



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 공개실용신안공보(U)

(11) 공개번호 20-2018-0000809
(43) 공개일자 2018년03월20일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)
B65D 81/38 (2006.01) B65D 77/04 (2006.01)
B65D 81/34 (2006.01)
(52) CPC특허분류
B65D 81/3825 (2013.01)
B65D 77/0446 (2013.01)
(21) 출원번호 20-2016-0005349
(22) 출원일자 2016년09월10일
심사청구일자 2016년09월10일

(71) 출원인
강상채
경상북도 구미시 산업로28길 24-1 (원평동)
(72) 고안자
강상채
경상북도 구미시 산업로28길 24-1 (원평동)
(74) 대리인
김영관

전체 청구항 수 : 총 4 항

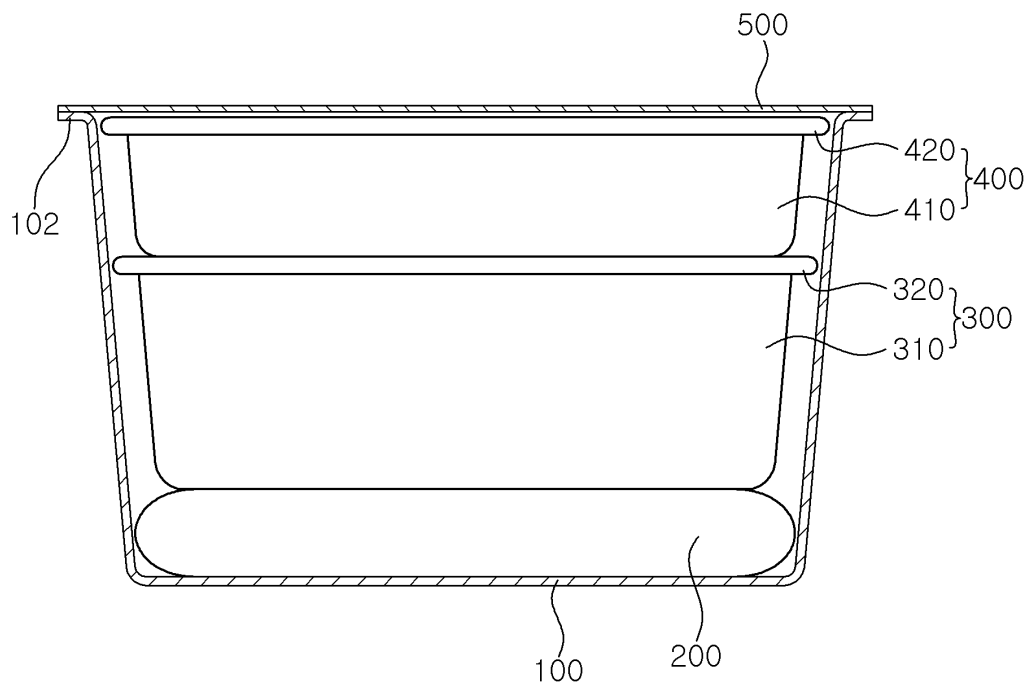
(54) 고안의 명칭 배달음식 보온포장패키지

(57) 요약

본 고안은 외장용기 내부에 발열팩과, 메인음식과 보조음식이 순차적으로 적층되어 포장됨으로써 배달과정에서 음식이 식지 않기 때문에 소비자들이 주문한 음식을 맛있게 즐길 수 있으며, 이에 따라 업체에서는 배달가능한 음식종류를 다양화할 수 있는 새로운 구성의 배달음식 보온포장패키지에 대한 것이다.

