

# 상가건물임대차보호법 국회 통과

## 제과점 등 5년간 임대보증 안정적 영업 가능

〈강인옥 inok@mbakery.co.kr〉

상가건물임대차보호법이 지난해 12월 7일 국회 본회의에서 통과, 2003년 1월부터 시행됨에 따라 제과점 등 영세상인이 안정적으로 영업할 수 있게 됐다.

상가 임대계약의 5년 보장 등을 골자로 하는 상가건물임대차보호법은 450만 영세상인들이 최소한의 권리를 보장받는데 큰 보탬이 될 것으로 보인다. 지금까지 제과점을 포함한 영세상인들은 임대인이 자의적으로 임대료를 올리거나 계약을 파기할 경우 마땅한 보호책이 없어 일방적으로 피해를 입었고, 건물주가 부도가 날 경우 길거리로 나앉는 경우가 많았다.

이번 제정된 법안은 임대인의 일방적 계약권리로 인해 임차인(상인)들이 시설투자비와 권리금을 제대로 받지 못하고 영업을 그만두는 피해를 방지하기 위해 상인들이 임차계약의 갱신을 요구할 수 있는 기간을 5년으로 정했다.

대통령이 정한 일정 보증금액 이하의 임대차 경우(공익재단이나 동창회 등 비영리단체와 백화점 등 대형상가, 유흥주점 등의 임차인은 법적 보호대상에서 제외), 임대료 3회 이상 연체, 허위·부정한 방법으로 계약하는 등 8가지 잘못이 없는 한 1년 단위로 임대 계약을 맺되 4번에 걸쳐 갱신할 수 있도록 해 최소 5년간의 영업을 보장했다.

### 5년간 임대 보장 건물주 부도 때 최우선 변제권

또한 건물주가 부도를 낼 경우 영세상인들은 '최우선 변제권'을 갖게 돼 경매로 건물이 팔리더라도 일정 보증금을 찾을 수 있고 그 외 상인들도 일반 채권자보다 우선 변제권을 갖게 됐다. 최우선 변제 범위는 임대 건물가액의 1/3이다. 그러나 권리금이나 시설비 등에 대한 상환청구권은 인정받지 못한다.

이번 법 시행으로 불리한 여건에 있는 임대인(건물주)이 임대차 계약을 갱신하거나 전세에서 월세로 전환할 경우가 많을 것으로 예상됨에 따라 정부는 임대료 인상폭을 제

한하기로 했다. 임대료 최고 인상폭은 시중금리 이하로 대통령령으로 정하되 구체적인 제한폭은 각 지자체에서 결정하게 된다.

특히 법 시행일 이전에 임대계약을 했더라도 기존 계약서를 갖고 관할 세무서에 확정신고를 하면 마찬가지로 등기와 같은 효력을 부여하고 보증금 우선 변제의 보호를 받을 수 있는 경과 규정도 마련됐다.

### 임대료 인상 등 임차인에 불리한 요소 잔존

상가건물임대차보호법을 통해 제과점 등 영세상인들은 영업기간이나 보증금 회수 등 최소한의 권리를 보장받을 수 있게 됐으나 일각에서는 임대료 인상, 상가 신축 부진 등 단기적 부작용을 우려하는 목소리도 있다. 법 시행까지 1년의 기간이 남아 있어 이 기간 중 임대료 폭등, 임대인의 계약 해지권 남발 등으로 인해 자칫 법의 의미가 훼손될 수 있다는 것. 따라서 이를 최소화하기 위해 임차인(상인)의 보호범위를 실질적으로 담게 될 시행령을 올해 1분기 이내에 제정하도록 서둘러야 한다는 의견이 제기되고 있다.

또한 자동계약연장 기간이 5년인데다 임대계약 확정 신고로 관할세무서를 이용하도록 돼 있어 임대 소득이 노출됨에 따른 세부담까지 임차인(상인)에게 전가될 가능성이 있다. 여기에 연간 보증금과 월세 등 임대료 인상비율이 시행령으로 정해지면 건물주들은 처음 계약할 때 임대료를 한꺼번에 크게 올려 받으려 들 수도 있다.

이처럼 상가건물임대차보호법이 단기적으로 다소 혼란스럽고 부작용을 야기시킬 우려도 있지만 장기적으로는 임차인의 창업의욕을 고취, 건전한 상가문화 정착에 기여할 것이라는 분석이다. 또 상가건물의 담보가치가 떨어져 금융권이 대출을 기피해 시행초기 상가신축이 줄어들 우려는 있지만 제도가 정착돼 상가 시장이 탄력을 받으면 상가신축에 따른 자금 조달은 커다란 문제가 되지 않을 것이라는 지적이다. [K]



# On-Line 케이크 업체, 선물 시장 달군다

## 경기 침체 속에도 중저가 아이템으로 인기몰이

〈오형석 / ohs@mbakery.co.kr〉

연말 연시 특수(特需)를 맞아 선물시장에서 On-Line 케이크 전문 업체들의 움직임이 한껏 고조되고 있다.

전반적인 경기 불황 속에서도 업체들은 중저가 아이템으로 소비자들의 시선을 붙잡아 두는데 성공했다는 평을 들으며 연일 계속되는 주문 물량에 일손이 딸리는 등 '행복한 고민'을 하고 있는 것으로 알려졌다.

업체의 한 관계자는 "전반적으로 경기가 불황이다 보니 소비가 얼어붙은 가운데서도 고가의 선물용품을 준비하던 사람들이 중저가 아이템을 갖춘 케이크 기획상품으로 눈을 돌리고 있다"며, "특히 온라인 인프라가 안정적으로 구축되면서 인터넷을 통한 케이크 주문이 와인이나 꽃 등과 함께 기획상품으로 정착되는 분위기가 강하다"고 말했다.

