

까다로워진 버섯 소비층에게 어필하기 위한 다각적인 노력

버섯 생산-운송업체, 식품안전 강화에 주력.

라우라 펠프스 미 버섯 연구소장은 신선한 버섯은 결코 식품매개질환을 유발할 수 없다고 단언한 바 있으나, 버섯 생산 및 운송업체들은 바이어와 함께 식품 안전을 최우선 순위로 두고 있다. 실제로, 미 펜실베이니아 주에 기반을 두고 있는 Basciani Mushroom Farms의 프레드



레시우티 부장은 “대부분의 고객사들이 제3자에 의한 감사 증명 사본 제출을 요구하고 있다”고 밝혔다.



판매가격은 동일한데, 식품안전 및 기타 부대비용이 솟구치는 것을 고려할 때, 식품안전프로그램을 실행하는 일은 재정적으로 도전적인 과제일 수 있다. 그러나, 현재 식품 안전에 대한 소비자들의 인식이 한층 강화됨에 따라, 소매업체 측이 공급업체 측에게 세계식품 안전 이니셔티브(Global Food Safety Initiative, GFSI)와 합치하는 감사 프로토콜을 채택하거나, 더욱 엄격한 자체 안전 기준을 준수해 줄 것을 요구하기도 한다. 그러나 일부 소수 바이어는 아직 자체적으로 감사단을 파견한다.

미 펜실베이니아 주에 기반을 두고 있는 Dole Mushrooms의 게리 슈뢰더 부장은 “공급업자 입장에서는 GFSI와 같은 보편적인 기준을 준수하는 것이 더욱 용이하기 때문에, 이러한 기준을 일괄 적용하여, 바이어 측의 개별 감사방문 건수가 감소하기를 기대하고 있다”고 설명했다.

또한, 점점 더 많은 소매업체들이 내부 감사뿐 만 아니라, 제3자에 의한 감사, 즉 객관적인 외부 감사를 실시할 것을 요구하고 있다. 이런 경우, 감사 비용보다도, 소요 시간이 상당한데, 이는 형식적인 절차가 아니라 세부사항에 대한 규명과 관리가 필요한 작업이기 때문이다.

캐나다 브리티시 콜롬비아 주에 기반을 두고 있는 Ponderosa Mushroom & Specialty 사의 조 살보 회장은 "식품 안전 프로그램은 지나치게 많은 시간을 필요로 하며, 복잡하고 더딘 작업이나, 소비자들에게 식품의 안전성을 보장해주는 일은 필수불가결 한 바, 1994년 설립 이후부터 식품 안전에 최우선을 두고, 제3자에 의한 감사뿐 만 아니라, 양질의 신선한 식품을 포장하고 운송하는 작업을 성실히 이행해 왔다"고 밝혔다. 아울러, 캘리포니아에 기반을 둔 Gourmet Mushrooms INC의 밥 엔젤 연락 담당자 역시, "관계 감독관들은 물론, 최고 경영진과 함께 수 시간을 감사에 소요하고 있다"고 밝혔다.



이 외에도, 많은 생산운송업체가 생산이력 추적 시스템(Produce Traceability Initiative, PTI)을 도입하기로 합의하였으나, 아직 실행단계로 접어들기에는 어려움이 있다. 이는 생산운송업체보다도, 고객사인 소매업체 측이 바코드를 스캔 할 수 있는 시스템을 갖추지 못한 곳이 많기 때문이다.

Basciani Mushrooms Farms의 경우, 막대한 비용을 투입해 PTI 시스템을 갖추었으며, 모든 상품이 국제거래단품식별코드(Global Trade Item Number, GTIN)로 바코드 인식이 가능하다. Dole Mushrooms 사 역시, 오래 전에 출고 상품에 대한 라벨링 작업을 개시하여, 상자별이 아닌 품목별로 라벨링을 실시, 소비자의 냉장고 안까지 이력추적이 가능하도록 하고 있다.

버섯 생산-운송업체, 패키징 개선 노력

현재 슈퍼마켓에서 판매되는 대부분의 버섯은 생산-운송업체가 지속적으로 개선 중인 편리한 소매 패키지에 담겨있다.

펜실베이니아에 기반을 둔 Dole Mushrooms 사의 경우, RPET(Recycled Polyethylene Terephthalate) 패키지를 사용 중인데, 이 용기는 재활용된 원료로 제작되고, 다시 재활용이 가능해 매우 친환경적이라고 할 수 있다. 동사가 판매중인 거의 모든 버섯이 소매 패키지에 담겨있고, 벌크(bulk)판매 상품조차 재활용이 가능한 골판지 패키지에 담겨서 생산된다. 점점 심각해지는 환경문제 앞에서, 바이어들 역시 재활용이 가능하고 친환경적인 포장을 주문하는 현상이 두드러지고 있다.



온타리오 주의 Highline Mushroom사의 경우, 다양한 패키징 방식을 제공하여, 소비자들의 요구에 따른 맞춤형 패키징이 가능하다. 소매 패키지로 8온스짜리 홀(whole) 버섯패키지 및 8온스짜리 3번 세척-슬라이스된 백색 미니 포토벨로 버섯패키지가 가장 인기가 좋은데, 이는 소비자들이 식사 준

비과정에서 수고를 덜어주는 편리한 상품을 찾기 때문이다.

