

올 화이트데이, 기상 상태 '맑음' 예상 자영점 · 프랜차이즈 업체, 다양한 기획 상품 출시

자영제과점, 머랭 · 캐러멜 · 누가 등 새로운 품목 추가

발렌타인데이가 판매 호조를 기록함에 따라 화이트데이 경 기 역시 밝을 것으로 예상되고 있다. 자영 제과점과 프랜차이즈 업체들은 이번 화이트데이를 맞아 선물 세트의 내용물 중 초콜릿의 비중을 높이는 한편, 다양한 기획 상품을 출시할 것으로 보인다.

개성있는 내용물 구성 및 상품 포장이 가능한 자영 제과점은 올해도 다양한 가격대의 선물용 제품을 준비 중이다. 중상 위급 점포들은 캔디 · 쿠키 · 초콜릿 등을 내용물로 하는 세트 상품을, 대형 점포는 1만원대부터 15만원대의 고가품에 이르기까지 다양한 내용물과 가격대의 제품을 선보일 예정이다.

특히 다양한 제품으로 고가의 선물용 세트를 구성했던 대형 점포 중 일부는 최근 들어 새로운 당과류 품목을 추가하는 등

차별화 전략을 전개하고 있다. 리치몬드과자점과 김영모과자점 등은 기존의 캔디 · 쿠키 · 구움과자 · 초콜릿 외에 머랭 · 캐러멜 · 누가(Nougat) 등 새로운 내용물을 추가해 선물용 세트를 구성할 예정이다.

이들 점포의 생산 책임자들은 "단맛을 지닌 이들 품목이 상대에게 사랑의 마음을 전하는 기념일인 화이트데이와도 부합하는 만큼 신제품 발굴 차원에서 시도하고 있다"고 밝혔다.

이에 따라 제과 업계의 시장 저변화 노력으로 초콜릿이 발렌타인데이뿐 아니라 화이트데이 · 크리스마스 등 사철 상품으로 자리 잡아가고 있는 것처럼, 이번 화이트데이는 이들 품목이 새로운 제품 아이টে็ม으로 얼마나 고객에게 호응을 얻을 수 있을지 귀추가 주목되고 있다.

<박종선>

프랜차이즈, "화이트데이 고급 초콜릿 매출 크게 증가할 것"

한편, 화이트데이를 앞두고 프랜차이즈 업체들도 전년 대비 30~40%의 매출 신장을 예상하고 있다. 올 발렌타인데이의 고급화 전략이 시장에서 좋은 반응을 얻었다고 판단한 각사는 화이트데이에도 제품의 품질을 중시한 기획 상품들을 출시할 계획이다. 또한 베이커리의 장점을 차별화할 수 있는 케이크, 쿠키, 타르트 등의 제품 개발에도 주력하고 있다.

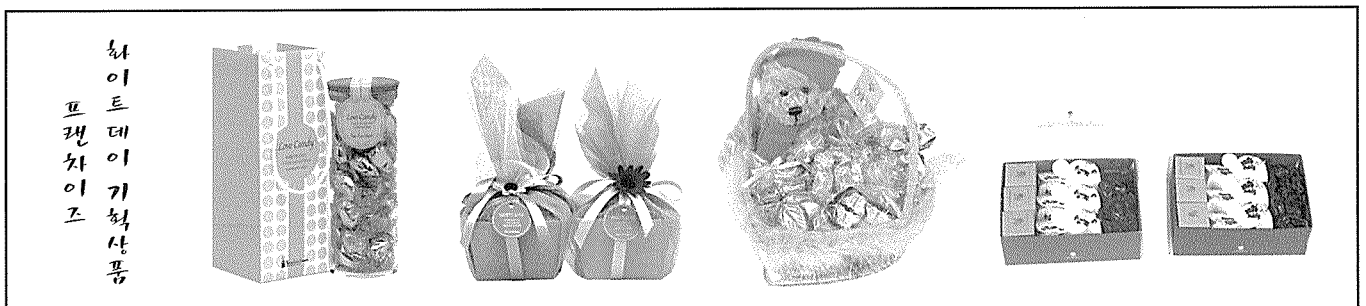
전년 대비 40% 성장을 예상하고 있는 파리바게뜨의 화이트데이 테마는 '부케'. 이에 따른 기획 상품의 종류가 54개에 이르고 있다. 또한 이 업체는 화이트데이에 지속적으로 매출이 증가하고 있는 초콜릿을 대폭 강화했다. 특히 생딸기를 동결 건조시켜 화이트 초콜릿으로 감싸 만든 '딸기 초콜릿', 초콜릿에 생크림을 가미해 부드러움을 강조한 고급 '생(生)초콜릿'이 돋보인다.

