

전주비빔밥의 위상 어떻게 지킬 것인가?

2013.02.04

엄 영 속

전북대학교 경제학과



외식산업의 현재와 미래

- 2010년 국민 월 평균 소비지출 가정식 (52.4%), 외식 (47.6%)으로 외식의 비중이 증가
- 외식산업은 경제가 침체되어도 성장할 것이다
 - 맛별이 부부의 증가
 - 나홀로 가족의 증가
 - 고령화 사회
 - 대기업 외식시장 참여로 공격적 마케팅
- 국내 외식산업의 규모가 영세
 - 2010년 신규 창업 업체수에 거의 맞먹는 업소가 폐업
- 외식산업이 변신하면 더 성공할 수 있다
 - 소비자 뿐만 아니라 프로슈머를 상대해야 한다
 - 소비자들은 건강식/웰빙식을 찾는다
 - 슬로우 푸드나 로컬푸드에 대한 인식이 좋다
 - 한국의 전통음식도 세계시장에서 통할 수 있다
 - 소비자들은 눈으로 먹는다
 - 대기업 뿐만 아니라 해외 프랜차이즈점들과도 경쟁해야 한다
 - 환경문제를 도외시 하고는 살아남지 못한다



전주비빔밥이 비빔밥의 백미

- 전주, 진주, 해주비빔밥이 가장 유명
- 조선의 3대음식인 '전주비빔밥', '평양 냉면', '개성 탕반' 중 '전주비빔밥'이 가장 유명





비빔밥의 어제와 오늘

● 비빔밥

- 밥에 나물, 고기, 고명 그리고 양념을 넣어 참기름과 양념으로 비빈 밥
(네이버 국어사전) -한자로 골동반(骨董飯)으로 부름

● 기록

- 『시의전서』 (1890년)에 처음으로 기록 :
- 1800년대 초반에 홍석모가 저술한 동국세시기 :

● 비빔밥의 종류

- 육회비빔밥, 산채비빔밥, 열무비빔밥, 낙지볶음 비빔밥, 해물비빔밥, 꽃비빔밥, 멧게 비빔밥, 전복돌솥비빔밥

● 국내 비빔밥시장의 규모 약 2조(2009년)원 정도로 추산

● 비빔밥은 한식당, 프랜차이즈, 분식, 편의점 등 다양한 채널로 유통되고 있음

● 비빔밥은 5대영양소를 골고루 갖춘 웰빙과 건강을 추구하는 트렌드에 맞는 음식



음식의 고장 전주

- 전주의 세가지 전통음식 : 전주비빔밥, 전주한정식, 전주콩나물국밥



전주비빔밥



전주한정식



전주콩나물국밥

- 전주 전통향토음식 중 국내외적으로 가장 유명한 음식은?
- 전주 전통향토음식 중 가장 성장 추세에 있는 음식은?
- 전주 전통향토음식 중 지역 내 주민들이 가장 자주 먹는 음식은?
- 전주 전통향토음식 중 외지인들이 가장 많이 찾는 음식은?



한식세계화 대표 음식 비빔밥

- 김치, 불고기와 함께 외국인이 선호하는 한국음식 중의 하나
 - 정성이 깃든 건강식이면서 웰빙식이다
- 비빔밥 ; 기내식 음식으로 선정
 - 국제기내식협회(ITCA), 세계최고의 기내식 선정
 - KAL '98년 비빔밥 머큐리상 대상 수상





해외 여러 곳에서의 비빔밥 전문 레스토랑 개점



지난 6월 UCLA 인근에 문을 연 C푸드빌의 비빔밥 전문점 '비비고(Bibigo)' 미주 1호점



● 전통의 고수냐 vs. 현지화냐?



비빔밥의 다양한 얼굴: 우주음식에서 간편식까지

● 우주음식

- 비빔밥과 잡채, 불고기 등 우주식품 적합 판정, 비빔밥 등은 2030년 화성탐사 모의시험에 참여하는 우주인들에게 제공
- 우주비빔밥 제조과정 공개

● 간편비빔밥





비빔밥의 새로운 변신: Take-Out

- 컵 비빔밥, 비빔버거, 비빔볼, 브리또 비빔밥, 바게트 비빔밥, 교차 비빔밥





전주음식문화의 선도

● 섞임의 미학, 비빔밥 문화 콘텐츠

• 비빔밥 게임 개발

- 2010년 스마트폰 게임 '전주비빔밥' 개발, 안드로이드 운영체제에서 서비스 시작

• 비빔밥 퍼포먼스 ; 한식세계화 프로젝트 공연 '비밥', 공연제작사 페르소나와 CJ E&M의 합작품

• 전주 비빔밥축제 ; 비빔음식박람회, 비빔밥조리강습

• 비빔밥 투어

• 비빔밥 만화





전주시 유네스코 음식창의도시로 선정되다

뉴스
최신기사

전주, 유네스코 음식의 도시로 선정

기사입력 2012-05-15 18:16



전라북도 전주시가 유네스코가 선정하는 '음식창의' 도시로 선정됐다. 세계에서 네번째다. 비빔밥과 한정식으로 유명한 전주의 음식과 전통문화가 세계적으로 인정받은 셈이다.

전주시는 15일 미리나 보코바 유네스코 사무총장으로부터 전주가 음식 창의 도시 가입 도시로 최종 승인했다는 결과를 서면으로 **통보** 받았다고 밝혔다.

전주는 △수천년 지속된 한국 고유한 음식 전통 △정성어린 가정음식 문화 △한식 전문 인력양성 등에서 높은 평가를 받았다. 매년 열리는 비빔밥축제, 국제발효식품엑스포 등도 영향을 미쳤다는 것이 전주시 설명이다.