(뒷면에 계속)

대표도 - 도2



본 고안에 따르면, 상부가 개방된 사각통체형상으로 되어 상단에는 외향으로 돌출되는 플랜지가 형성된 외장용기; 상기 외장용기의 바닥면에 놓이는 발열팩; 상기 외장용기보다 작은 크기를 갖도록 알루미늄으로 제조되어 뜨겁게 조리된 메인음식이 담기는 메인하부용기와, 알루미늄으로 제조되어 상기 메인하부용기의 상부를 커버하는 메인용기뚜껑으로 이루어져서, 상기 발열팩 위에 놓이도록 상기 외장용기 내부에 수납되는 메인용기; 상기 외장용기보다 작은 크기를 갖도록 알루미늄으로 제조되어 뜨겁게 조리된 보조음식이 담기는 보조하부용기와, 알루미늄으로 제조되어 상기 보조하부용기의 상부를 커버하는 보조용기뚜껑으로 이루어지서, 상기 메인용기 위에 놓이도록 상기 외장용기 내부에 수납되는 보조용기; 및 상기 외장용기의 플랜지상부에 부착되어 외장용기(100)를 밀봉하는 밀봉필름;을 포함하여 이루어진 것을 특징으로 하는 배달음식 보온포장패키지가 제공된다.

(52) CPC특허분류

B65D 81/3415 (2013.01)

B65D 81/3484 (2013.01)

명세서

청구범위

청구항 1

상부가 개방된 사각통체형상으로 되어 상단에는 외향으로 돌출되는 플랜지가 형성된 외장용기;

상기 외장용기의 바닥면에 놓이는 발열팩;

상기 외장용기보다 작은 크기를 갖도록 알루미늄으로 제조되어 뜨겁게 조리된 메인음식이 담기는 메인하부용기와, 알루미늄으로 제조되어 상기 메인하부용기의 상부를 커버하는 메인용기뚜껑으로 이루어져서, 상기 발열팩 위에 놓이도록 상기 외장용기 내부에 수납되는 메인용기;

상기 외장용기보다 작은 크기를 갖도록 알루미늄으로 제조되어 뜨겁게 조리된 보조음식이 담기는 보조하부용기와, 알루미늄으로 제조되어 상기 보조하부용기의 상부를 커버하는 보조용기뚜껑으로 이루어져서, 상기 메인용기 위에 놓이도록 상기 외장용기 내부에 수납되는 보조용기; 및

상기 외장용기의 플랜지상부에 부착되어 외장용기(100)를 밀봉하는 밀봉필름;을 포함하여 이루어진 것을 특징으로 하는 배달음식 보온포장패키지.

청구항 2

제1항에 있어서,

상기 외장용기는,

상단에 외측으로 돌출된 제1플랜지가 형성된 제1외장용기와, 상기 제1외장용기 내부에 끼워지며 상단에는 외측으로 돌출되는 제2플랜지가 형성된 제2외장용기로 이루어지며,

상기 제2플랜지는 상기 제2외장용기가 제1외장용기에 끼워진 상태에서 상기 제1플랜지와 동일한 높이를 가지며, 그 선단부가 상기 제1외장용기 내측면에 접촉되어, 상기 제1외장용기와 제2외장용기 사이에는 이격된 단열공간이 형성되는 것을 특징으로 하는 배달음식 보온포장패키지.

청구항 3

제1항에 있어서,

상기 제2플랜지에는 제1, 2개구부(124, 126)가 형성되어,

상기 제1, 2개구부(124, 126)를 통해 상기 단열공간에 온수를 주입하도록 된 것을 특징으로 하는 배달음식 보온포장패키지.

청구항 4

제1항 또는 제2항에 있어서,

상기 외장용기의 바닥면 또는 제1외장용기의 바닥면에는 상향으로 돌출된 돌부가 형성된 것을 특징으로 하는 배달음식 보온포장패키지.

고안의 설명

기술분야

[0001] 본 고안은 배달음식 보온포장패키지에 관한 것으로서, 보다 상세하게는 외장용기 내부에 발열팩과, 메인음식과 보조음식이 순차적으로 적층되어 포장됨으로써 배달과정에서 음식이 식지 않기 때문에 소비자들이 주문한 음식을 맛있게 즐길 수 있으며, 이에 따라 업체에서는 배달가능한 음식종류를 다양화할 수 있는 새로운 구성의 배달음식 보온포장패키지에 관한 것이다.