지난 1998년 업계 최초로 온라인 케이크 전문 업체로 출발한 케익랜드(www.cakeland.co.kr)는 전국을 당일 생산, 당일 배송하는 시스템을 갖춰 단체 주문에서 상당한 매출 신장을 이루고 있는 것으로 알려져 있다. 최소 3시간 안에 주문에서 발송까지 가능한 시스템을 갖춘 이 업체는 최근 고급 제품을 선호하는 소비자 취향에 맞춰 캐릭터 케이크 16종과 생크림케이크 등 모두 200여종에 이르는 품목을 갖추고 전국 500여 개의 가맹점에서 주문을 받고 있다.

포토케이크를 핵심 아이템으로 삼고 있는 포토케익(www.iphotocake.com)은 생크림케이크에 주제별로 캐릭터 사진을 올린 상품으로 젊은층들을 집중 겨냥하고 있다. 이 업체는 택배로 제품을 배송할 경우 손상 비율이 높다는 점을 감안해 전국에 걸쳐 영업중인 지사 80곳을 적극 활용하는 등 활발한 영업을 하고 있다.



이 업체는 OEM 생산에서 오는 비효율을 최대한 줄일 목적으로 대치동에 직영점을 열고 1999년부터 약 200여 종의 제품을 생산해 판매하고 있다. 한솔CS 등 쇼핑사이트에 링크가 돼 있어 네티즌들에게 다양한 경로를 통해 다가간다는 전략이다.

최근에 오픈한 캔디케익(www.candycake.co.kr)은 생크림케이크 200여 품목을 갖추고 주로 서울경기 지역의 네티즌을 대상으로 주문을 받아 직접 배송에 나서 등 의욕적인 모습을 보이고 있다.

이 업체는 크리스마스 전날인 24일의 경우 일주일 전에 주문이 마감됐을 정도로 호

황을 보인 것으로 알려졌다. 케이크 OEM 전문 생산 업체인 '안드레이케이크'에서 제품을 공급받는 이 업체는 주문품에 대해 본사가 직접 배송해주는 시스템을 갖춰 소비자들에게 상당한 신뢰를 쌓았다는 평이다.

전국 시·군·구·읍 이상의 지역에 제품을 무료 배송 해주고 있는 케익콜(www.cakecall.co.kr)은 생크림케이크, 버터케이크, 초코케이크 등 주문 제품에 대해 3일의 기간을 두고 배송하고 있으며 150여종의 제품을 갖추고 있다.

최근에는 인터넷 포털사이트에도 온라인 케이크 주문 배달을 받고 있어 앞으로도 온라인을 이용한 케이크 선물 붐이 상당기간 지속될 것으로 전망된다. 업체의 한 관계자는 "고가의 선물을 주고받는 데에 부담을 느끼는 젊은층에서 온라인 케이크 선물 주문은 이미 보편화 된 경향"이라며 "예전에는 주로 친구나 연인 사이에서 선물을 위해 구매가 이루어졌으나 올해는 직장인들 사이에서도 단체 선물로 상당한 인기를 끌고 있다"고 말했다. [K]

## 기능장 1차 시험 출제 방식 변경 출제 범위 구체화, 항목당 1문제씩 출제



기능장 1차 객관식 시험의 출제 방식이 약간 달라진다. 지금까지 1차 필기 시험 과목은 5개였으나 제과·제빵이론이 각각 제과이론과 제빵이론으로 분리돼 6개 과목으로 늘어난다.

또 문제가 출제되는 세부 항목이 구체화되고 각 항목당 1문제씩 출제되는 방식으로 바뀐다. 실제로 제과이론의 경우 출제 항목은 이전까지 '제과이론총론', '양·생과자', '과자류와 첨가물' 등으로 구체적이지 않았으나 앞으로는 '배합표의 작성 및 배합을 조정', '반죽과 믹싱' 등으로 구체화되고 항목수도 늘어 세분화된다.

이밖에 기존에는 항목에 따라 2~3개의 문제가 출제되거나 1개도 출제되지 않는 경우도 있었으나 앞으로는 1항목당 최소한 1문제씩 출제되는 식으로 바뀐다. 이에 따라 제과이론 및 제빵이론에서 25개, 재료과학 20개, 식품위생학 5개, 영양학 5개, 현장실무에서 5개씩 출제될 예정이다.

출제 항목의 구체화로 시험 응시자들은 문제가 나오는 곳을 명확하게 알 수 있으나, 항목당 1문제씩은 출제됨에 따라 과거에는 출제 빈도가 낮은 항목에 관심을 기울이지 않던 것과는 달리 이제 전 항목을 공부해야 하므로 부담이 늘어나게 됐다. 자세한 사항은 '기획취재 1의 60쪽 참조'.

〈박종선 / sunpark@mbakery.co.kr〉

## '유전자재조합식품 표시' 의무화

### 빵류도 표시 대상, 제과점은 대부분 제외

올해 1월 13일부터 유전자재조합 원료를 사용해 빵이나 건과류를 만들 경우 '유전자재조합식품'임을 의무적으로 표시해야 한다.

현행 농수산물품질관리법은 유전자재조합 기술로 생산된 콩, 옥수수 등을 원료로 식품을 만들 경우 '유전자재조합식품'임을 표시토록 하고 있으며, 표시 대상 품목에 빵이나 건과류가 들어가 있다.

유전자재조합 원료를 제품을 만든 생산업체는 상호나 로고 등이 나타나 있는 포장이나 용기의 '주표시면' 또는 원료명 옆에 바탕색과 구별되는 색상의 10포인트 이상의 활자로 '유전자재조합식품'이라는 표시를 해야 한다.

만일 이를 어길 경우 '식품 제조·가공업 영업자'는 1차 위반시 품목 제조 정지 15일, 2차는 1개월, 3차는 2개월의 행정 처분을 받게 된다. 또한 '즉석 판매·제조가공업 영업자'는 1차 위반시 영업 정지 5일, 2차는 10일, 3차는 20일의 행정 처분에 처해진다.

유전자재조합식품 표시 의무 대상자는 법에서 식품제조·가공업, 즉석판매·제조가공업, 식품첨가물제조업, 식품소분업, 유통전문판매업, 식품 등의 판매업만을 대상으로 하고 있다. 이에 따라 베이커리의 경우 프랜차이즈 업체는 표시 대상이나, 대부분 휴게음식점으로 신고가 돼 있는 자영 제과점의 경우는 표시 대상이 아니다.

