

# 5월 특수, '연휴 탕'에 제과점 경기 타격 특별 상품 구성한 점포는 예상보다 매출 쏠쏠

〈취재·허미경〉

어린이날, 어버이날, 스승의날 등 각종 행사로 가득한 5월. 그러나 제과점 경기는 그리 맑지만은 않았다. 휴일과 겹치는 관계로 5월 첫째 주, 도심의 소비 활동은 침체된 상태였기 때문. 다행히 후반으로 넘어가면서는 초반의 부진을 극복하기 위한 각 점포의 노력들이 나타났고, 그 결과 스승의날, 성년의날에는 예상 매출을 회복하는 점포들이 늘었다.

## 연휴 및 휴일과 겹쳐 당일 고객 급감

올해의 5월 첫 주는 '골든 위크'라 할 수 있을 만큼 황금 연휴를 누린 곳이 많았다. 이는 토요일 휴무제와 주5일 근무제가 확산됨에 따라 어린이날이 끼어있던 첫 주말에 평균 3일을 기본으로 업체에 따라서는 5일 이상의 연휴를 실시한 곳도 있었기 때문.

이에 따라 연휴를 집에서 보내고자 하는 이들보다는 여행을 떠나는 인파가 많았고, 각 도심은 공동화 상태가 며칠간 이어지는 등 '명절같은 5월'의 느낌을 주기도 했다. 뒤이은 어버이날도 석가탄신일과 겹치는 통에 어린이날만큼은 여파가 크지 않았으나 백화점을 비롯해 특수를 예상하던 많은 관련 업체들을 울상짓게 만들었다. 이러한 '휴일'이라는 악재

(惡材)는 당연 제과점에도 영향을 미쳐, 어린이날의 경우 전년대비 50~70% 정도에 머무르는 저조한 매출을 기록, 대다수 점포를 비상에 걸리게 만들었다. 특히 행사 당일을 매출 정점(頂點)으로 잡고 제품을 준비했던 점포들은 미리 예상했던 판매량의 절반도 팔리지 않아 고심하는 모습을 보였다.

## 특별 상품과 행사 준비한 점포는 매출 증가세

그러나 이러한 악조건 속에서도 일부 점포는 전년 수준을 고

수하거나 소폭의 성장세를 기록하는 등 고군분투(孤軍奮鬪)하는 모습을 보였다. 이들 점포의 공통점은 사전에 연휴로 인한 소비 감소를 예측, 예년에 비해 보다 앞선 홍보를 펼쳤다는 점이다. 즉, 예년에는 5월 첫주부터 공고하던 어린이날과 어버이날 행사를 이미 4월 말부터 게시물을 통해 알리고, 당일 뿐만 아니라 3~4일 전부터 분위기를 몰아가는 등 고객들의 구매욕을 자극했다.

또한 상품 구성에 있어서도 기존에 선보여지지 않았던 특별

한정 상품을 마련, 특수절을 제과점의 개성을 십분 발휘할 수 있는 기회로 삼았다. 어린이날의 경우 기존의 캐릭터 케이크나 동물 케이크 외에도 만화·동화 등을 이미지화시킨 제품들을 특별 제작하거나, 학교에서 단체 행사에 제과 제품을 이용할 수 있도록 하나의 패키지로 구성하는 등 각종 아이디어 상품을 구성, 고객들에게 새로운 상품을 제안 하는 모습을 보여주었다.

어버이날과 스승의날에는 데코레이션 뿐만 아니라 소재에 있어서도 건강을 중점적으로 겨냥한 고품격 제품을 새롭게 출시해, 매출 향상에 큰 역할을 했다. 이러한 특별 상품 가운데에는 고객의 호응에 힘입어 향후 상시 판매로 이

어나갈 계획을 고려중인 것도 있어 일거양득의 효과를 얻고 있기도 하다.

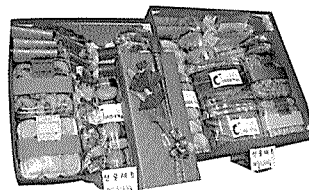
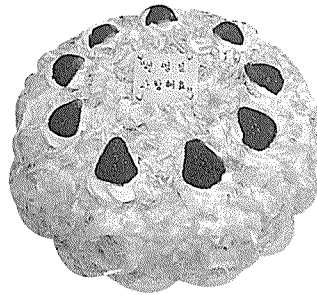
전체적으로 침체된 분위기 속에서도 5월 특수를 톡톡히 누린 점포주들은 "특수절마다 각각의 성격에 맞춘 철저한 대비가 필요하다"고 공통적으로 말하며, "상품 구성, 이벤트 실시 등 그 날만을 위한 색다른 노력이 만족스러운 결과로 이어진다"고 밝히 적극적인 고객 니즈 분석과 차별화된 상품 구성이 더욱 더 필요함을 강조했다.



