

외식업체의 효율적인 식자재 관리와 구매방법이 경영성과에 미치는 영향

조은혜¹⁾ · 황영정²⁾ · 조용범[¶]

경기대학교 식공간연출전공¹⁾ · 한국국제대학교 외식조리학과²⁾ · 동의대학교 외식산업경영학과[¶]

Effects of the Control and Purchasing Methods of Food Items on Restaurant Business Performance

Eun-Hye Cho¹⁾ · Young-Jung Hwang²⁾ · Yong-Bum Cho[¶]

Majoring in Dining Space Creation Management Kyonggi University¹⁾
Dept. of Food Service & Culinary Arts, International University Korea²⁾
Dept. of Food Service & Restaurant Management, Dong-eui University[¶]

Abstract

This study aimed to identify the relationship between the control and purchasing methods of food items and the restaurant business performance. To achieve the purpose of this study, it reviewed the theoretical background about the control of food items, purchasing methods of those items and restaurant business performance. The result of this study was shown as follows. 1) Distribution method of food items has an effect on business performance. 2) Satisfaction with controlling food items and distribution method of food items have an effect on business performance. 3) Satisfaction with controlling food items and distribution method of food items have an effect on satisfaction with business performance.

Key words: foodservice business, control of food items, purchasing method, business performance

I. 서 론

21세기 커뮤니케이션 기술의 진보는 조직이 상호간 의존도를 크게 만들고 빠른 정보의 전달도 가능하게 하며, 인간은 신속한 적응에 필요한 새로운 능력을 끊임없이 요구 받고 있다(Lee JH et al 2011). 세계경제가 글로벌화, 디지털화로 변모하면서 기업 상호간 경제구조가 갈수록 복잡하게 얽혀 더 이상 개별적 비즈니스 주체가 다른 기업에 의존하지 않고 독립적으로 지속적 경쟁우위를 확보하기란 사실상 불가능하게 되었다(Lambert & Cooper, 2000).

외식산업은 성장률이 타 산업에 비해 급속성장할 수 있지만, 지속가능한 외식기업이 되기 위해서는 급변하는 시대변화에 따른 능동적인 대처가 요구되고 기업 상호간 경쟁적인 환경이 불가피하며, 내부적으로 인건비의 상승과 식재료 구매원가의 상승 등으로 어려움을 겪고 있는 실정이다(Park MH · Jang YH 2012).

2000년대 중반이후 매출성장 위주의 경영전략은 업계 간 경쟁 심화, 원재료 가격의 지속적 상승, 임대료 상승 등으로 경영환경이 크게 변하면서 결과적으로 매출은 답보상태에서 원가만 상승하는 수익구조가 형성되는 상황을 초래하였다

(Seo WS · Baek JA, 2006). 이제는 국내 외식업체도 양적인 성장전략에서 탈피하여 혁신적인 경영 전략 수립은 물론 다양한 경영기법 도입을 통해 내부의 생산성과 효율성을 높이고 지속적으로 수익성 개선의 노력을 적극적으로 펼칠 필요가 있다(Lim SH · Park YW, 2010).

외식기업의 수익성 개선에는 영업이익에 절대적인 영향력을 미치고 있는 식자재의 수급관리를 통한 원가관리가 매우 중요하다. 변화하는 호텔과 외식기업 경영 환경에서 좋은 식자재를 구매 관리하는 것은 기업운영에 매우 중요한 요소로 자리 잡고 있으며, 식자재의 품질은 제공되는 음식의 맛과 상품성을 결정하는 중요한 요인으로 자리 잡았다(Shim JY 2008). 외식기업의 식자재 관리는 식재료의 부패성(perishability)이 상존하고, 짧은 유통기한 내 사용이 중요하며, 식자재 수급시장에서의 변동성이 높고, 해외 의존도가 높기 때문에 이제는 구매를 전략적인 관점에서 접근하는 것이 무엇보다 중요해졌다(Carr & Smetlizer, 1997).

생산과 조달, 수요 사이에서 발생하는 시간적 불균형을 해결하기 위한 방법으로 식자재 관리가 외식기업 경영의 큰 축으로 발전하고 있다. 식자재 관리는 전략적으로 경쟁하고, 이윤창출 요인을 강화하기 위한 경영관리의 한 수단이다. 또한 전략적 구매방식은 조직내부의 업무통합과 조정뿐만 아니라 외부의 원부자재 공급업체와의 전략적 제휴를 통해 제품품질개선과 원가절감을 함으로써 기업의 재무성과를 증가시키고 고객들의 다양한 욕구도 충족시킨다는 연구결과가 나타나고 있다(Lanier, Wempeb & Zacharia, 2010)

따라서 본 연구는 외식업체의 식자재의 관리 성과와 구매방식이 경영성과향상에 미치는 영향 관계를 파악함으로써 외식업체의 효율적인 식자재 관리와 구매방법의 중요성을 인식하고, 외식업경영에 중요한 경영과제로 부각된 제조원가의 조절에 대한 인식을 제고시켜 시대변화에 따른 외식산업발전을 위한 목적이다.

II. 이론적 배경

1. 식자재 관리

식자재란 “국내법이 규정하고 있는 적법한 절차에 따라 외국 또는 국내로부터 유입되는 물적 자원으로 호텔의 식당을 이용하는 고객에게 판매할 목적인 음식상품의 중간재 또는 최종상품의 총체”라고 할 수 있다(관세법 제3조).

