



Press Release

보도자료

제공일 : 2009. 4. 6.

제공자 : 농림수산식품부 식품산업정책팀

팀 장 : 권 재 한

사무관 : 강 해 영

전 화 : 500-2022

쪽 수 : 6p

별첨자료 : 7p

이 자료는 2009년 4월 7일 조간 이후에 보도하여 주시기 바랍니다.

농식품부, 『한식 세계화 2009』 국제 심포지엄에서 한식 세계화 추진전략(안) 발표

- 농림수산식품부와 대통령직속 미래기획위원회는 4.7일 소공동 롯데호텔 2층 크리스탈볼룸에서 『한식 세계화 2009』 국제 심포지엄 (Korean Cuisine to the World 2009)을 개최한다.
- 이 행사는 한식을 글로벌 산업화하여 세계인의 음식과 문화로 발전시켜 가기 위한 방안을 국내외 전문가들과 논의하기 위한 자리이다
- 이날 행사에서는 샤를 꾸앵뜨로 르 꼬르동 블루 아시아지역 부회장, 에드워드 권 버즈알아랍호텔 수석총괄조리장 등 국내외 외식 관계 전문가 뿐 아니라, 캐슬린 스티븐스 미국대사 등 주한 외교사절, 드라마 식객팀의 최불암·권오중 등 유명 연예인을 포함, 한식을 사랑하는 300여명이 참석할 예정이어서 대내외 관심을 더욱 모으고 있다.

□ 장태평 농식품부 장관은 기조연설을 통해 한식은 “약식동원(藥食同源)” 사상이 녹아든 대표적 건강식으로, 세계인과 나눌 수 있는 한식을 만드는데 모든 정책적 뒷받침을 아끼지 않겠다는 의지를 밝힐 예정이다.

□ 총 3개의 세션(Session)으로 진행되는 이번 행사에서는,

○ 제 1세션은 “세계 음식산업의 동향과 한식의 포지셔닝”을 주제로 세계시장에서 한식의 위치와 나아갈 방향에 대해 논의가 진행된다.

○ 제 2세션은 “국내외 음식 세계화 성공사례”에 대해 프랑스·일본·태국 등의 관계자가 직접 그 성공비결을 설명하고, 우리 기업이 벤치마킹 할 수 있는 요소들을 도출한다.

○ 제 3세션은 “한식 세계화의 전략”을 주제로 농식품부가 한식 세계화 추진전략(안)을 발표하고 이에 대해 논의할 예정이다.

- 이날 발표되는 한식 세계화 추진전략은 2017년까지 한식을 세계 5대 음식화하기 위한 전략의 기본방향과 9개의 프로젝트를 담고 있어 많은 이들의 관심을 받을 것으로 보인다.

□ 한식 세계화는 “세계인이 즐기는 우리 한식”을 비전으로, 2017년까지 한식을 “세계 5대 음식화”하는 것을 목표로 하고 있다.

○ 이러한 비전과 목표를 달성하기 위해 인프라 구축, R&D 개발, 인력양성, 기업 투자활성화, 식문화 홍보 등의 5개 전략부문을 추진한다.

- 이번 심포지엄에서 농식품부가 발표하는 한식 세계화 추진전략(안)의 기본방향은 다음과 같다.
 - 첫째, 한식의 건강식으로서의 장점을 기반으로 음식 뿐 아니라 한국의 문화와 예술, 재미를 가미하여 확산한다는 **Eatertainment(Eat + Entertainment)** 방식으로 추진한다.
 - 둘째는 우선 단품요리 한식을 명품화하고 이를 바탕으로 고급 한정식으로 확산해 가는 **단계별 방식**으로 추진한다.
 - 셋째, **한식 유형별로 차별화하여 추진한다**. 대중식당은 단품메뉴 중심으로 프랜차이즈화를 유도하고, 고급 한정식은 현지화된 코스요리를 개발하고 한상차림 문화를 고급화하여 확산시켜 간다는 전략이다.
 - 넷째는 **다양화 전략**이다. 지역별로 경쟁력있는 한식메뉴를 발굴하여 확산하고, 매운 맛 등 우리 맛을 등급화하여 다양한 수요층을 공략하는 것이다.

- 세부 추진 프로젝트는 국내 한식산업 육성을 위한 4개의 프로젝트와 한식의 해외진출 확대를 위한 해외 프로젝트 5개로 구성된다. 9개 프로젝트의 세부내용은 다음과 같다.

세부 추진 프로젝트의 주요내용

< Inbound 대책 >

① 한식산업 인프라 구축 프로젝트

- 외식산업진흥법·식생활교육지원법 제정 등 한식 산업화 법적 기반 마련
- 사업별로 세분화된 자금을 통합하여 '식품종합자금제'로 확대 개편, '식품 산업투자펀드'를 조성하여 식품기업에 대한 투자 확대
- 외국어서비스가 지원되는 한식 종합정보 포털 오픈

② 한식 요리명장 프로젝트

- 유명 호텔과 대학 등이 연계하여 조리·식문화·외국어 등 전문 조리 교육 추진
- 한식 조리 우수대학을 '조리 특성화 대학'으로 지정, 교육인프라 등 지원
 - * 장기적으로 민관 공동의 '국제 한식 요리 아카데미'를 설립하여 세계 한식교육 메카로 육성
- '국제 한식요리 자격증' 도입 및 세계 유명 요리학교에 한식 강좌 개설 추진

③ 스타 한식당 프로젝트

- 특 1급 호텔에 한식당 확대를 지원하고, 스타 요리사 육성 지원
- 고급 한식당 거리를 조성하여 한식을 문화관광 상품으로 육성

④ 한식 매니아 만들기 프로젝트

- 2010 한국방문의 해 등 국내에서 개최되는 메가행사에 한식 홍보 확대
- 방한 외국인이 다양한 한식문화를 접할 수 있도록 한식 체험 기회 확대
 - * 농어촌 체험시설, 템플스테이 등과 연계하여 추진

세부 추진 프로젝트의 주요내용

< Outbound 대책 >

① 한식 세계화 R&D 프로젝트

- 한식의 기능성·상품성 제고를 위한 기술개발 확대
- 김치·젓갈·천일염 등 발효음식과 전통주를 세계인의 입맛에 맞게 개발
* 이를 위해 세계 김치 연구소를 설립하여 세계 발효식품 연구를 주도
- 외국인이 선호하고 기업이 원하는 한식메뉴를 중점 개발

② 한식 이미지 UP 프로젝트

- 한식 BI(Brand Identity) 개발, 디자인·로고 제작 및 한식에 재미있는 스토리를 접목하여 한식 호감도 증대
- 친절·쾌적한 이미지를 줄 수 있도록 위생 및 서비스수준 제고
- '안전'을 한식의 경쟁요소로 부각시키기 위해 GAP·이력추적제, 콜드체인시스템 강화

③ 알기쉬운 한식 프로젝트

- 한식 메뉴 및 조리법을 표준화하여 6개 외국어로 제작·보급
- 이해하기 쉽고, 친근한 한식을 만들기 위하여 메뉴 명칭을 표준화하고, 식재료·식사방식·배경이야기에 대한 외국어 설명방식도 표준화

④ 한식문화 알리기 프로젝트

- CBS·NHK·신화통신 등 해외 공중파 방송을 활용한 홍보도 강화
- 해외 인터넷 사이트에 유포된 한식에 관한 허위정보를 정정
- 해외 주요 오피니언 리더를 대상으로 고급 한식문화 전파
* 재외문화홍보관 활용 고급 한식행사 개최, 한식 서포터즈 1천명 모집, 식객·대장금과 같은 음식 관련 영화 등의 제작 및 수출 지원 등

⑤ 한식 브랜드 100 프로젝트

- (목표) '10년~'17년까지 세계적인 한식 브랜드 100개 육성사업 추진
- (추진전략) 유형별로 차별화하여 추진, 금년은 경영컨설팅 등에 주력하고 이를 바탕으로 내년부터 외식사업 진출을 본격화
- (지원내용) 정책자금 및 공동조리시설 설치 지원, 경영컨설팅 지원, 국산 식재료 물류센터 지원 등

□ 이번 국제 심포지엄을 계기로 한식 세계화 사업은 구체적인 사업으로 본격 추진될 것으로 전망된다.

