

미교육자 과태료 200만원까지 부가

소방안전교육 대상 늘어나

지난 5월 29일부터 시행된 특정 소방대상물에 대한 <소방시설설치유지 및 안전관리에 관한 법률>에 따라 소방안전교육 대상이 신종 다중이용업소까지 확대됐다. 이번 법령 변경은 대형화재로 인한 사고를 미연에 방지하고 화재 대비 능력을 향상시키기 위해 마련됐다.

제과점업이 속해있는 휴게음식점의 경우 지상 영업장의 바닥면적 합계가 100제곱미터, 지하층일 경우 해당 영업장의 바닥면적 합계가 66제곱미터 이상인 경우에 소방안전교육 대상에 해당된다. 단, 영업장이 지상 1층 또는 지상과 직접 접하는 층에 설치되고 그 영업장의 주된 출입구가 건축물 외부의 지면과 곧바로 연결되는 곳은 제외된다.

소방본부장 또는 소방서장이 소방안전교육에 해당된 대상자에게 교육 일시·장소 등 교육에 필요한 사항을 명시해 교육 10일전까지 통보하게 된다. 교육은 1년에 한번 이상 실시되며 교육의 효율성을 위해 업종별로 실시할 예정이다. 교육 대상자가 소방안전교육을 받지 않을 경우 1회 50만 원, 2회 100만 원, 3회 200만 원의 과태료(부칙 제6895호, 2003.5.29)가 부가되기 때문에 필히 숙지해야 한다.

또한 신규 오픈 시 기준에 당사자가 임의로 공사를 먼저 한 후 해당 소방서에 완비증명신청서를 냈던 기존의 소방행정절차도 변경됐다. 사전 행정지도 개념으로 영업장의 내부공사를 하기 전에 관할 소방서 예방과에 사전 설치 계획서를 제출하면 담당 공무원이 해당업소를 방문 지도한 후 공사를 시작할 수 있다. 공사가 끝나면 담당 공무원의 확인을 거쳐 발급된 완비증명서를 허가관청에 제출해야 된다.

김영주 기자

소방안전교육실시

- ▶ **교육대상** : 지상 영업장-바닥면적이 100 제곱미터 이상일 경우
지하 영업장-바닥면적이 66 제곱미터 이상일 경우
- ▶ **제외대상** : 영업장이 1층 또는 지상과 직접 접하는 층에 설치되고 그 영업장의 주된 출입구가 건축물 외부의 지면과 곧바로 연결되는 곳
- ▶ **교육 방법** : 1년에 1번 이상 업종별로 실시 해당 대상자에게 교육일 10일 전까지 통보
- ▶ **과태료** : 교육을 받지 않을 경우
1차 위반시 : 50만 원
2차 위반시 : 100만 원
3차 위반시 : 200만 원
- ▶ **시행일** : 2004년 5월 29일부터

외식산업 전 분야 망라... 한국외식업 흐름 파악

2004 서울국제 외식산업·식품전시회/컨퍼런스 개최



2004 서울국제 외식산업·식품전시회/컨퍼런스가 오는 11월 11일부터 14일까지 4일간 코엑스(COEX)에서 개최된다. 규모가 점차 커져가는 국내 외식산업을 총체적으로 조망할 수 있는 이번 전시회는 코엑스, 한국전식컨벤션연구소, 경희대학교외식산업연구소가 공동으로 주관한다.

2004 서울국제 외식산업·식품전시회/컨퍼런스는 레스토랑 및 식품 가공

업체뿐 아니라 주방 기계, 인테리어와 서적, 유니폼 등 외식산업과 관련된 전 분야가 전시된다. 이와 함께 외식 산업에서 점차 비중이 커지고 있는 제과 산업에 대한 부스도 마련될 예정이어서 2004년 하반기 제과 업계의 트렌드를 파악할 수 있는 산업 전시회가 될 예정이다.

이번 행사에는 외식업계 마케팅 강의, 와인 세미나, 뉴질랜드 단호박을 소개하는 컨퍼런스 등 다양한 부대행사가 마련돼 일반 관람객들도 많이 찾을 것으로 기대를 모으고 있다.