이에 따라 전주는 곧 '유네스코 창의도시'(UNESCO City of Gastronomy)로 공식 명명될 예정이다. 명명이 마무리되면 향후 도시 홍보에 유네스코 로고를 공식적으로 사용할 수 있게 되어서 국내외 관광객 유치에 큰 도움이 될 전망이다.

송하진 전주시장은 "전주 한식과 다양한 전통문화를 접목시켜 동아시아는 물론 전 지구촌과 네트워크를 이뤄나가고 이를 통해 21세기 인류 삶의 가치를 높이는 데 힘쓸 것"이라고 말했다.

onlinenews@heraldcorp.com

오늘의 화제집중

- ▶ 우리아이 키 10cm 이상 쑥쑥 키우려면?
- ▶ 수학 1등급 유지 비결, 다이유가 있었네.
- ▶ '숫누에'가 고개 숙인 남성 살린다
- ▶ '세계최초' 인삼다당체 발견으로 '암 극복' 새 희망..
- ▶ 혈당관리에 좋은 천연인슐린 대용제 개발!

전주 세계 4번째 유네스코 음식 창의 도시 선정

NEWSis() 기사입력 2012-05-15 17:54

【전주=뉴스is】 심희무 기자 = 전주가 유네스코가 선정하는 음식창의 도시로 선정됐다.

이는 콜롬비아 포파얀, 중국 청두, 스웨덴 오스터순드에 이어 세계 네번째다.

이에 따라 전주는 전통문화 도시에 걸맞은 음식 문화 도시로서의 위상을 공고히 했다.

15일 전주시는 미리나 보코바 유네스코 사무총장으로부터 전주가 음식 창의 도시 가입 도시로 최종 승인했다는 서안으로 받았다고 밝혔다.

문명수 전주부시장은 △수천년 지속된 한국 음식 전통 △정성어린 가정음식 문화 △한식전문 인력양성 등에서 높은 평가를 받았다고 밝혔다.

아름러 비빔밥축제, 국제발효식품엑스포 등도 영향을 미쳤다는 것이 전주시 설명이다.

전주시는 이에 따라 세계적으로 '유네스코 창의도시'(UNESCO City of Gastronomy)로 공식 명명될 예정이다.

특히 도시 홍보에 유네스코 로고를 공식 사용할 수 있게 됐다.

송하진 전주시장은 "전주 한식과 다양한 전통문화를 접목시켜 동아시아는 물론 전 지구촌과 네트워크를 이뤄나가고 이를 통해 21세기 인류 삶의 가치를 높이는 데 힘쓸 것"이라고 말했다.

한편 유네스코는 전주와 함께 영국의 노리치를 문학도시로 그리고 중국 베이징을 디자인도시로 각각 선정해 발표했다.

shim21@newsis.com

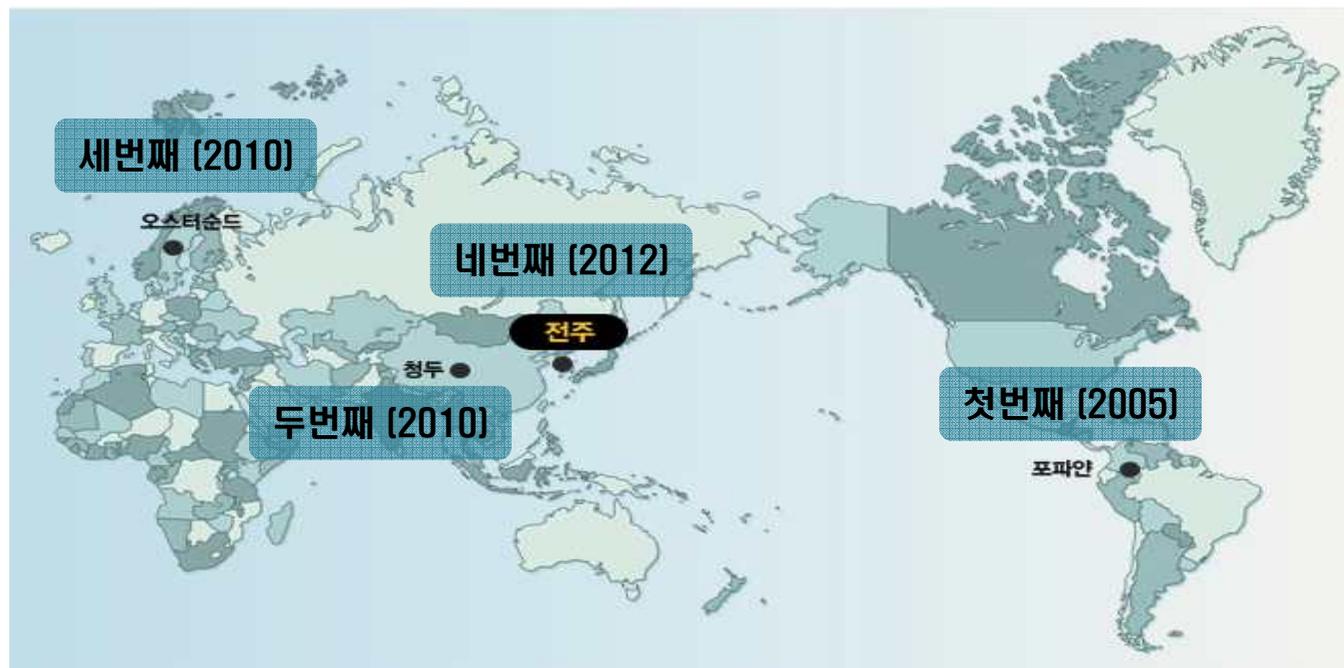




유네스코 음식 창의도시 전주

● ‘유네스코 ____창의도시’

