닭고기 수급 및 유통 현황(마지막회)

(사)한국육류유통수출입협회

– 지난호에 이어…

6. 소매 단계의 닭고기 유통실태

1) 닭고기 구입현황

(1) 소비단계 구입처별 비율

닭고기의 소비는 요식업체 370%, 대량 급식처 285%, 정육점 205%, 대형 할인점 117%, 군납 20%순임.

출고처		비율(%)		수수 (천수)
		업계기준	전체기준	
계열업체	대형 할인점	203	102	58,885
	대량 급식처	199	100	57,701
	요식업체	598	300	173,103
	소계	1000	502	289,660
중간 유통상인	대형 할인점	32	15	8,771
	대량 급식처	390	185	102,489
	요식업체	148	70	40,564
	정육점	430	205	117,855
	소계	1000	475	274,082
직매점(군납)		1000	23	13,271
계	대형 할인점	117	117	67,656
	대량 급식처	285	285	160,190
	요식업체	370	370	213,667
	정육점	205	205	117,855
	직매장(군납)	23	23	13,271
	합계	1000	1000	577,014

(2) 부위별(부분육) 구입비율

소매단계에서 부위별 구입처의 구입비율은 다리가 618%, 날개 224%, 가슴 52%, 북채 106%임.

(단위 : %)

구분		다리	날개	가슴	안심	북채
평균		618	224	52	–	106
조사업체	A	800	150	–	–	50
	C	250	320	160	–	270
	E	420	350	100	–	130
	F	720	200	–	–	80
	I	900	100	100	–	–

2) 닭고기 소매업체의 운영실태

• 닭고기 소매업체의 평균 월 매출액은 1,633만원이며, 비용은 1,390만원으로서 순수익은 324만원으로 조사됐음.

(단위 : 만원/월)

구분		조사업체									
		A	B	C	D	E	F	G	H	I	평균
매출액		1,500	1,700	1,950	720	1,100	1,450	1,600	1,600	750	1,633
비용	원료비	700	820	1,050	–	–	890	850	750	–	843
	운송비	150	170	27	–	–	200	15	102	–	111
	수선유지비	40	–	–	–	–	20	25	30	–	19
	인건비	–	220	140	–	–	180	–	–	–	90
	수도광열비	525	–	35	–	–	–	30	28	–	19
	통신운반비	20	–	40	–	–	–	120	110	–	48
	점포임차료	–	90	120	–	–	–	160	140	–	85
	포장재료비	125	–	15	–	–	–	20	22	–	12
	소모품비	–	–	40	–	–	–	30	20	–	15
	제세공과금	15	–	40	–	–	–	20	–	–	8
	유동자본이자	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
	감가상각비	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
	잡비	25	200	70	–	–	–	50	10	–	59
	소계	1,015	680	1,577	550	855	1,290	1,320	1,230	670	1,309
마진		485	200	373	170	245	160	280	370	80	324

※ 주 : 평균 산출시 3개 업체(D, E, I) 제외

• 소매 단계에서의 주요 판매처는 가정 소비가 58%, 식당 194%, 대량 급식처가 192%로 각각 조사됨.

(단위 : %)

구분		가정	식당	대량 급식처	기타
평균		580	194	192	34
조사업체	A	400	100	500	–
	B	600	200	150	50
	C	270	320	260	150
	D	800	150	50	–
	E	900	100	–	–
	F	270	350	300	80
	G	450	280	270	–
	I	950	50	–	–

3) 닭고기 소비자 가격추이

- 닭고기 소비자 가격은 아래 표와 같이 국내 수급상황에 따라서 변동하나, 일반적으로 타 축산물에 비해서 변동 폭이 크며, 하반기에 비해 상반기에 야외 행사 등으로 인해 소비량이 증가하기 때문에 가격 상승률도 높음.
- 부위별 소비자 가격은 2005년 12월 기준으로 중형 생계가격이 100일 때, 넓적다리 294%, 북채 325%, 날개 348%, 가슴과 안심 334%를 각각 나타냄.

