

I.C.I.F 한국예비학교 설립 매년 2월 1일 입학식, 3개월 과정

이탈리아 전통 요리, 와인과 제과제빵에 관한 종합 교육과정을 개설해 놓은 I.C.I.F.(Italian Culinary Institute for Foreigners)가 한국에 예비학교를 설립했다.

예비학교에서는 I.C.I.F. 마스터 코스에 입학하고자 하는 학생들을 위해 현지에서 이루어지는 교육내용에 관한 기초 이해를 목표로 이탈리아 조리이론과 실습교육, 이탈리아어 수업 등을 진행한다.

조리와 언어실력에 따라 4가지 코스가 개설된 예비학교의 교육과정은 3개월로 오리엔테이션은 매년 1월 마지막 주 토요일에 있다. 수업은 2월 1일부터 시작하며 본교 마스터 코스 입학 수속은 매년 4월말부터다. ▲ 문의 : 02) 3472-2440 (I.C.I.F. 한국사무소)

〈강인옥 / inok@mbakery.co.kr〉

의정부 한마음회 세미나 개최 2월 중 박찬희씨 초청 세미나 계획



의정부지역 제과기술인들의 모임인 한마음회(회장 김광현)가 지난 12월 16일 신흥대학 사회교육원에서 세미나를 개최했다. 대한제과협회 의정부지부가 후원하고 명보상사,

제원인터내쇼날이 협찬한 이날 세미나에는 크리스마스를 대비한 장식 케이크 제품들이 선보였으며 한마음 회원을 비롯해 이 지역 제과기술인, 신흥대학 호텔조리과 학생, 사회교육원생 등이 참석했다. 한마음회는 오는 2월경 박찬희씨를 강사로 초청해 신기술, 신제품 세미나를 실시할 계획이다.

〈강인옥 / inok@mbakery.co.kr〉

한미학원, 기술자반 · 명장 세미나 기술자반 1월 15일, 명장 29일 실시

한미제과기술학원(원장 김영선)이 1월 중 기술자반과 명장 초청 세미나를 동시에 실시한다.

중견 제과 기술인을 위한 제10기 기술자반은 제과 기능장인 함상훈 · 김영선, 하이박경연 대상을 수상한 이원용씨 등 유명 기술인을

강사로 초청해 에어브러시, 화과자, 웨딩케이크 등을 1월 15일부터 12주간 교육한다. 또 한미학원은 베이커리 업계 최초로 제과 명장에 선정된 박찬희씨를 초청해 1월 29일부터 특별 세미나를 실시한다. ▲ 문의 : 02)9576-080

〈박종선 / sunpark@mbakery.co.kr〉

현대제과학원 기술자반 모집 1월 29일부터 3개월간 실기위주교육

현대제과기술학원(원장 김영석)이 기술자반 수강생을 모집한다.

이번 기술자반 과정은 각종 경연대회 수상자와 제과기능장으로 강사진을 구성해 제과점에서 활용 가능한 신제품, 특수빵, 양과자, 화과자, 다양한 데커레이션 기법 등을 교육한다.

1월 29일부터 3개월간 교육하는 이번 과정의 모집인원은 선착순 20명이다. ▲ 문의 : 02) 815-2488

〈강인옥 / inok@mbakery.co.kr〉

삼양사 밀맥스 기술세미나 내년 6월까지 주요도시 순회

삼양사는 한국제과고등기술학교 총동문회와 공동으로 내년 6월까지 순회 세미나를 실시한다.

이 세미나는 기술교류를 통한 업계 발전을 도모하고 불경기를 극복하기 위한 관련 업체의 공동 노력이라는 취지로 개최된다. 이번 세미나는 매달 1회씩 전국 주요도시인 부산, 수원, 대전, 전주, 마산 등에서 유명 강사를 초청해 열릴 예정이다.

〈정한상 / jeong@mbakery.co.kr〉

■삼양사 기술세미나 일정

일시	장소	추천강사	소속
2000년 1월	원주	김영석	C&B베이커리
2월	부산	채한길	서울하인즈
3월	수원	김영석	C&B베이커리
4월	대전	안창현	안스베이커리
5월	전주	김상우	원탑베이커리
6월	마산	김흥종	백장미베이커리

창원전문대학 식품축제 개최 졸업작품전 · 경연대회 · 이벤트 마련



창원전문대는 지난해 11월 21일부터 나흘간 본교 체육관에서 '2000 창원전문대학 식품축제'를 개최했다.

