

## 제과점 경기 침체 이어져 전년동월 대비 매출 10.6% 하락

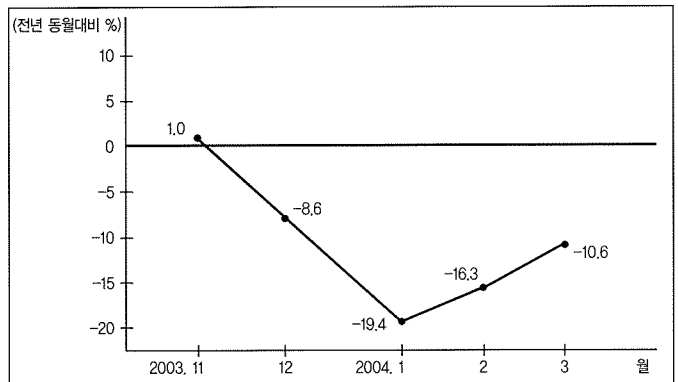
제과점이 매출 감소에서 벗어나지 못하고 있다. 지난 5월 7일 통계청에서 발표한 '2004 3월 서비스업 활동 동향'에서 3월 중 부가가치 기준으로 산출한 제과점업 생산지수가 지난해 3월에 비해 10.6% 감소한 것으로 나타났다. 지난 1월부터 3월까지 발표된 서비스업 활동 동향에서 제과점업은 지속적으로 전년 동월비가 10% 이상 감소해 심각한 매출 부진을 보이고 있는 셈이다.

제과점업 뿐 아니라 음식점업(-1.2%), 주점업(-8.6%) 등 개인 서비스업종들이 마이너스 성장을 한 것으로 나타나 내수 시장의 경기가 좀처럼 회복되지 않고 있음을 알 수 있다. 불안한 경제 상황에 소비가 위축되어 매출 하락으로 이어진 것으로 보여 높아진 원가 부담으로 가뜩이나 힘겨워하는 제과업계의 숨통을 조이고 있다.

김영주 기자

제과점 매출 변화 비교

(자료 : 통계청)



### 호두, 초콜릿, 계피...건강 증진에 효과 탁월

연구결과 혈관기능 개선 및 동맥 경화 완화 밝혀져

호두, 초콜릿, 계피 등 제과에 많이 쓰이는 재료가 건강에 이로운 작용을 하는 것으로 밝혀졌다. 미국 펜실베이니아 주립대학 연구팀이 성인 13명을 대상으로 실험한 결과 호두를 먹었을 때 악성 콜레스테롤 수치가 떨어진 것으로 확인됐다. 이와 함께 동맥 등 혈관 기능이 개선된 것으로 연구 결과가 나왔다.

초콜릿 또한 동맥경화를 완화시킨다는 연구 보고서가 '미국고혈압학회 연례학술회의'에서 발표돼 화제가 되고 있다. 아테네 의과대학 연구소는 성인 17명에게 매일 초콜릿 100mg을 섭취하게 한 결과 초콜릿을 먹은 뒤 3시간이 지나자 동맥이 안정된 상태를 보인 것으로 밝혀졌다. 특히 다크 초콜릿이 동맥 속 혈액이 원활하게 흐르게 하는 효과가 있는 것으로 나타났다.

계피가 당뇨병 예방과 치료에 도움을 줄 수 있다는 연구 보고도 잇따라 발표돼 눈길을 끌고 있다. 미국의 산타 바바라 캘리포니아 대학, 아이오와 주립대학, 농무부 공동 연구팀은 "계피가 인슐린과 비슷한 작용을 하는 것으로 생각된다"며 "앞으로 현재 진행 중인 연구가 끝나는 대로 결과를 발표하겠다"고 밝혔다. 허윤정 기자

### 프랑스 M.O.F 초청 파스칼 모리네스 세미나 개최

챔피언십 한국팀 작품 제작에 조언

5월 17일과 18일 이틀에 걸쳐 프랑스 유명 M.O.F인 파스칼 모리네스 씨가 (사)대한제과협회 주최로 (주)베이크플러스 세미나실에서 월드페이스트리팀챔피언십(이하 챔피언십) 선수들과 함께 세미나를 개최했다.

이날 진행된 세미나에는 챔피언십 한국팀 선수인 정영택, 정찬웅, 김영훈 씨가 작품 제작을 함께 했으며 파스칼 모리네스 씨는 각 부



문의 작품에 대한 조언을 아끼지 않았다. 이번 행사에는 (사)대한제과협회 기술지도위원들도 참석해 작품 실연을 함께 지켜봤다.