허윤정 기자

풍부한 호박맛으로 선물용으로 호평 울릉도 새로운 특산품 '호박빵' 개발

울릉도에서 호박엿에 이어 호박을 이용한 또 다른 특산품 '호박빵'이 개발돼 주목받고 있다. 호박빵은 울릉도에서 옥천식품을 운영하고 있는 조현덕 시로 한겨번에 많이 출하되는 호박을 이용하는 방법의 하나로 개발되었다. 호박 젤리를 주로 만들어 오다 보다 대중적인 소재인 빵을 만들기 위해 여러 제품을 돌아보고 연구한 끝에 이번 제품을 성공한 것.

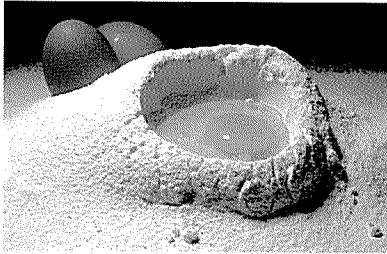
만주 형태인 호박빵은 앙금과 피에 모두 호박을 넣는다. 호박이 약 36% 정도 들어있어 풍부한 호박맛은 물론 무색소 무방부제로 만든 건강 식품으로 시식회에서도 호평을 얻으며 새로운 울릉도 특산물로 부상하고 있다. 지난 9월에 출시된 호박빵은 20개들이 한 상자에 1만 원으로 관 광객들에게 판매되고 있다.

경주 황남빵, 울릉도 호박빵 등 지역 특산물을 이용한 빵이 인기를 끌면서 지역 특색을 잘 살린 제품이 매출을 향상 시킬 수 있는 아이টে็ม으로 평가되고 있다.

김영주 기자

원재료값 인상으로 제과업계 올상

우유, 계란 가격 줄줄이 인상



우유와 계란 가격이 큰 폭으로 오를 전망이어서 제과업계에 적지 않은 파장이 우려된다. 농림부는 원유 가격을 6% 정도 인상한다는 방안을 발표해 앞으로 소매 우유 가격에 큰 변동이 예견되고 있다. 젖소 사료 값 폭등과 고유가 등으로 최근 낙농가의 어려움이 커지는 가운데 농림부가 이들의 요구를 적정선에서 수렴하기로 결정했다. 이에 따라 현재 농림부가 내세우는 원유 가격 인상폭 6%가 확정될

경우 우유의 소매가격은 현재보다 15% 이상 될 전망이다.

유제품 업체들은 아직 구체적인 계획을 세우지 않은 상태다. 서울우유의 신의식 과장은 “가격 상승폭이나 시기 등은 아직 정하지 않았다”며 “모든 세부 사항은 농림부의 방침이 확정될 때 비로소 정해질 예정”이라고 밝혔다. 최근 낙농육우협회의 시위가 거세지는 분위기를 감안할 때 원유값 상승이 확정되면 유제품 가격 인상이 불가피하다는 의견이 지배적이다.

계란 가격 또한 사상 최고가를 경신하며 물가의 가파른 상승세를 이어가고 있다. 10년 만의 폭염으로 생산성이 매우 떨어졌고 여름 휴가철이 끝난 뒤 각 가정의 계란 수요 급증이 겹치면서 계란 가격은 초고가를 기록했다. 앞으로 추석과 기름류 인플루엔자로 인한 생산성 저하라는 악재가 겹치면서 현재 122원 하던 계란 한 개 당 가격이 140원까지 오를 것으로 전망된다.

이렇듯 우유와 계란 등 제과업계 필수 재료 가격 인상이 구체화되자 제과업계에서는 적지 않은 우려를 보이고 있다. 장기 불황에 여름 비수기를 거치고 추석을 기점으로 활로를 찾으려던 제과인들은 “우유와 계란 가격이 오르면 제품 가격을 올릴 수밖에 없는 실정”이라고 입을 모았다. 앞으로 유제품과 계란 가격 인상에 따른 부정적인 여파가 제과업계에 영향을 미칠 것으로 예견돼 안타까움을 낳고 있다.

허윤정 기자

아이스크림, 빵 등에 사용... 고수익 기대

쌀 원료 제과제품 개발 봇물

최근 쌀을 이용한 제과제품 개발이 활기를 띠고 있다. (주)진우제분은 (주)창원연구소와 공동으로 연구한 결과 밀가루를 대신할 수 있는 쌀가루 개발에 성공, 본격적인 판매에 돌입했다. 이 업체는 지난 5월 중순부터 제과제빵용 쌀가루 제조 공장을 설립해 쌀가루를 양산하고 있으며 현재 서울, 경기 지역의 호텔에 납품하고 있는 상태다. (주)진우제분 관계자는 “쌀가루로 만든 빵은 단백질과 수분 함량이 풍부한 데 비해 열량은 낮아 소비자들에게 큰 인기를 끌 것으로 보인다”고 전했다. 또한 쌀가루를 이용해 빵을 만들 경우 제품의 노화가 더디고 보형성이 좋기 때문에 제과점에서 고수익을 기대할 수 있게 된다.