〈박종선 / sunpark@mbakery.co.kr〉

## '타트' 전문점 '앤드루스에그타트' 탄생 매장에서 즉석 제조, 커피와 함께 판매

타르트의 영어 이름인 타트(Tart) 한가지만 판매하는 전문점이 국내에 등장했다. 지난해 12월 이대 입구와 압구정동에 직영점 2개를 오픈한 '앤드루스에그타트'는 '로드스토어스베이커리'의 기술 제공을 받아 생산한 타트를 즉석 제조한 뒤 커피와 함께 판매하고 있다.

이 점포는 본사에서 타트를 냉동생지 형태로 공급받아 오븐과 냉동고만 갖춰 제품을 생산하고, 제품 특성상 타트를 선호하는 젊은층이 많은 상권에 5~10평 정도의 소형 매장으로 운영되고 있다.

'앤드루스에그타트'의 운영 업체인 김스팩트(대표 김영진)는 올해 중심 상권에 3~4개의 직영점을 더 개설해 소비자에게 타트의 이미지 심기에 나서며 향후에는 프랜차이즈 사업에도 나설 예정이다.

한편 김스팩트가 기술 제공을 받은 '로드스토어스베이커리'는 홍콩, 대만, 싱가포르 등 동남아와 일본에도 진출해 있는데, 이번에 '앤드루스에그타트'라는 브랜드로 국내에 처음 선보여 향후 시장 정착 여부에 관심이 모아지고 있다.

〈박종선 / sunpark@mbakery.co.kr〉

## KBN(주) 점포진단 컨설팅 전개 제과업 종사자 대상 1월부터 실시

KBN(www.koreabakery.net)(주)이 올해 1월부터 제과인을 대상으로 무료 점포 진단 및 제과 경영 컨설팅 서비스를 실시한다.

이번 컨설팅은 무료이며 점주가 의뢰한 상담내용은 비공개로 진행된다. 상담 대상은 경영상 어려움을 겪고 있는 업주에 한하며 경영 전반에 관한 구체적인 문제점을 진단해 주는 형식으로 진행된다. KBN(주)은 제과점 창업을 앞둔 일반인에게도 서비스 창구를 개방할 계획이다.

'무료 점포진단 서비스'는 KBN(주) 본사에 전화와 팩스를 이용하거나 E-메일과 홈페이지 게시판 등을 통해서도 신청 가능하다. 또한 점포진단을 위해 KBN(주)측은 전화인터뷰와 함께 점포도 방문할 계획이다. ▲문의 전화: (02)749-2033, FAX: (02)3778-2033

〈임희정 / Lim@mbakery.co.kr〉

## 조선히otel베이커리 조직개편 사업규모 확대에 따라 부서 신설

조선히otel베이커리가 지난해 12월 품질관리팀을 신설하고 인사이동을 단행했다.

이 업체는 지난해 10월 1일 마케팅팀을 신설한데 이어 12월 1일부로 품질관리팀을 신설하는 한편 마케팅 담당에 박성호 팀장을 새로 영입했다. 이처럼 부서를 신설하고 인사이동을 단행한 것은 지난해까지 오픈한 데이앤데이가 40개에 달하고 올해 추가로 데이앤데이가 10개 점포와 달로와요 3개 점포가 오픈할 예정으로 사업 규모가 급신장한 것에 기인한다.

신설부서는 데이앤데이와 달로와요 전점포의 위생과 영업관리를 담당하고 있다. 부서 신설 및 인사이동 내용은 다음과 같다.

〈신설 부서〉 마케팅팀, 품질관리팀 〈영입〉 마케팅팀 박성호 팀장

〈정한상 / jeong@mbakery.co.kr〉

## 샤니 ERP시스템 본격 활용 지난해 시험 끝내고 미비점 보완

샤니(www.shany.co.kr)가 지난해 1월부터 도입 정착한 ERP(Enterprise Resources Planning) 시스템을 적극 활용하고 있다.



이 업체는 기존 시스템과 ERP 시스템을 병행 활용하면서 지난해 9월을 기점으로 ERP시스템의 활용을 50% 달성하면서 ERP 프로젝트의 진행에 박차를 가했다. 샤니가 추진한 ERP 시스템은 ERP 패키지 중 'SAP R/3'로 지난 한해 동안 실제 현장에 적용시키기 위해 직원교육과 시스템 교체 등의 작업을 진행해 왔다. 업체의 한 관계자는 " 그동안 ERP 시스템을 정착시키기 위해 현장에서 지속적으로 미비점을 보완해 나갔다"며 "올해 이 시스템을 본격적으로 활용한다면 향후 시너지 효과는 높다"고 말했다.

한편 'SAP R/3'는 원자재 구매에서부터 생산, 설비 관리, 재고, 판매 관리, 재무, 회계, 인사 관리가 하나의 시스템으로 통합, 실시간 업무 처리로 원하는 부문의 관리 손익 분석과 평가가 조기에 가능해 제조 비용을 절감할 수 있으며 책임 경영 체제를 구축할 수 있다.

〈정한상 / jeong@mbakery.co.kr〉

## 대두식품, 이노비즈 기업으로 선정 기술력 공인 계기 ... 기업 이미지 향상

(주)대두식품(www.daedoofood.co.kr)이 중소기업청이 선정하는 기술혁신기업(INNO-BIZ)에 선정돼 화제가 되고 있다.



지난해 말 중소기업청이 발표한 자료에 따르면 기술혁신형 유망 중소기업으로 전국의 720개 기업이 선정됐으며 이중 베이커리 관련 기업으로는 대두식품이 확정된 것으로 확인됐다. 대두식품은 기술력이 뛰어나고 성장

가능성이 매우 높다는 평가를 받은 것으로 전해졌으며 특히 호박과 썩 등의 국내 농산물을 이용해 만든 앙금과 양갱을 속속 출시하고 있는 점이 좋은 점수를 받은 것으로 알려졌다.