- **문학 · 영화 · 음악 · 공예와 민속예술 · 디자인 · 미디어아트 · 음식** 등 7개 분야로 구성
 - 도시의 창의성을 발전시키고 서로 공유하도록
- 전주시는 음식으로는 국내 최초 창의도시로 선정 (세계에서는 네 번째)
- 여섯 가지 선정 기준
 - 식 자재, 음식기술개발, 식 자재 유통 및 산업화, 음식교육 및 홍보, 음식 대중화





유네스코음식창의도시 전주

전주시 '유네스코 음식 창의도시' 선정 이유

- ▶ 음식 등 지역의 다양한 전통문화를 창의 산업으로 발전시키기 위해 노력해온 점
- ▶ 수천년 전부터 이어져 내려오는 가정음식
- ▶ 한식 전문 인력 양성, 한 스타일 전문코디네이터 양성 등 다양한 노력을 높이 평가
- ▶ 민간의 자발적인 음식에 대한 연구노력
- ▶ 전주비빔밥축제 · 전주 국제발효식품엑스포 등 내실있는 음식축제 운영도 호평

전주시 '유네스코 음식 창의도시' 선정 효과

- ▶ 세계의 다른 도시와 네트워크 형성하여 음식문화교류 활발 새로운 기술개발
- ▶ 유네스코 라는 브랜드를 활용해서 맛의 도시로서 위상을 높이고 세계 관광객 유인
- ▶ 새로운 음식기술개발을 통한 창의적인 음식산업 육성
- ▶ 창의도시로서 음식관련 세계적인 요리사(Chef) 및 음식문화 전파자 양성

* 국제 비정부기구(NGO)로 구성된 유네스코 심사위원들의 심사



전주비빔밥의 위상

- 전주비빔밥은 향토음식으로서 지역비빔밥의 대표주자
 - 전주비빔밥은 한식세계화의 잠재력이 있는 한국전통음식의 대표주자
 - 영양학적, 산업적 그리고 문화적으로 잠재력이 있는 전통음식 대표주자
- 전주비빔밥의 우수성

영양학적으로 우수

여러 재료를 넣고 비벼먹는 음식으로, 여러 영양소를 고루 섭취 가능



고품질의 식재료

천혜의 지리적 조건으로 생산한 식재료에 전주인들의 맛깔스런 솜씨와 정성

음양오행설

비빔밥은 오방,오행,오색의 음양오행설을 기초로 함—노란색, 녹색, 붉은색, 흰색, 검은색



전주비빔밥의 위상을 지키는데 문제가 없는가?

문화연예
문화일반

[지역 식재료의 재발견]

① 전북 음식의 현주소 - '족보'없는 전통식고 집... '그니물에 그 밥상' 전락

조리법만 강조...개발 가능 제철 식재료'간과'...전북 음식 정체성 파악, 정보-콘텐츠화 급선무

이화경 | hereandnow81@tjan.kr

승인 2012.10.31 22:44:15

△ 전주비빔밥 비싸다? 근데 맛은 왜 비슷해

가격이 비싸다고 비난을 받은 전주 비빔밥을 예로 들어보자. 비빔밥 업체들은 "반찬이 거의 필요 없는 값싼 비빔밥 보다는 한 상 푸짐하게 내놓는 전주 비빔밥상을 원하는 손님들이 많다"고 하소연하고, 일부 소비자들은 "열 가지가 넘는 반찬을 곁들인 비빔밥 정식으로 가격을 터무니없이 올려 받는 꼴수"라고 맞받아친다.

이 같은 논란의 불씨는 일부 업체들이 내놓는 비빔밥 정식에서 비롯됐으나, 사실 전주비빔밥 맛이 다른 지역의 비빔밥과 크게 다를 게 없다는 오랜 불만에서 나온 것이다. 계절별 지역 식재료가 눈에 띄지 않는다는 지적은 제쳐두더라도 같은 식재료라 하더라도 누가, 언제, 어디서 만들었느냐에 따라 맛이 달라져야 하지만 비슷비슷한 맛의 비빔밥이 즐비하고 자란 사람이라면 쉽게 수용하는 바다.

이 같은 현상을 두고 전문가들은 전주비빔밥을 옛 것 그대로 지켜온 장인들과 이미 다국적 시장에서 충돌하게 된 것이라고 진단한다. 역사적 근거는 불분명하지만 오랫동안 내려온 그런 비빔밥이 오히려 음식을 박제화하고 있다는 반론이 공존해서다.

맛 칼럼니스트 황교익씨는 "전주비빔밥 맛이 다 똑같다. 비빔밥의 고장이라고 하면, 집집 수 있어야 하는 것 아닌가. 계절에 따른 식재료로 사용해 비빔을 내놓는 집이 있는가."라

오피니언

[오목대]

전주비빔밥의 위기

김은정 | kimej@tjan.kr

승인 2012.08.09 00:48:09



며칠 전 미국에 살고 있는 지인과 전화통화를 했다. 안부 인사 나누고 막 끊으려는데 그 분이 조심스럽게 말했다. "전주비빔밥이 맛이 없어졌다면서요. 값만 비싸고. 어찌죠. 전주하면 그래도 비빔밥이었는데..." 근래 들어 '전주비빔밥'의 값이며 맛에 대한 문제점이 불거지고 있던 터여서 내용이야 새로운 것 없다 치더라도 대한민국도 아닌 미국에 살고 있는 분이 왜 갑자기 이런 이야기를 하는지 좀 쓰악했다. "인터넷에서 보셨군요, 요즘 전주를 다녀간 관광객들이 많은가 봐요. 부쩍 그런 불만이 많아졌네요. 식당마다 맛도 다르고 서비스도 다르니..." 곧바로 답이 돌아왔다. "아니에요, 한국 신문 미주판에 그런 기사가 나왔어요. 얼마나 문제가 많으면 여기까지 그런 기사가 실리라고요." 전주가 고향인 그 분은 유난히 전주에 대한 애정과 관심이 깊다. 그 분은 신밥이 제대로 될 수 있도록 잘 써야지 않겠느냐'는 조언까지 덧붙였다. '제대로 될 수 있도록'을 지킬 수 있게 하

“전주비빔밥이 맛이 없어졌다면서요. 값만 비싸고 어찌죠 전주하면 그래도 비빔밥이었는데...”
“요즘 전주를 다녀간 관광객들이 많은가 봐요. 부쩍 그런 불만이 많아졌네요 식당마다 맛도 다르고 서비스도 다르니...”

