

# 제25회 서울국제식품전 개최

SEOUL FOOD & HOTEL 2007  
www.seoulfood.or.kr



1 미국육류수출입협회에서는 미국내에서 생산중인 다양한 육류의 전시 및 소개와 바이어 상담이 이어졌다. 2 각국마다 전시관을 특색있게 꾸며 지국의 식품사업을 홍보하였다. 3 커피 및 와인 등의 시음행사가 곳곳에서 열렸다. 4 본회 회원사 (주)주원산오리의 오리고기 시식회 모습. 5 한국음식을 주제로 한 사진전. 6 전통음식 상차림 전시. 7 한창물산(주)에서는 오리정육과 훈제바베큐를 선보였다.





우리나라 최대의 식품산업 축제이자 아시아 4위 규모의 대형이벤트인 '제25회 서울국제식품전(Seoul Food & Hotel)'이 24일 경기도 고양시 킨텍스(Kintex)에서 화려하게 개막되었다.

코트라(KOTRA)와 한국식품공업협회, 올월드엑스비전사(Allworld Exhibition사) 등이 공동으로 주최하는 '서울국제식품전'은 올해부터 '푸드앤호텔 코리아(Food&Hotel Korea)'와 통합되고 '서울국제식품기술전(Seoul FoodTech)' 및 '제12회 한국국제포장기자재전(Korea Pack 2007)' 등이 같은 기간, 같은 장소에서 개최되어 우리나라 식품 및 관련 산업의 현황을 한눈에 볼 수 있도록 하였다.

또한 참여업체가 지난해 663개사에서 올해 약 36% 증가한 900여개사가 참여하면서 전시면적도 지난해 1,226부스 대비 38% 증가한 1,700부스 규모로 확장되었다. 특히 국제관의 경우, 중국, 미국, 스페인, 프랑스, 이탈리아, 대만 등 31개국이 참여, 지난해 297부스에서 약 78.5% 늘어난 530부스로 대대적 규모 확대가 이루어짐에 따라 전시회 통합에 따른 실질적 시너지효과인 전시회의 국제화, 대형화, 전문화가 효과를 거둔 것으로 평가되고 있다.

이번 2007 서울국제식품전, 식품기술전에서는 KOTRA의 100여개 해외무역관 등을 통해 유치된 수천명의 해외 바이어와 국내 유관기관의 협조를

통해 유치된 식품업계종사자들이 대거 방문할 예정이며 총 921개사의 출품업체와 이들 국내외 바이어 간에 약 2억불의 상담과 1억불 규모의 계약이 체결될 것으로 예측된다.

특히 고기능성 향산화물질 아스타잔틴을 급여한 아스타오리로 주목받고 있는 (주)주원산오리도 국내관으로 참여, 오리고기 시식회 등의 이벤트로 많은 관람객들의 호응을 불러모았다.

이번 행사에서는 국내는 물론 국외의 여러 육류업체가 참여했지만, 소, 돼지, 닭의 주요육류가 대부분이었던 점은 아쉬움으로 남았다.

오는 27일까지 나흘간 계속되는 2007 서울국제식품전, 식품기술전은 비즈니스 중심의 전문전시회를 지향하는 기본방향에 따라 국제관의 경우, 전시기간 동안 관련업체 종사자만이 입장할 수 있는 Business Day로 운용되며, 서울국제식품전 국내관과 서울국제식품기술전의 경우는 전시회 마지막 2일간에 한해서만 일반 관람객의 입장이 허용된다. 한편, KOTRA는 2008년에는 홍콩의 HOFEX를 제치고 아시아 3위 식품전으로 1단계 연속 상승하기 위해 서울국제식품안전박람회를 신설해 서울국제식품전, 서울국제식품기술전과 함께 총 3개의 전시회를 2008년 5월 14일부터 5월 17일까지 KINTEX 5개 홀에 걸쳐 개최기로 확정했다.