이 회사 기획실 관계자는 "기술 혁신기업 선정은 4가지 항목으로 세분화해 심사가 이루어지며 유효기간은 2004년 11월 25일까지"라며 "이노비즈 기업으로 선정되면 금융지원, 기술혁신 개발사업지원, 해외 유명 규격 획득 사업지원 등 정부차원의 지원이 이어져 기업의 선진화를 이루는 데 많은 도움이 된다"고 말했다.

이 관계자는 "대두식품의 경우 홍삼양갱, 빙수용 시럽, 국내산 원료를 이용한 젤리 생산 기술 등 3개 부문의 기술력이 정부 차원에서 공

인된 것으로 기술발전을 위한 좋은 기회가 될 것으로 기대한다"고 덧붙혔다.

〈오형석 / ohs@mbakery.co.kr〉

## 본스베이커리 공장 증축 직영체제 갖춘다 OEM 생산 줄여 연내 5개 안테나숍 예정

프랜차이즈 업체에 화과자와 마들렌을 OEM 생산해오던 본스베이커리(대표 구본홍)가 직영점 오픈으로 사업 방향을 선화하고 안테나숍 개설에 나선다.

군납 제품을 포함해 화과자 등을 전문으로 생산하던 이 업체는 OEM 생산의 비효율성을 상쇄한다는 계획 아래 최근 공장을 이전하고 생산 설비를 대폭 보강한 것으로 알려졌다. 대지 200평의 3층 건물에 70여 평에 이르는 생산 공장 2곳을 운영중인 이 업체는 올 상반기에 강남 중심가에 직영 1호점을 오픈할 것으로 알려졌다.

사업 전환에 대해 구본홍사장은 "OEM 생산 업체는 납품 업체가 부도날 경우 상당한 금전적 부담을 떠 안을 수밖에 없어 직영체제를 고려하게 됐다"며 "직영점에서는 양과자와 함께 어느 곳에서나 구입할 수 있는 제품은 배제하고 잡곡류를 이용한 기능성 제품과 한방약재를 응용한 제품을 취급하는 등 전문화된 매장을 지향할 것"이라고 말했다.

이 업체는 앞으로 치즈케이크와 무스케이크 등 고급 양과자와 최고급 브랜드 커피를 접목해 고급 상권에서 경쟁력 있는 명품 브랜드로 키워간다는 계획이다. 한편 이 업체는 하나로마트, 군납 등 기존에 납품되는 제품은 유지해나간다는 방침이다.

〈오형석 / ohs@mbakery.co.kr〉

## 대형유통점 개설, 등록제에서 신고제로 900여명 이상 점포 대상 ... 이르면 올 7월부터

대형할인점들의 출점이 가속화되고 있는 가운데 이르면 올해 7월부터 대형 점포들의 설립요건이 완화돼 영세 상인들의 고충이 더욱 커질 것으로 전망된다.

지난해 12월 7일 산업자원부가 규제개혁위원회(이하 규개혁위)에 요청한 '유통산업발전법 개정법률안'이 규개혁위의 심의를 통과함으로써 '현행 시·도지사에게 등록하게 돼 있는 대규모 점포 개설 조건을 시·도지사 또는 시장군수 구청장 신고만으로 가능하도록 완화했다'는 예비 규정이 마련됐다.

개정안이 1월 임시국회를 거치면 오는 7월부터 적용될 것으로 보여 인근 유통할인점들로 인해 타격을 받고 있는 영세한 베이커리로서는 상당한 부담을 안게 될 것으로 전망된다.

개정안에 따르면 900여명 이상인 대규모 점포는 시장을 비롯해 대형 할인점, 백화점, 쇼핑센터, 도매센터 등이 포함되며 최근 유통 흐름이 이들 점포 안에 대부분 베이커리 매장이 들어서고 있다는 점을 고려할 때 소규모 베이커리로서는 부담이 가중될 수밖에 없을 것이라는 지적이다.

유통 업체 관계자에 따르면 "대형 점포가 1996년 1,614개에서 지난해 말 1,843개로 늘었으며 특히, 할인점을 포함한 업체가 34개에서 130개로 대폭 늘어 유통 시장의 지형을 바꿔놓고 있다"고 말했다.

〈오형석 / ohs@mbakery.co.kr〉

## 중앙공업, '아이스크림 쇼케이스' 시판 돌로미티와 계약해 틈새시장 공략



중앙제과기계산업(대표 이희철)이 지난해 11월 서울국제빵과자전에서 첫선을 보인 아이스크림용 쇼케이스를 시판하고 있다.

이 업체는 쇼케이스를 구입한 업체의 로고를 제품에 새겨주고 주문에 의한 맞춤형 제품을

생산하고 있다.

또한 아이스크림 업체인 돌로미티와 쇼케이스 납품 계약을 맺어 향후 신규 가맹점에 공급할 계획인 것으로 전해졌다.

이 업체 한 관계자는 "앞으로 틈새 시장 공략을 위해 적극적인 마케팅 활동을 펼칠 계획이다"라고 밝혔다.

한편 이 업체는 제과장비 종합무역상사인 '중앙무역'을 출범시킨 가운데 공장 사무실 개보수 작업을 통해 작년 12월부터 무료 제과 세미나실을 운영하고 있다.

<임희정 / lim@mbakery.co.kr>

## 우정공업, 2002 유로빵 전시 참가 국제 전시회 출품으로 해외 시장 개척

우정공업(대표 지종민)이 오는 4월 20일부터 24일까지 5일 동안 프랑스 파리에서 개최되는 '2002 유로빵'에 참가할 계획이다.

이 업체의 한 관계자는 "한정된 국내 시장을 벗어나 전세계를 무대로 영업활동을 강화할 계획"이라고 밝혔다. 우정공업은 지난해 독일 IBA쇼 참가를 계기로 유럽 이외에 싱가포르, 일본, 미국 등에서 개최되는 국제 전시회에도 신제품을 출품할 계획이다.

