

이태리 요리의 선호도 분석 및 운영개선방안에 관한 연구

〈I호텔을 중심으로〉

정진우*

목 차

I. 서론

1. 문제의 제기
2. 연구의 목적과 범위

II. 이태리 요리 선호도에 관한 이론적 배경

1. 이태리 요리의 지역적 특성
2. 이태리 요리의 선호성
3. 이태리 요리에 사용하는 식재료와 인체에 미치는 영향

III. 호텔 이태리 레스토랑의 현황

1. 호텔 이태리 레스토랑의 메뉴 분석
2. 이태리 레스토랑의 매출액 분석
3. 이태리 요리의 메뉴별 선호도

IV. 이태리 요리 선호도 및 운영에 따른 문제점 및 개선방안

1. 이태리 요리 선호도에 따른 문제점 및 개선방안
2. 이태리 요리 운영에 따른 문제점 및 개선방안

V. 結論

참고 문헌

ABSTRACT

* 호텔 인터-컨티넨탈 조리부 근무

I. 서론

1. 문제의 제기

고도의 경제성장과 국민의 생활 수준 향상으로¹⁾ 식생활에 대한 가치관이 변하고 있다. 오늘날 현대인이 선호하고 있는 요리는 남녀노소에 따라 다소 차이는 있으나, 자연식과 건강식, 그리고 각 개인의 기호도에 맞는 요리들이 각광을 받고 있다. 현대인은 활동량은 적은데 비하여 고지방, 고열량의 음식을 섭취함으로 비만과 성인병등 여러 사회문제가 대두되고 있다.

현시점에서 이러한 조건들을 동시에 만족 시킬 수 있는 요리가 이태리 요리라고 생각이 된다. 이태리 요리에서는 모든 음식에 올리브 오일을 사용하며, 올리브 오일로 드레싱까지 만들어 사용하고 있다. 이 올리브 오일에는 불포화지방산으로 비만과 성인병등 예방에 좋다. 또 야채, 생선 요리 등은 대부분이 저칼로리, 저지방 요리들이 많다.²⁾

이태리 요리에서 많이 사용하고 있는 토마토 소스는 비타민 A, B, C가 많고 무기질 등을 섭취할 수 있으며, 자연의 색을 사용하여 맛과 모양, 향이 가장 잘 조화를 이룬 요리이므로 현대인에 선호되고 있다. 우리나라 호텔 이태리 레스토랑의 매출성장과, 메뉴 분석을 통하여 경영 방향제시와 아울러 이태리 요리 메뉴에 대한 체계적인 연구가 필요하게 되었다.

2. 연구의 목적과 범위

본 연구는 다음과 같은 연구 목적 하에 수행되었다.

1. 이태리 요리 선호도에 따른 메뉴분석을 육류, 야채, 생선으로 분석하였다.
2. 이태리 요리의 고객 선호성을 야채, 육류, 생선으로 분류하여 분석하였다.
3. 오늘날 이태리 요리가 현대인이 선호하고 있는 요인을 제시하였다.
4. 이태리 레스토랑의 경영상의 문제점을 도출하여 개선방안을 제시하였다.

본 연구의 내용범위는 모든 이태리 식당을 대상으로 연구가 수행되어야 하지만, 본 연구에서는 I호텔 이태리 레스토랑을 선정하여 메뉴와 매출액 중심으로 연구하였다. 최근 5년동안의 매출액으로 이태리 레스토랑의 성장과정과 현재 사용하고 있고 메뉴를 분석하여 선호도를 분석하였다.

1) Isobel cosgove & Richard Jackson, The Geography of Recreation and Leisure, Hutchinson university, Library 1972 p.34

2) 鄭軫佑, 프랑스 요리와 이태리 요리에 관한 연구, 경기대학교 경영대학원 석사학위논문, 1995, p.33

II. 이태리 요리 선호도에 관한 이론적 배경

1. 이태리 요리의 지역적 특색

이태리는 전국을 20개 세부지역으로 나눌 수 있다. 지역에 따라 제나름대로 특성을 가지고 있으며, 광역지역으로 북부, 중부, 남부, 3개 권역을 나눌 수 있다. 이태리에는 전국 어디에서나 Pasta를 즐겨 먹으며, 그방법도 각양각색이다. 밀라노 사람들은 많이 삶은 Pasta를 좋아하며, 로마 이남 사람들은 덜 익은 파스타를 좋아한다. 리조토 요리는 남쪽 사람들은 알지도 못할 정도이다. 풀렌타라는 옥수수 요리는 동부지방에서는 즐겨먹는 음식이며 다른지방 사람들은 좋아하지 않는다.

