



I. 과업의 개요	1
1. 과업의 배경 및 목적	3
2. 과업의 범위	3
3. 과업의 수행 방안	4
II. 해남군 일반적인 현황	7
1. 해남군 일반현황	9
2. 해남군 외식업소 현황	18
3. 해남군 대표 농·수 특산물 현황	19
III. 해남군 대표음식업소 선정	28
1. 대표음식점 선정 현장평가	30
2. 대상업소별 음식·서비스·위생시설 현황	33
3. 대상업소별 현장평가 채점표	45
4. 대표음식점 선정	50
IV. 해남군 대표음식업소 역량강화	54
1. 지정 업소별 경영컨설팅 수행	56
2. 업소별 경영컨설팅 결과 & 홍보마케팅전략	74
3. 음식·관광 상품화 Contents의 개발	86
V. 요약 및 결론	93
1. 요약 및 결론	95



I. 과업의 개요

제1장 과업의 배경 및 목적 3

제2장 과업의 범위 3

제3장 과업의 목표 및 수행방안 4

제1장 과업의 개요

1. 과업의 배경 및 목적

- 본 과제는 “해남군 대표음식업소 지정을 위한 현장평가 및 대표음식업소 컨설팅”으로, 해남군 위치한 대표음식업소 12개소를 대상으로 대표음식업소 육성 및 음식관광상품화로 브랜딩화 하여 지역특성을 고려한 효과적인 홍보전략 제시 및 방향을 설정하는 데에 그 주된 목적이 있음.

2. 과업의 범위

가. 공간적 범위

- 지역적 측면 : 전라남도 해남군 대표음식업소 신청업소 12개소

나. 시간적 범위

- 기 준 년 도 : 2021년
- 과업수행기간 : 2021년 07월 05일 ~ 2021년 09월 30일(3개월)

다. 내용적 범위

〈표 1-1〉 내용적 범위

구분	내용
현장평가 실시	해남군 대표음식업소 지정을 위한 현장평가
지정업소 컨설팅	대표음식업소 역량강화, 마케팅전략 등 개별컨설팅
음식관광 상품화 전략	효과적인 홍보전략 제시

3. 과업의 수행 방안

1. 대표음식점 지정 현장평가 실시

● 심사대상

- 신청업소 중 1차 서류심사 통과 12개소

● 심 사 : 해남군 대표음식위원회 위원(위촉직 위원 중 일정협의 후 진행)

- 근거 : 해남군 대표음식 발굴·육성 및 관광상품화 관리 조례 제15조

● 해남군 대표음식위원회 위원 명단

〈표 1-2〉 해남군 대표음식위원회 위원 명단

연번	구분	성명	소속	직위	비고
1	위원장	곽00	해남군	부군수	당연직
2	위원	이00	〃	관광실장	
3	〃	신00	〃	유통지원과장	
4	〃	조00	〃	보건소장	
5	〃	김00	〃	농업기술센터소장	
6	〃	민00	해남군의회	군의원	위촉직
7	〃	여00	호남대학교	교수	
8	〃	박00	길식문화전략연구원	대표	
9	〃	박00	전남대학교 프랜차이즈 최고경영자과정 전담강사/ 경영학박사	대표	
10	〃	양00	외식업해남군지부	지부장	
11	〃	심00	향토음식자원화연구회	회장	
12	〃	윤00	(사)녹우당종가음식보존 연구회	회장	

- 평가방법 : 비노출 방문하여 평가표에 따른 공정하고 객관적인 평가 진행
- 심사내용 및 배점기준

〈표 1-3〉 심사내용 및 배점기준

항 목	심사내용	배 점	비고
음식	식재료 및 음식의 향토성	20	
	음식의 맛(대중성)	30	
	보전가치	10	
서비스	친절서비스 위생복착용 편의시설 확보	20	
위생시설	영업장 청결도 식재료 보관 및 관리상태 화장실 청결도	20	
합 계		100	

● 판정기준

- 심사기준별 득점비율이 60%이상이어야 한다.
- 각 심사자별 총점과 전체평균이 80점 이상이어야 한다.

2. 해남군 대표음식업소 컨설팅 실시

- 맞춤형 전문가 컨설팅을 지원하여 해남대표음식업소의 전문성과 경쟁력을 높여 업주의 자긍심 고취.
- 대 상 : 지정된 해남군 대표음식업소 10개소 내외
- 시 간 : 업소별 3시간
- 장 소 : 지정된 해남군 대표음식업소 현장

● 내 용

- 1:1 맞춤형 전문가 컨설팅(역량강화, 서비스개선 등)
- 해남군 대표음식업소 운영방향 제시
- 운영 전략, 운영 교육 지도·자문

3. 해남군 대표음식업소 홍보마케팅 전략 등 제시

- 기존 고객 유지 및 신규고객 창출방안 마련
- 다양한 광고 / 프로모션 소비자 전달 방안 마련
- 고객의 요구에 적극적으로 대응할 수 있는 방안 마련 등



Ⅱ. 해남군 일반적인 현황

제1장 해남군 일반현황 9

제2장 해남군 외식업소 현황 14

제3장 해남군 대표 농·수 특산물 현황 15

제2장 해남군 일반적인 현황

1. 해남군 일반현황

가. 지형과 지리적 위치

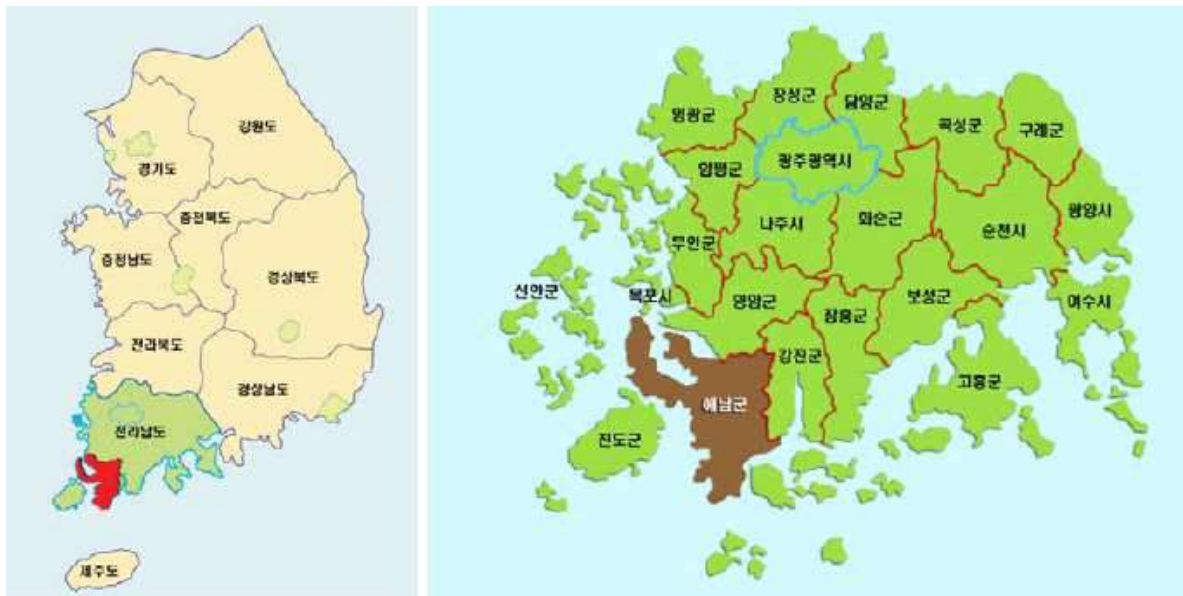
- 해남군은 한반도의 서남쪽 모서리에 자리 잡은 전남 최대의 군이며, 동북쪽만이 강진, 영암과 연결된 육지이고 3면이 모두 바다인 반도로 되어 있다.
- 서북쪽으로 뻗은 화원반도와 산이반도, 남쪽으로 뻗은 해남반도, 내륙부로 이루어져있고, 동쪽은 강진만, 동북쪽은 영암군과 강진군, 동남쪽은 완도군과 접하고, 서북쪽으로는 진도군과 목포시에 접하고 있다.
- 소백산맥의 지맥이 해남반도 끝까지 이어지면서 완만한 구릉지대를 형성하고, 동북부 지역에서는 두륜산, 흑석산 등이 있어 산악지대를 이루고, 해남군의 중부 및 서남부는 평야지대로 간척지, 양식장, 염전 등이 이어진다.
- 해안선은 총연장이 302km이며, 그중 도서 해안선은 38.1km이고 도서 수는 65개 (유인도 7, 무인도 58)로 다도해를 형성하고 있어 수산업 등에 중요한 영향을 끼치고 있다.
- 옛날부터 영산강 유역의 문화 요소들이 파급되거나 형성되는 배경으로, 혹은 반도의 중심세력이 전파되는 길목으로, 더욱 크게는 중국-한반도-일본을 연결한 문화 이동로였다는 점에서 다양한 문화적 성격이 주목되는 곳이다. 특히, 화원반도를 중심으로 리아스식 긴 해안선을 갖고 있으며 서남해안의 맑고 청정한 바다를 이용한 각종 수산 양식업으로 많은 소득을 올리고 있으며 영산강 종합개발 사업으로 농경지 확장의 여지가 많은 곳으로 앞으로 수산업, 농업분야 등 많은 발전이 기대되고 있다.

■ ■ 해남군 지리적 위치(해남군 통계연보 제60회 참조)

<표 2-1> 해남군 지리적 위치

단	경도와 위도의 극점			연장거리
	지명	동경	북위	
동단	북일면 내동리	126° 44' 10'	34° 27' 10'	동서간 44.2km 남북간 54.8km
서단	화원면 화봉리	126° 16' 10'	34° 39' 20'	
남단	송지면 갈두리	126° 32' 29'	34° 17' 32'	
북단	화원면 매월리	126° 17' 20'	34° 45' 10'	

■ ■ 해남군 지리적 위치 <제2기 해남군 지역사회복지계획 참조>



[그림-1] 해남군 지리적 위치

나. 행정구역 및 토지 현황

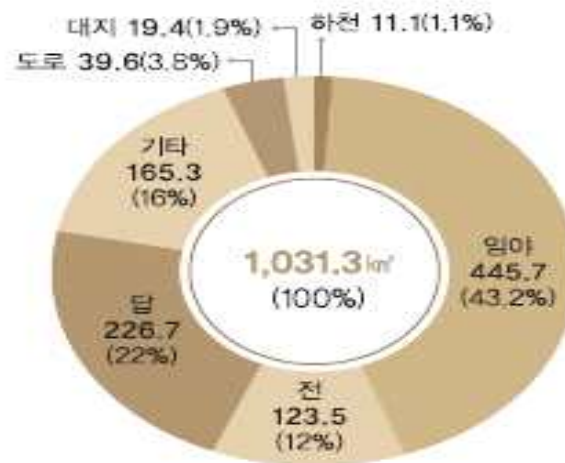
- 해남군 행정구역은 1읍13면, 177법정리, 515행정리, 564자연마을, 368반이며(2020년12월31일 기준), 면적은 총1,031.3km²로 임야 445.7, 답226.7, 기타165.3, 전123.5, 도로39.6, 대지19.4, 하천11.1 순으로 되어 있다. 읍면별 면적은 산이면127.3으로 가장 넓고, 다음이 황산면 105.7이며, 해남읍은 65.2 이다.

■ 해남군 행정구역 및 면적(해남군 통계연보 제60회 참조)

〈표 2-2〉 해남군 행정구역 및 면적

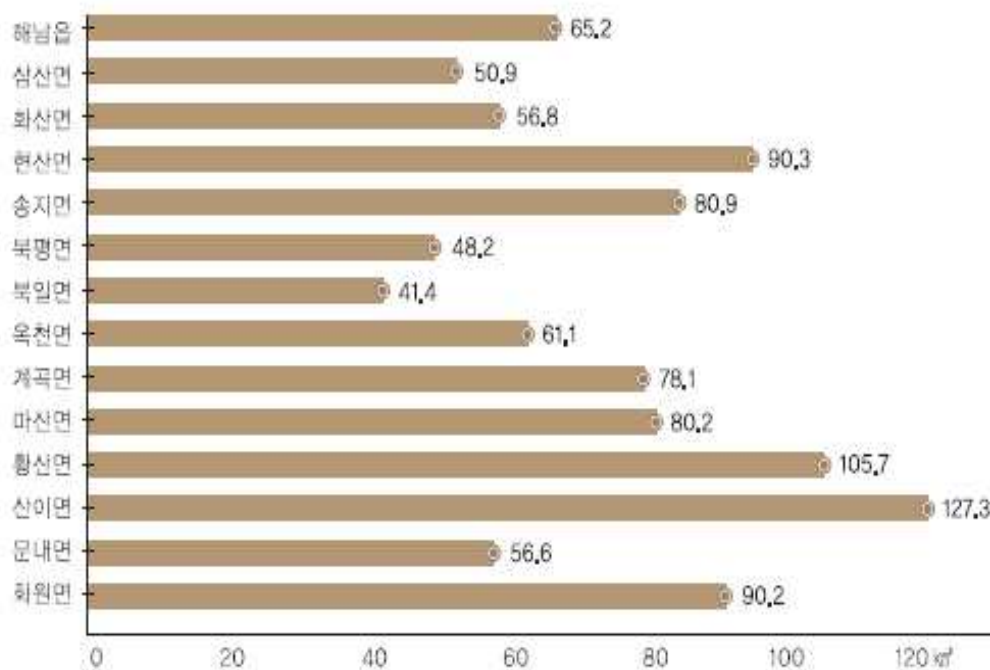
읍면	리		반	자연마을	면적(km ²)
	법정리	행정리			
계	177	515	368	564	1,031.3
해남읍	18	37	131	40	65.2
삼산면	9	35	5	37	50.8
화산면	15	43	22	46	56.8
현산면	12	33	19	33	90.3
송지면	14	43	40	46	80.8
북평면	8	22	19	23	48.1
북일면	8	20	17	20	41.3
옥천면	14	43	10	45	61.0
계곡면	15	31	8	44	78.1
마산면	11	35	12	35	80.2
황산면	13	43	40	47	105.7
산이면	13	40	19	52	125.7
문내면	12	46	16	52	56.5
화원면	15	44	10	44	90.2

■ 지목별 현황(해남군 통계연보 제60회 참조)



[그림-2] 해남군 지목별 현황

■ 읍면별 면적(해남군 통계연보 제60회 참조)



[그림-3] 해남군 읍면별 면적

다. 인구 현황

- 해남군 읍면별 인구수는 해남읍이 24,626명으로 가장 많고, 다음으로 송지면이 6,067명 여며, 북일면이 1,961명으로 인구수가 가장 적다.

