

파리크라상 강남역점 오픈 베이커리 · 카페 · 레스토랑 복합 매장



복합 매장으로 단장한 파리크라상 강남역점이 지난 7월 24일 오픈했다. 파리크라상 강남역점은 90평에 이르는 매장을 각각 베이커리, 카페, 레스토랑이란 독립된 주제로 꾸며 눈길을 끌었다. 마케팅팀 최라운 대리는 "다양한 고객층과 외식산업의 증가, 주5일제 근무의 확산 등을 토대로 멀티숍 개념을 도입했다"고 매장 컨셉을 설명했다.

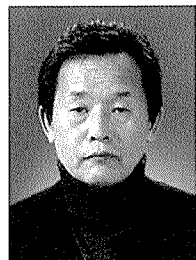
내부 인테리어는 젊은층에게 어필하도록 강렬하고 화려하게 꾸었으며 피자과 샌드위치를 메인 메뉴로 제품을 구성한 점이 가장 큰 특징으로 꼽힌다. 최라운 대리는 "피자 품목의 준비를 위해 이탈리아에서 전문가를 초빙했다"고 덧붙였다.

강남역은 지리적 특성상 극장과 쇼핑가를 찾는 젊은층, 인근의 오피스가의 직장인, 서초동 아파트 단지의 주민까지 다양한 고객층이 공존한다. 이와 함께 외식 인구가 늘어나는 사회 분위기와 맞물려 카페 뿐 아니라 레스토랑까지 함께 섭렵하는 새로운 아이템의 베이커리가 속속 오픈하고 있다.

파리크라상 강남역점은 앞으로 원-스톱(One-Stop) 베이커리의 특징을 내세워 먼저 오픈한 인근의 투썸플레이스와 크라운베이커리 등과 차별화를 꾀하고 있다. 파리크라상 강남역점이 오픈하면서 기존의 크라운베이커리 투썸플레이스와 함께 강남역의 베이커리 상권 다툼이 더욱 치열해질 전망이다.

허윤정 기자

한국제과기능장협회 유현식 신임 회장 선출 지역별 회원 관리 및 기술 발전 도모 위한 활동 계획



한국제과기능장협회(이하 기능장협회)가 지난 7월 3일 팔래스호텔에서 제9차 정기총회를 개최했다. 이날 총회에서는 박찬희 회장의 임기가 만료됨에 따라 새 회장과 임원진을 선출했다. 제5대 회장으로 (사)대한제과협회 유현식 부회장이 추대되고 앞으로 기능장협회의 새로운 활동계획이 수립되는 대로 새 임원진이 구성될 예정이다.

유현식 신임회장은 "한국 제과를 대표하는 기능인 모임인 만큼 제과기술 발전에 주력할 것"이라며 "117명의 회원들과 함께 세미나 개최 등 활발한 활동을 할 계획"이라고 앞으로의 포부를 밝혔다. 기획처, 기술정보처, 교육처 등 3개 부서로 나뉘어 있는 집행부는 보다 세부적인 분업화를 통해 효율적인 업무를 추진할 것으로 기대되고 있다. 한국제과기능장협회는 앞으로 전국을 5개 지역으로 나누어 지역별로 회원들을 집중 관리하고 공식 홈페이지를 통해 고급 제과기술을 제공하는 등 이전보다 더욱 적극적인 사업을 추진할 계획이다.

허윤정 기자

마스컴 제과제빵 관련 소재 잇따라 소개 MBC <네 꿈을 펼쳐라> 제과제빵사편 방영

MBC 시사 교양 프로그램 <네 꿈을 펼쳐라>에서 오는 8월부터 '제과제빵사편'을 방영한다. <네 꿈을 펼쳐라>는 전문직을 희망하는 도전자들에게 21세기형 신(新)장인이라고 불릴 수 있는 분야별 전문가의 노하우를 전달하는 한편 이 시대에 꼭 필요한 예비 전문인을 양성하고 취업의 기회를 제공하기 위해 마련된 프로그램이다.