○ 이번 발표된 한식 세계화 추진전략(안)은 심포지엄에서 논의된 내용을 바탕으로 재정계획 등 관계부처와의 협의를 거쳐 5월 중 확정될 계획이다.

* 참고1 : 심포지엄 세부일정

* 참고2 : 주요 참석자 명단

* 참고3 : 발표자별 핵심내용

참고1

『한식 세계화 2009』 국제 심포지엄 세부 일정

시 간	내 용
10:30~10:35	개회사 : 곽승준 (미래기획위원장)
10:35~10:38	한식 세계화 동영상 상영
10:38~10:48	환영사
10:48~10:58	기조연설 : 한식세계화 필요성과 전략 (장태평 농식품부 장관)
제1세션 11:00~12:10 (발표 각 20분) (토론 30분)	<p><세계 음식산업의 동향과 한식의 포지셔닝></p> <ul style="list-style-type: none"> - 좌장 : 양일선 (연세대 식품영양학과 교수) - 발표자 : 샤를쿠앵트로 (르 꼬르동 블루 아시아지역 부회장) 조태권 (광주요 대표) - 토론자 : 에드워드 권 (버즈알아랍호텔 수석총괄조리장) 김태천 (제너시스 사장) 김준석 (경희대 경영대학원장)
12:10 ~ 13:40	<p>오찬 (한식 홍보 동영상과 오찬 메뉴 설명 ppt 상영)</p> <ul style="list-style-type: none"> - 오찬 메시지 : 에드워드 권 (버즈알아랍호텔 수석총괄조리장)
제2세션 13:40~15:30 (발표 각 20분) (토론 30분)	<p><국내외 음식 세계화 성공사례></p> <ul style="list-style-type: none"> - 좌장 : 최규완(경희대 외식산업학과 교수) - 발표자 : 가토 가즈타카 (일본 푸드서비스협회 회장), 수라차이 짜우 짜른 싸쿤 (태국 카세사르 대학교 교수) 안드레아 시니갈리아 (이탈리아 ALMA교수) 김순진 ((주)놀부 NBG 회장) - 토론자 : 김일천 (CJ푸드빌 대표이사) 피에르 보드리 (프랑스 SBA Consulting Group 회장) 나정기 (경기대 호텔조리학과 교수)
15:30 ~ 15:45	휴식 (전통차, 한과)
제3세션 15:45~17:05 (발표 각 20분) (토론 30분)	<p><한식 세계화의 전략></p> <ul style="list-style-type: none"> - 좌장 : 장영철(미래위 단장) - 발표자 : 방문규 (농림수산식품부 식품산업정책단장) - 토론자 : 오영석 (일본 (주)영명 대표이사) 조대식 (외교통상부 문화외교국장) 조현재 (문화체육관광부 관광산업국장) 오정택 (SK 경영경제연구소 실장) 이원준 (액센츄어 총괄대표)
폐 회	(좌장 및 사회자)





참고2

주요 참석자 명단

성명	직위	주요 경력
 캐슬린 스티븐스	주한 미국 대사	<ul style="list-style-type: none"> ○ 전 미 국무부 동아시아 태평양 담당 수석 차관보 ○ 전 미 국무부 유럽-유라시아 담당 부차관보
 토시노리 시게이	주한 일본 대사	<ul style="list-style-type: none"> ○ 전 남아프리카 공화국 일본대사관 특명전권대사 ○ 전 일본 오키나와현 특명전권대사
 에미코 시게이	주한 일본 대사 부인	
 무라드 알리	주한 파키스탄 대사	○ 전 파키스탄 외무부 국장
 Tandi Dammen	주한 인도네시아대사	<ul style="list-style-type: none"> ○ 전 ASEAN 사무국 경제협력 사무국장 ○ 전 인도네시아 외무부 정책계획, 개발 사업단 단장
 레미 담멘	주한 인도네시아 대사 부인	
 헨터 갈반	주한 도미니카 대사	<ul style="list-style-type: none"> ○ 전 산티아고 공과대학교 연구방법론 교수 ○ 전 주 뉴욕 도미니카 공화국 부영사
 모하메드 살라 엘딘 아바스	주한 수단 대사	<ul style="list-style-type: none"> ○ 전 수단 정보부장 ○ 전 수단 외교부 대변인
 압둘라 모하메드 알마아이나	주한 U.A.E 대사	<ul style="list-style-type: none"> ○ 전 스페인 대사관 근무 ○ 전 일본 대사관 근무 ○ 전 이탈리아 대사관 근무

성명	직위	주요 경력
 토마스쿠퍼	주한 스위스 대사	<ul style="list-style-type: none"> ○ 주 콜롬비아 스위스 대사 ○ 2003 제28차 국제 적십자사 회의 사무총장
 추아 타이 킹	주한 싱가포르 대사	<ul style="list-style-type: none"> ○ 주 몽골 싱가포르 대사 ○ 동북아시아 이사회 이사
 카마리 무스타파	주한 튀니지 대사	<ul style="list-style-type: none"> ○ 국내외 정책분석가 ○ 전 일간지 "Le Temp" 수석편집위원장
 라티파 카마리	주한 튀니지 대사 부인	<ul style="list-style-type: none"> ○ 튀니지 관광부 고위공무원
 샤를 쿠앵트로	르꼬르동블루 아시아지역 부회장	<ul style="list-style-type: none"> ○ 現 Hospitality MBA 공동디렉터 ○ 싱가포르 스탬포드 스위트호텔의 리셉션 및 해외 VIP 업무담당
 가토 가즈타카	일본식 레스토랑 해외보급추진기구(JRO) 전무이사	<ul style="list-style-type: none"> ○ 現 일본 푸드 서비스협회 회장 (Japna Food Service Association, JF)
 수라차이 썬우 썬른 썬쿤	태국 카세사르 대학교 교수	<ul style="list-style-type: none"> ○ 태국 주방장의 해외진출 교육 담당
 안드레아 시니갈리아	이탈리아 ALMA 교수	<ul style="list-style-type: none"> ○ 現 볼로냐 대학교수 ○ 現 Universita Cattolica del Sacro Cuore 식품 와인관광 머스트 마스터 과정 학과장
 피에르보드리	SBA 컨설팅 그룹 회장	<ul style="list-style-type: none"> ○ SBA 컨설팅 도쿄지사 설립

성명	직위	주요 경력
 에드워드 권	버즈알아랍호텔 수석 총괄 조리장	<ul style="list-style-type: none"> ○ 現 한국 관광 명예 홍보대사 ○ 호텔 리츠칼튼 샌프란시스코 수석셰프
 오영석	일본 (주)영명 대표이사	<ul style="list-style-type: none"> ○ 現 일본 (주)영명 대표이사 ○ 도쿄, 'Tokyo Saikabo' 설립자
 조태권	광주요 회장	<ul style="list-style-type: none"> ○ 일본 마루이치 상사 근무 ○ 대우 특수사업부 부장
 김순진	(주)놀부NBG 회장	<ul style="list-style-type: none"> ○ 現 한국 외식산업협회 공동대표 ○ 여성경제인단체 '21C여성CEO연합' 회장
 김태천	제너시스 BBQ 그룹 글로벌 총괄사장	<ul style="list-style-type: none"> ○ 대상 그룹의 북경사료 사장
 김일천	(주)CJ 푸드빌 대표이사	<ul style="list-style-type: none"> ○ CJ CGV 대표이사 ○ CJ 홈쇼핑 사업개발실장
 손욱	(주)농심 대표이사 회장	<ul style="list-style-type: none"> ○ 삼성 SDI상담역(사장) ○ 삼성인력개발원 원장(사장)
 김진수	CJ제일제당 대표이사	<ul style="list-style-type: none"> ○ 한국마케팅협회 회장 ○ 한국존슨주식회사 사장
 양일선	연세대학교 식품영양학과 교수	<ul style="list-style-type: none"> ○ 농식품부 농업, 농촌 및 식품산업 정책 심의회 의원 ○ 대한 영양사 협회장
 이원준	(주)엑센츄어 총괄대표	<ul style="list-style-type: none"> ○ 경영전략수립, 비즈니스프로세스혁신, 변화관리 등 컨설팅 사업 추진

