

2010.9.1(수)제127호

SNU Hoam Faculty House 발행인:윤지현(대표전화:880-0331 Fax:885-0255)

Homepage : <http://www.hoam.ac.kr> E-Mail : hoam@plaza1.snu.ac.kr hoam@hoam.ac.kr

FOOD

Korean

한정식 낙성	22,000
[기본찬, 특선죽, 모듬냉채, 생선전, 갈비찜, 된장찌개, 조기구이, 진지와 국, 후식]	
전주 비빔밥	8,000
한방 갈비찜 정식	13,000
제주 전복 해물뚝배기	11,000
전복 추어탕	17,000
갈비 추어탕	13,000
죽순 추어탕	11,000
추어탕	9,000
제주 청청 갈치구이	15,000
한우 양곱탕	13,000
모듬 버섯 전골(한우 차돌박이)	12,000
한우 차돌박이 된장찌개	10,000

Japanese

Sushi Course[A]	40,000
[야채샐러드, 죽, 전채, 맑은 국, 생선회 5종, 생선구이, 초밥 5종, 장국, 과일]	
Sushi Course[B]	30,000
[야채샐러드, 죽, 전채, 맑은 국, 생선회 3종, 생선구이, 초밥 3종, 장국, 과일]	
특 생선회 정식	20,000
생선회 정식	16,500
생선구이	15,000
초밥정식	14,000
치라시 즈시	14,000
회덮밥	9,000
도미머리 구이	20,000
도미머리 조림	20,000
도미머리 스텝	20,000

■ 도미머리 메뉴에는 생선회, 생선구이, 진지와 된장국이 제공되며 조리시간이 다소 소요되므로 사전예약 부탁드립니다.

■ 상기 메뉴는 부가세 별도입니다.

※우리 회관에서 판매되는 모든 메뉴의 쌀과 김치는 국내산, 소고기는 호주산 만을 사용합니다.

Catering

생선초밥 도시락	15,000
생선구이 도시락	15,000
생선가스 도시락	12,000
돈가스 도시락	12,000

외 원하시는 금액으로 메뉴 구성 가능합니다.

■ Lucheon Special(A) 34,000

특제 훈제연어와 야채 샐러드
야채 스프
마늘 크림소스 바닷가재 스파게티
통후추로 맛을 낸 쇠안심 스테이크
이태리식 티라미슈
커피 또는 홍차

■ Lucheon Special(B) 28,000

로메인 시저 샐러드
오늘의 특선 크림 스프
석쇠구이 꽃 등심 스테이크
커피 또는 홍차

Appetizer & Salad

특제 훈제연어와 야채 샐러드	6,000
로메인 시저 샐러드	6,000
그릴에 구운 닭 가슴살과 상큼한 루꼴라 샐러드	6,000

Soup

오늘의 크림 스프	4,000
야채 스프	4,000
마늘향의 콘소메 스프	6,000

Fish & Meat

파스타치오와 레몬 버터소스와 가미된 연어구이	17,000
통후추로 맛을 낸 쇠안심 스테이크	21,000
석쇠구이 꽃 등심 스테이크	21,000
빵가루를 입혀 튀긴 밀라노식 송아지 요리	18,000

Pasta & Rice

해산물로 맛을 낸 스파게티	10,000
로마풍의 스파게티	8,000
마늘크림소스 바닷가재 스파게티	10,000
브라운소스와 야채로 맛을 낸 안심 쇠고기 볶음	7,700
토마토소스의 바닷가재 라비올리	10,000
바지락으로 맛을 낸 백포도주 소스의 링귀네	8,500

Dessert

오늘의 특선디저트	4,000
신선한 계절 과일	4,000
이태리식 티라미슈	5,000

Western Dinner

■ Special(A) 38,000

포트와인 소스를 곁들인 거위간 요리
 자연송이로 가미한 콘소메 스프
 바닷가재 라비올리와 토마토 소스
 로메인 시저 샐러드
 통후추로 맛을 낸 쇠안심 스테이크(또는)
 로즈마리 소스의 양갈비 구이
 오늘의 특선 디저트
 커피 또는 홍차

■ Special(B) 34,000

특제 훈제연어와 야채 샐러드
 야채 스프
 로마풍의 스파게티
 석쇠구이 꽃 등심 스테이크
 오늘의 특선 디저트
 커피 또는 홍차

Appetizer & Salad

카프리스타일의 토마토와 물소젓 모짜렐라 치즈 샐러드	7,500
발사믹 소스의 루꼴라와 파르마산 치즈를 곁들인 육회	8,000
연어알 토핑 발사믹 소스의 관자조개구이	10,000
타르타르 소스를 곁들인 한치와 새우 튀김	7,000
포트와인 소스를 곁들인 특제 거위간 요리	15,000
특제 훈제연어와 야채 샐러드	6,000
로메인 시저 샐러드	6,000

