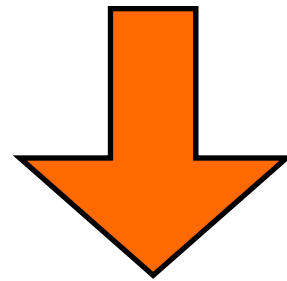


외식업계의 향후 지향

:로컬푸드, 슬로푸드, 유기농 국내외 사례 중심



외식업계에서의
유기농, 로컬푸드, 슬로푸드 접목
국내외 사례와 추세



외식업계 향후 지향과 활성화 방안

외식업계에서의 유기농, 로컬푸드, 슬로푸드 정의

- 1) **유기농**: 유기농법으로 사용된 식자재를 사용
- 2) **로컬푸드**: 소비지에서 되도록 가까운 곳에서 생산된 식재료를 사용하는 것으로 영토가 좁은 한국에서는 국산식재료 사용으로 범위를 넓혀 사용
- 3) **슬로푸드**: 유기농과 로컬푸드를 모두 포함하고 제철, 전통(토종), 공정성, 동물복지까지 광범위하게 고려한 식재료 사용

Table of Contents

- 1. 국내사례 5-9
 - 대기업 외식업체 (5)
 - 친환경농산물우수식당 (6)
 - 농가맛집 (7)
 - 소규모 음식점 (8-9)

- 2. 국외사례 10-17
 - 이탈리아_슬로푸드 레스토랑 (10)
 - 영국_지속가능한 레스토랑 (11-15)
 - 스페인_km0 레스토랑 (16)
 - 미국_그린 레스토랑 (17)

- 3. 국내의 한계점과 문제점 18
 - 잘못된 의식
 - 인증제 인지도, 홍보,지원 미비
 - 식자재 직거래 유통시스템

- 4. 활성화를 위한 방안 18
 - 의식 변화와 계절메뉴 일반화
 - 정보망과 유통시스템 구축
 - 신뢰할만한 인증제
 - 홍보 및 지원 강화

- 5. 정책제안 19-20
 - 유기농/로컬 식자재 직 지원 센터 구축 (19)
 - 음식에도 환경부담금 부과 (20)

- 6. 맺는 말 (21)

I. 국내 사례_대기업 외식업체



부분적 유기농 도입으로 인한 건강 이미지 마케팅
로컬푸드 도입 시도 사례

I. 국내 사례_친환경농산물 우수식당



친환경 농산물 우수 식당

주황색

쌀,
채소(근채, 엽채)

청 색

쌀, 채소
과실(과채, 과수), 잡곡

녹 색

쌀, 채소, 과실,
잡곡, 육류,
양념(된장, 고추장 등)



