News Domestic News

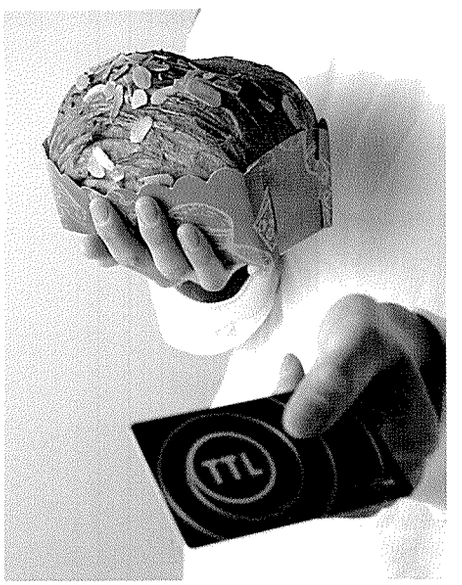
자영제과점과 SK텔레콤 · (주)큐앤에스 협의 박차

자영제과점 제휴카드 사업 현재진행형

(사)대한제과협회 중앙회(이하 중앙회)는 SK텔레콤과의 멤버십카드 제휴 추진에 박차를 가하고 있다. 중앙회는 3월 13일까지 1차 모집에서 제휴를 희망한 340개 회원업소를 비롯해 2, 3차에 걸친 추가 접수까지 최종 887개 업소의 명단을 (주)큐앤에스에 전달했다.

지난해 6월 발족한 '이동통신사 제휴카드 폐지 및 생존권 보호 비상대책위원회(이하 비대위)'가 SK텔레콤, 프랜차이즈 3사와 제휴카드 문제해결에 대한 합의를 이룬 지 3개월여 시간이 경과했다. 협약에 따라 이미 지난 3월 1일부터 프랜차이즈 제과점은 모든 제휴카드 고객들에게 10%의 할인혜택만을 적용하고 있다. (사)대한제과협회 중앙회가 비대위 업무를 이어받아 SK텔레콤의 제휴카드 업무를 맡고 있는 마케팅 협력업체 (주)큐앤에스와 수차례 미팅을 갖고 자영제과점의 제휴카드 가맹에 관한 논의를 이어가고 있다.

일부 지회 · 지부의 제휴카드 가맹 홍보 과정에서 신청과 동시에 곧바로 10%의 제휴카드 할인 서비스를 제공할 수 있다고 잘못 알려지는 바람에 혼돈을 빚기도 했다. (주)큐앤에스는 간단한 실사작업을 통해 SK텔레콤이 규정한 제휴기준에 맞는 제과점을 우선적으로 선발한 다음 6~8개월 동안 테스트 마케팅을 진행한다는 입장이다. 가입 희망 업체에 대한 실사는 비단 자영제과점뿐 아니라 SK와 제휴를 희망하는 모든 업체에 실시하고 있다고는 하지만 자칫 규모가 큰 제과점만 선정될 수 있어 영세한 제과점에 불리한 조건이 될 가능성이 커 중앙회는 지속적으로 이에 대한 반대 의사를 표명하고 있다.



(주)큐앤에스는 "4월 말까지 테스트 마케팅 대상 업소 선정을 완료할 계획이며 선정 방법, 기간에 대해서는 SK측과 협의를 진행하고 있다"고 밝혀왔다. 이에 중앙회는 SK텔레콤과 (주)큐앤에스에 "테스트 마케팅이 반드시 필요하다면 테스트 마케팅 기간을 2~3개월로 최소화하고 테스트 마케팅 대상자 선정을 임의 추출로 할 것"을 거듭 촉구하고 있다. 테스트 기간이 길어지면 길어질수록 나머지 신청자들에 대한 적용이 그만큼 늦어질 수밖에 없는 까닭에서다.

현재 테스트 대상자 선정을 위한 신청은 최종 마감이 된 상태다. 당분간 더 이상 추가 신청을 받지 않고 테스트 마케팅 작업이 끝난 이후에 다시 신청을 받는다. 중앙회는 SK텔레콤과 (주)큐앤에스와의 잇따른 협상에서 좀 더 유리한 조건을 확보하기 위해 총력을 기울이고 있으며 마케팅 기간과 선정 방법 등이 결정되는 대로 각 지회 · 지부와 월간 〈베이커리〉 지면을 통해 공지할 예정이다. 취재_정솔이 기자

고인, 제과업계 품질 혁명 주인공

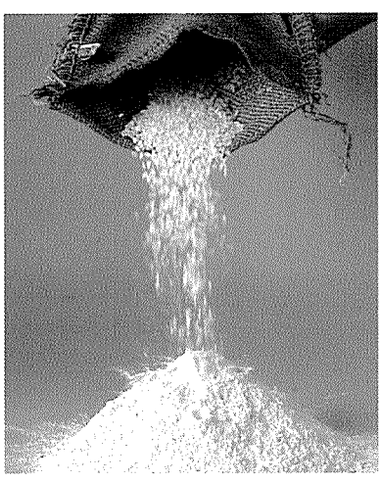
김지정 전 고려당 대표 별세

김지정 제2대 한국제과학교 이사장이 지난 4월 13일 숙환으로 별세했다. 향년 62세.

