

# 2026 우수급식 · 외식산업전 운영계획

I

## 20주년 특별관

### 1. 현대 단체급식 변천사관

- ◎ **내용** : 우리나라의 단체급식은 '시대적 상황'과 '사회적 요구'에 따라 크게 변화해 왔다. 현재 대한민국의 급식 키워드 무상급식, 친환경, 유기농, 조리로봇 등을 비롯한 세계가 주목하는 'K-급식'까지 모두 '급식산업'이란 하나의 묶음으로 궤를 함께하고 있다. 하지만 그 시작은 8.15 광복과 6.25 전쟁 직후 생존을 위해 배급받아야 했던 국제 원조식품이었다. 1960년대부터 지금까지 단체급식의 변천사를 정리했다.
- ◎ **구성** : 우리나라 단체급식의 변천사를 6단계로 나눠 전시
  - ▲(1950~1970년대) 구호급식 & 단체급식의 시작 ▲(1980년대) 양적팽창 & 위탁급식의 등장 ▲(1990년대) 단체급식의 성장기 & 위생관리의 시작 ▲(2000년대) 단체급식 발전기 & 조리설비 현대화 ▲(2010년대) 단체급식 성숙기 & 프리미엄화 ▲(2020년대 ~ 현재) 단체급식 고도기 & 푸드테크화 ▲미래급식 전망
- ◎ **장소** : 코엑스 D홀 입구 로비(별도 신청 없음)

### 2. 단체급식 기구 변천사관

- ◎ **주제** : 우리나라 단체급식 기구는 급식 트렌드에 발맞춰 변화해 왔다. 학교급식에 많은 화제와 과제를 남기고 있는 '조리로봇'이 대표적인 예다. 이미 단체급식 기구는 발전을 거듭해 친환경 & 스마트·자동화·ICT 시스템이 적용된 상용화 단계에 있고, 데이터 기반에 AI까지 융합하는 방향으로 도약하고 있다. 'K-급식' 시스템 수출 시대를 맞은 지금, 오늘날의 급식에 이르기까지 변화를 거듭해 온 단체급식 기구 변천사를 정리했다.
- ◎ **구성** : 우리나라 단체급식 기구 변천사를 4단계로 나눠 전시
  - ▲(1950~1970년대) 단순하고 기본적인 형태의 '도입화 시기' ▲(1980~1990년대) 대량조리에 적합한 구성의 '체계화 시기' ▲(2000년대) 급식 이용객 만족도와 종사자들의 안전·효율화를 위한 '고급화·자동화 시기' ▲(2010년대 이후) 친환경 & 스마트·자동화·ICT 시스템 도입에 따른 '첨단화 시기'
- ◎ **장소** : 코엑스 D홀 입구 로비(별도 신청 없음)

## 1. 메뉴 기획 세미나

- ◎ 주제 : 우리에게 불가능은 없다!
- ◎ 구성 : 주어진 예산과 반복되는 공정 속에서 더 나은 한 끼를 고민하는 영양(교)사들에게 '8인의 현직 인플루언서 영양(교)사'가 전하는 메뉴 기획 스킬 공유의 시간.
- ◎ 대상 : 영양사, 영양교사 등 단체급식 운영 관계자
- ◎ 인원 : 강연당 100명(선착순 마감)
- ◎ 신청 : 홈페이지 내 사전 신청 ▶ [세미나 신청페이지 바로가기](#)
- ◎ 장소 : 전시장 내 '세미나장'

### [ 메뉴 기획 세미나 일정 ]

일자	No	시간	주제	연사
4. 21 (화)	1	12:30 ~13:30	메뉴부터 식단구성까지, 한끼 설계법	이소연 영양실장 마산 한마음요양병원
	2	14:30 ~15:30	매일 특식과 만나다! 식판 구성전략	최정현 영양과장 (재)건설기술교육원
	3	16:30 ~17:30	트렌드 & 환경을 지키는 급식 기획	윤지영 영양교사 울산 삼남중학교
4. 22 (수)	4	12:30 ~13:30	평범한 식재료로 만드는 Miracle 식단	김보영 영양사 진주랑 경동원아산1공장
	5	14:30 ~15:30	테마 급식을 위한 Critical Thinking	김사랑 영양사 푸드스트 한국전력공사본사
	6	16:30 ~17:30	메뉴고민 해결의 Key? 양념!	정수민 영양사 서울 우촌초등학교
4. 23 (목)	7	12:30 ~13:30	급식으로 만나는 맛집, Transformer 급식	김은지 영양사 이유에프에스
	8	14:30 ~15:30	불가능은 없다 '급식 Mind Set'	방인애 영양사 LFS 자생한방병원점

## 2. 급식 메뉴 시연회

- ◎ 주제 : 일품식의 정점과 만나다! '단체급식 일품 한상'
- ◎ 구성 : 단체급식 운영자들의 신메뉴에 관한 고민 해결 방안으로, 대한급식신문사 조리연구위원회(조리학과 교수, 특급호텔 셰프로 구성)가 개발한 한·양·중·일 일품식(메인 1종 + 사이드 1종으로 구성) 시연 및 시식 진행.

