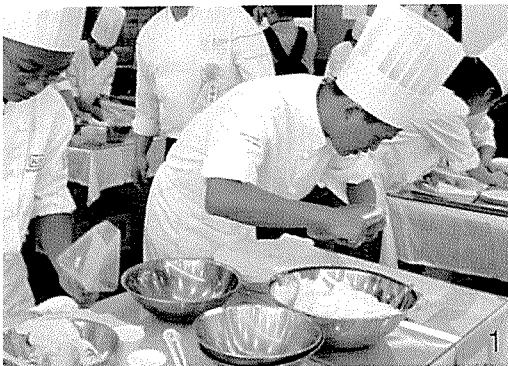


정신지체인 기술인들의 신나는 열전

제1회 전국 정신지체인 제과기능대회



1 선수들은 그 동안 준비해온 실력을 차분하게 발휘했다. 2 이날 대회에는 각종 언론 취재 경쟁도 뜨거웠다. 3 이번 대회에 심사위원장으로 참석한 박찬회 명장이 시작을 알리는 징을 치고 있다. 4 정성스럽게 케이크 데코레이션을 하고 있는 선수의 모습. 5 이번 대회에서 대상을 차지한 작품.

지난 9월 23일 안양에 위치한 안양시수리장애인종합복지관에서 제1회 전국 정신지체인 제과기능대회가 개최됐다. 이번 대회는 박찬회명장배로 안양시수리장애인종합복지관과 전국제과인연합회가 공동으로 주최하고 (주)박찬회화과자, 한미제과제빵학원, (주)키미코퍼레이션이 후원해 가운데 열렸다. 이날 대회에는 심사위원장을 맡은 박찬회 제과명장을 비롯해 김영선, 함상훈, 민부근 씨와 장애우 어머니회 회장, 장애우 회장이 심사위원으로 참여했고 전국제과인연합회 회원 50여명이 진행위원으로 참석했다. 대회에 참가한 선수들은 서울, 경기, 대구, 부산 등지에서 온 30명의 정신지체인으로 그 동안 갈고 닦은 기술을 펼쳤다.

이번 제과기능대회는 제과제빵 기술 훈련을 받고 있는 전국 정신지체인들의 기술을 검증해 정신지체인 기술인들에 대한 인식을 새롭게 하기 위해 마련됐다. 이번 대회를 주최한 안양시수리장애인종합복지관 유양숙 관장은 “장애인들이 훌륭한 제빵사가 될 수 있다”며 “이번 대회

가 장애인들에게 ‘할 수 있다’는 자신감을 심어주고, 일반인들에게는 장애인도 우수한 기능을 가지고 사회에 참여할 수 있다는 것을 보여주는 계기가 되기를 바란다”고 의의를 밝혔다.

이번 대회에 도전하는 선수들은 정신지체, 발달장애를 겪고 있는 장애인들로 영화 말아톤의 소재가 된 ‘배형진’ 군이나 최근 미디어를 통해 알려진 수영선수 ‘김진호’ 군처럼 실제 연령에 비해 사회적응력이 떨어지지만 1년에서 10년 정도까지 제과제빵 기술을 꾸준히 익혀 실제 제품 생산과 판매까지 해오고 있는 제과 기술인들이다. 대회는 2인 1조로 구성된 15개 팀이 오후 2시부터 4시까지 생크림을 이용해서 케이크 데코레이션을 선보이는 방법으로 진행됐다. 선수들은 그 어느때보다 진지하게 케이크 위에 꽃이나 나무 등 그동안 준비해온 데코레이션 기술을 쏟아부으며 작품을 완성했다. 박찬회 심사위원장은 “작품을 만들기 위해서 열심히 노력하는 모습이 아주 인상적이었다”고 밝히고 “몇몇 선수들은 뛰어난

난 솜씨를 선보여 더 노력하면 일반 기술인들보다 훨씬 잘 할 수 있는 가능성을 엿봤다”고 평가했다.

이번 대회 대상은 대구장애인종합복지관에서 출전한 박계성 씨와 최기태 씨가 차지했다. 대상 수상자에게는 트로피와 100만 원 상당의 TV가 상품으로 수여되는 등 총 400만 원 상당의 상품과 기념품이 선수들에게 지급됐다. 대회가 끝난 후에는 참가자들을 격려하기 위해서 박찬회명장과 전국제과인연합회 회원들의 작품 시연회가 열렸고 선수, 선수 가족들, 심사위원, 행사 진행자 모두가 함께 즐기는 다과회가 이어져 축제 분위기를 연출했다.

