

## 상반기 프랜차이즈 매출 전체적으로 증가 부실 점포 정리 불구 ... 사업 다각화 결과로 성장 기록

올 상반기 프랜차이즈 5사의 매출액과 점포수는 상위 3사가 시장을 이끈 가운데 대체적인 증가세를 보였다.

매출 및 점포 현황에 따르면 5개사는 올해 상반기 동안 2,438억원의 매출을 달성해 지난해 같은 기간에 비해 458억원이 증가했으며, 6월 현재 총 2,449개의 점포를 보유하고 있는 것으로 나타났다.

그동안 프랜차이즈 업체는 점포수의 증가가 곧 매출 신장으로 이어지는 특성을 보였으나, 올해의 경우 신라명과는 점포수가 20개나 감소했으나 매출액은 전년 동기 대비 전혀 변동이 없었다. 고려당 또한 10개의 점포가 감소했으나 오히려 매출액은 20억원이 증가하는 양상을 보였다. 이같은 변화는 해당 업체가 수익이 낮은 가맹점을 과감히 정리하고 내실을 기한 결과로 수익 구조 개선의 필요성을 입증한 예라고 할 수 있다.

각사별 올 상반기 매출 신장의 일등 공신은 '제휴 마케팅'이다. 크라운 베이커리의 한 관계자는 "1~2년 전부터 활성화되기 시작한 이동 통신업체 혹은 신용 카드사와의 공동 마케팅이 지금 서서히 효과를 보고 있다"고 밝혔다. 따라서 앞으로 각 업체별로 이러한 제휴를 더욱 강화할 것으로 보인다.

'판로의 다변화' 또한 올 상반기 매출액 증가에 기여한 요인으로 꼽히고 있다. 신라명과는 점포수 감소에도 불구하고 전년과 같은 매출액을 유지할 수 있었던 것은 학교·종교 단체·회사 등 단체 주문량이 급신장해 전체 매출액의 약 13%를 차지했기 때문이다. 이에 따라 신라명과는 포함한 각사는 매출 증대를 위해 기존의 가맹점을 중심으로 하는 베이커리 매장 외에도 '특판' 등의 새로운 판로 개척에 주력하고 있다.

한편 프랜차이즈 업체들이 새로운 형태의 점포 출점에 나서는 것도 최근에 두드러진 특징 중 하나. 파리크라상은 카페형 복합 매장인 '파리크라상 압구정점'과 샌드위치 카페 '리나스(LINA'S)'를, 뉴욕제과는 복합형 베이커리 매장 '벨띠에(Peltier)'를 오픈했다. 또한 시장에서 3위의 입지를 단단히 굳힌 뚜레쥬르는 커피가 접목된 복합 점포(안국점)에 이어 하반기 중에는 베이커리 카페, 베이커리 레스토랑 등의 신규 사업에도 진출할 계획이다. 프랜차이즈 업체들은 이러한 새로운 컨셉의 점포를 통해 소비자에게 새로운 이미지 심기에 나서는 한편 매출 증대도 꾀하는 등 사업 다각화에 나서고 있다.

〈취재 / 김미선 sunny@mbakery.co.kr〉

〈표〉 프랜차이즈 5사 상반기 매출 및 점포수

단위: 매출(억원), 점포수(개)

업체명	구분	'01 상반기 매출액	'02 상반기 매출액	현재 점포수	점포 증가수 ('01년말 대비)	'02 전체 예상 점포수
파리크라상		996	1,280	1,000	▲80	1,020
크라운베이커리		474	598	648	▲38	690
뚜레쥬르		180	210	301	▲21	354
신라명과		180	180	250	▼20	270
고려당		150	170	250	▼10	310
계		1,980	2,438	2,449	▲109	2,644

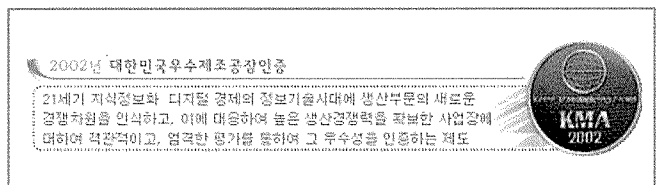
※ 위 자료는 각 업체의 발표에 근거함

### 뚜레쥬르, "대한민국 우수 공장" 인증 생산 현장 6시그마 경영 혁신 결과로 수상

제일제당 베이커리 공장(공장장 유동주)이 한국능률협회 컨설팅에서 주관한 "2002년 대한민국 우수 공장" 인증에 선정됐다.

