

대표가 직접 상담 남남북녀 매칭 ‘책임있는’ 결혼성사

모란봉남북결혼정보

모란봉남북결혼정보(대표 지연)는 한국남성과 탈북민 여성의 결혼이 작은 통일로 가는 미래라는 사명감으로 회원에게 평생을 함께할 인생의 동반자를 찾아주기 위해 노력을 아끼지 않는 결혼정보회사다.



지연 대표



매칭을 한다는 것이다. 상담을 맡은 실장과 매니저도 있지만 매칭 만큼은 오렌 경력의 지연 대표가 아직까지도 직접 맡고 있다. 지연 대표는 “제가 직접 책임감을 갖고 한 명 한 명, 결혼까지 갈 수 있도록 디테일하게 따져보고, 소개시켜드리고 결혼해서도 잘 살 수 있도록 끈을 놓지 않고 중매역할을 해드립니다.”라고 전했다. 특히 앞서 언급했던 지연 대표 또한 탈북민이며 큰 고생과 함께 탈북을 한 만큼 한국에서 살고 있는 탈북민의 아픔을 누구보다 잘 알고 있다. 지연 대표는 “탈북민이라는 편견 때문에 외롭게 지낸 탈북민 여성분들은 많고 그분들의 마음을 잘 알고 있습니다. 순수하고 생활력이 강한 그런 분들과

자상한 남한 남성분들을 서로 이어주는 것이 곧 작은 통일이라고 생각합니다.”라고 밝혔다. 이렇듯 누구보다 탈북민 여성을 이해하고 있고 성혼을 통해 작은 통일을 이루고자 하는 사명감을 갖춘 만큼 서로에게 가장 잘 맞는 짝을 찾아 매칭해준다. 탈북민 여성들의 아픔을 잘 아는 만큼 그 사람들에게 행복한 가정의 울타리가 되어 줄 남한 남성들과 인연이 더욱 소중하다고 전한 지연 대표는 “앞으로도 많은 행복한 가정들을 만들어 통일이 되면 북과 남을 오고갈 수 있는 그 날을 기대합니다. 그 날까지 한 명 한 명 진심을 다해 성혼을 이룰 수 있도록 최선을 다하겠습니다.”라고 포부를 전했다.

지연 대표는 본인도 탈북민으로 한국에 와서 가장 절실했던 것이 가족이라고 전했다. 지연 대표는 “명절이 되면 가족 생각이 눈물 흘린 적이 한 두 번이 아니었습니다. 보고 싶어도 볼 수 없고, 가고 싶어도 갈 수 없는 게 탈북민들의 현실인 만큼 저처럼 외로운 탈북민 여성들도 많았다”라고 밝혔다. 그런 마음에 지연 대표는 결혼정보회사에서 근무하며 탈북민 여성과 남한 남성들의 성혼을 성사시켜왔고 현재까지도 모란봉남북결혼정보를 세워 많은 성혼을 성사시키고 있다. 모란봉남북결혼의 가장 큰 장점은 지연 대표가 스스로 직접 상담하고

라마르크 진화론 바탕 ‘美 낙태권 회복’ 관련서 출간

변호사권성희법률사무소

‘상징적 의미와 역적인 의미에서 그리스도의 재림은 지금 이미 여기에 계신 그리스도가 다시 오시는 것을 말한다. 그 이상이 있다는 점에 대해서는 의심의 여지가 없다.’

이는 서구의 저명한 신학자 ‘마커스 보그’의 말이다. 하버드대학에서 오래 가르친, 신학자 하비 콕스는 ‘그리스도의 재림’ 때가 되어 상상력과 세속적인 것이 혼합되고, 신화와 역사가 맞닿는 그의 의식과 무의식 사이에 경계선 어디에서 저절로 나오게 될 것이다’라고 했다. 서구에서는 신학자와 성직자들 사이에 그리스도가 재림할 시기가 도래하였다는 전망이 오래전부터 있었다고 한다.

‘신의 목소리를 듣는다’는 변호사 권성희(사진)는 예수가 이미 재림하여 낙태권을 침해받은 미국 여성들 및 성소수자 등 약자들과 함께 있다고 주장한다.