축제 기간 동안에는 99년 신설된 식품과학계열 학생들의 제1회 졸업작품전과 전문 제과인들과 요리관계자들이 참가한 제과제빵 및 요리경연대회가 열렸다.

총 274개 작품이 전시된 이번 축제에는 식품관련 산학협력 기업체의 제품 전시, 시식회와 케이크 만들기 이벤트 등의 부대행사도 함께 열려 향후 지역 음식문화를 선도하는데 기여할 것으로 평가됐다.

〈강인옥 / inok@mbakery.co.kr〉

강언숙씨, 군포현대학원 인수 영국 전통 슈거크라프트반 개설 예정

베이커리 컨설턴트 강언숙씨가 지난해 11월 23일 군포 현대제과학원을 정식 인수했다.

이 학원은 기존의 정규반, 취미반, 데커레이션반, 고급반, 중고생 특활반을 그대로 진행하며, 영국 전통 슈거크라프트반을 곧 개설할 예정이다. 개설을 검토중인 슈거크라프트반은 영국에서 수학한 강언숙 원장이 직강하는 특별반으로 영국 전통의 설탕, 초컬릿 공예, 웨딩케이크 등을 교육한다.

〈강인옥 / inok@mbakery.co.kr〉

SIRHA 국제식품전 개최 1월 20일부터 프랑스 리옹에서

SIRHA 국제식품전이 1월 20일부터 24일까지 프랑스 리옹에서 열린다. 올해로 열 번째 개최되는 이번 전시회에는 호텔과 레스토랑, 케이터링, 체인 스토어, 베이커리, 식음료 등 전세계 1,300개 업체의

관련 품목이 전시될 예정이다. 특히 SIRHA 국제식품전 행사로 21~22일 이틀간 개최되는 제7회 월드파티세리 경연대회에는 우리 나라를 포함한 18개국 팀들이 참가해 기량을 겨루게 된다.

▲ 관련 사이트 : www.sirha.com 〈강인옥 / inok@mbakery.co.kr〉

김상업학원 특수연구반 모집

김상업제과기술학원(강북)이 제 34기 특수기술연구반을 모집한다. 오는 1월 16일 개강하는 특수연구반은 중견 기술자를 대상으로 프랑스 과자, 설탕, 마지팬 공예, 화과자 등 실기 위주의 교육을 실시한다. 선착순 20명을 모집하며 교육기간은 2개월이다.

▲ 문의 : 02) 991-1542~4

〈강인옥 / inok@mbakery.co.kr〉

독일 국제 제과 · 당과전

1월 28일 쾰른에서 개최

국제 제과 · 당과 전시회(ISM 2001)가 1월 28일부터 31일까지 독일 쾰른 국제 박람회장에서 개최된다. 30여년의 전통을 자랑하는 이번 전시회에는 코코아, 초컬릿, 비스킷, 아이스크림, 캔디, 원료 등 전세계 1,500여개 관련업체가 출품할 예정이다.

▲ 관련 사이트 · 문의 : www.koelnmesse.de/ism, 한독상공회의소 02) 3780-4657

〈강인옥 / inok@mbakery.co.kr〉

포토케이크용 설탕종이 출시

식용 가능하도록 기존 제품 보완

제일테크레이션이 포토케이크용 설탕종이와 잉크 커트리지를 개발, 출시한다. 이번에 출시되는 제품은 기존의 식용이 불가능했던 부분을 보완한 것으로 설탕, 전분, 기타 첨가물을 이용해 식용이 가능하다.

이 회사의 관계자는 "기존 수입품의 경우 냉장 보관해야 했던 것을 실온에서 보관이 가능하도록 했으며 또한 여름철에 포토케이크의 용지가 잘 분리되지 않는 점을 극복한 것이 신제품의 특징"이라고 설명했다.

한편, 이 업체는 두리메링계와 협력해 2월부터 시중의 프랜차이즈 업체에 납품할 것으로 알려졌다. 제품은 24장 단위로 포장됐으며 용지는 A4용지에서 조금 변형된 크기다.

