

종합

제과제빵도 국제기능올림픽 정식종목 올 11~12월경 대표선수 선발경기 열기로

2001년 서울에서 개최되는 국제기능올림픽에 제과제빵부문이 정식종목으로 채택된다.

지난 6월 포르투갈 리스본에서 열린 국제기능올림픽 총회에 참석한 한국위원회 조영일 부장은 "우리 나라를 비롯한 일본, 영국, 프랑스 등 11개국이 참가의사를 표명함에 따라 제과제빵부문이 서울대회 정식종목으로 잠정 채택됐다"고 밝혔다.

그는 "내년 3월 서울에서 열리는 기술위원회에서 개최국, 개최종목 등 대회 전반사항의 최종결정이 내려진다"고 전하며 "제과제빵의 경우 정식종목 채택에 기준이 되는 8개국이상 참가규정에 부합돼 큰 변동이 없는 한 정식종목 채택에 차질이 없을 것으로 보인다"고 덧붙였다. 이에 따라 참가의사를 표명한 우리 나라

도 대표선수 선발 등 출전 준비에 만전을 기해야 할 것으로 보인다.

기능올림픽에 참가하는 대표선수 선발은 원칙적으로 지방, 시도 기능경기대회를 거쳐 전국대회에서 3위까지 입상한 자 중 22세 이하인 사람을 선발하는 것으로 돼 있다.

그러나 레스토랑 서비스, 철골구조물 등과 같이 선수층이 얇은 종목의 경우 지방, 전국대회를 거치지 않고 별도의 선발전을 실시하는데 제과제빵도 이런 방식이 원용될 예정이다.

한국위원회는 올 8, 9월경 대표선발경기 방침을 결정해 관련 단체에 공문을 발송하고 자격심사를 걸쳐 경기 참가선수들을 가릴 계획으로 올 11, 12월경에는 선발경기가 열릴 것으로 전망된다.

〈강인옥 inok@mbakery.co.kr〉

산·판매된다.

이 업체 관계자는 "고려당과 수수료 계약을 맺고 고려당 브랜드인 라파리잔스가 입점하게 됐다"며 "앞으로 오픈예정인 지점에도 라파리잔스가 입점할 것"이라고 말했다.

또한 LG마트는 오는 8월 14일 춘천 석사지구에 6호점을 오픈할 것으로 알려졌다. 춘천 석사점은 24평 매장에 제조인원 5명과 판매인원 3명이 근무하게 되며 100여 종의 제품을 선보인다.

〈오형석 ohs@mbakery.co.kr〉

까르푸, 지방권 공략 가속화 부산 장림동, 해운대 및 전남 순천

(주)한국까르푸(www.carrefour.com)가 부산 해운대점(16호), 장림동점(17호) 및 전남 순천점(18호)을 연속으로 오픈한다.

부산 해운대점은 매장 50여 평에 제조인원 25명이 2교대 근무로 120여 가지의 제품을 선보일 것으로 알려졌다.

(주)한국까르푸는 올 하반기에 서울 가양동점(19호)을 오픈할 예정인 것으로 알려져 수도권 공략도 늦추지 않을 태세다.

한편, 까르푸는 96년 중동 1호점에서 처음 선보였던 제과제빵요리 교실을 전 매장에서 실시하는 등 적극적인 마케팅을 펼치고 있는 것으로 알려졌다.

까르푸의 한 관계자는 "원료비 부담 없이 매장에서 고객들이 직접 제과제빵 과정을 체험하는 것에 고객들이 좋은 반응을 보여 제과제빵요리 교실 신청은 까르푸 전 매장에서 받으며 1조 5명씩 30명이 한 팀으로 구성돼 1조가 하루씩 참여하게 된다.

〈오형석 ohs@mbakery.co.kr〉

조선히otel, 조선델리 오픈 40평 규모로 마산 신세계 입점

조선히otel(www.westinchosun.co.kr)이 오는 8월 17일 마산 신세계 백화점에 조선델리를 오픈한다.

이번에 문을 여는 조선델리는 기존의 호텔 조선델리 외에 달로와요와 데이앤데이의 장점만을 접목할 예정이다. 이에 따라 조선델리는 지하 1층 식품 매장에 40평 규모의 고급 브랜드가 진출하지만 달로와요 보다 대중적인 제품을 판매할 것으로 알려졌다.