1997년 11월 충북 음성에 준공한 이 공장은 제일제당의 발효, 냉동 기술력의 요체로서 제일제당 그룹의 프랜차이즈 사업 리더 '뚜레쥬르(www.tj.co.kr)'의 제품 생산 시설이다.

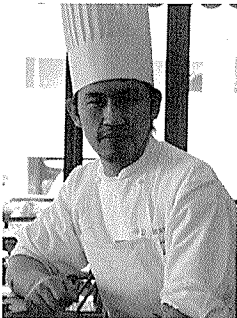
이번 우수 공장 인증은 1999년부터 생산현장에 6시그마 경영혁신 활동을 도입해 생산성을 크게 개선한 데 따른 결과이다.



한편 한국능률협회 컨설팅은 매년 생산부문의 경쟁 환경, 생산경영 활동 수준, 생산혁신 프로그램의 성과에 관한 설문조사를 실시해 우수 공장을 선정하고 있다.

〈취재 / 김미선 sunny@mbakery.co.kr〉

**日 아지끼씨 초청, 구움과자·쇼트케이크 세미나**  
10월 16일 리치몬드학원서, 포장 세미나도 병행



대한제과협회는 오는 10월 16일 마포 리치몬드제과기술학원에서 일본 최정상 기술인인 아지끼 유우지(安食雄二)씨를 초청해 기술 세미나를 개최한다.

이번 세미나에서는 부드러운 식감과 특별한 맛의 쇼트케이크와 일본 최신의 구움과자를 선보인다. 특히 이번 세미나에서는 아지끼씨가

자신이 근무하는 점포에서 직접 공수해온 시식용 구움과자와 배합을 당일 실연 품목과는 별도로 참가자 전원에게 추가로 제공한다.

또 기술 세미나 종료 후에는 구움과자, 쿠키류 품목을 대상으로 곧바로 판매 현장에서 적용할 수 있는 정보를 제공하는 포장 세미나도 병행 개최한다.

한편 이번 세미나에 초청되는 아지끼씨는 서일본양과자전(현재 팬케이이크쇼) 2회 우승, 일본 슈거 크래프트 콩쿠르 우승, 벨기에 만다린 콩쿠르에서 일본인으로는 최초로 우승하는 등 화려한 수상 경력을 갖고 있으며, 현재 일본에서 최고의 주가를 올리고 있는 최정상급 기술인이다.

이번 세미나는 10월 16일 마포 리치몬드제과기술학원에서 오전 10시부터 18:00까지(제품 6시간, 포장 2시간) 실시되며, 세미나비용은 13만원(중식 제공)이다. 참가 희망자는 세미나비용 13만원을 은행 입금 후 전화로 신청하면 된다. 세미나 신청순으로 좌석 배정을 하며, 장소 관계상 70명을 선착순으로 접수받는다.

- 참가 신청:(02)2273-1830
- 입금 계좌: 국민은행 068-01-0379-599 대한제과협회

**한불학원, '파리바게뜨 무료교육생' 모집**  
9월 23일부터 2개월간 무료 교육 실시

한불제과학원(www.parisbaking.com)에서 '직업능력개발훈련생'을 모집한다. 교육 일정은 9월 23일부터 11월 22일까지 2개월간으로, 만 28세 미만의 구직자를 대상으로 할 예정이다.

수업은 매일 1시 30분부터 저녁 9시까지 진행되며 교육비 전액 무료로 훈련수당 지급, 본인 희망시 파리바게뜨 취업 보장 등 특전을 제공할 계획이다.

신청은 9월 9일까지 선착순이며 이력서, 자기소개서, 주민등록등본, 반명함판 사진, 구직등록필증, 통장사본 등의 제출 서류가 필요하다.

▲ 문의 : (02)2040-2453~6

〈허미경 / jpkjong@mbakery.co.kr〉

**대한학원 '마지팬 마스터반' 개강**  
기초부터 고급까지 개인지도 실시

대한제과제빵학원(www.korea-cake.co.kr)에서 '마지팬 마스터반' 수강생을 모집한다.

9월 2일 개강하는 이 과정은 마지팬 공예의 기본기부터 응용, 케이크에 사용되는 각종 기법 등 고급 기술 등을 내용으로 이루어질 계획이다. 강의 시간은 매주 월요일 오후 6시부터 9시까지이다.

