

관문휴게소 운영방안 및 관리 방안

정현희 충남연구원

이충훈 ”

관문 휴게소 운영 및 관리방안

1. 운영 및 주변지역과 연계방안

1) 운영방안

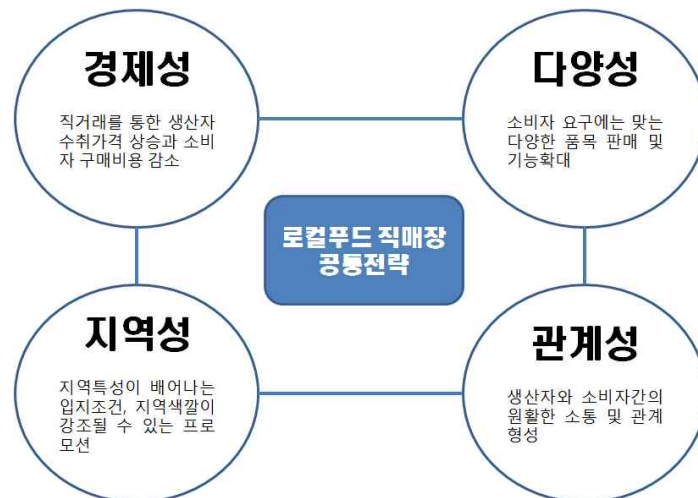
- (관리 운영 주체) 지자체, 지역주민협의체, 제3섹터(민관협조 사업방식), 각종 조합법인, NPO(비영리기구), 민간기업 위탁 등 모색
- 제3섹터는 공동체의 공동이익(publicness)을 위한 일체의 활동을 의미하며 민간의 자율성을 부여하여 공동의 목표를 달성하는데 효과적(김인춘, 2014)
- 설립초기에는 지방자치단체 중심 운영 및 관리에서 점차적으로 주민자치회, 조합, 제3섹터, NPO 등 지역주민이 중심으로 변경이 바람직
- 제3섹터, NPO 등은 명칭을 부여하며 관문과 더불어 태안군 적재적소에 관문과 유사한 커뮤니티 비즈니스 센터를 개소하거나, 지역관광활성화를 위한 중간지원조직으로 육성
- 이익은 지역 또는 주민에게 환원되는 체계 필요
 - ※ 전북 '완주로컬푸드 해피스테이션'은 민간주도의 주식회사법인으로 설립되었으나 2013년 완주군청, 단위농협이 출자하고 민간에서 운영하는 협동조합 제3섹터로 현재 운영 중
- 완주의 경우 기존에 민간에서 먼저 시작되던 것을 공공에서 출자하여 확대시킴
- 관문운영은 총괄 운영팀을 중심으로 농산물 직매장, 레스토랑, 관광안내소가 상호 유기적인 형태로 움직일 수밖에 없음으로 각각의 요소가 최적화 되어야만 관문 또한 제 역할을 할 수 있을 것임.
- 따라서 관리운영조직을 요소별로 분리시키지 않고 총괄운영자가 직접 컨트롤하고 운영할 수 있는 형태로 조직되어야할 것임.

2) 지역 농특산물을 통한 방문객 유인방안

- 태안군에서 생산된 농산물을 관광객이 생산자로부터 믿고 저렴하게 구매할 수 있는 로컬푸드 직매장(local food market) 마련
- 매장에서 판매할 농산물은 당일 생산 당일 판매를 원칙으로 하며 제철에 생산된 농산물과 지역 특산물 위주로 판매
- 관문휴게소의 특성상 관광객 위주의 로컬푸드 매장이 될 가능성이 큼으로, 구색을 완벽하게 맞추는 필요는 없으나, 품질 좋고 가격이 저렴한 지역 농수산물과 6차산업화 상품으로 구성하여 인지도 강화할 필요
- 로컬푸드 직매장의 역할과 더불어 태안군의 6차산업화 상품도 함께 진열

하고 판매하여 상호 시너지 효과를 기대할 수 있도록 유도

- 특히 6차산업화 상품의 경우 농가에서 체험활동, 숙박, 축제, 교육농장 등 다양한 서비스(3차) 활동이 가능함으로 관광안내소에서 체험활동과 상품을 연계하여 상품에 의미를 부여할 수 있는 노력 필요
- 농산물 위주로 판매하며 생산자가 직접 생산하여 판매하는 농산물만 취급이 가능하도록 함.
- 수산물은 보관에 어려움이 있으므로 제철 수산물에 대해서만 기획 판매
- 관문의 농산물 생산자 직매장은 순기능인 직거래 강화를 통해서 구매비용 감소라는 기능이 우선되어야하고, 태안군의 관문에 있는 직매장으로 태안이라는 지역성(rurality)을 끌어 모아 지역관심도를 높일 수 있도록 하는 것이 무엇보다 중요할 것임.