들이 유난히 하기엔 조금 문제는 맛이었던 것은 양의 비빔밥을조차 그릇을

다. '전주비빔밥'은 전국 각지에서 재료로 부터 다 과에 나온 '전'의 본 모습이 그 지, 부끄러운 일이

다.



비빔밥의 가치는 어디에서 오는가?

<전국서 가장 비싼 전주비빔밥> 실태①

 연합뉴스 | 기사입력 2012-09-27 08:30 | 최종수정 2012-09-27 09:37

최고 2만8천원...서민 음식 맞나? 비빔밥 정체성 '실종' 우려

- 지난 1년간 전국의 소비자 물가 전주비빔밥의 평균이 7,150원으로 전국에서 가장 비싸다.
- 몇몇 전문 식당들이 비빔밥의 고급화 전략으로 가격 상승을 견인
- 맛 칼럼니스트 황교익씨 "비빔밥은 기본적으로 밥 위에 반찬을 올린 것"이라며 "이미 입안에 밥, 반찬, 양념이 맛깔스럽게 얹혀 있는데 굳이 10여 가지의 반찬을 더 내놓고 돈을 왕창 받는 것은 상술에 불과"

"전주비빔밥, 가격과 맛 전면적 재평가 필요"

 NEWSis() | 기사입력 2012-05-30 14:28

- 비싼 가격, 다양한 메뉴개발의 부재, 불친절한 서비스가 문제
- 5,000원짜리 전주콩나물국밥과 큰 차이가 없다
- 반찬이 너무 많다
- 전주사람들은 잘 안 먹는다
- 자짬면 가격의 3배 정도 가격—서민음식 맞나?



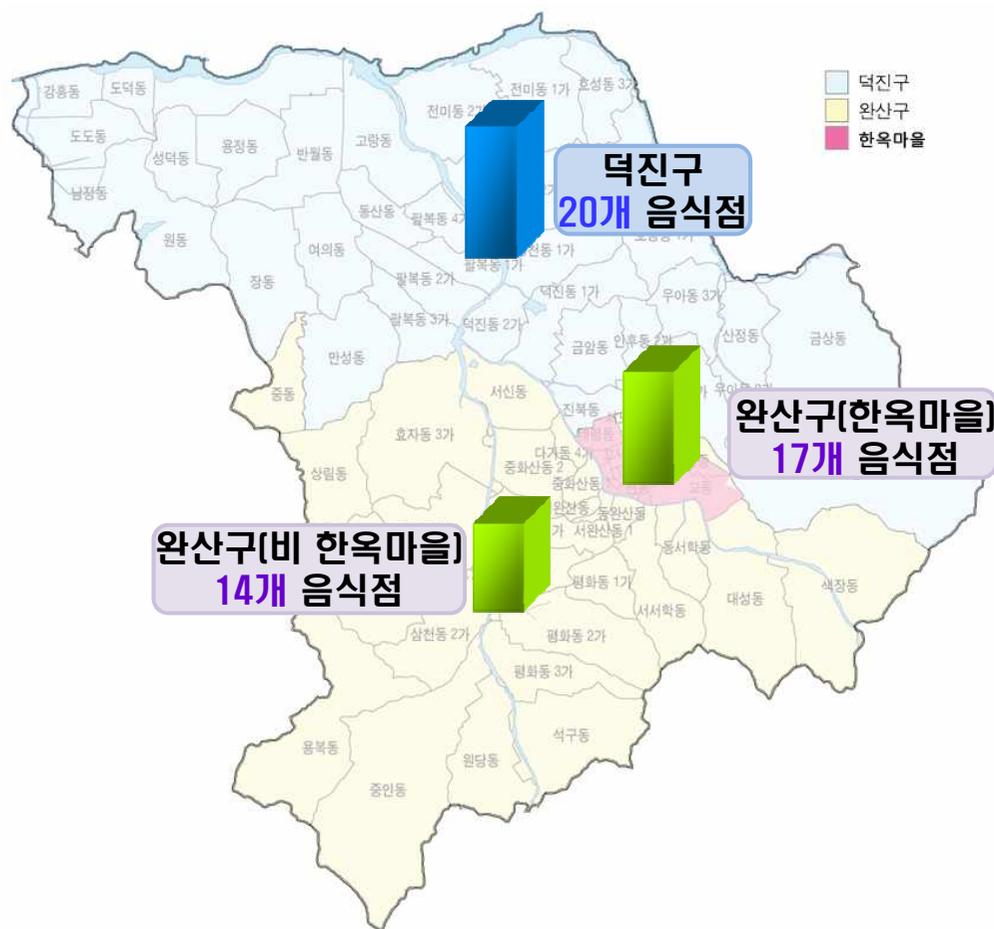
전주비빔밥 전문점 시식평가조사 개요

- **일시** : 2012년 9월 중순 ~ 11월 중순
- **장소** : 전주 시청의 주요 전주비빔밥 판매 음식점 list와 전주시 각 동에서 현장 조사한 비빔밥을 파는 전문점(분식집, 편의점 제외) 51개소 방문
- **목적** : 전주비빔밥 전문점의 현황 파악
- **조사방법** : 사전 교육을 받은 평가자들이 각 비빔밥 음식점 방문하고 비빔밥 시식 후 설문지 작성하도록 함
- **조사내용**
 - 음식점의 입지환경 : 한옥마을 입지, 도로변 혹은 주차장 구비
 - 음식점 브랜드 : 향토음식점 인증, 분점 소유, 전주비빔밥 메뉴 게재
 - 비빔밥 : 가격, 비빔밥 용기, 나물 및 고명의 종류기입, 반찬종류 기입, 주요식재의 원산지 표시 등
 - 평가자들의 음식점 환경과 비빔밥 시식과 관련한 항목들 평가
 - 시식한 비빔밥에 대한 만족도, 재방문 의도, 추천의도 등 평가



