

원부재료 가격 고공 행진 이어져 재료비 급등으로 업계 부담 가중

중국이 세계 원자재의 대부분을 잠식하면서 대부분의 국내 제조업체들이 큰 타격을 입고 있다.
원자재 파동에 해상 운임료마저 큰 폭으로 오르며 제과 원부재료 값이 꺾총 뛰어올라 업계 부담이 가중되고 있다.

원자재 · 곡물 대란... 해상운임 상승 등 최악의 상황

잇따른 원자재 가격 폭등으로 업계의 숨고르기도 힘든 상황에서 곡물 대란까지 우려돼 불안감이 가중되고 있다. 블랙홀이라고 표현될 만큼 원자재를 빨아들이며 독식하고 있는 중국이 이번에는 물류 운행과 곡물 수급까지 여파를 주고 있다. 중국의 곡물 수입 증가와 중국의 해상 운송량이 증가하면서 가파른 상승세를 타고 있는 해상 운임 가격이 국제 곡물 가격을 상승시키며 산업 전반에 어려움을 가중시키고 있다.

이러한 상황으로 이미 국내 제과 재료 중 옥수수 전분, 물엿 등은 지난해에 비해 30% 이상의 상승률을 기록하고 있으며 버터, 마가린, 식용유 등 유지제품의 가격 상승도 지속돼 재료비 부담이 불황으로 어려움을 겪고 있는 업체를 더욱 짓누르고 있다.

옥수수 가격 상승으로 업계 긴장

전분과 전분당을 만드는데 사용하는 옥수수는 지난해 12월 광우병으로 인해 사료량이 줄어들 것이라는 루머가 돌면서 일시적으로 가격이 하락했으나 닭 · 돼지의 대체사료의 원료로 사용하면서 가격이 다시 인상되었다. 이후 올해 1월과 3월 사이 수입가가 지난해 기준 1톤당 130달러 정도였던 것이 200달러까지 치솟고 있으며 곧 210달러를 넘길 것으로 보여 업계가 긴장하고 있다.

중국 내 옥수수 수요가 증가하면서 이어진 수출량 감소와 남미 지역의 작황도 좋지 않아 생산량이 줄어든 것도 한몫했지만 가장 큰 요인은 해상 운임료의 증가로 분석되고 있다.

삼양제넥스와 대상 등 옥수수 수입업체 관계자는 "운송료가 지난해 말 20달러 정도였던 것이 90달러까지 올라 옥수수 수입가에 가장 큰 영향을 주고 있다"고 설명했다. 계속된 원료 상승으로 옥수수 전분은 4천 500원 하던 제품이 5천300원 대에 판매되고 있으며 물엿 등 전분당의 가격도 10~15% 인상된 것으로 나타났다.



식용유지 가격 상승으로 유지제품 가격 오름세 지속

대두유의 계속되는 가격 상승으로 식용유와 마가린 등 유지 제품의 가격 상승폭이 지난해 대비 50% 이상으로 증가되고 있다. 대두유의 원료인 대두가 운임료 상승과 중국의 수입량 증가로 인해 재고량이 부족한 상황에서 기상조건의 악화로 남미의 생산량이 감소될 것으로 예상돼 당분간 가격 인상은 지속될 것으로 전망된다.

버터에 이어 마가린도 품귀 현상을 보이고 있으며 식용유는 지난해 1만6천 원대였던 제품이 2만7천 원대에 팔리고 있어 가격 압박이 심한 것으로 나타났다. 대두유를 비롯해 전체적인 식용유지의 국제 가격이 강세를 보이고 있어 유지 제품의 가격 안정은 당분간 어려울 것으로 보인다.

국제 소맥 가격 상승... 국내 밀가루 가격은 미지수

밀가루 역시 가격 인상 요인이 발생하고 있어 염려스럽기는 마찬가지다. 미국 내 소맥 가격이 상승한 것에 이어 지난 2월에 중국 대표단이 미국을 방문해 90만 톤을 수입할 것을 계약하는 등 중국의 미국 밀수입이 가시화되면서 국제 가격이 상승하고 있다.

