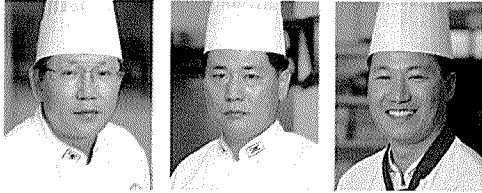


종합

제빵월드컵 한국대표 프랑스 연수

대회 자료 수집 및 M.O.F 연수 실시



장복용 김홍중 오병호

대한제과협회(회장 고진곤)은 세계제빵월드컵을 대비한 1차 기술 연수의 일환으로 2월 20일 3명의 대표 선수를 프랑스로 파견했다.

이번 유럽 연수는 이 대회에 처녀 출전하는 우리 나라가 대회 사전 자료 수집 및 현지 훈련을 실시하기 위한 것. 장복용(바게트와 스페셜 빵 부문), 김홍중(빵공예 부문), 오병호씨(빈 스타일의 페이스트리 부문) 등 3명은 프랑스 현지에 도착해 대회 정보를 수집하는 한편, 4일간은 프랑스의 제빵 M.O.F로부터 경연 종목에 대해 조언을 얻는 등 모두 8일간 기술 연수를 실시했다.

한편 오는 4월 21일부터 23일까지 유로빵 전시장 내에서 열리는 세계제빵월드컵에는 한국을 포함해 프랑스, 일본, 미국 등 12개국의 기술인들이 자국의 명예를 걸고 '바게트와 스페셜빵', '빈 스타일의 페이스트리', '빵공예' 등 3개 부문에서 경연을 펼치게 된다.

<박종선 / sunpark@mbakery.co.kr>

과기회, <초콜릿의 세계> 출간

지난 22일 기념회, 서적 판매 시작



한국제과기술경연구회(회장 이호영, 이하 과기회)는 지난 2월 22일 서울 캐피탈호텔에서 업계 인사 200여명이 참가한 가운데 <초콜릿의 세계> 출판 기념회를 가졌다.

이날 과기회 이호영 회장은 "기술서를 발행하기까지 물심양면으로 도움을 준 업체 관계자와 편집 작업에 적극 참여한 회원에게 감사 드린다"고 전한 뒤, "이번 <초콜릿의 세계>가 많은 기술인에게 도움을 주는 기술서로 평가받아 업계 발전에 일조했으면 한다"고 밝혔다.

한편 <초콜릿의 세계>는 과기회가 2년여의 준비 끝에 발간한 기술서 시리즈 3편으로 '초콜릿 이론', '초콜릿의 기본 테크닉', '초콜릿 제품', '초콜릿공예 및 피에스몽테', '데코레이션' 등 5개 부문 161개 아이템으로 구성돼 있다.

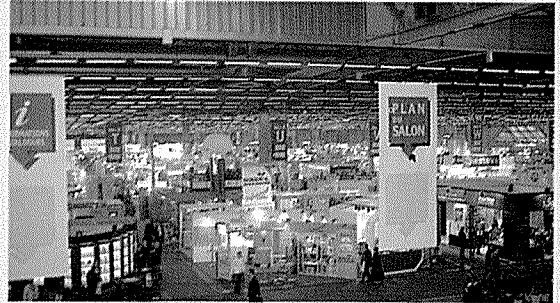
한국제과기술경영연구회가 저술하고, 비앤씨월드가 발행한 <초콜릿의 세계>는 총 240쪽에 전면 컬러, 양장 제본이며, 권당 가격은 4만 5,000원이다.

▲ 구입 문의: '베이커리넷'에서 위탁 판매 (02)569-2705

<박종선 / sunpark@mbakery.co.kr>

제과협회, 2002 유로빵 연수단 모집

유로빵·제빵월드컵·M.O.F·초콜릿 세미나



대한제과협회(회장 고진곤)에서 2002 유로빵(Europain) 연수단을 모집한다.

