

덴마크의 미식 업계 - 15년간 급성장

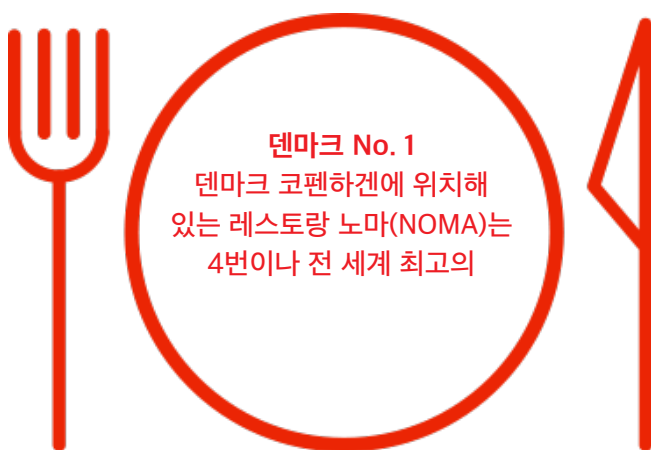
새로운 노르딕 요리가 지난 15년간 놀라운 발전을 이룩했다.

이러한 발전은 덴마크의 식량 생산뿐만 아니라 식도락 부분에 큰 영향을 미쳤다. 새로운 추세가 식문화에 대한 소비자의 관심을 자극했고 농업 종사자들과 식품 기업들이 생산품을 개선하게 만드는 인센티브를 제공했다.

덴마크의 미식은 좀 더 많은 사람들에게 보다 양질의 식품을 제공하는 수단에 초점을 맞추고 있다. 그 결과로 덴마크는 노르딕 요리와 최상의 품질을 자랑하는 식품으로 전 세계적 명성을 얻고 있다.

오늘날 덴마크에는 다양한 훌륭한 레스토랑이 존재한다. 코펜하겐의 경의 35개의 미슐랭 스타를 받은 도시이며, 이는 스칸디나비아 전역 최고의 기록이다.

2012년 덴마크 레스토랑 노마(NOMA)가 영국 런던의 클라리지스(Claridge's)에 팝업 레스토랑을 오픈했다. 뿐만 아니라 노마는 뉴욕, 멕시코, 호주 및 일본에도 이러한 형태의 팝업 레스토랑을 수출했다.



덴마크 식품 전통 - 새로운 노르딕 요리

덴마크의 경우 수 세기 동안 농사와 어업이 삶의 핵심적인 부분을 이루어왔으며, 덴마크 식품은 고대 농업 전통에 그 뿌리를 두고 있다. 덴마크에서 감자, 육류, 유제품은 매일의 식단을 이루는 주요한 영양 공급원이다.

덴마크의 날씨는 춥고 습하며 겨울이 특히 길고 어둡다. 따라서 덴마크인들의 식단은 주로 겨울철에 저장 가능한 영양소가 풍부하고 비타민 함량이 높은 식품에 초점이 맞추어져 있다. 이런 이유에서 오늘날에도 피클로 만들거나 보존하는 기술이 널리 이용되고 있다. 곡류, 생선, 육류, 베리류, 뿌리 채소 그리고 딱딱한 야채류가 덴마크의 주식을 이루고 있다.

아마도, 국제적인 인식을 들여다 보면, 덴마크 음식 하면 가장 먼저 떠올리는 것이 덴마크 페이스트리, 오픈 샌드위치, 파슬리 소스가 곁들여진 바삭한 돼지고기일 것이다. 이러한 음식들이 공식적인 덴마크 음식으로 통한다.

덴마크는 전통적으로 페이스트리가 유명하다. 이미 전 세계적으로 알려져 있으며, 스뮌레브뢰(smørrebrød)라고 하는 오픈 샌드위치는 특히 외국인들에게 인기가 높은 음식 중 하나이다.

