

종합

**유로빵 2002 설명회 개최
전시회 및 프랑스 제빵 시장 소개**



지난 5월 18일 그랜드 인터콘티넨탈호텔 2층 아이리스 룸에서 프랑스 국제 제과·제빵 전시회(EUROPAIN 2002) 설명회가 개최됐다. 이번 설명회는 프랑스 전시협회

한국사무소가 주최하고 주한 프랑스 대사관 상무관실에서 후원, 유로빵 2002와 프랑스 베이커리 시장에 대한 소개로 이루어졌다. 프랑스 유로빵 주관사 사장인 미스터 브르탱씨에 의해 진행된 설명회 이후 지난번 대회인 유로빵 99의 비디오 시청 및 질문 시간을 가졌다.

한편 EUROPAIN 2002는 오는 2002년 4월 20일부터 24일까지 프랑스 파리의 노르 빌 뱅트 국제 전시장에서 개최되며 전시기간 중 세계 제빵 월드컵 대회, 세계 디저트 축제 등 4개 주요 행사를 동시 개최한다. 또한 홈페이지(www.europain.com)를 통해 매일 새로운 정보를 업데이트 하고 있으며 참가 신청도 받고 있다.

〈정한상 / jeong@mbakery.co.kr〉

**2001 대구국제식품산업전 개최
6월 7일~10일, 대구전시컨벤션센터에서**

2001 대구국제식품산업전(DAFOOD 2001)이 오는 6월 7일부터 10일까지 대구전시컨벤션센터에서 개최된다.

대구광역시에서 주최하는 이번 전시회는 국내외 우수식품을 상호 비교하고, 지역적 특성을 개발한 식품문화 창조, 신제품 전시를 통한 정보교류 및 유통산업의 발전 등을 목적으로 마련됐다.

식품, 식품가공기기, 포장기기, 호텔·주방용품 및 기기, 외식업 프랜차이즈 등 5개의 테마관으로 구성되는 이번 식품전은 관련업체의 신제품 홍보와 시장 확보 등 효과적인 마케팅 수단이 될 것으로 전망되고 있다.

특히 소도매업 경영에 관련된 국내외 최첨단 식품 기술이 선보일 예정이며, 제과제빵 경연대회 등 부대행사가 함께 개최돼 다양한 볼거리가 제공된다. ▲ 관련 사이트 : www.dafood.co.kr

〈강인옥 / inok@mbakery.co.kr〉

**감자협회 '냉동감자 세미나' 개최
구매방법 및 조리방식 안내**

미국 감자 협회 한국지사가 주최하는 미국산 냉동감자 세미나가 4월 27일 힐튼호텔 그랜드볼룸에서 열렸다. 이번 세미나는 패밀리 레스토랑, 패스트푸드 체인점 등의 외식업체 및 호텔 구매,

조리 담당자 등을 상대로 냉동감자의 구매 및 조리 방식, 마케팅 프로그램에 대한 내용으로 진행됐다. 이날 강사로 초빙된 미국 감자 협회 기술고문 니나 프라이어씨는 매장별 선정기준 및 품질관리에서 조리방식까지 강의해 참석자들의 좋은 반응을 얻었다.

〈허미경 / jpkjong@mbakery.co.kr〉

**정향우 케익, 아이스크림 케이크 생산
설비 갖추는 6월 중순부터 본격 돌입**

부산에 근거를 두고 있는 정향우 케익이 6월 중순부터 본격적인 아이스크림 케이크생산·판매에 들어간다. 이에 따라 현재 부산에만 모두 11곳의 매장을 가지고 있는 정향우 케익은 올 여름부터 아이스크림 케이크를 생산하는 업체로 거듭나게 된다.

이 업체는 특히, 드라이아이스를 이용한 냉동 제품 포장용기 생산으로 우수 중소기업에 지정된 (주)코투와 포장재 납품 계약을 체결하고 아이스크림 케이크 전용 포장재를 선보인다.

컵케이크를 비롯해 미니 사이즈에서 2호 케이크 사이즈에 한해 집중 생산할 것으로 알려진 이 업체는 아이스크림 전문 업체인 배스킨라빈스와 동일한 가격대를 소비자들에게 제시함으로써 경쟁력을 갖추나간다는 계획이다.

