발 간 등 록 번 호
11-1543000-002500-01

2019 ◦

푸드플랜 관련
사업장별 운영 매뉴얼

농림축산식품부

본 매뉴얼은 지역단위 푸드플랜 추진 시 사업장별 이해를 돕기 위해
전라북도 완주군의 사례를 중심으로 작성되었습니다.

Contents

1장 푸드플랜의 이해

1. 왜 푸드플랜인가 3

1) 밥상과 농업의 동반위기 심화, 우리사회 지속가능성 위협 3
2) 푸드플랜은 모두를 이롭게 하는 지속가능한 먹거리체계 4
3) 가족농이 살아야 농업도 지역도 유지가능, 지역소멸 사회적비용 절감 4
4) 푸드플랜은 포용성장, 일자리창출을 실현할 수 있는 실사구시 수단 5

2. 지역푸드플랜 구상과 추진 6

1) 지역단위 통합적 먹거리전략 수립 6
2) 행정 내 전담조직과 공공형 실행조직 설치, 역량강화 6
3) 가족농 중심의 생산재편 및 농민가공 조직화 선행 6
4) 관계시장 창출과 공공조달 혁신 7
5) 지역단위 먹거리 선순환체계 구축 7
6) 지역 중추도시와 인근 농촌을 연계한 푸드플랜 광역화 8
7) 수도권 자치구와 시군을 연계하는 도농상생 푸드플랜 조직 8
8) 중앙정부의 역할 9

3. 푸드플랜 사업장별 운영 매뉴얼의 목적 및 구성 10

1) 매뉴얼 작성 목적 10
2) 매뉴얼의 구성 10

2장 로컬푸드 직매장 운영매뉴얼

1. 농가 조직화 13

1) 농가 조직화의 원칙 13
2) 소농, 고령농에게 정보전달 16
3) 농가정보 데이터베이스 구축 22
4) 생산출하교육 24

2. 기획생산 26
1) 기획생산 정의 26
2) 기획생산조사(서면) 33
3) 기획생산조사(방문) 43
4) 기획생산조사 현행화(상시) 46
5) 기획생산 데이터베이스 구축 52
6) 품목별 생산자 관리 55
7) 가격 및 안전성 관리 59
8) 매장운영 정보시스템 64
9) 농가교육 69

3. 직매장 운영 70
1) 매장운영 70
2) 운영원칙 71
3) 신규 직매장 오픈시 참고사항 75
4) 운영시 참고사항 81
5) 주요 장비 설명 및 점검 85
6) 직원의 역할 89
7) 농산물 관리 91
8) 가공품 관리 92
9) 품목수급관리 107
10) 품목 검수관리 111
11) 피오피 관리 113
12) 비상시 대응요령 115

3장 로컬푸드 급식지원센터 운영

1. 공공먹거리의 페러다임 전환 121
1) 사회적 가치실현으로 공공급식 포지셔닝 121
2) 공적 먹거리체계로의 전환 122
3) 조달·운영·공급체계 혁신 123

Contents

2. 조달체계 혁신 125

1) 기존 조달유형 125
2) 로컬푸드로 혁신 127
3) 생산자 조직화 127
4) 기획생산 활성화 134
5) 공급업체 참여방법 146

3. 운영체계 혁신 151

1) 공적 운영체계 구축 151
2) 안전성 확보 153

4. 공급체계 혁신 157

1) 공급물류 통합관리 157
2) 수발주 통합관리시스템 159

5. 업무흐름 163

1) 영업허가 163
2) 인증취득 164
3) 식재료관리 169
4) 식재료 품목 및 가격결정 176
5) 식재료 배송관리 178
6) 학교급식 179
7) 공공급식 184
8) 도농상생 공공급식 186
9) 기관 협력사업 188

6. 네트워크 강화 193

1) 거버넌스 운영 193
2) 도농교류 활성화 195
3) 홍보마케팅 198

4장 농가레스토랑 운영

1. 필요성 및 주요 역할 205

1) 필요성 및 목적 205
2) 주요 역할 및 기능 206
3) 농가레스토랑 운영 원칙 206

2. 지역농업과 연계한 메뉴 구성 208

1) 메뉴 구성 유형 분석 208
2) 메뉴의 개발 209
3) 메뉴의 컨셉 209
4) 메뉴의 구성 211
5) 메뉴 연구 개발 216

3. 식재료 공급을 위한 기획 생산 217

1) 기획생산의 필요성 217
2) 메뉴별 식재료 소요량 추정 217
3) 기간별 식재료 필요량 계산 218
4) 기획생산에 반영 218
5) 수급 및 입고 관리 218
6) 저장품목의 관리 218
7) 공급 품목에 대한 농가정산 220

4. 농가레스토랑의 시설 및 설비 구축 방안 221

1) 시설 형태별 유형 221
2) 시설 구축 및 동선 계획 221
3) 주요 설비 구축 방안 224
4) 인테리어 및 실내 분위기 226

Contents

5. 조직 구성 및 운영 227
1) 운영 조직 구성 227
2) 조직 운영 방안 227

6. 운영 및 관리 229
1) 일반 음식점 영업 신고 229
2) 위생 관리 점검 및 교육 229
3) 음식 배치 시 고려사항 232
4) 음식의 맛 관리 232
5) 서비스 관리 233

7. 홍보 마케팅 234
1) 홍보 마케팅 방향 234
2) 지역사회와 연계한 식-농교육 234
3) 소비자 대상 맛 품평회 개최 234
4) 온라인 소통 236

5장 농민가공센터 운영

1. 농민 가공센터의 필요성 및 역할 239
1) 기존 농민가공의 문제점 239
2) 농민가공센터의 필요성 240
3) 농민가공센터의 운영 원칙 240
4) 농민가공센터의 역할 및 기능 243
5) 공동마케팅 지원 244

2. 농민 가공센터 시설 및 설비 구축 방안 245
1) 시설 구축 및 동선 계획 245
2) 동선계획 247
3) 주요 설비 구축 방안 249
4) 실별 세부 물품내역 253

3. 참여 농가 확보 방안 257
1) 참여농가 대상 홍보 및 설명회 257
2) 참여농가 확보를 위한 교육 258
3) 교육생 선발 259
4) 세부 교육 계획 260
5) 시제품 개발실습 261
6) 시제품 생산교육 262
7) 시식회 및 품평회(제품평가) 262
8) 전체일정 263
9) 지속 관리 계획 264

4. 조직 운영 방안 267
1) 농민가공센터의 유형별 추진사례 분석 267
2) 농민가공센터 조직 운영방안 269

5. 운영 및 관리 271
1) 식품제조가공업 영업 신고 271
2) 가공식품 인허가 272
3) 가공식품 포장 및 출하 274

chapter

1

푸드플랜의 이해

1. 왜 푸드플랜인가

2. 지역푸드플랜 구상과 추진

3. 푸드플랜 사업장별 운영 매뉴얼의 목적 및 구성

푸드플랜의 이해

1. 왜 푸드플랜인가

1) 밥상과 농업의 동반위기 심화, 우리사회 지속가능성 위협

- 글로벌 푸드시스템이 보편화되면서 집약적 생산·공장형 축산·식품이동거리(food miles) 증가 등에 의한 환경 부하 증가, 식품의 장거리 이동을 위한 과대포장, 식품 첨가물 확대 등 식품 안전성 논란 등의 문제가 확대되고 있음.
- 글로벌 푸드시스템이 확대됨에 따라 지속가능성(sustainability)이 위협받고 있음. 규모화·효율화를 추구하면서 생산은 규모화되고 가족농과 중소 식품업체의 경영이 악화되고 있음. 생산과 유통 과정에서 쓰레기와 이산화탄소 발생이 증가하며, 생산과 소비간의 상호 교류체계가 효율적으로 동작하지 않으면서 음식물쓰레기의 방생도 증가하고 있음.
- 한국의 푸드시스템 역시 식품대기업, 대형유통체인 등이 영향력을 확대하면서 가족농의 경영이 악화되고, 과잉생산과 과대포장에 의한 쓰레기 발생이 증가하는 등의 문제가 고착됨.
- 가족농의 몰락은 농촌 사회의 기반과 경제를 위협하게 될 것이며 식품 대기업 중심의 산업구조는 다양성이 보장되지 않고 식품안전 등 작은 충격에서 산업 전반에 위기가 확산되는 여건을 조성함.
- 이같은 문제를 해결하기 위해서는 농업 생산에서 가족농의 역할이 확대되어야 하며, 식품 제조에서도 중소 제조업의 비중이 확대되어야 함. 또한 지역을 기반으로 생산-유통-소비-폐기-재활용이 이루어지는 체계가 정착해야 함. 생산 단계에서부터 생산과 소비가 상호 연계하고, 식품의 이동거리와 시간을 단축하여 환경부담을 줄이고 식품안전성을 높이는 새로운 푸드시스템 구조가 수립되어야 함. 소비에 대응하여 적절한 규모의 생산이 이루어져야 쓰레기 발생을 최소화할 수 있음.

2) 푸드플랜은 모두를 이롭게 하는 지속가능한 먹거리체계

- 푸드플랜은 먹거리의 생산, 가공, 유통, 폐기와 재활용, 먹거리 소외계층에 대한 접근성 보장 등을 생산자, 소비자, 지방정부, 시민사회 등이 참여하여 계획을 수립·시행하는 일련의 체계를 의미함.
- 생산자들은 소비를 고려한 계획적인 생산을 통해 생산자간 경쟁, 과잉 생산에 따른 가격 하락, 유통업자에 대한 거래교섭력 약화에서 야기되는 불공정 거래 등의 위협을 줄일 수 있어 안정적인 경영이 가능함.
- 소비자들은 안전하고 신선한 식품을 적정한 가격에 지속적으로 소비할 수 있음. 중소 농가와 식품업체에서 생산한 다양한 먹거리를 소비할 수 있음.
- 학교급식 등 공공급식의 품질을 제고시킬 수 있고, 식품 소외계층이 양질의 식품을 소비할 수 있는 기반이 형성되어 사회적으로 먹거리 정의가 실현될 수 있음.
- 음식물쓰레기·먹거리포장재·먹거리 유통에서 발생하는 이산화탄소 발생 등을 최소화하여 공공의 이익에 기여함.
- 푸드플랜의 수립·시행 과정에서 민관 거버넌스가 활성화되어 지역 사회 전반의 활력이 증대되고 지역의 지속가능성이 강화됨.

3) 가족농이 살아야 농업도 지역도 유지가능, 지역소멸 사회적비용 절감

- 그간 한국농업은 국가적으로 다수 소농의 토지를 소수의 손에 집중하여 '국제적 경쟁에 견딜 수 있는 근대적 기계화 농업을 확립하는 것', 즉 단일작목 중심의 규모화농 육성이라는 농업 구조개선에 몰두해 왔음
- 그 결과 연 소득 1억원 이상의 농부는 3.2%로 늘었지만 다수 가족소농, 고령농은 철저하게 정책적 소외 및 재촌탈농(在村脫農)의 위기에 내몰렸고 그 참담한 결과가 '월 100만원도 못 버는 농가의 비중이 66.8%'에 이르는 현상이 발생함.[1] 가족소농의 몰락은 지역농업과 지역 공동체 붕괴를 촉진하여 지역소멸위기를 증대시킴.
- 푸드플랜 확산을 전제한 지역농업 조직화는 기존 단일작목의 규모화 방식과는 전혀 다른 방향으로 농업을 발전시킴. 개별 농가의 규모화가 아닌 소농들의 협동.협업화를 통해 생산의 효율성을 도모할 수 있음. 전문화와 다양화로 품질향상과 생산성 그리고 종의 다양성을 통해 식량주권을 확보할 수 있음. 영세소농, 고령농과 겸업농 모두가 로컬푸드를 통해 지역 경제의 일원으로 생산 활동에 참여할 수 있는 길을 보장되어야 함.

1) '2017 농림어업조사' 결과; 한국 통계청 발표(2018)

- 소규모 농가의 소득원을 창출함으로써 농가 스스로 일자리를 창출하고 소득도 창출하는 '일하는 복지'를 구현할 수 있음. 이를 통해 지역을 활성화시키고 중앙 및 지방 정부의 복지 지출을 줄이는 일석이조의 효과를 기대할 수 있음.

4) 푸드플랜은 포용성장, 일자리창출을 실현할 수 있는 실사구시 수단

- 인구 증가가 정체되고 1인당 식품 소비량이 줄어드는 상황에서 농식품 부문이 성장을 통한 번영을 이룰 것으로 기대하기 어려움. 전세계적으로는 2008년 금융위기 이후 세계 경제가 구조적인 저성장 기조에 들어서면서 포용성장(Inclusive Growth)이 중요한 화두로 등장하고 있음. 일방적으로 성장을 추구하는 것이 아니라 성장의 과실(果實)이 고르게 경제 주체들에게 분배되고 이것이 다시 성장의 동력으로 작용하는 포용성장의 중요성이 강조되고 있음.
- 푸드플랜은 생산-소비-폐기에 이르는 전 과정에서 상호 연계·협력을 전제로 하고 있어 포용성장의 가치에 부합하는 부문임. 또한 푸드플랜이 확대되면 생산기반이 상대적으로 미약한 대도시와 그 반대인 농촌이 전략적으로 제휴하여 생생 발전을 도모하게 되며 이는 국가적 차원의 포용성장인 지역균형발전에 기여함.
- 푸드플랜은 소규모 가족농 등에게 일자리를 제공하며, 로컬푸드 직판장, 마을 가공 등의 새로운 일자를 창출한다. 로컬푸드 창업 레스토랑 등 새로운 일자리 창출의 기회를 제공함.
- 푸드플랜으로 지역의 사회적경제가 활성화되면 지역 사회 전반의 활력을 향상시킬 수 있음. 1차적으로 귀농·귀촌이 확대되어 지역의 인구와 일자리가 증가함. 사회적경제가 활성화된 지역은 공동체 내의 의료와 돌봄, 문화 등의 영역에서 외부 인력의 유입이 확산되고 이를 통해 전반적인 지역의 활성화를 도모할 수 있음.
- 푸드플랜은 농촌 특성이 적합한 포용성장의 동력이며, 지역 일자리 창출과 지역경제 활성화의 핵심 요소임.

2. 지역푸드플랜 구상과 추진

1) 지역단위 통합적 먹거리전략 수립

- 푸드플랜이 갖는 공공성, 통합성 보장을 위해서는 지역농정 혁신과 연계해 추진하고, 운영조직의 공공성 확보가 반드시 전제되어야 함
- 통합적 추진전략에는 지역의 상황과 조건에 부합하게 지역푸드플랜을 추진할 수 있도록 정책, 주체, 자본, 시스템의 네가지 측면에서 정책완성도를 높여야 함
  - 정책 : 정책대상 및 목표, 다품목 소량생산 연중공급체계 구축, 농민가공 활성화, 시민계층별 먹거리 보장을 위한 다양한 유형의 관계 시장 창출, 통합적 물류체계, 생산과 소비 간 소통 활성화 등
  - 주체 : 행정 내 전담조직 설치(예:먹거리정책과), 공공형 현장실행조직(예:지자체 출연 재단법인), 각 주체별 역량강화 및 민관거버넌스 활성화
  - 자본 : 각 단계별 적재적소에 소요될 예산의 조달방안 마련, 통합조례 제정
  - 시스템 : 생산-가공-유통-소비 일원화, 안전성관리시스템 등

2) 행정 내 전담조직과 공공형 실행조직 설치, 역량강화

- 푸드플랜의 실행과정이 지역에서 생산, 가공된 먹거리를 시민계층별 특성에 맞게 공급한다는 점을 고려할 때 행정의 기존업무와 독립적으로 추진할 수 있는 전담조직의 설치가 필수적임
- 행정 내 전담조직이 포괄하는 업무는 정책사업군으로 구분할 때 로컬푸드(직매장, 레스토랑), 농민가공(가공센터, 가공밸리), 6차산업, 학교급식, 공공급식 및 복지급식, 안전성 관리, 현장실행조직 육성 및 관리 등으로 구분 가능
- 행정 내 조직개편은 푸드플랜 추진의 당위성과 이를 추진하기 위한 구체적 전략에 대한 조직내 공감대 확산을 전제로 추진. 단체장의 정책의지가 중요
- 공공형 현장실행조직은 먹거리의 공공재로서의 성격을 고려하여 지자체가 출자출연하는 재단법인 형태를 권장함.
- 먹거리 공공정책의 기본취지를 유지하도록 관리, 지원하는 체계를 구축

3) 가족농 중심의 생산재편 및 농민가공 조직화 선행

- 시민계층별 먹거리보장을 위해서는 밥상에 필요한 다품목 소량, 연중공급체계가 가능하도록 지역농업재편이 선행되어야 함. 동시에 지역산 원물을 활용한 농민가공과 지역가공을 촘촘하게 조직해야 함

- 다수 가족농을 푸드플랜 추진의 주력군으로 재조직하기 위해서는 마을 및 읍면단위 가족농에게 충분히 정보가 전달되도록 홍보 및 교육프로그램을 세밀하게 조직해야 함. 사업추진과정에서도 이러한 원칙이 관철될 수 있도록 가족농의 참여비율을 정기적으로 점검하고 이를 피드백하여 정책에 반영
- 농민가공은 제조시설, 제조허가 등 각종 여건에서 어려움을 겪고 있는 농민을 인큐베이팅하기 위한 시스템적 지원체계를 우선적으로 갖추는 것이 중요하므로 다수 농민이 참여할 수 있는 거점농민가공센터를 설치, 운영하고 경험이 축적된 공동체를 중심으로 소규모 가공창업기업을 육성하는 품목별 가공밸리사업으로 발전시켜 감
- 도시 자치구의 경우 농촌 자치구의 생산재편 및 가공활성화를 촉진할 수 있도록 공동식단 및 공동구매 등을 정책화하여 기획생산체계 전환을 지원

4) 관계시장 창출과 공공조달 혁신

- 푸드플랜은 무정부적으로 형성·운영되는 시장이 아니라 정부와 시민사회에 의해 목적의식적으로 형성·운영되는 새로운 시장, 관계시장 창출을 통해 지역 사회와 경제에 기여함. 생산자와 소비자를 상호 연계하고 기존에 수요는 있으나 공급이 원활하지 못한 시장결핍(missing market)을 해소함.
- 시민계층별 먹거리 보장을 위해 일반시민에게는 거점별 직매장으로, 다음 세대인 학생들에게는 학교급식 혁신으로 적절하게 먹거리를 공급함. 영유아, 어린이, 노인 등 취약계층에게는 복지형 공공급식, 지역기관단체 등에는 기관별 공공급식을 통해 지역먹거리 연결망을 강화함.
- 푸드통합지원센터를 설치하여 생산과 소비를 통합적으로 연결함. 푸드통합지원센터는 지역 사회 전반의 먹거리 순환체계를 관망하면서 유통이 원활하지 않는 부분을 개척·관리하면서 푸드플랜이 지향하는 가치를 실현할 수 있도록 지원함. 우리나라의 현실에서 학교급식과 공공급식은 공공급식지원센터를 통해 일반농산물과 친환경농산물의 지역산 공급비중을 높이는 것이 당면 과제임.
- 특히 취약계층 복지급식은 관련 정책과 예산을 면밀히 검토하고, 관련부서와의 협력을 통해 취약계층에게 양질의 지역먹거리가 우선 공급 가능하도록 제반 정책과 시스템을 정비함

5) 지역단위 먹거리 선순환체계 구축

- 지역 푸드플랜은 10년의 장기적인 계획 하에 단계적으로 가치를 실현해나가는 것이 바람직함. 지역 단위에서 생산-소비-폐기-재활용 전반의 선순환 체계를 구축하는 것이 우선되어야 함. 이를 기반으로 인근 도시와 상호 협력하여 지역중추도시 또는 수도권 연계사업의 동력을 확보할 수 있음

- 전담부서를 설치하고, 공공형 운영조직을 설립하여 거점별 직매장, 학교급식, 공공급식, 복지 급식 등에 지역먹거리 공급비중 확대
- 사업 초기에는지자체 단위 중소 가족농을 주체로 하는 기획생산체계 구축에 주력해야 함. 단일작목(단작)중심의 규모화한 생산과 유통방식과는 달리, 소비자 밥상에 필요한 다품목 소량생산이 가능하도록 기획생산체계를 갖추어야 함. 초기단계 최소 300여 품목의 1차 농산물과, 지역산 원료를 활용한 농민가공품 100여 가지가 준비되어야 직매장 또는 공공급식을 충족시킬 수 있음. 품목의 다양성을 확보함과 동시에 생산 및 유통단계 촘촘한 안전성 관리체계를 반드시 갖추어야 함. 단계적 환경농업 전환을 유도할 수 있는 시스템적 지원 필요
- 중소 가족농을 추진동력으로 하므로 생산, 가공, 유통, 판매, 커뮤니케이션과 관련한 제반 토지, 건축물과 시설, 설비는 지자체에서 공적자금을 투입하여 공공형으로 설립하는 것이 바람직
- 푸드플랜이 파생시키는 최대의 효과 중 하나는 지역순환경제이므로, 정책설계 단계에서 사회적경제조직(마을기업, 사회적기업, 협동조합, 재활기업 등) 육성과 좋은 일자리 창출을 염두에 두고 협업체계 구축

6) 지역 중추도시와 인근 농촌을 연계한 푸드플랜 광역화

- 지역단위 푸드플랜이 탄력을 얻기 위해서는 인근의 중대도시 소비지와 반드시 연계되어야 함. 예를 들어 인구 150만의 광주광역시는 자치구가 중심이 되어 인근 농촌시군들과 연계한 〈시민먹거리 보장 10년 계획〉을 수립하여 도농상생의 시대적 요구에 부응할 수 있어야 함
- 대도시 먹거리정책 수립은 지금까지 시장 영역으로만 치부되었던 먹거리의 소비 영역을 지자체를 통해 상당부분 공공영역으로 끌어올림으로써 계획의 영역으로 편입시킴을 의미함. 시민에 대한 지역먹거리 보장을 도시 행정의 기본책무로 인식
- 세계 선진도시 먹거리 전략계획의 가장 큰 특징은 지역의 푸드시스템이라는 관점에서 건강, 교육, 환경, 삶의 질, 고용, 사회정의, 사회통합 등 상이한 정책영역과 정책목표들을 먹거리라는 주제로 통합하고 있다는 점
- 지역 거점도시의 도시먹거리계획과 인근 농촌시군의 푸드플랜을 상호 연결함으로써 부족한 생산과 소비기반을 확충, 상생먹거리체계 구현

7) 수도권 자치구와 시군을 연계하는 도농상생 푸드플랜 조직

- 푸드플랜은 그 본질적 가치에 비추어볼 때 도농을 잇는 가장 효과적인 사회연대경제 모델
- 우리나라의 경우 급격한 도시화에 따라 인구의 50%정도가 서울·경기권에 거주함. 생산기반이

취약한 이들 도시들은 안정적 푸드플랜 추진을 위해 필연적으로 생산 기반을 보유하고 있는 농촌 지역과 안정적 먹거리연결망구축이 필수

- 도농상생 푸드플랜 추진에서 간과하지 말아야 할 점은 일회성 행사나 일정 영역으로 먹거리 교류의 폭을 좁혀서는 안된다는 것임. 우리사회 먹거리체계의 근본적 전환을 궁극적 목표로 두고 전 시민계층에 대한 먹거리 조달을 먹거리 공급지역과 공동으로 설계하고 실행해야 함
- 새로운 먹거리체계에 대한 시민인식을 개선하고 교류거점을 확보하기 위해 대도시 복합매장(직매장+레스토랑+공공급식센터+도농교류센터+사회적경제마켓)을 시범 운영하고 이를 확산하는 전략이 요구됨. 푸드플랜에 기초한 새로운 먹거리체계에 대한 동의와 시민참여 확산은 직매장 설치를 통한 소비패턴의 변화과정(생활적 변화)에서 광범위하게 촉발될 수 있음
- 소비지역과 생산지역의 상생은 기초단위를 근간으로 추진하고, 광역지자체는 기초지자체의 푸드플랜시스템 구축을 측면 지원하는 방향으로 역할 제한하는 것이 바람직함. 기초자치단체들을 관할하는 광역지자체가 주체가 되는 것보다는 현장에서 실제 먹거리를 중심으로 연결망을 구축하고 있는 기초자치단체가 중심이 되어 시군과 상호 연계하여 단계적·점진적으로 사업의 범위를 확대하는 것이 바람직함.
- 도농상생 푸드플랜의 연착륙과 확산을 위해서는 도시와 농촌간 일방주의가 아닌 합리적 파트너십 구축을 위해 쌍방간 노력해야 함. 도농상생사업이 일방의 희생을 강요하는 결과를 초래하게 되면 지속가능성을 담보할 수 없음
- 도농상생 푸드플랜은 먹거리 협력을 넘어 도시와 농촌간 다양한 교류를 활성화하는 방향으로 발전해야 함. 도시지역 복합매장 내 도농교류센터를 통해 귀농귀촌 안내, 그린투어, 다음 세대에 대한 먹거리 교육과 체험, 제2의 고향 갖기 프로젝트 등으로 교류의 폭과 내용을 확장해가야 함

8) 중앙정부의 역할

- 푸드플랜은 국민 건강, 지속가능한 농업, 지역소멸 방지, 도농 균형발전을 실질적으로 담보하는 포괄적 정책수단임을 인식하고, 해당부처 및 범정부 차원의 활성화 대책 수립
- 시군단위 - 광역단위 - 국가단위 푸드플랜이 상호 연계 속에 추진될 수 있도록 정밀한 정책설계
- 지역의 푸드플랜이 탄력적으로 추진될 수 있도록 법제도(농업농촌식품기본법, 직거래법 등)를 정비
- 지역의 준비정도에 맞게 활용할 수 있도록 패키지(생산기반구축, 가공기반 구축, 유통기반 구축, 안전성 관리기반 구축, 공공형 운영조직 활성화, 도농상생푸드마켓 등)사업을 맞춤식으로 지원. 계획협약제도를 적극적 도입함.
- 226개 기초지자체 및 특광역시 푸드플랜 추진 역량강화 및 민관거버넌스 촉진을 위한 교육사업 기획, 추진

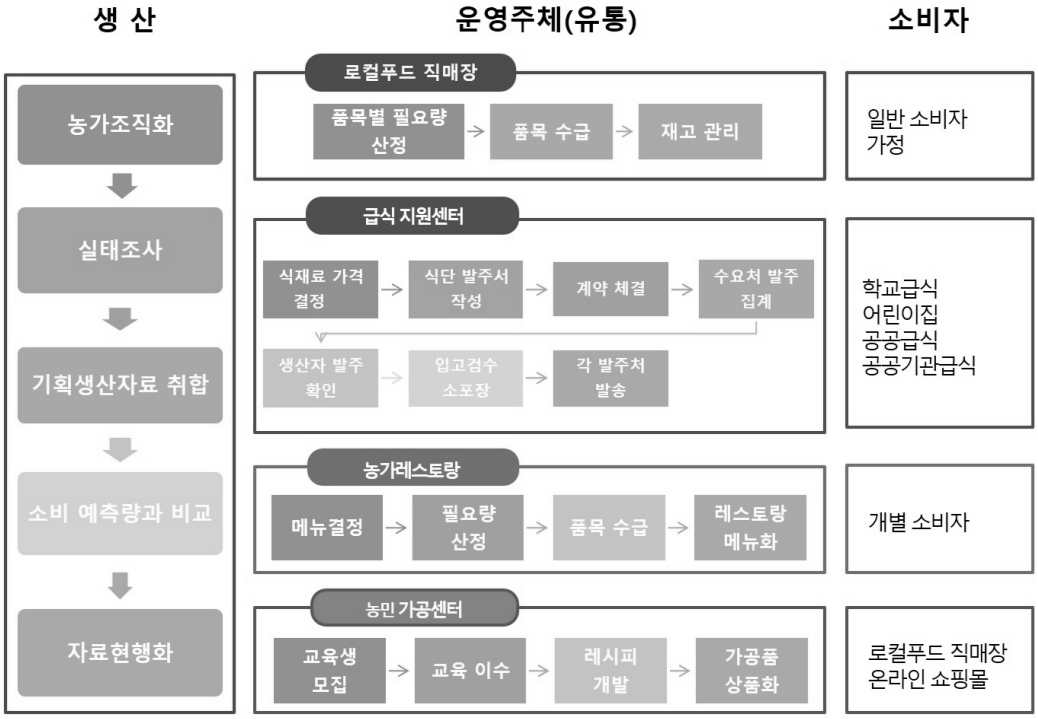
3. 푸드플랜 사업장별 운영 매뉴얼의 목적 및 구성

1) 매뉴얼 작성 목적

- 지역단위 푸드플랜을 통합적으로 추진하기 위해 사업장별 운영 매뉴얼 마련, 지자체에 보급하여 푸드플랜의 조기 정착 및 확산 유도를 목적으로 함

2) 매뉴얼의 구성

- 본 매뉴얼은 지역단위에서 로컬푸드 정책을 통합적으로 실시해 온 전북 완주의 현장 사례를 중심으로 기술하였음
- 본 매뉴얼의 구성은 푸드플랜의 운영 주체를 4개(로컬푸드직매장, 급식지원센터, 농가레스토랑, 농민가공센터)로 나누어 기술하였음



chapter

2

로컬푸드 직매장 운영매뉴얼

1. 농가 조직화

2. 기획생산

3. 직매장 운영

로컬푸드 직매장

운영매뉴얼

1. 농가 조직화

1) 농가 조직화의 원칙

(가) 조직화 대상은 분명히 해야 한다.

독립된 생계유지와 자연과의 공생이라는 고유한 전통적 가치를 두고 농촌마을의 기능유지, 환경 및 생태보존 등 공익적 다원적 역할을 수행하고 있는 가족농, 소농, 고령농으로 조직되어야 한다.

필요성

- 지역농업의 지속가능한 생산구조 개편
- 다품목 소량생산 체계로 재편
- 영세 고령농의 생산적 복지를 통한 삶의 질 향상
- 지역농업 및 지역사회의 지속가능성 담보

범위

- 가족소농 : 가족 노동력으로 작은 농토를 경작하는 소규모 농사
- 고령농 : 65세 이상의 농업인
- 중농 : 가족끼리 소규모로 짓는 농사 규모보다 크고 대규모는 아닌 농업

표 1. 완주군 정책 및 내용

구분	정책명	세부내용	비고
정책 목표	대상	영세소농, 고령농, 여성농 - 0.5ha미만 농가 3412농가(1차)	- 장기적으로 1ha미만 농가 참여 - 상업농과 초기 단계 분리대응
	목표	월 소득 1백50만원 보장 (로컬푸드를 통한 소득증대분)	- 1단계 3000가구
정책 수단	기획 생산	다품목 소량생산, 농민가공	- 조직화 : 협동조합, 생산자단체
	관계 시장	직판장, 꾸러미, 공공급식 등 농가레스토랑/음식점	- 직판장 중심(6차 산업화 지향)
	물류 시스템	로컬푸드 통합지원센터	- 생산·유통·소비 통합컨트롤 타워
조직 육성	민간	공공형 운영조직	- 협동조합, 재단법인등
	관 (행정)	농촌활력과, 로컬푸드 담당	- 2010.7 농촌활력과 신설
제도 정비	조례제정	로컬푸드육성 및 지원조례외 완주군 공동체활성화지원조례	- 총5개 조례제정

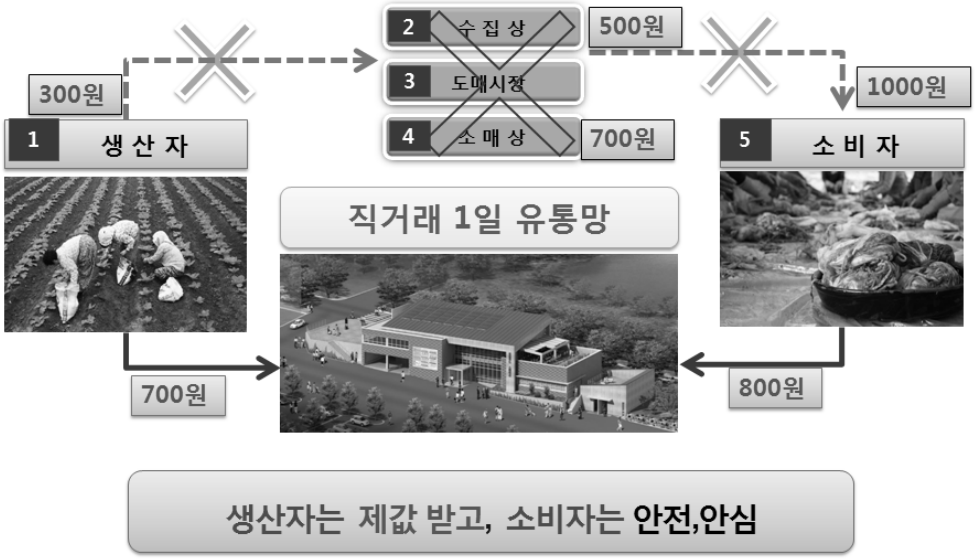
참고 **지역농업 투트랙 조직화 전략**

(나) 로컬푸드는 기존 유통방식과 전혀 다르다

기존 유통방식은 농민이 생산하여 중간 유통단계를 거쳐 소비자에게 전달되는 방식이지만 로컬푸드는 농민이 안전한 농산물을 생산하여 소포장하고 직접 가격결정을 하고 진열 판매하는 방식이다. 또한 판매가 되지 않는 재고에 대해서는 농민이 모두 회수해가야 한다.

- 품목별 진열기간이 정해져 있어 직매장 출하는 팔릴 만큼만 진열해야한다.
- 즉 대량생산해서 한꺼번에 많이 출하하는 상업농, 대농이 참여할 수 있는 구조가 아니다.
- 그러므로 다품목소량생산으로 하루에 5만원만 벌어도 행복해하는 가족소농, 고령농, 여성농이 참여해야 한다.

참고 **로컬푸드 직매장 1일 유통**



(다) 초기에는 상업농, 대농은 일정기간 직매장에 나오지 않는다.

- 규모 있는 농가 소수보다는 가족농, 소농, 고령농들이 많이 참여하는 구조로 가야 품목의 다양성과 안전성 등을 확보하여 지속가능하다.

- 규모가 있는 농가는 일정수량이 되어야 출하가 가능하며 품목전환도 쉽지 않아 로컬푸드에 적응하기가 쉽지 않다.
- 완주군 사례를 보면 초기에는 상업농, 대농은 참여가 없다가 직매장 수가 8개로 확대되는 시점인 2014년부터 상업농, 대농이 참여하기 시작한 것을 알 수 있다. 그러므로 2014년부터 3,000만원 이상 비율이 11.5%, 15.8%, 16.9%로 증가하였다.

참고 **완주로컬푸드협동조합 연도별 농가매출분석**

(단위 : 매출(천원), 농가수(명))

연매출현황		2012	2013	2014	2015	2016	2017
매출	10,235.6	44.4	999.8	1,786.3	2,118.8	2,362.3	2,924.0
농가수	1,287	278	819	959	928	1,018	1,073
3,000만원 이상		1	64	110	147	172	201
2,000만원 이상		2	31	64	59	67	67
1,000만원 이상		3	69	107	124	123	156
500만원 이상		18	97	139	132	128	153
300만원 이상		12	80	97	75	104	100
200만원 이상		20	51	53	78	61	74
100만원 이상		34	106	95	85	99	78
50만원 이상		34	79	82	74	83	78
30만원 이상		34	60	43	50	44	40
10만원 이상		61	96	79	52	74	62
10만원 이하		59	86	90	52	63	64
완주군 직매장수		2	7	8	10	12	12

2) 소농, 고령농에게 정보전달

- 시군에서 이루어지는 모든 정책과 사업의 경우 정보전달이 용이하지 않은 측면이 상당히 많다.
- 대부분의 경우 대상에게 정확하게 전달되지 않아 정보의 독점마저 이루어지기도 하며, 마을에 거주하는 소농·고령농의 경우 어떤 일들이 일어나는지도 모르는 채 지나치기 십상이다.
- 로컬푸드의 핵심 대상인 소농·고령농의 경우 기존의 정보전달 방식만으로는 알려지기 쉽지 않으므로 보다 정책수요자에게 접근 가능한 방법들을 고민해야 한다.

(가) 읍면 이장 부녀회장 연석회의 순회 설명회를 진행한다.

- 읍면장의 협조와 행정부서의 도움을 받는다.
- 이장과 부녀회장, 개발위원장까지 연석회의를 진행한다.
- 사업에 대한 설명과 참여방법에 대한 안내한다.
- 마을단위 설명회를 진행하고 신청서나 홍보물을 마을 리더들에게 전달한다.
- 마을 리더들이 이해하고 동참함으로 향후 마을단위 방문에 있어 공신성을 보장 받을 수 있다.

참고 **읍면별 리더 연석회의**

(나) 농협에서 발행하는 읍면 전화번호부를 활용한다.

- 실거주자의 가장 정확한 정보인 읍면별 전화번호부를 확보한다.
- 전화를 전담하는 인력을 4명 정도 배치하여 읍면전화번호부와 데이터 베이스화 할 수 있는 엑셀 양식을 만든다.
- 일일이 전화를 통하여 정보의 전달도 하고, 참여의향을 묻는 작업을 진행한다.
- 반드시 확인해야 하는 사항은 연령, 농사정보, 참여의향이다.
- 이때, 참여의향을 세단계(○, △, ×)로 구분하여 기재한다.
- 1만명의 농업인과 통화할 경우 3개월 정도면 완료가 가능하다.
- 모든 대상자가 로컬푸드직매장에 대한 정보를 알 수 있으며 향후 조직화의 대상자를 구체적으로 알 수 있다.

참고 **전화번호부를 활용한 전화조사**

	법정리	마을명	이름	연	연령	성	전화번호	면적(평)	재배작목	작목별 재배면적	판로	참여의	기획생산 가능성
구이	백여리	정자	박	77	70	남	1402	700	옥수수		자가소비	○	○
구이	백여리	정자	박	77	70	남	1402	700	콩		자가소비	○	○
구이	백여리	정자	박	79	70	남	8658	2000	벼		공판	△	△
구이	백여리	정자	설	72	70	남	1		벼		농협	○	○
구이	백여리	정자	설	72	70	남	1		특용자		농협	○	○
구이	백여리	정자	설	72	70	남	1		고추		자가소비	○	○
구이	백여리	정자	이	54	50	남	1166	4600	벼	1000	재래시장 도매	○	○
구이	백여리	정자	이	54	50	남	1166	4600	고추	800	재래시장 도매	○	○
구이	백여리	정자	이	54	50	남	6166	4600	파	200	재래시장 도매	○	○
구이	백여리	정자	이	54	50	남	6166	4600	배추	200	재래시장 도매	○	○
구이	백여리	정자	이	54	50	남	6166	4600	콩	1600	재래시장 도매	○	○
구이	백여리	정자	이	54	50	남	6166	4600	특용자	800	재래시장 도매	○	○
구이	백여리	정자	여	64	60	남	8173	2100	특용자	100	농협 직거래	○	○
구이	백여리	정자	여	64	60	남	8173	2100	메실	1000	농협 직거래	○	○
구이	백여리	정자	여	64	60	남	8173	2100	오디	1000	농협 직거래	○	○
구이	백여리	정자	김	40	40	남	7858	2400	벼	1200	자가소비,공판/중간상인	△	○

(다) 마을단위별로 직접 방문을 통한 설명회를 개최한다.

- 설명능력과 설득력을 가진 인력 4명을 선발한다.
- 2명씩 팀을 이룬 다음 마을 경로당으로 직접 찾아다니면서 설명회를 진행한다.
- 조사된 전화조사결과를 바탕으로 직매장이 위치할 지점의 가장 가까운 지역부터 순회한다.
- 준비된 조사표에 근거하여 설명회 이후 개별적으로 만남을 통하여 기획생산 참여농가 기초조사를 실행한다.
- 기초조사를 통하여 향후 품목별 수급계획, 품목별 농가확대 등을 구체적으로 파악할 수 있다.
- 기초조사의 경우 로컬푸드의 주 대상인 고령농의 경우 직접작성에 어려움이 있고, 스스로 생산하는 품목을 잘 파악하지 못 할 수 있기 때문에 조사자의 역량이 매우 중요하다.
- 조사자의 여러 질문을 통하여 고령농이 생산 가능한 품목들을 묻고 답하는 과정에서 상세하게 조사가 이루어지지 않으면 무용지물이 되기 때문이다.

참고 **마을단위별 순회 설명회**

로컬푸드 사랑방 좌담회 일정표

2013.12.20~2014.01.08일까지

	요일	일	월	화	수	목	금	토
12월	날짜	15	16	17	18	19	20	21
	안O성						리더교육(구이,가공농가) 장소:모악점 2층 오전:10시	1.리더교육(고산6개면) 장소:지역경제순환센터 오전:10시 2.원평촌(구이)16시 3.상하보(구이)19시
	한O수							
	이O진							1.원두현(구이)10시 2.두방(구이)13시 3.상학(구이)16시 4.마음(구이)19시
	날짜	22	23	24	25	26	27	28
	안O성	리더교육(봉,소,삼,용) 장소:지역경제순환센터 오전:10시	1.리더교육(이서,상관) 장소:구이점오전10:00 2.하척,청명(구이)13시 3.무지,신전(구이)16시 4.원안덕,신기(구이)19	1.원항가(구이)13시 2.대문안(이서)16		1.장파,미치(구이)16시 2.망산(구이)19시	1.개태(이서)10시20분 2.신마산(이서)13시 3.오목(이서)16시	1.산정(이서)10시 2.신월(이서)13시 3.앵곡(이서)16시
	한O수		1.원백여(구이)10시 2.호동(구이)13시 3.대모(구이)16시 4.원금평(이서)19시	1.구암(구이)10시 2.원덕천(구이)13시 3.지등(구이)16시		1.원광곡(구이)10시 2.화원(구이)13시 3.난산(구이)16시 4.원금평(이서)19시	1.상금(이서)10시 2.갈동,홍개(이서)13시 3.정농1(이서)19시	
	이O진		1.대덕,동성(구이)10시 2.원계곡(구이)13시 3.염암(구이)16시 4.교동(구이)19시	1.망산(구이)10시 2.반월(구이)13시 3.초남(이서)16시		1.신정,정자(구이)10시 2.삼태(이서)13시 2.농원(삼례)16시 4.학동(삼례)19시	1.마수대(상관)10시 3.묘원(상관)16시 4.계민(상관)19시	1.남관(상관)10시 2.산정(상관)13시 3.사옥(상관)16시 4.내아(상관)19시

(라) 조사표를 마을단위별로 묶고, 마을별 기획생산 작목회를 조직한다.

- 마을단위 작목회 조직은 향후 로컬푸드를 실행시 매우 중요하다.
- 품목별 조직화보다 마을단위 조직화를 권장한다.
- 마을단위로 작부체계의 조정 과정이 가능하기 때문에 마을별 기획생산 공동체의 조직화가 핵심사항이다.

(마) 조직된 마을공동체 리더의 교육이 핵심이다.

- 전체 읍면별, 마을별로 조직된 리더들을 별도로 구분하여 재조직화한다.
- 리더로서의 역할과 사명에 대한 교육과정을 진행한다.
- 읍면별 리더워크숍, 국내외 선진지 연수과정을 통한 스스로 마을의 리더로서의 지위와 역할을 감당하게 해야만 한다.
- 향후 로컬푸드를 실행하는 과정에서 정보의 전달이나, 출하과정의 편의제공, 소포장재 공급 등에 있어서 리더의 역할이 매우 중요하기 때문에 리더의 교육이 핵심이다.

참고 **마을공동체 리더 교육**

(바) 리더 교육이후 마을별 순회교육이 이루어 져야 한다.

- 읍면별 리더워크숍이후 마을별 순회 교육일정을 확정한다.
- 정기적으로 마을로 찾아가는 교육진행을 통하여 로컬푸드의 원칙에 대한 이해, 운영시스템, 생산방식의 전환, 다품목 소량생산체계의 작부체계확립 등이 이루어 져야 한다.
- 농촌 특성과 연령별 특성을 고려할 때 면사무소나 거점에서 집체교육을 진행하여 농가를 조직화 한다면 교통이 취약한 고령농은 조직화 대상에서 제외될수 있으므로 마을회관이나 양로당등을 활용한 마을별 순회교육을 진행하여야 한다.
- 전체 참여농가의 전화조사 및 방문조사 내용을 취합하여 연중 작부체계를 수립하는 것은 가장 중요한 과정이 될 것이다.

참고 **마을별 순회 교육**

(사) 읍면별 조직화된 농가의 선진지 견학을 통해 백문이 불여일견을 확인한다.

- 고령농과 소농의 경우 백 마디 말보다 한번 보는 것이 훨씬 효과적이다.

- 나도 할 수 있다는 자신감과 내가 가지고 있는 것들 모두가 판매가능하다는 것을 확인시켜준다.
- 나와 동일한 고령농들이 주인이 되어 행복한 농촌생활을 하고 있구나 하는 기대감과 희망을 주는 것이 필요하다
- 견학일정은 너무 오래할 필요 없이 반나절 일정이면 피로감 없이 할 수 있다.

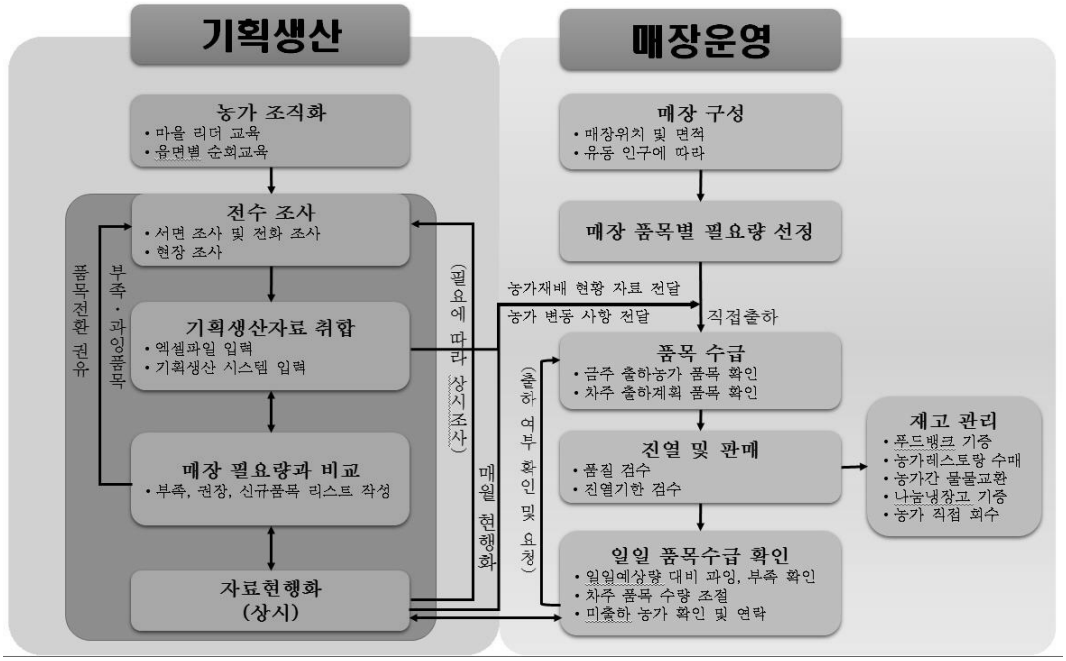
참고 **선진지 견학**

(아) 최종단계로 작부체계를 조정하는 것이다.

- 소비자들의 일상적 장보기가 가능해지려면 최소 300품목의 농산물이 연중 안정적으로 공급되어야 하고 이중에 150여 가지는 365일 하루도 빼놓지 않고 지역산 농산물로 공급되어야 한다.
- 현재 우리의 농업생산방식은 돈 되는 단일작목을 대량생산하는 방식으로 전환되어 있기 때문에 초기에 기획해서 전체 품목을 안정적으로 생산 공급하는 시스템을 구축하지 않고서는 직매장 활성화와 성공을 장담할 수 없다.
- 연초에 전체 참여농가의 연중 생산 계획서를 취합한다.
- 모든 품목이 매장에 진열되기 위한 기획생산팀의 노력이 매우 중요하다.
- 생산계획 일정이 자연적으로 참여농민들에게 정착되기 전까지는 운영주체의 인위적이고 조직적인 사전준비와 생산지 점검을 통하여 가능하다.
- 매월 품목별, 매장별 필요한 품목의 수요량과 생산량, 농가수 등을 항상 체크하고 계획하면서 남는 품목, 부족한 품목, 없는품목 등을 구분하여 데이터화하고, 안정적으로 공급하기 위한 작부체계를 연중 수립하는 것이 가장 중요한 과정이다.

(자) 농가들의 출하를 위한 실무적인 교육과 물품의 준비가 필요하다.

- 농산물 포장 방법 및 출하방법 교육도 필요하다.
- 로컬푸드직매장의 출하방식은 농가에게는 지금껏 한 번도 해보지 못한 새로운 방식의 출하방법이다.
- 대량으로 한꺼번에 출하하는 방법에 익숙한 농가에게 소포장해서 매일매일 출하하는 방법이 익숙해 질 때까지 안내하는 것이 필요하다.



기획생산 및 매장운영 흐름도

3) 농가정보 데이터베이스 구축

(가) 읍면별, 연령별

로컬푸드에 참여하는 농가들의 정보 데이터베이스를 구축하고, 지역별 분포, 연령대별 분포, 농가당 재배면적 등을 파악한다.

표 2. 읍면별 분포

(단위 : 명)

구분	경천	고산	구이	동상	봉동	비봉	삼례	상관	소양	용진	운주	이서	화산	계
생산자	48	65	271	28	158	105	74	77	53	84	33	118	47	1161
비율(%)	4.1	5.6	23.3	2.4	13.6	9.0	6.4	6.6	4.6	7.2	2.8	10.2	4.0	100

연령별 분포를 비교해보면 과거에 비해 50~60대 생산자는 감소하였고 70~80세 이상 생산자는 증가하여 생산자 연령이 계속 높아지고 있다.

표 3. 연령대별 분포

(단위 : 명)

구분		20-29	30-39	40-49	50-59	60-69	70-79	80이상	미정	계
생산자	2013	2	17	79	225	236	107	14	1	681
	2018	7	28	123	356	385	204	48	10	1161
비율(%)		0.6	2.4	10.6	30.7	33.2	17.6	4.1	0.9	100

(나) 품목별 연중작부체계수립

농가정보 데이터베이스를 통하여 품목별로 생산시기와 생산량을 확인하고 직매장에서 필요한 양을 예측하여 비교한다.

표 4. 2018년 가지 품목 출하계획

(단위 : 개)

품목	이름	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월
합계		2469	2485	3112	3251	3053	3545	3535	3253	2776
가지	김○옥			10	120	100	50	50		
가지	박○옥			900	800	700	600	100		
가지	모○숙		100	100	100	101	101			
가지	이○영		1000	1000	1000	1000	500			
가지	이○갑				300	300	300	300		
가지	이○용			600	1300	600	500	243	56	
⋮	⋮	⋮	⋮	⋮	⋮	⋮	⋮	⋮	⋮	⋮

(다) 시설현황(하우스, 저온저장고등)

하우스나 저온저장고 보유여부에 따라 하절기, 동절기 생산 품목을 정하고 시기별로 저장해야 한다.

표 5. 시설현황

시설명	이름	지역	평형(평)	시설유형	비고
시설하우스	이○수	경천	200	단동하우스	2동
하우스	천○국	경천	400	단동하우스	1동
하우스	김○구	고산	200	단동하우스	3동
하우스	배○자	고산	200	연동하우스	2동
저온저장고	문○용	고산	20	저온저장고	1개
하우스	박○옥	구이	150	단동하우스	5동
하우스	박○자	구이	150	단동하우스	5동
⋮	⋮	⋮	⋮	⋮	⋮

4) 생산출하교육

(가) 포장방법

농산물을 수확하여 선별하고 품목에 따라 포장지를 선택하고, 품목별 기준중량을 넣고, 입구는 봉합테이프나, 빵끈을 이용하여 봉한다.

(나) 출하방법

출하하고자 하는 직매장에 포장된 품목을 가지고가서 가격을 결정한후 바코드를 출력하여 품목마다 붙이고, 매장으로 가서 품목별로 정해진 진열대 위에 다른 농가 품목 옆에 진열한다. 진열시 자리가 부족하거나 없을 경우 매장직원을 불러 협조를 구한다.

(다) 소포장 방법

농가에게는 포장지를 선택하고, 직접 구입하는 일도 어려울 수 있다. 따라서 간단한 포장도구와 포장지를 매장에 비치하면 농가는 더 접하기가 쉬워져 직매장 참여율이 높아진다.

소포장 기구들

봉함기	봉함기테이프
비닐접착기	빵끈
전자저울20kg	전자저울3kg

소포장지 규격

(묶음단위) 소포: 200장, 소합: 100장

바코드명	규격	재질	용도
소포1	170*280	PP	깻잎,고추,건나물류
소포1(방담)	170*280	PP	
소포2	170*280	PE	깐마늘,생강,토란
소포3	210*350	PE	당근,양파, 고구마,감자
소포4(방담)	210*390	PP	부추,삼채, 산채류소포장(순류)
소포5(방담)	300*400	PP	상추,시금치,머위, 취나물 등 엽채류
소포6	300*440	PE	배,근채류(大), 열무,총각무
소포7	180*450	PP	풋마늘,쪽파,실파
소포7(방담)	180*450	PP	
소포8	360*500	PE	열무,통배추, 총각무,건고추
소포9	180*730	PP	대파,미나리,풋마늘
소합1	200*300	합지	두류,곡류,데친나물
소합2	265*410	합지	백미,현미,찹쌀

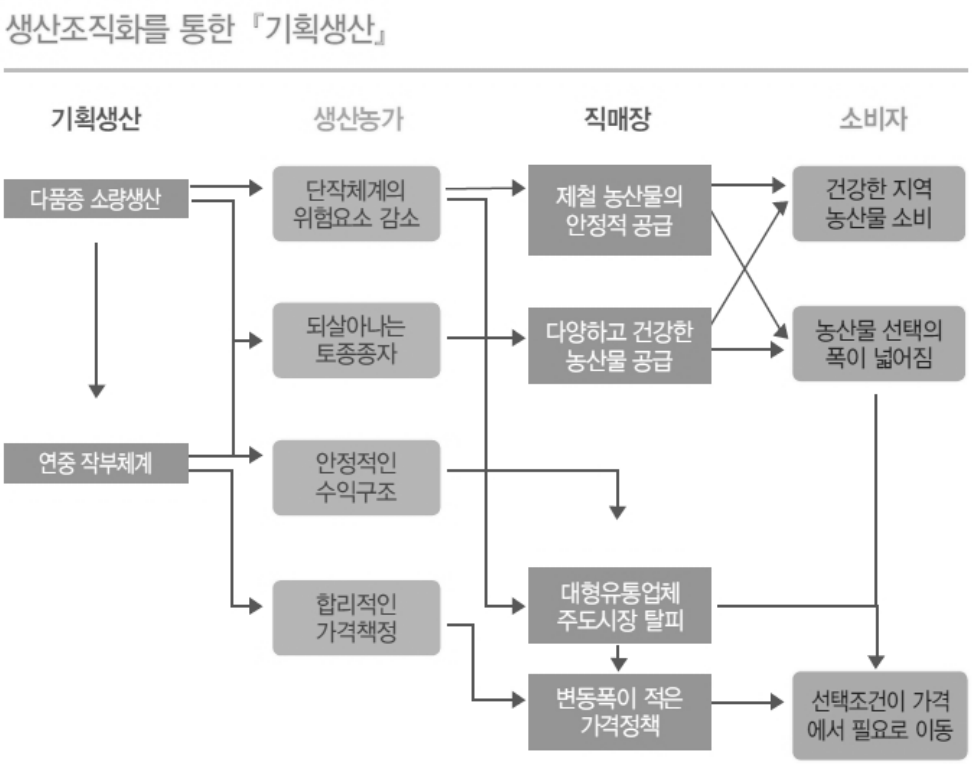
※ 방담포장지? 일명 숨쉬는 비닐로 포장비닐 안쪽에 서리가 끼는 것을 방지

2. 기획생산

1) 기획생산 정의

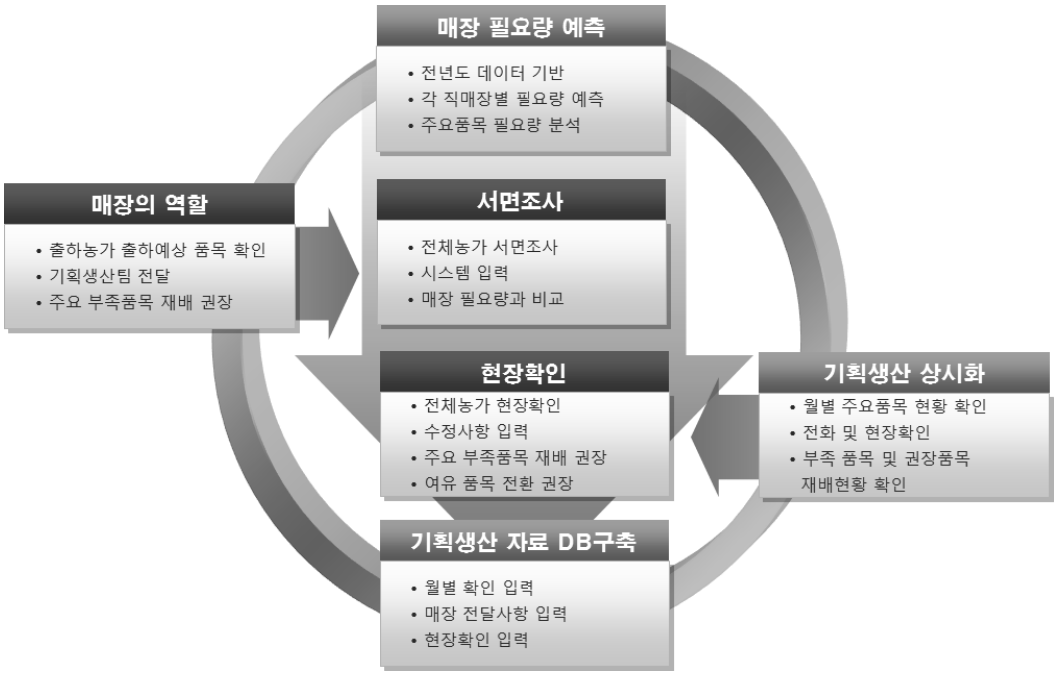
(가) 필요성

- 직매장 성공을 가늠하는 가장 중요한 요소이다.
- 직매장 활성화를 위해서는 지역농업 생산체계의 일정 영역을 다품목 소량생산, 연중공급체계가 가능한 구조로 재편하는 일이다.
- 직매장에 1차 농산물 중심으로 최소한 300여 품목을 연중 공급할 수 있어야 한다.
- 하절기, 동절기 품목공급이 원활하도록 생산자와 사전에 협의하여 중복을 최소화하고 품목을 다양화해야 한다.



(나) 흐름도

연중작부계획 서면조사 연간 품목별 예상 생산량 집계 직매장운영 필요품목 및 예상량 분석 연중작부계획 조사량과 직매장운영 예상량 비교 비교분석에 따른 품목별 생산량 조정 연중작부계획 현장조사 생산에 따른 출하 및 판매 연중작부계획 상시관리 및 현행화



(다) 주요품목 300가지 확보 필요

- 기획생산시 소비자가 항상 찾는 품목과 자주 필요한 품목 그리고 일반적으로 필요한 품목들을 구분하여 소비자가 항상 찾는 품목은 반드시 구비해야 하고 나머지 품목들에 대해서는 순차적으로 준비를 해야한다.
- 주요품목이 없을 경우 조직된 농가를 대상으로 기획생산을 진행하여 순차적으로 준비하여야 한다. 지역에 없다고 하여 다른지역에서 가져올 경우 그 품목에 대하여 농가들이 생산하지 않을수 있다.
- 지역별로 조금의 차이는 있을수 있다.

