

Interview

지난 3월 20일 제 29회 상공의날 기념식을 맞이해
대영제과제빵기계공업(주) 대표이사 조기호씨가 산업부 장관상을 수상했다.
그를 만나 수상 소감과 향후 계획에 대해 들어봤다.

〈취재 / 임희정 lim@mbakery.co.kr〉

- 산업자원부 장관상 수상 소감에 대해.

제 29회 상공의 날 기념식을 맞이해 산업자원부장관상을 수여 받게돼 감사하게 생각한다. 이번 장관상 수상이 본인 한명을 모범 상공인으로 추천해 준 것은 아니라고 생각한다. 대영공업에 속한 근로자 모두의 노고를 치하하기 위해 준 것이라고 생각한다. 제과기계업체의 한 일원으로서 '기술 개발에 소홀하지 않는 노력하는 기술인이 되라'는 의미로 알고 매사에 노력하는 자세로 최선을 다할 것이다.

- 산업자원부 장관상 수상자로 선정된 경위는.

정부에서 중소기업 및 제조업체 종사자를 대상으로 산업자원부 장관상을 수상한 것으로 알고 있다. 산업훈장 및 포상 수상자가 되기 위해 별도의 준비를 하거나 자격요건이 필요한 것은 아니다. 대한상공회의소에 제반 서류를 제출하면 서류 심사를 한 뒤 해당 요건에 부합하는 업체 종사자를 대상으로 수상자로 선정하고 있다.



대영제과제빵기계공업(주) 대표이사 조기호



- 특별한 상을 받게 돼 감회가 남다를 것이다. 앞으로의 계획은.

모범 상공인이라는 긍지와 자부심을 가지고 소비자에게 신뢰받는 제조업체로 더욱 거듭날 예정이다. 기존의 제품을 업그레이드해 기계의 안전성을 확보하고 확실한 A/S처리로 신뢰받는 기업이 될 것이다.

오로지 '기계제조업' 한길만 바라보고 걸어온 것처럼 앞으로도 기계 제품 개발에 최선을 다할 것이다. 기술자가 해야 할 일은 좋은 기계를 만드는 일이다. 향후 어떤 제과기계에 견주어도 손색이 없을 만한 제품을 만들어 국내 제과 기계 산업에 일조하자는 것이 앞으로의 목표다.

- 현재 제과기계업체의 현안은 무엇인가.

오는 7월 1일부터 시행되는 제조물 책임법(이하 PL법)에 대해 제과기계업체의 관심이 쏠리고 있다. 업계에서는 '기계의 안전성 검증'에 대한 논의가 이뤄져야 할 것이다. 자사는 PL법 도입에 맞춰 관련 교육 자료를 수집하고 있고, 기계에 대한 전기 검증을 받을 계획이다.

또한 기계 부속품에 대한 개별 안전 검증을 통해 추후에 발생할 소비자 배상 문제에 대한 책임 소재를 확실하게 할 계획이다. PL법이 도입되면 보험가입 등에 따른 제조업체의 수익 감소가 제조 원가를 상승시킬 것으로 보인다. 이것이 기계업체가 해결해야 할 부분이다.

종합

제빵월드컵 한국 대표 국내 리허설
제품 수정 보완 4월 21일 본 대회 참가

세계제빵월드컵 한국 대표 선수들이 본 대회를 앞두고 실전 훈련의 강도를 높이고 있다.

장복용, 김흥중, 오병호씨 등 3명의 선수는 지난 2월 프랑스 M.O.F

로부터 1차 전지 훈련을 실시한 데 이어 3월에는 2차례의 국내 리허설을 가졌다.

지난 3월 17일 대한제과제빵전문학원에서 실시한 1차 리허설에는 대한제과협회 기술 분과위원 및 지도위원이 참석해 선수들이 만든 제품에 대한 보완점에 대해 조언했고, 31일 리치몬드제과기술학원에서 실시된 2차 리허설에서 선수들이 1차 리허설 때보다도 개선된 제품이 선보여 훈련의 효과가 나타나고 있음을 보였다.

