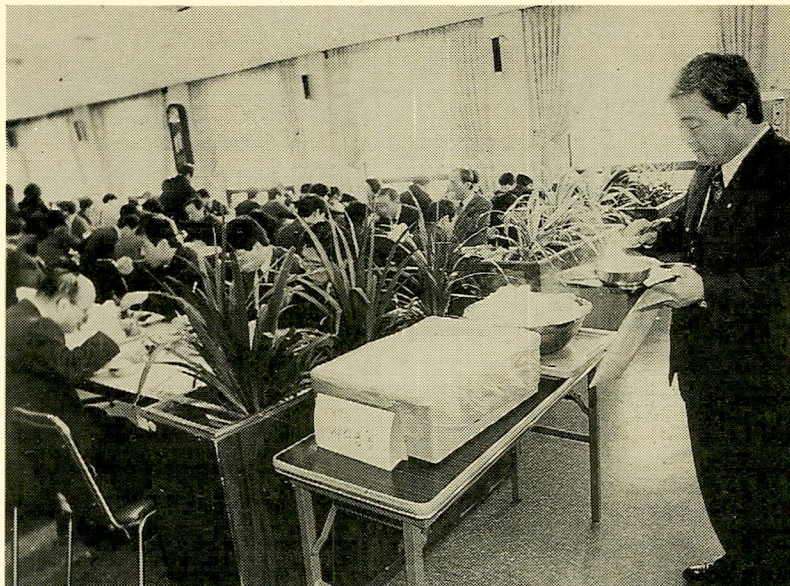




93.2.26

◀ 농협내 급식센터에서 판매하는 밥과 어제 먹고 남은 잡곡밥을 시식용으로 식당 한켠에 마련하고 있다.

우리 회사식당 최고 - 농협중앙회

쌀 소비 장려, 주말엔 쌀국수 나와

김치는 김치공장에서 제공, 일주일에 3~4번은 잡곡밥

쌀가공식품에 이어 최근에는 급식공장을 설립, 밥을 만들어 상품화함으로써 남아도는 우리 쌀의 소비를 장려하고 있는 농협은 그 특수성이 구내식당에서도 그대로 배어난다.

하루평균 외부 이용객 1백여 명을 포함해 9백명정도의 사람들이 이용하는 농협중앙회 사원식당은 외국농산물이나 밀가루 음식은 전혀 찾아볼 수 없는 게 특징. 국수가 나와도 그것은 쌀국수이며 토요일에는 떡국 등의 가벼운 일품요리가 선보인다.

8년간 농협중앙회 영양사로 일해온 노분임(35) 씨는 “남아도는 쌀을 이용하려는 차원에서 식단을 짜고 있으며 최근에는 농협급식공장에서 만든 밥을 사와 시식코너를 마련, 이용객

들의 반응이 좋으면 조금씩 대체할 계획”이라고 말했다.

식대 1천5백원만 내면 우리 농산물로 만든 음식을 먹고 싶은 만큼 푸짐하게 먹을 수 있는 구내식당은 일반 직원들이 이용하는 사원식당과 차장급 이상이 이용가능한 임원식당으로 나누어져 있는데 임원식당의 경우 식대는 2천원으로 항상 차와 후식이 제공된다.

매주 영양사가 다양한 메뉴의 식단을 짜서 운영되는 이곳은 사람들이 많이 몰리는 날에 대비, 김이나 마른 반찬을 별도로 준비해 놓고 있다. 1주일에 3~4번은 수수밥, 콩밥, 보리밥 등의 잡곡밥이 나오는데 남은 잡곡밥은 다음날 따뜻하게 해서 별도로 마련, 급식센터 시식밥과 함께 먹고 싶은 사람들이

자유롭게 먹을 수 있게 하고 있다.

11시30분부터 1시까지가 점심시간이라 2백석 규모의 구내식당도 적절히 시간안배가 가능한 이곳은 영양사가 직접 그날그날 이용객들과의 대화를 통해 음식에 대한 불만이나 요구사항을 수렴, 직원들의 만족도를 알아본다.

영양사 노분임 씨는 “김치는 농협 김치공장에서 직접 만들어 제공하는데 직원들의 반응이 좋은 편”이라며 “농협 구내식당의 경우 다른 식당과 달리 밥이나 김치, 과일 등 우리 농산물로 만들거나 가공한 음식을 공급하고 있어 영양사가 반찬이나 국에만 전념, 질 좋은 식단을 마련할 수 있다”고 밝혔다.