

덴마크 베이커리 시장 꾸준한 성장세

체계적인 기술교육 실시, 재료 개발 활발히 진행

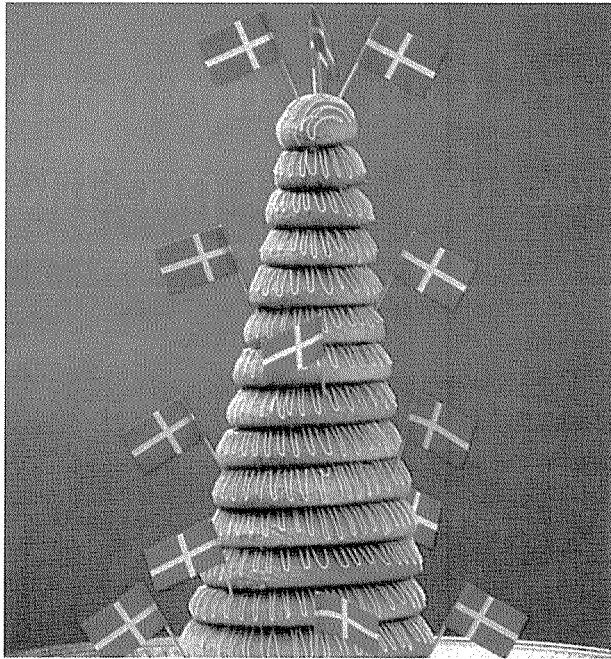


사진 「유러피언 베이커지」

북해와 발트해 사이에 위치한 덴마크는 독일과 네덜란드에 인접해 있어 시장 형성에 유리하다. 인구는 500만명이고 면적은 406개의 섬을 포함해 2,700만 평방미터의 작은 나라지만 지난 몇 년간 물가상승률이 2%선을 유지하면서 안정적인 경제 성장을 보이고 있다.

제과점 2,000여개, 점포당 기술인 3.8명

현재 덴마크의 제과점 수는 약 2,000개로 한 제과점당 평균 기술인 수는 3.8명 정도다. 이 가운데 인스턴트 베이커리가 약 360여개를 차지하고 있으며 꾸준히 증가하고 있는 추세다.

1인당 빵 소비량은 60kg으로 다른 유럽 국가에 비해 적은 편이다. 그러나 제품의 종류가 다양하고 새로운 재료를 선호하는 소비자들의 기대를 만족시키기 위해 재료 개발이 활발하게 이뤄지고 있다. 특히 호밀이나 헤바라기씨를 이용한 제품 개발이 활발히 진행되고 있는데 이런 제품은 샌드위치용 빵이나

아이들의 점심 식사로 크게 인기를 끌고 있다.

프리믹스를 이용해 만든 제품도 널리 확산되어 있다. 또한 이스트를 적게 사용하고 발효 시간을 늘려 빵 맛을 강화시키는 방법을 많이 사용하고 있다. 이 나라는 영국에 비해 제빵 개량제를 적게 사용하고 있으며 천연 재료나 유기농 재료를 사용한 제품들이 많이 출시되고 있다. 덴마크는 전체 빵 판매량의 20% 정도가 하팅(Hatting)과 슐스타드(Schlstad), 코베르크(Kohberg) 세 회사에 의해 판매된다.

코펜하겐 시청에서 케이크 전시회 개최

덴마크는 전통적으로 제품의 품질에 대한 자긍심이 강한 나라다. 기술자들은 대개 3년간의 정형화된 교육 과정을 통해 기술을 배우기 때문에 기술 수준이 상당히 높다. 자국의 기술 뿐 아니라 외국의 기술을 배우려는 열의 또한 대단한데 최근에는 이탈리아의 치아파타를 만드는 제과점들이 부쩍 늘고 있다.

덴마크는 케이크와 페이스트리로 유명하다. 케이크와 페이스트리의 생산량이 지난 4년간 급격히 신장됐다. 특히 97년 초 코펜하겐 시청에서 열린 케이크 전시회에서는 1만2,000개 이상의 제품들이 선보여 입장객들로부터 호평을 받았다. 또한 페이스트리 부문에서는 무설탕 아몬드 페이스트리가 좋은 반응을 얻고 있다.

크로와상은 덴마크에서 크게 환영받지 못했었다. 그러나 크로와상에 햄이나 치즈 등의 필링을 넣어 만든 크로와상 샌드위치가 등장하면서 인기 제품으로 급부상하고 있다.

패스트푸드 시장 또한 꾸준한 성장세를 유지하고 있다. 패스트푸드 가운데 가장 큰 시장을 형성하는 피자의 경우 냉동피자 부문과 피자 레스토랑 부문이 약간의 하향세를 보이고 있으나 가정 배달용 피자 가게와 테이크 어웨이(피자를 그 자리에서 먹지 않고 구입해 가는 형태)매장은 증가하는 추세다.

덴마크의 주요 수출 국가는 스칸디나비아를 포함해 영국과 프랑스, 베네룩스 3국, 그리스 등이 있다. 특히 영국에서는 덴마크에서 수입한 호밀빵과 데니쉬 페이스트리가 큰 인기를 누리고 있다.

유럽 각국의 빵 판매량(95년, 단위 : 톤)

주요 시장	빵	케이크, 페이스트리, 아침곡류	합 계
영 국	9,343	4,840	14,183
독 일	9,818	1,074	10,892
덴마크	387	128	515
아일랜드	175	34	209