

뉴욕제과, 회사 정리 절차 밟을 듯

부채 많고 인수 업체도 없어 회생 불투명



뉴욕제과가 회사 정리 절차를 밟을 가능성이 높아지고 있다.

뉴욕제과는 6월 22일 부도 후 포송의 운영 업체인 대호물산이 인수 의사를 보여 한가닥 희망이 보였으나 최근 대호물산이 인수를 포기함에 따라 회생 가능성이 희박해지고 있다.

계약 직전까지 갔던 뉴욕제과의 인수가 물 건너 간 것은 김정기 사장의 지분 양

도 조건이 걸림돌이 된 데다가, 부채 탕감 요구가 받아들여지지 않음으로써 많은 부채에 부담을 느낀 대호물산이 인수를 포기했기 때문인 것으로 전해지고 있다.

뉴욕제과는 오래전 강남 본점을 매각했고 부도 전에 자금난 해소를 위해 공장 부지를 처분해 140억원에 달하는 부채를 자체 해결하기 힘들며, 몇몇 인수 타진 업체도 자금력이 약해 인수 가능성이 없어 경매에 의한 정리 절차를 밟을 확률이 높다.

한편 현재 프랜차이즈 업계는 업체간 우열이 가려지는 등 시장 재편기를 맞고 있어 타 업체가 뉴욕제과의 가맹점을 인수할 가능성도 낮아 폐점이 잇따를 전망이다. <정한상 jeong@mbakery.co.kr>

하는 것이 특징이다.

강남 달로와오는 홍차, 저가당 잼 등의 품목을 판매하는 글로세리 코너를 매장 내 별도 공간에 설치해 차별화된 컨셉으로 구성하고 8㎡의 매대를 'ㄷ'자 형태로 배치해 진열 공간을 극대화할 예정이다.

<정한상 jeong@mbakery.co.kr>

크라운, 한국 암웨이와 제휴 전자상거래로 매출 증대 기대

크라운 베이커리(www.crownbakery.co.kr)가 한국 암웨이와 제휴해 9월 25일부터 abn(암웨이 전자쇼핑몰)에서 상품 판매에 돌입했다.

이번에 암웨이 전자쇼핑몰에 올라온 크라운베이커리 제품은 생크림케이크 4종류, 초콜릿케이크 4종류, 롤케이크, 스펀지케이크이다. 업체의 한 관계자는 "한국 암웨이와 제휴하면서 향후 상당한 시너지 효과가 있을 것으로 예상된다"고 말했다.

한편 한국 암웨이는 매출 규모가 연간 3000억원대에 달하며 네트워크 마케팅이라는 독특한 판매방식을 구축한 업체이다. <정한상 jeong@mbakery.co.kr>

한국까르푸, 가양동에 19호점 베이커리 직원 30명 매장 80평

한국까르푸(www.carrefour.co.kr)가 10월 18일 서울 강서구 가양동에 가양점을 오픈한다.

가양점에 입점할 인스토어베이커리는 매장 약 80평, 직원 수 30명 규모로 프랑스빵을 위주로 100여 제품을 생산·판매할 예정이다. 한국까르푸는 이번 가양점으로 19개의 할인점을 갖추게 됐다. <오형석 ohs@mbakery.co.kr>

홈플러스 베이커리 직영 시작 안산점부터, 복수원점 9월 오픈

삼성테스코의 할인점 홈플러스가 베이커리 사업을 직영화한다.

이 업체는 8월 오픈한 3호점인 안산점을 시작으로 베이커리 사업을 직영하고 있으며 앞으로 오픈하는 인스토어 베이커리도 직영화할 계획이다.

9월 21일 수원시 조원동에 오픈한 4호점인 복수원점은 공장 50평, 제조인원 17명, 냉동·냉장 8평을 갖추고 베이커리를 직영하고 있다. 홈플러스는 베이커리 직영과 함께 10월 12일 5호점인 수원 의령동점, 10월 19일 창원점, 11월 2일 김해점 오픈을 계획하는 등 사업을 확대해 주목을 끌고 있다.

한편 97년 오픈한 대구점(1호점)과 99년 오픈한 부산점(2호점)의 인스토어 베이커리인 '봉마뽕'은 삼성 테스코와 별개인 신라호텔 외식사업부의 '휴던'이라는 업체가 운영을 맡고 있다.

<오형석 ohs@mbakery.co.kr>

조선, 강남 달로와오 오픈 40명 규모, 글로세리 코너 신설

조신히텔(www.westinchosun.co.kr)이 오는 10월 5일 강남 센트럴시티에 달로와오 3호점을 오픈한다.

