자 기술 세미나 개최

무스, 초콜릿 케이크 등 8제품 실연

(주)제원인터내쇼날(대표 이용채)이 오는 11월 12일부터 13일까지 이틀 동안 한국제과고등기술학교에서 양과자 세미나를 개최한다.

이번 세미나에서는 프랑스 패티스프랑스(Patisfrance)사의 로홍 클루쯔로드씨를 실연 강사로 초청해 라즈베리, 화이트, 스트로베리, 트로피칼, 다크 등 다양한 미로와 제품을 이용한 여러 가지 무스케이크 및 초콜릿 케이크를 선보일 예정이다. 〈임희정〉

▲ 세미나 문의: (02)998-5858

제니코식품(주), '제니코 S.P' 출시

1박스에 20kg, 4개들이 소포장 제품

제니코식품(주)(www.jenico.co.kr)가 유화제 '제니코 SP'를 지난 10월 출시했다.

'제니코 SP'는 오래전구(舊) 삼립테코에서 생산했던 것과 동일한 것이다.

제니코는 1박스에 5kg짜리 소포장용 4제품을 한 세트로 포장해 판매한다.

이번 신제품 출시는 구(舊) 삼립테코 시설에서 생산된 제품을 (주)웰가가 판매해 왔는데 제니코식품(주)가 판매 계약을 추진, 신제품 출시가 이루어졌다.

〈임희정〉

삼양사, 12월 4일 기술 세미나 개최

크리스마스 겨냥 초콜릿 공예 및 선물용 제품

삼양사 식품 BU(대표 김 윤)는 오는 12월 4일 대전제과기술학원에서 큐원 밀맥스 제과 제빵 기술 세미나를 개최한다.

이번 세미나에서는 (사)대한제과협회 기술 지도위원인 안스베이커리 안창현 상무가 강사로 초청돼 크리스마스를 겨냥한 특선 제품을 주제로 초콜릿 공예 및 선물용 제품 5가지를 선보일 예정이다.

이번 무료 세미나는 선착순으로 접수하며, 접수 신청순으로 세미나 좌석을 배정한다. 〈임희정〉

▲ 세미나 문의: 080-023-3399, (02)740-7314

경북과학대, 수해 양파로 빵 만들어

호텔조리과 김현묵 교수, 수해 지역에 무료 제공

경북과학대학 호텔조리과가 빵을 만들어 수해 복구 지원에 나서 화제다. 이번 일은 대구 육군 50사단과 연계해 김현묵 교수(47 · 경북과학대 호텔조리과)의 총괄 지도로 이루어졌다.

수해를 입은 김천시 구성면 · 지례면에서 수확한 양파가 침수돼 출하를 못하게 되자, 50사단과 경북과학대학이 이를 정상가로 전량 매입해 '양파빵'으로 가공한 것.

경북과학대 학생들과 군장병들에 의해 직접 만들어진 이 '양파빵'은 수해지역에서 구슬땀을 흘리고 있는 자원봉사자들과 군 장병들에게 무료로 제공됐다.

이들의 이러한 선행은 KBS, 조선일보 등의 주요 매스컴에 일제히 보도돼 전국민의 격려를 받았다.

〈김미선〉

제32회 '제과 기능장' 사상 최대 16명 합격

10년 통산 82명 탄생, 내년부터 합격자 줄듯

지난 9월 8일 실시된 제32회 제과 기능장 시험 발표 결과 사상 최다인 16명이 합격했다.

이로써 올해 기능장 시험의 합격자는 지난 7월 1일 실시된 제31회 시험의 합격자 13명을 포함해 총 29명으로 늘어나 한해 최다 인원 합격 기록을 갱신했다. 지난 1992년 3명이 배출됨으로써 시작된 제과 기능장은 시행 10년째를 맞는 올해까지 총 82명이 탄생했다.

한편, 최근 들어 기능장 합격자가 크게 증가함에 따라 앞으로 합격자를 적정 수준으로 맞추기 위해 시험의 난이도를 조정할 것으로 알려지고 있어 내년부터는 합격자수가 지금보다는 크게 줄 것으로 예상된다.