배 경 기 술

[0002] 가정이나 직장에서 음식을 배달시켜 먹는 경우가 증가하고 있다. 주문하는 음식 중에는 따뜻한 상태가 유지되어야 제맛을 느낄 수 있는 음식들이 있는데, 음식을 배달하는 과정에서 음식이 식기 때문에 음식을 따뜻한 상태로 배달하기란 쉽지 않다.

[0003] 한편, 음식이 배달하는 과정에서 식지 않도록 하기 위해 전기히팅 수단이 구비된 배달용 가방 등이 제안되기도 하였으나, 이러한 가방을 구입하는데, 적지 않은 비용이 발생되므로 소규모의 업체에서는 사용하지 못하고 있는 실정이다.

선행기술문헌

특허문헌

[0004] (특허문헌 0001) 대한민국 공개특허 제10-2005-0007258호(2005. 01. 17.)

고안의 내용

해결하려는 과제

[0005] 본 고안은 상기의 문제점에 착안하여 제안된 것으로서, 본 고안의 목적은 외장용기 내부에 발열팩과, 메인음식과 보조음식이 순차적으로 적층되어 포장됨으로써 발열팩의 열기가 외장용기 내부에 고르게 순환되고, 메인음식의 상부는 보조음식에 의해 커버되어 배달 과정에서 음식이 식지 않으므로 소비자들이 주문한 음식을 따뜻한 상태로 맛있게 즐길 수 있으며, 구성도 간단하고 코스트도 저렴하여 배달업체에 경제적인 부담이 발생되지 않을 뿐만 아니라, 업체에서는 배달가능한 음식종류를 다양화할 수 있어서 매출신장을 꾀할 수 있는 배달음식 보온포장패키지를 제공하는 것이다.

과제의 해결 수단

[0006] 본 고안의 일 특징에 따르면, 상부가 개방된 사각통체형상으로 되어 상단에는 외향으로 돌출되는 플랜지가 형성된 외장용기; 상기 외장용기의 바닥면에 놓이는 발열팩; 상기 외장용기보다 작은 크기를 갖도록 알루미늄으로 제조되어 뜨겁게 조리된 메인음식이 담기는 메인하부용기와, 알루미늄으로 제조되어 상기 메인하부용기의 상부를 커버하는 메인용기뚜껑으로 이루어져서, 상기 발열팩 위에 놓이도록 상기 외장용기 내부에 수납되는 메인용기; 상기 외장용기보다 작은 크기를 갖도록 알루미늄으로 제조되어 뜨겁게 조리된 보조음식이 담기는 보조하부용기와, 알루미늄으로 제조되어 상기 보조하부용기의 상부를 커버하는 보조용기뚜껑으로 이루어져서, 상기 메인용기 위에 놓이도록 상기 외장용기 내부에 수납되는 보조용기; 및 상기 외장용기의 플랜지상부에 부착되어 외장용기(100)를 밀봉하는 밀봉필름;을 포함하여 이루어진 것을 특징으로 하는 배달음식 보온포장패키지가 제공된다.

[0007] 본 고안의 다른 특징에 따르면, 상기 외장용기는 상단에 외측으로 돌출된 제1플랜지가 형성된 제1외장용기와, 상기 제1외장용기 내부에 끼워지며 상단에는 외측으로 돌출되는 제2플랜지가 형성된 제2외장용기로 이루어지며, 상기 제2플랜지는 상기 제2외장용기가 제1외장용기에 끼워진 상태에서 상기 제1플랜지와 동일한 높이를 가지며, 그 선단부가 상기 제1외장용기 내측면에 접촉되어, 상기 제1외장용기와 제2외장용기 사이에는 이격된 단열공간이 형성된다.

[0008] 본 고안의 또 다른 특징에 따르면, 상기 제2플랜지에는 제1, 2개구부(124,126)가 형성되어, 상기 제1, 2개구부(124,126)를 통해 상기 단열공간에 온수를 주입하도록 된다.