이번에 오픈하는 달로와오는 광주, 서울, 명동에 이은 3호점으로 기존의 점포와 달리 글로세리 코너를 별도로 신설하고 한국 실정에 적합한 상품을 추가

종합

‘하이박경연대회’ 내년으로 연기돼

하인즈 내부 사정 등 준비상 문제로



▲ 98년에 열린 3회 하이박경연대회

2000 하이박경연대회가 내년으로 연기됐다.

격년제로 개최되는 하이박경연대회는 올해 11월 8일 열릴 예정이었으나 후원

사인 서울하인즈의 사정에 의해 연기됐다.

이번 일정 연기는 후원사인 하인즈측의 경연 전담 인원 변동, 경연 부문 조정 검토 등 해결해야 할 세부 사항이 많아 대회를 치르기에 남은 시일이 너무 촉박해 내년엔 개최하게 되었다.

개최 일정은 아직 미정이나 대한제과 협회는 서울하인즈와의 협의를 통해 일정이 확정되는 대로 추후 발표할 예정이다. <박종선 sunpark@mbakery.co.kr>

예, 에어브러시, 설탕·초콜릿 공예, 양과자, 머랭꽃 등 고급기술 습득을 위한 교육을 실시할 예정이다.

문의: (02)547-9276

<강인옥 inok@mbakery.co.kr>

제과·제빵교실 ‘본 누벨’ 개원

프랑스 제품 등 홈베이킹 교육해

제과·제빵 교실 ‘본 누벨’ (원장 김경란)이 9월 18일 부산에서 개원했다.

제과, 제빵 과정을 각각 기초, 중급, 고급, 테마반으로 운영하는 본 누벨은 홈베이킹 전문 교실로 주부를 비롯한 일반인, 직장인들을 대상으로 수업은 단계별로 주1회, 6주 과정이다.

집에서 쉽게 만들 수 있는 제과·제빵 기본 품목에 프랑스 제품을 포함시켜 커리큘럼을 구성한 본 누벨은 앞으로 초등학생들을 대상으로 어린이 교실도 운영할 예정이다.

주소 : 부산 남구 대연3동 현대오피스텔 606호 ☎:051) 621-0436

<강인옥 inok@mbakery.co.kr>

오성, ‘신바람’ 경영기술세미나

26일 고객 관리·유럽방 선보여

오성인터내셔널(대표 김봉수)이 10월 26일 한국제과기술고등학교에서 제2회 신바람 경영·기술 세미나를 개최한다.

유니온무역과 비트컴퓨터가 후원하는 이번 세미나에서는 유니온무역의 유재민씨가 양과자 3선과 스페셜 유럽빵을 선보이며, 김스컨설팅의 김봉수씨가 제과업계 현 문제점의 대응 전략과 디엠고객관리에 대해 강의한다.

문의 : 02) 322-6792

<강인옥 inok@mbakery.co.kr>

제과학교, 1인 점포 혁신과정

10월부터 교육, 경영난 극복안 제시

한국제과고등기술학교(교장 홍행홍)는 10월부터 1인 제과점 경영혁신과정을 개설한다.

경영혁신과정은 점포주나 가족이 직접 제조·판매를 담당해 인건비 및 기타 부대 경비를 절약하고 아웃소싱을 통해 고품질의 전문 제품을 판매, 궁극적으로 매출을 향상시키는 방안이다.

이 과정은 업주가 직접 생산할 수 있도록 냉동 생지를 이용한 다양한 제품 제조 방법과 아웃소싱이 어려운 생크림 케이크의 제조 기술, 선진국형 소규모 제과점을 운영하기 위한 전반적인 경영기법을 교육한다.

제과학교는 냉동 생지 생산업체, 케이크 제조업체들과 협력해 제과점과 직접 연계시키는 방안도 추진 중이다. 또

한 냉동 생지 생산업체의 기술자를 초빙, 냉동 생지의 다양한 활용법과 주의점 등도 교육할 계획이다.

이번 1인 제과점 경영혁신과정은 선착순 40명 모집에 4주 교육으로 제1기가 10월 2일부터, 제2기는 10월 30일부터 교육에 들어간다.

문의 : (02)843-6110

<강인옥 inok@mbakery.co.kr>

대한학원, 마이스터반 개설

10월 1일부터 3개월간 교육

대한제과기술전문학원(원장 이홍렬)이 중견 기술인을 위한 마이스터 기술인반을 개설, 10월 1일부터 교육에 들어간다.

