

산·학·연 논문

조리산업계의 미래와 방향

정혜정[†] · 천희숙

우송대학교 외식조리학과

The Progressive Course of Food Service Industry

Hea-Jung Chung[†] and Hee Sook Cheon

Dept. of Culinary Arts, Woosong University, Daejeon 300-718, Korea

서론

조리산업이라 하면 조금 생소할지 모르지만 외식산업이라 하면 좀 더 익숙할지 모른다. 조리란 인류가 시작되면서부터 함께 발전해온 문화의 한 영역이며, 과학과 교통의 발달과 함께 많은 변화를 거쳐 왔고 앞으로도 많은 변화를 하리라 예측해 본다.

도구가 없던 구석기 시대에는 사냥을 하여 바로 생식(生食)을 하였으나 돌맹이를 갈아 도구로 사용하면서 식재료를 먹기 좋게 잘라 먹었고 불과 토기의 발견으로 숙식(熟食)이라는 조리법이 시작되었으며, 현재는 공기, 물, 기름과 같은 다양한 조리매체나 기구의 발전으로 다양한 조리법이 사용되고 있다. 또한 육로나 운하의 개통으로 세계 각국의 식재료가 다른 나라에 전달되어 고유한 식문화 형성에 영향을 주었으며 현재는 퓨전이라는 새로운 영역의 식문화가 각광을 받기도 했다.

외식산업의 성장과정에서 볼 때 식재료를 조리하여 점포에서 판매하기 시작한 것은 1950년대이였으며, 1970년대는 외식산업의 태동기 그리고 1980년대와 1990년대는 외식산업의 도입 적응기로 이 시기에 서구 식문화가 우리 식문화에 유입되는 시기였다. 식문화의 서구화는 가속화 되는 가운데 최근 들어 참살이(well-being)와 건강과 환경을 해치지 않는 생활스타일인 로하스(LOHAS: Lifestyles Of Health And Sustainability)의 열풍으로 슬로우푸드(Slow Food)와 발효음식 등 건강을 생각하는 식문화가 조성되어지고 있다.

이에 급변하는 조리산업의 환경 중에서 메뉴개발, 인재개발 그리고 조리환경의 변화 방향을 제시해 보고자 한다.

메뉴개발의 발전 방향

외식업계의 주요상품은 메뉴와 서비스로 양분될 수 있으며, 특히 메뉴의 개발에 있어서 고객의 식행동을 이해하여 표적시장을 정하기 위해서는 무엇보다 고객들의 가치관이나 라이프스타일의 변화를 분석하는 것이 매우 중요하다.

대흥기획에서 10년간 한국인의 가치관의 변화를 6개의 트렌드를 ESCAPE로 정리요약하였으며, ESCAPE는 efficiency(효율지향), safety-seeking(안전지향), convenience(편의지향), appearance(외형중시지향), personalization(개인화 지향), experiance(체험지향)의 영문의 첫글자이다. 그리고 미국 소비자 라이프스타일의 변화방향을 예측한 Popcorn의 10가지 트렌드는 cocooning, ergonomics, fantasy adventure, 99 lives, staying alive, small indulgence, cashing out, down-againg, vigilante consumer, save our society로, 많은 사람들(1-3)에 의해 설명되지만 함축하고 있는 의미는 거의 비슷하다.

나정기(4)는 위에서 언급한 ESCAPE와 Popcorn report를 중심으로 한 메뉴개발의 방향을 편의지향, 건강지향, 다양성 지향, 상징성 지향의 4가지로 제시하고 있다.

편의지향은 가치분 소득 중 식품의 소비가 칼라, 질감, 향미, 온도, 외형 등의 감각적인 속성을 지닌 음식을 선호하게 되며 이는 다양한 업태를 생기게 하고 다양한 업태의 출현으로 업태와 업종간에는 경계가 모호해지게 된다고 하였다.

건강지향성은 전통적인 식생활문화가 차츰 붕괴되면서 각종 성인병에 걸리는 사람들이 증가하게 되면서 일상적

으로 섭취하는 음식에 대해 많은 관심을 나타내기 시작하였다. 이와 같은 점을 고려하여 건강지향적인 메뉴개발을 위해 식재료의 원산지에서부터 조리방법에 이르는 모든 과정에 건강이라는 메시지를 담아야 하고 이를 고객들에게 전달할 수 있어야 한다.

다양성 지향은 지불능력만 있으면 시간과 공간에 구애 받지 않고 원하는 모든 메뉴를 제공받을 수 있다. 전통에서 현대까지, 토종에서 다국적인 음식으로, 다국적 음식에서 무국적 음식으로 메뉴의 조합은 시의성과 유연성을 전제로 조립과 조합을 통해 계속적으로 메뉴개발이 진행되어지고 있다.

상징성 지향은 후진국의 소비가 선진국의 소비를 닮아가며 그 이면에는 현재 소속한 집단과 다르며 소속하고 싶은 집단과는 같다는 것을 소비를 통해 나타내려고 하는 심리를 의미한다. 즉 소비를 통해 바로 내가 누구였으면 하는 바람을 나타내려고 하며 특히 후진국의 엘리트들은 선진국을 동경하며 대중매체를 통해 선진국의 식생활을 거부감 없이 받아들이고 있다.