이혼 전문인 권 변호사는 ‘성적 차이’가 최대 이혼 사유임에도 부부가 상반된 성격기리 결합하는 현상에 흥미를 느껴 진화생물학에 입문한 아



마추어 과학애호가로, 2021년 ‘암수의 유래와 라마르크 진화론의 정당성’을 밝혔다’고 주장하는 저서 ‘생물상사 상속으로 본 성의 진화와 용불용으로 본 종의 분화(진화와 인간)’를 펴냈다.

기독교 계통의 대학교 신입생이던 권 변호사는 전도를 받던 당일 대낮 눈앞에 예수가 나타나 “진리가 너희를

자유롭게 하리라”라고 했다고 한다. 암수의 유래는 세계 생물학자 누구도 못 밝힌 생물학의 숙원인데, 대학 입학 40년이 지난 권 변호사가 여러 해 동안 생물학책 수백 권을 읽어 이를 밝히자, 신이 이번에는 음성으로 “너를 기다렸다. 나는 과학이나라”라고 했고, 이를 계기로 권 변호사는 신의 목소리를 듣는 사람임을 자각하게 됐다고 한다.

권 변호사는 다시 과학과 신학을 병행해 공부했고, 신이 인간 세상에 존재하게 된 과학적인 이유는 ‘불완전한 사람을 완전한 신처럼 끌어올리기 위한 것이 아니라 불완전한 그대로 돌보아주기 위해서’라는 사실을 깨닫게 됐다고 한다. 이것이 라마르크주의적 신관이라는 것. 즉 현재의 다윈주의 패러다임이 라마르크주의 패러다임이 된다고 한다.

라마르크가 프랑스 사람이고 2022년 낙태권을 침해당한 미국 여성을 돕고자 하는 쪽이 바이든 대통령의 미국 민주당이므로, 책 제목이 ‘마커스는 바이든에게 여성 낙태권 회복을 선사할 수 있을까?’가 되었다고.

메뉴 지속개발 ‘배달전문프랜차이즈’ 성공신화 롤모델

행복한집닭

행복한집닭(대표 하정은)이 헤럴드경제, 코리아헤럴드가 주최하고 월간 파워코리아가 주관하는 2023년 대한민국 가치경영 대상 시상식에서 배달전문프랜차이즈 부문 대상을 수상했다.

집닭전문브랜드인 행복한집닭은 HFBG(해피패밀리비즈니스그룹)을 이끌고 있는 한선우 회장이 가진 사업적 노하우를 토대로 만들어진 그룹 내 첫 번째 브랜드로 2019년 6월에 1호점을 시작한 이후, 현재 110호점이 넘는 가맹점을 운영중이다. 올해부터는 하정은 대표가 총괄매니저로 행복한집닭을 이끌어가고 있다.

행복한집닭은 고객 니즈에 맞는 메뉴를 지속적으로 연구, 개발하여 행복간장집닭, 목은김치집닭, 행복고추장집닭, 치즈폭탄집닭, 화끈불집닭 등 다양한 메뉴를 출시하며 좋은 평가를 얻고 있다.

특히 행복한집닭의 간판 메뉴인 행복간장집닭은 행복한집닭에서 개발



한 특제비빔소스로 만들어져 맛있게 매운 맛을 선보이며 남녀노소 누구나 맛있게 즐길 수 있다.

무엇보다 행복한집닭은 고객에게 맛과 영양을 가득 담은 집닭을 선사하기 위해 집닭제조기술에도 적극적으로 지원을 아끼지 않고 있으며, 나이스디앤비가 주최한 기술평가에서 우수기술기업 인증 등급 T5를 받는 등 제품의 우수성을 인정받고 있다.

또한 배달 어플시장에 최적화된 사

업시스템을 발전시켜 최단 시간에 지역매출, 주문수, 리뷰수, 평점 1위 지역 맛집랭킹 1위를 기록하며 론칭 이후 고객들로부터 꾸준히 인정받고 있다. 또 같은 지역 내에 있는 다른 집닭 및 배달매장들의 매출의 2~3배 이상을 기록하며 배달전문프랜차이즈의 성공 신화를 이뤄내고 있다.

현재 행복한집닭은 가맹비, 교육비, 로열티 등의 창업비용 부담 최소화를 위해 공유주방 업체들과의 협약을 통한 지원에 나선다.

행복한집닭의 하정은 대표는 “행복한집닭은 코로나가 잠잠해진 지금도 배달전문프랜차이즈의 위상을 이어나가며 고객들에게 꾸준한 사랑을 받고 있다”며 “이러한 고객의 성원에 보답할 수 있도록 고객이 만족할 수 있는 맛과 서비스를 제공하며 1등 배달전문프랜차이즈로 입지를 단단히 다져나갈 것”이라고 수상 소감을 전했다.

