

Siba 2003 빵 · 과자경진대회 개최 요강 확정 ‘대상’ 신설 등 시상내역 대폭 상향조정, 출품부문 일부 변경



제11회 서울국제빵과자전(이하 Siba 2003) 기간 중 실시되는 〈서울 국제빵 · 과자경진대회〉의 개최 요강이 확정됐다.

(사)대한제과협회는 새로 마련한 개최요강에서 빵 · 과자경진대회의 출품 부문을 일부 수정해 5개 부문, 15개 품목, 17개 종류로 변경했으며, 양생과자 · 건과부문에 화과자 품목을, 만 22세 이하 대상의 주니어 부문에 소형과자공예 및 설탕공예 품목을 신설했다.

제과제빵 제품의 세계적 경향을 반영하고 대회의 질적 향상을 위해

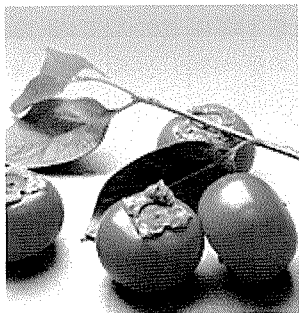
과자공예부문에 설탕공예 품목을 추가해 대형과자공예 및 슈거크래프트, 소형과자공예 및 설탕공예, 초콜릿공예 3개 품목으로 변경하고, 양생과자 · 건과부문을 그랑가또, 프티가또, 건과 및 콩피즈리, 화과자 등 4개 품목으로, 제빵부문, 일반빵 품목을 식빵 및 조리빵류, 페이스트리류, 기능성 제품류 등 3개 종류로 변경했다.

또한 일부 품목의 규격과 심사 항목 및 내용, 배점 등도 수정 보완했으며, 전 부문 1명에게 상금 300만원과 상장, 트로피를 시상하는 ‘대상’을 처음으로 포상 내역에 추가로 신설했다. 이밖에 최우수상, 금 · 은 · 동상의 부상으로 주어지는 상금도 각각 200만원, 50만원, 30만원, 20만원으로 상향 조정했으며, 지난 대회 별도의 상금이 없었던 주니어 부문에도 최우수상 상금 50만원을 수여하는 등 135명의 입상자에게 상장, 트로피 및 메달과 총 4,530만원의 상금을 수여한다.

오는 10월 16일 실시되는 서울국제빵 · 과자경진대회의 출품 희망자는 9월 27일까지 소속 지회 · 지부로 참가 신청 서류를 접수하고, 10월 15일 오전 10시부터 오후 5시까지 코엑스 Siba 행사장 내 전시 공간에 작품을 진열하면 된다.

▶ 자세한 경연대회 개최요강은 본지 60쪽 참고. (강인옥)

창원전문대 단감 첨가 제과류 개발 성공 식품영양학과 김광호 교수팀...단감 분말 판매 준비중



창원전문대 식품영양학과 김광호 교수팀이 단감 분말을 이용한 제과 제품 개발에 성공했다. 제품에 사용한 단감 분말은 영하 50℃에서 동결 건조해 분쇄한 것으로 현재 특허 출원 중이며, 단감 카스텔라, 식빵, 소보루, 쿠키 등 10여종에 이르는 제품 개발에 활용됐다.

단감은 비타민 A, C 등이 사과 8배에 이르고, 천연 당의 함량이 매우 높아

단감 분말을 제품에 첨가할 경우 공기 중의 수분을 흡수, 제품이 빨리 건조되는 것을 막아준다. 뿐만 아니라 제품에 감칠맛과 부드러움을 부여해 중장년층을 타겟으로 한 제품 개발에 탁월하다. 이외에도 단감은 숙취 해소, 성인병 예방 등에도 효과가 있다.

단감 분말의 배합비는 제품마다 다소 차이가 있지만 밀가루 사용량의 평균 10% 정도 사용한다. 제품 개발을 주도한 김광호 교수는 “일선 제과점에서 단감 분말을 사용할 경우 제품당 30원 정도의 비용을 추가해 100원의 부가가치를 얻을 수 있다”고 단감 제품의 상품성을 설명했다.

