

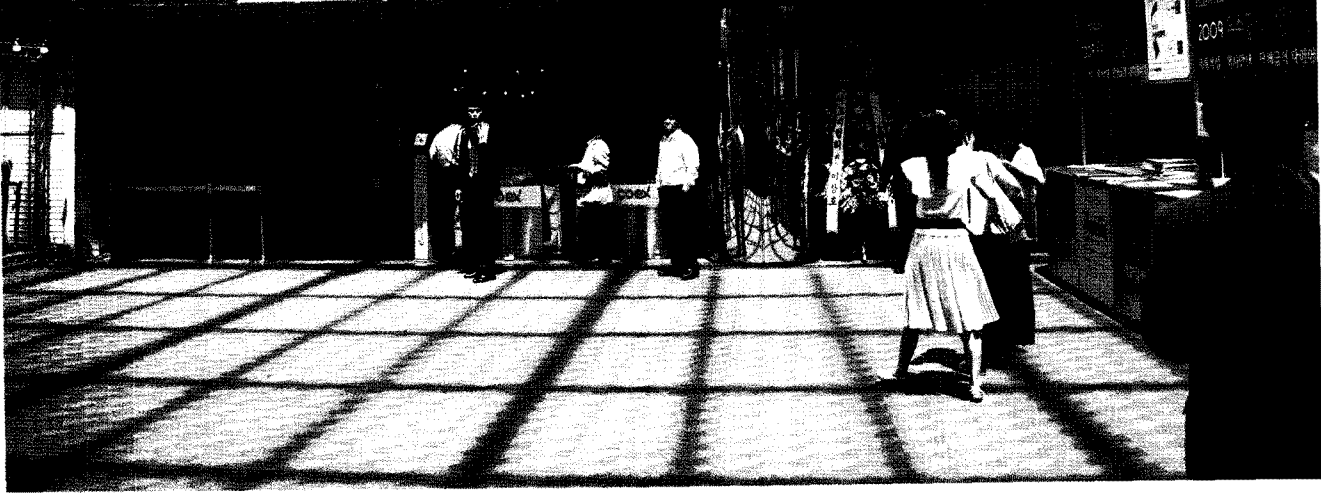
C2 C2

C1 C1

2009 우수급식산업대전

대한급식신문이 함께하는
국내 유일의 단체급식 전문 전시회

27(토)



2009 우수급식산업대전 성대한 막을 열다!

- ▶ 장소 : COEX 3층 전시관 대서양홀
- ▶ 기간 : 6.24(수)~27(토) 4일간
- ▶ 관람시간 : 평일 오전 11:30~오후 6:30 (단, 27일 토요일은 11:00~17:00)
- ▶ 주최 : 대한급식신문
- ▶ 주관 : 메세 E&D
- ▶ 후원 : 농림수산물부, 보건복지가족부, 환경부, 식품의약품안전청, 농촌진흥청

단체급식에 포커스를 맞춰 급식산업 분야의 오늘과 내일을 조명하는 2009 우수급식산업대전이 지난 6월 24일(수) 그 성대한 막을 올렸다. 전시관은 식품/식자재관과 기자재/시설관으로 나누

어 운영 되었으며 한 끼 식사를 해결한다는 차원의 급식에서 보다 다양하고 고급화로 진일보하는 단체급식 식단과 우수농산물 국제 규격에 맞춰 생산된 GAP 농수산물, 전통가공식품을 비롯한 식자재, 간



식료가 선보였다. 또한 안전하고 위생적인 급식운영을 위한 첫 단계인 조리시설과 기자재 등 다양한 정보와 불거리가 준비되었다. 전시기간 중 부대행사로 보건위생 및 하절기 식중독 사고예방을 위한 세미나와 학교 영양교사를 위한 영양교육 프로그램, 단체급식에 맞는 고객 서비스와 레시피 등 다채로운 프로그램이 전시회와 함께하여 관련업계에 기대가 모아졌다. 식품 및 식자재부문에는 한국농림수산정보센터와 농협을 비롯해 친환경 쌀, 청국장, 두유 등 다양한 업체에서 참가하여 전시를 풍요롭게 했고, 본 회 회원사인 코리아더커드와 신촌자연오리도 2009 우수급식산업대전에 참가하여 시식 및 전시행사를 진행하면서 오리고기가 가지는 급식재료로서의 우수성을 알리고자 했다.

