

제과점 크기별·입지별 편차 심하고 특수절 후폭풍 '매출 급감' 커졌다 5월 '조금 좋거나 아주 안 좋거나'



전국 자영제과점들의 '가정의 달' 5월은 '기대보다 조금 괜찮았다'는 평가가 주를 이루는 가운데 여러 특수절별 매출과 인기품목이 지역별·입지별·점포별로 큰 편차를 보이는 양상을 띠었다. 어느 체인제과점의 경우 큰 규모에 제품 경쟁력이 앞선 본점을 제외하고 작은 가맹점들은 5월 특수절별로 평일 매출을 30% 정도 상회하는 수준에 그쳐 이번에도 자영제과점 업계의 매출 양극화 현상이 두드러졌다.

여러 특수절 가운데 가장 매출 효과가 컸던 날은 단연 스승의 날이었다. 올해 스승의 날은 케이크에 매출이 집중됐던 예년과 달리 1만8천 원에서 2만 원대의 미니 롤케이크 세트의 판매가 눈에 띄게 늘었고, 녹차나 요구르트 등 건강소재를 활용한 제품이 인기를 끌었다.

스승의 날 촌지관행이 교육부의 강력한 제재로 사라지면서 돈이나 고가의 상품권 대신 부담 없이 전할 수 있으면서 특별한 선물의 의미가 담긴 롤케이크, 구움과자, 쿠키 세트의 판매가 늘었다는 제과점이 많았다. 이와 반대로 교육부의 제재가 지나쳐 제과점들이 역풍을 맞았다는 의견도 있었다. 지난해와 비교해 올해 스승의 날에 20% 정도 매출이 하락했다고 토로했다. 지난해까지 줄을 잇던 단체주문이 절반으로 뚝 끊기거나 아예 사라져 최악의 스승의 날을 기록했기 때문이다.

"어린이날과 성년의 날 준비 안 한다" 반응 주류 어린이날의 경우 날씨가 좋아 가족끼리 가까운 교외로 나가는 인구가 늘면서 매출이 거의 없었다. 많은 제과점들이 동물케이크나 쿠키를 만들어 어린이날을 준비했지만 대부분 지난해에 비해 매출이 20% 정도나 하락하거나 심한 경우 오히려 평일 매출보다 떨어지기도 했다. 이에 따라 대부분의 제과점에서 "내년부터 어린이날을 특수절 준비에서 제외하겠다"는 의견이 많았다.

올해 어버이날의 최고 히트상품은 2~3호 크기의 '고구마케이크'였다. 자영 제과점은 일부에서 카네이션 생화로 데코레이션해서 기획 케이크를 마련한 것을 제외하고는 기존 제품의 수량만 늘려 준비하는 정도였지만 작년보다 10%정도 매출이 상승한 경우가 대부분이었다. 스승의 날과 마찬가지로 롤케이크, 카스텔라, 쿠키세트 등 2만 원대 선물용 제품이 인기를 끌었다.

성년의 날의 경우 제과점마다 반응이 그다지 신동치 않았다. 대학가에 위치한 제과점을 제외하고는 제과점 대부분이 주택가에 위치한 탓에 성년의 날 매출에 크게 기대하지 않는 분위기다.

'카네이션 생화 데코레이션' '2만원 대 선물세트' 인기 경희대 앞에 위치한 '케익하우스미호'는 대학교 상권에

위치한 특성상 해마다 5월 매출이 가장 높다. 올해도 예외는 아니어서 스승의 날 매출이 지난해에 비해 10% 정도 상승했다. 일요일이었던 스승의 날 당일은 오히려 예년에 비해 매출이 크게 하락한 반면 13~16일 사이에 케이크 및 선물류의 매출증가세가 꾸준히 이어나갔다.

케익하우스미호의 경우 어린이날 보름 전부터 동물케이크를 홍보하는 플래카드와 POP를 붙이고 주문을 받은 결과 어린이날 매출의 30% 정도가 주문량으로 채워졌다. 어버이날과 스승의 날은 카네이션 생화로 데코레이션한 케이크가 많이 팔렸는데 기획케이크용 쇼케이스를 따로 마련해 고객의 시선을 집중시키는 효과를 톡톡히 봤다.

