

마일리지 적립·택배·소외계층 배달 심부름·안전 지킴이…

동네 구멍가게 “별게 다 되네”

광주·전남 나들가게 538곳 … 내년엔 공과금도 받아

단순히 생활물품만 팔던 동네 구멍가게가 변하고 있다. 마일리지를 적립해주고 택배도 받아준다. 또 소외계층의 배달 심부름과 동네 안전 지킴이 역할도 한다. 내년에는 공과금도 받을 예정이다.

16일 광주·전남지방중소기업청에 따르면 중기청은 전국 골목에 흩어져 있는 나들가게를 지역주민의 안전을 지키는 ‘주민생활 안심터’로 활용하기 위해 이날 경찰청과 협약을 맺었었다.

긴급정보전송 및 긴급신고시스템 등 경찰청 정보망을 나들가게의 POS(판매시점정보관리)시스템과 연계해

실종자 찾기는 물론 112 범죄 신고를 원터치로 가능하도록 했다.

시스템이 구축되면 나들가게는 실종자 정보 수신 및 신고로 국민생활 안전에 기여할 수 있게 된다.

나들가게는 골목 슈퍼로서 지역주민과의 친밀성, 주변사정에 밝은 점 등의 장점을 가진 방법, 미성년자 비행방지, 아동보호, 실종자 찾기 등의 다양한 역할을 수행할 수 있게 된다.

경찰청은 나들가게를 아동안전지킴이집으로 지정, 수호천사 임명뿐 아니라 상해보험 가입을 지원하고 중기청은 경찰청과 협약을 맺었다.

경찰청은 나들가게를 아동안전지

김이 역할을 수행할 수 있게 된다.

또 SK그룹과 협약을 맺어 OK캐쉬백 적립도 해준다. 별도의 회원카드가 없어도 휴대폰 번호로 현금을 적립해주는 앤페이백 서비스도 있다.

현금자동인출기를 갖춘 곳도 있

인센티브를 통해 확산을 촉진할 계획이다.

중기청은 내년에는 공과금 수납 서비스도 가능하도록 할 방침이다.

광주·전남중기청 관계자는 “단순히 상품을 판매하는 데서 벗어나 생활편의 서비스를 확대하고 있다”며 “특히 공과금 수납 등 사회적 공공기능을 도입해 지역민들이 쉽게 찾을 수 있도록 할 계획”이라고 말했다.

한편, 나들가게는 광주·전남지역 538곳(광주 237곳, 전남 301곳)을 비롯해 전국적으로 5300곳이 있다. 중기청은 내년에 4700곳을 추가로 선정해 총 1만개의 나들가게를 육성할 방침이다.

/박정욱기자 jwpark@kwangju.co.kr

이같은 서비스는 네트워크로 연결된 POS 단말기와 설치돼 있어 가능하다.

중기청은 내년에는 공과금 수납 서비스도 가능하도록 할 방침이다.

광주·전남중기청 관계자는 “단순히 상품을 판매하는 데서 벗어나 생활편의 서비스를 확대하고 있다”며 “특히 공과금 수납 등 사회적 공공기능을 도입해 지역민들이 쉽게 찾을 수 있도록 할 계획”이라고 말했다.

한편, 나들가게는 광주·전남지역 538곳(광주 237곳, 전남 301곳)을 비롯해 전국적으로 5300곳이 있다. 중기청은 내년에 4700곳을 추가로 선정해 총 1만개의 나들가게를 육성할 방침이다.

그럼 만드는 법을 소개하겠다. ‘요즘 우울해 나는 비타민D 섭취가 필요해!’하시는 분들은 새우와 표고버섯을 소금·후추 뿐이며 그릴 판에 각각 구워내고 단호박(혹은 고구마)과 양파 혹은 가지 역시 구워둔다.

천박밥 나고 맛있어지는 시금치도 올리브유(혹은 참기름 약간) 두른 프라이팬에 손으로 뜯어넣고 소금·후추로 간 맞춰 살짝 볶아낸다. 내 경우 대처는 일보다 간단하고 영양소 손실도 없는 것 같아 선호하는 방식이다.

여하간 어느 외식업체에서는 이런 논리로 ‘기름을 외로움을 덜어 줄 메뉴를 개발했다’고 광고하는 것을 보았다. 바로 음식으로 비타민D를 보충하자는 의견인데

그렇게 하면 뇌 속의 세로토닌 분비가 활성화 돼 기분이 좋아진다는 논리다. 그렇게 내놓은 아침마다 바로

연어요리, 표고버섯요리, 그리고 새우가 들어간 씨푸드요리인데 바로 비타민D가 풍부한 재료들이다.

글쎄 효과가 있을까? 하지만 좋은 사람들과 함께하는 식사일테니 마음의 위안만으로도 충분하지 않을까 싶다.