◎코리아더커드, 오리늘보에 이어 바로 쿡으로

등장!

(주) 코리아더커드는 친환경 농장에서 사육한 오리를 도입, 가공 및 포장까지 전 과정을 자동화시스템으로 운영하여 교차오염을 완벽히 차단하면서 소비자들로 하여금 맛과 안전까지 보장하고 있다. 농차를 먹여 키운 다향오리와 무항생제의 오리늘보, 간편하게 조리할 수 있는 바로 쿡 브랜드로 급식업계에서 빠르게 성장 중이다. (주)코리아더커드는 현재 전라남도 와 대구 지역을 중심으로 급식으로 영역을 확대하고 있으며, 특히 전남 지역에서는 일주일에 한 번 이상 오리고기가 급식 메뉴로 올라와 아이들의 건강을 책임지고 있다.

코리아더커드는 현재 급식용 제품을 개발에 주력하고 있는데, 이번에 런칭한 브랜드인 '바로 쿡'이 바로 그것이다. 아이들 입맛에 맞춰 오리고기에 양념을 하여 18시간 숙성을 시켜 별도의 조리 과정 없이 열처리



신촌자연오리



만 하면 바로 즐길 수 있는 제품으로 오리지널, 허브 갈릭, 케이준, 스위트칠리 등 4가지 맛으로 출시되었다. 통오리를 딱기 좋게 절단한 도리육과 28일령에 도입한 550g의 백숙용 통오리 출시 등 코리아더커드는 급식업계에서 자리를 굳히기 위하여 다양한 노력을 기울이고 있다. 구매팀 하조 대리의 설명에 따르면 “무항생제 라인의 오리늘보 오리훈제삼겹살이 급식뿐만 아니라 일반 유통에서도 가장 좋은 반응을 보이고 있다”고 설명하면서 “이는 기존의 훈제오리보다 부드럽고 조리도 간편할 뿐 아니라 규격이 일정하여 조리 후에도 보기 좋기 때문”이라고 하였다.

이어서 하조 대리는 “광주나 대구 지역에서는 오리가 급식으로 많이 선호되고 있는 반면 서울 및 수도권 지역은 아직 오리고기에 대한 선입견이 존재한다”고 전하며, “이번 우수급식산업대전 외에, 영양사협회전과 식품산업대전에도 참가하여 급식비중 확대방안을 모색하겠다”고 포부를 밝혔다. 코리아더커드는 급식 부분에서 작년 대비 200% 성장률을 보이고 있으며, 자체 레시피 개발 및 요리책 제작 등 개발을 통해 지역 편향된 사업을 확장할 계획이라고 한다.

◎신촌자연오리, 참알찬 유향오리로 새로운 도약

신촌자연오리는 지난 2007년 설립 이후 꾸준히 성장하고 있는 기업으로서, 지난해 ‘참알찬’ 유향오리 브랜드 런칭 이후 공격적인 판매 및 홍보전략으로 새로운 도약을 위해 동분서주 하고 있다.

‘참알찬’ 유향오리는 신촌자연오리에서 사육부터 도압, 가공, 유통에 이르기까지 전 공정을 직접 관리하면서 생산하는 무항생제 고품질 오리육 브랜드로, 오리에 여타의 항생제를 투여하지 않고 유향으로 오리지체의 항병력 및 해독력을 배가시킨 진짜 웰빙식품이다. 특히, ‘참알찬’ 유향오리 훈제 바비큐에는 최근 항암효과 및 콜레스테롤 수치 감소 등의 효과로 신개념 물질로서 각광받고 있는 울금(강황)을 첨가하여 특허출원된 상품이다.

현재, 신촌자연오리는 경상도, 전라도, 서울·경기권 지역 학교 등에 일부 단체급식을 납품하고 있으며, 앞으로 단체급식 사업을 확대해 나갈 예정이라고.

신촌자연오리 경영지원부의 김훈 과장은 “이번 2009 우수급식산업대전에 참관하게 된 계기도 단체급식 확대 및 브랜드 홍보를 위한 것” 이라고 말하면서 “이번 우수급식산업대전으로 우리 ‘참알찬’ 브랜드가 단체급식 제품으로 더욱 각광받기를 기대한다” 며 소감을 밝혔다.