

## 밀가루 44.3%나 뛰어 라면, 자장면 줄줄 인상 빵 값 5년 새 3.1% 인상 물가 중 최저수준

최근 5년 새 밀가루 값은 44.3%나 올랐지만 3.1% 인상에 그쳤던 식빵을 비롯해 전체 빵 값은 평균 6.0% 오르는데 그쳐 빵 값의 현실화가 다시 한번 시급한 과제로 떠올랐다.

지난 2월 10일 통계청이 발표한 '품목별 생활물가지수'에 따르면 올해 1월 소비자물가지수는 116.2로 5년 전인 2000년에 비해 평균 16.2% 인상됐다. 그러나 소비자들이 가장 많이 이용하는 상품을 골라 물가인상률을 따져 보는 '품목별 생활물가지수'에서 빵 가격은 식빵이 3.1% 오르는 등 평균 6.0%의 저조한 인상률을 보였다. 같은 기간 밀가루 가격은 44.3% 뛰어 라면 30.6%, 국수 24.7%, 자장면 20.5% 등 관련 제품은 가격이 큰 폭으로 인상돼 빵 값과 대조를 이뤘다.

빵과 함께 5년 전에 비해 다른 소비재에 비해 비교적 안정세를 보인 품목은 0.6% 인상에 그친 쌀과 5.7% 인상된 설탕 등 몇 가지 품목에 불과했다.

취재\_김미선 기자

## 제품 적용법 등 유청 연구 소개 제4회 유청 컨퍼런스 개최

오는 9월 11일부터 14일까지 미국 시카고에서 미국유제품 수출협의회가 후원하고 미국 유제품 학회가 주최하는 제4회 유청 컨퍼런스가 개최된다.

유청 컨퍼런스는 '놀라운 유청의 기능'이라는 주제로 최근 업계 트렌드와 새로운 유청 제품 적용법, 다양한 유청 원료에 대해 최근 실시된 연구 등을 소개할 예정이다. 이번 컨퍼런스에는 새로운 소재로 부각되고 있는 유청 원료에 대해 자세히 배울 수 있는 기회가 될 것으로 기대된다.

문의 미국유제품 수출협의회 02)516-6893

취재\_김영주 기자



## 발렌타인데이 '초콜릿 프로모션' 초콜릿 제품 실연·시식 이벤트

지난 2월 13일 그랜드인터콘티넨탈호텔에서 발렌타인데이와 화이트데이를 겨냥한 초콜릿 요리, 디저트 프로모션 행사가 열렸다. 이날 오프닝 행사로는 제과재료업체인 베이크플러스가 주최한 '초콜릿 프로모션'이 열려 눈길을 끌었다.

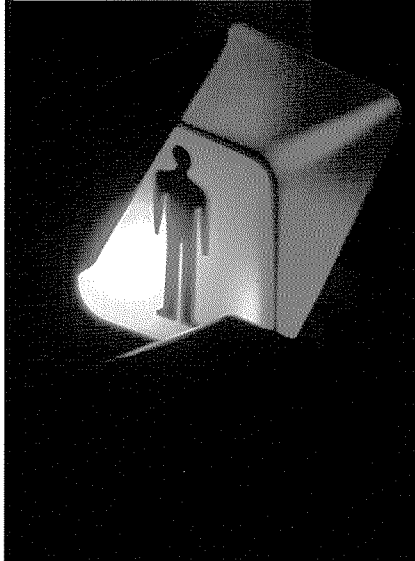
초콜릿 프로모션은 초콜릿 만들기 행사와 초콜릿 제품 전시회 등이 열렸으며 지난해 라스베이거스 월드 페이스트리팀 챔피언십대회에 참가한 김영훈 씨가 초콜릿 디저트 제품을, 지난 1월에 열린 월드페이스트컵에 참가했던 최인호 씨가 초콜릿공예를 선보여 많은 사람의 관심을 끌었다. 특히 몬스터의 모습을 형상화한 대형 초콜릿공예 작품을 선보인 최인호 씨는 각 방송사와 취재진들의 스포트라이트를 받았다.

