



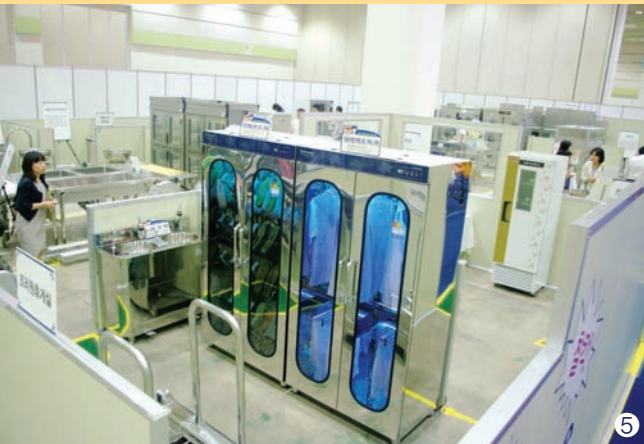
글 · 사진 : 편집부

대한민국 외식산업의 현재와 미래가 한눈에! 2011 우수급식 · 외식산업전 단체급식용 안전 농축산물 한자리에 모여..



대한민국 단체급식과 외식산업의 현재와 미래를 엿볼 수 있는 '2011 우수급식 · 외식산업전' 이 지난 6월 2일부터 4일간 코엑스에서 개최됐다. 우수급식 · 외식산업전은 대한급식신문이 주최하고 보건복지부 · 식품의약품안전청 · 서울특별시 등이 후원하는 행사로 급식과 외식 시장의 흐름을 파악하고 관련 기업체와 종사자들 모두가 마케팅 정보를 한 자리에서 얻을 수 있는 실질적인 비즈니스 교류의 장이다. 특히 단체급식소 주방시설의 표준화 모델관이 소개되는 특별관은 전시회 개최 전부터 비상한 관심을 불러 일으켰다. 한국식품연구원, 서울시 학교보건진흥원, 교육청 보건급식팀, 식품영양학과

교수 등 관련 전문가들이 참여해 수차례의 릴레이 자문 회의를 거쳐 단체급식소의 표준모델을 제시한 것으로 급식조리실이 나아가야 할 이정표를 보여준다는 점에서 큰 의미를 갖고 있다. 아직 학교급식시설이 HACCP 인증을 받기에는 쉽지 않은 현실임을 고려해 새로운 공간 개념의 위생준비실을 도입하는 등 위생관리에 최대한 초점을 맞췄다. 또한 식품안전의 중요성을 배우는 식품안전 이동 체험관 '안심서울 튼튼이야기 버스'는 9.5톤 차량을 특수 개조해 어린이 눈높이에 맞춘 다양한 실험과 체험코너 등 어린이 식품안전 · 영양교육 프로그램을 진행하였다.



①2011 우수급식산업대전 ②사찰스님의 세미나 ③안심 서울 튼튼 이야기 버스 ④배송 식자재 온도관리 시스템 ⑤조리실 표준화 모델관 ⑥농협 GAP홍보관

‘2011 우수급식 · 외식산업전’에서는 전시 관람뿐 아니라 급식 및 외식관련 다양한 주제로 세미나가 열렸으며, 관련종사자들이 주요 관람객인 만큼 그 내용 또한 전문적이었다(▲영양(교)사가 알아야 할 미각 교육 ▲군부대 급식 납품 공금증 ▲공공기관의 입찰 및 계약업무의 나라장터 ▲사찰음식으로 풀어보는 전통음식과 비만예방 식단 등). 이밖에 부대행사로 취업과 진로선택을 위한 식품영양학과 선후배들의 만남의 장인 ‘선배님! 도와주세요’ 특별행사에는 영양(교)사 선후배들이 함께하는 자리

로서 진로와 직업을 고민하는 후배들이 선배들의 진솔한 도움말을 들을 수 있는 시간을 마련했다. 단체급식용 안전 농축산물도 이번 전시회에서 한자리에 모였다. 농협중앙회는 GAP홍보관 및 단체급식 전시관을 설치, 관람객들의 눈길을 사로잡았다. 특히 단체급식 전시관에는 농협목우촌, 경기농협식품조합공동사업법인, 강원 횡성축협, 전남 순천농협, 경북 안동 서안동농협 · 남안동농협 등 6곳이 참가해 고추장 · 고춧가루 · 김치 등 생산 농축산물을 선보여 많은 관심을 받았다.



행사스케치

2011 우수급식 · 외식산업전

(주)코리아더카드 국내 오리업체서 유일하게 참가

국내산 오리고기 우수성 홍보, '다향오리' 브랜드 입지 굳혀

이번 행사에 우리 협회 회원사인 (주)코리아더카드(대표 박영진)는 국내 오리업체서 유일하게 참가하여 국내산 오리고기의 우수성을 널리 홍보하였다. 특히 농협을 제외하고 식품 업체 중 코리아더카드만 독립부스로 참가해 오리업체의 위상을 높였다. 코리아더카드의 독립부스는 녹색과 흰색계열의 색상으로 깨끗하게 배치되어 친환경적인 오리제품의 이미지를 부각시키고 있다. 독립부스 앞쪽에 준비된 쇼케이스에는 녹차를 먹여 키운 '다향오리'의 다양한 제품들이 참관객들에게 가지런한 모습으로 소개되고 있다.