<임희정 / lim@mbakery.co.kr>

## 쌀 소비 촉진 '쌀빵' 발표회 열려 KBN(주) 주최 ... 김상업, 장명환씨 개발

KBN(주)이 주최한 '쌀 소비 촉진 운동을 위한 베이커리 쌀빵 발표회'가 지난해 12월 21일 세실 레스토랑에서 업계 관계자들이 참석하 가운데 열렸다.

김상업제과기술학원 원장인 김상업씨와 수원 강동베이커리 대표인 장명환씨가 발표를 맡은 이날 행사에서는 쌀샌드위치빵, 쌀모닝빵, 쌀쿠키, 라이스롤케이크, 현미식빵, 현미모닝빵, 쌀바게트 등이 소개돼 참석자들의 관심을 끌었다.

주최측의 한 관계자는 "쌀 소비 전국민운동을 통해 농촌 경제와 쌀 산업이 활성화되기를 기대하고 있다"며 "소비실천운동 단계를 거쳐 2단계인 소비확대운동을 2002년 5월까지 이어간 후 마지막 단계인 소비정착운동을 연말까지 지속해나갈 것"이라고 말했다.

<오형석 / ohs@mbakery.co.kr>

## 돌로미티, TV광고 공모전 열어 선정된 광고에 상금 및 홍보 활동

돌로미티(www.dolomiti.co.kr)가 지난해 12월 10일에 개막한 제4회 애드리그(www.adleague.co.kr) 인터넷 광고공모전에 아이스크림 TV광고를 공모했다.

이번 광고공모전에서는 이 업체와 SK텔레콤이 함께 공모되며 제출 양식은 TV 스토리 보드 10cut 내외이다.

돌로미티 측은 이번 달 12일까지 작품 접수를 받아 2월초에 시상식을 가질 예정으로 대상은 상금 300만원과 상장, 특전을 제공하는 등 수상자에게 상금과 부상을 지급할 계획이다.

이 업체는 선정된 작품을 향후 TV 및 CATV광고로 제작해 홍보위주의 공격적인 마케팅을 펼칠 예정이다.

한편, 돌로미티는 신제품 '매직 슈거'를 올 상반기에 출시 할 예정이다. 매직 슈거는 설탕의 단맛을 지닌 제품으로 열에 강해 설탕공예 작업에 사용 가능한 것으로 알려졌다.

<임희정 / lim@mbakery.co.kr>

## 쉐라톤워커히 베이커리, 기능성 빵 선택 한방재료, 곡물 이용한 다이어트 기능 식품

쉐라톤워커히 베이커리가 지난해 연말 한방 다이어트빵과 곡물빵을 선보여 소비자들에게 좋은 반응을 얻고 있다.

백봉용, 감초, 당귀, 숙지황, 대추, 꽃감 등 6가지의 한방 재료가 들어간 한방 다이어트빵은 여성들의 다이어트 대체 식품으로써 피부미용과 노화방지에도 효과가 있는 것으로 알려졌다.

또한 찹쌀, 흑미, 현미, 둥굴레 등 10가지의 곡물이 들어간 곡물 발효종빵도 건강 기능성 식품으로 상당히 좋은 반응을 얻고 있는 것으로 전해졌다.

이 호텔 제과부의 한 관계자는 "5명이 매달려 5개월에 걸쳐 개발한 제품"으로 "특히 한방 다이어트빵은 여러 재료가 섞여 한약 냄새가 거의 나지 않고 식감에서도 일반빵과 거의 차이가 나지 않는다"고 말했다.

<오형석 / ohs@mbakery.co.kr>

## 포장업계 발렌타인데이 준비 분주 레자크지류의 고급 포장재 각광받아

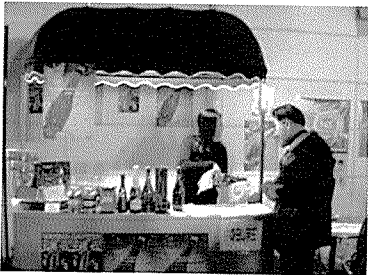
포장업계가 오는 2월 14일 발렌타인데이를 앞둔 두고 신제품 홍보 강화 및 적극적인 판촉활동을 펼치고 있다.

포장업계에서는 기존의 일반아트지보다 무광택에 엠보싱처리한 레자크지류 등이 새롭게 각광받고 있는 것으로 알려졌다.

업계의 한 관계자는 "고급재질의 아이디어 상품 개발로 적극적인 시장공략이 이뤄져야 할 것"이라고 말했다.

<임희정 / Lim@mbakery.co.kr>

## 하모니푸드, 샌드위치 프랜차이즈 사업 이번달 중순 송파 방이동에 직영 1호점



(주)하모니푸드(대표 최병순)가 이번달 중순에 고급 샌드위치 전문 프랜차이즈 사업을 개시한다.

직영 1호점이 되는 송파구 방이동점은 본사에서 생산한 제품을 테이크

아웃 형태로 판매하며 샌드위치 전문가인 최병철씨가 제품 생산 책임을 맡는다.

한편, 이 회사는 지난해 12월 EU(유럽연합) 한국 상공회의소에 정규회원으로 가입한 것을 비롯해 SBS-美, 종합문화잡지 <Inpa>와 함께 주최한 모델선발대회를 통해 대대적인 샴페인 홍보행사를 가졌다.

이 업체 최병순사장은 "국내에 올바른 샴페인 문화를 정착시키기 위해 다양한 마케팅을 동원할 것"이라며 "프랑스 젊은이들 사이에서 유행하고 있는 무알콜 샴페인 문화를 국내에 도입해 정착시키는 노력이 올 한해 계속 이어질 것"이라고 말했다.

이 회사는 이번달부터 일본의 유통전문 회사인 SunGreen사와 계약을 맺고 도라토 샴페인을 일본 내 편의점 등지로 수출할 예정인 것으로 전해졌다.

<오형석 / ohs@mbakery.co.kr>

## 한국리치, 자사품 대대적 판촉행사 나서 치즈케이크·쿠키류 소비자에 직접 판매

한국리치(대표 송종면)가 공격적인 마케팅을 펼치고 있어 눈길을 끌고 있다.

