

모락모락 빵 굽는 냄새 따라 꿈과 희망이 피어나요

+ 사회복지법인 애덕의집 소울베이커리



소울베이커리



소울베이커리에는 특별한 제빵사들이 있다. ‘정직한 빵’을 만든다는 자부심으로 우리 밀과 쌀로 건강한 먹거리를 만드는 발달장애인들이 바로 그들이다. 올해로 창립 25주년, 빵과 함께 행복을 굽고 있는 소울베이커리를 찾았다.

주소 고양시 덕양구 삼원로 102(원흥동)
문의 ☎ 031-964-9380~2

정직한 빵을 만들기 위한 약속

이른 오전부터 빵 굽는 냄새가 솔솔 풍긴다. 덕양구 벽제동에 위치한 소울베이커리에서는 재료, 반죽, 성형, 포장 등 단계별로 빵이 만들어진다. 작업장에는 제빵사 복장을 한 발달장애인들이 모여 각자 수행해야 할 업무를 하며 구슬땀을 흘리고 있었다. ‘우리밀 100%’, ‘우리쌀 100%’, ‘유정란’, ‘무(無)보존료’, ‘국산원료지향’... 정직한 빵을 만들겠다는 소울베이커리의 약속이다. 좋은 재료를 선별하는 것은 물론이고, 식품의약품안전처의 해썬(HACCP) 안전관리인증을 받아 식품의 가공, 보존, 유통 등의 과정에서 발생할 수 있는 위해요소를 과학적으로 관리하는 등 안전성까지 확보했다.

소울베이커리의 출발은 소박했다. 샬트르성바로수녀회 서울관구에서 운영하는 비영리기관인 ‘애덕의집’에서 생활하는 발달장애인들을 위한 먹거리를 만든 것이 시작이었다. 점차 장애인들에게 일자리가 만들어지면서 베이커리의 규모가 커졌다.

2007년, 고양특례시와 첫 인연을 맺게 되면서 고양에서 재배한 쌀로 케이크를 만들게 되었다. 이렇게 만들어진 케이크는 고양시에 출생 신고하는 가정에 탄생 축하 선물로 전달되었다. 김혜정 애덕의집 소울베이커리 원장은 “고양특례시와 시민들이 우리 제품을 믿어준 덕분에 여기까지 올 수 있었다”며 고마움을 전했다.

+ 소울베이커리

1997년도에 프로그램 형식으로 쿠키작업을 시작한 소울베이커리는 현재 우리밀과 유기농 재료를 사용하여 빵과 케이크, 쿠키를 생산하고 있으며, 베이커리 사업을 통해 장애인의 일자리 창출과 삶의 질을 향상시키고자 노력하는 장애인 직업재활시설이다.



배려를 나누다

현재 소울베이커리에 근무하는 발달장애인 구성원은 35명, 비장애인 구성원은 18명에 달한다. 단순 작업을 지루해 하지 않고 좋아하는 분야에 대한 집중력이 높아 10년 이상 근무한 구성원들도 많다. 10년 장기근속 구성원에게는 이탈리아 해외 연수 기회도 제공된다. 가족의 보살핌을 받던 발달장애인들이 월급을 받아 저축하면서 가정 경제에 도움이 되는 경우도 많다. 그래서인지 자신들이 만드는 빵에 대한 자부심도 강하다.

소울베이커리에서 매일 생산된 제품 중 일부 제품은 취약계층에 온정을 전하고 있다. 2004년부터 우리농촌살리기운동본부를 통해 매출의 일정 금액을 매월 우리 밀 생산 농가를 위해 후원하며, 2010년부터는 인근 지역 시각장애인협회를 통해 시각장애인들에게 빵을 전하고 있다. 또한 매년 12월부터 2월까지 3개월 동안은 겨울철 노숙인들의 동사 방지를 위한 순회활동에 함께한다.

어느덧 창립한 지 25년, 그동안 빵을 만드는 구성원들의 역량과 노하우도 한층 탄탄해졌다. 생산 능력과 좋은 품질을 인정받으면서 거래처도 늘었다. 구매자 겸 후원자들은 ‘믿고 먹는 소울베이커리’라며 힘찬 지원을 보낸다. 우리 사회를 따뜻하고 건강하게 만드는 일, 소울베이커리 덕분에 건강한 빵을 먹으며 더불어 살아가는 사회를 만드는 법을 배워간다.