■ 읍면별 인구 현황(2021년 8월말 인구통계 참조)

〈표 2-3〉 해남군 읍면별 인구 현황

읍면	인구수			세대수	출생	사망
	계	남	여			
계	67,797	33,556	34,241	35,323	21	84
해남읍	24,626	12,092	12,534	11,112	9	20
삼산면	2,910	1,461	1,449	1,597	0	3
화산면	3,162	1,574	1,588	1,755	1	4
현산면	2,771	1,381	1,390	1,590	1	4
송지면	6,067	2,981	3,086	3,267	2	9
북평면	2,787	1,353	1,434	1,544	2	1
북일면	1,961	936	1,025	1,116	0	4
옥천면	2,935	1,472	1,463	1,688	0	4
계곡면	2,108	990	1,118	1,246	0	2
마산면	2,386	1,208	1,178	1,410	0	3
황산면	4,792	2,351	2,441	2,674	1	7
산이면	3,721	1,903	1,818	2,102	3	4
문내면	3,988	1,999	1,989	2,149	0	4
화원면	3,583	1,855	1,728	2,073	2	15

전월 대비 인구 증감현황 : 120명 감소

인구 증가요인 : 전입 314명, 출생 21명, 등록 3명 총 338명

인구 감소 요인 : 전출 374명, 사망 84명 총 458명

2. 해남군 외식업소 현황

가. 해남군 외식업소 현황

■ 해남군 외식업소 현황(해남군 통계연보 제60회, 해남군 홈페이지 참조)

〈표 2-4〉 해남군 외식업소 현황

읍면	일반음식점	카페	제과점	기타	합계
계	800	35	17	124	976
해남읍	393	5	12	77	487
삼산면	57	0	0	7	64
화산면	17	1	1	1	20
현산면	18	4	0	1	23
송지면	77	12	2	12	103
북평면	28	2	0	4	34
북일면	11	0	0	0	11
옥천면	16	1	0	4	21
계곡면	7	1	0	2	10
마산면	7	0	0	0	7
황산면	46	5	1	3	55
산이면	28	0	0	3	31
문내면	53	4	1	7	65
화원면	42	0	0	3	45

3. 해남군 대표 농·수 특산물 현황

가. 농산물

■ 해남의 웰빙 농산물. 천혜의 자연조건을 갖춘 해남의 싱싱한 농산물로 땅끝 해남의 따뜻한 기운이 그대로 담겨있다.



[그림-4] 해남쌀

◎ 청정 해남에서 토질이 우수한 지역만을 골라 가장 밥맛이 좋은 품종을 선택한 해남쌀은 대한민국 명품쌀로 인정받고 있다.

◎ 잡곡은 우리 건강을 지켜주는 건강지킴이입니다. 깨끗한 바람과 물이 있는 해남의 잡곡이 으뜸이다.



[그림-5] 오방미색, 보리쌀, 통밀



[그림-6] 해남고구마

◎ 토실토실 밤고구마, 호박고구마는 유럽에 수출되는 명품고구마로 식이섬유가 많아 다이어트 식품으로 각광 받고 있으며 영양간식으로 좋다.

◎ 비타민C, 칼륨의 대명사로 감자의 비타민C는 가열해도 파괴되지 않고 그대로 남아 있어 염분섭취가 많은 한국인에게 꼭 필요한 채소이다.



[그림-7] 해남황토감자



[그림-8] 황토양파

◎ 성인병 예방에 최고인 양파는 각종 성인병 예방에 좋아 현대인에게 양파의 중요성은 날로 높아지고 있다.

◎ 추운 겨울을 이겨낸 땅끝 해남 겨울배추는 일품이다.



[그림-9] 해남 겨울배추



[그림-10] 돼지감자

◎ 자연농법으로 정직하게 키운 땅끝 해남 돼지감자는 골절, 해열, 지열, 변비, 다이어트, 당뇨병에 좋다

◎ 세계적으로 인정된 건강식품 마늘은 옥토인 황토와 해풍을 맞으며 자라 그 맛과 향이 으뜸이다



[그림-11] 해남황토마늘



[그림-12] 땅끝고추

◎ 땅끝의 뜨거운 햇살을 받아 생산되는 고추는 비타민C의 보고이며, 한국인의 밥상에 없어서는 안 될 채소이다.



[그림-13] 세발나물

◎ 땅끝에서 생산되는 세발나물은 칼슘, 칼륨, 천연미네랄 등이 풍부한 입맛을 살리는 채소이다.

◎ 해남 옥토에서 자란 토실토실 밤호박을 공중 재배함으로써 상품의 가치를 높인 영양 만점 농산물이다.



[그림-14] 미니밤호박, 호박



[그림-15] 부추

◎ 간장기능 강화 채소 부추는 피곤한 일상에 지친 현대인에게 꼭 필요한 채소로, 혈액 순환을 도와 몸을 따뜻하게 해준다.

◎ 비타민과 철분이 풍부한 파프리카는 매운 맛이 적고 단맛이 많아 다이어트 식품으로 각광을 받고 있습니다. 특히, 해남의 파프리카는 상품가치가 높아 전량 일본으로 수출되고 있다.



[그림-16] 파프리카



[그림-17] 참다래

◎ 풍부한 일조량과 해풍이 있는 해남의 고품격 참다래는 당도 및 색깔이 뛰어나다.



[그림-18] 참다래

◎ 식중독, 매탈에 효과만점 매실은 대표적인 알칼리식품으로 몸안에 노폐물을 제거하며 탁월한 해독작용과 위장운동을 촉진 시켜 준다.

◎ 해남 오이는 칼륨 성분이 많아 몸 안의 불순물을 몸 밖으로 빼주는데 도움을 준다.



[그림-19] 오이



[그림-20] 단감

◎ 비타민A, C가 풍부한 땅끝 단감은 하루 한 개만 먹어도 하루의 피로를 없애는데 도움을 준다.

◎ 당도가 높은 해남배는 5년 숙성 친환경 액체비료를 사용하여 맛과 품질을 더욱 향상 시켰다.



[그림-21] 배



[그림-22] 여주

◎ 여주는 당뇨병, 콜레스테롤 저하 등 성인 병에 좋아 몸에 좋은 웰빙채소라 불리며 각광받고 있다



[그림-23] 땅끝 하우스 무화과

◎ 땅끝 한라봉은 향과 당도가 좋아 인기상품으로 소비자들로부터 꾸준히 높은 평가를 받고 있다



[그림-24] 땅끝 한라봉



[그림-25] 블루베리

◎ 열량이 낮아 다이어트 식품으로 인체에 유익한 영양만점 해남 방울토마토는 더욱 당도가 높다.



[그림-26] 방울토마토, 칼라토마토



[그림-27] 딸기

◎ 비타민 성분이 많아 신진대사를 원활하게 해주며 뇌세포에 활력을 주어 우리 몸을 편안하게 해준다.



[그림-28] 친환경 포도

◎ 여름 햇살을 받으며 자란 영양의 결정체 포도는 땅끝지역의 깨끗한 환경이 선물한 보배다.

◎ 성인병 예방에 좋은 참쭈는 특히 여성들에게 더욱 좋으며 해남 참쭈의 그윽한 향이 일품이다.



[그림-29] 참쭈

◎ 해남에서 생산되는 버섯은 그 육질이 단단하고 쫄깃해 누구나 맛있게 먹을 수 있는 최고 품격의 농산물입니다. 특히, 표고버섯은 소나무 숲에서 자연과 함께 자란 저온성 표고로 맛과 향이 뛰어난 100%자연속의 노지 생산제품이다.



[그림-30] 새송이버섯, 느타리버섯, 노루궁뎅이버섯, 표고버섯

◎ 오장을 보호하고 정신을 안정시켜 주는 인삼은 스트레스가 많은 현대인들에게 꼭 필요하다.



[그림-31] 땅끝 인삼

◎ 기관지 환자를 위한 건강식품으로 가래를 없애주고 기관지를 강하게 도와주는 음식이다



[그림-32] 땅끝 더덕

◎ 비옥한 황토에서 자란 둥근마는 땅의 기운이 가득하여 영양식의 으뜸이다.



[그림-33] 둥근 마

다. 축산물

■ 해남은 꾸준한 기술개발로 요오드, 미네랄이 풍부한 해초 한우와 고구마를 먹여 담백하고 쫄깃한 땅끝 포크를 생산, 판매하고 있다.

- 땅끝 해초 한우



◎ 땅끝 해초 한우는 요오드가 일반 한우에 비해 100배 칼슘이 2배 높은 고급 기능성 토종 한우브랜드이다.

[그림-34] 땅끝 해초 한우

◎ 땅끝 포크는 해남군 농업기술센터의 기술 개발과 해남 양돈협회의 신뢰를 바탕으로 생산되는 고급 돈육이다.



[그림-35] 땅끝 포크



◎ 땅끝 벌꿀은 천연종합영양제라 할 만큼 몸의 피로를 풀어주는 자연이 주는 최고의 선물이다

[그림-36] 땅끝 벌꿀

라. 수산물

■ 생산에서 가공 유통까지 철저한 품질관리로 차별화되는 최고의 상품만을 엄선하여 바다의 맛 그대로를 전해 준다.



[그림-37] 땅끝 김

◎ 땅끝 청정 바다의 맛 그대로 칼슘, 식이 섬유가 다량 함유되어 있어 바다의 건강함을 전해 준다



[그림-38] 다시마 · 멸치 · 미역



[그림-39] 참전복

◎ 철분, 칼슘이 풍부해 성장기 어린이에게 적합한 매생이로 온가족의 건강을 지킬 수 있다.



[그림-40] 매생이



◎ 수자원보호구역인 청정바다의 깨끗한 빨에서 손으로 직접 잡은 낙지이다.

[그림-41] 낙지

◎ 바다의 우유라 일컫는 굴은 스테미너식품, 체력증진, 피로회복에 탁월한 바다의 보배이다.



[그림-42] 굴



Ⅲ. 해남군 대표음식업소 선정

제1장 대표음식점 선정 현장평가 26

제2장 대상업소별 음식, 서비스, 위생시설 현황 ... 29

제3장 대상업소별 현장평가 채점표 41

제4장 대표음식점 선정 46

제3장. 해남군 대표음식업소 선정

1. 대표음식점 선정 현장평가

■ 해남군은 지역의 특산물을 활용한 대표음식을 발굴·육성하고 관광 상품화를 통한 음식관광 및 지역경제 활성화 도모를 위해 지난 4월 해남군 대표음식위원회를 구성하고, 해남의 대표음식으로 ‘해남 8미(닭코스요리, 보리쌈밥, 한정식, 산채정식, 삼치회, 생고기, 떡갈비, 황칠오리백숙)’와 더불어 ‘해남 고구마빵’을 대표음식으로 선정함.

■ 관광산업은 부가가치가 높고(부가가치유발계수 0.855), 외화가득률(88%)이 높은 산업이기에 세계 각국은 관광산업을 21세기 체험경제 시대의 신 성장동력 산업으로 인식하고 있으며 삶의 가치가 여가·문화·음식·관광 등 체험 및 감성소비를 중요시하는 패러다임으로 변화함에 따라 세계 각국은 전통적인 제조업 중심에서 문화관광, 음식관광 등을 국가전략산업으로 육성하기 위해 치열한 경쟁을 벌이고 있다.

가. 현장평가 개요

■ 일 시 : 2021년 7월 19일 ~ 7월 29일 기간 중 4일

■ 대 상 : 12개 업소(식당 10개소, 빵 취급 업소 2개소)

〈표 3-1〉 해남군 대표음식업소 현장평가 12개 업소

연번	업소명	소재지	메뉴	비고
1	피낭시에	해남읍	고구마빵	
2	더라이스	해남읍	고구마빵	
3	도화지	해남읍	한정식	모범음식점
4	땅끝기와집	해남읍	한정식	모범음식점
5	거빈식당	해남읍	한정식	모범음식점
6	돌고개가든	해남읍	닭코스요리	모범음식점
7	장수통닭	해남읍	닭코스요리	모범음식점
8	천일식당	해남읍	떡갈비정식	모범음식점
9	향원	해남읍	생고기	모범음식점
10	만재가든	해남읍	생고기	모범음식점
11	태양정	삼산면	황칠오리백숙	모범음식점
12	한오백년	삼산면	황칠오리백숙	모범음식점

■ 심사 : 12명(당연직 5명, 위촉진 7명)

- 해남군 대표음식위원(위촉진) 중 참석 가능한 위원

<표 3-2> 해남군 대표음식위원

연번	구분	성명	소속	직위	비고
1	위원장	곽00	해남군	부군수	당연직
2	부위원장	민00	해남군의회	군의원	위촉직
3	위원	여00	호남대학교 호텔관광학과	교수	위촉직
4	위원	박00	길식문화전략연구원	대표	위촉직
5	위원	박00	전남대학교 평생교육원 프랜차이즈 최고경영자과정	교수	위촉직
6	위원	양00	외식업해남군지부	지부장	위촉직
7	위원	심00	향토음식자원화연구회	회장	위촉직
8	위원	윤00	해남전통음식보존연구회 / 녹우당종가음식	회장	위촉직
9	위원	이00	해남군	관광실장	당연직
10	위원	신00	해남군	유통지원과장	당연직
11	위원	조00	해남군	보건소장	당연직
12	위원	김00	해남군	농업기술센터소장	당연직

■ 내용 : 해남군 대표음식업소 지정신청을 한 업소 현장평가

- 판정기준 : 득점비율 60%이상, 전체평균 80점이상

<표 3-3> 해남군 대표음식업소 현장평가 채점 기준

항목	심사내용	배점	비고
음식	식재료 및 음식의 향토성	20	
	음식의 맛(대중성)	30	
	보전가치	10	
서비스	친절서비스 위생복착용 편의시설 확보	20	
위생시설	영업장 청결도 식재료 보관 및 관리상태 화장실 청결도	20	
합계		100	










나. 현장평가일정

〈표 3-4〉 해남군 대표음식업소 현장평가일정

일 자	대상업소	심사위원	비고
07. 19.(월) 11:30 ~ 15:30	천일식당(떡갈비) 피낭시에(고구마빵) 돌고개가든(닭코스)	여00, 박00, 박00 양00, 심00, 윤00	
07. 26.(월) 11:30 ~ 15:30	거빈(한정식) 태양정(황칠오리백숙) 향원(생고기)	여00, 박00, 박00 양00, 심00, 윤00	
07. 27.(화) 12:00 ~ 15:30	도화지(한정식) 만재가든(생고기) 더라이스(고구마빵)	여00, 박00, 박00 양00, 심00, 윤00	
07. 29.(목) 12:00 ~ 15:30	땅끝기와집(한정식) 한오백년(황칠오리백숙) 장수통닭(닭코스)	여00, 박00, 박00 양00, 심00, 윤00	

2. 대상업소별 음식·서비스·위생시설 현황

가. 천일식당(떡갈비)

대표자	오현화	평가위원	여00, 박00, 박00 양00, 심00, 윤00
현장평가 기간	2021. 07. 19.(월) ~ 07. 29.(목)	평가 일자	2021. 07. 19.(월) 11:30 ~ 15:30
			
업소 전경(간판)	업소 화장실	종업원 위생	
			
주방위생	업소 메뉴판	상차림1	
			
상차림 2	기타(특이 사항)	평가 모습	

- 평가위원과 업소별 영업자간 협의 후 사진 찍음

나. 피낭시에(고구마빵)

대표자	이현미	평가위원	여00, 박00, 박00 양00, 심00, 윤00
현장평가 기간	2021. 07. 19.(월) ~ 07. 29.(목)	평가 일자	2021. 07. 19.(월) 11:30 ~ 15:30
			
업소 전경(간판)	업소 화장실	종업원 위생	
			
주방위생	업소 메뉴판	상차림1	
			
상차림 1	기타(특이 사항)	평가 모습	

• 평가위원과 업소별 영업자간 협의 후 사진 찍음

다. 돌고개가든(닭코스)

대표자	전정례	평가위원	여00, 박00, 박00 양00, 심00, 윤00
현장평가 기간	2021. 07. 19.(월) ~ 07. 29.(목)	평가 일자	2021. 07. 19.(월) 11:30 ~ 15:30
			
