

12월 시청자평가 프로그램 운영보고서

프로그램	소비자 토크_공영리뷰 (216회)	
방송일자	2024. 12. 1. / 2024. 12. 8. / 2024. 12. 15.	
평가원	배인철, 김정민, 이경선 (총 3인)	
시청자평가시간	전체 프로그램 시간	24분 45초
	시청자평가 시간	15분 21초(인트로, 시청자위원회, 리뷰톡톡 제외)
	비율(%)	62.02%
출연자	배인철 평가원	
방송내용	배 인 철	<p><input type="checkbox"/> 레드플러스 청양 구기자 발효 농축 분말 (아쉬웠던 점)</p> <ul style="list-style-type: none"> - '1일 1~2회, 1회 1스푼을 300ml 물에 녹여서 섭취하세요' 라기보다는, '이것은 일반식품이라 적정 섭취량은 정해져 있지 않지만, 1일 1~2회, 한 번에 드실 때 300ml 물에 녹여서 섭취하시는 것이 좋습니다' 등과 같은 멘트로 대신한다면 좋을 것 같습니다. <p><input type="checkbox"/> 시청자 위원회</p> <ul style="list-style-type: none"> - 상품명에는 '봉화 수 세척 고춧가루', 설명자막에는 '4회 水세척'이라고 표기되었는데, 상품명에서의 '수'가 手와 水가 헷갈려하시는 시청자분들이 계셨을 거라는 의견은 아주 좋은 것 같습니다. 또한 고춧가루의 맵기는 아주 중요한 요소이기 때문에 매운 정도에 대한 정보가 필요하다는 의견은 꼭 반영이 필요해 보입니다. <p><input type="checkbox"/> 상생원픽 리뷰 토크</p> <ul style="list-style-type: none"> - 말려져 있는 곤드레를 어떻게 요리를 하는지에 대한 설명이 부족해 보이며, 동봉되어 있는 나물의 재배 방법 등에 대한 설명을 자세히 해 주시면 좋을 것 같습니다.
	김 정 민	<p><input type="checkbox"/> 공영쇼핑 시청자위원회 - 봉화 수 세척 고춧가루</p> <ul style="list-style-type: none"> - 고추의 매운맛을 나타내는 척도인 '스코빌 지수'에 대한 설명이 신선하고 흥미로웠습니다. 또한, 우리나라가 한국산업표준에(KS) 따라 고춧가루의 '매운맛 등급'을 나누고 있다는 사실도 인상적이었습니다. 라면, 청양고추 등과 같이 고객이 자주 이용하는 매운 요리 및 식재료의 대략적인 '매운맛 등급' 정보를 제공한다면, 고객들이 해당 상품의 매운맛을 보다 잘 이해하는 데 큰 도움이 될 것이라는 생각이 들었습니다.
	이 경 선	<p><input type="checkbox"/> 봉화 수 세척 고춧가루</p> <ul style="list-style-type: none"> - 스코빌 지수 710에 대해 알게 되어 유익했음. 매운맛 정도를 나타내는 지수인 스코빌 지수를 여러 종류 매운 채소들과의 비교로 이해하기가 매우 쉬웠음 - 분말고춧가루라 한국 입맛에 매운 정도로 보통 맛이라 했는데, 1팩 정도는 매운맛으로 같이 판매 배송되면 좋겠다고 생각함

