

## 실습학기(인턴쉽) 최종보고서

- 인턴쉽 산업체명 : 마지
- 인턴쉽 과정명 : 마지 인턴쉽 과정
- 인턴쉽 기간 : 2021. 06. 21. ~ 2021. 07. 23.

2021. 07. 28.

우 송 대 학 교

외식조리학부 글로벌한식조리전공 3학년

※ 해외인턴쉽의 경우 출입국사실증명서를 반드시 첨부하여 제출 합니다.

## I. 서론

1. 인턴쉽 과정의 필요성
2. 인턴쉽 과정의 목적
3. 인턴쉽 과정의 범위 및 구성

## II. 본론

1. 인턴쉽 산업체의 개요 및 수행부서의 주요 기능
2. 인턴쉽 기간동안 수행한 내용
3. 인턴쉽 업무와 전공과의 연계성 분석

## III. 결론

1. 인턴쉽 수행 결과에 따른 성과
2. 느낀점 및 제언

# I. 서론

## 1. 인턴십 과정의 필요성

- 인턴십을 진행하고 직접 업무에서 일해 보면서 느껴본 결과 인턴십 과정은 취업으로 실제 직책을 맡기 전 직원으로서 지녀야 할 내적인 필요요소를 직접 배울 수 있다고 생각한다. 취업에 필요한 요리 실력, 대회경력 등 실무적인 능력 이외에도 학생을 넘어선 새로운 시각과 마음가짐을 가져야 한다고 생각한다. 하지만 그러한 내적인 요소는 직접 경험하지 않는 이상 배우기 어렵고 가르쳐 주는 사람도 없기에 인턴십은 필요하다. 인턴십을 통해 실제 책임을 지기 전 체험을 통해 자신의 성장을 위한 태도와 마음가짐을 바로 잡는다면 실제 취업을 할 때 더 많이 배울 수 있다고 생각한다.

## 2. 인턴십 과정의 목적

- 인턴십의 목적은 실무를 통하여 자신의 원하는 곳에 걸맞은 능력이 되는지 직접 자신을 시험하고 무엇이 부족한지 체감할 수 있으며, 업무에서 직접 일함으로써 이론적인 공부를 벗어나 다양한 상황에 따른 실무적인 운영 방식에 대해 체험하고, 직접 그 업종의 비전을 엿봄으로써 가깝게는 실무적 능력의 향상, 멀게는 자신의 궁극적인 목표를 설정하고 그 계획을 실행할 능력을 키울 수 있도록 함에 있다.

## 3. 인턴십 과정의 범위 및 구성

- 인턴십 과정은 자신이 원하는 곳을 찾는 것부터 시작한다. 자신의 관심 종목과 비전을 고려하여 그와 비슷하거나 혹은 성장을 위한 경험을 할 수 있는 곳을 찾아 직접 지원하고 찾아감으로써 더 좋은 마음가짐을 얻을 수 있다고 생각한다. 이어 인턴십 기간 중 근무를 시작하고 종료하면서 하루 간 실무를 통해 얻은 것을 정리하고 배운 점을 기록한다. 이를 통해 자신의 부족한 점을 이후 근무에서 보완하면서 하루하루의 목표를 설정하고 달성함에 따라 인턴십 과정을 통한 성장을 유도할 수 있다.

## II. 본 론

### 1. 인턴십 산업체의 개요 및 수행부서의 주요 기능

- 근무를 진행하게 된 사찰음식 전문점인 '마지'는 10년 이상 운영한 채식 전문점으로 자극이 적어 누구나 먹을 수 있고 친환경적인 밥상을 판매하는 걸 목적으로 둔 식당이다. 따라서 화학 조미료 뿐만 아니라 시판 제품의 사용을 최대한 줄이고 재료 또한 비가식 부위도 최대한 사용하는 특별한 조리법을 사용하고 있다. 현 근무 중인 수행부서에서는 자극이 적고 친환경 밥상이라는 목표에 따른 요리를 제공하기 위한 준비작업과 조리과정을 보조하고 있다.