크라운베이커리는 화이트데이에 의미있는 선물을 첨가해 제품의 부가가치를 높이겠다는 전략을 수립하고 깜찍한 캐릭터가 그려진 브라와 펜티를 사탕과 함께 포장한 세트를 대표 상품으로 내놓았다.

CJ(주) 베이커리 사업부의 뚜레쥬르는 초콜릿 코팅, 딸기 시럽, 피스타치오 등을 이용한 다채로운 컬러의 케이크 6종을 선보인다. 전통적인 화이트데이 상품인 사탕에 자사의 CI가 적용된 깔끔하고 세련된 포장으로 고급화한 스페셜 캔디 7종을 기획 상품으로 출시할 예정이다.

전년과 비슷한 수준으로 화이트데이 시장을 예상하고 있는 신라명과는 지난해 양(羊) 바구니 세트의 호응에 힘입어 올해는 '강아지 바구니 세트'를 구성했다. 또한 이 업체는 '라비투스', '에디아르'를 통한 고급 수제 초콜릿 판매도 큰 폭으로 증가할 것으로 예상하고 있다

<김미선>



화이트데이 기획상품
프랜차이즈

베이커리 업계, '발렌타인데이' 경기 관촬았다

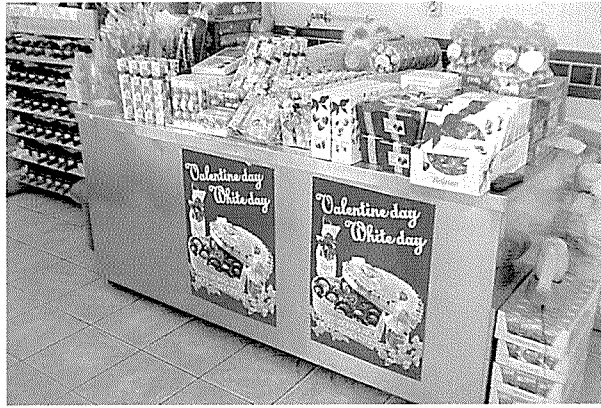
중·소형 세트 판매 많아, 수제품 비율 증가 추세

올해 발렌타인 경기는 설 연휴로 이어져 판매가 부진했던 작년과 달리 요일적 영향이 없었고 가족과 직장 동료에게 초콜릿을 선물하는 추세가 완전히 정착되면서 자영 제과점과 프랜차이즈 업체 모두 판매 호조를 기록한 것으로 나타났다.

국산 및 수입 완제품 초콜릿 업체와 일부 제과점을 표본으로 자영 제과점의 가격대별 판매 추이를 조사한 결과 소형 점포들은 7,000~1만원대 미만의 제품이, 중상위급 점포는 1만원대의 판매가 가장 많았다.

리치몬드과자점·김영모과자점·나폴레옹과자점 등 초콜릿을 직접 제조하는 상위급 점포들은 개당 1,200원 대로 여러 가지 맛의 초콜릿을 세트화해 3개들이 5,000원, 5개들이 8,000원, 12개들이 1만 5,000원, 24개들이 3만원 등 다양한 가격대로 판매했는데 평균 1만~1만 5,000원대가 가장 많이 판매된 것으로 밝혀졌다.

자영 제과점의 경우 올해 발렌타인데이에도 고객의 구입 가격대가 양분화되는 현상은 여전했다. 초콜릿을 직접 제조하는 점포의 경우 고객이 연인의 선물용으로는 1만 5,000~3만원대를, 직장 동료 선물용으로는 5,000~8,000원대의 제품을 구입하는 가격 고저(高低) 현상을 나타냈다.



지방은 몰드를 이용한 초콜릿의 비중이 여전히 높았으나 서울 등은 비(非) 몰드형 제품을 선호하는 고객의 취향이 올해 들어 더욱 두드러졌다. 또 일부 점포의 경우 3~4만원대의 초콜릿 공예 용기 제품과 미니·1호 사이즈의 케이크도 판매 호조를 나타낸 것으로 밝혀졌다.