'제과제빵사편'에서는 권상범 제과명장(리치몬드과자점 대표), 서정웅 제과기능장(코른베르그과자점 대표), 이성민 씨(나폴레옹과자점 생산부장)가 출연해 제과·제빵 기술에 대한 노하우를 제공할 예정이다.

최근 각종 드라마에서 베이커리 업계와 관련된 직업을 가진 인물 등이 등장하면서 일반인들의 제과·제빵에 대한 관심이 많아지고 있는 상황. 따라서 이번 프로그램을 통해 베이커리 업계에 대한 정확한 정보를 전달하는 한편 제과제빵사에 대한 좋은 이미지를 심어줄 것으로 기대된다.

김영주 기자

북제주군 애월읍 사업가들, 선행 베풀어 보건소 찾는 노인들에게 빵과 음료 제공

북제주군 애월읍의 사업가들이 뜻을 모아 노인들에게 선행을 베풀어 훈훈한 미담을 전하고 있다. 토비스콘도 제주지점장 서상철 씨, 칠성베이커리 대표 황대중 씨, 애월파출소 소장 박상현 씨가 2달에 한번 씩 애월읍의 4개 마을 보건지소를 방문해 이곳을 찾는 노인들에게 빵과 음료를 제공한 것.

이들은 지난 4월부터 지금까지 총 800여 명의 노인들에게 빵과 음료를 나누어준 것으로 밝혀졌다. 이 중 빵을 만들어 제공한 칠성베이커리 대표 황대중 씨는 현재 (사)대한제과협회 제주지부 이사를 맡고 있다. 황대중 씨는 "거동이 불편한 노인들을 위해 봉사할 수 있어서 흐뭇하다"고 전했다.

허윤정 기자

우리밀 베이커리 '굿브레드' 오픈

100% 우리밀과 유기농 재료 사용

지난 7월 부산에서 100% 우리밀 제품을 선보이는 베이커리 '굿브레드'가 오픈했다. 굿브레드는 우리밀 살리기운동본부 경남사업단이 주축이 되어 (주)우리밀, 유기농매장 '신시' 등이 연계해 만든 전문 우리밀 베이커리 브랜드이다.

굿브레드를 제품 개발이 쉽지 않은 우리밀을 사용한 전문 베이커리로 만들기 위해 베이커리 컨설턴트인 조준형 씨와 프랑스에서 제과제빵을 공부한 김경란 씨가 참여해 다양한 연구를 거쳐 80여 가지의 다양한 제품 개발에 성공했다. 제품 개발 담당 조준형 씨는 "우리 통밀과 유정난, 현미유를 기본으로 흔히 반죽이 어렵다는 우리밀을 이용해 일반 베이커리처럼 모든 제품을 만들고 있다"고 설명했다.

굿브레드에서는 우리밀뿐만 아니라 유산균, 무농약 잡곡, 유기농 야채 등을 이용한 제품도 선보인다. 카스텔라만 하더라도 통밀 카스텔라, 전립분 카스텔라, 보리 카스텔라, 녹차빵잎 카스텔라 등 여러 가지 변형이 가능하다. 무가당으로 만든 쿠키, 파운드, 빵 등도 함께 선보이고 있다. 앞으로 지속적인 개발을 통해 200~300가지 정도 품목을 갖출 예정이다.

우리밀살리기본부 경남사업단 문영진 대표는 "우리밀을 알리기 위해 우리밀 베이커리 제품을 학교 급식이나 유기농 매장에 제공하고 1년 가량 다양한 제품을 선보여 소비자의 요구에 맞는 제품만을 엄선해 굿브레드를 프랜차이즈로 확대할 계획"이라고 사업 계획을 밝혔다.

김영주기자

(주)빵곰터 '월빙빵' 행사 개최

가맹점 매출 향상을 위해 마련



(주)빵곰터(대표 김서중)가 '월빙빵 행사'를 실시한다.

