

세종시 '싱싱장터' 로컬푸드 매장 새 모델로 떠올라

2015년 도담동에 1호점 개점... 중간유통 단계 없이 농축산물 판매 5년 만에 누적매출 1000억원 돌파... 도농 교류-상생문화 확산에 기여

세종시 도담동 도렘마을에 사는 주부 이미연 씨(44)는 대형마트에서 식재료를 배달시키지 않는다. 가까운 로컬푸드 매장 '싱싱장터'에서 아침마다 농가에서 배달되는 신선한 과채류와 육류를 살 수 있기 때문이다.

이 씨는 "싱싱장터에 자주 나가 조금씩 사오면 더욱 선도 높은 식재료로 식탁을 차릴 수 있다"며 "도시에 살지만 곁에 텃밭을 두고 있는 느낌"이라고 전했다.

세종시의 싱싱장터가 누적 매출 1000억 원을 달성하면서 국내 로컬푸드 매장의 모델로 떠올랐다. 세종시는 2015년 문을 연 싱싱장터 1호점(도담동)과 2018년 개점한 2호점(아름동)의 합산 누적 매출액이 11일 1000억 원을 넘었다고 19일 밝혔다. 연간 매출액은 2016년 108억 원, 2017년 149억 원, 2018년 238억 원, 지난해 273억 원, 올해 8월 현재 209억 원으로 꾸준히 성장해왔다.

세종시는 누적매출 1000억 원 달성을 기념해 내달 10일 도담동 1호점 인근 싱싱문화관에서 농림축산식품부와 공동으로 21세기형 로컬푸드 운동의 미래를 모색하는 '대한민국 로컬푸드 발전포럼'을 연다. 또 농산물을 저렴한 가격으로 판매하는 고객사는 행사도 펼친다. 내달부터는 자치단체 간 상생협력 차원에서 싱싱장터에서 충남의 수산물과 가공품, 냉동식품, 제주의 감귤류, 옥돔, 은갈치, 고등어 등을 취급하기 시작한다.

도농 복합도시인 세종시의 특성을 살린 싱싱장터는 그동안 놀라운 성장기록을 남겼다. 소비자 회원은 개장 첫해 6168명에서 현재는 4만7617명으로 7배 이상으로, 하루 평균 고객 수는 909명에서 3822명으로 4배 이상으로 늘었다. 지난달 말 현재 싱싱장터 누적 방문자 수는 434만6000명으로 증가했다.

참여 농가는 개장 당시 218농가에서 954농가로, 판매 품목은 346개에서 647개로 늘어났다. 농민들은 애지중지 키우고 만든 농축산물 및 가공식품을 중간 유통 단계를 거치지 않고 제값에 내다 판다.

세종시는 2017년 싱싱문화관을 열어 소비자 교육, 요리 강좌, 소셜 다이닝(social dining) 등을 통해 로컬푸드 체험 기회를 제공하고 있다. 소셜 다이닝은 취미나 관심사가 비슷한 사람끼리 식사를 즐기며 인간관계를 돈독히 하는 것을 말한다.

성과는 수상으로 이어졌다. 싱싱장터 운영 주체인 로컬푸드(주)는 올해 세종시 출자출연 기관 경영평가 1위를 차지했다.

두 매장은 농식품부 우수농산물 직거래 사업장 및 국가균형발전위의 지역발전투자협약 시범사업으로 선정됐다. 행정안전부 주관의 지방자치경영대전에서 국무총리상을 수상하기도 했다.

이춘희 시장은 "싱싱장터가 시민 건강 증진과 농민 소득 증대, 도농 교류 및 상생 문화 확산에 기여하는 로컬푸드 모델로 자리 잡았다"며 "앞으로 시민과 함께하는 더욱 다채로운 복합문화 공간으로 발전시키겠다"고 말했다.

지명훈 기자 mhjee@donga.com

Copyright © dongA.com. All rights reserved.