
급식소 식사제공수와 영양사의 개인특성이 메뉴관리 정보시스템의 효율성에 미치는 영향

Effect that Number of Meals and Dietitian's Individual Special Quality Get in Efficiency of Menu Information System

최상철*, 이상미**

백석대학 외식산업학부*, 세명대학교 호텔관광학부**

Sang-Cheol Choi(thinkhow@bsc.ac.kr)*, Sang-Mi Lee(ssmlee65@hotmail.com)**

요약

본 논문은 단체급식소별 다양한 형태에 따라 사업소에서 근무하고 있는 영양사들의 개인특성과 급식소의 식사 제공수가 급식정보시스템의 메뉴관리 운용 효율성에 미치는 영향에 대한 연구이다. 특히, 다양한 단체급식소의 유형에 근무하고 있는 영양사들의 급식정보시스템의 활용정도는 급식소의 운영효율성에 영향을 주고 있으며 급식의 가장 중요한 요인중 하나인 메뉴관리요인 운영의 효율성에 미치는 영향에 대해 실증분석하려고 하였다.

연구결과는 다음 3가지로 정리되었다. 첫째, 급식소 영양사의 근무경력과 급식정보시스템 운영시 메뉴관리업무요인에는 유의적인 결과가 있는 것으로 해석되었다. 둘째, 급식소별 식사제공(끼니)수의 차이는 급식정보시스템 운영시 메뉴관리요인에 유의적이지 않은 것으로 분석 되었다. 셋째, 급식정보시스템을 운영하는 영양사의 학력은 메뉴관리요인에 유의적인 것으로 해석되었다.

■ 중심어 : | 급식소 | 영양사 | 급식정보시스템 | 메뉴관리 |

Abstract

The purpose of this study is to enhance efficiency of menu management of information system on the institutional restaurant according to the academic background, working career, and times of meal serving. The questionnaires were distributed to 120 units. A total of 116 questionnaires were usable.

First, result that is significant to menu management factor at meals manager's work career and food information system operation analyzed that is. Second, analyzed that difference of meals subdivision meal number is not significant to menu management factor at food information system operation. Third, manager's attainments in scholarship which operate food information system analyzed that practical use degree is significant to menu management factor at food information system operation.

■ Key words: | Foodservice Unit | Dietitian | Foodservice Information System | Menu Management |

I. 서론

인터넷의 급속한 발전과 확산으로 전 세계가 하나의 네트워크 공동체로 발전되면서 기존의 호환성이 필요한 컴퓨터 운영체제와 상관없는 웹 기반 기술이 개발되어 ASP(Application Service Provider) 등의 인터넷 비즈니스가 급속도로 성장하고 있다[1].

이러한 변화는 최근 급식산업의 운영방식에도 활발히 적용되고 있으며 향후 인터넷의 활용증가와 국가적인 정보시스템 인프라 구축으로 인해 더욱 활발해질 것으로 예상된다. 일반적으로 정보시스템의 활용은 두개 이상의 매장에서 본·지점 네트워크망을 통해 관리 작업 등을 수행, 효율적인 관리를 실현하도록 하고 있다[2]. 이러한 매장들의 정보시스템 활용정도는 영양사들의 직무 성향 정도에 따라 업체의 전사차원의 운영 효율성을 제고하는데 영향을 줄 수 있다.

서울 올림픽이후 지속적인 성장을 하고 있는 단체급식업은 본사를 주축으로 개별 사업장을 관리하고 지원하는 일반 소규모 프랜차이즈 외식 사업장이나 본사 시스템에 의해 지원 관리되는 패밀리레스토랑 등과 달리 단위사업장별 특성에 따른 급식운영이 이루어지고 있어 많은 기업들이 급식정보시스템 구축과 활용에 관심을 가지고 있다. 한편 다양한 위탁사에 급식서비스를 제공하는 단체급식 운영방식은 소규모 외식업소나 패밀리레스토랑과 같은 중앙 집중적 지원시스템에 의한 통제와 관리에 한계가 있어 이를 대체하고 보완할 시스템을 필요로 하고 있다. 대기업군을 제외한 중소규모 급식업체들은 자체개발을 통한 전산프로그램을 활용하기보다 이미 개발된 전산프로그램을 비용투자절감을 위해 전략적으로 수수료를 제공하고 사용하는 ASP 형태의 경영정보시스템을 활용하고 있다. 현재 풀무원계열사인 푸드머스는 자체개발한 급식전산 프로그램을 위탁급식전문회사인 ECMD를 비롯해 중소기업군 단체급식회사들에 유상으로 ASP서비스를 제공하고 있다.

