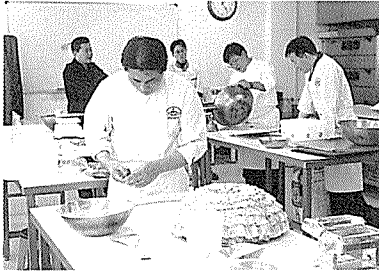


세계제빵월드컵서 '한국 대표' 선전
일본 종합 우승, 미국 2위 차지해



▲ 이번 대회에서 8위를 차지한 한국 대표 선수들의 국내 훈련 장면.

지난 4월 21~23일까지 유로빵 기간 중 열린 세계제빵월드컵에서 한국이 8위를 차지했다.

장복용(바게트와 스페셜빵 부문), 김홍중(빵공예 부문), 오병호(빈 스타일의 페이스트리 부문)씨 등 3명의 한국 대표 선수들은 대회 마지막날 경연을 펼쳤다.

프랑스, 일본, 미국 등 제빵 선진국 12개국이 참가한 이 대회에서 1위는 일본, 미국 2위, 벨기에 3위, 프랑스 4위, 스위스 5위, 이탈리아가 6위를 차지했다.

빵 경연대회로서는 최고 권위를 자랑하는 이 대회에서 한국 대표 선수들은 상위권 성적은 내지 못했으나 뒤늦은 대회 참가 결정으로 인한 훈련 시간 및 대회 정보 부족, 처녀 출전이라는 핸디캡에도 불구하고 선전했다(자세한 경연대회 내용은 6월호에 게재).

〈박종선 / sunpark@mbakery.co.kr〉

전국호두제품경연 7월 23일 개최
6월 29일까지 신청, 진열 규정 변경



2002 전국호두제품경연대회가 (사)대한제과협회 주최, 캘리포니아호두협회 주관으로 오는 7월 23일 서울 힐튼호텔에서 개최된다.

일반빵·조리빵·페이스트리·과자·건과 등 5개 부문에 걸쳐 예선을 통과한 본

선 진출작을 심사해 수상자를 가리는 이번 대회는 최우수상 배출 점포에게는 미화 5,000불의 판촉 행사 지원금이 제공된다.

또 최우수상 수상자에게는 대한제과협회가 실시하는 일본 연수(세미나 및 관광) 비용 전액을 지원받는 특전이 부여된다. 이밖에 각 부문 금상(5명), 은상(5명), 동상(10명), 장려상(25명)에는 상장과 기념품이 제공된다.

대회 참가 희망자는 참가 신청서(제과협회 지회·지부 비치)와 해당 경연 부문의 출품작 배합비 및 제조 공정, 사전 제작한 출품작 사진(3×5 사이즈)을 구비해 대한제과협회 각 지회·지부에 6월 29일까지 신청해야 한다. 참가 희망자는 1인당 1개 부문 1종류 1배합으로 제품을 만들어야 하며, 업소당 인원 제한은 없다.

한편 이번 대회부터는 수상자 선정 및 진열 방법이 일부 변경된다. 이전에는 예선을 통과한 본선 진출작 중에서 최우수상부터 장려상까지 수상자를 가렸으나, 올해부터는 동상까지만 본선에서 수상자를 가리고, 장려상은 예선 서류 심사서에서 등위를 가려 본선에는 작품을 출품하지 않아도 된다. 그러나 장려상 수상자도 7월 23일에 있을 시상식에는 참가해야 한다.

또한 이전에는 출품자가 작품의 진열을 위해 50×50cm 크기의 진열 면적 크기에 맞춰 별도로 준비한 쟁반이나 진열대 등을 준비했으나 이것의 사용이 허용되지 않는다. 그 외에도 제품의 윗면이나 옆면의 장식을 제외하고는 출품작을 돋보이게 하기 위한 장식물(초콜릿·설탕공예 등)은 일절 사용할 수 없다.

단, 일반케이크·양·생과자 품목의 '과자 부문'의 경우는 제품 진열을 위해 접시와 케이크 밑받침 정도에 한해 사용이 허용된다. 자세한 사항은 54쪽 호두경연 개최 요강 참조.

