

단체 급식소 원가 구조에 관한 연구

박 면 애[¶]

서울보건대학 조리예술과 겸임교수

A Study on the Cost Structure of Foodservice Center in Institutions

Myun-Ae Park[¶]

Affiliated Professor, Department of Culinary Art, Seoul Health College

ABSTRACT

The current study aims to help field managers of companies providing foodservice for institutions to establish the more appropriate cost management strategy by analyzing the cost structure of foodservice center in institutions by operating types and the number of people served. From the result analyzing 161 foodservice centers, the number of factories was highest with 39.8% while offices 26.7%, schools 20.5%, and hospitals 13%. In terms of the number of people served, below 500 persons was 27.6%, 501~1,000 persons was 23.9%, 1,001~2,000 persons was 22.7%, and over 2,001 persons was 25%. In the demographic characteristics of managers, women occupied over 92%. The reason for this is usually dieticians perform management duties. For the age of workers, 70.8% were older than 40s, which can become the cause of a rise in cost by causing the decrease of productivity by aging. Therefore, appropriate countermeasures are required. In case of workers in production, women occupy 962 persons (82.2%) rating absolute majority like managers. This is because cooks are in charge of almost every producing activity of meal facilities. In addition, more than 72.9% of workers in production were over 40 years old, which requires diversified studies to promote efficiency of production associated with the aging problem. In proportion of sales compared with cost, material cost presented the highest percentage with 54.5% while labor cost 28.3%, general expenses 9.6% and business profit 7.6%.

Key words : foodservice center, the cost structure, material cost, labor cost, general expenses, business profit.

I. 서 론

¶ : 교신저자, debelle@janedebelle.com, 011-9544-2174

1996년 2조원 시장규모로 추정되던 단체급식 시장은 1998년 IMF를 거치면서 기업들의 경영 합리화나 효율 극대화 차원에서 급식 위탁이 가속화되었고, 또한 중·고등학교 급식의 위탁화에 따른 급속한 시장 확대가 있어왔다. 이에 힘입어 2003년 4월 식품위생법 개정됨에 따라 ‘위탁급식업’은 “집단급식소를 설치 운영하는 자와 위탁계약에 의하여 그 집단급식소 내에서 음식류를 조리하여 제공하는 영업”(식품위생법 시행령 제7조 제8호 마목)이라는 새로운 업종으로 규정되어 법적인 근거를 갖게 되었다.

2004년 5조 8천 억원 규모의 급식시장과 그 중의 52%인 3조원 규모의 시장을 형성할 것으로 예상하는 위탁시장은 최근 성장기를 지나 성숙기에 접어들어 market share 확보에 어려움을 겪고 있다. 또한 주 5일 근무 확대 실시로 인한 식수 및 매출 감소가 예상되며 국내의 전반적인 산업 발전으로 말미암아 노동력의 부족, 인건비 및 여러가지 비용의 상승으로 많은 어려움을 겪고 있으며, 최근 단체급식 시장의 가장 두드러진 특징은 양적 성장에서 수익성 위주로 사업이 재편되고 있다는 점이다. 급식업체들은 수익이 나지 않는 부실 급식소를 정리하고 내부조직을 정비하며 수익 위주의 사업을 전개하는 등 내실 다지기에 집중하고 있다. 따라서 급식기업들은 신규업장 개발 시 무분별한 수주보다는 수익성을 면밀히 검토하여 실익을 우선시 하며 투자 규모를 줄이거나 과감히 적자 사업장들을 폐쇄하여 내부 경쟁력 강화를 위한 원가 절감에 노력을 지속하여야 한다. 급식 산업의 경우 매출액의 약 90%가 원가로서 지불되는 만큼 성공적인 급식 경영을 위해서는 원가 관리의 중요성이 매우 크다. 단체 급식 중 운영 형태에 따라 다소 차이가 있으나 비영리로 운영되어지는 급식소도 기업 경영관리의 개념이 적용되어야 하므로 영리조직이나 비영리조직이나 모두 원가관리는 매우 중요하다.

이에 본 연구에서는 급식 생산 프로세스에 따른 세부 업무들을 분석하여 급식소 운영 유형 및 운영 식수 규모에 따라 원가 관리의 핵심요소로 작용할 수 있는 요인들을 도출함으로써 효율적이고 체계적으로 원가 관리를 진행할 수 있도록 관리 방안을 제시하고자 한다.