위탁급식산업에서는 급식정보시스템의 정보기술을 전략적 무기로 활용하고 생산성을 증가시켜 고객만족

을 추구하려는 초기의 목표를 달성하기 위해 급식정보시스템 사용자가 정보시스템의 활용 및 운영에 만족감을 느낄 수 있어야 하며 이로 인한 영양 및 급식의 질적 개선의 효과가 제시[3]되어야만 운영 효율성이 증가 되어질 수 있다.

단체급식의 특성 중 메뉴관리는 일정기간을 기준으로 반복되는 사이클 식단의 메뉴관리 형태를 유지하고 있어 단순로운 식단과 식사의 질적인 관리를 위해 시스템적인 관리가 필요하다. 이에 따라 단체급식업체들의 급식정보시스템 활용과 식단관리를 책임지고 있는 영양사의 개인특성과 급식소 식사제공수가 메뉴관리의 효율적 관리에 영향을 미칠 수 있다고 판단된다.

따라서 본 연구에서는 이론적 고찰과 전문가 집단의 패널토의를 통해 도출된 변수 중 급식소 영양사의 학력, 근무경력과 식사제공(끼니)수가 위탁급식업체의 급식정보시스템의 메뉴관리요인 효율성에 미치는 영향을 연구하여 향후 급식정보시스템의 활성화를 통해 고객만족과 위탁급식업체의 인적자원관리에 유용한 자료가 되고자 한다.

II. 이론적 배경

1. 관광·호텔·외식 분야의 정보시스템의 선행연구

일반 경영학 등 경영정보시스템과 ASP에 대한 활발한 연구와는 달리 위탁급식업에 관련된 연구가 미약하여 환대산업의 포괄적 개념으로 이해되는 관광 및 호텔, 외식산업분야에서 이미 선행 연구된 연구로 다음과 같다.

정보시스템에 관련된 연구 중 관광 및 호텔에 관련된 연구는 국내에서도 다양한 분야에서 연구가 진행되어 왔다.

김시중·이복희[4]는 호텔종사원의 직무특성에 따른 호텔정보시스템 평가의 연구에서 정보시스템의 이용부서와 서비스 자체의 신뢰성을 강조하였다. 즉, 정보시스템 운영에 의해 문서의 간소화, 대고객서비스의 신속성, 정확성, 그리고 업무 처리속도를 높여준다고

하였다.

김문수[5]는 호텔정보시스템의 중요도 성과에 대한 사용자 평가 연구를 통해 사용자들이 활용하면서 느끼는 중요도를 파악하고 성과에 어떠한 관계가 있는지를 연구하였다. 중요도 성과의 차이 분석은 고객관리, 원가관리, 경영분석 등의 속성을 연구하여 호텔의 대내외적인 환경과 사용자 업무중심을 통한 모듈이 지속적으로 개발되어야 한다고 한다.

송성인·박희석[6]은 호텔정보시스템의 정보품질과 시스템 사용의도간의 관계 연구를 통해 사용자 가치와 사용자 만족의 매개역할을 연구하였다. 사용자 가치와 만족의 측정을 위해 업무수행의 효율성과 업무처리시간 절감 등을 변수로 측정 하였다.

노정철[7]은 관광정보시스템 가치평가에 관한 연구를 통해 관광정보시스템으로 정보를 획득한 관광객의 기대도와 만족도를 연구하였다. 연구는 공급자 중심의 시스템개발의 문제점을 지적하고 정보획득의 신속성, 최신정보제공 등을 변수로 측정하였다.

그 이외에 정보시스템 ASP의 업무환경에 대해 권순동·안중호·양희동[8], 오광석[9], 김정민·이명진[10] 등은 각 기업의 수준별 형태별 다양한 모듈선택과 서비스 신뢰성, 의사소통이 중요하다고 강조하였으며, Pons[11]는 인터넷 정보시스템에서 서비스의 질을 향상시키기 위해 ASP 활용시 작동시간의 단축 및 편의성을 강조한 서버베이스 모델을 제시하고 있다.