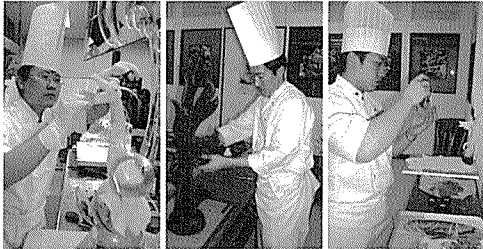
제분 업체의 한 관계자는 "소맥 중에 제과에 이용되는 강력분의 원료인 DNS맥이 15달러 정도 상승한 상태이며 운임 상승과 물가 인상 등을 포함하면 17.5%의 인상 폭이 예상된다"고 설명한 후 "아직까지는 내부 비용 절감으로 가격 인상을 막기 위해 자구책을 강구하며 노력하고 있다"고 덧붙였다. 다른 제분 업체에서도 밀가루에 대한 가격 인상을 고려하지 않는다고 밝혀 당분간 가격 인상은 없을 것으로 전망된다.

재료상 관계자는 "밀가루의 가격 인상은 없지만 물량이 제한적으로 제공되고 있는 상황"이라며 "물량 제한이 가격 인상으로 이어지지 않겠냐"라는 부정적인 의견도 내놓아 지속적으로 안정세가 이뤄질지는 미지수이다.

김영주 기자

월드페이스트리팀챔피언십 훈련 개시

(주)유니온무역상사 세미나실에서 각 부문 선수 합동연습



오는 7월 미국 라스베이거스에서 개최되는 월드페이스트리팀챔피언십 대회에 출전할 선수들이 지난 3월 11일 (주)유니온무역상사 본사 세미나실에서 첫 합동훈련을 가졌다. 아침 8시 30분부터 시작된 이날 훈련에는 한국팀 대표로 선발된

정영택 씨, 정찬웅 씨, 김영훈 씨가 각 부문의 작품을 미리 만들어보는 연습 시간을 가졌다.

월드페이스트리팀챔피언십 대회는 하나의 주제 아래 팀원들이 각 부문의 작품을 선보여야 하는데 올해 주제는 '땅, 물, 불, 바람'으로 정해졌다. 정영택·정찬웅·김영훈 씨 등 3명의 선수들은 각각 자신이 구상한 디자인에 따라 작품을 만들어 보완해야 할 점을 짚어보는 시간을 가졌다. (사진 맨 왼쪽부터 정영택·정찬웅·김영훈 씨)

이날 훈련에 쓰인 재료는 (주)유니온무역상사와 (주)제원인터내셔널에서 협찬했으며, (사)대한제과협회 기술분과위원장인 박찬희 부회장이 참석해 연습에 열중하는 선수들을 격려했다.

월드페이스트리팀챔피언십 대회는 7월 5일부터 8일까지 미국 라스베이거스에서 개최되는 세계적인 권위의 제과대회로 세계 각국의 일류 제과기술인이 참여하는 것으로 명성이 높다.

허윤정 기자

(주)삼양사 김운 대표이사 회장 선임

정기 주주총회 개최



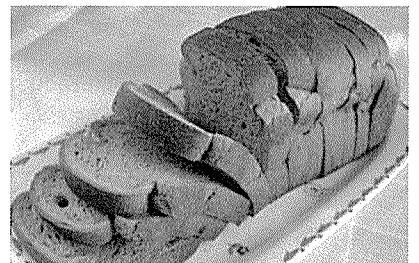
(주)삼양사가 제53기 정기주주총회를 개최하고 김운 대표이사 부회장을 대표이사 회장으로 선임했다. 김운 대표이사 회장은

1953년 서울 출생으로 고려대학교 경영학과를 졸업하고 미국 MBS에서 MBA 취득한 뒤 1985년 삼양사에 입사한 전문 경영인이다. 그동안 삼양사 동경지점, 울산공장 등에서 근무한 뒤 90년 이사로 선임됐으며 지난 2000년부터 대표이사 부회장으로 재직해왔다.

