

## 전국 대학 기숙사 급식소의 운영 현황 및 실태 조사<sup>+</sup>

양일선 · 원지현 · 강혜승  
연세대학교 생활과학대학 식품영양학과  
(2000년 1월 20일 접수)

### University Residence Hall Foodservice in Korea : Investigation on the Operation and Management Systems<sup>+</sup>

Il-sun Yang, Chihyun Weon, and Hyeseung Kang  
Department of Food and Nutrition, College of Human Ecology, Yonsei University  
(Received January 20, 2000)

#### Abstract

The purposes of this study were to : (a) investigate overall operating conditions of university residence hall foodservice, (b) compare them by the management systems. Questionnaires were hand delivered and mailed to 73 foodservice managers. A total of 56 were usable; resulting in 76.7% response rate. The survey was conducted between October, 1998 and May, 1999. Statistical data analysis was completed using the SAS/Win 6.12 for Descriptive Analysis,  $\chi^2$ -test.

Sixty-four percent of the foodservice operations were 'self-operated'; 23% were 'contracted'; and 13% were 'rented'. Eighty-three percent of operations provided 'single menu'; forty-six percent of foodservice operations with 'partially self-service'; and forty-one percent with 'complete self-service'. Forty-four percent of overall foodservice operations provided 1,000-2,000 meals per day; thirty-one percent provided less than 1,000 meals per day, and twenty-four percent provided more than 2,000 meals per day.

The highest meal price was 1,950 won and the lowest was 700 won with average of 1,295 won. The mean number of employees was 12.2; the number of working hours was 59.7 hours per week.

**Key words** : university residence hall, foodservice operation, self-operating, rented, contracted

#### I. 서론

##### 1. 서언

기숙사 급식이란 학교 캠퍼스 내에 거주하는 사람들을 대상으로 하여 1일 3식을 기본으로 1주일에 7일 급식을 제공하는 것으로 정의할 수 있으며<sup>1)</sup>, 12세기 영국의 옥스퍼드 대학에서 스스로 비용을 지불할 수

없는 학생들을 위한 지원의 형태로써 시작되었다. 2차 대전 이후 서방 각국의 대학에서는 기숙사내에 식당을 두고 점차적으로 중앙 체계화하여 기숙사 급식을 운영 하기에 이르렀다. 특히 이 시기에 미국의 고등 교육 기관에 미군 병사 학생들이 유입되면서 앞서서 제공받던 형식이 카페테리아 식으로 변화하였다<sup>2)</sup>.

우리 나라의 경우 1894년 성균관의 유생들에게 국가에서 식사를 제공한 것을 시작으로, 1908년 이화학당의

<sup>+</sup> 이 논문은 1998년도 연세대학교 학술연구비 지원 과제임.

기숙사인“양관”에서 전교생이 기숙사 생활을 하면서 사감 선생들의 지도하에 학생 자치로 음식을 준비하였다. 이후 1960년에 이르러 많은 대학들이 기숙사를 신축하면서 학생들의 단체 생활은 물론 기숙사 급식이 실시되었다<sup>3)</sup>.

미국의 경우 기숙사 급식은 대학 급식의 한 분야로써<sup>1)</sup>, 전체 단체급식 시장의 11%를 차지하며<sup>4)</sup>, 미국 대학급식협회(National Association of College and University Food Service : NACUFS)에서 정한 급식관리기준에 의해 체계적인 관리가 이루어지고 있는데 반해<sup>5)</sup>, 우리 나라의 기숙사 급식은 사업체 급식으로 분류되어<sup>6)</sup>, 타 단체 급식과 달리 별다른 행정 당국의 규제사항 없이 열악한 환경에서 운영되고 있는 실정이다. 특히 영세한 개인임대 업자들에 의해 낮은 식단가로 급식소가 운영되는 경우 값싼 식재를 사용하여 음식의 질이 낮아지게 되었고, 인력 관리, 식재 구매, 서비스 측면에서도 많은 문제점이 드러나게 되어 학생들은 음식의 질적 향상과 식당환경의 개선을 요구하게 되었다<sup>7)</sup>.