## 5월, '특수다운 특수'를 가능케 한 특별 행사, 한정 상품 퍼레이드

### ◎ 광지원과자공방

- **평균 객단가** : 20,000원~50,000원
- **제품 구성** : 어버이날과 스승의날을 겨냥, 카네이션으로 데코레이션한 소형 하트 케이크를 특별 상품으로 준비했다. 또한 선물용 만주 세트와 쿠키 세트를 견본으로 포장해 두어 고객들의 사전 주문을 받아 판매했다.
- **특징** : 케이크 데코레이션용 카네이션을 초콜릿 장식물과 설탕 공예 장식물 두가지로 제작해 고객들의 큰 호응을 얻었다. 또한 5월 중 구입 고객을 추천해 50,000원 상당의 제품을 증정하는 행사도 진행했다.



### ◎ 김영모과자점

- **평균 객단가** : 30,000원대
- **제품 구성** : 어린이날 특별 상품으로 동물 모양을 비롯한 15종류의 미국식 데코레이션 케이크 준비. 이 가운데 발레 세트, 백설공주 세트 등 케이크의 판매가 특히 많았다. 어버이날 특별 상품으로는 홍삼 무스, 백련초 무스, 오미자 케이크 등 건강을 키워드로 한 제품이 선보여져 전년 대비 상승한 매출을 보였다. 이 가운데 몇 품목은 상시 판매를 계획하고 있다.
- **특징** : 건강에 좋으나 그동안 거부감을 일으켰던 인삼을 대신해 홍삼을 선택, 둥굴레차 무스, 홍차 글라스주 코팅 등과 조화시켜 맛에 있어서도 좋은 반응을 얻었다. 또한 기존의 케이크에도 카네이션을 데코레이션하는 등 어버이날, 스승의날을 위해 재구성했다.

### ◎ 랑콩프레과자점

- **평균 객단가** : 어린이날 쿠키 세트 3,000~4,000원선, 케이크 및 구움과자 세트 20,000원~30,000원선

- **제품 구성** : 요구르트와 구움과자를 함께 어린이날 특별 세트로 구성, 단체 주문량이 상당히 급증했다. 또한 어버이날과 스승의날에는 바구니와 상자 포장 등 다양한 형태와 가격대로 구성된 구움과자 선물 세트가 인기 품목으로 판매됐다.

- **특징** : 어린이날은 어린이 고객들을 위해 동물 쿠키와 사탕을 마련, 무료로 증정했다. 또한 4월말부터 '어린이날 쿠키 세트 단체 주문'을 안내, 휴일 전 학교 등에서 선물용으로 나누어 줄 수 있도록 제안했다.

### ◎ 빵굽는작은마을

- **평균 객단가** : 15,000원~30,000원
- **제품 구성** : 어른들이 좋아하는 한과 세트, 왕골로 만든 모자와 소형 바구니를 함께 구성한 세트, 꽃바구니 세트 등 기존에 선보여지지 않았던 아이디어 기획 상품을 다수 마련했다.
- **특징** : 이벤트보다는 특별 기획 상품을 다양하게 마련해 고객들의 선택의 폭을 넓혔다. 또한 별도로 포장한 삼페인을 진열해 두고 판매, 좋은 반응을 얻었다.

### ◎ 하이제과자점

- **평균 객단가** : 30,000~100,000원선.
- **제품 구성** : 포장 곳곳에 카네이션 장식물을 사용해 특별한 날의 느낌을 최대한 살린 다양한 종류의 구움과자·쿠키 세트를 구성했다.
- **특징** : 인근 학교 및 학원 학생들을 대상으로 스승의날 특별 이벤트를 위한 7~10호 사이즈의 대형 케이크를 사전 주문을 통해 판매했다. 수업 시간에 맞춰 케이크를 배달함으로써 깜짝 파티를 연출할 수 있게 했고, 다시 한번 케이크가 행사에 있어서 갖는 역할이 크다는 이미지를 굳혔다.

