

[치킨맘 함경숙의 닭이야기]

제 10편

닭고기와 관련된 최근 트렌드 2가지

- 구구데이의 본질살리기에 집중하자
- 한중수교 15주년에 즈음하여 다양한 중식 닭요리 개발에 관심을 갖자



함 경 숙
VPR 대표/ PR컨설턴트

구구데이,
닭고기 소비촉진 확대를 위한 전략수립으로 절실

지난 9월 7일 구구데이를 기념한 행사가 전국적으로 다양하게 개최되었습니다. 공교롭게도 9월 9일이 일요일이어서 날짜를 이틀 앞당겨 실시한 것 같습니다. 하지만 며칠 전부터 홍보를 했다면 관심있는 닭고기 매니아들이 대거 참석할 수 있었는데 하는 아쉬운 마음이 들더군요.

현장에 참석한 사람들의 반응 중에는 2003년부터 시작된 행사여서 해를 거듭할수록 규모면이나 행사 내용면에서 확대되기를 기대했으나 점점 축소되는 인상이 짙다는 평가가 두드러졌습니다.



〈그림 1〉 국어사전에 당당하게 등장(?)한 구구데이, 데이마케팅의 진수를 보여주는 연례행사로 승화되는 그날을 기대해 본다.



〈그림 2〉 '닭먹고 힘자랑'을 보여주기 위해 초청된 헬스보이팀의 열정적인 무대. 멋진 근육질 몸매 만들기에는 닭가슴살이 딱!

1년에 한번 열리는 양계인들의 대규모 축제에 양계인 중심이 아닌, 소외된(?) 축제로 서서히 전락하고 있다는 의견이 지배적인 이유가 뭘까요?

이는 사전홍보 부족 및 공감대 형성이 안된 상태에서 주최측의 일방적인 추진에 의해 발생한 결과라는 여론이 형성된 것이 아닐까 싶습니다.

데이마케팅이 탄생하게 된 배경 및 본질적인 취지는 특정 상품에 대한 공격적이고 적극적인 홍보를 통해 실제로 판매확대를 꾀하고자 하는 목적이 담겨 있습니다.

기업 중심의 뽀뽀로데이, 블랙데이 등 데이마케팅은 이런 효과를 톡톡히 보는 반면 생산자 단체 중심의 행사는 1회성 행사로 끝나고 마는 단점이 있어 안타깝습니다.

언론매체에 몇 번 노출되었는지 전시용 행사가 아니라 그 결과가 얼마만큼 효과적이었는지, 실제 소비에 기여한 바가 어느 정도인지 측정할 결과가 공표될 때 더 가치가 있다는 것에 비중을 뒀어야 할 것입니다.

어느 기업 마케팅 부서에서 데이마케팅 도입을 위해 단체로 구구데이 행사를 관람한 후 가진 난상토론에서 영양가 없는 곳에 쓸데없이 돈을 쓰고 있다는 악평과 생산자가 중심이 되어 뭔가를 시도했다는 긍정적인 평가가 비슷하게 나타났다고 합니다. 행사 현장에 직접 다녀오신 분들도 계시고 각종 언론매체를 통해 소식을 접하신 분들도 있으실텐데요, 여러분들은 어느 쪽에 손을 들어주실 건가요?

저도 이번 구구데이가 얼마나 효과적이었는지 인터넷을 검색해 보니 별다른 소란(?)없이 조용한 가운데 막을 내린 것 같아 아쉬움이 남았습니다.

뜨는 중국, 떠오르는 중국요리
새로운 세계, 시장에 관심을 가져야

외식산업 메가 트렌드인 '양식과 한식, 일식은 지고 중식이 뜬다'는 것은 보도를 통해 많이 접하셨을 것입니다.

요즘 인터넷에서 뜨는 요리 중에 대표적인



〈그림 3〉 구구데이에 선보인 중국식 닭요리

것이 퓨전 중식요리 전문점이며 그나마 스시부페가 일부를 차지하며 명맥을 유지한다는 것은 다들 알고 계시죠?

앞으로 먹거리 공급을 위해 남아있는 식량공급처가 바다뿐이며 공급량 또한 무한해 그만큼 성장 가능성이 크다는 것입니다.