〈박종선 / sunpark@mbakery.co.kr〉

일본 동경제과학교 기술 연수단 모집
6월 12일까지 신청, 일본기술지도위원 세미나 실시

대한제과협회는 오는 7월 16~21일까지 동경제과학교 기술 세미나 및 유명 제과점 견학에 참여할 연수단을 모집한다.

이번 연수는 동경 도착 첫날인 16일에는 동규제과 등 긴자의 유명 제과점을 견학하고, 17~19일까지 3일간은 빵·과자 세미나를 실시한다. 특히 올해 연수에는 처음으로 참가 희망자 선착순 20명에 한해 18일 오후 6시부터 일본양과자협회연합회의 기술지도위원이 실시하는 양과자 세미나에 무료로 참가할 수 있는 기회가 마련된다.

또 5일째인 20일에는 하코네 지역 명소와 유명 제과점을 견학하며, 마지막날인 21일에는 동경의 가빠바시 도구 상가를 둘러보게 된다. 연수 비용은 3일간 세미나비를 포함해 161만원이며, 6월 12일까지 선착순 마감한다. 자세한 내용은 52쪽 연수단 모집 사고 참조.

▲ 연수 문의 및 신청 : 대한제과협회 (02)2277-0702

바깥세상 여행사 (02)737-2725

〈박종선 / sunpark@mbakery.co.kr〉

조승환 고문, 국무총리 표창 수여
협회·학교 설립 등 업계 발전 공로로



▲ 국무총리 표창을 받은 후 이태복 복지부장관과 함께 한 조승환 고문

대한제과협회 조승환 고문이 지난 4월 6일 정부 제2종합청사에서 개최된 제30회 보건의 날 행사에서 국무총리 표창을 수여했다.

조승환 고문은 1963년 대한제과협회를 설립해 초대부터 7대까지 회장을 역임했고, 1973년 한국 최초로 제과 교육 기관인 한국

제과고등기술학교를 설립해 초대 이사장을 지냈다.

현재는 한국의 '제과사'를 집필하고 있는 등 그동안 업계 발전에 이바지한 공로를 인정받아 이날 행사에서 국무총리 표창을 수여하게 됐다.

〈박종선 / sunpark@mbakery.co.kr〉

서승주 양과자 아카데미 오픈

초콜릿 · 케이크 소수 정예 교육



서승주양과자아카데미(대표 서승주)가 지난 4월 3일 오픈해 제1기생을 대상으로 교육에 들어갔다.

'서승주의 케이크 세계' 라는 서적을 출간한 바 있는 서승주씨가 오픈한 이 교육 기관은 한 기수당 8명의 소

수 인원을 대상으로 해 교육의 집중도를 높이고 있다.

'공예 초콜릿반'은 세계 대회 출품작을 중심으로 대형 초콜릿 공예를, '캐릭터 초콜릿 공예반'은 초콜릿상자 · 캐릭터 초콜릿 · 장식물 등을 교육한다.

서승주양과자아카데미는 초콜릿 과정에 이어 국내 유명 강사를 초청해 생크림 · 버터 · 마지팬 · 무스케이크, 에어브러쉬, 모양각지 사용법 등에 대해 교육에 들어갈 예정이다.

▲ 문의 : (02)533-3831

<박종선 / sunpark@mbakery.co.kr>

뚜레쥬르 차(茶)맛 케이크 출시

녹차 · 홍차 · 매실차 등 봄 신상품



제일제당 베이커리 사업부가 운영하는 뚜레쥬르(www.tlj.co.kr)가 녹차 케이크를 비롯해 홍차 · 매실차 케이크 등 37가지 차 케이크를 봄 신상품으로 출시했다.

차(茶)의 산뜻한 맛을 강조한 이번 신제품은 재료의 고유한 맛과 향을 최대한 살려 달콤함을 강조함으로써 나른해지기 쉬운 봄철 피로 회복과 피부 미용 등에 효과가 있는 것으로 알려졌다. 소비자 가격은 케이크의 사이즈에 따라 1만 4,000부터 1만 6,000원 사이에서 구성된다.

<오형석 / ohs@mbakery.co.kr>

빵굽터, 월드컵 16강 진출기원 이벤트 마련

한국 16강 진출시 생크림케이크 7,000개 증정

빵굽터가 한국 축구 16강 진출을 기원하는 '빵굽터 대축제'를 마련, 지난 달 15일부터 라디오 광고를 시작하는 등 월드컵 이벤트를 시작했다.

