세계 식량가격지수 두 달 연속 최고…식탁·외식 물가 비상

FAO 식량가격지수 159.3p…전월比 12.6%↑
수입 곡물·육류 등 의존 식품·사료업계 부담

러시아의 우크라이나 침공 여파로 지난달 세계 식량 가격이 또다시 집계 이래 최고치를 경신했다. 이는 국내 식품과 사료 등의 가격 인상을 자극해 식탁·외식 물가 부담이 가중될 전망이다.

10일 농림축산식품부에 따르면 3월 유엔 식량농업기구(FAO) 식량가격지수는 전월(141.4p) 대비 12.6% 상승한 159.3p를 기록했다. 관련 지수를 발표한 1996년 이후 최대치로, 지난달에 이어 2개월 연속 최고치를 경신한 것이다.

모든 품목이 전반적으로 상승한 가운데 우크라이나 사태 영향으로 곡물과 유지류의 가격지수 상승률이 크게 두드러졌다.

곡물 가격지수는 전월(145.3p)보다 17.1% 상승한 170.1p를 기록했다. 밀은 주요 수출국인 러시아와 우크라이나 간 분쟁에 따른 수출 차질, 미국의 작황 우려 등으로 가격이 올랐다. 옥수수는 에너지 가격 상승과 더불어 주요 수출국인 우크라이나 수출 감소 예상으로 가격이 상승했다. 쌀은 가격에 큰 변동이 없었다.

유지류의 가격지수는 전월(201.7p)보다 23.2% 오른 248.6p로 집계됐다. 해바라기씨유는 러시아-우크라이나 사태가 지속하면서 수출량이 감소해 가격이 크게 상승했다. 팜유, 대두유, 유채씨유는 해바라기씨유의 공급 차질에 따른 수요 증가, 원유 가격 상승, 남미 등 주요 생산국의 수출 감소 우려 등이 반영돼 가격이 올랐다.

육류는 전월(114.4p)보다 4.8% 상승한 120.0p였다. 돼지고기는 서유럽의 공급 부족, 부활절 연휴 관련 수요 증가로, 가금육은 주요 수출국의 조류인플루엔자 발병에 따른 공급 감소 등의 영향으로 가격이 올랐다. 쇠고기는 주요 생산지에서 도축용 소의 공급 부족이 지속되는 데다가 전 세계적으로 수요가 높게 유지되면서 몸값이 올라갔다.

유제품은 전월(141.5p)보다 2.6% 상승한 145.2p로 집계됐다. 설탕은 117.9p로 전월(110.5p)보다 6.7% 상승했다.

이 같은 세계 식량가격지수 상승은 수입 곡물이나 유지류, 육류 등을 원료로 하는 국내 식품·사료 업계의 부담으로 작용한다.

원재료의 가격 상승은 이를 이용해 생산되는 제품의 가격 상승으로 이어질 수밖에 없어 관련 업계는 물론, 외식 자영업, 농가, 일반 가정에 이르기까지 부담이 확대될 것으로 보인다.

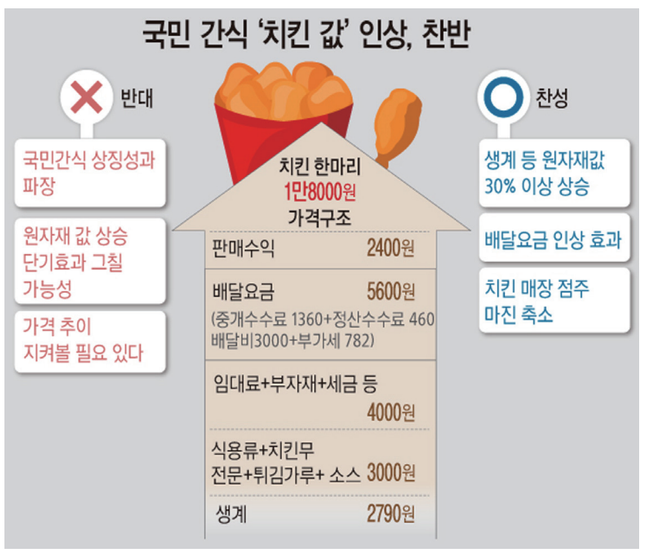
농식품부는 국제 곡물 가격 상승에 따른 업계 부담을 완화하기 위한 대책을 마련해 시행 중이다. 사료와 식품 원료구매자금 금리를 2.5~3.0%에서 2.0~2.5%로 0.5%p 인하했다. 대체 원료에 대해 무관세가 적용되는 할당물량도 늘렸다. 또 수출국의 수출제한 조치에 대응하기 위해 외교부·코트라와 협력해 주요 곡물의 안정적인 국내 공급을 위해 노력 중이다.