고안의 효과

[0009] 이상과 같은 구성을 가지는 본 고안은 외장용기 내부에 발열팩이 놓이고, 따뜻하게 조리된 메인음식이 담긴 메인용기가 발열팩 위에 놓이며, 메인용기 상측에는 따뜻하게 조리된 보조음식이 담긴 보조용기가 놓여서 포장되기 때문에, 발열팩에서 발생하는 열기에 의해 메인음식과 보조음식이 따뜻한 상태로 보온되고, 메인음식의 상측에 놓인 보조음식에 의해 메인음식외 외장용기의 외부의 공기와 바로 접촉되지 않아서 메인음식의 열기가 외부로 빼앗기는 것도 방지된다. 따라서 배달과정에서 메인음식이 식는 것이 효과적으로 방지된다. 따라서 메인음식이 따뜻한 상태로 소비자에게 배달되기 때문에 소비자는 음식을 따뜻한 상태로 맛있게 먹을 수 있다.

[0010] 또한, 본 고안은 구성도 간단하고 고가의 장치 등을 필요로 하지 않으므로 코스트도 저렴한 장점을 가진다.

[0011] 이와 같이 본 고안은 따뜻하게 요리된 음식을 식지 않도록 소비자에게 배달할 수 있으므로 배달가능한 음식의 종류를 다양화시킬 수 있으며, 따라서 배달음식 전문업체에서는 매출신장을 꾀할 수 있다.

[0012] 또, 외장용기가 제1, 2외장용기로 이루어져서, 이들 사이에 단열공간이 형성되는 경우에는 메인음식 및 보조음식이 식는 것이 더욱 더 효과적으로 방지되며, 더욱이 단열공간이 온수를 주입하여 포장하는 경우에는 보온효과가 한층 더 우수하다.

도면의 간단한 설명

[0013] 도 1은 본 고안의 제1실시예의 사시도.

도 2는 상기 실시예의 단면도.

도 3은 본 고안의 제2실시예의 사시도.

도 4는 상기 실시예의 단면도.

고안을 실시하기 위한 구체적인 내용

[0014] 이하에서 도면을 참조하여 본 고안을 구체적으로 설명한다.

[0015] 도 1과 도 2는 본 고안의 제1실시예를 보인 사시도 및 단면도이다.

[0016] 본 고안은 도시된 바와 같이, 상부가 개방된 외장용기(100), 외장용기(100)의 바닥면에 놓이는 발열팩(200), 알루미늄으로 제조되어 뜨겁게 조리된 메인음식과 보조음식이 각각 담겨지는 메인용기(300)와 보조용기(400), 외장용기(100)의 상부를 밀봉하는 밀봉필름(500)을 포함하여 이루어지는 배달음식 포장패키지에 관한 것이다.

[0017] 상기 외장용기(100)는 상부가 개방된 사각통체형상을 갖도록 합성수지로 성형된다. 이러한 외장용기(100)의 상단에는 후술하는 바와 같이, 밀봉필름(500)을 부착하기 위한 플랜지(102)가 외향으로 돌출형성된다.

[0018] 한편, 상기 발열팩(200)은 메인용기(200) 및 보조용기(300)에 담긴 음식이 식지 않도록 하기 위한 것이다. 발열팩(200)으로는 시판되는 핫팩(외장팩 내부에 과포화용액(예를 들면 아세트산나트륨 과포화용액)이 담겨진 것 또는 외장팩 내부에 철분 또는 산화칼슘, 활성탄, 물 염류 등이 내장된 것)이 사용되거나 또는 비닐팩에 물을 넣어서 제조된 것이 사용될 수 있다.

[0019] 그리고 상기 메인용기(300)와 보조용기(400)는 열전도성이 높고 경량인 알루미늄으로 제조되는데, 각각 메인하부용기(310) 및 보조하부용기(410), 메인용기뚜껑(320) 및 보조용기뚜껑(420)으로 이루어진다. 이러한 메인용기(300)와 보조용기(400)로는 시판되는 일회용 알루미늄 도시락이 사용될 수도 있다.