매운맛을 내는 Sauce는 남쪽 사람들이 좋아하고 피렌체 사람들은 이것을 야만적인 음식이라고 할 정도이다.³⁾ 각 지방마다 맛과 조리법도 다양하다. 북부요리는 대륙지방의 지역적 특색인 탓인지 육류 요리가 유명하다. 어린 송아지고기와 버터를 넣은 파스타, 계절감각을 살려 재료에 변화를 주는 채소 요리가 중심이다. 남부요리로는 스파게티, 피자 등이 유명하고 이태리 요리는 특히 올리브와 향신료인 배줄, 마늘을 많이 사용하는 것이 특징이다.

2. 이태리 요리의 선호성

이태리 요리는 자연식품과 신선한 재료를 사용하는 것이⁴⁾ 특징이고 요리과정이 아주 간단한 요리를 이 많다. 메뉴를 보고도 요리를 만들 수 있을 정도로 간편한 것이 이태리 요리라고 할 수 있으며, 또 향과 맛을 최대한 활용하여 여러가지의 요리를 만들고 있다.⁵⁾ 예를 들면 Pasta 모양에 따라 여러가지의 이름이 바뀌며, 또 색상에 변화를 주어 시금치나 파슬리로 파란색의 파스타를, 빨간색은 토마토로, 오징어 먹물을 사용하여 검정색 Pasta를 만들며, 향도 함께 가미되어 Pasta에도 여러가지 맛과 향을 낼 수 있다.

또 모양에 변화를 주어 수십가지의 파스타를 만들어서⁶⁾ 눈과 코, 입을 동시에 만족을 시켜주는 요리이다. Pizza도 기호에 맞게 내용을 바꿀 수 있으며, 모양을 여러가지로 만들어 아주 간단한 간식으로 시간이 없는 셀러리맨에게 식사의 대용으로 아주 훌륭한 요리이다.

3)이탈리아 타임-라이프 북스 편집부(주) 한국일보 타임-라이프, 1980. P.70

4) Brunoh. Silmere Me Classical and Contem Porkr Italtan Cooking, Va Nostarand Rein hold 1990 P.233

5) 장재국. 세계 麵品料理, Grans Pasta Pulses 서울 타임라이프 북스 편집부, 1985 P. 50

6) Dorling kindersley, Limited London Text copy, night Giuliano Hazan Forword & 1993. Marcella Hazan 1993. P.36

오늘날 이태리 요리를 선호하는 이유로는 첫째, 불포화지방산인 올리브오일을 사용하여 모든 음식을 만든다는 점. 둘째, 통조림이나 가공식품을 사용하지 않고 신선한 재료를 사용한다는 것. 셋째, 향신료 식재료가 현대인에게 결핍되기 쉬운 미네랄, 비타민 등이 많이 들어 있다. 넷째, 우리나라 음식과 맛이 매우 비슷하다. 다섯째, 해물 요리를 많이 사용하는 점 등이 있다.

3. 이태리 요리에서 사용하는 식재료와 인체에 미치는 영향

이태리 요리에서 가장 많이 사용하는 양념류로서 양파는, 蒜(인경)이 발아한 것이며, 빛깔은 백색, 황색, 흥색 등이 있는데 흥색은 매운 맛이 강하다. 백색은 조생으로서 연하고 저장하기는 곤란하다. 양파는 파보다 냄새가 약해서 날 것으로 먹을 수 있다. 포도당, 과당, 맥아당 등이 많아 단 맛이 있다. 또 독특한 향기성분과 알리신이 들어있어 다른 음식에 있는 비타민 B1의 흡수를 잘 되게 한다. 약효능으로 혈관을 강화하며 소화액의 분비를 촉진시키고, 불면증에 좋다. 또 심장병과 대머리 예방에도 효과가 있다.⁷⁾

마늘은 어느나라 요리에나 꼭 필요한 양념으로 우리나라 사람들도 매우 좋아하는 양념이다. 마늘냄새의 주성분은 다이릴설파이드를 비롯한 유황 화합물이다. 마늘에는 강한 살균작용이 있어서 기생충 구제와 각종 균의 발육을 억제한다. 강한 강장제로 또 마늘은 기(氣)를 내리고 음식을 소화시킨다.⁸⁾

토마토는 가지과에 속한 1년 초로서 영양소가 골고루 들어있는 과채류이다. 특히 이태리 요리에는 거의 모든 요리에 쓰이며, 주요성분은 탄수화로서 당분은 주로 자당, 과당 및 포도당이며, 산미는 사과산, 구연산, 주석산, 호박산이다.