이번 단감 분말을 이용한 제품 개발에는 산학협동을 맺고 있는 대한제과협회 경남도지회에서 기술 지원을 해 화제가 되었다. 창원전문대는 이르면 특허 승인 절차가 완료되는 올해 말부터 제과점을 대상으로 단감 분말 시판에 나선 예정이다. 국내 수요 감소로 어려움을 겪고 있는 진영 지역 단감 재배 농민들에게 희소식이 되고 있다. (김미선)

김중익 고문, 기능올림픽 김영훈 선수에게 격려금 전달



김중익(봉베이커리 대표) 고문은 지난 5월 29일 제37회 국제기능올림픽 제과부문 한국대표로 출전하는 김영훈씨에게 격려금을 전달했다. 이날 김중익 고문은 김영훈 한국대표선수를 지도, 관리하는 국제기능올림픽 기술정지도위원이자 한국대표 심사위원인 서정웅씨를 통해 격려금을 전달하고, 전 세계 제과기능인들과 선전해 좋은 결과를 거두어 줄 것을 당부했다. (강인옥)

제33회 제과기능장 시험 합격자 발표

최초로 여성 제과기능장 2명 탄생

제33회 제과기능장 시험의 최종 합격자가 발표됐다. 지난 5월 17~25일 치러진 실기시험 결과 최종 16명이 합격했다.

특히 이번 시험에서는 마르쉐 강남점의 박연신씨와 대경대학의 이인숙씨 등 제과업계 최초로 여성 제과기능장이 2명 배출돼 눈길을 끌었다. 박연신씨는 "바쁘게 일하는 틈틈이 공부한 결과가 좋아 더욱 보람을 느낀다"고 합격소감을 밝혔으며, 이인숙씨는 "후배 여성제과인들에게 희망을 줄 수 있어서 기쁘다"며 여성 제과기능장이 된 소감을 밝혔다.

합격자들은 6월 19일 한미제과제빵학원에서 한국제과기능장협회 박찬희 회장, 유현식 수석부회장, 김봉수 부회장, 김영선 사무총장이 참석한 가운데 기능장협회 유니폼을 맞추기 위한 임시 모임을 가졌다. 한국제과기능장협회는 7월 5일 정기총회에서 정식으로 신입회원 환영식을 가질 예정이다.

제34회 제과기능장 시험은 7월 20일 필기시험을 시작으로 합격자들에게 한해 9월 초순 실기시험이 시행될 예정이다. (허윤정)

〈제33회 제과기능장 합격자 - 가나다순〉



권용진



김영세



김현상



민부곤



박연신



박형수



변중범



송기석



유인철



윤영활



윤재홍



이인숙



이일범



이학순



인성식



최인호

전국제과기술교육협의회 정기 회의 개최 협회 회원과 임원 및 업계 인사들 참여



전국제과기술교육협의회 (회장 강란기)가 6월 14일 여의도 63빌딩에서 2/4분기 정기 회의를 개최했다.

협회 회원과 임원 30여명 및 김영모 대한제과협회장, 권상범 리치몬드산업 대표 등

외부 인사들이 초청된 가운데 진행된 이날 회의에서는 전직 회장인 동아제과 학원 이종렬 원장에게 감사패를 증정하고 협회 발전을 위한 방안을 토의했다.

강란기 회장은 인사말에서 "원칙에 따르는 협회 관리를 통해 앞으로 제과기술의 발전을 도모할 수 있도록 노력하겠다"며 협회와 제과교육을 위해 힘을 쏟을 것을 다짐했다.

전국제과기술교육협의회는 전국의 제과제빵학원, 직업학교, 직업훈련원 등

제과교육기관 대표들이 만든 단체로 올해로 12년째를 맞는다.

기타 정기 회의에 대한 견고와 결과보고에 대한 사항은 www.nbtea.or.kr에서 자세하게 회람할 수 있다. (허윤정)

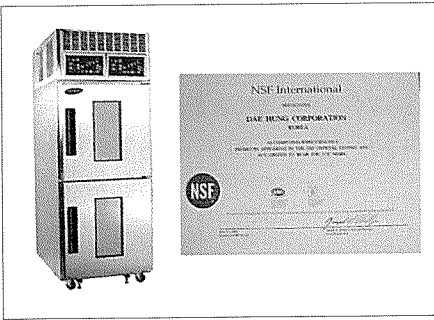
대한제과제빵학원 '학생 데코레이션반' 개강 양과자 및 초콜릿 마스터반도 모집