부산 시트르과자점은 해마다 어린이날이 되면 '케이크만들기 행사'를 진행한다. 윤귀호 공장장은 "고객이 제품에 대한 신뢰도 및 제과점에 대한 친밀감이 상승하는 효과가 크다"고 행사의 의미를 밝혔다. 시트르과자점은 행사에 맞춰 독일 제빵사를 초빙해 기술 세미나도 하고 케이크만들기 행사에도 참여시켜 시너지 효과를 보고 있다.

5월 1일 '노동자의 날' 5월 21일 '부부의 날' 특수절화 한편 양산에 위치한 파티스리 작크는 인근의 회사로부터 5월 1일 '노동자의 날'을 기념해 1만2천 원짜리 미니 롤케이크 1천200상자를 주문받아 새로운 특수절 시장의 가능성을 보여주었고, 서울 강남지역을 중심으로 5월 21일 '부부의 날'을 기념한 케이크를 선보이기도 했다. 부부의 날은 '둘(2)이 하나(1)돼 행복한 가정을 만들자'는 슬로건을 내건 이벤트 데이로, 지난해 12월 국회본회의에서 '부부의 날 국가기념일 지정에 관한 청원'이 통과돼 올해부터 공식 기념일로 지정됐다.

올해의 경우 5월의 마지막 특수절이라 할 수 있는 스승의 날이 지나자마자 대부분 제과점에서 기존 매출이 한동안 뚝 끊겨 제과점들은 울상을 짓고 있다. 시중의 돈이 특수절 기간에 몰리면서 막상 특수절이 끝나고 나면 허리끈을 졸라매는 소비자들이 많아지는 탓. 특수절 준비에 들어가는 비용과 노력뿐만 아니라 특수절 이후의 5월 매출 부진을 고려하면 '반짝 특수'가 '반갑지만은 않다'는 반응이 주를 이뤘다.

취재·김미선 기자

소비자기대지수 4개월 만에 하락

외식업계 소비 회복세 주춤

지난 4월 통계청에서 발표한 소비자자기대지수가 4개월 만에 하락세를 기록했다. 특히 외식·오락·문화생활관련 소비지출기대지수는 91.0으로 전월(92.3)에 비해 소폭 하락해 외식업계의 소비 회복세도 당분간 다시 주춤해질 것으로 전망됐다. 현재와 비교해서 6개월 후의 경기, 생활형편, 소비지출에 대한 소비자들의 기대 예상치를 나타내는 소비자자기대지수는 101.3으로 나타나 지난 달(102.2)에 비해 약간 하락한 것으로 나타났다. 연령대별 소비자자기대지수는 모든 연령대에서 하락세를 보인 가운데 20대 지수가 큰 폭으로 상승해 20대가 중요한 소비계층으로 떠올랐음을 증명했다.

취재_김영주 기자

한국 외식문화 기여 및 피자헛 품질 높인 공로

한국·동아제분 '피자헛 STAR상' 수상



한국·동아제분(주)(회장 이희상)는 피자헛 미국 본사가 전 세계 우수 협력업체 가운데 조직 및 피자문화 발전에 공헌한 업체를 엄선해 수여하는 'STAR상(Supplier Tracking Assessment & Reward)' 을 수상했다. 이로써 한국·동아제분은 'STAR상' 을 수상한 한국 업체 제1호로 기록됐다. 한국피자헛 관계자는 한국·동아제분의 'STAR상' 수상과 관련해 "한국 피자헛이 지난 1985년 이태원 1호점을 오픈한 이래 20년 만에 330여 개 전국 매장을 보유한 한국 최고의 피자 브랜드로 성장한 것은 한국·동아제분의 앞선 제분기술력과 우수한 품질의 원료 공급 덕분"이라고 평했다. 한국·동아제분 이희상 회장은 "이번 'STAR상' 수상은 한국의 훌륭한 제분기술을 세계에 널리 알린 쾌거"라면서 "앞으로도 한국·동아제분은 우수한 품질의 안전한 먹을거리를 제공하기 위해 최선을 다할 것"이라는 포부를 밝혔다. 취재_김미선 기자

