

같은 아메리카노... 값은 커피빈이 이디야의 1.6배

소비자들 "가격 적정성 '50점 이하' 품질 비해 가격 비싸"

대부분 커피인 함량 표시 안 해... 만족도 1위는 스타벅스

같은 아메리카노 커피 한 잔이라도 커피 전문점 브랜드에 따라 가격 차이가 1.6~1.7배에 이르는 것으로 나타났다. 들쭉날쭉한 가격도 문제지만, 소비자들은 커피전문점들의 전반적 가격 적정성 자체에 50점 이하의 낮은 점수를 줬다. 그만큼 커피의 질에 비해 값이 터무니없이 너무 비싸다고 느낀다는 뜻이다.

한국소비자원은 지난 10월 스타벅스·커피빈·엔제리너스·이디야·할리스·탐앤탐스·카페베네 등 매출 상위 7개 커피전문점 이용자 1000명을 대상으로 온라인 설문 조사한 결과를 공개했다.

이에 따르면 커피 값이 가장 비싼 브랜드는 커피빈, 가장 낮은 곳은 이디야였다. 대중적으로 가장 많이 팔리는 아메리카노의 경우, 커피빈(스몰)은 4500원으로 7개 커피점 중 가격 수준이 제일 높았다. 가장 싼 이디야(레귤러·2800원)의 1.6배 정도였다.

커피빈의 캐러멜까이아프(5900원)도 이디야(3500원)의 1.7배 수준이었다.

다만 커피빈의 스몰 용량(354g)이 이디야의 레귤러(260~300g)보다 많았지만, 용량 차이를 감안해도 약 30% 정도 커피빈의 커피가 비쌌다.

이 밖에 다른 브랜드 중에서는 스타벅스·엔제리너스·카페베네·할리스의 가격(아메리카노 기준)이 비슷한 수준이었고, 탐앤탐스가 8% 정도 저렴했다.

가격 적정성과 맛, 메뉴 등 8개 항목을

평가한 종합 만족도 조사에서 엔제리너스는 가장 낮은 3.58점(5점 만점)을 받았다. 1위는 스타벅스(3.78점)이었고, 이어 이디야(3.72점)·커피빈(3.71점)·할리스 커피(3.7점)·카페베네(3.66점)·탐앤탐스(3.63점) 순이었다.

가격 적정성 항목에서는 7개 커피점 가운데 이디야(3.63점)를 뺀 나머지 6개가 모두 2점대의 낮은 점수를 받았다. 그만큼 소비자들은 유명 커피전문점 커피 가격이 질에 비해 지나치게 비싸다고 여긴다는 뜻이다.

반면 기본 커피 가격이 2000원대인 이디야는 가격적정성 항목에서 3.63점으로 다른 업체들보다 월등히 높은 점수를 받았다. 7개 커피전문점의 가격적정성 평균 점수는 2.91점으로, 8개 평가항목 가운데 평균이 가장 낮았다. 두번째로 평균점이 낮은 항목은 부가혜택(3.16점)이었다.

아울러 소비자원은 업체별로 당류, 열량, 카페인 함량 차이가 컸지만, 스타벅스·엔제리너스·카페베네·커피빈·탐앤탐스가 카페인 함량을 표시하지 않았다고 밝혔다.

소비자원은 이들 업체에 카페인 함량에 대한 정보제공을 권고하고 커피전문점 영양성분 표시와 실제 함량 차이에 대해 추후 조사할 예정이다.

이번 조사의 신뢰수준은 95%이며 표본 오차는 ±3.1%포인트이다.

연합뉴스

커피전문점 만족도 순위

2015년 10월 기준 3개월 이내 조사대상 커피전문점 이용자 1,000명 대상

매장명	종합만족도 (5점 만점)	맛/메뉴	가격 적정성	매장 접근성
스타벅스	1 (3.78)	1	7	2
이디야	2 (3.72)	7	1	1
커피빈	3 (3.71)	3	3	4
할리스	4 (3.7)	2	2	6
카페베네	5 (3.66)	5	5	7
탐앤탐스	6 (3.63)	4	4	4
엔제리너스	7 (3.58)	6	6	3

자료 : 한국소비자원

올 닭고기 공급 9억 마리 넘었다

육계 산지가격 18% 하락

생산 조절 실패 피해 농가로

국내 닭고기 마릿수가 급격히 증가하면서 올해 9억마리를 돌파할 것이라 예측이 나왔다. 내년에도 이같은 닭고기 공급 증가세가 이어져 육계산지 가격이 더욱 하락할 것이라 전망이다.

