



- 전시명 : 2010 우수급식산업대전
- 목적
 - 올바른 급식문화 및 안전한 위생 환경 조성
 - 안전한 농·축산물 및 식자재 공급을 통한 급식사고 예방
 - 우수한 기자재와 시설을 통한 급식환경의 질 향상
 - 새롭고 다양한 급식 정보제공을 통한 급식산업의 활성화
 - 보건/위생 산업의 기술개발을 통한 건강사회 구현
- 기간 : 2010. 6. 24(목) ~ 27(일), 4일간
- 장소 : COEX, A홀
- 주최 : 대한급식신문, 메세E&D
- 후원 : 농림수산식품부, 보건복지부, 환경부, 식품의약품안전청, 농촌진흥청, 농수산물유통공사, 국립농산물 품질관리원, 한국급식식자재 위생관리 협회, 한국방역협회

글·사진 : 편집부

급식의 A to Z를 알아보자! 2010 우수급식산업대전 개막

학교, 산업체, 군부대 등의 외식 산업 전 분야에 걸친 단체급식 산업과 문화를 한 눈에 살펴볼 수 있는 2010 우수급식산업대전이 6월 24일부터 4일간 코엑스에서 개최되었다. 전시·마케팅 전문기업 메세 E&D와 대한급식신문사가 공동주최하고 농림수산식품부, 보건복지부 등 관련 기관이 후원하는 이번 행사를 통해 올바른 급식문화 및 안전한 위생환경을 조성하고 급식환경의 질을 향상할 수 있을 것으로 기대된다.

2010 우수급식산업대전은 지방선거에서 최대쟁점이었던 무상급식과 학교급식직영화 원년, 군 급식·기자재 납품품목 확대 등 급식산업과



관련한 다양한 이슈들이 있었던 만큼 많은 사람들의 관심을 모았다. 또한 작년보다 다양해진 참가업체들의 제품들이 소개되면서 관람객들에 유용한 정보 제공에 힘썼다는 평가다.

이밖에도 농림수산식품부와 농수산물유통공사, 국립농산물품질관리원 등 정부의 주요정책과 관련한 부스가 대거 참석하여 농산물안전성 조사, 유전자분석, 농식품 인증 진위확인서비스 시연회 및 각종 인증제도를 홍보하는 자리도 마련되었다. 친환경, 녹색성장에 대한 관심 및 수요가 늘어남에 따라 친환경전기주방협회의 회소속 업체들도 참석하였다. 한편 4일간 전문가들의 세미나가 준비되었는데, 식품 위생, 영양교육, 단체급식소 HACCP 시스템, 학교급식 식재료의 B2B 전자상거래 활성화 방안 등 급식과 관련된 다양한 주제로 진행되어 단체급식종사자들에게 꼭 필요한 유용한 정보와 각종 노하우를 제공하고 단체급식시장의 트렌드를 읽을 수 있는 기회를 마련하였다.

이번 행사에 우리 협회 회원사인 (주)모란식품과 (주)

코리아더카드가 참가하여 오리고기의 영양적 우수성과 뛰어난 맛을 널리 알렸다. (주)모란식품은 오리소시지 등 시식행사를 진행하는 한편 영양(교)사와 급식운영자들과의 상담을 실시하였으며, (주)코리아더카드 역시 오리고기 훈제 시식행사와 함께 이번에 새롭게 개발한 오리고기 흑마늘 바비큐, 타이칠리 볶음양념 오리고기 등 신제품을 선보이며 관람객들의 인기를 모았다. 업계 관계자들은 지난해부터 오리급식물량이 큰 폭으로 늘고 있고 앞으로도 전망이 상당히 밝다고 입을 모았다.

올해로 4회째를 맞는 우수급식산업대전. 급식 관련한 유일한 전시회로 2009우수급식산업대전의 관람객 수가 2만 9천여명에 달해 이미 업계의 뜨거운 관심을 입증한 바 있다. 또한 급식관련 정보 및 시장조사는 물론 현장에서의 구매 및 상품계약도 활발히 이뤄졌다는 평가다. 앞으로도 풍요로운 불거리와 유익한 정보 제공으로 업계 종사자들에게 도움을 줄 수 있는 박람회 가 되기를 기대해본다.