

“ 제과인의 축제 한마당으로 펼쳐지게 될 Siba 2005가 성공적으로 치러지려면 모든 제과인들의 적극적인 참여와 협조가 필요합니다. 무엇보다 제과기술인들의 작품 출품이 원활하게 이루어져야 합니다. ”



“우리 모두 Siba 2005의 주인공이 되어야 합니다.”

지난 1983년에 개최를 시작해 올해로 12번째를 맞는 서울국제빵·과자전시회(이하 Siba 2005)는 창의적이고 예술적인 작품을 제작, 전시하며 여러 가지 제과기술에 대한 기량을 겨루는 장(場)을 만들어 제과 제빵의 품질 향상은 물론 제과업계 미래에 대한 비전을 제시하는 목적을 갖고 2년에 한번 씩 열리는 국제 공인 제과 전시회입니다.

오는 10월 13일부터 16일까지 서울 삼성동 코엑스 대서양홀에서 열리는 Siba 2005의 주요 특징과 내용을 살펴보면 먼저 역대 최대의 출품작을 꼽을 수 있습니다. 전국의 제과기술인들이 최고의 기량을 발휘하여 심혈을 기울여 만든 작품들이 약 1천여 점 전시될 예정입니다. 우리 농산물을 이용한 기능성빵류, 세계 여러 나라의 대표적 빵류, 그랑가또, 프티가또 등 디저트 케이크류, 빵과 과자를 이용한 예술적 작품(빵공예, 케이크공예, 설탕공예, 초콜릿공예, 웨딩케이크류 등)은 제과인의 위상을 높이는 기회를 제공합니다.

둘째, 경연대회를 열어서 그동안 제과기술인들이 갖고 닦은 기량을 겨루는 장(場)을 마련합니다. 프랑스 월드페이스트리컵과 미국 라스베이거스 월드페이스트리챔피언십 한국대표 선발전, 제1회 한국학생제과경연대회, 선물포장대회 등에서 입상한 제과인 모두에게 명예를 드높이는 자리가 될 것으로 기대됩니다.

셋째, 200부스가 넘는 관련업체의 홍보부스를 마련하여 제과 재료와 관련기계업체 등 제과 관련 산업의 현주소를 한 눈에 볼 수 있는 자리입니다. 전시에 참여한 각 업체에서 제품 무료시식 등 다양한 이벤트 행사를 준비하고 있어서 관람객에게 참여의 기쁨과 소중한 정보를 얻는 즐거움을 선사합니다.

넷째, 국제 공인을 받은 Siba 2005는 이웃나라 일본을 비롯해 각 나라에서 창조출품이 예상됩니다. 많은 외국인들이 참관하기로 되어 있어서 세계화에 맞는 국제교류의 기틀을 마련하고, 대한민국을 알리는 홍보의 장(場) 역할을 톡톡히 할 것입니다.

이렇게 제과인의 축제 한마당으로 펼쳐지게 될 Siba 2005가 성공적으로 치러지려면 모든 제과인들의 적극적인 참여와 협조가 필요합니다. 첫째, 무엇보다 제과기술인들의 작품 출품이 원활하게 이루어져야 합니다. 지난 2003년 대회부터 Siba에 보다 많은 제과인들의 참여를 유도하기 위해 상금과 수상인원을 대폭 늘려 입상의 기회가 높아졌습니다. 또 국제대회에 참가하는 기회를 폭넓게 제공함에 따라 이번 대회에 참가하면 한국의 제과기술을 세계에 알리는 주인공이 될 수 있습니다.

둘째, 제과인의 축제에 모든 제과인들이 직접 참관해 최신 제과·제빵의 동향도 살피고 지식을 습득하며 폭넓은 정보 교류의 장(場)으로 활용해야 합니다. Siba 현장만큼 신소재와 신기술 등에 관한 다양한 정보를 한꺼번에 얻을 수 있는 기회도 드뭅니다. 전시장 구석구석까지 꼼꼼히 살펴서 갖가지 아이디어와 기술 정보를 수집, 분석하여 기술 개발과 경영 및 마케팅에 접목시켜 경쟁력을 갖추는 계기로 만들어야 합니다.

끝으로 Siba 2005 행사를 위해 부족한 자금을 지원하는 연관업체 대표님들, 기술 발전을 위해 애쓰는 기술지도위원들, 조금이라도 더 좋은 작품을 출품하려고 구슬땀을 흘리며 노력하는 제과기술인들, 원활한 진행을 위한 준비에 여념이 없는 협회 관계자들에게 심심한 사의를 표하며 성공적인 Siba를 기원합니다.

(사)대한제과협회 기획본부위원장 김 봉 수