이번 연수단은 오는 4월 20일부터 24일까지 프랑스 파리의 '파리 노르 빌 빵뜨 전시장'에서 열리는 유로빵 기간 중 선진 제과 제빵 재료 및 장비를 경험하게 되며, 특히 4월 21일부터 23일까지 세계 12개국의 기술인이 참여해 자국의 명예를 걸고 실력을 겨루는 '세계제빵월드컵'을 참관, 이 대회에 처음 출전하는 한국 대표를 응원하게 된다.

또 연수 기간 중 세계 최고 수준의 교육 시스템을 자랑하는 발로나사의 '초콜릿 세미나'를 비롯해 세계 최고 기술로 인정받는 M.O.F초청 기술 세미나를 실시하며, 프랑스에서 주목받는 유명 점포와 폴란드 베이커리 업체를 시찰하게 된다.

연수단은 7박 8일 일정의 연수 1진과 10박 11일의 연수 2진 등 2종류 패키지로 모집하며, 연수 비용은 세미나비용을 포함해 연수 1진은 225만원, 연수 2진은 298만원이다.

▲ 참관 및 연수 문의

대한제과협회 (02)2273-1830, 2277-0702

바깥세상여행사 (02)737-2725

<박종선 / sunpark@mbakery.co.kr>

미국소맥협회, 명칭 및 직제 변경

미국소맥협회한국지부가 최근 명칭을 미국소맥협회로 변경했다.

이와 함께 직제가 변경돼 기존의 '지부장'이 '한국 대표'로, '기술 상담역'이 '전무'로, '행정보좌역'이 '행정실장'으로 바뀌었다.

▲한국대표 : 고원방 ▲전무 : 박우준 ▲행정실장 : 이진영

바로 잡습니다

■ 지난호 '신상품신제안'의 에어브러시 기사 (p. 174) 중

1. 에어브러시 취급 업체인 코리아뉴매틱의 전화번호를

(02)2266-0246으로 바로 잡습니다.

2. 코리아뉴매틱의 홈페이지는 www.kpshop.co.kr로,

'콤프레셔'의 설명 중 오일 피스톤 방식을 '오일레스 방식'으로 바로 잡습니다

종합

서울식품공업, (주)케로이인더스에 경영권 매각 35년 전통 양산제빵업체 ... 양산업계 지각 변동 예고

양산제빵전문업체로 35년의 전통을 자랑하는 서울식품공업이 지난해 연말 M&A전문 기업인 (주)케로이인더스에 경영권이 매각됨으로써 향후 사업방향 등 후속 조치에 관심이 모아지고 있다.

경영난으로 어려움을 겪고 있던 서울식품공업은 지난해 연말 구조조정전문회사인 (주)케로이인더스에 총 지분의 12.59%인 52만 2,000주를 매각함으로써 실질적인 경영권이 이양됐으며, 최대 주주로 부상한 (주)케로이인더스측은 지난 1월 30일 임시주총을 열어 신임 대표이사에 윤창호씨를 임명하는 등 회사 정상화를 위해 발빠른 조치를 취하고 있다.

경영권 이양 작업이 완료되는 대로 서울식품공업은 향후 냉동생지 사업부분에 회사의 역량을 더욱 집중시킨다는 전략을 세워나갈 것으로 알려지고 있다.

이 회사 마케팅팀의 한 관계자는 "지난 해 전년 대비 180%의 매출 신장을 이뤘던 냉동생지사업 부분을 더욱 강화해 올해 200%의 성장을 구가한다는 목표를 세워놓고 있는 상태"라며, "올해는 냉동생지 생산라인을 보강하는 등 대량 생산 체제로 전환할 준비를 마무리 해 인스턴트 베이커리뿐 아니라 자영제과점 영업도 더욱 강화해 나갈 계획"이라고 밝혔다.

한편, 올해 양산업계는 매머드급 지각변동이 일어날 것으로 예측된다. 이미 경영권이 바뀐 서울식품공업 이외에도 양산제빵업계에서 오랜 전통을 이어오던 A업체가 최근 매각절차를 밟고 있어 인수절차가 완료될 것으로 보이는 4월부터는 관련 업체들의 후속 조치가 뒤따를 것이란 분석이다.