### 2. 인턴십 기간동안 수행한 내용 정리

#### 1. 식재료의 손질 및 관리

- 표고: 건조한 표고버섯은 물에 1-2시간 충분히 불려 사용한다. 불린 표고의 기둥은 분리하여 갈아내어 다른 음식에 사용하거나 말린 후 육수를 낼 때 사용하고, 표고를 불린 물은 국, 소스 등에 사용한다. 기둥과 분리한 표고는 크기와 용도에 따라 알맞게 저며 전분으로 버무리고 그늘진 곳에서 약간 말린다. 이후 기름에 한 번 튀겨내 기름기를 빼주고 표고 수에 불려 사용한다.
- 우영: 우영이 잠길 자작한 물에 우영을 넣어 서로 문대주면서 흠을 씻어내고 물을 갈아 부드러운 솔을 사용하여 겉면이 상하지 않도록 흠을 씻어내 준다. 이후 용도에 알맞은 크기로 우영을 잘라내어 소쿠리에 담아 서늘한 곳에서 말려 수분 기를 없애준 후 보관한다.
- 파프리카: 파프리카는 보관 시 신문지나 키친타올로 감싸 수분이 없게 보관한다. 파프리카를 손질할 때 파프리카 속을 분리하여 버리지 않고 별이 드는 곳에 말려 야채수를 끓일 때 이용한다. 파프리카의 속은 비타민 c가 풍부하고 야채수에 향을 내기 좋다. 파프리카를 조리할 때 용도에 따라 과육을 이등분 내지 삼등분 정도 저며 얇게 채를 친다. 파프리카 조리 시 짧게 조리하여 색이 바래지 않도록 한다.
- 당근: 당근은 깨끗하게 세척하여 껍질을 벗겨내 손질하고 분리한 껍질은 별이 드는 곳에 말려 야채수에 이용한다. 이후 당근은 용도에 따라 모양을 내어 바로 사용한다.
- 무: 부드러운 솔을 사용하여 흐르는 물에 씻어 흠을 털어내고 밑등을 잘라내어 사용한다. 껍질에 영양소가 많고 조리 시 쉽게 물러지는 걸 방지하기 때문에 껍질 채로 잘라 사용하고 조리 이후 재가열의 유무와 필요 양 등을 척도로 크기를 조정한다.
- 더덕: 더덕의 흠은 어두운 검은색이면 제주 산이며 밝은 흠색이면 강원도 산이다. 더덕은 사포닌 성분이 풍부하여 기관지에 좋고 재배까지 오랜 기간이 소요되므로 가격이 비싸다. 더덕을 세척할 시 1차로 물에 30분 정도 불려 세척에 용이하게 하고 물을 자작하게 받아 서로 문대면서 씻어준다. 이후 엄분기가 있는 물에 한 번 데친 후 껍질을 제거하여 냉장고에 보관한다. 조리 시 더덕을 방망이로 두들겨 균일하게 펴주고 알맞은 크기로 찢어 사용한다.
- 마: 신문지나 키친 타올로 감싼 후 수분기를 제거한 채로 보관한다. 조리 시 살짝만 가열하여 사용한다.