<그림1 >로컬푸드 직매장의 공통전략(김종화, 2014)

- 충남의 경우 아산과, 농산의 로컬푸드 직매장이 활발히 운영 중으로 해당 매장을 벤치마킹하여 시설 및 운영 체계마련
- 당일 판매되지 않은 신선 농산물은 레스토랑에서 소비하고 재고가 없도록 기획생산체계 마련
- 포장, 출하가격, 재고 처리를 생산자가 결정하여 생산자의 책임의식 강화
- 제품에 생산농가, 산지, 품목, 출하일, 유통기한 표기
- 지역별 생산되는 다양한 특산물 및 소품 판매 및 가격도 저렴하고 신선하며 품질도 우수한 로컬푸드 매장으로 고객유인
- 신뢰도 유지를 위해서 품질관리, 농약잔류검사 등 농산물 안전성관리 방안 마련

3) 관리운영조직

(1) 로컬푸드 생산자 직매장

- 직매장 운영은 관문휴게소에서 총괄 운영하고 생산자 단체 및 회원농가를 모집하여 직매장 운영에 참여할 수 있도록 하는 것이 바람직
- ※ 충남 전역에는 14개의 로컬푸드 매장이 있으며 용진과 같은 농협주도의 로컬푸드 매장이 홍동, 서산, 천안성환, 동천안, 논산계룡, 아산원에 조합이 있으며 다른 지역은 공공직영 혹은 영농조합에서 운영하고 있음.

유형	세분류	주요특징	우수요인
민간협력형	행정개설 행정직영	<ul style="list-style-type: none"> 공무원 파견→직매장 업무담당 운영비·인건비 지원 농가조직의 적극적인 참여 부족 	<ul style="list-style-type: none"> 행정지원으로 경영안정 설립초기 강한 추진력
	행정개설 민간위탁 (제3섹터)	<ul style="list-style-type: none"> 전형적인 농특산물 판매장 형태가 많음 공모를 통해 위탁업체를 선정 조례를 통해 운영기준 마련 시설비·홍보비 등 일부지원 	<ul style="list-style-type: none"> 행정지원으로 경영안정 공모를 통해 전문경영 조직선정 <p>(단, 운영주체의 역량에 따라 성공여부가 결정됨)</p>
농협주도		<ul style="list-style-type: none"> 용진농협의 성공모델을 벤치마킹하여 기본적인 사업체계는 유사함 독립매장 또는 하나로마트의 흡인숍 형태 	<ul style="list-style-type: none"> 체계적인 사업시스템이 구축됨 풍부한 사업노하우를 보유 시설, 인력, 자금이 풍부함 안정적인 원물(농가) 확보가능
민간주도형	농가	<ul style="list-style-type: none"> 작목반, 농가조직이 직접 직매장 운영→사업에 대한 전문성과 사업 시스템 부족 농가단위 가판, 농가직판 등이 주류 	<ul style="list-style-type: none"> 작목반, 농가단위는 경쟁력부족 개별농가의 경우 6차산업화의 한축으로 직판사업을 추진→경쟁력 보유
	민간조직	<ul style="list-style-type: none"> 경제적인 이익과 농업·농촌의 문제를 고민 물류에서 가장 큰 어려움 	<ul style="list-style-type: none"> 정해진 방식 외 새로운 방법 시도→향후 직매장의 다양성 주도 주체로 예상 기업가와 활동가의 성격을 모두 보유

<표1> 로컬푸드 직매장의 운영조직별 형태(이준우 외, 2012)

- ※ 충남에서는 흡인숍(shop in shop)형태로 농협이 운영하고 있는 아산과, 논산이 농민단체가 직접 운영하고 있는 금산에 비해 성공적임.
- 관문 운영팀에서 생산자 조직화하고, 운영위원회, 가격결정위원회를 설립하는 등 직매장 운영에 직접적으로 개입하여 생산자 조합을 지원하는 형태로 운영.
- ※ 총괄운영 조직의 운영여력에 따라 공공기관이나 농협에 위탁하는 것도 하나의 방법이 될 수 있음.
- 또 다른 방식으로 생산자 주도 직매장으로 생산자 조합에서 운영방식, 작

부체계, 정관, 수수료 등 직매장 운영에 직접적으로 개입하여 주도적으로 운영하는 형태가 있음.