## 2005 월드 페이스트리컵 한국대표 선발전 개최 Siba 2003 부대행사로 열려, 신청기한 8월 31일까지

(사)대한제과협회는 2005년 1월 프랑스 리옹에서 개최되는 세계 최고 권위의 제과경연대회, 월드 페이스트리컵(World Pastry Cup)에 출전할 한국대표 선발전을 개최한다.

Siba(서울국제빵과자전) 2003 기간 중 열리게 될 이번 한국대표 선발전 참가를 희망하는 지원자는 8월 31일까지 참가 신청서 및 구비서류를 협회로 접수해야 한다. 2005 월드 페이스트리컵 한국대표 선발전은 오는 10월 16일부터 18일까지 3일 동안 코엑스 Siba 행사장 내 특별 부스에서 열릴 예정이다. ▲ 한국대표 선발전의 자세한 내용은 본지 102쪽 개최 요강 참고. (강인옥)

## ‘동경제과학교 기술 연수단’ 모집 일본 유명기술인 세미나도 함께 실시

(사)대한제과협회에서 일본의 유명 제과교육기관 ‘동경제과학교 기술 연수단’을 모집한다.

매해 7월에 실시하고 있는 이 연수 프로그램은 올해 프로그램을 새롭게 재구성, 일본 유명기술인 세미나와 우수 점포 견학을 통한 시야 확대 등 보다 알찬 일정으로 짜여진다. 우선 제과점 견학은 유명 점포 가운데 교통편이 불편해 개별적으로 견학하기 쉽지 않았던 동경 외곽 점포들을 한데 묶어 진행하는데, 국내에도 세미나 등을 통해 널리 알려진 기술인들의 점포인 ‘앙쵸파케’, ‘로비고’ 등이 포함될 예정이다.

또한 기존의 제과학교 연수 프로그램에 현지 유명기술인 세미나를 1일 추가해 그동안 국내에서 실시한 해외 기술인 초청 세미나를 현지에서 직접 접할 수 있게 했다. 특히 이 세미나를 위해 일본양과자협회 연합회에서는 기술지도위원을 강사로 추천하고, 협회 세미나실을 제공하는 등 국내 제과 기술인들을 위한 지원을 아끼지 않을 계획이다.

연수는 1일째 동경에 도착, 긴자 백화점내 유명 점포를 견학하고, 2~3일째 동경제과학교에서 제과·제빵 세미나 실시, 4일째 유명 점포 견학 및 관광, 5일째 유명기술인 세미나 실시, 6일째 도구상자와 포장상자를 견학한 후 귀국하는 일정으로 진행된다.

연수 비용은 세미나비를 포함해 148만원이며, 모집은 6월 1일부터 선착순으로 이루어진다. 자세한 내용은 60쪽 연수단 모집 사고 참조.

▲ 문의 및 신청 : 대한제과협회 02)2277-0702  
바깥세상여행사 02)737-2725

## 제과협회, 국제기능올림픽 대표선수 지원 한국대표 김영훈씨에게 훈련경비 전달

(사)대한제과협회는 지난 4월 30일 제37회 국제기능올림픽 제과부문 한국대표로 출전하는 김영훈씨에게 훈련경비 지원금 500만원을 전달하고 격려했다. 김영훈씨는 오는 6월 11일부터 스위스 생갈렌에서 개최되는 국제기능올림픽 제과부문에 출전해 전 세계 제과기능인들과 실력을 겨루게 된다. 한편, 협회는 2001년 서울국제기능올림픽 한국대표로 출전한 서영훈씨에게도 훈련금을 지원한 바 있다.

(강인옥)

## 2003 서울국제외식산업 전시회 10월 1~3일 개최 7월 15일까지 부스참여 신청

국내 외식산업의 발전을 도모하기 위한 서울국제외식산업 전시회가 오는 10월 1~3일 삼성동 코엑스에서 개최된다. SIRES 2003 조직위원회가 주최하고 코엑스와 한국전시컨벤션연구소가 공동 주관하는 이번 행사는 레스토랑, 조리관련 교육기관, 기계업체 등의 다양한 외식 관련 업체들이 참여하는 대규모 전시회가 될 전망이다. 서울국제외식산업 전시회는 올해 처음으로 개최되며, 부스참여 신청은 선착순으로 7월 15일까지 코엑스와 한국전시컨벤션연구소에서 접수받는다.