- 찹쌀: 찹쌀은 물에 충분히 불려 사용하고 불린 물은 따로 빼내어 국이나 소스 등에 사용한다. 불린 찹쌀은 젖은 삼베 위에 담아 술에 찌서 사용하고 한 김 식힌 후 모양을 낸다.
- 열무: 여린 무를 뜻하며 여름 김치로 담기 좋다. 색이 누렇게 바래진 부분과 뿌리 부분을 제거한 후 용도에 따라 썰어 사용한다.
- 열갈이 배추: 열무와 함께 섞어 김치로 담기 좋다. 오래 묵히는 김치보다 만들고 단기간에 먹는 김치에 자주 사용된다. 배추와 다르게 잎이 잘 떨어져 통째로 담기보다 크기에 맞춰 잘라 김치를 담는다.
- 가지: 가지는 수분기가 많아 조리 시 물러지기 쉽고 양념이 베이기 어렵기에 수분 기를 약간 제거한다면 질감이 좋아진다. 길게 4등분 하여 용도에 따라 썰고 넓은 소쿠리에 담아 그늘진 곳에서 말린다. 이때 너무 말라게 되면 식감이 질겨지므로 반건조 정도로 말려 사용한다. 조리 시 사용할 양념의 절반에 미리 가지를 채워 두고 사용하면 원하는 간을 맞추기 용이하다. 조리 80~90% 때 불을 꺼 잔열로 익혀주면서 과한 조리에 따른 식감의 저하를 방지한다.
- 애호박: 애호박은 얇게 썰어 약간 말려 사용하면 늙은 호박과 비슷하게 감칠맛과 단맛이 좋아진다. 표면을 깨끗이 씻어 반달 모양으로 썰고 소금에 살짝 절여 수분 기를 뺀 후 조리 하거나 그늘진 곳에 살짝 말려 사용한다.
- 감자: 감자는 전분기가 풍부하기에 바로 사용하는 것과 물에 담가 전분을 뺀 후 사용하는 것의 식감 차이가 크다. 바로 사용할 경우 포슬포슬한 질감을 가져 부서지기 쉬우므로 조리 시 주의하고 전분을 뺀 경우 용도에 따라 썰어 둔 감자를 물에 담가 냉장고에서 하루 내지 이틀을 보관한 후 사용하면 아삭한 식감을 살릴 수 있다.
- 연잎: 연잎은 주로 꽃의 색깔에 따라 홍련과 백련으로 나뉘며 홍련보다 백련이 향이 강하고 조리에 절맞다. 연잎을 사용할 때는 뿌리 부분과 잎 부분으로 나뉘어 뿌리 부분은 벌이 드는 곳에 말려 차에 사용하고 잎 부분은 크기를 내어 잘라 곡류와 함께 찌 연밥을 만든다. 연밥을 만들 때는 연잎의 향과 맛을 해치지 않기 위해 다른 잡곡과 섞지 않고 주로 찹쌀밥만을 사용하여 찌 내는 것이 좋다. 연잎의 보관 방법은 뿌리는 잘라내어 벌에 바짝 말려 보관하고 잎 부분은 냉동고에 얼린 후 사용할 때 흐르는 물에 빠르게 녹여 사용해야만 연잎에서 잡다한 꽃내가 안 난다. 연잎밥을 만들 때는 구멍 뚫린 부위가 없도록 하여 성분이 밥에 고르게 스며들게 하고 밥과 연잎 사이에 약간의 공간을 두어 밥이 퍼질 때 연잎이 풀리지 않도록 한다. 보관은 냉장고에 하며 향이 사라지지 않도록 최대한 빨리 사용하는 게 유익하다.
- 순무: 순무는 본연의 단맛이 무보다 강해 깍두기를 담을 때 추가적으로 설탕 같은 조미료를 넣지 않아도 충분한 단맛을 가지고 있기에 무와 섞어 깍두기를 담으면 맛이 좋다.

## 2. 재료와 상황에 따른 조리

### - 표고수, 야채수, 쌀뜨물의 사용

표고수: 말린 표고버섯을 물에 충분히 불린 이후 표고를 건져낸 물, 표고의 맛과 향이 상당해 표고버섯을 사용하는 음식이나 국에 넣어 함께 조리하는 식으로 사용하여 표고 맛을 돋운다.

야채수: 모든 요리에 베이스가 되는 채수는 채소를 손질하고 남은 부분 주로 껍질, 속, 뿌리 부분을 벌이 드는 곳에 그것을 끓여 사용한다. 야채수를 만들 때 채소의 비가식 부위를 모아 냉동실에 보관하다 벌이 강한 날 한꺼번에 말린다. 야채수를 끓일 때 너무 오래 끓이게 되면 진득하게 변하므로 주의해야 한다. 주로 당근 껍질, 파프리카 속, 무 껍질 등을 말려 사용한다.

쌀뜨물: 찰쌀이나 맵쌀을 대량으로 사용할 때 쌀을 불려둔 물을 버리지 않고 국을 끓일 때 사용한다.

### - 양념을 묵혀두면서 사용하는 조리법

채식에서는 화학조미료와 육류의 사용을 피하므로 단기간에 감칠맛을 이끌어 내기 쉽지 않다. 따라서 맛을 내는 양념을 묵혀가며 사용하면서 장기간 조리로 감칠맛을 보충해내는 식을 사용한다. 예를 들어 조림 레시피에서 필요한 양념의 양이 100이라면 120의 양념을 만들어 조리하고 남은 20의 양념을 버리지 않고 묵혀두면서 다시 요리를 만들 때 묵혀둔 양념 20과 새로운 양념 100을 합쳐 다시 조리하는 식으로 양념을 묵힌다. 장기간 묵혀둔 양념은 위생적으로 보관, 사용한다면 조리할 때 축적된 감칠맛을 포함한 천연 조미료로써 사용된다. 주의할 점으로 오랫동안 사용해야 할 양념은 가열을 반복하므로 기름기가 적은 게 좋으며 위생적인 관리가 필수적이다.