II. 연구방법

본 연구는 급식소 원가 관리의 핵심요소로 작용할 수 있는 요인들을 도출함으로써 효율적이고 체계적인 원가 관리 방안을 강구할 수 있도록 문헌 고찰과 실태 조사를 병행하였다. 문헌 고찰은 급식 산업에서의 원가 관리에 한정하였으며 실태 조사는 국내 법인 형태 급식 업체 중 급식 지원 시스템이 유사하고 비교적 매출액의 규모가 업계 상위 수준을 유지하며 금융감독원의 기업 정보 사이트(www.fss.or.kr)에 3개년도(회계연도 2001, 2002, 2003)의 재무제표를 공시하고 있는 기업으로 범위를 한정하였

다. 또한 급식업체에서 운영하는 급식소 중 서울·경기 지역에 분포되어 있는 급식업장 180곳을 대상으로 각 급식소의 규모와 운영 유형, 운영 식수 규모 등에 대한 실태 분석을 설문지를 이용하여 실시하고 측정된 자료들은 통계처리하여 분석하였다.

실태 조사를 위한 설문지의 구성은 기존 연구를 바탕으로 구성하였으며 본 조사를 시작하기에 앞서 급식소의 특성과 업무 변수를 규명하기 위해 예비 설문과 근무자와의 인터뷰 및 현장 관찰을 실시하였다. 예비 설문은 2004년 3월 2일부터 3월 12일까지 실시되었으며, 본 설문의 조사대상이 되는 서울·경기 지역 급식관리자(책임자 및 영양사, 조리사)를 대상으로 20부, 조리종사자(조리사 및 조리원)를 대상으로 200부를 배부·회수하였다. 예비 설문의 결과 급식관리자와 조리종사자에게 적합 타당한 변수들을 추출해 낼 수 있었으며, 응답률과 그 신뢰도를 높이기 위해 수정·보완하여 본 설문지를 작성하였다. 본 조사는 서울·경기 지역에 위치해 있는 단체 급식 전문회사에서 운영하는 급식소 180곳의 책임자 및 근무하는 영양사, 조리사를 포함한 모든 조리원들을 대상으로 하였다. 설문지는 2004년 6월 20일에서 7월 30일까지 우편 발송과 직접 방문을 병행하여 급식관리자에게 180부를 배부하여 172부를 회수하였으며 이 중에서 신뢰도가 떨어지는 응답 부수를 제외하여 163부를 사용하였고 조리종사자에게는 1,800부를 배부하여 1,420부를 회수하여 이 중에서 신뢰도가 떨어지는 응답 부수를 제외한 1,159부를 사용하였다.

Ⅲ. 결과 및 고찰

1. 급식소의 특성

1) 급식소의 운영 특성

연구의 표본으로 설정된 급식소 총 161군데의 사항을 분석한 결과는 <표 1>과 같다. 먼저 급식소들의 운영유형은 공장이 64군데(39.8%)로 가장 많았으며 다음으로 오피스 43군데(26.7%), 학교(중,고등학교) 33군데(20.5%), 병원 21군데(13%)의 분포를 보였다. 또한 이들 급식소의 배식형태는 혼합 배식 형태가 84군데(52.2%), 대면 배식 형태 41군데(25.5%), 자율 배식 형태 36군데(22.4%)로 혼합 배식 형태가 가장 많았다.

식기 사용은 식판, 개별 식기, 식판 및 개별 식기의 형태로 질문하였으며, 식판 사용이 118군데(73.3%)로 가장 많았다. 다음으로 식판 및 개별 식기의 혼합 형태를 사용하는 곳이 22군데(13.6%), 개별 식기 사용이 21군데(13.1%)이었다. 이에 따라 사용 식기 형태에 따른 생산성과 제공 메뉴의 다양성을 검토를 통하여 개별 식기 사용을 확대해 나가는 것이 바람직하다고 사료되어진다.

월평균 이용 일수를 20일 이하, 21~25일 그리고 25일 이상으로 세 구간으로 구분하였는데 대부분 25일 이상 운영하는 것으로 나타났으며 20일 이하의 경우도 약

11.8%로 나타남을 알 수 있다.

계약 방식은 식단가제가 129군데(80.1%), 관리비제가 32군(19.9%)로 대부분 식단제로 운영되고 있었다.