〈박종선〉

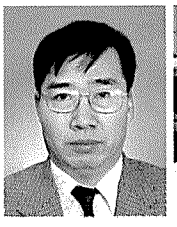
제32회 제과기능장 합격자 - 가나다 순

경문식 (제과학교)

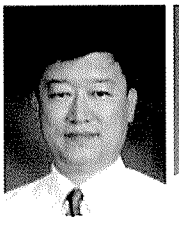
김덕규 (그린하우스과자점)

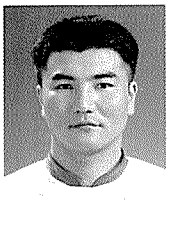
김문국 (파밀리아과자점)

김범안 (풍년제과)


김선기 (팔레스호텔)

김한식 (힐튼호텔)


노한승 (한빛제과학원)


류동욱 (인천제과학원)

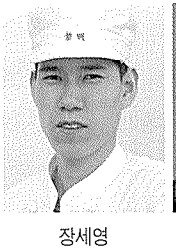
박세만 (현대호텔)

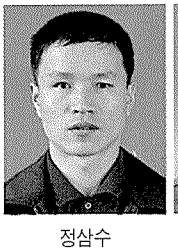
박윤철 (박윤철과자점)

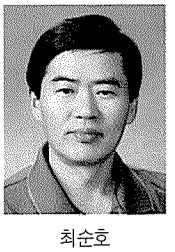
은지표 (조선호텔)

이성렬 (이성당)

임양규 (안스베이커리)


장세영 (세느과자점)


정삼수 (건강제과)


최순호 (상제르망과자점)

산업인력관리공단, '제과 기법' CD 발매

배합 · 제법 등 제과 실기 관련 내용 수록

한국산업인력관리공단이 '제과 기법' CD를 10월부터 발매하고 있다.

홍행홍 한국제과고등기술학교 교장이 집필한 이 CD는 〈제1장 제과 기기와 도구〉, 〈제2장 반죽과 믹싱〉, 〈제3장 레이어케이크〉, 〈제4장 파운드케이크〉, 〈제5장 스펀지케이크〉, 〈제6장 엔젤푸드케이크〉 등 총 15장으로 구성돼 있다. 기능사 시험 품목을 중심으로 한 이 CD에는 해당 품목의 배합 및 제법이 수록돼 있다. 〈박종선〉

▲문의:한국산업인력관리공단 매체팀 ☎(02)3271-9432~4

동향제과학교 '단과 연수반' 모집

품목별 3~4일 압축 강의 진행

동향제과직업전문학교에서 단과별 기능 연수반 수강생을 모집한다. 각 부문별로 3~4일 단기 집중식 강의로 구성되는 이번 강좌는 양과자, 초콜릿, 마지팬, 제품 포장법 등 각 분야의 전문 기술인들에 의해 수업이 진행된다. 각 품목별 수강료는 15만원~20만원으로 3개 품목 이상 수강시 10% 할인 혜택이 주어진다.

한편 이 학원은 11월 11일부터 내년 4월까지 고용보험 적용 사업장 퇴직자를 대상으로 무료 제과제빵 교육을 실시할 예정이다. 신청 희망자는 구직등록 필증을 비롯한 서류 양식을 구비해 직접 방문 접수하면 된다. 〈허미경〉

▲ 문의 : (02)365-5892

대한학원 홈페이지 새롭게 재구성

11월 4일 '빵 마스터반' 개강

대한제과제빵학원(www.korea-cake.co.kr)이 다양한 컨텐츠 개발을 비롯한 홈페이지 리뉴얼 작업을 통해 온라인상에서 활발한 활동을 보이고 있다. 학원소개를 비롯해 시험정보, 진로안내 등 크게 6개로 나뉜 이 학원의 홈페이지에는 진학관련학과 · 제과제빵기구 안내, 동영상 강의 등 타 홈페이지에서는 찾을 수 없는 다양한 자료들이 상당수 갖춰져 있다. 또한 온라인상의 수강 신청자에게는 수강료의 10%를 할인해 주는 서비스를 실시할 계획이다.

