

프리믹스 시장 소폭 성장세 유지

선두 업체 주도 시장 점유율 높여

프리믹스 시장이 최근 선두 업체를 중심으로 신제품 개발을 서두르는 등 활로를 모색하면서 꿈틀거리고 있다. 지난해 냉동 생지 시장이 소폭 성장한 것과 더불어 프리믹스 시장도 프랜차이즈 업체 및 외식업체, 대형 윈도우 베이커리를 중심으로 성장세를 나타냈다.

〈취재 / 임희정〉

작년 대비 20%대 성장률 기록

프리믹스 시장은 제일제당이 업계 최초로 관련 제품을 시판한 이래 대한제분, 동아제분 등 제분 업체들이 잇따라 시장에 뛰어들면서 형성되었다. 그러나 국내에서 생산되는 이들 제품은 대부분 양산업체 및 기타 업체에서 소비되고 있고, 제과점에서 소비되는 프리믹스는 수입 제품이 대부분 차지하고 있다.

수입 프리믹스 제품은 1987년 유니온무역상사가 업계 최초로 시장에 선보였다. 현재 프리믹스 시장은 이스트를 제외하고 빵이나 케이크를 만드는 데 필요한 전체 재료를 포함한 완전 믹스(Completed Mix)와 핵심 재료만을 넣어 판매하는 농축 믹스(Concentrated Mix) 크게 두 가지 형태의 제품이 시판되고 있다.

업체별 판매 현황을 따져 보면, 제과점용 주력 제품의 70% 이상이 농축 믹스인 것으로 봐서 제과점에서는 농축 믹스 제품을 선호하는 것으로 추정된다. 업체들이 믹스 제품을 시장에 출시한지 시간이 꽤 경과했지만, '단가가 비

싸다', '기술자들의 기술력을 낮춘다'는 제과 기술자들의 일반적인 인식과, '다양한 신제품을 생산하는 데 한계성이 있다'는 요인 때문에 제과 시장에 깊게 뿌리내리지 못했다.

이러한 프리믹스 시장의 활성화를 저해하는 요인을 극복하기 위해 선두 업체를 중심으로 취급 품목을 늘리고, 단가를 낮추는 등 시장 개척에 노력을 기울이고 있다. 업체별 프리믹스 취급 현황을 살펴보면, 베이크플러스, 제원 인터내셔널, 유니온무역상사, 선인 등 재료 수입업체 4개사가 연간 제과시장에 소요되는 물량 대부분을 수입해 판매하고 있다.

이밖에 수입 업체인 필스버리코리아, 몽블랑, 쥬빌리 등도 프리믹스 시장 확산에 일조를 하고 있다. 업계에 따르면 올해 하반기 프리믹스 예상 수입 물량은 820여톤으로 작년 대비 약 20%의 성장률을 나타냈다.

베이크플러스는 지난 94년 프리믹스 시장에 참여, 올해 현재 24%의 시장 점유율로 업계 선두를 달리고 있다. 이 업체는 크라프트콘 믹스, 로건 픽스, 바이킹 100, 멕시콘

〈표 1〉 프리믹스의 성분에 따른 구분

종류	정의	특징
기본 믹스 (Base Mix)	제빵 개량제 등 제품을 만드는 데 필요한 기본적인 재료를 믹스의 형태로 만든 것.	시간이 절약되나, 특별한 장점은 없음.
완전 믹스 (Completed Mix)	제품을 만드는 데 필요한 이스트를 제외한 전 재료를 포함.	특별한 부재료의 첨가 없이 간편하게 완제품을 만들 수 있으나, 단가가 비싼 편.
농축 믹스 (Concentrated Mix)	제품을 만드는 데 필요한 핵심 재료만을 넣어 만든 것. 소량의 핵심 재료를 모은 제품.	다양한 응용 제품을 만들 수 있고, 단가가 낮은 편.

● ●

“올해 하반기 제과용 수입 프리믹스 예상 물량은 820여톤으로 작년 대비 20% 정도의 소폭 성장세를 나타내고 있다.

업체들은 신제품 출시 및 품목의 다양화를 꾀하며 프리믹스 시장 개척에 힘을 싣고 있다.”



믹스 등 10가지 품목을 선보이고 있으며, 특히 크라프트 콘 믹스를 주력 상품으로 업계에 활기를 불어넣고 있다.

이 업체는 유럽 등에서 강사를 초청, 세미나를 활발하게 개최하는 등의 재료 홍보 활동을 통해 제과점의 신제품 개발을 유도한다는 전략을 세우고 있다. 그 뒤를 이어 제원 인터내셔널, 유니온무역상사, 선인이 제과점용 프리믹스 시장을 움직이고 있다.

제원인터내셔널은 지난 96년 시장에 뛰어들어 신제품 출시 및 품목의 다양화를 꾀하면서 기존 믹스 시장에 지각변동을 일으켰다. 현재 프리믹스 시장에서 업계 2위권을 달리고 있는 이 업체는 올해 작년 대비 15%의 성장을 하면서, 업계의 이목을 집중시키고 있다. 이 업체가 출시한 제품은 농축 믹스가 대부분으로, 건강빵 믹스와 케이크 크림 믹스, 무스 파우더 등 총 10가지 품목을 수입 판매하고 있다.

