

# 이달의 주요 NEWS

- 114 제과 재료 가격 내림세  
 최근 주요 제과 재료 가격이 내림세를 보이고 있다. 밀가루는 10.8%, 설탕은 5%, 일부 특정품목은 60%까지 내린 가격으로 유통되고 있다. 이런 현상은 환율이 비교적 안정세를 유지하고 있는데다 재료상들의 시장 점유 경쟁이 날로 치열해지면서 제과점에서 공급받는 실제 재료 가격이 큰 폭으로 하락한 데 따른 것이다.
- 115 서울지역 점포 임대료 '곤두박질'  
 얼마전까지만 해도 허를 내두를 정도로 치솟던 서울지역 중심상권의 점포 임대료가 최근 들어 지속적으로 폭락하고 있는데다 권리금조차 급속한 하락세를 보이고 있다. 이같은 임대료와 권리금 폭락 사태의 주원인은 '자영업자들의 휴·폐업 속출'. 결국 IMF 한파가 그 배경이리는데...
- 117 크라운베이커리 화의 개시 결정  
 지난 1월 15일 자금난으로 화의를 신청했던 크라운베이커리가 최근 서울 지방법원에서 화의 개시 결정을 받았다. 이에 따라 크라운베이커리는 금융 회사와 관련업체 등에 대한 채무를 일정 기간내에 분할 상환할 수 있게 됐고, 자금 운영이 수월해져 정상화의 기틀을 마련하게 될 것으로 보인다.
- 120 빵드비 운영권 바뀌어  
 스위스 식품의 베이커리 브랜드인 빵드비가 한 개인 사업자에 인수됐다. 빵드비는 이미지 제고를 위해 B, C 작업을 추진하고 있으며 이달초부터 본격적인 가맹점 확산에 나선다. 중심상권에 전략 점포를 개설하는 등 사업을 재정비하고 있는 빵드비의 행보에 관심이 모아지고 있다.
- 121 TV, 근거없는 제과점 트집잡기  
 최근 TV 등 언론 매체의 무책임한 취재 형태로 IMF한파 때문에 가뜩이나 힘겨운 자영제과점들의 반축을 사고 있다. SBS는 지난 5월 자영제과점의 빵 중량이 업소마다 달라 소비자를 기만하고 있다는 내용을 방영했다. 그러나 이러한 보도는 법적 위반 사항이 아님에도 불구하고 문제가 있는 것처럼 사실을 왜곡했다는 지적이다.



# 제과 재료 가격 하락세 당분간 지속될 듯

## 최근의 환율 안정, 재료상 출혈 경쟁이 주원인

천정 부지로 치솟아 제과점의 원가 부담을 가중시킨 제과 재료 가격이 최근 들어 내림세를 보이고 있다.

지난해 말부터 시작된 환율 상승으로 밀가루의 경우 올들어 60%, 설탕의 경우도 68% 인상됐으며, 수입 재료도 평균 60% 오르는 등 모든 재료들의 가격이 올랐다.

그러나 최근 들어 주요 제과 재료의 가격이 내린 후 보합세를 유지하고 있다. 이런 현상은 환율이 내린 후 비교적 안정세를 유지하고 있는데다 재료상의 시장 점유 경쟁이 치열해지면서 제과점에서 공급받는 실제 재료 가격이 크게 내린 데 따른 것이다.



러 가격이 인화된 밀가루, 설탕 등 일부 품목 이외의 제과 재료 가격 인하는 재료상의 치열한 경쟁 때문으로 풀이된다.

### 재료상 출혈 경쟁으로 실공급가 크게 내리

현재 제조업체에서 재료상에 공급되는 밀가루 가격은 강력분 22kg짜리가 1만 2,300원선. 이를 재료상이 제과점에 공급하는 가격은 1만 3,300원선으로 1,000원 많은 8%의 이익만 남기고 제과점에 판매하고 있다. 설탕의 경우는

정도가 더 심해 제조 업체의 공급가가 1만 5,350원인 9kg짜리 제품을 제과점에 1만 6,000원에 판매해 650원 많은 4%의 이익만을 남기고 있다.

마가린의 경우는 재료상의 과당 경쟁으로 어느 정도 싼값에 판매되고 있는지 보여주는 대표적인 사례다. 제조 업체의 공급가가 1만 5,400원인 특정 업체 제품의 경우 재료상의 공급가가 1만 8,000원이 정상임에도 현재 1만 6,000~1만 6,500원에 판매되고 있으며 일부에서는 제조 업체 공급가와 같은 수준인 1만 5,000대에 판매될 정도로 가격 경쟁이 치열하다.

재료상들은 제조업체로부터 공급받은 재료를 제과점에 판매할 때 통상 15%의 마진은 남아야 한다고 밝힌다. 그러나 현재 대부분의 재료상이 9%대의 마진을 남기고 있으며 일부 품목은 5% 이내의 저마진으로 출혈 경쟁을 벌이고 있다. 여기에 IMF 한파 이후 일반 재료상 외에 차량만 보유한 채 이동하며 제과점에 제품을 싸게 판매하는 재료상도 크게 늘어나 그동안 형성돼 있던 재료값의 기준선이 무너진 상태이다.

제조업체의 관계자는 “최근 재료상의 출혈 경쟁으로 인한 가격 인하가 제과점의 입장에서는 반가운 소식이지만 과당 경쟁으로 많은 재료상이 도태할 경우 살아남은 소수 재료상끼리의 가격 인상의 담합이 용이해져 장기적인 안목에서 볼 때 바람직한 현상은 아니다”라고 밝혔다. 또 다른 관계자는 “현재 재료상의 경쟁으로 싼값에 재료들이 유통되고 있지만 최근 환율이 또 상승 조짐을 보이고 있어 다시 가격이 인상될 가능성이 있다”고 전했다.

### 환율 하락으로 밀가루·설탕 값 소폭 인하

재료 가격 인하의 1차 원인은 환율 하락이다. 최고 1,800원대를 오르내리던 달러당 원화의 환율은 지난 5월 중순 현재까지 1,400원대를 유지하고 있다. 이에 따라 밀가루의 경우 국제 시세와 환율이 안정되면서 지난 3월 제조 업체 공급가가 강력분이 1만 3,000원으로 5.8%, 박력분이 1만 1,900원으로 7.8% 내렸다.

