2012년 9월 6일(목) 늦은2시 국가인권위 배움터 주최|한국여성민우회 지원|아름다운재단

프로그램 소개

사회 : 박봉정숙 한국여성민우회 공동대표

14:00-14:05 인사

14:05-14:10 <여기, 없는 사람> 영상 관람

14:10-14:25 활동보고 | **식당노동자의 인권적 노동환경을 위한 활동발자취 돌아보기**
이소희 한국여성민우회 여성노동팀

14:25-14:55 발제 | **「상생하는 마을 공동체를 위한 참 좋은 식당」 조례**
김원정 서울대 여성학 협동과정 박사과정

14:55-15:25 토론**1** | **김호연** 춘천여성민우회 공동대표
토론**2** | **목소영** 성북구 의원
토론**3** | **오진아** 마포구 의원
토론**4** | **하승수** 녹색당 사무처장

15:25-16:00 질의응답 및 자유토론

2012년 **9**월 **6**일(목) 늦은**2**시 국가인권위 배움터 주최|한국여성민우회 지원|아름다운재단

목 차

활동보고 | **식당노동자의 인권적 노동환경을 위한 활동발자취 돌아보기**
이소희(바람) 한국여성민우회 여성노동팀

발제 | **「상생하는 마을 공동체를 위한 참 좋은 식당」 조례**
김원정 서울대 여성학 협동과정 박사과정

토론**1** | **김호연** 춘천여성민우회 공동대표

토론**2** | **목소영** 성북구 의원

토론**3** | **오진아** 마포구 의원

토론**4** | **하승수** 녹색당 사무처장

부록
2012 한국여성민우회 식당노동 조례기획팀 활동보고자료

성북구 인권정책 수립을 위한 제안
상생하는 마을공동체를 위한 “참 좋은 식당”

2012 식당노동 조례제정 및 ‘차림사’ 호칭 확산 언론기사모음

식당노동자의 인권적 노동환경을 위한
활동발자취 돌아보기
이소희(바람) 한국여성민우회 여성노동팀

발 제

○ 취지
○ 주요내용
○ 의의 및 기대효과
○ 세부 조례안
○ 「참 좋은 식당」 지정심사 세부기준 평가 및 심사표 해설
○ 「참 좋은 식당」 지정심사 세부기준 (자체평가용)
○ 「참 좋은 식당」 심사표 (위원회 현지조사용)
○ 조례안 전문 예시 - 서울특별시 마포구

1. 취지

가. 상생하는 마을 공동체를 위한 식당 바꾸기

최근 들어 부쩍 화두가 되고 있는 '지역사회 공동체 복원'은 주민들이 만나서 무엇이든 함께 할 수 있는 공간적·제도적 기반을 만드는 것부터 대형마트 규제를 통해 지역 소상공인의 생존권을 보장하는 것까지 매우 다양한 의제들을 포괄하고 있다. 여러 의제들이 전제하는 공동체 운영의 기본 원리는 상생-더불어 살기이다. 늘 얼굴을 마주치고 사는 사람들은 아니더라도 하나의 지역사회에서 함께 살고 있다는 유대감에 기초하여 협력과 신뢰 관계를 구축하고, 이를 각자의 삶을 보다 안정적으로 영위하는 토대로 삼는 것이다. 이 원리는 경제영역에 적용해도 마찬가지다. 지역사회 구성원으로서 '사람과 사람'이 맺는 관계 위에서 각자의 먹고 사는 문제를 해결하는 사회적 경제, 이를 테면 협동조합과 같은 시스템은 나아가 '얼굴 없는' 자본과 냉혹한 시장경쟁에 대항하는 유력한 경제체제가 될 수 있다.

「상생하는 마을 공동체를 위한 참 좋은 식당」(이하 「참 좋은 식당」) 조례는 음식

점 영업이라는 경제활동을 이러한 관점에서 새롭게 조직할 수 있는 방안으로 제안된 것이다. 몇 년 간 식당여성노동자의 열악한 노동실태와 그것을 초래하는 원인들을 진단하면서, 민우회는 소규모 음식점들의 출혈 경쟁에 의해 불안하게 유지되고 있는 음식점업 시장의 근본적인 개선이 필요하다는 것을 확인한 바 있다. 현재의 시장 구조에서 식당 영업자의 안정적인 소득도, 노동자의 인권적 노동환경도, 소비자가 원하는 좋은 먹거리도 기대할 수 없다면, 이들 간의 관계를 상생의 원리로 재조직함으로써 변화를 모색할 수는 없을까. 조례의 출발점이 된 이 아이디어는 음식점업 시장 전체를 사회적 경제체제로 대체하려는 것은 아니다. 그럼에도 음식점업은 지역사회 구성원들의 경제활동으로 운영되며 지역경제에서 상당히 큰 비중을 차지하고 있기 때문에 이를 새롭게 조직하는 원리를 지역 차원의 조례를 통해 실현하고자 하는 것이다.

음식점은 대부분 영세한 업소로 폐업과 창업이 잦지만 업종 자체의 규모는 큰 편이다. 일례로 마포구의 경우 음식점 업체수는 3,505개로 구내에 있는 전체 사업체의 12.1%를 차지하며 종사자수도 12,560명에 달한다. 특히 음식점은 영업자와 종사자, 소비자가 대체로 지역에 거주하는 주민들이기 때문에, 각자의 필요와 욕구가 지역 차원에서 맞물리며 영업과 고용, 소비로 창출되는 이익이 지역 내에서 순환되는 대표적인 경제활동이라 할 수 있다. 이처럼 지역 경제활동의 주요 분야 중 하나인 음식점업의 특성을 고려하면, 보다 지역사회에 밀착된 음식점의 올바른 운영 및 관리·육성의 필요성이 제기된다.

그러나 현재 음식점업은 비공식 부문과 다름없을 정도로 영세하고 불안정한 상태이다. 음식점의 난립으로 인한 업소 간 과다경쟁은 열악한 일자리, 먹거리의 질 저하를 초래하고, 잦은 휴·폐업은 영업자와 종사자 모두의 생활 안정을 위협해 왔다. 특히 음식점 종사자의 대부분은 저임금과 장시간 노동 등 열악한 노동조건 때문에 취업을 유지하기 어렵고, 영업주는 그러한 노동조건으로 안정적인 인력을 확보·유지하기가 사실상 불가능한 상황이라 할 수 있다. 때문에 이미 대다수 음식점은 가난한 중장년 여성과 이주여성의 노동력에 의존하여 출혈적으로 유지되고 있는 실정이다. 이처럼 불안정한 음식점 중에서 소비자가 가까이 믿고 찾을 수 있는 '좋은 식당'을 발견하기란 쉬운 일이 아니다. 건강한 재료를 사용하여 만든 맛좋은 음식을 판매하는 곳도 많지 않지만, 그런 식당을 어렵게 찾았어도 몇 개월 뒤에 가보면 다른 식당으로 바뀌어 있는 경우도 많다.

이러한 문제가 지역사회에 가져오는 피해를 줄이고 영업자, 노동자, 소비자 모두의 욕구와 필요를 조화롭게 만족시키기 위해서는 음식점업을 지역친화적인 생산·소비·재투자의 선순환 구조로 정착시킬 필요가 있다. 소비자는 좋은 먹거리와 노동에 적정한 대가에 지불하고, 영업자는 그로 인해 얻은 이익을 다시 좋은 먹거리와 노동환경 개선에 투자하며, 이를 통해 노동자의 안정적인 고용과 인간적인 노동환경

이 보장될 수 있는 메커니즘을 만드는 것이다. 이처럼 음식점을 통해 연결되어 있는 지역 경제주체들이 협력 관계를 구축하고 창출되는 이익을 서로 공유할 수 있게 함으로써, 지역 차원에서 사회적 경제의 원리를 확산하는 것이 이 조례의 궁극적인 목표라 할 수 있다.

나. 노동친화·환경친화·지역친화적 식당 만들기

이와 같은 선순환 구조를 작동시키기 위해 이 조례는 음식점업이 지역사회에서 양질의 일자리를 창출·유지하도록 하는데 초점을 두고, 영업자-종사자-소비자 간의 신뢰 관계를 바탕으로 운영되는 곳을 특화된 음식점으로 지정하여 이러한 사례가 널리 확산되도록 한다. 또한 공정하고 건강한 먹거리 생산의 지표를 제시함으로써 윤리적 소비를 지향하는 소비자들에게 선택 기준을 제시하고, 지속가능한 환경 조성과 지역사회 발전에 대한 기여도를 평가하여 이에 모범이 되는 음식점을 유의미한 자원으로 활용하는 것이다. 이러한 내용을 조례에 담아 각 주체들 간의 상호 존중과 배려를 바탕으로 노동친화, 환경친화, 지역친화적으로 운영되는 음식점을 「참 좋은 식당」으로 지정한다.

먼저 노동친화적인 음식점은 노동 관련법에 따라 종사자의 노동기본권을 보장하는 곳이다. 근로기준법, 최저임금법에 따른 급여 수준과 휴일·휴가 및 휴게시간을 준수하는 것은 지속 가능한 음식점업의 유지를 위해서도 필수적이다. 음식점이 일하기 좋은 환경으로 변화하지 않는 이상 노동력을 안정적으로 수급하기란 쉽지 않기 때문이다. 이에 「참 좋은 식당」 조례는 노동자가 얼마나 일하기 좋은 작업장인가를 주요한 평가 기준으로 삼는다.

두 번째 환경친화적인 음식점은 지역환경에 부담을 주는 각종 폐기물의 배출을 최소화하고 소비자에게 건강하고 안전한 먹거리를 제공하는 곳이다. 음식점의 과도한 음식물 쓰레기, 일회용품 사용을 줄이기 위한 노력은 이미 정부 차원에서 '좋은 식단' 이행 등 다양한 시책사업으로 추진되어 왔다. 이러한 조치를 시행하면서 또한 지나친 식품첨가물이나 화학조미료, 유해물질을 포함한 세제·소독제나 식기 사용을 자제하고 친환경 우수 농산물을 사용함으로써 소비자의 건강과 우리 농업 살림을 실천하지 여부를 「참 좋은 식당」의 기준으로 삼는다.

세 번째 지역친화적인 음식점은 지역경제의 활성화와 지역사회 공동체의 발전에 기여하는 곳을 말한다. 도시가 아닌 경우 인근 지역에서 생산되는 농산물을 사용하여 지역농가의 소득 증진을 돕고, 지역 주민에게 우선적으로 좋은 일자리를 제공하는 식당, 지역 사회단체, 협동조합, 사회적 기업 등과 두루 협력을 맺고 나눔을 실천하는 식당이 여기에 해당된다.

또한 「참 좋은 식당」이 되기 위해서는 영업자, 종사자, 소비자 간의 상호 존중과 배려를 실현하고 그에 걸맞은 적절한 편의를 제공해야 한다. 종사자 성희롱 예방을

위한 노력과 인격적 대우, 안전사고 방지를 위한 조치, 소비자가 편안하고 쾌적하게 음식점을 이용할 수 있는 분위기와 제반 시설들을 갖추고 있는지가 그 기준이 된다. 이는 '고객은 왕'이라는 미명 하에 일방적인 친절과 서비스를 강요하는 것이 아니라 영업자, 종사자, 소비자 모두가 서로를 정당하게 대우하는 가운데 각자의 권리와 요구가 보장되는 환경을 조성하기 위한 노력이라 할 수 있다.

이처럼 「참 좋은 식당」의 지정 기준들은 영업자, 종사자, 소비자 모두를 만족시킬 수 있는 내용으로 조화롭게 구성되며, 이를 실천하는 음식점이 적절한 수익을 확보하고 유지될 수 있도록 지원함으로써 지역사회에서 음식점업의 대안적인 발전 모델을 확산하는 데 기여하고자 한다. 이를 위해 조례는 특화된 음식점 지정 사업을 실시하는 기존 법률과 지자체 조례[1]를 참고하되, 지정 기준을 새롭게 제시하고 관련 주체들이 고루 참여하여 지역사회 음식점의 환경을 개선하고 올바른 음식점업 정책을 모색할 수 있는 제도적 장치를 강화하는 내용을 포함한다.

2. 주요 내용

• 지자체는 지역사회에서 양질의 일자리와 건강한 먹거리를 제공하고 지속가능 환경 조성에 모범이 되는 음식점을 「참 좋은 식당」으로 지정·육성하며, 음식점 고용 환경 개선, 종사자 권익 보호, 안전한 먹거리 공급을 촉진하기 위한 시책을 시행해야 할 책무를 지님.

• 지자체 장을 위원장으로 하고 영업자와 종사자, 지역 주민, 그 외 노동·인권·환경 관련 전문가와 공무원이 고루 참여하는 위원회를 설치하여, 「참 좋은 식당」 지정과 육성·지원, 관련 시책 등 제반 사항을 심의·의결하도록 함. 특정 단체 소속으로 종사자, 지역 주민의 참여가 제한되지 않도록 두 부문의 위원은 공개 모집할 수 있도록 함.

• 「참 좋은 식당」으로 지정받을 수 있는 음식점은 해당 지역에 소재하는 일반음식점으로, 최근 2년 이내 식품위생법에 따른 시정명령이나 행정처분을 받은 적이 없는 음식점에 한함. 지정 기준에 부합하는 영업자는 지자체에 지정을 신청하며, 영업자가 직접 신청하지 않아도 지역 주민과 위원회 위원이 추천한 경우 지정 대상이 될 수 있음.

---

1) 식품위생법 및 같은 법 시행령·시행규칙, 모범업소 지정 및 운영관리지침, 김제시 『지평선 깨·친·맛·값 음식점』운영에 관한 조례, 대구광역시달서구 깨친맛음식점 지정 및 육성 등에 관한 조례

• 지자체는 영업자의 신청이나 주민, 위원회 위원의 추천을 받은 경우 지정기준 세부기준 평가표에 따라 자체평가를 실시하고, 위원회는 그 결과를 바탕으로 현지 조사를 실시, 지정여부를 심의·의결함.

• 지정기준은 △노동친화(양질의 일자리) △환경친화(건강한 먹거리) △상호존중 환경(종사자·이용자 편의 제공) 세 가지 항목에 따른 세부 기준으로 하며 지역친화 항목에 부가점수를 부여, 각 항목별 기준 점수 및 총점 기준 점수가 일정 수준 이상일 경우 「참 좋은 식당」으로 지정함.

• 지자체는 식품진흥기금 등을 활용하여 「참 좋은 식당」으로 지정된 음식점에 지정증 및 표지판을 교부하고 영업자의 경영자금이나 홍보 및 이용권 발행을 통한 매출 증대를 지원하며, 종사자 복리후생 증진과 교육, 안전하고 친환경적인 업소 환경 개선에 필요한 비용을 지원할 수 있음.

• 지자체는 「참 좋은 식당」으로 지정된 업소가 지정기준을 준수하도록 수시로 관리·감독해야 함.

• 「참 좋은 식당」 지정 절차는 연 1회 진행하며, 한번 지정될 경우 2년 간 자격을 유지하도록 함. 단 해당 업소가 지정기준에 미달한다는 종사자의 신고가 있을 경우, 지자체와 위원회는 재심사를 실시하여 지정취소 여부를 결정하며, 그 외 식품위생법, 노동 관련 법률 위반 사실이 확인된 경우 별도의 조사나 위원회 심의·의결 없이 지정을 취소함.

3. 의의 및 기대효과

가. 노동-건강 의제의 결합과 지역 차원의 거버넌스 형성

「참 좋은 식당」 조례는 지역사회 의제로 노동권과 건강권의 이슈를 결합하고, 좋은 일자리 창출을 위한 지역 차원의 실천과 먹거리 생산·공급의 대안적인 방안을 함께 모색한다는 점에서 의의가 있다.

이 조례는 주로 중앙정부 차원의 법·제도 개선 문제로 다뤄진 노동권 보장을 지역사회 주체들이 당사자의 문제이자 지역사회 공동체의 사안으로 인식하고 함께 해결하는 경로가 될 수 있을 것이다. 노동자이면서 소비자이며, 소비자이자 영업자인 지역 주민으로서 중층적인 관계를 맺고 살아가는 주체들이 기존의 노사관계와 다른 차원의 관계 맺기를 통해 노동인권을 실현한다는 문제의식이다.

또 「참 좋은 식당」 조례는 생활협동조합 등 대안적인 먹거리의 생산과 유통 네트워크를 발전시켜 온 지역운동과 결합될 수 있다. 그동안 안전한 식재료의 공급은 주로 개별 가족 내의 먹거리 문제로 다뤄져 왔지만 대다수 주민들은 많은 끼니를 집 근처 또는 직장 근처에서 해결하지 않을 수 없으며, 맞벌이 가구, 1인 가구가 늘어나면서 그 수요는 더욱 증가하고 있다. 때문에 가정 밖에서도 만드는 사람과 먹는 사람의 신뢰 관계를 매개로 음식을 생산·소비할 수 있는 사회적 방안들을 모색해 나가는 것이 중요하다. 그동안 식당에서 제공되는 음식의 안전 문제는 먹거리 관련 지역운동의 바깥에 놓여 있었지만, 이 조례는 이러한 지역운동과 (여성)노동운동이 지역사회에서 만날 수 있는 하나의 교차점이 될 수 있을 것이다.

조례는 이처럼 좋은 먹거리와 좋은 일자리를 연결하는 여러 지역사회 주체들의 모색과 실천이 지방정부를 경유한 민관 합동 기구를 통해 구현되도록 하며, 여기서 축적된 성과는 하나의 지역에서 또 다른 지역으로 확산되고, 나아가 중앙정부 정책이나 업종 전반의 관행을 개선하는 데에도 긍정적인 영향을 미칠 수 있을 것이다.

나. '좋은' 음식점의 새 기준 마련: 모범음식점 지정 제도 대체

그동안 지자체의 음식점 관련 행정은 보건복지부의 방침에 따라 주로 보건·위생 관련 교육과 점검에 국한되어 왔으며, 음식점 노동자의 문제도 위생 관리 차원(청결 유지, 전염병 예방을 위한 건강 검진 등)에서만 다루어져 왔다. 물론 노동 관련 법의 규율은 노동부가 관장하지만 영세한 음식점들은 대부분 관리·감독의 사각지대에 놓여있어 음식점 노동자의 노동인권은 사실상 어디서도 제대로 규율되지 못했다. 단기간 내 이러한 행정 관행을 개선하기는 어렵겠지만, 「참 좋은 식당」 조례는 기존의 음식점 관리 행정의 일환이자 지역 차원의 산업 진흥책으로서 성격을 갖고 있는 모범음식점 지정 제도를 차용하면서, 궁극적으로 '모범적인' 음식점을 새로운 패러다임으로 대체하는 방향으로 발전할 수 있을 것이다.

이제까지 식품위생법 및 관련 법령에 의해 시행하는 모범음식점 지정은 일정 기준 이상의 청결과 이용편의, 서비스 수준을 갖춘 음식점을 인증하여 운영 및 시설 개선 비용을 지원하거나 지자체 차원의 홍보로 매출 증대에 도움을 주는 제도인데, 현재 제도 자체의 실효성은 매우 낮은 상황이다. 모범음식점 인증은 이미 소비자들에게 적절한 선택의 기준이 되지 못하고 있을 뿐 아니라, 영업자에게도 음식점 환경 개선을 유도하는 인센티브로 인식되지 못하고 있다. 마포구의 경우 모범음식점 지정 신청 건수는 한해 10건 안팎(전체 모범음식점 수는 전체 3천 5백여 개 음식점 중 200건)에 불과하며, 건물 환경, 주방, 화장실 등 시설 관련 평가 기준이 전체 평가 항목의 3분의 2를 차지하고 있어 관광업소 등 지자체가 지역 차원의 특화된 음식점으로 활용하는 데에도 한계가 있다는 지적을 받아 왔다. 때문에 여러 지자체들은 유기농 음식점 지정, 지역 향토음식점 지정, 안심 먹을거리 인증제 등 모

범음식점과는 다른 기준을 바탕으로 자체 지정 제도들을 도입하여 시행하고 있다.

이처럼 모범음식점 지정 제도는 지자체와 영업주, 소비자 모두에게 큰 실익이 없는 제도로 앙상하게 남아있어, 말 그대로 '모범'이 될 만한 음식점의 기준을 제시하지 못하고 있다. 이는 모범음식점 제도가 기초적인 위생 시설 관리와 관광 활성화라는 목적 하에 탄생한 것으로, 오늘날 소비자, 영업주, 종사자 그리고 지자체 모두의 필요와 욕구를 담는데 한계가 있기 때문이다. 따라서 「참 좋은 식당」 조례는 기존의 패러다임을 넘어 소비자, 영업주, 종사자는 물론 여러 지역경제 주체들이 상생할 수 있는 음식점업의 발전 방향을 제시하는 한편, 모범음식점 지정 제도를 비롯한 지자체의 각종 음식점 관련 시책을 새롭게 재구성하는 데 기초적인 토대가 될 수 있을 것이다.

4. 세부 조례안

제1장 총칙

제1조(목적) 이 조례는 00시에 소재하는 일반음식점 중 지역사회에 양질의 일자리와 건강한 먹거리를 제공하고 지속가능환경 조성을 실천하는 음식점을 「참 좋은 식당」으로 지정하고 이를 지원·육성하기 위해 필요한 사항을 규정함을 목적으로 한다.

제2조(정의) 이 조례에서 사용하는 용어의 뜻은 다음과 같다.

1. "참 좋은 식당"이란 「식품위생법」(이하 "법"이라 한다) 제47조 및 같은 법 시행령(이하 "영"이라 한다) 제32조에 따른 우수·모범업소를 말한다.
2. "일반음식점"이란 법 제36조 및 영 제21조에 따라 음식류를 조리·판매하는 영업으로서 식사와 함께 부수적으로 음주행위가 허용되는 영업을 말한다.
3. "영업자"란 법 제37조 및 영 제25조 규정에 따라 영업허가를 받은 사람이나 영업신고를 한 사람을 말한다.
4. "종사자"란 제3호의 영업자에게 고용된 종업원을 말한다.
5. "노동 관련 법규"란 「근로기준법」, 「남녀고용평등과 일·가정 양립 지원에 관한 법률」, 「산업안전보건법」, 「최저임금법」을 말한다.