성명	직위	주요 경력
 <p>김준석</p>	<p>경희대학교 경영대학원 브랜드매니지먼트 학과 교수</p>	<p>○ '대한민국 브랜드 대상'의 심사위원 (지식경제부)</p>
 <p>나정기</p>	<p>경기대학교 관광대학 외식조리학과 교수</p>	<p>○ (사)한국외식국경영학회 고문 ○ 한국호텔경영학회 부회장</p>
 <p>최규완</p>	<p>경희대학교 호텔관광대학 외식산업학과 조교수</p>	<p>○ 現 한국외식경영학회 사무국장 ○ 삼성경제연구소 연구원</p>
 <p>최불암</p>	<p>연기자</p>	<p>○ 드라마 '식객' 출연 ○ 제14대 국회의원</p>

□□ (기조세션) 한식 세계화 필요성과 전략(장태평 농식품부 장관)

- 한식의 장점 및 우수성 소개
 - 한식은 자연과 어우러져 맛을 내는 건강식
 - 약식동원(藥食同源), 식재료의 다양성, 웰빙지향, 저열량식, 슬로우 푸드 등
- 웰빙식이면서 문화가 담긴 한식은 세계인의 음식으로 최적
 - 한식은 최근 세계인의 식품 소비 트렌드(문화·멋 중시)와 부합됨

□□ (제1세션) 세계 음식산업의 동향과 한식의 포지셔닝

◆ **발표1 샤를 쿠앵트로(Charles Cointreau) : 프랑스 음식의 세계적 경쟁력**

- 프랑스 음식은 문화적 요소를 결합하고, 와인·치즈 등을 활용한 요리법을 개발하여 지금의 높은 수준에 이룸
- 프랑스는 '원산지품질등급표시제(AOC)'를 통해 식품을 관리하고 있고, 국제 박람회를 통한 식문화 홍보, 조리인력 양성 등을 추진
- 한식 세계화를 위해서는 홍보강화, 포장기술·유통방법 개발 등을 통한 소비자의 다양한 욕구에 부응할 필요

◆ **발표2 조태권 : 한식의 고급화된 포지셔닝 전략**

- 예술·문화와 결합된 수준 높은 프랑스 음식, 경제력을 바탕으로 음식을 세계화한 미국, 자국 문화에 스스로 최고 가치를 부여한 일본 등 외국사례를 통해 한식 포지셔닝 전략 도출 가능
- 세계 최일류 고객을 대상으로 하는 한식당 모델을 만들어야 하며, 이러한 한식당은 한복과 한옥, 공예품, 술, 그릇, 음악, 예절이 집약된 우리문화의 총체적 모습을 담고 있어야 함
- 이를 위해서는 자본력을 갖춘 대기업과 정부가 한식 세계화에 주도적 역할을 하여야 하며, 우리 스스로도 우리문화의 가치를 인정하고 향유하여 한식을 고급문화로 만들어 나가야 함

□□ (제2세션) 국내외 음식 세계화 성공사례

◆ 발표1 가토 가즈타카(Kazutaka Kato) : 일식의 세계화 진출 성공전략

- 일본은 일식 세계화를 정부와 민간기구*가 공동으로 추진
 - * 일본 무역투자진흥기구(JETRO), 일본식 레스토랑 해외보급 추진기구(JRO)
- 특히, JRO는 주요국에 현지조직을 설립하여 일식당간 정보교환, 홍보, 일본 식재료의 수출촉진 활동을 전개
- 또한, 현지 일식상황 분석, 위생관리기술 및 조리기술 보급 등 추진
- 한식 세계화를 위해서는 한국도 정부와 민간이 전략적인 제휴를 통해 한식의 해외진출 방법을 모색해야 함

◆ 발표2 수라차이 짜우 짜른 싸쿤 : 태국사례를 통해 본 한식의 세계화

- '02년부터 태국정부는 "Kitchen of the World"라는 태국음식 세계화 추진
- 대표적인 태국음식인 "똌남꿍"은 다른 나라에서는 찾아볼 수 없는 식재료를 사용해 태국 식자재 수출 증대에 기여
- 태국음식의 성공요인은 고객을 따뜻하고 정중히 환대하는 태국의 문화가 큰 역할, 음식세계화는 상품 뿐만 아니라 문화적 관심 필요

◆ 발표3 안드레아 시니갈리아(Andrea Sinigaglia) : 음식 세계화의 노하우

- 음식 세계화를 위해서는 무엇보다 다른 지역에 음식과 문화를 전파할 수 있는 전문인력 양성이 중요
- 이러한 인력들은 숙달된 조리기술 및 풍부한 감성도 중요한 요소임

◆ 발표4 김순진 회장 : 놀부의 해외진출 성공사례

- 해외진출시 철저한 사전준비와 현지조사가 중요
- 현지화된 한식메뉴, 고급화, 조리사 파견, 오피니언 리더 대상 한식홍보가 해외진출 중요 성공요인
- 글로벌 한식브랜드로 육성하기 위해 메뉴나 상품보다는 '놀부'라는 브랜드 마케팅에 집중

한식 세계화 추진전략[안]

2009. 4.



목 차

I. 추진배경: 왜 한식 세계화인가?	1
II. 그간의 추진경과	3
III. 한식 산업 현황과 문제점	4
IV. 한식 세계화 비전과 추진전략	10
V. 세부 추진과제	12
VI. 향후 추진계획	22

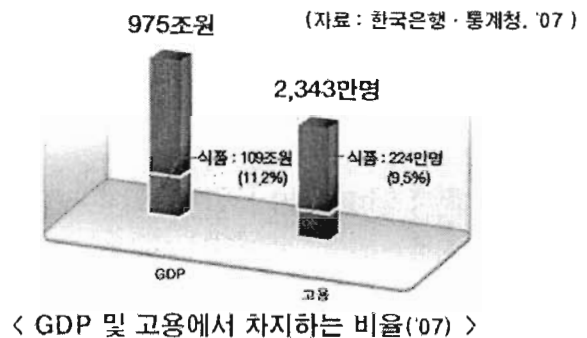
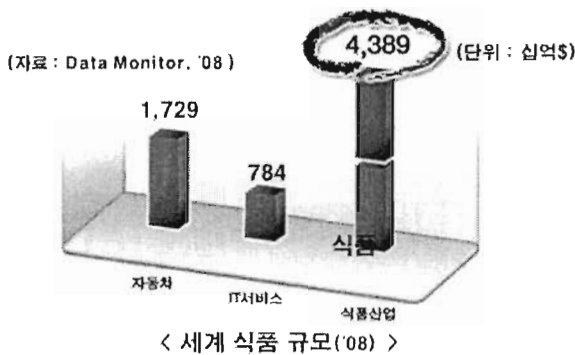
I

추진배경 : 왜 한식 세계화인가?

