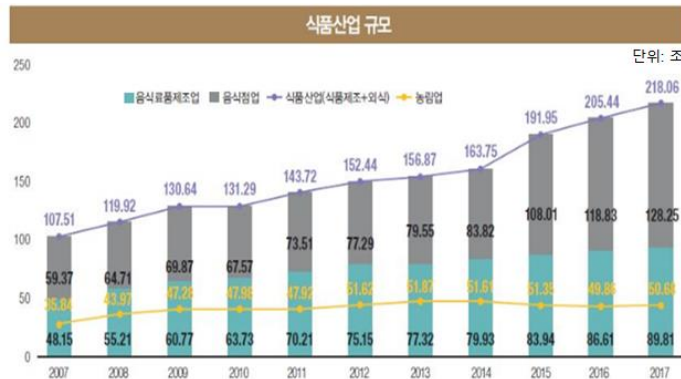


음식, 그 이상의 가치: 'benu'

20162504 김민채

(1). 한국 파인다이닝 산업의 미래

'밥 먹었니?', '점심 드셨어요?', '다음에 밥 한번 먹자', 이러한 말들을 대화 도중에 들어보았거나 말해본 경험이 있다면, 당신은 한국인일 확률이 99.99%이다. '한국사람은 밥심으로 산다'는 말이 있듯이 우리에게 밥이란 하루를 버틸 수 있는 힘이 되어준다. 밥 없이 못사는 우리들에게 맛있는 식사를 제공하기 위해 외식업 창업자가 증가하고 있으며, 이를 증명하듯 아래의 표¹와 같이 국내 음식점업의 규모가 점점 커지고 있음을 알 수 있다.(회색 막대 그래프: 음식점업)



그렇다면 외식업계의 과열되는 경쟁 속에서 국내 파인다이닝 시장의 규모도 커졌을까? 2015년 JTBC의 '냉장고를 부탁해'의 열풍과 더불어 2016년에 '미쉐린가이드 서울 2017'이 출간됨에 따라, 국내의 파인다이닝에 대한 관심도가 높아졌다. 그러나 열풍도 잠시. 비싼 가격만큼의 가치를 느끼지 못한 소비자들은 냉정하게 파인다이닝 레스토랑을 떠났다. 실제로 한 연구에서 "국내 파인다이닝 레스토랑을 전수조사 한 결과, 우리나라 파인다이닝 레스토랑의 숫자는 120여 곳이며, 전체시장 규모는 약 1,000억 원 정도로 추산하였다. 반면 미국의 파인다이닝 시장의 경우 최근 10여 년간 지속적으로 성장하여 미국의 전체 외식시장 내에서 10% 정도에 이르는 규모로 성장하였다."²고 밝혔다. 국내 외식산업 대비 파인다이닝 시장 비중이 0.1%미만³임을 감안하면, 미국의 파인다이닝 산업에 비해 국내 파인다이닝 산업의 발전이 매우 더딘을 알 수 있다. 우리의 파인다이닝 시장은 초기단계이며 막 걸음마를 떼기 시작했기 때문에 활기를 돋굴 무언가가 필요하다. 만약 파인다이닝 산업계의 거장이라고 볼 수 있는 이동민 셰프가 서울에 2호점을 낸다면 어떻게 될까? 그를 통해 '음식, 그 이상의 가치'를 전달하는 방법을 배우고, 훌륭한 서비스 정신과 예술혼을 본받는다면, 한국의 맛은 세계에서 인정을 받을 수 있을 것이라고 자부한다. 지금 나에겐 막중한 임무가 주어졌다. 한국 파인다이닝 산업의 미래가 나의 분석에 달려있다. 이동민 셰프가 만족할만한 위치를 선정하고 그의 2호점을 한국에서 성공적으로 론칭하기위해 그를 파악하는 것이 필요하다.

¹ 농림축산식품부

² 김지형, 『파인다이닝 레스토랑 선택속성과 혁신적 이미지가 지각된 가치와 만족 및 충성도에 미치는 영향 : 프랜치·한식 파인다이닝 간의 음식유형 차이를 조절변수로』, 경희대학교 대학원, 2018.08, p.3

³ 노승욱, 『미쉐린가이드 상륙 3년...여전히 배고픈 파인다이닝-5천명만 즐기는 '그들만의 리그' 외식산업 성장 밑거름 효과도』, 매일경제, 2019.06.16, <https://www.mk.co.kr/news/economy/view/2018/10/659932/>

(2). 이동민 셰프가 창조한 작은 세계, 'benu'