토마토의 붉은 색은 리코핀과 카로틴인데, 가공용은 리코핀의 함량이 많아야 좋다.⁹⁾ 또 루틴이 들어있어 혈관을 튼튼하게 하며 혈압을 내려준다. 지방이 많은 음식에 곁들여 소화를 촉진시키고 산성을 중화시키는 칼슘이 풍부한 알카리성 식품이다. 약효는 토마토를 생식하면 혈액을 맑게 하며, 동맥경화나 간장병에도 약효가 있으며 토마토즙으로 얼굴을 씻으면 살결이 고와지므로 미용식으로도 활용하다.¹⁰⁾

버섯은 담자균류(擔子菌類)에 속하는 고등균류의 총칭으로 곰팡이나 효모와 같은 식물이다. 표고버섯은 영양가가 높은데 헷별을 쪘면 비타민 D로 변하는 에르고스테린을 100g당 260mg이나 함유하고 있다. 송이버섯은 향기가 좋으며 향기는 일종의 알콜로서 계피산(桂皮酸), 유기산이 있어서 산화되기

7) 沈相龍, 藥이 되는 自然食 創造社 1993. P.91

8) 沈相龍, 전계서 p.52

9) 具本泓, 韓國人の 補藥, 象牙塔. 1990. P.241

10) 沈相龍, 상계서 p.107

쉽다. 버섯에는 양질의 단백질과 비타민이 많은데, 특히 비타민 B2와 D의 좋은 공급원이며의 독특한 맛을 내고 구아닐산이 많이 들어있어서 혈액의 콜레스테롤을 낮게 하는 작용을 한다. 특히 칼로리가 아주 적은 식품이므로 고혈압과 심장병환자에게 좋다. 버섯의 약효로 청버섯은 눈을 밝게 하고 신경을 안정시킨다. 붉은버섯은 심기를 늘리며 속을 보한다. 흰버섯은 천식을 다스리고 균골이 굳어진다.¹¹⁾

후추는 향신료 뿐만 아니라 방부의 효과도 있으며 비타민C의 산화도 방지하고 소화액의 분비를 촉진시킨다. 검은 후추는 덜익은 열매를 뜨거운 물에 담근 후 말린 것이고, 흰후추는 다 익은 열매를 발효시켜 겹질을 벗겨 말린 것인데, 검은 후추가 지방, 회분, 휘발성유가 많고 향기가 강하다. 후추는 장과 위를 덥게하고 한습과 구토 허창냉적, 음독, 아치의 부열(浮熱)로 인한 부작용들을 없애는 약효도 있다.

III. 호텔 이태리 레스토랑의 현황

1. 사례호텔의 메뉴 분석

〈표-1〉 육류 생선 야채를 중심으로 메뉴 분석

	육류	생선	야채	기타	메뉴수
Appetizer	3.5가지	5.5가지	2.5가지	파일 0.5 치즈 1	12가지
Soup	1가지	2가지	3가지		6가지
생선		7가지			7가지
육류와 염조류 및 가금류	6가지				6가지
석쇠구이	3가지	2가지			5가지
샐러드			4가지		4가지
計	13.5(33.75)	16.5(41.25)	9.5(23.75)	0.5(1.25)	40가지

資料：論者 作成

선정기준은 Stock, Sauce 및 부속재료를 포함하지 않은 상태를 기준으로 하였다. I호텔의 이태리 레스토랑은 생선요리(41.25%), 육류요리(33.75%), 야채(23.75%), 기타(1.25%)등의 순으로 나타났다.

