

아시아 최대 식음료 및 호텔관련 전시회로 자리매김



식음료 및 호텔 관련 산업 전시회인 ‘푸드 & 호텔 아시아 2004(Food & Hotel Asia 2004)’(이하 FHA)가 4월 20일부터 23일까지 4일 동안 싱가포르의 무역 전시관인 싱가포르 엑스포에서 성대하게 개최됐다.

싱가포르 엑스포 1관부터 6관까지 무려 6개의 전시관은 모두 다채로운 전시와 행사로 가득해 FHA가 아시아 최대의 박람회로 자리매김했음을 알 수 있다. 이번 전시는 전문 바이어들에게 유용한 정보는 물론 주제별 다양한 부대행사와 풍성한 볼거리를 제공해 많은 관람객의 발길을 끌었다.

FHA는 ‘음식·호텔 산업전’, ‘푸드 아시아’, ‘와인 & 스파츌츠 아시아’, ‘베이커리 아시아’, ‘호텔 아시아’, ‘접객업 기술전’, ‘접객업 스타일 아시아’, ‘FHA 요리 경연대회’, ‘FHA 중식 경연대회’ 등 9가지 섹션으로 구분돼 각각 주제에 맞는 전시와 부대행사를 개최했다. 이 중 ‘루이르사프르컵’ 대회는 ‘베이커리 아시아’ 섹션에 포함돼 많은 사람들이 제과·제빵 관련 산업전을 관람하는 동시에 대회를 참관했다.

99개국에서 3천700여 명이 찾은 이번 박람회는 그 규모와 내용 면에 있어서 아시아 뿐 아니라 전 세계 업체들과 바이어들의 이목을 집중시켰으며 참가 업체만도 61개국에서 2천700개가 넘어 4일 동안 펼쳐진 전시 기간 내내 큰 성황을 이뤘다.

‘베이커리 아시아’ 섹션에서는 카카오바리, 브와롱 등 국내에서도

잘 알려진 제과업체와 함께 중국, 싱가포르 등 동남아시아 지역의 업체들도 대거 부스를 마련해 자사 홍보에 열중했다.

이번 전시회는 아시아의 식음료, 호텔 산업의 트렌드를 보여주는 한편 앞으로의 방향을 제시했다는 점에서 높은 평가를 받았다. 또한 매끄러운 행사 진행과 쾌적한 전시 공간 등 아시아를 넘어 세계적인 박람회로 자리매김할 날이 멀지 않음을 예고했다.

4월 20일부터 23일까지 4일 동안 많은 관람객과 전문 바이어들로 발 디딜 틈 없었던 ‘푸드 & 호텔 아시아 2004’의 다음 전시회는 2006년 4월 25일부터 28일까지 싱가포르에서 다시 한번 그 화려한 막을 올린다. ■