허정봉[2]은 외식산업의 정보시스템 아웃소싱 결정에 대한 전략과 방안에 대해 연구를 하였다. 정보시스템의 자체개발 전략이나 공동개발이 오히려 아웃소싱 보다 낮은 영향을 미치는 결과를 시사하고 있으며 외식산업의 시스템 개발 기술과 능력의 부재를 지적하고 있다.

최성경[12]은 위탁급식업체에서 사용하고 있는 급식정보시스템의 수행실태와 사용자만족을 평가하여 시스템의 효과성을 연구하였다. 급식정보시스템의 구축과 사용자 만족도는 메뉴관리, 구매관리, 생산관리, 영양관리 등이 중요하게 지각하는 것으로 분석하였고 전반적인 업무향상에는 만족한 반면 시스템 사용에 대한 만족은 높지 않다고 하였다.

최성경·김정리·곽동경[3]은 병원급식정보시스템의

수행도를 식단관리, 구매관리, 급식경영관리 등을 변수로 병상규모와 운영형태에 따라 분석하였다. 병상규모가 클수록 정보시스템의 필요성 인지도가 떨어졌으며 영양부서의 특성에 따라 필요한 정보화를 적용하여야 한다고 연구 하였다.

신은경·이연경[13]은 영양사의 개인특성과 직무특성이 조직몰입과 직무만족에 미치는 영향을 통해 영양사의 학력과 근무기간이 높을수록 조직몰입이 높다고 하였다.

2. 선행연구 종합

관광 및 호텔 외식산업분야의 정보시스템에 관한 선행연구를 근간으로 위탁급식업체의 경영정보시스템 관리상 효율성을 연구하기 위하여 김시중·이복희[4], 김문수[5], 송성인·박희석[6], 노정철[7] 등의 연구를 토대로 다음과 같이 요인을 추출하였다.

선행연구를 종합한 결과 다음 [표 1]과 같이 중요 요인 12개를 도출하였고, 이중 발주업무 유용성, 표준 레시피 관리업무, 재고관리, 근태관리, 매출마감, 식재료비 관리의 6개 항목을 도출하였다.

표 1. 관광호텔외식산업분야의 정보시스템에 대한 속성

구분	김시중·외 (2003)	김문수 (2003)	송성인·외 (2003)	노정철 (2003)	최성경 (2002)	최성경·외 (2003)	신은경·외 (2003)
서비스 신뢰성	○						
문서 간소화	○						
신속성	○		○	○			
정확성	○		○				
원가관리		○					
최신정보제공				○			
구매관리					○	○	
생산관리					○		
영양관리					○		
식단관리						○	
메뉴관리					○		
(급식)경영관리		○	○			○	
(영양사) 학력							○
(영양사) 근무기간							○

III. 연구설계

1. 표본의 설정 및 연구모형 설계

본 연구를 위해 설문지는 위탁급식업체의 급식정보시스템의 운영 효율성 분석을 위해 김시중·이복희[4], 김문수[5], 송성인·박희석[6], 신은경·이연경[13]가 이용한 척도를 중심으로 설문을 구성하였다.

이에 선행연구를 통해 발주업무, 유용성, 표준 레시피 관리업무, 재고관리, 근태관리, 매출마감, 식재료비 관리, 학력, 근무기간 의 8개 항목을 도출하였다. 또한 2005년 5월 17일 E사와 급식정보시스템을 개발한 F사의 급식정보시스템 실무책임자 5명을 E사의 본사에서 패널토의 한 결과 심층 인터뷰를 통해 매출마감관리, 본사와의 의사소통, 마감관리, 발주업무, 식재료비 관리 변수들을 추출하여 선행연구 자료와 함께 13개를 측정항목으로 구성, 설문지를 작성하여 조사하였다. 설문 항목은 리커트 7점 척도를 이용하여 측정하였다.

분석에 필요한 자료를 수집하기 위하여 2004년도 국내위탁급식업체 매출규모 10위 이내 대기업체중 대기업업에 속하고 ASP를 초기에 자체 개발하여 자사에 활용하고 있으며, 타 중소기업업들에게도 수수료를 받고 ASP를 제공하고 있는 E사를 선정하였다. 자료 수집은 E사의 전국 사업장 중 무작위 120개 사업장을 표본으로 선정하여 이메일로 설문서 발송 후 106부를 이메일로 회신하였고 나머지10부는 영양사들이 E사 방문시 본인이 직접 회수하였다.