덴마크 식량 생산

- 적게 사용하고 더 많이 생산

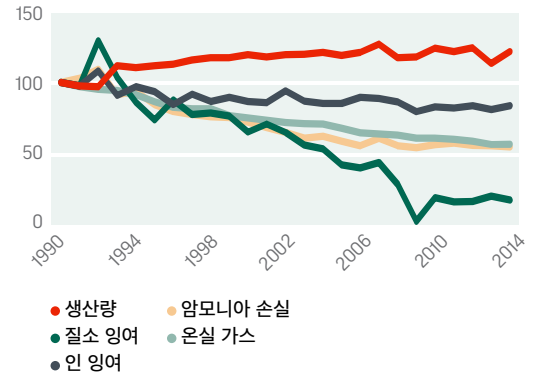
덴마크 식품 생산 - 최대의 자원 효율성 달성

덴마크는 지속가능하고 환경 친화적인 식품 생산을 지향한다. 1차 산업 부분의 경우 1990년 이래 생산량이 지속적으로 증대되었지만 오염 물질의 배출은 오히려 감소하고 있다.

예를 들어, 지난 10년 동안 덴마크의 도축장은 평균 물 소비량을 80%나 절감했으며, 오늘날 돼지 1마리 당 약 200리터(약 50 갤론)의 물만 사용하고 있다.

또한, 덴마크 양조장인 칼스버그는 2010년에서 2016년 1리터의 맥주 생산에 사용되는 상대적 물 소비량을 약 9% 절감했다.

생산 및 환경영향평가 지수 1990 = 100



출처: 덴마크 농업 및 식품위원회, 2017

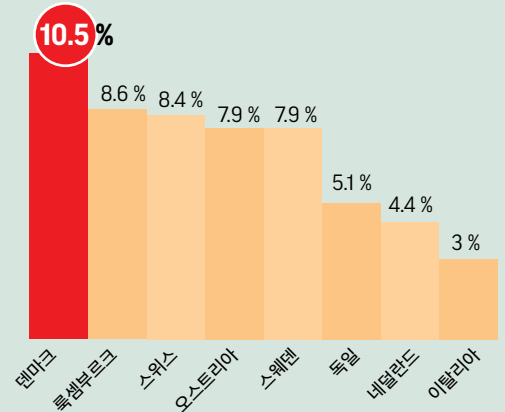
덴마크 - 세계 최고의 유기농 국가

덴마크는 몇 년째 전 세계 유기농 식품 생산 부분에서 선두 자리를 지키고 있다.

덴마크 유기농 제품은 민간 소비자 및 전문 구매자 모두가 애용하고 선호하는 라벨이며 이는 덴마크 유기농 제품의 가치 사슬 전체의 혁신과 대량 생산을 가능케 했다.

오늘날, 덴마크의 유기농품 소매업은 세계적인 수준이며, 다른 나라와 비교해서 최대의 시장 점유율을 달성하고 있다. 덴마크는 유기농 식품 소비에 있어서 선두를 달리고 있으며, 다양한 유기농 제품을 생산하고 있다.

소매업 중 유기농 제품 점유율 (2016)



출처: FiBL-AMI 설문조사 2018 및 덴마크 통계 2018

세계 음식물 쓰레기 문제 해결에 도움을 제공하는 덴마크

음식물 쓰레기 문제는 전 세계적인 문제로 대두되고 있다. 미국에 실시한 조사 결과에 따르면, 오늘날 인간의 소비를 위해 생산된 음식물의 1/3이 가치 사슬에서 손실되거나 낭비되고 있다. 이는 양으로 따졌을 때 연간 약 13억 톤에 달하는 양이다. 덴마크의 푸드 클러스터는 이미 식량 손실을 방지하기 위한 몇 가지 해결책을 내놓고 있다. 예를 들어, 냉동 체인의 운영 혹은 식품의 유통기한 연장을 위한 성분에 대한 기술의 개발 등이 있다.

이는 덴마크의 음식물 쓰레기에 대한 인식 개선 캠페인과 협력 활동에서부터 음식물 쓰레기 관련 프로젝트에 대한 정부의 보조금까지 다양한 이니셔티브를 통해 얻어진 결과이다.

덴마크는 음식물 쓰레기 문제 해결을 위한 다양한 방안을 마련해 놓고 있다.

