

日本 菓子専門學校 강사파견 세미나 실시

3회중 2회는 韓國·1회는 專門校서 개최

일본과자전문학교 다끼자와 사업부장과 동교 다끼기 학생과장이 지난 2일 내한, 본회 이흥경 회장과 자리를 같이한 가운데 기술세미나 실시에 관한 구체방안을 협의했다.

지난 11월에 기본적인 세미나 실시계획을 논의후 이를 구체화하기 위해 내한한 일본과자전문학교 사업부장과 학생과장은 한국에서 일본에 파견 교육을 하는데 있어서 경비가 과중하게 소요되고 있음을 감안, 년 3회 세미나를 실시하되 강사를 2회에 걸쳐 한국에 파견, 세미나를 개최하고 1회는 일본과자전문학교 측에서 실시하자는데 원칙적인 합의를 보았다.

이에따라 본회는 명년 6월부터 7월중 1회 세미나를 일본서 열고 2회는 한국서 하되 9월중에 1회, 11월중에 1회씩 모두 3차에 걸쳐 기술세미나를 열기로 확정했다.

본회는 이같은 세미나 계획에 따라 우리 한국에서 필요로 하는 제품을 미리 선정하여 동교에 통고후 실시하되 이론과 실기 병행의 세



미나를 갖지는데도 역시 원칙적인 합의를 보았다.

농수산물 유통공사서 간담회 良質의 팔 수입문제등 논의

농수산물 유통공사는 지난 17일 분회 및 제함조합·식품공업협회 등 연관 단체 관계자를 초청, 94년도 팔수급문제 등에 관하여 간담을 나누었다.

이 자리에서 본협회는 94년도에 300톤을 소요로 하나 팔빙수용으로 쓰는데 있어 태국산 등은 사실상 쓰기 어렵기 때문에 가능한 중국산 수입을 원한다고 밝히고 비록 중국산일 지언정 보다 양질의 팔을 수입, 팔빙수용으로 적합한 원료를 배정토록 해 줄것을 건의했다.

본회는 국내산 수급 불균형을 감안 명년부터 팔수요가 달릴것을 감안 94년도에 3백톤을 배정토록 아울러 요청했다.

칼벨 교수 초청 세미나 개최 파리크라상

파리크라상(대표 윤석하)은 지난 12월 6일부터 11일까지 8일간 일정으로 자사 기술 고문인 프랑스의 칼벨 교수를 초청, 기술 세미나를 실시했다.

방한 첫날인 6일 칼벨 교수는 한불제과학원

에서 「바케트」와 「시골빵」, 「브리우쉬」의 실연에 이어 다음 일정으로 파리크라상의 점포와



성남 본사를 방문해 고객들에게 프랑스빵 제조법을 선보이는 한편 기술 지도를 실시했다.

한편 칼벨 교수는 프랑스 국립 제분학교 제빵과 교수를 역임한 바 있으며 1951년부터 일본을 비롯해 중국, 미국, 남미, 아프리카, 유럽 등 많은 나라를 돌며 방문 지도를 실시하고 있다.

독일 당과, 제과 전시회 1월 30일부터 다음달 4일까지

제 24차 독일 쾰른 국제 당과 및 제과류 전시회(ISM)RK 94년 1월 30일부터 2월 4일까지 독일 쾰른 국제 박람회장에서 열린다.

이번 ISM은 전시장 규모 7만 평방미터. 당과류(Sweets), 코코아, 초콜릿 및 제과류, 스낵류, 아이스크림이 전시되며 55개국 천2백여 업체가 참가할 예정이다.

(문의 : 한독상공회 TEL : 776-1546~9)

인천제과과학원 바자회

장애인 돕기 앞장

인천제과기술학원(원장 유성현)이 지난 12월 11일 자선바자회를 열고 12일 장애자 복지원인 명심원등 자선단체에 성금을 전달했다.

4년째를 맞아 본회 인천지회 회원들의 적극적인 준비로 이루어진 이번 바자회는 인천 지역 기술계와 관공서 인사, 일반인등 3천여 명이 참석했다.

인천제과기술학원은 수익금 전액(약 4백만원)을 명심원, 성은의 집, 시교육위원회(장학금) 등에 나누어 전달했으며 앞으로도 이 사업을 계속 실시할 계획이다.