이어 지난 5월 1일부터 제조 업체 공급가가 다시 인하돼 강력분이 1만 2,300원으로 5.4%, 박력분이 1만 1,000원으로 7.6% 내리는 등 두차례에 걸쳐 총 10.8% 내렸다. 이밖에 지난해부터 3차례 가격이 오른 설탕도 지난 4월 국제 원당 시세와 환율 하락이 계속 유지됨에 따라 제조 업체 공급가가 5% 내린 상태이며 우유도 수요가 크게 줄어 곧 50~10% 가격이 내릴 것으로 예상되고 있다.

한편 60% 가격이 올랐다가 환율 하락으로 20% 가격이 내린 수입 제과 재료는 업체의 가격 덤핑으로 또다른 양상의 가격 인하를 보이고 있다. 이는 일부 업체가 재고 물량이 많거나 앞으로 취급하지 않을 특정 품목을 빨리 처분하기 위해 덤핑 가격으로 제품을 판매하는 데 따른 것. 현재 특정 품목의 경우 최고 60%내린 파격적인 가격에 유통되고 있다.

한편 최근 재료 가격이 크게 내린 것은 시장 점유 확대를 노린 재료상의 출혈 경쟁이 주요인이다. 특히 제조업체의 공급가가 내

# 휴·폐업 속출로 점포 임대료 '곤두박질'

30~50% 폭락, 일부 지역은 권리금 사라져

서울지역 중심상권의 상가 점포 임대료가 폭락, 권리금이 사라질 기미를 보이고 있다.

“서울시내 주요 A급 상권의 경우 보증금 하락은 쉽게 눈에 띄지 않고 있으나 권리금이 작게는 30%, 많게는 50% 이상 폭락하고 있다. 노른자위 상권으로 부각됐던 건대입구역 상가 점포(1층, 10평 기준)의 경우 지난해 말까지 권리금이 1억 2,000만원 했던 곳이 현재는 8,000~9,000만원으로 급락했다”고 부동산 컨설팅업체인 미주하우징컨설팅은 전했다. 또한 A급 상권의 이면도로변이나 사가정 역세권 같은 변두리 국지 상권의 경우 점포 임대 보증금은 10~20%, 권리금은 모두 50%까지 하락한 것으로 알려졌다.



이 지역 대로변 상가 점포(10평)의 작년 말 권리금은 최고 2억원을 호가했으나 지금은 권리금을 받기가 어려운 실정이다. 이 지역 부동산 중개업자는 “거래 자체가 이루어지지 않기 때문에 권리금은 물론이고 점포 임대가격이 평균 30~50% 떨어진 것 같다”고 말했다.

## 명동상권, 권리금 50~100% 폭락

최고의 권리금과 보증금을 자랑하던 명동도 일부 건물주들이 보증금 없이 월세만 받고 있는 상태다. 명동의 핵심상권인 중앙로와 코스모스 백화점, 유투존 뒷골목의 점포 보증금도 큰 폭으로 떨어지고 있으며 권리금이 없는 곳이 태반이다. 중앙로 대로변 20평 규모의 1층 매장의 경우 보증금이 IMF 이전보다 20~30% 하락한 5억~7억원에 거래되고 있다. 올들어 대부분의 임대 점포의 권리금이 작년말보다 약 50~100% 떨어지고 있으며 권리금이 붙지 않은 매물도 많은 것으로 알려지고 있다.

지난해 가을, 평당 1,000만원을 호가하던 신촌 대로변 1층 상가의 경우 최고 50%까지 권리금이 떨어졌다. 이같은 권리금 폭락현상은 업종이나 위치에 관계없이 빚어지고 있다. 현재 신촌 상권의 권리금은 평균 30% 정도, 점포 보증금은 10~20% 정도 하락했다.

영등포, 여의도 지역도 사정은 마찬가지. 부동산 시장에 나온 점포가 예년에 비해 50% 정도 늘었다. 보증금은 약 30%, 권리금은 다른 지역보다 적은 10~20% 가량 떨어졌다. 대학로·미아·상계지역의 경우 건물과 지역에 따라 다소 차이는 있지만 변두리 상권의 권리금이 거의 사라졌으며 중심상권의 점포도 50% 정도 하락했다. 성신여대 입구 변화가인 동선로 주변 20~30평 규모의 점포는 권리금, 보증을 모두 합쳐 50% 정도 하락했다.

백화점 건립과 지하철 7호선 개통이라는 호재로 지난해 권리금과 보증금이 오름세를 보였던 미아·노원·창동 지역에서도 권리금이 급격히 하락하고 있다. 한편 이같은 현상에 대해 부동산 전문가들은 “경기가 살아나지 않는 한 점포 임대료 하락 현상은 쉽게 멈추지 않을 것”으로 전망했다.

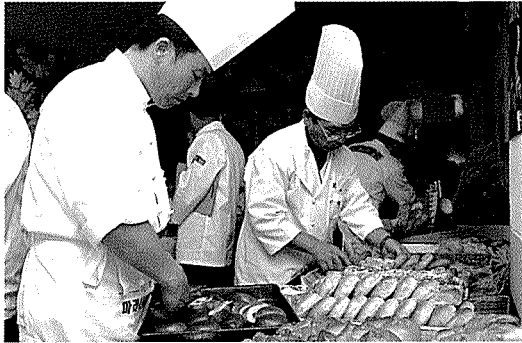
## 매물은 쌓이고 상가는 공동화

이같은 현상에 대해 부동산 중개업자들은 “최근 IMF 한파로 자영업자들의 휴·폐업 속출이 임대료 폭락의 가장 큰 원인”이라고 지적했으며, “천만원대에서 수억원대를 호가하던 권리금을 포기하면서까지 점포를 내놓는 상인도 적지 않아 중개업소에 매물만 쌓이고 있는 실정”이라고 말했다.

일부 상권에서는 전체 점포의 20% 가까이 빈 채로 남아 있어 상가 공동화 현상이 심화될 조짐을 보이고 있다. 종로는 서울에서 가장 사업이 안정적이라 평가를 받은 지역이었으나 대로변을 끼고 있는 1층 A급 매장을 제외하고는 이면도로에 위치하고 있는 대부분의 점포 권리금이 크게 하락하고 있다.