(허윤정)

■ 문의 : 코엑스 02) 6000-8138  
한국전시컨벤션연구소 02) 968-7400

## 2003 고객감동브랜드 ‘김영모과자점’ 선정 5월 15일 힐튼호텔에서 인증서 수여식 열려

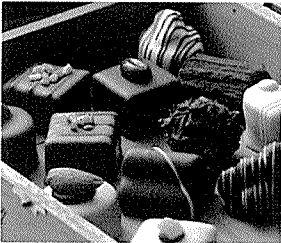
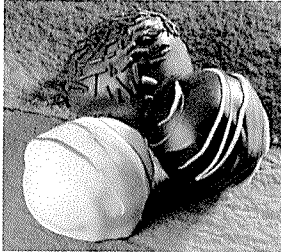


김영모과자점(대표 김영모)이 「2003 고객감동브랜드」 중소기업부문 식품/제빵제과분야에 선정됐다. (사)한국브랜드협회와 fn리서치&컨설팅(주)가 공동으로 실시한 「2003 고객감동브랜드」 조사는 20일 동안 전국에 거주하는 20세 이상의 성인남녀 1만 5천여 명을 대상으로 실시됐고, 브랜드인지도, 충성도, 만족도 등의 분야에서 브랜드를 객관적으로 평가, 각 부문별 38개 업체를 고객감동브랜드로 선정했다.

「2003 고객감동브랜드」 선정 작업을 실시한 관계자측은 지난 5월 15일 힐튼호텔 그랜드볼룸에서 (주)데이콤웹하드, (주)삼보컴퓨터, (주)청풍 등 대기업부문 10개 업체와 김영모과자점, (주)엔씨소프트, (주)주얼리아를 비롯한 중소기업부문 28개 업체에게 인증서를 수여했다.

21세기 핵심적인 지적 자산인 브랜드의 가치를 향상시키고, 각 기업의 브랜드 자산가치를 증진하는 계기를 마련하기 위해 실시한 이번 고객감동브랜드 선정에서 김영모과자점은 제과기능장의 이름을 건 한국 제과제빵업체 대표 브랜드로 성장해 양질의 다양한 제품과 발효빵 등 친환경적인 제품 개발의 선두주자임을 인정받아 베이커리 업계의 고객감동브랜드로 선정됐다. (강인옥)

## 수제 초콜릿 시장 가열 가속화 라비두스 전문 점포 오픈, 두리메링게 시장 입성



국내 고급 수제 초콜릿 시장의 크기가 점점 확대되고 있다.

지난 2월 발렌타인데이, 인터넷 쇼핑몰에서 16만원짜리 스위스 수제 초콜릿세트가 등장해 준비한 10여 세트가 조기 품절되는 현상을 빚었다. 또한 신라명과가 지난 해 출시한 고급 초콜릿 브랜드 라비두스도 발렌타인데이, 화이트데이 등의 특수절 당일만 매장당 1,000만원 이상의 매출을 기록했고 상시에도 꾸준히 매출이 상승해 사업 초기에 비해 20% 이상 신장된 결과를 보이고 있다.

신라명과의 한 관계자는 "생활 수준이 향상됨에 따라 일상 생활에서 고급 초콜릿을 선물하는 것이 매니아층을 중심으로 하나의 문화로서 자리잡고 있다"며, "이러한 현상은 앞으로 점차 전 계층과 지역으로 확대될 것으로 예상된다"고 사업 배경을 밝혔다. 신라명과는 올해 안에 라비두스의 독립 매장을 출시할 예정으로 서울 강남 지역을 중심으로 입지를 물색중이다.

한편 초콜릿 장식물 업체 두리메링게가 새로운 브랜드 '두리초콜릿'을 런칭하고 고급 초콜릿 시장에 뛰어들어 업계의 관심이 집중되고 있다. 올 9월~10월 사이 출시 예정인 두리초콜릿의 한 관계자는 "고품질 원료와 훌륭한 작업 숙련도로 세계 명품 초콜릿에 비해 결코 뒤지지 않는 품질을 자신한다"고 런칭 배경을 설명했다. 현재 전 제품 수작업으로 제조가 이뤄지고 있으며, 앞으로 물량이 많아지면 몰드를 이용한 시셸(Sea Shell) 등의 제품은 기계화 추진으로 작업성을 높여 고급 초콜릿의 대중화를 꾀할 계획이다.