### - 절인 후 사용하는 조리법

수분 기가 많은 채소, 즉 오이, 애호박, 무, 파프리카 등은 볶기 전 소금에 살짝 절여 수분을 줄인 이후 볶는 것이 모양 유지와 보관에서 더 유익하다. 수분 기가 너무 많은 채로 볶아지면 구절판과 비빔밥 등에 사용되는 얇은 채는 모양 유지가 어려워 쉽게 끊어지고 대량으로 조리하는 업장 특성 상 수분기가 너무 많으면 쉽게 상할 수 있기 때문에 한 번 절이는 것이 보관에 용이하다.

### - 말린 후 사용하는 조리법

차, 채수 등 끓여내는 조리 이외에도 가지, 애호박, 더덕 등은 살짝 말려 반건조 형태로 사용하는 것이 식감과 맛에서 더욱 이점을 띤다. 가지를 말려 사용하면 보다 쫄깃한 식감을 가지면서 양념이 고루 배이고 더덕은 방망이로 두들겨 얇게 썰어 살짝 말려 사용하면 식감이 좋아진다.

### - 밀가루를 사용하는 조리법

부침전을 만들 때 밀가루와 고구마가루, 찰쌀가루를 섞어 시중에 부침전과는 다른 포슬포슬한 식감의 전을 만든다. 밀가루를 사용하는 반죽에 고구마 가루를 넣어 만들면 보다 깊은 맛을 낼 수 있고 찰쌀가루를 10%정도 넣으면 시중의 쫄깃한 식감이 아닌 포슬포슬하고 부드러운 식감으로 전을 만들 수 있다.

### 3. 서빙 및 청소

- 식기류에 물기가 없도록 제거하여 얼룩이 지는 것을 방지한다. 컵을 설거지 할 때 여름 같은 온도가 높은 날엔 물비린내가 날 수 있으므로 꼼꼼하게 씻고 물기를 잘 제거해준다. 서빙할 때는 트레이 위에 올려 서빙하고 트레이, 손, 식기 등에 물기가 없도록 하여 위생적인 이미지를 준다. 손님's 국적, 성별, 나이, 상황에 따라 제공되는 식품의 양을 추가하거나 가감한다. 예를 들어 남성 손님일 경우 밥이나 반찬을 약간 추가하고, 외국인 손님일 경우 깻잎 절임 등의 향이 강한 반찬의 양을 줄여 남겨지는 것을 방지한다. 서빙을 진행 할 때 이름만으로 알기 힘든 메뉴 혹은 자주 바뀌게 되는 반찬에 대한 설명을 간단하게 하고 필요하다면 다음 메뉴의 진행 속도와 원하는 서빙 방식에 대해 질문 한 후 요구에 맞춰 서빙을 진행한다.

### 4. 마케팅, 영업 방식

사찰음식 전문점이 가진 친환경적이고 웰빙 이미지에 맞는 영업과 내부적인 마케팅을 사용.

'마지'의 친환경적인 이미지에 맞는 한옥 인테리어와 화학조미료를 사용하지 않아 친근하고 자극이 적은 음식은 현재 대중적인 외식업의 이미지와 반대 성향을 띤다. 이런 특성은 많은 사람들의 눈길을 사로잡을 혁신적인 상품이 없더라도 오는 사람들로 부터 하여금 현재 외식 시장에서 일반적으로 느끼기 어려운 색다른 경험을 하게끔 한다. 특히 사찰 음식이라는 폐쇄적인 상품을 가진 업장은 그 수가 더욱 적기에 일반 채식 식당보다 차별화된 상품과 경험을 제공해줄 수 있다. 그렇지만 '마지'에서 사용된 마케팅 방식은 이러한 강점을 시장에 내세우는 것이 아닌 뒤로 숨긴다는 점에서 일반적인 업장과 차이를 만들었다.

그 이유는 '마지'의 영업 방식에서부터 나오게 되었다. '마지'에서는 상품 홍보를 통한 신규 고객의 유입 보단 기존 고객의 유치를 위한 서비스의 질적 향상을 선택하면서 기존 고객에게 손님 보다는 가족과 같은 소속감을 가지게 한다. 오히려 폐쇄적인 마케팅을 하면서 기존 고객에게 높은 신뢰도와 변함없는 만족도를 제공하고 신규 고객에게는 업장의 방문을 쉽게 접근할 수 없어 더욱 특별했던 경험으로 남게 해주었다. 또 공개적인 홍보가 아닌 지인을 통한 방문과 입소문, 혹은 자신이 직접 찾아 방문하게 되는 고객은 방문 전부터 업장에 대한 높은 신뢰도를 가지게 되고, 사찰 음식이라는 독특한 경험은 '마지'의 고객들에게 숨겨진 맛집 같은 이미지를 주게 되었다.

