

Domestic News News

올해 발렌타인데이 · 화이트데이 시장 전망 ‘요일’ 조건 좋고 ‘실용’ 제품 대세



어느새 다가온 발렌타인데이 준비로 제과업체가 분주하다. 설 연휴가 끝나는 월요일이라는 요일 악재로 매출이 많이 하락했던 지난해 발렌타인데이에 비해 올해는 화요일로 요일 조건이 좋아 매출 상승에 대한 기대감이 피어나고 있다. 주중에 발렌타인데이와 화이트데이가 모두 포함함에 따라 가족뿐 아니라 학교, 직장에서 전할 선물을 챙기는 사람들로 지난해에 비해 매출이 좋아질 것이라는 것이 지배적인 의견이다.

올해 발렌타인데이와 화이트데이 역시 '실속' 구매 성향이 계속 이어질 것으로 보인다. 요즘은 발렌타인데이에 연인에게 실용적인 선물이와 함께 초콜릿을 구색용으로 선물하는 경향이 두드러지면서 초콜릿 제품도 알뜰 구매가 이어지고 있는 것. 강남의 한 유명 제과점에서는 "몇 년 전부터 발렌타인데이에 봉봉 초콜릿 세트 판매가 대부분이어서 올해에도 봉봉 초콜릿만 2만 개 정도 준비하고 있다"고 밝혔다. 특히 최근 들어 발렌타인데이에 가족, 친구, 직장 동료에게 선물하는 '의리 초콜릿'이 자리를 잡아가며 저렴한 봉봉 초콜릿 세트가 많이 팔리고 있기 때문에 봉봉 초콜릿이 발렌타인데이 인기 제품으로 계속 대세를 이룰 것으로 예상되고 있다.

봉봉 초콜릿의 인기가 꾸준히 상승하면서 각 제과점마다 다양한 봉봉 초콜릿을 선보이기 위해 고심 중이다. 발렌타인데이에 특히 봉봉 초콜릿의 생김새가 고객들의 구매 결정에 중요한 영향을 미쳐 사랑을 의미하는 하트 모양 초콜릿이나 아기자기한 모양이 많이 판매되고 있다. 하트 모양에 대한 고객들의 관심이 이어지면서 많은 초콜릿 전문점들에서는 초콜릿을 하트모양으로 만들어 안에 글씨를 쓴 초콜릿 하트 카드를 봉봉 초콜릿과 함께

구성해 올해 발렌타인데이 특별 상품으로 내놨다. 초콜릿 전문점 코코핑크에서는 봉봉 초콜릿과 하트 카드를 함께 담아 구성할 수 있는 전용 패키지까지 갖추어 발렌타인데이 제품을 선보였다. 특히 봉봉초콜릿 제품 가운데 녹차나 홍삼 등 웰빙 제품들이 인기를 얻어 가면서 이번 발렌타인데이에도 웰빙 소재를 담은 초콜릿과 선물용으로 큰 부담이 없는 맛이 강하지 않은 가나슈 제품들이 많이 판매될 것으로 전망됐다. 대구에 위치한 (주) 마듀 문인업 셰프는 "최근 초콜릿에도 웰빙 소재가 각광 받으며 녹차나 홍차를 이용한 부드러운 가나슈 제품들이 인기를 끌고 있다"고 밝히고 "이번 발렌타인데이에도 가나슈 몰드 초콜릿뿐 아니라 원형 초콜릿에 가나슈를 채워 고객들이 직접 눈으로 가나슈를 확인할 수 있는 제품도 많이 준비하고 있다"고 설명했다.

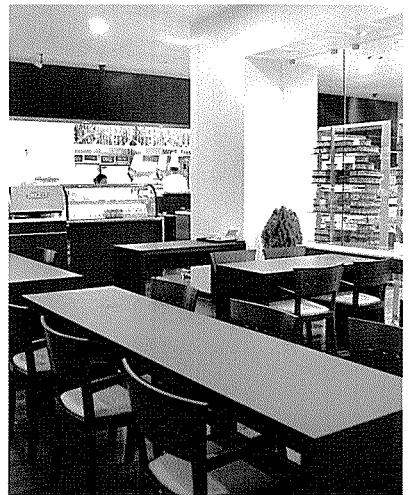
봉봉 초콜릿이 대세를 이루는 가운데 지난해 제과점 특화상품으로 초콜릿 공예와 초콜릿 케이크가 좋은 반응을 얻으면서 올해 발렌타인데이 특별 아이템으로 이들을 준비하는 제과점들도 늘고 있다. 초콜릿 공예 제품들은 객단가가 높은 화이트데이 선물용으로 많이 판매되고 있어 화려하고 거대한 작품들보다 여성 취향에 잘 맞는 아기자기한 모형에 봉봉초콜릿을 붙인 제품이나 초콜릿으로 만든 하트 상자에 봉봉 초콜릿을 담은 제품 등을 많이 준비 중이다. 또 초콜릿 케이크는 실속을 따지는 고객들에게 인기를 얻어가면서 발렌타인데이 느낌을 살린 제품을 만들기 위해 노력하고 있다. 하이몬드과자점 홍상기 셰프는 "올해 발렌타인데이 특별 제품으로 미리 주문하면 원하는 문구를 케이크 안에 넣어주는 상품을 판매할 예정"이라고 밝혔다. 취재_김영주 기자