전주시 전주비빔밥 음식점 분포

- 덕진구 전주비빔밥 음식점 20개소
- 완산구 전주비빔밥 음식점 31개소
 - 한옥마을 14개
 - 비 한옥마을 17개





전주식 비빔밥: 소비자들은 무엇을 떠올리나?



〈주재료〉 쌀, 콩나물, 사골, 고추장, 육회, 계란, 막장, 참기름, 향포묵



〈나물〉시금치, 고사리, 표고버섯, 무, 애호박, 미나리, 송이버섯, 오이



● 2001년 전주시가 지정한 기본 레시피



〈기호품〉 잣, 김, 호두, 밤 채, 은행

● 전주시 비빔밥 전문점 중 이 기본 레시피를 그대로 따르는 음식점은 없었다



전주시내 비빔밥 음식점의 고명

전주시내 음식점의 비빔밥 고명 총 48가지

전주시내 비빔밥음식
점 나물이나 고명 가지
수가 평균 13가지;
-최소 8가지 최대 20
가지

No.	구분		No.	구분	No.	구분
1	고추장	덩어리상태로 고명과 함께	13	청포묵(황포묵)	31	다시마
		밥에비벼진상태	14	도라지	32	양배추
		반찬과함께 따로	15	시금치	33	숙주나물
2	콩나물		16	상추	34	양파
3	계란	계란 후라이	17	깨	35	부추
		지단	18	잣	36	배
		생 달걀	19	미나리	37	송이버섯
4	쇠고기	볶은쇠고기	20	은행	38	죽순
		육회	21	들깨	39	더덕
		고추장볶은 쇠고기	22	느타리버섯	40	고구마생채
5	고사리		23	밤	41	아몬드
6	김		24	시래기무침	42	해바라기씨
7	참기름		25	호두	43	열무
8	당근		26	계란지단	44	쪽파
9	호박		27	팽이버섯	45	깻잎
10	무		28	무순	46	단무지
11	오이		29	취나물	47	가지
12	표고버섯		30	대추	48	바지락



전주비빔밥, 반찬인가 메인메뉴인가?



- 주요반찬 10가지 : 배추김치, 콩나물국, 콩나물무침, 동치미, 시금치무침, 깍두기, 젓갈, 고추, 된장국, 샐러드
- 반찬이 밥 위의 나물 종류와 상당 수 겹침



전주비빔밥, 반찬인가 메인메뉴인가?

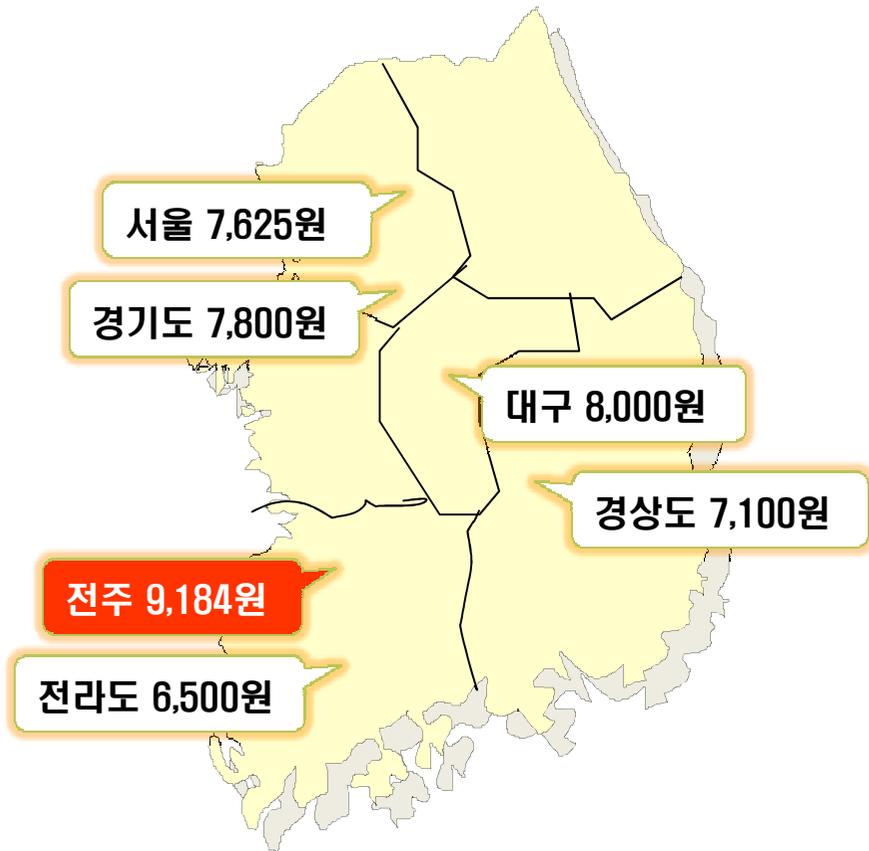
전주시내 음식점의 비빔밥 반찬 총 94가지!

