

담당_장휘경

중앙회, 'SIBA 결과보고회' 개최 작품외양 화려하고 멋있어도 맛없으면 팽



대한제과협회의 중앙회에서 지난 11월 9일 'SIBA 결과보고회'를 가졌다. 이번 SIBA 2005에서는 여러 회원들이 개선점에 대해 논의하면서 지역안배가 되어 있지 않아 실력 있는 사람들이 나오지 않는 것에 대해 아쉬움을 나타냈고, 제과는 맛이 중요한데 외양에 치중해서 점수를 매기는 것이 안타까웠다고 지적했다.

그러나 출품작품이 너무 많아 심사할 때 계속 맛을 보다보면 감각이 무디어져 맛에 대한 감각이 없어지는 것이 문제점으로 제시됐다.

그래도 협회는 맛에 40%를 적용하고 나머지 60%에 여러 가지 조항을 적절히 적용함으로써 맛이 없는 작품이 선정되지 않도록 심사규정을 소신껏 정해야 한다는 데 의견을 모았다.

한편 참가자 중에 비회원이 다수 포함되어 있는 것에 대해 회원들이 유감을 표명하는 만큼 다음 SIBA 때는 비회원의 경우 참가하지 못하게 될 확률이 크다.

중앙회 자영업 컨설팅 사업추진 회의

재정경제부 권태신 제2차관 주재로 열린 자영업 컨설팅 사업추진 현황 발표가 11월 23일 오후 2시에 진행됐다.

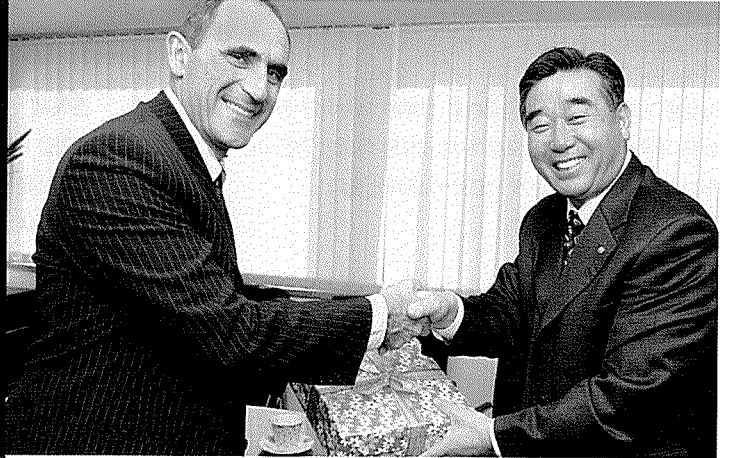
재정경제부 측은 자영업컨설팅 사업추진현황을 보고하고 토의를 하면서 앞으로 컨설팅에 많이 지원할 수 있도록 노력하겠다고 밝히며 회의 말미에는 참여업체의 애로 및 건의사항을 수렴했다.

이때 (사)대한제과협회 중앙회의 정일석 사무총장은 제휴카드 폐지의 당위성을 피력했다. 아울러 제과인들의 교육을 위한 정부예산 지원과 제과협회 내에서 자체적으로 컨설팅을 할 수 있는 예산지원을 요청하고 제과점에서 와인과 삼페인을 판매할 수 있도록 관계부처의 협조도 요구했다. 이에 대해 재경부 권태신 차관은 "충분히 의견을 조율해 관련 부처에 통보하겠다"며 긍정적으로 답변했다.

Prism

중앙회

FRANCE VALRHONA 사장단 중앙회 방문



지난 17일 프랑스에서 초콜릿 전문업체 VALRHONA의 사장인 Jean-Luc GRISOT를 비롯해 아시아와 일본을 아우르는 Pierre TABARIE와 Christophe HENRY가 (사)대한제과협회를 방문했다.

이들은 김영모 협회 회장과 의 대담에서 "중국을 거쳐 왔는데 중국과는 달리 한국의 하늘이 맑고 공기가 맑아 공해가 없는 것처럼 느껴진다"며 한국에 대한 친근감을 나타냈다.

김영모 회장은 "SIBA 2005 때 많은 도움을 주어 고맙다"고 말했고 VALRHONA 측은 "작지만 도움이 되었다니 자랑스럽다"며 "앞으로 한국제과 발전을 위해 한 몫 하겠다"는 의지를 보였다.

그러나 Jean-Luc GRISOT는 "SIBA 2005에 참여했을 때 많은 것을 보지는 못했지만 맛을 개선할 필요가 있다"고 느꼈다며 "그러나 맛보다는 손님에게 어떻게 서비스를 하는 것이 더 좋을지를 고민하는 것이 더 시급하다고 생각한다"고 전했다.

이에 대해 김영모 회장은 "한국이 아직은 과도기적 시기"라며 "이 시기가 지나면 꽤 발전될 것으로 믿는다"고 답했다.

제과발전 전략으로 Christophe HENRY는 "제과 기술자가 자신감을 갖고 손님과의 대화창구가 열리도록 노력하면 큰 발전을 이룰 것"이라고 조언하면서 "기술자가 그 제품을 좋아하면 과감하게 만들어서 권유해보라"고 말하고는 "손님에게 제품의 재료를 말해주면서 왜 이 제품을 만들었는지 얘기한 후 손님으로부터 그 제품을 먹어본 소감을 듣는다면 큰 도움이 될 것"이라고 제안했다. 그리고는 덧붙여서 "아직 프랑스에서도 한국처럼 손님과의 대화창구가 열리지 않아 고심 중"이라고 털어놓았다.