허윤정 기자

순쌀나라, 흑미·현미·백미 프리믹스 개발

순쌀 전문 베이커리 '라이스 존' 가맹사업도 전개



순쌀나라(대표 이만희)에서 쌀의 전분을 손상시키지 않으면서 가루로 만들 수 있는 제분 방법을 개발, 100% 쌀로만 이루어진 흑미, 백미, 현미 프리믹스를 개발했다. 또한 이를 이용한 제품 레시피를 자체적으로 개발하고 순쌀 전문 베이커리 '라이스 존'을 오픈했다. '라이스 존'은 지난해 9월 1호점을 시작으로 현재 10여 개가 있으며 앞으로 본격적인 가맹 사업을 통해 더욱 확장시킬 예정이다.

회사측 관계자는 "국내 최초로 개발한 기술이며 100% 쌀로 만든 제품으로 맛이 좋고 소화도 잘돼 고객들에게 반응이 좋다"고 설명하고 "밀가루로 만든 빵과 제조 방식이 달라 본사에서 교육시켜 모든 제품을 즉석에서 제조하도록 한다"고 덧붙였다.

김영주 기자

'PNB풍년제과' 롯데백화점 입점

전주 지역 대표업체로 공식 인정받아

전주시의 토박이 제과점 'PNB풍년제과(대표 강현희)'가 롯데백화점에 입점한다. 오는 4월 문을 여는 롯데백화점 전주점은 지난 2월 25일 입주업체 심사를 거쳐 전북대학교가 자체 생산하는 '전북대 햄', 장아찌 전문 생산업체 '함씨네 식품' 등과 함께 전주 지역 대표 제과점 'PNB풍년제과'의 입점을 결정했다.

PNB풍년제과 강현희 사장은 이번 입점에 대해 "지역에서 제과점 인지도를 높이는데 큰 효과가 있을 것으로 기대한다"고 밝혔다.

이번 입점 심사에서는 모두 100여 개에 달하는 지역 대표업체가 선정됐다. 롯데백화점 전주점은 전주시 서신동에 지하 4층, 지상 8층 규모로 신축 중이며, 오는 4월 개점을 앞두고 마무리 공사가 한창 진행 중이다.

김미선 기자

제과점 경기, 서비스업 중 최악에 속해

매출하락폭 의료업, 자동차판매업 이어 세 번째 커

지난 1월 제과점업 경기가 작년 같은 달에 비해 크게 나빠진 것으로 나타났다.

지난 3월 9일 통계청이 발표한 '1월 서비스업활동동향'에 따르면 제과점업 매출이 전년 동기에 비해 19.4%나 감소해 전체 서비스업 가운데 의료업(37.7%), 자동차판매업(29.4%)에 이어 세 번째로 매출이 크게 떨어진 결과를 보였다. 통계청은 "음식점업 중에서 일반 음식점(17.3%)과 함께 제과점업이 내수 부진의 영향을 가장 많이 받고 있는 업종"이라고 조사 결과를 밝혔다.

극심한 내수 부진 외에 조류 독감, 설 연휴 등의 특수 요인의 작용으로 지난 1월 전체 서비스업 생산은 8개월 만에 감소세로 돌아섰고, 2000년 조사 시작 이후 줄어든 폭이 가장 크다.

김미선 기자

베이징 빵맛 한국기업 손에

파리파이디스, 세븐일레븐과 손잡고 중국 본격 공략

한국의 제빵 기업 파리파이디스(대표 김천호)가 일본의 세계적인 편의점 업체 세븐일레븐의 유통망을 타고 중국 시장 개척에 나섰다. 파리파이디스는 2001년 베이징 현지에서 창업해 현재 베이징의 왕징 사이트 백화점과 바이성백화점 등 고급 상가와 외교지역에 9개의 직영점과 가맹점을 운영하는 한국인 기업으로 중국 언론으로부터 중국 제빵수준을 한 단계 업그레이드했다는 평가를 받았다.