Prism

식품안전에 대한 관심 고취

제4회 식품안전의 날 기념행사



지난 5월 17일 식품의약품안전청(이하 식약청)이 주최하는 '제4회 식품안전의 날' 기념행사가 경기도 일산 소재 한국국제전시장(KINTEX) 그랜드볼룸에서 열렸다. 식약청은 식품안전에 대한 국민의 관심도를 높이고 식품관련 영업자 및 소비자들의 자긍심 제고

와 자율적 노력을 통한 식품 위생수준 향상을 위해 2002년부터 매월 5월 14일을 식품안전의 날로 정하고 기념식과 다양한 부대행사를 통해 안전한 식품의 생산·유통·공급을 위한 장을 마련하고 있다.

식품업계 영업자 및 관련분야 종사자를 비롯해 명예식품위생감시원, 관련 공무원 등 1천여 명이 참석한 가운데 펼쳐진 이날 행사에서는 식품안전의 날 기념식과 함께 우수 식품전시회, 부정·불량식품전시회, 학술세미나 등 다채로운 행사를 함께 개최됐다.

이 날 행사에 (사)대한제과협회 김영모 회장은 내빈으로 특별 초청되어 자리를 빛내고 이어 2005 서울국제식품전 테이프 커팅식에 참가했다. 또한 (사)대한제과협회는 중앙회 유현식 부회장이 보건복지부장관상을, 임영진 부회장과 황일하 이사가 각각 식품의약품안전청장상을 받았고 중앙회 주재근 부회장, 정일석 사무총장 등이 참석해 식품안전의 날 기념행사의 뜻깊은 자리를 함께했다. 이날 김성숙 식품의약품안전청장은 기념사를 통해 "국민건강을 지키고 삶의 질을 향상시키려면 무엇보다 식품안전이 중요함을 강조하고 보다 안전한 식생활 문화를 위해 생산자, 소비자, 관리자 등 식품업계 모든 관계자들의 적극적인 참여와 실천을 바란다"고 당부했다.

5월 17일과 18일 이틀 동안 부대행사의 일환으로 '식품산업 현장에서의 식품안전 관리방안' 과 '집단급식 현장의 위생관리 및 바이러스 식중독 예방' 을 주제로 하는 심포지엄이 열려 집단급식소 일선에서 종사하는 영양사, 조리 종사자 등 급식관계자들에게 식품안전관리에 대한 중요성을 주지시킴으로써 식중독 발생 감소에 실질적으로 기여하도록 했다. 홈페이지 주소 www.kfda.go.kr

취재_박소희 기자

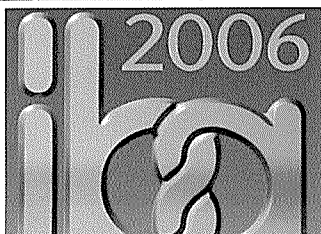


세계 최대 규모로 개최되는 제빵 박람회

독일 뮌헨 'Iba 2006' 설명회 개최

지난 5월 16일 서울 힐튼호텔 3층 JADE ROOM에서 오는 2006년 10월 3일부터 9일까지 7일 동안 독일 뮌헨 신무역박람회 센터에서 열리는 Iba 2006 뮌헨 국제 박람회 설명회를 개최했다.

이번 설명회는 세계 최대 규모의 국제 제과제빵박람회 Iba를 홍보하기 위해 독일제빵협회 대표 Peter Becker, 독일 제빵 협회 CEO Eberhard Groebel, GHM 수공업 박람회 회장 Franz Reisbeck 씨 등이 한국을 방문해 이루어졌다. 세 명의 홍보사절단은 Iba에 참여해서 얻게 되는 비즈니스 효과를 강조하며 한국 제과업계의 높은 관심과 참여를 요청했다. 특히 이번 전시회에서는 세계 최고의 제과인들이 실력을 겨루는 경연대회를 마련하며, 독일 대학의 제과제빵에 관한 교육을 엿볼 수 있어 많은 관심이 집중된다. Iba는 독일제빵협회 ZVDB(Zentralverband des Deutschen)의 주최로 3년에 한번씩 독일 뒤셀도르프와 뮌헨에서 번갈아 개최되는 전시회로 세계 각국의 제빵업체가 참여해 제빵 원재료와 기계, 인테리어, 데이터 처리 시스템 등을 소개한다. 취재_홍선화 기자



