



‘김영모과자점’ 창업 20주년 & ‘김영모의 빵 케이크 쿠키’ 출판기념회



지난해 12월 27일 서울 리츠칼튼호텔에서 「김영모과자점 창업 20주년」과 「김영모의 빵 케이크 쿠키」출판을 기념하는 뜻깊은 자리가 마련됐다. 이날 기념회에는 고진곤 대한제과협회장, 권상범 명장과 김상업 원장, 김종익씨 등 업계 원로를 비롯한 관계 인사 300여명이 참가해 축하의 의미를 더했다.

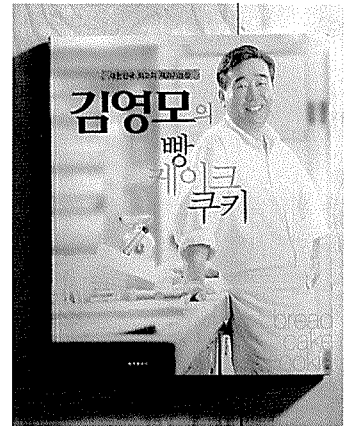
김영모 사장은 인사말에서 “5평 공간에서 3명의 직원으로 시작했던 김영모과자점이 이제 5개 점포에 100여명의 직원이 일하는 규모로 성장해 20주년을 맞이하게 됐다. 기술자의 꿈인 최고의 빵을 만들 수 있도록 기술 토대를 마련해주고, 경쟁사회에서 이겨나갈 수 있는 끈기와 인내를 가르쳐준 선배들과 큰 꿈, 비전을 갖도록 옆에서 많은 도움을 준 가족, 친구, 동료들에게 감사하다”며, “기대에 어긋나지 않도록 최선을 다해 앞으로도 열린 경영 마인드로 연구하고 투자하며, 끊임없는 도전으로 미래를 더 값지게 창조해 나가겠다”고 전했다.

또한, 제과제빵 관련 홈베이킹 책 「김영모의 빵 케이크 쿠키 출판」에 관해서는 “책을 발행하기까지 물심양면으로 도움을 준 업체와 편집 작업 관계자에게 감사한다”고 전한 뒤, “홈베이킹이 널리 보급될수록 소비자가 제과제빵의 진정한 가치를 이해하고, 최고 품질을 지향하는 장인을 바라보는 눈이 변화할 수 있기 때문에 이를 목표로 홈베이킹 책을 발간하게 이르렀다”고 밝혔다.

지난해 12월 16일 동아일보사가 펴낸 김영모 빵 케이크 쿠키는 총 308쪽, 전면 컬러, 양장 제본으로 빵, 케이크, 쿠키, 스페셜 데이를 위한 제품 등 230여가지 제품들로 구성돼 있으며, 제과제빵 기초 다지기과 도구 재료 소재에 이르기까지 홈베이킹 관련 단행본으로는 국내 최대 규모이다.

한편, 김영모과자점은 창업 20주년을 맞아 심볼 마크와 로고를 변경했다. 「김영모 그리고 아들」이란 뜻으로 프랑스에서 제과제빵을 공부해온 아들과 함께 대를 이어 최고의 제품을 연구 개발하고, 새로운 시대에 맞는 경영과 최고의 서비스를 고객에게 제공하겠다는 의미를 담고 있다.

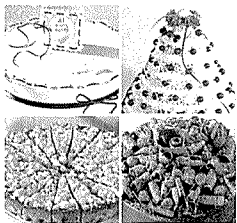
<강인옥>



‘제과 실기’ 단행본 출간 판매

기능사 품목의 제조 공정 상세히 수록

제과 실기



한국산업인력공단

한국산업인력공단이 ‘제과 실기’를 출간해 판매하고 있다.

홍행홍 한국제과과고등기술학교장이 집필하고 박찬희(박찬희 화과자)·이재홍(베이킹 TV)·정성덕(CJ 주식회사)·박동규(한국조리과학고등학교)씨 등이 검토위원으로 참여해 발간된 이 서적은 제과 기능사 품목 외에 현장에서 응용할 수 있는 제품 및 화과자, 데코레이션 기법 등 41가지 제품이 수록돼 있다.

