

한국인 외국 경연대회서 수상 잇달아
정홍연·전익범씨 등 일본 대회에서 1위



외국에 기술 유학 중인 한국인이 현지의 경연대회에서 1위를 차지하는 낭보가 잇따르고 있다.

지난 7월 6일 일본의 캘리포니아 레이즌 협회가 주최한 '양과자 신제품 개발 콘테

스트'에서 본지 '후지우의 프랑스 전통 과자'란 지면에 원고를 기고하는 한편, 동경제과학교 한국인 교사로 재직 중인 전익범씨가 최고의 영예인 대상을 차지했다.

또 이에 앞서 동경제과학교 졸업 후 현재 일본의 리가 로얄호텔에서 웨프로 근무 중인 정홍연씨는 2000년 재팬케이크쇼 초콜릿 공예에서 동상을 차지한 데 이어 2001년 대회에서는 초콜릿 공예 1위인 일본 양과자협회연합회장상을 수상했다. 작년 재팬케이크쇼에는 정홍연씨와 함께 동경제과학교 재학 중인 이송희씨가 슈거 크래프트 부문에서 동상을 수상하기도 했다.

한편 이들에 앞서 1992년에는 리치몬드과자점 은마점 대표인 나기학씨가 재팬케이크쇼의 세계 양과자 콩쿨에 한국 대표로 출전해 동상을, 1993년에 최두리 슈거아트&웨딩케이크의 최두리씨가 재팬케이크쇼의 전신인 동일본양과자대회 슈거 크래프트 부문 동상, 나폴레옹과자점 청담점의 이성민 차장이 1994년 프랑스 니스 양과자경진대회 3위에 이어 1996년에는 알파콤 콩쿨 설탕공예에서 1위를 차지한 바 있다.

〈박종선 / sunpark@mbakery.co.kr〉

베이커플러스, 발로나 초콜릿 세미나

93년 월드페이스트리컵 우승 기술인 초청

베이커플러스(대표 김웅일)는 오는 9월 1~8일까지 자사가 취급하는 발로나사 초콜릿을 이용한 양과자 세미나를 실시한다.

서울을 비롯해 대도시를 순회하며 개최될 이번 세미나에는 1993년 월드 페이스트리컵 대회에서 프랑스가 우승할 당시 '초콜릿 케이크&설탕공예' 부문 멤버였던 패트릭 카줄라(Patrick Casula)씨가 초청돼 초콜릿을 이용한 양과자 제품을 선보이게 된다. 세미나 참가 희망자는 사전에 베이커플러스로 신청하면 된다. 세미나비는 무료이다.

■ 문의: (02)567-7015 〈박종선 / sunpark@mbakery.co.kr〉

대한제당, 콘아그라사와 독점 판매 계약

제과재료 용품 국내 수입 및 판매권 확보

대한제당(주)(대표 한동혁)이 7월 2일 미국의 종합식품 업체인 콘아그라(Con Agra)사의 국내 독점 판매 계약을 체결했다.

무역유통 사업본부의 백경목 부사장은 콘아그라사의 아시아 태평양 담당 임원인 존 파킨슨 등의 방문 일행을 맞아 Food service 용품에



대한 국내 수입 및 독점 판매권 부여를 내용으로 하는 판매 계약 조인식을 가졌다.

이 업체는 토마토 소스, 토마토 페이스트, 토마토 주스 등 토마토를 가공한 제품들

을 하반기에 수입 시판할 예정이다.

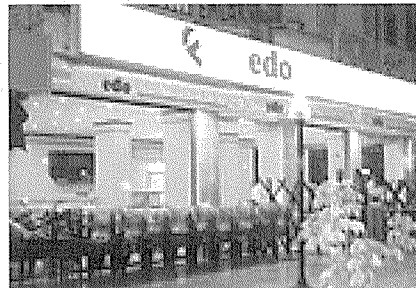
대한제당의 한 관계자는 "콘아그라사와의 독점 판매 계약 체결을 발판 삼아 향후 상호간 사업 영역 확대를 통해 적극적인 사업 다변화를 추진할 계획"이라고 밝혔다.

한편 콘아그라사는 미국 50개 주와 세계 27개국에 사업장을 두고 식품, 육류, 곡물, 수산물, 유제품 등을 생산하고 있으며 연간 매출액 238억 달러에 달하는 종합식품업체로 자리 매김하고 있다.

