"식품화두 '면역성'… 업계, 변화 준비를"

축사 노 웅 래
더불어민주당 국회의원

노웅래 더불어민주당 의원(디지털뉴딜라운드수석공동의장)은 "코로나 사태로 식품의 면역성에 대한 관심이 그 어느 때보다 높아지고 있다"며 "식품업계도 발 빠르게 대응할 때"라고 강조했다.

노 의원은 지난 24일 서울 청파로 LW컨벤션 센터에서 열린 '2020 퓨처 푸드테크 코리아' 포럼에서 "먹거리와 식품시장에도 거대한 변화가 오고 있다"며 이같이 말했다.

최근 소비자들은 소비패턴을 온라인으로 옮겨가며 작지만 강한 업체들의 특색 있는 식품을 집으로 배송받기 시작했다. 음식에도 정체성과 다양성이 더해진 것이다. 비대면(언택트) 문화도 한몫했다. 건강과 더불어 환경, 동물 생명 윤리 문제도 대두하면서 푸드 테크를 향한 투자도 증가하고 있다.

노 의원은 디지털 뉴딜(D·N·A 생태계 강화, 디지털 포용 및 안전망 구축, 비대면 산업 육성, SOC 디지털화)과 그린 뉴딜(도시·공간·생활 인프라 녹색 전환, 녹색산업 혁신 생태계 구축, 저탄소·분산형 에너지 확산) 등을 언급하면서 자연과 식품, 기술과의 결합을 강조했다. 그러면서 "이번 컨퍼런스에서 미래 식품 시장을 위한 선도할 많은 제안이 나오기를 기대한다"고 말했다.

/원은미 수습기자 silverbeauty@metroseoul.co.kr

"푸드테크 시대의 화두… 혁신 꽃 피워야"

개막사 이 장 규
메트로미디어 대표이사

이장규 메트로미디어 대표이사는 "고령화라는 상수에 코로나19라는 큰 변수가 생기면서, 감염증·면역력에 대한 관심이 높아지고 건강 먹거리 수요가 늘었다"며 "푸드테크는 시대의 화두가 되었다"고 밝혔다.

이장규 대표는 지난 24일 서울 청파로 LW컨벤션 센터에서 열린 '2020 퓨처 푸드테크 코리아' 포럼에서 "푸드테크의 발전은 우리가 생각지도 못했던 세상을 열 것이다"며 이같이 말했다.

이 대표는 비건을 위한 대체육의 발전, 청정 원산지 확인, 친환경 식품 추구, 가정 간편식 HMR의 진화, 신선배송의 확대 등을 변화의 현상이라고 분석했다. 그는 바이오·의학, IT, 빅데이터·AI 등도 포스트 코로나를 이끄는 요인이 될 것으로 전망했다.

그는 "변화할 바에야, 수동적으로 끌려다니지 말고 변화를 주도하는 푸드테크 기업들이 돼야 한다"면서 "정부도 규제는 철폐하고, 새로운 기준은 빨리 세워 혁신이 꽃필 수 있도록 해야 한다"고 주장했다.

또한 "푸드테크 업계의 구글, 애플, 테슬라가 바른 시일 내 우리 기업 중에서 출현해야 한다"며 "이번 포럼이 혁신의 씨앗이 되길 바라면서 개최했다"고 말했다. /원은미 수습기자

2020 퓨처푸드테크코리아 강연자

"온라인 식품구매 늘어 공유주방 성장"

김 기 웅
심플프로젝트컴퍼니(위쿡) 대표

김기웅 심플프로젝트컴퍼니(위쿡) 대표는 지난 24일 서울 서소문 LW컨벤션 센터에서 열린 '2020 퓨처 푸드테크 코리아'에서 "소비자들이 온라인으로 식품을 구입하면서 공유주방이 생겨났다"며 "최근 비대면 음식을 생산하는 공유 주방은 성장하는 계기가 됐다"고 말했다.

김 대표의 위쿡은 '푸드 인큐베이션'으로서 외식업 또는 식품업을 창업하고자 하는 사람에게 장소를 임대하고 1~3개월의 마케팅 및 컨설팅 프로그램을 제공한다.

공유 주방은 배달음식점들이 모여있어 배달 직원·식재료 공수 등을 공유하는 배달형, 스마트 스토어에서 디저트·도시락 등을 판매하는 개인이나 업체를 위한 공장 같은 제조형, 시간대별로 여러 식당이 주방을 나눠 쓰는 식당형으로 나뉜다.

공유 주방, 영어로 클라우드 키친은 미국에서 시작됐으며, 본래 허가받은 상업용 공간을 갖추고 이를 시간 단위로 렌탈 해주는 것이었다. 점차 푸드 메이커(식당 업체)를 대상으로 여러 서비스를 연결하면서 유통 등 다양한 형태로 나아갔다.

김 대표는 "최종적으로는 공유 주방이라는 플랫폼 내에 얼마나 많은 강력한 푸드메이커를 보유하고 함께 성장하면서 확장해나갈 수 있느냐가 중요하다"면서 "많은 소비자가 개별 업체와 수월하게 연결되는 구조가 형성되기 때문"이라고 설명했다. /원은미 수습기자

"식물성고기 시장확대… 해외시장 개척"

민 금 채
지구인컴퍼니 대표

민금채 지구인컴퍼니 대표는 "미국·아시아 지역에는 식물성 고기에 대한 니즈가 훨씬 더 큰 상황"이라며 "올해 싱가포르, 말레이시아, 중국 쪽으로 수출을 확장할 계획이다"고 말했다.

