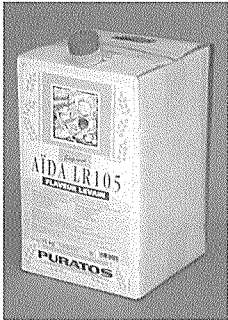


유니온무역, 천연 발효액 수입 판매 퓨라토스사 '아이다', 8월 국내 상륙



(주)유니온무역상사(대표 태양극)가 벨기에 퓨라토스사의 천연 발효액인 '아이다 LR105'를 국내 최초로 수입 시판한다.

'아이다 LR105'는 퓨라토스사가 다년간 심혈을 기울여 만든 '사포레 시리즈' 중 하나로, 액상 상태의 호밀을 3단계의 제조공정을 거쳐 천연 사워도우균으로 발효시킨 제품이다.

이 제품은 일반 상온에서도 장기간 안정된 상태로 보존할 수 있는 것이 장점으로, 발효 호밀의 향과 과일 풍미를 손쉽게 즐길 수 있게 했다.

이 업체 태성원 실장은 "냉동 생지나 파베이크 제품에도 사용이 가능하고, 제조시 항상 일정한 품질을 유지할 수 있어 작업성이 매우 좋다"며 "천연 원료를 발효시켜 제조했으므로 제품에 '사워도우'라고 표기할 수 있다"고 설명했다.

용량은 3~10%까지 제품에 따라 탄력적으로 사용이 가능하며 10kg 1박스 단위로 판매된다.

▲ 문의 : 02-554-3293

〈허미경〉

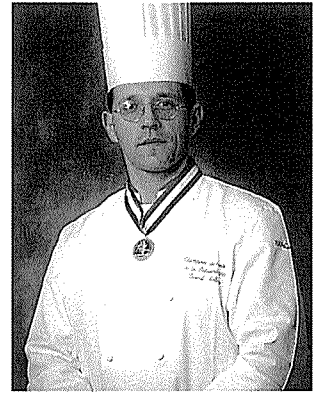
대한제과협회, 프랑스 기술인 초청 세미나 9월, 서울·광주에서 양과자 제품 실연

사단법인 대한제과협회(회장 김영모)는 9월 24일과 26일, 프랑스의 유명 기술인 파스칼 몰리네스(Pascal Molines)씨를 초청해 양과자 세미나를 개최한다.

2000년 M.O.F 자격을 취득한 파스칼 몰리네스씨는 각종 경연 대회에서 입상한 화려한 경력의 소유자로 현재 리옹의 호텔&제과 요리 전문교육기관인 '블 보쿠스 학교'에서 재직중이다. 프랑스의 유명 경연 대회 Arpagon, Larague 등에서 앙트르메, 공예, 초콜릿 등 각종 부문을 석권한 그는 1999년 월드 페이스트리컵 세계 챔피언에 오른 후 미국, 중국, 멕시코 등 해외 세미나를 통해 더욱 유명세를 높이고 있다.

이번 세미나에서는 앙트르메, 프티 푸르, 파운드 케이크류 등 총 6품목의 정통 프랑스 제품을 선보일 예정이다. 세미나는 서울은 한국제과고등기술학교, 광주는 광주제과기술학원에서 진행되며 참가비는 10만원이다.

▲ 문의 : 서울 02-2277-0702, 광주 062-227-4040



제원, 제과용 주류를 이용한 세미나 개최 프랑스 M.O.F 장미셸 베르송씨 초청 실연

(주)제원인터내셔널(대표 이용채)에서 9월 1일, 2일 이틀 동안 제과 전용 리큐르 및 주류를 이용한 양과자 세미나를 실시한다.

이번 세미나는 프랑스 쿠앵트로(Cointreau)사의 제과용 주류를 이용한 무스 케이크, 프티 가또 등 모두 6가지 제품으로 구성되어 실연 강사로는 쿠앵트로사의 데몬스트레이터인 장미셸 베르송씨가 초빙된다. 오후 2시부터 시작되는 이번 세미나는 르 꼬르동 블루 - 숙명 아카데미 세미나실에서 실시되며 희망자는 미리 신청해야 한다.