두리초콜릿은 2~3년간의 장기 계획으로 초콜릿 전문 점포의 체인 사업에 나설 것으로 보인다. 초콜릿에 커피를 접목시키는 형태의 복합 매장을 구상중이며, 당분간은 백화점, 호텔 등의 대형 매장을 중심으로 초기 시장 진출을 계획하고 있다.

업계 한 관계자는 본격적으로 불붙은 고급 초콜릿 시장에 대해 "해외 명품 초콜릿과 경쟁해 국산 제품이 제대로 자리잡기 위해 시장에 참여하는 업체들이 정통 원칙에 입각한 엄격한 품질 관리를 무엇보다 우선시해야 할 것"이라고 지적했다. (김미선)

### (주)코롬방제과, 선인장 초콜릿 '제주백년초' 출시 손바닥선인장 기관지 천식과 기침에 특효

(주)코롬방제과(대표 민병덕)는 선인장을 원료로 한 초콜릿 '제주백년초'의 시제품을 출시했다. '제주백년초'에는 손바닥 선인장(일명 : 백년초) 열매의 건조 분말이 1.5% 가량 배합에 포함돼 있다. 손바닥 선인장은 예로부터 통증 치료, 이질, 치질, 기침, 해열 진정제, 특히 기관지 천식과 기침에 특효가 있는 것으로 알려져 이번 출시는 건강 초콜릿 시대의 본격적인 개막을 알리는 것으로 평가받고 있다.

(주)코롬방제과는 선인장 분말 외에 설탕, 버터, 카카오 매스, 크랜베리향 등이 함유된 이 제품을 앞으로 연간 200톤씩 생산할 방침이다. 또한 과자, 껌, 캔디류 등 손바닥 선인장을 원료로 활용한 다양한 제품의 추가 개발을 추진하고 있다. 이에 따라 손바닥 선인장의 재배 지역인 북제주군농업기술센터는 '제주백년초' 초콜릿 생산에 필요한 건조 분말을 (주)코롬방제과에 연간 3톤씩 납품하기로 계약해, 과잉공급과 처리난에 허덕이고 있는 북제주군 지역 선인장 재배 농가에 희소식이 되고 있다.

(김미선)

### 제원, 설탕공예용 '패티소말트' 수입 패티프랑스사의 신제품 3종 시판

(주)제원인터내셔널(대표 이용재)에서 패티프랑스사의 '패티소말트', '줄레 바바로아즈' 등 신제품 3종을 수입, 시판에 들어갔다.

100% 이소말트 성분으로 이루어진 '패티소말트'는 고온에서도 타거나 착색되지 않아 설탕 공예에 많이 이용되는 제품으로 캔디, 비스킷 등에도 사용된다. 또한 가루 타입의 응고제인 '줄레 바바로아즈'는 무스, 바바루아, 젤리 등을 만들 때 바로 반죽에 섞어 사용할 수 있어 작업성을 향상시킬 것으로 기대된다. 이밖에 장식 및 디저트용으로 사용할 수 있는 앙배 '페어볼' 등의 품목도 수입, 판매하고 있다.

■ 문의 : 02)998-5858

(허미경)

### 아몬드 현지 생산량 감소로 가격 인상 조짐 수입업체 새로운 형태 제품 출시 시장 다양화 꾀해

아몬드 시장 가격이 심상찮다. 올 9월 수확을 앞둔 캘리포니아 현지 작황이 예년보다 훨씬 좋지 못해 수확량이 무려 15% 가량 감소할 것으로 보인다. 이는 아몬드의 시장 가격에 영향을 미쳐 미국 현지에서는 현재 아몬드 가격이 인상 추세에 있다.

그동안 환율 급등 등의 인상 요인에도 불구하고 풍부한 물량 확보를 통해 시장 가격 인상을 억제해 왔던 국내 아몬드 수입 업체들도 아몬드 가격 조정에 나설 것으로 보인다. 5월 하순부터 아몬드의 국내 도매 가격이 5~10% 인상될 기미를 보이고 있다. 일반 제과점에서의 가격 인상분은 더욱 커질 것으로 보여 아몬드 제품의 비중이 늘고 있는 업계의 부담이 가중될 것으로 예상된다. 이에 다림너츠 빌 등의 아몬드 수입 업체는 이같은 가격 인상이 여름 비수기와 겹쳐 아몬드에 대한 업계 수요가 줄어든 것을 우려하고 있다.