농식품부 관계자는 "국제 곡물 가격 상승에 따라 물가 부담이 커질 가능성이 높은 만큼 업계와 긴밀히 소통하면서 시장 상황을 점검할 것"이라며 "밀·콩 등 국내 생산·비축을 확대해 나가고 민간업체의 해외 곡물 공급망 확보 지원 등 식량 안보를 위한 중장기 정책 방안도 강구해 나갈 계획"이라고 밝혔다.

김재환 기자

국민간식 '치킨 값' 인상, 어떻게 보십니까?

"팔아도 남는것이 없어요"…치킨 점주들 찬성



국민 간식으로 불리는 치킨 가격을 놓고 논란이 확산되고 있다. 제너시스 BBQ를 운영하는 윤홍근 회장이 "치킨 가격은 3만원이 돼야 한다"는 발언이 기폭제가 돼 치킨 가격 인상에 대한 찬반이 엇갈리는 모습이다.

먼저 치킨 가격을 올려야 한다는 쪽은 원재료 가격이 코로나19 이후 급등한 점을 인상 이유로 꼽는다. 최근에는 배달 요금까지 거리에 따라 오르며 점주들마다 마진이 줄어들 것으로 우려한다.

반면 치킨 가격 인상을 반대하는 사람들은 국민 간식인 치킨의 상징성과 물가 파장을 고려해야 한다며 신중한 태도를 보였다. 이들은 원자재 가격은 변동성이 심해 가격 추이를 좀 더 지켜본 뒤 치킨 가격을 올려도 늦지 않다고 주장한다.

◆인상 찬성-"팔아도 남는것이 없어요" 점주들 항변

치킨 프랜차이즈 업계는 후라이드 치킨을 1만8000원에 1개 팔았을 때 마진이 거의 남지 않는다는 입장이다.

우선 비용이 적지 않게 든다. 가맹점에 납품하는 닭고기 비용이 5400~5800원, 식용유 1800~2000원, 튀김반죽·소스 900~1000원, 부자재 및 서비스 음료 900~1000원 등이다. 여기에 배달앱 수수료 1800~2700원, 배달운임 2000~3000원 등으로 이 비용만 1만5500원에 달한다.

이때 판매가의 10~15%가 마진으로 남을 수 있는데 임대료, 인건비, 공과금, 카드결제 수수료 등 매장 운영비를 제외하면 가맹점주가 실제 가져가는 돈은 극히 적다는 게 이들 목소리다.

최근 일반음식점 등 업소에서 사용하는 18ℓ 식용유 가격이 치솟는 것도 치킨 프랜차이즈 점주들의 고민을 늘리는 요인이다. 롯데푸드 콩식용유(18ℓ)와 CJ제일제당 백설 카놀라유(18ℓ)는 지난해 최저가가 3만원선이었지만 현재 5만원 이하로는 구할 수 없다.

치킨 프랜차이즈 업체들은 원재료 가격 중 식용류가 차지하는 비중이 높아, 식용유 가격이 더 오르면 본사를 비롯해 가맹점 모두 피해를 입을 수 있다고 우려했다.

치킨 프랜차이즈 관계자는 "후라이드 치킨이 치킨 메뉴 중 가장 저렴한데 마진률이 높은 다른 상품 대비 후라이드 치킨이 가장 많이 팔리는 상황"이라며 "하지만 팔아도 남는 것이 없어 프라이드 치킨 가격을 올려야 한다고 주장하는 것"이라고 말했다.

◆인상 반대- "치킨 메뉴 상징성과 물가 파장 고려해야"…소비자들 반발

이와 달리 소비자들은 치킨 가격 인상에 대부분 부정적이다. 이미 많은 프랜차이즈 업체에서 원자재 값 상승을 이유로 가격 인상을 단행하고 있다는 점에서 가격 인상을 서두를 필요가 없다는 지적이다.

