

“ 무엇보다 각 지역의 기술분과위원회가 활성화하는데 온 힘을 기울여서 올해 새롭게 조직된 중앙회 기술분과위원회와 함께 힘을 합해 각 지역 특성에 맞는 맞춤 세미나 개최와 회원들의 제품력 향상, 기술 개발에 각별한 신경을 써야합니다. ”



“ 끊임없는 기술개발로 글로벌 경쟁력을 갖추어야 합니다 ”

현 제과업계는 외국 유명 식품회사의 국내 진출, 유통시장 변화를 주도하고 있는 대형할인점 확대, 수입원부재로 값 상승 등 일일이 열거할 수 없을 정도로 많은 어려움을 안고 있습니다. 여기에 우리나라 경제 전반에 걸친 장기적인 경기 침체와 패밀리 레스토랑, 할인매장, 레스토랑, 호텔, 일부 기업 등 베이커리 신규 진출로 인한 과당 경쟁으로 인해 우리 업계의 어려움은 더욱 가중되고 있는 실정입니다.

그렇다고 마냥 낙심하거나 두 손 놓고 가만히 있을 수만은 없는 노릇입니다. 갈수록 치열해지는 시장 경쟁에서 제과업계가 앞서 나갈 수 있는 방안은 협회를 중심으로 끊임없는 기술개발을 통해 글로벌 경쟁력을 갖추는 수밖에 없습니다.

협회는 앞으로 경쟁력 제고를 위해 유능한 기술 경영인들을 발굴하고 기술경영교육과 해외연수 등을 통하여 기술발전을 도모하는 한편 지역간 기술격차를 최소화하도록 노력할 것입니다. 무엇보다 각 지역의 기술분과위원회가 활성화하는데 온 힘을 기울여서 올해 새롭게 조직된 중앙회 기술분과위원회와 함께 힘을 합해 각 지역 특성에 맞는 맞춤 세미나 개최와 회원들의 제품력 향상, 기술 개발에 각별한 신경을 써야합니다.

또한 각종 대회에 참여율을 높여 대회 수준과 작품 수준을 함께 업그레이드하는데 최선을 다해야겠습니다. 최근 몇 년 사이에 급격한 세계 대회에서 좋은 성적을 거두면서 국내 제과기술에 대한 글로벌 경쟁력을 새삼 깨닫게 됩니다. ‘월드페이스트리팀 챔피언십’에서 설탕공예 1위와 종합순위 5위의 성적을 거두었고, ‘월드페이스트리컵’에서는 설탕공예 특별상과 역대 최고 성적인 종합

6위를 차지했습니다. 또 처녀 출전한 ‘세계크로강부슈페스티벌’에 우리 한국대표 선수단이 선전해 종합 6위를 차지했고, 최우수외국팀상을 수상하는 쾌거를 올렸습니다.

올해는 지난 4월 8일 성황리에 끝마친 한국여성제과기술인경연대회를 비롯해 전국크림치즈제품실기경연대회, 전국캘리포니아호두제품경연대회, 2005 서울국제빵·과자경진대회를 개최합니다. 특히 2005 서울국제빵·과자경진대회는 월드페이스트리컵 대회 및 월드페이스트리팀챔피언십 대회 한국대표 선발전, 학술세미나, 포장세미나, 산업전시회 등을 함께 마련해 명실공히 우리나라 최고의 제과·제빵경연대회로 자리매김할 것으로 예상됩니다.

본 협회가 주최하는 모든 대회는 특정 대상만을 위한 행사가 아니라 모든 제과인을 위한 행사입니다. 대회에 참여한다는 것은 곧 기술 향상과 자기 계발을 뜻하는 것이라 할 수 있습니다. 대회 준비를 하면서 그동안 소홀했던 분야에 대해 좀 더 많은 공부를 하게 되고, 시야를 좀 더 넓히고, 기술 개발을 향상시켜 자기 계발을 할 수 있는 것입니다.

100여 년 역사를 자랑하는 우리나라 제과·제빵의 제품 경향과 기술 수준을 가늠해볼 수 있는 소중한 기회이자, 한국의 발전된 선진 제과기술을 세계에 널리 알릴 수 있는 월드페이스트리컵 대회 및 월드페이스트리팀챔피언십 대회 한국대표로 선발되는 기쁨을 누릴 수 있는 2005 서울국제빵·과자경진대회에 적극적인 참여를 부탁드립니다.

(사)대한제과협회 기술분과위원장 안창현