한편 이 업체는 9월부터 주류 신제품을 수입 판매할 계획이다. 이번에 수입되는 제품은 쿠앵트로사의 4개 제품으로 기존에 사용되는 주류에 비해 도수가 높은 증류주로 과일 향이 강하면서도 깔끔한 것이 특징이다. 세부 품목으로는 '쿠앵트로 60°'를 비롯해 패손 프루츠 리큐르인 '파소아' 등이 있다.

▲ 문의 : 02-998-5151

〈허미경〉

미국소맥협회, 소맥 세미나 개최 수료증 수여 및 견학 기회 제공

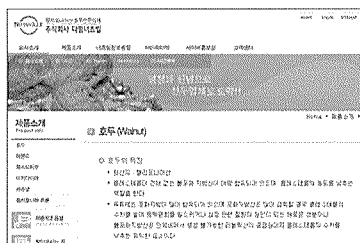
미국소맥 세미나가 오는 8월 18일부터 22일까지 한미제과제빵전문학원 연구실에서 열린다. 이번 세미나는 미국소맥협회가 주최하고 주한미국대사관

농업무역관 주관으로 진행된다. 고원방 박사, 박우준 박사, Susan Phillips를 강사로 초빙해 재료학의 일부인 밀가루에 대한 세미나가 시행될 예정이며 참가 인원은 20명으로 선착순 마감한다. 세미나 수료자에게는 미국소맥협회에서 발행하는 수료증을 수여하고 수료자 중 선별하여 미국에 위치한 소맥관련 업체 견학 및 세미나 참여 기회를 부여할 예정이다.

▲ 문의 : 02-957-6080

〈김영주〉

다림너츠빌 홈페이지 리뉴얼 호두·프룬 등 견과류 관련 정보성 높여

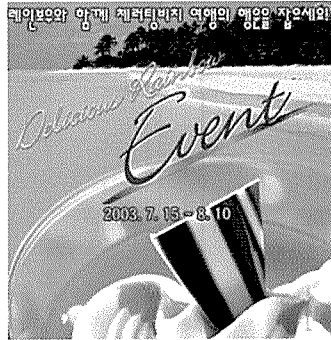


캘리포니아산 호두 전문업체 (주)다림너츠빌이 자사 홈페이지를 전격 리뉴얼했다. 새로 오픈한 홈페이지는 회사소개는 물론 호두, 프룬 등 다양한 견과 및 견과류 품목에 대한 자세한 정보를 담아 실용성을 강조했다.

다림너츠빌 대표 상품인 호두를 소개하는 '호두 광장'에는 일반적인 호두에 관한 지식 외에도 호두를 이용한 다양한 조리법들을 제시해 눈길을 끈다.

〈김미선〉

프랜차이즈 각사 여름 이벤트 화려 자사 상품권·여행권·오페라 티켓 제공...고객 인기



프랜차이즈 업체들의 계절 마케팅이 자리를 잡아가고 있는 가운데 올해도 어김없이 각사마다 뜨거운 계절 여름을 위한 이벤트에 열을 올리고 있다.

파리바게뜨는 홈페이지를 통해 '2003년 여름, 그 시원한 추억들'이라는 주제의 'Paris & Photo' 행사를 진행한다. 6월 16일부터 9월 4일까지 인터넷 상에 고객이 바로 사진을 공모하는 시스템으로 진행 중인 이번 행사는 파리바게뜨가 시즌별로 진행하는 상시 사진 공모 이벤트의 여름판이다. 이 업체는 이러한 행사를 통해 지속적인 이벤트에 계절 요소를 가미함으로써 고객에게 자사와 함께 하는 이야기거리를 제공하고 있다. 당첨자에게는 파리바게뜨 상품권이 지급된다.