이번 행사는 최근 소비자들의 '월빙' 욕구에 발맞춰 가맹점 매출 향상을 꾀하기 위해 마련됐다. (주)빵곰터는 7월 21일부터 8월말까지 본사 기술 서비스팀을 가맹점에 파견하고 제품 생산과 기술 개발을 지원한다. 이번 행사에는 상황군사체빵, 고구마빵, 미강빵, 녹차스틀렌, 호밀빵 등 7~8가지의 월빙

빵을 선보이며 무료 시식 행사를 펼친다.

110여 개 가맹점을 권역별로 묶어 실시하는 이번 행사에서 (주)빵곰터는 홍보용 현수막 및 P.O.P를 가맹점에 전달, 홍보를 통해 소비자의 관심과 참여를 유도하게 된다. 또한 행사를 실시하는 가맹점과 같은 권역에 있는 타 가맹점의 기술인이 참여해 제품 생산과 무료 시식 등을 지원하는 협력 체제 방식으로 '월빙빵 행사'를 실시할 예정이다. 한편 (주)빵곰터는 이번 월빙빵 행사 외에도 비피더스 유산균빵 등 건강 지향의 기능성 제품 개발에 힘써 각 가맹점의 제품 기술력을 높여 매출 향상을 꾀할 수 있도록 마케팅 활동을 활발히 전개할 계획이다.

김영주 기자

대전 롯데백화점 '2004 과일박람회' 개최 과일 조각, 테마 카페 등 다양한 이벤트 마련



지난 7월 19일부터 25일까지 대전 롯데백화점 지하층 식품매장에서 '2004 과일박람회'가 열려 고객들의 큰 호응을 얻었다. 과일을 주제로 다양한 이벤트를 마련해 백화점을 찾은 고객들에게 여러 가지 볼거리와 먹거리를 제공한 것.

행사 매장에 마련된 테마 카페에서는 과일을 이용한 주스, 조각 케이크 등을 판매하고 최근 인기를 끌고 있는 열대 과일을 전시했다. 특히 수박 등을 이용한 과일 조각은 행사를 찾은 고객들의 인기를 독차지했다. 롯데백화점 김태곤 매니저는 "직접적인 매출 상승을 꾀하기보다 고객 서비스와 이미지 제고 면에서 마련한 행사"라며 "앞으로 계절별로 독특한 이벤트를 기획할 예정"이라고 밝혔다.

허윤정 기자

롯데호텔 본점 '델리카한스' 리뉴얼 사이드워크 카페 개념의 복합 공간 마련

소공동에 위치한 롯데호텔 본점 1층의 베이커리 '델리카한스'가 대대적인 리뉴얼을 마치고 지난 7월 1일 재오픈했다. 기존 제과제품을 판매하던 베이커리 개념에서 벗어나 사이드워크 카페로 꾸민 델리카한스는 노천 카페 형식으로 30석 규모의 의자와 테이블을 마련해 고객들이 편히 쉴 수 있도록 했다.

카페 오픈과 함께 제과제품 이외에도 다양한 음료와 차 종류를 판매하고 있으며 고급 식료품의 메뉴를 한층 강화했다. 각종 와인과 와인 액세서리를 비롯해 허브 오일, 향신료, 소스 등의 수입 식품도 판매해 단순한 베이커리가 아닌 복합 식음료 판매 공간으로 확대됐다.

허윤정 기자

학산정보산업고 제과제빵과 학교기업 등록

내실 있는 교육으로 당당한 기업 운영 도전



전라북도 정읍시에 위치한 학산정보산업고등학교 제과제빵과가 학교기업으로 등록해 화제를 모으고 있다. 지난 2001년 전국에서 처음으로 제과제빵과를 신설해 주목을 끌었던 학산정보산업고등학교는 이번에 학교기업 등록을 마침으로써 또 한번 화제의 주인공이 됐다.