아몬드협회 "수확량 지난해보다 15% 감소"

올해 아몬드 값 또 오를 전망

캘리포니아아몬드협회는 올해 캘리포니아 아몬드 수확량을 38만5천50톤으로 예상했다. 이는 45만2천700톤을 기록한 지난해보다 무려 15%나 감소한 수치이기 때문에 올해도 아몬드 가격의 인상은 불가피할 것으로 보인다. 심장병, 뇌졸중 등의 성인병을 예방하는 등 아몬드를 비롯한 견과류의 건강가치가 널리 알려지면서 유럽과 중국 등 세계 곳곳에서 그 수요가 폭발적으로 늘어나고 있는 것도 잇따른 국제가격인상을 부추기고 있다.

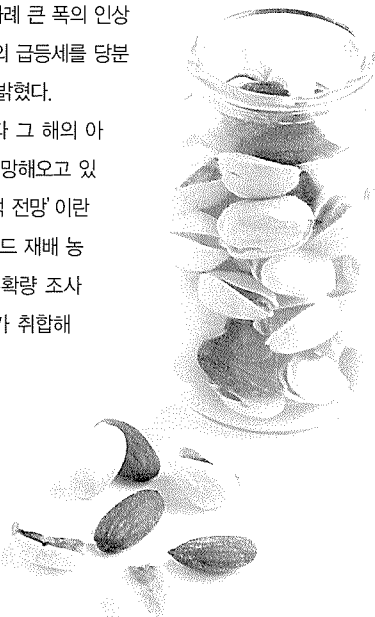
인천지역 제과재료상 '철은인터네쇼날' 이은자 대표 또한 "올해 하반기에도 제과재료가격은 몹시 불안정할 것"이라고 예상하면

서 "특히 지난해부터 이미 몇 차례 큰 폭의 인상이 있었던 아몬드 가격은 지금의 급등세를 당분간 이어나갈 것"이라는 전망을 밝혔다.

캘리포니아아몬드협회는 해마다 그 해의 아몬드 수확량을 '주관적으로' 전망해오고 있다. '아몬드 수확에 대한 주관적 전망'이란 캘리포니아 농업 통계국이 아몬드 재배 농가를 대상으로 실시한 예상 수확량 조사 결과를 캘리포니아아몬드협회가 취합해 발표하는 것이다.

한편 아몬드 표본 수량을 활용해 측정하는 '객관적 아몬드 수확 전망 결과'는 오는 6월 말쯤 발표할 예정이다.

취재_김미선 기자



Prism

군산 제3공장 준공, 6월부터 본격 출시

대두식품 쌀가루시장 진출



(주)대두식품은 오는 6월부터 새로운 쌀가루 브랜드 '햇살마루'를 공식출판한다. '햇살마루'는 정부로부터 수입쌀가공업체로 선정됨으로써 이미 시중에 나와 있는 쌀가루제품에 비해 30% 이상 싼 값에 시장공급이 가능하고 일반 쌀가루를 비롯해 찰 도넛용 프리믹스 등 다양한 제품군을 개발해 적극적인 마케팅 공세를 펼칠 계획이다. 이를 위해 (주)대두식품은 지난 4월 말 전북 군산에 쌀가루생산시설인 '대두 제3공장'을 이미 완공했고 자사의 오랜 연구결과를 통해 '쌀가루제조기술에 관한 특허'를 취득했다. 대두식품은 햇살마루 쌀가루에

대해 "기존제품의 불용문제를 해결해 밀가루 빵과 불용이 거의 똑같고, 2~3일 정도 지나도 곱이 마르지 않는다"고 밝혔다. 찰도넛용 쌀가루는 뜨거운 기름에서 빨리 타 버리는 쌀가루의 단점을 보완했고 쌀가루 특유의 이취도 줄였다.

