aT, 국내 농식품 'K-FOOD' 중국 공략

'2019 상하이 식품박람회' 한국관 84개 업체 참가
발효홍삼·동충하초 인기 건강재료·간편 포장 대세

한국농수산식품유통공사가 국내 농식품 'K-FOOD'를 중국시장에 알리기 위해 발빠르게 움직이고 있다.

한국농수산식품유통공사는 21일 "지난 14-16일 상하이 신국제박람중심(SNIEC)에서 열린 '2019 상하이 식품박람회(SIAL China)'에 참가해 한국 농식품을 중국시장에 홍보했다"고 밝혔다.

올해로 20회째를 맞은 상하이식품박람회(SIAL CHINA)는 70개국 4천300개 업체가 참가하고 10만명이 넘는 바이어와 참관객이 모여드는 아시아 최대 규모의 바이어전문 식품전시회다.

한국관은 Premium&Healthy(프리미엄/헬스)를 테마로 84개 업체가 참가해 총 1천43건, 1억6천만달러의 상담 성과를 거뒀다. 한국관에서는 김치, 영유아식품, 건강식품, 차류, 음료 등 유망 수출상품들이 대거 전시됐으며 특히 중국의 1인 가구 증가에 따른 간편 식품과 두 자녀 정책에 발맞춘 영유아식품, 건강기능성식품인 발효홍삼과 동충하초 등의 식품이 관심을 모았다. 또한 올해의 SIAL Innovation(혁신)제품 100위 안에는 한국제품 15개가 선정되기도 했으며 그 가운데 '푸디스트리' 리얼죽 제품이 건강식재료와 간편포장 등에서 고객들에게 좋은 평가를 받아 동상을 수상했다.

아울러 aT는 카톡 플러스친구 기능과 같은 중국의 위챗 공중계정에 참가업체별 홍보 페이지를 제작, 현장에서 바이어가 QR코드로 상품정보를 바로 확인할 수 있도록 모바일 마케팅도 실시했다.

aT 이병호 사장은 "중국의 새로운 유통환경이나 소비트렌드 변화에 국내 업체들이 주목해야 한다"며 "사드배치로 냉각됐던 한중관계가 회복되고 있는 상황에서 지피지기의 정신으로 제2의 중국 농식품 수출 붐을 만들겠다"고 밝혔다. 이 사장은 또 "K-FOOD를 전 세계에 알리고 있는 만큼 국내 농식품 우수성 홍보에 주력하겠다"고 덧붙였다. /김동수 기자

한국농수산식품유통공사가 최근 '2019 상하이 식품박람회(SIAL China)'에 참가했다. 사진은 박람회에서 동상을 수상한 한국관 '푸디스트리' 리얼죽 제품이 해외 바이어들에게 큰 관심을 받고 있는 모습. /한국농수산식품유통공사 제공

KCA 빛마루방송지원센터 제작시설 이용료 대폭 할인

한국방송통신전파진흥원에서 운영하는 빛마루 방송지원센터가 이달 초부터 제작시설 이용요금을 대폭 할인하고 있다.

한국방송통신전파진흥원(이하 KCA, 원장 서석진)은 21일 "빛마루 방송지원센터(이하 빛마루)는 중소PP(program provider/방송채널사용사업자·프로그램공급자)와 제작사의 방송프로그램 제작비 부담 완화를 위해 이달 초부터 제작시설 이용요금을 대폭 할인했다"고 밝혔다.

2017년부터 방송 제작시설로는 처음으로 이용대상별 차등요금제를 시행했던 빛마루는 4월 말 운영협의회를 열어 중소기업 추가 할인 폭을 넓혀 적용하는 방침을 정하고 이를 시행했다.

이번 달부터 KCA가 새롭게 도입된 중소기업 상생협력을 위한 빛마루 이용요금제의 전면개편으로 스튜디오 월정액 요금제와 중계차 소형사업자 할인 구간을 신설했다. 아울러 빛마루 입주사는 해당요금의 20% 추가 할인 혜택도 신설했다. /김동수 기자

한콘진, 영국 음악페스티벌 쇼케이스 개최 한국콘텐츠진흥원은 최근 국내 실력파 뮤지션을 세계시장에 소개하기 위해 영국 최대 음악 페스티벌인 '2019 더 그레이트 이스케이프'에 참가해 K-POP 해외 쇼케이스 '코리아 스포트라이트'를 개최했다. 이번 쇼케이스에는 잠비나이, 웨터, 예서, 드링킹소년소녀합창단 등 4팀이 무대에 올랐다. 사진은 밴드 잠비나이가 '코리아 스포트라이트'에서 공연을 펼쳐 외국 관람객들의 이목을 집중시키고 있는 모습. /한국콘텐츠진흥원 제공

농어촌公, 현장·사람 중심 농업정책 발굴 속도

농어민 단체장 초청 간담회 열어 농정 현안 논의

한국농어촌공사가 현장·사람 중심의 농업정책 발굴에 속도를 내고 있다.

한국농어촌공사는 21일 "최근 경기도 수원 경기지역본부 회의실에서 농어민 단체장을 초청해 공사 주요 업무와 농어촌 현안에 대해 소통하는 시간을 가졌다"고 밝혔다.

이날 간담회에는 한국농축산연합회 임영호 회장, 전국농민회총연맹 박행덕 의장 등 농어민단체장 32명이 참석해 농정에 대한 폭넓은 의견을 교환했다.