또한 배달 어플시장에 최적화된 사

국내외 예술문화 교두보로 변신한 김종호 작가 작업실

CICA PRESS/미술관

김포에 위치한 CICA(Czong Institute for Contemporary Art) 미술관은 1994년 김종호 작가의 작업실을 기반으로 손수 일구어낸 독특한 문화 공간이다. CICA 미술관의 5개 동은 김종호 작가가 1994년부터 순차적으로 디자인하고 건축한 건물로 김 작가의 작품의 연장선으로서 건물의 구조부터 경사진 창과 지붕, 벽면, 절제적이며 기능적인 층계와 건물 앞면에 이르는 세세한 부분까지 손수 디자인하고 마무리했다. 또한 직접 정원을 일구어 곳곳에 자연과 어우러져 있는 김종호 작가의 작품을 발견할 수 있다.



김리진 대표/아트 디렉터

CICA 미술관 측은 “CICA의 문화 공간은 한 작가와 팀원들의 25년간의 지속적인 노력이 깃들어 있다. CICA 미술관을 거닐며 CICA의 철학과 스타일, 역사를 발견해보시길 바란다”라고 전했다.



아울러 CICA 미술관은 아티스트들과 함께 다양한 예술 활동을 이어가고 있다. CICA 미술관은 2014년 이래 활발한 국제전 및 출판 활동으로 현재 전 세계 5,000여 명의 아티스트들과 네트워크를 형성했다. 대표적인 프로젝트로는 뉴 미디어 아트, 아트 옐로 북, 아티스트 스테이트먼트 국제전 및 출판물이 있다. 아울러 ‘미술의 중심지’로부터 세계로의 일방적인 흐름을 극복하고자 세계 각 지역의 지역작가와 문화를 세계 독자들에게 소개하는 교두보가 되고자 노력해 왔다. 2017년 이래 CICA 뉴 미디어 아트 컨퍼런스(CICA NMAC)를 매년 개최하고 있으며, 2017년에는 김포시, 2018년에는

안양 예총, 2019년에는 서울대학교와 협업해 진행하기도 했다. 이밖에도 2019년과 2020년에는 뉴욕에서 노마드 아티스트를 위한 아트 쇼 및 컨퍼런스 ‘Art Teleported’를 개최했다. CICA는 이밖에도 비평과 토론이 활성화된 미국 미술 대학의 교육법과 미술과 과학의 융복합적 관점을 기반으로 개발된 창의프로그램 CICA 키즈랩을 운영하여 아이들에게 사교력, 창의력, 표현력, 공감각적 능력을 키워주는 데 앞장서고 있다. 김리진 CICA PRESS 대표는 “우리 CICA는 세계적인 수준의 예술문화를 창출하고, 공유하고, 즐기고, 감동을 주며, 예술이 삶에 스며들 수 있도록 힘쓰고 있다고 포부를 전했다.

원어민 담임과 소수정예반, 100% 캐나다식 현지교육

세인트조지아카데미

헤럴드경제, 코리아헤럴드가 주최하고 월간 파워코리아가 주관하는 ‘2023 대한민국 가치경영 대상’ 시상식에서 영어유치원인 세인트조지아카데미 대표 최수빈가 영어교육 부문 대상을 수상했다.



최수빈 대표

울산에 위치한 세인트조지아카데미는 캐나다에 15년 동안 체류한 명문대 출신 원장과 현지 원어민 강사에게 현지 방식 그대로의 교육을 받을 수 있다는 점이 차별화된 경쟁력이다. 최신 교육 시설을 갖춘 세인트조지아카데미는 각 반마다 10명의 소수정예로 강의를 진행, 집중적이고 효율적인 학습효과를 자랑한다. 이와 함께 원어민 강사가 체계적인 커리큘럼을 통해 수업을 진행해 아이들의 집중도를 높일 뿐만 아니라 아이들의 영어교육에 도움이 되는 정확한 피드백을 제공하고 있다. 또한 교복에 NFC 태그 스마트 패



지가 부착되어 있어 미아 방지는 물론 위급상황 발생시 등록되어있는 생체 정보로 아이들의 안전에도 기여하고 있다. 아이들의 영어교육뿐만 아니라 안전에도 만전을 기하고 있는 세인트조지아카데미는 아이들의 유익한 교육환경을 위해 퀄리티 높은 편안한 의자와 전 교실 전자철판을 비치해두고 있다는 점도 이 학원의 차별화된 경쟁력으로 꼽힌다. 무엇보다 모든 반이 외국인 교사가 담임을 담당하고 있으며 100% 영어로 수업을 진행하여 아이들의 영어교육이 빠르게 향상되도록 적극적인 지원을 아끼지 않는다는 평가를 받고 있다.