판매 단가로 볼 수 있는 계약 단가의 분포는 2,001~2,500원이 59군데(36.6%), 2,501~3,000원이 32군데(19.9%), 3,001원 이상이 44군데(27.3%), 2,000원 이하가 26군데(16.2%)로 나타나 50% 이상의 급식소들이 2,500원 이하의 식단가로 운영되고 있음에 따라 저단가로 인한 급식 품질의 저하가 우려되어진다.

〈표 1〉 급식소의 운영 특성

변 수	구 분	빈 도(N)	구 성비(%)
급식소 유형	오피스	43	26.7
	공장	64	39.8
	병원	21	13.0
	학교	33	20.5
배식 형태	자율 배식	36	22.4
	대면 배식	41	25.5
	혼합 배식	84	52.2
식기 형태	식판	118	73.3
	개별 식기	21	13.1
	식판 및 개별 식기	22	13.6
계약 방식	관리비제	32	19.9
	식단가제	129	80.1
운영 일수	20일 이하	19	11.8
	21~25일	54	33.5
	25~31일	88	54.7
계약 단가	2,000원 이하	26	16.2
	2,001~2,500원	59	36.6
	2,501~3,000원	32	19.9
	3,001원 이상	44	27.3

2) 급식관리자의 일반 특성

급식관리자의 사향에 대한 분포를 살펴보면 〈표 2〉와 같다. 조사대상자 총 161명 중 여자는 150명(93.2%), 남자 11명(6.8%)으로 여자 급식관리자가 90% 이상의 높은 비율을 차지하고 있다. 이는 급식관리 업무를 대부분 영양사가 담당하고 있음에 기

〈표 2〉 급식관리자의 일반 특성

변수	구분	빈도(N)	구성비(%)
성 별	남	11	6.8
	여	150	93.2
전 공	관련전공	156	96.9
	비관련전공	5	3.1
연 령	25세미만	34	21.1
	25~29세	80	49.7
	30~34세	29	18.0
	35~39세	13	8.1
	40세이상	5	3.1
학 력	고등학교졸업	1	0.6
	2년제 대학 졸업	58	36.0
	4년제 대학 졸업	95	59.0
	대학원이상	8	4.4
고용 형태	정규직	84	52.2
	계약직	77	47.8
직 급	부/점장	11	6.8
	영양사 겸 부/점장	57	35.4
	조리사 겸 부/점장	22	13.7
	영양사	71	44.1
근무 경력	1년 미만	24	14.9
	1~5년 미만	77	48.5
	5~10년 미만	40	24.8
	10~15년 미만	9	5.6
	15년 이상	10	6.2

인한다고 하겠다. 급식소 관리자들의 연령분포는 25~29세가 80명(49.7%)으로 가장 많았고, 25세 미만 34명(21.1%), 30~34세는 29명(18%), 35~39세 13명(8.1%), 40세 이상 5명(3.1%)이었다. 학력의 경우는 4년제 대학교 졸업 94명(58.4%), 2년제 대학 졸업 58명(36.0%), 대학원 이상 8명(5.0%)이고, 고등학교 졸업이 1명(0.6%)이었다. 급식관리자의 전공 관련성에 대한 응답에는 관련 전공 156명(96.9%), 비관련 전공 5명(3.1%)으로 관련분야를 전공한 급식관리자가 대부분으로 전문화의 특성을 잘 나타내고 있다.

고용 형태는 정규직 84명(52.2%), 계약직 77명(47.8%)이다. 급식관리자들의 직급은 영양사 71명(44.1%), 영양사 겸 부/점장 57명(35.4%), 조리사 겸 부/점장 22명(13.7%), 부/점장 11명(6.8%)으로 나타났으며 영양사 또는 조리사 겸 부/점장, 즉 다중역할을 하고 있는 관리자들이 높은 비율을 차지하고 있음을 알 수 있었다.

근무경력은 1~5년 미만이 77명(48.5%), 5~10년이 44명(24.8%), 1년 미만이 24명(14.9%), 15년 이상이 10명(6.2%), 10년~15년 미만이 9명(5.6%)으로 나타나 63.4%에 해당하는 관리자들이 5년 미만의 짧은 근무 경력을 보였다.

