

제목: 자유를 찾는 요리사

워라밸이란 일과 삶의 균형을 뜻한다. 요리사들은 일과 삶의 균형이 일로 많이 치우쳐있다. tv프로그램 극한직업은 극한의 일을 하는 사람들의 이야기와 직업에 대한 설명들을 다루는 다큐멘터리 형식의 tv프로그램이다. 영상 인터뷰의 한 장면에서는 요리사를 죄짓는 사람이라 말하였다. 개인적인 시간을 쉽게 낼 수 없기 때문이다. 영상을 보았듯이 요리사는 삶의 균형이 무너지는 대표적 직업으로 볼 수 있다. 이런 고된 직업인 요리사들은 현대 ai 기술 발전에 따라 ai의 도움으로 워라밸을 챙길 수 있을지 이야기해보고, 열악한 환경 속에서 요리사는 왜 요리를 포기하지 않고 계속하려고 하는지, 포기하지 않은 요리사는 어떠한 미래를 생각하고 어떤 자유를 원하는지 이야기해보려고 한다.

첫 번째 ai 기술 발전으로 요리사들은 근무 환경이 개선되고, 개인적인 삶 또한 챙길 수 있다. 현대 주방가전에서 ai가 많은 기능을 하고 있다. 라스베거스에서 열린 세계 최대 가전 전시회 2022 CES에서 소개한 비온드허니컴의 AI 셰프로봇이 대표적 ai 주방 가전이다. 아직은 음식을 만드는 속도는 아주 느리고, 가격은 아주 비싸다. 하지만 10년 뒤엔 기술이 발전되고 단점을 고쳐가며 이 가전이 많이 상용화될 거란 전망이 보인다. 이 로봇을 이용하여 레스토랑 주방에서는 부족한 인력과 촉박한 시간, 재료를 전처리하는 과정에 보탬이 될 것이다. 이렇게 ai의 도움을 받으면 요리사들의 일하는 시간은 많이 줄어들 것이고, 근무 환경에 많은 개선점이 될 것이다. 결론은 ai가 발전하고, 상용화가 된다면 요리사들의 워라밸은 보장이 된다는 것이다. 현재 실제로 ai를 이용하는 주방이 있다. 18개의 미슐랭 스타를 받은 프랑스 요리사인 니콜라 마리에는 ai 로봇을 새로운 부주방장으로 고용을 한 사례이다. 이 ai 로봇의 이름은 샘이다. ai 샘은 음식의 풍미를 완벽하게 하기 위해 60년 이상 수집된 재료 데이터베이스를 활용하여 훈련받았고, 다양한 풍미의 조합을 비교하고 자신만의 정의를 학습하였다.¹⁾ 이렇게 ai를 이용하여 도움을 받는 사례가 있다. 여러 가지 업종에서 근무 환경을 개선하고자 수많은 기계가 발전되어왔고, 기술을 통해서 많은 도움을 받은 것은 사실이다. 하지만 기계들이 생기며 일자리가 사라지는 경우도 많이 있다. 대표적인 예로 무인 편의점이다. 실제로 gs25는 무인 운영편의점을 운영하고 있다.

그 뜻은 계산해주는 직원이 없다는 뜻이다. 레스토랑 또한 마찬가지이다. ai 기술이 고도로 발전된다면 워라밸을 넘어서 요리사가 필요 없게 될지도 모른다. 하지만 아직까지는 주방 ai 기술이 발전되려면 많은 시간이 필요할 것이다. 그리고 정해진 답이 있는 계산시스템과 달리 요리사는 감정을 통해서 창작하고 창작을 통해 새로운 음식을 개발한다. ai는 감정의 선까지 갈 수 없기 때문에 요리사 인원 감축은 가능할지라도, 일자리까지 없어질 가능성은 매우 희박하다. 또한, 사람들의 인식도 ai가 만들어주는 음식보단 유명 셰프 xx의 음식을 찾을 것이다. 사람은 사람의 감정에 이끌리고 요리는 사람의 감정을 통한 창작이기 때문이다. 따라서 ai의 도움으로 요리사는 워라밸을 기대할 만하다.