제원인터내셔널은 최근 몇년 사이에 급성장한 업체로

현재 프리믹스의 50% 이상을 던킨도너츠에 공급하고 있으며, 제과점에 30% 정도를, 호텔에 20% 정도를 공급하고 있다. 이 업체는 기존 제품의 품목을 다양화해, 일반 제과점 수요를 늘려 영업권을 확고하게 지킨다는 전략이다.

수입 프리믹스 시장에 최초로 뛰어든 유니온무역상사는 현재 제원인터내셔널과 함께 업계 2위권을 달리고 있는 업체로, 이지 스펀지, 이지 멀티 그레인, 커스터드 크림 제조용 프리믹스 제품 등 11가지 품목의 완전 믹스 및 농축 믹스 제품을 취급한다. 이 업체는 올해 시장성이 낮은 품목은 철수시키고, 주력 제품을 중심으로 매출 신장을 꾀하는 등 시장에 기반을 구축한다는 방침이다.

선인은 신소재를 이용한 프리믹스류 11가지 품목을 시판하고 있다. 프리믹스 업체 가운데 유일하게 연구실을 갖춘 이 업체는 완전 믹스류를 주력 제품으로 시장에 참여하고 있다.

프리믹스 시장, 업체별 재정비 돌입

수입 프리믹스 업체들이 활발한 움직임을 모색함에 따라 시장의 규모가 확대되고 있는 추세이다. 특히 최근 제과점의 인력난이 대두되면서, 업체들은 프리믹스 제품으로 시장 확대를 꾀한다는 계획이다. 관련업체가 프리믹스 제품의 간편성, 작업 공정시간의 단축 등 믹스의 이점을 내세워 판매 루트를 강화시킨다는 방침을 내세우는 것도 이러한 배경에 따른 것이다.

지난 1997년 수입 프리믹스 제품 전체는 약 450여톤에 불과했지만, 올해는 820여톤에 이르는 등 소폭 성장한 것도 주목되는 부분이다. 업계에 따르면 업체별 연간 수입 규모가 10~15%씩 소폭 성장해 전체 시장이 꾸준히 커지고 있는 것으로 알려지고 있다.

각 업체들이 프리믹스에 대해 발빠른 홍보 전략을 펼쳤지만, 제품 수입 초기만 해도 제과점의 관심이 낮아 시장 개척에 애를 먹었다. 그러나 업체들은 프리믹스 제품의 실패율이 낮고 차별화된 제품을 소비자에게 선보일 수 있다는 점을 내세워 관련 제품을 집중 개발해 홍보하는 등 새로운 돌파구를 찾고 있다.

업계에서 밝힌 프리믹스의 장점은 작업 시간의 절약과 품질이 균일한 제품 생산이 가능하다는 점, 제품의 실패율이 낮다는 점이다. '단가가 비싸기 때문에 프리믹스가 시장에 안착하기까지 꽤 시간이 걸릴 것이다'는 시각도 있다. 이에 대해 업계의 한 관계자는 "프리믹스에 포함되는 재료 가운데 유럽에서만 자라는 곡물 등으로 이뤄진 제품 등은 단가가 비싼 편이 아니다"라고 말했다.

즉, 곡물을 직수입할 경우 적용되는 관세가 매우 높은 편이기 때문에 믹스류가 상대적으로 저렴하다는 것이다. 이러한 경우, 프리믹스를 이용해 제품을 생산하는 것이 제과점에게 이익을 안겨 준다는 의견이다. 때문에 수입 업체가 농축 믹스 등의 프리믹스 제품에 테스트를 거쳐 상품성을 갖춘 신제품 출시에 박차를 가하면, 소폭 성장세가 지속될 것으로 보인다.

프리믹스에 대한 소비자의 인식이 서서히 바뀌고 있고, 제과점 소비도 늘고 있다. 이러한 시장의 흐름을 감지해 업계에서 수입 품목을 재정비해 판로 개척에 치중해야 할 때이다. [계]

<표 2> 업체별 프리믹스 취급 품목 현황

업체	품목수	주력 제품	시장참여연도
(주)베이크플러스	10여 종 (건강빵 믹스, 첨가제 등)	크라프트큰 믹스, 로건 픽스, 볼콘 믹스 등	1994년
(주)제원인터내셔널	10여 종(초콜릿 믹스, 머핀 믹스, 건강빵 믹스 등)	크라프트 브레드, 젠믹스 등	1996년
(주)유니온무역상사	11여 종(건강빵 믹스, 커스터드 크림 믹스, 무스 케이크 믹스 등)	이지 스페클, 이지 멀티 그레인 등	1987년
(주)선인	11여 종(건강빵 믹스, 허브빵 믹스, 머핀 믹스 등)	프로마지케익 믹스, 멀티 쿠키 믹스, 감자 고로깨 믹스 등	1988년

* 프리믹스 수입업체 4사에서 밝힌 내용으로, 기타 업체는 누락시켰음.