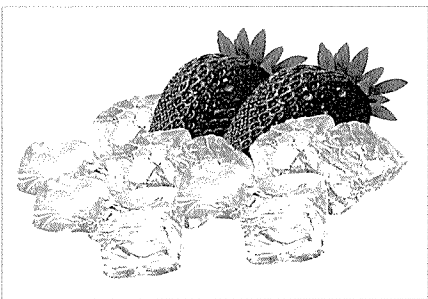
학교기업은 교육인적자원부가 학생들의 경제참여도를 높이고 실무 교육의 극대화를 위해 전국의 실업계 고등학교와 전문대학, 대학교 안에서 기업을 운영할 수 있도록 하는 제도이다. 제과제빵과 담당 교사인 이현일 씨는 "8월 말 교육인적자원부의 최종 결과가 발표된다"며 "학교기업으로 선정되면 9월 중순에 학교 앞에 정식으로 점포를 오픈할 예정"이라고 밝혔다.

제과제빵과 학생들은 과가 신설됐던 2001년부터 '특기적성교육'을 통해 교내에서 파운드 케이크와 롤 케이크 등의 제품을 판매해왔다. 오는 2005년 첫 졸업생을 배출하는 학산정보산업고 제과제빵과 3학년 21명 중 6명은 이미 취업이 확정된 상태. 대학 진학을 원하는 10명을 제외한다면 졸업한 학기 남겨둔 현재 취업률은 50%에 달한다. 이와 같은 수치는 대학의 제과제빵 관련 학과 학생들과 비교했을 때 결코 뒤지지 않는다. 실무를 앞세운 교육으로 학교기업에 등록된 학산정보산업고의 제과제빵과는 실업계 고등학교의 성공 모델로 꼽히고 있다.

허윤정 기자

경남 합천 농협 아이스크림 딸기 개발

내년 여름철 본격 출시 앞두고 제품 생산



경상남도 합천군 농협 연합 사업단과 지역 농민들이 공동으로 '아이스크림 딸기'를 개발했다. 아이스크림 딸기는 급속 냉동시킨 딸기의 속을 파내 아이스크림을 채운 제품. 봄철에 대량으로 수확되는 딸기는 단기간에 과육이 물러지는 특성으로 가격이 폭락하는 경우가 잦았다.

이런 점을 간파한 농협과 합천군 농민들이 딸기 수확량 중 일부를 급속 냉동시켜 보관했다가 여름철 아이디어 상품으로 개발한 것이 바로 아이스크림 딸기이다. 현재 일본에 먼저 수출된 이 상품은 현지에서 인기를 누리면서 외화벌이에도 한몫 톡톡히 하는 중이다. 내년 여름 본격적인 판매를 앞두고 제품개발의 마무리작업은 이미 끝마친 상태. 아이스크림 딸기는 농협 뿐 아니라 백화점, 슈퍼마켓, 제과점 등 다양한 유통 경로를 통해 판매될 계획이다. 경남 합천 울곡농협의 장문철 과장은 "만들기 쉽고 맛도 좋아 높은 매출을 기대하고 있다"고 전했다.

제품 판매 문의 : 합천군 농협 연합 사업단 053)652-0536, 울곡농협 장문철 과장 011-830-4242

허윤정 기자

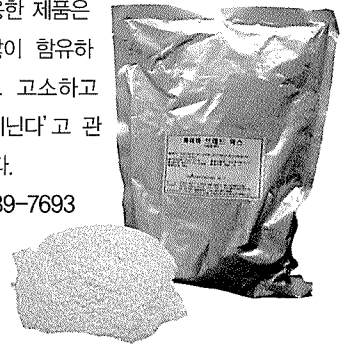
차전자피 이용한 믹스 출시 식이섬유 다량 함유해 장운동 활성화

장의 활동을 원활하게 해주는 요구르트나 각종 변비약의 원료로 사용되고 있는 차전자피(질경이 씨 껍질)를 이용해 빵을 만들 수 있는 '하이바 브래드 믹스'가 출시됐다. 제품 개발에 참여한 관계자는 "차전자피는 식이섬유의 함유량이 높아 조금만 먹어도 금방 배가 부른다"고 전하며 "이를 이용해 빵을 만들 경우 다이어트와 변비에 좋은 제품을 선보일 수 있다"고 설명했다.

