

대학 글쓰기 학술 에세이



과목 : 대학글쓰기 008
학과 : 한식조리과학전공
학번 : 202211174
이름 : 김두영
담당교수 : 이원석 교수님

푸드테크는 외식업계에 도입되어야 하는가 ?

외식은 사전적 의미로 “집에 식사를 만들어 먹는 것이 아니 밖에서 돈을 지불하고, 식사를 먹는다”는 의미를 가지고 있다.¹⁾ 하지만 음식을 먹는 것은 단순히 생존의 문제가 아닌 현재 만족의 문제가 되고 있다. 식당에서 고려할 부분이 맛에서 인테리어, 식기류, 가구류, 분위기 등 다양한 분야로 확대되고, 다른 분야와 융합하며 외식문화가 발전되고 있다. 우리나라는 15년 기준 식품-외식산업 매출액이 192조원 규모이고, 전년에 비해 5% 성장하였다. 그 성장의 배경을 보게 되면 1인 가구의 증가와 다양한 프랜차이즈의 꾸준한 증가로 볼 수 있다. 15년 기준 세계 식품시장 규모는 6.3조 달러로 아주 큰 규모를 자랑한다. 외식-식품산업이 발전할수록 외식업 종사자가 증가되었고, 그 규모는 서비스업 중 가장 많이 차지한다. 이렇듯 외식업계는 이제 실생활에 아주 연관되어 있다 말하지 않을 수 없다. 현재 4차산업혁명 시대를 지나고 있다고 한다. 4차 산업혁명은 정보통신기술(ICT)의 융합으로 이뤄지는 차세대 산업혁명으로, '초연결', '초지능', '초융합'으로 대표된다. 대표되는 개념으로 인공지능, 사물인터넷, 자율주행, 가상현실, 드론 등이 있다.²⁾ 예전보다 더 큰 불확실성하고, 빠른 변화의 물결이 불고 있다. 그 흐름에 외식업계도 다양한 변화를 맞이하고 있다.

외식업계에서 활용되는 기술을 흔히 푸드테크(food tech)라 칭하고 있다. 푸드테크는 푸드(food)과 기술(technology)의 합성어로 식품산업과 관련 산업에 4차 산업기술 등을 적용하여 이전보다 발전된 형태의 산업과 부가가치를 창출하는 기술이라 정의한다. 현재 대체육을 이용하여 햄버거를 만들고, 서빙로봇, 로봇팔이 커피를 내리는 등 식품-외식업계에 빠르고, 활용적인 기술들이 도입되고 있다. 외식업계는 이미 자동화의 물결로 일자리가 사람에서 기계로 대체 되고 있다. 옛날의 식품 공장의 생산 공정들이 사람이 아닌 기계의 역할이 되었고, 옛날에 사람이 칼을 잡고, 식자재를 손질하고, 가스레인지 위에 팬을 잡고 음식을 만드는 시대는 저물어 가고 있다. 자동으로 식자재를 원하는 크기로 손질하고, 인덕션으로 스스로 팬이 돌아가 일정한 시간에 조리를 맞추는 시스템이 이미 도입되고 있다. 외식업계에서 주방을 관리하고 레시피를 작성하는 셰프부터 음식을 서빙하는 사람까지 기계로 대체되고 있다.

푸드테크는 이미 외식업계에서 혁신을 이루고 있다. 국내 브랜드 「커피의 반하다」 로봇팔 '마르코'가 사람을 대체하여 커피를 내리고, 음료를 만들고 있다. 이러한 기계의 장점은 한계가 없다는 점이다. 기계는 전기가 통한다면, 일정하고, 정확하게 계량 조리가 가능하다. 기계가 외식업계의 끼치는 역할은 기본적인 단순 노동에 그치지 않는다. 인공지능은 개별성과 통합성을 가진 빅데이터를 기반으로 한 통합 네트워크이다. 프랑스의 유명 셰프 니콜라 마리에는 AI 로봇의 형태의 새로운 부주방장을 고용했다. 인공지능은 새로이 생기는 정보들을 습득하고, 실생활에서 활용한다. 니콜라 마리에가 고용한 인공지능 부주방장은 인공지능의 빅데이터로 질병을 앓고 있는 손님이 식당을 찾고, 그 손님을 위해 알맞은 재료와 조리 방법으로 그 손님에게 제공한다. 이렇듯 객관적으로 인간에게 주는 이익이 인간이 조리를 하고, 서비스하는 것보다 기계가 맞춤형으로 조리하고 서비스하는 것이 더 낫다.

그러나 우리의 식문화는 단순히 맛과 영양으로 이루어져 있는가? 살펴 볼 필요가 있다. 고기를 숯불에 구웠을 때, 발생하는 벤조피렌은 1급 발암 물질이다. 하지만 우리는 맛이 있다고, 그 향과 질감을 즐긴다. 이것 하나만 보아도 우리의 외식산업의 특징을 맛과 영양에 중점에

1) 네이버 어학사전

2) 네이버 지식백과 한국정보통신기술협회 IT용어사전 2017. 04. 25.

