



편의점
체험-서비스 결합
플랫폼 진화
니



Life

CJ올리브영
라이프스타일까지
외국인 소비 확산

L2



30년 주방 불 밝힌 열정... “전주만의 미식 경험 전하고 싶어”



새벽을 여는 사람들

라한호텔 전주 임채진 조리팀장

라한호텔 전주 주방의 불이 켜지는 시간은 새벽 5시, 그 중심에는 30년 넘게 호텔 조리 현장을 지켜온 임채진 조리팀장이 있다. 그의 하루는 새벽 4시 기상으로 시작된다. 간단히 하루를 준비한 뒤 오전 5시 호텔 주방으로 출근한다. 출근 직후 가장 먼저 하는 일은 조식 인원 확인이다. 투숙객 규모에 따라 조식 메뉴 준비와 조리 인력 운영이 달라지기 때문이다. 조식은 호텔 미식 경험의 첫 관문인 만큼 세심한 준비가 필요하다.

임 팀장은 “출근과 동시에 조식 고객 수를 확인하고 바로 현장 업무를 시작한다”며 “특히 조식뷔페는 다양한 연령대의 고객이 이용하기 때문에 메뉴 구성과 음식 상태를 세심하게 관리한다”고 설명했다.

라한호텔 전주 조식뷔페에서는 가마솥곰탕과 전북 부안 지역 특산물인 백합을 활용한 백합탕 등 지역 식재료를 활용한 한식 메뉴를 선보이고 있다. 투숙객들도, 지역 제철 식재료를 만든 한식을 조식에서 경험할 수 있어 특별했다는 반응을 전했다.

연회 행사가 있는 날에는 하루 일정이 더욱 바빠진다. 임 팀장은 행사 참석 인원을 다시 확인하고 FSMS(자체 위생 점검)를 실시한다. 식재료 보관 상태부터 조리 환경까지 위생 전반을 점검하는 과정이다.

현장 업무 중에도 실무적인 관리 업무가 이어진다. 행사별로 필요한 식재료 발주 품목을 확인하고, 후배 셰프들에게 메뉴 교육과 조리 노하우를 전달한다. 조리 과정에서 발생할 수 있는 특이사항이나 메뉴 운영 방향도 함께 공유한다.

그가 조리 인력 교육에서 가장 먼저 강조하는 것은 기술보다 ‘직업에 대한 마인드’다. “셰프는 단순히 음식을 만드는 기술자가 아니라 다른 사람의 영양과 즐거움을 책임지는 직업”이라며 “가족이나 소중한 사람들



임채진 라한호텔 전주 조리팀장.

/라한호텔 전주



30여년간 조리현장 지킨 조리팀장
5시 출근해 고객 파악 후 메뉴 관리
지역 제철 식재료를 만든 한식 선택

셰프, 먹는 사람의 영양 책임지는 일
소중함 대접하는 마음으로 요리해야

전주 비빔밥서 착안한 ‘비빔빙수’ 등
지역 전통·미식 매력 음식에 담고파
로컬 식재료를 현대적인 메뉴 풀어내

대접한다는 마음으로 요리를 해야 한다”고 말했다.

임 팀장은 “요리는 기본을 지키면서도 끊임없는 변화를 추구해야 한다”고 말한다.

“일을 하다 보면 어느 정도 능력에 도달했을 때 자신도 모르게 정체되는 순간이 찾아오는데, 그 순간을 깨닫지 못하면 열정이 줄어들고 결국 태도나 결과물에서 티가 나게 되더라고요. 호텔은 늘 새로운 고객을 만나는 공간이기 때문에 스스로 정체되지 않도록 계속 변화를 시도하고 있습니다.(웃음)”

임 팀장은 호텔 외식 트렌드의 변화도 현장에서 직접 체감하고 있다.

과거에는 프랑스 요리처럼 긴 조리 과정과 많은 인력이 투입되는 정통 코스 요리가 호텔 미식의 중심이었다면, 최근에는 조리 과정은 간결하되 감각적인 맛과 콘셉트를 갖춘 메뉴가 더 주목받고 있다. 또한 밀키트와 프랜차이즈 중심으로 외식 산업이 재편되면서 ‘속도와 경험 중심’으로 소비 기준이 이동했다고 분석했다.