이 업체 한 관계자는 "달로와요가 대도시 특급상권에 진출하는 것과 차별화

해 지방 백화점에 입점할 것"이라고 말했다.

조선델리는 오는 8월 15일 테스트 오픈을 실시할 예정이며 향후 지방에는 조선델리를 입점시킬 것으로 알려졌다.

〈정현상 jeong@mbakery.co.kr〉

LG마트 송파, 춘천 석사점 오픈 고려당과 제휴... 라파리잔스 입점

LG마트(www.lgi.lg.co.kr)가 7월 20일 서울 송파지구에 5호점을 오픈했다.

3000평 규모의 이번 5호점에는 매장 32평에 제조인원 8명과 판매인원 5명이 근무하며 110가지 정도의 제품이 생

종합

샌드위치 케이스 사용 금지 대책 시급 타 재질로 교체해야 ... 적발시 300만원 과태료

일선 공무원들이 샌드위치 케이스 등 PVC 용기 사용을 규제하고, 이를 어길 시 300만원 이하의 과태료 부과를 통보해 제과점의 대책 마련이 요구된다.

샌드위치 케이스 사용 규제는 지난해 시행된 자원의 절약과 재활용 촉진에 관한 법률에 따른 것으로 이 시행령에는 10평 이상 점포의 1회용 컵·접시·용기 등 1회용품 사용을 금지하고 있어 PVC 재질의 샌드위치·밤만주·화과자 케이스 등이 규제 대상이 되고 있다.

그동안 제과점에서는 제품 내용물이 보이도록 해 고객의 구매 욕구를 불러일으키는 투명 케이스를 사용해 왔다. 따라서 이런 목적을 살리려면 법에서 허용하고 있는 OPP 비닐 재질이나 페트(생수나 음료수병에 주로 사용) 재질의 케이스로 바꾸어야 한다.

현재 OPP 샌드위치 케이스 생산 업체는 삼성상사와 아진포장 두 곳뿐. 가격이 PVC 케이스보다 20~30% 정도 저렴하지만 비닐 재질인 탓에 강도가 약해 보관성에서는 떨어진다. 페트 재질의 제과

포장 용기 생산 업체도 대건팩케이지 한 곳뿐이어서 타 업체와 거래하는 제과점은 거래처를 통해 제과 포장 용기 생산 업체에 페트 재질로 주문해야 하는 번거로움이 따른다.

또 페트 재질로 바꿀 경우 점포에 1회용품 수거함을 설치해야 하며, 회수된 용기를 재질별로 분리하고 재활용 업체에 인계했다는 매매 계약서를 갖추어야 한다. 이밖에 페트 재질이 기존의 PVC 재질보다 20~30%가격이 높아 비용도 증가하게 된다.

지난달부터 실시되고 있는 샌드위치 용기 등 1회용품 사용 규제는 일부 지역에 국한된 것이긴 하지만 공무원의 단속 의지 여부에 따라 전국으로 확산될 여지는 남아있다.

따라서 제과점들은 만일 자신의 점포가 위반 점포로 적발된 후 1차 이행 명령이 떨어졌을 때 PVC 케이스를 사용하지 않거나 타 재질로 교체해야 과태료를 물지 않게 된다.

〈박종선 sunpark@mbakery.co.kr〉

정글짐베이커리 8월초 재오픈 케이크전문점 린즈도 함께 입점

(주) 커스타프가 정글짐 베이커리를 8월초 재오픈한다. 이 업체 관계자는 "당초 '마더스 브레드'라는 이름으로 바꿔 오픈할 계획이었으나 정글짐에 대한 고객들의 지명도가 높아 그대로 사용하기로 결정했다"고 전했다.

커스타프는 재오픈하는 정글짐 매장에 별도로 린즈(Linz)라는 케이크 전문점을 함께 입점시켜 기존의 빵류 외에 치즈, 무스, 생크림 케이크 등 케이크 제품들을 보강할 예정이다.

