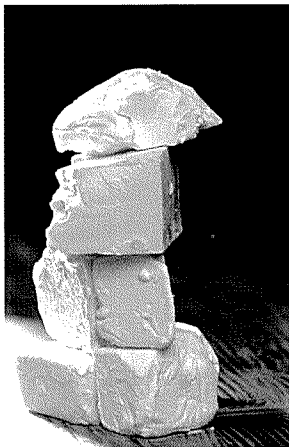


# 치솟는 원재료값 제과업계 가격 인상 눈치만

## 내부 비용 절감, 제품 중량 조절

지난 4월 9일 동아제분은 제빵용 강력분의 제품 가격을 10.4%, 과자용 박력분을 6.9% 올렸다. 이에 따라 제분업계 1, 2위사인 대한제분과 CJ도 밀가루 가격을 인상할 방침이어서 제과업계에 재료비 인상으로 인한 부담이 더욱 가중될 것으로 보인다.



동아제분은 "국제 소맥 가격상승에 더해 2002년 10월 1톤당 22달러 정도였던 해상운임비가 점차적으로 올라 현재 50달러 선까지 됐다"며 "원료에 의존도가 높은 특성 때문에 어쩔 수 없이 밀가루 가격을 인상했다"고 설명했다.

지난달까지 제분업계는 "중국의 미국 밀 대량 수입으로 국제 소맥가격이 상승하고 해상 운송 물량 증가로 운송비가 상승해 강력분 가격이 17.5% 정도 인상이었지만 어려운 제과업계의 현실을 고려해 내부 비용 절감으로 가격 인

상을 막을 것"이라고 말해왔다.

한국은행이 19일 발표한 '3월 중 가공단체별 물가동향'에 따르면 3월 한 달간 원재료 가격은 2월보다 4.3% 상승해 지난해 10월의 4.7% 이후 5개월 만에 가장 상승폭이 컸고 지난해 3월과 비교하면 10.4%나 뛰었다고 나타났다.

실제로 또 하나의 중요한 제빵 원료 중 하나인 계란은 2월에 비해 26.5%나 상승했고, 4월 첫째 주 갑자 한 상자의 평균 가격(20kg·보통 기준)이 4만6천500원으로 지난 해 같은 기간의 1만3천583원에 비해 무려 3.4배나 치솟았다. 고구마(10kg)의 경우 1만917원에서 1만 6천400원으로 소폭 올랐으나 지난 해 4월 예년의 2~3배로 폭등했던 점을 감안하면 여전히 비싼 편이다.

전분과 전분당도 지난달 최고 18%까지 가격이 인상됐다. 유지류 가격도

가격악화로 인한 현지 생산량 감소와 중국의 수입량 증가로 지난해보다 50% 이상 대폭 상승했고 아직까지 가격 인상의 끝이 보이지 않는 수준이다.

상황이 이 지경에 이르자 요즘 언론에서는 빵 가격이 곧 인상될 것처럼 보도하고 있다. 사실 모든 상황을 고려할 때 업계로서는 빵·과자 가격을 인상할 수밖에 없는 현실이다. 하지만 정작 제과업계는 불경기로 매출이 계속 하락하는 현 시점에서 가격 인상에 신중할 수밖에 없다. 프랜차이즈 제과업체의 한 관계자는 "빵의 경우 소비자가 가격 변화에 워낙 민감해 내부 비용 축소 등을 통해 최대한 인상을 억제하고 있다"고 밝혔다.

현재의 원부재료 가격 급등이 워낙 큰 폭인데다가 거의 대부분의 품목이 올라 "버티는 것도 한계에 달했다"는 것이 업계의 지배적인 의견. 원재료비의 인상이 지금과 같이 큰 폭으로 계속된다면 소포이나 가격 인상에 나설 계획이지만, 뚜레쥬르, 조선히otel베이커리 등 대부분 업체들이 원가 상승 기세가 한풀 꺾이기를 기대하면서 지금의 상황을 지켜보는 반응이다.

한편 크라운베이커리는 업계 최초로 4월 초 생크림케이크 30여종 가격을 품목별로 500~1천 원 정도 인상했고, 양산 빵 업체들은 가격 인상보다 제품 중량을 줄이는 방안을 검토 중인 것으로 알려졌다. 제품 중량을 줄이려면 시설 변경 등 그만큼의 기회비용이 들기 때문에 이마저 신제품에 한해 이뤄지고 있다. 불경기로 인해 제품 가격 인상이 어려운 반면 천연발효빵 등 건강빵은 상대적으로 높은 가격에도 불구하고 판매율이 꾸준히 증가하는 추세여서 현 상황의 대안으로 업체 별로 고급 제품의 개발에 열중할 것으로 보인다.