따라서 업체들은 기존 아몬드 제품의 형태와 크기 면에서 차별화된 제품을 출시해 소비자의 선택 폭을 다양화하는 방식으로 새로운 수요를 창출해나갈 계획이다. 업계 한 관계자는 "통 아몬드, 슬라이스 아몬드 등 기존 제품의 보급에 주력했던 것에서 탈피해 독특한 모양의 슬리버드 아몬드, 분태 등 새로운 제품 개발에 주력하는 방향으로 사업을 전개해나갈 생각"이라고 입장을 밝혔다.

(김미선)

## 진해 프랑스베이커리 가정의 달 케이크 만들기 행사 106개팀 참가 성황 이뤄...점포 이미지 상승 효과 커



경남 진해 프랑스베이커리(대표 이선구)가 5월 5일 어린이날 청암공원에서 가정의 달을 맞아 지역 고객을 대상으로 「가족과 함께 사랑의 케이크 만들기」 행사를 진행해 성황을 이루었다. 프랑스베이커리는 이날 행사를 통해 불우이웃돕기 모금을 진행, 지역 소년소녀가장들에게 이를 전달했다.

제과점 홍보를 목적으로 실시한 이번 행사는 애초 계획했던 3~4인 구성의 100개팀을 초과한 106개팀이 참여해 고객들의 높은 관심을 반영했다. 예술상·협동상·장식상 등 3개 부문과 참가자들의 기대치 이상 선전으로 즉석에서 마련한 장려상 4팀에 대해 시상하고, 참가자들은 자신들이 직접 만든 케이크를 집으로 가져가 가족과 함께 나누었다.

본 행사인 케이크 만들기에 앞서 진행된 태권도·검도 시범, 보물찾기, 댄스 경연대회를 통해 행사 참가자들은 즐거운 시간을 보냈다.

이번 행사는 프랑스베이커리가 400만원을 투자해 독자적으로 시행한 것으로 지역 유지를 심사위원으로 선임해 행사 전부터 관심을 불러모았다. 신청자들의 불참을 막기 위해 신청시 2만원의 접수비를 받고, 행사가 끝난 후 돌려주는 방식으로 장삿속으로 행사를 진행한다는 오해를 불식시켰다. 이 행사를 통해 프랑스베이커리는 진해 시내 전체에 브랜드를 알려 인지도를 높였으며, 고객 서비스에 최선을 다하는 점포라는 이미지를 확실하게 심었다고. 진해 프랑스베이커리의 이러한 예는 개인 제과점들이 대고객 선호적 이미지를 적극적으로 쌓아 나가는 방안에 대한 긍정적인 예로 평가받고 있다.

〈김미선〉

## 패밀리레스토랑 불황 여파 '반값 마케팅' 시간대별 가격차별 전략과 맞물려 시행

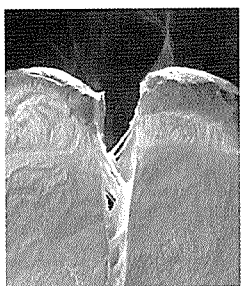
특정 메뉴를 특정 시간에 절반 가격으로 파는 '반값 마케팅'이 패밀리레스토랑 업계에 번지고 있다.

최근 아웃백스테이크하우스는 매일 오후 4~6시 사이에 점포를 방문하는 고객 중 생맥주나 와인, 칵테일 등의 주류를 주문하는 고객에게 1잔 가격으로 2잔을 제공하는 '2 for 1' 서비스를 전점에서 개시했다. 또한 마르쉐는 지난달부터 서울 강남 지역 5개점과 일산점, 대전점에서 매일 오전 11시~오후 4시 사이에 3가지 메뉴(음료, 케이크, 일반 메뉴 각 1개)를 정가보다 40% 할인 판매하는 '선사인 메뉴 서비스'를 선보였다.

TGI프라이데이 일산점은 일산지역 OK캐시백 회원을 대상으로 'e-메일 쿠폰'을 발송해 스테이크 메뉴 50% 할인권, 메뉴 1개를 주문하면 하나를 덤으로 주는 '2 for 1' 서비스를 실시한다. 이와 같이 패밀리레스토랑의 반값 마케팅이 증가한 이유에 대해 업계 관계자는 "심각한 불황으로 외식업계 전반에 걸쳐 고객이 대폭 감소했기 때문"이라고 밝혔다.

