



우리회사식당최고 ③ - 신세계 백화점

1인 1식 4찬 1후식, 여 93.1.29 식비 전액 회사에서 부담

사원들에 대한 대우가 좋기 때문에 판매여사원들도 고객들에게 더욱 친절하다고 알려진 신세계 백화점은 명동을 비롯한 5개점의 사원식당 운영면에서도 급식영양과 질 향상을 위해 각 부서별 전문팀을 구성, 사원들의 기호도 및 계절감각, 영양 등을 고려한 효율적인 운영을 하고 있다. 지난 91년12월에 전문적인 급식운영팀을 발족한 이래 메뉴개발 전문 영양사를 두어 단위메뉴 8백여종을 개발했으며 식단가의 70%를 차지하는 식자재의 매입에 있어서도 87년부터 식자재 전문 구매팀에 의해 값싸고 질 좋은 식자재를 공급받고 있는 것 등이 바로 그것.

‘1일 1식 4찬 1후식’을 원칙으로 하고 있는 신세계는 메뉴 구성에 있어 다양한 정보를 제공하기 위해 급식운영팀에서 발간한 <메뉴 365일>책자와 <맛가족 VAN-SYSTEM>을 직원들에게 나눠 주어 의견을 수렴, 식단의 질을 한 차원 높여가고 있다. 현재 사원들의 복리후생 측면에서 식비는 직영 사원의 경우 회사에서 전액 지원하고있으며 임대 및 판촉

준다. 한끼 식사에 드는 비용은 원가만 1천4백원 정도인데 시중에서 사먹을 경우 4천원 정도의 가격에 해당한다.

특히 신세계는 기존 단체급식소의 강제배식 형태에서 벗어나 자율배식을 실시함으로써 남는 음식의 양을 40%까지 대폭 줄였으며 줄인 양만큼 사원들에게 후식을 다양하게 제공, 사원들의 큰 호응을 얻고 있다. 배식시간이 끝나면 사원식당을 직원들의 휴식 및 회의 공간으로 활용해 친목을 도모하기도 한다.

식당위생 면에서도 신세계는 ‘상품과학연구소’를 이용한 식자재의 수시 사전검사를 실시하고 있으며 식당운영 부문의 위생관리를 위해 전문 위생사를 두고 위생점검 및 지도 하고 있다.

신세계 급식운영팀 금석현 씨에 따르면 현재 급식 운영의 선진화를 위해 일본 최대의 집단급식전문회사인 ‘서양 FOOD SYSTEMS’의 기술 및 시스템 도입을 추진 중이며 그 방식의 하나인 COOK CHILL SYSTEM 도입을 위해 해외연수를 계획하고 있다

메뉴에 따라 복수식당제 채택

4천5백명의 직원이 매일 이용하는 현대건설 구내식당은 메뉴에 따라 식당을 '상록수홀'과 '무궁화홀'로 나눈 복수식

당제를 채택하고 있다. 1식3찬에 백반류가 주요메뉴인 상록수홀은 3천명을 수용할 수 있는 큰 규모이며 선호도가 높은

일품요리 및 분식, 양식을 제공하는 무궁화홀은 1천5백명 정도 수용가능하다.

지하2층에 자리잡은 이들 두개의 사원식당은 모두 음식을 신속·원활하게 배식하기 위한 '콘베이어 시스템'을 도입한 것이 특징. 콘베이어 시스템이란 콘베이어 벨트가 타원형으로 돌아가면서 음식을 배식, 직원들이 음식을 기다릴 필요없이 곧바로 가져갈 수 있도록 한 것이다. 그러나 밥과 김치는 자율배식이어서 먹고싶은 만큼 얼마든지 먹을 수 있다.

식권을 발급, 식비 전액을

회사에서 부담하는 현대건설은 12시에서 1시사이의 점심시간에 직원들이 한꺼번에 몰리는 것을 막기위해 식권 발급시 3조로 시간을 조정해준다. 1조는 12시에서 12시15분, 2조는 12시15분에서 12시30분, 3조는 12시 30분 이후.

요일이나 월별 주기가 아니라 그때그때 계절에 맞게 음식을 바꾸기 때문에 다양한 메뉴를 접할 수 있는 이곳은 식비 단가 1천5백원으로 밖에서

사먹는 4천~5천원 정도의 질 좋은 음식을 만들어 직원들의 좋은 반응을 얻고 있다.

현대건설 총무부 윤성혜(구내식당 담당) 씨는 "사원들이 되도록 외식을 하지 않고 구내식당을 이용할 수 있도록 맛 좋고 영양가 있는 다양한 음식을 만들고 있다"면서 "특히 남는 음식이 없도록 업무가 전산화돼 있어 음식의 양을 조절하고 있다"고 말했다.