민금채 대표는 지난 24일 서울 청파로 LW컨벤션 센터에서 열린 '2020 퓨처 푸드테크 코리아' 포럼에서 "코로나 이슈로 한국은 식물성 고기 매출이 약간 감소했지만, (해외) 수출량은 한 달에 2~3배가량 늘어나는 상황"이라며 이같이 말했다.

민 대표는 최대한 빠른 시일 내에 신기술을 개발, 경쟁력 있는 상품을 생산해 시장 내 위치를 공고하게 할 필요가 있다고 강조했다.

그의 회사 '언리미트'는 '비욘드', '임파서블' 같은 기존 회사의 제품과 비교하지 않고, 실제 소고기와 대비해 비슷한 질감과 육즙을 낼 수 있도록 연구해왔다.

그렇게 만들어낸 슬라이스 제품이 패티 위주인 해외 시장의 빈틈을 파고들었다. 그가 마켓에서 만난 임파서블의 한 개발자는 "어떻게 짧은 시간 내에 소수의 연구원을 데리고 슬라이스 개발을 할 수 있었느냐"면서 놀라워했다.

지금은 슬라이스의 글루텐 프리 작업이 1순위 목표이고 내년에는 모든 식물성 베이스의 마블링을 정복해 차돌박이를 개발하는 것을 계획하고 있다. 또 소고기가 부위별로 다른 맛을 내는 것처럼, 식물성 고기도 다양하게 선보여 많은 소비자를 사로잡아야 한다고 설명했다.

/원은미 수습기자

"롯데, 푸드테크 스타트업 지원·협업"

이 종 훈
롯데 액셀러레이터 투자본부장

이종훈 롯데 액셀러레이터 투자본부장은 "롯데 액셀러레이터는 중앙연구소 농업기술실용화재단과 협업해서 푸드테크 스타트업을 지원하고 협업 중"이라면서 "하반기에는 중기부와 같이 푸드테크 해커톤 운영할 예정"이라고 밝혔다.

이 본부장은 지난 25일 서울 서소문 LW컨벤션 센터에서 열린 '2020 퓨처 푸드테크 코리아' 포럼에서 "푸드테크의 지향점은 ▲모자라지 않으며 ▲효율적이고 ▲윤리적이야 하며 ▲안전하고 ▲(건강하게)나만을 위하며 발전되는 중"이라고 말했다.

그는 "2019년 초 글로벌 기준으로 푸드테크 유니콘(10억 달러 이상인 비상장 스타트업 기업)은 33개 존재하며 꾸준히 증가 중"이라면서 "그 중 푸드 딜리버리(배달) 분야에서 투자가 활발하게 이뤄지고 있다"고 설명했다.

그러면서 "발전 가능성을 고려하면 푸드 사이언스 시장이 전도유망하다"면서 "인구가 많은 미국, 영국, 중국 등에서 이목이 쏠리고 있다"고 말했다.

롯데 액셀러레이터는 사료용 곤충 양식 및 친환경 음식물 처리기술에 투자하고 있으며 롯데리아와 함께 해조류를 이용한 햄버거 패티를 개발 중이다.

이 본부장은 "롯데 액셀러레이터는 건강 및 친환경 관련한 푸드테크에 주목한다"면서 "기업 차원에서 좋은 푸드테크 시장에 투자하고 미래를 열어가겠다"며 포부를 드러냈다.

/조효정 기자 princess@

"오프라인의 위기, 로봇 자동화로 해결"

황 성 재
라운지랩 대표

황성재 라운지랩 대표는 "신종코로나바이러스감염증(코로나19)으로 오프라인의 위기가 왔다"면서 "로봇 자동화는 오프라인 및 푸드 시장의 문제점을 해결할 실마리가 될 것"이라고 말했다.

황 대표는 지난 25일 서울 서소문 LW컨벤션 센터에서 열린 '2020 퓨처 푸드테크 코리아' 포럼에서 "오프라인과 푸드는 재정의돼야 한다"면서 "오프라인은 경험 위주로 운영되고, 온라인은 구매 전용으로 돌아가고 있다. 그렇다고 온라인이 현 시국의 완벽한 해결책이라고 말하기는 어렵다"고 밝혔다. 그는 "오프라인에서 목적형 공간은 사라졌으며, 경험형 공간이 부상할 것"이라고 강조했다.

그러면서 "로봇 자동화를 통해 오프라인 인건비 문제를 해결할 수 있다"면서 "로봇 자동화 스타트업 관련한 투자금은 5000억 규모에 이른다. 소프트뱅크, 구글, 세븐일레븐 등 대자본을 비롯해 전통 리테일 등이 두려움을 느끼고 투자에 나섰다"고 설명했다.

황 대표는 "수익 극대화를 위해 인건비와 공간비를 줄일 필요가 있다"면서 라운지 X 예시를 들었다. 라운지 X는 로봇과 바리스타가 협업하는 카페다. 디자인을 감각적으로 재해석해 소비자에게 다가가는 동시에 인건비를 줄임으로써 수익 극대화를 추구하고 있다.

그는 "향후 로봇을 통한 균일한 식품의 맛뿐만 아니라 개인화된 서비스를 제공하는 것을 목표로 두고 있다"면서 "도로 위의 레스토랑까지 기획 중"이라고 밝혔다. /조효정 기자