[0020] 이러한 메인용기(300)와 보조용기(400)에는 각각 메인음식과 보조음식이 담기는데, 바람직하게는 상기 메인용기(300)는 보조용기(400)보다 높이가 다소 높게 형성되어, 보조용기(400) 보다 메인용기(300)에 상대적으로 더 많은 양의 음식이 담기도록 한다. 보조음식은 후술하는 바와 같이, 배달과정에서 메인음식이 식지 않도록 보조해주는 기능을 하면서도 메인음식을 먹을 때 사이드 메뉴로 함께 먹을 때 메인음식과 조화되어 메인음식의 맛을 돋궂주는 보조적인 기능을 하는 것이기 때문에, 보조음식이 메인음식과 동일 또는 많은 양으로 제공되는 경우에는 주객이 전도되기 때문에 메인용기(300)를 보조용기(200)에 비해 다소 크게 형성하여 메인음식이 상대적으로 더 많이 제공되도록 하는 것이다.

[0021] 그리고 상기 밀봉필름(500)은 외장용기(100)의 상부를 커버하는 것으로서, 열가소성 투명필름으로 이루어져서 외장용기(100)의 플랜지(102)에 열융착된다.

[0022] 이러한 구성을 가지는 본 고안은 다음과 같이 사용된다.

- [0023] 소비자로 부터 음식배달을 주문받은 경우 주문받은 음식을 요리한다. 본 실시예에서는 돼지삼겹살구이를 주문받은 경우를 예로 들어 설명한다.
- [0024] 매장에서는 주문받은 음식, 즉, 돼지삼겹살구이를 요리하고, 또한, 보조음식도 요리한다. 보조음식으로는 따뜻하면서도 메인음식과 어울릴 수 있는 것으로 준비하는데, 음식배달을 주문받을 때 몇 가지 보조음식을 소비자에게 제안하여 제안된 음식 중에서 소비자들이 보조음식을 선택하도록 할 수도 있다. 예를 들면, 메인요리가 돼지삼겹살구이인 경우에 돼지삼겹살구이의 다소 느끼할 수 있는 맛을 잡아 줄 수 있도록 두부김치, 김치볶음 등을 보조음식으로 제안한다.
- [0025] 한편, 준비된 메인음식과 보조음식을 각각 메인용기(300)와 보조용기(400)에 담는다. 이와 같이 음식이 준비되면, 발열팩(200)을 발열시켜서 외장용기(100)에 넣는다. 발열팩(200)이 시판되는 핫팩인 경우에는 발열팩(200)의 발열원리에 따라 발열팩(200)을 발열시켜서 외장용기(100)에 넣고, 또, 발열팩(200)이 비닐팩에 물이 저장된 것인 경우에는 발열팩(200)을 전자렌지로 가열하여 외장용기(100)에 넣는다.
- [0026] 그리고 발열팩(200) 위에 메인용기(300)와 보조용기(400)를 순차적으로 올려놓은 다음, 밀봉필름(500)을 외장용기(100)의 플랜지(110)에 융착시켜서 외장용기(100)를 밀봉시킨다. 이러한 작업은 통상적인 실패를 이용하여 이루어진다.
- [0027] 이와 같은 방법으로 포장을 하면, 발열팩(200)의 열기가 메인용기(300)로 전달되어 메인음식이 식는 것이 방지된다. 또, 메인용기(300) 상부에 따뜻하게 조리된 보조음식이 담긴 보조용기(400)가 올려진 상태이므로 보조음식의 열기가 메인용기(300)로 전달된다. 이와 같이 메인음식이 담긴 메인용기(300)는 발열팩(200)과 보조음식이 담긴 보조용기(400) 사이에 위치되므로 메인음식이 식는 것이 효과적으로 방지된다. 더욱이, 메인용기(300)와 보조용기(400)가 열전도율이 높은 알루미늄으로 이루어지므로 발열팩의 열기가 메인용기(300)로 효과적으로 전달되고, 보조용기(400)의 열기가 메인용기(300)로 효과적으로 전달된다.
