

1회용품, PVC 포장재 사용금지 법령 공포 관련 업체 분해성 소재 개발로 대비 체제

〈취재·허미경〉

1회용품은 7월, PVC는 내년부터 단속

제과점의 1회용 봉투 및 포장재 사용에 대해 일제 단속이 시행될 예정이다.

환경부는 '자원의 절약과 재활용 촉진에 관한 법률'을 개정, 그동안 규제 대상에 속하지 않았던 33㎡(10평) 이하의 도·소매 업소도 시·군·구의 조례에 따라 1회용 봉투 및 쇼핑백의 무상제공과 합성수지용기의 사용을 금지할 수 있도록 했다. 이로써 제과점에도 대형 슈퍼, 백화점 등과 마찬가지로 포장 봉투 및 쇼핑백의 유상 공급에 대한 대책 마련이 요구되고 있다.

1회용 봉투 및 쇼핑백 무상제공 금지에 관한 사항은 지난해 12월 환경부가 산업자원부 및 보건복지부와 합의를 거쳐 공포한 법령으로 오는 7월 1일부터 시행에 들어갈 예정이다. 이 법령에 따르면 그동안 사용 억제 수준으로 유지해 온 중소형 제과점의 1회용품에 대한 규제를 앞으로는 각 지방이 자치적으로 조례에 의거해 운영할 수 있게 된다.

이미 부산 등을 비롯한 일부 도시 지역구의 환경 위생과는 7월 법령 개시를 앞두고 철저한 감찰을 통해 경고 조치를 취하는 등 제과점이 단속 대상에 포함되는 것을 기정 사실화시켜 왔다. 따라서 관련 업체들은 <제135호 법령, 비고 6>에 고시된 '제4호 가목의 경우 매장 면적이 33제곱미터 이하인 도·소매업소는 1회용 봉투·쇼핑백의 무상제공 금지를 적용하지 아니한다'라는 내용이 지역마다 시·군·구의 조례에 따라 유동적인 사항으로 매장 10평 이하의 제과점에도 1회용 봉투·쇼핑백의 무상제공 금지가 적용될 수 있기 때문에 실질적으로는 큰 의미를 지니지 않는다고 해석하고 있다.

또한, 환경부는 지난 3월 '제품의 포장방법 및 포장재의 재질 등의 기준에 관한 규칙 개정령'을 통해 샌드위치·김밥 등을 담은 폴리비닐클로라이드(PVC) 재질의 포장재 사용 또한 금지하는 법령을 공포했다. 내년 1월부터 시행되는 이 법령은

그동안 심각한 환경 문제와 폐기물 처리 비용 문제 등을 야기시켰다고 판단되는 PVC 사용을 근절시키기 위한 법령으로 시행 후 적발시에는 300만원 이하의 과태료가 부과될 예정이다.

관련 업체 및 협회 적극적인 대책 마련

시행 초기 진통을 겪었던 여타 업체와 마찬가지로 많은 제과점들이 이번 법령 개정에 대해 우려의 목소리를 높이고 있다. 소비자 반응에 대한 걱정과 각 지역의 조례 파악 및 대처 방안, 그리고 샌드위치 케이스 사용에 대한 고민 등이 그 이유일 것이다.

그러나 환경부의 이러한 행정 조치는 불과 1~2년 사이의 일이 아닌 이미 공개된 사항이었고, 전 업종에 해당하는 내용이므로 관련 업체는 큰 동요없이 이를 대비하기 위한 대책을 마련해 나갈 뜻을 밝혔다. 우선 포장용기 업체들은 이미 1회용품 규제에 대한 대응 방안으로 분해성 합성수지재질의 개발에 착수하고, 법령 시행에 앞서 신제품을 출시할 계획이다.

또한 (사)대한제과협회는 소비자들의 의식 함양을 위해 점포 내에 환경 보호를 홍보하는 부착물을 설치하는 등 점차적인 캠페인성 활동을 통해 소비자들의 불만을 최소화시키는 방안을 계획하고 있다.

