

불교계 사회적기업 '연우네 김치찌개' 개업...조미료 '無', 양질의 '식사', 저렴한 '가격'

3300원 김치찌개가 만들 행복 메들리

9900원으로 3명에서 양질의 식사를 할 수 있을까?
 3300원 김치찌개 전문점 '연우네 김치찌개'에서는 할 수 있다. 한 끼 식사에 7000원을 호가하는 요즘 3300원짜리 식사가 쓴 게 비지떡이라고 생각하면 오산이다.
 3300원짜리 김치찌개에는 조미료가 0%, 먹고 나도 속이 편하다. 밥은 국내산 최고급 쌀로 바로 해서 찰기와 윤기가 흐른다. 유일한 반찬인 콩나물은 질기지 않으면서 오독오독 씹힌다. 김치찌개 재료는 사찰에서 계약 재배한 배추로 HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point, 식품위해요소중점관리기준) 인증 협력업체에서 만든 조미료 안 들어간 김치, 자연방사로 사육된 냉장상태의 돼지고기, 콩나물 등 부재료는 국내 농산물을 사용했다.
 불교계 사회적기업 1호 연우와함께(대표이사 이상근)는 5월 19일 경기도 의정부 금음동에 직영센터 '연우네 김치찌개·로컬푸드 가게 및 학교급식지원 복합매장 1호점'을 개업했다. 이상근 기자

■3300원으로 운영 가능한가?

식재료 급등으로 식당가에서 저가의 부실한 수입 농·축산물을 사용하는 곳도 있지만 '연우네 김치찌개'는 철저하게 양질의 국내산 식재료 사용을 원칙으로 하고 있다. 대신 산지 직거래 방식으로 유통단계를 최소화해 가장 합리적인 가격을 제시한 것.

'연우네 김치찌개'는 180평 규모로 144석의 자리가 여유 있게 배치됐다. 찌개는 3300원, 음료 1000원, 맥주 2500원, 소주·막걸리 2000원, 공기밥 700원이다. 쌀·김치·돈육 모두 국내산이다. 메뉴와 반찬도 김치찌개와 콩나물 1개로 단순화해 음식 쓰레기를 줄일 수 있도록 했다. 아침과 저녁 식사 500인분 판매를 원칙으로 손님이 더 많이 온다고 해서 더 받지 않는다. 손님을 더 받으려는 순간 욕심을 넣고, 음식을 저장하기 시작하면 '고용 창출을 위한 수익사업, 질 좋고 맛있는 식사 제공, 조미료 無'라는 소비자와의 약속을 어기게 되기 때문이다.

가게는 저녁 장사를 주로 하는 이웃 가게들의 수익에 차질이 없도록 하기 위해 저녁 8시 30분까지 운영된다. 술도 오전에는 4인당 1병, 저녁에는 1인당 1병만 판매한다.

식당 운영에는 양질의 식사를 제공하는 것 외에도 일자리 창출과 수익의 일부를 무료의료봉사 및 무료급식으로 사회에 환원하는 '나눔과 순환을 위

한 사회공공서비스'를 실시한다.

점포장은 사업으로 실패한 개인 신용 회복자, 취약계층에게 맡겨 그들의 사업 실패 경험을 활용해 재도약의 기회를 준다. 직원도 한 매장에서 최소 4~5명(전체 직원의 30% 이상)은 취약계층을 우선 고용해 사회적기업의 중요한 역할인 취약계층을 위한 일자리 창출 및 지역경제 활성화에 앞장선다.

그밖에 점포는 월 1회 이상 양로원, 고아원, 노숙자 등 취약계층을 대상으로 무료급식 및 기부행사를 통해 수익의 일부를 사회에 환원토록 했다. 복합매장과 학교급식 지원에서 얻은 수익은 취약계층의 일자리 창출에 2/3, 조계종 중앙신도회에서 추진 중인 조선왕실의궤반환 등 해외에 약탈당한 우리문화재 환수운동 지원사업 기금으로 쓰인다.