취재_김미선 기자

리치 60주년과 함께 새로운 발걸음

한국리치식품유한회사 사무실 이전



골드라벨로 유명한 한국리치식품유한회사가 지난 5월 17일 서울 영등포구 문래동에 새로운 동지를 틀었다. 한국리치 신 사옥은 사무실과 회의실, 제품 실연과 손님맞이를 위한 접견실을 갖추고 있다. 이를 기념하기 위해 한자리에 모인 업계 관계자 등 내외빈은 한국리치 사무실 이전과 더불어 리치그룹 60주년을 축하하면서 한국리치의 발전을 기원했다. 한국리치 송중면 대표이사는 기념식 식전행사에서 사업보고를 통해 "2008년까지 7% 성장을 통해 영업이익을 3조 원까지 끌어올리는 것을 골자로 하는 '3·7·8 비전'으로 시장을 정상화시킬 것"이라고 밝혔다. 취재_정슬아 기자

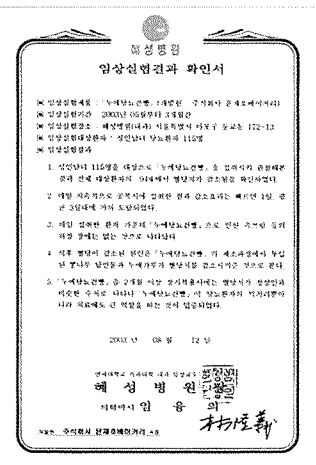
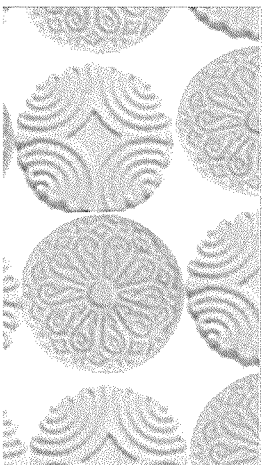
윤재호베이커리 임상실험 통해 효과 입증 받아

당뇨환자 혈당치 떨어뜨리는 '누에비스킷' 출시

누에당노빵 개발로 주목받았던 (주)윤재호베이커리는 지난 5월 누에비스킷을 새롭게 출시했다. 이번에 선보인 누에비스킷은 누에빵과 마찬가지로 임상실험을 거쳐 시험에 참가한 당뇨병 환자의 94%에서 혈당치가 떨어지는 특효가 있음을 확인받았다.

누에비스킷은 당뇨병에 좋은 누에가루에 보리, 옥수수 등의 곡물을 첨가하고 당뇨병, 고혈압 등에 대한 효능이 알려진 뽕잎 달인 물로 반죽해 운동요법과 병행하면 당뇨의 예방과 관리에 효과가 있다. 맛과 향은 일반 비스킷과 똑같이 까다로운 식이요법을 따라야 하는 당뇨환자들도 안심하고 먹을 수 있는 비스킷이다. (주)윤재호베이커리 윤재호 대표는 "일반 제과점에서 납품받아 건강코너를 꾸려 매출이 증가하는 사례가 많다"면서 "누에빵이나 누에비스킷은 소화가 잘 돼 밀가루 속 쓰림 있는 고객들에게도 자신 있게 권할 수 있다"고 전했다. 문의 054)241-0324 / www.누에빵.com

취재_김미선 기자



개원 기념 설탕공예·초콜릿공예 무료 세미나 실시
국내 최초 제과공예전문 '정영택공예전문아카데미' 탄생



국내 최초의 제과공예전문학원 '정영택공예전문아카데미' (원장 정영택)가 지난 5월 23일 강남구 삼성동에 오픈했다. 이날 개원식에는 김영모 (사)대한제과협회 회장을 비롯한 홍중훈 대한제과협회

기술지도위원장 등 내외빈 50여 명이 참석한 가운데 우리나라에서 처음으로 시작되는 공예전문학원의 앞날을 축복했다.