한편 충북농업기술원에서는 구기자, 황기 등의 한약재를 첨가한 쌀 아이스크림을 개발해 화제가 되고 있다. 쌀을 풀 상태로 만든 뒤 우유와 섞어 만든 쌀 아이스크림은 당분과 지방이 많은 기존 아이스크림에 비해 영양가가 높고 열량이 낮은 특징을 지닌다. 현재 살균 조사 등 막바지 연구 단계에 접어든 쌀 아이스크림은 연구가 완료되는 대로 특허 출원과 함께 관련 업체에 기술이전을 계획 중이며 빠르면 내년 중으로 본격적인 판매에 돌입할 예정이다.

쌀은 소맥과 달리 소화가 잘되고 한국인의 입맛에 맞는다는 장점을 지녀 다양한 제품에 응용할 수 있다. 앞으로 쌀가루와 쌀 아이스크림 개발을 시작으로 쌀을 이용한 제과 제품이 제과점 매출을 올리는 효자 아이템으로 자리잡을 것으로 기대된다.

허윤정 기자

식약청 검사 결과 '이상 무' 젤라틴 원료 우내피 (宇内皮) 안정성 논란

제과제품에 폭넓게 쓰이는 젤라틴의 원료가 공업용 우내피(宇内皮)라는 사실이 밝혀지면서 파문이 일자 식품의약품안전청(이하 식약청)이 지난해 시행한 품질검사 결과 아무 이상이 없다는 성명을 발표했다. 최근 문제가 되고 있는 젤라틴의 원료 안정성에 대해 식약청 관계자는 “식품첨가물에 사용되는 우내피는 충분한 정제공정을 거치기 때문에 안전하다”고 밝혔다.

젤라틴은 본래 소와 돼지의 뼈에서 추출한 성분으로 만들어지지만 전 세계 젤라틴 중 3분의 1 가량은 소나 돼지의 가죽으로 만든다. 최근 운송화 밀창 등으로 쓰고 남은 내피를 모아서 젤라틴을 만든다는 사실이 일부 언론을 통해 알려지면서 이에 대한 비난의 여론이 거세지자 식약청에서 즉각적인 품질 검사에 착수해 이번에 식용으로 쓰이는 젤라틴은 문제없다고 확인했다.

허윤정 기자

신품종 밀 '울트라그레인' 개발 통밀로 부드러운 식감 내

껍질을 완전히 제거하지 않고도 정제된 흰 밀가루처럼 부드러운 식감을 가진 새로운 품종의 밀이 나왔다. 이로써 껍질에 집중적으로 분포한 밀의 영양분은 그대로 간직하면서 식감이 까칠하지 않은 신개념 빵을 만들 수 있게 됐다.

미국의 식품업체 콘아그라푸드 사(社)는 8월 10일 밀의 영양분과 맛을 모두 갖춘 '울트라그레인(Ultra Grain)'에 대한 개발을 완료하고 15일 라스베이거스에서 열린 국제제빵산업 엑스포에서 이를 공개했다. 전통적인 육종방식을 통해 달콤하고 부드러운 맛을 지닌 밀 품종을 개발한 것. 특수 가공을 거친 울트라그레인은 식이섬유, 칼슘, 비타민 E 등의 영양소도 백밀보다 훨씬 많이 함유하고 있다.

까칠까칠한 식감 때문에 통밀빵을 기피하는 사람들이 많다는 점을 고려할 때 이번 울트라그레인의 개발로 빵은 물론 피자과 파스타 등에 영양과 맛을 동시에 만족시킬 수 있게 됐다.

김미선 기자

각종 이벤트·기념행사 줄이어 칠월칠석 토종 '연인의 날' 자리매김

견우와 직녀가 만나는 날인 '칠월칠석'을 토종 발렌타인데이로 지정하자는 움직임이 일고 있다. 올해 음력 7월 7일이었던 8월 25일을 전후해 전국 각지에서 풍성한 이벤트가 개최돼 눈길을 모았다.

