

지역명품을 세계명품으로

창사 57주년 광주일보 캠페인

# 개점 첫 작품 ‘앙꼬빵’ 36년 히트

## 14 공전제과

천연 효모 사용 신선·구수한 맛  
대기업 제과점과 당당히 맞서  
직원 재교육이 성공 비결



10일 공전제과 두암점 공장에서 윤재선 대표(왼쪽)와 직원들이 이날 나온 빵에 대해 이야기를 나누고 있다. /위직기자 jrwi@kwangju.co.kr

공전제과는 광주를 대표하는 빵 브랜드다. 1973년 총장로 1가에 문을 연 이후 36년째 광주 시민들의 입맛을 사로잡고 있다.

개점 첫 작품인 ‘앙꼬빵’은 36년이나 된 히트 상품이다. ‘종이파이’는 30년, 육수식빵·생크림 케이크는 25년, ‘공룡알 빵’으로 유명한 프랜차이즈 샌드위치는 17년째 사랑을 받고 있다. 팔빙수, 우유빙수 등 10년 이상 사랑받고 있는 빵도 30가지가 넘는다.

그 덕분에 창업 이후 두암점(94년), 염주점(96년), 진월점(99년), 운암점(2006년) 등 분점을 5개나 낼 정도로 성장을 거듭해 왔다. 70년대 뉴욕제과, 부래옥, 초하당, 중앙과자 등 함께 한 시대를 품어왔던 제과점들은 전국 유통망을 갖춘 대기업 제과점에 밀려 하나 둘씩 사라져 간 것과 대조를 이룬다.

공전제과 윤재선(64) 대표는 “철저한 품질관리와 직원교육이 성공 비결”이라고 말한다. 고객들에게 신선하고 맛있는 빵을 제공하기 위해 수작업으로 당일 생산한 빵을 당일 판매하는 원칙을 지켜오고 있다는 것이다.

때문에 공전제과의 빵은 대기업 제과점이 기계로 대량생산하는 빵과는 차원이 다르다고 말하는 소비자들도 많다. 빵의 노화(빵이 신선도를 잃고 단단하게 굳어지는 현상)가 더디게 진행돼 최대 2~3일까지 보관이 가능하며, 발효시간만



2~3일 걸리는 천연효모를 사용해 맛이 구수하고 속쓰림도 없다고 한다. 요즘 각광을 받고 있는 ‘슬로우 푸드’인 셈이다.

직원들의 높은 사기도 공전제과 빵이 맛있는 이유 중 하나다. 윤 대표는 직원들에게는 자격증을 취득할 경우 자격증 수당을 지급하는 등 사기를 진작시키고 각종 연수프로그램에 직원을 보낸 등 직원들의 기술력을 향상시키기 위해 다양한 노력을 기울이고 있다. 가장 중요한 것은 빵을 만드는 기술이라고 생각해서다. /이은미기자 emlee@kwangju.co.kr

그 결과 대부분의 직원이 제과·제빵 관련 자격증을 보유하고 있으며 기능장도 5명이나 배출했다.

현재 공전제과 이름에 달고 나오는 빵만 120가지가 넘는다. 매일 수십 가지의 빵이 없어지고 새로 선보여지는 등 대기업 못지 않게 신제품 개발도 활발하게 이뤄지고 있다.

경영진을 포함한 직원들이 신제품에 대해 끊임없이 대화를 나누는 것은 물론 해외 우수 사례를 벤치마킹하고 해외 유명 기술자도 초청해 기술 세미나를 꾸준히 열었던 덕분이다. 공전제과는 연구와 개발에 대한 투자로 100년 이상 고객의 사랑을 받는 빵을 만들어가겠다는 각오다.

윤 대표는 “많이 만들고 매출을 많이 올린다고 모두 명품이 되는 것은 아니다”며 “한결같이 고객을 위한 마음으로 만드는 제품이야 오래 지속하고 진정한 명품이 된다”고 강조했다. /이은미기자 emlee@kwangju.co.kr

# 웰빙시대 신토불이 식품이 최고

## 식품업계 쌀·밀 등 우리농산물 제품 잇단 출시

먹을거리에 대한 안전성을 중시하는 경향이 확산하면서 식품업계가 국산 쌀이나 밀 등 우리 농산물을 이용한 제품을 잇달아 출시하고 있다. 수입원료를 사용하는 제품에 비해 가격이 다소 비싸더라도 우리 농산물을 원료로 한 제품을 선택하는 소비자가 늘고 있기 때문이다.

CJ푸드빌이 운영하는 제과체인점 푸레쥬르는 100% 국산 쌀로 만든 ‘우리쌀 생크림 케이크’를 출시했다고

10일 밝혔다. 이 제품은 케이크 빵을 국산 쌀가루로 만들어 안심하고 먹을 수 있다고 회사 측은 설명했다. 앞서 지난달 말 SPC그룹이 운영하는 파리바게뜨는 올해 수확한 국산 햅밀로 만든 빵 ‘우리햅밀’ 8종을 출시하고 3개월간 한정 판매에 들어갔다. SPC그룹은 매해 햅밀을 사용한 제품에 대한 고유 브랜드로 ‘우리햅밀’을 사용하기로 했다. 햅밀 제품 생산을 위해 SPC그룹은 지난해 군산, 김제, 해

남, 부안, 하동 지역 등의 지방자치단체와 수매협약을 맺은 데 이어 지난 6월 7천여의 우리밀을 사들였다.