한편 프랜차이즈 업체들도 판매 호조를 기록했다. 발렌타인데이를 앞두고 파리바게뜨 63억원, 크라운베이커

리 20억원, 뚜레쥬르 5억원, 신라명과 4억여원, 고려당 3억 5,000만원, 조선히otel 2억원 등 대부분의 업체들이 작년보다 30% 이상 높게 설정한 목표 매출을 달성했다고 밝혔다.

특히 업체들은 올해 들어 고급화·차별화 전략에 입각해 다품종의 수제 초콜릿을 선보였다. 이들 고급 제품의 매출은 크게 증가한 반면 저가 벌크형 제품은 판매가 부진했던 것으로 알려졌다.

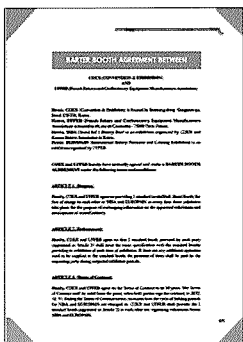
이 같은 현상은 초콜릿 제품 구입시 고객들의 선택 기준이 겉포장에서 품질 쪽으로 옮겨가는 경향을 반영한다고 볼 수 있어 앞으로도 프랜차이즈 업체들은 기존의 수입 완제품은 물론, 수제 초콜릿의 비중을 더욱 높이는 '데이' 전략을 고수할 것으로 예상된다.

<박종선·김미선>

'SIBA' 국제 행사로 발돋움 위한 계약 체결

COEX 유로빵 축제 부스 교환 및 정보 교류

(사)대한제과협회가 2년마다 개최하는 서울국제빵·과자전(영문 대회명 SIBA)의 행사 주관 업체인 COEX는 최근 유로빵(EUROPAIN) 전시 주최자인 UFFEB(French Bakery and Confectionery Equipment Manufacturers Association) 측과 부스 교환 및 정보 교류를 위한 계약을 체결했다.



이번 계약 체결로 COEX와 UFFEB 양사는 SIBA와 EUROPAIN 행사 개최시 30년 동안 상호 부스를 교환하기로 했으며, 한국과 프랑스의 베이커리 업체들이 이 두 행사에 참여할 수 있도록 긴밀한 정보를 교류하기로 했다. 이는 그동안 국내 행사에 머물렀던 SIBA가 국제 행사로 발돋움할 수 있는 단초가 마련된 것이다. 이번

에 COEX가 UFFEB측과 맺은 계약 기간은 2032년 12월까지 30년 간이다.

<박종선>

크라운베이커리, 발렌타인데이 고객 참여 행사

'초코하트케익 만들기' 조기 마감 고객 인기 높아

크라운베이커리는 발렌타인데이를 맞아 고객을 대상으로 하는 케이크 만들기 행사를 실시했다.

크라운베이커리 인스티튜트에서 2월 11일부터 14일까지 4일에 걸쳐 하루 3회씩 펼쳐진 이번 행사를 통해 고객들은 크라운베이커리의 발렌타인데이 기획 품목 '초코하트케익'을 직접 만들어 보았다. 홈페이지 게시판에 공고가 나간지 며칠만에 정원이 마감될 정도로 행사의 인기가 높아 '직접 만들어 선물하는 발렌타인데이 초콜릿 열풍'을 반영했다.

한편 크라운베이커리는 크리스마스, 발렌타인데이, 가정의 달 등 주요 시즌마다 고객 참여 행사를 가져 고객들로부터 좋은 평가를 얻고 있다.

<김미선>

'03 크림치즈제품경연 5월 9일 개최

4월 22일까지 배합 등 신청 서류 접수



2003 크림치즈제품경연대회가 대한제과협회 주최, 미국유제품수출협회의 주관으로 오는 5월 9일 한국제과과 등기술학교에서 개최된다.

이번 경연에 참가 희망자는 4월 22일까지 참가 신청서

및 배합 및 제조 공정, 제품 사진(3×5 사이즈) 등 참가 서류를 구비해 대한제과협회 지회·지부에 접수하면 된다(신청서 배부 및 접수처 동일).

양과자와 빵 부문에 걸쳐 실시되는 이번 대회는 1차 서류 심사에서 통과한 40여명을 대상으로 5월 9일 오후 1시부터 5시까지 4시간 동안 한국제과과 등기술학교에서 실기 경연을 실시해 입상자를 가린다. 최우수상 수상자 2명에게 각각 200만원이 주어지는 것을 비롯해 입상자 18명에게 총 1,000만원의 상금이, 수상자 배출 점포에도 판촉 지원금이 주어진다.