크라운베이크리는 7월 15일부터 8월 10일까지 27일간 '레인보우와 함께 클럽메드 채러팅비치의 행운을'이라는 행사를 진행 중이다. 2가지 맥락에서 진행 중인 이번 행사는 OK 캐쉬백 포인트로 파르페 제품 '레인보우' 2개를 구매시 25% 할인과 더불어 4%의 추가 적립 혜택을 주는 계절 제품 판촉 행사로 분위기를 고조시키는 동시에 행사 참여 고객 중 30명을 추첨해 클럽메드 채러팅비치 여행권을 제공하는 계절 행운 행사가 주축을 이루고 있다.

한편 신라명과는 요즘 일고 있는 오페라 인기에 부응, '2003 Let's 오페라' 공연의 초대권을 추첨을 통해 교부해 관심을 끌었다. '라보엠', '세빌리아의 이발사' 등 인지도 높은 오페라를 중심으로 구성된 신라명과의 이번 이벤트는 계절 요소가 가미된 시즌 이벤트와 차별화해 사회 문화적인 트렌드를 반영한 결과라 볼 수 있다.

〈김미선〉

이마트 부산·제주 등 4개 점포 오픈 하반기 할인점 전체 26개 출점 계획...매출 신장 예상

신세계 이마트가 7월 25일 부산 문현점을 시작으로 부산 금정, 용인 수지, 신제주 등 8월말까지 한달 만에 4개 점포를 오픈할 예정이다. 할인점이 위치하는 지역의 인근 제과점은 영업상 불가피한 타격이 예상돼 해당 지역 업계에 초비상이 걸렸다.

신세계 이마트는 이번 확장으로 부산에 5개 점포를 확보, 부산 지역 할인점 업체 중 가장 많은 점포를 운영하게 됐다. 이마트는 지난 상반기 동안 물류센터 4개 구축, 통합정보시스템 완성, 표준화 작업 등을 완료해 신규 출점에 소요되는 비용과 시간을 크게 줄였다. 이에 이미 부지를 확보해둔 동해, 울산, 양재, 제주, 파주 등의 오픈도 일단 구체적인 출점 계획만 수립된다면 시간 문제인 것으로 보인다.

한편 할인점들은 이마트 8개를 포함해 하반기에만 26개 이상의 신규 점포를 출점할 계획으로, 이에 힘입어 신세계유통연구소는 지난 7월 3일 하반기 할인점 매출이 11조 1,872억원으로 지난 해 동기 대비 21.4% 늘어날 것으로 전망했다.

〈김미선〉

과기회, 김규환 명장 초청 세미나 개최 열렬한 호응으로 2차 세미나 추진 계획

한국제과기술경영연구협회(회장 최원도, 이하 과기회)가 지난 7월 17일 부산에서 김규환 명장을 초청, '묵숨걸고 노력하면 안되는 것이 없다'라는 주제로 세미나를 개최했다.

이날 세미나는 해외 출장중인 회원 1명을 제외한 전 회원이 가족 및 공장장을 동반해 참석했으며, 이밖에 초청된 부산 지역 기술인 30여명까지 모두 100여명의 인원이 함께한 가운데 강연이 이루어졌다.

어린 나이에 기술인의 길에 들어서 명장의 자리에 오른 김규환씨는 현재 대우중합기계에 재직중인 기능인으로, 이번 세미나를 통해 자신의 솔직한 경험담과 자기 개발을 위한 노력 등에 대한 강연을 펼쳤다.

주최측인 과기회 최원도 회장은 "참석자들의 호응이 매우 좋아 하반기에 2차 세미나를 계획하고 있다"고 밝혔다.

〈허미경〉

제과기능장협회 제8차 정기총회 열어 신입 회원 축하 및 감사패 전달



한국제과기능장협회(www.akmb.or.kr, 이하 기능장협회)가 지난 7월 5일 캐피탈호텔에서 제8차 정기총회를 개최했다. 이날 총회는 본 회의 진행에 앞서 약 1시간 동안 미국소맥협회 고원방 박사의 세미나를 경청한 후 시작됐다.