IMF 한파가 불기 직전인 지난해 11월 압구정 대로변의 1층 점포(10평 기준)의 경우 통상 8,000만원 정도의 권리금이 붙어 거래됐으나 현재는 권리금을 받기 어려운 실정이다. 신현대아파트 앞 9차 상가에 있는 1층 점포의 경우 현재 권리금 3,000만원에 매물로 나와있으나 3개월째 나가지 않고 있다. 10평 짜리 이 상가 점포는 지난해 말 5,000~8,000만원의 권리금에 보증금 8,000만원, 월세 300만원이었으나 4월말 현재 권리금 자체가 사라진 데다 보증금이 5,000만원, 월세가 150~200만원으로 폭락한 상태이다.

## '98 하이박 경연 개최요강 변경 10월 28일부터 4일간, 대상 상금 500만원



'98 하이박 경연대회 개최 요강이 변경됐다.

변경된 일정에 따르면 이번 대회는 10월 28일부터 3일간 실시하기로 했던 일정을 하루 더 늘려 28일과 29일은 경연대회, 30일은 시상식 및 제품 참관, 31일은 제품 참관의 순으로 진행된다.

이에 따라 28일에는 식빵 A조(31세 이상)가 오전 9시부터 오후 1시까지, 식빵 B조(30세 미만)는 오후 2시부터 6시까지 경연을 벌인다. 또 29일에는 조리빵 A조와 B조가 오전 9시부터 오후 1시까지, 페이스트리 A조와 B조는 오후 2시부터 6시까지 한국제과고등기술학교에서 경연을 실시한다.

3개 부문 최우수 제품에 주어지는 대상 상금도 300만원에서 500만원으로 상향 조정돼 대상 1명에게 상금 500만원, 금상 6명에 각각 150만원, 은상 6명에 각각 100만원, 동상 6명에 각각 50만원, 장려상 12명에게는 각각 10만원의 상금이 수여된다.

한편 하이박경연 수상자에게는 하이박 동우회에 가입할 수 있는 자격과 해외 경연 대회에 참가할 수 있는 우선권이 부여된다.(자세한 개최 요강은 123쪽 참조)

## 선인베이클 신공장 본격 가동 필링류 등 수입대체품 생산

제과재료 수입 및 생산 업체인 선인베이클(대표 이호구)이 아산 신공장을 완공하고 6월부터 본격적인 가동에 돌입한다.

아산 신공장은 그동안 수입에 의존해 왔던 제과 재료를 국내생산으로 대체하기 위해 설립된 것으로 기존의 공장을 이전 확장해 대지 1,000평, 연건평 360평 규모의 생산 시설을 갖추고 있다.

선인베이클은 앞으로 이 신공장을 통해 국내 최초로 개발에 성공해 생산 판매 중인 천연 사워종을 비롯해 필링류, 유화제, 개량제, 광택제 등을 생산하게 된다.

한편 선인베이클은 앞으로 유산균을 이용한 제과 재료 등을 추가로 개발해 생산하는 등 제과 재료의 국내 생산을 확대할 계획이다.

초콜릿 등 총 10여종의 제품을 수입할 것으로 알려졌다.

유암산업은 현재 칼라 초콜릿 제품에 대한 색소 검사를 실시하고 있는데 8월말 1/3 컨테이너 분량을 발주해 9월부터 판매에 들어갈 예정이다.

## 썬메리 가맹사업 방향 수정 20평 이상 자영제과점 전환 유도

빙그레 썬메리(대표 신중훈)의 가맹 사업이 자영제과점 전환 방식을 통해 추진될 것으로 보인다.

올초부터 본격적인 가맹사업에 나선 썬메리는 은행권의 고금리가 지속되고 있는 현실에서 가맹점 개설자의 수익성 보장이 쉽지 않다고 판단, 신규점 개설보다 기존 자영제과점의 전환에 주력할 것으로 알려졌다.

이같은 썬메리의 방향 수정은 올들어 가맹점 개설 희망자는 크게 증가했지만, 신규점 개설이 무리하게 추진될 경우 브랜드 이미지의 실추가 우려되기 때문이다.

썬메리는 지속적인 경기 침체가 예상되는 내년까지 최소 20평 이상의 자영제과점

20여개를 가맹점으로 전환시킨다는 방침에 따라 구체적인 전환 조건을 확정하기 위한 작업을 진행하고 있다.

## 유암산업, 초콜릿 수입 검토 미국 기타드사 제품, 9월경 시판

유암산업(대표 김영철)이 초콜릿 제품의 수입을 검토하고 있다.

이 업체의 관계자는 “초콜릿 수입원이 대부분 유럽에 편중되어 있으며 제품수도 다양하지 못하다고 판단, 미국쪽에서 새로운 제품을 위주로 수입을 검토중”이라고 밝혔다.

이에 따라 이 업체는 미국 초콜릿 전문 업체인 기타드(Guitard)사와의 계약을 통해 초콜릿 커버추어와 데커레이션에 사용되는 드롭(Drop) 스타일, 색소가 들어있는 칼라

## 경기제과기술학원 개원 수원시 매탄동에 80평 규모

지난 5월 수원지역에 경기제과기술학원(원장 이천식)이 문을 열었다.

매탄동 법원 4거리에 위치한 이 학원은 80평 규모로 정규반 6개월 과정과 고등반 2개월 과정, 취미반 3개월 과정으로 수업을 진행하는데 특히 현장 기술자를 대상으로 한 고등반이 개설돼 눈길을 끌고 있다. 한편 강의는 오전과 오후, 야간반으로 구성되어 있다.

## 자격증 취득 무료교육

대한학원, 중견 기술인 대상

대한제과기술학원(원장 이홍열)이 오는 7월부터 9월까지 2개월간 현직 기술인을 대상으로 제과 제빵 기능사 자격증 취득을 위한 무료 교육을 실시한다.

이번 무료 교육은 현장에서 일하느라 자격증을 취득하지 못한 경력 기술인에게 기회를 제공하기 위한 것으로 제과점에 근무 중이거나 현장 경력이 있는 기술인이 교육을 희망하면 선착순 30명에 한해 자격증 취득을 위한 필기 및 실기 교육을 무료로 받을 수 있다.

9월 필기 시험과 10월 실기 시험을 대비하기 위한 이번 교육의 모집 기간은 7월 1일부터 18일까지이며 7월 21일부터 9월 20일까지 2개월간 교육을 실시한다.