24일 한국농촌경제연구원(KREI)이 내놓은 농정포커스 118호 '닭고기 수급 현황과 전망'에 따르면 올해 도계(屠鷄) 마릿수는 사상 최대 수준인 9억6127만 마리로 예측했다.

국내 도계 마릿수는 1990년 1억4754만 마리에서 연평균 7.8% 증가해 지난해 8억8551만 마리까지 늘었다.

증가세는 내년에도 계속돼 2016년 1~8월 도계 마릿수가 올해보다 5%, 평년보다 22.9% 증가할 것으로 연구원은 내다봤다.

이같은 지속적인 닭고기 공급 증가로 올해 11월까지 육계 산지가격은 지난해보다 5.5%, 평년보다는 17.6% 하락한 kg당 1480원이었으며 2016년에는 더욱 하락할 것으로 예상된다. 특히 그동안 금지됐던 미국산과 태국산 닭고기 국내 수입이 재개될 경우 산지가격 하락폭은 더욱 커질 것이라 예측도 내놨다.

연구원은 닭고기 공급 과잉의 주된 원

인으로 계열 업체의 경쟁 심화, 닭고기 소비 정체, 종계 공급 부족을 우려한 계열 업체들의 단기간 종계 입식 급증 등을 제시했다.

대규모 닭고기 계열업체들이 시장에 신규진입하는 사례가 이어지면서 업체간 시장점유율 확보를 위한 경쟁이 거세졌고 그 결과 2011~2014년 주요 계열업체의 도계 마릿수는 연평균 6.4%나 증가하는 등 닭고기 공급량이 크게 늘었다.

반면 닭고기 소비량은 크게 증가하지 못하고 정체 상태거나 감소 추세다.

가우당 닭고기 구매량은 2013년과 2014년 1.85kg였지만 올해는 5.6% 감소한 1.75kg에 머물러 있다.

닭고기 생산량 증가에 비해 소비는 정체되면서 냉동 비축 재고물량은 올해 11월 22일 기준으로 작년보다 24.8% 증가한 1270만 마리에 달했다.

올해 3분기 기준 닭고기 관련 주요 상장 계열업체의 영업이익이 모두 적자를 기록했으며 농가 대상 설문에서도 위탁수수료 인하, 육계 비품 처리 증가 등의 사례가 나타나 경영비 증가 부담을 모두 농가에게 떠넘긴다는 불만도 제기됐다.

연구원은 닭고기 공급 과잉 문제를 해결하기 위해서는 업계의 자율적인 노력과 닭고기 소비 확대를 위한 전략 수립, 위탁사육 농가와 계열업체 간의 상생협력 이 필요하다고 강조했다. /연합뉴스

광주신용보증재단, 여성부 '가족친화인증'

가족돌봄 휴직제·탄력근무 앞장

광주신용보증재단(이사장 정석주)은 지난 22일 여성가족부가 주관하는 '2015 가족친화인증 수여식'에서 가족 친화적인 직장문화 확산에 앞장 선 공로를 인정받아 '가족친화 인증기관'으로 선정됐다.

'가족친화 인증제도'는 가족친화제도를 모범적으로 운영하고 있는 기업이나 공공기관에 대해, 최고경영층의 리더십, 가족친화 실행제도, 가족친화경영 만족도 등의 심사를 거쳐 인증을 부여하는 제도로 2015년에는 전국 100개의 공공기관이 신규 인증되었다.

광주신용보증재단은 가족친화경영을

통해 직원들이 보다 즐겁고 행복하게 근무할 수 있는 환경을 조성하고 있으며 ▲정시퇴근제(‘가디언데이’시행) ▲탄력근로시간제 ▲가족돌봄 휴직제도 ▲육아기 근로시간 단축 정구제도 ▲임신기간 중 근로시간 단축제도 ▲임산부 근로보호 제도 등을 시행하고 있다.

정석주 이사장은 "일·가정이 양립할 수 있는 가족친화적 직장문화 조성을 위해 지속적인 관심과 다양한 정책을 시행해왔다"며 "앞으로도 가족친화경영으로 가족친화적 사회 분위기 확산을 위해 적극 노력하겠다"고 밝혔다.