11)沈相龍, 상계서 P.175

2. 사례 호텔 매출액 분석

〈표-2〉 호텔 이태리 레스토랑 연도별 매출액

(단위 천원)

년도 \ 종류	Food	BeverageFoodt	Bverage
90	448,574	152,059	600,633
91	561,710	177,678	739,379
92	563,745	182,828	746,573
93	660,868	208,489	869,357
94	782,519	251,120	1,033,639
95	847,514	261,961	1,116,475

資料：論者 作成

사례 호텔의 이태리 레스토랑의 규모와 좌석수는 좌석수 46, 종업원수 10명에도 불구하고 5년 동안에 약 100%의 성장을 보였다.

〈표 - 3〉 1995년 사례호텔 매출액

(단위 천원)

	Food	Beverage	Total
1월	75,300 (76.5)	23,156 (23.5)	98,456
2월	68,735 (75.8)	19,237 (24.2)	87,971
3월	70,762 (74.8)	23,898 (25.2)	94,660
4월	68,164 (76.3)	21,230 (23.7)	89,394
5월	70,086 (75.8)	22,322 (24.2)	92,408
6월	64,669 (75.7)	20,720 (24.3)	85,388
7월	71,444 (78.3)	19,750 (21.7)	91,194
8월	71,729 (78.6)	19,560 (21.4)	91,289
9월	67,745 (77.3)	19,916 (22.7)	87,661
10월	72,855 (75.6)	23,496 (24.6)	96,351
11월	67,167 (72.5)	25,404 (27.5)	92,572
12월	854,563 (78.3)	262,411 (23.5)	109,284
합계	854,217 (76.5)	262,410 (23.5)	1,116,628

資料：論者 作成

1995년 사례호텔(I호텔) 매출액을 보면, 이태리 레스토랑의 1년 총매출액이 1,116,628 천원이며, 이중, Food 854,217 천원, Beverage 262,410 천원으로 Food/Beverage은 비율은 각각 76.5%와 23.5%인 것으로 나타났다. 가장 많이 이용하는 계절은 겨울철로 볼 수 있으며, 가장 적게 이용하는 계절은 여름철이다. 성수기와 비수기의 영향을 받고 있음을 볼 수 있으며, 12월에 2,600명으로 가장 많이 이용했으며, 6월은 2,000명으로 가장 적게 이용했다. 성수기와 비수기에 월간 이용객이 600명 차이나는 것으로 나타났다.

〈표 4〉 3) 이태리 요리 메뉴의 선호도

	품 목	판 매 갯수
야채요리	Legumi	70
	Asparagi	295
	Ins pepe	117
	Ins mista	2339
계	4	2,821
생 선	Salmon	182
	Ins mare	388
	LinTonno	68
	Caviale	71
	Luma che	659
	Ragu	102
	Cozze	109
	Branzino	340
	Astice	244
	Orata	109
	Rombo	232
	Gamberroni	323
계	12	2,827
육류요리	Cappaccio	243
	Medallions	357
	Manzo	605
	Pollo	125
	Ossobuco	163
	bistecca	201
	comanzo	62
	Agnello	417
계	8	2,173
총 계	24	7,821

資料：論者作成

〈표 4〉에서 보는 바와 같이 육류보다는 생선이나 야채 요리를 선호하고 있다. 이 통계는 1995년 1월에서 7월까지 사례 호텔 이태리 레스토랑 메뉴의 판매 갯수를 통하여 야채, 생선, 육류로 분류하여 선호도를 분석하였다.

IV. 이태리 요리 선호도 및 운영에 따른 문제점 및 개선방안

1. 이태리 요리 선호도에 따른 문제점 및 개선방안

(1) 메뉴 교체 시기에 따른 선호도 측면

부분 메뉴를 1년 이상 사용하고 있으며 메뉴를 교체하여도 70~80%에 불과하다. 20~30% 메뉴는 이전 메뉴를 그대로 사용하고 있다. 이태리 요리에서 생선이나 해물요리가 〈표 - 1〉에서 41.25% 차지하고 있다. 생선이나 해물은 계절에 따라 맛이 변하고, 독성이 생성되는 시기의 해물로 요리를 만든다면 기본에서 벗어난 치사일 것이다.

그러므로 생선이나 해물요리에는 계절에 따라, 먹지 못하는 해산물이나 생선을 구분하여 요리해야 한다. 야채도 계절에 따라 맛이 변하며 가격의 차이도 매우 크다. 이러한 문제로 말미암아 계절별로 메뉴 교체를 하지 않는다면, 이태리 요리를 선호하는 고객으로부터 외면당하고, 매출액이 막대한 영향을 끼칠 것이다.