〈강인옥 inok@mbakery.co.kr〉

브레드가든 17호가맹점 오픈 서울 목동에...18호 창동점 8월 예정

홈베이킹 전문 업체인 브레드가든(www.ibreadgarden.com)이 7월 10일 서울 목동 파리공원 부근에 17호 가맹점을 개설한 데 이어 오는 8월 10일 서울 창동에 18호점을 오픈한다.

95년 3월 홈베이킹 사업을 시작한 브레드가든은 97년 2월 법인으로 전환한 후 본격적인 가맹사업에 나섰다.

〈손인수 insu21@mbakery.co.kr〉

제과점 원부재료 공동구매 난항 재료상과 마찰, 걸림돌 여전

원가절감을 위한 자영제과점들의 노력이 계속 되고 있는 가운데 최근 일부 업소를 중심으로 공동구매를 전개하고 있어 관심을 모으고 있다. 그러나 원부재료 공동구매가 정착되기에는 해결해야 될 문제들이 적지 않다는 지적이다.

자영제과점들의 공동구매 움직임에 대해 수정유통 김삼식 사장은 "제과점이 처음 오픈할 때 보통 2~3달은 재료상이 외상으로 재료를 공급해주고 있고 이 대금이 고정미수금으로 많이 남아 있다"며 "고정미수를 해결하지 않고 제과점들이 일부 품목을 재료 생산업체와 직거래한다는 것은 상도덕에 어긋난 일"이라고 말했다.

공동구매를 하고 있는 한 자영제과점 경영주는 "거래 대금이 미수로 남아 있는 것은 베이커리 업계의 관행이기도 하지만 재료상간의 경쟁으로 재료상들 스스로가 부추긴 측면도 없지 않다"고 지적했다.

대구에서 뉴욕베이커리를 경영하고 있는 박태환 사장은 "공동구매를 통해 3~5% 정도 재료 원가를 절감할 수 있지만 '제과점들이 물품구입 즉시 현금으로 결제하는 것에 대해 부담을 느끼고 있다'고 말했다.

이처럼 자영제과점과 재료상간에 마찰이 적지 않아 자영제과점의 공동구매가 정착되기까지는 다소의 시일이 필요한 것으로 보인다.

〈오형석 ohs@mbakery.co.kr〉

프랜차이즈업체

뉴욕제과, 향후 처리방향 가닥 잡혀 노사 공동대표 2인 선임, 채권단에 채권유예 요청

지난 6월 22일 최종 부도처리된 뉴욕제과가 노사 공동대표를 선임하고 회생을 위한 발걸음을 재우치고 있다.

뉴욕제과는 김재철 영업본부장과 변두식 노조위원장을 공동대표로 감사에는 채권단 대표로 전원규(태양지공사)씨와 윤은중(그린베이커리)씨를 각각 선임했다.

한편 뉴욕제과의 원부자재 납품업체들은 최근 채권단 회의를 개최하고 채권단 대표로 본스베이커리 구본홍 영업본부장을 선출했다.

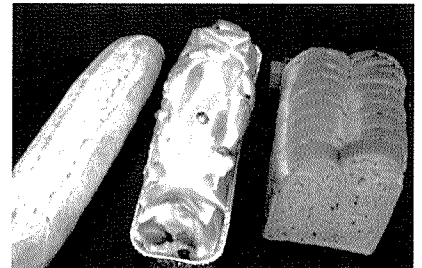
현재 뉴욕제과의 부채 규모는 총 56억

원 정도로, 퇴직금 등 직원 급여를 제외한, 납품업체에게 지급해야 할 부채는 약 32억원인 것으로 알려졌다. 김재철 공동대표는 “채권업체의 약 80% 정도가 채권 동결에 동의했다”며 “나머지 20% 업체에게도 회사 회생을 위한 채권 동결에 동의해 줄 것으로 본다”고 말했다.

그는 또 “채권단의 채권동결이 성사될 경우 정상화의 기틀을 마련할 수 있고 채권 유예기간은 추후 협의해 결정될 것”이라고 덧붙였다.

〈손인수 insu21@mbakery.co.kr〉

고려당 하계 빵 신제품 출시 우리밀 누룽지바게트 등 3종



고려당이 우리밀 누룽지 바게트, 흑미식빵, 유로 파운드 등 신제품 3종을 출시했다. 우리밀 누룽지 바게트(판매가 1,500원)는 멥쌀을 누룽지로 만들어 이를 반죽과 토핑물에 첨가해 구수한 누룽지 맛을 만끽할 수 있다.

