



유통업계 토이스토리 5 캐릭터 만나보세요  
L1



Life

예약사  
뷰티실적  
'극과 극'  
L2



2026 푸디노베이션 포럼

# K푸드, 세계인의 먹거리

## 글로벌 시장의 확장 and 현지화 전략

2026년 6월 17일(수) 오후 서울 을지로 페럼타워 페럼홀 후원: 농림축산식품부 해양수산부 주최: metro·metro경제

# 유행 아닌 표준으로... K-푸드, 현지화·기술로 영토 넓힌다

**K-푸드 글로벌 영토 확장 전략 모색**  
정부·업계·테크 전문가 한자리에 김치·두부 신화 '현지화 공식'부터 AI·빅데이터 기반 미래전략 제시

글로벌 무대에서 전성기를 맞이한 K-푸드의 지속 가능한 성장과 영토 확장 전략을 모색하는 뜻깊은 자리가 마련된다.

메트로신문과 메트로경제는 17일 오후 2시 서울 을지로 페럼타워 3층 페럼홀에서 '2026 푸디노베이션 포럼'을 개최한다. 농림축산식품부와 해양수산부가 후원하는 이번 포럼은 'K푸드, 세계인의 먹거리: 글로벌 시장의 확장과 현지화 전략'을 주제로 정부, 업계, 테크 전문가들이 모여 심도 있는 논의를 펼칠 예정이다.

올해 포럼은 K-푸드가 반짝 유행을 넘어 글로벌 메인스트림으로 안착하기 위한

정부의 정책적 지원 방향과 기업들의 생생한 성공 사례를 아우르는 다채로운 강연으로 구성됐다.

첫 세션은 정부 관계자들이 포문을 연다. 유재형 농림축산식품부 식품의식산업과장이 '글로벌 K-푸드 수출 확대 전략'을 주제로 정부의 전방위적 지원책을 발표할 예정이다. 박수영 해양수산부 수출가공진흥과 사무관이 '2026 수산식품 수출전략'을 통해 K-시푸드의 글로벌 영토 확장 청사진을 제시한다.

두 번째 세션에서는 글로벌 시장을 선도하는 식품 대기업들의 혁신 DNA와 현지화 성공 공식이 공개된다.

전 세계에 김치 신드롬을 일으킨 대상의 정찬기 글로벌김치마케팅팀장이 '종가, 식품업계의 하이닉스를 꿈꾸다'라는 흥미로운 주제로 연단에 선다. 대상의 대표 브랜드 '종가(JONGGA)'는 전 세계

김치 수출의 절반 이상을 차지하며 명실상부한 '김치 세계화'의 주역으로 자리 잡았다.

이어 미국 두부 시장을 제패한 풀무원의 윤명량 글로벌마케팅 총괄본부장이 '글로벌 K-Food 트렌드와 지속가능 식품의 미래'를 주제로 식물성 단백질 시장 선점 비결을 공유한다. 풀무원은 단백질 함량을 높이고 물기를 뺀 단단한 질감의 '하이프로테인 두부(High Protein Tofu)'로 미국 두부 시장 1위를 차지하고 있다.

마지막 세션은 미래 식품 산업의 핵심 키워드인 '데이터'와 '테크'를 집중 조명한다.

안병익 식신대표가 '식신 AI 데이터로 본 외국인 찾는 K푸드'를 통해 빅데이터 기반의 외식 트렌드를 분석하고, 이어 연운열 (사)인천푸드테크협회 사무총장이 'AI와 푸드테크가 만드는 K-푸드 2.0'을

### 2026 푸디노베이션 포럼 프로그램

시간	구분	프로그램
13:00~14:00	참가접수 및 등록	※VIP티타임: 13:30~14:00
14:00~14:10	개막식	<축사> 송미령 농림축산식품부장관 <개회사> 이장규 메트로경제 대표이사
14:10~14:40	강연	유재형 농림축산식품부 식품의식산업과장 : 글로벌 K-푸드 수출 확대 전략
14:40~15:10		박수영 해양수산부 수출가공진흥과 사무관 : 2026 수산식품 수출전략
15:10~15:40		정찬기 대상 글로벌김치마케팅팀장 : 종가, 식품업계의 하이닉스를 꿈꾸다
15:40~16:10		윤명량 풀무원 글로벌마케팅 총괄본부장 : 글로벌 K-Food 트렌드와 지속가능 식품의 미래
16:10~16:40		안병익 식신대표 : 식신 AI 데이터로 본 외국인이 찾는 K푸드
16:40~17:00		연운열 (사)인천푸드테크협회 사무총장 : AI와 푸드테크가 만드는 K-푸드 2.0

주제로 디지털 전환을 맞이한 식품 산업의 미래 전략을 제시할 예정이다. 이번 포럼은 K-푸드가 글로벌 표준으로 자리 잡기 위한 '현지화'와 '기술 혁신'

의 해법을 얻는 최고의 기회가 될 것으로 기대된다.

