

## 권상범씨, 2002 '제과 명장'에 선정 권상범/리치몬드산업(주) 대표

대한제과협회 회장을 역임한 바 있는 권상범 리치몬드과자점 대표가 2002 '제과 명장'에 선정됐다. 최상의 기술과 투철한 장인 정신, 해당 직종의 기술 발전 공헌도는 물론, 봉사 활동 등 사회 전반에 대한 기여도까지 평가해 16개 산업분야 직종 중 매년 30여명 정도에게만 주어지는 명장에 선정된 권상범 대표에게 소감과 앞으로의 계획을 들어 보았다.

업계로는 세번째 경사인데 제과 명장에 선정된 소감은?

'제과 명장'은 기능적 요소만 평가하는 것이 아니라 근무 경력, 기술 발전 및 소속 업계 공헌도, 지역 봉사 활동 등 사회 기여도까지 평가한다. 이런 세부적인 평가 항목에 따라 제반 자료를 준비하다 보니 자연스럽게 그동안 내가 살아온 길을 되돌아보게 됐다. 세인의 시선이 집중되는 명장으로서 앞으로 어떻게 살아야 할 것인지 다시 생각하게 돼 어깨가 무거웠다.

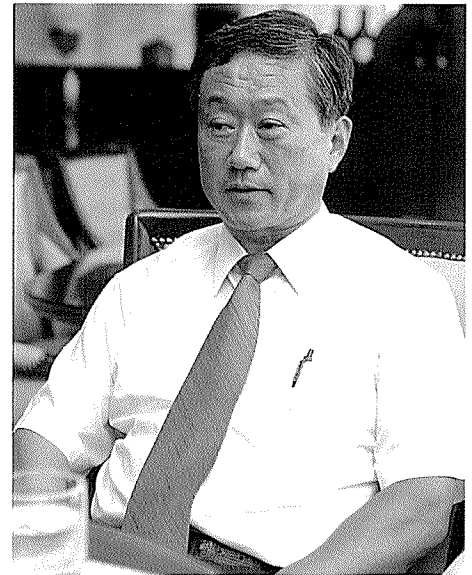
명장으로서 어떤 소망과 활동 계획이 있는지

개인적으로는 현재 내가 운영하고 있는 점포를 소비자가 더욱 믿고 찾을 수 있는, 신뢰받는 과자점으로 만들어 가고 싶은 소망을 갖고 있다. 우리 제과 업계가 더욱 발전하고 위상을 높이기 위해서는 제품이나 서비스 등 모든 면에서 고객에게 신뢰를 얻을 수 있어야 한다. 업계 발전 및 위상 제고를 위해 힘이 닿는 한 최선의 노력을 다할 것이다.

후배 제과인에게 남기고 싶은 말이 있다면?

'기술을 배우는 데 10년, 책임자로 근무하는 데 10년, 사업으로 성공하는 데 10년'이라는 계획을 세우고 이를 실천하기 위해 최선을 다했다. 모든 일이 그렇지만 제과업을 하는 동안은 끝까지 연구하고 공부해야 성공할 수 있다. 많은 제과인들도 '나도 할 수 있다'는 의지를 갖고 성공을 위해 계속 노력했으면 하는 생각이다.

〈박종선 / sunpark@mbakery.cokr〉



### 과기회, 제과점 경영 세미나 개최 21세기 제과점 성공 전략 주제로



한국제과기술경영연구협회(회장 최원도, 이하 과기회)는 지난 9월 17일 캐피탈호텔에서 '레브 드 슈프', '해냄' 등 후배 기술인 모임과 공동으로 경영 세미나를 개최했다.

이날 경영 세미나에 강사로 초청된 경기대학교 진양호 교수는 사람을 중시하는 '인(仁)의 정신', '마케팅을 통한 판매 증진', '원가 관리를 통한 이익 증대', '경영 전략을 위한 고객 만족 관리'의 필요성 등 '21세기 제과점 성공 전략'에 대해 강연했다.

한편 이날 행사에서는 '제과 명장'에 선정된 권상범 과기회 고문과 과기회 회원으로 조선대학교 대학원에서 박사 학위를 받은 국립 순천대학교 자연과학대 신길만 교수를 축하하는 자리도 마련됐다.

〈박종선 / sunpark@mbakery.co.kr〉

### KBN, 'OK 캐시백 마일리지 서비스' 실시 현금 지급기 사용시 포인트 적립 및 조회 가능

KBN(대표 이덕주)이 현금지급기를 이용해 고객에게 'OK 캐시백 마일리지'를 제공하는 서비스를 실시한다.