각 제품별로 배합표 및 제조 공정을 자세하게 안내하고 있으며, 이해하기 어려운 공정은 사진을 통해 독자의 이해를 돕도록 구성한 것이 특징이다. 컬러판 173쪽 분량이며 가격은 5,520원이다.

■구입 문의 : 한국산업인력관리공단 교재팀 (02)3271-9426

<박종선>

선인, ‘냉동 궤레·과일’ 시장 진입

佛 라비프루트사 제품 1월부터 본격 판매

선인(대표 이호구)이 지난해 12월 프랑스의 라비프루트(Ravifruit)사로부터 냉동 궤레 및 냉동 과일을 수입해 올해 1월부터 본격적인 판매에 나서고 있다.

이 업체가 취급하는 궤레 제품은 라스베리·스트로베리·망고·코코넛·블랙커런트·패션·파바나(망고, 레몬, 패션 믹스 제품) 등 1kg 중량의 11제품. 선인은 궤레 외에 라스베리·블랙베리·블랙커런트·레드커런트를 비롯해 6가지 과일이 혼합된 장식용 과일 등 냉동 과일도 판매하고 있다.

선인이 냉동 궤레·과일을 수입하는 라비프루트(Ravifruit)사는 월드페이스트리컴의 공식 후원을 받고 있고, 현재 일본 내에서 고급 양과자점에서 인정받는 우수한 품질의 제품을 생산하는 유명 업체이다.

한편 국내 냉동 궤레 및 과일은 브와롱(제원), 까프리(베이코플러스), 시콜리(구르메F&B코리아), 폰티에르(한국하인즈) 등 4개 브랜드가 판매량 기준 연간 80~100톤 시장을 형성하고 있는데 선인이 새롭게 진출함으로써 치열한 경쟁 체제로 들어서게 됐다.

<박종선>

해외 유명 프랜차이즈 국내 진출 박차 대형 베이커리 카페, 샌드위치 위주 ... 젊은층에 인기

외국 유명 제과 관련 프랜차이즈 업체들의 국내 상륙이 가속화되고 있다.

샌드위치, 아이스크림, 커피 등 소형 점포가 주를 이루고 있는 가운데, 베이커리 카페 등의 대형 점포도 국내에서의 사업을 속속 개시하고 있다.

요즘 가장 활발한 사업 전개를 보이고 있는 업체는 「오봉뽕(Au Bon Pain)」으로 세계 주요 도시에 300여개 지점을 두고 있는 세계적인 베이커리 카페 체인이다. 이 업체는 지난 1월 초 종로구 서린동 알파빌딩 1층에 110평 규모의 한국 1호점을 오픈했다. 「오봉뽕」 김현숙 점장은 1호점의 위치로 종로를 선택한 이유에 대해 “종로는 외국인 회사, 증권 회사가 밀집해 있어 외국인과 유학파 직장인들이 많은 곳이다. 따라서 해외에서 인지도가 높은 업체를 런칭하기에 적절한 장소다”라고 밝혔다.

「오봉뽕」은 미국식 빵과 커피를 주메뉴로 한다. 빵은 커피와 부담 없이 곁들일 수 있도록 베이글, 머핀, 스콘 등 간단한 것으로 한정해 매장에서 매일 직접 구워낸다. 9종의 샌드위치도 7,000~9,000원으로 다소 비싼

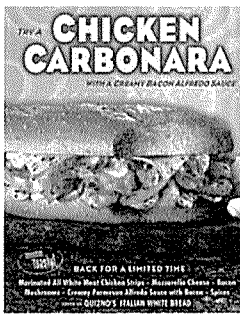
편이지만 인근 직장인들에게 점심 메뉴로 인기를 얻고 있다고 한다. 유 기능 야채로 만든 샐러드와 수프도 판매한다.

3월부터 캐터링(Catering : 연회 음식을 공급하는 서비스) 시장에도 뛰어들 계획이며, 올해 안에 2개의 직영점을 추가 오픈하기 위해 적당한 장소를 선별중이다. 국내에서의 사업이 좀 더 체계화되면 가맹점 유치에도 적극 나설 것으로 보여 귀추가 주목된다.