이 외에도 프로모션에 참가한 일반인들은 다양한 종류의 초콜릿 테이스팅, 초콜릿 프린팅 기법을 배우고 직접 만들어 보는 시간도 가졌다. 초콜릿의 역사와 종류에 대한 홍보 코너도 마련돼 발렌타인데이를 맞아 초콜릿의 매력에 흠뻑 빠져든 시간을 만들었다. 취재\_정술이 기자

## Prism

보건복지부 식품위생법 강화 움직임

## 불량식품 전쟁에 '食파라치' 빨간불



위해식품 신고에 대한 포상금을 1천만 원까지 대폭 인상하는 식품위생법 개정법의 시행을 앞두고 식품업계가 바짝 긴장하고 있다.

보건복지부가 지난 1월 27일 공포한 식품위생법개정법은 오는 7월부터 시행에 들어간다. 이번 개정법에 따르면 현행 30만 원인 위해신고 포상금이 최고 1천만 원까지 인상되고 불량식품 제조자는 1년 이상의 징역을 선고받게 된다. 또 불량식품을 판매할 경우 판매 금액의 2~5배에 달하는 벌금을 부과하는 등 식품안전성을 높이기 위해 불량식품과의 전쟁을 선포했다.

식품위생법개정법에 따라 포상금이 상향 조정되면서 사회적으로 문제가 되었던 파파라치나 카파라치처럼 전문적인 식파라치를 양산할 가능성이 높아 우려의 목소리가 커지고 있다. 뿐만 아니라 최근 몇 년 사이 식품업계에는 고객 불만 접수가 폭발적으로 증가하는 등 소비자들이 제품의 품질과 위생에 관심이 높아지고 있어 더욱 긴장할 수밖에 없는 상황.

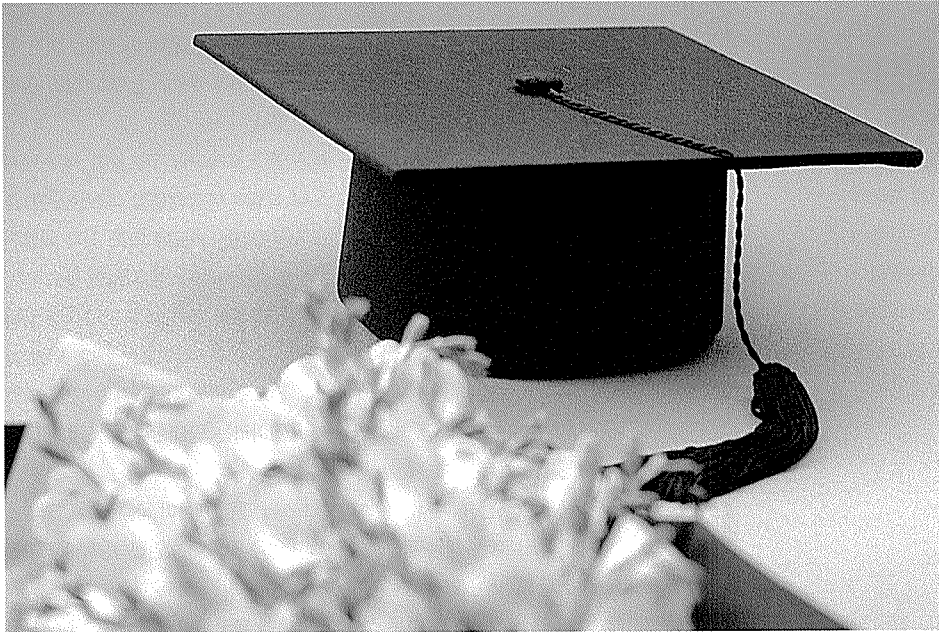
대형 식품회사 A의 경우 2004년 고객 불만접수가 지난 2003년에 비해 23%로 증가한 가운데 특히 100만 원 이상의 고액 보상을 요구하는 사례가 4배 가까이 늘었다. 지난 2004년 B사는 "정신적 피해 보상의 대가로 억대의 금액을 요구하거나 제품 매출액의 일정 부분을 달라는 등 유형도 다양화되고 있다"면서 대책을 마련하기 위해 "제품의 위생강화는 물론이고 관련 부서에 대한 인력과 예산을 확대할 방침"이라고 밝혔다.