분석은 표본의 일반적 특성과 메뉴관리 정보시스템의 효율성에 미치는 주요변수에 대한 상관관계분석, 회귀분석을 통해 가설 검증을 한다. 분석 도구는 SPSS WIN 10.0을 사용하였다.

2. 가설 도출

단체급식소의 운영을 책임지는 영양사에 대한 연구는 많이 이루어지고 있으나 최근 사용이 많아지고 있는 급식정보시스템의 이용과 관련한 연구는 부족해 개인적 특성으로 분류되는 근무경력과 정보시스템의 이용과 이해에 영향을 미칠수 있는 학력 그리고 급식

소 이용자의 많고 적음에 따른 식단의 다양성을 연구하기 위하여 3가지를 주요 변수로 도출하였다.

본 연구를 위한 가설은 다음과 같다.

가설 1: 영양사의 근무경력은 급식정보시스템 운영시 메뉴관리 운영 효율성에 영향을 미칠 것이다.

가설 2: 식사제공(끼니)수는 급식정보시스템 운영시 메뉴관리 운영 효율성에 영향을 미칠 것이다.

가설 3: 영양사의 학력은 급식정보시스템 운영시 메뉴관리 운영 효율성에 영향을 미칠 것이다.

IV. 실증분석

1. 표본의 일반적 특성

116부의 자료를 가지고 응답자의 일반적인 특성을 파악하기 위하여 빈도분석을 실시한 결과 일반적 특성은 다음 [표 2]와 같다.

표 2. 표본의 일반적 특성

항목	내용	빈도	퍼센트(%)
성별	남성	0	0.0%
	여성	116	100.0%
나이	21~25세	56	48.2%
	26~30세	56	48.2%
	31~35세	2	1.7%
	35~40세	2	1.7%
학력	전문대	46	39.7%
	4년제	62	53.4%
	대학원 이상	4	3.4%
근무기간	1년 미만	16	13.8%
	1~2년 미만	24	20.7%
	2~3년 미만	20	17.2%
	3~4년 미만	22	19.0%
	4~5년 미만	20	17.2%
	6년 이상	10	8.6%

주) 각 셀의 숫자가 상이한 것은 결측치.

응답자의 인구통계학적 특성은 성별에 있어 영양사 자격증이 있는 인원으로 학문의 특성상 총 응답자 116명 전원이 여성이었으며, 연령은 20~25세와 26~30세가 각각 48.2% 높았다. 교육수준은 4년제 대학

졸업 이상이 56.8%로 높은 학력 수준을 보였다. 이와 같은 고학력구조의 인력구성은 정보시스템의 이해와 교육을 필요로 하는 과정을 위해 긍정적 요인으로 해석된다.

근무 경력은 3년 미만이 53.6%로 경험이 많은 경력자들보다 사업장 운영에 새로운 운영방식에 적용의지가 강할 것으로 예상된다. 특히, 사업장 운영방식이 식사제공이 많고 식사인원이 많을수록 근무경력이 많은 인력이 배치되어 인력 운영의 효율성을 기한 것으로 추측된다.

2. 상관관계분석

[표 3]은 메뉴관리에 영향을 미치는 독립변수간의 상관관계 분석 결과이다. 상관관계 분석결과를 해석하면 학력과 식사제공수는 95% 수준에서 유의한 양(+)의 상관관계가 그리고 근무경력과 식사제공수간에는 95% 수준에서 유의한 음(-)의 상관관계가 존재함을 알 수 있다.

조사결과에 따르면 조사대상 급식업체는 학력이 높은 영양사들이 끼니수가 많은 대형급식소에 배치되어 인적자원관리 측면에서 긍정적이라고 판단된다. 반면, 근무경력이 많은 영양사들이 탄력적 급식 운영 등 경험치가 반영되는 식사제공수가 많은 급식소에 배치되지 않고 있다는 것은 인적자원관리 측면에 적극적인 검토가 이루어져야 함을 시사하고 있다고 판단된다.