이런 기류 속에서 업체들이 유통다변화 시대에 맞는 통합 마케팅을 기획하는 등 틈새시장을 선점하기 위해 다양한 영업루트를 확보하고 있는 것으로 전해지면서 올해 양산업계는 체제정비를 위한 업체들의 치열한 경쟁이 더욱 가속화 할 것 이란 전망이 설득력을 얻어가고 있다.

<오형석 / ohs@mbakery.co.kr>

미국 유제품 관련 세미나 개최

'유청·치즈 이용법 및 매장 관리' 소개

미국 유제품 수출협의회가 이번달 19일부터 20일까지 '미국산 유제품 관련 세미나'를 한국제과고등기술학교에서 개최한다.

'미국산 유청 및 치즈를 이용한 베이커리 세미나'가 열리는 19일에는 유청 베이커리 세미나를 하윤원박사가, 치즈 베이커리 세미나를 펄택 케이크타운과자점의 서강현 기술상무가 진행한다.

이날 세미나에서는 미국산 유청 및 치즈의 유용성을 이용한 제과제빵법이 소개된다.

'효과적인 유제품 매장 관리를 위한 세미나'가 열리는 20일에는 알

지아들로(Dr. AL Giardullo)씨가 강사로 초청돼 유제품의 유제품 매장 담당자를 대상으로 강의를 진행하며, 효과적인 유제품(치즈) 관리 및 진열 방법에 대한 내용이 다뤄질 예정이다.

미국 유제품 수출협의회는 베이커리 종사자 및 유제품 매장 관리 담당자를 대상으로 초청장을 발송해 90명에 한해 참가 신청 접수를 받고 있으며, 세미나 참석을 원하는 사람은 미국 유제품 수출협회에 문의해 접수하면 된다.

한편, '뉴월드푸드쇼(New World Food Show 2002)'가 18일부터 19일까지 인터컨티넨탈 호텔에서 개최되며 미국 유제품 업체 중 4개사가 참여할 것으로 알려졌다.

▲ 문의 : 미국유제품수출협회 (02)516-6893

▲ E-mail : hera@intnet.co.kr

<임희정 / lim@mbakery.co.kr>

이탈리아 '파브리' 사 국내 상륙

월드컵 겨냥 ... 종로 1호점 오픈

즉석 아이스크림 전문 업체인 이탈리아 '파브리'사가 월드컵을 겨냥해 아시아 최초로 한국에 직영점을 개설하는 등 아이스크림 시장에 도전장을 내밀었다.

파브리사는 지난 2월 16일 종로 뎀셀브스 3층에 1호점을 오픈해 18가지 종류의 다양한 아이스크림 제품을 선보였다.

3월중에는 이 회사 아이스크림 기술자인 마리오 피오리씨를 초빙해 로드숍 운영자를 중심으로 파브리 상품의 시연과 교육을 전개할 예정이다.

파브리사는 앞으로 아이스크림 메뉴와 이탈리아 에스프레소를 접목 시켜 부가가치를 높여나가는 것을 비롯해 점포수를 늘려감으로써 브랜드 홍보를 더욱 강화한다는 계획이다.

특히, 이 회사는 이탈리아 정통의 맛을 바탕으로 국내 소비자의 입맛에 맞게 새로운 형태의 제품을 개발해 빠른 시일 내에 입지를 굳혀나갈 예정이다.

한편, 파브리사는 전세계 70여개국에 전통 이탈리아의 맛과 독창적인 재료를 사용한 아이스크림을 수출하고 있으며, 리스 코리아(대표: 허정)를 국내 독점수입업체로 선정해 홍보 활동과 판매 사업을 벌이고 있다.

<임희정 / lim@mbakery.co.kr>

KBN, 매장용 보안 카메라 출시

실시간 녹화 및 전원 스위치 제어 가능

KBN(주)가 매장용 보안 시스템인 디지털 카메라를 출시한다.