3명의 선수들은 4월 중 3차 국내 리허설을 가진 후 4월 16일경 프랑스로 출발해 현지에서 한차례 전지 훈련을 마친 뒤 4월 21일부터 열리는 세계제빵월드컵대회에 참가하게 된다.

한편 4월 21~23일까지 유로빵 기간 중 열리는 세계제빵월드컵은 세계 최고 권위의 빵 관련 경연대회로 한국을 비롯한 프랑스, 미국, 일본 등 12개국이 참가해 '바게트와 스페셜빵', '빈 스타일의 페이스트리', '빵 공예' 3개 부문에서 경연을 펼친다.

<박종선 / sunpark@mbakery.co.kr>

동경제과학교 연수단 모집

7월 16일부터 5박 6일 일정

대한제과협회(회장 고진근)는 오는 7월 16일부터 21일까지 5박 6일 일정으로 동경제과학교 연수에 참가할 연수단을 모집한다.

전문기술 습득과 일본 제과업체의 흐름 파악을 취지로 한 이번 연수단은 3일간의 동경제과학교 연수와 도구·재료상가, 유명 제과점 견학 등으로 이루어질 예정이다.

■ 연수 문의 및 신청 : (사)대한제과협회 02) 2277-0702

(주)바깥세상 02)737-2725

<허미경 / jpkjong@mbakery.co.kr>

'여석회' 제1차 정례 모임 가져

주요 활동 계획 및 작년 결산 내용 보고

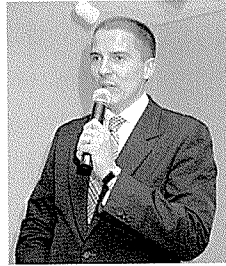


제과업계 원로들의 모임인 여석회가 2월 27일 제1차 정례 모임에서 올해 주요 활동계획 및 작년 활동 내용을 보고하는 자리를 가졌다. 이번 모임에서는 회원의

권익 신장과 장학사업 계획에 대한 논의가 주로 이뤄졌다.

한편, 베이커리 산업 발전에 이바지한 55세 이상의 사람을 회원으로 해 지난 7월 10일 창립된 여석회는 앞으로 제과인의 화합과 기술발전을 도모하는 단체로 거듭날 계획이며, 신규회원 증가에 힘쓸 예정이다.

<임희정 / lim@mbakery.co.kr>

'파브리사' 사업 설명회 개최
프랜차이즈 사업 및 제과 원료 공급

종로 뎀셀브스 3층에 즉석 아이스크림 직영 1호점을 개설한 이탈리아 파브리사가 지난 3월 11일 서울 파이낸스 센터 지하 3층에서 업계 관계자 및 언론사 기자를 초청한 가운데 기자 간담회를 가졌다.

이탈리아 파브리 본사의 니콜라 파브리 사장이 방한해 농축 시럽을 이용한 제품을 설명하는 자리를 가진 이번 간담회에서 국내 시장에 진출한 배경 및 향후 사업 진출 방향에 대한 업계 관계자들의 질의가 잇따랐다.

이에 대해 이 업체는 "파브리 아이스크림 사업을 프랜차이즈 형태로 전개해 나갈 계획이며, 틈새 시장을 공략하기 위해 다양한 제품을 개발할 예정"이라고 밝혔다. 앞으로 파브리사는 향후 제과 원료 공급에도 나설 계획인 것으로 알려졌다.

<임희정 / lim@mbakery.co.kr>

KOREA PACK(포장전) 2002 개최

식품관련업체, FOODEX관에 배치

제7회 국제 포장공정·포장기자재전(KOREA PACK 2002)이 4월 8일부터 11일까지 서울 코엑스 전시장 태평양홀에서 개최된다.