이 업체 정향우사장은 "과거 생크림 케이크가 돌풍을 일으켰듯이 앞으로 2년 안에 아이스크림 케이크가 상당한 호응을 얻을 것으로 전망한다"며 "올해는 시장조사와 더불어 시험 가동한 후 내년 봄부터 전담 제조인원이 하루 400제품 이상 공급할 수 있는 시스템을 마련할 것"이라고 밝혔다.

〈오형석 / ohs@mbakery.co.kr〉

**홈플러스, 하반기 오픈 계획 줄 잇는다
올 하반기 6곳 이어 내년 12점포 예정**

삼성테스코가 운영하는 할인점 홈플러스가 올 하반기 들어서면서 출점을 가속화하는 등 내년까지 모두 18점포 오픈을 계획하고 있는 것으로 알려졌다.

홈플러스는 오는 7월 26일 8호점이 되는 인천 간석점 오픈을 시작으로 8월 인천 작전점, 9월 김포점, 11·12월 울산점과 대구 칠곡점 등 올 하반기에 6곳을 오픈할 경우 모두 12개 점포를 보유하게 된다.

내달 오픈하는 인천 간석점은 80평 규모의 베이커리 매장을 갖추게 되며 17명의 제조인원이 50여 가지의 제품을 생산할 것으로 알려졌다.

한편, 이 업체는 내년에 12개 점포를 오픈할 것으로 알려져 내년 하반기에는 20개가 넘는 점포를 보유, 전국적인 점포망을 구축하면서 시장경쟁력을 더욱 갖추나갈 것으로 전망된다.

〈오형석 / ohs@mbakery.co.kr〉

제일제당 '뚜레쥬르' 시장 진출 타결 5년간 해마다 70개 증설, 회원 가입 조건으로

제일제당의 베이커리 시장 진출 문제가 일부 타결됐다.

대한제과협회(회장 고진근)와 제일제당(회장 손경식)은 지난 5월 14일 합의서를 작성하고 뚜레쥬르의 베이커리 점포 개설 조건 문제를 일부 마무리 지었다. 이날 양측이 작성한 합의서에 따르면 점포 확장과 관련 2000년말 214개를 기준으로 2005년까지 5년간 매년 70개씩만 개설토록 제한했으며, 그 이후의 출점 점포수는 시장 환경을 감안해 대한제과협회 회장단과 다시 협의해 조정키로 했다.

또 제일제당은 뚜레쥬르의 신규 증설 점포가 회원으로 가입하도록 최대한의 노력을 다하고 협회의 업무 추진에 있어 회원사로서의 역할과 협조를 충실히 수행한다는 조건을 합의서에 담았다.

협회의 이번 제일제당 점포 개설 허용은 특정 업체만 시장 진출을 막는 것이 자유 경쟁 체제 원리에 맞지 않고 타 프랜차이즈 업체와의 형평성에서 어긋난다는 판단에 따른 것. 그러나 대대적인 점포 확산에 따라 영세 제과점이 받는 영향을 최소화하기 위해 5년간 매년 70개의 신규 점포만 개설하고 2005년 이후는 다시 협의키로 점포 확장 조건을 제한했다.

이날 양측이 작성한 합의서는 제일제당의 시장 진출은 허용하되 점포 개설을 아무런 제한없이 전면 허용한 것은 아니다. 다만 2005년까지의 점포 개설수를 합의서에 명시함으로써 이 기간 동안의 제일제당 시장 진출 문제는 일단락됐다.

〈박종선 / sunpark@mbakery.co.kr〉

크라운, OK 캐쉬백 경품 이벤트 왕대박 상품 및 페이스트리 식빵 제공

크라운베이커리는 SK와 공동으로 6월 15일까지 OK캐쉬백 왕대박 잔치를 진행한다.

이 행사는 매장에서 OK 캐쉬백을 이용해 제품 구매시 카드영수증 하단부에 경품 당첨여부를 확인할 수 있으며 100만원 상당의 왕대박 상품과 페이스트리 식빵이 경품으로 제공된다. 또한 SK주유소 이용 고객을 대상으로 크라운베이커리의 페이스트리 식빵 증정 쿠폰을 제공한다.

〈정한상 / jeong@mbakery.co.kr〉

파리, 고려당 홈페이지 개편 커뮤니티 활성화 및 콘텐츠 강화

파리크라상과 고려당이 오는 7월 홈페이지를 대대적으로 개편할 것으로 알려졌다.

