

담당_홍선화

Prism

여론 형성으로 자영제과점 권익 보호에 주력

현실성 미흡한 '정부의 자영업자 대책' 협회 적극 대처로 전면 수정 요청



제12회 서울국제빵·과자경진대회 홍보 세미나 개최 지역 맞춤 세미나로 15개 지역 순회

(사)대한제과협회는 오는 8월 12일부터 8월 31일까지 전국을 순회하며 제 12회 서울국제빵·과자경진대회 홍보 세미나를 개최한다.

이번 세미나는 협회가 주최하고, COEX가 주관하며 보건복지부, 문화관광부, 노동부, 농림부, 식품의약품안전청, 한국산업인력공단, MBC의 후원으로 개최하는 제12회 서울국제빵·과자경진대회를 홍보하기 위해 마련한 세미나로 미국유제품수출협회의 협찬을 받아 8월 12일 제주도를 시작으로 창원, 울산, 성남, 전주, 청주, 서울, 의정부, 부산, 인천, 광주, 대구, 대전, 강릉, 천안 등 15개 도시를 순회하며 중앙회 기술지도위원들이 각 지역에서 원하는 제품을 실현하는 맞춤세미나로 이루어질 예정이다.

제12회 서울국제빵·과자경진대회 홍보 세미나

날 짜	지 역	강 사	실연 예정 품목
8월 12일	제주도지회	안중섭	크림치즈 이용한 기능성 제품
8월 16일	경상남도지회	김해근	봉지빵류(치즈, 무스, 건강빵류)
8월 17일	울산광역시지회	박영태	수플레, 앙트르메(프티) 등
8월 23일	경기도 성남시지부	정찬웅	앙과자
8월 23일	전라북도지회	김재춘	치즈케이크, 건강빵
8월 23일	충청북도지회	임경남	빵종류
8월 24일	서울 강남지역	정일균	크림치즈 케이크, 호두빵 등
8월 24일	경기도 의정부시지부	조정임	빵류
8월 24일	부산광역시지회	문인엽	구울과자, 덩어리빵 등
8월 25일	인천광역시지회	황정대	실용빵류
8월 26일	광주광역시지회	홍중훈	빵종류
8월 26일	대구광역시지회	고화원	치즈케이크, 추석선물용
8월 30일	대전광역시지회	조성훈	치즈케이크 종류
8월 30일	강원도지회	김상남	치즈케이크, 봉지빵류, 앙과자
8월 30일	충청남도지회	강창걸	건강빵류, 치즈케이크 등
8월 31일	서울 강북지역	최문성	빵류

(사)대한제과협회는 지난 5월 31일 중소기업특별위원회(이하 중기특위)가 내놓은 '영세자영업자대책'이 자영업자의 현실을 전혀 감안하지 않은 전형적인 탁상공론으로 이루어진 졸속 작품이라는 사실에 분통을 터뜨리며 올바른 자영제과점 권익 보호에 재빨리 나섰다.

이·미용업, 제과, 세탁업 등 자영업종의 자격증제도를 강화해 신규 진입을 억제해서 공급과잉을 막고, 프랜차이즈로 바뀔 때는 금융기관 대출을 받게 해준다는 내용의 이번 대책은 자영업자들의 숨통을 열게 해주는 것이 아니라 오히려 프랜차이즈 제과점의 이동통신사 제휴카드를 통한 무차별 할인공세로 생존권을 위협받고 있는 자영제과점들의 숨통을 더욱 조이는 것이라며 제과인들의 강한 반발을 샀다.

(사)대한제과협회 김영모 회장은 '독립 자영업자가 프랜차이즈화할 경우, 5천만 원까지 자금지원을 해준다'는 대책 내용에 대해 "업계의 의견이 전혀 반영되지 않았다"며 조선일보, 동아일보, KBS 뉴스, 월간 <투데이라이프> 등과의 인터뷰를 통해 "정부가 정말 영세업자들을 돕고 싶다면, 기술은 있지만 자금이 부족한 이들을 찾아 무담보 신용대출 등 자금지원을 늘려줘야 한다"고 밝히고 이번 대책은 날로 어려워지는 자영업자들을 고사시키고, 대형 프랜차이즈 업체만 비호하는 정책으로 영세업자들이 무엇을 원하는지 공청회 등을 통한 올바른 여론 수렴에 의한 법안 마련을 촉구했다.