No.	반찬명	No.	반찬명	No.	반찬명
1	배추김치	33	송이버섯볶음	65	깨묵
2	콩나물국	34	감자조림	66	땅콩
3	콩나물무침	35	계란찜	67	고사리무침
4	동치미	36	표고버섯무침	68	연근
5	시금치무침	37	들깨탕	69	조기구이
6	깍두기	38	검은콩조림	70	다시마
7	젓갈	39	시래기무침	71	죽순
8	고추	40	무말랭이무침	72	우육가사리
9	된장국	41	고추짬아찌	73	계란장조림
10	샐러드	42	마늘대장아찌	74	곤약
11	무우무침	43	양파초절임	75	어묵국
12	느타리버섯볶음	44	고구마맛탕	76	표고버섯전
13	겉절이	45	마늘장아찌	77	메밀묵
14	두부	46	김치조림	78	피망겨자무침
15	도라지무침	47	오이무침	79	미역, 초장
16	멸치볶음	48	고등어조림	80	오징어무침
17	열무김치	49	가지전	81	소고기무국
18	호박	50	우영	82	묵은지
19	취나물무침	51	토란	83	목이버섯
20	김무침	52	갓김치	84	브로콜리
21	미역무침	53	육회	85	교막
22	장조림	54	숙주나물	86	단무지
23	오이장아찌	55	계란말이	87	양배추김치
24	파김치	56	황포묵	88	대구탕
25	잡채	57	꽃게장	89	고구마전
26	어묵볶음	58	물김치	90	감자볶음
27	도토리묵	59	단호박조림	91	미역국
28	김치전	60	된장찌개	92	바지락국
29	가지무침	61	미나리	93	떡갈비
30	깻잎	62	천사채	94	참나물
31	부추전	63	계란흰자찜		
32	청포묵	64	생선전		



지역 비빔밥과 전주비빔밥 가격비교

- 전주비빔밥 가격 평균 : **9,184원**
타 지역 가격 평균 : **7,500원** 정도



<그림> 전주와 타지역 비빔밥 가격비교

<표> 비빔밥 가격 분포 -완산구 D음식점 제외

비빔밥 종류	한옥마을	비한옥 마을
6,000원 이하	1	6
7,000-9000원	4	10
10,000원 이상	12	17
가격평균	9,705원	8,915원

- 타지에서는 호텔급에서 12,000원 받음
- 한옥마을이 비 한옥마을에 비해 가격 높음

전주비빔밥



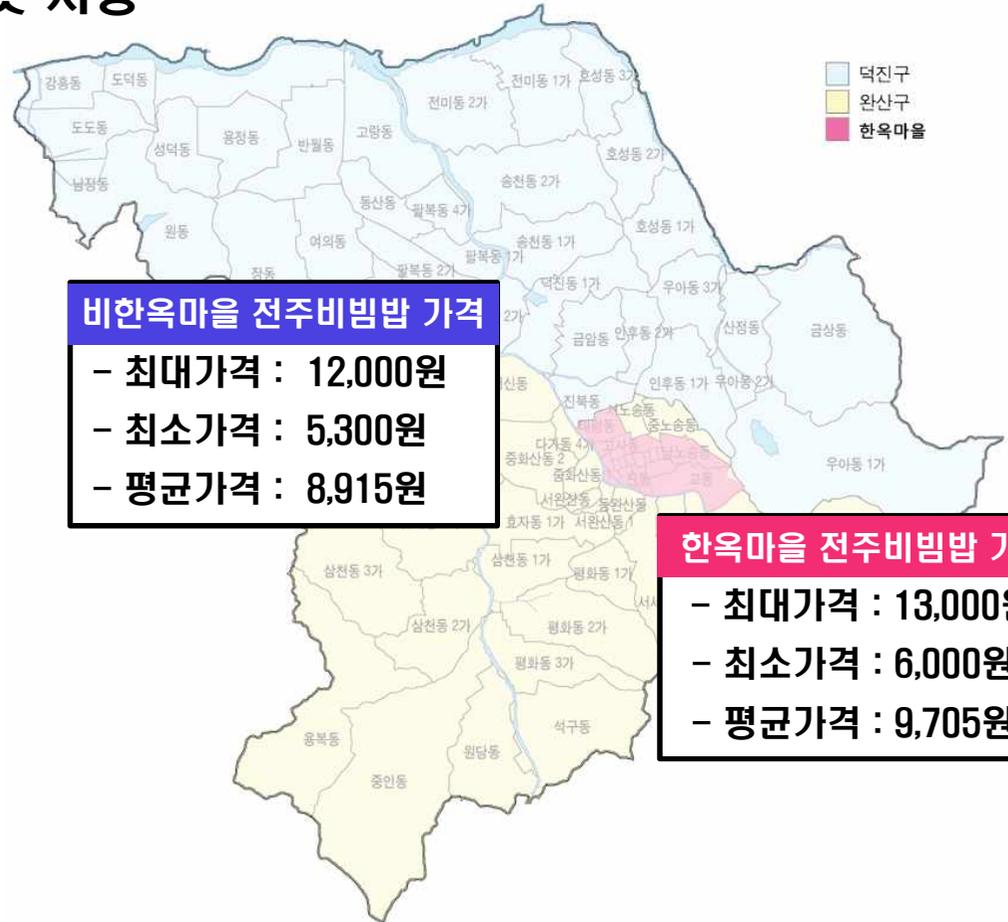
타 지역 비빔밥





전주비빔밥의 가격분포

- 한옥마을 음식점에서 주로 늦그릇 사용
- 육회는 비 한옥마을에서 더 많이 사용
- 나물과 고명의 수는 한옥마을과 비 한옥마을이 비슷하게 13.2가지 (최소 8, 최대 20가지)
- 반찬가지 수는 평균 9.2가지 (한옥마을이 9.7가지, 비한옥마을이 8.8가지)