해태델리 가맹점주 교육 점포운영 방향 논의

(주)델리(대표 윤학열)는 지난 11월 28일 본사 교육장에서 4/4분기 가맹점주 교육을 실

'94년 제빵사·제과사 기능 검정 계획 확정 기능장 시험 6월 27일부터 원서접수

94년도에 시행될 제과 제빵 기능 검정 계획이 확정됐다. 한국산업인력관리공단이 발표한 기능 검정 계획에 따르면 1차례 시행되는 기능장 시험은 6월 27일 원서 접수를 시작해 7월 17일 필기 시험이 치러지며 9월 11일부터 실기 시험을 거쳐 10월 17일에 최종합격자가 발표될 예정이다.

또 2월 20일부터 3월 5일까지 필기 시험 면제 대상으로 제과 부문 실기 시험이 시작되는 94년도 기능사 검정은 제빵 부문이 4차례, 제과 부문이 2차례 실시된다.

이밖에 직업훈련원 대상 검정은 3월 21일

원서 접수를 시작으로 시행되는 제빵 부문을 비롯해 제과 부문 시험이 각각 1차례씩 총 2회에 걸쳐 실시된다.

이번 94년도에 시행되는 기능 검정의 합격자 발표는 수검원서를 접수한 지방 사무소에 게시 공고되며 합격자 발표 하루전부터 3일간 자동 응답 서비스 안내를 이용하면 직접 가지 않더라도 쉽게 합격 여부를 알 수 있다. 단 기능장 부문과 직업 훈련원 대상 검정은 자동 응답 안내가 되지 않는다. 본지 144쪽에 게재된 94 제빵사·제과사 기능 검정 계획을 참조하기 바란다.

시했다.

전국 80여점주를 대상으로 실시된 이번 교육은 초빙강사의 베이커리업계 최근 동향과 기초경제학 강의, 본사 정책설명이 이어지고 크리스마스를 대비한 이벤트 전략이 소개되었다.

또 우수점포 성공사례와 점주들의 건의사항이 발표되는 등 향후 점포운영의 방향이 논의되었다.

새 CF로 이미지 제고 주력 파리크라상

파리크라상(대표 윤석하)이 최근 새로운 CF를 제작해 집중적인 홍보를 하는 등 자사 이미지 제고에 주력하고 있다.

파리크라상은 기존에 거래해 왔던 광고 대행사를 제일기획으로 바꾸고 왕년의 유명한 영화배우 윤정희씨를 모델로 선정, 프랑스 파리 몽마르트에서 촬영을 마치는 등 자사 제품의 고급스런 이미지를 소비자에게 알리는 데 주력하고 있다.

이에 따라 파리크라상은 기존 아침 시간대에 방영되던 TV CF의 시간을 저녁 시간으로 바꾸고 12월 들어 인기 프로인 MBC의 「일요일 일요일밤에」와 SBS의 「결혼」, 「머나먼 송바강」에 집중 홍보하고 있다.

주부 글잔치 시상식 개최

크라운베이커리,

크라운베이커리(대표 운영주)가 문화 사업의 일환으로 실시한 제 4회 주부 글잔치 시상식이 지난 12월 7일 수유동 아카데미 하우스에서 열렸다.

주 고객인 주부 및 미혼 여성에게 자기 표현의 기회를 제공하기 위해 개최한 이번 글 잔치에는 총 8천2백여편의 작품이 응모돼 높은 호응을 보였다.

한편 시와 산문 두 부문으로 나뉘어 공정한 심사를 거친 결과 서울 남가좌동의 윤의숙씨가 「엠마, 우리 아기」라는 산문으로 영예의 대상을 차지했고 68명의 입상자에게 상패와 상장, 소정의 상금이 수여됐다.

정부, 중소기업 근로자 병역특례 추진

본회도 대상업체 파악 주무부에 추천할 방침

정부가 중소기업체의 인력난 해소를 위해 병역 혜택 방안을 추진 중에 있어 제과업 종사자의 병역 혜택 가능성이 커지고 있다.

제과업 종사들도 병역 특례 혜택을 받을 수 있게 된 것은 국방부가 최근 병역 의무 특례 규정에 관한 법률 시행령을 개정하면서 특례 대상에 식음료업체를 포함시킨 데 따른 것.