서울대학교 경제학과를 졸업한 고인은 고려스낵식품 대표이사를 거쳐 고려당에서 탁월한 제품감각과 영업능력으로 국내 제과업계의 질을 업그레이드시킨 주인공이다. 1992년에는 제2대 한국제과학교 이사장에 취임해 제과학교 발전에 이바지 했으며 1995년부터 엑소후레쉬 공동대표이사로 근무했다.

발인은 지난 4월 15일 삼성서울병원에서 치러졌다.

취재_박소희 기자



태평양물산 · 대두식품 · 순쌀나라 연구 사업자 선정

농림부 쌀 소비 활성화 프로젝트 추진

농림부는 본격적인 쌀 수입을 앞두고 국산 쌀 소비를 장려하기 위해 '쌀을 이용한 고품질 베이커리 신제품 개발' 프로젝트를 발표했다. 이 프로젝트는 농림부 산하 농촌경제연구원 농림기술관리센터가 주관하고 한국식품연구원 쌀 연구단이 연구 용역을 수행하며 향후 3년간의 연구개발을 거쳐 2009년부터 새로운 쌀 가공제품을 출시할 예정이다. 농림부는 연구의 효율성과 생산성을 높이기 위해 연세대, 경원대, 태평양물산, 대두식품, 순쌀나라 등을 연구 사업자로 선정해 협력하고 있다. 쌀 연구단 김상숙 박사는 "기존의 쌀빵은 제조공정의 편이성을 위해 글루텐을 첨가한 '무늬만' 쌀빵이었다면 글루텐을 넣지 않은 새로운 쌀빵 가공기술을 개발할 것"이라면서 "쌀 가공제품의 수요를 유도하기 위해 단체 급식에 쌀로 만든 샌드위치와 햄버거를 공급하고 기존의 쌀 가공식품들의 품질을 보완해 소비자의 입맛을 사로잡겠다"는 포부를 밝혔다. 농림부는 지난 2000년 이후 국민 1인당 쌀소비량이 감소하고 있음을 지적하고 쌀 소비를 촉진할 새로운 대안으로 쌀가공 식품의 연구개발 방향을 제시했다. 취재_김진미 기자

News Domestic News

2006년도 종합소득세 기준경비율 발표

올해 제과점 세금 줄어든다

올해는 영세한 제과점 사업자의 세 부담이 줄어들 전망이다. 지난 4월 13일 국세청이 발표한 무기장 사업자의 종합소득세 경비율(經費率)에 따르면 제과점, 식당 등 경기가 좋지 않는 108개 업종의 경비율을 5% 인상하기로 결정했다. 경비율이란 장부 작성을 하지 않는 소규모 자영업자가 소득세를 낼 때 총수입 가운데 일부를 사업 경비로 인정해 과세하지 않는 금액의 비율로 업종별로 경기상황에 따라 해마다 조정된다. 경비율이 인상되면 세금이 줄어들고, 경비율이 인하되면 세금 부담이 늘어난다. 반면 룸살롱, 호프업 등의 유흥업소와 부동산사업자 등 108개 업종은 경비율이 인하돼 세금 부담이 늘어나게 됐다. 같은 무기장 사업자라 할지라도 수입액에 따라 기준경비율, 단순경비율이 다르게 적용된다.

취재_정솔이 기자

국제원당 시세 폭등 원인

설탕값 또 올랐다

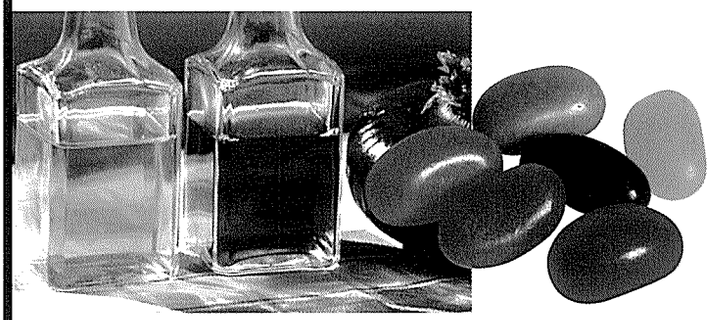
CJ(주)는 국제 원당 시세 폭등과 관련해 지난 6일부터 설탕 출고가를 13% 인상했다. 부가세를 뺀 공장도 가격 기준으로 정백당 1kg은 771원에서 871원으로 인상됐다. CJ(주) 관계자는 "인도와 중국의 설탕 수요가 급증하고 사탕수수 최대 생산국인 브라질이 원유가격 폭등으로 생산을 줄였을 뿐만 아니라 대체 연료인 에탄올을 만드는데 사탕수수를 대량 사용하면서 원당 가격이 급등하게 돼 이번에 가격을 인상하게 됐다"고 설명했다.

CJ(주)가 설탕가격 인상을 단행함으로써 대한제당 등 다른 식품 업체도 줄줄이 설탕 가격을 인상할 것으로 예상된다. (주)삼양사는 설탕 출고가를 두 자릿수 인상할 계획이다. 이번 인상은 지난 1월 출고 가격을 평균 9.5% 올린 이후 불과 3개월 만에 인상한 것으로 베이커리 업계에 적지 않은 영향을 미칠 것으로 예상된다. 취재_박소희 기자

Prism

'과자의 공포 2탄' 파장 예고

양산제과업계 KBS 상대 손배소 추진



지난 3월 8일 KBS 〈추적60분〉에서 "적색 2 · 3호 등 과자에 들어있는 식품 첨가물 7종이 아토피성 피부염을 일으키는 물질로 제과업체들이 이 같은 사실을 숨기고 있다"는 내용의 방송이 보도된 이후 '과자 유해론' 여파가 일파만파로 퍼지면서 제과업계와 KBS 제작진이 팽팽 맞서고 있다. KBS가 5월 초 방송예정인 '추적 60분-과자의 공포 2편'에서 시중에서 유통되는 유명 과자 속에 든 중금속의 위해성을 다룰 것으로 알려져 다시 제2의 파문을 예고하고 있다.

