

담당_홍선화

제1회 최우수상 수상자 기술발전 전국 순회 세미나 개최 회원들의 호응 속에 741명 참석

(사)대한제과협회가 지난 11월 2일부터 11월 22일까지 21일 동안 전국을 순회하며 개최한 제1회 최우수상 수상자 기술발전 전국 순회 세미나가 성황리에 끝났다.

이번 세미나는 협회가 주최한 각종 경연대회에서 최우수상을 수상한 기술인들에게 해외 기술 연수 기회를 제공하고, 그 선수들이 강사가 되어서 각 지역을 순회하며 해외에서 익힌 선진 기술을 전하는 유료 세미나로 15군데의 도시를 순회하며 진행됐다. 11월 2일 인천부터 시작해 11월 22일 전주를 끝으로 전국 순회를 마친 이번 세미나에는 모두 741명의 회원들이 참석했다. 김영모 회장은 "이번 세미나를 위해 수고한 최우수상 수상자들과 세미나 주최를 물심양면으로 협력한 각 지회 관계자, 세미나의 원활한 진행을 위해 아낌없이 후원해준 미국 유제품 수출 협의회에 진심으로 감사하다"고 전하고 "앞으로 각 지역간의 기술 격차를 줄이기 위해 마련한 지역 세미나는 각 지회·지부가 주최가 되어서 책임감을 갖고 회원들의 적극적인 참여가 이루어지는 방향으로 진행될 것"이라고 밝혔다.

제1회 최우수상 수상자 기술발전 전국 순회 세미나 참석인원

날짜	지역	참석인원	날짜	지역	참석인원
11월 2일	인천광역시지회	56명	11월 9일	광주·전남지회	60명
11월 3일	서울 강남	35명	11월 10일	부산광역시지회	30명
11월 4일	서울 강북	120명	11월 13일	제주도지회	35명
11월 4일	마산시지부	80명	11월 18일	강원도지회	25명
11월 5일	울산광역시지회	38명	11월 18일	대전광역시지회	30명
11월 8일	충청북도지회	20명	11월 18일	경기도지회	72명
11월 9일	대구·경북지회	40명	11월 22일	전라북도지회	40명
11월 9일	충청남도지회	60명			
계			15개		741명

2005 제2회 한국여성제과기술인대회 개최

한 번의 출품경연, 치열한 경합 예정

(사)대한제과협회가 주최하고 (주)선인과 한국제과학교가 후원하는 제2회 한국여성제과기술인경연대회가 오는 4월 8일 한국제과학교에서 열린다. 이 대회는 우리나라 여성 제과인에게 기술인으로서의 자부심을 드높이고 직업에 대한 사명감을 심어주기 위해 마련한 여성 제과인만의 축제다.

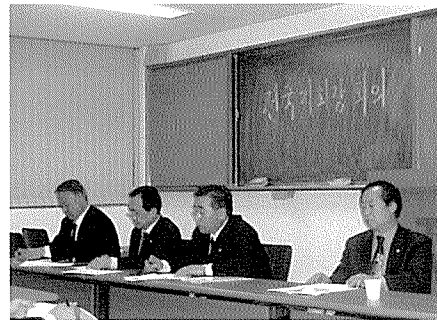
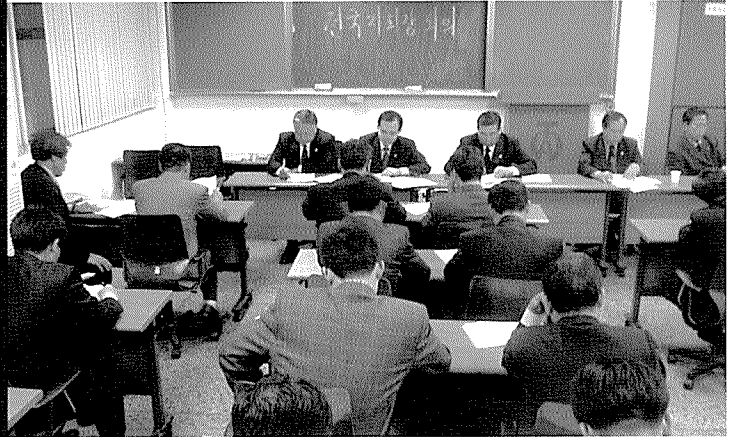
우리나라 여성 제과·제빵 기술인이면 연령 제한없이 누구나 참가할 수 있는 이 대회는 소형 데코레이션 공예 부문, 케이크 및 양과자 부문으로 나눠 진행된다. 소형 데코레이션 공예 부문은 디자인·색채·완성도·창의성·주제 충실도, 케이크 및 양과자 부문은 맛·디자인·단면·색채·시장성·창의성 등 엄격한 심사를 거쳐 수상자를 결정한다.

각 부문별 최우수상 수상자와 특별상 수상자는 해외 연수비용인 200만 원의 상금이 수여된다.

