

# 업소난립과 슬기로운 경영전략

과자점을 비롯한 다방, 요식업소 등 식품위생접객 업소를 개설하거나 명의 변경 또는 장소를 이전하는 경우 식품위생법 제27조 및 동법 시행규칙 제36조에 의거 이에 해당되는 영업자는 의무적으로 소정의 교육을 이수해야만 영업허가를 받을 수 있도록 규제하고 있다.

이같은 신규업주 교육은 또한 소속 단체로 하여금 교육업무를 대행하도록 법적 조치가 취해짐으로써 제과업자에 대한 교육을 본회가 주관하여 실시한 지 올해로 5년째가 되었다.

그런데 금년의 경우 연간 10차 교육중 5차 교육에 이미 1천여명의 신규업주들이 참여함으로써 우리의 관심을 크게 모으고 있다.

지난 93년의 경우 연간 실시된 10차 교육인원이 모두 8백여명에 달했던 것에 비하면 이미 금년의 경우 상반기 중 실시된 5차 교육까지의 참여 인원이 오히려 크게 웃돌고 있다는 사실이 바로 그렇다.

특히 본회에서 실시하는 대상자는 서울을 비롯한 경기 일원으로 국한하여 교육하고 있음을 감안할 때 예년과 달리 금년중에 업소의 증가는 예상을 크게 뛰어 넘을 것으로 보여져 업계의 눈길을 끌고 있다.

이에 더하여 급증 현상의 조짐을 보이고 있는 것은 준양산 업체들의 진출이 결코 늦춰지지 않을 것으로 보여지고 있는데다 유사 체인업소들이 급격히 늘어나고 있는 흐름을 볼 때 업소의 급증추세는 기정 사실화 해야 할 것 같다.

더 부연한다면 유사체인의 경우 작은 자본으로 소규모의 업소를 손쉽게 개설할 수 있으며 한 예로 냉동반죽 등을 구입, 즉석에서 간편하게 제조함으로써 인적 절감은 물론 전문기술인이 아니더라도 점포를 운영할 수 있다는 이점을 활용, 골목 골목에 업소를 개설하고 있는 상황 또한 업소증가를 부채질 하는 요인이 되고 있기 때문이다.

이외에도 P체인업체의 경우 5백개소를 개설 목표로 하고 있는 바 이것이 사실이라고 한다면 금년안에 적어도 전국적으로 2천5백여 업소가 불어날 것은 예견키 어렵지 않다. 문제는 업소의 난립 현상이 우리 제과업계에 미치는 영향일 것이며 어떤 모습으로 나타날 것인가 하는 점이다.

첫째 이러한 현상은 기술인력 수급면에서 더욱 어려움을 가중시킬 것이며, 둘째로는 업소간에 서로 나눠먹기식의 형태가 노골적으로 빚어져 매출에 타격이 가해질 것은 분명하다.

결론적으로 이같은 업계의 상황이 이어지는한 어떻게 살아 남느냐 하는 것이 보다 절실한 과제로 남을 수 있을 것이다. 더구나 머지않아 해외의 다국적 기업마저 틈만 있으면 상륙기회를 엿보고 있는 음울한 시점에 놓여 있다. 이 같은 상황에 대처하기 위해서는 무엇보다도 우리모두의 슬기가 앞서야 하겠고 동시에 대응 태세를 갖추어 줄 수 있는 연구가 뒤따르지 않으면 안될 것 같다. 