김인식 사장은 ▲현장중심의 경영체계 구축 ▲원활한 용수공급을 위한 수요자 맞춤형 생산기반 마련 ▲선제적 재난대응 역량 강화 ▲과학적 용수관리 및 체계적 수질관리 강화 ▲농가 경영 개선을 위한 농지은행사업 내실화 ▲지역 특화된 농어촌지역개발 지원체계 구축 ▲주민참여형 청정에너지 확대 등을 설명했다.

참석자들은 "가속화되는 고령화와 기후변화에 따른 이상기후 현상 등으로 인해 농어촌이 어려운 상황에 처해 있다"며 "이를 극복하고 지속가능 발전을 위해 농어촌공사가 더 적극적인 역할을 해줄 것"을 주문했다.

김인식 사장은 "앞으로도 현장에서 농어민의 의견을 폭넓게 청취하고 비판의 목소리도 가감 없이 전달할 수 있는 소통의 장을 자주 마련해 공사경영에 반영하겠다"며 "현장·사람중심 농어업 정책 수행으로 농어민이 삶 속에서 체감하고 공감할 수 있는 성과를 낼 수 있도록 노력하겠다"고 말했다. 이어 김 사장은 "지역중심의 조직과 사업 개편을 통해 농어촌공사가 실질적으로 기여할 수 있도록 체계를 구축하고 나아가 발전·성장하도록 하겠다"며 "내실 있는 다양한 사업을 추진해 농가소득 증대에 도움 되도록 최선의 노력을 다 하겠다"고 덧붙였다. /김동수 기자

한전KDN '서비스품질우수기업' 인증 획득

한전KDN㈜은 최근 한국서비스진흥협회에서 열린 산업통상자원부 주관 '한국서비스품질우수기업' 인증을 5회 연속 획득해 인증서를 수여받았다.

서비스 품질 우수기업 인증제도는 서비스 산업의 경쟁력 제고를 위해 정부가 서비스 품질 우수기업에게 인증서를 수여하고 우수업체로 널리 공표하는 제도다.

평가단이 기업 현장을 방문해 서비스 품질 시스템 전반을 평가하고 성과가 탁월한 우수 기업을 선정·지원하는 제도로 한전KDN㈜은 2005년 최초 인증을 획득한 이후 5회째 인증을 획득하고 있다.

이번 평가에서 한전KDN㈜은 ▲ISO9001:2015 인증 전환 획득 ▲ISO/IEC 20000·27001 동시 획득 ▲원격검침시스템(AMI) 검침성공률 및 안정성 향상 ▲모바일 기반의 현장업무 시스템을 통한 전력계통 IT설비 기술지원 적기처리 등의 탄탄한 서비스 품질 시스템을 갖추고 적극적인 개선활동을 통해 제품개발과 기술력 향상 등 고객만족 서비스를 위해 꾸준히 노력한 점을 높이 평가받았다.

박성철 한전KDN㈜ 사장은 "'고객성공 추구'라는 기업 이념을 실현하기 위해 앞으로도 지속적인 경영혁신과 고객만족 서비스를 강화해 국가 에너지 ICT산업의 미래를 여는 선도 공기업이 되도록 최선을 다 하겠다"고 말했다. /김동수 기자

aT, 쌀요리경연 성료…소비촉진 주력

한국농수산식품유통공사가 쌀 소비촉진을 위해 발벗고 나섰다.

한국농수산식품유통공사(aT, 사장 이병호)는 21일 "최근 서울 양재동 aT센터에서 쌀 소비촉진 및 새로운 쌀 요리 레시피 발굴을 위한 '2019 쌀요리경연대회'를 개최했다"고 밝혔다.

지난해 우리 국민 1인당 연간 쌀 소비량은 61㎏으로 1988년 연간 쌀 소비량이 122㎏에 비해 절반 수준으로 급감했다.

aT는 줄어든 쌀 소비촉진 방안의 하나로 일상생활에서 쉽게 따라할 수 있는 쌀 요리 레시피의 발굴과 보급에 나섰다.

올해로 3회째 맞이한 '쌀요리경연대회'는 47팀, 총 229명이 참가해 쌀을 이용한 다양한 창작요리를 선보이는 라이브경연대회와 쌀을 이용한 전통주, 제과제빵, 디저트 등 전시품평회 부문에서도 열띤 경쟁을 펼쳤다.

최종 수상은 라이브 경연에서 'The best of chef' 팀이, 전시품평회 부문에서는 '수저락' 팀이 해산물과 제철 식재료를 활용한 쌀의 새로운 레시피로 각각 대상을 수상했다.

수상한 쌀 요리 레시피는 일반인들 누구나 따라하기 쉽게 동영상으로 제작한 후 SNS와 aT 블로그(blog.naver.com/gr22nade)를 통해 배포할 예정이며 수상 레시피를 공유한 10명을 추첨해 나주평야에서 재배된 영호진미쌀 10㎏를 증정하는 이벤트도 진행한다.

특히 이번 대회에서는 전남 나주에 본사를 둔 aT가 지역상생 및 상호협력의 일환으로 나주 쌀을 이용한 전통막걸리 만들기 행사가 새롭게 마련돼 지역 농산물 소비촉진에도 앞장섰다.

행사를 주최한 aT 이기우 수급이사는 "일상에서 쉽게 따라할 수 있는 새로운 쌀 요리 레시피를 발굴해 쌀 소비촉진에 앞장서고 생산농가의 지속적인 소득증진에도 기여하겠다"며 "이번 경연대회가 쌀의 소중함과 영양학적 우수성을 널리 알리는 계기가 되길 바란다"고 말했다. /김동수 기자