식품업계 관계자는 이러한 상황에서 포장신고제 강화 등 위해식품에 대한 강력한 처벌을 골자로 한 식품위생법개정법은 식파라치를 대거 등장시키는 등 자칫 업체와 소비자 간의 불신을 불러일으킬 수 있다는 점을 촉구했다.

취재\_정술이 기자

성남제과제빵학원, 종각21C제과제빵학원

# 학점은행제 통한 학점 인정 학원으로 첫 개강



성남제과제빵학원(원장 강란기)과 종각21세기제과제빵학원(원장 이노운)은 지난 2월 7일 교육인적자원부로부터 전국에서 처음으로 호텔제과제빵 분야에서 학점은행제를 통한 학점 인정 학원으로 지정받아 3월부터 전문학사 취득관련 호텔제과제빵, 호텔조리학과와 학사학위취득관련 식품조리학 학점을 취득할 수 있게 됐다고 밝혔다.

학점은행제란 학점 인정 등에 관한 법률에 따라 학교 뿐만 아니라 학교 밖에서 이루어지는 다양한 형태의 학습 및 자격 등을 학점으로 인정해주는 것으로 학점이 누적되어 일정 기준이 충족되면 학력 인정과 함께 학위 취득도 가능한 평생학습제도이다.

학점은행제로 학위를 취득했을 때 얻을 수 있는 장점은 저렴한 학비로 본인이 자유롭게 원하는 수업시간, 요일을 정해 수업에 출석할 수 있으며 학위를 취득한 사람은 각각 4년제 대학 편입 및 대학원 진학이 가능하다. 또한 학점 이수 기간 중에는 병역연기 신청이 가능하고 기능장 소지자는 총 이수학점 80학점 중에서 39학점을 인정받아 1년 만에 학위 취득이 가능하다.

학점은행제는 고등학교 졸업자나 동등 이상의 학력을 가진 사람 가운데 정규대학에 진학하지 못했거나 적령기에 고등교육의 기회를 갖지 못한 사람, 대학을 다니다가 중퇴 또는 포기한 다음 계속 교육을 받고자 하는 사람, 자격 취득 등을 통해 능력을 갖추고 계속 교육을 받고자 하는 사람, 이미 학위를 갖고 있지만 새로운 전공

분야를 공부하고자 하는 사람, 독학사 단계별 시험에 합격하고 학점은행제로 학위를 받고 싶어하는 사람에게 신청자격이 주어진다. 휴학생을 포함한 재학생은 학점은행제로 학점을 취득하거나 인정받을 수 없다.

학위수여를 받을 수 있는 여건으로는 전문학사의 경우 교양 15학점, 전공 45학점 이상 등 총 80학점을 이수해야 하며 인정받은 학점들이 표준 교육과정 상의 교양 및 전공 과목 이수 기준에 적합해야 한다.

학사 학위는 교양 30학점, 전공 60학점 이상 등 총

140학점을 이수해야 한다. 학점을 이수한 사람은 교육인적자원부 장관으로부터 전문학사 학위를 수여받는다. 성남제과제빵학원에서는 3월 14일에 2년제 전문대학취득관련 호텔제과제빵, 호텔조리 학과 제과제빵학, 제빵실습, 마케팅론, 관광서비스론, 베이커리경영론, 케이크데코레이션 등 이론 및 실기 13과목을 개강한다.

종각21세기제과제빵학원은 3월 21일에 2년제 전문학사 과정으로 호텔제과제빵 전공 제과제빵학, 제과제빵재료학, 식재료구매론, 식품 및 조리원리, 식생활과 건강, 제과실습, 제빵실습 등 이론 및 실기 7과목 21학점을 개강하고 호텔조리 전공 식생활과 건강, 식재료 구매론, 식품 및 조리원리 영양학, 제과제빵실습 4과목 12학점을 개강한다.

4년제 학사 학위 과정으로는 식품조리학 전공 식생활과 건강 식품 및 조리원리 영양학, 제과제빵실습 2과목 6점을 개강한다. 수강생들은 주간반, 야간반으로 나뉘는 학기 15주 과정으로 과목당 21만~35만 원의 수강료를 내고 과목을 이수하게 된다.