복합화로 수익구조 개선하고 비수기 극복 베이커리카페, 전문가들이 뽐은 유망 업종

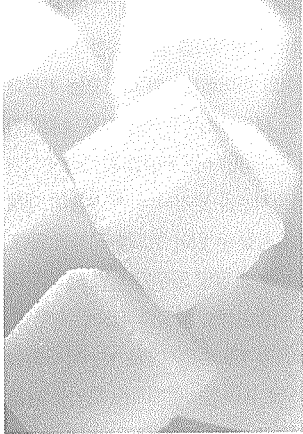
2006년 창업시장에 대한 전망이 여기저기 쏟아져 나오고 있는 가운데 창업 전문가들이 올해 유망 업종 중 하나로 베이커리카페를 꼽아 눈길을 끌고 있다.

몇 년 동안 확산돼온 테이크 아웃 커피점 시장에서 커피만으로도 일정 금액 이상의 수익을 내기 힘들다는 판단에 따라 수익 구조를 극복하고 비수기 영향을 적게 받기 위해서 복합 구성인 베이커리카페로 전환될 것이라고 전망하고 있다. 실제로 지난해에도 많은 커피숍들이 문을 닫고 그 자리를 대신해 베이커리카페가 생겨났다. 또 유명 베이커리 업체들에서도 베이커리카페의 출점을 서두르고 있는 상황이다. 자바씨티 같은 대규모 커피전문점에서도 미국 현지의 레시피를 그대로 살린 베이커리 제품을 판매하는 '푸드 카페'를 신규로 오픈하는 등 올해는 베이커리카페 시장이 더욱 활성화되고 경쟁이 치열해질 것으로 보인다.

창업 전문가들은 베이커리와 카페는 대부분 20~30대 여성이 타킷으로 고객층이 같아 합쳐지는 것이 자연스러운 일이며 불황일수록 한 가지 상품으로 매출이 충분하지 않기 때문에 복합 현상이 일어나 베이커리카페가 더욱 활성화 될 것이라고 설명한다. 베이커리와 커피, 음료라는 잘 어울리는 상품을 혼합한 베이커리카페는 올해 외식 트렌드인 '복합화'의 가장 대표적 모델로 손꼽히고 있다. 취재_김영주 기자



원당 가격 상승으로 가격 조정
설탕 가격 10%대 인상



설탕 가격이 5년만에 인상됐다 지난 1월 6일 CJ(주)에서 설탕 출고 가격을 9.5% 인상한다고 발표하는데 이어 삼양사, 대한제당에서도 모두 설탕 가격을 인상했다. 각 업체에서 9.5%선에서 설탕 값을 인상함에 따라 정백당 1kg 한 봉지의 공장 출고 가격이 이달부터 704원에서 771원으로 올랐다.

제당회사들은 설탕의 원재료인 원당 가격이 2배 이상 올랐고 유가 상승으로 인한 운임비 상승을 이번 가

격 인상의 이유로 밝혔다. CJ(주)에서는 중국과 인도 등지에서 원당의 소비가 급증하면서 원당 가격이 파운드당 14.5센트를 기록해 지난해 같은 기간에 비해 66% 인상 돼 10년 만에 최고치를 기록했다고 설명했다. 또 지난해 미국을 강타한 허리케인으로 설탕 재고가 감소한 데다 국제 유가도 고공 행진을 계속하면서 국제 설탕 가격도 계속 상승하고 있는 상황이다.

CJ(주)가 설탕 가격 인상에 나서자 삼양사와 대한제당도 같은 이유로 설탕 가격을 9.5% 선에서 함께 인상했다. 삼양사는 지난 1월 16일자로 가격 인상을 단행해 관련 업체에 공문을 내려 보낸 상태이며 대한제당도 1월 12일부터 순차적으로 가격을 조정해 17일자로 전체 가격 인상을 확정했다. 설탕 생산 모든 업체에서 가격을 인상함에 따라 설탕 사용량이 많은 제과업계는 큰 타격을 받게 됐다. 이미 공장 출고 가격이 오른 상태로 설 연휴가 끝나는 2월부터 소비자 가격도 올라 제과업계에서도 재료 원가 부담이 증가할 것으로 보인다.

한편 설탕 가격 인상 등으로 생활필수품 가격이 들쭉날쭉이 있는 가운데 공정거래위원회에서 밀가루와 설탕 가격에 대한 담합 여부를 조사하고 있는 것으로 알려졌다. 공정거래위원회는 아직 조사 여부, 진행 상황 등에 대해서는 알려줄 수 없다는 입장을 밝혀 밀가루와 설탕에 대한 담합 여부 결과에 관심이 이어지고 있다.