따라서 관련단체가 특례업체 명단을 보사부에 추천하면 보사부는 이를 심의, 대상업체를 최종 선정된 뒤 병무청에 통보하고 병무청은 병역특례업체로 지정, 올해 94년부터 특례업

체에 근무하는 각종 기능 인력 병역상의 특전을 받게 된다.

정부가 이번 중소기업체 근로자 병역 혜택 방안을 추진하게 됨에 따라 제과업계에서는 양산업체와 준양산업체 근로자가 될 것으로 예상되며 이 계획이 시행될 경우 이들 중소기업체에서 3년간 근무하면 병역이 면제된다.

이에 따라 본 협회에서는 보사부의 추천 의뢰가 있는 대로 관련단체에 이를 통보하고 특례 대상자를 파악, 다시 보사부에 추천한다는 병역 특례 방안을 계획 중이다.

재료를 판매하는 가정용 제과제빵 전문점. 실연은 하루 3회 실시되며 제법설명서도 함께 제공한다.

백화점 측은 이 코너의 일일 매상이 백만원에 달하고 있으며 실연 참가 인원이 매회 평균 약30명 정도라고 밝히고 앞으로 홈케이크 코너를 대리점체제로 확대운영할 방침이라고 한다.

구리시지부 創總 1월중 개최

篤志會員 1차 모임서 확정

구리시 회원들은 지난 17일 뜻있는 20여명의 회원들이 자리를 같이한 가운데 지부창립을 위한 의견을 교환했다.

20여명의 구리시 회원들은 지부창립의 필요성을 절감하고 오는 1월 13일을 기하여 창립총회를 가질 예정이다.

넙코 국내상륙 15주년 기념

94년 한해동안 A/S 실시

(주)비타중합(대표 표학용)은 94년 카툰팩 자동충진기 '넙코'의 국내 상륙 15주년을 기념하여 전국공급처를 대상으로 넙코충진기アフター서비스를 실시하고 있다.

넙코충진기는 1979년 서주유업에 처음으로 7대가 공급되어 우유용기에 혁신을 불러왔던 기계로 최근까지 총64대가 전국 유가공업체에서 가동되고 있다.

비타중합은 지난 12.6~11일 공급업체의 기술자를 초빙하여 1차 무료아프터서비스를 실시하였고, 94년 한해동안 A/S를 계속할 방침이다. 또한 이 기간동안 충진기 및 부품일체를 20% 할인판매하기로 했다.

삼풍백화점 홈케이크 코너 인기

삼풍백화점(본부장 이한상)이 지난 7월 지하 식품부에 개설한 '홈 케이크'코너가 최근 주부고객들의 인기를 모으고 있다.

홈케이크 코너는 주부를 대상으로 가정에서 응용할 수 있는 제과제빵의 제법을 실연해 보여주고, 매장에 진열된 소도구, 소포장 원부

제과제빵교육사업 확대실시

제 9회 제과제빵 기능사 검정과 제5회 직업

진량농공단지에 경산공장 준공

고려당, 영남권 교두보 확보

지방 영업 확대를 꾀하고 있는 고려당(대표 김지정)이 영남 지역 진출을 위한 교두보를 확보했다.

고려당은 지난 12월 16일 영남 지방에 선도 있는 제품 공급을 위한 생산 시설 겸 하치장인 경산공장을 준공하고 준공식을 가졌다. 경산군 진량면 진량농공단지 내에 준공된 경산공장은 대지 999평에 건평 221평의 지상 1층짜리 건물로 트럭 8대가 동시에 상하차 할 수 있는 '테크' 시설과 페이스트리와 블란서 빵 등을 생산할 수 있는 시설을 갖추고 있다.

고려당은 서울·경기 지역을 중심으로 한

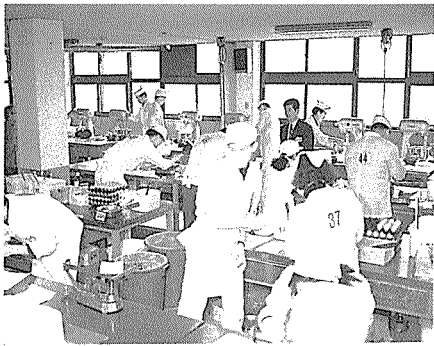
제과시장이 한계에 이르게 됨에 따라 영남지역을 집중 공략한다는 방침 아래 앞으로 60여개의 분점을 확대할 계획인데 이번 공장의 준공을 계기로 물류와 생산에 따른 비용 절감을 기대할 수 있어 영남 진출을 위한 전진기지를 확보하게 됐다.

