



라스베가스 베이킹 엑스포 'IBIE 97'

미국 베이커리산업의 현장을 가다

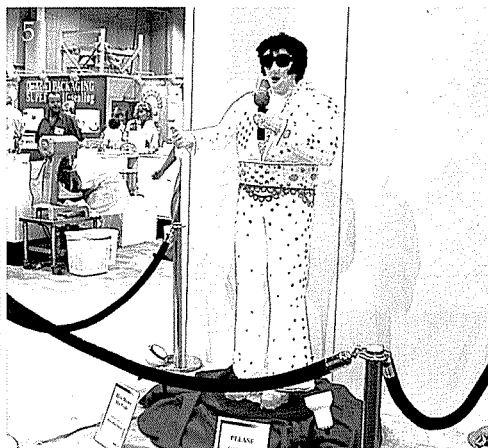
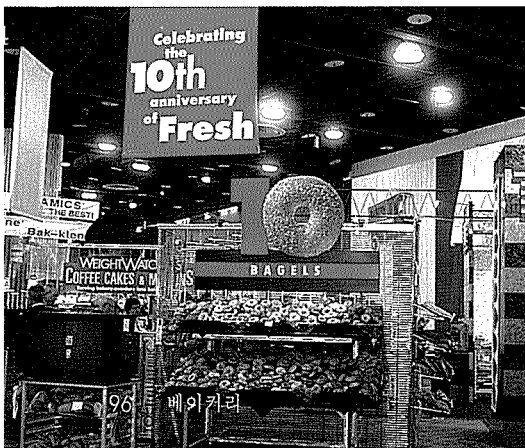
미국 네바다주 동남부에 자리잡은 사막의 도시 라스베가스.

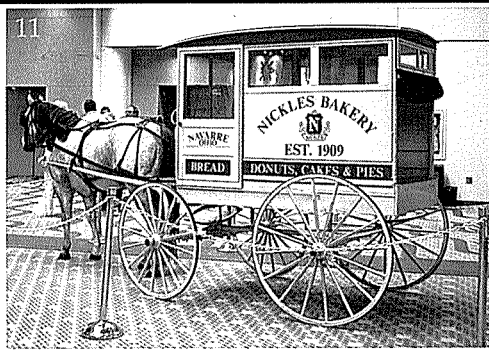
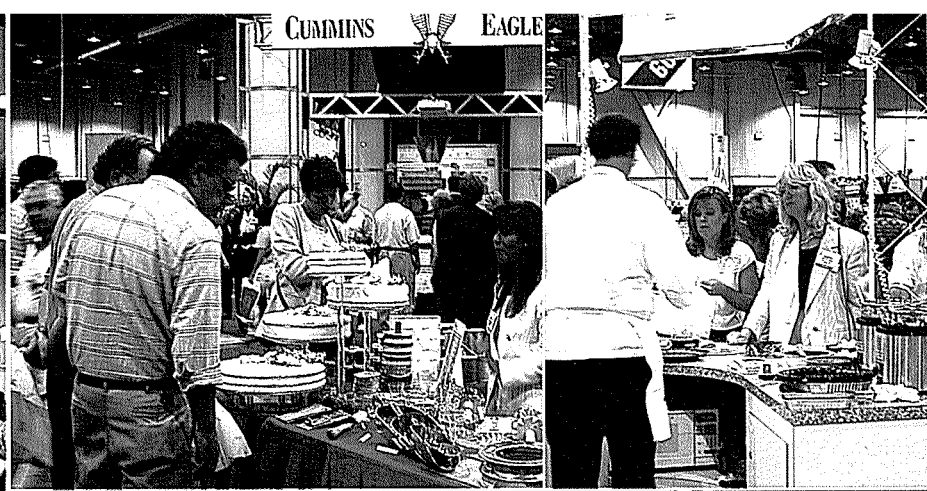
얼마전 국내의 열혈탕아(?)들이 순식간에 몇십억원의 돈을 날렸다고 전해지는 도박의 도시 라스베가스는 전세계의 관광객을 유치하기 위해 유럽의 고즈넉하고 운치있는 전통의 아름다움과는 달리 번창하는 카지노와 최신의 첨단 컴퓨터시스템을 이용, 여러 가지 볼거리와 도시적인 매력을 창출하는 세계적인 관광 명소이기도 하다.