취재_김영주 기자



그린하우스·파리바게뜨 등 인기 몰이

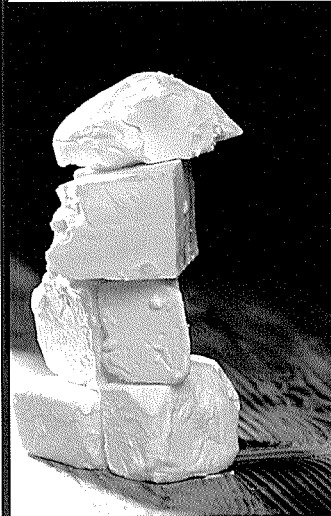
식이섬유빵, 체험단 모집 프로모션 활발

식이섬유빵을 취급하는 제과점에서 식이섬유 체험단을 활용한 프로모션을 활발하게 진행하며 소비자들에게 좋은 반응을 얻고 있다. 식이섬유 체험단은 체험단으로 활동하는 고객들에게 식이섬유빵을 무상으로 제공해 효과를 직접 체험하게 함으로써 고객들의 입소문을 통해 제품을 홍보하는 취지에서 시작했다. 전제품을 식이섬유 밀가루로 판매하고 있는 그린하우스에서는 이미 2~3번의 체험단 프로모션을 진행해서 고객들에게 식이섬유빵을 각인시키는데 성공했고 지난해 식이섬유빵을 처음 선보이기 시작한 파리바게뜨도 식이섬유 체험단을 대대적으로 모집하며 홍보에 나섰다. 식이섬유빵 체험단은 식이섬유 밀가루를 판매하고 있는 한국·동아제분(주)에서 기획한 프로모션으로 식이섬유 밀가루를 사용하는 제과점에서 체험단 프로모션을 진행하고자 할 경우 체험단 모집에 필요한 자세한 자료를 제공하고 있다. 정보를 받은 제과점은 자유롭게 빵을 생산·판매하며 고객 반응을 체크하게 된다. 취재_김영주 기자

Prism

트랜스지방 함량 낮춘 유지 제품 속속 출시

제과업계 트랜스지방 활발한 대처 움직임



지난해 봄부터 트랜스지방의 위해성이 부각되면서 이에 대처하기 위해 활발한 움직임을 보이고 있다. 학계 일부에서는 트랜스지방의 위해성에 관한 논란이 여전히 계속되고 있지만 대체로 트랜스지방이 우리 몸에 '해롭다'는 쪽으로 의견이 모아지는 추세다.

트랜스지방은 액체 상태의 식물성 유지를 고체 상태로 만드는 과정에서 유익한 지방산들이 변해서 만들어지는 물질이다. 고체 유지는 웬만해선 변질되지 않고 흘러내리지 않는다. 게다가 값도 저렴해 널리 애용되고 있지만 고체 유지에 함유된 트랜스지방이 필수지방산을 파괴하고 나쁜 콜레스테롤을 증가시킨다고 알려져 있다.

트랜스지방의 표적이 되고 있는 마가린, 쇼트닝 생산업체들은 국내에서 트랜스지방 논란이 표면화되기 전인 2000년 경부터 트랜스지방 함량을 대폭 낮춘 유지를 생산하기 위한 준비에 착수해왔다. 동서유지 관계자에 따르면 "불과 2003년까지만 해도 트랜스지방에 대한 이해와 인식 부족으로 많은 어려움을 겪었지만 지난해 5월 트랜스지방의 위해성을 경고하는 TV 프로그램이 방영되면서 트랜스지방에 대한 관심이 급물살을 타게 됐고 양산제과업체, 프랜차이즈 제과점 등을 중심으로 '저(低) 트랜스지방' 제품에 대한 수요가 급격히 증가했다"고 밝히며 "자영제과점들도 서서히 교체 움직임을 보이고 있다"고 덧붙였다. 이에 따라 유지 생산업체들은 경화 과정을 대체하고 저온탈취 공법, 원료 배합 변경 등을 통해 기존의 마가린, 쇼트닝과 물성이 거의 동일하면서 트랜스지방 함량을 최소화한 제품을 앞 다퉈 출시하고 있다.

트랜스지방에 대한 고객들의 관심이 높아짐에 따라 트랜스지방이 적은 유지 제품으로 바꾸기 위한 움직임이 서서히 일고 있다. 유지 제품은 제품의 맛과 풍미에 큰 영향을 미치는 데다 약간의 원가 상승에 대한 부담 때문에 망설이는 경우가 적지 않다. 하지만 트랜스지방이 좋고 나쁨을 떠나서 트랜스지방에 대한 소비자들의 부정적인 인식이 높아진 만큼 프랜차이즈업계는 이미 저(低) 트랜스지방 유지로 대체를 준비하는 것으로 알려지고 있어 자영제과점의 적극적인 대처가 절실히 필요한 때다.

취재_정술이 기자

Domestic News News

새해 바뀌는 식품관련 규정 알아두세요!