이외에도 북미, 일본 등에 1,500여개 매장을 확보하고 있는 미국계 샌드위치 체인 퀴즈노스(www.quiznos.com)도 지난 해 4월 역삼동 1호점을 시작으로 한국 시장에 입성했다. 특수 제작한 오븐기에서 구워낸 빵에 치즈와 레드 와인, 허니머스터드 등 이탈리아인 소스를 곁들이는 것이 특징이다.

또한 이미 국내에서 입지를 굳힌 시나본 등의 업체들 또한 올해 가맹점을 대거 개설할 것으로 알려지고 있어 국내 제과 관련 프랜차이즈 시장은 더욱 치열해질 것으로 예상되고 있다.

<김미선>



▲ 퀴즈노스 샌드위치



▲ 「오봉뽕」 종각 1호점 내부 사진

달로와요 타워팰리스 6호점 오픈

상권에 맞춘 고급 제품과 인테리어 눈길

조선호텔 베이커리의 프랑스 제휴 브랜드 달로와요(DALLOYAU)가 1월 17일 도곡동 타워팰리스 내에 위치한 신세계 스타 수퍼(Star Super)에 6호점을 오픈했다. 40여평 규모의 이 점포는 시설비만 총 5억이 투자되는 등 국내 최고급 상권에 맞는 고급스러운 인테리어를 선보여 눈길을 끌었다.

조선호텔 베이커리는 이번 6호점 오픈을 위해 기능성과 정통성을 강조한 유럽빵과 페이스트리류 50여종을 새롭게 추가했다. 총 52종에 이르는 빵, 가또 등의 양과자류 또한 프랑스 현지의 레시피를 그대로 적용한다. 조선호텔 계열의 '인더키친'과 함께 샌드위치, 스프, 죽, 커피, 음료 등 아침 식사 메뉴도 준비중이다.

18일에는 오픈 기념 행사로 방송인 이다도시가 참여하는 제품 홍보 및 시식 행사를 가졌으며 방문 고객에게 초콜릿 선물세트나 연유 바게트를 나눠줘 호응을 얻었다.

<김미선>

(주)샤니, '2003 새해선물세트' 출시

건강 기획 상품 8종 세트

(주)샤니(대표 김영덕)가 지난 1월 '2003 새해선물세트'를 본격 출시해 양산 시장 공략에 나섰다.

이번에 선보인 기획 상품은 베로나, 파네토네, 만수무강 1·2호 세트, 자연에 잼세트, 두동실 찹쌀떡, 궁중명품 등 모두 8종류로 구성됐

다. 만수무강 1·2호 세트, 두동실 찹쌀떡, 궁중명품 등은 고풍스런 상자 디자인과 부드러운 식감이 특징인 제품. 베로나, 파네토네 등은 붉은색 원형 박스로 포장해 선물용 제품 이미지가 한층 강화됐다.

업체의 한 관계자는 향후 건강 기능성 상품 시장이 1조 5,000억원에 이를 것으로 전망했다. 이 업체는 이번 신상품 출시를 시작으로 2003년에는 건강을 겨냥한 기획 상품 개발에 주력할 계획이다.

<임희정>

대도지물, 발렌타인데이 기획 상품

누드형 박스 등 선물용 포장 선보여

포장 전문 업체인 대도지물(대표 김평권)이 발렌타인 데이를 겨냥한 선물용 포장 박스를 출시한다. 올해 포장 박스의 두드러진 특징은 크기와 사이즈가 다양화돼 소비자의 상품 선택 폭이 넓어졌다는 점.

대도지물은 “올해 발렌타인데이에는 내용물이 들여다보이는 누드형 박스가 소비자들에게 어필할 것”이라고 내다봤다. 이 업체는 우체국 모양의 상자 박스 등 개성을 살린 독특한 아이디어 상품을 선보일 계획이다. 이번에 선보인 신상품은 하트·원형 박스가 대부분이며 지난해 유행한 원색과 실버 색상의 디자인이 지속적인 인기를 끌고 있다. 발렌타인데이 세트 상품은 5,000원에서 1만 4,000원대로 예년과 비슷한 가격에 판매된다. 대도지물은 올해는 중·대형급 자영 제과점을 중심으로 선물용 포장 박스 구매량이 예년보다 늘었다고 전했다.

