

since 2007
국내 유일!

fsfair.kr

단체급식 및 외식산업 전문 전시회



상반기 서울

4월 22일 ~ 24일 COEX

하반기 부산

9월 26일 ~ 28일 BEXCO

대한급식신문 · 메세 E&D · 부산경남 대표방송 KNN

1

전시개요

관람객이 명확한 전시회!

누가 전시장을 방문해야 하는지 명확히 아는 주최자는
막연한 종합 전시회가 아닌 전문 전시회를 만듭니다.

Korea Excellent Foodservice Fair 2024

2024 우수급식·외식산업전



안전한 식품·식자재전



우수한 시설·기자재전



깨끗한 보건·위생산업전



편리한 서비스·시스템전

상반기 서울

4. 22(월) ~ 24(수) COEX

하반기 부산

9. 26(목) ~ 28(토) BEXCO

대한급식신문 · 메세 E&D · 부산경남 대표방송 KNN

참가 대상 및 전시 분야



식품 & 식자재

- 광역브랜드·지역특산물
- 농·수·축산물
- 가공식품, 발효식품
- 유지류, 소스·첨가물
- 제과/제빵
- 후식류, 음료 등



시설 & 기자재

- 주방시설·설비
- 주방·조리 기자재
- 주방가전·가구, 주방용품
- 그릇·소도구
- 홀용품, 테이블웨어
- 디스플레이 기구
- 포장재, 잡화 등



보건 & 위생

- 위생소독기
- 음식물처리·탈수기
- HACCP기기
- 청소기구, 소독·방역기구
- 해충방제용품
- 개인위생용품
- HACCP 컨설팅·주방설계 등



서비스 & 시스템

- 위탁급식·케이atering
- 푸드테크, 자동화시스템
- 포스시스템, 자동판매기
- 구인·구직 용역서비스
- 요리 아카데미
- 기관·협/단체 등

주요 방문객

- 학교, 산업체, 병원, 군부대, 기관 등 급식 관계자
- 어린이급식 및 노인 등 사회복지시설 급식 관계자
- 중·대형 위탁급식 및 뷔페, 도시락 등 케atering 관계자
- 위탁급식 고객사 등 급식 시장조사 기업(기관) 관계자
- 영양(교)사, 조리사, 푸드 코디네이터, 식단/메뉴 개발자
- 맛집/여행 블로거, 외식 창업 준비자, 미식가 및 매니아
- 프랜차이즈/체인사업, 외식산업/식당, 컨설팅사업 관계자
- 호텔 셰프, 주방장 및 외식업 식품/조리기구 구매 담당자
- 식품, 식자재, 조리기구, 기자재 유통 및 주방설비 관계자
- 급식/외식, 보건/위생 관련 정부/지자체, 기관(단체) 관계자

2

PROGRAM

우수급식·외식산업전의 꽃!

주요 관람객들의 니즈를 알고 마련하는 각종 Program은
급식과 외식분야의 트렌드를 만들어내고 변화와 발전을 이끕니다.

특별관

FS Future - 키친로봇 & 자동화

“거부할 수 없는 큰 물결! 진화된 조리로봇을 공개합니다”

학교급식 조리로봇 시범사업, 산업체급식에 적용된 조리로봇 등 진화된
최신 조리로봇을 한자리에 전시합니다.



FS Issue - 환기시스템

“환기설비 현장 적용의 시행착오! 최대한 줄여드립니다”

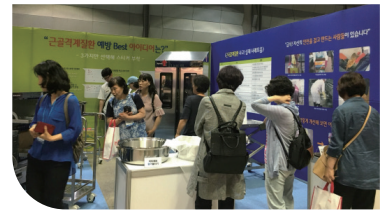
고용노동부 「학교급식 조리실 환기설비 설치 가이드(2021)」 이후 업그레이드된
‘경남형 학교급식 환기시설 개선 매뉴얼’ 포인트와 관련 기구들을 전시합니다.



FS Collection - Safety & Small Product

“작지만 강한 존재들! FS 소도구들을 모았습니다”

총 2개 파트, 9개 섹션(작업공정별 5개 섹션, 주요 이슈별 4개 섹션)으로 구성해
100여 개의 주방 소도구를 전시합니다.