원재료 · 첨가물 표시 의무화 등 기준 강화

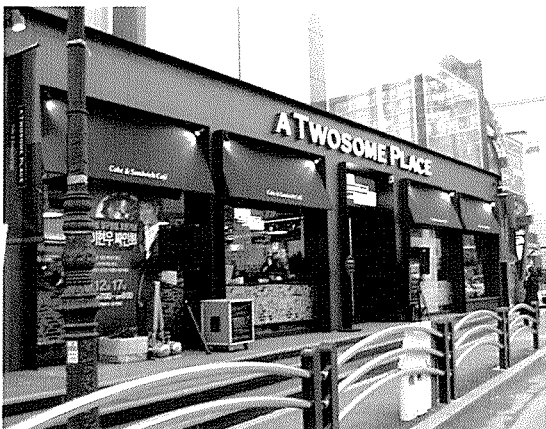
새해부터는 식품의 표시기준과 건강기능식품 위탁 제조 요건이 까다로워진다. 또 농산물의 안전한 관리를 위한 우수농산물관리제도(GAP)와 농산물이력추적관리제도가 도입되며 원산지 표시도 강화될 예정이다. 특히 오는 9월 8일부터는 모든 원재료와 식품 첨가물의 명칭을 표기하고 완제품에 5%이하로 첨가된 재료에 대해서만 대체 조항을 두고 있다. 식품위생법 시행령 제7조 제1호의 규정에 의한 식품제조 · 가공업과 제7조 제2호의 규정에 의한 즉석판매제조 · 가공업 신고를 한 업체에서 제조 · 가공하는 식품 등을 표시 대상으로 규정하고 있는데 일반 자영 제과점은 위 조항의 표시대상에 해당되지 않으므로 시행 의무대상이 아니다. 한편 영업자의 자율에 맡겨졌던 병과류 제조일도 정확히 표기하도록 의무화 하고 표시 대상 업체에서 생산하는 식빵과 빵 제품뿐 아니라 케이크나 도넛, 건과류, 초콜릿 및 캔디, 잼 등으로 확대하기로 결정됐다. 취재_정슬이 기자

(주)마두 프랜차이즈 사업 확장

본격적인 양과자 전문점 · 베이커리 전개

양과자 전문점으로 출발한 (주)마두(대표 이효희)가 본격적인 프랜차이즈 사업에 뛰어들었다. 대구 1호점을 시작으로 지점을 개설하기 시작한 (주)마두는 최근 2년 동안 경상남북도든 물론이고 충남대학교점, 충청도 등지로 세를 펼쳐 41개의 대리점을 갖춘 프랜차이즈로 성장했다. 기술인 출신 이효희 대표는 '높은 품질, 낮은 가격'의 제품을 제공하는 케이크 카페를 시작으로 베이커리 전문점을 전개하고 있다. (주)마두는 최근 케이크 하우스와 베이커리 사업을 나누고 활발하게 사업을 확장해 나갈 예정으로 "1월 24일 제42호 구미점 오픈을 시작으로 2006년 한 해 동안 80개 점포를 오픈하는 것이 목표"라고 밝혔다. 취재_박소희 기자

● 문의 : 홈페이지 www.madiu.com



Prism

제과점과 영업 형태 달라 허가 받아야

소분허가 없이 사탕 포장 판매 불가능



제과점에서 벌크 사탕을 재포장해서 판매할 경우 소분허가를 받아야 한다. 발렌타인데이와 화이트데이가 다가오는 가운데 사탕을 재포장해서 판매할 경우 소분허가 없이 판매하면 식품위생법 시행령에 의거해 행정처분을 받거나 위반 사항에 대해 고발 조치될 수 있어 주의를 요하고 있다. 구청 소분업 담당 공무원의 법 해석에 따르면 식품위생법 시행령 7조에 '식품 또는 식품첨가물의 완제품을 나누어 유통을 목적으로 재포장 · 판매하는 영업을 소분업'이라고 따로 규정하고 있기 때문에 제과점에서 소분업 허가 없이 사탕을 재포장해서 판매하는 것이 식품법에 위배되며 이를 어겼을 경우엔 행정처분이나 과태료가 부과된다.

제과점영업은 식품접객업에 속한 영업형태로 사탕을 재포장해서 판매할 경우 소분허가를 받아야 한다. 소분업 허가는 일정한 작업공간과 작업시설을 갖추고 구청 민원실에 신청하면 바로 받을 수 있다. 작업 공간과 작업 시설은 규정으로 따로 있지 않기 때문에 소분 작업이 가능한 독립공간과 작업대 등이 갖춰져 있으면 신청 가능하다.

소분업 허가는 제품 설명이 붙어있는 완제품 상태로 포장된 사탕 제품을 팔 경우에는 해당되지 않지만 사탕을 벌크 단위로 구입해 바구니나 다른 용기에 재포장하려면 반드시 필요하다. 소분업 허가를 받고 사탕을 재포장해서 판매할 때도 제품 설명서를 함께 부착해야 한다. 취재_김영주 기자

관련법규 - 식품위생법 시행령 구조

영업 종류

5. 식품소분 · 판매업

가. 식품소분업 : 보건복지부령이 정하는 식품 또는 식품첨가물의 완제품을 나누어 유통을 목적으로 재포장 · 판매하는 영업

청계천 복원으로 종로2가 상권 급부상

청계천 일대 베이커리카페 진출 러시

청계천 복원과 함께 청계천과 종로를 잇는 관철동 부근이 강북 지역의 새로운 상권으로 주목받고 있다. 종로의 뒷골목쯤으로 여겨졌던 종로2가 관철동 부근이 청계천의 성공적인 복원과 함께 종로와 청계천을 잇는 다리 역할을 하면서 급부상하게 된 것.