4월 11일부터 6월 한국 축구 대표팀의 16강 진출이 확정되는 날까지 진행되는 이번 행사는 빵굽터 전 매장에서 행사가 종료되는 다음날 오후 3시에 추첨을 통해 당첨자가 결정된다. 당첨자들에게는 생크림케이크 2호 7,000개가 무료로 증정되며 16강 진출에 실패할 경우에도 같은 종류의 케이크 2,002개가 증정된다.

행사기간 중 금액에 관계없이 빵굽터 매장에서 제품을 구입하는 고객에 한해 응모가 가능하며 당첨자는 개별 통보된다.

<오형석 / ohs@mbakery.co.kr>

정글짐, 와인나라닷컴에서 인수

유럽스타일의 와인&델리숍으로 리뉴얼

정글짐베이커리가 유럽 스타일의 밝고 친근한 와인&델리숍으로 거듭난다.

지난 2월말 아영주산의 자회사인 와인나라닷컴에서 인수한 정글짐베이커리는 상호를 '르 클럽 드 빵 정글짐' (대표 이철영)으로 바꾸고 한달여의 리뉴얼 과정을 거쳐 지난 4월 3일 오픈식을 가졌다.

'르 클럽 드 빵 정글짐'은 독특한 스타일의 제품과 오븐 프레쉬 베이커리로 유명했던 정글짐베이커리와 와인 전문 기업인 와인나라닷컴이 운영하는 르 클럽 드 빵의 영업 노하우가 접목돼 와인과 델리, 베이커리의 새로운 식품 문화 공간으로 탄생하게 됐다는 평가를 받고 있다.

'르 클럽 드 빵 정글짐'의 한 관계자는 "다양한 베이커리 제품을 기본으로 바리스타가 직접 제조하는 고급 원두커피와 테이크 아웃 와인을 판매함으로써 명실상부한 전문 매장으로 자리를 다져 나갈 것"이라며, "와인 액세서리, 와인 셀러 등의 다양한 품목을 와인 전문 스텝들이 운영함으로써 고객들에게 전문적인 서비스를 제공한다는 방침"이라고 덧붙였다.

<오형석 / ohs@mbakery.co.kr>

동심회 제26차 정기총회 열어

회장 선출 및 2002년도 계획 발표

한국관광호텔제과사협의회 회원들의 모임인 동심회(회장 정희태)가 지난 3월 26일 로얄호텔에서 제26차 정기총회를 개최했다.

차기 회장 선출에서는 정희태 회장이 유임됐으며, 25명의 회원에게 모범 회원 표창이 수여됐다. 또한 세미나 실시 및 대회 참가, 관련 업체 견학 등 2002년 계획안을 발표하는 자리를 가졌다.

<허미경 / jpkjong@mbakery.co.kr>

바로 잡습니다.

지난 4월호 '이사람'의 김종익 선생 기사

▲106쪽 2, 3번 문단의 '곰베빵' 관련 내용 중 '황해도 연백 출신인 선생의 집안은 어렸을 때 곰베빵을 만들어 파는 것이 생업이었으며, 연백에 있는 고야산에서 빵을 자전거로 배달하다가 넘어졌다'는 문맥으로 묘사됐습니다. 그러나 곰베빵을 생업으로 한 것은 남쪽으로 남해해 선생의 나이가 10대였을 때이며, 고야산은 지금의 서울 중구 소피텔엠버서더호텔 맞은편 대각선 방향에 있는 산이었기에 바로 잡습니다.

▲106쪽 4번 문단에서 선생이 전남 광주로 피난한 연도가 1950년으로 표기됐으나 1951년기에 바로 잡습니다.

롯데삼강 사업부문별 홈페이지 업데이트
유지사업부, 신제품 등 품목별로 체계화 갖춰

지난 3월 롯데삼강(www.lottesamkang.co.kr)이 각 사업부문별로 홈페이지 업데이트를 완료했다.



유지부문, 아이스크림부문, 식품부문에 나누어 개편된 이번 홈페이지 리뉴얼을 통해 이 회사는 각 사업부에 대한 사업내용과 제품들을 총망라해 소개하고 있다.