- [0028] 이와 같이 외장용기(100) 내부에 발열팩(200)과 메인음식이 담긴 메인용기(300)와 보조음식이 담긴 보조용기(400)가 순차적으로 적층되어 포장된 상태로 음식이 소비자에게 배달되기 때문에 배달과정에서 메인음식이 식는 것이 방지되므로 메인음식이 따뜻한 상태로 소비자에게 배달된다. 따라서 소비자는 주문한 음식을 따뜻한 상태로 맛있게 먹을 수 있으며, 더불어 보조음식도 따뜻한 상태로 먹을 수 있다.
- [0029] 특히, 음식이 배달과정에서 식지 않기 때문에, 기존에는 배달음식으로 적합하지 않았던, 돼지삼겹살구이 등과 같은 구이종류의 음식도 배달음식으로 취급할 수 있으므로 배달가능한 음식의 종류를 다양화할 수 있어서 매출신장을 꾀할 수 있다.
- [0030] 이하에서는 본 고안의 다른 실시예를 설명하되, 전술한 실시예와 동일한 구성 및 효과에 대해서는 설명을 생략한다.
- [0031] 도 3 및 4는 본 고안의 제2실시예를 보인 단면도이다. 본 실시예에서는 상기 외장용기(100)가 제1외장용기(110)와 제1외장용기(110) 내부에 끼워지는 제2외장용기(120)로 이루어진다.
- [0032] 도시된 바와 같이, 제1외장용기(110)는 상부가 개구된 사각통체형상으로 되어 상단에는 제1플랜지(112)가 외측으로 돌출형성된다. 그리고 제2외장용기(120) 역시 상부가 개구된 사각통체형상을 갖는데, 제1외장용기(110) 내부에 끼워질 수 있는 크기로 형성되어 상단에는 외측으로 돌출되는 제2플랜지(122)가 형성된다.
- [0033] 한편, 상기 제2외장용기(120)를 제1외장용기(110)에 끼웠을 때, 상기 제2플랜지(122)는 제1플랜지(112)와 동일 높이를 가지며, 제2플랜지(122)의 선단면은 제1외장용기(110)의 내벽면에 접촉되는데, 제2플랜지(122)에는 한 쌍의 1, 2절개부(124, 126)가 형성된다.
- [0034] 따라서 제2외장용기(120)를 제1외장용기(110)에 내부에 끼우면, 제2플랜지(122)의 돌출된 정도만큼 제1, 2외장용기(110, 120) 사이에는 이격된 단열공간(!30)이 형성되는데, 제2외장용기(120)는 제2플랜지(122)에 의해 제1외장용기(110) 내부에서 유동되지 않는다. 그리고 상기 단열공간(130)은 상기 제1 2절개부(124, 126)에 의해 외부로 개방된다.
- [0035] 본 실시예에서는 음식을 포장할 때, 제2외장용기(120)를 제1외장용기(110)에 먼저 끼우고, 상기 제1, 2절개부(124, 126) 중의 하나를 이용하여 단열공간(130)에 온수를 주입한다. 이때 제1, 2절개부(124, 126)중 나머지 하나는 온수가 주입됨에 따라 단열공간(130) 내부의 공기가 배출되는 배출구로서의 기능을 한다.
- [0036] 이와 같이 온수를 주입하고 전술한 실시예와 동일한 방법으로 발열팩(200), 메인용기(300) 및 보조용기(400)를

