

제과점 원부재료 총 점검

미리 내다본 2004 원부재료 시장

제과점 경영에 밀접한 영향을 주는 요인 중 '원부재료 가격 인상'이 높은 순위를 차지한

<기획 취재 I>의 조사 결과를 보아도 원부재료는 제과인들에게 밀접한 문제이다.

지난해 원부재료 시장을 정리해보고 각 재료 업체별로 예상하는 2004년 시장을 들여다본다.

글 · 허윤정 · 김영주 기자

금년 밀가루 가격 인상 불가피



밀가루의 원료인 소맥 시세는 생산량의 유동성으로 가격변동이 심한 편이다. 우선 재작년의 경우를 살펴보면 세계 3대 밀 수출국인 미국·호주·캐나다의 소맥 생산량이 급감하면서 일시적인 폭등세가 유지됐다. 그러나 밀가루가 소비자물가지수에 포함되는 항목인 만큼 당시 가격인상이 충분히 이뤄지지 않았다는 것이 업계 관계자의 설명이다.

2002년의 밀 생산량 감소에 따라 미국이 파종면적을 넓혀 소맥 생산량 증가에 주력한 결과 2003년에는 다소 안정적인 가격이 유지됐고 이러한 안정세가 작년 상반기까지 이어졌다. 그러나 2/4분기를 지나면서 유럽의 폭염으로 소맥 생산량이 줄어들고 유로화가 강세를 보임에 따라 상대적으로 미국 제품의 수요가 늘어나 하반기 들어 소맥 가격이 상승했으며, 이 같은 추세는 올해도 계속될 것으로 예상된다.

게다가 전 세계적으로 밀 수요량은 계속 늘어나는 반면 재고량은 줄고 있어 올해 안으로 밀가루 가격 인상이 불가피할 것으로 보인다. 또한 국내 수요량을 수입에 의존하는 밀 운반에 있어 가장 중요한 해상 운임이 올해 70% 이상 상승되는 요인 또한 가격인상을 부채질하고 있다.

기타 곡물 및 프리믹스 시장 확대 조짐



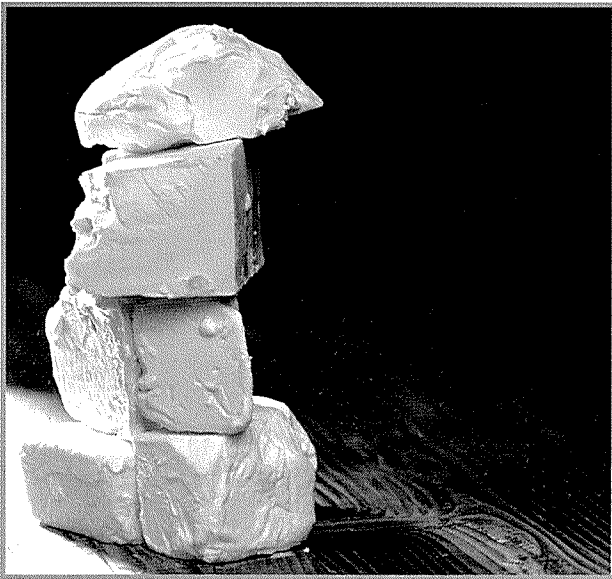
최근 건강식, 자연식의 유행에 따라 타피오카 전분 등 기타 곡물 시장과 기능성 프리믹스 제품의 시장 확대가 조심스럽게 예견되고 있다. 기존의 강력분, 박력분뿐 아니라 주문형 밀가루, 건강빵 제조용 밀가루 등 다각화로 변형된 제품들이 등장할 예정이다.

신소재를 활용한 프리믹스 시장은 경기침체에도 불구하고 꾸준한 상승세를 보이고 있다. 업계 관계자는 "새로운 신제품

이 모두 반응이 좋아 올해도 상당한 매출 신장을 기대한다"며 긍정적인 반응을 보였다. 특별한 가격 변동은 없을 것으로 보이며, 신제품 출시가 대거 이뤄질 전망이다.

몇 년 전까지 업계의 관심을 끌었던 국내 밀 생산은 가격과 품질 경쟁력에서 수입품에 밀려 현재 거의 중단되다시피 한 상태이다. 앞으로 유기농 밀을 사용한 고급 밀가루 생산을 함으로써 이미지 변신을 시도할 것으로 예상되나 업계에서는 크게 어필하지 못할 것으로 바라보고 있다.