예선 통과자는 반드시 미국산 크림치즈(마스카포네 치즈 포함)를 사용해야 하며, 1품목 1배합 1모양으로 1차 서류 접수 때와 동일한 제품(데코레이션 포함)을 제조해야 한다. 자세한 개최 규정은 월간 베이커리 '사고' 참조. ▲문의:(사)대한제과협회 ☎2273-1830 <박종선>

삼양사, '베이커리 카페' 시장 진출

문화 공간·카페 복합된 대형 매장 개설

삼양사(대표 김 윤 부회장)가 5월경 서울 송파구에 임대 계약 면적 200평(공장 포함) 규모의 '믹스 앤 베이커리 베이커리 카페' 1호점 오픈을 시작으로 베이커리 카페 시장에 진출한다.

삼양사는 오래전부터 홈 베이킹 브랜드인 '믹스 앤 베이커리' 매장을 40여개 운영하고 있는데, 이번에 오픈하는 1호점에도 기존 '믹스 앤

베이커리'의 개념을 도입해 재료 및 도구 판매는 물론 파티·제과 제빵 강습·휴식까지 가능한 공간을 마련함으로써 고객에게 베이커리 문화를 향유케 하고, 다양한 제과 제빵 제품도 즐길 수 있는 신개념의 매장을 선보인다는 계획이다.

매장 면적만 100여평에 이르는 '믹스 앤 베이커리 베이커리 카페' 1호점은 양과자·쿠키 등을 비롯해 커피 및 각종 음료·샐러드·샌드위치·차와 함께 즐길 수 있는 빵류 등 다양한 메뉴로 구성될 것으로 알려지고 있다.

한편 삼양사는 이번 1호점을 시작으로 서울 강남 등 주요 상권에 같은 컨셉의 대형 매장을 속속 개점할 계획이어서 관심을 모으고 있다.

<박종선>

정암유통, 베이커리 카페·유통 사업 추진

올해 직영점 개설, 외부 업체에 선물용 공급

나폴레옹과자점과 계열 관계인 정암유통(대표 강병천)이 신규 사업으로 베이커리 카페를 개설하는 한편, 선물용 베이커리 품목을 외부에 공급하는 유통 사업을 전개한다.

이를 위해 이 업체는 서울 잠실에 건물을 매입하는 한편, 지난 2월에는 10억여원을 투자해 초콜릿 코팅기를 비롯한 최신식 제과 제빵 기계를 설치하는 등 제품 생산을 위한 준비 작업을 마쳤다. 150평 규모의 잠실 공장은 앞으로 초콜릿·양과자·쿠키 등 부가가치가 높은 선물용 제품을 중점적으로 생산하게 된다.

정암유통은 잠실 공장에서 생산된 품목을 케이크·베이커리 카페 등 외부 업체에 공급하는 한편, 올해 자사가 신규 사업으로 개설하게 될 베이커리 카페 직영점 및 계열 관계에 있는 나폴레옹과자점 전 점포에 공급할 예정이다.

한편, 정암유통 대표가 동시에 운영하는 나폴레옹과자점은 삼선교점·신천점·청담점 이외에 올해 강남 지역에 추가로 2개 정도의 매장을 개설할 예정이다.

<박종선>

'초콜릿' 적당히 먹으면 몸에 좋다

심장병 예방 효과 등 유익한 점 많아

초콜릿이 심장병 예방 효과가 있으며, 적당히 섭취할 경우 몸에 좋다는 사실이 속속 밝혀지고 있다.

미국 영양협회지의 발표에 따르면 초콜릿에는 항산화 물질인 플라보노이드가 들어 있고, 함유 지방 중 1/3은 불포화 지방으로 인체에 유익한 성분이어서 나쁜 콜레스테롤인 LDL(저밀도 지단백)의 혈중 농도를 낮춰 심장병 발생 위험을 줄여준다는 것.

또 네덜란드 국립환경보건원에 따르면 항산화 물질인 카데킨이 차(茶)에는 100g당 14mg이 들어 있는데 비해, 같은 양의 다크 초콜릿에는 카데킨이 54mg로 4배에 이르고 밀크 초콜릿에도 16mg이 들어 있어 차 한잔과 초콜릿을 함께 먹으면 건강에 좋다고 한다.