임 팀장은 “지금은 유명 맛집의 메뉴나 유행하는 음식을 언제 어디서나 쉽게 접할 수 있는 시대”라며 “호텔과 지역 외식업체는 어디서나 먹을 수 있는 음식이 아니라 그 지역에서만 경험할 수 있는 콘텐츠를 만들어야

한다”고 전했다.

라한호텔 전주가 지역 식재료를 활용한 메뉴 개발에 집중하는 이유도 여기에 있다.

대표적인 사례가 ‘전주 비빔빙수’다. 전주 대표 음식인 비빔밥에서 착안한 이 디저트는 낫그릇에 수박, 망고, 키위 등 신선한 과일을 담고 우유 얼음과 팥, 딸기 시럽, 복숭아 찹쌀떡 등을 반찬처럼 곁들여 직접 비벼 먹는 방식으로 구성됐다.

임 팀장은 “전통과 미식의 도시인 전주의 매력을 여름 디저트로 표현하고 싶었다”며 “알록달록한 색깔과 고급스러운 담음새 덕분에 인증 사진을 남기려는 고객이 많아 재료가 조기 소진될 정도로 인기를 얻었다”고 말했다.

겨울에는 전주 한상 풍류도 선보였다. 구절판 형태의 접시에 완주 꽃감, 임실 치즈, 무주 사과 등 전북 지역 특산물을 담고 화이트 초콜릿 풍류를 곁들인 디저트다.

임 팀장은 “전통적인 느낌이 강해 고객 반응이 걱정됐지만 20대 직원들

이 오히려 독창적이라는 의견을 줬다”며 “20대부터 50대

까지 다양한 세대가 함께 의견을 나누며 메뉴를 완성할 수 있다는 점이 라한호텔 전주 F&B의 강점”이라고 말했다.

그는 로컬푸드 프로젝트에서 가장 공을 들인 부분으로 ‘로컬 식재료의 현대적 재해석’을 꼽았다.

“로컬이라는 개념은 자칫하면 올드하고 진부하게 느껴질 수 있습니다. 그래서 단순히 지역 식재료를 사용하는 데 그치지 않고 현대적인 플레이팅과 스토리텔링으로 풀어내려고 했습니다. 의미가 있어서 먹는 음식이 아니라, 고객이 ‘먹고 싶어서 선택하는 음식’을 만드는 것이 목표

입니다.”

임 팀장은 최근 전 다음날 투숙객 현황과 VIP 고객 리스트를 확인하며 하루 일과를 마무리한다. 30년 넘게 주방에서 온 그는 가장 큰 보람을 고객의 한마디에서 찾는다.

임 팀장은 “호텔을 다녀간 고객이 ‘특별한 조식을 경험했다’거나 ‘음식이 좋았다’는 후기를 남겨줄 때가 가장 뿌듯하다”며 “호텔에서 대규모 행사를 성공적으로 마쳤을 때의 성취감도 크지만 결국 가장 큰 동기부여는 고객의 칭찬”이라고 말했다.

/신원선 기자 tree6834@metroseoul.co.kr



metro



라한호텔 전주 조식 한상.

메트로 한줄뉴스



▲트럼프 “쿠르드족 이란 진격 원치않아...유가 매우 빠르게 떨어질 것”
▲트럼프 “함모 따위 필요없다”...이란 공격 초기 미지원 엿에 ‘뒤끝’
/사진 뉴스시스

▲러, 우크라이나 하르키우 주거지 미사일 공격 최소 8명 사망
▲시진핑 “당에 탄 마음 품은 사람, 군에 있어선 안돼”

▲中왕이, 트럼프 방중에 “이미 의제 준비돼...불필요한 방해 없어야”
▲中왕이, 일에 “주제넘은 행동 말아야”...대만문제엔 “통일 못 막아”