유지류 20% 이상 가파른 가격 상승 확정



원부재료 중 가장 가격 변동 폭이 큰 부분이 유지류이다. 지난해의 경우, 전반적인 유지류의 가격이 올랐던 연초에 비해 연중에는 다소 가격이 하락하고 추석 지난 후 다시 급격한 상승폭을 보였다. 2002년 이후 버터 대체품의 가격이 내렸고 지난해에는 고급 베이커리와 프랜차이즈 업체에서 가공 버터를 많이 쓰면서 상대적으로 마가린의 가격이 소폭 내림세를 보였다. 마가린 소비가 갑작스럽게 늘어나는 크리스마스 시즌이 지난 직후 대두유 가격 상승률에 맞춰 최소한 20% 이상의 가격 인상이 불가피할 것으로 전망된다.

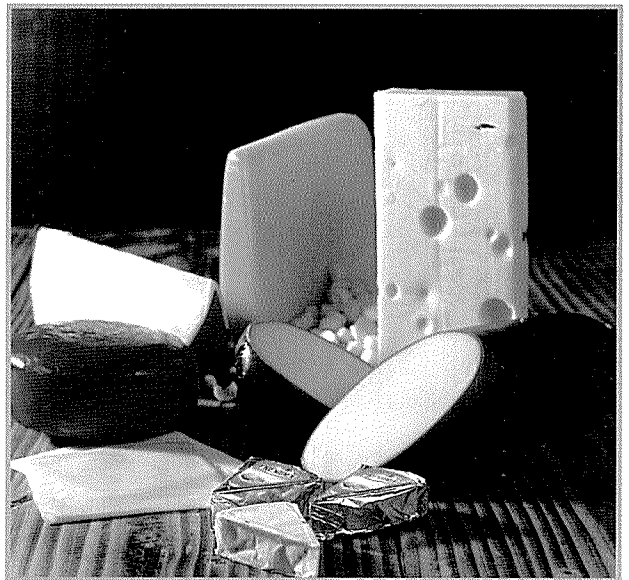
대두유 가격 상승은 작년 여름 유럽의 폭염으로 인한 채유량 감소가 주된 원인인 것으로 알려진다. 기후 변화에 따라 작황 변화가 심한 대두유, 면실유, 옥배유 등의 유지류는 가격변동의 폭이 매우 심해 업계에서도 가격 책정에 어려움을 겪고 있다. 작년 한해 풍작으로 인해 다소 가격이 내렸던 이들 유지류가 추석을 지나면서 미국의 극심한 가뭄으로 인해

10% 이상 채유량이 감소해 가격이 폭등하기 시작했으며, 이에 따라 국제 대두유 가격이 무려 25%나 올랐다.

새로운 유지 수입국으로 급부상하고 있는 중국이 미국산 유지류를 대대적으로 수입하는 것 또한 가파른 가격 오름세에 한 몫하고 있다는 것이 업계 관계자의 말이다. 이밖에도 컨테이너 사용료나 기타 운송료마저 급상승해 올해 유지류는 최소 20%이상 가격 폭을 상향조정할 예정이다. 다행히 쇼트닝의 주 원료인 팜유는 주 재배지인 동남아시아의 작년 작황이 좋아 큰 가격변동은 없을 것으로 내다보고 있다.

올해 베이커리 시장은 고품질 소량 생산하는 제과점이 늘 것으로 예상됨에 따라 콤파운드 마가린 등 고급 제품의 수요 증대를 기대하고 있다. 다만 작년 한 해 동안 업계 전반에 드리워진 경기침체로 인해 올해 역시 가라앉은 분위기가 계속될 경우 큰 시장 확대는 기대하기 어려울 것으로 보인다.

분유, 치즈 등 공급물량 하락



베이커리 업계의 유제품 가격 역시 올해는 인상될 것으로 보인다. 전 세계적으로 유제품 가격이 끊임없이 오르고 있는 현상에 발맞춰 분유, 치즈, 유청 분말 등의 품목들도 꾸준한 가격 상승세를 유지하고 있다.

작년 여름 유럽을 강타했던 이상 기후는 유제품 시장에도 적지 않은 파장을 불러일으켰다. 젖소들의 집단 폐사로 인한 원유량 감소와 유회화 강세가 큰 요인인 것으로 밝혀졌다.

이와 같은 현상에 업계 관계자는 "유제품 시장이 확대될 조짐이 없는 업계의 싸늘한 분위기"도 한몫 한다고 강조한다.

각 업체들은 “구체적인 상승률은 정하지 않았으나 어느 정도 가격이 오를 것은 확실하다”며 조심스럽게 올해 가격 인상을 전망했다.