허윤정 기자

### 프랑스인 주식 1위 '바게트'

프랑스제빵연합 조사, 전체 빵 수량 중 70% 차지

'프랑스 전통빵 축제'를 맞아 프랑스제빵연합(회장 장 피에르 크루제)이 실시한 소비자 설문조사에서 바게트가 프랑스 식생활의 중심을 차지하고 있는 것으로 나타났다. 프랑스제빵연합은 "프랑스 젊은층의 생활 패턴이 바뀌고 먹거리 시장에 패스트푸드가 넘치는 상황에서 나온 값진 결과"라고 조사의 의미를 밝혔다.

바게트는 프랑스에서 연간 100억 개가 팔리는 등 프랑스 전역에서 판매되는 전체 빵 수량의 70%를 차지하고 있다. 바게트는 소비자 기호의 고급화와 발달된 바게트의 품질도 계속 고급화되면서 매출이 꾸준히 성장했다.

이번 조사에 따르면 프랑스인은 바게트를 포함해 하루 평균 약 165g의 빵을 소비하고 있으며 83%에 달하는 프랑스 인이 매일 빵을 먹고 있다고 답했다. 프랑스 제빵 부문의 연간 매출은 80억 유로로 이중 65%가 일반 소규모 빵집, 26%가 대기업 계열 빵집, 9%가 기업형 중대형 빵집에서 이루어진다. 김미선 기자

## 습도 유지 저온고습고 국산화 성공

빵 반죽, 생크림 케이크 보관 탁월

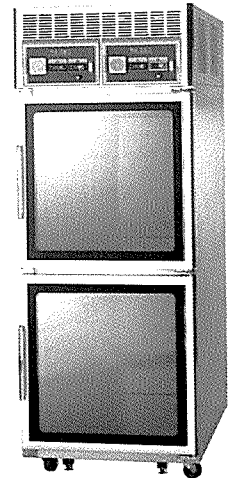
습도 유지 기능이 뛰어난 저온고습고가 국산화에 성공했다. 이 제품은 영하 2°C부터 영상 3°C 사이의 저온에서도 습도가 80% 이상 유지되어 빵 반죽이나 생크림 케이크 등을 보관할 때 마르지 않는 장점을 지녔다. 일본과의 기술 합작으로 저온고습고를 개발한 대흥기업 관계자는 기존의 냉장고가 빵 반죽 등을 보관했을 때 습도가 없어 이스트 손실이 커서 제품을 유지하기가 힘들었던 단점을 극복한 제품이라고 설명했다.

저온고습고를 시범적으로 몇 개월간 사용해온 블랑제리르방의 정찬웅 대표는 "빵 반죽을 저온고습고에서 3일 정도까지 보관해 보았는데 반죽이 마르지 않았다"며 "빵 반죽을 미리 해놓고 필요할 때마다 구워내어 작업이 편했다"고 사용 소감을 밝혔다. 또한 여러가지 빵을 만들어 테스트해 본 결과 전용 개량제를 필요로 하는 바게트를 제외한 대부분의 제품들을 보관할 수 있으며 버터가 많이 들어간 고배합빵은 장시간 저온 숙성이 가능해

탄력이 좋아졌다고 설명했다.

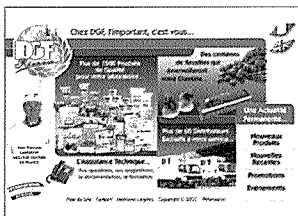
저온고습고를 사용할 경우 반죽을 미리 해놓고 3일 이후까지 사용할 수 있기 때문에 작업이 편하고 다양한 제품을 한꺼번에 구비할 수 있는 장점이 있다. 이 때문에 일손이 부족하고 많은 양의 반죽을 한꺼번에 소비하기 힘든 소형 제과점에서 반가워 할 것으로 보인다. 또 1천만 원 대인 일본 제품에 비해 국산화를 통해 절반 가격으로 가격이 낮아져 구매 부담도 덜어준다.

김영주 기자



## 구르메 F&B 코리아(주) DGF 제품 단독 수입

6월 말부터 본격 시판에 나서



치즈, 냉동푸레, 식자재 수입회사인 구르메 F&B 코리아(주)(상무 서재용)는 프랑스 DGF사 제품을 6월 말부터 본격적으로 수입해 시판에 나선다. 새로 선보이는 제품은 커버쥬어 초콜릿, 프랄리네, 나파주, 코코아 파우더, 초콜릿 글라사

주, 마롱크림, 갓가지 페이스트, 건조과일 등 질 높은 제과재료.

DGF사의 초콜릿 제품은 34°C 이상에서도 변화가 없어 템퍼링을 다시 하지 않아도 될 정도로 작업성이 뛰어나다.