흑미식빵(2,000원)은 검은 쌀을 반죽에 섞어 역시 구수한 맛을 더했다. 유로 파운드(3,000원)는 결 사이에 버터, 설탕, 건포도 등을 샌드했고 위에는 폰당을 얹었다. 〈손인수 insu21@mbakery.co.kr〉

스위스식품, 특판 판로 확대 세븐일레븐 등에 완제품 공급

빵드비 브랜드를 운영하고 있는 스위스식품(대표 박영조)이 특판 활성화로 판로를 확대하고 있다. 이 업체는 지난 4월부터 편의점 세븐일레븐 40여개 매장에 40가지의 완제품을 공급하고 있고 최근에는 간편식 제조 업체인 롯데 후레시텔리에 샌드위치용 식빵 공급을 시작했다.

이 업체는 현재 빵드비 가맹 점포 40개를 보유하고 있고 롯데백화점 본점·잠실점·청량리점·부산점, 롯데 마그넷 관악점, 서현점, 연수점 등 총 7곳에서 브랑제리를 위탁경영하고 있다.

〈손인수 insu21@mbakery.co.kr〉

(주)빵굽터 제품 배합표 규격화 세미나로 올해까지 100제품 조정

(주)빵굽터(대표 김서중)가 7월 14일 제품 배합표를 규격화하는 정기세미나를 개최했다.

대치동 리치몬드 상가 3층 세미나실에서 열린 이번 세미나에는 빵굽터 공장장 약 40여명이 참여, 크로칸트, 모카슈크림빵, 바나나케이크 등 8제품의 배합표를 규격화했다.

빵굽터의 한 관계자는 “그동안 빵굽터 매장마다 가격과 제품 종류가 차이가 난다는 소비자들의 불만이 있었다”며 “배합표 통합을 계기로 제품 종류나 맛 등 제품 전반에 걸쳐 일종의 규격화를 추구하고, 장기적으로 브랜드 입지를 강화해 나갈 계획”이라고 말했다.

(주)빵굽터는 7월말 현재 40여 제품의 배합표를 규격화한 상태며 올해 안으로 쿠키류를 비롯 약 100여 제품의

배합표 규격화 작업을 마무리할 계획이다. 〈오형석 ohs@mbakery.co.kr〉

파리크라상, 조이인박스와 제휴 인터넷 꽃 선물 업체에 케이크 공급

파리크라상(대표 김영덕)이 인터넷 꽃선물 서비스업체인 조이인박스(www.joyinbox.com)와 제휴해 7월부터 서비스에 들어갔다.

조이인박스는 원 스톱 선물구매가 가능한 인터넷 사이트로 파리크라상은 이 업체에 케이크를 공급한다.

파리크라상 이정기 부장은 “200여개의 체인망을 가진 꽃 배달업체 ‘사랑과정성’과도 제휴해 한 달 2,000만원의 매출을 올린 바 있다”며 “이번 조이인박스와 제휴를 통해 상당한 매출 향상을 기대하고 있다”고 전했다.

〈강인옥 inok@mbakery.co.kr〉

원부재료 / 기계

제과·제빵용 밀가루 소비 12% 증가 작년 4만여톤 늘어 ... 호주산 밀 4% 증가

지난해 제과·제빵용 밀가루 소비가 98년도에 비해 12% 증가했다.

한국제분공업협회 자료에 따르면 98년도 총 밀가루 소비량 163만 2,000톤 중 제과·제빵 밀가루가 차지하는 비율이 20.7%로 33만 7,820톤이 소비됐다. 반면 작년에는 밀가루 소비량 177만톤 중 제과·제빵용 밀가루가 차지하는 비중이 21.3%로 소비량도 37만 7,010톤에 달해 98년에 비해 12% 증가한 3만 9,190톤이 더 소비된 것으로 나타났다.

용도별 소비량 추이에서는 98년의 총 밀가루 소비량 중 제과용이 12.4%를 차지해 20만 2,370톤이었으나 99년에는 총 밀가루 소비량 중 11.4%로 20만 1,780

톤으로 나타나 590톤이 감소했다. 제빵용의 경우는 98년 총 밀가루 소비량 중 8.3%를 차지해 소비량이 13만 5,460톤이었으나 99년에는 9.9%로 소비량이 17만 5,220톤으로 나타나 3만 9,760톤이 증가했다.