이동민 셰프는 아버지의 회사 발령으로 인해 7세에 미국으로 갔다. 식당에서 아르바이트한 것을 계기로 요리사가 되기로 결심하고, 최고의 레스토랑으로 꼽히는 French Laundry에서 차근차근 실력을 쌓았다. 2006년에 French Laundry가 미국 레스토랑 최초로 Michelin Guide에서 별 3개를 획득하자 당시 수석 조리장이었던 그가 주목받기 시작했다. 이후, 자신만의 요리를 만들기 위해 benu를 오픈했고, 물리학교수와의 협업을 통해 요리에 과학을 더했으며 수많은 실험과 노력 끝에 2012년에 Michelin Guide에서 별2개를 획득했다. 2014년에는 별3개를 획득했고 2019년인 현재에도 별3개를 유지 중이다.

한 인터뷰에 따르면, Western 혹은 French, Korean, Chinese 등 다양한 나라의 음식 문화에 영향을 받아, 이들을 철저하게 계산하여 융합시키는 것보다는 선천적인 영감을 얻는다고 한다. 또한, 가정 내에서 만들 수 있는 음식도 외식으로 즐기는 한국의 외식 문화에서 '외식은 음식만을 제공하는 것이 아니다'라는 것을 느꼈다고 한다.⁴ 따라서 그는 집에서 요리하기 힘들고 정교한 기술들을 사용하여, 다양한 문화를 결합한 자신만의 요리를 하나의 작품으로 만들었다. 이 작품을 완성하기 위해 '한국의 미'가 돋보이는 도자기를 활용하여 마무리한다. 이는 소비자들이 자신의 음식 점에서 '음식, 그 이상의 가치'를 느낄 수 있도록 하기 위한 그의 배려라고 볼 수 있다.

여기서 나는 첫 째, benu의 잠재 고객과 음식으로 소통할 수 있는 장소는 어디인지, 둘 째, 이동민 셰프의 예술혼을 요리로 승화시켜 음식 이상의 가치를 전달할 수 있는 장소는 어디인지에 대한 의문이 생겼다. 이러한 문제를 해결하여 최종적으로 'benu 2호점'의 위치를 선정하고자 한다.

(3). 분석

1). Key Question1: 파인다이닝 레스토랑 'benu'의 잠재 고객은 누구인가?

1.1 파인 다이닝 레스토랑에 자주 방문하는 '판매, 영업, 서비스직'

직종에 따라 파인 다이닝 방문 비율에 차이를 보이지만, 판매·영업·서비스직은 일반인 그룹과 미식가 그룹에서 모두 비슷한 비율을 보였다.⁵ 이는 업무상 파인 다이닝에 방문할 일이 많은 것으로 파악된다. 따라서 '21 Company Workers 2014'를 사용하여 자치구별 직장인 수를 온도지도로 시각화할 것이다.

1.2 더 이상 파인다이닝 레스토랑은 고소득층만이 즐기는 소유물이 아니다.

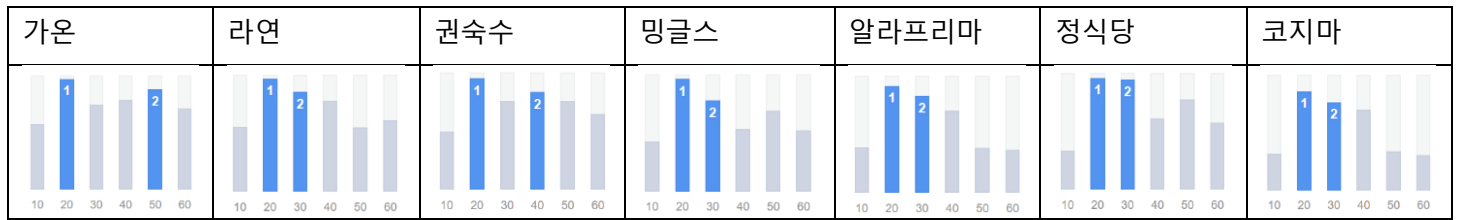
한 논문에서 미쉐린 가이드에 가는 이용자 5명을 대상으로 심층 면접한 결과, 파인다이닝에 가는 이유는 '맛있는 파인다이닝 음식을 좋아하고 즐기기 위함이다'라고 밝혔다. 맛집을 찾아 다니고 다이닝을 자주 하기 때문에 평소에 돈을 모아 스타레스토랑에 가는 경우도 있었다. 뿐만 아니라 미쉐린 가이드 셰프 5명을 대상으로 심층 면접을 한 결과, '기존에 다이닝을 즐기지 않던 고객들이 관심을 가지고 찾아온다'고 한다.⁶ 실제로 아래의 표와 같이 '미쉐린가이드 서울 2019'에서