한편 한국플라스틱리사이클링협회(02-369-8800)는 한국자원재생공사(www.epr.or.kr)가 선정하는 재활용 의무대상 업체 기준에 해당되는 연매출 10억 이상의 사업장들을 대상으로 효율적인 폐기물 처리를 위한 회원을 모집하고 있다.

이밖에도 3월에 공포된 제 137호 개정령의 변경사항 중에는 테코레이션 케이크의 포장공간비율 확대를 희망하는 기안이 법안을 통과, 내년 1월부터는 기존의 25% 이하에서 35% 이하로 확대된 법령에 따라 보다 안전하게 케이크를 포장할 수 있게 됐다.



환경부령 제135호 발체 (2002-12-30 공포)

<자원의 절약과 재활용 촉진에 관한 법률 시행 규칙>

제4조(업종별 사용억제·무상제공 금지대상 1회용품 및 세부 준수사항) 자원의 절약과 재활용 촉진에 관한 법률 시행령(이하 “령”이라 한다) 제8조 2항의 규정에 의한 업종별 사용억제·무상제공 금지대상 1회용품 및 세부 준수사항은 별표 2와 같다.

[별표 2] 업종별 사용억제·무상제공 금지대상 1회용품 및 세부 준수사항(제4조 관련)

업종		준수사항	적용대상 1회용품
4. 한국표준산업분류에 의한 도·소매업		가. 무상제공 금지	1회용 봉투·쇼핑백
		나. 제작·배포억제 등 사용 억제	1회용 광고선전물
5. 식품제조·가공업, 즉석판매 제조·가공업	가. 유통산업발전법시행령 제4조의 규정에 의한 백화점·대형점·쇼핑센터·도매센터·시장 및 기타 대규모 점포 내에서 영업하는 사업장	사용 억제	1회용 합성수지용기
	나. 유통산업발전법시행령 제4조의 규정에 의한 백화점·대형점·쇼핑센터·도매센터·시장 및 기타 대규모 점포 외에서 영업하는 사업장	사용 억제	1회용 합성수지용기(도시락 용에 사용된 경우에 한한다)

※비고

5. 제4호의 업종을 경영하는 사업자는 제4호 가목에 의하여 1회용 봉투·쇼핑백을 유상으로 판매하는 경우에는 고객이 사용한 1회용 봉투·쇼핑백을 되가져올 때 일정금액을 지급하거나, 장바구니를 이용하는 고객에게 일정금액을 할인하는 방법 또는 사은품을 제공하는 방법 등으로 인센티브를 제공하도록 노력하여야 하며, 사업자는 이러한 내용의 안내문을 매장안에 게시하거나 1회용 봉투·쇼핑백에 인쇄하는 방법으로 고객이 이를 알기 쉽게 하여야 한다.
6. 제4호 가목의 경우 매장 면적이 33제곱미터 이하인 도·소매업소는 1회용 봉투·쇼핑백의 무상제공 금지를 적용하지 아니한다. 다만, 2003년 7월 1일 이후에는 시·군·구의 조례가 정하는 바에 따라 매장 면적 33제곱미터 이하인 도·소매업소에 대하여도 1회용 봉투·쇼핑백의 무상제공금지를 적용할 수 있다.
7. 제5호의 경우 중 다음 각 호의 경우에는 1회용 합성수지용기를 사용할 수 있다.
 - 가. 식품위생법의 규정에 의한 밀봉포장의 경우
 - 나. 환경부장관이 산업자원부장관과 협의하여 고시하는 규격기준에 적합한 분해성 합성수지재질로 제조된 경우

환경부예규 제225호(2003-1-20)

<1회용품 사용규제 관련 업무처리지침>

제1조(목적) 이 지침은 자원의 절약과 재활용 촉진에 관한 법률(이하 “법”이라고 한다) 제2조 제10호, 제10조 및 제41조, 시행령 제5조, 제8조 및 별표 1, 시행규칙 제4조 및 별표 2의 규정에 의한 1회용품 사용억제 등에 관한 규정을 시장·군수·구청장이 집행함에 있어 필요한 사항을 정함으로써 1회용품 규제업무를 효율적으로 집행할 수 있도록 함을 목적으로 한다.