○ 1순위 : 우리 밥상에 항상 필요한 품목으로 반드시 구비해야 할 품목

구분	대분류	중분류	소분류	구분	대분류	중분류	소분류
1	채소	건나물	건고사리	3	채소	건나물	건곤드레
2	채소	건나물	건고추	4	채소	건나물	건도라지

구분	대분류	중분류	소분류
5	채소	건나물	건둥글레
6	채소	건나물	건쑥
7	채소	건나물	건취나물
8	채소	건나물	건칡
9	채소	건나물	무말랭이
10	채소	건나물	무시래기
11	채소	건나물	호박고지
12	채소	과채류	가지
13	채소	과채류	꽈리고추
14	채소	과채류	늙은호박
15	채소	과채류	단호박
16	채소	과채류	대추토마토
17	채소	과채류	딸기
18	채소	과채류	방울토마토
19	채소	과채류	아삭이고추
20	채소	과채류	애호박
21	채소	과채류	오이
22	채소	과채류	오이고추
23	채소	과채류	쥬키니호박
24	채소	과채류	청양고추
25	채소	과채류	토마토
26	채소	과채류	파프리카
27	채소	과채류	풋고추
28	채소	과채류	피망
29	채소	과채류	호박
30	채소	과채류	호박잎
31	채소	근채류	당근
32	채소	근채류	무
33	채소	근채류	연근

구분	대분류	중분류	소분류
34	채소	근채류	우엉
35	채소	근채류	알타리무
36	채소	근채류	토란
37	채소	산채류	고수
38	채소	산채류	더덕
39	채소	산채류	도라지
40	채소	산채류	숙주나물
41	채소	산채류	참나물
42	채소	산채류	취나물
43	채소	산채류	케일
44	채소	산채류	콩나물
45	채소	새싹채소	모듬새싹
46	채소	양채류	겨자채
47	채소	양채류	브로콜리
48	채소	양채류	비트
49	채소	양채류	시금치
50	채소	양채류	쑥갓
51	채소	양채류	아욱
52	채소	양채류	양상추
53	채소	양채류	적경채
54	채소	양채류	치커리
55	채소	양채류	콜라비
56	채소	엽경채류	근대
57	채소	엽경채류	깻잎
58	채소	엽경채류	배추
59	채소	엽경채류	부추
60	채소	엽경채류	상추
61	채소	엽경채류	쌈채소
62	채소	엽경채류	양배추

구분	대분류	중분류	소분류
63	채소	엽경채류	청경채
64	채소	조미채소류	깐마늘
65	채소	조미채소류	깐생강
66	채소	조미채소류	깐양파
67	채소	조미채소류	깐쪽파
68	채소	조미채소류	대파
69	채소	조미채소류	마늘
70	채소	조미채소류	생강
71	채소	조미채소류	실파
72	채소	조미채소류	양파
73	채소	조미채소류	쪽파
74	채소	조미채소류	파채
75	특용작물	건버섯	건표고버섯
76	특용작물	견과류	잣
77	특용작물	버섯류	느타리버섯
78	특용작물	버섯류	새송이버섯
79	특용작물	버섯류	양송이버섯
80	특용작물	버섯류	팽이버섯
81	특용작물	버섯류	표고버섯
82	특용작물	약용작물	건구기자
83	특용작물	약용작물	건오미자
84	특용작물	약용작물	둥굴레
85	특용작물	약용작물	옥수수수염
86	특용작물	약용작물	율무
87	특용작물	약용작물	인삼
88	특용작물	약용작물	홍화씨
89	특용작물	약용작물	황기
90	곡류가공	곡분류	발아현미
91	곡류가공	곡분류	혼합곡

구분	대분류	중분류	소분류
92	과수	건과류	건대추
93	과수	인과류	사과
94	과수	장과류	포도
95	과수	준인과류	곶감
96	과수	핵과류	복숭아
97	식량작물	두류	녹두
98	식량작물	두류	동부콩
99	식량작물	두류	백태
100	식량작물	두류	서리태
101	식량작물	두류	서목태
102	식량작물	두류	아주까리콩
103	식량작물	두류	청태
104	식량작물	두류	팥
105	식량작물	두류	흑태
106	식량작물	맥류	귀리
107	식량작물	맥류	밀
108	식량작물	맥류	보리쌀
109	식량작물	맥류	통밀
110	식량작물	맥류	통밀쌀
111	식량작물	벼	백미
112	식량작물	벼	일반미
113	식량작물	벼	일반찹쌀
114	식량작물	벼	찰현미
115	식량작물	벼	찰흑미
116	식량작물	벼	찹쌀
117	식량작물	벼	현미
118	식량작물	벼	흑미
119	식량작물	서류	감자
120	식량작물	서류	고구마

구분	대분류	중분류	소분류	구분	대분류	중분류	소분류
121	식량작물	유지작물	들깨	126	식량작물	잡곡류	수수
122	식량작물	유지작물	땅콩	127	식량작물	잡곡류	옥수수알
123	식량작물	유지작물	참깨	128	식량작물	잡곡류	조
124	식량작물	유지작물	흑임자	129	식량작물	잡곡류	찰기장
125	식량작물	잡곡류	기장	130	식량작물	잡곡류	찰수수

2순위 : 항상 필요하지는 않지만 자주 필요한 품목

구분	대분류	중분류	소분류	구분	대분류	중분류	소분류
1	채소	건나물	건가지	22	채소	산채류	머윗대
2	채소	건나물	건고구마순	23	채소	산채류	메밀순
3	채소	건나물	건고구마줄기	24	채소	산채류	민들레
4	채소	건나물	건고춧잎	25	채소	산채류	방풍나물
5	채소	건나물	건곰보배추	26	채소	산채류	아마란스
6	채소	건나물	건아주까리(피마자)	27	채소	엽경채류	갓
7	채소	건나물	건여주	28	채소	엽경채류	고구마줄기
8	채소	건나물	건우엉	29	채소	엽경채류	깻잎순
9	채소	과채류	당조고추	30	채소	엽경채류	돌미나리
10	채소	과채류	메론	31	채소	엽경채류	머위
11	채소	과채류	수박	32	채소	엽경채류	미나리
12	채소	과채류	참외	33	채소	엽경채류	쌈배추
13	채소	과채류	풋호박	34	채소	엽경채류	양배추(적)
14	채소	근채류	건연근	35	채소	조미채소류	마늘종
15	채소	근채류	열무	36	채소	조미채소류	풋마늘
16	채소	산채류	깐더덕	37	특용작물	견과류	깐은행
17	채소	산채류	깐도라지	38	특용작물	견과류	대추
18	채소	산채류	냉이	39	특용작물	견과류	밤
19	채소	산채류	달래	40	특용작물	견과류	호두
20	채소	산채류	당귀잎	41	특용작물	버섯류	목이버섯
21	채소	산채류	돌나물	42	특용작물	약용작물	감초

구분	대분류	중분류	소분류
43	특용작물	약용작물	건어성초
44	특용작물	약용작물	구기자
45	특용작물	약용작물	꾸지뽕
46	특용작물	약용작물	꾸지뽕(뿌리)
47	특용작물	약용작물	마
48	특용작물	약용작물	모과
49	과수	소과류	블루베리
50	과수	인과류	배
51	과수	장과류	무화과
52	과수	준인과류	감
53	과수	준인과류	감(대봉)
54	과수	준인과류	단감
55	과수	핵과류	매실
56	과수	핵과류	살구
57	과수	핵과류	자두
58	식량작물	두류	옥수수
59	식량작물	두류	강낭콩
60	식량작물	두류	넝쿨콩
61	식량작물	두류	밤콩
62	식량작물	두류	선비콩
63	식량작물	두류	작두콩
64	식량작물	두류	작두콩(껍질)
65	식량작물	두류	호랑이콩
66	식량작물	서류	감자(인디언)
67	식량작물	유지작물	깐땅콩

3순위 : 자주 필요하지는 않지만 일반적으로 필요한 품목

구분	대분류	중분류	소분류
1	채소	건나물	건곰취
2	채소	건나물	건깻잎
3	채소	건나물	건깻잎순
4	채소	건나물	건당귀
5	채소	건나물	건더덕
6	채소	건나물	건돼지감자
7	채소	건나물	건망초대
8	채소	건나물	건모시잎
9	채소	건나물	건민들레
10	채소	건나물	건방풍나물
11	채소	건나물	건백하수오
12	채소	건나물	건부지갱이
13	채소	건나물	건봉잎
14	채소	건나물	건쇠무릎
15	채소	건나물	건쇠비름나물
16	채소	건나물	건수세미
17	채소	건나물	건인삼
18	채소	건나물	건장녹나물
19	채소	건나물	건질경이
20	채소	건나물	건탱자
21	채소	건나물	건토란대
22	채소	건나물	건하수오
23	채소	과채류	고춧잎
24	채소	과채류	수세미
25	채소	과채류	여주
26	채소	과채류	홍고추

구분	대분류	중분류	소분류
27	채소	근채류	토란대
28	채소	데친나물	데친고사리
29	채소	데친나물	데친머위대
30	채소	데친나물	데친시래기
31	채소	데친나물	데친우거지
32	채소	데친나물	데친취나물
33	채소	데친나물	데친토란대
34	채소	산채류	고들빼기
35	채소	산채류	고사리
36	채소	산채류	곤드레나물
37	채소	산채류	곰취
38	채소	산채류	두릅(나무)
39	채소	산채류	두릅(땅)
40	채소	산채류	세발나물
41	채소	산채류	쑥
42	채소	산채류	씀바귀
43	채소	산채류	죽순
44	채소	산채류	질경이
45	채소	양채류	아스파라거스
46	채소	양채류	잎당귀
47	채소	양채류	콜리플라워
48	채소	엽경채류	고구마순
49	특용작물	견과류	은행
50	특용작물	약용작물	가시오가피
51	특용작물	약용작물	건삼
52	특용작물	약용작물	건삼백초
53	특용작물	약용작물	건오디
54	특용작물	약용작물	건와송
55	특용작물	약용작물	건울금

구분	대분류	중분류	소분류
56	특용작물	약용작물	건초석잠
57	특용작물	약용작물	결명자
58	특용작물	약용작물	느릅나무
59	특용작물	약용작물	당귀(뿌리)
60	특용작물	약용작물	두충나무
61	특용작물	약용작물	맹감나무뿌리
62	특용작물	약용작물	백하수오
63	특용작물	약용작물	벌화분
64	특용작물	약용작물	부처손
65	특용작물	약용작물	비수리
66	특용작물	약용작물	빼빼목
67	특용작물	약용작물	뽕나무
68	특용작물	약용작물	산국
69	특용작물	약용작물	산수유
70	특용작물	약용작물	삼백초
71	특용작물	약용작물	솔잎
72	특용작물	약용작물	솔잎순
73	특용작물	약용작물	쇠무릎
74	특용작물	약용작물	알로에
75	특용작물	약용작물	약쑥
76	특용작물	약용작물	어성초
77	특용작물	약용작물	엄나무
78	특용작물	약용작물	오가피
79	특용작물	약용작물	오미자
80	특용작물	약용작물	옻나무
81	특용작물	약용작물	와송
82	특용작물	약용작물	인진쑥
83	특용작물	약용작물	적하수오
84	특용작물	약용작물	제피나무

구분	대분류	중분류	소분류	구분	대분류	중분류	소분류
85	특용작물	약용작물	참당귀	98	과수	핵과류	보리수
86	특용작물	약용작물	초석잠	99	과수	핵과류	앵두
87	특용작물	약용작물	초피나무	100	식량작물	두류	깐완두콩
88	특용작물	약용작물	칡	101	식량작물	두류	완두콩
89	특용작물	약용작물	하수오	102	식량작물	두류	울타리콩
90	특용작물	약용작물	헛개나무	103	식량작물	두류	제비콩
91	특용작물	약용작물	화살나무	104	식량작물	두류	풋콩
92	과수	건과류	감말랭이	105	식량작물	서류	돼지감자
93	과수	건과류	건모과	106	식량작물	서류	얌빈
94	과수	소과류	아로니아	107	식량작물	유지작물	산초
95	과수	장과류	백향과	108	식량작물	유지작물	호박씨
96	과수	장과류	오디	109	식량작물	잡곡류	메밀
97	과수	핵과류	개복숭아				

(라) 용어정리

- 신규품목 : 매장에 출하한 적이 없는 새로운 품목으로 소비자들에게 적극적으로 알릴 수 있는 적극적인 홍보가 필요하다.
- 권장품목 : 기존에 출하하였다가 최근에 출하가 안 되고 있는 품목으로 농가들에게 적극적으로 권장해야 한다.
- 부족품목 : 매장에 출하되기는 하나 생산량보다 소비량이 많아 부족한 품목으로 농가들에게 재배를 유도해야 한다.
- 연중작부체계 : 농가가 1년동안 재배해서 나올수 있는 작부계획을 모두 취합하여 연중 출하가 가능한 품목들을 관리하는 체계를 말한다.
- 우선순위 : 연중작부체계 품목들 가운데 소비자 선호도가 높은 품목들을 정하는 순위로, 1~5로 표시하고 숫자가 높을수록 꼭 필요한 품목이다.

2) 기획생산조사(서면)

(가) 연중작부계획 조사

- 농가 조직된 생산자를 대상으로 연초에 금년 농사 계획과 재배면적, 예상 생산량을 조사한다.

- 이 조사는 전체 생산자를 모두 실시해야하며 이 조사를 기반으로 연중 품목별 생산량을 예측한다.
- 준비물 : 기획생산 참여조사표, 전년도 월별 부족/신규/권장품목 리스트
- 흐름도

○ 전년도 판매 데이터 정리

① 전년도 판매내역을 농가별로 월별 판매내역을 추출한다.

② 추출한 데이터를 농가별 기획생산조사표에 반영한다.

③ 월별 부족품목, 권장품목, 신규품목을 정리한다.

※ 전년도 판매데이터가 없을 경우 1차 조사부터 진행한다.

표 6. 전년도 농가별 판매내역 추출

(단위:개)

농가번호	농가명	상품명	1월	2월	3월	4월
2	박○중	블루베리				
3	이○임	홍미	87	97	181	111
3	이○임	찰흑미	229	251	155	9
3	이○임	녹미	49	3		
3	이○임	현미(왕눈이)	16	31	48	4
3	이○임	찰홍미	79	59	111	106
5	이○주	현미	23	55	9	
5	이○주	찹쌀	24	84	58	47
5	이○주	흑미	59	93	7	
5	이○주	찰현미		25	123	111

○ 기획생산 참여 조사표

❑ **농가정보**(농가번호 :) ㉠

성 명 (상호)	홍길동	성 별	남	생년월일	1950.01.01	연락처	010-0000-0000
주소	전북 완주군 구이면 ○○○○95						063-000-000
인증여부	유	인증기간	2017.01.02~2019.01.01	조합원 가입일	2014.02.01	출하구분	직접
특이사항							

구분	전 답, 임야, 시설기타 (소유 및 임차포함)	소재지	영농규모(평)	로컬푸드 생산 출하면적	비고
내 용	㉡				

❑ **출하계획**(2018년 월별 출하할 품목과 수량을 기재해주세요.)

월별	품목 및 출하량	재배 형태
1월	곶감(1000), 대과(500) ㉢	
2월	곶감(500), 대과(500)	
3월	곶감(500), 대과(500)	

㉠ 기획생산조사표에 농가 기본정보를 기록해준다.
㉡ 농가의 재배지역 및 면적을 기록하게 한다.
㉢ 전년도 판매데이터를 옅은색으로 하여 기록을 해준다.

○ 월별 부족품목 및 신규, 권장품목 리스트

구분	1월			2월			3월		
부족 품목	가지	감자	겨자채	가지	감자	겨자채	가지	감자	겨자채
	고들빼기	고수	깐마늘	고들빼기	고수	깐마늘	고들빼기	고수	깐마늘
	깻잎	냉이	달래	깻잎	냉이	달래	깻잎	냉이	달래
신규 품목	고비	송이토마토	미니코스 (연중)	개머루덩쿨	송이토마토	차요테	가지(그린)	고비	감태나무잎
	물냉이 (연중)			퍼플브로콜리	베이비브로콜리	미니코스 (연중)	루비프릴	도라지 (씨앗)	생강(순)
권장 품목	젤리토마토	파슬리	오크리프 (연중)	가지고추	루콜라	비타민고추	가죽나물	감자(홍영)	경수채
	레디쉬 (연중)	루꼴라 (연중)	레몬그라스	젤리토마토	파프리카 (미니)	피망(홍)	고추냉이 (와사비)	대추토마토 (흑)	오크리프 (연중)

1차 전수조사(서면)

1차 전수조사는 연초에 전체 조합원을 대상으로 실시해야하며 연중기획생산 체계를 구축하기 위해서는 꼭 필요한 작업이다.

- 전수조사를 위해 전체 농가회의나 소집을 한다.
- 농가별 기획생산조사표와 부족, 신규, 권장 품목리스트를 나눠준다.
- 농가는 기획생산조사표에 나와 있는 전년도 데이터를 보고 기획생산조사를 체크한다.
- 작년과 동일한 경우는 그대로 둔다.
- 변경 있을 경우 수정을 한다.
- 작년에 재배했는데 올해에는 재배계획이 없을 경우 선을 긋거나 엑스 표시한다.
- 작년에 재배하지 않았는데 올해 재배계획이 있으면 해당월에 품목, 생산량을 작성한다.
- 신규, 부족, 권장품목 리스트를 참고하여 재배계획이 있으면 추가 작성한다.
- 조사한 자료는 엑셀로 저장하여 집계한다.

참고 **전체회의를 통한 기획생산 조사(서면)**

월별	품목 및 출하량	재배형태
1월	곶감(1000), 대과(500)	
2월	곶감(500), 대과(500)	
3월	곶감(500), ~~대과(500)~~, 쪽과(100)	

2차 조사_미조사 농가 추가조사(서면)

1차 전수조사에 참여하지 않은 농가를 추가적으로 조사한다.

① 직매장 방문이나 우편발송을 통해 추가조사를 실시한다.

② 조사한 자료는 엑셀로 저장하여 집계한다.

3차 조사_미조사 농가 추가조사(전화)

1차, 2차 조사에 참여하지 않은 농가 전화조사를 실시한다.

① 조사한 자료는 엑셀로 저장하여 집계한다.

② 한명도 빠짐없이 모든 농가를 조사한다.

표 7. 기획생산 조사표

1. 농가정보(농가번호 :) ①

성명 (상호)	홍길동	성별	남	생년월일	1960.01.01	연락처	010-0000-0000
주소	전북 완주군 구○면 ○○○○95						063-000-000
인증여부	유	인증기간	2017.01.02~2019.01.01	조합원 가입일	2014.02.01	출하구분	직접
특이사항	② 하우스 200평 3동, 연동 1동, 저온저장고 10평						

구분	전,답,임야,시설기타 (소유 및 임차포함)	소재지	영농규모(평)	로컬푸드 생산출하면적	비고
내용	③ 답	구이면 ○○○	2000	1000	
	임야	구이면 ○○○	5000	2000	

2. 출하계획(2018년 월별 출하할 품목과 수량을 기재해주세요.)

월별	품목 및 출하량	재배형태
1월	곶감(1000), 대파(500) ④	
2월	곶감(500), 대파(500)	
3월	곶감(500), 대파(500)	

① 농가정보, ② 하우스 유무, 저온창고 유무 및 평수, ③ 작물별 재배면적, ④ 월별 재배품목 및 수량 등을 기록한다.
월별로 재배품목을 작성시에는 파종 및 정식 시기가 아니라 생산해서 직매장에 출하할 수 있는 시기를 기반으로 작성한다.
생산량을 잘 모를 경우 품목별 평당 생산량을 기준으로 작성한다.

표 8. 품목별 평당 생산량

분류	품목	10a 생산량	평당 생산량(kg)	10평당 생산량(kg)	비고
서류	감자	2070	7	69	
서류	고구마	1225	4	41	
근채류	당근	2896	10	96	
조미채소류	대파	2550	8	84	
유지작물	땅콩	259	1	9	
⋮	⋮	⋮	⋮	⋮	

○ 기획생산 자료 집계

1차~3차까지 조사된 내용을 엑셀로 입력하여 집계한다. 이 자료는 연중기획생산 기본 자료로 계속 현행화 작업을 진행한다.

○ 조사자료 엑셀 입력 방법

표 9. 조사자료 입력

(단위 : 개)

이름	품목명	4월	5월	6월	7월	8월
박○○	블루베리			500		
박○○	오이고추		200	400	500	300
박○○	청양고추		200	400	500	300

① 출하농가명을 입력한다.

② 출하 품목을 입력한다.

③ 월별로 품목에 대한 예상 생산량을 입력한다.

(나) 직매장 운영 필요품목과 예상량 분석

- 전년도 판매데이터를 기반으로 직매장 운영 품목별 예상량을 산출하되 전년도에 부족했거나 소비자가 원하는 품목 등을 반영하여 직매장 운영 품목별 필요량을 예측한다.
- 전년도 판매데이터가 없을 경우 주요품목별로 판매량을 예측해보고 지속적으로 관리하면서 변경해야 한다.

○ 주요품목 선정 및 우선순위 부여

① 소비자들이 선호하는 품목들을 월별로 정리한다.

② 품목에 따라 선호도 우선순위를 부여한다.

③ 선호도가 높은 품목은 색깔로 구분하고 반드시 확보한다.

표 10. 주요품목 리스트

가지	느타리버섯	배추(얼갈이)	애호박	청경채
가지고추	늙은호박	부추	양배추	청양고추
감자	단호박	브로콜리	양배추(적)	총각무(알타리무)
감자(수미)	당근	비트	양상추	취나물
갓	당조고추	상추	양상추(반결구)	치커리
겨자채	대추토마토	상추(꽃)	양송이버섯	치커리(적)
겨자채(청)	대파	상추(솎음)	양파	치커리(청)
고구마(꿀)	대파(노지)	상추(아삭이)	양파(자색)	콜라비
고구마(밤)	더덕	상추(적)	연근	토란
고구마(호박)	도라지	상추(청)	열무	토마토
고수	두메부추	새송이버섯	오이	파프리카
깐더덕	땅콩	생강	오이(미니)	팥
깐도라지	마늘	세발나물	오이(백다다기)	팽이버섯
깐마늘	머위	시금치	오이(취청)	표고버섯
깐생강	무	시금치(토종)	오이고추	풋고추
깐양파	무(단무지)	실파	우엉	풋고추(녹광)
깐쪽파	무(솎음)	쌈배추	율무	풋호박
깐토란	미나리	쌈채소	잣	피망
깻잎	방울토마토	쑥갓	쥬키니호박	호박
깻잎순	배추	아삭이고추	쪽파	홍고추
꽈리고추	배추(경종)	아욱	참나물	

○ 매장 필요량 산출

- 전년도 데이터가 없을 경우

① 매출이나 생산량 등을 고려하여 임의로 필요량을 산출한다.

② 정확한 통계자료가 아니므로 주기적으로 자료를 업데이트 한다.

표 11. 초기 매장 필요량 산출

(단위:kg)

중분류	품목		일별 판매량	월별 판매량	연간 판매량
엽경채류	1	청경채	60	1,800	21,600
	2	청상추	90	2,700	32,400
	3	적상추	75	2,250	27,000
조미채소류	4	고추냉이	15	450	5,400
	5	대파	30	900	10,800
	6	마늘(흰)	75	2,250	27,000
	7	마늘쫑	15	450	5,400
	8	자색양파	90	2,700	32,400
	9	생강	75	2,250	27,000
	10	양파	450	13,500	162,000
	11	쪽파	75	2,250	27,000
	⋮	⋮	⋮	⋮	⋮

- 전년도 데이터가 있을 경우

① 전년도 판매데이터를 조회하여 저장한다.

② 품목별 판매량을 집계한다.

③ 부족품목등 월별 상황을 고려하여 필요량에 반영한다.

④ 신규품목이나 권장품목은 추가하여 임의로 필요량을 반영한다.

⑤ 전년도 매출추이를 고려하여 금년 매출추이 비율을 반영하여 필요량을 산출한다.

○ 연중기획생산조사 자료와 연중 품목별 필요량 비교

앞서 조사된 농가별 품목별 생산량과 직매장 운영시 품목별 필요량을 비교 분석하여 과잉품목, 부족품목, 권장품목등에 대하여 전화나 현장방문을 통한 조정 작업을 진행하여 주요품목이 연중 안정적으로 공급할수 있도록 해야한다.

○ 농가 생산량과 매장 필요량을 비교하여 과잉, 부족여부 파악

① 과잉품목 : 농가생산량 〉 매장 필요량, 파란색 표시

② 부족품목 : 농가생산량 〈 매장 필요량, 빨간색 표시

표 12. 품목별 필요량 및 생산량 비교

2018'기획생산			전체		2018-06		2018-07		2018-08	
대분류	중분류	품목명	예상량	생산량	예상량	생산량	예상량	생산량	예상량	생산량
		1064	664	646	363	361	364	363	374	374
채소	과채류	가지	100,526	126,014	9,531	18,690	23,918	27,586	22,249	27,983
식량작물	서류	감자	58,284	168,961	6,548	39,565	2,560	28,033	3,771	16,737
식량작물	서류	감자(수미)	35,018	22,899	9,393	6,987	4,450	3,426	2,468	2,161
식량작물	서류	고구마(꿀)	22,261	17,790	400	375	1,330	402	6,484	5,577
식량작물	서류	고구마(호박)	35,853	29,024	833	714	620	582	1,455	1,282
채소	엽경채류	고구마순	5,793	4,210	557	406	1,489	1,260	2,009	1,447
채소	엽경채류	고구마줄기	19,469	13,526	126	112	8,930	5,577	7,215	5,330
채소	산채류	고들빼기	3,942	3,180	1	1	16	20	1,189	1,070
채소	조미채소류	깐마늘	47,651	34,517	5,265	3,461	4,739	3,666	5,369	4,059
채소	조미채소류	깐쪽파	29,357	42,487	91	539	704	1,181	1,328	2,392
채소	엽경채류	깻잎	237,148	259,226	24,515	28,440	34,581	39,212	34,031	42,835

○ 과잉생산이 예상되는 품목은 품목전환을 유도한다.

① 과잉품목은 홍수출하가 예상 되므로 품목전환을 유도한다.

② 품목전환은 생산자의 나이 등을 고려하여 품목전환이 용이한 생산자를 우선적으로 전환하도록 한다.

표 13. 과잉생산품목 품목전환 유도

2018'기획생산			2018-06			2018-07			2018-08		
대분류	중분류	품목명	예상량	농가수	생산량	예상량	농가수	생산량	예상량	농가수	생산량
·	·	1064	363		361	364		363	374		374
채소	과채류	가지	9,531	20	18,690	23,918	30	27,586	22,249	30	27,983

▼ 품목전환 후 ▼

2018'기획생산			2018-06			2018-07			2018-08		
대분류	중분류	품목명	예상량	농가수	생산량	예상량	농가수	생산량	예상량	농가수	생산량
·	·	1064	363		361	364		363	374		374
채소	과채류	가지	9,531	15	9,690	23,918	25	24,586	22,249	25	22,983

○ 생산이 부족할 것으로 예상되는 품목은 추가 생산을 하도록 권유한다.

① 매장 필요량보다 부족할 것으로 예상되는 품목은 농가를 추가 모집한다.

② 재배계획이 있는 농가들의 재배면적을 늘릴 수 있는지 알아본다.

표 14. 부족품목 추가생산 권유

2018'기획생산			2018-06			2018-07			2018-08		
대분류	중분류	품목명	예상량	농가수	생산량	예상량	농가수	생산량	예상량	농가수	생산량
·	·	1064	363		361	364		363	374		374
식량작물	서류	감자(수미)	9,393	15	6,987	4,450	10	3,426	2,468	5	2,161
식량작물	서류	고구마(꿀)	400	5	375	1,330	5	402	6,484	20	5,577

▼ 품목전환 후 ▼

2018'기획생산			2018-06			2018-07			2018-08		
대분류	중분류	품목명	예상량	농가수	생산량	예상량	농가수	생산량	예상량	농가수	생산량
·	·	1064	363		361	364		363	374		374
식량작물	서류	감자(수미)	9,393	20	9,287	4,450	12	4,426	2,468	5	2,161
식량작물	서류	고구마(꿀)	400	5	375	1,330	10	1,102	6,484	22	6,477

3) 기획생산조사(방문)

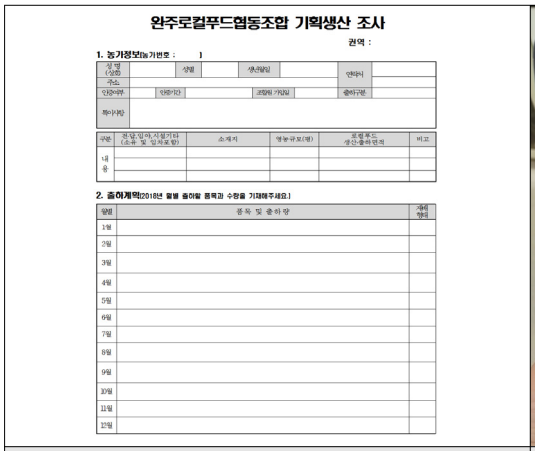
(가) 월별 파종 품목 실태조사

연초에 농가별 연중생산계획을 조사를 바탕으로 농가별 현장조사를 실시하여 계획대로 진행되고 있는지 변경사항 등을 조사하여 현행화 한다.

현장방문 준비물

- 기획생산조사표(서면조사 완료된 농가별 기획생산표)
- 부족품목리스트
- 현장 사진을 찍을 수 있는 휴대용 장치(카메라나 휴대폰 등)
- 태블릿PC(기획생산시스템이 있는 경우)

참고 **기획생산 조사 준비물**



완주로컬푸드협동조합 기획생산 조사

권역 :

1. 농가정보(농가번호 :)

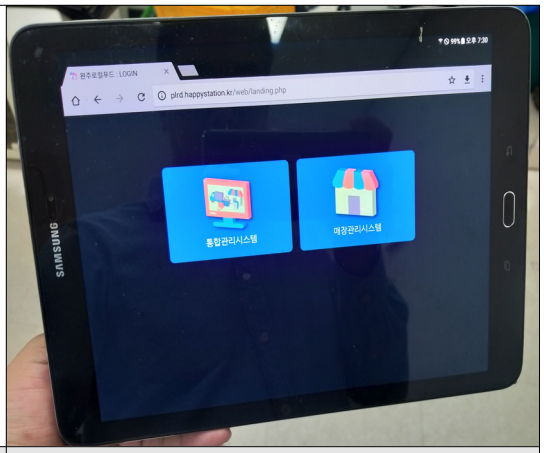
성명 (상호)		성별		생년월일		연락처	
주소							
안전사무	인증기관		조합원 가입일		출하구분		
특이사항							

구분	전담/임차/직접기타 (소유 및 임차일)	소재지	영농규모(㎡)	로컬푸드 생산출하면적	비고
내용					

2. 출하계획(2018년 월별 출하할 품목과 수량을 기재해주세요.)

월별	품목 및 출하량	재배형태
1월		
2월		
3월		
4월		
5월		
6월		
7월		
8월		
9월		
10월		
11월		
12월		

기획생산 조사표



태블릿PC(인터넷 접속가능)

□ 월별 부족품목 및 신규, 권장품목

구분	1일			2일			3일			4일		
부족품목	가지	감자	겨자채	가지	감자	겨자채	가지	감자	겨자채	가지	겨자채	고들빼기
	고들빼기	고소	깐마늘	고들빼기	고소	깐마늘	고들빼기	고소	깐마늘	고소	유취	깐마늘
	깻잎	녹이	달래	깻잎	녹이	달래	깻잎	녹이	달래	달래	당근	돌나물
	대추토마토	대파	돌나물	대추토마토	대파	돌나물	대추토마토	대파	돌나물	마	메밀순	무
	마	머위	방울양배추	마	머위	방울양배추	마	머위	방울양배추	방울양배추	사금치	아스파라거스
	보초	브로콜리	사금치	보초	브로콜리	싱파	보초	브로콜리	사금치	양배추	양상추	적양배추
	싱파	쌈모	아스파라거스	쌈모	아스파라거스	아욱	싱파	쌈모	아스파라거스	청매	청나물	청경채
	아욱(이경대)	양배추	애호박	양배추	애호박	양상추	아욱	양배추	애호박	초석잠	콜라비	토란
	양상추	오이	적양배추	오이	적양배추	쪽파	양상추	오이	적양배추	파프리카	호박잎	흑임자
	쪽파	청매	청경채	청매	청경채	초석잠	쪽파	청매	청경채			
	초석잠	치커리	케일	치커리	케일	콜라비	초석잠	치커리	케일			
	콜라비	토란	파프리카	토란	파프리카	쌈마늘	콜라비	토란	파프리카			
	쌈마늘	흑임자		흑임자			표고버섯	흑임자	곰취			
신규품목 (파종시기별 기입)	고비	송이토마토	미니로스(연중)	개미홍정콩	송이토마토	처묘채	가지_그린	고비	깐표고무침	개미홍정콩	레드치커리	잔두부
	물냉이(연중)			파플브로콜리	베이비브로콜리	미니로스(연중)	루비프릴	로리키(씨앗)	생강(순)	수세미(실리)	쌈당귀	적케일
				물냉이(연중)			양배추	쇼이(엣)	참취	요름순	청경	적 니로스(연중)
							파드득	레드치커리	상추물	화이트아스파라거스	산골나물(야생)	물냉이(연중)
							시호	청경	호프	자두(추이)	미니시금치	방울참외
							미니로스(연중)	표고버섯(연중)	물냉이(연중)	황기	아요이사과	
권장품목	셀리토마토	파슬리	오크리프(연중)	가지고추	루콜라	베타인고추	가지나물	감자(홍영)	겨수채	감자(홍영)	풍상채	그린린스
	레디슈(연중)	루꼴라(연중)	레몬그라스	셀리토마토	파프리카(미니)	파망(홍)	고추잎이(대상베)	대추토마토(홍)	오크리프(연중)	다칭배	신선초	아루기비
	로메인(연중)	다홍채(연중)	쿠루모치커리(연중)	레디슈(연중)	루콜라(연중)	오크리프(연중)	상추(흑)	수리취	여주(입)	우엉(미니)	장뇌나물	청경유
	입추양(연중)	엔다이브(연중)	알로엘바상추(연중)	레몬그라스	다홍채(연중)	쿠루모치커리(연중)	오이(장척)	입추홍	지장보살취	콜라비(입)	파슬리	호박(동아)
	적사금치(연중)	적장무(연중)	청엽로보(연중)	입추양(연중)	엔다이브(연중)	알로엘바상추(연중)	청당귀	레디슈(연중)	루콜라(연중)	레디슈(연중)	오크라	파일고추
	미나리(금식)	배추(금식)	셀트(금식)	적사금치(연중)	적장무(연중)	청엽로보(연중)	입추양(연중)	엔다이브(연중)	알로엘바상추(연중)	그린린스	루콜라(연중)	오크리프(연중)
	세발나물(금식)	청매추(금식)	홍고추(금식)	셀트(금식)	세발나물(금식)	셀트(금식)	컷싱춘(금식)	마나리(금식)	배추(금식)	컷싱춘(금식)	미나리(금식)	배추(금식)
				쌈매추(금식)	컷가니로보(금식)	파슬리(금식)	비름나물(금식)	셀트(금식)	세발나물(금식)	세발나물(금식)	쌈매추(금식)	쑥(금식)

부족품목리스트

○ 현장방문 절차

① 전체 조사된 농가들을 지역별(읍면, 리)로 나눈다.

② 조사자에 따라 조사할 농가들은 분배한다.

③ 조사하는 방법과 내용에 대하여 교육 및 실습을 한다.

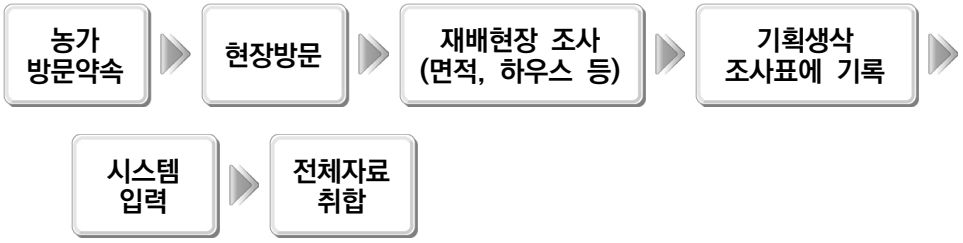
④ 조사자는 농가들과 방문 약속을 잡고 약속된 날짜에 현장 방문을 한다.

⑤ 방문시 준비물을 확인한 후 현장 방문한다.

⑥ 농가와 함께 재배현장을 확인하고, 기획생산조사를 진행한다.

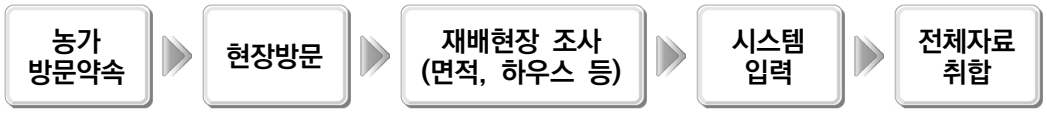
○ 기획생산조사표(서면)로 조사할 경우

- 기획생산 조사표를 보고 생산계획이 맞는지 조사한다.
- 과잉품목이 있을 경우 대체작목으로 유도한다.
- 신규품목, 부족품목을 재배할 수 있는지 확인한 후 권유한다.
- 변경된 내용이 있을 경우 시스템에 반드시 입력한다.



○ 태블릿 PC(기획생산시스템 탑재)로 조사할 경우

- 기획생산 조사표(태블릿 PC)를 보고 생산계획이 맞는지 조사한다.
- 과잉품목이 있을 경우 대체작목으로 유도한다.
- 신규품목, 부족품목을 재배할 수 있는지 확인한 후 권유한다.
- 변경된 내용을 저장한다.



(나) 과잉예상품목은 대체작목 전환유도

서면 조사된 자료를 바탕으로 현장방문시 과잉공급이 예상되는 품목에 대해서는 대체작목으로 전환을 유도한다.

이때 작목전환이 용이한 농가들을 우선적으로 유도하여야 하며 대체작목을 미리 확인하고 준비하여야 한다.

① 현장방문시 주요 작물이 과잉생산이 예상되는 품목이라면, 부족한 품목이나, 권장, 신규 품목으로 전환을 권유해 본다.

② 작목전환을 할 경우 농가의 재배형태를 파악하고 품목별 재배기간등을 자세히 알아보고 이야기 한 후 전환하도록 한다.

표 15. 연중 작부체계

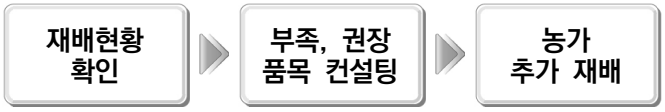
품목 \ 월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월
마늘	수확					파종		
고추, 가지		파종			수확			
배추				파종			수확	

5월에 마늘을 수확한 다음 6월에 고추나 가지를 심어 9월에 수확하고 10월에 마늘을 파종하여야 한다. 그런데 5월에 마늘을 수확한 다음 8월에 배추를 심으면 6,7월 공백이 생기고 10월에 마늘 파종도 힘들게 되므로 작부계획을 잘 세워야 한다.

(다) 부족품목 및 권장품목 권장

사전 조사된 자료를 바탕으로 부족하거나 없는 품목에 대해서는 권장하거나 재배면적을 늘릴 수 있도록 해야 하며 주의할점은 실시간 또는 매일매일 자료를 현행화하여 부족품목을 늘려 생산량이 필요량보다 많아지지 않도록 관리해야 한다.

매장 필요량 및 기획생산 조사된 출하량을 가지고 부족 및 권장 품목을 선정하고, 품목을 변경하려는 생산자에게 부족, 권장품목을 작부체계에 맞춰서 조정하도록 한다.



① 작목전환을 원하거나, 새로운 작목으로 전환 하시려는 생산자에게 부족한 품목이나, 권장품목을 권유한다.

② 과잉예상품목과 마찬가지로 작부체계를 생각해서 권유한다.

표 16. 월별 부족, 권장품목 리스트

구분	1월			2월			3월		
부족 품목	가지	감자	겨자채	가지	감자	겨자채	가지	감자	겨자채
	고들빼기	고수	깐마늘	고들빼기	고수	깐마늘	고들빼기	고수	깐마늘
	깻잎	냉이	달래	깻잎	냉이	달래	깻잎	냉이	달래
권장 품목	젤리토마토	파슬리	오크리프 (연중)	가지고추	루콜라	비타민고추	가죽나물	감자	경수채
	레디쉬 (연중)	루꼴라 (연중)	레몬그라스	젤리토마토	파프리카 (미니)	피망(홍)	고추냉이 (와사비)	대추토마토 (흑)	오크리프 (연중)

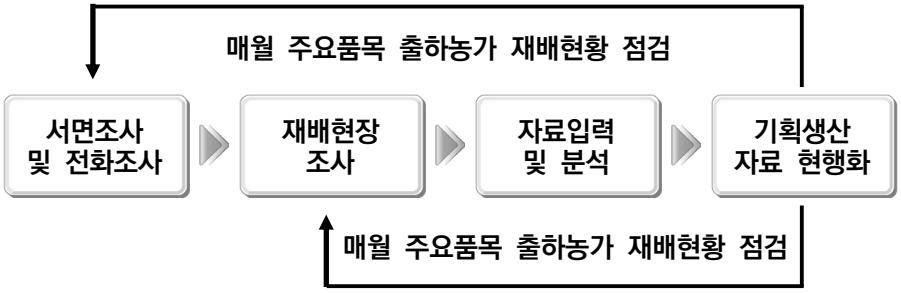
4) 기획생산조사 현행화(상시)

(가) 매월 계획대로 재배하고 있는지 현행화 작업 필요

기획생산조사는 한번 조사하고 끝나는 게 아니라 매월 파종여부를 확인해서 계획한대로 재배를 하고 있는지 현행화 작업이 매우 중요하다.

현행화 작업은 전화조사, 현장방문, 농가가 변경된 사항들을 직접 알려주는 방법으로 진행하여야 한다.

- 전화조사 : 기획생산 데이터베이스를 통하여 매월 파종이 들어가야 할 품목과 농가들을 파악하여 전화조사를 실시하여 현행화 한다.
- 현장조사 : 전화조사가 안되거나 품목별 작황 상태파악이 필요한 농가는 직접 현장방문을 하여 조사한 후 현행화 한다.
- 농가가 직접 통보 : 연초 계획된 작부체계가 변경되었을 경우 농가가 전화나 직매장에 나와서 변경사항에 말해주고 자료를 현행화 한다.



(나) 하절기, 동절기 기획생산조사

- 기획생산을 통하여 연중 다양한 품목을 안정적으로 공급할 수 있는 체계를 수립하지만 하절기나 동절기에는 기후등 환경적인 영향을 받으므로 특별 관리하여 주요품목들을 확보하는 작업이 필요하다.
- 하절기에는 시금치, 쑥갓, 아욱, 상추 등 엽채류 등이 고온으로 인하여 생산량이 감소하거나 크지 않는 경우가 많아 사전에 시설여부등을 파악하고 현장방문을 통하여 생육상태를 수시로 체크하고 관리하여야 한다.
- 동절기에 생산이 가능한 농가를 미리 조직화하여 품목이 중복되지 않고 안정적인 공급이 가능하도록 7~8월경에 생산자 회의를 진행한다.
- 생산자회의를 통하여 품목을 협의하고 파종여부등은 계속 체크 관리하여야 한다.

표 17. 하절기, 동절기 기획생산 조사

구분	주요품목선정	생산자 회의	파종여부 확인	출하
하절기	3~4월	5월	5~6월	7~9월
동절기	6~7월	8월	8~9월	12~4월

※ 기획생산 품목 선정시 한품목당 2농가 이상이 재배하게 하여야 기상이변등 이슈가 발생하더라도 일부 공급이 가능하도록 해야 한다.

(다) 제철품목 관리

제철에 출하할 수 있는 품목들에 대하여 생산량을 확인하여 과잉 공급되지 않도록 분배하고 제철농산물 홍보와 기획전을 준비하여 판매촉진을 할 수 있도록 한다.

표 18. 제철 품목 관리

구분	생산자 회의	주요 내용	출하시기
딸기	10월 초~중	출하규정 생산량 파악 출하량 조정 품질 및 등급관리	11~6월
복숭아	5월 초		6~9월
수박	1~2월		4~8월
블루베리	4월		5~7월

※ 판매촉진을 위해 홍보 POP, 야외장터 등을 진행한다.

참고 **제철품목 홍보 및 야외장터**

홍보용 POP

야외장터

(라) 신규/권장/부족 품목관리

신규, 권장, 부족 품목에 대하여 생산량과 판매량을 분석하고 소비자의 호응이 어떤지 확인하여 향후 기획생산에 반영하여 재배할 농가와 생산량을 확보하여야 한다.

- 신규품목 : 매장에 출하한 적이 없는 새로운 품목으로 소비자들에게 적극적으로 알릴 수 있는 적극적인 홍보가 필요하다.
- 권장품목 : 기존에 출하하였다가 최근에 출하가 안 되고 있는 품목으로 농가들에게 적극적으로 권장해야 한다.
- 부족품목 : 매장에 출하되기는 하나 생산량보다 소비량이 많아 부족한 품목으로 농가들에게 재배를 유도해야 한다.

※ 신규품목, 권장품목, 부족품목은 품목의 다양성과 소비자 만족도를 높이기 위해서 운영주체측에서 적극적으로 관리하고 판매가 잘 될 수 있도록 해야한다.

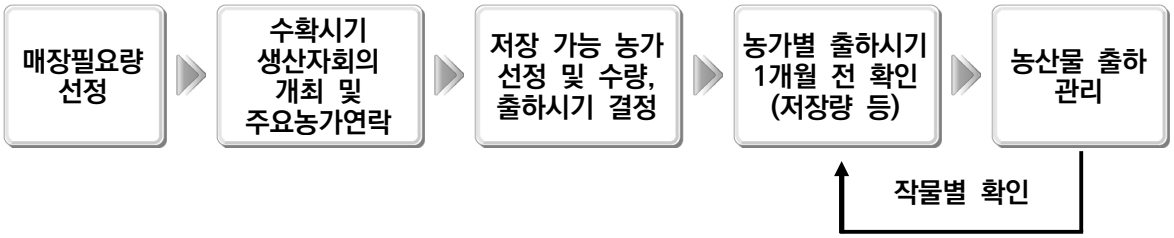
표 19. 월별 부족, 신규, 권장품목 리스트

구분	1월			2월			3월		
부족 품목	가지	감자	겨자채	가지	감자	겨자채	가지	감자	겨자채
	고들빼기	고수	깐마늘	고들빼기	고수	깐마늘	고들빼기	고수	깐마늘
	깻잎	냉이	달래	깻잎	냉이	달래	깻잎	냉이	달래
신규 품목	고비	송이토마토	미니코스 (연중)	개머루덩쿨	송이토마토	차요테	가지(그린)	고비	감태나무잎
	물냉이 (연중)			퍼플브로콜리	베이비브로콜리	미니코스 (연중)	루비프릴	도라지 (씨앗)	생강(순)
권장 품목	젤리토마토	파슬리	오크리프 (연중)	가지고추	루콜라	비타민고추	가죽나물	감자(홍영)	경수채
	레디쉬 (연중)	루꼴라 (연중)	레몬그라스	젤리토마토	파프리카 (미니)	피망(홍)	고추냉이 (와사비)	대추토마토 (흑)	오크리프 (연중)

(마) 시기별 저장품목 관리

연중 재배해서 나올 수 없고 1년에 1~2회 재배하여 저장해놓고 나오는 품목들이 있다. 예를 들어 마늘, 양파, 감자 등이 있다.

이러한 품목들의 경우 소비자가 연중 찾는 품목들이므로 나오는 시기에 저장하지 않으면 연중 공급 할 수가 없으므로 연중필요한 양을 산정하여 생산시기에 저장을 하여야 한다.



매장필요량 선정 품목별 수확시기에 생산자회의 개최 주요출하농가 연락 및 참석 요청 회의에서 저장할 농가 선정 및 수량 결정 농가별 출하 시기 결정 농가별 출하시기 1달전 저장량 확인 출하중지 기간이 없도록 관리한다.

표 20. 시기별 저장품목 리스트

9월			10월			11월		
품목	출하	저장량(kg)	품목	출하	저장량(kg)	품목	출하	저장량(kg)
땅콩	연중	18,000	고구마	1~5	50,000	양파	1~4	70,000
얌빈	9~12	5,000	감자	1~5	50,000	도라지	1~6	10,000
밤	연중	18,000	무	2~4	30,000	마	연중	6,000
건고추	연중	900	당근	1~5	50,000	더덕	1~6	10,000
		6,000	생강	연중	20,000	비트	1~5	10,000
			토란	연중	12,000	콜라비	1~5	10,000
			우엉	1~4	4,000	단호박	1~5	15,000
			울금	연중	2,000	양배추	1~5	50,000
			호두	연중	1,000	적양배추	1~5	30,000

(바) 토종종자 관리

● 토종의 정의

- “토종은 한반도의 자연생태계에서 대대로 살아 왔거나 농업생태계에서 농민에 의하여 대대로 사양 또는 재배되고 선발되어 내려와 한국의 기후풍토에 잘 적응된 동물, 식물 그리고 미생물이다.” 즉 토종은 한 반도에 오래전부터 있었거나, 오랜 기간 한반도의 한 지역에서 환경에 적응된 생명체인 것이다.
- 토종씨앗은 공유자산입니다. 씨앗의 소유권을 주장하는 기업이나 개인에게 도둑맞지 않는 유일한 길은 종자를 보유하고 선발 육종할수 있는 권리를 농부들에게 되돌리는 것입니다.

● 토종종자가 설 땅을 잃다

- 우리 모두가 지키고 보존하여야 할 토종은 신품종 개발 보급과 F1, 터미네이터, 트레이터 등 종자회사의 1회성 품종 개발 판매 및 인구의 도시 집중과 농민의 고령화에 따른 농작물의 단순화로 그 소멸이 극심하다.
- 한국에서의 토종소멸은 세계 생물다양성의 소멸을 의미한다.

- 토종수집
  - 토종수집은 매년 1~2개군을 대상으로 군내의 자연부락에 있는 농가에 대하여 전수조사를 실시한다.
- 종자보존
  - 수집한 종자의 일부는 국립유전자원센터로 보내고, 또 일부는 현지 기관에 분양하기도 하며 자체 종자은행에 보존 한다.
  - 자제 보관시 -18℃, 김치냉장고 내에 종이봉투를 이용하여 보존한다.
- 종자증식
  - 토종종자에 관심있는 농가를 조직하여 토종종자를 증식하도록 한다.
- 토종분양
  - 토종 확산을 위한 종자분양 및 교환은 직매장을 통하여 계절별로 분양하고, 매년 정기모임에서 정보의 나눔과 함께 공유한다.
- 토종교육
  - 토종정신을 함양하고, 토종재배법 및 전통농업, 토종종자 채종, 육종, 종자 보존방법 에 대한 교육을 실시한다.
- 1농1토종 운동
  - 토종종자를 1농가에 1토종을 재배하게 함으로서 토종종자를 증식하고 보존한다.
  - 토종종자 보존을 위해 적합한 농민을 선정하여 가능하면 그 지역의 토종 중에서 선호하는 종자를 심게 한다.
  - 토종을 수집하려고 농가를 방문 하였을 시에 원하는 종자를 나누어주고 종자를 나눔하여준 농가는 일일이 기록하여 관심을 갖고 재배 상황을 조사한다.
- 토종종자 코너 운영
  - 토종종자 별도 코너를 만들고 소비자에게도 토종종자의 의미와 뜻을 알게 한다.
  - 품목명에 “토종”이라는 명칭을 넣어 토종종자 생산물임을 소비자에게 전달한다.

참고 **토종 종자 나눔함**

5) 기획생산 데이터베이스 구축

기획생산 데이터베이스를 통하여 연중주요품목, 월별부족품목, 월별저장품목, 하절기 기획생산 품목, 동절기 기획생산 품목, 과잉품목, 권장품목등 다양한 자료 분석을 할수 있다.

(가) 연중 주요품목

직매장 운영시 연중 필요한 품목 리스트를 알고 기획생산을 통하여 확보하여 한다.

표 21. 연중 주요품목 리스트

구분	대분류	중분류	소분류	구분	대분류	중분류	소분류
1	채소	엽경채류	갓	11	채소	엽경채류	상추
2	채소	엽경채류	고구마순	12	채소	엽경채류	쌈채소
3	채소	엽경채류	고구마줄기	13	채소	엽경채류	양배추
4	채소	엽경채류	깻잎	14	채소	엽경채류	청경채
5	채소	엽경채류	깻잎순	15	채소	조미채소류	마늘
⋮	⋮	⋮	⋮	⋮	⋮	⋮	⋮

(나) 월별 부족품목

직매장 운영을 하면서 부족한 품목들을 체크하고 소비자가 원하는 품목들을 관리하여 기획생산에 반영한다.

표 22. 월별 부족품목 리스트

구분	1월	2월	3월	4월	5월
부족 품목	가지	감자	겨자채	고들빼기	겨자채
	고들빼기	고수	깐마늘	깐마늘	곰취
	깻잎	냉이	달래	돌나물	냉이
	대추토마토	대파	돌나물	무	마
	마	머위	방울양배추	아스파라거스	방울양배추
	부추	브로콜리	시금치	적양배추	알배추

(다) 저장품목

특정 시기별 저장해야할 품목들은 품목의 특징과 저장가능성을 파악하고 출하 계획에 맞춰 저장량을 산출한 결과를 데이터로 생산자회의를 통해 농가별 저장량을 기획한다. 저장 품목은 생산이 어렵거나 불가능한 기간에 출하를 가능하게 유도함으로 보다 안정적인 운영에 도움을 준다.

표 23. 수확시기별 저장품목 리스트

10월			11월			12월		
품목	출하	저장량 (kg)	품목	출하	저장량 (kg)	품목	출하	저장량 (kg)
고구마	1~5	50,000	양파	1~4	70,000	돼지감자	1~5	3,000
감자	1~5	50,000	도라지	1~6	10,000	초석잠	1~5	3,000
무	2~4	30,000	마	연중	6,000	인디언감자	1~5	3,000
당근	1~5	50,000	더덕	1~6	10,000			
생강	연중	20,000	비트	1~5	10,000			

(라) 하절기 / 동절기 주요품목

하절기 주요품목으로는 휴가철, 폭염, 장마등 특정시기 생산량이 줄거나 초여름 좋은 기상상태로 인해 노지작물의 홍수출하 되는 품목들을 관리하며 출하량과 품질에 가장 신경 써야 하는 기간이기도 하다.

표 24. 하절기 주요품목 리스트

구분	대분류	중분류	소분류	중량
1	채소	과채류	가지	2개
2	채소	과채류	가지고추	200g
3	채소	과채류	꽈리고추	200g
4	채소	과채류	당조고추	200g
5	채소	과채류	청양고추	200g
6	채소	과채류	오이고추	200g
7	채소	과채류	아삭이고추	200g

동절기 주요품목으로는 저장품목과 하우스, 시설재배품목 등 생산위주의 관리를 해야 하며 시기의 특성상 품목의 다양성이 줄어들기 때문에 꾸준히 품목유지와 생산량에 중점을 두어야하는 기간이다.

표 25. 동절기 주요품목 리스트

구분	대분류	중분류	소분류	중량
1	채소	과채류	오이	2개
2	채소	과채류	애호박	1개
3	채소	과채류	토마토	1.5Kg
4	채소	산채류	케일	100g
5	식량작물	서류	감자	1Kg
6	채소	과채류	파프리카	1봉지
7	채소	과채류	꽈리고추	200g
8	채소	과채류	청양고추	200g
9	채소	산채류	냉이	150g

(마) 기획생산조사에 따른 데이터 분석

출하농가별 소득분포는 아직은 월 100만원 이하가 절대 다수를 차지한다. 이는 직매장이 수용할 수 있는 취급량의 한계에서 비롯한 것이기도 하고, 다수의 자가소비 고령농의 참여가 대폭 이루어진 결과로도 분석된다. 월 300만원 이상은 과일 등 특작이나 공동체 단위로 공급하는 두부, 제과·제빵, 유정란 등이 주를 이룬다. 월 100만원 이하 농가의 소득 증진을 위해서는 작

부체계를 개선해 연중공급이 가능하도록 생산 환경과 품목조정을 정밀하게 조율해 나가야 한다. 개별 농가단위 대응보다는 공동체별 대응이 가능해지도록 협업을 장려하고 보다 효율적인 생산관리를 함으로써 평균 소득이 향상되었음을 알 수가 있다.

표 II-26. 출하농가 소득분포별 구분

(단위 : 명)

월 소득	100만원이하	100-199만원	200-299만원	300-399만원	400-499만원	500만원이상	계
2013	657	57	26	12	8	21	781
2017	224	78	74	50	50	577	1,073

판매금액 기준으로 농산물 비중은 2013년 57.4%에서 50.1%로 감소하였으나 가공품은 마을가공과 거점농민가공센터 가공품이 출시되면서 농민가공의 비중이 커져 18.6%에서 24.4%로 크게 증가하였다. 한우, 돼지, 닭, 오리 등의 축산물은 20% 내외를 유지하고 있다.

표 27. 직매장 취급품목별 구성 비율

(단위 : %)

구분	농산물	가공품	축산물	기타
2013	57.4	18.6	22.2	1.8
2017	50.1	24.4	23.2	2.3

6) 품목별 생산자 관리

(가) 품목별 생산자 조직

품목별로 생산자들의 자율성을 보장하기 위하여 생산자회의를 구성하고, 시행한다. 품목별 시기와 필요성에 의해 회의를 개최하여 출하규정을 결정하고, 생산계획이나 출하계획등 필요한 사항을 논의하고 결정한다.

생산자회의 진행 절차

품목별 농가 정리

- 현재까지 출하한 내역이 있거나 향후 출하예정인 농가들을 정리하여 품목별 생산자 리스트를 작성한다.

품목별 회의 및 규정결정

- 품목별 회의를 위해 품목별 생산자들에게 연락하여 생산자 회의일정을 정한다. 회의내용은 품목별 생산계획을 공유하고 출하계획이나 출하규정을 정하여 생산자들이 스스로 생산부터 출하까지 자율적으로 할 수 있게 한다.
- 또한 생산 방법등 가지고 있는 노하우를 공유하여 고품질의 농산물을 생산하고 안전한 농산물을 생산하는데 목적이 있다.

참고 **품목별 생산자 회의**

○ 연중 생산자회의 일정

표 28. 연중 생산자회의 일정

월	품목별 생산자 회의	주요 회의 내용
1월	곶감	구정 및 야외장터 준비
	구정명절준비	과일, 선물세트 준비
	수박	출하규정, 생산량, 정식시기 논의
3월	매실	생산량 및 출하규정 논의
4월	당근	저장량 및 상반기 생산량 파악
	양배추	저장량 및 상반기 생산량 파악
	상추, 쌈채소	하절기 대비 엽채류 기획생산
	복숭아	생산량 및 출하규정 제정비
5월	포도, 토마토, 블루베리	생산량 및 출하규정 제정비
	브로콜리	연중 생산계획 점검
6월	메론, 배, 사과	추석대비 생산량 점검
		출하 규정 제정비
	시설재배	동절기 기획생산 품목 관련회의
		시설재배 품목파악
	대파, 당근, 양배추	동절기 대비 기획생산
	마늘	동절기 대비 기획생산
	양파	동절기 대비 기획생산
7월	절임배추	절임배추 농가 설명회 및 약정
8월	추석명절준비	과일, 나물류 준비
9월	절임배추	절임배추 출하방법 교육
10월	딸기	동절기 대비 기획생산
	무, 당근	월동무우, 햇당근 기획생산
12월	차년도 기획생산준비	연중기획생산 농가별 품목조사

(나) 품목별 현장점검

생산자와 직원이 품목별 자체 현장점검을 실시하여 생산재배등을 확인하고 재배방법등을 공유하며 생산자의 애로사항과 건의사항을 듣고 필요사항은 생산자회의에서 논의하도록 한다.

완주로컬푸드 유정란 생산자 현장실태 점검표

점검일자 : 201 년 월 일 대 상 : 연락처: 담당자 :
입회자 :

구 분		점 검 항 목	점 검 결 과
시 설	계 사	계사는 총 몇 동인가?	
		계사 실면적은 몇 평인가?	
		계사 마릿수는 몇 마리이고, 비율은 적정한가?	
		계사의 형태는 어떠한가?	
		계사 내 급이기 종류는 어떠한가?	
		계사 내 급수기 종류는 어떠한가?	
		급수기 식수는 무얼 사용하는가?	
		계사 내 횟대는 몇 개인가?	
		계사 환기 시설 종류는 무엇인가?	
		냉난방 시설은 되어 있는가?	
		산란상자 형태는 어떻고 적당한가?	
	환 경	일조량은 어느 정도인가?	
		환기 주기는 어느 정도인가?	
		사료배급 주기는 어떠한가?	
		배수는 어떻게 하고 있는가?	
	위 생	사료보관 시설 위생 상태	
		식수(물탱크) 위생 상태	
		유정란 저장 상태	
		왕겨 관리상태	
		포장박스 관리상태	
		분뇨 처리방법 및 관리시설 상태	
	기 타 관 리 기 구 및 서 류	세척시설은 어떠한가?	
		집란 및 선란 어떻게 하는가	
		저온저장시설은 몇 동 몇 평인가?	
		출하장 및 양계일지등 기본적인 서류를 관리 기록하는가?	
		사료 성분은 어떠한가?(항생제/성장호르몬)	
		건조 및 살균은 어떻게 이루어지는가?	
		검란 어떻게 하고 있는가?	
		포장은 언제하고 날인언제 찍는가?	
생 산		하루총생산량은 얼마인가?	
		파란 및 비품 비율은 어느 정도인가?	
		완주로컬푸드 하루 평균 출하량은 얼마인가?	
		완주로컬푸드외 출하하는 점포가 몇 군데인가 ?	
입 추 일		현 산란계 입추일은 언제 인가	
		추가 입추일 및 입추예정일은 언제인가?	

개선 조치 내역	발생일자	내 용	조치일자	조 치
비 고 및 기타사항				

(다) 품목별 생산자 규정

품목별 생산자 회의를 통하여 품목별 생산자 세부규정을 정하고 정보를 공유하여 자정능력을 키우고 품질향상을 가져오게 한다.

[딸기 생산자 출하규정]

진열기간 : 2일
가격조정 : 매주 목요일
※ 생산자 대표 2~3인과 직원이 주변상황을 조사하여 결정
출하 수량 : 각 매장별 수급(최소량 및 최대량)
선과기준 : 특(32g이상) 상(22g~31g) 중(16g~21g) 하(10g~15g)
포장단위 : 500g, 1kg, 2kg 3가지
하품비율 : 30%이하
1일 한번 입고하고 추가 입고시 매장 직원과 협의
기준당도 : 9brix 이상
클레임 : 속박이등 클레임 3번이상시 출하제한
매장 진열시 다른 농가 진열한 것 손대지 말 것
※ 자리가 없을 경우 매장 직원에게 이야기 할것

7) 가격 및 안전성 관리

(가) 로컬푸드 가격정책

로컬푸드 가격은 농민이 생산에 소요되는 생산비와 그에 따른 이윤을 보장하여 안정적인 소득을 확보함으로써 지속적인 농업을 유지할 수 있게 하는데 의의가 있다.

현재는 주별 품목별 시장 가격조사를 통하여 시장출하보다는 이윤을 보장할 수 있도록 가이드라인을 제시하고 있지만 장기적으로는 농민은 안심하고 안전한 먹을거리 생산에만 전념할수 있도록 해야한다.

(나) 시장조사(도매, 소매, 시장가)

매주 주변시장(도매, 소매, 재래시장등) 가격조사를 실시하고 지역 상황을 고려하여 주별 품목별 가격 가이드 라인을 제시한다.

○ 주변 소매점 가격조사

① 주변 대형마트와 중소형 마트, 하OO 마트를 방문한다.

② 가능한 물건이 많은 오전 중에 방문하여 가격조사를 한다.

③ 시기별 가격 폭이 큰 것 위주로 조사하고 이벤트 여부 등을 체크한다.

④ 신선도나 크기등도 체크한다.

⑤ 중량은 100g으로 환산해서 정리한다.

⑥ 포장방법이나 진열방식 등 유통패턴을 관찰해본다.

참고 **소매점 가격 조사**

○ 도매시장 가격조사

① 농협공판장인터넷통합거래시스템 이용해 실시간 경매결과를 확인 할 수 있다.

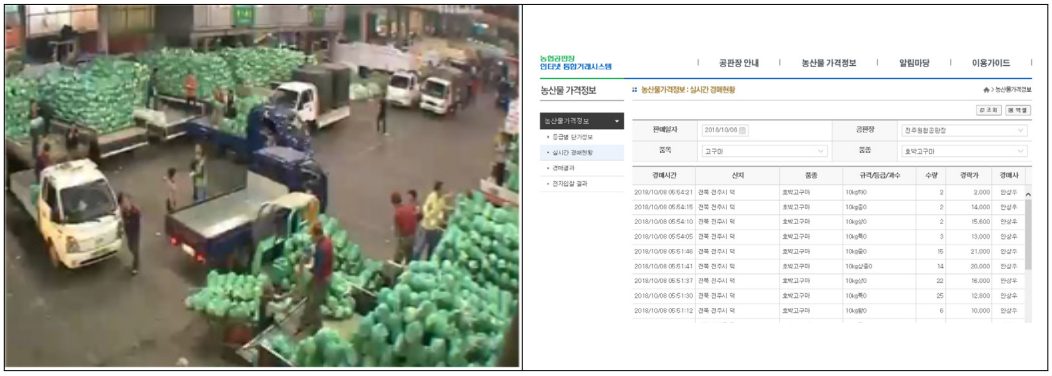
② 등급별 단가정보는 평균가, 전일대비, 7일 대비, 15일대비 가격을 책정해주기 때문에 가격 변동 추이를 한눈에 볼 수 있다.

③ 공판장 가격 조사시 등급과 수매수량등을 체크한다.

④ 중량은 100g으로 환산해서 정리한다.

※ 온라인으로 조사하지만 한 달에 한번정도는 새벽에 직접 경매시장을 나가보고 현장을 확인한다.

참고 **도매시장 가격 조사**



재래시장 가격조사

① 새벽시장은 오전 7시 이전에 가야하고 재래시장(오일장)은 점심전후로 가는 것이 가격조사하기 수월하다.

② 재래시장은 중량이나 가격 등을 잘되어 있지 않아 이야기도 많이 해야 하고 필요에 따라 구매도 해야한다.

③ 판매하시는 분들에 따라 가격도 차이가 있으므로 잘 체크해야한다.

④ 중량은 100g으로 환산해서 정리한다.

참고 **재래시장 가격 조사**

(다) 지역 상황에 맞는 적정가격 안내

직매장 적정가격 가이드 작성

① 조사한 자료는 품목별 기준중량(100g)으로 단가를 산출한다.

② 조사를 기반으로 지역과 농가의 생산 상황을 고려하여 적정가격을 정한다.

표 29. 가격조사

품명	가격(100g)				도매가산출			완주로컬푸드			마트가		
	도매가 (1.5 적용)	매장가	마트가	조정가	중량 (kg)	가격	단가 (100g)	중량 (kg)	가격	단가 (100g)	중량 (kg)	가격	단가 (100g)
가지	486	350	340	486	1	3,240	324	0.6	2100	350	0.2	680	340
애호박	222	240	198	198	1	1,480	148	0.5	1200	240	0.5	990	198
풋호박	195	-	-	195	1	1,300	130	0.5		-	0.5		-
단호박	165	-	399	165	1	1,100	110	1		-	1	3,990	399
오이(취)	315	300	390	315	1	2,100	210	0.4	1200	300	0.2	780	390
오이(백)	225	300	348	300	1	1,500	150	0.4	1200	300	1	3,480	348

○ 직매장 적정가격 가이드 공지

특정품목에 대하여 독점생산이 가능하다고 해도 소비자 입장에서 합리적인 가격을 정하여야 한다.

① 적정가격 가이드를 매장 직원과 생산자들에게 공유하고 특이사항이 있는지 확인한다.

② 특이사항이 없으면 주간 직매장 적정가격 가이드를 밴드에 게시하고 출력하여 소포장 실에 게시한다.

③ 시장 상황을 예의주시하고 급등락여부를 확인한다.

표 30. 적정가격 가이드 안내

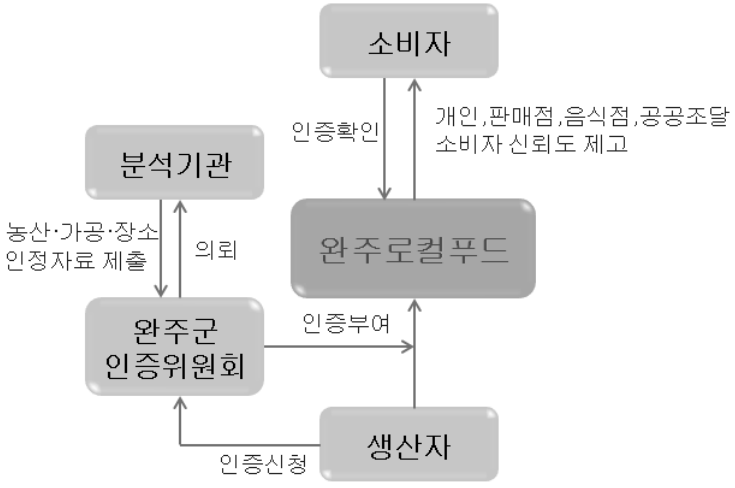
품목명	04월 5일		비고
	중·수량	가격(원)	
가지	3개	2100	
감자(저장)	1kg	3500/3000/2500	특, 상, 중
고구마	1kg	3500/3000/2500	특, 상, 중
깐마늘	200g	2000	
마늘	500g	3500	1통 350원(상55~60g)
깐생강	500g	3500	토종 4000원
생강	1kg	5500	토종 6000원
깐양파	1kg	2500/2000/1500	
양파	1kg	상 1800/중 1500/하 1300	
깐쪽파	200g	1500	

(라) 얼굴있는 먹을거리에 맞는 안전성 관리

로컬푸드를 '신뢰를 통한 관계의 회복'으로 인식할 때, 아무리 강조해도 지나치지 않는 것이 안전성 담보이다. 직매장 성공 요인은 신선, 안전, 안심, 대면관계 4가지로 볼 수 있는데, '안전'이 최우선이다. 잔류농약검사를 비롯해 토양, 수질검사 등 일련의 생산 및 유통단계 안전성 관리시스템은 비록 많은 비용과 인력, 시간을 필요로 하더라도 반드시 갖추어야 할 대 전제조건이라 할 수 있다.