'과자의 공포' 방송 이후 소비자들의 비난과 함께 급격한 매출 감소를 겪은 크라운, 해태, 롯데, 오리온 등 국내 대형 제과업체 4곳은 '중금속이 아니라 미네랄 성분'이라고 강하게 반발하며 KBS측에 대해 300억 원 가량의 손해배상을 준비 중이다. 이번에 손배소에 나선 제과업계 측은 "방송 이후 날마다 15% 정도 매출액이 감소했다"면서 "이는 매월 30~40억 가량의 매출액 손실을 의미하고 KBS가 방영을 계획 중인 추가 보도로 인해 매출액 손실의 장기화가 예상된다"고 밝혔다.

또한 '과자의 공포'에 대한 소비자들의 불안감을 없애기 위한 제과업계의 발 빠른 움직임으로 크라운제과와 해태제과는 지난 3일 최근 아토피 유발 여부로 논란이 일고 있는 식품첨가물 7개 사용을 중단한다고 밝혔다. 롯데제과도 "모든 제품에 인공첨가물의 사용을 중단하기로 결정하고 문제가 된 7가지 식품첨가물에 대해서는 천연첨가물로 대체할 계획"이라고 말했다. 이어 제과업체들은 제품의 질을 업그레이드시켜 잇달아 출시하고 있다. KBS 제작 측과 제과업체들이 팽팽하게 대립하고 있는 가운데 식품의약품안전청은 이와 관련해 사실 규명을 위한 연구에 나서는 한편 오는 9월부터 식품에 포함된 모든 식품첨가물을 의무적으로 기재하도록 하는 식품 표시 기준을 시행할 방침이다.

취재_박소희 기자

식약청 주관 제5회 식품안전의날 기념

2006 국제우수안전식품전 개최

한국식품공업협회(회장 박승복)는 5월 10일부터 12일까지 3일 동안 코엑스 태평양홀에서 개최되는 식약청 주관의 제5회 식품안전의날 기념 '2006 국제우수안전식품전(Int'l Food Safety Expo 2006)'에 참가할 관련업체를 모집한다.

국내외 식품산업의 안전성 동향을 소개하고 선도하는 장을 마련해 고품질 우수 안전식품을 개발하고 경제적 브랜드 가치를 향상시키기 위해 마련된 이 행사는 참가업체의 활발한 정보교류는 물론 소비자들에게 국내 식품의 안전성을 적극 홍보하는 기회로 활용될 예정이다.

우수안전식품, 식품소재 · 첨가물, 기능성 식품, 친환경 유기농 우수 식품, 지자체 우수 식품, 식품포장 및 가공기기, 해외식품, 단체식품 등 국내외 식품관련 업체가 대거 참가하고 식품안전의날 기념행사와 부대행사로 '식품안전 국제 세미나'도 동시에 개최된다. 문의 : K.Farirs(주) 02)555-7153

취재_박소희 기자

News
Domestic News

빙과류 · 발효유 · 탄산음료 당분 비교 논란
저지방 아이스크림이 살찌우는 주범

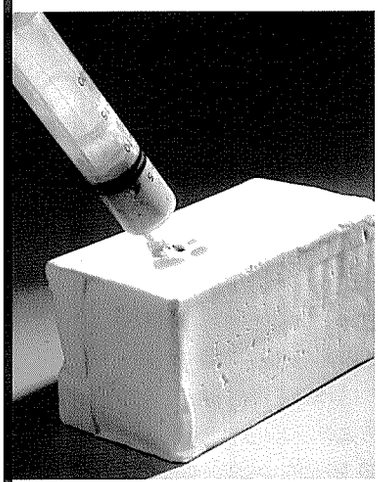
어린이가 즐겨먹는 아이스크림과 발효유, 가공유 등에 당분이 지나치게 많이 들어있는 것으로 조사됐다. 소비자시민모임(소시모)은 지난 3월 아이스크림, 발효유, 가공유 등 45개 시판 제품을 한국보건산업진흥원에 의뢰해 당분의 함량 검사를 실시한 결과 당분 함량이 지나치게 많다는 검사 결과를 밝혔다. 이번 발효유와 가공유 검사에서 밝혀진 당함량은 100g당 저지방 아이스크림은 21.3g, 13개 요구르트나 젖산음료 제품에서는 8.6~15.2g이 들어 있었다. 앞서 지난 2월에는 탄산음료의 '당 함량' 검사 결과 100ml당 10g이상 당 성분이 함유돼 있었다. 하루에 탄산음료 1캔(250ml)만 마셔도 하루에 필요한 당분을 섭취하게 돼 성장기 어린이와 청소년들의 영양섭취에 불균형을 가져올 수 있을 정도다. 건강음료로 알려진 발효유의 당 함량이 탄산음료와 비슷하거나 오히려 더 높은 수치를 나타내 충격을 더했다. 이에 소시모는 가공식품에 총 당분의 함량을 표시하는 제도를 의무화할 것을 식품의약품안전청에 요청할 계획이다. 취재_김진미 기자