식자재 관리란 “호텔·외식기업이 필요로 하는 식자재를 경제적으로 구매하고 관리하는 일련의 경영활동이다”. 또한 식자재 관리는 적정한 시기에 필요한 양의 식자재를 최고 수준의 품질로 공급하여야 한다는 점에서 매우 중요한 관리행위라 할 수 있다(Lee DH · Sung JY 2012). 체계적인 식자재 관리를 통하여 기업의 매출증진과 영업이익 창출을 극대화할 수 있기 때문에 식자재 관리의 궁극적인 목적은 호텔이나 외식경영에 있어서 생산·판매활동을 순조롭게 지원함으로써 이윤 창출에 공헌하고 낭비되는 자재를 줄이는 것이 기본적인 관리 행위이다. 식자재 관리는 고객에게 질 높은 음식의 제공과 호텔·외식기업의 경영목표 달성이라는 측면에서 그 의의를 찾을 수 있다(Choi SW et al 2012).

또한 효율적 식자재 관리란 한 조직의 목적을 달성하기 위한 상품이나 서비스 구매와 관련된 활동을 조절하는 것으로 생산 활동 과정에서 생산계획을 달성할 수 있도록 생산에 필요한 수량만큼을 최소한의 비용으로 구입하기 위한 관리활동을 의미한다. 이를 위한 일련의 활동으로 첫째가 식자재의 진리의 중요성, 둘째 식자재 품질의 중요성, 셋째 식자재 수명의 중요성, 넷째 식자재 관리의 사회적 중요성, 마지막으로 식자재의 공공적 중요성으로 최근에는 식자재가 다른 공산품과 다르게 국민의 생명유지 및 건강관리 차원에서 식자재관리가 날로 부각되고 있기 때문에 국가와 정부는 공공적인 측면에서 매우 중요하게 관리해야 한다.

2. 식자재 원가 인식

원가란 하나의 재화를 생산하는데 소비된 재화 또는 용역을 공급 측면에서 파악한 것으로 엄밀히 말하여 원가는 생산을 위하여 소비된 비용과는 다르다.

식자재의 원가비율은 보통 30~40% 정도 비율을 차지하고 있는데 식자재 구매 관리시스템과 구매 과정에서 이루어지는 여러 가지 과정들이 직접 원가에 미치는 영향 또한 상당하다 할 수 있고, 다양한 식자재와 기기를 구매하여 운영하는 호텔 조리 부서에서도 경영 성과를 높이기 위해서는 전략적인 구매 관리가 반드시 필요하다. 이러한 효율적인 구매 관리를 통해 다양한 경제적 효과를 거둘 수 있다(Kang OK 2005). 외식업체에서 식재료의 낭비와 손실의 발생 가능성은 항상 있을 수 있으므로 종사원들의 책임의식과 프로의식이 원가절감행동에 미치는 영향과 그 영향이 외식업 발전에 기여하게 된다. 원가에 대한 인식 변화와 효율적인 식자재 사용, 식재료 낭비를 방지하려는 노력들이 원가에 대한 인식을 새롭게 하여 외식업체에 원가절감으로 인한 경영 합리화를 도모할 수 있다(La YS 1997).

3. 식자재 구매 관리

현대사회에 있어 식품의 구매란 식품 또는 원재료를 구입하기 위하여 생산자 또는 유통업체와 계약체결을 위한 상담과 유·무형의 계약을 거쳐 식품을 인도받고 그 대금을 지불하는 전체과정을 말하며, 일반적으로 구매자가 물품을 구입할 목적으로 계약을 체결하여 그 계약에 따라 물품을 인수하고 대금을 지불하는 일을 의미한다. 또한 경영계획에 의거 생산 활동 과정에서 생산계획을 달성할 수 있도록 생산에 필요한 특정 물품을 적정 거래선으로부터 최적 품질을 확보하여 적절한 시기에 필요한 수량만큼을 최소한의 비용으로 구입할 목적으로 구매활동을 계획, 통제, 실시하는 활동을 말한다(Lee BS et al 2011).

구매 관리는 조직의 운영 및 경영관리에 필요

한 물품을 적정한 조건으로 선정하고, 구매량을 결정, 시장조사와 경쟁 입찰을 통하여 공급자를 선정한 뒤 적정한 구매조건을 통한 대금 지불 후, 적정 시기에 적당량이 납품되도록 관리하는 과정이라 할 수 있는데, 외식업체에서는 적절한 식자재 구매활동을 통한 원가절감을 기대할 수 있고, 양질의 제품을 생산하여 고객 만족에 의한 매출 증가를 기대할 수 있다(Ryu CS 2013).

또한 구매 관리(Purchasing management)란 음식을 생산하는데 필요한 물품을 확보하는 기능으로서 조달(Procurement)을 의미한다. 즉 구매의 계획, 실시, 통제와 관련한 일련의 관리 활동으로 구매(Purchasing), 검수(Receiving), 저장(Storing), 재고관리(Inventory control)가 포함되며(Lee JK, 2003), 특정 제품이나 서비스에 상응하는 대가를 지불하고 특정 제품 또는 서비스를 획득하는 것이라 하였다(Ham HM 2000).

4. 식자재 구매 방식

효율적인 구매를 위해서는 식자재의 질, 서비스, 가격 등 원가에 미치는 제반요인을 고려하여 합리적으로 업무를 처리할 수 있는 숙련된 능력의 구매 관이 필요하다. 이것은 단지 구매부서의 능률성을 서류관리에 두지 않는다는 것이며, 능률적이고 신속하게 계약을 체결하고 최소한의 비용으로 납품되는 전체적인 과정을 의미한다(Park JJ 2012). 또한 효율적인 식자재 구매의 궁극적인 목적은 기업의 이윤을 달성하는 것으로 구매방식에 따라 원가절감 방안을 모색하여 기업이윤의 창출을 위한 매출증대와 원가절감을 위함이다.

