

“빵·과자 전람회” 발자취

오는 11월9일부터 12일까지 4일동안
본회 주최·한국종합전시장 주관하에 사상최대의 제6회
서울국제빵·과자전이 펼쳐진다.

올해로써 11년째가 되는 6회까지의 행사면모와 그 발자취를 간추려 본다. <편집자 주>

제 1 회

전국빵·과자전 품평대회

기 간 : 1983. 11. 4~11. 6(3일간)
장 소 : 한국디자인포장센터
출품작 : 244점

제1회 전국빵·양 과자품평대회는 제과업계의 새로운 역사가 시작되는 날이었다. 종로5가 한국디자인포장센터에서 열린 행사는 모두 244점이 출품된 가운데 3일동안 열렸다. 1만1천여명의 관람객이 참관한 대회는 준비과정이나 진행등에 미비점도 없지않았으나 처음 개최한 전문전시회 치고는 성공이었다는 업계의 평가를 남겼다.

244점의 출품작중 심사작품은 121점에 불과하여 미흡하긴 했지만 6개 부문별로 입상한 우수작품은 뛰어난 것이어서 업계의 시선을 끌기도 했다.

대상에는 보사부장관상으로 ▲테커레이션 케이크부문 (주)뉴욕제과 윤성찬씨가 수상했으며, 각 부문 최우수상에는 ▲빵부문 (주)클라운베이커리 백중호씨 ▲과자공예부문 김충복제과 양성규씨 ▲생과자부문 (주)클라운베이커리 방옥섭씨가 각각 영예를 차지했다.

어떻든 제1회 대회는 업계의 진로를 제시한 이정표가 됐으며 기술인들의 자질을 드높이는데도 큰 역할을 했다.

제 2 회

전국빵·과자전람회

기 간 : 1986. 5. 3~5(3일간)
장 소 : KOEX
출품작 : 540점

제2회는 전국빵·과자전람회로 명칭을 바꾸어 KOEX에서 3일간 개최했다.

1회때보다 출품작수가 배에 달하는 540점이 출품됐고 29개의 부스가 처음으로 등장, 업계의 눈길을 끌었다.

1회때보다 체계화되고 전문화 됐다는 평가를 받은 2회는 특히 지역별로 생산되는 농수산물을 활용한 특수빵류부문을 신설, 소비자

들의 기호에 부응할수 있는 작품이 출품돼 한층 돋보이는 행사가 됐다.

540점중 심사작품은 362점이었으며 나머지 178점은 찬조 출품작이었다. 심사작품은 서울 191점, 지방 171점으로 서울과 지방 공히 전람회에 대한 관심이 고조되고 있음을 엿볼수 있게 했다.

입상자에 대한 포상도 보건사회부장관상 외에 농수산부장관상, 국회보사위원장상이 신설되었는데 수상별 명단은 다음과 같다.

▲빵부문 (주)클라운베이커리 유낙현씨 ▲과자공예부문 김충복제과 박찬희씨 ▲양·생과자부문 (주)신라명과 이은상 ▲특수빵 부문 (주)뉴욕제과 이태홍씨 ▲테커레이션 케이크부문(주)고려당 박광준씨 ▲건과자부문(주)프라



자제과 이상설씨 ▲한과부문(주)고려당 강영원
제2회 전람회의 색다른점은 분야별로 작품
이 상당히 발전했다는 평가를 받았으나 관람
객이 1만8천으로 저조했다는 평을 남겼다. 관
객의 저조현상은 당시만 하더라도 KOEX가
교통상 불편했었던데 원인이 있었던 것으로 풀
이된다.



제3회

전국빵·과자전람회

기간 : 1987. 11. 6~9(4일간)
장소 : 한국기계공업전시관(여의도)
출품작 : 361점

제3회는 1·2회때보다 1일을 더연장, 4일간
여의도에 자리한 한국기계공업전시관에서 열
렸다. 그러나 2회때의 540점보다 크게 뒤지는
361점이 출품돼 충격을 안겨 주었던 대회였
다. 그 이유는 기술인 부족현상이 업계에 미
친 영향 때문이었다.

다만 출품작수가 감소했다 하더라도 작품
수준은 크게 향상됐다는 것이 당시의 지배적
인 평가였다. 심사대상 범위를 초컬릿을 추가
하여 8개부문 11개 종류로 더 세분화, 체계화
했다는 것이 대회의 특색이었다.