학원별로 학업우수자, 산업체 근무자, 근로 장학생 등에게 장학금도 지급한다.

- 문의  
한국교육개발원 02)3460-0425  
홈페이지 주소 : www.edubank.kedi.re.kr
- 성남제과제빵학원 031)753-0136  
주소 : 경기도 성남시 수정구 수진2동 2936(3층)  
종각21세기제과제빵학원 02)736-1158  
홈페이지 주소 : www.cg21c.co.kr
- 취재\_박소희 기자

성남제과제빵학원

## 개원10주년 기념 기술 세미나 및 학점은행제 설명회

지난 2월 18일 성남제과기술학원(원장 강란기)은 본원에서 개원 10주년 기념 기술 세미나 및 학점은행제 설명회를 가졌다.

1부 기술 세미나와 2부 학점은행제 설명회로 나뉜 이날 행사는 1부 기술 세미나에서 박찬희 명장의 케이크 데코레이션 테크닉, 위재상 기능장의 크로캉부슈, 정찬웅 기능장의 초콜릿공예를 실연해 참가자들의 많은 호응을 얻었다.

이어서 새천년 뷔페에서 열린 2부 행사 학점은행제 설명회에는 제과업계 원로 및 관련학과 교수, 기능장 및 제과인, 성남시 관계인사, 경기도 교육 위원회 교육위원을 비롯한 성남 관내 학교 인사를 포함한 약 300명

의 내외빈이 참석한 가운데 학점은행제 학위와 호텔제과제빵의 현황을 알리는 뜻깊은 자리를 가졌다.

취재\_박소희 기자



발렌타이데이 특별 보약

## 종합영양제 역할 톡톡히 하는 초콜릿

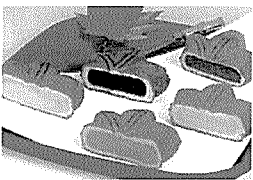
웰빙과 다이어트에 대한 관심이 높아지면서 초콜릿 제품이 사냥길을 걷고 있는 가운데 발렌타인데이를 맞아 초콜릿 예찬론이 떠올랐다.

초콜릿이 신체 건강을 돕는 20여 가지 성분을 지니고 있다고 설명하며 일반인들에게도 잘 알려진 초콜릿의 카페인 성분은 중추신경을 가볍게 자극해 우울한 기분을 전환시켜주고 피로 회복에도 도움이 된다는 것이다. 또한 초콜릿 자체가 포만감을 주기 때문에 과식을 예방하는 효과도 있다고 덧붙였다.

CJ 푸레쥬르 김동민 과장은 "초콜릿에 많이 든 칼륨은 고혈압과 뇌졸중을 방지하며 초콜릿에는 뼈를 튼튼히 하는 칼슘과 마그네슘 등이 들어있다"며 "혈압을 낮추는 것은 물론 마음의 안정에도 탁월한 효능이 있어 초콜릿은 종합영양제와 다름없다"고 설명했다. 취재\_정슬이 기자

## 속초 설악산풍 닭은 빵 설악산 단풍빵

속초에 위치한 '설악산단풍식품'에서 설악산의 단풍 모양을 닭은 빵을 개발



해 1월 20일부터 판매를 시작했다. 쌀을 원료로 흰 앙금과 붉은 앙금, 다시마 등 6가지 속 재료를 사용하는 단풍빵은 경주에서 첫 선을 보인 후 인기 여세를 몰아 단풍의 고장인 속초에 들어섰다. 단풍빵

은 설악산단풍식품 조동대 대표가 일본에서 배운 모미지빵을 변형해 개발한 제품이다.

조 대표는 "갓 구워낸 빵을 날개로 즉석 포장해 부드러움을 간직할 수 있고 위생적이며 특히 건강에 좋은 재료를 충진해 웰빙 시대에 어울리는 먹거리"임을 강조하며 "설악산 단풍빵이 설악의 정취와 맛을 느낄 수 있는 제품이 될 것"이라고 전망했다. 취재\_정슬이 기자

## Prism

식약청, 식품첨가물 사용 대국민 토론회 개최

## 식품업계, 수단색소·타르계 색소 등 식품첨가물 안정성 논란 일어



최근 식품업계에서는 지난해 타르계 색소 논란에 이어 영국에서 수단색소 첨가 등 식품 첨가물과 관련된 논란이 많이 일어나고 있다.

