

외식업의 주방관리에 관한 연구

진양호*

< 목 차 >

I. 서론	V. 결론
II. 이론적 배경	참고문헌
III. 외식업체의 주방관리	ABSTRACT

1. 서론

2000년대의 유망산업으로 등장한 외식산업은 경제성장으로 인한 생활의 안정, 식생활 향상의 변화등으로 신규 사업으로 성장 발전을 거듭하고 있다.

이처럼 외식산업에 대한 인식이 높을수록 주방의 중요성이 강조되고 있다.

외식업소는 고객에게 음식을 제공하기 위한 공간으로 크게 객장과 주방으로 구성된다. 주방은 실질적으로 눈에 쉽게 띄지는 않지만 그 기능과 중요성은 업소를 운영하는데 있어 심장부와 같은 것이다.

주방이란 각종 조리기구와 저장 설비를 사용하여 기능적이고 위생적인 조리작업으로 음식을 생산하고 고객에게 서비스하는 시설을 갖춘 작업공간을 말한다. 주방 설계자인 플람버트는 “주방이란 창고, 공장, 분배장소, 가공장조, 실험실, 예술가들의 스

* 경기대학교 관광학부 교수, 한국조리학회 회장

튜디오, 위생업장, 쓰레기장, 그리고 때로는 소매장, 저장소, 다양한 기술과 거래의 장소 그리고 깨진 그릇과 꿈이 있는 거리이다”라고 주방을 묘사하였다. 또한 그는 “주방은 매일매일 상품을 구매해서 인수하고, 저장하고, 가공해서 서비스하고, 소비하는 유일한 장소”라고 말하였다. 이렇듯 외식업소의 주방은 음식물을 생산하는 작업장으로서 조리기능, 판매기능, 그리고 음식의 목적에 맞는 분위기로 효율적인 운영에 가장 큰 영향을 미치고 있다.

외식업소를 찾는 고객들은 될 수 있으면 기다리지 않고 양질의식사와 서비스를 제공받고 싶어한다. 고객의 기대를 만족 시킨다는 것은 일반적으로 생각하면 접객 서비스의 역할일지 모르나 이러한 접객성은 교육훈련을 통하여 얼마든지 개선이 가능하다. 그러나 고객을 오랫동안 기다리지 않게 하고 맛있는 식사를 제공하기 위해서는 접객성 기능보다는 오히려 주방의 역할에 달려 있다고 말 할수 있다.

II. 이론적 고찰

1. 주방 관리의 개념

일반적으로 관리라 함은 사람을 통제하고 지휘 감독하는 것, 시설이나 물건의 유지, 개량 따위를 꾀하는 것, 일을 맡아 처리하는 것으로 정의 표현하고 자원을 동시에 합리적이고 복합적으로 결합하여 기업의 경제적 가치 창출을 목적으로 하는 일련의 과정이라고 정의 할 수 있다.

따라서 관리란 다수인의 인간활동의 결합에 의하여 특정한 목적을 달성하고자 하는 행위인데, 이것을 단적으로 표현하면, 타인으로 하여금 일을 하도록 하는 것이라고 말할 수 있다(박광수, 1993: p.520).

이와 같은 관리의 기본적인 원칙을 전제로 한다면 외식산업의 주방관리도 일반적인 관리와 크게 다를 바가 없을 것이다. 주방관리는 주방이란 일정한 공간을 중심으로

고객에게 제공될 상품을 가장 경제적으로 생산하여 최대의 이윤을 창출하는데 요구되는 제한된 인적자원과 물적자원을 관리하는 과정이라고 할 수 있다(우성근, 경기대학교 석사학위 논문, 1996: p.10.).

이러한 관점에서 주방관리를 단계적으로 살펴보면 외식산업의 컨셉에 바탕을 두고 계획된 각 영업장에서 요구되는 상품을 가장 효율적으로 생산하는데 요구되는 제반 변수들의 관리라 말할 수 있다.

즉 주방관리를 위한 기본 형태는 식재료의 반입, 검수, 저장, 조리, 서비스 방법, 업장별 조리인원 구성으로 되어있다(김기영, 백산출판사, 1997: p.19). 이러한 기본형태에서 나타나는 내용들을 주방공간의 조리 작업활동에서는 동선의 흐름을 잘 파악하고 효과적으로 처리하는데 중점을 두어야 한다.

2. 주방의 인적자원 관리

인적자원은 물적자원과 함께 조직구성에서 필수적인 요소로 작용한다. 특히 인적자원은 능동적이고 반응적 능력이 있음과 동시에 물적 자원은 수동적인 성격을 내포하고 있으면서 상호 맞물려 움직인다. 이러한 자원들을 관리라는 매개체를 이용하여 자원의 잠재력을 확대시키는 것이 바로 관리라 할 수 있다.