<임희정>

뚜레쥬르, 선릉점에서 새로운 BI/SI 선보여 질어진 녹색, 세련된 패키지 등 이미지 통합 눈길

CJ(주) 베이커리 사업부 뚜레쥬르(www.tj.co.kr)가 직영「카페 뚜레쥬르」의 포문을 열었다. 지난 1월 7일 오픈한 선릉점을 기점으로 올해 6개 정도 추가 오픈할 계획이며, 40~50평대의 중대형 점포가 주를 이룰 것으로 알려지고 있다. 이를 위해 뚜레쥬르는 입지별·규모별로 차등 적용할 9개 점포 모델 매뉴얼을 미리 확보해둔 상태. 그중 「카페 뚜레쥬르」는 대도시 중심 상권이나 오피스가의 입점을 염두해 둔 것으로 커피·음료 등을 접목한 멀티 베이커리 개념의 모델이다.

이번 선릉점 개점을 앞두고 베이커리 사업부는 CJ(주) 계열 '애드&디자인센터'의 디자인 전문가들과 TFT를 구성해 새로운 SI(Store Identity) 및 BI(Brand Identity)를 선보였다. 기존 뚜레쥬르는 주택가에 위치한 중소형 점포가 주를 이루었으므로 매장 이미지는 당연히 편

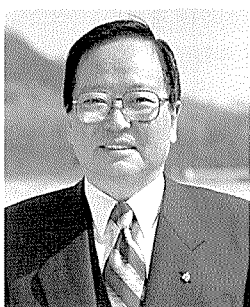
안하고 부담스럽지 않은 컨셉이었다. 이에 반해 「카페 뚜레쥬르」에 새롭게 적용된 SI는 유럽풍의 도회적 카페 이미지를 담아 젊은층을 공략하는 것. 프랑스 전원을 상징하는 뚜레쥬르의 메인 컬러 녹색을 기존 점포보다 짙게 적용해 세련미를 더했고, 케이크 박스·종이컵의 포장재 및 유니폼은 물론 리본 하나까지 그러한 SI의 범주를 벗어나지 않도록 새로운 BI를 적용했다. '녹색'의 이미지는 '자연'이라는 컨셉과 연결돼, 지난해 12월 오픈한 '투스플레이스'의 컨셉과 같이 '도심 속의 휴식 공간'임을 부각시키는 역할을 하고 있다.

「카페 뚜레쥬르」의 제품은 이러한 도회적 SI의 주축이다. 빵, 케이크, 샌드위치에 커피·음료 등을 중점 보강해 기존 뚜레쥬르 매장과 차별화한 도심형 멀티 베이커리 습의 핵심으로 작용하고 있다. <김미선>



박근성 선생, 화과자 세미나 개최

6일간 실시, 참석자에 화과자 서적 증정



한국제과기술경영연구회(회장 한상영)는 오는 2월 중 화과자의 명인(名人)인 박근성 선생을 초청해 화과자 기술 세미나를 실시한다.

이번 세미나는 2월 18·19·20일과 25·26·27일 등 총 6일간 한국제과고등학교에서 매일 오후 1시부터 5시까지 4시간 동안 실시된다. 이번 세미나에서는

만주류·설평류·젤리류·상생과자류·이찌몬찌·가나꼬·네리끼리 등 7종 36가지의 화과자류를 선보이게 된다.

6일간 세미나 참석 비용은 20만원이며, 은행 입금 후 신청하면 된다. 세미나 참석자에게는 5월 중 발간될 예정인 박근성 선생의 화과자 단행본이 무료로 증정된다.

한편 이번 세미나 강사로 초청되는 박근성 선생은 현재 (사)대한제과협회와 (주)수예당의 기술 고문으로 있으며, 제과 기술계의 양대 산맥으로 꼽히는 고 공윤택 선생에게서 기술을 전수받은 화과자의 명인이다.