최근 강남에 새로 오픈한 스시부페로 인해서 일대 외식업계에 새로운 바람, 광풍이 일고 있다는 이야기도 분분합니다.

또 다른 한쪽에서는 중식요리를 퓨전화한 전문점이 우후죽순 생겨나면서 저마다 독특한 분위기와 차별화된 메뉴로 고객모으기에 열중하고 있습니다.

닭고기를 원료로 한 중국요리 중 대표적인 것으로는 간풍기, 라조기, 기스면 등 한자어 기(鷄)자가 있는 것은 이미 많이 알고 계시죠?

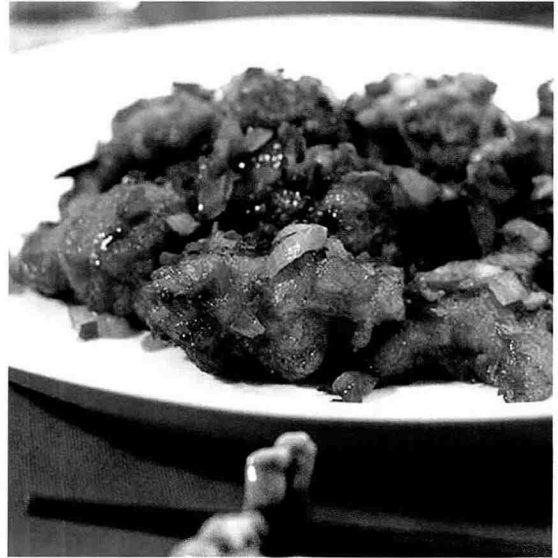
이외에도 닭다리살과 땅콩, 매운고추, 파 등을 함께 볶는 닭요리인 닭고기 땅콩볶음(宮保鷄丁)이 일반적으로 아는 요리죠.

참고로 중국에서 닭고기를 재료로 한 요리만 해도 약 200여종 정도가 된다고 하니 자꾸 구미가 당기지 않으시나요?

한국과 중국 외식이 한자리에 모였다

10월 30일 제1회 한중외식포럼 개최

이런 가운데 지난 9월 8일 서울교육문화회관에서 한중외식협회 창립총회가 개최됐습니다.



〈그림 4〉 대표적인 중식요리인 간풍기

평소 중국시장과 외식산업에 관심이 많던 저에게는 절호의 기회였습니다.

10년 전부터 중국시장에 진출해 외식산업 분야에서 새로운 시장공략을 위해 노력하시던 뜻있는 분들의 의견이 하나둘씩 모아지면서 필요성이 대두되어 탄생하게 되었다고 그 배경을 밝히더군요.

올해가 한중수교 15주년 기념이 되는 시점과 내년도 베이징 올림픽을 앞두고 두 나라에서 외식관련 분야에 몸담고 계신 분들이 주축이 되어 공식적인 모임을 갖게 되었다고 합니다.

한중외식협회의 설립목적 및 주요사업 내용은 다음과 같습니다. 관심있는 분들은 참석해 불만한 충분한 가치가 있을 것 같아 소개하니 참고하시기 바랍니다.

〈설립 목적〉

- 한국과 중국 외식 기업의 실무 협력과 합작기회 구축



〈그림 5〉 한중외식협회 창립총회 관련 보도내용 모음

- 한국과 중국 외식경영인들의 상호간 정보 공유 및 친목도모
 - 연구개발, 학술교류, 교육훈련 및 컨설팅 등 양국 외식산업 발전에 기여
 - 한중 양국의 식생활 문화 향상은 물론 양국의 문화교류 측면에서 중추적인 역할 수행
- 〈주요사업〉
- 공익사업 : 모범 외식업체의 선정 및 시상 / 공익기관의 중국진출 지원/ 중국진출 성

- 공 및 실패사례 분석 DB 개발
- 교육컨설팅사업 : 외식산업 시찰 및 벤치마킹/ 산학 학술 세미나 개최/ 인력의 교육훈련 지원/ 외식 포럼 개최
- 경영활성화 지원사업 : 인력수급/ 식자재 공동구매/ 인력 교환연수
- 기타 사업 : 합작 투자사업 알선 및 지원/ 본회의 목적에 부합되는 제반사업 일체

