
미국 외식산업의 산지 연계 동향 및 한국 외식 프랜 차이즈기업 진출 실태 파악을 위한 해외 출장 보고

2012. 8

KREI
한국농촌경제연구원

I. 출장개요

□ 출장명: 미국 외식산업의 산지 연계 등 동향 및 한국 외식프랜차이즈 기업 진출 실태 파악

□ 출장목적

- 2012년 계속과제인 『농어업 부가가치의 새로운 창출을 위한 식품산업의 중장기 발전전략(4차년도)』의 일환으로 추진중인 “ 외식산업 발전전략” 연구의 효율적인 수행을 위해 미국 외식시장을 조사하여 현안을 파악하고, 시사점 도출
- 미국 대학의 외식과 농업연계 방안 연구를 담당하는 교수를 면담하여 관련연구동향을 파악하고, 10월 개최 예정인 국제세미나 초청 제의
- 미국에 진출한 한국 외식프랜차이즈업체 동향을 파악하고, 발전 방안 모색

2. 출장기간, 출장자, 출장지

소속	출장자	직급	출장기간	출장지
식품유통부	최지현	선임연구위원	8월7일(화)~8월15(수) (7박 9일)	미국

3. 주요 조사내용

- 미국 플로리다주 정부 Florida Department of Citrus (FDOC)
 - 플로리다주 농산물의 외식분야 연계 실태
 - 면담자: Mr. Norberg and Dr. Matt
- 미국 플로리다 대학 농업경제학과 교수 Dr. Lisa House 면담
 - 미국 외식산업 동향
 - 농업과 외식산업연계 촉진방안 등
 - 10월 한국에서 국제세미나 발표건 요청
- 미국 서부지역에 진출한 한국 외식프랜차이즈업체 방문 조사
 - 방문업체: LA 지역의 CJ Bibigo, 뚜레쥬르 등
- 미국 외식산업동향과 공동연구과제 협의
 - 워싱턴주립대 Dr. Vicki McCracken, Karina Gallardo 교수 면담

4. 주요 일정

일 시	이동 및 주요 일정
8월7일 (화)	○ 인천공항→아틀란타 → 플로리다 게인즈빌 도착
8월8일 (수)	○ 플로리다 주 정부 방문 - 담당자면담(Mr.Mr. Norberg 등) - 지역농산물의 외식 이용실태 등 - 현지 오렌지 가공공장(농장)방문
8월9일 (목)	○ Univ. of Flolida 방문 - 담당교수 면담(Dr. Lisa House) - 10월 국제세미나 참석건 의견교환 ○ 지역이동(게인즈빌→아틀란타→LA)
8월 10일 (금)	○ LA aT 센터 방문 - 서부지역 농식품 수출 및 한식세계화 추진 실태 파악
8월 11일 (토)	○ 외식프랜차이즈 현장방문 - Bibigo, 뚜레쥬르 등 외식프랜차이즈사업동향과 현안 파악
8월 12일 (일)	○ LA→Seattle 이동
8월 13일 (월)	○워싱턴주립대 Dr. Vicki McCracken 교수 면담 - 미국 외식산업 동향과 당면과제 파악 -공동연구과제 협의
8월14일 (화)	○시애틀→인천공항(15일(수)도착)

II. 세부 출장 결과

1. 플로리다주 외식부문과 지역농산물 연계

□ 면담자: 플로리다대학 식품자원경제학과 Willam A. Messina
플로리다주정부 연구과 Bob Norberg 과장

- 미농무부(USDA)는 각 州별로 "farm to school" 이라는 프로그램을 도입
케하여 지역농산물의 학교급식 소비를 권장하는 시책을 추진하고 있음.
지역에서 생산된 농산물을 지역에 있는 학교급식에 사용함으로써 지역농
민, 지역공동체에 도움을 줄 수 있다는 취지하에 추진되고있는 것임. 이
것은 일종의 운동차원에서 추진되고 있음.
- 특히 영양적으로 우수한 지역농산물을 지역 학생들에게 공급한다는 것을
강조하고 있음. 미농무부 식품영양국(FNS)는 학교급식프로그램에 지역농
산물사용을 연계하도록 하고, 영양교육, 농업관련수업과 교과과정 개설,
학부모대상교육 등 다양한 목적으로 프로그램을 활용하고 있음.
- 플로리다주의 farm to table 프로그램은 플로리다주 교육부(Florida
Department of Education)과 농업 및 소비자서비스부(Florida
Department of Agriculture and Consumer Services) 공동으로 운영되고
있음.
- 플로리다 주 농업 및 소비자서비스부는 웹사이트 www.florida-agriculture.com 을
운영하면서 지역농산물에 대한 정보를 제공함. 특히 신선과일과 채소에
대해서 농가와 외식업체 및 학교를 연결하는 프로그램을 운영하고 있음.
- 플로리다주는 관련조례를 정하여 주내 생산되는 농산물에 대한 외식사용
을 권장하고, 교육청과 학교가 특히 유기농산물 구매에 대해 적극적인 관
심을 갖도록 여건을 조성하고 있음.