현재 세인트조지아카데미는 깨끗하고 쾌적한 교육 시설, 소수정예로 구성된 체계적인 교육 시스템, 원어민 강사가 진행하는 퀄리티 높은 교육으로 빠르게 성장하며 영어유치원으로 입지를 단단히 다져나가고 있다. 최수빈 세인트조지아카데미 대표는 “아이들과 부모님이 모두 만족할 수 있는 교육환경과 교육시스템을 마련하기 위해 강의 내용뿐만 아니라 교육 시설까지 다양한 부분에 세심한 주의를 기울이며 학원을 운영하고 있다”며 “앞으로도 아이들이 영어를 친근하고 쉽게 배울 수 있는 영어교육기관으로 거듭나기 위해 최선을 다하겠다”고 수상 소감을 전했다.

천연 비법소스·직화불향 차별화, 100호점 오픈 목표

화락바베큐치킨

화락바베큐치킨(대표 이종현)이 헤럴드경제, 코리아헤럴드가 주최하고 월간 파워코리아가 주관하는 ‘2023 대한민국 가치경영대상’ 시상식에서 2년 연속 치킨전문프랜차이즈 부문 대상을 수상했다.



바베큐치킨 전문점 화락바베큐치킨은 HFBG(해피패밀리비즈니스그룹)에서 지난 2021년 10월 첫 번째 가맹점을 오픈한 이후 꾸준히 고객들에게 사랑받고 있는 직화바베큐치킨 전문점이다. 화락바베큐치킨은 HFBG을 이끌고 있는 한선우 회장이 가진 사업적 노하우와 그동안 프랜차이즈 운영노하우로 끊임없는 개선을 통해 탄생한 새로운 방식의 바베큐치킨 프랜차이즈로 차별화된 맛과 경쟁력으로 다양한 고객층에게 인정받으며 빠른 속도로 성장해나가고 있다. 현재 화락바베큐치킨은 고객들의 입소문과 고객의 입맛을 사로잡는 다양



한 메뉴로 급진적인 성장세를 타며 빠르게 가맹점을 확장하고 있다. 현재 52호점 오픈을 마치고 매달 3~5개의 가맹점을 계속해서 오픈해나가고 있고 올해 100호점 이상 오픈을 자신하고 있다. 화락바베큐치킨은 각종 천연재료를 이용해 만든 비법 소스에 직화로 불맛과 불향을 메뉴에 오롯이 담아내어 고객의 입맛을 사로잡았으며, 고객의 니즈와 트렌드에 맞춘 신메뉴도 지속적으로 개발해 브랜드의 경쟁력을 높이고 있다. 이와 함께 대부분의 가맹점이 배달 앱 평점 평균 5.0을 등 고평점을 유지하고 있으며, 오픈하는 매장이마다 맛집 랭킹 1위를 섭렵하는 등 고객들에게 독보적인 인기를 누리고 있다. 또한 화락바베큐치킨은 가맹본부와 가맹점간 상생경영의 일환으로 전

체 가맹점주 대상 증권기업급 경조사 지원하며 직원 복지에도 심혈을 기울이고 있다. 아울러 원활한 매장 운영과 매장 내외부 서비스 향상을 위해 모든 가맹점주들이 참여하는 채팅방을 운영해 본사와 가맹점 간의 원활한 소통을 이끌어내고 있으며 100호점까지 토일미네 및 개점 후 3개월간 배달어플비율 50%를 지원하는 프로모션도 진행하는 등 상생경영을 위해 다양한 지원을 아끼지 않고 있다. 이종현 화락바베큐치킨 대표는 “화락바베큐치킨은 직화방식에 특화된 소비자들의 까다로운 입맛을 사로잡을 수 있는 경쟁력있는 브랜드로 지속적으로 성장해나가고 있다”며, “앞으로도 본사와 점주가 모두 상생할 수 있도록 최선을 다해나갈 것”이라고 수상 소감을 밝혔다.