

지난 5월부터 월간 <베이커리>는 나이스커피시스템과 함께 'Bakery & Coffee Event Festival' 을 1년 동안 진행합니다. 이벤트에 참가한 많은 독자분 중에 6, 7, 8월 각각 한명씩 세 명의 당첨자가 탄생했습니다. 커피 기계를 통해 새로운 도약의 기회를 얻은 당첨자들을 만나보았습니다.

글 · 김영주 기자 | 사진 · 전문식

Bakery & Coffee Event Festival

나이스커피시스템과 함께하는

8월 당첨자 브리첼베이커리 김운선 씨

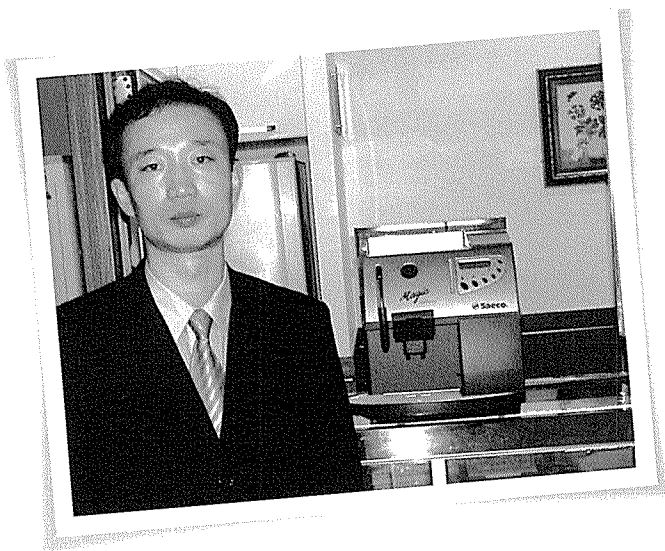
요즘 거둬지는 불황으로 사실 많이 지친 상태였습니다. 이번 이벤트를 통해 새출발을 하려는 마음에 신청했는데 당첨되서 기운이 나네요. 원래 적은 가정용 기계로 커피를 팔고 있었는데 좀더 적극적인 홍보가 필요해서 교체를 고민중이었습니다. 이 기회에 새로운 커피 기계를 얻게 되어 아주 만족스럽습니다. 커피가 많이 나가는 겨울철에 대비해서 새롭게 단장할 수 있어 매출에 많은 기여를 할 수 있을 것으로 기대됩니다. 열심히 커피 교육도 받고 열심히 만들어도 보고 해서 맛있는 커피를 고객들에게 선보일 생각입니다.



7월 당첨자 휘낭시에과자점 한복희 씨

생각지도 않았는데 당첨이 되서 무척 기뻐합니다. 커피를 원래 접목해 보고 싶었는데 아는 분야도 아니고 어떻게 해야 하는지 몰라 망설이던 시기였어요. 그런 찰나에 커피 기계를 받고 커피에 대한 교육도 받을 수 있어서 저에게는 더할 나위 없이 좋은 기회였습니다. 나이스커피 시스템에서 받은 교육을 통해 커피 만드는 일에 자신감도 얻었고 궁금한 것은 늘 물어볼 수 있어서 든든합니다. 무엇보다 기계사용이 간편해 무척 마음에 들었습니다.

이번 기회를 통해 커피를 함께 판매하기 위해 메뉴판과 테이블도 새로 장만했습니다. 아직 한달 정도밖에 지나지 않아서 많은 매출 상승이 있지는 않지만 날씨가 추워지면서 아침마다 커피와 함께 빵을 먹는 손님들이 늘고 있어 기대를 하고 있습니다.



6월 당첨자 입센 윤상진 씨

커피 기계를 받는다는 것도 좋았지만 우선 제과기술인들이 전혀 모르는 커피에 대해 교육을 받아볼 수 있어서 더욱 좋았습니다. 커피 기계를 받고 운영한지 두 달 남짓 되면서 커피 자체에 대한 매출이 크게 오른다기보다 빵과 함께 커피를 먹으면서 전체적인 매출이 동시에 올라가는 것 같습니다.

또한 커피를 일정량 빵을 사면 제공하는 경품으로 활용하면 효과가 클 것 같다는 생각도 들었습니다. 커피 전문점들이 많기 때문에 베이커리는 이쪽을 공략해보는 것도 좋을 듯 합니다.

이벤트에 당첨되려면요

- ▶ 월간 <베이커리> 이벤트 페이지를 편다. 10월호 25P
- ▶ 잘 읽어보고 정답을 엽서에 적는다. 이름, 연락처를 정확하게 적는다.
- ▶ 월간 <베이커리> 이벤트 담당자 앞으로 엽서를 보낸다.
- ▶ '당첨이 됐다'고 전화연락이 온다.
- ▶ 나이스커피시스템에서 무료로 실시하는 커피 교육을 받는다.
- ▶ 커피 기계를 설치하러 온다. 기계에 대한 설명과 커피 메뉴를 만드는 수업을 받는다.
- ▶ 맛있는 커피를 만들어 손님들에게 판매한다.
- ▶ 매출이 쑥쑥 오른다.



세미나 >>

(사)대한제과협회 주최 실용빵 제품 세미나

일시 : 10월 8일 오후 1시~6시
 장소 : 한국제과학교
 강사 : 아자와 나카바(谷澤 央)
 회비 : 회원 7만 원 비회원 10만 원
 문의 : 02) 2055-3347(담당 정상희 대리)

(사)대한제과협회 회장단 일본양과자협회연합회 공식방문 및 2004 재팬케이크쇼 · 동경참관

일시 : 10월 11일 ~ 14일(3박 4일 일정)

2004 재팬케이크쇼 · 동경 기술 세미나 연수단 파견

일시 : 10월 11일 ~ 15일(4박 5일 일정)
 문의 : 02) 2055-3347

RS 프리믹스 세미나

일시 : 10월 8일 오후 3시~6시
 장소 : 대한제과협회 울산지부 세미나실
 강사 : 한국동아제분(주)
 식품사업부 이만우 차장
 중앙연구소 최용석 팀장
 내용 : RS 프리믹스 프레젠테이션 및 판매 마케팅 방법 설명
 문의 : 식품사업부 02) 789-5181
 부산영업소 051) 632-0601

(주)제원인터내셔널 콤플릿 건강빵 세미나

일시 : 10월 12일 오후 1시~6시
 장소 : 리치몬드제과기술학원
 강사 : 볼프강 육만
 문의 : 02) 998-5858

퀴믹 제품 세미나

일시 : 10월 12일 오후 3시
 장소 : 강동 · 송파 세미나실
 내용 : 무스, 크림치즈케이크, 샌드위치

행사 및 개강 >>

대한제과제빵학원 기술인대상 전문인반 신설

일시 : 10월 개강 매주 목요일 저녁 7시~10시
 기간 : 2개월 과정
 강사 : 이성민, 안종섭, 서강현 등
 과정 : 양과자, 초콜릿, 설탕공예, 선물용 과자 등
 문의 : 02) 587-0321

서울지역 신규 위생교육

일시 : 10월 22일
 장소 : 보라매 공원역 자유회관
 문의 : 02) 2055-3348