우유 값 '싸게 더 싸게'
원료용 우유 저가 가격경쟁

우유 소비 감소로 인한 재고 누적으로 어려움을 겪고 있는 유가공업체들이 끼워 팔기 경쟁에 이어 이번에는 앞 다퉈 가격할인경쟁에 나서고 있다. 지난해 국내 유가공 시장은 우유 가격 인상에 따라 소비자의 우유 소비가 줄어들어 판매율이 저조했다. 서울우유는 재고로 쌓인 우유를 소비하기 위한 해결책으로 품질을 낮춘 저가 제품을 제빵 · 제과업체의 원료용으로 공급하고 있다. 이에 대응하기 위해 매일유업도 1등급 A제품보다 품질이 다소 떨어지는 제품으로 시장에 우유를 공급할 것인지에 대해 검토하는 중이다. 적자를 감수한 업계 간의 출혈경쟁은 신제품 홍보로 인한 끼워 팔기 판매와 할인점 판촉행사 요청으로 당분간 계속 이어질 전망이다. 취재_김진미 기자

Prism

식약청 트랜스지방 함량표기 의무화 추진
트랜스지방 대대적 감량 시도

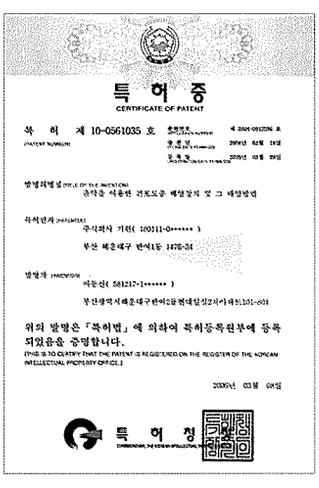


내년 하반기부터 가공식품에 트랜스지방 함량 표기가 의무화될 전망이다. 식품의약품안전청(이하 식약청)은 최근 가공식품의 트랜스지방 과잉 섭취에 대한 사회적 관심이 높아짐에 따라 연말까지 가공식품의 트랜스지방 함량을 지난해의 1/3 수준으로 낮춘다는 목표를 설정하고 관련 업무에 착수했다.

식약청은 이미 지난 2004년부터 가공식품에 대한 트랜스지방 함량 모니터링을 추진하고 트랜스지방 저감화를 위한 민간 합동 프로젝트팀을 구성해 대책을 논의해 왔다. 최근 식품공업협회에서 발표한 식약청과 유지 및 양산 제과업체 제품의 트랜스지방산 함량 모니터링 결과 보고에 따르면 145개 품목의 트랜스지방산 함량이 지난해 7월 100g당 평균 6.98g에서 12월 평균 2.82g까지 감소했다. 다시 말해 양산 제과 · 제빵의 경우 이미 시중에 유통되는 제품에 쓰는 유지를 저(低)트랜스지방 제품으로 대체했다는 사실을 증명한 것이다. 이는 트랜스지방의 위해성 논란이 계속되면서 위기의식을 느낀 업체들 내부의 저감화 노력에 따른 결과로 분석된다.

한편 식품첨가물 논란이 거세지면서 양산 제과업체들이 큰 타격을 입는 등 식품안전 문제가 도마 위에 오르고 트랜스지방 함량표기 의무화 추진이 결정됨에 따라 3월 말을 분수령으로 시중에 저(低)트랜스지방 유지가 출시되기 시작했다. 업계 선두를 달리고 있는 롯데삼강을 비롯한 유지 업체들은 저(低)트랜스지방 유지를 앞다퉈 시장에 출시하고 있으며 지난해 말 저(低)트랜스지방 마가린을 출시한 동서유지(주) 또한 적극적인 행보를 보이고 있어 제과점을 겨냥한 유지 시장에도 주사위는 던져졌다.

트랜스지방 논란이 양산 제과업체에서 시작됐다고 하더라도 현재 시점에서는 어느 누구도 피해갈 수 없게 됐다. 특히 양산 제과업체를 중심으로 각 분야에서 트랜스지방의 저감화가 빠른 속도로 진행되고 있어 언제 제과점으로 불똥이 튈지 모르는 상황이다. 취재_정솔이 기자


특 허 증
CERTIFICATE OF PATENT

특 허 제 10-0561035 호

위의 발명은 「특허법」에 의하여 특허등록원부에 등록되었음을 증명합니다.

특 허 청

관련 특허획득과 주요부서 인사 발령
기린 리듬발효 숙성 신제품 출시

(주)기린(대표이사 이용수)은 지난 2004년 출원한 '음악을 이용한 건포도종 배양장치 및 그 배양방법'이라는 발명으로 특허를 취득하고 식빵 및 주요 제품에 적용시킨다고 발표했다. 특허를 취득한 이 배양방법은 이스트 대신 (주)기린 자체에서 음악을 이용해 배양한 건포도종으로 만든 천연 발효종을 반죽에 사용함으로써 기존 제품보다 맛과 빵의 향기, 부피를 한층 업그레이드 시키는 획기적인 방법이다. 이번 특허를 계기로 (주)기린에서 생산하는 전제품에 '리듬 발효 숙성법'을 적용시킬 예정이며 이 숙성법을 적용해 속결이 더욱 부드럽고 맛좋은 신제품 '브람스 식빵'을 4월초부터 전국 할인점에 선보였다.