Prism

2004년 제2회 전국 지회장 회의 개최

윈도우 베이커리 활성화 위한 대책 마련



(사)대한제과협회는 지난 10월 29일 한국제과학교에서 제2회 전국지회장회의를 개최하고 협회 발전 방안 및 회원들의 권익 보호에 대한 활발한 논의를 펼쳤다. 이날 김영모 회장과 조병천 수석부회장, 김성환·박찬희·신동균·유

현식 부회장을 비롯해 전국 24개 지회의 지회장이 참석해 열띤 토의를 벌였다.

이날 지회장회의는 10월 19일 서울시지회장협의회 윤충기 회장이 긴급 회의소집을 발의한 데 이어 울산광역시지회 황일하 지회장이 동의하면서 이루어졌다. 먼저 지회장회의의 소집 배경에 대한 보고가 이루어진 다음 앞으로 진행될 주요 사업인 전국기능경기대회 시범 종목 계획 수립안, 제 38회 국제기능올림픽 선수 선발, 협회 회관 개관식, 국제 크로강부수페스티벌 등에 대한 보고가 이어졌다.

이날 회의는 긴급 회의를 발의한 윤충기 회장의 의견과 황일하 지회장의 의견을 제시한 다음 제과업계 발전과 회원들의 권익을 위해 다각적인 토의가 이루어졌다. 먼저 윤충기 회장은 프랜차이즈 업체의 각종 카드사와 제휴한 카드 할인판매 및 점포확장과 수시 세일에 대한 대응의견을 제시함에 따라 프랜차이즈 업체와 윈도우베이커리 공생방안에 대해서 열띤 논의를 펼친 끝에 프랜차이즈 업체의 과당경쟁과 할인경쟁에 맞서 똑같이 할인판매에 들어가기 보다는 공동거래법에 저촉되는지 여부를 판가름해 외부 영역의 이용한 법적인 대응 방법을 찾자는 의견에 합의했다.

한편 황일하 지회장은 장기적인 경기 침체로 인한 불황의 늪에 빠진 제과업계의 활로 모색을 위한 새로운 방안을 제시해 비상한 관심을 모았다. 이날 제시한 방안은 윈도우 베이커리의 마케팅 활성화를 위한 마케팅 전문가 채용, 원·부재료값의 상승을 막기 위해 불필요한 유통과정을 줄이고 직수입하는 방안, 제과점에서 가장 많이 쓰이는 재료 공동구매, 프랜차이즈 업체와 윈도우 베이커리 제품의 동등한 가격, 회원들의 인식을 변화시킬 수 있는 교육 프로그램 마련해 월간 <베이커리> 연재, 협회 차원의 할인 제휴카드 신설, 서울에서만 이루어지는 이사회 및 지회장회의 지방 개최 등 모두 7가지이다.

이날 회의에 나온 의견은 각 지회의 충분한 토론을 거쳐 중앙회로 그 결과가 서면으로 올라오면 지회 의견을 충분히 수렴해 이사회에서 결정하기로 합의했다.

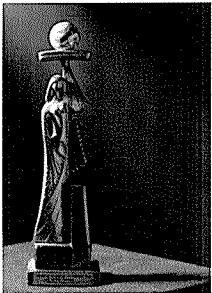
한국음식의 관광산업화 및 세계화 전략 심포지엄 개최
우리 음식의 발전을 위한 다양한 방안 논의

지난 10월 26일 (사)한국전통음식관광협회와 (사)한국조리사회중앙회 주관으로 여의도 국회의원회관 대강당에서 '한국음식의 관광산업화 및 세계화 전략'을 주제로 심포지엄이 열려 각계 전문가들이 우리 음식의 발전을 위한 다양한 방안을 제시했다.

이날 심포지엄은 우리 음식을 체계화해 경쟁력을 강화하고 모든 사람이 좋아할만한 먹거리로 만들 수 있는 방안을 논의하는 자리로 전통·향토음식의 원형보존 및 세계화, 한국음식 문화의 국가브랜드 자산 제고, 한국음식의 세계 성공사례 및 세계화 전략, 한국음식의 표준 매뉴얼 및 레시피, 한국음식의 백서 정립에 대하여 라는 주제로 발표가 진행됐다. 또 세미나와 함께 외국인들이 좋아하는 우리 음식인 김밥, 파전, 갈비찜 등의 전시회도 함께 마련돼서 참석자들의 눈길을 끌었다.

(사)한국조리사회중앙회 강민수 회장은 "우리 음식을 세계에 바로 알리고 각 부분별 표준 매뉴얼화를 통해 세계시장 진출로 국내 외식산업 및 식품산업의 발전을 물론 한국음식의 브랜드 가치 제고를 통해 한국의 대외이미지 향상과 경제 활성화를 목적으로 이번 심포지엄을 개최하게 됐다"고 말했다.

