

## 해외업계동정

영국에서는 양산 업체와 슈퍼마켓 업체가 각각 생산과 유통을 담당하며 빵 시장을 주도한다. 반면 자영 제과점은 예전에 비해 점포수도 줄고 시장 점유율에서도 12%로 크게 밀린다. 빵이 주식이라는 점을 감안하더라도 우리와 크게 다른 양상이다. 영국 빵 시장을 살펴보면 그 원인을 짚어본다.

금세기가 시작할 무렵 영국에는 제과인이 2만명 정도 있었다. 그러나 오늘날 그 수치는 5,700명으로 감소하였다. 이는 슈퍼마켓 내의 제과인 1,200명을 포함한 수치이다.

영국은 유럽에서 전체 인구당 제과인의 비율이 가장 낮은 나라다. 인구 10만명당 제과인이 10명으로 이는 프랑스의 80명, 스페인의 62명에 비하면 크게 못 미친다.

### 슈퍼마켓, 일요일 영업을 허가로 점유율 더욱 높아

지금껏 살아남은 숙련된 자영 제과인들은 요즘 걱정이 태산같다. 소비자들이 도시 외곽에 있는 쇼핑센터로 몰리고 있고 슈퍼마켓의 인스토어(in-store) 제과점이 시장 점유율을 더욱 높이고 있기 때문이다.

더욱이 슈퍼마켓의 시장 점유 행진에 바퀴를 달아 준 것은 작년 가을에 공포된 법안이었다. 슈퍼마켓의 일요일 영업을 허가한 법안이 통과되자 자영 제과인들은 주말 매출이 줄어드는 것을 목도해야 했다. 슈퍼마켓이 일요일에도 문을 열어 신선한 빵을 구입할 수 있다는 사실이 소비자들의 주말 대량 구매를 꺼리게 했기 때문이다. 도시 중심권뿐만 아니라 부심권에서도 매출이 감소했고 대신 샌드위치, 스낵 등이 호황을 누렸다.

현재 영국의 자영 제과인들이 고전을 면치 못하고 있는 모습은 거대 식품제조업체와 슈퍼마켓 등의 유통업체가 시장을 지배하고 있음을 보여준다. 여기에는 역사적, 지리적, 사회적, 기술적 요소들이 배경으로 깔린다.

# 영국 제빵 시장의 양대축, 양산업체와 슈퍼마켓

## 잘 닦인 교통 및 유통망을 통해 발전

영국은 작은 영토에다 인구 밀도가 높지만 교통망이 잘 갖추어져 있다. 이는 효율적인 배송을 가능케 한다. 산악 지대인 웨일즈, 스코틀랜드 지역도 인구 밀집 지역과 매끄럽게 연결된다. 영국인들은 먼 지역까지 통근을 하며 이는 식문화에 영향을 끼쳤다. 사무실이나 집에서 자신이 사온 뜨거운 스낵이나 포장된 점심을 즐기는 것은 그들의 일반적인 모습이다.


영국에서는 여성 노동인구가 전체 노동인구의 46%인 1,100만명에 이른다. 이는 편리하게 '한 번'에 끝내는 슈퍼마켓 쇼핑에 대한 욕구를 재촉했고 최근에는 '도시 외곽 쇼핑'으로 변화시켰다. 이에 따라 슈퍼마켓의 '빅 4'인 세인즈베리(Sainsbury)社, 테스코(Tesco)社, 아길(Argyll)社, 아스다(Asda)社 등이 빵 매출 점유율을 더욱 높였다.

영국에서 양산 제과업체가 발전할 수 있었던 요인 중의 하나는 제품 유통기간이 길었기 때문이다. 양산 제품은 며칠 동안 부드러움과 신선함이 유지되므로 양산 업체는 낮에 제품을 생산하고 이를 그날 저녁이나 다음날 아침에 슈퍼마켓에 배송할 수 있었다. 이들 제품은 소비자의 손에 전달된 후에도 2~3일 정도 신선도가 유지된다.

영국 빵 시장은 지난 91년 이후 슈퍼마켓 그룹들이 흰 빵에 대해 대대적인 세임을 함으로써 4%의 매출액 감소를 보여왔다. 빵이 영양이 풍부하고 다이어트에도 효과적이라는 인식이 확산되면서 평균 빵 소비량은 증가했으나 매출액의 감소로 나타난 것은 이런 세일 때문이었다. 특히 94년에는 가격이 급격하게 떨어졌는데 이는 업체간의 치열한 가격 경쟁 때문인 것으로 보인다.

매출액의 하락에도 불구하고 매출 규모는 80년대와 달리 90년대에는 꾸준한 증가세를 보이고 있다. 93년 통계를 보면 흰 빵 매출은 4%가 성장한 것으로 나타났다. 또한 고급빵류가 20%의 빠른 성장을 보이고 있다. 유수 양산 업체인 브리티시 베이커리즈社 마케팅 담당 앤드류 브라운 씨는 "흰 빵류의 하락에도 불구하고 고급 빵류의 판매 증대로 평균 가격은 그렇게 떨어지지 않을 것"이라고 말한다.

### 냉동생지를 통한 '갓 구운 빵' 체제로 전환

슈퍼마켓의 인스토어(in-store) 제과점은 자영 제과점이 시장 점유율을 앞지르고 있다. 그리고 그들은 일괄 제조 공정에서 탈피, 냉동생지를 이용한 공정 체제로 변신하고 있다. 최대의 슈퍼마켓 업체인 세인즈社는 양산 업체인 키어스(Kears)社로부터 냉동생지를 공급받아 갓 구운 빵을 판매하고 있다. 한편 키어스社는 세인즈 베리社에 냉동생지를 공급하기 위해 유럽 최대의 공장을 건설하였다. 앞으로 영국 빵 시장은 냉동생지를 통한 제조 및 판매 체제가 일반화되리라는 전망이 우세하다. 

냉동생지는 점포내의 근무환경을 변화시킨다.