초콜릿 시장 확대로 수요 증가세 지속



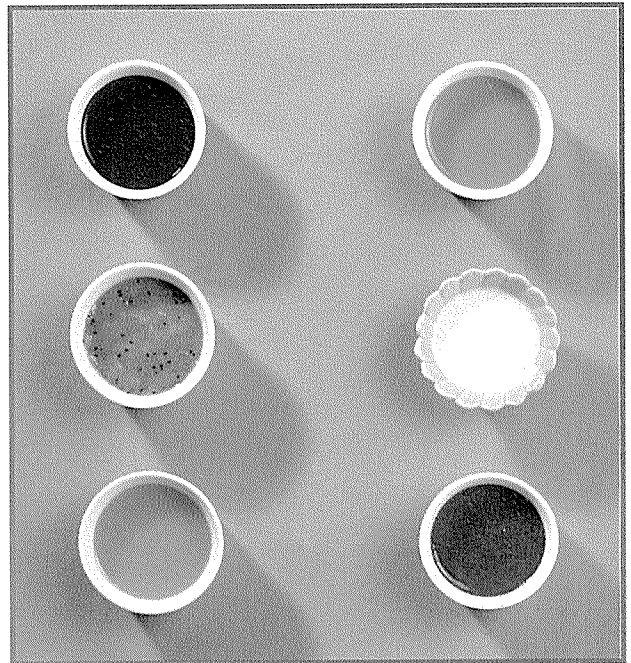
초콜릿 원재료는 지난 2002년에 비해 업체에 따라 초콜릿 원재료에 대한 판매율이 50~200%라는 높은 성장률을 기록했다. 이는 점차 제과점에서 특수질 선물로 초콜릿 제품이 자리잡아 가면서 원재료에 대한 수요도 증가된 것으로 분석된다. 대부분의 업체에서는 불황기에도 불구하고 초콜릿 제품 판매가 호조를 보이고 초콜릿 양산 시장에 새로운 업체들이 참여함에 따라 앞으로 초콜릿 시장이 더욱 확대될 것으로 전망했다. 또한 업체의 한 관계자는 “초콜릿이 고급 선물용으로 자리잡아 가면서 초콜릿 원재료도 고급 제품이 시장의 흐름이 될 것”이라고 예상했다.

초콜릿 원재료는 지난 2003년 초 카카오빈의 투기로 가격 상승이 지속되는 불안정한 상태였으나 하반기부터는 현지 가격대의 안정세가 유지되고 있다. 그러나 유로화가 전년대비 20%가량 급상승하면서 유럽 제품을 수입하는 초콜릿 업체에 새로운 부담감이 가중된 상태이다. 대부분의 업체에서는 “올 상반기까지 유로화의 강세가 지속될 경우 국내 초콜릿 시장의 가격 안정세를 장담할 수 없다”고 전했다.

소비자의 관심이 증가되면서 초콜릿 제품은 제과점에서는

점차 갖추어야 할 필수 아이템으로 자리잡아감에 따라 초콜릿 원재료의 가격에 대한 관심이 집중되고 있다.

냉동 과일 및 푸레 전년 대비 소폭 상승



최근 2~3년 사이 소비량이 비약적 성장을 기록하던 냉동 과일 및 푸레 제품의 판매율이 전년에 비해 소폭 상승했다. 각 업체마다 지난해와 비슷하거나 소폭 증가세를 기록한 것으로 나타났다. 지난해 무스 케이크에 대한 관심이 커지면서 함께 수요가 증가했던 푸레류는 여름철 음료 원료 등으로 수요가 증가되기는 했지만 불황의 여파로 무스류 판매가 저조함에 따라 상승폭이 줄어든 것으로 보인다.

냉동과일 및 푸레 제품 이외에 과일 농축액이나 푸레와 냉동과일의 중간 형태 등 다양한 과일 가공 제품에 대한 수요가 증가세를 보이면서 과일 가공 재료에 대한 관심은 지속되고 있는 것으로 분석된다. 올해 과일 가공 제품 중에 가장 많은 판매 증가율을 보였던 제품은 단연 망고로 여름철 식음료계에 히트 상품으로 자리잡았던 망고 열풍이 제과 제품에도 많은 영향을 준 것으로 나타났다.

냉동 과일 푸레 제품은 과일 작황이 가격 변동의 중요한 변수로 작용하는데 지난 2003년 폭염 등으로 유럽 지역 기후가 급변하면서 과일 작황이 좋지 않은 것으로 나타났다. 이와 더불어 유로화 환율 급상승 또한 부담으로 작용하고 있어 제품 가격 상승이 우려되고 있다.

