



“세계인이 믿고 찾는 해외 한식당 만든다” 농식품부, 해외 한식당 경쟁력 강화 추진

- ‘해외 우수 한식당 지정제’ 확대·개편, 현지심사·2단계 등급제 도입으로 품질관리 강화, 향후 5년간 해외 지정 한식당 1,000개소 확대 추진
- 교육·홍보부터 국산 식재료·전문인력 연계까지 해외 한식당 경쟁력 강화 지원

농림축산식품부(장관 송미령, 이하 ‘농식품부’)는 글로벌 한식 수요 증가에 대응하여 해외 한식당의 품질과 경쟁력을 높이고, 한식의 지속가능한 글로벌 성장기반을 마련하기 위해 ‘해외 한식당 경쟁력 강화 방안’을 수립했다.

최근 K-콘텐츠의 확산과 더불어 한식에 대한 세계인의 관심이 뜨거워짐에 따라 해외 한식 소비가 빠르게 증가하고 있다. 해외 소비자의 한식 인지도는 2023년 60.0%에서 2025년 68.6%로 상승*했으며, 비빔밥·불고기 등 전통적인 한식뿐 아니라 치킨·떡볶이·김밥 등 일상적으로 즐기는 한식 메뉴의 인기도 높아지고 있다.

* 한식 인지도(해외한식소비자 조사) : ('23) 60.0% → ('24) 65.7% → ('25) 68.6%

그러나 한식의 양적 확산 과정에서 한식에 대한 이해나 조리 전문성이 부족한 음식점까지 한식의 명칭과 이미지를 활용하면서 음식의 품질과 서비스 수준에 편차가 발생하고 있다는 지적도 제기되어 왔다.

이에 농식품부는 해외 한식당의 품질을 체계적으로 관리하고, 지정·교육·홍보·식재료·전문인력 등 관련 정책을 유기적으로 연계하여 해외 한식당의 경쟁력을 높여 나갈 계획이다.

특히 기존 고급 한식당 중심의 ‘해외 우수 한식당 지정제’를 대중적인 한식당까지 포괄하도록 확대·개편하고, 현지기관 중심의 심사체계와 사후 관리 제도를 도입한다. 이를 통해 향후 5년간 해외 우수 한식당 지정을 1,000개소까지 확대할 계획이다.

① 지정 문턱은 낮추고 품질관리는 촘촘하게 : 해외 우수 한식당 지정제 확대·개편

농식품부는 기존 ‘해외 우수 한식당 지정제’ 개편을 통해 대중 한식당까지 넓게 포괄할 수 있는 관리 체계를 마련하여, 소비자들이 해외에서 제대로 된 한식을 경험할 수 있도록 추진해 나갈 예정이다.

우선, 등급제를 도입한다. 일정 수준 이상의 서비스·위생 요건을 충족하는 한식당은 ‘추천 등급’으로 지정하고, 높은 수준의 서비스·위생과 함께 국산 식재료 활용 등 추가 요건을 충족하는 한식당은 ‘우수 등급’으로 지정한다.

해외 현지 기관을 활용한 심사 체계도 마련키로 했다. 현행 ‘해외 우수 한식당 지정제’는 셰프, 교수 등 국내 전문가를 현지에 파견하여 심사하는 방식이어서 지정 한식당을 확대하는 것에 제약이 있는 상황이다. 이에 따라 aT 해외지사 등 현지 기관을 심사 운영 기관으로 선정하여 제도의 효율성을 확보하고, 한식 메뉴 비중, 조리 전문성 등 정량지표 중심으로 평가기준도 개선한다.

또한 지정 이후에도 지속적인 품질관리가 이루어지도록 3년의 지정 유효 기간과 갱신제를 도입한다. 매년 영업상태와 위생관련 법령 위반 여부 등을 확인하고, 지정기준에 미달하거나 중대한 위반 사항이 발생한 경우에는 지정을 취소하는 등 사후관리를 강화한다.

이를 통해 지정 한식당의 수를 확대하여 대중적 한식당까지 포괄하는 동시에, 지정제에 대한 신뢰도를 높여 나갈 계획이다.

② 해외에서도 언제 어디서나 한식 교육 : 온·오프라인 교육체계 구축

해외 한식당의 품질 경쟁력을 높이기 위해 조리·위생·식재료 등 실무 중심의 교육 콘텐츠를 개발하고, 온라인과 현지 대면교육을 연계한 교육체계를 구축한다.

해외 한식당의 수요를 반영한 조리 매뉴얼과 교육영상 등을 개발하고, 이를 다국어로 제공하는 ‘한식 디지털 라이브러리’를 2027년 하반기까지 구축할 계획이다.