한국포장기계협회, (주)경연전람, <월간포장>에서 공동 주최하는 이 전시회는 1992년 'Packaging Week'란 이름으로 시작해 현재 약 20개국 250여개 업체가 참여, 각 산업별로 제품의 생산 초기단계에서부터 완성품의 물류 직전의 포장공정기술까지 총망라해 비교 전시하고 있다.

이번 전시회는 크게 FOODEX, INTERPHEX, IPP의 세 개 관으로 나누어 전시되며 식품관련포장업체는 FOODEX관에서 관람할 수 있다.

■ 공식 홈페이지 : www.packagingweek.org

<허미경 / jpkjong@mbakery.co.kr>

원부재료 · 학원

한국하인즈, 고객 경품 행사 실시

지난 3월 27일 하인즈 외식룸에서 열려

한국하인즈(www.heinz.co.kr) 고객 감사 경품 페스티벌이 지난 1월부터 2월까지 2달간 홈페이지와 엽서를 통해 실시됐다.

지난 3월 15일 마감된 경품행사를 통해 한국하인즈는 3월 27일 11시 자사 외식룸에서 진행된 경품 증정식에서 1등 2명에게 아반떼 승용차, 2등에게 컴퓨터를 증정하는 것을 비롯해 모두 1,098명에게 상품권을 증정했다.

마케팅팀의 한 관계자는 "그동안 하인즈 제품을 사용해온 고객들에게 감사의 뜻을 전하는 의미에서 사은행사를 실시하게 됐다"며 "내년에도 더욱 풍성한 경품을 준비해 고객들에게 감사의 뜻을 전달하는 행사를 이어갈 것"이라고 말했다.

당첨자 명단은 한국하인즈 홈페이지와 본지 5월호에 게재된다.

〈오형석 / ohs@mbakery.co.kr〉

쥬빌리, 호주산 프리믹스 제품 시판

기능성 제품으로 다양한 품목 발굴

데코레이션용 초콜릿 제품을 수입해오던 (주)쥬빌리가 4월 중순 호주산 기능성 프리믹스 제품을 수입해 시판한다.

이번에 수입되는 제품은 브라우니머니케이크, 토마토브레드, 포테이토헤브레드 등이며 향후 수요가 발생하는 대로 수입품목을 확대해 갈 예정이다.

이 업체 김영환사장은 "국내에 없는 제품을 발굴해 품목을 늘려 나가는 한편 기능이 강화된 제품을 수입해 경쟁력을 키울 것"이라며, "가격 경쟁력보다는 기존 업체들이 취급하지 않는 제품으로 품목을 다양화해 나갈 계획"이라고 밝혔다.

이 업체는 현재 그레인믹스를 비롯해 머핀, 스펀지, 케이크 믹스 등을 항공사와 인스토어베이커리, 호텔 등에 공급하고 있다.

〈오형석 / ohs@mbakery.co.kr〉

한국니치, M.O.F 초청 순회 세미나

프랑스 DGF사 재료 수입 타당성 타진

한국니치마케팅(대표 차성덕)은 3월 18일부터 22일까지 M.O.F 기술 세미나 겸 프랑스 DGF사 제과 재료 홍보 행사를 열었다.

18일 인천을 시작으로 서울, 광주, 대구, 부산 등 대도시를 순회하며 열린 이번 행사에서 한국니치마케팅은 장 프랑스와 랑즈벵, 브루네 고레씨 등 2명의 M.O.F를 초청해 앙트르메류를 선보였으며, DGF사의 뷔레, 프랄리네, 후르츠류, 초콜릿류에 대한 소비자의 수입 타당성을 검토했다.

〈박종선 / sunpark@mbakery.co.kr〉

아이스크림 업체, '에라드' 잇단 점포 개설

영남권 진출 서둘러 ... 부산, 마산에 4·5호점

프랑스 정통 아이스크림을 판매하고 있는 글라세스 에라드가 최근 활발한 영업을 전개하고 있어 눈길을 끌고 있다.