식순에 따라 모범회원 표창 및 신입회원 가입식, 각 분야의 보고와 안전 심의 순으로 총회가 진행됐다. 먼저 표창에서는 지난 해 기능장협회 회장을 역임하고 올해 국제기능올림픽 한국 심사위원으로 맹활약한 서정웅씨에게 감사패가 전달됐다. 또한 장균씨에게는 우수회원 표창이, 김영광, 박연신 부부와 이인숙씨에게는 부부기능장과 여성기능장 탄생을 축하하는 기념패가 수여됐다.

한편, 기능장협회는 협회 조직도를 개편하는 등 기술 향상을 위한 활동 확대를 위해 여러 안건을 심의, 하반기 활발한 업무 추진을 도모하기로 했다.

〈허미정〉

김상업제과학원 '특수기술 연구반' 모집 고급 양과자 기술 김상업 원장 직접 강의

김상업제과제빵학원(원장 김상업)이 '특수기술 연구반 제38기생'을 모집한다.

특수기술 연구반은 13년 동안 계속된 강좌로 김상업 원장이 직접 강의하는 전문 기술자반 코스이다. 교육 기간동안 프랑스 과자와 초콜릿 공예 등에 대한 강의를 집중적으로 진행되며, 기능장 시험도 준비할 수 있도록 수업 내용이 구성된다. 제과 기능장 및 유명 제과장의 강의도 병행되는 이번 강좌는 신사동 강남 본원에서 9월 18일부터 11~12주 동안 진행되며, 수업 시간은 매주 목요일 오후 6시부터 10시까지이다. 수강 신청은 8월 한달 간 접수 받으며, 선착순 25명으로 마감된다.

한편, 김상업제과학원 강남본원이 서초동에서 신사동으로 이전한다. 예전 대한제과제빵학원의 신사동 본원으로 옮긴 김상업학원은 강의실을 전면 보수하고 8월 초 개원식을 가질 예정이다.

▲ 문의 : 02) 3481-8436

〈허윤정〉

기능장협회 제과학교에 기부금 전달 제과업 발전 위해 강의실 시설 확충

한국제과기능장협회(회장 박찬회)가 한국제과고등기술학교(교장 홍행홍)에 600만원 상당의 학교 시설물을 기부했다. 제과업계의 발전을 위한 교육시설 확충의 일환으로 행해진 기능장협회의 기부는 7월 5일에 열린 제과기능장협회 총회에서 확정된 사항이며, 이날 행사에서 참석한 조성완 실장은 "제과기능장들이 후진 양성을 위한 교육시설에 관심을 가지고 기부를 한 사실은 업계의 미담으로 남을 것"이라며 감사의 마음을 전했다. 총 600만원 상당의 책상과 의자는 제과학교 정규반 교실에 비치됐으며, 7월 21일 박찬회 회장이 참석한 가운데 전달식을 가졌다.

〈허윤정〉

제과학교 '데코레이션 과정' 모집 제과기능장 초빙 데코레이션 기초부터 강의

한국제과고등기술학교(교장 홍행홍)가 8월 25일부터 10월 17일까지 8주간 '데코레이션 과정'을 개설한다.

제과기술인뿐만 아니라 일반인들도 수강할 수 있도록 기초부터 진행되는 이번 과정은 도안 및 아이싱부터 생크림, 웨딩 케이크 등의 데코레이션과 함께 마지막까지 데코레이션에 관한 모든 주제의 강의를 이뤄진다. 제과기능장을 강사로 초빙해 진행하는 이번 강의 시간은 8주간 매일 오전 9시 30분부터 12시 30분까지이다. 또한 수업 후에는 실습실이 개방돼 수강생들의 자유연습도 가능하다.

▲ 문의 : 02) 843-6110

〈허윤정〉

부산제과제빵기술학원 '전문기술인반' 개강 현장에서 적용 가능한 품목 위주 강의

부산제과제빵기술학원(원장 용성복)이 '전문기술인반'을 모집한다.