대한제과제빵학원(원장 오병호)에서 방학을 이용한 학생 데코레이션반을 모집한다. 각종 대회를 준비하는 학생들을 대상으로 하는 이번 강의는 7월과 8월 두 달에 걸쳐 주 5회로 진행되며, 제과기능장 오병호 원장이 직접 강의를 맡는다. 또한 양과자 및 초콜릿 8주 마스터반도 개설한다. 초콜릿과 양과자 부분의 전문 기술을 습득할 수 있는 이번 강좌는 7~8월 매주 월요일 저녁 6시 30분부터 9시 30분까지 진행된다. 현장에서 일하는 기술자를 강사로 초빙, 기초부터 고급 과정까지 자세한 교육을 실시하며 초급자도 수강이 가능하다.

▲ 문의 : 02) 586-0321

(허윤정)

대흥기업 '도우컨' 미국 NSF 인증 획득 미국 비롯한 본격적인 해외시장 진출 발판 마련



지난 5월 대흥기업 (대표 김대인)의 소프트 밀 도우컨디셔너(모델명 SMDG-2236)가 미국 NSF International 인증업체로부터 품질을 인정받아 NSF 인증 마크를 획득했다. NSF International은 미국

유명 인증업체 중 하나로서 미국 내 수입되는 식품관련 기계를 전문으로 인증하는 업체. NSF는 품질과 위생 등 까다로운 조건에 부합하는 제품에만 인증서를 발급하고 있는데, 이 NSF 인증을 획득해야만 미국 시장으로 식품관련 기계를 수출할 수 있게 된다.

이번 NSF 인증을 획득한 소프트밀 도우컨디셔너 SMDG-2236은 발효, 냉

동, 해동, 예약 기능을 고루 갖춘 독립형 도우컨으로, 모든 기능이 컴퓨터마이 크로프로세서로 컨트롤되며 상, 하실이 독립적으로 운전돼 1대로 2대의 효과를 얻을 수 있는 것이 특징이다.

해외시장 진출을 위해 2년여에 걸쳐 인증 마크 획득을 준비해 온 대흥기업은 이번 NSF 인증 획득을 발판으로 미국 시장 통관의 어려움을 해소하는 등 해외시장 개척을 위한 본격적인 활동에 나설 수 있게 되었다. 이 업체 신상철 부장은 "우선 미국 시장에 진출하는 국내 관련기업을 통해 도우컨 제품을 현지에 소개하고, 점차적으로 미국 베이커리 시장 내 수출, 판매망을 넓혀나갈 계획"이라고 전하며, 자사 일체형, 소형, Rack 도우컨과 오븐 제품의 NSF 인증 획득을 위한 준비에도 곧 착수할 것이라고 밝혔다.

한편 이 업체는 지난 5월 1일 대치동 리치몬드상가에 전시장을 오픈하고, 도우컨, 냉동고, 오븐, 믹서기 등을 전시, 판매하기 시작했다. 이곳에서는 오픈 상담, 공장 설계·운영 상담 등의 토털 제과 서비스가 이루어질 예정이다.

■ 상담 문의 : 유찬중 상무 02)501-7336 / 02)445-5226 (강인욱)

2003 전주국제발효식품엑스포 10월 24~28일 개최

발효산업 활성화 위해, 8월 31일까지 참가업체 모집



전주국제발효식품엑스포(IFFE-Jeonju 2003)

가 오는 10월 24~28일 전주월드컵 경기장에서

서 개최된다. "전통 식품과 과학의 만남"을 기치로, 발효산업의 활성화를 위해 전라북도와 전북대학교가 주최하고 전주시, 무역협회 전북지부, IFFE-Jeonju 조직위원회가 주관하는 이번 행사는 지방 중소기업의 수출산업화를 도모하고 발효식품 정보교류 및 B2B 비즈니스의 장을 마련하는 계기가 될 것으로 기대된다.

IFFE-Jeonju 조직위원회는 발효식품 제조·유통 업체 및 식품가공·포장기기, 가전업체 등을 대상으로 오는 8월 31일까지 참가 신청을 받는다.

■ 문의 : 전주국제발효식품엑스포 조직위원회 063)214-6998 (김영주)

경으로 고객들에게 크게 어필하고 있다.