참고 **완주군 로컬푸드 인증 마크**

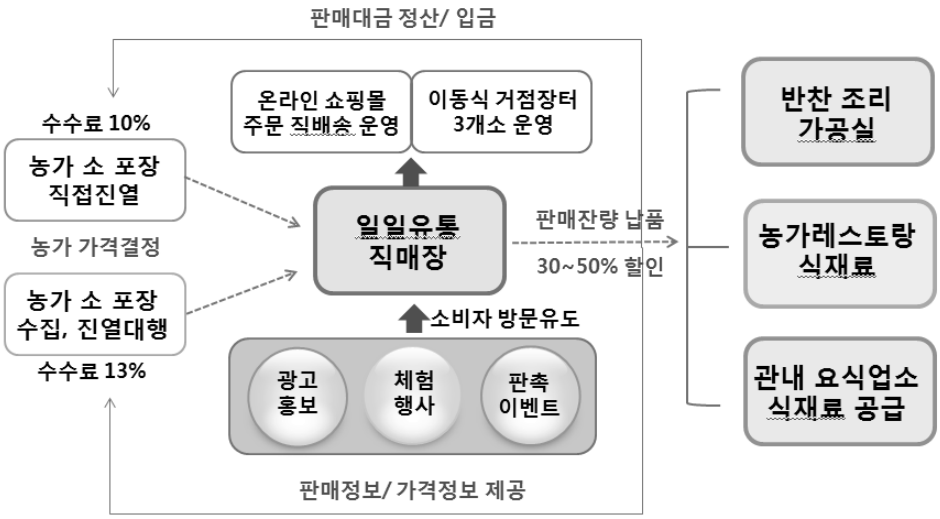
참고 **완주군 로컬푸드 인증 절차**



8) 매장운영 정보시스템

(가) 필요성

- 직매장, 레스토랑, 영농체험농장, 온라인 쇼핑몰을 이용하는 고객 DB의 통합관리와, 상품 유형별 매출구조를 체계적으로 관리하는 효율적인 경영관리 시스템 구축
- 로컬푸드 스테이션 이용 고객을 유형화, 세분화하여 고객과의 관계성을 강화하기 위한 타깃 마케팅 프로그램에 활용
- 당일수확-농가소포장-매장 진열-당일판매-정산 시스템
- 농가별 판매량, 가격정보 실시간 제공을 통한 농가 판단능력 제고



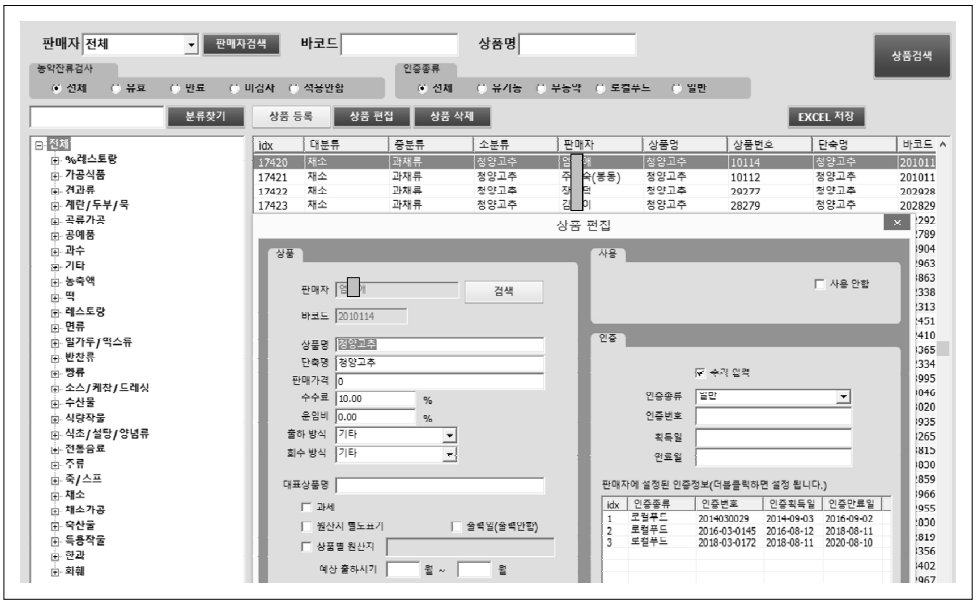
(나) 매장관리

매장운영을 위한 운영자 관리, 캐셔관리, 생산자관리, 상품등록관리, 포스별 관리, 재고관리등 다양하게 관리하기 용이한 기능들이 있다.

(다) 상품등록관리

- 상품별 대중소 분류등록 및 관리
- 일반 바코드 및 88코드 관리
- 농가별, 품목별 수수료 개별적용 가능
- 과세, 면세 구분 및 원산지 입력가능

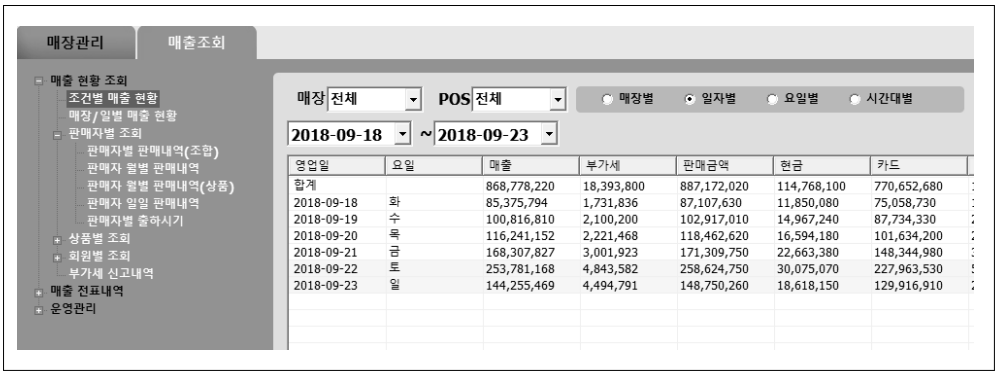
참고 상품등록관리



(라) 조건별 매출현황

- 매장별 매출조회 기능
- 일자별, 요일별, 시간대별 매출조회 기능
- 포인트, 방문객수, 객단가 조회 기능

참고 조건별 매출현황 조회

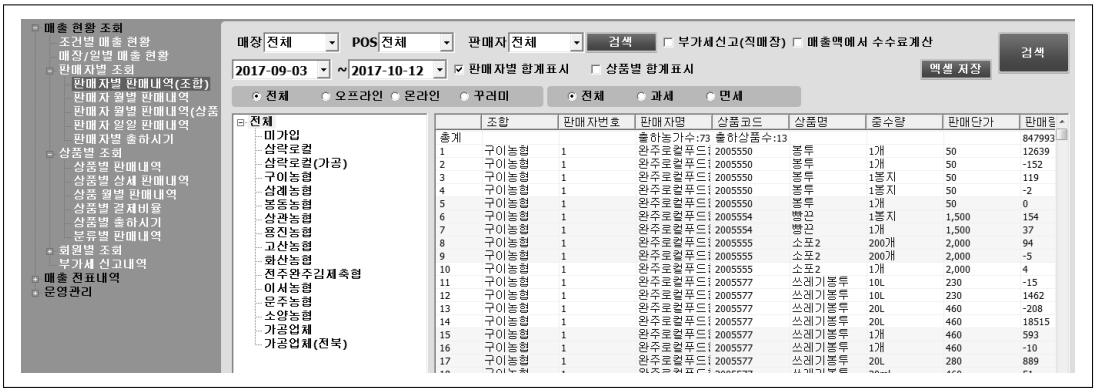


(마) 판매자별 조회

- 판매자별 합계, 상품별 합계 조회기능
- 판매자별, 상품별 과세, 면세 구분하여 조회기능

- 판매자별 월별, 판매일수, 판매수량 조회기능
- 판매자별 월별 상세품목별 조회기능
- 판매자별 출하시기 조회기능

참고 **판매자별 조회**



(바) 상품별 조회

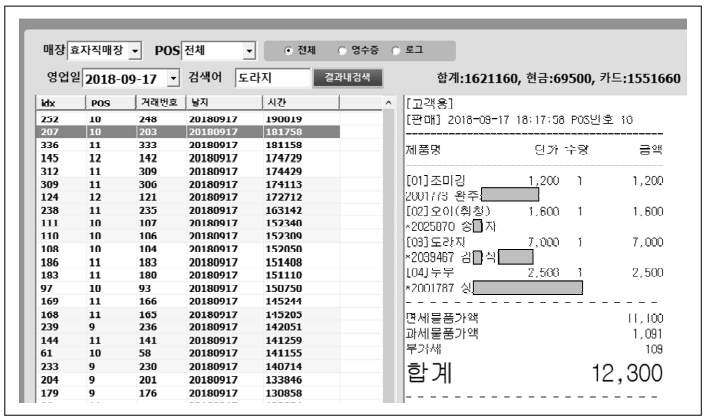
- 상품별 월별 판매 조회기능
- 상품별 상세판매역 조회기능
- 요일별, 시간대별, 베스트 판매품목별 조회기능
- 대중소 분류별로 상세조회기능
- 상품별 월별 판매내역 조회기능
- 상품별 결제비율 조회기능
- 상품별 출하시기 조회기능
- 분류별 판매내역 조회기능

참고 **상품별 조회**

(사) 운영관리

- 정산내역 조회기능
- 영수중 조회기능
- 바코드 출력조회기능

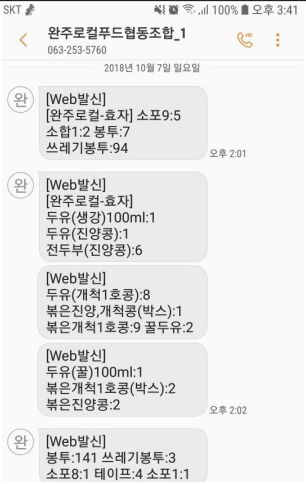
참고 **영수증 조회**



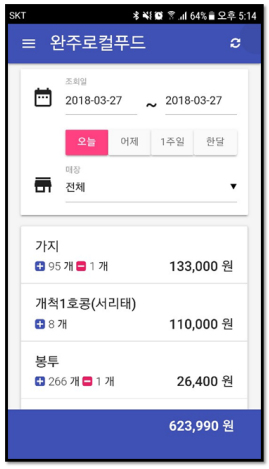
(아) 판매정보 알림

- 출하후 판매량에 따른 정보를 문자로 제공한다.
- 출하후 판매량을 실시간 앱으로 조회를 할 수 있다.
- 판매정보를 통하여 생산량을 조정할 수가 있다.

참고 **판매정보 알림**



판매내역 문자안내

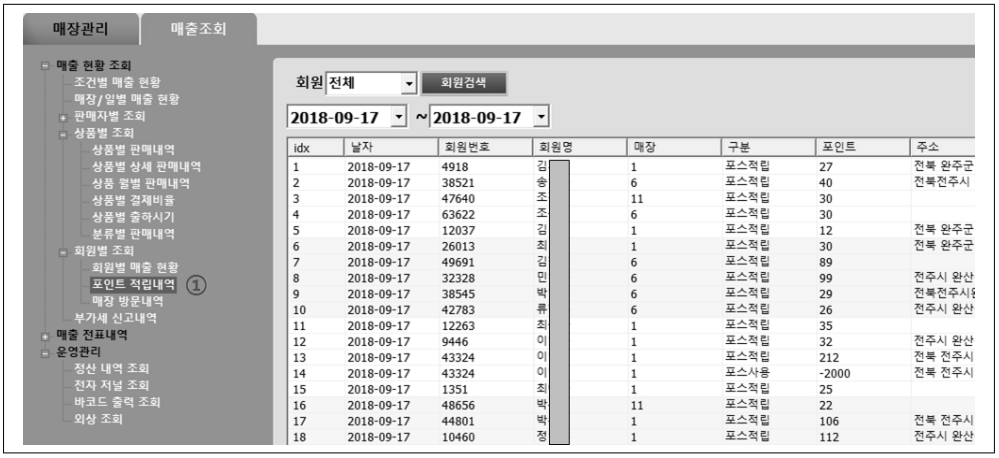


판매자 앱

(자) 회원관리

- 소비자 회원 관리를 통하여 소비자에 맞는 서비스를 제공한다.
- 소비자 회원의 연령별 비율은 40대와 50대에서 강세를 보인다. 먹을거리 구매계층의 핵심 주부층이 이들 연령대이므로 직매장 주 고객층은 빠르게 안정된 것으로 보인다. 단, 농촌 체험투어에 참여하는 젊은 주부층인 30대 중반~40대 초반의 소비자 참여를 늘릴 수 있는 관계 마케팅 강화가 필요하다.

참고 **회원별 조회**

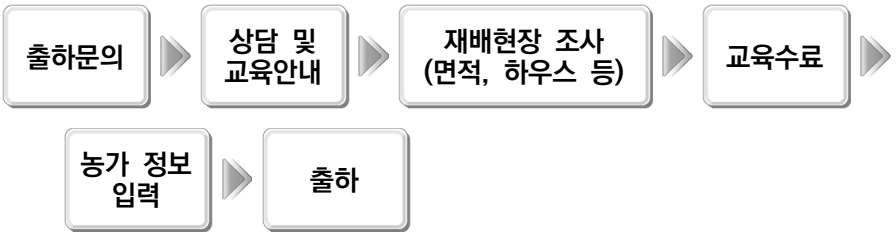


① 회원별로 포인트 적립 및 매장방문 내역을 확인할 수 있다. 이는 얼마나 자주 매장을 찾는지 확인이 가능하며, 이벤트 등을 계획할 때 자료로 사용 될 수 있다.

9) 농가교육

(가) 신규교육

로컬푸드에 출하하기 위하여 기본적으로 받는 교육을 말한다. 농산물의 포장방법, 농산물을 포장하기위한 기구의 사용법, 바코드출력방법 등 출하하기 위한 가장 기본적인 교육들을 시행한다.



(나) 정기교육

상반기, 하반기로 나뉘어 참여농가들의 교육을 진행한다. 생산관련 및 출하에 대한 재교육 등을 한다.

(다) 심화교육

출하된 농산물의 안전성을 위해 PLS교육이나, 친환경 교육들을 하고, 클레임 발생에 대한 심화교육을 진행한다.

3. 직매장 운영

1) 매장운영

(가) 구성요소

운반용품, 진열 매대, 매장운영 장비, 소포장실, 사무실 집기 등이 필요하다.

표 31. 매장운영시 필요 품목리스트

구분	품명	비고
운반용품	쇼핑바구니	
	쇼핑카트 및 보관대	안전벨트 장착형
	녹색대차_L카	
	운반상자	
매장진열	목재 맞춤 평매대	
	냉장/냉동쇼케이스	콤프유니트 포함
	벽면 진열대(4단)	
	포스시스템	
매장관리	CCTV	
	일반 포장대	끈걸이대 포함
	우산자동포장기	
	음향시설	
	홍보물게시판	
	피오피(POP)T자형	
	냉난방기	매장평수에 맞게
	청소기	내구성이 좋고 성능 좋은 것
소포장실	비닐백 접착기	
	전자저울, 봉함기	
	바코드 출력시스템	
	저온저장고	냉장, 냉동
	포장대(보조대제외)	
사무실	컴퓨터	모니터 포함
	책상 및 의자	개인사물함 포함
	코팅기계, 복합기	
	냉난방기	

(나) 운영인력

직매장 운영을 위해서는 매장관리자, 매장캐셔가 기본적으로 필요하며 정산을 할 수 있는 총무회계팀이 필요하다.

- 매장관리자 : 매장운영, 출하량 및 재고관리, 농가응대, 소비자 응대, 위생 및 품질검수 등
- 매장캐셔 : 계산, 마감정산, 품목별 상태체크 등
- 총무회계 : 농가정산, 가공정산, 인사노무관리, 행정지원, 세무회계등

(다) 운영시간

- 하계 : 3월부터 11월까지, 10시~21시 운영
- 동계 : 12월부터 2월까지, 10시~20시 운영

※ 생산자 편의를 위해 매장 오픈시간은 06시로 한다.

(라) 정산주기

- 농산물 정산 : 매주 월~일 판매내역을 차주에 집계후 정산
- 가공품 정산 : 매월 1일~말일까지 판매내역을 다음 달에 매출확인후 세금계산서 발행(10일까지)후 정산

※ 정산주기를 농산물은 일주일, 가공품은 한 달 단위로 정산하여 농가의 생산소득순환과 재투자로 이어져 지역경제순환 효과가 있다.

2) 운영원칙

로컬푸드를 실행하는데 있어서 반드시 변하지 않을 원칙이 3가지 있다.

(가) 첫째는 소비자 밥상을 책임져야 한다.

추상적인 것이 아니라 다양한 품목을 공급하기 위한 정밀한 계획에 근거한 안정적은 공급이 이루어 져야 하며, 이것은 일상적으로 분석하고 준비되어야 한다.

- 소비자 밥상을 책임지려면 연중 300품목의 농산물이 필요하며 365일 주요품목은 150품목이다.

표 32. 주요품목 150가지 리스트

구분	대분류	중분류	소분류	구분	대분류	중분류	소분류	비고
1	채소	엽경채류	배추	11	채소	조미채소류	중파	
2	채소	엽경채류	부추	12	채소	과채류	가지	
3	채소	엽경채류	상추	13	채소	과채류	고춧잎	
4	채소	엽경채류	양배추	14	채소	과채류	꽈리고추	
5	채소	엽경채류	청경채	15	채소	과채류	단호박	
6	채소	조미채소류	대파	16	채소	양채류	아욱	
7	채소	조미채소류	마늘	17	채소	양채류	양상추	
8	채소	조미채소류	생강	18	채소	양채류	치커리	
9	채소	조미채소류	실파	19	채소	과채류	오이	
10	채소	조미채소류	양파	20	채소	과채류	애호박	
⋮	⋮	⋮	⋮	⋮	⋮	⋮	⋮	

- 주부들의 장보기가 로컬푸드로 가능해지려면 다양한 품목을 공급할 수 있어야 하고, 매출에 따른 품목별 판매수량을 예측-검증의 과정을 거쳐 이것이 생산에 반영되어야 한다.
- 아래 표는 완주로컬푸드의 매출액별 품목별 판매수량이다. 이를 근거로 각 직매장의 생산준비물량을 월별로 체크하고 농가조직화과정을 거쳐야 한다. 아래의 표는 일 매출액 500만원, 1000만원을 기준으로 한것이며, 나머지 사항은 부록을 참조하기 바란다.

표 33. 일 매출액 500만원, 1,000만원 기준

	소분류	중량	500만원			1,000만원		
			1일	7일	31일	1일	7일	31일
1	부추	200g	28.5	199.8	884.6	57.1	399.5	1,769.3
2	상추	200g	64.7	452.7	2,005	129.4	905.5	4,009.9
3	신선초	200g	0.2	1.1	4.8	0.3	2.2	9.7
4	쌈배추	1봉	0.7	4.9	21.7	1.4	9.8	43.5
5	쌈채소	300g	16.0	111.7	494.6	31.9	223.4	989.2
6	양배추	1개	11.5	80.2	355.2	22.9	160.4	710.5
7	배추(얼)	500g	8.0	55.7	246.7	15.9	111.4	493.5
8	유채나물	400g	0.1	0.7	2.9	0.2	1.3	5.8
⋮	⋮	⋮	⋮	⋮	⋮	⋮	⋮	⋮

(나) 둘째는 안전성의 문제이다.

소비자들이 로컬푸드를 찾는 이유는 안전하고 건강한 먹을거리라는 신뢰이기 때문이다. 그러므로 이를 보장하고 가능하게 하는 시스템이 구축되어야 한다.

- 안전성을 검증하기 위한 시스템의 구축
- 생산자들이 안전성 확보를 위한 생산자 단체 조직 구축
- 지역순환농업 실현을 위한 천연농약 제조 기술 습득으로 토양의 건강성 회복, 안전한 먹을거리 생산, 지역공동체 구성원 관계 확대 기여의 역할

참고 **친환경 농자재**

천연농약 제조 및 보급

농자재 공동구매

베스 액비생산

참고 **친환경 농자재**

천연농약 제조 교육1

천연농약 제조 교육2

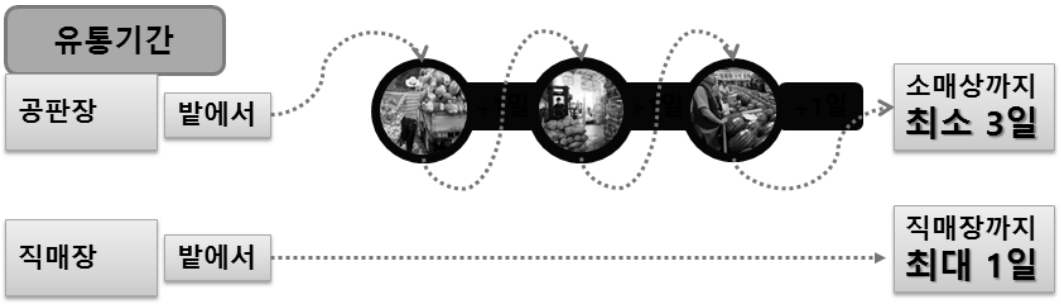
- 로컬푸드는 친환경인증농산물이 아니기 때문에 언제라도 소비자들에게 안전성을 입증할 수 있는 시스템과 안전성을 보증할 수 있어야 한다. 그래야 안심농산물이라고 이야기 할 수 있다.

- 농업기술센터에서 생산 및 유통단계검사를 상시 시행하고 있으며 이외에 품질관리원, 한국여성소비자연합 등에서 주기적으로 안전성 검사를 실시하고 있다.

(다) 셋째는 신선도의 유지이다.

안전성과 더불어 싱싱하다는 것이 로컬푸드의 가장 큰 매력이다. 이를 유지하기 위한 1일 유통원칙이 반드시 지켜져야 한다.

- 신선도 유지를 위한 진열기한의 준수
- 로컬푸드는 신선도가 생명이다. 따라서 엽채류는 1일 판매를 원칙으로 하며, 저장채소의 경우도 3일을 넘지 않는다. 이는 소비자가 가장 신선한 상태에서 먹을거리를 구매할 수 있도록 신선도를 유지하는 농민의 마음이다.



3) 신규 직매장 오픈시 참고사항

(가) 식품제조·가공업 영업등록(신고)

대상	식품제조가공업, 즉석판매제조가공업, 식품첨가물제조업을 하려는 자의 영업 등록 또는 신고	
업종의 정의	**식품제조·가공업**	식품을 제조 · 가공하는 영업
	즉석판매제조·가공업	보건복지부령으로 정하는 식품을 제조 · 가공업소에서 직접 최종소비자에게 판매하는 영업
	식품첨가물제조업	1. 감미료·착색료·표백제 등의 화학적 합성품을 제조·가공하는 영업 2. 천연 물질로부터 유용한 성분을 추출하는 등의 방법으로 얻은 물질을 제조·가공하는 영업 3. 식품첨가물의 혼합제재를 제조·가공하는 영업 4. 기구 및 용기·포장을 살균·소독할 목적으로 사용되어 간접적으로 식품에 이행될 수 있는 물질을 제조·가공하는 영업
수수료	- 수수료 : 증지 28,000원 - 면허세 : 업종별, 면적별 차등 부과	
구비 서류	① 식품영업 등록(신고) 신청서 ② 신분증 ③ 위생교육 이수증 ④ 건강진단결과서(식품위생법 제49조에 따른 건강진단 대상자만 해당) ⑤ 제조·가공하려는 식품 및 식품첨가물의 종류 및 제조방법 설명서 ⑥ 수질검사(시험)성적서(지하수 사용 경우에 해당) ⑦ 대리신고 시 : 위임장, 위임인의 인감증명서, 대리인 신분증	
위생 교육	- 한국식품산업협회 http://www.kfia21.or.kr	
유의 사항	- 건축물 용도 : 근린생활시설 - 도시계획 조례에 따른 허용지역	

(나) 식품소분·판매업 및 기타영업신고

대상	식품운반업, 식품소분업, 식품판매업(식용얼음판매업, 식품자동판매기영업, 유통전문판매업, 집단급식소 식품판매업, 기타 식품판매업), 식품보조업, 용기·포장류 제조업을 하려는 자의 영업 신고	
업종의 정의	**식품소분업**	보건복지부령으로 정하는 식품 또는 식품첨가물의 완제품을 나누어 유통할 목적으로 재포장·판매하는 영업
	식품판매업	1. 식용얼음판매업 : 식용얼음을 전문적으로 판매하는 영업 2. 식품자동판매기영업 : 식품을 자동판매기에 넣어 판매하는 영업 ※ 다만, 유통기간이 1개월 이상인 완제품 만을 자동판매기에 넣어 판매하는 경우는 제외한다. 3. 유통전문판매업 : 식품 또는 식품첨가물을 스스로 제조·가공하지 아니하고 식품제조·가공업자 또는 식품첨가물제조업자에게 의뢰하여 제조·가공한 식품 또는 식품첨가물을 자신의 상표로 유통·판매하는 영업 4. 집단급식소 식품판매업 : 집단급식소에 식품을 판매하는 영업 5. 기타 식품판매업 : 1)부터 4)까지를 제외한 영업으로서 총리령으로 정하는 일정 규모 이상의 백화점, 슈퍼마켓, 연쇄점 등에서 식품을 판매하는 영업
	식품운반업	직접 마실 수 있는 유산균음료(살균유산균음료를 포함한다)나 어류·조개류 및 그 가공품 등 부패·변질되기 쉬운 식품을 위생적으로 운반하는 영업 ※ 다만, 해당 영업자의 영업소에서 판매할 목적으로 식품을 운반하는 경우와 해당 영업자가 제조·가공한 식품을 운반하는 경우는 제외한다.
	식품보존업 (식품냉동·냉장업)	식품을 얼리거나 차게하여 보존하는 영업 ※ 다만, 수산물의 냉동·장은 제외한다.
	용기·포장지 제조업	1. 용기·포장지제조업 : 식품 또는 식품첨가물을 넣거나 싸는 물품으로서 식품 또는 식품첨가물에 직접 접촉되는 용기(옹기류는 제외)·포장지를 제조하는 영업 2. 옹기류제조업 : 식품을 제조·조리·저장할 목적으로 사용되는 독, 항아리, 뚝배기 등을 제조하는 영업
수수료	- 수수료 : 증지 28,000원 - 면허세 : 업종별, 면적별 차등 부과	
구비서류	① 식품영업 등록(신고) 신청서 ② 신분증 ③ 위생교육 이수증 ④ 건강진단결과서(식품위생법 제49조에 따른 건강진단 대상자만 해당) ※ 완전 포장된 식품 또는 식품첨가물을 운반하거나 판매하는 데 종사하는 사람은 제외 ⑤ 시설사용계약서(식품운반업을 하려는 경우로써 차고 또는 세차장을 임대할 경우) ⑥ 수질검사(시험)성적서(지하수 사용 경우에 해당) ⑦ 대리신고 시 : 위임장, 위임인의 인감증명서, 대리인 신분증	
위생교육	한국식품산업협회 http://www.kfia21.or.kr ※ 온라인 교육 가능	
유의사항	- 건축물 용도 : 근린생활시설 - 도시계획 조례에 따른 허용지역	

(다) 일반음식점·휴게·제과점 영업신고

대상	일반음식점, 휴게음식점, 제과점을 하려는 자의 영업 신고(부수적 주류판매 허용)	
업종의 정의	**일반음식점**	음식류를 조리·판매하는 영업(부수적 음주행위 허용)
	휴게음식점	주로 다류(茶類), 아이스크림류 등을 조리·판매하거나 패스트푸드점, 분식점 형태의 영업 등 음식류를 조리·판매하는 영업 (주류판매 불가)
	제과점	주로 빵, 떡, 과자 등을 제조·판매하는 영업 (주류판매 불가)
수수료	- 수수료 : 증지 28,000원 - 면허세 : 업종별, 면적별 차등 부과	
구비서류	① 식품영업 신고서 ② 신분증 ③ 위생교육 이수증 ④ 건강진단결과서(구 보건증) ⑤ 수질검사(시험)성적서(지하수 사용 경우에 해당) ⑥ 액화석유가스 사용시설완성 검사필증(LPG를 사용하는 경우) =〉 한국가스안전공사 ⑦ 소방·방화시설 완비증명서(지하층에 위치하고 면적이 66㎡이상인 경우 또는 지상 2층 이상에 위치하고 면적이 100㎡이상인 경우 해당) ⇒ 강릉소방서 ⑧ 재난배상책임보험증권 : 1층에 위치하고 면적이 100㎡이상인 경우(의무) ⑨ 대리신고 시 : 위임장, 위임인의 인감증명서, 대리인 신분증	
위생교육	- 일반음식점 : (사) 한국외식업 중앙회 - 휴게음식점 : (사) 한국휴게음식업중앙회 - 제과점 : (사) 대한제과협회 ※ 취급업소에 따라 적합한 협회에서 교육수료	
유의사항	- 건축물 용도 : 근린생활시설 - 도시계획 조례에 따른 허용지역 - 식품접객업소 종사자 건강진단 일반건강진단 대상 : 식품접객업소 영업자 및 종사원 일반건강진단 횟수 : 매1년마다 1회 위반시 : 과태료 20만원 이상 부과	

(라) 식품영업 허가/신고/등록 사항 변경신고

대상	식품접객업소, 식품제조 · 판매업소 영업신고증을 교부받은 자가 영업소 소재지, 상호 명칭, 면적, 식품의 유형, 영업자의 성명 등이 변경 되었을 경우 영업신고(등록)사항 변경 신고 또는 등록사한 변경 신청
수수료	- 소재지 변경 : 26,500원 - 소재지 외 변경 : 9,300원
구비서류	① 신고(허가, 등록)사항 변경 신고서 ② 신분증 ③ 영업신고증 원본 ④ 소재비 변경의 경우 - 수질검사 성적서 1부(지하수 사용 경우에 해당) - 액화석유가스 사용시설완성 검사필증 (LPG를 사용하는 경우) ⇒ 한국가스안전공사 - 소방·방화시설 완비증명서(지하층에 위치하고 면적이 66㎡이상인 경우 또는 지상 2층 이상에 위치하고 면적이 100㎡이상인 경우) ⇒ 강릉소방서 - 학교보건법 제5조의 규정에 의한 학교환경위생정화구역 미접촉 확인서(유흥, 단란주점에 해당) ⑤ 소재지 변경외의 기타 신고하여야 하는 주요변경사항 - 변경사항을 증명하는 서류 ⑥ 대리신고 시 : 위임장, 위임인의 인감증명서, 대리인 신분증 ⑦ 법인인 경우 : 등기부 등본 1부, 법인인감증명서 1부, 인감도장 지참
유의사항	소재지 변경의 경우 : 허가 가능지역 및 건물 용도 사전 확인

(마) 카드 가맹점 신고

대상	국세청에 등록된 사업자등록증을 소지하고 현재 영업 중이거나 영업예정인 업체
구비서류	① 가맹점 가입신청서 ② 사업자등록증 사본 ③ 대표자 신분증 사본 ④ 업종별 인허가증 사본(해당사항이 있는 경우에 한함) ⑤ 입금계좌 사본 ⑥ 특약 체결 시 별도의 특약서 ⑦ 법인등기부등본 ⑧ 법인인감증명서 ⑨ 사용인감 사용 시 `사용인감계` 첨부 * 공동대표자의 경우 공동대표자들의 신분증이 필요합니다. * 대리인 접수 시 필요 사항은 다음과 같습니다. (가맹점 대표자의 위임장(원본),대리인 신분증 사본이 필요) * 필요에 따라 추가 서류를 요청할 수 있습니다. * 신분증 사본 제출 시 지문정보가 없는 앞면만 제출 하거나, 뒷면의 주소 정보 등을 확인하여야 하는 경우 지문정보를 삭제한 후 제출하여야 합니다.

(바) 통신판매업

접수 및 처리기관	관할 시,군,구청
구비서류	구매안전서비스 이용 확인중(선지급식 통신판매를 하려는 경우만 해당합니다.)

(사) 옥외물 설치허가서

접수 및 처리기관	표시·설치 허가를 받으려는 자는 옥외광고물 등 표시 신청서에 다음의 서류·도서 등을 첨부하여 특별자치시장·특별자치도지사·시장·군수 또는 자치구의 구청장(이하 "시장 등"이라 함)에게 제출해야 합니다
허가신청시 제출서류	- 광고물 등을 표시하려는 장소의 주변을 알 수 있는 원색사진 및 광고물 등의 원색도안 - 광고물 등의 모양·규격·재료·구조·디자인 등에 관한 설명서 및 설계도서 - 다른 사람이 소유하거나 관리하는 토지나 물건 등에 광고물 등을 표시하려는 경우에는 그 소유자 또는 관리자의 승낙을 받았음을 증명하는 서류 - 해당 시·군·구에 설치된 옥외광고심의위원회(이하 "시·군·구 옥외광고심의위원회"라 함)의 심의 관련 서류(시·군·구 조례에서 시·군·구 옥외광고심의위원회의 심의를 거치도록 한 광고물 등만 해당함) - 구조안전확인서류(시·군·구 조례에서 제출하도록 한 경우만 해당함)
신고시 제출서류	- 광고물 등의 표시 신고를 하려는 자는 옥외광고물 등 표시 신청서에 다음의 서류를 첨부하여 시장 등에게 제출해야 합니다. - 다른 사람이 소유하거나 관리하는 토지나 물건 등에 광고물 등을 표시하려는 경우에는 그 소유자 또는 관리자의 승낙을 받았음을 증명하는 서류 - 해당 시·군·구에 설치된 옥외광고심의위원회(이하 "시·군·구 옥외광고심의위원회"라 함)의 심의 관련 서류(시·군·구 조례에서 시·군·구 옥외광고심의위원회의 심의를 거치도록 한 광고물 등만 해당함) - 구조안전확인서류(시·군·구 조례에서 제출하도록 한 경우만 해당)

(아) 소방법

구분	「화재예방, 소방시설 설치·유지 및 안전관리에 관한 법률」의 적용을 받는 소방대상물
범위	- 소방안전관리자를 선임하거나 소방안전관리업무를 대행하게 해야 하는 소방안전관리대상물은 다음의 어느 하나에 해당하는 소방대상물을 말합니다 - 근린생활시설 수퍼마켓과 일용품(식품, 잡화, 의류, 완구, 서적, 건축자재, 의약품, 의료기기 등) 등의 소매점으로서 같은 건축물(하나의 대지에 두 동 이상의 건축물이 있는 경우에는 이를 같은 건축물로 봄. 이하 같음)에 해당 용도로 쓰는 바닥면적의 합계가 1천제곱미터 미만인 것
분류	- 특급 소방안전관리대상물 특정소방안전대상물 중 어느 하나에 해당하는 것으로서 동,식물원, 철강 등 불연성 물품을 저장, 취급하는 창고, 위험물 저장 및 처리 시설 중 위험물 제조소 등, 지하구를 제외한 것 1) 50층 이상(지하층 제외)이거나 지상으로부터 200미터 이상인 아파트 2) 30층 이상(지하층 제외)이거나 지상으로부터 120미터 이상인 특정소방대상물(아파트 제외) 3) 2)에 해당하지 않는 연면적이 20만m2 이상인 특정소방대상물(아파트 제외) - 1급 소방안전관리대상물 특정소방대상물 중 특급 소방안전관리대상물을 제외한 다음의 어느 하나에 해당하는 것으로서 동,식물원, 철강 등 불연성 물품을 저장, 취급하는 창고, 위험물 저장 및 처리 시설 중 위험물 제조소 등, 지하구를 제외한 것 1) 30층 이상(지하층 제외)이거나 지상으로부터 120미터 이상인 아파트 2) 연면적 1만5천m2 이상인 특정소방대상물(아파트 제외) 3) 2)에 해당되지 아니하는 특정소방대상물로서 층수가 11층 이상인 것(아파트 제외) 4) 가연성가스를 1천톤 이상 저장, 취급하는 시설 - 2급 소방안전관리대상물 특급, 1급 소방안전관리대상물을 제외한 다음의 어느 하나에 해당하는 것 1) 별표5 제1호 다목부터 바목까지의 규정에 해당하는 특정소방대상물(호스릴 방식의 물분무등소화설비만을 설치한 경우는 제외) 2) 가스설비시설를 갖추고 도시가스사업허가를 받아야 하는 시설 또는 가연성가스를 100톤 이상 1천톤 미만 저장, 취급하는 시설 3) 지하구 4) 공동주택관리법 시행령 제2조 각 호의 어느 하나에 해당하는 공동주택 5) 문화재보호법 제23조에 따라 국보 또는 보물로 지정된 목조건축물 - 3급 소방안전관리대상물 특정소방대상물 중 1.부터 3.까지에 해당하지 아니하는 특정소방대상물로서 별표5 제2호 라목에 해당하는 특정 소방대상물
신고인	특정소방대상물의 관계인(소유자, 점유자, 관리자)
신고처	관할 소방서장
선임자격	소방안전관리대상물 분류에따른 선임자격 취득
선임신고	각 호에 해당하는 날로부터 30일이내 선임, 선임한 날로부터 14일이내 신고
신고서류	소방시설관리업 대행시 : 안전관리자 선임신고서, 선임확인서, 개인정보제공동의서, 안전관리업무대행 계약서 사본, 사업자등록증, 관리업등록증, 관리업등록수첩, 관리사수첩 사본

(자) 보험가입

상해종합보험	- 화재손해 실손보장 - 소득 및 재물손해 보장
재난배상책임보험	- 피보험자가 타인의 신체·생명이나 재산에 손해를 입힘으로써 부담하는 법률상 배상책임을 보장 - 피보험자 소유, 점유 또는 관리하는 시설 및 재산피해

4) 운영시 참고사항

(가) 입점코너 운영

○ 필요성

- 로컬푸드 직매장은 신선, 안전, 안심이 기본원칙이다.
- 소비자는 신선하고 안전한 농산물 외에도 다양한 먹거리를 원하기 때문에 직매장 공간을 고려하여 우리가 생활하면서 자주 찾는 정육, 반찬, 제빵코너를 운영하면 소비자 만족도도 높일 수 있고 직매장 매출 향상에도 도움이 된다.

○ 입점코너 운영원칙

- 소비자의 건강을 생각하고 안전한 먹을거리에 대하여 동의해야 한다.
- 지역산 재료를 50%이상 사용한다.
- 합성첨가물(합성착향료, 합성착색료, 보존료, 표백제등)을 사용하지 않는다.
- 건강한 공동체로 이익을 서로 나누며 지역사회에 기여하여야 한다.
- GMO 첨가물을 사용하지 않는다.

○ 정육코너

- 신선하고 안전한 믿을 수 있는 지역산 고기만 사용
- 지역축산 농가들의 소득향상 및 지속가능성 확보
- 직영하는 경우 원활한 공급과 부산물 처리 등을 고민해봐야 한다.

참고 **정육 코너**

○ 제빵코너

- 우리밀과 쌀 등 지역산 재료를 사용한다.
- 지역농산물을 활용하여 인위적인 맛이 아닌 건강한 빵을 만들기 위한 노력을 해야 한다.
- 공동체를 조직 운영하여 개인의 이익보다는 여러사람들에게 이익이 돌아갈수 있는 공동체로 운영해야한다.

참고 **제빵 코너**

반찬코너

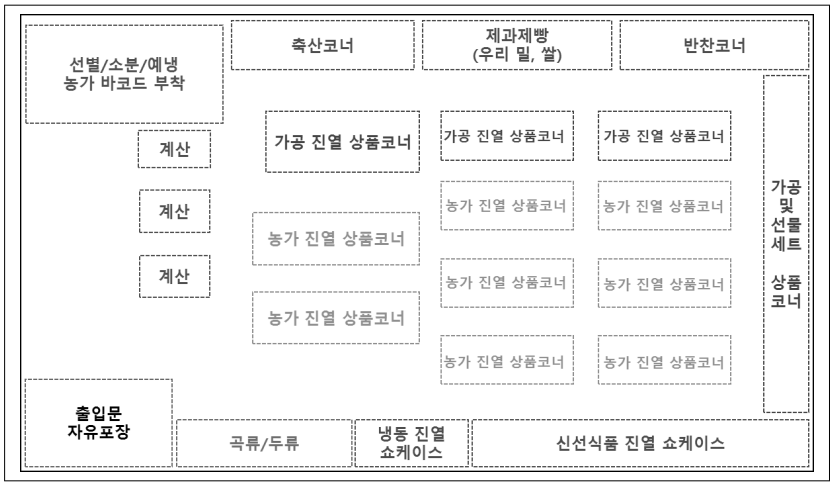
- 우리밀과 쌀 등 지역산 재료를 사용한다.
- 지역농산물을 활용하여 인위적인 맛이 아닌 건강한 빵을 만들기 위한 노력을 해야 한다.
- 공동체를 조직 운영하여 개인의 이익보다는 여러사람들에게 이익이 돌아갈수 있는 공동체로 운영해야한다.

참고 **반찬 코너**

(나) 이동 동선에 따른 품목별 배치

- 엽채류 : 신선도를 유지하기위해 쇼케이스 앞 매대에 진열한다.
- 구근류 : 습도가 높으면 쉽게 상할 수 있으니 매대 중앙에 위치한다.
- 과일류: 신선한 제철 과일을 가장 잘 보이는 매장 앞부분에 위치하여 소비자 시안성을 높인다.
- 곡류: 일정 무게가 있어 되도록 계산대나 출구 근처에 두어 소비자 편의성을 높인다.

참고 **품목별 배치도**



(다) 여러 종류의 매대형태

- 목재 마감을 통한 고급스럽고, 편안한, 차별적 매장 이미지 연출
- 상품진열대 맞춤 목재 제작을 통하여 내구성 강화, 편안함 제공

표 34. 매대별 장·단점 및 용도

매대종류	장점	단점	용도
평 매대	무게 있는 물건을 소비자가 장바구니에 담기 쉽다.	많은 수량을 진열할 수는 없다. (박스 제외)	과일
층 매대 (2~3층)	가장 많이 사용하는 매대 한정된 공간에 많은 수량을 진열 할 수 있다.	폭에 따라 진열을 수량이 한정적이다. 1층 안쪽 물건이 안보이는 경우가 발생한다.	엽채류 구근류
벽면매대	벽쪽 공간을 활용할 수 있다.	깊이 있게 할 수는 없다.	가공품 건나물류
기타매대	품목에 따라 다르게 제작하여 진열할 수 있다.	수량이 적을 경우 부족하게 보인다.	선물세트 쌀 등

참고 **매대 유형**

평 매대

층 매대(2~3층)

벽면 매대

기타 매대(선물세트, 쌀 등)

5) 주요 장비 설명 및 점검

직매장에 있는 주요 장비의 용도와 기능을 정확히 알고 이상유무등을 매일 점검을 하여 안정적으로 사용할 수 있어야 한다.

(가) 바코드 출력시스템 : 바코드 출력유무 확인

바코드 라벨에는 품목명, 가격, 중량, 생산자 주소, 연락처, 이름이 표기되어 있어 소비자에게 생산자 정보를 제공하여 얼굴있는 먹을거리로써 신뢰관계를 향상시킨다.

- 점검사항

① 바코드 라벨 출력이 작동되는지 확인한다.

② 바코드 라벨을 출력해 본다.

③ 바코드가 잘리는 등 내용이 정상적으로 인쇄되었는지 확인한다.

④ 라벨용지 교체여부를 확인한다.

참고 **바코드 표시 사항**

①품목명 ②중량 ③가격 ④생산자명 ⑤연락처 ⑥출하일자
⑦생산자주소 ⑧원산지 ⑨순회, 기증표시 ⑩농가번호

(나) 포스시스템 : 현금, 신용카드 결제유무 확인

포스시스템은 농산물 및 가공품 판매시 계산 및 결제를 진행하고 저장된 판매내역을 통하여 농가정산을 진행한다. 그리고 품목데이타 관리를 통한 품목수급과 포인트 적립 등을 통한 고객 관리가 용이하다.

- 점검사항
  - ① 핸드스캐너와 평판스캐너 그리고 바코드 인식번호가 제대로 인식되는지 확인한다.
  - ② 현금결제와 카드 결제가 되고 결제취소가 되는지 확인한다.
  - ③ 영수증 내용이 정확한지 확인한다.

참고 **포스 시스템**

①주화면 ②카드계산기 및 영수증 출력기 ③평판스캐너 ④핸드스캐너

(다) 쇼케이스(냉장, 냉동) : 작동여부 및 적정온도 확인

쇼케이스는 냉장 쇼케이스와 냉동 쇼케이스가 있으며 제품의 용도에 맞게 관리하여 제품의 신선도와 맛을 유지한다.

- 점검사항

① 쇼케이스 온도가 정상적인지 확인한다.

※냉장은 5~10℃ 이하, 냉동은 -20℃ 이하

② 쇼케이스 기기 작동소리가 이상 유무를 확인한다.

③ 실외기 이상이 없는지 정기적으로 체크한다.

참고 **쇼케이스 종류**

오픈형 쇼케이스

스탠드형 냉장고

● 냉동고 유형별 특징

표 35. 냉동고 유형별 장·단점

구분	장점	단점
오픈형 냉동고	·품목진열에 용이하다	·적재량이 부족하다
양문형 스탠드 냉동고	·성에가 덜 생긴다. ·시안성이 좋다 ·공간활용도가 좋다	·문 열림이 잦아 고장이 잦다
고정형 스탠드 냉동고	·고장률이 적다	·성에가 많이 낀다. ·시안성이 떨어진다.

(라) 저온저장고(냉장, 냉동) : 작동여부 및 적정온도 확인

저온저장고는 제품의 유형에 따라 냉장쇼케이스와 냉동쇼케이스에 보관한다. 직매장 크기에 따라 저온저장고 크기를 결정하고 관리한다.

● 직매장 면적이 100평이었을 때 냉장저온저장고는 5평, 냉동저온저장고는 2평정도가 필요하다.
● 저온저장고 설치시 바닥 턱이 없어야 물건 이동시 용이하다.
● 점검사항
① 저온저장도 온도가 정상적인지 확인한다.
※냉장은 5~10℃ 이하, 냉동은 -20℃ 이하
② 실외기 이상이 없는지 정기적으로 체크한다.

6) 직원의 역할

(가) 직원의 자세

직원은 기본적으로 농업농촌을 이해하고 생산자와 소비자의 관계회복을 위한 생각을 가지고 맡은 업무에 임하여야 한다.

(나) 구성인원 및 업무

표 36. 파트별 구성인원 및 업무내용

구분	인원	업무	비고
매장매니저	3명	매장운영, 출하량 및 재고 관리, 농가응대, 소비자 응대, 품목수급 및 품목 검수관리,위생 및 품질검수	
매장캐셔	3명	품목별 상태 확인, 계산	
총무회계	2명	농가정산, 가공정산, 인사노무관리, 행정지원, 세무회계	
기획생산	3명	생산관리, 가격관리, 기획생산관리, 제철농산물 이벤트 기획, 순회관리, 토종종자관리	
홍보마케팅	1명	온라인 쇼핑몰 운영, SNS홍보, 농촌체험투어, 지역 축제 홍보, 광고제작물 관리	
상생소통	1명	생산자와 소비자 그리고 직원 소통, 소식지제작	
인사교육	1명	신규교육, 정기교육, 심화교육, 인증교육, 직원 교육등	
콜센터	1명	각종 민원 및 외부전화 접수, 이관, 처리	
총괄책임자	1명	매장운영 총괄	

(다) 매장관리자 타임스케쥴

시간대별 업무를 구분하여 세밀한 부분까지 관리하도록 한다.

표 37. 매장관리 시간대별 업무

시간	항목	상세내용
06:00~06:20	장비세팅 및 점검 저온저장고 품목 진열	커피자판기 - 컵, 내용물 채우기 바코드, 포스 - 출력, 계산 여부 확인 쇼케이스, 저온저장고 - 온도확인
06:20~06:40	주변정리 및 진열기간검수	매장입구 / 소포장실 / 품목별 진열기간 검수
06:40~08:40	농가응대-일일수급량 및 향후출하확인	품질, 가격, 수량검수 및 확인 / 직접진열품목진열 ※ 농가교육 - 중량 체크, 재고회수
08:40~09:00	금일 출하농가 확인	미출하농가 전화연락
09:00~09:30	순회물량 진열	순회물량 진열
09:30~10:00	매장오픈준비	전체상황체크(청결상태, 품목등)
10:00~10:30	청결상태확인	매대, 쇼케이스, 바닥, 축협, 제빙
10:30~11:00	재고연락 /소포장실 정리	회수 안 된 재고처리 ※농가전화, 부재시 문자 남길 것
11:00~11:40	엽채류/ 과수 검수	바코드(신선도, 중량, 가격) 확인, 품질확인
	정육 / 가공품 검수	품질 및 중량 , 유통기한, 원산지등 확인
11:40~12:00	금일 부족 예상품목체크	오후 판매 부족할 품목 확보
12:00~13:00	점심	
13:00~14:00	주변정리	매장입구 / 소포장실
14:00~14:30	품목별 가격 비교	도매가, 소매가 조회
14:30~15:00	판매 분석 및 전략구상	부족품목 수급, 재고가 많이 남을 품목 판매촉진 구상
15:00~15:30	품목수급	품목수급, 제철농산물 수급요청
15:30~16:00	엽채류, 과수 검수	매대 정리정돈, 신선도 확인, 품질확인
16:00~16:30	과수 검수	매대진열정리, 신선도 확인, 품질확인
16:30~17:00	정육 검수 가공품 검수	품질 및 중량 랜덤체크 유통기한, 원산지등 확인 / 재고파악 및 수급요청
17:00~17:40	품목수급량 체크	매출분석, 시간대별 판매 분석, 판매성향, 날씨확인등 품목별 판매 분석하여 농가별 수급요청(휴무여부, 날씨등)
17:40~18:10	저녁식사	
18:10~18:40	가공품 품목수급	부족한 가공품 체크 및 생산자 연락
18:40~19:00	매대 및 쇼케이스 청소	매대위 청소, 쇼케이스 닦기
19:00~19:40	소포장실, 화장실 청소	
19:40~20:00	재고리스트 작성	일일업무일지 작성
20:00~21:00	매장청소 및 포스마감	
21:00~	영업종료 재고빼기	각종장비 OFF, 경비

7) 농산물 관리

(가) 농산물 출하

○ 출하원칙

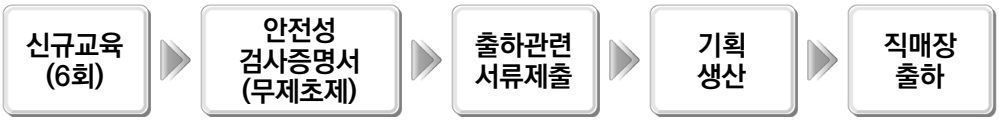
지역자원순환 생산방식을 원칙으로 한다.

제초제를 사용하지 않아야 하며 안전성이 확보되어야 한다.

생산과정이 투명하고 정보를 공개해야 한다.

지역에서 자가 생산 해야 한다.

○ 출하절차



제출서류 : 주민등록등본 1통, 출하약정서, 안전성 검사증명서, 연중기획생산 계획서, 농지원부, 토지대장이나 경영체등록확인서

교육시간 : 2시간씩 6회진행

출하방법

- 직접출하 : 직접재배하고 수확하여 소포장한 다음 매장에 직접 가지고 나와 가격을 책정하고 직접 진열까지 하는 방법
- 순회출하 : 직접재배하고 수확하여 소포장한 다음 순회수집을 통하여 진열을 대신해주는 방법, 원거리 대상자가 순회수집을 통한 출하를 하며 순회수집 운영규정을 별도로 정한다.
- 행복버스를 이용한 출하 : 직접재배하고 수확하여 소포장한 다음 행복버스를 이용하여 매장에 직접 가지고 나와 진열하는 방법

○ 진열기간

표 38. 품목별 진열기간

구분	엽채류	과채류/유정란	근채류	건류/수목공예품류/가공식품류
진열기간	1일	2일	3일	30일

품목별로 진열기간을 정하여 운영하고 진열기간이 지난 품목은 농가가 모두 가져가는 것을 원칙으로 한다. 일부 진열기간이 지난 품목은 푸드뱅크 기증, 농가나 레스토랑에 할인판매를 하기도 한다.

8) 가공품 관리

(가) 가공품 출하

○ 출하원칙

원부재료는 50% 이상 지역 농산물 사용을 원칙으로 하고, 국가농식품인증 등 안전성이 검증된 농산물 사용을 권장한다.

합성착향료, 합성착색료, 발색제, 보존료, 표백제, 살균제의 사용을 금지한다.

Non-GMO를 사용한다.

○ 원재료와 부재료

로컬푸드 가공품은 원·부재료를 자가생산한 농민의 직접가공을 원칙으로 한다.

원재료와 부재료는 지역에서 생산한 1차 농산물로서 반드시 본인(또는 가공공동체나 마을공동체)이 직접 생산한 농산물을 사용해야 한다.

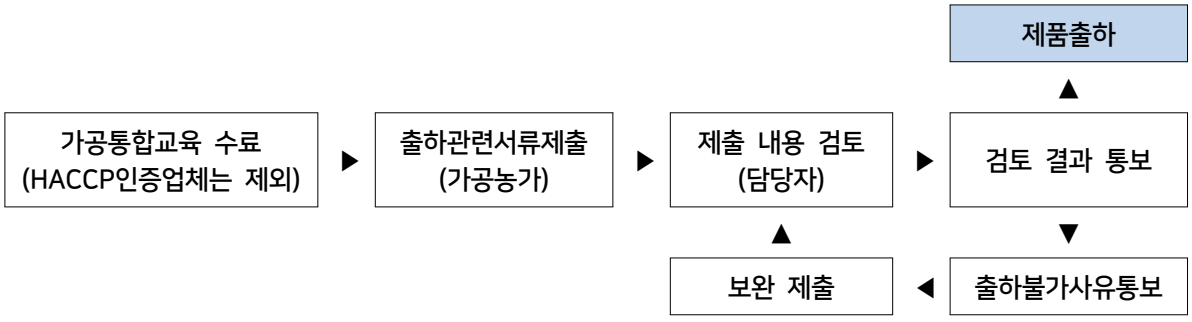
수산물 등 지역 내에서 생산할 수 없는 부재료는 최단 인근 지역의 생산과정이 보장되는 양질의 얼굴있는 먹을거리를 구입하여 제품의 50% 이내에서 활용한다.

신선, 안전, 제철 농산물 사용을 기본으로 한다.

전통, 고향, 어머니의 손맛을 살려내고, 방부제, 착색제 등 각종 인공 첨가물은 사용을 일체 금지한다.

※ 가공된 제품의 원료생산에 직접 참여하지 않고 원료만을 구입하여 생산 출하한 생산자의 경우 가공의 부가가치를 실제 생산한 농민에게 돌려주려는 본래 취지에 부합하지 않는다고 보고 가공품 출하를 제한할 수 있다.

○ 출하절차



○ 출하서류

품목제조보고서, 자가품질검사 성적서 등은 사본을 제출하고, 가공품 출하신청서는 가공 생산자가 직접 작성한다

○ 제출서류 목록

표 39. 가공품 출하신청 제출서류

구 분	제출필요서류
필수서류	① 사업자등록증 ② 영업등록증 ③ 품목제조보고서 ④ 자가품질검사 성적서 ⑤ 가공통합교육 수료증 ⑥ 가공식품 출하신청서 (양식 참고) ⑦ 통장사본
	① 원료수급내역서 (양식 참고) - 제품마다 각각 작성하며, 사용 원부재료의 내용 모두 기재 ② 원산지증명서 (양식 참고-자가생산용, 구매용) - 원료수급내역 작성 내용에 따른 원산지증명서 및 이를 증빙하는 서류는 별도 첨부 ③ 제품 가격 산정서 ④ 제품 샘플(표시사항 주표시면, 정보표시면 사진등)
대상자 제출서류	① 농지원부 (원물 자가 생산에 한함) ② 수질검사성적서 (지하수 사용 시) ③ 노로 바이러스 시험성적서 (음료로, 비가열 제품) ④ 영양성분검사성적서 (해당품목만) ⑤ 도축검사증명서, 등급판정확인서 (축산물가공품의 경우) ⑥ 회원명부 (영농조합, 마을기업 등)

○ 출하서류검토

제출한 서류를 토대로 출하기준에 맞는 제품인지 검토하고, 부족서류가 있을시 추가로 제출 안내한다.

출하원칙에 부합여부(지역산 농산물 사용, GMO식품, 첨가물 사용 제한 등)

원재료와 부재료는 자가 생산하는지 지역산 농산물을 구입여부

표시사항은 품목제조보고서와 동일하게 표시여부

표시사항 중 식품위생법에 위반되는 사항 여부

자가품질검사 성적서는 식품유형별 검사주기 확인

판매하고자 하는 가격은 적정여부

○ 출하서류검토 예시

참고 **가공품 출하신청서**

완주군 로컬푸드 가공식품 출하 신청서

❑ 인적사항

성명(단체명)	*성명(단체명)*	연 락 처	*대표자 혹은 실무자*
거주지 주소	*대표자 거주 주소*		
사업자명	*사업자 명칭*	사업자등록번호	*사업자 번호*
사업장 주소	*사업자등록증 상의 주소*		

❑ 출하 신청 제품

제 품 명	*제조보고서 제품명*	식품유형	*제조보고서 식품유형*
제품용량	*출하하려는 중량*	제품규격	*생략 가능*
보관방법	*제조보고서 보관방법*	유통기한	*제조보고서 유통기한*
포장재질	*제조보고서 포장재질*	판매가격	*매장 판매가격*

상기 품목에 대한 직매장 출하 신청서를 제출합니다.

2018 년 *7* 월 *15* 일

신청인(단체명) : *임지은(OO공동체)* (인 또는 서명)

참고 **원료수급내역서**

가공식품 원료(원재료·부재료) 수급 내역서

❑ 인적사항

성명(단체명)	*성명(단체명)*	연락처	*대표자 혹은 실무자*
제품명	*제조보고서 참조*	제품생산량	*수량 100개용량50,000kg(리터)*

❑ 원료수급내역

○ 가공 원재료

※ 자가생산용 원재료

원재료명	사용월	사용량(kg)	생산지역	비고
재료 1	*6월*	*100*	*전북 완주군*	

※ 구매용 원재료

원재료명	사용월	사용량(kg)	구입처	비고
재료 2	*6월*	*60*	*전북 완주군*	
재료 3	*6월*	*40*	*전북 완주군*	

○ 가공 부재료

원재료명	구입월	구입량(kg,리터)	구입처	비고
재료 4	*2017.10.*	*10kg*	*전주 하나로마트*	
재료 4	*2018.6.*	*5L*	*"*	
재료 4	*2017.10.*	*5kg*	*"*	
재료 4	*2018.3.*	*500g*	*"*	
재료 4	*2018.6.*	*300g*	*"*	

※ 첨부서류: 구매증빙 내역(이체내역, 구매 영수증 등)

위와 같이 가공식품 원료를 수급하였음을 증명함.

2018 년 *7* 월 *15* 일

작성자 : *임 지 은* (인 또는 서명)

업체명(공동체명) : *OO공동체*

참고 원산지증명서(자가생산)

농산물 원산지 증명서(자가 생산)

❑ 생산자

성명(단체명)	성명(단체명)	연락처	농가 연락처
제품명	실 경작지 주소		

❑ 농산물 현황

농산물	농산물명	생산년도	생산년도
원산지	원산지	생 산 량	총 생산량
수확일(일반)		도정일(곡류)	해당시에만 작성

농산물	농산물명	생산년도	생산년도
원산지	원산지	생 산 량	총 생산량
수확일(일반)		도정일(곡류)	해당시에만 작성

농산물	농산물명	생산년도	생산년도
원산지	원산지	생 산 량	총 생산량
수확일(일반)		도정일(곡류)	해당시에만 작성

※ 첨부서류 : ① 생산지번에서 작물과 생산자 함께 찍은 사진
② 지번확인 가능 서류(농지원부 등)

상기 품목의 대하여 원산지와 생산자를 증명합니다

2018 년 7월 15 일

생산자 : 농가명 **(인 또는 서명)**
업체명(공동체명) : 00공동체

참고 원산지증명서(구매용)

농산물 원산지 증명서(구매용)

❑ 구매자(공급)

성명(단체명)	성명(단체명)	연락처	대표자 혹은 실무자

❑ 판매자

성명(단체명)	원재료 판매한 농가명	연락처	농가 연락처
제품명	실 경작지 주소		

❑ 농산물 현황

농산물	농산물명	생산년도	생산년도
원산지	원산지	생 산 량	총 생산량
수확일(일반)		도정일(곡류)	해당시에만 작성

농산물	농산물명	생산년도	생산년도
원산지	원산지	생 산 량	총 생산량
수확일(일반)		도정일(곡류)	해당시에만 작성

농산물	농산물명	생산년도	생산년도
원산지	원산지	생 산 량	총 생산량
수확일(일반)		도정일(곡류)	해당시에만 작성

※ 첨부서류 : 구매증빙 내역(이체내역, 구매 영수증 등)

상기 품목의 대하여 원산지와 생산자를 증명하며, 구매자(공급자)에게 판매 하였음을 확인합니다.

2018 년 7 월 15 일

판매자 : 농가명 **(인 또는 서명)**
업체명(공동체명) : 00공동체

참고 제품가격 산정서

가공식품 제품가격 산정서

❑ 인적사항

성명(단체명)	*성명(단체명)*	연락처	*대표자 혹은 실무자*

❑ 제품현황

제 품 명		식품유형	
제품가격		제품용량	

❑ 제품단가 산출[가공원재료 1kg기준으로 작성]

– 생산단가 + 포장단가 = [원]

가공원재료명	1kg판매가격	가공원물가격	비고
		[A]	정상 판매가격이 아닌 가공용 구입단가로 책정
부재료명	사용량(kg, 리터)	부재료단가	비고
			가공원물(1kg)에 사용되어지는 부재료 사용량을 부재료 총용량과 구매가격의 비율(비중)을 산출하여 작성
소계		[B]	
생산량(kg,리터)	포장단위	생산수량	생산단가[(A+B)/C]
		[C]	
포장용기(개당)	스티커(개당)	기타(홍보물)	포장단가
+	+		=

❑ 제품비교(평균가격 : 원)

대형마트	원	인터넷쇼핑몰	원
생 협	원	기 타	원

❑ 최종 제품가격 결정

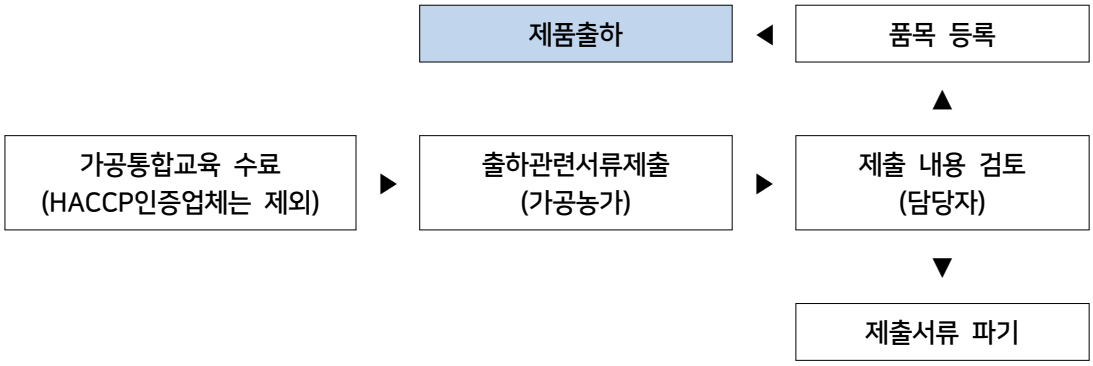
제품단가	부가세(10%)	직매장수수료	마진율	제품가격

2018 년 *7* 월 *15* 일

판매자 : *농가명* (인 또는 서명)

업체명(공동체명) : *00공동체*

○ 신규품목 등록절차

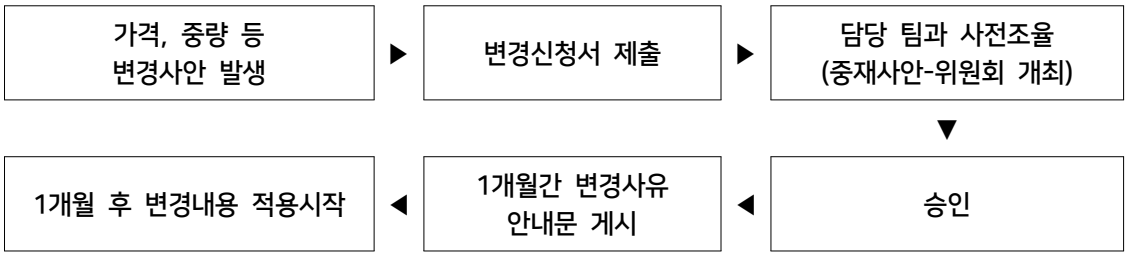


○ 포장 및 진열

기구 및 포장 용기는 깨끗하고 위생적으로 관리하며, 품목신고된 내용을 준수하여 포장한다. 직매장별 사전 협의된 위치에 생산자가 직접 진열한다.

○ 가격변동

가격변동 절차



① 변경 신청서를 접수하고, 명확한 변경 사유가 있는지 검토한다.(원부재료가, 인건비, 기타 생산비용 등)

② 타 소매처(마트가,생협가,인터넷가 등) 비슷한 제품의 시중 가격 조사를 실시하여 가공 생산자가 변경하고자 하는 가격과 대조한다.

③ 접수된 변경 신청서는 가격 대조내용과 함께 내부 결재를 거친다.

④ 승인된 내용은 변경사유안내문을 만들어 매장 내 1달간 게시, 소비자에게 안내한다.

참고 **가격변경 신청서**

가공식품 제품가격 변경 신청서

❑ 인적사항

성명(단체명)		연 락 처	

❑ 제품현황

제 품 명		기존가격	중량: g / 가격: 원
		변경가격	중량: g / 가격: 원

❑ 제품가격 변경 사유

구분	수량	기존금액	변경금액	비고(원인)
가공 원재료 가격 상승				
가공 부재료 가격 상승				
제품 포장단가 상승				
인건비 상승				
기 타				
합계				

위와 같이 제품생산 단가 상승(변동)에 따라 판매가격을 변경 하고자 함.

201 년 월 일

작성자 : (인 또는 서명)

업체명(공동체명) :

○ 판매촉진을 위한 시식 및 홍보 절차

판촉은 시제품 출시 등 홍보 및 판매촉진을 목적으로 한다.

신청한 모든 가공농가들이 골고루 시행할 수 있도록 별도의 기준을 둘 수 있다.

판촉의 목적 및 제한

판촉이란 직매장에서 직접 또는 순회수집에 의한 진열판매방식 이외 시식회, 할인행사, 각종 이벤트성 홍보 등 조합 직매장과 관련된 현장에서 일어나는 일체의 판매관련 행위를 말한다.

- 판촉은 시제품 출시 등 홍보 및 판매촉진을 목적으로 하며 조합의 기본이념 및 정책방향, 생산자조합원간의 형평성을 고려하고 이에 부합하지 않을 경우 제한할 수 있다.
- 판촉행위는 매장별로 월 2회, 1회 연속 3일 이내로 한다.
- 판촉행위는 매장별 2곳 이내로 한다.
- 판촉 희망일정과 내용 등은 행위 3일전까지 판촉행사참가서 서식을 작성, 제출하여 담당부서와 사전 조율한다.
- 직매장 운영상 문제발생시 예고 없이 조합에서 사전 조정 및 취소할 수 있다.

판촉행사일정 접수

① 생산자가 제출한 판촉행사참가서가 시행기준에 맞게 작성되었는지 검토 후 접수한다.

② 동일 매장에 신청 생산자가 많을 경우, 기존에 많이 시행하던 업체에서 타 매장으로 일정 조율하여 시행할 수 있도록 안내한다.

③ 일정이 확정되면 주별로 접수내용을 취합하여 각 매장에 공지한다.