또한 DGF사의 초콜릿 글라사주로 코팅한 제품은 냉동 보관해도 광택이 변하지 않는 장점이 있다.

박소희 기자

## (주)키미코퍼레이션 냉동 블루베리 인퓨즈드 타입 출시

업그레이드된 냉동 당절임 선보여

미국산 건조, 냉동과일 및 건과류를 국내에 수입, 판매하는 (주)키미코퍼레이션(대표 김영숙)은 5월부터 미국산 냉동 블루베리 인퓨즈드 타입(냉동 당절임)을 수입하고 있다. 이 제품은 기존 IQF(단순 냉동) 형태가 아닌 냉동 당절임 과일 형태이다.

지난해 국내에 아이스크림과 케이크의 원료로 수입되어 인기를 얻었던 블루베리 스테블라이즈드 타입(Stablized Type, 과육 65%, 설탕·펙틴 35%)

보다 업그레이드된 제품으로 과육 95%, 설탕·펙틴 등 액상 성분이 5%로 블루베리 향과 과육이 그대로 살아 있어 케이크, 빵, 머핀 등의 원료로 적합하다.

사이즈는 2kg×4개 들이, 18.1kg 등 2가지 형태가 있다.

박소희 기자

## 대영공업 조기호 대표 산업포장 수상

중소기업 발전에 기여한 모범중소기업인에 선정



대영제과제빵공업(주) 조기호 대표가 중소기업 육성 발전에 기여한 모범중소기업인에 선정돼 정부로부터 '산업포장'을 받았다.

지난 5월 17일, 제16회 중소기업주간을 맞아 중소기업협동조합중앙회와 중소기업특별위원회, 중소기업청이 주관한 '전국중소기업 인대회'에서 모범 중소기업인, 모범 근로자, 중소기업육성 공로자 및 중소기업 지원우수단체 등 유공자 237명에게 정부 훈·포장 및 표창이 수여됐다.

이날 수상한 조기호 대표는 "모범중소기업인 부문에 수상한 것은 더욱 노력하고 분발해서 중소제조업을 발전시키려는 주문으로 받아들이고 열심히 하겠다"고 소감을 밝혔다.

현재 한국제과기계공업협회 회장으로 활동하고 있는 조기호 대표는 지난 27년 동안 제과제빵기계 제조에 몸담아 오며 많은 연구를 통해 각종 특허 제품을 개발하고 국산 제과기계의 품질을 향상시키는데 큰 기여를 해왔다.

김영주 기자

## 양산빵 업계 '추억의 빵' 재미 특독 히트상품 등극에 '기대 반' 저가 위주 흐름 '우려 반'



사니 '추억의 빵'

만인 지난 해 8월 출시했다. 지금은 고인이 된 허창성 명예회장이 병상에서 "옛날 그대로의 크림빵을 다시 만들어 봤으면 좋겠다"고 소원을 밝혀 다시 세상의 빛을 보게 됐고, 마침 사회 각 분야에서 불고 있던 복고 바람과 맞아 떨어져 회사의 지난 해 최고 히트상품으로 다시 등극하게 된 것. '크림빵'은 출시 두 달 만에 하루 7만2천 개가 팔려나가는 기염을 토하기도 했다.

(주)사니도 삼립에 이어 지난 해 9월 '추억의 빵' 시리즈를 시장에 내놓았다. 삼립이 대표 제품 '크림빵'에만 주력했다면 사니는 여러 가지 단과자류

양산빵 업체들이 앞 다퉈 출시한 '추억의 빵' 시리즈가 고객의 호기심을 자아내고 있다. '추억의 빵'은 크림빵, 소보루빵, 단팥빵 등 주로 60~70년대를 풍미했던 단과자 제품의 옛 맛을 그대로 살렸을 뿐 아니라 제품 패키지까지 그대로 재현해 고객의 추억을 자극한다.

제일 먼저 신호탄을 쏘아올린 업체는 (주)삼립식품으로 1964년 출시돼 1970년대 초반까지 공전의 히트를 기록한 '크림빵'을 그대로 재현해 30년

를 다양하게 출시해 '복고'에도 선택의 폭이 넓다는 것을 보여주었다. 패키지에는 '사~니'로 연상되는 케이크 먹는 사니소녀가 70년대를 추억하는 고객의 감성을 자극한다.

지난 해 단팥성 이벤트 상품으로 출시할 계획이었던 양산업체들은 제품이 폭발적인 인기를 끄는데 고무된 할인점 등 대형 유통업체의 적극적인 구매작전으로 '추억의 빵' 판매 행사를 실시했다.