〈임희정 / lim@mbakery.co.kr〉

아이스크림 업체 '에도' 국내 상륙

천연 과일을 원료로 다양한 맛 선보



전통 터키식 아이스크림을 표방한 에도(대표 유청도) 1호점이 지난 7월 13일 이대 앞에 개설됐다.

에도 아이스크림은 터키에서 자라는 살렘이라는 나무 뿌리에서

추출한 특정 성분을 응용, '썰어서 먹는' 신개념의 아이스크림으로 한국 시장 공략에 나섰다.

아이스크림 프랜차이즈 업체인 에도는 아시아에서는 한국에 처음 출점하는 터키 브랜드로 에도코리아가 아시아 총판권을 맡아 사업을 진행한다. 에도코리아는 "에도의 모든 제품은 지중해의 천연 과일을 원료로 만든 것이 특징"이라며 "현재 출시한 10여 종의 제품을 보강해 향후 21여 종까지 선보일 계획"이라고 밝혔다.

한편, 이 업체는 청주 메가블렛 영화관 내 매점에 소량의 제품을 납품할 예정이며, 브랜드 이미지 강화를 위해 이벤트 행사를 실시하는 등 입지 구축에 나섰다.

〈임희정 / lim@mbakery.co.kr〉

바로잡습니다

지난 7월호 '제품특집' 54쪽의 '녹차케이크' 배합에서 설탕량 200g이 누락됐기에 바로잡습니다.

제31회 제과 기능장시험 13명 합격

10년 통산 66명 제과기능장 배출

지난 7월 1일 제31회 제과기능장 시험의 최종합격자가 발표됐다. 총 81명이 응시한 이번 시험에서는 모두 13명이 새로운 기능장으로 합격됐다. 1992년 3명을 시작으로 매해 증가를 보여온 제과기능장은 10년 통산 총 66명의 인원이 배출됐다.

한편 한국제과기능장협회는 지난 19일 박찬희 회장, 김영선 사무총

장이 함께 한 자리에서 기능장 합격자들의 임시 모임을 갖고 합격자들에게 한국제과기능장협회 마크와 협회 회칙을 배부했다. 또한 8월 28일에는 신입회원 환영식을 겸한 정기 모임을 갖고 향후 사업 계획에 대한 발표를 진행할 예정이다.

올해의 두번째 기능장 전형인 32회 시험은 1차 필기 합격자에 한해 8월 5일부터 8일까지 실기 시험 접수를 실시해 9월 초순에 전형하게 된다.

〈허미경 / jpkjong@mbakery.co.kr〉

〈제31회 제과기능장 합격자 - 가나다순〉



강동호(꿈의 공전 베이커리)



김규수



김영석(현대제과학원)



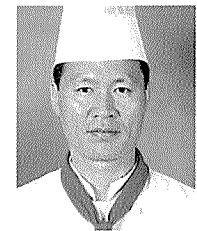
김윤철



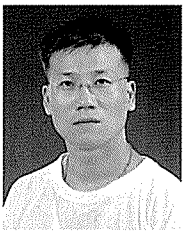
배정열(마빠시옹과자점)



송영광(케이하우스 엠마)



이종열(롯데월드식품료팀)



정병항(정병창과자점)



정찬웅(마인츠돔과자점)



최상호



최형일(엘리제과자점)



홍순양(주)구메



홍종훈(마인츠돔과자점)

〈합격자 DATA〉

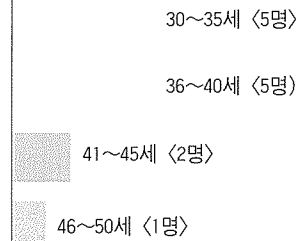
■ 지역별 합격 인원

① 서울 <9명> ② 경기 <3명> ③ 호남 <1명>

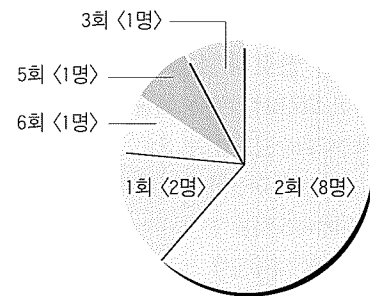
■ 특별 준비 사항

- ① 주관식 필기 시험 위한 시험 공부 <5명>
- ② 장식을 제조 등 실기 시험 위주로 대비 <6명>
- ③ 긴장을 풀기 위한 마인드 콘트를 <2명>

■ 합격자 연령대



■ 합격까지 총 응시한 회수



과우장학회, 회장에 장범룡씨 선출

대한제과기술학원 원장에는 허 강씨

대한제과제빵전문학원을 운영하고 있는 과우장학회는 최근 이사회를 개최하고 장학회 회장에 장범룡씨를 선출했다. 이날 총회에서 장학회는 대한제과제빵전문학원의 운영을 책임질 신임 원장에 허 강씨를 선임했다.