제11회 전국호두제품경연대회 홍보 세미나 개최 5개 지역에서 총 279명 참석

(사)대한제과협회가 지난 5월 24일부터 6월 3일까지 11일 동안 청주, 부산, 대전, 수원, 광주 등 5개 지역을 순회하며 개최한 제11회 전국호두제품경연대회 홍보 세미나가 279명의 회원이 참여한 가운데 모든 일정을 마쳤다.

이번 세미나는 협회가 주최하고, 캘리포니아 호두협회에서 후원하는 전국호두제품경연대회를 홍보하기 위해 마련한 세미나로 5월 24일 청주를 시작으로 25일 부산, 26일 대전, 27일 수원, 6월 3일 광주 등 5개 도시를 순회하며 각 지역에서 원하는 제품으로 진행되는 맞춤세미나로 이루어졌다.

각 지역별로 청주 20명, 부산 89명, 대전 70명, 수원·광주 각각 50명이 세미나에 참석했다.

제11회 전국호두제품경연대회 홍보 세미나 참석인원

날 짜	지 역	강 사	참석인원
5월 24일	충청북도지회	유인철	20명
5월 25일	부산광역시지회	이성열	89명
5월 26일	대전광역시지회	인재홍	70명
5월 27일	경기도 수원시지부	최인호	50명
6월 3일	광주광역시지회	이석원	50명
계			279명

프랑스 제과학교(ENSP) 파스칼 리앙조 교장 내한

교육 분야 교류와 교육 프랜차이즈에 관한 논의

지난 6월 10일 프랑스 제과학교(ENSP) 파스칼 리앙조(Pascal Liangeaud) 교장은 (사)대한제과협회를 방문해 본회 회의실에서 교육 분야 교류와 교육 프랜차이즈 협정에 관한 논의를 본격화했다. ENSP(Ecole Nationale de la Pâtisserie)는 고급 제과 및 요리 기술을 전수하는 전문 교육 기관으로 프랑스에서도 미식 도시로 알려진 리옹 근교 이생조(Yssingaux)에 위치하고 있으며 프랑스 제과연합회에서 운영하고 있다.

(사)대한제과협회(이하 협회)는 지난 2005년 1월 28일 프랑스 파리에서 프랑스 제과연합회와 친선교류 협정을 맺고 월간 <베이커리>와 <르 주르날 뒤 파티시에(Le journal du pâtissier)>를 통해 홍보하는 등 상호 교류와 협력을 증진시키고 있다. 또 지난 3월 ENSP는 협회의 공신력 아래 한국의 1~2개 교육 기관과 협정을 맺고 교육 프랜차이즈를 실행할 의사를 전달해 협회는 5월 11일 관심을 표명한 4개 대학 교수들과 회의를 갖고 실현 가능한 교육 방식을 논의했다.

한국학생제과경연대회 최우수상 수상자 무료연수 지원 협회는 프랑스 제과연합회와의 친선 교류 협정에 따라 협회 주최로 열리는 서울국제빵·과자전(SIBA)에 프랑스 제과협회 회장단을 초청하기로 결정하고 테이블 커팅 식과 연회, 시상식 등 공식 일정과 프랑소아 까르트롱 회장의 제인에 따른 국내 업체 방문 일정 등을 논의했다. 또 SIBA 기간 동안 ENSP의 데몬스트레이터가 협회 홍보 부스에서 공예와 양과자 등을 실현하고 ENSP를 홍보하며 한국학생제과경연대회 시상식에서 ENSP 파스칼 리앙조 교장이 최우수상 수상자들에게 ENSP 연수 증서를 직접 전달하기로 합의했다.

협회는 2년마다 한 번씩 국내 경연대회 대상 및 최우수상 수상자들의 상금으로 단체 해외연수를 추진한다. ENSP와 협의 끝에 2004년 하반기부터 2006년 상반기 수상자 40여 명은 ENSP에서 5일 동안 연수를 갖는다. ENSP는 두 협회의 친선교류 협정에 따라 저렴한 비용으로 공예 실습 등 알찬 프로그램을 기획해 연수 참가자들과 사전 미팅을 통해 교육 내용 등을 미리 협의할 예정이다. 또 ENSP는 한국학생제과경연대회 최우수상 수상자들에게 ENSP 무료 연수를 지원해 한국의 젊은 기술인 양성에 한몫을 톡톡히 할 것으로 보인다.