따라서 조리산업의 핵심상품인 메뉴의 개발은 외식 트렌드를 분석하여 고객의 요구에 맞게 조합하는 것이 가장 중요함을 알 수 있다.

조리인재의 개발 방향

우리가 먹거리의 미래를 예측하고자 하는 이유는 첫째, 새로운 과학기술을 이해함으로써 그 과학기술을 이용한 결과가 실제 어떤 형태로 일어날지를 구체적으로 나타나기 이전에 미리 가늠하기 위한 것이다. 둘째, 현재의 식품 트렌드를 장기적인 관점에서 다각도로 분석함으로써 미래의 식품에 기여할 조리과학의 기술적인 측면을 미리 준비하기 위해서이다. 셋째, 조리과학을 연구하는 사람들이 미래 지향적인 새로운 목표를 수립하여 새로운 관점에서 도전정신을 갖고 참여할 기회를 포착하기 위해서이다. 넷째, 우리가 지향하는 새로운 미래 먹거리를 창조하는데 적극적으로 기여할 수 있을 것이다(5).

국제 호텔 & 레스토랑 협회(International Hotel & Restaurant Association)은 미래전망(vision the future) 워크샵에서 환대산업(hospitality industry)의 경영자들이 미래의 환대산업을 변화시키는 5가지 요인을 재고관리, 안전과 보안, 자산과 자본, 기술, 신경영이라고 규명하였다(6).

이에 조리산업을 주도할 인재양성에 있어서 식품과 조리법에 대한 전문지식은 물론 조리산업을 경영할 수 있는 자본 및 자산에 대한 관리기법과 경영지식의 축적이 전체 되어야 한다. 고등교육법 제47조에 의한 전문대학의 교육

목적은 “전문대학은 사회 각 분야에 관한 전문적인 지식과 이론을 교수·연구하고 재능을 연마하여 국가사회의 발전에 필요한 전문직업인을 양성함을 목적으로 한다”이며, 여기서 전문직업인은 전문대학을 졸업한 후 산업현장이나 직업사회에 바로 진출할 수 있는 모든 자질과 능력을 함양한 사람을 의미한다(7). 따라서 조리산업을 주도할 전문대학과 대학교의 조리관련학과들은 현장실습(on the job training), 외국 호텔 인턴쉽 제도 등을 통해 현장 적응력을 높이고 있으나, 이는 조리과 서비스 부문에 한정된 경우가 많다. 미래의 환대산업을 주도할 인재의 5가지 요인들을 고려해 볼 때, 경영지식의 겸비가 무엇보다 중요하다는 생각을 하게 된다.

그리고 2000년 3월 개원한 TGIF 아카데미의 개원은 졸업 후 기업이 원하는 인재 양성과정으로, 기업이 요구하는 인재상(人才像)을 산학협동을 통해 교과과정을 수정보완한다면 무엇보다 취업과 교육효과를 높일 수 있는 방안이라 사료된다.

조리환경의 발전 방향

2010년 이후의 보편적인 미래 가정상은 홈네트워크가 실현된 유비쿼터스홈이라 할 수 있는데, 이 단어는 IT분야에 국한되지 않고 건설 및 여러 지자체의 개발 사업에까지도 사용되어 점차 친숙한 단어로 받아들여지고 있다.

유비쿼터스(Ubiquitous)란, “언제 어디서나 존재한다”는 라틴어로서 “유비쿼터스 컴퓨팅”의 줄임말이다. 그 의미는 언제 어디서나 어떤 것을 이용해서라도 온라인 네트워크 상에 있으면서 서비스를 받는 환경·공간을 의미한다. 앞으로 다가올 유비쿼터스 시대의 산업 특성은 전통산업과 IT를 모두 포괄하는 혁신적인 산업의 변화를 가져올 것이며 기술, 비즈니스, 지식의 접목과 융합으로 유비쿼터스 신 산업군의 탄생으로 이어져 새로운 (공간)가치와 창출을 우리에게 제공할 것이다(8).

유비쿼터스는 물질적으로 형성되는 물리적 공간과 전자적으로 형성되는 전자적 공간의 연계가 긴밀하게 이루어지는 공간(9)으로, 조리산업에서 응용될 유비쿼터스적 조리환경은 다음과 같다. 유비쿼터스 시대에 맞게 조리기 기들이 디지털화되어지고 있는데, 미국의 TMIO사는 냉장고와 오븐의 기능을 함께 갖고 있으며 기능 전환이 가능한 오븐을 출시하였다. 이러한 냉장고에서 오븐으로의 기능 전환을 통한 식품조리는 이동전화나 인터넷을 통해 외부에서도 지시할 수 있다(10,11). 오븐의 기능은 대개 여러 가지 열전달 방법을 복합적으로 사용할 수 있게 하는 것이 많다. 삼성전자의 스마트 오븐은 대류를 이용한 열전달 방식과 함께 그릴, 마이크로 웨이브 등을 이용하여 조리기