⁴ Won Ho-jung, 『World of chef Corey Lee captured in debut book 'Benu'』, koreaherald, 2019.06.15, <http://www.koreaherald.com/view.php?ud=20150604000464>

⁵ 윤성용, 『파인 다이닝 선호도 모던한식, 일식, 이탈리아식 순』, 식품외식경제, 2019.06.16, <http://www.foodbank.co.kr>

⁶ 안지현, 『고객의 미쉐린가이드 선정 레스토랑 선택에 대한 현상학적 연구』, 경기대학교관광전문대학원, 2018.12, p.31

2~3스타를 받은 파인다이닝 레스토랑을 네이버에 검색한 결과, 20대가 가장 많은 관심을 보였다.

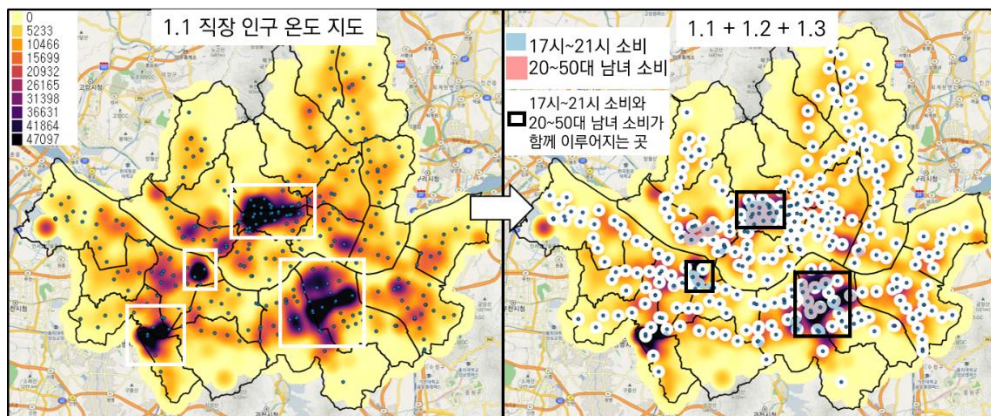


이는 사회생활을 막 시작한 20대조차도 파인다이닝의 잠재적 고객이 될 수 있다고 볼 수 있다고 판단할 수 있다. 따라서 '13 Card Data'를 사용하여 20대부터 50대까지의 소비의 합이 평균을 초과한 지역을 서울 지하철 데이터와의 교집합 부분만 시각화할 것이다.

1.3 benu의 영업시간: 17:30~21:30

benu는 디너 타임만 운영하기 때문에 소비자들이 저녁에 어디에서 외식을 하는지를 알 필요가 있다. 따라서 '13 Card Data'를 사용하여 17시~21시까지의 소비의 합이 평균을 초과한 지역을 서울 지하철 데이터와의 교집합 부분만 시각화할 것이다.

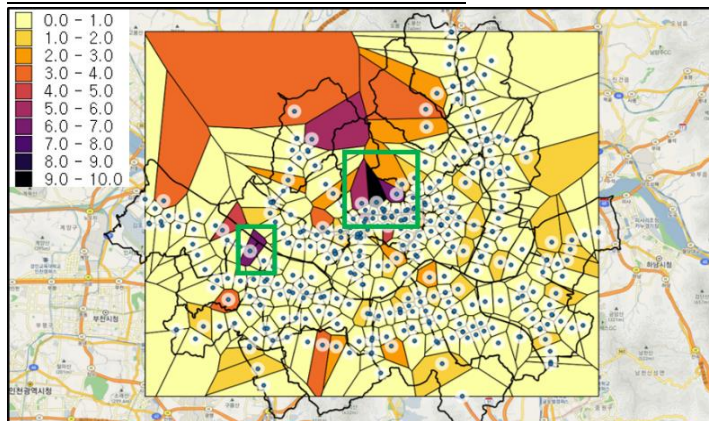
최종적으로 파인다이닝 레스토랑 'benu'의 잠재적고객을 파악하기 위한 시각화는 아래와 같다.