그래서였을까? 요즘 부쩍 나의 이웃들과 밥을 먹는 일이 잦아졌다. 주말만 해도 옆집에서 한 차례 그리고 다음날은 우리 집에서 또 한 차례 이어졌는데 근사한 바베큐장을 가진 수정이네 왜고기 바베큐와 나물과 야채를 그리고 오븐을 가진 내 집에선 생선구이와

야간의 샐러드가 마련됐다.

흔히 샐러드하면 냉수에서 막 건진 야채를 떠올릴 것이다. 하지만 이런 계절엔 기관지 악한 나로선 바로 기침을 부르는 행위라 자제 중이고 그래서 요즘 즐기게 된 따뜻한 샐러드, 간단히 설명하자면 야채를 살짝 구워 소스를 얹어 먹는 방법인데 계절 고구마며 버섯 등 야채를 풍부하게 먹을 수 있으니 비타민 보충에 그만이다. 게다가 따뜻해서 한 기 밥처럼 든해

데이트하는 사람들에게도 강력 추천이다.

/‘딥양파의 열두 달 살림법’ 저자 jazzcharts@hanmail.net



광주은행 임직원들이 창립 43주년을 맞아 16일 본점 3층 대강당에서 공생경영 결의대회를 열고 있다.

〈광주은행 제공〉

광주은행 창립 43주년 ‘공생경영’ 실천 다짐

고객 대표 12명에 감사패

광주은행이 창립 43주년(11월20일)을 맞아 ‘석과불식(碩果不食·큰과실은 다 먹지 않고 남긴다)’의 정신을 강조하며 지역민과 상생하는 ‘공생경영’ 실천을 다짐했다.

광주은행은 16일 본점 3층 대강당에서 송기진 행장을 비롯해 임직원 500여명이 참석한 가운데 창립 43주년 기념식을 했다.

이날 행사에는 박영수(제6대), 강락원(제7대), 엄종래(제8대), 정태석

(제9대) 전 행장과 광은리더스클럽 회장단, 광주은행 선배 임원단, 최우수 고객 대표 등이 참석해 창립 43돌을 축하했다.

기념식은 각 부문에서 선정한 광주은행 고객 대표 12명에게 감사패를 전달하고, 우수 부점장과 직원들에게 표창장을 수여했다.

송기진 행장은 기념식에서 “광주은행이 현재의 초우량 은행으로 성장할 수 있었던 것은 오로지 지역민과 고객들의 한없는 사랑과 격려 덕분이다”며 “앞으로 다양한 사회공헌 활동 등을 통해 지역민과 상생하기 위한 공생경영을 해나가겠다”고 밝혔다.

특히 미소금융 주가 출연과 KJB새희망홀씨대출 확대 등 각종 금융지원 확대와 공생경영 마일리지 제도 도입, KJB금융박물관 설립 등 공생경영을 선도하기 위한 다양한 추진 전략을 가동하기로 했다.

/박정욱기자 jwpark@kwangju.co.kr

광주은행은 기념식 마친 뒤 ‘공생

경영 실천 결의대회’를 가졌다. 임직원들은 결의대회에서 ▲사회적 약자와 소외된 이웃을 위한 서민금융 지원 강화 ▲지역금융 활성화를 위한 적극적인 중소기업 지원 ▲다문화화가정 지원 및 일자리 창출에 기여 ▲사회공헌활동에 있어 CSR을 선도하는 공생경영 실천 등 4가지 결의문을 채택했다.

기념식은 각 부문에서 선정한 광주은행 고객 대표 12명에게 감사패를 전달하고, 우수 부점장과 직원들에게 표창장을 수여했다.

기획재정부는 16일 이 교수를 LH 이사회 의장직인 선임 비상임이사에 임명했다고 밝혔다.

이사회에서는 LH의 경영 독표와 예·결산, 운영계획 등 중요 정책을 의

결한다.

이 교수는 대한지리학회장, 새국토연구협의회 공동대표, 전남대 사회과학대학장을 역임하고, 현재 대통령령직속 지역발전위원회 위원으로 활동하고 있다.

/박정욱기자 jwpark@kwangju.co.kr

연금복권 (제20회)

| 등위 | 당첨금(원) | 당첨번호 |
|----|------------------|--|
| 1등 | 월 500만원 X 20년 | 1조 4 8 6 3 7 4 4조 6 4 5 6 0 1 |
| 2등 | 100,000,000 | 1조 4 8 6 3 7 3 1조 4 8 6 3 7 5 4조 6 4 5 6 0 0 4조 6 4 5 6 0 2 |
| 3등 | 10,000,000 | 각조 6 5 1 0 0 1 |
| 4등 | 1,000,000 | 각조 0 6 0 6 0 |
| 5등 | 200,000 | 각조 0 2 8 4 |
| 6등 | 2,000 | 각조 2 1 각조 1 4 |
| 7등 | 1,000 | 각조 3 각조 2 |

LH 이사회 의장 이정록씨

이정록 전남대 교수(지리학과)가 LH(한국토지주택공사) 이사회 의장에 임명됐다.

