



[라이프]
비비고 국물요리 4주년
국민 1인당
네 그릇 먹었다
니



Life

[바이오]
셀트리온헬스케어
'램시마' 맛고
코로나19 완치
L2



metro경제

2020 퓨처푸드테크코리아 Future Food-Tech Korea

“포스트 코로나, 새로운 푸드테크와 지속가능성”
2020년6월24일(수) 14:00~17:30 | 서울 중구 LW컨벤션 그랜드홀

ACRES international
Speakers · Contents · Platform

혼밥·건강식·대체육... 코로나, 푸드테크 변혁 앞당긴다

코로나19로 바뀐 한국 식탁
집밥·혼밥, 트렌드 아닌 문화
건강식·식물성고기 관심 커져

갑작스런 바이러스의 확산은 수천년 이어져온 한국의 식탁 문화를 순순간에 바꿔놓았다. 뚝배기에 담긴 찌개와 반찬들로 한상을 차리고, 모두 함께 나눠먹는 밥상이 감염병에 가장 취약한 요인으로 꼽힌 탓이다. 삼삼오오 모여 맛집을 찾아다니고 음식을 나눠먹던 사람들은 이제 집으로 모여들었고, 혼자서 건강한 음식을 챙겨먹는 일에 익숙해졌다. 정(情)보다, 맛보다 건강을 먼저 생각한 밥상 문화는 푸드테크 산업에 거대한 변혁을 예고하고 있다. 푸드테크는 이제 미래 산업

이 아닌 현재의 생존을 위해 시급한 과제가 됐다.

23일 업계에 따르면 국내 가정간편식(HMR) 시장 규모는 올해 3000억원을 훌쩍 넘을 것으로 예상된다. 불과 4년 만에 2배 가까이 불어난 규모다. 코로나19는 '집밥'과 '혼밥'을 단순한 트렌드가 아닌 스스로 지키기 위한 식사문화로 만들고 있는 셈이다.

사람들은 점점 집안에서 먹는 재미를 찾아가게 될 전망이다. HMR은 물론 맛집으로 부터의 배달 음식과 신선식품의 빠른 배송에 대한 수요는 앞으로도 지속적으로 늘어날 것으로 예상된다.

건강한 식사에 대한 관심도 커져가고 있다. 당뇨, 고혈압과

같은 기저질환(지병)이 코로나19 바이러스에 치명적이라는 사실이 알려지면서 만성질환 위험을 낮추고, 면역력을 높이는 음식에 대한 수요가 늘어났기 때문이다. 신체 활동이 크게 줄어들면서 살이 찌지 않는 음식에 대한 관심도 증가했다. 식품업계는 칼로리와 염분, 당도를 낮춘 '로우푸드'를 앞다퉈 출시했고, 동물성 단백질을 식물성 단백질로 대체한 비건 음식들도 점차 늘어나고 있다. 건강 보조제에 대한 관심도 늘어나면서 건강기능식품 시장도 빠르게 확대되는 추세다.

식재료를 보는 눈도 간간해졌다. 전세계 바이러스 확산으로, 주부들은 이제 식재료의 가격이나 신선도를 넘어서 원산지

산 방식에까지 관심을 기울이기 시작했다.

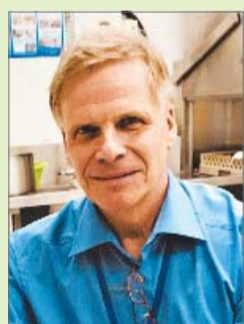
특히, 코로나 바이러스가 동물을 통해 감염된다는 사실이 알려지면서 육류를 기피하는 현상이 더욱 늘어날 것으로 예상된다. 식물성 단백질로 만든 고기의 수요가 늘어나고, 동물에서 추출한 세표를 배양해 만드는 인공육의 개발도 앞당겨질 것으로 예상된다.

바이러스로 확산된 언택트(비대면) 트렌드도 새로운 기술 개발을 부추기고 있다. 로봇 바리스타가 커피를 만드는 카페, 로봇이 음식을 만들고 배달하는 무인 레스토랑, 무인 편의점 등은 코로나19 이후 더욱 빠르게 확산될 것으로 보인다.

/이세경 기자 seilee@metroseoul.co.kr

2020 퓨처푸드테크 코리아 프로그램 순서

시간	구분	프로그램
13:30 ~ 14:00		등록 및 오프닝
14:00 ~ 14:10	개막사	이장규 메트로미디어 대표이사
	축사	노웅래 국회의원
14:10 ~ 14:40	기조강연	홀거 토스카 유니레버 식품R&D 센터장
세션1. 새로운 푸드테크와 지속가능성		
14:40 ~ 15:10	공유주방 & Beyond	김기웅 심플프로젝트컴퍼니(위국) 대표
15:10 ~ 15:40	푸드테크투자자와미래	이종훈 롯데액셀러레이터 투자본부장
세션2. 포스트 코로나, 미래식품시장 선도할 혁신		
15:40 ~ 16:10	로봇바리스타	황성재 라운지랩 대표
16:10 ~ 16:40	스마트팜(팜테크)	김혜연 엔싱 대표
16:40 ~ 17:10	건강 간편식	민금채 지구인컴퍼니 대표