12월 시청자평가 프로그램 운영보고서

프로그램	소비자 특특-공영리뷰 (217회)	
방송일자	2024. 12. 22. / 2024. 12. 29.	
평가원	배인철, 김정민, 이경선 (총 3인)	
시청자평가지간	전체 프로그램 시간	24분 45초
	시청자평가 시간	16분 14초(인트로, 시청자위원회, 리뷰특특 제외)
	비율(%)	65.59%
출연자	배인철 평가원	
방송내용	배 인 철	<input type="checkbox"/> 정담채 김치 - 김치의 제조 일자를 쇼호스트 멘트를 통해 안내해 주면서, 김치가 익어서 배송되는지, 막 담가 배송되는지에 대한 설명이 있다면 좋을 듯 싶습니다. (포기김치, 총각김치 : 방송일 기준 3일 이내 제조, 파김치, 무말랭이 : 방송일 기준 7일 이내 제조) - 김치 kg당 몇 포기인지에 대한 설명이 대략적으로라도 해 주신다면 이해하는 데에 도움이 될 것 같습니다. <input type="checkbox"/> 예밀통돌이 회전 걸레 - 보관 장소 및 구성품에 대한 크기 설명은 꼭 필요해 보입니다. 또한 구성품이 많은 만큼 차근차근 설명하면서 기능을 어필한다면 소비자의 선택에 도움이 될 것 같습니다.
	김 정 민	<input type="checkbox"/> 공영쇼핑 시청자위원회 - 북부농협 하성별꿀 - '탄소동위원소 비율'과 '식품 유형 표시' 등 꿀 구매 시 고객이 꼭 알아야 할 정보들을 상세히 짚어주는 점이 인상적이었습니다. 또한, 지속적이고 정확한 정보 제공을 위해 '공영위키'를 제작하고 활용하려는 공영쇼핑의 고객 친화적인 서비스 의지가 돋보여 큰 기대감을 주었습니다. 그러나 '김치의 원재료'와 같은 자막 오타는 다소 아쉬운 부분이 있었습니다.
	이 경 선	<input type="checkbox"/> 상생원픽 리뷰 특특, 오동리 팔죽 - 국내산 팔으로 만든 팔죽이라 소비자의 구매의사가 많을 듯 - 대표님과 통화에서 팔죽을 끓이는 과정이나 방법에 대해서도 언급해주셨으면 좋겠다고 생각 - 밀키트 팔죽이 냉동으로 배송되는지 알려줬으면 좋았겠다고 생각

12월 시청자평가 방송모니터링 의견

<p>배 인 철</p>	<p>□ PGM명: 고등어 / 2024년 12월 26일 22시 05분</p> <ul style="list-style-type: none"> - ‘특대’ 사이즈에 대한 설명을 중량(120g)보다는 손바닥 사이즈, 500ml생수통 등을 사용해 비교해 주신다면 소비자 입장에서 더 와닿을 것 같습니다. - ‘참고등어 필렛’ 이라는 단어 뜻이 궁금합니다. ‘고등어’와 ‘참고등어’의 차이 및 특징은 무엇이며, ‘필렛’이란 무엇인지 궁금합니다. - 소금으로 절였다고 설명해 주시는데, 그냥 구웠을 때 짠맛의 정도가 궁금합니다.
<p>김 정 민</p>	<p>□ PGM명: 이상복 장인의 경주빵 / 2024년 12월 27일 12시</p> <ul style="list-style-type: none"> - 50여 년의 세월 동안 정성으로 빚어온 장인의 제품을 합리적인 가격에 제공하는 상품 구성이 좋았습니다. 다만, 방송에서 장인이 직접 손으로 빚는 장면을 볼 수 있었던 점은 좋았으나, 자막에 표기된 전통 불가마 방식에 대한 자료화면이 미흡했던 점은 다소 아쉬웠습니다. - 해당 상품은 경주빵, 계피빵, 그리고 찰보리빵으로 구성되었습니다. 상품의 소비기한과 보관 방법이 각기 다른데, 쇼호스트 분이 보관 방법에 대해 간략하게 언급한 점은 아쉬움이 남습니다. 예를 들어 '냉동보관'이 적힌 팻말을 활용하여 보다 직관적인 설명을 제공한다면, 고객들이 상품을 더 잘 이해하는 데 도움이 될 것이라고 생각합니다. - 스튜디오에 전시된 상품 박스 위에 적혀 있는 숫자 '20', '30', '40', '50'이 오해를 불러일으킬 수 있다는 생각이 들었습니다. 해당 숫자가 상품의 총 수량인 50개를 의미하는 것이라면, 해당 상품 박스의 수량과 구분하여 표기하는 것이 더 명확할 것이라는 생각이 들었습니다.
<p>이 경 선</p>	<p>□ PGM명: 한춘섭 만능 무청 시래기 / 2024년 12월 26일 10시</p> <ul style="list-style-type: none"> - 시래기의 영양에 대해 언급해주심 좋았겠다는 생각. 섬유소가 많다. 영양, 비타민이 많다는 등. 이 방송으로 시래기를 꼭 사고 싶다는 어필이 부족하지 않았나 - 화면에 보여지는 시래기는 햇빛에 말린 시래기로 갈색인데, 봉지채 뜯어 시연한 시래기는 초록색으로 말리지 않은 시래기처럼 보여서 의문점을 가짐

옴부즈맨(소비자 톡톡-공영리뷰) 화면

216회	<p>인트로</p>	<p>출연화면 #1</p>
		
	<p>출연화면 #2</p>	<p>리뷰 특특</p>
		
217회	<p>인트로</p>	<p>출연화면 #1</p>
		
	<p>출연화면 #2</p>	<p>리뷰 특특</p>
		