영남권 진출을 모색하던 이 업체는 지난 2월 부산의 비앤씨제



과점에 별도의 독립 매장을 개설하면서 교두보를 확보한 이후 지난 3월 1일 마산 오동동에 5호점을 개점해 영남권 영업을 본격화하고 있다.

이 업체는 아이스크림의 계절적 판매 영향을 최대한 방지하고 안정적인 매장 운영을 위해 테이크 아웃 커피와 데코레이션 케이크를 함께 판매하고 있다. 이 업체 서민종팀장은 "가맹점에서 벌크아이스크림 30여종을 비롯해 아이스크림 디저트 10여종, 아이스크림 케이크 10여종 등 케이크에 대한 일괄구매가 가능하도록 제품을 구비해 해 놓고 있다"며 "앞으로는 커피와 아이스크림 케이크를 함께 판매하는 카페테리아형 매장을 지향해나갈 것"이라고 말했다.

〈오형석 / ohs@mbakery.co.kr〉

인삼 활용한 샌드용 '고려인삼잼' 출시

신기술 공법 쓴맛 제거 ... 기능성 제품 접목

최근 기능성 제품에 대한 관심이 높아지고 있는 가운데 식빵용 잼으로 샌드가 가능한 고려인삼잼이 출시됐다.

(주)일렉퍼이 개발해 출시하는 이 제품은 생인삼을 가공할 때 풍미를 그대로 유지하는 기술을 도입하는 한편 쓴맛을 제거함으로써 어린아이도 부담없이 즐길 수 있을 것으로 기대된다.

이 제품은 일체의 설탕을 사용하지 않고 올리브고당만을 이용해 품질을 고급화시킨 것을 비롯해 안정제 등 인공화합물을 첨가하지 않아 개봉 후에도 굳는 현상이 일어나지 않는다.

이 업체 영업팀의 한 관계자는 "충남 금산의 3년산 양질의 수삼을 사용해 고급 품질을 지향했다"며 "식빵 등 빵식을 할 때 샌드용 잼으로 활용가치가 있다"고 말했다.

■ 문의 : (주)일렉퍼 생활문화 사업부 (02)3462-6410~1

〈오형석 / ohs@mbakery.co.kr〉

빵굽터 제과제빵학원 4월 오픈

직원 정기교육과 세미나 실시

빵굽터(대표 ww w.bbnggoomteo.co.kr)가 4월 초에 제과제빵학원을 오픈한다.

지난 1월 부천에 본점을 오픈하고 현재 70개의 가맹점을 개설 중인 빵굽터는 신림사거리 부근에 제과제빵학원을 오픈, 빵굽터 직원 교육과 세미나 실시 및 일반인 강좌 개설 등을 계획중에 있다.

김서중 대표는 "이번 교육시설이 마련되면 빵굽터 가족들의 정기적인 교육과 세미나가 가능해져 전 가맹점의 고른 발전이 기대된다"고 밝혔다.

이 학원은 총 120평 규모로 강의실과 함께 현재 봉천동에 위치한 본사 사무실이 이전해 입주할 계획이다.

〈허미경 / jpyong@mbakery.co.kr〉

학원 · 학교

제1회 민간자격 필기시험 실시
두 부문에 걸쳐 총 409명 응시해

지난 3월 17일 한국제과고등기술학교에서 제1회 민간자격 필기 시험이 치뤄졌다.

이번 시험은 총 426명의 접수인원 가운데 케이크디자이너 2급 부문 251명과 베이킹마스터 부문 158명 등 응시생의 96%에 해당 되는 총 409명이 참석해 높은 응시율을 보였다.

각각 60분에 걸쳐 진행된 시험은 재료과학, 제과이론, 위생학, 영양학에서 공통적으로 40문항이 출제됐으며, 각 분야별로 케이크 디자이너는 데코레이션 관련 제과이론, 베이킹마스터는 현장실무 및 제빵이론에서 10~20문항 정도 출제된 것으로 알려졌다.