업소 전경(간판)	업소 화장실	종업원 위생	
			
주방위생	업소 메뉴판	상차림1	
			
상차림 1	기타(특이 사항)	평가 모습	

- 평가위원과 업소별 영업자간 협의 후 사진 찍음

라. 거빈식당(한정식)

대표자	김경희	평가위원	여00, 박00, 박00 양00, 심00, 윤00
현장평가 기간	2021. 07. 19.(월) ~ 07. 29.(목)	평가 일자	2021. 07. 26.(월) 11:30 ~ 15:30
			
업소 전경(간판)	업소 화장실	종업원 위생	
			
주방위생	업소 메뉴판	상차림1	
			
상차림 1	기타(특이 사항)	평가 모습	

- 평가위원과 업소별 영업자간 협의 후 사진 찍음

마. 태양정(황칠오리백숙)

대표자	강혜숙	평가위원	여00, 박00, 박00 양00, 심00, 윤00
현장평가 기간	2021. 07. 19.(월) ~ 07. 29.(목)	평가 일자	2021. 07. 26.(월) 11:30 ~ 15:30
			
업소 전경(간판)	업소 화장실	종업원 위생	
			
주방위생	업소 메뉴판	상차림1	
			
상차림 1	기타(특이 사항)	평가 모습	

- 평가위원과 업소별 영업자간 협의 후 사진 찍음

바. 향원(생고기)

대표자	조명숙	평가위원	여00, 박00, 박00 양00, 심00, 윤00
현장평가 기간	2021. 07. 19.(월) ~ 07. 29.(목)	평가 일자	2021. 07. 26.(월) 11:30 ~ 15:30
			
업소 전경(간판)	업소 화장실	종업원 위생	
			
주방위생	업소 메뉴판	상차림1	
			
상차림 1	기타(특이 사항)	평가 모습	

- 평가위원과 업소별 영업자간 협의 후 사진 찍음

사. 도화지(한정식)

대표자	이숙경	평가위원	여00, 박00, 박00 양00, 심00, 윤00
현장평가 기간	2021. 07. 19.(월) ~ 07. 29.(목)	평가 일자	2021. 07. 27.(화) 12:00 ~ 15:30
			
업소 전경(간판)	업소 화장실	종업원 위생	
			
주방위생	업소 메뉴판	상차림1	
			
상차림 1	기타(특이 사항)	평가 모습	

- 평가위원과 업소별 영업자간 협의 후 사진 찍음

아. 만재가든(생고기)

대표자	박근완	평가위원	여00, 박00, 박00 양00, 심00, 윤00
현장평가 기간	2021. 07. 19.(월) ~ 07. 29.(목)	평가 일자	2021. 07. 27.(화) 12:00 ~ 15:30
			
업소 전경(간판)	업소 화장실	종업원 위생	
			
주방위생	업소 메뉴판	상차림1	
			
상차림 1	기타(특이 사항)	평가 모습	

- 평가위원과 업소별 영업자간 협의 후 사진 찍음

자. 더라이스(고구마빵)

대표자	장순이	평가위원	여00, 박00, 박00 양00, 심00, 윤00
현장평가 기간	2021. 07. 19.(월) ~ 07. 29.(목)	평가 일자	2021. 07. 27.(화) 12:00 ~ 15:30
			
업소 전경(간판)	업소 화장실	종업원 위생	
			
주방위생	업소 메뉴판	상차림1	
			
상차림 1	기타(특이 사항)	평가 모습	

- 평가위원과 업소별 영업자간 협의 후 사진 찍음

차. 땅끝기와집(한정식)

대표자	이정희	평가위원	여00, 박00, 박00 양00, 심00, 윤00
현장평가 기간	2021. 07. 19.(월) ~ 07. 29.(목)	평가 일자	2021. 07. 29.(목) 12:00 ~ 15:30
			
업소 전경(간판)	업소 화장실	종업원 위생	
			
주방위생	업소 메뉴판	상차림1	
			
상차림 1	기타(특이 사항)	평가 모습	

- 평가위원과 업소별 영업자간 협의 후 사진 찍음

카. 한오백년(황칠오리백숙)

대표자	강미연	평가위원	여00, 박00, 박00 양00, 심00, 윤00
현장평가 기간	2021. 07. 19.(월) ~ 07. 29.(목)	평가 일자	2021. 07. 29.(목) 12:00 ~ 15:30
			
업소 전경(간판)	업소 화장실	종업원 위생	
			
주방위생	업소 메뉴판	상차림1	
			
상차림 1	기타(특이 사항)	평가 모습	

- 평가위원과 업소별 영업자간 협의 후 사진 찍음

타. 장수통닭(닭코스)

대표자	안덕준	평가위원	여00, 박00, 박00 양00, 심00, 윤00
현장평가 기간	2021. 07. 19.(월) ~ 07. 29.(목)	평가 일자	2021. 07. 29.(목) 12:00 ~ 15:30
			
업소 전경(간판)	업소 화장실	종업원 위생	
			
주방위생	업소 메뉴판	상차림1	
			
상차림 1	기타(특이 사항)	평가 모습	

- 평가위원과 업소별 영업자간 협의 후 사진 찍음

3. 대상업소별 현장평가 채점표

가. 총괄 현장평가 점수표

〈표 3-5〉 현장평가 총괄 현장평가 점수표

	A위원	B위원	C위원	D위원	E위원	F위원	총점	평균
A업소	81	55	45	72	65	93	411	68.5
B업소	91	91	94	90	90	100	556	92.6
C업소	91	95	88	84	85	96	539	89.8
D업소	60	68	78	67	65	80	418	69.7
E업소	71	72	74	70	85	96	468	78.0
F업소	73	75	74	76	85	91	474	79.0
G업소	95	96	90	87	85	86	539	89.8
H업소	91	87	94	89	90	95	546	91.0
I업소	90	70	74	75	90	78	477	79.5
J업소	80	69	76	60	70	85	440	73.3
K업소	70	75	78	80	80	86	469	78.2
L업소	71	79	87	73	80	89	479	79.8

나. 세부항목별 현장평가 점수표

〈표 3-6〉 현장평가 세부항목별 현장평가 점수표

업소명	음식(60)	서비스(20)	위생시설(20)	비고
A업소	53/35/38/50/40/60	10/8/3/10/10/15	18/12/4/12/15/18	
B업소	55/56/57/55/50/60	18/18/19/18/20/20	18/17/18/17/20/20	
C업소	55/56/54/54/50/56	18/20/15/17/15/20	18/19/19/13/20/20	
D업소	35/41/50/35/35/50	10/12/13/15/10/10	15/15/15/17/20/20	
E업소	38/40/41/42/50/56	18/16/16/15/20/20	15/16/17/13/15/20	
F업소	43/44/42/45/50/53	15/16/17/15/15/18	15/15/15/16/20/20	
G업소	55/57/53/52/50/46	20/19/18/18/15/20	20/20/19/17/20/20	
H업소	55/51/56/53/50/55	18/18/19/18/20/20	18/18/19/18/20/20	
I업소	55/40/44/48/50/48	18/15/15/13/20/15	17/15/15/14/20/15	
J업소	48/36/43/33/40/49	16/15/18/14/10/18	16/18/15/13/20/18	
K업소	36/45/43/48/40/50	18/15/18/15/20/18	16/15/17/17/20/18	
L업소	51/54/56/53/60/56	10/15/16/10/10/15	10/10/15/10/10/18	

다. 세부항목별과 평균 및 합계의 현장평가 점수표

〈표 3-7〉 현장평가 세부항목별과 평균 및 합계의 현장평가 점수표

업소명	계	음식(60)	서비스(20)	위생시설(20)	비고
A업소	68.5	46.0	9.3	13.2	
B업소	92.6	55.5	18.8	18.3	
C업소	89.8	54.2	17.6	18.0	
D업소	69.7	41.0	11.7	17.0	
E업소	78.0	44.5	17.5	16.0	
F업소	79.0	46.2	16.0	16.8	
G업소	89.8	52.2	18.3	19.3	
H업소	91.0	53.4	18.8	18.8	
I업소	79.5	47.5	16.0	16.0	
J업소	73.3	41.5	15.2	16.6	
K업소	78.2	43.7	17.3	17.2	
L업소	79.8	55.0	12.6	12.2	

라. 현장평가 판정기준 합격업소 & 미달업소

1) 판정기준 합격업소 : 4개소

〈표 3-8〉 현장평가 합격업소

연번	업소명	대표메뉴	점수	비고
1	B업소	고구마빵	92.6	80점 이상으로 합격
2	C업소	닭코스	89.8	
3	G업소	한정식	89.8	
4	H업소	생고기	91.0	

- 대표음식업소 지정 후 컨설팅 진행함

2) 판정기준 미달업소 : 8개소

〈표 3-9〉 현장평가 미달업소

연번	업소명	대표메뉴	점수	비고
1	A업소	떡갈비	68.5	
2	D업소	한정식	69.7	
3	E업소	황칠오리백숙	78.0	
4	F업소	생고기	79.0	
5	I업소	고구마빵	79.5	
6	J업소	한정식	73.3	
7	K업소	황칠오리백숙	78.2	
8	L업소	닭코스	79.8	

- 컨설팅 이후 재심사를 진행함

■ A업소 : 떡갈비

〈표 3-10〉 A업소 현장평가 점수

배점	음식(60)	서비스(20)	위생시설(20)	비고
68.5	46.0	9.3	13.2	

- 떡갈비는 부드럽고 맛이 있음
- 떡갈비 이외 전반적인 메뉴개선 필요(메뉴 구성 및 플레이팅 등)
- 식기류 교체필요(멜라닌 그릇으로 환경호르몬 문제가 됨)
- 종사자들의 복장과 친절서비스 필요
- 화장실 개선 시급(남녀공용)
- 네이버 리뷰평이 대체적으로 좋지 않음(불친절 사례 등)

■ D업소 : 한정식

〈표 3-11〉 D업소 현장평가 점수

배점	음식(60)	서비스(20)	위생시설(20)	비고
69.7	41.0	11.7	17.0	

- 깨끗하고 조용한 분위기, 제공된 식기류는 좋음

- 음식의 맛이 전반적으로 평범하고 음식의 구성이 중복(같은 조리법)
- 음식서빙하신 분이 무뚝뚝함(음식 설명이 전혀 없음)

■ E업소 : 황칠오리백숙

〈표 3-12〉 E업소 현장평가 점수

배점	음식(60)	서비스(20)	위생시설(20)	비고
78.0	44.5	17.5	16.0	

- 서비스나 위생부분은 양호함
- 황칠의 향이 강하여 개인 호불호가 있는 메뉴
- 해당업소의 주메뉴는 약오리탕, 오리로스, 오리훈제
- 황칠오리백숙은 대중적인 메뉴로 활용하기에는 다소 어려움.

■ F업소 : 생고기

〈표 3-13〉 F업소 현장평가 점수

배점	음식(60)	서비스(20)	위생시설(20)	비고
79.0	46.2	16.0	16.8	

- 서비스나 위생부분은 양호함
- 생고기의 질이 다소 아쉬움

■ I업소 : 고구마빵

〈표 3-14〉 I업소 현장평가 점수

배점	음식(60)	서비스(20)	위생시설(20)	비고
79.5	47.5	16.0	16.0	

- 고구마 맛, 서비스, 위생 전반적으로 양호함
- 매장내 정리정돈 필요

- 고구마빵보다는 감자빵에 대한 호평이 더 좋았음

■ J업소 : 한정식

〈표 3-15〉 J업소 현장평가 점수

배점	음식(60)	서비스(20)	위생시설(20)	비고
73.3	41.5	15.2	16.6	

- 한정식 보다는 백반집 이미지가 강함
- 서비스와 위생시설은 양호하나 가성비가 떨어짐
- 가공된 제품 사용(떡갈비)

■ K업소 : 황칠오리백숙

〈표 3-16〉 K업소 현장평가 점수

배점	음식(60)	서비스(20)	위생시설(20)	비고
78.2	43.7	17.3	17.2	

- 서비스, 위생 전반적으로 양호함
- 해당업소의 대표메뉴는 보리쌈밥
- 황칠오리백숙은 대중적인 메뉴로 보기에는 어려움.

■ L업소 : 닭코스

〈표 3-17〉 L업소 현장평가 점수

배점	음식(60)	서비스(20)	위생시설(20)	비고
79.8	55.0	12.6	12.2	

- 음식의 맛은 좋으나 서비스 부분이 아쉬움(먹는 방법 설명 등)
- 화장실 수리 필요(화장실 문고리 고장 : 손잡이가 없음)
- 화장실 세대면 수건 → 일회용으로 교체 필요
- 호출벨 설치 필요

4. 대표음식점 선정

가. 2021년 제2차 해남군 대표음식위원회 회의

- 해남군민으로부터 사랑받고 대외적으로 자랑할 수 있는 대표음식을 발굴·육성·보전하기 위해 해남군 대표음식업소를 지정하고자 함
- 해남군은 지역의 특산물을 활용한 대표음식을 발굴·육성하고 관광 상품화를 통한 음식관광 및 지역경제 활성화 도모를 위해 지난 4월 해남군 대표음식위원회를 구성하고, 해남의 대표음식으로 ‘해남 8미(닭코스요리, 보리쌈밥, 한정식, 산채정식, 삼치회, 생고기, 떡갈비, 황칠오리백숙)’와 더불어 ‘해남 고구마빵’을 대표음식으로 선정함

■ 제2차 대표음식위원회 회의



[그림-43] 2차 대표음식위원회 회의 모습 1



[그림-44] 2차 대표음식위원회 회의 모습 2

나. 2021년 해남군 대표음식점 지정증 수여식

- 2021년 08월 25일, 해남군(군수 명현관)은 올해 해남군 대표음식점으로 선정된 4개 업체(돌고개가든(닭코스요리), 도화지(한정식), 만재가든(생고기), 피낭시에(고구마빵)에 대표음식점 지정증을 전달함.
- 해남군 대표음식점 지정을 위해 지난 5월 모집 공고 이후 서류심사와 엄격한 현장심사를 거쳐 지난 13일 열린 해남군 대표음식위원회 심의를 통해 4개 업체를 대표음식점으로 최종 선정함.

■ 해남군 대표음식점 지정증 수여식



[그림-45] 대표음식 지정증 수여식 모습 1



[그림-46] 대표음식 지정증 수여식 모습 2

다. 해남군 대표음식점 언론 자료

- 2021년 08월 18일(수) CNB 뉴스
- 2021년 08월 18일(수) 광주타임즈
- 2021년 09월 27일(월) 광주매일신문, 사람사는 세상 18면

해남군 대표음식업소 선정, 음식관광 활성화 박차



CNN NEWS 박용덕 기자 | 2021.08.18 14:40:0



닭 코스요리(사진=해남군)

닭요리 등 해남대표음식 취급업소 4개소, 1:1 맞춤형 컨설팅 등 지원

해남군, 대표음식업소 선정...음식관광 활성화 박차

출 /해남=이종표 기자 | ○ 승인 2021.08.18 15:19 | 댓글 0

| 닭요리 등 취급업소 4개소...1대 1 맞춤형 컨설팅 등 지원



피낭시에 '고구마빵' /해남군 제공

[그림-47] CNB 뉴스 2021. 08. 18.(수)

[그림-48] 광주타임즈 2021. 08. 18.(수)

해남군, 돌고개가든 등 대표음식점 4곳 선정

2021. 09.26(일) 20:25

해남=박필용 기자

▶ 본문듣기



올해 해남의 대표음식점으로 돌고개가든(닭코스요리), 도화지(한정식), 만재가든(생고기), 피낭시에(고구마 빵) 등 4개업체가 선정됐다.