지난 12월 첫선을 보인 매장용 디지털 카메라는 CCTV 화면을 한정된 장소에서 봐야하는 단점을 보완해 만든 제품이다.

제조업체 크리토 텔레콤과 OEM계약을 체결해 생산중인 이 제품은 카메라에 내장된 컴퓨터를 통해 실시간 내용 녹화 및 순간 포착이 가능하며 전원 스위치 제어장치 기능을 갖춰 절전 효과가 기대된다.

<임희정 / lim@mbakery.co.kr>

(주)선인, 이란산 피스타치오 수입

미국산보다 색깔 뛰어나 케이크 장식에 적합



(주)선인(대표 이효구)이 3월부터 이란산 피스타치오를 수입해 판매에 들어간다.

이번에 수입되는 피스타치오는 초록색의 고유한 색상이 가장 잘 살아 있다는 평가를 받은 제품

으로 주로 케이크 장식용으로 판매될 예정이다.

특히 이 제품은 미국산 제품에 비해 입자 크기는 작지만 장식용 색상이 뛰어나 케이크 장식용 제품의 고급화를 추구하는 베이커리를 대상으로 적극적인 마케팅을 펼쳐간다는 계획이다.

이 업체의 한 관계자는 "고급 케이크 장식용 제품을 원하는 베이커리 경영주들이 직접 일본에서 재수입하던 품목이었으나 이번 수입을 계기로 번거로움을 줄이게 될 것"이라며 "열매 상태에서도 피스타치오 페이스트와 같은 색상을 지니고 있으며, 가격도 일본 수입가의 절반선에서 책정될 것"이라고 말했다.

〈오형석 / ohs@mbakery.co.kr〉

뚜레쥬르, 홈페이지 리뉴얼 거쳐 재오픈

가맹점 커뮤니티 베이커리 업계 최초로 도입



뚜레쥬르(www.tj.co.kr)가 지난 2월 8일 자사 홈페이지를 새롭게 리뉴얼해 새로운 콘텐츠를 보강하는 등 더욱 다채로운 모습으로 재오픈했다.

이번에 리뉴얼 된 홈페이지는 본사와 가맹점, 고객 등이 서로 의사전달이 가능하도록 했으며 특히 개별 가맹점이 홈페이지를 통해 고객의 의견을 적극적으로 반영할 수 있어 주목을 끌고 있다.

이 업체 한 관계자는 "신규 홈페이지는 점포별 커뮤니티 생성이 가능해 각 개별 가맹점에서 고유의 판촉행사와 이벤트를 직접 홍보할 수 있는 것을 비롯해 파트타임 직원 채용 등 각 점포의 공지사항도 직접 관리할 수 있어 더욱 체계적인 가맹점 관리가 가능해질 것으로 보인다"고 말했다.

이외에도 신규 홈페이지에는 매장안내, 채용, 이벤트, 제빵훈련원 안내 등 관련 콘텐츠가 새롭게 개편됨으로써 앞으로 커뮤니케이션과

e-비즈니스사업에 지속적인 개발이 뒤따를 것으로 전망된다.

한편, 이 업체는 업계 최초로 케이크의 예약 주문이 있을 경우 자동으로 인근 해당 가맹점주 휴대폰에 문자메시지가 전달되도록 하는 시스템을 개발해 도입함으로써 고객과 가맹점간의 커뮤니티 연동을 가능하게 했다는 평가를 받고 있다.

〈오형석 / ohs@mbakery.co.kr〉

쥬빌리(주), 데코레이션 초콜릿 사인판 제작

디자인비용 무료 ... 최소 1200개부터 주문 가능

데코레이션 장식물 업체로 최근 활발한 영업을 펼치고 있는 쥬빌리(대표 김영환)가 3월부터 단색 위주의 평면적인 소재의 초콜릿 데코레이션에서 벗어나 다양한 색상을 가진 입체 데코레이션 초콜릿을 선보인다.