비빔밥의 경제원리 1

- 전주비빔밥 음식점의 목적: 운영을 잘하여 **이윤을 많이 남기는 것**

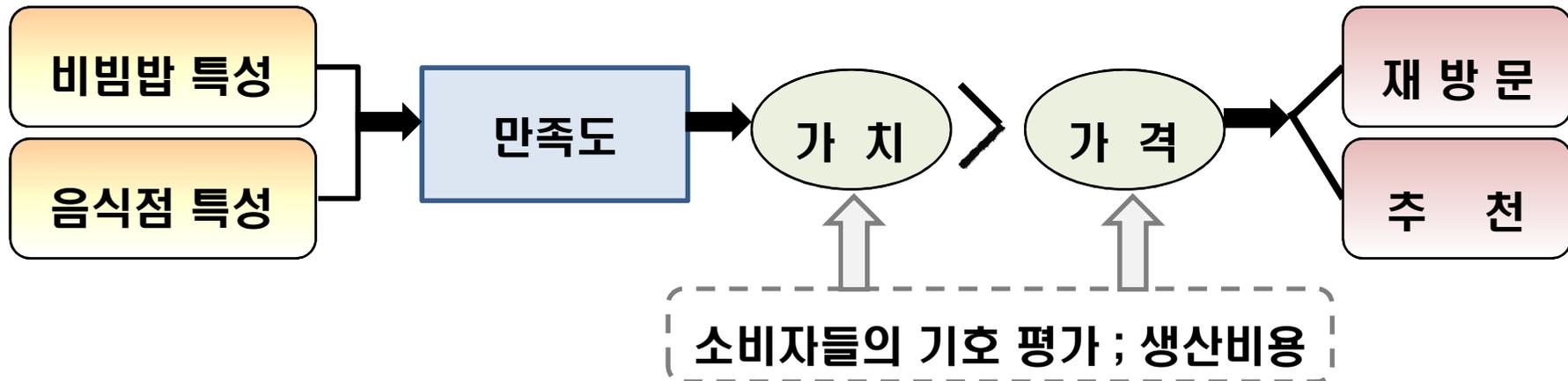
$$\begin{aligned} \text{이윤} &= \text{판매 수입} - \text{비용} \\ &= \text{가격} \times \text{수량} - \text{비용} \end{aligned}$$

• 보통은 가격이 높으면 적게 팔린다 그래서 비용절감 노력
 가격이 높은데도 잘 팔리면 금상첨화—어떻게?

- 전주비빔밥 소비자들의 목적: 비빔밥을 먹고 **가격대비 만족감**을 많이 얻는것

$$\text{소비자 잉여} = \text{가치(만족감)} - \text{가격}$$

- 소비자와 판매자의 상호작용—비빔밥 시장





비빔밥의 경제원리 2

- 소비자와 생산자는 잉여를 최대한 많이 남기고 싶어한다

소비자 잉여 = 소비자가 부여하는 가치 - 시장가격

생산자 잉여 = 시장가격 - 제조원가



- 소비자가 부여하는 비빔밥의 가치는 가격과 다를 수 있다
- 비빔밥 가격이 높다는 소비자들의 민원은 가격대비 가치가 적다는 표현일 수 있다.



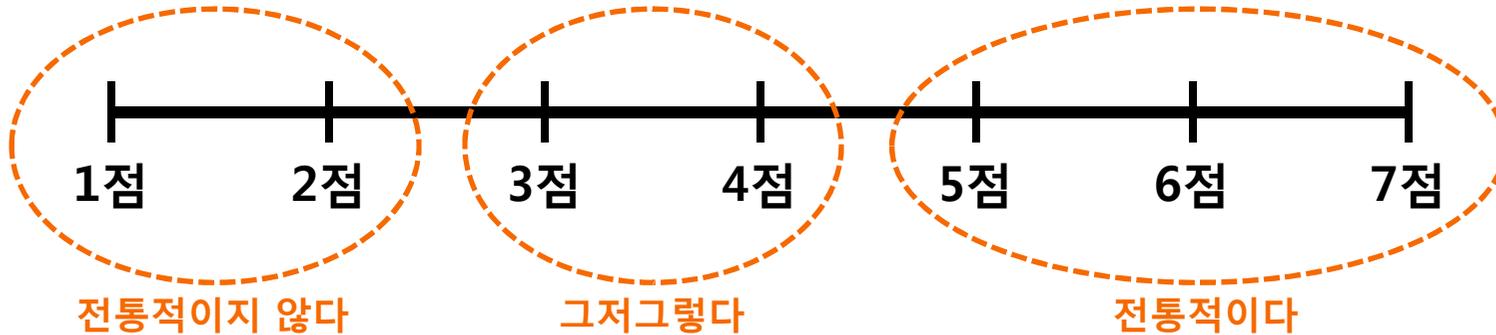
비빔밥의 경제원리 3

- 비빔밥의 가격 = (판매자 비용, 소비자 기호)
 - = (음식점 입지 및 환경, 비빔밥 음식 자체 특성)
 - = (한옥마을 입지, 도로변, 주차장 구비, 향토음식점 인증, 전주 비빔밥 메뉴 명시, 분점 개점 등), 사골국물 사용, 놋그릇 사용, 반찬 가지 수, 나물이나 고명 가지 수, 식재의 원산지 사용여부), (음식점 특성과 비빔밥 특성에 대한 소비자들의 평가 및 기호도)
- 가격 결정 이론
 - 소비자 맞춤형 가격 결정 – 비쌀수록 고급이라는 심리 이용
 - 경쟁사 가격 기준으로 결정
 - 생산원가 기반의 가격 결정 = 재료원가 + 노무원가 + 제조경비
- 비빔밥의 제조원가는 약 _____ 원 정도이다
 - 주요 식재료: 쌀, 고기, 양념, 채소류, 견과류



시식후 소비자들의 평가

- 시식후 음식점 환경 및 특성과 비빔밥 맛 등에 대해 1점에서 7점 척도상에 평가
 - 예) 들어 오실 때, 한지산업지원센터 분위기가 얼마나 전통적이라고 생각하십니까?

