

급식규모에 따른 산업체 급식소의 운영실태 조사

A Survey on Management of the Foodservice Industry in
Seoul following the Size of Feeding Group

숙명여자대학교 식품영양학과
박사과정 이윤경
백재은
주나미
교수 전희정

Dept. of Food & Nutrition, Sookmyung Women's Univ.

Doctoral course : Yun Kyung Lee, Jae Eun Paik, Na Mi Joo

Professor : Hui Jung Chun.

〈목 차〉

- | | |
|--------------|---------------------|
| I. 서론 | II. 연구 방법 |
| III. 결과 및 고찰 | IV. 요약 및 결과
참고문헌 |

〈Abstract〉

This is a study on types of foodservice system, the menu, role of the Dietitian, management of the facilities and utensil through the survey conducted at 105 enterprises located in Seoul industrial foodservices which were evenly divided into three groups ; large size of feeding group, medium size of feeding group, small size of feeding group.

The results are below,

1. Most institutional foodservice was enterprise under direct management.
2. Selective menu was set for the large size of feeding group than small size of feeding group. At budget making, personal management and purchasing management, the dietitian role was not important in the large size of feeding group than in the small size of feeding group.
3. Equipped rate of facilities and utensil were greater volume for the large size of feeding group.

I. 서론

현대사회가 점차 산업화, 과학화되어짐에 따라 '집단으로 생활하는 사람들에게 계속적으로 식사를 공급'하는 단체급식의 필요성은 점차 증가되어지고 있으며 또한 보편화되어지고 있다. 따라서 단순한 식사제공의 단체급식 개념에서 벗어나 영양관리, 위생관리, 작업관리, 경영관리, 인사관리등이 합리적으로 이루어져야할뿐만 아니라 영양적이고 경제적인 식생활이 이루어질 수 있도록 해야한다.¹⁾ 지금까지 행해진 산업체 단체 급식소에 관한 연구들은 이등3)이 영양사를 대상으로 산업체 단체 급식소의 관리개선을 위한 실태 조사를 하였고, 유4)와 이등5)도 지역을 달리하여 급식관리 실태를 조사한 바 있다. 또한 전6)은 서울지역 산업체 단체급식소를 생산직 및 사무직으로 구분하여 실태조사를 하였으며, 전등7)은 생산직과 사무직 급식소간의 잔식량이 배식방법에 따라 차이가 있는지에 관한 연구를 하였다. 김등8)은 영양사가 아닌 피급식자를 대상으로 급식에 대한 태도 및 식습관 등 기호도에 관한 연구를 하였고, 박등9)은 식단의 내용이 단가별로 차이가 있는지를 알아보고 영양 공급량과 식단 내용과의 상관관계를 비교해 봄으로써 보다 합리적으로 산업체 급식소의 식단작성 업무가 이루어지도록 하였으며, 최등10)은 영양사와 직접 면담을 통해서 인력 및 작업 관리사항, 작업 기기활용에 관한 사항, 편의식품 사용 여부에 관한 사항등을 조사함으로써 단체급식소의 노동 생산성 지수평가에 관한 연구를 하였다. 이와같이 산업체 단체급식에 관한 보고는 다수 있으나 급식규모에 따라 급식소 운영의 제반사항이 어떻게 운영되어지고 있는지에 대한 연구는 별로 없는 실정이다. 따라서 본 연구에서는 산업체 단체급식소를 급식규모별로 분류하여 급식소 운영의 제반 사항-일반적 사항, 식단작성, 구매관리, 사무관리, 시설 기구관리-이 급식규모에 따라 어떻게 운영되어지고 있는지를 조사, 평가하고자 한다.

II. 연구방법

1. 조사대상 및 내용.

대한 영양사협회에 등록된 서울지역 산업체 급식소 105곳의 영양사를 대상으로 1992년 9월 1개월동안 일반적 사항(급식소의 운영형태, 급식비, 식권제도, 영양사의 권한), 식단작성, 구매관리, 사무관리, 시설기구관리등에 관하여 설문조사를 실시하였다.

조사 대상 급식소는 1회 급식규모에 따라 임의로 3으로 구분하였다. 200인 미만 규모의 급식소(group 1)가 41곳, 200인 이상 500인 미만 규모의 급식소(group 2)가 40곳, 500인 이상 규모의 급식소(group 3)가 24곳이었다.