이러한 이유로 대학교 측에서는 위탁급식 전문업체들이 식자재를 대량 구매할 수 있고, 메뉴 개발, 종업원의 교육 및 훈련, 위생 관리 및 업무 전산 시스템 등과 같은 급식 지원 시스템의 구축이 가능하며, 운영상의 적자폭을 감소시킬 수 있다는 이유로 직영에서 위탁으로의 전환을 모색하고 있으나, 우리 나라의 경우 아직까지 전문적인 위탁급식업체에 의한 효율적인 급식소 운영이 정착하지 못하고 있으며<sup>8)</sup>, 또한 현재까지 선행된 연구들의 대부분이 대학생들의 영양 실태 조사<sup>9-11)</sup>, 대학 급식소의 이용 실태에 관한 연구<sup>8,12,13)</sup> 등으로 기숙사 급식소의 전반적인 운영 현황에 대해서는 거의 이루어지지 않고 있는 실정이다.

이에 본 연구는 우리 나라 대학교 기숙사 급식소의 전반적인 운영 현황을 파악하여 기숙사 급식소 운영에 대한 기본적인 자료를 제시하고자 한다. 본 연구의 세부 목표는 다음과 같다.

첫째, 전국 규모의 대학교 기숙사 급식소의 운영 현황을 파악한다.

둘째, 급식 규모별 운영형태, 식단 및 배식형태, 식비정산 및 식비산출방식을 비교한다.

셋째, 운영형태에 따른 식단과 배식형태를 비교 분석한다.

넷째, 기숙사 급식관련 종사자의 현황을 파악한다.

## 2. 용어의 정의

식비에 관한 용어는 식비 정산방법에 대한 기준이나

기존의 연구가 없으므로 대상 대학교 기숙사 급식소에서 사용하는 용어를 토대로 다음과 같이 정의하였다.

### (1) 의무식

급식소의 운영을 위하여 학기 또는 매월 기준으로 전량 또는 부분적으로 반드시 취해야 하는 식사의 형태로서, 정해진 식수만큼의 식권을 구입하거나 급식비를 지불한다. 정해진 식수보다 적게 식사를 할 경우에도 환불받을 수 없는 것이 통상적이다.

### (2) 자율식

전 끼니가 의무식이 아닌 제도권 하에서 의무적으로 정해진 식수 이외에 추가적으로 식사를 하게될 때에 별도로 식권을 구입하거나 현금을 지불하는 식사의 형태이며, 의무식 판매가와 동일하거나 비싸지는 것이 일반적이다.

### (3) 자유식

자유롭게 급식을 하는 형태로서, 매기마다 자신이 이용하는 식사에 대해서만 식권을 구입하거나 현금을 지불한다.

## II. 연구 방법

### 1. 조사 대상 및 기간

본 연구는 연세대학교 기숙사 운영자와의 인터뷰를 통한 예비조사를 실시한 후 전국 4년제 대학교 기숙사 중 기숙사내에 식당이 있는 73개 급식소 운영자를 대상으로 설문지를 이용하여 1998년 10월부터 1999년 5월 까지 본조사를 실시하였다. 배포된 설문지 총 73부 중 56부(76.7%)가 회수되어 분석에 이용되었다.

### 2. 설문지의 개발과 구성

기숙사 급식 운영 실태를 파악하기 위해 개발된 설문지는 크게 두 부분으로 구성되었다. 『기숙사 현황』에 대한 부분은 ‘기숙사 개원일’, ‘현재 기숙사수’, ‘기숙사 증축 계획’, ‘총 기숙사생수’의 항목으로 이루어졌다. 『기숙사 급식소 운영 현황』은 ‘기숙사 식당수’, ‘식당위치’, ‘식당면적’, ‘식당의 좌석수’, ‘운영형태’, ‘식단형태’, ‘배식형태’, ‘식비결제방식’, ‘매월 식비산출방식’, ‘스넥코너(매점)의 유무’, ‘스넥코너에서의 식권사용가능 여부’, ‘외부인의 급식소 이용가능 여부’, ‘식사별 운영시간’, ‘평균 판매식수’, ‘급식관련 종사

인원수 및 근무시간' 등으로 구성되었다.