한국벤처농업포럼과 한국마사회는 8월 18일 과천 승마경기장에서 '견우직녀의 날' 행사를 통해 떡, 인삼초콜릿 등을 판매했으며 대구백화점은 '사랑의 떡' 무료 증정 행사를 갖기도 했다. 종로에 위치한 한국전통음식연구소에서도 지난 8월 6일 '견우, 직녀 축제'를 개최하고 떡 케이크, 한과 등을 판매하는 이벤트를 가졌다.

이와 같은 이벤트는 음력 7월 7일인 8월 25일을 앞두고 네티즌들이 '칠월칠석'을 전통적인 연인의 날로 지정하자는 여론을 조성한 것에서 비롯됐다. 또한 칠월칠석 선물을 떡, 엿, 한과 등의 전통 과자로 정하자는 움직임도 활발한 것으로 밝혀졌다.

올해 칠월칠석을 기념하는 이벤트가 많이 열린 것을 시작으로 앞으로 제과점에서도 칠월칠석 제품 개발에 박차를 가할 것으로 예상된다. 따라서 칠월칠석이 전통적으로 제과점의 특수절로 자리잡은 발렌타인데이, 화이트데이와 함께 또 하나의 특수절로 자리매김할 수 있을지 관심이 모아지고 있다. 칠월칠석이 제과점의 특수절로 자리 잡을 경우 여름철 비수기를 탈출할 수 있는 활로를 마련한다는 점에서 큰 의미를 갖는다.

허윤정 기자

저칼로리 고감미료재 시장 확대 전망 삼양사, 저칼로리 감미료 아세설팜칼륨 판매

삼양사(대표 김윤)는 최근 독일 식품첨가물 제조 업체인 누트리노바(Nutrinova)와 저칼로리 감미료 아세설팜칼륨(상표명 : 썬넷 Sunett)에 대한 공급 계약을 체결하고, 국내 시장에 독점 판매에 들어갔다.

이번에 출시하는 아세설팜칼륨은 설탕에 비해 약 200배 이상 단맛을 지닌 저칼로리 감미료로 음료, 유제품, 아이스크림, 캔디, 껌, 의약품 등 광범위한 분야에 사용되고 있으며 국내에서는 2000년 5월부터 식품첨가물로 승인됐다.

삼양사는 '아세설팜칼륨이 당노나 충치에 영향이 없으며 식품에 응용되었을 때 용해도, 열안정성이 높아 가공이 용이하고 수크랄로스 등의 저칼로리 감미료와 섞으면 설탕과 매우 유사한 단맛을 지녀 무설탕 제품개발에 매우 효과적'이라고 설명했다. 또한 '당류 및 감미료의 사용량을 줄일 수 있어 제품 원가를 낮출 수 있다는 장점도 있다'고 덧붙였다.

김영주 기자

웰빙 붐 타고 국내 올리브유 시장 급부상

이탈리아 빵 동반 인기몰이



웰빙 트렌드에 힘입어 올리브유의 인기가 치솟고 있다. 이와 함께 올리브유를 주요 소재로 활용하는 이탈리아 빵 역시 뜨는 품목으로 주목받고 있다.

지난 17일 식용유업계에 따르면 소비자들의 건강에 대한 관심이 고조되면서 올리브유의 인기가 급부상해 올해 상반기 6개월 동안만 380억 원대의 매출을 기록했다. 이는 지난해 전체 매출인 350억 원을 훨씬 웃도는 규모다.

특히 지난 2002년 120억 원대의 매출을 기록한 올리브유가 지난 해 웰빙 붐을 타고 250억 원대 매출을 기록해 한해만에 매출이 두 배 이상 뛰어올랐다.

소비자들이 올리브유를 찾는 이유는 성인병 예방과 다이어트에 효과가 있는 셀레늄, 올레인산, 비타민 E 등이 함유돼 있기 때문이다. 이처럼 올리브유가 인기를 끌자 식품업체들은 김이나 참치 등의 가공에 올리브유를 활용한 신제품을 앞다퉈 출시했다. 베이커리 업계 또한 이에 뒤질세라 올리브유를 다양 활용하는 피자, 포카치아 등의 이탈리아빵을 차세대 주자로 내세우고 있다.