SPC그룹은 앞으로 자사의 다른 브랜드인 단킨도너츠, 사니, 삼립식품에서도 우리햅밀 제품을 출시할 계획이다.

우리 전통식품인 고추장 제조업체들도 ‘신토불이’를 내걸고 있다.

CJ제일제당은 지난달 초 핵심원료인 고춧가루, 조청, 간장 등 모든 원재료를 국산으로만 사용한 ‘해찬들 고추장’ 신제품을 선보였다. /연합뉴스

## 광주 우리 밀 특화 상품 만든다

### 전국 최대 생산지 급부상 시 클러스터사업단 발족

광주가 전국 최대 밀 생산지로 급부상하고 있다. 다른 지역에 비해 ‘우리 밀 살리기’에 대한 지역민의 인식이 강해다 보리보다 수매가가 높고, 지역 내 우리 밀 조합에서 생산량 전체를 수매하는 등의 장점으로 매년

밀 생산량이 늘어난 덕분이다. 광주시는 이에 따라 우리밀클러스터사업단을 발족시키는 등 밀을 광주의 특화식품으로 육성할 방침이다.

10일 시에 따르면 지난해 광주시역 밀 재배면적은 600ha이며, 이곳에서 생산되는 밀은 모두 2천500t으로, 이는 전국 재배면적(2천500ha)의 24%, 전국 생산량(1만t)의 25%에 해당된 다. /윤현식기자 chadol@kwangju.co.kr

시는 이처럼 지역 내 밀 생산이 급증하면서 농림수산식품부 공모에서 우리 밀 클러스터사업자로 선정돼, 국비 30억원을 지원받아 모두 70억 원의 예산을 들여 오는 2011년까지 사업단을 구성하는 한편 프랜차이즈 시설이나 장류시설 등 생산기반 조성, 프랜차이즈 운영 및 R&D 지원 등 산업화와 마케팅에 나설 방침이다.

우리 밀 클러스터사업단에는 한국 우리밀협동조합 등 12개 기관 및 단체가 참여할 예정이다.

## 알칼리 이온수 ‘과음경보’

1일 권장량 500~1,000ml  
과다섭취하면 발진 등 부작용

소비자 열 명중 여섯은 알칼리 이온수의 권장량을 모르는 것으로 나타났다.

식품의약품안전청은 의료가 아닌 허가된 알칼리이온수생성기 오남용을 막기 위해 소비자 911명을 대상으로 사용실태를 조사한 결과 1일 알칼리이온수 권장용량을 알고 있는 소비자는 39.5%에 그쳤

다고 10일 밝혔다. 식약청이 권장하는 1일 알칼리 이온수의 용량은 500~1천ml다. 조사 대상 소비자 4명중 1명은 이보다 많은 양을 섭취한다고 응답했다. 또 70%는 알칼리이온수생성기가 의료가 아니라 사실을 모르고 있었다고 식약청은 전했다. /연합뉴스

알칼리이온수생성기는 소화불량, 위장내 이상 발효, 만성설사 증상 개선효과로 식약청으로부터 의료가 허가를 받는다.

그러나 지나치게 많은 양을 섭취하면 발진, 어지러움 등의 부작용이 나타날 수 있어 권장 용량이 정해져 있다. /연합뉴스

**좋은 보청기를 쓰십시오!**  
1. 매우 잘 들립니다. 2. 귀가 편안합니다. 3. 소리가 더 맑아 들립니다.

**국제보청기**

본점 (062) 227-9940  
충장점 (062) 227-9970  
손천점 (061) 752-9940  
북포점 (061) 262-9200  
익산점 (063) 851-2422

**농기계는 구입처를 잘 선택하셔야 후회가 없습니다.**

농기계 구입처를 잘 선택하셔야 후회가 없습니다.

신승리농기, 신승리농기, 신승리농기, 신승리농기, 신승리농기

**신승리농기** 제1농업기계 특성사업(주)  
02-398-4111

**마시자! 알칼리 이온 시스템**

장수건강을 위한 알칼리이온수  
피부건강을 위한 산성수

특정 노폐물만 제거 시키고 건강에 도움을 줄 수 있습니다. 피(오)니아가 전하는 **특수 알칼리이온**을 시켜보십시오. **특정 노폐물만 제거 시키고 건강에 도움을 줄 수 있습니다.** **피(오)니아가 전하는 특수 알칼리이온을 시켜보십시오.**

2주일간 무료체험도 möglich  
광주지사 1544-1219

**특/기/세/일**  
695,000 원

**(주)동양과학 (주)이오니아**