

News Magazine

종합

식약청, 무신고 식품용기·포장지 단속 적발시 제과점 처벌, 각별한 주의 요망

식품의약품안전청(이하 식약청)이 9월부터 무신고 식품 용기 및 포장지에 대한 단속에 나서 제과점들의 주의가 요망되고 있다. 식약청 관계자는 이번 단속과 관련해 “위반 제품 사용자도 적발 대상이므로 제과점에서도 식품 용기 및 포장지를 공급받는 곳이 무신고 업체가 아닌지 파악하기 위해 거래시 포장류 제조업신고증 제시를 요구해 확인해야 할 필요성이 있다”고 밝혔다. 또 이 관계자는 “제과점에서 공급받는 식품 용기 및 포장지에 재질, 생산 업체명, 소재지 등을 표시하는 기준이 잘못되거나 누락된 제품을 사용할 경우에도 단속 대상이 되므로 주의해야 한다”고 전했다. 한편 식약청의 이번 단속에 대해 무신고 식품 용기 및 포장지와 표시 기준 위반은 법규를 지키지 않은 생산 업체의 과실인데도 사용자인 제과점까지 단속하고 행정 처분을 내린다는 것은 너무 지나친 처사라는 게 업계의 지적이다. 그러나 식약청의 단속은 기정 사실인 만큼 제과점이 적발시 2~3개월의 영업 정지를 당하는 불의를 피해를 막기 위해서는 식품 용기 및 포장 업체와 거래시 포장류 제조업신고증 제시를 요구해 무신고 업체 및 표시 기준 위반 여부를 확인해야 할 필요성이 있다.

〈박종선 / sunpark@mbakery.co.kr〉

과우장학회, 세계제빵월드컵 협찬 국내 훈련 및 프랑스 대회 비용 부담

내년 4월 프랑스에서 열리는 세계제빵월드컵대회의 한국 대표 선수 파견에 과우장학회(회장 장진영)가 협찬을 한다. 대한제과협회와 과우장학회는 지난 8월 세계제빵월드컵 한국 대표 파견과 관련 과우장학회가 협찬사를 맡는 것에 대해 합의했다. 이에 따라 과우장학회는 지난 8월 26일 선발된 한국 대표 선수의 국내 훈련 및 프랑스 파견 비용으로 총 1,180만원을 대한제과협회에 협찬하게 된다. 한편 과우장학회는 제과인들이 업계 발전을 위해 1984년 설립된 단체로 현재 대한제과기술학원을 운영하고 있다.

〈박종선 / sunpark@mbakery.co.kr〉

SIBA · 월드페이스트리컵 규정 일부 변경 ‘SIBA’ 연령 조정, ‘월드’ 신청 기한 연장

대한제과협회(회장 고진곤)는 SIBA 빵과자경진대회와 월드페이스트리컵 한국대표 선발전의 규정을 일부 변경했다. 오는 10월 19일부터 열리는 SIBA 빵과자경진대회의 ‘주니어’ 부문은 참가 자격이 당해 연도 만 22세 이하로 제한됐으나, 제과 학원 및 대학의 제과 제빵 관련과 등 교육 기관 재학 중인 사람은 연령 제한을 두지 않기로 했다.

따라서 만 22세가 넘더라도 제과 관련 교육 기관 재학생인 경

우 학생 신분임을 확인할 수 있는 자료(학생증 등 복사본)를 신청 서류와 함께 제출하면 주니어 부문의 참가가 가능하다.

한편 협회는 월드페이스트리컵 한국 대표 선발전의 신청 기한을 기존의 8월 31일에서 9월 15일까지로 연장했다. 또 신청 서류 중 출전 부문의 공예와 케이크류의 작품 사진을 제출하도록 했던 것을 참가 신청 기한 내 작품 제작이 촉박한 점을 감안해 해당 부문의 작품을 ‘스케치’ 한 것으로 대체했다.

단, 신청 서류 중 신청서와 케이크류의 배합 및 제조 공정, 주최측이 제공하는 재료의 사용량 주문서, 해당 부문의 작품 설명서 등은 종전대로 제출해야 한다.

〈박종선 / sunpark@mbakery.co.kr〉

국제 기능 올림픽, 제과 부문 신설 벨기에, 독일, 호주 등 12개 국가 참여

제36회 국제기능올림픽이 9월 13일부터 16일까지 4일 동안 서울 코엑스 물에서 열린다.