현직 제과기술인을 대상으로 개설되는 이번 강좌는 실용적인 품목 위주로 수업이 진행되며 현장에서 즉시 실용할 수 있게 함과 동시에 제과기능장 시험 대비까지 병행할 수 있는 내용으로 구성된다. 강사로는 제과기능장 김성식, 최한길씨 등을 비롯해 루반도르 과자점의 최윤석 실장 등 현장에서 활동하고 있는 전문가가 초빙된다. 9~10월 총 6주간 진행되는 이번 과정은 매주 화, 목요일 오후 7시부터 3시간 동안 이뤄지며, 수강신청은 8월 31일까지 선착순 20명으로 마감된다.

▲ 문의 : 051) 806-1616

〈허윤정〉

대한제과제빵학원 '8주 마스터반' 개설 공예부문 집중 강의 및 Siba 준비 병행

대한제과제빵학원(원장 오병호)이 '8주 마스터반'을 개설한다. 마지팬, 빵, 초콜릿 공예 등 높은 테크닉을 요하는 공예 부문만을 집중적으로 강의하도록 구성된 8주 마스터반은 마지팬, 빵공예는 오병호 원장의 직접강의로, 초콜릿 공예는 전문가를 초빙해 이뤄진다. 또한 이번 강의는 10월에 개최될 Siba(서울국제제빵과자전) 대회의 준비도 병행하는 형식으로 진행된다. 수업은 9월 8일부터 8주간 매주 월요일 오후 6시 30분부터 3시간 동안 이뤄지며, 수강신청은 선착순 15명으로 마감된다.

▲ 문의 : 02) 587-0321

〈허윤정〉

원산지 표기 및 무신고 포장지 단속 적발시 피해 커 세심한 주의 요망

(정리·김영주)

검찰청이 전국적으로 '식빵 원산지 표시'에 대한 단속에 나서 제과점들의 주의가 요구된다. 실제로 지난 7월 불시 단속으로 충청지역 제과점 6개 업체가 적발, 경고 조치가 취해졌다.

농수산물 품질관리법 시행령 제23조에 의거, 모든 제과점은 식빵에 사용된 재료의 원산지를 표시해야만 한다. 식빵에 사용하는 원료 중 총 성분 함량의 50%가 넘는 재료를 표시하고,

50%가 넘지 않는 경우라도 밤식빵, 우유식빵 등 특정 재료가 제품명으로 사용된 경우에는 함께 표기해야 한다.

'표시 내용'은 고객이 쉽게 알아볼 수 있는 포장지 겉면에 부착하거나 안내 표지판 또는 풋말을 이용해 진열대 등에 상시 배치하면 된다.

식빵 원산지 표기 요령

*표시 내용

- 샌드위치식빵 - 밀(미국산) 55%
 - 우유식빵 - 밀(미국산) 55%, 우유(국산) 30%
 - 건포도식빵 - 밀(미국산) 50%, 건포도(미국산) 15%
 - 옥수수식빵 - 밀(미국산) 40%, 옥수수가루(미국산) 15%
 - 버터식빵 - 밀(미국산) 52%, 버터(국산) 8%
 - 밤식빵 - 밀(미국산) 45%, 밤(국산) 12%
- 위 제품은 대중적인 일부 제품의 원산지와 함량을 본지가 파악해 제시한 것이므로 이 외의 식빵은 점포에서 원산지와 함량을 올바르게 파악해 표기해야함.

*표시 방법

- 포장지 겉면 - 12포인트 이상의 글자 크기로 포장재 바탕색과 다른 색 하나를 이용해 표시한다. 원산지 표시는 포장재에 직접 인쇄를 원칙으로 하되, 스티커 또는 전자 저울에 의한 라벨 등을 이용해도 무방하다.
- 안내 표지판 - 진열대에는 가로 7cm×세로 5cm 이상

판매장소에는 가로 15cm×세로 10cm 이상의 크기로 비치한다.