차전자피가 80%가 들어있고 현미 가루, 보리 가루, 유산균발효가루 등이 함께 들어 있는 이 제품은 기존 빵 반죽에 10% 정도만 사용하면 된다. 이를 이용한 제품은 '식이섬유를 많이 함유하고 있으면서도 고소하고 쫄깃한 맛을 지닌다'고 관계자는 덧붙였다.

문의 : (032) 589-7693

김영주 기자



아주대 의대 연구소 실험 결과 밝혀져 홍삼 장기 복용할 경우 헬리코박터균 억제

홍삼을 꾸준히 복용할 경우 헬리코박터균의 활동이 현저히 줄어든다는 연구 결과가 보고됐다. 아주대 의대 소화기질환 유전체 연구센터에 따르면 헬리코박터균으로 발생하는 위점막 손상이 홍삼에 의해 예방된다.

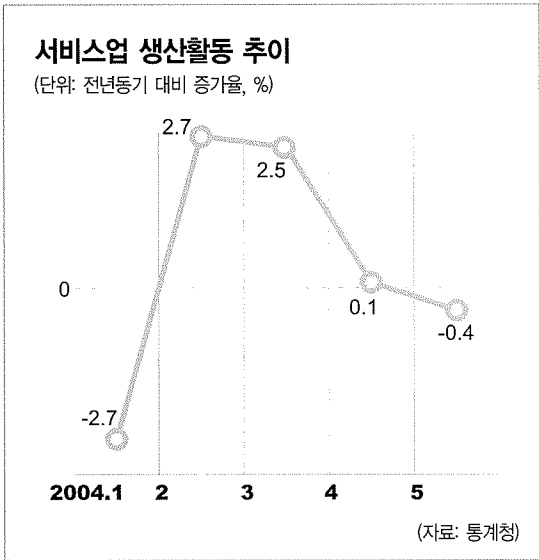
연구소 측은 헬리코박터균에 감염된 환자 50명에게 홍삼을 투여한 결과 43명에게 균 감소 효과가 나타났다고 전했다.

홍삼은 현재 많은 제과점에서 무스, 빵 등의 제품에 쓰이고 있으며 건강 기능을 갖춘 전통 소재라는 장점으로 고객들에게 점점 인기를 끌고 있는 재료이다. 앞으로 이와 같은 연구 결과에 따라 홍삼을 이용한 제품 개발에 활기를 띠 것으로 예측되고 있다. 헬리코박터균은 우리나라 중년 이상 인구의 80% 이상이 감염됐으며 이로 인해 발생하는 질병으로는 위염과 위궤양 등이 있다.

허윤정 기자

제과점, 음식점 등 서비스업 매출 6개월째 감소

위축된 소비심리 탓... 내수침체 장기화 우려



제과점과 음식점 등의 서비스업 매출이 계속 감소하고 있어 제과업계에 파장을 일으키고 있다. 지난 7월 6일 통계청이 발표한 '5월 서비스업 활동 동향'에 따르면 서비스업 생산이 작년 5월에 비해 0.4% 줄어 들었다.

서비스업 중 내수 비율이 다수를 차지하는 소매업의 경우에는 백화점과 슈퍼마켓 등의 매출이 3.3% 떨어졌고 기타 음식점업의 매출도 3.2% 감소한 것으로 나타났다. 이 중 제과점은 무려 5.6%의 매출 감소를 보여 작년보다 경기 침체를 겪었던 제과점들이 불황에서 벗어나기 힘들 것으로 예견돼 안타까움을 주고 있다.

제과점의 경우 가게비에서 불필요한 간식비 지출을 줄이려는 소비자들의 성향에 따라 그 영향이 상당히 큰 업종. 제과점주들은 "경기가 바닥을 쳤다고 믿었는데 불황 장기화가 웬 말이나"며 "여름철 비수기와 맞물려 아주 힘든 상황"이라고 어려움을 토로했다. 당분간 내수침체가 지속될 경우 새로운 상품 개발이나 이벤트 등 불황타개를 위한 방안이 앞으로 업계의 가장 큰 난제로 떠오를 전망이다.