특히 유지사업부의 홈페이지는 유지 제품을 유형별로 체계있게 소개하는 동시에 각 제품의 사진이 함께 올라와 있어 비주얼한 측면을 강화했다는 평가를 받고 있다.

유지사업부 홈페이지 메인화면에 링크돼 있는 '베테라'에는 제빵과 관련된 다양한 정보들이 수록돼 있으며, '유지만들기'에는 제빵에서 유지의 역할 등을 소개하고 있어 현장 근무자들의 이해를 돕고 있다.

한편 이 회사는 2001년 사업보고서를 통해 유지사업 부문의 사업 실적을 공개했다. 이 보고서는 지난해 전체 유지시장의 소비물량은 소폭 성장했으나 국제 원자재 가격의 하락으로 인해 제품 판매가격이 다소 주춤해져 국내 시장은 약 -4% 성장한 것으로 분석하고 있다.

롯데삼강 유지사업부는 지속적인 신제품 개발과 판매 활성화에 힘입어 자사 매출 및 시장 점유율에서는 소폭 신장한 것으로 발표했다.

〈오형석 / ohs@mbakery.co.kr〉

키미코리아, 상반기 세미나 일정 확정
미국산 건강 지향 재료 ... 다양한 제품 소개

미국산 건과류 및 건과류 수입업체인 (주)키미코리아(대표 김영숙)가 상반기 향후 세미나 일정을 확정하고 미국산 재료를 이용한 건강 지향 제품 확산에 나서고 있어 주목된다.

지난달 9일 대전 문화오리직업전문학교에서 열린 '미국식 건강 제과제빵 세미나'(실연 강사 안창현)에서는 하드롤, 머핀, 쿠키, 케이크 등의 제품을 선보여 110명의 참석자들로부터 호응을 얻었다.

한편 키미코리아는 지난 달 26일 스위스브랑제리, 30일 파리크라상에서 세미나를 개최한 것을 비롯해 5월 21일 과기회(한국제과기술경영연구협회) 세미나, 6월 21일 뚜레쥬르 세미나, 25일 크라운베이커리 세미나, 7월 19일 제과협회 제주지회 세미나 등을 잇달아 개최할 예정이다.

이 회사 마케팅팀의 박기순차장은 "국내 베이커리 관계자들뿐 아니라 소비자들도 유럽식 제품에 익숙해져 있는 상황에서 미국식 제품이 상당히 신선하게 다가서고 있는 것으로 판단된다"며, "특히 건강기능성 재료를 사용한 제품이 최근 소비자들의 성향과 맞물려 좋은 반응을 얻고 있어 앞으로도 다양한 세미나를 통해 프로모션을 강화해 나갈 계획"이라고 말했다.

〈오형석 / ohs@mbakery.co.kr〉

선인, 취급 제품 소개한 책자 발간
'프로덕트 가이드' 북 ... 대리점·거래처 배부

중견 원부재료 업체인 (주)선인(대표 이효구)이 지난 4월 자사 취급 제품의 매뉴얼과 사진이 첨부된 올 칼라 제품 가이드북을 발간했다.

모두 52페이지로 구성된 이 책자는 자사 취급 제품을 13항목으로 분류해 각 항목마다 제품 설명과 관련 기본 상식을 게재함으로써 단순한 제품 디렉토리 개념을 넘어 제과제빵 가이드북으로도 손색이 없다는 평이다.

특히 중요 재료에 대해서는 제품 기본 배합을 함께 실은 것을 비롯해 아이스크림용 원료와 파나코타, 또띠아 등 새로운 베이커리 원료를 소개하고 있어 눈길을 끌고 있다.

▲ 문의 : (031)284-9500

〈오형석 / ohs@mbakery.co.kr〉

하인즈 고객 경품행사 당첨자 추첨
1등 2명에 아반떼 승용차 등 1100명 당첨

(주)한국하인즈(www.heinz.co.kr)가 지난 3월 27일 11시에 고객 경품행사 당첨자 추첨식을 가졌다.



한국하인즈 베이킹실에서 열린 이날 행사에서는 1등 2명에게 아반떼 승용차가 전달된 것을 비롯해 2등 3명에게 LCD 모니터와 최신 기종의 컴퓨터가 증정되는 등 모두 1,100명에게 상품이 전달됐다. 이번 고객 사은행사의 자세한 결과는 이 회사 홈페이지에서 확인할 수 있다.