최근 외식시장은 매출이 제자리를 맴돌고 있거나 하락하는 추세로, 업계경쟁이 치열하여 원가절감으로 이윤의 극대화를 위한 노력이 필요하다(Yoo YJ 1997). 또한 효율적인 구매활동으로 원가절감 및 양질의 제품 품질향상으로 수익성 창출 및 고객의 욕구와 고객만족도 향상으로 매출 증가를 기대할 수 있다.

5. 경영성파

기업성파란 기업 활동의 결과로 얻는 종합적인 성과물을 말한다. 기업이 고객을 선택하는 것이 아니라 고객이 기업을 선택하는 시대로서, 고객의 욕구는 날로 까다로워지고 있다는 것이며, 경쟁력이 기업의 생존을 좌우하면서 경쟁은 더욱 격화됨과 동시에 세계화되고 있다는 것이며, 변화의 속도가 가속화, 일상화되고 있다는 것이다 (Kang KW 1993).

외식업체의 궁극적인 목적은 좋은 식재료로 훌륭한 음식을 만들어 고객을 만족시키는 것이고, 내부적으로는 올바른 유통구조에 의한 경영 합리화를 통하여 기업의 이익을 창출하는 것이다. 또한 외식업체에서는 메뉴음식을 조리, 판매, 서비스를 위하여 소비된 경제 가치로 생산시설이 고도로 기계화되고 자동화 되어 있기 때문에 제품의 가격 중 인건비가 차지하는 비중보다 재료비가 차지하는 비중이 커지게 되어 필요한 원자재를 언제, 어디서, 누가, 어떻게 구입하느냐 하는 문제가 기업의 이윤창출에 미치는 영향이 커지게 되었다(Yu HK 2007).

Kyoun HL et al(2000)은 경영성파라 함은 기업에서 경영활동을 통해 얻어지는 결과로 재무부문, 마케팅, 조직부문, 품질관리, 기술관리, 일반관리 등의 각 경영 기능분야에 따라 강조하는 바가 다

르게 된다고 하였다.

Ⅲ. 연구 방법

1. 연구모형 및 가설설정

본 연구에서의 연구모형은 Ham HM (2000)), La YS(1997), Lee JK (2003). Lee DH· Sung JY (2012)의 선행연구에서 사용한 모형을 근거로 식자재 관리수행도와 식자재구매방식 관련 변인을 중심으로 연구모형과 가설을 다음과 같이 도출하였다.

가설1. 효율적인 식자재 관리수행도는 성과만족에 정(+)^{의 영향을 미칠 것이다.}

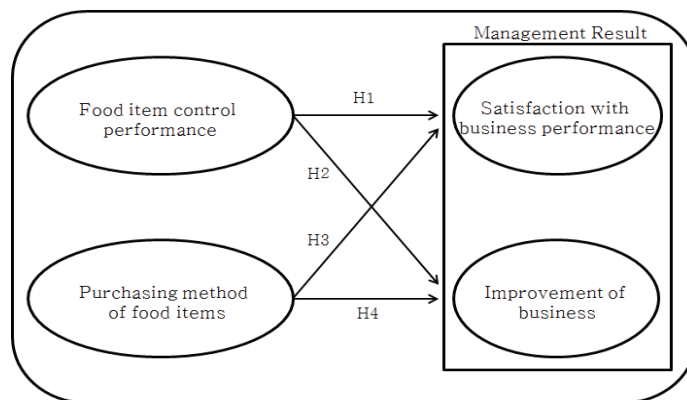
가설2. 효율적인 식자재 관리수행도는 경영향상에 정(+)^{의 영향을 미칠 것이다.}

가설3. 식자재 구매방식은 성과만족에 정(+)^{의 영향을 미칠 것이다.}

가설4. 식자재 구매방식은 경영향상에 정(+)^{의 영향을 미칠 것이다.}

2. 조사대상자 및 기간

본 조사는 울산, 부산, 경남지역 호텔 및 외식산업체에 근무하는 관리자 및 종사자를 대상으로 2013년 7월 25일부터 8월 10일까지 총 280부를



<Fig. 1> The Research Model

배포한 후 256부를 수거하여 표기가 정확하지 않거나 불성실한 응답자의 설문지 40부를 제외하고 216부를 통계자료로 활용하였다.

3. 설문지 구성

본 연구를 위하여 외식업체의 효율적인 식자재 관리수행도와 구매방법이 경영성과에 미치는 영향을 조사하기 위하여 Lee JK (2003), Lee DH·Sung JY (2012), Ham HM (2000)의 선행연구를 근거로 하여 음식, 식자재구매, 식재료관리, 편리성, 만족도 등으로 구성하여 설문지를 작성했다. 설문지 조사 문항은 7점 척도를 사용하여 평가하였고, 각 문항 평가 기준을 1점에서 7점까지의 7개 범주로 구분하였다. 인구통계학적 사항은 성별, 연령, 학력, 근속년수, 고용형태, 직책, 직원 수 등을 조사하여 기초 자료로 활용하고자 하였다.