[그림-49] 광주매일신문 2021. 09. 27.(월)





IV. 해남군 대표업소별 역량강화

제1장 지정 업소별 경영컨설팅 수행 51

제2장 업소별 경영컨설팅 결과 & 홍보마케팅
전략 69

제3장 음식 · 관광 상품화 Contents의 개발 ·
..... 81

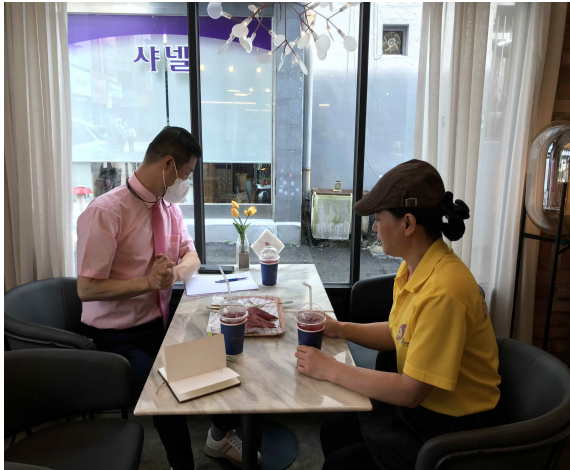
제4장 해남군 대표업소별 역량강화

1. 지정 업소별 경영컨설팅 수행

가. 피낭시에(고구마빵) 경영컨설팅 보고서

컨설팅기관	길식문화전략연구원		수행일자	2021년 8월 19일(목)
업소명	피낭시에		진행업소	1번째
항목별 구체적인 내용				
주요사항	1. 업소 전경			
	■ 피낭시에 매장 입구가 깨끗하고 파란색으로 환해 좋았음. ■ 매장 입구 포토존에서 이쁜 사진을 찍어 추억으로 남기고 싶은 느낌을 받았음.			
	2. 업소 화장실			
	■ 실내 위치한 화장실이 깨끗하고 냄새까지 잡아 좋았음. ■ 약간의 불편한 사항은 공간이 다소 협소함.			
	3. 종업원 위생			
	■ 모자에서부터 마스크, 앞치마까지 깨끗하게 착용하고 있었음. ■ 개선사항으로는 여사장님처럼 남자종사원도 위생복(모)을 착용했으면 함.			
	4. 주방 위생			
	■ 작업공간 주위는 정리정돈 관리가 매우 좋았음. ■ 개선사항으로는 빵포장 작업대를 따로 설치해 포장작업을 했으면 함.			
	5. 업소 메뉴판			
	■ 벽면 메뉴판이 흰색으로 구분이 없었음, 직접조명 설치나 다른 색깔로 구분을 했으면 함. ■ 개선사항으로는 고구마콤부차 메뉴는 따로 액자모양으로 만들어 부착해 홍보를 했으면 함.			
	6. 상차림			
	■ 고구마 빵 질감과 맛은 너무도 좋았음, 벽면에 부착된 빵 레시피는 일관성 있게 위생적으로 깨끗하게 만들어 부착했으면 함. ■ 매장에서 판매하는 제품과 포장하는 물건들을 구분해서 사용했으면 함.			
	7. 기타(특이 사항)			
■ 해남산 식재료와 우리 농산물로 직접 구워서 생산하고 있었음. ■ 고구마 찻물을 자연발효 시켜 유기산이 풍부한 차도 판매를 하고 있었음.				
출장조사시간	14:00	대표자 면담 여부	직접 면담	
업소 대표	이현미	컨설턴트	박계영대표(길식문화전략연구원)	

■ 해남군 대표음식점 경영컨설팅



[그림-50] 피낭시에 컨설팅 모습

- 고구마 빵 질감과 맛은 너무도 좋았음, 벽면에 부착된 빵 레시피는 일관성 있게 위생적으로 깨끗하게 만들어 부착했으면 함
- 매장에서 판매하는 제품과 포장하는 물건들을 구분해서 사용했으면 함

- 종이 테이블세팅지를 포함 그릇과 집게, 숟가락, 젓가락을 위생적으로 깨끗하게 제공을 하고 있었음.
- 싱싱한 제철 식재료를 첨가해서 메뉴를 구성하고 있었음, 밑반찬 또한 맛이 좋았음, 어린 시절 고향에서 먹었던 음식 맛을 느낄 수 있었음.



[그림-51] 도화지 컨설팅 모습

나. 도화지(한정식) 경영컨설팅 보고서

컨설팅기관	길식문화전략연구원		수행일자	2021년 8월 19일(목)
업소명	도화지		진행업소	2번째
항목별 구체적인 내용				
주요사항	1. 업소 전경			
	■도화지매장 건물 벽과 간판에 페인트 작업을 하면 환해 좋을 것 같음. ■도화지매장 내부는 여러 가지 미술품과 깔끔하게 정리정돈이 되어 있어 좋았음.			
	2. 업소 화장실			
	■실내 위치한 화장실이 깨끗하고 여러 가지 향기로 냄새까지 잡았음. ■약간의 개선사항은 안쪽 화장실 문 옆 밖으로 노출된 청소용 호스를 정리했으면 함.			
	3. 종업원 위생			
	■앞치마는 깨끗하게 착용하고 있었음. ■개선사항으로는 위생모를 착용했으면 함.			
	4. 주방 위생			
	■반찬 준비하는 테이블 냉장고 주위는 정리정돈 관리가 매우 좋았음. ■개선사항으로는 반찬 담는 작업대를 설치해 공간 활용을 했으면 함.			
	5. 업소 메뉴판			
	■메뉴판을 매장 내부분위기처럼 만들어 고객들에게 제공했으면 함. ■개선사항으로는 메뉴판을 방마다 조금 작게 액자 모양 등으로 만들어 부착했으면 함.			
	6. 상차림			
	■종이 테이블세팅지를 포함 그릇과 집게, 숟가락, 젓가락을 위생적으로 깨끗하게 제공을 하고 있었음. ■싱싱한 제철 식재료를 첨가해서 메뉴를 구성하고 있었음, 밑반찬 또한 맛이 좋았음, 어린 시절 고향에서 먹었던 음식 맛을 느낄 수 있었음.			
	7. 기타(특이 사항)			
	■새싹보리를 이용해 직접 음식을 만들어 제공하고 있었음. ■부모님께서 직접 재배하는 식재료들을 다량 사용하고 있었음.			
출장조사시간	15:00	대표자 면담 여부	직접 면담	
업소 대표	이숙경	컨설턴트	박계영대표(길식문화전략연구원)	

다. 만재가든(생고기) 경영컨설팅 보고서

컨설팅기관	길식문화전략연구원		수행일자	2021년 8월 19일(목)
업소명	만재가든		진행업소	3번째
항목별 구체적인 내용				
주요사항	1. 업소 전경			
	■만재가든 매장 입구가 깨끗하면서 벽면과 2층에 크고 한눈에 들어오는 디자인의 간판이 좋았음.			
	■매장 입구 옆 인증패의 전기 배선이 지저분하다는 느낌을 받았음.			
	2. 업소 화장실			
	■실내 위치한 화장실이 깨끗하면서 남녀 화장실이 각각 독립적으로 구분되고 넓은 공간이 좋았음.			
	■약간의 개선사항은 안쪽 화장실 바닥이 타일이라 물기가 있으면 미끄러울 것 같음, 미끄럼을 방지하는 패드 부착이 필요함.			
	3. 종업원 위생			
	■위생모와 앞치마를 깨끗하게 착용하고 있었음.			
	■개선사항으로는 사장님처럼 종사원도 위생모를 착용했으면 함.			
	4. 주방 위생			
	■반찬 준비하는 테이블냉장고, 음료수 세척대 등 주위는 정리정돈 관리가 매우 좋았음.			
	■개선사항으로는 주방안 음식물 쓰레기통을 뚜껑이 있는 것으로 사용했으면 함.			
	5. 업소 메뉴판			
	■메뉴판은 벽면에 아크릴로 잘 만들어 부착되어 있었음.			
■개선사항으로는 벽면에 구분 없이 인증서, 지정서, 사진 등 너무 크게 어수선하게 붙어 있었음.				
6. 상차림				
■생소고기 맛이 너무도 좋았으며, 구이팬과 받침대 등 위생관리를 매우 깨끗하게 하고 있었음.				
■묵은지 또한 맛이 좋았지만, 미흡한 점은 묵은지 국물이 너무 많이 담아서 시각적으로는 좋지 않았음(적당량만 담았으면 함).				
■선지를 직접 만들어 사용하고 있었음.				
7. 기타(특이 사항)				
■매일 새벽마다 목포 한우판매장에서 직접 구입해 사용하고 있었음.				
■시골에서 직접 재배하는 식재료들만을 사용하고 있었음.				
■묵은지를 직접 만들어 사용하고 있었음.				
출장조사시간	16:00	대표자 면담 여부	직접 면담	
업소 대표	박근완	컨설턴트	박계영대표(길식문화전략연구원)	

■ 해남군 대표음식점 경영컨설팅



[그림-52] 만재가든 컨설팅 모습

- 생소고기 맛이 너무도 좋았으며, 구이팬과 받침대 등 위생관리를 매우 깨끗하게 하고 있었음.
- 묵은지 또한 맛이 좋았지만, 미흡한 점은 묵은지 국물이 너무 많이 담아서 시각적으로는 좋지 않았음(적당량만 담았으며 함).
- 선지를 직접 만들어 사용하고 있었음.

- 서비스, 위생 전반적으로 양호함
- 해당업소의 대표메뉴는 보리쌈밥
- 황칠오리백숙은 대중적인 메뉴로 보기에는 어려움.



[그림-53] 한오백년 컨설팅 모습

라. 한오백년(황칠오리백숙) 경영컨설팅 보고서

컨설팅기관	길식문화전략연구원	수행일자	2021년 8월 27일(금)
업소명	한오백년	진행업소	4번째
항목별 구체적인 내용			
주요사항	1. 업소 전경		
	<ul style="list-style-type: none"> ■ 한오백년매장 입구가 깨끗하고 1층, 2층에 크게 위치한 간판은 환해 좋았음. ■ 유리 출입문 앞으로 있는 크고 작은 화분을 가지런히 정리를 했으면 함. 		
	2. 업소 화장실		
	<ul style="list-style-type: none"> ■ 화장실이 깨끗하면서 남녀 화장실이 각각 구분되고 넓은 공간이 좋았음. ■ 약간의 개선사항은 화장실 벽면에 페인트 작업과 안쪽 출입문 하단부분을 수리 했으면 함. 		
	3. 종업원 위생		
	<ul style="list-style-type: none"> ■ 앞치마는 깨끗하게 착용하고 있었음. ■ 개선사항으로는 종사원들이 위생모를 착용했으면 함. 		
	4. 주방 위생		
	<ul style="list-style-type: none"> ■ 오프주방으로 주위는 깨끗하게 정리정돈 관리가 좋았음. ■ 개선사항으로는 주방에서 사용하는 냉장고 뒷면이 테이블에 앉아 있는 고객들 눈에 너무도 지저분하게 보임 보완작업을 했으면 함. 		
	5. 업소 메뉴판		
	<ul style="list-style-type: none"> ■ 간판 형식으로 만든 메뉴판이 크고 깨끗해 좋았음. ■ 개선사항으로는 특화메뉴에 음식사진이 들어가는 메뉴판을 만들어 부착했으면 함. 		
	6. 상차림		
	<ul style="list-style-type: none"> ■ 황칠오리백숙 맛이 너무도 좋았으며, 숟가락통과 집기류의 위생관리를 매우 깨끗하게 하고 있었음. ■ 해당업소의 대표메뉴가 보리쌈밥 이미지가 강함. ■ 밑반찬 또한 맛이 좋았지만, 미흡한 점은 현 거리두기 시행으로 오백세밥상을 찾는 고객이 없어 준비를 못한 관계로 시식을 못했음. 		
	7. 기타(특이 사항)		
	<ul style="list-style-type: none"> ■ 아침식사와 저녁식사를 예약 받은 고객을 대상으로 운영을 하고 있었음. ■ 직접 재배하는 식재료들을 가능한 많이 사용하고 있었음. 		
출장조사시간	14:00	대표자 면담 여부	직접 면담
업소 대표	강미연	컨설턴트	박계영대표(길식문화전략연구원)

마. 태양정(황칠오리백숙) 경영컨설팅 보고서

컨설팅기관	길식문화전략연구원		수행일자	2021년 8월 27일(금)
업소명	태양정		진행업소	5번째
항목별 구체적인 내용				
주요사항	1. 업소 전경			
	■태양정 출입문 주위가 깨끗하고 간판이 크고 환해 좋았음. ■입구 옆 카운터 주위를 정리정돈 했으면 하는 아쉬움이 있었음.			
	2. 업소 화장실			
	■밖에 위치한 화장실로 남녀로 각각 구분이 되어 있으면서 깨끗하고, 냄새까지 잡아 좋았음. ■약간의 개선사항은 화장실 옆 바닥의 청소용 호수와 청소용 나무브러쉬 정리를 했으면 함.			
	3. 종업원 위생			
	■앞치마와 마스크는 깨끗하게 착용하고 있었음. ■개선사항으로는 종사원이 위생모를 착용했으면 함.			
	4. 주방 위생			
	■반찬 준비하는 테이블냉장고 주위는 정리정돈 관리가 매우 좋았음. ■개선사항으로는 주방중간에 작업대를 설치해 서서 작업을 했으면 함.			
	5. 업소 매뉴판			
	■매뉴판 위에 펜으로 어수선하게 작성한 설명과 가격표 위에 종이를 붙여 정정한 부분이 너무 보기 좋지 않았음(매뉴판을 다시 제작 했으면 함). ■개선사항으로는 코스별 메뉴에 요리 사진을 추가해 제작을 하면 고객들에게 선택 시 도움이 될 것 같음.			
	6. 상차림			
	■약오리탕 맛이 좋았으며, 주방시설과 기물 등의 위생관리를 깨끗하게 잘 하고 있었음. ■황칠나무 향이 강하여 고객들에게 호불호가 생길 것 같음 메뉴로 사료됨. ■해당업소의 주메뉴는 약오리탕, 오리로스, 오리훈제로 사료 됨. ■밑반찬 또한 맛이 좋았지만, 미흡한 점은 푸른색 반찬(나물류)을 추가했으면 함 (지역 제철 식재료를 첨가해 메뉴 구성을 했으면 함).			
	7. 기타(특이 사항)			
	■직접 고객이 구워서 먹을 수 있는 설비를 완비하고 있었음. ■5가지 코스별(A-E) 요리가 여러 가지로 선택의 폭이 넓어 좋았음. ■테이블에 착색하자 따뜻하게 제공된 오리날개 튀김이 너무 좋았음.			
출장조사시간	15:00	대표자 면담 여부	직접 면담	
업소 대표	강혜숙	컨설턴트	박계영대표(길식문화전략연구원)	

■ 해남군 대표음식점 경영컨설팅



[그림-54] 태양정 컨설팅 모습

- 서비스나 위생부분은 양호함
- 황칠의 향이 강하여 개인 호불호가 있는 메뉴
- 해당업소의 주메뉴는 약오리탕, 오리로스, 오리훈제
- 황칠오리백숙은 대중적인 메뉴로 활용하기에는 다소 어려움.