청계천 복원이 마무리되던 지난해 12월 때 맞춰 던킨도너츠가 카페형 매장을 오픈한 데 이어 12월에는 녹차 테마카페 '설록 티하우스 4호점'이, 2층 85평 규모로 문을 열었다. 또 인근에 베이커리카페 투썸플레이스가 내달 오픈을 목표로 마무리 공사를 진행하는 등 베이커리 관련 점포가 속속 들어서고 있다. 청계천 복원을 계기로 그동안 상권을 지키고 있던 노래방, PC방 등 업종은 점점 어려워지는 반면 패션, 화장품, 외식업체가 앞다퉈 진출하면서 상권이 커지면 커질수록 종로 2가 관철동 일대는 '만남의 장소' 혹은 '잠시 쉬어가는 곳'으로서 베이커리카페의 약진이 계속될 것으로 보인다. 취재_정슬이 기자

매장 분위기 살려주는 '뮤직 매니저'

크라운베이커리 맞춤형 음악 서비스 실시

크라운베이커리는 디지털 음악 서비스 회사 '블루코드'와 오프라인 매장 배경음악 서비스인 '뮤직매니저'에 대한 공급 계약을 체결했다. 이로써 크라운 베이커리는 전국 오프라인 매장에 블루코드가 보유한 60만 곡의 음원 가운데 장르별, 감성별, 시간대별, 날씨별로 구분된 음악을 온라인으로 제공받아 매장 분위기에 맞춰 배경음악으로 선곡할 수 있게 됐다. 크라운베이커리 관계자는 "매장 분위기를 최대한 살릴 수 있도록 경쾌한 재즈를 중심으로 클래식을 가미한 맞춤형 음악을 제공할 계획"이라고 밝혔다.

지난해 저작권법이 강화되면서 매장에서 제공할 음악에 대해 라디오 방송을 제외하고는 모두 저작권자의 허락을 받아야 할 실정이다. 음반 서비스 시장은 현재 인터넷상의 저작권 침해 단속에서 오프라인 매장까지 단속이 확대 될 것으로 보여 매장음악 서비스 시장은 더욱 확대될 전망이다.

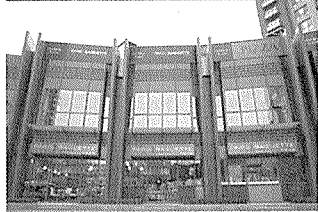
취재_박소희 기자

파리바게뜨 중국 8·9호점 오픈

중국 베이징 베이커리 시장 성공 진출



SPC(회장 허영인) 그룹의 대표 브랜드 파리바게뜨(대표 조상호)는 지난 2005년 12월 18일 중국 베이징에 파리바게뜨 8·9호점을 동시에 오픈했다.



파리바게뜨는 2004년 상하이 구 베이(古北) 1호점 오픈을 시작으로 상하이 7개와 베이징 2개 등 모두 9개의 점포를 오픈했다. 파리바게뜨의 한 관계자는 "중국 현지의 파리바게뜨는 상하이 한국 교민은 물론이고 중국인 입맛에

맞는 빵과 케이크로 빠른 시간에 중국 베이커리 시장을 장악하는 등 효과적인 두각을 나타내면서 중국 대표 브랜드로 성장하고 있다"고 밝혔다.

취재_박소희 기자

저온숙성빵·햄버거빵 라인 각각 위생안전성 입증

신라명과·샤니 HACCP 지정

(주)신라명과와 (주)샤니가 각각 저온숙성빵과 햄버거용빵 생산라인에서 업계 최초로 식품의약품안전청이 승인하는 식품위해요소중점관리기준 'HACCP 업소' 지정을 받았다. 저온숙성빵



라인으로 업계 최초로 HACCP 승인을 받은 (주)신라명과 관계자는 이번 HACCP 지정에 대해 "오랜 기간 시설을 개선하고 위생 및 안전관리에 최선을 다했다"면서 "이번 HACCP 지정을 계기로 안전한 제품 생산을 위해 베이커리 업계에서 선도적인 역할을 다 하겠다"는 의미를 밝혔다.

(주)샤니 성남공장의 햄버거용빵 생산라인은 국내 양산 빵 업계 최초로 HACCP 지정승인을 받았다. (주)샤니 마케팅팀 정덕수 차장은 "롯데리아, 버거킹, KFC, 파파이스 등 유명 패스트푸드 전문점을 비롯해 대형 할인마트, 핫도그 전문점 등 하루 평균 40만 개 이상 판매되는 햄버거빵을 더욱 위생적이고 안전한 환경에서 공급할 수 있게 됐다"는 지정의미를 밝혔다.

(주)샤니는 이번 HACCP 지정을 시작으로 성남공장의 식빵 생산라인을 비롯한 호남·영남 공장 등 전 사업장에 HACCP 지정 승인을 목표로 올해 50억 원 이상을 투자해 시설을 보완해 나갈 계획이다.