제3조(시의 책무) ① 시는 이 조례의 목적을 실현하기 위하여 영업자와 종사자, 시민의 관심과 이해를 증진시키고, 음식점의 고용환경을 개선하고 종사자의 권익을 보호하며 음식점의 안전하고 건강한 먹거리 공급을 촉진하기 위해 필요한 노력을 하여야 한다.

② 시는 다음 각 호의 사항을 이행하기 위해 필요한 재원을 조성하고 여건을 마련하기 위해 노력하여야 한다.

1. 「참 좋은 식당」 지정 확대 및 활성화를 위한 홍보
2. 「참 좋은 식당」 운영 관련 영업자·종사자 교육
3. 시내 음식점 고용 현황 및 종사자 취업실태에 대한 조사·연구

4. 그 밖에 음식점 고용환경 개선과 건강한 음식문화 확산을 위한 시책 연구·개발

③ 시는 제2항 각 호의 사항을 효율적으로 수행하기 위하여 필요할 때에는 정부와 서울시 관련 부서 및 기관에 제도 개선과 행정적·재정적 지원에 관한 사항을 요청할 수 있다.

제4조(영업자와 종사자의 의무) ① 영업자는 종사자, 소비자와의 상호존중 문화를 조성하고 종사자의 근로환경을 개선하여 양질의 일자리를 창출·유지하기 위해 노력하여야 한다.

② 영업자와 종사자는 이 조례에 따른 시책에 적극 협조하여 친환경적인 음식점 운영과 건강하고 안전한 먹거리 제공을 위해 노력하여야 한다.

③ 종사자는 이 조례에 따른 음식점 운영에 관한 기준을 준수하기 위해 노력해야 하며, 「참 좋은 식당」 지정 과정 및 운영의 주체로서 적극적으로 의사를 개진할 수 있다.

제5조(시민의 권리와 역할) 모든 시민은 안전하고 건강한 먹거리에 접근할 수 있는 권리를 가지며, 「참 좋은 식당」 추천 및 지정에 관한 시책수립과 시행에 참여할 수 있다.

- 조례는 해당 지역 내 일반음식점 중 지역사회에 양질의 일자리와 건강한 먹거리를 제공하고 지속가능환경 조성을 실천하는 음식점, 영업자-종사자-소비자의 상호존중과 신뢰를 바탕으로 운영되는 음식점을 「참 좋은 식당」으로 지정하고, 이를 지원·육성하기 위한 제반 사항을 정함.
- 조례는 제1장 총칙을 포함하여 모두 4개의 장으로 구성되며 각각 △「참 좋은 식당」 지정에 관한 사항 등을 심의·의결하는 위원회의 구성과 운영 △「참 좋은 식당」 지정 절차와 지원 내용 △지정 후 사후관리 및 지정 취소에 관한 내용으로 구성함.
- 지정 대상은 「식품위생법」 상 식품접객업 중 일반음식점[2]으로 하며, 이 법률 상 모범업소[3]의 한 종류로 규정하여 상위 법령 및 기타 지자체 조례에 명시된 모범음

2) 식품위생법 시행령 제21조(영업의 종류) 중 8. 식품접객업
가. 휴게음식점영업: 주로 다류(茶類), 아이스크림류 등을 조리·판매하거나 패스트푸드점, 분식점 형태의 영업 등 음식류를 조리·판매하는 영업으로서 음주행위가 허용되지 아니하는 영업. 다만, 편의점, 슈퍼마켓, 휴게소, 그 밖에 음식류를 판매하는 장소에서 컵라면, 일회용 다류 또는 그 밖의 음식류에 뜨거운 물을 부어 주는 경우는 제외한다.
나. 일반음식점영업: 음식류를 조리·판매하는 영업으로서 식사와 함께 부수적으로 음주행위가 허용되는 영업
다. 단란주점영업: 주로 주류를 조리·판매하는 영업으로서 손님이 노래를 부르는 행위가 허용되는 영업
라. 유흥주점영업: 주로 주류를 조리·판매하는 영업으로서 유흥종사자를 두거나 유흥시설을 설치할 수 있고 손님이 노래를 부르거나 춤을 추는 행위가 허용되는 영업
마. 위탁급식영업: 집단급식소를 설치·운영하는 자와의 계약에 따라 그 집단급식소에서 음식류를 조리하여 제공하는 영업
바. 제과점영업: 주로 빵, 떡, 과자 등을 제조·판매하는 영업으로서 음주행위가 허용되지 아니하는 영업

3) 식품위생법 제47조(위생등급) ① 식품의약품안전청장 또는 특별자치도지사·시장·군수·구청장은 보건복지부령으로 정하는 위생등급 기준에 따라 위생관리 상태 등이 우수한 식품등의 제조·가공업소, 식품접객업소 또는 집단급식소를 우수업소 또는 모범업소로 지정할 수 있다.
② 식품의약품안전청장(대통령령으로 정하는 그 소속 기관의 장을 포함한다), 시·도지사 또는 시장·군수·구

식점 지정 및 지원에 관한 사항이 동일하게 적용될 수 있도록 함.
- "노동 관련 법규"는 지정 대상 음식점이 기본적으로 준수하여야 하는 법률로 명시, 지정 후 이 법률의 위반 사실이 있을 경우 지정을 취소하도록 함.
- 조례의 목적을 실현하기 위한 지자체, 음식점 종사자와 영업자의 책무를 명시하고, 특히 지자체가 「참 좋은 식당」을 통하여 전반적인 음식점업 개선을 위한 정책을 추진하고 이에 필요한 재원을 마련하도록 함.
- 또한 지역 주민들이 음식점을 통해 보다 안전하고 건강한 먹거리에 접근할 수 있도록 하는 것을 권리로 명시하고, 이를 위해 시행되는 사업에 활발하게 참여할 수 있도록 함.

제2장 「참 좋은 식당」 위원회

제6조(위원회 설치) 00시는 「참 좋은 식당」의 지정과 지원·육성 등에 관한 사항을 심의하기 위하여 「참 좋은 식당」 위원회(이하 "위원회"라 한다)를 둔다.

제7조(위원회의 기능) 위원회는 다음의 사항을 심의·의결 한다.
1. 「참 좋은 식당」 지정, 재심사, 지정취소에 관한 사항
2. 「참 좋은 식당」 발굴 및 육성·지원 등에 관한 사항
3. 「참 좋은 식당」 관련 교육·홍보, 조사 등 시책에 관한 사항
4. 그 밖에 「참 좋은 식당」 관련 사항으로 위원장이 부의하는 사항

제8조(위원회 구성 등) ① 위원회는 위원장 1명을 포함한 15명 이내의 위원으로 구성한다
② 위원장은 부시장이 되며, 부위원장은 위원 중에서 호선한다.
③ 당연직 위원은 일자리·지역경제, 여성정책, 식품위생 관련 부서장 등으로 시장이 임명한다.
④ 위촉직 위원은 다음에 해당하는 사람 중에서 시장이 위촉한다.
1. 음식점 영업자·종사자: 위촉직 위원의 3분의 1
2. 소비자단체, 시민단체, 주민대표 및 근로자단체 대표의 추천을 받은 자: 위촉직 위원의 3분의 1
3. 그 밖에 노동·인권·환경 관련분야의 전문지식과 식견을 갖춘 사람: 위촉직 위원의 3분의 1
⑤ 시장은 위촉직 위원으로 참여할 의사가 있는 음식점 종사자, 주민대표를 공개

청장은 제1항에 따라 지정한 우수업소 또는 모범업소에 대하여 관계 공무원으로 하여금 보건복지부령으로 정하는 일정 기간 동안 제22조에 따른 출입·검사·수거 등을 하지 아니하게 할 수 있으며, 시·도지사 또는 시장·군수·구청장은 제89조제3항제1호에 따른 영업자의 위생관리시설 및 위생설비시설 개선을 위한 융자 사업과 같은 항 제6호에 따른 음식문화 개선과 좋은 식단 실천을 위한 사업에 대하여 우선 지원 등을 할 수 있다.

③ 식품의약품안전청장 또는 특별자치도지사·시장·군수·구청장은 제1항에 따라 우수업소 또는 모범업소로 지정된 업소가 그 지정기준에 미치지 못하거나 영업정지 이상의 행정처분을 받게 되면 지체 없이 그 지정을 취소하여야 한다.

④ 제1항 및 제3항에 따른 우수업소 또는 모범업소의 지정 및 그 취소에 관한 사항은 보건복지부령으로 정한다.

적으로 모집할 수 있다.

제9조(위원의 임기) 위촉직 위원의 임기는 2년으로 하고, 1회에 한하여 연임할 수 있다. 단, 결원 등으로 인해 새로 위촉된 위원의 임기는 전임 위원의 남은 기간으로 한다.

제10조(위원의 해촉) 시장은 위원이 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 사유가 있을 때에는 임기만료 전이라도 해촉할 수 있다.
1. 질병 또는 그 밖의 사유로 직무를 수행하기 어려운 경우
2. 임기 중 사망 또는 위원 스스로 사퇴를 원하는 경우
3. 금품·향응수수 등 비리에 연루되거나 품위를 손상한 경우
4. 그 밖에 해촉할 만한 사유가 발생한 경우

제11조(위원장 등의 직무) ① 위원장은 위원회를 대표하고 위원회의 업무를 총괄한다.
② 부위원장은 위원장을 보좌하며, 위원장이 부득이한 사유로 그 직무를 수행할 수 없는 경우 그 직무를 대행한다.

제12조(회의 등) ① 위원회의 회의는 정기회의와 임시회의로 구분하며, 정기회의는 매년 6월과 11월 연 2회 개최하고, 임시회의는 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 경우에 소집한다.
1. 시장의 소집요구가 있을 때
2. 위원장이 필요하다고 인정하는 때
3. 재적위원 3분의 1 이상의 소집요구가 있을 때
② 회의는 재적위원 과반수의 출석으로 개최하고, 출석위원 과반수의 찬성으로 의결한다.

제13조(간사) ① 위원회의 사무를 처리하기 위하여 간사를 두며, 간사는 「참 좋은 식당」 지원·육성업무담당팀장이 된다.
② 간사는 회의록을 작성하여 비치하여야 한다.

제14조(수당 등) 위원회에 출석한 공무원이 아닌 위원 및 관계전문가 등에 대하여는 예산의 범위에서 수당과 여비를 지급할 수 있다.

- 「참 좋은 식당」 지정 및 지원 내용뿐 아니라, 조례 목적에 따른 각종 시책을 심의하고 결정하는 과정에서 전문성과 공정성을 담보하도록 민관 합동 기구로 위원회를 구성함.
- 위원회는 기본적으로 세부 지정 기준에 따라 해당 음식점을 심사하고 지정여부를 심의·의결하는 기능을 담당하며, 지역 내에서 「참 좋은 식당」으로 선정할만한 음식점을 적극적으로 발굴해야 하는 책임을 지님. 이와 함께 지자체가 세부 지정 기준이나 음식점 지원에 관한 내용을 마련하고 관련 교육·홍보·조사 사업을 실시하는 과정에서 위원회의 심의를 거치도록 하여, 위원회가 여러 주체들 간의 협력을

기반으로 지역 음식점업 관련 정책 전반을 관장하는 기구가 되도록 함.
- 위원회는 부시장을 위원장으로 하여 총 15인 이내의 당연직 위원과 위촉직 위원으로 구성함. 당연직 위원은 이 사업을 관장할 주무부서 및 관련 부서의 장으로 임명하는데, 이 조례의 취지가 좋은 일자리 창출, 지역경제 활성화, 대표적인 여성 일자리인 식당노동 환경 개선에 있는 만큼 지역 고용·산업 관련 정책 담당부서나 여성정책 담당부서를 주무부서로 하고, 위생관리 차원에서 음식점 관리·감독을 수행해온 보건소·식품위생 관련 부서는 협력 부서로 참여하도록 함. 각 지자체 조례 제정 시, 해당 지자체 조직형태에 맞게 이에 해당하는 부서를 특정하여 명시함.
- 위촉직 위원은 민간부문의 당사자(음식점 영업자, 종사자), 시민사회단체 및 전문가(소비자단체, 근로자단체, 노동·인권, 산업안전, 환경 분야 전문가), 주민대표(주민자치위원, 시정주민참여단 등)로 위촉하며 각 집단이 동일한 비율로 고루 참여하도록 함. 이 중 종사자와 주민대표는 공개 모집을 통해 위촉할 수 있도록 하여 특정 단체에 국한되지 않는, 보다 다양한 의사를 가진 사람들의 참여 기회를 확대함.
- 그 외 위원회의 임기, 해촉, 회의 및 직무 수행에 관한 사항은 지자체에서 운영하는 민관 합동 기구의 일반적인 관례를 따르되, 정기 회의를 매년 2회 개최하여 「참 좋은 식당」 관련 시책과 예산에 관한 논의를 충분히 진행할 수 있도록 함.

제3장 「참 좋은 식당」 지정 및 지원

제15조(지정대상) 「참 좋은 식당」으로 지정받을 수 있는 대상은 00시에 소재하고 있는 일반음식점으로 한다.

제16조(지정시기 및 기간) 「참 좋은 식당」은 연 1회 지정을 원칙으로 하며, 지정기간은 지정 사실을 통보한 날부터 2년으로 한다.

제17조(지정기준 등) ① 다음 각 호의 항목별 기준을 적합 수준 이상 충족하는 경우 「참 좋은 식당」으로 지정한다.
1. 노동친화적 환경 및 양질의 일자리 제공
2. 환경친화적 음식점 운영 및 건강한 먹거리 제공
3. 영업자·종사자·소비자 간 상호존중 문화 조성 및 각종 편의 제공

② 최근 2년 이내 「식품위생법」에 따른 시정명령이나 영업정지 이상의 행정처분을 받은 경우에는 「참 좋은 식당」으로 지정할 수 없다.

제18조(지정절차 등) ① 「참 좋은 식당」으로 지정받고자 하는 영업자는 별지 제1호 서식의 지정신청서를 작성하여 시장에게 제출하여야 한다. 단, 주민 다수의 추천이나 위원회 위원이 추천한 경우 영업자의 동의를 득한 후 지정절차를 추진할 수 있다.

② 시장은 지정 신청서 접수 후 15일 이내에 별지 제2호 서식 지정심사 세부기준 평가표에 따라 자체평가를 하여야 한다. 단, 자체평가를 효율적으로 실시를 위하여

지방고용노동관서 등 관련 행정기관의 협조를 요청할 수 있다.
③ 시장은 자체평가 결과 적합기준에 해당하는 경우 지정심사를 위한 안건을 지체 없이 위원회에 송부하여야 한다.
④ 위원회는 「참 좋은 식당」 지정을 위하여 별지 제3호 서식 심사표에 따라 현지 조사 후 지정여부를 심의·의결하고, 그 결과를 시장에게 통보하여야 한다.
⑤ 시장과 위원회는 제2항에 따른 자체평가와 제3항에 따른 현지 조사 시 해당 업소 종사자의 의견을 충분히 수렴하여 심사에 반영하여야 한다.
⑥ 「참 좋은 식당」으로 지정된 곳이 재신청한 경우 위원회 현지 조사는 자체평가로 갈음할 수 있다.
⑦ 시장은 지정여부에 대한 결과를 신청한 영업자에게 서면으로 알리고 「참 좋은 식당」으로 지정하는 경우에는 별지 제4호, 제5호 서식 지정 표지판과 지정증을 교부하여야 한다.

제19조(「참 좋은 식당」에 대한 지원) ① 「참 좋은 식당」으로 지정된 업소에 대하여 예산의 범위에서 다음 사항을 지원할 수 있다.
1. 「참 좋은 식당」 지정 표지판 교부
2. 식품진흥기금 융자 우선 추천 등 영업자 경영 지원
3. 음식점 환경개선을 위한 기자재 보급 및 구입비 보조
4. 종사자 사회보험료 등 복리후생 지원
5. 영업자·종사자 교육 비용 지원
6. 음식점 이용권 발행 및 취약계층 지원
7. 홍보책자 발간, 시 홈페이지·시보 및 언론 등을 통한 홍보
8. 그 밖에 음식문화 개선 등을 위한 행정적·재정적 지원
② 제1항의 규정에 의한 지원을 하는 경우 식품진흥기금을 활용할 수 있다.

- 「참 좋은 식당」 지정 대상은 일반음식점 중 식품위생법 상 시설 기준과 영업자 등의 준수사항을 위반한 사실이 없는 것으로 확인된 음식점에 한하여 지정심사 세부 기준에 일정 수준 이상 부합하는 업소로 정함.

- 세부 지정 기준은 조례의 목적에 따라 크게 3가지 항목으로 구성하며, 각 항목에 포함되는 기준은 아래와 같음.

1. 노동친화적 환경 및 양질의 일자리 제공
   - 서면 근로계약서 작성, 퇴직금 지급, 최저임금 준수 등 기본 사항
   - 사회보험 가입 정도, 휴일·휴가·휴게시간 보장 정도, 상여금 및 각종 수당, 복리후생제도 시행 수준

2. 환경친화적 음식점 운영 및 건강한 먹거리 제공
   - 친환경 세제·소독제 및 식기 사용, 일회용품 사용 자제, 음식물류 폐기물 감량을 위한 노력

- 우수 농산물 사용, 적정 조미료 사용, 적절한 식자재 관리 등

3. 영업자·종사자·소비자 간 상호존중 문화 조성 및 각종 편의 제공
   - 업소 내 성희롱 예방을 위한 노력
   - 종사자·소비자와의 상호존중 및 소통을 위한 노력
   - 영업 개시 및 마감 준비시간 운영
   - 종사자를 위한 안전시설 및 편의시설, 장애인 편의시설 등 소비자 편의시설 설치 수준

- 위 항목별 배점은 양질의 일자리(노동친화) 40점, 건강한 먹거리(환경친화) 30점, 상호존중 문화 조성(편의 제공) 30점으로 하며, 지역친화 항목에서 가산점을 부여함. 적합 기준은 3개 항목별 배점의 50퍼센트 이상, 총점의 80퍼센트 이상으로 함. (세부적인 적합 기준은 평가표, 심사표에 명시)
- 「참 좋은 식당」 지정은 매년 1회 정기적으로 실시하여 지정일로부터 2년 간 지정업소로서 자격을 유지하도록 함. 이는 지정 심사 및 사후관리 절차를 간소화하고 한 번의 심사로 장기간 지정업소 자격을 유지함으로써 관리 책임이 소홀해 지는 것을 방지하기 위함. 단, 한번 「참 좋은 식당」으로 지정된 적이 있는 업소는 심사 단계를 보다 간단하게 하여 계속해서 지정 기준을 준수하도록 유도함.
- 「참 좋은 식당」 지정 규모는 조례에 구체적으로 명시하지 않더라도 지역 내 일반음식점업체 수의 5% 내외의 범위 안에서 위원회가 결정하도록 함.
- 지정심사 대상은 기본적으로 지정받고자 하는 영업자가 지자체 관할 부서에 소정 양식의 신청서를 제출한 경우로 하나, 주민 다수의 추천을 받았거나 위원회 위원이 발굴·추천한 경우에도 심사 대상에 포함할 수 있도록 함.
- 지정심사는 1차적으로 지자체 관할 부서에서 자체평가를 실시한 후 위원회에 안건을 상정, 위원회가 현지 조사를 거쳐 지정 여부를 의결하도록 함. 지자체 자체평가 시 노동기본권 준수, 산업재해 예방조치 등의 시행 여부를 효과적으로 평가하기 위해 지방고용노동관서(지방노동고용청 및 노동고용사무소, 안전보건공단 지역본부·지도원)과 협력할 수 있도록 함.
- 위원회는 해당 음식점을 방문하여 세부 지정 기준에 따라 심사를 진행한 후, 지정여부를 최종 결정하며, 지자체가 그 결과를 해당 영업자에게 통보하도록 함.

- 「참 좋은 식당」에 대한 지원은 △지정증 및 표지판 교부 △영업자 경영 지원 △홍보 및 이용권 발행을 통한 매출 증대 지원 △종사자 복리후생 및 교육 지원 △안전하고 친환경적인 업소 환경 개선 지원으로 나누고, 세부 지원 내용은 다음의 예시를 바탕으로 지자체 예산의 범위 안에서 위원회가 결정하도록 함.

1. 영업자 경영 지원
   - 각 지자체마다 시행하는 식품진흥기금 융자의 우선 대상으로 함.
   - 대출 이자 감면, 신용대출 보장 등 추가 혜택 부여

2. 매출 증대 지원
   - 시 홈페이지, 시보, 언론 등을 통한 홍보: 지역 사회적 경제 활성화를 위한 상징적 사례로 「참 좋은 식당」 지정업소를 널리 홍보하여 많은 지역주민들이 이용할 수 있도록 함.
   - 음식점 이용권 발행 및 취약계층 지원: 지정 업소에서 현금대신 사용할 수 있는 음식점 이용권(바우처)을 발행하여 관공서에서 활용하고, 저소득층 아동, 독거노인 등 취약계층에 지원

3. 종사자 복리후생 및 교육 지원
   - 영업자·종사자가 부담하는 사회보험료 지원: 올해 7월부터 시행된 <사회보험 사각지대 해소사업>에 따른 지원[4]에 더하여 추가 지원(예/ 건강보험료 지원, 급여 수준과 무관하게 모든 종사자 부담금의 반액 지원 등)
   - 영업자 및 종사자 교육·문화 프로그램 지원

4. 업소 환경 개선 지원
   - 산업재해 예방을 위한 설비 구입 및 설치비 보조: 이동식대차 구입, 미끄럼방지 스티커 부착, 보호장갑·보호경 구입 지원 등
   - 음식물쓰레기 처리기기 구입 지원: 음식물쓰레기 순환 재활용을 위한 설비 지원 등
   - 전기료 절감을 위한 LED 조명 지원
   - 화학물질 배출이 적은 친환경 식기 구입 지원

5. 기타 (식품위생법 모범업소 예규 상 모범음식점 지원 내용의 예시)
   - 상·하수도료 및 지하수 수질검사비 지원
   - 공동찬통, 소형·복합찬기 구입비 지원
   - 음식물쓰레기 처리기기 설비자금 융자
   - 쓰레기봉투 구입비 지원

– 지원에 필요한 예산은 각 지자체에서 운용하는 식품진흥기금을 적극 활용할 수 있도록 필요한 경우 지자체의 기금 조례도 함께 개정함. 식품진흥기금은 1985년

4) 10인 미만 사업장 월 125만원 미만 보수를 받는 근로자에 대하여 고용보험·국민연금 사업주·근로자 부담 보험료의 1/3~1/2 지원

처음 조성된 후 2000년부터는 시도 및 시군구로 배분되어 운용되고 있는 기금으로, 식품위생법 위반에 따라 부과되는 과징금을 주 수입원으로 함.
- 현재 기초자치단체는 이 기금을 주로 음식점 시설개선자금, 모범업소 육성자금, 식품접객업소 화장실 개선자금 등으로 저리에 융자하고 있으나, 대출에 필요한 신용 기준을 충족시키기 어렵고 주로 건물을 임대하여 음식점을 운영하는 영업자들이 융자를 얻어 시설 개선에 투자하는 것을 꺼려하기 때문에 활용도가 높지 않은 편임. 마포구의 경우 한해 융자규모가 3억5천만 원 정도인데, 이 일부를 「참 좋은 식당」 지원에 배정하여 음식점업 환경 개선에 보다 효과적으로 사용할 수 있을 것임.