Soup

마늘향의 콘소메 스프	6,000
파르마산 치즈로 맛을 낸 토스카나풍의 양파 스프	6,000
오늘의 크림 스프	4,000
야채 스프	4,000

Fish & Meat

피스타치오와 레몬 버터소스가 가미된 연어구이	17,000
파르마 햄과 왕새우 요리	18,000
통후추로 맛을 낸 쇠안심 스테이크	21,000
특제 푸아그라 토핑 쇠안심 스테이크	24,000
석쇠구이 꽃 등심 스테이크	21,000
로즈마리 소스의 양갈비 구이	20,000
파르마 햄과 백포도주 소스로 맛을 낸 송아지 요리	23,000

Pasta & Rice

해산물로 맛을 낸 스파게티	10,000
로마풍의 스파게티	8,000
새우와 마늘 크림소스 스파게티	9,000
바지락으로 맛을 낸 백포도주 소스의 링귀네	8,500
토마토 소스 바닷가재 라비올리	10,000

Dessert

오늘의 특선디저트	4,000
신선한 계절 과일	4,000
이태리식 티라미슈	5,000

9월 개최될 주요 행사

□ 세미나 및 학회

*ESHP 심포지움/기계항공공학부/컨벤션센터	(2010-09-01~3	09:00)
*경영대학 교수회의/마로니에	(2010-09-01	12:00)
*Crises,Market and State:China and Its East Asian Neighbours/외교학과/수련	(2010-09-06-7	09:00)
*서울대 통일평화연구소 2010 통일의식조사발표:통일의식 통일론 통일세/목련	(2010-09-07	13:00)
*The Present 창립1주년기념 후원의 밤/의과대학/마로니에	(2010-09-07	18:00)
*2010 Korea-EU LAB ON A CHIP Technology Workshop/화학부/무궁화	(2010-09-10	09:00)
*[과학문화연구센터 10주년 심포지엄]한국의 과학문화 연구, 그 현재와 미래/화학부/목련	(2010-09-10	14:00)
*기초교육원 강의교수 간담회/기초교육원/마로니에	(2010-09-10	12:00)
*한독음악학회 20주년 기념학술대회/서양음악연구소/마로니에	(2010-09-11	18:00)
*SPARC 18기 신입생환영회/화학부/마로니에	(2010-09-14	17:00)
*2010 해양기인 중장기 기후변동의 역학적 연구와 예측기술 개발 워크샵/ /지구환경과학부/목련	(2010-09-16	18:00)
*제3회 한국복지패널 학술대회/사회복지연구소/컨벤션센터	(2010-09-17	09:00)
*서울대학교 경영대학 윤계섭 교수 정년기념 논문 봉정식/경영대학/무궁화	(2010-09-27	18:00)
*일본교육자 한국학 워크숍/일본어연구소/마로니에	(2010-09-27~29	09:00)
*제11회교육연구국제학술대회/ICER/컨벤션센터	(2010-09-29~10-01	14:00)
*기계항공공학부 오수익 교수 정년퇴임 기념식/마로니에	(2010-09-30	18:00)

□ 각 과정 안내

*사회대학 세계경제최고전략과정 제20기 입학식/마로니에	(2010-09-01	18:00)
*경영대학 Manager Society/마로니에	(2010-09-03	12:00)
*행정대학원 정보통신과정 오리엔테이션/목련	(2010-09-04	13:00)
*사회대학 세계경제최고전략과정/목련	매주 수요일	19:00)
*공과대학 SPARC 18기 입학식/무궁화	(2010-09-07	17:00)
*ACP 서울대 미술관 예술문화 최고지도자과정/수련	매주 수요일	18:20)
*행정대학원 국가정책-정보통신 개강식/무궁화.목련	(2010-09-09	18:00)
*간호대학1급자격인증 교육/목련	(2010-09-28~10-01	09:00)
*사회대학 세계경제최고전략과정 부부특강/마로니에	(2010-09-29	18:00)