■세미나 신청 및 문의 : 011-9884-0250, 하나은행 626-910061-20207 예금주 전용업 <박중선>

대두식품, 타피오카 전분 신제품 출시

가격 내리고 편리한 '뉴 파인소프트' 판매

대두식품(대표 조성용)이 오는 2월초부터 신제품 '뉴 파인소프트'를 판매한다. 이 제품은 기존의 '파인소프트 T와 102'를 재가공 처리해 함께 믹스한 것으로 깨찰빵 등을 만들 때 '파인소프트 T, 102'와 별도로 구입하지 않아도 돼 편리하다.

대두식품은 올해부터 타피오카 전분을 직수입해 수입 원가가 줄어들어 따라 '뉴 파인소프트'의 판매 가격을 대폭 내려 20kg 기준 6만 7,000원선에 판매할 예정이다. 또한 2월초부터 고객들에게 뉴 파인소프트를 이용한 제품 배합을 제공하고 세미나를 개최하는 등 홍보 및 판매 확산 활동을 활발히 전개할 예정이다. <박중선>

KBN, 새 '고객관리 서비스' 제공

소점포 위한 e 마케팅 전개 프로그램

KBN(대표 이덕주)이 제과점의 e 마케팅을 위한 '고객관리 서비스'를 제공한다. 이 서비스는 인터넷 보급에 따라 e메일·e카드·SMS(문자 메시지)를 통해 점포 소개 및 제품·행사 안내를 고객에게 발송해주는 고객 밀착형 마케팅. 가입시 기본 홈페이지 5쪽과 2차 도메인 제공, 고객 관리 서비스 이용 무료 교육, 고객의 생일·기념일 등에 축하 메시지 전달 등 다양한 혜택이 주어진다.

■문의 : KBN(주) iCRM 사업팀 (02)749-2033 <박중선>

‘푸드 & 호텔 코리아’ 전시회 개최

8개국 250개사 참여, 3월 18일부터 열려

‘Food&Hotel Korea 2003’ 식품전이 오는 3월 18일부터 20일까지 서울 무역전시장에서 열린다.

이번 전시회는 제과 제빵을 비롯한 각종 식품 및 호텔 관련 전문 전시회로 미국·호주·프랑스·싱가포르·독일·뉴질랜드·이탈리아·캐나다 등 8개국이 국가관을 설치하고, 전세계 250여 해외 업체가 참

여하는 명실상부한 국제 식품전이다.

이번 전시회 주최측인 글로벌컴스(회장 김성준)는 일반 관람객의 입장을 금지하고 홈페이지(www.fnko.co)를 통해 사전 등록한 식품 산업 종사자만 출입할 수 있도록 할 예정이며, 참가 업체와 방문객간의 비즈니스가 성사되도록 각 아이템별로 상담 프로그램을 개발해 운영할 계획이다.

■ 전시회 문의 : 글로벌컴스 (02)3010-0163

<박종선>

협회소식

중앙회, 2003년 1차 이사회 개최

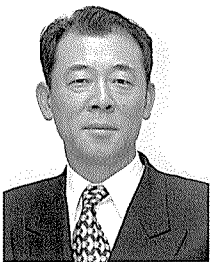
올해 사업 계획 및 예산안 심의해

중앙회(회장 고진곤)는 지난 1월 17일 캐피탈호텔에서 2003년 1차 이사회를 개최했다.

이날 이사회에서 중앙회는 교육·자율지도, 세계제빵월드컵 및 월드페이스트리컵 훈련 사항을 비롯한 기술 발전 사업 등 2002년 협회가 추진한 주요 사업과 수지 결산에 대해 심의했다. 또 중앙회는 SIBA·호두제품경연·크림치즈경연 등 주요 행사, 대정부 건의 등 올해 주요 사업과 정관 및 세칙 개정안, 사업 예산안 등을 심의하는 한편 2003년 정기총회를 오는 2월 26일 개최하기로 결정했다.

고진곤 회장 대통령 표창 수여

월드컵·직능 단체 활동 공로로



고진곤 중앙회 회장이 지난 1월 대통령상 표창을 수여했다.