이러한 기존 고객과의 신뢰도를 기반으로 만들어진 마케팅이 있는데, 선불로 현금을 지급하고 방문할 시 그 현금에서 차감되는 선결제 방식을 운영 중이며 대형 프랜차이즈가 아닌 개인 업장에서 고객과 업장의 신뢰를 담보로 하는 결제 방식은 고객 중심의 마케팅이 결국 추가적인 영업 이익을 불러 온다는 결과를 실감하게 되었다.

'마지'는 위 서술한 대로 상품 그 자체 보단 업장을 방문하는 경험에 주목하면서 운영 방식 또한 지향하는 목표와 걸맞은 고객과 환경에 친화적인 운영을 고수하고 있다. 작게는 일회용 물티슈 사용을 안하는 것부터 크게는 식재료의 낭비 없는 조리 과정까지, 고객이 업장이 가진 지향점을 유추할 수 있도록 설계하고 있다. 고객에게 약간 불편함이 될 수 있지만 그 불편함을 환경을 위한 행동이라는 걸 실감하게 하면서 방문하는 고객에게 하여금 자신이 환경을 위한다는 느낌을 받을 수 있도록 한다.

결론적으로, '마지'에서는 채식당이 가지는 이미지와 사찰 음식이라는 독특한 상품에 맞춰 내부적인 마케팅을 위주로 고객의 특별한 경험을 부각하고 있다. 이는 경험하기 전까지는 쉽게 알지 못하므로 다른 외적인 마케팅에 비해 적은 신규 고객 유입이라는 단점을 가지지만 그만큼 높은 신뢰도와 새로운 기대를 가지고 방문하는 고객이 많아져 결과적으로 고객을 업장에 소속시키는 영업 방식을 지니고 있다.

## 5. 종업원으로서 지녀야 할 태도와 마인드

근무 시 주인 의식을 지니는 것이 중요하다. 언제까지 종업원의 입장으로 생각하고 있으면 스스로 얻을 수 있는 게 적고 무엇이든 일방적이고 결과론적인 시야로 보게 되니 근무 태도와 과정 또한 쉽게 흐트러진다. 자신이 맡은 근무에 책임감을 가지고 다각적인 시야로 근무해야만 일반적인 경험 이외에도 그 경험을 통해 성장할 수 있음을 알아야 한다. 따라서 시키는 것만 하는 게 아니라 주체적으로 행동하는 게 같은 시간을 보내며 더 성장할 수 있다.

## 3. 인턴쉽 업무와 전공과의 연계성 분석

사찰 음식이라는 메뉴의 특수성 덕에 모든 요리과정 속에서 낭비가 없고, 비교적 자극이 적은 음식을 내기 때문에 조미료 보단 음식이 가진 고유의 맛과 향을 최대한 살리는 조리법이 많다. 한식조리라는 전공에서 한국의 식재료를 올바르게 손질, 보관하며 식재료만의 맛을 살리는 법은 필수적이라고 생각한다. 그렇기에 사찰음식 넓게 채식 전문적으로 내세우는 식당에서 인턴쉽을 한다는 것은 한식에 대한 기본을 공부하는 것과 같다.

예를 들어 표고버섯을 사용한 음식을 만든다고 가정하자. 언제까지 레시피만을 따라간다면 부드러운 윗부분을 사용하기 위해 딱딱한 기둥은 버리고 불린 물 또한 버릴 것이다. 대부분의 레시피는 먹기 편하게 손질하는 법을 알려주지 버려지는 부분의 활용법을 알려주진 않기 때문이다. 하지만 사찰 음식에서는 일반적으로 버려지는 부위도 최대한 활용하여 낭비를 줄이는 게 중요하기 때문에 기둥 부위는 갈아 전에 사용하고 불린 물은 국이나 조림에 사용하는 등 조리 과정을 엮어가며 재료를 최대한으로 사용한다. 이렇게 식재료의 모든 것을 낭비 없이 사용한다는 마인드는 한식 뿐 만 아니라 조리를 하면서 가져야할 기본적인 소양이며 이를 기반으로 다양한 식재료를 낭비 없이 사용하면서 영업적 이익을 추구함과 동시에 친환경적인 식탁을 지향함에 따라 더욱 올바른 조리 개념을 가질 수 있다.