### 3. 조사 자료의 통계 분석 방법

본 연구 결과는 SAS/Win 6.12를 이용하여 통계분석을 하였으며, 연구 내용별 분석 방법은 다음과 같다<sup>4)</sup>.

- (1) 조사 대상 급식소의 운영 현황, 고객의 일반 사항 및 이용 실태에 관한 모든 항목은 기술통계분석(Descriptive Analysis)으로 빈도, 백분율, 평균 및 표준편차를 구하였다.
- (2) 운영형태에 따른 식단형태, 배식형태, 식비정산방식, 매월 식비산출방식을 비교 분석하기 위해서  $\chi^2$ -test를 실시하였다.

## III. 결과 및 고찰

### 1. 대학 기숙사 현황

조사 대상 73개의 대학 급식소 중 설문에 응한 56개의 대학을 분석한 결과<Table 1>, 대학 기숙사 개원일은 1980년대가 51.0%로 가장 많았으며, 평균 기숙사 수는 3.5개로 조사되었다.

기숙사생의 구성은 남학생이 평균 495명으로 여학생

의 평균 313명보다 많았으며, 학부생이 평균 740명으로 대학원생 52명, 기타 16명에 비해 기숙사생의 대부분을 차지하고 있는 것으로 나타났다.

### 2. 대학 기숙사 급식소 현황

#### (1) 일반 사항

조사 대상 73개 대학 중 설문에 응한 56개 대학 급식소의 일반 사항은 <Table 2>와 같다.

기숙사 식당의 수는 평균 1.2개로 조사 대상 급식소 중 83.9%가 1개의 기숙사 식당을 가지고 있었으며, 기숙사 식당 수가 3개인 곳은 3.6%에 불과하였다. 1층에 위치한 식당이 66.6%로 가장 많았으며, 16.6%가 지하 1층에 위치하고 있어 식당의 대부분이 1층과 지하 1층에 위치하고 있는 것으로 조사되었다.

대학 기숙사 급식소의 운영형태를 살펴보면, 전체 56개 중 '직영' 64.3%, '위탁' 23.2%, '개인입대' 12.5%의 순이었다.

식단형태는 83.8%가 '단일메뉴'를 제공하고 있었으며, '복수 선택메뉴'와 '카페테리아 메뉴'는 각각 5.4%, '기타'로는 주 2회 선택메뉴를 제공하고, 그 외에는 단일메뉴를 제공하는 형태가 3.8%, 세 가지 선택메뉴를 제공하는 형태가 1.8%였다.

배식형태는 국, 주찬, 부찬은 조리원이 배식하고 밥, 김치는 사생이 직접 담아 먹도록 하는 '부분적 자율배식'이 46.4%로 가장 많았으며, 사생이 직접 식판에 담아 먹는 '자율배식'은 41.1%로 조사되었다.

식비정산방식은 58.9%가 '한 학기에 1회 선납'이었으며, '매월 선납'은 19.6%, '2~3개월에 한 번 선납'과 '끼니때마다 식권 구입'은 각각 8.9%였다.

매월 식비산출방식은 조·중·석식의 식비를 한달 기준으로 산출한 방식이 36.4%로 가장 많았으며, '의무식 자율식'과 '2끼(조 석식)×25일 3끼 공휴일 일요일'이 각각 20.0%로 나타났다.

#### (2) 급식 규모별 운영 현황

조사 대상 급식소의 급식 규모를 '1,000식 미만', '1,000~2,000식 미만', '2,000식 이상'의 세 군으로 나누어 조사한 결과, 전체 급식소 중 '1,000식 미만' 31.1%, '1,000~2,000식 미만' 44.4%, '2,000식 이상' 24.4%로 나타났다<Table 3>.