공동 주최자인 전국제과인연합회는 대회 전반의 비용뿐 아니라 대회에 필요한 케이크 시트를 제공하고 50명의 회원들이 참가해 행사 진행을 돕는 등 대회를 아낌없이 지원했다. 또 후원을 한 (주)박찬회화과자, 한미제과제빵학원, (주)키미코퍼레이션뿐 아니라 (주)우정공업, (주)삼양사, 동서리치스(주), 제니코(주), 월간 <베이커리> 등 제과업계 각계각층에서 선수 유니폼, 도구, 생크림, 제과 서적을 협찬해 제과업계에서 또 하나의 뜻깊은 행사를 무사히 잘 치러졌다.

전국제과인연합회 고화원 회장은 “우연한 기회에 마련하게 된 이번 행사가 대회라기보다는 정신지체인 기술인들과 함께하는 축제같은 분위기였다”고 전하며 “생각했던 것보다 선수들의 실력이 우수하고 최선을 다하는 모습을 보여주셔서 정신지체인 기술인들에 대해 새롭게 느낄 수 있었던 계기가 된 것 같다”고 소감을 밝혔다. 전국제과인연합회는 이번 대회를 성공적으로 개최함에 따라 연례행사로 이어갈 수 있도록 계획 중이다.

취재_김영주 기자

회원들 요구에 맞는 설탕공예 세미나 선보여

한국관광호텔제과사협회 정기 세미나 개최



지난 9월 13일에 한국관광호텔제과협회(이하 동심회, 회장 김한식)가 2005년 첫 번째 정기 세미나를 개최했다. 이번 세미나는 종전에 제품 위주의 세미나에서 벗어나 회원들의 요청이 많았던 설탕공예세미나가 처음으로 기획됐다. 정영택아트스쿨에서 정영택 원장의 강의로 이어진 이번 세미나는 정희태 명예회장, 김한식 회장 등 동심회 임원진들과 30여명의 회원들이 참여했다. 동심회 김현중 총무는 "회원들의 요청에 따라서 설탕공예 세미나를 처음 기획하게 됐는데 회원들의 호응이 좋아 기쁘다"고 밝혔다. 동심회는 11 월경에 제2차 설탕공예 세미나를 가질 예정이다. 취재_김영주 기자

시험종료 후 수험자가 시험지 소지 가능

산업인력공단, 시험문제 공개제도 변경

한국산업인력공단(이하 산업인력공단, 이사장 이동훈)이 시험문제 공개제도를 변경했다. 그 동안 산업인력공단은 시험문제를 시험이 끝난 후 익일에만 인터넷으로 공개해왔으나 수험자들의 편리를 위해서 지난 2005년 8월 7일부터 시행되는 국가기술자격 정기검정 필기시험(상시·수시검정 제외)과 수탁자격시험(공인노무사, 경비지도사, 가맹사업거래 상담자)의 응시자에 대해서 시험이 끝난 후 수험자가 본인의 문제지를 직접 가지고 갈 수 있도록 제도를 변경했다. 따라서 앞으로 시험문제를 인터넷으로 공개하지 않으며 가담안은 현행과 동일하게 시험이 끝난 후 익일부터 10일 동안 인터넷을 통해서 공개할 예정이다. 이에 산업인력공단에서 실시하는 제과제빵 기능장과 기능사 시험을 준비하는 수험생들은 변경 사항을 숙지해야 할 것으로 보인다.

취재_김영주 기자



젤라틴 안전성 시비에 식약청 일축

식약청, "젤라틴 안전하다"

소가죽 폐기물로 제조된 젤라틴에 관한 안전성 시비가 3년째 이어졌다. 최근 민주노동당 현애자 의원은 식품의약품에 관한 국정감사에서 "식약청이 공업용 수입 소가죽 폐기물로 만든 젤라틴을 아이스크림과 과자, 의약품, 캡슐 원료로 쓰도록 묵인한다"며 "현행 방식으로 젤라틴을 제조하는 것을 즉각 중지할 것"을 주장해 논란이 확대됐다. 이에 김정숙 한국식품의약품안전청장은 "버린 배추를 깨끗이 씻어 시래깃국을 끓여도 인체에 아무런 해가 없는 것처럼 젤라틴도 안전하다"는 말로 논란을 일축하고 현애자 의원의 의견에 대해 '공업용 폐기물'이 아니라 '산업용 부산물'이라고 해야 한다고 반박했다. 식약청은 젤라틴이 미국식품의약국(FDA)에서 국내와 같은 방법으로 젤라틴을 제조하는 것을 허용하는 등 세계적으로 식용으로 인정되고 있고 피혁의 크롬 함유량 또한 기준에 못 미쳐 안전성에 문제가 없다는 의견이다.