● 8월 개최된 주요 행사

□ 세미나 및 학회

*대구해화고등학교 서울대학교 교육연수/컨벤션센터	(2010-08-02-4	09:00)
*남북통합지수를 통해 본 남북관계의 현실과 전망/통일평화연구소/목련	(2010-08-11	10:00)
*International Joint Seminar/건축학과/마로니에	(2010-08-11	18:00)
*2010 Seoul Summer Economic Conference/경제학부/목련	(2010-08-12	09:00)
*아시아연구소 국제회의(Nonkilling Korea)/정치학과/수련	(2010-08-17~19	09:00)
*2010년도 기술마케팅 아카데미 기술경영자포럼/무궁화	(2010-08-19-20	09:00)
*IUFRO EB Meeting/산림과학부/목련	(2010-08-19	18:00)
*SPSTM 만찬/물리천문학부/마로니에	(2010-08-19	18:00)
*농업생명과학대학 교육연수원 세미나/수련	(2010-08-20.25	09:00)
*약학대학 이명걸 교수 정년퇴임식/마로니에	(2010-08-21	16:00)
*금융경제연구원 2010 여름학회/경제학부/마로니에	(2010-08-23	09:00)
*IGRINS Workshop/물리천문학부/마로니에	(2010-08-26	18:00)
*MEMS 기반융합기술 단기강좌/전기컴퓨터공학부-카이스트 공동주관/목련	(2010-08-27	09:00)
*암면역과 면역조절/약학대학/목련	(2010-08-30	14:00)
*2010년 2학기 장학금 전달식/서울상대 총동창회/마로니에	(2010-08-31	12:00)

□ 각 과정 안내

*농생대학 18기 전문계고 창의적 혁신리더 과정/마로니에. 목련	(2010-08-06~13	09:00)
*자연대학 해양정책최고과정 수료식/목련	(2010-08-13	18:20)
*농생대학 공동실습소 운영자 과정/목련	(2010-08-16~18/23~	09:00)
*사회대학 세계경제최고전략과정 제19기 수료식/무궁화	(2010-08-19	18:00)
*농생대학 최고농업정책과정 수료식/마로니에	(2010-08-20	16:00)
*경영대학 Manager Society/마로니에	(2010-08-20	12:00)
*자연대학 17기 SPARC 수료식/무궁화	(2010-08-27	17:00)
*행정대학원 국가정책 오리엔테이션/목련, 수련	(2010-08-28	13:00)
*국제대학원 GLP 입학식/목련	(2010-08-31	18:00)



■ 잔디광장 [The Café] 운영

실내가 답답하다고 느껴진다는 것은 [The Café]가 그리웠다는 것.
그 기대에 부응하기 위해 [The Café] 운영 시간을 연장하였습니다.
바쁜 일정을 잠시 뒤로하고 커피 향을 느끼며 분수를 바라보는 즐거움과 밤에는 시원한 공기를 생
맥주에 타서 마시며 잠시나마 힘든 일상을 잊어 보세요. 그 멋스러운 공간으로 여러분을 초대합니
다. 우리 학교의 명소는 [The Café]입니다.

▶ 영업시간 안내

- 평일 10:00~23:00
- 주말 10:00~22:00
- 간단한 식사와 모든 안주류는 현장에서 주문이 가능합니다.
- 마감 시간이 1시간 연장되어 더욱 여유로운 이용이 가능합니다.

▶ 수제 Italian Pizza 판매

- 고르곤졸라 치즈 피자(Gorgonzola Cheese Pizza)
- 파르마햄 치즈 피자(Parmaham Cheese Pizza)
- 루콜라 피자(Arugula Pazza)

▶ 와플(Waffle) 판매

- 와플(Plain Waffle)
- 블루베리 초코 와플(Blueberry Chocolate Waffle)
- 아이스크림 와플(Ice cream Waffle)
- 콤비네이션 와플(Combination Waffle & Ice cream)

▶ 막걸리 판매

- 국순당 생 막걸리
- 부자, 자색고구마, 새색시 막걸리
- 부자 우곡주 막걸리

■ 티라미슈(Tiramisu)

섬세한 맛과 부드러운 감촉이 좋아 입안에서 살살 녹는 부드러운 Mascarpone(Italian Cream Cheese)는 기름기가 없고 담백하여 건강식으로 널리 알려졌지만 유통기한이 1주일에 불과해 항
공편으로 신속하게 공수하는 고급 재료입니다. 다양한 Dessert를 선보였던 제과사가 심혈을 기울
여 준비한 티라미슈를 눈과 입으로 꼭 확인 해 보세요.

- Tiramisu + Coffee ₩6,000
- Tiramisu ₩5,000

▶ 10%의 세금이 가산됩니다.