최근 영국 프리미어 푸드사의 '우스터셔 소스' 제품에서 발암물질 색소인 수단호가 사용됐다는 보도에 따라 영국 식품기준청은 이 소스를 사용한 샌드위치, 피자 등 관련 제품 350여개 품목을 회수·폐기토록 했다. 이번 사건으로 영국 식품업계는 1천940억 원이라는 막대한 손실을 입혔다고 밝혔다.

이에 따라 식품의약품안전청에서는 우스터셔 소스와 관련 제품이 국내에 수입되었는지를 검사했으나 국내에는 해당 제품이 수입되지 않은 것으로 확인됐다. 지난해 가을에도 파키스탄에서 들어온 향신료에 이 수단색소가 섞여 긴급 수거해서 유통을 막았던 식약청은 그 동안 해외에서 얻은 정보 등을 통해 영국 뿐 아니라 수단색소 사용 가능성이 있는 터키, 가나, 인도, 파키스탄 등의 소스류 제품에 대해서 매 수입시 검사를 실시할 예정이라고 밝혔다.

수단색소뿐 아니라 지난해부터 타르계 색소와 발색제인 아질산염류 등에 대해 사회적으로 계속된 논란이 많이 일어나자 식품의약품안전청은 식품첨가물 안전 사용을 위한 대국민 토론회를 개최하기로 결정했다. 오는 3월 3일에 개최될 토론회는 식품첨가물 안전성에 대해서 소비자들의 많은 관심과 우려에 대해 이해 당사자들 간에 올바른 역할과 정책적 대안을 모색하고자 마련됐다. 토론회에서는 지난해 많은 논란을 일으켰던 햄, 소시지 등 발색제 및 보존제로 사용되고 있는 아질산염류의 안전성, 어린이 기호 식품에 많이 사용되는 식용타르색소적색제2호의 안전성, 가공식품 및 천연식품에 표백제의 과다 사용 문제점들에 대해 집중 논의될 예정이다.

취재\_김영주 기자



## 제2회 이야기가 있는 선물 포장 & 리본 아트 선물을 넘은 선물포장

(사)한국선물포장협회가 주최하는 '제2회 이야기가 있는 선물 포장 & 리본 아트' 전시회가 지난 1월 28일에서 29일 이틀 동안 서울 양재동 AT센터에서 열렸다. '아름다운 웨딩', '사랑해도 될까요?' 등 10가지 테마로 엮어진 이번 전시회는 웨딩, 생일 등 기념일과 발렌타인데이 등 이벤트데이에 어울리는 포장 등 다양한 이야기를 담은 포장을 선보였다.

오래전부터 베이커리 포장에 남다른 관심과 애정을 갖고 있는 (사)한국선물포장협회 황인자 회장은 이날 "베이커리 업계에 제품 포장이 얼마나 중요한 일인지를 알리는 일에 힘쓰고 있다"고 밝히고 "제품을 돋보이게 하는 포장이 제과점 매출 상승의 효과 노릇을 톡톡히 할 것"이라고 강조했다.

또한 이번 전시회를 통해 선물 포장의 중요성을 널리 알리고, 리본크래프트 분야 등을 새롭게 생활에 도입해 전문적인 분야로 발전시키겠다는 포부를 밝혔다.