취재_정슬이 기자

기존 제품 재구성한 제품이 많고 저가 제품 판매가 대부분

제과업계 추석경기 지난해와 비슷

불경기가 이어지고 있는 사회 분위기에 따라 제과점 추석경기도 지난해와 비슷하거나 더욱 안 좋았던 것으로 나타났다. 대부분의 제과점에서는 특별한 이벤트나 추석 기획 상품을 따로 출시하는 것보다 쿠키 세트나 롤케이크, 화과자 등을 추석 분위기에 맞게 재구성해 판매하거나 아예 추석제품을 따로 준비하지 않았다. 이번 추석은 추석 전날에 날씨가 좋지 않고 추석 연휴 기간이 짧아 고향을 찾는 귀향객들이 줄면서 선물 제품 판매가 많이 이뤄지지 않은 것으로 나타났다. 추석 제품을 준비한 몇몇 대형 제과점을 위주로 지난해보다 낮은 2~3만 원대 제품들이 많이 팔려나갔고 지난해까지 롤케이크 등 선물용 제품이 조금씩이라도 나갔던 소규모 제과점에서는 올해엔 수요가 거의 없었던 것으로 나타났다. 익산 원탑베이커리 유인철 대표는 "전반적으로 지난해보다 매출이 하락했고 고단가 제품보다 2~3만 원대 제품 판매가 많이 이뤄졌다"고 밝혔다.

그러나 귀향객들이 많이 않았던 영향으로 카페나 레스토랑과 함께 운영하는 베이커리에서는 추석 이후에 손님들이 많이 몰려서 매출이 크게 오른 것으로 나타났다. 레스토랑을 함께 운영 중인 로쏘(주)성심당의 이석원 공장장은 "베이커리 쪽은 추석 전날에만 선물 제품이 나가는 것이 전부였지만 레스토랑 쪽은 추석 다음날 매출이 최고치를 달성할 만큼 손님이 많았다"고 전했다. 또 카페와 함께 운영 중인 하이몬드과자점 홍상기 공장장도 "추석 다음날 몰려든 손님들 때문에 준비한 케이크와 빵이 모두 동이 났을 정도"라고 설명했다. 베이커리 카페에서는 매출이 많았지만 일반 윈도우 베이커리에서는 좀처럼 활기를 띠지 않는 소비 성향으로 쓸쓸한 명절을 맞이해야 했다.

취재_김영주 기자



Domestic News

News

아웃백 스테이크 하우스 빵 납품 개시

(주)아워홈 베이커리 부문 적극 공략



종합식품기업 (주)아워홈(대표 박준원)이 국내의 대표적인 패밀리 레스토랑인 아웃백스테이크하우스에 부시맨 브레드를 공급한다. 부시맨 브레드는 이 제품 때문에 레스토랑을 찾는 손님이 상당할 정도로 인기 있는 호밀빵으로 그동안 신라명가가 독점 공급해왔다. 아워홈은 전국 아웃백스테이크하우스의 절반 정도인 33개 점에 하루 2만에서 2만4천 개의 빵을 제공하게 된 것을 계기로 프리미엄급 맞춤 베이커리 공급을 확대해나갈 계획이다.

취재_정술이 기자

기술 세미나 온라인 신청 등 제과 정보 제공

(주)제원인터내쇼날 홈페이지 오픈



(주)제원인터내쇼날(대표 이용채)이 홈페이지(www.jeyon1986.com)를 오픈했다. 이번에 새로 구축된 홈페이지는 카카오바리, 브와롱, 끼리 등 제원인터내

쇼날이 수입 판매하고 있는 제과제빵 재료에 대한 자세한 정보와 함께 그동안 세미나 등을 통해 소개된 빵과 케이크 등의 추천 배합을 소개하고 있다. '세미나' 코너에서는 제원에서 초청한 해외 유명쉐프의 제품배합을 무료로 다운로드할 수 있고 홈페이지 회원으로 가입하면 제원 기술팀의 제과점, 단체 등에 대한 기술 세미나를 온라인상으로 바로 신청 가능하다. 제원인터내쇼날은 제과업계에서 자사의 신제품을 활용해 빠른 기술개발이 이뤄질 수 있도록 홈페이지를 통해 신제품을 바로바로 소개할 계획이다.

