

소형외식프랜차이즈 업체를 위한 원가관리시스템에 대한 연구

이민정[○], 어윤선^{*}, 임광혁^{**}, 김석훈^{***}

^{*}세종사이버대학교 {경영학과, 외식프랜차이즈학과}

^{**}배재대학교 전자상거래학과

^{***}수원여자대학교 모바일미디어과

e-mail: {mjlee, livefish72}@sjcu.ac.kr, khim@pcu.ac.kr, shkim1@swc.ac.kr

Study on Cost Management System for Small Restaurant Franchise

Min Jung Lee[○], Yoon Sun Eu^{*}, KwangHyuk Im^{**}, SeokHun Kim^{***}

^{*}{Dept. of Business Administration, Dept. of Foodservice Planning & Franchise Management}Sejong Cyber University

^{**}Dept. of Electronic Commerce, Paichai University

^{***}Dept. of Mobile Media, Suwon Women's College

● 요약 ●

본 논문에서는 기존의 POS정보시스템을 이용하는 소형프랜차이즈 업체의 원가관리시스템을 개발하기 위해 표준화된 데이터모델을 개발하고, 사용하기 용이한 UI개발하는 방법론을 제안한다. 표준화된 데이터모델 개발을 통해 redundancy 없는 시스템을 개발하고 운영함으로써 개발 비용을 줄일 수 있으며, 사용하기 편리한 화면은 소형프랜차이즈 업체들의 이용성을 높일 수 있을 것이다. 가맹본사에서는 가맹점별 원가관리를 분석하여 가맹본사와 가맹점들은 투명한 점포경영이 가능하게 될 것이다.

키워드: 소형프랜차이즈, POS (Point of Sale), 원가관리, 손익관리

1. 서 론

한국 프랜차이즈 업계의 경우 외식업의 비중이 58.6%를 차지하고 있고 소매업과 서비스업은 감소세인데 비해 외식프랜차이즈 가맹본부의 숫자는 꾸준히 증가하고 있다[1]. 그러나 실제 평균 가맹사업 존속일은 5.38년이며 전체 프랜차이즈 기업 중 46.8%가 5년 이상 존속하지 못하는 것으로 나타났다[2].

이러한 사회적 상황에서 중소외식프랜차이즈 업체가 지속가능한 성장을 하기 위해서는 본사나 가맹점 모두 자신의 점포에 대해 현재 시점의 경영상황을 정확히 파악하고 그에 따라 빠른 경영개선 작업이 시행되어야 할 것이다. 그러나 대부분의 자영업자들은 자신의 점포 경영상황을 제대로 인지하지 못하고 있는 실정이다. 예를 들어 가장 기본적인 손익분기점이나, 메뉴별, 월별 식재료 원가, 그리고 매월 손익계산 역시 제대로 인지하지 못하는 주먹구구식 경영을 하고 있다. ERP시스템을 운영하는 프랜차이즈의 경우

에도 실제 프로그램은 되어 있지만, 점주들의 무관심, 인력난 등으로 인해 제대로 활용되지 못하고 있는 실정이다[3]. ERP시스템 구축이 되어 있다고 하더라도 가맹점에서는 실제 점포 경영에 필수적인 원가손익관리가 제대로 파악이 되지 않고 있다. 그 이유는 가맹점주의 고령화로 인해 PC사용이 원활하지 못하고, 지속적인 영업부진으로 경영관리에 소홀해지고 있으며, 이로 인해 충분한 인력을 확보하지 못함으로써 체계적인 경영관리가 안 되고 있는 실정이다. 또한 과거 프랜차이즈 간의 거래가 상대적 힘의 우위를 토대로 이루어지던 것과는 달리 최근에는 협력적인 동반자관계를 유지하는 것으로 변화되고 있음에도 불구하고[4] 일부 소형 프랜차이즈 가맹본사의 경영능력 부재로 인해 가맹점을 코칭하지 못하고 있는 경우도 많다[5]. 이와 같이 소형 외식프랜차이즈 업체의 원가관리가 가능한 시스템을 위해서는 재고 부분의 문제를 해결하고, UI가 쉽게 설계되어 가맹점 점주들도 쉽게 사용할 수 있는 화면 개발이 필요하다.

대부분의 외식 프랜차이즈 업체에서 사용하고 있는 국내 POS 시스템은 88년에 본격적으로 도입되기 시작하여[6] 많은 업체들이 POS와 POS정보시스템을 구축하였다. POS시스템에 따라 데이터 구조가 상이하여, 다양한 소형프랜차이즈 업체를 위한 원가관리시

-
- 본 연구는 농림수산식품기술기획평가원의 한식세계화용역연구사업 중 “소형외식프랜차이즈 기업에 적합한 통합정보시스템 구축에 관한 연구”에 의해 이루어진 것이다.
 - 교신저자: 어윤선

시스템을 위해서는 먼저 표준화된 데이터모델개발이 필요하다.

따라서 본 연구에서는 소형 프랜차이즈 가맹본사와 가맹점이 쉽고 빠르게 경영상황을 파악할 수 있도록 외식사업의 성패를 좌우하는 핵심 요인인 원가와 손익을 관리할 수 있는 시스템을 제안하고자 한다.

II. 관련 연구

1. 표준화 된 데이터모델개발

범정부 데이터 참조모형 2.0에 따르면 데이터참조모델이란 정보기술 아키텍처 중 데이터 아키텍처의 수립을 지원하기 위한 참조모형으로 데이터 표준화 및 재사용과 데이터 관리를 지원하기 위해 데이터를 분류하고 표준 데이터 구조를 정의한 체계를 말한다[7]. POS 별로 상이한 데이터구조를 표준형태로 정의해 두면, 향후 원가관리를 수행하기 위해서는 시스템을 도입할 때는 표준에 맞춰서 데이터를 인터페이스만 하면 시스템을 사용할 수 있게 된다. 본 연구에서는 데이터참조모델 중 데이터모델을 개발하여 데이터를 확인하고 사용할 수 있도록 하고자 한다.