판촉행사 참가서 서식

참고 **판촉행사 참가서**

완주로컬푸드(직매장) 판촉행사참가서

결재	담당	부서장	본부장	이사장

연번	신청일	생산자명	품목	내용	신청의견	접수여부	시행일정	지점명	비고

○ 가공품 진열기한

농산물의 신선도 유지처럼 가공품 또한 제품 고유의 맛을 소비자에게 전하기 위해 자체적인 가공식품 분류별 진열기한을 규정한다.

직매장에 진열되는 가공품을 식품유형 등으로 크게 구분하고, 분류별로 대표적인 2~3품목의 신고 된 유통기한을 확인한다.

신고 된 유통기한을 나열한 뒤, 평균 진열기한을 구한다.

[품목별 신고 된 유통기한 ÷ 3(제품제조·판매·소비기간)]

▶ 제조일자 기준 ★여름철주의

구 분	분 류	제조일로부터 매장진열기간(일)	비 고
두 부	두부, 묵	★ 3	
유제품	우유, 두유	3	
	발효유(요거트)	7	
	치즈 / 숙성치즈(냉동치즈)	30 / 180	구워먹는 치즈, 숙성치즈
음료류	식혜, 수정과	★ 15	
	탁주	20	
	콩물	★ 1	
	즙	180	개별 포장된 즙류
	기타 음료: 액상차,과채음료	60	토마토주스,어삼수 등
발효액	진액, 농축액	180	발효청 등
	발효식초	180	
잼 류	잼, 조청	120	
반찬류	생면 / 즉석섭취식품	5 / 10	단호박죽,즉석순두부
	조림, 절임, 기타(즉석 반찬)	30	장조림,콩자반,무말랭이무침
	장아찌	90	
	다진(마늘/생강)	60	
	김	60	구이김,자반김,김부각
	김치류(겉절이 / 기타김치)	3 / 7	"포장일"로 관리
	육가공류(냉동)	90	돈까스,떡갈비,훈제
드레싱	드레싱	90	
레토르트	레토르트식품	90	식품유형 레토르트식품인 품목

구 분	분 류	제조일로부터 매장진열기간(일)	비 고
장 류	청국장: 냉장(동절기/하절기)	20(동)/★14(하)	동절기: 1,2,3,10,11,12,월 하절기: 4,5,6,7,8,9월
	청국장: 냉동	60	
	간장, 고추장, 된장	180	
	기타: 혼합장	120	쌈장,막장
엿기름	엿기름	120	
제 과 제빵류	일반 빵류, 카스테라(쉬폰)	1	
	둥근호떡	2	8월만 ★ 1일
	초코파이	5	8월만 ★ 3일
	쿠키류	14	8월만 ★ 7일
제 과 제빵류 (즉석코너)	일반 빵류	1	
	카스테라, 둥근호떡	3	8월만 ★ 2일
	초코파이	7	8월만 ★ 3일
	쿠키류	30	8월만 ★ 20일
기 타 간식류	일반 떡(실온)	1	실온보관
	냉장 진공떡(일반 / 주정처리)	3 / 15	주정처리X : 3일
	과자(강정, 누룽지, 뻥튀기 등)	90	
	말랭이, 정과	60	고구마말랭이,도라지정과
	당절임(편강)	★ 90	
	만두(피만두 / 빵만두)	4 / 2	
유지류,볶은깨	참 · 들기름, 볶은깨	90	볶은참깨 등
다류,소금	침출차, 소금	180	볶은소금, 우엉차 등
분말, 환	분말(가루), 환	180	

※ 제조일 표시 불가한 품목은 담당자 검토 후 별도 공지

○ 가공품 표시사항

식품 표시사항은 제품 정보를 소비자에게 직접 전달하는 중요한 매개체이기 때문에 유통되는 식품 표시사항의 누락 발생 등으로 소비자에게 혼란을 초래하는 경우가 없어야 한다.

표시사항은「식품 등의 표시기준」고시 전문의 총칙에 따라 검토하며 이 외 식품유형별 개별 표시사항은 동일 고시 전문 개별표시사항 및 표시기준 등에 따른다.

○ 식품 표시기준[표시면]

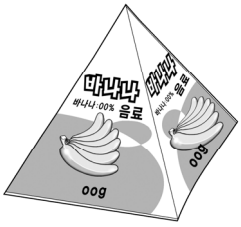
주표시면: 용기. 포장의 표시면 중 상표. 로고 등이 인쇄되어 있어 소비자가 식품 및 식품첨가물 등을 구매할 때 통상적으로 보이는 면을 말함

정보표시면: 용기. 포장의 표시면 중 소비자가 쉽게 알아볼 수 있도록 표시사항을 모아서 표시하는 면

○ 용기·포장의 주표시면 및 정보표시면 구분

<table>
<tr>
<td>
주표시면(앞면) 정보표시면(뒷면)</td>
<td>

정보표시면(양측면)
주표시면(앞면, 윗면, 뒷면)</td>
</tr>
<tr>
<td>

주표시면(표시면적의 2/3)
정보표시면(표시면적의 1/3)</td>
<td> 

주표시면(앞쪽 2개면)
정보표시면(뒷쪽 1개면)</td>
</tr>
<tr>
<td>

스티커 부착 제품
주표시면
(스티커 면적의 1/2)
정보표시면
(스티커 면적의 1/2)</td>
<td>
주표시면
(앞면, 윗면, 뒷면)
정보표시면(양측면)</td>
</tr>
</table>

식품 등의 표시기준 제2018-58호 발췌

○ 정보표시면 표시사항 표시서식도안

제 품 명	○○○ ○○	■ (예시) 이 제품은 ○○○를 사용한 제품과 같은 시설에서 제조 ■ (타법 의무표시사항 참고) 정당한 소비자의 피해에 대해 교환, 환불 ■ (업체 추가표시사항 예시)서늘하고 건조한 곳에 보관 ■ 부정.불량식품 신고 : 국번없이 1399 ■ (업체 추가표시사항 참고) 고객상담실 : ○○○-○○○-○○○○
식품유형	○○○(○○○○○○*) *기타표시사항	
업소명 및 소재지	○○식품, ○○시○○구○○로 ○○길○○	
유통기한	○○년○○월○○일까지	
내 용 량	○○○ g	
원재료명	○○, ○○○○, ○○○○○○, ○○○○○, ○○	
	○○*, ○○○*, ○○* 함유 (*알레르기 유발물질)	
성분명 및 함량	○○○(○○mg)	
용기(포장)재질	○○○○○	영양성분* (주표시면 표시 가능)
품목보고번호	○○○○○○○○○○○○-○○○	

식품 등의 표시기준 제2018-58호 발췌

○ 영양성분 표시서식도안(식품 등의 표시기준 제2018-58호 일부 발췌)

기본형

1) 총 내용량(1 포장)당

영양정보	총 내용량 00g 000kcal
총 내용량당	1일 영양성분 기준치에 대한 비율
나트륨 00mg	00%
탄수화물 00g	00%
당류 00g	00%
지방 00g	00%
트랜스지방 00g	
포화지방 00g	00%
콜레스테롤 00mg	00%
단백질 00g	00%
1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2,000kcal 기준이므로 개인의 필요 열량에 따라 다를 수 있습니다.	

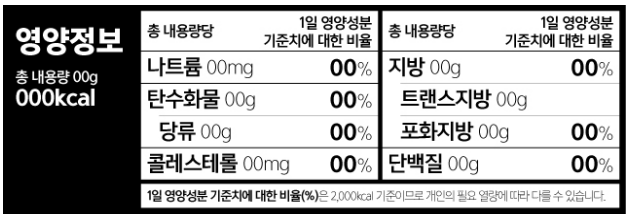
2) 100g(ml)당

영양정보	총 내용량 00g 100g당 000kcal
100g당	1일 영양성분 기준치에 대한 비율
나트륨 00mg	00%
탄수화물 00g	00%
당류 00g	00%
지방 00g	00%
트랜스지방 00g	
포화지방 00g	00%
콜레스테롤 00mg	00%
단백질 00g	00%
1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2,000kcal 기준이므로 개인의 필요 열량에 따라 다를 수 있습니다.	

3) 단위내용량당

영양정보	총 내용량 00g(00g×0조각) 1조각(00g)당 000kcal
1조각당	1일 영양성분 기준치에 대한 비율
나트륨 00mg	00%
탄수화물 00g	00%
당류 00g	00%
지방 00g	00%
트랜스지방 00g	
포화지방 00g	00%
콜레스테롤 00mg	00%
단백질 00g	00%
1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2,000kcal 기준이므로 개인의 필요 열량에 따라 다를 수 있습니다.	

가로형



영양정보	총 내용량당	1일 영양성분 기준치에 대한 비율	총 내용량당	1일 영양성분 기준치에 대한 비율
총 내용량 00g 000kcal	나트륨 00mg	00%	지방 00g	00%
	탄수화물 00g	00%	트랜스지방 00g	
	당류 00g	00%	포화지방 00g	00%
	콜레스테롤 00mg	00%	단백질 00g	00%

1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2,000kcal 기준이므로 개인의 필요 열량에 따라 다를 수 있습니다.

주표시면 표시

1) 총 내용량당

총 내용량 00g(ml)당

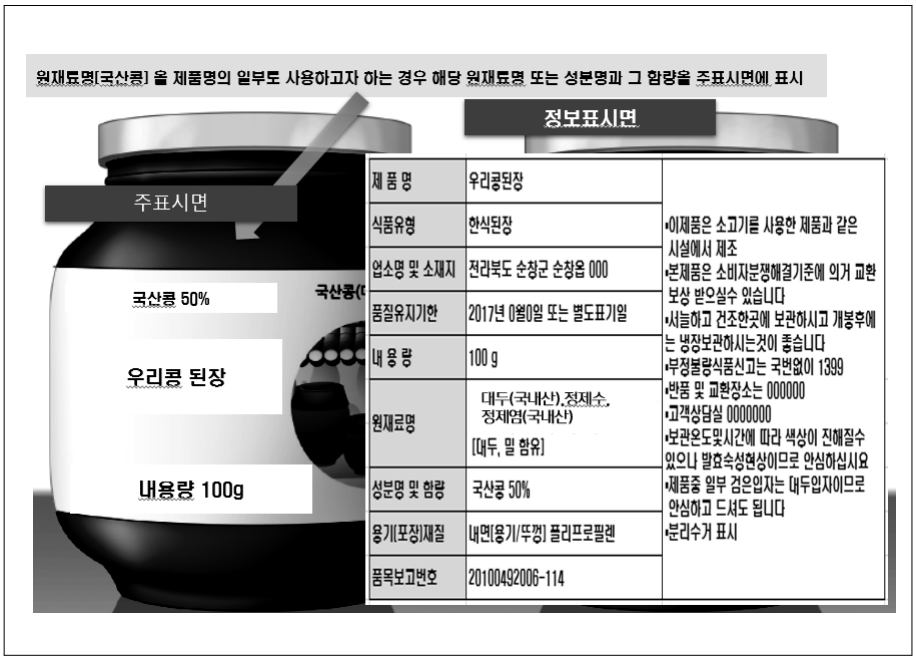
열량	나트륨	탄수화물	당류	지방	트랜스지방	포화지방	콜레스테롤	단백질
000 kcal	00% 00mg	00% 00g	00% 00g	00% 00g	00g	00% 00g	00% 00mg	00% 00g

1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2,000kcal 기준이므로 개인의 필요 열량에 따라 다를 수 있습니다.

주의사항 표시

구분	표기 문구 예
육류 등 냉동식품	이미 냉동된 바 있으니 해동 후 재 냉동시키지 마시길 바랍니다.
과일.채소류음료,우유류 등 개봉 후 부패. 변질될 우려가 높은 식품	개봉 후 냉장보관 하거나 빨리 드시기 바랍니다.
원터치캔 통조림 제품	캔 절단 부분이 날카로우므로 개봉보관 및 폐기시 주의하십시오
아스파탐 첨가 사용제품	페닐알라닌 함유
작은 용기에 담겨져 있는 젤리제품(한입크기)	질식을 방지하기 위한 경고문구
선도유지제 제품(탈산소제)	먹어서는 안 된다는 주의문구

참고 **식품 표시기준 표시**



(나) 2018년 식품 등의 표시사항 주요개정 내용

○ 표시사항 표시 활자 크기

기존	개정
표시위치 / 표시사항 / 활자크기(포인트) 주표시면: 가) 제품명 6 이상; 나) 내용량(내용량에 해당하는 열량) 12 이상 일괄표시면: 가) 식품의 유형(주표시면 표시 가능) 8 이상; 나) 제조연월일(주표시면 표시 가능) 10 이상; 다) 유통기한·품질유지기한(주표시면 표시가능) 12 이상; 라) 원재료명 및 함량 7 이상; 마) 성분명 및 함량 7 이상 기타표시면: 가) 업소명 및 소재지 8 이상; 나) 영양성분 8 이상; 다) 주의사항 표시 10 이상; 라) 기타사항 표시 6 이상 * 제품명의 일부로 사용하는 원재료명 또는 성분명과 함량을 표시: 14포인트 이상	→ 주표시면·정보표시면(일괄+기타) 표시사항 모두 10포인트(3.5mm)이상으로 통일

○ 알레르기 유발물질 표시대상 확대

기존	개정
메밀, 밀, 대두, 호두, 땅콩, 복숭아, 토마토, 돼지고기, 쇠고기, 닭고기, 난류(가금류), 우유, 새우, 고등어, 홍합, 전복, 굴, 조개류, 게, 오징어, 아황산포함식품	→ 기존 21종 + '잣' 추가

○ 영양성분 내용 중 기준치에 대한 비율(%) 표시

기존	개정
열량, 당류, 트랜스지방에 대하여는 영양성분 기준치에 대한 비율(%) 표시를 제외한다.	→ 열량, 트랜스지방에...중략... 비율(%)표시를 제외한다.

○ 조리식품 사진을 사용한 제품 문구 표시

기존	신설
없음	→ "조리예" 등의 문구 표시

○ 메주에 대두 함량 표시

기존	신설
없음	→ 메주에 대두 함량 표시

○ 100% 표시

기존	개정
농축액을 희석하여 원상태로 환원시 식품첨가물을 사용하더라도 제품에 100% 표시 가능	→ 식품첨가물을 사용한 제품에 100%를 표시하는 것은 소비자의 오인·혼동 우려가 있어 100% 표시 바로 옆 또는 아래에 사용한 식품첨가물의 명칭 또는 용도를 표시 (예) 100%오렌지주스(구연산 포함)

○ 자가품질검사 주기(2018년)

자가품질검사는 식품등을 제조, 가공하는 영업자가 자신이 제조·가공 하는 식품 등을 유통·판매하기 전에 당해 식품등의 기준과 규격에 적합한지 여부를 확인하는 검사를 말한다.

자가품질검사 기록서는 2년간 보관하여야 함

자가품질검사 대상 영업자

① 식품제조·가공업자
② 즉석판매제조·가공업자
③ 식품첨가물제조업자
④ 용기·포장류제조업자
⑤ 주문자상표부착식품등을 수입·판매하는 영업자
⑥ 기구류 제조영업자

○ 업종 대상 제품 검사주기 검사항목

구분	대상 제품	검사주기	검사항목
식품 제조 가공업	과자류, 빵류 또는 떡류(과자, 캔디류, 추잉껌 및 떡류만 해당한다), 코코아가공품류, 초콜릿류, 잼류, 당류, 음료류[다류(茶類) 및 커피류만 해당한다], 절임류 또는 조림류, 수산가공식품류(젓갈류, 건포류, 조미김, 기타 수산물가공품만 해당한다), 두부류 또는 묵류, 주류, 면류, 조미식품(고춧가루, 실고추 및 향신료가공품, 식염만 해당한다), 즉석식품류(만두류, 즉석섭취식품, 즉석조리식품만 해당한다), 장류, 농산가공식품류(전분류, 밀가루, 기타농산가공품류 중 곡류가공품, 두류가공품, 서류가공품, 기타 농산가공품만 해당한다), 식용유지가공품(모조치즈, 식물성크림, 기타 식용유지가공품만 해당한다), 동물성가공식품류(추출가공식품만 해당한다), 기타가공품, 선박에서 통·병조림을 제조하는 경우 및 단순가공품(자연산물을 그 원형을 알아볼 수 없도록 분해·절단 등의 방법으로 변형시키거나 1차 가공처리한 식품원료를 식품첨가물을 사용하지 아니하고 단순히 서로 혼합만 하여 가공한 제품이거나 이 제품에 식품제조·가공업의 허가를 받아 제조·포장된 조미식품을 포장된 상태 그대로 첨부한 것을 말한다)만을 가공하는 경우	3개월마다 1회 이상	「식품등의 자가품질 검사항목 지정」 고시의 식품유형별 검사항목
	식품제조·가공업자가 자신의 제품을 만들기 위하여 수입한 반가공 원료식품 및 용기·포장		
	1) 반가공 원료식품	6개월마다 1회 이상	「식품등의 자가품질 검사항목 지정」 고시의 식품유형별 검사항목
	2) 용기·포장	6개월마다 1회 이상	재질별 규격
	빵류, 식육함유가공품, 알함유가공품, 동물성가공식품류(기타식육 또는 기타알제품), 음료류(과일·채소류음료, 탄산음료류, 두유류, 발효음료류, 인삼·홍삼음료, 기타음료만 해당한다, 비가열음료는 제외한다), 식용유지류(들기름, 추출들깨유만만 해당한다)	2개월마다 1회 이상	「식품등의 자가품질 검사항목 지정」 고시의 식품유형별 검사항목
	그 이외의 식품	1개월마다 1회 이상	

구분	대상 제품	검사주기	검사항목
즉석판매제조가공업	빵류(크림을 위에 바르거나 안에 채워 넣은 것만 해당한다), 당류(설탕류, 포도당, 과당류, 올리고당류만 해당한다), 식육함유가공품, 어육가공품류(연육, 어묵, 어육소시지 및 기타 어육가공품만 해당한다), 두부류 또는 묵류, 식용유지류(압착식용유만 해당한다), 특수용도식품, 소스, 음료류(커피, 과일·채소류음료, 탄산음료류, 두유류, 발효음료류, 인삼·홍삼음료, 기타음료만 해당한다), 동물성가공식품류(추출가공식품만 해당한다), 빙과류, 즉석섭취식품(도시락, 김밥류, 햄버거류 및 샌드위치류만 해당한다), 즉석조리식품(순대류만 해당한다),「축산물 위생관리법」 제2조제2호에 따른 유가공품, 식육가공품 및 알가공품	9개월마다 1회 이상	「식품등의 자가품질 검사항목 지정」 고시의 식품유형별 검사항목
	그 이외의 식품	해당 없음	
식품첨가물제조업	기구 등 살균소독제	6개월마다 1회 이상	살균소독력
	그 이외의 식품첨가물	6개월마다 1회 이상	식품첨가물별 성분 규격
기구용기포장	기구 또는 용기·포장	6개월마다 1회 이상	재질별 규격

○ 가공품 유통형태

품목제조보고서에 신고 된 보관방법 내용으로 직매장에 유통되는지, 제품에 정보에 안내표시가 되어있는지 검수한다.

가공품 진열 리스트를 확보하여 냉장보관, 냉동보관 상품만 따로 정리한다.

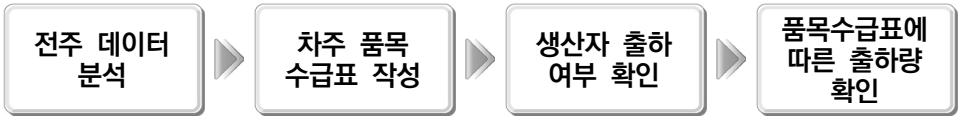
품목 리스트에 따라 실제 직매장 출하 시 냉장 및 냉동보관 형태로 유통되는지 검수한다.

실온보관: 1~30℃, 냉장보관: 1~10℃, 냉동보관: -15℃이하

9) 품목수급관리

품목수급은 직매장 운영에 필요한 품목별 수량 등을 예측하고 확보하는 것이며 홍수출하방지와 부족품목에 대하여 대책을 강구하여 원활한 직매장 운영과 품목확보를 하는데 목적이 있다.

● 품목수급관리 흐름도



● 일일운영 품목수급관리

(가) 전주 데이터 분석을 통한 차주 품목수급표 작성

전주 품목별 판매량을 분석하여 차주 품목별 수량을 예측하고 농가와 상의하여 출하량을 정한다.

전주 판매량을 기반으로 하여 참고조건을 생각하여 다음 주 예상량을 예측한다.

[참고조건 ①시간대별 판매량, ②이벤트, 고기할인 행사 등 행사유무, ③농산물 출하가능시기(출하가 끝나거나, 시작시점여부), ④휴일여부]

표 40. 차주 품목별 예상량

주간품목 수급		월				화				수			
		전주	예상	직접	필요량	전주	예상	직접	필요량	전주	예상	직접	필요량
1	가지	109	130	130	-	121	130	145	-15	84	130	130	-
2	감자	37	70	60	10	42	70	60	10	63	70	60	10
3	고구마줄기	29	30	-	30	33	35	-	35	20	30	-	30
4	깐마늘	23	34	28	6	26	30	28	2	19	30	28	2
5	마늘	5	20	20	-	9	20	20	-	11	20	20	-
6	깐생강	-	10	4	6	4	10	-	10	1	10	4	6
7	생강	1	10	4	6	2	10	-	10	-	10	4	6

※ 참고하는 이유

① 매장운영시간은 21시까지 인데 전주나, 이번 주에 18시에 전부 팔렸다면 3시간 동안 추가로 판매할 수 있는 것을 판매하지 못하였으므로 추가로 수량을 잡아야 한다. 반대의 경우도 생각을 해서 예상량을 잡는다.

② 이벤트나 고기할인 등 행사가 있는 경우에 일반적인 판매량보다 판매량이 증가한다. 그러므로 다음 주에 행사가 있다면 추가적으로 더 잡아야 하고, 전주에 행사가 있었다면 적게 잡아야 한다.

③ 수급량을 예상할 때 출하시기가 끝나는 시기에는 출하량을 확인해봐야 하고 반대로 출하가 시작되는 시점에는 일정기간 지나야 출하량이 많아진다.
③ 주말이나 공휴일은 평일보다 소비자 방문객이 많으므로 예상량을 평일보다 많이 잡아야한다.
④ 비나 눈이 오는 경우 방문객이 급격히 감소하므로 일기예보를 항상 잘 살펴보고 수급량을 조절하여야 한다.

(나) 품목수급표에 따른 출하량 확인

- 사전에 출하가 약속된 농가의 출하여부를 체크하고, 매장 준비시간인 오전 10시까지 출하가 안되었다면 연락하여 출하여부를 확인한다.
- 품목수급 예상량보다 부족하게 들어왔다면, 추가적으로 출하가 가능한 농가가 있는지 찾아 출하요청을 한다.
- 농가별로 출하종료일과 첫출하 일시를 미리 미리 작성하여 수급에 반영한다.
- 출하농가들의 시설여부도 파악하여 비나 눈이 오는 경우에 수급조절을 할 수 있도록 한다.
- 농가가 나오지 못할 경우 미리 전화나 문자를 남기도록 교육을 해서 매장에 품목이나 수량이 부족하지 않게 유지한다.

표 41. 농가별 품목수급표

농가명	품목	월		화		수		목		금		토		일		출하기한	비고
90	72															종료일	
김○복	가지	10		10		10		10		10		10		10		10월30일	수량유지
김○순	가지	10		10		·		·		10		10		·			월화금토출하
박○성	가지	20		20		20		20		20		20		20			수량유지
○○농장	가지	·		15		·		15		·		15		·		10월30일	화목토출하
서○철	가지	·		·		·		·		·		·		·			출하미정 (땅콩작업)
안○천	가지	·		15		·		15		·		30		30			화목토일출하

(다) 일일운영에 필요한 품목별 수량 관리

매일 출하되는 주요농산물을 오전과 오후에 수량을 파악하여 부족하거나 없을 경우 수급대책을 세운다. 오전에는 9시쯤 일일품목별 판매량이 확보되었는지 확인을 하고 오후 3시쯤 마감 시까지 품목별 판매량이 남아있는지 체크한다.

- 품목이 여유인지 부족인지 없는지를 파악하여 담주 수급에 이용하고 이 자료들을 기획생산팀에게 전달 취합하여 내년 연간품목별 기획생산 자료로 활용한다.
- 오전에 입고 여부 O, X로 표시한다.
- 오후에 마감 시까지 판매량여부를 파악하여 여유, 부족, 적정으로 표시한다.

표 42. 농산물 체크리스트

10월																
No.	품목명	비고	월		화		수		목		금		토		일	
			A	P	A	P	A	P	A	P	A	P	A	P	A	P
	65						●									
과채	가지		○	×	○	×	○	여	○	부	○	여	○	×	×	×
	꽈리고추		○	여	○	여	○	여	○	여	○	여	○	여	○	여
	풋고추	오이,아삭이	○	여	○	여	○	부	○	여	○	여	○	여	○	여
	애호박	인큐애호박	○	여	○	여	○	부	○	부	○	여	○	여	○	부
	오이	취청,백다다기	○	여	○	여	○	부	○	여	○	여	○	여	○	여
	청양고추		○	여	○	여	○	부	○	부	○	여	○	여	○	여
	풋호박		○	여	○	여	○	여	○	여	○	여	○	여	○	여

(라) 시간대별 부족품목 체크

오전 10시, 오후 12시, 오후 3시경 주요 품목의 판매량 추이를 확인해보고 매장에 진열된 수량과 비교하여 부족한 품목들은 농가가 추가출하가 가능한지 확인하고 요청한다.

(마) 주말대비 품목확보

주말에는 유동인구 증가 및 장보는 소비자가 증가하기 때문에 평일에 비해 약 30~50%정도 판매량이 증가한다. 그래서 출하 가능한 농가에게 추가적으로 더 요청한다.

10) 품목 검수관리

(가) 품목별 진열기간 검수

● 진열기간이 지났는지 세밀하게 검수한다.

- 진열기간이 지났을 경우 진열 제외한다.

구분	엽채류	과채류/유정란	근채류	건류/수목공예품류/가공식품류
진열기간	1일	2일	3일	30일

● 진열기간이 지난 품목관리

진열기간 지난 품목은 직접회수 할 것인지 기증을 할것인지 다른 생산자들이나 레스토랑에 할인 판매할것인지 농가와 이야기 되어야 한다.

- 푸드뱅크 기증 : 매장에 진열한 농산물의 경우 진열기한이 지나면 진열제외를 시켜야 한다. 이때 농가가 자체적으로 처리를 해달라고 하거나, 진열제외를 시켜두었지만 찾아가지 않은 신선농산물의 경우에 어려운 이웃을 돕는 푸드뱅크에 기증을 한다.
- 농가 회수 : 진열제외 된 농산물 및 가공품의 경우 농가가 찾아갈 수 있도록 전화 또는 문자를 남겨 확인할 수 있게 한다.
- 레스토랑 수매 : 진열 제외된 농산물을 농가레스토랑에서 할인 수매한다.

참고 **진열기간 지난 품목관리방법**

반값 매대

푸드뱅크 기증

(나) 신선도 및 품질확인

출하된 농산물 및 가공품의 경우 수시로 신선도 및 품질을 확인해야 한다. 무르거나, 병들었거나, 시들은 것 등은 진열제외하고 농가에게 연락하여 회수 할 수 있도록 해야 한다.

참고 **신선도 및 품질확인**

고구마줄기 무른 것

고추 꼭지 병든 것

(다) 바코드(가격/중량/원산지) 확인

바코드를 확인하여 품목이 맞는지? 가격, 중량을 검수해본다. 또한 원산지 확인을 반드시 실시한다.

참고 **바코드 표시사항**

①품목명 ②중량 ③가격 ④생산자명 ⑤연락처 ⑥출하일자
⑦생산자주소 ⑧원산지 ⑨순회, 기증표시 ⑩농가번호

11) 피오피 관리

생산자에게 다양한 정보를 제공하여 매장 내 고객의 관심을 고취시키고, 매장에 대한 소비자의 이해도를 높이기 위해 피오피를 만들어 게시한다.

(가) 생산자 피오피

얼굴있는 먹을거리의 주인공인 완주로컬푸드 생산자의 얼굴을 매장 한쪽에 배치함으로서 소비자에게 믿을 수 있고 안전한 먹을거리를 제공한다는 의미를 전달한다.

참고 **생산자 피오피**

(나) 품목 피오피

- 진열된 품목에 관한 유익한 정보를 소비자에게 제공하여 이해도를 높인다.
- 품목에 대한 간단한 설명, 섭취방법, 주의사항, 신선한 농산물 선택법과 같은 내용이 포함되며, 제철 농산물과 신 품목 위주로 피오피를 만들어 게시한다.
- 질병의 예방 및 치료에 효능이 있다는 내용이나 의약품으로 오인·혼동할 우려가 있는 내용 등 소비자에게 혼동을 주는 내용이 포함되지 않도록 주의한다.

참고 **품목 피오피**

①품목명 품목이미지 ②품목에 대한 주요정보 ③먹는법등 ④기타정보 ⑤로고

(다) 가격 피오피

가격피오피는 소비자가 제품의 가격을 쉽게 확인 할 수 있는 용도로 쓰인다. 따라서 서식에 생산자, 품목, 중량, 가격 정보가 한눈에 보이게 만들어 게시한다.

참고 **가격 피오피**

일반(85mm×39mm)	세트류(17cm×11cm)

(라) 소비자 안내 피오피

- 소비자가 매장 방문시 여러 정보를 보다 쉽게 이해할 수 있도록 피오피를 만들어 게시한다.
- 안내 피오피는 GAP, 로컬푸드 인증부터 가격변동, 농산물 출하량 안내, 계절 농산물 섭취 시 주의사항까지 그 종류가 다양하다.

참고 안내 피오피

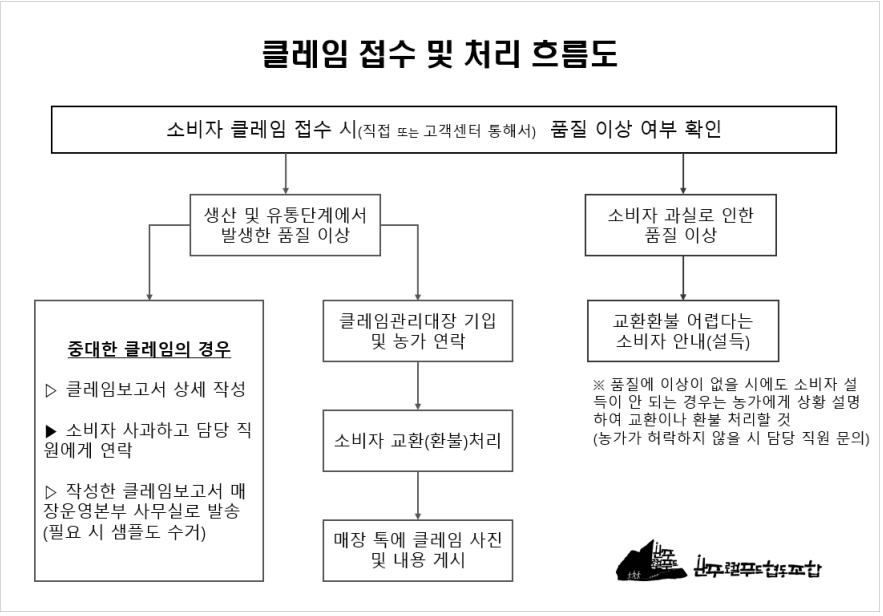
12) 비상시 대응요령

(가) 인터넷 끊겨 신용카드 결제가 안 될 경우

- 포스를 재부팅 한 후 인터넷이 되는지 확인해본다.
- 무선랜카드를 꽂고 휴대폰으로 핫스팟이나 테터링을 실행한다.
  (무선랜카드는 미리 구입하여 세팅해놓고 테스트 해보는 게 좋다.)
- 인터넷 실행이 되면 신용카드 결제를 진행해본다.
  ※ 이동용 단말기를 사용하는 방법도 있으나 농가정산시 문제가 있어 되도록 사용을 권장하지 않는다.

(나) 클레임 관리

- 상품 품질 이상, 이물 발견 등 클레임은 로컬푸드 이미지와 직결되기 때문에 소비자 클레임이 발생하였을 때에는 응대요령에 따라 신속히 처리해야 한다.
- 클레임 접수 및 처리 흐름도



○ 클레임 응대 요령

클레임 발생 시 고객에게 정중히 사과하고 양해를 구한 후 정확한 내용을 클레임 접수양식에 따라 접수를 진행한다. 이때 원인 파악을 위해 시료를 수거하는 것을 원칙으로 하며 시료가 없을 경우에는 사진으로라도 확보하도록 한다.

① 클레임 접수가 완료되면 해당부서나 관리자에게 보고한다.
② 원인 파악을 위해 생산자와 함께 세밀하게 분석한다.
③ 분석시간이 너무 오래 걸릴 경우 진행 상황을 소비자에게 전달해준다.
④ 분석결과 생산자 과실이 인정되면 재발방지를 위한 대책과 소비자에 대한 보상을 결정한 후 소비자에게 연락하여 협의를 한다.
⑤ 분석결과 생산자 과실이 아니거나 원인파악이 힘든 경우 사실대로 소비자에게 고지하고 협의를 한다.
⑥ 자체검수 및 소비자 클레임 농가는 정기적으로 심화교육 진행한다.

참고 클레임 접수대장

▶직매장명:

No.	접 수 내 용							처 리 내 용		
	접수자 접수형태	구입일	농가명 품목명	중량/수량 금액	내용	고객명 연락처	요구사항	처리자 처리일	처리사항	처리결과 비고(원인등)
1				/						
2				/						
3				/						
4				/						
5				/						
6				/						
7				/						
8				/						
9				/						
10				/						

chapter

3

로컬푸드 급식지원센터 운영

1. 공공먹거리의 페러다임 전환
2. 조달체계 혁신
3. 운영체계 혁신
4. 공급체계 혁신
5. 업무흐름
6. 네트워크 강화

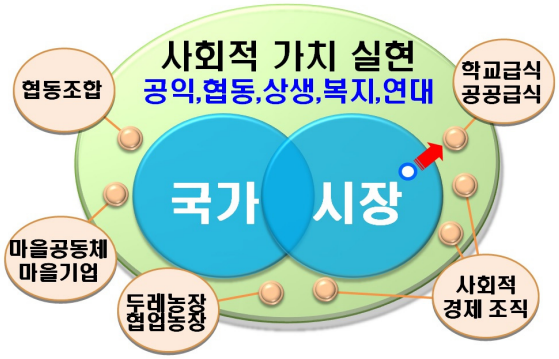
푸드플랜

급식지원센터 운영

1. 공공먹거리의 페러다임 전환

1) 사회적 가치실현으로 공공급식 포지셔닝

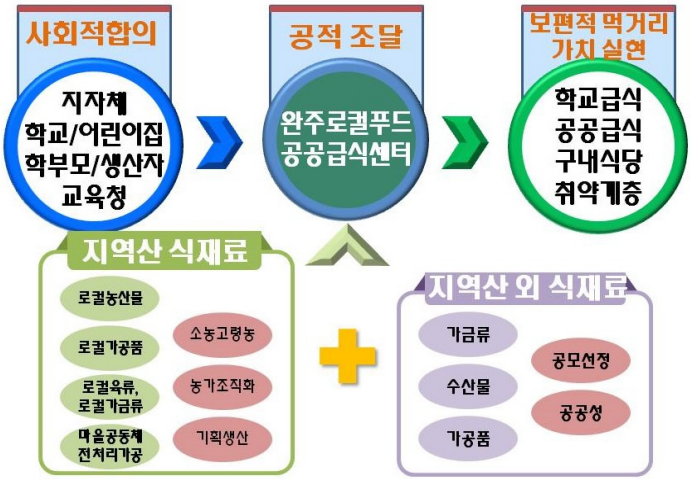
- 보편적으로 공공급식은 안전하고 질 좋은 식재료의 사용에 있음.
- 그러나 최근 시장주도의 식품안전에 대한 불안감과 관심이 커지면서 먹거리 문제에 대한 인식변화와 정책패러다임도 바뀌고 있음.
- 이러한 인식변화를 토대로 바라본 먹거리 문제의 해법은 공공에서 지역먹거리와 연계시켜 식품안전을 확보하고, 지역경제 활성화에 기여하는 먹거리선순환체계를 만드는 것임.
- 결국, 먹거리 문제는 지역에 초점을 맞춰 공공이 다루어야 할 사회문제라는 것임.
- 이제 공공급식은 과거 시장에 내 맡기는 방식에서 벗어나 공적인 영역에서 차별 없이 보장받아야 할 먹거리복지서비스임을 인식해야 함.
- 이러한 공공먹거리의 공적전환은 먹거리의 안전성을 담보하고, 농민과 공동체의 소득을 보장하고, 지역의 건강한 일자리를 창출해 낼 수 있는 지역사회의 보편타당한 공익적 가치실현으로 귀결될 것임.



2) 공적 먹거리체계로의 전환

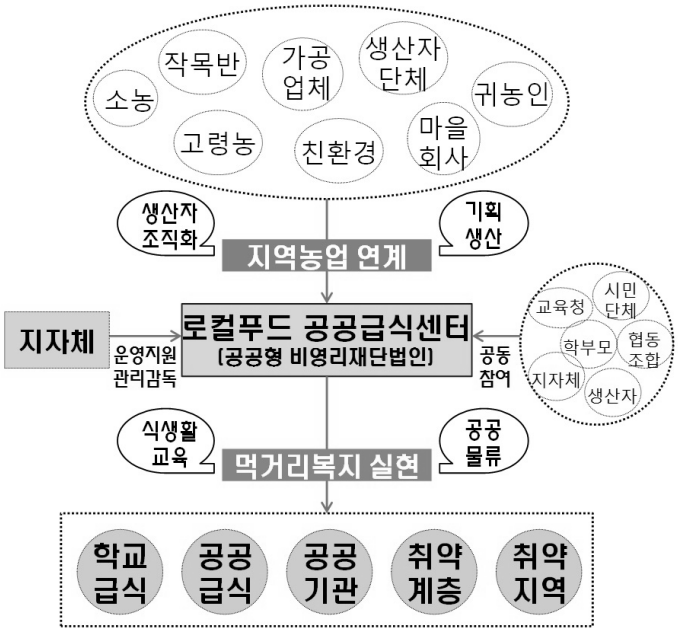
(가) 먹거리 공공성 확립

- 그간 공공급식의 구조적·관행적·제도적 문제들을 개선하기 위해 사회적으로 많은 논의와 정책수행이 이루어졌지만, 정작 지역농업과의 연계는 부족했던 것이 사실임.
- 그 이유는 공공먹거리의 공공성에 대한 부분을 외면한 채 공급시스템의 효율성만을 중시한 측면이 있었고, 지역먹거리의 안전성과 다양성이 확보되지 못한 측면이 크다 하겠음.
- 따라서 공공급식영역의 지역먹거리 공급체계 전환은 우선적으로 로컬푸드를 통해 지역농업농촌의 재편이 먼저 선행되어야 하고, 공공에서는 공공먹거리의 신뢰를 담보할 수 있는 제도적 장치를 마련해야 할 것임.
- 이러한 공공먹거리체계는 무엇보다 지속가능한 방식으로 지역먹거리의 선순환이 이루어져야 하는 것이 중요하고 또한, 수요에 따른 기획생산으로 안정적인 공급이 이루어져야 가능할 것임.
- 더불어 보편타당한 사회적 합의를 계속 이끌어 내고, 공공먹거리를 조달·운영·공급하는데 있어 공공성을 어떻게 지속적으로 확보해 나갈 것인가는 지역차원에서 계속 고민하고 해결해 나가야 함.



(나) 완주 공공먹거리 체계

● 운영방법 : 공공영역의 정책·유통·물류기능 통합컨트롤타워형 로컬푸드시스템



3) 조달·운영·공급체계 혁신

○ 조달체계 혁신

● 기존 공공먹거리의 문제는 자본 중심적 시장경쟁을 통한 먹거리의 질 저하와 신뢰의 부재임. 그렇다면 질을 높이고 신뢰를 회복하려면 어떻게 해야 하는 것일까.

● 그 시작은 먹거리를 누구로부터 가져올 것 인가. 즉, 누가, 어디에서, 어떤 방식으로 생산하고 공급할 것 인가에 초점을 맞춰야 함.

● 조달혁신은 지역농업농촌의 재편에서 출발해야하고 공공먹거리의 신뢰 회복과 지역농가의 소득보전으로 연계하는 것이 마땅하다 할 것임.

○ 운영체계 혁신

● 공공급식을 수행 할 운영주체인 급식센터가 단지 식재료 조달의 기능만 수행 할 것인가, 그렇지 않으면 공적 기구로써 위상을 확립하고 지역먹거리 통합컨트롤타워로써 공공의 역할을 수행할 것 인가.

● 공공급식센터는 지속가능한 방식의 정책적·사회적합의 실현, 합리적 가격실현, 일상의 안전성 확보, 미래 먹거리 교육 등 지역사회의 다원적 가치를 실현하는 공공운영주체로써 거듭나야 할 것임.

○ 공급체계 혁신

- 지역마다 여건이 다를 수 있겠으나 대부분의 위탁물류·공급방식은 식재료비의 상승, 지역 먹거리의 활용과 복지확대측면의 한계가 분명함.
- 공공에서 공급·물류·배송을 통합관리하고 지원함으로써 공공영역의 먹거리 형평성 문제를 해결할 수 있고 또한, 그것이 지역민의 먹거리기본권 실현을 위한 공공급식센터의 역할이라 할 것임.

표 1. 공공급식 혁신내용

구 분	조 달	운 영	공 급
기 존	시장구매조달방식 복잡한 유통구조 대기업 유통망 활용 지역먹거리 결여	민간위탁 물류중심 지역생산재편노력 미흡 운영주체의 공공성 부족 지역합의·정책실행 미흡	식재료공급업체직납 공급·물류·배송분리 위탁물류 공급시스템 공공영역확대 제한적
혁신	로컬푸드 조달 지역생산자 직접참여 농가조직화, 기획생산 지역순환경제체계확립	정책 유통 물류통합컨트롤 정책 사회적합의 실현주체 공공성확보 공적기능수행 공공예산운용·관리감독	공급 물류 직영통합관리 물류비 공공부담 공공영역확대 유연화 취약계층 지역 지원

2. 조달체계 혁신

1) 기존 조달유형

2,000년대 이후 학교와 유치원, 보육시설, 기업체, 관공서, 병원 등 단체급식이 크게 늘어남에 따라 안전하고 우수한 식재료 공급시스템의 필요성이 대두되어 왔으나 대부분의 공공먹거리는 식재료 공급업체 조달이나 시장구매, 대기업 자체유통망 조달 등을 통해 이루어지고 있음.

(가) 학교급식

○ 기존 유통구조

- 기존의 학교급식은 대부분 시장에서 활동하는 대다수의 식재료 공급업체(벤더)들이 경쟁적으로 참여하여 진행되다 보니 급식식재료가 지역먹거리로 연결되기에는 한계가 있어왔음.
- 또한, 급식실무자인 영양(교)사가 일상적으로 한정된 시간 내에 5~7개의 각 벤더들을 관리하는데 있어 애로사항과 업무피로도가 컸음.
- 이러한 시장구매 조달방식의 복잡한 유통구조는 식재료비용 상승과 신선도·안전성을 장담할 수 없을 뿐 아니라 다양한 사회적 갈등을 유발할 가능성이 있고, 학교급식에 지역먹거리의 온전한 활용으로 귀결되지 못하는 한계가 있음.

○ 생산 물류 소비의 간극

- 학교급식에 있어 제도적으로 학교 인근의 생산농가가 재배한 친환경 농산물을 직접 학교에 제공할 수도 없고, 학교에서도 건강한 지역식재료를 사용하고 싶지만 정보가 없어 사용할 수 없음.
- 더구나 벽지 및 면지역 같은 지리적 취약지역의 소규모 학교들은 시장경제논리로 인한 가격 경쟁력 저하로 비용 상승을 감내해야 하고, 거리가 멀어 제대로 된 식재료서비스를 제공받을 수도 없음.

○ 교육자치와 행정자치

- 학교급식법 제3조(국가.지방자치단체의 임무) 제2항은 특별시.광역시.도.특별자치도의 교육감은 매년 학교급식에 관한 계획을 수립.시행하여야 한다고 규정, 제5조(학교급식위원회 등) 제1항은 교육감이 학교급식에 관한 계획, 급식경비지원, 그 밖의 학교급식 운영 및 지원에 관한 사항을 심의하기 위해 학교급식심의위원회를 두도록 규정하고 있음.
- 또, 제20조(권한의 위임)에서는 교육부 장관 또는 교육감의 권한은 그 일부를 대통령이 정하

는 바에 따라 교육감 또는 교육장에게 위임할 수 있다고 규정하고 있으며, 제15조(학교급식의 운영방식)에서는 학교의 장이 학교급식을 직접 관리.운영하도록 규정하고 있음.

- 이는 교육자치의 관점에서 학교급식의 주체를 교육감으로 규정하고, 필요에 따라 그 권한을 교육장에게 위임할 수 있으며, 학교장이 학교급식을 직접 관리.운영하도록 규정한 것이라 할 수 있음.
- 한편, 학교급식법 제5조 제3~5항은 학교급식을 지원하기 위한 광역자치단체장 및 기초자치단체장의 책무(우수한 식재료공급 등 학교급식을 지원하기 위한 학교급식지원센터의 설치.운영)를 규정하고 있으며, 학교급식 지원에 관한 중요사항을 심의하기 위하여 그 소속 하에 학교급식지원심의위원회를 둘 수 있다고 규정하고 있음.
- 또, 제8조(경비부담 등) 제4항에서는 학교급식에 우수한 농산물 사용 등 학교급식의 질 향상과 급식시설.설비의 확충을 위한 광역자치단체장 및 기초자치단체장의 경비지원 책무를 규정하고 있음.
- 이는 학교급식을 위한 지원과 경비부담의 주체를 광역자치단체장 및 기초자치단체장으로 규정한 것으로써 학교급식이 행정자치의 한 영역임을 분명히 하고 있음.

(나) 공공급식

- 어린이집, 지역아동센터, 복지시설 등과 같은 공공급식의 먹거리 조달은 대부분 시장에 의해 주도되는 경쟁먹거리체계에 의존하고 있음.
- 또한, 식품대기업들의 홍보마케팅 측면의 관리와 서비스를 받고 있기에 그에 상응하는 관리와 서비스 없이는 조달방법을 바꾸기 어려움.
- 각 영역별로 정책과 사업, 현장이 분절적이고 파편적으로 분산되어 있어 통합먹거리정책 수립과 시행이 어려운 구조적 특징도 갖고 있음.

(다) 공공기관

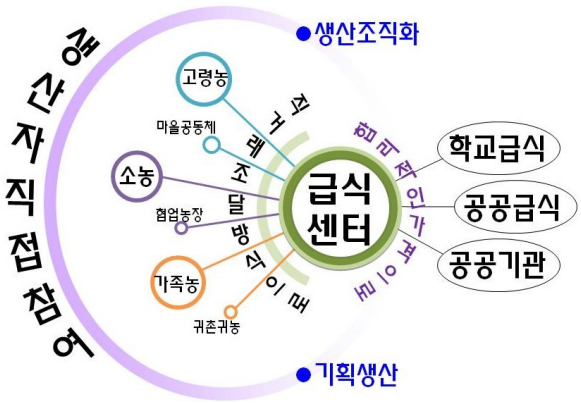
- 대부분의 정부 공공기관들은 구내식당 위탁운영업체를 선정하여 급식을 진행하고 있음. 그러나 그마저도 대기업에 일방적으로 유리한 평가기준을 적용해오고 있는 실정임.
- 국내 급식시장은 삼성웰스토리, 현대그린푸드, 아워홈, 신세계푸드, 한화호텔앤리조트, 씨제이프레시웨이, 동원홈푸드, 풀무원, 아라마크 등 9개 대기업이 시장의 80%를 차지하고, 나머지 20%(1조원)를 놓고 4,500여개 중소기업이 생존경쟁을 벌이고 있음.
- 공공에서 지역먹거리의 활용과 농업농촌 보호, 지역경제 활성화 기여 등 사회적기여가 미흡한 실정.

2) 로컬푸드로 혁신

- 그간 시장주도의 공공급식을 지역먹거리로 바꾸기 위한 사회적 관심과 개선노력이 있었음에도 여전히 대다수지역은 제자리걸음을 하고 있음.
- 이는 지역먹거리를'지역산'이라는 막연한 의미로만 이해하고 있어서'누가, 어디서, 어떤 방법으로 생산된 것'인지를 중요시하는 로컬푸드의 필수조건을 만족하지 못하고 있기 때문임.

○ 혁신과제

- 로컬푸드로 조직화 된 생산자들을 공공급식에 직접 참여시켜 먹거리 신뢰를 구축 함.
- 로컬푸드로 지역농정을 혁신
  - 정책대상, 정책목표, 정책지원, 법제도정비
- 급식유형별로 식재료와 생산자를 조직화
  - 농가조사, 생산지조사, 품목조사, 출하시기, DB구축, 정보공유
  - 생산계획 수립, 공급계획 수립, 작부체계 조정, 연중생산체계 구축
- 센터는 각각의 생산자와 직거래방식으로 조달
  - 소작농, 고령농, 가족농, 협업농장, 마을공동체, 귀농귀촌 등
  - 유통단계 최소화, 공모선정을 통한 지역가공생산자 직접참여
- 안전성확보로 상호 신뢰를 구축
  - 상시 안전성검사체계 구축, 친환경생산자 육성, 품질관리 강화



3) 생산자 조직화

- 공공급식 조달혁신의 핵심은 생산자 조직화와 기획생산에 있음.
- 생산자 조직화 수준이 공공급식의 안정화, 급식만족도를 높이는 척도.

(가) 급식유형별 특징

- 일반적으로 단체급식영역에 있어 급식의 규모, 수요처의 요구특성, 정책지원여부, 식재료 활용 등 각기 다른 특성이 있으므로 생산자 조직화도 급식유형에 맞춰 진행.
- 급식유형은 크게 학교급식, 공공급식, 공공기관의 3가지로 나눔.

학교급식

- 학교급식을 준비하는 급식센터는 무엇보다 우선적으로 친환경 생산자를 조직화하고 육성해야 함.
- 이는 현재 학교급식이 친환경무상급식으로 운영되고 있기 때문임.
- 또한, 농산물 특성 상 품목별, 시기별로 학교급식의 품위기준과 공급량을 맞추기 어려우므로 생산자를 독려하고 일선학교에 지역농업을 이해시키고 설득해나가는 과정이 반드시 필요함.

공공급식

- 공공급식의 범주는 어린이집, 유치원 등 미취학 아동들을 대상으로 한 소규모 단체급식소를 말함.
- 학교급식대비 식재료 활용률이 낮고 식수인원도 적어 개소 당 공급량이 적음.
- 생산자 조직화는 직접 소분 포장이 가능한 소규모 소농고령농이나 다품목 소량생산 농가를 중심으로 하는 것이 이상적임. 다만, 농가의 의식수준에 따라 일정한 품질을 담보할 수 없으므로 주기적 교육훈련 필요.

공공기관

- 공공기관 구내식당은 위탁과 직영, 또는 영양사나 기관장의 의지에 따라 식재료 활용에 있어 많은 차이를 보임.
- 대부분 자체유통망을 활용하지만 공통적으로 식재료 사용량이 많아 시장유통가격에 다소 민감하고, 각각 독립적이어서 지역먹거리정책이 통합적으로 추진되기 어려운 측면이 있음.

(나) 유형별 조직화 대상

- 단체급식의 유형별 특징에 기초하여 생산자 조직화 대상을 달리 하는 것을 기본원칙으로 함.
- 단, 지역생산여건과 유형별 급식규모에 따라 조직화 대상의 우선순위는 달리 할 수 있음.

학교급식

- 친환경인증 생산자(우선순위 : 관내농가 도내농가)

※ 참고) 완주군 학교급식 친환경급식비지원 지역제한 : 전라북도

- 지자체인증 생산자(우선순위 : 소농·고령농 중농 대농)

※ 참고) 로컬푸드 차액보조금 : 지역가공식품 활용에 대한 차액지원

○ 공공급식

- 지자체인증 생산자(우선순위 : 소농·고령농, 중농 대농)
- 관행 생산자(우선순위 : 중농 소농·고령농 대농)

○ 공공기관

- 지자체인증 생산자(우선순위 : 소농·고령농, 중농 대농)
- 관행 생산자(우선순위 : 중농 소농·고령농 대농)

(다) 유형별 조직화

- 급식센터 생산자 조직화는 기본적으로 완주로컬푸드 생산자조직화 과정에 기초하고 여건에 맞게 조정·보완 함.

표 2. 완주로컬푸드 생산자조직화 과정

조직화 과정	①	②	③	④	⑤
	지역농업 실태조사	정보전달 이해증진	농가정보 DB구축	생산출하 교육	출하 판매
	농민비율 소농,중농 고령농 생산현황 유통형태	읍면순회설명회 마을별,품목별 작목회조직 마을리더재조직 선진지견학	읍면별 품목별 연령별 생산계획 기반시설	생산교육 방제교육 포장교육 출하교육 안전성	직매장 레스토랑 학교급식 공공급식 공공기관

○ 학교급식

- 관내 친환경인증 생산자

① 친환경 생산자단체 방문·협조 : 품목, 농가현황 등 정보공유

※ 친환경농업인연합회, 친환경작목반, 친환경영농조합법인 등

② 방문조사·안내 : 급식센터안내, 참여절차안내, 인증서확인, 생산지확인

③ 농가교육 및 설명회 : 급식교육, 품질교육, 출하교육, 정보공유

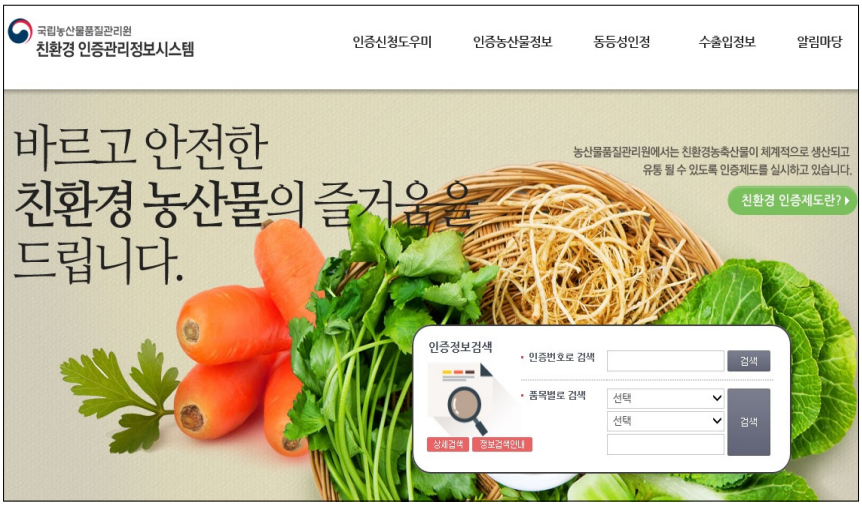
④ 서류 작성 : 가입신청서, 출하약정서, 개인정보동의서, 생산계획서 등

⑤ 생산·공급계획 수립 : 품목별·시기별 농가배정, 생산조정
⑥ 안전성 확보 : 출하 전 잔류검사 기술센터 의뢰, 적합여부확인
⑦ 출하준비 : 출하 전 생산지점검, 품질확인, 인증유지 확인
⑧ 급식센터 납품 안내 : 납품일, 품목, 수량, 납품시간 등
⑨ 급식센터 납품

● 도내 친환경인증 생산자

① 도내 친환경생산자 현황 및 품목 파악
※ 친환경인증정보시스템, 친환경농산물유통센터·도매시장 정보공유
② 방문조사 : 센터안내, 참여안내, 생산지확인, 출하교육, 인증서 등
③ 서류 작성 : 가입신청서, 출하약정서, 개인정보동의서, 생산계획서 등
④ 조달계획 수립 : 품목·수량·납품시기 확인, 생산계획 취합 조정
⑤ 안전성 확보 : 출하 전 잔류검사 품관원 의뢰, 적합여부 확인
⑥ 출하준비 : 출하 전 생산지점검, 품질확인, 인증유지 확인
⑦ 급식센터 납품 안내 : 납품일, 품목, 수량, 납품시간 등
⑧ 급식센터 납품

참고 **친환경 인증조회** www.enviagro.go.kr



● 지자체인증 생산자

① 관내 생산자 현황파악
※ 직매장 방문, 로컬푸드 인증정보시스템 활용, 도매시장방문 등
② 방문조사·안내 : 급식센터안내, 참여절차안내, 인증서확인, 생산지확인

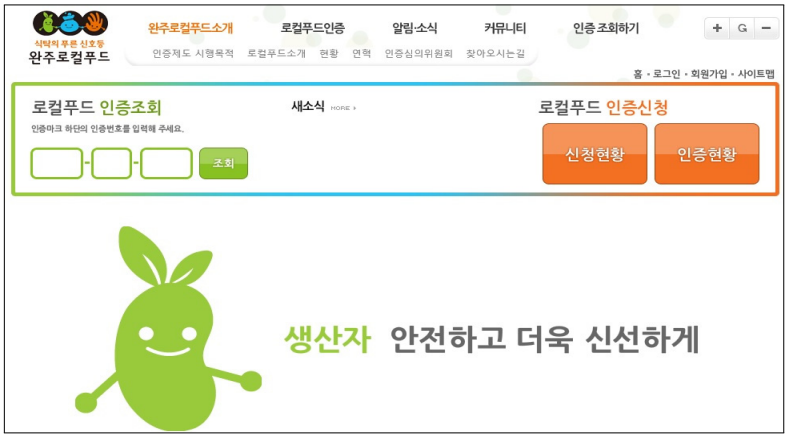
③ 농가교육 및 설명회 : 급식교육, 품질교육, 출하교육, 정보공유
④ 서류 작성 : 가입신청서, 출하약정서, 개인정보동의서, 생산계획서 등
⑤ 생산·공급계획 수립 : 품목별·시기별 농가배정, 생산조정
⑥ 안전성 확보 : 출하 전 잔류검사 기술센터 의뢰, 적합여부확인
⑦ 출하준비 : 출하 전 생산지점검, 품질확인, 인증유지 확인
⑧ 급식센터 납품 안내 : 납품일, 품목, 수량, 납품시간 등
⑨ 급식센터 납품

공공급식

- 지자체인증 생산자

① 관내 생산자 현황파악
※ 직매장 방문, 로컬푸드 인증정보시스템 활용, 도매시장방문 등
② 방문조사·안내 : 급식센터안내, 참여절차안내, 인증서확인, 생산지확인
③ 농가교육 및 설명회 : 급식교육, 품질교육, 출하교육, 정보공유
④ 서류 작성 : 가입신청서, 출하약정서, 개인정보동의서, 생산계획서 등
⑤ 생산·공급계획 수립 : 품목별·시기별 농가배정, 생산조정
⑥ 안전성 확보 : 출하 전 잔류검사 기술센터 의뢰, 적합여부확인
⑦ 출하준비 : 출하 전 생산지점검, 품질확인, 인증유지 확인
⑧ 급식센터 납품 안내 : 납품일, 품목, 수량, 납품시간 등
⑨ 급식센터 납품

참고 **완주로컬푸드 인증조회** www.wlc.go.kr



○ 공공기관

● 지자체인증 생산자

① 관내 생산자 현황파악

※ 직매장 방문, 로컬푸드 인증정보시스템 활용, 도매시장방문 등

② 방문조사·안내 : 급식센터안내, 참여절차안내, 인증서확인, 생산지확인

③ 농가교육 및 설명회 : 급식교육, 품질교육, 출하교육, 정보공유

④ 서류 작성 : 가입신청서, 출하약정서, 개인정보동의서, 생산계획서 등

⑤ 생산·공급계획 수립 : 품목별·시기별 농가배정, 생산조정

⑥ 안전성 확보 : 출하 전 잔류검사 기술센터 의뢰, 적합여부확인

⑦ 출하준비 : 출하 전 생산지점검, 품질확인, 인증유지 확인

⑧ 급식센터 납품 안내 : 납품일, 품목, 수량, 납품시간 등

⑨ 급식센터 납품

(라) 인증농가 조직화

○ 배 경

● 친환경먹거리는 보편적으로 소비자의 먹거리신뢰를 담보할 수 있는 사회적 기준이기도 하지만 공공급식영역, 특히 학교급식에서는 정책지원대상이기 때문에 그 중요성은 크다 할 것임.

● 학교급식을 준비·운영하고 있는 대다수 급식센터에서는 친환경 농가조직화를 통해 연중 다양한 친환경식재료를 안정적으로 생산·공급하는 것이 가장 큰 숙제일 것임.

● 다만, 기존의 친환경 인증농가 육성을 위한 인증비용지원이나 법·제도적인 지원정책만으로 또는, 농가 개개인의 농업의 가치와 철학만을 가지고 친환경먹거리의 미래를 담보할 수 없을 것임.

● 지역농업농촌 현장에서 느끼는 친환경농업 확대의 애로사항은 농가들 스스로가 친환경농업으로 바꾸고 싶어도 무엇을, 어떻게, 어떤 방식으로 농사를 짓고 인증절차를 밟아야 하는지 잘 몰라서 못하는 부분이 크다고 할 수 있음.

● 농사에 있어 관행농업과 친환경농업은 엄연히 다른 방식이라는 것임.

● 이제는 장기적 관점에서 친환경농업 확대와 생산자 육성을 위한 지속가능하고 효과적인 활성화전략을 고민해야 할 것임.

○ 단계적 전환

- 친환경인증 농가조직화를 위해 완주가 제안하는 방식은 지자체인증체계를 통해 농가를 훈련시키고, 인증농가(훈련된 농가)를 일정 수준의 교육과정과 현장컨설팅을 통해 친환경농가로 전환시키는 것임.
- 이러한 방식의 이점은 수요의 변화에 대응한 기획생산이 좀 더 수월하다는 것. 정보공유를 통해 전반적인 품질수준을 향상시킬 수 있다는 점. 품목별로 편향되어 왔던 기존 친환경농업방식에서 탈피하여 품목의 다양성 확보가 용이하다는 점임.

표 3. 친환경농가 전환방식

구 분	정책대상	전환	1단계	전환	2단계
형 태	관행농업	⟫	로컬푸드	⟫	친환경농업
안전성	미흡		지자체인증 (※무제초제)		친환경인증

○ 육성 방법

- 급식센터가 친환경농가 조직화를 위해 생산현장 중심의 교육과 컨설팅을 수행하기에 충분한 자원과 역량이 준비되어 있는지를 살펴보면 대다수가 그렇지 못할 것임.
- 또한, 생산현장을 중심으로 다수의 농가컨설팅을 수행하기엔 운영 측면에 있어 큰 비용을 지불할 수밖에 없고 그것은 결국 생산자와 소비자의 부담으로 이어질 수밖에 없을 것임.
- 완주가 제안하는 육성방법은 지역의 사회경제조직들(협동조합)과의 연계·협력·지원으로 친환경 농가를 조직화 하는 것.
- 급식센터는 친환경농가조직화과정 전반을 통합지원 컨트롤하고 생산현장의 전문적인 교육과 컨설팅은 사회경제조직에서 추진하는 것.
- 이러한 육성방법은 상생의 관점에서 실효성을 높임과 동시에 급식센터 운영의 유연성을 확보하고, 본래 목적이 충실히 수행될 수 있도록 하는 하나의 대안이 될 수 있음.

표 4. 친환경농가 육성방식

구 분	급식센터	MOU	사회경제조직	육성	친환경농업
대 상	완주급식센터		안심농자재협동조합	⟫	로컬인증농가
역 할	조직화통합관리 협력·지원 정보공유	＋	인증전환컨설팅 영농기술교육 친환경방제교육		영농일지작성 친환경방제전환 친환경농산물생산

4) 기획생산 활성화

(가) 개념 및 3요소

○ 기획생산의 개념

- “기획생산”이란 ‘소비처를 염두에 둔 상황에서 일정 품목을 일정한 생산기준에 의거해 안정되게 생산하는 방식을 말한다.’라고 규정함.
- 기획생산의 메카니즘은 소비자를 예측하고 분석하여 취합된 정보를 토대로 생산현장에 반영하고, 수요에 대응 가능한 생산-공급체계를 만들어 농가의 소득창출로 이어지게 하는 것이라 할 수 있음.
- 그러나 이것은 농업의 불확실성 개선만을 이야기한 것이고 기획생산에 있어 기대하는 로컬푸드의 가치를 모두 담아냈다고 볼 수는 없음.

○ 3가지 요소

- 기획생산 활성화는 다음의 3가지 요소를 밑바탕으로 하여 수행 함.
- 미래지향성(Change)
  - 기존의 농업농촌을 장래에 보다 바람직한 상태로 변화시키고자 하는 것(환경적가치, 문화적가치, 지속가능성 등을 고려)
- 상생협력(Coop)
  - 상생의 가치실현을 위한 합리적이고 구체적인 방법을 제시(생산약자를 배려한 출하조정, 생산-소비 양 측면의 합리적 가격결정 구조 등)
- 통제(See)
  - 기존의 농업농촌을 의도적으로 수정과 조정을 통해 생산자-소비자에게 이로운 방향으로 바꾸어 보려는 조정 활동(생산조정, 연중가격 제시 등)

(나) 실행방법

○ 운용계획 수립

- 기획생산 운용계획 수립의 목적은 기획생산 활성화 과정이 단지 공장에서 물건 찍어내듯 생산량과 공급량을 비교분석하여 필요한 상품을 만들어 소비자에게 제공하는 것을 경계하는데 있음.
- 기획생산 활성화에 있어 사전에 로컬푸드의 내면적 가치를 이해하고 추진하는 것이 바람직함.
- 무엇보다 합리적인 기획생산 활성화를 위해 보다 장기적이고 구체적인 목표를 제시하고, 세부업무계획을 수립해서 실행할 것을 제안.