□ 식품산업은 미래 신성장동력

○ 세계 식품시장은 자동차, IT 서비스 산업보다 규모가 크고, 문화·의학·유통 산업 등으로 파급 잠재력이 높음

- * 세계 식품시장의 규모는 43,890억불로 자동차의 2.5배, IT 서비스의 5.6배('08, Data Monitor)
- * 식품산업의 생산유발효과 : (식품) 10억 생산 → (모든산업) 20억 생산 유발 ('05년 기준, 한국은행 산업연관표)



○ 국내 식품산업은 국가 경제에서 차지하는 중요성이 크고, 한식 세계화를 통해 해외시장 진출 확대 가능성이 높음

- * '07년 현재, 국내 식품시장 규모는 109조원으로 전체 GDP의 11.2%차지, 고용은 224만명으로 전체 취업자의 9.5%
- * 한식 세계화로 농식품 수출 증가 : ('07) 38억불 → ('08) 44억불(17.2%증가)

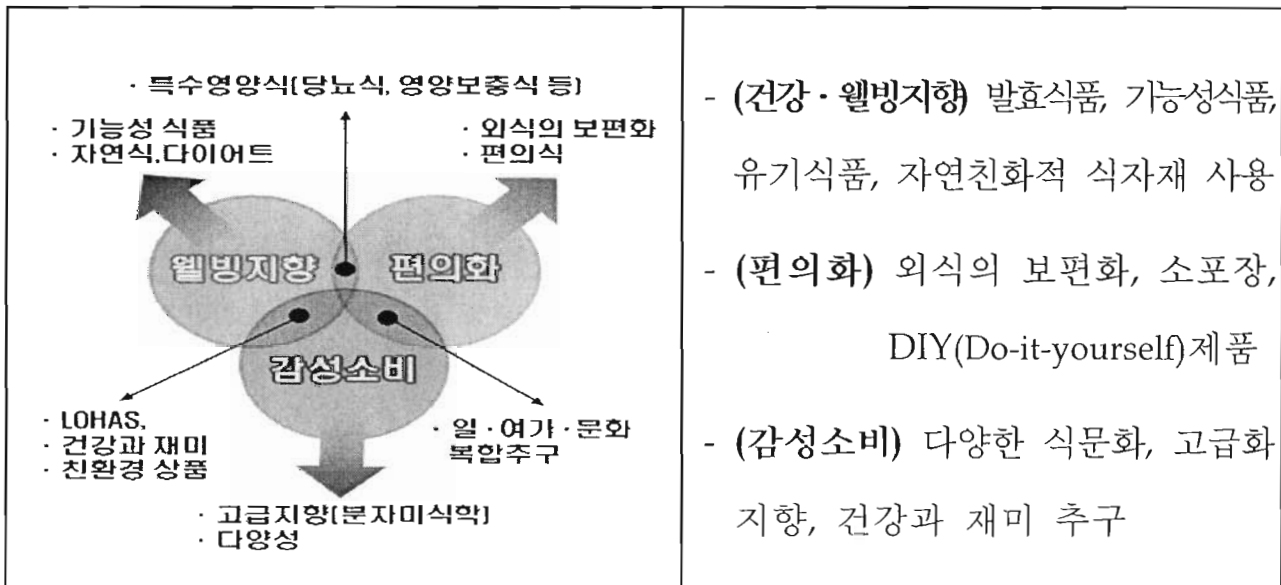
□ 한식은 세계 식품소비 트렌드와 부합하여 세계인의 음식으로 인정받을 가능성과 잠재력 충분

○ (한식 특성) 식재료와 조리법 등이 자연 친화적으로 세계인의 웰빙 욕구 충족에 부합

- 약식동원(藥食同源)의 사상이 배어 있는 건강·웰빙지향형 음식
- 육류보다 채소류, 해산물을 주로 사용하는 저열량식이며, 튀기기보다 찌거나 삶는 등의 건강형 조리법이 발달
- 김치, 장류 등의 발효식품이 중심이 된 자연식품

○ (소비 트렌드) 건강·웰빙지향, 편의화, 감성소비 등이 주요 추세

- 건강과 자연식품에 대한 관심 증가
- 간편한 외식 뿐만 아니라 최고급 음식 취향 등 기호가 다양화
- * 스페인의 엘블리(EI Bulli) 식당(세계 최고 식당) : 1년 중 6개월만 영업, 나머지 6개월은 분자미식학을 활용한 메뉴 개발(예- 바나나 껍질 속 수박 등)



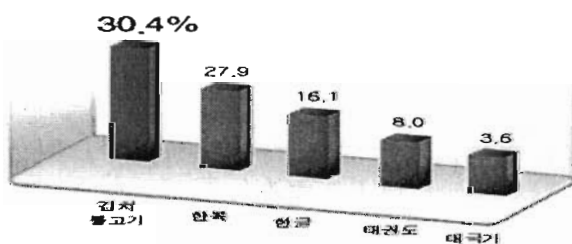
□ 지금이 한식세계화 최적의 시기

○ 서울 기점 반경 2,000km 내 거대한 식품시장 존재

* 11개 주요도시, 15억 인구, 7천 4백억불 식품시장

○ 최근 한류를 바탕으로 한식에 대한 관심이 증가하고, 한식의 우수성이 국내외 언론 등을 통해 확산

〈 한국의 대표 이미지 : 한국음식 〉



(출처 : '09, 국가브랜드위원회)

* (WHO) 한식을 영양적으로 균형을 갖춘 모범식으로 선정('04)

* (美 Health지) 김치를 세계 5대 건강식으로 선정('06)

* (NY Times) LA의 김치 타코 요리 인기 보도('09.2월)

II 그간의 추진경과

- '08.4월, 민·관 전문가들로 「한식 세계화 포럼」* 을 운영하여 한식 세계화를 위한 주요 전략과 실행과제를 도출('08년 3회 개최)

* 농식품부 제1차관을 위원장으로 하여 민·관위원 총 27명으로 구성

- '08.10월 「한식 세계화 선포식」을 계기로 범정부 차원에서 본격 추진

* (주관기관) 농식품부, (협조) 문화부, 외교부, 농진청, 한식연, 유통공사 등

- '08.12월 그간의 논의를 바탕으로 「한식 세계화 기본계획」을 수립

- (비전) 2017년까지 한식의 세계 5대 음식화 실현

- (주요 전략) ①세계화 인프라 구축 ②한식 R&D 확대 ③전문 인력 양성 ④기업지원 및 투자활성화 ⑤우리 식문화 홍보

- 현재, 한식 세계화 주요 전략에 대한 세부실행계획 수립중

- 관계 전문가로 구성된 T/F팀 구성·운영중(2.19~)

- 주요 전략 및 세부실행계획에 대해 의견수렴

- 「식생활 교육 지원법」, 「외식산업진흥법」 등 법령 제개정 작업 추진중

Ⅲ 한식 산업 현황과 문제점

1. 현황

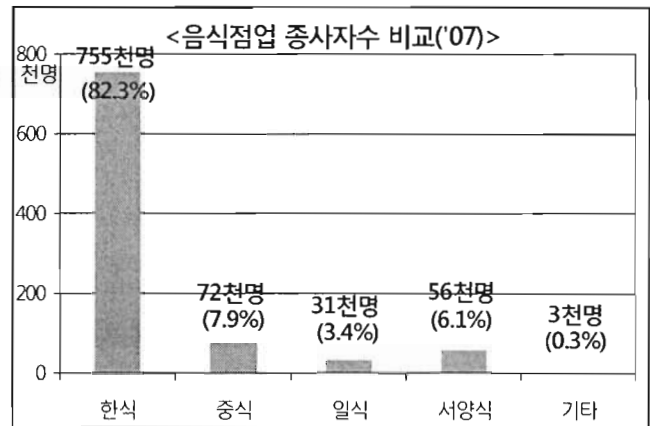
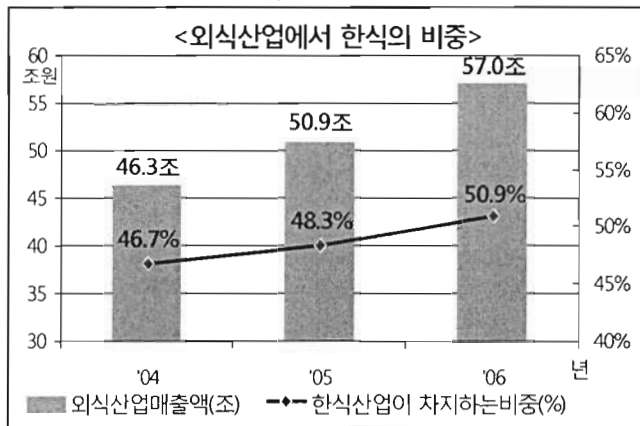
□ 국내 외식산업은 국민소득 향상·국가경제성장 등에 힘입어 급성장

○ 한식산업의 비중도 증가추세('04: 46.7% → '06:50.9%)

○ 그러나, 국내 한식산업은 대부분 영세한 규모로 산업화에 한계

*'06년 26만여개 국내 한식당 중 5인 미만 업소가 90%이상, 매출액도 1억원 수준

- 한식 종사자 비중도 82.3%로 압도적



□ 해외 한식당(약 1만개 추정) 대부분도 교민·관광객을 상대로 한 영세업체

○ 개인 운영 해외 한식당의 평균 투자 규모는 2만달러 미만('05.KOTRA)

