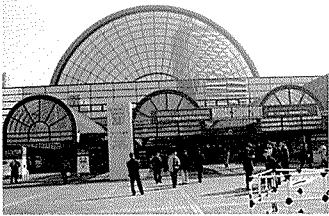


사고

2003 모박쇼 · 양과자 세미나 연수단 모집

선착순 접수 마감, 참관 · 연수비 135만원



(사)대한제과협회는 올 2월 동경에서 열리는 2003 모박쇼 참관 및 양과자 기술 세미나에 참가할 연수단을 모집한다.

2월 21~25일까지 4박 5일 일정의 행사에 참가하는 연수단원

은 1일 갯바비시 도구 상가와 시모지마 포장상가를 방문하며, 2일째는 '모박쇼'와 '세계제빵월드컵 일본 대표 선발전'을 참관한다.

3일째는 연수 인원 10명을 한 팀으로 구성, 각각 동경의 유명 제과점들을 공식 방문해 해당 점포의 경영 및 제품에 대해 살펴보고, 오후에는 긴자 백화점 지하의 유명 점포를 견학하게 된다. 4일째는 일본의 유명 강사를 초청해 '제과 세미나'를 실시한 후 오후에는 온천 관광을 실시할 예정이다. 연수 마지막날은 하코네로 이동해 오와쿠타니 계곡, 유람선 관광 후 서울로 귀국해 해산하게 된다. 모박쇼 참관 및 양과자 세미나 연수의 참가 비용은 135만원(세미나비 포함)이며, 선착순으로 마감한다.

▲ 신청 및 문의 : 대한제과협회 (02)2273-1830

크라운베이커리, 부산 '스펀지몰' 입성

젊은층 겨냥한 새로운 SI 돋보여



크라운베이커리가 부산 최초의 복합 엔터테인먼트몰인 '스펀지(SfunZ)'에 입성했다. 크라운베이커리는 이 스펀지 매장에 세련된 카페 분위기를 가미하고, 기본 매장과 차별화된 젊은 컨셉의

SI(Store Identity : 점포 이미지 통일화)를 새롭게 적용해 관심을 불러 모으고 있다. 이 업체는 이번에 일차적으로 적용한 새로운 SI를 점포 입지별로 다양하게 활용해 나갈 계획이다.

크라운베이커리의 스펀지 매장은 기존 매장과 달리 제품 생산 시스템에 있어서도 변화를 주어 빵류의 경우 90% 이상 냉동생지를 이용, 매장에서 직접 구워내고 있다. 제품 구성 또한 무스케이크, 치즈케이크, 쇼트케이크 등 케이크 비중을 대폭 높였으며, 즉석 샌드위치를 강화해 신세대 입맛을 공략하고 있다.

한편 이 업체의 매장이 입점된 '스펀지'는 부산 해운대구에 위치한 지하 5층, 지상 8층 규모의 대형 복합 엔터테인먼트몰로 지난해 11월말 오픈했다. 멀티플렉스 영화관, 푸드 코트, 대형 서점들이 두루 입점해 있어 젊은층의 유동이 많은 것이 특징이다. <김미선>

신라명과, 영화 '마들렌' 제휴 이벤트 돌입

시사회장서 자사 '마드레느' 제품 고객에게 제공 큰 호응

신라명과가 영화 '마들렌' 과의 제휴 마케팅을 활발하게 전개하고 있다. 지난해말부터 영화 '마들렌' 과의 제휴를 시작한 신라명과는 2002 크리스

마스에 이어 신년에도 이번 제휴 마케팅의 효과를 기대하고 있다.

이 업체는 올해 1월 1일 개봉한 영화 '마들렌'의 영화 티켓을 자사 매장에 가져오는 고객에게 1,000원 상당의 '마드레느' 쿠폰을 제공할 예정이다. 한편 신라명과는 이에 앞서 지난해 개최된 부산국제영화제에서 영화 '마들렌' 상영관에 마드레느 제품을 제공한 바 있으며, 영화 개봉 전의 시사회에서도 고객들에게 제품을 제공해 상당한 브랜드 홍보 효과를 거둔 것으로 알려지고 있다. <김미선>

제과전문학원 <IPS> 27일 오픈 예정

호텔 실무 접목시킨 고급 제과 기술 교육

고급제과기술교육을 목표로 한 제과전문교육기관 IPS(International Pastry School)가 1월 27일 서울 역삼동에 오픈한다.