■ 조찬 메뉴 개선 및 가격인상

개관 이후 처음으로 조식메뉴의 대폭적인 질적 개선과 더불어 일부 가격이 인상 되었습니다.
진즉에 불가상승을 고려하여 가격 인상분이 적용되었어야 했으나 교직원들의 편의를 위해 최대한
각격인상을 억제하다 이번에 처음으로 인상하였습니다. 이와 더불어 메뉴는 대폭적인 개선이 이루
어졌습니다.

웰빙식단의 [건강식조찬]이 새로 만들어 졌고, 기존 메뉴에도 구성을 다양화와 질적 개선을 통하여
전체적으로는 늘 고객들께서 요구하셨던 웰빙에 초점을 맞추어 Healthy Breakfast를 새롭게 선
보이고 있습니다. 많은 이용바랍니다.

▣ 중 • 석식 메뉴 차별 구성

식시시간이 집중되는 교직원의 업무 특성을 고려하여 회관에서는 중식과 석식을 차별화하여 메뉴를 구성했습니다. 짧은 시간에 식사를 마치고 수업에 복귀해야 하는 교직원 특성에 맞춰 중식에는 메뉴를 간소화 했으며 대신에 빠른 시간 내에 주문하신 메뉴가 나올 수 있도록 하였습니다.

반면 다소 여유로운 석식에는 기존 보다 더욱 다양하게 메뉴를 준비하여 선택의 폭을 넓혔습니다. 이에 맞춰 한 층 고급스런 메뉴판으로 전면 개편하였으며 한.일.양식 메뉴판을 통합하여 운영합니다.

더욱 다양하고, 빠르고, 알찬 계절별 메뉴들로 구성하여 호평 받아온 호암교수회관은 고객이 요구하기 전에 늘 한 발 더 빠른 서비스로 다가설 것을 약속합니다.

▣ 가을(秋) 신메뉴 개편

추어탕(鰵魚湯)은?

우수한 단백질이 많고 칼슘과 비타민 A, B, D가 많기 때문에 정력을 돋구어 주는 강장, 강정 식품으로 <본초강목>에 보면 "미꾸라지는 배를 덥히고 원기를 돋우며, 술을 빨리 깨게 하고 스테미너를 보하며, 각종 무기질 등으로 형성된 고단위 영양제나 다름없다. 그래서 옛부터 어른들은 몸이 허하면 미꾸라지 탕이나 미꾸라지 어죽을 먹었던 것이다.

또한 피부와 혈관, 내장에 생기를 주어 젊음을 유지 시키고 숙취 해소에 도움을 준다. 한마디로 추어탕은 위장에 전혀 무리를 주지 않으며 소화가 빨라 위장질환 등에 적합한 음식이며 나이가 들어 소화력이 떨어져 있거나 병환 뒤 회복이나 수술 전,후의 기력 회복에 많은 효과가 있다.

끝나지 않을 것만 같은 지리한 무더위가 이제는 제법 아침 저녁으로 찬 기운이 돌며 가을이 성큼 다가왔음을 예견케 합니다. 추석이 가까워 지면 우리는 어김없이 뜨끈한 국물과 보양식을 찾게될 것임을 잘 알고 있습니다. 그래서 우리 회관에서는 한 발 빨리 ▶추어탕을 준비했습니다. 전년과는 다르게 보양에 보양을 플러스 했습니다. ▶전복 추어탕 ▶갈비 추어탕 ▶죽순 추어탕 등은 궁합이 잘 된 신메뉴임을 금방 아실것입니다. 또한 지난 여름 스페셜로 준비했던 ▶한우 양념탕은 고객여러분의 성원에 힘입어 정규 메뉴에 편성하였습니다. 그리고, 이때쯤이면 제주에서 직접 공수한 ▶제주 청정 갈치구이는 올해도 메니아들을 찾아갑니다.

아울러 새롭게 선보이는 한우 차돌박이를 이용한 ▶모듬 버섯 전골과 ▶한우 차돌박이 된장찌개는 새로운 맛에 대한 기대를 저버리지 않을 것입니다.

또한, 90%의 메밀가루를 이용하여 한우육수와 동치미 국물만을 이용한 ▶순메밀면(평양냉면)은 추석 전까지 선 보입니다. 순메밀면은 다른 일체의 양념을 전혀 하지 않고 순수한 국물 맛을 내는 순한 맛이 일품인 요리입니다.