2. 자료 처리 방법.

모든 통계자료는 통계 package SAS를 이용하여 빈도, 백분율, 평균을 구하였다. 또한 chi-square test를 행하여 급식규모에 따른 각 group간의 유의성 검증을 하였다.

III. 결과 및 고찰

1. 일반적인 사항.

급식소의 일반적 사항에 관한 조사 결과는 <표 1>과 같다.

1) 급식소의 운영형태 및 급식비에 관련된 사항

급식소의 운영형태는 조사대상업체의 91.5%가 직영형태로 운영되고 있었다. 특히 group 1과 group 2에서는 93%이상이 직영이었으며 group 3의 경우는 위탁운영이 16.7%로 다소 높게 나타났으나 그래도 대부분 업소에서 직영으로 운영되고 있었으며 전5), 이6)의 보고와 같은 결과였다. 이는 직영에 의한 운영이 급식관리, 위생관리가 철저하여 이윤보다는 음식의 질을 고려하여 재료비의 비율을 높일수 있는 장점이 있기때문이라고 생각된다.

급식비는 급식규모에 상관없이 회사가 부담하는 경우가 많았으며 특히 group 2의 경우는 87.5%나 되었다.

있었으나 group 1은 48.7%만이 식권제도를 채택하고 있었다.

급식규모에 따른 식권제도의 유무는 유의적인 차이를 보여 group 3은 91.7%가 식권제도를 채택하고

〈표 1〉 일반적 사항

문항		Group			평균	% (N) 비고
		1	2	3		
급식소 운영형태	직영	92.7(38)	97.5(39)	79.2(19)	91.5(96)	X ² = 10.386 d.f. = 4 p = 0.034
	위탁	2.4 (1)	0 (0)	16.7 (4)	4.8 (5)	
	조합	4.9 (2)	2.5 (1)	4.1 (1)	3.7 (4)	
급식비 부담	회사	65.9(27)	87.5(35)	58.3(14)	72.6(76)	X ² = 11.673 d.f. = 4 p = 0.020
	피급식자	12.1 (9)	7.5 (2)	12.2 (3)	14.2(14)	
	공동부담	22.0 (5)	5.0 (3)	12.5 (7)	13.2(15)	
식권제도 채택		48.7(19)	52.5(21)	91.7(22)	60.2(62)	X ² = 13.053 d.f. = 2 p = 0.001
영양사 근무년수	0-2	36.6(15)	25.0(10)	13.0 (3)	26.7(28)	X ² = 9.474 d.f. = 10 p = 0.488
	2-4	21.9 (9)	22.5 (9)	26.1 (7)	22.8(26)	
	4-6	17.1 (7)	40.0(16)	17.4 (4)	26.7(27)	
	6-8	17.1 (7)	5.0 (2)	13.1 (3)	12.4(12)	
	8-10	2.4 (1)	0.0 (0)	17.4 (4)	3.8 (5)	
10년이상	4.9 (2)	7.5 (3)	13.0 (3)	6.4 (8)		
독립된 영양사실		43.9(18)	45.0(18)	70.8(17)	50.5(53)	X ² = 5.167 d.f. = 2 p = 0.075
타업무와 겸직		37.5(15)	27.5(11)	0.0 (0)	25.0(26)	X ² = 11.467 d.f. = 2 p = 11.467
조리사 자격증 소지		90.2(37)	82.5(33)	62.5(15)	81.0(85)	X ² = 7.657 d.f. = 2 p = 0.022
영양교육 실시		62.5(25)	52.5(21)	50.0(12)	55.8(58)	X ² = 1.232 d.f. = 2 p = 0.540
		23.3 (7)	37.9(11)	46.7 (7)	33.8(25)	
		60.0(18)	41.4(12)	33.3 (5)	47.3(35)	
영양교육 방법	구두로 질문	23.3 (7)	37.9(11)	46.7 (7)	33.8(25)	X ² = 4.733 d.f. = 8 p = 0.786
	게시판 이용	60.0(18)	41.4(12)	33.3 (5)	47.3(35)	
	포스터 이용	10.0 (3)	13.8 (4)	13.3 (2)	12.7 (9)	
	팸플렛 이용	3.3 (1)	3.5 (1)	0.0 (0)	2.7 (2)	
기타	3.3 (1)	3.5 (1)	6.7 (1)	4.1 (3)		
종업원의 위생, 안전 교육 실시		92.5(37)	92.5(37)	79.2(19)	89.4(93)	X ² = 3.470 d.f. = 2 p = 0.176

〈표 2〉 급식규모에 따른 식단작성에 관한 사항.