파리파이디스는 지난 2월 24일 세븐일레븐이 베이징에 개설하는 모든 점포에 앞으로 3년 동안 빵과 과자를 독점 공급하기로 했다. 품질 기준이 까다롭기로 유명한 일본 미쓰이 그룹의 자회사인 세븐일레븐은 중국시장 진출을 앞두고 현지 제빵회사 여러 곳을 방문했으며, 그 중 한곳이었던 파리파이디스의 제품 맛, 크기, 질량 등을 1년 동안 꼼꼼하게 따진 끝에 품질을 인정해 계약을 맺었다. 양사는 특별한 사유가 발

생하지 않는 한 계약이 만료되는 3년 이후에도 협력관계를 지속해가기로 약속했다.

베이징 시정부의 유통산업 현대화 정책에 맞춰 지난 1월 중국에 진출했으며, 3월 중 1호점을 개설하고 해마다 100개 정도의 체인점을 추가 개설할 계획이다. 세븐일레븐의 급속한 점포 확장세와 더불어 파리파이디스의 중국 입맛 공략도 한층 가속화될 것으로 전망된다. 김천호 대표는 "이번 계약으로 중국시장에 보다 깊숙이 파고들 수 있게 됐다"며, "세븐일레븐의 확장속도를 고려할 때 3년 후에는 연간 8천 만 위안(118억 원) 정도의 매출을 올릴 수 있을 것"으로 전망했다.

김 대표는 지난 1993년 중국에서 사업을 시작한 뒤 베이징 국제공항에 있는 레스토랑 '비선', '구이린 진상호텔' 등을 경영해 왔다. 김미선 기자

방송위원회 <햇빛쏟아지다> 간접광고 경고

파리바게뜨 PPL로 자사제품 등 협찬

방송위원회가 파리바게뜨가 PPL(Product Placement) 형태로 협찬중인 SBS 수목드라마 <햇빛쏟아지다>에 대해 간접광고로 인정하고 제재를 결정했다. 방송위원회는 지난 3월 23일 심의위원회를 열어 "SBS의 <햇빛쏟아지다>가 파리바게뜨의 상호인 에펠탑 등의 상징물을 근접 촬영했을 뿐 아니라 반복 노출시켜 간접광고 규정에 위배된다"는 결정을 내리고, '경고 및 관계자 경고' 조치하기로 했다.

파리바게뜨는 '페티슈(Petit Chou)'라는 이름으로 드라마 <햇빛쏟아지다>에 PPL 협찬을 하고 있다. 'PPL'이란 'Product(제품) Placement(놓기)'의 약자로 영화나 TV드라마 등에 특정 상품이나 상표, 로고 등을 배치해 시청자의 시선을 끄는 홍보 기법이다. 이 업체는 드라마 속 홍보를 기념하기 위해 자사 홈페이지에서 '햇빛딸기생크림', '산딸기무스' 등 드라마에서 소개된 제품을 활용한 시식평 쓰기, 사진 공모전 등으로 구성된 '행운 쏟아지다' 이벤트를 동시에 진행해왔다. 방송위원회는 방송의 공적 책임 및 공정성과 공익성을 유지하기 위해 설치된 합의를 행정기구이다. 김미선 기자

제4회 빵굽터 빵과자경연대회 개최

총 130점 출품, 총상금 1천600만 원 주어져

(주)빵굽터 가족의 축제 '제4회 빵굽터 빵과자 경연대회(대회장 김서중 (주)빵굽터 대표)가 3월 23일 관악웨딩프라자 엔젤부페에서 성대히 막을 올렸다. 빵굽터 빵과자경연대회는 100여 개 빵굽터 가맹점에서 근무하는 기술인들의 신제품 개발 의욕을 고취시키고 기술 발전 동기를 부여하기 위해 (주)빵굽터 본사가 해마다 개최하는 행사다.

