



배식 줄을 기다리는 사람들과 식사하고 있는 사람들로 식당 내부가 꽉 차있다.

(사진=조병연 기자)

국제 학생회관 식당 인기 위생 강화 · 직접 조리가 배경

권도연 기자 khudy94@khu.ac.kr

생활협동조합(생협)이 운영하는 국제캠 학생회관(학관) 식당이 정식 오픈하며 많은 구성원이 식당을 찾았다. 개강일부터 지난 12일까지 일 평균 식수 인원은 무려 1,734명. 이에 우리신문은 학관 식당을 방문해 직접 식사를 받아보며 학생들을 만났다. 또 개강 후 2주가 지났음에도 여전히 '오픈런' 중인 식당의 인기 요인은 무엇인지, 또 앞으로의 남은 과제는 무엇이 있는지 알아봤다.

【국제】 지난 13일 오전 10시 40분경 학관 식당을 찾았다. 식당 오픈 시간은 11시였지만, 이때부터 학생들은 한두 명씩 줄을 서기 시작했다. 오픈 5분 전에는 대기 줄이 건물 로비를 넘어 건물 입구까지 늘어섰다.

대기 줄에서 만난 이유진(중국어학 2024) 씨는 “오픈 이후 처음 왔는데 업체가 바뀌고 나서 맛과 위생

이 좋아졌다는 말이 있어서 기대된다”고 말했다.

옆에 있던 최수빈(중국어학 2024) 씨도 “점심 메뉴를 선택해서 먹을 수 있는 게 좋다”며 기대감을 드러냈다.

이날 메뉴는 ▲뼈해장국(교직원 식당) ▲날치알비빔밥(푸짐하게 코너) ▲옛날도시락뽕밥(든든하게 코너)이었다.

수십 명의 학생이 기대감에 찬 표정으로 식당에 들어섰다. 점심 '피크 타임'인 12시가 되자 오전 수업을 마치고 온 학생으로 줄은 또다시 건물 입구까지 늘어졌다.

학관 식당 오픈 첫날, 점심 식수 인원은 약 1,300명을 웃돌았다. 지난 4일부터 12일까지 학생 식당 중식 평균 식수 인원은 911명이었다. 예상 식수 인원이었던 600명을 가볍게 넘어서는 수치다.

지난달 17일 오픈한 교직원 식당 역시 마찬가지다. 영업 첫 7일간 교직원 식당의 평균 식수 인원은 약 352명으로, 지난해 평균 200명보다 150명가량 증가했다.

생협, 식사 제공 방식에서 철저한 위생 관리 등 노력

학관 식당이 폭발적인 인기를 받으며 캠퍼스 '핫플레이스'가 된 이유는 무엇일까. 식당 이용객과 식당 관계자의 말을 들어보면 단순히 '개강 특수'와 운영 주체 변경만이 인

기 요인은 아니었다. 답은 위생과 품질 개선을 위한 생협의 노력에 있었다.

생협 운영 전부터 학관 식당에서 근무하고 있는 김미성 조리원은 “전에 비해 운영 업체 측에서 훨씬 더 섬세하게 관리한다고 느낀다”며 “위생 측면에서도 관련 교육도 더욱 세세하게 진행한다”고 말했다. 또 “행주 같은 것도 전에는 일주일에 한두 번 정도 삶으라고 안내를 받았었는데, 지금은 하루도 빼놓지 않고 그런 작업을 했는지 체크하고 있다”고 덧붙였다.

품질 역시 개선됐다. 주문이 들어오는 즉시 바로 조리한다. 김 조리원은 “전에는 대부분 완제품을 데

워서 반찬을 제공했는데 생협으로 바뀐 후로는 직접 조리한다”고 설명했다.

생협 김민화 사무국장은 “단무지 같이 직접 만들기 무리가 있는 것이 아니라면 웬만한 것들은 직접 만들어서 나가는 것을 원칙으로 한다”며 “음식에 정성이 더 들어가기 때문에 완제품을 데우기만 하는 음식보다는 더 맛이 좋을 것”이라고 설명했다.

이용객 반응 역시 긍정적이다. 정효경(유전생명공학 2023) 씨는 “식단을 보면 영양 성분 측면에서 훨씬 좋아진 것 같다”는 의견을 전했다. 지난해부터 종종 학생회관 식당을 이용해 온 윤선재(소프트웨어융합학 2019) 씨도 “반찬의 양이 전보다 많아진 것 같고, 메뉴 선택의 폭이 늘어난 점이 만족스럽다”며 “예전에는 식판도 좀 더러운 것들이 있었는데, 그런 점도 개선된 것 같다”고 말했다.

지금까지 조리사 4명 이탈 인력난 문제 해결은 과제

하지만 고민은 있었다. 인력난이다. 오픈 당시 식당 인력은 영양사 2명, 조리사 3명, 홀 담당 직원 1명, 세정 담당 직원 2명, 그 외 인력 6명으로 총 14명이었다. 그런데 이용객이 예상치를 웃돌아 업무 강도가 높아져 개강 첫 주부터 지금까지 조리사 4명이 일을 그만뒀다. 어느 정도 인원을 보충해 현재는 13명이 모든 식당 업무를 감당하고 있다. 김 사무국장은 “그만둔다고 하시는 분을 잡을 수는 없다”면서 “식당 업무 경험 쌓이면서 점점 손발이 맞고 식당 운영이 안정화되는데 한두 명씩 이탈하다 보면 혼선이 생긴다”고 말했다. 대기 줄이 길어 배식 과정에서의 혼선도 있다. 식당을 이용한 윤선재 씨는 “식권 구매 줄이랑 배식받는 줄이 구분이 안 돼 혼란할 때가 있다”며 “안내하는 분이 계시면 좋을 것 같다”고 말했다.

생협도 이 같은 불편 사항을 인지하고 있지만, 모든 문제가 인력난으로 귀결되는 상황이다. 김 사무국장은 “인력이 충분하다면 누군가 대기 줄 관리 같은 역할도 할 수 있는데, 인력이 부족해 저 역시 계란후라이를 200개 정도 직접 만든 적이 있다”고 말했다.

당장의 해결책으로 생협은 테이크아웃 메뉴를 구상 중이다. 대기 줄 분산을 위해서다. 김 사무국장은 “김밥이나 샌드위치 등의 메뉴를 포장해서 가져갈 수 있도록 하는 방법을 생각하고 있다”고 밝혔다. 다만 “우선 기존 코너 운영을 원활하게 하는 것이 우선”이라며 “식당 운영이 조금 안정화되면 추진할 수 있을 것 같다”고 덧붙였다.



지난 6일 교직원식당 메뉴. 가격은 구성원 7500원.

(사진=조병연 기자)