지금은 이러한 기세가 다소 꺾인 상태. 대형 유통업체에서 대대적으로 진행되던 행사는 이제 동네 중소형 마트로 조용히 옮겨간 소강 상태이다. (주)사니 마케팅팀 정덕수 과장은 "제품 출시 초기에는 고객의 추억을 자극해 선풍적 인기를 끌었지만, 이벤트성 출시 상품의 특성상 시장 지속성에 한계가 있다"고 밝혔다.

불황의 타개책으로 내놓은 복고 바람이 그 동안 프리미엄급 식빵을 거듭 출시하면서 고급화 전략을 펼치던 양산업체가 다시 저가 제품 위주로 흘러가게 하는 게 아닌가는 우려도 있다. 유행이 지나면 제품만 남게 되는 법. '추억의 빵'에 대한 고객의 인식이 이제 추억이 아닌 저가에 쏠리는 양상을 띄고 있어 이러한 우려를 뒷받침하고 있다.

김미선 기자



삼립 '크림빵'

### 기린 7년 만에 흑자 기록

#### '조직 내실화' '이익 추구 경영' 주력 결과

(주)기린(대표 최상모)이 7년 만에 처음으로 분기 흑자를 달성했다. 이에 기린 측에서는 "지난 해 11월 화의를 졸업하면서 영입한 최상모 사장의 내실경영 전략이 서서히 효과를 발휘하고 있는 것"이라며 고무된 분위기를 보이고 있다.

기린은 지난 달 매출이 전년 동기 대비 8% 정도 늘어난 70억 원에 달하는 등 경영 결과면에서 꾸준히 호조를 보여왔고 1/4분기 매출이 전년 동기 대비 7.6% 증가한 153억 원을 달성하면서 순이익은 7억4천만 원을 기록해 1997년 이후 한번도 이루지 못했던 분기 흑자를 달성했다.

'두 마리 토끼잡기 전략'이라 불리는 최상모 사장의 경영 전략은 관리의 내실화와 이익구조

달성에 경영의 주안점을 둔다. 최 사장이 취임 후 가장 먼저 실시한 것은 직원 구조조정. 960명에 이르던 직원을 700명 선으로 줄이고 업무 효율화에 따른 재배치 작업도 마무리 지었다. 이익 창출을 위한 기린의 노력은 지난 3월 35억 원 규모의 대구공장을 매각하고 대구물류시스템을 부산으로 통합하는 등 실질적인 결과로 나타나고 있다.

(주)기린은 분기 흑자를 기록하면서 연초 750억 원으로 수립했던 올해 목표를 780억 원으로 올려 잡고 순이익규모도 5억 원에서 20억 원으로 높여 조정했다.

양산업체 기린은 지난 97년 10억 원의 적자를 기록한데다 98년 계열사인 기린산업에 427억 원의 지급보증으로 부도 처리된 후 5년 만인 지난해 11월 화의를 졸업했다.

김미선 기자

### 파리크라상 대한민국마케팅대상 영예

#### 고객만족 경영, 제과업계 마케팅 혁신 높이 사

(주)파리크라상(대표 조상호)이 한국능률협회 컨설팅에서 시상하는 제12회 대한민국마케팅대상에서 마케팅부문 마케팅전사 대상을 수상했다.

한국능률협회컨설팅은 "(주)파리크라상이 '파리 바게뜨'와 '파리크라상' 2개의 브랜드를 통해 끊임없이 품질 높은 제품을 선보이고, 고객만족 중심의 차별화된 전략을 펼친 점을 인정한 결과"라고 심사의 변을 밝혔다.

대한민국마케팅대상은 한국능률협회컨설팅이 마케팅 활동에 선도적 역할을 한 기업을 선정해 시상하는 것으로, 전사 부문은 브랜드 파워나 시장 점유율에서 최근 6개월 간 시장 점유율 1위를 차지한 업체만 경쟁에 오를 자격이 주어진다.

김미선 기자

## 학원가 고급 기술 위주의 특강 개설

제과 기술자 대상... 불황 타개 위한 방편

학원들이 불경기를 타개하기 위한 고급 기술반을 속속 개설하고 있다. 현재 새로 제과 기술을 배우려는 학생이 줄어드는 현상에 따라 기존의 1년, 6개월 과정의 정규반 등록자가 많이 부족한 상태. 이에 따라 학원들이 제과 기술인을 대상으로 한 고급 기술과정을 개설함으로써 이를 타개하려는 움직임이 활발하다.