호두, 아몬드 등 고급 견과류 성장 둔화

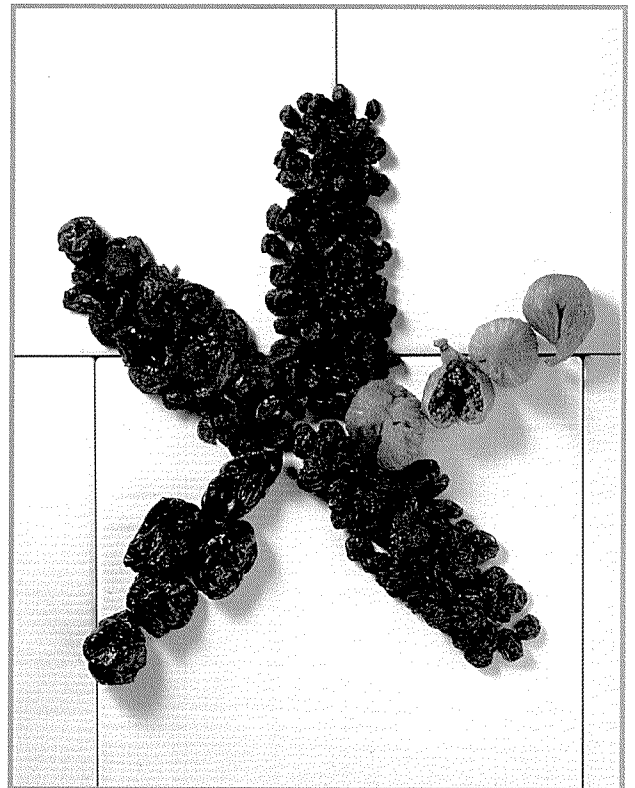


전 세계적으로 견과류의 영양성분에 관심이 증가되면서 호두나 아몬드 등의 수요가 20% 가량 증가세를 보이고 있지만 국내 베이커리 시장은 불황의 여파로 고급 견과류에 대한 소비가 둔화됐다. 올해 국내에서 판매된 캘리포니아산 호두는 지난해 비해 30% 이상 판매율이 상승했지만 베이커리 업계에서는 증가폭이 전혀 없이 대부분 빙과 시장에서 소비된 것으로 나타났다. 현재 베이커리 견과류 시장은 호두나 아몬드 등 고급 견과류가 땅콩 등으로 대체되고 고급 견과류를 이용한 제품 개발도 일부 제과점을 위주로 이뤄지고 있는 상황이다.

대부분 견과류가 2003년 작황이 좋지 않은 상태로 특히 아몬드는 40%이상 가격이 상승해 높은 가격이 수요 감소에 영향을 준 것으로 나타났다. 아몬드는 작황이 많이 안 좋았던 것에 반해 미국 내수 시장 수요 증가와 유럽산 아몬드 작황이 나빠 미국산 아몬드가 유럽 시장에 다량 수입되는 등 수요가 지속적으로 증가되면서 가격 상승 폭이 커지고 있다.

이에 반해 국내 호두 시장은 수요나 수급 등에서 큰 변화가 없어 가격이 안정상태로 들어섰다는 평가가 일반적이다. 호두 작황도 아주 나쁜 상황이 아니어서 내년까지 하향 안정세로 이어질 것으로 보고 있다.

건포도 가격 급상승, 건조과일 시장 다변화 예상



건조과일 시장에서 가장 큰 변화를 겪고 있는 것은 건포도로 캘리포니아산 건포도의 가격이 급상승하고 있다. 지난 2002년까지 공급량이 많아 가격이 폭락했던 건포도는 미국 농가의 인위적인 생산량 감소와 미국 정부의 농가 지원금 중단 예정이 겹치지면서 가격이 치솟고 있는 것.

업계의 한 관계자는 “건포도의 가격에 가장 많은 영향을 주고 있는 정부 지원금 중단은 올 2월에 그 여부가 결정될 예정으로 그 때까지 불안한 건포도 농가들의 가격 인상은 계속될 것”이라고 설명했다. 건포도에 대한 수요가 예전보다 줄어든 상태지만 가격 인상은 제과인들에게 적지 않은 부담을 줄 것으로 보인다.

국내 베이커리 시장에서 다소 생소했던 크랜베리와 무화과 등 미국산 건조과일은 시장이 크지 않지만 계속해서 판매율이 증가되고 있는 상태이다. 건포도에 한정되어 왔던 제품 소비가 건강빵에 대한 관심이 높아지면서 크랜베리 등 다른 건조과일에 대한 관심으로 확산된 것으로 보인다. 아직은 고급 재료로 수요가 크게 늘고 있지 않고 있으나 건조과일 제품에 대한 관세를 저하 등을 통해 제품 수급이 원활해진다면 2~3년 내 급성장할 것으로 예상된다. ㉞