연우와함께는 수익에서 원재료 50%, 인건비 등 30%, 점포장 10%, 봉사 10% 분배한다. 봉사는 10%의 수익을 사업 발전을 위한 홍보·마케팅 및 식재료 생산지 관리에 재투자한다.

연우네김치찌개 1호점은 기업, 사찰, 개인의 후원으로 만들어 상생하는 공동체인 사회적기업의 새로운 형태를 선보였다.

1호점 내부에는 지역경제활성화를 위해 로컬푸드숍이 함께 운영된다. 지역에서 생산된 친환경 농산물, 전통 명품 장류, 선물세트, 사찰생산 유기농 제품 등을 판매해 지역경제 활성화를 꾀하는 혁신적인 모델을 제시하고 있다.

임대료 및 시설비는 서울 견지동 조계종 중앙신



도회 건물인 전법회관 시공을 맡았던 성일건설(사장 황윤성)이 후원했다. 그밖에 사찰은 토지를 공급해 식재료를 안정적으로 공급토록 하고, 각종 시설 물품은 기업과 개인 후원으로 이뤄졌다. 이렇게 연우와함께는 2011년까지 직영매장 10곳, 2013년까지 서민형 가게 100곳을 추가 개장할 계획이다.

이상근 대표이사는 "직영매장으로 점포의 개설은 노량진·학원가·신림동 고시촌 등 젊은 층 밀집지역 중 식비의 부담이 큰 곳, 화성 새터민 등 취약계층 지역, 안산·가리봉·김포·시흥 등 이주노

동자 밀집지역을 우선으로 점포 개장 운영할 계획"이라며 "2015년까지 불교계 사회적 기업 100개 창출, 1만개의 일자리 창출, 10조의 수익을 내 사회로 이익을 회향하겠다"고 밝혔다. (031)851-7302

tip 사회적기업은:

사회적기업은 비영리 조직과 영리기업의 중간 형태로 취약 계층의 일자리와 사회적 서비스를 제공 하고 지역사회에 공헌해 지역주민의 삶의 질을 높인다. 부족한 일자리와 사회 서비스를 제공하면서 수익성도 함께 추구해 '착한 기업'으로 불린다.

<인터뷰> 이진선 의정부점 대표



"김치찌개 맛있게 끓이고, 밥 맛있게 하고, 콩나물 맛있게 무치겠습니다."

이진선 연우네 김치찌개 의정부점 대표는 의정부 지역 시민운동가다. 이 대표에게 연우네김치찌개 운영은 곧 지역 시민운동이다. 시민운동을 하면서 수십억 손해를 본 그는 공생만이 살길이라고 확신했다. 지역 시민운동가로서 김치찌개 집을 한 이유도 생존을 위한 수익 경쟁이 아니라 상생을 위한 나눔 공동체라는 취지가 그를 이끌었다. "의정부 시민운동가로 활동하면서 늘 생각해

오던 일이었습니다. 자비 나눔을 실천하는 사회적기업의 취지를 적극적으로 구현하고자 합니다. 착한 가격으로 서민들에게 양질의 식사를 어머니의 마음으로 제공할 것입니다. 적당한 이윤을 남기고, 나눔 실천하겠습니다."

그는 의정부 인근 남양주 봉선사와 조계종립 학교인 광동고·영서고, 지역시민 간 생산, 운영, 소비, 사회환원이라는 조직 연계를 통해 함께 바 른 소비문화와 균형있는 발전을 시도하게 된다. "책임감이 앞섭니다. 김치찌개와 함께 로컬푸드 숍을 함께 운영하는 제1호 연우네 김치찌개·연우네 장바구니가 사회적기업의 성공 모델이 돼야 2013년 100호점 개장을 이뤄질 것이고, 일자리 창출·착한가격·무료급식운동·문화재 반환운동이라는 파급 효과도 자연스럽게 연계되기 때문입니다."