- 음식의 맛은 좋으나 서비스 부분이 아쉬움
(먹는 방법 설명 등)
- 화장실 수리 필요
(화장실 문고리 고장: 손잡이가 없음)
- 화장실 세대면 수건 → 일회용으로 교체 필요
- 호출벨 설치 필요



[그림-55] 장수통닭 컨설팅 모습

바. 장수통닭(닭코스요리) 경영컨설팅 보고서

컨설팅기관	길식문화전략연구원	수행일자	2021년 8월 27일(금)
업소명	장수통닭	진행업소	6번째
항목별 구체적인 내용			
주요사항	1. 업소 전경		
	<ul style="list-style-type: none"> ■ 장수통닭 매장 입구 위쪽에 위치한 붉은색 간판은 환해 좋았음. ■ 매장 입구 옆 지정서와 색 바랜 간판은 깨끗하게 재정비를 했으면 함. 		
	2. 업소 화장실		
	<ul style="list-style-type: none"> ■ 실내 위치한 화장실은 남녀로 각각 독립적으로 구분되어 있었지만 문고리, 손잡이 등 시설수리 보완이 필요함. ■ 개선사항은 화장실 옆 세면대 수건을 일회용 핸드타올로 교체를 했으면 함. 		
	3. 종업원 위생		
	<ul style="list-style-type: none"> ■ 종사원들의 앞치마, 위생모 등 착용을 한 다음 서빙을 했으면 함. ■ 개선사항으로 주방 종사원의 위생모, 앞치마, 위생화 등 착용했으면 함. 		
	4. 주방 위생		
	<ul style="list-style-type: none"> ■ 주방 내 주위 정리정돈 관리가 필요함. ■ 개선사항으로 주방 중간에 작업대를 설치해 작업했으면 함. 		
	5. 업소 메뉴판		
	<ul style="list-style-type: none"> ■ 메뉴판 위에 펜으로 작성한 설명과 가격표 위에 종이를 붙여 정정한 부분이 너무 보기 좋지 않았음(메뉴판을 다시 제작했으면 함). ■ 개선사항으로는 메뉴에 요리 사진을 추가해 제작하면 고객에게 메뉴선택 시 도움이 될 것 같음. 		
	6. 상차림		
	<ul style="list-style-type: none"> ■ 닭요리(촌닭과 주물럭) 맛이 너무도 좋았으나 음식 서빙 시 서비스 부분이 아쉬움으로 남음. ■ 밑반찬 또한 맛이 좋았지만, 미흡한 점은 푸른색 반찬을 추가했으면 함(지역 제철 식재료를 첨가해서 메뉴를 구성했으면 함). 		
	7. 기타(특이 사항)		
	<ul style="list-style-type: none"> ■ 30년 이상 대물림으로 3대째 운영을 하고 있었음. ■ 매장 위쪽으로 오래된 나무와 큰 바위가 있어 닭요리 거리조성시 스토리텔링을 만들어 조성했으면 함. 		
출장조사시간	16:00	대표자 면담 여부	직접 면담
업소 대표	안덕준	컨설턴트	박계영대표(길식문화전략연구원)

사. 돌고개가든(닭코스요리) 경영컨설팅 보고서

컨설팅기관	길식문화전략연구원	수행일자	2021년 8월 30일(월)
업소명	돌고개가든	진행업소	7번째
항목별 구체적인 내용			
주요사항	1. 업소 전경		
	<ul style="list-style-type: none"> ■ 돌고개가든 매장 입구가 깨끗하고 정리정돈이 잘 되어 있었음. ■ 옥상에 위치한 간판이 매장 분위기를 좋은 느낌을 받도록 함. 		
	2. 업소 화장실		
	<ul style="list-style-type: none"> ■ 밖에 위치한 화장실로 남녀로 각각 구분이 되어 있으면서 깨끗해 좋았음. ■ 약간의 개선사항은 화장실 안쪽 청소용 플라스틱 바가지, 고무장갑, 걸레 등 정리를 했으면 함. 		
	3. 종업원 위생		
	<ul style="list-style-type: none"> ■ 앞치마는 깨끗하게 착용하고 있었음. ■ 개선사항으로는 종사원이 위생모를 착용했으면 함. 		
	4. 주방 위생		
	<ul style="list-style-type: none"> ■ 반찬 준비하는 테이블과 냉장고 주위 정리정돈 관리가 매우 좋았음. ■ 개선사항으로는 주방 바닥에 소쿠리에 담은 식재료를 그대로 방치 하지 않았으면 함(바닥에서 최소 60cm 이상 보관). 		
	5. 업소 메뉴판		
	<ul style="list-style-type: none"> ■ 메뉴판 위에 펜으로 작성한 설명과 가격표 위에 종이를 붙여 정정한 부분이 너무 보기 좋지 않았음(메뉴판을 다시 제작 했으면 함). ■ 개선사항으로는 메뉴에 요리 사진을 추가해 제작을 하면 고객에게 메뉴선택시 도움이 될 것 같음. 		
	6. 상차림		
	<ul style="list-style-type: none"> ■ 음식의 맛이 너무도 좋았으며, 볶음 펜과 받침대도 관리를 매우 깨끗하게 하고 있었음. ■ 밑반찬 또한 맛이 좋았지만, 미흡한 점은 푸른색 반찬을 추가했으면 함(지역 제철 식재료를 첨가해서 메뉴를 구성 했으면 함). 		
	7. 기타(특이 사항)		
	<ul style="list-style-type: none"> ■ 직접 오전 / 오후 생닭 작업을 하고 있었음. ■ 검정쌀 · 흑임자 · 녹두죽 처럼 직접 재배한 식재료들을 사용하고 있었음. 		
출장조사시간	14:00	대표자 면담 여부	직접 면담
업소 대표	전정례	컨설턴트	여영숙교수(호남대학교) 박계영대표(길식문화전략연구원)

■ 해남군 대표음식점 경영컨설팅



[그림-56] 돌고래가든 컨설팅 모습

- 음식의 맛이 너무도 좋았으며, 볶음 팬과 반침대도 관리를 매우 깨끗하게 하고 있었음.
- 밑반찬 또한 맛이 좋았지만, 미흡한 점은 푸른색 반찬을 추가했으면 함(지역 제철 식재료를 첨가해서 메뉴를 구성 했으면 함).

- 고구마 맛, 서비스, 위생 전반적으로 양호함
- 매장내 정리정돈 필요
- 고구마빵 보다는 감자빵에 대한 호평이 더 좋았음



[그림-57] 더라이스 컨설팅 모습

아. 더라이스(고구마빵) 경영컨설팅 보고서

컨설팅기관	길식문화전략연구원	수행일자	2021년 8월 30일(월)
업소명	더라이스	진행업소	8번째
항목별 구체적인 내용			
주요사항	1. 업소 전경		
	<ul style="list-style-type: none"> ■ 더라이스 매장 입구가 깨끗하고 간판이 크고 눈에 확 들어와 좋았음. ■ 매장 입구 옆 X-배너를 가지런하게 벽면으로 정리를 했으면 하는 아쉬움이 남았음. 		
	2. 업소 화장실		
	<ul style="list-style-type: none"> ■ 새건물의 화장실이라 깨끗하면서 남녀로 화장실이 각각 구분되어 있어서 좋았음. 		
	3. 종업원 위생		
	<ul style="list-style-type: none"> ■ 머리두건에서부터 마스크, 앞치마까지 깨끗하게 착용하고 있었음. ■ 개선사항으로는 여사장님처럼 남자종사원도 위생모를 착용했으면 함. 		
	4. 주방 위생		
	<ul style="list-style-type: none"> ■ 떡과 빵 작업공간 주위는 정리정돈 관리가 매우 좋았음. ■ 개선사항으로는 빵 & 떡포장 작업대(공간)를 따로 준비해 포장작업을 했으면 함. 		
	5. 업소 메뉴판		
	<ul style="list-style-type: none"> ■ 메뉴판을 제작해 벽면에 부착했으면 함. ■ 개선사항으로는 조금 작게 액자모양으로 만들어 부착했으면 함. 		
	6. 상차림		
	<ul style="list-style-type: none"> ■ 고구마빵과 감자빵 질감과 맛은 너무도 좋았음. ■ 고구마빵 보다는 감자빵에 대한 호평이 더 좋았음. ■ 매장에서 판매하는 제품과 포장하는 물건들을 구분해서 사용했으면 함. 		
	7. 기타(특이 사항)		
	<ul style="list-style-type: none"> ■ 고구마 쌀빵 체험과 떡만들기 체험, 푸드치유체험 프로그램을 직접 운영하고 있었음. ■ 매장 옆 제조공장에서 우리 쌀과 농산물을 이용한 다양한 떡을 만들어 판매하고 있었음. ■ HACCP 시설기준을 완비해 제품을 만들고 있어 좋았음. 		
출장조사시간	15:00	대표자 면담 여부	직접 면담
업소 대표	장순이	컨설턴트	여영숙교수(호남대학교) 박계영대표(길식문화전략연구원)

자. 거빈식당(한정식) 경영컨설팅 보고서

컨설팅기관	길식문화전략연구원		수행일자	2021년 9월 02일(목)
업소명	거빈식당		진행업소	9번째
항목별 구체적인 내용				
주요사항	1. 업소 전경			
	■ 거빈식당 매장 벽면이 대리석으로 깨끗해 좋았지만, 기존 시설의 제거한 벽면의 흔적이 남아 있어 아쉬움이 남았음. ■ 매장 입구 현관에 화분과 집기류 등을 정리정돈 했으면 함.			
	2. 업소 화장실			
	■ 화장실이 깨끗하면서 남녀 화장실이 각각 구분되고 넓은 공간이 좋았음. ■ 약간의 개선사항은 화장실 바닥에 청소 후 물기가 남아 있어 미끄러웠음.			
	3. 종업원 위생			
	■ 앞치마는 깨끗하게 착용하고 있었음. ■ 개선사항으로는 위생모를 착용했으면 함.			
	4. 주방 위생			
	■ 주방 기기 및 집기류의 정리정돈 관리가 좋았음. ■ 개선사항으로 주방 식기세척기 옆 작업대의 정리정돈을 했으면 함.			
	5. 업소 메뉴판			
	■ 메뉴판은 벽면에 간결하게 잘 붙어 있었음. ■ 개선사항으로 새로운 메뉴판을 제작하여 코스별 요리메뉴 설명이 있었으면 함.			
	6. 상차림			
	■ 깨끗하고 조용한 분위기가 좋았으며 제공된 식기류는 매우 좋았음. ■ 음식의 맛이 전반적으로 평범하고 음식메뉴의 구성이 중복이 되는 조리법들이 있었음. ■ 음식을 서빙하신 분이 너무 무뚝뚝하고, 음식의 설명 또한 전혀 없어 아쉬움이 많이 남았음.			
	7. 기타(특이 사항)			
	■ 홀이 아닌 룸으로 구성이 되면서 테이블식으로 시설이 매우 좋았음. ■ 제철 식재료들을 사용하는 메뉴들을 만들고 있었음.			
출장조사시간	14:00	대표자 면담 여부	직접 면담	
업소 대표	김경희	컨설턴트	박계영대표(길식문화전략연구원) 박진석교수(전남대학교 평생교육원)	

■ 해남군 대표음식점 경영컨설팅



[그림-58] 거빈식당 컨설팅 모습

- 깨끗하고 조용한 분위기, 제공된 식기류는 좋음
- 음식의 맛이 전반적으로 평범하고 음식의 구성이 중복(같은 조리법)
- 음식서빙하신 분이 무뚝뚝함
(음식 설명이 전혀 없음)

- 떡갈비 이외 전반적인 메뉴개선 필요
(메뉴 구성 및 플레이팅 등)
- 식기류 교체 필요
(멜라닌 그릇으로 환경호르몬 문제가 됨)
- 종사자들의 복장과 친절서비스 필요
- 화장실 개선 시급(남녀공용)
- 네이버 리뷰평이 대체적으로 좋지 않음
(불친절 사례 등)



[그림-59] 천일식당 컨설팅 모습

차. 천일식당(떡갈비) 경영컨설팅 보고서

컨설팅기관	길식문화전략연구원		수행일자	2021년 9월 02일(목)
업소명	천일식당		진행업소	10번째
항목별 구체적인 내용				
주요사항	1. 업소 전경			
	■ 천일식당 매장 입구가 깨끗하면서 간판이 높게 위치하고 있어 좋았음. ■ 매장 입구 벽면에 부착된 여러 가지 지정서, 인정서 등 깔끔하게 재정비를 했으면 함.			
	2. 업소 화장실			
	■ 밖에 위치한 화장실을 깨끗하게 관리를 하고 있음. ■ 한 공간 안에 남녀공용으로 커튼을 사이로 구분을 하고 있어 화장실 개선이 매우 시급함.			
	3. 종업원 위생			
	■ 종사원들의 앞치마, 위생모 등 착용하고 서빙을 했으면 함. ■ 개선사항으로는 종사원들의 복장과 친절서비스 자세도 필요함.			
	4. 주방 위생			
	■ 분리된 주방시설의 기물과 기기의 정리정돈 관리가 매우 시급함. ■ 개선사항으로는 주방에 작업대를 설치해 서서 작업을 했으면 함.			
	5. 업소 메뉴판			
	■ 메뉴판 벽면에 깨끗하게 잘 부착되어 있었음. ■ 음식사진이 추가된 메뉴판을 제작하여 부착했으면 함.			
	6. 상차림			
	■ 떡갈비는 맛이 너무도 좋았지만 메뉴 구성과 플레이팅 등을 메뉴개선이 필요함. ■ 하얀 멜라닌 그릇의 변색으로 환경호르몬 발생 문제로 식기류 교체가 시급함.			
	7. 기타(특이 사항)			
	■ 참숯불에 구워서 고객에게 제공하는 설비를 완비하고 있었음. ■ 지역에서 생산하는 식재료들을 사용하고 있었음.			
출장조사시간	13:00	대표자 면담 여부	직접 면담	
업소 대표	오현화	컨설턴트	박계영대표(길식문화전략연구원) 박진석교수(전남대학교 평생교육원)	

카. 향원(생고기) 경영컨설팅 보고서

컨설팅기관	길식문화전략연구원	수행일자	2021년 9월 13일(월)
업소명	향원	진행업소	11번째
항목별 구체적인 내용			
주요사항	1. 업소 전경		
	<ul style="list-style-type: none"> ■ 향원 매장 입구가 목재로 만들어 깨끗하고 밝아 좋았음. ■ 매장 입구 기둥에 부착된 여러 가지 지정서, 인정서 등 깔끔하게 벽면에 재정비를 했으면 함. 		
	2. 업소 화장실		
	<ul style="list-style-type: none"> ■ 화장실이 깨끗하면서 남녀 화장실이 각각 구분되고 넓은 공간이 좋았음. ■ 약간의 개선사항은 화장실 벽면의 수건 보다는 일회용 핸드타올 사용을 했으면 함. 		
	3. 종업원 위생		
	<ul style="list-style-type: none"> ■ 앞치마는 깨끗하게 착용하고 있었음. ■ 개선사항으로는 위생모를 착용했으면 함. 		
	4. 주방 위생		
	<ul style="list-style-type: none"> ■ 반찬 준비하는 테이블냉장고 주위는 정리정돈과 뚜껑을 덮고 사용을 했으면 함. ■ 개선사항으로는 주방 전자렌지 위쪽 작업대 공간을 정리정돈 했으면 함. 		
	5. 업소 메뉴판		
	<ul style="list-style-type: none"> ■ 메뉴판을 아크릴로 만들어 벽면에 잘 부착되어 있었음. ■ 개선사항으로는 부위별 제공 “량” 과 가격을 같이 표기한 메뉴판을 제작해 제공 했으면 함. 		
	6. 상차림		
	<ul style="list-style-type: none"> ■ 구이기와 받침대 등 위생관리를 매우 깨끗하게 하고 있었음. ■ 향원 매장의 생고기의 질과 색감이 다소 아쉬움이 남았음. ■ 밑반찬 또한 맛이 좋았지만, 미흡한 점은 푸른색 반찬을 추가했으면 함(지역에서 생산한 제철 식재료를 첨가해 반찬을 만들었으면 함). 		
	7. 기타(특이 사항)		
	<ul style="list-style-type: none"> ■ 직접 고객이 구워서 먹을 수 있는 설비를 완비하고 있었음. ■ 축협에 오랜기간 근무한 경력으로 모든 고기는 숙성된 축협 생고기만 사용함. ■ 대표님 식육처리기능사 자격증도 취득함 		
출장조사시간	14:30	대표자 면담 여부	직접 면담
업소 대표	조명숙	컨설턴트	박계영대표(길식문화전략연구원)

■ 해남군 대표음식점 경영컨설팅



[그림-60] 향원 컨설팅 모습

- 서비스나 위생부분은 양호함
- 생고기의 질이 다소 아쉬움

- 컨설팅을 원하지 않았음.