- 플로리다주 농산물 소비를 외식과 연계해야 하는 이유를 다음과 같이 정하고 있음.
 - 보다 신선하고, 맛있고, 건강한 식품
 - 제철 농산물이면서 지역고유의 품종
 - 지역 농민 지원
 - 농촌문화의 계승 발전
 - 지역농산물이 건강식품
 - 자연환경보존에 기여
 - 지역농산물 생산 확대가 지역경제에 도움
 - 지역공동체의 유지 발전
 - 지역공동체 미래발전 지향
 - 지역농산물은 안전한 식품
- 플로리다주에서 생산되는 농산물 중 외식분야에 주로 이용되는 품목은 다음과 같음.

<지역식당에 사용되는 플로리다의 주요 채소 및 과일>

채소	과일
아스파라가스, 양배추, 당근, 브로콜리, 컬리플라워, 옥수수, 가지, 배추, 파, 양파, 송추, 감자, 고추, 호박, 시금치, 호박 등	사과, 아보카도, 자몽, 포도, 오렌지, 레몬, 라임, 망고, 멜론, 파파야, 배, 딸기, 탠저린, 토마토 등

- 플로리다주 농업과 외식산업 연계사례의 시사점은 주정부가 조례제정, 웹사이트 이용, 지역농촌지도센터 등을 활용하여 적극적으로 업체와 산지를 연계시키고 있다는 점임. 우리나라의 경우 산지와 외식업체를 연계할 수 있는 코디네이터가 지역에 없어 외식업체가 원하는 식재료를 구매하고 싶어도 구하기가 쉽지 않음.
- 둘째, 적극적인 홍보전수리 존재함. 지역의 식당이나 학교 등을 방문하여 지역농산물 소비를 권장하고 관련 홍보물을 배포하여 관심을 부각시킴. 우리나라는 구체적인 홍보전략이 부족함.

2. 플로리다주 오렌지농장 방문

□ 면담자: Marty McKenna, 맥커너농장 주

Matthew J Salois, 플로리다 오렌지과

- 플로리다주 Lake Wales시에 있는 오렌지농장을 방문하여 지역 오렌지생산실태를 파악하였음. 올해 작황은 크게 나쁘지 않아 10% 이상 생산 증대가 전망됨.
- 플로리다주의 오렌지는 생식용보다는 주스용으로 생산하고 있으며, 수확 즉시 가공공장으로 운반되어 가공처리됨.
- 한국과 FTA 체결로 수출을 크게 기대하고 있었음. 그러나 주스시장에서 브라질과의 경쟁이 심화되는 등 가격면에서 경쟁력이 뒤지고 있는 것이 문제로 지적되었고, 최근 고령화에 따른 노동력부족도 문제로 지적됨.

< 지역신문에 게재된 기사>

Two South Korean economists study U.S. programs



Marty McKenna, left, a citrus grower and Citrus Commission chairman, teaches Choi, Ji-Hyeon, center, and Chung Wonho, both from the Korea Rural Economic Institute in Seoul South Korea, about Florida citrus on Wednesday in a grove near the McKenna Brothers office in Lake Wales. Wednesday, August 8, 2012

3. 플로리다 대학 Lisa House 교수 면담

□ 면담자: 플로리다대학 식품자원경제학과 Lisa House 교수, Zhifeng Gao 교수

- 2012년 10월 23일 우리 연구원에서 개최하는 “ 농업과 외식산업의 연계 발전방안” 국제세미나에 Lisa House 교수를 미국측 발표자로 초청하였으며, 이를 House 교수가 승낙하였음.
- 발표논문의 주요 내용은 플로리다주 농산물이 외식업체 등 식품산업에 어떻게 공급되며, 주정부의 연계프로그램 등을 소개함으로써 미국에서의 농업과 식품산업을 연계시키는 사례를 발표하게 될 것임.
- 특히 플로리다주의 학교급식 프로그램과 연계시 경제적인 효과측면에서의 논의도 있을 예정이어서 한국에 주는 시사점은 클 것으로 기대됨.