한번 올린 치킨 가격은 원부자재 가격이 인하되더라도 여기에 맞춰 동반 인하되지 않는다는 점도 소비자들이 가격 인상을 반대하는 이유다. 원부자재 가격 하락기에는 프랜차이즈 본사와 가맹점만 이득을 취하고 그 피해는 소비자들이 볼 수 있다는 목소리도 나온다.

마진이 남지 않는다는 프랜차이즈 업체들 주장에 대해서는 표본의 오류를 지적했다. 가장 저렴하게 판매하는 치킨을 기준으로 전체 매출을 판단할 수 없고, 튀김에 사용하는 식용류도 1회성이 아닌 재사용 가능한 제품이기 때문에 치킨 비용에서 차지하는 비중이 높지 않다는 것이다.

치킨의 상징성과 파장도 고려해야 할 부분이다. 다른 나라와 달리 한국은 치킨을 즐겨 먹는 사람들이 많아 치킨 가격 인상은 서민 물가에 직접적 타격을 줄 수 있다. 이에 따라 치킨 값을 올리면 피자와 분식 등 비슷한 업종으로 가격 인상 효과가 옮겨 붙을 수 있다는 우려가 높다.

만약 치킨 가격이 소비자가 생각하는 수준 이상으로 오르면 소비자들의 치킨 구매율이 상대적으로 떨어질 수 있다. 이 경우 소비자 외면으로 치킨 구매율 하락이 나타날 수 있고, 치킨 산업의 근간을 위협할 가능성까지 제기된다.

한 네티즌은 "60마리만 튀기고 식용유를 바꾼다는 브랜드가 나올 정도면 대부분 치킨 브랜드는 식용류 교체 주기가 긴 것 아니냐"며 "식용유 등 원재료 가격이 오를 때마다 치킨 가격을 올린다는 것은 소비자들을 봉으로 생각하는 것"이라고 밝혔다.

최이슬 기자

은행·금융권 '중심' 일자리 문 열린다…봄바람 타고 채용시장 훈풍

국민은행 등 금융권, 상반기 채용 한창

은행과 금융권을 중심으로 올해 채용시장에 훈풍이 불고 있다. 유통업계 역시 포스트 코로나를 대비해 대거 채용에 나서는 등 일자리 문이 활짝 열리고 있다.

9일 취업플랫폼 진학사 캐치 등에 따르면 KB국민은행과 신한은행 등 시중은행들은 일제히 올 상반기 채용을 진행한다.

국민은행은 상반기 200여명 규모의 신입·경력 직원을 모집한다. 채용 부문은 ▲IT ▲직무 전문가(ICT 리크루터) ▲보훈 ▲ICT, 자본시장 등으로 신입은 각각 두 자리수, 경력은 한 자리수로 채용한다.

NH투자증권은 상반기 대졸 신입사원 채용을 진행하고 있다. 모집 분야는 ▲지점영업 ▲본사지원 ▲IT 세 분야다. 지점영업은 각 지점에서 근무한다. 본사지원과 IT는 본사인 여의도에서 근무한다.

롯데캐피탈도 신입사원 일반전형 채용을 진행하고 있다. 모집 부문은 ▲금융영업 ▲신용분석 ▲IT기획/운영 ▲IT개발 ▲정보보호 ▲글로벌 경영지원 등이다.

DB그룹 계열사도 상반기 신입사원 공개 채용을 진행중이다. 모집을 진행하는 회사는 ▲DB금융투자 ▲DB자산운용 ▲DB하이텍 ▲DB Inc. 등이다. 각 기업별 세부 모집 직무는 공고를 확인해야 한다.

키움저축은행은 신입과 경력 사원을 모집한다. 경력 부문은 개인금융 ▲CSS관리 ▲신용대출심사, 기업금융 ▲기업여신영업 ▲IB영업, 개인/기업금융 ▲아파트담보대출심사 ▲준법감시 부문에서 채용 중이다. 신입은 경영지원 ▲회계 부문에서 모집을 진행한다.

신한은행은 디지털·ICT 수시채용을 실시, 25일까지 서류 접수를 받는다. 모집 전형은 ▲디지털·ICT 수시채용 ▲디지털·ICT 수시채용 삼성청년소프트웨어아카데미(SSAFY) 특별전형 ▲ICT 특성화고 수시채용 등 3개다.