[그림-61] 땅끝기와집 컨설팅 모습

타. 땅끝기와집(한정식) 경영컨설팅 보고서

컨설팅기관	길식문화전략연구원	수행일자	2021년 07월 29일(목)
업소명	땅끝기와집	진행업소	12번째
항목별 구체적인 내용			
주요사항	1. 업소 전경		
	<ul style="list-style-type: none"> ■ 땅끝기와집 매장 입구는 붉은색벽돌과 기와로 만들어 깨끗하고 밝아 좋았음. ■ 매장 안 한쪽에 자전거를 보관 하고 있어 느낌이 좋지 않았음. 		
	2. 업소 화장실		
	<ul style="list-style-type: none"> ■ 화장실이 깨끗하면서 남녀 화장실이 각각 구분되고 넓은 공간이 좋았음. ■ 약간의 개선사항은 화장실 안 향기 있는 제품으로 냄새를 잡았으면 함. 		
	3. 종업원 위생		
	<ul style="list-style-type: none"> ■ 종사원이 앞치마, 위생모, 위생화 등을 착용을 했으면 함. ■ 개선사항으로는 종사원이 팔찌와 반지를 빼고 음식을 서빙 했으면 하는 아쉬움이 남았음. 		
	4. 주방 위생		
	<ul style="list-style-type: none"> ■ 반찬 준비하는 테이블냉장고 주위는 정리정돈 관리가 매우 좋았음. ■ 개선사항으로는 주방에서 조리 시 앞치마나 위생화 등을 착용하고 작업을 했으면 함. 		
	5. 업소 메뉴판		
	<ul style="list-style-type: none"> ■ 개선사항으로 새로운 메뉴판을 제작하여 코스별 요리메뉴 설명이 있었으면 함. 		
	6. 상차림		
	<ul style="list-style-type: none"> ■ 한정식 보다는 백반집 이미지가 매우 강했음. ■ 가공된 제품(떡갈비) 사용으로 가성비가 많이 떨어짐. 		
	7. 기타(특이 사항)		
	<ul style="list-style-type: none"> ■ 홀이 아닌 룸으로 구성이 되면서 조용하고 깨끗한 테이블식으로 시설이 매우 좋았음. 		
출장조사시간	12:00	대표자 면담 여부	
업소 대표	이정희	컨설턴트	박계영대표(길식문화전략연구원)

2. 업소별 경영컨설팅 결과 & 홍보마케팅전략

가. 피낭시에(고구마빵) 경영컨설팅 결과

업 소 명	피낭시에	신고번호	제1호
소 재 지	(우) 59036, 전남 해남군 해남읍 읍내길 8(해남읍 읍내리 29-1) (연락처 : 061-537-6262)		
대 표 자	이현미	진단연월일	2021. 08. 19.(목)
1. 경영컨설팅 결과 내용			
① 매장 입구가 깨끗하고 환해 좋았으며, 포토존을 다양한 방안으로 활용했으면 함. ② 주식재료와 부식재료 관리를 깨끗하고 안전하게 하고 있었음. ③ 매장에 직접 방문한 고객들에게 직접 구운 빵을 시식할 수 있도록 운영을 하고 있어서 좋았음. ④ 해남산과 국내산 우리 농산물 식재료를 사용하는 것이 매우 좋았음.			
2. 권고사항			
① 화장실 공간의 다소 협소한 부분을 개선했으면 함. ② 남자종사원이 위생복, 위생모, 앞치마를 착용 하고 고객에게 서빙을 했으면 함. ③ 빵 포장 작업공간(대)을 추가 설치해 편안하고 위생적으로 작업을 했으면 함. ④ 메뉴판을 벽면과 구분이 될 수 있도록 만들어 부착했으면 함. ⑤ 매장을 제품진열 공간과 판매공간, 제품 포장하는 공간으로 각각 구분하여 운영을 했으면 함. ⑥ 포장 판매하는 고구마빵 사각용기 안쪽에 구분을 주어 빵이 한쪽으로 밀려 제품의 형태가 변형되지 않도록 만들어 시각적으로도 제품이 보기 좋았으면 함.			
3. 업소별 건의사항			
① 매장 앞 포토존에 해남 고구마 조형물 설치 지원. ② 고구마빵 제조 공장부지와 시설 지원, 인력지원. ③ 고구마빵 제조시 필요한 해남산 식재료의 원활한 공급지원.			
4. 경영컨설팅 효과			
① 컨설팅 전 : 고객들에게 맛있는 빵만을 제공하기 위해서 좋은 우리 농산물인 식재료만 위생적으로 관리했음. ② 컨설팅 후 : 내부만족이 외부만족이라는 것으로 종사원의 위생과 작업현장 개선으로 고객들에게 서비스의 질적인 향상과 작업공간의 분리로 매장을 직접 찾은 고객에게 편안함과 만족감 등 다양성을 추구함.			
업소대표	이현미	컨설턴트	박계영대표(길식문화전략연구원)

나. 도화지(한정식) 경영컨설팅 결과

업 소 명	도화지	신고번호	제2호
소 재 지	(우) 59036, 전남 해남군 해남읍 읍내길 35(해남읍 읍내리 6-1) (연락처 : 061-535-7979)		
대 표 자	이숙경	진단연월일	2021. 08. 19.(목)
1. 경영컨설팅 결과 내용			
① 매장 건물 벽면과 간판 페인트 작업을 하면 깔끔하게 좋을 같음, 화장실과 매장 내부관리를 잘 하고 있었음. ② 독특한 제철 식재료를 직접 재배하여 사용하고 있으면서 식재료 냉장고 관리를 깨끗하고 안전하게 하고 있었음. ③ 고객에게 직접 제철 식재료를 이용해 만든 음식 설명과 먹는 방법까지 얘기하는 모습이 매우 좋았음. ④ 새싹보리를 이용하는 만든 요리 설명과 부모님께서 직접 재배한 식재료를 사용하는 것이 매우 좋았음.			
2. 권고사항			
① 화장실 안쪽의 노출 된 청소용 호스 관리를 깔끔하게 했으면 함. ② 고객에게 음식 제공 시 위생모 착용을 하고 서브했으면 함. ③ 밀반찬 담는 공간에 작업대를 추가 설치해 편안하고 위생적으로 작업을 했으면 함. ④ 메뉴판을 매장 내부분위기처럼 깔끔하고 만들어 부착했으면 함. ⑤ 밀반찬 구성 시 오방색을 생각하면서 제공했으면 함.			
3. 업소별 건의사항			
① 종사원들 월급(시급, 일급) 표준화된 기준이 필요함. ② 종사원 충원시 인력수급의 문제, 직업소개소 비용이 일정했으면 함. ③ 일회용품 구입 시 공동으로 했으면 함(테이블세팅지, 그릇, 집게 등).			
4. 경영컨설팅 효과			
① 컨설팅 전 : 고객들에게 보이는 것과 맛과 분위기 등 위생적인 것만을 관리했음. ② 컨설팅 후 : 코로나-19시대 고객에게 필요한 단품메뉴 제공과 도시락 형태로 개발해 고객들에게 만족감과 제철음식의 다양한 맛을 도시락으로 판매하는 전략.			
업소대표	이숙경	컨설턴트	박계영대표(길식문화전략연구원)

다. 만재가든(생고기) 경영컨설팅 결과

업 소 명	만재가든	신고번호	제3호
소 재 지	(우) 59031, 전남 해남군 해남읍 중앙1로 356(해남읍 구교리 385-7) (연락처 : 061-533-6222)		
대 표 자	박근완	진단연월일	2021. 08. 19.(목)
1. 경영컨설팅 결과 내용			
① 매장 입구가 깨끗하고 간판이 크고 환해 좋았으며, 화장실 관리를 잘 하고 있었음. ② 매일 구입한 소고기를 냉장고에 깨끗하고 안전하게 관리하고 있었음. ③ 고객이 직접 구워 먹을 수 있는 기기설비가 깨끗하고 깔끔하게 관리하고 있어 좋았음. ④ 시골에서 직접 재배한 식재료를 사용하는 것이 매우 좋았음. ⑤ 직접 농사로 재배한 배추를 이용해 묵은지를 만들어 사용하고 있었음.			
2. 권고사항			
① 화장실 타일 바닥에 미끄럼 방지용 패트를 깔끔하게 부착했으면 함. ② 종사원이 위생모, 앞치마를 착용 했으면 함. ③ 주방안 음식물 쓰레기통 뚜껑 있는 것으로 사용했으면 함. ④ 벽면 여러 가지 인증서, 지정서 등을 깔끔하고 부착했으면 함. ⑤ 묵은지 국물을 적절하게 담아서 제공했으면 함.			
3. 업소별 건의사항			
① 종사원 충원시 인력수급의 문제, 직업소개소 비용이 일정했으면 함. ② 테이블세팅지를 지원했으면 함.			
4. 경영컨설팅 효과			
① 컨설팅 전 : 고객들에게 보이는 것과 맛과 설비의 위생적인 것만을 관리했음. ② 컨설팅 후 : 고객들에게 서비스의 질적 향상과 신선한 소고기 사용 시골에서 직접 재배한 식재료를 이용 해 음식을 만들고 있는 것을 음식 제공 시 종사원들을 통해서 홍보할 수 있도록 시스템을 재조정 함.			
업소대표	박근완	컨설턴트	박계영대표(길식문화전략연구원)

라. 한오백년(황칠오리백숙) 경영컨설팅 결과

업 소 명	한오백년	신고번호	제4호
소 재 지	(우) 59047, 전남 해남군 삼산면 대흥사길 158(삼산면 구림리 141-6) (연락처 : 061-534-5633)		
대 표 자	이숙경	진단연월일	2021. 08. 27.(금)
1. 경영컨설팅 결과 내용			
① 한면이 유리로 된 매장으로 깨끗하면서 환해 좋았으며, 화장실 관리를 잘 하고 있었음. ② 오픈주방으로 주방과 냉장고 관리를 깨끗하고 안전하게 하고 있었음. ③ 조리하는 과정과 음식을 담는 과정을 한눈에 볼 수 있는 주방설비가 좋았음. ④ 가능한 직접 재배한 식재료를 많이 사용하는 것이 매우 좋은 느낌을 받았음. ⑤ 제철 식재료를 이용해 반찬을 만들어 제공하는 모습이 보리쌈밥 전문점의 이미지로 인상에 남았음. ⑥ 황칠오리백숙은 대중적인 메뉴로 보기에는 어려움이 있을 것 같음.			
2. 권고사항			
① 화장실 벽면 페인트 작업과 안쪽 출입문을 깔끔하게 수리했으면 함. ② 종사원이 앞치마, 위생모를 착용했으면 함. ③ 주방안 작업대를 추가 설치해 편안하고 위생적으로 작업을 했으면 함. ④ 밑반찬 구성시 오방색을 생각하면서 제공했으면 함. ⑤ 직접 만든 요리를 홀 고객에게 요리설명을 했으면 함. ⑥ 밑반찬과 손 맛이 좋은 관계로 보리쌈밥 전문점으로 이미지를 심었으면 함.			
3. 업소별 건의사항			
① 종사원 충원시 인력수급의 문제, 직업소개소 비용이 일정했으면 함. ② 외식업 운영에 필요한 관련 교육을 자주했으면 함. ③ 언론·군 홍보 책자에 자주 노출을 해주었으면 함.			
4. 경영컨설팅 효과			
① 컨설팅 전 : 직접 재배한 식재료를 사용하여 맛있게 위생적인 것만을 고려해 관리하면서 판매하고 있었음. ② 컨설팅 후 : 현 시국에 맞는 음식개발과 서비스의 질적 향상, 계절별 식재료 활용으로 고객에게 만족감과 쌈밥 등의 다양성을 추구했으면 함.			
업소대표	강미연	컨설턴트	박계영대표(길식문화전략연구원)

마. 태양정(황칠오리백숙) 경영컨설팅 결과

업 소 명	태양정	신고번호	제5호
소 재 지	(우) 59047, 전남 해남군 삼산면 매정길 53(삼산면 구림리 732) (연락처 : 061-534-6800)		
대 표 자	강혜숙	진단연월일	2021. 08. 27.(금)
1. 경영컨설팅 결과 내용			
① 매장 입구 주위가 깨끗하고 환해 좋았으며, 화장실 내 관리를 잘 하고 있었음. ② 주방기기와 기물 관리를 깨끗하고 안전하게 하고 있었음. ③ 좌식테이블에서 테이블식으로 교체해 운영하고 있어 좋았음. ④ 황칠나무의 향이 강하여 고객들에게 호불호가 생길 것 같은 메뉴로 사료 됨. ⑤ 태양정 주메뉴는 약오리탕, 오리로스, 오리훈제 인 것 같은 느낌을 받았음. ⑥ 지역에서 생산되는 식재료를 사용하는 것이 매우 좋았음.			
2. 권고사항			
① 화장실 주위 청소용 호수와 브러쉬 정리정돈 관리를 깔끔하게 했으면 함. ② 종사원이 위생모를 착용했으면 함. ③ 코스별 음식 사진을 첨가해 고객들이 편하게 메뉴를 선택할 수 있도록 했으면 함. ④ 메뉴판을 깔끔하고 제작해 부착했으면 함. ⑤ 요리 & 밑반찬 구성 시 지역에서 생산되는 제철 식재료를 사용했으면 함. ⑥ 황칠오리백숙은 대중적인 메뉴로 활용하기에는 다소 어려운 점이 있을 것 같음.			
3. 업소별 건의사항			
① 외식업 운영에 필요한 관련 교육을 자주했으면 함. ② 닭요리 거리 조성 시 지역민의 의견 반영했으면 함.			
4. 경영컨설팅 효과			
① 컨설팅 전 : 고객들에게 보이는 것과 맛과 설비의 위생적인 것만을 관리했음. ② 컨설팅 후 : 고객들에게 서비스의 질적 향상과 지역에서 생산되는 제철 식재료의 더욱 많은 활용으로 고객에게 만족감과 밑반찬의 다양성을 추구함.			
업소대표	강혜숙	컨설턴트	박계영대표(길식문화전략연구원)