부대행사

Case Presentation - 식단구성 & 운영 Case Study

“아는 만큼 보이는 급식 운영! 다양한 Case를 공유합니다”

초보와 베테랑 모두 영양(교)사라면 고민하는 식단구성과 급식 운영에 대한
리얼 성공 스토리를 현직 영양(교)사가 사례발표로 공유합니다.



Practical Lecture - 급식메뉴 & 만족도 Mix Mach Class

“같은 메뉴라도 달라지는 만족도! 1%의 차이를 공개합니다”

급식 만족도에 자유로울 수 없는 영양(교)사를 위한 고품격 메뉴시연회로,
특급호텔 셰프들만의 숨은 비법을 급식메뉴에 적용해 현장 시연을 진행합니다.



Professional Lecture - 영양교육 & 상담 Skill Up Class

“영양(교)사의 고유한 영역! 이제 전문 강연을 시작합니다”

비만, 다이어트, 노령화 등 영양교육과 상담의 중요성이 높아진 상황에서
영양(교)사들이 실질적으로 도움을 받을 수 있는 전문 강연을 준비했습니다.



위 프로그램은 사정에 의해 일부 변경될 수 있으며, 연계를 희망하는 출품업체는 주최 측으로 문의하시기 바랍니다.

3

출품안내

마케팅 혼란의 시대! 국내 전시회의 추락?

18년 전통 전문 전시회, 우수급식·외식산업전은
가성비 최고의 통합마케팅 전략입니다.

추진 일정

출품신청 및 계약금 50% 납부		잔금완납	설치공사 및 준비	우수급식·외식산업전
상반기 서울	하단 신청기한 참조	4. 5 까지	4. 21	4. 22 ~ 24
하반기 부산		8. 9 까지	9. 25	9. 26 ~ 29

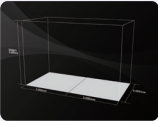
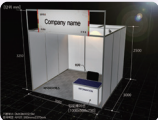
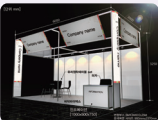
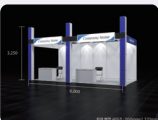
신청기한 및 할인 혜택

구분		조기신청	최종신청	
신청기한	상반기 서울	1. 31 까지	3. 29 까지	
	하반기 부산	3. 29 까지	8. 2 까지	
할인혜택 (부스당)	조기신청	10만 원 할인 [조기신청기한 내 신청 및 계약금(50%)을 납입한 업체]		
	동시출품	10만 원 할인 / 서울·부산 각각 적용 [최종신청기한 내 서울·부산 신청 및 계약금(50%)을 납입한 업체]		
	규모할인	5% 할인 [4 ~ 6부스]	10% 할인 [7 ~ 10부스]	15% 할인 [11부스 ~]

※ 서울 전시회 최종신청일(3. 29) 이후 동시출품 할인은 부산 전시회만 적용됨.

부스형태 및 출품료

(VAT 별도/ 1부스 기준)

구분	부스 이미지	출품료(원)		내용	제공내역
		상반기 서울	하반기 부산		
독립 부스		2,400,000	2,200,000	출품업체가 주최자로부터 면적만 제공받아 설치 용역업체를 선정하여 자체적으로 부스공사를 진행하는 형태. ※최소 2부스 이상 시 신청가능 ※설치용역업체는 「2024 코엑스 지정 용역업체」에서 선정	- 신청한 면적 제공 - 무료 초청장
기본 부스		2,600,000	2,400,000	출품업체의 편의를 위하여 주최자가 조립식 부스를 일괄적으로 시공해 주는 형태. ※1부스 부터 제한 없이 신청가능	- 상호현수막(주최자 기준) - 인포데스크1+의자1 - 바닥 파이텍스/부스당 전기 1kw - 무료 초청장
기본변형 부스		3,100,000	2,900,000	기본부스 형태에서 설치물을 업그레이드 하여 전시효과를 보다 높이기 위해 주최자가 직접 시공해 주는 형태. ※최소 2부스 이상 시 신청가능	- 상호현수막 - 인포데스크1+의자1 - 원탁테이블+의자3 (2부스당 1set) - 바닥 파이텍스 - 무료 초청장 - 부스당 전기 1kw
프리미엄 부스		3,300,000	3,100,000	독립부스의 형태로 주최자가 좌측이미지 형태의 부스를 저비용에 시공해 주는 형태. ※최소 2부스 이상 시 신청가능	- 무료 초청장 - 부스당 전기 1kw