이 회사는 소비 특수를 겨냥한다는 목표 외에도 소비자들에게 기업 인지도를 제고시킨다는 계획 아래 지난해 11월말부터 갤러리아백화점 서울점, 수원점, 대전점 등 3곳에서 미국산 냉동 치즈케이크와 쿠키 등을 판매하는 행사에 들어갔다.

지난해 5월 수입한 미국 Jon Donire사의 냉동 치즈케이크와 쿠키를 판매하는 이번 행사는 서울의 경우 비교적 고가제품인 치즈케이크를 중심상권에서 소비자들에게 직접 판매함으로써 행사 이후에도 제품 홍보 효과를 극대화한다는 계획이다.

이외에도 이 회사는 지난해 12월 21일부터 분당 삼성플라자에서 판매행사를 열어 고객들로부터 좋은 반응을 얻은 것으로 알려졌다.

<오형석 / ohs@mbakery.co.kr>

## 베이크플러스, 초콜릿 봉봉 17종 수입 올해도 50품목 계획 ... 고급 제과시장 타깃

(주)베이크플러스가 지난해 12월 프랑스 발로나사의 초콜릿 봉봉 17종을 수입해 고급 제과시장 선점을 타깃으로 활발한 영업을 이어가고 있다.

이 업체가 수입한 초콜릿 봉봉 제품은 2kg 한 박스 안에 160개에서 220개의 제품이 들어있으며 6만 9,000원(부가세 별도)에 판매된다.

한편, 이 회사는 이번에 수입한 초콜릿 봉봉 외에 지난해에만 모두

80여 종에 이르는 원료를 수입해 사세 확장을 지속함으로써 업계 관계자들의 주목을 받고 있다.

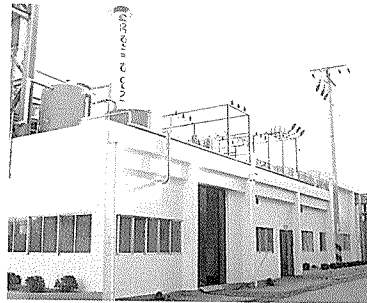
이 회사 관계자에 따르면 "소비자의 입맛이 점차 고급화되고 있어 고급 베이커리 재료 시장을 집중 공략하는 영업 전략을 취할 것"이라며 "제빵 재료는 회사 초창기부터 최고급 제품을 취급해온 것처럼 앞으로는 제과재료 또한 고급원료를 수입해 국내 최고급 시장을 분명한 타깃으로 정해 항공사, 호텔 등에 영업을 펼쳐나갈 것"이라고 전했다.

이 관계자는 또 "프랑스 양과자 재료의 최고급 브랜드인 '프로덕트 마거렛' 사의 제품에 대한 국내 수입 독점권을 취득한 것을 계기로 약 50품목에 이르는 다양한 재료를 수입하는 것을 비롯해 '베링거인 겔하임' 사의 독점 수입권도 확보함으로써 올해는 국내 고급 베이커리 시장을 선점할 수 있는 한해가 되도록 노력할 것"이라고 밝혔다.

<오형석 / ohs@mbakery.co.kr>

## 하인즈, ISO 9001 재심사 통과로 효율성 제고 전 품목 걸쳐 인증 취득 ... 대외 신뢰도 높일 듯

(주)한국하인즈(www.heinz.co.kr)가 지난해 12월 한국생산성본부인



증원으로부터 ISO 9001 재인증을 받음으로써 업무 효율성과 고객 만족도를 더욱 높이는 발판을 마련했다.

이 회사는 지난 1999년 3월 13일에 처음 ISO 9001 인증을 취득한 이후 3년마다 갱신해야 한

다는 의무규정에 따라 12월 3, 4일 양일간 실시한 재심사를 통과한 것으로 알려졌다. 이번 재심사를 통해 한국하인즈는 식용유류, 마가린류, 소트닝류, 조미식품류 등 자사가 생산하는 전 품목에 걸쳐 품질 보증 체제를 다시 마련함으로써 한층 공신력을 갖춘 기업으로 거듭나게 될 것으로 보인다.

ISO 9001은 품질 보증 체계 구축으로 제품의 신뢰성 및 대외 신뢰도를 향상시킬 수 있는 품질 인증 체제다. 이 제도는 유효기간을 3년으로 두고 있으며 최초 인증 이후에도 지속적인 사후심사관리를 받도록 돼 있어 고객만족과 기업의 신뢰성 향상의 효과를 동시에 지닌다는 평가를 받고 있다.

<오형석 / ohs@mbakery.co.kr>

## 캘리포니아 호두협회, 사무실 이전

미캘리포니아호두협회의 한국사무소(대표 손란)가 지난해 12월 15일 사무실을 강남구 청담동으로 이전했다.

회사 관계자는 "관련 회사들이 강남지역에 주로 집중돼 있어 적극적인 마케팅을 펼치기 위해 이전을 계획하게 됐다"고 말했다.

이 회사는 유래없는 작황을 기록한 캘리포니아산 햇호두를 홍보하기 위해 올해에도 백화점과 유통할인점에서 벌이는 판촉행사를 꾸준히 지속해 나갈 것으로 알려졌다.

이전 주소 : 서울특별시 강남구 청담동 118-4번지 청부빌딩 5층  
전화 : (02)543-9380, FAX : (02)543-0944

<오형석 / ohs@mbakery.co.kr>

고려당, SBS 미니시리즈 협찬 '피아노'에 장소 및 물품 제공



고려당(대표 김지정)은 지난해 11월말부터 방영된 SBS 미니시리즈 '피아노'의 장소 및 물품을 협찬하고 있다.

이 업체는 이번 드라마 협찬을 통해 극중에서 고려당의 제품과 브랜드를 자연스럽게

노출시키는 PPL(Product Placement) 광고에 의한 마케팅을 전개하고 있다. 이에 따라 베이커리 고려당의 이미지를 부각시켜 기업 신뢰도 및 브랜드 인지도를 높인다는 방침이다.

