



## 인터팩2014, 내년 5월에 만나요 ‘SAVE FOOD’ 위한 다양한 솔루션 소개

독일 뒤셀도르프전시회의 한국대표부인 라인메쉴(주)는 지난 11월 12일 오전 11시 서울 삼성동 코엑스인터콘티넨탈호텔 30층 주피터룸에서 인터팩2014(interpack2014) 설명회를 개최했다. 이날 설명회에는 인터팩2014 베른트 아블로노프스키 담당이사와 마커스 루스틀러 위원이 새로워진 인터팩2014에 대해 직접 소개했다.

글 | 임남숙 기자 sang@print.or.kr

포장의 현주소를 알려주는 세계적인 전시회인 인터팩2014가 내년 5월 8일부터 14일까지 열린다. 인터팩은 3년마다 열리는 세계 최대 포장전시회다. 인터팩2014는 전체 19개 관에 식음료, 의약품 및 화장품, 식품외의 소비재, 공산품 포장기계 및 프로세스, 포장재 및 포장수단, 제과제빵용 기계 및 프로세스, 포장산업 및 제과제빵 산업 관련 서비스, 이노베이션파크의 미래포장 콘셉트 등에 각종 프로세스와 포장 솔루션을 선보인다. 특별전으로 SAVE FOOD 컨퍼런스와 이노베이션파크 패키징, 금속포장 플라자가 열린다. 베른트 아블로노프스키 이사는 “56년째를 맞이함과 동시에 20 회째 개최되는 인터팩2014야말로 포장제품과 주변 관련 기술의 최신 혁신을 만나볼 수 있는 곳이다. 19개 전시홀에 60개국에서 모인 참가사 및 16만명이 넘는 방문객 등 모든 차원에서 인터팩은 타의 추종을 불허하는 전시회다. 특히 인터팩에는 조직내의 사결정자들이 참관하며, 지난 2011년 전시회에서는 방문객의 97%가 높은 만족도를 표시했다”고 설명했다.

### 식음료시장 2017년까지 25% 성장 전망

마커스 루스틀러 위원은 세계 포장인쇄시장 현황 및 전망발표에서 “세계 식음료 산업은 매우 활발한 성장을 하고 있으며, 글로

벌 차원에서 계속 증가할 것으로 보인다. 올해 말까지 전 세계 인들은 포장된 식음료 구매에 2조7150억 유로를 소비할 것으로 예측하며, 수요는 계속 증가해 2017년이 되면 25%가 성장할 것으로 전망한다”라고 말했다. 그는 또 “식음료 수요가 증가하면 관련 기계 및 장비에 대한 투자규모도 증가할 것이다. 식품 가공 및 포장 기계는 과거 수년간 지속적으로 성장해왔는데, 세계가 금융위기에 빠진 2009년에만 유일하게 감소했다. 2012년 전 세계 식품 포장 및 가공 기계 교역량은 330억 유로로 이는 전년 대비 8% 증가했다. 한국의 식품 포장 가공 기계 수출액은 2억 6900만 유로로 전년 대비 3% 성장했다”고 설명했다.

### 자원효율성, 안정성, 유연성 3대 키워드

인터팩2014는 3가지 키워드로 운영된다. 바로 자원효율성, 안정성, 유연성이다.

우선 식음료 제조에 반드시 들어가는 가열, 조리, 온도 조절, 냉각 등의 프로세스는 모두 에너지 집약적 공정이다. 또한 공정 자체뿐만 아니라 세척 과정에서 대량의 물이 필요하다. 기계 제조업체들은 식품 및 식품의 제품 생산과정에서 원료와 에너지를 절약할 수 있는 최적의 솔루션을 제시한다.

중요한 트렌드면서 동시에 지속적으로 제기되는 문제는 ‘안전과 위생’이다. 안전하고 위생적인 제품을 생산하는 것은 식음료 산업에서 매우 중요하다. 기계, 시스템, 부품 등에 미생물이나 먼지 등이 잔류하지 못하도록, 그리고 쉽게 제거될 수 있도록 제작되어야 한다. 인터팩에서는 오염 통제나 검사, RFID 또는 2D바코드(데이터매트릭스 코드)같은 추적 시스템을 생산 및 포장 전 과정에 적용해 안전을 더욱 보장한다.