제4장 「참 좋은 식당」 사후관리 등

제20조(사후관리) ① 시장은 「참 좋은 식당」으로 지정된 업소에 대하여 분기별 정기조사를 실시하고 필요하다고 인정되는 경우에는 수시로 지도점검을 실시할 수 있다.
② 시장은 제1항 규정에 따라 위반 사항이 적발되거나 기준에 미달한다는 해당 업소 종사자의 신고를 접수한 경우 적정성 여부를 재심사하여야 한다.
③ 위원회는 제2항에 따른 재심사 결과를 바탕으로 지정취소 여부를 심의·의결하고 그 결과를 시장에게 통보하여야 한다.

제21조(지정취소 등) ① 시장은 「참 좋은 식당」으로 지정된 업소가 기간 내에 다음 중 어느 하나에 해당하는 경우에는 지정을 취소하여야 한다.
1. 위원회가 지정취소를 의결한 경우
2. 영업정지 이상의 행정처분을 받은 경우
3. 노동 관련 법률을 위반으로 벌금형 이상의 처벌을 받은 경우
4. 6개월 이상 휴업 및 폐업 한 경우
5. 관할지역 외로 영업소의 소재지를 변경한 경우
② 시장은 제1항에 따라 지정을 취소한 업소에 대하여 지체 없이 지정증과 지정표지판을 회수하고 제19조에 따른 지원을 중지하여야 한다.

제22조(다른 법령 등과의 관계) 「참 좋은 식당」 육성·지원을 추진함에 있어서 다른 법령이나 조례에 특별한 규정이 있는 것을 제외하고는 이 조례가 정하는 바에 따른다.

제23조(시행규칙) 이 조례 시행에 관하여 필요한 사항은 규칙으로 정한다.

- 「참 좋은 식당」으로 지정된 경우 지자체는 해당 업소가 지정기준의 세부 내용을 숙지하고 준수하도록 하며, 관련 법률 제·개정 시 이를 안내하는 고지문을 발송하거나 영업자를 대상으로 한 특별 교육을 실시하는 등 해당 업소가 지정기준에 따

라 원활하게 운영될 수 있도록 수시로 관리·감독함.

- 해당 업소가 지정기준에 미달하는지 여부를 종사자가 신고할 수 있는 절차를 마련하고 지정 시 영업자·종사자 모두에게 이를 안내하여 음식점 내부에서 자율적인 감시가 상시 이루어지도록 함.
- 또한 종사자의 신고가 접수된 경우 지자체는 지정기준 위반 여부를 조사하고 위원회가 신고 및 조사 내용을 바탕으로 지정취소 여부를 결정하도록 함.
- 그 외 식품위생법, 노동 관련 법률 위반 사실이 확인된 경우에는 별도의 조사나 위원회 심의·의결 없이 지정을 취소하도록 함.

※「참 좋은 식당」 지정심사 세부기준 평가 및 심사표 해설

1. 구성

- 조례에 따라 지정을 신청한 음식점의 적합성을 평가·심사하는 과정은 두 단계 - 지자체의 자체평가와 위원회의 현지 조사 -로 진행되며, 그에 따라 평가 및 심사표도 각각 두 개로 구성됨.
- 지자체 자체평가에 사용하는 평가표는 **[별지 2] 「참 좋은 식당」 지정심사 세부기준**이고, 위원회의 현지 조사에 사용하는 심사표는 **[별지 3] 「참 좋은 식당」 심사표**임.
- 두 표는 전반적인 항목 구성과 세부기준, 배점에서 큰 차이가 없지만, 지자체 자체평가는 세부기준을 최대한 수치화하여 평가할 수 있게 하였고 음식점 고용현황에 대한 간략한 실태조사, 식품위생법령의 충족 여부에 대한 조사도 병행하도록 하였음.
- 반면 위원회 심사표는 방문 조사라는데 보다 초점을 두어 음식점 영업 현장의 분위기, 영업을 관장하는 영업주의 태도, 세부기준의 실제 준수 여부 등을 현장감 있게 평가하도록 하였고, 조사 위원이 일정정도 재량을 가지고 점수와 의견을 제시할 수 있게 하여 보다 풍부한 판단 근거를 제공할 수 있게 하였음.

2. 지정심사 세부기준([별지 2])

가. 세부기준의 구성과 배점

- 조례 내용에 따라 지정심사 세부기준은 (1)양질의 일자리 (2)건강한 먹거리 (3)상호존중 문화 조성 세 개의 기본 항목과 배점 외 부가점수를 부여하는 지역친화 항목 총 4개의 항목으로 구성되어 있음.
- 항목별로 나눠진 세부기준은 이행 정도에 따라 우수-보통-미흡의 등급으로 나누어 각각 6점-3점-1점을 부여함.

(1) 양질의 일자리(노동친화)

- 100점 중 40점이 배정된 양질의 일자리(노동친화) 항목은 기본사항 3개, 노동조건에 관한 기준 4개로 구성됨. 이 항목의 경우 세부기준이 노동 관련 법령의 준수 여부와 직접적으로 관련이 되어 있으나, 현재 다수 음식점의 노동조건이 법적 기준 이하라는 현실을 고려하면서 그 수준을 끌어올리기 위한 기준을 제시한다는 관점에서 작성되었음.

- 먼저 기본사항에 해당하는 △서면 근로계약서 작성 △퇴직금 지급 △최저임금 준수는 지정을 받고자 하는 업소가 반드시 준수해야 할 사항, 즉 양질의 일자리의 가장 기본적인 전제로 제시된 것이며 실시 여부가 분명한 만큼 실시/미실시에 각각 5점과 0점을 부여함. 이는 지정에 필요한 점수 이상을 획득하기 위해서는 사실상 필수요건이라 할 수 있음.
- '서면 근로계약서 작성'은 영업자-종사자 간의 명시적인 근로계약을 통해 고용 및 노동조건에 관한 사항이 상호 합의되어 있는지를 확인하는 것임. '퇴직금 지급'은 퇴사할 때 수고비 명목이 아닌, 법정 기준에 따라 퇴직금이 지급되고 있는지를 확인함. 마지막으로 '최저임금 준수'는 해당 연도에 적용되는 시간당 최저임금 이상의 임금을 지급하는지 확인하는 것으로, 식당노동자들이 대체로 장시간 근로를 하기 때문에 월 환산 기준 최저임금이 아니라 시간당 최저임금이 적용되고 있는지를 확인하도록 함.
- 나머지 노동조건에 관한 네 가지 기준은 법적 최저 수준을 준수하는 경우 '보통', 그 이상의 노동조건을 보장하는 경우 '우수', 법적 기준에 못 미치는 경우 '미흡'에 해당하는 점수를 부여하여, 최소한 법적 기준을 준수하는 음식점이 사실상 지정 가능한 점수를 확보할 수 있도록 함.
- 노동조건 중 '사회보험 가입과 적용'은 모든 사업장의 사회보험 가입이 의무화되어 있지만, 영세한 음식점의 경우 고용관계가 불안정하고 임금이 많지 않기 때문에 노동자가 사회보험 가입을 꺼리는 경우도 있어 모든 보험에 다 가입하고 있는 곳이 많지 않은 상황임. 이를 고려하여 사회보험 전체 가입, 부분 가입, 아예 가입하지 않은 경우로 평가 등급을 나누고, 가입한 경우 해당 보험의 방침에 따라 직장 건강검진을 실시하는지, 산업재해 발생 시 산재보험에 따라 처리하는지 등을 종합하여 상대적으로 점수를 부여함.
- '휴일·휴가 및 휴게시간 보장'은 법정 기준에 따른 유급 주휴일, 연차휴가, 생리휴가 등을 부여하고 업무시간과 독립적인 휴게시간을 보장하는지를 1차적인 기준으로 평가하고, 그 외 법정 공휴일에 휴무를 실시하는지, 경조사휴가나 하계휴가 등 영업주가 재량으로 부여하는 휴가가 유급 또는 무급으로 보장되는지 등을 종합하여 충분한 휴게·휴가를 보장하는 경우 높은 점수를 부여함.
- '적정 임금 및 수당 지급'에서 연장, 야간, 휴일근로에 따른 수당 지급은 법적으로 준수해야 할 사항이지만, 대다수 음식점에서는 영업시간에 따라 하루 8시간 이상 근무를 조건으로 하는 근로계약을 맺는 경우가 많고 초과근로에 대한 수당은 거의 지급되지 않고 있는 실정임. 이에 법정 수당 지급 여부를 1차 기준으로 하되, 그 외 휴가비, 경조비, 상여금 등 법정 외 수당의 지급, 이를 합한 임금 총액이 동종업계 임금 수준이나 생활임금 수준에 비해 적정한지에 따라 상대적인 등급으로 평가함.

– 마지막 '복리후생 제도'는 법정 근로조건 외에 유급 교육시간이나 문화 활동 지원, 통근비용, 자녀학자금 지원 등 노동자와 그 가족을 위한 복지 제도를 별도로 운영하는지 확인하여, 유익한 제도를 많이 도입하고 있는 곳에 상대적으로 높은 점수를 부여함.

(2) 건강한 먹거리(환경친화)

– 100점 중 30점이 배정된 건강한 먹거리(환경친화) 항목은 환경친화 조치 2개, 건강한 먹거리 제공에 관한 기준 3개로 구성됨.

– 먼저 '친환경 제품 사용 및 일회용품 사용 자제'는 음식점에서 사용되는 각종 식기, 소독제, 세제 등이 유발하는 환경오염 방지와 유해물질 배출을 최소화하기 위한 노력을 평가함. 종이컵, 나무젓가락 등 일회용품을 사용하지 않는 것뿐 아니라 친환경 주방세제나 청소용품을 사용하는지, 화학적인 방법보다 물리적인 방법을 통한 소독을 실시하고 있는지, 멜라민 수지 식기류 등 화학합성제품 사용을 자제하고 있는지 등을 종합적으로 평가함.

– '음식물류 폐기물 감량을 위한 노력'은 간소한 상차림, 적정량·적정가짓수의 음식 제공, 남은 음식 싸주기 등을 통해 음식물 쓰레기를 최소화하고 있는지, 음식물류 폐기를 위생적으로 처리하고 있는지 등을 평가함.

– '우수한 농산물 식자재 확보'는 무농약·저농약 친환경 농산물, 우수한 우리 농산물을 식자재로 사용하고 있는지를 평가하는 것으로, 최대한 국내산 재료를 사용하는지, 어느 정도의 식재료(쌀류, 채소류, 과실류, 육류 등)를 무농약·저농약 농산물로 사용하고 있는지에 따라 등급을 나누어 평가함.[5)]

---

5) 참고로 친환경농산물자조금관리위원회·환경농업단체연합회 주관 '친환경 농산물 우수식당' 등급기준은 아래 표와 같음.

친환경우수식당(주황색)	친환경우수식당(청색)	친환경우수식당(녹색)
○ 쌀은 무농약 이상 쌀을 100%이상 사용할 것. ○ 채소류(근채, 엽채)는 무농약 이상 농산물을 90%이상 사용할 것.	○ 친환경우수식당(주황색)의 조건 포함. ○ 과실류(과채, 과수)는 저농약 이상으로 사용할 것. - 수박, 참외 등의 과채류는 저농약 이상을 90%이상 사용할 것. - 방울토마토, 토마토 등의 과채류는 무농약 이상을 90%이상 사용할 것. - 과수류는 전체 사용량의 50%이상을 저농약 이상으로 사용할 것. - 국내에서 생산되지 않는 과일을 제외하고 수입산 과일은 절대 사용하지 않을 것 ○ 잡곡류는 저농약 인증을	○ 친환경우수식당(청색)의 조건 포함. ○ 육류는 Non-GMO 사료로 사육을 기본으로 전체 사용량의 90% 이상을 국내산 무항생제 축산물 및 유기축산물으로 사용할 것. ○ 양념류는 전체사용량의 90%이상을 친환경 인증농산물의 원료를 사용하여 가공한 것을 사용하고 친환경 인증 농산물의 원료가 없는 경우는 국내산 및 자연산 원료를 90%이상 사용할 것.

-‘적정 조미료 사용’은 소비자의 건강을 해치는 화학조미료, 식품첨가물이 들어간 양념류의 사용을 피하고, 친환경 농산물을 원료로 사용하여 가공한 양념류 등을 적극적으로 사용하고 있는지 등을 평가함.
-‘식자재 관리 보관 시설 및 보관 방침의 적정성’은 과도한 재고 없이 적정한 양의 식자재를 구입하여 포장, 관리, 정리정돈을 위생적으로 하고 있는지, 냉장·냉동 시설 등 식자재 보관시설을 제대로 갖추고 있는지, 원산지를 올바르게 표시한 원료를 확보하고 있는지, 검수자를 지정하여 식자재 구입·보관 과정을 철저히 관리하고 있는지 등을 평가함.

(3) 상호존중 문화 조성(편의 제공)
-100점 중 30점이 배정된 상호존중 문화 조성(편의 제공) 항목은 종사자, 고객을 존중하고 배려하는 조치 2개, 종사자 편의 제공 관련 기준 2개, 이용자 편의 제공 관련 기준 1개로 구성됨.
-‘업소 내 성희롱 예방 조치’는 영업자나 동료, 특히 고객에 의한 성희롱 예방 조치를 어느 정도 시행하고 있는지, 이를 예방하기 위해 영업자가 적극적으로 노력하고 있는지를 평가하는 항목임. 성희롱 예방교육 실시 여부, 술 따르기 강요나 신체적 접촉 등 성희롱, 반말 등 비인격적 대우, 폭언·폭행을 방지하기 위해 고객을 대상으로 한 안내문을 부착하고 있는지 여부를 점검하고, 영업자가 성희롱 발생 시 피해 종사자를 보호하고 종사자의 입장에서 문제를 해결하겠다는 의지를 가지고 있는지도 함께 평가함.
-‘종사자, 고객과의 상호존중 및 의견 수렴’은 친절한 서비스, 종사자의 고객 응대 태도만을 평가 기준으로 삼았던 기존의 모범음식점 평가 기준과 달리, 종사자-영업자-소비자의 상호 존중과 배려를 위한 조치들이 얼마나 시행되고 있는가를 평가하는데 초점을 둠. 이를 위해 영업자가 종사자를 식당 영업의 일 주체로 인정하고 운영 방침을 함께 결정하기 위해 노력하는지, 평소 종사자를 인격적으로 대우하고 존중하는 태도를 가지고 있는지, 종사자 이름표 착용 등을 통해 고객에게 인격적인 호칭 사용을 권장하고 있는지, 소비자의 불만 사항을 접수할 수 있는 경로를 열어두고 문제가 접수될 경우 해결하기 위해 노력하고 있는지 등을 평가함.
-‘영업 개시 및 마감 준비시간 운영’은 종사자의 휴게시간을 근로시간(영업 준비시간과 영업시간 모두 포함)과 분리하고 영업시간 외 방문한 고객으로 인해 종사자의 근로시간이 연장되거나 휴게시간이 줄어드는 경우를 방지하기 위한 조치임. 구체적으로 전체 영업시간 중 개시 준비, 마감 준비 시간을 따로 지정하고 있는지, 이를 식당 내외부에 고지하여 고객의 식당 이용에도 불편이 없도록 하고 있는지, 실제 지정된 개시 준비 및 마감 준비 시간이 제대로 운영되고 있는지 등을 점검

	50%이상으로 사용.	

함.
- '종사자 안전 보호 및 편의시설 설치'는 음식점에서 발생 빈도가 높은 산업재해(미끄러짐, 베임, 화상, 근골격계 질환 등)를 예방하기 위한 안전설비(이동식대차, 미끄럼방지 스티커, 장갑 등 보호장비, 소화기 등)를 얼마나 갖추고 있는지, 종사자를 위한 탈의실, 휴게실, 샤워실 등을 별도로 운영하여 편의를 제공하고 있는지 등을 점검함.
- '장애인 등을 위한 편의시설 설치'는 장애인·임산부·노인 등의 이동과 시설 이용, 정보 접근에 대한 편의를 제공하고 있는지[6], 자녀와 함께 온 고객을 위해 수유실, 놀이방 등을 운영하고 있는지, 흡연시설을 별도로 분리하여 운영하고 있는지 등 고객 편의 증진 노력을 평가함.

(4) 부가항목: 지역친화
- 부가점수는 세 개 항목 외 시행할 경우 추가로 3점을 부여하는 4개의 기준으로 구성함. 이 기준들은 필수 항목으로 강제력을 갖기보다 지역경제 및 지역사회 공동체 발전에 대한 기여도를 인정하여 이를 권장한다는 데 의의를 두어 부가점수에 포함한 것임.
- '지역주민 우선 채용'은 지역의 좋은 일자리 창출에 대한 기여를 인정하고 이를 독려하기 위한 것임.
- '지역사회 공헌활동'은 취약계층이나 복지시설에 대한 먹거리 나눔 활동, 자원봉사활동, 지역사회단체 활동이나 기부 등 지역사회 공동체를 위한 특화된 활동을 시행할 경우 인센티브를 주는 것임.
- '지역 내 사회적 기업, 협동조합 등과의 연계'는 지역 내 사회적 기업과 연계하거나 생활협동조합 등을 통해 식재료를 구입하는 등 사회적 경제 발전에 대한 노력을 인정하여 평가에 반영하는 것임.
- '지역 내 또는 인근 지역에서 생산되는 농산물 사용'은 지역 경제주체들 간의 협력과 상호 이익을 증진하기 위한 노력을 평가하는 것으로, 도농복합지역에서는 부가점수가 아니라 보다 비중 있는 평가 기준으로 제안할 수 있을 것임.

나. 점수 합산 및 적합 기준

- 이러한 방식으로 부여된 점수를 합산하여, 3개 항목 모두 과반 이상(양질의 일자리 20점, 건강한 먹거리 15점, 상호존중 문화 조성 15점)의 과락을 적용하고, 부가

6) 현재 장애인·노인·임산부 등의 편의증진보장에 관한 법률에 따르면 "일반음식점으로서 동일한 건축물 안에서 당해 용도로 쓰이는 바닥면적의 합계가 300제곱미터 이상인 시설"의 경우 주출입구접근로, 장애인전용주차구역, 주출입구높이차이제거, 출입구(문) 편의시설을 반드시 설치해야 하며, 복도와 계단·승강기, 화장실 내 편의시설 설치는 권장 사항임. 이 기준에 해당되지 않는 업소가 위의 시설을 설치하고 있는지, 이 외 점자블록이나 점자안내문 등 추가적인 편의시설을 제공하고 있는지 등을 평가함.

점수를 포함한 총점이 80점 이상인 경우에 「참 좋은 식당」으로 지정함.
- 참고로 대략 점수를 산정해 본 결과, 80점 이상을 득점하려면 (1)양질의 일자리 중 기본사항 2개 이상을 실시하고, 노동조건 2개 이상 '우수' (2)건강한 먹거리와 (3)상호존중 문화 조성에서 각각 3개 이상 '우수' 평가를 받아야 함.

3. 현지 조사 심사표([별지 3])

- 현지 조사에 사용하는 심사표는 심사항목을 동일하게 적용하되, 세부기준을 다소 간소화하고 실제 현장에서 기준이 어떻게 적용되고 있는지, 영업자의 인식과 태도는 어떠한지에 중점을 두어 평가하도록 함.
- 점수 산정과 더불어 각 항목에 조사에 참여한 위원의 의견을 적는 란을 두어 업소 현장의 분위기가 위원회에 보다 구체적으로 전달될 수 있도록 함.