HACCP란 원재료 생산부터 제조·가공·보존·유통 단계를 거쳐 최종 소비자가 음식을 섭취하기 전까지 식품 생산의 모든 단계에서 위해 요소 발생 가능성이 높은 '중점 관리 요소'를 결정해 자주적이고 효율적으로 해당 위해요소를 관리하고 식품의 안전성을 확보하기 위한 과학적인 위생관리체계다. HACCP 해당 사업장은 물론이고 원재료를 납품하는 협력업체까지 위생 점검을 완료해 평가한 다음 등급을 나눠 관리하고 있다.

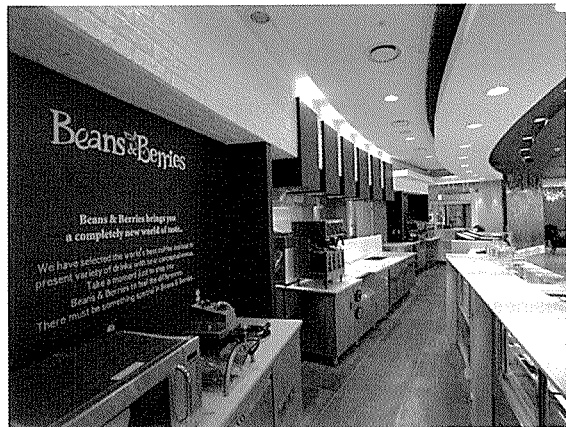
식품의약품안전청은 식품안전사고를 사전에 예방하고 식품위생의 수준을 향상시킬 목적으로 2006년 12월부터 위해(危害) 발생 우려가 높은 식품을 HACCP 의무 적용 식품으로 선정하고 연 매출액과 종업원 수를 따져 HACCP 지정을 의무 적용토록 할 방침이다.

취재_박소희 기자

순수 국내 브랜드 빈스 앤 베리스

(주)한화유통 델리 카페 사업진출

갤러리아 백화점을 운영하고 있는 (주)한화유통이 서울 여의도 63빌딩에 커피 전문점 빈스 앤 베리스(Beans & Berries)를 오픈하면서 본격적으로 식품·음료 시장에 진출했다. 지난 1월 21일 문을 연 빈스 앤 베리스는 원두를 뜻하는 'Beans'와 딸기류를 뜻하는 'Berries'의 합성어로 도심에서 만나는 맛있고 편안한 휴식공간을 의미한다. 빈스 앤 베리스는 순수 국내 브랜드로서 친환경·웰빙을 고려한 델리 카페이다. 이탈리아에서 직접 로스팅한 아라비카 커피 외에도 차(茶), 주스 등 50여 종류의 음료와 빵·케이크·샌드위치 등 베이커리 메뉴, 샐러드와 수프 등 갖가지 델리 메뉴를 선보인다. 음료 외의 메뉴는 갤러리아 명품관 내 식품관에 입점한 '고메 엠포리움'으로부터 신선한 친환경 원료를 매일 공급받아 직접 만들고 빵과 케이크는 '상드미'와 '한스케이크'로부터 납품 받고 있다. 빈스 앤 베리스 1호점은 지역밀착형 고객관리와 조기 시장 진입, 브랜드 인지도 제고에 주력할 계획이다. 취재_정슬이 기자



Domestic News News

제과점·기술인 모임 위한 지원 나서

(주)제원인터내쇼날 무료 세미나 실시

(주)제원인터내쇼날은 개인 제과점과 기술인 모임을 위한 무료 세미나 신청·실시한다. 그동안 자사 제품을 취급하는 재료상이나 거래처를 중심으로 세미나를 진행해온 (주)제원인터내쇼날은 최근 홈페이지 개선을 계기로 좀 더 적극적으로 무료 세미나를 개최하기로 결정하고 홍보에 나섰다. 제과인들이 자신이 가진 기술을 업그레이드할 수 있도록 지원하고 (주)제원인터내쇼날 제품도 홍보할 수 있는 일석이조의 효과의 기대하고 있다. 크라프트사(社)와 브와롱·카카오바리·파티스 프랑사사(社)등 (주)제원인터내쇼날에서 취급하는 원부재료를 이용한 제품에 한해 (주)제원인터내쇼날 홈페이지 상의 세미나 신청란에 접수하거나 영업부로 직접 전화 접수할 수 있다.

문의 02)998-5858, 홈페이지 www.jewon1986.com 취재_정슬이 기자

유럽 최대의 제과·제빵 전시회 핫이슈

iba 2006 메인이벤트 국제제과·제빵대회 개최



2006년 10월 3일부터 9일까지 일주일 동안 독일 뮌헨에서 개최되는 iba(International Trade Fair World Market for Bakery) 2006 현장에서 국제제과·제빵기술대회가 개최된다. 지난해 12월 독일제과협회에 따르면 유럽 최대 규모를 자랑하는 iba의 메인이벤트로 제과·제빵을 아우르는 세계 수준의 기술대회가 개최될 예정이다. 이번 대회는 나라마다 2명의 선수가 한 팀을 이뤄 오전 8시부터 오후 4시까지 제과와 제빵 부문으로 나눠 경연을 치르고 제과·제빵 기기의 선진국답게 경기부스는 최고의 설비와 시설을 갖추게 된다. 독일제과협회는 국제제과·제빵대회를 세계적인 대회로 키워내기 위해 국가대표 참가선수를 위한 왕복 항공 및 3일 동안의 숙박 경비 일체를 부담하는 등 지원을 아끼지 않을 계획이다.