따라서 인적자원 관리란 조직이 필요로 하는 인력을 조달하고, 유지·개발하며 이를 허용하는 관리활동의 체계이다. 즉 인적자원 관리란 기업의 종사원이나 노사관계를 대상으로 행해지는 여러 가지 경영의 시책을 의미하며 종사원을 채용, 교육, 배체, 이동, 승진, 퇴직 등의 일련의 인사행정의 체계를 의미 할 수 있다.

즉 외식산업의 주방 인적관리란 이러한 인사행정 전반적인 체계를 관리 조절하는 역할을 하는 것을 말한다.

다음은 주방 인적자원관리에 관련된 인사행정체계에 관해서 살펴보려고 한다

1) 채용관리

채용관리는 인적부문에 따라 직급별로 채용이 이루어지므로 직급제도로 연결되고

있다.

따라서 주방의 조리인원을 채용하는 방법에는 크게 정규직원 채용, 임시직원 채용, 실습생 채용으로 나누어 볼 수 있다.

2) 주방인원의 배치관리

이는 조직관리의 효율화 관리부문이라고 할 수 있다. 조직의 직무와 역할에 따라 합리적으로 인력을 배치하는 것이 중요하다.

주방이원에 대한 배치는 능력활동과정에서 이루어지는 적재적소의 인원배치활동에 기인하여 배치가 형성되어야 하고 이를 통한 인력의 잠재능력을 최대한 발휘할 수 있도록 하는 순환배치관리가 필요하다.

이는 주방에 구성되어 있는 종사원들은 새로운 메뉴 개발과 조리사들의 순발력, 안전사고에 대한 세심한 주의를 요하며, 숙련된 기술과 기능이 요구되는 주방의 종사원들이기 때문에 각 입장별 주방특성에 알맞도록 인원의 순환배치가 필요하다.

3) 주방 부서 인력개발 관리

지속적인 훈련 및 개발을 위한 기회를 제공함으로써 직무를 유지하게 하고 시간의 경과와 함께 늘어나는 책임을 담당할수 있도록 능력을 증진시켜주어야 한다.

이를 위해서는 교육훈련활동이 필요 충분조건이 된다.

교육훈련은 직무수행에 필요한 지식과 기능 태도를 훈련하는 것을 말하고 이를 행하기 위해서는 사내교육 훈련과 사외 교육 훈련으로 구분할 수 있다.

주방에서 교육 훈련의 내용은 다음과 같이 구분할 수 있다.

첫째, 업무에 관한 교육과 훈련의 내용이다.

둘째, 능력개발에 관한 교육과 훈련의 내용이다.

셋째, 인성교육과 훈련의 내용이다.

4) 보상 및 유지관리

인력보상관리란 인사처우의 영역으로써 승진 및 승급제도와 임금 및 급여제도 그리고 근무시간 및 휴가제도와 복지 후생제도 부분이 해당되며 유능한 인적자원을 계속

유지 확보하기 위한 대내외적인 공정성을 기초로하여 적절한 보상이 이루어져 종사원들의 사기와 근로의욕을 증진 시키는 역할을 하여야 한다.

따라서 보상 및 유지관리는 공정성을 기초로 하여 실시되어야 한다.

3. 위생 관리

위생관리의 목적은 주방에서 다양한 식용 가능한 식품을 취급하여 음식상품을 고객에게 직접 제공하는 과정에서 일어날 수 있는 식품 위생상의 위험을 방지하고 고객으 안전과 쾌적한 식생활 공간을 보장하는데 있다.

따라서 주방에서 사용하고 있는 모든 장비와 기물 및 기기 등의 안전과 취급상의 준수사항을 철저히 지켜야 하며, 식용가능한 식품을 반입, 검수, 저장, 출고 조리를 위한 사전 지식을 가지고 안전한 상품을 만들 수 있도록 해야 한다.

위생관리는 다음과 같이 3부분으로 구분하여 살펴볼 수 있다

첫째, 종사원 측면에서 위생관리

자신을 질병으로부터 보호하여 정신적, 신체적으로 건강을 유지하며, 쾌적한 주방 공간을 확보하여 작업 능률을 향상시키며, 조리 종사원들의 작업재해를 미연에 방지하기 위함이다.

둘째, 식재료 취급

음식 취급 과정에서 발생할 수 있는 각종 전염성을 미연에 방지하며, 음식상품의 질적가치를 향상시키고, 식재료의 보존 상태 기간을 연장하기 위함이다. 또한 항상 신선한 식재료를 사용하며, 원가 절감이 원칙에 적용하기 위함이다.

셋째, 시설관리 측면이다.

종사원들의 안전사고 방지, 장비 및 기물과 기기의 경제적 수명 연장, 단위면적당 작업능률을 향상, 음식 상품의 질적 가치 유지, 시설교체 시기를 연장하기 위함이다.