또한 해외 한식당 종사자들이 영업시간 외에도 쉽게 교육받을 수 있도록 모바일 기반의 ‘글로벌 한식당 아카데미’를 운영한다. 교육과정은 10~20분 내외의 짧은 콘텐츠로 구성하고, 조리·위생·식재료 관리 등 필요한 분야를 선택하여 학습할 수 있도록 할 예정이다. 교육 이수실적은 한식당 지정·갱신·등급 상향 평가와 연계하여 한식당의 자발적인 역량 강화를 유도한다.

아울러 재외공관 및 한국문화원 등 관계기관과의 협력을 통해 현지 전문가를 연계하여 위생기준 및 마케팅 전략 등 현장 맞춤형 교육을 추진하는 한편, 미국 CIA, 이탈리아 알마 등 해외 유명 요리학교와의 협력을 강화하여 한식 교육과정 개선을 확대하는 등 현지 조리인력의 한식 전문성을 높여 나갈 계획이다.

③ 세계 어디서나 믿고 찾는 한식당 : ‘글로벌 한식당 맵’ 구축 등 홍보 및 인센티브 강화

해외 소비자들이 정부가 지정한 한식당을 쉽게 찾아보고 이용할 수 있도록 지정 한식당의 브랜드 인지도와 접근성을 높인다.

‘글로벌 한식당 맵’을 구축하여 국가·도시별 지정 한식당의 위치, 등급, 대표메뉴, 사진 등을 한눈에 확인할 수 있도록 하고, 현지 지도·예약서비스와 연계하여 실제 방문으로 이어질 수 있도록 지원한다.

여러 한식당이 함께 참여하는 가칭 ‘코리안 레스토랑 위크(Korean Restaurant Week)’ 등 도시 단위 공동 프로모션을 추진하고, 현지 미식 매체와 인플루언서 등을 활용한 홍보와 연계할 예정이다.

지정 한식당이 체감할 수 있는 혜택도 강화한다. 지정 한식당에는 교육·컨설팅, 식재료 조달정보, 전문인력 매칭 등 관계기관 지원사업을 연계하고, 우수 등급 한식당을 대상으로 우수셰프 등 국내 초청교육, 국제행사·프로모션 참여 등 추가적인 기회를 제공한다.

④ 해외 한식당을 국산 식재료 수출·전문인력 진출과 연결 : 전후방 산업 연계

해외 한식당이 국산 식재료의 안정적인 수요처이자 한식 전문인력의 해외 진출 거점으로 기능할 수 있도록 관련 사업과의 연계를 강화한다.

해외 한식당 협의체* 등을 통해 국산 식재료의 공동구매 수요를 발굴하고, 국내 식품 수출기업과 현지 수입·유통업체, 해외 한식당 간 연계를 지원한다. 국가별로 수입가능한 국산 식재료와 현지 공급업체, 납품 가능지역 등 식재료 조달정보도 체계적으로 제공하여 해외 한식당의 국산 식재료 접근성을 높일 계획이다.

* 해외 한식당 협의체 : 해외 현지 한식당을 중심으로 구성된 민간협력 조직, 지역내 한식당 의견 수렴, 한식 산업 동향 공유, 한식당간 네트워크 구축 등 활동(22개국 31개)

아울러 국산 식재료 사용 실적을 한식당 지정평가 및 관련 지원사업과 연계하여 해외 한식당의 국산 식재료 사용 확대를 유도한다.

농식품부는 한식이 글로벌 식문화의 하나로 자리잡고 K-푸드 소비 확대로 이어질 수 있도록, 세계 각국에서 한식의 가치를 알리고 한식산업의 성장을 이끌 전문 인력을 양성하기 위해 내년부터 ‘수라학교’ 운영을 본격 추진할 예정이며, ‘수라학교’와 해외 한식당 간 인력 매칭도 추진할 계획이다.

해외 한식당의 조리인력 채용수요를 파악하여 교육생 및 수료자와 연결하고, 지정 한식당을 해외 현장실습·인턴십 협력기관으로 활용하는 등 전문인력의 해외 진출 기회를 확대한다.

⑤ 현지 공공·민간 네트워크를 활용한 지속가능한 한식당 관리체계 구축

해외 한식당에 대한 지속적인 관리와 지원을 위해 공공기관-전문가-현장 조직을 연결하는 민관 협력체계를 구축한다.

농식품부는 외교부(재외공관), 문체부(한국문화원) 등 해외 유관기관과 협력하여 현지심사, 식재료 및 유통정보 제공, 교육연계, 한식당 홍보 등 역할을 분담한다.

또한 국내외 셰프와 미식전문가 등이 참여하는 ‘K-Taste 자문단(가칭)’을 구성하여 한식당의 품질향상 및 현지 확산을 지원한다. 현지 한식당 협의체 등 현장 네트워크를 강화하여 애로사항을 수렴하고 관계기관의 지원사업과 연계하는 등 현장 중심의 협업 체계도 활성화해 나간다.