제2조(정의) 10. “합성수지로 제조된 1회용 도시락 용기”라 함은 쌀, 보리쌀 등 곡류를 익힌 밥 또는 이에 육류·어패류·채소류 등 동·식물성 식품을 원료로 하여 수세·조리·가공·제조 등의 방법을 식용에 적합하도록 처리한 친류를 함께 또는 따로 담거나 햄버거류(샌드위치류 포함한다) 등 그대로 섭취할 수 있는 식품을 담은 용기(뚜껑 또는 덮개의 유무를 불문한다)로서 합성수지로 만들어진 것을 말한다.

다만 합성수지로 내측이 도포·접합된 종이용기는 합성수지로 제조된 용기로 보지 아니한다.

환경부령 제137호 발체 (2003-04-03 공포)

<제품의 포장방법 및 포장재의 재질 등의 기준에 관한 규칙 개정령>

제3조(제품의 포장재질에 관한 기준)

- ① 제품을 제조·수입 또는 판매하는 자(이하 “제조자등”이라 한다)는 재활용이 쉬운 포장재를 사용하도록 노력하여야 한다.
- ③ 제조자등은 다음 각호의 제품을 포장하는 때에는 폴리비닐클로라이드 포장재를 사용하여서는 아니된다.
 1. 계란·매추리알
 2. 튀김식품·김밥류·햄버거류·샌드위치류

전국호두제품경연대회 7월 10일 개최 경연부문 축소, 시상내역 확대 변경

2003 전국호두제품경연대회가 (사)대한제과협회 주최, 캘리포니아호두협회 주관으로 오는 7월 10일 서울 힐튼호텔에서 개최된다.

빵 부문, 과자 부문, 건과·파이·쿠키·콘피트리 부문 등 3개 부문에 걸쳐 예선을 통과한 본선 진출작을 심사해 수상자를 가리는 이번 대회는 최우수 수상자 3명에게 협회 주관 해외 연수 비용 전액을 지원하는 특전을 부여하고, 각 부문 금상(3명), 은상(3명), 동상(6명), 장려상(9명)에는 각각 70만원, 50만원, 30만원, 10만원의 상금을 수여한다. 또한, 최우수상, 금·은·동상 배출 영업주에게는 전액, 또는 일부의 판촉 행사 지원금이 제공된다.

한편 이번 대회부터는 경연 부문 및 시상 내역이 일부 변경된다. 경영 부문

은 기존 5개 부문에서 ①빵, ②과자, ③건과·파이·쿠키·콘피트리 등 3개 부문으로 축소되고, 최우수 수상자의 해외 연수 특전 외에 금·은·동·장려상 수상자 모두에게 상금이 차등 수여되는 등 시상 내역이 확대 변경된다.

대회참가 희망자는 참가신청서와 해당 경연부문의 출품작 배합비 및 제조 공정, 사진 제작한 출품작 사진(3×5 사이즈)을 구비해 대한제과협회 각 지회·지부에 6월 20일까지 신청해야 한다.

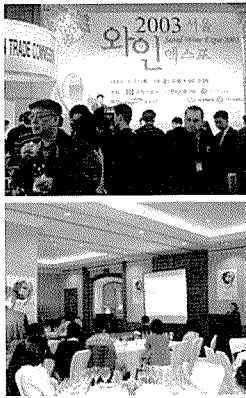
■ 문의: 협회 해당 지회·지부

(자세한 경연대회 개최 요강은 본지 6월호에 게재 예정)

세계의 와인이 한자리에 모였다 서울와인엑스포, 3월 27~28일 개최

2003 서울 와인 엑스포가 지난 3월 27~28일 이틀간 경향신문 주최로 힐튼호텔 컨벤션센터 및 그랜드볼룸에서 열렸다.

