

■ 호주 유통동향

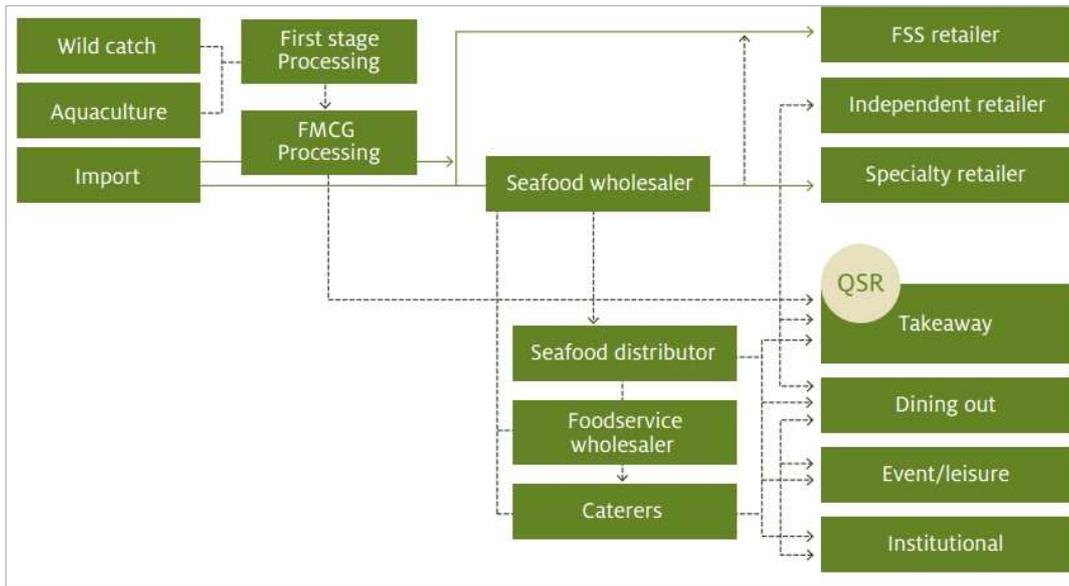
○ 호주에서 유통되는 식료품들은 자체의 특성이나 위치적 이점을 최대한 활용하여 유통됨. 신선제품들은 주로 지역마다 위치한 물류센터를 거쳐 유통되어 신선함을 유지할 수 있도록 함. 반면, 건조 식료품의 경우, 제품상태가 신선제품들보다 더 오래 유지되기 때문에 좀 더 큰 단위의 주요 유통센터들을 통해 공급되는 경향이 있음.

○ 호주에서 수산물은 주로 대형 도매상이 운영하는 작은 체인점들에 의해 유통되거나 독립적인 수산물 유통업자들에 의해 유통됨

○ 가공 수산물의 유통채널구조는 대부분 냉동 혹은 포장 처리 된 수입제품이 많은 부분을 차지하기 때문에 신선 수산물의 유통채널구조보다 단순.

○ 통조림 제품은 대부분 슈퍼마켓으로 유통되어 소비되고, 냉동 제품은 유통과정 중에 소비가 됨. 그 이외에 부분은 식품 제조분야의 제조업체나 수산물 도매업자에게 유통됨

< 호주 가공 수산물 유통경로 >



출처: Department of Primary Industries, Parks, Water and Environment