제과재료업체 (주)베이크플러스가 지난 6월 출시한 이탈리아빵 믹스류는 예상을 훨씬 웃도는 매출을 보이며 베이커리 시장 진입에 성공했다는 평이다. 이 업체 이영일 과장은 "이탈리아빵 매출이 전반적으로 좋은 가운데 감자분말이 첨가된 파타 브레드 믹스의 경우 밀려드는 주문에 없어서 못 팔 정도로 이탈리아빵에 대한 제과인들의 관심이 크다"고 밝혔다. (주)파리크라상이 강남역점에 선보인 이탈리아 정통 피자과 포카치아 또한 젊은층의 인기를 한 몸에 받아 대표 메뉴로 이미 자리잡았다.

김미선 기자

서울식품판매(주) 윤도중 이사 별세



윤도중 서울식품판매(주) 이사가 지난 8월 13일 새벽 1시 숙환으로 별세했다. 향년 70세.

충북 청원 출생인 고인은 지난 1986년 당시 (주)서울하인즈와 합병한 서

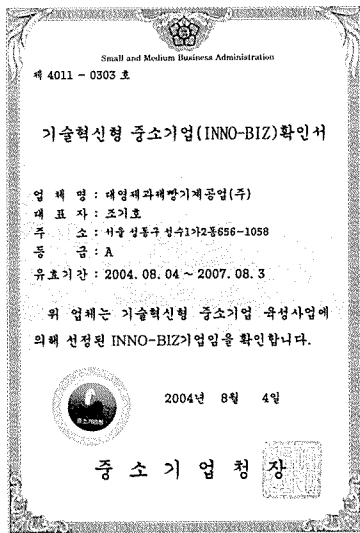
울식품판매(주)의 토양을 일구고 탁월한 제품감과 영업능력으로 국내 베이커리 업계에 고품질 마가린을 정착시킨 주인공이다. 지난 2000년 현직에서 은퇴하기 전까지 35년간 제과업계에서 유지(油脂) 한 길만을 걸어왔다. 고인이 몸담았던 서울식품판매(주)는 한국하인즈 마가린을 전문적으로 취급하는 서울지역총판이다.

유족은 부인 권오설(62세) 씨와 1남 3녀. 장지는 고인의 선산이 있는 조치원 강래면이다.

김미선 기자

기술혁신능력 등 성장성 우수 평가받아

대영제과제빵기계공업(주), 이노비즈 기업 인증



대영제과제빵기계공업(주)(대표 조기호)가 지난 8월 4일 중소기업청으로부터 이노비즈(Inno-Biz) 기업 인증을 받았다.

이노비즈는 중소기업청에서 경쟁력을 갖춘 중소기업을 선별해 과감한 지원을 하는 프로젝트이다. 이노비즈 기업 인증은 중기청에서 이노비즈 평가지표에 따라 실시하는 현장 평가에서 합격점을 받아야만 얻을 수 있는 것으로 현재를 기준으로 3년전의 자료와 현재, 앞으로의 계획 등을 종합적으로 판단해서 점수를 부여하기 때문에 미래 성장성을 중요시하는 인증제도이다.

대영제과제빵기계공업(주)는 지난 4월부터 별도의 프로젝트를 구성해 기술혁신능력, 기술사업화능력, 기술혁신경영능력, 기술혁신성 등 이노비즈 인증에 필요한 기술력과 능력을 갖추기 위해 착실하게 준비한 결과 인증서를 따냈다.

대영제과제빵기계공업(주)은 이노비즈 기업 인증을 받게 됨에 따라 정부의 자금 지원은 물론 투자펀드 조성이나 경영 컨설팅, 해외기술 인증 획득 및 판로 개척에 이르기까지 정부의 폭넓은 지원을 받게 된다. 김영주 기자

소제 품목 고급화...

9월부터 전국 매장화 아워홈 LG25 베이커리 '비올레뜨' 출시

(주)아워홈(대표 김재선)이 편의점 LG25에 공급할 베이커리 브랜드 '비올레뜨(Biolette)'를 새로 출시했다. 비올레뜨의 가격대는 일반 양산빵 수준의 중저가로 책정했지만 '편의점에서 만나는 고급 수제 베이커리'를 표방하고 있다.