(단위 : 원/kg)

연월	중형	통닭	부분육(본인)					
			넓적다리	북채	날개	가슴	안심	정육
2004. 12	1,440 (100)	2,765 (192)	4,540 (315)	5,170 (359)	5,770 (301)	4,110 (285)	4,110 (285)	5,670 (394)
2005. 1	2,040	3,688	6,080	6,970	7,750	5,490	5,490	7,640
2	1,840	3,381	5,820	6,670	7,420	5,260	5,260	7,310
3	1,840	3,381	5,610	5,610	8,013	4,276	4,276	6,678
4	2,040	3,688	6,350	6,350	9,122	4,809	4,809	7,582
5	1,540	2,919	4,638	4,638	7,034	4,638	4,638	6,076
6	1,540	2,919	4,638	4,638	7,034	4,638	4,638	6,076
7	1,640	3,073	5,076	5,076	7,746	5,076	5,076	6,678
8	1,040	2,150	3,543	3,543	5,254	3,543	3,543	4,570
9	940	1,846	3,620	3,960	4,180	4,030	4,030	5,180
10	940	1,846	3,620	3,960	4,180	4,030	4,030	5,180
11	1,140	2,154	3,840	4,200	4,450	4,280	4,280	5,530
12	1,740 (100)	3,077 (177)	5,110 (294)	5,660 (325)	6,060 (348)	5,820 (334)	5,820 (334)	7,620 (438)
증감(%)	208	113	126	95	50	416	416	344

❀ 자료 : 한국계육협회
❀ 주 : ① 증감(%)은 전년도 동월대비(2005. 12 / 2004. 12)
② ( )는 중형 생계대비 가격비율

4) 닭고기 전문(브랜드) 외식업체 현황

• 국내 닭고기 외국의 전문 외식업체(패스트푸드 브랜드업체)는 아래 표와 같이 1984년 KFC가 국내 도입된 이후 1994년 파파이스와 케니로저스 치킨이 도입된 이후 국내 10~20대 젊은 여성층을 대상으로 확장해 나갔다.

브랜드명	국내업체	제휴업체	기술도입 내용	기간	도입년도
KFC	(주)두산 음료	美 KFC 휴버라인	로열티 25%	10년	1984. 4
파파이스	(주)TS해마로	美 AFCE(뽀빠이)	–	–	1994
케니로저스 치킨	한국로터스(주)	美 케니로저스 치킨	75:25 합작	–	1994
체스터 후라이드치킨	동진개발	美 알코프랜드	–	–	

※ 자료 : 가금수급안정위원회, '양계산물 유통 및 소비구조에 관한 조사연구' 2004. 12월, P142

• 한편 국내 주요 닭고기 브랜드 업체별 운영 점포수는 2001년도 기준으로 BBQ 1,400개소, KFC 240개소, 파파이스 229개로서 대형 브랜드업체는 2,000개소로 추정되고 있음.

브랜드명	1999년 점포수	2000년		2001년	
		점포수	증가율(%)	점포수	증가율(%)
BBQ	1,050	1,320	26	1,400	6
KFC	152	206	36	240	17
파파이스	160	174	9	229	31

※ 자료 : 가금수급안정위원회, '양계산물 유통 및 소비구조에 관한 조사연구' 2004. 12월, P142

• 전국 닭고기 외식업체(치킨점)이 소비되는 물량은 국내산과 수입산을 합하여 144,000천수(= 40,000개 점포수 × 12수/일 × 300일)로서 82,944톤(576g/수 × 144,000천수)으로서 전체 소비량 260%를 차지할 것으로 추정됨. 한편 판매일자를 365일로 가정할 경우 전체 소비량 316%를 차지할 것으로 추정됨. 따라서 국내 치킨 전문점에서 판매되는 닭고기는 전체 소비량의 26~31%로 추정됨.

〈별첨〉 국내 주요 닭고기 판매업체 현황

업체수(개소)	업체당 판매량		판매량	
	수수	kg	300일	365일
40,000	12수	6,912	82,944 (260)	100,915 (316)

※ 주 : ① 수당 정육량(2004년) = 576g (= 287,735톤(생산량)÷499,771천수(도축수수))
② ( )는 전체 소비량 318,849톤에 대비 비율(2004년 기준)

• 외식에서의 닭고기 요리 비중은 후라이드 치킨 327%, 양념통닭 270%으로 전체 597%를 차지하고, 삼계탕 92%, 닭갈비 67%, 닭볶음탕 및 백숙이 54%, 3.3%로 각각 차지함.