●문의: 547-9276

## 리치프러더츠 수시 세미나

조흥화학과 함께 시장 공략

리치프러더츠가 조흥화학과 공동으로 중소 도시를 겨냥한 소규모 세미나를 수시로 개최하고 있다.

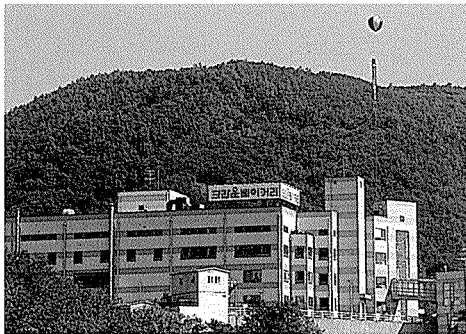
리치프러더츠와 조흥화학은 지난 5월 제과 재료상인 울산 강원식품에서 세미나를 실시한데 이어 6월에는 안산과 의정부 등 주로 소규모 도시를 중심으로 세미나를 개최해나갈 예정이다.

이런 공동 세미나는 조흥화학이 판매 중인 리치 생크림, 이스트, 롤인 시트 등의 판매 확산을 위한 것으로 생크림을 이용한 빵과 생크림 테커레이션, 롤인 시트를 활용한 제품 등 총 30여 가지의 제품을 선보이고 있다.

리치프러더츠와 조흥화학은 현재 자사 제품을 판매하는 재료상의 요청이 있을

## 크라운베이커리 화의 개시 결정

19일 화의 인가, 관련업체 숨통



크라운베이커리(대표 운영달)가 지난 5월 19일 서울 지방법원 제50 민사부로부터 화의 개시 결정을 받았다.

지난 1월 15일 자금난으로 화의를 신청한 크라운베이커리는 법원의 실사 결과 금융부채 부담과 채권 지수가 상대적으로 낮으며 현재 생산 및 영업활동이 활발한 점 등 회생 가능성이 높다고 인정돼 화의 개시 결정을 받게 됐다.

이에 따라 크라운베이커리는 앞으로 관재인 선임과 채권 신고, 채권자 집회를 거쳐 오는 6월 19일 법원으로부터 최종적으로 화의 인가 결정을 받게 된다.

이번 화의 개시 결정으로 크라운베이커리는 금융권과 관련업체 등의 채무를 일정 기간 내에 분할 상환 할 수 있게 됐다. 이에 따라 자금 운영이 수월해져 정상화의 기틀을 마련하게 됐다.

이번 크라운베이커리의 화의 개시 결정으로 고려당 등 화의를 신청한 다른 업체의 회생에도 긍정적인 영향을 미칠 것으로 예상되며, 그동안 채무가 동결돼 어려움을 겪던 관련업체의 자금난에도 숨통이 트이는 계기가 될 것으로 보인다.

경우 무료 세미나를 개최하고 있는데 앞으로 판매 취약지역을 위주로 한달 평균 1회 이상 세미나를 개최해 시장을 확산한다는 계획이다.

●문의 : 리치프러더츠 3431-5741,  
조흥화학 755-8261

## 학점은행제 운영기관 확대

조건 까다로워 제과학원 불투명

교육부는 현재 61개 기관에서 실시중인 학점은행제를 9월부터 200개 기관, 2,000개 과목으로 확대하기로 결정했다.

특히 실직자가 급증함에 따라 정부 각 부처에서 개설하고 있는 실업자 재취업훈련 프로그램 등 직업·기술계 과목을 우선으로 학점은행제 운영기관으로 확대하고 지역별로도 운영기관과 과목을 골고루 분산되도록 할 방침이다.

현재 기술계학원 중 학점은행제 운영기관으로 지정된 16개 가운데 제과 학원은 없는 실정이다. 교육부는 각 시·도 교육청과 학원 연합회를 통해 정보를 수집, 기술계학원 중 운영기관을 확대할 계획인 것으로 알려졌다.

그러나 운영기관으로 선정되기 위해서는 전문대 전임강사 이상의 자격을 갖춘 강사진과 표준교육과정·교수요목에 따른 교육 프로그램을 마련해야 하는 등 기본 조건이 까다로워 제과학원이 운영기관에 선정될 수 있는지는 불투명한 상황이다.

교육부는 6월말까지 학점은행제 운영기관 신청을 받은 뒤 서류심사와 실사를 거쳐 8월말에 운영기관과 과목을 선정, 공고할 계획이다.

●문의 : 교육부 평생학습정책과 720-3414  
한국교육개발원 3460-0272

## 밤통조림 실중량 확인 필요 포장과 크기가 동일해 혼선 빚어

IMF 한파가 불어닥친 이후 시장확보를 위한 재료 업체간의 가격 경쟁이 치열해진 가운데 재료 유통 과정에서 적지 않은 말썽이 발생하고 있다.

밤통조림의 경우 최근 수출물량이 크게 줄어든데다 IMF 한파로 생산업체들의 자금난이 심화되면서 유통성 자금확보가 손쉬운 소분 포장인 6kg에서 5.5kg으로 줄이는 추세에 있다. 그러나 유통과정에서 이같은 사실을 통보하지 않아 6kg과 5.5kg 중량이 같은 가격에 판매되는 헤프닝이 벌어졌다.

실제로 양천구 신월동에 위치한 C제과점에서는 올초 초 일괄적으로 구입한 밤통조림 가운데 6kg과 5.5kg 중량이 섞여 있었다. 그러나 이같은 사실을 모른채 밤가격이 하락해 통조림 가격이 낮아졌다는 재료상의 말에 따라 65톤의 통조림을 추가로 구입한 이 제과점은 뒤늦게야 고품질 중량이 이전보다 줄어든 5.5kg이라는 사실을 발견하고 판매 회사측에 항의했으나 아무런 조치가 취해지지 않았다.

이같은 혼선은 6kg과 5.5kg 제품의 포장과 크기가 동일해 자세히 확인하지 않으면 구별할 수 없는데다 유통과정에서 소비자들에게 이같은 사실을 설명하지 않은데서 발생한 것이다. 이에 대해 업계 관계자들은 재료구입시 중량을 확인하는 작업이 필요하다고 충고하고 있다.