[별지 2] 「참 좋은 식당」 지정심사 세부기준 (자체평가용)

신고번호		음식의 유형		대표음식	
업소명		대표자명		전화번호	
소재지				시설 규모	
종사자 현황	전일제 ( )명 시간제 ( )명			남성 ( )명 여성 ( )명	
	주방 ( )명 홀 ( )명 기타 ( )명				

□ 개별 항목

- 식품위생법령(시설기준, 영업자 등의 준수사항, 모범업소의 지정기준의 준수 등)을 모두 충족하는 업소에 한해 개별항목 평가

대분류	소분류	세부기준	배점	평가결과		
1 양질의 일자리 (노동친화) 40점	기본 사항	**서면 근로계약서 작성** - 취업 시 영업자-종사자 간 서면 근로계약서 작성·보관	5	실시 5		미실시 0
	기본 사항	**퇴직금 지급** - 법정 기준에 따른 퇴직금 지급	5	실시		미실시
	기본 사항	**최저임금 준수** - 해당 연도 기준 시간당 최저임금 지급	5	실시		미실시
	노동 조건	**사회보험 가입과 적용** - 4대 보험 전체 가입, 부분 가입, 가입 안함. - 건강보험에 따른 건강검진 실시, 재해시 산재보험 처리 여부	6	우수 6	보통 3	미흡 1
	노동 조건	**휴일·휴가 및 휴게시간 보장** - 법정 기준에 따른 주휴일, 연차휴가, 생리휴가 및 휴게시간 보장, 법정 공휴일 휴무, 그 외 경조사휴가, 하계휴가 등 재량 휴가 보장 정도	6	우수	보통	미흡
	노동 조건	**적정 임금 및 수당 지급** - 법정 기준에 따른 연장 야간 휴일근무수당 지급, 그 외 휴가비, 경조비, 상여금 등 법정 외 급여 지급 정도	6	우수	보통	미흡
	노동 조건	**기타 복리후생 제도 실시** - 유급 교육시간 제공, 통근비용, 자녀학자금 지원, 기타 문화활동 지원 등	5	우수	보통	미흡
2 건강한 먹거리 (환경친화) 30점	환경 친화	**친환경 제품 사용 및 일회용품 사용 자제** - 일회용 식기, 종이컵 사용 최소화, 친환경적 주방세제 사용 및 소독 실시, 화학합성제품의 식기 사용 자제 등	6	우수	보통	미흡
	환경 친화	**음식물류 폐기물 감량 노력** - 간소한 상차림, 적정량의 음식 제공, 남은 음식 싸주기 시행 등	6	우수	보통	미흡
	건강	**우수한 농산물 식자재 확보**	6	우	보	미

	먹거리	– 무농약, 저농약 친환경 농산물 사용 정도(각 재료별 등급기준 적용), 우수한 우리 농산물 사용 여부		수	통	흡
	건강 먹거리	**적정 조미료 사용** – 화학조미료 사용 최소화, 천연조미료 등 안전한 첨가물 사용 여부	6	우수	보통	미흡
	건강 먹거리	**식자재 관리 보관 시설 및 보관 방침 적정성** – 적절한 포장 및 라벨 관리, 정리정돈 상태, 검수자 지정여부	6	우수	보통	미흡

대분류	소분류	세부기준	배점	평가결과		
3 상호존중 문화 조성 (편의 제공) 30점	상호 존중	**업소 내 성희롱 예방 조치** – 성희롱 예방 교육 실시, 고객에 의한 성희롱 예방 고지문 부착 여부, 그 외 일상적인 성희롱 예방을 위한 노력	6	우수	보통	미흡
	상호 존중	**종사자, 고객과의 상호존중 및 의견 수렴** – 영업 방침에 대한 종사자 의견 반영, 고객 불만사항 접수 및 처리 여부, 종사자 이름표 착용 등	6	우수	보통	미흡
	종사자 편의	**영업 개시 및 마감 준비시간 운영** – 종사자 노동시간 준수 및 고객 편의를 위한 영업 개시/마감 준비시간 고지 및 준수 정도	6	우수	보통	미흡
	종사자 편의	**종사자 안전 보호 및 편의시설 설치** – 종사자 재해 예방을 위한 시설 설치, 기자재 확보 정도, 탈의실이나 휴게공간 등 편의시설 설치 여부	6	우수	보통	미흡
	이용자 편의	**장애인 등을 위한 편의시설 설치** – 장애인·노인·임산부 등의 편의증진보장에 관한 법령 준수(의무업소 제외), 수유실·놀이방 등 편의시설 설치 여부, 분리된 흡연시설 설치 여부 등	6	우수	보통	미흡
부가 점수 각 3점	지역 친화	지역주민 우선 채용	3			
		지역사회 공헌 활동(먹거리 나눔, 자원봉사, 사회단체기부 등)	3			
		지역 내 사회적 기업, 협동조합 등과의 연계	3			
		지역 내 또는 인근 지역에서 생산되는 농산물 사용	3			

□ 평가 점수 합계

항목	배점	점수 합계	적합여부	
			적합	부적합
1 양질의 일자리 (노동친화)	40			
2 건강한 먹거리 (환경친화)	30			
3 상호존중 문화 조성 (편의 제공)	30			
부가 점수	(12)			
총 점	100			

※ 적합 기준

- 양질의 일자리 20점, 건강한 먹거리 15점, 상호존중 문화 조성 15점 이상 모두 득점
- 부가점수 포함 전체 점수 80점 이상 득점 시 적합 판정

□ 기타 의견

년 월 일

조사자:

[별지 3호] 「참 좋은 식당」 심사표 (위원회 현지조사용)

신고번호		음식의 유형		대표음식	
업소명		대표자명		전화번호	
소재지					

□ 심사 항목 및 기준

심사항목	세부기준	평점	위원의견
양질의 일자리 (노동친화) 40점	노동친화적 환경 및 적정한 노동조건 보장		
	근로계약서 작성 등 종사자 인적 관리 방침의 적절성		
	최저임금, 퇴직금 등 법정 급여 지급, 적정 임금 수준		
	사회보험 가입		
	적정 휴일·휴가 보장, 독립적인 휴게시간 보장		
	법정 수당, 법정외 급여 및 종사자 복리후생을 위한 노력		
건강한 먹거리 (환경친화) 30점	친환경적 음식점 운영 및 건강한 먹거리 제공		
	친환경 제품 사용 및 일회용품 사용 자제		
	간소한 상차림 등 음식물류 폐기물 감량 노력		
	우수 농산물 식자재 및 적정 조미료 사용		
	안전하고 정돈된 식자재 보관, 관리		
상호존중 문화 조성 (편의 제공) 30점	영업자·종사자·고객 간 상호존중 분위기 및 편의 제공		
	업소 내 성희롱 방지를 위한 영업자의 노력과 태도		
	종사자와 고객을 존중하는 응대 태도		
	영업 개시 및 마감 준비시간 운영 및 준수		
	종사자 안전 보호시설 및 편의시설 설치 및 운영		
	고객을 위한 각종 편의시설 설치 및 운영		

※ 적합 기준

- 양질의 일자리 20점, 건강한 먹거리 15점, 상호존중 문화 조성 15점 이상 모두 득점
- 부가점수 포함 전체 점수 80점 이상 득점 시 적합 판정

□ 기타 의견

년 월 일

조사자:

[별첨] 조례안 전문 예시 - 서울특별시 마포구

서울특별시 마포구 「상생하는 마을 공동체를 위한 참 좋은 식당」 지정 및 육성에 관한 조례

제1장 총 칙

제1조(목적) 이 조례는 서울특별시 마포구(이하 "마포구"라 한다)에 소재하는 일반음식점 중 지역사회에 양질의 일자리와 건강한 먹거리를 제공하고 지속가능환경 조성을 실천하는 음식점을 「참 좋은 식당」으로 지정하고 이를 지원·육성하기 위해 필요한 사항을 규정함을 목적으로 한다.

제2조(정의) 이 조례에서 사용하는 용어의 뜻은 다음과 같다.

1. "참 좋은 식당"이란 「식품위생법」(이하 "법"이라 한다) 제47조 및 같은 법 시행령(이하 "영"이라 한다) 제32조에 따른 우수·모범업소를 말한다.
2. "일반음식점"이란 법 제36조 및 영 제21조에 따라 음식류를 조리·판매하는 영업으로서 식사와 함께 부수적으로 음주행위가 허용되는 영업을 말한다.
3. "영업자"란 법 제37조 및 영 제25조 규정에 따라 영업허가를 받은 사람이나 영업신고를 한 사람을 말한다.
4. "종사자"란 제3호의 영업자에게 고용된 종업원을 말한다.
5. "노동 관련 법규"란 「근로기준법」, 「남녀고용평등과 일·가정 양립 지원에 관한 법률」, 「산업안전보건법」, 「최저임금법」을 말한다.

제3조(구의 책무) ① 구는 이 조례의 목적을 실현하기 위하여 영업자와 종사자, 구민의 관심과 이해를 증진시키고, 음식점의 고용환경을 개선하고 종사자의 권익을 보호하며 음식점의 안전하고 건강한 먹거리 공급을 촉진하기 위해 필요한 노력을 하여야 한다.

② 구는 다음 각 호의 사항을 이행하기 위해 필요한 재원을 조성하고 여건을 마련하기 위해 노력하여야 한다.

1. 「참 좋은 식당」 지정 확대 및 활성화를 위한 홍보
2. 「참 좋은 식당」 운영 관련 영업자·종사자 교육
3. 구내 음식점 고용 현황 및 종사자 취업실태에 대한 조사·연구
4. 그 밖에 음식점 고용환경 개선과 건강한 음식문화 확산을 위한 시책 연구·개발

③ 구는 제2항 각 호의 사항을 효율적으로 수행하기 위하여 필요할 때에는 정부와 서울시 관련 부서 및 기관에 제도 개선과 행정적·재정적 지원에 관한 사항을 요청할 수 있다.

제4조(영업자와 종사자의 의무) ① 영업자는 종사자, 소비자와의 상호존중 문화를 조성하고 종사자의 근로환경을 개선하여 양질의 일자리를 창출·유지하기 위해 노력하여야 한다.

② 영업자와 종사자는 이 조례에 따른 시책에 적극 협조하여 친환경적인 음식점 운영과 건강하고 안전한 먹거리 제공을 위해 노력하여야 한다.

③ 종사자는 이 조례에 따른 음식점 운영에 관한 기준을 준수하기 위해 노력해야 하며, 「참 좋은 식당」 지정 과정 및 운영의 주체로서 적극적으로 의사를 개진할 수 있다.

제5조(구민의 권리와 역할) 모든 구민은 안전하고 건강한 먹거리에 접근할 수 있는 권리를 가지며, 「참 좋은 식당」 추천 및 지정에 관한 시책수립과 시행에 참여할 수 있다.

제2장 「참 좋은 식당」 위원회

제6조(위원회 설치) 서울특별시 마포구청장(이하 "구청장" 이라 한다)은 「참 좋은 식당」의 지정과 지원·육성 등에 관한 사항을 심의하기 위하여 「참 좋은 식당」 위원회(이하 "위원회"라 한다)를 둔다.

제7조(위원회의 기능) 위원회는 다음의 사항을 심의·의결 한다.

1. 「참 좋은 식당」 지정, 재심사, 지정취소에 관한 사항
2. 「참 좋은 식당」 발굴 및 육성·지원 등에 관한 사항
3. 「참 좋은 식당」 관련 교육·홍보, 조사 등 시책에 관한 사항
4. 그 밖에 「참 좋은 식당」 관련 사항으로 위원장이 부의하는 사항

제8조(위원회 구성 등) ① 위원회는 위원장 1명을 포함한 15명 이내의 위원으로 구성한다

② 위원장은 부구청장이 되며, 부위원장은 위원 중에서 호선한다.

③ 당연직 위원은 일자리진흥과, 지역경제과, 가정복지과, 위생과 등의 부서장으로 구청장이 임명한다.

④ 위촉직 위원은 다음에 해당하는 사람 중에서 구청장이 위촉한다.

1. 음식점 영업자·종사자: 위촉직 위원의 3분의 1
2. 소비자단체, 시민단체, 주민대표 및 근로자단체 대표의 추천을 받은 자: 위촉직 위원의 3분의 1
3. 그 밖에 노동·인권·환경 관련분야의 전문지식과 식견을 갖춘 사람: 위촉직 위원의 3분의 1

⑤ 구청장은 위촉직 위원으로 참여할 의사가 있는 음식점 종사자, 주민대표를 공개적으로 모집할 수 있다.

제9조(위원의 임기) 위촉직 위원의 임기는 2년으로 하고, 1회에 한하여 연임할 수 있다. 단, 결원 등으로 인해 새로 위촉된 위원의 임기는 전임 위원의 남은 기간으로 한다.

제10조(위원의 해촉) 구청장은 위원이 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 사유가 있을 때에는 임기만료 전이라도 해촉할 수 있다.

1. 질병 또는 그 밖의 사유로 직무를 수행하기 어려운 경우
2. 임기 중 사망 또는 위원 스스로 사퇴를 원하는 경우
3. 금품·향응수수 등 비리에 연루되거나 품위를 손상한 경우
4. 그 밖에 해촉할 만한 사유가 발생한 경우

제11조(위원장 등의 직무) ① 위원장은 위원회를 대표하고 위원회의 업무를 총괄한다.

② 부위원장은 위원장을 보좌하며, 위원장이 부득이한 사유로 그 직무를 수행할 수 없는 경우 그 직무를 대행한다.

제12조(회의 등) ① 위원회의 회의는 정기회의와 임시회의로 구분하며, 정기회의는 매년 6월과 11월 연 2회 개최하고, 임시회의는 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 경우에 소집한다.

1. 구청장의 소집요구가 있을 때
2. 위원장이 필요하다고 인정하는 때
3. 재적위원 3분의 1이상의 소집요구가 있을 때

② 회의는 재적위원 과반수의 출석으로 개최하고, 출석위원 과반수의 찬성으로 의결한다.

제13조(간사) ① 위원회의 사무를 처리하기 위하여 간사를 두며, 간사는 「참 좋은 식당」 지원·육성업무담당팀장이 된다.

② 간사는 회의록을 작성하여 비치하여야 한다.

제14조(수당 등) 위원회에 출석한 공무원이 아닌 위원 및 관계전문가 등에 대하여는 예산의 범위에서 수당과 여비를 지급할 수 있다.

제3장 「참 좋은 식당」 지정 및 육성

제15조(지정대상) 「참 좋은 식당」으로 지정받을 수 있는 대상은 마포구에 소재하고 있는 일반음식점으로 한다.

제16조(지정시기 및 기간) 「참 좋은 식당」은 연 1회 지정을 원칙으로 하며, 지정기간은 지정 사실을 통보한 날부터 2년으로 한다.

제17조(지정기준 등) ① 다음 각 호의 항목별 기준을 적합 수준 이상 충족하는 경우 「참 좋은 식당」으로 지정한다.

1. 노동친화적 환경 및 양질의 일자리 제공
2. 환경친화적 음식점 운영 및 건강한 먹거리 제공
3. 영업자·종사자·소비자 간 상호존중 문화 조성 및 각종 편의 제공

② 최근 2년 이내 「식품위생법」에 따른 시정명령이나 영업정지 이상의 행정처분을 받은 경우에는 「참 좋은 식당」으로 지정할 수 없다.

제18조(지정절차 등) ① 「참 좋은 식당」으로 지정받고자 하는 영업자는 별지 제1호 서식의 지정신청서를 작성하여 구청장에게 제출하여야 한다. 단, 주민 다수의 추천이나 위원회 위원이 추천한 경우 영업자의 동의를 득한 후 지정절차를 추진할 수 있다.

② 구청장은 지정 신청서 접수 후 15일 이내에 별지 제2호 서식 지정심사 세부기준 평가표에 따라 자체평가를 하여야 한다. 단, 자체평가를 효율적으로 실시를 위하여 지방고용노동관서 등 관련 행정기관의 협조를 요청할 수 있다.

③ 구청장은 자체평가 결과 적합기준에 해당하는 경우 지정심사를 위한 안건을 지체 없이 위원회에 송부하여야 한다.

④ 위원회는 「참 좋은 식당」 지정을 위하여 별지 제3호 서식 심사표에 따라 현지 조사 후 지정여부를 심의·의결하고, 그 결과를 구청장에게 통보하여야 한다.

⑤ 구청장과 위원회는 2항에 따른 자체평가 및 3항에 따른 현지 조사 시 해당 업소 종사자의 의견을 충분히 수렴하여 심사에 반영하여야 한다.

⑥ 「참 좋은 식당」으로 지정된 곳이 재신청한 경우 위원회 현지 조사는 자체평

가로 갈음할 수 있다.

⑦ 구청장은 지정여부에 대한 결과를 신청한 영업자에게 서면으로 알리고 「참 좋은 식당」으로 지정하는 경우에는 별지 제4호, 제5호 서식 지정 표지판과 지정증을 교부하여야 한다.

제19조(「참 좋은 식당」에 대한 지원) ① 「참 좋은 식당」으로 지정된 업소에 대하여 예산의 범위에서 다음 사항을 지원할 수 있다.

1. 「참 좋은 식당」 지정 표지판 교부
2. 식품진흥기금 융자 우선 추천 등 영업자 경영 지원
3. 음식점 환경개선을 위한 기자재 보급 및 구입비 보조
4. 종사자 사회보험료 등 복리후생 지원
5. 영업자·종사자 교육 비용 지원
6. 음식점 이용권 발행 및 취약계층 지원
7. 홍보책자 발간, 구 홈페이지·구보 및 언론 등을 통한 홍보
8. 그 밖에 음식문화 개선 등을 위한 행정적·재정적 지원

② 제1항의 규정에 의한 지원을 하는 경우 식품진흥기금을 활용할 수 있다.

제4장 「참 좋은 식당」 사후관리 등

제20조(사후관리) ① 구청장은 「참 좋은 식당」으로 지정된 업소에 대하여 분기별 정기조사를 실시하고 필요하다고 인정되는 경우에는 수시로 지도점검을 실시할 수 있다.

② 구청장은 제1항 규정에 따라 위반 사항이 적발되거나 기준에 미달한다는 해당 업소 종사자의 신고를 접수한 경우 적정성 여부를 재심사하여야 한다.

③ 위원회는 제2항에 따른 재심사 결과를 바탕으로 지정취소 여부를 심의·의결하고 그 결과를 구청장에게 통보하여야 한다.

제21조(지정취소 등) ① 구청장은 「참 좋은 식당」으로 지정된 업소가 기간 내에 다음 중 어느 하나에 해당하는 경우에는 지정을 취소하여야 한다.

1. 위원회가 지정취소를 의결한 경우
2. 영업정지 이상의 행정처분을 받은 경우
3. 노동 관련 법률을 위반으로 벌금형 이상의 처벌을 받은 경우
4. 6개월 이상 휴업 및 폐업 한 경우
5. 관할지역 외로 영업소의 소재지를 변경한 경우

② 구청장은 제1항에 따라 지정을 취소한 업소에 대하여 지체 없이 지정증과 지

정 표지판을 회수하고 제19조에 따른 지원을 중지하여야 한다.

제22조(다른 법령 등과의 관계) 「참 좋은 식당」 육성·지원을 추진함에 있어서 다른 법령이나 조례에 특별한 규정이 있는 것을 제외하고는 이 조례가 정하는 바에 따른다.

제23조(시행규칙) 이 조례 시행에 관하여 필요한 사항은 규칙으로 정한다.

부 칙

(시행일) 이 조례는 공포한 날부터 시행한다.

<첨부 서식>

1. 「참 좋은 식당」 지정신청서
2. 「참 좋은 식당」 지정심사 세부 기준
3. 「참 좋은 식당」 심사표
4. 「참 좋은 식당」 지정증
5. 「참 좋은 식당」 지정 표지판

1. 상생하는 마을 공동체를 위한 참 좋은 식당 조례안에 대한 의견

○ 발제문에서 –조례는 음식점 영업이라는 경제활동을 상생하는 마을 공동체를 위한 참 좋은 식당이라는 관점에서 새롭게 조직할 수 있는 방안으로 제안된 것이다– 라는 취지에 적극 동의하며 이 출발이 지역경제와 식당여성노동자와 영업자의 안정적 소득과 소비자의 안전한 먹거리 제공이라는 어쩌면 실현 가능할까라고 생각되어지는 구체적 제안에 환영하는 바이다.

○ 특히 춘천처럼 소규모 중소도시의 성격상 식당노동자도 사업주도 소비자 이 삼 주체들이 모두 관계성을 맺고 있는 곳에서의 조례제정의 결과들이 지역경제에 미칠 긍정적인 영향들에 기대된다.

○ 노동친화, 환경친화, 지역친화적 식당만들기의 맥락에서

지정되는 과정에서의 선정기준으로 제안된 세가지의 기준들은 나름 파격적이라 할 만하다.
하지만, 조례의 실제 적용을 예상하면서 걱정되는 지점들을 이야기 하고자 한다.

– 노동친화적인 선정기준에서의 항목들이 과연 노동력의 안정된 수급이라는 체감이 느껴지기까지 사업주들에게 얼마만큼의 동기부여가 될 것인지?
이해당사자인 식당여성노동자들의 능동적 조직체 없이 무엇이 현장을 얼만큼 바뀌게 할 것인지?

- 환경친화적인 선정기준에서 각종 폐기물 배출의 최소화와 소비자에 대한 안전한 먹거리제공에 있어서의 경쟁력과 체감시간에 대한 문제/
 얼마 전 소비자 고발프로에서 전국에서 유명한 몇 십년 된 냉면집의 비밀이 화학조미료였음이 밝혀졌다.
이 예로서 보면 소비자도 일정부분 밖에서 먹는 음식에 화학조미료 입맛에 길들여져 자연스런 입맛에 대한 선호나 준비가 부족하다고 본다.
자꾸 이렇게 이야기 하면 딴지라 생각지 마시고 민우회에서 지부사업의 차림사 담당자로서 현장에서 느낀 점과 소비자로서의 생각에 의문임을 밝혀둔다.

-마지막으로 조례로 인한 지역경제 활성화 부분이 담당공무원이나 지역주민에게 주는 거시적 여론의 메리트가 가장 크다고 생각한다. 하지만 과연 자치단체의 담당공무원의 체계상 주요담당과를 어디로 선정할지? 또는 지역경제활성과, 위생과, 일자리창출팀, 노동관련팀 등의 행정체계 안에서의 담당부서를 어디로 하고 책임은 어디까지 두어야 할지?
이런 고민들의 말로에 제안하건데 현재 진행되는 조례제정 활동에서 지난 2011년 실태조사서에 근거한 조례제정을 위한 각 지자체의 시의원들과 공무원 시민단체가 함께 모이는 TF팀 구성을 제안한다.

2. 2012년 현재까지 춘천여성민우회의 차림사 사업정리

○ 2010년부터 진행된 한국여성민우회의 차림사 사업을 지부사업으로서 진행하였으며 아래사항은 2012년 차림사 홍보활동에 초점을 맞추어 간략보고 하겠음.

○ 춘천여성민우회는 차림사 홍보 활동으로 지부사업을 진행하되 강원도 여성발전기금 공모에 사업계획서를 제출하여 기금공모에 당첨되었음.

○ 이에 따라 사업계획서에 제안된 7차의 차림사 홍보캠페인과 식당여성노동자에 대한 25개항의 실태조사를 실시할 조건으로 기금사업을 진행하고 있음.

○ 7차의 차림사 홍보캠페인은 민우회 지역사업의 일환인 지역시민단체와 함께하는 월 1회의 벼룩시장에서 명함과 액정클리너를 배포하는 대시민 홍보활동을 3회 그리고 지역중심가에서의 홍보캠페인을 2회 춘천의 지역축제인 닭갈비막국수 축제를 통한 식당여성노동자와 사업주를 통한 홍보캠페인 2회를 계획하였음.