고진곤 회장은 지난 2002 월드컵대회의 성공적 개최를 위해 구성된 코리안 서포터스와 업종별 직능 단체 모임인 한국직능단체총연합회의 부회장으로 활발한 활동을 전개한 공로를 인정받아 대통령상 표창을 받았다.

제과) ▲총무:박석중(팔레스제과) ▲재무:이석훈(모나리자제과) ▲보건 혈액사회분과위원장:조영진(동부제과) ▲장애인 재해 분과위원장:박봉열(아비양또제과) ▲아동·청소년·노인분과위원장:김오중(샤모니제과) ▲홍보·환경분과위원장:최재선(사론제과) ▲감사:손병윤(싱싱제과), 김호중(쉐라톤제과)

■ 표창자 명단 - ▲대한적십자사 광주·전남지사장상:장중채 ▲대한적십자사 광주·전남지사협의회회장상:홍건치 ▲대한적십자사 광주·전남협의회 과우봉사회장상:이기남

강릉시지부, 제10차 정기총회 개최

새 지부장에 김양섭씨 취임, 임원진 구성



강릉시지부는 지난 1월 14일 삼일웨딩홀에서 주영환 도지회장, 최병은 춘천시지부장, 유항렬 원주시지부장 및 회원, 연관 업체 인사가 참가한 가운데 제10차 정기총회를 개최했다.

이날 총회에서 강릉시지부는 태극당 대표인 김양섭씨를 신임 회장으로 선출하고 임원진을 구성하는 한편, 작년 수지 결산에 이어 올해 사업 계획 및 예산안을 심의 확정했다.

▲부지부장:차영동 ▲총무:홍찬표 ▲사무장:김명수

광주 과우봉사회, 제10차 정기총회

박재현 회장 취임, 공로자에 표창 수여



광주광역시 산하 대한적십자사 광주전남지사협의회 과우봉사회는 지난 1월 16일 회원 및 이강북 대한적십자사 광주 봉사관 등 내빈이 참석한 가운데 제10차 정기총회를 실시했다.

이날 총회에서 과우봉사회는 임원 개선에서 빵굽터의 박재현씨를 4대 회장으로 선출하고 새 임원진을 구성했다.

한편 이날 행사에서는 적극적인 봉사 활동을 펼친 과우봉사회 회원이 대한적십자사로부터 표창을 받았다.

■ 과우봉사회 임원진 - ▲회장:박재현(빵굽터) ▲부회장:이천규(금풍

제주시지부, 제31차 정기 총회 개최

주요 사업 계획 및 예산안 심의 확정



제주시지부(지부장 박정기)는 지난 1월 14일 하나로관광호텔에서 회원 및 연관업체 인사 등 80여명이 참석한 가운데 제31차 정기 총회를 개최했다. 이날 총회에서 제주시지부는 작년 수지 결산 심의에 이어 올해 주요 사업 계획 및 예산안을 심의 확정했다.

의정부시지부, 세미나실 오픈 세미나

한빛산업 협찬으로 다양한 케이크류 선배

의정부시지부(지부장 남기찬)는 2002년 12월 13일 회원 35여명이



참석한 가운데 지부 세미나실 오픈을 기념하는 기술 세미나를 개최했다.

이날 세미나에는 한국관광대학교과 제빵과 강사인 안주형씨가 초청돼 플라워·글라스주·초콜릿케이크와 다양한 크리스마스 장식물을 선보여 참가자들의 호응을 얻었다.

한편 의정부시지부의 이번 세미나실 오픈에는 한빛산업(대표 김영식)이 제과 제빵 기계를 협찬했다.

안양시지부, '제과인의 밤' 행사 개최

노래·장기 자랑 등 행사로 화합 다져



안양시지부(지부장 이호식)는 2002년 12월 27일 안양 월드 웨딩홀에서 경기도 각 지부장 및 유관 단체장, 회원 등 180여명이 참석한 가운데 '제9회 제과인의 밤' 행사를 개최했다.

이날 행사에서 안양시지부는 노래·장기 자랑·경품 추첨 행사 등을 실시하며 참가자간 화합을 다졌다.

이호식 지부장은 이날 인사말에서 "오늘 같은 행사를 통해 회원 상호간의 결속과 화합을 더욱 다져 지부 발전을 위한 계기로 삼자"고 말했다.