취재\_정슬이 기자

한국에서도 크리스피크림 도넛 붐

## 크리스피크림 도넛 1호점 인기 만발

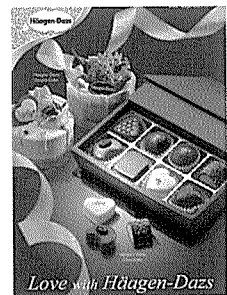
지난해 말 국내에 첫선을 보인 미국의 대표적인 도넛 전문 기업 '크리스피크림 도넛'이 오픈 두달만에 선풍적인 인기를 끌고 있다. 1호점으로 문을 연 크리스피크림 도넛 신선점은 갓 구워져 나온 도넛을 사려는 사람들로 시종 일관 매장이 북적거려 크리스피크림 도넛의 성공적인 국내 진입을 알리는 신호탄이 되고 있다. 아시아에서 첫 선을 보여 화제가 됐던 신선 매장은 68평 규모에 56석을 갖춘 대형 매장으로 뉴욕 매장의 모습을 그대로 옮겨왔다. 심플하면서도 톡톡 튀는 감각이 살아있는 실내·외 인테리어는 인근 젊은 층에게 좋은 반응을 얻고 있으며 매장에서 도넛이 만들어지는 과정을 직접 볼 수 있는 점도 고객들에게 큰 흥미를 주고 있다.

대중매체의 광고 대신 무료 시식의 기회를 통해 소비자와 직접 만나는 전략으로 크리스피크림 도넛은 개점한지 3개월이 채 안됐지만 입소문을 타고 손님들로 문전성시를 이루고 있어 도넛 업계의 돌풍을 일으키고 있다.

취재\_정술이 기자

발렌타인데이 겨냥한 핸드메이드 제품

## 한국하겐다즈 스위스 초콜릿 판매



고급 아이스크림으로 유명한 한국하겐다즈가 발렌타인데이를 맞아 스위스산 핸드메이드 초콜릿을 수입 판매했다. 한국하겐다즈는 최근 발렌타인데이에 각 업체들이 고급 초콜릿 제품을 출시하는 경향이 두드러짐에 따라 최고급 스위스산 초콜릿 세트를 수입하기로 결정했다고 밝혔다.

한국하겐다즈는 현대백화점과 신세계백화점에서 각각 판매된 100만 원 상당의 '초콜릿 파라오'와 '인형 초콜릿' 등을 비롯한 고급 초콜릿에서부터 서울과 수도권에 하겐다즈 전문 매장에서 1만8천 원 가격에 판매된 증거가 제품까지 다양하게 선보였다. 유럽의 쇼콜라티에들이 수작업한 독특한 디자인의 작품을 생산 즉시 항공 운송을 통해 공수해 오는 방식으로 판매했다. 취재\_김영주 기자

서 각각 판매된 100만 원 상당의 '초콜릿 파라오'와 '인형 초콜릿' 등을 비롯한 고급 초콜릿에서부터 서울과 수도권에 하겐다즈 전문 매장에서 1만8천 원 가격에 판매된 증거가 제품까지 다양하게 선보였다. 유럽의 쇼콜라티에들이 수작업한 독특한 디자인의 작품을 생산 즉시 항공 운송을 통해 공수해 오는 방식으로 판매했다. 취재\_김영주 기자

## Prism

국제 전문 전시의 진면목 과시할

## 푸드 앤 호텔 코리아 2005



지난 1월 27일 코엑스 인터컨티넨탈 호텔에서 '푸드 앤 호텔 코리아 2005'의 기자회견이 열렸다.

푸드 앤 호텔 코리아는 오는 3월 16일부터 18일까지 3일 동안 코엑스 컨벤션홀에서 열리는 대표적인 국제 식품 전시회로 국내외 식품 관련 업체들이 참여해 새로운 기술과 업계의 트렌드를 한 눈에 읽을 수 있는 정보 교류의 장(場)으로 평가받고 있다.

푸드 앤 호텔 코리아 2005의 홍보를 위해 마련된 기자회견은 주최자인 코리아엑스비전매지먼트(KEM)의 김성준 회장의 인사말로 시작됐다. 이어 푸드 앤 호텔 코리아 2005에서 '세계 식품 트렌드와 전망'이라는 주제로 열릴 세미나에 대해 소개하고 호주, 프랑스, 벨기에, 일본, 미국 등 참가국 대표들이 참석해 전시회 참가 동기 및 자국의 참가 업체와 전시품목을 소개했다. 또한 와인업체들의 성장에 힘입어 올해 새롭게 마련한 와인 시음행사에 대한 설명이 이어졌다. 기자회견은 업계의 많은 관심을 받고 있는 푸드 앤 호텔 코리아 2005가 성공적으로 개최될 것을 기원하는 축배로 끝을 맺었다.