4. LA aT센터 방문

□ 면담자: LA aT 센터 이원규 지사장, 장재형차장

4.1. 시장동향

- 캘리포니아지역은 인구의 38%가 히스패닉, 13% 아시안으로 다민족국가로 구성되어 있어 외국 식품을 소비할 수 있는 수요기반을 갖추고 있음.
 - salad bowl, 식품합중국(190여 민족음식 문화 융화)
- 미국은 철저한 buyer's market 으로 유통업체들이 제조업을 지배하고 있는 형태임. 또한 전세계 식품이 유통소비되고 있어 수입식품에 대한 거부감이 없음.
- 최근 건강식 선호추세에 따라 아시아음식에 대한 관심이 증가하여 중국식 Chop Suey, 일본 스시, 사시미 등에 대해 소비가 증가하고 있으며, 한국의 불고기, 갈비, 김, 김치 등도 최근 소비가 증가하고 있지만 아직 소비계층이 제한적임.

4.2. 한국 식당 진출현황

- 미국에 한식당은 1,628개가 있는 것으로 추정되며, 이중 캘리포니아에 42%인 677개가 집중되어 있는 것으로 조사됨.
- 한식당의 주요고객은 한인으로서 약 90%에 달하며, 히스패닉과 미국인 등 외국인의 이용비율은 10% 미만으로 나타나 한식세계화를 위해서는 주류시장에 대한 공략이 시급한 것으로 판단됨.
- 미국에 진출한 한식 프랜차이즈업체는 치킨전문점이 55개로 가장 많고, 제빵 36개, 순두부 14개 등임
 - BBQ 17(캘리포니아 7, 뉴욕 3 등)
 - 교촌 19(캘리포니아 2, 뉴욕 8 등)
 - 파리바게트 19(서부 13, 동부 6)
 - 뚜레쥬르 17
 - 북창동순두부 14(캘리포니아 9, 워싱턴 2, 뉴욕 2 등)
 - 비비고(LA 3)
 - 커피 9: 탐앤탐(7, LA), 카페베네(2, 뉴욕, LA)
 - 본죽 2: LA, 뉴저지

4.3. 한식세계화 활성화를 위한 과제

- 중장기적으로는 한식 세계화를 위하여 셰프 School을 개설 추진이 필요함. 종사자 교육수요는 증가하고 있으나 연 2회에 그치고 있어 지속적으로 교육할 수 있는 프로그램이 필요함.
- 한식당 운영활성화의 일환으로서 한식당에 신규 종사직원은 사전에 School에서 교육과정을 이수하도록 의무화할 필요가 있음.
 - 동 학교 운영은 현지 Local사업자가 하는 것이 바람직
- LA aT센터에 미주지역 한식세계화 본부를 두고, 각 지역별 지부를 운영하는 체계가 필요함.
 - LPGA, 대학교 등과 연계하여 한식 체험 가능 매개체 운영
 - 한식세계화위원회와 연계한 사업 추진

5. LA CJ푸드빌 방문

□ 면담자: LA CJ 푸드빌 김성훈대표, 양재선팀장, 김무현과장

5.1. 사업현황

- CJ는 10년전 “skylark”을 시작으로 외식사업에 진출하였음. 한국내 축척된 제품 기술력을 바탕으로 현재 LA와 인근지역에 비빔밥을 주메뉴로 하는 “Bibigo ” 매장과 베이커리인 “뚜레쥬르” 점포를 개장하여 운영하고 있음.
- Bibigo 식당은 미국, 중국, 일본, 싱가포르, 영국 등 세계 5개지역에 입점하고 있으며, 미국에는 2012년 4월 LA 비버리힐스를 시작으로 5개 지역에 설치되었음.
- CJ 는 2013년부터 가맹점사업을 추진하여 합작투자 등의 방법으로 2015년까지 500개 점포를 오픈할 계획을 추진중임.
- CJ 푸드빌의 한식 비비고사업은 미국, 싱가포르 등 외국에 점포 확대를 위해 2012년까지 100억원 이상을 투자할 계획임.