정영택공예전문아카데미는 미국 라스베이거스에서 열린 2004 월드페이스트리팀챔피언십대회 설탕공예부문에서 '베스트슈거상'을 받은 정영택 씨를 비롯해 정홍연(일본 리가료열호텔), 정찬웅(블랑제리 드 르방), 최인호(케이 하우스 리나) 씨 등 세계대회에 출전해 우수한 성적을 거둔 국가대표선수들을 감사진으로 영입해 운영하는 공예전문아카데미이다. 개원 기념 공예작품 전시회 및 무료 세미나를 열고 학원과 공예에 대한 적극적인 홍보활동에 나섰다. 정영택 원장은 "소수정예로 엄격하게 이뤄지는 수업과 1대1 눈높이 교육으로 어렵게만 생각하는 공예기술을 보다 쉽고 자세하게 배울 수 있도록 하겠다"는 포부를 밝혔다. 문의 02)516-0382 취재_박소희 기자

개원 20주년 기념
대한제과제빵학원 확장 및 공예정규반 운영

대한제과제빵학원은 개원 20주년을 맞이해 공예전문 강의실 1개를 포함해 강의실 5개실, 200여 평 규모로 확장하고 기초부터 고급까지 다양한 과정의 공예전문 정규반을 신설한다. 대한제과제빵학원 오병호 원장은 "우리나라 제과인들이 세계 각종 대회에서 두각을 나타내고 있는 설탕 공예, 초콜릿 공예, 마지팬 공예, 빵 공예, 크로캅부수 등 공예 전반에 대한 정규반을 구성해 제과기술의 세계화에 앞장 설 계획이다"라는 포부를 밝혔다. 대한제과제빵학원은 공예에 뜻이 있는 사람을 위해 제과공예 동호회를 모집해 정기적으로 세미나 및 연구발표회를 가질 예정이다. 문의 02)586-0321 취재_박소희 기자

출국 앞서 최종 리허설서 그동안 연습 결과 선보여
국제기능올림픽 김호겸 대표선수 '선전' 기대



국제기능올림픽대회 한국대표 김호겸 선수가 지난 5월 22일 필승을 다짐하며 헬싱키를 향해 출발했다. 김 선수는 오는 5월 26~29일 핀란드 헬싱키에서 열리는 제38회 국제기능올림픽대회에서 전 세계 국가대표선수들과 앙트르메·프띠 가또·초콜릿 봉봉·디저트집시·마지팬·공예 등 다양한 제과종목에서 금메달을 건 치열한 경쟁을 펼치게 된다. 국제기능올림픽은 만 22세 이하의 기술인만 참가할 수 있다. 이에 앞서 지난 5월 4일 한미제과제빵학원에서 (사)대한제과협회 김영모 회장을 비롯해 김중익·박찬희

명장, 유현식 한국제과기능장협회장, 안창현 기술분과위원장, 정찬웅 기술지도부위원장 등 그동안 김 선수의 훈련을 물심양면으로 지원했던 협회 및 업계의 수많은 관계자들이 참가한 가운데 김호겸 선수의 마지막 연습이 있었다. 김영모 회장은 "결과와 나뭇을 떠나 김 선수가 그동안 보였던 만큼 대회 현장에서 역시 최선을 다할 때 기능올림픽과 기술에 대한 참땀이 실현되는 것"이라고 격려의 뜻을 전하고 선전의 뜻을 담아 격려금을 전달했다. 이날 김호겸 선수의 격려자 최중 리허설에 참가한 협회 및 업계 관계자들은 그동안 갈고 닦은 실력을 확인하며 더 나은 결과를 위한 충고도 잊지 않았다.

제38회 국제기능올림픽 제과부문 김호겸 대표선수

대회에 임하는 각오는? 젊지 않으면 출전할 수 없는 대회입니다. 이번이 마지막이라는 생각으로 최선을 다해 꼭 금메달을 따서 돌아오고 싶습니다. 그동안 연습한 것을 토대로 침착하게 대회에 임하겠습니다.

