



[라이프] 유통가 연중 최대 행사 커밍 손 너



[라이프] 스타벅스 바리스타 1600명 채용 임금체계 개선 검토 L2

“호텔 시그니처 메뉴, 간편식으로... 코로나 위기 이겨냈죠”



새벽을 여는 사람들

글래드 호텔 최재연 총괄 셰프

2002년 시작으로 레스토랑 경험 쌓아 글래드호텔 오픈부터 조리팀장 근무 일정 배정부부터 사업 기획안 작성도

최재연 셰프는 총괄 셰프에 대해 오케스트라의 지휘자와 같은 역할이라며 특별한 상황에서는 조리를 하는 경우도 있지만, 보통은 각각의 메뉴나 파트가 잘 어우러질 수 있도록 레스토랑 전반에 걸쳐 책임을 지고 있다고 맡은 임무에 대해 설명했다.

글래드 호텔 내 레스토랑 그리츠(Greets)는 편안한 집과 같은 따뜻함과 안락함, 친근한 서비스를 제공한다. 편안한 소규모 모임, 미팅이 가능한 PDR(Private Dining Room)과 Hall로 124석의 좌석 규모를 갖췄다. 7개의 라이브 스테이션에서 준비되는 풀 뷔페와 한식, 중식, 일식 및 양식 단품요리로 신선하고 건강한 고품질 음식을 즉석에서 제공한다.

최 셰프는 “첫 일과는 하루동안 시간을 어떻게 안배해 사용할지 머리 속으로 그리는 것부터 시작한다”며 “항상 하는 일과 외에도 내·외부 일정, 특별한 이슈나 미팅 등 시간을 어떻게 배정하고 사용해야 효율적일지를 먼저 그려 놓으면 중요 업무들을 놓치지 않아 일에 대한 완성도를 올릴 수 있다”고 말했다.

8시 이전에 출근하며 팀원들 컨디션과 레스토랑의 조리설비, 시설, 위생, 안전 등의 이슈는 없는지 확인하는 것도 중요한 업무 중 하나라고.

호텔 식음특성상, 조·중·석식이 365일 운영되고, 주말에는 연회장에서 행사가 열린다. 때문에 체계적인 영업장 운영을 위해 기획이나 분석 업무들이 많아 영업 시간 외에도 서류 업무를 살펴본다. 프로모션 기획이나 사업계획, 원가 분석 등의 보고서 작성도 총괄 셰프가 담당한다.

다음은 최재연 총괄 셰프와의 일문일답.

- 보람을 느끼는 때는 언제인가
“함께 노력하고 있는 팀원이나 조직이 고객들로부터 인정을 받을때 성취감을 느낀다. 특히 영업장의 신규 매출 성장 등으로 신규 인력 채용이 이뤄질 때 가장 큰 성취감과 보람을 느끼는데, 일 자리 창출로 사회에 조금이나마 공헌한다는 생각이 들어 만족감이 크다.”
- 투숙객들에게 어떤 서비스를 제공하고 싶은지
“오늘 묵는 고객님들의 좋은 코멘트와 신뢰가 내일 고객님들에게도 이어질 수 없다고 생각한다. 그래서 항상 자만하지 않고 겸손한 자세로 정직한 서비스



글래드 여의도 레스토랑 그리츠.



글래드 여의도 레스토랑 그리츠의 시그니처 램시리즈.

/글래드 호텔

를 제공해 고객님들께 인정받고 싶다. 변화하지 않고 발전하지 않으면 언젠가는 고객님의 사랑과 관심도 흘러가는 구름일뿐이다.”

신규 인력 채용때 만족감 느껴 외국인 투숙객 문화 신경써 조리 HMR 시장 진출로 코로나 극복

-메뉴 개발에 있어서 우선시 하는 점과 특별히 신경 쓰는 부분이 있다면

“어떤 요리든 ‘좋은 요리는 간을 잘 맞추는 요리’라고 생각한다. 간을 잘 맞추는 것은 그만큼 요리에 신경을 많이 쓴다는 얘기로 요리의 기본인 재료 준비부터 마지막까지 모든 정성을 쏟는다는 의미다. 항상 고객을 생각하고 기본에 충실해야 한다는 것이다.”

-요리에 대한 철학이 있다면 설명해달라

“요리는 숫자와 논리라고 생각한다. 직무에 열중하다 보면 숫자가 주는 무게를 인지하게 된다. 숫자는 늘 조리 현장에 있는데, 레시피의 간단한 계량부터 재료의 크기, 중량, 오븐의 온도, 조리 시간 등 조리 공간의 모든 것이 숫자와 연관되어 있다. 숫자가 조금이라도 달라지거나 균형을 잃는다면 원하는 요리를 완성하기 힘들어진다. 또, 매출, 원가, 영업이익, 식재료 품목의 단가도 조리에서 매우 중요하다.

그리고 세상 어떤 요리도 아무 이유

없이 그냥 탄생한 요리는 없다고 생각한다. 모든 것에는 이유가 있고 논리적으로 연관이 있다는 말을 하고 싶다.”

-외국인 투숙객도 상대할텐데 신경쓰는 점은

“문화를 가장 많이 신경 쓴다. 입맛은 문화에서부터 나오는 것인데, 문화는 하루아침에 만들어지는 것이 아니라 수천 년을 걸쳐 나라마다 기후나 특성, 관습으로부터 만들어 지기 때문이다. 그들이 좋아하는 조리법, 재료 등 사실 신경 써야 하는 부분이 많다. 최근에는 한식 문화에 대한 트렌드가 있어 퓨전으로 접목하는 부분도 신경쓰고 있다. 반응이 좋았던 메뉴는 글래드 여의도 레스토랑 ‘그리츠’의 양갈비 스테이크다. 최근에는 가정 간편식(HMR)으로 드실 수 있게 개발해 온라인 판매 중이다.”

-코로나19로 호텔 레스토랑 운영도 타격이 컸을텐데 어떻게 극복했나

“코로나19로 인해 모든 호텔, 외식, 관광산업 전반에 걸쳐 힘들었던 게 사실이다. 글래드 호텔은 코로나19 전부터 온라인 쇼핑이 활발해지고 있는 현상에 주목해 호텔 요리도 HMR화 해야 한다는 생각으로 시그니처 메뉴들을 HMR로 만들어 시장에 진출했다. 그 점이 코로나19 여파를 덜 받을 수 있던 요소라고 생각한다. 코로나19로 인해 많은 분이 힘들어 하고 있을텐데, 이런 상황일수록 건강하고 유쾌하게 이겨내셨으면 하는 바람이다.” /신원선 기자 tree6834@metroseoul.co.kr



바스타비 TV와 함께하는 메트로 뉴스



▲ 올버햄튼, 3-2 대역전승... 황희찬 백패스 실수 /사진 뉴시스
▲ 이강인 4경기 연속 선발 출전에도 마요르카 패배

▲ 그리스 PAOK 구단 “이재영·이다영 합류 기대”
▲ 손흥민 출연 해외 한국 관광영상... 전 세계 송출



▲ 넷플릭스, ‘오징어게임’ 가치 1조원 추산... 효율성 41배
▲ ‘경의선 책거리’ 24일까지 온·오프라인 개최 /사진 뉴시스