3) 조리종사자의 일반 특성

조리종사자들의 사항 분석결과를 살펴보면 <표 3>과 같다. 조사대상자 총 1,159명 중 여자는 962명(82.2%), 남자가 197명(16.8%)으로 급식관리자와 마찬가지로 여자가 조리종사자의 과반수를 훨씬 넘는 비율을 차지하고 있다. 이는 급식소 조리종사자의 대부분을 조리원이 차지하고 있음에 기인한다.

<표 3> 조리종사자의 일반 특성

변수	구분	빈도(N)	구성비(%)
성별	여	962	82.2
	남	197	16.8
연령 (세)	30세 미만	81	6.9
	30~39세	230	19.7
	40~49세	533	45.6
	50~59세	296	25.3
	60세 이상	23	2
학력	중학교 졸업	352	30.1
	고등학교 졸업	569	48.6
	2년제 대학 졸업	119	10.2
	4년제 대학 졸업	31	2.6
	기타	62	5.3
고용 형태	정규직	242	20.7
	계약직	410	35
	P/T	212	18.1
	용역 정규직	167	14.3
	용역 P/T	103	8.8
	기타	17	1.5

〈표 3〉 계속

변수	구분	빈도(N)	구성비(%)
직무	조리 보조원	241	20.6
	조리원	713	60.9
	조리사	150	12.8
	기타	53	4.5
근무경력	1년 미만	361	30.8
	1~5년 미만	486	42.1
	5~10년 미만	208	18.3
	10~15년 미만	67	6.2
	15~20년 미만	28	2.7
	20년 이상	20	2

연령 분포는 40~49세가 533명(45.6%)으로 가장 많은 비중을 차지했으며 그 다음으로 50~59세 296명(25.3%), 30~39세 230명(19.7%), 29세 이하 81명(6.9%), 60세 이상 23명(2%)이다. 이와 같이 조리종사자의 72.9% 이상이 40세 이상으로 나타남에 따라 생산 업무의 효율화를 위해서 다각적인 연구가 필요하다 하겠다. 학력 분포는 고등학교 졸업이 569명(48.6%)으로 가장 많았고, 중학교 졸업이 352명(30.1%), 2년제 대학 졸업이 119명(10.2%), 4년제 대학 졸업이 31명(2.6%), 기타 62명(5.3%)으로 대졸 이상의 학력자도 12.8%로 나타났다.

조리종사자들의 고용형태를 살펴보면 계약직이 410명(35%), 정규직이 242명(20.7%), P/T이 212명(18.1%), 용역 정규직이 167명(14.3%), 용역 P/T이 103명(8.8%), 기타 17명(1.5%)으로 생산 업무 인력에 대한 아웃소싱이 상당히 진행되고 있음을 알 수 있다. 조리종사자들의 직무는 조리원이 713명(60.9%), 조리보조원이 241명(20.6%), 조리사가 150명(12.8%), 기타 53명(4.5%)으로 나타나 조리원 중심의 급식 생산 업무에 있어서 조리사 업무에 관한 구체적인 개선이 필요하다 하겠다. 근무 경력은 1~5년 미만이 486명(42.1%), 5~10년 미만이 208명(18.3%), 10년 이상이 115명(10.9%)으로 나타났다.

4) 급식소 유형별 운영 특성 비교분석

급식소의 일반적 특성을 교차분석을 실시하여 급식소 유형이 배식 형태, 식기 형태, 계약 방식, 계약 단가와 어떤 관계를 지니는지에 대하여 분석하였다(표 4). 급식소 유형별로 집단 간에 유의수준 $\alpha=0.001$ 수준에서 유의한 차이가 있었다.