▲ 문의 : (02)547-9276

〈허미경 / jpkjong@mbakery.co.kr〉

**동양제과학교 '기술자반' 2기 모집**  
주 2회 수업의 3개월 마스터 과정

동양제과직업전문학교(www.donghyang.com)에서 제2기 '기술자반(고급과정)'의 수강생을 모집한다.

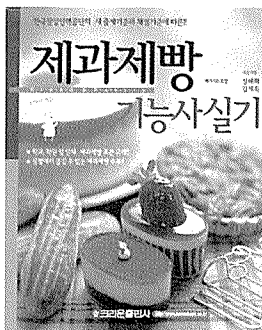
현직에 종사하고 있는 기술인들의 기술 향상을 도모하고자 마련하는 이번 과정은 화과자, 마지팬, 초콜릿, 샌드위치, 포장기법 등 실질적인 전문야에 걸친 과목들로 구성될 예정이다.

수업은 9월 17일부터 12월 10일까지 매주 화, 목요일까지 진행되며, 시간은 오후 7시부터 10시이다.

▲ 문의 : (02)365-5892~4

〈허미경 / jpkjong@mbakery.co.kr〉

**'제과제빵 기능사 실기' 출간**  
기능사시험 품목 및 유행 제품 수록



제과제빵 기능사 자격 취득 수험생을 대상으로 한 실용서적 '제과제빵 기능사 실기'가 출간됐다.

20여년 이상 호텔 등에 근무하며 현장 경험을 쌓아온 신태화씨와 제과제빵 교육에 힘을 기울이고 있는 김세욱씨가 공동 집필한 이 서적은 46개 제과제빵 기능사 품목을 자세하고 알기 쉽게 컬러 화보로 구성하고 있다.

또한 생활속에서 즐길 수 있는 인기 유행 품목 32건의 레시피를 공개, 제과제빵에 관심이 있는 일반인들에게도 좋은 반응을 얻을 것으로 보인다.

'제과제빵 기능사 실기'는 전국 대형서점에서 구입이 가능하며 권당 판매가는 1만 8,000원이다.

▲ 문의 : (02)745-0311

〈허미경 / jpkjong@mbakery.co.kr〉

**군포·의왕시지부, 회관 건립 기금 기탁**

대한제과협회는 회관 건립과 관련해 역사적인 이 사업에 전국 회원의 동참을 유도하고 있는데 경기도 군포·의왕시지부(지부장 오재수)가 지난 7월 16일부로 회원들의 뜻이 담긴 건립 기금 54만원을 중앙회에 기탁했다.

## 베이크플러스, 크리스마스 겨냥 세미나

### 9월 중 푸레·초콜릿 이용 2개 세미나 개최

베이크플러스(대표 김웅일)는 다가오는 크리스마스 특수절을 겨냥한 2개의 세미나를 실시한다.

이 업체는 오는 9월 4일에는 호텔과 프랜차이즈 업체, 5일은 강남과 경기 남부, 6일은 강북과 경기 북부, 9일은 부산 및 경남 지역 기술인을 대상으로 자사가 취급하는 까프리 냉동 푸레 및 과일을 이용한 양과자를 중심으로 크리스마스 상품을 선보일 예정이다.

이 세미나에는 1993년 월드 페이스트리컵 대회에서 프랑스가 우승할 당시 '초콜릿케이크 & 설탕공예' 부문 멤버였던 패트릭 카졸라씨가 제품 실연을 맡게 된다.

한편 이 업체는 프랑스 파브리스 다비드씨를 초청해 9월 26일에는 호텔 및 프랜차이즈 업체, 27일에는 서울 경기 지역 기술인을 대상으로 발로나 초콜릿을 이용한 앙트르메, 초콜릿 프랄린 등 크리스마스 제품을 선보일 예정이다. 세미나 참가 희망자는 사전에 베이크플러스로 신청하면 된다. 세미나비용은 무료이다. ▲ 문의: (02)567-7015

〈박종선 / sunpark@mbakery.co.kr〉

## 삼양사 제과제빵기술 세미나 개최

### '추석특선'을 주제로 화과자 세트 실연

9월 10일 삼양사가 한국제과고등기술학교 세미나실에서 '추석맞이 특선 기획'을 주제로 케익하우스 리나 대표 최인호씨를 강사로 초청해 오후 3시부터 3시간 동안 화과자 세미나를 개최한다.

삼양사의 신제품 출시에 맞춰 계획된 이번 제과제빵기술 세미나에서는 화과자 세트 5종류가 선보일 예정이다.