교육 프랜차이즈 방법 제시 및 국내 대학과 논의

ENSP는 프랑스 현지에서 연수생 그룹 파견과 한국의 교육기관에서 ENSP 교육실시 등 2가지 교육 방식을 제안



ENSP 파스칼 리앙조 교장과 (사)대한제과협회 김영모 회장이 진지하게 의견을 나누고 있다. (위 사진) 한국관광대학 신승녕 교수, 수원여자대학 황윤경 교수, 해전대학 조남지 교수는 적극적으로 논의에 참여했다. (아래 사진 왼쪽부터)

하고 구체적인 커리큘럼과 비용을 공개했다. 연수생 그룹은 ENSP 교육 70일과 기업체 연수 60일을 포함하는 130일 종합 과정이다. 단기 일정으로는 기술인 또는 학생이 봉봉 쇼콜라, 초콜릿 데코레이션, 앙트르메 등 9가지 전문 과정 중 하나를 선택해 5일 동안 연수하는 과정과 음식문화 탐방을 곁들인 6일, 15일 식도락 연수를 소개했다.

또한 ENSP는 장기적인 협력 파트너로서 한국의 교육기관에서 ENSP의 이름을 건 교육을 실시하는 교육 프랜차이즈를 제안했다. 한국에서 강사를 선정해 ENSP 현지에서 파견하고 약 70일의 ENSP 교육을 이수한 다음 한국에 돌아와 강의하는 방법이다. 교육 기관은 ENSP 과정을 상품화하고 교육 수익의 일부를 브랜드 네임에 대한 사용료로 ENSP에 로열티로 지급하는 방식이다.

한국관광대학 신승녕 교수, 수원여자대학 황윤경 교수, 해전대학 조남지 교수는 각각 2시간 여 동안 ENSP 파스칼 리앙조 교장과 개별 논의를 통해 ENSP의 설명을 듣고 각 대학의 입장을 밝혔다. 회의에 참가한 각 대학은 국내에서 아직 ENSP가 거의 알려지지 않은 점을 지적, 진출에 앞서 적극적인 홍보가 필요하다는 점과 학생들을 대상으로 할 경우 비용을 최소화하기로 의견을 모았다.

또 ENSP에서 제시한 방식은 국내 정서상 메리트가 적어 프랑스 현지 교육과 ENSP의 강사진을 국내에 직접 파견하는 방법에 초점을 맞춰 논의가 진행됐다.

한국관광대학 신승녕 교수는 한국의 요리 분야와 ENSP의 제과분야에서 교환학생을 파견하는 방법과 매 학기 ENSP 과목을 개설하고 ENSP 강사를 초청하는 방법 등을 제시했다. 수원여자대학 황윤경 교수는 기술인 대상으로 한 단기 집중 과정 유지와 학생 대상의 학점 교류 단기 연수, 졸업여행 등 단기 연수의 동기화 등 교육 대상에 따른 교육 방법을 제시했다. 이에 파스칼 리앙조 교장은 발렌타인데이, 크리스마스 등을 겨냥한 단기 특별 강좌에 관심을 갖고 심도 있게 논의했다. 해전대학 조남지 교수는 현재 AIB(미국 베이킹 학교)와 진행하고 있는 교육 교류 방식을 설명하면서 프랑스 현지 교육 진행 및 홍보 활동 강화의 중요성을 재차 강조했다. 대경대학 도종진 교수는 개인 사정으로 불참해 개별 접촉할 예정이다. ENSP는 이날 회의에서 주고받은 의견을 검토·종합하고 각 대학은 학교 측과 충분히 논의한 후에 구체화시켜 나갈 계획이다. ENSP 파스칼 리앙조 교장은 오는 10월 SIBA에 참가하기 위해 한국을 다시 방문한다.

취재_정슬이 기자·사진_김미선 기자

담당_홍선화

인천광역시지회

제품 세미나 및 이사회 개최



인천광역시지회(지회장 배인필)는 지난 6월 2일 이탈리아 빵 세미나와 이사회를 함께 개최했다. 먼저 인천시 중구 북성동 대한제분(주) 인천공장 종합연구소에서 김웅일·한상영 기능장의 실연으로 이탈

리아와 프랑스 등 유럽빵을 선보인 '경쟁력 있는 빵만들기 세미나'가 열렸다. 이날 세미나에서 갓 구워낸 빵의 제품 시식은 물론 유럽빵의 특징과 성분에 대해 자세히 설명하는 시간을 가졌다. 세미나가 끝난 직후 대한제분 공장견학이 이어졌으며 대한제분(주) 인천공장의 배려로 국제회의실에서 이사회를 개최했다. 인천일보는 이날 행사를 동행 취재해 6월 2일자 지면에 실렸다.