표 3. 상관분석 결과

	GRD	EAT	CRR
GRD	1.000		
EAT	0.190 (0.044**)	1.000	
CRR	-0.155 (0.104)	-0.240 (0.011**)	1.000

GRD: 학력, EAT: 끼니수(식사제공수), CRB: 근무경력 단, ()은 상관계수의 P값
*p(0.1) **p(0.05), ***p(0.001)

3. 가설검증

각 변수별로 단일회기분석을 하여 가설1~3까지를 검증하였으며, 마지막으로 모든 독립변수를 사용하여

다중회기분석을 한 결과 [표 6]으로 요약된다.

표 4. 메뉴관리정보시스템에 미치는 영향

[패널 1] $M = \alpha + CRR + e$				
α	CRR	Adj-r ²	F	T
0.192	0.196	0.036	4.406 (0.038)	2.099 (0.038)**
[패널 2] $M = \alpha + EAT + e$				
α	CRR	Adj-r ²	F	T
2.246E-02	0.020	-0.009	0.043 (0.835)	0.208 (0.835)
[패널 3] $M = \alpha + GRD + e$				
α	CRR	Adj-r ²	F	T
0.489	0.178	0.023	3.608 (0.060)	1.899 (0.060)*

*p(0.1), **p(0.05), ***p(0.01)
 α : 상수 M: 메뉴관리 요인 EAT: 식사제공(끼니)수 CRR: 근무자 경력 GRD: 급식소 영양사 학력

가설 1: 영양사의 근무경력은 급식정보시스템 운영시 메뉴관리 운영 효율성에 영향을 미칠 것이다.

[표 4]의 [패널 1] 결과치를 해석하면, 급식소 영양사의 직무 특성중 근무경력은 급식정보시스템 운영시 메뉴관리 요인중 메뉴관리 효율성에 대해 p=0.05 수준에서 양(+)의 영향을 미치는 것으로 나타났다.

즉, 다양한 형태의 업무형태와 이용자 그리고 배식 횟수를 가지고 있는 위탁사에 배치되었던 경험을 바탕으로 급식소 업무를 수행하면서 근무경력이 높을수록 급식정보시스템의 메뉴관리 운영에 대한 효율성이 높다고 응답하였다.

가설 2: 식사제공(끼니)수는 급식정보시스템 운영시 메뉴관리 운영 효율성에 영향을 미칠 것이다.

[표 4]의 [패널 2] 결과치를 해석하면, 급식소 식사제공수는 급식정보시스템 운영시 메뉴관리 효율성에 대해서는 영향을 미치지 않는 것으로 나타났다.

즉, 메뉴관리시스템의 효율성을 평가하는데 있어 식사제공수는 중요변수가 아님을 알 수 있다. 급식소의 식사인원이 많고 적음에 따라 식단편성을 하는데 있어 영양사의 업무에 커다란 영향을 미치지 않아 메뉴

관리 정보시스템의 운영효율성에는 영향을 미치지 않는 것으로 보인다.

가설 3: 영양사의 학력은 급식정보시스템 운영시 메뉴관리 운영 효율성에 영향을 미칠 것이다.

[표 4]의 [패널 3] 결과치를 해석하면, 급식소 영양사의 학력은 급식정보시스템 운영시 메뉴관리 효율성 인지에 대해 90% 수준에서 유의적인 양(+)의 영향을 미치는 것으로 나타났다.

학력의 높고 낮음에 따라 교육과정과 전산관련과목이나 정보시스템에 대한 교육이수 여부 등에 따라 급식소별 다양한 형태의 업무형태를 가지고 있는 위탁사에 배치되어 영양사 업무의 수행도에 영향을 미치는 것으로 판단된다. 즉, 학력이 높을수록 급식정보시스템의 메뉴관리 정보시스템에 대한 효율성이 높다고 응답하여 다양한 고객사들에게 식사제공을 위해 사용되는 메뉴관리 정보시스템의 운영 활용정도에 영향을 미치는 것으로 해석된다. 따라서 본사에서 개발한 신 메뉴의 새로운 레시피 또는 식재료비에 관련된 구매발주업무의 효율적 관리를 위해 지속적인 급식정보시스템의 재교육과 훈련이 필요하다고 판단된다.