이 서비스는 KBN이 제과점에 판매하고 있는 현금 지급기를 이용해 고객이 현금 서비스를 받을 경우 OK 캐시백 포인트 조회는 물론 포인트가 적립된다.

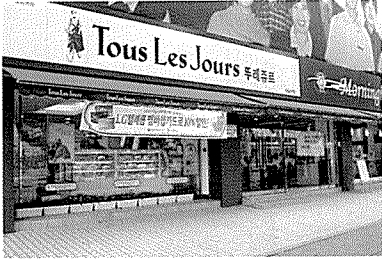
'OK 캐시백 마일리지'는 과자, 치약, 요구르트 등 170여개 제품 구입시 소비자 가격의 5~10%에 해당하는 쿠폰을 제공하고, 제휴 신용카드 사용시 사용 금액의 0.2~0.6%가 적립되는 서비스이다.

한편 베이커리, 커피숍 등 오프라인상의 OK 캐시백 가맹점은 5만 5,000여곳에 이르며, SK 회원 1,850여만명 중 30~100만명 정도가 마일리지 서비스를 이용하는 것으로 알려졌다.

〈박종선 / sunpark@mbakery.cokr〉

## 뚜레쥬르 대형 복합 매장 출점 박차

직영점 개설도 잇따라 ... 사업 다각화 피해



제일제당 베이커리 사업부 뚜레쥬르(www.tlj.co.kr)의 행보가 빠르고 다양해졌다. 지난 4월 안국점 오픈 이후 곳곳에 기존 베이커리와 쇼트케이크, 샌드위치, 커피 등을 접목한

새로운 형태의 복합 점포 오픈을 가속화하고 있다.

최근 오픈한 용인 구성점과 천안 신방점은 그 대표적인 사례. 두 점포 모두 35평 이상의 대형 복합 매장으로 새로운 매장 디자인을 적용했다. 또한 출점 입지도 기존의 점포가 주택가나 소형 상권에 위치했다면 신개념 매장들은 유동 인구가 많은 중심 상권을 뚫고 들어가는 전략을 전개하고 있다.

뚜레쥬르는 앞으로 입지 조건과 SI를 다양하게 변형 적용한 대형 복합 매장의 출점을 직영·가맹점의 구분없이 가속화하고 매장 인테리어 등을 포함한 매뉴얼화를 조속히 마무리할 예정이다. 이 업체는 올해 안에 이런 대형 복합 점포를 10개 정도 추가 오픈할 예정이다.

한편 이 업체는 직영점 오픈에도 박차를 가해 인스투어 베이커리 형식의 킴스클럽 반포점과 복합 매장 형식의 대전 둔산점 등 2개 점포를 이미 오픈했다. 또한 강남 선릉 등 수도권 중심의 역세권에 3개 정도의 직영점을 연말까지 추가 오픈하기로 하고 구체적인 사업 진행을 모색 중이다.

<취재 / 김미선 sunny@mbakery.co.kr>

## 데이앤데이, 남북 통일 축구 기념 이벤트

대고객 기념 행사 더욱 강화해 나갈 듯



조선호텔베이커리의 '데이 앤 데이(Day & Day)'가 지난 9월 6·7일 양일간 남북 축구를 기념한 태극기와 축구공 모양의 케이크를 판매했다.

전국 43개 '데이 앤 데이' 매장에서 동시에 펼쳐진 이번 행사는 지난 7일 열렸던 남북한 통일 축구 경기의 성공적 개최를 기원하기 위해 지름 25cm의 축구공 케이크와 태극 무늬 케이크를 각각 12,000원에 판매했으며, 상암동 월드컵 경기장 인근의 '데이 앤 데이' 은평점에서는 대형 축구공 케이크를 제작, 전시와 더불어 절단식을 가졌다.

이번 행사는 최근 들어 대고객 홍보에 주력하고 있는 조선호텔 베이커리 사업부의 마케팅 전략을 엿볼 수 있는 것으로, 이 업체는 앞으로 이번 남북 통일 축구와 같이 기념할 만한 행사가 있을 때마다 대형 케이크 제작 등의 다양한 이벤트를 진행할 계획이다.

<김미선/ sunny@mbakery.co.kr>

## 토탈베이커리, 프리츠사와 독점 계약

도우시터기 모델 20% 할인 판매 행사

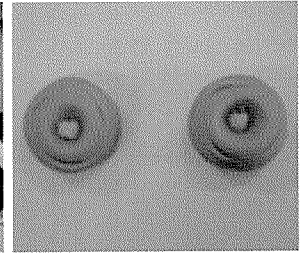
수입 제과 제빵 기계 업체인 (주)토탈베이커리시스템(대표: 채형원)이 지난 9월 제과제빵 전문 브랜드인 독일의 FRITSCH(프리츠)사와 국내 독점 판매 계약을 체결했다.