또한 오는 4월부터 초콜릿 몰드 제품과 초콜릿 색상을 함께 출시해 초콜릿 데코레이션 사업 부문에 더욱 박차를 가할 것으로 알려졌다.

이 업체 한 관계자에 따르면 "자영제과점이 초콜릿 사인판을 주문할 경우 해당 베이커리의 이미지에 맞는 디자인을 회사가 무료로 제작해 주는 것이 가장 큰 특징"이라며, "제품 발주일로부터 3주 정도의 기간 안에 주문자에게 직접 배송할 계획"이라고 말했다.

이번에 출시되는 초콜릿 사인판은 제품 개별 단위로 최소 1,200개부터 소량 제작 주문이 가능하다.

〈오형석 / ohs@mbakery.co.kr〉

하모니, 샌드위치 전문사업 추진

카페존 직영 1호점 및 2호점 연속 개점



(주)하모니푸드(대표 최병순)가 1월에 오픈한 샌드위치 전문점인 송파구 방이동의 카페존 직영 1호점에 이어 지난 2월 직영 2호점인 중구 충무로점을 개점했다.

카페존은 테이크아웃 형태의 매장으로 이 업체가 직접 개발한 소스와 신선한 재료를 이용해 만든 다양한 품목의 샌드위치와 고급 에스프레소, 모카 등의 커피 메뉴를 접목한 샌드위치 전문점이다.

이 회사는 당분간 직영점 사업을 활발히 전개할 계획이며, 향후 프랜차이즈 사업을 모색하고 있는 것으로 알려졌다.

〈임희정 / jim@mbakery.co.kr〉

학원·학교

제과학교 제29회 졸업식 가져

1년 정규반 졸업생 34명 배출



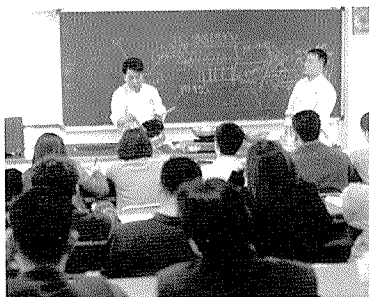
한국제과고등기술학교 (교장 홍행홍)는 2월 9일 본교 강당에서 대한제과 협회 조승환 고문, 고진곤 회장 등 업계 인사들이 참가한 가운데 제29회 졸업식을 거행했다.

지난 1974년 44명의 졸업생을 시작으로 수많은 제과기술인을 키워온 제과학교는 올해 34명의 학생이 졸업함으로써 총 배출 인원이 1108명이 된다.

이날 졸업식에서 홍행홍 교장은 축사를 통해 "열심히 노력해 제과 업계에 훌륭한 기술인으로 남기 바란다"며 졸업생들에게 격려의 말을 전했다. 한편 제과학교는 지난 2월 정규반 모집을 통해 신입생을 선발하고 3월 4일 입학식을 갖는다. <허미경 / jpkjong@mbakery.co.kr>

'강사연합회' 초콜릿 세미나 개최

정기세미나 통해 기술 개발 나서



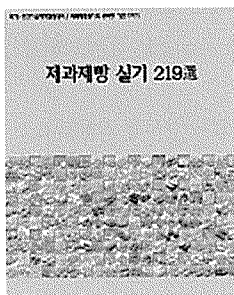
전국 제과학원 강사연합회(회장 홍성중)는 지난 2월 23일 정기모임을 갖고 초콜릿 제품 세미나를 실시했다.

한미제과제빵학원에서 오후 3시부터 진행된 이날 세미나에는 제원인터

내쇼날의 제품 개발실장인 김성일씨가 강사로 초빙돼 실용 초콜릿제품과 데코레이션 기법을 선보였다. 홍성중 회장은 "3월초 프랑스 M.O.F인 스테판씨를 초빙해 세미나를 실시할 예정"이라며 활발한 활동 계획을 밝혔다. <허미경 / jpkjong@mbakery.co.kr>

수험서 '제과제빵 실기 219選' 출간

현장 활용도 높은 219개 제품 수록



지난 2월 기술자격 검정을 대비한 실기 수험서 '제과제빵 실기 219選'이 출간됐다.