바. 장수통닭(닭코스) 경영컨설팅 결과

업 소 명	장수통닭	신고번호	제6호
소 재 지	(우) 59046, 전남 해남군 해남읍 고산로 295(해남읍 연동리 433-6) (연락처 : 061-535-1003)		
대 표 자	안덕준	진단연월일	2021. 08. 27.(금)
1. 경영컨설팅 결과 내용			
① 매장 입구는 깨끗하고 환해 좋았지만 화장실 시설 수리가 필요함. ② 매장 내 고객 동선으로 정리정돈이 필요함. ③ 주방 내 시설 & 기물 등의 정리정돈이 필요함. ④ 지역에서 재배한 식재료를 가능한 많이 사용하는 것이 매우 좋았음.			
2. 권고사항			
① 화장실 옆 세면대 수건을 핸드타올이나 일회용으로 깔끔하게 교체 했으면 함. ② 종사원이 위생복, 위생모, 위생화 등을 착용했으면 함. ③ 주방안 작업대를 추가 설치해 편안하고 위생적으로 작업을 했으면 함. ④ 메뉴판을 깔끔하게 음식사진을 첨가해 제작 했으면 함. ⑤ 밑반찬 구성 시 지역에서 생산되는 식재료와 오방색을 감미해 제공을 했으면 함.			
3. 업소별 건의사항			
① 종사원 충원시 인력수급의 문제, 직업소개소 비용이 일정했으면 함. ② 닭요리 거리조성시 하수처리시설의 정화조 및 배수시설 강조함. ③ 매장 간판 옆 해남군 홍보 간판 교체비 지원 원함. ④ 포장용 쇼핑백 지원 원함. ⑤ 매장 뒤쪽 언덕에 있는 오래된 나무와 큰바위에서 스님이 쉬어간 내용으로 스토리텔링을 만들어 닭요리 거리조성시 관광상품으로 같이 만들었으면 함.			
4. 경영컨설팅 효과			
① 컨설팅 전 : 고객들에게 보이는 것과 음식의 맛 관리만 하였음. ② 컨설팅 후 : 고객 만족을 위해서 종사원의 위생상태와 고객동선과 주방시설 개선으로 고객들에게 서비스의 질적 향상으로 만족감 더욱 높일 수 있도록 함.			
업소대표	안덕준	컨설턴트	박계영대표(길식문화전략연구원)

사. 돌고개가든(닭코스) 경영컨설팅 결과

업 소 명	돌고개가든	신고번호	제7호
소 재 지	(우) 59046, 전남 해남군 해남읍 고산로 287(해남읍 연동리 430-5) (연락처 : 061-537-7100)		
대 표 자	전정례	진단연월일	2021. 08. 30.(월)

1. 경영컨설팅 결과 내용

- ① 매장 입구가 깨끗하고 환해 좋았으며, 화장실 관리를 잘 하고 있었음.
- ② 주방 내 시설과 냉장고 관리를 깨끗하고 안전하게 하고 있었음.
- ③ 반찬용 테이블냉장고 사용 시 음식 담아둔 통에 뚜껑을 잘 덮어 사용하고 있었음.
- ④ 직접 재배한 식재료와 지역 농산물을 사용하는 것이 매우 좋았음.

2. 권고사항

- ① 화장실 안쪽 청소용 바가지, 고무장갑, 걸레 등 관리를 깔끔하게 했으면 함.
- ② 종사원의 위생복, 위생모, 위생화 착용했으면 함.
- ③ 주방 바닥에 식재료를 담은 소쿠리나 통을 그냥 방치하지 않았으면 함.
- ④ 메뉴판에 음식사진을 추가해 제작을 했으면 함.
- ⑤ 밑반찬 구성 시 지역에서 생산되는 식재료와 오방색을 생각해 만들어 제공 했으면 함.

3. 업소별 건의사항

- ① 종사원 충원시 인력수급의 문제, 직업소개소 비용이 일정했으면 함.
- ② 닭요리 음식 값을 올리고 싶음.

4. 경영컨설팅 효과

- ① 컨설팅 전
: 고객들에게 보이는 것과 맛과 설비의 위생적인 것만을 관리했음.
- ② 컨설팅 후
: 고객들에게 지역 농산물 홍보와 직접 재배한 제철 식재료를 이용해 음식을 만들어 제공함으로 매장을 찾아준 고객에게 만족감과 지역 농산물 사용을 유도함.

업소대표	전정례	컨설턴트	여영숙교수(호남대학교) 박계영대표(길식문화전략연구원)
------	-----	------	----------------------------------

아. 더라이스(고구마빵) 경영컨설팅 결과

업 소 명	더라이스	신고번호	제8호
소 재 지	(우) 59046, 전남 해남군 해남읍 고산로 162(해남읍 연동리 644-9) (연락처 : 061-535-6626)		
대 표 자	장순이	진단연월일	2021. 08. 30.(월)
1. 경영컨설팅 결과 내용			
① 새 건물로 매장 입구가 깨끗하고 환해 좋았으며, 화장실 관리를 잘 하고 있었음. ② 제조공장 시설기기와 기물관리를 깨끗하고 안전하게 하고 있었음. ③ 고구마빵 보다는 감자빵에 대한 이미지가 더 좋았음. ④ 더라이스 매장에서 정리정돈이 전반적으로 필요함. ⑤ 매장 방문한 고객에게 직접 구운 빵을 시식할 수 있도록 운영을 하고 있어서 좋았음. ⑥ 해남지역에서 생산되는 우리 쌀과 농산물 식재료를 전부 사용하는 것이 매우 좋았음.			
2. 권고사항			
① 남자종사원 위생모를 착용 하고 고객에게 서빙을 했으면 함. ② 빵 포장 작업공간(대)을 추가 설치해 편안하고 위생적으로 작업을 했으면 함. ③ 메뉴판을 제작해 벽면에 부착했으면 함. ④ 매장을 제품진열 공간과 판매공간, 제품 포장하는 공간으로 각각 구분하여 운영을 했으면 함. ⑤ 포장 판매하는 고구마빵 & 감자빵 사각용기 안쪽에 구분을 주어 빵이 한쪽으로 밀려 제품의 형태가 변형되지 않도록 만들어 시각적으로도 제품이 보기 좋았으면 함.			
3. 업소별 건의사항			
① 지금 매장을 사회적 기업으로 만들고 싶어 함. ② 음식체험 선생님을 배출 하고 싶어 함. ③ 고구마빵과 감자빵, 떡류 제조시 필요한 해남지역 식재료의 원활한 공급지원을 원함.			
4. 경영컨설팅 효과			
① 컨설팅 전 : 더라이스를 만들기 위해서 12년 동안 준비하고 운영해 왔음. ② 컨설팅 후 : 해남지역 식재료를 이용한 굳지않는 떡을 고구마빵에도 적용, 유기농 쌀을 이용해 홍화떡 제품화 등으로 고객에게 만족감과 빵 & 떡 체험, 푸드치유체험 등의 다양한 프로그램으로 지역 농산물의 홍보와 지역민의 이익창출 추구.			
업소대표	장순이	컨설턴트	여영숙교수(호남대학교) 박계영대표(길식문화전략연구원)

자. 거빈식당(한정식) 경영컨설팅 결과

업 소 명	거빈식당	신고번호	제9호
소 재 지	(우) 59036, 전남 해남군 해남읍 읍내길 26(해남읍 읍내리 16-1) (연락처 : 061-536-6655)		
대 표 자	김경희	진단연월일	2021. 09. 02.(목)
1. 경영컨설팅 결과 내용			
① 매장 입구는 깨끗하였지만 기존 시설 제거 흔적이 남아 있었음, 화장실 관리를 잘 하고 있었음. ② 식재료 관리와 주방시설과 집기류 관리를 깨끗하고 안전하게 하고 있었음. ③ 깨끗하고 조용한 분위기 있는 룸에서 식사를 할 수 있는 테이블식 설비로 운영하고 있어 좋음. ④ 지역에서 생산한 제철 식재료를 사용하는 것이 매우 좋았음.			
2. 권고사항			
① 화장실 청소 후 바닥의 물기를 깔끔하게 관리를 했으면 함. ② 종사원의 위생복, 위생모, 위생화 착용했으면 함. ③ 음식을 서빙하신 분의 음식 설명을 했으면 함. ④ 코스별 음식 구성 시 중복되는 조리법을 피했으면 함. ⑤ 음식 구성 시 오방색을 생각하면서 음식을 만들어 제공했으면 함.			
3. 업소별 건의사항			
① 종사원 충원시 인력수급의 문제, 직업소개소 비용이 일정했으면 함. ② 해남 관광사업 활성화 시 외식업과 연계해 만들었으면 함. ③ 해남군 언론·군 홍보 책자에 자주 노출을 해주었으면 함.			
4. 경영컨설팅 효과			
① 컨설팅 전 : 고객들에게 보이는 것과 음식의 맛과 위생적인 것만을 관리했음. ② 컨설팅 후 : 저렴하면서 경쟁력 있는 파워블로거 소개, 순천, 담양, 광주에 특별한 식당 3군데 소개, 가격 저렴한 메뉴개발, 가성비는 높으면서 좋은 메뉴의 필요성 등 고객에게 질적인 서비스를 높여 만족감을 유도할 수 있 방법을 제시 함.			
업소대표	김경희	컨설턴트	박계영대표(길식문화전략연구원) 박진석교수(전남대학교 평생교육원)

차. 천일식당(떡갈비) 경영컨설팅 결과

업 소 명	천일식당	신고번호	제10호
소 재 지	(우) 59036, 전남 해남군 해남읍 읍내길 20-8(해남읍 읍내리 34-1) (연락처 : 061-535-1001)		
대 표 자	오현화	진단연월일	2021. 09. 02.(목)
1. 경영컨설팅 결과 내용			
① 매장 입구가 깨끗하고 간판이 높게 위치해 좋았지만 남녀공용의 화장실 개선이 매우 시급함. ② 분리된 주방 관리를 깨끗하고 안전하게 했으면 함. ③ 고객에게 참숯불에 구워서 제공할 수 있는 시설로 운영하고 있어 좋음. ④ 지역에서 생산한 제철 식재료를 사용하는 것이 매우 좋음.			
2. 권고사항			
① 밥솥과 볶음요리를 하는 공간의 노출 된 배선 관리를 깔끔하게 했으면 함. ② 종사원의 위생복, 앞치마, 위생모 등 착용했으면 함. ③ 주방안 작업대를 추가 설치해 편안하고 위생적으로 서서작업을 했으면 함. ④ 색깔이 변한 멜라닌 그릇 교체가 시급함. ⑤ 제공된 구이류나 밑반찬류 등 표면이 마르지 않도록 제공을 했으면 함.			
3. 업소별 건의사항			
① 종사원 충원시 인력수급의 문제해결 원함.			
4. 경영컨설팅 효과			
① 컨설팅 전 : 고객들에게 음식을 맛있게 제공 하는 것만을 관리했음. ② 컨설팅 후 : 멜라닌 그릇을 교체함, 종사원 상대로 위생복장과 위생교육을 진행함, 바닥에서 하는 조리과정을 위생적으로 할 수 있도록 수정했음, 화장실 문제는 공간의 부족으로 어떻게 할 수 없음을 얘기함.			
업소대표	오현화	컨설턴트	박계영대표(길식문화전략연구원) 박진석교수(전남대학교 평생교육원)

카. 향원(생고기) 경영컨설팅 결과

업 소 명	향원	신고번호	제11호
소 재 지	(우) 59023, 전남 해남군 해남읍 구교 2길 33(해남읍 구교리 92-9) (연락처 : 061-534-2100)		
대 표 자	조명숙	진단연월일	2021. 09. 13.(월)
1. 경영컨설팅 결과 내용			
① 매장 입구를 목재로 만들어 깨끗하고 밝아 좋았으며, 화장실 관리를 잘 하고 있었음. ② 주식재료와 부식재료 냉장고 관리를 깨끗하고 안전하게 하고 있었음. ③ 향원 매장의 생고기의 질과 색깔이 다소 아쉬움이 남았음. ④ 고객이 직접 구워 먹을 수 있는 설비로 깨끗하고 위생적으로 운영하고 있어 좋았음.			
2. 권고사항			
① 화장실 안쪽 수건을 일회용 핸드타올로 교체를 하여 깔끔하게 관리했으면 함. ② 종사원이 위생모를 착용하고 고객에게 서빙을 했으면 함. ③ 주방안 선반의 정리정돈을 위생적으로 관리했으면 함. ④ 반찬 준비하는 테이블냉장고 주위 정리정돈과 뚜껑을 덮고 사용을 했으면 함. ⑤ 메뉴판에 부위별로 제공하는 “량” 과 가격을 함께 표기한 메뉴판을 만들어 사용을 했으면 함.			
3. 업소별 건의사항			
① 종사원 충원시 인력수급의 문제해결 원함. ② 포장용 쇼핑백 지원 원함. ③ 지역 신문에 직원 구함 광고비 지원.			
4. 경영컨설팅 효과			
① 컨설팅 전 : 고객들에게 축협에서 구입한 고기의 맛과 위생적인 것만을 관리했음. ② 컨설팅 후 : 주방공간의 위생적인 작업현장 개선과 정리정돈으로 고객에게 서비스의 질적 향상과 지역에서 생산되는 식재료 활용으로 고객에게 만족감과 밑반찬의 다양성을 추구함.			
업소대표	조명숙	컨설턴트	박계영대표(길식문화전략연구원)

타. 땅끝기와집(한정식) 경영컨설팅 결과

업 소 명	땅끝기와집	신고번호	제12호
소 재 지	(우) 59033, 전남 해남군 해남읍 법원길 33(해남읍 남외리 446-6) (연락처 : 061-534-2322)		
대 표 자	이정희	진단연월일	2021. 07. 29.(목)

1. 경영컨설팅 결과 내용			
컨설팅을 원하지 않았음.			
2. 권고사항			
컨설팅을 원하지 않았음.			
3. 업소별 건의사항			
컨설팅을 원하지 않았음.			
4. 경영컨설팅 효과			
컨설팅을 원하지 않았음.			
업소대표	이정희	컨설턴트	박계영대표(길식문화전략연구원)

3. 음식 · 관광 상품화 Contents의 개발

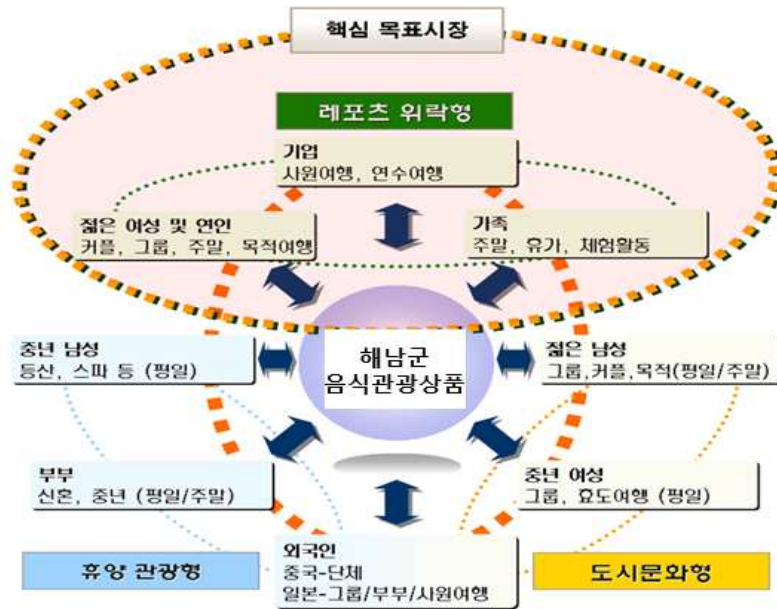
가. 음식 · 관광 상품화 목표시장의 결정

■ 음식관광 이용계층별 표적시장

- 음식관광 이용계층별 표적시장은 개별관광객과 단체관광객으로 구분하여 설정함.
- 개별관광객은 가족 단위의 이용특성이 강하게 나타나므로 교육적 측면을 강조하는 30~40대의 자녀 동반 관광객과 역사문화 관광지를 선호하는 50대 이상의 부부 동반 관광객을 대상으로 하는 집중적인 마케팅 전략이 요구됨.
- 외국관광객의 경우 여행성향 및 관광요구를 충족시킬 수 있는 특화 음식관광 유도를 위한 특화된 음식상품의 개발이 요구됨.