급식소 유형 중 오피스의 경우 배식 형태에서는 혼합 배식이 25곳(58.1%)으로 가

〈표 4〉 급식소 일반적 특성의 교차분석

구분	오피스	공 장	병 원	학 교	계	$\chi^2(p)$	
빈 도	43	64	21	33	161		
%	26.7%	39.8%	13%	20.5%	100%		
배 식 형 태	자을 배식	11	16	1	8	36	
	대면 배식	7	19	1	14	41	58.850 (.000)
	혼합 배식	25	29	19	11	84	
		58.1%	45.3%	90.5%	33.4%	52.1%	
식 판 형 태	식판	28	61	4	25	118	
	개별 식기	9	3	6	3	21	53.719 (.000)
	식판 및 개별 식기	6	0	11	5	22	
		14.0%	0%	52.4%	15.2%	13.7%	
계 약 방 식	관리비제	11	16	5	0	32	
	식단가제	32	48	16	33	129	26.619 (.000)
		25.6%	25.0%	23.8%	0%	19.9%	
		74.4%	75.0%	76.2%	100%	80.1%	
계 약 단 가	2,000원 이하	7	8	0	11	26	
	2,001~2,500원	8	20	4	21	59	39.661 (.000)
	2,501~3,000원	14	15	8	1	32	
	3,001원 이상	14	21	9	0	44	
		16.3%	12.5%	0%	33.3%	16.1%	
		18.6%	31.3%	19.0%	63.6%	36.6%	
		32.6%	23.4%	38.1%	3.0%	19.9%	
		32.6%	32.8%	42.9%	0%	27.3%	

장 많았고 자을 배식 11곳(25.6%), 대면 배식 7곳(16.3%)의 순으로 나타났다. 식기 형태에서는 식판이 28곳(65.1%)으로 가장 많았으며, 32곳(74.4%)의 계약 방식이 식단가제 11곳(25.6%)이 관리비제인 것으로 나타났다. 계약 단가는 2,501~3,000원과 3,001원 이상이 각 14곳(32.6%) 씩으로 높은 비율을 차지했으며, 2,001~2,500원이 8곳(18.6%), 2,000원 이하가 7곳(16.30%)으로 비슷했다.

공장의 경우, 배식 형태는 혼합 배식이 29곳(45.3%)으로 가장 많았으며, 대면 배식(29.7%)과 자을 배식(25.0%)이 비슷한 비율을 보였다. 식기 형태는 식판이 61곳(95.3%)으로 대부분을 차지하고 있었으며, 계약 방식은 관리비제가 16곳(25.0%), 식단가제가 48곳(75.0%)으로 나타났다. 계약 단가는 3,001원 이상이 21곳(32.8%)으로, 2,001~2,500원 20곳(31.3%)과 비슷한 분포를 보였고, 2,501~3,000원이 15곳(23.4%), 2,000원 이하가 8곳(12.5%)으로 나타났다.

병원의 경우, 배식 형태는 혼합 배식(90.5%)이 대부분이었고, 식기 형태는 식판 및 개별 식기의 혼합 형태가 11곳(52.4%)으로 가장 많았으며, 개별 식기가 6곳(28.6%), 식판이 4곳(19.0%)의 비율로 나타났는데 환자 급식의 경우 대부분 개별 식기를 사용함에 기인한다 할 수 있겠다. 계약 방식은 식단가제가 16곳(76.20%)으로 대부분을 차지했다. 계약 단가는 3,001원 이상이 9곳(42.90%), 2,501~3,000원이 8곳(38.10%), 2,001~2,500원이 4곳(19.00%), 2,000원 이하가 0곳(0%)으로 다른 급식소 유형보다 계약 단가가 높은 편이었다.

학교는 대면 배식이 14곳(42.4%)으로 가장 많았고, 혼합 배식이 11곳(33.4%), 자율 배식이 8곳(24.2%)의 분포를 보였다. 식기 형태는 식판이 25곳(75.8%), 식판 및 개별식기가 5곳(15.2%), 개별 식기가 3곳(9.1%)으로 식판을 사용하는 학교가 많았다. 계약 방식은 식단가제로 100% 운영되고 있었다. 계약 단가는 2,001~2,500원이 21곳(63.6%)으로 가장 많았으며, 2,000원 이하가 11곳(33.3%), 2,501~3,000원이 1곳(3.0%)으로 분포되어 있었으며, 3,001원 이상은 한 군데도 없었다. 따라서 낮은 계약 단가로 인한 학교급식의 품질저하를 방지하기 위해서는 식단가의 현실화와 아울러 다각적인 대책이 필요하다고 하겠다.

2. 급식소 원가구조

1) 급식소 원가 구성비

<표 5>는 급식소의 원가에 대한 구성비율을 평균하여 분석한 것이다. 원가 구성은 재료비의 비율이 54.46%, 인건비 28.28%, 경비 9.61%로 나타났다.