이진선 대표는 매장을 단체손님이 여유 있는 공간에서 이용토록 할 계획이다. 또 경기도 양주 대장금 파크로 찾아오는 중국인 관광객들을 유치하는 등 다양한 방법을 구상하고 있다.

"빵 만드는 기술을 가르친다"

불교계 사회적기업 연우와함께는?

"일자리를 만들기 위해 빵을 생산하는 것을 넘어, 빵 만드는 기술을 가르쳐 주는 기업을 모토로 하고 있다. 사회 빈틈에서 변화의 가능성을 찾고, 낮은 문제에서 참신한 해법을 제시한다. 자원연계를 통한 시너지를 창출하고 이익은 사회에 환원한다."

불교계 사회적기업 연우와함께(대표이사 이상근)는 일자리 창출과 이익을 소외된 이웃과 사회로 환원해 균형 있는 성장과 발전을 추구한다.

연우와함께는 친환경제품공급 및 학교급식지원사업을 자리매김함과 동시에 공정무역, 불교공예, 문화 콘텐츠, 농축마를 개발, 문화인 생태 마을조성 사업, 해외약탈문화재 환수운동지원 등 다양한 전략적 사업을 발굴 추진하고 있다.

앞으로 연우와함께는 지역불교 사회적 기업 종합 지원으로 일사일사(一寺一社)를 통해 각 사찰이 가지고 있는 인적·물적 자원의 사회적기업을 추진한다. 불교계 종단 교구별 네트워크 구축, 분야별 네트워크를 구축하는 불교경제사회지원 센터도 추진 중이다.

신규 사회적기업 모델 발굴 및 확산도 주요 과제다. 연우네김치찌개와 같은 △개인회생자·취약계층이 참여하는 친서민형 먹거리 △중단별 복지재단 사회적기업화를 통한

취약계층 위한 일자리 창출

무료 의료·급식 봉사

一寺一社 네트워크 구축

운영 노하우 공유 △불교계 생산자와 소비자가 동시에 만족하는 로컬 푸드 등 착한 생산·유통·소비를 위한 사회적기업을 활성화 를 추진하고 있다.

이상근 연우와함께 대표이사는 "불교계는 사회적기업을 육성하기 위한 좋은 텃밭이다. 텃밭에서 기른 과일과 채소를 이웃과 나눠 먹듯 불교계가 가지고 있는 인적·물적 자원을 국가·시장·시민경제와 사회통합에 효과적으로 활용할 수 있기 때문이다"고 설명했다.

연우와함께는 2009년 10월 '착한나눔·착한나눔'의 바른 소비문화를 구현하기 위해 설립됐다. 2010년 동국대 산학협약·조계종 중앙신도회·의정부 광동고 학교급식사업 MOU를 체결했다. 지난해 12월 노동부 사회적기업 제2010-10호로 인증 받은 후 올 3월부터 의정부 광동중·고등학교 식자재 납품을 체결했다. 친환경 먹거리 온라인 쇼핑몰 연우와함께.com. 1661-1233



부처님의 지혜로운 말씀이 가득한 공간
불교서적총판 (주)운주사

- 불교서적
- 음반 도매
- 불교서점 개설
- 도서관 납품
- 불교도서전 개최

김윤수 전 부장판사가 펴낸 대승불교 최고의 경전인 『화엄경』 역주서!

청량의 소에 의한 대방광불화엄경(I~VII)



알기 쉬운 번역과 상세한 역주로 독자들을 화엄의 정수로 이끌어주는 책!

80권본 화엄경을 한글세대 독자가 읽기 쉽게 번역함은 물론, 화엄경 주석의 백미로 꼽히는 청량정판의 「소초」를 번역하여 함께 수록하였다.

우리말 번역과 실차난다 한역본을 함께 수록하여 서로 비교하면서 공부할 수 있도록 배려하였다.

그 이치가 깊고 넓은 물론 분량마저 방대하여 접근이 어려웠던 화엄경에 대한 상세하고 치밀한 최초의 해설서이다.

김윤수 역주 | 전7권 | 총 6,000쪽 | 정가 300,000원 | 한산암

