

## 대호물산, 베이커리 사업 다각화 앙금빵 전문점, 공예과자 전문점 준비

(주)대호물산(대표 정재호)이 앙금빵 전문점과 공예 과자 전문점 등으로 사업 다각화를 추진해 주목을 끌고 있다.

대호물산은 11월 중 압구정동의 현대백화점내에 앙금빵 전문점을 개점, 오픈할 계획으로 알려지고 있다. 이를 위해 자사 공장에 앙금 생산 시설을 마련하는 한편 앙금빵 전문점으로 유명한 일본의 '기무라야'를 방문, 운영실태 및 기초자료를 수집한 상태다. 이번에 오픈하게 될 앙금빵전문점은 제품수를 앙금빵 9~10여 종류로 한정하고 있어 매장 규모는 그다지 크지 않을 것으로 보인다.

한편 대호물산은 테커레이션 케이크를 주문·판매하는 공예 과자 전문점도 오픈할 계획이다. 이 점포는 고객이 원하는 모양의 케이크를 주문받아 제작·판매할 예정인데 이를 위해

별도의 사업팀을 구성, 현재 전문 기술인력을 양성중이다.

## 유로빵, 제빵 월드컵 불참 결정 시일 촉박해 대회 준비 어려워

내년 2월 유로빵 대회 기간 중 열리는 '제빵 월드컵' 참가가 차기 대회로 미뤄지게 됐다.

대한제과협회(회장 권상범)는 지난 8월 한국을 방문한 제빵 월드컵 위원회측이 한국의 출전을 희망해 음에 따라 그동안 대회 준비를 진행해왔다.

그러나 주최측에서 제시한 규정과 사용 재료 등 국내에서 접해 보지 못한 사항이 많은 데다 시일이 촉박해 경연 부문에 대한 선수 트레이닝에 어려움이 따르는 등 완벽한 대회 준비가 부족하다고 판단해 대회 불참을 결정하고, 철저한 준비를 거쳐 차기 대회부터 참가하기로 했다.

## 유암산업, 향신료 수입 추진 美 메코믹사와 계약, 12월초 시판

유암산업(대표 김영철)이 향신료 수입을 추진하고 있다.

이 업체는 미국의 향신료 전문업체인 메코믹(MCCORMICK)사와 계약을 체결, 향료와 향신료 등의 제품을 수입할 것으로 알려졌다. 수입 대상 품목은 아몬드 향, 체리 향, 아니세 향 등의 향료 7가지와 시나몬, 파프리카 등 향신료 5가지 그리고 테커레이션용 아이싱 6가지 등 총 18가지.

가격대는 기존의 향신료 제품과 비슷한 수준으로 1차로 1컨테이너 물량만 발주해 시판한 후 시장 반응에 따라 향후 물량을 늘려나갈 계획이다. 이번에 수입될 향신료는 메코믹이나 메코믹의 자회사인 스파이스 클래식이라는 브랜드로 출시될 예정인데 12월초 본격적인 시판에 들어갈 것으로 알려졌다.

## 용성레저, 빵굽는 유람선 운영 선실내 카페테리아에서 즉석 제조

내년 초부터 한강 위를 떠다니며 빵 굽는 유람선을 볼 수 있게 된다.

용성레저타운이 추진하고 있는 한강 유람선 운영 계획에 따르면 내년 3월, 선실 면적 2,000평 규모의 유람선에 이탈리아식 카페테리아를 오픈, 배 안에서 직접 빵을 구워 판매하도록 운

영한다는 것. 한강 유람선에서 즉석 제조 방식을 채택한 것은 베이커리가 이탈리아 요리나 커피 등과 잘 어울리며, 단일 상품으로도 수익성이 있다는 판단 때문이다.

이 카페테리아에서 생산하게 될 품목과 제조 방법 등은 현재 회사측이 검토 작업을 진행하고 있으며, 가능한 한 매장내 빵 제품의 비중을 높여 매출을 극대화한다는 방침.