- 풋말 - 가로 10cm×세로 5cm×높이 5cm 이상의 크기로 비치한다.

*원산지 표시 위반시 과태료 부과 기준

- 원산지 표시를 하지 않은 경우 - 위반 물량 × 적발 당일의 국산 도매 가격 (단, 기준 도매 가격이 없을 경우에 해당 업소 판매 가격 기준)
- 과태료의 부과 금액은 최소 5만원에서 1,000만원까지이며 5만원 이상은 반올림해 만원단위로 부과된다.
- 원산지 표시 방법을 위반했을 경우 - '원산지 표시를 하지 않은 경우'의 과태료 금액의 절반. 범위는 같다.
- ※일반 기준 부과 범위 - 위반 행위의 동기, 내용, 그 횟수를 참작해 정한 금액의 절반 범위 안에서 이를 경감하거나 2배 범위 안에서 이를 가중할 수 있다. 가중 부과 경우에도 1,000만원을 넘을 수 없다.
- ※개별 기준 부과 범위 - 수거, 조사 등을 거부하거나 방해 또는 기피하는 자는 500만원이 부과 됨.

한편 식품의약품안전청(이하 식약청)에서 단속하고 있는 무신고 식품 용기 및 포장지에 대한 주의도 필요하다. 식약청에서는 식품 안정성 확보와 무신고 포장지 업체 근절을 위해 포장 업체뿐 아니라 무신고 포장지를 사용하는 업체까지 단속을 실시한다고 밝혔다. 재질, 생산 업체명, 소재지 등이 잘못 기재됐거나 누락된 식품 용기 및 포장지를 사용한 경우, 제과점도 단속의 대상이 되며 적발될 경우 영업 정지 2개월의 행정 처분이 내려지게 된다. 따라서 이러한 피해를 막기 위해 포장재 제

조 업체의 영업 신고증을 확인하고 합성수지의 용기·포장은 유통품 구매시 재질에 따른 표시 기준이 제대로 표기돼 있는지 여부를 확인해야 한다. 이와 더불어 식약청에서 PET 재질이 아닌 PVC 재질로 된 샌드위치 용기 등에 대해서도 단속할 예정이므로 이에 대한 대비도 필요하다.

건강과 식품 안전성에 대한 관심이 점점 고조되고 있는 지금, 이러한 법규에 대한 세심한 이해와 철저한 대비가 필요한 때이다.

한국 제과 시장의 잠재력과 발전성을 주목한다 벨코라도 Rik Balcaen 대표 방한 기념 인터뷰

지난 7월 9일 벨기에 퓨라토스(Puratos) 그룹의 벨코라도(Belcolade)사(社) 릭 발칸(Rik Balcaen) 대표가 내한했다. 국제적인 마케팅 전문가로 정평이 나 있는 그를 만나 초콜릿 시장의 전망과 한국 사업 전개에 대한 앞으로의 계획을 들어보았다.

〈취재·김미선 / 사진·박경배〉



이번 방한의 목적과 활동 계획은 무엇인가.

벨코라도 초콜릿이 한국에 입성한지 3년이 넘는 지금 시점에서 성장을 거듭하고 있는 한국 시장을 보다 면밀하게 분석해 한국 사업 파트너 (주)유니온무역상사와 함께 정확하고 적절한 사업 계획을 모색하기 위함이다. 두 리메팅 등 신뢰를 갖고 우리 회사 초콜릿을 사용하고 있는 고객들을 방문해 감사의 뜻을 전달하고, 벨코라도 초콜릿의 우수성을 한국 시장에 보다 적극적으로 홍보하기 위한 여러 활동들을 전개할 것이다.

벨코라도는 연 판매량 2천톤으로 일본 제과 시장에서 꾸준히 1위를 고수하고 있다. 벨코라도 초콜릿이 내세우는 강점은 무엇인가.