김미선 기자

### 대영제과제빵기계공업(주) 산학협력 체결

한양대학교 기계기술연구소, 콤비스팀오븐 연구 협력

대영제과제빵기계공업(주)(대표 조기호)가 지난 4월 13일 한양대학교 기계공학부 내 기계기술연구소와 산학협력을 체결, 조인식을 가졌다. 산학협력 체결로 콤비스팀오븐에 대한 연구부터 제품 생산이 기업과 학교에서 합동으로 이뤄질 예정이다. 또한 대영제과제빵기계공업(주)는 과학기술부 산하 (사)한국산업기술진흥협회에서 인증하는 연구소 신설 및 연구개발전담부서 확인서를 취득해 제품 개발을 위한 연구에 박차를 가할 계획이다.

김영주 기자

### 빵 맛 좋게 하는 바이오 기능수 선보여

대명바이오, 바이오기능수시스템 개발

대명바이오(대표 이병걸)에서 빵 맛을 좋게 하는 바이오기능수를 개발했다. 이 제품은 화강암 천연원석 10여 종을 수입해 고온에서 특수 가공한 신소재 기능성 세라믹으로 바이오기능수를 만들 수 있는 시스템이다. 회사측 관계자는 "바이오기능수의 특징은 항균성이 있어 안전하고 미네랄이 풍부하다"고 설명했다. 또한 이 기능수를 이용하면 밀가루 냄새가 나지 않고 수분이 오래 유지되며 부드러운 빵을 제조할 수 있다고 덧붙였다.

김영주 기자

## (주)철은인터내쇼날 대형 물류 갖춘 신 사옥 이전

“전국 제과재료 유통의 허리 역할 담당” 포부 밝혀



인천·경기지역의 대표적 제과재료상 중 하나인 (주)철은인터내쇼날(대표 이은재)은 지난 4월 16일 인천 서운동으로 사옥을 이전하고 새로운 출발을 기념하는 이전식을 가졌다.

건평 300평에 지상 3층 건물로 지어진 새 사옥은 생크림, 냉동생지, 이스트 등을 최적의 온도로 저장할 수 있는 냉동실과 냉장실 등의 물류시설을 갖춘 (주)철은인터내쇼날의 물류 소화량은 구 사옥에 비해 3배 이상 증가할 것으로 예상된다.

(주)철은인터내쇼날 이은재 대표는 이날 기념사를 통해 “대규모 창고를 갖추면서 1회 주문량이 늘어 좋은 재료를 좀더 저렴한 가격에 확보할 수 있게 됐다”며 “전국 제과재료 유통의 허리 역할을 충실히 해 볼경기로 어

려움을 겪고 있는 자영제과점에 이러한 가격 이점을 돌릴 생각”이라고 포부를 밝혔다.

이날 이전식에는 박희룡 계양구청장, (사)대한제과협회 유현식 부회장, 한국하인즈 마이클 해밀턴 대표, 여성제과인협회 황덕남 회장 등 업계와 지역 내·외빈이 대거 참석해 (주)철은인터내쇼날의 도약을 기원했다.

(주)철은인터내쇼날은 이번 사옥 이전을 계기로 현재 인천·경기지역에 한정된 사업을 전국망으로 확장하고, 호텔과 체인베이커리 등으로 영업망 확대를 꾀하고 있다. 또 신 사옥 3층에 위치한 세미나실에서는 자영제과점 경영에 도움을 주는 마케팅 및 제품세미나를 정기적으로 개최할 계획이다.

김미선 기자



## 포장업체, 1회용품 대체용기 출시 이어져

생분해성 합성수지, 종이, OPP 필름 등 이용

합성수지를 이용한 1회용품이 전면 금지되면서 샌드위치 용기의 대체 제품들이 속속 출시되고 있다. 각 포장업체는 식약청 기준에 맞춘 식품용 종이나 OPP 필름 등으로 소재를 교체, 대체용품 개발에 힘쓰고 있다.

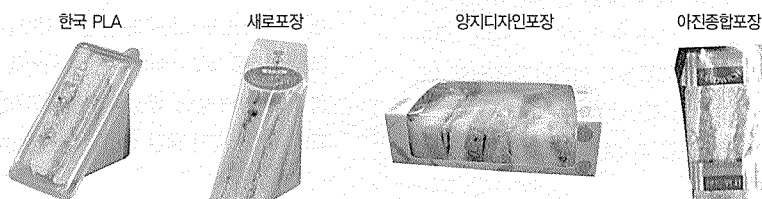
한국 PLA는 제과 포장 업체에서 유일하게 생분해성 합성수지를 이용한 샌드위치 용기를 선보이고 있다. 생분해성 합성수지는 환경부와 산업자원부가 협의해 고시한 규격 기준에 맞춘 것으로 기존 합성수지 제품과 투명도, 품질에서 별 차이가 없어 여러 가지 소재 가운데 가장 주목받는다.