이번 대회에서는 처음으로 제과제빵 부문이 신설돼 업계에 종사하는 많은 제과기능인의 이목이 집중되고 있다. 현재 제과제빵 부문에서는 벨기에, 독일, 호주 등 12개 국가가 참가신청을 마친 상태며 참가국에서 한명씩 선수가 출전하게 된다.

제과제빵 부문은 국제심사위원단 및 기술인이 미리 선정한 과제를 대회 당일 출제하는 방식으로 경기가 진행된다. 기능올림픽 조직 위원회에서는 입상한 모든 선수에게 산업훈장과 총 2,400만원의 상금을 지급할 계획이다.

〈임희정 / lim@mbakery.co.kr〉

종합

베이커리 업체, 식약청 단속에 적발돼 무신고 식품용기·유통기한 지난 재료 사용

베이커리 5개 업체가 무신고 식품용기 및 포장지 등을 사용하거나 유통기한이 경과된 재료로 만든 제품을 판매하다가 행정 처분을 받았다.

식약청이 7월 말 실시한 일제 단속에서 (주)파리크라상은 유통기한이 약 60여일 경과된 밀크초콜릿을 사용해 제조한 케이크를 가맹점에 공급 판매했으며, 케이크 등의 제품에 식품표시사항이 일부 누락된 원료를 사용한 것으로 드러났다.

(주)크라운베이커리는 무신고 식품 용기 및 포장지를 사용한 제품을 전국 직영점과 가맹점에 공급했으며, 품질 검사를 받지 않은 타르색소, 인공감미료, 보존료 등 인공착색료를 사용한 것으로 알려졌다.

또 빵굽는 작은 마을은 OEM(주문자 상표부착 방식) 딸기잼을 시중 가맹점에 공급하면서 유통전문 판매업 신고를 하지 않았으며, 빵굽터는 포장지제조업 신고를 하지 않은 업체의 비닐포장지를 납품 받아 식빵 등 15개 제품에 사용했다. 케익하우스 몽미는 유통기한이 경과된 우유, 찹쌀떡 제품을 원료로 사용해 제품을 제조하다가 적발돼 행정처분을 받는 등 베이커리 관련업체의 위생 상태에 적신호가 켜졌다.

한편 이번 단속에서 적발된 업체가 유통 기한이 지난 재료를 사용한 것은 분명한 잘못이지만 무신고 식품 용기·포장, 일부 재료의 품질 검사 미필 등은 법규를 지키지 않은 용기 및 포장, 재료 생산 업체에 일차적인 책임이 있는 데도 사용자인 베이커리 업체까지 행정 처분을 내린 것은 너무 지나친 것이 아니냐는 지적이 일고 있다.

〈임희정 / lim@mbakery.co.kr〉

제5차 하이박 동우회 정기총회 열려 감사 및 사업 결과보고 ... 정항우 회장 유임



한국 하이박 수상자 동우회가 지난 8월 22일 캐피탈호텔에서 (주)한국하인즈 김대진이사 등 내외빈이 참석한 가운데 제 5차

정기 총회를 열고 지난해 사업 활동에 대한 감사결과보고를 비롯해 차기 임원 선임식을 가졌다.

올해 5월에 개최됐던 제4회 하이박경연대회 수상자들과 기존 회원들간의 신입회원 상견례를 겸해 열린 이날 총회에서는 중앙회 회장에 정항우씨가 유임됐으며 신입 사무총장에는 손철배씨가 선출됐다.

또한 서울·경기·강원 지역을 총괄하는 제1지회장은 안창현씨가, 충청·전라권의 제2지회는 한용씨가, 경상권의 제3지회는 강정남씨가 선출됐다.

한편 이날 총회에서는 강창걸, 유용주, 김덕규씨가 최우수회원상을 수상하는 것을 비롯해 이원용, 안창현, 장명훈씨가 공로패를, 정재찬, 정판수, 손철배씨가 감사패를 받는 등 그동안 활발한 활동을 펼친 회원들을 격려하는 자리가 이어졌다.

〈오형석 / ohs@mbakery.co.kr〉

KBN 창립식 및 사업설명회 개최 베이커리 전반 컨설팅 사업 전개

제과점 토털 컨설팅 업체인 KBN(대표 이덕주)이 9월 11일 창립식과 함께 참석자들을 대상으로 사업설명회를 갖는다.