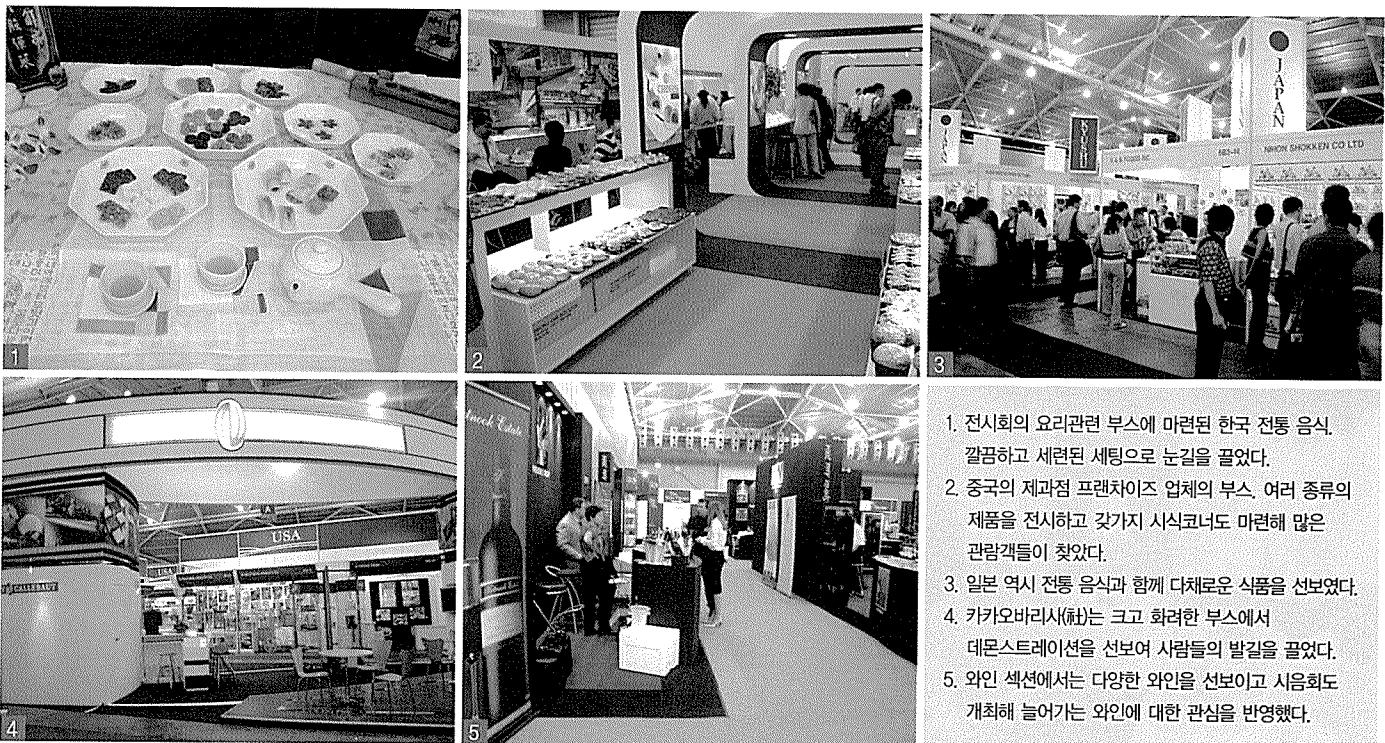
FHA 참가 국내 업체 – 우정공업

한국 제과 관련 업체로는 유일하게 우정공업이 참여해 오븐과 제과 도구 등을 전시했다. 지종민 상무는 “동남아시아의 제과 기계 시스템은 국내와 많이 다른 편”이라며 “새로운 기술의 제과 기계를 홍보하는 데 주력할 것”이라고 전했다.

우정공업 부스에서 선보인 기계는 한국전기연구원에서 개발한 새로운 가열방식의 오븐. 연비를 50% 절감하고 시간도 70%도 절약할 수 있어 많은 바이어들의 관심을 끌었다.

- 대회를 주최한 르사프르사(社)에서 마련한 부스, 테이블과 의자를 넉넉하게 배치해 대회 관계자들이 쉴 수 있도록 배려했다.
- ‘푸드 아시아’ 섹션에 마련된 한국 업체들의 부스, 김치, 인삼 등 전통 식품을 찾는 외국인들로 발 디딜 틈이 없었다.

각양각색의 부스 구경하기



1. 전시회의 요리관련 부스에 마련된 한국 전통 음식. 깔끔하고 세련된 세팅으로 눈길을 끌었다.
2. 중국의 제과점 프랜차이즈 업체의 부스. 여러 종류의 제품을 전시하고 갖가지 시식코너도 마련해 많은 관람객들이 찾았다.
3. 일본 역시 전통 음식과 함께 다채로운 식품을 선보였다.
4. 키카오바리사(社)는 크고 화려한 부스에서 데몬스트레이션을 선보여 사람들의 발길을 끌었다.
5. 와인 섹션에서는 다양한 와인을 선보이고 시음회도 개최해 늘어가는 와인에 대한 관심을 반영했다.

Food & Hotel Asia 2004

Food & Hotel Asia 2004의 다양한 얼굴

아름다운 공예작품 감상하기



1. 낙타를 탄 중동의 여행자를 사실적으로 묘사했다.
2. 마차 조각을 연상시키는 고대 이집트의 모습을 표현한 작품.
3. '여행' 이런 제목의 초콜릿 공예. 수없이 모양을 다듬은 노력이 엿보인다.
4. 어머니와 아기를 묘사한 작품. 보기만 해도 따뜻한 모성애가 느껴진다.
5. 초콜릿 공예 작품. 정교한 모양과 색깔이 감탄사를 자아낸다.