- 1등(2명) - 아반떼승용차
독일제과 조미경, 박윤철과자점 박윤철
- 2등(3명) - 컴퓨터 및 모니터
에띠와르과자점 박항미, 극동제과점 민중홍, 웰치몬드과자점 김익중

〈오형석 / ohs@mbakery.co.kr〉

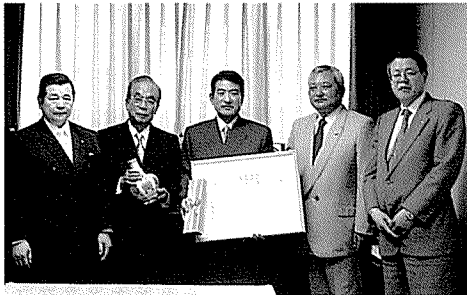
플로렌스 아이스크림 본사 이전
노원구 공릉동 이전 ... 물류망 강화

이탈리아 본사로부터 천연 생과일 아이스크림을 직수입해 반제품 형태로 아이스크림케이크를 공급하는 플로렌스 아이스크림(www.florence-icecream.com)이 지난 달 의정부 본사를 서울 노원구 공릉동으로 이전했다.

이 업체 안영수실장은 "이전된 본사 위치가 동부간선도로와 내부순환도로가 연계되는 지점에 위치해 있어 서울 지역 물류망이 훨씬 더 안정적으로 구축될 수 있을 것으로 기대한다"며, "본사 내방객과 대리점 판매 사업자들에게 편의를 제공할 수 있게 돼 홍보 효과도 누릴 수 있을 것"이라고 말했다.

〈오형석 / ohs@mbakery.co.kr〉

김종익씨 동경제과학교 객원교수 위촉
학교 발전에 공로 ... 졸업 31년만에 영예



국내 제과업계의 원로인 봉베이커리 대표 김종익씨가 일본 동경제과학교의 명예 객원교수로 위촉됐다.

동경제과학교는 지난 4월 1일 본교 이사장과 학교장 및 주요 위원이 참석한 가운데 김종익씨를 초청, 명예 객원교수 인정서 수여식을 거행했다.

이 자리에서 아마모토(山本圭一) 학교장은 학교 발전을 위한 공로를 치하하며 특별히 제작한 은제 팔레트 나이프를 증정했다.

김종익씨는 지난 1971년과 1973년 두차례에 걸쳐 동경제과학교에서 양과자 고등과와 연구과를 수료한 바 있다.

<허미경 / jpkjong@mbakery.co.kr>

동향제과학교 '재직자 향상훈련과정'
개강에 앞서 강사 위촉식 거행



동향제과직업전문학교(www.donghyang.com)에서 제과기술인 재교육을 위한 '재직자 향상훈련 고급과정'의 수강생을 모집한다.

현직에 종사하고 있는 기술인들의 기술 향상을 도모하고자 마련하는 이번 과정은 양과자, 무스케이크, 데코레이션, 화과자, 조리빵 등 기술인들이 현장에서 응용 가능한 실질적인 분야에 걸친 과목들로 구성될 예정이다.

학교측은 지난 4월 18일 개강에 앞서 박근성 대한제과협회 기술교문 및 11개 특급 호텔의 제과장 등 17명의 강사진을 선정해 강사 위촉식을 거행한 바 있다.

일급 기술인들을 강사진으로 구성해 진행되는 이번 교육 과정은 고용보험 적용 사업장에서 근무하고 있는 근로자의 경우 전체 수강료의 80%가 환급돼 경제적으로도 큰 혜택을 받을 수 있다.

▲ 문의 : (02) 365-5892

<허미경 / jpkjong@mbakery.co.kr>

숙명 꼬르동블루 9월 개교 확정
요리, 제과, 제빵 초급과정 개설

당초 4월 개교를 목표로 했던 '숙명 꼬르동블루'가 9월 개교를 확정짓고 세부사항을 발표했다.

프랑스 '르 꼬르동블루'의 한국 본교로 설립되는 '숙명 꼬르동블루'는 9월 2일 요리, 제과, 제빵 초급과정을 시작으로 본격적인 교육 프로그램을 펼쳐나갈 예정이다.