- ◎ 대상 : 영양사, 영양교사, 조리사(원) 등 단체급식 관계자
- ◎ 인원 : 시연당 60명(선착순 마감)
- ◎ 신청 : 홈페이지 내 사전 신청 ▶ [시연회 신청페이지 바로가기](#)
- ◎ 장소 : 전시장 내 '메뉴 시연장'

**[ 급식 메뉴 시연회 일정 ]**

일자	No	시간	주제	연사
4. 21 (화)	1	11:30 ~12:30	[한식] 들기름 전복 내장 한그릇 [한식] 전복나물 꽃탕	이필우 교수 대림대학교 호텔조리과 前드래곤시티 서울호텔
	2	13:30 ~14:30	[일식] 닭고기 대파우동 [일식] 야끼모찌	허재준 오너 셰프 세이류 前더 프라자 호텔
	3	15:30 ~16:30	[중식] 홍소계덮밥 [중식] 마라메추리알조림	신지명 셰프 아워홈 MCP지원부문 前밀레니엄 힐튼서울호텔
4. 22 (수)	4	11:30 ~12:30	[양식] 해산물토마토 슈퍼곡물 리조또 [양식] 팔라펠 가든 콕 샐러드	조성현 셰프 그랜드 워커히 서울호텔
	5	13:30 ~14:30	[양식] 화이트 라구 파스타 [양식] 루꼴라 펜넬 샐러드	박형진 셰프 조선 호텔
	6	15:30 ~16:30	[중식] 어항가지 덮밥 [중식] 일반감새우	성영증 셰프 드래곤시티 서울호텔
4. 23 (목)	7	11:30 ~12:30	[인도식] 전복 카레덮밥 [양식] 전복 감자샐러드	박창우 셰프 웨스틴 조선 파르나스호텔 대한급식신문 조리연구위원장
	8	13:30 ~14:30	[한식] 된장치킨 라구 버터라이스 [한식] 유자더덕무침	이두진 셰프 JW메리어트 서울호텔
	9	15:30 ~16:30	[일식] 오야코동 [일식] 복분자 방울토마토절임	조철환 셰프 이비스 앰배서더호텔

**교육 프로그램 참석 희망 시 **별도 신청 필수****

“교육 프로그램 신청 시, 무료 관람신청 없이도 전시회 무료 입장이 가능합니다.”

**[ 신청방법 ]**

- ① 신청페이지 링크로 접속 ▶ <https://www.fsfair.kr/se/link.asp>
- ② 우측 QR코드 촬영 시 신청페이지로 바로 접속



### 1. 단체급식 보도전

- ◎ **내용** : 국내 유일한 단체급식 전문 신문인 '대한급식신문'이 보도한 단체급식 시장의 변화와 발전을 이끈 기사 36가지 소개. 지난 2008년부터 2025년까지의 단체급식의 성장과 변화를 한눈에 볼 수 있는 공간.
- ◎ **장소** : 전시장 내 '부대행사장'(별도 신청 없음)

### 2. 우수급식·외식산업전 20년의 여정 with FS 웹툰

- ◎ **내용** : 20주년을 맞는 '우수급식·외식산업전'이 매년 진행했던 ▲교육 ▲강연 ▲포럼 ▲체험 ▲토론회 ▲모델관 등의 주요 스토리를 대한급식신문 '영양사툰' 작가로 활동 중인 현직 영양사가 웹툰으로 제작해 전시.
- ◎ **장소** : 코엑스 D홀 입구 로비(별도 신청 없음)

### 3. 일기형 에세이 '영양사시대' 작품전

- ◎ **주 제** : 일상 속 영양사의 역할과 순간을 담은 이야기
- ◎ **구 성** : 문예 공모전 '영양사시대' 공모 수상작 전시(총 16작)
  - ▲**부문**
    - 현직 부문(영양사·영양교사·임상영양사)
    - 학생 부문(식품·영양 관련 학과 대학(원)생)
  - ▲**시상** - 대상 2점, 최우수상 4점, 우수작 10점
- ◎ **주 최** : 대한급식신문·대한영양사협회
- ◎ **시상식** : 4. 22(수) 11:00
- ◎ **장 소** : 전시장 내 '부대행사장'(별도 신청 없음)