이번 행사에는 미국, 프랑스, 이탈리아, 칠레, 호주, 남아프리카공화국 등 세계 15개국 5천여 종의 와인이 전시됐으며, 일반 입장객에게 전시된 와인을 맛볼 수 있도록 와인 잔과 안내책자가 제공돼 세계 와인의 최신 경향과 특징을 한눈에 볼 수 있는 기회가 됐다. 와인 생산자, 수출입상, 매니아들을 연결하는 만남과 비즈니스의 장이 되기도 한 이번 행사 기간 중에는 캘리포니아 와인 세미나 및 시음회를 비롯, 여섯 차례에 걸



쳐 와인 관련 세미나가 열렸고, 서울 옥션 주최의 와인경매 행사, 일반인이 참여하는 와인 감별 행사와 경품 추첨 등 다양한 이벤트도 진행됐다.

또한, 오는 6월 22~26일까지 프랑스 보르도에서 열리는 2003 빈엑스포(프랑스 국제 와인 및 주류 전시회) 홍보차 한국을 방문한 '장 마리 샤프르니에' 빈엑스포 회장의 세계 와인 및 주류 동향과 2006년 전망에 관한 설명회도 함께 열려 눈길을 끌었다.

▲ 2003 빈엑스포 관련 문의: 주한 프랑스국제전시협회(02-564-9833) / www.vinexpo.com

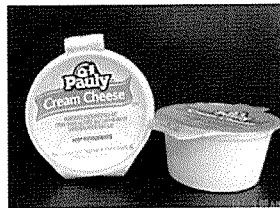
(강인욱)

제원, 'Kiri 크림치즈 세미나' 개최 5월 12일부터 서울, 부산서 이틀씩 실시

(주)제원인터내셔널(대표 이용재)이 서울과 부산 2개 도시에서 프랑스산 끼리크림치즈를 이용한 세미나를 개최한다.

제원은 이번 세미나를 위해 일본 기술인 오가자키씨를 초청, 다양한 치즈 케이크 제품을 선보일 예정이다. 서울 세미나는 5월 12일부터 13일까지 한국제과고등기술학교에서, 부산 세미나는 부산제과기술학원에서 16일과 17일 이틀 동안 오후 1시부터 실시된다. ■문의: 02-998-5858 (허미경)

(주)제니코 크림치즈 미니컵 출시 베이글과 잘 어울려...제과점 부수입원으로 좋아



(주)제니코는 기존의 풀리 크림치즈에 구매 편리성을 더한 28g 미니컵 제품을 출시한다. 이는 제과점을 찾는 고객들이 베이글이나 샌드위치 등을 구입시 부담없이 함께 즐길 수 있도록 포장 용기를 소형화 한 것. 종이 포장을 벗겨 그 자리에서 먹을 수 있는 21g 짜리 피스 제품도 곧 출시할 예정이다.

풀리 크림치즈는 크림치즈 원조국인 미국산으로서 맛과 향이 부드럽고 은은해 거부감이 없는 특징이 있다.

■ 문의: 02-2631-7677~8

(김미선)

베이크플러스, 여름용 제품 세미나 필립 이리아, '튀레' 주제로 실연

(주)베이크플러스(www.bakeplus.com)가 튀레를 이용한 여름용 제품 세미나를 실시한다. 프랑스 까푸리사의 냉장·냉동 튀레



를 수입 판매하고 있는 이 업체는 이번 세미나에서 튀레를 이용한 여름용 양과자와 아이스크림을 선보일 계획이다. 실연 강사로는 국내에서 제품 컨설턴트로 활동하고 있는 프랑스 기술인 필립 이리아씨가 초빙된다.

서울과 부산에서 개최되는 이번 세미나는 오는 5월 20, 21일 서울 본사에서, 23일 부산에서 1시 30분부터 6시까지 진행된다.