독일, 이탈리아 등 유럽 국가는 물론 중국, 싱가포르, 칠레 등 20여 개국 250업체가 참가할 이번 전시회는 해외 유명 제과·제빵 원재료 업체는 물론이고 식품 첨가물, 기계업체들도 다수 참가할 예정이어서 국내 제과인들에게도 유익한 자리가 될 것으로 예상된다.

취재\_정술이 기자

물류시스템 개선으로 지방 매장까지 배송

## 브랑제리, 냉동생지 생산설비 확충

(주)롯데브랑제리(대표 우성훈)가 생지생산을 본격화했다. (주)롯데브랑제리는 지난 2월 중순경 자사의 시흥공장 냉동생지라인에 대한 설비확충공사를 끝내고 '브랑제리' 및 '라브랑제리' 매장에 생지상태의 제품을 공급하기 시작했다. 이번 설비 확충으로 서울을 비롯한 수도권 지역에 한해서만 공급해 온 냉동생지를 전국 매장으로 확대 공급하게 됐다. 생지 생산능력 확대에 발맞춰 이번엔 (주)롯데브랑제리는 냉동 운송시설 등 지방 배송을 위한 물류 시스템도 완비했다. 마케팅팀 백동호 씨는 "이번 생지 생산라인 확장은 궁극적으로 냉동생지 활용 비중을 높이기 위한 수순"이라고 밝히며, "조만간 새로운 공장에 착공해 생지생산 규모를 대폭 늘릴 예정"이라고 말했다.

이번 (주)롯데브랑제리의 생지 생산설비 확충은 단과자류나 페이스트리 등 기본 품목을 위주로 이뤄졌으나 앞으로 제빵 전 품목에 대해 꾸준히 넓혀나가 최근까지 100% 현장 생산방식이었던 지방 매장의 효율성을 냉동생지를 통해 개선해나갈 계획이다. 취재\_김미선 기자



(주)롯데브랑제리 신제품 녹차바게트(사진 왼쪽)과 펌킨 브레드

·전국학원강사연합회

## 발렌타인데이&화이트데이 제품 세미나



전국학원강사연합회(회장 최덕규)는 지난 2월 12일 에콜드쉐프제과학원에서 2005년 제1회 정기모임을 가졌다. 최덕규 회장을 포함한 30명의 회원이 참석한 가운데 발렌타인데이와 화이트데이를 준비하

기 위한 제품 세미나를 실시했다. 다양한 봉봉 소콜라를 선보인 빵굽터 이은봉 기술상무의 실연에 이어 산업인력공단 동부사무소에서 실시하는 상시검정에 대한 토론 모임 등 실속있고 뜻깊은 시간을 가졌다.

취재\_박소희 기자

리치몬드제과기술학원 정규반 졸업작품 전시회

## 1년 동안 갈고 닦은 실력 유감없이 발휘



리치몬드제과기술학원(원장 권상범)은 지난 2월 4일 본원에서 2004년 정규반 졸업작품 전시회를 열었다. 1년 코스로 이루어진 정규반은 주5일 과정으로 제과이론, 제빵이론 및 실기, 실용양과자 제품, 마지팬공예, 초콜릿공예, 빵공예 등 각 분야별 전문 강사진의 교육 및 경영 전문지도 등을 받는다.

졸업 작품 전시회에는 총 23명의 졸업생이 자유로운 주제로 버터크림 데코레

이션, 슈거크라프트, 초콜릿공예, 설탕공예, 빵공예 등 다양한 작품을 선보였다. 이날 초콜릿공예로 드래곤을 표현한 홍준영 학생이 대상을 차지했다.

취재\_박소희 기자

한국제과학교 제32회 졸업식

## 졸업생들 감사의 답사 전달해

한국제과학교(교장 홍행홍)는 지난 2월 5일 본교 강당에서 조성민 이사장, 유현식 한국제과기능장협회 회장, 안창현 동문협회 회장 등 업계 인사들이 참석한 가운데 제32회 정규반 졸업식을 가졌다. 이날 행사에서는 19명이 졸업장을 받았다. 홍행홍 한국제과학교장은 "일을 사랑하며 업계의 희망이 되길 바란다."며 학교를 떠나는 졸업생들에게 제과인의 마음가짐을 당부했다. 각계 인사들의 졸업생들에게 전하는 축사와 격려사에 이어 졸업생들은 선생님과 선배들에게 감사의 답사를 전했다.