이 두 기관에서 몸에 좋은 것으로 발표한 초콜릿은 설탕이 많이 함

유된 시판용 유사 초콜릿이 아닌, 카카오 함량(카카오 매스 + 카카오 버터)이 높은 다크 초콜릿을 말한다. 이에 따라 초콜릿이 지방 덩어리이고, 콜레스테롤이 많아 건강에 나쁘다는 그동안의 인식은 잘못됐으며, 다크 초콜릿의 경우 불포화지방과 항산화 물질인 플라노이드·카데킨 성분을 함유해 오히려 심장에 유익한 것으로 밝혀졌다.

한편 그동안 초콜릿이 비만을 초래하고, 중독성이 있으며, 치아를 썩게 한다는 속설도 사실이 아닌 것으로 알려지고 있다. 설탕 함유량이 많은 초콜릿이나 너무 많은 양을 섭취하지만 않는다면 비만과 무방하며, 초콜릿에는 카페인이나 테오브로민 성분이 중독을 일으킬 만큼 많지 않다는 것. 또 초콜릿에는 플라그를 없애주는 항균 물질도 들어 있어 치아를 썩게 한다고 단정할 수 없는 것으로 알려지고 있다.

<박종선>

- 2월 11일자 중앙일보에서 발췌

할인점 업체, 수도권 포화로 지방 점포 확장 경쟁 부지 선점 경쟁 치열 내년까지가 몸집 불리기 막바지

수도권 확장세가 한풀 꺾인 할인점 업체들이 매장 개설에 박차를 가하면서 지방 시장 선점 경쟁을 위한 부지 확보에 사활을 걸고 있다.

신세계 이마트, 롯데마트, 삼성 테스코 홈플러스, 까르푸 등이 올해 초 발표한 점포 신설 계획을 살펴보면 40~44개에 이르는 신규 점포 중 절반 이상이 지방에 위치하고 있다. 우리나라 인구의 수도권 밀집 현상에 비추어 볼 때 이는 상당히 많은 비중을 차지하는 수치이다.

한편 업체들의 출점 경쟁에 전국 할인점 수는 2001년 198개에서 지난해말 240여개로 늘어났고 올해 말에는 290개에 이를 것으로 전망된다. 그러나 할인점 업계의 점포 확장 경쟁도 올해와 내년이 막바지가 될 것이라는 분석이 지배적이다. 전국 점포수가 350개 안팎에 이르면 국내 할인점은 사실상 완전 포화상태에 들어갈 것으로 예상돼 점포를 서울 만큼 타산성 있는 부지를 찾기도 더 이상 불가능할 것으로 보인다.

<표>업체별 올해 출점 계획

업체명	점포위치
이마트	안산 초지동, 부산 문현동, 용인 풍덕천리, 부산 구서동, 속초 청호동, 영천 오수동, 울산 삼산동, 파주 교하면, 광주 우산동, 양산 물금1지구
롯데마트	경기 화성, 경남 통영, 용인 수지, 수원 천천, 천안 성정, 서울 구로, 경기 양주, 김해 장유
홈플러스	부천 상동, 부산 거제동, 울산 아음동, 대전 둔산동, 의정부 금오, 서울 용두동, 서울 독산동, 시흥 정왕동, 청주 가경, 전남 순천, 청주 방서
까르푸	서울 상암동 월드컵 주경기장, 서울 방학동, 대전 유성, 인천, 광주

<김미선>

태인 사니, 계열사 임원 인사 단행 삼립식품 대표 김영덕씨, 파리크라상 성완석씨

태인 사니는 지난 2월 4일 계열사 인사를 단행해 (주)삼립식품 대표이사에 (주)파리크라상 대표 김영덕, (주)파리크라상 대표이사에 성완석 LG 전자 한국영업본부장, (주)사니 대표이사 부사장에 (주)파리크라상 조성호 부사장을 선임했다.

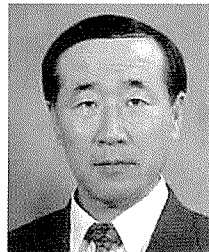
이번 인사는 김영덕 사장이 (주)파리크라상에서 습득한 경영노하우를 살려, 지난해 법정 관리를 벗어난 삼립식품을 1~2년 안에 종합 식품 회사로 완전 정상화시키기 위한 노력의 일환으로 해석되고 있다.

김영덕 사장은 (주)삼립식품 취임사에서 "철저한 품질 관리, 제빵 선진국과의 기술 및 정보 교류를 통한 신제품 개발에 박차를 가해 다소 침체된 국내 양산 제빵 산업에 새로운 수요를 창출하겠다"며 '새로운 삼립식품 만들기 캠페인'에 대한 포부를 밝혔다.