4. 주방 시설관리

주방 시설관리란 고객과 종사원에 대해 경영자가 경영목표를 달성하기 위해 소구되는 유형적 및 무형적 요소로 구성된 일련의 종합기능적 체계라 할 수 있다.

주방은 여러 부서의 기능적 시설로 구성된 하나의 종합경영 시스템이라 할 수 있다. 이러한 특징을 이루는 과정에서 계획과정에 따른 시스템의 관리는 주방의 통합적 관리와 시설의 기능적 집합이라 할 수 있다.

주방시설에 계획시스템을 적용한다는 것은 음식 상품을 생산하는 기능적 생산 시스템이기 때문에 효율적이고 합리적인 시설의 배치가 이루어져야 한다.

기능적 관계를 통한 최적 배치는 시설자재운반의 최적화²⁾ 조리식품 생산공정의 균형유지³⁾, 시설 활동공간의 효과적 활용⁴⁾, 배치계획에 대한 유연성⁵⁾, 설비의 효과적인 이용⁶⁾, 작업의 안전을 추구⁷⁾하는 과정에서 이루어져야 한다.

이러한 시설관리의 목적은 주방 종사원의 작업활동공간에 있어 불필요한 활동을 최소화하여 목적하는 음식상품을 생산할 수 있도록 주방관리를 구축하는 것이라 할 수 있다.

주방 장비 및 시설의 배치관리는 결과적으로는 인적자원과 물적자원의 효율적인 운영을 통해 경영효율을 극도로 높이는 것이라 할 수 있다.

주방시설관리에 있어 분류되는 토지, 건물, 구축물, 그리고 기계장치기구 및 비품설비 등을 총괄적으로 칭하며, 시설관리란 이와 같이 고정적인 시설을 활용하여 기업의 목적을 추구하는 제반활동을 말한다.

외식산업에 있어서 주방시설은 주방 자체뿐만아니라 식자재를 보관하는 장소, 음

-
- 2) 원재료 및 가공품의 운반량과 운반거리를 최소로 함은 물론 효과적인 운반수단을 이용하여 운반 비용과 시간을 최소화하여야 한다.
 - 3) 적절한 장소에 적정 능력의 시설을 배치하여 생산공정간의 밸런스를 유지하고 원활한 생산을 도모한다.
 - 4) 막대한 시설투자가 수반되므로, 투자율을 높이기 위해서는 이용할수 있는 모든공간을 활용해야 한다.
 - 5) 장래의 확장 및 변경에 대해서도 유연성이 있도록 배치계획에 입안해야 한다.
 - 6) 주방 설비를 효과적으로 이용할 수 있도록 배치해야 한다.
 - 7) 종업원 건강, 고객 안전 등 위험 요인이 최소화 할 수 있도록 배치해야 한다.

식을 조리하는데 요구되는 기기와 그 기기의 배치, 상하수도 시설, 기타시설을 통틀어 말한다.

Ⅲ. 외식업소의 주방관리

1. 주방의 운영관리

1) 주방직원의 관리

거의 모든 외식업소의 주방은 개방되어 있지 않다. 그러나 주방을 개방하지 않아도 고객들이 쾌적한 가운데 식사할 수 있는 분위기가 중요하므로 시끄러운 소리를 내서 고객이 불편하도록 해서는 안된다.

주방을 개방한 경우에는 조리사의 복장까지 고객에게 보이고, 소리도 객장까지 들리기 쉬우므로 더욱 주의해야 한다. 주방에서 잡담을 하거나 난폭한 말을 해서는 안되고, 또한 큰 소리를 내서도 안된다. 특히 주방직원의 관리에 있어서 신경을 써야 할 부분은 주방 직원의 결근과 지각에 대한 규정이다. 결근이 불가피한 경우에는 사저네 전화로 상급자에게 알려야 한다. 무단결근과 지각은 업소의 규정으로 징계조치를 취하도록 한다.

2) 조리과정의 구분관리

주방에서 조리과정은 위생 및 작업 효율상 다음과 같이 구분을 하여 관리하도록 한다.

<조리과정 구분>

구분	제1구역	제2구역	제3구역	제4구역
작업내용	식자재 검수 및 인수 전처리	식자재 보관 가 열 조리	메뉴차림 배선 식사 서비스	소독 및 보관 식 기회수 및 세척

- ① 제1구역은 식자재 납품업자로부터 물건을 수령하는 장소를 만들어 검수하도록 하고, 출입구에는 파리, 날벌레 등이 들어오지 못하도록 방충망과 에어커튼을 설치한다.
- ② 제2구역은 위생구역으로 식자재 보관을 위한 냉동용(-18℃이하), 육어류용 냉장고(0-5℃), 채소, 김치류(8-10℃)와 상온고, 잡곡고, 쌀창고로 나누어 설치한다.
- ③ 제3구역은 위생적으로 처리된 음식을 적정온도로 보관하고 서비스가 가능케하는 온장고, 냉장고와 같은 기계 등을 설치한다.
- ④ 제4구역은 식기를 세척, 소독, 보관하는 곳으로 전반처리 구역과 세척후의 소독 보관을 구별하여 작업하고 청결을 유지하도록 한다.