마지막으로 사람들은 저마다 다르고, 식음료에 관한 한 습관과 기호도 천차만별이어서 생산자 입장에서는 ‘다양성과 유연성’이 최고의 고려사항이 된다. 변화에 신속히 대응하고 이에 적응하는 유연성은 포장산업에서 특히 중요하다. 1인용 포장에서 패밀리 사이즈에 이르기까지 다양한 크기의 포장을 한 대의 기계로 구현할 수 있는 다양한 솔루션이 소개된다.

### SAVE FOOD 운동

SAVE FOOD는 인터팩2011에서 처음 선보인 운동이다. SAVE FOOD는 유엔 식량농업기구와 메세 뒤셀도르프가 공동으로 추진하고 있으며 세계적으로 식품의 손실과 낭비를 줄이는 것을 목표로 하고 있다. 일반적으로 해충이나 부패, 수송 중 파손 등 식품 손실은 개발도상국에서, 식품 낭비는 선진국에서 주로 찾아볼 수 있다. SAVE FOOD에는 테트라팩, 다우케미컬, 듀퐁, 머스크, 헨켈, 보쉬 등 80여개 글로벌 기업을 비롯해 규모가 작은 업체들과 기관, 다수의 협회가 후원 대열에 합류해 이 두 가지 문제에 대해 적절한 해결책을 제시한다.

개막일인 5월 7일과 8일에는 SAVE FOOD 총회가 열릴 예정이다.

### 이노베이션파크 패키징

이 행사의 2014년도 표어는 ‘SAVE FOOD’다. 이 운동에 참여

하는 업체들은 식품 손실과 낭비를 줄일 수 있는 특별한 포장 솔루션을 선보인다. 전시홀 2번과 3번 사이에 설치된 2500m<sup>2</sup> 텐트 구조물 속에서 이노베이션파크 패키징을 살펴볼 수 있다. 이 행사에 참가하는 업체들은 SAVE FOOD의 모든 측면, 식품 가치사슬의 전 과정에 걸쳐 자신들의 활동을 소개한다.

### 금속 포장 플라자

2011년에 첫 선을 보인 ‘금속 포장 플라자’가 이번에도 특별전으로 국제회의센터(남)의 CCD City Hall에서 개최된다. 유럽강철 포장재 생산자협회(APEAL)와의 협력 하에 주석판 제조업체인 티센크룹 라셀슈타인, 아첼로어미탈 등이 처음으로 참가한다.

이번 금속 포장 플라자에서는 ‘가공 및 포장용 부품’과 관련된 구동 시스템, 제어 및 센서 기술, 이미지 프로세싱 기술, 핸들링 관련 기술, 소프트웨어, 완전 자동화 시스템에 이르기까지 포장기계와 관련된 다양한 장비와 기술이 선보인다. 이들 외에도 기계 부품, 액세서리, 주변기기 업체들과 포장 부품 및 포장작업용 장비 제조업체들도 만날 수 있다. ‘부품’ 쇼는 인터팩 개막과 동시에 10일까지 3일간 이어진다.

### 포장기계 및 프로세스 100개 홀서 전시... 한국관은 13홀 배치

식음료, 의약품, 화장품, 식품 외 소비재 및 생산재 포장기계 및 프로세스 업체들이 10개 이상의 전시홀을 차지하면서 인터팩2014의 주류를 이룬다. 포장재, 제품 및 포장재 제조업체들은 5개의 전시홀에서, 제과제빵 기계 및 프로세스 관련 업체들에게는 4개 홀에서 최신 솔루션을 선보인다. 한국관은 13번홀에 배정됐다. 베른트 야블로노프스키 이사는 “전시 규모가 방대함에도 불구하고 전시홀 배치가 분명하고 체계적이어서 원하는 부스를 쉽게 찾아갈 수 있다”고 설명했다.



#### 인터팩2014 배치도

**파랑 :** 식음료, 의약품, 화장품, 소비재(식품제외), 공산품의 포장 공정 및 포장기계

**노랑 :** 포장재료 및 방법, 포장 제품

**주황 :** 제과 제빵 공정 및 기계류



인터팩2011 모습