한편 이 유람선은 카페테리아의 매장 규모와 제품 컨셉이 확정되는 대로 장비 설치 등 준비작업을 거쳐 내년 3월 1일부터 출항할 예정이다

## 액상계란 시장 확산 움직임 조흥화학 10월부터 위탁판매 나서

전란 껍질을 제거해 액체상태로 포장하거나 흰자, 노른자로 나눈 액상 계란의 사용이 늘어나고 있다.

지난 7월 (주)가농이 처음 액상 계란을 출시한 데 이어 최근에는 조흥화학이 경기양계조합과 위탁판매 계약을 체결, 본격적인 시장 확산에 가세했다. 조흥화학은 지난 10월말부터 먼저 액상 전란을 위탁 판매하기 시작했으며 향후 흰자, 노른자 등으로 제품을 세분화해 사용 확산에 나설 계획이다.

액상 계란은 아직 제과기술인들의 이해 부족으로 사용량이 그리 많지 않으나 점차 사용상의 편리함이 알려지면서 확산이 예상되고 있다. 이에 따라 조흥화학은 액상계란 가격을 계란 고시가격보다 15% 정도 낮춰 사용을 유도할 방침이다.

## 커버추어 시장 경쟁 다시 가열 제원-신제품 2종, 유니온-수입 재개



초콜릿 제품의 생산 재료인 커버추어 시장이 업체들의 신제

품 출시와 수입 재개로 다시 가열되고 있다.

제원인터내셔널(대표 이우혁)은 환율 상승으로 인한 가격 상승으로 소비자가 느끼는 원가 부담을 줄여주기 위해 가격이 저렴한 코팅용 초콜릿과 커버추어 제품 2종을 수입해 공급하기로 했다.

제원이 새로 수입하는 코팅용 초콜릿은 네덜란드의 페네마사, 커버추어는 벨기에의 오시지카카오사 제품으로 이중 코팅용 초콜릿은 기존의 카카오바리사 제품보다 50% 가량 싼 가격에 공급중이며 커버추어는 11월초부터 시판될 예정인데 카카오바리 제품보다 18% 가량 싼 가격에 출시될 계획이다.

유니온무역(대표 태양국)도 오는 11월부터 수입을 재개한다. 기존에 코팅용 초콜릿 2종류를 공급하던 이 업체가 이번에 추가로 수입을 재개하는 제품은 벨기에 퓨라토스사 계열사인 벨코라데사의 커버추어 블록 형태의 제품으로 통관과 가격 책정을 마치고 11월부터 공급할 예정이다.

## UK, 냉동생지 11월부터 공급 국내 OEM 생산, 버터 사용해

UK 프로베이커(대표 김용일)가 오는 11월부터 냉동 생지 공급을 재개한다.

UK는 환율 상승으로 인한 가격 경쟁력 때문에 중단했던 수입 냉동생지 대신 국내생산업체와 OEM(주문자 부착 상표) 방식으로 냉동 생지를 생산해 공급할 예정이다.

UK가 공급 예정인 냉동생지는 그동안 자사가 공급해 왔던 유니레버사의 수입 제품에 뒤떨어지지 않는 질을 유지하기 위해 UK 측에서 배합을 제시한 것으로 버터를 사용한 것이 특징이다. UK는 일차로 미니크로와상 등 페이스트리류를 OEM 생산하고 점차로 품목을 넓혀 나갈 예정인데 형태는 성형 제품과 반성형 제품이다.

## 초콜릿 관세 인상 일단 보류 서울 인상시 가격 상승 불씨 남아

초콜릿 원료의 수입 관세 인상이 일단 보류됐다.

보건복지부는 한때 커버추어를 비롯한 초콜릿의 수입 관세를 현행 8%에서 19.7%로 인상을 추진해 초콜릿 취급 업체들을 긴장시켰다. 이로 인해 팬시용 초콜릿은 물론 커버추어 등 초콜릿 생산 원료까지 관세가 인상될 뻔 했으나 보건복지부 산하 기관이 서울 인상으로 무역 장벽을 높이는 것은 국익에

도움이 되지 않는다고 판단함에 따라 일단 보류됐다.