2. 설계자의 의사결정을 지원하는 방법론

화면의 사용편의성을 고려한 인터랙션 설계를 위해서는 태스크와 인터페이스를 조화롭게 연결해야 한다[8]. 오퍼레이션과 태스크 분석은 인터페이스를 디자인할 때 도움을 줄 수 있다.

III. 본 론

본 연구에서는 소형프랜차이즈업체의 원가손익관리 시스템을 구현하기 위해 <그림 1>과 같이 (1)기본적으로 다양한 형태의 POS시스템으로부터 표준화된 데이터모델을 지원하는 Information Hub와 (2)재고정보, (3)원가손익모듈로 구성된다.

POS 시스템별로 테이블 명, 컬럼명, 테이블 구조 등의 데이터 구조가 다르기 때문에 어떤 POS라도 연결될 수 있는 표준화된 정보모델이 필요하다. 그리고 시스템 구조가 필요하다. 재고모듈에서는 실제 데이터 및 오류 데이터를 입력할 수 있는 입력프로그램과 재고량을 추정하는 프로그램으로 구성된다. 원가손익모듈에서는 원가 계산과 손익계산서를 발행하는 프로그램으로 구성된다.

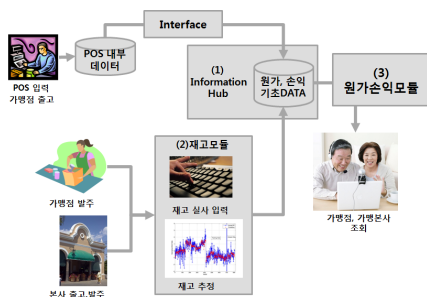


그림 1. 프로토타입 시스템 개요도

Fig. 1. Prototype System Architecture

특히 재고, 원가, 손익 관련 기초데이터의 입력과 결과 조회화면은 태스크와 인터페이스 매칭 분석을 통해 사용자의 편의성이 높은 화면을 개발한다.

<표 1>에서는 태스크-오퍼레이션 분석을 통해 화면의 조직의 용이성을 파악할 수 있으며 가급적 유사 오퍼레이션은 화면에 같은 위치에 배치하면 화면의 효율성을 높일 수가 있다. 분석결과와 같이 표 1의 “선택”과 같은 오퍼레이션은 전체 화면에 필요한 기능으로 선택 오퍼레이션을 구현하는 인터페이스를 가장 편리하게 구동될 수 있도록 해야 한다.

표 1. 태스크-오퍼레이션 관련분석
Table 1. Task-Operation Relation Analysis

	입력	조회	추가	선택	실행
판매량조회		1		1	
재고량조회		1		1	
재고량입력	1		1	1	
재고량수정	1			1	
재고량추정				1	1

IV. 결론 및 기대효과

본 연구를 통해서 소형외식프랜차이즈를 위한 원가관리시스템을 제안하였다. 사용자 편의에 맞는 쉬운 화면을 개발하기 위해 태스크-오퍼레이션 관련분석을 통해 인터페이스를 매칭해 보았으며, 다양한 POS와 본 시스템이 연계되기 위한 표준화된 데이터모델을 제안하였다. 이를 토대로 개발되는 원가관리 시스템을 통해 현 시점의 원가와 손익을 명확히 파악할 수 있을 것이다. 이는 정확한 원가계산과 더불어 식자재의 단가추이 파악, 표준원가와 실제원가와의 차이분석, 식자재의 로스관리, 가맹점별 원가손익관리를 비교분석이 가능하게 하며 본사에서 식자재 유통을 투명하게 파악할 수 있을 것이다. 그리고 현 시점에서의 점포 손익 수준을 파악하고 문제를 파악함으로써 빠르게 개선시킬 수 있으며 이는 소형프랜차이즈 업체들에게 지속성장 가능한 경영활동을 할 수 있도록 할 것으로 기대한다.

참고문헌

- [1] T.H.Kim, and J.H.Park, “The Effect of Control on Trust and Compliance in franchise Relationships” Journal of Foodservice Management Society of Korea, Vol. 15, No. 2, pp. 97-113, April 2012.
- [2] Ministry of Knowledge Economy, “2010 Notional Franchise Brands Survey,” 2010.
- [3] Mellewigt.T., Ehrmann. T., & Decker, C. “How does the franchisor's choice of different control mechanisms affect franchisees' and employee-managers' satisfaction?,” Journal

- of Retailing, Vol. 87, No. 3, pp.320-331, 2011.
- [4] Grewal, D., Iyer, G. R., Javalgi, R. R. G., & Radulovich, L, "Franchise partnership and international expansion: A conceptual framework and research propositions," *Entrepreneurship Theory and Practice*, Vol. 35, No. 3, pp.533-557, 2011.
- [5] Davies. M., Lassar, A., Manolis, W., C., Prince. M., & Winsor. R. D, "A model of trust and compliance in franchise relationship," *Journal of Business Venturing*, Vol. 26, No. 3, pp.321-340, 2011.
- [6] S-J Yoo, S-H Kim, POS system Implementation strategies and H/W selection, Korean Decision Science Institute, 1995.12, 83-112
- [7] NIA, Data Reference Model 2.0, Ministry of Public Administration and Security
- [8] Y-S Yoon, Y-C Yoon,
<http://www.cimerr.net/esk/fulltext.php?fulltext=L2VyZ29fcHJvYy8yMDA2XzIvMzQyLTM0Ny5wZGY=>