비올레뜨는 소재나 품목에서도 일반 양산빵과 차별화해 헤이즐넛 단팥빵, 클로렐라 도리아끼, 바이즌 케이크 등 지금까지 고급 건강재료를 활용한 모두 8가지의 제품을 출시했다. 현재는 LG25가 운영하는 19개 직영점에서 판매되고 있으며 올해 9월부터 LG25 전체 매장에 본격적으로 공급할 예정이다.

(주)아워홈은 "비올레뜨는 베이커리와 프랑스로 제비꽃을 뜻하는 '비올레뜨(Violette)'를 합성한 브랜드로 제비꽃처럼 선택받은 곳에서만 만날 수 있는 프리미엄 베이커리를 뜻한다"고 설명했다. 이 회사는 지난 3월 식재, 외식사업과 함께 베이커리 부문의 본격적인 강화를 선언한 바 있다. 김미선 기자

기술 개발로 유산균 빵 제조 용이

비피더스 유산균 발효, 우수특허 제품에 선정

비피더스 유산균을 이용해 빵을 만들 수 있는 유산균 발효물이 한국일보 100대 우수 특허 제품에 선정됐다.

이 유산균 발효물은 (주)굿투비텍(대표 김진숙)이 해전대학 호델제과제빵과 조남지 교수가 유산균을 생균 상태로 섭취하는 한계를 극복하기 위해 연구한 바이오제닉스 개념을 토대로 개발한 제품이다. 유산균을 이용해 빵을 만들기 어려웠던 점을 비피더스균의 유전자 개량화, 밀가루 발효액 제조시 다단계적으로 비피더스균을 투입하는 발효장치 개발 등을 통해 해결했다. 이런 연구 결과를 토대로 (주)굿투비텍은 '비피도박테리움속을 이용한 제빵법'(특허 제0232418호)이라는 빵 제조방법의 기술적인 특허와 '장면역 활성증진효과있는 밀가루 발효물 이용한 빵'(특허 제0389043호)이라는 유산균 발효를 통하여 만들어진 빵의 기능적 효과에 관한 특허를 획득했다.

외부에 장과 유사한 환경을 만들어 비피더스 유산균에게 올리고당 등 충분한 영양분을 주면서 생겨나는 발효산물을 동결건조해서 분말화한 이 제품은 빵을 만들 때 제조 방법이 용이하고 풍미와 소화성이 크게 개선되는 특징을 가지고 있다. 용도에 따라 비피더스 발효 파우더, 비피더스 라이즈, 비피더스 사워, 비피더스 팍 등 4가지 종류를 선보이고 있다. 김영주 기자

롯데백화점 날씨 따른 매출동향 발표 “비 오는 날 빵 매출 좋아요”

비 오는 날 빵이 잘 팔린다. 지난 8월 29일 롯데백화점은 지난해 6월부터 8월까지 3개월 동안 자사카드 고객을 대상으로 진행한 '날씨와 기온 변화에 따른 주요 상품군 매출동향'의 분석결과를 발표했다.

빵류의 경우 '비 오는 날이 맑은 날보다 19%나 잘 팔린다'는 조사 결과가 나와 업계의 관심이 쏠리고 있다.

식품군에서 비 오는 날 가장 큰 폭의 매출 성장을 보인 품목은 밀가루로 평소보다 두 배 이상 많이 팔려나갔다. 이는 비가 오면 빈대떡이나 파전을 찾는 한국인의 특성을 드러내는 결과로 덩달아 피자 매출도 비 오는 날 급증한다고 한다.

비 오는 날 빵류 매출이 좋은 이유는 떡(32%), 건과(25%) 등의 군것질거리가 잘 팔리는 것과 일맥상통한다. 김미선 기자

공릉점 오픈 시작 신규 가맹점 속속 오픈

‘빵굽는작은마을’ 프랜차이즈 재개



빵굽는 작은마을

‘빵굽는작은마을’은 가맹점 제품개발과 마케팅 등을 본사에서 직접 관리해줘 제과점주들이 주먹구구식 운영에서 탈피하도록 했다. 기존의 ‘빵굽는작은마을’ 가맹점에 대해서도 재계약을 진행해 본사의 새로워진 시스템 안으로 흡수할 계획이다.