○ 캠페인에 앞서 여성발전기금의 운영과 계획 실무단계의 조정을 위해 10회 이상의 기획회의를 통해 역할분담과 캠페인을 홍보하기 위한 도 단위 관계자, 축제위원회의 실무자 접촉 그리고 언론을 통한 취재 요청 등을 하였음.

○현재까지 계획대로 캠페인이 진행되고 있으며, 실행된 내용은 다음과 같음.

2012.07.07 여성주간의 차림사 1차 홍보캠페인 장소: 벼룩시장
:벼룩시장에 참여한 시민들 대상으로 진행하였으며 명함과 액정클리너 200개 배포

2012.07.17 차림사 2차 홍보캠페인 장소: 춘천명동지하상가
:명함과 액정클리너 250여개 배포와 함께 차림사 직업명 등재를 위한 서명을 진행하였음. 학생들의 인증샷 참여진행.

2012.08.24 차림사 3차 홍보캠페인
장소: 삼청동 닭갈비막국수 축제장 부스
:축제장 참여한 업소에 식당여성노동자에게 앞치마와 명찰을 그리고 손님에겐 명함과 액정클리너를 나눠주며 차림사에 대해 홍보함. 업주에게 이후 민우회의 업소방문과 홍보포스터 업소내 부착에 대해 합의하였으며 앞치마 100개 주문해서 현장배포 3개업소에 앞치마 31개 배포함. 명찰을 배포한 나머지 2곳은 추후 업소 방문하여 앞치마 드리기로 함.
이후 배포업체는 사업이 끝나는 시점까지 모니터링하고 현장실태조사도 이곳 중심으로 하기로 함.

2012.08.27 차림사 4차 홍보캠페인
장소: 삼청동 닭갈비막국수 축제장 부스
:축제장내 부스방문으로 현장참여자들 상대로 명함과 액정클리너 나눠주며 홍보하였음. 명함과 액정클리너 배포(24, 27일 양일간 200여개)

2012.08.27 차림사관련 지역 cbs 시사프로에 인터뷰-정책팀장

○이후 일정은 다음과 같음.

: **8곳의 거점식당과 닭갈비골목 중심으로 한 일주일간 집중 실태조사** 실시
-> 200명의 실태조사
-> 지역의 식당여성노동자 차림사에 관한 토론회를 진행할 예정임.

:2012.09.14 차림사 5차 홍보캠페인 장소: 명동지하상가
:2012.10.06 차림사 6차 홍보캠페인 장소: 벼룩시장
:2012.11.03 차림사 7차 홍보캠페인 장소: 벼룩시장

3. 마지막으로

○차림사 홍보사업을 진행하면서 지역의 우리 식당여성노동자들을 위해 민우회가 민들레 홀씨하나를 만들었다고 생각한다. 그 홀씨가 들판에 활짝 필 날을 상상하며 내내 보람있고 즐겁게 활동할 수 있었다.

○차림사라는 호칭이 이제 나에게 어색하게 되지 않았으니 이것으로 목적을 달성되었다고 평가한다면 내게 너무 호평인가?
주변의 차림사 홍보사업에 참여한 회원과 만났던 시민과 학생들 그리고 차림사분들에게도 조금은 희망으로 다가 섰으리라 생각해 본다.

○다만, 실질적인 조례제정과 직업명등재로 이 사업의 또 다른 시작이 열렸음 하는 바람이고 그 과정에 지역에서 회원들과 함께 힘쓰겠다.

「상생하는 마을 공동체를 위한 참 좋은 식당」이라는 '참 좋은 조례'

최근 마을 만들기 사업 활성화와 함께 '지역공동체'에 대한 논의가 다시금 시작되고, 더불어 마을 기업, 사회적 기업, 협동조합 등으로 대표되는 사회적 경제(자발적 참여와 협동을 통해 연대를 이뤄 무한경쟁과 이윤추구를 근간으로 하는 자유시장경제체제와 구별되는 호혜와 우애의 새로운 사회경제체제)에 대한 논의와 실험이 한창이다. 이런 움직임이 반갑기도 하지만 지방의원으로서 관련한 제도와 실태를 다루면서 항상 아쉬웠던 점이 여전히 지역에서 '기존과 다른 새로운 형태'에만 눈을 돌리고 있다는 점이었다. 의회에서 일부 의원들과 부딪혔던 점은 일부 소수에게 예산 퍼주기가 아니냐는 점이었다. 마을기업, 사회적 기업 하나하나의 의미와 영향력에 대해 설명하곤 했지만 마음 한켠에는 나 역시 아쉬움으로 남아 있었다. 그런 의미에서 한국여성민우회에서 제안하고 준비하고 있는 「상생하는 마을 공동체를 위한 참 좋은 식당 조례(이하 참 좋은 식당 조례)」은 '이미 지역사회에 형성되어 있는 경제망'을 새롭게 변화시키고 '건강한 전환'을 꾀하는 것이기에 의미 있는 작업이 아닐 수 없다.

발제에서 주지하다시피, 지역의 대다수 음식점들은 영업자와 노동자, 그리고 소비자가 대부분 지역사회 구성원들로 구성되기 때문에 지역경제에서 상당히 큰 비중을 차지하고 있다. 또한 우리 생활과 땔래야 땔 수 없는 먹거리 문제이기에 본 조례의 의미가 크다고 생각한다. 각 주체간의 관계를 상생의 원리

로 재조직함으로써 건강한 변화, 새로운 전환을 꾀한다는.

특히 기존에 인건비 지원 등에 머물렀던 한계를 극복하고자 사회적 경제 활성화를 위한 생태계 조성 지원으로 사업방향이 전환되기 시작하면서 판로 개척 및 마련이 지자체의 중요한 과제로 떠오르고 있는 상황에서 참 좋은 조례를 통한 지역운동과의 연계도 기대해 봄직하다. 성북구도 「서울특별시 성북구 사회적경제제품 구매촉진 및 판로지원에 관한 조례」(2012년 7월)를 통과시킨 바 있고 이로 인한 사회적 경제 주체들은 10억 정도의 수익을 낼 수 있는 것으로 예측되었다. 이 조례 또한 공공영역을 제외하고 민간까지 확대 혹은 강제할 수 없는 안타까움이 있었는데, 참 좋은 식당 조례는 (식재료 부분이기는 하나) 그러한 고민을 조금은 덜어주고 있는 것 같다. 지역 생협 등 지역운동과 지역 내 음식점들이 연계된다면 지역사회 내 사회적 경제체제의 확산과 안착은 물론, 소비자들의 안전한 먹거리를 먹을 권리가 충족되기 때문이다. 정말 좋은 가게가, 정말 좋은 사회 경제체제가 생기는 셈인 것이다. 가정 밖에서도 만드는 사람과 먹는 사람의 신뢰관계, 즉 지역 공동체가 회복되고 확산될 수 있는 중요한 결과를 만들어 낼 것이라 기대한다.

*** 여성노동자의 노동인권, 제대로 된 성별분리통계에서 시작해야.**

우리는 한국 사회의 여성노동현황을 얘기하며 결혼·임신·출산·육아 등의 생애주기로 인한 M자 곡선과 그 이후 나타나는 저질의 여성일자리에 대한 문제제기를 오랫동안 해왔다. 기업의 비정규직 문제도 심각하지만 또한 상당수의 여성들이 안정적인 인력 확보 및 유지가 어려운 식당 노동자들이다. 하지만 안 그래도 영세한 음식점들까지 세세히 관리감독하기 어렵다는 것이 관의 입장이고, 이는 당연히 식당 노동자들에 대한 통계조차 제대로 갖고 있지 못한 결과를 낳았다. 제대로 현황 파악이 안 되면 정책적 접근의 사각지대에 놓일 수밖에 없음은 당연하다.

이제는 법으로 성별분리통계와 성별영향평가, 성인지 예·결산을 명문화하고 있다. 참 좋은 식당 조례에서는 제3조(구의 책무)로 '구내 음식점 고용 현황 및 종사자 취업실태에 대한 조사 연구를 명시하고 있다. 이후 참 좋은 식당 지정을 위해서도 전수 조사는 꼭 필요하다. 이를 통해 초기 시기에는 영업자 신청

과 더불어 기 있는 좋은 식당 추천의 방법을 활성화하여 지자체가 의지를 갖고 종사자들의 노동권이 보장되고 지역사회와 협력하는 참 좋은 식당 들을 찾아낼 필요가 있는 것이다. 이후 영업자들에게 실질적인 혜택이 돌아가는 지원으로, 종사자들이 걱정 없이 일할 수 있는 일터로, 소비자들이 안심하고 찾을 수 있는 식당으로 거듭남으로써 본 조례의 실효성을 담보할 수 있을 것이다.

*** 식품진흥기금, 효과 있고 규모 있게 지원해야**

지역에서 아무리 좋은 정책 과제들이 있어도 예산이 수반되지 않으면 그대로 사장된다. 그래서 예산이 곧 정책이라고 하지 않는가. 때문에 [식품진흥기금]에 대한 검토와 수정이 불가피하다. 특히 비슷한 방식으로 운영되고 있는 '모범음식점 지정'은 일정 기준 이상의 청결과 이용 편의, 서비스 수준을 갖춘 음식점을 인증하여 운영 및 시설개선 비용을 지원하거나 지자체 차원의 홍보로 매출 증대에 도움을 주는 제도로, 제도 자체의 실효성이 매우 낮은 상황이기 때문에 더욱 그렇다. 특히 '위생상태'를 주요한 기준으로 하기 때문에 다른위생상(노동친화적, 지역친화적 항목 등)은 거의 다뤄지지 않고 있다. (지역 봉사 등에 가점을 주는 것을 제외하고는) 각 음식점들은 이런 부분에 대한 신경을 쓸 필요가 없는 것이다.

특히 현재의 「식품위생법」과 식품진흥기금 관련 항목(제89조) 등은 목적 자체가 식품위생과 국민의 영양수준 향상이기 때문에 보다 폭넓게 적용하기가 쉽지 않다. 참 좋은 식당으로 인증 받은 경우 저리 융자 등을 받을 수 있지만 조건을 충족시키기 어렵고, 이 또한 위생관리 및 설비 시설 등에 집중되어 있다. 6항 음식문화의 개선과 좋은 식당 실천을 위한 사업에 지원할 수 있지만 변화되는 사회 환경에 따라 방향에 맞는 법 개정도 함께 병행되면 좋지 않을까 싶다. 현재로서는 지자체 장의 의지가 매우 중요하다.

제89조(식품진흥기금) ① 식품위생과 국민의 영양수준 향상을 위한 사업을 하는 데에 필요한 재원에 충당하기 위하여 시·도 및 시·군·구에 식품진흥기금(이하 "기금"이라 한다)을 설치한다. ③ 기금은 다음 각 호의 사업에 사용한다. <개정 2010.3.26> 1. 영업자(「건강기능식품에 관한 법률」에 따른 영업자를 포함한다)의 위생관리시설 및 위생설비시설 개선을 위한 융자 사업 2. 식품위생에 관한 교육·홍보 사업(소비자단체의 교육·홍보 지원을 포함한다)과 소비자식품위생감시원의 교육·활동 지원

3. 식품위생과 「국민영양관리법」에 따른 영양관리(이하 "영양관리"라 한다)에 관한 조사·연구 사업 4. 제90조에 따른 포상금 지급 지원 5. 식품위생에 관한 교육·연구 기관의 육성 및 지원 6. 음식문화의 개선과 좋은 식단 실천을 위한 사업 지원 7. 집단급식소(위탁에 의하여 운영되는 집단급식소만 해당한다)의 급식시설 개수·보수를 위한 융자 사업 8. 그 밖에 대통령령으로 정하는 식품위생, 영양관리, 식품산업 진흥 및 건강기능식품에 관한 사업

식품진흥기금과 관련한 기준을 보다 확대하고, 참 좋은 식당 조례에 담겨 있듯이, 기금사용기준에 경영자금에 대한 지원, 성희롱예방교육, 종사자 복리후생 지원 등을 추가하여 보다 실질적인 혜택이 돌아가도록 하는 것이 중요한 과제가 될 것이다. 특히 영세한히 영세이 많기 때문에 영업자·종사자가 부담하는 사회보험료를 일부 지원하는 방안, 여전히 만연한 식당 내 성희롱 등을 근절하기 위한 성희롱예방교육 등은 무엇보다 중요하다.

*** 다양한 음식점업 인증, 상위법 및 지침에 근거해 지자체에서 통합 관리해야.**

현재 성북구만 하더라도 11개의 음식점 인증이 이루어지고 있다. 그러나 안타깝게도 거의 대다수의 주민들은 그 식당이 지자체가 인증한 식당인지를 알지 못한다. 지정 갯수도 적을 뿐더러 식당들도 크게 내세우지 않고 있기 때문이다. 소비자들의 판단 기준에 큰 영향을 미치지 못한다는 것이다.

또한 성북구의 경우 대부분 보건소 식품위생과에서 담당을 하고 있지만, 지역경제과(현재 사회적 경제과)와 이원화되어 있어 관리도 통합적으로 이루어지지 못하고 있는 상황이다. 상위법 및 지침에 근거해 진행되는 인증제도이지만, 좀 더 효율적인 지원과 확산을 위해 통합 관리하는 것도 고려해 볼 수 있겠다.

참고) 성북구 식품관련 인증제도 종류

종류	지정	지정근거	저정

		기관		업소수
모범음식점		서울시	식품위생법 제47조 및 동법 시행규칙 제61조(우수업소·모범업소의 지정 등)	82개 업소
통합인증제 (총 100개)	안심참기름	서울시	서울시 식품안전 기본조례 제27조 (식품안전통합인증제의 운영)	1개 업소
	안심떡집			6개 업소
	안심식육판매점			10개 업소
	안심마트			6개 업소
	자랑스러운한국음식점			8개 업소
	원산지표시우수음식점			10개 업소
	트랜스지방안심제과점			9개 업소
	안심자판기			50개 업소
성북동친환경음식문화특화거리		성북구	-보건위생과-7667(2011.04.18) 「2011년 음식문화개선사업 추진계획」 -2011년 9월 6일 제12차 확대간부회의 구청장 훈시 내용 중 '성북동 문화의 거리 조성 계획'착안	성북동 39개 업소
착한가격 업소		행안부	행정안전부 지역발전정책국 지침	21개 업소

○ 노동친화적이고 안전한 먹거리를 제공하는 식당

– 기존 모범음식점은 주방, 창고, 객석, 화장실 등 시설 위생에 비중을 두고 심사(위생 64, 서비스 23, 맛 7, 기여도 6). 이에 반해 참 좋은 식당의 심사 기준은 양질의 일자리(노동친화), 건강한 먹거리(환경친화), 상호존중 문화조성(편의제공)로 나뉘어 있음. 상호존중 문화조성의 대부분도 종사자에 맞춰져 있어 한마디로 '노동친화적이고 안전한 먹거리를 제공하는 식당'을 지정하는 것임.

<모범음식점과 참 좋은 식당 비교>

	모범음식점	참 좋은 식당
담당부서	위생과	일자리진흥과, 지역경제과, 가정복지과, 위생과
근거	식품위생법, 식품진흥기금조례	식품위생법, 참좋은식당조례
지정 기준	위생(64), 서비스(23)	양질의 일자리(40), 건강한 먹거리(30), 상호존중 환경(30)
지정 절차	신청 → 서울시 실사단(보건사회연구원에 위탁) 현장조사 및 등급판정(A~AAA) → 지정	신청 → 구청 자체평가 → 참좋은식당위원회 현장조사 및 심의 → 지정
지원 내용	영업시설개선자금 우선 융자, 모범음식점 물품 지원, 지정 표지판 제작 부착, 각종 행사시 이용 권장 등	지정 표지판 교부, 기금 우선 융자, 환경개선을 위한 기자재 보급, 종사자 복리후생 지원, 교육비 지원, 음식점 이용권 발행, 홍보

○ 지자체 담당부서 지정의 문제

- 깨친맛음식점 조례를 제정한 지자체의 경우, 기존 모범음식점 개념에다가 친절도와 맛의 비중을 높여 음식문화개선(대구 달서구) 및 지역축제와 연계한 지역경제활성화(김제시) 등을 목적으로 하고 있음. 두 곳 모두 보건소 위생과 담당.

- 참좋은식당 조례는 안정되고 질 좋은 여성일자리에 초점이 맞춰져 있음. 마포구의 경우 일자리 관련 부서는 일자리진흥과에서, 여성정책은 가정복지과에서, 상점가에 대한 관리감독은 지역경제과에서, 모범음식점 지정은 보건소 위생과에서 담당하고 있음.

- 관련 부서간 유기적인 협조가 잘 안되는 경향. 어느 부서가 맡을 것인가?

○ 아주 현실적인 문제

- 식당노동자들에게 수당과 퇴직금을 지급하고 4대 보험과 자녀학자금을 지원하는 식당이라면 일정규모 이상 되는 식당일 것. 결과적으로 상대적으로 운영의 안정성을 갖춘 식당에게 융자, 기자재 보급, 교육비 지원 등 재정적 지원을 하는 것임. 종사자 1~4인 미만의 소규모 식당의 경우 참좋은식당이 요구하는 기준을 맞추기가 현실적으로 어려운 문제.
(2006년 한국여성연구소 조사 결과 : 정기휴일이 없는 음식점 70%, 전일제 노동자 하루평균 노동시간 11시간59분, 고용보험가입 10.2%, 국민연금 1.3%, 건강보험 1.8%)

○ 식당노동자와 지역사회가 만나자

- 구청과 외식업중앙회 지부가 함께 식당 실태파악부터. 음식문화개선, 지역경제활성화 측면에서 실태파악을 통해 지원방안 마련.

- 영업주와 식당노동자들에 대한 교육을 민간에 위탁해 실시하는 방법(최근 푸드포체인지와 민중의집이 개최한 '맛 콘서트' 사례).

- 구청, 중소기업청 등의 지원을 받아 식당노동자를 위한 쉼터 마련, 지역복지네트워크를 통한 의료서비스 제공 등.

- 단순 먹거리 중심의 기존 음식문화축제는 이제 그만. 구청, 상인회, 외식업중앙회 지부, 주민자치위가 공동으로 축제준비위를 구성해 영업주와 종사자, 주민들이 함께 만드는 축제 만들기.

1. 조례 제정의 의미에 대해

'자영업 대란'이라는 말이 나올 정도로 우리 사회의 자영업은 비대해졌다. 그 핵심에는 외식업이 있다. 그리고 수많은 식당들이 문을 열고 문을 닫고 있다. 자영업이 어렵다는 언론보도가 계속된다. 그런데 자영업자들이 어렵다는 언론보도 속에서 한 가지 빠뜨리는 것이 있다. 그 어렵다는 자영업자들에게 고용되어 있는 식당여성노동자들이다. 어렵다는 식당에서 일하는 여성노동자들은 더욱 어렵다.

우리나라 여성노동자들 가운데 8명 중 1명이 음식점에서 일한다고 할 정도로 식당노동자의 수는 많다. 그리고 조사결과에 따르면, 우리나라 식당여성노동자들의 노동조건이나 임금은 아주 열악한 수준이다. 한국여성민우회가 조사한 자료에 따르면, 식당여성노동자들의 하루 평균 노동시간은 11.63시간으로 나타났다. 노동시간이 너무 길다.
반면에 임금 수준은 낮다. 노동시간이 길기 때문에 시간당 급여로 계산하면 최저임금에 못미치는 수준의 급여를 받고 있다. 시간당 급여가 4000원 남짓한 수준에 불과하다. 휴식시간이나 식사시간도 제대로 보장되지 않는다. 조사 결과에 따르면 식당여성노동자의 64.6%가 일하는 중간에 제대로 쉬지도 못하는 것으로 나타났다. 휴일도 제대로 보장되지 않는다. 24.2%는 일주일에 한 번도 가족과 함께 식사를 하지 못하는 상황이다. '쉬는 날이 늘어난다면 가족과 함께 밥을 먹고 싶다'는 소박한 바람도 이루어지지 않는 것이 현실이다. 4대보험에 가입되지 않은 비율도 65%에 달했다. 이런 노동조건을 개선하기 위해 할 수 있는 일은 무엇일까? 식당의 문제는 이것만은 아니다. 다른 한편으로 범람하는 수입농산물과 질 나쁜 식재료들이 사람들의 건강을 위협하고 있다.

이런 문제들을 풀어가려면 물론 중앙정부의 정책이 중요하다. 그러나 노동과 먹거리, 환경의 문제를 풀어가는 모델은 지역에서부터 찾아볼 필요가 있다. 오히려 지역에서부터 대안적인 사례를 만들 수만 있다면, 그것이 중앙정부의 정책을 변화시킬 수 있다. 학교급식같은 경우에도 그런 과정을 밟아 왔다.
이런 고민 속에서 나온 것이 '참좋은 식당' 조례라고 생각한다. 이 어려운 시기에 '지역'이라는 화두를 잡고 식당여성노동자들의 삶을 개선하고 인간과 인간, 인간과 자연이 서로 공생할 수 있는 방법을 찾아보자는 것이 '참 좋은 식당' 조례의 의미이다. 조례의 성패를 떠나 이런 문제의식은 그 자체로 의미가 크다고 본다.

2. 조례의 내용에 대해

'참 좋은 식당' 조례는 지방자치단체가 노동친화-환경친화-자연친화가 이루어지는 식당을 '참좋은 식당'으로 지정하고 지원한다는 것을 핵심으로 하고 있다.
이렇게 접근할 수밖에 없는 이유는, 조례를 통해 사업자를 규제(권리를 제한하거나 의무를 부과)하려면 상위법령에 근거가 있어야 한다는 지방자치법의 규정 때문이다. 그래서 지방자치단체가 사업자의 행동을 추가적인 규제를 통해 바꾸기는 어렵다. 그리고 노동문제는 지방자치단체가 직접 관할하지 못하는 문제이므로 조례로 다루기에는 더욱 어려움이 있다. 그래서 사업자의 행동을 바꾸기 위해 조례로 할 수 있는 것은 '참 좋은 식당'을 지정하고 지원하는 것 정도이다.