서울, 경기지역 지회·지부 사무국장 단합대회 개최

효율적인 업무 추진 위해 돈독한 친목 다져



서울과 경기지역 지회·지부 사무국장은 지난 5월 11일 서울 노원구 상계동에 위치한 수락산으로 단합대회를 다녀왔다. 이날 행사는 16명의 사무국장이 참석한 가운데 각 지회·지부의 효율적인

운영과 발전을 모색하며 돈독한 친목을 다지는 즐거운 화합의 자리를 마련했다. 오랜만에 일터를 벗어나 자연과 벗 삼은 사무국장들은 회원들과 직접 부딪치며 업무를 처리하는 과정의 고충을 토로하며 "제과업계의 발전을 이끌 수 있도록 회원들을 독려하자"고 입을 모았다.



양천지회

과우친목회 연합 체육대회 개최

양천지회(지회장 주재근)는 지난 5월 25일 양천구 계남공원에서 양천지회와 과우친목회 연합 체육대회를 개최했다. 이날 단합대회는 이동택 전 지회장이 고문들과 함께 행사 준비부터 진행까지 도맡아 양천지회에 대한 각별한 애정을 나타냈다.

오랜 기간 지회장으로 재임하며 양천지회와 회원들을 위해 아낌없이 헌신한 이동택 전 지회장은 지난 7년 동안 지역 주민을 위해 애쓴 공로를 기리기 위해 양천구청이 마련한 감사패를 지난 4월 27일에 개최한 제 15차 정기총회에서 추재엽 양천구청장으로부터 직접 수여받았다. 또한 정기총회 당일날 양천지회장으로 마지막 공식행사인 '장애인 체육대회'에 참석해 사랑의 빵 100개를 양천구청에 전달하며 유종의미를 거두었다.

Prism

동부지회·제주도지회

기존업주 위생보수교육 개최



동부지회(지회장 김종주)와 제주도지회(지회장 박광만)는 기존 제과점 영업주와 휴게음식점 영업주를 대상으로 위생보수교육을 각각 실시했다.

동부지회(왼쪽 사진)는 지난 5월 18일 중랑구민회관에서 120여 명을 대상으로 위생보수교육을 실시했다. 이날 교육은 중랑구청 홍종희 위생과장과 동대문구청 신동권 위생과장의 강의로 식품위생 및 관계법령을 비롯해 원산지 표기, 재료유통기한 관리 등 보건위생과 환경위생에 관해 정보를 얻는 소중한 시간을 가졌다.

김종주 지회장은 인사말을 통해 "위생관리를 철저히 해서 고객이 안심하고 믿을 수 있는 제과점을 만들어가자"고 말했다.

제주도지회(오른쪽 사진)는 6월 10일 제주학생문화원에서 111명을 대상으로 위생보수교육을 실시했다. 이날 교육은 제주한라대학 호텔조리과 오영주 교수, 제주도청 보건위생과 이경희 계장, 제주시청 보건위생과 조명호 계장 등의 강의로 3시간 가량 이루어졌다. 오영주 교수는 제과점 경영관리에 대한 강의를 하면서 제과업종과 접목시킬 수 있는 향토음식 개발에 주력할 것을 당부했고, 조명호 보건위생계장은 제과업종의 독립적인 법규가 전무한 식품위생법령의 문제점을 지적하고 참석자들과 질의응답 시간을 가졌다.

Prism

포항제과기술연구회

제2회 데코레이션 케이크 경연대회 개최



포항제과기술연구회(회장 김청수)는 지난 6월 15일 포항 북부해수욕장에 위치한 발렌타인호텔 4층 연회장에서 '제2회 데코레이션 케이크 경연대회'를 개최했다. 작년에 이어 올해로 2회째인 이 대회는 자신감 부족

으로 전국대회 출전을 꺼리는 지역 제과인들의 자신감 회복과 기술향상을 위해 선후배 간의 기술을 나누는 자리로 마련됐다.

