

한발 더 다가가는 제과인의 동반자 설립 10주년 맞는 롯데삼강 ‘베테라’



한 제과인의 인식을 새롭게 하는 계기가 되었고 세미나 확산에도 큰 공헌을 했다. 지금까지 베테라가 실시한 기술 서비스만 대략 600여회, 대상 인원이 1만명 정도에 이를 정도이고 보면 베테라가 제과인의 동반자라는 단어가 결코 과장이 아님을 알 수 있다.

기술 서비스 600회로 기술 발전에 큰 기여

베테라는 기술 서비스를 통해 제과점에서 생산하는 제품의 질을 높이는 데 활동 목표를 둔다. 이를 위해 기술 서비스와 정보 제공의 양대 축을 중심으로 활동하고 있다. 먼저 기술 서비스의 경우 세미나 시설이 있는 베테라로 제과인을 초청해 실시하는 세미나, 1~2년마다 개최하는 외국인 초청 세미나가 있고 제과인이 요청해 실시하는 세미나와 각 점포를 방문해 기술 서비스를 실시해 오고 있다.

그 결과 나타난 실질적인 성과도 적지 않다.

우선 기술 서비스 덕분에 이론에 약했던 기술인들이 많은 도움을 받았고 제품면에서도 높은 판매를 보이는 제품으로 매출 향상에 기여한



10년이라는 짧은 시간은 제과인과 함께 해왔다면 남다른 관계라 할 수 있다. 특히 제과인의 최대 관심사인 제품 개발과 기술 발전에 공헌했다면 더욱 그렇다. 그런 면에서 오랜 세월 제과인의 동반자로 함께 해온 롯데삼강의 ‘베테라’는 낯설지 않은 이름이다. 이 베테라가 올 11월로 설립 10주년을 맞는다.

베테라는 1986년 11월 25일 ‘삼강 테제’라는 명칭으로 출발해 이듬해에 제과인의 광장이라는 뜻의 영문 합성어인 지금의 명칭으로 변경돼 오늘에 이르고 있다. 제과인의 광장이라는 의미에서 알 수 있듯 베테라는 제과 기술인에게 신제품 안내를 비롯해 기술 발전을 위한 각종 서비스를 제공한다. 이를 위해 사용 재료의 시험과 소비자의 의견을 생산에 반영하는 중간자 역할을 담당하며 제품 개발 연구도 병행한다.

사실 베테라의 출발은 롯데 삼강의 제품 홍보를 하면서 제과 신제품 제공 및 기술 발전에 도움을 주자는 의도에서 출발하기는 했다. 하지만 그동안 베테라가 기여한 바는 크다. 초기 이렇다 할 기술 확산의 기회가 많지 않던 시절, 베테라로 인해 기술 세미나에 대

접을 들 수 있다.

베테라는 기본적으로 시장성과 지역 특성 등을 고려한 제품을 위주로 기술 서비스를 실시한다. 그 결과 현재 지방에서 인기를 끌고 있는 '대두빵', '호밀빵', '사블레 브레드', '젠장 블루' 등의 제품은 기술 서비스로 만들어 낸 히트 제품 중의 일부이다.

기술 서비스가 발로 뛰며 제과인에게 직접 제공하는 서비스라면, '베테라誌'는 지면을 통한 기술 서비스이다. 1987년 창간된 이 잡지는 적은 인원으로 모든 제과인에게 기술 서비스를 제공할 수 없는 단점을 보완하기 위한 목적에서 발행되고 있다.

초기에는 50여 페이지 분량에 흑백이었으나 현재는 80여 페이지 고급 칼라 인쇄로 제과 신제품 소개와 각종 제과 재료 지식, 해외 업계 동향, 생활·교양 지식 등 다양한 내용을 수록해 3개월마다 1만5,000부가 발행됨으로써 귀중한 정보 제공의 역할을 하고 있다.