따라서 조례에서는 '참 좋은 식당'으로 지정하기 위한 요건을 제시하고 지정절차와 사후관리에 대해 규정하고 있다. 조례 내용에 대해 두 가지 정도만 의견을 제시하면, 아래와 같다.

첫째, 조례의 실효성 부분이 고민이다. 예를 들면 '참 좋은 식당'이 많이 지정되는 것이 좋으냐, 아니면 정말 모범적이라고 할 수 있는 사례를 소수라도 발굴해서 지정하는 것이 맞느냐의 문제가 있다. 현재의 상황에서는 조례가 후자를 지향하는 것이 좋다고 생각한다. 어차피 '참 좋은 식당' 조례만으로 식당여성노동자의 노동조건을 대폭 개선하기는 어렵다고 본다면 숫자보다는 질이 중요하다. 사실 강력한 규제를 하는 것도 아니고, 대폭적인 지원이 이루어지는 것도 아니므로 '참 좋은 식당'을 해야 할 이유가 사업자에게 충분치는 않을 것이다. 따라서 식당여성노동자들의 노동조건 문제와 먹거리 문제에 대한 사회적 인식을 환기시키는 것이 현재 조례를 통해서 할 수 있는 핵심이라고 생각하고, 모범적인 사례를 발굴하고 알리는데 주력하는 것이 좋다고 생각한다.

둘째, 조례에서는 위원회가 '참 좋은 식당'을 지정, 재지정, 취소하는 것을 심의하는 중요한 기구로 되어 있다. 그리고 위원회의 위원장은 부구청장이 당연직으로 맡도록 하고 있다. 이렇게 한 것은 책임성을 확보하기 위한 것인데, 오히려 그것이 위원회를 형식화시킬 우려도 있다. 조례에 따르면 위원회는 현지조사도 실시해야 하는데, 현실적으로 부구청장이 그런 역할까지 하기는 어려울 수 있다. 그래서 '참 좋은 식당'을 지정하는 위원회를 민간중심으로 꾸리는 것도 고민해 볼 필요가 있다. 위원장도 민간에서 맡는 방법도 생각해 볼 필요가 있다. 아니면 부구청장과 민간 위원장이 공동위원장을 맡게 하는 방법도 있을 것이다.
그리고 위원은 당연직과 위촉직을 합쳐서 15인 이내로 되어 있다. 위촉직에는 음식점 영업자·종사자가 3분의 1, 소비자단체, 시민단체, 주민대표 및 근로자단체 대표의 추천을 받은 사람이 3분의 1, 그밖에 노동·인권·환경 관련 분야의 전문지식과 식견을 갖춘 사람 3분의1로 구성하게 되어 있다. 그러나 음식점 영업자·종사자는 현실은 잘 알지만 독립성은 떨어진다. 이 부분을 줄이는 것을 고려할 필요가 있다.
셋째, '참 좋은 식당'으로 지정되면, 아래와 같은 혜택이 주어진다. 여러 혜택들 중에 사업자 입장에서 가장 큰 것은 결국 '참 좋은 식당' 지정이 소비자들에게 신뢰를 주어 매출증대로 이어지는 것이다. 그렇다면 '참 좋은 식당' 지정이 그만한 사회적 신뢰를 얻을 수 있도록 하고, 그것을 적극적으로 홍보하는 것이 조례의 실효성을 높이는 방법일 것이다.

1. 「참 좋은 식당」 지정 표지판 교부
2. 식품진흥기금 융자 우선 추천 등 영업자 경영 지원
3. 음식점 환경개선을 위한 기자재 보급 및 구입비 보조
4. 종사자 사회보험료 등 복리후생 지원
5. 영업자·종사자 교육 비용 지원
6. 음식점 이용권 발행 및 취약계층 지원
7. 홍보책자 발간, 구 홈페이지·구보 및 언론 등을 통한 홍보

부 록

1. '조례 제정'의 문제의식의 출발

민우회는 학생인권조례제정 운동, 친환경무상급식조례제정 운동 등을 참고하면서 중앙 차원의 법제도 개혁도 중요하나 지역 차원의 조례 제개정 운동을 통한 식당노동 현실의 변화의 가능성을 모색했다. 아래는 2011년 활동을 평가하면서 가졌던 문제의식이다.

식당여성노동자 사업은 2011년도에 한국여성민우회가 실태조사와 캠페인을 통해 식당여성노동자의 현실을 세상에 알리는 데 초점을 두고 성과를 거두었다. 또한 시민들에게서 대안호칭 공모를 통해 호칭을 선정하는 성과를 거두었다. 이러한 사업성과를 바탕으로 2012년에는 선정된 호칭을 사회적으로 확산하여 시민들이 실제로 사용할 수 있게 토대를 구축하며, **또한 조례 제개정 운동같이 식당여성노동자의 노동환경을 바꾸기 위해 직접적인 정책과제를 사회적으로 제기하고 이를 조직화하고 관철하여 실제적인 환경변화를 이끌어내어야 한다. 현재 <식품위생법>에 근거한 <식품진흥기금 설치 및 운용 조례>와 <식품진흥기금 설치 및 운용 조례 시행규칙>이 있으며 주 목적은 식품위생 및 영양수준의 향상이며 내용은 사업수행에 필요한 재원충당 및 조성과 용도이다. 그러나 식품의 조리 및 가공, 판매처에서의 여성의 고용 노동에 대한 언급은 되어 있지 않다. 그러므로 별도의 조례가 필요하고 사안과 관련된 상위법(노동법, 식품위생법, 여성발전기본법 국민건강기본법 등)을 근간으로 새로운 조례를 만들 수 있는지 검토하는 방법과, 식당여성노동자들의 노동권과 건강권을 확보하기 위해 지자체 조례를 개정하는 두 가지 접근 방법이 있다.** 한국여성민우회는 2010년 식당 고객인식 개선 사업, 2011년 식당여성노동자의 실태조사 사업과 캠페인, 그리고 호칭공모를 단계적으로 추진하였으며 이제 2012년에는 호칭 사용 확대와 정책제안과 제도화라는 실천적인 과제를

수행해 식당여성노동자의 실제 노동환경 개선을 도모하려고 한다. 2010년과 2011년도의 사업이 식당여성노동자의 노동환경을 사회적으로 알려내고 이들의 존재를 가시화하여 노동환경 개선의 토대를 만들어온 것이라면 **2012년의 사업은 정책 연구와 토론을 거쳐 직접적으로 개선책을 실체화하고 호칭을 실질적으로 사용할 수 있게 확대하는 데 주안점을 두는 것이다.**

2. 식당노동 조례기획팀 활동경과

차림사 인권적 노동환경 만들기 조례 기획팀 회의 1차 /2012.3.29(목)
○ 연간 일정 논의
○ 조례에 담아야 할 내용 검토
- 모범업소 지정 절차 개선
- 식품진흥기금조례 개선
- 위생교육 개선
- 위생점검 기준 및 체계 개선
- 음식점 시장 진입 관리, 건강진단 개선
○ 현 모범업소 지정 절차 분석
○ 현 식품진흥기금 조례 분석
○ 기존 조례 개정인지, 새로운 조례 제정 중심인지 논의

차림사 인권적 노동환경 만들기 조례 기획팀 회의 2차 /2012.5.9(수)
○ 조례에 담을 내용 계속 논의
○ 조례 제목 구상

차림사 인권적 노동환경 만들기 조례 기획팀 회의 3차 /2012.5.24(목)
○ 조례 초안 검토
○ 정책자문간담회 기획
○ 조례 근거 보강을 위한 음식업 관계자 인터뷰 기획

조례 근거 보강을 위한 관계자 인터뷰 진행

2011년 식당여성노동자 노동인권 실태조사를 계기로 다양한 식당노동자들의 이야기를 들었으나 조례의 취지에 맞추어 식당을 운영하고 관리하는 이들의 목소리를

반영하기 위하여 인터뷰를 진행하였음.

○ 2012.6.12 마포구청 공무원 인터뷰
- 모범음식점 지정 및 관리에 관한 현황 파악
- 음식점 대상 위생점검 및 위생교육 현황 파악
- 행정부서 고충 파악

○ 2012.6.12 나루수산 대표 인터뷰
- 식당 운영에 대한 고충 파악
- 식당 영업에서 종사자 관리가 가장 큰 어려움임을 확인

○ 2012.6.14 오가니제이션요리 대표 인터뷰
- 식당 운영에 대한 고충 파악
- 민우회 식당노동 사업에 대한 의견 수렴
- 식당 영업에서 종사자 관리가 가장 큰 어려움임을 확인

○ 2012.6 고기촌 플러스바 대표 인터뷰
- 모범음식점 사업에 대한 의견 수렴
- 종사자 관리 현황 파악
- 식당 운영과 지역사회의 연계성 파악
- 조례에 대한 의견 수렴

차림사 인권적 노동환경 만들기 조례 기획팀 회의 4차 /2012.6.19(화)
○ 음식업 관계자 인터뷰를 바탕으로 한 조례 내용 논의
○ 조례 자문간담회 기획

상생하는 마을 공동체를 위한 참 좋은 음식점 조례(안) 전문가 간담회 진행
2012.6.27

○ 주요 제안사항
- 전략적 판단 필요. 강한 문제제기로 갈 것인지 순하게 갈 것인지.
- 노동권 취지를 살리는 방향으로 각 주체의 책무도 포함
- 조례 시행시 어떤 신청이 있고 적용이 될까 예상 필요

- 조례 홍보가 중요, 사회적 인식 확대.
- 노동청 등 기관과의 관계설정 내용 보강
- 위원회에 지역주민 보강
- 위원회에 노동, 인권, 환경 전문가 참여 늘리기
- 위원회에 교육, 홍보, 실태조사 기능 보강
- 채점기준 세부검토 필요
- 지정간격 분기별 제안
- 사업주의 종사자 보호 의무 강화
- 지자체 명예근로감독관 제도 활용
- 타 지역운동으로의 확산 고민 필요
- 타 지역 지자체 관심 의원 조직 필요

상생하는 마을 공동체를 위한 참 좋은 음식점 조례(안) 전문가 인터뷰 진행

2012.7.9 오진아 마포구 의원

2012.8.2 오미숙 성북구청 인권팀

차림사 인권적 노동환경 만들기 조례 기획팀 회의 5차 /2012.7.17(화)

○ 전문가 자문간담회 및 자문인터뷰 진행 결과 평가 및 내용 보강 논의

○ 조례만들기 포럼 기획

차림사 인권적 노동환경 만들기 조례 기획팀 회의 6차 /2012.7.31(화)

○ 조례 내용 보강 논의

○ 조례 제목 수정 검토

(후보)

상생하는 마을 공동체를 위한 참 좋은 식당 → 최종 선정

더불어 사는 마을식당

상생마을/마을상생 좋은식당

더불어 사는 인권맛집

상생마을 인권식당

성북구 분야별 인권정책 수립을 위한 열린토론회에 상생하는 마을공동체를 위한 참

<u>좋은 식당 만들기 정책을 제안</u> 2012.8.20

차림사 인권적 노동환경 만들기 조례 기획팀 회의 7차 /2012.8.23(목)
○ 조례 내용 보강 논의
○ 조례만들기 포럼 기획 논의

<u>성북구 분야별 인권정책 수립을 위한 열린토론회 참가</u> 2012.9.3.

“상생하는 마을공동체를 위한 참 좋은 식당” 조례 만들기 홍보 팸플릿 제작 예정
(10월 중)

부 록

※ 2012년 9월 3일에 열린 성북구 분야별 인권정책 수립을 위한 열린토론회에 제안한 내용입니다.

성북구 인권정책 수립을 위한 제안
"여성, 어린이, 청소년, 노인, 장애인, 이주노동자, 결혼이주자 등의 인권증진을 위한 성북구의 중점사업을 무엇으로 할까?"

상생하는 마을공동체를 위한 "참 좋은 식당"

제출자 한국여성민우회

제안 배경

○ 음식점업에 종사하는 여성은 81만8654명으로 전체 일하는 여성 8명 중 1명에 해당.

○ 식당에서 일하는 여성 대부분이 중장년층, 기혼, 중저학력. 식당노동은 비공식노동의 대표적 사례. 10인 미만이 일하는 음식점이 전체 음식점의 89%. 영세한 업종 상황이 열악한 노동환경을 조성.

○ 식당여성노동자 노동인권 실태조사(2011) 결과, 하루 평균 노동시간 10시간 이상, 실질 시간당 임금은 최저임금에 못 미치는 약 3800원, 평균 휴일 월 3회, 4대보험 가입비율은 35% 수준에 불과.

○ 한국여성민우회는 2010년부터 <식당여성노동자의 인권적 노동환경 만들기> 사업을 진행. 식당노동자의 노동인권 길잡이 발간(2010), 노동

인권 실태조사(2011), 식당노동 존중을 위한 호칭 시민공모와 “차림사” 호칭 사용 캠페인(2012), <상생하는 마을공동체를 위한 참 좋은 식당 조례> 제정 운동(2012)을 펼쳐 옴.

○ 성북구 관내 일반음식점은 3866개로 음식점은 영업자, 종사자, 소비자 모두 지역주민으로서 지역 경제활동의 주요 분야 중 하나.

○ 그러나 음식점업은 영세하고 불안정한 상태여서 휴·폐업이 잦아 영업자, 종사자 모두의 생활 안정을 위협하고 있음. 또 먹거리의 질 역시 하락하여 이는 지역 주민의 건강을 위협.

○ 노동인권 증진을 위한 다양한 중앙정부 차원 법제도가 존재하나 지역주민의 자발성과 참여에 기초한 정책이 체감도와 효과를 높일 수 있음.

제안 내용

○ 음식점업이 지역에서 양질의 일자리를 창출할 수 있도록 영업자, 종사자, 소비자 간 신뢰 관계를 바탕으로 운영되는 곳을 특화 음식점으로 지정. 노동친화, 환경친화, 지역친화라는 대안적인 음식점 운영방향을 제시.

○ 참 좋은 식당 지정 및 육성

- 지역사회에서 양질의 일자리와 건강한 먹거리를 제공하고 지속가능 환경 조성에 모범이 되는 음식점을 ‘참 좋은 음식점’으로 지정·육성.
- 음식점 고용 환경 개선, 종사자 권익 보호, 안전한 먹거리 공급을 촉진하기 위한 시책을 시행.
- 영업자와 종사자, 지역 주민, 그 외 노동·인권·환경 관련 전문가와 공무원이 고루 참여하는 위원회를 설치하여 제반 시책을 논의.

○ 참 좋은 식당 지정 기준과 방식

- 해당 지역 소재, 최근 2년 이내 식품위생법에 따른 시정명령이나 행정처분을 받은 적이 없는 일반음식점.
- △노동친화(양질의 일자리) △환경친화(건강한 먹거리) △상호존중 환경(종사자·이용자 편의 제공) 3가지 항목에 따른 세부 기준에 따라 채점.
- 노동친화 기준으로 서면 근로계약서 작성, 퇴직금 지급, 최저임금 준수 등.
- 지역 상생(지역친화) 등 항목에 부가점수를 부여.
- 각 항목별 기준 점수 및 총점 기준 점수가 일정 수준 이상일 경우

"참 좋은 식당"으로 지정.
- 영업자가 지정을 신청하거나 지역 주민이나 심의위원이 추천.
- 세부기준 심사표에 따라 자체평가와 현지조사를 실시하여 지정.

○ 참 좋은 식당 지원
- 종사자 복리후생 증진과 교육 비용 지원 (사회보험료 지원 등)
- 안전하고 친환경적인 업소 환경 개선에 필요한 비용 지원. (산재예방 물품구입 지원, 친환경 LED조명 교체 등)
- 경영자금 대출 지원 (식품진흥기금 융자 우선 순위 등)
- 업소 홍보를 통한 매출 증대 지원. (구보, 홈페이지 홍보 등)
- 이용권(바우처) 발행을 통한 매출 증대 지원. (취약계층, 관공서에 이용권 발행)
- '참 좋은 식당'으로 지정된 음식점에 대해 지정증 및 표지판을 교부.
- 재원은 식품진흥기금을 활용

기대 효과

○ 전국 지자체 중 최초로 식당이라는 공간을 활용해 인권과 복지, 친환경, 주민 건강권 가치를 실현. (기존의 지자체 음식점 관리는 위생관리와 '맛집'선정으로 한정)

○ 주민들의 '참 좋은 식당' 이용이 늘어날수록 주민 스스로 좋은 마을 일자리를 창출하는 효과.

○ 식당 영업주들이 '참 좋은 식당' 기준을 충족하도록 유도, 종사자의 노동환경 개선 및 지역주민들의 지자체 정책 신뢰도 제고.

○ 음식점업을 자연친화적인 생산, 소비, 재투자의 선순환 구조로 정착 유도.

○ 음식점을 통해 연결되는 지역 경제주체들 간의 협력을 도모하고 그로부터 창출되는 이익을 공유하여 마을공동체 형성에 기여 및 사회적 경제 활성화.

부 록

식당노동자, 이젠 차림사로!

존중을 담은 새로운 이름, 지역에서 함께 만드는 좋은 식당

눈사람 2012. 08. 04 인권오름 제 309 호

민우회 노동팀에서 활동하게 되면서, 이전에는 미처 인식하지 못했던 것들이 보이기 시작했다. 내가 매일 걷고 있는 거리를 '누가' 청소하는지, 식당에서 일하시는 분들은 '어떤' 생각을 하는지, 백화점 직원은 '왜' 늘 친절해야 하는지. 보이지 않는 노동을 보고, 노동환경에 관심을 가지고, 노동자로써 인식하는 것. 이것이 바로 나를 포함한 모든 이들의 노동환경을 개선하는 첫걸음이다. 민우회의 식당노동자사업 역시 그렇게 시작되었다.

지난 3년을 돌아보며.

한국여성민우회가 식당노동자사업을 한지 올해로 3년이 되었다.
민우회는 기존의 연구와 상담을 토대로 5인 미만의 소규모 영세 사업장에서 일하는 여성 노동자가 경제위기로 인해 심각한 노동권 침해를 받고 있다는 문제의식을 바탕으로, 2010년 여성취업자 8명 중 1명이 일하고 있는 식당에 주목하여 '식당여성노동자의 인권적 노동 환경 만들기: 함께 짓는 맛있는 노동' 사업을 시작하였다. 식당여성노동자의 노동권과 건강을 지키는 방법 등을 소개하는 '식당여성노동자의 인권길잡이'를 만들어 식당노동당사자, 식당노동자를 둔 가족, 고객 등을 대상으로 배포하였다. '인권길잡이'는 식당노동자 당사자분들의 다양한 의견을 수렴할 수 있는 통로가 되었고, 많은 분들이 식당노동을 이해하고 지지하는 매개체가 되었다. 그 외에도 식당노동자의 노동환경을 바꾸기 위해서는 식당을 직접 찾는 고객의 역

할도 중요하다는 의미에서, 식당노동자에게 존중과 고마움을 전할 수 있는 명함을 제작하여 식당노동자에게 마음을 전할 수 있는 기회도 제공 하였다.

2011년 민우회는 전국 식당노동자 354명을 대상으로 노동환경 실태에 대한 설문조사를 진행하였다. 설문조사를 통해 우리는 식당노동자들이 하루 평균 10시간 이상의 장시간 노동을 하고 있으며, 시간당 시급은 최저 임금(2011년 기준 4,320원)에 미치지 못하고, 절반이상이 휴게시간을 보장받지 못한 채 일하고 있다는 것을 다시 한 번 확인하게 되었다. 이러한 실태조사는 그동안 관심을 가지 않았던 식당노동자, 식당여성노동자의 노동조건을 극명하게 드러낼 수 있는 계기가 되었다.

민우회는 심하게 긴 노동시간, 심하게 낮은 임금을 타파하기 위한 시민캠페인을 진행하고, 설문조사 내용을 기반으로 한 식당노동자의 노동환경을 개선하기 위한 시민실천 사항3가지(①문을 닫을 즈음엔 식당에 가지 않습니다. ②식당여성노동자에게 존중을! 벨은 필요할 때만. ③식당에서 일어나는 성희롱을 지나치지 않습니다)를 뽑아 많은 사람들에게 적극적으로 배포하였다. 또한 보이지 않는 식당노동자의 노동을 보이게 하고 식당노동자의 목소리가 들릴 수 있도록 '아줌마', '이모', '고모' '여기요'가 아닌 식당노동자의 이름을 찾고 만드는 활동을 하였다.

'새로운 이름, 새로운 존중, 세상에 퍼지다. 식당노동자 호칭공모제'를 열고 김미화(방송인), 임지선(한겨레 기자, <4,000원 인생>), 김인숙(한국여성민우회 상임대표) 등 다섯 분의 심사위원과 함께 '차림사'라는 식당노동자의 새로운 이름을 선정하였다. 특히 시민들의 직접공모를 통한 호칭선정은 사회적으로 큰 호응을 얻었다. 총 250여명의 일반시민들이 호칭을 공모하였고, 그 중 '차림사' 는 남녀모두에게 적용가능하고, 부르기 쉽고, 식당노동자가 하는 노동을 잘 나타내고 있기에 선정된 호칭이다.

2012년 민우회는 식당노동자의 새 이름 '차림사' 호칭 대중 홍보사업을 진행하였다. 상반기에는 배우 권해효님을 홍보모델로 하여 차림사 대중홍보 포스터와 명함, 명찰을 제작•배포하였다. 차림사 블로그를 개설하고, 회원들이 주축이 되어 '차차차 회원릴레이 캠페인'을 진행하여, 차림사 부르기 운동을 적극적으로 진행하였다. 하반기에는 호칭홍보애니메이션을 제작하고, 유명무실한 모범음식점을 대체할 <상생하는 마을공동체를 위한 참 좋은 음식점 조례> 안을 만들어 조례재개정 활동에 집중할 계획이다.

차림사의 오늘.