한편 과우장학회는 지난 1985년 뜻있는 제과인 50여명이 제과업 발전을 위해 설립한 비영리 법인으로 대한제과제빵전문학원을 운영하며

장학회 사업 등을 전개하고 있다.

한편 2002년 세계 제빵 월드컵 대회를 위해 1,200만원의 경비를 지원한 바 있는 과우장학회 산하의 대한제과제빵전문학원은 앞으로 설탕공예, 빵, 양과자, 초콜릿 등 4개 분야에 총 1,200만원의 장학금을 지원해 집중 교육을 실시할 계획을 밝혔다.

이번 장학금은 각 분야별로 30명의 기술인을 선정, 3년간 월 2회씩 국내외 최고 기술인을 초청해 고급 기술 교육을 실시하는데 쓰여질 계획이다.

〈박종선 / sunpark@mbakery.co.kr〉

제과학교 데코레이션 과정 모집 기능장 교수진에 의한 8주 강의

한국제과고등기술학교(교장 홍행홍)에서 2002학년도 '데코레이션 과정' 특별반 수강생을 모집한다.

이번 교육과정은 8월 26일부터 10월 18일까지 8주 과정으로 기본적인 도안 및 아이싱 연습을 비롯해 케이크, 마지팬, 초콜릿, 로얄아이싱 등 데코레이션 전반에 걸쳐 진행된다.

수업은 월요일부터 금요일까지 매일 오전 9시 30분부터 12시 30분까지로 교육비는 교재를 포함해 40만원이다.

문의 : (02)843-6110, 6042

<허미경 / jpkjong@mbakery.co.kr>

대한학원 '양과자' 4주 마스터반 모집 교육과 함께 신제품 개발 위한 연구

대한제과제빵학원(www.korea-cake.co.kr)에서 양과자 4주 마스터반을 개강한다.

8월 5일부터 진행되는 '양과자 마스터반'은 최근 유행하는 무스케이크를 비롯해 쉬폰, 티라미수, 젤리 등 양과자의 고급 기술을 모두 섭렵하는 과정으로 이루어진다. 또한 집중 교육과 함께 신제품 개발을 위한 연구를 통해 졸업작품전도 열 계획이다.

수업은 매주 월요일 오후 6시부터 8시까지 진행된다.

문의 : (02)547-9276

<허미경 / jpkjong@mbakery.co.kr>

부산제과과학원 전문기술인반 모집 최고급 실용제품 · 기능장 대비 교육

부산제과제빵기술학원(www.ibib.co.kr)에서 '전문기술인반'을 모집한다. 교육은 유럽풍의 최신 양과자 제품을 비롯해 초콜릿공예, 마지팬, 웨딩케이크 등 공예 제품까지 최고급 실용제품 교육과 제과기능장 시험을 대비한 내용으로 이루어질 계획이다.

이번 과정은 9월 3일부터 6주간 매주 화요일과 목요일 오후 7시~10시까지 진행될 예정으로 신청마감은 8월 31일까지이다.

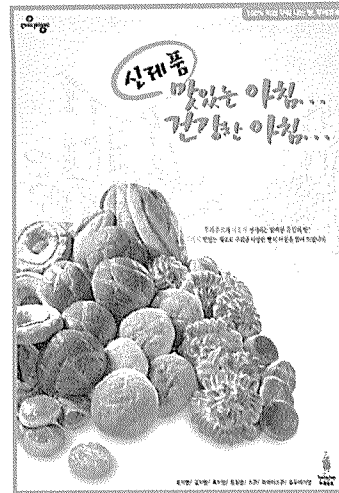
문의 : (051)806-1616

<허미경 / jpkjong@mbakery.co.kr>

뚜레쥬르 여름 이색빵 7종 출시 호박빵 · 감자빵 · 흑미빵 등 건강빵 위주

제일제당 뚜레쥬르(www.tlj.co.kr)가 이색 재료를 이용한 여름빵 7종을 출시했다. 호박빵, 감자빵, 흑미빵, 통밀빵, 스콘, 파파야스콘, 호두배아빵 등 곡물과 야채를 주원료로 하는 이번 신제품은 원재료의 독특한 맛을 강조했다.

