

## 韓國 飲食業의 運營改善에 관한 調查 研究 ( I )

A Study and Inquiry into the Development of  
the Restaurant Industry in Korea

鄭 五 和\*

Chung, Oh Hwa

### 1. 머리말

오늘날 經濟活動이 활발해 지면서 國民의 所得이 높아가고 食品産業이 날로 發展해 가고 있다. 이러한 환경속에서 政治的, 社會的, 文化的 수준이 向上되고 핵가족화 되어 시간적 여유가 늘어 食生活 文化는 急速度로 變化되어 가고 있다.

특히 우리 사회가 國際化되는 과정에서 農水畜産物의 輸入 自由化가 이루어지는 동시에 加工食品들까지 갑작스럽게 범람해 우리의 傳統 食文化를 무너뜨리고 있다.

최근 국민들의 食生活 경향이 다양해져 유아식에서 學生, 職場人 및 業所用, 病院患者食 및 老人食에 이르기까지 이용자들에게 관심의 대상이 되고 있다. 또한 오늘날 식사의 형태가 간편식으로 많이 등장하게 되고, 外食産業의 發達로 즉석조리판매와 반조리된 냉동포장식품들이 날로 늘어가고 있는 추세라 하겠다. 이러한 여건속에서 우리들의 飲食文化는 그 主體性에 잃어버리고 제멋대로 發展되어 가고 있고, 고유의 傳統食品은 그 자취를 감추어 점점 代用食인 빵과 우유, 햄버거, 피자파이 등 양식 식단으로 變貌되어 가고 있다.

現代의 飲食業은 과거 처럼 단지 量만을 위주로 하는 시기는 사라지고, 顧客을 위한 質的

인 식단과 서비스 위주로 健康保健 增進을 위한 國民 食生活에 앞장서가는 社會的, 文化的 要因으로 그 意味를 갖게 되었다. 따라서 飲食業 부분은 經營者의 效率的이고 합리적인 運營과 서어비스 제공이 要求된다. 이와 같이 經營者의 成功的인 運營을 위해서는 從業員 管理와 顧客要求 사항을 충분히 檢討하여야 하며,

飲食業의 效率的인 管理와 改善點 및 그 經營戰略을 問題로 提起하고자 한다.

飲食業이 環境變化에 따라 지속적으로 發展되어 가기 위해서는 運營의 專門化와 서비스 향상의 合理化 方案이 계속 推進되어야 한다. 이러한 점을 바탕으로 效率的인 食堂運營 體制를 유지시키고, 需要가 점차 增加하고 있는 것에 對應할 수 있도록 經營者 및 從業員들의 水準을 향상시키는 것이 飲食業界의 큰 과제이며 그 義務와 責任이 있다고 생각이 된다. 따라서 經營上 必要한 情報은 飲食業 運營에 반영하여 效率的으로 管理해야 하겠다. 그래서 本 研究는 다음과 같은 內容에 研究의 目的을 두고 인근 都市權地域의 飲食業所를 中心으로 운영실태와 위생상태를 把握하여 韓國 飲食業 運營改善 方案과 衛生管理를 위한 改善方案을 研究하기 위하여

첫째, 日常生活과 밀접한 관계가 있는 飲食業의 役割과 重要性을 考察하고 飲食業의 分類

\* 食品技術士, 豐年食品工業(株) 生産·品質管理 次長, 安山市 食品衛生管理人會 會長

와 食品接客業所의 變遷過程을 알아 보았고,  
둘째, 우리나라 飲食業所 대부분이 중소기업의 企業形態로서 運營되므로 食堂運營에 있어 실질적인 운영실태와 問題點을 分析하고, 飲食業의 運營 改善방안을 具體적으로 提示하였으며

셋째, 국민대중의 食生活 터전으로 食品衛生 狀態를 把握하여 衛生水準을 向上시켜 國民保健의 增進에 最善을 다하도록 그 안을 提示한다.

본 원고의 기술내용순서로

第Ⅰ은 飲食業의 歷史와 現況

第Ⅱ는 飲食業의 運營 組織, 分類, 食品接客業所의 變遷過程

끝으로 우리나라 飲食業의 問題點과 改善方向 및 經營戰略의 순으로 설명코저 한다.

연구의 方法은 本 研究者가 食品產業에 15餘年동안 얻은 實務 經驗과 專門知識을 통하여 韓國 飲食業 經營者와 接客業所를 찾는 顧客으로부터 面談과 設問을 통하여 구체적인 방안을 提示하고자 하고 그리고 부족한 부분은 國內外 專門書籍과 우리나라의 保健社會部 및 韓國 飲食業中央會 등의 統計資料를 수집 活用하여 本 研究를 수행하였다.

특히 實驗調查의 標本은 京畿道 安山地域과 首都圈 隣近地域에 所在하고 있는 飲食業經營者, 衛生行政公務員 및 韓國飲食業協會 事務員, 飲食店 顧客 등 3標本으로 構成하고, 모든 標本은 便宜標本方法(Convenience Sampling Method)에 의해 抽出했다.

