

Food 에세이

변화하는 Google 식당

이 정 진

심바이오틱 라이프텍 연구원

서 론

구글은 세계 최대 인터넷 검색 서비스 회사로 '창의'라는 키워드를 대표하는 회사이다. 1996년 스탠포드대학 박사과정에 재학 중이던 래리 페이지(Larry Page), 세르게이 브린(Sergey Brin)은 '페이지랭크'라는 검색 기술을 개발했다. 이 기술은 웹사이트의 중요도를 그 사이트로 연결되는 백링크를 따져 결정되도록 한 것으로서 구글의 시초가 된 기술이다. 이들은 이 기술을 기반으로 1998년 공동으로 구글을 설립했다.

구글 개요

| 구 분 | 내 용 |
|-------|--|
| 설립자 | Larry Page, Sergey Brin(총 2명) |
| 형 태 | 상장회사(NASDAQ 상장) |
| 본 사 | Googleplex, Mountain View, CA, USA |
| 매 출 | 50B\$(12년) |
| M/S | 65.6%(12년) |
| 영업이익률 | 30%(12년) |
| 종업원 | 53,861명(미주) |
| 사업영역 | 인터넷 광고 서비스, 검색엔진 등 총 5개의 사업군을 보유 · 광고 서비스: 인터넷 광고 · 검색엔진 서비스: 검색, 이미지, 번역 등 · 인터넷 서비스: Google earth, G-Mail 등 · 기타: 휴대폰(모토로라), 비디오 등 |

구글은 지속적인 변신과 사업성공으로 이제는 전세계의 가장 우수한 직원들이 다니는 기업이 되었다. 구글이 이러한 직원들에게 요구하는 것은 앞서 이야기한 것처럼 '창의'이다. 이러한 정신과 활동을 유지시키기 위하여 Google은 타 회사와는 다른 근무 환경을 제공한다.

직장 내의 인테리어가 특별한 것은 물론이고 운동, 여가, 클리닉, 마사지룸, 세탁실 등 직원들이 모든 것을 직장 내에서 해결하고 일에만 전념할 수 있도록 한다.

구글의 식당 또한 구글의 복지정책을 대표하는 시설이다. 언제 어느 곳에서든 자유롭게 식사를 할 수 있을 뿐만 아니라 다양한 음식이 무료로 제공된다. 이른바 직원이 잘 먹어야 생산성과 창의성도 증가한다는 생각에서이다.

Google 본사는 25개의 식당과 7개의 cafe가 있으며 뷔페, 일식, 유기농 샐러드바가 제공된다. 식당운영은 전 세계에서 약 30조원의 매출을 하는 글로벌 1위 식음기업인 Compass사가 운영한다.

그런데 이런 Google 식당에 변화가 생기기 시작했다. 직원식당의 건강을 위한 실천을 강화하기로 한 것이다. 물론 그동안 Google 식당에서 직원들의 건강을 생각하지 않은 것은 아니다. 그러나 언제 어디서나 무료로 먹을 수 있는 시스템으로 인해 식사조절 측면에서는 잘 이루어지지 않은 듯하다. 그래서 Google 식당에서는 건강을 위한 실천을 강조하기 시작했다.

Google 직원식당의 건강을 위한 행동변화 실천 전략

Google은 직원들의 Healthy Eating을 강화하고 있다. 직원들이 건강해야 행복하고, 행복해야 혁신적인 아이디어가 나온다고 인식하기 때문이다. 이러한 Healthy Eating을 위해 특히, 조직 행동학 전문가를 인사조직에 영입하고 직원들의 행동 유형 패턴을 연구하여 직원들의 식행동 개선활동을 하고 있다.

주요 행동변화 실천사례를 보면 다음과 같다.

See Food 전략: 투명용기에 있는 색색의 사탕류 자동 지급기를 뚜껑 있는 불투명 용기에 보관하여 욕구를 억제한다. 이러한 방법을 통해 1주일 만에 사탕류에서 섭취하는 칼로리의 9% 감소 효과를 나타내었다.

Salad First 전략: '배고플 때 처음 눈에 띄는 음식을 먼저 선택한다'는 인간 심리를 활용해 샐러드 바를 앞부분 중앙에, 디저트는 먼 곳에 배치한다.

Smaller Plates 전략: 'Bigger Plates, More Eating'을 접시 진열대에 표기하여 강요 없이 행동변화를 촉진한다.

이 결과 작은 접시 이용률이 50% 증가하였다.

Out of Sights! 전략: 생수를 눈높이로, 탄산음료는 아래로 이동시킨다. 이러한 결과 생수 이용률이 47% 증가하였고 음료부문 섭취 칼로리는 7% 감소효과를 보였다.

Color Code 전략: 녹색표시는 'Healthy', 적색표시는 'Danger'의 의미로 표시한다. 그리고 적색표시의 디저트 선택 시는 3조각 이내로 소량씩 제공한다.

결 론

직원들의 건강관리를 위해 조직 행동학 전문가를 채용하여 직원식당에 행동 실천 전략을 수립하는 Google을 보니 역시 앞서가는 기업이라는 생각이 든다.

언제 어디서든 식사를 할 수 있는 자유로움은 유지하면서 자연스럽게 적절한 식사조절을 할 수 있는 체제를 구축해 가는 것이다. 직원들을 최대한 배려하는 정신이 나타나 있으며 그 방법에 대한 과학적 접근법 또한 매력적이다.

국내의 기업들도 점점 글로벌화되어 가고 선진화되어 간다. 이미 일부 기업들은 직원들에게 식사를 무료로 제공하고 있으며 건강식 등 다양한 프로그램을 도입하고 있다. 국내 기업들과 식사를 제공하는 식음기업들이 Google의 사례처럼 조직 행동학 또는 인간 심리학 측면에서 접근한다면 더욱 많은 성과를 낼 것이다. 직원들의 건강은 더욱 좋아질 것이고 기업의 생산성과 창의성 또한 나아지게 될 것이다. 그것이 식음기업의 근본 목표라는 생각이 든다.