/최재호기자 lion@kwangju.co.kr



정석주 광주신용보증재단 이사장(오른쪽)이 지난 22일 여성가족부가 주관한 '2015 가족친화인증 수여식'에서 김희정 여성가족부장관으로부터 인증서를 받고 기념촬영을 하고 있다. <광주신용보증재단 제공>

53% "쇠고기 마블링, 건강에 안 좋다"

소비자의 절반 이상이 쇠고기 등급 판정 기준인 마블링(근육내 지방)이 건강에 좋지 않다고 생각한다는 조사 결과가 나왔다.

소비자시민모임은 최근 6개월 이내 한우고기 구매 경험 소비자 1100명을 대상으로 한 설문 조사에서 이런 결과가 나왔다고 지난 22일 밝혔다.

마블링은 고기 사이에 든 지방질로, 고기를 부드럽게 하고 육즙이 많이 나오게 해준다. 그러나 조사대상의 53%는 쇠고기 마블링이 건강에 좋지 않다고 답했다.

이러한 응답 비율은 20대(46.5%)보다 50대(58.8%)에서 높게 나타나는 등 연령대가 높아질수록 높아지는 경향을 보였다. 현행 쇠고기 육질 등급은 마블링이 있으면 등급을 내리는 방식으로 정해진다. 즉 지방을 많이 함유할수록 높은 등급을 받는다.

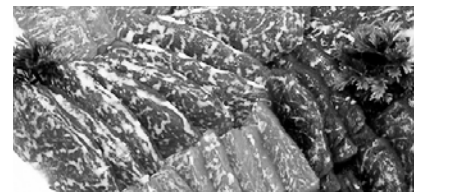
응답자의 64.3%는 마블링 중심으로 판정하는 쇠고기 등급제를 바꿀 필요가 있다고 밝혔다.

연구원은 쇠고기 등급제 개선 방안으로는 가장 많은 60.5%가 등급 기준에서 육색, 지방색, 조직감, 성숙도 등 다른 평가항목 비중을 높여야 한다는 의견을 냈다.

이어 포화지방 등 영양정보 제공(47.4%), 맛을 판별할 수 있는 요인 포함(37%), 마블링 함량 낮춤(35.1%) 순으로 응답 비율이 높았다.

최근 건강에 대한 관심이 많아지면서 마블링 위주 쇠고기 등급제를 개편할 필요성이 제기되고 있다고 소비자시민모임은 설명했다.

소비자시민모임은 "현행 쇠고기 등급제가 소비자 관점에서 쇠고기를 선택하는 기준으로서 역할을 제대로 하는지 검토하고 소비자 의견을 적극적으로 반영해 등급제를 개선해야 한다"고 제안했다. /연합뉴스



쇠고기 등급제 개선 방안으로는 가장 많은 60.5%가 등급 기준에서 육색, 지방색, 조직감, 성숙도 등 다른 평가항목 비중을 높여야 한다는 의견을 냈다.

이어 포화지방 등 영양정보 제공(47.4%), 맛을 판별할 수 있는 요인 포함(37%), 마블링 함량 낮춤(35.1%) 순으로 응답 비율이 높았다.

최근 건강에 대한 관심이 많아지면서 마블링 위주 쇠고기 등급제를 개편할 필요성이 제기되고 있다고 소비자시민모임은 설명했다.

소비자시민모임은 "현행 쇠고기 등급제가 소비자 관점에서 쇠고기를 선택하는 기준으로서 역할을 제대로 하는지 검토하고 소비자 의견을 적극적으로 반영해 등급제를 개선해야 한다"고 제안했다. /연합뉴스

우리가 꿈꾸는 세상
서남권의 중심호텔

목포 상그리아비치관광호텔

모든 분들의 관심과 협조에 힘입어 국내 외·귀빈과 V.V.VIP 행사들을 성공적으로 치러내어 서남해안 관광산업과 목포의 브랜드 가치를 높이는데 기여하고 있습니다.

상그리아호텔 홍보대사 김연자·김성환

평화광장과 영산강이 한눈에 바라보이는 탁트린 전망과 내집처럼 편안한 분위기를 느껴보세요.

최신시설과 고급인테리어로 새롭게 탄생한 웨딩홀! 여유로운 시간, 하루 한달만 예약!!

웨딩 및 피로연 가족모임 각종 연회 세미나 들뜬치 등

상그리아비치관광호텔

SHANGRIA BIACH TOURIST HOTEL

530-390 전라남도 목포시 평화로 79(상동)

예약문의 (061)285-0100