4. 조사 분석방법

실증분석에서는 수집된 설문지를 SPSS 17.0 통계패키지를 사용하여, 조사대상자들의 인적사항인 성별, 연령, 학력, 직책, 근무경력, 고용형태, 직원 수 등을 알아보기 위해서 빈도분석을 실시하였다. 식자재 관리수행도와 구매방식, 경영성과 등 각 설문 문항에 대한 변수들의 신뢰성을 검증하기 위하여 신뢰도 분석, 타당성 검증을 위해 요인분석을 실시하였으며, 경영성과 만족도를 검증하기 위해 회귀분석을 실시하여 각 독립변수가 종속변수에 유의한 영향을 미치는지 분석하였다.

IV. 실증 연구와 분석

1. 조사대상자의 인구통계학적 특성

부산, 울산, 경남지역 호텔 및 외식산업체에 근무하는 종사원 및 관리자를 대상으로 설문에 응답한 사람은 총 216명이었으며 인구통계학적 사항에 대한 통계분석의 결과는 <Table 1>에 제시하였다.

조사 대상자의 성별 분포는 남자가 76.9%, 여

자 23.1 %로 남성이 현저히 높았으며, 연령대에서는 26~35세가 58.3%로 가장 높게 분포되어 있었다. 학력에서는 전문대졸이 140명(64.8%)으로 가장 많았고, 직책은 일반사원 57.4%, 주임급 23.6%, 대리급 16.7% 순으로 많았다. 근무경력으로는 5~10년 미만인 32.4%로 가장 높았고, 고용형태에서는 정규직이 83.3%, 비정규직 16.2%로 나타났다. 직원 수는 201~500명이 28.6%로 가장 높게 나타났다.

2. 신뢰성 및 타당성 분석

본 연구에서 사용된 문항의 타당성을 검증하고, 공통요인을 찾아내 변수로 활용하기 위해 요인분석을 실시하였다. 요인추출법으로 주성분법(Principle Components)을 실시하였으며, 고유값(eigen-value) 1 이상, 요인적재량 .40 이상을 기준으로 하여 직각회전방법 중 베리맥스 회전을 사용하여 도출하였다.

요인분석을 통하여 부적절한 항목을 정제한 후 측정항목의 신뢰성과 타당성을 평가하기 위해 이론변수의 다항목 척도간의 신뢰성을 내적일관성 chronbach's alpha 계수에 의해 분석하였다.

1) 식자재관리 수행도에 대한 요인분석 및 신뢰도 분석

요인분석 결과 eigen value > 1.0을 충족하는 요인은 3개이며, 1요인은 4.563, 2요인은 3.407, 3요인은 2.532로 나타났다. 그리고 1요인은 설명변량이 28.517%, 2요인은 21.294%, 3요인은 15.826%로 3요인까지 설명된 총 변량은 65.637%로 <Table 2>에 나타났다. 그러므로 3개의 요인에 대한 문항분석을 실시하였고, 회전된 성분행렬은 베리맥스의 회전법에 의해 반복계산 후 얻어진 결과이다. 결과를 살펴보면 1요인에 8개 항목, 2요인에 5개 항목, 3요인에 3개 항목으로 묶여져 식자재 유통시스템, 식자재관리, 관리수행으로 요인명을 명명하였다. chronbach'a 계수를 구한 결과, 식자재 관리수행도의 신뢰성 분석결과는 1

요인이 0.912, 2요인 0.855, 3요인이 0.663으로서 비교적 높은 신뢰도를 나타내고 있다.

KMO값은 0.897로 나타났으며, Bartlett의 구형성 검정치는 2089.303($p=0.000$)로 유의하게 나타났다. 공통성은 식자재 재고활용을 위한 업장간 교류 원활 항목을 제외하고 모두 0.4를 상회하는 것으로 나타났다.

2) 식자재 구매방식에 대한 요인분석 및 신뢰도 분석

<Table 3>에서 나타났듯이, 요인분석 결과 eigen value>1.0을 충족하는 요인은 3개이며, 1요인은 6.109, 2요인은 4.320, 3요인은 4.094로 나타났다. 그리고 1요인은 설명변량이 30.546%, 2요인은 21.602%, 3요인은 20.471%로 3요인까지 설명된 총 변량은 72.619%로 나타났다. 그러므로 3개의 요인에 대한 문항분석을 실시하였고, 회전된 성분행렬은 베리맥스의 회전법에 의해 반복계산 후 얻어진 결과이다. 결과를 살펴보면 1요인에 7개 항목, 2요인에 6개 항목, 3요인에 5개 항목의

<Table 1> Demographic characteristics of the respondents(N=216)

		Frequency	(%)
Sex	Male	166	76.9
	Female	50	23.1
Age	20	1	0.5
	20-25	37	17.1
	26-30	77	35.6
	31-35	49	22.7
	36-40	26	12.0
	40 and over	26	12.0
Education	High School	10	4.6
	College	140	64.8
	University	51	23.6
	Graduate	11	5.1
	Etc.	4	1.9
Title	Cook	124	57.4
	Demi Chef	51	23.6
	Chef De Partie	36	16.7
	Sous Chef	2	.9
	Executive chef	3	1.4
Work experience (year)	Less than 3	33	15.3
	3-5	55	25.5
	6-10	70	32.4
	11-15	31	14.4
	15-20	16	7.4
	21-25	8	3.7
Type of employment	More than 26	3	1.4
	Irregular	35	16.2
Number of employees	Full-time	180	83.3
	Less than 30	17	7.9
	31-50	23	10.6
	51-100	28	13
	101-200	29	13.4
	201-500	62	28.7
Total	More than 500	56	25.9
		216	100.0

