



건강 식재료 수요에 응답하는 유통매장

뉴욕지사

Whole Foods Market 내 개설된 미니 버섯농장

- 유기농식품 유통매장인 Whole Foods Market은 뉴저지 지점에 느타리버섯(Oyster Mushroom)미니농장을 오픈했다. 실내농장 개발업체인 Smallhold의 재배시스템을 도입하여 느타리버섯을 매장에서 직접 생산하고 전 과정을 소비자에게 투명하게 공개한다. 미니농장에서는 매주 약 54kg의 느타리버섯을 재배하고 해당 매장에서 바로 판매할 예정이다.
- 미니농장은 지역소비자의 이목을 끌기에 충분했다. 소비자들은 생산과정의 투명성과 신선함을 고대해왔기 때문이다. 또한 물류비용이 발생하지 않기 때문에, Whole Foods는 소비자에게 더욱 저렴한 가격으로 버섯을 제공할 수 있게 되었다. Whole Foods는 올해 말에 브루클린지점에도 미니농장을 설치할 예정이다.



Hy-Vee의 수직농장 Grow Walls

- Hy-Vee 역시 판매를 위한 농산물을 매장 내에서 직접 생산하고 있다. Hy-Vee의 Iowa지점은 2017년 5월 Grow Walls (수직형태로 생긴 수경재배 가든)을 매장 외부 벽면과 내부 농산물 코너 바로 옆에 마련했다. 매주 상추, 바질, 민트 등의 다양한 엽채류가 약 5-7kg 정도 생산된다. Hy-Vee 담당자는 직접재배 시스템을 통해 고객들이 믿고 먹을 수 있는 식품을 제공하고, 지역사회에 기여하는 선순환 구조를 형성할 수 있을 것이라고 밝혔다.



유통매장에 불고 있는 직접 재배 트렌드

- 식품안전성에 대한 관심과 요구는 계속될 것으로 보이며, 이에 따라 상품재배 과정에서 투명성과 신선함을 강조하는 마케팅이 더욱 호응을 얻을 것으로 전망된다. 특히 식문화 개선을 통해서 지역사회에 기여하고자하는 소비자들이 더욱 늘어나고 있어, 이러한 마케팅 전략의 성공가능성은 더욱 확대될 것으로 보인다.

출처 : fooddive, whole foods features an in-store mushroom farm (‘18.3.27)

inhabitat, iowa grocery store grows 10-15 lbs of produce on outdoor vetical garden every week (‘17.8.29)