라영호와 XIBEI 론쟁 배후는 '반조리 료리' 곤혹

최근 라영호와 XIBEI(西贝)의 '반조리 료리(预制菜) 론쟁'이 큰 관심을 받고 있다. 이번 사건은 군중들로 하여금 '반조리 료리'에 관심을 가지게 했을 뿐만 아니라 외식업계가 '반조리 료리'를 발전시키는 과정에서 직면한 여러 문제점도 드러냈다.

9월 10일, 라영호는 XIBEI의 거의 모든 메뉴가 '반조리 료리'이며 가격이 비싸다고 비난하는 글을 웨이보(微博)에 올린 뒤 국가에 외식업계 '반조리 료리' 사용 여부 표기에 관한 립법을 호소했다. 이후 XIBEI 창업자 가국룡은 매체 간담회를 열고 "국가 규정에 따르면 XIBEI에는 '반조리 료리'가 하나도 없다."고 주장하며 "반드시 라영호를 고소하겠다."고 밝혔다. 쌍방의 공방이 이어지며 사태는 점점 확대되였고 결국 XIBEI가 사과문을 발표하여 개선을 약속하는 것으로 일단락되였다.

경제적인 관점에서 보면 이번 론쟁의 배경에는 더 깊은 원인이 있다. '반조리 료리'의 보급은 원래 외식업계의 체인화, 표준화, 규모화 발전의 필연적인 추세이다. 이는 인건비를 절감하고 음식 제공 속도를 높이며 음식맛의 안정성을 보장할 수 있어 체인 음식점에는 아주 큰 흡인력이 있다. 하지만 현재의 '반조리 료리' 시장은 난처한 처지에 빠지고 말았다.

이번 사건에서 라영호와 XIBEI의 론쟁 초점은 '반조리 료리란 무엇인가?'는 기본적인 문제에 집중되였다. 현행 기준에 따르면 중앙주방에서 만든 료리는 '반조리 료리'의 범주에 속하지 않지만 소비자의 인식으로는 미리 가공되고 현장에서 처음부터 만들어지지 않은 모든 료리는 '반조리 료리'로 간주되고 있다. 이러한 인식 차이가 존재함에 따라 외식기업들이 '반조리 료리'를 선전하고 설명하는 데 있어서 난처한 처지에 놓이게 되였다.

또 일부 기업은 이러한 개념의 모호성을 리용하여 부당한 리익을 챙기려 하고 있다. 즉 현장에서 조리하는 듯한 겉모습을 내세우지만 실제로는 '반조리 료리'를 재가공하여 소비자를 속이고 있다. 하지만 가격은 현장에서 조리된 료리와 같은 가격을 청구하여 소비자 권익을 심각하게 침해하고 있다.

외식업계의 선두기업인 XIBEI는 2019년에 이미 '반조리 료리' 분야를 탐색하기 시작했으며 100억원을 투자해 중앙주방을 건설하고 완벽한 '반조리 료리'의 류통, 판매 경로를 구축하기 시작했다. 하지만 '가국룡 쿵푸 료리(贾国龙功夫菜)' 체인점 다수가 문을 닫은 상황에서 볼 수 있듯이 소비자들은 '1인당 100원 이상을 내고 데워진 음식을 먹는' 상업 모식에 대해 별로 호의적이지 않다. 이는 외식기업들이 '반조리 료리'를 발전시킬 때 단순히 비용과 효률만을 추구해서는 안되며 소비자의 감수와 수요를 소홀히 해서는 안된다는 점을 반영한다. XIBEI가 이번에 라영호로부터 비난을 받은 리유는 바로 기업이 '반조리 료리'의 사용에 있어 '현장 조리 료리'에 대한 소비자들의 리해와 기대 그리고 가격과 품질의 일치도를 충분히 고려하지 않았기 때문이다.

이외 '반조리 료리' 업계의 식품안전 문제도 중시해야 한다. 최근년간 '반조리 료리'와 관련된 부정적인 뉴스가 끊기지 않고 있다. 례를 들면 '3·15 국제 소비자 권익의 날'에 폭로된 '반조리 료리' 매채고기(梅菜扣肉)의 원료는 사실상 렬등한 고기였고 또 일부 소규모 외식기업에서 사용하는 '반조리 료리' 팩은 위생이 불합격이였다. 이러한 일들로 인해 소비자들은 '반조리 료리'의 안전성에 대해 심각한 의문을 품게 되였다. 비록 국가에서 '반조리 료리'에 방부제를 첨가하지 못하도록 규정하고 있지만 지방별 기준과 감독 강도의 차이로 '반조리 료리'의 첨가물 사용에 대한 각지의 강력한 제약이 부족한 실정이다. 따라서 '반조리 료리'에 대한 소비자들의 신뢰 위기는 갈수록 커지고 있다.