■ 홈페이지 www.jeyon1986.com

취재_김미선 기자

한국·동아제분(주) 식이섬유 함유 파이버-선

다이어트형 밀가루 인기몰이



한국·동아제분(대표 윤석하)의 파이버-선이 다이어트 심리를 부추기면서 인기를 모으고 있다. 최근 한 언론에서 블루선 제품으로 선정되기도 한 파이버-선은 혈당 조절과 대장암, 변비 예방, 열량감소, 체중조절 등에

효과가 있는 것으로 알려진 저항전분(RS)을 함유한 기능성 프리믹스 제품이다. 저항전분은 가공 후에도 영양 면에서 거의 변화가 없는데다 수분 흡수력이 낮은 편이어서 제품에 응용했을 때 부가적인 장점도 얻을 수 있다. 파이버-선을 이용한 제품에 대해 소비자들은 "속이 편안하다"거나 "변비에 도움이 됐다"는 반응을 보여 웰빙과 다이어트 두 마리 토끼를 다 잡을 수 있는 상품으로 평가됐다. 밀가루 일체를 파이버-선으로 바꾸고 식이섬유빵 전문 베이커리를 표방하는 제과점이 속속 생겨나고 재료를 중심으로 세미나 요청이 꾸준히 증가하는 등 파이버-선의 인기몰이가 계속되고 있다. 취재_정술이 기자

고객에게 질 높은 서비스를 제공할 예정

대흥기업 고객센터 운영

국내 제과기계업체인 대흥기업(대표 김대인)이 고객센터를 운영한다. 이번 고객 센터 개설은 본사 제품을 사용하고 있는 고객들의 불편 사항을 최소화하고 종전보다 정확하고 신속하게 A/S에 대처할 수 있도록 마련됐다. 고객 센터에서는 A/S 및 생산부서에서 부장급으로 재직했던 책임자들로 구성해 전국 A/S 분량의 75%를 차지하는 서울, 경기, 강원 지역을 집중 관리하고 경기 일원, 강남, 강북, 일산, 인천 등은 각 지역별 담당자를 두어 운영하고 있다. 고객센터가 관리하지 못하는 경상남·북도, 전라남·북도, 충청도, 제주도 등은 기존의 지역 업체 센터를 그대로 운영하되 서비스가 잘 되도록 본사 차원에서 적극적으로 지원을 할 예정이고 이번에 대구지역은 A/S 센터 업체를 신규 선정했다. 대흥기업은 고객센터가 개설됨에 따라 생산부서에서 A/S 센터를 따로 분리해 운영함으로써 공장에서는 기술개발 및 생산에 전념하고 고객센터에서 A/S를 신속히 대처함으로써 고객에게 질 높은 서비스를 제공할 계획이다.

취재_김영주 기자

쌀빵에 대한 일반인들의 인식 확대 계기 마련

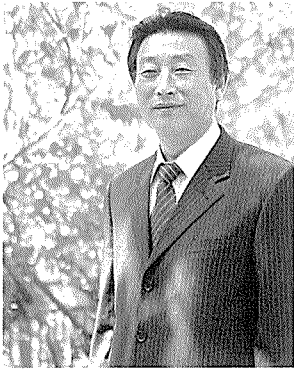
태평양물산, 홈베이킹용 쌀빵 세트 판매

쌀빵 프리믹스를 제조, 판매하고 있는 태평양물산(대표 임병태)에서 제빵기로 유명한 성광전열(주)와 함께 손잡고 홈베이킹용 쌀빵 프리믹스와 쌀제빵기 세트를 판매한다. 이번 제품은 '미사'로 이름 지어진 홈베이킹 전용 자동 제빵기와 순쌀빵을 쉽게 만들어 먹을 수 있도록 만든 쌀식빵믹스, 흑미식빵믹스 등 쌀빵 프리믹스로 구성되어 있다. 이 제품은 이미 지난 9월 9일에 여의도에서 열린 '2005 한가위 농산물 대추제행사'에 제품 시연과 시식 행사를 통해서 호평을 받은 제품으로 10월 초 홈쇼핑과 인터넷 소핑몰을 통해서 일반 고객들에게 판매를 시작한다. 이번 제품을 기획한 태평양물산 관계자는 "쌀빵은 밥입니다"라는 캐치프레이즈를 내걸고 쌀빵을 홍보함에 따라 쌀빵에 대한 인식 확대와 국내 쌀 소비를 촉진해 농가 소득에도 기여할 것"이라고 강조했다. 취재_김영주 기자



2005 전국제과기술교육협의회 임시 총회

임원직 개편 등 주요현안 논의



지난 9월 24일 한불제과학원에서 2005년 전국제과기술교육협의회(회장 강관기) 임시 총회가 열렸다. 전국 30여개 제과제빵학원장과 10여 개 제과제빵직업전문학교 대표자들이 참석한 가운데 임원직 개편, 2006년도 호텔제과제빵과 학점은 행체 지정을 위한 설명회, 제과제빵 자격증 실기시험 품목 조정안, (사) 대한제과협회 기술발전기금 협조,

2005 서울국제빵·과자 경진대회 참가 협력 등에 대한 논의가 이어졌다. 이날 임원직 개편에 의해 부회장으로 김영선 한미제과기술학원장(사진), 총무직에는 정용면 충남제과학원장이 임명됐다.