두고 있지 않다. 외식업계의 제일 중요한 것은 소비를 하는 고객들이다. 의식주(衣食住) 중 식(食)은 우리에게 아주 중요한 문제이다. 맛있는 것도 중요하지만, 후각, 시각, 분위기 등 그 사람이 느끼는 감정에 따라 만족감도 다르다. 기계가 우리에게 새로움이라는 감정을 줄 수는 있겠지만, 포장마차에서 할머니가 파는 떡볶이를 이길 수 있을까? 그 떡볶이가 맛있다고 느껴지는 이유는 할머니가 오랜 세월동안 만든 음식의 무게의 맛이다. 그 할머니에게 서비스로 튀김을 받았을 때의 만족감을 기계는 줄 수 있는가? 사람이 사람에게 주는 따뜻한 함을 기계는 대체 할 수 없다.

푸드테크와 신기술을 통해서 외식업계가 풍성해지고, 다양하게 소비자들에게 음식을 제공할 수 있다는 장점은 분명하다. 인간이 인간에게 주는 서비스가 코로나 이후로 비인간에서 인간으로 변화하였다. 레트로트나 HMR 산업은 코로나 이전에 비해 비약적으로 성장하였다. 이제는 트렌드가 변하고 어쩔 수 없는 흐름일지도 모른다. 기업은 설비를 기계를 돌리게 되면 인건비로 사용되었던 비용을 다른 메뉴 개발이나 다른 경쟁업체와 다른 더 좋은 식품 서비스를 시장에 공개할 수 있는 기회를 가지게 된다. 그렇게 된다면 더욱 풍성하고 더욱 좋은 식문화를 즐길 수 있다. 생산 단가가 낮아지기 때문에 더 낮은 가격으로 고객들에게 외식이라는 서비스를 제공하게 된다. 이미 자동화와 기계가 산업에 차지하는 비중이 늘었다. 우리의 일자리를 빼앗긴다고 생각하지만, 플랫폼 노동자가 늘어난다는 연구가 있다. 그 단적인 사례로 코로나로 인해 외식이 줄고, 배달량이 늘었던 것을 보면 알 수 있다. 예전에는 가게부를 찾아서 전화번호를 누르고, 주문하였다. 그러나 현재는 주문부터 결제까지 휴대폰 하나로 끝난다. 그 뿐만 아니라 배달 라이더들도 휴대폰으로 지역과 업체를 선정하여 배달을 하게 된다. 이러한 기술적 향상으로 인해 빠르고, 정확한 시스템이 구축되었다. 이렇게 외식업계를 다양하고 풍성하게 하는 효과를 시스템의 발전으로 이루어 낼 수 있었다.

모든 변화 끝에는 결국 다시 본질로 돌아가게 되었다. 호주는 영국인이 호주반도를 찾고, 거주하게 되면서 영국식 식문화로 외식 산업이 이루어져 있었다. 또한 다양한 이민자들이 모여 자신의 식문화를 현지 문화와 융합하여 퓨전식문화를 만들어갔다. 다양한 풍성하고, 새로운 음식이 생겨 났지만 그들이 1900년대 선택한 것은 “모던 오스테레일리아”라는 새로운 식문화를 들고 왔다. 모던 오스테레일리아는 원주민의 전통적인 자연음식으로 돌아가자라는 의미를 담고 있다.³⁾ 사람들은 자신의 본질과 형태에 대해 끊임없이 고민한다. 인간이라는 동물을 새로운 것을 탐구하고 느끼는 것을 좋아하지만, 결국 자신이 누군인가를 고민하는 생명체이다. 이러한 형태가 식문화에서도 나타나는 것이다. 우리의 호주사람들의 본질은 원주민에서 나오고, 결국 그 본질을 지켜야 된다는 생존 본능이 호주 외식 산업에서도 나타난 것이다. 푸드테크가 우리 식문화에 들어오고 다양한 분야에서 급속도로 인간을 대체하긴 하지만, 모던 오스테레일리아처럼 결국 사람이 하는 식품을 찾는다는 추측을 할 수 있다. 외식업계를 움직이는 것은 결국 ‘소비자의 니즈’이기 때문에 이러한 습성이 기계를 반대하는 것이다.

기계는 인간의 한계성을 위해 만들어진 존재이다. 하지만 4차 산업혁명을 지나고 있는 현재 기계가 인간을 대체하고 있다. 푸드테크는 사람의 식문화를 풍성하게 할 뿐만 아니라 더욱 진보된 식문화를 형성한다는 사실은 분명하다. 그러한 장점을 인간이 사용할 때에 이상적인 것이라 생각한다. 인간이 동물과 다른 점은 도구를 사용한다는 점이다. 그 도구가 없을 때 인간은 말을 하고, 생태계에서 경쟁을 잘하는 일반적인 동물일 뿐일 수 밖에 없다. 따라서 우리는 푸드테크의 이점과 장점, 우리 삶을 위해서 필요한 부분은 받아들이고, 어느정도

3) 구난숙 외 3명 세계속의 음식문화 P.264

제한할 필요가 있다. 우리가 기계와 타협하고 상생 할때에 가장 이상적인 외식생태계가 형성될 것이고, 푸트테크는 앞으로도 더욱 발전하고, 도입되어야 한다. 우리가 명심해야 할 것은 인간이 빠진 외식 생태계는 이빨없이 갈비를 뚫어 먹겠다는 소리와도 같다.

논문 :장우정 「세계 푸드테크 산업의 동향과 전망」 2020

뉴스 :한경닷컴 "[칼럼] AI 푸드테크가 바꾸고 있는 식품 산업" 2021.12.09. 수정

<https://www.hankyung.com/it/article/202112085073i>

IT조선 '요리사들이 AI로 눈을 돌리는 이유' 2022.01.31. 수정

http://it.chosun.com/site/data/html_dir/2022/01/28/2022012802171.html