한편 (주)기린은 3월 1일자로 주요 부서에 대한 인사 발령을 단행했다. 이번 인사는 2006년 경영방침인 'C&C for 1030(1,000억 매출에 순이익 30억)'을 달성하기 위한 조직개편으로 영업본부장 강승구 이사, 특수 사업부 황중환 이사, 식품 연구소 정무룡 이사가 승격 발령됐다. 취재_박소희 기자

News Domestic News

천안공장 냉동생지라인 품질 보증

(주)조선호텔베이커리 HACCP 인증

(주)조선호텔베이커리는 2월 28일 식품의약품안전청으로부터 천안공장 냉동생지 빵 부문에서 HACCP(위해요소중점관리기준) 지정 인증을 취득했다. 이번 지정 인증은 '냉동 전 비가열 제품'을 생산하는 냉동생지라인에 적용됐다. HACCP는 원재료 생산부터 제조, 가공, 유통, 조리 단계는 물론 최종 소비자가 섭취하기까지 각 단계에서 위해(危害)가 발생하지 않도록 중점 관리하는 기준에 부합할 때만 인증을 얻을 수 있다. 2002년 5월 한국품질재단으로부터 베이커리 업계 최초로 HACCP 인증을 받은 데 이어 이번 인증으로 소비자들에게 다시 한 번 신뢰를 심어주는 계기가 됐다. (주)조선호텔베이커리는 앞으로 천안공장에서 생산되는 모든 제품 및 조선호텔베이커리 모든 매장에서의 HACCP 도입을 추진하고 있다. 취재_정솔이 기자

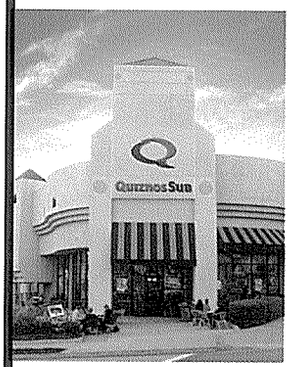
'업타운 카페' 강남 상권 진출

(주)아워홈 베이커리 카페 사업 본격화

종합식품기업을 표방하고 있는 (주)아워홈이 강남역 메리츠타워 1층에 '업타운 카페'를 오픈하고 강남 상권에 도전장을 내밀었다. 도심 속 휴식 공간의 이미지를 강조한 '업타운 카페(Uptown Cafe)'는 샌드위치와 크루아상, 바게트 등 50여 종의 베이커리 제품과 커피, 음료를 취급하는 베이커리 카페로 간단한 식사 메뉴도 마련하고 있다. 100여 평의 넓은 공간을 안락하고 세련되게 꾸며 기존의 베이커리 카페와 차별화된 분위기로 벌써부터 좋은 반응을 얻고 있다. 지난해부터 베이커리 사업에 박차를 가하고 있는 (주)아워홈이 강남역 상권에 진출하면서 기존의 베이커리 카페, 커피 전문점 등과의 경쟁을 피할 수 없을 것으로 보인다. 취재_정솔이 기자

잠실 1호점 시작으로 연내 10개점 오픈

(주)유썸 샌드위치 브랜드 '퀴즈노스 서브'

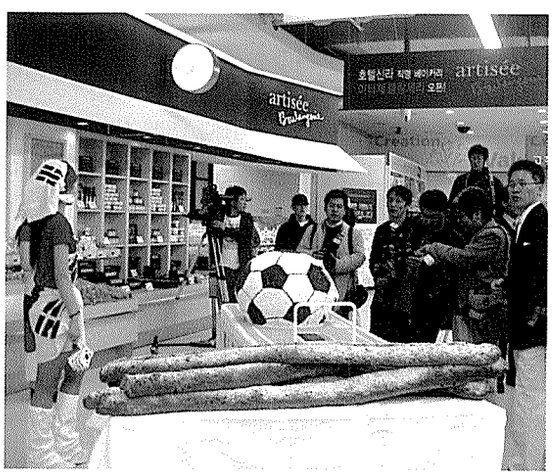


세계 21개국에 4천 500여 개 매장을 운영하고 있는 미국 유명 샌드위치 레스토랑 '퀴즈노스 서브'가 국내에 새롭게 진출한다. 2000년대 초반에 한국에 첫 선을 보인 미국의 퀴즈노스 서브는 최근 (주)유썸(대표 김영덕)과 독점계약을 체결하고 지난 3월 28일 서울 송파구 잠실동 롯데캐슬프라자 1층에 1호 직영점을 오픈했다. 미국 콜로라도주 덴버에 본사를 두고 있는 퀴즈노스 서브는 81년 사업을 시작한 이후 미국, 캐나다 등 세계 21개국에서 '지금까지 경험하지 못한 맛'이라는 슬러건으로 주목받고 있는 정통 프리미엄 샌드위치 브랜드다. (주)유썸은 "올해 안에 코엑스와 강남 등 서울 주요 상권을 중심으로 10여 개의 직영점을 개설할 계획"이라고 밝혔다. 취재_박소희 기자