캘리포니아 기반의 Monterey 머쉬룸 사의 경우 10온스짜리 어린 포토벨로 버섯과 양송이를 지퍼가 부착되어 재밀봉이 가능한 백에 넣어 판매하고 있는데, 몇 년 전만해도 판매효과가 그다지 높지 않았던 이 패키징이 성과를 거두고 있는 것은 소비자들의 인지도 및 수용도가 제고되었기 때문으로 보고 있다. 동사는 또한 조리법 및 기타 정보가 적혀 있는 친환경적 종이 트레이 패키징 방식도 사용 중이다.

캘리포니아 기반의 Gourmet Mushrooms Inc.사는 오가닉 버섯 라인인 Mycopia 상품에 대해 새로운 소매 패키징을 실시 중으로, 8온스 짜리 패키지에 버섯 희귀종 3종(Forest Nameko, velvet pioppini, nebrodini bianco)을 담아 판매한다. 상기 3개종 오가닉 전문 패키지는 판매대에서 단연 돋보일 수 있도록 서로 이질적인 텍스처와 컬러를 보유한 다양한 종의 버섯으로 구성된다. 실제로, Velvet pioppini 버섯은 초콜릿 갈색을, nebrodini bianco는 아이보리 흰색을, forest namekoare는 밝은 호박색을 띄고 있다.



브리티쉬 콜롬비아에 기반을 둔 Ponderosa Mushrooms & Specialty Foods사의 경우, 슈퍼마켓에 공급되는 거의 100%의 버섯이 패키징된 상태인데, 이는 패키징 작업이 상품의 수축 감소 및 디스플레이 시간 확대에 도움이 되는 한편, 소비자들과의 접촉으로 인한 훼손에서 보호할 수 있기 때문이다. 동사가 벌크 및 패키징된 상태로 운송하는 유일한 상품은 포토벨로 버섯뿐이며, 거의 모든 상품이 패키징된 채로 공급되고, 이 중에서도 3.5, 6, 8온스 짜리 랩 패키징 제품이 가장 인기가 좋다. 한편, 환경에 대한 관심이 급증하면서, 분해성 (compostable) 용기에 대한 수요는 늘고, 발포성 용기(foam container)에 대한 수요는 줄고 있는데, Ponderosa사의 경우, 종려 섬유(palm fiber)로 만든 용기를 벤쿠버의 Earthcycle Packaging Ltd사로부터 공급받고 있다.

현재 서부 해안에 기반을 둔 소수의 소매업체가 소비자들이 직접 버섯을 고르고 무게를 잴 수 있도록 상자에 버섯을 담아 벌크로 판매를 하기도 하나, 점차 벌크로 판매되는 버섯을 상점에서 보는 일은 줄어들 것으로 업계는 전망하고 있다. 벌크 판매용 버섯 소비

자 대부분은 푸드 서비스 업체들이다. 그러나 일부 소매업체는 아직도 벌크 버섯 판매에서 높은 수익 매출을 올리고 있는데, 조리법에 따라 두 세 개 버섯만 집으면 되는 벌크 판매 방식이 싱글족이나 소가족에게는 편리할 수 있기 때문이다.

부가가치상품으로 버섯 판매에 활력

만약 편리함을 추구하는 소비자라면, 아마 그들은 버섯 판매 섹션에서 무언가를 찾고 있을 것이다. 대부분의 주요 버섯 생산-운송업체는 고객들에게 이미 슬라이스 및 세척된, 다양한 내용물로 속을 꽉 채운 버섯을 제공하고 있으며, 이와 같은 부가가치 상품시장이 지속해서 상승세라는 데에 동의하고 있다.

미 펜실베이니아 주 기반의 To-Jo Mushrooms 사는 전자레인지에 넣어 돌리면 기름에 살짝 볶은 맛이 나는 전자레인지 전용 패키지 상품을 공급하고 있다. 이 상품은 올 해 초 개발한 것으로, 7온스 패키지에 버터 향이 돌도록 버터도 곁들였다. 동 사는 또한 크랩, 베이컨, 체다치즈, 시금치 및 크림 치즈 향을 첨가한 다양한 포토벨로 버섯 패키지를 공급하고 있으며, 8온스 패키지 당 버섯 네 개가 들어 있다.



미 펜실베이니아 주 기반의 Philips Mushroom Farm 사의 경우, 소매시장에 슬라이스된 크리미니(crimini) 버섯이나 표고버섯, 느타리 버섯을 패키징하여 판매함으로써 큰 성공을 거두고 있다.



미 캘리포니아 주 기반의 Monterey Mushrooms INC 사에서도 슬라이스하여 패키징된 상품 및 여러 가지 내용물로 속을 채운 어린 포토벨로 버섯 패키지 등을 판매하여 인기를 끌고 있는데, 소비자들은 고기 식단보다 지방이 적고 칼로리가 낮으면서도 고기 맛을 낼 수 있는 조리법까지 제공해주는 상품을 선호하는 것으로 보고 있

다.

캐나다 브리티쉬 콜롬비아 주에 기반을 둔 Ponderosa Mushroom 사의 경우, 슬라이스된 느타리 버섯 패키지와 6개 특수 야생 버섯을 믹스해 놓은 패키지가 인기가 좋다. Ponderosa사는 또한 10가지 건조 버섯 팩도 출시하였는데, 이는 가공처리 되어, 건조 및 패키징된 상품이다.

"<저작권자 © aT한국농수산물유통공사 & kati.net 무단전재 및 재배포 금지>"