표 5. 메뉴관리 시스템 효율성에 대한 다중 회귀분석

[분석 모형] $M = \alpha + \text{CRR} + \text{EAT} + \text{GRD} + \epsilon$							
		비표준화 계수		표준화 계수	Adj-r ²	F (p)	t (p)
		B	표준 오차	β			
M	a	1.881	0.722		0.056	3.180 (0.027)	2.408 (0.018)**
	CRR	0.226	0.094	0.231			
	EAT	0.537	0.257	0.196			
	GRD	5.644 E-02	0.109	0.050			

*p<0.1 ** p<0.05, ***p<0.01

M: 메뉴관리, CRR: 근무자 경력 EAT: 식사제공(끼니)수 GRD: 급식소 영양사 학력

[표 5]은 다중회귀분석에 앞서 독립변수들 간의 다중공선성을 Durbin Watson 분석을 통하여 검증한 결과, 2.100으로 나오므로 변수들 간의 다중공선성은

없는 것으로 나타났다. [표 6]은 근무자경력, 식사제공수 그리고 급식소 영양사 학력이 메뉴관리 정보시스템의 효율성에 미치는 영향을 다중회귀분석으로 분석한 결과이다. 분석결과 영양사의 경력과 식단의 다양함을 요구하는 급식소의 식사제공(끼니)수가 영양사의 메뉴관리에 영향을 미치는 것으로 나타났다.

V. 결론 및 시사점

실증분석에 의한 결론 및 시사점을 요약하면 다음과 같다.

첫째, 급식소 영양사의 근무경력과 메뉴관리 정보시스템 운영 효율성에는 유의적인 결과가 있는 것으로 해석되었다. 근무경력이 많을수록 급식경영정보시스템 활용시 메뉴관리요인에 긍정적인 효과를 인지하고 있으며, 이러한 메뉴관리 효율성에 대한 유용성은 대규모 단지내 몇 개의 급식소를 운영하거나 위탁사별 다양한 형태의 급식소에서 근무한 경험이 있는 근무 경력이 높은 영양사들일수록 메뉴관리 정보시스템 운영에 효율적이라고 해석된다. 또한 급식업체의 특성상 소수의 인력으로 많은 급식소를 운영해야하는 중소기업군의 급식업체나 학교급식을 운영하고 있는 영양사들에게 효율적인 도구로 운영될 수 있다고 판단된다.

대부분의 급식업체는 영양사의 급여수준에 따라 또는 지역적 연고를 기준으로 영양사를 배치하고 있다. 특히, 신생 중소기업군들은 대부분 영양사들의 인적구성중 경력이 짧은 영양사들의 비율이 높은 편이어서 근무경력이 낮을수록 메뉴관리 운영의 효율성을 위해 정보시스템의 사용에 대한 추가 비용 등이 발생한다고 하더라도 교육과 사용 활성화에 대한 적극적 지도가 필요하다고 판단된다.

둘째, 급식소별 식사제공(끼니)수는 메뉴관리 정보시스템 운영 효율성에 유의적이지 않은 것으로 분석되었다. 즉, 식사제공(끼니)수가 많거나 적은 급식소를 책임지는 영양사들은 급식정보시스템 활용시 메뉴관리에 큰 영향을 받지 않는다고 해석된다.

위탁사 급식소의 형태에 따라 다양한 배식횟수를 가

지거나 배식당 식사인원이 많아 업무의 복잡함은 예상할 수 있으나 분석결과 다양한 식단 제공을 위해 급식정보시스템을 도입하여 사용하는 것이 좋을 것이라는 예상과는 달리 메뉴관리 운영에는 영향을 미치지 않는 것으로 나왔다. 식단의 다양성을 위하여 급식정보시스템을 도입하기보다는 영양사에 대한 교육과 본사에서 작성한 표준 레시피 등을 사용하여 급식소의 운영의 효율화를 기하는 것이 유용하다고 판단된다.

셋째, 급식소 영양사의 학력은 급식정보시스템 운영시 메뉴관리 효율성에 유의한 것으로 해석된다.