실제 코리아더카드는 통오리부터 정육 슬라이스, 훈제 슬라이스, 순살 도리육, 고추장 주물럭, 훈제 바베큐 등 집에서 간편하게 만들어 먹을 수 있는 오리제품을 소



다향오리 독립부스 전경



⑦ 오리 급식 관련하여 상담하고 있는 중학교 선생님

⑧ 쇼케이스

비자에게 선보이고 있다. 또한 다향오리의 다양한 제품들은 오리의 주재료만으로도 충분히 식도락(食道樂)을 느낄 수 있게 해준다.

코리아더카드 홍보부스를 찾은 한 참관객은 “오리하면 주물럭이나 훈제로만 먹을 수 있다고 생각했는데 떡갈비와 도리육으로도 다양하게 나오는 줄 몰랐다”며, “이번 박람회를 통해 오리도 집에서 편리하게 해먹을 수 있는 제품들이 많이 나온다는 사실을 알게 됐다.”고 말했다.

독립부스 오른쪽에는 팜덕의 다양한 제품이 소개된 책자와 가정식 오리요리 레시피가 진열되었는데 책자를 꼼꼼히 읽은 후 챙겨서 돌아가는 참관객들의 모습에서 오리육과 '다향오리' 브랜드의 관심도를 엿볼 수 있었다. 팜플렛이 전시된 왼쪽에는 오리고기 시식행사가 진



9



10



11



12

9 소케이스에 진열된 '다향오리'의 다양한 제품들
11 시식행사를 진행하고 있는 코리아더커드

10 시식메뉴인 오리훈제
12 오리고기를 시식하는 참관객

행되었다. 남녀노소 부담 없이 즐길 수 있는 메뉴인 훈제와 떡갈비는 우수급식 산업전을 바빠 돌고 있는 사람들의 발길도 멈추게 했다. 독립부스 한쪽에 설치된 LCD TV에는 코리아더커드의 철저한 위생설비와 공정 시스템 절차가 담긴 영상을 선보여 참관객들에게 오리고기가 안전한 축산물 먹을거리라는 것에 신뢰를 더했다.

한편 코리아더커드는 오리훈제로 만든 샌드위치를 만들어 홍보부스를 찾은 참관객들에게 제공했다. 오리훈제 샌드위치를 맛본 참관객들은 “신선하다, 아이들 간식용

으로 좋다, 간편하면서 맛있다”는 등의 반응을 보였다.

(주)코리아더커드 박은희 기획실장은 “코리아더커드는 앞으로 소비자들을 만날 수 있는 박람회에도 많은 참여를 할 것이다. 소비자들에게 지속적인 홍보를 통하여 소비 비중이 외식산업에 큰 오리고기를 가정 내로 확대시키는데 코리아더커드가 앞장서고 싶다”며, “이번 우수급식 산업전에 코리아더커드만 참가하게 되어 아쉽다. 많은 오리업체들이 박람회에서 소비자들을 함께 만나는 것이 오리산업 발전에 더한 경쟁력이 될 것이라고 생각하기



행사스케치

2011 우수급식 · 외식산업전



13



14



15



16



17

- 13 부스한편에 설치된 TV(영상 홍보)
- 14 책자를 꼼꼼히 살펴보는 참관객
- 15 참관객을 위해 준비한 오리훈제샌드위치

- 16 오리요리 레시피 및 홍보책자
- 17 부스 벽면

때문이다” 고 말했다.

실제 박람회나 전시회에 한 번 참여 하는 것이 쉬운 일은 아니다. 기획부터 준비해야 할 사항들이 많기 때문에 시간투자도 투자지만 그 비용 또한 만만치 않다. 특히 코리아더커드는 전시회 · 박람회 등에서 작년부터 독립부스로 홍보를 하고 있다. 브랜드 인지도를 높이기 위해 매번 통일된 디자인이지만 사실 독립부스는 한번 설치하고 나면 다시 폐기해야 하는 1회성 장치기로 비용부담도 크다. 그럼에도 대한민국 대표 오리기업으로써 더 많은 소비자들과 마주하여 오리고기의 우수성을 널리 알리고 싶은

욕심으로 많은 전시회에 적극적으로 참가하고 있다.

‘2011 우수급식 · 외식산업전’은 학교 및 기업 · 군부대 등 단체급식 관계자와 체인사업본부, 호텔 등 외식업 관계자 및 바이어 등 3만여 명이 방문해 성황을 이뤘다. 코리아더커드는 이번 행사 참여를 통해 오리고기가 외식업체에만 소비비중이 큰 육류가 아니라 교내 급식 및 군납, 가정 식품 소비확대로도 더욱 비상할 수 있는 축산물이라는 것을 모두에게 입증했다. 내년 ‘2011 우수급식 · 외식산업전’에서는 더 많은 소비자들을 만날 수 있기를 기대한다.