대부분의 차림사들이 하루 평균 10시간 이상 일하지만, 휴게 시간이 따로 없고, 휴무도 월 3회 정도다. 실제 실태조사에서도 응답자의 64.6%가 일하는 중간에 휴게

시간을 전혀 갖지 못했고, 가족과 일주일에 단 한번도 함께 식사를 하지 못했다는 응답도 22.4%에 달했다. 노동자로써 당연한 권리인 4대보험 역시 응답자의 65%가 가입하지 않았다고 답했다. 개인이 부담해야 하는 비용에 대한 부담으로 차림사 스스로 포기하는 경우도 많았다.
대부분의 식당에서 퇴직금을 지급하지 않거나, 실제 받는 월급에서 제하는 등 노동권을 침해받는 것이 다반사지만 당장 생계를 꾸려야 하는 경우가 대부분이기에, 문제제기 자체를 할 수 없는 악순환의 연속이다. 최근 외식업에 종사하는 외국인노동자들이 급증하고 있다. 의료보험이 적용되지 않아 조금만 다쳐도 비용이 높지만, 대부분 본인이 치료비를 낸다.
고용주 뿐 아니라 고객들 역시 식당노동을 하인서비스로 평가 절하하는 문제도 있다. 실태조사에서도 차림사의 27.4%가 손님에게서 '무시하는 태도나 반말'을 듣는 것이 가장 힘들다고 답했다. 현재 차림사들은 장시간 노동, 저임금, 법의 사각지대에 놓여 있다.
이런 식당노동자의 현실은 우리 사회가 '밥 짓는 노동'의 가치를 제대로 인정해주지 않음을 보여주고 있었다. 특히 식당노동자를 부르는 호칭이 대부분 여성화 되어 있다는 점은 많을 것들을 시사한다. 식당노동 중에서도 여성이 하는 일은 가사노동의 연장으로, 여성이라면 누구나 할 수 있는 일-주변적인 업무로 여겨지고, 결국 '보이지 않는 노동'이 되어 그 가치를 인정받지 못하고 있는 현실이다. 아줌마, 이모, 고모 등의 호칭이 친근함의 표시일 수 있지만, 식당노동자들이 노동을 하는 '노동자' 임을 가리는 결과를 낳기도 한다.

차림사의 목소리.

대부분의 차림사들이 5인 미만의 영세사업장에서 일하다보니, 노조와 같이 자신의 문제를 대변 해 줄 수 있는 조직이 사실상 없는 상황이다. 민주노총 산하 일반노도 내에서도 조직률이 0.2%로 극히 낮다. 또한 장시간 노동과 적은 휴무로 인해 단체를 조직하고 활동할 시간 자체가 허락지 않는다. 이런 상황에서 차림사의 목소리를 듣는 다는 것은 쉽지 않았다. 2011년 전국 차림사 대상 설문조사 역시 이런 문제의식에서 진행하였다. 그동안 차림사에 대한 구체적인 통계는 존재하지 않았다. 그 누구도 차림사의 오늘에 대해 관심을 가지지 않았기 때문이다. 실태조사를 통해 드러난 350명의 식당노동자의 목소리는 그래서 소중하다. 실제 모든 설문지는 면대 면 조사로 이루어졌고, 차림사들은 자신의 의견을 적극적으로 표현하고, 설문 내용 외 자신의 이야기를 자세히 들려주기도 했다.
실태조사와 인터뷰를 토대로 차림사들의 공통된 의견을 살펴보면,
① 근무시간 단축 및 휴게시간과 주1회 휴무 보장

② 4대보험 보장

③ 폭언 및 성희롱 예방

등을 대표적으로 꼽을 수 있다. 대부분의 차림사들이 긴 노동시간과 짧거나 없는 휴게시간, 적은 휴무에 대한 육체적 피로를 호소했지만, 어쩔 수 없이 휴가를 내야 할 때면 급여에서 하루 일당을 제하거나, 대신 일한 사람을 구해야 하는 현실 속에서 근무시간 단축을 논한다는 것은 매우 어려워보였다. 4대보험 역시 필요성에 대해서는 동의하지만, 개인부담금에 대한 부담이 컸다. 손님들과 문제가 생기거나, 일방적인 폭언, 성희롱이 발생했을 때, 차림사 편에서 고용주가 그것을 예방하는 조치나 노력을 보여줬으면 한다는 의견도 많았다. 손님에 대한 차림사들의 일방적인 서비스를 강조하는 식당문화를 개선하기 위해서는 고용주의 인식변화와 함께 고객의 실천역시 중요하다. 정리하자면, 식당노동전반에 관한 감시와 제도적 차원에서의 접근과 함께, 과도한 경쟁구도에 놓인 음식점업에 대한 사회적 점검이 필요한 시점이다.

차림사 노동환경 변화를 위한 지역 조례운동을 준비하며

근로기준법, 최저임금법, 각종 노동법 등 노동인권을 보장하기 위한 제도들은 분명 존재한다. 하지만 이 법규들은 현실에서 그대로 적용되지 않는다는 걸 우리는 작년 실태조사를 통해서도 확인했다. 식당노동자(차림사)들의 노동환경은 영업주들이 제반 노동법규만 잘 지켜도 많이 달라질 수 있다. 하지만 안타깝게도 단시일 내에는 쉽지 않다. 영세사업장일수록 노동조건이 좋지 않은 경향을 보이기 마련인데 음식점업은 영세 업종의 대표격이다. 누구나 쉽게 창업할 수 있다고 여겨지지만 폐업 역시 잦다. 실제 일하는 과정에서는 고용인과 피고용인이 별반 차이가 없는 경우도 많다. 이런 상황에서는 노동법 준수 캠페인이나 강력한 단속과 처벌같이 이른바 “채찍 휘두르기”만으로는 쉽게 현실이 바뀌지 않는다.

그래서 우리는 대화와 소통을 바탕으로 문제를 풀어나갈 수 있는 방법을 모색했다. 그것이 바로 (가칭)<상생하는 마을공동체를 위한 참 좋은 음식점 조례>다. 최근 각 지자체마다 대형마트 휴무를 규정하는 조례를 제정하면서 소규모 상공인들의 생존권 보장이 화두가 되고 있다. 지역 차원에서 상생-더불어 살기를 모색하자는 거다. 우리 역시 마찬가지 태도로 조례를 준비했다. 서울 마포구의 경우에만 음식점 업체수가 3,505개로 관내 사업체의 12.1%를 차지하고 종사자 수도 1만2천명에 달한다. 이 정도면 지역 경제에 미치는 영향이 상당하다. 음식점을 이용하는 이들은 대부분 그 지역 주민이거나 그 지역에 직장을 가진 사람이고, 식당 차림사들 역시 대부분 지역 주민이다.(노동시간이 길기 때문에 거주지와 가까운 식당에서 일하는

경우가 보통이다) 사업주 역시 그 지역 주민이라 할 수 있다. 이렇게 지역 내에서 영업과 고용, 소비가 이루어지고 그 이익은 지역 내에서 순환되기 때문에 음식점업은 지역 차원에서 문제를 풀어가려는 접근이 유효하다.

즐겁게 일할 수 있어야 좋은 식당

"차림사(식당노동자)에 대한 기본적인 노동기준을 충족하는 식당을 지원하자."는 것이 <참 좋은 음식점> 조례의 핵심 내용이다. 지금까지 우리가 생각한 '좋은 식당'의 기준은 맛이 좋은지, 서비스가 좋은지, 친절한지, 값이 적절한지, 위생적인지 등이었다. 하지만 이것으론 부족하다. 식당에서 일하는 사람들이 즐겁고, 정당한 대우를 받으면서 일하는 지도 '좋은 식당'의 기준에 포함되어야 한다. 물론 지역 차원에서 음식점을 지원하는 기존 제도들이 있긴 하다. 대표적인 것이 모범음식점 제도이며, 지자체 별로 관광진흥의 목적으로 다양한 지원제도들이 있지만 노동자 처우까지 고려하는 조례안은 우리가 마련한 것이 유일하다.

만약 이 조례가 만들어진다면 어떤 변화가 일어날까? 지역 주민과 전문가들이 주축이 되어 지역 내의 음식점을 심사한다. 양질의 일자리를 제공하는지, 건강한 먹을거리를 제공하는지, 종사자와 식당이용자에게 편의를 제공하는 환경을 제공하는지를 따져 '참 좋은 음식점'으로 선정되면 그 음식점은 지역차원의 홍보와 더불어 매출 증대에 도움이 되는 각종 인센티브를 받게 된다. 이렇게 지정되는 음식점들이 처음에는 얼마 되지 않을 수 있다. 이 지원책이 자리를 잡아가면 좋은 일터를 만드는 흐름에 동참하는 음식점들 역시 늘어갈 것이다. 이에 따라 자연스럽게 차림사들의 노동환경이 바뀌어 나갈 것이다. 음식점들이 영세하기 때문에 노동기준을 충족하기 어렵지 않냐는 볼멘소리도 있을 것이다. 하지만 다양한 식당 영업자들 대상 인터뷰를 진행했는데 가장 큰 고민은 잦은 인력 교체였다. 열악한 노동조건은 잦은 이직을 낳고 이는 영업에 마이너스로 작용한다. 좋은 일터를 제공하는 것이야말로 음식점의 지속가능성의 바탕이 될 것이다.

조례제정운동에 관심을

상반기 내내 민우회 김원정 정책위원을 필두로 고양파주여성민우회와 민우회 여성노동팀이 함께 조례안을 준비해 왔다. 음식점 관련 법령과 제도, 각 지자체 조례들을 검토하며 조례의 내용과 취지를 구성해 왔다. 초안을 구성하여 법률전문가, 지자체 의원, 관련 공무원, 식당 영업주들의 자문과 조언 역시 구했다. 하반기에는 이 내용을 세상에 내어놓고 제도화하는 것이 목표다. 이 조례의 의미와 내용을 누

구나 쉽게 알 수 있도록 홍보물을 발간하고, 9월 초에는 토론회를 개최한다. 민우회가 소재하는 지역에서는 민우회가 주축이 되어 조례제정운동을 펼쳐 나가겠지만, 이 조례의 취지와 내용에 동의하는 이 누구라도 자신의 지역에서 운동을 펼쳐나갈 수 있기를 기대한다. 친환경 무상급식 조례, 학생인권조례 등은 지역을 기반으로 조례제정운동이 펼쳐졌고 그 과정에서 조례가 지향하는 가치를 널리 알릴 수 있었다. <참 좋은 음식점 조례> 역시 제정운동 과정에서 우리에게 필요한 것은 '좋은 일터'이며 좋은 일터가 더 좋은 세상을 만든다는 가치를 업종과 지역을 넘어 전사회적으로 퍼뜨릴 수 있었으면 한다.

서로를 존중하는 식당과 마을을 상상하며! '참 좋은 식당 조례'

한국여성민우회 나은 2012.8.15 빅이슈42호

"카페라떼 나오셨습니다. 손님."
아니, 카페라떼를 높이다니?! 슬프다. 높임법이 틀려서가 아니다. 단어 두 개를 떠올린다. 첫째는 최저임금. SNS에선 저 말을 두고 누군가 위트있게 지적했다. "카페라떼가 알바생 시급보다 비싸기 때문입니다." 헉! 최저임금이 내년에는 시급 4860원이 된다. 집세, 교통비 등 팍팍 오르는데 최저임금은 찔끔찔끔 올라서 한 시간 노동해도 식당 밥 한 끼 값, 커피 한 잔 값이 안 되는 것이 지금 한국사회의 현실이다. 둘째는 요즘 많이 들어보았을 법한 감정노동. 특히 서비스업종에서 일하는 여성노동자들은 고객에 대한 친절이 강조되면서 심각한 정신적 스트레스에 시달리고 있다. '손님은 왕'이라는 빗나간 권위의식에 따른 억지 친절, 인격 무시, 폭언, 성희롱 등은 노동자들에게 심각한 정신적 후유증을 남긴다. 이렇게 여성이 서비스를 담당하는 가게들의 종류는 다양한데 그 중 대표적인 곳이 바로 우리가 밥을 해결하는 식당이다.

우리에게 식당은 단순히 밥만 먹는 공간은 아니다. 배고픔을 해결하기도 하고 시간도 보내고 얘기도 나누는 복합적인 생활공간이다. 그래서 식당에 갈 때면 맛도 따지고, 재료도 따지고, 값도 따지고, 분위기도 따진다. 나는 여기에 식당에서 일하는 차림사들의 모습도 따져 본다. 아무리 맛있는 집이라도 손님 수에 비해 일하는 사람이 턱없이 적어 너무 바쁘다거나, 차림사들이 너무 힘들게 일하고 있어 표정이 좋지 않으면 밥맛도 별로 없고 밥 먹기가 미안할 지경이다. 절대 오버가 아니다. 차림사들이 정당하고 적절한 노동조건에서 일한다면 일하는 사람도 즐겁고, 손님도 즐거울 것이다. 요즘 붐이 일고 있는 공정무역, 공정소비 운동도 같은 맥락이다.

그래서 우리는 새로운 시각으로 식당을 보자고 제안한다. 식당 자체는 개별 영업자의 소유지만, 사실상 공적인 공간이다. 때문에 한 마을(지역) 안에서 살아가는 차림사, 영업주, 손님이 마을 주민으로서 대화와 소통을 통해 더 좋은 식당을 만들어가는 방법을 모색했다. 그것이 바로 (가칭)<상생하는 마을공동체를 위한 참 좋은 식당 조례>다. 최근 각 지자체마다 대형마트 휴무를 규정하는 조례를 제정하면서 소규모 상공인들의 생존권 보장이 화두가 되고 있다. 지역 차원에서 상생-더불어 살기를 모색하자는 거다. 우리 역시 마찬가지 태도로 조례를 준비했다. 일례로 서울 마포구의 경우에만 음식점 업체수가 3,505개로 관내 사업체의 12.1%를 차지하고 종사자 수도 1만2천명에 달한다. 이 정도면 지역 경제에 미치는 영향이 상당하다.

음식점을 이용하는 이들은 대부분 그 지역 주민이거나 그 지역에 직장을 가진 사람이고, 식당 차림사들 역시 대부분 지역 주민이다. 노동시간이 보통 12시간이어서 거주지와 가까운 식당에서 일하는 경우가 보통이다. 사업주 역시 그 지역 주민이라 할 수 있다. 이렇게 지역 내에서 영업과 고용, 소비가 이루어지고 그 이익은 지역 내에서 순환되기 때문에 음식점업은 지역 차원에서 문제를 풀어가려는 접근이 필요하다.

“차림사에 대한 존중과 배려가 바탕이 된 착한 식당을 지원하자.”는 것이 <참 좋은 식당> 조례의 핵심 내용이다. 지금까지 우리가 생각한 ‘좋은 식당’의 기준은 맛이 좋은지, 서비스가 좋은지, 친절한지, 값이 적절한지, 위생적인지 등이었다. 하지만 이것으론 부족하다. 식당에서 일하는 사람들이 즐겁고, 정당한 대우를 받으면서 일하는 지도 ‘좋은 식당’의 기준에 포함되어야 한다. 물론 지역 차원에서 음식점을 지원하는 기존 제도들이 있긴 하다. 대표적인 것이 모범음식점 제도이며, 지자체별로 관광진흥의 목적으로 다양한 지원제도들이 있지만 차림사 처우까지 고려하는 제도는 우리가 마련한 것이 유일하다.

만약 이 조례가 만들어진다면 어떤 변화가 일어날까? 지역 주민과 전문가들이 주축이 되어 지역 내의 음식점을 심사한다. 양질의 일자리를 제공하는지, 건강한 먹을거리를 제공하는지, 종사자와 식당이용자에게 편의를 제공하는 환경을 제공하는지를 따져 ‘참 좋은 음식점’으로 선정되면 그 음식점은 지역차원의 홍보와 더불어 매출 증대에 도움이 되는 각종 인센티브를 받게 된다. 이렇게 지정되는 음식점들이 처음에는 얼마 되지 않을 수 있다. 이 지원책이 자리를 잡아가면 좋은 일터를 만드는 흐름에 동참하는 음식점들 역시 늘어갈 것이다. 이에 따라 자연스럽게 차림사들의 노동환경이 바뀌어 나갈 것이다. 좋은 일터와 건강한 먹을거리, 상호 존중하는 분위기로 공인받는 식당은 입소문을 타고 널리 알려질 것이고 이는 잦은 창업과 폐업으로 불안정한 음식점 운영이 지속가능해질 수 있는 바탕이 될 수 있다.

민우회는 2010년부터 많은 차림사들을 직접 찾아가 이야기를 들었고, 대규모 실태조사를 통해 식당노동의 현실을 세상에 알렸다. 또 식당노동을 존중하자는 의미로 ‘차림사’란 호칭을 정하고 널리 알리고 있다. 차림사란 말이 널리 쓰이고 우리가 준비한 정책이 현실이 된다면 식당의 모습은 많이 달라질 것이다. 이 조례의 취지에 동의하는 이 누구나 각자의 동네에서 이 운동을 펼쳐 나갔으면 한다. 식당에서 서로 존중하고 배려하는, 새로운 변화를 함께 만들어 가기를 꿈꿔본다!

"아줌마~" "이모~"는 그만...'차림사'로 불러주세요

박진영 기자 2012.08.31. 머니투데이

그는 호소했다. 왜 식당에서 일하는 '아줌마'는 무시 당해야 하는 지. 서울 마포구 합정동에서 일하는 그는 "(우리도) 집에 가면 아이들의 엄마고 아이들의 할머니"라며 "열심히 사는 죄밖에 없는데 사회에서 무시를 당한다"고 토로했다. 그는 "남들이 우리를 너무 '밑으로' 생각한단 말이야"라며 한탄했다.

최근 '식당노동자'에 대한 권리와 세간의 인식 문제를 지적하고 개선하기 위한 움직임이 일고 있다.

한국여성민우회는 "아줌마" "이모님" "저기요" 등 '식당노동자'들을 향해 부르는 '호칭'에 문제점을 지속적으로 제기했다. 이를 대신할 용어는 '차림사'. 민우회는 새 이름 '차림사' 보급 운동을 적극적으로 펼치고 있다.

'식당노동'에 대한 인식개선과 함께 노동자들의 권리도 향상시켜 나간다는 설명이다. "일 하는 여성의 8명 중 1명이 식당노동일을 하고 있는 만큼 이는 '중요한' 문제"라는 입장.

서울 종로구 낙원동의 한 음식점에서 일하는 김영숙씨(66)는 "술 취해서 주정부리고 '아줌마' '야' 라고 기분 나쁘게 부르는 일은 다반사고 심하면 욕설도 한다"며 "그냥 점잖게만 드셔주면 좋겠다"고 토로했다.

또 서울 동대문구 한 '식당 노동자'는 "손님 중에 '술 좀 따라봐'하는 사람이 있었다"며 "이를 거부하니 주인을 따로 불렀고 주인은 '강요 아닌 강요'를 했다"고 호소했다.

민우회는 지난해 9월 식당 노동자 297명을 대상으로 설문조사를 실시해 식당노동자들의 권리 및 인식에 대한 실태를 파악했다.

조사결과 전일제로 일하는 5인 이상 근무장의 평균 근무시간은 12시간에 달했다. 월급여 평균은 145만원 가량으로 드러났다. 시급으로 따지면 3414원으로 최저 임금(2012년 4580원·2013년 4860원)에도 미치지 못한다.

특히 '일을 하며 손님에게 겪은 힘든 점' 가운데 무시하는 태도나 반말이 27.4%

△욕설이나 폭행 2.3% △잦은 벨 및 재촉 24.6% △성희롱 2.2% 등으로 조사돼 '손님'들의 태도나 행동에서 받는 스트레스가 심각한 수준으로 드러났다.

조사결과를 바탕으로 '식당노동자'에 대한 인식 개선의 첫 노력으로 시도된 것이 250여명의 시민이 참여한 '식당노동자 새 호칭 공모전'이다.

여성성보다는 '양성'에 적용할 수 있고 식당노동에 대한 존중을 드러낼 수 있는 명칭이라는 '기준'을 적용한 결과 '차림사'라는 말이 채택됐다.

민우회의 한 관계자는 "지난해 말부터 식당들에 '차림사' 이름표를 배포하고 트위터 등을 통해서 사연을 접수, 홍보 활동을 하고 있다"며 "식당노동자 근로 환경에 힘쓴 식당에 대해 지원을 하는 조례도 제정해 곧 각 지자체에 전달할 예정"이라고 밝혔다.

그러나 '차림사'라는 용어에 대해 '어색함'을 호소하는 식당노동자들도 많다.

서울 종로구 인사동에서 일하는 한 식당노동자는 "차라리 상냥하게 '이모' '이모님' 하고 부르는 게 낫다"며 "차림사도 고맙긴 하지만 좀 어색한 거 같다"고 말했다.

민우회 관계자는 "식당을 돌아다니며 '차림사'에 대한 의견을 물어보면 대부분 환영하면서도 '어색하다' '쑥스럽다' 라는 의견을 함께 말씀하시는 분들이 많다"며 "중요한 것은 호칭 자체가 아니라 "이런 노력들을 통해 '식당노동'에 대한 인식자체를 바꾸는 것"이라고 설명했다.

'아줌마' 말고 '차림사'라고 불러주면 좋겠네요

"주로 아줌마라고 한다, 기분 나쁘다"… 작은 실천이 첫걸음입니다

한국여성민우회 2012.07.26. 오마이뉴스

한국여성민우회는 우리 곁에 아주 가까이 있지만, 보이지 않는 식당노동자의 노동을 가시화하고 식당노동자의 목소리가 들릴 수 있도록 '아줌마', '이모', '고모' '여기요'가 아닌 이름을 찾고 만드는 활동을 하였습니다. 시민호칭공모제를 통해 선정된 '차림사'는 시민들의 아이디어로 함께 지은 이름으로, 식당노동자의 노동에 대한 존중의 의미를 담았습니다. 식당노동자의 인권적 노동환경을 만들기 위한 당찬 첫 걸음이 될 것입니다. <기자말>

한여름의 태양이 내리쬐는 지난 6월, 오후 3시 한국여성민우회 활동가들은 '차림사' 당사자들의 목소리를 듣기 위해, 직접 식당을 방문했다. 차림사분들께 두 가지 질문을 드렸다.

"손님들이 식당에서 주로 뭐라고 부르세요?"
"차림사라는 명칭에 대해서 어떻게 생각하세요?"

차림사A (감자탕 전문점 근무, 50대 초반, 주방과 홀써빙 담당)씨.
"주로 아줌마라고 한다. 딱 싫다. 기분 나쁘다. 차림사라고 불러주면 훨씬 좋겠다."

