

ENJOY  
IT'S FROM  
EUROPE



# COLOURS by EUROPE

TASTES OF EXCELLENCE

## 진짜 유럽의 컬러를 맛보다

### 2024 서울푸드 B2B 이벤트

유럽연합(EU)을 대표하여 '진짜 유럽의 컬러를 맛보다 B2B 이벤트'에 여러분을 초대합니다. 오는 6월11일부터 14일까지 열릴 예정인 2024년 서울푸드와 연계하여 아래와 같이 진행되는 3가지의 B2B 이벤트는 유럽 식품의 우수성을 발견하고 경험할 수 있는 기회가 될 것입니다. 이번 행사는 한국의 수입업체, 유통업체, 소매업체, HORECA 및 미디어를 대상으로 하며 유럽 생산자 및 홍보 기관의 지원을 받아 발표를 통해 협력을 증진하고 유럽 농식품에 대한 인사이트를 얻으실 수 있는 기회를 제공할 예정입니다. 업계 관계자분들의 많은 관심과 참석 부탁드립니다.

#### 1. 유럽산 육류 B2B 세미나 및 네트워킹 디너

국내 수입업체, 유통업체, 무역, 로컬 및 EU 관계자, 미디어를 대상으로 유럽산 육류(소고기, 돼지고기; 신선 및 가공육)의 품질, 정통성, 안전성 및 지속 가능성을 소개하는 세미나에 이어 네트워킹 디너가 이어집니다.

- 일시 : 2024년 6월 10일(월) 오후 5시 - 8시  
오후 5시 - 6시 15분 (세미나)  
오후 6시 30분 - 오후 8시 (네트워킹 디너)
- 장소 : 앰배서더 서울 풀만 호텔, 그랜드 볼룸(2F)
- 프로그램
  - 17:02 - 17:05           환영사  
                                  주한 EU대표부 대사.  
                                  마리아 카스티요 페르난데즈(H.E Maria Castillo Fernandez)
  - 17:05 - 17:20           프레젠테이션 1 : 유럽 육류 산업 소개  
                                  주한 EU대표부 공사참사관,  
                                  크리스토프 베스 (Christophe Besse)
  - 17:21 - 17:31           프레젠테이션 2 : 유럽 소고기 소개  
                                  보드 비아 아일랜드식품청, 유럽 마켓 스페셜리스트

진짜 유럽의  
컬러를 맛보다!



EUROPEAN UNION



진짜 유럽의 컬러를 맛보다!



타이그 오칼라한 (Tadhg O'Callaghan)

17:32 - 17:43

프레젠테이션 3: 유럽 돼지고기 소개  
벨기에 육류 협회 매니저  
요리스 코에넨

17:44 - 17:55

프레젠테이션 4: 유럽 가공육 소개  
이탈리아 무역공사 무역관장  
페리드난도 구엘리 (Ferdinando Gueli)

17:56 - 18:12

Q&A

18:13 - 18:15

클로징

18:15 - 18:20

네트워킹 디너 장소로 이동 - 남산룸(19F)

18:25

건배사  
주한 EU대표부 공사참사관,  
크리스토프 베스 (Christophe Besse)

18:30

네트워킹 리셉션

20:00

폐회

## 2. 유럽 유기농 식품 워크숍

EU 생산 규정, 식품 안전 기준 및 라벨링과 EU의 유기농업과 그 품질 및 지속 가능한 유기농 제품에 대한 소개 워크숍입니다. 여러분의 고객을 위해 EU 유기농 식품에 투자해야 하는 이유를 알아보세요.

- 일시 : 2024년 **6월 12일(수)**, 오후 2시 - 3시
- 장소 : 킨텍스 서울푸드 참가업체 세미나장 (부스번호 4F601)
- 프로그램 :

14:02 - 14:18

프레젠테이션 1: 유럽의 품질, 신뢰성, 지속가능성에 대한 헌신  
주한 EU대표부 공사참사관,  
크리스토프 베스 (Christophe Besse)

14:19 - 14:34

프레젠테이션 2: 한국 유기농 식품 시장 현황 및 트렌드  
유기농산 임요한 이사



14:35 - 14:50 프레젠테이션 3: 유기농 식품의 이해  
배화여자대학교 김정은 교수

14:50 - 14:58 Q&A

14:58 - 15:00 폐회

### 3. '진짜 유럽의 컬러를 맛보다' 쿠킹쇼

스타 셰프인 김호윤 셰프와 방송인 이다 도시(Ida Daussy)가 함께하여 EU 농식품의 뛰어난 맛, 품질 및 다양성을 보여주는 두 가지 특별 메뉴를 선보일 예정입니다.

- 일시 : 2024년 **6월 12일(수)**, 오후 3시 10분 - 4시
- 장소 : 킨텍스 서울푸드 참가업체 세미나장 (부스번호 4F601)
- 프로그램 :

15:10 - 15:12 오프닝 및 셰프 소개

15:12 - 15:50 김호윤 셰프 요리 시연

15:51 - 16:00 설문조사 및 폐회

진짜 유럽의  
컬러를 맛보다!



행사 문의 : [Jihyun.kim@sopexa.com](mailto:Jihyun.kim@sopexa.com)

국내 식품업계 관계자분들의 많은 관심과 참석 부탁드립니다.

감사합니다.

---

진짜 유럽의 컬러를 맛보다(Colours by Europe) 캠페인은 일련의 SNS, HORECA, 유통 프로모션 등을 통해 27개 EU 회원국의 EU 농식품 및 음료 제품의 안전성, 품질, 정통성 및 지속가능성을 홍보함으로써 한국에서 EU 농식품에 대한 인식을 높이는 것을 목표로 합니다.

맛있게 드세요. 유럽에서 왔습니다!

Enjoy, It's from Europe!

---



자세한 정보

🌐 <https://colours-by-europe.campaign.europa.eu/en>  
@euagrifood\_korea



진짜 유럽의  
컬러를 맛보다!