### 제과학교, 건물 증축공사 면류연구소 이전, 교실 확보 위해

한국제과고등기술학교(교장 홍행홍)가 지난 5월부터 건물 증축공사에 들어갔다.

제과학교 관계자는 "최근 재취업과정 등 교육과정이 새로 개설되는데다 면류식품연구소까지 학교내로 이전하게 돼 현재 시설로는 부족하다"며 "원할한 교육을 위해 건물을 증축공사를 진행하고 있다"고 밝혔다.

제과학교는 건물 증축이 마무리되면 8월쯤이면 강의실과 실습실, 세미나실을 추가로 확보할 수 있게 됐다.

한편 지난 5월 22일, 제과학교 부설기관인 면류식품연구소가 교내로 이전함에 따라 이사진과 협회 임원, 관련 업계 인사들이 참석한 가운데 재개소식을 가

졌다. 이번 이전을 통해 면류연구소는 면의 완제품 생산이 가능한 누들 파일러 라인(Noodle Pilot Line) 등 필요한 연구 설비를 추가로 설치했다.

### 프랜차이즈 업체 평가 작업 사업성, 신뢰도, 만족도 등 조사

한국소비자축제추진본부(이하 추진본부)와 한국능률협회가 각각 프랜차이즈 업체들의 신용 평가작업을 추진하고 있어 예비창업자의 관심을 모으고 있다.

추진본부가 실시하고 있는 '프랜차이즈 평가 기초조사'는 사업성, 본사 신뢰도, 가맹사업자 만족도를 설문 조사하고 이 내용을 토대로 전문가들이 마련한 기준안에 따라 우수 업체를 선정하는 방식으로 진행된다.

추진 본부는 이달 11일 결과 발표와 우수 프랜차이즈 업체에 대한 시상식을

### 서울지역, 불법노점판매 극성 제조허가 없고 위생 엉망, 단속 시급

최근 서울 일부 지역에서 속칭 게릴라식 노점 판매가 극성을 부리고 있어 시급한 행정 단속이 요구되고 있다.

이들 노점 판매상들은 제조허가 없이 불법으로 제품을 생산한 뒤 유통인구가 많은 아파트 밀집 지역을 통해 할인 유통하고 있으며, 대부분 지난 연말 이후 일자리를 구하지 못한 제과 기술인 출신이 주동이 된 것으로 알려졌다. 이들은 주로 건물 지하실 등에 불법 제조시설을 설치, 제품을 생산하기 때문에 위생 관리가 전혀 이루어지지 않고 있어 이로 인한 식품 안전사고는 물론 제과업계의 이미지 실추마저 우려되고 있다.

그러나 이들 불법 노점상들이 주로 차량을 이용, 장소를 빈번히 이동하기 때문에 단속에 어려움을 겪고 있다.

가질 예정이다. 조사 항목에는 마진율, 지원 사항, 가맹계약서 준수 여부 등이 포함돼 있으며 가맹점 피해 사례도 접수받고 있다. 한편 이번 조사에는 상당수의 제과 프랜차이즈 업체도 참여하고 있으나 일부 중소형 가맹 업체의 경우 이를 거부해 조사 대상에서 제외된 것으로 알려졌다.

한국능률협회도 지난 5월 '우수 프랜차이즈 대상' 선정 작업을 추진해 서류심사와 실사를 통과한 우수 가맹업체 명단을 발표했다. 능률협회는 5월 24일~26일 힐튼호텔에서 '우수 업체 엑스포'를 개최하고 이들 선정 업체에게 사업 설명회 기회를 부여했다.

일부에서는 이번 조사 결과의 신뢰도에 의문을 제기하고 있으나 예비창업자들이 업종 및 업체를 선정하는 데 참고가 될 수 있을 것으로 보인다.

**유럽풍 건강빵 '프레즐' 각광**  
저지방·저칼로리 특징

최근 유럽풍 즉석 건강빵 전문점인 '프레즐메이커'가 주목을 끌고 있다.

전문점 운영 업체인 한국프레즐메이커(대표 이준성)는 지난해 말경 미국과 캐나다에 총 490개의 매장을 거느린 미국 본사와 30만불에 사업권 라이선스 계약을 체결했으며 본사로부터 냉동생지 형태로 반제품을 들여와 국내 전문점에서 프레즐을 성형해 구워서 판매하고 있다.

현재 서울 강남구 압구정동 갤러리아백화점 건너편 상가에 1호점(12평), 경부고속도로 추풍령 휴게소에 2호점(20평)을 오픈했다. 프레즐은 저지방·저콜레스테롤·고탄수화물의 즉석 건강빵으로 현재 토피클에 따라 1,800~2,900원에 판매되고 있는데, 토피클을 곁들인 독특하고 감미로운 풍미와 부드럽고 쫄깃한 식감이 뛰어나다.

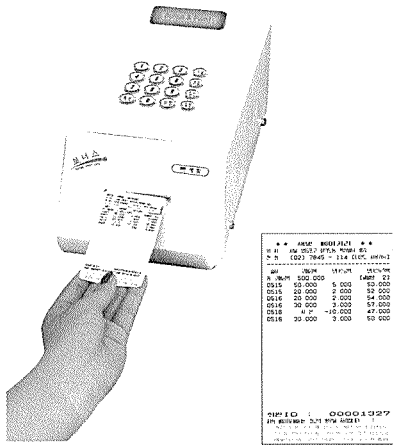
한국프레즐메이커는 6월초경 미아리 대지극장에 3호점을, 6월말경 종로 YMCA 옆에 4호점을 오픈할 예정이며 대구, 부산 등지에도 진출할 계획이다.

**'제과제빵실기' 교재 인기**  
실기 위주 구성으로 호응 높아

현대제과기술학원 김영석 원장이 저술한 '제과제빵 실기' 교재가 학원생과 부녀 교실 제과 제빵 수강생들에게 관심을 모으고 있다.

이 교재는 기능사 자격 시험 교재로는 처음으로 전체가 칼라판으로 인쇄됐으며 제과·제빵 시험 42개 품목의 제조 공정을 칼라 사진으로 편집했고 이론 22쪽, 실기 86쪽, 부록 21쪽으로 구성돼 있다.