▲ 문의 : 02)805-7097

〈오형석 / ohs@mbakery.co.kr〉

파리바게뜨 유통대상 대통령 표창 베이커리 부문 위상 드높여



(주)파리크라상(대표 김영덕)의 브랜드 파리바게뜨가 지난해 12월 22일 제5회 한국 유통대상 시상식에서 98년과 99년의 '프랜차이즈 부문 대상' 수상에 이어 올해 '한국 유통

대상 대통령 표창'을 수상했다.

한국 유통대상은 대한상공회의소, 매일경제신문, 매경 TV가 주최하고 산업자원부가 후원하는 것으로 제품 품질과 효율적인 생산방식, 매장운영 방식 및, 유통구조 개선, 서비스 등 다방면에서 뛰어난 기업에게 주어진다. 이번 수상으로 (주)파리크라상은 베이커리 전문 기업으로서 위상을 더욱 높게 됐다는 평가다.

〈정한상 / jeong@mbakery.co.kr〉

태인샤니그룹 인사 이동 단행 계열사 임원 대대적 승진 조치

태인샤니그룹(회장 허영인)은 지난해 12월 1일 계열사 인사 이동을 단행했다.

이번 인사개편에서 (주)파리크라상 김영덕 대표이사 부사장은 대표이사 사장으로, 조상호 전무는 부사장으로 각각 승진됐다. 파리크라상은 전무이사에 김왕수씨, 상무이사에 이명구씨, 이사에 육완수씨를 승진, 발령했다.

한편, (주)샤니는 상무이사에 서남석씨, 이사에 이진필씨가 승진했으며 정효환씨 외 7명이 이사대우로 발령됐다. 이밖에 비알코리아 주식회사는 강신달씨, 김진희씨가 이사대우로 승진됐다.

〈정한상 jeong@mbakery.co.kr〉

홈플러스, 경남 김해점 오픈 12월 2일 개점으로 총 7개 매장

삼성테크코의 홈플러스가 지난해 12월 2일 김해점을 오픈했다. 이로써 홈플러스는 수도권과 영남지역을 포함해 모두 7곳의 매장을 운영하게 됐다.

이번 김해점은 80여 가지의 제품을 생산하고 있으며 17명이 근무하

고 있다. 베이커리를 직영하고 있는 홈플러스는 이번 김해점에 50여평의 공장에 냉동고 3평, 냉장고 5평의 시설을 갖추고 있으며 6평의 적재공간을 두고 있다.

한편, 홈플러스는 올해 인천지역의 계산동과 작전동을 비롯해 김포와 영등포 등 수도권 지역에 6곳을 개점을 계획하고 있는 것으로 알려졌다.

〈오형석 / ohs@mbakery.co.kr〉

코스트코홈세일, 최우수 할인점 선정 국가고객만족도 할인점 부문 3년 연속 1위

미국계 대형 유통할인점인 코스트코홈세일이 국가고객만족도(NCSI) 할인점 부문에서 3년 연속 1위 자리를 지켰다.

이같은 결과는 한국생산성본부와 국내 한 언론사가 공동으로 실시한 2000년도 4분기 조사에서 나타났으며 E마트, 한국까르푸가 그 뒤를 이었다.

코스트코홈세일은 대형 할인점 중 유일한 회원제 할인점으로 현재 서울, 대구, 대전에 4개점을 보유하고 있으며 내년 봄에 상봉점을 개점할 예정이다. 한편, 패스트푸드점 부문에서는 피자헛이 1위를 차지했으며 파파이스, 롯데리아, 버거킹, 맥도날드, KFC 순으로 나타났다.

〈오형석 / ohs@mbakery.co.kr〉

빵굽터, 제품 품평회 개최 60여 제품 참가, 성황리에 열려



빵굽터가 지난해 11월 29일 나이아가라 호텔에서 빵굽터 가맹점을 대상으로 약 60여 제품이 출품된 가운데 제품 품평회를 개최했다.

이 업체의 한 관계자는 "이번 대회는 기술 교류를 통해 빵굽터 가맹점의 전체 제품 수준을 높이고 회원들간의 친목을 도모한다는 의미도 있다"며 "앞으로도 본사 차원에서 지속적인 관심을 가지고 꾸준히 행사를 진행해 나갈 계획"이라고 말했다.