기획재정부는 16일 이 교수를 LH 이사회 의장직인 선임 비상임이사에 임명했다고 밝혔다.

이사회에서는 LH의 경영 독표와 예·결산, 운영계획 등 중요 정책을 의

결한다.

이 교수는 대

한지리학회장, 새국토연구협의회

공동대표, 전

남대 사회과학

대학장을 역임하고, 현재 대통령령직속 지역발전위

회 위원으로 활동하고 있다.

/박정욱기자 jwpark@kwangju.co.kr

코스피지수

1856.07 (-30.05)

코스닥지수

497.58 (-10.75)

금리(국고채 3년)

3.34% (-0.02)

원·달러 환율

1136.60원 (+10.50)

※수치는 전일 종가 기준



박지현의
生活水平
생활 레슨

■ 따뜻한 가을 샐러드

낙엽이 우수수 떨어진다. ‘계절 텃밭까?’ 펜스레 우울해진다. 설마 나만 그럴까?

가을은 남자의 계절’이라며 설왕설래하는 남성들도 보았고, 주변의 지인들 역시 이 가을이 다 가기 전에 무언가 해내야 한다는 강박증에 시달리고 있었다.

그러나 아시는가? 가을의 우울증 역시 자연스러운 사실이라는 것을. 바로 가을의 일요장(부족 때문이라는 데 이것이 체내 비타민D 저하로 이어지면서 기분좋게 만드는 세로토닌 호르몬 분비는 줄어들고 대신 우울함이 생긴다는 멜라토닌이 늘어나 ‘계절성 우울증’을 호소한다는 것이다. 꼭 ‘인체의 신비’ 때문만이겠는가. 한 것 없이 끌나가고 있는 한 해도 그렇고 쌀쌀한 날씨 덩치인 딱딱한 것들이 그리워지며 ‘외롭다’ 느끼는 건 아닐까?

하여간 어느 외식업체에서는 이런 논리로 ‘기름을 외로움을 덜어 줄 메뉴를 개발했다’고 광고하는 것을 보았다. 바로 음식으로 비타민D를 보충하자는 의견인데 그렇게 하면 뇌 속의 세로토닌 분비가 활성화 돼 기분이 좋아진다는 논리다. 그렇게 내놓은 아침마다 바로 연어요리, 표고버섯요리, 그리고 새우가 들어간 씨푸드요리인데 바로 비타민D가 풍부한 재료들이다.

글쎄 효과가 있을까? 하지만 좋은 사람들과 함께하는 식사일테니 마음의 위안만으로도 충분하지 않을까 싶다.

그래서였을까? 요즘 부쩍 나의 이웃들과 밥을 먹는 일이 잦아졌다. 주말만 해도 옆집에서 한 차례 그리고 다음날은 우리 집에서 또 한 차례 이어졌는데 근사한 바베큐장을 가진 수정이네 왜고기 바베큐와 나물과 야채를 그리고 오븐을 가진 내 집에선 생선구이와 야간의 샐러드가 마련됐다.

흔히 샐러드하면 냉수에서 막 건진 야채를 떠올릴 것이다. 하지만 이런 계절엔 기관지 악한 나로선 바로 기침을 부르는 행위라 자제 중이고 그래서 요즘 즐기게 된 따뜻한 샐러드, 간단히 설명하자면 야채를 살짝 구워 소스를 얹어 먹는 방법인데 계절 고구마며 버섯 등 야채를 풍부하게 먹을 수 있으니 비타민 보충에 그만이다. 게다가 따뜻해서 한 기 밥처럼 든해

데이트하는 사람들에게도 강력 추천이다.

야채 살짝 구워 소스얹어 먹으면

비타민 보충에 한끼 밥처럼 든든



그럼 만드는 법을 소개하겠다. ‘요즘 우울해 나는 비타민D 섭취가 필요해!’하시는 분들은 새우와 표고버섯을 소금·후추 뿐이며 그릴 판에 각각 구워내고 단호박(혹은 고구마)과 양파 혹은 가지 역시 구워둔다.

천박밥 나고 맛있어지는 시금치도 올리브유(혹은 참기름 약간) 두른 프라이팬에 손으로 뜯어넣고 소금·후추로 간 맞춰 살짝 볶아낸다. 내 경우 대처는 일보다 간단하고 영양소 손실도 없는 것 같아 선호하는 방식이다.

여기에 익힌 콩이나 미니토마토를 볶거나 아니면 그대로 넣는다. 가끔 농담 삼아 ‘내 요리는 색이다’는 말을 하곤 하는데 이런 식재료들이 그 냄새를 훌륭히 수행한다. 사실 음식의 오색 속에 숨은 각각 다른 영양