한편 이 학원은 11월 4일 '빵 마스터반'을 개강하고 조리빵, 자연발효빵, 특수빵 등 빵에 관한 전반적인 교육을 실시한다. 수업은 매주 월요일 6시부터 9시까지 진행된다. 〈허미경〉

▲문의(02)547-9276

광주지회, 제14회 추계 체육대회

200여 회원 참여, 상호간 화합 다져

광주광역시지회(지회장 이기남)는 지난 9월 29일 일곡동 OB맥주 운동장에서 김재균 북구 구청장 등 외부 인사와 전주, 순천 지역 제과인, 광주지회 회원 등 200여명이 참석한 가운데 추계 체육대회를 개최했다.

이날 체육대회에서 광주광역시지회는 축구, 족구, 배구 경기를 실시해 상호간 화합을 다졌으며, 긴밀한 유대 관계와 친목을 바탕으로 지회 발전을 위해 더욱 힘쓰기로 했다.

양천지회, 오대산서 추계 단합대회

임원진 및 회원 참여, 상호 화합 다져

양천지회(지회장 이동택)는 지난 10월 15일 강원도 오대산에서 추계 단합대회를 실시했다.

지회 고문, 회장단, 임원, 회원 등 40여명이 참석한 이날 단합대회에서 양천지회는 상호간 친목을 다졌으며, 앞으로 지회 발전을 위해 노력하기로 했다.

동작지회, 추계 야유회 실시

협회 발전 논의, 상호 친목 도모

동작지회(지회장 윤충기)는 지난 9월 26일 지회 임원 및 회원이 참석한 가운데 남양주군 한강변에서 추계 야유회를 실시했다.

이날 야유회에서 동작지회는 참가자들에게 새로 발효된 PL법 안내와 함께 협회 회관 건립에 적극적인 동참을 유도하는 한편 즐거운 시간을 보내며 상호간 친목을 다졌다.

안산지부, 추계 체육대회 개최

연관 업체 참여 긴밀한 유대 다져

안산지부(지부장 홍순찬)는 지난 9월 26일 일동 체육공원에서 지부 임원 및 회원, 협력 업체가 참여한 가운데 추계 체육대회를 개최했다.

이날 안산지부는 축구 경기와 노래자랑 행사를 가지는 등 회원 상호간 친목을 다졌으며, 협력 업체와도 긴밀한 유대 관계를 지속키로 했다.

전주지부 · 전북도지회 수재의연금

KBS와 자원봉사협의회에 성금 전달

전주시지부와 전북도지회는 지난 8월 태풍 루사로 인해 수해를 입은 수재민에게 온정의 마음을 담은 수재의연금을 기탁했다.

전주시지부(지부장 강대윤)는 전주 KBS 방송국에 수재의연금 30만원을 기탁했으며, 전북도지회는 도지회 산하 지부들의 뜻을 모은 수재의연금 10만원을 전라북도 자원봉사협의회에 전달했다.

'한국 제과사' 편찬 회합 가져

조승환 고문 등 화과자 분류 논의

조승환 대한제과협회 고문이 집필중인 '한국 제과사' 편찬을 위한 업계 인사 회합이 지난 10월 21일 중앙회 사무실에서 있었다.

이날 회합에는 일본과자전문학교에 요청해 입수한 자료를 근거로 조승환 고문, 고진곤 회장, 업계 원로 박근성, 홍행홍 제과학교 교장, 박찬회 제과 명장, 서정웅 제과 기능장 겸 협회 중앙회 이사 등이 참석한 가운데 '한국 제과사'에 수록될 '화과자의 분류 및 용어' 정립을 위한 1차 모임을 가졌다.

이날 회의에서는 1차로 화과자 분류 및 용어 규정을 논의했으며, 미진한 내용에 대해서는 추가 자료 수집을 거쳐 2차 회의를 갖고 확정하기로 했다.

대한제과협회 회관 건립 기금 기탁자

대한제과협회가 추진하고 있는 회관 건립 사업에 동참한 회원의 명단을 다음과 같이 상시 게재합니다. 〈편집자 주〉

- **군포 · 의왕시지부(지부장 오재수) 회원 54만원**
- **위재상(협회 기술지도위원, 용인 바임하임과자점 대표) 10만원**
- **안산지부(지부장 홍순찬) 회원 100만원**