바로 이 라스베가스에서 '세계 최고의 베이커리 전시회'를 표방한 국제베이커리산업박람회 (IBIE, International Baking Industry Exposition)가 지난 9월 22일부터 5일간 국제 컨벤션센터에서 개최되었다. 지난 1949년부터 4년에 한 번씩 열린 IBIE는 금년에도 전시면적 2만2천480평에 각종 빵과 과자류를 생산할 수 있는 생산라인에서부터 재료나 원료 포장 물류시스템과 각종 첨단장비에 이르기까지 819개 업체(미국742개사, 해외업체 77개사)가 참여함으로써 베이커리와 관련된 모든 정보를 한자리에 선보인 국제적인 행사였다. 전시기간 동안 IBIE '97을 보기 위해 전시장을 찾은 입장객수는 전시회전 예약자가 2만591명(해외입장객 100개국 5천425명 포함)이었고, 최종 집계결과 약 2만9천여명 정도가 전시장을 방문했던 것으로 나타났다.

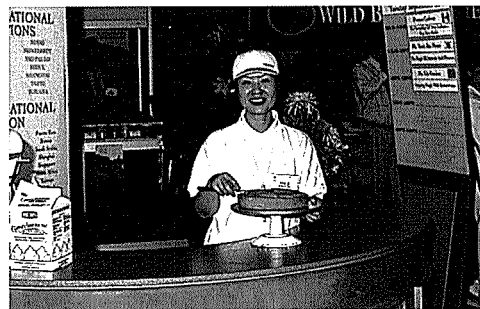
독일의 '이바(iba)' 프랑스의 '유로빵(Europain)' 다음가는 세계적인 전시회로 알려진 IBIE는 특히 양산업체들을 위한, 최첨단의 컴퓨터시스템을 이용한 각종 장비에서부터 자영제과인들을 위한 특수제품과 여러 가지 아이디어상품 그리고 다양한 마케팅기법과 각종 경영정보의 흐름을 보고 느낄 수 있었다.

한편, IBIE는 관람자쪽에서 볼 때 전시회 입장료가 너무 비싼 것이 흠. 사전 예약은 35달러이고 현장에서 등록하여 입장하는 경우는 60달러나 돼 유럽이나 일본의 모박쇼에 비해 관람자의 부담이 컸으며, 전시장 내에서의 사진촬영 역시 금지돼 있어 다른 지역과는 달리 상당히 폐쇄적이었다.





1. 라스베이거스 컨벤션 센터.
2. 전시장 로비.
3. 전시장 전경
4. IBIE에서는 다양한 베이글빵 소재들이 눈길을 끌었다. 역시 미국인에게 베이글빵이 최고.
5. 공예작품으로 되살아난 엘비스프레슬리.
- 6,8,9. 우리와는 다른 제품 소재와 기법들이 선을 보여 다양한 제품 아이디어를 얻을 수 있었다.
7. 반제품으로 제작된 냉동 파이반죽.
10. 웨딩케이크와 다양한 소재들.
11. 옛날에는 이런 마차에 빵을 싣고 다니며 팔았다.
12. 이번 전시회에는 소규모 개인사업자의 출품도 두드러진 게 특징.



미국 전시장에 웬 한국인?

문제의 여성기술인은 다음 아닌 (주)고려당의 문윤재씨. 그녀는 지난 5월에 있었던 리치사의 생크림 테커레이션 경연대회에서 대상을 수상. 이번 전시기간중에 리치사 부스에서 케이크 테커레이션 실연을 펼쳤다.