〈Table 2〉 Reliability and factor analyses of the control of food items

Factor	Variable	Factor loading	Communality	Eigenvalue	Variance (%)	Chronbach's α
Distribution system for food items	Warehousing of new food items after cooking team's testing	.828	.711	4.563	28.517	.912
	Consistent purchasing of food items	.821	.811			
	Satisfaction with food quality	.809	.706			
	Satisfaction with the control of food items	.696	.673			
	Considering food inspection most important	.659	.611			
	An easy FIFO system for ingredients	.651	.598			
	A quick return transaction	.644	.660			
Control of food items	Satisfaction with the food purchasing system	.629	.731	3.407	21.294	.855
	Considering raw material prices important for cost reduction	.821	.747			
	Understanding stock when ordering	.789	.672			
	Trying to maintain freshness of ingredients	.780	.673			
	Considering the process of ordering important	.726	.590			
Control performance	Awareness of the correct standard amount of cooking and work	.652	.656	2.532	15.826	.663
	Continued education to maintain consistency of products	.707	.713			
	The number and configuration of the menu items proportional to sales and the number of customers	.655	.556			
	Facilitated exchanges for inventory utilization between kitchens	.532	.392			
KMO: 0.897, Bartlett chi-square: 2089.303, p : 0.000						
Total Variance(%)		65.637				

로 묶여졌고, 공급방식만족, 식자재만족, 구매만족으로 명명하였다. chronbach'a계수를 구한 결과, 식자재 구매방식의 신뢰성 분석결과는 1요인이 0.942, 2요인 0.902, 3요인이 0.904로서 높은 신뢰도를 나타내고 있다.

KMO값은 0.902로 나타났으며, Bartlett의 구형성 검정치는 4144.220($p=0.000$)로 유의하게 나타났고, 공통성은 모두 0.4를 상회하는 것으로 나타났다.

3) 경영성과에 대한 요인분석 및 신뢰도 분석

요인분석 결과 eigen value>1.0을 충족하는 요인은 2개이며, 1요인은 6.049, 2요인은 3.477, 로 나타났다. 그리고 1요인은 설명변량이 46.534%, 2요인은 26.749%로 2요인까지 설명된 총 변량은 73.283%로 나타났다. 그러므로 2개의 요인에 대

한 문항분석을 실시하였고, 회전된 성분행렬은 베리맥스의 회전법에 의해 11차례 반복계산 후 얻어진 결과를 <Table 4>에 나타냈다. 결과를 살펴보면 1요인에 9개 항목, 2요인에 4개 항목으로 묶여졌고, 요인명을 성과만족, 경영향상으로 명명하였다. chronbach'a계수를 구한 결과, 식자재 관리수행도의 신뢰성 분석결과는 1요인이 0.984, 2요인 0.884로서 높은 신뢰도를 나타내고 있다.

3. 상관관계 검증

본 연구에 사용된 변수들 간 상관관계 및 방향성을 알아보기 위해 Pearson의 이변량 상관관계 분석을 실시하였다. 그 결과는 <Table 5>와 같다. 상관관계분석 결과 모든 변수간의 정(+)의 상관관계로 유통시스템만족은 구매만족 $r=.732$, 공급방식만족 $r=.679$, 성과만족 $r=.677$ 의 상관관계를 나타냈으며, 수행만족은 성과만족 $r=.504$, 공급방

<Table 3> Reliability and factor analyses of the purchasing methods of food items

Factor	Variable	Factor loading	Communality	Eigenvalue	Variance (%)	Chronbach's α
Satisfaction with suppliers	Suppliers meeting the service levels	.860	.824	6.109	30.546	.942
	Suppliers meeting the quality control activities	.830	.835			
	Satisfaction with sanitation levels of suppliers	.822	.784			
	Satisfactory communication with suppliers	.821	.789			
	Suppliers meeting the staff working posture	.820	.805			
	Facilitated cooperation with the purchasing department in case of emergent needs of food materials	.793	.720			
	Collaboration between the purchase team and the cooking team when selecting a supplier	.790	.640			
	Cooperation between the cooking team and the purchasing team	.635	.479			
	Satisfaction with the quantity and quality of current delivery ingredients	.575	.615			
Satisfaction with food items	Satisfaction with the freshness of ingredients	.873	.823	4.320	21.602	.902
	Satisfaction with the quality of ingredients	.845	.784			
	Satisfaction with state of origin labeling and packaging	.799	.687			
	Consistency of the quality of food materials	.734	.610			
	Satisfaction with storage and transport procedures	.729	.801			
	Satisfaction with the inspection process of food materials	.702	.696			
Satisfaction with purchasing	Satisfaction with the overall purchasing process	.791	.760	4.094	20.471	.904
	Smooth request and purchase of new ingredients	.754	.755			
	Satisfaction with prices of food materials	.748	.706			
	Satisfaction with the efficiency of purchasing food materials	.691	.723			
	Satisfaction with a supplier's ability	.565	.688			
KMO: 0.902, Bartlett chi-square: 4144.220, p: 0.000						
Total Variance(%)				72.619		

식만족은 구매만족 r=.622의 상관관계를 나타내었다.

4. 가설검증

1) 가설 H1 검증

식자재 관리수행도 즉 식자재 유통방식, 식자재

관리, 식자재 관리수행도 등이 성과만족에 어떠한 영향을 미치는지를 확인한 분석결과는 <Table 6>과 같다. 분석결과는 유의수준 .05이내에서 결정계수 R²=.482로 종속변수가 설명되는 부분의 비율이 전체의 48.2%를 설명하는 것으로 나타났다. 그리고 Durbin Watson 통계량이 1.886으로 나타나 통계적으로 적합한 모형임을 보여주고 있다.