KBN은 인력·교육·공동 마케팅 등 제과점 운영 전반에 대한 컨설팅업체로 지난 7월 설립돼 베이커리업체의 경쟁력 향상과 이익 증대를 목표로 사업을 전개하고 있다.

행사는 11일 오후 4시부터 세계일보 국제연수원 에메랄드홀에서 열리며 베이커리 경영주 및 기술인, 관련업체 대표 등을 초청해 설립 취지 및 사업내용에 관한 설명으로 진행될 예정이다.

▲ 문의 : 02) 749-2033

〈허미경 / jpkjong@mbakery.co.kr〉

'가루마당' 선정 독자에게 상품 제공 4명에게 우정공업·구디스코리아 협찬

본지는 10월 호부터 '가루마당'에 좋은 의견을 보내주는 독자를 대상으로 상품을 제공할 예정이다.

우정공업이 협찬하는 제과 제빵 도구를 2명에게, 구디스코리아가 협찬하는 메이플시럽과 과일카드 2종류가 들어 있는 세트를 2명에게 전달하는 등 모두 4명의 독자가 선정돼 해당 상품을 받게 된다.

〈임희정 / lim@mbakery.co.kr〉

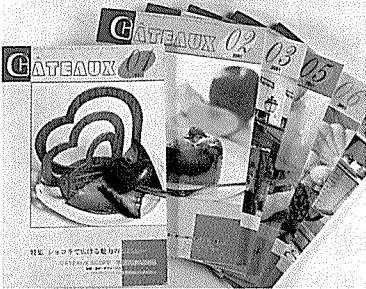
세일제과기계산업, 신임 사장 취임

(주)세일제과기계산업의 신임사장으로 한성남씨가 취임했다.

한성남 사장은 "앞으로 신제품개발에 힘쓰고 A/S를 강화해 나가겠다"고 말했다.

종합

본지, 10월부터 日 '가또' 지 할인 판매 23% 싼 20만원에 공급, 협회로 구독 신청



월간 베이커리에서는 일본 최정상급의 제과 기술 전문지인 '가또' 지를 연간 구독료 20만원에 국내 제과인들에게 공급한다.

대한제과협회는 일본양과자협회연합회와

위탁 판매에 관한 협정을 체결, 개인 구독일 경우 연간 26만원선인 가또지를 23% 할인된 20만원에 공급하기로 했다. 구독 희망자는 연간 구독료를 은행 입금 후 본지 발행처인 대한제과협회로 신청하면 된다.

본지는 가또지를 일본으로부터 전달받아 구독자에게 등기 우편으로 발송해 분실 사고를 줄이고, 우편 사고시에는 재발송할 계획이다. 신청 방법 등 자세한 내용은 본지 57쪽 참조.

〈박중선 / sunpark@mbakery.co.kr〉

우정공업, 기능 올림픽 스폰서 참여 설탕공예램프 등 43개 제품 선보여

우정공업이 제36회 국제기능 올림픽 대회에서 제과제빵 분야의 공식후원업체로 지정돼 대회기간 동안 도구 및 설비를 전시한다.

이번 대회에서 우정공업은 발효기, 설탕공예램프, 에어콤파우터 등 총 43개 제품을 전시품목으로 선보일 계획이다.

특히 우정공업이 자체기술로 개발한 설탕공예용 성형틀 등은 이음새 부분이 조립형태로 만들어져 대회에 참가한 제과인의 주목을 끌 것으로 보인다.

한편, 이번 국제기능 올림픽 대회에서는 우정공업과 제일제당이 공식후원업체로 선정됐으며, 파리크라상이 협찬사로 지정돼 3개사가 제과제빵 분야의 참가업체로 나설 예정이다.

〈임희정 / lim@mbakery.co.kr〉

국제베이킹엑스포(IBIE) 2001 개최 9월 10~14일, 미국 라스베가스에서

국제베이킹엑스포 2001(International Baking Industry Exposition)이 오는 9월 10일부터 14일까지 미국 라스베가스 컨벤션센터에서 개최된다.

4년마다 개최되는 이번 전시회에는 제과제빵 기계, 설비, 재료, 포장, 서비스 등 800여 관련업체가 참가하고, 3만여 명의 관람객이 찾을 것으로 예상돼 업계 관련 최신 기술과 정보 교류의 장이 마련될 것으로 보인다.