※2002년 민간자격 시험 일정

	제2회	제3회
원서접수	6. 17~20	9. 23~26
필기시험	7. 7	10. 20
1차 발표	7. 22	11. 4
실기접수	7. 22~25	11. 4~7
실기시험	8. 17~25	12. 7~15
최종 발표	9. 9	12. 30

<허미경 / jpkjong@mbakery.co.kr>

제과학교 30회 정규반 입학식
업계 인사 참여, 신입생 축하

한국제과고등기술학교(www.kib.or.kr) 제30회 정규반 입학식이 동교 강당에서 고진곤 대한제과협회 회장과 업계 인사, 교직원, 학부모가 참석한 가운데 있었다.

이날 입학식에서 흥행홍 교장은 "신입생 여러분은 제과 업계에서 중추적인 역할을 담당하고 있는 자랑스런 선배들을 두고 있다는 자긍심과 함께 제과 제빵을 사랑하고 좋아하는 마음을 갖고 열심히 학업에 임해주기 바란다"고 당부했다.

<박종선 / sunpark@mbakery.co.kr>

한불학원, '르노뜨르' 반 개강 기념식
허영인 사니 회장 등 업계 인사 참석

한불제과제빵학원(www.parisbaking.com)이 운영하는 '르노뜨르 전문반' 개강 기념식이 지난 3월 9일 동 학원에서 허영인 사니



그룹 회장, 파리크라상 김영덕 대표, 프랑스 르노뜨르의 올리비에 파브르 교장 및 업계 인사들이 참석한 가운데 있었다.

이날 행사에서 허영인 사니그룹 회장은 "수준 높은 르노뜨르 교육

과정 개설을 계기로 국내 제과 기술 발전에 일조할 수 있도록 운영에 최선을 다하겠다"고 밝혔다.

한편 올해 처음 개설된 르노뜨르 전문반은 무스케이크, 설탕공예, 초콜릿 등을 국내에서 16주 교육한 후 2주간 프랑스에서 현지 연수를 거친 12명의 수강생에게 디플로마를 수여하게 된다. 르노뜨르 2기생 모집은 올해 하반기에 있을 예정이다.

<박종선 / sunpark@mbakery.co.kr>

리치몬드학원 독일빵 세미나
전문반 수료생 대상, 6일 실시

리치몬드제과기술학원(www.richemont.co.kr)에서 4월 6일 제과제빵기술자 뷔머씨를 초청해 정통 독일빵류, 케이크류 등의 세미나를 실시한다.

리치몬드제과기술학원 '전문기술자반' 수료생이면 누구나 참가가 가능하며 수강료는 전액 무료이다. 세미나는 오후 1시부터 학원 세미나실에서 실시한다.

■ 문의 02) 324-9894 <허미경 / jpkjong@mbakery.co.kr>

한미학원, 민간자격 전문반 개설
케이크디자이너 자격증 취득 대비

한미제과제빵학원(www.hanmibaking.co.kr)에서 케이크디자이너 자격증 취득을 위한 '데코레이션 전문반'을 모집한다.

교육은 각종 모양까지의 사용법부터 생크림·버터·초콜릿케이크 도안, 싸인, 모양짜기 등 케이크디자이너 시험을 위한 전반적인 데코레이션 강좌로 진행된다.

개강은 4월 1일부터 매월 첫째주 월요일로 오후반과 저녁반이 개설돼 2개월 동안 주 5회 3시간씩 진행된다.

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

'일본과자교육센터상' 한국인 수상
동경제과학교 졸업생 이가림씨 영예



일본 동경제과학교 양과자과 졸업생 이가림씨가 일본과자협회에서 수여하는 '일본과자교육센터 이사장상'을 수상했다.

관련학교 재학생에게 수여되는 이 상은 각 학교별로 성적 우수자 2명을 선정해 수여하고 있다.

이가림씨는 동경제과학교에서 성적, 생활이 우수한 졸업생들에게 수여하는 노력상도 수상해 대내외적으로 수여되는 상을 모두 수상하는 영예를 얻었다.

<허미경 / jpkjong@mbakery.co.kr>