〈Table 4〉 Reliability and factor analyses of management result

Factor	Variable	Factor loading	Communality	Eigenvalue	Variance(%)	Chronbach's α
Satisfaction with performance	Reduced processing time of customer needs	.897	.814	6.049	46.534	.984
	Satisfaction with improvement of customer service quality	.880	.804			
	Improvement of service quality	.839	.771			
	Increase of the CEO's interest in service quality	.797	.742			
	Employees' satisfaction improvement	.791	.689			
	Enhancing the company's brand image	.757	.675			
	Improvement of efficiency of customer management	.757	.688			
	Improvement of company profits	.714	.642			
	Company sales growth	.680	.691			
Improvement of business performance	Improvement of non-financial business performance	.873	.784	3.477	26.749	.884
	Improvement of financial management performance	.864	.826			
	Improvement of market share	.800	.691			
	Improvement of the overall performance of the company	.691	.710			
KMO: 0.921, Bartlett chi-square: 2458.906, p : 0.000						
Total Variance(%)				73.283		

유통시스템에 의한 요인이 t값에 의한 유의확률 0.000, 베타계수 0.564로 나타나 가장 영향력을 미

치며, 그 다음으로는 수행만족이 성과만족에 영향을 미치는 것으로 알 수 있다.

〈Table 5〉 Correlation analysis

	1	2	3	4	5	6	7	8
Satisfaction with distribution systems	1							
Satisfaction with control	.430**	1						
Satisfaction with performance	.568**	.494**	1					
Satisfaction with supply systems	.679**	.159*	.380**	1				
Satisfaction with food items	.564**	.498**	.446**	.213**	1			
Satisfaction with purchasing methods	.732**	.239**	.483**	.622**	.559**	1		
Satisfaction with performance	.677**	.378**	.504**	.500**	.422**	.484**	1	
Satisfaction with control performance	.401**	.480**	.362**	.218**	.339**	.270**	.592**	1

Notes : * $P < .05$, ** $P < .01$

<Table 6> Regression analysis of the control of food items and satisfaction with performance

Model	Unstandardized coefficient		Standardized coefficient	t-values	p
	β	S.E.	Beta		
Constant	9.772	2.710		3.605	.000
Distribution system for food items	.604	.065	.564	9.277	.000***
Control of food items	.129	.126	.059	1.028	.305
Control performance	.552	.226	.154	2.439	.016*
R ² = .482 Adjusted R ² = .475 F= 67.053 P= .000 Durbin Watson= 1.886					

Notes : *P< .05, ***P< .001

2) 가설 H2 검증

식자재 관리수행도 즉 식자재 유통방식, 식자재 관리, 식자재 관리수행도와 경영향상간의 영향관계의 분석결과는 <Table 7>과 같다. 결정계수 R²=.279로 전체의 27.9%를 설명하고 있으며, Durbin Watson 통계량이 1.762로 적합한 모형으로 판단된다. t값에 의한 유의확률은 유통시스템, 관리만족요인에서 유의미하게 나타났으며, 요인간 상대적 영향력의 크기를 알 수 있는 베타계수

값이 0.357인 관리만족, 0.210인 유통시스템 순으로 경영향상에 영향을 미치는 것을 알 수 있다.

3) 가설 H3 검증

식자재 구매방식 즉 식자재 공급방식, 식자재 만족, 구매방법 만족 등이 성과만족에 어떠한 영향을 미치는지를 확인한 분석결과는 <Table 8>과 같다. 결정계수 값이 R²=.357로 나타나 종속변수가 설명되어지는 비율이 전체의 35.7%로 나타났

<Table 7> Regression analysis of the control of food items and improvement of business performance

Model	Unstandardized coefficient		Standardized coefficient	t-values	p
	β	S.E.	Beta		
Constant	4.497	1.255		3.583	.000
Distribution system for food items	.088	.030	.210	2.921	.004**
Control of food items	.306	.058	.357	5.256	.000***
Control performance	.093	.105	.066	.886	.376
R ² = .279 Adjusted R ² = .269 F= 27.895 P= .000 Durbin Watson= 1.762					

Notes : **P< .01, ***P< .001

<Table 8> Regression analysis of the purchasing method of food items and satisfaction with business performance

Model	Unstandardized coefficient		Standardized coefficient	t-values	p
	β	S.E.	Beta		
Constant	13.828	2.460		5.621	.000
Satisfaction with supply systems	.345	.063	.389	5.471	.000***
Satisfaction with food items	.430	.098	.296	4.408	.000***
Satisfaction with purchasing	.139	.152	.076	.912	.363
R ² = .357 Adjusted R ² = .348 F= 39.977 P= .000 Durbin Watson= 1.532					

Notes : ***P< .001

다. Durbin Watson 통계량이 1.532로 적합한 모형으로 판단할 수 있으며, t값에 의한 유의확률은 구매방식, 식자재만족 요인에서 0.000으로 성과만족에 유의미한 영향을 미치는 것으로 나타났다.