새로포장은 OPP 필름으로 샌드위치 봉투를 제작 출시했다. 기존 제품에 비해 보관부피가 적으며 양면 김서림 방지 처리가 된 OPP 필름을 사용해 저온 진열을 하면 장시간 진열해도 내용물이 선명하게 보이는 것이 특징이다.

양지디자인포장은 천연 소재인 종이와 필름을 이용해 샌드위치 용기를 선보였다. 종이를 이용한 제품의 속이 들여다보이지 않는 단점을 보완해 윗부분은 필름으로, 아랫부분은 종이로 가공해 형태를 잡아주면서 속의 내용물까지 잘 보일 수 있도록 고안했다.

아진중합포장도 OPP필름을 이용해 수분을 유지 시켜주고 포장이 간편한 삼각 샌드위치 포장 봉투와 윗부분이 보이는 종이 샌드위치 박스를 함께 개발했다.

김영주 기자



## 빵 원료용 팥 수입 확대

관련 제품 가격 인하 당장은 어려워

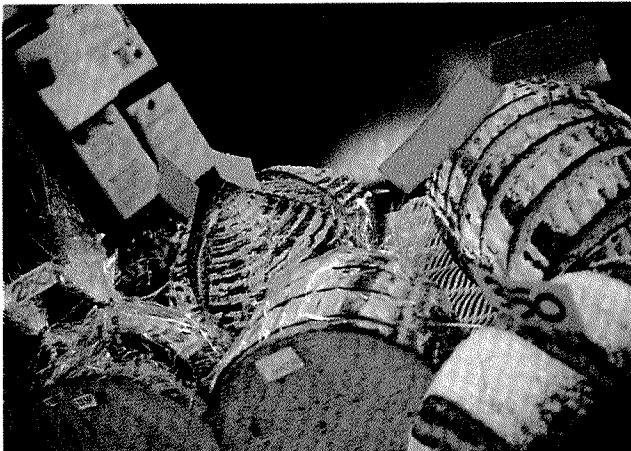
올해 빵 원료용 팥 수입이 대폭 확대될 것으로 보인다. 이는 주요 재료값의 연이은 인상으로 실의에 빠진 업계에 희소식으로 받아들여진다. 지난 3월 28일 재정경제부는 팥과 빙과류 원료용으로 쓰이는 팥을 지난해보다 5천 톤 늘린다고 밝혔다. 이는 우루과이라운드 협상에 따라 올해 의무적으로 수입하는 농산물 가운데 14개 품목의 수입량을 지난해보다 82.2% 늘리기로 한 데 따른 것이다. 이에 따라 팥을 비롯해 옥수수와 콩 등 농산물의 수입물량이 당초 계획보다 크게 늘어나 가격에 큰 영향을 미칠 것으로 보인다.

이에 대해 제과용 팥 양금을 생산하는 업체의 한 관계자는 “팥을 대량 수입해도 당장 팥 가격이 내리는 것은 아니고, 그동안 높은 인상요인에도 불구하고 불경기를 고려해 가격을 올리지 못한 점도 있어 지금 당장 팥 관련 제품 가격의 인하로 이어지기는 어려울 것”이라고 밝혔다.

김미선 기자

## 유기농 베이커리 시대 열리나

100% 유기농 베이커리 등장... 유기농 밀가루 출시



최근 외식업계에 불고 있는 건강 열풍은 검은콩이나 녹차 등 특수한 소재를 넘어서 일반적으로 사용하는 음식 재료까지 이어지고 있다. 다음 아닌 '오가닉' 바람. 안심한 먹거리를 찾는 소비자들의 성향을 파악해 우유, 야채, 밀가루 등 화학성분이 들어있지 않은 유기농 재료를 사용한 제품들이 속속 선보이고 있다.

그 중 대표적인 것이 바로 유기농 베이커리. 이미 몇 해 전부터 유기농 야채와 과일을 이용해 인기를 끌고 있는 오봉뽕뿐 아니라 야채나 과일을 넘어서 유기농 밀가루와 유기농 우유를 이용해 다양한 제품을 선보이고 있는 '뽕오'라는 베이커리도 등장했다. 신사동에 위치한 '아마플라델리'는 사워종과 유기농 밀가루를 사용해 만든 유기농 밀빵을 판매하고 있으며 이 빵을 이용한 샌드위치까지 선보이고 있다.