차림사B (부대찌개 전문점 근무, 40대 후반, 주방과 홀써빙 담당)씨.
"나이든 사람들은 아줌마, 젊은 사람들은 이모라고 주로 부른다. 차림사라는 명칭에 대해 알고 있다. TV에서 봤다. 아직 아무도 그렇게 부르진 않지만, 앞으로 그렇게 불러주면 좋겠다. 아줌마보다 훨씬 좋다."

차림사C (고깃집 근무. 50대 중반, 주방 담당)씨.
"아줌마, 이모. 이모는 그래도 괜찮은데, 아줌마는 기분이 좋진 않다. 차림사는 텔레비젼에서 봤다. 그렇게 부르는 게 좋긴 한데 발음이 쉽지 않다. 손님들은 불편할 것 같다. 뜻이 좋다. 음식을 맛있게 차려주는 차림사. 이모나 고모까지는 모르겠지만, 어이~ 나 아줌마는 싫다. 차림사는 격이 있어 보이는 단어다. 뜻도 와 닿는다. 이 계통에서 10년 이상 일할 생각인데, 차림사라고 불리면 괜찮을 것 같다."

차림사D (국수전문점 근무, 40대 중반, 홀써빙 담당)씨.

"아줌마. 이모. 아줌마는 기분 나쁘다. 차림사는 처음이니까 낯설다. 적응되면 괜찮겠지. 아줌마라고 부르는 것보단 기분이 훨씬 덜 나쁘다."

하루 노동시간 평균 11.63시간...시급은 최저임금 못 미쳐

한 보쌈전문점은 활동가들이 방문했을 때, 테이블 옆 방바닥에 차림사분이 방석을 깔고 누워 쉬고 있었다. 휴게시간엔 가게 문을 닫는 문화가 정착되었으면 한다. 실제로 작년 전국 차림사들을 대상으로 한 설문조사에서도 평일 하루 노동 시간은 평균 11.63시간, 장시간 노동임에도 시급은 최저임금(2011년 기준 4,320원)에도 미치지 못했으며, 휴게시간을 전혀 갖지 못했다고 답한 응답자가 64.6%로 나타났다.

이런 차림사의 현실은 우리 사회가 '밥 짓는 노동'의 가치를 제대로 인정해주지 않음을 보여주고 있다. 특히 여성 식당노동자에게 두드러지게 나타난다고 볼 수 있는데, 식당노동자를 부르는 호칭이 대부분 여성화 되어있다는 점은 많은 것들을 시사하고 있다. 식당노동 중에서도 여성이 하는 일은 가사노동의 연장으로, 여성이라면 누구나 할 수 있는 일- 주변적인 업무로 여겨지고, 결국 '보이지 않는 노동'이 되어 그 가치를 인정받지 못하고 있는 것이다.

전문적인 노동임에도 불구하고, 정당한 노동으로 대우받지 못하고 있는 현실은 '아줌마' 라는 호칭에 대한 차림사분들의 불쾌감으로도 알 수 있었다. 아줌마, 이모, 고모 등의 호칭이 친근함의 표시일 수도 있지만, 차림사분들이 노동을 하는 '노동자' 임을 가리는 결과를 낳기도 한다.

식당노동자의 새 이름 '차림사'는 어떤 기준으로 선정된 것일까?
첫째, 여성성이나 모성을 강조하는 호칭보다 양성에 적용될 수 있는 호칭을 정한다.
둘째, 부르기 쉽고, 실제로 사용될 수 있는 호칭이어야 한다.
셋째, 식당노동에 대한 존중의 의미를 담고 있어야 한다.
넷째, 일반적으로 이미 쓰이는 말보다는 새로운 호칭을 선정한다.
다섯째, 직업명과 호칭으로 함께 역할을 할 수 있어야 한다.

작은 실천이 차림사의 노동조건을 바꿀 수 있는 첫걸음!

호칭보다 처우개선이 더 시급한 거 아니냐, 굳이 기존의 쉬운 호칭을 두고 왜 새

로운 호칭을 써야 되나, 등등 여러 문제제기가 있었다.
하지만 언어는 현실을 규정하는 힘이다. 편부모라는 말 대신 한부모라는 명칭을 쓰면서, 실제 한부모에 대한 인식도 달라졌다.

파출부나 식모라는 용어도 마찬가지다. 가사도우미, 또는 가정관리사라는 직업명을 가지면서, 그 직업을 대하는 태도 역시 바뀌었다.

처음엔 어색하고 불편할 수 있다. 하지만 차림사라고 한번 불러보는 것이 식당여성 노동자들이 처한 현실을 드러내고, 변화할 수 있는 힘이 될 것이라고 생각한다.

[하승수의 눈] 아줌마, 차림사, 노동자

하승수 2012 07/03 | 주간경향 982호

식당에 가서 주문을 할 때마다 망설이게 된다. 서빙을 하는 분을 뭐라고 불러야 할지 순간적으로 멈칫하게 된다. “여기요”, “사장님”, “이모”, “고모”, “아줌마”, “아가씨”, “언니” 등등.

여러 가지 호칭들이 사용되고 있지만, 모두 마땅치 않다. 남성도 있고, 비혼 여성도 있는데, ‘아줌마’라는 호칭을 쓰기는 이상하다. 식당에서 일하는 여성분을 ‘아줌마’라고 불렀다가 “아줌마 아니에요”라는 얘기를 들었다는 사람들도 많다. 당연히 이런 얘기를 들을 수 있다. 친척관계도 아닌데 ‘이모’라고 부르기도 어색하다.

그래서 2011년 한국여성민우회에서 식당여성노동자에 대한 새로운 호칭을 공모했다. 그 결과 ‘차림사’라는 이름이 뽑혔다. 밥상을 차리는 사람이라는 뜻의 ‘차림사’라는 호칭은 신선하게 다가온다. 그렇지만 막상 그렇게 부르려고 하니 어색하다는 의견들도 많다. 너무 딱딱한 느낌이라는 얘기도 있다.

그러나 ‘차림사’라는 호칭을 쓰자고 제안한 배경을 들여다봐야 한다. 새로운 호칭을 제안한 것은 식당에서 일하는 여성노동자들의 노동에 대해 정당한 평가를 하자는 의미를 담고 있다. 그리고 식당노동에 대한 사회적 인식을 개선하자는 뜻이기도 하다.

사실 호칭은 노동에 대한 일정한 평가를 담고 있다. 식당이 아닌 다른 사업장에서 일하는 노동자에게 처음 보는 사람이 대뜸 ‘아줌마’라고 부르지는 않는다.

물론 ‘아줌마’나 ‘이모’라는 호칭이 친근하다는 반론도 있다. 어떤 사람들은 식당에서 상을 차리고 치우는 일을 하는 사람을 꼭 노동자라고 보아야 하느냐고 얘기하기도 한다. 그러나 식당노동자도 엄연히 노동자인 것은 분명하다. 생계를 위해 고용되어 하는 노동이다. 그것도 상당히 열악한 조건에서 하는 노동이다.

우리나라 여성노동자들 가운데 8명 중 1명이 음식점에서 일한다고 할 정도로 식당노동자의 수는 많다. 그리고 우리나라 여성노동자들이 남성에 비해 저임금 노동에 시달리는 현실이 여기에서도 드러난다.

우리나라 식당여성노동자들의 노동조건이나 임금은 아주 열악한 수준이다. 한국여

성민우회가 조사한 자료에 따르면, 식당여성노동자들의 하루 평균 노동시간은 11.63시간으로 나타났다. 대부분 하루 평균 10시간 이상을 일하고 있는 셈이다.

임금 수준도 낮다. 노동시간이 길기 때문에 시간당 급여로 계산하면 최저임금에 못 미치는 수준의 급여를 받고 있다. 시간당 급여가 4000원 남짓한 수준에 불과하다. 휴식시간이나 식사시간도 제대로 보장되지 않는다. 조사 결과에 따르면 식당여성노동자의 64.6%가 일하는 중간에 제대로 쉬지도 못하는 것으로 나타났다. 휴일도 제대로 보장되지 않는다. 24.2%는 일주일에 한 번도 가족과 함께 식사를 하지 못하는 상황이다. '쉬는 날이 늘어난다면 가족과 함께 밥을 먹고 싶다'는 소박한 바람도 이루어지지 않는 것이 현실이다. 4대보험에 가입되지 않은 비율도 65%에 달했다.

이런 노동조건에서 일하는 분들에게 우리는 그동안 너무 무관심했는지도 모른다. 식사 준비가 조금 늦어진다고 불평이나 짜증을 내기도 했다.

식당여성노동자가 정말 친근해서 '이모'라고 부르고 '아줌마'라고 부르고 싶다면, 그 친근한 사람들이 어떤 노동조건에서 일하고 있는지에 대해서도 관심을 가질 필요가 있다. '차림사'라는 새로운 호칭도 식당여성노동자들의 현실에 대해 한 번쯤 되돌아보자는 의미로 제안된 것이다. 식당노동자의 노동조건을 개선하기 위한 사회적 관심이 필요하다.

이젠 '어이'말고 '차림사'라 불러주세요

민우회 식당노동자 인권 존중 캠페인

이옥석 시민기자 2012년 05월 25일 (금) 고양신문

19일 라페스타 중앙로에 '차림사'라고 쓴 간판을 등에 단 샌드위치맨이 등장했다. 자원봉사활동을 나온 학생들은 등에 '차림사'를 달고, 손에는 '차림사'를 알리는 전단지를 돌리며 '차림사' 호칭이 왜 필요한지를 알렸다.

고양시는 여성취업자 6명중 1명이 식당여성노동자일 정도로 다른 어느 지역보다 식당이 많은 도시이기도 하고, 마땅한 일터를 찾기 어려운 곳이기도 하다. 그동안 고양시 및 지역사회에서는 여성일자리 창출을 위한 다양한 고민이 진행되었지만 가장 많은 여성일자리인 식당노동에 대해서는 정책적 관심을 갖지 못하고 있는 것이 현실이다.

고양파주여성민우회에서는 2010년부터 식당여성노동자들의 인권과 노동권 확대를 위한 활동을 해왔다. 특히 올해에는 고양시여성발전기금의 후원을 받아 '차림사' 호칭 확산과 더불어 식당여성노동문제에 대한 사회적 인식개선을 위한 고객실천 캠페인을 펼쳐나가고 있다.

민우회는 '차림사'라는 '직업명 등재'를 위한 시민서명활동을 실시하고 있으며, 식당노동관련 조례제개정 운동을 병행해나갈 계획이다.

작년 11월 '여성성이나 모성을 강조하는 호칭이 아니어야 하고, 부르기 쉽고 실제로 사용될 수 있는 호칭, 식당노동에 대한 존중의 의미를 담고 있어야 하고, 직업명과 호칭으로 함께 역할을 할 수 있어야 한다'는 기준으로 호칭공모를 했다. 이러한 취지에 공감한 시민들의 참여로 250여개의 호칭 가운데 선정된 것이 '차림사'이다.

고양파주여성민우회에서 '차림사'라는 호칭을 확산시키기 위한 캠페인을 벌이는 이유는 열악한 식당노동자들이 법적 보호를 받아야하기 때문이다. 식당노동자들은 건강을 위협하는 12시간의 장시간노동, 식당노동에 대한 저평가, 저임금 구조, 위험에 노출되어 있는 주방노동환경 등에 대한 개선과 보완이 필요하다 또한 4대 보험 가입, 근로계약서 작성, 자율적인 휴식시간과 독립적인 공간 등을 보장해야 하기 때문이다.

여성이 건강할 권리, 여성노동자들이 안전하게 일할 권리는 식당노동에서도 평등하게 적용되어야 한다. 함께 어울려 살아가는 지역 안에 기왕의 식당노동이 어엿한 직업명 '차림사'로 자리매김 되고 이에 맞춰 노동환경들이 개선되어 질 때 또 하나의 '좋은 일자리 창출'의 한 몫을 하리라 기대한다.

‘아줌마, 이모, 여기요’로 불리는 사람들

김지연 대학생 기자 2012-03-05 인터넷 경향신문

최근 임신부가 인터넷에 올린 글로 시작된 식당 노동자와 임신부 폭행사건, 일명 ‘채선당 사건’이 온라인을 넘어 오프라인까지 뜨겁게 달궜다. 최종수사결과는 아직 발표되지 않았지만, 이 사건을 계기로 식당 노동자를 비롯한 서비스업 노동자를 대할 때 말과 행동을 조심하자는 목소리와 함께 일부에서는 식당 노동자를 낮추어 부르는 듯한 ‘아줌마’보다 더 적절한 호칭이 필요하다는 의견이 대두하고 있다.

트위터를 비롯해 온라인에서 식당 노동자를 '아줌마' 대신 적절한 호칭으로 부르자는 의견이 대두했다.

1. 내가 그의 이름을 불러 주기 전에는
그는 다만
하나의 몸짓에 지나지 않았다.

‘아줌마, 이모, 여기요’로 불리는 사람들

호칭은 단순히 ‘부르는 이름’ 이상의 의미를 지닌다. 호칭을 통해 사람들은 존재를 인식하고 관계를 형성한다. 책임과 역할 수준을 결정하기도 한다. 교사, 택시 기사처럼 직업과 관련된 호칭은 노동의 내용과 형태까지 담는다.

식당 노동자들은 이름 대신 ‘아줌마’, ‘이모’, ‘여기요’로 불린다. 이름 없는 그들의 직업명은 무엇일까? 생활정보지에서 볼 수 있는 ‘홀서빙’, 직업명이라고 하기엔 변변찮고 외국어의 조합이 우스꽝스럽다. 한국표준직업분류에 등재된 ‘식당시중원’, ‘식당종사원’도 부르기엔 어색하고 이들이 어떤 일을 하는지 대변하기엔 부족하다.

하루 평균 12시간 일해도 최저 임금 못 받고
1/4 이상이 손님에게 언어적 모욕을 당해

2008년 전국사업체조사에 따르면 ‘음식점업’에 종사하는 여성은 모두 81만여 명. 전체 일하는 여성 8명 중 1명에 해당할 만큼 많은 숫자이다. 모두가 매일 먹는 밥

을 차려주는 일을 하지만 그 가치에 비해 식당 노동자들이 받는 대가는 참혹하다.

한국 민우회가 2011년 전국 한식당에서 일하는 여성 297명을 대상으로 벌인 <식당여성노동자 노동인권 실태조사>에 따르면 이들의 평일 하루 노동 시간은 11.63시간, 장시간 노동에도 시급은 최저임금(2011년 기준 4,320원)에도 미치지 못했다. 응답자의 64.6%는 일하는 중간에 쉬는 시간을 전혀 갖지 못하고, 22.4%는 가족과 일주일에 한 번도 식사를 못 했다. 일터가 4대 보험에 가입하지 않은 경우도 65%였다. 노동권을 침해받는 것이 다반사지만 개인이 상대하기엔 비용과 시간이 많이 들고 당장 생계를 꾸려야 하기에 어쩔 수 없이 포기한다. 이를 악용하는 일부 업주들은 여성을 습관적으로 착취하는, 악순환의 연속이다.

식당노동은 고객과의 대면 과정에서 이루어지는 서비스 노동이다. 음식을 서비스하는 노동을 '하인서비스'로 평가 절하하는 일부 고객의 태도는 식당노동자의 자존심을 잃게 하고 인격을 침해한다. 한국여성연구소(2006)의 조사 결과 식당여성노동자의 1/4 이상이 손님에게 언어적 모욕을 당하고 있는 것으로 나타났다. 민우회에 따르면, 식당노동자의 27.4%가 손님에게서 '무시하는 태도나 반말'을 듣는 것이 가장 힘들다고 답했다.

식당노동자의 현실은 우리 사회가 '밥 짓는 노동'의 가치를 제대로 인정해주지 않음을 보여준다. 이러한 현상은 여성 식당노동자에게 더욱 두드러지게 나타난다. 식당노동 중에서도 여성이 하는 일은 가사노동의 연장으로, 여성이라면 누구나 할 수 있는 일로 여기고 주변적인 업무로 치부한다. 이름 없는 그들의 일은 '보이지 않는 노동'이 되어 그 가치를 인정받지 못하고 있다.

2. 내가 그의 이름을 불러 주었을 때
그는 나에게로 와서
꽃이 되었다.

차림사, 노동을 인정하는 새 이름

'엄마, 이모' 같은 가족 호칭은 당장 부르기에 자연스럽고 정감 있을지 몰라도 엄마가 집에서 밥을 차려주는 것처럼 식당에서 일하는 여성의 노동이 당연한 것으로 여겨지는데 한몫을 했다. 이에 2011년 11월 16일 한국여성민우회에서는 시민들을 대상으로 식당노동자 호칭 공모대회를 열어 '차림사'를 새 호칭으로 선정했다. 밥을 차려준다는 의미의 '차림사'. 식당일을 포괄하는 이 이름은 두레손, 조양사, 맛

지기 등 여러 후보를 제치고 금상을 차지했다. 여성성이나 모성을 강조하기보다는 양성에 적용될 수 있고, 일반적으로 이미 쓰이는 말보다는 새롭고, 직업명과 함께 부를 수 있는 말이어야 한다는 심사기준에 가장 적합했기 때문이다.

3. 내가 그의 이름을 불러 준 것처럼
나의 이 빛깔과 향기(香氣)에 알맞는
누가 나의 이름을 불러다오.
그에게로 가서 나도
그의 꽃이 되고 싶다.

'차림사' 어때요?

아무리 좋은 이름이라도 당사자가 싫다면 무슨 소용이랴. 차림사라는 새 호칭에 대한 식당 노동자의 의견을 듣고자 서울 서초구 반포동 고속버스터미널의 식당가를 찾았다. 10인 이하 사업장인 'ㄱ' 한식당에서 아침 10시부터 저녁 10시까지 일하고 있는 정 모(46) 씨는 "손님들 대부분이 아줌마라고 부르는데 크게 기분이 나빴던 적은 없다. 음식이 늦게 나온다고 큰소리치거나 반말하면서 아줌마라고 부를 때는 참 듣기 싫다."라고 말했다. 차림사라는 새 호칭을 소개하자 "아줌마보다는 우리를 존중해주는 호칭인 것 같다."며 긍정적인 반응을 보였다. 'ㄷ' 고깃집에서 일하는 재중동포 이 모(29) 씨는 이곳에서 일한 지 1년이 채 안 되는 '막내'로 3명의 '언니'들과 일하고 있다. "중국에서는 식당에서 일하는 사람에게 푸우웬(복무원)이라고 부르는데 어감이 안 좋다. 한국에서는 아줌마라고 많이들 부르던데, 난 아직 결혼도 안 했는데 아줌마라고 하면 솔직히 기분이 좋진 않았다. 그래도 '어이, 이봐' 처럼 반말 안 하는 게 어디냐고 생각했다"라고 그동안의 소회를 털어놨다. "'종업원, 아줌마, 아가씨'보다는 '차림사, 차림사님' 이렇게 불러주면 좋을 것 같다. 나를 덜 무시하는 것 같다. 내 일을 인정해주는 기분도 든다."며 새 호칭에 대한 인상을 말했다.

시민은 차림사라는 새 호칭에 대해 어떻게 생각하고 있을까? 서울시 서초구에 사는 주부 박미숙(51) 씨는 "같은 여자로서 나도 아줌마 소리는 참 듣기 싫더라. 식당에서 '아주머니, 저기요'라고 불렀는데 차림사라는 호칭이 더 괜찮은 것 같다. 앞으로 식당에 가서 차림사님이라고 불러야겠다"고 말했다. 점심과 저녁 모두 식당에서 해결한다는 경기도 안산의 직장인 한우택(29) 씨는 "처음이라 그런지 차림사라는 호칭이 어색하다. '이모, 엄마'라고 부르는 게 가족 같은 분위기도 나고 아직은 더 편하다"면서도 민우회에서 차림사 호칭을 채택한 연유를 듣고는 이내 "나도 노

동자다. 식당에서 일하는 분들의 노동 가치를 인정하기 위한 첫걸음이라니 앞으로 차림사라고 불러야겠다"고 말하며 '차림사차림사' 반복해서 웅얼거렸다.

4. 우리들은 모두
무엇이 되고 싶다.
너는 나에게 나는 너에게
잊혀지지 않는 하나의 의미가 되고 싶다.

존중을 담은 이름, 세상에 퍼지다

식당에서 일하는 사람은 노동자가 아니라 '아줌마, 이모, 엄마'로 인식되면서 '꽃'이 되기는커녕 노동을 하고 있다는 사실도 인정받지 못한 채 장시간 노동, 저임금, 법의 사각지대에 놓여 있다. '차림사'는 단순한 호칭이 아니다. 대접받지 못하고 보이지 않았던 '노동자'를 세상 밖으로 자리매김하려는 새로운 시도다.

하는 일이 같은데 이름만 바꾸면 뭐하느냐며 새 호칭에 대해 부정적인 견해를 가진 사람도 있다. '간호원'이 '간호사'로, '청소부'가 '환경미화원'으로 바뀐 것도 직업에 대한 부정적 이미지를 없애고 소외된 노동의 가치를 인정받기 위한 노력의 일환이다. 2004년 11월 '식모, 파출부'라고 부르던 이들이 자신을 '가정관리사'라고 불러 줄 것을 요구하며 '전국가정관리사협회'를 출범시켜 노동환경 개선을 위해 힘쓰고 있다. 지금은 조직화하지 못해 노동권과 인권을 침해받고 있는 식당 노동자가 '전국차림사협회' 출범식을 열 날도 올까?

민우회 활동가 낭미(별칭)는 "열악한 환경에서 일하는 식당 노동자들이 스스로 목소리를 내기 위해서는 그들이 노동하고 있다는 사실을 인정하는 것에서 출발해야 한다. 시민이 지은 이 호칭이 그들의 노동을 세상에 보이게 하고, 열악한 노동환경을 개선하는 첫걸음이 되었으면 좋겠다"고 말했다. 활동 계획을 묻는 말에 "올 상반기에 '차림사'를 더 많은 사람에게 알리고자 합니다. 식당을 찾아가 차림사 명찰을 배포하고, 온라인에 홍보 동영상을 배포할 예정입니다. 나아가 식당 노동자의 노동 조건을 개선하고자 자치구 조례 제·개정을 추진하려 합니다."라고 답하며 시민의 관심과 참여를 당부했다.