(2) 미래에 선호되는 건강메뉴 개발

산업이 발달하면서 환경의 오염은 더욱 심해지고 건강의 관심도는 높아가고 있다. 바쁜 현대인들은 운동보다는 먹는 음식으로 건강을 지키려는 사람들이 증가하고 있으며, 보양 식품, 무공해 식품으로 건강을 유지하려는 현대인에 대하여 새로운 메뉴가 개발되어야 할 것이다.

이러한 시점에서, 무공해 메뉴를 개발하여, 소비자의 욕구를 충족시켜 주어야 할 것이다. 또 세계화 시대에 맞게 그 나라에 잘 맞는 요리로 개발할 필요성도 있다. 예를 들면 한약을 첨가한 이태리 요리를 만드는 등, 요리 문화의 접목이 앞으로의 외적 메뉴 전략산업이라고 할 수 있을 것이다. 이태리 요리를 선호하는, 고객의 변화에 적응해야 한다.

(3) 열량 함유량 표시 메뉴 개발

사람은 누구나 하루 세끼의 식사를 통하여 영양분을 공급받고 생명을 유지하며, 음식을 먹는 즐거움을 느끼고 있다. 오늘날 현대인은 기호식품이나 간식 등을 언제든지 쉽게 접할 수 있어 에너지를 과다

섭취하고 있으나 소모량은 매우 적은 편이다. 따라서 현대인의 식습관을 고려한 적정 열량함유 메뉴 개발로 과다 영양섭취로 인한 부작용을 예방하여야 할 것이다.

비만, 당뇨, 성인병 등 각 개인에서 나타나는 결과는 매우 다양하게 나타나고 있다. 또 여성들은 아름다움을 추구하기 위하여 식사의 양을 조절할 수 있도록 양이나 열량을 가격표 밑이나 index에 표기하여 과학적인 식단이 될 수 있도록 도와주어야 할 것이다.

(4) 선호도가 높은 야채 메뉴의 다양한 메뉴개발

야채는 향과 맛이 있을 뿐만 아니라, 인간의 생명을 유지하는데 있어서 가장 필수적인 유기질, 무기질, 비타민 등을 공급하고 있으며, 인간이 생명을 유지하는데 중요한 식품이다.

또 우리 몸에서 산성과 알카리의 체질균형을 유지시켜주는 아주 중요한 역할도 하고 있다. <표 - 1>에서 총 메뉴 40가지 중 Salad가 4가지만 있는 것은 고객의 선택의 폭이 적은 편이다. Pasta, 생선, 육류, Bread 등 다양한 야채 샐러드 메뉴를 더욱 개발하여 6가지 이상의 품목을 갖추어 고객의 호응도에 만족을 시켜야 할 것이다.

2. 이태리 요리 운영에 따른 문제점 및 개선방안

(1) 이태리 레스토랑 운영의 문제점 및 개선 방안

관광호텔 이태리 레스토랑의 대부분 영업시간은 pm 12-15시 pm 6-10:30까지 한정된 영업을 하고 있다. 이태리 식당은 고급레스토랑으로 가장 좋은 위치에 훌륭한 시설을 가지고 있음에도 불구하고 24시간 중 8시간 영업을 하고 있다. 좋은 시설과 숙련된 고급인력을 이용하지 못하고 있는 것은 호텔 경영자원의 손실을 초래한다.

숙련된 종사원을 보유하고 있음에도 불구하고 하루 24시간 중 8시간만 영업을 하고 있는 것은 다시 한 번 검토하여 다양화된 현대인의 바쁜 생활에 맞게 보편화된 야채 생선요리 및 간단하게 즐길수 있는 pizza, pasta, 등 이태리식 아침 메뉴를 개발하여야 할 것이다.

(2) 인적자원 관리상의 문제점 및 개선 방안

이태리 레스토랑은 고급레스토랑으로 경험이 많은 숙련된 종사원이 대부분 종사하고 있다. 이와 같이 고급 인력을 활용하지 못하고 7-8시간 영업하므로 인적자원을 활용하지 못하고 있다.

이태리 레스토랑은 오전에 영업을 하지 않고, pm 12-15, 6-10:30 동안에 한정하는 것은 엄청난 경영자원의 손실이다. 아침 메뉴를 개발하여 바쁜 시간에는 타부서 지원을 받고 15-18시에 출근과 퇴근 시간을 두어 최소의 인원으로 운영하는 방법은 종사원에게도 시간을 낭비하는 일이 없으므로 영업

의 방침을 변경하여야 할 것이다.