<표 5> 원가 구성비

구 분	빈 도	평 균	표준편차
재료비	162	54.46	8.14
인건비	162	28.28	8.59
경 비	160	9.61	4.82
이 익	162	7.64	8.19

(1) 재료비

<표 6>은 급식소 매출 대비 재료비 사용율을 분석한 것으로서 재료비 사용비율에 대한 빈도분석 결과는 쌀/곡류가 평균 10.58로서 19.41%로 나타나 재료비 중 가장 많이 사용하는 것으로 분석되었으며, 다음이 야채류, 육류, 어패류 및 김치류의 순으로 나타났다.

〈표 6〉 재료비

구분	빈도	평균	구성비	표준편차
쌀·곡류	162	10.58	19.41	4.25
육류	162	8.70	15.97	3.66
어패류	160	6.08	11.02	3.29
야채류	162	9.85	18.07	4.63
김치류	162	5.33	9.78	3.08
두류·두류 제품	160	1.44	2.61	1.45
난류·난류 제품	161	1.88	3.42	1.55
건어물류	159	1.57	2.83	1.17
기타 공산품	162	9.20	16.88	5.16

(2) 인건비

본 연구에서 급식소의 인건비를 크게 조리종사자 인건비 사용율과 급식관리자 인건비 사용비율로 구분하여 분석하였다.

(가) 조리종사자 인건비

조리종사자에 따른 인건비는 조리작업 프로세스에 따라 조, 석회 및 업무 지시회의, 위생안전 및 서비스 교육, 고객 모니터링, 메뉴/조리 개발 및 실험조리, 검수 및 입고, 전처리, 조리, 배식준비, 배식, 위생관리, 세정, 청소 및 정리 그리고 기타 등 13개 세부 업무로 구분하였는데 이에 대한 분석 결과는 〈표 7〉과 같다. 그 결과 조

〈표 7〉 조리종사자 인건비

세부업무	평균	표준편차	구성비
조석회 및 업무 지시 회의	1.43	1.79	6.29
위생안전 및 서비스 교육	1.76	1.51	7.75
고객 모니터링	1.42	1.59	6.21
실험조리	0.87	0.96	3.68
검수 및 입고	1.18	1.15	5.06
전처리	2.47	2.93	10.87
조리	3.28	2.67	14.35
배식준비	1.31	1.98	5.77

〈표 7〉 계속

세부업무	평균	표준편차	구성비
배식	1.90	1.43	8.36
위생관리	1.34	1.21	5.79
세정	3.11	3.94	13.69
청소 및 정리	1.96	1.66	8.63
기타	0.84	0.34	3.56

리종사자 인건비의 세부 업무 구분에 따른 구성비는 조리 업무가 14.35%로 나타나 가장 높은 비율을 나타냈고 다음이 세정 업무가 13.69%를 차지함으로써 조리업무와 비슷한 수준의 높은 업무 비중을 나타내었다.

또한 전처리 업무가 10.87%, 청소 및 정리업무가 8.63%로 분석되었으며, 위생안전 및 서비스 교육과 조식회 및 업무 지시가 각각 7.75%, 6.29%를 차지함으로써 업무에 대한 사전 교육이 많이 실시되고 있음을 알 수 있었다.

(나) 급식관리자 인건비

급식관리자의 인건비는 식단계획 및 관리, 메뉴 및 조리개발, 구매관리, 저장 및 재고관리, 조리 및 작업공정관리, 배식 및 고객서비스 관리, 시설 및 설비관리, 위생 안전관리, 재무 및 원가관리, 인사 및 노무관리, 고객사관리, 교육 그리고 고객 영양 관리 및 상담 등 13개 급식 관리 업무로 구분하였다.

급식관리자 인건비 사용 비율을 분석한 결과 〈표 8〉 식단계획 및 관리업무가 14.41%로 관리업무 중 가장 비중이 높은 것으로 나타났다. 그리고 배식 및 고객 서비스 관리 업무가 13.33%, 위생 안전 관리 업무가 12.47%, 구매 관리 업무가 11.67%, 조리 및 작업 공정 관리 업무가 9.18%의 순으로 재무 및 원가 관리 업무 7.05%보다 높은 비중을 나타냈으며, 반면 고객 영양 관리 및 상담은 2.71%로 가장 낮은 것으로 나타나 급식 대상인 고객의 건강 관리 서비스 업무에 대한 개선이 요구되어진다.