* 동경에만 1천여개 한식당이 운영중이나, 대부분 영세하고 과당경쟁으로 어려움

□ 반면 외국인이 운영하는 한식당은 대형화되고 있는 추세

○ 일본 외식업체인 불고기 체인점 「규각」은 200개 이상 점포 운영 중

○ 한국에서 진출한 한식당으로는 「처가방」이 20개 점포로 최다

참고

국내 한식업체의 해외진출 현황

- '08.12월 현재, 총 27개 업체(71개 점포) 진출, 주로 중국·미국·일본에 집중
 - 1개 업체가 보통 1~3개 점포 운영중, 아직 다점포체제로는 발전 못한 상황

< 출처 : 2009 외식연감 >

구 분	법인명	브랜드명	진출국가	점포수
합 계				71
고급식당 (22)	(주)한우리 외식산업	서라벌	중국(6), 홍콩(1)	7
	(주)화륜	가온	중 국	2
	(주)두산주류BG	수복성	중 국	2
	(주)더본코리아	본가, 새마을식당	중 국	6
	(주)놀부NBG 등 5개	수라운 등	미·중·일	5
테마 및 패밀리 레스토랑 (38)	(주)홍초원	홍초불닭	일본(9), 중국(2)	12
	(주)행복을 굽는사람들	오발탄	중 국	3
	(주)놀부NBG	놀부집항아리갈비	중국(3), 일본(2)	5
	(주)토성에프시	옛골토성	중 국	3
	(주)오리엔스에프디	한스비빔밥	미국(1), 중국(1)	2
	(주)봉추시스템	봉추짬닭	일 본	2
	이바돔감자탕	이바돔감자탕	일 본	3
	틈새(주) 등 8개	틈새라면 등	미·중·일 등	8
테이크아웃 (11)	(주)본아이에프	본죽	미국(2), 일본(3), 말레이시아(1)	6
	(주)GGN푸드	김가네 김밥	중 국	2
	(주)종로김밥	종로김밥	미 국	3

2-1. 국내 한식업체의 문제점

□ 영세한 규모와 식당수 과잉에 따른 경쟁으로 어려움 가중

* 인구 1천명당 음식점 수 : 우리나라(12.2개), 미국(1.8개), 일본(5.7개)

* 국내 음식점 마진율(한국은행 조사보고서) : 50%('04) → 40%('07)

□ 한식 원가분석 결과를 볼 때 경영 개선 필요

○ 총 원가 중 원료소싱 및 조리가 높은 비중을 차지(약 44%)

* 한식당은 메뉴의 가지수가 많고, 생산성을 높일 수 있는 시설(공동조리시설 등)이 부족하기 때문

➔ 메뉴 간소화, 공동조리시설 설치 등으로 원가절감 필요

< 국내 A 업체 Value Chain상 원가분석 >

(단위: 백만원)

Value Chain	투 자	원료소싱	조 리	서비스	고객관리
주요 요인	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 시장조사 ▪ 메뉴개발 ▪ 임대료 등 자금조달 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 구매처 확보 ▪ 식재료 단가 ▪ 식재료 안전성 ▪ 전처리 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 조리인력 ▪ 조리시간 ▪ 레시피 ▪ 메뉴 ▪ 위생관리 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 서빙인력 ▪ 맛 ▪ 고급서비스 ▪ 위생관리 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 홍보 ▪ 단골고객 ▪ 예약제
원가 분석	6,458(21.1%)	7,300(23.9%)	6,133(20%)	6,671(21.8%)	4,035(13.2%)

□ 메뉴개발, 시장조사 등에 과다비용이 소요되어 이에 대한 지원 필요

○ 국내 B업체의 경우, 메뉴 1종 개발 및 정착에 8명 인력과 30개월 소요

* 30개월 : 시장조사 → 아이템 선정 → 레시피 확정 → 시범점포 투입 → 고객 반응 조사 → 메뉴 보완 후 가맹점판매 → 최종채택

- B업체 판매 메뉴 수(20종)를 감안할 때, 시장조사 및 메뉴 개발에 드는 원가 부담은 상당한 비중

2-2. 해외 진출 한식업체의 문제점

- 한식당은 외국인이 인식하기에 일부 부정적 요소가 존재
 - 주제없는 한상차림, 과도한 반찬 수, 비위생적인 공동식기 사용 등 개선 필요
 - 또한 고급이미지 부족·의사소통의 어려움·메뉴에 대한 설명부족 등도 문제
 - ➡ 서비스 세계화, 고급화 등 한식 이미지 개선방안 마련 필요
- 한식 위상(Positioning)에 대한 전략 부재
 - 일본의 경우, 재외공관을 통한 고급 식문화 홍보 등 스시 고급화 전략(Try Japan's Good Food)을 실시하여 스시의 상품성 제고
 - ➡ 대중·고급 식당별 차별화된 전략과 철저한 현지화 노력 필요
- 해외 진출시 정보 부족, 인력고용 문제 등이 걸림돌
 - 30개 해외진출 외식업체 설문조사('08.9) 결과
 - 애로사항 : 해외정보 부족(32.3%), 인력 고용(19.4%), 투자자금 확보 및 홍보(12.9%)
 - 정부 지원 필요한 항목 : 자금지원, 한식 홍보활동, 해외 네트워크 구성 등
 - 한식 식자재의 원활한 공급체계 구축도 시급
 - * 동경 한국식품연합회 대표단 간담회 결과('09.3)

◇ 한식세계화 정책대상인 한식의 개념도 재정립할 필요

- 한식세계화는 한국식품과 문화의 세계화를 의미
- 정통한식 뿐 아니라 젊은이들이 즐겨먹는 테이크아웃형 한식도 세계화의 대상
 - 라면, 김밥, 떡볶이 등은 이미 한국화된 메뉴
 - (주)제너시스BBQ 치킨도 독특한 오일사용으로 닭요리를 한국화(55개국 350점포 운영)
- ➡ 학술적 의미의 한식과 정책으로서의 한식에 대한 구분 필요

2-3. 해외 정부역할의 사례

□ 태국 : 2001년부터 태국음식 세계화 프로젝트(Kitchen of the world) 추진

○ '08년 현재, 세계에 진출한 태국음식점은 13천개('01:5,500 → '08:13,000개)

○ 프로젝트의 주요내용

- 해외진출 레스토랑에 대한 저리자금 융자지원
- 해외 태국식당 인증제도(Thai Select) 운영
 - * (주관기관) 태국 상무부 수출진흥국, (지원내용) 국내외 미디어 광고, 재정 및 교육 지원
- 태국 조리사 양성 교육 실시
 - * '02년부터 국가가 인증하는 조리사 자격증인 '국가기술표준 태국요리부분' 실시
- 정보 포털사이트(www.thaikitchen.org)를 통해 태국음식 및 식당 관련 종합 정보 제공

□ 일본 : 1960년대부터 정부주도로 자국음식 세계화 추진

○ (목표) 2010년까지 일식애호가 12억명 증대(일식인구 배증 5개년 계획)

* 전문가들로 구성된 '식문화 연구 추진회'를 발족하여 활동

○ 정부와 민간의 역할분담을 통해 체계적인 정책 추진

- (정부) 농림수산성 산하에 외식산업실을 설치하고, 「외식산업종합 조사연구센터」를 설립하여 세계화 전략을 수립
- (민간) 정부의 지원하에 일본 레스토랑 해외보급추진기구(JRO: Organization to promote Japanese Restaurant abroad)가 조리교육, 해외정보 수집, 홍보 등 추진