월드페이스트리컵 대회 및 세미나 참관



(사)대한제과협회는 2005년 1월 23일부터 24일까지 이를 동안 프랑스 리옹에서 개최되는 '2005 월드페이스트리컵' 대회 참관 및 연수단을 모집한다. 이 대회는 세계적인 권위를 자랑하는 대회로 전세계 18개 국에서 선별된 프로 제과기술인이 조국의 명예를 걸고 실력을 겨루는 대회로 2년마다 개최된다. 한국은 설탕 공예 홍중흔 씨, 초콜릿 공예 최인호 씨, 아이스카빙 조성훈 씨 등이 대표선수로 발탁되어 대회에 참석한다.

이번 연수는 대회 참관과 함께 프랑스 파리와 리옹의 유명 제과점을 방문하고, 프랑스의 유명 강사를 초청해 세미나를 실시할 예정이다. 참가 비용은 290만 원. 신청 및 문의는 이경미 대리·김창민 씨(02-2055-3348).



협회, 세계과자연맹(UIPCG) 가입 추진
한국 제과업계 위상 제고 기대



(사)대한제과협회가 글로벌 시대를 맞아 3년 전에 회비 미납으로 활동을 멈춘 세계과자연맹 회원으로 재가입해 한국의 제과·제빵업계 위상을 높일 예정이다. 지난 11월 18일 세계과자연맹(Union

Internationale de la Patisserie Confiserie Glacerie) 부회장인 다카이 카즈야키 씨는 한국의 세계과자연맹 가입 및 적극적인 활동 권유를 목적으로 1박2일의 짧은 일정으로 한국을 방문해 (사)대한제과협회 김영모 회장을 만나 정중하게 요청했다. 이날 미팅은 발로나초콜릿 일본-아시아 마케팅 매니저 크리스토퍼 앙리 씨가 자리를 마련해 이루어졌다. 김영모 회장은 서울 서초구 서초동에 위치한 한정식집 '진주호'에서 조병천 수석부회장, 정일석 사무총장, 객지원 기술분과부위원장, 김웅일 (주)베이크플러스 대표 등과 함께 다카이 부회장을 만나 3시간가량 환담을 나누며 세계과자연맹 활동과 관련해 폭넓은 논의를 했다. 일본공업협회장을 맡고 있는 다카이 부회장은 이번 방한을 세계과자연맹 부회장 자격으로 추진한 것이라고 밝히고 세계과자연맹 규정과 함께 가장 최근 개최한 회의록을 김영모 회장에게 전달했다. 이날 다카이 부회장은 "지난 2003년 리옹에서 열린 월드페이스트리컵대회에서 보여준 한국 팀의 역량에서 알 수 있듯이 제과선진국으로 발돋움한 한국과 힘을 합해 제과 본고장인 유럽에서 아시아의 저력을 보여주고 싶다"고 포부를 밝혔다. 김영모 회장은 "국제적인 정보 교류와 젊은 제과인들의 제과 기술 발전 향상을 위한 국제대회에 참가하기 위해 노력하는 중"이라며 "올해는 한국 제과업계의 오랜 숙원 사업인 협회 회관 건립에 주력하느라 정신없이 바빴다. 앞으로 빠른 시일 내에 재가입해 다카이 부회장 뜻에 적극적으로 협조할 것"이라고 답변했다. 세계과자연맹은 현재 프랑스, 벨기에 등 22개 국이 회원으로 가입한 국제단체로 50년의 전통을 자랑한다. 특히 2년에 한번씩 주니어 대회를 개최해 우수한 제과인 육성에 주력하고 있다. 2005년에는 룩셈부르크에서 대회를 가질 예정이다.

제13·14대 회장 이건배 고문 고희연 개최
회장단 및 제과업계 원로 대거 참석해 축하

지난 11월 12일 오후 6시 서울 역삼동에 위치한 라마다 르네상스호텔에서 (사)대한제과협회장 제 13대, 14대 회장을 역임한 이건배 고문의 고희연이 성황리에 개최됐다.

한미제과학원 김명선 원장의 사회로 진행된 이날 행사에는 (사)대한제과협회 김영모 회장을 비롯해 조병천 수석부회장, 박찬화·유현식 부회장 등 회장단이 참석했고, 협회 초대회장을 역임한 조승환 고문을 비롯해 박병주·박근성·권상범 고문, 임현양 명장 등 제과업계 원로들이 대거 참석해 이 고문의 고회를 축하했다.

이건배 고문은 협회 회장을 연임하며 협회 위상을 본궤도에 올려놓고, 제1회 Siba 대회를 개최한 주인공이다. 또 한국제과학교 한켠에 자리잡은 (사)대한제과협회 사무실을 충무로로 옮겨 올해로 마감한 충무로 진양상가를 연 주인공이기도 하다. 현업에서 물러났던 이 고문은 현재 원로 제과인의 모임 '여석회'의 회장을 맡아 의욕적인 활동을 보여주고 있다.