한편, 빵굽터는 연말에 일정 금액 이상 케이크를 구매한 고객에게 폴란드산 샴페인을 증정하는 사은행사를 가졌다.

〈오형석 / ohs@mbakery.co.kr〉

대명기업, ISO 9002인증 획득 품질 시스템 체제로 이미지 제고 기대



장기재 대표

대명기업(대표 장기재)이 지난해 11월 13일 영국 등 4개국이 합작한 다국적 기업인 A-SA KOREA 국제 인증원으로부터 ISO 9002(품질보증체제)인증을 받았다. 이번 인증 획득으로 이 회사는 생산성 향상과 고객 이미지 제고 등의 효과를 얻게 됐다. 이를 통해 이 회사는 국내외 시장에 대해 기업 경쟁력을 강화해 나갈 것으로 보인다.

ISO 9000이란 국제표준화기구에서 제정한 품질보증체제에 대한 국제규격을 말하며 각 기업은 이 체제 구축 후 제 3자인 외부인증기관으로부터 객관적인 심사를 거쳐 인증을 취득하는 제도이다. 대상 부문에 따라 9001부터 9003까지 3종류의 규격이 있으며 이번에 대명기업이 취득한 9002부문은 제조, 설치, 서비스에 이르는 모든 과

정을 문서로 관리하는 품질보증체제를 의미한다.

이 회사 장기재 사장은 "원자재 입고에서부터 공정, 출고, 사후 관리까지 문서로 체계화함으로써 관리가 더욱 용이해져 작업 능률이 극대화되고 생산비용이 절감된다"고 말하며 "표준집에 부서 및 구성원간의 업무가 확실하게 규정돼 있어 책임과 권한의 소재가 분명해져 책임경영이 더욱 강화될 것"이라고 덧붙였다.

이밖에도 공식적인 품질을 보증 받은 것이므로 상품과 서비스에 대한 고객의 신뢰감이 높아져 기업 이미지가 향상될 것으로 기대하는 등 인증 이후의 부수적인 상승효과에 대해서도 기대감을 나타냈다. 한편, ISO 9000은 인증 취득 후 6개월마다 인증기관으로부터 심사를 받고 3년 후에 있는 갱신심사에서 다시 적합 판정을 받아야 하는 것으로 알려져 이 회사는 자체 검사를 꾸준히 진행할 계획이다.

〈이경은 / kelee@mbakery.co.kr〉

하모니트레이딩, 치즈판매 활발 네덜란드산 고다 · 에담 · 스모크 등 다양

하모니트레이딩(대표 최병순)이 11월부터 출시한 프리코(Frico)사 치즈 제품이 활발히 판매되고 있는 것으로 나타났다. 이 업체 최병순 사장은 현재 판매중인 네덜란드산 고다, 에담, 스모크, 마스담 치즈가 우리 나라 사람 입맛에 잘 어울리며 샌드위치용으로도 적당해 대형 제과점, 백화점 등지에서 판매가 늘고 있다고 전했다.

하모니트레이딩은 앞으로 제과점, 호텔 델리 등으로 공급망을 넓혀 치즈제품의 적극적인 판매활동을 할 예정이며, 인도에서 직수입하는 마재질의 선물용 백을 다양하게 구비, 베이커리, 와인샵 등을 대상으로 주문 제작에 들어갈 계획이다. 〈강인옥 / inok@mbakery.co.kr〉

삼양사, 가정용 식빵믹스 출시 홈베이킹 프리믹스 제품 다양화

삼양사(대표 김윤)는 최근 가정에서 직접 제조해 먹을 수 있는 식빵믹스와 옥수수식빵믹스를 출시했다.

이번 제품은 비타민과 철분을 보강한 영양강화밀가루에 탈지분유, 옥수수가루 등 고급재료를 배합해 만든 것으로 760g규격에 380g들



이 2개 포장으로 구성돼 있다. 제품은 믹스앤베이 크(Mix & Bake) 매장과 백화점, 슈퍼마켓 등에서 구입할 수 있으며 통신판매(한솔CSN:080-600-0045)를 통해서도 구입할 수 있다.