위생행정공무원 및 음식업협회 사무원은 直接 面談에 의하여 資料를 蒐集했으며, 경영자 標本과 고객 標本은 설문에 의하여 資料를 蒐集하였다. 이를 基礎로 하여 全國 飲食業所가 안고 있는 運營現況과 衛生狀態의 問題點을 把握하고, 이것에 따른 改善方向과 戰略을 提示하고자 한다.

## 2. 飲食業의 歷史

飲食業은 오늘날까지 사람이 먹고 마시는 가운데서 食事禮節, 요리방법 그리고 식사하기에 便利하도록 食생활 構造와 함께 형성되어 왔다고 할 수 있다. 一般적으로 最初의 飲食業은 旅行者를 위한 宿所에 있는 食堂이라고 할 수 있는데, 시골과 도시 인구가 증가 됨에 따라서 식사만 하는 장소로 분리되어 생겨나게 되었다.

飲食業의 起源은 일찌기 로마시대 「카라 카라(Kala Kala)」라고 불리우는 큰 大衆沐浴湯과 그 주위의 休憩室, 集會所, 娛樂場 및 食飲店에서 유래되었다고 보고 있으며,<sup>1)</sup> B.C 512年 傾古代 이집트에서도, 로마시대와 A.D 79年 나폴리에서도 거대한 식당이 존재하였다고 하며, 중국에서는 6세기경에 생겼다고 하는 이것이 飲食業의 起源으로 알려져 있다고 한다.<sup>2)</sup> 그리고 16世紀 中葉 英國의 태번(Tavern: 일종의 주막)에서 매일 한 끼의 대중식(Ordinary: 일정한 가격으로 소박하게 차린 점심 혹은 저녁 식사)을 提供하였다고 하며, 그러한 대중식 집은 커피하우스와 마찬가지로 당시의 명사들이 모이는 공공장소(Public House)이었다고 한다.<sup>3)</sup> 英國에서는 17세기경 近代의 意味의 初期의인 飲食點이 出現했으며, 그 당시 여러사람이 모여 앉아서 식사시간은 制限되고 메뉴의 選擇權도 없는 부자연스러운 식사를 했다고 하며, 또한 프랑스에서는 1765년에 近代의 意味의 飲食點이 出現하였고, 「부랑제르(Boulangier)」라는 사람이 레스토랑(Restaurant)이란 수우프를 販賣했는데 그 수우프가 대단히 有名하여 오늘날 이르기까지 飲食店을 레스토랑이라고 부르고 있다는 설도 있다. 레스토랑의 말의 뜻은 프랑스어의 「Restaurer」란 동사에서 유래한 말로 「회복하다(영어의 Restore와 같은 뜻)」라는 意味를 가진다고 한다.<sup>4)</sup>

美國의 경우도 마찬가지로 植民地時節 아메리카의 보스턴, 뉴욕, 필라델피아 등 都市의 中心에 커피 하우스나 태번이 세어졌으며, 미합중국으로 獨立되기 전까지 이러한 飲食店들은 종종 미국의 獨立運動家들이 모이는 場所로 리

用되었다. 그 후 뉴욕에는 델모니코(Delmonicos)와 같이 有名한 음식점들이 19세기에 부유층 顧客對象으로 많이 建立되었다고 한다. 外食(Eating-out)의 관습이 일반화 된 것은 금세기에 들어서면서부터 서민들이 즐겨 이용하는 「캐프테리아(Cafeteria)」는 1981년 미주리주의 캔자스시 YMCA에 의하여 처음 시작되었다. 그리고 東洋에서는 中國의 당나라 때부터 食飲店이 등장하였으며, 우리나라에서도 고려초에 酒幕을 飲食業의 起源으로 볼 수 있으며, 그 후로는 사신이나 여행자들에게 便宜를 提供하기 위한 「驛亭」과 「寺院」이 있었던 것으로 記錄되어있다. 그 주막은 旅行者나 商人들을 위하여 朝鮮時代 末까지 내려왔다. 오늘날엔 주막이 시골 장터를 왕래하는 장사꾼이나 여행하는 서민들을 찾아보기 힘들 정도로 자취를 감추어 버렸고,

遊園地나 길가에서 술과 밥을 파는 곳은 飲食業所로 變貌해 버렸다.

우리나라의 食文化의 형성과정은 크게 다음의 4단계로 區分하여 볼 수 있다.