▲ 관련 웹사이트 : www.bakingexpo.org

〈강인옥 / inok@mbakery.co.kr〉

현우스타, 데코레이션 관련 사업 활발 케이크 도구 판매, 데코레이션 강좌 사업

현우스타가 데코레이션 관련 사업을 활발하게 전개하고 있다.

최근 미국 윌튼사의 한국 독점 판매권을 확보한 이 업체는 캐릭터케이크 제조용 팬을 비롯해 케이크 제조 관련 용기 및 도구, 재료를 E마트, 까르푸, LG마트, 마그넷 등 할인점의 홈베이킹 코너를 통해 판매하고 있다.

또 자매 회사인 윌튼코리아를 통해 데코레이션 기술을 가르치는 '윌튼 스쿨'을 운영하는 한편 캐릭터케이크용 팬을 일반인들에게도 판매할 예정이다.

■ 캐릭터케이크 팬 구입 및

윌튼 스쿨 교육 문의: (02)517-1616

〈박중선 sunpark@mbakery.co.kr〉

홈플러스, 8월 30일 9호점 오픈

인천 작전동 소재 ... 올해 오픈 5곳 예정

삼성테스코가 운영하는 할인점인 홈플러스가 지난 8월 30일 인천 작전동에 9호점을 오픈했다.

매장 규모 65평인 이번 9호점에서는 근무 인원 18명이 약 65여 제품을 생산·판매한다.

홈플러스의 신선식품팀 황석 과장은 "올초부터 예정돼 있던 김포점(9월), 대구 칠곡점(11월), 울산점(11월), 영등포점(12월)을 오픈하는 것을 비롯해 11월경에는 아람마트 경주점을 인수한 홈플러스 경주 용강점 등의 오픈이 이어질 것"이라고 말해 올 반기에도 활발한 점포망을 구축할 것으로 전해졌다.

〈오형석 / ohs@mbakery.co.kr〉

USDEC, '크림치즈 레서피' 발간

세미나제품, 대회 수상작 등 인기제품 선별

미국유제품수출협회(USDEC)는 미국산 크림치즈를 이용한 제품의 활용을 홍보하기 위해 '베이커리 전문가를 위한 미국산 크림치즈 레서피'를 발간했다. 그 동안 (주)제니코 세미나를 통해 소개된 제품들과 크림치즈 경연대회 수상작의 일부를 선별해 편집한 이 책자에는 최근 인기 높은 24개 제품의 레시피와 공정이 수록돼 있다. '크림치즈 레서피'는 USDEC와 (주)제니코에 문의하면 무료로 받아볼 수 있다.

문의전화 : USDEC 02) 516-6893

〈강인옥 / inok@mbakery.co.kr〉

원부재료

마가린 제품, 하반기 가격 인상 움직임 산지 원유가 폭등 ... 10%선 값 오를듯

마가린 제품이 산지 원유가가 폭등함에 따라 하반기에 제품 가격 인상이 불가피할 것으로 전망된다.

작년까지 가격 변동폭의 바닥권을 치며 계속 하락하던 마가린 제품 가격은 현재 보합세를 유지하고 있는 것으로 알려졌다.

업계 관계자에 의하면 "산지의 작황이 좋지 않아 팜유의 수입가가 톤당 360달러까지 치솟았으며 대두유 수입가 또한 7월 이후에 큰 폭으로 상승하는 등 산지 원유가가 폭등한 것이 마가린 제품이 상승을 부채질하는 일차적인 요인"이라며, "국내 유지 업체들이 그동안 관망세를 유지해왔으나 올 하반기에는 가격 인상이 불가피해 약 10% 선에서 논의가 되고 있다"고 말했다.

한편, 소비자들의 소비 패턴이 점차 고급화됨에 따라 마가린제품 또한 버터함유량을 높여나가는 등 고급화하고 있는 추세다.

유지업체 한 관계자는 "100% 천연 버터의 경우 관세가 너무 높아 직수입은 어려운 상태며 관세가 10% 정도인 PEF가 주 수입대상"이라며 "마가린에서 버터함유량이 높아지면 고급제품으로 인식하는 분위기와 실제로 풍미가 좋아져 점차 고급제품을 선호하는 경향이 늘어날 것"으로 전망했다.