간을 1/3으로 단축하였으며, 식품제조회사와 제휴 하에 식품의 포장에 조리방법이 기입된 바코드를 인식함으로써 자동으로 조리될 수 있게 한 새로운 제품을 출시하였다. LG전자의 오븐 역시 대류, 전도, 마이크로 웨이브, 할로겐 등 복합적인 열전달 방식으로 조리시간을 1/4로 단축하였다. MIT대학의 counter intelligence 연구팀을 중심으로 미래에 사용할 수 있는 여러 기구의 디지털화가 연구되고 있다. 그 중 일부는 아이디어가 구체화되어 이미 실용화되고 있다. 센서를 이용함으로써 조리를 더 잘할 수 있게 도와줄 수 있는 기구들이 개발되어지고 있다. 예를 들면 흔히 사용하는 플라스틱통의 뚜껑에 센서를 부착함으로써 그 내용물의 식품조성, pH, 주변온도, 염도 등을 파악하여 상하기 전까지의 남은 시간을 알려준다. 따라서 냉장고에서 측정할 때와 주방의 실온에 방치되었을 때와는 상하기 전까지의 남은 시간이 다르게 나타난다. 센서가 부착된 스푼은 조리온도를 감지하고 만들어지는 음식의 상태를 감지함으로써 요리가 제대로 되고 있는가를 알려 주고 시정지시를 내릴 수 있다. 뜨거운 것을 집는데 쓰는 오븐장갑에도 온도감지용 센서를 부착해서 몇분간 더 조리를 해야 할지를 음성으로 알려줄 수 있게 디자인한다. 주전자 는 끓을 때 얼마나 더 끓여야하는지를 글자로 알려줄 수 있다(11).

일례를 통해 유비쿼터스적 조리환경은 곧 실현될 우리의 현실이며 조리환경의 변화를 주도할 일도 조리인이 해야 할 임무라 생각된다.

결 론

미국 음식업 중앙회(National Restaurant Association)는 2004년 레스토랑산업의 10대 트렌드를 지속적인 확장(continued expansion), 건강과 영양에 대한 관심의 증가(heightened interest in health and nutrition), 정부영향력의 확대(intensified government impact), 다양성 포용(diversity embraced), 기술을 통한 생산성 향상(greater productivity through technology), 관광의 중요성 증가(importance of tourism), 에너지 원가관리(energy-cost management), 서비스에의 집중(a focus on service), 경

쟁의 심화(heightened competition), 장밋빛 미래(a bright future)로 발표하였다(12). 이 10대 트렌드에 의하면 미국 내 레스토랑 사업은 국민의 건강에 대한 책임, 발전 가능성과 방향 그리고 정부지원의 필요성을 함축하고 있다.

2000년 산업연관표에 의한 외식산업의 생산유발액은 반도체 산업보다 3조원이 높은 37조원, 부가가치유발액은 반도체산업보다 2조원이 높은 14조원, 고용유발인원은 반도체산업보다 116만명이 높은 125만명으로 우리가 익히 알고 있는 국가의 주요산업이 가지고 있는 경제가치보다 외식산업이 많은 가치를 가지고 있는 것을 확인할 수 있다. 국내의 조리산업이 미국과 상이하게 다르지 않으리라 판단되며, 조리산업이 가지고 있는 고용창출력과 부가가치를 고려하여 향후 국가의 기간산업으로 자리매김할 수 있는 토대를 준비하길 바란다.

참 고 문 헌

1. 강주연. 1997. 신한리뷰. p. 122-137.
2. 신한종합연구소. 1998. 압구리와 짱을 이해하라. 메가북스. p. 131-164.
3. 김영신, 조은정. 1999. 클릭! 미래속으로!. 페이스팝콘·리스마리폴드 공저. 21세기 북스.
4. 나정기. 2004. 변혁의 시대와 국내 외식산업의 발전방향. 외식산업산학협동 학술세미나.
5. 김희섭. 2006. 미래 식품 트렌드와 조리과학. 조리과학회 춘계세미나. p 3.
6. 변혁의 시대와 국내 외식산업의 발전 방향. 2004년. 외식산업 산학 협동 학술세미나. p 62.
7. 김은주. 2001. 관광기업에서 요구하는 실무형 전문인력 개발에 관한 연구-서울지역 호텔 및 면세점을 중심으로-. 관광연구16. 대한관광학회. p 40.
8. 김한중. 2004. 유비쿼터스에 대한 고찰. 한국정보디자인학회 정보디자인학 연구. p 59.
9. 김한중. 2004. 유비쿼터스에 대한 고찰. 한국정보디자인학회 정보디자인학 연구. p 60.
10. Http://www.TMIO.com
11. 김희섭. 2006. 미래 식품 트렌드와 조리과학. 조리과학회 춘계세미나. p 10.
12. 한경수, 양일선. 2004. 한국 위탁급식 산업의 제도약을 위한 제언. 외식산업 산학협동 세미나. p 80.