좌측은 우측 결과만으로는 온도지도를 파악할 수 없어 직장인구 온도지도를 확인해보기 위한 결과이다. 우측은 직장인구가 밀집된 곳에 17시~21시 소비와 20대~50대 남녀 소비가 어디에서 주로 이루어지는지 확인해보기 위한 결과이다. 우측 분석 결과, 잠재적 고객은 종로구와 중구 부근, 영등포구 부근, 강남구와 서초구 부근에 있는 것으로 나타났다.

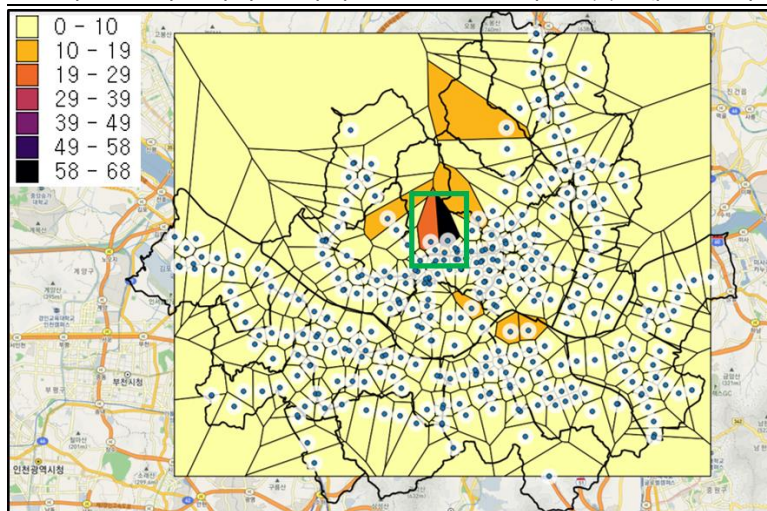
2). Key Question2: 음식, 그 이상의 가치를 전달할 'benu'의 위치는 어디가 적합한가?

2.1 benu에서 기억의 잔상: 한국의 미



파인 다이닝 레스토랑은 단지 음식뿐만이 아니라 주위의 분위기와 음식과의 조화도 중요하다. Benu의 음식에는 한국적 맛이 결합되어 있기 때문에 한국적 분위기와 합쳐진다면 오감을 활용하여 한국을 느낄 수 있을 것이다. 더불어 세계 각국의 사람들이 한국에 방문한다면, benu의 수준 높은 음식에 기대를 걸고 방문할 것이라고 생각한다. 만약 한국의 명소 부근에 benu가 위치한다면, 그들에게 'benu'를 경험하게 함으로써 한국적 정서를 전파하여 한국의 입지를 높일 수 있다고 자부한다. 따라서 서울을 잘 드러내는 '거리'와 한국만의 특징이 있는 '공원' 주변에 입지를 선정하고자 한다. 이를 위해 서울시 열린 데이터 광장의 '서울시 관광거리 정보 (한국어)'와 '서울시 주요 공원현황'을 합쳤다. 후에 있을 정확한 위치 선정을 위해 '6 Seoul Subway Station'를 활용해 보로노이맵을 함으로써 지하철 구역 vector를 생성했다. 지하철 구역 vector와 위의 데이터를 결합하여 구역별로 어디에 공원과 거리가 밀집되었는지 확인해보았다. 그 결과, 종로구와 중구 부근, 영등포군으로 나타났다.