감자 덩어리를 넣어 씹히는 식감을 강조한 감자빵, 굵게 간 통밀을 사용해 소화력을 높인 통밀빵, 호박 특유의 단맛을 살린 호박빵 등 맛은 물론 여름철 건강까지 고려한 제품이다.



특히 이번 신제품은 다이어트와 피부 미용 등에도 효과가 있어 20대 여성층에게 좋은 반응을 얻고 있다. 가격대는 호박빵 2,500원, 감자빵 1,600원, 스콘 800원 등으로 다양하다.

한편 뚜레쥬르는 지난 7월 11일 뉴코아백화점 반포점 내 김스클럽에 직영점을 오픈했다. 기존의 뚜레쥬르 매장과 같은 컨셉으로 운영될 예정이며, 빵류의 물량을 대폭 강화한 전형적인 할인 매장 인스토어 베이커리이다.

<김미선 / sunny@mbakery.co.kr>

크라운베이커리 홈페이지 업데이트 온라인 쇼핑물, 추카박스 등 맞춤 서비스 강화



지난 7월 22일 크라운베이커리(www.crownbakery.co.kr)가 홈페이지 업데이트를 단행했다.

이번 홈페이지 개편의 주안점은 '온라인쇼핑'과 '추카박스'. 기존의 콘텐츠에 '주문 확인' 코너를 더해 온라인 쇼핑물 이용에 편리를 도모할 동시에 '마일리지 서비스' 등의 고객 맞춤 서비스를 강화했다.

특히 인터넷 카드 업체와 연계해 고객이 홈페이지 내에서 케이크 쇼핑을 하면서 각종 축하 e-card를 즉석에서 보낼 수 있다. 고객이 생일 전후 2주간 홈페이지에 접속하면 축하메시지가 뜨는 '추카서비스'도 새롭게 오픈한다.

크라운베이커리는 홈페이지 새단장 이벤트를 2주간에 걸쳐 진행할 예정이다. '새단장 추카추카 이벤트'로 이름지어진 이 이벤트는 홈페이지에 접속한 고객이 '베이킹매니아' 코너에 게재된 문제를 맞추면 다양한 경품을 제공하며, 행사 기간 내 온라인 쇼핑물을 이용한 고객에 대해서는 더블 포인트가 주어진다.

<김미선 / sunny@mbakery.co.kr>

대영공업사, 프랑스산 플렉시팬 판매
요철 처리로 케이크 데코레이션도 가능



대영제과제빵기계공업(대표 조기호)이 신제품 프랑스산 플렉시팬을 판매한다. 베이커플러스에서 수입하고 대영공업사에서 판매하는 플렉시팬은 프랑스 디마할(Demarle)사 제품으로 실리콘 소재를 사용해 피낭시에, 마들렌 등 과자류를 고온의 오븐에서 수천번 구워도 사용이 가능한 반영구적인 제품이다.

특히 이번에 대영공업에서 선보이는 플렉시팬 중에는 사진에서처럼 요철(凹凸) 처리가 돼 케이크 옆면의 비스킷 조각이나 윗면을 다양한 무늬로 표현할 수 있어 데코레이션용으로도 활용이 가능하다.

〈박종선 / sunpark@mbakery.co.kr〉

KBN, 현금 지급기 설치 서비스 실시
고객 이용시 수수료 25% 제과점에 제공

KBN(대표 이덕주)이 제과점에 현금 지급기를 설치하고 고객 이용시 건당 25%의 수수료를 제공하는 금융 서비스 업무를 실시한다.

KBN의 현금 지급기 설치 업무는 최근 은행 등 금융기관이 토요일 휴무를 실시함에 따라 현금 인출 등에 불편을 겪는 고객에게 편의를 제공해 제과점의 이미지를 향상시키고 고객 이용시 수수료를 제공해 제과점에 이익을 창출하기 위한 것.

제과점은 무인 자동 서비스 시스템의 현금 지급기를 구매해 관리 운영하며 고객이 현금 인출이나 잔액 조회 등 현금 지급기를 사용하면 이용 수수료의 25%에 해당하는 금액을 제공받게 된다.