☞ 시사점: 정부가 직접 사업을 하기 보다는 자금지원·조리사 양성 등을 통해 민간기업의 해외사업을 지원하는 역할에 중점

3. 정책적 시사점

◆ 한식 산업의 국내외 현황, Value-Chain, 해외진출 사례 등을 종합적으로 검토하여 정책적 시사점 도출

< 현 황 >

< 시사점 >

< 정책 고려사항 >

<ul style="list-style-type: none"> · 한식당 운영 	⇒ <ul style="list-style-type: none"> · 영세한 규모 · 식자재 공급체계 미흡 	⇒ <ul style="list-style-type: none"> · 프랜차이즈로 특화 및 규모화 · 식자재 공급시스템 확충
<ul style="list-style-type: none"> · Value chain 분석 	⇒ <ul style="list-style-type: none"> · 원료소싱, 조리비용 과다 · 메뉴개발 비용 과다 	⇒ <ul style="list-style-type: none"> · 메뉴 간소화로 경영효율화 · R&D, 시장조사 등 지원
<ul style="list-style-type: none"> · 해외진출 사례 	⇒ <ul style="list-style-type: none"> · 영세한 투자규모 · 현지화 메뉴, 전략 부재 	⇒ <ul style="list-style-type: none"> · 대기업의 프랜차이즈 사업 진출 유도 · 체계적인 현지화
<ul style="list-style-type: none"> · 한식의 위상 (Positioning) 	⇒ <ul style="list-style-type: none"> · 고급한식당 부족 · 외국인에게 생소한 한식문화 	⇒ <ul style="list-style-type: none"> · 차별화된 대중 및 고급식당 육성 · 코스식단, 친절·클린 서비스

비전

세계인이 즐기는 우리 한식

목표

세계 5대 음식화

1. 해외 한식당 수
1만개 (07) → 4만개 (17)2. 농수산물 수출
44억불 (08) → 100억불 (12)3. 세계 일류 한식당
100개 (17)

전략부문

인프라

R&D

인력양성

투자활성화

식문화홍보

기본전략

'연개소문' 전략 추진

‘연(連)’ : 농어업과 문화예술·과학·문학이 연계. 다른나라 음식·문화와도 연계

‘개(開)’ : 열린마음으로 세계인과 우리의 음식과 문화를 나누는 자세로 추진

‘소(小)’ : 작지만 강한 파급력으로 거대한 농수산물수출시장 확보

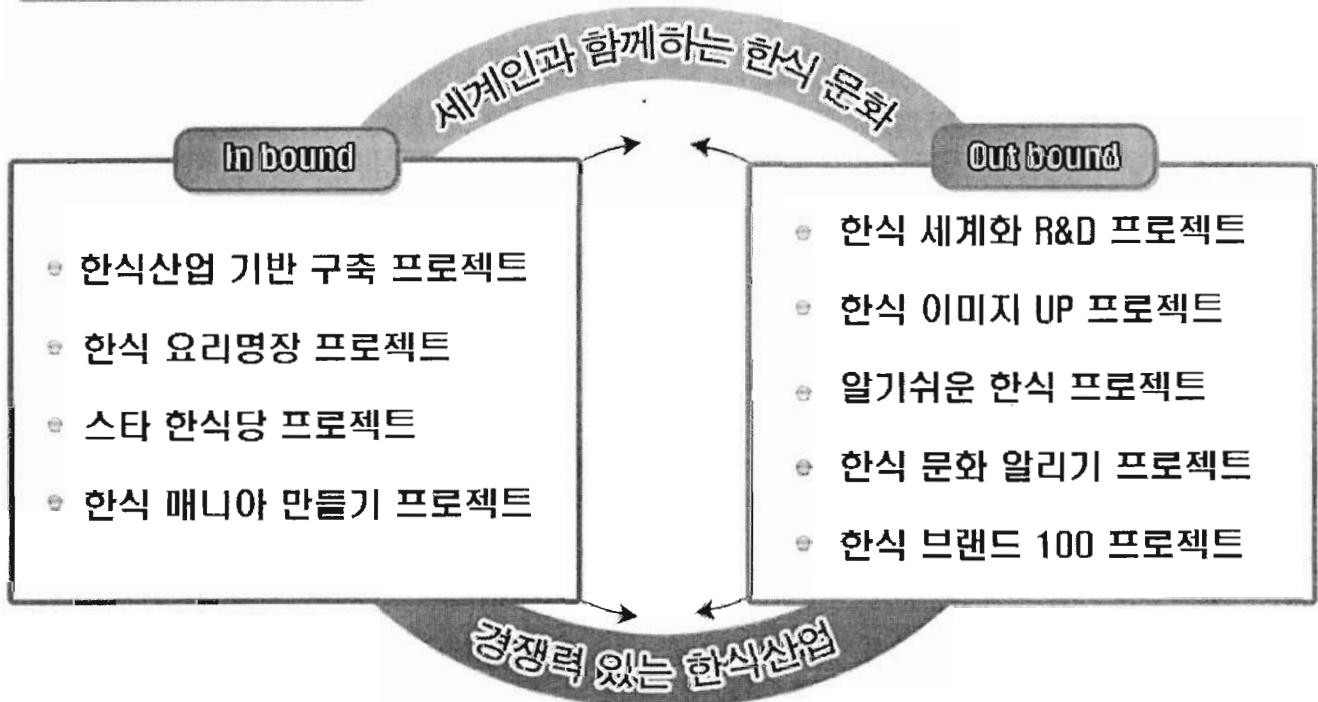
‘문(紋)’ : 창의와 상상력을 바탕으로 한식의 새로운 문화를 창조

IV 한식 세계화 비전과 추진전략

추진방향

- 1 **단계적 추진**
 - 단품 한식을 명품화 → 고급 한정식으로 확산
- 2 **차별화 전략**
 - 대중식당 : 단품메뉴 중심으로 프랜차이즈화 유도
 - 고급 한정식 : 현지화된 한식코스 개발, 한상 문화를 고급화하여 확산
- 3 **다양화 전략**
 - 지역별 경쟁력있는 한식메뉴 발굴 · 확산
 - 매운 맛 · 짠맛 등을 등급화하여 다양한 수요층 공략
- 4 **Eatertainment**
 - Eat + Entertainment : 음식에 예술 · 재미 융합
 - 한식당을 하나의 한국문화원으로 발전

세부추진과제



V**세부 추진과제****1.****Inbound : 국내 산업화 대책****1-1 한식 산업 기반 구축 프로젝트****□ 금년 중 한식 산업화를 위한 법적·제도적 기반 구축**

- 식품위생법상의 규제 위주에서 탈피, 외식 산업의 선진화를 도모하는 **외식산업진흥법 제정**(’09년)

* 주 내용 : 외식산업 창업 촉진, 외식산업진흥시설 자금지원, 전문인력 양성 등

- 중소기업창업지원법상 투자제한 업종에서 음식업을 제외하는 등 **규제 철폐**를 통해 민간 투자를 촉진

- **식생활 교육 지원법을 제정**(’09)하여 녹색 식생활 문화 확산

- 녹색 식생활 국민운동본부 발족(’09.6)을 지원하여 민간차원의 캠페인 전개

□ 정부가 설계한 사업 위주 금융지원 정책도 기업 수요에 맞게 전면 수정

- 사업별로 세분화된 자금을 통합하여 식품기업이 원하는 시기에 자금을 사용할 수 있도록 『**식품종합자금제**』로 확대 개편(’10)

* (현행) 농식품 시설현대화 700억원, CK설치지원 72억원 등 총 6개 자금 1,569억원
→ (개편) 식품종합자금제로 통합하고 총액을 확대, 예산 반영

- 식품기업도 『**농림수산업자신용보증**』을 허용, 담보력을 보완(’09. 농신보법령 개정)

- 식품기업에 대한 투자확대를 위해 『**식품산업투자펀드**』도 신규 조성(’10)

* 농식품부, 관광기금, 농협, 유통공사, 관심기업, 투자전문회사 등의 공동출자 협의

* ’09년은 기 조성된 농업전문투자펀드(460억원) 활용, ’10~’13년까지 5백억원 별도 조성

□ 한식 종합정보포털(명칭: 대장금)을 오픈(’09.6), 외국어 서비스(영·중·일) 제공

1-2 한식 요리명장 프로젝트

- 유명 호텔과 대학 등이 연계하여 전문 조리 교육 추진('09년, 7억원)
 - 조리학과 출신, 관련 분야 유경험자(외국인 포함)를 대상으로 6~9개월간(현장 인턴십 1~3개월 포함) 교육 실시
 - 조리기술, 식문화 교육 이외에 경영, 외국어 등도 교육
 - 정부는 교육비 일부를 지원하고, 재외공관 및 해외 한식당 등에 취업알선
 - * 농식품부와 외교부간 MOU체결('07.4) 후 재외공관 한식 조리사 파견에 대해 협의('07.12)