두 번째 요리사에게 일은 삶의 자유를 찾기 위해 투자하는 것이다. 삶의 자유란 굉장히 주관적인 생각이다. 자신이 '자유롭게 살고 있다' 라고 생각하면 자유로운 삶을 사는 것이고, 자유롭게 살고 있지 않다면 삶 속 자유를 느끼지 못하는 것이다. 자신이 생각하는 진정한 자유는 자신이 만들어 내는 것이라 생각한다. 스페인의 페란 아드리야 요리사는 낭만적이고 자유로운 요리를 추구하는 셰프이다.²⁾ 아드리야 셰프가 근무하는 엘블리의 큰 특징 중 하나는 6개월간

1) 임국정. 『요리사들이 AI로 눈을 돌리는 이유.』 !T chosun. (2022년 01월 31일).http://it.chosun.com/site/data/html_dir/2022/01/28/2022012802171.htm

새로운 음식을 개발하고 개발한 음식을 6개월간 판매한다. 또한, 하루에 50의 손님만 받아서 음식을 선보이는 방식으로 운영이 되어왔다. 페란 아드리아는 낭만과 자유로움 속에서 음식을 만들어 내는 이 레스토랑을 진정한 자유라 생각한 것이 아닐까 생각한다. 엘블리에서 일하는 젊은 셰프들은 자신의 더 나은 미래를 위해 투자를 한다. 돈을 받지 않고 메뉴 연구와 레스토랑 일에 임하는 것이다. 이곳에서 높은 요리 기술과 노하우를 배우고 자신의 식당을 차려서 자신이 추구하는 음식을 하며 요리사로 자유로운 삶을 살기 위해서이다. 엘블리뿐만이 아닌 수많은 레스토랑에서 일하는 셰프들은 적은 임금과 많은 노동의 시간을 버티고 나아가는 것은 자신의 미래에 기대하고 꿈을 이루기 위해서 스스로를 성장시키는 일종의 시간적 투자와 수련의 과정이다. 이를 버티고 노하우를 얻으면 자신의 자유로운 선택에 따른 레스토랑을 얻을 것이다. 하지만 레스토랑에서 일하는 것을 자신의 미래의 자유를 위해서 투자하는 것이 아닌 자녀의 문제, 가정의 문제, 개인의 사정 등으로 인하여 생계의 수단으로 생각하며 일하는 경우도 있다. 이러면 미래의 자유로운 삶을 투자하기 위한 수단이 아니고, 하루 벌고 하루 사는 생계유지를 위한 삶이 될 수 있어서 요리사로서 자유로운 삶을 살기 위한 수련의 시간이 아니게 될 수 있다. 또한, 요리로써 즐거움을 느끼지 못하고, 당장 생계를 위하여 살기 위해 하는 요리가 될 수 있다. 그리고 하나의 직업을 선택한 사람은 쉽사리 다른 직업으로 바꾼다는 것은 결코 쉬운 일이 될 수 없다. 위에서 필자는 '요리사는 꿈을 위해 투자한다' 라고 말하였다. 요리사는 경력이 굉장히 중요한 직업 중 하나이다. 경력에 따른 연봉은 천차만별이기 때문이다. 채용정보 사이트인 잡코리아에서는 신입, 경력직 요리사의 연봉 차이를 볼 수 있다. 실제로 2022년 5월 30일 기준 한 레스토랑 업체의 3년 이하 경력자의 연봉은 2,700만 원이고 3년 이상 6년 이하 경력자의 연봉은 3,200만 원이다³⁾. 이를 보면 연봉상승의 꿈을 위해 투자하는 경우 또한 존재한다. 따라서 생계의 문제 때문에 요리사로서 자유로운 삶을 살지 못한다는 말은 당장 놓인 상황을 볼 땐 인정이 되지만 경력이 쌓였을 때 요리사에게는 더 나은 환경이 기다려지기 때문에, 당장 놓인 상황의 시선뿐만 아닌, 미래에 더 나아진 환경을 바라보는 꿈에 대한 시선을 바라볼 필요가 있다.