라영호와 XIBEI의 이번 론쟁은 '반조리 료리' 시장의 난맥상을 그대로 보여주는 축소판이라 할 수 있다. 외식기업들은 '반조리 료리' 사업을 발전시킬 때 더는 개념의 모호함을 리용해 소비자를 속여서는 안된다. 오히려 '반조리 료리' 개념에 대한 선전과 설명을 강화해 소비자들의 인지도와 수용도를 높여야 한다. 동시에 기업은 '반조리 료리'의 식품안전을 확실히 보장하고 '반조리 료리'의 품질을 향상시켜 소비자가 확실히 알고 소비할 수 있도록 해야 한다. 따라서 감독부문은 조속히 '반조리 료리'의 기준 체계를 보완하고 '반조리 료리'의 생산과 판매에 대한 감독을 강화하며 허위 선전이나 낮은 등급의 제품을 좋은 제품인 것처럼 속이는 등 불법행위를 엄격히 단속해야 한다. 오직 이렇게 할 때라야만 '반조리 료리'의 시장이 건강하고 질서 있게 발전하고 현재의 난맥상에서 벗어날 수 있다. / 길림일보

'반조리 료리'의 정의는 무엇일가?

최근 '반조리 료리'에 관한 화제가 소비자들의 많은 관심을 받고 있다. 그렇다면 '반조리 료리'란 정확히 무엇일가? 사실상 지난해 관련 부문은 이미 통지를 발부하여 '반조리 료리'의 정의와 함께 어떤 식품이 '반조리 료리'가 아닌지 등을 명확히 한 바 있다.

1. '반조리 료리'란 무엇인가?

2024년 3월, 국가시장감독관리총국 등 6개 부문은 련합으로 〈'반조리 료리' 식품안전 감독관리를 강화하고 산업 고품질 발전을 촉진할데 관한 통지〉를 발부했다. 통지에 따르면 '반조리 료리'는 하나 혹은 그 이상의 농산물 및 그 제품을 원료로 양념 등 부재료를 사용 또는 사용하지 않고 방부제를 첨가하지 않으며 공업화 예비 가공(례: 혼합, 절임, 성형, 볶음, 튀김, 굽기, 삶기, 찌기 등)을 거쳐 제조되는데 양념 팩을 추가 또는 추가하지 않고 제품 라벨에 명시된 저장, 운송 및 판매 조건이 제품과 부합되며 최종적으로 가열 또는 완전히 익힌 후에야 섭취할 수 있는 사전 포장된 료리를 말한다.

2. 어떤 식품이 '반조리 료리'에 해당하지 않는가?

음식의 속성 관점에서 보면 세척, 껍질 제거, 분할 등의 간단한 가공만 거치고 조리되지 않은 채소류 식품은 농산물로서 '반조리 료리'에 해당하지 않는다.

랭동 면쌀류 식품, 즉석식품, 도시락, 덮밥, 찐빵, 과자, 러우자모(肉夹馍), 빵, 햄버거, 샌드위치, 피자 등 주식류 제품도 '반조리 료리'에 해당하지 않는다.

이외 체인 외식기업들에서 중앙주방 방식을 널리 활용하고 있는데 자체적으로 제작하여 자체 매장에 배송하는 채소, 반제품 및 완제품 료리는 외식 식품안전 관련 법률법규와 기준 요구를 준수해야 한다. 중앙주방에서 제작한 료리는 '반조리 료리' 범위에 포함되지 않는다.

'반조리 료리' 정의는 '가열' 또는 '완전히 익혀야' 섭취 가능함을 강조했다.

가열이란 식품을 섭취 가능한 상태로 데우는 과정을 의미하는데 이는 미리 조리된 제품을 섭취하기 전 간단하게 다시 데우는 것을 말한다.

완전히 익힌다는 것은 볶음, 튀김, 굽기, 삶기, 찌기 등을 통해 식품을 완전히 조리하는 과정을 의미하는바 이는 예비 가공 단계에서 완전히 익히지 않아 섭취전에 반드시 완전히 익혀야 함을 말한다.

가열이나 완전히 익히지 않고도 바로 먹을 수 있는 즉석식품 및 직접 섭취 가능한 채소(과일) 샐러드 등의 랭채류는 '반조리 료리'에 해당하지 않는다.

3. '반조리 료리'에 방부제 첨가를 금지한 원인은 무엇인가?

앞서 국가시장감독관리총국 관련 부문 책임자는 통지와 관련한 상황에 대해 답변했다. '반조리 료리'는 비록 산업화 예비 가공을 거치지만 여전히 료리의 범주에 속한다. 소비자들은 일반적으로 조리하는 과정에 방부제를 첨가하지 않는다. '반조리 료리'에 방부제를 첨가하지 않도록 규정한 것은 소비자의 기대에 더 부합된다.

