



◀ 도시락 체인점은 체인본부에서 공동구입해 공급한 재료로 즉석에서 만들어 가까운 곳만 배달하기 때문에 따뜻한 도시락을 즐길 수 있다.

놓고 내용물에 따라 2천원에서 5천원 정도까지 받는데 2천5백원에서 3천원대가 가장 수요가 많다.

특히 최근에는 밥과 반찬뿐 아니라 국과 찌개까지 도시락으로 만들어 판매하는 도시락 체인점이 생겨나 직장인들의 호응을 받고 있기도 하다. 지난해 10월 문을 연 풍년식품의 '미가 도시락'이 3개의 체인점을, 올 2월에 '푸드라인'이라는 이름으로 등장한 서원유통이 4개의 지점을 열었고 조영물산도 '호가호가 도시락'이란 이름으로 체인점을 모집하고 있다.

체인점 도시락은 기업 체육대회나 종교교의 수확여행용으로 단체주문을 받아 생산·판매하는 기존의 식품공장 도시락과 달리 체인본부에서 공동구입해 공급한 재료로 체인점이 즉석에서 음식을 만들어 가까운 곳만 배달하기 때문에 따뜻한 도시락을 즐길 수 있는 게 장점.

도시락 시장, 연 20% 성장 전망

5백억 규모에 6백여 업체 난립, 체인점도 등장

행락철을 맞아 주문도시락 산업이 활기를 띠면서 수요가 크게 늘고 있다. 특히 최근에는 기업들이 몰려 있는 명동이나 여의도를 중심으로 도시락 체인점이 생겨나면서 점심식사가 큰 고민거리인 직장인들에게 각광을 받고 있다.

현재 우리나라에서 도시락을 제조하는 업체는 약 6백여개. 시장규모도 지난해 4백50억원에서 올해는 5백억원 정도로 늘어날 전망이다. 특히 입산취사금지와 환경보호의식의 확산으로 야외에서의 취사가 계속 줄어들 것으로 예상돼 시장규모는 해마다 15~20%씩 커질 것으로 보고 있다.

그러나 대부분의 도시락제조업체들이 연간 매출 1억원 이하의 영세업체들로 아직도 가내공

업의 형태를 면하지 못하고 있는 실정. 특히 이 산업이 갖고 있는 특수성 때문에 자본금이 없어도 할 수 있다는 인식 아래 가정에서 도시락을 만들어 사무실을 돌며 판매하는 무허가 업체들도 많다. 지난 90년 결성된 '영인지역 도시락 협동조합'의 한 관계자는 "6백여개의 도시락 제조업체 중 보사부의 제조등록허가를 받은 업체는 약 5백여곳, 근대적인 시설을 갖춘 곳은 20~30여곳에 불과하다"고 말한다.

도시락 제조업체들이 영세한 가내공업형태를 면치 못하고 있는 것은 수요가 고르지 못한 데다 오래 보관할 수 없다는 상품의 특성 때문이다.

10년째 도시락 공장을 경영해 온 동방유통의 최원준(5

0) 씨에 의하면 도시락산업은 봄·가을, 그것도 주말에만 수요가 몰려 정상적인 경영에 어려움이 많을 뿐 아니라 유통기한도 7시간 밖에 안되기 때문에 주로 인근 지방의 수요에만 대응하고 있다고 한다.

최 씨는 또 "현행 교육법령상 외부에서 학교안으로의 음식반입을 금지하는 조항을 개정해 오는 97년부터 자율화되는 학교급식시장에 도시락급식을 제공하게 된다면 도시락업체의 영세성은 사라지게 될 것"이라고 주장한다.

현재 동방유통, 맛샘 등을 대표적인 업체로 꼽을 수 있는 도시락 제조업체는 1백% 야간작업에 의해 도시락을 만들어낸다. 보통 60~80여 가지의 메뉴를 계절과 가격별로 분류해

하루 평균 2백개 정도의 도시락이 팔린다는 '미가 도시락' 여의도점 정명섭 씨는 "겨울엔 판매량이 1백개 정도로 떨어졌으나 봄이 되면서 다시 늘어나고 있다"고 말한다.

이러한 도시락산업에 있어 가장 큰 문제점은 도시락 제조업체의 유통기한 미표시와 청결 문제. 지난 91년 보사부가 수도권지역 45개 도시락제조업체에 대한 위생점검을 실시한 결과에서도 나타나듯이 도시락에 제조일자를 표시하지 않거나 대장균이 검출된 도시락업체는 25개로 전체의 55%나 된다.