롯데, 한화 등 유통업계도 채용을 현재 진행중이다.

롯데그룹은 롯데케미칼, 롯데정밀화학, 코리아세븐, 롯데월드, 롯데지알에스 등 계열사별로 채용을 진행하고 있다. 한화 갤러리아백화점은 22일까지 상반기 채용 연계형 인턴사원을 모집한다.

BGF리테일은 상반기 공채를 통해 두자릿수 규모를 채용한다. 11일부터 15일까지는 전국 대학교의 재학생 및 졸업자를 대상으로 온라인 채용설명회를 실시한다. GS리테일도 다음주 중 신입사원 공개채용 모집 공고를 게시할 예정이다.

이밖에 SK이노베이션과 계열사들도 세자릿수 규모의 신입사원 채용을 진행하고 있다. 한화솔루션도 오는 22일까지 신입과 경력사원을 모집한다.

앞서 한국경영자총협회(경총)가 100인 이상 기업 508개사를 대상으로 진행한 올해 신규 채용 실태조사에 따르면 응답 기업의 72.0%는 '올해 신규 채용이 있다'고 답했다. 올해 우리 경제가 코로나 사태의 충격에서 회복세를 보이면서 신규 채용에 나선 기업이 늘어난 것이라는 분석이다.

이슬비 기자

와인바가 따로 없네…트렌디하게 배우는 '홈술·혼술'

'홈술·혼술' 트렌드에 주류·안주 클래스 인기

코로나19의 여파로 집에서 즐기는 '홈술·혼술'이 주목받고 있다. 특히 주류 소비 주축으로 떠오른 MZ세대가 내 공간에서 편안하게 즐기는 술을 선호하면서 이 같은 트렌드가 지속되고 있다.

8일 시장조사전문기업 엠브레인 트렌드모니터가 주류 음용 경험이 있는 전국 만 19세~59세 성인 남녀 1000명을 대상으로 실시한 음주문화 관련 인식 조사에 따르면, 응답자의 72%가 술집과 식당에서 과하게 마시는 것보다 집에서 간단하게 즐기는 술이 더 좋다고 응답했다. 또 66.1%가 향후 다양한 맛의 술에 도전해 보고 싶다고 답했다.

이에 온라인 강의 플랫폼 클래스101은 홈술·혼술을 다채롭게 즐길 수 있는 다양한 주류·안주 제조 클래스들을 소개했다.

◆내 입맛에 꼭 맞게…직접 만들어 보는 칵테일·막걸리

남자의 취미의 '맛있게 취하는 입안의 힐링, 집에서 만드는 칵테일 홈텐딩'은 칵테일을 직접 만들고 맛있게 즐길 수 있는 방법을 알려주는 클래스다.

보드카, 진, 럼, 데킬라, 위스키, 브랜디, 리큐르 등 7가지 베이스를 가지고 다양한 칵테일을 만들어 볼 수 있도록 커리큘럼이 구성됐다. 크리에이터가 직접 칵테일을 만들어보며 얻은 노하우와 꿀팁 등을 가감 없이 알려준다.

오늘의집 커뮤니티 오하우스와 함께 선보인 '집에서 쉽게 만드는 월드 클래스 티칵테일 만들기'에서는 월드 클래스 바텐더 박성민이 쉽게 볼 수 있는 다양한 티를 활용해 홈 티 칵테일을 만들 수 있는 방법을 알려준다.

최소한의 비용과 도구를 이용해 집에서도 최상의 칵테일을 만들 수 있는 비법을 알려줄 뿐만 아니라, 4가지 티 칵테일을 알코올과 논알코올 버전으로 만들어 즐길 수 있는 방법도 소개해 준다.

하얀술의 '직접 피워낸 누룩으로 빚은 내 생애 첫 막걸리' 클래스에서는 주재료 누룩을 만

드는 것부터 막걸리를 직접 빚는 것까지 막걸리의 A to Z를 배울 수 있다.

막걸리 제조 시 보관과 온도, 재료 등 조건이 까다롭지만 크리에이터가 오랜 연구 끝에 개발한 표준화된 레시피로 보다 쉽게 만들어 볼 수 있도록 구성했다. 또 이화주를 요플레, 막걸리 등 개인 취향에 따라 다양하게 즐길 수 있는 방법도 알려준다.

서선옥 기자