민간자격 검정에 맞춰 발간된 이 책은 국가 기술자격 및 민간자격 시험에 대비한 전문 실기교재로 기존의 교재보다 2배 이상 많은 219개의 제품이 수록돼 있다. 책의 구성은 제과 제품이 115

개, 제빵 제품이 104개로 배합표와 제법, 주요 공정별 주석 등으로 이뤄져 제과 전반에 관한 이해를 돕고 있다.

'제과제빵 실기 219選'은 전국 주요 제과기술학원 및 서울 시내 대

형서점과 인터넷서점 등을 통해 판매되고 있으며 권당 판매가는 2만 5,000원이다. ▲ 구입 문의 : (주)아이비라인 (02)796-5111

<허미경 / jpkjong@mbakery.co.kr>

한미제과학원 '자격증 대비반' 개설

기능장·민간자격 등 분야별 강좌

한미제과제빵전문학원(원장 김영선)에서 '자격증 대비반'을 개설하고 수강생을 모집한다.

이번 강좌는 상반기에 시행되는 각종 국가 자격증 및 민간자격의 필기시험 대비를 내용으로 하고 있다. 강의는 민간자격의 케이크디자이너 부문, 베이킹 마스터 부문과 4월 7일 시행되는 제과기능장 부문 등 세개반으로 나누어 진행된다.

한편 이 학원은 한미회 회원을 대상으로 3월 19일 오후 3시부터 양과자 세미나를 실시할 예정이다. 품목은 미니케이크 및 앙뜨르메 등으로 (주)스위스 브랑제리의 윤성찬 실장이 강사로 초빙된다.

▲ 문의 : (02)957-6080 <허미경 / jpkjong@mbakery.co.kr>

대한제과학원 '화과자 마스터반' 개설

6주 동안 화과자 전반에 걸쳐 강의

대한제과기술학원(원장 이홍렬)에서 '화과자 마스터반'을 모집한다. 이번 강좌는 3월 4일부터 4월 8일까지 6주 과정으로 진행된다.

교육은 양갱, 굽는 화과자, 찌는 화과자, 젤리, 선물용 세트 등 화과자 전반에 걸친 내용으로 구성될 계획이며, 강사로는 박근성씨가 초빙된다. 강의 시간은 매주 월요일 오후 6시부터 9시까지이다.

▲ 문의 : (02)547-9276 <허미경 / jpkjong@mbakery.co.kr>

기능장, 기능사 필기시험 접수

19일부터 공단 본부 및 사무소서

한국산업인력공단(www.hrdkorea.or.kr)이 주관하는 제과제빵 기능사 및 기능장 검정의 필기시험 접수가 3월 19일부터 21일까지 실시된다. 원서는 전국 4개의 지역본부 및 19개 지방사무소에서 교부 및 접수하고, 필기시험은 접수 2주 후인 4월 7일 시행된다.

한편 공단 측은 기능사 필기전형의 인터넷 접수에 대한 세부사항은 3월 중순 이후 공고할 계획이라고 밝혔다. 응시자격 및 자격체계에 대한 안내는 공단 홈페이지에서 확인할 수 있다.

<허미경 / jpkjong@mbakery.co.kr>

이종열 슈가 아프리에 이전

설탕공예 연구실 이종열 슈가 아프리에가 연구실을 서울로 이전한다. 신성대학의 외래교수로 강의 중인 이종열 원장은 2000년 수원시 인계동에 연구실을 열고 개인지도 및 소그룹지도를 통해 제과기술인들에게 설탕공예 기법을 전수해왔다.