이러한 추세에 발 맞춰 제과재료업체 베이크플러스는 국내 최초로 유기농 밀가루를 출시했다. 키르키즈스탄에서 유기농으로 재배한 밀을 국내 업체에서 제분해 베이크플러스가 판매하고 있는 이 제품은 도정률이 94%로 기존 밀가루에 비해 섬유질이 풍부한 것이 특징이며 국내 조사단이 직접 현지에서 가서 판단해 까다로운 유기농 인증을 받았다.

회사 측은 "가격이 일반 밀가루에 비해 3배 정도나 비싸지만 수량이 많지 않아 재고가 없는 실정"이라며 "앞으로 유기농 시장의 성장 가능성을 보고 다른 유기농 밀가루의 수량을 확보할 수 있는 노력을 하고 있다"고 설명했다. 또한 일반 밀가루에 비해 볼륨내기가 어렵기 때문에 천연 재료만을 사용해 다양한 제품을 만들 수 있는 방법을 함께 고심 중이다.

김영주 기자

## 녹차 주성분 '카테킨' 항암 작용 밝혀져

녹차 이용 제품 판매 증가 예견

녹차의 주성분인 '카테킨'이 항암 작용을 한다는 연구 결과가 나왔다. 일본 규슈대 농학연구원 연구팀이 폐암 세포를 이용해 연구한 결과, 카테킨 성분은 암세포 표면에서 증식을 방지한다는 사실을 밝혀냈다. 따라서 하루 두 세잔의 녹차를 마시면 혈액 속에 흡수되는 카테킨 성분이 암세포의 증식을 억제한다.

최근 그린 푸드 열풍이 부는 가운데 제과점에서 녹차를 이용한 제품이 줄줄이 개발되고 있다. 녹차 식빵, 녹차 무스, 녹차 아이스크림 등의 품목이 건강식을 선호하는 소비자들에게 인기를 끌고 있기 때문이다. 앞으로 이와 같은 연구 결과가 녹차 사용에 박차를 가할 것으로 보여 더욱 다양한 상품이 나올 것으로 예상된다.

카테킨은 녹차의 떫은맛을 내는 성분의 일종이며, 이전에도 항암효과에 대한 사실은 알려져

오나 구체적인 연구 결과가 보고되기는 이번이 처음이다.

허윤정 기자

## 초콜릿 먹은 임신부 행복한 아기 출산

뉴사이언티스트 설문 보고 발표

임신 중에 초콜릿을 먹으면 잘 웃는 행복한 아이를 출산한다는 연구 결과가 나왔다. BBC 인터넷 판이 보도한 이번 연구 결과는 핀란드 헬싱키대 연구진이 조사한 것으로 과학 전문지 <뉴사이언티스트>에서 발표했다. 이번 연구는 임신부 300명을 대상으로 한 설문조사로, 임신 중 매일 초콜릿을 먹은 임신부일수록 잘 웃고 달래기 쉬운 아이를 출산했다는 응답이 높은 것으로 나타났다. 연구진은 초콜릿에 포함된 기분을 좋게 하는 화학물질이 아기에게 전달돼 이 같은 결과를 보인 것으로 추정했다.

한편 영국영양협회 관계자는 "초콜릿이 세로토

닌이란 '행복 호르몬'의 분비를 자극할 수 있지만 이것이 태반을 통해 태아에게 영향을 미칠 가능성은 드물다"고 설명하고 임신 여성들이 고칼로리인 초콜릿을 많이 섭취할 경우 체중이 과도하게 늘어날 것이라고 덧붙였다.

김영주 기자

## 신라명과 임금 협상 2년 연속

노사 무 교섭 타결

노동조합, 회사에 임금 인상 일임해...

회사, 높은 인상으로 화답

(주)신라명과(대표 홍평우)가 2004년 노사간 임금 협상에서 2년 연속 평화적 타결을 이뤄 화제다. 신라명과 노동조합(위원장 김양수)은 임금 인상 문제를 회사 측에 완전히 위임해 단체 교섭 없이 올해 임금 협상을 마무리 지었다. 이는 국내외적인 경기 불안 요인과 극심한 소비 둔화

## 조선호텔베이커리 천안공장 준공 새 사업 가능성 모락모락...업체 "아직까지" 반응



조선호텔베이커리는 지난 4월 12일 천안공장 준공식을 갖고 연 생산량 1만 2천 톤 시대를 열었다. 새로 준공된 조선호텔베이커리 천안 공장은 지하2층, 지상4층으로 재료 계량에서 포장까지 제품 생산의 전 과정이 자동화 시스템으로 운영되는 최신 설비라인을 갖췄다.