- '10년부터 조리 전문교육 실시 우수대학을 『한식 조리 특성화대학』으로 지정
 - 교육 인프라 확충, 장학금, 외국어 교육, 현장실습비 등 지원
 - * 금년 중 관계 전문가 의견 수렴을 거쳐 구체적인 안 마련
 - 장기적으로 민·관 공동투자로 “국제 한식요리아카데미”를 설립, 세계적인 한식 교육 메카로 육성 검토
 - * 유사사례- 삼성 디자인스쿨(SADI, Samsung Art&Design Institute) : 삼성전자가 '95년 개교하여 전문 디자이너를 배출, 졸업 후 삼성계열사를 포함한 관련업계 진출

- 佛 『르 꼬르동 블루』 같은 유명 요리학교에 한식 강좌 개설 추진
 - * '06.10월 르 꼬르동 블루 프랑스 본교에서 해물신선로·김치 등 한국 전통음식 정기강연 개최
 - 미국·일본·유럽지역 요리학교와 MOU를 체결하여 강좌 개설 협의('09~'10)
 - * 미국의 CIA, 일본의 핫토리 조리학교, 프랑스 르 꼬르동 블루, 이탈리아 ICIF·ALMA 등

- 국가공인 민간자격의 『국제 한식요리 자격증』 도입('09~'10)방안을 관계부처와 협의

1-3 스타 한식당 프로젝트

□ 『특1급호텔 한식당 확대 프로젝트』 추진

- 인건비 부담, 일반 한식당과의 차별성 부족 등으로 호텔 내 한식당 급감
(서울시내 특1급호텔 19개 중 4개만 한식당 운영 중)
- 문화부의 “명품한식당 개설사업”과 연계, 연차별로 한식당 수 확대
 - * '09년 호텔 등급지정 제도 변경 등을 통해 한식당 1개소 시범 개설 추진
 - 신규 한식당 설치 호텔에 식품종합자금 지원, 민간기업의 투자유치 확대
 - 호텔 조찬 한식메뉴 활성화를 위해 메뉴개발, 경영컨설팅 지원 등

□ 스타 요리사 배출 프로젝트 추진

- 고급 한식당 수익창출 확대 위해 내부 요리사를 스타요리사로 홍보*
 - * 스타 요리사 경연대회 방송 프로그램 제작, 세계 요리 경연대회 참가 지원
- 외국어 교육 지원, 해외 유명 한식 스타 셰프도 DB화하여 중점 지원

□ 『고급 한식당 거리조성사업』 추진, 한식을 문화 관광 상품으로 육성(10)

- 문화부·지자체 등과 공동으로 한식당 유망지역을 고급 한식당 거리로 지정
 - * 일본 신주쿠에 고급 한식당 거리를 조성, 명소 마케팅 추진 검토
- 해당 장소에 한식당 개설시 식품종합자금으로 지원하고, 메뉴 개발비, 종업원 대상 외국어 및 서비스 교육 지원 등
- 한식당 거리 관광활성화를 위해 문화부·관광공사와 협력하여 관광 프로그램으로 개발하고, 해외에도 홍보

1-4 한식 매니아 만들기 프로젝트

- 『2010 한국방문의 해』 등 메가행사를 활용, 『세계 1백만인 口傳네트워크』 추진
 - 국내에서 개최되는 MICE* 동향을 파악, 매년 초 대응계획 수립
 - * Meeting(기업회의), Incentive(포상관광), Convention(컨벤션), Event & Exhibition(전시)
 - 해외동포, 컨벤션 참가자, 외국인 유학생 등에게 한식 체험·정보 제공 집중
 - 금년 중 『한식 홍보 특별이벤트』 개최('09)
 - * 『한식세계화국제심포지엄』(4월), OECD 각료회의(6월), Korea Food Expo(10월) 등

- 외국인이 다양한 한식문화를 접할 수 있도록 농어촌 체험기회 확대
 - 가볼만한 한식당·농어촌 체험시설 List, 한식 메뉴 외국어 설명자료* 등 제공
 - * 메뉴명, 식재료, 먹는 방법, 유래, 스토리 등을 외국어로 설명
 - 템플스테이(Temple stay), 전통한식·향토음식 체험과 연계, 관광상품 개발
 - 기존의 민간 체험시설, 문화부의 '템플스테이 사업', 농식품부의 '농어촌체험마을'을 최대한 활용
 - 농어업인과 함께 향토음식을 산업화하는 생산자 융·복합형 식품체험 중점 지원

- 명소 마케팅 인프라 확충을 위해 『한식문화 체험관』 지원('10)
 - 한식 및 6대 전통발효식품*에 대한 전시, 체험 상품 개발·제공
 - * 6대 발효식품 : 김치, 고추장, 된장, 간장, 젓갈류, 천일염
 - 체험관내 한식·예술(한류)·농어업간 네트워킹 마당을 마련하여 한식의 다양한 가치를 융합

2-1 한식 세계화 R&D 프로젝트

□ 한식의 기능성·상품성 제고를 위한 기술개발 확대('10~'13)

- 『식품산업 R&D 중장기 계획』 ('09.상)을 수립하여 체계적으로 추진
 - * 매운맛 측정기, 항균성 포장 재료, 제품변질 예측기, 냉동식품 복원기술 등
- 소요예산은 『농림기술개발사업』 중 식품 R&D분야를 확대하여 활용 ('09년 150억 → '13년 500억)
- 김치·젓갈·천일염 등 발효음식과 전통주를 세계인의 입맛에 맞게 개발
 - 「세계 김치 연구소」 설립과 연계하여 추진

□ 『산·학·연 R&D 전문가 풀(Pool)』 을 구성하여 맞춤형 지원

- 특히, 외국인이 선호하는 한식메뉴* (불고기, 비빔밥, 냉면 등)를 중심으로 '연차별 세계화 아이템(Item)'을 선정하여 중점 지원
 - * 외국인 500명 대상 설문결과, 불고기·비빔밥·냉면 선호도가 각각 77%, 40%, 31%('07. 한국외식정보)
- 정부는 메뉴개발 비용의 일부를 지원(기업규모에 따라 지원비율 차등 적용)
- 개발된 메뉴는 기업에게 즉시 기술이전하여 상품으로 연결

<사례 : 떡볶이 세계화를 위한 상품화 기술개발 사업('09~'11)>

- (주)GENESIS그룹 BBQ사 : 시장조사를 통해 기술개발 요청
- 연구기관(대학,농진청) : 떡볶이용 소스 개발, 영양생리학적 우수성 규명
- 농식품부 : 예산 및 참여자 네트워크 지원

□ 한식의 고급 이미지 구축

- 한식 브랜드(BI, Brand Identity)를 정립하여 외국인의 한식 호감도 증대
 - 한식 디자인, 로고, 슬로건 등을 개발하여 한식당 간판·메뉴판 등에 활용
 - * 『한식 디자인 공모』 등을 통해 참신한 아이디어 발굴 추진('09.하)
- 대중식당부터 고급식당까지 차별화된 포지셔닝으로 다양한 고객 확보
 - 고급식당은 인테리어·식기·복식 등 고급화 사업 지원('09년 5억원)
 - 대중식당은 깨끗하고 친절한 한식당 이미지 지원('09년 2억원)

□ 한식에 재미있는 스토리를 접목하여 한식의 이미지를 제고

- 상차림, 식문화 등 한식의 역사·스토리를 발굴하여 홍보
 - * 배술: 낙과 등 상품성이 결합된 배로 만든 술, 영화속 한식 식사 장면 노출 등
- 한식 스토리텔링 공모 추진('09)