파리크라상은 이에 앞서 4월 말 자체적으로 홈페이지를 개편해 심플한 디자인을 위주로 메뉴 재구성 및 아르바이트 구인, 구직

코너를 신설해 운영하고 있다. 이 업체의 한 관계자는 "새로운 홈페이지는 커뮤니티를 구성하도록 기획 중이며 온라인 회원에 대한 관리를 중점으로 하고 있다"고 말했다. 또한 고려당의 한 관계자는 "7월에 개편되는 홈페이지는 기존과 차별화 된 유용한 콘텐츠를 강화할 계획이다"고 밝혔다.

〈정한상 / jeong@mbakery.co.kr〉

뚜레쥬르, 웹포스 시스템 개발 매출등록 및 다양한 첨단 기능 강화

뚜레쥬르가 웹포스 시스템인 'CJ-TIS'의 개발을 완료하고 점포에 네트워크를 구축 중인 것으로 나타났다.

이번에 개발한 CJ-TIS(Cheil Jedang Les Information System)는 인터넷을 기반으로 기존 매출등록 시스템에 각종 편의 기능을 강화한 것이 특징이다. 이 시스템은 단순한 매출관리 프로그램과 달리 점포에서 고객들에게 이메일과 SMS 문자를 발송할 수 있으며 본사와 유기적인 커뮤니케이션을 통한 점포관리 및 제품 주문, 인터넷 banking 등이 가능하다.

뚜레쥬르의 한 관계자는 "웹포스 시스템을 이용하면 각 점포에 팜플렛을 웹상으로 전송할 수 있어 시간과 경비를 줄일 수 있다"고 말해 점포 관리의 효율성을 강조했다.

한편 뚜레쥬르는 이 시스템을 인터넷 전용선 설치가 안된 지역을 제외한 전 매장의 80%에 보급한 것으로 나타났다.

〈정한상 / jeong@mbakery.co.kr〉

(주)롯데삼강 동탑산업훈장 수상 노사협력 및 생산성 향상 기여 인정



(주)롯데삼강이 지난 4월 30일 정부과천청사에서 동탑산업훈장을 수상했다.

이 상은 노사협력 및 근로복지증진에 기여한 자, 생산성 향상 및 노사분규 수습 등에 공이 큰

자를 대상으로 서울지방노동청장의 추천에 의해 시상된다.

한편, 이 업체는 참여와 협력의 노사문화를 창출하고 산업안전사고 및 재해 예방 등에 앞장선 노력이 인정돼 이번 근로자의 날 훈장을 수상하게 된 것으로 알려졌다.

〈임희정 / lim@mbakery.co.kr〉

본지 홈페이지 6월부터 재개 '퓨전 매거진' 사이트에서도 정보 제공

그동안 공사중이던 월간 베이커리(www.mbakery.co.kr) 홈페이지가 6월부터 새롭게 업데이트된다.

홈페이지에는 최신 뉴스, 제품, 각종 정보가 수록돼 베이커리 네티즌들에게 유용하게 활용될 수 있도록 할 예정이다.

한편 월간 베이커리는 기존 홈페이지 운영 이외에 (주)엔위즈와 제휴해 인터넷 매거진으로 거듭나 온라인상의 구독도 가능하다. 퓨전 매거진(www.fusion-mag.com) 사이트에는 5월호부터 '생활/건강' 코너에 월간 베이커리가 링크돼 있어 독자들에게 생생한 정보를 전달하게 된다.

〈정한상 jeong@mbakery.co.kr〉

한미학원, 초콜릿 특별과정 개설 6월 12일 개강, 고급 공예기법까지 교육

한미제과제빵전문학원(원장 김영선)이 초콜릿 특별과정을 개설해 6월 12일부터 교육에 들어간다.

이번 강좌는 최근 수요가 급증하고 있는 초콜릿 제품의 제조기법을 교육하고자 특별히 개설됐으며, 기본 템퍼링부터 봉봉, 트러플, 데코레이션, 고급 공예기법 등의 프로그램으로 진행된다.

제원인터내셔널 김성일씨가 강사로 초빙돼 매주 화, 목요일 수업을 진행하는 초콜릿 특별강좌는 1개월 과정으로 오는 6월 9일까지 선착순 20명을 모집한다. ▲ 문의 : 02) 957-6080

〈강인옥 / inok@mbakery.co.kr〉

경인학원, 김영일씨 원장에 취임 3개월 과정 전문 기술인반 운영 박차

인천 지역 제과인이 설립한 경인제과제빵학원의 신임 원장으로 김영일씨가 취임했다.

