

21세기 AI 기술 발전으로 인해 요리사들의 워라벨은 좋아졌는가?

202211191 송나경

21세기 이후 기술 발전으로 인하여 생활 속에 AI가 자연스럽게 스며들었다. AI는 Artificial Intelligence의 약자로 인간과 같이 사고하고 생각하고 학습하고 판단하며 논리적인 방식을 사용하는 것으로 인간의 지능을 본 딴 고급 컴퓨터 프로그램을 말한다. 간단히 인공지능 시스템이라고 한다. 이 AI의 영향으로 사람들의 삶은 예전과 많이 달라지게 되었다. 전화를 해야 할 상황이 생겼을 때 이전에는 전화번호부를 보거나 수첩에 정리해둔 번호를 보며 전화를 걸었다. 그러나 요즘에는 핸드폰에 저장된 번호를 찾아 버튼 하나만 누르면 바로 전화가 가능하다. 또 이전에는 길을 찾아가기 위해선 인쇄된 지도를 보며 찾아갔지만 요즘 사람들은 스마트폰에 있는 구글 지도 하나로 길을 쉽게 찾아간다. 이렇듯 사람들의 삶에 AI가 녹아들어 있다. 이 글의 주제로 '21세기 AI 기술 발전으로 인해 요리사들의 워라벨은 좋아졌는가?'를 선정한 이유는 AI와 요리사라는 직업 모두 나와 밀접하게 연관되어 있고, 워라벨 역시 현대사회에서 사람들의 관심 선상에 놓여 있기 때문이다. 여기서 워라벨이란 Work-life balance의 줄임말로 '일과 삶의 균형'이라는 의미이다. 바쁘게 흘러가는 현대 사회를 살아가며 여유가 부족한 사람들에게 워라벨은 중요한 요소로 여겨진다. 그 중 요리사라는 직업은 워라벨이 좋지 않은 직업으로 유명하다. 보통 새벽같이 출근하여 12시간의 근무를 하는 요리사는 워라벨이 좋지 않을 수 밖에 없다. 하지만 21세기 AI가 발전하면서 사람들은 작업 환경에 AI를 적용시켜 일의 효율을 높이고 있다. 이후 요리사들도 주방에 AI를 적용시키며 일의 효율을 높이고 있고 때문에 자연스럽게 그들의 워라벨도 좋아졌다.

요리사들의 워라벨이 좋아졌다는 것을 두가지 이유를 들어 설명할 수 있다. 먼저 요리사들의 노동 강도가 예전에 비해 약해졌다. 새벽에 출근하여 재료 손질과 오픈 준비를 하던 예전 요리사들에 비해 요즘은 공정 과정을 거쳐 재료들이 미리 손질되어 들어오기 때문에 요리사들의 손이 비교적 덜 가게 되어 노동의 강도가 줄어들었다. 또한 칼, 불 등을 사용하는 업무 환경상 부상의 위험이 다른 직업보다 높은 것도 요리사들의 노동 강도를 높이는데 한 몫 했다. 그러나 요즘에는 21세기 AI의 발전으로 인해 칼, 불 등을 사용하는 조리과정을 AI로봇을 이용하여 대체하는 사례가 늘고 있다. 예시로는 미국 샌프란시스코에 위치한 햄버거 가게 '크리에이터'가 대표적이다. 이곳에선 '햄버거맨'이란 이름의 로봇이 350개 센서와 20개 컴퓨터를 이용해 피클, 양파, 치즈 등 재료를 손질하고 패티도 굽는다. 이 로봇은 햄버거 하나를 완성하는데 단 5분 밖에 걸리지 않으며 시간당 130개의 햄버거를 만들 수 있다. 또 기술의 계속된 발전으로 새로워진 AI는 햄버거 패티 뿐 아니라 튀김이나 굽기 등 간단한 음식 준비까지 배웠다. 매장 관리자는 터치 스크린을 통해 로봇의 조리 과정을 보며 모니터링할 수 있으며 AI 로봇은 음식을 만들기 위해 주걱을 이용하거나 튀김 요리를 위해 음식으로 가득 찬 바구니를 기름에 넣고 빼기도 한다. 이렇듯 AI가 발전하며 주방에 이 기술을 도입한 요리사의 업무부담이 줄어들었으며 위험한 요소로부터 안전하게 위험을 예방할 수 있게 되었다.

다음으로는 스마트 키친으로 인한 부가가치 창출이 가능해졌다. 워라벨이라 하면 일과 삶의 균형으로 여가시간에 많이 치중된 듯 하지만 자신의 일을 하면서 다른 부가적인 요소들을 창출해내는 것도 중요한 점이라 할 수 있다. 그에 맞게 AI기술 발전 이후 '푸드테크'가 관심 선상에 오르며 다양한 사례로 나타나고 있다. 푸드테크란 식품(food)과 기술(technology)의 합성어로 식품산업과 관련 산업에 4차 산업기술 등을 적용하여 이전보다 발전된 형태의 산업과