표 5. 기획생산 운용계획 수립

구 분	목표 및 계획수립
전략적 계획	**- 장기적 목표 -** 지속가능한 지역농업 농촌 기반을 만들고 소비자에게 연중 합리적인 가격으로 신선하고 안전한 지역식재료 공급확대
전술적 계획	**- 각 부분에 대한 구체적 목표 -** 소농고령농참여확대, 연중다품목생산체계구축, 안전성확보, 합리적가격책정, 친환경농업확대, 소비자이해증진 등
업무적 계획	**- 부문별 구체적 업무계획 수립 -** 소농고령농물류지원, 품목 시기별생산공급계획수립, 사전 유통단계안전성검사, 가격심의위원회, 안심케어, 견학 팸투어 등

○ 실행과정

● 기획생산의 실행과정은 지역농업여건에 따라, 판매매장 혹은 급식센터의 매출규모에 따라 시기별로 조금씩은 달라질 수 있겠으나 완주 사례를 중심으로 정리하여 크게 4단계로 구분함.

● 준비단계 : 생산자 및 생산물의 실태조사

- 준비단계는 지역농업 전반과 생산물에 대한 실태조사로 생산자조직화 준비단계와 궤를 같이 함.
- 누가, 언제, 어떤 품목을 어떤 방식으로 생산하고 있는지에 대한 사전 조사이므로 시간이 걸리더라도 충실히 수행 함. 생산현장 실태조사는 기획생산부서의 일상적인 업무형태가 되어야 함.

● 검토단계 : 생산계획 수립 및 작부체계 전환

- 검토단계는 지역농업을 재편하는 전반적 과정이므로 농가별, 품목별 연중 생산계획을 세우고 밭 모양과 생산방식을 바꾸어 나감.
- 이 과정은 농가조직화를 실행하는 다양한 방법들과 함께 녹여내야 하고 또한, 생산현장에서 실제로 바뀌어 가고 있는지에 대한 면밀한 현장조사가 반드시 필요함.
- 지역 생산농정의 변화가 필요하면 적어도 ②단계에서는 정책수정이 이루어져야 할 것이며 실상 ①~②단계는 시간적 개념에서는 거의 동시 순차적으로 이루어짐.

● 검증단계 : 생산계획과 공급계획의 비교분석을 통한 조정 작업

- 검증단계는 예측 가능한 공급계획이 명확히 수립되고 생산계획과의 비교분석을 통해 생산조정이 이루어지는 단계.
- 공급계획의 수립에 있어 타 직매장과 급식센터 등의 정보공유를 통해 기초데이터를 분석

하여 활용하면 좀 더 합당한 공급계획이 세워질 것임.

- 미래의 공급계획을 기반으로 한 생산의 조정과정은 생산과 소비의 불확실성에 기인하므로 농가든 실무자든 서로 쉽지 않은 과정임.
- 다만, 적정한 수요에 부응하지 못한 생산은 결국 농가가 가장 큰 피해를 입게 되고, 소비자나 수요처의 만족도를 높이기 위한 핵심과제가 연중 다양한 먹거리가 제공되어 지는 것이므로 합리적인 생산 조정과정은 반드시 필요할 것임.

● 실행단계 : 판매, 출하 공급 데이터 축적, 추후 공급계획 피드백

- 실행단계는 준비된 상품을 소비자나 수요처에 제공하는 것임.
- 축적된 판매·매출데이터는 추후 공급계획을 수립할 때 유용한 자료가 되므로 백분 활용하여 지역농가 소득증대로 이어 질 수 있도록 반영.

표 6. 기획생산 실행과정

기획생산	① 준 비	② 검 토	③ 검 증	④ 실 행
	생산자 품목 실태조사	생산계획수립 작부체계전환	생산 공급계획 비교분석	출하 공급 DB피드백
	농가기본현황 생산품목,시기 인증,시설여부 생산,유통현황	생산계획서작성 작부체계전환 재배지전수조사 정보공유,활용	공급계획수립 공급생산비교 생산계획조정 사전안전성검사	출하일,방법 품목,수량 직매장,센터 레스토랑

(다) 유형별 기획생산

○ 기획생산 적용범위

● 로컬푸드를 실행하는데 있어 기획생산의 개념은 주로 농산물에 한정되어 이야기 되지만 그건 태생적으로 정책대상이 지역의 소농·고령농 보호에 있기 때문인 것이지 꼭 농산물만을 의미하지 않음.

● 로컬푸드는 지역먹거리의 선순환체계 구축에 있고 이는 지역에서 합당한 방식으로 생산되고 유통 공급이 가능한 모든 형태의 식재료가 기획생산의 대상이라 할 수 있음.

● 또한, 기획생산 실행과정의 ③번 검증단계에 있어 지역먹거리가 수요가 예측이 되고, 생산조정이 가능하며, 안전성이 확보되어 있다면 이는 기획생산의 범주 안에서 다루는 것이 합당함.

○ 기획생산 적용유형

● 공공급식영역에 있어 모든 식재료는 동일하게 제공되지만 수요처에서 그 식재료를 활용하는 것은 정책이나 규모, 운영형태에 따라 달라짐.

- 다음의 4가지 급식유형에 따라 연중 활용되는 식재료의 품목과 수량을 완주사례를 토대로 제공하니 참고자료로 활용(※세부자료 별첨)
  - 학교급식 : 관내 35개 조리교(유초중고82개교) : 12,000여명 대상
  - 공공급식 : 관내어린이집,사립유치원등 40개소 : 1,200여명 대상
  - 공공기관 : 공공기관2개소(인재개발원, 국민연금일부) : 1,000여명 대상
  - 협력사업 : 강동구공공급식 103개소 : 5,000여명 대상

학교급식

- 여름방학(8월)/겨울방학(1~2월)/방학기간 중 3~4개교 공급

참고 **1. 김치(로컬푸드) : 갓김치/생것 외 19개 품목**

※완주군 학교<조리교 35개소> : 2017.01~12.

김치류 (단위 kg)

No.	상품명	1월	2월	3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월	합계
품목수		13	12	14	15	17	16	15	15	15	16	19	15	20
1	갓김치/생것					15	32							47
2	갓김치/적당숙성				35	10						15	64	124
3	겉절이/생것	405	291	146	330	310	166	135	95	170	104	153	168	2473
4	고들빼기김치/생것									10	11	41	16	78
5	고들빼기김치/적당숙성	10	11	28	15	8	10	6		11	24	3	10	136
6	깍두기/적당숙성	17	177,5	755	713	628	553,5	560	389	846,5	556,2	777,2	845	6817,9

참고 **2. 곡류(로컬푸드,국내) : 강낭콩 외 54개 품목**

※완주군 학교 <조리교 35개소> : 2017.01~12.

곡류 (단위 kg)

No.	상품명	1월	2월	3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월	합계
품목수		14	32	39	40	43	44	39	38	39	43	42	45	55
1	강낭콩		0,5	7,5	17	5,5	10,5	11	2	12	4	9,5	3,5	83
2	강황카레라이스			13,5	15,5	11	9	10	7,5	20	14,5	29,5	8	138,5
3	검정깨		7				3				1		4	15
4	귀리		7											7
5	귀리/찐			50	43,5	46	48,5	35,5	16,5	54,5	55	72	73	494,5
6	기장	1,5	13,5	80	58,5	44	54	48,5	17,5	54	32,5	64,5	47,5	516

참고 3. 일반농산물(로컬푸드,국내) : 가지 외 161개 품목

※완주군 학교 〈조리교 35개소〉 : 2017.01~12.
일반 농산물 (단위 kg)

No.	상품명	1월	2월	3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월	합계
품목수		57	80	101	93	102	105	93	91	98	82	87	90	162
1	가지	7	11	114	118,5	123,5	192,8	223	147	254	154	159,5	119	1623,3
2	가지고추		1											1
3	감자				603,9	844,8	923,2	763	126	1,522,50	1,378,50	389,1		6551
4	갓											15		15
5	건고구마줄기						0,5			2		0,5	0,5	3,5
6	건고사리			3						1				4

참고 4. 친환경농산물(로컬푸드,도내) : 감자/친 외 94개 품목

※완주군 학교 〈조리교 35개소〉 : 2017.01~12.
친환경농산물 (단위 kg)

No.	상품명	1월	2월	3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월	합계
품목수		37	50	63	60	61	72	69	53	63	64	62	60	95
1	감자/친			2,769,71	1,763,90	1,340	1,906	1,198	1,086	1,378,70	688	2,135,20	2,020	16285,5
2	건고사리/친		6	0,5	3	1,5	3	0,3	3,5	3,5	1,5	3,7	3	29,5
3	건고추/친				7,4		38	4,3						49,7
4	건대추/친		1											1
5	건취나물/친										0,5			0,5
6	건표고버섯/친							0,5	2	0,5		2,5	0,5	6

참고 5. 육가금류(로컬푸드,국내) : 돼지/갈비 외 226개 품목

※완주군 학교 〈조리교 35개소〉 : 2017.01~12.
육·가금류 (단위 kg)

No.	상품명	1월	2월	3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월	합계
품목수		6	72	125	119	125	131	117	91	131	105	136	126	227
1	돼지/냉동/1등급/갈비					30								30
2	돼지/냉동/1등급/갈비/LA식				13									13
3	돼지/냉동/1등급/갈비/찜용			54		84	78		15	107				338
4	돼지/냉동/1등급/등뼈/탕용					44	50		18					112
5	돼지/냉동/1등급/등심/돈까스용			6		10			10					26
6	돼지/냉동/1등급/목살			24	15									39

참고 **6. 수산물 : 가쓰오부시 외 172개 품목**

※완주군 학교 〈조리교 35개소〉 : 2017.01~12.
수산물 (단위 kg)

No.	상품명	1월	2월	3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월	합계
품목수		12	56	89	89	97	106	93	67	105	97	107	102	173
1	가쓰오부시							0,4		0,2				0,6
2	가이리			0,5						1	4	2,5		8
3	가자미순살/무피/수입						24	17						41
4	가자미순살/반건/수입			22										22
5	가자미순살/수입	6,5	36	63	41	53	63,5	41,5		68,5	51	100	58	582
6	가자미토막/수입			33	66	87	11	51		24	37	38	86	433

참고 **7. 지역가공품(로컬푸드) : 가래떡 외 112개 품목**

※완주군 학교 〈조리교 35개소〉 : 2017.01~12.
지역산 가공품 (단위 kg)

No.	상품명	1월	2월	3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월	합계
품목수		11	39	51	58	53	56	48	45	56	52	47	51	113
1	가래떡/2		10	16	65	8	60			108			3,5	270,5
2	가래떡/3		25	203	187	118	119	108	113	131	84	152	137	1377
3	가래떡/6			48	3							84		135
4	가래떡/원래길이			3		6	6	3	2	3	3		4	30
5	간장/완주산		1,8	10,8	5,4	9	7,2		5,4	2,7	2,7	9	7,2	61,2
6	간장깻잎장아찌/완주산		7,5		2,1			6,75						16,35

○ 공공급식

참고 **1. 김치(로컬푸드) : 가래떡 외 112개 품목**

※완주군 학교 〈조리교 35개소〉 : 2017.01~12.
지역산 가공품 (단위 kg)

No.	상품명	1월	2월	3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월	합계
품목수		11	39	51	58	53	56	48	45	56	52	47	51	113
1	가래떡/2		10	16	65	8	60			108			3,5	270,5
2	가래떡/3		25	203	187	118	119	108	113	131	84	152	137	1377
3	가래떡/6			48	3							84		135
4	가래떡/원래길이			3		6	6	3	2	3	3		4	30
5	간장/완주산		1,8	10,8	5,4	9	7,2		5,4	2,7	2,7	9	7,2	61,2
6	간장깻잎장아찌/완주산		7,5		2,1			6,75						16,35

참고 **2. 곡류(로컬푸드,국내) : 강낭콩 외 35개 품목**

※완주군 어린이집 〈40개소〉; 2017.01~12.
곡류 (단위 kg)

No.	상품명	1월	2월	3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월	합계
품목수		14	16	18	20	15	14	15	18	20	17	20	17	36
1	강낭콩			1										1
2	강황카레라이스									1				1
3	검정깨			3	1									4
4	귀리/친	1		2	1						1		1	6
5	기장		4	6	6		2		7	6	1	4	4	40
6	깐녹두		1		1	3		1		2				8

참고 **3. 일반농산물(로컬푸드,국내) : 가지 외 104개 품목**

※완주군 어린이집 〈40개소〉; 2017.01~12.
일반 농산물 (단위 kg)

No.	상품명	1월	2월	3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월	합계
품목수		54	50	58	53	55	52	55	57	59	44	52	52	105
1	가지	2,6	0,4	0,2	18,8	1,2	49,4	34,9	39,6	17,8	28,1		27,4	220,4
2	감자				31,8	42	89	30	9	44	45	33		323,8
3	갓											4		4
4	건고사리		0,1	0,1										0,2
5	건고추									17	3		0,6	20,6
6	건대추					0,3				0,5		0,4		1,2

참고 **4. 친환경농산물(로컬푸드,도내) : 감자/친 외 71개 품목**

※완주군 어린이집 〈40개소〉; 2017.01~12.
친환경 농산물 (단위 kg)

No.	상품명	1월	2월	3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월	합계
품목수		35	38	41	44	42	42	45	40	37	43	44	38	72
1	감자/친		71,8	108,8	103,5	74,5	33,3	49,1	61,8	69,4	33,1	92,7	92	790
2	건고사리/친	0,1	0,3	0,2	0,3		0,2	0,5	0,2	0,4	0,7	0,5	0,4	3,8
3	건취나물/친	1,3	0,3	0,2						2,9				4,7
4	건표고버섯/친							0,5						0,5
5	고구마/친	97	115	58,6	78	40	58	44	33	68	58	30	12	691,6
6	고춧가루/친		2				1							3

참고 5. 육가금류(로컬푸드,국내) : 돼지/갈비 외 115개 품목

※완주군 어린이집 〈40개소〉; 2017.01~12.
육·가금류 (단위 kg)

No.	상품명	1월	2월	3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월	합계
품목수		61	49	58	44	42	52	49	49	44	40	55	57	116
1	돼지/생동/1등급/등심/다짐	1,8	3,8	0,6	3		1,5		3,8					14,5
2	돼지/생동/1등급/등심/돈까스용				11									11
3	돼지/생동/1등급/등심/불고기용	1	4	13	7	1	1,7							27,7
4	돼지/생동/1등급/등심/탕수육용										4			13
5	돼지/생동/1등급/목살/불고기용		4											4
6	돼지/생동/1등급/사태/장조림용	18,3	8,5	1,8										28,6

참고 6. 수산물 : 가이리 외 103개 품목

※완주군 어린이집 〈40개소〉; 2017.01~12.
수산물 (단위 kg)

No.	상품명	1월	2월	3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월	합계
품목수		51	48	44	49	41	39	50	35	48	36	45	47	104
1	가이리		2			0,5	0,4	0,5					0,5	3,9
2	가자미순살/무피/수입	3,5	6,5	10										20
3	가자미순살/반건/수입		0,8											0,8
4	가자미순살/수입	30,5	24,5	8,5	19,5	19,7		20	27,3	24,2	3,2	1	1,2	179,6
5	가자미토막	5,2		2	3	2,5		12,2		3				27,9
6	가자미토막/수입				4,2					11				15,2

참고 7. 지역가공품(로컬푸드) : 가래떡 외 102개 품목

※완주군 어린이집 〈40개소〉; 2017.01~12.
지역산 가공품 (단위 kg)

No.	상품명	1월	2월	3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월	합계
품목수		36	31	34	37	34	34	35	37	35	37	43	40	103
1	가래떡/3	7,5												7,5
2	가래떡/6								8		20			28
3	가래떡/원래길이											2	9	11
4	간장/완주산					0,9								0,9
5	건포도백설기	5,5	1,5	12	2,3	5,5	5,5	15,7	2,8		13	3,1	7	73,9
6	검정콩미숫가루				3	2	5,5	3	3		1	3		20,5

공공기관

참고 **1. 김치(로컬푸드) : 깍뚜기 외 4개 품목**

※공공기관 〈2개소〉 : 2017.01~12.
김치류 (단위 kg)

No.	상품명	1월	2월	3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월	합계
품목수		0	2	2	2	1	0	0	0	1	1	1	1	5
1	깍두기/적당숙성				55									55
2	맛김치/완전숙성		10	90	65	80								245
3	배추김치/완전숙성		49											49
4	배추김치/적당숙성			20										20
5	총각김치/적당숙성									115	17	119	45	296

참고 **2. 곡류(로컬푸드,국내) : 백미 외 6개 품목**

※공공기관 〈2개소〉 : 2017.01~12.
곡류 (단위 kg)

No.	상품명	1월	2월	3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월	합계
품목수		2	4	5	3	1	0	0	0	0	1	1	0	7
1	백미/20k	5	20	20	15						15	20		95
2	찹쌀/20k		1											1
3	찹쌀현미/20k			1	2									3
4	찹쌀현미/친		10											10
5	찹쌀현미/친/10k			2										2
6	현미/20k			1	7	9								17

참고 **3. 일반농산물(로컬푸드,국내) : 가지 외 70개 품목**

※공공기관 〈2개소〉 : 2017.01~12.
일반 농산물 (단위 kg)

No.	상품명	1월	2월	3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월	합계
품목수		39	47	39	45	39	35	33	31	37	34	33	35	71
1	가지	42	9.5	105	50	51.5	69	65	177	170	151	107	40	1037
2	감자						15							15
3	고구마										48	12	4	64
4	귤	40	90									60	56	246
5	근대	5	16	17		18.9								56.9
6	깐감자					6	66	50	46	58				226

참고 4. 친환경농산물(로컬푸드,도내) : 고구마 외 39개 품목

※공공기관 〈2개소〉 : 2017.01~12.
친환경 농산물 (단위 kg)

No.	상품명	1월	2월	3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월	합계
품목수		16	21	21	22	19	16	10	10	5	8	11	11	40
1	고구마/친	11	5,5	15	7	10,5	8	8	2	6,5				73,5
2	근대/친			13										13
3	깐감자/친		156	218	155	28		1,5	81	65	75	177	29	985,5
4	깐대파/친		12	42,5	50	23	23	21	22			1	7	201,5
5	깐양파/친							7	11		20	260	109	407
6	깻잎/친					3,5								3,5

참고 5. 육가금류(로컬푸드,국내) : 돼지/후지 외 21개 품목

※공공기관 〈2개소〉 : 2017.01~12.
육·가금류 (단위 kg)

No.	상품명	1월	2월	3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월	합계
품목수		6	10	9	11	8	7	8	9	5	5	9	8	22
1	돼지/생동/1등급/후지				25									25
2	돼지/생동/1등급/후지/다짐		5,6											5,6
3	돼지/생장/1등급/갈비											3		3
4	돼지/생장/1등급/등갈비												4	4
5	돼지/생장/1등급/등뼈	48	93	44		25	20	36	50	20		66	40	442

참고 6. 수산물 : 가자미토막 외 59개 품목

※공공기관 〈2개소〉 : 2017.01~12.
수산물 (단위 kg)

No.	상품명	1월	2월	3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월	합계
품목수		19	19	14	21	17	14	16	13	25	19	21	21	60
1	가자미토막		100	233			140							473
2	가자미토막/수입	184	60		194	76		194	191	123	84	162	70	1338
3	갈치토막/수입							4						4
4	건미역	0	4,2	8,3	5,8	7,4	2,9							28,6
5	건홍합	0,5												0,5
6	고등어구이	97	223	222	248	80		60	133	34	123	238	62	1520

참고 **7. 가공품 : 진짜두유(꿀) 외 5개 품목**

※공공기관 〈2개소〉 : 2017.01~12.
지역산 가공품 (단위 kg)

No.	상품명	1월	2월	3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월	합계
품목수		2	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2
1	진짜두유(꿀)	3	120											123
2	진짜두유(생강)	56												56

※공공기관 〈2개소〉 : 2017.01~12.
가공·공산품 (단위 kg)

No.	상품명	1월	2월	3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월	합계
품목수		3	4	2	3	3	2	1	1	1	0	1	1	4
1	건미역		4.2	8.3	5.8	7.4	2.9							28.6
2	계란/무항생제	52.8	179		72.6	8			3					315.4
3	두절건새우	0.9	1											1.9
4	북대채	2.1	2.4	8.8	4.3	0.7	1	0.3		0.7		1.6	1.5	23.4

협력사업 : 강동구 도농상생 공공급식사업

참고 **1. 김치(로컬푸드) : 갓김치/생것 외 14개 품목**

※강동구 공공급식 〈103개소〉 : 2017.09~2017.08
김치류 (단위 kg)

No.	상품명	9월	10월	11월	12월	1월	2월	3월	4월	5월	6월	7월	8월	합계
품목수		10	12	8	8	8	10	13	13	10	13	13	13	15
1	갓김치/생것					1	3	9	3	14	11	8	6	55
2	겉절이/생것	4						1	4			1	3	13
3	고들빼기김치/생것	2	1			1		2	2		3	1	2.9	14.9
4	깍두기/적당숙성	19	1	16	24	21	20	24	18	24	31.5	30	15.5	244
5	맛김치/완전숙성	2	2					2	5	5	5	13	1	35
6	배추김치/생것	112	113	136	63	44	72	88	103	111	99	199.6	140	1280.6

참고 **2. 곡류(로컬푸드,국내) : 강낭콩 외 44개 품목**

※강동구 공공급식 〈103개소〉 : 2017.09~2017.08
곡류 (단위 kg)

No.	상품명	9월	10월	11월	12월	1월	2월	3월	4월	5월	6월	7월	8월	합계
품목수		25	22	26	27	20	17	30	29	31	24	34	26	45
1	강낭콩	1		3	4	1		4	1		4	5	1	24
2	강황카레라이스						2	5	3	2		3		15
3	검정깨					1			1	1				3
4	귀리							1	2					3
5	기장	22	8	24	26	15	21	25	32	28	26	38	35	300
6	깐녹두	2		4				1	1	4		1		13

참고 3. 일반농산물(로컬푸드,국내) : 가지 외 111개 품목

※강동구 공공급식 〈103개소〉 : 2017.09~2017.08
일반 농산물 (단위 kg)

No.	상품명	9월	10월	11월	12월	1월	2월	3월	4월	5월	6월	7월	8월	합계
품목수		59	44	56	51	58	51	59	59	53	54	64	66	112
1	가지	93,8	5	27	10	6	5	16,8	66,4	135,35	240,4	163,7	181,2	950,65
2	감자	407	428,3	233		2		10,6	515,2	471,4	429	418,6	460,9	3376
3	건고추	2										0,1		2,1
4	건곤드레나물			1			1,3					1	0,5	3,8
5	건대추	0,4		0,2	0,4	0,3	1,5	0,6	1	1,1				5,5
6	건오미자				0,2				0,2			0,3		0,7

참고 4. 친환경농산물(로컬푸드,도내) : 감자/친 외 75개 품목

※강동구 공공급식 〈103개소〉 : 2017.09~2017.08
친환경 농산물 (단위 kg)

No.	상품명	9월	10월	11월	12월	1월	2월	3월	4월	5월	6월	7월	8월	합계
품목수		48	47	46	40	42	39	36	38	40	38	39	39	76
1	감자/친	419,6	232	460,85	817,7	885,2	539,4	435,6	198,6	568,5	662,4	608,8	68,1	5896,75
2	감자/친/중												517,7	517,7
3	건고사리/친						0,5						0,3	0,8
4	건취나물/친									0,1			0,5	0,6
5	건표고버섯/친	1,25			0,2	0,4	1		2	2,2	1	1		9,05
6	겨자잎											2		2

참고 5. 육가금류(로컬푸드,국내) : 돼지/갈비 외 174개 품목

※강동구 공공급식 〈103개소〉 : 2017.09~2017.08
육·가금류 (단위 kg)

No.	상품명	9월	10월	11월	12월	1월	2월	3월	4월	5월	6월	7월	8월	합계
품목수		100	91	105	104	113	115	96	101	109	113	114	128	175
1	돼지/생장/1등급/갈비/LA식			16,5		5,8	10	26,4	3	19,5		21	0,6	102,8
2	돼지/생장/1등급/갈비/찜용	33	4	34,8	1	45,7	24	119,5	41	130,7	47	172,2	20	672,9
3	돼지/생장/1등급/등갈비/찜용					4		3		8		2	2,5	19,5
4	돼지/생장/1등급/등뼈/탕용					17		10			18		2	47
5	돼지/생장/1등급/등심/구이	2	0,3		2	5,3	8,1	15,2	28,7	20,1	19,4	27,6	21,1	149,8
6	돼지/생장/1등급/등심/스테	1,6	2,2	7		6,5	15,1	5,1	55,5	46,4	35,3	43,5	66,1	284,3

참고 **6. 수산물 : 가이리 외 85개 품목**

※강동구 공공급식 〈103개소〉 : 2017.09~2017.08
수산물 (단위 kg)

No.	상품명	9월	10월	11월	12월	1월	2월	3월	4월	5월	6월	7월	8월	합계
품목수		43	41	46	46	44	41	49	52	47	44	46	54	86
1	가이리	1,3	1			1	2	1	1,9	1,6	1	2,2	2	15
2	가자미순살/무피/수입									3,5		6		9,5
3	가자미순살/수입			2		13,5							4,5	20
4	가자미토막												1	1
5	갈치순살							1,5					4	5,5
6	갈치토막						1	1	1		0,8	1	1	5,8

참고 **7. 지역가공품(로컬푸드) : 간장 외 88개 품목**

※강동구 공공급식 〈103개소〉 : 2017.09~2017.08
지역산 가공품 (단위 kg)

No.	상품명	9월	10월	11월	12월	1월	2월	3월	4월	5월	6월	7월	8월	합계
품목수		44	40	49	52	55	45	57	50	49	52	61	56	89
1	간장/완주산	11,7	9	10,8	10,8	9,9	13,5	14,4	10,8	19,8	15,3	22,5	7,2	155,7
2	간장깻잎장아찌/완주산						0,62	0,3	0,15	0,6	1,2	0,15	0,3	3,32
3	고추장/완주산	3,6	6,3	2,7	13,1	2,7	4,5			7,2	7,2	9	4,5	60,8
4	고춧가루/완주산	7	10	25	24	3	5	4	8	11	13	13	22	145
5	누룽지	0,6	3	1,2	2,55	2,55	3,15	7,5	9,9	10,5	6,75	4,05	2,1	53,85
6	단호박대핀	0,14			0,98	15,4		5,1	1,96	0,06	24,96	3,6	12,96	65,16

5) 공급업체 참여방법

(가) 절차 및 자격기준

○ 절 차

- 공공급식에 김치, 육류, 가금류, 수산, 지역가공품, 공산품을 취급하는 공급업체는 매년 초 식재료 공급업체 공모선정에 참여할 수 있음.
- 선정이 되면 1년간 급식센터를 통해 공공급식에 식재료를 공급함.

표 7. 공급업체 참여절차

①	②	③	④	⑤	⑥
모집공고	**서류접수**	**서류심사**	**현장심사**	**선 정**	**선정공고**
공고작성 공고개시 -완주군 홈페이지	사업등록 신고증 차량,보험 각종증명	자격요건 신뢰도 경험,차량 위생등	작업장 시설설비 위생설비 차량 등	서류심사 현장심사 합산결과 70점이상	적격업체 선정 공고 -완주군 홈페이지

표 8. 공고일정

구분	12월	1월			2월		
일정	공고준비						
		공고					
			서류접수				
				서류, 현장심사			
						결과공고	
							계약서작성

○ 자격 기준

- 공공급식에 참여하는 공급업체는 품목군별로 식재료 납품기준을 충족하는 자격요건을 갖춰야 함.
- 가공생산품이나 또는 취급하는 식재료의 원산지를 기준으로 지역을 구분하여 분리 공고 함.
  1. 지역산 식재료 공급업체
  2. 지역산 외 식재료 공급업체
- 자격기준 : 공통기준, 축산물, 수산물, 가공품, 지역가공품, 김치류

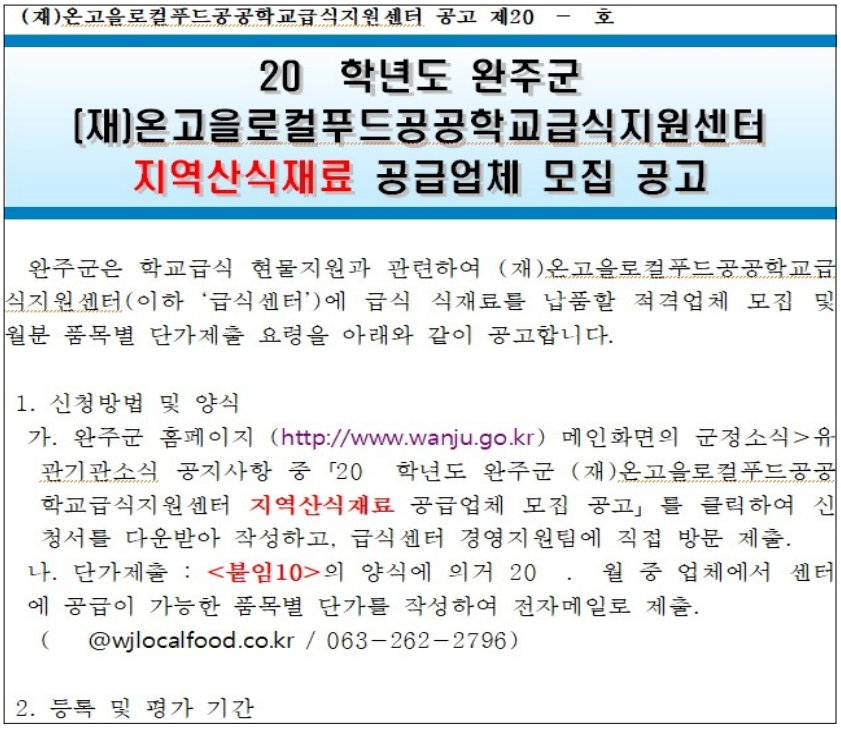
표 9. 품목군별 자격기준

구 분	자 격
공통 기준	가. 집단급식소 식품판매업 나. 식품위생법 또는 축산물위생관리법에 의한 식품(축산물)제조·가공영업자, 식육포장처리업자 다. 식품위생법령에 따라 식품소분판매업(식품소분업, 기타식품판매업, 식품등 수입판매업, 유통전문판매업) 신고를 하거나 축산물위생관리법령상 축산물 판매업(식육판매업, 식육부산물 파매업, 우유류 판매업, 축산물 수입판매업) 신고를 한 경우 (단, 식육은 반드시 HCAAP 적용 작업장으로 지정받은 시설이어야 함.) 라. 농업업농어촌 및 식품산업 기본법 등에 의한 농어업인 및 영농조합법인과 영어조합법인이 생산한 농·임·수산물 마. 급식지원센터에서 요구하는 종류·규격·품질에 맞는 식품을 공급할 수 있는 자 바. 납품 지정장소 및 시간 내 공급 가능자 사. 식재료를 적절한 온도와 습도로 보관할 수 있는 시설 및 설비를 갖추고 있는 자 아. 위생적인 시설·설비 확보된 자 자. 건강진단에 적합 판정을 받은 자
축산물 (가금류)	가. 축산물 위생관리법 제9조 제2항 HACCP 적용 도축장에서 처리된 식육을 공급할 수 있는 자로 축산물위생관리법 제22조, 제24조 및 동법시행규칙 제35조에 의거 영업허가 및 신고를 필한자 나. 식육 판매·운반업 신고필 다.「축산물위생관리법」제9조 제3항에 따라 위해요소중점관리기준 적용 작업장으로 지정받은 축산물가공장 또는 식육포장처리장에서 처리된 축산물(수입축산물을 국내에서 가공 또는 포장처리 하는 경우에도 동일하게 적용) 라. HACCP 시설인증업체
수산물	가.「농수산물의 원산지표시에 관한 법률」제5조 및「대외무역법」제33조에 따른 “원산지” 표시가 된 수산물일 것 나.「농수산물품질관리법」제14조에 따른 “품질인증품” 동법 제32조에 따른 “지리적 표시품” 또는 상품가치가 “상”이상에 해당하는 것을 공급할 수 있으며「농수산물품질관리법」제74조에 의거 수산물 가공 공장등록 및 영업신고를 필한 자, 또는 식품운반업 영업신고를 필한 업체로서 수산물 가공 공장등록 및 영업신고를 필한 자와 판매계약을 한 자 다. HACCP 시설인증업체
가공품	가. 적절한 온·습도 유지가 가능한 저장창고 소유(임대가능)여부 나. 식재료 품질기준에 의한 식재료 납품이 가능해야 함
지역산가공품	가. 적절한 온·습도 유지가 가능한 저장창고 소유(임대가능)여부 나. 식재료 품질기준에 의한 식재료 납품이 가능해야 함 다. 지역산 원료·부재료의 사용률이 50%이상 이어야 한다.] - 원산지 증명서, 원료수급내역서 첨부 - 로컬푸드 직매장 가공품 취급기준 준수
김치류	가. 지역산 원료·부재료의 사용률이 50%이상 이어야 한다. - 원산지 증명서, 원료수급내역서 첨부 - 로컬푸드 직매장 가공품 취급기준 준수 나. HACCP 시설인증업체일 것.

(나) 지역산 식재료 공급업체

- 가공식품 원료의 50%이상을 완주산을 사용하여 식품을 제조하는 업체
- 품목군별 자격기준에 부합하고 완주산 식재료를 취급하는 업체
- 해당식품군
  - 축산물 : 소고기, 돼지고기
  - 김치류 : 각종 김치류
  - 가공품 : 떡, 빵, 반찬류, 유제품, 기름류, 양념류, 음료 등
- 주요체크리스트
  - 원산지 증명서, 원료수급 내역서, 시설현황 증빙서류, 위생현황 등

참고 **지역산식재료 공급업체 모집 공고**



(재)온고을로컬푸드공공학교급식지원센터 공고 제20 - 호

20 학년도 완주군
[재]온고을로컬푸드공공학교급식지원센터
지역산식재료 공급업체 모집 공고

완주군은 학교급식 현물지원과 관련하여 (재)온고을로컬푸드공공학교급식지원센터(이하 '급식센터')에 급식 식재료를 납품할 적격업체 모집 및 월분 품목별 단가제출 요령을 아래와 같이 공고합니다.

1. 신청방법 및 양식
가. 완주군 홈페이지 (http://www.wanju.go.kr) 메인화면의 군정소식>유관기관소식 공지사항 중 「20 학년도 완주군 (재)온고을로컬푸드공공학교급식지원센터 지역산식재료 공급업체 모집 공고」를 클릭하여 신청서를 다운받아 작성하고, 급식센터 경영지원팀에 직접 방문 제출.
나. 단가제출 : <붙임10>의 양식에 의거 20 . 월 중 업체에서 센터에 공급이 가능한 품목별 단가를 작성하여 전자메일로 제출.
(@wjlocalfood.co.kr / 063-262-2796)

2. 등록 및 평가 기간

(다) 지역산 외 식재료 공급업체

- 품목군별 자격기준에 부합하고 관내에 사업기반을 둔 우선순위 공급업체
- 가금류 공급 우선순위(원산지) : 완주, 도내, 국내
- 해당식품군
  - 가금류 : 닭, 오리, 계란(유정란 제외)

- 수산물 : 건어물, 어패류, 해조류 등
- 가공공산품 : 일반공산품, 떡, 빵, 유제품, 식용유, 소스류, 음료 등

● 주요체크리스트

- 사업자 등록증, 영업허가증, 시설현황 증빙서류, 위생현황 등

참고 **지역산 외 식재료 공급업체 모집 공고**

(재)온고을로컬푸드공공학교급식지원센터 공고 제20 – 호

20 학년도 완주군
[재]온고을로컬푸드공공학교급식지원센터
지역산 외 식재료 공급업체 모집 공고

완주군은 학교급식 현물지원과 관련하여 (재)온고을로컬푸드공공학교급식지원센터(이하 '급식센터')에 급식 식재료를 납품할 적격업체 모집 및 월분 품목별 단가제출 요령을 아래와 같이 공고합니다.

1. 신청방법 및 양식
 가. 완주군 홈페이지 (http://www.wanju.go.kr) 메인화면의 군정소식>유관기관소식 공지사항 중 「20 학년도 완주군 (재)온고을로컬푸드공공학교급식지원센터 지역산 외 식재료 공급업체 모집 공고」를 클릭하여 신청서를 다운받아 작성하고, 급식센터 경영지원팀에 직접 방문 제출
 나. 단가제출 : <붙임9>의 양식에 의거 업체에서 센터에 공급이 가능한 품목별 단가를 작성하여 전자메일로 제출
 (@wjlocalfood.co.kr / 063-262-2796)

2. 등록 및 평가 기간

3. 운영체계 혁신

1) 공적 운영체계 구축

(가) 기존 운영유형

- 2006년 “학교급식법”이 제정되기 전에도 순천, 나주 등에서는 농협이 중심이 되어 학교급식에 지역농산물을 공급해 왔으며, 법 제정 이후 전국적으로 급식센터 설립 개수가 차츰 증가하기 시작하였음.

○ 급식센터 유형

- 전국적으로 설치·운영되고 있는 학교급식지원센터는 크게 다음과 같은 3가지 유형으로 구분이 가능함.
  ① 행정사무형 센터(관리중심형): 서울/경기권에 다수
  ② 농협/민간 위탁 물류운영 센터(물류중심형): 당진, 아산, 서포항 등 다수
  ③ 행정직영 식재료 조달센터(관리·물류 분리형): 울산, 광주, 횡성, 홍성 등
- 교육부의 학교급식지원센터 가이드라인에서는 4가지유형으로 분류

표 10. 급식센터 유형(교육부가이드라인)

구 분	운 영
직영공급	지방자치단체(산하 공기업 포함)가 식재료 공급.배송 직접관리
민간위탁	급식센터의 업무위탁을 받은 영리법인이 식재료 공급.배송 관리
공급지원	급식센터가 식재료 공급업체를 지정 또는 추천
행정지원	식재료 공급 이외의 행정지원만 하는 경우

○ 운영 현황

- 전국적으로 설치·운영되고 있는 상당수의 센터는 민간위탁, 물류중심형 센터라고 할 수 있음.
- 설립 주체별로 보면 농협, 영농조합법인, 가톨릭농민회 등 농업생산자단체가 설치 운영하는 사례가 가장 많음.
- 각 지자체 주도로 다양한 형태의 급식센터가 만들어지고 있고, 지역먹거리를 학교급식에 공급하기 위한 지역차원의 많은 노력이 긍정적 효과를 거두고 있음.
- 공공영역에서 생산자조직화와 사회적합의가 계속 이루어져 함.

(나) 공적 운영혁신

혁신모델 구축

- 완주군 출연 비영리 재단법인 설립·지원을 통한 공공급식 운영, 관리, 물류·배송서비스의 공공먹거리 통합컨트롤타워 시스템 구축.
- 공공먹거리를 시장경쟁 주도의 먹거리권력으로부터 보호
  - 경쟁과 독점에 의해 상실한 먹거리의 본질적 가치 회복
  - 먹거리권력에 대응할 수 있는 교섭력 확보
- 공공먹거리에 대한 지역민의 기본적인 권리를 보장
  - 공공의 건강한 밥상 실현
  - 사회적, 경제적, 지리적 취약계층 빈곤먹거리로부터 보호
- 공공먹거리의 다원적 가치실현
  - 건강한 먹거리는 인간의 기본적 욕구
  - 지역사회의 협동과 나눔, 보호, 상생의 가치 실현
  - 건강한 일자리 창출로 지속가능한 지역사회 기여
- 지속가능한 지역먹거리체계의 미래비전 제시
  - 지역 농업농촌의 과소화와 소멸을 막는 하나의 대안으로써의 가치
  - 미래먹거리를 위한 예방적 차원의 사회보장시스템 확립

2) 안전성 확보

(가) 안전성 관리

○ 필요성

- 공공먹거리의 안전성 확보는 사회신뢰를 이어줄 매개체
- 생산자를 보호하고 공공먹거리의 신뢰확보에 최전선

○ 계획수립

- 공공급식 식재료 안전성 관리를 위해 식재료의 생산·유통·소비의 전 과정에서 안전성이 확보될 수 있도록 운영주체 간 안전성관리 시스템 구축
- 급식센터는 생산자와 안전한 식재료 생산·관리를 위한 계획을 수립하고, 자체 안전성 검사체계를 확립하여 안전성이 확보된 식재료가 공공급식에 공급될 수 있도록 함.
- 안전성검사를 실시하는 관계기관과의 관리협력체계 구축

○ 관리체계 통합시스템 구축

표 11. 안전성관리 통합시스템

구분	검사주체	검사항목	검사주기	검사기관
생산단계	완주급식센터	농산물 : 잔류농약검사 (친환경,지자체인증농산물)	인증단계 : 전수검사 센터입고단계 : 전수검사	농업기술센터 및 지정 검사기관
		축산물 : 한우유전자검사, 잔류·항생물질(돼지,닭)	연 2회이상 검사 (공급업체별 2개이상 샘플)	지정 검사기관
		수산물 : 방사능, 중금속검사	연 2회이상 검사 (검사항목별 5품목이상 샘플)	지정 검사기관
유통단계	완주,자치구 급식센터	농산물 : 잔류농약검사 (친환경,지자체인증농산물)	표본검사 (주 5품목)	1차 : 서울친환경유통센터 2차 : 서울시보건환경연구원

(나) 생산단계

- 급식센터는 품목군별, 공급시기별 연간 안전성 검사 계획과 제제사항 수립하여 공공급식에 건강한 식재료 공급
- 안전성 검사 실시 후 적합 농산물만 공공급식 공급
  - 인증단계 : 토양, 농업용수, 잔류농약 전수검사 실시 후 적합만 출하
  - 입고단계 : 출하 전 잔류농약 전수검사 실시 후 적합만 출하
- 축산·수산물 : 안전성 관리기준에 따라 연 2회 이상 검사 후 출하
  - 축산물 : 한우유전자검사, 잔류항생항균물질 검사
  - 수산물 : 방사능 검사, 중금속 검사
- 부적합 식재료 조치사항
  - 지자체인증농산물은 감소상수 적용하여 차후 출하일 안내

  ※ 단, 제초제 검출 시 제재기준에 따라 행정조치 실시
  - 친환경농산물은 품질관리원 행정처분 결과에 따라 사후조치 실시
- 안전성 검사결과 공유 취합, 시스템DB 반영

  ※ 강동구 공공급식 : 검사성적서'도농상생 공공급식 수발주시스템'에 등록해야하고 자치구공 공급식센터는 이를 확인해야 식재료 공급 가능

표 12. 생산단계 안전성검사 절차(농산물)

농산물	농산물 인증단계(1차검사)	적합	센터 입고단계(2차검사)	적합	검사성적서 제출
	잔류농약 전수검사		잔류농약 전수검사		검사성적서(일반포함) 수발주시스템에 등록 후 자치구 공공급식센터로 공급
	친환경농산물 지자체인증농산물		친환경농산물 지자체인증농산물 (단, 일반농산물 표본검사)		
	국립농산물품질관리원 지자체 검사기관		농업기술센터 및 지정 검사기관		산지 공공급식센터

표 13. 안전성검사 절차(축산물, 수산물)

축산수산	산지센터 검사(연2회 이상)	적합	검사성적서 제출
	축산물:한우유전자,잔류항생·항균물질(돼지,닭) 수산물 : 방사능, 중금속		검사성적서를 수발주시스템에 등록 후 자치구 공공급식센터로 공급
	지정 검사기관		산지 공공급식센터

(다) 유통단계

- 유통 중 주기적인 표본검사 실시 후 적합식재료만 참여시설에 공급
- 검사항목 : 농산물 잔류농약검사
  - 친환경농산물 : 검출여부
  - 지자체인증농산물, 일반농산물 : 잔류농약허용기준 초과 여부
- 시료수거 및 검사의뢰
  - 주 4~5품목 시료 수거, 검사 : 농기센터, 자치구센터(친환경유통센터)
- 검사방법 : 표본검사(퀘처스검사)
- 검사결과 통보 : 급식센터, 지자체, 자치구, 서울시
  - 표본검사 부적합 의심 시 정밀검사 실시(보건환경연구원, 농기센터)
- 검사항목 : 농산물 잔류농약검사
  - 친환경농산물 : 검출여부
  - 지자체인증농산물, 일반농산물 : 잔류농약허용기준 초과 여부
- 부적합 의심 식재료의 시료수거 및 검사의뢰
- 검사방법 : 정밀검사(320종) 실시
- 검사결과 통보 : 급식센터, 지자체, 자치구, 서울시
- 부적합 판정 시 조치사항
  - 급식센터 : 부적합 통보, 해당 식재료 반입금지, 회수·폐기, 제제조치
  - 행정 : 회수·폐기, 행정처분 의뢰(해당시도), 품관원 통보(해당식재료)

표 14. 유통단계 안전성검사 절차(농산물)

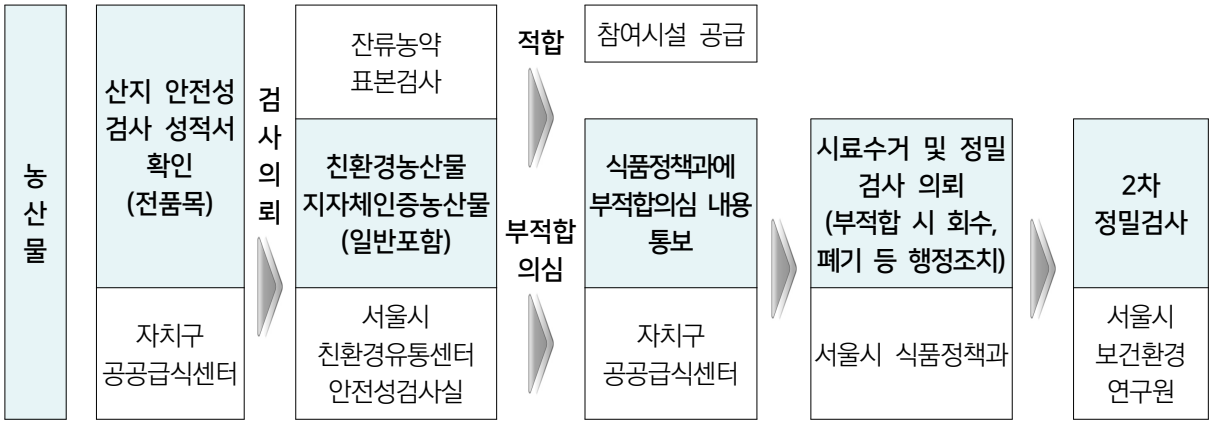


표 15. 식재료별 안전성검사 항목

부 류	종 목	
농산물 안전성검사	- 이화학검사(잔류농약검사) - 방사능검사	- 토양중금속검사 - 항생, 항균물질 검사
축산물 안전성검사	- DNA동일성 검사(한우) - 부패도 검사	- 유전자검사(한우) - 항생, 항균물질 검사
수산물 안전성검사	- 중금속 - 동물용의약품 잔류허용기준 - 패류독소 - 타르색소 - 대장균 - 복어독 - 수분 - 조단백질 - 붕산 - 벤조피렌 - PCBs	- 식중독균 - 멜라민 - 방사능 - 세균수 - 대장균군 - 이산화황(SO_2) - 조회분 - 열탕불용해잔사물 - 일산화탄소(CO) - 히스타민
가공식재료 안전성검사	- 이화학검사 - 토양중금속검사 - GMO검사	- 잔류농약검사 - 방사능검사

4. 공급체계 혁신

1) 공급물류 통합관리

(가) 기존 공급시스템

○ 배 송

- 식재료 급식업체가 급식소까지의 배달을 책임지고 있음.
- 매일아침 5-7개 급식업체 배달차량이 한 급식소를 방문.
  - 이는 상당한 낭비요소를 포함하고 있고 실지 식재료비용 상승 요인.

  ※ 식수인원이 적은 농촌지역은 다를 수 있음
- 벽지 및 면지역 등 취약지역은 시장논리로 식재료비용 부담 증가
  - 거리가 멀어 제대로 된 급식서비스를 제공받지 못함(교환, 변경 등)

○ 학교급식 공급방식

1. 영양(교)사가 식단을 작성, 식재료 소요량을 산출한다.
2. 품목군별로 분류한다.
3. 행정실로 넘긴다.
4. 행정실에서 품목군별로 예정가를 확정, 입찰 공고한다.
5. 낙찰자를 정한다.
6. 해당 월 급식비 예산이 확정된다.
7. 영양교사가 주기적으로 급식 식재료를 낙찰자에게 주문한다.
8. 낙찰자는 식재료 공급업체에게 발주한다.
9. 식재료 공급업체는 낙찰자의 창고에 일정에 맞춰 상품을 도착시킨다.
10. 낙찰자는 업체별로 주문받은 물품을 학교별로 꾸려서 납품한다.
11. 학교에서 업체별로 납품된 물품을 검수한다.

○ 가격결정의 주체

- 영양(교)사가 품목별로 시장조사를 하고 식재료 가격을 반영, 입찰공고하고 낙찰가격에 맞춰 공급하는 방식으로 상품의 가격이 결정 됨.
  - 지역먹거리의 활용과 지역생산자 참여 어려움
  - 생산자가 가격결정의 주체가 되지 못함
  - 상품 카탈로그에 정해진 가격으로 상품을 구해서 공급

○ 공급물류

- 낙찰자가 낙찰가격에 맞는 적정상품을 식재료 공급업체로부터 구매, 배송비용과 이윤을 추가하여 급식소로 배달

- 취약지역 급식소는 지리적 여건으로 인한 식재료비용 부담 증가
- 일부 배달 분리로 인한 식재료 공급비용 추가부담
- 품목군별로 다수의 배송차량이 한 급식소를 방문(사회적비용 증가)

(나) 공급체계 전환

- 식재료 배송비용과 절차를 줄일 수 있도록 급식센터가 통합 관리하고 공급·물류 전반을 공공에서 부담
- 물류배송을 통합 관리함으로써 수요처의 만족도를 높이고 먹거리복지 측면의 서비스 수행

○ 공급시스템의 전환

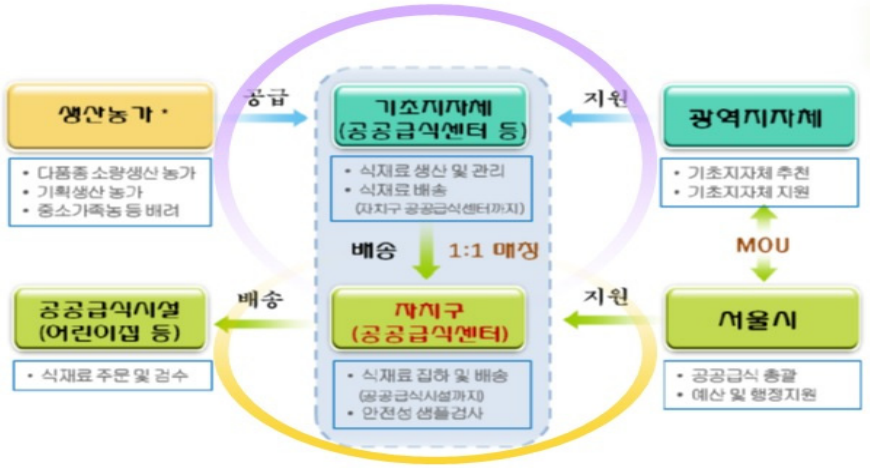
- 식재료 공급·물류의 건강성 회복
  - 지역사회의 합의된 품목리스트를 제공, 식재료를 직접 선택하게 함.
  - 공공급식의 식재료 선택권을 보장하고 지역사회의 합의된 기준을 바탕으로 공공급식이 이루어짐.
  - 센터에서 제공한 모든 식재료의 유통과정은 역추적이 가능하게 함.
- 물류와 배송의 통합관리로 사회경제비용 저감
  - 공공급식에서 주문받은 모든 식재료가 급식센터로 입고되어 한대의 차량으로 공공급식에 공급될 수 있도록 물류정보를 통합 관리함.
  - 배송을 통합 관리하고 지원하여 지역 우수식재료들을 원활히 공공급식에 활용될 수 있도록 함.
  - 개별 학교에는 한 대의 차량으로 배달함으로써 낭비요소 줄어 듦.
  - 주문한 식재료가 급식센터에 도착하면 센터담당직원과 생산자가 1차 검수과정을 거친 후에 관리되고 공급되기 때문에 식재료배송사고가 줄어들고, 클레임 등의 분쟁 발생에 대해서도 적절히 대비할 수 있음.
  - 모든 식재료를 한꺼번에 받을 수 있기 때문에 검수절차 등이 간략해 지고, 급식준비를 위해 식재료의 도착을 기다리는 시간이 줄어 듦.
- 생산자 및 공급업체의 식품위생·시설관리 용이
  - 기존 개별 공급업체들의 식품 및 위생관리 개선요구가 제대로 전달되지도, 시정되지도 못했던 문제들을 급식센터에서 통합 관리함으로써 용이해 짐.
- 급식의 공공성 확립
  - 공급물류의 공적전환을 통해 사회적 취약계층·지역을 지역농업과 연계하여 다양한 먹거리 복지서비스 가능.

○ 공공물류 연계협력

- 공공영역에서 먹거리의 사회적 거리를 줄여 누구나 차별 없는 보편적 먹거리가치 실현을 위한 공공의 역할 수행.

● 도농상생의 공공급식 실현으로 지역농업농촌의 소농고령농 보호

참고 **도농상생 공공급식 물류지원**



2) 수발주 통합관리시스템

(가) 개발배경

○ 용어의 정의

● 발　주 : 공공급식에서 급식에 필요한 식재료를 센터로 주문하는 행위

● 수　주 : 발주 받은 식재료를 해당 생산자·업체에게 연결하는 행위

○ 개발필요성

● 발주처, 생산자, 공급업체 정보관리 필요

● 식재료의 원활한 발주·수주 관리 필요

● 주문식재료에 대한 효율적인 상품매칭 시스템 필요

● 급식업무 관계자 간 원활한 온라인 커뮤니케이션 기능

● 입고·재고·인증·정산 관리

● 상품라벨 출력과의 연동

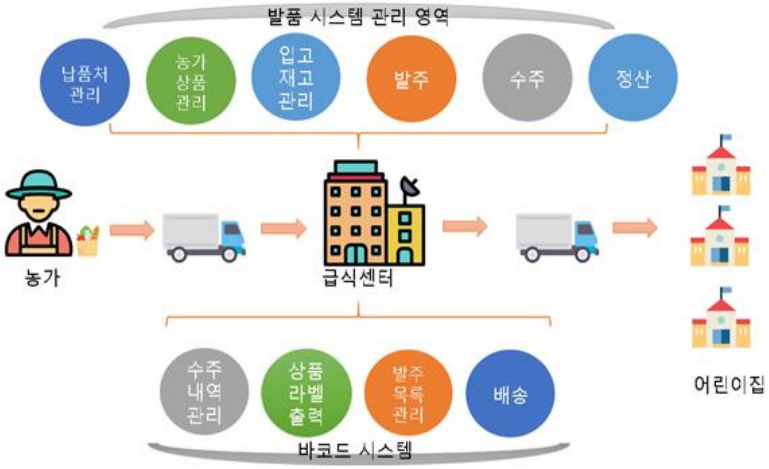
● 납품내역 및 실적서 제공 등 행정서비스

(나) 발품시스템

○ 활용 영역

● 발품 시스템은 급식센터 내 업무의 전반에 활용 가능하며 수주 내역관리, 발주 목록관리, 배송

등의 업무는 발품시스템을 통해 출력된, 검수서, 납품서, 납품실적서 등을 활용하여 진행됨.



발품 시스템

- 발품 시스템은 사무실 개인 PC에 설치하여 사용하는 온라인 프로그램
- 직원 개개인의 ID로 로그인하고 사용
- 개인 ID로 생성, 수정, 삭제된 내역은 모든 프로그램에서 공유 가능

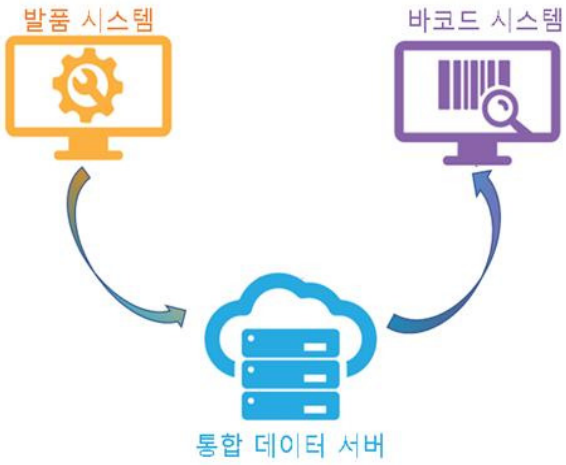
바코드 시스템

- 수주된 상품을 출력하는 시스템
- 수주된 내역은 발주처 기준 또는 품목 기준으로 출력 가능
- 상품 인증(무농약, 로컬푸드, 일반)에 따라 자동으로 해당 라벨로 출력

데이터 저장

- 발품 시스템 데이터는 아래 그림과 같이 통합 데이터 서버에 저장
- 서버 백업 시스템을 통해 1일 1회 백업
- 발품 시스템의 SYS 업데이트 기능을 통해 바코드 시스템과 데이터 동기화

참고 **발품시스템 구성요소**



메뉴구성

- 발품 시스템을 실행 후 사용자 ID로 로그인
- 좌측의 탭을 클릭하여 기능 선택 가능
- 해당 메뉴는 모든 권한을 가진 사용자를 대상으로 작성
- 사원별 권한 설정에 따라 선택적 기능부여 가능

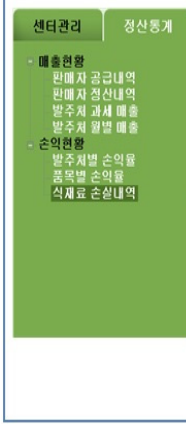
  (예 1: 일반 사원의 경우 센터 관리 기능 제외)

  (예 2: 모든 권한을 제외하고 상품 권한 관리 기능만 부여)

참고 **센터관리 메뉴**

탭 명	기능 명	기능 설명
센터 관리	①센터 편집	각종 문서에 출력되는 센터 정보 관리
	②사원 편집	발품 시스템을 사용하는 사용자 등록 및 권한 관리
정보 관리	③판매자 구분	판매자의 구분을 정의하고 관리 예)완주농가, 완주외농가,완주정육업체 등
	④판매자 관리	상품을 납품하는 농가들을 등록하고 관리 (농가의 인증정보 및 계좌 정보등)
	⑤상품 관리	농가들이 판매하는 상품들을 등록 관리 (상품의 인증 및 원산지, 과면세 정보 등)
	⑥발주처 관리	어린이집 학교 등 급식센터에 발주를 넣는 기관을 등록 관리
수발주 관리	⑦입고, 재고 관리	취급 상품 중 입고관리 대상 상품을 등록하고 관리, 수주시 수량은 자동 차감되며 재고 처리 과정을 통해 관리 가능
	⑧재고 로그	입고 관리를 통해 등록된 상품의 재고량 변화를 조회, 수주, 수주취소, 소분감량, 재고폐기등 다양한 변화를 한눈에 확인
	⑨발주, 수주 관리	발품 시스템의 가장 중요한 기능으로 발주 등록 및 수주 등록 기능 제공
	⑩발주 내역	발주 내역을 실 시간으로 확인
	⑪수주 내역	수주 내역을 실 시간으로 확인
업데이트	⑫SYS 업데이트	바코드 출력 시스템에 업데이트 내역 전송

참고 **정산통계 메뉴**



탭 명	기능 명	기능 설명
매출 현황	①판매자 공급내역	판매자, 상품 기준으로 공급한 총량과 입고단가 및 합계 등 정보를 조회
	②판매자 정산내역	판매자의 수주 총액을 바탕으로 판매자에게 지급해야 하는 금액을 계상 (일괄정산, 농가 반품, 정산 완료 금액은 자동으로 계상되며, 실지급액을 최종 계상)
	③발주처 과세 매출	발주처별로 지정 일자 내 총 발주금액과 세액을 계상
	④발주처 월별 매출	발주처별로 월별 발주금액을 계상
손익 현황	⑤발주처 손익율	발주처 기준으로 발주 총액과 수주 총액을 집계하고, 발주처 별 손익율을 계상
	⑥품목별 손익율	품목(농가 상품이 아님)을 기준으로 발주 총액과 수주 총액을 집계하고, 품목별 손익 금액 및 손익율을 계상
	⑦식재료 손실내역	판매자 상품 기준으로 소분감량 및 재고폐기등 재고처리 과정을 통해 손실된 내역을 조회

바코드 프로그램 기본구성

- 메뉴 구성
  - 바코드 프로그램을 실행 시키면 아래 그림과 같이 실행
  - 해당 프로그램의 내용은 발품 프로그램과 온라인 연동되어, 수/발주 등록 현황에 따라 해당 상품라벨을 출력 함
  - 물품 출고 시 해당 발주처에 포함된 모든 상품라벨을 출력하여 상품에 붙이고 배송하면 배송 업무 완료

참고 **바코드 프로그램 실행**

5. 업무흐름

1) 영업허가

○ 개 요

● 급식센터는 취급식재료의 종류, 보관, 가공 등 업무범위에 따라 영업신고 및 등록을 달리 할 수 있음.

○ 영업신고증

● 식재료의 단순가공, 소분포장, 보관, 배송, 식품관리 등

- 식품소분·판매업(집단급식소 식품판매업)
- 식품소분·판매업(식품소분업)
- 식품소분·판매업(유통전문판매업)
- 식품보존업(식품냉동,냉장업)
- 식품운반업(식품운반업)

○ 영업등록증

● 급식센터에서 전처리식품 등을 직접 제조·가공할 경우

- 식품제조·가공업(식품제조가공업)

○ 구비서류

● 급식센터 영업허가를 위한 영업신고·등록 시 아래의 서류를 구비하여 해당 관할 시, 군, 구청의 담당부서에 제출

표 16. 영업신고·등록 구비서류

구비서류	비 고
위생교육 이수증	영업등록후3개월이내교육이수
제조, 가공하려는 식품·제조방법설명서	제조·가공영업등록시만 필요
액화 석유가스 사용시설 완성검사 필증	LPG를 사용하는 경우
수질검사기관이 발행한 수질검사 성적서	지하수를 사용하는 경우
영업소의 임대차계약서 1부	
영업등록 신청서	
건강진단 결과서	

참고 **영업신고증 및 영업등록증**

2) 인증취득

(가) 친환경농산물 취급자인증

○ 개 요

● 도입배경 : 비인증품의 혼입을 방지하고 인증품의 투명한 유통관리를 위해 「친환경농업육성법」을 개정하여 2013년 6월2일부터 시행

- 인증대상 : 친환경 농산물을 소분포장 하거나 세척, 절단 등 단순 처리하는 포장업체
- 업체유형 : 소포장센터, 산지유통센터, RPC, 도정공장, 식육포장업체 등

법적 근거

- 학교급식법 시행규칙 제4조(학교급식 식재료의 품질관리 기준)에 따라 친환경농산물 소분포장 및 공급을 위한 인증 취득

표 17. 학교급식 식재료의 품질관리 기준

나. 다음의 농산물에 해당하는 것 중 하나를 사용한다. 1)「친환경농어업 육성 및 유기식품 등의 관리 · 지원에 관한 법률」제19조에 따라 인증 받은 유기식품 등 및 같은 법 제34조에 따라 인증 받은 무농약 농수산물 등 2)「농수산물 품질관리법」제5조에 따른 표준규격품 중 농산물표준규격이 "상" 등급 이상인 농산물. 다만, 표준규격이 정해져 있지 아니한 농산물은 상품가치가 "상" 이상에 해당하는 것을 사용한다. 3)「농수산물 품질관리법」제6조에 따른 우수관리인증농산물 4)「농수산물 품질관리법」제24조에 따른 이력추적관리농산물 5)「농수산물 품질관리법」제32조에 따라 지리적표시의 등록을 받은 농산물

표 18. 친환경농어업육성법 시행규칙

제8조 유기식품 등의 인증대상 ① 법 제19조제1항에 따른 유기식품 등의 인증대상은 다음 각 호와 같다 1, 다음 각 목의 어느 하나에 해당하는 자 가. 유기농축산물을 생산하는 자 나. 유기가공식품을 제조·가공하는 자 다. 비식용유기가공품을 제조·가공하는 자 2. 제1호 각 목의 어느 하나에 해당하는 품목을 취급하는 자

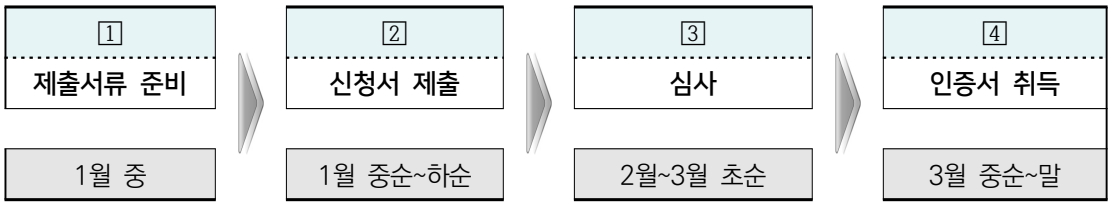
인증 기준

- 농산물의 입고 및 출고 내역을 기록 관리
- 작업장은 식품위생법에서 정한 업종별 시설기준에 적합하여야 함
  - 단, 축산물 작업장은 HACCP을 적용하여야 함
- 인증품을 재포장하는 과정에서 품질과 순도를 유지하여야 하며 화학물질을 첨가하여서는 안 됨
- 원료농산물의 수송, 저장 등 취급과정에서 비인증품과 구분하여 관리하여야 하며 인증표시가 된 상태를 유지하여야 함
- 인증품에는 표준바코드 또는 전자태그를 표시

인증 절차

- 인증유효기간 : 1년 (완주 예 : 2018.03.26.~2019.03.25.)

