

IMF 시대! '변화만이 살길이다'

가격 인상, 원가 절감 등 구조 조정 한창

IMF. 국가 경제 위기 속에서 베이커리 업계가 큰 변화를 보이고 있다. 그 변화의 모습은 업계의 숨통을 조여 오는 바늘같은 고통이기도 하고 그 고통을 이겨내려는 몸짓이기도 하다. 현재 제과 업계에 불고 있는 변화의 모습이 무엇인지 살펴본다.



← 매출 부진에 원가 상승에 따른 수익 감소로 뼈를 깎는 구조 조정의 필요성이 대두되고 있다.

국가 경제의 총체적 위기 속에 베이커리 및 관련 업계가 큰 변화를 겪고 있다. 과거 업계의 어려움이 단순한 매출 부진에 있었다면 지금의 상황은 매출 부진에 원가 부담 가중이라는 이중고까지 겹쳐 이를 타개하기 위한 방법을 모색해야 하기 때문이다. 이로 인해 매출 부진을 타개하는 것은 물론 원가 및 제반 경비 폭등에 따른 급격한 이윤 감소의 심각한 경영 압박 요인을 줄이기 위한 구조 조정 작업이 진행되고 있다.

이중 가장 눈에 띄는 것은 가격 인상 부분이다. 이는 제과점의 빵값, 재료 공급 업체의 가격 인상으로 집약된다. 제과점 빵값 인상의 가장 큰 원인은 재료가의 급등이다. 실제로 환율 급등의 여파로 작년 12월부터 밀가루는 50%대, 설탕 50%대, 마가린 40%대, 대두유 100%대로 가격이 대폭 올랐다. 이에 따라 작년 12월 크리스마스 이후부터 올해 1월초 대부분의 제과점들이 제품 가격을 평균 20% 이상, 프랜차이즈 업체들은 15%대 선에서 인상했다.

그러나 1차 빵값 인상 이후에도 추가 인상 요인은 잠재해 있는 실정이다. 특히 주목할 점은 지난해 12월 재료 업체들의 1차 가격 인상은 달러당 원화가 1,300원대일 때를 기준으로 했다는 것이다. 1월 중순 현재의 환율은 1,700원대를 오르내리고 있다. 따라서 지난 1월 밀가루, 마가린, 유제품 등의 품목이 다시

2차 인상된 것처럼 재료 업체들은 타 재료도 조만간 재인상될 것으로 예상하고 있다.

원부재료 가격 폭등으로 인한 현금 결제 관행의 정착과 재료 품귀 현상도 큰 변화 중 하나다. 재료 업체들은 환율 상승으로 손해가 커지자 작년말부터 생산량 조절과 동시에 현금 결제시에만 재료를 공급하고 있다. 이에 따라 재료 업체, 재료상, 제과점간에 현금 거래가 아니면 재료를 주지도 받지 못하는 실정이다. 여기에 일부 재료상과 제과점들이 재료 가격 폭등을 고려해 '사재기'를 하는 가수요가 발생해 재료 품귀 상황을 악화시키고 있다.

가격 인상, 원가 절감으로 난관 극복 시도

현재 제과인들은 재료 가격의 폭등이 전 재료에 걸쳐 있고 인상폭이 사상 초유라는 점에서 당혹감을 감추지 못하고 있다. 이에 따라 제품 제조에 영향을 미치지 않는 품목 중 토핑물, 장식물의 사용 및 사용량줄이기, 재료의 사용량을 약간 줄이되 빵의 경우 발효를 잘해 같은 생산 수량을 유지하는 방법, 케이크의 경우 시트의 두께를 과거보다 얇게 잘라 사용하는 등 재료 원가 절감 노력을 벌이고 있다.

제과 제품의 품목 축소 경향과 재고 상품 줄이기도 '거품배

기' 차원에서 진행되고 있다. 프랜차이즈 업체의 경우 전체 매출액 중 큰 비중을 차지하지 않는 구색 상품 위주로 신라명과가 60%, 고려당 36%, 파리카라상이 20% 가량 품목을 축소했다. 또 재고 상품 줄이기의 방법으로 자영 제과점에서 평상시 판매량보다 더 생산해 팔다 남은 상품을 '덤'으로 주던 불필요한 손실분을 줄이는 등 적정 판매량에 맞춘 생산으로 원가 절감에 나서고 있다.

극심한 경기 부진과 원가 부담 가중으로 인해 베이커리 업체도 사상 유례없는 '구조 조정'이란 태풍이 불고 있다. 감원과 임금 삭감 및 동결 현상이 그것이다. 이로 인해 현재 베이커리 업계에서는 감원 공포 분위기에 휩싸여 있다. 이런 구조 조정은 특히 프랜차이즈 업체의 경우 더욱 강도 높게 진행되고 있다. 이들 업체의 경우 현재의 상황이 현상 유지 차원을 넘어서 사느냐 죽느냐의 기로에 서있기 때문이다.

현재 프랜차이즈 업체들은 업체마다 차이가 있지만 전체 인원의 20~30%선에서 감원을 진행 중이다. 아직 감원을 단행하지 않은 업체도 있지만 결국 그 시기와 감원폭이 문제일 뿐이다. 감원 방법도 생산직, 일반직, 직급에 관계없이 일방적 해고나 특판 부서 배치 후 실적에 따라 일부만 구제하는 정리 해고를 단행 중이다. 이밖에 프랜차이즈 업체들은 직원의 임금을 10% 삭감 또는 보너스 100% 줄이기 등을 통해 경비 절감에 나서고 있다.