한편 원산지별 밀 도입량에서는 1990년에는 미국 밀이 84%, 호주 밀이 15%, 캐나다 밀이 1%를 차지했으나 99년에는 미국이 57%, 호주가 38%, 캐나다가 5%를 나타냈다. 또 연도별 도입량 추이에서도 미국산 밀은 감소 추세에 있는 데 비해 호주산 밀이 크게 증가했으며, 캐나다 밀은 소폭 늘어난 것으로 나타났다.

〈박종선 sunpark@mbakery.co.kr〉

〈표1〉 제과·제빵용 밀가루 소비량

연도	총 소비량	제과용	제빵용	합계 전년비	신장률
96년	162만여톤	15만 5,500여톤(9.6%)	18만 6,300여톤(11.5%)	34만 1,800여톤(21.1%)	-3%
97년	171만여톤	15만 5,600여톤(9.1%)	20만 3,500여톤(11.9%)	35만 9,100여톤(21%)	+5%
98년	163만여톤	13만 5,500여톤(8.3%)	20만 2,400여톤(12.4%)	33만 7,400여톤(20.7%)	-6%
99년	177만여톤	17만 5,200여톤(9.9%)	20만 1,800여톤(11.4%)	37만 7,000여톤(21.3%)	+12%

*제과·제빵용 밀가루의 소비량은 총 소비량에서 차지하는 비율을 토대로 계산한 것임
*괄호 안의 %는 총 소비량에서 제과·제빵용이 차지하는 비율임.

〈표2〉 원산지별 밀 도입량

연도	미국 밀		호주 밀		캐나다밀		도입량 합계
	수량	구성비	수량	구성비	수량	구성비	
96년	155만 3,000톤	68%	65만 1,000톤	29%	7만 3,000톤	3%	227만 7,000톤
97년	149만 3,000톤	64%	73만 6,000톤	32%	9만 7,000톤	4%	232만 6,000톤
98년	129만 7,000톤	60%	71만 9,000톤	34%	13만톤	6%	214만 6,000톤
99년	135만 3,000톤	57%	90만 9,000톤	38%	12만 3,000톤	5%	238만 5,000톤

기계업체 원가 부담 가중
스텐레스 가격 20% 상승 영향

스텐레스의 가격이 올들어 20% 정

도 상승해 오븐, 발효기 등의 원가 부담이 큰 폭으로 증가했지만 완제품 가격은 변동이 없어 기계업체의 마진폭이 줄어든 것으로 나타났다.

제과기계 가격은 10년 동안 담보 상태에 머물러 있어 원자재와 인건비 상승에 따른 원가 부담이 가중돼 왔다.

이처럼 가격 상승 요인이 현실적으로 반영되지 못한 것은 기계업체 간의 과당 경쟁 때문으로 이에 따라 적정가 판매가 어렵다는 게 업계 관계자의 지적이다.

〈정한상 jeong@mbakery.co.kr〉

삼립유지 고객 사은잔치 시상 대상에 포토케이크 시스템 전달



삼립유지(대표 유영환)가 실시한 ISO 9001 인증 획득 기념 고객 사은잔치 시상식이 7월 18일 삼립유지 본사에서 있었다.

이날 시상식에서 영예의 대상은 충남 금산의 그랑프리제과점의 배문식 대표에게 돌아갔다.

삼립유지는 4월 1일부터 6월 30일까지 자사의 5개 마가린 제품을 구입했던 고객에게 즉석 당첨 카드를 제공해 1,339명에게 10가지의 경품을 주는 행사를 실시해 7월 18일까지 55%의 당첨자에게 경품을 제공했다.

한편 삼립유지는 앞으로도 당첨되는 대상자에게는 기한에 관계없이 경품을 제공한다.

〈박종선 sunpark@mbakery.co.kr〉

학원 · 학교 / 기타

유크림 수요 큰 폭 급증

전년비 30% 증가, 원료 부족

유크림(일명 동물성 생크림)수요가 전년 대비 최고 30%까지 증가해 공급에 차질을 빚고 있는 것으로 나타났다.