KBN이 제공하게 될 현금 지급기는 현금 인출·이체·잔액 조회 등의 서비스가 가능하며, 무선 통신을 이용하므로 제과점이 통신료를 부담하지 않아도 된다. ■ 문의 : KBN (02)749-2033

〈박종선 / sunpark@mbakery.co.kr〉

유암산업, 쇼핑몰 ‘케익프라자’ 리뉴얼
매뉴얼 강화해 전자상거래 활성화 계획

제과 재료 및 소도구 업체인 유암산업(www.cakeplaza.co.kr)이 지난



7월 자사 쇼핑몰을 새롭게 리뉴얼했다. 이 업체는 소매 쇼핑몰 위주로 운영하던 홈페이지 초기메뉴를 강화해 도소매 통합 사이트를 새롭게 개설했다.

카테고리를 강화한 쇼핑몰 초기 메뉴에는 유암산업이 출시한 신상품을 소개해 제품 홍보를 꾀했으며 쇼핑몰에서는 제과형틀과 유제품, 제과용 분말 등 제과제빵과 관련된 재료와 기구가 저렴한 가격에 제공되고 있다.

7월 자사 쇼핑몰을 새롭게 리뉴얼했다. 이 업체는 소매 쇼핑몰 위주로 운영하던 홈페이지 초기메뉴를 강화해 도소매 통합 사이트를 새롭게 개설했다.

특히 제품 1,000원당 30원의 마일리지를 적용한 온라인 결제 시스템은 마일리지 적립액을 현금화해 전자상거래에 활성화를 꾀할 것으로 보인다. 한편, 이 업체는 제과제빵에 관심을 가진 일반인 및 제과인을 대상으로 자사 세미나실에서 매주 월·수요일 2시에 홈메이드 베이킹 강좌를 실시한다.

〈임희정 / lim@mbakery.co.kr〉

대흥기업, 신제품 도우컨디셔너 출시
먼지 제거 필터 두께 늘려 품질 향상

PL법을 대비한 업체들의 행보가 안전성을 고려한 신제품 출시로 이어지고 있다.

대흥기업(대표 김대인)은 기존 도우컨디셔너의 품질을 향상시킨 신제품을 출시한다. 이 제품은 기존에 출시한 제품보다 먼지 제거 필터의 두께를 늘린 것이 특징으로 먼지로 인한 고장을 방지하려는 차원에서 품질이 보강됐다.

또한 이 업체는 도우컨디셔너 계기판에 부착된 단축 다이얼의 디자인을 강화해 시각적 효과를 높였으며 소비자가 살짝 계기판을 눌러도 기계가 작동될 수 있도록 고안했다.

〈임희정 / lim@mbakery.co.kr〉

아르넥 삼성, 첫 ‘쇼케이스 토탈 시스템’
카운터, 집기류 등 매장 컨셉에 따라 설치



아르넥 삼성(주)(대표 정규조)가 오는 9월 쇼케이스 제품의 컨셉에 맞춰 매장 인테리어를 총괄하는 토탈 시스템을 선보일 예정이다.

이 업체는 아르넥과 기술 협약을 맺은 타 회사와 계약을 체결해 바닥, 벽지, 천장 등의 인테리어 컨설턴트를 병행하는 토탈 시스템을 선보임으로써 쇼케이스를 매장 분위기에 맞게 배치하는 데 주력할 방침이다. 아르넥 쇼케이스는 문이 앞면에 설치돼 있고 상하 수직형으로 개방돼 있어 제품의 진열 및 전시 효과가 높다는 특징을 지녔다.

아르넥 삼성은 12월까지 삼성 테스코 홈플러스 및 백화점 등 12개 업체에 쇼케이스를 납품할 예정이며 제과용 쇼케이스 단품 모델을 선보일 예정이다. 이 업체는 향후 넓은 매장 중앙에 쇼케이스를 설치하고 가운데에 주방 설비를 배치하는 아일랜드 형식의 매장을 선보인다는 계획이다.

한편, 아르넥 삼성은 지난 99년 삼성전자와 이탈리아의 아르네가 합작 설립했으며 삼성의 유통망과 영업력, 생산 노하우를 바탕으로 아르네의 우수한 기술력과 선진 마케팅 기법을 접목, 국내 냉동·냉장용 쇼케이스 사업에 뛰어 들었다.