부가가치를 창출하는 기술을 말한다. 롯데제과는 최근 이 푸드테크를 적용하여 최신 트렌드 예측 시스템 엘시아를 도입하였다. '엘시아'는 인공지능을 통해 소비 패턴 및 각종 자료 등을 종합적으로 판단하고 식품에 대한 미래 트렌드를 예측하여 신제품을 추천해준다. 대기업에서 적용한 사례 이외에도 식당 '육그램'에서는 인공지능을 활용한 에이징룸에서 고기를 숙성시켜 손님들에게 제공하고 고기가 가장 맛있어지는 온도를 데이터화하였다. 이렇듯 푸드테크를 적용하여 소비자의 식품 소비 관련 정보를 분석하여 맞춤형 서비스를 제공할 수 있게 되었다. 또 AI기술이 발전하며 스마트 키친으로 인해 식재료 보관이나 관리가 용이해졌다. 최근 삼성에서는 냉장고에 '푸드 AI' 기술을 적용해 맞춤형 식단 및 레시피 제공, 내부 식재료 자동 인식, 식료품 온라인 주문 간편화 등을 실현했다. 또한 냉장고 내부를 확인할 수 있는 뷰인사이드 기능을 이용해 냉장고 스스로 보관된 식재료를 인식해 새롭게 추가하거나 남은 식재료 정보를 푸드리스트에 반영할 수 있도록 하는 동시에 보관된 재료로 요리할 수 있는 레시피를 제공한다. 매일 신선하게 식재료 보관과 관리를 해야하는 요리사들에게 이런 기술의 도입은 편리함을 더해준다. 위의 사례들을 바탕으로 나는 21세기 AI 기술의 발전으로 요리사들의 워라밸이 좋아졌다고 생각한다.

하지만 이런 사례들로 요리사의 워라밸이 좋아졌다는 장점이 있지만 이면에서는 'AI 기술 발전으로 인해 요리사가 해야 할 일들이 단축되면서 요리사라는 직업의 일자리마저 AI로 대체될 수 있지 않나?'라는 반론을 제기할 수 있다. 그러나 나는 AI는 요리사가 하지 않아도 될 일들을 처리하는데 이용될 뿐, 요리사는 레시피를 개발하거나 고객에 대한 서비스 등 다양한 방면에서 일들을 처리해야 하기 때문에 AI가 사람을 대체할 수는 없을 것이라고 생각한다. 나는 사람은 로봇이 가질 수 없는 '손맛'이라는게 있다고 생각한다. 이 손맛은 AI의 정확한 계량으로도 따라올 수 없으며 오직 그 요리사만이 낼 수 있는 것이라 생각한다. 또한 요리사는 요리를 만들어내는 사람일 뿐만 아니라 고객을 응대하는 서비스직에 속하기도 한다. 고객의 취향에 맞게 대접할 음식을 수정하기도 하며 계획에 차질이 생겼을 때도 융통성 있게 일을 처리해 낼 수 있다. 그러나 AI는 입력된 정보만으로 진행되기 때문에 예기치 못한 상황에 처했을 때 사람과 같은 기지를 발휘할 수 없을 것이다. 따라서 AI는 요리사의 업무 부담을 줄이는 용도로 사용될 뿐 그 선을 넘어 요리사라는 직업 자체를 대체할 수는 없다고 생각한다.

하지만 실제로 흔히 '무인 매장'을 통해 영업을 하는 매장을 여럿 볼 수 있다. 높아진 임금과 더불어 적어진 일손으로 인해 사람을 고용하기보다는 로봇, AI 등을 이용하는 매장이 늘어난 것이다. 이런 상황이 지속된다면 정말 사람들의 일자리가 로봇과 AI로 대체되는 일이 점점 늘어날 것이다. 그러나 로봇과 AI 역시 인간에 의해 만들어진 것이므로 그것들이 인간이 설 자리를 대체하는 것은 모순이다. 간단히 말해 로봇과 AI가 인간의 일자리를 뺏어서는 안 된다는 것이다. 이 문제를 해결하기 위해선 주방에서 AI의 역할을 요리사의 보조 이상으로 두지 말아야 한다. 업장에서 주가 되는 것은 요리사이고 AI는 그런 요리사의 편의를 위해 도움을 주는 것이지 그 이상으로 나아가서는 안 된다는 것이다. 다음으로는 그 요리사에게서만 맛 볼 수 있는 '손맛'을 내세워 AI와는 다른 차원의 요리를 선보이도록 노력하는 것이다. AI의 요리는 빠른 속도로 만들어내 회전율을 높인다는 장점이 있지만 요리는 단순히 배를 채우는 수단을 넘어서 음식의 맛을 느끼고 음미해야 하기 때문에 사람인 요리사가 만든 음식과 AI가 만든 음식은 다를 수 밖에 없다. 그런 점을 강조하여 사람만이 할 수 있는 것을 더욱 보완하고 창출해내야 한다.

출처 : <https://www.mk.co.kr/news/economy/view/2020/05/526982> / 매일 경제 / 푸드
테크가 뜬다.

<http://www.itdaily.kr/news/articleView.html?idxno=207204> / AI로봇, 칩·샐러드
등 음식 요리도 '척척'...치폴레 도입

세계 푸드테크 산업의 동향과 전망 / 장우정 / 2020