취재_정슬이 기자

취재_정슬이 기자



Prism

세계 식품관련 전문 비즈니스의 장(場)

푸드앤호텔코리아 2006 기자간담회 개최



지난 1월 17일 서울 삼성동 코엑스 인터컨티넨탈호텔에서 푸드 앤 호텔 코리아 2006 기자간담회가 열렸다. 오는 3월 21일부터 23일까지 사흘에 걸쳐 코엑스 컨벤션홀에서 개최되는 푸드 앤 호텔 코리아(Food & Hotel KOREA) 2006은 올해로 4회째를 맞이하는 국내 유일의 국제 식품 전문 비즈니스 전시회로서 국내에서 처음 접하는 식품을 소개하는 동시에 세계 식품 트렌드를 반영한 식품 및 식품 첨가물, 제과·제빵 원부재료 및 기기, 와인 및 주류, 주방 기기 등을 전시한다.

주최자인 KEM 김성준 회장의 인사말로 시작된 이날 간담회는 '올 월드 익스비전즈(ALL WORLD EXHIBITIONS)' 폴 마치(Paul March) 대표, 미국·프랑스·호주·중국 상무관의 자국 참가 업체와 전시품목 소개로 이어졌다. 특히 올해는 미국, 호주 등지의 친환경·유기농 제품이 대거 선보이고, 지난해에 이어 프랑스, 칠레, 오스트리아 등 수많은 참가국들이 푸드 앤 호텔 코리아 2006의 메인 행사 가운데 하나인 '와인코리아 2006'을 통해 자국의 와인을 앞 다퉈 소개할 계획이다.

제과·제빵 원부재료에 있어서는 지난해 전시회에서 좋은 반응을 얻은 벨기에 까페 타스(CAFE TASSE)사(社)의 원두 초콜릿을 비롯해 레 델리스 델레젤사(社)와 로슈포르 쇼콜라티에사(社)의 트뤼플 초콜릿 등 초콜릿 관련 제품이 다채롭게 소개된다. 또 오스트리아 콩피즈리&디저트사(社)의 고급 냉동 생지 케이크를 비롯한 냉동 생지 제품도 만나볼 수 있다. 올 월드 익스비전즈의 한국 회원인 KEM이 주최하고 (사)대한제과협회 등 20여 단체가 후원하는 푸드 앤 호텔 코리아는 관련업계 종사자로 입장을 제한하는 전문 전시임에도 불구하고 지난해 3월 3일간의 전시기간 동안 무려 6천 5백 명의 관람객이 전시장을 찾아 관련업계의 이목을 집중시켰다.

문의 02)569-5004, 홈페이지 http://www.fhko.com

취재_정슬이 기자

국내 식품업계 최대 규모 비즈니스 축제

제24회 서울국제식품전 3월 개최

오는 2006년 3월 21일부터 24일까지 4일 동안 일산 KINTEX(한국국제전시장)에서 제24회 서울국제식품전(Seoul Food 2006)이 개최될 예정이다. 이 전시회는 대한무역투자진흥공사(KOTRA)와 한국식품공업협회가 공동으로 주최하는 국내 최대 규모의 식품관련 행사로서 UFI(국제박람회연맹) 인증을 받은 국제 전시회다. 전시회 기간 중에는 식품의약품안전청이 주관하는 '식품 안전의 날' 행사를 비롯해 각국 대사관이 후원하고 해외 무역진흥기관이 지원하는 '국가관'을 따로 마련한다. 3월 21일부터 22일까지 2일 동안은 비즈니스 데이(Business Day)로 정해 일반 관람객들의 출입을 통제하고 실질적인 비즈니스 상담 성과를 높일 계획이다. 서울국제식품전 전시 품목으로는 식품 및 식품첨가물, 제과제빵 관련업체, 주류·음료, 식품가공기기, 식품포장기계, 호텔·주방용기기 등이 있으며, 참가를 희망하는 업체는 서울국제식품전 인터넷 홈페이지(www.seoulfood.or.kr)에 등록하면 된다. 취재_박소희 기자

제과제빵교육기관 정규반 모집

전문 기술인 양성 커리큘럼 강화

국내 80여 개의 제과제빵 교육기관에서 1월부터 3월까지 2006년도 정규반을 모집한다. 정규반은 대부분 6개월에서 1년 과정으로 이뤄지며 제과제빵 전반에 관한 기본부터 고급과정까지 체계적인 교육을 실시한다. 수강생에게는 제과제빵 관련 자격증 획득은 물론 관련 대학 진학과 취업을 알선하고 각종 기술대회 출전 자격이 주어지는 등 다양한 혜택이 주어진다.