덴마크 기업들은 농업과 식품 기술 분야에서 세계 선두를 달리고 있다.

전 세계적으로 덴마크 식품은 높은 품질, 신뢰성 그리고 최고의 위생으로 높은 평가를 받고 있다.

덴마크의 식품 제조 업체들은 세계적으로 가장 발전된 가공 시설을 운영하고 있으며, 가장 현대적이고 비용 효율적이라는 평가를 받고 있다.

오늘날, 전 세계적으로 덴마크 식품에 대한 수요가 매우 높으며, 덴마크의 식품 생산량은 덴마크 인구의 3배에 달하는 인구에게 식품을 제공할 수 있는 수준이다. 덴마크의 푸드 클러스터는 덴마크 수출의 25%를 차지하며, 그 중 40% 고부가가치 제품으로 구성되어 있다.

덴마크가 이와 같은 성과를 거둘 수 있었던 이유는 생산 체인의 최적화 덕분이다. 연구 기관, 서비스 업체, 농가, 기업 그리고 정부 모두가 긴밀하게 협력하고 있다.

덴마크가 수출하는 식품의 40%가 고부가가치 식품이다

고품질 및 안전성을 바탕으로 글로벌 시장에서 강력한 시장 확보

덴마크 기업과 정부는 식품 안전성 부분에서 언제나 높은 기준을 설정하는 설정자 역할을 담당해 오고 있으며, 식품 가공 부분에 대해 덴마크 정부는 철저한 검사를 실시하고 있다.

가치 사슬 전반에 걸친 높은 식품 안전성을 유지하기 위한 이력 추적 시스템은 1차 생산자에서부터 전 세계 저녁 식탁까지 이어진다. 덴마크는 EU 국가 중에서도 매우 철저한 통제 시스템을 운영하고 있다. 이를 통해 언제나 깨끗하고 표준화된 생산이 보장된다.

식품 안전성 측면에서, 덴마크 푸드 클러스터는 다음과 같은 특징을 갖는다:

- 덴마크 식품 생산은 투명하게 운영되며, 충분한 이력 추적 시스템을 갖추고 있다.
- 높은 식품 안전성은 생산자와 당국 간의 긴밀한 협력의 역사를 바탕으로 이룩된 덴마크 식품의 DNA와 같다.
- 이러한 노력을 통해 얻어진 중요한 결과 중 하나는, 덴마크에서 생산되는 가금류의 경우 100% 살모넬라 균으로부터 자유롭다는 것이다.

콜롬비아 농부들이 치즈 생산에 어려움을 겪은 적이 있다. 농부들이 매우 낮은 품질의 전통적인 레닛(우유 만들 때 사용되는 효소)을 사용했고, 따라서 대부분의 치즈를 버려야만 했다. 이후, 듀폰 다니스코 (Dupont Danisco)의 레닛을 사용하면서 버리는 제품의 양이 줄어들었으며, 치즈 농가들이 보다 안정적인 수입을 얻을 수 있게 되었다.

덴마크의 품질 - 전 세계적 수요

오늘날 높은 품질과 안전성을 특징으로 하는 덴마크 식품은 전 세계적으로 높은 인기를 누리고 있다. 몇몇 국가의 경우 식품 수입 요건이 매우 까다로워서 해외 기업의 수출이 제한적인 경우가 있다.

덴마크의 돼지고기 생산업체인 덴마크 크라운은 중국 시장에 제품을 수출할 수 있는 몇 안 되는 외국 기업 중 하나이다. 또한, 덴마크 기업들은 전 세계적으로 고품질로 정평이 나 있으며, 이 점은 이미 EU도 공식적으로 인정하고 있는 바 이기도 하다. 이는 덴마크 식품의 안전성이 매우 높기 때문이다.

2017년 5월, 덴마크는 중국 정부와 무역 협정을 체결했다. 이를 통해 덴마크 기업들이 중국으로 가공 돼지고기 식품을 수출할 수 있게 되었다. 협정 체결 당시, 중국 정부는 덴마크 식품의 안전성을 특히 강조했다.