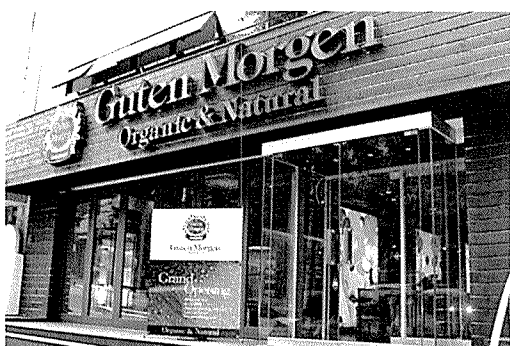
‘빵굽는작은마을’의 오렌지색 메인 컬러를 중심으로 점포마다 입지 특성을 적극적으로 반영하는 컨셉의 인테리어를 진행 중이며, 양과자보다 빵을 위주로 하는 점포를 꾸려나가며 웰빙 트렌드에 발맞춰 맛 있으면서 몸에 좋은 제품으로 승부한다는 계획이다.

‘빵굽는작은마을’ 이종호 프랜차이즈 본부장은 오랜 공백을 깨고 프랜차이즈 사업을 재개하는 이유에 대해 “대기업의 자본력과 마케팅에 밀리고 임대료와 원재료비 인상으로 업계에서 계속 소외돼가는 제과인들이 각 분야 전문가의 집중 관리 아래 점포를 운영할 수 있는 진정한 프랜차이즈로 거듭나기 위함”이라고 밝혔다.

김미선 기자

고품질의 유기농 식품 대거 선보여

유기농 전문점 ‘구텐모르겐’ 오픈



지난 8월 16일 반포 서래마을에 유기농 전문점 ‘구텐모르겐’을 오픈했다. 삼양사(대표 김윤)가 오픈한 구텐모르겐은 전 세계 100여 개의 유기농 브랜드와 손잡고 식품, 화장품, 건강기능식품 등 1,200 가지가 넘는 제품을 판매한다.

이곳에서 취급하는 유기농 제품 중 식품류는 가공 식품 뿐 아니라 야채, 과일, 곡류, 유제품 등 종류가 다양하다. 특히 프랑스와

뉴질랜드에서 수입한 유기농 치즈, 이탈리아에서 수입한 엑스트라 버진 유기농 올리브유, 녹즙만, 황토란 등 제과재료로 쓸 수 있는 품목이 다양해 제과인들에게도 많은 관심을 끌 것으로 보인다. 또한 이들 제품은 모두 IFOAM(국제유기농업운동연맹)의 인증을 받은 것들로 유기농 제품 중에서도 고품질을 자랑한다. 앞으로 삼양사는 구텐모르겐 본점을 기본 축으로 경영 노하우를 살려 점차 매장을 확대할 계획이다.

허윤정 기자

동경제과학교동문회 체육대회 운동으로 친목 다져



동경제과학교동문회(회장 권상범)는 지난 8월 14일 한강고수부지에서 제1회 체육대회를 실시했다.

권상범 회장을 비롯 33명이 참여한 이번 체육대회는 선배와 후배가 하나가 되어 친목을 다지기 위해 올해 처음 마련한 자리로 3시간에 걸쳐 족구, 기념품 전달, 기념사진 촬영 등이 진행됐다.

매해 늘어나는 동문들이 서로 얼굴을 익힐 수 있었던 뜻깊은 자리로 앞으로도 매년 진행될 예정이다.

박소희 기자

학생들이 경영에 참여 전북 고교생들이 제과점 설립

전북 정읍시 학산정보산업 고등학교 학생들이 빵과 과자를 만들어 판매하는 ‘학산제과점’을 만들었다. ‘학산제과점’은 호남지역 고교 최초로 7월 30일 교육부가 발표한 학교기업 지원사업 대상으로 선정돼 앞으로 2년 동안 1억5천만 원을 후원받는다. 이 학교는 교내 제과제빵 실습실에 회사를 차려 9월부터 시판에 나서고 10월부터는 학교 앞에 제과점을 차려 본격적인 판매활동을 실시할 예정이다.

지난 2002년 개설된 제과제빵과 학생들은 실습에서 만든 빵, 과자를 교내에서 판매하거나 불우이웃 돕기에 기탁해 온 점 등이 전해져 관공서나 유치원의 주문 제작도 해왔다.

학교측은 작년부터 학생들이 영업, 회계부문까지 직접 맡아 운영할 수 있도록 제과점 설립을 추진해 사업자등록을 마치고 영업허가를 받았다.

‘학산제과점’은 교사들이 중심이 되어 사업을 이끌어 나가고 내년부터는 졸업생들이 산학협력 교사로 경영에 참여할 계획이다.

박소희 기자