〈오형석 / ohs@mbakery.co.kr〉

제원인터내쇼날, 세미나실 증축 9월부터 활성화 ... 기술인 모임에 대어

(주)제원인터내쇼날(대표 이용채)이 기존의 세미나실을 증개축해 9월부터 본격적인 활동에 들어간다.

한달여의 공사 기간을 통해 이 회사는 기존 세미나실을 20평 규모를 넓히는 한편 데크오븐을 보완해 세미나 진행시간을 효율화한다는 계획이다. 이 외에도 파이롤러와 대용량의 냉동고를 보충하는 등 원활한 세미나 진행을 위한 최적의 설비를 계속 보완해 나갈 것으로 알려졌다.

이 회사 김성일 과장은 "소규모로 세미나를 갖는 베이커리 관련 모임 위주로 세미나를 진행할 계획으로 세미나 참석 인원은 15

명 정도가 적정 기준 인원이 될 것"이라며 "그동안 기술세미나를 진행하고 싶어도 장소가 없어 고민하던 소규모 모임들이 이번에 증축된 세미나실을 다양하게 활용할 수 있을 것"이라고 말했다.

세미나실 대어는 1~2주전에 미리 연락해야 하며 대어료와 특수한 재료를 제외한 재료비는 무료다.

대어 문의 전화 : 영업부 (02) 998-5858

〈오형석 / ohs@mbakery.co.kr〉

제니코, 아이스크림 케이크 판매 '보합세' 수입원가와 매출액 비슷 ... 냉동설비 구비가 관건

제니코식품(www.jenico.co.kr)의 아이스크림 케이크 판매가 올해 들어 증가 추세를 보이고 있다.

미국 아이스크림케이크 브랜드인 더블 레인보우를 97년부터 수입하고 있는 이 업체는 그동안 물류비 절감을 의식해 소극적인 영업활동을 펼쳐왔으나, 50여개 정도의 가맹점을 확보한 프랜차이스와 올 상반기에 아이스크림 케이크 납품 공급 계약을 맺는 등 최근 들어 훨씬 활발해진 활동을 보이고 있다.

이 업체의 한 관계자는 "판매량이 차츰 증가하고 있으나 고급 제품에 대한 수입원가의 부담을 쉽게 떨쳐버리지 못하고 있다"며 "지방까지 직배송하기 위해서는 냉동차량을 이용해야 하는 등 물류비용이 지나치게 높아 자영제과점층에서 아이스크림케이크를 취급하기 위해서는 냉동고를 갖추는 것이 선결조건"이라고 지적했다.

〈오형석 / ohs@mbakery.co.kr〉

플로렌스, 아이스크림 케이크 공급 나서 이탈리아서 직수입 ... 반제품 형태로 제과점 공급

플로렌스(www.florenceicecream.co.kr)가 의정부시 한화유통에 직영 2호점을 개점하는 것을 계기로 본격적인 아이스크림 케이크 영업에 나선다.

이탈리아 플로렌스사로부터 천연 생과일 아이스크림을 직수입하는 이 업체는 자영제과점에 높은 마진과 저가격 제품을 공급한다는 방침 아래 반제품 형태로 아이스크림 케이크를 납품한다는 계획이다.

이 업체 안영수실장은 "아이스크림 케이크의 반제품을 자영제과점에 공급하면 데코레이션과 판매를 자영제과점에서 맡아함으로써 서로간에 높은 마진을 기대할 수 있는 이른바 윈윈전략을 펼쳐나갈 계획"이라며 "특히 드라이아이스를 이용한 신기술로 케이크 상자 특허권을 갖고 있는 (주)코투와 제휴를 통해 연우효과를 연출하는 케이크 상자를 공급함으로써 소비자들의 구매 욕구를 훨씬 상승시킬 것으로 기대한다"고 말했다.

〈오형석 / ohs@mbakery.co.kr〉

프랜차이즈

(주)삼립식품, 빙그레 '썬메리' 인수 베이커리 프랜차이즈 사업 본격 진출

(주)삼립식품이 빙그레의 '썬메리'를 인수해 베이커리 프랜차이즈 사업에 본격 진출했다.