제1단계는 古朝鮮에서 삼국시대까지로서 쌀, 보리, 조 등을 주식으로 하였으며, 콩으로 장을 담고, 漁具類, 무우 또는 가지 등으로 무우짬지, 짬아찌類 등의 절임과 고기와 生鮮으로 脯를 만들고, 때로는 구이와 국을 만들어 먹는 主·副食分類型의 食문화가 定立된 단계이며, 떡·술과 식혜도 이때부터 만들어 먹었다고 한다.<sup>5)</sup> 그리고 떡은 의례용 음식으로 자리가 바뀌며 쌀의 증산, 생활문화의 신장과 함께 다양하고 섬세하게 발달하였다.<sup>6)</sup> 또한 고조선의 부족국가인 貊族은 가축의 조리에도 능하여 고기와 마늘을 즐겨 먹었으며, 요리중 맥적은 고기에다가 부추나 마늘을 풍성히 넣고 미리 조미하여 구워 먹는 것이니 오늘날 불고기의 元祖라 봤으면 한다. 이와 같이 미리 조미하여 굽는 불고기와 옛부터 中原에까지 名聲을 떨친 우리의 傳統食品이었다고 하겠다.<sup>7)</sup>

제2단계는 統一新羅에서 고려시대까지로서

崇佛思想속에서 일반식에서는 주·부식 분리형으로 固着되었고, 宴會食이 출현하여 食文化의 構造가 多元化되었다. 이때부터 음식업의 기원인 주막이 출현하게 되었다.

제3단계는 조선시대로서 유교사상에 의한 대가족제도가 형성되었고, 주·부식 분리형이었으며 세계 특유의 김치문화가 형성되었다.

제4단계는 일제시대에서 현재까지로 볼 수 있는데, 해방이전까지는 어려운 보리고개시절이었으며 이 기간인 1900년에 순탁호텔내에 프랑식 음식점이 처음 개점됨으로써 근대적 飲食業의 起源이 되었다. 그 후부터 1960년대까지는 外援食糧에 의존하였으며, 이와 더불어 서구식 食生活이 유입되게 되었다. 1960년대에 라면이 처음으로 생산되어 제2의 주식이 되었으며, 1970년대는 영양가와 맛을 추구하는 풍요롭고 多元的인 食生活로 變化되었다.

1980년대부터 오늘에 이르기까지 消費者는 時間과 人力을 절약하는 簡便食을 요구하게 되었으며 그로 인하여 다양한 외식산업이 성행하고 있다.

특히 포장도시락은 美國에서는 Take-out food라 하고 日本에서는 特歸辨當(모찌가에리벤도우)으로 하여 집으로 사가는 도시락이란 意味를 가지고 있다. 우리나라는 1900년초 철도가 개통되자 기차내에서 도시락을 팔게 되었는데 이때부터 도시락의 文化가 시작된 셈이다. 또한 우리나라 도시락 제조업은 大統領令 第1200號(1986年 11月 11日 改正)에 따른 食品衛生法 施行規則에 의해 처음으로 허가 도시락이 등장하였고, 86년과 88년의 국제경기대회를 계기로 도시락사업은 크게 진전되었다.<sup>8)</sup>

오늘날 우리나라 飲食業은 오랜 傳統의 食文化의 土臺로 多元化, 專門化, 近代化, 레저화, 國際化, 加工食品化하여 顧客이 원하는 飲食業으로 發展되어 가고 있음을 알 수 있다.

끝으로 韓國 食文化史의 時代區分과 食文化의 形成過程을 살펴보면 다음 <표 2-1>과 <표 2-2>와 같다.

〈表 2-1〉 韓國 食生活史의 時代區分

시 대 구 분	식 생 활 과 정
선사시대 (구석기, 신석기시대)	자연식품 채취식 시대
부족국가시대 (삼국정립이전 시대)	벼의 재배와 주·부식 분리시대
삼국시대 (고구려, 백제, 신라정립 시대)	식생활의 계층화시대
통일신라시대 (7세기 중반~10세기 초반)	식생활 체제의 정착시대
고려시대 (10세기 중반~14세기)	식생활 변천시대
조선전기시대 (15세기~16세기)	한식 발달시대
조선후기시대 (17세기~19세기 초반)	한식 완성시대
개화시대 (19세기 중반~19세기 후반)	식생활 다양화시대
일제시대 (20세기 초반~20세기 중반)	식생활의 궁핍화시대
현 대 (20세기~20세기 후반)	식생활 서구화, 국제화 시대

資料 : 姜仁姬, 「韓國食生活史」, 圖書出版 三英社, 1993, p.24.

〈表 2-2〉 韓國 食文化의 形成過程

단 계	연대별 구분	식문화의 특징
제1단계	고조선~삼국시대	1. 주·부식 분리형 식문화 (주식 : 쌀, 보리, 조 등) (부식 : 장류, 무우편지, 장아찌, 생선포, 구이)
제2단계	통일신라~고려시대	1. 승불사상에 의한 다류, 한과류, 채소음식 발달 2. 고기수상과 요리법 재현 3. 일상식과 다른 제례·연회 등의 식문화
제3단계	조선시대	1. 유교사상을 근본으로 한 공동체의식 2. 대가족제도와 식생활의 규범정착 3. 김치의 발달과 상용 필수 식품화
제4단계	제1기(1945~해방이전)	1. 식량부족과 빈곤으로 인한 식문화 침체 2. 식품소비형태의 침체화
	제2기(해방이후~1960년대)	1. 기아 및 영양실조 상태 계속
	제3기(1970년대)	1. 분식의 장려운동과 서구식 식생활의 유입 2. 경제발전과 핵가족화로 인한 식생활 수준향상 2. 영양가와 맛의 추구화
	제4기(1980년대)	1. 음식에 대한 가치관의 변화 2. 식생활의 외식화, 국제화, 레저화, 가공식품화

資料 : 미야에이지, 「그림해설 外食비즈니스」, 한국산업훈련연구소, 1992, p. 10.

