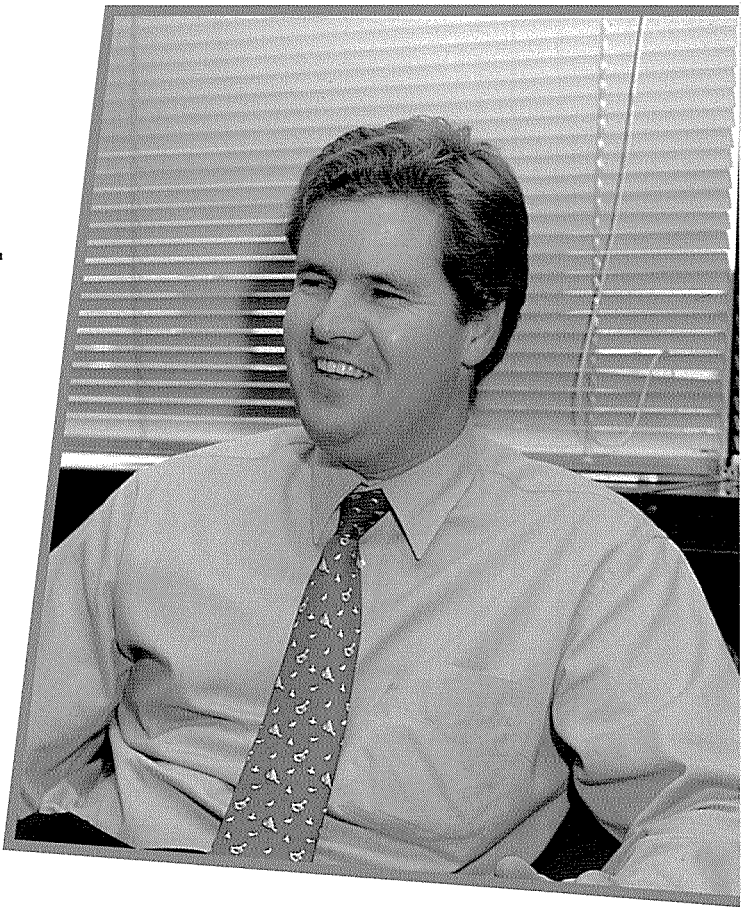
인터뷰

제1회 호주 식품전 준비하는

주한 호주대사관 무역대표부 참사관

카메론 맥밀란



서울식품전과 체인스토어전 등을 통해 간헐적으로 국내에 소개되던 호주 식품이 한자리에 모인다. 3월 18일부터 20일까지 개최되는 제 1회 호주식품전이 그것이다. 호주 국내의 내로라 하는 식품관련 업체가 대거 참여하게 될 이번 전시회는 청정지역 호주산 농축산물과 갖가지 식품가공기술이 선보여 호주 식품의 저변확대에 크게 기여할 것으로 보인다. 주한 호주대사관 무역 참사관 카메론 맥밀란씨를 만나 행사 준비 상황을 들어 보았다.

1980년대 후반부터 진행된 수입자유화의 바람은 국내 외식산업에도 많은 변화를 가져왔다. 외국 외식업체의 국내 진출이 줄을 잇고 있는 가운데 각종 식품관련 전시회가 성황리에 개최되어 해외산 식품에 대한 관심이 집중되고 있다.

3월 18일 부터 20일까지 르네상스 호텔에서 개최되는 제 1회 호주 식품전은 우선 그 규모면에서부터 눈길을 끈다. 호주를 대표하는 식품관련 업체가 대거 참가하는 이번 식품전은 수산물, 냉장류, 제빵류, 채소류, 건강식품류, 제과용품 등 식품 전 분야에 걸친 양국의 정보 교류를 활성화하고 아울러 호주 식품회사의 국내 제휴선을 선정하기 위한 사업 설명회도 예정되어 있다.

"호주의 연 식품생산량은 지난해의 경우 한화로 4조원에 상당할 만큼 비중있는 주요산업의 하나입니다. 그리고 그 중 25% 가량이 아시아권을 비롯한 전세계에 수출되고 있습니다. 청정지역 호주의 우수한 농축산물과 발달된 식품가공기술을 선보여 호주 식품의 우수성을 널리 알리고 싶습니다."

호주 식품전을 준비하는 카메론 맥밀란(35)씨는 호주 농축산물의 가장 큰 장점으로 깨끗한 자연환경을 들었다. 기후조건이 좋다는 천혜의 입지조건 외에도 오염되지 않은 순수한 토양에서 재배된 원료를 사용하는 것이 가장 큰 경쟁력이라는 것. 특히 동부 해안선에 위치한 빅토리아주는 기후여건이 좋아 일찍이 목축이 성행해 왔으며 이에 따른 가공기술이 발달해 식품산업의 모든 경쟁요소를 고루 갖췄다는 소개다.

지난해 퀸스랜드주가 자체적으로 국내에서 식품전을 개최했으나 올해는 이와 연합, 호주의 6개주 40여개의 식품회사가 함께 참가하는 대규모 전시회를 기획하게 되었다.

"호주의 대표적인 식품회사가 모두 참여하게 될 이번 식품전은 제과용품과 냉동생지를 비롯, 각종 유제품 등 베이커리 관련 상품이 대거 선보이게 됩니다. 가격과 품질면에서 세계 최고 수준의 제과제빵 원부재료를 만나보시기 바랍니다. "

이번 제 1회 호주 전시회는 식품위생과 호주식육산업 현황에 관한 세미나(18일), 투자 및 무역진흥에 관한 설명회(19일), 식육제품 전시에 관한 세미나(20일)의 일정으로 진행되며 하루전인 17일에는 호주산 식자재를 이용한 요리강연이 열려 행사 분위기를 고조하게 된다.

한편 주최측은 전시장에서 직접 투자상담이 이루어질 수 있도록 업체 위주로 초청장을 발송할 계획이나 개인 사업자의 참여도 적극 환영한다는 입장이다.

"식품, 요식업, 유통업, 무역관련업의 호주 제휴선을 원하시는 모든 분들의 참여를 기다립니다. 식품가공 산업의 선진국인 호주 식품전에서 좋은 사업 파트너를 만나실 수 있도록 최선을 다하겠습니다."

한국인의 뛰어난 사업감각을 존경한다는 맥밀란씨는 「월간 베이커리」가 제과계에서 수행해온 역할을 긍정적으로 평가한다고 말하며 독자들의 관심과 참여가 많았으면 한다는 바램도 덧붙였다.