이에 따라 고려당은 경산공장에서 생산되고 있는 페이스트리, 블란서 빵 등 일부 품목에 한정되어 있는 제품을 케이크류와 냉동빵에까지 확대하기 위해 생산 시설을 확충할 계획이다.

훈련원 대상 검정이 지난 11월 29일부터 12월 13일까지 한국제과고등기술학교와 국제제과인정직업훈련원에서 실시됐다.

93년도 마지막 기능 검정인 이번 실기 시험에는 총 1천3백70명이 응시해 평소 같고 닦은 솜씨를 발휘했다.

한편 이번 실기 시험에 응시한 응시생들의 합격자 발표는 수검 원서를 제출한 한국산업인력관리공단의 지방 사무소 게시판에 공고됐다.



식품접객업소 음용수 41%가 부적합 서울시,接客업소 무작위로 조사

서울시가 최근 실시한 일반 세균 및 대장균 검사 결과 식품접객업소에서 제공하는 음용수 중 41%가 부적합수인 것으로 나타났다.

서울시가 제과점, 한식, 중식, 양식, 다방, 일식 6개 업종의 식품접객업소 109곳에서 제공하는 보리차와 정수기 물을 무작위로 추출 조사한 결과 보리차의 경우 검사 건수 65건 중 부적합 건수가 24건으로 나타나 36.92%의 부적합률을 보였으며 정수기물은 44건 중 21건으로 47.73%의 부적합률을 보여 총 109건 수 중 45건의 부적합수에서 일반 세균 및 대장균이 검출돼 41.28% 부적합률을 나타냈다.

업종별로 보면 제과점이 보리차에서 66.66%의 부적합률과 정수기물에서 46.67%의 부적합률을 보여 평균 50%의 부적합률로 타 업종에 비해 가장 높은 수치를 기록했으며 한식 45.45%, 양식 42.86%, 일식 40%, 중식 37.5%, 다방 34.78%의 순인 것으로 밝혀졌다.

크라운베이커리 94년도 6백 10억원 목표

영남권 공략위한 김해공장 설립추진

베이커리 각 사들의 시장 점유 다툼이 치열해지고 있는 가운데 크라운베이커리(대표 윤영주)가 업계 선두를 고수하기 위한 새로운 사업 계획을 추진중에 있어 눈길을 끌고 있다.

크라운베이커리가 94년도 중점적으로 추진할 사업들은 매출 증대와 분점 확산, 제품 개발, 영남권 집중 공략, POS 시스템의 도입 등이다.

우선 크라운베이커리는 93년 450억을 기록한 매출을 94년도에는 608~610억원 수준까지 끌어 올린다는 계획이며 분점 확대에 박차를 가해 전년보다 60여개 늘어난 310여개 선까지 확산시킨다는 방침이다.

또 기존 제품의 단점 보완이나 포장, 제조

공정의 개선에서 벗어나 본격적인 제품 연구에 치중한다는 계획이며 이와 함께 경기·중부 이남의 제품 생산을 담당해온 대전공장을 물류 거점화하는 대신 올 3월 김해로 공장을 확장, 이전하는 사업을 추진 중에 있다.

이 김해공장으로서의 이전은 영남 지역을 집중 공략하기 위한 사업 확장 계획으로 현재 크라운제과 내에 사업 기획팀이 구성돼 운영 중이다.

이밖에 크라운베이커리는 구매 시점 관리 시스템인 포스(POS) 시스템을 도입, 매장에서 제품 재고와 출고 현황, 영업 정보를 전산화해 비용 절감과 영업 관리의 효율성을 극대화한다는 계획이다.

이에 따라 제과점에서의 음용수의 위생적 관리와 보관 용기, 배출구 소독 등의 대책 마련이 시급히 요청되고 있다.

제과점 관리지침서 우주산업 무료배부

우주산업(대표 이희철)의 인테리어사업부에서 최근 '제과점 관리 지침서'를 발간, 거래 제과점에 배부하고 있다.

우주산업은 판매사원교육, 매장, 제품, 영업관리 등 다양한 내용을 다루고 있는 이 지침서의 배부범위를 향후 성과에 따라 확대할 예정이다.