표 19. 취급자인증 절차



○ 인증 관리사항

표 20. 취급자인증 관리사항

구 분	내 용
가. 인증 기간	1년마다 연장 신청 및 심사 진행
나. 농산물 관리	관리 업무시스템 구성 거래별 이력추적관리 친환경 농산물 분류별 입·출고 관리
다. 시설 관리	운영계획서 진행여부, 첨부 서류 비치 각종 관리절차 교육실시 및 확인서류 비치
라. 시스템 관리	운영시스템(발품매니저) 상시 체크

○ 제출 서류

표 21. 취급자인증 제출서류 목록

제출 서류	담당 부서	비고
인증신청서	경영지원	
인증품 제조·가공 및 취급계획서	경영지원	
사업자등록증	경영지원	
영업허가증	경영지원	
품목별 판매계획서	기획생산	
거래처(농가)별 인증 목록	기획생산	전년도
발주처리스트	경영지원	전년도
급식센터 배치도	경영지원	
상수도 납부영수증	경영지원	최근 3개월분
소독필증	경영지원	최근 소독일 기재
포장지시험성적서	경영지원	
작업장시설점검표	품질관리	최근 작업일
센터 위생교육 일정 및 출석부	경영지원	전년도

참고 **전년도 친환경 농산물 거래내역**

○ 전년도 친환경 농산물 거래내역

품목명	농가명	중량	발주처	인증 여부	인증 기관	인증 번호	관리 번호 (바코드)
깻잎/친	이한섭	872.93	완주군학교	무농약	아이에스씨	44-3-893	2000062
깻잎/친	이한섭	15	어린이집	무농약	아이에스씨	44-3-893	2000062

(나) GAP시설 인증(농산물우수관리시설)

○ 개 요

- 도입배경 : 농산물의 안전성을 확보, 농업환경을 보전하기 위해 농산물의 생산, 수확 후 관리(농산물의 저장·세척·건조·선별·절단·제조·포장 등을 포함) 및 유통 각 단계에서 잔류할 수 있는 농약, 중금속, 잔류성 유기오염물질 또는 유해생물 등의 위해요소 관리 기준 마련
- 인증대상 : 입고에서 판매까지 안전관리체계를 구축하여 안전한 농산물이 공급 가능한 기관
- 업체유형 : 개별생산농가, 생산자집단, 산지유통센터 등

○ 법적 근거

- 학교급식법 시행규칙 제4조(학교급식 식재료의 품질관리 기준)에 따라 우수관리인증농산물 소분포장 및 공급을 위한 인증 취득

표 22. 학교급식 식재료의 품질관리 기준

나. 다음의 농산물에 해당하는 것 중 하나를 사용한다. 1) 「친환경농어업 육성 및 유기식품 등의 관리 · 지원에 관한 법률」 제19조에 따라 인증 받은 유기식품 등 및 같은 법 제34조에 따라 인증 받은 무농약 농수산물 등 2) 「농수산물 품질관리법」 제5조에 따른 표준규격품 중 농산물표준규격이 "상" 등급 이상인 농산물. 다만, 표준규격이 정해져 있지 아니한 농산물은 상품가치가 "상" 이상에 해당하는 것을 사용한다. 3) 「농수산물 품질관리법」제6조에 따른 우수관리인증농산물 4) 「농수산물 품질관리법」제24조에 따른 이력추적관리농산물 5) 「농수산물 품질관리법」제32조에 따라 지리적표시의등록을받은농산물

표 23. 농산물 품질관리법

제11조(농산물우수관리시설의 지정 등) ① 농림축산식품부장관은 농산물의 수확 후 위생·안전 관리를 위하여 우수관리인증기관으로 하여금 다음 각 호의 시설 중 인력 및 설비 등이 농림축산식품부령으로 정하는 기준에 맞는 시설을 농산물우수관리시설로 지정하도록 할 수 있다. 1.「양곡관리법」 제22조에 따른 미곡종합처리장 2.「농수산물 유통 및 가격안정에 관한 법률」 제51조에 따른 농수산물산지유통센터 3. 그 밖에 농산물의 수확 후 관리를 하는 시설로서 농림축산식품부장관이 정하여 고시하는 시설

○ 인증 절차

◉ 인증기준 및 절차

표 24. GAP시설 인증기준 및 신청

인증 기준	신청 서류
신청서의 구비서류 내용 적절성	정관
조직 및 인력의 적정성	시설 및 인력 현황
시설의 적정성	시설 운영 및 사업계획서
업무규정 적정성	지정기준을 갖춘 증빙 서류

표 25. GAP시설 인증절차

지정신청서 제출 (신청자)	**첨부서류**	정관(법인인 경우에 한함) 시설 및 인력현황 서류 운영계획 등 사업계획서 지정기준을 갖춘 증명서
신청서 접수 (품관원 지원장)	**검토사항**	신청서류 및 첨부서류 적정여부 수수료 적정여부(수수료 10만원)
심사일정 통보 (품관원 지원장)	**심사준비**	심사원 지정 심사사항 준비
지정심사 (접수후 42일이내)	**심사사항**	신청서, 첨부서류 적합성 조직, 인력, 시설, 기자재, 운영계획 등 지정기준 적합성(농수산물 품질관리법 시행규칙 제23조제2항 및 농관원고시 2012-41호 제3호)
심사결과보고 (품관원 지원장)	**보고서**	심사결과 보고서
인증통보 (품관원 지원장)	**검토사항**	적합 : 지정서 발급 부적합 : 부적합사유 통보
관리시설 지도·감독 등 사후관리 (품관원)	**관리시설**	우수관리인증농산물 생산관리 등 운영 관련 장부 비치

3) 식재료관리

(가) 공통사항

○ 취급 기준

- 재활용품은 급식센터 주변이 청결하도록 즉시 수거.
- 납품시간, 납품장소, 납품자들을 기록하는 납품기록서를 성실히 작성.
- 급식품은 검수 전용 용기에 담아 검수를 받고, 검수가 끝난 식재료는 냉장·냉동고의 정해진 구역(바닥에 방치 하면 안 됨)에 보관.

- 전 직원 보건증 지참.(2회/1년, 6개월 마다)
- 유통기한이 전체유통기한의 1/3 이내의 것(잔여 유통기한이 전체 유통기한의 2/3이상인 제품) 납품.

(나) 농산물

품질관리 기준

- 일반사항
  - 원산지 및 지역명이 표시된 농산물(표시 대상 식재료에 한함)
  - 완주로컬푸드 인증 농산물
  - 우수관리인증농산물
  - 이력추적관리 농산물 (국내산에 한함)
  - 농산물 표준규격이 “상” 등급 이상인 농산물, 표준규격이 정해져 있지 않는 경우 상품가치가 “상” 이상에 해당되는 것
  - 친환경 인증, 무농약 농산물 이상
- 곡류
  - 수확연도부터 1년 이내
- 전처리 농산물
  - 제품명(내용물의 명칭 및 품목)
  - 업소명(생산자 또는 생산자단체명)
  - 제조연월일(전처리 작업일 및 포장일)
  - 전처리 전 식재료의 품질(원산지, 생산연도)
  - 내용량, 보관 및 취급방법이 표시된 것

취급 기준

- 원산지를 거래명세표와 급식품 포장에 반드시 표기.
- 중량에 미달되는 일이 없도록 하며, 일부 품목은 미리 선별과정(숙성 포함)을 거치거나 손실분을 감안하여 납품 진행.
- 납품 시 식재료는 반드시 검수대 사용.
- 전처리 농산물은 10℃ 이하, 농산물은 20℃ 이하로 유지하여 납품.

(다) 축산물

품질관리 기준

- 일반사항

- HACCP을 적용하는 도축장에서 처리된 식육
- HACCP적용 작업장으로 지정받은 축산물가공장 또는 식육포장처리장에서 처리된 축산물
- 이력추적관리축산물(소고기 및 돼지고기에 한함)
- 적합한 조건(냉장 및 냉동, 상온)으로 유통 관리된 제품

● 소고기
- 등급판정의 결과 2등급 이상인 한우
- 또는 3등급 이상 육우
- 완주산 공급

● 돼지고기
- 등급판정의 결과 2등급 이상
- 완주산 공급

● 닭고기
- 등급판정의 결과 1등급 이상

● 계란
- 등급판정의 결과 2등급 이상
- 등급판정일로부터 1개월 이내

● 오리고기
- 등급판정의 결과 1등급 이상

○ 취급 기준

● 원산지 표기, 등급, 부위, 냉장 또는 냉동 여부를 표시하며 축산물등급판정확인서 원본의 전면에 학교별 납품부위와 양을 기록하여 납품시 함께 제출.(다만 가금류는 원본 제출의무 유예기간까지는 원본 대조필한 사본 1부를 제출할 수 있다)

● 냉장육인 경우 도축일로부터 7-15일, 냉동육인 경우 도축일로부터 2개월 미만의 육류 납품.

● 냉장육일 경우 5℃, 냉동육일 경우 -18℃ 이하로 납품.

● 이취 발생시 손상육으로 구분, 박스포장시 내포장이 견고하여야 함.

● 매회 납품시마다 도축검사증명서, 등급판정표 등 증빙자료(사본) 각 1부씩 제출.

(라) 수산물

○ 품질관리 기준

● 일반사항
- 원산지가 표시된 수산물

- 적합한 조건(냉장 및 냉동, 상온)으로 유통 관리된 제품

● 전처리 수산물
- 제품명(내용물의 명칭 및 품목)
- 업체명(생산자 또는 생산자단체명)
- 제조연월일(전처리 작업일 및 포장일)
- 전처리 전 식재료의 품질(원산지, 생산연도)
- 내용량, 보관 및 취급방법이 표시된 것

● 수입 수산물
- 관련법령에 적합하고 일반수산물 및 전처리 수산물에 상당하는 품질을 갖춘 것

● 기타
- 방사능 검사를 통해 안전성이 확보된 수산물 사용

○ 취급 기준

● 원산지, 품질등급, 포장일, 유통기한 등이 표시되어 있는 라벨 부착
● 수산물 방사능 비오염증명서 제출
● 생물 공급 시 물이 얼음에 직접 닿지 않도록 포장 후 납품
● 개수 확인을 요구하는 경우 적정한 개수와 중량으로 납품.
● 냉장온도 10℃ 이하, 냉동식품은 녹은 흔적 없이 납품.

(마) 가공식품

○ 품질관리 기준

● 일반사항
- HACCP을 적용하는 업소에서 생산된 가공식품
- 영업 등록된 식품제조·가공업소에서 생산된 가공식품
- HACCP을 적용하는 업소에서 가공 또는 처리된 축산물 가공품
- 완주로컬푸드 인증 가공품
- 제조업소, 유통기한 등이 표시된 축산물 가공품

● 수입 가공식품
- 관련 법령에 적합하고 일반사항에 상당하는 품질을 갖춘 것

● 김치
- HACCP을 적용하는 업소에서 생산된 가공식품
- 원부재료 지역산 농산물 우선 사용

● 지역산 가공품

- 원재료 지역산 생산물 사용
- 화학합성첨가물 미첨가 권장
- non-GMO 식재료 사용
- 감미료 및 인공향료가 첨가되지 않는 1등급 이상 품질의 우유를 구입

○ 취급 기준

● 일반사항, 수입 가공식품

- 캔 제품은 손상되지 않은 것으로 납품
- 영업허가증(식품 제조·가공업 허가증)과 성분분석표 제출.
- 거래명세표에 유통기한 표기
- 냉장온도 10℃ 이하, 냉동식품은 녹은 흔적 없이 납품.

● 김치

- 비닐포장을 이중으로 하며 외부와의 오염을 차단, 제조일, 유통기한, 성분분석 등을 표시
- 급식소 요구조건에 따라 숙성된 것 납품

● 지역산 가공품

- 원부재료 50% 이상 완주산 농산물 사용 원칙이며 국가농식품인증 등 완주로컬푸드인증재배 이상의 농산물 사용 권장
- 가공·유통과정 공개
- 연 2회 원료수급내역 제출

참고 **서울시 도농상생 공공급식 식재료 품질 기준**

구 분		급식재료 품질 관리 기준	관련법령	비고
농산물	일반사항	원산지 및 지역명이 표시된 농산물 (표시 대상 식재료엔 한함)	「농수산물의 원산지 표시에 관한 법률」 제5조, 「대외무역법」 제33조	
		우수관리인증농산물	「친환경농어업 육성 및 유기식품 등의 관리·지원에 관한 법률」 제19조	
		이력추적관리 농산물 (국내산에 한함)	「농수산물 품질관리법」 제24조	
		농산물 표준규격이 "상" 등급 이상인 농산물표준규격이 정해져 있지 않는 경우 상품가치가 "상" 이상에 해당되는 것	농수산물 품질관리법」 제5조	
		친환경인증 무농약 농산물 이상	「친환경농어업 육성 및 유기식품 등의 관리·지원에 관한 법률」 제34조	
	쌀	수확연도부터 1년 이내		
	전처리 농산물	제품명(내용물의 명칭 및 품목), 업소명(생산자 또는 생산자단체명), 제조연월일(전처리 작업일 및 포장일), 전처리 전 식재료의 품질(원산지, 생산연도), 내용량, 보관 및 취급방법이 표시된 것		
	수입 농산물	관련 법령에 적합하고, 일반 농산물 및 전처리 농산물에 상당하는 품질을 갖춘 것	「대외무역법」, 「식품위생법」 등	
축산물	일반사항	HACCP을 적용하는 도축장에서 처리된 식육	「축산물위생관리법」 제9조 제2항	
		HACCP 적용 작업장으로 지정받은 축산물가공장 또는 식육포장처리장에서 처리된 축산물(수입축산물을 국내에서 가공 또는 포장처리하는 경우에도 동일하게 적용)	「축산물위생관리법」 제9조 제3항	
		이력추적관리축산물 (소고기 및 돼지고기에 한함)		
		적합한 조건(냉장 및 냉동, 상온)으로 유통관리된 제품	「축산물위생관리법」 제12조 제4항, 제14조 제1항	
	쇠고기	등급판정의 결과 3등급 이상인 한우 또는 육우	「축산법」 제35조	
	돼지고기	등급판정의 결과 2등급 이상	「축산법」 제35조	
	닭고기	등급판정의 결과 1등급 이상	「축산법」 제35조	
	계란	등급판정의 결과 2등급 이상 등급판정일로부터 1개월 이내	「축산법」 제35조	
	오리고기	등급판정의 결과 1등급 이상	「축산법」 제35조	
	수입 축산물	관련 법령에 적합하며, 쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 계란, 오리고기에 상당하는 품질을 갖춘 것	「대외무역법」, 「식품위생법」, 「축산물위생관리법」 등	

참고 **서울시 도농상생 공공급식 식재료 품질 기준**

구 분		급식재료 품질 관리 기준	관령법령	비고
수산물	일반사항	원산지가 표시된 수산물	「농수산물의 원산지 표시에 관한 법률」 제5조, 「대외무역법」 제33조	
		적합한 조건(냉장 및 냉동, 상온)으로 유통관리된 제품	「농수산물 품질관리법」 제29조 1항	
	전처리수산물	제품명(내용물의 명칭 또는 품목), 업소명(생산지 또는 생산자 단체명), 제조연월일(전처리작업일 및 포장일), 전처리 전 식재료의 품질(원산지, 생산연도), 내용량, 보관 및 취급방법이 표시된 것		
	수입산물	관련법령에 적합하고 일반수산물 및 전처리 수산물에 상당하는 품질을 갖춘 것	「대외무역법」, 「식품위생법」 등	
	기타	방사능 검사를 통해 안전성이 확보된 수산물 사용		
가공식품	일반사항	HACCP을 적용하는 업소에서 생산된 가공식품	「식품위생법」 제48조	
		영업 등록된 식품제조·가공업소에서 생산된 가공식품	「식품위생법」 제37조	
		HACCP을 적용하는 업소에서 가공 또는 처리된 축산물 가공품	「축산물위생관리법」 제9조	
		제조업소, 유통기한 등이 표시된 축산물 가공품	「축산물위생관리법」 제9조 제1항	
	수입가공식품	관련 법령에 적합하고 일반사항에 상당하는 품질을 갖춘 것	「대외무역법」, 「식품위생법」 등	
	기타	원부재료 국내산 친환경 생산물 우선사용 권장		
		화학적 합성첨가물을 사용하지 않은 제품 우선 권장	신설	
		감미료 및 인공향료가 첨가되지 않은 1등급 이상 품질의 우유를 구입	신설	
예외		수해, 가뭄, 천재지변 등으로 식품수급이 원활하지 않은 경우에는 품질관리기준을 적용하지 않을 수 있음		

4) 식재료 품목 및 가격결정

(가) 관내 공공급식

○ 가격책정 기준

- 지역 생산자 및 공급업체의 재생산이 가능한 합리적 가격 책정
- 품목 및 가격결정에 관한 심의협의체 운영의 합리적 결정구조

○ 가격책정 절차

- 급식식재료의 품목 및 가격책정은 관내 학교급식 공급일정을 기준으로 매월 물품선정분과위원회를 통해서 이루어 짐.

표 26.공공급식 가격책정 절차

1 급식센터, 생산자,공급업체	2 품목별담당자	3 물품선정분과위원회	4 급식센터
다음달 공급품목결정 공급희망가제출	시장, 기타 급식공급가분석, 조정협의가 제출	다음달 공급품목 및 가격 심의, 결정 (매월첫주목요일)	매월10일이전 공급가격확정 배포,시스템입력
공급개시 30일 전	공급 25~30일 전	공급개시 25일 전	공급개시 20일 전

○ 품목군별 가격책정 가이드라인 준수

참고 **품목군별 가격책정 가이드라인**

구 분	기 준
공통	전품목 수수료 5% 책정 (예:급식공급가 1,000원 ⟹ 농가정산 950원) 물품분과위 최종심의 확정
곡류	반기별(6개월) 동일가격책정, 친쌀(유,무)연중 동일가격
농산물	기초품목 30여 가지 연중 동일가격 책정 그 외 시장조사, 생산자협의 거쳐 분과위에서 최종 심의결정 (3개년 평균, 전년 동월, 전월 가격 참고)
축산물 (가금류 포함)	매월 공급업체 품목별 최저가 공개경쟁, 단가책정 - 물품선정분과회의 전 책정단가 제출
수산물	매월 공급업체 적정 단가 제출 (업체별 품목가격 상이)
지역산 가공품 (김치 포함)	연 2회 공급업체 적정 단가 제출 (학기별 기준가격 공급)
가공품 (일반 공산품)	연 2회 공급업체 적정 단가 제출 (학기별 기준가격 공급)

(나) 도농상생 공공급식

○ 가격책정 기준

- 적정가격 보장 : 가격 중심의 경쟁입찰은 식재료 품질 저하 초래 가능
- 공급자(생산자, 가공·유통업종사자)·소비자(시설) 등 모든 주체가 참여하여, 일방의 이익을 배제하고 상생 가능한 적정 가격으로 공급
- 식재료 가격의 투명·공정성 제고를 위해 식재료 가격 동향, 국내 식재료 유통 소식 등 관련 정보를 주기적으로 제공하고 공유
- 도농상생 협력산지의 제시가격과 시장 평균 가격을 기초로 작성
- 자치구산지의 가격에 준하여 책정하고, 장거리 유통물류에서 오는 비용은 물량대비 별도 책정
- 산지작부별 취급·가격 선정위원회 개최(6회/연)
- 매월 15일전 개최 10일전 시설에 가격책정자료 발송

○ 가격산정 및 보정

- 산정기간은 학교급식공급기간, 식재료가격변동시기를 종합하여 구분

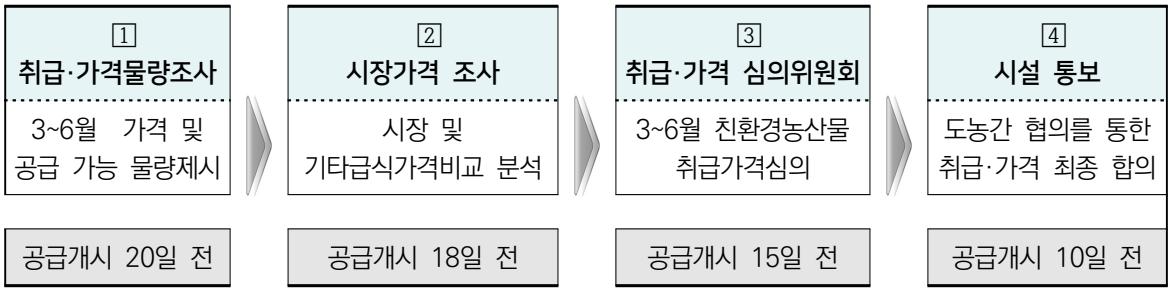
표 27. 가격산정 및 보정내용

구 분	내 용
가격산정기간	연 6기간 단위(1월~3월)로 가격산정 기간 설정
가격산정방법	도농상생 협력산지의 가격제시 및 시중가격과 비교, 심의, 산정
가격 보정	기상 이변 등으로 가격 등락이 큰 품목에 대한 가격 보정 실시 - 상향조정 : 일반농산물 가격보다 20% 이상 낮거나, - 하향보정 : 일반농산물 가격의 180% 이상인 경우

○ 가격책정 절차

- 산지 결정가격 제출을 토대로 서울시 가격심의위원회에서 조정

표 28. 가격책정 절차



5) 식재료 배송관리

○ 개 요

- 안전과 위생을 중점적으로 관리 함
- 식재료 취급 요령 및 상·하차 시 유의사항 숙지
- 식재료 취급 온도기준 준수(콜드체인시스템 유지)
- 배송기사는 급식센터와 급식시설의 현장 의사소통 채널로서 책임감이 중요하여 직접 고용

○ 배송 시 유의사항

- 배송자가 배송차량의 물품 검수서를 각 시설별로 확인하고 시설별 시간대에 맞게 순서대로 상차
- 배송차량의 교차오염 방지를 위한 냉동·냉장 온도 구분 관리와 식재료 구분별 관리
- 냉동제품 -18℃를 유지, 냉장식품 및 육·어패류는 5℃ 이하, 채소류는 10℃ 이하를 유지
- 내부 온도기록 장치를 부착하고 납품 시 온도기록지 제출
- 포장 상태 및 파손 예방과 냉기 순환이 원활하게 유지되도록 과대 적재 금지(최대 적재량의 70%)
- 배송 전 효율적인 배송동선 확인 후 운행 실시

표 29. 배송절차

차량 하차 (입 고)	물품 확인 거래명세서, 주문서 입고물품 수량, 인증 확인	검수 검품 규격, 등급 등 품질 확인	저장고 입고 식품 분류별 저장고 입고
차량 상차 (출 고)	차량 확인 차량위생 확인 냉동냉장 작동여부 확인	물품 확인 배송자 시설별 검수서 확인	차량 상차 시설별 물품적재 마지막 방문지 안쪽으로

○ 배송 위생관리

- 식재료는 신선한 상태를 유지하여야 하며, 건강진단을 필한 배송기사가 위생적이고 청결하게 운송
- 식재료 운반차량 및 기구는 매일 청소·소독하여 청결 유지하며, 정기적으로 냉장·냉동설비 점검
- 차량 외부(도색, 청결상태, 파손여부)관리 및 적재함 내부(빈박스, 폐기물, 반품물량처리)관리 수시 확인
- 보건증, 차량 소독필증, 차량등록증 등 등록기간 관리 및 온도기록지 관리 철저

참고 **배송차량**

6) 학교급식

(가) 업무개요

○ 학교급식지원 사업 개요

- 지원대상 : 89개교 12,481명
  - 공유29(734명), 사유7(730명), 초30(5,237명), 중14(2,675), 고8(3,034), 특수1(71)
- 사 업 비 : 6,620백만원(도비 1,417 / 군비 2,067 / 교육청 3,136)
- 지원내용 : 무상급식·친환경농산물·로컬푸드 지원사업

● 지원방법

- 완주군 : 급식예산 '현금' 지급,
- 학교 : 완주군 학교급식지원센터를 통한'지역산식재료'구입

● 지원근거

- 학교급식법 제5조, 완주군 로컬푸드 공공급식 지원에 관한 조례 제21조
- 완주로컬푸드 육성 및 지원에 관한 조례 제31조

표 30. 무상급식 지원사업

구 분	지원 대상		지 원 액 (백만원)				비 고 (지원단가)
	학교수	학생수	계(100%)	도비(25%) 고등(15%)	군비(25%) 고등(35%)	교육청(50%)	
계	51	10,739	5,964	1,314	1,667	2,983	
초등학교	30	5,237	2,545	636	636	1,273	2,600원
중 학 교	14	2,675	1,657	414	414	829	3,300원
고등학교	7	2,827	1,762	264	617	881	3,300원

표 31. 친환경농산물 지원단가(친환경농산물+친환경쌀)

구 분	유	초	중	고	특 수
유기농쌀	175원 (농 100원, 쌀 75원)	186원 (농100원, 쌀 86원)	291원 (농141원, 쌀150원)	301원 (농140원, 쌀161원)	급별 단가 적용
무농약쌀			249원 (농145원, 쌀104원)	257원 (농146원, 쌀111원)	

※ 2018년 친환경쌀 학교급식 지원단가(17년산 20㎏ 정곡 기준)

- 유기농 : 21,430원 = 62,210(유기농쌀 가격) - 40,780(정부관리양곡가격)
- 무농약 : 14,860원 = 55,640(무농약쌀 가격) - 40,780(정부관리양곡가격)

표 32. 친환경농산물 지원사업

구 분	지원 대상		지 원 액 (백만원)				비 고
	학교수	학생수	계(100%)	도비(32%)	군비(36%)	교육청(32%)	
계	89	12,481	500	153	194	153	
공립유치원	29	734	22	7	8	7	
사립유치원	7	730	22		22		군비 100%
초등학교	30	5,237	181	58	65	58	
중 학 교	14	2,675	125	40	45	40	
고등학교	8	3,034	147	47	53	47	
특수학교	1	71	3	1	1	1	

표 33. 로컬푸드 지원사업 : 로컬푸드 가공품 구입비지원

구 분	지원 대상		지 원 액 (백만원)				비 고 (지원단가)
	학교수	학생수	계(100%)	도비(0%)	군비(100%)	교육청(10%)	
계	89	12,481	0		206		
공립유치원	29	734			10		80원
사립유치원	7	730			10		80원
초등학교	30	5,237			78		80원
중 학 교	14	2,675			50		100원
고등학교	8	3,034			57		100원
특수학교	1	71			1		

※ 지원일수(중식 1식) : 유 180일, 초 187일, 중 188일, 고 189일

○ 학교급식 식단 작성 및 계약

● 학교와 급식센터가 eaT를 통한 수의계약 진행

① 학교로 확정된 다음 달 공급품목 리스트 제공

② 영양(교)사 식단작성(NEIS), 식재료 소요량을 산출

③ 품목군별로 분류, 소규모학교 통합발주(1건)

④ 행정실로 넘긴다.

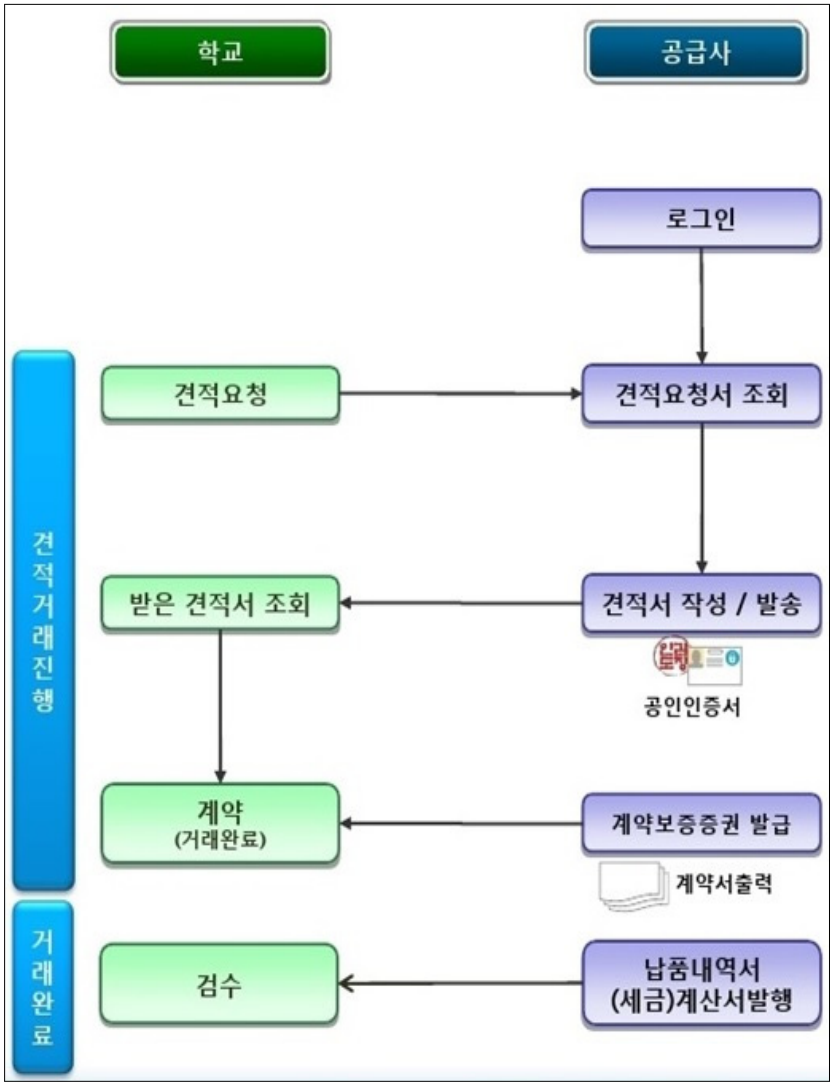
⑤ 행정실에서 견적서를 eaT에 등록하고 급식센터에 알린다.

⑥ 학교급식 담당자가 발주서를 검토, 이상유무 확인

⑦ 이상이 있으면 재견적 요청, 수정하고 , 절차 반복

⑧ 이상이 없으면 eaT수의계약을 체결한다.

참고 **eaT 계약업무 흐름도**



(나) 업무절차

○ 학교급식 담당업무 : 경영지원팀

- 식재료 구매계약 및 행정서비스
- 발주내역확인, 시스템등록
- 정산, 계산서 발행
- 확인서, 내역서 등 문서 발부

● 클레임 관리

○ 학교급식 업무 프로세스

① 식재료 품목 및 가격결정(전월 10일 이내)

- 물품선정분과위원회 식재료 품목·가격 결정(전품목, 일부분기별책정)

② 공급 품목 및 가격 통보(전월 15일 이내)

- 각 학교로 다음 달 공급식재료 품목 및 가격 안내

③ NEIS 식단 작성 및 발주(전월 15~30일)

- 영양(교)사 식단작성(NEIS)후 수의견적요청(eat)

※ 소규모, 벽지조리학교(10여개소) 종합계약(전품목 발주), 그 외 학교 지역산식재료(농산물·축산물·지역가공품·곡류)위주 발주

④ eaT 수의계약 체결(전월 15~30일)

- 학교별 수의견적가격 체결결과 통보(센터 → 학교), 발품시스템 업로드

⑤ 생산자 공급품목 통보(전월 20~30일),

※ 생산자 발품앱(pc) 활용

- 농산물·지역가공품 : 1주 단위로 농가(업체)에 통보
- 축산물·수산물·공산품 : 1개월 단위로 공급 업체 통보

※ 농산물을 제외한 공급 업체선정 방법〉

- 공개모집(연초)→업체선정(현장심사, 1년 유효)→공급가 확정

⑥ 식재료 집하·1차 검수(배송 전일)

- 농축산물 : 공급전일 입고/ 수산물·가공품 : 공급전일~ 5일전 입고

※ 검수 시 품질기준 부적합 품목은 영양(교)사 사전협의 후 식재료 교체·준비

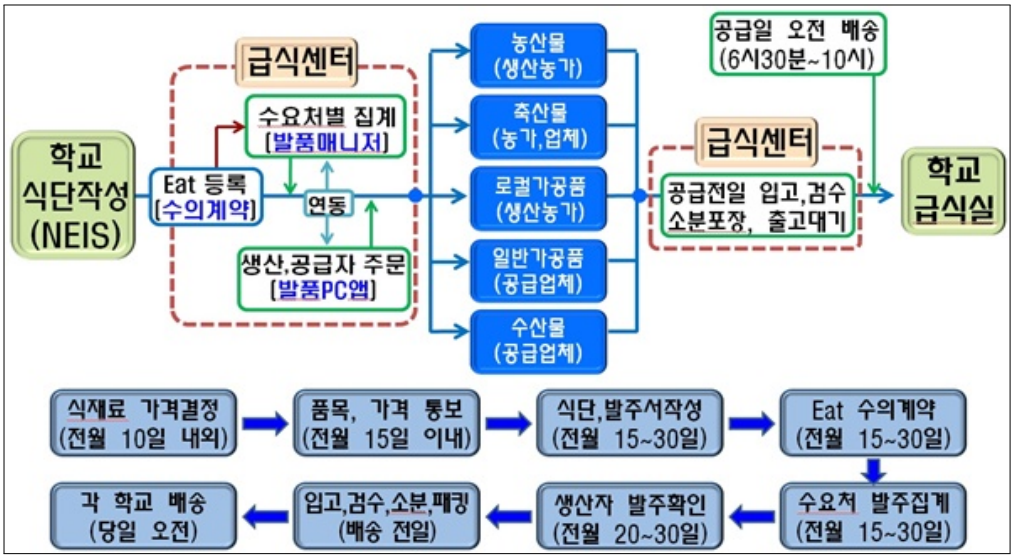
⑦ 식재료 2차 소분 검수, 3차 패킹 검수(배송 전일)

- 농산물 2차 검수 및 소분·소포장
- 출고대기실 3차 품질 및 패킹검수, 명세서 대조 이상 유무 확인

⑧ 각 수요처 오전 당일배송

- 차량운행 : 15대, 배송13대(13코스), 클레임대응 2대
- 매일 오전 10시까지 배송완료
- 관내 35개 조리학교, 어린이집, 공공기관 등 일괄 배송

참고 **학교급식 절차**



7) 공공급식

(가) 업무개요

○ 어린이집 우수식재료 지원사업

● 사업개요

- 지원대상 : 관내 어린이집(78개소, 2,974명) * 신청현황 : 31개소 1,195명
- 사 업 비 : 49.8백만원(도비 5.1 / 군비 49.6)
- 사업내용 : 우수농산물(친쌀·친농산물·로컬푸드) 구입비용 지원
- 지원방법 : 로컬푸드 공공학교급식지원센터를 통한 '현물지원'
- 지원근거 : 완주군 로컬푸드 공공급식 지원에 관한 조례 제21조

표 34. 관내어린이집 우수식재료 지원사업

구 분	지 원 액 (백만원)			지원단가(원) (1인1식)	비 고
	계	도비	군비		
계	49.7	4.6	45.1	174	
친환경쌀	15.4	4.6	10.8	54	유기농 쌀
친환경농산물	20.0		20.0	70	
로컬푸드	14.3		14.3	50	

○ 공공급식 식단 작성 및 구매

① 어린이집, 유치원에 확정된 다음 달 공급품목·가격 리스트 제공

- 발주쇼핑몰(발품몰)에 품목 및 가격입력

② 영양사, 원장 식단 작성

③ 발품몰로 식재료 주문(기간:1주~2주)

④ 주문내역 확인·조정, 발주 완료.

○ 발주쇼핑몰(발품몰) 개요

표 35. 발품몰 회원가입 절차

회원가입	회원가입승인요청 → 아이디발부 → 로그인
주문방법	상품검색 → 장바구니 담기 → 배송날짜 지정 → 주문하기 → 결제하기
주문확인	마이페이지 발주내역
쇼핑몰 주소 : http://ongoeul.webconn.co.kr	

(나) 업무절차

○ 공공급식 담당업무 : 공공급식팀

- 발주내역확인, 시스템등록
- 발주쇼핑몰(발품몰)관리, 정산
- 확인서, 내역서 등 문서 발부, 클레임 관리

○ 공공급식 업무 프로세스

① 식재료 품목 및 가격결정(전월 10일 이내)

- 물품선정분과위원회 식재료 품목·가격 결정(전품목, 일부분기별책정)

② 공급 품목 및 가격 통보(전월 15일 이내)

- 각 공공급식소로 다음 달 공급식재료 품목 및 가격 안내
- 발주쇼핑몰(발품몰) 다음 달 공급가격 입력

③ 발품몰로 식재료 주문(공급 1주전~)

※ 발주(주문)확정일로부터 1주일 이후 식재료 공급가능

④ 생산자 공급품목 통보(공급 3 ~ 5일전)

※ 생산자 발품앱(pc) 활용

- 농산물·지역가공품 : 3일 이내 농가(업체)에 통보
- 축산물·수산물·공산품 : 3일 이내 공급업체 통보

⑤ 식재료 집하·1차 검수(배송 전일)

- 농축산물 : 공급전일 입고/ 수산물·가공품 : 공급당일~ 5일전 입고

※ 검수 시 품질기준 부적합 품목은 영양(교)사 사전협의 후 식재료 교체·준비

⑥ 식재료 2차 소분 검수, 3차 패킹 검수(배송 전일)

- 농산물 2차 검수 및 소분·소포장
- 출고대기실 3차 품질 및 패킹검수, 명세서 대조 이상유무 확인

⑦ 각 수요처 오전 당일배송

- 차량운행 : 15대, 배송13대(13코스), 클레임대응2대
- 매일 오전 10시까지 배송완료
- 관내 35개 조리학교, 어린이집, 공공기관 등 일괄 배송

8) 도농상생 공공급식

(가) 업무개요

○ 추진체계

● 서울시 25개 자치구와 산지를 연결하여 도농공생의 먹거리기본권 실현

○ 도농상생 공공급식사업

● 서울시 : 공공급식 영역에서 건강한 식재료 사용 확대 및 지속가능한 공공급식 조달체계 마련을 통한 서울시민의 건강한 먹거리 가치를 실현하고자 함.

● 완주군 : 서울시의 먹거리기본권 확립과 더불어 지역의 중소농고령농 보호로 지속가능한 농업농촌 실현.

※ 도농상생 공공급식 업무협약체결(2017.05.23) : 1호[완주군&강동구]

● 식재료 차액지원

- 지원대상 : 「도농상생 공공급식」사업 참여 공공급식시설
- 지원금액 : 1인1식 당 300-500원(어린이집 기준, 월1만원)
- 지원조건 : 공공급식센터를 통한 50-70% 이상 구매 시 지원
- 지원절차 : 공공급식시설->자치구 신청(전월 식재료 구매금액에 대한 차액)

※ 서울시는 자치구에 분기별 재배정후 자치구에서 지급토록 함

○ 협력산지 핵심요건 3가지

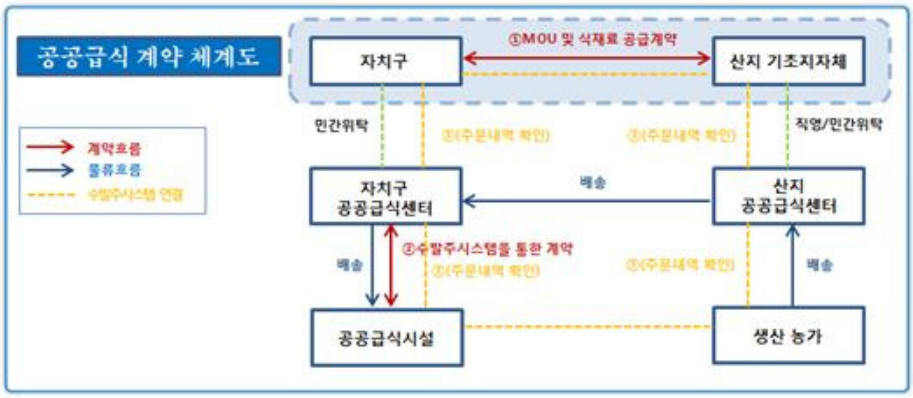
● 지역의 중소농고령농 보호를 위한 지역농정이 있는가.

● 안전성을 담보할 안전성관리체계가 있는가.

● 지역먹거리를 조달할 공적조달체계가 있는가.

(나) 업무절차

○ 강동구 공공급식 계약체계



○ 강동구 담당업무 : 공공급식팀, 물류팀

● 발주내역확인, 시스템등록

● 강동구 물품검수, 식재료배송

● 강동구 공급내역 확인, 정산요청

○ 강동구 업무 프로세스

① 식재료 가격결정(전월 10일 이내)

- 물품선정분과위원회 식재료 품목·가격 결정(농산물, 축산물, 공산품, 수산물)

② 공급품목 및 가격 서울시전달(전월 15일 이내)

- 서울시가격심의위원회 제출, 심의, 가격결정

③ 강동구어린이집 ⇨ 발주쇼핑몰 식재료 주문(주문일 기준 1주후~)

④ 자치구센터 ⇔ 완주센터 발주내역 및 정보공유
⑤ 완주센터 ⇛ 생산자 공급품목 통보(공급 3 ~ 5일전)
⑥ 공급전일 식재료 집하·검수·소분·소포장(공급전일 오전 중)
※ 품질기준 부적합, 미 입고 품목은 자치구센터와 협의 후 교체·결품
⑦ 공급전일 완주센터 출발(15시) ⇛ 자치구센터 도착(19시)
⑧ 공급일 자치구센터 출발(5시) ⇛ 강동구어린이집 도착(6시~9시)

9) 기관 협력사업

(가) 영양플러스

○ 사업개요 및 목적

- 사업운영주체 - 보건복지부 건강증진과/각 지역보건소/영양플러스 팀
- 목 적 - '영양플러스사업'이란 영양개선 대상(임신부, 출산부, 수유부, 60개월 이하의 영유아)에게 불량한 영양섭취상태의 개선을 통한 건강증진을 위해 영양교육을 실시하고, 영양불량문제의 해소를 돕기 위한 특정식품들을 일정기간동안 지원하는 제도.
- 지역의 좋은 먹을거리로 취약계층을 지원하여 지역민의 먹거리기본권 확립
※ 영유아와 학생들뿐만 아니라 생명이 태어나는 순간부터 건강한 먹을거리를 보장해주는 사회시스템을 구축, 지역민 누구라도 혜택 받고 보장받을 수 있는 보편적 먹거리복지를 실현하기 위한 초석을 다짐

○ 추진과정

- 영양플러스사업 수혜대상자들에게 제공하는 보충식품을 지역산식재료로 전환하기 위한 관계기관 간 지속적 논의(행정,급식센터,보건소)
- 2018년도 1월 완주보건소와 협의 완료 : 급식센터와 매월 수의계약방식 전환
※ 보건소와 공급계약 체결 (2018.01.11.) ; 첫배송(1월23일~25일)

○ 추진결과

- 급식센터에서 월 2회 보충식품 패키지 준비·포장·배송·공급
- 사업규모 : 월 11백만원(1억5천/연), 수혜자 약 259명(월 단위)

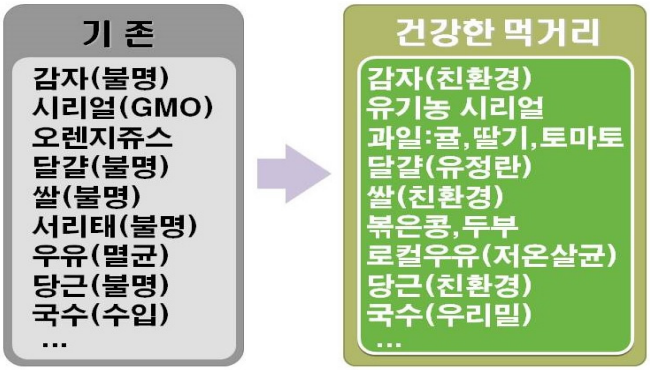
참고 보충식품의 대체식품 구성

2018 지역사회 통합 건강증진사업 보충식품의 공급 중 발췌
·식품패키지 제공 기본원칙 1. 식품패키지에 따라 감자, 달걀, 당근, 쌀, 우유, 검정콩, 김, 미역, 닭가슴살통조림, 귤/오렌지주스 등의 식품을 공급 *귤이 제철인 시기에는 귤을 우선으로 공급할 것을 권장하며, 오렌지주스를 제공할 경우, 가급적 100% 무가당 주스 등 첨가물이 없는 주스 선택 2. 정의된 식품패키지별 구성 내용과 제공량은 임의로 변경할 수 없음 ·대체식품 구성 1. 채소류 및 과일류 등을 대체식품으로 추가할 경우 - 보건소 전문가위원회(영양전문가 1인 이상 필수 포함)를 구성·운영하여 대체식품 종류와 제공량, 배송 주기 등의 규정을 결정하는 것을 원칙으로 함 ※전문가위원회는 시·도건강증진사업지원단의 영양분과 위원 활용 권장 ※대체식품 선정 시 식품의 영양성분, 배송·보관 방법 및 단가 등에 유의하여 선정 ※식품에 대한 안전관리는 해당 지역에서 담당

참고 보충식품 패키지 구성

종류	대상	공급 품목 구성
식품패키지1	영아 (생후 0~6개월 미만)	조제분유
식품패키지2	영아 (생후 6~12개월 미만)	조제분유, 백미, 감자, 유정란, 당근
식품패키지3	유아 (만 1~5세 미만)	감자, 애호박, 당근, 유정란, 검정콩, 김, 혼합곡, 멸균우유 등
식품패키지4	임신부 및 혼합수유부 (출산 후 12개월까지) *혼합수유를 하는 출산 후 여성	감자, 애호박, 당근, 유정란, 검정콩, 김, 혼합곡, 멸균우유 등
식품패키지5	출산부 (출산 6개월까지) *모유수유를 하지 않는 출산 후 여성	감자, 애호박, 당근, 유정란, 검정콩, 김, 혼합곡, 미역, 멸균우유 등
식품패키지6	완전모유수유부 (출산 후 12개월까지) *완전 모유수유를 실시하는 수유부	감자, 애호박, 당근, 유정란, 검정콩, 김, 혼합곡, 미역, 토마토, 귤, 멸균우유 등

참고 **보충식품 전환**



참고 **업무절차**

가. 보건소 발주서 수령	▪ 발주서 확인(품목 및 배송일정)
↓	
나. 배송계획 수립	▪ 변경사항 확인(주소변경, 수령여부 등) ▪ 배송일정 협의, 조정 ▪ 배송일정 공지(대상자문자발송)
↓	
다. 보충식품 검수, 포장	▪ 요구기준 검사(신선도, 규격, 유통기한, 중량 등) ▪ 패키지별 대상자, 날짜, 일시 확인 ▪ 수혜자 패키지별 박스포장
↓	
라. 배송준비	▪ 복장착용, 상차 ▪ 차량청결 및 내부온도확인
↓	
마. 방문 및 식품전달	▪ 방문확인, 수혜자 식품 확인 ▪ 식품수령 확인증 서명확인 ▪ 클레임 처리, 재배송 일정약속(담당자 연락 후)
↓	
바. 배송완료보고	▪ 식품수령 확인증 ▪ 사진 첨부
↓	
사. 식품선호도 조사	▪ 월별 품목발주를 위해 선호도조사

참고 **수혜자 전달**

(나) 건강 과일바구니

○ 사업개요

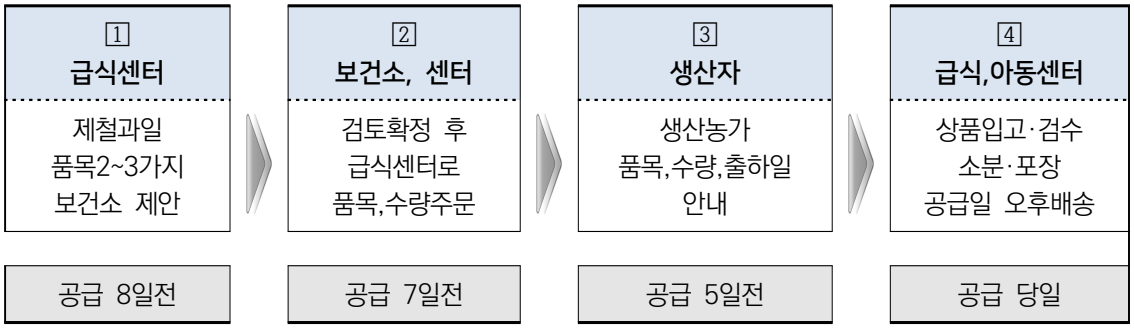
- 사업운영주체 - 보건복지부 건강증진과/각 지역보건소/영양플러스 팀
- 사업대상 : 지역아동센터(경제적 취약계층 아동, 청소년)
- '건강과일바구니 사업'은 과일 및 채소의 접근성이 낮은 취약계층의 아동에게 신선한 제철과일을 제공함으로써 과일에 대한 접근성 제고와 섭취량 증가를 통해 건강한 식습관을 유도하여 평생의 건강유지를 관리하고자 함.

○ 업무흐름

- 사업기간 : 2018년 7월 ~ 11월 (5개월)
- 대　　상 : 완주놀자지역아동센터, 운주지역아동센터(2개소)등 55명
- 운영방법 : 주 2회 과일 제공(월 8회)
- 사업내용
  - 6~11세 어린이 : 2~3종류의 제철과일 공급, 100~150g제공/1회분량
  - 12~18세 어린이 : 2~3종류의 제철과일 공급, 200~300g제공/1회분량

● 업무흐름

표 36. 건강 과일바구니 업무절차



6. 네트워크 강화

1) 거버넌스 운영

지역먹거리의 활용, 확대, 교육 및 개선을 위한 민관 거버넌스 체계 구축필요

(가) 기본방향

- 급식관련 주체들이 참여하는 민관협력 거버넌스 기구로 건강하고 안전한 식재료의 조달 및 센터 운영 전반에 대한 컨트롤타워 역할을 수행
- 사업 추진, 센터 운영 및 식재료 취급 품목·물량·가격 등 중요사항을 급식관계자로 구성된 운영위원회 심의를 통해 투명성·합리성 제고
- 급식센터 운영의 자율성과 투명성을 높이고, 급식 식재료 조달 및 교육·교류 기능 강화를 위하여 운영위원회를 설치·운영
- 급식관계자와 생산자간 상호신뢰 구축을 위한 심의·자문기구로서의 중간지원

(나) 관련 법제도

- 재단법인 로컬푸드 공공급식지원센터 설립 및 운영조례 제4조(사업)

> 제4조(사업) 지원센터는 다음 각 호의 사업을 수행한다.
> 1. 로컬푸드 공공급식 실현을 위한 각종 연구, 교육, 캠페인, 홍보사업
> 2. 공공급식에 지역농식품을 우선 공급할 수 있는 식재료 조달체계 혁신사업
> 3. 환경농업의 촉진, 공동체 중심의 기획생산 장려 및 생산단지 조성
> 4. 지원기관과의 협의를 통해 지역공동식단 중심의 공동구매 시스템 구축
> 5. 생산단계에서 소비단계까지 물류·유통, 콜드체인 및 안전성 관리시스템 구축
> 6. 원활한 수발주 및 커뮤니케이션을 위한 통합전산시스템 구축
> 7. 식과 농간 사회적 거리를 좁히기 위한 각종 교육, 체험사업 기획, 추진
> 8. 기타 설립취지 및 정관에 반하지 않는 농업농촌의 지속가능성을 높이기 위한 관련 부대사업 등

- 운영위원회 운영규정 제2조(기능)

> 제2조(기능) 위원회는 다음 각 호의 사항을 심의·의결한다.
> 1. 이사회에서 위임된 사항
> 2. 센터관련 중·장기 및 연간 사업계획에 관한 사항
> 3. 식재료의 품목선정·물품기준에 관한 사항
> 4. 그 밖에 이사장이 필요하다고 인정하는 사항

(다) 운영사례

○ 물품선정분과위원회

● 목 적

- 공공급식에 사용하는 식재료의 취급 품목·물량·가격 등 중요사항을 민·관 급식관계자로 구성된 운영위원회 심의를 통해 합리적이고 투명한 방식으로 결정하고자 함.

● 역 할

- 매월 공공급식 식재료 품목선정 및 가격 심의·결정
- 매년 공급업체 심사 및 선정·평가 등
- 공공급식 개선방향 논의

● 구 성

- 급식센터, 교육청, 영양(교)사, 학부모, 생산자, 원장, 전문가 등 11명

참고 **완주급식센터 물품선정위원회 구성**

구분	성명	소속 단체(기관)	비고
급식센터	이ㅇㅇ	(재)완주급식센터	
교육지원청	전ㅇㅇ	완주교육지원청	
생산자단체	문ㅇㅇ	생산자단체 (ㅇㅇㅇㅇ협동조합)	
영양교사	서ㅇㅇ	ㅇㅇ초등학교	짝수달 참여
	심ㅇㅇ	ㅇㅇ초등학교	
	송ㅇㅇ	ㅇㅇ초등학교	
	박ㅇㅇ	ㅇㅇ중학교	
	이ㅇㅇ	ㅇㅇ초등학교	홀수달 참여
	박ㅇㅇ	ㅇㅇ중학교	
	전ㅇㅇ	ㅇㅇ체육고등학교	
	유ㅇㅇ	ㅇㅇ공업고	
학부모	유ㅇㅇ	완주 학부모기자단 (ㅇㅇ초,ㅇㅇ중 학부모)	
	유ㅇㅇ	ㅇㅇ초 운영위원장 (학부모)	
어린이집	강ㅇㅇ	ㅇㅇ어린이집 원장	
관련단체	한ㅇㅇ	ㅇㅇ로컬푸드협동조합	

○ 완주학교 건강먹거리 연구회

● 지역 푸드플랜 구축·확산을 위해 기존 먹거리 시장의 다양한 문제점을 극복하기 위한 실증 협의체

- 지역농산물의 기획생산 촉진과 공동식단제 단계별 도입 등 학교급식 좋은 식단 만들기를 위한 방안 마련
- 운영내용
  - 기획생산 촉진을 위한 공동식단제 도입방안 연구
  - 학생들의 영양공급 균형 및 지역농산물의 활용
  - 급식센터, 교육청, 영양(교)사 등 좌담회 및 포럼 운영
  - 공동식단제 구성 및 공동식단제 시범학교 운영 방안
  -‘오늘은 완주 로컬푸드 먹는날’ 운영을 통한 교육 및 홍보
  - 식·농교육을 위한 교육자료 제작, 영상, 애니메이션, PPT 등

참고 **완주학교 건강먹거리 연구회 구성**

no.	소 속	직위(급)	성 명
1	한국농촌경제연구원	책임연구원	정ㅇㅇ
2	지역파트너 플러스	대 표	정ㅇㅇ
3	지역파트너 플러스	실 장	정ㅇㅇ
4	(재)온고을공공급식센터	센터장	이ㅇㅇ
5	완주군	로컬푸드 팀장	정ㅇㅇ
6	완주군	로컬푸드 주무관	조ㅇㅇ
7	완주교육지원청	주무관	전ㅇㅇ
8	ㅇㅇ초등학교	영양교사	서ㅇㅇ
9	ㅇㅇ초등학교	영양교사	신ㅇㅇ
10	ㅇㅇ초등학교	영양교사	송ㅇㅇ
11	ㅇㅇ초등학교	영양교사	이ㅇㅇ
12	ㅇㅇ중학교	영양교사	박ㅇㅇ
13	ㅇㅇ중학교	영양교사	최ㅇㅇ
14	ㅇㅇ고등학교	영양교사	김ㅇㅇ

2) 도농교류 활성화

도농교류를 통한 교육과 홍보를 통해 소비자의 먹을거리 관계망을 구축, 지역과 농업농촌에 대한 가치인식 향상

(가) 기본방향

- 공공급식에 참여하는 관계자를 대상으로 다양한 먹을거리교육(농촌교류, 요리체험, 미각교육 등)과 음식의 가치, 소중함, 친환경·슬로·웰빙푸드 등에 대한 인식을 향상
- 농촌체험과 교육을 통해 상호 상생의 공공먹거리 파트너쉽 구축으로 지속가능한 먹거리신뢰 형성

(나) 운영사례

○ 관내 어린이집 팸투어

참고 **먹거리교육 : 어린이 로컬푸드 체험투어**

○ 대도시 소비자 로컬푸드 체험투어

참고 도농교류 : 소비자 로컬푸드 체험투어

○ 영양(교)사 로컬푸드 체험투어

참고 이해증진 : 영양(교)사 로컬푸드 체험투어

3) 홍보마케팅

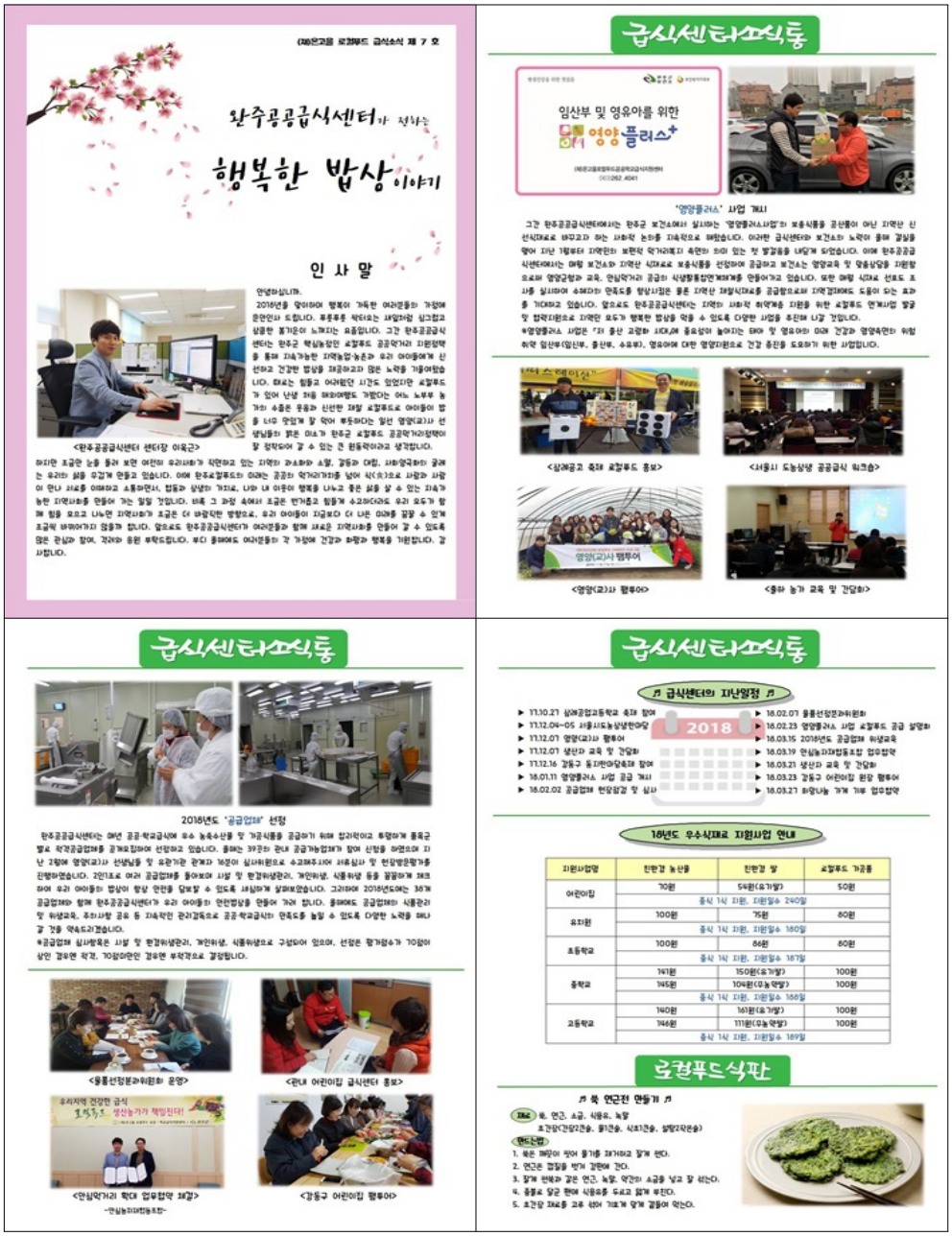
- 지역먹거리의 홍보를 통해 농업농촌의 가치적인 측면을 공유하고 건강한 먹거리의 중요성과 사회적 관계성 향상.
- 지역 농업농촌과 먹거리를 이해하는 교육의 장으로써 올바른 식문화교육과 지역먹거리의 소비촉진으로 가정 내 건강한 식생활문화 확산까지 연결되도록 함.