한편 자영 제과점들의 경우 임금은 동결하는 경향이지만 역시 감원 바람이 일고 있다. 물론 자영 제과점에서의 감원은 일반적인 현상은 아니라 일부 점포에 국한돼 있다. 그러나 감원이 경비를 절감할 수 있는 가장 큰 부분이라는 점에서 기술인 출신 경영자의 경우 타 생산 인원보다 고임금인 공장장을 감원하고 자신이 생산 현장에서 일하는 방법, 비교적 규모가 있는 점포의 경우 전체 생산 인원 중 1~2명을 줄이는 움직임이 일고 있다.

경영 전반에 대한 깊은 연구만이 살길

현재 베이커리 및 관련 업계는 '살아남기'에 주력하고 있다. 이에 따른 기존 사업의 축소 및 신규 사업의 보류 등의 변화를 보이고 있다. 수입 업체 및 수입 원자재 가공 업체의 경우 환율 상승으로 '팔면 팔수록' 손해라는 말처럼 큰 피해를 입고 있다. 이에 따라 이들 업체는 내부적인 감량 경영을 통해 위기 극복에 나서고 있다. 지난해 의욕적으로 전개된 냉동 생지 같은 신규 사업을 보류하는 업체가 많은 것도 같은 맥락이다.

프랜차이즈 업체들도 지출이 많았던 TV 광고 등 광고비의 대대적인 삭감, 백화점 매장 및 부실 점포 정리 등 기존 사업의 재조정에 나서고 있다. 일부 업체의 경우 공장 준공과 외식 사업 진출 등 많은 투자를 필요로 하는 신규 사업의 보류가 불가피하게 됐다. 올해 대다수의 업체가 사업 목표를 지난해 수준으로 현

상 유지하거나 소폭의 역신장으로 설정하고 있는 것은 IMF 시대에서 우선 살아남아야 한다는 노력을 엿볼 수 있는 단면이다.

총체적인 국가 경제의 위기 상황은 베이커리 업계로 하여금 많은 변화를 가져오게 했다. 제과 제품의 가격 인상으로 부터 업계 전반에 걸친 원가 절감 노력,

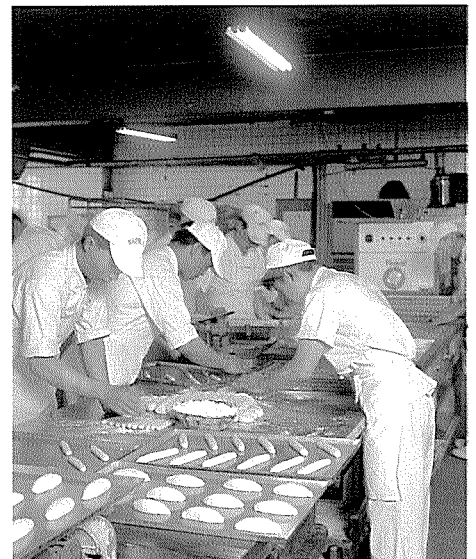
사상 초유라 할 수 있는 현금 거래 관행, 재료 가격 폭등과 품귀 현상, 감원 바람과 임금 동결 및 삭감 등이 그것이다. 하지만 앞으로의 상황은 여전히 불투명하고 사안에 따라서는 좋지 않은 결과도 예상되고 있다.

1차로 제품 가격을 인상했지만 2차 재료 가격의 인상이 예상돼 제과점들은 다시 제품 가격 인상이 불가피할 전망이다. 이로 인해 1차로 제품 가격을 인상한 지 얼마 되지 않아 곧바로 다시 제품 가격을 올릴 수 없는 상당 기간 동안 제과점들은 다시 원가 부담에 짓눌리게 될 것으로 보인다. 또 2차로 제품 가격을 인상하더라도 너무 높아진 제품 가격으로 인한 소비 위축이 현재보다 더 극심한 매출 부진을 초래하리라는 우려의 목소리가 높다.

재료 가격 폭등의 원인인 높은 환율이 진정되지 않는 한 재료 가격의 내림세 또는 안정세도 기대하기 힘들 것으로 예상된다. 또 당분간 재료 품귀 현상이 계속 될 것으로 보이며 재료 생산 업체의 재고 물량 수준과 수입에 차질이 없는지의 여부에 따라 재료 공급이 원활할지도 관심거리이다. 이밖에 프랜차이즈 업체를 비롯해 자영 제과점의 유례없는 감원 사태로 인한 실업 휴유증과 잔류 인력의 의욕 저하 등의 문제도 남아있다.

현재 베이커리 업계는 난관에 부딪혀 있다. 물론 이런 어려움을 극복하는 것이 쉬운 일은 아니다. 그러나 그나마 위안인 것은 아무리 베이커리 업계가 어려워도 존폐의 위기까지 거론되는 타 업종에 비해 조금은 상황이 낫다는 사실이다. 따라서 이런 위기를 기회 삼아 체질을 강화해야 한다는 측면에서 "지금처럼 제과점 운영에 대해 깊게 연구해 본 적이 없다"란 한 제과인의 말은 지금 우리 업계가 해야 할 일이 무엇인가를 던져준다. **[K]**

<글/ 박종선 >



수사상 초유의 감원 바람은 실업 사태의 휴유증과 잔류 인력의 의욕 저하를 낳을 것으로 예상된다.