3) 적온의 식사제공

적절한 온도로 음식을 제공한다는 것은 고객의 식욕을 증진시키는 맛의 문제일 뿐만 아니라 위생에 대한 음식의 미생물적 품질관리의 목표이기도 하다. 적정온도, 적정시간의 조리를 고객의 식사 섭취율에 크게 영향을 미치는 요인이다. 적온 조리를 메뉴, 식기종류, 배선형태 및 식사운반 방법 및 기타 서비스 시설의 유무에 따라 달라지므로 이의 정비 및 개선이 행해져야 한다. 더운 음식은 60℃이상, 찬음식은 10℃이하로 품질이 유지되어, 신선하게 식사가 제공될수 있는 보온고 보냉고 등과 빨리 운반될 수 있는 설비가 필수적으로 구비되어야 한다.

4) 용수관리

메뉴계획, 메뉴 평가, 재고관리, 구매관리 등 다양한 주방에서의 관리가 있지만 용수의 정확한 파악을 통하여 낭비되는 식재료 및 식비를 절약하는 것도 주방관리의 한 부분으로 중요하다.

외식업소에서 사용되는 물은 기본적으로 수도물을 사용하나 가능한 조리에서 사용되는 물은 정수품을 통과한 물을 사용하는 것이 바람직하다. 요사이는 육각수나 파이워터 등으로 분자구조를 바꾸어 건강수로 만든 다든지 각종 미네랄을 첨가하여 여과시키는 등 많은 정수기기가 사용되고 있다.

외식업소의 용수는 자연적이고 순수한 물이어야 하므로 정수기를 사용하도록 한다.

특히 물탱크실에서 직접 연결되는 급수일 경우는 반드시 정수기를 설치하도록 한다.

주방에서 사용되는 용수는 다음의 3가지 유형으로 구분된다.

- ① 비음료수로서 화장실, 샤워장, 식기세척대 등에서 사용하는 물
- ② 주방에서 주로 사용되는 음료수로서 음식 조리과정에서 필요한 물
- ③ 보일러에서 공급되는 다양한 온도의 용수로서 세면기, 싱크대 등에서 사용하는 물

5) 주방기기의 선정

주방기기의 관리는 주방직원이 가장 합리적인 동선을 따라 위생적이면서 경제적으로 작업할 수 있게 배열되어 있어야 관리가 용이하다.

주방의 작업을 개선하고, 인력과 에너지를 절약하기 위해 갖가지 주방기기가 새롭게 생산판매되고 있는데 외식업소 경영자들은 항상 이러한 주방기기에 관심을 보이며 정보를 수집해야 한다. 자금을 다소 투자하더라도 주방의 인원을 줄일 수 있고, 효율적인 생산을 기대할 수 있다면 적극적인 주방기기에 대한 투자를 보여야 한다. 주방기기의 능력은 각종 카다로그를 참고로 하고 실제 조리하게 되는 예정 메뉴표와 비교 검토하여 그 조리를 하는데 적합 여부를 계산하여 본다. 만약 부적합하면 다른 회사의 기계도 맞추어 비교 검토하는 것이 바람직하다. 허가된 곳에서 식기류를 구입하고 식기 선정에 있어서 유행성 화학물질의 유무, 재질의 규격과 제조 기준의 허가 품목을 선정하는 것을 원칙으로 한다.

실제로 주방에서 사용할 주방기기가 결정되면 메뉴마다 사용하는 기계의 조작 매뉴얼을 작성하고 실제 조작을 교육 훈련한다.

그리고 계획대로 사용, 운영되고 있는지를 확인한다. 어떤 메뉴는 조리사의 기술보다 주방기기의 부족으로 유행에 따른 다양한 신메뉴 개발이 어려운때도 있다. 표준조리표를 구비하여 적정 구매량을 산출하고 조리작업의 표준화를 도모하여야 주방면적이나 기계류의 종류나 크기가 산정될 수 있어 체계적인 주방 설비가 이루어질 수 있다. 그러나 현재는 조리사의 경험에 의한 숙련도에 따라 음식 맛이 결정되고, 주방면적과 기계설비가 경험적인 선택에 의하여 이루어지기도 하는 것 또한 문제점의 하나이다.