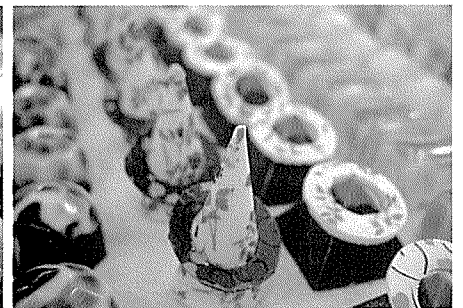
이번 대회에는 올해 새로 신설된 부문인 '공예'를 비롯해 '빵', '케이크', '쿠키', '초콜릿' 등 5개 부문에 걸쳐 총 130점의 작품이 출품돼 치열한 경합을 벌였다. 이광규 대회 심사위원장은 "예년에 비해 작품의 수준이 훨씬 높아지고

종류도 다양해졌다"고 심사평을 밝혔다. 양희승, 강창걸, 오영수, 이희태 씨를 비롯한 9명의 심사위원은 작품의 실용성, 작품성, 기술 숙련도 등의 기준에 따라 엄정한 심사를 마쳤다.

이날 영예의 대상은 초콜릿 부문에 참가한 김중철 씨(연신내역점)가 수상했다. 대상 수상자에게는 50만 원의 상금과 250만 원 상당의 상품이 주어졌다.

(주)빵굽터 김서중 대표는 이날 축사를 통해 "오늘의 대회가 빵굽터 기술인들의 기술개발의지를 향상시켜 전체 빵굽터 가족의 화합의 장으로 자리매김하기를 바란다"고 밝혔다.

김미선 기자



▲ 대상을 차지한 김중철 씨(연신내역점)의 초콜릿 작품.

한국관광호텔제과사협의회 제29차 정기총회

회원 간 기술교류에 더욱 힘쓸 터

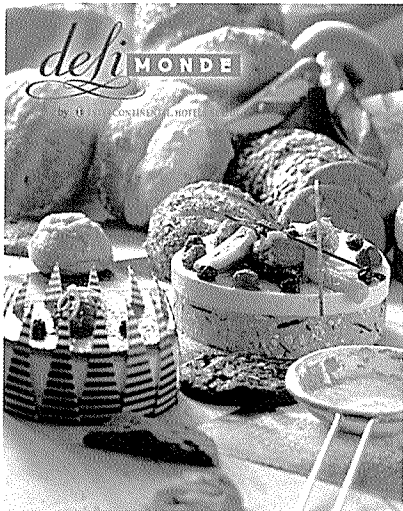


한국관광호텔제과사협의회(회장 정희태, 이하 동심회)가 지난 2월 27일 서울 명동에 위치한 세종호텔에서 제29차 정기총회를 개최했다. 이날 총회에는 (사)대한제과협회 김영모 회장, 이남호 사무총장, 임현양 명장 등 내·외빈이 참석해 자리를 빛냈다. 동심회는 평소 호텔 베이커리계의 발전에 지대한 공헌을 한 26명의 모범 회원에 대한 표창과 협의회 발전을 위해 지원을 아끼지 않은 김남수(캘리포니아호텔), 지중훈(우정공업), 이용운(세종호텔) 씨에게 감사패를 수여했다.

정희태 동심회장은 이날 축사에서 "320명 회원 간 친목을 더욱 공고히 하고 세미나 등의 기술 개발 활동을 활발히 해 새로운 모습의 동심회로 다시 태어나자"고 회원들에게 당부했다. 동심회는 제과인 모두의 숙원 사업인 제과회관 건립에 적극 참여할 것을 다짐했다.

김미선 기자

인터컨티넨탈 호텔 LG마트에 '델리몽드' 오픈 건강빵 위주의 고급 메뉴 위주로 판매



인터컨티넨탈 호텔 서울에서 지난 3월 5일 송파구 문정동의 LG마트에 '델리몽드'라는 이름의 제과점을 오픈했다. 인터컨티넨탈 호텔 내 베이커리인 '델리숍' 제품의 인기가 높아짐에 따라 송파, 잠실 지역 고객층을 겨냥해 LG마트 지하 2층에 베이커리를 새롭게 오픈한 것.