분 항		Group			평 균	% (N) 비 고
		1	2	3		
식단형태	단일식단	85.4(35)	87.2(34)	62.5(15)	80.8(84)	X ² = 6.829
	복수식단	7.3 (3)	7.7 (3)	20.8 (5)	10.6(11)	d.f. 4
	경우에 따라	7.3 (3)	5.1 (2)	16.7 (4)	8.7 (9)	p = 0.145
식단주기	5-7일	46.3(19)	42.5(17)	45.8(11)	44.8(47)	
	10일	2.4 (1)	7.5 (3)	8.3 (2)	5.7 (6)	X ² = 3.931
	3주	4.9 (2)	0.0 (0)	4.2 (1)	2.9 (3)	d.f. 8
	4주	9.8 (4)	15.0 (6)	12.5 (3)	12.4(13)	p = 0.863
	주기식단 사용안함	36.6(15)	35.0(14)	29.2 (7)	34.3(36)	
표준recipe 사용여부	확립후 수정보완	48.8(20)	50.0(20)	45.8(11)	48.6(51)	X ² = 2.470
	확립후 그대로	2.4 (1)	2.5 (1)	0.0 (0)	1.9 (2)	d.f. 6
	일부분 사용	36.6(15)	30.0(12)	29.2 (7)	32.4(34)	p = 0.872
	사용안함	12.2 (5)	17.5 (7)	25.0 (6)	17.1(18)	

2) 영양사의 권한

영양사의 근무년수에 대한 질문에서 0-2년, 2-4년, 4-6년 사이에는 26.7%, 22.8%, 26.7%로 고른 분포를 보였다. 급식인원이 적은 group 1은 0-2년이 36.6%로 다른 group보다 비교적 높게 나타났으나 급식인원이 많은 group 3은 모든 기간에서 비교적 고르게 분포되어 있었다. 이로부터 급식인원이 많은 group에는 근무년한수가 많은 영양사가 있는 것으로 보아 급식규모가 큰 group은 영양사의 결혼 퇴직제를 폐지한 업체가 상당히 많아졌음을 알 수 있었다.

영양사의 권익에 대한 조사결과 급식규모가 큰 group 3의 경우 영양사실이 독립되어 있는 경우가 많았고, 타업무와 겸직하는 경우가 적었으며, 조리사 자격증의 소지율도 낮게 나타났다. 즉 급식규모가 클수록 영양사의 고유의 업무만을 담당하고 있음을 알 수 있었다.

또한 영양사가 피급식자에게 영양교육을 실시하는지에 관한 질문에는 급식규모가 클수록 교육을 실시하는율이 낮게 나타났을뿐만 아니라 그 방법도 group 3은 필요할 때마다 구두로 질문에 응한다고 대답하였으나 급식규모가 작은 group 1은 게시판을 이용한다고 대답한 경우가 많았다.

한편 종업원에 대해 위생 안전 교육을 실시하는지

에 관한 질문에서도 급식규모가 클수록 교육을 실시하는율이 낮게 나타났다.

2. 식단작성.

급식규모에 따른 각 group의 식단작성에 관한 사항은 다음 〈표 2〉와 같다.

급식규모가 큰 group 3이 다른 group에 비해서 복수 식단을 사용하는 경우가 많았고, 식단 주기 및 표준 recipe 사용에 관한 질문에는 각 group별로 유의적인 차이가 나타나지 않았다.

3. 구매 관리 현황.

식품구매관리에 관한 제반사항을 각 group별로 정리한 것은 〈표 3〉과 같다.

공급자 선정, 물품구입, 검수, 입고, 출고등 식품구매관리에 관한 질문에서 이들 업무를 영양사가 담당하는 경우가 급식규모가 작을수록 높게 나타났고, 급식규모가 큰 group 3이 시장조사 횟수가 많은 것으로 나타났다.