□ 한식당이 친절·쾌적한 이미지를 줄 수 있도록 위생 및 서비스수준 제고

- 주제없는 한상차림, 공동그릇 사용, 불친절한 서비스는 한식 이미지 저하 요인
 - * 한식세계화 과제로 외국인은 '청결 및 위생'을 제일 우선순위로 꼽음('07. 한국외식정보)
- 해외 한식당 경영주가 자율적으로 참여할 수 있도록 종업원 외국어·친절 서비스 교육, 홍보 지원 등 각종 인센티브 마련

□ '안전'을 다른 음식과 차별화된 한식의 경쟁 요소로 부각

- GAP, 농식품 이력추적, 가공 및 유통시설의 HACCP 기준 확대, 포장·유통과정의 콜드체인(Cold chain) 등 식재료 안전 공급 시스템을 강화

□ 외국인 선호 대표 한식 메뉴 조리법 표준화 보급·추진('09)

- 메뉴 현지화의 기초가 되고, 한식 보급 및 확산에 기여

◆ 일본 '스시' : 일본 정부는 스시 조리 표준화를 위해 쌀에 대한 기초조사 실시

* 스시 5cm에의 쌀알의 개수, 쌀의 세척횟수, 수분함량, 부피 등

- '08년 개발된 100선외에 외국인 선호 한식 메뉴를 추가하여 표준화

* '08년 전통한식 100선에 대한 표준조리법 기 개발(농식품부·문화부 공동사업)

- 외식업체·학계 등의 전문가가 「조리법 표준화 협의회」를 구성하여 공동작업

- 결과물은 한·영·일·중·불·스페인어 등 6개 국어로 제작하여 해외 배포

- '09.6월 오픈되는 한식 세계화 정보 사이트(명칭: 대장금)에 등재하여 활용 확대

- 지역별 상품성 있는 향토음식을 지속 발굴하여 조리법 표준화 추진

- 향토음식 조리 경연대회를 통해 경쟁력 있는 음식 발굴 및 DB화

□ 외국인이 이해하기 쉽고 친근한 한식 만들기 추진

- 한식 메뉴를 쉽게 이해할 수 있도록 외국어 명칭 표준화 추진

* 한식 메뉴 영문표기 ('08년 102개, 농식품부)

- 식재료, 먹는 방식, 배경 이야기에 대한 외국어 설명방식도 표준화

□ 한식 세계화 홍보를 위한 범부처적 네트워크 구축

- 「700만 재외동포 네트워크 구축사업(‘09~’11, 외교부)」과 연계하여 한식당 등 식품분야 한인 네트워크를 구축하고, 식문화 자료 등을 제공

* 문화부, 외교부, 무역협회 등과 업무협력 MOU 체결

□ CBS·NHK·신화통신 등 해외 공중파 방송*을 활용, 한식 홍보를 집중(‘09~)

- 유명 한국인 요리사가 요리 전문 프로그램에서 한식과 식문화를 소개, 유명 음식평론가가 전하는 한국의 맛 등 소개

□ 해외 인터넷 사이트에 유포된 한식에 관한 허위 정보 정정노력 배가(‘09.상)

- 농식품 관련 전문가와 VANK* 간 역할을 분담하여 오류 수정

* VANK(Voluntary Agency Network of Korea) : 한국 바로 알리기를 목적으로 하는 민간단체

□ 해외 주요 오피니언 리더를 대상으로 고급 한식문화 전파(‘09~)

- 미슐랭가이드 등 유명 잡지, 평론가, 언론인 등에 한식 이벤트를 제공하여 ‘한국의 맛’을 각인

- 국제 영화제 등 국제행사 및 재외문화홍보관 활용

* 분야별(언론인/요리사/음식평론가/학계/배우 등) 해외 인사에 대해 DB구축중

- 현지인 한식 서포터즈 1천명을 모집, 한식 홍보대사로 활용(‘10)

- 한식요리 수강증, 한식당 월 1회 무료 식사권 등 인센티브 제공

* 모집방법 : 해외 한식당에 홍보물 비치 → 농수산물유통공사 해외지사 등 접수

- 식객·대장금과 같은 음식 관련 영화 등 제작·수출 지원(‘10)

2-5 한식 브랜드 100 프로젝트

□ (추진방향) 외식산업을 '벤처 비즈니스'화하여 투자여건 조성

- 자본과 기술을 가진 대형 외식업체의 해외진출 유도
- 경영컨설팅 및 정책 자금 투융자 등 지원
 - '09년 해외진출 한식당 시설자금(20억원) 융자 및 '10년부터 「식품산업투자펀드」의 투자 지원
 - 프랜차이즈 업체의 공동조리시설(CK:Central Kitchen) 설치지원('09: 72억원)
 - 해외에 국산 식재료 물류센터 지원을 통해 국산 농수산물 수출 전진기지로 활용 검토

□ (목표) '10년~'17년까지 세계적인 한식 브랜드 100개 육성 사업 추진

- 프랜차이즈 사업 50개(1개당 20점포, 총1천개), 일반 식당 50개 육성

□ (추진전략) 한식메뉴 유형별·주요 지역별로 차별적 추진

- 테이크아웃(take-out), 패밀리형 식당은 맥도널드 같은 프랜차이즈화를 유도하되, 기 해외에 진출한 업체의 활동을 적극 지원
- 고급한식당은 현지화된 한식코스 및 한식당 인증제도 등 고급화 전략 지원
- 매운맛, 짠맛 등을 등급화하여 다양한 수요층 공략
- 동경·북경·뉴욕·LA·파리 등 5대 도시를 거점으로 점차 시장 확대
 - 지역별로 경쟁력있는 한식 메뉴 및 경영기법 발굴·확산
 - 현지인 대상 운영 등 메뉴·경영이 현지화된 식당을 중점 지원

< 연도별 한식당 육성 목표 >

구 분	고급식당	테마식당	패밀리 레스토랑	테이크아웃형	계
'09년	-	1	1	2	4
'10년	2	5	5	5	17
'11년	5	5	5	8	23
'12년	5	5	5	6	21
'13~17년	8	9	9	9	35
개소수 합계	20	25	25	30	100
투자단가(억원)	15	6	3	1.5	25.5
총 투자비(억원)	300	150	75	45	570

□ (추진과제) '09년은 내실을 다지고, 향후 해외진출여건 조성에 주력

○ 『식품기업 컨설팅 지원단』을 운영('09)하되, 기존 한식당에 대한 리노베이션 컨설팅 지원 추진

- 농수산물유통공사에 식품외식상담센터*를 설치('08.12), 업계 애로사항 해결중
- * www.foodinkorea.co.kr에서 기업과 온·오프라인 일대일 상담
- 현지 전문가를 포함한 산·학·연 컨설턴트 풀(Pool)을 구축하고, 기업과 컨설턴트를 연결해주는 맞춤형 컨설팅 지원('09)
- * 컨설팅 비용 50%를 정부가 부담, 지원한도도 현실화('09 : 1천만원 → '11년 : 5)

○ 프랜차이즈 성공사례를 분석('09), 사업 플랫폼·메뉴 등 성공모델 도출

○ 농수산물유통공사, 대학 등에서 프랜차이즈 전문인력양성 교육을 실시('09)하고, 주요 대학에 「프랜차이즈 창업보육센터」를 설치('10)

* 주요내용: 위생(HACCP 등) 교육, 메뉴 품질관리, 점포 운영관리, 마케팅·홍보 등

○ 국산 농수산물을 일정수준 이상 활용하는 한식당을 대상으로 '한식당 인증(또는 추천)제' 운영방안 검토

- 발표된 추진계획(안)에 대한 보완작업 추진
 - 「한식 세계화 2009 국제심포지엄」의 토의내용 반영
 - 학계, 식품·외식업계 전문가의 의견수렴
 - 한식 세계화 전략 보완을 위한 전문가 연구용역 추진중
 - 한식 세계화를 통한 우리 농어업의 성장방안을 중점 연구

- 한식 세계화의 범부처적 추진을 위한 관계부처와의 협력방안 마련
 - 공동 협력사업 발굴
 - 재정계획 수립을 위해 예산당국과 협의

- 관련법령 제·개정 작업 추진
 - 「식생활교육지원법」, 「외식산업진흥법」 등