※ 본 방식은 주민의 자율권과, 다양성을 부여할 수 있고 생산자 집단에 더 많은 경제적 기여를 부여할 수 있음(완주 로컬푸드 해피스테이션 모델). 반면 공공의 성격을 갖고 있어 리더에 역할과 능력에 따라 조직이 와해되는 등의 우려점 또한 많음.

- 직매장은 농약잔류 검사 등 농산물 안정성관리, 품질, 가격관리를 위한 운영위원회 조직 및 정관 마련, 상품 구색을 위한 작부체계 및 생산자 조직화 교육 필요
- 생산자 실명제, 소포장 판매, 농가 가격결정
- 저렴한 판매수수료와 소액의 출자(상품판매를 위한 등록료)로 조합원 가입개방
- 판매수수료는 농산물의 경우 10%이내, 가공품은 15%이내에서 결정하는 것이 로컬푸드 매장이라는 취지에 적합. -> 소비자 가격 하락

(2) 농가레스토랑 운영

- 지산지소(地産地消)를 원칙으로 하며, 지역 농산물로 메뉴개발
- 관문의 이미지가 곧 태안의 이미지가 됨으로 레스토랑에 가격은 저렴하더라도 시설 및 음식 등 고급화 전략형태로 추진되어야 할 것임.
- 태안군 대표 전통음식을 보전함과 동시에 태안에서만 맛 볼 수 있는 요리를 개발(공모전, 요리경연대회 개최)
- 대표 음식들은 관문 레스토랑에서 전문 요리사가 조리할 수 있는 형태로 운영
- 제철 농수산물로 직접 요리를 선보이는 행사(food show), 요리교실 등 다양한 문화공간과 소통의 공간으로 진화
- 농산물 직매장의 농산물을 로컬푸드 레스토랑에서 소비되도록 운영
- 직매장과 로컬푸드 레스토랑은 관문을 대표하는 시설로 특수 목적을 추구하는 조직 체계에서 리더의 역할이 매우 중요
- 레스토랑의 음식과 서비스 수준은 최상으로 올리고, 가격은 저렴하게 하여 관문 로컬푸드 레스토랑을 태안에 오면 꼭 한번 들러야 하는 곳으로 브랜드 포지셔닝(positioning)

4) 대상지와 주변 공간 및 관광지와의 연계방안

- 태안의 관문휴게소는 지역특화시설 및 지역연계프로그램을 휴게소 여행

안내소(traveller information center) 운영에 접목시킬 필요가 있음.

- 해양항공레저, 레포츠, 해변승마 체험장 등 해양 문화자원과 관광산업의 융합을 통해 4계절 관광과 레저 및 체험교육 기회 제공
- 바다, 송림, 황토, 갯벌, 허브 등 지역내 자원과 신두리 사구, 두웅습지, 천리포수목원 등 생태자원과 연계 필요
- 농가레스토랑과 체험장을 연계하고, 지역농민이 운영하는 농장-마을로 연계하는 팜투어(Farm Tour)추진
- 태안관문을 기본 모델로 하여 태안군 거점 지역마다 일본의 미치노에키처럼 지역을 소개하고 농가간 소통을 통한 지역 커뮤니티 센터로 발전될 수 있도록 추진

※ 일본 도쿄 북서쪽에 접해 있는 버스로 사이타마(埼玉)현은 인구 700만 정도로 우리나라 경기도와 비슷한 지역 임. 이곳에는 총 88개의 미치노에키(道の駅:도로변에 있는 여행자 휴게소)가 있으며 미치노에키에는 여행정보, 농산물 직매장 등 본연의 목적에 충실한 개성 있는 시설과 더불어 온천에 몸을 담글 수 있는 미치노에키 등 지역성과 개성 있는 휴식공간으로 운영되고 있음.



<그림2 > 사이타마현 미치노에키와 안내지도

- 관문 레스토랑에서 태안 요리를 맛 보고 일본의 미치노에키처럼 온천이나, 머드팩체험, 모래찜질 등 지역의 대표 어뮤니먼트(amusement)를 체험할 수 있는 공간 마련
- 장기적으로 태안은 변산반도의 적재적소에 관문역할을 할 수 있는 거점 안내소 운영하여 농어가의 소득창출, 지역경제 활성화 도모