모든 초급과정은 3개월 과정으로 각 분야별로 오전, 오후, 주말반 등으로 나누어 요리과정 4개반, 제빵과정 3개반, 제과과정 8개반 등 총 15개반이 개설된다. 또한 초급과정이 끝나는 12월에는 중급과정, 2003년 3월에는 고급과정(요리 부문)도 개설할 계획을 갖고 있다.

이 학교 평생교육원 이옥련 원장은 "준비를 철저히 마치고 개교하기 위해 불가피하게 지연됐다"며, "최고의 시설에서 현지와 동일하게 제공되는 프로그램으로 수업이 진행될 것"이라고 밝혔다.

- 모집 기간 : 4월 29일~5월 17일
- 자격 : 18세 이상 남녀(학력 및 경력 무관)
- 모집 정원: 228명(요리 64명, 제빵 36명, 제과 128명)

<허미경 / jpkjong@mbakery.co.kr>

김상업학원 '일본과자 전문반' 개설
8주 동안 실용제품 위주로 교육

김상업제과학원(www.kimsbaking.co.kr) 강남분원에서 '일본과자(화과자) 전문반'을 모집한다.

이번 강좌는 6월 13일부터 8월 1일까지 8주에 걸쳐 진행된다. 교육은 기본적인 화과자부터 최신 유행하는 일본과자까지 실용성 있는 제품을 위주로 구성할 계획이다.

강사진으로는 박근성, 김상업씨가 초빙되며, 수업은 매주 목요일 오후 5시부터 9시까지 4시간 동안 진행된다.

▲ 문의 : (02) 538-8436

<허미경 / jpkjong@mbakery.co.kr>

대한학원 '마지팬 마스터반' 개강
기능장시험 대비반도 3일부터 진행

대한제과제빵학원(www.korea-cake.co.kr)에서 '마지팬 마스터반'과 '기능장시험 대비반'을 모집한다.

5월 6일부터 진행되는 '마지팬 마스터반'은 마지팬공예 기본기와 응용, 케이크에 사용되는 각종 기법 등으로 교육이 이루어지며 강의 시간은 매주 월요일 오후 7시부터 10시까지이다.

또한 3일부터 진행되는 '기능장시험 대비반'은 7월에 시행되는 32회 기능장 검정을 대비해 매주 금요일과 토요일 저녁 7시부터 3시간씩 실시된다.

▲ 문의 : (02) 547-9276

<허미경 / jpkjong@mbakery.co.kr>

보다 활기차고 내실있는 지회 운영 기대하라

부산광역시지회 제19대 집행부

대한제과협회 부산광역시지회가 지난 3월 29일 제 27차 정기총회를 개최하고 신임 지회장에 장정환(케익월드과자점)씨를 선출하는 한편 2년간 지회를 이끌어 나갈 집행부를 구성하고 새로운 출발의 닳을 올렸다.

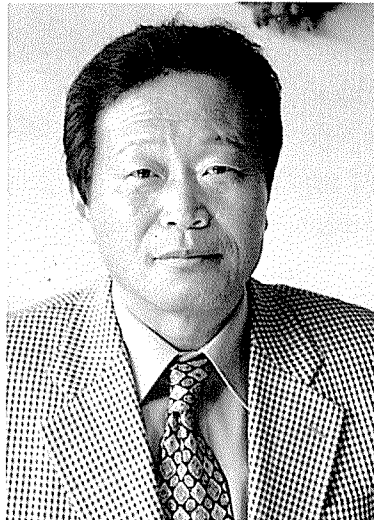
부산광역시지회 새 집행부의 면면을 보면 지난 18대에서 부지회장 겸 기획·조직 분과위원장을 맡았던 장정환씨가 이번에 제19대 지회장으로 선출됐고, 이인수(미셀린제과) 부지회장은 재선임됐다. 또 제18대때 감사였던 송유일(나폴레옹제과점), 김광진(케익마을)씨가 부지회장으로 선임됐다. 반면 이화춘(살롬제과)씨와 김광균(스완 헬스베이커리)씨가 새 부지회장으로 선임됐다.