이 제품은 일반 우유에 두유가 가진 진하고 고소한 맛과 달콤한 맛을 가미, 우유나 두유를 싫어하는 어린이들에게도 좋은 반응을 얻고 있는 것이 특징이다. 이밖에도 각 업체는 두뇌 발달 촉진 및 성인병 예방 등 검정콩의 효능을 강조하며 제품 홍보에 박차를 가하고 있다.

출시된 지 3개월 남짓한 '검은콩 우유'는 각종 유제품 판매 순위 1위에 오르는 기염을 토하고 있어 관련된 후속 신제품의 출시 뿐만 아니라, 연관 업체 신제품 개발 등에도 영향을 미칠 것으로 기대된다.

(허미경)

유럽산 재료 수입업체, 가격 인상 단행 유로화 급상승으로 불가피한 조치 결단

몇달 전부터 급상승해 온 유로(EURO) 환율이 1,400원 이상 치솟으며 하락할 조짐을 보이지 않고 있다. 이에 따라 주요 재료의 수입 대상국이 유럽 지역인 국내 제과 재료업계에도 여파가 미치고 있다.

지난 6월 16일자로 초콜릿, 냉동 과일류 등 프랑스를 비롯한 유럽 지역 생산 제품의 가격이 인상되었다. 현재 제품 인상에 들어간 업체는 (주)베이크플러스, (주)제원인터내셔널 등으로 품목은 베이크플러스가 믹스류를 비롯해 휘레, 초콜릿 등 프랑스 원산지의 주요 제품들을, 제원인터내셔널이 냉동 과일류와 초콜릿 장식품 등 일부 품목의 가격을 상당 조정해 판매 중이다.

인상폭은 제품에 따라 다양하나, 적게는 1% 미만에서 많게는 10% 내외까지 상승한 것으로 알려졌다. 업체 관계자는 "유로화의 급등이 장기 체제에 들어감에 따라 현재 가격으로는 더 이상 공급이 불가능하다"고 설명하며, "불황으로 침체된 업계 전체에 더 이상 찬바람이 돌지 않도록 가격 조정에 최대한 힘쓰겠다"고 밝혔다.

(허미경)

검정콩 우유, 출시 3개월만에 인기상품 등극 기능성 제품, 건강 지향 소비자에게 호응

완전 식품인 우유가 새로운 상품으로 출시, 건강을 지향하는 소비자들에게 호응을 얻고 있다. 현재 3개 유제품 업체에서 출시하고 있는 '검은콩 우유'가 바로 그것. 국산 검정콩 두유액과 우유를 섞은 이 제품은 식물성 소재와 동물성 소재의 결합을 통해 균형잡힌 영양 공급이 가능하다는 홍보 전략 등을 배

(주)와인나라 트리플 베이커리 '비니위니' 프랜차이즈 사업 개시 베이커리, 와인, 음료 접목, 서래 1호점 7월 오픈

국내 최초 와인 접목 베이커리 매장 '르클럽드뱅&정글짐'이 새롭게 변신한다. 기존 매장에 고급 커피, 인도 전통차, 스무디 등의 트렌드 음료를 접목해 하나의 매장에서 베이커리, 와인, 음료를 한 번에 접할 수 있는 '트리플 (Triple) 매장'을 선보이는 것.

(주)와인나라는 '비니위니(viniwini)'라는 새로운 브랜드로 트리플 베이커리 프랜차이즈 사업 개시를 선포하고, 오는 7월 20일경 그 첫 번째 매장 방배동 서래점 오픈을 앞두고 있다. 이번에 오픈하는 서래점은 주거지역이라는 특성을 고려, 식사 대용의 품목을 강화한 유럽형 베이커리의 형태가 될 것으로 예상된다. 와인 또한 압구정 '르클럽드뱅&정글짐' 매장이 중저가 제품이 위주였다면, 인근에 프랑스인들이 많이 거주하는 서래점의 특성을 살려 중상급 수준의 와인을 추가해 지역 수요에 부합할 계획이다.

이렇듯 '비니위니'는 가맹 점포마다의 입지 특성을 고려해 제품 수준 및 품목을 달리한 지역 밀착형 점포로 계획·운영된다.