그러나 다시 양산 초콜릿 업체가 관세 인상을 건의해 정부가 커버추어 등 초콜릿 원료는 관세를 인상하지 않는 대신 팬시 초콜릿 수입 관세의 인상을 추진할 움직임이어서 팬시 초콜릿 완제품 수입 업체들이 가격 경쟁력 약화로 어려움을 겪게 될 것으로 보인다.

## 뽕드비, 매출 향상 가속화 출점 다양화, C.I 및 B.I 변경

뽕드비(대표 박영조)가 매출 향상을 위한 행보를 가속화하고 있다.

뽕드비는 지난 4월 새 경영진이 인수한 이래 군납과 판남 등을 활발히 전개함에 따라 인수 이전보다 80% 매출이 향상되는 결과를 얻었다. 또 뽕드비는 기존 상권을 중심으로 한 점포 출점 형식에서 탈피, 최근 연세대 내에 출점한 점포가 매출 면에서 큰 성과를 보임에 따라 이화여대 및 명지대 내 출점을 계획하고 있으며 분당의 롯데 마트에도 입점을 계획 중인 등 출점 다양화 전략을 전개 중이다.

또한 그동안 상대적으로 약한 브랜드 이미지 제고를 위해 최근 C.I 및 B.I 작업을 완료하고 지난달 서울 금호 전철역 부근에 점포를 오픈하는 등 신규 점포를 중심으로 이미지 제고에 나설 계획이다. 이밖에 뽕드비는 가맹점의 이익률 극대화를 위해 신규 점포를 중심으로 마진율이 높은 냉동생지 보급을 강화하는 등 매출 향상을 위한 움직임을 활발히 전개하고 있다.

## 가능, 최초로 액란 일본 수출 품질 인정받아 내년 1천톤 수출



계란 가공 업체인 (유)가능(대표 유재홍)이 최초로 액상 계

란을 일본에 수출해 관심을 모으고 있다.

가능은 최근 포천 공장에서 냉동 계란 흰자 13톤의 수출 선적식을 가졌다. 이번에 수출한 액상계란은 일본의 까다로운 기준을 통과했다는 데 큰 의미가 있다. 가능은 매달 40~50톤을 수출해 연말까지 150톤, 내년까지 일본 및 동남아시아에 1,000톤(20억원 상당)을 수출할 예정이며 수출 대상도 제과제빵 업체로 확대할 계획이다.

지난 6월 중순 건평 2만 6,700여평, 건평 1,500평의 생산 공장을 준공한 가능은 현재 크라운베이커리를 비롯해 서울 강남, 강동, 송파, 서초, 노원, 상계 지역의 자영 제과점 300곳에 제품을 공급 중인데 가격 등락이 심한 시장 특성에도 불구하고 앞으로 가격 안정화를 통해 시장을 확산할 예정이다.

한편 가능이 생산하는 액상계란 제품은 전란, 노른자, 흰자 3가지 종류로, 특수 살균 처리 및 가공으로 위생과 휘평성에서 안정적이며 중량이 정확하고 고정가로 공급해 원가 절감 효과가 큰 것으로 알려지고 있다.

## 수원·대구·전북에 학원 개원 제과제빵강좌 폭증, 수강생유치 부심

지난 9월과 10월, 수원과 대구, 전북지역에 제과학원이 잇달아 문을 열었다.

지난 10월 수원시 인계동 효원공원 뒷편에 문을 연 수원제과제빵학원(원장 김순희)은 총 120평 규모. 현재 3개월 기능사반과 6개월 정규반이 개설되어 있는데 내년부터는 1년 전문반과 테커레이션반 등의 과정도 신설할 것으로 알려졌다(문의 : 0331)238-3939).

지난 9월말 문을 연 전북제과제빵기술학원(원장 김판식)은 전북 익산시 남중동 2가에 위치하고 있다. 이 학원은 총 70평 규모로 3개월 주부취미반과 6개월 고등반, 1년 정규반 과정을 개설하고 있다 (문의 : 0653- 852-2300).