한국하겐다즈(주) 여름 성수기 시장 공략

노블레스층 공략한 유럽풍 디저트 출시

한국하겐다즈(주)(대표 한종률)는 지난 4월 13일부터 '와인'과 '홍차' 등 고급 아이템을 활용한 여름 신메뉴를 전국 하겐다즈 매장에서 일제히 출시했다. 한국하겐다즈는 천연 원료로 만든 하겐다즈 아이스크림에 최근 트렌드인 '럭셔리'와 '웰빙'에 적합한 소재로 유럽을 상징하는 '레드와인'과 '홍차'를 이용한 고품격 유럽풍 빙수를 선보였다. 이외에도 고급 와인과 하겐다즈 아이스크림, 레몬 소르베 아이스크림, 오렌지 과즙, 얼음을 함께 갈아 만든 대표적인 스페인 와인음료인 '샹그리아'와 사과향, 파인애플향, 살구향을 더한 '프렌치 아이스티', 이태리 프리미엄 일리 커피로 추출한 에스프레소 더블 샷을 쉐이크 형태로 급속 냉각시켜 만든 '세커라또' 등 여름 성수기 시장을 공략한 신제품과 기존 인기 여름 메뉴인 '클래식 빙수'와 '녹차 빙수'를 전국 매장에서 선보이고 여름 성수기 시장 공략에 적극 나섰다. 취재_박소희 기자



호텔신라 vs 조선호텔 불꽃 튀는 할인점 맞대결

(주)호텔신라 '아티제베이커리' 오픈

(주)호텔신라가 삼성 테스코 홈플러스 영등포점과 수원 영통점에 '아티제블랑제리(Artisée Boulangerie)'를 연이어 오픈하면서 할인점 시장에 불꽃 튀는 경쟁을 예고했다. 아티제블랑제리는 지난 2004년 도곡동 타워팰리스 단지에 선보인 유럽형 고품격 베이커리 카페 '아티제카페&베이커리'의 하위 브랜드 '아티제블랑제리'로 인스토어 베이커리 시장의 고급화를 선언했다. 아티제카페&베이커리와 같은 품질의 원부재료를 공급받아 고품질 제품을 선보이면서도 가격은 할인점에 맞게 중저가로 낮췄다. 모닝롤과 미니크루아상 등 할인점의 대표 인기제품은 물론이고 크랜베리빵과 같은 하드 계열 건강빵도 벌써부터 좋은 반응을 얻고 있다. 아티제블랑제리는 향후 판매 추이에 따라 홈플러스 입점을 늘려나갈 계획이다. (주)호텔신라의 할인점 진출로 그동안 할인점 베이커리 업계를 평정해온 (주)조선호텔베이커리 '데이앤데이'에 도전장을 던짐으로써 호텔신라 이부진 상무와 조선호텔 정유경 상무의 할인점 베이커리 사업 맞대결에도 큰 관심이 쏠리고 있다. 취재_정솔이 기자

News
Domestic News

공정거래위원회 담합 판정
제분업체 6곳 담합혐의로 검찰에 고발

공정거래위원회는 지난 18일 대한제분, 동아제분, 한국제분, 영남제분, 대선제분, 삼화제분 등 6개 제분업체와 영남제분 류원기 회장을 제외한 업체 대표 5명을 18일 검찰에 고발했다. 이해찬 총리의 '3.1절 골프'와 연루됐던 류 회장은 담합 회의에 참석한 시점(2000년 2월)이 공소시효 3년을 넘겨 고발 대상에서 제외됐다.

이들 업체는 지난 2000년 1월부터 올해 2월까지 6년 동안 매월 1~2차례 영업 부장 회의 등을 통해 밀가루 공급 물량과 원맥 가공 물량을 담합해 가격을 통제한 혐의를 받고 있다. 공정거래위원회는 지난달 담합에 임한 8개 제분업체에 대해 시정명령과 함께 434억 원의 과징금을 부과했고 이중 위반 사항을 고치지 않은 6개 업체만 검찰에 고발했다. 밀가루 업체 담합으로 큰 피해를 입은 제과업계 등 관련 업계도 피해보상과 대책마련에 고심하고 있다. 취재_박소희 기자

정기총회서 양산초콜릿제과협회 창립 뜻 밝혀
한국카카오 · 초콜릿기술협의회 확대 움직임

한국카카오 · 초콜릿기술협의회(회장 변유랑, 이하 협의회)는 3월 24일 정기총회에서 현재의 협의회 조직을 제과 협회로 확대하겠다는 방침을 세웠다. 양산 제과업체와 관련 학계 인사들로 구성된 협의회 회원들은 최근 식품 첨가물의 안전성 문제가 고조됨에 따라 관련업계의 대응이 미비했다는 내부 지적과 함께 공동의 대응기구로의 확대가 필요하다는데 의견을 모았다. 제과 · 제빵 분야가 활성화돼 있는 반면 초콜릿은 아직까지 국내에서 데코레이션 수준에 머물고 있어 협회 부설 기술학원 겸 실습공장을 만들겠다는 계획을 세웠다. 초콜릿에 원료 관세율을 적용하고 공인인증제도를 도입하는데 힘쓰고 초콜릿 품목 세분화 등 관련법 개정과 관련해서도 협의회의 입장을 적극적으로 피력할 방침이다. 취재_정솔이 기자