한편 이 업체는 발로나사의 '무스&수플레'를 수입, 판매에 들어갔다. 이 제품은 무스와 수플레 제조를 손쉽게 할 수 있는 믹스류로, 일정하고 완벽한 조식을 얻을 수 있는 것이 특징이다.

■문의: 02-567-7015

(허미경)

※ 4월호 '초콜릿에 대한 A to Z' (41p)에 실린 'OCG Cacao'의 사진이 잘못 게재되었습니다.

일산 빵굽는 작은 마을, 공정 단순한 사워종 개발 이스트 완전 배제한 건강빵 생산 고객 인기

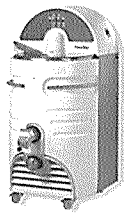
일산 빵굽는 작은 마을은 기존 사워종 공정의 번거로움을 개선해 생산성을 높인 개량 사워종을 개발했다. 이미 다양한 호밀빵 등의 건강빵 생산에 활용하고 있는 이 사워종은 반죽시 이스트를 완전히 배제해도 발효가 완벽하게 이루어지는 강점이 있다.

발효종의 일반 공정은 반죽의 일부를 남겨 다음 발효 반죽에 덧대는 과정을 거듭해야 하므로 생산성이 떨어지는 단점이 있었다. 이에 양희승 기술 상무를 주축으로 한 빵굽는 작은 마을 생산팀이 한달여의 실험 끝에 한번에 만들 수 있는 사워종 개발에 성공



했다. 호밀가루(3%), 밀가루(100%), 물(130%), 몰트(0.005%)를 한데 넣어 반죽한 것을 37℃ 발효실에서 13시간 둔 후 8℃에서 16시간 동안 냉장 보관해 사용한다.

이 사워종을 이용하면 제품의 풍미가 깊고 고소하며, 시간이 지나도 쉽게 노화하지 않는다. 빵굽는 작은 마을은 사워종·호밀·미숫가루·보리 생식 자연 발효빵 등의 제품을 생산하고 있으며, 고객들의 건강에 대한 관심과 맞물려 매출 호조를 보이고 있다. <김미선>



사워종을 골고루 발효시키기 위해 발효실에서 숙성시키는 동안 주기적으로 손으로 저어 주어야 하는데, 이러한 번거로움을 덜 수 있는 것이 바로 '호모기'이다. 우리나라에는 코테스사(社)가 프랑스 파비아에(Pavaille)사(社)의 호모기를 독점 수입 판매하고 있다. 사실 빵굽는 작은 마을에서도 이 제품을 이용해 사워종을 만들고 있는데, 개량 사워종 개발자 양희승 상무는 "호모기는 굳이 죽지 않도록 잘 보호해주어 제품 제조에 실패할 확률이 없다"고 효과를 말했다. 이 기계를 사용하면 적정 온도를 발효 시간 내내 일정하게 유지해주고, 기계 중앙의 축이 적절한 시간에 규칙적으로 발효종을 믹싱해주어 사용하기 편리하다.

(주)스위스브랑제리 우성훈 사장 체제 출범 보다 공격적인 영업 기대돼...수익률 강화 주력

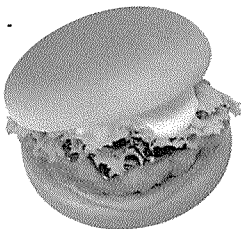


(주)스위스브랑제리는 지난 3월 21일 우성훈 롯데월드 상무를 새로운 사장으로 선임했다. 우 사장의 영업은 롯데월드의 영업을 성공적으로 수행한 노하우를 살려 (주)스위스브랑제리가 앞으로 공격적으로 마케팅을 전개하기 위한 움직임으로 풀이되고 있다.

우성훈 사장은 취임사에서 "원가 절감과 매출 증대를 통해 회사 수익률을 강화하는데 주력하겠다"고 다짐하면서, "고객만족경영 및 품질제일주의 등의 대원칙에 충실할 것"을 직원들에게 당부했다.