한편, 삼양사 식품부는 제과학교 총동문회와 공동으로 2년간 실시해온 제과제빵 기술 세미나를 앞으로 지속적으로 실시할 계획으로 세미나 일정은 시기별 주제를 정해 진행되며, 현업에 종사중인 제과학교 동문을 대상으로 강사진을 구성할 방침이다.

〈임희정 / lim@mbakery.co.kr〉

### 삼양사 세미나 계획 일정

- 1회 서울 9월 10일 추석 특선
- 2회 대전 12월 초 성탄 특선
- 3회 광주 3월 초 화이트데이 특선
- 4회 부산 5월 초 가정의 달 특선

## 제너럴밀스, '내가 만드는 케이크'

### 8월 11일 홈플러스 영등포점서 개최

제과제빵 전문업체인 제너럴밀스코리아가 할인점을 방문한 어린이를 대상으로 지난 달 11일 홈플러스 영등포점 매장에서 내가 만드는 케이크 행사를 개최했다. 이번 행사는 '여름을 시원하게 보내는 색다른 방법'을 주제로 자사 베이커리 브랜드 캐릭터인 도우보이와 눈사람 모양의 과자, 크리스마스 트리로 장식한 케이크를 굽는 순서로 진행됐다.

제너럴밀스코리아 <베이커리 & 푸드서비스>는 베이커리 원재료 및 반제품



품 전문 사업부로서 베이커리 제품을 업계에 공급, 향후 프리믹스와 냉동생지를 이용해 다양한 고부가가치 사업을 전개해 나간다는 방침이다.

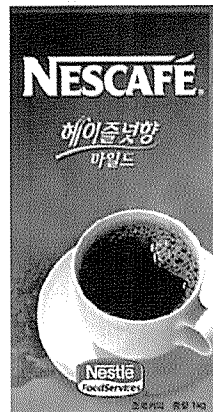
한편 제너럴밀스코리아는 신라명과와 뚜레주

르 등의 프랜차이즈와 홈플러스 매장에 완제품을 공급하는 등 시장 공략에 박차를 가하고 있다.

〈임희정 / lim@mbakery.co.kr〉

## 한국네슬레, 헤이즐넛 마일드 출시

### 헤이즐넛 향 가미한 고급 커피 제품



테이스터스 초이스와 네스카페 커피 브랜드로 유명한 한국네슬레가 헤이즐넛 향의 고급 향커피 '네스카페 헤이즐넛 마일드'를 1kg씩 포장해 업소용 제품으로 출시했다.

이 제품은 설탕이 알맞게 포함된 완제품으로 별도의 설탕을 사용할 필요가 없어 간편한 것이 특징이다.

고급 커피의 향과 맛을 지닌 '네스카페 헤이즐넛 마일드'는 사용이 간편해 호텔, 외식업체, 카페 등의 디저트용 커피로 판촉이 이뤄질 예정이다.

이 업체는 "앞으로도 다양한 업체들의 의견을 적극 수렴해 호텔이나 다른 외식업체를 찾는 고객들의 요구에 부합하는 신제품 개발에 힘쓸 것"이라고 밝혔다.

〈임희정 / lim@mbakery.co.kr〉

## 유청의 기능 및 제품 활용 세미나

### 3일, 인터콘티넨탈 호텔에서 개최

미국 유제품 수출 협의회(유즈덱, USDEC)가 9월 3일 그랜드 인터콘티넨탈 호텔 오키드 룸에서 국내 식품 개발 연구원과 유제품 무역 업체를 대상으로 유제품 활용 세미나를 개최한다.

이번 세미나에서는 이곽만 박사와 샤론 거디스 교수를 강사로 초청한 가운데 유제품 원료를 이용한 건강 및 기능성 식품의 동향에 대한 발표가 진행될 계획이다.

이곽만 박사는 세계 유제품 시장의 동향 및 신제품 개발에 대한 기술 소개를 비롯해 유제품 원료를 이용한 기능성 식품의 성공 사례를 소개한다. 또한 샤론 거디스 교수는 기능성 식품 및 음료에 사용되는 원료의 이점과 유청 단백질에 대해 발표를 할 예정이다.

한편 미국 유제품 수출 협의회 회원사인 프롤라이언트사와 힐마치즈사가 세미나에 함께 참석해 본사 제품에 대해 홍보할 계획이다.

〈임희정 / lim@mbakery.co.kr〉