4) 가설 H4 검증

식자재 구매방식 즉 식자재 공급방식, 식자재 만족, 구매방법 만족과 경영향상 간 영향관계의 분석결과는 <Table 9>와 같다. 분석결과는 유의수준 0.000에서 결정계수 R²=.137로 설명력은 13.7%로 나타났으며, Durbin Watson 통계량이 1.619로 적합한 모형으로 판단할 수 있다. 식자재만족요인이 경영향상에 유의한 영향을 미치는 것을 알 수 있다.

V. 결론 및 요약

본 연구는 외식업체의 원가관리 어려움을 타개하고자 식자재의 관리수행과 구매방식을 통하여 효율적인 식자재 관리로 외식기업의 경영성과 향상과 경영만족 간의 영향관계를 확인하고자 하였다.

첫째, 식자재관리 수행도에 대한 요인분석 및 신뢰도 분석결과 eigen value>1.0을 충족하는 요인은 3개이며, 1요인은 4.563, 2요인은 3.407, 3요인은 2.532로 나타났다. 그리고 1요인은 설명변량이 28.517%, 2요인은 21.294%, 3요인은 15.826%로 3요인까지 설명된 총 변량은 65.637%로 식자재 관리수행도의 신뢰성 분석결과는 1요인이

0.912, 2요인 0.855, 3요인이 0.663으로서 비교적 높은 신뢰도를 나타내고 있다.

둘째, 식자재 구매방식에 대한 요인분석 및 신뢰도 분석 결과 1요인은 설명변량이 30.546%, 2요인은 21.602%, 3요인은 20.471%로 3요인까지 설명된 총 변량은 72.619%로 나타나 식자재 구매방식의 신뢰성 분석결과는 1요인이 0.942, 2요인 0.902, 3요인이 0.904로서 높은 신뢰도를 나타내고 있다.

셋째, 경영성과에 대한 요인분석 및 신뢰도분석에서 1요인은 설명변량이 46.534%, 2요인은 26.749%로 2요인까지 설명된 총 변량은 73.283%로 나타나. 결과를 살펴보면 1요인에 9개 항목, 2요인에 4개 항목으로 묶여졌다. chronbach'a계수를 구한 결과, 식자재 관리수행도의 신뢰성 분석결과는 1요인이 0.984, 2요인 0.884로서 높은 신뢰도를 나타내고 있다.

가설 H1 검증결과 식자재 관리수행도 즉 식자재 유통방식, 식자재 관리, 식자재 관리수행도 등이 성과만족에 어떠한 영향을 미치는지를 확인한 영향관계는 유통시스템에 의한 요인이 t값에 의한 유의확률 0.000, 베타계수 0.564로 나타나 가장 영향력을 미치며, 그 다음으로는 식자재 관리수행도가 성과만족에 영향을 미치는 것으로 알 수 있다. 또한 가설 H2 검증결과 식자재 관리수행도 즉 식자재 유통방식, 식자재 관리, 식자재 관리수행도 등과 경영향상 간 영향관계는 t값에 의한 유의확률이 유통시스템, 식자재 관리요인에서 유

<Table 9> Regression analysis of the purchasing method of food items and improvement of business performance

Model	Unstandardized coefficient		Standardized coefficient	t-values	p
	β	S.E.	Beta		
Constant	9.554	1.118		8.544	.000
Satisfaction with supply systems	.051	.029	.148	1.792	.075
Satisfaction with food items	.172	.044	.303	3.889	.000***
Satisfaction with purchasing	.006	.069	.009	.091	.927
R ² = .137 Adjusted R ² = .125 F= 11.468 P= .000 Durbin Watson=1.619					

Notes : ***p< .001

의미하게 나타났으며, 요인간 상대적 영향력의 크기를 알 수 있는 베타계수 값이 0.357인 식자재 관리, 0.210인 유통시스템 순으로 경영향상에 영향을 미치는 것을 알 수 있다.

식자재 구매방식 즉 식자재 공급방식, 식자재 만족, 구매방법 만족 등이 성과만족에 미치는 영향에 대한 분석결과 t값에 의한 유의확률이 구매방식, 식자재만족 요인에서 0.000으로 성과만족에 유의미한 영향을 미치는 것으로 나타났다. 또한 식자재 구매방식 즉 식자재 공급방식, 식자재 만족, 구매방법 만족과 경영향상 간 영향관계 분석에서는 식자재만족요인이 경영향상에 유의한 영향을 미치는 것을 알 수 있다.

식자재 관리수행도 하위 요인 중 유통시스템과 식자재 관리수행은 성과만족에, 식자재 관리의 만족과 유통시스템 만족은 경영향상에 유의미한 영향을 미쳤으며, 식자재 구매방식 하위요인 중 공급업체만족은 성과만족에, 식자재의 만족은 성과만족과 경영향상에 모두 유의한 영향을 가지고 있다.

본 연구를 수행함에 있어서 한계점은 다음과 같다. 첫째, 울산 및 부산·경남지역의 호텔 및 외식산업체 종사원들을 편의추출방식에 의해 조사가 이루어진 점은 연구결과의 일반화에 한계성을 가진다. 따라서 향후 연구에서는 전국적인 범위의 조사로 연구대상을 확대하여야 할 것으로 판단된다. 둘째, 식자재 유통시스템이 경영성파의 향상에 유의한 영향을 미치는 것으로 조사되었지만, 향후 연구에서는 식자재 물류시스템에 관한 보다 발전된 추가연구의 필요성이 제기된다.