### 3. 飲食業의 現況

#### 1) 概 況

飲食業이란 구내에서 直接 소비할 수 있도록 조제한 食品 및 食料를 판매하는 산업활동으로 쉐 식당업, 주점업, 다과점업 등이 포함된다. 이들은 식품 및 환경위생 관리업소로서 大統領

令이 정하는 바에 따라 市長·郡守 또는 區廳長이 허가를 내주고 그 영업활동 전반을 관장하고 있다.

93년 12월 全國의 食品衛生 關係業所는 51만 여곳에 달하며, 이 중 食品接客業을 하고 있는 業所는 약 38만개 업소로 추정하고 있다. 食品接客業으로는 휴게실음식점영업, 일반음

식점영업, 단란주점영업, 유흥주점영업으로 크게 4종으로 나누어 진다.<sup>9)</sup>

韓國의 食品接客業所는 전체 규모면에서는 많은 成長을 했으나, 아직도 個別的으로는 영세한 곳이 絶對多數이다. 한 사업체당 從業員의 수도 全國 平均이 2.7명을 넘지 못한다.

80년대 이후, 우리 經濟의 고도성장으로 국민소득이 증대됨에 따라 국민의 생활 소비패턴이 高級化, 先進化되면서 전반적인 레저 및 유흥관련 사업들이 급신장하는 樣相을 보이고 있으며, 飲食業도 量的, 質的으로 크게 發展하고 있으나, 주점업 등 유흥음식점의 비정상적 성장은 고소비품조의 조장에 앞장섰다는 비판을 듣기도 하였다.

한편, 88년 이후에는 식품접객업소의 고급화 및 재료비, 인건비, 임대료 등의 비용상승으로 인한 원가부담 때문에 각종 음식값이 急騰하였다. 물가가 연중 지속적으로 안정된 92년도에는 外食産業의 價格은 10.4%의 물가상승률을 보여 전체 소비자물가 상승률과 서비스산업의 소비물가 상승률을 큰 폭으로 웃도는 상승세를 보였다.<sup>10)</sup>

93년에 들어와서는 食品接客業所를 식사제공, 주류제공, 춤과 노래로 분류하여 단란주점이라는 新種業種이 생기는 등 새로운 食品接客業所 管理 시책 방향을 가져오게 되었다.

## 2) 飲食業의 動向

食品接客業所에는 한식집, 일식집, 분식집, 대포집 등과 같은 일반음식점과 요정, 빠, 나이트클럽, 카바레, 극장식 주점, 룸싸롱 등의 유흥주점, 술과 노래를 즐길 수 있는 단란주점 그리고 재파점, 다방, 휴게실음식점 등이 모두 포함된다.

93년말 전국 280,095개의 飲食業所가 가입해 있는 韓國 飲食業中央會 統計의 <표 2-3>를 보면 일반음식점이 14.7%가 늘어났다. 業種別로 보면 분식과 패스트푸드 체인등이 23%이상 증가하였으며, 한식과 일식은 꾸준히 늘어난 반면 양식과 중화식은 거의 늘어나지 않았다.

한식을 취급하는 식당이 14.2%증가, 일식은 18.4%증가 하였다. 이것은 국민의 소득증대에 따른 음식기호의 고급화 추세와 건강 지향적인 消費傾向으로 需要가 增加하고 있기 때문으로 여겨진다. 그리고 平均的으로 위생과 매장 雰圍氣·음식의 질면에서 상당한 發展을 보인 분식점은 중·저가 식단소비의 증가추세를 반영 29,909개, 전년의 18,493개에 비해 무려 23.9%의 飛躍的인 增加率을 기록했다. 또한 基本 分類로는 구분이 안되는 양념 통닭이나 후라이드 치킨, 피자파이, 야외도시락, 아이스크림 등의 메뉴를 취급하는 패스트푸드 업소가 약 1만개소나 신규영업을 시작하여 55,595개로 늘어난 반면 양식당 중식당은 각각 20,937개와 19,179개로 4.9%, 7.5% 증가하는데 그쳤다.