포상은 제2회때와 같이 보사부장관상, 농
수산부장관상, 보사위원장상을 시상했는데 수
상자는 다음과 같다.

보건의사회부장관상에 ▲일반빵부문 (주)
뉴욕제과 송장석씨 ▲테커레이션 케이크부문
풍년제과(광주) 장진규씨 ▲과자공예부문 김
충복제과 박찬희씨 농수산부장관상에는 ▲
특수빵 부문에 남문 독일제과 (수원) 장용기

씨 ▲건과부문 풍년제과(전주) 이관용씨 ▲
한과부문 에펠제과(대전) 유근세씨 ▲보사위
원장상에 ▲특수빵부문 (주)뉴욕제과 조영관
씨 ▲양·생과자부문 김충복제과 김국정씨 ▲
초컬릿부문 (주)뉴욕제과 김정우씨가 영예를
안았다.

3회 대회에는 약6만 관객이 참관, 이제까지
의 대회중 가장많은 기록을 남겼던 행사였다.

제4회

전국빵·과자전람회

기간 : 1989. 11. 7~9(3일간)
장소 : 한국기계공업전시관(여의도)
출품작 : 531점

제4회 전람회는 지금까지의 행사중 가장 성
대하게 치러진 전람회였다.

심사대상 작품만 4백60점으로 종전에 불수

없었던 행사로 진일보했다는 평가를 남겼다.

관람객도 7만여명에 달했는가 하면 찬조 출
품작도 71점으로 모두 531점이 출품돼 행사장
을 뿌듯하게 해주었던 대회였다.

특히 빵 공예부문을 신설, 9개부문 12개 종
류로 확대하였으며 소비자와 밀착할 수 있는
기회조성을 위해 할인판매 코너를 운영함으로
씨 소비자들의 관심을 끌기도 했다.

영예의 입상에는 보사부장관상으로 최우수
상에 ▲일반빵부문 (주)뉴욕제과 송장석씨 ▲
특수빵부문 신라방 김윤권씨 ▲빵공예부문
(주)고려당 유상인씨 ▲과자공예부문 에펠제
과(대전) 나기학씨 ▲테커레이션케이크부문
(주)고려당 박광준씨 ▲양·생과자부문 김충
복제과 박찬문씨 ▲초컬릿부문 (주)뉴욕제과
김정우씨 ▲건과부문 에펠제과(대전) 박영철
씨 ▲한과부문 (주)신라당 문병준씨등 9명이
수상했다. 농수산부장관상은 쌀이 남아돌기
시작하면서 4회때부터 단절되었다.

제5회

서울국제빵·과자전

기간 : 1991. 12. 3~6(4일간)
장소 : KOEX
출품작 : 602점

행사명칭을 서울국제빵·과자전으로 바꾼
것이 특색이다. 명칭 변경은 국제화 시대에 부
응키 위해서였다. 514점이 출품됐으나 12월에
개최해야만 했던 계절적 요인때문에 관객도
저조했고 출품작도 역시 저조현상을 보였다.





서 펼쳐진다.

이번에 열리는 제 6회 행사는 업계사상 최대 규모의 행사로서 제 5회때의 120개 부스보다 배가되는 240여 부스가 이미 9월말 현재 신청을 마친 상태에 있으며 출품작도 무려 6백30여점이 출품될 것으로 전망된다.

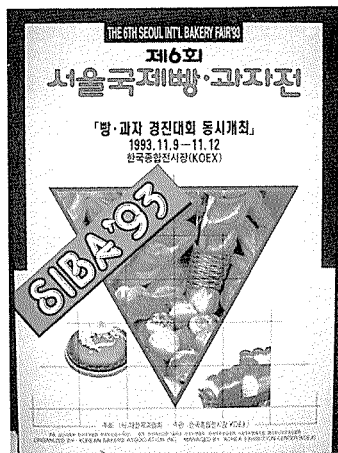
이밖에도 찬조 작품도 약 100여점이 출품될 것으로 보이는데 찬조 작품은 주로 일본작품으로 일본동경경제과학고를 비롯한 일본양과자협회연합회, 일본과자공업회에서 이미 출품 전갈을 받고 있는 상태에 있다.

이번 6회 빵·과자전은 특히 행사 이벤트로 테커레이션케이크 경연대회를 현장에서 갖는 동시에 엄마와 함께 예쁜 케이크만들기, 경영세미나도 부대하여 개최함으로써 사상 유례없는 다채로운 행사가 될 것으로 전망하고 있다.