급식 규모별 운영형태는 '1,000식 미만'은 '직영'이 57.1%로 가장 많았으며, '1,000~2,000식 미만'은 '직영' 60.0%, '위탁' 40.0%, '2,000식 이상'은 90.9%가 '직영'으로 운영되고 있었다. 식단형태는 급식 규모와

<Table 1> General characteristics of university residence hall

(N=56)			
Category	Number	Percentage(%)	M ± SD
Opening of residence hall			
Before 1970	3	6.1	
1970s	9	18.4	
1980s	25	51.0	.....
After 1990	12	24.5	
Total	49	100.0	
Number of residence hall	.....	.....	3.5 ± 3.6
Number of student resident	.....	.....	836.4 ± 603.1
Sex of resident			
Male			495.0 ± 441.1
Female	.....	.....	313.0 ± 266.9
Composition of resident			
College students			740.4 ± 474.9
Graduates	.....	.....	51.8 ± 145.7
etc. a)			15.8 ± 51.1

a) etc : foreigners, professor, etc

&lt;Table 2&gt; General characteristics of university residence hall foodservice

(N=56)

Category	Number	Percentage (%)	M ± SD
Number of foodservices	1	83.9	1.2 ± 0.5
	2	12.5	
	3	3.6	
Area(pyung <sup>a)</sup> )	.....	.....	248.8 ± 226.5
number of seats	.....	.....	327.9 ± 204.6
Location <sup>b)</sup>	B1	9	.....
	B2	2	
	1st floor	36	
	2nd floor	4	
	1st, 2nd floors	1	
	etc.	2	
Operating system	Self-operated	36	.....
	Rented	7	
	Contracted	13	
Menu type	Single menu	47	.....
	2 selective menu	3	
	Cafeteria menu	3	
	etc.	3	
Delivery system	Served by employee	6	.....
	Completely self-service	23	
	partially self-service	26	
	etc.	1	
Billing system	1 per semester	33	.....
	1 per month	11	
	1 per quarter	5	
	every meal	5	
	etc.	2	
Pricing method per month	3meals × 30days	20	.....
	2meals <sup>c)</sup> × 25days +		
	3meals × holiday <sup>d)</sup>	11	
	Meal plan1 Meal plan2 <sup>e)</sup>	11	
	Meal plan3 <sup>f)</sup>	5	
	etc.	8	
Snack corner / Convenience store	Snack corner	1	.....
	Convenience store	34	
	Both	8	
	Neither	13	

a) Korean unit of area    b) None(N)=2    c) Breakfast · Dinner    d) Sunday, holiday

e) Meal plan 1 = prepaid meals, meal plan 2 = meals except prepaid ones

f) Meal plan 3 = not prepaid meals

<Table 3> Management systems by number of meals served<sup>a)</sup>

Management system				number(%)
	Under 1,000	1,000~2,000	Over 2,000	F - value
<b>Operating system</b>				
Self operated	8 (57.1)	12 (60.0)	10 (90.9)	1.88
Rented	4 (28.6)	0 ( 0.0)	0 ( 0.0)	
Contracted	2 (14.3)	8 (40.0)	1 ( 9.1)	
<b>Menu type</b>				
single menu	13 (92.9)	14 (70.0)	10 (90.9)	2.26
2 selective menu	0 ( 0.0)	2 (10.0)	1 ( 9.1)	
Cafeteria menu	1 ( 7.1)	1 ( 5.0)	0 ( 0.0)	
etc.	0 ( 0.0)	3 (15.0)	0 ( 0.0)	
<b>Delivery system</b>				
Served by employee	2 (14.3)	4 (20.0)	0 ( 0.0)	3.07
Completely self-service	5 (35.7)	10 (50.0)	3 (27.3)	
Partially self-service	7 (50.0)	6 (30.0)	8 (72.7)	
<b>Billing system</b>				
1 per semester	7 (50.0)	12 (60.0)	8 (72.7)	0.07
1 per month	4 (28.6)	5 (25.0)	0 ( 0.0)	
1 per quarter	2 (14.3)	1 ( 5.0)	1 ( 9.1)	
every meal	1 ( 7.1)	2 (10.0)	2 (18.2)	
<b>Pricing method per month</b>				
3meals × 30days	7 (50.0)	4 (20.0)	5 (50.0)	1.14
2meals <sup>b)</sup> × 25days 3meals holidays <sup>c)</sup>	2 (14.3)	6 (30.0)	1 (10.0)	
Meal plan 1 Meal plan 2 <sup>d)</sup>	3 (21.4)	4 (20.0)	1 (10.0)	
Meal plan 3 <sup>e)</sup>	1 ( 7.1)	2 (10.0)	2 (20.0)	
etc.	1 ( 7.1)	4 (20.0)	1 (10.0)	
<b>Total</b>	<b>14 (31.2)</b>	<b>20 (44.4)</b>	<b>11 (24.4)</b>	<b>100.0%</b>