제과 기능장이기도 한 김영일 원장은 한국제과고등기술학교에서 15년간 교편을 잡았고 경원대학 외래 교수를 지냈으며, '제과실기'라는 저서를 펴낸 바 있는 베테랑 제과 교육인이다.

한편 경인제과제빵학원은 김영일 원장을 포함해 6명의 기능장을 강사로 보유해 3개월 과정의 전문 기술인반 활성화에 박차를 가할 예정이다.

〈박종선/ sunpark@mbakery.co.kr〉

천안 소년교도소 '제과제빵교육' 개설 재료비 부족으로 실습 교육 어려움

천안 소년교도소가 교도소 직업교육으로는 처음으로 올 2월 '제과제빵 교육과정'을 개설했다.

이 교도소는 재료비 부족으로 정상적인 실습을 하지 못하는 등

최근 들어 운영에 어려움을 겪고 있어 제과업계의 따뜻한 손길을 기다리고 있다. 이 교도소는 교육과정의 개설 당시 기계 및 설비는 완비됐으나, 실습 재료비에 관한 예산 청구 누락으로 내년도 예산안 신청 때까지 정부 지원이 불가능하다. 소년교도소 종교 교화위원인 대한불교회 정판수 회장은 "달걀 하나, 밀가루 한 포의 작은 정성도 소중하다"며 "제과인들의 애정어린 협조를 부탁한다"고 말했다.

■ 연락처 - 대한불교회(회장 정판수) 011-454-7693

〈허미경 / jpkjong@mbakery.co.kr〉

부산롯데호텔, 델리숍 이전 롯데백화점에 7월 오픈 예정

부산롯데호텔 델리숍인 델리카한스가 부산롯데백화점으로 이전한다. 델리카한스는 50평 규모로 흰색과 검은색을 위주로 인테리어 해 롯데호텔과 롯데백화점의 연결 동선에 위치한다.

현재 부산롯데호텔 측은 7월 1일 오픈을 목표로 쇼케이스를 비롯한 제과기계를 공개 입찰하는 등 활발한 사업 진행을 보이고 있다.

〈정한상 jeong@mbakery.co.kr〉

신라호텔, 어린이날 기념행사 개최

다양한 공예제품, 데코레이션 케이크 선보여

신라호텔 제과팀은 지난 5월 5일부터 16일까지 호텔 메인 로비에서 어린이날을 기념하는 전시 행사를 개최했다.

'이야기가 있는 거리'라는 테마로 작년부터 기획된 이 이벤트에서는 만화, 동화속 캐릭터와 꿈과 상상의 세계를 표현한 공예 작품과 데코레이션 케이크 등 15제품이 전시됐다. 이번 행사에는 제품 전시 이외에도 신라호텔 스타 상품 시연회와 전시된 특선 케이크의 주문 제작도 함께 실시됐다.

〈강인옥 / inok@mbakery.co.kr〉

삼립웰가 상호 변경 및 본사이전

(주)삼립웰가(www.wellga.com)가 회사 상호를 (주)웰가로 변경했다. 또한 본사를 경기도 의왕시 오전동에서 '경기도 성남시 분당구 서현동'으로 이전했다.

주소 : 경기도 성남시 분당구 서현동 250-2 한빛은행 B/D 2층

전화 : (031) 705-5001 FAX : (031) 705-8911 / 705-3711

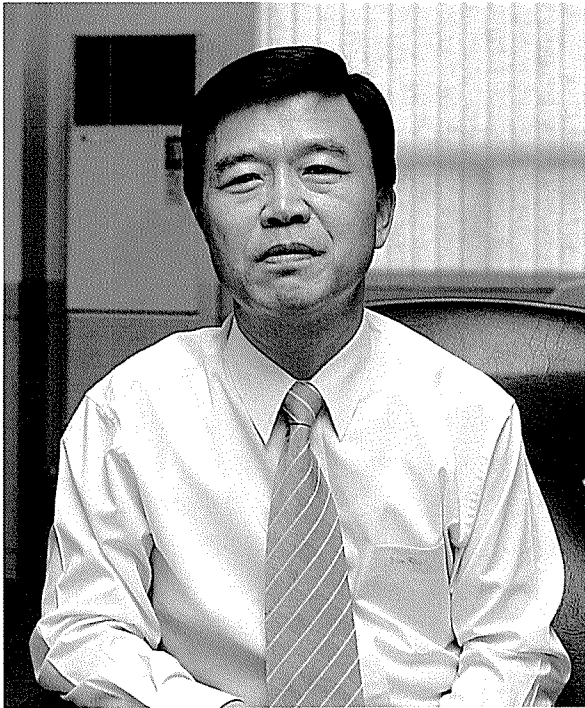
한국리치 주소 이전

한국리치는 지난 5월 2일 서울시 서초구 양재동 107-5 서방빌딩 3층으로 사무실을 이전했다.