6) 주방의 보수관리

주방기기의 성능을 충분히 살리기 위해서는 안전 위생의 확보 및 보수관리가 계속적으로 실시되어야 한다. 그러므로 주방 설비 업자로부터 주방기기를 인도받을 때 주방직원은 주방 기기의 사용법 및 보수관리에 대하여 반드시 숙지하도록 한다.

스텐레스 강판제품인 싱크류, 선반대 등의 제품은 사용중에도 더러움이 묻으면 즉시 닦아내도록 한다. 그리고 하루에 한번 이상 세제를 묻혀 닦은후 행주로 깨끗이 닦아낸다. 스텐레스 강판부재의 접속부가 손상되면 그 수리를 업자에게 의뢰한다, 당장 사용에 지장이 없을 지라도 파손부분이 확대되지 않도록 신속한 조치를 취한다.

가스레이블, 가스콘로 등 가스레인지류는 사용 중에도 오물이 묻으면 즉시 닦아낸다. 하루에 한번씩 주방기기의 밖과 안, 손이 미치는 곳은 모두 청소한다. 손이 닿기 어려운 부분은 일주일에 한번 정도 청소를 한다. 오븐은 물기를 싫어하므로 마른 행주를 사용한다. 가스연재 부문 문개폐기구 부분 및 온도 조절기, 타이머 등의 전기조작 부문은 물기가 들어가지 않게 주의한다. 그외 프라이어, 가스솔 류, 가스 취반기 등이 있는데, 이들도 평소에 세심하게 닦아주도록 한다.

7) 쓰레기 종량제에 의한 쓰레기 배출

쓰레기 종량제 실시가 전국민의 생활은 물론 외식산업 전반에 걸쳐 많은 영향을 미치고 있다. 백화점, 편의점 등 유통업소의 경우 30평 기준 월 30-50만원의 추가 비용이 드는 것으로 알려지고 있는데 특히 가정보다 더 많은 쓰레기가 발생하는 외식업소의 부담은 더욱 가중될 수 밖에 없다. 버리는 양만큼 비용을 부담해야 하는데 업소의 노력여하에 따라서는 쓰레기를 최소화 할 수 있으며 재활용이 가능한 품목으로 전환을 통해 비용도 줄일 수 있다.

2. 주방의 위생관리

1) 식기의 오물 및 세척

식기류에 부착되어 있는 오물은 본래 오물인 음식의 찌꺼기와 그 밖에 자연적인 오물 및 손때 등이다.

효율적이고 경제적인 식기 세척 시스템은 사람, 레이아웃, 그리고 화학세척 및 급탕의 온도, 급탕의 분사력 등에 의하여 이루어진다. 여기서 화학 세척이란 주로 세척의 화학력에 의한 세척방법이나 단순히 화학적인 힘에만 의존하지 않는 것으로 화학 세척이라고 한다.

식기 세척의 공정은 잔반 및 식기에 붙어 있는 오물제거와 식기의 종류별 분류, 개별 씻기, 세척, 행균, 건조 순이다.

2) 주방기기 세척

주방기기 및 용기의 위생적 관리는 매우 중요하다.

- ① 음식을 먹고난 후의 식기나 조리에서 사용한 기구를 오래 방치해 두면 미관상 좋지 않으며, 음식 찌꺼기가 말라 붙어 세척이 잘되지 않기 때문에 되도록 빨리 씻어야 한다.
- ② 식기를 닦을 때는 세탁비누나 세탁용 가루 비누를 사용하는 것은 금해야 한다. 왜냐하면 그 속에 들어있는 형광물질이 그릇에 남아 심한 경우에는 소화기 계통의 질환과 신경조직의 이상을 가져올 수도 있으므로 반드시 주방용세제를 사용하도록 한다.
- ③ 디쉬워셔(dish washer)를 사용할 때는 76.5℃ 이상에서 20초간 씻고, 82℃ 이상에서 10초간 행균다.
- ④ 손으로 작업을 할 때는 43-49℃의 미지근한 물에 적정량의 세제를 사용해 문질러 흐르는 물에 행균다.
- ⑤ 음식이 담길 부분은 행주를 사용하지 않고 그대로 건조시킨다.

3) 주방기기 소독

물리적 방법으로 소독하는 것이 바람직하지만 화학적 방법을 사용할 경우에는 쉽게 약제가 없어지는 염소제를 쓰는 것이 좋고, 역성 비누 등일 경우는 소독된 수돗물로 씻어내는 것이 안전하며 냄새도 없다.