그랑 마니에와 디저트 홍보 간담회
니콜라 부쌍 쉐프 한국 방문

니콜라 부쌍(Nicolas Boussin) 쉐프가 그랑 마니에(Grand Marnier) 홍보를 위해 3월 20일 한국을 찾았다. 니콜라 부쌍 쉐프는 2002년 미국 라스베이거스에서 열린 월드페이스트리팀챔피언십에서 프랑스팀을 2위로 이끌었던 실력파로 그랑 마니에 프랑스 본사에서 그랑 마니에의 홍보대사이자 제품 개발자로 활약하면서 새로운 레시피 개발에 열중하고 있다. 그는 "그랑 마니에는 꼬냑과 오렌지의 조화에서 우러나는 향긋함 덕분에 알코올 냄새가 강하지 않고 어떤 재료와 만나도 잘 어우러진다"고 강조했다. 그랑 마니에는 국내에서도 디저트와 제과 제품에 두루 사용되는 대표적인 리큐르 제품이다. 이번에 한국을 방문한 니콜라 부쌍 쉐프의 이야기는 오는 6월호 베이커리에 자세히 게재된다. 취재_정솔이 기자

2006 SIFE 서울세계관광음식박람회
세계화 꾀한 서울국제요리경연대회

지난 4월 5일부터 9일까지 코엑스 인도양홀에서 '2006 서울세계관광음식박람회'가 개최됐다. 올해로 7회째를 맞는 이번 전시회는 (사)한국조리사회중앙회, (사)한국음식관광협회가 공동 주최해 국내외 최신 식문화 트렌드를 나누는 다양한 행사로 펼쳐졌다.

서울세계관광음식박람회의 메인 행사인 제7회 서울국제요리경연대회는 세계조리사연맹(WACS)이 인증한 국내 유일의 국제요리경연대회로 국내외 1천여 명의 조리사와 학생이 참여해 뛰어난 음식솜씨를 뽐냈다. 삼국시대부터 현대까지의 김치의 발전상을 한눈에 볼 수 있는 김치 홍보관, 한국전통음식연구소 부스에 마련된 '궁중음식 특별 상차림'은 우리의 전통을 쉽게 접할 수 없던 젊은 관람객과 외국인에게 우리 음식의 우수성을 알리며 좋은 반응을 얻었다. 또한 이번 행사는 침체돼 있는 국내 음식 관련 시장을 활성화하고 세계인이 즐기는 한국음식을 만들기 위한 장으로 새롭게 거듭났다. 취재_김진미 기자

'2006 논산딸기축제' 50만 인파 몰려
딸기케이크만들기 체험행사 인기 폭발

올해도 어김없이 국내 최대의 딸기 생산지인 논산에서 딸기 축제가 개최됐다. '맛도 최고! 향도 최고! 세계 최고의 딸기를 찾아라'는 주제로 지난 4월 7일부터 9일까지 논산천 둔치에서 개최된 2006 논산딸기축제는 사흘 동안의 짧은 일정에도 불구하고 50여만 명의 관광객이 방문하는 등 성황을 이뤘다. 지난해까지 개최됐던 논산 딸기케이크 경진대회를 대신해 '딸기케이크 만들기 체험행사'가 열려 아이와 함께 딸기축제를 찾은 가족단위 관람객들로부터 단연 최고의 이벤트로 손꼽히기도 했다. (사)대한제과협회 논산시지부가 주관한 이번 행사는 논산시지부 회원들이 발 벗고 나서 모든 작업을 지도하고 시범을 보였다. 3일 동안 참가자들이 직접 만든 450여 개의 개성 만점 케이크는 각자 가져갈 수 있도록 배려해 뜻 깊은 추억을 선사했다. 이밖에도 2006 논산딸기축제는 퓨전딸기요리경연대회, 딸기떡 길게 뽑기 대회, 딸기수확체험 등 수많은 화제를 뿌리며 지역 축제를 넘어 전국적인 관광 축제로 발돋움했다는 평가를 받았다. 취재_정솔이 기자

News Domestic News

수원여자대학 제과제빵과 교내 베이커리

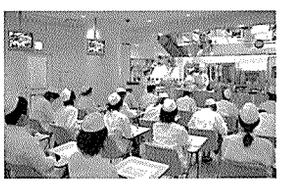
'학교기업 식품개발센터' 재오픈

지난 2004년 8월 문을 연 수원여자대학 교내 베이커리가 올해 3월 '학교기업 식품개발센터'로 새롭게 태어났다. 그동안 제과제빵과에서 만든 빵과 과자를 교내 매점을 통해 판매하던 방식에서 제과제빵과에서 직접 생산과 판매를 맡아 경영을 하는 방식으로 전환됐다. 제과제빵과 황윤경 교수가 직접 센터 관리를 맡아 총괄운영하고 제과제빵과 2기 졸업생 이윤희 씨가 팀장으로 생산 및 판매관리를 담당한다.