제2외장용기(120)에 집어넣고 밀봉필름(500)을 제1, 2외장용기(110,120)에 부착시킨다. 전술한 바와 같이, 상기 제1, 2플랜지(112,122)가 동일한 높이를 가지기 때문에, 밀봉필름(500)은 제1, 2플랜지(112,122)에 모두 부착되고, 이에 따라 상기 제1, 2절개부(124,126)가 밀봉필름(500)에 의해 커버되어 단열공간(130)에 주입된 온수가 유출되는 것도 방지된다.

[0037] 이와 같은 본 실시예에서는 단열공간(130)에 주입된 온수에 의해 메인음식 및 보조음식이 보온되어 음식들이 식는 것이 한층 더 효과적으로 보온된다. 더욱 바람직하게는 도시된 바와 같이, 제1외장용기(110)의 바닥면에 상향으로 돌출된 돌부(118)를 형성하면, 이 돌부(118)에 제1외장용기(110)와 제2외장용기(120)의 바닥 사이에도 단열공간(130)이 형성되므로 단열 보온효과가 상승된다.

[0038] 또, 상기 제1외장용기(110)를 전술한 실시예와 같이 개별적으로 사용하는 경우에도 이와 같이 바닥에 돌부(118)가 형성되면, 발열팩(200)이 돌부(118)에 의해 제1외장용기(110)의 바닥에서 이격되므로 발열팩(200)의 열기가 외부로 방출되는 것이 방지되는 효과를 얻을 수 있다.

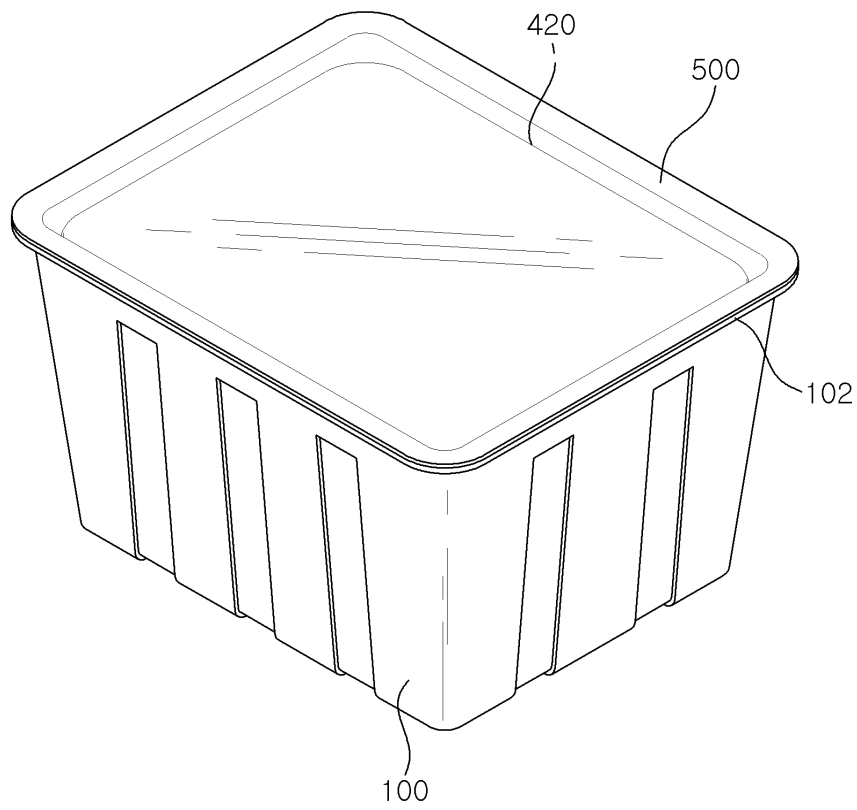
[0039] 한편, 경우에 따라서는 단열공간(130)에 온수를 주입하지 않고 음식을 포장할 수도 있는데, 이 경우에는 온수를 주입하는 경우에 비해 효과가 떨어지기는 하나, 단열공간(130)이 없는 경우에 비해 음식이 상대적으로 덜 식는 효과를 얻을 수 있다. 또한, 필요에 따라 제1, 2외장용기(110,120)를 개별적으로 사용할 수 있는 장점이 있다.