그동안 연습은 어떻게? 지난 12월 대표선수로 선발되고 나자마자 협회 기술지도위원님들로부터 제가 부족한 부분을 채우기 위한 트레이닝을 아침부터 밤까지 '혹독하게' 받았습니다. 바쁘신 중에 저를 위해 수고해주신 '스승님'들께 감사인사를 전하고 싶습니다. 취재_김미선 기자



한국제과기술경영연구협의회 제21차 정기총회
총각네 야채가게 이영석 사장 경영 세미나

한국제과기술경영연구협의회(이하 과기회)는 제21차 정기총회에 앞서 또 다른 제과 기술인 모임 '대동맥' '316' 과 연합해 베스트셀러 <총각네 야채가게>의 저자 이영석 사장을 초청해 경영세미나를 개최했다.

총각네 야채가게 이영석 사장은 10평 남짓한 작은 점포로 시작한 지금은 13개 점포에서 연간 300여 명의 매출을 기록하는 등 요즘 한창 벤치마킹 대상으로 떠오르고 있다. 그는 이날 강의를 통해 소규모 점포의 성공비결로 리더십과 팀워크를 꼽았다. 이영석 사장은 직원들과의 커뮤니케이션을 통해 팀원의 능력을 향상시키는 '스마일 리더형 리더십'을 강조하면서 '즐거운 나', '즐거운 팀', '즐거운 고객'이 '사업의 성공'으로 이어지는 '펀 사이클(Fun Cycle)' 이론을 제시했다.

이 날 모임에는 (사)대한제과협회 김영모 회장과 과기회 최원도 회장, 대동맥 오영수 회장, 316 정국섭 회장을 비롯해 권상범 제과 명장 등 업계 관계자들이 대거 참가해 자영제과점 경영 혁신에 대한 업계의 관심을 드러냈다. 취재_정슬이 기자



수원여자대학 제과제빵과 동아리

제1회 안양변방영화축제 및 허브 제품 전시행사 참여



지난 5월 19일부터 22일까지 4일 동안 제1회 안양변방영화축제가 안양에서 열렸다. '독립영화보다 더 독립적인'이라는 주제로 열린 이 행사에 수원여자대학 제과제빵과 전공동아리 '빵아'에서는 축제기간 동안 직접 만든 창작작품을 선보이고 다양한 종류의 쿠키와 머핀을 만들어 판매했다. 한편 수원여자대학 제과제빵과 창업동아리 '베이퀸'도 5월 21일 수원시 영통복지관 벼룩시장에서 이웃돕기 나눔행사에 참가해 허브로 개발한 허브 쿠키, 허브초콜릿, 허브마들렌, 허브머핀 등 허브제품을 전시하고 시식회를 가져 일반인들에게 좋은 반응을 얻었다. 취재_수원여자대학 강정은 명예기자

학생 도우미로 뜻 깊은 행사 참여

제2회 흥성읍 경로문화체육행사

지난 5월 7일 흥성을 주제로 열린 제2회 흥성을 경로문화체육행사에 열렸다. 해전대학 호텔제과제빵과 학생들이 일일도우미로 참가했다. 학생들은 행사에 참가한 노인들을 보조하고 행사의 시작부터 마무리까지 진행 전반에서 맹활약했다. 해전대학 호텔제과제빵과가 이번 행사에 동참한 것은 지난 3월 과별 M.T의 일환으로 학교주변 정화의 뜻을 담아 읍사무소와 연계해 쓰레기 줍기 봉사활동을 진행한 것이 계기가 돼 이번 행사를 위한 일일도우미로 참여가 이뤄진 것이다. 해전대학 호텔제과제빵과는 앞으로도 흥성읍사무소와 연계하여 지역봉사활동에 적극 참여할 계획이다. 취재_해전대학 임호 명예기자

한국적인 소재를 이용한 음식 경연

제2회 산채요리경진대회



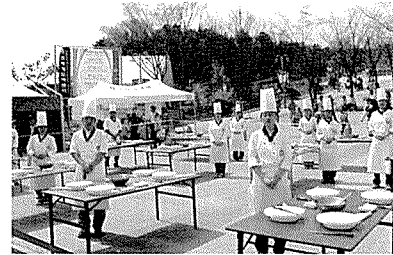
김천대학은 4월 28일부터 30일까지 3일 동안 경북 김천 직지사에서 제2회 산채요리경진대회를 개최했다.