한편 지난 9월말에는 대구 동경제과제빵기술학원(원장 김기원)이 분원을 개원했다. 대구시 수성구 범어 1동에 위치한 이 분원은 총 140평 규모로 1년 정규반과 6개월반, 3개월 속성반, 1개월 취미반이 개설되어 있다. 특히 이 학원은 인근의 한 고등학교와 자매결연을 맺어 제과제빵 수업을 진행하고 있다. 또한 향후 기술자들을 위한 전문과정과 일반 주부들을 위한 취미강좌도 개설할 예정이다(문의 : 053) 742-4040).

이렇듯 올해 들어 학원 개원이 눈에 띄게 증가한데다 대학이나 사회복지관 등에서 제과제빵 강좌를 개설하고 있는 곳이 늘어 각 제과학원에서는 수강생 확보를 위한 대책마련에 부심하고 있는 것으로 알려졌다.

## 파리크라상, 서울역내 점포 오픈 패스트푸드 접목, 대전역에도 개점 예정

파리크라상(대표 김영덕)이 서울역 광장내에 가맹점을 오픈해 화제가 되고 있다.

이 업체는 철도청과 계약을 체결, 대도시 기차역을 중심으로 파리바게트 가맹점을 오픈하기로 확정하고 지난 10월 3일 서울역 광장에 첫 점포를 선보였다. 서울역점은 약 20평 규모로 빵과 케이크 등 100여 가지의 베이커리 품목 외에 햄버거 등의 패스트푸드 메뉴도 함께 선보이고 있다.

파리크라상의 한 관계자는 “기차 시간을 기다리는 동안 간단하게 식사를 할 수 있도록 패스트푸드 메뉴를 접목했다”며 “유동인구가 많아 매출 뿐 아니라 브랜드 인지도를 높이는 등의 광고 효과도 뛰어나다”고 밝혔다. 한편 파리크라상은 올해 안에 대전역에도 가맹점을 오픈할 것으로 알려지고 있다.

## 미국 소맥작황 및 품질세미나

미소맥협회 한국지부(지부장 고원방)가 미국 소맥작황 및 품질세미나를 개최한다.

11월 11일 힐튼호텔 그랜드볼룸에서 개최되는 이번 세미나는 미국 소맥협회 포틀랜드 지부장인 존 오데(John Oades)씨와 미 링컨대학의 교수인 데이비드 셸튼(David Shelton)씨 등이 강사로 나와 밀의 생산 및 공급, 각 종류별 밀의 특성 등에 대한 주제로 진행할 예정이다.

## '99 서울국제빵·과자전 개최일정 확정 11월4일부터 4일간 경연대회, 산업전 펼쳐



'99 서울국제빵·과자전(SIBA)의 개최 일정이 확정됐다.

대한제과협회(회장 권상범)는 SIBA '99를 내년 11월 4일부터 11일까지 4일간 COEX 본관 3층 대서양관에서 개최하기로 했다.

9회째를 맞이하는 이번 SIBA '99는 예년과 대회와 마찬가지로 일반빵, 특수빵, 빵공예, 과자공예, 테커레이션, 양과자, 생과자, 건과, 한과 등 9개 부문에 걸쳐 빵·과자경연대회를 개최해 부문별 최우수, 금·은·동상 수상자에게는 상패와 상금이, 장

려상 수상자에게는 상패가 수여된다.

이밖에 행사 기간중 부대 행사로 '엄마와 함께 예쁜 케이크 만들기'와 '기술 및 경영 세미나'를 개최할 예정이며, 제과재료 및 기계, 포장, 인테리어, 학원 등 관련 업체가 참가하는 전시품목을 선보이는 '산업전'이

같은 장소에서 개최된다.

대한제과협회는 개최 일정이 확정됨에 따라 빵·과자 경연대회의 경연 품목 및 수상 내역 등 개최 요강, 연관 업체 참가 신청 방법 등과 자세한 대회 요강 등을 조만간 발표할 예정이다.

한편 지난 97년 10월 8일부터 11일까지 개최된 SIBA '97에는 빵·과자 경연대회에 355개의 제품이 출품했고 산업전에는 57개 업체가 참가해 178개의 부스를 설치했다.