이 업체는 독점 판매 계약 조인식을 기념해 오는 12월까지 프리츠사의 주력 제품인 도우시터기 모델을 기존 가격보다 20% 할인된 가격에 공급할 계획이다. 행사 기간 동안 도우시터기 구매 고객 모두에게 300만원 상당의 밀가루 자동 뿌림 장치가 무상으로 제공된다.

이 업체가 판매하는 Rollfix 30/650 도우시터기는 균일한 품질의 페이스트리 제조가 가능한 제품으로 견고성 및 안전성이 우수하다. 프리츠사의 제빵 라인은 파리크라상, 신라명과, 고려당 등 프랜차이즈 업체에 설치돼 우수한 평가를 인정받고 있다. <임희정 /lim@mbakery.co.kr>

## 삼양사, 큐원 밀맥스 세미나 개최

추석 특선 화과자 세트 5종 선보여



지난 9월 삼양사 식품부가 주최한 '큐원밀맥스 제과제빵 기술 세미나'가 한국제과 고등기술학교 세미나실에서 제과기술인 160여명이 참석한 가운데 성황리에 개최됐다.

이번 세미나에서는 케익하우스 리나 대표 최인호씨가 강사로 초청됐으며 추석 특선을 주제로 화과자를 응용한 5제품이 소개됐다. 한편, 삼양사는 오는 12월 초 대전에서 크리스마스 특선 제품을 실연할 예정으로 구체적인 세미나 내용은 추후에 확정 발표한다.

<임희정 /lim@mbakery.co.kr>

### 주소 이전

제일제당 '베이커리 BU' 뚜레쥬르가 사업장을 구로동에서 서소문동으로 이전했다.

주소: 서울 중구 서소문동 57-10 정안빌딩 제일제당 베이커리 BU  
☎(02)3445-1450

### (주)월가 수재의연금 기탁

유지 및 제과 재료 업체인(주) 월가의 유영진 대표 및 임직원 일동은 지난 8월 태풍 <루사>의 영향으로 피해를 입은 수재민을 돕기 위한 수재 의연금 346만원을 매일경제신문에 기탁했다.

### 크리스마스 양과자 <무료 세미나> 개최

#### 11월 중 동경제과학교 나카가와 지로씨 초청

(사)대한제과협회(회장 고진곤)와 동경제과학교 교우회 한국지부(회장 권상범)는 일본동경제과학교와 함께 크리스마스 양과자 무료 세미나를 11월 26일부터 30일까지 4일간 개최한다.

이번 세미나는 프랑스 '벨루에 콩세이유'에서 수학, 프랑스의 '제라르 뮐로' 등 유명 점포에서 근무하고, 재팬 케이크쇼에서 그랑프리 수상한 바 있는 동경제과학교의 나카가와 지로(中川二郎) 선생이 초청 강사로 나서 크리스마스 케이크와 앙트르메, 구움과자 등 5~6 제품을 선보인다.

세미나는 서울(70명선 선착순 마감)이 11월 26일과 27일 리치몬드 제과기술학원에서, 부산(선착순 60명선 마감)은 29일과 30일 국제제과학원에서 오후 1시부터 오후 6시까지 개최된다. 동경제과학교 졸업생은 11월 26일(서울)과 29일(부산)에, 일반 제과 기술인은 27일(서울)과 30일(부산)에 한해 사전 신청하면 세미나에 참석할 수 있다.

#### ■ 세미나 신청

▲ 동경제과학교 졸업생 : 26, 29일(서울 및 부산): 리치몬드제과기술학원 윤혜영 선생 ☎ (02)324-9894

▲ 일반 제과 기술인 : 27일(서울): 대한제과협회 ☎ (02)2271-1830

30일(부산): 대한제과협회 부산지회 ☎ (051)644-7711

### 제과 제빵 <박사> 잇따라 탄생

#### 이광석 · 신길만 교수 박사 학위 취득

제과 제빵 박사 학위 취득자가 잇따르는 등 베이커리 부문의 심도 있는 학문적 탐구가 본격화되고 있다.

경희대 조리학과 이광석 교수는 미국의 SIB에서 개발한 빵 제품 분석 프로그램인 '크럼 스캔'을 이용해 빵의 부피와 겹질 두께 등을 수치화해 정확히 분석할 수 있도록 한 논문 '발효 식빵의 디지털 영상 분석 평가에 관한 연구'로 박사 학위를 취득했다.