취재 박소희 기자

한국제과기능장협회 이사회에서 결정

신임 김영석 사무총장 임명



한국제과기능장협회(회장 유현식)는 지난 7월 29일 이사회를 개최하고 김영석 신임 사무총장을 임명했다. 김영석 신임 사무총장은 2002년 기능장 시험에 합격하고 한국제과학교 동문회 총무를 역임하는 등 회원 운영에 탁월한 실력을 발휘해 한국기능장협회 사무총장을 맡게 됐다. 김영석 신임 사무총장은 "현재 회원수가 170여 명으로 늘어나 협회를 효율적으로 운영하기 위해 전국 5개 지부로

나누고 본부장의 관리로 운영되고 있다. 협회 규모에 맞게 예산안, 결산안의 규정과 세칙을 개정하고 앞으로 본부장들과 협력해 회원관리와 협회운영에 최선을 다하겠다"며 소신을 밝혔다.

취재 박소희 기자

제2회 동경제과학교동문회 체육대회

운동으로 친목 다진 따뜻한 한마당



동경제과학교동문회(회장 권상범)는 지난 9월 10일 한강고수부지에서 제2회 동문회 체육대회를 실시했다. 조명원 부회장을 비롯한 45여 명이 참석한 이번 체육대회는 선배와 후배가 서로 얼굴을 익히고 바람직한 유대관계를 유지하기 위해 마련된 자리로 3시간에 걸쳐 발야구, 축구, 배드민턴, 기념품 전달, 기념사진 촬영 등이 진행됐다. 동경제과학교동문회는 매해 늘어나는 동문들이 친목을 다질 수 있도록 앞으로도 매년 체육대회를 진행할 예정이다. 한편 지난 8월 10일, 동경제과학교한국사무소는 사무실을 이전했다.

■ 주소 서울특별시 강남구 삼성동 157-3 엘지트윈텔 2차 1301호

■ TEL 02-508-7496(담당 박현희)

취재 박소희 기자

대구제과제빵학원 이전

다양한 수업 일정으로 새단장

대구제과제빵학원(원장 이경숙)은 10월 1일 본원을 이전했다. 1994년 개원 이래 수많은 전문 기술인을 배출한 대구제과제빵학원은 새로운 곳으로 장소를 옮겨 제과인 양성에 더욱 힘을 예정이다. 대구제과제빵학원은 6개월 과정 제과제빵 정규반, 3개월 과정 케이크 데코레이션반, 4주 과정 초콜릿반, 기능사 시험품목 위주의 3주 과정 특강반 등 다양한 커리큘럼을 운영중이다.

■ 주소 대구광역시 중구 덕산동 127-23번지 수정빌딩 4층

■ TEL 053-426-2858

■ 홈페이지 www.tgbakery.co.kr

취재 박소희 기자



빵곰터 새로운 컨셉으로 젊은 층 유혹

제2의 도약을 꿈꾸는 'BBANG GOOM TEO'

빵곰터(대표 김서중)가 젊은 컨셉으로 전격 변신하면서 재도약을 선언했다. 1995년에 1호점(상도점)을 오픈한 이래로 직접 빵을 굽는 곳이라는 점을 강조하면서 지난 10년 동안 고수해온 '빵곰터'란 이름을 'BBANG GOOM TEO'라는 영어 이름으로 바꾸고 매장 메인 컬러를 초록색으로 갈아입었다. 청파동 숙명여대 입구에 새로 오픈한 매장이 대표적인 예로 공간 뿐 아니라 내부 이미지도 확연히 달라졌다. 젊은 고객들에게 어필하기 위해 세련되고 신선한 감각으로 인테리어를 부각시켜 좋은 반응을 얻고 있으며 기존 베이커리 제품에 생과일주스와 커피 등 음료 부문을 더해 베이커리 카페로 변신을 꾀하면서 수익성도 높였다. 또 기존 점포 보다 제품의 종류를 대폭 줄여 인기 제품 위주로 생산을 반복하는 시스템을 갖춰 신선한 빵을 공급하는 전략을 펼치고 있다. 취재 정승이 기자