유크림은 우유를 만들고 남은 원유로 제조하기 때문에 우유 소비가 줄어드는 여름에는 공급이 원활했다. 그러나 올해는 7~8월에도 제품 생산에 곤란을 겪고 있는 것으로 알려졌다.

업계의 한 관계자는 “늘어나는 유크림의 수요를 맞추기 위해 현재 시유(市乳) 생산량까지 5%정도 감축했지만 공급이 충분하지 않다”라고 밝혔다.

유크림 공급이 부족한 것은 동물성 휘핑크림의 사용은 크게 증가했지만 현실적으로 원유를 충분히 확보하기 어렵기 때문이다.

〈정현상 jeong@mbakery.co.kr〉

국제포장공정 · 포장기자재전

7월 3일부터 나흘간 COEX에서 열려



제5회 국제포장공정 · 포장기자재전(Packaging Week 2000)이 7월 3일부터 6일까지 코엑스 대서양관에서 개최됐다.

한국포장기계협회, (주)경연전람, 월간포장이 공동으로 주최한 이번 전시회에는 세계 17개국 227업체가 참가해 제약, 화장품, 제과제빵, 식음료 포장공

정 기자재를 비롯해 포장원재료, 각종 포장재 생산기계, 환경 대응형 포장재 및 기술 등이 선보였다.

제과제빵 관련업체로는 식품 포장기계, 용기 등을 제조하는 신라포장기계(주), (주)명기, 푸른마을 등의 업체가 참여했다. 〈강인옥 inok@mbakery.co.kr〉

제과학교, 데커레이션반 모집

8월 28일부터 8주 동안 교육

한국제과고등기술학교(교장 홍행홍)가 데커레이션과정 수강생을 모집한다.

이 과정은 기술인, 일반인을 대상으로 8월 28일부터 10월 20일까지 8주간 교육한다. 모집기간은 8월 27일까지이며 교육비는 교재 포함 40만원이다.

도안 및 아이싱 연습부터 모양짜지 사용법, 생크림 · 웨딩 케이크, 초컬릿, 검페이스트, 마지펜 공예 등 다양한 데커레이션기법이 소개된다.

☎ 문의 : (02) 843-6110

〈강인옥 inok@mbakery.co.kr〉

리치몬드 2기 기술자반 모집

오는 8월 20일까지 20명 선착순

리치몬드제과기술전문학원이 2기 제과전문기술자반 수강생을 모집한다.

이번 전문기술자반 과정은 각종 경연대회 수상자로 강사진을 구성해 3개월 동안 교육하며 신청기간은 8월 20일까지, 20명을 선착순 모집한다.

이번 교육 프로그램은 1기 때의 케이크 데커레이션, 고급양과자, 초컬릿, 설탕공예 외에 특수빵, 공예빵 과정을 보강해 실기 위주의 교육을 실시한다.

☎ 문의 : (02) 324-9894

〈강인옥 inok@mbakery.co.kr〉

김영선씨 분과위원장 유임

전국제과학원장협의회(회장 이홍렬)는 지난달 중각21c제과학원에서 정기회의를 개최하고 김영선 한미제과기술학원장을 제과분과위원장으로 유임시켰다. 김 원장은 2년 동안의 활동에 이어 임무를 1년 연장해 수행하게 됐다.

한편 이번 정기회의에서는 재료지원, 학원장 연수회, 실업자교육지원축소와 자비생 모집저조로 운영난을 겪고 있는 학원의 운영활성화를 위한 방안들이 논의됐다. 〈강인옥 inok@mbakery.co.kr〉

한빛제과조리학원 개원

한빛제과조리학원(원장 노한승)이 7월 20일 광주에서 개원했다. 제과제빵 고급기술자반 · 창업반 · 기능사반 · 홈베이킹반 등을 운영하며 매주 금요일 주부를 위한 무료세미나를 개최한다.

주소 : 광주시 북구 임동 226-4번지
구적십자회관 2층

☎ 문의 : (062) 515-0088

〈강인옥 inok@mbakery.co.kr〉

부산제과학원 전문반 신설

8월 7일부터 교육시작

부산제과제빵기술전문학원(원장 용성복)이 전문기술자반을 개설해 8월 7일부터 교육에 들어간다.