## 제과협회, 성탄절용 초콜릿 세미나 개최 서울·부산에서 14~16일 양일에 걸쳐

대한제과협회가 오는 11월 14일과 16일 양일에 걸쳐 '크리스마스 초콜릿 케이크 세미나'를 개최한다.

이번 세미나는 초콜릿 시트나 크림 등 초콜릿을 사용한 양과자를 비롯해 최근 프랑스에서 인기 있는 초콜릿 제품과 케이크나 공예 등에 활용 가능한 초콜릿 장식에 이르기까지 초콜릿의 모든 기법을 선보일 예정이다.

이미 우리나라에서 몇차례 세미나를 실

연한 바 있는 프랑스 제과학교 입생조의 교수인 미카엘 아주즈(Mickael Azouz)씨가 이번 세미나를 진행한다.

이번 세미나는 11월 14일 서울 리치몬드제과학원(원장 권상범), 16일 부산의 부산제과기술학원(원장 용성복)에서 개최될 예정이다.

세미나 참가희망자는 11월 12일까지 대한제과협회에 신청하면 된다. 참가비는 1인당 5만원(문의 : 277-0702).

## 이드프랑, 지방권 적극 공략 대구·익산 이어 부산·광주도 계획

이드프랑(대표 이정승)이 대구와 전북 익산에 잇달아 점포를 오픈하면서 본격적인 지방 시장 공략에 나섰다.

이드프랑은 지난 9월 중순 대구시 달서구 월성동에 소재한 나이스마트내 '이드프랑 베이커리'를 입점시킨데 이어 지난 10월에는 전북 익산시 제일마트에도 14평 규모의 점포를 오픈했다. 이들 점포는 식빵이나 바게트, 선물용 파운드 케이크, 감자빵 등 총 90여 가지 품목을 즉석제조·판매하고 있는데 하루 평균 매출이 약 250만원에 이를 것으로 기대하고 있다.

이에 대해 이드프랑의 이정승 사장은 "대구와 익산지역에 점포 오픈을 시작으로 향후 대대적인 지방 시장 공략에 나선다"라며 "이를 위해 현재 부산 및 강원 지역에 직영점 개설을 검토중"이라고 밝혔다.

## 빵굽터, 회원체육대회 개최 회원들간 친목 도모, 경품도 증정

빵굽터(대표 김서중)가 11월 1일, 한강고수 부지에서 체육대회를 개최한다.

이 업체는 지난 96년부터 회원 업소간의 친목을 도모하고 유대감을 형성하기 위해 매년 전국의 회원들이 모인 가운데 체육대회를 개최해왔다.

빵굽터의 김서중 대표는 "1년에 한번 전국의 모든 회원이 한자리에 모여 화합을 다지는 자리가 되고 있다"며 "특히 업주 뿐 아니라 기술자와 가족들도 함께 참석해 기술자와 업주간에 유대감을 형성할 수 있다"고 말하고 있다.

이날 체육대회는 피구와 족구, 줄다리기 등 다양한 경기를 진행할 예정인데 참가자에게는 푸짐한 경품도 증정된다.

## 월마트, 내년부터 베이커리 직영 40여개 개점 예정, 빵시장 파란 일دت



지난 6월 한국 마크로를 인수해 인천점, 대전 둔산점, 일산점, 남부점 등 4개의 마크로를 운영중인 월마트가 내년부터 할인

점내 베이커리를 직영 체제로 운영한다.

이런 계획은 월마트가 그동안 세계 각국에서 모든 매장을 직영해온 방식을 한국에도 적용하기 위한 것으로, 현재 월마트는 해당 업체에게 12월말까지 철수할 것을 통보하고 베이커리 직영에 따른 기존 업체의 생산 시설 인수 등의 마무리 작업을 진행 중이다.

현재 월마트는 매장 확대를 추진 중인데 연내에 서울 역삼동에 5호점을 개점할 예정이며 이미 부산 진구 부암동과 양산 신도시 각각 3,500평과 5,000평 규모의 부지를, 대구 비산동에는 3,000평의 부지를 확보해 놓은 상태이다. 또 향후 포항과 울산 진출, 김스클럽 인수 등을 통해 내년 상반기까지 10개, 2~3년 내에 30~40개의 매장을 확대할 것으로 예상되고 있다.