제원인터내셔널 프리믹스 시장 참어

제과 제빵 재료 수입 업체인 제원인터내쇼

날(대표 이우혁)이 프리믹스 시장에 본격적으로 참여한다.

제원인터내셔널은 오스트리아의 백카드린(BACKALDRIN)사로부터 건강빵 프리믹스인 「콘믹스」, 「소야프리믹스」, 「포테이토믹스」 3종을 수입, 1월 중순경 시판할 계획이다.

물과 1:1로 혼합해 사용하는 「콘믹스」는 바케트와 크리스티브레드도 응용이 가능하며, 「소야프리믹스」는 영양가 높은 대두와 섬유소를 풍부하게 함유한 밀기울이 이상적으로 배합돼 소야브레드를 손쉽게 만들 수 있는 제품으로서 회향을 사용해 콩비린내가 나는 단점을 보완한다는 것이 특징.

또 「포테이토믹스」는 포테이토 플레이크와 쌀가루가 혼합된 개량제로서 특히 두부빵을 만드는데 응용할 수 있다.

이들 제품은 농축 믹스로 밀가루에 대한 사용량이 10~20% 정도로 타 품목보다 낮아 생

산 원가 절감 효과가 있으며 지니고 있는 향을 최소화해 강한 향을 원할 때는 첨가물을 이용할 수 있는 장점이 있다.

콘믹스 10kg bag 포장 4,300원/1kg

소야프리믹스 10kg bag 포장 4,800원/1kg

포테이토믹스 10kg bag 포장 5,300원/1kg

논산, 전용철지부장 취임식 거행

논산지부는 지난 23일 회원 30여명을 비롯한 인근 지회 및 지부 임직원등 50여명이 참석한 가운데 전용철 지부장의 제임에 따른 취임식을 가졌다.

논산지부 회원 모두가 참석한 이자리에는 대전시지회 박찬헌 지회장을 비롯한 동지회 전임 김인수지회장, 황규홍지회장 등 임직원 여러분이 참석, 성황을 이룬 가운데 취임식을 가졌다.

논산지부 전용철 지부장은 취임사를 통해 회원간의 굳건한 단결을 강조하고 국제화시대에 발맞추어 나아가기 위해서는 기술·경영면에서 보다 앞서 나갈수 있는 사업을 수행해야 한다고 말했다.

취임식에 이어 논산지부 회원들은 친목을 다지는 노래자랑 등으로 축제분위기를 이루었다.



고려당, 우동 전문점 「美味」개점

고려당(대표 김지정)이 사업 다각화와 식문화 창조의 일환으로 시작한 정통 우동 전문점 「美味」 남대문 1호점이 지난 12월 28일 개점했다.

이번에 새로 개점한 남대문 1호점은 20여평 45석 규모로 미미 우동, 유부 우동, 반숙 우동, 새우 우동과 간단한 초밥류를 판매하고 있다.

이에 앞서 고려당은 정통 우동전문점 「미미」의 개점을 위해 일본 우동 전문점인 사누끼社와 기술 제휴를 맺고 기술과 메뉴의 전수를 의해 자사 직원을 일본에 파견한 바 있다.

현재 고려당은 고급 우동의 별미를 간편하고 저렴한 가격에 소비자들이 맛볼 수 있게 한다는 영업 전략 아래 2~3천원대의 우동 메뉴를 판매하고 있는데 면 등 식재의 공급을 정읍도안 공장의 제면 공장에서 조달하고 있다.

이밖에 고려당은 이번 개점을 계기로 종합식품 유통업체로서의 발판을 다진다는 목표 아래 올해부터 점포망을 확대해 나갈 계획이며 생면을 개발, 일반 소비점에도 유통 사업을 시작할 방침이다.

목포시 지부 사무실 마련

목포시 지부(지부장 정이동)가 새 사무실을 마련했다. 목포시 지부는 지난 12월 3일 새로 마련한 무안동 소재의 지부 사무실에서 개원식을 갖고 회원 상호간의 친목과 지역 과업계의 활성화를 위해 더욱 노력할 것을 다짐했다.

목포시 지부는 그동안 용당 2동의 진고개 제과점을 연락처로 사용해 왔으나 이번 사무실 마련으로 지역 과업계 활성을 위해 효율적으로 활동할 수 있게 됐다.