〈김미선〉

## 조선포텔베이커리 프리미엄 잉글리쉬식빵 출시 천연 발효종 사용...고객 반응 좋아



조선포텔베이커리는 영국식 유산균 발효 제품 프리미엄 잉글리쉬식빵을 출시했다.

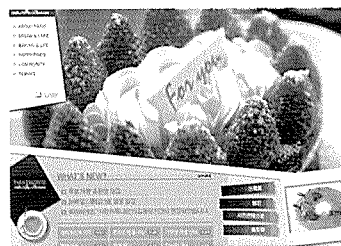
토스트 전용 식빵인 이 제품은 장시간 발효시켜 만든 유산균 액종을 사용해 이스트 냄새가 없이 담백하고 새콤한 맛을 지니고 있다. 초강력분을 사용해 탄력있고 쫄깃한 맛을 부여했다는 장점이 있다.

잉글리쉬식빵은 지난 2002년 10월 호밀 발효액종 직접 배양으로 시작된 수개월간의 연구를 거쳐 개발된 제품이다. 지난 4월 달로와요 6개점과 데이앤데이 4개점 시범 출시 후 5월 조선포텔베이커리 전점으로 확대 출시했다.

제품 연구에 참여한 업계 관계자는 "이스트를 배제한 천연발효빵의 고객 호응도가 생각보다 훨씬 높다"며, "앞으로 건강빵 지향의 고객 트렌드를 반영한 제품 출시를 가속화하겠다"고 계획을 밝혔다.

〈김미선〉

## 파리바게뜨 홈페이지 리뉴얼 2003 대한민국 100대 브랜드에 선정



파리바게뜨는 대고객 홈페이지를 새롭게 단장하고 '온라인 사진 공모'와 '사랑 커뮤니티 시삽' 이벤트를 진행한다. 이번 홈페이지 리뉴얼을 통해 자사 제품 및 매장 홍보는 물론 제과제빵에 관한 전문적인 정보를 제공할 포털사이트

로서 자리매김할 계획이다.

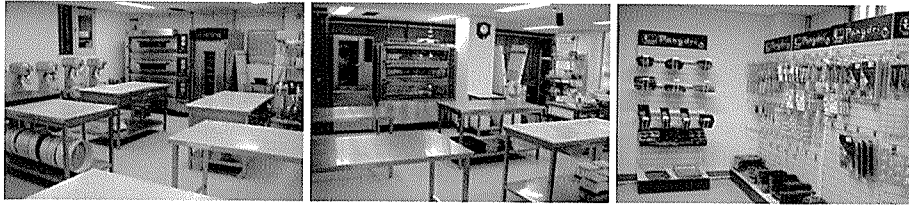
새로운 홈페이지에는 파리바게뜨 고객들로 회원이 구성되는 '사랑 커뮤니티' 등 고객의 온라인 참여도를 높이기 위한 다양한 시도가 돋보이며, 온라인상의 다양한 이벤트도 정기적으로 펼쳐질 계획이다.

한편 이 업체는 한국경제신문사에서 발표한 2003년 대한민국 100대 브랜드에 선정되었다. 전국 소비자 1만 2천명을 대상으로 실시한 이번 조사에서 파리바게뜨는 전체 산업 부문 87위, 베이커리 부문 1위 브랜드로 선정됐다.

〈김미선〉



## 대한제과제빵학원 재(再)개원 서초동으로 본원 이전



대한제과제빵학원(원장 오병호)이 신사동에서 서초동으로 본원을 이전하고 재개원했다.

지하철 교대역 근처 BJ빌딩으로 이전한 대한학원은 3층과 4층에 각각 강의실과 사무실을 마련하고 수업에 필요한 설비를 모두 마친 상태이다. 특히 원생들이 편리하게 제과도구와 재료를

구입할 수 있도록 별도의 판매처를 마련해 효율적인 제과교육이 이뤄지도록 했다.

수업에 있어서도 시험 대비반, 화과자반, 홈베이킹반 등 이전 학원에는 없었던 새로운 프로그램을 개발, 원생들이 다양한 분야를 공부할 수 있도록 배려했다. 또한 6월 초부터 매주 목요일 저녁 5시부터 7시까지 기능사, 기능장 이론시험을 위한 무료특강을 실시한다. 선착순 20명에 한해서 진행되는 이번 무료특강은 이론에 약한 시험대비자를 위한 특별반으로 실질적인 도움을 줄 수 있을 것으로 기대되고 있다. 신사동 대한제과제빵학원을 인수한 오병호 원장은 "한국에도 세계적인 제과교육기관이 있다는 것을 증명하기 위해 끊임없는 노력을 기울일 것"이라며 앞으로의 포부를 밝혔다.