전화 : 02) 571-2789

소비자가 원하는 최상의 재료 공급

제과 제빵 재료 수입 업체인 (주)제원인터내쇼날의 사령탑이 바뀌었다. 제원이 국내 제일의 수입 재료 업체로 성장하기까지 견인차 역할을 해온 이용채 신임 대표 이사를 만나 앞으로의 회사 운영 방침과 시장 확산 전략 등에 대해 들어본다.



이용채 (주)제원인터내쇼날 대표

새로 대표 이사 자리에 올랐는데 앞으로 회사 운영 방침은.

대표 이사가 됐다고 해서 크게 달라지는 것은 없다. 우리 회사는 설립 때부터 다양한 재료, 그리고 고급 품질의 재료를 공급하는 것을 최우선시해 왔다. 소비자가 원하는 제품이라면 수요가 많지 않아도 큰 이익이 남지 않더라도 공급해 왔다. 이 때문에 특수한 재료, 고급 재료를 제원에 가면 구할 수 있다는 평가를 받고 있다. 이점이 우리가 지닌 강점 중의 하나이다. 앞으로 우리는 예전에도 그랬듯 다양하고 고품질의 재료를 소비자에게 지속적으로 공급한다는 운영 방침을 고수할 것이다.

타 수입 업체의 동종 품목 취급과 국내 업체의 제과 재료 수입 판매 등 시장 상황이 갈수록 치열해지고 있는데...

과거에는 수입 업체간 중복되는 아이템이 그리 많지 않았다. 그러나 제과 제빵 제품이 다변화하면서 다양한 재료의 수요가 증가했다. 이에 따라 타 업체에서도 품목을 늘림에 따라 아이

템이 중복되면서 품목간 경쟁 체제가 형성됐다. 또 유지, 이스트 등 기본 재료를 생산하는 국내 업체도 수입 재료 시장에 뛰어들면서 경쟁이 가속화된 상태다. 앞으로도 이런 상황은 계속 될 것이다. 이런 시장 상황에서는 앞에서도 언급했지만 좋은 품질의 제품을 적절한 가격에 공급하는 길밖에 없다. 이것이 고객에 대한 최선의 서비스이다. 우리가 취급하는 품목의 홍보에도 지속적인 노력을 기울일 것이다.

지금도 타 업체에 비해 취급하는 품목이 많은 편이다.

향후 품목 확대 계획과 신규 재료 취급 방향은.

우리가 취급하는 품목이 130여 가지에 이른다. 환율 상승 등으로 어려움을 겪던 IMF 때 품목수가 줄어든 적이 있지만 지금은 원상복귀됐다. 소비자가 원하는 재료는 적은 양이라도 수입한다는 것이 이전부터의 운영 방침이고, 우리 자체도 새로운 재료 발굴에 힘쓰다 보니 꾸준히 품목수가 늘고 있다. 현재는 과자류쪽 재료가 많다. 그러나 빵 부문의 재료도 점차 늘려 어느 정도 품목간 균형을 이루도록 할 예정이다. 최근 업소용 크림치즈의 공급 재개에 맞춰 가정용 크림치즈도 수입한다. 조만간 몇가지 품목의 수입을 더 추진할 계획이다. 앞으로 지속적인 품목 확대에 힘쓸 것이며 같은 품목이라도 최상급의 재료를 수입, 공급한다는 방침에도 충실할 것이다.

취급 품목의 품질과 가격은 기본 요건이고 시장 확산을 위해서는 이를 뒷받침할 수 있는 판매 전략이 필요한데...

