

“일상적인 재료로 미술랭 요리, 고급 레시피로 다이닝 선사”

인터뷰
롯데웰푸드 푸드기술영업지원팀 박상준 셰프

10년 경력 바탕으로, 다양한 요리 개발 소비자 맞춤형 간편식 등 제품 강화 HMR 제품 활용 간편식 시장 공략 요리식으로 간단한 일품 요리 제공

최근 넷플릭스 요리 경연 시리즈 ‘흑백요리사’가 큰 인기를 끌면서 다이닝에 대한 소비자의 관심이 높아졌다.

롯데웰푸드는 일찍이 자사 제품들을 활용해 가정에서도 레스토랑 못지않은 고급 메뉴를 쉽게 만들 수 있도록 푸드 기술영업지원팀을 운영해왔다.

〈메트로경제신문〉은 보이지 않는 곳에서 메뉴와 레시피를 개발하고 연구하는 롯데웰푸드 박상준 푸드기술영업지원팀 FA담당 책임(셰프)을 만나 인터뷰를 나눴다.

박상준 책임은 고객사 초청 쿠킹 시연회를 통해 자사 제품을 활용한 메뉴 제안, 영업사원을 상대로 실습 교육 진행, 신제품 홍보 등 기술영업을 지원하고 있다. 다양한 업무를 소화하며 롯데웰푸드 제품이 고객에게 보다 친숙하게



박상준 롯데웰푸드 푸드기술영업지원팀 셰프가 11일 서울 영등포구 롯데웰푸드에서 본지와 인터뷰를 갖고 있다. /손진영기자 son@

다가갈 수 있도록 하고 있다.

이탈리아 최고의 요리 명문 학교 ‘알마 국제요리학교’를 졸업한 박 책임은 롯데웰푸드 입사 전 이탈리아 미술랭 레스토랑과 국내 유명 레스토랑에서 셰프로 10년 넘게 근무한 경력이 있는 베테랑이다.

레스토랑 오너 셰프로 일할 당시에는 이탈리아 본토 맛을 살려 식재료의 맛

을 극대화하고 고객에게 현지에 온듯한 경험을 해주는 것을 최우선으로 삼았다면, 지금은 회사 소속으로 근무하면서 호불호 없이 대중들이 좋아하는 음식을 우선으로 하며 한식, 양식 가리지 않고 다양한 음식을



만들고 있다.

박상준 책임은 “자사 제품을 알리기 위한 레시피와 메뉴를 개발하기 때문에 롯데웰푸드 제품의 장점을 최대한 어필하면서 쉽게 맛을 구현할 수 있는 레시피로 방향성을 잡고 있다”며 “대표적으로 고객사에 제안해서 채택된 메뉴를 말씀드리자면, ‘직꾸닭’을 활용한 ‘직꾸닭 떡볶이’와 ‘직꾸닭 토마토 그라탕’ ‘직꾸닭 리조또’가 있다. 학교급식 세미나에서 메뉴가 채택되었고, 덕분에 기존 B2C용 제품이 B2B용 대량 제품으로 새롭게 만들어지기도 했다”고 말했다.

제품을 개발하는 R&D 팀은 아니지만, 제품 활용을 다양하게 하려 보니 해당 팀과도 협업하는 일도 많다.

박 책임은 “요즘은 HMR 제품이 워낙 잘나오다 보니 레스토랑에서 근무하는 분들이 경각심을 가질 것 같다”며 “소비자들이 다양한 음식을

접하면서 맛이 상향평준화되면서 같은 가격이면 식당에서 한 가지 요리를 즐기기 보다 집에서 많은 가지수의 요리를 먹는 것을 택하기 마련이다. 그렇기 때문에 높아진 소비자의 기준에 맞춰 레시피를 개발하고 있다”고 소개했다.

롯데웰푸드는 지난 5월 요리소스 가정간편식 브랜드 ‘요리릭’을 리뉴얼했다. 요리릭은 셰프의 특별한 비법이라는 의미로 ‘10분 요리’와 ‘1분 요리’로 일품요리를 간편하게 맛볼 수 있는 것이 장점이다.