모르텐 알베크 작가가 쓴 책인 '삶으로서의 일'에서 이야기한다. 우리는 역사상 가장 풍요롭고 불행한 삶을 살고 있다. 그중에서도 우리를 가장 불행하게 만드는 것은 일이다. 우리는 일과 삶을 분리하는 '워라밸'을 해답 삼아왔지만, 이제는 새로운 방법이 필요하다. 일도 우리 삶이라는 사실을 인정하고 그 의미를 찾는 순간 우리는 온전해진다. 개인을 돌아보는 방법, 일터에서 의미를 찾는 법, 의미 있는 개인에서 의미 있는 조직과 사회로 나아가기 위해 해야 할 일까지, 지금 우리에게 꼭 필요한 의미를 말한다.⁴⁾

현재 요리사들은 많은 시간을 포기하면서 최고의 요리사에 도전을 한다. 이러한 도전 속에서 요리사는 ai를 통하여 더욱 체계적인 주방을 만들어 일의 능률이 올려서 요리사들의 일 뿐만이 아닌 삶 속에서, 가정 속에서, 여가 속에서 충분한 휴식과 자유를 얻고, 요리사들이 최종적으로 바라보는 자신의 자유로운 선택 속에서 자신이 추구하는 무언가를 이루고, 일에서 삶의 의미를 찾게 된다면 의미 있는 직업이자, 일이 삶의 원동력이 되는 것에 도움이 될 수 있을

2) 곽재민. 『[사람 속으로] 세계적 레스토랑 '엘블리' 셰프 아드리아.』 중앙일보.(2015년 05월 30일) <https://www.joongang.co.kr/article/17916074#home>

3) 잡코리아 『“(미슐랭스타 고든램지 한국 레스토랑) 마케팅/ r&d(상품개발)/헤드셰프 수셰프/culinary(조리팀)commis chef(조리사, 라인쿡, 사원/ 총괄매니저/ 홀서비스/ 리셉션 각 부문별 모집)”』 https://www.jobkorea.co.kr/Recruit/GI_Read/38384736?Oem_Code=C1&logpath=1&stext=%E1%9C%A6%AC%EC%82%AC&listno=1

4) 모르텐 알베크, 『삶으로서의 일』, 김영사, 2021, 마지막 표지

것이다.

출처자료

김민석. (2020년01월15일). “미슐랭 아닌 손님에 집중하겠다” 별을 버린 셰프들. 서울신문.
<https://www.seoul.co.kr/news/newsView.php?id=20200115500118>

모르텐 알베크. (2021). 삶으로서의 일. (이지연, 역). 파주: 김영사. (2021)

김아영. (2015년07월04일). 셰프 전성시대? 화려함 뒤 노동·저임금 현실. sbs뉴스.
<https://www.youtube.com/watch?v=C5Gphxg-xWU>

“냉혹한 프로의 세계, 맛을 정복하고 싶은 사람들의 극한 주방” 유튜브 비디오, 22분01초.
“ebs 컬렉션-라이프스타일” 2020년8월8일,
<https://www.youtube.com/watch?v=J4SLzmqUkGg>

“CES 2022에서 주목받은 AI 셰프 로봇과 지금까지 공개된 요리 로봇들.” 라이브온미. 2022
년 4월 29일 수정, 2022년 5월 30일 접속,
<https://blog.naver.com/onandmecom/222715610837>

정혜원. (2022년02월24일). GS리테일, 부산 에코델타시티스마트빌리지에 무인편의점 개설.
business post.
https://www.businesspost.co.kr/BP?command=article_view&num=272697

“(미슐랭스타 고든램지 한국 레스토랑) 마케팅/ r&d(상품개발)/헤드쉐프 수쉐프/culinary(조리팀)commis chef(조리사, 라인쿡, 사원/ 총괄매니저/ 홀서비스/ 리셉션 각 부문별 모집)”
2022년 05월 13일수정, 2022년 05월 30일 접속
https://www.jobkorea.co.kr/Recruit/GI_Read/38384736?Oem_Code=C1&logpath=1&stext=%EC%A1%B0%EB%A6%AC%EC%82%AC&listno=1