飲食業 分布는 서울이 1위로 全國 飲食業에 대하여 23.3%를 차지하고 있다. <표 2-3> 소비자 보호단체 협의회 주체로 열린 「식생활문화 개선을 위한 심포지움」발표내용에서 傳統 飲食의 패스트푸드에 대해서는 대부분 긍정적 반응을 보였고, 패스트푸드화 되었으면 싶은 우리 음식으로는 음료에서 식혜와 수정과 선택이 높았고, 20대에서 떡류, 어린이층에서 떡볶이, 여자층에서 부침류와 잡채, 30대이상 남자층에서 죽류로 나타났다.<sup>11)</sup>

韓國 飲食業은 유흥주점과 주점업을 제외하고는 외국인투자사들도 자유롭게 투자가능한 業種으로써 외국업체의 국내지사 設立이나 國內會社의 合作, 또 국내업체의 기술도입 등에도 특별한 제한 규제가 없고 인·허가를 자유롭게 받을 수 있다. 94년 현재 휴게음식점영업인 다방업은 외국인도 허가를 얻어 자유롭게 운영하게 되어 외국브랜드인 커피전문점들이 전국적으로 擴散되고 있는 실정이다.

오늘날 國內에 프랜차이즈 형태로 외국 브랜드로부터 기술도입·제휴한 업체가 영업을 하는 경우가 많은데 그 숫자는 점차 소폭으로 상승하고 있는 추세이다. 그러나 食文化의 특성상 급속도로 외국업체가 국내시장에 한국인의 기호에 맞는 메뉴를 개발하기가 어려워 아직까

지 진출하는 업체가 적다고 생각되나 經營技法과 서비스 제공, 가격, 맛의 차별화로 국내시장을 침투할 수 있으므로 國內 飲食業所는 經營管理를 철저히 하여 그 戰略과 對應策을 마련하여야 할 것이다.

우리나라의 飲食業은 주로 서울과 경기지역에 편중되어 있으며, 그 분포도는 한식 49.07%,

분식 8.18%, 양식 7.47%, 중화식 6.85%, 일식 2.57% 순으로 <표 2-3>와 같이 나타났다.

이번 조사에서 휴게음식점영업, 단란주점영업, 유흥주점영업의 업소는 93년도 식품 위생법 개정으로 인하여 分類와 業所 파악에 어려움이 있어 이번 調査에서 除外하였다.

<表 2-3> 韓國 飲食業中央會 會員 現況

地域別\年度 92년 / (93년)	한 식	일 식	양 식	중화식	분 식	등 록 업 소	기 타	휴 게 음식점	단 란 주 점	유 흥 주 점	합 계
서울특별시	22,159	1,902	9,355	3,611	3,858	1,003	15,102				56,990
/93년 12월	26,737	2,272	9,662	3,921	4,711	834	16,825	63	269		65,294
부산직할시	9,268	221	580	1,618	1,244	578	6,446				19,955
/93년	10,282	229	651	1,748	1,539	576	6,703	16	216	33	21,993
대구직할시	6,596	1,028	1,402	1,649	1,089	75	1,744				13,583
/93년	7,215	1,066	1,459	1,740	1,400	55	2,384	36			15,355
인천직할시	3,809	352	720	725	1,086	101	3,288				10,081
/93년	4,461	390	736	813	1,325	96	3,999	4	25		11,849
광주직할시	2,804	159	716	546	163	27	1,806				6,221
/93년	3,094	173	743	603	245	27	2,034	5			6,950
대전직할시	4,284	133	274	551	554	24	1,381		26		7,201
/93년	4,973	191	373	566	777	23	2,129	9			9,047
경 기 도	17,420	620	3,117	2,428	3,746	79	8,068		6		35,478
/93년	20,476	749	3,283	2,694	4,533	71	9,772	2,200		1,269	45,270
강 원 도	7,042	163	622	732	1,012	38	1,513		223		11,122
/93년	7,883	312	595	770	1,212	-	2,165	740		1,070	14,792
충 청 북 도	4,897	183	298	573	865	13	1,857		45		8,686
/93년	5,031	285	345	657	1,193	13	2,725	538		208	11,012
충 청 남 도	5,567	194	584	918	1,224	30	1,709		17		10,226
/93년	6,086	240	587	848	1,358	25	2,401	126		275	11,983
전 라 북 도	3,860	202	404	767	554	18	1,639		37		7,444
/93년	4,565	249	511	856	733	18	2,065	162		229	9,417
전 라 남 도	7,128	179	219	650	328	110	895		29		9,509
/93년	8,162	195	243	726	470	109	1,272	607		188	11,980
경 상 북 도	10,165	193	773	1,377	1,424	-	2,131		8		16,063
/93년	10,835	295	736	1,388	1,631	-	2,603	156		1,066	18,736
경 상 남 도	13,927	391	635	1,569	1,188	138	2,114		26		19,962
/93년	15,984	368	680	1,715	1,526	107	2,496	399		532	23,821
계 주 도	1,389	173	259	132	158	-	-		14		2,111
/93년	1,659	201	333	134	256	1	12				2,596
92년도 합계	120,315	6,093	19,958	17,846	18,493	2,235	49,693	-	-	-	234,632
93년도 합계	137,443	7,215	20,937	19,179	22,909	1,955	59,585	5,061	941	4,870	280,095
比 率(%)	49.07	2.57	7.47	6.85	8.18	0.70	21.27	1.81	0.34	1.74	100
增 加 律(%)	14.2	18.4	4.9	7.5	23.9	12.5	19.9	-	-	-	14.74

