

신스타프리젠티, 공돌이부엌 1호점 압구정서 내달 오픈... 주방자동화 기술 선보여

장성길 기자 기사승인 : 2020-05-15 17:04



지난해 11월 설립된 푸드테크 스타트업 신스타프리젠티(Shin Starr presents)는 주방자동화 기술이 적용된 모던 한식 레스토랑 '공돌이부엌 1호점'을 다음달 서울 압구정 로데오거리에 오픈한다고 15일 밝혔다.

해당 업체는 자동볶음기, 자동튀김기, 자동재료투입기 등 주방자동화 기술을 개발하는 푸드테크 기업으로 최근 IoT 기반 자동볶음기를 상용화한 것으로 알려졌다.

공돌이부엌 1호점 매장에는 조리부터 세척까지 전 과정을 자동화한 IoT 기반 자동볶음기가 설치되며, 최대 60% 가량의 인건비 절감 효과를 누릴 수 있다고 업체 측은 설명했다. 주방자동화 기기를 이용함으로써 균일한 조리 품질과 높은 수준의 주방 위생 실현이 기대된다.

메뉴로는 찹쌀누룽지 위에 수비드 방식으로 익힌 영계를 사골육수로 고와 만든 '누룽백숙', 통오징어와 해물을 넣어 시원하게 끓여낸 '통오징어순두부전골', 여러 고춧가루를 섞어 숙성시킨 비법양념에 불맛이 배도록 볶은 '누룽닭갈비' 등 다양한 한식을 매장에서 선보일 예정이다.

업체 측은 지난해 12월부터 해당 브랜드 런칭을 위해 29년 경력의 한식 셰프를 영입해 메뉴 개발을 진행하였으며, 식품·외식 분야 전문가들을 채용해 외식사업부를 구성하여 사업 준비를 한 것으로 알려졌다.



연구개발 총책임자인 미(美) 듀크대 출신 이상록 공학박사는 “현재 개발 중인 로봇/자동화 기술을 통해 2년 내로 무인 주방 구현할 것”이라며 “올해 한국에서 런칭하는 공돌이부역을 필두로, 내년 하반기에는 미국에서 무인조리트럭을 이용한 음식배달 사업을 전개할 예정”이라고 포부를 밝혔다.

신스타프리젠츠 신종명 공동대표는 “단순히 개발만 하는 것이 아니라 실제 음식점을 운영하며, 사용가능한 수준의 주방자동화 기술을 선보이고 싶었다”며 “주방자동화 기기를 통해 절감되는 인건비 만큼 고객에게는 더 좋은 식재료 제공으로 보답할 것”이라고 말했다.