**특이한 고객관리 홍보물 등장**  
보너스 적립식, 즉석복권식 카드



제과점이 유용하게 활용할 수 있는 이색 홍보 판촉물이 등장해 눈길을 끌고 있다.

새빛경영정보가 판매하고 있는 고객우대 카드는 120만원 상당의 단말기를 점포에 설치하고 고객들에게는 전화 카드 크기의 고객 관리 카드를 제공, 고객이 제과점을 이용할 때마다 카드에 구입액이 표시될 수 있도록 해 일정액이 누적되면 보너스를 제공하는 방식이다.

이 카드는 1,000장 기준 35만원의 제작비용이 소요되는데 단말기에 고객수와 매출, 일시 등이 기록돼 다양한 판매 전략을 수립할 수 있어 고정 고객에 대한 관리효과가 뛰어나다. 또 카드에 상호, 전화번호, 약도, 홍보 문구 등을 삽입할 수

있어 홍보 효과도 크다. (문의:7845-114) 새빛경영정보는 6월말까지 할인판매할 예정이다.

한편 헬스 디엠이 선보인 '스크레치 카드'는 특수 인쇄된 은색 부분을 긁으면 사은품 품목이 나오는 즉석 복권식 형태로 400장에 4만원, 500장에 6만원의 비용으로 주문 제작할 수 있다.

사은품을 카드 업체가 제공하도록 해 당첨률 문제로 말썽이 많았던 과거 일부 제품과는 달리 이 카드는 사은품 품목과 당첨 확률을 제과점에서 정할 수 있어 문제의 소지가 없으며 카드에 상호, 전화 번호 등도 기재할 수 있어 홍보 효과를 기대할 수 있다. (문의:3141-2500)

특히 이 교재는 이론도 교육생이 기본적으로 알아야 할 제법만 수록하는 등 실기 위주로 구성돼 있으며, 자격증 시험 품목 외에 제과·제빵 실용제품 20가지를 부록으로 편집해 제과학원은 물론 복지관 등에서 호응을 얻고 있다.

**바로방, 부도 딛고 사업 적극**  
매장 늘리고 제품 판매 활발

지난해 3월 부도 처리된 바로방(대표 정중득)이 어려움을 딛고 사업을 활발히 전개하고 있다.

이 업체는 최근 LG슈퍼마켓 부평점에 16평 규모의 직영 매장을 인스��어 베이커리로 입점시켰다. 5평 규모의 공장에서 모

두 5명의 인원이 빵을 직접 생산하고 있는데 바로방은 향후 사업성을 검토해 서울, 경기 일원 LG슈퍼마켓에 지속적으로 인스��어 베이커리를 개설할 계획이다.

한편 지난 5월 2일 서울 독산점에 가맹점을 오픈하면서 총 18개의 매장을 운영하고 있는 바로방은 올해 안에 5개를 추가로 오픈하기로 방침을 정했다. 이에 따라 이달 20일경 홍익대학교측과 매년 2천만원 상당의 장학금을 기탁한다는 계약 아래 학생회관내 30평 규모의 공간을 활용, 매장을 입점시킬 예정이다.

이 점포는 젊은층의 구미에 맞게 차와 빵, 음료를 함께 즐길 수 있도록 매장 컨셉을 정하고 50대50의 비율로 중앙공급과 즉석생산을 실시할 예정이다.



## 스위스식품 ‘빵드비’ 운영권 바뀌어 BI·CI 변경 등 이미지 높이기 추진



스위스식품의 베이커리 브랜드인 빵드비의 운영권이 바뀌었다.

빵드비의 운영권을 인수한 곳은 일반 기업이 아닌 개인 사업자로 알려지고 있는데 새로운 운영 주체측은 지난 3월부터 인수 절차를 거쳐 5월초 대표자 법인 등록을 마치고 본격적인 사업 전개에 돌입했다.

스위스식품(대표 박영조)은 현재 롯데백화점에서 운영하고 있는 브랑제리 5개점에 냉동생지를 공급하고 있는데 앞으로 부산 롯데백화점과 오는 9월에 오픈하는 광주 롯데백화점의 브랑제리에도 제품을 공급하게 되는 등 사업 확산을 위한 발빠른 움직임을 보이고 있다.

한편 스위스식품은 오는 6월초까지 과거와는 차별화된 새로운 모습의 BI 및 CI를 마련하고 이를 바탕으로 활발한 가맹점 확산에 나설 것으로 알려지고 있다. 또한 전략 점포를 개설하는 한편 상품 패키지와 마케팅 강화 등을 통해 그동안 타 업체에 비해 상대적으로 열세였던 빵드비의 브랜드 이미지 높이에 주력할 계획이어서 앞으로의 행보가 주목을 끌고 있다.

### 양지포장, 해외시장 진출 미국과 중국에 제품 수출

양지디자인포장(대표 김철환)이 미국과 중국에 제품을 수출한다.

이 업체는 최근 미국에 소재하고 있는 모 제과점과 계약을 체결하고, 우선 1차분으로 1,600만원 상당의 케이크박스, 비닐봉투류를 수출하기로 결정했다.

미국 샌디에고, 로스앤젤레스 등 모두 4군데에서 지점을 운영하고 있는 이 제과점은 올해 안으로 4곳을 추가로 개설할 것으로 보여 수출 물량이 한층 늘어날 전망이다. 이외에도 양지포장은 중국 상하이 소재 인스��어 베이커리에도 포장재를 수출할 예정이다.

### 호두경연 대회 신청마감 임박 20일까지 배합비, 제품사진 접수

7월 15일 서울 힐튼호텔에서 개최되는 호두 경연대회의 신청 마감일이 임박했다.

이번 대회에 참가할 기술인은 6월 20일까지 대한제과협회 해당 지회 및 지부에 참가 신청서(해당 지회 지부에 비치)와 출품작의 배합 및 제조 공정, 출품작의 사진(일반 인화 사진 크기)을 접수시켜 예선 심사를 받아야 한다.

출품 규정은 1인당 1개 부문 1 작품만 출품해야 하며 캘리포니아산 호두를 이용한 가지 배합에 한 가지 모양으로 제품을 제작해야 한다.

### 뉴욕제과, 할인 매장 공략 농협 하나로 마트 등 현재 8곳

뉴욕제과(대표 김정기)가 대형할인유통매장을 중심으로 인스��어 베이커리 사업을 전개해 나간다.