제2회 대회인 탓에 부족한 인지도에도 불구하고 많은 사람들이 참가해 열띤 경쟁을 벌였다. 이번 대회에서는 웰빙 바람을 타고 인기몰이를 하고 있는 산나물로 만든 쌈, 샐러드, 초밥, 덕덕 스테이크, 산채 월남쌈 스프링롤 등 갖가지 요리가 선보였다. 제과·제빵과 관련해 산나물을 갈아서 섞어 만든 바게트와 무스 케이크가 특히 인기를 끌었다. 대상은 대구공업대학 남주현 외 6명이 내놓은 '한반상차림'이 받았다. '한반상차림'은 홍화설기, 수리취절편, 녹차송편, 은행단호박 등 가장 한국적이면서 새로운 작품으로 호평을 받았다. 한편 이번 대회에서 가장 돋보인 요리는 오미자를 발효시켜 만든 연근 물김치였다. 취재_김천대학 정선자 명예기자

한국관광대 케이크 만들기 이벤트 개최

제19회 이천도자기축제

4월 23일부터 6월 19일까지 제19회 이천도자기축제가 경기도 이천 설봉공원에서 개최됐다. 이천도자기축제는 매년 다양한 볼거리와 먹을거리로 약 70만 명의 관광객이



찾고 있는 경기도지역 최고의 축제다. 부대행사로 마련된 한국관광대 제과제빵과 학생들의 케이크 만들기 행사가 4월 23일과 24일 이틀 동안 열려 축제에 참가한 관람객들에게 뜨거운 호응을 얻었다. 케이크 만들기 행사는 오전과 오후로 나뉘어 각각 40명씩 모두 80명이 참가해 진행됐다. 이날 학생들은 케이크 시트와 생크림 및 글씨용 초콜릿을 미리 준비해 참가자들이 직접 케이크 만들기를 통해 제과제빵에 대한 관심과 흥미를 갖도록 유도했다. 이 행사에 한국관광대 제과제빵과 학생들이 참여한 것은 작년에 이어 올해로 2회째이다. 한편 어린이날 또한 이 같은 행사를 자체적으로 꾸려 진행했고 6월에도 계획중이다. 취재_한국관광대 안주화 명예기자

Bleu BA and MBA in Hospitality

외식경영 전공학부 및 경영학 석사

2005년 13일() 11:00



숙명여대 르 꼬르동 블루

외식경영 전공 및 경영학 석사과정 조인식 거행

지난 5월 13일 숙명여자대학교(총장 이경숙)에서 르 꼬르동 블루(Le Cordon Bleu) 인터내셔널의 '글로벌 호스피탈리티(Hospitality)' 학사 및 경영학 석사(MBA) 과정 조인식을 거행했다.

내년 3월부터 신설되는 르 꼬르동 블루의 글로벌 호스피탈리티 과정은 기존의 호텔 경영 전공이나 요리 관련 전공과 달리 호텔은 물론 리조트, 요식업, 프랜차이즈 등 서비스 전반의 관리와 외식경영 전반에 걸쳐 차별화된 과정을 교육하게 된다.

특히 MBA 과정은 교과 교육과 현장근무의 결합으로 관리이론과 실무지식을 동시에 학습해 소비자와 가까이에 선 서비스 산업의 글로벌 인재 양성에 목표를 두고 있다.

조인식에 참석한 르 꼬르동 블루 앙드레 쿠크트르(André J. Cointreau) 회장은 "르 꼬르동 블루는 현장에서 더 빛나는 인재를 키우는 자부심을 갖고 있다"며 "5년 이내 한국 외식경영을 이끄는 선두주자로 우뚝 설 것"이라며 포부를 밝혔다. 취재_정슬이 기자