

코로나-19가 사우디아라비아의 유제품 시장에 미치는 영향

“코로나-19 사태는 유제품 소비 감소로 이어졌으나
이를 극복하기 위한 기업들의 혁신은 더 큰 가능성과 기회요인으로 작용”



출처 : Frost & Sullivan Blog, Apple talks to LIDAR suppliers ... again, Mar 5, 2021

■ 유제품 부문은 한 국가의 식음료(F&B) 생태계에서 중추적인 역할을 함

- 특히, 유제품 유형의 대부분은 지역 소비자에게 양질의 단백질과 칼슘을 공급하는 식품원임
 - 중동에서도 유제품 부문은 식음료 생태계에서 중요한 역할을 하고 있으며 중동의 유제품 업계는 가공 유제품뿐만 아니라 분유 및 유청 제품과 같은 유제품 성분이 함유된 제품을 판매하는 낙농 기업을 통해 운영됨
 - 다른 많은 산업과 마찬가지로 코로나-19사태는 사우디아라비아의 유제품 부문에도 큰 영향을 미쳤으나 지난 6개월 동안 유제품 기업들은 필요한 조치와 기술을 다양하게 도입하는 등 운영을 정상화하기 위해 노력함

■ 냉장 보관이 필요한 가공 유제품과 실온 보관이 가능한 유제품의 소비 패턴은 호텔 및 숙박(HORECA) 업계와 소매 부문 모두에서 상당한 변화를 보임

- 코로나-19로 인해 HORECA 부문 내 가공 유제품 소비는 60%~70% 감소하였고 특히, 치즈, 각종 향이 첨가된 우유, 버터와 같은 필수 제품의 소비가 급격히 감소함

- 온라인 주문도 감소하여, **전체 소비가 감소하는 결과로** 이어졌으나 라반, 액상 우유 및 분유와 같은 기타 제품은 소매 소비가 증가하여 유제품 소비가 감소한 HORECA 부문의 영향을 상쇄하였음
 - 호텔과 식당의 경우, 주로 가족 단위의 외식을 통해 소비되던 유제품은 외식 빈도수가 줄어들며 소비량이 줄고 요리 연습하거나, 새로운 요리를 시도하는 소비자가 늘어나면서 **소매 부문을 통한 유제품의 소비는 증가함**
- ❏ 가공 유제품은 보관 방법과 유통 관행에 따라 **냉장 보관이 필요한 유제품과 실온 보관이 가능한 유제품** 크게 두 가지 부문으로 분류됨:
- 주요 호텔/레스토랑 및 케이터링(HORECA) 서비스에 대한 이용 제한은 전체 유제품 소비 부진으로 이어져 **사우디아라비아의 유제품 소비 시장은 2020년 말까지 규모가 15~20% 줄어들 것으로** 예상됨
 - 사우디아라비아의 유제품 **소매 시장**은 코로나-19 이후, 비중이 전체 유제품 시장의 65%~70%에서 85%~90%로 20%나 급증하였으나 HORECA의 비중은 35%~40%에서 2020년에는 10%~15%로 줄어들 것으로 예상됨
 - 코로나-19 이후, 상당수의 해외 파견 노동자들이 본국으로 귀국하면서 공장 구내에서 노동자가 정기적으로 소비하던 우유, 버터, 라브네와 같은 유제품 등 **식음료 품목 전반에 대한 수요가 감소함**
- ❏ 코로나-19로 인해 낙농 기업들은 공장 구내에서 **제한된 인력을 운용하면서 위생 및 직원 안전과 관련된 조치를 취해야 함**
- 자본 지출 감소, 판매 감소 및 운전자본 증가로 인한 현금 흐름 감소로 **대기업과 중견 기업 모두 마진이 감소한 것으로 나타남**
 - 현재의 불확실성과 유제품의 특성을 감안할 때, 여타 중동 소재의 기업은 전 세계 경제가 정상화되고 관광/여행이 본격적으로 재개될 때까지 현지에서 **새로운 투자 방법을 모색해야함**
- ❏ 코로나-19 이후, 위생과 신선도에 대한 소비자의 관심이 대폭 강화되었으며 초고온(UHT) 우유 등 장기보존 제품보다 **신선 제품을 선호**하는 소비자가 늘어나면서 **콜드체인 설비에 대한 수요도 증가하고 있음**
- 대량 구매/사재기가 빈번하게 일어났던 코로나-19 사태 초기에는 UHT 우유가 상당히 큰 비중을 차지했으나 코로나-19 관련 규제가 점차 완화되면서 소비자들은 포장 우유(UHT 우유)보다 영양 함량이 더 좋고 신선한 우유를 선호함
 - 현지인들은 국내 제조업체라면 유제품 생산 및 가공 과정에서 적절한 규제와 절차를 따를 것이라고 믿고 있기에 **고객들은 현지 생산을 중요한 요소로** 생각함
 - 이에, **QSR과 레스토랑은 요리에 국내산 재료를 사용**하며 국내산을 선호하는 사우디아라비아 현지 소비자들의 심리를 적극적으로 활용함

- ❏ **(결론) 코로나-19 사태로 HORECA 분야는 소비자 감소로 유제품 재고를 소진하지 못해 폐기처분해야 했으나 최근 호텔, 레스토랑 및 소매 체인은 제조업체/공급업체에서 최종 사용자에게 이르기까지 가공 유제품의 공급 및 유통에 차질이 없도록 콜드체인 인프라를 구축함**
- 결과적으로, HORECA 부분의 가공 유제품 소비는 HORECA 시설 운영과 종교여행, 출장 등이 정상화되면 **예년 수준을 회복할 것으로 예상됨**
 - **백신 접종이 이루어지거나 집단 면역이 확보되면 유제품 시장은 정상 상태를 되찾을 전망**
 - 사우디아라비아의 낙농 산업은 세계의 다른 지역에 위치한 낙농 산업과 유사한 방식으로 운영되기에 필수 식품인 유제품의 소비가 **향후 6개월에서 1년 동안은 소매 부문에 의해 주도될 것으로 예상하고 있음**

- 기술사업화 이슈&마켓 보고서는 해외시장정보 전문업체(Frost & Sullivan, Lexisnexis 등)에서 분석한 내용을 기반으로 작성한 보고서로 연구개발특구진흥재단의 공식적 견해는 아님을 알려드립니다.
- 본 보고서는 연구개발특구진흥재단 홈페이지(<https://www.innopolis.or.kr>)에서 다운로드 가능합니다.
- 무단 전재 및 복제를 금하며, 내용을 인용할 경우 출처를 명시하여 주시기 바랍니다.