조선호텔베이커리는 공장 건립의 취지에 대해 "데이앤데이"가 2005년까지 80개 매장으로 확장되고 빵과 케이크류를 납품하는 스타벅스의 점포 수가 빠르게 증가함에 따라 판매 수요량을 맞추기 위한 것이라며, "향후 10년간의 생산량 증가에 대비한 공장"이라 밝혔다.

이번 천안공장의 준공으로 조선호텔베이커리의 생지 생산량은 시간당 2.4톤으로 지금보다 2배 이상 늘어날 전망이다. 케이크는 시간당 2천400개를 만들어 낼 수 있다.

연건평 3만 3천 평에 달하는 천안공장은 무인 시스템으로 생산성을 높

인 자동화 라인 외에 직원 교육을 위한 베이커리 아카데미와 안전한 원재료 관리를 위한 식품연구소를 갖추고 있다.

이날 준공식에는 성무용 천안시장, 김영모(사)대한제과협회장, 이석구(주)조선호텔 대표이사, 노태욱 신세계건설 대표를 비롯한 수많은 내·외빈이 참석해 조선호텔 베이커리 천안공장에 쏟아진 업계의 관심을 반영했다.

한편 업계에서는 대규모 공장의 준공을 두고 "조선호텔베이커리가 새로운 사업에 곧 착수할 것"이라는 예측이 나돌고 있는 가운데 회사 측은 구체적인 답변 대신 "아직은 아니다"라는 입장을 취하고 있다. 조선호텔베이커리 마케팅팀 박성호 팀장은 "천안공장은 향후 10년간의 생산량 증가에 대비한 것일 뿐"이라며, "일단 새로 가동하는 천안공장의 안정화에 주력할 것"이라고 새로운 사업의 진출 가능성을 일축했다.



김미선 기자

로 인한 위기를 함께 극복하고자 하는 노동조합의 회사 사랑이 있었기에 가능했다.

지난 해 임금 협상에서는 회사가 노동조합에 전적으로 위임해 무 교섭으로 7% 인상했고, 그 결과 창사 이래 최대 흑자를 기록해 직원들은 100%의 특별 상여금까지 지급받았다. 신라명과가 2년 연속으로 무교섭 타결을 이룰 수 있었던 것은 회사 경쟁력 강화를 위해 원만한 노사관계가 선결돼야 한다는 데 노사간의 뜻이 일치한 데 따른 것이다. 회사 측은 올해 직원들의 경영진에 대한 신뢰와 지지에 화답하는 뜻으로 기본급 7.5%, 상여금 50%를 인상하기로 결정하고 지난 4월 6일 조인식을 가졌다.

신라명과 조영장 부사장은 "이러한 노사의 화합 분위기는 IMF 위기 당시 회사의 존폐 위기에 빠졌던 신라명과가 직원과 경영진의 상여금 반납 등의 노력으로 어려움을 극복했기에 더욱 의미 깊은 일"이라고 입장을 밝혔다.

김미선 기자

## 부산 파라다이스호텔 제과·제빵 엑스포 건강빵과 세계 각국의 빵 100여 가지 선보여



부산 파라다이스호텔이 지난 3월 27일부터 28일까지 본관 2층 카프리룸에서 부산 제과·제빵 엑스포를 개최했다. 올해로 16번째 맞는 이번 전시회에서는 다이어트와 미용에 좋은 케일, 현미, 울무, 차초 등을 이용한 몸짱 빵과 벨기에

풍 수제 초콜릿 등 세계 각국의 빵과 과자를 소개했다. 특별하게 준비한 각종 이벤트 때문에 많은 고객의 관심을 끌면서 전시회기간 동안 제품이 1천500여 개나 팔려나가는 등 큰 인기를 누렸다.

부산 파라다이스호텔은 여름 시즌에 맞춰 바다, 해산물 등을 주제로 한 전시회를 계획, 분기별로 새로운 제품을 선보일 생각이다.

김영주 기자

바로 잡습니다

4월호 p. 45 국내뉴스 '동심회 정기총회'에서 감사패를 받은 김남수(캘리포니아호텔)를 김남수(남영상사), 캘리포니아호두협회로 정정합니다.

4월호 p. 94 해피투게더 고구마 빵 배합에서 반죽은 200g씩 분할합니다.

4월호 p. 95 해피투게더 헤이즐넛 브레드의 충전물 재료 중 '크림'을 '크림'으로 정정합니다.