또 순천대학교 자연과학대 신길만 교수는 질경이의 잎과 뿌리의 분말을 첨가할 경우 이노 작용 및 소화 효소 활성화 기능과 제빵 공정의 개선 효과가 있음을 밝혀낸 '질경이의 생리 활성화와 질경이 분말 첨가가 제빵 적성에 미치는 영향'이라는 논문으로 조선대학교에서 박사 학위를 취득했다.

<박종선/sunpark@mbakery.cokr>

### 숙명 교르동블루 교육 과정 개강

#### 요리 · 제과 · 제빵의 초급 과정 교육

'숙명 교르동블루'가 9월 30일 15개반 3개 과정으로 본격적인 제과 교육 일정에 돌입한다. 이 수업 과정은 요리 4개반, 제빵 3개반, 제과 8개반으로 총 228명의 수강생들이 교육을 받게 되는데 현재 설치된 과정은 모두 초급 과정으로 오전 정규반은 10주 과정으로 진행되며, 오후반 또는 주말반의 경우 20주 과정으로 개인에 따라 알맞은 시간을 이용할 수 있도록 프로그램을 구성했다.

한편 '숙명 교르동 블루'는 1차 교육 일정이 끝나는 대로 2차 모집부터 각 과정별로 중급 과정 및 고급 과정을 개설할 예정이며, 일반인의 관심 유도를 위해 11월 말에 공개 오리엔테이션을 실시할 계획이다. ▲ 교육 문의 : (02)710-9940

<허미경 / jpkjong@mbakery.co.kr>

### 대한학원, <연구반>, <2년 정규반> 모집

#### 연구반은 무료, 정규반은 장학금 혜택 제공

대한제과제빵전문학원(원장 허 강)이 장학 사업의 일환으로 <연구반>과 2년 <정규반> 수강생을 모집한다.

<연구반>은 설탕 공예 · 양과자 · 초콜릿 · 빵 등 4개반에 각각 30명을 교육비 무료로 모집해 월 1회 이상 1년간 교육한다. 또 2년 <정규반>은 경연대회 입상을 목적으로 초콜릿 · 양과자 · 마지팬 · 빵공예 · 설탕공예 · 특수빵 · 화과자 · 고급 데코레이션을 주 3회 교육하며, 대한학원 졸업생은 교육비의 30%에 해당하는 장학금 혜택이 제공된다.

▲ 교육 문의 : (02)547-9276

<박종선 / sunpark@mbakery>

### 한미제과학원, 무료 교육생 모집

#### 1개월 과정 '양과자 전문반' 도 개강

한미제과제빵전문학원(www.hanmibaking.co.kr)에서 실직자 직업훈련을 위한 무료교육을 실시한다. 이번 교육과정은 11월 1일부터 내년 4월까지 6개월에 걸친 과정으로 제과제빵의 전반적인 기초 지식부터 자격증 취득에 관련된 필기 및 실기 전과목에 걸쳐 진행된다. 접수는 10월 25일까지로 구비서류를 갖춰 접수하면 된다.

한편 이 학원에서는 10월의 전문반 교육 과정으로 '양과자 전문반'을 개설하고 화, 목요일 7시부터 1개월 완성 과정으로 수업을 진행할 예정이다. ▲ 문의 : (02)957-6080

<허미경 / jpkjong@mbakery.co.kr>

### 동아제과학원 '전문인 과정' 개설

#### 10월부터 주2회, 2개월에 걸쳐 교육

동아제과제빵전문학원(원장 이홍열)에서 '전문인 과정'을 개설해 제1기 수강생을 모집한다.

교육 내용은 화과자, 양과자, 특수빵, 데코레이션 등 제과제빵 전반에 걸친 고급 기술로 구성될 계획이다. 박근성, 임현양, 안창현, 이재홍, 김성일 등 분야별 전문가들이 강사진으로 초빙되는 이번 강좌는 10월 7일부터 매주 월, 수요일 6시부터 진행되며 2개월에 걸쳐 교육된다. ▲ 문의 : (02)672-4438

<허미경 / jpkjong@mbakery.co.kr>

### 종각21세기학원 이전

▲ 주소 : 서울시 종로구 관철동 11-24 금옥빌딩 7, 8층

▲ 전화 : (02)736-1157~8

**중앙회, PL 보험 단체 계약 체결  
가입 회원에게 35% 할인 혜택 제공**



대한제과협회 중앙회(회장 고진곤)는 지난 9월 11일 현대해상화재보험과 생산물 배상 책임(PL)보험의 단체 계약을 체결했다.