■ 출품료 납입 : 농협 / 355-0039-7492-53 / (주)메세이엔디 (반드시 업체명으로 입금 바랍니다.)

4

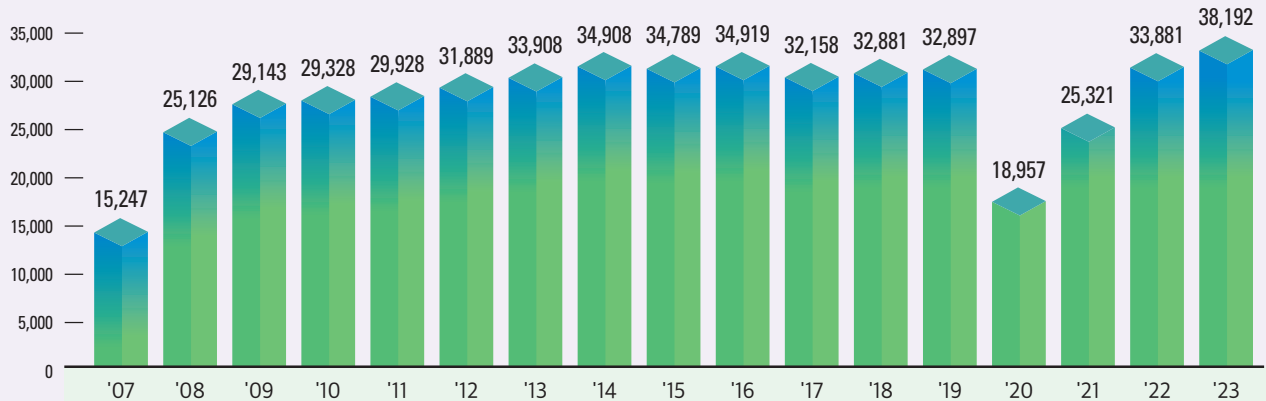
지난 전시회 결과 (2007~2023)

오직 급식 & 외식 관계자를 위한 전문 전시회 '우수급식·외식산업전' !

다녀간 급식 & 외식 관계자만 50만 여명, 평균 30,204명 입니다.

관람객 추이

[평균 : 30,204명]



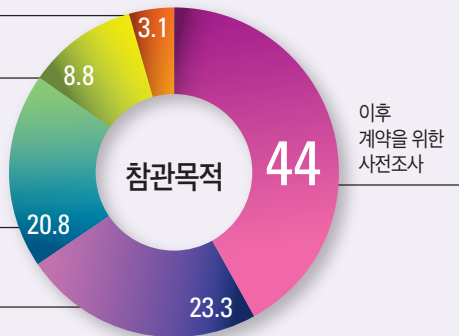
관람객 분석

기타

교육 및 세미나

상품구매 및 계약

식품 및 기자재
상품정보 수집



병원, 노인 및 복지시설

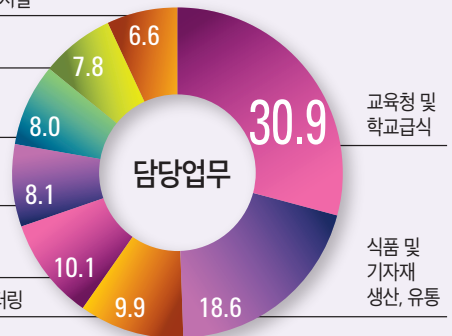
유치원, 어린이집

외식

기타

기관급식
(군, 교정, 경찰 등)

위탁급식 및 케이터링



우수급식·외식산업전

since 2007
국내 유일!