또한 장의 제조와 활용 그리고 화학 조미료를 가미하지 않은 조리법은 다른 한식을 조리하면서도 용이하게 사용할 수 있는 기본이 되며 채식 전문점이기에 제철 채소의 적극적인 활용은 한식에서 활용되는 기본적인 식재료의 대한 정보와 조리법을 공부할 수 있는 좋은 계기가 되었다.

### Ⅲ. 결 론

#### 1. 인턴쉽 수행 결과에 따른 성과

- 식재료의 낭비 없는 사용법과 각 재료에 맞는 조리법을 배워가면서 채식에 대한 전반적인 이해도가 상승하였고, 레시피를 벗어나 식재료의 응용 방식을 배우면서 보다 좋은 요리를 위해 어떤 방법이 필요한지 알 수 있었다. 또한 제철 채소의 활용과 장의 기본적인 보관과 활용을 보면서 한식에 대한 기본적인 정보를 공부할 수 있는 계기가 되었다. 실무적인 능력 이외에도 근무를 위해선 학생 혹은 종업원이라는 의식을 벗어나 시키는 대로 움직이는 게 아닌 소비자의 시야, 판매자의 시야와 같은 다각적인 시야로 문제를 바라보고, 언제나 주인 의식을 가져야만 좋은 근무 태도를 유지하고 같은 경험으로 보다 배울 수 있다는 것을 직접 체감했다.

#### 2. 느낀점 및 제언

외식업 시장 속 채식에 대하여 많은 생각을 가지게 되었고 직접 체감하면서 채식의 시장성에 대해 좀 더 알아보고 싶다는 느낌이 들었다. 몇 주 동안 실제 채식 전문점에서 일한 결과 자신의 건강 혹은 종교적 신념 혹은 채식주의자처럼 이유가 있는 게 아니더라도 그냥 맛있어서 혹은 궁금해서 새로 오는 고객을 적잖게 보았다. 채식이란 상품이 외식 시장에서는 아직 대중적으로 자리 잡지 않았음에도 꾸준히 신규 고객은 방문했고 별다른 홍보 없이도 찾아오는 사람이 많았다. 여기서 크게 느낀점은 채식은 매니아층이 존재한다는 걸 체감했다. 그리고 어느 날 근무 중 채식이라 방문을 고민했다는 손님의 이야기를 들려들었다. 여기서 피리감을 느끼게 되었는데 사람들은 일상에서의 채식과 외식 시장 속에서의 채식을 다르게 보고 있다는 느낌이 들었다. 김밥에서도 햄만 빼면 채식이라 볼 수 있는데 사람들이 보는 외식업의 채식은 상당히 이유 있고, 비싸고, 거창하게 생각하는 것 같다고 느꼈다. 나만 하더라도 위에 서술한 것처럼 채식을 하는 손님은 자신 만에 이유가 있다고 편견을 가졌기 때문에 남들도 그런 편견을 가질 수 있다고 생각했다.

현재 외식업 시장은 점점 더 자극적인 맛을 찾아 과열되고 있는 것 같다. 몇 년 전 히트를 친 불닭 볶음면은 현재 세배 매운 불닭 볶음면이 상품으로 나왔고 그 이전에 치즈 열풍, 최근에 들어서는 로제 소스 열풍까지 계속 자극적인 상품이 유행한다. 이전에 자극적인 맛은 지겨운 일상을 벗어나 탈출구였다면 현재는 자극적인 맛이 일상이 되고 있다. 1인 가정의 증가, 배달업 흥행, 래토르트 식품의 질적 향상으로 인해 1인 가구에서는 오히려 평범한 가정식이 더 보기 힘들어지는 시대이다. 유행은 돌고 돈다는 말이 있다. 몇 십년 전 세계적으로 유행한 웰빙 푸드는 다시 시장에 돌아올 것이고 더욱 더 심해지는 환경 오염과 그에 대한 국가와 개인의 관심이 높아짐에 따라 건강과 환경을 모두 잡을 채식은 분명 시장에서 효과가 있을 것이라 생각한다.

결론적으로 채식 시장을 현재 블루 오션이다. 현재의 채식은 대중이 가진 편견과 채식의 이미지로 인해 접근성이 떨어지지만 편견을 깨는 상품과 공격적인 마케팅으로 접근성을 키우고 다가오는 시장에 맞춰 발빠르게 시장을 먼저 선점할 수 있다면 미래의 친환경적이고 건강을 중시하는 외식업 시장이 다가왔을 때 다른 외식업보다 몇 배는 더 큰 이익을 볼 수 있다고 생각했다.