▲ 주소 : 서울시 서초구 반포2동 1-8번지 강남소핑센터 2층 23호

▲ 문의 : (02)594-3218

2002 상반기 아시아권 전시회

일본의 'Foodex Japan', 중국의 'Bakery China'

〈정리 / 허미경 jpkjong@mbakery.co.kr〉

2002년 상반기에 세계 각국에서 열리는 각종 전시회 가운데 아시아권에서 개최되는 제과제빵 및 식품 관련 전시회를 소개한다. 국제화 시대에 아시아 각국에서는 어떤 상품과 전략으로 전세계의 소비자를 공략하는지 오프라인 또는 온라인을 통해서 참관해 보자.

Foodex Japan 2002

일본능률협회에서 주최하는 Foodex Japan 2002가 3월 12일부터 15일까지 나흘에 걸쳐 치바 마쿠하리(幕張) 팻세에서 개최된다.

올해로 제27회를 맞이하는 Foodex Japan(국제 식품·음료전)은 아시아 각국에서 참가하는 약 2,350개사의 식품업체와 참관객들로 해마다 성황을 이루고 있다.

특히 올해는 공동 행사로 제30회 HOTERES JAPAN 2002(국제 호텔·레스토랑쇼)와 FOOD SHOP 2002(식품산업컨퍼런스)가 함께 열려 주최측은 9만 여명의 참관객을 예상하며 행사를 준비중에 있다.

부스는 식품업체와 음료업체, 기타 관련업체 등 각 분야별로 나누어 배치되며 관람은 오전 10시부터 오후 5시까지 가능하다.

▶ Foodex Japan 홈페이지 : www.jma.or.jp/FOODEX/ja

Bakery China

5월 15일부터 17일까지 3일간 중국 상해 에버브라이트 센터에서 중국 최대 규모의 제과제빵 국제 전시회인 제5회 Bakery China가 열린다. 1998년 시작한 이 대회는 중국정부의 대외무역경제성과 중국경공업제과협회의 후원을 받아 CABCI(China Association of Bakery and Confectionary Industry)가 개최하는 행사로 중국의 제과제빵업계 발전에 큰 역할을 하고 있다는 평이다. 지난해 전시회에는 세계 18개국 327개 업체를 유치했고, 관람객도 3만 6,000여명을 참가시켰다.

이번 Bakery China는 제과제빵 업계에서 세계적으로 알려진 IBA(독일에서 3년에 한번씩 개최되는 박람회)의 주최자인 GHM과 CABCI가 공동으로 개최할 계획으로 알려져 더욱 많은 이들의 관심을 집중시키고 있다. 21세기에 발전이 더욱 주목되는 중국 제과업계가 국제적으로 한발 거듭나는 발판이 될 것으로도 평가되고 있다.

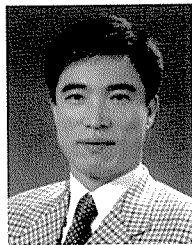
▶ Bakery China 홈페이지 : www.bakery-china.de

전시회 캘린더

<p>〈일본〉 동경 국제 식품·음료전 FOODEX JAPAN 2002 / The 27th International Food and Beverage Exhibition 기간: 3월 12일 ~ 3월 15일</p> <p>〈싱가포르〉 식품·음료·레스토랑·호텔·캐atering 박람회 FHA Food & Hotel Asia / International Exhibition of Food, Drink, Hotel, Restaurant and Catering Equipment, Supplies & Services 기간: 4월 9일 ~ 4월 12일</p>	<p>〈일본〉 동경 국제 식품 소재 및 첨가물전 FOOMA JAPAN 2002 / International Food Ingredients & Additives Exhibition 기간: 5월 15일 ~ 5월 17일</p> <p>〈중국〉 제 5회 베이커리 차이나 Bakery China 기간: 5월 15일 ~ 5월 17일</p>	<p>〈일본〉 동경 국제 식품 기계 공업전 FOOMA JAPAN 2002 / International Food Machinery & Technology Exhibition 기간: 6월 11일 ~ 6월 14일</p> <p>〈대만〉 타이페이 식품 박람회 Taipei International Food Show 기간: 6월 12일 ~ 6월 15일</p> <p>〈대만〉 타이페이 식품기계 박람회 Taipei International Food Machinery & Technology Show 기간: 6월 19일 ~ 6월 23일</p>
---	--	--