한편 피아노는 인천 신포동의 70평 규모의 '하얀손베이커리고려당'을 배경으로 한 아버지의 지독한 사랑 이야기를 그린 가족 드라마로 2002년 1월 10일까지 매주 수, 목 저녁 9:50~10:50에 상영되며 총 16부작으로 방송된다.

<정한상 / jeong@mbakery.co.kr>

크라운, 베스트 및 좋은 기업 수상 여성이 선정한 제과·제빵부문 대상



크라운베이커리(대표 윤영달)가 '2001 여성사랑 베스트기업 대상' 및 '여성소비자가 뽑은 좋은 기업 대상'에 선정됐다.

이 업체는 지난해 11월 27일 63빌딩에서 한국여성경제인협회와 한국여성경영자총협회

로부터 2001 여성 사랑 베스트기업 대상을, 12월 7일에는 그랜드하얏트호텔에서 여성신문사로부터 여성소비자가 뽑은 좋은 기업 대상을 수상했다.

이번 대상 수상은 여성계 중진들로 구성된 선정위원회와 (주)한국리서치가 전국 6대 대도시 여성소비자를 대상으로 조사한 것을 바탕으로 이뤄져 크라운베이커리가 제과·제빵 기업 중 가장 여성친화적인 기업으로 나타났다.

<정한상 / jeong@mbakery.co.kr>

파리크라상 겨울 제품 출시 겨울 찐빵, 호떡빵 등 별미로 구성

파리크라상(대표 김영덕)이 지난해 12월 겨울철 제품인 '겨울 찐빵' 2종과 '쫄쫄득득 호떡빵'을 출시했다.

이 업체에서 출시한 겨울 찐빵은 재료에 국산 쌀가루를 첨가해 맛이 쫄깃한 독특한 제품으로 단팥과 고구마 앙금을 사용한 '겨울 단

팥'과 '겨울 고구마'가 있으며 찜통 없이도 집에서 간편하게 요리해 먹을 수 있다. 쫄쫄득득 호떡빵은 속에 팥앙금이 들어 있고 찹쌀떡처럼 쫄쫄득득 식감이 특징이다.

이번 겨울 제품 출시에 관해 업체의 한 관계자는 "프랜차이즈업체도 양산업체의 찐빵과 같은 계절 상품의 필요성에 따라 겨울 제품을 개발했다"고 말했다.

<정한상 / jeong@mbakery.co.kr>

파리크라상 정우성 2차 광고 방영 아이들 등장해 '가족' 이미지 강조



파리크라상(대표 김영덕)은 지난해 크리스마스 정우성 CF를 보완해 지속적인 TV 광고를 진행한다.

이번에 진행되는 TV 광고는 지난해 크리스마스 시즌 광고를 수정 보완해 정우성과 아이들이 함께 하는

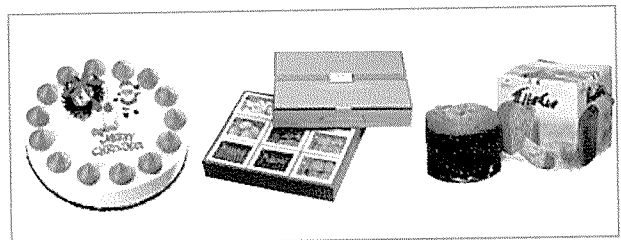
장면이 상영된다.

이 업체는 지난해 정우성을 모델로 대대적인 TV광고를 펼쳐 고객들로부터 좋은 반응을 얻은 것을 바탕으로 올해 아이들을 등장시켜 가족과 함께 하는 파리크라상의 이미지를 부각시킬 계획이다.

한편 파리크라상은 이번에 방영되는 광고 이후에 무스케이크 광고를 다시 방영할 예정으로 알려졌다.

<정한상 / jeong@mbakery.co.kr>

양산업체 겨울 선물세트 출시 연말연시 특별 기획상품 주문 판매



샤니를 비롯한 삼립, 기린 등의 양산업체가 크리스마스와 연말연시를 맞아 케이크를 비롯한 다양한 제품으로 구성된 선물세트를 출시했다.

샤니는 이번에 '2002 겨울 선물세트'란 이름으로 모카, 초콜릿, 화이트의 케이크 3종류와 스무드잼 2종류, 홈잼콜렉션과 홈잼&카스테라 이외에 화과자, 파네토네, 홈마드레네, 홈 쿠키 콜렉션 등 다양한 기획상품을 출시했다.

삼립식품도 모카, 초콜릿, 화이트의 데코레이션 케이크를 선보였으며 기린의 경우 선물용 카스텔라와 선물용 파운드케이크를 출시했다.

한편 양산업체들의 연말연시 기획상품은 기존 대리점을 통해 주문 판매해 양산빵 시장에 새로운 바람이 불고 있다.

<정한상 / jeong@mbakery.co.kr>

## 해전대학 ABT과정 수강생 모집 통신강좌 통해 미국 AIB 기술 전수

해전대학이 응용제빵기술 ABT과정의 제2기 수강생을 모집한다. ABT는 1년 과정으로 이론 통신 강좌와 실습 특강으로 구성되며 통신교육의 모든 교재는 AIB(American Institute of Baking)의 교재를 번역해 사용한다. 실습교육의 경우 AIB에서 파견된 강사에 의해 학습지도가 이루어진다.

또한 수료 후 AIB에서 출제된 시험에 합격한 수료생에게는 해전대학에서 발부하는 수료증서와 함께 ABT 과정 수료인증서가 발급된다.