많은 기술인들이 우리가 취급하는 재료의 용도와 활용법에 대해 알고 있어야 판매를 늘릴 수 있다. 특히 우리가 취급하는 품목은 제과쪽의 고급 재료가 많아 용도나 활용법에 대해 많은 홍보를 필요로 한다. 타 업체도 마찬가지지만 우리는 오래전부터 유럽 등 수입선의 외국 기술자를 초청해 세미나를 실시하고 있다. 또 많은 품목을 취급하다 보니 다수의 기술인을 초청한 세미나에서 여러 재료의 활용법을 홍보하기보다는 방문 세미나를 통해 개별 품목의 홍보에 힘쓰고 있다. 기술 세미나의 중요성에 대해 충분히 인식하고 있기 때문에 현재보다도 세미나 개최를 통한 판매 확산 활동을 강화할 예정이다.

종합

제과부문 광우병·구제역 파동 해결 제원 등 업체들 유제품 수입 재개

프랑스, 네덜란드, 영국, 아일랜드 등 광우병과 구제역 발생 국가에서 생산된 동물성 재료에 대해 수입 중단 조치가 취해져 재료 수급에 차질을 빚었으나 최근 정부가 수입을 허용함에 따라 6월부터 판매가 가능하게 됐다.

우유를 주원료로 생산되는 크림치즈, 버터 등 유제품은 72℃로 살균 가열 처리할 경우 광우병의 위험성이 없어 취해진 정부의 이번 조치에 따라 제원인터내셔널의 경우 '끼리 크림치즈'의 수입을 재개했고, 젤라틴은 돼지를 원료로 한 제품으로 대체하는 등 업체들이 해당 제과 재료 판매를 위한 움직임을 본격화하고 있다.

〈박종선 / sunpark@mbakery.co.kr〉

연 매출 2,400만원 이상, 카드가맹점 의무가입 3,600만원에서 하향 조정 ... 위반 시 세무조사

6월 1일부터 연간 매출액이 2,400만원 이상인 개인사업자는 신용카드 가맹점에 의무적으로 가입해야 한다.

'신용카드 사용을 활성화함으로써 과세표준을 양성화한다'는 정부 정책에 따라 이번 달 1일부터 적용되는 기준에 의하면 제과점이 속한 음식업종의 경우 현재 연간 매출 3,600만원에서 2,400만원 이상으로 의무 가맹 기준이 하향 조정됨에 따라 사업자들의

세심한 관심이 요구된다.

한편, 국세청은 7월 한 달에 걸쳐 관할 지역 해당 사업자에게 신용카드 가맹점 가입 지정서를 보낼 예정이며 이를 위반할 경우에는 우선 세무조사 대상자로 선정해 세무조사를 강화해 나간다는 방침이다.

〈오형석 / ohs@mbakery.co.kr〉

정항우케익, 불우이웃돕기 선행

정항우·김호겸씨 하이박 상금 기탁해



정항우씨

김호겸씨

530만원의 거금을 불우이웃돕기에 기탁한 정항우, 김호겸, 정대영씨의 선행이 미담이 되고 있다.

지난 5월 17일 열린 하이박경연에는 정항우케익

소속의 김호겸씨가 대상을 차지해 500만원을, 정대영씨는 장려상 수상으로 30만원의 상금을 받았다. 김호겸씨는 초콜릿 공예 제작에 많은 비용을 지원해 준 정항우 사장에게 500만원의 상금을 맡겼고, 정항우씨는 아들 정대영씨의 상금 30만원을 포함해 총 530만원의 거금을 6월경 불우이웃돕기에 기탁할 예정이어서 제과인의 귀감이 되고 있다.

〈박종선 / sunpark@mbakery.co.kr〉

협회소식

중앙회 이사진 구성 완료

이사 22명 선임, 총 30명 임원진

36차 정기총회에서 이사진 구성을 위임받은 고진곤 회장은 각 지회·지부의 정기 총회가 마무리됨에 따라 지난 4월 7명의 부회장을 선임한 데 이어 5월 22명의 이사진을 구성함으로써 2년간 협회를 이끌어 나갈 총 30명의 임원진 구성이 마무리됐다.