12군데 음식점 지정

뷔페를 포함 한식 11곳, 햄버거 1곳





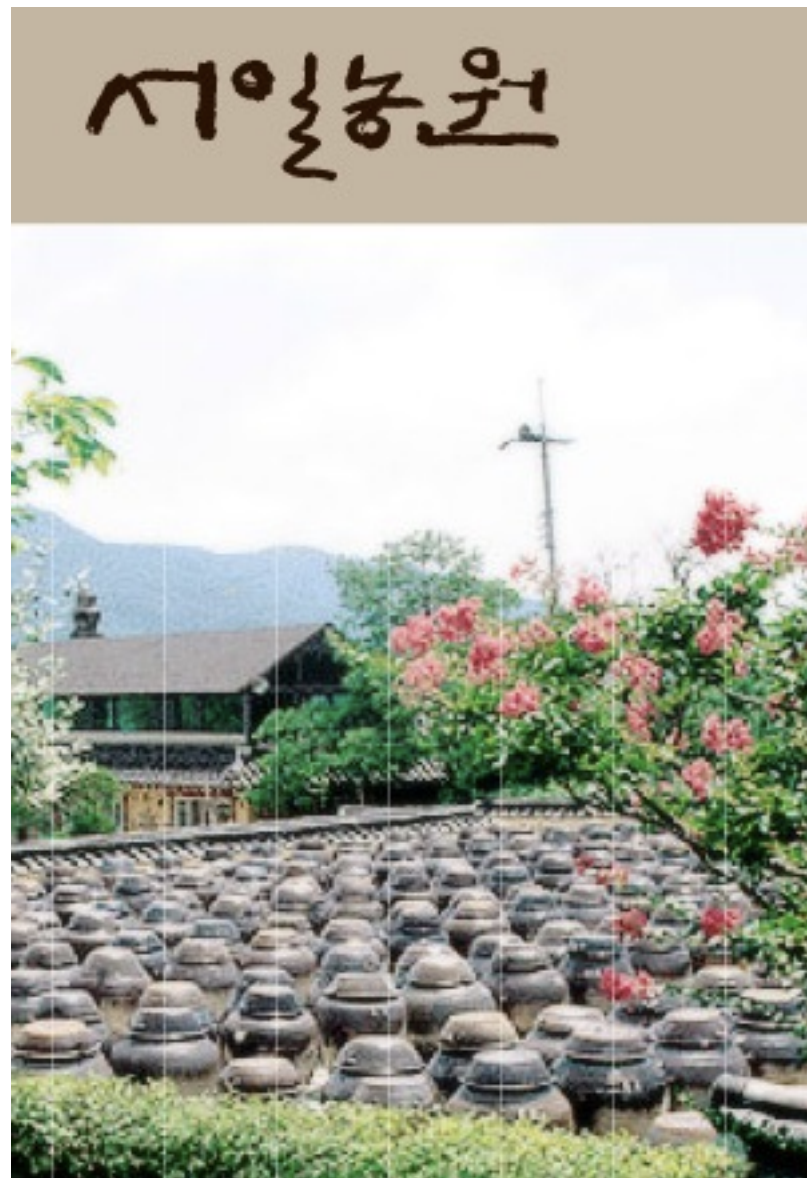
농가 맛집

지역 음식 장인, 지역특산물, 전통음식

체험, 스토리텔링

전국 24군데 농가 맛집 지정
시설, 메뉴개발, 스토리텔링 지원

I. 국내 사례_소규모 음식점



間香齋

문향재



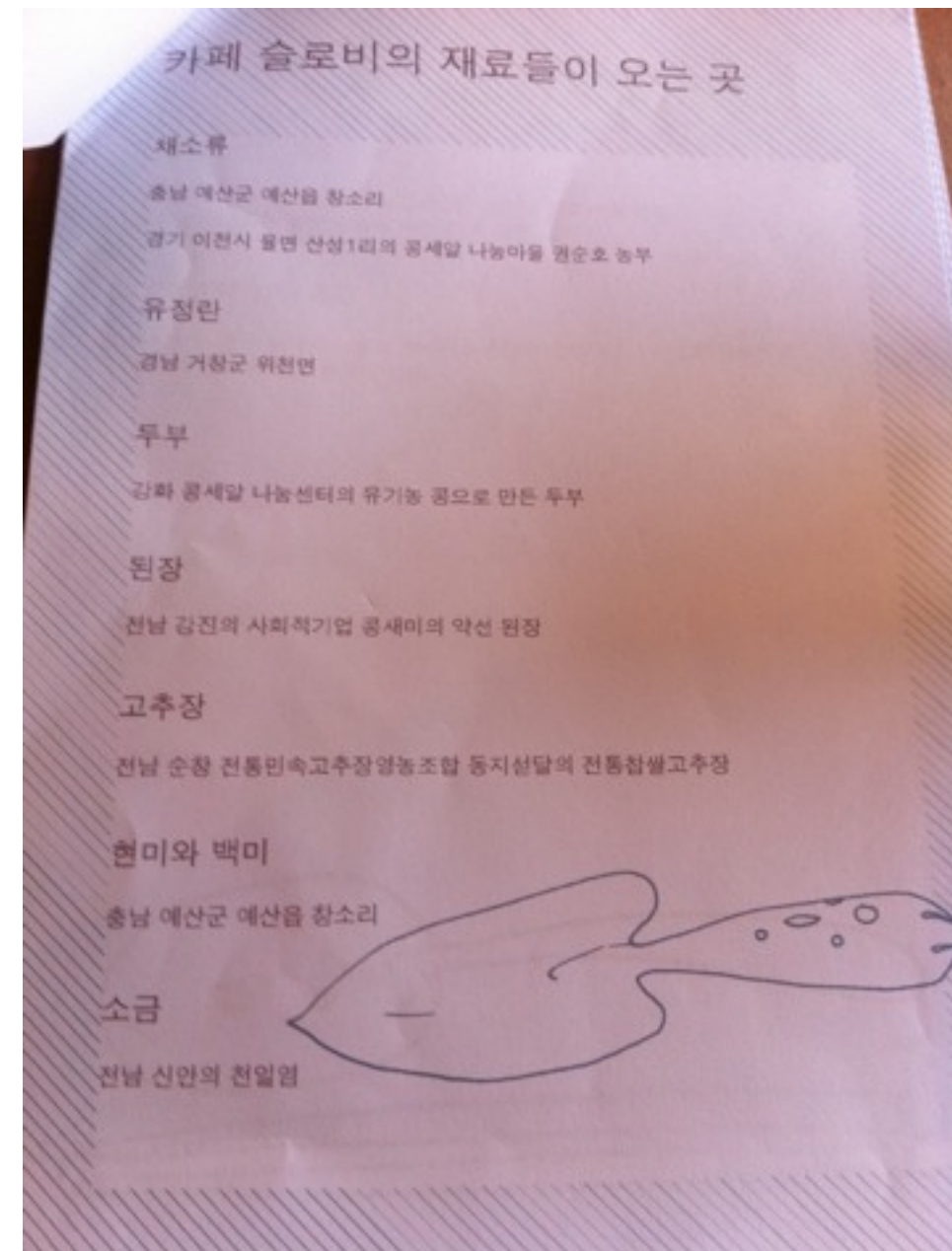
I. 국내 사례_소규모 음식점



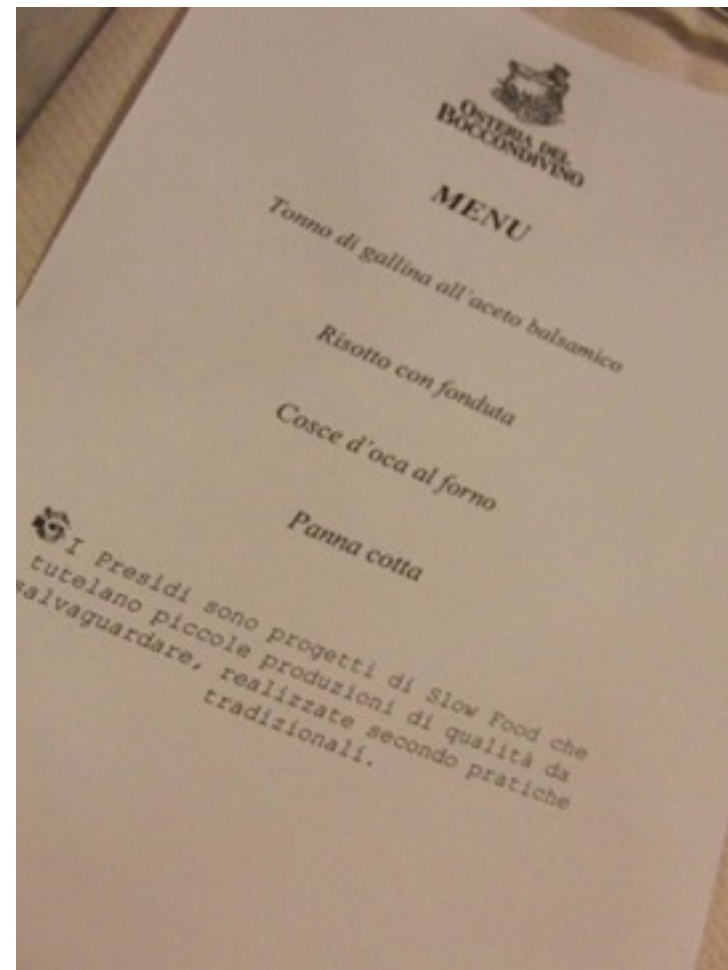
베이커리 우스블랑



그때그때 밥상



2. 국외 사례_이탈리아



국제슬로푸드와 음식점 가이드 책의 협력
슬로푸드 지정 식재료 사용 메뉴판 표기



지속가능한 음식점 (Sustainable restaurant)

인증 조건

- ✓ 대외 구매: 친환경, 로컬, 제철 식재료, 공정무역, 윤리적 축산물
- ✓ 환 경: 물, 에너지, 음식물 쓰레기
- ✓ 사 회: 지역사회 강화, 종업원 처우, 건강한 먹거리, 마케팅 책임감

음식점 운영 전반에서의 지속가능성

2. 국외 사례_ 영국



음식을 통해 지속성을 모색하는 브리스톨(Bristol)



식자재, 주방시스템을 통한
에너지절약실천, 건축자재
건축물, 지역과의 소통까지
완벽하게 지속가능성을
구현하고 있는 레스토랑

2. 국외 사례_ 영국

Slow food 인증 식료품가게 겸 식당



2. 국외 사례_ 영국