〈표 3〉 급식규모에 따른 구매관리에 관한 사항

Group		1	2	3	평 균	%(N) 비 고
공급자 선 정	영양사	73.2(30)	40.0(16)	33.3 (8)	51.4(54)	X ² =24.808 d.f.=4 p=0.000
	주방장	0.0 (0)	0.0 (0)	0.0 (0)	0.0 (0)	
	상부책임자	19.5 (8)	57.5(23)	37.5 (9)	38.1(40)	
	기 타	7.3 (3)	2.5 (1)	29.2 (7)	10.5(11)	
물품구입	영양사	97.6(40)	87.5(35)	79.2(19)	89.5(94)	X ² =4.914 d.f.=6 p=0.128
	주방장	0.0 (0)	2.5 (1)	0.0 (0)	1.0 (1)	
	상부책임자	0.0 (0)	2.5 (1)	0.0 (0)	1.0 (1)	
	기 타	2.4 (1)	7.5 (3)	20.8 (5)	8.6 (9)	
검 수	영양사	92.7(38)	82.5(33)	87.5(21)	87.6(92)	X ² =8.662 d.f.=6 p=0.194
	주방장	7.3 (3)	10.0 (4)	8.3 (2)	8.6 (9)	
	소속부서사무원	0.0 (0)	0.0 (0)	4.2 (1)	1.0 (1)	
	기 타	0.0 (0)	7.5 (3)	0.0 (0)	2.9 (3)	
입 교	영양사	70.7(29)	65.0(26)	60.9(14)	66.4(69)	X ² =12.767 d.f.=6 p=0.047
	주방장	22.0 (9)	27.5(11)	26.1 (6)	25.0(26)	
	소속부서사무원	0.0 (0)	0.0 (0)	13.0 (3)	2.9 (3)	
	기 타	7.3 (3)	7.5 (3)	0.0 (0)	5.8 (6)	
출 교	영양사	57.5(23)	50.0(20)	45.8(11)	51.9(54)	X ² =13.939 d.f.=6 p=0.030
	주방장	32.5(13)	45.0(18)	41.7(10)	39.4(41)	
	소속부서사무원	0.0 (0)	0.0 (0)	12.5 (3)	2.9 (3)	
	기 타	10.0 (4)	5.0 (2)	0.0 (0)	5.8 (6)	
시장 조사 (횟수/월)	1회	78.4(29)	68.4(26)	45.8(11)	66.7(66)	X ² =16.765 d.f.=8 p=0.033
	2회	18.9 (7)	10.5 (4)	25.0 (6)	17.2(17)	
	3회	0.0 (0)	5.3 (2)	0.0 (0)	2.0 (2)	
	4회	2.7 (1)	13.2 (5)	16.7 (4)	10.1(10)	
	그이상	0.0 (0)	2.6 (1)	12.5 (3)	4.0 (4)	
구입장소	도매시장	21.1 (8)	24.3(10)	23.1 (6)	22.8(24)	X ² =9.722 d.f.=6 p=0.137
	중간상인	58.9(24)	60.4(25)	55.2(13)	58.2(62)	
	소매시장	19.4 (6)	5.4 (2)	5.2 (1)	10.0 (9)	
	기 타	7.4 (3)	5.6 (3)	16.5 (4)	9.8(10)	
구입방법	수의계약	15.1 (6)	27.3(11)	28.2 (7)	23.5(24)	X ² =5.199 d.f.=8 p=0.736
	경쟁입찰	6.0 (2)	8.2 (3)	3.3 (1)	7.8 (6)	
	직접구매	9.1 (4)	7.1 (3)	10.9 (3)	9.0(10)	
	전화구매	65.1(27)	54.4(22)	53.1(12)	58.5(61)	
구입횟수	매일	44.4(18)	46.3(18)	47.6(11)	46.1(47)	X ² =5.113 d.f.=8 p=0.745
	주1회	16.0 (7)	15.3 (6)	19.6 (4)	17.0(17)	
	주2회	5.5 (2)	8.5 (3)	7.9 (2)	9.9 (7)	
	월1회	32.9(13)	28.9(12)	23.6 (6)	28.5(31)	
가격지불	매일	5.2 (2)	1.2 (1)	8.8 (2)	5.1 (5)	X ² =9.474 d.f.=10 p=0.488
	주1회	6.1 (3)	5.5 (2)	3.0 (1)	4.9 (6)	
	10일	2.4 (1)	9.4 (4)	1.5 (1)	4.4 (6)	
	주3회	2.3 (1)	0.5 (1)	0.0 (0)	0.9 (2)	
	월1회	76.7(31)	71.1(27)	70.6(17)	72.8(75)	
	기 타	7.2 (3)	12.4 (5)	11.5 (3)	10.4(11)	
저장방법	실온	46.2(19)	50.0(20)	40.5(10)	45.6(49)	X ² =4.648 d.f.=6 p=0.590
	냉장	43.1(17)	42.8(16)	48.0(11)	44.6(44)	
	냉동	9.2 (4)	7.7 (3)	8.7 (2)	8.5 (9)	
	기타	1.7 (1)	0.8 (1)	2.9 (1)	1.8 (3)	