이번 중앙회의 단체 계약 체결은 지난 7월부터

발효된 PL법으로 인해 소비자가 상한 제품을 먹고 식중독이 나는 등 인명 사고가 발생해 배상을 해야 할 경우 배상액을 보험으로 해결할 수 있도록 하기 위한 것. 이번 단체 계약 체결로 점포주는 개인 자격으로 보험에 들 경우보다 보험 부담료가 35% 할인되는 혜택을 받을 수 있다.

협회 회원이 이 보험에 가입하면 사고 발생시 1인당 보상 한도액 1,000만원을 기준으로 연 12만 2,400원(월 평균 1만원 정도)을 내면 배상 문제가 발생했을 때 보험 처리된다. 이 보험은 1년 단위 계약으로 사고가 발생하지 않을 경우 보험료를 돌려 받을 수 없는 소멸성 보험이다.

현대해상화재보험은 계약 체결에 따라 지회별로 보험 가입에 대한 설명회를 가질 예정인데, 가입을 원하는 회원은 현대해상보험 지역 사무소에 신청·가입하면 된다.

**전국 지회·지부 실무자 워크숍 개최**

협회 관리 업무 등 실무 전반에 걸쳐 교육 실시



대한제과협회 중앙회는 지난 9월 5~6일까지 대전 로얄호텔에서 전국지회지부 실무자 워크숍을 개최했다.

효율적인 협회 관리·운영과 실무자 업무 능력 배

양을 위해 실시된 이번 행사에는 지회 및 지부의 사무국장과 사무장 등 실무자 50여명이 참가했다. 이날 행사에서 중앙회는 김스컨설팅의 김봉수 대표와 유기열 공인 회계사를 초청해 '제과 업계 현황 및 협회의 역할', '협회 회계 관리 업무'에 대해 강연을 실시했으며, 중앙회 박윤식 국장이 협회 관리 업무 전반에 대해 설명을 하는 자리를 가졌다.

한편, 중앙회는 실무자의 능력 배양과 효율적인 업무 관리를 위해 실무자 워크숍을 정례화할 계획이다.

**수재민에 제과인의 따뜻한 손길 이어져**

중앙회 등 지회 지부, 의연금 및 구호품 기탁

지난 8월 태풍으로 전국에서 많은 수재민이 발생해 온 국민이 수재민 돕기에 동참하고 있는 가운데 제과인들의 따뜻한 온정의 손길이 이어지고 있다.

대한제과협회 중앙회는 고진곤 중앙회 회장을 비롯한 회장단과 서울시지회연합회 회장단이 중앙일보에 240만원의 수재 의연금을 기탁한 것을 비롯해 인천광역시지회, 서울 중부지회, 김해지부, 진주지부 등이 의연금 및 구호품을 수재민 및 자원 봉사자에게 전달했다. 다음은 지회·지부별 수재 의연금 및 구호품 기탁 현황

- ▲중앙회 및 서울시지회연합회 회장단(중앙일보에 의연금 240만원)
- ▲인천광역시지회(인천일보에 30만원 의연금) ▲서울 중부지회(속초시청에 빵 7,000여개, 음료수 30박스) ▲김해지부(김해 수해 복구 자원봉사자에 빵 1,000여개, 우유 1,000여개) ▲진주지부(진주 MBC에 의연금 30만원)

**대전지회소식**

**임원진 하계 야유회로 친목 다져**



대전광역시지회(지회장 정만규)는 지난 8월 22일 안영리 유원지에서 대전지회 각 지부 임원과 연관 업체 대표들이 참석한 가운데 하계 야유회를 실시했다.

70여명이 참석한 이날 행사에서 대전지회는 협력을 통해 긴밀한 유대 관계를 유지하고, 상호 발전을 위해 더욱 노력하기로 했다.

**제과기술동우인 축구대회 실시**



대전광역시지회는 지난 8월 28일 갑천 둔치에서 제3회 제과 기술 동우인 축구대회를 실시했다.

이날 행사에는 지회 산하 8개팀이 참가해 결승 토너먼트로 축구 경기를 실시해 친목과 화합을 다졌다. 한편 이날 행사에서 한마음축구가 우승을, 천록회가 준우승을 차지했다.

**대한제과협회 회관 건립 기금 기탁자**

대한제과협회가 추진하고 있는 회관 건립 사업에 동참한 지회·지부 및 회원의 명단을 다음과 같이 상시 게재합니다.

〈편집자 주〉

- 군포·의왕시지부(지부장 오재수) 54만원.
- 위재상(응인 바임하임과자점 대표) 10만원