- a) None(N)=11      b) Breakfast · Dinner    c) Sunday, Holiday
- d) Meal plan 1 = prepaid meals, meal plan 2 = meals except prepaid ones
- e) Meal plan 3 = not prepaid meals

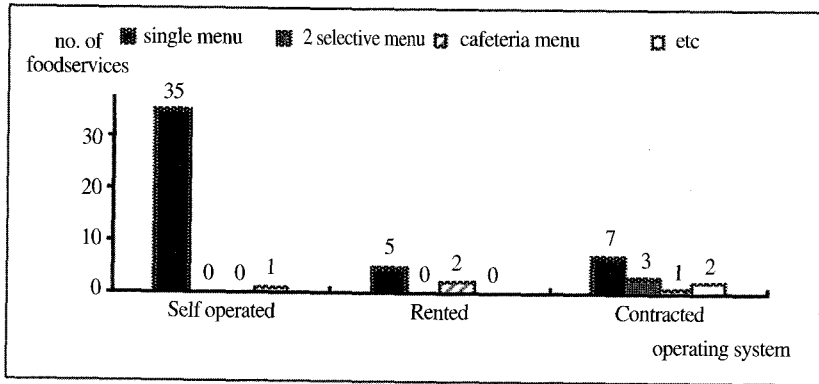
관계없이 급식소의 대부분이 단일메뉴를 제공하고 있는 것으로 조사되어 미국의 경우 대부분의 급식소가 카페테리아 메뉴를 제공하고 있는 것과 비교되었다<sup>1)</sup>. 배식형태는 '1,000식 미만' 과 '2,000식 이상' 에서 '부분적 자율배식' 이 각각 50.0%, 72.7%로 가장 많았으며, '1,000~2,000식 미만' 은 50.0%가 '자율배식' 으로 나타났다.

식비정산방식은 급식 규모 군 모두에서 '한 학기에 1회 선납' 이 각각 50.0%, 60.0%, 72.7%로 가장 많았으며, 매월 식비산출방식은 '1,000식 미만', '2,000식 이상' 에서 '3개월' 이 각각 50.0%로 가장 많았고, '1,000~2,000식 미만' 은 '2개월(조·석식)×25일 3개월 공휴일 일요일' (30.0%)이 가장 많은 것으로 조사되었다.

