

위워크(WeWork) 뉴욕, 식품관련 창업 및 실험을 위한 공유공간 런칭

2019년 뉴욕에 WeWork Food Labs 런칭

업무공간의 개념에 일대 변혁을 일으키며 2010년 뉴욕에서 시작된 공유오피스 시스템 WeWork는, 세계 108개 도시에 600여개의 공유 공간을 보유하며 창업공간의 대명사가 되었다. IT창업자, 스타트업 오너, 소기업 오너, 프리랜서들이 공동시설과 개인오피스 공간을 저렴한 비용으로 활용하면서, 각종 사업의 연구·실험이 활발하게 이루어지는 효율적인 공간으로 주목을 받고 있다.

WeWork는 지금까지의 성공에 머무르지 않고 또 다른 변화를 시도 중이다. 2019년 10월, 뉴욕에 사무실공유 공간과는 다른 차원의 시설과 인프라가 필요한 요식·식품업계 창업자들과 실험자들을 위한 공간인 WeWork Food Labs를 런칭하고 활성화 방안으로 1백만 달러의 기금을 지원하겠다고 공고했으며, 현재 회원을 모집 중이다.

WeWork Food Labs 참가신청 마감일은 2019년 5월 15일이고 <https://www.wework.com/promos/food-labs> 사이트를 통해 지원할 수 있다.

요식 · 식품업 스타트업에 더 활발한 지원 예정

업무 사이사이에 커피를 마시거나 탁구 등의 여가를 즐길 수 있는 시설을 공유하는 오피스로 시작된 WeWork는 2019년 1월, 기존의 오피스공유 시스템인 WeWork 외에, 거주공유 공간인 WeLive와 교육에 중점을 둔 공간 WeGrow로 점차 세분화하며 발전해 왔다. 첫 소매점 컨셉인 Made by We는 고급의 공동 작업공간, 카페, 상점 컨셉으로 출발했으며, WeWork Labs는 소매 창업을 독려하는 공간의 개념으로 시도 중인데 식품과 요식업 분야를 여기에 포함하게 되었다. WeWork Food Labs는 음식관련 산업에 혁신과 실험을 가능하게 하는 공유공간으로, 뉴욕시 브루클린에 레스토랑과 식품창업자를 위해 개장했다가 재정확보에 실패해 2018년 10월 문을 닫은 PilotWorks와 비슷한 컨셉이다.

| WeWork Food Labs 공간 렌더링 |



뉴욕 첼시에 요식업 연구, 실험, 머천다이징 공간으로 음식 저장고와 큰 이벤트 공간을 겸할 WeWork Food Labs는 회원들이 할인가격으로 주방을 사용할 수 있게 할 방침이고 60명의 유료회원들이 사용가능할 것으로 예상된다 한다. WeWork Food Labs의 중심은 이벤트로 회원들이 WeWork 공동체와 Food Labs의 전문가들로부터 피드백과 자문을 얻을 수 있다.

WeWork는 농장주들을 돕거나 환경에 이로운 방식으로 생산된 식자재를 배달할 수 있게 하는 소프트웨어도 개발하고 있다. WeWork의 Adler는 “식품 분야는 기업 혁신의 가장 흥미로운 분야이므로, 우리는 독창적으로 차세대의 식품과 농업관련 창업을 지원하고 있다. 약 10개의 스타트업 기업들이 1백만 불의 투자를 받을 수 있게 될 것이다”라고 밝혔다.

WeWork사의 환경보존과 식품관련 문제 해결을 위한 노력

WeWork는 2018년 7월, 환경 보존을 위한 노력으로 자사의 이벤트에 육류와 가공육을 사용하지 않도록 하고, 종업원들의 육류 식사비용은 지원하지 않기로 선언하면서, 2023년까지 계열사의 행사에서 동물 도축량이 1,500만 마리 줄어들 수 있도록 하는 등 환경보존과 식품소비 관련 문제들을 해결해나가는 데 앞장설 것이라고 한다.

Key Point

Food Lab 다양한 실험의 장으로 활용

- WeWork사의 식품관련 실험과 연구를 돕는 인큐베이터 프로그램의 런칭과 지원은 식품관련 소기업이나 실험적인 에스닉푸드 레스토랑, 수입 식품사 등이 적은 비용으로 상품들을 대중에게 선보이고 피드백을 얻을 좋은 기회가 될 것이므로, 한국 요식업계와 수출식품 제조사들도 WeWork Food Labs에 지원하여, 다양한 실험을 시도해 미국시장 진출의 시험무대로 활용하면 좋을 듯하다.

출처 : www.wework.com, www.eater.com, ny.eater.com