- ① 식기의 경우 열탕 소독을 하거나, 온장고로 건열 소독을 하는 방법이 가장 효과적이며, 가열 소독한 식기는 행주로 닦지 말고 그대로 놓아 말리는 것이 위생적이다. 전염성 질환에 걸린 사람이 사용한 식기(찬기, 수저, 쟁반)는 수거 즉시 락스용액(시판 용액의 4배수로 희석해 사용)에 15분간 담그어 두었다가 소독 비누액으로 깨끗이 씻은 후 열소독기로 소독 한다.
- ② 행주의 경우 삶거나, 증기소독, 차아염소산처리, 일광건조를 한다. 행주는 사용중에도 늘 건조한 상태를 유지하도록 하고, 젖은 마른 것으로 교환하여 사용한다. 습해졌거나 젖은 것은 공기중의 세균이나 곰팡이의 오염을 받아 온도가 높아지면 그속에서 미생물이 증식하게 되기 때문이다.
- ③ 칼과 도마에는 날고기가 날생선처럼 원재료 식품의 기생충알이나 세균이 묻어있기 쉬우므로 조리한 음식을 다듬기 위해 도마를 사용하면 오염되기 쉽다. 그러므로 원재료와 조리된 식품을 써는 칼과도마는 반드시 구별해서 사용해야 하고, 사용 후에는 식기용 세제를 탄 온탕속에서 솔을 이용하여 씻어낸 다음, 열탕속에서 가열 살균한다. 도마는 가끔 햇빛에 소독 해준다.

4) 주방의 전반적 위생관리

① 손의 청결

- 조리 시작전이나 화장실 출입후, 쓰레기 및 청소도구 취급후, 전화 사용후, 조리중 얼굴이나 머리를 만진 후에는 반드시 비누를 사용하여 손을 씻는다.
- 손톱은 짧게, 매니큐어, 반지는 금지

② 복장의 청결

- 바지는 청결하고 항상 다리미질을 한다.
- 모자, 스카프, 에이프런 등도 항상 착용한다.
- 두발 및 그 길이는 업소에서 미리 정해두고 그 형태를 엄수하도록 한다.

- 과도한 화장은 피하도록 한다.
 - 조리시 가운과 위생모를 착용한다.
 - 앞치마, 위생모를 착용한 채 화장실과 외부 출입은 금지한다.
 - 고무장갑은 다듬기용, 세척용으로 구분하여 사용하며, 사용후에는 비누로 안팎을 깨끗이 닦아 건조시킨다.
 - 신발은 작업장용, 외부용, 배식용으로 구분하여 사용한다. (외부인 출입시에는 전용 슬리퍼 이용)
- ③ 칼, 도마, 행주
- 칼 도마는 어육류 채소용으로 구분하여 사용하고, 사용한 후에는 닦아서 온장고나 자외선 소독고에서 건조시킨다.
- ④ 식기류
- 사용후 즉시 세척하여 온장고에서 120℃, 30분간 살균 건조시킨다.
 - PVC 쟁반은 자외선 소독을 이용한다.
- ⑤ 냉장실
- 문의 개폐는 빠르고, 횟수는 적게한다. (10초 개폐시 15분간 경과후 정상온도 복귀)
 - 뜨겁운 식품은 식혀서, 적당한 간격 유지하여 보관한다.
 - 식품별 보관장소
 - : 1호 냉장실 - 채소류
 - : 2호 냉장실 - 김치 및 잔식
 - : 3호 냉장실 - 우유 및 가공품
 - : 냉동실 - 육류 및 생선
 - 주1회 이상 청소하여 청결유지
- ⑥ 음식 찌꺼기 처리 바닥 청소
- 음식 찌꺼기통, 쓰레기통은 반드시 뚜껑을 덮는다.
 - 방충, 방서를 철저히 한다. (배수로 잔반처리장 청결)
 - 쓰레기는 물기를 제거한 후 밀봉하여 버린다.
 - 쓰레기 운반차는 매일 닦는다.

- 바닥 청소는 먼저 비로 쓸어내고 세제로 닦아서 건조시킨다.(기름이 떨어지면 즉시 청소하여 미끄럽지 않도록 한다.)

⑦ 작업시 주의사항

- 조리중 잡담을 하지 않는다.
- 음식의 맛을 볼때는 조리용 스푼을 사용한다.
- 조리중 기침, 재채기를 할 경우 음식에 들어가지 않도록 주의한다.
- 주방직원의 식사는 정해진 장소에서 한다.
- 수돗물, 온수를 절약하여 사용한다.
- 작업을 하지 않는 장소는 전기를 끈다.

3. 주방의 안전관리

주방은 조리작업의 특성 때문에 100%의 열효율이 안되는 개스를 주된 연료로 사용하므로 외부로의 방열이 높고, 주방의 온도와 아울러 고온다습의 작업환경을 가지고 있다. 따라서 호스로 물을 뿌려 청소하는 습관에서 강력한 세척기로 바닥을 건조하게 하는 기기 사용에 대한 검토가 필요하며, 배수가 잘되게 하고 수증기 발생에 대한 배기를 강력하게 하는 장치의 보완 등 여러 가지 안전관리가 필수적으로 요구된다.