마트 매대에 제품 활용 영상이 짧게 나오기도 하며, 제품에 삽입된 QR을 찍으면 레시피 영상을 볼 수 있다. 이러한 영상·음성 지원에도 박상준 책임이 참여했다.

박 책임은 “고물가 시대에 신선식품을 비롯해 모든 식자재 비용이 오르면서 가공식품을 구매하는 소비자가 늘어나는 추세”라며 “셰프 경력을 살려 가공식품도 얼마든지 훌륭한 요리로 변할 수 있다는 것을 알리고 싶다”고 말했다. 이어 “이미 훌륭한 제품들이 많이 나와있다. 제품들이 다이닝처럼 느껴질 수 있도록 메뉴로 개발해서 재조명받게 하는 게 저의 일이고 바람”이라고 덧붙였다.

/신원선 기자 tree6834@metroseoul.co.kr

HD현대, 최신 이지스함 ‘정조대왕함’ 해군에 인도

美·폴란드 등 7개국 정부 관계자 참석 방위사업청과 협업으로 성공적 인도

HD현대중공업이 세계 최정상급 이지스구축함인 정조대왕함을 건조해 해군에 인도했다.

HD현대중공업은 27일 울산 본사에서 8200톤급 이지스구축함(Batch-II) 1번함인 정조대왕함의 인도서명식을 개최했다고 밝혔다. 이날 행사에는 K-방산 수출과 함정 유지·보수·정비(MRO) 사업 협력이 검토되고 있는 미국, 칠레, 폴란드, 페루 등 총 7개국 20여 명의 정부 관계자가 참석했다.

정조대왕함은 우리 기술로 독자 설계·건조한 국내 4번째 이지스구축함이다.



27일 HD현대중공업 울산 본사 영빈관에서 8200톤급 이지스구축함 정조대왕함의 인계인수서에 서명한 후 참석자들이 기념사진을 촬영하고 있다.

다. 최신 이지스전투체계·다기능위상배열레이더·탄도탄약격유도탄 등이 탑재된 탄도미사일에 대한 탐지·추적 뿐

아니라 요격기능까지 보유하고 있다. 정조대왕함은 2019년 방위사업청과 건조계약 체결 이후 2021년 착공식과

기공식을 거쳐 2022년 7월 28일 진수식을 가졌다. 이후 최대속력 평가 등 약 550개에 달하는 까다로운 시험평가를 통과하고 해군에 작기 인도됐다.

주원호 HD현대중공업 특수선사업 대표는 “세계 최정상급 성능을 갖춘 정조대왕함을 방사청·해군·국방과학연구소·국방기술품질원 등과의 협업을 통해 인도하게 돼 기쁘게 생각한다”며 “앞으로도 정부와의 ‘팀코리아·팀십’을 기반으로 K-방산 수출을 견인하는데 최선을 다할 것”이라고 말했다.

한편 HD현대중공업은 내년 정조대왕급 2번함의 진수식을 앞두고 막바지 공정에 들어갔으며, 지난 10월에는 3번함 건조에 착수했다. /양성운 기자 ysw@

엔씨소프트 리니지2M 5주년 이벤트 신규 클래스·콘텐츠 공개

엔씨소프트의 MMORPG ‘리니지2M’이 5주년 기념 ‘마이크로니클’ 업데이트를 진행했다고 27일 밝혔다.

리니지2M 이용자는 플레이하는 월드에 따라 다양한 업데이트 콘텐츠를 즐길 수 있다. 기존 서버와 파푸리온, 린드비오르 서버가 포함된 ‘오리진 월드’에는 ▲신규 종족 카마엘 ▲신규 클래스 ‘소울 브레이커’ ▲연합 단위의 점령전 콘텐츠 ‘하이퍼리온 성지’가 추가된다.