이밖에도 교육기관마다 해외 유명 강사 초청 세미나, 해외기술연수, 유명 제과점 견학 등 제과제빵에 관련한 다양한 커리큘럼이 마련돼 있다. 오는 3월 일제히 입학식을 갖고 본격적인 수업에 들어가는 교육기관들은 제과제빵에 대한 일반인들의 관심이 높아지고 업계 기술이 향상됨에 따라 새로운 커리큘럼 마련을 위해 절치부심하고 있다. 취재_박소희 기자

부산 연산국제제과제빵학원 · 서흥원케이크디자인학원

사랑의 케이크 만들기 불우이웃돕기행사



부산 연산국제제과제빵학원 · 서흥원케이크디자인학원(원장 서흥원)은 2005년 12월 23일부터 24일까지 이틀 동안 '사랑의 케이크 만들기 불우이웃돕기 행사'를 실시했다. 올해로 5회째를 맞는 이번 행사는 학생들의 기술력 향상을 도모하고 케이크와 쿠키를 직접 만들어 판매한 수익금 전액을 불우이웃돕기에 기부하는 뜻 깊은 행사다. 351명의 학생과 전원이 이번 행사에 참가해 행사 수익금 282만 2천500원을 연세구청 사회복지과에 소년소녀가장돕기를 위한 기금으로 기탁했다. 또한 학생이 직접 만든 케이크와 빵, 쿠키 등 390만 원 상당의 제품을 사회복지법인 새길공동체 여성쉼터와 (재)영원한도움의성모회 '아이들의 집'에 전달했다. 서흥원 원장은 "앞으로도 매년 연말연시에 어렵고 소외된 이웃을 위해 꾸준히 행사를 진행할 예정"이라며 훈훈한 소식을 전했다. 취재_박소희 기자

제12회 한국제과기능장협회 정기세미나

발렌타인데이 & 경영세미나 개최



한국제과기능장협회(회장 유현식)는 1월 18일 한국제과학교에서 발렌타인데이를 겨냥한 제품 세미나와 경영세미나를 개최했다. 이날 세미나는 한국제과기능장협회가 주관하고 (주)삼양 웰푸드와 (주)삼양사가 후원하는 행사로 제과점 경영과 제과업계의 현실, 한국과 일본의 생산성 비교 및 일본의 높은 생산성 원인 분석을 주제로 김봉수 제과기능장의 강의와 발렌타인데이를 앞두고 '사랑'을 주제로 한 제품을 실연하는 세미나가 열렸다. 이날 세미나에서는 최인호 제과기능장의 '초콜릿 공예', 정병창 제과기능장의 '데코레이션 케이크' 실연에 이어 최문성 제과기능장의 '봉봉 초콜릿' 제품 실연이 이어졌다. 취재_박소희 기자

가 후원하는 행사로 제과점 경영과 제과업계의 현실, 한국과 일본의 생산성 비교 및 일본의 높은 생산성 원인 분석을 주제로 김봉수 제과기능장의 강의와 발렌타인데이를 앞두고 '사랑'을 주제로 한 제품을 실연하는 세미나가 열렸다. 이날 세미나에서는 최인호 제과기능장의 '초콜릿 공예', 정병창 제과기능장의 '데코레이션 케이크' 실연에 이어 최문성 제과기능장의 '봉봉 초콜릿' 제품 실연이 이어졌다. 취재_박소희 기자

크리스마스 결산 및 비대위 활동 경과보고

올해 첫 과기회 정기모임 개최



지난 1월 17일 (주)베이커플러스 세미나실에서 2006년도 제1차 한국제과기술경영연구협의회(회장 최원도) 정기모임이 열렸다. 모두 33명의 회원이 참석한 가운데 열린 이날 모임에서 2005년 크리스마스 시장에서의

자영제과점 판매 부진에 대한 원인을 분석하고 '이동통신사 제휴카드 폐지' 등 마케팅과 관련한 다양한 토론의 시간을 가졌다. 과기회 회원들은 "크리스마스 판매 부진에 대한 방안으로 서비스와 제품의 차별화를 비롯한 새로운 마케팅 전략이 필요하다"고 입을 모았고, 요즘 제과인의 가장 큰 화두라 할 수 있는 '이동통신사 제휴카드폐지 및 생존권보호 제과인 비상대책위원회'의 효과적 활동방안에 대한 활발한 건의가 이어졌다. 취재_박소희 기자



신(新) 교수방법 및 지역특산물 개발 프로젝트

수원여대 황윤경 교수 '교육협의회장상' 수상

지난 2005년 12월 15일 수원여자대학 제과제빵과 황윤경 교수가 대전 대덕대학에서 열린 전국전문대학 교수학습연구대회에서 'Action Learning을 적용한 제과제빵 신제품 개발 교수모형'으로 '전국전문대학교육협의회회장상'을 수상했다. 이 대회는 한국직업능력개발원과 교육인적자원부가 2002년부터 매년 전문대학의 직업교육 효과성 제고 및 내실화를 다지기 위해 명실공히 전문대학 교수학습 역량을 진단할 수 있는 최고 권위의 대회로 인정받고 있다. 황윤경 교수의 교수모형은 최근 기업체에서 문제해결과 조직원들의 학습역량 강화를 위해 활용되고 있는 'Action Learning' 개념을 수업에 도입했다는 점과 화성시와 연계해 진행한 '지역특산물을 이용한 신제품 개발' 프로젝트를 통해 관·학·산 연계 모델을 보여줬다는 점에서 높은 평가를 받았다. 특히 역대 대회 수상작 중 제과제빵 분야는 황윤경 교수가 최초로 수상하는 영광을 차지했다. 취재_강정은 기자