삼립식품은 지난 8월 23일 빙그레와 썬메리 인수 계약을 체결. 썬메리의 모든 점포와 생산 시설·인력과 함께 기존 빙그레의 제휴 업체인 일본 썬메리와는 남은 잔여 계약 기간을 그대로 승계하는 조건으로 30억원선에 썬메리를 인수한 것으로 알려졌다.

이 업체의 한 관계자는 "양산 제빵 시장이 이미 한계에 도달했고 소비 수준 향상에 따라 고급 제품에 대한 선호가 높아져 새로운 사업에 진출하게 됐다"며 "기존 업체인 썬메리 인수를 통해 신규 사업에 대한 부담을 줄이는 한편 베이커리 업계에서 쌓아온 50년 노하우를 결집해 적극적인 시장 개척에 나설 계획이다"고 말했다.

한편 썬메리는 지난해 총 65억 원의 매출을 올렸으며 현재 11개 직영점과 3개의 가맹점이 로드숍 1곳을 포함해 갤러리아, 미도 파백화점 및 하나로마트 등에 입점해 있다.

〈정한상 / jeong@mbakery.co.kr〉

신라명과, 새로운 C. I. P 확정 통일성 및 제과점 이미지 강조

신라명과가 기존 이미지를 보완해 새로운 C. I. P를 최종 확정했다. 이 업체가 새로 개선한 C. I. P는 기존 이미지에 현대적인 감각을 가미한 것이 특징으로 심볼마크, 로고는 정통 이미지에 고급스러움을 강조하는 동시에 전용색상을 사용해 명과(Myunggua)



의 통일성을 기하고 있다.

또한 빵을 취급하는 제과점 이미지를 강조하기 위해 전용문양에 '밀'을 그래픽화해 간판 및 포장지의 디자인을 개선했다.

〈정한상 / jeong@mbakery.co.kr〉

파리, 사이버 제과제빵 교육 실시 2개월 과정으로 기본과목 강의

파리크라상(www.paris.co.kr)이 9월 중에 직원들을 대상으로 인터넷을 이용한 사이버 제과제빵 강의를 개설한다.

한 기수가 2개월 단위로 진행되며 인터넷을 통해 원료학, 제빵 이론, 제과이론, 식품위생학을 대상으로 동영상과 음성이 지원되는 멀티미디어 콘텐츠로 운영된다.

이 업체의 한 관계자는 "사내 사이버 교육은 파리크라상과 사니가 협력해 4개월간의 개발 기간을 거쳐 제작된 제과제빵 교육 프로그램"이라며 "기본적인 온라인 강의 이외에 격주 금요일에 오프라인 강의를 병행해 미비점을 보완하는 한편 최종평가를 실시해 일정 점수를 취득해야만 수료시킬 방침"이라고 밝혔다.

한편 파리크라상의 사이버 교육은 매일경제에서 운영하고 있는 사이버 연수원인 헬로우 닷 컴(www.hello.com)에 링크돼 운영되며 내년에는 고급과정으로 업그레이드 될 것으로 알려졌다.

〈정한상 / jeong@mbakery.co.kr〉

interview



이기업 / 삼립식품 베이커리사업본부장

- 프랜차이즈 제과점 시장에 새롭게 진출한 배경은.

기존의 양산 제빵 시장은 이미 시장 개척 면에서 한계에 도달했다고 판단된다. 또한 고객들의 소비 수준도 매우 높아져 있어 고급제품에 대한 수요가 꾸준히 증가하고 있다. 그동안 쌓은 노하우를 결집해 새로운 시장을 타깃으로 신규 사업에 진출하게 됐다.

- 썬메리 인수 경위와 신규사업의 구체적인 방향은.

썬메리는 이미 빙그레에서 기본적인 사업의 영역을 확보해 놓은 상태라 향후 사업 전개가 용이해 신규 사업에 대한 부담이 적다. 단순한 인스턴트 제과점에서 탈피해 고급 케이크와 차, 음료가 있는 복합매장으로 사업을 전개할 계획이다.

- 신규사업의 진행을 위한 준비는.

신규사업이 성공하기 위해서는 무엇보다 우수한 인력의 확보가 관건이다. 현재 베이커리 사업본부가 발족해 활동하고 있으며 우수한 기술인력을 영입하는 등 각별한 주의를 기울이고 있다. 구체적인 사업성과는 앞으로 3년 이후에 가시화 될 것으로 생각한다.