(3) 경비

경비의 사용비율 또한 인건비 사용비율 분석과 마찬가지로 조리 작업 업무에 따른 경비 사용율과 급식관리 업무에 따른 경비 사용 비율로 구분하여 분석하였다.

(가) 조리작업 업무에 따른 경비

조리작업 업무에 따른 경비 사용비율은 수도광열비, 수선비, 소모품비 그리고 미화 조성비의 4개 변수로 구분하여 분석하였다(표 9). 그 결과 수도 광열비가 48.91%

로 가장 높은 사용율을 보이고 있는 것으로 나타나 에너지 사용에 대한 철저한 관리가 필요한 것으로 사료되어진다. 소모품비는 30.11%, 미화 조성비가 7.48%, 수선비가 6.28%로 분석되었으며 조리종사자경비 중 수도 광열비와 소모품비가 88.69%를 차지하는 것으로 나타났다.

〈표 8〉 급식관리자 인건비

구 분	평 균	표준편차	구성비
식단 계획 및 관리	0.45	0.55	14.41
메뉴 및 조리 개발	0.19	0.22	5.59
구매 관리	0.38	0.36	11.67
저장 및 재고 관리	0.19	0.23	5.88
조리 및 작업 공정 관리	0.30	0.57	9.18
배식 및 고객 서비스 관리	0.42	0.52	13.33
시설 및 설비 관리	0.12	0.12	3.36
위생 안전 관리	0.39	0.52	12.47
재무 및 원가 관리	0.23	0.26	7.05
인사 및 노무 관리	0.15	0.15	4.54
고객사 관리	0.17	0.15	4.92
교육	0.17	0.21	4.88
고객 영양 관리 및 상담	0.12	0.19	2.71

〈표 9〉 조리 작업 업무에 따른 경비

구 분	평 균	표준편차	구성비
수도광열비	2.68	1.77	48.91
수선비	0.29	0.43	5.29
소모품비	2.18	1.36	39.78
미화조성비	0.33	0.32	6.02

(나) 급식관리 업무에 따른 경비

급식관리 업무에 따른 경비를 복리후생비, 보험료, 세금과 공과금, 교육 훈련비, 도서 인쇄비, 감가 상각비, 지급 임차료, 광고 선전비, 판촉비, 접대비, 조사 연구비, 여비 교통비, 통신비, 전산비, 지급 수수료, 차량 유지비, 그리고 기타 경비의 17개 요인으로 구분하였다. 〈표 10〉은 매출 대비 급식관리 업무에 따른 경비 사용비율에

〈표 10〉 급식관리 업무에 따른 경비

구분	평균	표준편차	구성비
복리 후생비	1.74	0.93	30.41
보험료	.017	0.16	2.80
세금과 공과금	0.81	0.48	14.22
교육 훈련비	0.11	0.13	1.59
도서 인쇄비	0.16	0.22	2.50
감가 상각비	1.23	1.53	19.59
지급 임차료	1.71	2.67	14.82
광고 선전비	0.02	0.02	0.09
판촉비	0.06	0.09	0.18
접대비	0.12	0.11	1.34
조사 연구비	0.06	0.15	0.33
여비 교통비	0.20	0.36	3.11
통신비	0.13	0.13	2.21
전산비	0.02	0.02	0.02
지급 수수료	0.13	0.37	1.76
차량 유지비	0.12	0.13	0.52
기타	0.42	0.70	4.51

대해서 기술통계 분석을 실시한 것으로 그 결과 복리후생비가 30.41%로 관리업무 경비요소 중에서 가장 높은 비율을 보이고 있는 것으로 나타났으며, 감가상각비가 19.50%, 세금과 공과금과 지급 임차료가 각각 14.22%, 14.82%로 유사하게 나타났다.

IV. 결 론

본 연구에서는 급식업체의 효율적인 원가관리를 위하여 급식소 운영 특성에 따른 분석과 급식 업무의 작업 프로세스에 따라 세부 업무를 분류하고 이에 따른 원가분석을 실시하여 급식업체의 현장 실무관리자들에게 보다 적합한 원가 관리 전략을 수립하는데 도움이 될 수 있도록 하였다.