식품첨가물은 '필요하지 않으면 첨가하지 않는다', '기대 효과를 달성하는 전제하에 사용량을 최대한 줄인다'는 원칙은 이미 업계의 보편적 인식으로 자리잡았다. '반조리 료리'는 랭동 랭장 보관, 살균후 처리 등 공정을 통해 생산되기에 방부제 사용 필요성이 없다.

방부제를 첨가하지 않은 '반조리 료리'는 위험 관리통제의 요구에 부합되여야 한다. '반조리 료리'는 생산, 저장, 운송, 판매 등 전 과정에 환경, 온도, 습도, 광조도에 대한 요구가 높기 때문에 식품안전 위험 관리통제를 강화해야 한다. 부동한 류형의 '반조리 료리'는 각각 해당하는 랭동 랭장 보관 등 조건 요구를 엄격히 준수하여 식품안전을 보장해야 한다. / 신화사

'반조리 료리', 두려운 것은 은폐와 기만

최근 '반조리 료리' 화제가 소비자들의 큰 관심을 받고 있다. 각계의 론의 뒤에는 소비자의 알권리에 대한 우려와 음식 품질 향상에 대한 요구가 있다. 현장에서 직접 만든 음식이 료리의 품질을 평가하는 중요한 기준중 하나가 될 때 료식업 종사자들은 '반조리 료리'가 어떻게 하면 업계 발전을 더 잘 돕고 안심할 수 있는 맛있는 음식이 될 수 있을지 고민해야 한다.

▨ '반조리 료리'가 두려운 것이 아니라 고지하지 않는 것이 두려워

현재 대형 체인 외식업체에서 '반조리 료리'를 사용하는 것은 매우 보편적이다. 오랜 기간 료식업에 종사해온 로성(가명)은 주로 두가지 면으로부터 고려해야 한다고 말했다. 첫째, 많은 상가 매장이 화기 사용과 육류 처리를 제한하고 있어 '반조리 료리'나 중앙주방에서 배달되는 반제품 사용은 관련 안전 규정에 부합된다. 둘째, 일부 랭채료리나 절여야 하는 보조재료 등 '반조리 료리' 사용은 비용을 절감할 뿐만 아니라 풍미가 더 풍부하고 조리시간을 현저히 단축하며 고객수를 늘일 수 있어 기업 경영과 소비자 체험에 모두 유익하다.

하지만 무엇 때문에 '반조리 료리'는 여전히 많은 론난을 불러일으키는가?

첫째, 일부 소규모 료식업체는 식품안전을 보장하기 어려워 '반조리 료리'에 대한 대중의 신뢰가 부족하다. 일상생활에서 종종 '반조리 료리'를 가열하여 배달하는 뉴스를 볼 수 있는데 이러한 가공 장소의 위생환경이 좋지 않아 일부 소비자들에게 '반조리 료리'는 바로 '저품질 료리'라는 인상을 준다.

둘째, 오래동안 '반조리 료리'는 비교적 명확한 개념 정의가 부족했고 업계 발전도 통일된 기준을 따르기 어려웠다. 이런 상황은 소비자들로 하여금 '반조리 료리'에 대한 확신이 서지 않게 한다.

셋째, 소비자들이 가장 받아들이기 어려워하는 점은 일부 상가들이 말하는 현장 볶음이 알고 보면 '전자레인지 주방'이라는 것인데 '반조리 료리' 대신 현장 볶음료리 가격으로 비용을 수취하여 소비자의 권익을 침해한다.

통지는 료식업 단계에서 '반조리 료리' 사용 명시를 적극적으로 보급하여 소비자의 알권리와 선택권을 보장해야 한다고 명확히 밝혔다. 사실상 더 많은 리성적인 소비자들은 '반조리 료리'를 반대하는 것이 아니라 은폐와 기만을 반대하는 것이다.

▨ 건강하고 안심할 수 있는 음식의 최저선 잘 지켜야

토론과 론쟁 배후의 부인할 수 없는 사실은 바로 '반조리 료리'가 식품공업의 중요한 구성부분이라는 점이다. 이를 어떻게 좋은 방향으로 발전시켜 날따라 늘어나는 소비자의 다양한 수요를 만족시킬 것인가는 업계가 깊이 고민해야 할 주제이다.

최근 몇년 동안 여러 지역에서는 다양한 조치를 취하여 '반조리 료리' 업계의 고품질 발전을 지원하고 있다. 호남성은 '반조리 료리' 콜드체인 물류체계 구축, '반조리 료리' 산업 브랜드 육성, 친환경 고품질 원료기지 건설 등을 통해 '반조리 료리' 산업의 고품질 발전을 추진할 것을 제기했다. 산동성은 농산물 자원이 풍부한 우세를 충분히 발휘하여 여러 '반조리 료리' 산업 중심지와 산업군집을 조성할 것을 제기했다.

전문가와 업계 인사들은 표준화, 투명화, 혁신화 발전은 '반조리 료리' 산업의 미래 발전의 길이라고 밝혔다. / 신화사