<비비고 사업부문 R&D 투자 비중>

구 분	2010	2011	2012(계획)
매출액(억원, A)	3	45	95
R&D투자액(억원, B)	26	25	50
R&D비중(% , B/A×100)	764%	55%	52%

- 비비고 식당 오픈으로 연간 6,500톤, 73백만불의 수출효과를 기대함. 또한 약 5천명의 일자리 창출이 기대되며, 한류와 함께 시너지효과를 창출하여 국가브랜드 파워 향상에 도움이 될 것임.
- 비비고 식당 주 이용고객은 현지인으로서 한국인의 이용비율은 10% 미만인 것으로 나타나 미국 주류사회 중심의 마케팅 전략이 주효하고 있는 것으로 보임.

- 비비고 식당의 주메뉴는 비빔밥으로 현미밥, 잡곡밥, 면류 등 다양한 옵션을 제시하여 현지인의 기호에 맞게 선택하도록 메뉴를 운영하고 있음. 비빔밥외에도 불고기, 샐러드, 떡볶이, 만두, 잡채 등 외국인 좋아하는 메뉴도 서빙함으로써 한식세계화에 기여함.
- 뚜레쥬르는 18개 매장이 오픈되어 있으며, 1개소만이 직영체제이고 나머지는 가맹점 형태임. CJ는 프랜차이즈화를 위해 캘리포니아 몬로비아에 유통센터를 겸한 공장을 가동하기 시작하였고 뚜레쥬르 베이커리에 레스토랑 개념을 접목시킨 형태로 운영하는 방안을 모색하고 있음.
- CJ 푸드빌의 뚜레쥬르 베이커리사업은 사업활성화와 해외진출 확대 등을 위해 매년 300억원 이상을 투자하였음.

<뚜레쥬르 사업부문 R&D 투자 비중>

구 분	2010	2011	2012(계획)
매출액(억원, A)	3,218	3,307	3,500
R&D 투자액(억원, B)	340	311	213
R&D 비중(% , B/A×100)	11%	9%	6%

5.2. 시사점

- CJ가 외식사업을 통해 무엇보다 "CJ"라는 브랜드 파워가 매우 중요한 역할을 하고 있음. "CJ Gourmet"라는 이름으로 명품식품의 이미지를 각인 시켰고 제과점 사업으로 확장하였을 때 소비자에게 명품제과라는 인식을 쉽게 심을 수 있었음. 브랜드 이미지 구축은 오랜 시간과 막대한 마케팅 비용이 들어갈 수 있어 쉽게 엄두가 나지 않는 과제이기도 하지만 높은 품질의 제품으로 마케팅에 과감히 투자하는 것은 시장진출과 지속적인 시장점유, 또한 새로운 제품 개발 출시에 매우 긍정적인 영향을 줄 수 있음.
- 해외시장에서 한국식품 및 한식을 판매 및 홍보하는데 대기기업의 역할이 중요하며, 한식의 세계화를 위해 한식개발 및 외식업 지원뿐만 아니라 해외시장 개척 식품제조업 지원정책도 병행할 필요가 있음.

- 현재 미국내 K-POP 등 한류문화의 인기가 높아지고 있는 상황에서 한국 식품산업이 성장할 수 있는 좋은 기회이며, 한식에 대한 현지인의 관심과 수요도 높아질 것으로 전망됨.
 - 기회를 잘 활용하여 미국시장에서 한국식품의 판매 확대 및 한식을 전파
- 한식에 대한 인식이 부족해 한식에 대한 홍보사업이 보다 지속적으로 이루어져야 함. 특히 LA 타임즈와 같은 대중매체를 통한 홍보가 필요함.
- 미국에 이름있는 요리사를 활용하여 한식에 대한 장점을 홍보하고, 체험할 수 있는 지원프로그램을 개발할 필요가 있음.
- 이밖에 한국식품 및 한식의 세계화를 위해 필요한 사항은 미국 한식의 메카인 LA 지역에 한국요리학교를 설립하는 것임. 일본만 하더라도 LA 지역에 스시학교가 2개나 있음. 한국요리학교은 한식당 종업원의 조리교육, 현지인 체험장으로 활용 등 다양한 목적으로 시설을 이용할 수 있을 것임.