1) 주방직원의 안전관리

주방에서 작업을 할 때 가장 중요하게 지켜야 하는 최소한의 사항은 안전을 위한 대책이다. 그것은 안전을 위해서만이 아니라 항상 질적으로 동일하게 조리작업을 하기 위해서도 중요한 사항이다. 따라서 안전대책으로는 만일의 사고가 발생했을 경우를 위한 대응책까지 미리 정해두지 않으면 안된다.

- ① 바닥은 항상 물기가 없는 상태로 만든다. 만약 물을 바닥에 흘렸거나 옆질렀다면 즉시 흡인다. 더군다나 기름을 떨어뜨렸다면 반드시 세제를 사용해 닦는다. 물론, 식료품과 그밖의 쓰레기가 떨어졌으면 바로 줍는다.
- ② 신발은 미끄러지기 쉬운 가죽창이나 부드러운 고무창이 아닌 견고한 고무창이어

야 한다.

- ③ 주방에서 전기를 사용하는 모든 기구에 대한 전원스위치가 어디에 있는지 기억해 둔다.
- ④ 적절한 온도가 지정되어 있는 기구는 그것이 몇도인지 기억해두어야 한다. 그리고 적절한 온도의 범위를 벗어나 있으면 즉시 조리장에게 그것을 보고한다. 이것은 안전을 위해서 뿐만아니라 동시에 온도관리를 위해서도 중요하다.
- ⑤ 기름을 넣어 튀기는데 이용되는 용기는 특히 신중히 취급해야 한다 그리고 특별히 주의하지 않으면 안되는 것은 기름을 거르거나 갈아넣을 때다. 튀김을 할 때는 최고 상한 온도를 알아 두어서 그 이상의 온도가 되지 않도록 한다. 용기가 비었을 때는 완전히 청결하게 마른 상태로 해놓는다.
- ⑥ 튀김용기를 운반할 때는 절대로 뜨거운 기름을 넣는 상태여서는 안된다.
- ⑦ 튀김하는 용기에는 물이 들어가지 않도록 하고, 튀김한 것을 꺼낼 때에는 약 10 초 정도 기름을 떨고 나서 그릇에 담는다.
- ⑧ 날카로운 주방기기에 손을 다치지 않도록 주의한다.
- ⑨ 칼은 반드시 정해진 장소에 놓는다.
- ⑩ 불이 붙거나 뜨거운 기름이 물을 열려가 있기 때문에 입고 있는 의복은 반드시 단정히 여며 입는다.
- ⑪ 뜨거운 석쇠 위에 물을 떨어뜨린 때에는 수증기에 화상을 입지 않도록 주의한다.
- ⑫ 석쇠에 기름이 남은 때는 튀는 것을 방지하기 위해 닦아둔다.
- ⑬ 화력 조절은 어디에서 할지, 어떤 방법으로 할지 알아둔다.
- ⑭ 소화기가 놓여 있는 장소와 사용 방법을 알아둔다.
- ⑮ 불과 가까운 곳에 타올을 두지 않는다.
- ⑯ 특히 화재 같은 중대한 사고 발생에 대한 대응책도 마련해야 한다. 화재가 발생했을 때 그것에 대응하는 제일 중요한 점은 절대로 해서는 안되는 일을 명확히 알아 두는 일이며, 그 다음으로는 대책을 세워 신속히 행동하는 것이다. 작은 사고로 끝날 것이 대형 사고가 되는 것은 하지 말아야 하는 일을 당황해서 해버리기 때문에 발생하는 것이다.

2) 가스의 안전 관리

최근의 통계에 의하면 호텔의 79%, 음식점의 85%, 다방의 93%가 연료로 LPG 가스를 사용하고 있으며 업소에서 가스사고가 빈번히 발생하는 이유중 업소의 취급 부주의로 인한 사고가 67%, 손님들의 부주의로 인한 사고가 12%를 차지하고 있다고 한다. 이러한 통계로 보아 평소 가스안전관리에 대한 올바른 지식을 가지고 주의 점검하는 자세를 가져야 한다.

LPG 가스는 본래 무색 무취여서 누설되어도 쉽사리 알수 없기 때문에 만약 누설되었을 때는 1차적 후각으로 먼저 감지할 수 있도록 인분냄새 비슷한 메집탄을 첨가하였으므로 평소 조금만 주의를 기울이면 누설 여부를 확인할 수 있다. 이러한 사전의 가스 사용에 대한 주위가 불성실할 경우 LPG 가스는 가연성 가스로 누설에 의한 화재 및 폭발 사고가 언제든지 예상될 수가 있다. 또한 난방, 급탕, 조리기 등의 대형 연소기의 보급 확대로 지금까지의 사고 형태와 다른 불완전 연소에 의한 산소 결핍, 일산화 탄소 중독 사고가 급격히 증가되므로 안전한 가스의 사용이 요구된다.