양과자 특수케이크와 버터케이크 생크림 부문으로 나뉘어 열린 이번 대회에는 모두 50여 명이 참가해 다양한 데코레이션을 뽐냈다. 이번 대회의 심사를 맡은 황일하 제과기능장을 비롯해 4명의 영남지역 제과기능장과 포항시지부 손석희 前 지부장은 엄격하고 공정한 심사를 위해 맛, 시장성, 독창성, 색채, 장식물의 적절성, 숙련도 등을 꼼꼼하게 따졌다.

시상은 대상에 트로피와 상금 30만 원, 최우수상에 상장과 상장 15만 원, 우수상에 상장과 상금 5만 원, 심사위원장상과 대회장상에 각각 상장과 상금 10만 원이 수여되는데 올해 대상은 각 분야에서 골고루 좋은 점수를 얻은 최수미 씨(휘트니과자점)가 수상했다.

김청수 회장은 "데코레이션 케이크 경연대회는 선후배간의 기술을 나누는 제과 기술의 경연장이다. 경북지역의 제과축제로 발전시켜 영남지역 제과기술인들이 전국대회에 참가해 좋은 성과를 거두는 터전으로 자리매김할 것"이라고 밝혔다.

또한 이번 대회를 후원한 포항시지부 조성한 지부장은 포항제과기술연구회와 협의해 앞으로 대회 주관을 포항시지부로 이양해 대회 규모를 영남권 지역까지 확대해 개최할 예정이다.

군포·의왕시지부

제10차 정기총회 및 제2차 위생보수교육 개최



군포·의왕시지부(지부장 이관형)는 지난 5월 4일 군포여성회관 대회의실에서 제10차 정기총회 개최와 제2차 기존 영업주 위생교육을 실시했다.

이날 총회에서는 모범회원 표창과 연관업체 감사패 수여식을 가진데

이어 지난해 수지결산과 사업실적 보고가 이뤄졌으며 2005년도의 사업계획안과 예산을 심의 확정했다.

이관형 지부장은 인사말을 통해 "늘 시골이장처럼 검소하고 진솔하게 지부를 이끌어 나갈 것"이라고 포부를 밝혔다.

이날 총회에는 이형구 의왕시장, 박치순 군포부시장, 경기도지회 각 지부장, 협력업체 대표, 군포·의왕 위생단체장, 회원 등 약 150명 내외인이 참석해 자리를 빛냈다.

오산시지부

제12차 정기총회 및 위생보수교육 개최



오산시지부(지부장 김중구)는 지난 5월 30일 원동에 위치한 신협 웨딩부페에서 제 12차 정기총회 및 기존 영업주 위생교육을 개최했다. 이날 총회에서 오산시지부는 지난해 사업 실적 보고 및 수지결산 승인, 2005년도 사업계획

과 예산안을 심의 확정했다.

김중구 지부장은 인사말을 통해 "지부가 중심이 되어 경기 불황을 타개하는데 최선을 다해 노력할 것"이라고 밝히고 지부 발전을 위해 도움을 준 사람들에게 감사 인사를 전했다. 이날 총회에는 중앙회 김성환 부회장을 비롯해 경기도지회 각 지부장과 협력업체 관계자, 회원 등 60여 명이 참석해 즐거운 화합의 자리를 마련했다.



서부지회

매출 신장 돕는 기술 세미나 개최

서부지회(지회장 신홍중)는 지난 6월 14일 연신내 대한제과기술학원에서 쌀가루를 이용한 쌀빵 제품을 선보인 '쌀빵 세미나'를 열었다. 이날 세미나는 장기적인 경기 침체로 어려워하는 회원들의 매출 신장에 도움을 주기 위해 마련한 것으로 (주)겐드코리아 김성필 기술지원실장이 실연을 맡아 자세한 공정과정을 소개했다.

이날 세미나에 선보인 제품은 모두 9가지 제품으로 흑미식빵, 흑미찰빵, 백미식빵, 백미머핀, 흑미카스텔라, 백미옥수수찰빵, 흑미고구마그라탕 등을 실연해 참석자들의 눈길을 사로잡았다.

신홍중 지회장은 "어려운 때일수록 매출신장을 위한 새로운 제품 개발이 필요하다. 앞으로 회원들에게 도움이 되는 세미나를 개최할 예정"이라고 밝혔다.