제품 구성은 부유층이 많은 지역적 특성을

가미해 고급 제품 위주로 꾸며지며, 통밀빵, 호두빵 등 제과업계의 트렌드를 충실히 따른 건강식을 많이 구비할 것으로 보인다. 이밖에도 호박 치즈 케이크, 오징어 먹물 바게트, 녹차 카스텔라 등 다채로운 재료를 이용해 다른 베이커리와 차별화되는 제품을 선보일 계획이다.

델리몽드는 첫 오픈행사로 고객들에게 다양한 이벤트를 마련해 호텔 무료 숙박권 및 식사권을 제공하는 행사를 가졌다. 앞으로 인터컨티넨탈 호텔은 LG마트와 연계해 델리몽드의 점포수를 늘릴 예정이라고 밝혔다. 허윤정 기자

동경제과학교, 한국지부 사무소 개소 한국과 일본 연결하는 가교 역할 기대

동경제과학교가 외국 제과학교로서는 처음으로 한국에 지부 사무소를 열었다. 지난 3월 20일 서울 삼성동에 위치한 동경제과학교 한국 안내소 병설교우회 한국지부 사무소(담당 박현희)는 (사)대한제과협회 임원들과 동문들이 자리한 가운데 역대 동경제과학교사무실 오픈을 알리는 개소식과 함께 조촐한 축하의 자리를 마련했다.

이날 행사에는 일본에서 방문한 동경제과학교

나카무라 이사무 부교장을 비롯해 교직원 3명과 (사)대한제과협회 조병천 수석 부회장, 김종익·권상범·고진곤·곽지원 동문 등 동경제과학교 출신 72명의 졸업생이 참석해 자리를 빛냈다.

이날 행사에서 권상범 동문회장을 비롯해 신길만, 조준형, 조명원, 곽지원 부회장, 임경남 총무, 각 기수별 회장을 선출한 동경제과학교 동문회는 현재 500명에 이르는 동문회 활성화 방안 모색과 동문회원들과의 결속을 위해 노력할 것을 다짐하며, 새로 개소한 한국지부 사무소의 도약을 기원했다. 박소희 기자

전국제과학원강사연합회 가정의 달 제품 세미나 개최

최덕규 회장 등 새 임원진 출범



전국제과학원강사연합회가 4월 10일 군포현대제과기술학원에서 정기 세미나를 개최한다. 5월 가정의 달을 맞아 케이크 6종류와 캐릭터 마자팬 등을 선보

이는 이번 세미나에는 한불제과제빵학원의 하현수 씨가 실연 강사로 초빙된다. 전국제과학원강사연합회는 2달에 한번씩 세미나를 개최하며 세미나는 실용 제품 위주의 품목으로 재료와 이론 등을 자세히 강의하는 형식으로 진행된다.

한편 강사연합회는 작년 말에 개최됐던 총회를 통해 새로운 임원진을 구성했다. 회장으로는 빵굽터 제과·제빵학원의 최덕규 부원장(사진)이 선임됐으며, 부회장으로는 한불제과제빵학원의 안경호 씨, 동아제과학원의 이현자 씨, 서울시청에 근무하는 이승범 씨가 선출됐다.

최덕규 회장은 "그동안 연합회가 수도권 소재 학원에만 치중했다"며 "앞으로 지방 학원의 활성화를 위해 많은 노력을 기울일 것"이라고 앞으로의 포부를 밝혔다. 허윤정 기자

바로잡습니다

- 이 달의 제품 특선 P64 부산 파리장베이커리 윤병호 씨를 부산 빠리장베이커리 윤상호 씨로 정정합니다.
- 피플 P97 파리장베이커리를 빠리장베이커리로 정정합니다.