뉴욕의 프랑스 레스토랑, 특급 호텔 등에서 제과일을 담당했던 김동원 원장이 오픈하는 이 학원은 기존의 국내 제과 교육기관과는 차별화된 커리큘럼을 구성, 현장 제품 위주의 교육을 실시할 계획이다.

교육 강좌로는 초콜릿, 제과, 제빵, 아이스크림, 슈거 아트 등을 내용으로 하는 정규반과 일반인들을 위한 취미반이 개설된다. 강의 일정은 일반 정규반의 경우 주 3회, 숙성 정규반은 주 2회, 취미반은 매주 토요일에 수업을 진행할 예정이다. 이 학원은 추후 International school of confectionery의 강사진을 비롯해 미국의 유명 제과 기술인을 초청, 특별 강좌를 마련하는 한편, 현지 연수도 계획하고 있다. <허미경>

■문의 : ☎ (02) 564-3438

<허미경>

한미제과학원 '초콜릿 전문반' 개설

1월 13일부터 발렌타인데이 겨냥한 강의

한미제과제빵전문학원(www.hanmibaking.co.kr)에서 '초콜릿 전문반' 수강생을 모집한다.

발렌타인데이와 화이트데이를 겨냥한 이번 강좌는 초콜릿의 기본부터 봉봉 오 쇼콜라, 초콜릿 공예에 이르기까지 초콜릿 전반에 관한 내용으로 교육을 실시한다. 강사로는 김성일 제과 기능장이 초빙되며 1월 13일부터 8회에 걸쳐 수업을 진행할 예정이다.

■문의 : ☎ (02) 957-6080

<허미경>

리처몬드학원, '1일 체험 입학' 실시

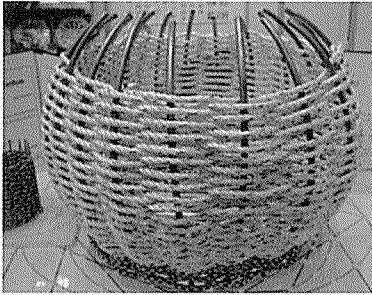
4회에 걸쳐 제과 제빵 무료 체험 교육

리처몬드제과기술학원(www.richemont.co.kr)에서 제과 제빵을 배우려는 사람을 대상으로 '1일 체험 입학' 프로그램을 무료로 실시한다.

1월 11일, 25일, 2월 8일, 22일 총 4회에 걸쳐 실시 예정인 이번 프로그램은 오전 10시 30분부터 2시간 동안 직접 제품을 제작하는 실기 수업으로 진행된다. 리처몬드제과기술학원 서교학원과 천호학원에서는 매회 각 32명씩 선착순으로 희망자를 모집해 이번 수업을 진행해 나갈 계획이다. 참가 희망자는 인터넷 및 전화로 신청하면 된다.

■문의 : ☎ 서교학원 (02)324-9894, 천호학원 (02)482-0080

**우정공업, 기술대전 장려상 수상
설탕공예용 성형틀 아이디어 상품으로**



우정공업(대표 지종민)이 '2002 대한민국 특허기술대전'에서 설탕 공예용 성형틀로 장려상을 수상했다.

이번에 장려상을 받은 설탕 공예용 성형틀은 다양한 형태의 설탕 공예 바구니 제작이 가능하도록 한 아이

디어 제품(본지 2001년 10월호 '신소재신제안' 코너에 소개).

성형 틀에 패인 홈 위에 다양한 모양의 성형핀을 끼워 설탕 공예 바구니의 제작 시간을 단축시킬 수 있도록 한 것이 특징이다. 일본에 수출 계약을 진행 중인 이 업체는 공예용 성형틀의 보급화 작업에 주력할 방침이다.