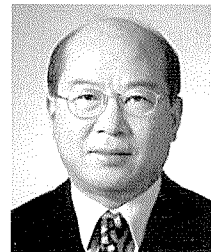
한편 (주)삼립식품이 새롭게 발표한 경영 전략에 따르면 '하이먼' 등

의 분식류 및 샌드위치, 샐러드 등 간편식 매장에 대한 체인 사업을 본격화할 계획이어서 업계의 관심이 쏠리고 있다. 태인 사니는 사니, 파리크라상, 비알코리아, 삼립식품 등 4개 계열사를 두고 있으며, 지난해 7,230억원의 매출을 올렸다.

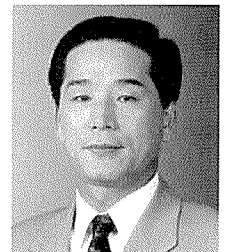
<김미선>



(주)삼립식품 대표이사
김영덕



(주)파리크라상 대표이사
성완석



(주)사니 대표이사 부사장
조성호

신라명과 전략 가맹점 강남구청점 오픈

기존 가맹점주 대상으로 사업 설명회 가져

지난 2월 11일 신라명파가 새로운 형태의 가맹점을 오픈해 업계의 이목을 집중시켰다.

강남구청 신청사 맞은 편에 위치한 이 점포는 지난해 11월 오픈한 직영 모델 점포 아셈점과 동일한 전략을 지닌 첫 가맹점.

신라명파의 한 관계자는 "기본 빵에 상권 특성에 맞도록 선별한 라밀커피, 라비두스 초콜릿, 삐띠가또 등 전략 상품을 조합시킨 형태의 이번 점포는 신라명과 가맹 사업의 방향을 나타낸다"고 의미를 밝혔다. 또한 이 점포는 전략 상품 외에 사탕 등의 제과점 구색 상품을 전혀

취급하지 않음으로써 내방 고객들로부터 '깔끔하고 고급스럽다'는 평가를 받았다.

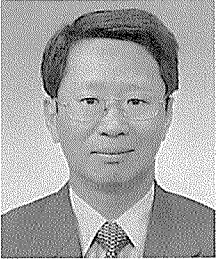
이와 관련해 이 업체는 본사 차원에서 기존 가맹점주들을 대상으로 하는 '신라명과 점포 전략에 관한 설명회'를 개최해 새로운 점포 및 제품 전략에 대한 적극적인 홍보에 나섰다. 앞으로 신라명파는 새로운 가맹점을 오픈하는 고전적인 방법의 사업 확장이 아닌 기존 점포의 전략 리뉴얼을 통한 점포 수익률 개선에 초점을 맞출 것으로 보인다.

한편 신라명파는 지난해 말 ①초콜릿 ②커피 ③파니니 샌드위치 ④생과일 주스 ⑤조각 케이크의 주력 상품을 선포했다.

<김미선>

한국제과학교, 이사장에 조성민씨 선임

기술·직업 의식 갖춘 기술인 양성에 중점



한국제과고등기술학교를 운영하고 있는 재단법인 과우학원은 지난 2월 이사회를 개최하고 임기 만료에 따른 임원 개선에서 종로복떡방의 조성민 대표를 새 이사장에 추대했다.

지난 2월 17일 정식 취임한 조성민 이사장은 "많은 학생들이 제과학교에 지원케 함으로써 궁극적으로 우수한 자질을 갖춘 자를 교육

시킬 수 있도록 하는 방안을 마련하는 데 최선을 다하겠다"며, "교육 여건 개선 및 질 높은 교육을 실시하기 위한 프로그램 마련, 직업인으로서의 의식과 긍지 등을 심어주는 인성 교육에 중점을 두겠다"고 취임 소감을 밝혔다.

<박종선>

2003년 전문 자격증 시험 일정 확정

케익 디자이너·베이킹 마스터 3회 실시

노동부 인가 한국전문자격증협회에서 시행하고 전국제과제빵전문자격협회에서 주관하는 '케익 디자이너 2급'과 '베이킹 마스터' 시험 일정이 확정됐다.

이들 2개 종목의 제1회 시험은 필기와 실기가 각각 3월과 4월 중에 실시되며, 제2회는 필기와 실기가 각각 6월과 8월 중에, 제3회는 필기와 실기가 각각 9월과 12월 중에 실시된다.

