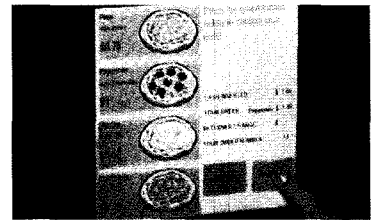
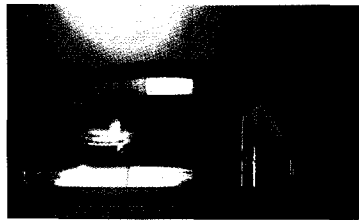
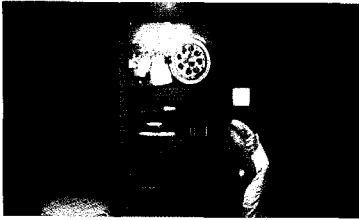


자판기 안에 피자맨이 들어가 있나?

뉴욕에서 90초 안에 피자 만들어 지는 자판기 출시



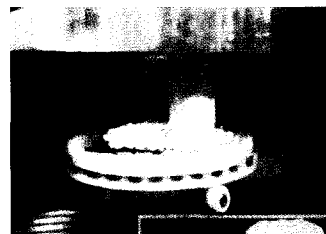
기계 안에서 조리가 되는 자판기들을 보면 정말 놀라움이 앞선다. 보통 식품은 여러 가지 재료들의 합으로 만들어 지게 마련. 식품자판기가 간단한 조리를 한다고 해도 그 재료 배합을 해 완제품을 만들어내는 과정은 첨단 기술력을 필요로 한다. '그 기술의 한계가 어디에 있을까?'하는 제품이 최근 사업화되었다. 미국 한 뉴욕의 사업가가 완전 조리 피자자판기를 개발해 사업화한 것. 이 제품은 이미 만들어진 피자를 고온의 전자레인지 방식에 의해 데워서 판매하는 일반 피자자판기 수준을 뛰어 넘는다. 소비자들은 이 획기적인 방식에 많은 관심을 보이고 있다. 맛이 관건일 것 같은데 직접 뜨끈 뜨끈한 피자로 조리가 되는 만큼 뛰어난 맛일 것으로 기대 된다. 피자집 하나를 대행할 수 있는 뉴비지니스를 소개한다.

시간은 90초 안이다. 배달피자는 아무리 빨라도 30분 정도 인 것에 비하면 엄청 빠르다. 최근 한 기업가는 90초 안에 피자자판기를 통해 갓 구운 따뜻한 피자를 먹을 수 있게 했다. 영국 일간 데일리메일에 따르면 피자자판기는 동전투입구에 돈을 넣으면 밀가루를 반죽해 원판 모양으로 펴고 그 위에 토마토소스와 여러 재료들을 올린 뒤 적외선 오븐에서 완성품으로 구워낸다.

소비자는 자판기에 있는 작은 유리창을 통해 이 같은 조리 과정을 들여다볼 수도 있다. 또한 고객은 흰색, 치즈 혹은 페페로니 등 피자의 옵션을 선택할 수 있으며 주문에 따라 90초에서 3분30초가량 걸린다. 고객은 피자가 만들어지는 동안 32인치 평면 스크린TV를 통해 엔터테인먼트나 광고

를 볼 수도 있다. 유벤딩의 기술이 접목이 된 첨단자판기이다. 고객들에게 다양한 정보들이 제공되어 기다리는 시간을 지루하지 않게 만든다.

피자가 준비되면 일회용 피자 커터와 냅킨, 그리고 두 가지 종류의 소스가 개별상자에 포장되어 나온다. 피자자판기는 150개 정도의 피자를 만들 수 있도록 신선한 재료를 모두 봉인하거나 냉장 칸에 보관되어 있다. 이 피자자판기의 피자 제조 과정은 동영상 사이트 유튜브에 공개되어 큰 화제를 모았다. 뉴욕포스트에 따르면 이런 독창적인 자판기를 만든 이는 무일푼으로 미국에 온 중동 이민자 파자트 카찬 도리언이라 한다. 그는 최근까지 다국적기업의 CEO로 근무하다 은퇴를 했다고 한다.



이 획기적인 방식의 피자자판기가 미국시장에서 어떤 반응을 얻을 지가 사뭇 궁금해진다.

www.pizzametry.com