현재 뉴욕제과는 농협 하나로마트 양재점, 창동점, 인천점, 김천점 등 모두 8군데에 입점해 있는데 1일 평균 최고 350만원의 매출을 기록하고 있다.

가격은 할인유통점측의 방침에 따라 기존 뉴욕제과 가맹점의 제품 가격보다 약 10~15% 정도 저렴하다.

한편 뉴욕제과는 10월부터 상권이 우수한 기존의 뉴욕제과 가맹점을 뉴욕베이글 매장으로 점차 전환해 나갈 계획이다.

### 인천·부천학원, 사랑의 손길 불우이웃에 롤케이크 제공

가정의 달 5월을 맞아 가족 없이 외롭게 지내는 사람들에게 무료로 케이크를 제공해 미담이 되고 있다.

인천제과기술학원과 부천제과기술학원은 지난 5월 7일, 어린이 날과 아버지 날을 맞아 지역내에 거주하는 무의탁 노인들과 소년·소녀 가장, 생활보호 대상자들에게 학생과 강사들이 직접 만든 롤케이크를 무료로 제공했다.

유성현 원장은 “작년까지 인천지역의 무의탁 노인들을 대상으로 약 300~400개의 케이크를 제공해 왔으나 올해 들어 대상을 확대하면서 인천지역에 1,000개, 부천지역에 600개 등 총 1,600개의 케이크를 제공했다”고 말했다.

올해로 5년째를 맞는 이 행사는 강사와 학생들이 이틀 동안 정성스레 만든 롤케이크를 시청을 통해 무의탁 노인 등 대상자들에게 전달했다.

### 세일제과산업, 전시장 오픈

세일제과산업(대표 조현욱)이 최근 대형 전시장을 오픈했다.

이 업체는 지난 5월 25일 대한제과협회 수원시 지부 건물 3층 및 지하에 상설 전시장을 마련, 주력 품목인 쇼케이스를 비롯하여 각종 제과기계, 위생복 등을 전시하게 된다. 아울러 세일제과산업은 같은날 전시장 오픈 행사를 가졌다.



**국가기술자격 시행령 확정  
응시자격 완화, 필기면제 2년으로**

지난 5월 9일 국가기술자격법 시행령이 확정 공포됐다.

이번에 발표된 시행령은 국가기술자격 등급을 현행 8등급에서 5등급으로, 기술종목을 737개에서 588개로 축소하는 내용을 주요 골자로 하고 있다.

또한 외국에서 자격을 취득한 기술인이 국내에서 자격 시험에 응시할 경우 해당 국가와 체결한 협약 내용에 따라 검정과목의 전부 또는 일부를 면제받을 수 있게 된다.

또한 현행 필기시험 합격자의 필기면제 횟수를 차기 2회에서 2년으로 연장하는 한편 기능장 응시자격에 대한 기준도 현장 기술자들에게 유리하도록 능력중심으로 대폭 완화시켰다. 그러나 상정안에 포함됐던 제과·제빵 산업기사 신설은 제외된 것으로 알려졌다.

**뜨겁게 돌아오른 월드컵 열기  
파리·샤니 대대적인 마케팅 전개**



샤니에서 출시한 월드컵 시리즈

프랑스 월드컵 본선이 이달로 다가옴에 따라 월드컵 공식 지정 업체들의 프로모션 마케팅 활동이 본격화되고 있다.

파리크라상은 지난 5월부터 「빵값으로 간다! 프랑스 월드컵」이라는 캐치프레이즈를 내걸고 추첨을 통한 사은품 증정, 경기를 관전할 수 있는 기회 제공 등 다양한 이벤트를 전개하고 있다. 특히 지난

**TV, 근거없는 제과점 트집잡기  
‘빵 중량 다르다’ 무책임한 방송**

최근 TV 등 언론 매체의 무책임한 취재 행태로 인해 자영제과점들의 이미지 실추가 우려되고 있다.

SBS는 지난 5월 자영제과점의 빵 중량이 업소마다 달라 소비자를 기만하고 있다는 내용을 방영했다. 그러나 이는 자영제과점이 식품 위생법상 중량 표시의 의무가 없기 때문에 중량이 많거나 적다는 판정 자체가 불가능한 사안이며 중량을 결정하는 것은 업소의 자율적인 요소여서 법적 위반 사항이 아닌데도 문제가 있는 것처럼 사실을 왜곡했다는 지적을 받고 있다.

또한 제과점에서 제품 중량을 결정하는 분할 작업이 수작업에 의해 이루어지므로 동일업소의 동일 제품이라도 조금씩 중량 차이가 나는 것이 일반적이며 이것 또한 법적 위반 사항이 아닌데도 현실을 고려하지 않은채 큰 문제가 있는 것처럼 보도하는 등 언론 매체가 괜한 트집잡기를 하고 있다는 평가다.

한편 이에 앞서 KBS도 지난 4월 프랜차이즈업체의 제품이 표시 중량에 비해 실중량이 부족하다는 내용을 보도한 바 있다. 그러나 이 내용 또한 제품 중량의 법적 허용 오차에 불과 0.2g 부족한 점을 확대 보도한 것으로 밝혀져 제과인들의 빈축을 사고 있다.

달 13일부터는 프랑스 월드컵 공식 마스코트인 ‘푸티스’의 캐릭터와 축구공 모양을 활용한 신제품을 출시했다. 파리크라상은 본선이 시작되는 6월부터 우리나라팀이 본선에서 1승을 할 때마다 10%씩 가격을 할인하는 행사도 계획하고 있다.

한편 샤니도 지난 4월 월드컵 시리즈를 선보이면서 본격적인 월드컵 마케팅 활동을 전개하고 있다. 기존의 빵 시리즈에 월드컵이라는 사회적 이슈를 접목시킨 월드컵 시리즈는 크림소보로, 밀크카스타드 등 10여종의 제품으로 가격은 500원과 1,000원대다.

**빵굽터, 가격인하 자제  
이미지 유지 위한 장기 전략**

빵굽터(대표 김서중)는 지난 5월 10일, 전국 30여 명의 회원들이 참석한 가운데 제2차 정기총회를 개최했다.

이날 총회에서는 현재 업계에서 쟁점이 되고 있는 가격문제를 비롯해 매출 향상을

위한 이벤트와 해외 연수 문제에 대한 논의가 이뤄졌다.