한글 초록

본 연구는 외식업체의 식자재 관리수행과 구매방식 등이 기업의 경영성파와 성과만족에 미치는 영향관계를 확인하고자 하였다. 연구결과를 도출하기 위해 식자재관리, 구매방법 그리고 경영성파에 관한 이론적 고찰을 시행하였다. 본 연구의

분석결과는 다음과 같다. 첫째, 식자재 유통방식, 식자재 관리의 유통시스템만이 성과만족에 유의한 영향을 미쳤다. 둘째, 식자재 관리수행도 하위요인 중 식자재 유통방식, 식자재 관리의 식자재 관리 만족과 유통시스템 만족은 경영성파에 유의미한 영향을 미쳤다. 셋째, 식자재 공급방식, 식자재 만족, 구매방법 만족도는 식자재와 공급방식의 만족요인이 성과만족에 유의한 영향을 미쳤다. 넷째, 식자재 구매방식 하위요인 중 식자재의 만족은 경영성파향상에도 유의한 영향을 가지고 있는 것으로 나타나, 외식업체의 효율적인 식자재 관리 수행과 유통시스템 만족요인이 경영성파에 유의한 영향을 미치는 것을 알 수 있다.

감사의 글

본 연구는 동의대학교 교내연구(2013AA069) 지원사업에 의해 수행되었음.

참고문헌

관세법 3조 ; 법제처 국가법령정보센터 관세법 시행령 대통령령 제25224호, 2014.3.5
 임세현·박연우(2010). e-비즈니스시대의 SCM과 유통정보관리, 한울출판사.: 7-9, 서울
 Carr, A.S. & Smeltzer, L.R. (1997). An empirically based operationaldefinition of strategic purchasing. *European Journal of Purchasing and Supply Management*,3(4):199-207.
 Choi SW, An HG, Cho SH (2012). A Study on the Effect of Quality of Medicinal Food on Perceived Values, Repurchase Intention and Recommendation Intention, *The Korean Journal of Culinary Research* 18(5):1-15.
 Ham HM (2000). A study on the model of efficient Storage control of food material in Food service industry, *Korean Journal of Culinary Research* 6(1):151-175.

- Kang KW (1993). A Study on the Influence of ERP Introduction on the Management Performance of the Company S. MS Thesis, Hanyang University 1-66, Seoul.
- Kang OK (2005). The study of the efficient management plan for purchase of hotel food and kitchen equipment. MS Thesis, Chodang University 1-2, Muan.
- Kyoun HL, Joo SW, Min HS (2002). A Study on the Influence of the environmental factors of the On-line Travel Agencies on Business Strategics, *Journal of Hospitality and Tourism Studies*, 8(1):117-135.
- Lambert, D.M. & Cooper, M.C.(2000). Issues in Supply Chain Management *Industrial Marketing Management* 29(1):65-85.
- Lanie, D.J. Wempe, W.F. & Zacharia, Z.G. (2010). Concentrated supply chain membership and financial performance :Chain-and firm-level perspectives, *Journal of Operation s Management* 28(1):1 - 16.
- La YS(1997), Food and Beverage Raw Materials Cost for the Food Industry Management of Hotel Restaurant Operation, *Korean Journal of Culinary Research*, 3(1): 171-184
- Lee BS, Park KH, Cho JH (2011). A Study on the Effect of Selection Attributes on Consumer Satisfaction and Repurchase intention about HMR - In case of Ready-to-end-cook, *The Korean Journal of Culinary Research* 17(2): 85-97.
- Lee DH, Sung JY (2012). A Case Study on the Foodservice Distribution Based on Business Model Analysis, *Yonsei Management Research*, 49(1):21-53.
- Lee JH, Park H, Won CS (2011). Effects of Competencies of Cooks and Satisfaction with Purchasing Process on the Performance of Food-items Management: A Comparison of Deluxe Hotels in Busan and Seoul, *Korea Academic Society of Hospitality Administration* 20(6):19-35.
- Lee JK (2003). Empirical analysis of hotel food-service purchasing practices for strategic purchasing schemes. MS Thesis, Yonsei University 1-115, Seoul.
- Park MH · Jang YH (2012). The Affective and Behavioral Responses to Online Compulsive Buying: Moderating Effect of Post-Purchase Satisfaction, *Korean Association of Industrial Business Administration* 16(1):89-110.
- Park JJ (2012). The Influence of Buyer-Supplier Partnership Purchasing Performance and Purchasing Satisfaction for Food Materials in Hotel Industry. MS Thesis, Kyunghee University 1-23, Seoul.
- Ryu CS (2013). An investigation of the impacts maket demand, forecast error and profit margin on VMIs benefit. *Korean corporation Management Association* 20(3): 201-222.
- Shim JY (2008). A Study on Integrative Relationships of Industrial Purchase Situations, Structure and Process of Buying. *Management Education Research*, 50(1):131-161.
- Seo WS · Baek JA (2006) A Study on the Differences in Lifestyle concepts of Customer's Purchase Attitude: Brand preference of Family Restaurant Customers, *Journal of Tourism & Leisure Research* 18(1):161-178.
- Yu HK (2007) An Empirical Analysis of Relationships among Knowledge Management System, Employee Goal Orientation, and Employee Performance in Upscale Hotels, *Korea Academic Society of Hospitality Administration*: 19(1):159-178.
- Yoo YJ (1997) An Empirical on Influence of

Character of Feeding Company on Food Cost
in the turning point of the Korea Food-service
Industry, Dongguk University 4(1):305-326.

2014년 06월 17일 접수

2014년 07월 25일 1차 논문수정

2014년 07월 30일 2차 논문수정

2014년 08월 05일 3차 논문수정

2014년 08월 10일 논문게재확정