벨코라도는 일본뿐만 아니라 전세계적으로 매년 10% 이상의 성장을 보이며 전세계 60개국에 수출되고 있는 업체다. 100% 벨기에 현지 생산 제품으로 전통 방식을 고수, 벨기에 초콜릿 특유의 향미를 지니고 있어 세계 유명 제과점에서 두루 사용된다. 올해 6월 24일 5백만 유로를 투자해 완공한 첨단 생산 설비를 통해 앞으로 생산량이 50% 이상 증가할 것으로 보여 보다 원활한 시장 공급이 가능해졌다.

한국 제과 시장에서 초콜릿에 대한 관심이 빠르게 증폭되고 있다. 한국 시장 공략을 위한 벨코라도의 마케팅 방향은 무엇인가.

한국은 전 세계 초콜릿 업체들에게 잠재력이 매우 큰 시장으로 여겨지고 있다. 한국의 제과 기술이 빠르게 고급화·전문화됨에 따라 초콜릿에 대한 시장의 수요 또한 더불어 증가하고 있다. 이에 벨코라도는 데몬스트레이터를 통한 세미나, 벨기에 트레이닝 센터에서의 연수 프로그램 등을 적극 전개해 한국 제과 기술인들의 수준 높은 창의성에 벨코라도 초콜릿이 밀거름이 될 수 있도록 노력하겠다. 또한 앞으로의 시장 상황을 고려해 가며 현재 3종에 불과한 수입 품목을 조금씩 늘려 나가 한국 제과인들에게 선택의 폭을 넓혀줄 계획도 추진 중이다.

국제적인 초콜릿 가격이 계속해서 인상되고 있다. 앞으로의 시장 가격 변동을 예측해 본다면.

카카오빈의 최대 생산지 아프리카에서의 작년 내전으로 물량 부족을 예상한 국제 선물 거래 투자자들이 물량을 사재기했다. 이로 인해 카카오빈 가격의 인상이 불가피할 것으로 예상되고 있지만, 현재 시장에서 카카오빈 물량이 엄청나게 부족한 상황은 아니므로 더 큰 인상 요인은 없을 것으로 본다. 그러나 초콜릿 수요는 세계적으로 꾸준한 증가 추세에 있기 때문에 가격 하락은 더욱 희박할 것으로 예상된다.

요즘 초콜릿 제품의 세계적인 트렌드는 무엇인가.

초콜릿 시장은 전 세계적으로 매년 평균 1.5~2.0%씩 꾸준히 성장하고 있다. 커버추어 초콜릿이 주류를 형성하던 시대에서 코인 형태 등 다양한 형태의 초콜릿이 새롭게 부상하고 있다. 기술인들이 작업성에서 뛰어난 제품을 선호하게 된 것이다. 또한 저가 초콜릿의 수요가 눈에 띄게 줄고 카카오 66% 이상의 고급 초콜릿 제품을 선호한다.

한국 제과 기술인들에게 초콜릿 제품의 매출 향상을 위한 조언을 부탁한다.

초콜릿 제품으로 고객들에게 선호적 이미지를 구축하려면 일단 우수한 품질의 초콜릿을 사용해야 한다는 점을 강조하고 싶다. 뿐만 아니라 정확하고 새로운 레시피 개발을 위한 노력을 게을리 하지 않고 꾸준히 한국 고객들의 입맛에 맞는 초콜릿 제품을 찾아나가야 할 것이다. 한국 제과 기술인들의 이러한 노력에 벨코라도가 기술 연수 등의 프로그램으로 도움을 줄 수 있기를 바란다. 한국에서도 이미 성숙 단계에 들어선 발렌타인데이, 화이트데이는 물론 서양에서 한창 붐을 일으키고 있는 부활절, 할로윈데이 등의 예에서 알 수 있듯 각종 계절 이벤트를 발굴해 초콜릿 제품의 확실한 시장을 창조해나가는 노력도 수반돼야 할 것이다.



▲ 한국 파트너 (주)유니온무역상사 태양국 시장과 함께 한 Rik Balcaen 벨코라도사(社) 대표