가을(秋)에 준비한 제철 보양 메뉴들 맛 보시고 지난 여름 잃어버린 기운 꼭 되찾으세요.

▣ 객실 내 발코니(Balcony) 개선 공사

안락하고 편안하며 머무시는 동안 리프레쉬한 최적의 공간 형성을 위해 노력하고 있는 호암의 객실은 시내 특급호텔과는 또 다른 매력이 숨은 공간입니다. 많은 녹지공간으로 둘러싸인 자연속의 휴양림과 가족같은 직원들의 섬세한 서비스가 바로 그것입니다. 이에 만족하지 않고 더 나은 서비스 제공을 위해 객실 발코니 개선 공사를 실시합니다. 이미 확보된 우수한 자연환경에 발코니 개선을 통하여 동절기를 제외한 발코니 내 연구 활동, 집필 작업을 수행과 더불어 방문객 환담 등 전체적으로 객실을 넓게 활용할 수 있을 것으로 기대됩니다.

아울러 공사 기간 동안 소음 및 일부 분진이 발생 할 수 있으나 최대한 이용객들께 불편없이 진행하고 가능하면 빠른 시간 내에 공사를 마치고 싶습니다.

다소 불편하시더라도 널리 헤랑해주시기 바랍니다.

- 공사범위 : 프란체, 사랑채 발코니(Balcony)의 창호 및 타일교체
- 공사기간 : 진행중 ~ 10월 15일

■ 객실입구 계단 Heating Cable 설치 공사

객실 이용 고객들의 안전을 위해 객실 동(뜨란채)입구 계단에 Heating Cable 공사를 실시합니다. 현재 방부목으로 된 계단을 방부목 속에 Heating Cable을 설치하여 적정 온도를 유지함으로써 겨울철 눈이 쌓이지 않고, 물이 고이거나 얼지 않아 미끄럼 방지에 많은 도움이 될 것 입니다. 올 겨울 유난히도 많은 눈은 자칫 고객들이 불편해 하거나 안전상 위험 할 수 있는 요소를 점검하는 계기가 되기도 했습니다.

회관 임직원은 서비스는 물론 고객의 안전을 최우선으로 생각하며 업무에 임하고 있습니다.

■ 객실내 무선 인터넷 설치

더 나은 서비스 제공을 위해 항상 노력하는 회관은 모든 객실 내에 무선 인터넷을 설치하였습니다. 객실 고객들께 이미 유선 랜이 제공되어 학내 전산망을 이용한 인터넷은 사용하고 있으나, 객실내에서 자유로이 이동하며 편안하게 인터넷을 즐기실 수 있게 회관의 모든 객실 내에 무선 인터넷을 설치하였습니다. 설치이후 고객들의 호평에 감사드리며 인터넷은 기존과 같이 무료로 제공됩니다.

■ 본관 현관문 교체공사

개관 이후 20여년이 지난 노후 시설물 개선의 일환으로 본관 동 현관문을 교체하였습니다. 기존 건물에 어울리고 고객편의를 우선하여 불편함이 없는 디자인을 채택하였으며 이번 공사로 인해 냉.난방의 효율적인 관리가 가능해 에너지 절약에도 많은 효과를 기대하고 있습니다.

공사 기간 중에 회관을 이용하셨던 고객님께서 여러 불편을 참으시고 널리 헤랑하여 주셔서 대단히 감사드립니다.

■ 9월29일(수) 조리경진 대회 개최

더 나은 메뉴 개발을 통하여 궁극적으로는 대고객 서비스 향상을 위한 회관 조리경진대회를 이달 29일(수) 11시부터 실시합니다. 바쁜 일정속에서 신메뉴 개발에 대한 조리사들의 숨길수 없는 본능을 맘껏 뽐 낼 수 있는 자리가 될 것입니다.

지금부터 틈틈이 작품들을 준비에 돌입 할 조리사들의 노력이 소리 없는 감탄을 자아 나게 하고 아울러 출품작들이 좋은 성과는 물론 꼭 상품화 됐으면 하는 바람도 있을 것입니다. 회관은 그 노력에 상품성을 가미 하여 오직 호암에서만 맛볼 수 있는 귀한 메뉴가 탄생하도록 지원을 아끼지 않을 것입니다.

혼자만의 제주에서 세상밖으로 나온 젊은 조리사들의 손맛을 격려와 사랑으로 확인하세요.

그리고 경진대회가 열리는 날 회관에 오셔서 구경들 하세요.