허윤정 기자

꼭두서니 색소 '신장암' 유발

식약청, 식품첨가물 지정 취소

식품 가공에 사용하는 천연첨가물 꼭두서니 색소가 신장암을 유발시킬 수 있다는 충격적인 연구 결과가 나왔다. 지난 7월 7일 일본식품안전위원회에서는 일본국립의약품식품연구소에서 발표한 이번 연구 결과에 대해 위해평가를 거쳐 꼭두서니 색소를 함유한 식품의 제조·판매를 전면 금지시켰다. 꼭두서니 색소는 꼭두서니 뿌리를 물 또는 주정으로 추출해 얻어낸 적자색 색소로 일본에서 양갱이나 소시지, 햄 등을 가공할 때 쓰는 착색제로 알려져 있다.

우리나라에서도 꼭두서니 색소에 대한 안정성이 제기되자 지난 7월 13일에 식품의약품안전청에서 '식품위생 심의위원회'를 열어 꼭두서니 색소의 식품첨가물 지정을 취소했다. 또한 식품 제조에 사용한 실태를 조사한 결과 국내에서는 꼭두서니 색소를 제조한 적이 없는 것으로 밝혀졌고 수입품에서는 일본산 양갱 총 55만2천kg, 중국산 당류 가공품 75kg이 국내에 들어온 것으로 밝혀졌다. 이에 식품의약품안전청에서는 유통 제품에 대해 3개월 이내에 회수 조치를 내렸으며 관련 유관기관에 가공 식품에 대한 사용 자제를 요청하고 관련 식품 수입도 전면 금지시켰다.

꼭두서니 색소는 제품 가공시 소량 함유되어 가공품에 잘 표시되어 있지 않기 때문에 관련 제품에 사용할 때는 철저한 확인이 필요할 것으로 보인다.

김영주 기자

식약청, 아이스크림 위생 단속 실시 철저한 위생관리 요구돼

식품의약품안전청 서울지방식약청에서는 식중독 예방관리 일환으로 여름철 상수식품인 냉면과 아이스크림의 위생을 점검한 결과, 학교 주변 점포에서 직접 제조·판매한 아이스크림 2건에서 황색포도상구균이 검출되어 관할기관에 행정처분토록 통보했다.

서울지방식약청은 대부분 업소에서 식품위생법 위반사항을 발견할 수 없었으나 일부 아이스크림이 비위생적이었다고 전하면서 하절기에 소비가 많은 제품에 대해 안전성 확보를 위해 지속적으로 강력한 단속을 실시할 예정이라고 밝혔다.

한편 국내 유명 아이스크림 업체에서 만든 아이스크림에서 손톱이 발견됐다는 보도가 나오는 등 위생 사고가 잇따라 아이스크림에 대한 위생관리를 더욱 철저히 해야 할 것으로 보인다.

김영주 기자

혈관 수축으로 인한 아이스크림 두통 너무 빨리, 많이 먹지 않도록 주의



아이스크림을 먹을 때 순간 머리가 아픈 '아이스크림 두통'에 대한 연구결과가 발표됐다. 학술지 '두통' 4월호에 발표된 터키 마지트 셀레클레르 박사팀의 연구 결과에 따

르면 편두통 환자의 4분의 3이 아이스크림 두통을 호소하는 것으로 밝혀졌다.

아이스크림 두통은 두피 혈관이 수축하고 혈액 순환이 원활하게 진행되지 않으면서 일시적으로 나타나는 현상. 여름철 아이스크림 소비가 잦아지면서 이와 같은 아이스크림 두통을 호소하는 사람들이 늘고 있다. 셀레클레르 박사팀은 "두통을 막기 위해서는 아이스크림을 너무 빨리 먹거나 너무 많이 먹지 않는 것이 최선의 예방법"이라고 밝혔다.

허윤정 기자