참고 **완주 로컬푸드 먹는날 행사**

참고 **시민대상 지역푸드플랜 홍보**

참고 **로컬푸드 교육 및 시식회**

참고 소식지 발행



(제0호)원 로컬푸드 급식소식 제 7 호

완주공공급식센터가 전하는

행복한 밥상이야기

인 사 말

참고 팸플릿 제작 및 홍보

완주 온고을로컬푸드
공공학교 급식지원센터
(재)온고을로컬푸드공공학교급식지원센터
연혁 History
2018
2017
2016
2015
2014
2013
2012
로컬푸드란?
로컬푸드 공공급식이란?
신뢰를 기반으로 한 사회적 관계형성 및 확대
지역사회와 연계한 상생의 가치 실현
사회적 가치 실현
국가
시장
지역사회와 연계한 공적 조달체계 구축
완주로컬푸드 공공급식센터
완주로컬푸드 공공급식 공급 과정
주요사업 추진 현황
주요사업 이모저모
공공학교급식지원센터의 역할 및 과제
올바른 먹거리를 위한 사회적 책임과 역할
"구슬이 서 말이라도 꿰어야 보배다"
생산자
소비자
시장
국가

chapter

4

농가레스토랑 운영

1. 필요성 및 주요 역할

2. 지역농업과 연계한 메뉴 구성

3. 식재료 공급을 위한 기획 생산

4. 농가레스토랑의 시설 및 설비 구축 방안

5. 조직 구성 및 운영

6. 운영 및 관리

7. 홍보 마케팅

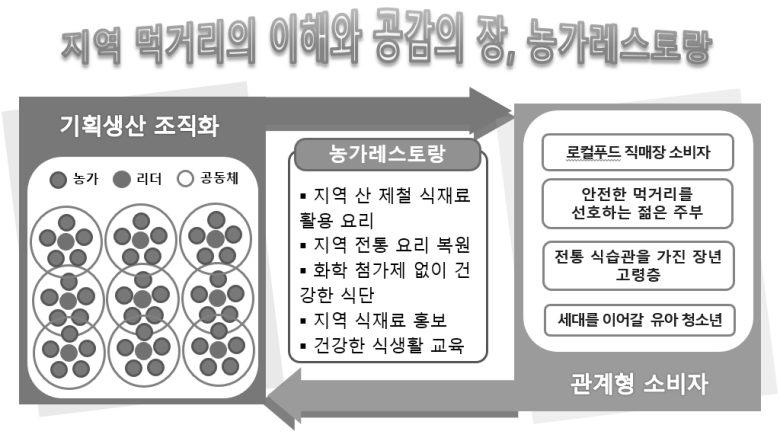
농가레스토랑

운영

1. 필요성 및 주요 역할

1) 필요성 및 목적

- 현대인은 바쁜 일상과 1인 가구의 증가로, 집밥 보다는 외식을 이용하는 비중이 지속적으로 늘고 있음
- 외식시장의 경쟁이 가중되고, 글로벌 식품 기업들이 대거 포진하면서, 건강한 음식 보다는 값싸고, 자극적인 맛에 치중한 외식업계들이 등장하고 대중화 됨
- 소비자의 건강한 먹거리 생활을 위해서는 가정 내 뿐만 아니라 가정 외에서도 안전하고 건강한 먹거리를 선택할 수 있어야 함
- 또한 농업 농촌이 지속가능하기 위해서는 농업과 먹거리에 대하여 이해하고 서로 돕는 소비자 조직 필요
- 우리 지역 고유의 먹거리를 알리고, 지역 농산물에 대한 이해를 돕는 소통의 장으로 농가레스토랑 필요



2) 주요 역할 및 기능

(가) 고령농·소농·여성농의 소득 증대

- 농가레스토랑은 지역의 다양한 식재료를 활용함으로써 로컬푸드 생산농가인 고령농 소농 여성농의 소득 증대에 기여
- 농가레스토랑에서는 농촌 지역의 여성들이 근무함으로써, 여성들의 농업 외 소득 증대에 기여

(나) 지역 전통 먹거리 문화 복원

- 최근 대충매체와 유통매체의 발달로, 우리의 식생활은 서양화, 획일화, 인스턴트화 되면서 지역 고유의 음식문화 사라짐
- 농가레스토랑은 지역 식재료를 활용한 지역 고유의 음식을 보전함으로써, 지역 전통 먹거리 문화를 복원하고 계승하는데 역할

(다) 건강한 식생활 문화 계승

- 소비자에게 지역 농산물 활용한 다양한 요리를 소개
- 건강한 음식의 소개와 먹거리에 대한 중요성 교육

(라) 농업과 지역에 대한 이해와 소통의 창구

- 농가레스토랑은 지역의 농산물과 지역 농업에 대한 이해를 돕는 소통의 창구로 활용 가능
- 우리 지역 농산물과 지역 농업에 대한 관심으로 이어지게 할 수 있음

3) 농가레스토랑 운영 원칙

(가) 제1원칙 : 지역에서 생산되어지는 농산물을 사용

- 주 원료의 지역산 사용, 농가레스토랑을 운영을 위한 기획생산 시스템 구축. 원재료를 농가로부터 직접 수취
- 지역산 제철 식재료를 활용하여 제철 요리를 소비자에게 선보임

(나) 제2원칙 : 지역의 특색을 살리는 음식 구현

- 지역의 전통 음식은 그 지역의 농업, 자연, 문화 환경이 반영되어 있음
- 지역의 식재료를 원료로 음식을 구현하기 위해 지역의 전통적 특색 고려 필수

(다) 제3원칙 : 지역 주민 고용

- 지역의 문화를 알고, 지역의 맛을 살릴 수 있는 인근 지역민을 고용하여 농가레스토랑의 특성 유지
- 농가레스토랑이 지역에 기여하고, 지역민과 소통하는 방법

(라) 제4원칙 : 화학조미료, GMO 원료 사용 불가

- 건강하고 안전한 음식이 농가레스토랑의 가장 큰 장점이자 특색
- 화학 조미료나 GMO 원료는 사용 불가

(마) 제5원칙 : 고령농, 소농, 여성농에 대한 배려

- 시기적으로 출하가 많이 되는 제철 농산물 우선 사용
- 시장에서 경쟁력을 갖기 어려운 고령농 소농, 여성농의 농산물을 우선적으로 구매하여 이용

(바) 제6원칙 : 지역사회와 교류 및 연대

- 농가레스토랑이 제 역할로 자리메김 하기 위해서는 끊임없이 지역 주민과 소통과 교류 필요
- 소비자 뿐만 아니라 생산자와도 끊임없이 교류하며 농업과 먹거리에 대한 공감대 형성
- 취약계층 음식 나눔 활동 등 지역사회 기여 활동 추진

표 1. 지역사회 교류 활동 예시

식생활 교육 프로그램	생산자 초대 식사 나눔	취약계층 음식 나눔

2. 지역농업과 연계한 메뉴 구성

1) 메뉴 구성 유형 분석

(가) 뷔페형

- 뷔페형은 다양한 메뉴를 구성하고, 소비자가 원하는 만큼을 자유롭게 먹는 방식으로 대표적으로 전북 완주군 해피스테이션을 들 수 있음
- 뷔페형은 지역의 제철농산물을 폭넓게 사용하여 농가소득증대에 기여한다는 농가레스토랑의 기본 목적에 부합
- 다양한 메뉴 구성을 위한 준비가 필요하며, 식재료 비용이 많이 소요되므로 세부적인 운영안 필요

(나) 일품 메뉴형

- 일품 메뉴형은 핵심메뉴를 중심으로 반찬류를 제공하는 형식
- 대표적으로 전남 순천시 여미락, 충남 청양군 농부밥상 등이 있음
- 메인메뉴의 대부분은 육류 요리 또는 지역 특산물 등으로 구성.
- 뷔페형에 비해 상대적으로 사용 식재료의 다양성의 측면에서 다소 한계성이 존재함

(다) 혼합형(뷔페형 + 추가 메뉴)

- 혼합형은 뷔페형과 일품 메뉴형의 단점을 보완한 형태로 기본 뷔페 구성에 원하는 메뉴를 추가하여 구성하는 방식
- 진안 원연장 마을에서 하는 농가레스토랑은 기본적인 뷔페에 추가 메뉴를 구성할 수 있어 뷔페형과 일품메뉴형의 장단점을 상호 보완함

표 2. 각 유형별 메뉴 구성 예시

뷔페형	일품메뉴형	뷔페+추가 메뉴형

2) 메뉴의 개발

- 메뉴 개발에 있어 핵심은 지역공동체를 중심으로 사라져 가는 지역의 손맛을 복원
- 지역의 축제나 마을 공동체 사업 등과 연계하여 메뉴 구성 준비
- 메뉴 준비 시에 마을 공동체별로 개발된 메뉴를 실제 메뉴화 작업을 실시
- 마을 방문을 통해 공동체별로 메뉴의 특색, 메뉴의 레시피 등에 대한 데이터를 축적

표 3. 지역 축제의 다양한 메뉴들

3) 메뉴의 컨셉

- 메뉴 컨셉의 핵심키워드 '제철농산물', '지역농업인', '신선', '먹거리 공동체', '식-농교육' 등을 들 수 있음
- 메뉴의 컨셉의 핵심 키워드는 절기별 대표 음식으로 구성 가능
- 1년을 24절기로 나누면 2주마다 절기별 대표음식으로 메뉴 구성 가능

참고 **24절기에 따른 메뉴 구성**

24 절기		제철 농산물 절기별 대표 음식	식생활 교육 • 체험 프로그램
입춘	2월	딸기, 봄동, 쪽파, 우엉, 더덕	대보름 오곡밥, 대보름 나물밥 부럼 깨물기, 귀밝이 술
우수		쪽파김치, 봄동배추국	
경칩	3월	쑥, 달래, 냉이, 취나물, 딸기	봄나물 축제, 장 담그기 체험 봄나물 채취, 봄나물 비빔밥
춘분		냉이두부무침, 쑥버무리	
청명	4월	민들레, 두릅, 고로쇠, 취나물	산야초 효소, 민들레 효소 진달래 화전 체험
곡우		민들레김치, 취나물 밥	
입하	5월	매실, 딸기, 당근, 오이, 피망	매실 수확, 엑기스 담그기 아스파라거스 엑기스 체험
소만		화전, 죽순, 냉이국, 씀바귀나물	
망종	6월	보리, 단호박, 복분자, 돼지감자	보리밥, 감자전, 돼지감자 효소 복분자 효소 만들기
하지		보리 그스름, 돼지감자 깍두기	
소서	7월	토마토, 블루베리, 메밀, 옥수수	블루베리 엑기스, 잼 만들기 도라지 정과 만들기
대서		초계탕, 닭칼국수, 보리밥	
입추	8월	가지, 포도, 고추, 참나물, 토마토	포도잼 만들기, 포도주 담그기 포도나무 분양 수확 체험
처서		가지무침, 표고버섯 밥	
백로	9월	배, 감자, 은행, 고구마, 블루베리	청국장 만들기, 송편 만들기 고구마 맛탕
추분		청국장, 고들빼기 김치	
한로	10월	무, 늙은 호박, 생강, 곶감	생강차 만들기, 감식초 담그기 곶감 만들기, 무말랭이
상강		호박죽, 생강차, 생강절임	
입동	11월	배추, 무, 고들빼기	김장김치 담그기, 동치미 담그기
소설		김장김치, 동치미, 오가리	
대설	12월	시금치, 미나리	팥죽 만들기, 팥 칼국수 만들기
동지		팥죽, 팥 칼국수	
소한	1월	미나리, 산채 건 나물	산채 나물 비빔밥
대한		떡잡채, 나물 비빔밥	

4) 메뉴의 구성

- 농가레스토랑의 필요 식재료는 농가로부터 직접 공급받아야 하므로 사전에 메뉴를 구성하고 농가와의 사전 협의가 필요함
- 사전에 메뉴를 구성하여 예상 품목과 사용량을 추정하고 이에 따라 공급을 받아야 하는 기획생산의 과정을 거쳐야 안정적인 식재료를 공급받을 수 있음
- 사전에 메뉴를 구성한다는 것은 식재료 공급을 위한 첫 단추이며, 실제 지역 농가가 생산 가능한 품목, 확대 가능한 품목 등을 고려하여 메뉴를 구성하여야 함
- 식재료 공급을 위한 기획생산체계의 구축은 기존 요식업체와 농가레스토랑과의 가장 큰 차이점이며, 농가레스토랑의 운영 원칙과 목표에 도달하기 위한 핵심 과제
- 메뉴는 컨셉과 메뉴의 변경 주기 등을 고려하여 1년간의 메뉴를 대략적으로 확정하고 이에 따라 월별로 메뉴를 다시 세부적으로 정해야하며, 실제 지역 농산물의 수급상황을 고려하여 일별 세부 메뉴를 확정하여 함

참고 **월별 메뉴구성**

월	5월		6월		7월	
절기	입하 立夏	여름의 시작	망종 芒種	낮이 연중 가장 긴 시기	소서 小暑	여름 더위의 시작
	소만 小滿	작은곡식이여물기 시작	하지 夏至	여름 더위의 시작	대서 大暑	더위가 가장 심한 시기
주제	신선한 봄채소 밥상		건강한 여름맞이 밥상		더위이기는 보양음식	
일정	05월 01일	05월 15일	06월 01일	06월 15일	07월 01일	07월 15일
밥류	백미	백미	백미	백미	백미	백미
	보리밥	보리밥	현미	현미	현미	현미
	곤드레밥	곤드레밥	양배추김치	양배추김치	볶음밥	볶음밥
반찬류	열무김치	열무김치	열무김치	열무김치	열무김치	열무김치
	열무물김치	열무물김치	오미자물김치	오미자물김치	열무물김치	열무물김치
	배추김치	배추김치	배추김치	배추김치	배추김치	배추김치
	취나물무침	취나물무침	참나물	참나물	비름나물무침	비름나물무침
	돌미나리무침	돌미나리무침	메밀대나물	메밀대나물	오이도라지무침	오이도라지무침
	방풍나물	방풍나물	가지무침	가지무침	가지무침	가지무침

월	5월		6월		7월	
	두메부추/ 오이무침	두메부추/ 오이무침	감자나물	감자나물	꽈리고추찜/ 애호박	꽈리고추찜/ 애호박
	깻잎자반	깻잎자반	깻잎자반	깻잎자반	깻잎자반	깻잎자반
	발효콩두부	발효콩두부	두부카프라제	두부카프라제	곰보배추두부	곰보배추두부
장아찌	양배추피클	양배추피클	저염모듬장아찌	저염모듬장아찌	무장아찌	무장아찌
	무말랭이	무말랭이	새송이장아찌	양파장아찌	양파장아찌	양파장아찌
	깻잎장아찌	깻잎장아찌	곤드레장아찌	곤드레장아찌	오이장아찌	오이장아찌
	머위장아찌	머위장아찌	곰취장아찌	곰취장아찌	새송이장아찌	새송이장아찌
	새송이데침	새송이데침	새송이데침	새송이데침	새송이데침	새송이데침
비빔채	달래	달래	당근	당근	당근	당근
	표고버섯	표고버섯	새싹채소	새싹채소	새싹채소	새싹채소
	참나물	참나물	애호박	애호박	애호박	애호박
	돌나물	돌나물	생채	생채	생채	생채
	계란지단	계란지단	계란지단	계란지단	계란지단	계란지단
쌈채	상추	상추	상추	상추	상추	상추
	쌈채	쌈채	쌈채	쌈채	쌈채	쌈채
스틱	고추	고추	고추	고추	고추	고추
	당근스틱	당근스틱	당근스틱	당근스틱	당근스틱	당근스틱
	오이스틱	오이스틱	오이스틱	오이스틱	오이스틱	오이스틱
샐러드	새싹채소	새싹채소	새싹채소	새싹채소	새싹채소	새싹채소
	적양배추/양배추	적양배추/양배추	적양배추	적양배추	적양배추/ 양배추	적양배추/ 양배추
	양상추	양상추	양상추	양상추	양상추	양상추
	치커리/양파	치커리/양파	치커리/양파	치커리/양파	치커리/양파	치커리/양파
	흑임자드레싱	양파드레싱	두부드레싱	두부드레싱	땅콩드레싱	오리엔탈드레싱
	오미자드레싱	오미자드레싱	토마토드레싱	토마토드레싱	감식초드레싱	감식초드레싱
국	근대국	냉이국	쑥국	냉이국	닭곰탕	육개장
죽	호박죽	완두콩콩죽	호박죽	호박죽	완두콩콩죽	완두콩콩죽
탕	버섯들깨탕	버섯들깨탕	들깨감자탕	들깨감자탕	계란찜	계란찜

월	5월		6월		7월	
	국수	국수	국수	국수	국수	국수
고기	닭도리탕	닭도리탕	제육볶음	제육볶음	닭가슴살 야채볶음	닭가슴살 야채볶음
	수육	수육	한우불고기	한우불고기	수육	수육
전/튀김	봄나물튀김	봄나물튀김	양배추전, 애호박전	양배추전, 애호박전	봄나물튀김	봄나물튀김
	쑥갓	쑥갓	감자전	감자전	쑥갓	쑥갓
특별메뉴	봄나물 비빔채	봄나물 비빔채	오색무쌈	오색무쌈		
	브로콜리/ 콜리플라워	브로콜리/ 콜리플라워	닭가슴살 샐러드	닭가슴살 샐러드	오미자드레싱 봄나물샐러드	오미자드레싱 봄나물샐러드
	파프리카잡채	파프리카잡채	마늘쫑잡채	마늘쫑잡채	돼지고기볶음당면	돼지고기볶음당면
	두부탕수육 (파프리카)	두부탕수육 (파프리카)	견과류떡볶이	견과류떡볶이	새송이강정	새송이강정
디저트	건빵	건빵	건빵	건빵	건빵	건빵
	술빵	술빵	술빵	술빵	술빵	술빵
	방울토마토	방울토마토	토마토	토마토	토마토	방울토마토
	딸기	딸기	딸기	딸기	수박	스빅
					참외	참외
	블랙베리	블랙베리	매실	매실	매실	매실
	식혜	식혜	식혜	식혜	식혜	식혜
장류	쌈장	쌈장	쌈장	쌈장	쌈장	쌈장
	비빔장	비빔장	비빔장	비빔장	비빔장	비빔장
	초장	초장	초장	초장	초장	초장
	국장	국장	국장	국장	국장	국장
쨈			딸기잼	딸기잼	포도잼	포도잼
			조청	조청	조청	조청
차류	생강차	생강차	생강차	생강차	생강차	생강차
	국화차	국화차	국화차	국화차	국화차	국화차

참고 **일별 메뉴구성**

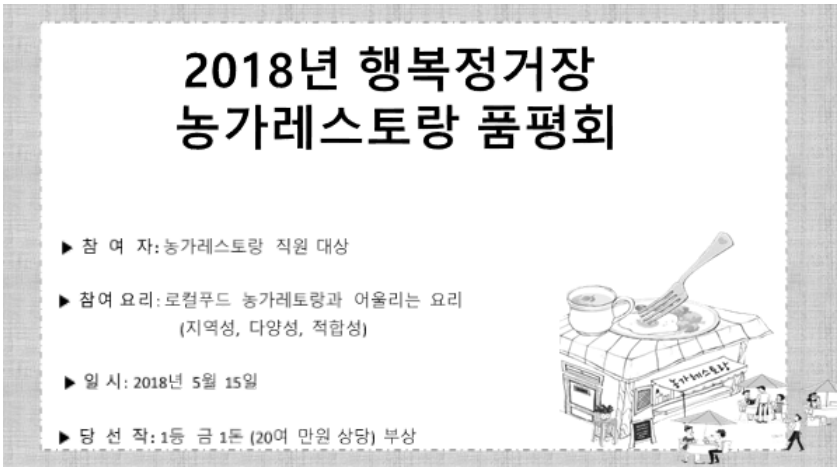
구분	6월 13일	6월 14일	6월 15일	6월16일
밥류	백미	백미	백미	백미
	현미	현미	현미	현미
	인디안감자	인디안감자	인디안감자	인디안감자
반찬류	배추김치	배추김치	배추김치	배추김치
	얼갈이	얼갈이	얼갈이	얼갈이
	상추겉절이	상추겉절이	오이 소박이	오이 소박이
	남도식열무	남도식열무	남도식열무	남도식열무
	열무 물김치	열무 물김치	열무 물김치	열무 물김치
	고춧잎 나물	고춧잎 나물	고춧잎 나물	고춧잎 나물
	꽈리 고추 무침	꽈리 고추 무침	꽈리 고추 무침	꽈리 고추 무침
	건취 나물	건취 나물	건취 나물	건취 나물
	호박 느타리 버섯 볶음	호박 느타리 버섯 볶음	호박 느타리 버섯 볶음	호박 느타리 버섯 볶음
	깻잎 순 나물	깻잎 순 나물	깻잎 순 나물	깻잎 순 나물
	두부 조림	두부 조림	두부 조림	두부 조림
	새송이 숙회	새송이 숙회	새송이 숙회	새송이 숙회
장아찌	무장아찌	무장아찌	무장아찌	무장아찌
	고추장아찌	고추장아찌	고추장아찌	고추장아찌
	부추 장이찌	부추 장이찌	부추 장이찌	부추 장이찌
	오이 장아찌	오이 장아찌	오이 장아찌	오이 장아찌
비빔채	콩나물	콩나물	콩나물	콩나물
	상추	상추	상추	상추
	생채	생채	생채	생채
쌈채	쌈채	쌈채	쌈채	쌈채
	상추	상추	상추	상추
스틱	오이	오이	오이	오이
	고추	고추	고추	고추
찜	계란찜	계란찜	계란찜	계란찜
샐러드	오리엔탈 닭샐러드	오리엔탈 닭샐러드	오리엔탈 닭샐러드	오리엔탈 닭샐러드

구분	6월 13일	6월 14일	6월 15일	6월16일
	미네랄채소	미네랄채소	미네랄채소	미네랄채소
	양배추	양배추	양배추	양배추
	양상추	양상추	양상추	양상추
	부추+양파	부추+양파	부추+양파	부추+양파
소스	딸기드레싱	딸기드레싱	딸기드레싱	딸기드레싱
	흑임자 드레싱	흑임자 드레싱	흑임자 드레싱	흑임자 드레싱
	요플레 드레싱	요플레 드레싱	요플레 드레싱	요플레 드레싱
국	김치찌개	김치찌개	김치찌개	김치찌개
	닭개장국	닭개장국	닭개장국	닭개장국
죽	우유 조랭이	우유 조랭이	우유 조랭이	우유 조랭이
고기	수육	수육	수육	수육
	찜닭	찜닭	찜닭	찜닭
전/튀김	연근	연근	연근	연근
	쑥갓	쑥갓	쑥갓	쑥갓
	감자튀김	감자튀김	감자튀김	감자튀김
특별메뉴	오색무쌈	오색무쌈	오색무쌈	오색무쌈
	새송이숙회 (초장)	새송이숙회 (초장)	새송이숙회 (초장)	새송이숙회 (초장)
	부추+양파	부추+양파	부추+양파	부추+양파
	찰밥	찰밥	찰밥	찰밥
면류	국수	국수	국수	국수
	파, 간장, 고추가루, 김치	파, 간장, 고추가루, 김치	파, 간장, 고추가루, 김치	파, 간장, 고추가루, 김치
장류	강된장	강된장	강된장	강된장
	간장	간장	간장	간장
	초고추장	초고추장	초고추장	초고추장
잼류	딸기	딸기	딸기	딸기
	조청	조청	조청	조청
차류	연잎차	연잎차	연잎차	연잎차
	우엉차	우엉차	우엉차	우엉차

5) 메뉴 연구 개발

- 메뉴는 지역에 사라져 가는 먹거리에 대한 복원과 부활이라는 측면에서 지속적인 개발 필요
- 지역공동체와의 지속적인 협력은 물론 직원 자체적인 교육 체계를 구축하여 자체적인 메뉴에 대한 연구 개발의 노력 필요
- 매월 직원을 중심으로 신메뉴 개발에 대한 품평회 등을 실시하여 지속적인 메뉴가 업그레이드 될 수 있도록 한다.
- 품평회는 아래와 같이 농가레스토랑이 중심이 되어 메뉴를 개발하고, 타부서 직원, 관련 소비자 단체 등과 함께 정기적으로 실시
- 평가는 맛, 모양, 지역특색의 반영(농산물 활용 정도) 등을 평가하여 실제 레스토랑 메뉴로 활용하고 레시피로 기록

참고 **품평회 공고**



참고 **메뉴 평가 설문**

■ 메뉴에 어느 정도 만족하고 있는지 해당하는 정도에 √해주십시오.

메뉴 명: 고구마 경단 / 색색이 이쁜 경단은 눈요기도 건강도 다 잡았다!					
내 용	매우 불만족	불만족	보통	만족	매우 만족
음식의 맛	①	②	③	④	⑤
먹음직스러움(모양)	①	②	③	④	⑤
메뉴의 다양성	①	②	③	④	⑤
단체모임의 적합성	①	②	③	④	⑤
지역특색의 반영정도	①	②	③	④	⑤

3. 식재료 공급을 위한 기획 생산

1) 기획생산의 필요성

- 농가레스토랑을 뷔페식으로 운영하기 위해서는 매일 30찬 정도의 메뉴 구성이 필요하며, 한 달 기준 100여 품목, 1년 기준 220여 품목의 농산물의 수급이 이루어져야 함
- 계획적으로 메뉴을 구성해서 농산물의 소요량을 산출하고, 이를 기획생산에 반영하여 지역의 식재료를 안정적으로 수급 받는 것이 필요
- 농가레스토랑 자체만으로는 농가를 조직화하기 어려우므로, 로컬푸드 직매장 혹은 공공급식센터와 연계하여 협조

메뉴 구성	메뉴별 소모량	농산물 필요량	기획생산 반영
연간/월간 주간/일간 단위별 메뉴 구성	메뉴당 식재료 소요량 산출	산출된 식재료량 취합하여 농산물 품목별 필요량 산출	기획생산 담당자에게 생산 반영 요청

2) 메뉴별 식재료 소요량 추정

- 연간 메뉴구성을 바탕으로 메뉴별 식재료 사용량을 산출함
- 메뉴별 1인당 소요량을 계산하고, 이 소요량에 예상 손님 인원수를 곱하여 식재료 실사용량을 추정함

참고 **식재료 실사용량 추정**

		품목분류	2016-01				2016-02				2016-03			
			중량	가격	1인당 사용	1인당사용금	중량	가격	1인당 사용	인당사용	중량	가격	1인당 사용	인당사용
1	돼지미전지	육류	-	-	0.0000	0.0			0.0000	0.0			0.0000	0.0
2	딸기	농가정산	-	-	0.0000	0.0	144	598,500	0.0358	148.8	522	2,207,000	0.0976	412.8
9	건표고버섯	농가정산	-	-	0.0000	0.0	-	-	0.0000	0.0	-	-	0.0000	0.0
	돌계기피	가루가공	-	-	0.0000	0.0	4	20,000	0.0010	5.0	22	60,000	0.0040	11.2
415	돼지갈비	육류	-	-	0.0000	0.0	-	-	0.0000	0.0	-	-	0.0000	0.0
13	두부	가공정산	10	524,400	0.0002	115.2	13	480,000	0.0031	119.3	18	708,000	0.0034	132.4
26	깐마늘	농가정산	41	331,000	0.0009	72.7	40	328,000	0.0099	81.5	35	426,000	0.0065	79.7
15	새송이버섯	농가정산	206	531,000	0.0045	116.6	164	681,000	0.0408	169.3	270	1,233,500	0.0505	230.7
12	취나물	농가정산	-	-	0.0000	0.0	-	-	0.0000	0.0	-	-	0.0000	0.0
19	통밀국수	가공정산	-	-	0.0000	0.0	5	345,000	0.0012	85.8	5	345,000	0.0009	64.5
14	백미	농가정산	40	80,000	0.0009	17.6	-	-	0.0000	0.0	240	480,000	0.0449	89.8
127	배추	농가정산	183	142,660	0.0040	31.3	44	36,800	0.0108	9.1	-	-	0.0000	0.0
16	건토란대	농가정산	-	-	0.0000	0.0	-	-	0.0000	0.0	-	-	0.0000	0.0
8	돌기름	가공정산	25	360,000	0.0005	79.1	20	288,000	0.0050	71.6	30	432,000	0.0056	80.8
18	머위	농가정산	-	-	0.0000	0.0	-	-	0.0000	0.0	-	-	0.0000	0.0
36	밀가루	가공정산	-	-	0.0000	0.0	-	-	0.0000	0.0	-	-	0.0000	0.0
10	느타리버섯	농가정산	71	353,750	0.0016	77.7	50	250,000	0.0124	62.1	130	650,000	0.0243	121.6
277	고구마(호박)	농가정산	-	-	0.0000	0.0	1	3,000	0.0002	0.7	-	-	0.0000	0.0
3	대추토마토	농가정산	200	886,000	0.0044	194.6	140	804,000	0.0348	199.9	225	1,478,000	0.0421	276.4
21	쌀귤	농가정산	80	185,000	0.0018	40.6	240	530,000	0.0597	131.7	200	425,000	0.0374	79.5
27	가루쌀기	가루가공	-	-	0.0000	0.0	-	-	0.0000	0.0			0.0000	0.0
28	매실	농가정산	-	-	0.0000	0.0	-	-	0.0000	0.0	-	-	0.0000	0.0
29	생강	농가정산	23	128,000	0.0005	28.1	20	110,000	0.0050	27.3	10	50,000	0.0019	9.4
34	쑥	농가정산	-	-	0.0000	0.0	-	-	0.0000	0.0	-	-	0.0000	0.0
	버섯카로틴말	농가정산	-	-	0.0000	0.0	-	-	0.0000	0.0	-	-	0.0000	0.0
541	고추장고추가루	가공정산	-	-	0.0000	0.0	-	-	0.0000	0.0	-	-	0.0000	0.0
38	풋고추	농가정산	-	-	0.0000	0.0	-	-	0.0000	0.0	-	-	0.0000	0.0
39	메밀순	농가정산	-	-	0.0000	0.0	-	-	0.0000	0.0	-	-	0.0000	0.0
292	늙은호박	농가정산	2	3,000	0.0000	0.7	6	6,000	0.0015	1.5	15	120,000	0.0028	22.4
170	시금치	농가정산	98	272,000	0.0021	59.7	53	133,500	0.0133	33.2	132	330,250	0.0246	61.8
44	우내장	육류	-	-	0.0000	0.0	-	-	0.0000	0.0	-	-	0.0000	0.0
46	팥	농가정산	-	-	0.0000	0.0	120	1,200,000	0.0298	298.3	-	-	0.0000	0.0
56	대파	농가정산	88	184,200	0.0019	40.5	47	136,700	0.0118	34.0	74	308,200	0.0138	57.6
49	토마토	농가정산			0.0000	0.0			0.0000	0.0			0.0000	0.0

3) 기간별 식재료 필요량 계산

메뉴별 추정량을 바탕으로 농산물 별로 합하여 기간별 농산물 필요량을 계산함

참고 **농산물 필요량 계산**

품목/기간	3.1~3.15	3.15~3.30	4.1~4.15	4.15~4.30	5.1~5.15	5.16~5.30	6.1~6.15	6.15~6.30
백미	10	10	12	12	12	12	10	10
보리밥			8	8	8	8		
찹쌀	8	8						
조	1	1						
현미	8	8					8	8
곤드레나물					3	3		
곰취나물			3	3				
죽순			3	3				
피망			3	3				
참나물			2	2	2	2	2	2
돌나물			1	1				
완두콩			2	2				
국수(개)								
당면			2	2	2	2	2	2
팥	1	1						
서리태	1	1						
수수	1	1						
콜라비	3	3						
비트	0.5	0.5						
냉이	15	8	3	3				
달래	1	3	2				1	3
쑥	2	2	3	3			2	
참나물	1	1	2	2	2	2	1	1
취나물	6	8	6	8	4	4	6	8

4) 기획생산에 반영

- 식재료 소요량 추정값을 바탕으로 기획생산에 반영하여 요리를 선보일 시기에 식재료가 공급될 수 있도록 함
- 자체적으로 기획생산을 진행하기는 어려우므로, 로컬푸드 직매장 또는 급식센터 운영주체와 협의하여 협조 요청

5) 수급 및 입고 관리

- 추정량과 실제 사용량과의 차이는 존재하며, 실제 사용량에 대한 분석을 통해 다음번 기획생산에 반영 필요
- 특히, 실사용량에 대한 지속적인 분석은 다음 해에 기획 생산을 위한 중요한 근거가 되므로 지속적인 관리가 필요함

6) 저장품목의 관리

- 특별히 연중 사용해야 하는 저장 품목 등은 출하 시기에 맞춰 구매를 해 두어야 연중 수급에 차질이 없음

- 농산물은 부피가 크고, 품목별로 보관 온도를 다르게 해야 하는 등 보관상에 주의를 요하므로, 가능하다면 농가가 보관하고 필요시마다 수급을 받는 것이 용이함

참고 **저장품목의 계산(연매출 6억원 규모 기준)**

품목	기간	사용량	비고
메주	1년	120말	
참깨	1년	240kg	농가저장가능 확인
들깨	1년	600kg	농가저장가능 확인
들기름용 들깨	1년	650kg	농가저장가능 확인
흑임자	1년	100kg	농가저장가능 확인
건고추	1년	1,200근	농가저장가능 확인
	김장용	420근	약 3100포기
	고추장용	300근	
	요리용	500근	
팥	1년	1,000kg	농가저장가능 확인
메주콩	1년	200kg	농가저장가능 확인
늙은호박	10월~2월	500개	농가저장가능 확인
단호박	10월~2월	700개	농가저장가능 확인
건시래기	1년	200kg	농가저장가능 확인
건취나물	1년	50kg	농가저장가능 확인
건망초대	1년	50kg	농가저장가능 확인
호박고지	1년	50kg	농가저장가능 확인
건토란대	1년	50kg	농가저장가능 확인
건장녹나물	1년	50kg	농가저장가능 확인
무말랭이	1년	50kg	농가저장가능 확인
땅콩	1년	200kg	탈피한 것
양파	1년	6,000kg	
깐마늘	1년	900kg	
대파	1년	2,000kg	
생강	1년	700kg	

7) 공급 품목에 대한 농가정산

- 농가로부터 직접 농산물을 공급 받는 경우 주단위로 농가정산을 하는 것이 바람직 함.
- 별도의 포스 프로그램을 활용하면 농가 정산에 드는 수고로움을 덜고 식재료 사용량을 편리하게 관리할 수 있음.
- 농가별, 품목별 농가 정산할 경우 이 데이터는 다음 해의 사용량 추정의 근거로 활용해야하므로 주단위로 지속적으로 관리 필요.

참고 **품목별 농가정산**

년월		농가명	분류	품목	중량(kg)/개	수매가격	비고
2018-06		안강천	농가정산	배추(얼갈이)	1	900	모악
2018-06		김영환(비봉)	농가정산	양배추(적)	4	6,000	모악
2018-06		상하보두레농장	농가정산	청경채	2	1,000	모악
2018-06		상하보두레농장	농가정산	청경채	3	1,500	모악
2018-06		최일순		공심채	0.4	1,500	모악
2018-06		김임규	농가정산	돌미나리	3	1,500	모악
2018-06		박춘옥	농가정산	고구마순	5	2,500	모악
2018-06		박춘옥	농가정산	고구마순	1.2	2,000	모악
2018-06		박춘옥	농가정산	고구마순	8	4,000	모악
2018-06		박덕섭	농가정산	고구마순	5.7	14,250	모악
2018-06		박덕섭	농가정산	고구마순	13	8,250	모악
2018-06		한정자	농가정산	고구마순	0.6	1,500	모악
2018-06		심복남	농가정산	고구마순	0.3	750	모악
2018-06		이복덕	농가정산	고구마순	0.3	500	모악
2018-06		이복남	농가정산	고구마순	0.25	500	모악
2018-06		천정우	농가정산	고구마순	1	2,500	모악
2018-06		장숙자	농가정산	배추(경종)	0.5	650	모악
2018-06		김재임	농가정산	배추(경종)	4	4,000	모악
2018-06		권세열	농가정산	상추(아삭이)	1.5	2,500	모악
2018-06		이복남	농가정산	근대	0.6	1,300	모악
2018-06		김경일	농가정산	근대	3	1,500	모악
2018-06		한경애	농가정산	쑥갓	0.6	1,500	모악

4. 농가레스토랑의 시설 및 설비 구축 방안

1) 시설 형태별 유형

- 농가레스토랑의 유형은 운영형태의 측면에서 볼 때, 로컬푸드직매장과 농가레스토랑을 함께 운영하는 복합형과 농가레스토랑을 단독으로 운영하는 단독형 두 가지로 분류될 수 있음
- 복합형은 전북 완주군 해피스테이션, 전남 순천시 여미락, 충남 청양군 농부밥상, 전북 진안군 농가레스토랑 등이 운영 중에 있으며, 단독형은 전북 완주군 새참수레, 전북 완주군 비비정 등이 운영 중에 있음
- 복합형의 장점은 로컬푸드직매장과 동시에 운영되어 다양한 식재료를 공급받을 수 있는 안정적인 식재료 공급기반이 있다는 점과 로컬푸드직매장과 농가레스토랑 간의 소비촉진 및 활성화를 위한 상호 보완적 성격을 가지고 있다는 점, 무엇보다 생산자와 소비자 간의 협력의 관계를 형성해 나가는 측면에서 생산과 소비의 주체로서 서로를 인식할 수 있는 계기점이 되었다는 점을 들 수 있음
- 복합형의 단점으로는 로컬푸드직매장과 농가레스토랑 사업을 동시에 추진해야함으로 초기 사업비의 마련의 어려움 등을 들 수 있음

표 5. 시설 형태별 예시

완주군 해피스테이션	순천시 여미락	청양군 농부밥상

2) 시설 구축 및 동선 계획

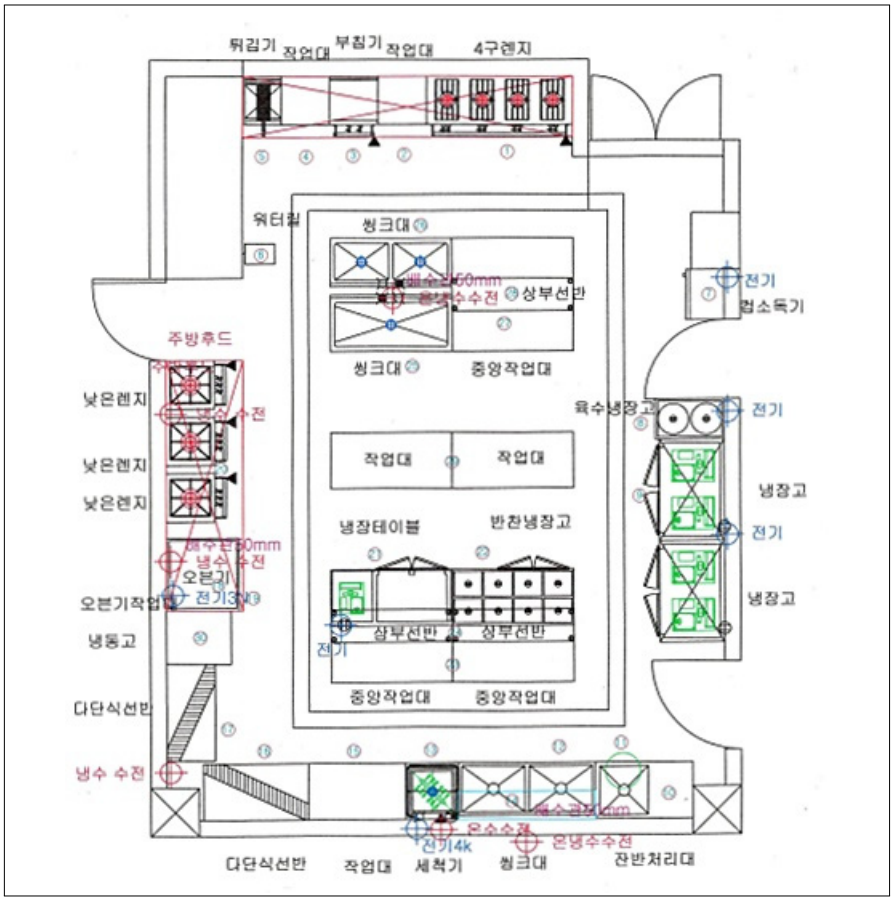
- 사업장의 외관은 그 농가 레스토랑의 이미지를 나타내므로 주위환경과 어울리고 농가레스토랑의 의미가 드러나도록 건축 및 조경 선택에 신중을 기울여야 함.
- 본격적으로 사업장을 조성하기 전에 대표자 및 구성원이 함께 건축물의 성격과 특성을 정한 뒤 방문고객 수와 수준을 고려하여 규모를 산정하고 공간계획을 수립한다.

- 사업장 조성 기획 시 주의할 점은 농가레스토랑은 농촌다움을 지키도록 주의해야 하며 사업자가 추진하고자 하는 사업 방향이 시각적으로 나타나도록 해야 한다.
- 사업장의 콘셉트를 대표자와 구성원, 사업 참여자가 공유하기 위하여 유사 사업장 견학을 추진하거나 전문가와 상의한다.
- 농가레스토랑 사업장은 내부공간과 외부공간으로 구분되며 내부공간은 고객의 방문을 수용하는 서비스 공간과 조리를 책임지는 조리공간으로 분리된다.
- 외부공간은 주위 환경과 어울리는 환경적인 측면과 함께 간판 및 주차장, 조경시설(장독대, 텃밭) 등 소비자 편의시설 구축도 필요하다.
- 내부공간은 테이블(식사) 공간, 실습(체험/교육) 공간, 화장실, 출입구 등으로 구분되며 사업장의 콘셉트 및 사용 목적에 맞는 효율적인 동선 활용이 가능하도록 공간 구성과 인테리어가 추진되어야 한다.
- 주방은 위생적으로 청결하고 관리가 용이하게 설계해야 하며 환기나 배수, 채광 그리고 안전사고의 위험요소인 가스와 전기의 안전한 설치와 미끄럼 방지 바닥재의 설치 등 고려해야 할 사항이 많다.
- 최소한의 움직임으로 다양한 활동이 가능하도록 효율적인 동선 배치가 이루어져야 생산성을 높일 수 있다.
- 영업신고 시 문제가 발생하지 않도록 사전에 영업시설 허가 기준을 체크하고 설계 시에 전문가와 상의한다.

표 5. 일반음식점 적합한 시설기준

구 분	시설 기준
영업장	독립 건물이거나 식품접객업의 영업허가(신고)를 한 업종외의 시설과 분리 되어야한다. 영업장은 연기. 유해가스 등의 환기가 잘 되도록 하여야 한다. 음향 및 반주시설을 설치하는 영업자는 영업장 내부의 노래소리 등이 외부에 들리지아니하도록 방음장치를 하여야 한다. 공연을 하고자 하는 휴게음식점. 일반음식점 및 단란주점의 영업자는 무대시설을 영업장안에 객석과 구분되게 설치하되, 객실안에 설치 하여서는 아니된다.
조리장	조리장은 손님이 그 내부를 볼 수 있는 구조로 되어 있어야 한다 조리장 바닥에 배수구가 있는 경우에는 덮개를 설치 하여야 한다 조리장 안에는 취급하는 음식을 위생적으로 조리하기 위하여 필요한 조리시설, 세척시설, 폐기물용기 및 손씻는 시설을 각각 설치하여야 하고, 폐기물 용기는 오물, 악취 등이 누출되지 아니 하도록 뚜껑이 있고 내수성재질로 된 것 이어야 한다 조리장에는 주방용 식기류를 소독하기 위한 자외선 또는 전기살균소독기를 설치하거나열탕세척소독시설(식중독을 일으키는 병원성 미생물 등이 살균 될 수 있는시설이어야 한다. 이하같다)을 갖추어야 한다. 충분한 환기를 시킬 수 있는 시설을 갖추어야 한다. (자연통풍 가능한 구조는제외함) 식품등의 기준 및 규격중 식품별 보존 및 보관기준에 적합한 온도가 유지될 수 있는냉장시설 또는 냉동시설을 갖추어야 한다.
급수시설	수돗물이나 먹는물 관리법 제5조의 규정에 의한 먹는 물의 수질기준에 적합한 지하수등을 공급할 수 있는 시설을 갖추어야 한다.
화장실	화장실은 콘크리트등으로 내수처리를 하여야 한다. 다만, 공중 화장실이 설치 되어 있는 역. 터미널. 유원지 등에 위치하는 업소, 공동화장실이 설치된 건물 내에 있는 업소 및 인근에 사용하기 편리한 화장실이 있는 경우에는 따로 화장실을설치하지 아니할 수 있다. 화장실은 조리장에 영향을 미치지 아니하는 장소에 설치하여야 한다. 정화조를 갖춘 수세식 화장실을 설치하여야 한다. 다만, 상·하수도가 설치되지 아니한 지역에서는 수세식이 아닌 화장실을 설치할 수 있다. 화장실에는 손을 씻는 시설을 갖추어야 한다.
기타 사항	일반음식점의 객실에는 잠금장치를 설치할 수 없다. 영업장에는 손님이 이용할 수 있는 자막용 영상장치나 자동반주장치를 설치하여서는 아니된다 객실안에 무대장치. 음향 및 반주시설 우주볼 등의 특수조명 시설을 설치 하여서는 아니된다
운반시설	인체에 무해하며, 내수성, 내부식성 갖출 것

참고 **주방 배치도**



3) 주요 설비 구축 방안

- 주방설비의 경우 한식을 다루는 일반음식점과 유사한 설비를 사용하며 주방 내 위생을 위하여 스테인리스로 된 설비를 사용해야 한다.
- 메뉴 및 사업장 내 근무자의 상황을 고려하여 동선과 설비를 구축하고 전문가의 자문을 지속적으로 받아 주방 내 효율성을 높여 기물을 추가 구매하거나 재배치하는 일이 없도록 한다.
- 일일 소화 가능한 분량을 정하고, 그 분량에 맞는 요리를 생산하기 위한 설비를 마련하는 것이 부족함 없고, 낭비가 적어진다.
- 식재료 중에는 장비보관 해야 하는 것들(김장김치, 고춧가루 등)이 있으므로 별도의 저온 창고 마련이 필요하다.
- 또한 , 다양한 요리와 서비스를 위한 부자재가 많이 필요하므로, 이를 보관할 창고도 별도로 비치하는 것이 좋다.

표 6. 주방 및 홀 설비 예시

순번	품 명	규 격	수량	순번	품 명	규 격	수량
	*주방 내부				*저장고/식자재		
1	4구렌지	1800*600*800	1	32	저장고다단식선반	1000*600*1800	1
2	작업대2단	600*600*800	1	33	저장고다단식선반	1200*600*1800	1
3	가스그리들	600*600*800	1	34	저장고다단식선반	1500*600*1800	2
4	보조작업대2단	600*600*800	1	35	엘형 운반차	900*600*850	2
5	가스튀김기	450*600*1000	1	36	식자재다단식선반	1200*500*1800	3
6	자동릴호스	15m	1	37	식자재다단식선반	900*500*1800	1
7	칼도마자외선소독기	550*600*1350	1				
8	육수냉장고3말2	875*500*930	1		*샐러드바		
9	냉장,냉동고2*1	1280*800*1900	2	38	전기렌지		6
10	잔반처리대	1200*700*850	1	39	샐러드빠 테이블	31600*600*850	1
11	잔반통		1	40	쥬스디스펜서	2구	1
12	렉2조씽크대	1700*700*850	1	41	슬러쉬 디스펜서	2구	1
13	식기세척기	650*700*1500	1				
14	오픈벽선반	1700*350*550	1		*핫코너		
15	건조작업대	1200*700*850	1	42	챠핑디쉬(인덕션22")		6
16	다단식선반5단	1300*600*1800	1				
17	다단식선반5단	1200*600*1800	1		*셀프라이스코너		
18	컵백션오븐기	6단	1	43	압력솥10인용	고급형10인용	6
19	오븐기 작업대	900*900*750	1	44	습워머/슬로우다운	10000cc	4
20	낮은렌지	600*600*450	3	45	전기보온보냉통	dk전기40리터	1
21	냉장테이블	1500*700*850	1	46	디켄터워머2구	계단형	2
22	반찬냉장고8구	1500*700*850	1	47	컵워머		1
23	작업대2단	1500*700*850	2				
24	상부선반	1500*400*750	2		*의자,탁자		
25	씽크대1조	1500*700*850	1	48	4인테이블	1200*750*	18
26	씽크대2조	1500*700*850	1	49	의자		78
27	작업대2단	1500*700*850	2	50	2인테이블	750*750	3
28	상부선반	1500*400*750	1	51	2인테이블	750*750	3
29	작업대2단	1500*800*850	2				
30	냉동고(라셀르)	650*800*1900	1				
31	원터치혼합수전		4				

4) 인테리어 및 실내 분위기

- 인테리어는 지역 특색과 계절을 느낄 수 있도록 지역의 지역의 특산물이나 제철 농산물을 인테리어에 활용
- 입장 시 지역에 있는 마을을 하나씩 정해 정기적으로 전시 및 홍보
- 그 시기에 맞는 마을별 풍경, 농가 및 작업 사진 요청
- 농산물 마다 생산자의 얼굴을 배치하여 생산자로부터 직접 농산물을 받는다는 것을 소비자에게 인지시킴
- 계단 벽면에 레스토랑에 농산물을 내는 농가 사진
- 주방 입구 쪽에 주방 농가 어머니들 유화 캐리컬처 전시
- '완주로컬푸드의 생각' 활용한 소비자 교육 및 이벤트 행사
- 지역농산물 활용한 얼굴있는 먹거리를 부각하기 위해서 식재료를 활용한 농가의 얼굴을 진열하는 것도 좋다.

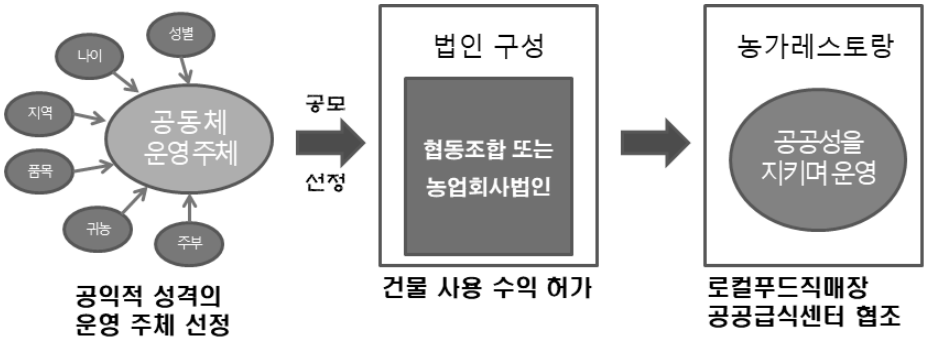
참고 **농산물을 이용한 인테리어**

곶감 활용 인테리어	장담그기 재료 소품활용	농가 사진 진열

5. 조직 구성 및 운영

1) 운영 조직 구성

- 농가레스토랑을 운영할 운영주체는 개인보다는 지역주민이 모인 공동체가 협동조합 또는 농업회사법인을 만들어 공공성을 유지하며 운영하는 것이 필요
- 농가레스토랑은 운영의 특성 상 수익을 많이 낼 수 없으므로, 임차료가 비싼 식당은 운영하기 어려움
- 가능하다면 건물은 행정 기관 등에서 사용수익 허가를 받아 운영하는 것이 바람직
- 농산물 소비량이 자체 기획생산을 할 정도의 규모는 되지 않으므로, 로컬푸드직매장과 공공급식센터의 긴밀한 협조 필요



2) 조직 운영 방안

- 농가레스토랑의 조직 구성 시 지역 내 일자리 창출 및 지역 음식의 복원 등을 고려하여 최대한 지역 주민을 중심으로 구성하는 것이 바람직함
- 농업과 농촌, 농민에 대한 이해도를 높이기 위한 다양한 교육프로그램 등을 실행할 필요가 있음
- 조직구성은 업무총괄, 요리별 인력구성을 통한 조리팀, 카운터, 홀 서빙 등 서비스 및 인테리어팀 등으로 구성
- 손질되지 않은 농산물의 전처리 과정부터 모든 조리 공정을 손으로 하기 때문에 주방 인력이 다른 레스토랑에 비해 많이 필요

표 7. 조직 구성의 예시

구분	업무	비고
총괄	-업무총괄	
조리팀 (6명)	-전처리(1명) + 보조 1명 -나물류(1명) -한입요리(1명) -국류(1명) -튀김류(1명) -세팅(1명) + 보조1명(설겆이)	휴무자 제외
서비스 및 인테리어팀 (3명)	-카운터(1명) + 보조 1명 -청소 및 서빙 (2명)	휴무자 제외

6. 운영 및 관리

1) 일반 음식점 영업 신고

- 농가레스토랑은 식품접객업 중 일반음식점업에 속하여 영업허가를 받아야 함(관계법령 : 식품위생법)

  ※일반음식점 : 음식류를 조리·판매하는 영업으로서 식사와 함께 부수적으로 음주행위가허용되는 영업

- 시/군청 식품위생 관련부서를 방문하여 해당 서류를 갖추어 영업허가 신고
- 영업신고증을 발급 받은 뒤 세무서 방문 사업자 등록 완료

표 8. 일반음식점 영업 신고시 구비서류

구 분		일반 음식점 영업 신고시 구비서류
신고자	본인	신분증, 도장
	대리인	영업주 인감증명서 및 인감도장, 대리인의 신분증 및 도장, 위임장
	법인	법인 인감증명서 및 법인도장, 대리인의 신분증 및 도장
구비서류	신규	영업신고증 위생교육필증 건강진단결과서 소방방화시설완비증명서 (지상2층 : 100㎡이상 / 지하 : 66㎡ 이상일 경우) ※ 영업장이 1층 100㎡이상 일반, 휴게음식점일 경우 재난배상책임보험에 가입하여야 함. 액화석유가스검사필증(LPG 사용시)
	지위 승계	영업지위승계신고서 양수자 위생교육필증 양수자 건강진단결과서 양도자 영업신고증 원본 양도·양수계약서(양도·양수를 증빙할 수 있는 서류)
확인사항		건축물관리대장상의 건축물용도 및 토지이용계획확인서의 식품접객업 영업이 가능한 지역인지 여부 확인

2) 위생 관리 점검 및 교육

- 농가레스토랑 사업에 관련된 모든 종사원은 연 1회 건강검진을 실시하여 보건증을 보유하고 있어야 함.
- 조리공간에서 근무하고 있는 직원들은 위생적인 복장으로 근무할 수 있도록 관리하여야 하

며, 악세서리의 착용을 금지

- 청결한 위생환경을 유지하기 위해서 식기와 주방 도구는 반드시 세척 또는 소독을 통해 관리되어야 하며 식기류는 건조된 상태로 보관
- 행주는 식기용과 청소용으로 구분하여 사용하고 행주는 열탕 소독 후 건조해서 사용
- 배수구, 씽크대 등은 자주 세척하고 정돈하여 청결한 환경을 조성해야 하며 주방 전용 신발을 사용하여 외부의 오염물질이 들어오지 않도록 함
- 식재료는 방충방서 관리를 철저히 하며 식재료별 유통기한, 보관 온도 및 환경을 항상 확인하여 식중독 등의 위험을 예방
- 손님에게 제공한 음식을 재사용 해서는 안됨
- 교차위험을 방지하기 위하여 식재료별(가공식품, 육류, 생선, 채소, 완제품) 칼, 도마, 행주, 장갑 등을 구분해서 사용해야 하며 수시로 살균/세척/소독
- 부식 등으로 인해 오염될 수 있는 재질이 아닌 스테인리스 등과 같이 부식되지 않는 재질의 도구를 사용
- 소비자모니터링단 등과 연계를 통해 지속적으로 맛, 서비스, 직원 위생 상태 등을 점검
- HACCP 교육기관 등과 연계하여 작업장 위생 상태, 직원 위생 상태 등에 대한 지속적인 점검 및 교육 실시

표 9. 위생관리 점검표(농가레스토랑)

구분	점 검 사 항	점검사항 체크
법규	영업 신고와 영업 형태의 일치	
	영업 신고증 게시 여부	
개인위생	유니폼(앞치마, 두건) 착용 및 청결 상태	
	두발, 수염, 손톱, 개인위생의 청결 유지	
	장신구(팔찌, 귀걸이, 반지, 목걸이 등) 착용 여부	
시설위생	영업장 및 화장실 출입 후 손 세척은 하고 있는 가	
	근무자 건강 상태 파악 (설사, 피부병, 화농성 질환자)	
	냉장고의 청소 및 정리 실시 여부(청결 상태)	
	청소 도구는 일정 장소에 보관 정리 하고 있는 가	
	바닥 및 배수구는 청결 및 물이 고이거나 냄새가 나지 않는 가	
	환풍구 및 닥트 내 기름때는 제거 여부	
	조리 기구의 청결 유지 여부	
	선반 및 수납 공간 비품은 정리 정돈	
	기계류(포장기계, 소독기, 전자렌지, 포스등)의 바른 조작 및 청결하게 유지하는 가	
	냉동 냉장고의 적정 온도를 유지 하는 가	
식품위생	작업대, 도마, 칼, 행주 등 소독 및 위생 관리를 철저히 하는 가	
	음식물 쓰레기의 처리는 잘 이루어 지고 있는가	
	식품별 보관 기준 준수 여부 확인	
	부재료(야채, 양념 등)상하지 않게 손질 및 보관이 잘 이루어 지는가	
표시사항	제조 일자 표시 및 관리는 준수 여부	
	원.부재료 유통기한 관리	
	맛 관리를 위하여 매대의 적정 온도를 유지 하고 있는 가	
	재료 소 포장 시 유통 기한 표기를 정확히 하고 있는 가	
	원산지 미 표시 및 허위 표시는 없는 가	
	유통 기한 미 표시 및 식별 불가 상품은 없는 가	
평가기준	① 양호(○) : 전반적으로 위생상태가 완전하게 준수한 상태	
	② 보통(△) : 일반적으로 위생상태가 준수한 상태청결 하게 관리 되도록 유지	
	③ 불량(×) : 위생 상태 가 준수 하지 않은 상태즉시 개선 조치	

특이사항	점검 일자	지적 사항	개선 사항

3) 음식 배치 시 고려사항

- 뷔페식 농가레스토랑에서 메뉴는 밥류, 국류, 반찬류, 고기류, 죽류, 특별메뉴, 음료류, 주스류로 나누어 테이블을 셋팅한다.
- 밥류는 수시로 체크해서 지어주어야 하고, 압력솥에서 수증기가 발생하기 때문에 주방과 가까운 쪽에 위치하는 것이 좋다.
- 국류와 죽류도 온도가 뜨겁고 무게가 무거워 이동이 어렵기 때문에 주방과 가까운 위치에 배치하는 것이 좋다.
- 음식 배치 시에는 따뜻한 음식과 찬 음식을 나누어 통일성을 주도록 한다.
- 농가레스토랑의 특색을 잘 살릴 수 있는 메뉴는 지역의 농가들이 수확한 제철 나물 종류이므로, 소비자의 메인 자리에 배치하도록 한다.
- 음식 종류를 나타낼 수 있는 피오피를 함께 게시하여, 소비자가 어떤 음식인지 알 수 있도록 한다.
- 식재료를 공급한 농가의 사진을 함께 배치하여 지역농가가 생산한 농산물임을 소비자에게 알린다.

참고 **음식 배치 예시**

4) 음식의 맛 관리

- 농가레스토랑은 계절에 따라 다양한 식재료를 활용하고, 화학 조미료를 쓰지 않기 때문에 일정한 맛을 유지하기 어렵다.
- 맛의 유지를 위해 '간'의 관리는 특히 중요하므로 매일 레스토랑 매니저와 주방 책임자는 함께 음식의 간을 체크한다.
- 빠뜨리지 않고 전체 품목을 매일 관리하기 위하여 일일 맛 체크리스트를 작성한다.

참고 **맛 체크리스트**

일일 맛 체크리스트

기간 :

구분	만족도	평점							비고
		월	화	수	목	금	토	일	
반찬류	배추김치								
	얼갈이 김치								
	남도식 열무								
	열무물김치								
	배추나물								
	가지나물								
	깻잎순								
	콩나물								
	파나물 무침								
	호박 볶음								
	묵은지 볶음								
	건시래기나물								
※ 5점 : 매우만족 4점 : 만족 3점 : 보통, 2점 불만족 1점 : 매우 불만족									

5) 서비스 관리

- 농가레스토랑은 음식을 공급하는 장소인 만큼 서비스 관리에서 첫 번째 항목은 위생적인 관리와 청결 유지
- 소비자를 맞이하는 직원은 기본적으로 앞치마, 머리수건 등의 위생복장을 갖추고, 단정한 차림을 유지
- 농가레스토랑 내/외부 공간은 수시로 청소하여 청결한 상태를 유지
- 소비자에게 고객에게 제공되는 컵, 수저, 집게 등은 스테인레스 재질을 사용하며 세척과 소독을 통해 청결하게 관리
- 외부 건물 및 주차장의 정리정돈, 사업장내 환기(냄새), 소음, 조명, 온도, 음악, 분위기(실내 인테리어) 등 소비자가 식사를 하는 동안 느낄 수 있는 다양한 여건들을 농가레스토랑의 운영 콘셉트에 부합하도록 관리
- 차림새(스타일링), 맛(조리법, 온도), 조리환경, 스토리텔링 제공 등 일관된 서비스가 제공될 수 있도록 해야함
- 농가레스토랑은 게시물이나 피오피, 테이블지 등을 통해서 아니라 먹거리에 대한 철학과 관점을 담아내는 메시지를 지속적으로 소비자에게 전달

7. 홍보 마케팅

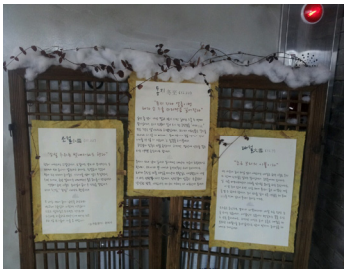
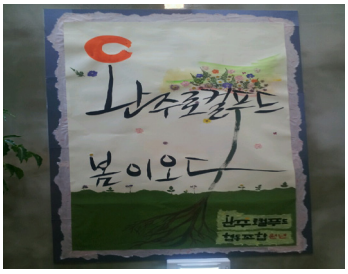
1) 홍보 마케팅 방향

- 농가레스토랑의 홍보 마케팅은 레스토랑에 대한 '광고'의 측면이 아니라 소비자와의 '관계 맺기'의 측면에서 이루어 져야 한다.
- 소비자가 지속적으로 농업과 지역을 알아가고, 중요성을 인식할 수 있도록 끊임없이 제공하는 것이다.

2) 지역사회와 연계한 식-농교육

- 지역 내 학교 등을 초청하여, 식-농교육 추진, 레스토랑 식사, 참여 학생 등이 직접 그림 또는 글짓기, 레스토랑 등에 전시
- 절기 등에 대한 내용 등을 지속적으로 전시하여 소비자에게 우리 농업의 중요성 등에 대한 인식을 공유할 수 있는 전시물 설치

참고 **소비자에게 메시지 전달 방법**

		
지역 내 초등학생 그림	절기 내용 전시	계절변화 감성안내

3) 소비자 대상 맛 품평회 개최

- 레스토랑의 새로운 메뉴를 개발하거나 맛에 대한 객관적 평가가 필요할 때는, 소비자를 대상으로 맛 품평회를 진행한다.
- 평가 소비자의 피드백을 받아들여 개선 사항을 인지하고 개선하면 일반 소비자에게도 긍정적인 효과를 얻을 수 있다.

참고 **모니터링 평가표**

농가레스토랑 모니터링 평가표

방문일시		레스토랑명		평가자	

구분	만족도	평점	세부 사유
음식 만족도	육류(수육 외)	① ② ③ ④ ⑤	
	밥	① ② ③ ④ ⑤	
	국 & 죽	① ② ③ ④ ⑤	
	요리류(탕수육, 무쌈 등)	① ② ③ ④ ⑤	
	튀김류	① ② ③ ④ ⑤	
	김치류	① ② ③ ④ ⑤	
	나물류	① ② ③ ④ ⑤	
	쌈채소	① ② ③ ④ ⑤	
	후식 과일	① ② ③ ④ ⑤	
	후식 음료	① ② ③ ④ ⑤	
서비스 ·편의성	직원의 친절도	① ② ③ ④ ⑤	
	요리 배치 순서	① ② ③ ④ ⑤	
	테이블 배치	① ② ③ ④ ⑤	
	접근편의성(교통 등)	① ② ③ ④ ⑤	
청결도	음식의 정갈함	① ② ③ ④ ⑤	
	레스토랑 실내	① ② ③ ④ ⑤	
	화장실 및 입구	① ② ③ ④ ⑤	
안내 POP	원산지 안내	① ② ③ ④ ⑤	
	음식에 대한 안내	① ② ③ ④ ⑤	
	농가레스토랑 의미 전달	① ② ③ ④ ⑤	
총점			

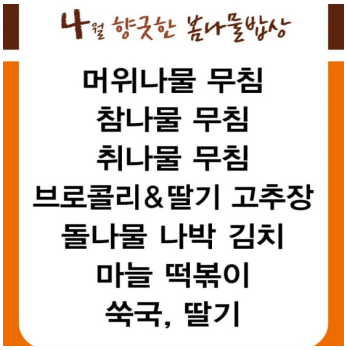
※1) ①매우 미흡 ②미흡 ③보통 ④우수 ⑤매우 우수

만족스러운 음식	
추가되었으면 하는 음식	
지불 의사 금액	원(성인 1인 기준, 적절한 음식값)
기타 의견	

4) 온라인 소통

- 최근은 소비자는 직접적인 정보 습득보다 스마트폰을 통해서 정보를 많이 습득하고 있으므로, 소비자에게 온라인으로 다양한 정보를 전달하도록 하자.
- 검색에 용이한 네이버 블로그나 소통 관리가 되는 페이스북, 관심도가 높은 인스타그램 등 다양한 SNS를 이용할 수 있다.