신임 지회장인 장정환씨는 취임과 함께 위에 언급한 18대 집행부 중 일원을 재기용하는 한편, 2명의 부지회장에 새로운 얼굴을 등장시켰다. 제19대 집행부는 조직 재구성을 통해 기존의 안정적 기초를 유지하면서 변화를 꾀하겠다는 지회 운영의 방향을 엿보였다.

“부산광역시지회는 신망을 받는 분들이 지회장을 맡음으로써 회원 상호간의 화합과 조직 활성화를 꾀해 온 전통이 있습니다. 중책을 맡아 어깨가 무겁지만 부산지회의 전통을 잇고, 각 기술분과위의 활동을 극대화해 조직 활성화와 회원의 이익 신장에 힘을 다하겠습니다.”

장정환 지회장이 언급했듯 부산광역시지회가 체계적인 틀 속에서 왕성한 활동을 전개하는 원동력은 분과위에서 찾을 수 있다. 현재 부산광역시지회는 '기획분과위', '조직분과위', '구매분과위', '기술분과위', '홍보분과위' 등 5개 분과위로 구성돼 있다.

기획분과위는 각종 행사 및 공익 사업 추진 등 지회 사업 수행 전반을, 조직분과위는 부산지회와 타 지회·지부와의 유대 강화 업무를, 구매분과위는



장정환 지회장

제과 제빵 원부재료 공동 구매 등 회원의 권익 사업 업무를 담당하고 있다. 또 기술분과위는 기술 향상 및 기술인의 자질 향상, 홍보분과위는 각종 홍보 활동에 대한 사항을 관장한다.

이러한 조직 구성은 타 지회·지부에서도 볼 수 있다. 하지만 부산광역시지회가 조금 남다른 것은 5개 분과위를 부지회장급 선에서 직접 관할해 해당 업무를 추진함으로써 부산광역시지회가 전개하는 각종 사업을 보다 체계적이면서 내실있게 수행하고 있다는 점이다.

부산광역시지회는 대한제과협회 조직 중 가장 큰 규모를 자랑하는 지회일 뿐만 아니라 왕성하고 추진력 있는 업무 수행으로 대내외에 성기를 드높여 왔다. 제19대 집행부는 이런 전통에 덧붙여 보다 내실있는 지회 운영을 슬로건으로 내세우고 각종 사업을 추진 중이다.

“지난 4월에는 산학 협동을 맺은 동주대학의 축제에 제과협회 회원인 13개 점포가 찬조 출품해 행사를 무난히 치렀습니다. 특히 올해는 국가적인 행사가 많아 이에 따른 부산광역시지회의 역할도 더욱 커질 것으로 예상됩니다. 이런 일들을 성공적으로 수행하고, 조직 강화 및 회원의 기술 발전에 만전을 기하는 한편 지회의 재정을 더 튼튼히 하는 데 역점을 둘 계획입니다.”

장정환 지회장의 말에서 나타나듯 부산광역시지회는 2002 월드컵과 특히 부산에서 열리는 아시안게임을 대비해 회원 점포의 시설, 환경 개선, 서비스 향상 등의 업무를 성공적으로 수행해야 하는 눈앞의 과제를 안고 있어 그 어느 때보다도 분주한 나날을 보내게 될 것으로 보인다. 이에 따라 새로 출범한 부산광역시지회 제19대 집행부가 앞으로 보여 줄 행보에 기대가 모아지고 있다.

〈취재 / 박종선 sunpark@mbakery.co.kr〉



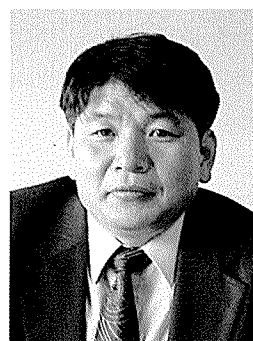
이화춘 부지회장
(기획분과위)



송유일 부지회장
(조직분과위)



이인수 부지회장
(구매분과위)



김광진 부지회장
(기술분과위)



김용경 부지회장
(홍보분과위)

부산광역시지회, 정기총회 개최
19대 지회장에 장정환씨 선출해



부산광역시지회는 3월 29일 크라운호텔에서 고진곤 중앙회 회장, 박호국 부산광역시 보건위생과장, 업계 인사, 회원이 참석한 가운데 제27차 정기총회 및 지회장 이취임식을 가졌다.