대구, 천안 베테라 신설해 기술 서비스 확대 계획

현재 베테라는 서울과 부산 두곳의 제과 제빵 연구소를 운영하고 있다. 서울에는 7명, 부산에는 3명의 인원이 제과인 초청 세미나 및 신제품 개발 등에 힘쓰고 있다. 특히 부산 베테라는 과거 서울의 롯데 삼강내에만 세미나 시설이 있어 전국적인 기술 서비스를 충분하게 제공하기 힘든 어려움을 해소하기 위해 지난해 9월 신설한 것으로 베테라의 기술 서비스 의지를 단적으로 보여주는 예이다.


롯데 삼강 베테라 연혁

- 1986년 삼강 '테제' 로 출발
- 1987년 삼강 '베테라'로 명칭 변경
베테라誌 발행
- 1988년 JIB 2차 연수
- 1989년 JIB 3차 연수
- 1990년 JIB 4차 연수
베테라실 확장 및 시설 보강
- 1991년 프랑스 꼬르동 블루 연수
- 1993년 AIB 1차 연수
- 1995년 부산 베테라 설립
- 1996년 JIB 5차 연수
- 이외 베테라초청 세미나 및 기술 서비스를 1만명 대상으로 600회 실시

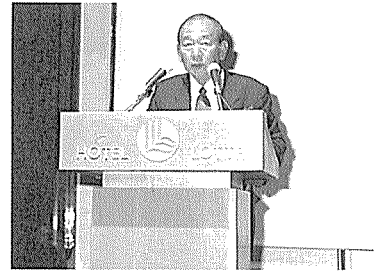
현재 부산 베테라는 총 70평 규모에 각종 제과 제빵 시설을 갖추고 월 평균 7회 정도의 기술 서비스를 실시하고 있어 지역 기술 발전에 이바지하고 있다. 이렇듯 두곳의 베테라는 명칭 그대로 '제과인의 광장'으로서의 역할을 충실히 수행하고 있는 것이다.

또한 질 높은 기술 서비스 제공을 위해 베테라는 자체 인원 교육과 시장성 있는 제품 개발 연구에도 힘을 쏟고 있다. 베테라의 기술 서비스 인원 대부분은 대학에서 식품 관련 학문을 전공한 인원이지만 여기에 그치지 않고 수시로 JIB, AIB, 꼬르동 블루 등 일본과 미국, 프랑스의 교육 기관에 직원을 파견해 연수 시킴으로써 선진 기술 습득에 주력한다.

이밖에 외국의 제품을 우리나라 실정에 맞게 연구를 통해 소개하고 시장성 있는 제품 제공에도 노력을 기울이고 있다. 지난 10월 베테라 설립 10주년을 맞아 서울과 전주, 부산에서 일본인 강사를 초청해 실시한 크리스마스 생크림 케이크 세미나는 계절과 천연 생크림이라는 새로운 재료를 제시한 것으로 한발 앞서 제과인을 이끌어 나가는 베테라의 또다른 모습을 읽을 수 있는 것이었다.

베테라는 설립 이후 늘 제과인의 동반자로 함께 해왔다. 그러나 이에 머무르지 않고 더 제과인에게 가까이 다가가기 위해 준비 중이다. 현재 두곳의 제과 제빵 연구실 외에 내년에는 대구에, 2년 후에는 천안에 베테라를 설립한다는 계획이 그것이다. 이럴 경우 베테라는 전국적인 기술 서비스가 가능한 교두보를 확보하게 된다. 따라서 지금까지도 그랬지만 앞으로 제과인들은 더 친근하고 충실한 기술 서비스의 베테라를 만나게 될 것이다. 

<글/박종산>



▲ 설립 10주년 세미나에서 기념사를 하는 이영종 사장



▲ 또다른 기술 서비스의 정인 베테라誌. 1만5000부가 발행돼 기술 발전에 기여하고 있다



▲ 베테라는 앞으로 대구와 천안에도 세미나 시설을 갖춰 전국적인 기술 서비스 확대에 나설 예정이다.