〈표 4-1〉 음식관광 이용 계층별 표적시장의 세분화

구분	주요계층	세부연령층	특 성
개별 관광객	가족단위 이용객	30~40대 자녀동반	<ul style="list-style-type: none"> 여름휴가 및 주말이용 자녀들의 교육적인 측면강조
		50~60대 부부동반	<ul style="list-style-type: none"> 주말/평일 단기성 휴가이용 휴양·휴식 목적
	연인/친구 동반	20대 후반~ 30대	<ul style="list-style-type: none"> 단기성 휴식활동
단체 관광객	학 생	10대	<ul style="list-style-type: none"> 봄/가을 수학여행 혹은 당일여행 청소년 교육의 장 활용
	대학생 동호회	20 ~30대 초반	<ul style="list-style-type: none"> 역사·문화관련학과 및 동호회 중심의 학술연구, 문화탐방
	노인 단체	60대 이상	<ul style="list-style-type: none"> 지역중심 노인단체의 관광활동
외국 관광객	중국	단체여행	<ul style="list-style-type: none"> 서울, 부산, 제주 선호 단체관광중심 및 바다경관 선호
	일본	그룹/부부/사원여행	<ul style="list-style-type: none"> 한류열풍에 의한 여성관광객 증가 개인 자유의지 관광일정에 반영



[그림-62] 음식관광 이용 계층별 표적시장의 세분화

■ 음식관광시장의 변화

- 현대인의 관광활동은 정적이고 시각적인 관광에서 활동적이고 창의적인 체험형 음식관광형태로 변화되어 가고 있음. 따라서 과거의 위락지 중심의 관광 패턴에서 벗어나 새로운 Well-being 욕구 추세에 부응하는 새로운 패러다임의 음식·관광이 필요함.
- 각 지방자치단체에서는 음식관광이 관광객을 위한 단순한 볼거리 제공이 아닌 지역주민의 수익을 창출하고 지역의 경제 향상을 위한 프로그램이 되기 위해 많은 노력을 기울이고 있음.

• 해남지역의 관광 가치에 대한 관심 급증

- 땅끝마을 및 소나무 숲, 무성한 호수 같은 바다라는 뜻의 송호 해수욕장 연안 지역은 한국의 새로운 관광지로 관심을 모으고 있음.
- 땅끝 연안 지역은 4계절 경관과 전망이 매우 우수하며 격포와 해남이 낙조 탐관시간이 타 지역보다 더 지속됨으로 우수한 낙조관광지로 격찬 받고 있음.

- 농촌 관광과 더불어 해안의 어촌 및 해양 생태 관광에 많은 관광객들이 관심을 가지고 있으며 해남공룡박물관은 세계 최초로 익룡, 공룡, 새 발자국이 동일 지층에서 발견된 지역으로 체험관광 교육의 효과에도 크게 기여하고 있음.

나. 음식 · 관광 정보제공계획

해남 해안 연안 지역 주변의 체험음식 관광을 홍보할 수 있는 방안 구축

- 해남 해안 연안 지역 관광지의 매력을 부각시켜, 지역에 대한 흥미와 체험음식 관광욕구를 불러일으킬 수 있는 음식 · 관광 홍보 활동 운영
- 해남 해안 연안 지역 주변 관광자원과 불교문화유적지, 이순신유적지, 지역축제 등의 해남 전역의 음식업과 관광지를 연계하는 홍보를 통해 관광객들에게 해남지역의 음식업 관광지 홍보
- 해남 해안 연안 지역과 관련된 각종 뉴스에 해남군의 음식업과 관광상품을 연계 홍보할 수 있는 절호의 기회이므로 이를 충분히 활용
- 해남 해안 연안 지역의 식재료를 활용한 음식 · 관광의 특징, 조감도, 미래상을 TV, 신문을 통해 사전 홍보하여 관광객의 관심과 기대를 고조시킴.

음식 · 관광정보의 제공 체계 확립을 통한 관광객 접근성 향상과 음식관광편의 제공

- 해남군과 전라남도 인터넷 홈페이지 등을 활용하여 해남 해안지역 주변의 음식관광 및 교통안내, 숙박시설 및 체험시설 등의 안내, 이벤트 등의 각종 행사 안내, 광역관광권의 정보까지 제공 운영.
- 관광객들에게 해남 해안지역 주변 음식관광지의 이미지와 분위기를 잘 전달할 수 있는 팸플렛 제공.
- 팸플렛은 해남지역과 제철식재료, 주변의 관광지 위치, 거리, 음식업소와 연계한 관광루트 등의 표시와 지도와의 대충이 자연스러워 혼자서도 혼동됨 없이 목적지를 찾을 수 있도록 알기 쉽게 작성.
- 해남지역 토산품 및 특산품의 종류, 판매장소, 가격, 특징 등을 홍보하여 이용객을 유도.
- 해남지역과 주변 지역의 이벤트의 개최시기, 내용 등을 홍보함으로써 이용객의 적극적인 참여를 유도하여 음식이벤트 개최효과를 극대화.

- 지역의 팸플렛이나 지도류를 사용하여 관광대상의 소개, 그곳까지의 도달경로를 설명하는 것이 기본기능이나, 여관, 호텔, 음식, 특산물품 등의 관련 시설에 대한 정보제공능력까지 요구됨
- 관광안내소의 입지는 그 지역에 익숙하지 않은 방문객에 대응하기 위해 좋은 위치를 선정해야함.

해남군 주변 지역의 안내·유도표지 정비구축

- 현지에서의 이동은 팸플렛 중의 지도와 안내·유도표지판의 정보에 의존하기 마련이므로 체계적인 정비가 필요
- 안내표지는 지역, 지구, 특정 루트, 그 안의 시설물 등 전체적인 상황을 표시하여, 목적지와 현재의 위치관계를 확인시키기 위한 기능을 가지므로 지도와 개념도를 사용하여, 실제와 표현간의 이미지 갭이 적도록 배려
- 안내표지는 관광안내소 주변 및 간선도로간의 교차점 부근에 배치
- 유도표지는 보조간선도로 이상의 교차점부근 및 버스정류장에 배치
- 설명표지는 주요관광거점의 입구부분에 배치

다. 특산품 개발계획

특산품의 일반적인 문제점과 해남군 특산품에 대한 개선책

■ 특산품의 일반적인 문제점

- 관광의 일상화, 대중화에 의해 특산품 선물을 주고받는 일에 대한 기대감소
- 가족 및 친구, 친지 등 소그룹의 여행이 증가함에 따라, 본래 특산품을 선물하게 될 상대와의 동반여행이 되어 그 필요성이 낮아짐
- 지역특산품의 우편판매 또는 유통의 발달로 당해 지역이 아니더라도 특산품의 구입이 가능
- 가공기술의 진보, 운송수단 및 정보발달 등으로 특산품의 지역특성이 상대적으로 감소

■ 해남군 특산품에 대한 개선책

- 지형적 여건과 연계되어 현재 땅끝햇살 외에도, 배, 포도, 딸기, 매실 등의 농특산물

과 해산물을 이용하여 가공식품을 개발하고 관광거점 및 음식·관광코스와 연계된 특산품 판매거리 조성

- 전문박물관은 학생들에게는 학습의욕고취에 의한 교육효과를, 일반인에게는 음식·관광뿐만 아니라 취미생활 활성화 및 평생교육의 장으로서의 역할을 달성하고 있으므로 전문박물관을 유치하여 특산품 제작장의 견학이나 체험화 제공

라. 축제 및 음식 이벤트 활성화 계획

- 축제는 본래 신에 대한 제사로, 오늘이 있기까지에 대한 감사와 내일에 이어지는 활력을 양성하기 위한 행사인 반면, 음식 이벤트는 특정시기, 특정장소에서 주최자가 의도하는 목적을 달성하기 위한 집객행사로 정의 할 수 있음

해남군 주요 축제와 음식·관광과의 연계개발 구축

- 해남군 주요 축제로는 1997년 명랑대첩 400주년 기념행사를 시작으로 대한민국 대표 역사체험축제로 자리매김을 하고 있다.
- 해남군 땅끝마을 일원에서 진행되는 땅끝 해남이해맞이 축제는 한해가 막 저물어 가는 시간인 자정 무렵에는 가는 해를 아쉬워하며 한해의 묵은 마음을 정리하는 달집 태우기 등 다채로운 행사로 지역특성과 연계된 구성.
- 해남군 산이면 보해매실농원 일원에서 진행되는 땅끝매화축제 ‘날이 좋아서, 소풍 가기 좋은 날’이라는 주제로 생태관광 및 음식체험 프로그램 연계 개발은 관광객들의 욕구와 만족을 충족시키기에 적합.
- 해남군 흑석산 자연휴양림 일원에서 진행되는 봄철 철쭉제는 좋은 공기 산의 기운도 받으며 가족이 함께 참여해서 즐겁게 즐기는 축제로 체험형 음식관광으로 기획.
- 해남군 삼산면 대흥사 상가지구 일원에서 진행되는 해남 미남(味南) 축제는 ‘해남의 맛과 멋’을 주제로 청정해남의 식재료로 정성껏 음식을 만들고 가족이 함께 참여해서 해남의 먹거리와 힐링하는 축제로 체험형 음식관광으로 기획됨.



[그림-63] 음식관광을 위한 동선 구축

■ 음식 이벤트의 기능 및 효과

- 관광지로서의 계절성 및 관광시설의 한계를 극복하고 매력도를 높임
- 문화·역사유적지의 탐방과 비교할 때 관광객의 재 관광 유도율이 매우 높음
- 음식 이벤트기간 중 관광객의 숙박, 특산품 구입 등 관광소비유발에 의한 지역경제의 활성화 및 음식관광 관련 산업의 육성
- 음식 이벤트를 계기로 환경정비가 이루어져 지역의 이미지와 지명도의 상승
- 이 지역이 갖는 역사적, 문화적 유산가치의 재확인, 특산품의 소개 및 활성화
- 음식 이벤트를 지원할 인재 및 사업의 육성에 의한 교육, 문화, 스포츠, 과학 등의 진흥 및 시설의 정비로 문화수준향상, 문화육구충족
- 관광객과의 교류에 의한 지역주민의 의식변화 및 음식 이벤트를 통한 지역주민의 연대감 조성

마. 해남 대표음식업소 스타트업 SNS 홍보·교육

- 대표음식업소 경영자를 대상으로 SNS 홍보방법과 교육 필요(다음·네이버 검색, 파워링크, 페이스북, 카카오톡스토리, 블로그, 인스타그램).

- 해남군 대표음식업소의 좋은 정보를 꾸준히 SNS 채널에 선택과 집중을 하여 업로드를 통해 소통하는 것이 필요.
- 해남군 대표음식업소 이용객을 명확하게 분석하여 홍보를 해야 할 SNS 채널 결정과 웹사이트 링크를 걸어 공유하고 홍보하는 것이 중요.

바. 해남 해안의 가치 향상과 문화음식체험관광 프로그램 개발

- 본 연구에서는 해남지역의 해안 연안의 염생식물과 문화 자원을 음식관광 자원화 시키기 위한 음식체험관광 상품화의 개발하고 이를 관광객들에게 보급시키고자 함.
- 해안 연안의 갯벌 해안문화를 음식관광 연계 체험프로그램을 만들어 지역 음식업소와 주민의 소득을 증대시켜 지역경제에 이익이 될 뿐 아니라 해남 지역의 관광자원 인프라 구축에 많은 영향을 미칠 것으로 사료됨.
- 해안 연안 관광과 관련된 음식관광프로그램을 개발하고 관학 연계 관리시스템을 구축함.
- 본 사업이 해남의 대표음식점이 해안 연안 음식관광 상품으로의 위상에 획기적인 전환점이 될 것으로 기대됨.



[그림-64] 해남 연안지역 갯벌 전경



[그림-65] 땅끝 낙조 전경



V. 요약 및 결론

요약 및 결론	91
---------------	----

제5장 요약 및 결론

1. 요약 및 결론

가. 국내 음식관광 환경의 변화에 따라 해남군 제철 식재료를 이용한 다양한 음식문화 Contents의 개발로 인하여 해남군 체험음식 관광 상품을 만들.

나. 해남군 제철 식재료의 새로운 소재와 개념의 well-being 지향형 체험 음식관광 상품화의 가치를 향상 시킴.

다. 해남군 대표음식업소별 현장평가를 통해 도출된 문제점 보완.

- 주방과 홀에서 근무 하는 종사원들의 위생복, 앞치마, 위생모, 위생화 등 개인위생관리의 중요.
- 주방과 홀에서 사용하는 식재료를 깨끗하고 청결하게 바닥에 방치하지 말고 냉장고나 바닥에서 1m이상의 높이에서 관리해야함.
- 지역에서 생산되는 제철 식재료를 이용해 만든 음식을 고객에게 제공 시 손님에게 음식의 설명을 하므로 이미지 관리가 필요함.
- 주방과 홀에서 사용하는 테이블식 냉장고 사용 시 꼭 반찬 & 음식 뚜껑을 닫아가며 사용해야함.

다. 해남 8景과 8味로 음식관광의 활용 가치를 이용해 최근 급증하는 체험 관광과 학습관광을 위한 최적의 장소로 해남 8味와 연계해 상품화 가능.

- 해변가를 활용한 해물음식 관광상품, 체험음식 관광상품을 중심으로 기반 음식관광산업 시설의 기반을 확충하고, 관련 산업의 연계적 발전을 도모.

- 라. 해남군의 기존 관광상품 및 명량노도(鳴梁怒濤)도 같은 지역 축제의 부족한 부분을 보충하여 줄 수 있는 해남군내 대표음식업소의 참여하는 음식체험상품을 개발해 활용 했으면 함.
- 마. 한옥마을 등의 인적환경에서 기인한 숙박 체험형 음식문화 Contents와의 연계 개발 추진.
- 바. 해남지역 내 불교 음식문화와 전통음식문화의 확산을 위한 관광객을 대상으로 산채음식을 접할 수 있는 프로그램을 개발 작용 했으면 함.
- 사. 기존 해남군 여러 행사 관련 관광 참여자들을 대상으로 방문 경험에 있는 많은 관광객에게 재방문을 유치할 수 있는 보완 음식상품을 개발 육성 했으면 함.