연구의 표본으로 설정된 급식소 총 161곳의 운영사항을 분석한 결과 공장이 39.8%로 가장 많았으며 다음으로 오피스 26.7%, 학교 20.5%, 병원 13%의 분포를 보였다. 식수 규모면에서는 500명 이하가 27.6%, 501~1,000명이 23.9%, 1,001~

2,000명이 22.7%, 2,001명 이상이 25. %의 분포를 보였다. 급식관리자의 인구통계적 특성에서 여성의 비율이 92% 이상인 것으로 나타났는데 이는 급식의 관리업무를 대부분이 영양사가 수행하기 때문이라 판단되며 3년 미만으로 근무경력이 짧은 급식 관리자가 많은 것으로 나타나 급식관리의 전문성을 요구하는 고객들의 니즈를 충족 시키기에 부족함이 많은 것으로 사료된다. 생산 업무자의 인구통계적 특성에서 여성 비율이 남성보다 높은 것으로 나타나 급식의 생산 업무 업무가 대부분 조리원 중심으로 이루어짐을 시사하고 있음으로 조리사에 의한 전문화된 업무를 수행할 필요가 있는 것으로 판단된다. 연령은 40대 이상이 70.8%로 노령화로 인한 생산성 저하가 우려되며 이에 따른 한 원가 상승의 요인이 됨으로 대책이 요구되어진다 하겠다.

급식소 원가의 매출 대비 대한 구성비율은 재료비가 54.5%로 가장 높은 비율을 보이고 있으며 인건비 28.3%, 경비 9.6%, 영업이익 7.6%로 분석되었다. 재료비의 경우 쌀, 곡류 사용비율이 19.41%로 가장 높았으며 다음으로 야채류 18.1%, 육류 16.0%, 어패류 11.0% 순으로 분석되었다. 인건비는 조리종사자 인건비가 89.3% 급식관리자 인건비가 10.7%로 사용되었으며 조리업무 13항목 중 조리업무가 14.4%, 세정 업무가 13.7%으로 높은 비율을 나타냈으며 전처리 업무도 10.9%나 차지하였다. 경비는 조리에 따른 경비가 40.6% 관리업무에 따른 경비가 59.4%로 나타났다.

따라서 인건비의 경우 조리업무 중 비중이 높은 조리업무와 세정업무, 전처리업무에 대해서는 보다 면밀한 작업분석을 통하여 생산성을 향상시킬 필요가 있다고 사려된다.

참고문헌

1. 류은순·곽동경 (2001) : 급식경영리더양성(Ⅲ), pp.10-11, 미디어아카데미.
2. 박정순·정유상 (1992) : 급식관리시 원가절감 방안. 국민영양, pp.26-27.
3. 배환미 (2001) : 고등학교 위탁급식 운영현황조사 및 식단가에 영향을 주는 요인 분석. 연세대학교 생활환경대학원 석사학위논문, pp.4-25.
4. 원선임 (2002) : 대학 학생식당의 원가관리 및 모델개발영향요소. 한양대학교 대학원 박사학위논문, pp.22-26.
5. 이진미 (1995) : 원가관리. 대한영양사회 학술대회자료집, pp.28-33.
6. 이문희 (1992) : 급식경비 절감에 대한 연구. 대한영양사회 학술대회자료집.
7. 양일선·차진아 (2003) : 급식경영학, 교문사.
8. Keiser J, Demicco FJ (1993) : Controlling and Analyzing Costs in Foodservice Operation, 4th ed, New York: Macmillan Pub. com. pp.70-71.
9. Marron J (1980) : Cost productivity: Key to cost containment. *Hospitals*. pp. 77-79.

10. Spear MC (1995) : Foodservice Organization, A Managerial and Systems Approach, 3th. ed. Prentice-Hall. pp.1-31.
11. Coltman MM (1989), Cost Control for the Hospitality Industry, 2nd. NY; Van Nostrand Reinhold, pp.41-49.
12. Dittmer PR, Griffin GC (1984) : Principles of Food, Beverage & Labor Cost for Hotel and Restaurant, NY: Van Nostrand Reinhold, pp.12-27.
13. Sneed. J, Kresse KH (1989) : Understanding Foodservice, Financial management, Rockville : Aspen Publishers. Inc, pp.4-12.
14. Zaccarelli BH (1991) : Balancing cost and quality. *School Food Service Journal* pp.123-139.
15. George NL, Heaker RD (1990) : School Food Centers. The Ronald Press Co., pp.1-48.

2005년 8월 8일 접수

2005년 9월 16일 게재확정