한편 월마트는 1962년 설립해 미국을 비롯한 8개국에 총 3,424개의 매장을 운영하고 있으며 97년 매출이 우리나라 예산의 2배 규모인 1,179억 달러(한화 15조 6,000여억원)에 달하는 세계 최고의 유통 업체다. 현재 월마트는 국내의 한 슈퍼업체와 상표권 소송을 진행 중인데 승소할 경우 높은 인지도를 바탕으로 영향력이 더 커질 전망이다.

### 인 터 뷰

## 국내 최초 유럽 CE 마크 획득, 수출 활로 열어 대영공업사 대표 조기호



대영공업사(대표 조기호)의 생크림 믹서기가 최근 유럽의 품질 인증 마크인 CE마크를 획득함으로써 세계 시장에 국산 제과기계의 우수성을 입증하는 쾌거를 이룩했다. 특히 이번 품질인증 마크 획득으로 대영공업사는 유럽, 미국 등에 활발한 수출 활로를 마련할 수 있을 것으로 기대된다.

### - CE마크란?

CE마크는 지난 93년 유럽 통합 이후 유럽시장에서 유통되는 모든 상품에 적용시키고 있는 품질 안정성에 대한 인증제도이다. 인체안전, 품질, 견고성, 환경친화성 등을 종합적으로 검토해 단 한 가지라도 결격 사항이 있으면 CE마크를 인증하지 않는다. 또 CE마크를 받지 못한 제품은 원천적으로 유럽시장에서 유통·판매가 금지되어 있다.

### - 인증 절차는?

약 3년전부터 준비 작업을 해왔지만 실제 품질 인증에 필요한 기간은 1년 6개월 정도이다. 품질 인증에 이렇게 많은 시간이 소요된 이유는 부품 하나 하나까지 세밀한 검토가 이뤄지기 때문이다. 심지어 전자파 유출 여부까지 확인하는 등 인증 절차가 복잡하다.

### - CE마크 획득의 효과는?

얼마전 포르투갈의 한 회사와 600대의 생크림믹서기 수출 계약을 맺어 현재 1차분 200대를 보냈다. 앞으로 유럽은 물론, 미국 등에도 수출 물량을 늘릴 계획이다. 품질만 우수하다면 세계 시장에서도 국산 제과기계는 경쟁력을 갖고 있다.

### - 국산 제과기계의 개선점은?

주로 인맥을 통해 제과기계의 구입·판매가 이뤄지는 풍토가 기술 발전을 저해하고 있다. 기계 구입시 우수한 품질보다 인맥을 우선으로 하는데 누가 기술 개발에 집중 투자할 수 있겠나. 유통 과정이 투명해져야 좋은 품질, 제대로 된 기계를 생산·공급할 수 있다.

우리 회사는 현재 40여개의 의장등록 및 실용신안 등록을 획득할 만큼 기술 개발에 관심을 기울이고 있다. 앞으로 생크림 믹서기 외에 다른 제품들도 품질 인증 절차를 밟을 예정이다.

## 양산4사, 겨울철 찜빵시장 쟁탈전 돌입 10월부터 제품 출시, 새로운 아이템 선보여

양산제빵업체들이 지난 10월부터 겨울 시장을 겨냥한 찜빵제품을 일제히 출시했다. 이들 업체는 작년에 비해 약 200원 정도 상승된 가격으로 제품을 출시하고 있는데 시장 점유율을 높이기 위해 새로운 아이템을 선보이고 있다.

'팡찌니'라는 브랜드의 샤니(대표 한정남)는 기존의 단팥과 야채, 썩단팥, 피자, 김치고기 외에 고구마 찜빵을 새로 추가했다. 가격은 5개들이 한봉지에 2,000원으로 작년의 1,800원보다 200원 가량 인상했다. 샤니는 큰 매장을 중심으로 무료시식행사를 진행하는 한편 특정 기간 동안 찜빵 제품을 구입하는 고객에게 하나를 더 주는 '팡찌니 하나더'라는 행사를 통해 시장공략에 나선다.