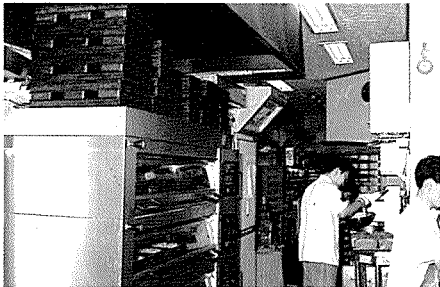
특히 가격문제와 관련해 장기적인 관점에서 점포의 이미지를 유지하는 것이 중요하다고 판단, 현재 가격을 유지하는 쪽으로 의견을 모은 것으로 알려졌다. 그러나 가격할인점이 인접해 있는 일부 회원 업소에 한해서는 전략적으로 식빵 등 일부 품목의 가격을 인하하기로 방침을 정했다.

**조흥화학, 제과 부재료 출시  
파이핑, 후르츠카데일 등**

조흥화학(대표 홍순모)이 체리, 블루베리 등의 파이핑링과 후르츠카데일 등을 본격 출시한다.

지난해 10월 과일충전물, 밀감, 과일통조림 등 취급 품목을 확대하기로 한 이 업체는 미국 현지로부터 체리와 블루베리 등의 파이핑링을 수입, 6월 말부터 시판에 들어간다. 또한 조흥화학은 조만간 태국으로부터 후르츠카데일을 수입 판매할 예정이다.

## 가격 덩핑 재료 신중한 선택 필요 사용중 유효 기간 지날 수 있어 '위험'



↑ 덩핑재료는 사용중 유효기간이 지날 수 있어 재료 구입시 신중한 선택이 필요하다.

가격 덩핑 재료의 사용에 신중을 기해야 한다는 지적이 일고 있다.

최근 수입 제과 재료 중 일부 품목이 덩핑 판매됨에 따라 이를 구입하는 제과점이 늘고 있다. 이런 현상은 재료 수입 업체들이 재고 물량이 과다하거나 앞으로 취급하지 않을 품목을 빨리 처분해 자금 회전율을 높이기 위한 것. 실제로 업체마다 차이가 있지만 평균 40~50%, 일부 품목의 경우 최고 60%의 덩핑이 성행하고 있다.

그러나 이들 제품은 대부분 유효 기간이 얼마 남지 않은 품목이라는 지적이다. 특히 건조 재료가 아니거나 냉장·냉동을 요하는 품목은 제과점에서 사용중에 유효 기간이 지날 가능성이 커 변질의 위험성이 있는 만큼 재료 구입에 신중한 선택이 필요하다는 지적이 제기되고 있다.

이 업체 관계자는 "올해 안에 70여개의 가맹점을 개설할 예정"이라고 말하고 "사업 주체가 대학교인 만큼 수익성과 학교 이미지 제고에 주력할 방침"이라고 전했다. 에피디앙베이커리는 100% 완제품 공급을 원칙으로 하고 있으나 가맹점주가 원하는 경우 월 1회 무료 기술교육과 냉동생지 공급을 병행할 계획이다.

### 불과회 제3차 정기총회

임원 선출, 사업계획 수립

제과업계 불교 신자들의 모임인 대한불과회(회장 정관수)가 지난 5월 15일 평택 수암정사에서 회원 20명이 참석한 가운데 제3차 정기 총회를 개최했다.

이날 총회에서 불과회는 임원 선출에서 총무부장에 대천 빵굽는 마을의 김세종씨, 총무서기에 대구 풍미당제과점의 손진운씨, 감사에 진주 태극당의 이대형씨, 부산 반도제과의 정향우씨를 선임했다.

한편 불과회는 97년 사업 결산 보고에 이어 98년 주요 사업 계획으로 불우이웃·소년소녀 가정돕기, 교도소 방문과 기술 세미나 등도 활발히 전개하기로 했다.

### 김스, 리더십향상 교육 호응 기술인 인식 변화에 계기 제공



김스컨설팅(대표 김봉수)이 실시한 리더십향상 교육이 좋은 평가를 얻었다.

6개월간의 교육을 마무리하는 자리에서 참가자들은 이번 교육이 기술인들의 인식 변화에 계기가 되었다는 평가를 내린 것으로 알려졌다.

리더십향상 교육은 업주와 공장장들을 대상으로 현실에 대한 인식과 앞으로의 방향, 생산과 제품 관리, 인사관리 등의 내용으로 교육을 진행해왔다.

김스컨설팅의 김봉수 대표는 "수강생들에게 교육의 필요성을 인식시키는 등 좋은

반응을 얻었다"며 "그러나 참가자 전원이 지속적으로 교육에 참여한 것은 아니어서 내용을 자기 것으로 만드는 데 미흡한 점이 있었다"고 밝혔다.

이에 따라 이 업체는 문제점을 개선할 수 있는 대책을 마련하는 대로 2기 교육에 들어갈 방침인 것으로 알려졌다.

### 대학도 프랜차이즈 사업

안산공대 올해 70개점 목표

안산공대가 (주)에피디앙베이커리를 통해 본격적인 제과점 가맹사업에 진출했다.

그 동안 일부 대학의 소규모 제빵 수익 사업과 달리 에피디앙베이커리는 안산공대가 별도 법인을 설립, 직접 가맹 사업체를 운영하는 방식이다.

개설비용이 적은 소규모 제과점을 점포 컨셉으로 정한 에피디앙은 기계설비 포함 3,900만원 정도를 투자비로 산정하고 있으며 이달 들어 서울 수도권에 6개의 가맹점을 동시 오픈할 예정이다.

### 엠파이어베이글, 사업 다각화

5개 고급 카페에 베이글 공급

엠파이어베이글 (대표 김우경)이 최근 고급 카페에 베이글 공급을 시작했다.

현재 이 업체는 서울 청담동에 2개, 압구정에 1개, 이대와 경희대에 각각 한 개씩 총 5군데 고급 카페에 베이글을 공급하고 있는데 주로 크림치즈나 훈제 연어 등을 곁들여 커피와 함께 세트 메뉴로 고객에게 제공된다.

가격은 강남 지역 카페의 경우 커피와 함께 세트 메뉴로 1만원대, 대학가 카페에서는 4,000~5,000원대이다.