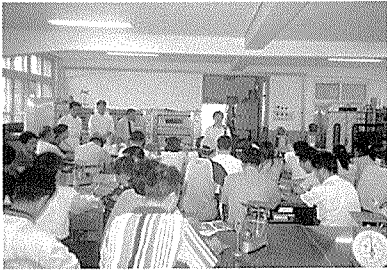
부산에서 처음 개설된 제과전문기술자반은 중견 기술인을 위한 교육과정으로 선착순 20명을 모집해 12주 동안 케이크 데커레이션, 고급 양과자, 초컬릿 공예 등 실기 위주의 교육을 실시한다.

☎ 문의 : (051) 803-0206

〈강인옥 inok@mbakery.co.kr〉

협회소식

대전지회, 기술세미나 개최 동서식품 후원, 회원 100명 대상

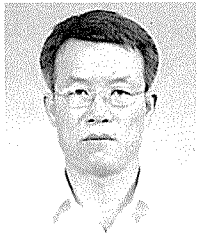


대전광역시지회(지회장 정만규)가 회원 기술 발전에 앞장서고 있다.

대전지회는 7월 11일 유성생명과학고등학교에서 동서식품 후

원으로 제과제빵 기술 세미나를 실시해 참석한 회원 100여명에 게 큰 호응을 얻었다.

평택지부, 새지부장에 박문주씨 제9차 정기총회 임원 개선서 선출



평택지부는 7월 13일 새마을금고 회의실에서 회원 및 연관 업계 인사가 참석한 가운데 제9차 정기 총회를 개최하고 임원 개선에서 풍네프베이커리의 박문주씨를 신임 지부장으로 선출했다.

구미지부, 새지부장에 박해웅씨 전임 지부장 사퇴로 이사회서 선출

구미지부는 오장석씨가 제과업 중단으로 지부장직을 사퇴함에 따라 이사회를 개최하고 부지부장이었던 박해웅씨를 신임 지부장으로 선출했다.

구미지부 : 경북 구미시 송정동 497-1 누리마트 내 누리베이커리

☎ 054)454-3482

마포지회, 구청장 표창장 받아 '따뜻한 겨울보내기' 참여 공로로

마포지회(지회장 장공희)가 구청으로부터 표창장을 받았다.

마포지회는 3년전부터 소년 소녀 가정에 생일 때 케이크를 제공했는데 마포구청의 저소득층을 위한 '따뜻한 겨울 보내기 사업'에 참여한 공로가 인정돼 표창을 받게 됐다.

의정부지부, 기술 발전에 앞장서 회원 점포 방문 세미나 도입 호응



의정부시지부(지부장 박기범)이 회원 업소 방문 세미나를 도입하는 등 기술 발전에 앞장서고 있어 눈길을 끌고 있다.

의정부시지부는 김상엽 원장과 호두 제품 경연대회 최우수상 수상자인 모병렬씨를 강사로 초청, 수시로 세미나를 개최하고 있다. 또한 회원 업소를 순회하며 신제품 세미나 및 무료 시식 행사를 실시하는 방법을 도입해 회원에게 큰 호응을 얻고 있다.

양산지부, 사랑의 빵 나누기 행사 임원진 재활원 원생에 빵·옷 전달



양산시지부(지부장 김장석) 임원진들은 6월 10일 재활 복지관 3곳을 방문해 300명의 원생들에게 빵, 라면, 옷을 전달하고 시간을 같이했다. 양산

지부는 1년 중 4회 재활원 등을 방문하는 손길을 펼치고 있다.

방성렬 부회장 점포 이전 개업

대한제과협회 방성렬 부회장이 7월 24일 점포를 이전 오픈했다. 이전 점포는 서울대 입구 전철역에서 서울대쪽으로 50m 올라간 곳에 위치해 있다.

이전 주소: 서울 관악구 봉천4동 863-2 ☎ 877-9134

양산지부, 사무실 이전

양산시지부가 최근에 치부 사무실을 남부동으로 이전했다.

이전 주소: 경남 양산시 남부동 471-20

☎ 055)386-8722(팩스 공용)

<협회 소식 종합/박종선 sunpark@mbakery.co.kr>