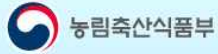
농식품부 정경석 식품산업정책관은 “제1회 한식의 날(10월 24일)을 맞아 10월 23일부터 25일까지 국립중앙박물관에서 한식대축제(HANSIK FESTA)가 개최될 예정”이라며, “한식 대축제를 앞두고 K-푸드의 세계화를 지원하기 위해 해외 한식당의 경쟁력을 확보하기 위한 대책을 수립했다”고 밝혔다.

이어 “K-푸드의 세계적인 인기가 일시적인 유행을 넘어 지속가능한 성장으로 이어지기 위해서는 해외 한식당의 경쟁력 확보가 중요하다. 지정제 개편과 맞춤형 지원을 통해 세계인이 믿고 찾는 한식당을 확대해 나가겠다”고 밝혔다.

참고 1. 인포그래픽

2. 「해외 한식당 경쟁력 강화 방안」 주요 내용

담당 부서	식품산업정책관 식품외식산업과	책임자	과 장	유재형 (044-201-2151)
		담당자	사무관	이경진 (044-201-2152)
			사무관	남경원 (044-201-2155)



한식의 지속가능한 **글로벌 성장** 기반 마련

해외 한식당 경쟁력 강화 방안



해외 한식당 K-TASTE 핵심 추진전략

01

한식당 지정제 확대·개편

Target-Expanded System

- 1 인증체계의 이원화 신설(추천/우수)
- 2 현지 심사 및 평가 지표 개선
- 3 사후관리 및 품질관리 체계 강화



02

종사자 교육 및 역량 강화

Academy & Education

- 1 한식 표준 매뉴얼 제작 및 다국어 보급
- 2 관계부처 합동 해외 한식 교육·체험 플랫폼 구축
- 3 온라인 '글로벌 한식 아카데미' 가동

03

홍보 및 인센티브 강화

Special Incentive

- 1 「믿을 수 있는 한식당」 브랜드화
- 2 지정 한식당 홍보·인센티브 강화



04

전후방 산업 연계 강화

Trade & Training

- 1 **물적 연계** 국산 식재료 B2B 물류 지원 및 수출 공급망 확충
- 2 **인적 연계** '수라학교' 및 전문 인력의 해외 한식당 취·창업 선순환

05

민·관 거버넌스 구축

Executive Governance

- 1 한식당 관리 민·관 네트워크 구축
- 2 해외 한식당협의회 등 활성화



참고 2

「해외 한식당 경쟁력 강화 방안」 주요 내용

- **(제도 개편)** 해외 우수 한식당 지정 확산 및 운영 효율화를 위해
①등급제 신설 및 ②현지평가 도입, ③평가지표 개선, ④사후관리 강화
* ①추천·우수 등급으로 이원화, ②해외 현지기관(aT해외지사 등) 심사, ③업력기준 완화(3→1년), 현지 위생기준 활용, ④유효기간(3년) 도입, 갱신 의무
- **(교육 강화)** 해외 한식 관계자 역량 강화를 통한 품질 경쟁력 제고
 - 한식 조리 매뉴얼 제작 및 다국어 보급 등 상시 교육 인프라 구축, '글로벌 한식당 아카데미*'를 개설하여 지정제 연계 실무교육 추진
* 조리·위생·식재료 등 실무기반 모바일 과정, 이수실적을 지정·갱신·승급평가 등과 연계
 - 재외공관·한국문화원 등 협업으로 현지 교육 추진(수출거점 도시 중심)
* 인기메뉴 및 교육수요 파악, 관계기관 연계 현지 전문가 활용(위생·마케팅 교육 등)
- **(홍보·인센티브)** 지정 한식당 브랜드화 및 홍보·인센티브 강화
 - '글로벌 한식당 맵' 구축을 통해 정보제공 및 지도·예약서비스 연계, '가칭' Korean Restaurant Week' 등 도시 단위 공동 프로모션 추진
 - 해외 유관기관에 지정 한식당 정보 제공 및 관련 행사시 활용 독려, 국가·도시별 소개 리플렛 제작 및 미디어홍보 지원 등
- **(전후방 연계)** 국산 식재료 공동구매 및 한식인력 연계 체계 마련
 - 지정 한식당 중심으로 국산 식재료 등에 대한 공동구매 수요 발굴·지원, 수라학교 수료자와 해외 한식당 간 인력매칭 체계 마련
- **(거버넌스)** 공공·민간 네트워크를 활용한 글로벌 한식 관리 거버넌스 구축
 - 농식품부·해외 유관기관(외교부 재외공관, 문체부 한국문화원 등)과 유기적 협력체계 구축
 - 'K-Taste 자문단(가칭)*' 운영으로 한식당 품질향상 및 현지 확산, '한식당 협의체' 등 현장 네트워크 강화 및 자발적 협업 활성화
* 국내·외 셰프, 음식 비평가, 현지 요리학교 교수 등 미식 관련 자문단 구성