'삼립호빵'으로 잘 알려진 삼립식품(대표 김복규)은 기존의 단팥과 야채, 썩, 피자, 고구마 외에 김치 호빵을 새로 추가했다. 특히 이 업체는 젊은층을 타겟으로 그동안

구색맞추기에 불과했던 피자나 고구마 호빵을 적극적으로 홍보, 시장을 확산해 나갈 계획이다. 가격대는 5개들이 한봉지에 200원이 인상된 2,000원. 이 업체는 대규모의 매장을 중심으로 무료시식행사를 갖는 한편 주말에는 유동인구가 많은 지역에서 홍보행사를 개최할 예정이다.

기린(대표 이학기)은 할인점 공략을 위해 '웨밀리 베이커리' 브랜드를 이용, '웨밀리 찜빵' 시리즈를 선보이고 있다. 이 업체는 기존의 팥과 야채외에 옥수수과 김치 등을 새로 추가했다. 서울식품(대표 서성훈)도 기존의 팥과 야채, 옥수수, 피자 외에 슈크림 찜빵을 새로 선보일 계획이다.

한편 작년 찜빵 시장은 96년 355억원보다 약간 줄어든 346억원을 기록한 것으로 알려졌다. 그러나 각 업체에서는 IMF 이후 향수제품 및 가정조리 제품에 대한 수요가 확산됨에 따라 올해 찜빵 시장 규모가 약 390억원에 이를 것으로 낙관하고 있다.

## 크림치즈제품경연대회 신설 과자 2개부문 실기경연실시

대한제과협회(회장 권상범)는 내년 5월 미국 우유수출협회의 후원으로 크림치즈제품경연대회를 한국제과고등기술학교에서 실시하기로 했다.

이 대회는 크림 치즈를 사용해 빵·과자 2개 부분에 걸쳐 실기 경연 형식으로 치러지는데 빵·과자 수상자 중 최우수상 2명에 각각 100만원씩, 금상에 각각 50만원, 은상에 각각 30만원, 동상에 각각 20만원, 장려상 10명에 각각 10만원 총 500만원의 상금이 수여된다.

또 입상자를 배출한 점포주에게도 판촉 행사 지원비로 최우수상 2개 점포에 각각 200만원을 비롯해 금·은·동상에도 각각 100만원, 60만원, 40만원씩이 지원된다.

한편 대한제과협회는 4월 중 7회에 걸쳐 전국 순회 세미나와 교재용 소재자를 발간할 예정인데 대회 일정과 순회 세미나 일정은 추후에 확정된다.

### 협회소식

## 실업자 및 결식아동 돕기 할인행사 실시 제과협회 제3차 이사회서 만장일치 결의



대한제과협회는 이달중에 전국적으로 '실업자 및 결식아동 돕기 할인판매 행

사'를 실시하기로 했다. 협회는 10월 23일 캐피탈호텔에서 98년도 3차 이사회를 개최하고 실업자 및 결식아동을 돕기 위한 사랑의 빵잔치를 실시하는 한편, 그동안 제과점을 이용해준 소비자들에게 사은의 뜻으로 할인행사를 펼치기로 결의했다.

이에 따라 다음달 초중에 집행부와 사무국 인원으로 행사 전담반을 할인폭과 품목, 실시기간을 결정

하는 등 철저한 사전 계획안을 수립토록 했으며, 통일된 판촉용 POP와 플래카드를 제작해 행사 분위기를 조성하기로 했다.

협회는 또 이날 제3회 하이박경연대회의 대회집행부위원회를 추인하고 대회교문에 조승환, 이흥경, 김지정, 김철진씨를, 심사위원장에는 방성열부회장, 홍보위원장에 김윤구 서울하인즈 상무, 섭외위원장에 조성민부회장, 운영위원장에 이선우사무총장과 이영수 서울하인즈 영업이사를 각각 결정했다.

이밖에도 이사회는 '99서울국제빵·과자전과 새롭게 실시되는 전국 크림치즈제품 경연대회 등 내년도 사업안에 대한 1차 토의를 거쳐 99년도 정기총회전에 각 사안에 대해 심도 있게 검토하기로 했다.