(3) 이태리 요리 식재료 관리상 문제점 및 개선 방안

이태리 요리는 대부분 고가품의 식재료를 사용하고 국내에서 구입할 수 없는 것은 외국으로부터 수입에 의존하고 있다. 그러므로 식재료의 관리는 음식의 맛과 요리의 품질 및 가격을 결정하는 중요한 요인으로 작용하고 있다. 정확한 구매와 저장방법, 선입 선출법이 그 레스토랑 음식의 맛과, 순이익에 지대한 영향을 미친다.

이태리 요리는 간단하면서도, 자연의 향과 맛을 살린 요리이다. 따라서 신선한 식재료를 사용하여야 하며, 천연재료를 사용하는 것이 자연의 맛을 살릴 수 있으며 건강에도 좋다. 이태리 요리의 식재료로 국내에서 생산되는 것도 있으며, 국내에서 구입할 수 없는 것도 매우 많다. 수입하는 식재료가 대부분 고가이며 오랜 시간을 거쳐 조리를 하게 되므로 식재료 관리에 많은 노력을 기울여야 하며 잘못관리 할 경우 썩혀 버린다면 Cost는 올라가고 고객에게는 품질이 떨어지는 요리가 제공되고, 호텔의 경영에 막대한 손실이 초래될 것이다.

(4) 마아케팅상 문제점 개선 방안

이태리 요리는 고급요리지만, 다른 요리에 비교하여 가격이 저렴한 편이다. 피자, 파스타 등 노인에서 어린이까지 누구나가 선호하는 요리이며 세계적인 요리가 되어 있다. 하지만 호텔 레스토랑에서는 육류 생선 등 가격이 높은 음식을 권하고 있으며 여기에 대한 대안이나 판매가 아주 부진한 편이다. 수요가 많은 피자, pasta 요리의 판촉 및 판매 방법을 바꾸는 경영 혁신이 필요하다.

이태리 요리를 선호하는 손님이 점차 늘어나고 보편화되어가고 있는데 비하여 사례호텔 이태리 레스토랑에서는 좌석수는 한정되어 있고, 식사시간에는 손님이 몰리는 시간을 이용하여 고가품의 요리만을 판매하려는 것은 이태리 요리를 선호하는 손님에게 선택의 폭을 좁힐 뿐만 아니라 이태리 요리의 불신을 심어주고 있다. 이태리 요리에는 저가에서부터 고가품 요리까지 다양하게 있다. 누구나 쉽게 접할 수 있는 Pasta, Pizza 요리가 호텔에서의 판매 전략은 매우 빈약하다고 할 수 있다.

생선 육류 등 비싼 메뉴에 치우쳐 판매를 권유하고 있으며, 상대적으로 가격이 저렴한 Pizza, Pasta의 요리는 홍보는커녕 판매를 기피하는 현상이 초래되고 있다. 우리나라의 피자 매출액은 매년 급성장 하고 있으므로 호텔에서 이에 대한 판매 전략으로 Pizza Corner를 신설, 홍보하여야 한다. 호텔 이태리 레스토랑의 대부분 고객의 접근이 용이한 중요한 위치에 자리잡고 있으며, 막대한 자본을 투자하여 이태리식당 특유의 분위기를 연출하고 있다.

V. 결론

국민소득증대와 여성의 사회진출로 인하여 외식 횟수가 증가하면서 음식의 문화도 세계화 되어가고 있다. 또한 자연식품과 건강식품을 요구하고, 공해에서 해방되고 싶어하며, 무공해 식품 뿐만 아니라 신선한 식자재로 만든 요리를 선택하고 싶어한다.

오늘날 현대인들은 활동량이 적고, 고열량, 고지방의 음식으로부터 오는 비만과, 성인병 등 사회문제가 대두되고 있고 이러한 현대인에게 적합한 요리가 매우 적다. 그러므로, 이태리 음식이 오늘날 현대인에게 매우 각광을 받고 선호되고 있다.