2.2 이동민 셰프에게 음식에 관한 영감을 주는 곳: 예술 그리고 재래시장

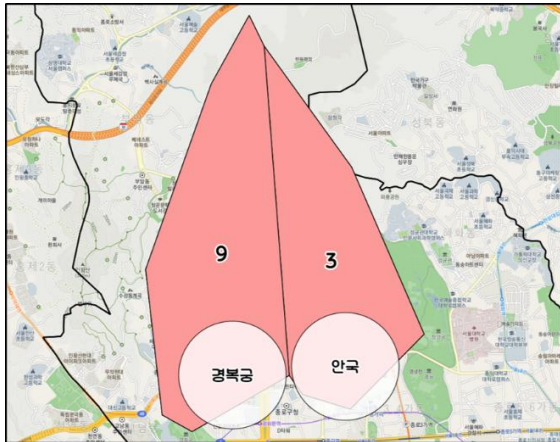


이동민 셰프는 예술과 신선한 음식을 통해 음식에 대한 영감을 얻는다. 한 인터뷰에서 그는 샌프란시스코의 benu 주변에서 '미술관'(SFMOMA)을 자주 가며, 동시대의 예술 작품을 수집한다고 말했다. 그는 굉장히 예술에 관심이 많은 것으로 보였고, 예술을 통해 얻은 영감을 음식에 표현하여 자신의 예술을 표출하는 것 같았다. 또한, 좋은 질의 신선한 재료가 있는 농산물 직판장을 자주 들려 어떤 재료가 좋은지 그리고 무엇을 만들지 영감을 받는다고 한다. 따라서 예술을 느낄 수 있는 '미술관 및 갤러리'와 신선한 한국식 재료가 있는 '전통시장'이 있는 주변에 위치를 선정하고자 한다. 이러한 주변에 benu가 위치한다면, Corey Lee셰프가 한국에서 새로운 영감을 받아 고객들에게 더욱 큰 행복과 가치를 줄 수 있다고 생각한다. 이를 위해 서울시 열린 데이터 광장의 '서울시 미술관', '서울시 전통시장' 데이터를 합쳤다. 지하철 구역 vector와 위의 데이터를 결합한 결과, '종로구' 부근의 두 지하철 영역으로 나타났다.

3). 최종 위치 선정

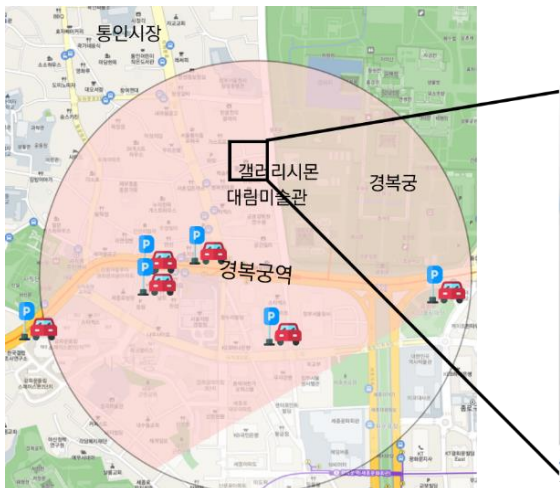
위와 같은 분석을 진행해 보았을 때, **잠재고객이 자주 갈만한 곳에 '음식, 이상의 가치'를 제공할 수 있는 'benu'의 입지 영역이 종로구 부근으로 좁혀졌다.** 이 영역에서 최적의 위치를 찾고자 한다. 파인다이닝 레스토랑이 다른 음식점에 비해 중요한 요인으로 삼는 것은 주차시설의 유무이다. 이는 파인다이닝의 특성상 오랜 예약 끝에 맞볼 수 있을 뿐만 아니라 비싼 가격으로 인해 서비스

가 굉장히 중요하기 때문이다. 서비스의 요인으로 주차시설이 상당 부분 차지하기 때문에 서울시 열린 데이터 광장의 '서울시 공영주차장 안내' 정보를 활용할 것이다. 두 지하철 영역만의 객체를 선택하여 분석을 진행하였고 구역 내의 주차장 수는 아래와 같다.



분석 결과, 경복궁 영역에서의 주차장 수가 안국 영역보다 많았다. 따라서 잠재고객들이 최고의 가치를 느낄 수 있는 'benu'의 위치는 경복궁역 부근으로 선정했다.

최종적으로 경복궁역 500m 부근에서 최적의 위치를 찾기 위해 다음 지도로 분석한 결과, 아래와 같이 갤러리시몬 부근으로 선정했다.



먼저 이동민 셰프의 측면에서 바라보면, 선정한 곳 부근에 대림미술관이 존재하여 언제든지 이동민 셰프의 예술적인 갈망을 해소할 수 있다. 또한, 통인시장이 존재하여 엽전을 주고받으며 한국의 맛을 느끼고 미국과는 다른 한국의 시장에서 음식에 대한 새로운 영감을 받을 수도 있을 것이다. 고객의 측면에서 좋은 점은 근처에 경복궁이 존재하므로 관광을 하러 온 외국인 혹은 경복궁 야간개장을 즐기러 온 한국인들이 고급스런 만찬을 해결하기에 좋은 위치에 존재한다는 점이다. 또한, 주변의 풍경이 좋기 때문에 '음식, 그 이상의 가치'를 느낄 수 있을 것이다.

추가적으로 'benu'의 외관에 대해 덧붙이고자 한다. 만약 우측의 황무지에 위치할 수 있다면, 넓은 부지를 활용하여 정원을 가꿀 수 있다. 더욱이 한국적 미를 나타낼 수 있는 '한옥'풍의 건물로 'benu'를 꾸민다면, 깊은 맛이 있는 음식과 함께 'benu'에서의 기억이 아름답게 남아있을 것이다.