(허윤정)

### 빵굽터 제7차 정기총회 개최 외부 인사와 본사 회원 등 180여명 참석



빵굽터(회장 김일만)가 5월 12일 청담동에 위치한 엘루이호텔에서 제7차 정기총회를 개최했다. 처음으로 외부 인사를 초청해 진행된 이날 총회에는 김영모 대한제과협회장 및 각 지회장, 제과업계 인사와 내빈 등이 참석해 눈

길을 끌었다.

김일만 빵굽터 회장은 "고객만족과 서비스를 실천하고 품질개선을 위해 노력한다면 불황을 이겨낼 수 있을 것"이라며 격려사를 전했다. 이날 행사에는 빵굽터 본사 직원 및 가맹점 회원 등 180여 명이 참석했으며, 전년도 사업실적 결산 및 새임원진 선출과 함께 모범 가맹점 회원들에게 표창장을 수여했다.

(허윤정)

### 김상업제과제빵학원 김현석 부원장 교육부장관상 수상 스승의 날 맞아 제과교육 위한 공로인정



김상업제과제빵학원(원장 김상업) 김현석 부원장이 5월 15일 교육인적자원부장관상을 수상했다. 세종문화회관에서 열린 이날 행사에는 스승의 날을 기념해 각 부문의 학원교육 공로자들에게 표창장이 수여됐다.

김현석 부원장은 그동안 김상업제과제빵학원을 운영하며 후진양성을 하고 제과교육발전을 위해 노력한 공로를 인정받아 이날 수상의 영광을 안았다.

(허윤정)

### 경인제과학원 졸업작품 전시회 열려 인천시지회임원 및 지역 기술자 대거 참석

경인제과학원(원장 김봉수)에서 4월 28~29일 기술자반 졸업작품전이 열렸다. 2개월 과정의 기술자반을 수강했던 인천지역 현직기술자들이 본인의 작품과 함께 각 제과점의 특색을 살린 데코레이션 케이크와 양과자



등을 출품했다. 이날 행사에는 총 20여 작품이 전시됐으며, 인천지역 제과점 기술자들과 제과협회 인천시지회 임원들이 대거 참석해 눈길을 끌었다.

전시된 작품들은 인천시지회 임원과 학원생, 지역 기술인들의 자율투표에 의해 금상, 은상, 동상 등으로 선정, 각 수상자들에게 상금이 수여됐다.

(허윤정)

### 동서유지(주) 양과자 및 빵 세미나 개최 일본인 기술자 야마모토 코우지씨 초청

동서유지(주)(대표 김진우)가 6월 16~21일 필라델피아 크림치즈를 이용한 제과제빵 세미나를 개최한다.

16일 서울을 시작으로 17일 대구와 19일 부산에서도 열리는 이번 세미나는 오후 2시 30분부터 6시까지 진행된다. 실연강사로는 월드페이스트리컵 일본 국가대표 출신인 파티스리 플라넛츠의 야마모토 코우지씨가 초빙돼 양과자 및 빵류 10여 종을 선보이게 된다.

(허윤정)

- 문의 : 서울 02) 3271-9687
- 대구 053) 756-8972
- 부산 051) 265-8022

### USDEC, 미국산 유청 기술 세미나 개최 6월 17일, 인터콘티넨탈호텔 오키드룸서

미국유제품수출협의회(USDEC)는 오는 6월 17일, 오전 10시 인터콘티넨탈호텔 오키드룸에서 국내 제과업계, 유제품 수입업체를 대상으로 미국산 유청 기술 세미나를 개최한다.

미국산 유청 제품을 활용한 초콜릿, 캐러멜, 비스킷 제품 등 다양한 제과 품목이 선보여질 이번 세미나에는 유제품 생산 및 동향에 대한 설명회와 함께, 미국 유제품 수출업체가 직접 참석해 자사 제품에 대한 소개도 할 예정이다.

- 문의 : 미국유제품수출협의회 02) 516-6893(담당자 최지우)

(강인옥)