(주)스위스브랑제리는 인스토어베이커리 '브랑제리'와 백화점 내 고급 베이커리 '라브랑제리' 등의 브랜드를 갖고 있다. 이 업체 남상백 영업부장은 앞으로의 사업 전개 방향에 대해 "라브랑제리"의 신제품 출시를 활성화하고, 롯데마트 내에서 '브랑제리'를 전면으로 배치하는 등 고객 인지도를 높이기 위한 마케팅을 강화하겠다"고 밝혔다. <김미선>

두부로 만든 햄버거 시판 초읽기 영양과 기능면에서 좋은 평가



경남 진주시 명석면에 소재한 두부 전문 업체 송정원(대표 조상도)에서 두부 햄버거를 출시한다고 밝혔다.

이 두부 햄버거(특허등록 0375250호)는 햄버거에 들어가는 돼지고기나 소고기 대신 두부를 대체하여 성인병의 원인이 되는 콜레스테롤을 낮췄다. 또한 기존 햄버거의 영

양적 불균형을 조절할 뿐만 아니라 필수 아미노산도 균형있게 배합돼 있어 영양과 기능 면에서 뛰어나다.

송정원은 이 두부 햄버거의 정식 명칭을 '맥두버거'라 정하고, 대두를 갈아 삶아 비지를 축출해 내는 과정을 거친 온비지 상태의 두부버거를 생산해 낼 계획이다. 지금까지 맥두버거는 시식회를 통해 학생들과 다이어트를 하는 여성, 치아가 좋지 않은 노인에게 이르기까지 영양과 기능면에서 좋은 평가를 받았으며, 앞으로 전국 휴게소 및 유통회사에 납품될 예정이다. <전형우>

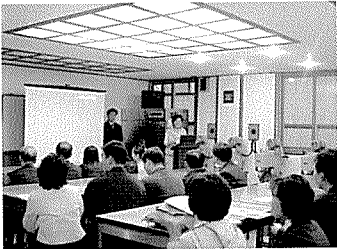
애견 전문 베이커리 쇼핑몰 '쿠키독(Cookiedog)' 개설 케이크, 머핀, 쿠키 등... 45종의 과자 취급



국내에 애견 전문 베이커리를 취급하는 인터넷 쇼핑몰 '쿠키독(Cookiedog)'이 개설됐다.

지난 1월부터 운영된 쿠키독은 각종 케이크와 머핀, 쿠키 등 45종의 과자류를 판매하고 있다. 초콜릿 등을 섭취하면 중독성을 보이는 개의 특성을 고려해 각종 조미료 등을 배제한 제품만 판매하며, 알레르기나 체질을 고려한 별도의 주문 제작도 가능하다. 간식용 과자 외에도 구취제거와 모질개선을 위한 기능성 제품과 각종 애견 전문 파티용품도 판매한다. 애견 베이커리숍은 해외에서는 이미 널리 유행하고 있는 아이টে이며, 국내에는 '쿠키독'이 처음으로 인터넷 베이커리 쇼핑몰을 개설한 상태이다. <허윤정>

현대제과제빵학원 재(再)개원식 가져 본원 개보수 및 '바리스타 과정' 개설



수리를 마친 상태이다. 또한 지하 1층에는 '바리스타 과정'을 위해 별도의 강의실을 마련하고 바(Bar)와 커피 기계 등의 시설을 확충했다.

프레젠테이션 형식으로 진행된 이날 행사에는 군포지역 제과점 업주, 군포시 관계자 등 관련 인사들

경기도 군포시에 위치한 현대제과제빵학원(원장 강언숙)이 전체적인 개보수를 마치고 지난 3월 28일 본원 2층 강의실에서 재개원식을 가졌다.