(김미선)

대기업 베이커리 시장 참여 확대 LG아워홈 급식용 제과류 납품, 삼양사 로드숍 오픈

전문급식전문업체 LG아워홈과 원료제조업체 (주)삼양사가 사업 다각화를 목표로 베이커리 사업을 대폭 강화할 예정이다.

LG아워홈은 경기도 용인 자사 물류센터에 제빵공장을 건설하고 가동에 들어갔다. 자사가 운영하는 전국 450여곳 급식장의 납품용으로 우선 계획된 이번 생산라인 개설로, 이 업체는 토스트류는 물론 후레시베이커리, 케이크류, 파운드류의 제조에 직접 나서게 된 것. 이와 더불어 이르면 올해 말경에 로드숍이나 숍인숍 형태의 외부 출점을 계획하고 가능성을 타진중이다.

한편 삼양사는 지난 6월 21일 서울 방이동 올림픽공원 근처에 100평 규모의 '믹스앤베이크 베이커리 카페' 1호점을 오픈했다. 홈베이킹을 위한 7개의 '믹스앤베이크' 매장을 운영중인 이 업체는 새로 오픈한 베이커리 카페에 재료 및 도구 판매는 물론 파티용품, 캐릭터 케이크 등을 접목했다. 또한 양과자, 쿠키 등을 비롯해 커피 및 각종 음료, 샐러드, 샌드위치, 간단한 빵류 등의 다양한 메뉴로 완벽한 복합 매장의 형태를 구축했다. 삼양사는 이번 1호점 개점을 필두로 서울 강남 등 주요 상권에 후속 점포를 속속 개점할 예정이다.

(김미선)

직장인 40% 아침 식사 못해 오피스가 중심 아침 시장 공략 성공 가능성 커

직장인 10명중 4명이 아침을 거르고 있다는 설문 조사 결과가 나왔다. 한편 우유에 빵, 콘플레이크 등을 먹는다는 대답은 12.6%를 차지해 아침 식단에서 빵이 차지하는 비중이 빠르게 성장하고 있는 것으로 나타났다.

이러한 결과는 풀무원 녹즙이 성인 직장 남녀 500명을 대상으로 아침 식사 선호도를 조사한 것으로, 아침 식사로 밥, 국, 죽 등을 먹는 한식파는 46.7%로 가장 많은 비중을 차지했다.

이번 조사에서 가장 관심을 끄는 부분은 아침 식사를 거르는 직장인들이 40.7%에 달하는 점. 이에 일선 제과점에 다양한 샌드위치류는 물론 식빵류와 잼 등의 식재료를 보강해 직장인들의 아침 식단을 공략할 필요성이 대두된다.

업계는 한 관계자는 "커피와 우유, 샐러드 등을 접목한 세트 메뉴를 개발해 이를 적극 홍보하는 것이 제과점이 아침 시장을 공략하는 관건"이라고 의견을 밝혔다.

(김미선)

신용카드 가맹점, 부당행위 단속 거래 거절 등 관련 법규 위반시 처벌

신용카드 가맹점의 카드 회원 대우에 대한 일제 단속이 시작했다. 금융감독원에서 9개 신용카드사와 공동으로 설치한 '신용카드불법거래감시단'은 최근 소비자들의 부당행위 신고가 1,300여건으로 폭증함에 따라 경찰청 및 국제청 등 관계기관에 통보해 단속을 강화해 줄 것을 당부했다.

이에 가맹점이 신용카드 회원에 대해 카드거래를 거절하거나 부당한 대우를 할 경우 '여신전문금융업법' 및 '조세법처벌법' 등을 위반하는 것으로 간주, 처벌이 불가피해진다. 현재 '신용카드불법거래감시단'을 통해 신고된 내용으로는 가맹점 수수료의 전가, 부가가치세 별도 부과, 거래 거절 등이 있다.

금융감독원은 "건전한 신용카드 사용 문화의 정착을 위해 가맹점의 협조를 바란다"며 관계 기관과 연계, 소비자 신고를 적극적으로 받고 있다. 법규 위반시 가맹점 계약 해지는 물론, 1년 이하의 징역 또는 1천만원 이하의 벌금 등의 처벌을 받게 된다.

(허미경)

도미니크듀세 3호 대전 타임월드점 오픈 대구 1·2호점에 비해 인테리어 고급화



▲도미니크듀세 대구 수성점

크라운베이커리의 정통 프랑스식 베이커리 도미니크 듀세가 지난 5월 28일 3호점을 오픈했다. 이는 지난 해 8월 대구 소평점과 수성점 오픈 이후 10여개월 만의 행보여서 업계의 관심이 집중되고 있다.