이날 총회에서 부산광역시지회는 올해 사업 계획을 심의 확정하고, 임원 개선에서 장정환씨를 제19대 지회장으로 선출하는 한편 지회장 이취임식을 실시했다.

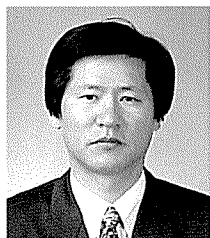
▲지회장: 장정환(케이월드과자점) ▲부지회장: 이화춘(살림제과), 송유일(나폴레옹제과점), 이인수(미헬린제과), 김용겸(백조제과), 김광진(케이마을) ▲감사: 김광원(트란도르), 이경재(투윈도르) ▲유총렬(하이밀제과), 김유복(릴리엔베그), 김광덕(누벨바그), 이외 14개 지부장 당연직 이사로 선임

인천광역시지회, 정기총회 개최
올해 사업 계획 및 예산안 확정

인천광역시지회(지회장 나상헌)는 3월 28일 수림공원위폐에서 고진곤 중앙회 회장과 연관 업계 인사, 회원이 참석한 가운데 제33차 정기 총회를 개최했다.

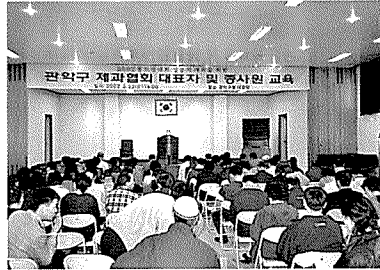
이날 총회에서 인천광역시지회는 작년 수치 결산 승인 및 올해 예산안을 심의 확정했다.

대전광역시지회, 정기총회 개최
올해 사업 계획 및 예산안 확정



대전광역시지회는 지난 3월 27일 로얄호텔에서 고진곤 중앙회 회장 및 이종도 대전시청 복지국장 등 내외빈 인사와 회원이 참석한 가운데 제36차 정기총회를 열고 임원 개선에서 정만규 현지회장을 선출했다.

관악지회, 특별 위생교육 실시
월드컵 등 국제 행사 대비 교육



관악지회(지회장 김용철)는 3월 22일 관악구청 대강당에서 지역 내 제과점 업주를 대상으로 2002 특별 위생 교육을 실시했다.

월드컵 및 아시안게임 등 올해 국제 행사를 대비해 실시된 이날 교육에서 관악지회는 외부 강사를 초청해 식품 위생 등에 대해 교육했다.

월드컵 및 아시안게임 등 올해 국제 행사를 대비해 실시된 이날 교육에서 관악지회는 외부 강사를 초청해 식품 위생 등에 대해 교육했다.

동작지회, 2002 특별 위생 교육
외부 강사 초청, 식품 안전 교육



동작지회(지회장 윤충기)는 3월 22일 동작문화복지센터에서 제과점 업주를 대상으로 특별 위생 교육을 실시했다.

월드컵 등 올해 국내에서 열리는 국제 행사의 성공적 개최를 위한 이날 교육에서 동작지회는 외부 강사를 초청해 식품 위생 및 안전 사고 방지 등에 대해 교육을 실시했다.

월드컵 등 올해 국내에서 열리는 국제 행사의 성공적 개최를 위한 이날 교육에서 동작지회는 외부 강사를 초청해 식품 위생 및 안전 사고 방지 등에 대해 교육을 실시했다.

구미시지부, 14차 정기총회
2002 특별 위생 교육도 실시



구미시지부(지부장 이기홍)는 지난 3월 20일 남유진 구미시 부시장, 김배규 경북도지회장, 관련 업계 인사, 회원이 참석한 가운데 제14차 정기총회를 개최하고 올해 사업 계획 및 예산을 심의 확정했다.

의 확정했다.

또 구미시지부는 이날 총회에 이어 제과점 업주 100명을 대상으로 외부 강사를 초청, 식품 위생에 대해 2002 특별 위생교육을 실시했다. 한편 구미시지부는 올해 구미1대학과 산학 협동을 통해 지역 특산물을 이용한 신제품 개발과 회원의 기술 발전을 꾀할 계획이다.