3개월 과정의 마이스터 기술인반은 주1회(수요일) 수업하며 각종 경연대회 수상자로 구성된 강사진들이 마지팬 공

원부재료

휘핑크림 ‘거품잡기’ 3개 브랜드 가세 하인즈·제니코/신제품, 굿후드/신규 참여



휘핑크림 시장이 새 브랜드 출현과 신규 업체의 가세로 부풀어 오르고 있다.

서울하인즈는 품목추가 차원에서 미국 프레버라이트(Flaver Right)사 제품을, 제니코식품은 미국 누레이드(Nu Laid)사 식물성크림을 10월부터 판매한다.

육가공품 수입 업체인 굿후드코리아도 시장에 새롭게 진출했다. 10월부터 판매

하는 제품은 영국 프릿치 푸드사의 ‘슈어웍’ 식물성 크림으로 용량이 1,000ml이며, 실은 보관하다가 하루 전에 냉장해 사용할 수 있는 것이 특징이다.

휘핑크림은 식물성 크림 515톤, 유크림 210톤, 콤파운드형 크림 125톤으로 월 850여톤 시장을 형성해 왔는데 3개 품목은 식물성 크림이어서 판매량 선두권인 리치사 ‘골드라벨’, 롯데삼강 ‘파워토폭’의 벽을 어떻게 뚫을지 귀추가 주목된다.

한편 서울하인즈와 굿후드 코리아 제품은 타 업체에 의해 한차례 국내에 선보인 적이 있어 시장 정착 여부에 관심이 모아지고 있다.

제품 개발해 출시했다.

현재 월 114톤인 개량제 시장은 3개사 월 판매량 83톤의 수입품 시장과 5개사 월 31톤의 국산품 시장으로 나뉘어져 있다. 삼립웰가와 삼립테코 제품은 국산품 개량제 시장에서 신광식품, 선인, 제니코식품, 조흥화학, 롯데삼강의 제품과 함께 품질, 가격 면에서 경합을 벌일 전망이다.

제원, 외국인 초청 건강빵 세미나 16일부터 서울·부산·광주 순회

제원인터내쇼날(대표 이우혁)이 10월 16일부터 외국인을 초청해 3개 도시 순회 세미나를 개최한다.

독일 아벨 앤 셰퍼사의 중만(Jung Mann)씨를 초청하는 이번 세미나에서는 크라프트브레드·헤즐넛필링파우더·프렌치바게트·몰트그레인·치아바타·소야브레드·식스그레인·마라톤 믹스와 제과용 요고타르테 믹스 등을 이용한 건강빵과 과자류가 선보인다.

이번 세미나는 서울 16일과 17일 마포 리치몬드제과기술학원을 시작으로 19일은 부산(장소는 추후 결정), 20일은 광주 궁전제과에서 실시된다.

문의 ☎(02)998-5858

조흥화학, 삼양 제넥스 인수 천연감미료 시장 신규 진출

조흥화학(대표 홍순모)이 9월 8일 삼양 제넥스를 인수했다.

이번에 조흥화학이 인수한 삼양 제넥스는 스테비오사이드 등 천연 감미료를 생산하는 업체로 작년의 경우 50억원의 매출을 올린 바 있다.

〈원부재료 / 박종선 sunpark@mbakery.co.kr〉

인스턴트이스트 시장 후끈 유니온-신제품, 제원-영업 강화

신규 업체 참여와 기존 업체의 영업 강화로 인스턴트이스트 시장이 가열되고 있다.

현재 인스턴트이스트는 대아상교와 제니코식품의 ‘르 사프’, 조흥화학의 ‘퍼미판’과 ‘디씨엘’, 제원인터내쇼날의 ‘브르게만’, 베이커플러스의 ‘파크마야’ 등 수입품이 33톤, 제니코식품의 국산 제품이 10톤으로 월 43여톤 시장을 형성하고 있다.

현 시장 상황은 판매량 월 23톤의 ‘르 사프’의 대아상교, 제니코식품과 월 8톤의 조흥화학 3개 업체가 주도하고 있는 가운데 유니온무역이 신제품을 출시하고 제원인터내쇼날이 판매량 확

산을 위해 영업을 강화하고 있다.

유니온무역은 플라토스사 자회사인 젤카 인터내쇼날사 제품이 시장 선두 제품과 품질은 동등하고 가격이 저렴해 10월경 제품을 수입해 본격적인 확산을 꾀한다. 또 제원인터내쇼날도 ‘브리게만’ 제품을 세미나·영업력 강화를 통해 판매 확산을 꾀할 방침이다.