협회소식

강남·서초지회, 임시 총회 개최
 신임 지회장에 홍종식씨 선출해



강남·서초지회는 이삼선 지회장의 폐업에 따라 임원 선출을 위한 임시 총회를 지난 1월 16일 개최했다. 이날 총회에서 강남·서초지회는 프랑세즈과자점의 홍종식씨를 신임 지회장으로 선출했다.



개소식을 가졌다.
 이 사랑의 빵굽터에서는 매월 유성구 지부 회원이 직접 제조한 빵을 양로원 및 아동보호시설에 전달하게 된다.

강동·송파지회, 제18차 정기총회
 올해 사업 계획 및 예산안 심의 확정



강동·송파지회(지회장 정병섭)는 지난 2월 20일 원일뷔페에서 연관 업계 인사 및 회원이 참석한 가운데 제18차 정기 총회를 개최했다.

이날 총회에서 강동·송파지회는 작년 수지 결산 승인에 이어 올해 사업 계획 및 예산안을 심의 확정하고 지회 발전을 위해 회원의 힘을 결집시키기로 했다.

광주광역시지회 소식

키미코리아 후원, 세미나 개최
 건과류 이용 빵·케이크 제품 선보여

광주광역시지회(지회장 이기남)는 지난 2월 20일 광주제과기술학원에서 회원을 대상으로 기술 세미나를 개최했다.

키미코리아(대표 김영숙)가 후원한 이날 세미나에서는 중앙회 기술지도위원인 송파구 하이제과자점의 안종섭씨가 강사로 초청돼 미국산 건조·냉동 과일 및 견과류를 이용한 빵·케이크를 선보여 참석자들에게 호응을 얻었다.

광주과우봉사회, 제9차 정기총회
 불우이웃돕기 등 사업 계획 수립



광주광역시지회 과우봉사회(회장 장중채)는 지난 1월 23일 빛고을신용협동조합에서 제9차 정기총회를 개최했다.

이날 총회에서 과우봉사회는 소년 소녀가장 및 독거노인 등 불우이웃돕기 올해 사업 계획 및 예산안을 확정했다.

과우봉사회는 광주광역시지회 임원진이 회원으로 가입돼 있으며, 불우이웃돕기 활동을 펼치고 있는 제과인 봉사 단체이다.

- ▲회장: 정중채(하이밀명과) ▲부회장: 박재현(빵굽터제과) ▲총무: 이천규(금풍베이커리) ▲재무: 임동철(문명당제과) ▲보건혈액사회분과위원장: 조영진(동부제과) ▲장애인재해분과위원장: 박봉열(아비앙뜨제과) ▲아동·청소년·노인분과위원장: 김오중(샤모니제과) ▲홍보·환경분과위원장: 고점석(빛고을제과) ▲감사: 손병윤(싱싱제과), 김호중(쉐라톤제과)

<협회 소식 종합 / 박종선 sunpark@mbakery.co.kr>

대전광역시지회 소식

지회 사무실 현판식 가져
 회원 및 연관업체 인사 참여



대전광역시지회(지회장 정만규)는 지난 2월 6일 고진근 중앙회 회장 및 연관 업체, 지역 단체장, 회원이 참석한 가운데 사무실 이전 현판식을 가졌다.

이날 현판식에서 대전광역시지회는 회원 권익 증진 사업을 활발하게 전개하는 한편, 회원간 친목과 단합을 바탕으로 더 발전된 지회를 만들어 가기로 했다.

유성구지부, '사랑의 빵굽터' 개소
 양로원 및 아동보호시설에 빵 전달

대전광역시지회 유성구지부(지부장 정태천)는 지난 1월 29일 대전유성구청장 및 내외 인사가 참석한 가운데 '사랑의 빵굽터'