6. Washington State Univ. 교수 면담

□ 면담자: WSU Vicki. McCracken 교수, Karina Gallardo 교수

6.1. 미국외식산업 전망

- 경기침체에도 불구하고 2010년 미국 외식산업 매출은 2009년에 비해 2.5% 오른 5조 8천억 달러에 도달하였음.
 - Full service 식당 매출은 1조 8천4백억 달러
 - 제한 서비스 제공 식당(limited service restaurants) 매출 1.6조 달러

< 미국 외식산업 매출규모 >

구분	2009	2010
총 외식산업 매출	\$565,774,371	\$580,060,112
상업적 음식점 (Commercial Restaurant Services)	\$517,314,563	\$530,351,941
일반 음식점 (eating places)	\$380,475,552	\$388,510,737
풀서비스식당 (Full service restaurants)	\$181,992,532	\$184,176,442
제한서비스제공 식당 (Limited service restaurants)	\$160,035,527	\$164,836,593
비영리음식점 (Noncommercial Restaurant services)	\$46,372,154	\$47,547,226
군대전용 음식점 (Military Restaurant services)	\$2,087,654	\$2,160,945

주: 2010년 통계는 추정치

자료: National Restaurant Industry, 2010 Restaurant Industry Forecast.

- 2010년 하반기부터 실업률이 다소 상승하는 등 경기회복이 이루어지면서 2011년부터 외식산업의 완만한 성장세가 이어지고 있음.
- 외식산업의 중요지표인 가처분소득이 2010년에 1.5% 증가하였고, 2011년과 2012년에 계속 상승
- 미국 외식산업은 치열한 경쟁하에 식재료비와 인건비 절감을 위한 노력이 최대과제로 제시하고 있음.

6.2. 미국외식산업의 메뉴 트렌드

□ 아시아 및 멕시코 음식 유행

- “무엇이 화제인가” 설문조사에 따르면 2010년의 최고의 7가지 전채요리 유행중에 2가지는 아시아, 멕시코에 영향을 받은 요리가 될 것이라는 전망이다.
- 유행요리: 튀김, 춘권, satay, 만두와 타말레, 퀘사디아, 타퀴토스

□ 전채 요리 다양화

- 다양한 전채요리의 등장이 예상됨. 예를 들어 민족특유성에 영향을 받은 tapas/mezze/dim sum과 같은 작은 접시들이 아시아에 영향을 받은 전채요리 샐러드와 같이 톱 전채요리 유행으로 등장할 것임.

□ 달콤함의 유혹

- 전통적인 민족특유성 다과를 2010년의 8번째 인기있는 디저트 유행으로 등장할 것임. 그런 디저트는 flan, 계란과 우유로 만들고 과자 껍질에 구운 부드러운 라틴 아메리칸 파이, 한국 스펀지 케익인 텔리만주, 작은 팬케익을 초승달 모양으로 접고 크림과 견과류를 넣은 중동 다과인 qatayef를 포함함.

□ 커피를 곁들인 음식(Coffee accompanimen)

- 아시아의 영향을 받은 맛내기 시럽, chorizo가 포함된 계란 스크램블, 코코넛 우유 팬케익 등이 유행할 것임.
 - Guevos ranchero나 중동의 계란요리인 shakshuka나 qatayef를 채우기 위해 만든 집에서 만든 응고된 크림이나 다른 중동 과자

□ 다양한 민족전통요리(Variety is the spice of life)

- 민족특유성 퓨전 요리(북아프리카/ Magrebi, 라틴계 미국인요리/Nuevo Latino, 동남아요리, 페루요리, 쿠바요리, 지중해요리, 히말라야요리, 스페인요리, 한국요리, 초밥, 프랑스요리)가 유행할 것임.

6.3. 미래 공동프로젝트에 대한 의견 교환

- 한미 FTA 체결로 미국북서부지역의 체리 수출이 2012년 전년에 비해 10배가 증가할 정도로 미국 과일의 한국 수출이 크게 증가하고 있어 주목할 필요가 있음.
- 워싱턴주는 미국 사과의 48%를 생산할 정도로 최대의 사과주산지이며, 현재 동남아, 대만 등에 수출을 계속 확대하고 있음.
- 미국 사과의 경우 식물검역문제로 아직 수입이 되고 있지 않으나 향후 5년 이내에는 해제될 것으로 보여 미국산 사과에 대한 수입가능성과 대책 등에 대해 사전 대비가 필요함.
- 미국산 사과 10여종과 한국사과를 대상으로 식미테스트를 통해서 소비자의 선호도 등을 분석하는 공동연구과제를 추진할 예정임.