개량제 시장 ‘삼립’ 신규 진출 삼립웰가·삼립테코 신제품 출시

제빵 개량제 시장에 삼립웰가와 삼립테코가 신규 진출했다.

삼립웰가(구 삼립유지, 대표 유영진)는 한중식품으로부터 OEM 생산한 ‘에드 베이커’ 제품을, 삼립테코(대표 배기대)도 ‘삼립 SP 2’ 라는 제빵 개량

종합

‘월드 파티세리’ 출전 준비 돌입

출품작 주제 선정, 초컬릿 부문 선수 교체



내년 1월 21~22일, 프랑스 리옹에서 개최되는 월드 파티세리 대회 출전준비 작업이 본격화 되고 있다.
대한제과협회는 9월 14일 회의를 개최하고 개인 사정으로 중도하차한 이성민

씨를 대신해 출전 경험이 있는 우원석씨(빼에스몽테과자점)를 초컬릿 공예·디저트 부문 선수로 확정했다.

이날 회의에서는 출전 선수인 우원석, 최두리, 정해철씨가 구상한 부문별 작품 디자인에 대해 토의가 이뤄졌으며 출전 제품의 주제와 디자인, 색상, 기술 등에 대한 구체적인 틀을 마련했다.

월드 파티세리 선수단은 10월 중순경 작품 주제에 대한 최종 결정을 내리고 출품작 리허설을 개최할 계획이다.

〈강인옥 inok@mbakery.co.kr〉

드과자점 은마점의 나기학씨는 러시아 제품과 다른 국내 제품을 소개해 큰 관심과 호응을 얻었다. 한편 이번 세미나를 계기로 대한제과협회는 러시아와 기술 교류를 늘려나갈 계획이다.

〈박종선 sunpark@mbakery.co.kr〉

기능장협, 크리스마스 세미나

10월 14일 제과학교서 개최

한국제과기능장협회(회장 서정웅)가 10월 14일 오후 2시부터 한국제과고등기술학교에서 크리스마스 대비 특별 세미나를 실시한다.

이번 세미나에서는 장 균·윤성찬·안창현·위재상씨가 부슈드 노엘, 가나 슈케이크, 핵센하우스, 구두케이크, 크리스마스 케이크 및 빵류 등을 선보인다. 참가비는 5만원이며, 선착순 좌석 배정한다. 신청 (02)569-2705

〈박종선 sunpark@mbakery.co.kr〉

프랜차이즈, 가맹점 가격통제 못해

내년 4월부터 점포마다 빵 값 제각각

내년 4월부터 프랜차이즈업체가 가맹점의 제품 가격을 통제할 수 없게 돼 같은 브랜드라도 점포마다 판매가격이 차별화 될 전망이다.

공정거래위원회가 독점규제 및 공정거래에 관한 법률을 개정한 것에 따르면 크라운베이커리, 파리크라상 등의 프랜차이즈업체의 가맹점도 점포의 상권에 따라 판매가격을 가맹점별로 자체 조정할 수 있다.

이같은 조치에 대해 업계 관계자는 “미국 등 선진국에서는 이미 시행되고 있는 제도지만 국내 프랜차이즈업체 입장에서선 앞으로 가맹점 관리 측면에 많은 부담이 될 수 있다”라고 밝혔다.

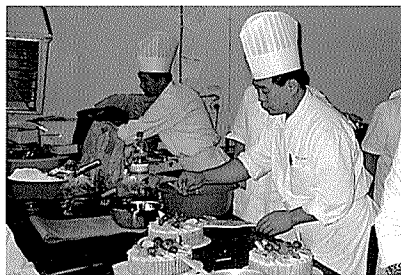
개정안은 부당공동행위 신고자에 대한 면책 제도 적용 확대, 금융거래정보 요구권의 시한 연장 및 적용대상 확대,

조사불응시 이행강제금 부과 등의 강화와 공정거래사 제도가 포함돼 있다.

〈정한상 jeong@mbakery.co.kr〉

한국, 러시아에 제과 기술 전수

서정웅·나기학씨 기술 세미나 실시

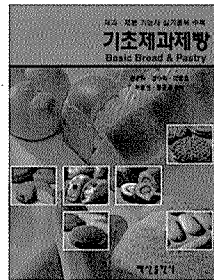


대한제과협회 권상범 회장이 이끄는 한국 기술진은 9월 16일부터 3박 4일 일정으로 러시아의 블라드 흘렘스의 초청을 받은 세미나에서 쿠키, 양과자, 페이스트리 12가지 제품을 선보였다.