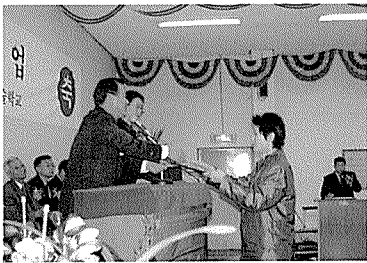
케익 디자이너 2급과 베이킹 마스터 자격증은 현장 실무 경력자나 기존의 기능사 자격 취득 후 지정 교육 기관에서 소정의 교육 과정을 이수한 자 등 일정 조건을 갖춘 자만 응시할 수 있다.

각 시험의 필기·실기 원수 접수 기한 및 합격자 발표, 응시 자격 등 자세한 문의 사항은 아래 번호에서 안내 받을 수 있다.

▲문의: 전국제과제빵전문자격협회 ☎(02)797-1663 <박종선>

한국제과고등기술학교 제 30회 졸업식

졸업생들, 예비 제과인으로서 결의 다져



한국제과고등기술학교(교장 홍행홍)는 2월 8일 본교 강당에서 고진곤 대한제과협회 회장, 박찬희 한국제과기능협회 회장 등 업계 인사들이 참석한 가운데 제30회 정규반 졸업식을 가졌다.

이날 행사에서는 모두 42명의 학생이 졸업장을 받았으며 그 중 40명이 취업에 성공해 눈길을 모았다. 홍행홍 한국제과고등기술학교장은 졸업생들에게 "앞으로 청출어람의 자세로 학교와 제과업계에 이바지해줄 것"을 당부했다. 이에 졸업생 대표는 답사를 통해 "초심을 잃지 않는 자세로 제과인으로서의 책임을 다하겠다."고 다짐했다.

<허윤정>

리치몬드학원, 일본 加藤信씨 특별 강사 초청

전문기술자반 7·8기 과정서 연 2회 교육 실시

리치몬드제과기술학원(원장 권상범)이 처음으로 외국인을 특별 강사로 초청, 전문 기술인 교육을 실시해 눈길을 끌고 있다.

4개월 과정 주 3회 일정으로 각종 공예 및 앙트르메, 초콜릿, 유럽빵 등 제과 전문 기술자반을 운영하고 있는 리치몬드학원은 오는 4월부터 개강하는 제7기 과정에 일본의 후다바제과학교의 加藤信(가또 마코또) 교장을 특별 강사로 초빙, 수강생을 대상으로 최신 유럽풍 양과자 및 구움과자 교육을 실시한다.

한편 이번에 특별 강사로 초청되는 加藤信(가또 마코또)씨는 스위스와 프랑스의 유명 제과점에서 근무한 후 1996년부터 현재까지 일본 후다바제과학교의 교장으로 재직 중이며, 월드 페이스트리컵 심사위원 3회, 기능올림픽 제과 부문 심사위원을 역임한 바 있는 유명 기술인이다.

<박종선>

'레브 드 슈프회', 제과 전문 서적 출간

양과자·빵 60여 제품 수록, 4월부터 판매

제과 기술인 모임인 레브 드 슈프(회장 배정열)가 3월말~4월초에 제과 제빵 전문 서적을 출간한다.

현재 생산 현장에서 활발하게 활동하고 있는 회원 15여명이 필자로 참여한 이 서적은 모임 명칭과 동일한 '레브 드 슈프'라는 이름으로 출간될 예정이며, 최신 양과자 및 빵류 60여 제품을 소개하게 된다.

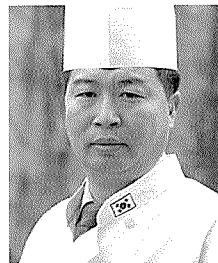
총 250쪽 칼라 인쇄판의 이 서적은 제과 제빵 전문 서적으로서는 획기적으로 각 제품마다 많은 공정 사진과 자세한 제조 설명을 곁들여 이해를 쉽게 했으며, 제품 제조의 기초가 되는 이론 부분에 많은 분량을 할애한 것이 특징이다.

레브 드 슈프회는 이번에 출간된 서적에 저렴한 가격을 책정해 4월부터 본격적인 판매에 나서며, 책자가 발간되는 시점을 전후해 서적 홍보를 위한 출판 기념 세미나를 개최할 예정이다.