이전 주소 전남 목포시 무안동 12-21 3통 3반
전화(0631) 43-2591

제과제빵교육사업 확대 실시

광주지회, 기술인력 양성에 일조

YWCA의 제과제빵교육을 위탁 실시하고 있는 광주시지회(지회장 최준후)가 최근 기독교방송문화센터가 주관하는 제과제빵교실을 지회세미나장에 유치하여 화제가 되고 있다.

93년 11월부터 1기생을 교육중인 이 과정은 2개월 코스, 총원 37명 중 남자 10명이 포함되어 있어 제과인력양성에 청신호를 던지는 한편, 특히 YWCA의 위탁교육이 제과기술 전파와 함께 방부제 사용문제 등 주부들의 잘못된

된 인식을 바로잡는 데 큰 역할을 하고 있다고 평가되는 만큼 이번 제과제빵교실의 향후 결과가 기대된다.

광주지역에 정식학원이 없는 관계로 학원설립안을 다각도로 검토하였으나 제반여건이 맞지 않아 보류중인 광주시지회는 94년부터 세미나장의 시설을 보완하고 우선 실시중인 두 위탁교육의 성과를 확대하여 앞으로 적당한 규모의 교육사업을 펼칠 계획이다.

제원인터내셔널 미니 타틀릿 시판

(주)제원인터내셔널(대표 이우혁)이 최근 프랑스 정 꾸미유사로부터 미니 타틀릿을 수입해 시판 중이다.

이번에 선보인 미니 타틀릿은 가염과 가당 두 종류로 지름 49mm, 중량 3.5g이며 한 입에 먹을 수 있도록 작게 만들어진 것이 특징.

대전시 菓友會서 경영세미나 개최 한국제과고등기술학교 홍행홍교장 초청 강연

대전시 지회의 뜻있는 회원들로 구성 운영하고 있는 대전시과우회(회장 황규홍)는 최근 제과학교 홍행홍 교장을 강사로 초빙, 경영세미나를 개최했다.

대전시과우회 회원 40여명이 참석한 가운데 열린 이날 세미나에서 홍행홍 교장은 제과업계의 현황과 의식전환이란 내용으로 2시간동안 강의, 관심을 끌게 했다.

홍행홍 교장은 이날 세미나에서 1981년대부터 91년까지 밀가루의 소비 동향을 보면 제면(라면 등 면류) 분야는 10년동안 23%에서 48%

로 신장되고 있는데 반해 제빵분야는 19%에서 3%가 신장된 24%로서 제빵업계의 매출이 둔화되고 있다고 밝혔다.

이같은 이유는 제면의 경우 신제품개발 및 홍보활동 등으로 꾸준한 신장세를 크게 보인데 반해, 제빵 분야는 제면업계와 같은 활동과 신제품개발 측면에서 새로운 시각과 의식전환이 필요하다고 말했다.

이날 대전시 과우회는 세미나가 끝남과 이어 회원간의 친목을 다지기 위한 망년회도 아울러 가졌다.



경영합리화 위한 「뉴 신라 운동」전개

신라명파(대표 홍평우)가 의식 대전환과 체질 개혁을 통한 경영 합리화 운동을 전개하고 있어 눈길을 끌고 있다.

「뉴 신라운동」이란 이름의 이 경영 합리화 운동은 21세기를 대비해 발전의 토대를 구축하기 위한 것으로 지난 92년 6월부터 93년 8월까지의 도입기를 거쳐 현재 발전기 단계 중.

경영층의 의식적 술선수범 유도 및 실천, 정리·정돈·청소·청결·생활화, 사무실 효율적 사무 환경 조성, 제안 활동의 도입을 주 내용으로 하고 있다.

신라명파는 이 운동을 통해 계층별로 권한과 책임을 부여하고 전략적 관리자로서의 관리 능력을 배양, 활동적인 신라인 양성과 창의적 풍토를 조성해 21세기 발전의 기틀을 마련한다는 계획이다.

민간주도로 이웃돕기운동 보사부 1월까지 2개월간

보건사회부는 연말연시를 즈음하여 사회단체를 중심으로한 이웃돕기운동 협의회를 구성, 민간 주도로 추진 한다.

사회복지증진의 일환으로 전개하는 이웃돕기운동 기간을 12월 1일부터 94년 1월 31일까지 2개월로서 20개의 사회단체를 중심으로 전개된다.