■ ITALIAN FOOD FESTIVAL & WINE PROMOTION[10월 ~ 11월]

매년 각국 문화와 정통요리를 소개하는 자리를 마련하여 교직원들로부터 호평을 받은 호암교수회관은 2010 ITALIAN FOOD FESTIVAL 및 WINE PROMOTION을 실시 합니다.

매년 가을이면 이탈리아 메뉴와 와인으로 학내를 짓게 했던 멋스러운 맛으로 다시 돌아왔습니다. 그동안 많은 연구를 통하여 다양한 메뉴와 향상된 맛에 대해 자부심을 갖고 있는 조리사들의 노력을 직접 확인하시고 격려하여 주시기 바랍니다.

■ 제2기 노사위원 선출 및 3/4분기 노사협의회 개최

우리 회관의 원활한 의사결정과 직원들의 경영에 대한 이해를 돕는 공헌에 많은 역할을 수행할 새로운 제2기 노사위원을 선출하였습니다. 회관 모든 사원들을 대상으로 10인이상 추천을 받아 직접 참여와 투표에 의해 새롭게 선출되었습니다. 이와 함께 하반기 첫 노사협의회도 개최됩니다. 근로자와 사용자 쌍방이 참여와 협력을 통하여 노사 공동의 이익을 증진함으로써 건전한 노사문화에 기여하는 중요한 협의 기구이며 호암교수회관은 벌써 제2기 시대를 맞이하고 있으며 앞으로 회관발전에 많은 기여 기대합니다.

■ 윤지현 교수(생활과학대학 식품영양학과) 제12대 집행이사 취임

생활과학대학 식품영양학과 윤지현 교수께서 2010년 8월 24일부터 제12대 호암교수회관 집행이사로 취임하였습니다.

윤지현 신임 집행이사는 호텔경영학 및 푸드서비스 전공으로 회관 경영의 최고 책임자로 거론되었으며 앞으로 깊은 학식과 폭넓은 인적 네트워크로 회관 발전을 위해 많은 수고 부탁드립니다.

<학력>

1993년 2월 서울대학교 식품영양학과 졸업 (학사)

1995년 2월 서울대학교 경영학과 졸업 (학사)

1996년 8월 미국 아이오와주립대 호텔경영학과 졸업 (석사)

2001년 8월 미국 퍼듀대학교 호텔경영학과 졸업(푸드서비스 전공) (박사)

<경력>

2001년 11월~2003년 2월 미국 텍사스주 주정부 교육부 아동영양과 마케팅 스페셜리스트 근무

2003년 3월~현재 서울대학교 식품영양학과 부교수로 재직 중

■ 김관수 집행이사(농생대학 농경제사회학부 교수) 퇴임

제12대 집행이사를 역임한 김관수 관장이 지난 8월20일 퇴임하였습니다. 김관수 관장은 2007년 10월 1일 회관의 제3대 부관장으로 취임하고 2008년 6월 30일 회관의 제 11대 관장으로 취임하여 지금에 이르렀습니다. 김관수관장은 그동안 1) “성과 있는 곳에 보상있다.”는 차등보상체계의 원칙 수립. 2)회관의 외형확대를 통한 새로운 도약을 위해 “컨벤션센터 증축 계획”을 수립하여 대 내,외적인 공감대를 형성하였으며, 이를 통하여 향후 진행될 컨벤션센터 증축의 발판을 마련하였고 3)영업 경쟁력 강화에 많은 노력을 기울이셨습니다. 잔디광장 및 The Café는 시설개선 등을 통한 적극적인 영업활성화 정책으로 매출 신장을 달성하는 등 학내,외로부터 좋은 평가를 받았으며, 신메뉴 개발에 있어서는 스타 메뉴 개발을 통하여 회관만의 특별한 경쟁력을 확보하는데 큰 역할을 하였습니다. 4) 2008년 7월 1일 생협과의 통합 이후 합법적인 영업환경 확보와 회관 직원들의 신분 재확립을 위해 노력하였으며, 2007년 노사분규 이후 불안정한 조직 분위기 쇄신을 통해 2009년 5월에는 직원들의 노사무분규 서약 및 단위 노조로의 전환으로 노사화합과 상생의 노사관계의 기틀이 마련되었으며, 지난 5월 4일에는 회관의 개관 20주년을 함께 하였습니다.

이제 보임을 성공적으로 수행하고 교수 본연의 임무로 복귀하는 김관수 교수의 앞날에 무한한 행운이 함께하길 빌며 호암교수회관 임직원 모두가 큰 박수로서 축하 하는 바입니다.

그동안 수고 많으셨습니다.