

# 베이커리 업계를 위협하는 신종 업종

올해로 접어들면서 베이커리 업계를 위협하는 신종업태(新種業態)가 생기고 또한 급격히 늘어나고 있어 업계를 바짝 긴장시키고 있다.

이들 신종 업태는 대부분이 외국의 유명 브랜드로서 베이커리 업계를 위협할 정도로 부상하고 있어 적지않은 경각심을 안겨 주고 있다. 이들의 유형을 보면, 먼저 외국업체의 막대한 자본과 경영 노하우를 배경으로 속속 한국 시장을 잠식해 들어가고 있는 국내 합작 유통 업체들을 들 수 있다.

**첫**째, 지난 1월 진출한 네덜란드 국적의 '마크로'는 국내 극동그룹과 합작해 인천시 송림동에 4,000여명 규모의 대규모 창고형 매장을 마련하고 생필품은 물론 빵·과자류를 직접 제조하여 신선도 높은 제품을 20% 할인 판매해 소비자의 관심을 모으고 있다는 사실이다. 마크로는 이외에도 용인, 일산, 대전에 6,000~ 9,000명 규모의 매장을 포함 5년사이 10개 이상으로 확대할 것으로 알려지고 있다.

또 프랑스의 유통업체인 '카르프'도 오는 6월경 부천 시내에 3,500명 규모로 창고형 매장을 선보이는데 이 역시, 앞서 언급한 바처럼 우수한 기계시설 외에 프랑스의 기술 요원까지 데려와 선진국에서 유행하는 제품과 국내 제품을 생산해 염가로 할인 판매한다는 것이다. 이 '카르프' 역시 부천에 이어 내년에는 성남시 분당과 일산, 평촌, 대구, 대전, 부산 해운대 등에 할인점 건립을 위해 부지를 매입했거나 추진 중에 있다.

이렇게 볼 때 전국의 주요 도시에는 이런 창고형 매장이 거의 다 들어설 것이며 이 안에 설치될 베이커리 매장의 매출이 상당히 높을 것으로 보여 이 지역과 주변 도시의 제과점이 적지 않은 영향을 받을 것임은 자명하다.

**두**번째, 간이 음식점의 베이커리 접목으로 인한 영향이다. H.R.S라는 업체는 주방기기를 취급하는 업체로 단체 급식도 관여해 왔다. 그런데 이 업체도 현재의 영업 범주에서 벗어나 간이 음식점 형태의 체인점을 개점, 냉동 생지를 이용한 제과류와 샌드위치 등 식사 대체용 제품을 취급할 예정이며 올해 안에 10개 점포의 개설을 목표로 하고 있다.

**셋**째, 베이커리 업체의 해외 기술 합작 등 새로운 변화를 들 수 있다. '이태리바게뜨'란 업체는 이탈리아 팔루아니아社와 기술 합작한 체인 업체인데, 지난 3월말 수원과 평택에 첫 점포를 냈고 동시 수도권 및 전국 주요 도시를 대상으로 점포 확산을 꾀하고 있다.

**넷**째, 최근 새로운 업태로 떠오르고 있는 피자 부페 전문점을 꼽을 수 있다. 현재 피자 시장은 2,000억원이 넘는 거대 시장으로 급부상하고 있지만 일부 업체의 독주로 인한 새로운 돌파구를 찾으려는 노력으로 피자 부페가 등장하고 있다. 이들 피자부페 업체는 기존의 피자가 1만원이 넘는 고가품인 데서 벗어나 5,000원대의 싼 입장료만으로도 다양한 메뉴를 즐길 수 있다는 장점을 무기로 경쟁력 있는 업태로 자리잡아 가고 있다.

앞에서 구체적으로 언급한 사례 외에도 새로운 업종과 업태가 많이 생겨나면서 베이커리 업계에 미치는 파장과 영향은 앞으로 더욱 커질 전망이다. 언제 어느 때이든 우리 제과업계를 위협하는 요인은 항상 존재해 왔다. 그러나 지금의 외적 환경은 우리 제과업체가 지난날 많은 어려움을 극복하고 현재에 이른 상황과 비교가 안될 정도로 복잡하고 어려운 상태이다.

최근 베이커리 업계의 현실은 착잡한 마음이 들 정도로 힘든 상황이다. 무려 40%선에 달하는 업소가 전매를 하고 있는 상황은 우리업계의 어려움을 잘 나타내고 있다. 따라서 이런 외적 환경과 어려움을 딛고 오직 베이커리 업소만이 지닌 장점과 특성을 최대한 살리는 길이 무엇인가를 냉철하게 판단하고 이에 따른 효과적인 대응방안을 강구해야 할 때임이 자명하다. **☐**