참고 **온라인 소통**

		
레스토랑 소개	제철 메뉴 소개	행사 안내

chapter

5

농민가공센터 운영

1. 농민 가공센터의 필요성 및 역할

2. 농민 가공센터 시설 및 설비 구축 방안

3. 참여 농가 확보 방안

4. 조직 운영 방안

5. 운영 및 관리

농민가공센터

운영

1. 농민 가공센터의 필요성 및 역할

1) 기존 농민가공의 문제점

(가) 농민 가공의 의미

- '농민가공'이란 농민이 직접 재배한 농산물을 활용하여, 농민이 직접 가공하므로, 가공의 부가가치를 농민이 향유하는 가공을 의미

(나) 높은 초기 진입 장벽

- 상품의 기획, 회사의 설립, 식품제조가공업신고의 절차, 제품디자인, 테스트마케팅 등 크게 5단계에서 세부적으로 12단계의 절차를 거쳐야 가공상품이 개발 및 상품화, 판매가 가능함
- 특히 초기에 지대, 건축비용, 설비비용 등 마을공동체 및 개별농가가 감당하기 어려운 초기 투자비용이 투여되어야 하므로 활성화를 제한하는 요인으로 작용

(다) 상품화의 어려움

- 농산물 가공식품의 핵심은 상품의 규격화, 맛의 균일화에 있음
- 상품의 규격화 및 맛의 균일화를 위해서는 전문적인 기술력이 축적되어야 하나, 이를 뒷받침할 수 있는 제반의 여건이 미흡
- 특히 상품화를 위한 지속적인 테스트 마케팅 등의 요인 부족

(라) 판로 개척의 어려움과 규모의 영세성

- 직거래 이외의 판로개척이 용이하지 않음
- 직거래 판로 개척 시 특히 고객관리 등에 대한 노하우 부족
- 농민가공을 촉진하기 위해서는 지자체 정책에 기초한 공공형 지원이 필수적이며, 이는 농민가공센터를 설치하여 인큐베이팅하는 방식이 타 지자체의 사례로 볼 때, 효과적인 전략

2) 농민가공센터의 필요성

(가) 소비시장의 요구와 먹거리 다양성의 확보

- 로컬푸드 직매장, 학교급식, 공공급식 등 다양한 분야에서, 향후 지역산 기반의 가공식품에 대한 요구는 증가할 것으로 예상. 이에 먹거리의 다양성을 확보할 수 있는 선제적 정책마련 필요
- 로컬푸드직매장 농부밥상과 학교급식 등에 보다 다양한 가공식품의 공급 필요

(나) 지역농업과 연계성 강화, 부각가치를 농민에게

- 가공식품과 농업생산과 단절되면 농업소득이나 농가소득 향상에는 제약이 따를 수밖에 없음. 이것이 농민가공을 촉진해야 하는 이유이며, 원료 생산과 직결되어 있는 지역농민들이 중심이 된 가공이 활성화되지 않고서는 생산농민과 소비자 사이의 사회적 거리의 축소는 어려움
- 농가가 직접 재배한 농산물을 활용해 농가가 직접 가공하게 하여 가공을 통해 발생된 부가가치가 온전히 농가에게 귀속될 수 있는 시스템 필요

(다) 안전성을 담보한 지역산 가공식품으로 소비자의 건강

- 지역산 농산물을 원료로 하는 농민가공을 촉진해야 하는 또 다른 이유는 우리의 밥상이 인스턴트와 식품첨가물로 인해 안전성을 위협받고 있음. 특히 최근에는 Non-GMO를 원료로 하는 가공식품을 소비자 스스로 구분하거나 선택할 수 있는 폭이 매우 좁아지고 있는 실정
- 지역 내 학교급식 등에 GMO 콩으로 제조된 두부를 아이들에게 먹일 것이냐, 지역산 콩으로 바로 제조한 안심할 수 있는 먹거리를 제공할 것이냐의 문제는 선택의 문제가 아닌 지역사회가 해결해야할 과제
- 지역 소비자 및 인근 대도시 소비자를 대상으로 한 안전하고 건강한 다양한 먹거리 생산 및 소비를 통해 시민의 건강한 삶 보장

3) 농민가공센터의 운영 원칙

(가) 제1원칙 : 지역에서 생산되어지는 농산물을 주원료로 사용

- 주 원료의 지역산 사용을 의무화 함(50%), 지역생산 증빙
- 소금, 설탕, 식용유, 간장 등의 부재료 예외 (국내산 적용)

※ 지역 외 생산품목에 대해서는 생산 지자체와의 MOU를 통해 통합적으로 원료 수급체계 확립

(나) 제2원칙 : 화학첨가제, 인공첨가제, 인공색소 등 사용 불가의 원칙

- 유통기한 연장, 색감 및 식감 향상을 위한 첨가제 사용 불가

  ※ 출하 전 안전검사 필수 (안전성 최우선)

(다) 제3원칙 : 짧은 유통의 강점 극대화

- 장거리 이동을 필요로 하지 않으므로 무방부제 가공 실현
- 짧은 유통기한 설정으로 소비자 건강 담보

(라) 제4원칙 : 가공공동체 육성과 소규모 자립형 가공기업 육성

- 개인보다는 가공테마별 공동체 발굴, 육성
- 가공테마별 HACCP를 충족하는 자립형 가공기업 중점 육성

(마) 제5원칙 : Non-GMO 실현과 토종자원 보전

- Non-GMO 원료를 활용한 가공품 개발공급으로 GMO free 선언
- 토종자원의 발굴과 보전을 위한 생산과 소규모 가공 활성화

표 1. 일반가공과 농민가공의 차이

구분	일반가공	농민가공
생산방법	소품종 대량생산	다품종 소량생산
판매대상	불특정	로컬푸드 소비자
가공방법	자동화	수공업
이득대상	생산공장	생산농민
원료확인	생산지 불확실	생산지 확실
유통거리	확인 불가	짧은 거리
첨가물여부	사용(유통기한 및 변질대비)	미사용
가공재료	수입산 비중이 높음	국내산 비중이 높음

참고 농민가공센터 생산가능 제품류

반찬류	습식류	건식류

참고 농민가공센터에서 생산 가능한 제품군

구분	식품유형	제 품 명
반찬류	절임류	고추, 마늘, 마늘쫑, 깻잎, 무우, 양파, 콩잎, 곰보배추
	피클류	취피클, 양배추피클, 적야채, 민들레피클 등
	김치류	양파김치, 깻잎김치, 오이소박이, 양파소박이 등
	자반류	콩자반, 유정란장조림, 유정란표고버섯 장조림, 콩조림
	장 류	청국장, 보리막장, 통밀막장, 떠먹는 청국장등
	기타류	단무지, 쌈콜라비등
습식류 건식류	잼 류	블루배리, 딸기, 단호박, 토마토, 블랙베리, 포도 증
	푸딩류	딸기, 포도, 아로니아(블랙초코베리) 등
	드레싱류	블루베리, 양파, 참깨, 돼지감자, 마늘
	액상류	양파즙, 여주즙, 토마토, 곰보배추, 돼지감자 , 수세미,
	진액류	매실, 부추, 블랙베리, 오디, 생강, 수세미, 양파등
	차 류	무궁화꽃차, 민들레차, 대추차, 돼지감자차, 칡꽃차
	조청류	찹쌀조청, 양파청, 도라지청, 도라지조청, 수세미청
	식용유지류	들기름, 참기름
	가루류	꾸지뽕가루, 들깨가루, 검정콩가루, 현미가루, 서리태가루
	선식류	쑥선식, 불미나리선식, 꾸지뽕선식
	정과류	수세미도라지정과, 단호박정과, 감자정과 등
	과자류	고구마, 감자, 편강 등
제과 제빵	제빵류	초코파이, 고로케, 찹쌀파이, 쉬폰, 모카본, 바게트
	제과류	들깨쿠기, 우리밀쿠키, 딸기타르트, 초코칩쿠키 등
	케익류	생크림케익, 당근케익, 앉은뱅이 롤 케익, 머핀 등

4) 농민가공센터의 역할 및 기능

○ 제조시설 및 공간 제공을 통한 제조원 문제 해결

- 행정재산 사용수익허가(부분 위탁) : 영업신고를 위한 필수 공간 임대
- 농식품 가공창업 아카데미 교육을 통한 가공기술 / 시제품 개발 지원
- 반찬류, 습식류, 건식류, 발효류에 대한 제품화 위주 실습교육

○ 제품인허가에 필요한 행정업무 지원 (허가 부서 연계)

- 품목제조보고서, 영양성분검사, 자가품질검사, 원료수급내역, 원산지 증명 등

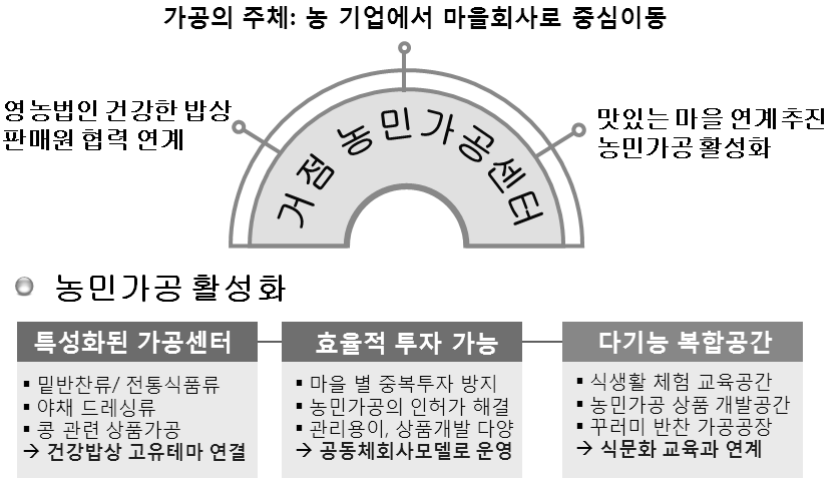
○ 가공공동체 회사 설립 및 운영에 필요한 행정업무 지원

- 부가가치세, 종합소득세, 위생관련, 회계업무 등

○ 거점농민가공센터의 확장성

- 가공공동체 육성 및 농민가공 인큐베이팅 기능 수행
- 가공테마별 HACCP를 충족하는 자립형 소규모 가공기업 육성

참고 **거점농민가공센터 기본 구상**



- 농민가공 활성화

특성화된 가공센터	효율적 투자 가능	다기능 복합공간
▪ 밑반찬류/ 전통식품류 ▪ 야채 드레싱류 ▪ 콩 관련 상품가공 → 건강밥상 고유테마 연결	▪ 마을 별 중복투자 방지 ▪ 농민가공의 인허가 해결 ▪ 관리용이, 상품개발 다양 → 공동체회사모델로 운영	▪ 식생활 체험 교육공간 ▪ 농민가공 상품 개발공간 ▪ 꾸러미 반찬 가공공장 → 식문화 교육과 연계

참고 **농민가공센터 업무 흐름**

구분	제품개발	제품생산	제품판매	제품유통
과정	가공기술 및 제품개발 시제품 테스트마케팅	생산자조직 -가공 공동체 협의체 -가공 공동체회사	디자인개발 -CI, BI -포장재 지원	직매장/ 꾸러미 납품
행정 지원	가공 · 창업 교육	행정재산 사용수익 허가	디자인 개발 지원	홍보 · 마케팅 지원
법적 절차		식품제조허가 사업자등록	식품등록절차 표기사항 검증	판매원획득
행정 절차	교육생 모집	식품영업신고	품목제고보고서	식품판매신고
주요 사항	- 면접을 통한 건강한 가공공동체 선발	공동체 농민기업구성 - 운영규칙, 사용료 - 식품위생 및 안전 관리	- 지역농산물사용여부 관리감독 철저 - 로컬푸드 인증제도입	- 소규모 시식회 (수시) - 제품안전 및 위생 점검

5) 공동마케팅 지원

○ 가공식품의 완제품화를 위한 지원

● 디자인 개발, 포장재 구입, 제품가격 결정을 위한 원가계산 등

○ 소비자와의 소통강화 및 요구 대응을 위한 테스트 마케팅지원

● 시식회, 품평회 지원업무 : 로컬푸드 직매장, 각종 지역 축제참여 등

● 상품화 가능성 진단, 가격, 포장단위를 소비자 요구에 맞게 결정하여 마케팅 과정의 성공 가능성 제고

○ 다양한 홍보 채널을 활용한 통합 홍보

● 상품 웹 카다로그 및 이메일 매거진 제작, 소셜 네트워크 활용, 언론홍보, 자매결연 등의 통합적 지원

● 도시민과 생산자의 소통과 신뢰관계 확보를 위한 커뮤니케이션 활동

2. 농민 가공센터 시설 및 설비 구축 방안

1) 시설 구축 및 동선 계획

(가) 기본 동선계획 시 고려사항

○ 식품위생법 상의 고려사항

- 식품위생법 시행규칙 별표 14 업종별 시설기준에 의거한 시설 및 설비에 대한 동선 계획 수립
- 건물의 위치는 축산폐수, 화학물질, 그 밖에 오염물질의 발생시설로부터 거리를 두어야 함
- 적절한 온도유지 및 환기가 잘 되어야 함
- 건물의 자재가 식품에 영향을 주지 않을 것

○ 업종별 시설기준에 따른 고려사항

- 작업장(원료처리실, 제조가공실, 포장실 등) 등의 별도 구획
- 작업장 내부구조물(벽, 바닥, 천장, 출입문, 창문 등) 등은 내수성, 내방수성, 내부식성 소재 사용, 세척 및 소독용이
- 천정의 조명시설 등은 전등갓 사용
- 식품제조에 따른 기계 및 기구류는 내수성 재질 사용
- 운반도구 및 운반 용기 등은 내수성, 내부식성
- 운반 대차 등의 사용 시 스테인레스 소재 사용

표 2. 식품제조가공업에 적합한 시설 기준

구 분	식품제조가공업에 적합한 시설 기준
작업장	별도의 방으로 분리 원료처리실, 제조가공실, 포장실 및 그 밖의 작업장은 분리 또는 구획 바닥은 내수처리 및 배수가 잘 될 것, 밝은 색의 내수성으로 세균방지용 페인트로 도색 내부 구조물, 벽, 바닥, 천장, 출입문, 창문 등은 내구성, 내부식성을 가지고, 세척 및 소독이 용이할 것 작업시 발생되는 악취, 유해가스, 매연, 증기 등을 환기할 수 있는 환기시설 갖출 것 외부의 오염물질, 해충, 설치류, 빗물 등의 유입 차단 작업장은 폐기물, 폐수처리시설과 격리된 장소에 설치
식품취급시설	제조 및 가공하는데 필요한 기계 및 기구류 등은 식품의 특성에 따라 기준 및 규격에서 정하고 있는 제품 사용 식품과 접촉하는 부분은 위생적인 내수성재질(스테인레스, 알루미늄, FRP, 테프론 등의 재질 사용) 냉장, 냉동시설 및 가열처리시설에는 온도계 또는 온도 측정 계기 설치

구 분	식품제조가공업에 적합한 시설 기준
급수시설	수돗물 또는 먹는물 관리법에 따라 적합한 지하수 교차사용 금지, 지하수 사용 시 수질검사 실시
화장실	수세식 화장실, 내수처리 및 타일 및 방수페인트 도색
창고 등	원료와 제품을 위생적으로 보관 및 관리할 수 있는 창고
검사실	위탁하여 자가품질 검사 등을 할 경우 두지 않아도 됨
운반시설	인체에 무해하며, 내수성, 내부식성 갖출 것

(나) HACCP적용을 위한 고려사항

○ 교차오염방지 및 오염 확산 방지가 핵심

- 공장 시설 내에서 교차오염을 방지하고 오염의 확산을 방지할 수 있는 구조·기능을 구축
- 교차오염의 발생요인은 작업자와 원물 또는 반제품의 교차오염과 외부환경으로부터의 교차오염이 주원인

표 3. 교차오염 발생 요인

구 분	주 요 내 용
사람으로부터의 교차오염	제조담당자, 공무담당자, 관리자, 보수유지업자, 견학자 등에서 유래
물건으로부터의 교차오염	원료, 반제품, 포자재, 폐기물, 운반차량 등에서 유래
환경으로부터의 교차오염	공기, 물, 배수, 유틸리티 등에서 유래

○ 동선계획 시 고려사항

- 작업자와 원물 또는 반제품의 교차 회피
- 청결도에 따른 작업자 동선 확보

표 4. 동선 계획시 고려 사항

구 분	주 요 내 용
요건 1	물건과 사람의 동선은 가능한 한 구분
요건 2	동선은 한 방향 통행이 이상적 작업구역이 다른 곳을 빈번히 왕래하는 동선은 피함
요건 3	청결도가 다른 것이 서로 교차하는 동선 피함
요건 4	다른 구역간에 작업 동선이 있는 경우는 배리어 시스템 채용
요건 5	청결도가 높은 구역으로 물건을 이동할 때는 세정, 살균 등의 필요한 조치 구비 청결구역의 입구에는 에어샤워기 등의 의복의 부착물을 떨어뜨리는 배리어 시스템 설치 보다 청결도가 높은 구역으로 들어가는 동선상에는 수세설비 설치
요건 6	폐기물의 동선은 반드시 청결도가 낮은 쪽으로 향하는 동선 사용

2) 동선계획

(가) 실별 구분

○ HACCP 대응 실별 구분

- 과자, 음료류 등은 HACCP 의무 대상품목이므로 청결구역
- 두부, 장아찌류(배추를 원물로 쓰는 가공품 제외) 등은 일반구역으로 구분

표 5. 실별 구분 및 주요 작업내용

구 분		주 요 작 업 내 용	
일반 구역	전처리실	원물의 세척 등	
	두부가공실	두부불림, 침지, 응고, 성형 등, 내포장	두부
	반찬가공실	조림, 볶음, 튀김 등, 내포장	장아찌류
	외포장실	금속검출, 자동날인, 외포장	
청결 구역	건식실	분말, 제환 등 내포장	과자
	습식실	파쇄, 분쇄, 착즙 등 내포장	음료

○ 각 작업실 작업내용

- 전처리실은 모든 원물을 세척, 박피, 자르기 등의 공정을 수행
- 두부가공실은 전처리실에서 1차 세척된 콩 등을 활용하여 두부를 제고하는 장소로 불림-침지-응고-성형-내포장 등의 공정을 수행

- 반찬가공실은 조림, 볶음, 튀김 등을 통하여 장아찌류 및 밑반찬류를 제조
- 건식실은 분쇄, 분말, 제환 등의 공정으로 가루류, 분말류, 환류 등을 제조
- 습식실은 파쇄 및 분쇄, 착즙, 내포장 등의 공정으로 즙류, 액기스류 등의 액상류, 음료류 등을 제조
- 외포장실은 내포장 상태의 가공식품에 대해 금속검출, 유통기한 등의 날인, 외포장 등의 공정으로 완제품의 형태로 제조

(다) 기본 실별 구성 제안

전체 총 480㎡ (500㎡미만 제조업소), 작업장(전처리실, 건식실, 습식실, 두부가공실, 반찬가공실, 외포장실, 숙성실 등) 총 238㎡, 보관실(원료보관실, 완제품보관실) 총 33㎡ 등으로 구성

(라) 작업자 및 작업 물품의 동선

○ 작업자 입실

- 모든 작업자는 위생전실을 거쳐 탈의실로 입실, 작업복 환복 후 다시 위생전실로 입실, 손, 장화, 에어샤워 후 작업실로 이동
- 작업자 각 실별 입실 및 퇴실
- 청결구역 내 작업자의 동선과 작업물건의 동선이 겹치지 않도록 구성
- 입실 시 모든 작업자는 위생실을 거쳐 이동하고, 청결구역 내에서 전단계로 이동은 불가하며, 불가피하게 이동 시 위생실을 거쳐 이동
- 퇴실 시 모든 작업자는 입실 요령의 역순으로 진행하고 반드시 위생전실을 거쳐 퇴실

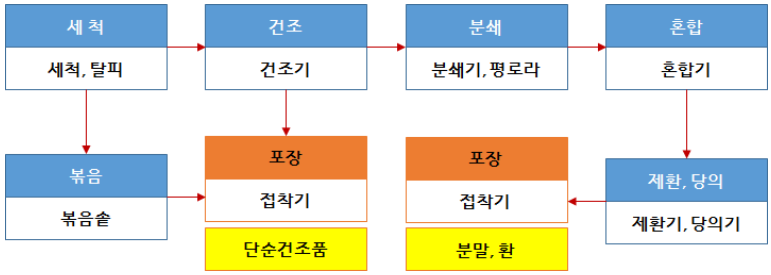
○ 작업물품의 이동 동선

- 모든 원료는 전처리실로 이동 후 각 작업장으로 이동하고 특히 청결구역 내 원물 등의 작업물품의 이동 시 한 방향으로 이동
- 청결구역으로 이동하는 작업물품은 패스박스 등을 통해 작업물품만 다음 작업자에게 인계
- 일반구역으로 이동하는 작업물건은 전처리실-각 작업실(두부가공실, 반찬가공실 등)로 이동 후 내포장 상태에서 외포장실로 이동
- 외포장실을 마친 작업물품은 출하시기와 보관온도 등을 고려하여 저온창고 또는 실온창고 등으로 이동하여 보관
- 출하시기가 된 완제품은 반드시 출고장을 통하여 외부로 반출

3) 주요 설비 구축 방안

(가) 건식라인

○ 공정개요

구 분	내 용
원물종류	곡류(쌀, 보리, 잡곡류 등), 서류(감자, 고구마 등), 채소, 버섯류 등
제품형태	단순건조제품, 건조분말, 환
라인구성	열풍건조, 분쇄, 제환, 당의 등
포장형태	P.E. 비닐 단순포장, 플라스틱 용기포장
공정레이아웃	

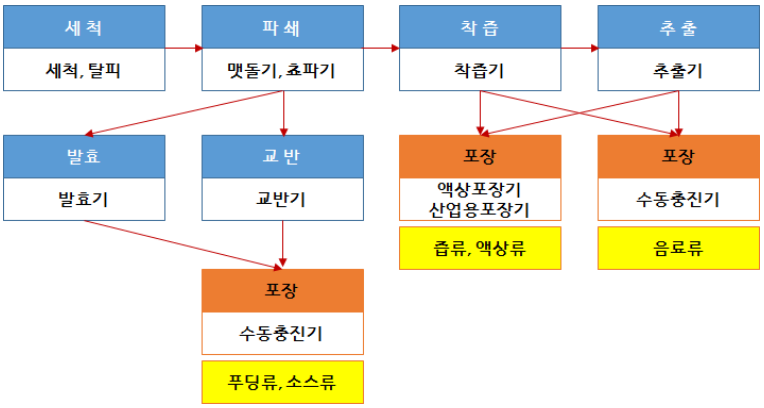
○ 기본 장비

기본설비는 전기볶음솥, 원적외선 건조기, 스텐분쇄기, 스텐평로라, 혼합기, 제환기, 당의기, 페달접착기 등

품 명	비 고
전기볶음솥	
원적외선 건조기	
스텐분쇄기	
스텐평로라	
반죽기(혼합기)	
제환기	
당의기	
페달접착기	

(나) 습식라인

공정개요

구 분	내 용
원물종류	과일류(딸기, 포도, 블루베리 등), 서류(감자), 양파, 마늘 등
제품형태	착즙음료(액상, 진액), 잼류, 푸딩류, 드레싱소스류 등
라인구성	파쇄, 착즙, 추출 등
포장형태	롤파우치, 스탠딩파우치, 병
공정레이아웃	

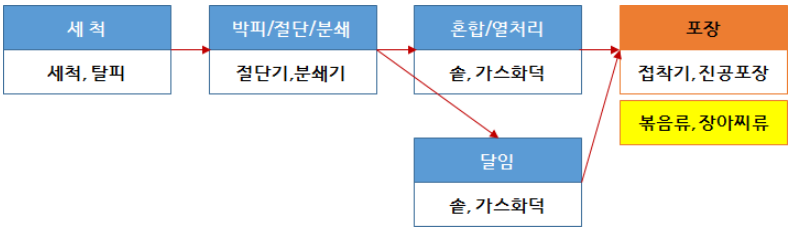
기본 장비

1차 전처리는 전처리실에서 실시

품 명	비 고
맷돌기(거친)	
습식 쵸파기(미립)	
유입식 착즙기	
공압식 전기추출기	
교반기	
발효기	
액상포장기	롤파우치
산업용포장기	스탠딩파우치
수동 충진기	

(다) 반찬라인

공정개요

구 분	내 용
원물종류	조미채소, 과채류, 엽채류(배추제외) 등
제품형태	볶음류, 절임류
라인구성	절단, 열처리 등
포장형태	P.E. 비닐 단순포장, 진공포장
공정레이아웃	

기본 장비

1차 전처리는 전처리실에서 실시

품 명	비 고
야채절단기	
양념분쇄기	
낮은렌지 2구	
높은렌지 3구	
회전식국솥(300인)	
페달접착기	
진공포장기	

(다) 두부라인

공정개요

구 분	내 용
원물종류	콩
제품형태	두부
라인구성	불림, 마쇄, 여과, 응고, 성형
포장형태	소형 포장
공정레이아웃	

기본 장비

1차 전처리는 전처리실에서 실시

품 명	비 고
대두불림탱크	
마쇄침지조	
비지여과기	
두유끓임솥	
성형압착기	
스팀보일러(전기)	
응고탱크	
두부틀	

4) 실별 세부 물품내역

(가) 전처리실

NO	품명	규격(mm)	전원	수량
1	워터릴	고무호스15m	-	2
2	세척대	1800*1000*800	-	1
3	축열식온수기	520*1560	220V ,2kw	1
4	선반다이3단	1500*600*1500	-	1
5	이동식작업대	1700*870*800	-	1
6	청소도구함	900*450*1235	-	1
7	구근탈피기	600*700*1040	0.75kw	1
8	칡분쇄기	580*750*1050	-	1

(나) 반찬가공실

NO	품명	규격(mm)	전원	수량
9	세척대	1800*1000*800	-	2
10	칼도마살균기	1000*650*1350	220V, 0.6kw	1
11	전기튀김기	760*580*950	220V, 6kw	1
12	고정식작업대	1000*600*800	-	1
13	양념분쇄기	400*480*840	220V, 0.7kw	1
14	야채절단기	450*620*680	220V, 0.4kw	1
15	페달접착기	500*360*880	220V, 1.3kw	1
16	진공포장기	700*620*950	220V, 2kw	1
17	낮은렌지 2구	1200*600*450	가스식	1
18	높은렌지 3구	900*600*850	가스식	1
19	회전식국솥 300인	1320*870*950	가스식	1
20	닥트후드시설 (설치포함)	현장설치, 스텐3SET	-	1
21	축열식온수기	520*1560	220V ,2kw	1
22	선반다이3단	1500*600*1500	-	1
23	이동식작업대	2300*1000*800	-	1
24	워터릴	고무호스15m	-	2

(다) 반찬가공실

NO	품명	규격(mm)	전원	수량
25	워터릴	고무호스15m	-	2
26	세척대	1800*1000*800	-	2
27	액상포장기계	500*540*1000	220V, 2kw	1
28	공압식전기추출기	800*800*1600	380V, 5kw	1
29	교반기	900*900*1500	15kw	1
30	낮은렌지 2구	1200*600*450	가스식	1
31	맷돌기	270*600*730	220V, 0.4kw	1
32	축열식온수기	520*1560	220V ,2kw	1
33	선반다이3단	1500*600*1500	-	1
34	이동식작업대	1700*870*800	-	1
35	수동충진기		-	1
36	자외선살균기	1050*480*1300	220V, 0.6kw	1
37	유압식 착즙기	580*1000*1650	220V, 0.75kw	1
38	습식파쇄기(쵸파기)	700*1000*1180		1
39	발효기	1000*780*1810	1.5kw	1
40	산업용 포장기	780*600*1230	1.5kw	1

(라) 건식실

NO	품명	규격(mm)	전원	수량
41	스텐분쇄기	780*700*1450	380V, 3.75kw	1
42	스텐평로라	620*700*1200	380V, 3.75kw	1
43	페달접착기	500*360*880	220V, 1.3kw	1
44	전기볶음솥	750*750*1270	9kw	1
45	연소기	290*650*935		1
46	이동식작업대	1700*870*800	-	1
47	당의기	640*950*1000	4kw	1
48	제환기	600*850*1350	1kw	1
49	반죽기(혼합기)	850*450*900	2kw	1
50	원적외선 건조기	2060*1600*2340	380V, 13kw	1
51	이동식작업대	1700*870*800	-	1

(마) 외포장실

NO	품명	규격(mm)	전원	수량
52	금속검출기	1650*900*1050	220V, 0.18kw	1
53	자동날인기	370*400*380	220V, 0.2kw	1
54	이동식작업대	1700*870*800	-	1

(바) 조리실습실

NO	품명	규격(mm)	전원	수량
55	세척대	1800*1000*800	-	2
56	이동식작업대	1700*870*800	-	1
57	축열식온수기	520*1560	220V ,2kw	1
58	자외선살균기	1050*480*1300	220V, 0.6kw	1

(사) 조리실습실

NO	품명	규격(mm)	전원	수량
59	장화소독장	1200*550*2020	3kw	1
60	손세정대	450*510*1050	-	1
61	손건조기	240*495*168	1.7kw	1
62	장화세척대	700*900*1000	-	1
63	이물질흡입기	450*190*500	-	1
64	앞치마소독장	1200*550*2020	1.45kw	1
65	순간온수기	300L	-	1

(아) 두부가공실

NO	품명	규격(mm)	전원	수량
66	대두불림탱크	·	·	1
67	마쇄침지조	·	·	1
68	비지여과기	·	·	1
69	두유끓임솥	·	·	1
70	성형압착기	·	·	1
71	스팀보일러(전기)	·	30kw	1
72	응고탱크	·	·	1
73	두부틀	·	·	1
74	전기제어부	·	·	1

(자) 기타

NO	품명	규격(mm)	전원	수량
75	전자저울	150kg	220V, 10w	2
76	전자저울	2kg	-	12

3. 참여 농가 확보 방안

1) 참여농가 대상 홍보 및 설명회

(가) 필요성 및 목적

- 농민가공은 농가가 재배한 농산물을 활용해 농가가 직접 가공하도록 하는 것이 핵심이므로, 농민가공에 참여할 농가 모집이 필수이다.
- 가공센터에 대한 인식과 확신이 없는 상태에서 농가가 가공 아카데미에 참석하고, 교육을 받기는 어렵다.
- 다양한 루트로 농가에게 지속적으로 정보를 제공하고 확신을 가질 수 있도록 설득해 내는 과정이 필수적이다.

(나) 공공기관 포스터 부착 및 안내문 비치

- 행정의 협조를 얻어 각 기관에 포스터를 부착하고 안내문을 비치하도록 하자.
- 이는 농민가공센터가 행정도 함께 진행하고 있는 사업임을 농가에게 전달하고, 농가에게 사업에 대한 인지도와 신뢰도를 향상시킬 수 있다.
- 관련 공무원에게 해당 사업의 내용을 충분히 설명하고, 관심있는 농가가 있다면 연락처를 받아, 농민가공센터 직원이 직접 안내전화를 할 수 있도록 하자.

(다) 지역 설명회 개최

- 홍보 만으로는 농가가 가공 아카데미에 참여하는 행동으로 이어지기는 힘들다. 농사 일로 바쁜 농민들이 시간을 내서 농민 아카데미에 참여하려면 사업에 대한 확신이 필요하므로 지역 설명회 개최는 필수적이다.
- 다만 농민가공센터 만으로 설명회를 개최하기는 어려우므로, 읍면 이장회의나 부녀회장 모임, 로컬푸드 생산자 교육 등이 있을 때, 관련 기관에 협조를 얻어 설명회를 진행할 수 있다.

(라) 직매장 및 급식센터 농가 안내

- 로컬푸드직매장과 급식센터에 참여를 희망하는 농가는, 생산자와 소비자의 관계적 소비에 대한 인식을 갖고 있기 때문에 보통 다수의 농가보다는 관심도와 참여도가 높을 수 있다.
- 따라서 로컬푸드직매장과 공공급식에 참여하고 있는 생산자를 대상으로 '안내 문자 발송', '안내문 배포'를 통하여 사업을 알리도록 하자.

2) 참여농가 확보를 위한 교육

(가) 농민가공 창업 아카데미 운영개요

○ 필요성 및 목적

- 다수의 가공창업을 희망하는 참여농가확보를 위해 (가)농민가공창업 아카데미 실시
- 지역푸드플랜 및 로컬푸드 정책에 대한 필요성과 농식품 가공사업의 필요성에 대한 인식을 공유
- 농식품 가공상품(시제품) 개발 및 농식품 가공기술의 향상, 농식품 가공관련 법규의 이해로 체계적인 참여주체의 발굴 및 육성
- 원재료 수급부터 완제품 생산까지의 가공공정 이해와 습득

(나) 세부 교육내용

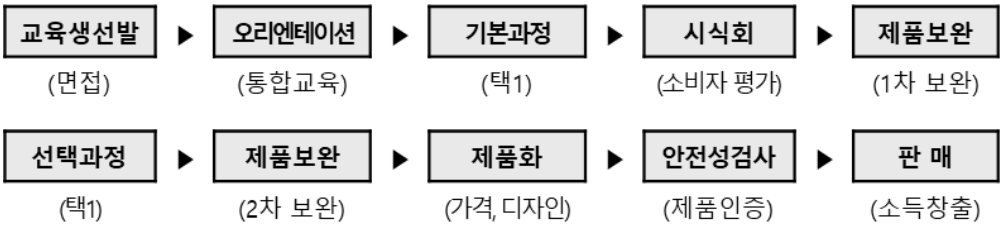
○ 세부 교육과정

- 반찬류, 습식류, 건식류 등 10명 내외 총 40명 이하로 실습생 모집
- 다품목의 가공식품이 생산될 수 있도록 다양한 교육 내용 확보

교육과목		교육분야	해당 농작물	제품류
기본	건식	건식(건조)제품화를 위한 기본교육	우엉, 솔잎, 연잎, 밀, 배, 복숭아 등	미숫가루, 차류, 국수, 저온건조식품
	반찬	반찬류 제품화를 위한 기본교육	고추, 두릅, 깻잎, 오이, 양배추 등	장아찌, 피클, 조림, 마른반찬 등
	습식	습식류 제품화를 위한 기본교육	오미자, 포도, 복숭아, 등	잼, 푸딩, 진액, 앙금, 사탕 등
선택	간식	간식류 제품화를 위한 선택과정 교육	고구마, 감자, 호박, 현미 등	양갱, 스낵, 당과자, 강정, 엿, 등
	소스	소스류 제품화를 위한 선택과정 교육	허브, 양파, 마늘, 사과, 생강 등	재움용, 즉석섭취용 등
	발효	발효류 제품화를 위한 선택과정 교육	블루베리, 메실, 배, 감 등	식초, 식초음료, 효소발효 등

○ 교육진행과정

- 사전교육을 통한 인식의 공유를 기반으로 반찬류, 습식류, 건식류 3개 과정 및 장류 및 발효 등에 대한 통합교육 실시
- 시제품 생산 및 품평회로 개발 상품에 대한 전문성 확보
- 직매장, 학교급식 등 지역 내 관계시장과 연계한 판로의 개척



3) 교육생 선발

(가) 선발 시 고려사항

- 여성 농업인, 귀농인, 경력단절여성 등을 중심으로 다수의 농가가 참여할 수 있도록 기회 제공
- 담당부서 및 관계기관 등과 함께 서류심사 및 면접심사 등의 과정을 거쳐 공정성 확보

(나) 내부 심사를 통한 선발

- 1차 신청서 확인 : 신청서 및 사업계획서 확인(미흡부분, 누락부분 확인)
- 2차 서류검사 : 사업추진 부서 담당자에 의한 면접 대상 후보자 선발
- 3차 예비 교육생 선발 : 농촌지원과장 주관 하에 관련부서 담당자 면접심사(선발)
- 최종 교육생 선발 : 기본 교육과정을 통해서 최종교육생 선발

(다) 선발기준

○ 기본요건 기준

원재료를 스스로 조달할 수 있는 농업에 종사하는 농업인을 기본으로 하며, 로컬푸드 등에 대한 관심이 많은 농업인 및 지역민

기 본 요 건	
내 용	가공 식품의 원재료 생산(수급) 능력 가공 식품화가 가능한 아이템 여부(상품성, 제품성) 가공 사업에 대한 마음가짐(공동체성, 의지, 추진력) 지역 푸드플랜 사업에 대한 이해도 조기 독립(창업)을 위한 사업성 및 제품 경쟁력 가공공동체 활성화에 기여할 수 있는 역량을 갖춘 공동체

○ 우선순위 기준

마을공동체, 작목반 등 공동체 단위로 신청 시 우선순위

기 본 요 건	
공 동 체	마을공동체 : 기존 마을 공동체 사업 실시 공동체 임의단체 : 마을 작목반, 가공공동체 ⇒ 마을공동체 형태를 갖추고 있는 영농법인 및 기타 공동체
공 공 성	농식품 가공사업을 통해서 지역 내 다수 농가에게 이익을 환원할 수 있는 가공 아이템
로컬푸드 시 장 성	로컬푸드 시장(직매장, 학교급식 등)에 우선 공급이 가능한 가공 아이템

4) 세부 교육 계획

(가) 기본교육

- 교육목적 : 로컬푸드 및 농식품 가공에 필요한 기초 이론교육, 거점 농민가공센터의 생산설비 시스템 이해
- 교육기간 : 2일
- 교육시간 : 4H × 2일 = 8H
- 교육장소 : 농민가공센터
- 교육일정

구분	시 간	장 소	내 용	비 고
1일차	14:00~15:00	농민가공센터	오리엔테이션	
	15:00~16:00		로컬푸드 이해	
	16:00~18:00	농민가공센터	위생실 사용법 교육 / 전처리실 교육	
2일차	14:00~16:00	농민가공센터	식품위생법교육	
			HACCP인증 교육	
	16:00~18:00	농민가공센터	가공실(3) 교육	3개조 편성

(나) 전문가 초청교육

- 교육목적 : 가공공동체 조직화를 위한 가공 아이템 개발, 거점 농민가공센터 생산 설비·장비 습득
- 교육기간 : 1차교육 9. 17 ~ 19 / 각 분야별 가공식품의 이해
- 2차교육 10. 8 ~ 10 / 가공식품 실습교육

- 3차교육 11. 12 ~ 14 / 제품 평가 및 보완
- 교육시간 : 4H×3일×3과목 = 36H
- 교육장소 : 농민가공센터
- 교육일정

구분	시 간	장 소	내 용	비 고
1일차	14:00 ~ 16:00	농민 가공센터	반찬류 가공에 대한 이해	1차교육
			반찬류 가공 실습교육	
2일차			습식류 가공에 대한 이해	
			습식류 가공 실습교육	
3일차			건식류 가공에 대한 이해	
			건식류 가공 실습교육	
4일차		농민 가공센터	반찬류 가공실습 교육	2차교육
5일차			습식류 가공실습 교육	
6일차			건식류 가공 교육	
7일차			반찬류 시제품 생산/평가	3차교육
8일차			습식류 시제품 생산/평가	
9일차			건식류 시제품 생산/평가	

5) 시제품 개발실습

- 교육목적 : 가공식품 시제품개발(상품화가능), 직매장, 꾸러미 기타 유통/판매가 가능한 제품 개발
- 교육기간 : 6주
- 교육시간 : 6H×12일= 72H(주 2~3회)
- 교육장소 : 농민가공센터
- 교육방법 : 가공공동체 특성에 맞는 시제품 개발 실습, 전처리부터 포장까지 전 공정 실습
- 고려사항 : 가공식품 특성 고려 교육 시간 탄력적 운영(4H~8H), 부득이한 경우 주말 교육 실시

6) 시제품 생산교육

- 교육기간 : 3회차 / 6H×3일= 18H
- 교육장소 : 농민가공센터
- 교육목적 : 실제 제품 가공공정 점검 및 시제품 평가
- 교육방법 : 제품별, 유형별 전문가 평가 및 문제점 확인
- 주요사항 : 작업자 위생상태(위생실 통과 과정)
- 식품위생법 위반사항 확인(원산지 미표기, 기자재 청결)
- 제품 포장과정 및 포장상태 확인(라벨기 사용)
- 시제품 상품성 평가(맛, 색깔, 포장용기 등)

7) 시식회 및 품평회(제품평가)

- 목　　적 : 농식품 가공사업에 대한 홍보 및 제품의 평가, 보완점 확인
- 참 여 자 : 지역 가공공동체(교육생)
- 운영방안 : 시식회 제품 생산 및 포장, 제품전시 및 설문지 작성
- 행사장소

구분	장 소	시식공간
1차	시/군청	본관 1층 홀
2차	직매장	직매장 내
3차	축제장	지역 내 축제장 부스

8) 전체일정

일 시		장 소	내 용	시간
1	14:00~18:00	농민가공센터	오리엔테이션 로컬푸드의 이해	4H
2			식품위생법 HACCP인증 교육	4H
3		농민가공센터	전문가 초빙 1차교육 반찬류	4H
4			전문가 초빙 1차교육 습식류	4H
5			전문가 초빙 1차교육 건식류	4H
6	13:00~19:00	농민가공센터	시제품 개발 실습	6H
7				6H
8				6H
9				6H
10				6H
11				6H
12	14:00~18:00		전문가 초빙 2차교육 반찬류	4H
13			전문가 초빙 2차교육 습식류	4H
14			전문가 초빙 2차교육 건식류	4H
15		시/군청	1차 시식회 및 품평회	
16	08:00~19:00		선진지 견학	11H
17	13:00~19:00	농민가공센터	시제품 개발 실습	6H
18				6H
19				6H
20				6H
21				6H
22				6H
23	17:00~20:00	직매장	2차 시식회 및 품평회	3H
24	14:00~18:00	농민가공센터	전문가 초빙 3차교육 반찬류 시제품 생산/평가	4H
25			전문가 초빙 3차교육 습식류 시제품 생산/평가	4H
26			전문가 초빙 3차교육 건식류 시제품 생산/평가	4H
27			공동체별/제품별 자체실습	
28	17:00~20:00	축제장	3차 시식회 및 품평회	3H
29	11:00~15:00	농민가공센터	총 평 회	4H

9) 지속 관리 계획

(가) 공동 마케팅 및 컨설팅 지원

○ 마을, 가공창업공동체 상품의 마케팅 컨설팅 지원

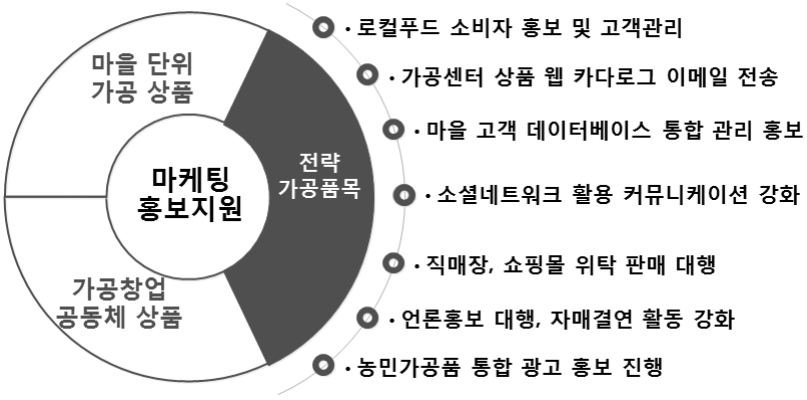
- 로컬푸드 소비자 홍보 지원을 통한 소비시장 개척 지원
- 고객관리를 위한 다양한 기법 및 프로그램 지원을 통한 농민가공센터 및 마을 공동체의 지속적 고객 확보가 가능하도록 통합지원
- 직매장, 온라인쇼핑몰, 직거래 등의 판로확보를 위한 컨설팅 기능

○ 다양한 홍보 채널을 활용한 통합 홍보

- 상품 웹 카다로그 및 이메일 매거진 제작, 소셜 네트워크 활용, 언론홍보, 자매결연 등의 통합적 지원
- 도시민과 생산자의 소통과 신뢰관계 확보를 위한 커뮤니케이션 허브사이트 운영

○ 상품의 포장재, 패키지 디자인의 공동 구매 지원

- 전체 가공 상품의 포장재 제작, 디자인 개발을 공동구매를 추진하여 포장재와 디자인의 수준을 높이고, 공동구매로 인한 상품의 원가 절감



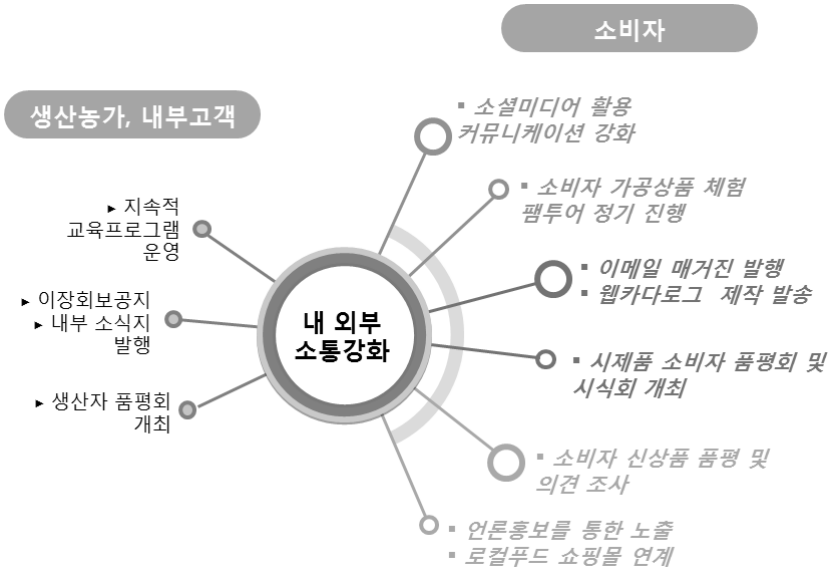
(나) 홍보마케팅방안

○ 도시소비자와 생산농가 및 내부고객으로 나누어 추진

- 외부고객을 중심으로 다양한 가공 체험을 통한 신뢰성 회복, 다양한 경로와 마케팅 채널을 확보하고 로컬푸드 운영주체, 각 마을사업 추진주체 등과 연계하여 추진
- 시설의 실질 수요자인 지역주민, 공동체에 대한 지속적 홍보 채널을 확보하여 시설 가동율을 높일 수 있도록 추진

소셜미디어 활용과 기존 소비자의 만족도 제고가 1차 목표

- 광고매체의 활용을 통한 일방적인 커뮤니케이션으로는 도시소비자의 신뢰를 얻어내기 힘든 것이 현실적 조건
- 로컬푸드 소비자와의 소통의 핵심은 신뢰를 통한 관계의 형성
- 소비자와의 커뮤니케이션 전략은 소셜미디어를 통한 자연스러운 과정을 통한 신뢰도 형성, 지속적 관계를 위한 커뮤니케이션 수단 활용, 적절한 언론홍보와 소비자와 생산자가 직접 만나고 교류하는 프로그램의 개발과 진행을 중심으로 추진
- 시식회를 통해서 가공식품을 직접 접할 수 있도록 하자.



참고 **시식회 결과보고 예시**

시식회 결과보고 (8.23~9.14)

○ 일 시 : 2018. 9. 19(수) 14시

업체명	시식회 장소	시식인원	시식회차	담당자
가공품생산자(협)	○○○ 로컬푸드직매장	60명	1회	이○○, 양○○, 박○○

시식제품	소비자 반응	개선사항
수세미도라지즙	-목넘김이 좋음 -원물 함량이 높아서 좋음 -수세미 맛보다 도라지 맛이 더 강함 -가격 저렴함	
수세미도라지청	-수세미 특유의 신맛이 강함 -희석하면 아이들에게 음료수 대용으로 먹이기 좋음	-신맛을 개선하면 좋을 것 같음 -도라지맛이 좀 더 강했으면 좋겠음

기타	

생산자 품평회

가공 체험 팸투어

소비자 품평회 및 시식회

4. 조직 운영 방안

1) 농민가공센터의 유형별 추진사례 분석

(가) 구축 유형별 특징

- 농민가공센터는 농촌진흥청의 '농산물종합가공지원센터' 사업으로 보급된 사례가 다수이며, 크게 지자체 핵심품목을 중심으로 특화 가공 상품(기능성 등)을 전문적으로 생산하는 품목중심 생산유형과 여러 가지 품목을 생산할 수 있는 다품목 생산유형 등 두 가지 유형으로 분류
- 품목중심 생산유형은 장수군 사과 및 오미자 등 지자체 핵심 육성 품목을 대상으로 기능성 식품, 음료 등을 생산하는 유형으로 중소규모의 생산설비를 도입하고 있음
- 지자체가 역점을 두고 있는 핵심품목을 중심으로 연구기능과 연계하여 특정 품목에 대한 기능성식품 등을 생산하는 경우가 다수. 전문성과 생산능력을 확보하고 있음
- 전문성을 확보하고 있으나, 다수의 농가가 참여하기가 어려운 구조로 용인시, 유성구, 청양군, 장수군 등 직거래가 활성화된 지역에서 도입된 사례가 다수임
- 다품목 생산유형은 소형 다품목이 가능한 설비를 도입하여 다수의 농가가 참여하는 방식으로 완주군이 대표적인 사례
- 다품목 가공식품이 생산될 수 있는 시설환경을 조성함에 따라 다수의 농가가 지역산 농산물을 활용하여 다양한 품목의 가공식품을 생산할 수 있다는 가장 큰 장점을 들 수 있음
- 다만 한정된 공간에서 다수의 농가가 참여하다 보니 사용공간이 상대적으로 협소하며, 발굴 및 육성된 공동체가 보다 전문적인 품목을 생산하고자 할 경우 시설 및 설비가 미흡하다는 단점이 있어 전문화할 수 있는 2단계 대책 마련 필요

표 6. 생산품목별 운영형태

구분	품목중심 생산 유형	다품목 생산 유형
설비형태	중소규모 생산설비	소형 다품목 설비
가공품목	지자체 핵심 품목 : 정선 황기, 장수 사과 및 오미자 등	다품목 농산물
장　　점	생산능력, 전문성	다수의 농가 참여, 혜택
단　　점	수혜농업인 한정	발굴 및 육성 후 창업활성화 대책 필요
도입사례	장수군, 용인시, 유성구, 청양군(부자농촌지원센터) 등	완주군, 강화군, 의령군

(나) 운영 유형별 특징

- 운영유형별로는 행정의 역할에 따라 행정직영과 위탁운영으로 분류

- 행정직영의 경우 운영방식이 지자체 마다 약간의 차이점이 존재
- 완주군 등은 사용면적분에 대해 사용수익허가를 해주고 이에 따른 사용료를 부과하고 모든 제반 운영비는 행정에서 부담
- 청양군 부자농촌지원센터는 참여하는 공동체에 사용횟수에 따라 사용료를 부과하는 방식을 취하고 있으며, 모든 제반 운영비는 행정에서 부담
- 위탁운영은 지역공동체에 전적으로 위탁하고 위탁비용을 공동체에게 주어 스스로 운영하게 하는 방식
- 장수군, 유성구 등은 사용을 희망하는 공동체에게 가공센터를 위탁하고, 위탁받은 공동체는 이에 필요한 제반경비를 해당 지자체로부터 지원받아 운영하는 경우가 많으며, 위탁업체는 별도의 사용비용을 지자체에 지불

표 7. 운영 유형별 특징

구분	행정 직영	위탁운영
운영형태	시/군 직영	위탁운영(관내 단체 등)
시설의 소유	지자체	지자체
전담직원	전담직원배치	전담직원배치
운영방법	행정재산 사용수익허가	직영 후 지역 내 업체에 위탁운영
도입사례	완주군, 청양군 등	장수군, 유성구 등

(다) 시사점

- 앞서 언급되었듯이 농민가공센터는 다품목의 가공식품이 생산될 수 있는 여건을 조성하는 것이 주요 목적
- 운영형태는 사업의 공공성을 고려할 때, 시/군직영의 형태를 우선 고려하되, 사업 활성화의 정도, 참여추진주체의 전문성의 정도 등을 고려하여 향후 위탁운영 방식으로 전환 가능
- 농민가공센터는 '다수의 농업인이 참여 가능한 운영체계', '가공공동체 육성을 위한 행정의 지원체계', '거버넌스에 기초한 운영체계 확립' 등이 핵심과제
- 다수의 농민 참여방안으로는 농민중심의 운영법인의 구성으로 영업허가 등에 있어 법적인 구성요건을 확보하고, 농민가공센터를 활용하기 위한 교육체계의 확립.
- 지자체는 '행정재산 사용수익허가' 등을 통해 사용하고자 하는 농가의 부담을 덜어줌. 또한 HACCP 대응 품목제조보고서 작성 등의 행정절차 및 법적 절차를 농가가 수월하게 할 수

있도록 전문인력을 배치하고 있음

- 지자체는 다수의 농가가 가장 손쉽게 농민이 스스로 가공에 참여할 수 있도록 다양한 노력을 하고 있으며 공적인 영역에서 이를 지원을 하는 사례가 다수임
- 참여 농가는 원물의 안전성, 작업장 위생상태 등의 점검 등 자체적인 노력이 필요

2) 농민가공센터 조직 운영방안

(가) 운영형태의 비교

- 농민가공센터의 운영방식은 크게 행정직영, 농민중심의 법인에 위탁, 시/군 출연기관에 위탁 등 세 가지로 요약되며, 주요 내용은 아래의 표와 같음

표 8. 농민가공센터 운영 형태의 비교

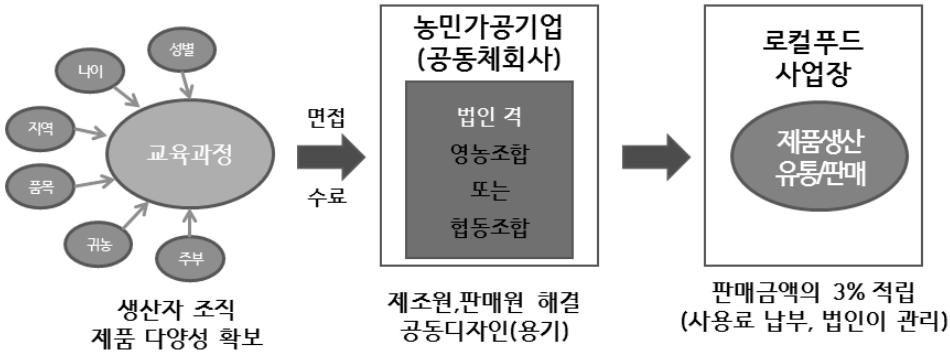
구분	내용
1) 행정직영	운영형태 : 운영비, 전문인력 등 지원 장점 : 다수의 농가 참여, 안정적 사업 추진(운영비 등) 단점 : 참여농가의 주인의식 결여(시설물 사용 등), 운영비 부담
2) 위탁 (농민중심의 법인)	운영형태 : 교육수료 후 법인 구성, 해당 법인에 위탁 장점 : 운영능력 확보 시 다양한 사업추진 가능성 단점 : 한정적 농가 참여, 전문성의 결여, 도덕적 해이 우려
3) 위탁(재단법인)	운영형태 : 시/군에서 출연한 기관에 위탁 운영 장점 : 행정의 부담 경감, 공공성 확보, 수혜대상 확대 가능, 연관사업 효율적 운영 단점 : 직원역량이 중요, 의사결정의 복잡성

- 지역농업의 6차산업화, 농가의 직접 소득 증대, 지역푸드플랜 등 향후 확장성 등을 고려할 때, 공익성이 충분한 사업 분야
- 타 지역의 사례에서 볼 때, 민간에 위탁하는 것은 직영 후 참여법인의 역량이 강화된 이후에 위탁하는 방식이 다수
- 1안과 3안은 시/군에서 큰 범주 내에서 시/군에서 직영하는 방식
- 시/군 직영은 참여농가 중심의 법인이 사용 면적 만큼에 대한 사용료를 지불하는 행정재산 사용수익허가를 통해 농가가 부담해야하는 비용을 최소화하고 있음
- 출연기관(재단법인) 위탁 시 농민가공센터에 필요한 제반 경비를 시/군에서 출연금으로 지급받아 운영하며, 농가는 별도의 사용료를 부담할 필요가 원천적으로 없어짐

- 사업의 공공성과 공익성의 측면에서 큰 범주에서 시/군 직영 또는 군 출연기관 위탁 등의 추세

(나) 참여농가 운영법인의 역할

- 공개적인 참여자 모집, 면접 등으로 교육 참여의 기회를 부여하고, 교육을 이수한 농가를 중심으로 영농조합법인 또는 협동조합 등의 법인격 설립운영 지원
- 법인격을 구성함으로 제조원과 판매원의 문제 해결, 공동디자인 및 마케팅 등을 통한 비용의 절감
- 시/군 직영 시 참여농가 법인은 판매금액의 약 3% 정도를 적립하여 사용에 따른 비용을 납부하여야 하며, 출연기관 위탁운영 시 약 3% 정도를 사회적 약자에 대한 배려, 소비자와의 상생 기금 등으로 활용할 수 있음



(다) 행정 필요인력

- 운영팀장 1명, 행정매니저 1명 등 총 2명의 전담인력 필요
- 운영팀장은 시설물관리, 교육관리, 참여농가 및 법인의 관리, HACCP 관리 등
- 행정매니저는 법적, 행정적 절차에 대한 농가 지원

5. 운영 및 관리

1) 식품제조가공업 영업 신고

- 근거법령 : 식품위생법 제22조 제5항 및 동법시행규칙 제27조
- 신고대상 업종 식품제조·가공업, 즉석판매제조·가공업, 식품운반업, 식품소분업, 기타식품판매업(식품판매영업장 면적 300㎡이상), 유통전문판매업, 용기·포장류 제조업
- 구비 서류

식품제조가공업 및 즉석판매제조가공업 신고 시 구비 서류

신고자	본인	신분증	
	대리인	영업주 인감증명서 및 인감도장, 대리인의 신분증	
	법인	법인 인감증명서 및 법인도장, 대리인의 신분증	
구비서류	신규	영업신고서 위생교육필증 건강진단결과서 제조방법 설명서	
	지위승계	영업지위승계신고서 양수자 위생교육필증 양수자 건강진단결과서 양도자 영업신고증 원본	
확인사항		- 건축물용도: 근린생활시설, 공장 - 토지이용계획 제1종 전용주거지역 불가 제2종 일반주거지역은 너비12미터 도로에 접한 대지일 경우만 가능 녹지지역 불가 - 작업장, 창고 등 제조업소 시설기준에 적합 - 품목제조보고: 식품제조가공업 등록 후 제품생산의 개시 전 이나 개시 후 7일 이내에 “식품안전나라” 사이트를 통해 품목제조보고 실시	- 건축물 용도 : 근린생활시설, 공장

- 영업자 준수 사항

생산 및 작업기록에 관한 서류와 원료의 입고 · 출고 · 사용에 대한 원료수불 관계서류를 작성하여야 하고, 최종 기재일부터 3년간 보관하여야 한다.

식품제조 · 가공업자는 제품의 거래기록을 작성하여야 하고, 최종 기재일부터 3년간 보관하여야 한다.

유통기한이 경과된 제품은 판매목적으로 진열 · 보관 · 판매(대리점을 통하여 또는 직접 진열 · 보관하거나 판매하는 경우만 해당한다)하거나 이를 식품 등의 제조 · 가공에 사용하지 아니하여야 한다. 다만, 폐기용 또는

교육용이라는 표시를 명확하게 하여 진열 · 보관하는 경우는 제외한다.
식품을 텔레비전 · 인쇄물 등으로 광고하는 경우에는 제품명 및 업소명을 포함하여야 하고, 유통기한을 확인하여 제품을 구입하도록 권장하는 내용을 포함시켜야 한다. 다만, 유통기한과 제조연월일이 따로 표시되지 아니한 제품에 대한 광고의 경우에는 그러하지 아니하다.
식품제조 · 가공업자는 장난감 등을 식품과 함께 포장하여 판매하는 경우 장난감 등이 식품의 보관 · 섭취에 사용되는 경우를 제외하고는 식품과 구분하여 별도로 포장하여야 한다. 이 경우 장난감 등은「품질경영 및 공산품안전관리법」제14조제3항에 따른 제품검사의 안전기준에 적합한 것이어야한다.
식품제조 · 가공업자 또는 식품첨가물제조업자는 별표 14 제1호아목2)에 따라 식품제조 · 가공업 또는 식품첨가물제조업의 영업신고를 한 자에게 위탁하여 식품 또는 식품첨가물을 제조 · 가공하는 경우에는 위탁한 그 제조 · 가공업자에 대하여 식품의약품안전청장이 정하는 절차와 방법에 따라 분기별 1회 이상 위생관리상태 등을 점검하여야 한다. 다만, 다음 각 목의 어느 하나에 해당하는 자에게 위탁하는 경우는 제외한다.
- 가. 위탁하려는 식품과 동일한 식품에 대하여 법 제48조에 따라 위해요소중점관리기준 적용업소로 지정 받거나「어린이 식생활안전관리 특별법」제14조에 따라 품질인증을 받은 영업자
- 나. 법 제50조에 따라 우수등급 영업소로 결정된 영업자
식품제조 · 가공업자 및 식품첨가물제조 · 가공업자는 이물이 검출되지 아니하도록 필요한 조치를 하여야 하고 소비자로부터 이물 검출 등 불만사례 등을 신고 받은 경우 그 내용을 기록하여 2년간 보관하여야 하며 이 경우 소비자가 제시한 이물과 증거품(사진, 해당식품 등을 말한다)은 6개월간 보관하여야 한다.
다만, 부패하거나 변질될 우려가 있는 이물 또는 증거품은 2개월간 보관할 수 있다.
식품제조 · 가공업자는「축산물가공처리법」제12조에 따라 검사를 받지 아니한 축산물 또는 실험 등의 용도로 사용한 동물을 식품의 제조 또는 가공에 사용하여서는 아니 된다.
수돗물이 아닌 지하수 등을 먹는 물 또는 식품의 제조 · 가공 등에 사용하는 경우에는「먹는물관리법」제43조에 따른 먹는 물 수질검사기관에서 1년(음료류 등 마시는 용도의 식품인 경우에는 6개월)마다「먹는물관리법」제5조에 따른 먹는 물의 수질기준에 따라 검사를 받아 마시기에 적합하다고 인정된 물을 사용하여야 한다.
모유대용으로 사용하는 식품, 영 · 유아의 이유 또는 영양보충의 목적으로 제조 · 가공한 식품(이하 "이유식 등"이라 한다)을 신문 · 잡지 · 라디오 또는 텔레비전을 통하여 광고하는 경우에는 조제분유와 동일한 명칭 또는 유사한 명칭을 사용하여 소비자가 혼동할 우려가 있는 광고를 하여서는 아니 된다.
법 제15조제2항에 따라 위해평가가 완료되기 전까지 일시적으로 금지된 제품에 대하여는 이를 제조 · 가공 · 유통 · 판매하여서는 아니 된다.
법 제15조제2항에 따라 위해평가가 완료되기 전까지 일시적으로 금지된 제품에 대하여는 이를 제조 · 가공 · 유통 · 판매하여서는 아니 된다.
법 제47조제1항에 따라 우수업소로 지정받은 자 외의 자는 우수업소로 오인 · 혼동할 우려가 있는 표시를 하여서는 아니 된다.

2) 가공식품 인허가

(가) 품목제조보고서신고

① 품목제조 보고서를 작성한다.

② 식품안전정보포털에서 품목제조보고서 작성 및 신고한다.

(로그인-우리회사안전관리서비스-우리회사민원-품목제조보고서신고)

③ 허가완료

(나) 품목제조변경신고

① 품목제조변경보고서를 작성한다.

② 식품안전정보포털에서 품목제조변경신고한다

(로그인-우리회사안전관리서비스-우리회사민원-품목제조보고서변경신고)

③ 허가완료

(다) 제품 안전도 검사(자가품질검사/영양성분검사)

○ 자가품질검사(식품유형별로 1개씩)

① 품목제조허가된제품을 검사업체에 의뢰하여 필요한 검사량을 확인한다.

② 필요한검사량을 준비한다.

③ 임시라벨을 제작하여 부착한다.

제조판매원 완주로컬가공먹거리생산자협동조합
영업허가번호 완주 제2016-0494081
제품명 **가마솥누룽지강정** **식품유형** 과자
내용량 200g
원재료 및 함량 누룽지55.6%,쌀조청22.2%,블루베리8.9%,포도씨유7.7%,생강청4.5%,정제소금1.1%
업소명 및 소재지 완주로컬가공먹거리생산자협동조합/전북 완주군 구이면 모악산길 24
고객만족센터 063)226-5583
보관방법 상온보관 **유통기한** 제조일로부터3개월
포장재질 **폴리에틸렌**·유통과정에서 변질된 제품은 본사 또는 구입처에서 교환해 드립니다. ·본제품은 공정거래위원회 고시 소비자 분쟁해결 기준에 의거 보상받을 수 있습니다.
·개봉후에는 변질의 우려가 있으니 가능하면 빨리 드시는 것이 좋습니다.
·부정/불량식품 신고는 국번없이 1399

④ 업체로 보내 검사를 의뢰한다. (결과확인까지 3주~4주소요)

○ 영양성분검사

① 인허가제품이 영양성분표시 대상인지 확인한다

(과자류, 캔디및빙과류, 빵류및만두류, 초콜릿류및잼류, 식품유지류, 면류, 음료류, 특수용도식품, 어육가공품중어육소시지, 즉석섭취식품중김밥, 햄버거, 샌드위치, 장기보존식품 중 레토르트식품만 해당)

② 영양성분표시대상이면 검사업체에 의뢰하여 필요한 검사량을 확인한다

③ 필요한 검사량을 준비한다.

④ 임시라벨을 제작하여 부착한다.

제조판매원 완주로컬가공먹거리생산자협동조합
영업허가번호 완주 제2016-0494081
제품명 가마솥누룽지강정 식품유형 과자
내용량 200g
원재료 및 함량 누룽지55.6%,쌀조청22.2%,블루베리8.9%,포도씨유7.7%,생강청4.5%,정제소금1.1%
업소명 및 소재지 완주로컬가공먹거리생산자협동조합/전북 완주군 구이면 모악산길 24
고객만족센터 063)226-5583
보관방법 상온보관
유통기한 제조일로부터3개월
포장재질 폴리에틸렌·유통과정에서 변질된 제품은 본사 또는 구입처에서 교환해 드립니다. ·본제품은 공정거래위원회 고시 소비자 분쟁해결 기준에 의거 보상받을 수 있습니다.
·개봉후에는 변질의 우려가 있으니 가능하면 빨리 드시는 것이 좋습니다.
·부정/불량식품 신고는 국번없이 1399

⑤ 업체에 보내 검사를 의뢰한다. (결과확인까지 3주~4주소요)

⑥ 영양성분확인표를 받는다.

영 양 성 분
1회제공량 (25g)
- 블루사랑블루베리잼

1회제공량당함량			* %영양소기준치	
열량	60	kcal	-	
탄수화물	15	g	5	%
당류	7	g	-	
단백질	0	g	0	%
지방	0	g	0	%
포화지방	0	g	0	%
트랜스지방	0	g	-	
콜레스테롤	0	mg	0	%
나트륨	0	mg	0	%

*%영양소기준치 : 1일 영양소기준치에 대한 비율

3) 가공식품 포장 및 출하

(가) 가공품 스티커제작

① 품목제조보고서 및 자가품질검사 완료된 제품을 준비한다

② 스티커에 필요한 표기사항을 정리한다
(제조원,판매원,영업허가번호,제품명,식품유형,용량,원재료함량,소재지,고객만족센터번호,보관방법,주의사항,유통기한)

③ 스티커제작업체에 기본시안을 의뢰한다.

④ 기본시안 확인후 문제없을시 관련기관(로컬푸드 직매장 혹은 자가품질검사 업체)에 검토를 요청한다.

⑤ 검토된사항 확인후 문제가 없으면 바코드를 발급받아 스티커에 삽입한다.

⑥ 스티커를 출력한다.

(나) 직매장에 가공품 출하하기

① 스티커 제작 준비된 가공품을 준비한다.

② 직매장 출하서류를 작성한다(가공식품출하신청서외4종)

③ 로컬푸드직매장 가공식품 담당자에게 서류를 제출한다.

④ 출하 승인을 받고, 제품을 출하한다.

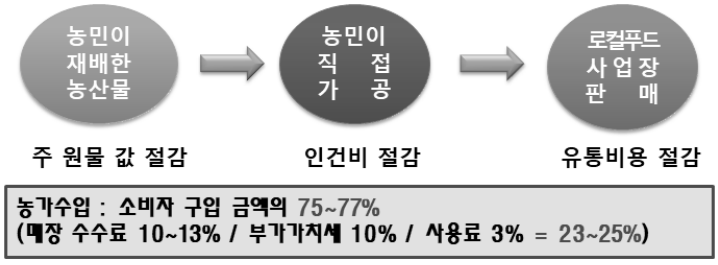
참고 **가공식품 상품화 과정**

(다) 가공품판매금액정산

① 매달 말일 로컬푸드직매장 등 판매소에서 판매된 금액을 메일, 팩스로 확인한다.

② 공급금액에 대해서 세금계산서를 발행한다.

③ 판매금액의 직매장 수수료 10~13%, 부가세10%, 수수료3% 제외 후 각 생산자에게 입금한다.



참고 가공식품 정산서

판매자명	상품명	중수량	판매단가	판매량	할인금액	판매금액	수수료	자조금	세금계산서합계액
가공먹거리생산자협동조합	매실오갈피진액	1000ml	20,000	3	0	60,000	6,000	0	54,000
가공먹거리생산자협동조합	매실오갈피진액			3	0	60,000	6,000	0	54,000
가공먹거리생산자협동조합	매실진액	1000ml	17,000	9	0	153,000	15,300	0	137,700
가공먹거리생산자협동조합	매실진액			9	0	153,000	15,300	0	137,700
가공먹거리생산자협동조합	가시오갈피진액	500ml	20,000	2	0	40,000	4,000	0	36,000
가공먹거리생산자협동조합	가시오갈피진액			2	0	40,000	4,000	0	36,000
가공먹거리생산자협동조합3(판매자합계)				**14**	**0**	**253,000**	**25,300**	**2000**	**225,700**
가공먹거리생산자협동조합	통밀가루	500g	3,500	6	0	21,000	2,100	0	18,900
가공먹거리생산자협동조합	통밀가루			6	0	21,000	2,100	0	18,900
가공먹거리생산자협동조합	통밀과자	100g	2,000	95	0	190,000	19,000	0	171,000
가공먹거리생산자협동조합	통밀과자			95	0	190,000	19,000	0	171,000
가공먹거리생산자협동조합	솔잎환	200g	12,000	3	0	36,000	3,600	0	32,400
가공먹거리생산자협동조합	솔잎환			3	0	36,000	3,600	0	32,400
가공먹거리생산자협동조합	통밀과자	100g	2,000	-2	0	-4,000	-400	0	-3,600
가공먹거리생산자협동조합	통밀과자			-2	0	-4,000	-400	0	-3,600
가공먹거리생산자협동조합4(판매자합계)				**102**	**0**	**243,000**	**24,300**	**2000**	**216,700**
가공먹거리생산자협동조합	표고가루	100g	7,000	64	0	448,000	44,800	0	403,200
가공먹거리생산자협동조합	표고가루			64	0	448,000	44,800	0	403,200
가공먹거리생산자협동조합6(판매자합계)				**64**	**0**	**448,000**	**44,800**	**4000**	**399,200**
가공먹거리생산자협동조합	울금가루	130g	14,000	5	0	70,000	7,000	0	63,000
가공먹거리생산자협동조합	울금가루			5	0	70,000	7,000	0	63,000
가공먹거리생산자협동조합	울금환	250g	34,000	1	0	34,000	3,400	0	30,600
가공먹거리생산자협동조합	울금환			1	0	34,000	3,400	0	30,600
가공먹거리생산자협동조합9(판매자합계)				**6**	**0**	**104,000**	**10,400**	**1000**	**92,600**
가공먹거리생산자협동조합	어삼수	500ml	1,500	50	0	75,000	7,500	0	67,500
가공먹거리생산자협동조합	어삼수			50	0	75,000	7,500	0	67,500
가공먹거리생산자협동조합	식초(막걸리)	500ml	9,000	5	0	45,000	4,500	0	40,500
가공먹거리생산자협동조합	식초(막걸리)			5	0	45,000	4,500	0	40,500
가공먹거리생산자협동조합	어삼수	500ml	1,500	-1	0	-1,500	-150	0	-1,350
가공먹거리생산자협동조합	어삼수			-1	0	-1,500	-150	0	-1,350

1. 본 매뉴얼은 지역단위 푸드플랜 추진 시 사업장별 이해를 돕기 위해
   전라북도 완주군의 사례를 중심으로 작성되었습니다.

2. 본 매뉴얼 관련 참고 서식과 문서는
   사회적협동조합 완주사회적경제네트워크 홈페이지(www.wanjucoop.com)
   에서 다운로드 하실 수 있습니다.

3. 본 매뉴얼 관련하여 문의사항은
   사회적협동조합 완주사회적경제네트워크로 연락 바랍니다.
   전화 063-905-5050 이메일 wanjucoop@naver.com