- 지원자격 : 제과제빵 관련학과 졸업(예정)자,  
제과제빵 관련 산업체경력자 또는 종사자(경영자 포함)
- 모집인원 : 40명~80명 • 모집기간 : 1월 11일까지
- 수강료 : 150만원(1년) - 해전대학 재학생 및 졸업생은  
수강료 감면 혜택
- 제출서류 : 수강원서(본 대학 소정양식) 1부, 이력서 1부,  
영문이력서 1부, 재학증명서 1부(제과제빵 관련학과 재학생),  
기능장, 기술사 등 자격증 사본 1부(소지자에 한함)
- 특전 : 과정 수료자 중 성적우수자 2명을 선발해  
미국 AIB 정규과정 (6개월)에 파견 예정.
- 문의 : ☎ 해전대학 교학처 041) 630-5122

<허미경 / jpkjong@mbakery.co.kr>

## 제30회 제과기능장 4명 합격돼 2002년 검정은 4월과 7월에 실시

지난해 11월 11일 한국제과고등기술학교에서 실시했던 제30회 기능장 시험의 최종 합격자가 발표했다.

이번 시험은 총 55명이 응시해 이우석(한미제과제빵전문학원), 이종화(속초 빵굽는도넛베이커리), 정국섭(정국섭과자점), 정찬학(광주 이탈빈베이커리)씨 등 4명이 제과기능장에 합격했다.

한국산업인력공단은 합격자 발표와 함께 올해 기능장 검정 일정을 발표했다. 2002년 기능장 시험은 31회가 3월 19일부터 접수를 시작해 4월 7일에 필기시험이 실시되고, 32회는 7월 1일부터 접수해 7월 21일 필기시험을 치르게 된다. 한편 공단 측은 올해부터 정기검정에 한하여 인터넷 원서접수(<http://won.HRDKorea.or.kr>) 실시할 계획이다. 83쪽 기능검정 일정표 참조 <허미경 / jpkjong@mbakery.co.kr>

## 김상엽학원 35기 기술연구반 모집 유럽 제품 비롯한 다양한 프로그램

김상엽제과기술전문학원(원장 김상엽) 강남 분원에서 제35기 기술연구반 과정을 개설한다.

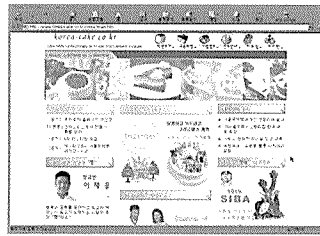
이번에 개설되는 기술연구반은 김상엽 원장을 비롯해 안창현 기능장, 이은종씨 등 전문강사를 초빙해 진행된다. 교육내용은 독일, 프랑스, 오스트리아, 스위스의 전통과자 및 화과자, 초콜릿 공예, 데코레이션 등 다양한 프로그램으로 구성된다.

이번 강좌는 2월 19일부터 4월 11일까지 8주로 매주 화요일과 목요일 2회에 걸쳐 오후 6시 30분부터 3시간 동안 실시된다.

문의 : ☎ 02)3481-8436~8

<허미경 / jpkjong@mbakery.co.kr>

## 대한학원 홈페이지 대폭 개편 사진, 동영상 등 다양한 콘텐츠 운영



대한제과기술전문학원(원장 이홍렬)의 인터넷 홈페이지([www.korea-cake.co.kr](http://www.korea-cake.co.kr))가 새로운 모습으로 개편된다.

기존 홈페이지는 학원 소개와 강좌 안내 위주로 정보를 제공했지만 대한제과학원은

지난해 크리스마스를 기점으로 콘텐츠를 대폭 수정해 다양한 자료제공과 이벤트를 실시중이다. 홈페이지는 사진과 함께 설명되는 '제과제빵 도구', 채널F에서 방영됐던 '빵빵교실의 동영상', 강사들의 활동사항을 그린 '쌤님의 신작 발표' 등 다양한 내용으로 꾸며진다.

한편 이 학원은 유명강사를 초빙해 '초콜릿 6주 마스터반'을 개설하고 초콜릿의 기초부터 공예까지 총망라한 수업을 진행한다. 이번 과정은 1월 7일을 시작으로 매주 월요일 6시부터 9시까지 실시된다.

<허미경 / jpkjong@mbakery.co.kr>

## 한미학원 '초콜릿 전문반' 개설 발렌타인·화이트데이 제품 교육

한미제과제빵전문학원(원장 김영선)이 1개월 과정의 '초콜릿 전문반' 수강생을 모집한다. 이번 강좌는 마인츠토포다자점의 정찬웅씨를 강사로 초빙해 발렌타인데이와 화이트데이의 현장판매 제품을 교육할 예정이다. 교육은 1월 15일부터 시작해 매주 화요일과 목요일 오후 7시부터 진행된다. ■ 문의 : ☎ 02) 957-6080

<허미경 / jpkjong@mbakery.co.kr>

## 강사연합회 정기 총회 개최 결산보고 및 신임 임원진 선출

전국 제과학원 강사연합회가 지난해 12월 8일 우이동에서 정기 총회를 열었다. 이번 총회는 2001년 결산보고와 함께 새로운 임원진 결성으로 진행돼 회장에 홍성종(한불제과학원)씨, 부회장 최덕규(대한제과학원), 이현자(강서제과학원)씨, 총무에 안경호(한불제과학원)씨가 선출됐다. 신임 홍성종회장은 "앞으로 정기모임을 보다 효율적으로 운영해 강사연합회가 활성화 되도록 노력하겠다"고 말했다.

<허미경 / jpkjong@mbakery.co.kr>

바로잡습니다.

- 제30회 제과기능장 2차 시험중 182쪽의 문제 7번의 풀이과정 및 답이 틀려 이를 바로잡습니다.

<풀이>

\* 총배합 450% \* 박력분의 수분 :  $100 \times 0.15 = 15\%$

\* 계란의 수분 :  $200 \times 0.75 = 150\% \therefore$  총 수분량 = 165%

수분 손실이 10%이므로 총배합비 전체수분에서 빼주어야 함  
 $\Rightarrow 450 \times 0.1 = 45\% \therefore 450 - 45 = 405\%$

$165 - 45 = 120\% \quad 120 \div 405 \times 100 = 29.629 \approx 29.63\%$

<답> 29.63%

- '후지우의 프랑스 전통과자'에서 잔두야 만드는 법의 '굽는다'를 '굳힌다'로 정정합니다.