홀거 토스카
유니레버 식품 R&D 센터장

홀거 토스카 유니레버 식품 연구개발(R&D) 센터장은 식품과학 및 신선소비재 산업에서 30년을 일하며, 생명과학 기초연구부터 식품연구개발, 생산까지 전단계를 경험한 식품R&D 베테랑이다. 토스카 센터장은 베를린자유대학교 생화학 석사와 박사, 독일 응용과학대학교 식품과학 초빙교수를 역임했다. 지난 1990년 유니레버에 생명공학효모연구소장으로 입사해 냉동&아이스크림부문 글로벌사업 총괄리더를 거쳤고 이후 전세계를 돌며 식품R&D 분야를 이끌어왔다. 유럽은 물론 아시아 지역에서도 식품 R&D를 이끌며, 글로벌 식품 시장 트렌드와 미래식품 개발에 탁월한 인사이트를 갖고 있다는 평가를 받는다.



김기웅
심플프로젝트컴퍼니(위국) 대표

김기웅 심플프로젝트컴퍼니(위국) 대표는 2015년 10월 해당 회사를 창업해 6년째 이끌고 있다. 김 대표는 성균관대학교를 졸업하고 지난 2007~2014년 대우증권 및 KTB에서 파생트레이더로 근무한 바 있다. 장기불황시대 성장 산업을 분석한 뒤 '도시락 배달음식점' 분야에 뛰어들었다. 그것이 외식업 생태계의 구조적인 문제를 경험하는 계기가 돼, 그 문제를 해결하고자 공유주방 사업을 시작하게 되었다. 김 대표의 위국은 '국내 최초이자 최대의 공유주방 브랜드'다. 위국은 현재 유통배달식당 세 가지 형태의 인프라를 적극적으로 확장 중이다. 장차 식품·외식업계 유니콘을 기르는 플랫폼으로 거듭나겠다는 계획이다.



이종훈
롯데액셀러레이터 투자본부장

이종훈 롯데액셀러레이터 투자본부장은 벤처기업 투자활동과 더불어 스타트업의 혁신, 액셀러레이팅, 벤처투자에 대한 연구 및 기고 활동을 하고 있다. 이 본부장은 미국 위스콘신대 공학 석사와 한양대 기술경영학 박사(MOT)를 거쳐 국민대 글로벌창업벤처대학원에 전임교수를 역임했다. 반도체펀드 운용사 중 하나인 제이엔티인베스트먼트 투자본부장을 맡아 국내 벤처투자 분야를 이끌어왔다. 롯데액셀러레이터에서는 투자본부장으로서 70여 개의 기업들과 함께 L-Camp(롯데액셀러레이터의 6개월 액셀러레이팅 프로그램 명칭)를 운영했다.



황성재
라운지랩 대표

황성재 라운지랩 대표는 발명가이자 창업자이며 투자자이기도 하다. 블록체인 투자기업 파운데이션 X를 공동 창업했고, 기술을 가진 스타트업에 투자하는 회사 '퓨처플레이'의 설립 파트너로 참여하기도 했다. 이외에도 육구랩과 피움랩스와 같은 미래 기술을 기반으로 한 스타트업을 다수 창업했다. 현재 대표를 맡고 있는 라운지랩은 로봇과 인공지능(AI) 기술 기반 스타트업으로, 미래형 카페 '라운지X'를 운영한다. 라운지X에는 로봇이 직접 핸드드립으로 커피를 내려주는데 이 로봇 바리스타 '바리스'도 황 대표 작품이다. 황 대표는 2010년 특허기술상, 2011년 크리에이티브 발명상을 받은 등 수상 경력도 화려하다.



김혜연
엔싱 대표

김혜연 엔싱 대표는 스마트폰으로 키울 수 있는 스마트 화분 '플랜티'를 개발해 화제를 모은 인물이다. 플랜티는 화분에 모터가 달려 스마트폰을 클릭하는 것만으로 물을 공급하며, 온도와 습도 등 화분 상태를 실시간 확인할 수 있다. 그는 지난 2014년 플랜티에 활용한 사물인터넷(IoT), 데이터 기반 기술로 팜테크 스타트업인 엔싱을 창업했다. 창업에 앞서 우즈베키스탄에서 온실개발 프로젝트를 맡았으며, 전자부품연구원(KETI) 위촉연구원으로 오픈IoT 플랫폼을 개발한 경험이 있다. 이 경험들은 플랜티 개발의 자양분이 됐다. 창업 이후에는 컨테이너형 스마트팜 '플랜티큐브'를 개발해 운영 중이다.



민금채
지구인컴퍼니 대표

민금채 지구인컴퍼니 대표는 2017년 농산물 재고를 해결하기 위해 스타트업기업 '지구인컴퍼니'를 창업했다. 과일과 채소를 유통하던 중 곡물재고가 많다는 것을 알게 됐고, 이후 곡물을 활용한 식물성 고기 '언리미트(Unlimate)'를 개발했다. 현재도 소셜 임팩트를 비즈니스 이펙트로 만들어내기 위해 다양한 시도를 하고 있다. 샐러디, 매드포칼릭 등 8개 브랜드 매장에서 총 13개의 언리미트 메뉴를 맛볼 수 있다. 지난해 선보인 슬라이스 고기에 이어 최근에는 햄버거용 패티를 출시해 눈길을 끌었다. 국내 시장에서 햄버거용 패티를 상용화한 건 지구인컴퍼니가 처음이다.