부호의 설명

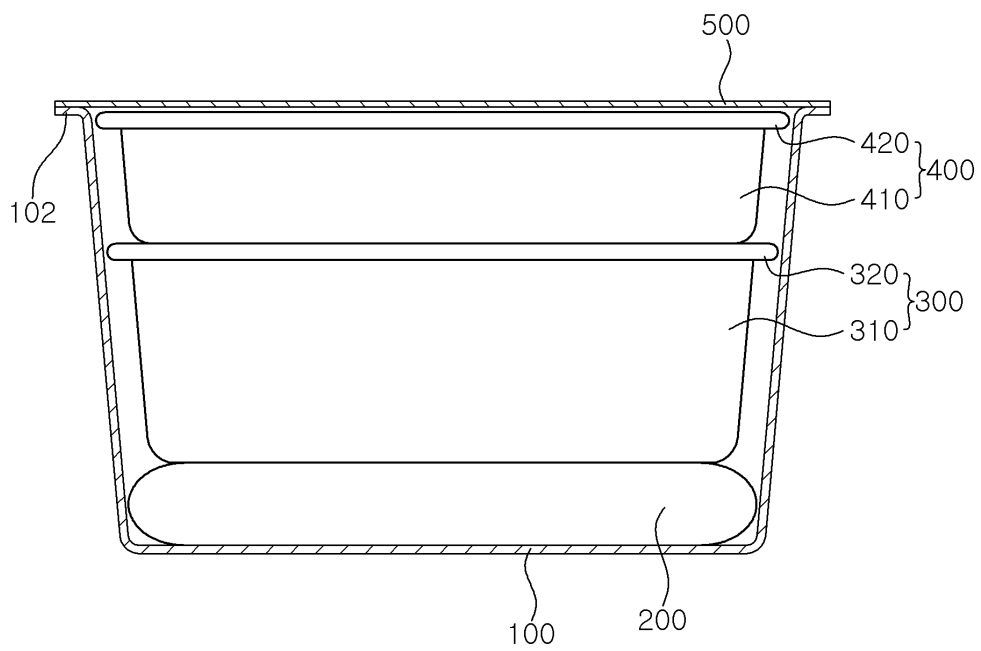
[0040]	100. 외장용기	102. 플랜지
	110. 제1외장용기	112. 제1플랜지
	118. 돌부	120. 제2외장용기
	122. 제2플랜지	124. 제1개구부
	126. 제2개구부	130. 단열공간
	200. 발열팩	300. 메인용기
	310. 메인하부용기	320. 메인용기뚜껑
	400. 보조용기	410. 보조하부용기
	420. 보조용기뚜껑	500. 밀봉필름

도면

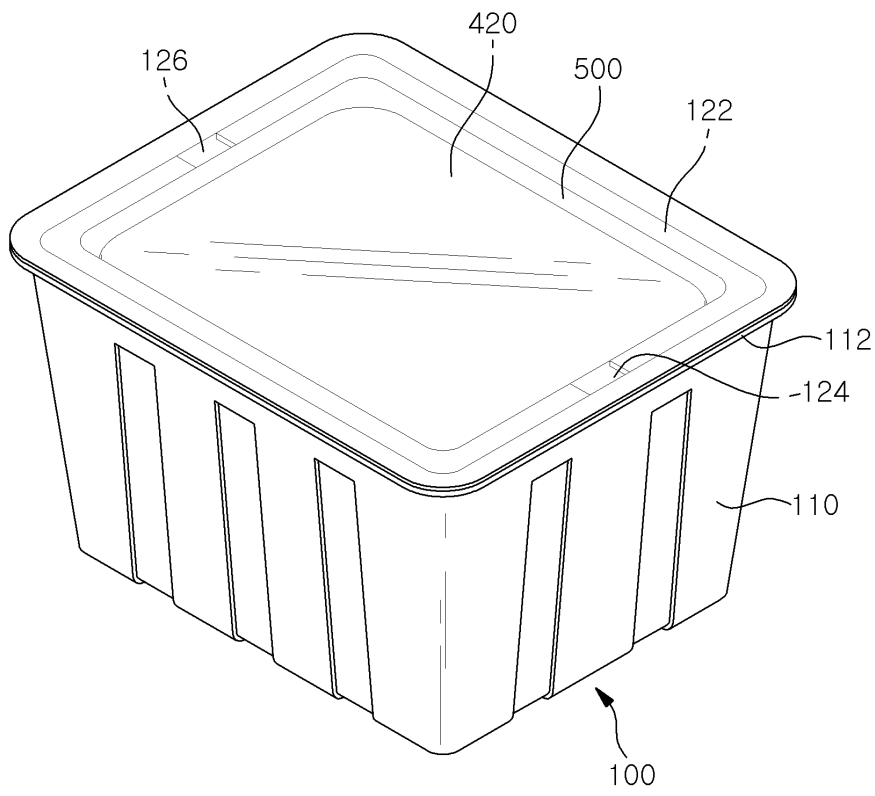
도면1



도면2



도면3



도면4