/이세경 기자

seilee@metroseoul.co.kr



유재형	박수영	정찬기	윤명량	안병익	연운열
농식품부 식품의식산업과장	해수부 수출가공진흥과 사무관	대상 글로벌김치마케팅팀장	풀무원 글로벌마케팅 총괄본부장	식신 대표	인천푸드테크협회 사무총장
유재형 농림축산식품부 식품의식산업과장은 서울대 농업생명과학 학과 작물생명과학 학사와 미국 텍사스 A&M대학교 농업경제학 석사를 마친 농식품 정책 전문가다. 제54회 행정고시를 통해 공직에 입문해 농업금융, 수출진흥, 유통 및 방역 등 핵심 보직을 거치며 관련 역량을 다졌다. 이번 포럼에서는 '글로벌 K푸드 수출 확대 전략'을 주제로 한식이 단순 유행이 아니라 세계인 일상을 정조준하고 있음을 알린다. 우리 음식이 국가 성장동력이 될 수 있다는 비전과 함께 국내외 관광객의 지역 유입 및 소비 확대를 위해 지역 특색 음식을 테마로 엮는 'K-미식벨트 조성' 전략 등 한식 확산을 위한 구체적인 전략을 심도 있게 다룰 예정이다.	박수영 해양수산부 수출가공진흥과 사무관은 규제개혁법무담당관실과 수산정책과 등 주요 보직에서 행정 실무를 경험했다. 특히 수산 분야 전문성을 갖춰 현재는 대한민국 수산물 및 수산 가공식품의 글로벌 경쟁력을 강화하고, 해외 시장 개척과 수출 진흥 정책을 현장에서 주도하고 있다. 이번 포럼에서는 '2026 수산 식품 수출 전략'을 주제로 발표에 나선다. 2026년 수산식품 수출 목표액을 달성하기 위한 세부 전략을 공개한다. 또 수산물 특성을 반영한 공급 안정화 대책과 한류 열풍을 활용한 수출 시장 다변화 방안을 제시하고자 한다. 아울러 지속가능한 K씨푸드를 중심으로 한 혁신적인 수출 생태계를 조성하기 위한 로드맵을 확립해 나간다는 방침이다.	정찬기 대상 글로벌김치마케팅팀장은 대한민국 1등 김치 브랜드 '종가'가 해외 시장으로 도전하는 길을 개척하고 있는 마케팅 전문가다. 우리나라 고유 음식인 김치를 세계인의 밥상에 올려 글로벌 식문화 중심에 서겠다는 포부다. 정 팀장은 김치를 '식품 업계의 반도체'로 정의한다. 한국인의 김치라는 전통을 이어가는 동시에 다양한 미식 시장을 주도할 식재료 김치를 경험하는 데 중점을 둔다. 인간문화재의 비법을 전수받았지만, 인건비 상승을 계승하면서도 세계적 수준으로 표준화한 레시피로 시장 주도권을 쥐겠다는 의지다. 북미와 유럽 시장에서는 현지 맞춤형 제품 개발, 팝업과 페스티벌, 각종 요리대회를 통해 김치를 선보이며 시장을 사로잡고 있다.	윤명량 풀무원 글로벌마케팅 총괄본부장은 고려대 식품공학과와 동국대 경영대학원을 거쳐 식품 과학 지식과 비즈니스 역량을 바탕으로 식생활 브랜드를 성장시킨 전문가다. 지난 2001년부터 풀무원식품에서 근무해 왔고 현재 풀무원의 혁신 전략 전반을 진두지휘하고 있다. 특히 윤 본부장은 풀무원 '지구식단' 등 지속가능한 성공 기반을 시장에 안착시킨 주역이다. 건강과 환경에 중점을 둔 '품질 중심' 식품 가치를 세계적으로 확산한다는 목표다. 또 한국식품마케팅학회 부회장 등으로서 세계적 수준의 K푸드 위상을 한층 높이고 있다. 풍부한 실무 경험과 통찰력을 통해 K푸드가 고부가가치를 창출하기 위한 해법을 내놓는다.	안병익 식신 대표는 온·오프라인 연계(O2O) 산업을 개척한 1세대 벤처인이자 위치 기반 기술(LBS) 전문가다. 2000년 내비게이션 기업 '포인트아이'를 창업해 코스닥에 상장시켰고 2010년에는 식당 추천 플랫폼 '식신' 설립으로 푸드테크 영역을 확장했다. 2015년 출시한 기업용 모바일 식대관리 서비스 'e식권'은 현재 830여 개 기업 고객과 함께 월 거래액 120억원을 기록하는 등 외식 시장 대세가 됐다. 안 대표는 식문화 핵심 요소인 맛집에 헬스케어, 인공지능 등을 더한 미래형 K푸드를 제시하고 있다. 이번엔 방향 외국인의 음식 관련 소비 데이터를 분석하며 최신 지견을 공유한다.	연운열 인천푸드테크협회 사무총장은 산·학·연·관을 모두 거쳐 각종 식품 규제와 기술을 꿰뚫는 전문가다. 오투기, 오리온, 농부 등 국내 대표 기업부터 유니레버코리아, 미국 식이보충제 연구소 등에서 폭넓은 국내외 경험을 쌓았다. 경인식약청 해협(HACCP) 위생관리지원단, 전남바이오산업진흥원 식품산업연구센터 등 연구 분야에서도 활동했다. 식품기술사, ISO인증심사원, 할랄마스터 등 전문 자격을 보유한 충북대 식품공학 박사이기도 하다. 현재 인천푸드테크협회 사무총장과 글로벌보건인증원 대표를 맡아 대한민국 식품의 미래를 이끌며 첨단 기술과 융합해 진화 중인 K푸드 청사진을 펼치고 있다.

### 메트로 한줄뉴스



▲한국야구위원회, 시민구단 추가 창단 추진... 다음 달까지 공모  
▲양궁 남자 대표팀, 월드컵 단체 금메달...이우석은 개인 은메달도  
/사진 뉴시스

▲'MLB 타율 2위' 이정후, 올스타 투표에선 약세... '마이너' 김혜성은 4위  
▲백악산 한양도성 안내소 재운영...한 달 평균 3만3천명 다녀가

▲'마린스키 전민철, 유니버설발레단'백조의 호수' 출연  
▲문체부, '거제 야호' 리센스 등 중소기업사 10곳에 최대 3억 지원