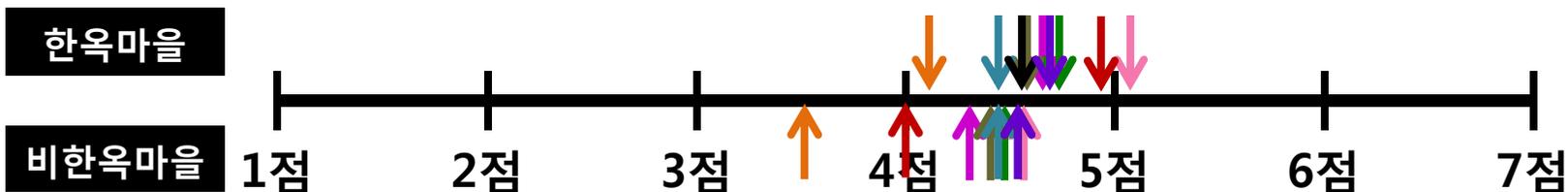


- 5점 이상이 되어야 ‘한지산업지원센터의 분위기가 전통적이다’ 라고 할 수 있음
- 비빔밥관련 평가항목들이 **평균 5점 이상은 되어야 긍정적**이라고 볼 수 있음





음식점과 비빔밥에 대한 평가

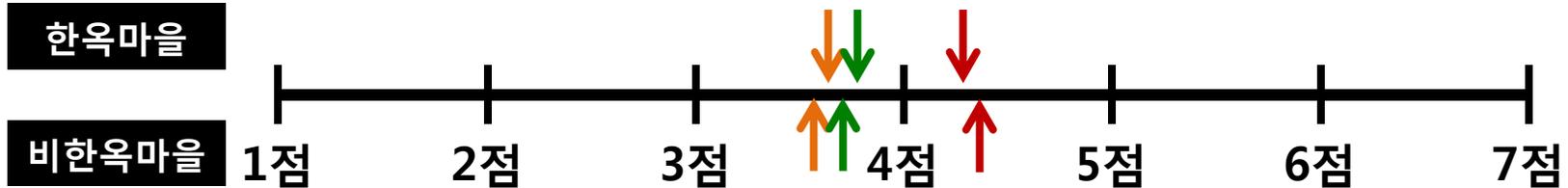


구분	내용	한옥마을	비 한옥마을
음식과 환경	음식점 안락한 분위기	4.76	4.21
	음식점 청결	5.09	4.65
	종업원 서비스가 좋다	4.97	4.0
나물과 고명	밥과 나물의 어우러짐이 좋다	4.79	4.53
	나물과 고명의 색감이 좋다	4.68	4.56
품질	맵거나 짜지 않다	4.15	3.56
	반찬이 신선하다	4.48	4.44
	맛이 있다	4.68	4.67
밥양	밥의 양이 적절하다	4.79	4.58

- 한옥마을 음식점이 청결하고 서비스가 좋다는 제외하고는 5점에 근접하는 항목없음
- 한옥마을 음식점과 비빔밥에 대한 평가가 대체로 조금 나으나 큰 차이는 아님



비빔밥 만족도, 재방문의사, 추천의도 평가



구분	내용	한옥마을	비 한옥마을
만족도 행동의도	시식한 비빔밥에 만족한다	4.24	4.49
	다시 먹으러 오겠다	3.76	3.71
	다른 사람들에게 추천하겠다	3.85	3.78

- 전반적으로 4.5 이하로 긍정적이라고 보기 어려움
- 재방문의사와 추천의사는 4점 이하임
- 만족도는 큰 차이는 아니지만 비한옥마을 음식점이 나음



비빔밥 가격에 어떤 요소들이 영향을 미치나?

● 비빔밥 특성: 육회를 사용하고, 낫그릇을 사용하는 비빔밥 가격이 높음, 반찬 가지 수와 나물이나 고명 가지 수가 많을 수록 가격이 높음

● 음식점 특성: 향토음식점 인증, 분점이 있는 음식점, 전주비빔밥 메뉴 사용 음식점의 가격이 높음



● 소비자가 느끼는 음식점이나 품질에 대한 평가는 가격에 영향 X

● 음식점 입지: 한옥마을에 위치한 음식점 가격이 높음, 도로변이나 주차장 구비 여부는 가격에 영향 X



조사결과에 대한 요약 및 논의사항

- ‘전주비빔밥’ 이 무엇이다라고 한마디로 설명하기 어렵다—브랜드 이미지 결여
- 음식점마다 비빔밥이 다르다—기본레시피 위에 차별화가 필요하지 않을까?
 - 나물이나 고명, 그리고 반찬의 종류가 다르고 가지수가 너무 많다.
- 전주시내 비빔밥이 타 지역 비빔밥보다 가격이 높다 – 타지역 더 자세한 조사 필요
 - 비빔밥 가격은 주로 생산비용측면에서 결정되었다
- 한옥마을 음식점이 비 한옥마을보다 가격이 높다
- 비빔밥 평가자들의 만족도가 높지 않았다
 - 비빔밥 가격이 소비자들의 기호나 평가가 환류되지 않는 듯하다.
- 그러면 어떻게 할 것인가?
 - 비용을 절감하여 가격을 낮추거나 -- 공급자 측 연구필요
 - 소비자의 만족도를 높여서 가격을 오히려 높여도 많이 팔리게 하거나 – 소비자조사연구 필요