김해시지부, 사랑의 빵 전달 행사

소년 소녀 가장 등에 온정의 손길 펼쳐

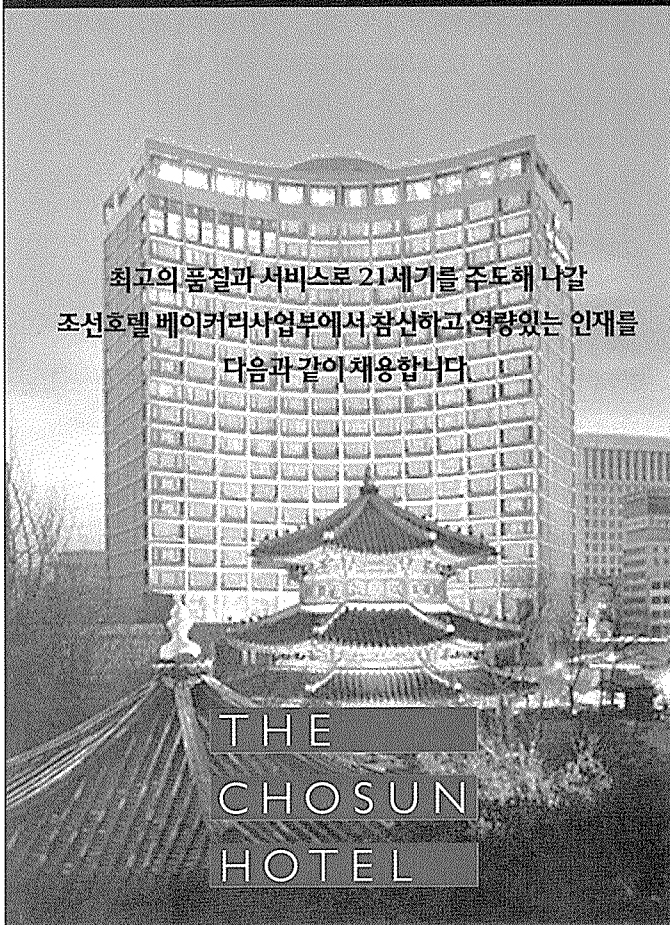


김해시지부(지부장 김동명)가 꾸준한 이웃 사랑을 실천하고 있어 눈길을 끌고 있다.

김해시지부는 2002년 12월 27일과 28일 양일간 지역 내의 독거 노인·생활 보호 대상자·소년 소녀 가장·무연고자·정신 장애자 등의 수용 시설을 방문해 회원의 정성이 담긴 사랑의 빵을 전달하는 등 오래 전부터 불우 이웃에 온정의 손길을 펼치고 있다.

<협회 소식 종합 / 박종산>

사원 모집



최고의 품질과 서비스로 21세기를 주도해 나갈
조선호텔 베이커리사업부에서 참신하고 역량있는 인재를
다음과 같이 채용합니다.

THE
CHOSUN
HOTEL

모집부문		인원	지원자격
제과 제빵	경력 및 신입	남·여 00명	<ul style="list-style-type: none"> 고졸이상 학력 35세 미만자 제과제빵 자격증 소지자 우대 ※ 단 남자의 경우 군필자 및 면제자에 한함
	실습생	남·여 00명	<ul style="list-style-type: none"> 제과제빵에 관심이 있는자 30세 미만자 진취적이고 긍정적인 사고의 소유자

- 전형 방법 : 서류 전형/면접
- 제출 서류 : 이력서(사진부착)/자격증 사본(해당자에 한함)
- 제출 기한 : 수시 모집
- 근무처 : 전국 이마트, 신세계 백화점 내 조선호텔 직영 베이커리 및 용인공장(서울, 인천, 부산, 대구, 광주, 수도권 지역, 기타 이마트 소재 지역)
- 접수처 : 경기도 용인시 유방동 404-1
(주)조선호텔 베이커리사업부 업무지원팀 인사 담당자
우편 및 FAX/E-mail 접수 가능
TEL : 031)321-4910~1 FAX : 031)321-4914
E-mail : lzpd71@chosunhotel.co.kr