Slow food 인증 식료품가게 겸 식당



근방의 유기농식재료로 만든 음식들



2. 국외 사례_ 스페인



슬로푸드 스페인
- km 0 레스토랑

인증 조건

- ✓ 식재료의 40%이상 친환경, 로컬, 제철 식재료, 공정무역, 윤리적 축산물 사용
- ✓ 식재료의 40%이상 100km 내에서 생산자 직거래
- ✓ 조건에 부합되는 메뉴 최소 등.

로컬푸드에 중점을 둔 사례

2. 국외 사례_ 미국



그린 레스토랑 인증



**Two-Star Certified
Green Restaurants®**

have a minimum of 100 points



**Three-Star Certified
Green Restaurants®**

have a minimum 175 points



**Four-Star Certified
Green Restaurants®**

are trailblazers that have
tallied at least 300 points

영국의 지속가능한 레스토랑과 유사한 사례

3. 국내 한계와 문제점과 활성화 방안

문제점

1. 잘못된 의식과 사계절 고정메뉴 외식문화
2. 인증제 인지보, 홍보, 지원 미비
3. 직거래 시스템

활성화 방안

1. 의식 변화와 계절메뉴의 일반화
2. 정보망과 유통시스템 구축
3. 신뢰도 있는 인증제 마련
4. 홍보 및 지원 강화

5. 정책제안

유기농
로컬푸드

직거래
지원 종합센터

음식도

환경부담금

부과



로컬푸드 유기농 슬로푸드 외식업계 활성화