〈표 4〉 급식규모에 따른 영양사의 사무관리에 관한 사항

문 항		Group			평 균	% (N)
		1	2	3		
예산편성시 영양사 참여도	전과정에 직접 참여	61.54(26)	46.15(19)	29.17 (7)	48.04(52)	X ² =5.207 d.f.=6 p=0.518
	의견만 묻는 간접참여	12.82 (5)	20.51 (8)	33.33 (8)	20.59(21)	
	재료비만 산출	17.95 (7)	23.08 (9)	29.17 (7)	22.55(23)	
	구매까지 참여	7.69 (3)	10.26 (4)	8.33 (2)	8.82 (9)	
종업원 채용시 영양사 참여도	영양사가 전담	14.63 (6)	7.50 (3)	8.33 (2)	10.48(11)	X ² =1.964 d.f.=4 p=0.742
	영양사와 담당 부서전담	70.73(29)	72.50(29)	62.50(15)	69.52(73)	
	영양사와 무관	14.63 (6)	20.00 (8)	29.17 (7)	20.00(21)	
						X ² =2.927
장표 사용률		46.40(19)	43.99(18)	53.10(13)	47.02(40)	d.f.=2 p=0.231

〈표 5〉 급식규모에 따른 시설 기구관리에 관한 사항

문 항		Group			% (N) 평 균
		1	2	3	
	수납 검수 단계기구	60.95(25)	64.92(26)	67.19(16)	63.90(67)
	재료준비 단계기구	49.92(21)	49.64(20)	61.31(15)	52.38(56)
	조리 단계기구	48.46(20)	57.30(23)	60.55(15)	54.50(58)
	배식 단계기구	37.61(15)	42.58(17)	52.38(13)	42.87(45)
	식기세척 및 처리단계기구	37.19(15)	40.75(16)	56.25(14)	42.92(45)
	소독단계	38.41(16)	42.50(17)	38.94 (9)	40.09(42)

4. 사무관리.

급식규모에 따른 각 급식소의 사무관리에 관한 사항은 〈표 4〉와 같다.

예산 편성시나 종업원 채용시 영양사 참여도는 급식규모가 큰 group 3에서 더욱 낮게 나타난 것으로 보아 급식규모가 큰 곳이 업무가 분업화되어졌음을 알 수 있었고, 또한 여러가지 장표 사용율이 group 3에서 높게 나타남과 규모가 큰 급식소에서 더욱 체계적으로 사무관리가 이루어짐을 알 수 있었다.

5. 시설 기구보유 현황.

각급식소에서 사용하고 있는 시설 기구관리에 관한 사항을 급식규모에 따라 정리한 것은 〈표 5〉와 같다.

수납 검수단계기구(운반차, 저울, 저장실, 저장창고, 냉장고, walking 냉장고)

재료준비 단계기구(싱크대, 조리작업대, 선반및 식기보관장, 세미기, 식품박피기, 식품절단기, 고기가는 기계)

조리 단계기구(취반기, 레인지, 오븐, 회전식솔, 배

기후드, 팬, 소화기, 가스집합장치, 조리용온도계, 계량컵, 믹서기, 자동튀김기, 가스부침기, 만능조리기, 식수끓이기)

배식 단계기구(식품및 쟁반운반차, 배선대, 보온고, 보냉고, 대형보온물통, 이동냉장고, 이동온장고)

식기세척및 처리단계기구(자동세척기, 3조 싱크대, 쓰레기 처리기, 세탁기및 건조대)

소독단계기구(식기소독조, 식기소독 보관고, 자외선 살균고, 소독장)

각 급식소에서 사용하고 있는 시설 기구관리를 조사한 결과 급식규모가 큰 급식소의 평균 보유율이 높은 것으로 보아 급식규모가 클수록 사용하고 있는 시설 기구가 더 많은 것을 알 수 있었다.