본회는 이같은 이웃돕기운동에 적극 동참하기 위해 전국 지회와 지부 조직을 통해 모금활동을 펴 나갈 계획이다.

제2회 안양제과인의 밤 개최 모범회원 표창과 장기자랑

안양지부(지부장 이범진)는 구랍 27일 1년간의 사업을 총결산하고 다가오는 새해에 대한 계획마련의 차원에서 제2회 안양 제과인의 밤을 개최했다.

이번 행사는 지난해에 이어 두번째로, 호계동 상현빌딩 6층 오리엔탈호텔에서 열렸으며 11개 동별로 노래및 장기자랑을 벌였다. 동에서 제과발전을 위해 애쓴 회원을 선정해서 모범회원 시상식을 가졌다.

또 지난 11월에 있었던 제6회 SIBA대회 기간중 본상수장자를 제외한 3명의 대회장상 수상자들에게 상패 전달식을 가지기도 했다.



(이범진 지부장)

신라명과, 「호프빵」 개발 시판

최근 소비자들이 건강에 초점을 둔 기능성 식품을 선호함에 따라 베이커리 각 사들이 술을 이용한 자연 발효빵을 선보이고 있는 가운데 호프잎을 사용한 빵이 개발돼 눈길을 끌고 있다.

신라명과(대표 홍평우)는 지난 12월 14일 6년간의 연구 끝에 맥주의 주원료인 호프를 사용해 만든 「호프빵」을 개발, 시판에 들어갔다.

신라명과가 이번에 개발한 「호프빵」은 타 베이커리업체에서 막걸리를 이용해 만든 자연 발효빵과 달리 호프의 루플린(Lupulin) 입자를 사용한 것이 두드러진 점.

호프를 자연 발효시켜 배양한 주종을 이용, 유럽빵의 옛 제조 방식으로 만들어 씹살한 호프 맛이 나며 유지가 전혀 들어가지 않아 단백한 맛이 나는 것이 특징이다.

호프빵 중량 540g 가격 2,500원

결혼

전용산지회장 윤매근씨(현 청운가든 대표)의 영애 희정양과 김형일군이 12월 12일 서계동 청과공원에서 화촉을 밝혔다.

개업이벤트 도입업소 확산추세 적극적인 홍보로 고객 관심 유도



최근들어 점포 개점시 이벤트를 도입, 적극적인 홍보전략을 펼치는 업소들이 늘어나고 있다.

이러한 사례는 서울뿐만 아니라 지방까지도 확산되는 추세인데, 얼마전에 문을 연 울산의 로마제과(대표 김대오)는 개업 당일 점두를 풍선으로 장식하고 동물탈을 쓴 사람들이 케이크를 구매하는 손님들과 같이 기념촬영을 하기도 해 관심을 유도하기도 했다.

로마제과는 또 비누방울을 만드는 기계까지 설치, 행인들에게 로마제과의 개업을 알리는 다채로움을 연출하기도 했다.

이밖에도 얼마전에 개업한 노원구 도봉동 비드프랑스 역시 고적대와 의장대를 이용한 이벤트를 벌여 지역주민들의 큰 관심을 끌었다.

속초시지부 創立總會 개최

60여명 참석한 가운데 한일레저타운서

본회 산하 속초시지부 창립 총회가 지난 12월 9일 회원 30여명을 비롯한 내빈등 60여명이 참석한 가운데 열렸다.

속초시 한일레저타운에서 열린 이날 창립총회장에는 전 회원들이 참석하여 단합된 모습을 보인 가운데 강원도내의 원주시지부 정낙삼 지부장 및 강릉시지부 정학문 지부장 등 내빈 30여명이 참석 한층 자리를 빛내 주었다.

속초시지부 초대 지부장으로 피선된 김주진

지부장은 인사를 통해 무엇보다 중요한 것은 회원간의 인화라고 강조하고 재미 기간 중 회원들의 권익을 보호하기 위해 기술 제고를 위한 각종 세미나와 아울러 새로운 경영기법등을 보급 회원들의 권익을 신장 시키는데 힘을 쏟겠다고 밝혔다.

한편 속초시지부는 창립에 앞서 오래전부터 친목회등을 갖고 회원간의 인화와 단결을 다져온 바 있다.