〈임희정 / lim@mbakery.co.kr〉

2002 전국지회지부장회의 개최

올해 주요 사업 진행 사항 점검



2002 전국지회지부장회의가 지난 7월 4일부터 5일까지 양일간 업계 내외빈과 지회·지부장 등 150여명이 참석한 가운데 강원도 속초 설악파크호텔에서 열렸다.

이날 회의에서 중앙회는 전국 지회·지부장들을 대상으로 회관 건립 및 전국호두제품경연대회, 월드 페이스트리 한국 대표 훈련 등 협회가 올해 전개하는 주요 사업의 추진 사항에 대해 설명했다.

또 이날 회의에서 중앙회는 협회의 주요 사업 설명에 이어 박봉상 교수와 제과학교 홍행홍 교장을 초청해 지난 7월부터 시행된 PL법(제조물 책임법)과 관련, 베이커리 업계의 대응 방안과 제과 기술 인력 문제의 해결 방안에 대해 세미나를 실시했다.

한편 이날 회의에 참석한 전국의 지회·지부장들은 상견례와 회합을 통해 상호간 화합을 다졌으며, 긴밀한 유대 관계를 통해 협회 발전을 위해 최선을 다하기로 했다.

서울시 전·현직 지회장 회합

유대 관계 통해 협회 발전 도모키로



서울시 전·현직 지회장 15명은 지난 6월 18일 경기도 구리시 소재 느티나무집에서 회합을 가졌다.

이날 모임에서 참가자들은 협회 발전 방안에 대해 의견을 교환하는 한편 상호간 친목을

도모하고 협회 발전을 위해 힘을 모으기로 했다.

강서지회, 새지회장에 정만금씨

주요 사업 계획 및 예산안 심의 확정



강서지회는 지난 5월 22일 강서뷔페에서 고진곤 중앙회 회장 및 서울 각 지회장, 내외빈 및 회원이 참석한 가운데 제24차 정기총회를 개최했다.

이날 총회에서 강서지회장은 정만금(뽕곰터)씨를 신임 지회장으로 선출하는 한편, 작년 수지결산에 이어 올해 주요 사업 계획 및 예산안을 심의 확정했다. 이날 정만금 신임 지회장은 "임기 동안 회원의 화합과 지회 발전을 위해 최선을 다하겠다"고 밝혔다. 한편 강서지회는 최근 지회 사무실을 화곡동에서 등촌동으로 이전했다.

■ 이전 주소: 강서구 등촌1동 652-15 2층 ☎(02)3663-6521

제1회 충남 도지부체육대회 개최

도내 5개 지부 참가, 상호 화합 다져



충남 도내 5개 지부는 지난 6월 6일 천안시 소재 지역경제연구소 운동장에서 제1회 충남도지부 체육대회를 개최했다.

천안, 아산, 당진, 논산, 공주시 등 5개 지부 150여명이 참석한 이날 행사에서는 축구 및 족구 경기를 통해 지부간 결속을 다졌으며, 축구경기는 논산지부가, 족구경기는 천안시지부가 우승을 차지했다. 5개 지부는 올해 처음 개최한 체육대회를 연례화해 상호간 유대 관계를 더욱 공고히 하기로 했다.

광주지회, 임원진·유관단체 단합대회

이기남 지회장 등 광주식약청장상 수여



광주광역시지회(지회장 이기남)는 지난 7월 11일 광산구 황룡강변 운동장에서 임원진, 회원, 유관단체와의 단합대회를 실시했다.

지회 임원진 및 회원 70여명과 광주광역시 광산구청 사회산업국 박남진 국장 외 13명 등이 참석한 가운데 열린 이날 행사에서 광주지회는 축구와 족구 경기를 실시해 친목을 도모했으며, 이를 계기로 양 단체간 긴밀한 유대 관계를 유지해 나가기로 했다.

한편 이날 행사에서는 식품 산업 발전과 국민 보건 향상에 이바지한 공로로 이기남 지회장과 콜롬방제과 박관철 대표가 광주식품의약품안전청장상을 받았다.

동부지회, 임원 야유회 실시

친목 바탕 지회 발전 노력키로



동부지회(지회장 김중주)는 지난 7월 11~12일까지 양일간 경북 울진에서 임원 야유회를 실시했다.

지회 임원진이 참석한 이날 행사에서 동부 지회는 상호간 친목을 다지는 한편 화합을 위한 자리를 자주 마련해 긴밀한 유대 관계를 바탕으로 지회 발전을 위해 더욱 노력하기로 했다.

<종합 박중선/sunpark@mbakery.co.kr>