다음은 임원진 명단

▲회장: 고진곤(포파도르과자점) ▲부회장: 윤재선(궁전제과), 이덕주(모나코제과), 김영덕(파리크라상), 조성민(종로북떡방), 양도희(태극당), 조병천(삼호비게트), 김영모(김영모과자점)

▲이사: 김지정(고려당), 홍평우(신라명과), 윤영달(크라운베이커리), 손경식(제일제당), 이하두(부산지회장), 김배규(대구지회장), 이기남(광주지회장), 정만규(대전지회장), 나상현(인천지회장), 박근재(울산지회장), 조계중(경기지회장), 강대운(전북지회장), 공삼포(경남지회장), 주영환(강원지회장), 나기목(충북지회장), 신동균(성동·광진지회장), 윤충기(동작지회장), 이기철(중부지회장), 이동택(양천지회장), 서정웅(코른베르그과자점), 김승도(케익하우스 엠마), 안승호(팡소오페라)

고진곤 회장 美소맥협회와 모임

제과학교서 상호 협조 방안 논의



고진곤 회장은 지난 5월 22일 제과학교 홍행홍 교장과 함께 미 소맥협회 이사회 부회장 내정자인 Henry Jo Von Tungen씨,

해외 지부 담당 부회장인 Paull Dickerson씨와 모임을 갖고 양 단체 및 제과학교와의 우호 증진과 협조 방안에 대해 의견을 나누었다.

남부지회, 김종대지회장 선출

제33차 정기총회서 사업 계획 확정



남부지회는 지난 4월 24일 제33차 정기 총회를 개최하고 올해 사업 계획을 확정하는 한편 고려제과의 김종대씨를 신임 지회장으로 선출했다.

양천지회, 제11차 정기총회 개최
사업 계획안 확정, 임원진 구성



양천지회(지회장 이 동택)는 지난 4월 26 일 동양부페웨딩홀에 서 제11차 정기 총회 를 개최하고 올해 사 업 계획안을 확정했 다. 한편 양천지회는 임원 개선에서 이동택 현 지회장을 재추대하고 임원진을 구성했 다. ▲지회장: 이동택, 부회장: 김일근, 문병구, 황윤돌, 안원식 ▲총무: 조담용

동작지회, 새 지회장에 윤총기씨
사업 계획 및 예산안 심의 확정



동작지회는 지난 4월 24일 삼보부페에서 정기총회를 개최하고 올해 사업 계획 및 예산 안을 심의 확정하는 한편 임원 개선에서 빵굽 터의 윤총기씨를 새 지회장으로 선출했다.

▲지회장: 윤총기 ▲부지회장: 이용경(브 랑제리과자점), 김진봉(엔젤브레드과자점), 선일근(브레스트과자 점) ▲감사: 김진섭(모나리자과자점)

도봉지회, 새 지회장에 김을수씨
제27차 정기총회서 사업 계획 확정



도봉지회는 지난 4월 26일 도봉산공원부페 에서 제27차 정기 총회를 열고 올해 사 업 계획안을 심의 확정하는 한편 임원 개선에서 쉐 라톤베이커리의 김을수씨를 새 지회장으로 선 출했다.

관악지회, 제20차 정기 총회 개최
사업 계획 및 예산안 심의 확정



관악지회는 지난 4 월 19일 연관 업계 인 사 및 회원이 참석한 가운데 제20차 정기 총 회를 개최하는 한편 올 해 사업 계획 및 예산 안을 심의 확정했다.

성북지회, 제33차 정기총회 개최
사업 계획 및 예산안 심의 확정

성북지회(이상춘)는 지난 4월 17일 장안웨딩플라자에서 제33차 정기총회를 개최하고 올해 사업 계획과 예산안을 심의 확정했다.

군포·의왕시지부, 제6차 정기총회
사업 계획 확정, 우수 회원 표창 수여



군포·의왕시지부 (지부장 지영식)는 지 난 4월 19일 제6차 정 기 총회를 개최하고 올 해 사업 계획을 확정하 는 한편 우수 회원에 표창을 수여했다.

안양시지부, 제17차 정기총회 개최
사업 계획 확정, 우수 회원 표창 수여



안양시지부(지부장 이호식)는 지난 4월 24 일 안양 하나로 뷔페에 서 제17차 정기총회를 개최하고 올해 사 업 계획 및 예산안을 심의 확정하고 우수 회원에

표창장을 수여했다.

의정부시지부, 임재학 지부장 유임
올해 사업 계획 확정, 임원진 구성



의정부시지부는 지 난 5월 9일 신라부페 에서 제 14차 정기 총 회를 개최하고 올해 사 업 계획 및 예산안을 심의 확정하는 한편 임 재학 현지부장을 유임

시키고 감사에 맥필드베이커리의 심양래씨와 크라운베이커리의 유인진씨를 선출했다.

<협회 소식 종합/ 박종선 sunpark@mbakery.co.kr>