2년제 또는 4년제 대학 교육과정에 전산관련과목이나 정보시스템에 대한 교육이수 여부 등에 따라 급식소별 다양한 형태의 업무형태를 가지고 있는 위탁사에 배치되어 영양사 업무의 수행도에 영향을 미치는 것으로 판단된다. 즉, 학력이 높을수록 급식정보시스템의 메뉴관리 정보시스템에 대한 효율성이 높다고 응답하여 다양한 고객사들에게 식사제공을 위해 사용되는 메뉴관리 정보시스템의 운영 활용정도에 영향을 미치는 것으로 해석된다. 그럼에도 불구하고 정보시스템에 관련된 전반적인 산업의 급속한 성장과 변화에 따라 영양사 채용 및 배치시 학력에 대한 선입견보다는 재교육과 훈련을 통해 급식소를 책임지고 관리할 수 있도록 체계적 교육과 급식전산프로그램 담당자와의 정기적 정보공유가 필요할 것으로 사료된다.

본 연구의 한계점과 향후 연구과제로는 표본은 모집단의 대표성을 가져야 하는데도 불구하고 전문가 집단과 한 개의 위탁급식업체만을 표본으로 선정하였기에 대표성과 객관성이 결여될 수 있다는 점이다. 따라서 향후 이 분야에 객관성과 타당성을 높이기 위해 단체급식업체 전반에 대한 규모별 ASP 사용정도에 대한 지속적인 연구 등이 필요하다.

참고 문헌

- [1] 김대희, *ASP 산업의 동향*, KETI기술기획팀, 2004.
- [2] 허정봉, “외식산업 정보시스템 구축 방안 연구”, *관광정보연구*, 제13권, 제1호, pp.195-213, 2003.
- [3] 최성경·김정리·곽동경, “병원 영양부서의 급식정보시스템 수행도 평가”, *대한영양사협회 학술지*, 제8권, 제4호, pp.387-397, 2002.
- [4] 김시중·이복희, “호텔종사원의 직무특성에 따른 호텔정보시스템 평가에 관한 연구”, *대한관광경영학회*, pp.161-173, 2003.
- [5] 김문수, “호텔정보시스템의 중요도-성과에 대한 사용자 평가”, *대한관광경영학회*, pp.174-185, 2003.
- [6] 송성인·박희석, “호텔정보시스템의 정보품질과 시스템 사용의도간의 관계: 사용자 가치와 사용자 만족의 매개 역할”, *호텔경영학연구*, 제12권, 제1호, pp.139-158, 2003.
- [7] 노정철, “관광정보시스템 가치평가에 관한 연구: 퍼지스 적용”, *관광·레저연구*, 제14권, 제3호, pp.267-286, 2003.
- [8] 권순동·안중호·양희동, “ASP 방식의 ERP 도입 및 성과에 관한 사례연구”, *한국경영정보학회*, pp.433-487, 2003.
- [9] 오광석, “ASP 산업 국내외 동향”, *정보처리학회지*, 제10권, 제6호, pp.5-41, 2003.
- [10] 김경민·이명진, “ASP사용자 만족도에 영향을 미치는 공급자 특성에 관한 연구”, *한국경영정보학회*, pp.262-271, 2002.
- [11] Pons and P. Alexander, “Enhancing The Quality Of Service For Application Service Provider,” *Journal of Computer Information System*, 제44권, 제1호, pp.3-6, 2003.
- [12] 최성경, “위탁급식업체 정보시스템 사용자 만족도에 관한 연구”, *한국식품영양학회*, 제15권, 제3호, pp.250-256, 2003.
- [13] 신은경·이연경, “대구 경북지역 단체급식소 유형별 영양사의 개인특성과 직무특성이 조직몰입과 직무만족에 미치는 영향”, *한국식생활문화학회*, 제18권, 제2호, pp.75-88, 2003.

저자소개

최 상 철(Sang-Cheol Choi)

정회원



- 1992년 : 오하이오대학 학사
- 1995년 : 세종대학교 호텔관광대학 경영학 석사
- 2003년 : 세종대학교 경영학박사
- 현재 : 백석문화대학 외식산업학부 조교수

<관심분야> : 외식경영, 외식마케팅

이 상 미(Sang-Mi Lee)

정회원



- 1989년 : 명지대학교 어문학부 학사
- 1993년 : 미 플로리다주립대(FIU) 호텔외식경영학 석사
- 2001년 : 세종대학교 외식경영학 박사

- 현재 : 세명대학교 호텔관광학부 전임강사

<관심분야> : 브랜드, 외식경영, 외식창업