대형 연소기 설치 장소에는 충분한 배기와 통기가 이루어져야 하고 대형 연소기 설치하는 반드시 전문 설치 업자에게 의뢰하도록 하여야 한다. 조금만 주의하고 평소 점검하는 습관만 있으면 가스처럼 편리하고 안전한 연료는 없다. 가스 안전관리는 어느 누구에게 그 책임이 한정되어 있는 것이 아니다. 가스를 취급하는 주방직원과 그외 직원들에게 가스에 대한 안전관리를 수시로 주지시켜야 한다.

3) 전열기의 사용

주방에서는 가스나 전기를 에너지로 많은 주방기기를 사용하고 있다. 가스 이외에도 전기 사용의 부주의로 인한 사고 역시 많이 발생하므로 다음과 같은 사항을 지키도록 한다.

- ① 전열기 사용중 자리를 비우지 말 것
- ② 전열기 위에 물건을 올려 놓지 말 것
- ③ 청소시 콘센트에 물이 들어가지 않도록 주의할 것
- ④ 각종 전열기 사용수칙을 엄수하여 고장의 원인이 되지 않도록 할 것
- ⑤ 스팀 솔을 정면으로 받거나 부주의로 화상을 입지 않도록 주의할 것
- ⑥ 취반기 스팀 압력이 "0"으로 내려간 후 문을 열 것

IV. 결론

최근 까지 주방에 대한 경영자의 생각은 단지 조리를 하는 작업장으로서 객장이나 기타에 비하여 상대적으로 등한시 되어 온 것이 사실이다.

그러나 오늘날 점점 경쟁이 치열 해지고 업소를 번성 시키기 위한 실질적인 핵심이 바로 주방임을 인식하기 시작하면서 그 중요성에 대해 많은 관심을 갖기 시작하였다. 즉 주방이 외식업소의 원동력이며 사람의 심장부에 해당된다는 사실을 알게 된 것이다. 주방의 레이아웃, 적합한 주방기기의 선택, 적절한 조리인의 배치, 위생 및 안전관리 등 각각의 부분들이 주방내에서 유기적으로 연관되어 있고 관리가 잘 이루어질 때 보다 효율적인 생산을 기대할 수 있다.

이러한 주방관리의 궁극적인 목적은 바로 '생산성의 극대화'에 있다. 그것은 곧 적절한 식사를 제공하여 고객들의 건강증진을 도모하고 그들의 만족스러운 식사를 통하여 업소의 매출 또한 증진 시키는 것이다. 이러한 주방관리의 목적을 달성하기 위해서는 끊임없는 연구와 개선의 노력을 통해 불합리하며 낭비적인 요소를 줄일 때 생산성 향상은 물론 밝고 깨끗한 주방분위기를 만들 수 있는 것이다.

참고 문헌

- 김동승, 식품구매론, 기문사, 1990.
- 김충호, 호텔 인사관리, 형설출판사, 1993.
- 박강수, 경영학원론, 세경사, 1993.
- 오정환, 호텔게스트로노미 원론, 기문사, 1997.
- 이정자, 호텔 식음료 원가관리, 형설 출판사, 1990.
- 김기영, 호텔주방의 시설배치 관리시스템 모델 개발에 관한 연구, 경기대학교 대학원 석사학위 논문, 1995.
- 김중성, 관광호텔 주방설비의 효율적 배체체계에 관한 연구, 경희 대학교 경영대학원 석사학위 논문, 1993.
- 강중헌, 관광음식시설의 경영방안에 관한 연구, 경기대학교 석사학위 논문, 1993.
- 이명호, 관광호텔 주방의 기본 운영에 관한 연구, 경기대학교 대학원 석사학위 논문 1990.
- 하경희, 관광호텔 양식메뉴 관리에 관한 연구, 경기대학교 대학원, 석사학위 논문 1992.

Abstract

A study on management of the kitchen in the Foodservice

Jin Yang Ho

Nowadays, customers of the Foodservice want to receive high quality service from the foodservice enterprise and their expectation is affected by high income and globalization.

In addition, the development of the Foodservice Industry shows the trend to contain much economical theory due to the change of their environment.

Foodservice enterprises are becoming complicated and complex and it's getting harder to compete with others. They are trying to make new strategy when they give goods to their customers.

On the way to the moment of offering services, they include the wide and special ranges from the culture to the diplomacy, compared with other manufacturing firms.

It needs more people and their better cooperation, when managing the hotel company. That's the particular characteristic of the Foodservice Industry.

3인 익명 심사 필

2000년 3월 31일

최 종 접 수

2000년 5월 10일

최 종 심 사