IV. 요약 및 결론

서울시에 소재한 단체급식소중 1회 급식규모가 200인 미만의 급식소 41곳, 200인 이상 500인 미만의 급식소 40곳, 500인 이상 규모의 급식소 24곳을 대상으로 일반적 사항, 식단작성, 구매관리, 사무관리, 시설 기구관리 등에관해 조사한 결과는 다음과 같이 요약할 수 있다.

1. 급식 규모에 무관하게 급식소는 대부분 직영으로 운영되고 있었고, 급식비를 회사가 부담하는 경우가 많았다.

급식규모가 클수록 식권제도를 채택한 경우가 많았고, 영양사의 근무년수가 비교적 길었으며 영양사가 근무하는 독립된 사무실이 있는 경우는 많고 타 업무와의 겹침률은 낮았다.

2. 급식 규모가 큰 group이 복수식단을 사용하는 경우가 많았고, 식단주기 및 표준 recipe 사용에 관해서는 각 group별로 유의적인 차이를 보이지 않았다.

3. 급식 규모가 클수록 공급자 선정, 물품구입, 검수, 입고, 출고등의 식품 구매관리를 영양사가 담당하는 경우가 적었으며 시장 조사횟수는 급식 규모가 클수록 많았다.

4. 예산 편성시 및 종업원 채용시 영양사의 참여도는 급식 규모가 큰 곳에서 더욱 낮았고, 여러가지

장표의 사용률은 더욱 높았다.

5. 급식 규모가 클수록 사용하고 있는 시설 기구가 더욱 많았다.

본 조사결과 급식규모가 클수록 구매관리, 예산편성, 종업원 채용등에서 영양사의 참여도가 낮게 나타났는데 이러한 영양사의 고유업무는 어느 부서에서 담당하고 있는지 등에 관한 구체적인 보충연구가 필요하다고 생각된다.

【참 고 문 헌】

- 1) 손 대현, 전 회정, 지 순, "단체급식관리", 교문사, 1984.
- 2) 현 기순, "단체급식", 수학사, 1985.
- 3) 이 영란, 류 은순, 광 동경, "산업체 단체급식소의 관리개선을 위한 실태조사", 대한가정학회지, Vol.25(4), 1987, 73.
- 4) 유 정희, "산업체 단체급식소의 급식관리 실태에 관한 조사 연구", 한국조리과학회지, Vol.9(2), 1993, 109.
- 5) 이 명해, 류 은순, 강 현주, "부산, 경남 일부지역 산업체 단체급식소의 급식체계에 대한 조사연구", 한국식문화학회지, Vol.8(3), 1993, 217.
- 6) 전 회정, "서울지역 산업체 급식소의 운영관리 실태조사 및 평가 I", 한국조리과학회지, Vol.9(3), 1993, 247.
- 7) 전 회정, 이 윤경, 백 재은, 주 나미, "서울지역 산업체 급식소의 운영관리 실태조사 및 평가 II", 한국조리과학회지, Vol.10(3), 1994, 277.
- 8) 김 창숙, 안 명수, "한국 근로자의 식품섭취 기호도에 관한 연구", 한국식문화학회지, Vol.8(1), 1993, 1.
- 9) 박 명희, 최 봉순, "식품원가 분류에 따른 산업체 급식의 식단관리 및 영양 공급량 평가", 한국식문화학회지, Vol.8(2), 1993, 91.
- 10) 최 선옥, 류 은순, 광 동경, "서울시내 사업체 단체급식소의 노동생산성지수 평가에 관한 연구", 대한가정학회지, Vol.30(3), 1992,
- 11) 이 승옥, "통계학의 이해", 자유아카데미, 1991.