資料：「保健社會統計年譜」, 保健社會部, 1992.  
 韓國 飲食業中央會(1992. 12월 ~1993. 12월 現在)  
 주 : 등록업소는 무허가 영세점의 양성화업소

年度別 飲食業의 증가 추이는 <그림 2-1>에 나타난 것과 같이 92년도는 91년에 비하여 약 14.7%가 증가하였고, <그림 2-2>와 <표 2-4>에 나타난 바와 같이 소비자 물가동향에서 외

식비율이 10.4%으로 계속 증가하고 있어 앞으로 외식산업은 우리생활에 깊은 관계를 가질 것으로 전망된다.

그림 2-1 年度別 飲食業 增加 推移

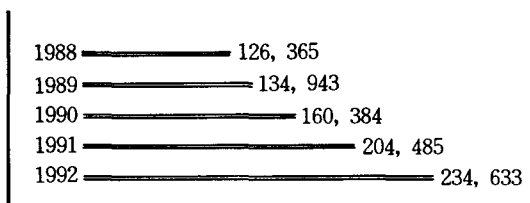
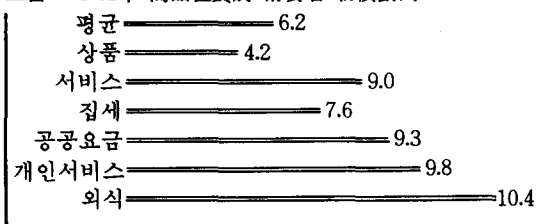


그림 2-2 92年 商品性質別 消費者 物價動向



<表 2-4> 年度別 서어서비스물가 騰落率

(전년도 대비 %, %-P)

구 분	83	84	85	86	87	88	89	90	91	92	기여도
서 비 스	6.7	4.7	2.9	4.1	3.0	6.5	5.7	9.5	12.0	9.0	3.76
집 賃	15.1	8.0	4.6	4.0	3.1	5.5	6.6	10.5	11.7	7.6	0.92
공 공 요 금	3.8	3.7	2.0	3.3	2.7	5.0	2.1	6.0	7.9	9.3	1.31
개 인 서 비 스	4.8	2.9	2.2	5.2	3.6	9.2	7.5	12.4	14.0	9.8	0.87
외 식	6.4	6.4	5.3	4.3	4.4	9.7	15.7	14.2	19.7	10.4	0.66

資料：「물가연보」, 통계청, 1993.

<表 2-5> 韓國 飲食業의 業種別業體 分布現況

(단위 : 個所, %)

業種別	1986	1988	1990	1991	1992	비 율(%) (1992년도)
대 중 음 식 점 영 업	164,866	191,830	227,767	264,265	300,752	78.58
인 삼 찻 집	1,677					
간 이 주 점	862					
전 문 음 식 점	971					
일 반 유 흥 음 식 점 영 업	13,548	17,360	18,821	16,864	15,982	4.18
무 도 유 흥 음 식 점 영 업	852			948	1,057	0.28
외 국 인 전 용 음 식 점 영 업	267			253	224	0.06
과 자 점 영 업	8,607	10,052	11,388	12,793	14,538	3.80
다 방 영 업	36,859	40,391	31,661	42,027	42,223	11.03
휴 게 실 영 업	378	669	1,018	1,141	1,277	0.33
식 품 조 리 판 매 업	-			332	552	0.14
집 단 급 식 소	-			5,842	6,127	1.60
합 계	228,887	260,302	290,655	344,465	382,732	100

資料：「韓國經濟年鑑」, 全國經濟人聯合會, 1987, p. 542.

「保健社會統計年譜」, 保健社會部, 1993, p. 78.

「流通統計資料集」, 대한·서울상공회의소, 1993.

우리나라 飲食業의 업종별업체 분포현황 <표 2-5>을 보면 92년에 382,732업체로서 대중음식점이 78.58%로 나타났으며, <표 2-6>의 지역별업체 분포현황에서 서울특별시가 24.88%로 전국 1위로 나타났고, 다음이 경기도로 14.88%로 나타났다. 우리나라 飲食業은 서울 및 京畿地域에 44.35% 분포를 보이고 있다.

단체급식은 그 임무를 수행하기 위해서는 여러 업무가 서로 관계를 맺어 計劃性이 있도록 진행되어야 한다. 給食管理는 식당작성에서 식품구입, 조리, 배식, 식사순으로 모두 위생적이

어야 한다.<sup>12)</sup>

오늘날 給食産業이 새로운 유망업종으로 부각되고 있다. 기업체, 학교, 병원 등에 식사를 단체로 공급하는 집단급식산업이 성장산업으로 각광을 받자 이 사업에 본격적으로 뛰어드는 업체들이 급속히 늘고 있다. 최근에는 유통업에 경험이 있는 대기업들이 속속 단체급식 시장에 뛰어드는가 하면 외국의 전문 업체까지 국내에 현지법인을 설립하고 영업에 나서는 등 시장 점유율이 뜨거워지고 있는 실정이다.