강의실 및 사무실을 새로 단장한 현대학원은 강의실 내 오븐을 비롯한 기계류를 새로 교체하고 본원 내벽과 천장 등을 모두 방화재로 마감하는 등 내부

과 일본 하라커피(주) 본사 사장인 하라 유카리씨 등이 참석해 개원을 축하했다. 이날 개원식에서 강언숙 원장은 "개선된 학원 시설을 바탕으로 앞으로 후진 양성을 위해 더욱 힘쓸 것이며, 제과인들이 다양한 분야로 발전해 나갈 수 있도록 많은 교육 프로그램을 개발할 예정"이라고 포부를 밝혔다. <허윤정>

'바리스타 전문교육과정' 개설

현대제과제빵학원이 일본의 원두커피 전문점인 하라커피(주)와 제휴해 '바리스타 전문교육 과정'을 개설했다.

'바리스타'란 이태리어로 '바에서 일하는 사람'이란 뜻으로 커피만을 전문으로 만드는 직업을 의미한다. 국내에도 최근 커피 애호가들이 증가하면서 바리스타에 대한 관심이 많아지고 있는 추세이다. 현대제과제빵학원의 바리스타 교육과정은 지하 1층에 별도로 마련된 강의실에서 이뤄지며 수업은 커피에 대한 기본지식과 기술지도 위주로 구성된다. 총 3주 과정인 이번 강의는 한국에서 2주 과정을 마치고 난 뒤 일본 하라커피(주)에서 1주간 연수를 받도록 진행된다.

▲ 문의 : 현대제과제빵학원 031)396-2257~8



한미학원 '양과자 전문가 과정' 개설 5월 10일까지 선착순 25명 모집

한미제과제빵학원(원장 김영선)이 '양과자 전문가 과정'을 개설한다.

이번 강의는 현장에서 일하고 있는 제과인을 대상으로 이뤄지며, 수업 내용은 양과자에 대한 보다 구체적인 테크닉을 실전에 응용할 수 있도록 구성된다. 강사로는 정찬웅 제과 기능장을 초빙해 각종 무스, 앙트르메, 구움 과자 등 양과자와 관련된 거의 모든 품목을 다룬다.

이번 강좌는 5월 13일부터 6월 5일까지 매주 화, 수요일 오후 7시부터 3시간 동안 진행되며, 수강 신청은 5월 10일까지 선착순 25명으로 마감된다.

▲ 문의 : 02-957-6080

<허윤정>

빵굽터제과제빵학원 '기술자반' 모집 상급자 기술위주로 6월부터 2개월간 교육

빵굽터제과제빵학원(원장 김일만)이 '기술자반'을 위해 수강생을 모집한다. 6월 2일부터 7월 31일까지 2개월간 진행되는 기술자반은 매주 월, 수, 금,

저녁 7시부터 10시까지 진행되며 선착순 20명에 한해 마감될 예정이다.

상급 기술자들을 대상으로 하는 이번 강좌는 데코레이션, 화과자와 에어브러시 등 고급 기술 교육 위주로 진행되며, 박근성씨와 안창현씨 등 현장에서 활동하고 있는 제과기능장들을 강사진으로 초빙한다.

▲ 문의 : 02-888-4081

<허윤정>

(주)베이킹 TV, 부천 한주요리학원으로 이전 촬영 세트 확보로 동영상 사업 활발하게 전개 계획

(주)베이킹 TV(대표 이재홍)가 지난 4월 1일 부천 한주요리학원과 손잡고 새로운 체제로의 출범을 선포했다.

(주)베이킹 TV는 한주요리학원의 수업 시설을 세트장으로 활용함으로써 주력 사업인 동영상 메뉴얼을 촬영할 때 발생하는 장소 대여, 소음 등의 문제를 해소할 수 있게 됐고, 한주요리학원은 이재홍 (주)베이킹 TV 사장의 교육 노하우를 통해 제과제빵 교육을 강화할 계획이다.

이재홍 사장은 "(주)베이커리넷은 앞으로 동영상 작업을 활발하게 전개해 사업을 보다 활성화시킬 것"이라고 이번 전략적 제휴의 의미를 밝혔다.

<김미선>