(단위 : %)

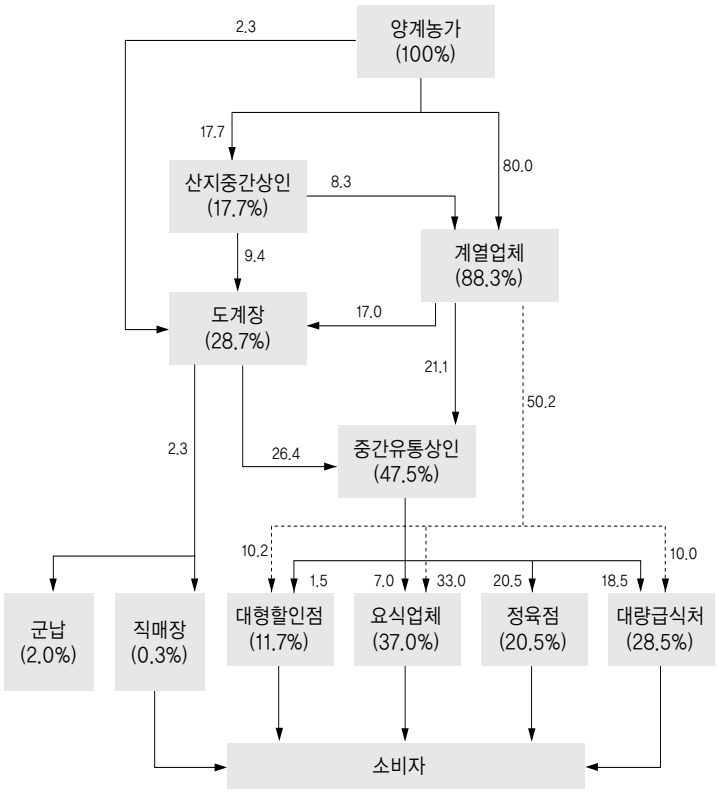
구분	후라이드 치킨	양념통닭	삼계탕	너겟	닭갈비
826	327	270	92	70	67
구분	**닭볶음탕**	**핫윙**	**백숙**	**치킨샐러드**	**기타**
174	54	34	32	27	28

※ 자료 : 가금수급안정위원회, '양계산물 유통 및 소비구조에 관한 조사연구' 2004. 12월, P142

7. 닭고기 유통경로

1) 육계 및 닭고기 유통경로

• 육계 및 닭고기의 주요 유통경로는,
- 첫째, 양계농가 → 계열업체 → 중간상인(또는 대리점) → 소비처
- 둘째, 양계농가 → 산지중간상인 → 도계장 → 중간유통상인 → 소비처로 구분되며, 이중 계열업체에 의한 작업량이 증가하면서 산지 중간상인이 감소하고 또한 계열업체의 직매장 유통에 의한 중간 유통상인의 물량도 감소 추세임.



2) 유통주체별 점유율

유통단계별, 담당 기관별 물량과 비율은 아래 표와 같이 생계단계에서는 계열화업체(800%), 도계단계에서도 계열화업체 502%, 중간 유통업체 498%, 부위별 소비단계에서는 요식업체가 370%로 가장 많은 비율을 차지함.

구분			비율(%)	수수(천수)	비고
양계농가			1000	577,014	
생채 (100)	계열업체		800	461,611	자체생산 및 위탁사육
	중간상인		177	102,132	
	군납		20	11,540	
	직매점		03	1,731	
지육 (100)	계열 업체	대형 할인점	102	58,885	
		대량 급식처	100	57,701	
		요식업체	300	173,103	식당 + 외식업체
		소계	502	286,660	
	중간 유통 상인	대형 할인점	15	8,771	
		대량 급식처	185	102,489	
		요식업체	70	40,564	식당 + 외식업체
		정육점	205	117,855	
		직매장	23	13,271	군납 포함
		소계	498	287,353	
정육 (부분육) (100)	대형 할인점		117	67,656	
	대량 급식처		285	160,190	
	요식업체		370	213,667	식당 + 외식업체
	정육점		205	117,855	
	직매장(군납)		23	13,271	

※ 주 : 수수는 2005년 기준임.

✚ 겉보기에 매우 작아 보이는 일에도 최선을 다하라. 그 작은 일을 마치는 매 순간마다 우리는 그만큼 더 강해진다. 작은 일에 최선을 다하다 보면, 더 큰 일들은 자연히 해결된다. – 데일 카네기

✚ 내일에 대한 최상의 준비는 오늘을 열심히 사는 것이다. 현재에 집중하라! 그리고 최선을 다하라.
– 마릴린 다이아몬드