학교기업 식품개발센터는 제과제빵과와 연계해 실습학기 중에는 재학생들의 현장감 있는 실습처로 활용하고 실업계고등학생들에게도 실습기회를 제공할 예정이다. 또한 산학협력업체의 신제품 개발 의뢰를 받고 황윤경 교수가 지도하는 창업동아리 '베이퀸'과 연계해 활동하고 있다. 앞으로 교내외의 각종 단체주문 등을 통해 수익을 올리는 등 본격적인 베이커리 사업을 전개할 예정이다. 취재_서지희 명예기자

5월 개강 앞두고 입학설명회 개최

르꼬르동블루-숙명 여름학기 수강생 모집



르꼬르동블루-숙명아카데미는 2006년도 여름학기 정규기초반 수강생을 모집한다. 수업은 제과와 요리 부문 모두 5월 22일에 개강해 8월 19까지 진행된다. 4월 28일 열리는 입학설명회에서는 100년 전통 르꼬르동블루의 교육과정을 소개하면서 졸업 후 진로, 인턴십 등에 관한 정보와 함께 파리, 런던 등 해외 학교로의 편입 프로그램 등을 안내한다. 입학설명회 참석자가 당일 지원할 경우 르꼬르동블루 1일 클래스 참가권 2매를 증정할 예정이다. 문의 : 02)710-9940

취재_정솔이 기자

전국순회제과제빵기술세미나 연간 8회 실시

기능장협회-삼양사 기술세미나 협약 체결

한국제과기능장협회(회장 유헌식)는 지난 4월 6일 협회 사무실에서 유헌식 회장, 은지표 부회장, 김영석 사무총장 등 임원진과 (주)삼양사 배순호 부사장을 대리해 참석한 허 훈 팀장, 최순헌 과장이 참석한 가운데 (주)삼양사가 후원하고 한국제과기능장협회가 주관하는 '전국순회제과제빵 기술세미나 협약'을 체결했다. 작년에 이어 두 번째로 협약을 맺은 이 세미나는 5월 2일 한국제과학교에서 실시되는 1차 세미나를 시작으로 서울 2회, 부산 2회, 대전, 대구, 전주 각각 1회씩 연간 8회의 기술세미나를 실시하기로 합의했다. 유헌식 회장은 "(주)삼양사에 감사의 마음을 전하며 제과기술인들에게 도움이 될 수 있는 실용적인 제품으로 품목을 정하고 인지도 있는 강사를 선임해 성공적인 세미나가 되도록 기능장협회 모든 회원이 노력하겠다"고 밝혔다. 또한 한국제과기능장협회는 지난 3월 31일 한국제과학교에 발전기금과 장학금으로 500만 원을 전달하는 뜻 깊은 행사를 가졌다. 취재_박소희 기자

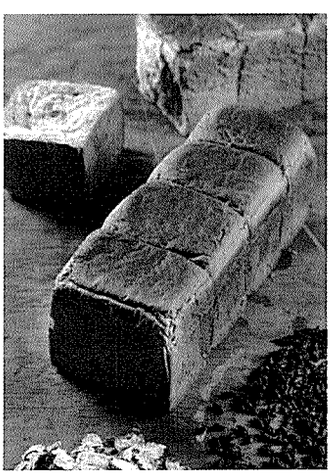
제1회 전국고등학교제과 · 제빵경연대회

위덕대학교, 고등학생 대상 제과대회 개최

위덕대학교 외식산업학부는 오는 5월 27일 위덕대학교 공덕관에서 제1회 '위덕대학교 총장배 전국 고등학생 제과 · 제빵 경연대회'를 개최한다. 실업계 및 조리계열 고등학교 제과제빵 전공 학생에게 대학을 홍보하고 인력 및 인재 양성의 기회를 부여하기 위해 마련된 이 대회는 위덕대학교 외식산업학부가 주최하고 (사)대한제과협회 대구경북지회와 포항시지부가 후원한다. '건강'을 주제로 제과 · 제빵 부분으로 나눠 실시하는 이번 대회는 전국 고등학교 재학생을 참가대상으로 하고 총장상을 수상하는 학생에게는 상장, 부상 및 위덕대학교 입학 시 2년 동안의 장학금과 월간 〈베이커리〉 1년 정기구독권 등 수상자에게는 다양한 특전이 주어진다.

문의 : 위덕대학교 외식산업부 담당자 054)760-1605

이메일 gphan@uu.ac.kr 취재_박소희 기자



인터컨티넨탈호텔-대구 한의대 공동 개발

유럽빵과 동양 한약재가 만난 '웰빙빵'

코엑스 인터컨티넨탈 호텔은 지난 4월 10일부터 코엑스 인터컨티넨탈호텔과 대구 한의대가 1년에 걸쳐 공동 연구한 끝에 전통 재료인 대추, 오미자, 황기 등을 빵에 접목시킨 '웰빙빵'을 선보였다. 코엑스 인터컨티넨탈호텔은 대구 한의대의 자문을 구하고 대추를 달인 감맥대조탕을 기본으로 구기자, 백출, 오미자, 황기와 소금, 이스트를 섞어 만든 발효종을 이용한 '웰빙빵'을 개발했다.

이번에 선보인 웰빙빵은 백출 감맥대조 빵, 오미자 감맥대조 빵, 구기자 감맥대조 빵, 황기 감맥대조 빵 등 4종류이며 가격은 개당 5천900원에 판매된다. 이미 선진국에서는 대학과 기업의 공동 연구를 통해 다양한 제과제빵제품이 출시되고 있지만 국내에서 호텔과 대학이 손잡고 1년 동안 연구개발의 시행착오 끝에 개발했다는 점에 의미가 깊다. 호텔 측과 대구 한의대는 앞으로 웰빙빵 뿐만 아니라 다양한 실용빵을 개발할 예정이다.

취재_박소희 기자