<表 2-6> 韓國 飲食業의 地域別業體 分布現況

(單位：個所, %)

地域別 \ 年度	1986	1988	1990	1991	1992	비율(%) (1992년도)
서울특별시	64,784	66,474	79,061	85,124	95,220	24.88
부산직할시	19,152	21,434	25,267	27,610	30,358	7.93
대구직할시	13,033	15,101	17,694	18,687	20,531	5.36
인천직할시	8,254	9,335	12,404	14,849	17,580	4.59
광주직할시	4,349	4,858	6,512	8,160	8,969	2.34
대전직할시	5,670	6,132	7,667	8,915	10,494	2.74
경기도	30,791	35,037	42,652	49,136	56,953	14.88
강원도	11,226	12,286	14,084	15,690	17,366	4.54
충청북도	8,568	9,399	10,969	12,211	13,701	3.58
충청남도	15,024	16,695	12,305	18,716	14,852	3.88
전라북도	9,004	9,098	11,087	12,426	13,990	3.66
전라남도	10,701	11,022	12,836	14,374	16,131	4.22
경상북도	16,752	17,963	21,232	23,039	25,547	6.68
경상남도	19,491	22,703	27,564	31,114	35,742	9.34
제주도	3,019	3,424	4,114	4,661	5,298	1.38
합계	239,818	260,961	305,448	344,712	382,732	100

資料：「韓國經濟年鑑」, 全國經濟人聯合會, 1987, p. 542.

「保健社會統計年譜」, 保健社會部, 1993, p. 78.

「流通統計資料集」, 대한·서울상공회의소, 1993.

주：식품위생법 개정으로 인하여 식품조리판매업과 집단급식소 업소파악이 각 도별로 부정확하게 정리되어 업종별 합계와 일치하지 않고 있음.

92년 9월에 勞動部에서 집계한 순수경제활동인구(근로자)는 2천만명, 91년 대한영양사회가 추정 집계한 통계에 의하면 단체급식인구는 약 4천백만명으로 단체시장 규모는 약 1조 8천억원에 이른다.<sup>13)</sup>

따라서 현재 우리나라 단체급식시장의 규모는 약 2조원선이다. 그 現況을 보면 産業體가 전체시장의 75%를 차지하고 있고, 病院이 19%, 學校와 其他 公共團體 등이 6%를 차지하고 있다. 이는 전체 시장규모 약 3조 9천억원으



로 산업체가 전체의 49%, 병원이 36%, 학교가 15%를 차지하는 일본의 급식시장과 비교해 보면 전체의 시장의 규모나 내용면에서 커다란 차이가 있다. 또한 전문 음식업체를 통한 위탁 운영율이 日本의 93%에 비해 우리나라는 9% 수준에 불과해 그만큼 향후 성장잠재력이 큰 사업으로 새롭게 각광을 받게 되었다.

大企業이 군침을 흘릴만큼 황금어장으로 새롭게 대두된 단체급식은 가까운 일본이나 미국, 구미, 각국과 비교해 미국보다는 30년 일본보다는 20년이 뒤지는 수준으로 국내 급식산업은 이제부터 시작이라고 할 정도로 황무지 단계에 있다고 해도 과언이 아니다.<sup>13)</sup> 이러한 團體給食을 Catering(團體給食專門業) 서비스로 이용하게 되면 자재 구입에서부터 메뉴공급, 조리, 배식에 이르기까지 일괄공정을 전담代

行하여 주므로 이용업체들은 각종 비용을 절감할 수 있는 데다가 저렴한 가격으로 고품질의 식사를 제공받을 수 있는 장점과 폐기음식물의 양도 크게 줄일 수 있는 節約效果도 있다는 것이다.<sup>14)</sup>

특히 집단급식은 많은 사람이 식사를 이용하게 되므로 衛生管理를 철저히 하여 집단 食中毒 등이 일어나지 않도록 집단급식소 運營者의 준수사항을 잘 지켜야 할 것이다.

食品衛生法에서 食品接客業所의 施設基準과 衛生水準에 준하여 模範業所를 運營管理하도록 되어 있다. <표 2-7>는 韓國 飲食業 模範業所 現況을 나타내고 있으며, 93년 12월 現在 7,647업소로 한식이 78.8%로 가장 높고, 다음이 일식 9.1%, 양식 7.03%, 중식 2.94%로 나타났다.