호텔의 식음료 부문은 고객과 수익이 증가하는데 비하여 부가가치율이 낮기 때문에 식음료 비용의 효과적인 경영방법과 메뉴 방법에 따라 좌우된다. 그래서 본 연구는 특급호텔 이태리 레스토랑 한 곳을 선정하여 운영 관리상의 문제점을 지적하고 그 개선방안을 모색한 결과, 다음과 같이 주장한다.

첫째, 호텔 이태리레스토랑 대부분 고객의 접근이 용이한 위치에 자리잡고 있으며 막대한 자본을 투자하여 하루24시간 중 8시간만 영업하고 있는 것은 바람직하지 못하며 이탈리식 아침 메뉴를 개발하여 오전 시간에도 영업을 하는 것이 바람직하다.

둘째 : 영업시간이 연속적으로 이어지지 못하므로 3시에서 6시 사이 동안 Close time 시간을 활용하지 못하고 종업원들은 하루를 회사에서 생활을 하고 있다. 이는 회사는 물론이며, 종사원들에게도 손실이며, 오전에도 영업을 하므로 오전과 오후조를 두어서 3시와 6시 사이에 출퇴근 시간을 두어 최소의 인원으로 운영하는 영업 방법을 모색하여야 할 것이다.

셋째 : 이태리 요리에 신선한 식재료로 사용하는 것이 특징이므로, 정확한 구매와 유통 단계를 최소화하여 고급식당의 특성을 살려야 할 것이다.

넷째 : 이태리 요리는 Pizza나 Pasta 같은 대중화 되어 있는 쌈 요리를 집중판매할 수 있는 판매장을 만들어야 할 것이다.

〈参考文献〉

1. 국내문헌

1) 서적

- (1) 장재국, 세계 麵品料理 Grans Pasta Pulses 서울 타임라이프 북수 편집부, 1985.
- (2) 이탈리아 타임-라이프 북스 편집부(주), 한국일보 타임-라이프, 1980.
- (3) 沈相龍著, 藥이 되는 自然食, 創造社, 1993.
- (4) 具本泓 : 한국人의 補藥, 象牙塔, 1990.

2) 논문

- (1) 鄭軫佑, “프랑스 요리와 이태리 요리에 관한 연구”, 경기 대학교 경영대학원 관광경영학과 석사학위, 1995.

2. 영문서적

- (1) Isobel cosgove & Richard Jackson, The Geography of Recreation and Leisure, Hutchinson university, Library 1972
- (2) Brunoh. Slimere Me, Classical and Contem Porkr Italtan Cooking, Va Nostarand Rein hold, 1990.
- (3) Dorling kindersley Limited London Text copy night, Giuliano Hazan Forword & 1993. Marcella Hazan, 1993.

ABSTRACT

A Study on preference of Italian Cuisine

Jung, Jin - Woo

Today we are inclined to dine out more frequently according as the national income is increased and Women enter into the Social life. This tendency results in the universality of foodculture and the food made of fresh food stuff as well as the Pollution-free food is

preferable as everyone warits to eat natural food or health food and escapes from the pollution.

Moreover we have socail problems like fatress and adult disease which result from the small amount of activity or the food with high calory and high gat. under this circumstance. the most adequate food seems to be Italian good. It stand in the spottight of food world and is most preferable for everyone today.

The sphere of food and beverage has a low value-added-rate compartry to the high increaicing rate of customers and profit, so, the efficient managing method for the cost of food and beverage and the operating skill in the kitchen are the principal factors leading to success or failure.

Therefore, this research is to show some remedies as follows, pointing out the operating problems of an selected Italian restaurant at the top class hotel.

First, most Italian restaurants at the hotel are located in the best place and investing the big capital. But they are open for only 8 hours through a day. This should be improved not to bring a enormous loss to the hotel. The brealefast menus such as vegetable or fish food, pizza and pasta which modern man can easily enjoy should be developed open the restaurants for morning gours.

Second, the business hours are not made continously. As a result, all the employees should stay in the company all day long without taking any advantage of the losed time. This will be the loss for both the company and the employees. By veloping the morning menus, employees shald be classified into morning and afternoon staffs and the opening and closing hour at 3 and 6 O'clock should be used so that the minimum number of employees may operate the company.

Third, the characterisitc of Italian food is in the use of fresh food stuff. The proper purchase of food stuff and the simple distributing system will help Italian restaurant show its character istcc as a hzgh-grade restaurant.

Fourth, the most popular Italian food such as pizza or pasta should be market with Priority.