<박종선>

한국과자회 회장에 이관복씨 내정

3월 정기총회서 취임, 조직 활성화 계획



한국과자회는 지난 1월 임시 총회에서 새 임원진을 구성하고 차기 회장을 내정함에 따라 3월 중 개최되는 정기 총회에서 전주 마이스터베이커리 대표인 이관복씨가 신임 회장으로 선출될 예정이다.

이관복 한국과자회 회장 내정자는 "기존의 세미나 개최 등 기술 발전을 위한 활동을 활발히 전개하는 한편, 모임의 재정 지립 및 회원의 단합 강화 등 조직 활성화에 최선을 다할 계획"이라고 밝혔다.

<박종선>

대흥기업, NSF, IMS 인증 획득 추진

제품 신뢰도 높이고 해외 수출 위한 목적

대흥기업(대표 김대인)이 NSF와 IMS 인증 획득을 추진하고 있다.

이 업체가 추진하고 있는 NSF는 제과 기계류 등이 식품에 적합한 기능과 규격을 갖추고 있는지 심사해 적합 판정이 났을 때 인증 마크를 부여하는 것으로 UL 마크처럼 미국에 기계류 수출하기 위해서는 반드시 획득해야 하는 인증.

대흥기업은 일본에 연간 1억 5,000여만원의 기계류를 수출하고 있고 미국, 캐나다 현지 교포 등이 운영하는 제과점으로서의 수출이 늘어나면서 NSF 인증을 추진해 3월 중에 획득을 앞두고 있다.

또 이 업체는 중소기업청 소관의 IMS 인증도 병행 추진하고 있는데, 내수 시장에서 자사가 취급하는 제과 기계류 제품의 신뢰도를 한층 높일 수 있는 계기가 될것으로 예상된다. <박종선>

도우콘 일부 기능 지닌 숙성고 인기

'중앙·대흥' 제품 가격 저렴해 판매 증가

도우콘디셔너(약칭 도우콘)의 일부 기능을 지닌 저온 숙성고 제품이 인기를 끌면서 판매가 점차 증가하고 있다.

저온 숙성고는 저온으로 빵을 보관했다가 기술인이 별도로 발효를

하면 빵을 생산할 수 있어 제품의 조기 생산이 가능하다.

이들 저온 숙성고 제품은 중앙제과기계산업이 2001년말 '저온 숙성고'를 처음 선보인데 이어 대흥기업도 2002년말 '냉동 & 저온 고습고'란 이름으로 제품을 출시한 것. 이들 제품은 별도 발효를 해야 하지만 도우콘보다 가격이 저렴해 판매가 서서히 증가하고 있다.

<박종선>

동작지회, 사랑의 빵으로 온정의 손길

불우시설 위문, 회원 정성 담아 전달



대한제과협회 동작지회(지회장 윤충기)가 '따뜻한 겨울 보내기 운동'에 동참했다.

동작지회는 지난 1월 27일 지역 내의 성노원·시문원·대방사회복지관·청운보육원을 방문해 회원의 정성이 담긴 빵 1,400여개를 전달하고

불우이웃을 위문했다.

<박종선>

사원 모집



최고의 품질과 서비스로 21세기를 주도해 나갈
조선호텔 베이커리사업부에서 참신하고 역량있는 인재를
다음과 같이 채용합니다

THE
CHOSUN
HOTEL

모집부문		인원	지원자격
제과 제빵	경력 및 신입	남·여 00명	<ul style="list-style-type: none"> 고졸이상 학력 35세 미만자 제과제빵 자격증 소지자 우대 * 단 남자의 경우 군필자 및 면제자에 한함
	실습생	남·여 00명	<ul style="list-style-type: none"> 제과제빵에 관심이 있는자 30세 미만자 진취적이고 긍정적인 사고의 소유자

- 전형 방법 : 서류 전형/면접
- 제출 서류 : 이력서(사진부착)/자격증 사본(해당자에 한함)
- 제출 기한 : 수시 모집
- 근무처 : 전국 이마트, 신세계 백화점 내 조선호텔 직영 베이커리 및 용인공장(서울, 인천, 부산, 대구, 광주, 수도권 지역, 기타 이마트 소재 지역)
- 접수처 : 경기도 용인시 유방동 404-1
(주)조선호텔 베이커리사업부 업무지원팀 인사 담당자
우편 및 FAX/E-mail 접수 가능
TEL : 031)321-4910~1 FAX : 031)321-4914
E-mail : lzpd71@chosunhotel.co.kr