

잡학서고 지식의 기록

남는 음식을 모자란 식탁으로, 푸드뱅크(Food Bank)

원문 주소

<https://www.gklibrarykor.com/9851/>

PDF 미리보기 · 이 글의 일부 내용입니다.

대형 마트 창고 한쪽에는 겉포장이 살짝 찌그러졌거나 유통기한이 며칠 남지 않아 진열대에 오르지 못한 식품이 쌓이곤 합니다. 먹는 데는 아무 문제가 없지만 팔기는 어려운 음식입니다. 같은 동네 어딘가에는 끼니를 걱정하는 이웃이 있습니다. 남는 음식과 모자란 식탁 사이를 잇는 다리, 그것이 ‘푸드뱅크(Food Bank)’입니다. 푸드뱅크란 쉽게 말해 ‘먹을 수 있지만 팔기 어려워진 식품을 기부받아 모아 두었다가 끼니가 어려운 사람과 복지 기관에 나누어 주는 기관이자 제도’를 의미합니다. 돈 대신 음식을 맡기고 꺼내 쓰는 은행이라는 뜻에서 이런 이름이 붙었습니다. 본 자료에서는 푸드뱅크가 처음 생겨난 이야기부터 운영 방식, 우리나라의 제도, 그리고 함께 따라오는 고민까지 차례로 살펴보겠습니다. 남는 음식을 모자란 식탁으로, 푸드뱅크의 원리와 과제 푸드뱅크는 어떻게 시작되었나? 세계 최초의 푸드뱅크는 1967년 미국 애리조나주 피닉스에서 문을 연 세인트 메리 푸드뱅크입니다. 무료 급식소에서 자원봉사를 하던 존 밴 행겔은 열 명의 아이를 키우는 한 어머니에게서 뜻밖의 이야기를 들었습니다. 식료품점 뒤편에 버려지는 음식만으로도 아이들을 먹일 수 있다는 것이었습니다. 그