<임희정>

대영제과제빵공업, CI 작업 착수

서체 변경해 산뜻한 분위기 강조

대영제과제빵기계공업(주)(대표 조기호)가 기존의 브랜드 로고 개편 작업에 돌입했다.

색상과 디자인을 바꾼 이번 CI는 기존의 영문 로고인 'DAE YUNG'을 'DY' 두 글자로 바꿔 단순함 속에서 회사의 이미지를 명확하게 파악할 수 있도록 강조한 것이 특징이다. 대영공업은 흰색 바탕의 단순한 이미지의 브랜드 로고를 젊은 감각에 맞게 세련된 스타일의 서체로 변형시켜 새로운 모습으로 거듭난다는 계획이다.

이 업체는 2년 전부터 주방업체 및 공공 기관에 제품을 판매하는 등 영업망 확대에 따라 자사 이미지 신장 차원에서 이번 CI 작업을 추진하게 됐다.

<임희정>

하모니푸드, 제과용 프로그램 판매

원부재료 원가 계산 관리 내용 등 수록

하모니푸드(대표 최병순)가 재료 원가 계산 프로그램 제작에 돌입해 오는 3월부터 시판할 계획이다.

이 프로그램은 1,000여가지의 제과 재료 원가를 목록화해 제품별로 원가 계산을 산출할 수 있도록 제작되는데, 매달 바뀌는 현 재료 시세를 입력하면 제품별 배합의 총 원가가 제시돼 점포의 월별 매출 현황표 작성에 도움이 된다.

프로그램을 개발하는 이 업체의 상품개발 팀장 최병철씨는 "정확한 원가 계산을 통해 제과점의 효율적인 매출 관리를 위한 차원에서 이번 제품을 기획했다"고 말했다.

<임희정>

초콜릿커버추어, 상반기에 또 가격 인상

카카오빈 국제가 상승으로 값 오를 듯

15년만에 최고 가격으로 뛰어오른 지난해 초콜릿 시장의 여파가 올해에도 계속 이어질 전망이다.

지난해 3차례에 걸쳐 초콜릿 가격을 인상한 업체들은 초콜릿의 주원료인 카카오빈의 국제 가격 인상에 따라 올해에도 인상이 불가피할 것으로 내다보고 있다. 이처럼 초콜릿의 가격이 오르는 것은 카카오빈의 공급량마저 부족해 국제 거래 투자자들이 물량을 사재기하고 있기 때문. 이로 인해 세계 전문가들은 앞으로도 5% 이상 초콜릿 가격이 오를 것이라는 불안한 전망을 내놓고 있다.

한 수입업체 관계자는 초콜릿은 100% 수입 원료이기 때문에 국제 시장의 상황에 따라 가격 인상이 불가피하다는 입장을 밝히고 있어 제과점들의 재료 원가 부담이 커질 전망이다.

<임희정>

협회 소식

의정부시지부, 지부장 이·취임식 가져

지난해 11월 신임 지부장 남기찬씨 취임



의정부시지부는 지난해 11월 15일 지부 사무실에서 중앙회 이덕주 부회장, 조계중 경기도지회장을 비롯해 회원, 협력 업체 관계자가 참가한 가운데 지부장 이·취임식을 가졌다.

이날 행사에서는 남기찬베이커리의 남기찬씨가 신임 지부장으로 취임했다. 남기찬 신임 지부장은 "어려운 때에 지부장의 중책을 맡아 어깨가 무겁지만 회원의 화합과 단결을 이끌어 내 지부가 한단계 발전하는 데 최선을 다하겠다"고 밝혔다.

수원시지부, 크리스마스 대비 세미나 개최

캐릭터 케이크 선보여 회원에 큰 호응 얻어



수원시지부(지부장 조계중)는 지난해 11월 28일 지부 세미나실에서 회원 70여명을 참석시킨 가운데 2002 크리스마스를 겨냥한 기술 세미나를 실시했다. 이날 세미나에서는 서승주 씨와 정병창씨를 강사로 초청해 오리·곰돌이·공주·통나무 케이크와 젤라틴 몰드를 이용한 동물 케이크 등 다양한 제품을 선보여 회원들에게 큰 호응을 얻었다.