‘소울 브레이커’는 적의 영혼을 획득해 사용하는 콘셉트의 클래스다. 획득한 영혼을 해방하면 능력이 대폭 증가하고 공격에 광역 피해 효과가 부여된다. 일부 스킬은 해방 상태에서 사용 시 추가 효과를 얻을 수 있다. 에덴, 엘모아덴 서버로 구성된 ‘리저브 월드’에서는 ▲오렌 지역의 신규 사냥터 ‘포자 지역’과 ‘상야탑’ ▲이교도의 카타콤: 혈맹전 ▲신규 클래스 ‘창’과 무료 클래스 체인지 이벤트 등을 즐길 수 있다.

엔씨소프트는 5주년을 맞이해 모든 이용자에게 ‘인터루드 쿠폰’을 선물로 제공한다. 인터루드 쿠폰은 사용 시 강화에 실패한 아이템을 복구하고, 도전했던 최고 등급의 변신·마법인형 합성에 재도전할 수 있다. 오리진 월드의 기존 서버에서는 ‘TJ’s 마스터 쿠폰·초월 신화 아가시온’도 새롭게 선보인다.

리니지2M은 12월에 참여만 해도 다양한 보상을 획득할 수 있는 대규모 집결레이드 ‘파푸리온 백어택’을 진행한다. 오리진 월드와 리저브 월드에서 모두 즐길 수 있다. /최빛나 기자 vitna@

식품업계 첫 SBTi ‘넷제로’ 목표 승인

롯데칠성음료, 혁신적 감축 전략

롯데칠성음료는 국내 식품업계 최초로 SBTi(과학기반 감축 목표 이니셔티브)로부터 단기 온실가스 감축 목표와 넷제로(온실가스 순배출량 제로화) 목표에 대한 승인을 받았다고 27일 밝혔다.

현재 국내에서는 롯데칠성음료를 포함해 9개 기업이 SBTi 기준에 따라 넷제로 목표를 승인 받았다. 특히 롯데칠성음료는 국내 최초로 산림(Forest), 토지(Land) 및 농업(Agriculture) 부문에 대한 FLAG 배출 목표를 승인 받은 점이 특징이다.

SBTi는 기후 과학에 기반한 관련 지

침과 방법론을 제공하여 기업이 과학기반 온실가스 감축 목표를 설정하고 기후 행동을 강화하도록 하는 이니셔티브로 지난 2015년 탄소정보공개프로젝트(CDP)와 유엔글로벌콤팩트(UNGC), 세계자원연구소(WRI), 세계자연기금(WWF) 등이 공동 설립했다.

롯데칠성음료는 절대량 감축 방식의 방법론을 적용하여 직접 온실가스 배출량과 간접 온실가스 배출량을 오는 2030년 까지 지난 2018년 대비 50.4% 수준으로 감축하고, 오는 2040년까지는 100% 감축해 탄소 배출을 제로화할 계획이다.

/신원선 기자

아우디, 정비·수리 체험 프로그램 진행

‘서비스 익스피리언스’ 개최

아우디 코리아가 차량의 정비 및 수리 과정을 직접 보고 체험할 수 있는 고객 경험 프로그램을 진행한다.

아우디 코리아는 오는 12월 21일 아우디 부산 금정 서비스센터에서 고객들을 대상으로 아우디의 애프터 세일즈 서비스 프로그램을 직접 경험할 수 있는 ‘2024 아우디 서비스 익스피리언스’를 개최한다고 27일 밝혔다.

아우디 서비스 익스피리언스는 공식 서비스센터에서 전문 테크니션과 함께 차량의 정비 및 수리 과정을 직접 보고 체험할 수 있는 프로그램이다. 아우디

만의 체계적이고 고유한 수리 과정과 원칙을 고객이 직접 경험할 수 있도록 마련됐다. 이번 ‘2024 아우디 서비스 익스피리언스’는 부산시 금정구에 위치한 아우디 공식 딜러 아이언오토 아우디 금정 서비스센터에서 열린다. 참가자들은 서비스센터 투어를 포함해, 수리 및 정비 교육, 전기차 수리 교육, 고객 차량 점검, 퀴즈 이벤트 등 다양한 세션을 경험할 수 있다.

서비스센터 투어에서는 일반 수리 시설, 차체 수리 시설, 전기차 수리 시설, 차량 도색 시설을 차례로 둘러보게 된다.

/양성운 기자