이번 세미나에서 코른베르그과자점의 서정웅(협회 기술분과위원)씨와 리치몬

기초제과제빵 교재 출간

실기품목 제조공정 상세히 안내



제과제빵 자격증 시험을 위한 새로운 교재가 출간됐다. 5인이 공동 집필한 ‘기초제과제빵’은 재료, 제과제빵

이론을 요약 정리했고 제과제빵 실기품목의 제조 공정을 신고 있다.

특히 이책은 수험자의 합격을 위해 실기 시험의 제조 공정상 유의점을 상세하게 안내한 것이 특징이다. 칼라면 150쪽이며 가격은 15,000원이다.

문의 : 914-1621

협회소식

2000년 전국지회·지부장회의 개최 10월 26일부터 이틀간 무주리조트에서



▲ 지난해 전국지회·지부장회의

대한제과협회(회장 권상범)는 오는 10월 26일부터 27일까지 무주리조트에서 2000년 전국지회·지부장회의를 개최한다.

전국 75개 지회·지부장이 참석하는 이번 회의는

새로 바뀐 지회·지부장의 상견례에 이어 협회의 주요 사업 계획 및 진행 결과를 설명하고 외부 강사 초청 강연을 실시할 예정이다.

입시철 대비 포스터 제작 배포 7일까지 신청, 16일 지회(부)에 배부

대한제과협회는 11월 15일의 수학 능력 시험을 대비해 회원업소의 매출을 기하고자 찰쌀떡 포스터를 제작해 배부한다.

가로 53cm 세로 76cm 크기로 제작되는 이번 포스터의 장당 가격은 400원이며, 주문을 원하는 지회·지부는 필요한 수량을 10월 7일까지 신청, 10일까지 송금을 완료해야 한다. 7일 이후는 인쇄 관계상 추가 주문을 받지 않는다. 찰쌀떡 포스터는 10월 16일까지 지회·지부에 배부할 예정이다.

송금처: 국민은행 068-01-0379-599 예금주: 대한제과협회

관악지회, 기술 세미나 개최 실용 제품 선배 회원에 호응



관악지회(지회장 김용칠)는 지난 9월 19일 서울제과기술학원에서 회원대상 기술 세미나를 실시했다.

이날 세미나에서 관악지회는 빼에스몽테의 우원석

씨를 초청해 타르트, 샐러드 이용 제품 등을 선보여 회원들에게 큰 호응을 얻었다. 관악지회는 이번 1회 세미나를 시작으로 회원 기술 발전을 위한 세미나를 자주 실시할 예정이다.

의정부지부, 냉동생지 세미나 청아냉동 협찬, 10월 11일 개최

의정부지부(지부장 임재학)는 10월 11일 오후 2시부터 의정부 김상업제과기술학원에서 냉동 생지 세미나를 실시한다.

냉동 생지 생산 업체인 청아냉동식품의 협찬으로 열리는 이날 세미나에서는 제과점 인력난 해결에 도움이 되는 다양한 냉동 생지 제품을 선보인다. 의정부 지역 제과인이면 누구나 참석이 가능하다. 문의: (031)877-5606

안양지부 소식

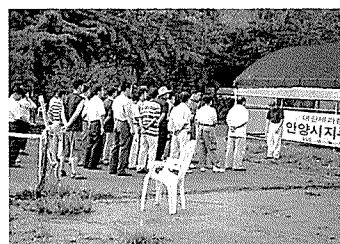
사무실 이전 지부 발전 전기 마련 임원 회원 한자리에 모여 개소식



안양지부(지부장 이호식)는 지난 7월 10일 지부 사무실에서 임원 및 회원이 참석한 가운데 지부 사무실 이전 개소식을 가졌다.

이날 개소식에서 이호식 지부장은 "회원의 단합된 힘으로 지부 사무실을 보다 좋은 환경으로 이전하고 오늘 개소식을 갖게 되었다"고 밝힌 뒤 "앞으로도 회원의 단결을 바탕으로 지부 발전을 위해 전 회원이 더욱 노력하자"고 말했다.

'우리는 하나' 간부 단합대회 이사진·지역장 모처럼 한마당



안양지부는 지난 8월 29일 의왕시 야외에서 지부 이사진 및 자문위원, 각 지역장이 참석한 가운데 간부 단합대회를 실시했다. 이날 행사에서 안양지부는

조별 족구 시합을 갖고 단합을 다지는 한편 이를 계기로 회원이 단합해 지부 발전에 힘쓰기로 했다.

<협회 소식/박종선 sunpark@mbakery.co.kr>