<表 2-7> 韓國 飲食業의 模範業所 現況

地域別	年 度	計	韓 食	日 食	洋 食	中 食	其 他
서울 특별시		1,520	907	248	261	74	30
부산 직할시		546	413	74	39	13	7
대구 직할시		121	104	12	2	1	2
인천 직할시		268	206	15	24	5	18
광주 직할시		146	144	-	2	-	-
대전 직할시		146	140	1	3	2	-
경기도		1,238	988	97	84	40	29
강원도		580	464	54	34	16	12
충청북도		199	169	11	8	10	1
충청남도		280	243	20	11	6	-
전라북도		261	197	18	14	12	20
전라남도		361	291	19	9	8	34
경상북도		702	591	59	25	17	10
경상남도		1,213	1,123	49	22	19	-
제주도		66	45	19	-	2	-
합 計		7,647	6,025	696	538	225	163
비 率 (%)		(100)	(78.80)	(9.10)	(7.03)	(2.94)	(2.13)

資料 : 「保健社會統計年譜」, 保健社會部, 1992,  
韓國 飲食業中央會, 1993. 12월.

#### 4. 結 論

飲食業은 오늘날 우리 곁에서 떠나서는 안될

주요한 産業으로 발전되어 가고 있다. 여러 환경속에서 食文化의 급격한 변화는 국민소득이 높아지고, 개개인의 건강관리에 한층 더 관심

이 있는 것에서 출발된다.

특히 외국 브랜드가 국내 점유율 하면서 부터 86년 아시안게임 및 88년 올림픽 국제경기로 인하여 한국의 飲食業은 빠른 속도로 發展되어 전형적인 음식 산업으로 變貌되어 왔다고 하겠다.

韓國의 飲食業은 國際化時代에 즈음해서 음식업소의 분위기, 식품위생, 업소의 특유한 음식맛을 가지는 韓國의 傳統飲食 메뉴를 顧客에게 선보여야 하며, 業所를 찾는 고객에게 최고의 서비스를 제공하는 그러한 경영을 해야 할 때라 하겠다. 飲食業의 歷史에서 본 것 같이 우리의 음식업은 주막에서부터 오늘날 음식업인 外食産業에 이르기까지 많은 變化를 가져왔으며, 그 飲食業을 經營하는 업소만 해도 94년 현재 무려 38만개나 推定되고 있다. 그들의 業所는 食品衛生 行政當局에서 食品接客業所라 하여 휴게점음식점, 일반음식점, 단란주점, 유흥주점으로 크게 4종으로 나누고 있다.

끝으로 韓國의 음식업소가 외국 브랜드 技術을 導入한 業所와 競爭하기 위해서는 고객만족을 위한 음식메뉴 개발과 서비스 제공 및 업소 분위기 演出에 그 戰略과 對應策을 세워 飲食業 經營을 해야 될 것으로 믿는다.

### 참 고 문 헌

1. 崔大雄, 「食堂經營管理」, 國際 觀光서비스 開發院, 1985, p.5
  2. 吳政煥, 「호텔식당경영론」, 世進社, 1978, p.14
  3. 吳勝一, 「食飲料 事業 經營」, 白山出版社, 1993, p.15
  4. 鄭青松, 「레스토랑 經營管理」, 機電研究社, 1992, p.13
  5. 尹瑞石, 「傳統食生活의 再發見 : 韓國의 傳來生活」, 修學社, 1983, pp.7~40.
  6. 「月刊食堂」, 韓國外食産業 종합센터, 1993, 12월호, p.182
  7. 李盛雨, 「食生活과 文化」, 修學社, 1992. pp. 87~90.
  8. 「食品産業」, 月刊 食品産業, 1992. 1월호, p.118.
  9. 「食品衛生法 및 衛生管理指針」, 韓國食品工業協會, 1993, p.52
  10. 「韓國經濟年鑑」, 全國經濟人聯合會, 1993, pp. 552~553.
  11. 「食品産業」, 月刊 食品産業, 1992, 1월호, p.116
  12. 孫大鉉, 「團體給食管理」, 敎文社, 1993, p.26
  13. 「月刊 Hotel & Restaurant」, 호텔과 레스토랑, 1993, 12월호, p.114
  14. 미야 에이지, 「그립해설 外食 비즈니스」, 한국산업훈련소, 1992, p.37.
- Balintfy, J. L. (1966), Linear Programming Models for Menu Planning in Hospital Industrial Engineering : A Guide to the Improvement of Hospital Management Systems, H. B. Smalley and J. R. Freeman. eds. New York : Van Nostrand Reinhold Co.
- Drummond, Karen E. (1991), Staffing Your Foodservice Operation, New York : Van Nostrand Reinhold Co.
- Emerson, Roert. L. (1991), The New Economics of Fast Food, New York : Van Nostrand Reinhold Co.
- Kahrl. W. (1978), Food Service Sanitation/Safety : The Managing for Profit Series, New York : Lebharr-Friedman Books.
- Kotschevar, L. H. and M. E. Terrell (1977), Food Service Planning : Layout & Equipment, 2nd ed., New York, N. Y. : John Willey & Sons.
- Laventhol & Horwath, (1990), Uniform System of Accounts for Restaurants, Washington, D. C : National Restaurant Association.