삼양사는 이번 두 제품의 출시로 기존의 머핀믹스 및 치즈쿠키믹스, 스펀지케익믹스, 초코쿠키믹스와 함께 다양한 홈베이킹 프리믹스 제품을 생산하게 됐다. 문의 : 080-023-3399

〈오형석 / ohs@mbakery.co.kr〉

한영기업 본사 이전

한영기업(대표 한상영)이 지난해 12월 본사와 전시장을 경기도 하남시로 이전했다. 이로써 이 회사는 본사와 공장, 전시장을 하남시로 모두 이전했다.

▲이전주소 : 경기도 하남시 초1동 222번지 전화 : (031) 793-7935, 팩스 : (031) 793-7988

News Magazine

기타

리치몬드학원, 기술자반 모집

유명 제과인 초청 1월 29일 개강

리치몬드제과기술학원(원장 권상범)이 제3기 제과 전문 기술자반을 모집한다.

이번 3기 기술자반은 나기학, 박찬희, 장복용, 김웅일, 우원석, 안중섭씨 등 국내 유명 제과 기술인을 강사로 초청해 1월 29일부터 4월 30일까지 케이크데커레이션, 설탕·초콜릿·마지팬 공예, 유럽풍의 고급 양과자 등을 교육한다.

1월 1일까지 선착순 28명을 모집하며, 참가자가 직접 실기해 보는 방식으로 3개월 동안 월·수·금요일 주 3회에 걸쳐 교육을 실시한다. ▲ 문의:(02)324-9894

〈박종선 / sunpark@mbakery.co.kr〉

베이크플러스, 고급 재료 수입

제과믹스·초콜릿·과즙 추출물

베이크플러스(대표 김웅일)가 고급 제과 재료 품목 확대에 나섰다. 이 업체는 지난해 12월 독일의 마틴 브라운사로부터 럼·레몬·비타아몬드·스틀렌·레브쿠헨스파이스 등 천연 향 믹스와 제누아즈·머핀 믹스 등 13가지를 수입했다. 또 베이크플러스는 올해 1월 중순부터 세계적 명성의 프랑스 발로나 초콜릿을 수입할 예정이다. 커버추어·셀·프랄린·코코아가루·초콜릿 글레이즈 등 10여 품목을 들여와 고급 초콜릿 수요처를 공략할 예정이다. 오는 3월에는 양과자 재료 전문 업체인 드라이 도폴사로부터 천연 과즙 엑기스를 수입·판매하는 등 고급 제과 재료 품목 확대에 본격적으로 나서고 있다.

〈박종선 / sunpark@mbakery.co.kr〉

협회소식

양천지회, 송년회 개최

내년에도 지회 발전 노력키로



양천지회(지회장 이동택)는 지난해 12월 5일 송년회를 가졌다.

지회 임원 및 회원이 참석한 이날 송년회에서 양천지회는 회원간 결속을

다지는 한편 새로운 마음과 각오로 내년도 지회 발전을 위해 더욱 노력하기로 결의했다.

광주 과우봉사회 불우이웃돕기

사회 시설에 성금 및 빵·케이크 전달



제과인으로 구성된 대한적십자사 광주·전남지사협의회 과우봉사회(회장 장중채)는 지난해 12월 7일 남구 방림동 전남 성로원과 광산구 비아동 나

사렛집을 방문해 성금과 빵·케이크·과일을 전달했다.

춘천시지부, 정기 총회 개최

현 주영환 지부장 재선출해

춘천시지부(지부장 주영환)는 지난해 12월 7일 제8차 정기 총회를 개최했다. 이날 정기 총회에서 춘천시지부는 수지 결산 보고 및 사업계획을 심의 확정하는 한편 임원 개선에서 현 지부장인 주영환씨를 재선출했다.

의정부지부, 사랑의 손길 펼쳐

양로원 위로 방문 빵 전달해



의정부시지부(지부장 임재학)가 불우이웃에 사랑의 손길 펼쳤다.

의정부시지부는 지난해 말 임재학 지부장을 비롯한 임원 14명이 민락동에 소재한 '나눔의 샘' 양로원을 방문해 사랑의 손길을 펼쳤다.

이날 의정부시지부는 임원들이 협찬한 소보루빵·크림빵·앙금빵 100개, 롤 케이크 30줄, 식빵 25개, 과일 5박스, 라면 23 박스를 양로원에 전달했다.

〈협회 소식 / 박종선 sunpark@mbakery.co.kr〉