대전 갤러리아백화점 타임월드 내에 위치한 3호점은 1·2호점에 비해 인테리어 등에서 보다 고급스러움을 추구했다는 것이 특징이며, 제품에 있어서는 브랜드 런칭 당시 내걸었던 달지 않은 정통 프랑스빵의 가치를 유지하고 있다. (김미선)

해외 유명 샌드위치 프랜차이즈 국내 진출 가속화

슐라스키델리 사업설명회 개최, 서브웨이 가맹 사업 활발

▼ 슐라스키델리 사업설명회에 몰려든 인파.

비만 유발 논쟁으로 패스트푸드 시장이 잠시 주춤한 틈을 노려 건강식 재료를 앞세운 해외 샌드위치 프랜차이즈의 국내 성장이 가속화되는 경향을 보이고 있다. 이들 샌드위치가 즉석 간편식으로서의 패스트푸드의 장점에 천연 치즈 등의 고급 식재료와 신선한 야채를 사용한 건강식이라는 장점이 더해져 소비자들에게 강하게 어필하고 있기 때문.

30년 전통의 샌드위치 프랜차이즈로 미국 내 650여개의 가맹점을 두고 있는 '슐라스키델리(Schlotzsky's Deli)'는 지난 6월 4일 르네상스호텔에서 사업 설명회를 갖고 국내 가맹 사업 진출을 본격화했다. 이미 백화점, 영화관 등을 중심으로 국내에 9개 점포를 확보하고 있는 '슐라스키델리'의 가장 큰 장점은 갓 구워낸 호밀빵. 통호밀에 효모를 넣고 올리브유로 반죽해 구워 낸 것으로 부드러우면서 바삭하고 고소해 햄과 치즈가 다량 함유된 속재료에도 불구하고 샌드위치 맛을 전혀 느끼하지 않게 하는 역할을 한다. '오리지널'을 위시한 15가지의 샌드위치와 함께 8종의 피자, 샐러드, 스프 등 다양한 메뉴를 즐길 수 있다는 점도 특징이다. 슐라스키델리는 전국 상권을 183개로 나눈 가맹 영역권 분양을 통해 우선 계약 가맹점주에게 독점적 상권 사전 확보 권리를 부여하는 새로운 가맹점 모집 방법으로 국내 진출을 가속화할 계획. 국내 사업을 담당할 업체 측의 한 관계자는 "현재 월 3~5개 점포를 안정적으로 오픈하고 있다"고 전했다.



한편 북미, 일본 등에 1,500여 개 매장을 확보하고 있는 미국계 샌드위치 체인 '퀴즈노스'도 지난해 4월 역삼동 1호점을 시작으로 한국 시장에 입성했다. 퀴즈노스의 제품은 특수 제작한 오븐기에서 구운 빵에 치즈와 레드 와인, 허니 머스터드 등의 이탈리아 소스를 곁들이는 것이 특징이다.

국내에서 이미 42곳의 매장을 운영 중인 '서브웨이' 또한 건강 및 다이어트 메뉴를 다양하게 개발해 적극적인 국내 시장 공세를 펼치고 있다.

그러나 일부 업계 관계자들은 이러한 해외 샌드위치들의 국내 시장 진출에 한계가 있을 것이라는 의견을 제시하고 있다. 우선 샌드위치 하나의 객단가가 6,000~8,000원으로 지나치게 높아 샌드위치를 간단한 식사 대용으로 생각하는 우리나라 소비자들의 정서에 부합되지 않을 뿐 아니라 그러한 가격 조건에 부합하는 상권 또한 많지 않을 것으로 예상되기 때문이다.

이에 슐라스키델리 등의 업체들은 "한국 시장에 맞는 3,000원대의 새로운 메뉴 개발을 완료한

상태이며, 주고객층으로 유행에 민감한 20대를 목표로 하고 있지만 샌드위치가 건강식이라는 개념이 확산되면서 구매력이 있는 30~50대의 중장년층 고객에게도 서서히 각광받고 있는 상황이기에 때문에 크게 우려하지 않는다"는 반응을 보이고 있다.

(김미선)