## 안산, 제과기계 무료 점검 서비스 회원 대상 믹서기·쇼케이스 수리



안산지부(지부장 이충식)는 지난 9월 17일 회원 업소를 대상으로 제과 기계 무료 점검 서비스를 실시했다.

이날 무료 점검 서비스에는 한진식품 기계가 믹서기를, 우성냉동이 쇼케이스 무상 수리를 협찬해 회원들에게 큰 호응을 얻었다.

안산지부는 앞으로도 무료 점검 서비스 실시 등 회원을 위한 다양한 활동을 활발히 전개할 예정이다.

## 군포·의왕, 장수 축하잔치 개최 양로원 방문 훈훈한 온정 펼쳐



군포·의왕지부(지부장 지영식)는 지난 9월 17일 의왕시 청계동에 위치한 '마리아집'이라는 양로원을 방문, 올해로 100세를 맞는 김덕순 할머니를 위한 상수(上壽) 축하 잔치를 열었다.

이번 행사는 그동안 군포·의왕지부가 매달 한 번씩 빵을 만들어 양로원을 방문하던 중 100세된 할머니가 있다는 소식을 듣고 여생을 외롭게 지내는 할머니를 기쁘게 해드리기 위한 것.

이날 군포·의왕지부는 직접 음식을 마련해 잔치상을 차리고 김덕순 할머니

를 비롯한 무연고 노인 20여명과 즐거운 시간을 보냈다. 한편 이날 행사에는 지영식지부장 및 임원진 20여명 외에 의왕시장이 참석해 할머니들과 훈훈한 정을 나누었다.

## 동부지회, 기존 업주 교육 실시 위생법 및 기술 경영 세미나 등



동부지회(지회장 조병천)는 지난 9월 25일 중랑구민회관에서 회원 220명이 참석한 가운데 기존업주교육을 실시했다.

오후 2시부터 6시까지 4시간 동안 실시된 이날 교육에서 동부지회는 식품위생법 및 정부의 위생 시책을 교육하는 한편 최근 어려운 경영 여건을 타개하기 위한 기술 경영 세미나를 실시해 회원들에게 큰 호응을 얻었다.

## 경기도지회 임원진 회의 개최 수원, 의정부에 의연금 전달도



경기도지회(도지회장 이덕주)는 지난 9월 22일 도지회사무실에서 임원진 및 실무자 회의를 개최했다.

2개월마다 도지회 회의를 개최하고 있는 경기도지회는 이날 회의에서 11개 지부의 지부장과 실무자가 참석한 가운

데 도지회 발전과 화합을 위한 방안을 논의했다.

한편 이날 회의에서는 지난 여름 집중 호우로 피해를 입은 의정부지부 회원을 위해 수원지부(지부장 이덕주)가 모금한 수재 의연금 50만원을 박기범 의정부 지부장에게 전달해 지부간의 끈끈한 결속력을 과시했다.

## 아산, 사회복지관에 온정의 손길 내년 10월까지 빵·우유 제공

아산지부(지부장 전오성)가 사회복지 시설에 온정의 손길의 펼치고 있어 미담 사례가 되고 있다.

아산지부는 지난 9월 은주 사회복지관에 수용된 노인들에게 빵과 우유 각각 100개씩을 전달하고 외로운 여생을 보내는 노인들을 위로했다.

아산지부는 이번 행사를 계기로 지부 임원 16명이 매달 1명씩 돌아가며 빵과 우유를 전달하는 등 온정의 손길을 펼쳐나갈 예정이다.

## 안양, 새지부장에 이호식씨 부지부장, 자문위원 새로 선임

안양지부는 지난 10월 12일 지부 사무실에서 회원 30여명이 참석한 가운데 총회를 개최했다.

이날 안양지부 총회에서는 전임 지부장이 사임함에 따라 수석 부지부장이었던 팽도르과자점의 이호식씨가 지부장직을 승계했다.

한편 안양지부는 부지부장에 선정윤씨와 강두철씨를, 자문 위원으로 오정록, 변재형, 정용철, 이우철씨를 각각 선임했다.



이호식 지부장