행사 기간도 가장 적절한 계절과 시기여서 전국의 읍·면 단위에서도 대거 참관할 것으로 보이며, 일반 소비자들도 상당수가 참관할 것으로 일찍부터 예상되고 있어 줄잡아 10만명의 관람객이 드나들 것으로 보인다.

한편 이번대회에서도 심사 작품은 총 9개 분야에 13개 종류로 분류, 88명의 심사위원들이 행사 전날인 8일 야간을 통해 심사한다. 심사를 거쳐 선발된 9개 부문 최우수상 수상자에 대하여는 보건사회부장관상이 각각 시상된다.

아름든 이번 6회 대회는 협회와 업계사상 가장 다채롭고 또 업계를 대내외에 보다 알차게 홍보할 수 있는 대회가 되리라는 점에서 우리의 관심을 한층 고조시키고 있다.



그러나 행사 이벤트였던 엄마와 함께 케이크만들기와 일본과자전문학교의 과자공예실연회등이 인기가 매우 컸다는 사실은 기록에 담을 만하다. 60개사에서 120개 부스를 채워준 것도 드문 사례의 하나였고, 규모 또한 1천4백평으로 유례가 없었다는 점을 들수 있겠으나 예상외로 관람객이 4만8천명으로 저조현상을 보였다.

입상작을 보면 보건사회부장관상에 ▲일반빵부문 (주)신라명과 김인술씨 ▲특수빵부문 하이밀 (부산)박성용씨 ▲빵공예부문 파크호텔 (대구)이원중씨 ▲과자공예부문 (주)뉴욕제과 윤성찬씨 ▲테커레이션케이크부문 원제과 이장행씨 ▲양·생과자부문 에펠제과 (대전)박한순씨 ▲초컬릿부문 (주)뉴욕제과 김복순씨 ▲쿠키부문 브래드랜드 이병철씨 ▲한과부문 궁전제과 (광주)채선석씨가 수상했다.

비록 관람객의 저조 현상과 출품작의 감소 현상을 보였다 하나, 5회는 다변화하는 전람회를 예고한 행사였다고 평할수 있으며 국제 행사로서의 토대를 마련한 계기가 됐다는 것이 특징이었다고 말할 수 있다.

제 6회 서울국제빵·과자전

오는 11월 9일부터 12일까지 4일간 열리는 제 6회 서울국제 빵·과자전은 KOEX에

경진대회 최우수상 수상내역

부 문 별	제 1 회 전국빵·양과 품평대회 (1983. 11. 3~6.)	제 2 회 전국빵·과자 전람회 (1986. 5. 3~5.)	제 3 회 전국빵·과자 전람회 (1987. 11. 6~9.)	제 4 회 전국빵·과자 전람회 (1989. 11. 7~9.)	제 5 회 서울국제빵·과자전 (1991. 12. 3~6.)
빵	백중호(크라운제과)	유낙현(크라운제과)	송장석(뉴욕제과)	송장석(뉴욕제과)	김인술(신라명과)
특 수 빵		이태홍(뉴욕제과)	* 장용기(수원·남문독일) * 조영관(뉴욕제과)2명	김윤권(서울·신라방)	박성용(부산·하이밀)
빵 공 예				* 유상인(고려당)	이원중(대구·파크호텔)
과 자 공 예	양성규(김충복과자점)	박찬회(김충복과자점)	박찬회(김충복과자점)	나기학(대전·에펠)	윤성찬(뉴욕제과)
테커레이션케이크	* 윤성찬(뉴욕제과)	박광준(고려당)	장진규(광주·풍년제과)	박광준(고려당)	이장행(서울·원제과)
양·생과자	방옥섭(크라운제과)	이은상(신라명과)	김국정(김충복과자점)	박찬문(김충복과자점)	박한순(대전·에펠제과)
초 컬 릿			김정우(뉴욕제과)	김정우(뉴욕제과)	김복순(뉴욕제과)
건 과		이상설(프라자제과)	이관용(전주·풍년제과)	박영철(대전·에펠)	이병철(서울·브래드랜드)
한 과		강영원(고려당)	유근세(대전·에펠제과)	문병준(신라당)	채선석(광주·궁전제과)
비 고	* 대상		* 특수빵 2부문 2명	* 빵공예부문 신설	