취재\_박소희 기자

## Prism

삼립식품 '팔도 특산물빵' 리뉴얼

## 제과·외식업체 특산물 산지(產地) 마케팅 확산



쌀·고구마·과일 등 농산물의 자체 브랜드 화가 트렌드로 자리 잡은 요즘 제과업계에 서도 유명 특산물을 내세워 고객의 눈길을 끄는 제품을 속속 선보이고 있어 본격적인 산지(產地) 마케팅에 불을 당기고 있다.

국내 양산빵 업계 2위 업체인 (주)삼립식품(대표 김영덕)은 지난 해 가을 우리나라 유명 산지의 특산물을 주제로 만든 '팔도 특산물빵' 라인을 구축하고 보성 녹차, 제주

감귤, 경북 사과, 해남 고구마 등 품목별로 국내에서 최고로 유명한 특산물을 전면에 내세워 이와 관련한 마케팅을 추진 중이다.

(주)삼립식품은 지난 연말 '보성녹차카스테라' '제주감귤롤케익' '경북사과크림빵' '해남고구마빵' 등을 차례대로 선보였고, 소비자를 대상으로 실시한 컨셉트 및 제품 테스트에서도 '팔도 특산물빵'은 높은 호응도와 신뢰도를 얻었다. 지난해의 호응에 힘입어 올 3월쯤에는 새로운 지역 특산물을 접목해 기존의 제품을 리뉴얼한 신제품을 출시할 계획이다. 이와 관련해 (주)삼립식품 관계자는 "최근 먹을거리에 대한 소비자들의 불신이 높은 점을 고려해 온 국민이 안심하고 즐길 수 있는 '국민 건강빵'을 컨셉트로 정하고 100% 원산지 보증을 거친 고품질 재료만 사용한다"고 설명했다.

외식업체 마르쉐 또한 지난 10월 이후 여주 고구마와 의성 마늘 등 우수한 품질의 국산 농수산물을 접목한 새로운 제품을 선보이고 있으며, 성산 햇감자는 물론이고 딸기와 토마토 등 고객에게 신뢰감을 줄 수 있는 특산물 산지 마케팅을 위한 우수 농산물 산지를 줄기차게 물색 중이다. 업체마다 우리 농산물 특산지를 내세운 산지(產地) 마케팅에 열을 올리고 있는 이유는 몸에 좋은 농산물에다 우리 특산물이라는 점이 고객 신뢰감과 웰빙 열풍에 한몫하기 때문이다. 취재\_김미선 기자

양산대학 호텔식품제과제빵 전공

## 방학도 반납한 제과·제빵 전공 동아리

경남 양산에 위치한 양산대학 호텔식품제과제빵 전공 학생들이 모여 만든 '제과제빵 전공 동아리'가 공부는 물론 활발한 과외 활동으로 관심을 끌고 있다. 호텔식품제과제빵 전공을 빛내고 있는 '제과제빵 전공 동아리'는 일주일에 한 번 이상 함께 모여 공부도 하고 토론과 실습을 병행하는 등 학생들의 참여 열기가 뜨겁다. 활발한 동아리 활동을 지원하기 위해 방학 중에도 실습실을 개방하는 등 학교에서도 아낌없이 지원하고 있다.

이들은 학교 축제기간이 되면 학생들과 교직원들을 위해 제품을 특별히 주문생산하기도 하고 빵·과자 바자회를 벌여 어려운 이웃을 돕는 선행도 베풀어 왔다. 또 동아리에서 활동하면서 실력을 키운 학생들은 서울아카데미대회에서 좋은 성적을 거두어 학교를 빛내기도 했다. 제자들에게 든든한 후원자가 되고 있는 호텔제과제빵과 김영숙 교수는 '식품가공과 제과제빵을 함께 연계한 것이 학생들의 흥미와 직업전문성을 키우는 데 주효했다'며 학생들에게 '앞으로도 계속 동아리의 좋은 전통을 만들어 나갈 것'을 당부했다.

취재\_정솔이 기자