학원 · 학교

한불제과학원 홈페이지 오픈 사이버 강좌, 문제은행 등 운영

한불제과제빵학원이 인터넷 홈페이지(www.parisbaking.com)를 개설해 본격적인 가동에 들어갔다.

이 학원은 홈페이지를 통해 학원소개 및 교육과정을 안내하고 사이버강좌, 문제은행 등을 운영하고 있다. 문제은행은 자동채점 시스템으로 진행돼 온라인 상에서 기출 문제를 풀어보고 즉시 결과를 알려주는 형식으로 진행된다.

이외에도 베이커리 뉴스, Q&A 등을 통해 네티즌들의 궁금증을 풀어주고 온라인을 통해 수강 신청이 가능하도록 하는 등 프로그램을 제공하고 있다. 홈페이지는 아래의 주소 또는 각종 검색엔진에 링크돼 있어 원활하게 접속할 수 있다.

<허미경 / jpkjong@mbakery.co.kr>

제과제빵 경연 '팡팡 페스티벌' 개최 5개 부문, 일반 · 고등부 나눠 진행



성남시에서 주최하고 성남상공회의소가 주관하는 2001 성남시 제과제빵 디자인전 '팡팡 페스티벌'이 10월 초 분당 울동공원에서 열린다.

경연부문은 일반빵, 조리빵, 페이스트리, 과자, 건과 등 총 5개 부문으로 고등학교 생부와 일반부로 나눠 개최된다.

대회 참가는 누구나 가능

하며 희망자는 신청서류를 준비해 성남제과학원에 9월 10일까지 신청해야 한다. 신청은 1인당 1품목, 1배합, 1모양이 원칙이다.

※신청서류 - 참가신청서, 배합 및 제조공정표,

제품사진 1매(3×5사이즈)

※경연부문 및 품목

일반빵 - 식빵류, 특수빵류

조리빵 - 햄버거, 샌드위치, 피자, 기타 조리빵

페이스트리 - 페이스트리 및 파이류

과자 - 일반 케이크류, 양 · 생과류

건과 - 쿠키류, 한과류, 초콜릿류

▲ 행사접수 및 문의 : 성남제과학원 031) 753-0136

<허미경 / jpkjong@mbakery.co.kr>

제1회 ACADECO 성황리에 개최 개인전 · 단체전 총81명 경연에 참가



제1회 전국학생케이크데코레이션경연대회(약칭 ACADECO 2001)가 지난 8월 15일 한국제과고등기술학교에서 열려 성황리에 끝났다.

월간 제과제빵과 (주)한국리치가 공동 주최한 이번 경연은 개인전 23명, 단체전 58명 등 총 81명의 대학 제과 제빵 관련과 학생과 제과교육기관 학생이 참여해 데코레이션 경연을 펼쳤다.

경연 결과 창원전문대 송정민씨(개인부)와 대전직업전문학교 신현철 · 홍원일씨(단체전)가 각각 금상을 차지해 미국 베이킹엑스포 연수 기회를 얻는 영예를 얻었으며, 수원여대 권현미씨(개인전)와 창원전문대 배초영 · 이정미씨(단체전)가 각각 은상을 차지했다.

또 개인전에서 경남정보대 김종욱씨와 동의대 박명일씨가, 단체전에서 동주대 신내임 · 류청심씨와 해전대 전상연 · 오선정씨가 각각 동상을 받았다. 이밖에 개인전에서 부산여대 김혜민씨와 대경대 박하나씨가, 단체전에서는 수원여대 이창미 · 김미령씨와 광주호남제과학원 이윤호 · 이윤경씨가 각각 장려상을 수상했다.

<박종선 / sunpark@mbakery.co.kr>

대한제과학원 양과자반 개설

6주 과정으로 매주 월요일 수업

대한제과기술학원(원장 이홍렬)에서 '양과자 6주 마스터반'을 모집한다. 이번 강좌는 9월 3일부터 10월까지 6주에 걸쳐 실습형 수업으로 진행된다.

교육은 기초 양과자부터 최신 유행 무스, 타르트, 젤리 등의 고급 양과자까지 총망라해 구성되며 수강료는 이십 삼만 원이다. 강의는 매주 월요일 오후 6시부터 9시까지로 하루 2~3 품목의 제품을 배울 수 있다.

▲ 문의 : 02) 547-9276

<허미경 / jpkjong@mbakery.co.kr>