따라서 도시락산업은 시장규모의 확대에 앞서 위생감사시스템과 질적개선이 선행과제로 지적되고 있다.

(이은희 기자)

도시락반찬 배달 이색사업 눈길

“도시락반찬 때문에 고민이시라고요? 매일 새벽에 만들어 아침 6시50분까지 현관에 배달해드립니다.”

도시락반찬을 아침 일찍 집으로 배달해주는 신종사업이 등장해 화제다. 도시락반찬 전문 배달회사인 ‘그린엠’은 지난 4월1일부터 서울 강남구 개포동, 대치동 일대의 아파트단지에 도시락반찬 배달을 시작해 주부들로부터 좋은 반응을 얻고 있다.

‘집에서 만든 반찬처럼’을 내세우고 있는 그린엠은 새벽 4시에 만든 반찬을 환경보호를 위해 일회용 용기에 담지 않고 예쁜 모양의 2단 통에 5~6가지 반찬을 날마다 다르게 담아, 아침 6시부터 6시50분 사이에 배달을 원하는 가정의 현관문 고리에 걸어둔 형짚 가방에 넣어준다. 학생이 학교에 갈 때 현관문에 걸린 주머니를 들고 가면 되는 것이다. 다 먹은 반찬통은 깨끗이 씻어 형짚가방에 넣어놓으면, 이튿날 새 반찬통을 배달할 때 가져간다.

11일 현재 20개 기준으로 한달에 3만5천원 하는 도시락반찬을 배달받는 가정은 3백여곳에 이른다.

직장에 다니는 주부들은 아침에 도시락반찬을 만들라 출근준비하랴 여간 힘들지 않다고 호소한다. 전업주부라 하더라도 하루에 서너가지 반찬을 준비하는 게 쉬운 일이 아니다.

매일 도시락반찬을 다르게 준비하는 게 주부 스트레스의 원인인

매일 다른 종류 새벽 가정 찾아 맛벌이주부 “시간 돈다” 큰호응



아침 일찍 집으로 갖다주는 도시락반찬 배달이 주부의 일손을 덜어주는 아이디어사로 인기가 높다. **유창하 기자**

될 만큼 부담스런 일이기 때문이다.

주부들의 이런 고충을 덜어주는 신종 아이디어 사업으로 등장한 도시락반찬 배달은 최근 들어 전업 또는 시간제로 일하는 주부들이 늘어나는 추세여서 앞으로 더욱 늘어날 전망이다.

도시락을 날마다 2개씩 싸주려면 반찬을 적어도 7가지는 준비해야 하는데 한개는 배달로 해결하고 나머지 한개에 넣어줄 서너가지만 준비하니까 시간이 절약되고 아이도 똑같은 반찬을 먹지 않아 좋아한다”고 말했다.

대입재수생과 고1 두자녀를 둔 직장여성인 윤인애(43)씨도 도시락반찬을 배달받으면서 “인생이 달라졌다”고 좋아했다. 도시락에 넣어줄 반찬을 준비하느라 날마다 새벽 4시30분쯤 일어나야 했던 윤씨는 반찬 배달을 받기 시작한 뒤로는 전보다 자그마치 2시간 더 자고 일어나도 제때 도시락을 돌려 보내는 데 아무런 지장이 없어졌다. 다만 아쉬운 것은 식단이 생각만큼 다양하지 않다는 점이지만 직장생활을 가진 주부의 힘을 덜어줘 여간 도움이 되는 게 아니라고 말했다.

편리하긴 하지만 “메뉴가 좀더 다양했으면...” “값이 조금 올라가더라도 질이 좋아졌으면 좋겠다”는 지적도 만만찮다. 이런 지적을 거울삼아 그린엠은 15일부터 종류를 국고생, 중·고교 여학생, 중·고교 남학생으로 세분화시켜 칼로리와 식단을 달리해 각각 4만·5만·6만원으로 값과 질을 다양하게 하고, 비만아를 위한 다이어트반찬도 내놓을 계획이라고 김민홍 대표는 밝혔다. 또 2학기부터는 가락동과 목동 등으로 배달지역을 늘리는 것과 함께 주부들을 위해 값싸고 질 높은 저녁반찬을 배달하는 것도 구상중이라고 말했다.

도시락반찬 배달에 대한 주부들의 반응은 “매일 여러가지 반찬을 준비해야 하는 스트레스에서 해방되었다” “통에 담긴 반찬이 보기도 좋고 가짓수도 많아 편찮은 편” “편리하다” 등으로 호의적이다. 개포동 주공아파트 5단지에 사는 김정희(45)씨는 “고2 아들의