군포현대제과제빵학원의 경우 군포지역 제과기술인을 대상으로 '특수연구반'을 6월 3일 개설한다. 이 과정에서는 설탕 공예, 초콜릿 공예 등 고급 기술을 집중적으로 연마할 수 있으며 제과업계 아이টে임을 개발할 수 있는 프로그램으로 구성된다.

김지연조리제과학원은 여름을 맞아 수박을 이용한 '푸드 카빙' 수업을

개설해 눈길을 끌었다. 6월 15일에 개강하는 이 프로그램은 기존 학원에서 찾아볼 수 없었던 푸드 카빙을 본격적으로 가르친다는 점에서 이목을 집중시키고 있다.

한솔제과제빵학원 역시 화과자 수업을 시작으로 무스, 타르트 등 제과점에서 바로 응용할 수 있는 품목 위주로 강좌를 개설하고 포장 전문 강사를 초빙해 포장 수업을 구성하는 등 아이টে임을 다양화하는데 노력을 기울이고 있다.

학원들의 이와 같은 움직임은 자체 노력을 통해 적극적으로 불황을 극복한다는 점에서 주목할 만하다.

허윤정 기자

### 빵굽터 제8차 정기총회 개최

회원업소 간 기술교류 더욱 힘쓸 터



빵굽터 제8차 정기총회가 지난 5월 10일 관악 웨딩프라자 엔젤부페에서 개최됐다. 이날 총회에는 (사)대한제과협회 김영모 회장, 신동균 부회장을 비롯한 업계 내·외빈이 참석해 자리를 빛냈다. 또 (사)대한제과협회 서울지회장협의회 지회장 16명 전원과 박정기 제주도지회장, 조성영 부천시지부장 등 제과협회 요인들이 대거 참가해 눈길을 끌었다.

빵굽터 사장단 윤총기 회장은 이날 축사에서 "제과기술 개발과 경쟁력 향상에 빵굽터가 중심이 될 수 있도록 단합된 모습으로 노력하자"고 회원을 독려했다. 빵굽터 회원들은 이날 총회에서 2003년도 사업 실적을 보고 받았고, 2004년도 사업계획 및 예산안을 원안대로 심의 확정했다. 한편 빵굽터 회원들은 각종 제과기술경진대회에 더욱 활발하게 참가해 업계 공동 발전에 한 몫할 것을 결의했다.

김미선 기자

### 과기회 제20차 정기총회 개최

최원도 회장 등 현 임원진 전원 유임



한국제과기술경영연구협의회(회장 최원도, 이하 과기회)는 지난 2004년 5월 17일 군산에서 제20차 정기총회를 개최하고 임기가 만료된 회장직에 선거를 통해 현 최원도 회장의 유임을 결정했다.

이날 정기총회에서 회장과 더불어 이관용 감사와 황일하, 정윤용 부회장 등 임원진 전원이 유임됐으며, 2년 동안 결석 없이 성실하게 모임에 임한 회원들에게 과기회 마크가 새겨진 금반지 5돈을 수여했다. 또 이날 총회에 참석한 (사)대한제과협회 박찬희 부회장에게 과기회 회원의 제과 발전에 대한 뜻을 담은 제과회관건립 기금 500만 원을 전달했다.

과기회는 회원 상호간의 정보 교류를 통해 제과·제빵 기술을 발전시키고 새로운 제과점 경영기법을 개발하는데 뜻을 함께 하는 중견 제과인들의 모임이다.

김미선 기자

### 르 꼬르동 블루-숙명 아카데미 오픈하우스

실제 수업 경험할 수 있는 제과 아틀리에 함께 개설



르 꼬르동 블루-숙명 아카데미가 '오픈하우스' 및 '제과 아틀리에'를 개

설한다. 오픈하우스는 기존 르 꼬르동 블루의 수업을 참관할 수 있는 기회를 제공한다는 점에서 일반인들에게 인기를 끌고 있는 프로그램이다.

제과부문 오픈하우스는 6월 11일, 25일, 7월 12일, 13일에 걸쳐 시행되며 제빵부문은 6월 8일을 시작으로 6월 22일, 7월 12일, 13일에 진행된다. 각 프로그램별 정원은 제과부문 15명, 제빵부문 10명이며 참가비는 2만 원이다.

이와 함께 제과 아틀리에에서는 6월 5일 프티푸르 강좌를 비롯해 6월 19일에는 초콜릿 타르트, 7월 3일에는 초콜릿 강좌를 들을 수 있다. 7만 원의 참가비를 내고 신청하면 제과부문 슈프와 함께 5시간의 특강을 받는다.

▲ 문의 : (02)719-6961~3

허윤정 기자

바로 잡습니다.  
5월호 비마 인터뷰 P60 김연섭 대표를  
김연섭 대표로 정정합니다.