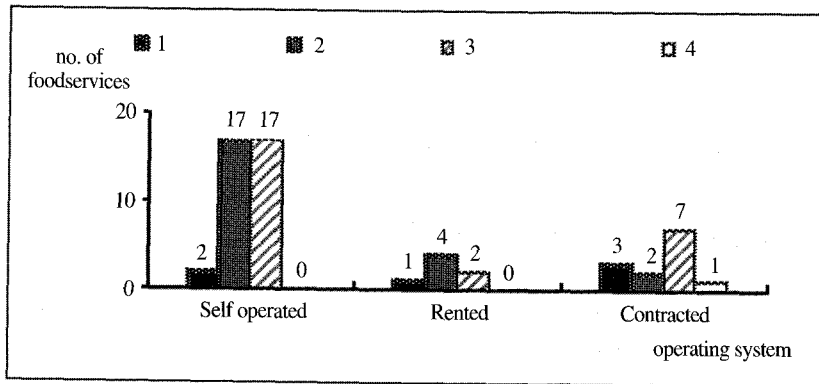
(3) 운영형태에 따른 식단과 배식형태

조사 대상 급식소의 식단형태를 운영 주체별로 분석한 결과(Figure 1), '직영' 체제의 35개(97.2%)가 '단일메뉴'를 제공하고 있으며, '개인임대' 체제는 '단일메뉴'를 제공하는 급식소가 5개(71.4%)로 가장 많았고, 그 외에는 '카페테리아 메뉴' (28.6%)를 제공하고 있었다. '위탁' 체제의 경우에도 '단일메뉴'를 제공하는 급식소가 7개(53.9%)로 가장 많았으며, '선택메뉴', '기타', '카페테리아 메뉴'의 순이었다.

조사 대상 급식소의 운영형태별 배식형태는 '직영' 은 '자율배식' 과 '부분적 자율 배식' 이 각각 17개(47.2%), '개인임대' 는 '자율배식' 이 4개(57.1%), '위탁' 은 '부분적 자율배식' 이 7개(53.8%)로 가장 많은 것으로 조사되었다(Figure 2).



<Figure 1> Menu type by operating system



<Figure 2> Delivery system by operating system

1 : served by employee    2 : partially self-service    3 : completely self-service    4 : etc

(4) 운영형태에 따른 식비정산과 식비산출방식

식비정산방식은 '직영' 체제는 '한 학기에 1회 선납'이 22개(61.1%)로 가장 많았으며, '매월 선납', '2-3개월에 한 번 선납', '끼니때마다 식권 구입', '기타'의 순이었다. '개인입대' 체제도 '한 학기에 1회 선납'이 4개(57.1%)로 가장 많았고, '위탁' 체제는 7개(53.8%)가 '한 학기에 1회 선납'하는 것으로 조사되었다(Figure 3).

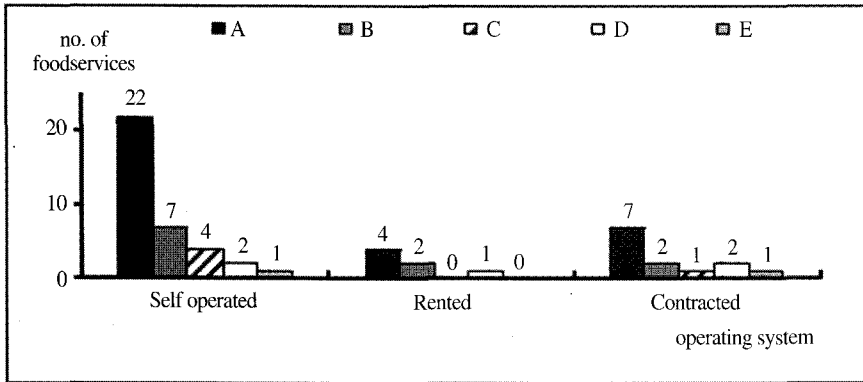
조사 대상 급식소의 매월 식비산출방식을 급식소의 운영형태별로 분석한 결과(Figure 4), '직영'은 '3끼×30일'로 한달 식비를 산출하는 급식소가 17개(48.6%)로 가장 많았으며, '2끼×25일 3끼 공휴일 일요일'은 7개였다. '개인입대'의 경우에는 '의무식 자율식'이 3개(42.9%), '위탁'은 '의무식 자율식'이 5개(38.5%)로 가장 많았다.

(5) 식비정산방식에 따른 매월 식비산출방식

매월 식비산출방식을 식비정산방식에 따라 분석한 결과(Figure 5), '한 학기에 1회 선납'하는 경우 '3끼×30일'로 매월 식비를 산출하는 급식소가 13개(40.6%)로 가장 많았으며, '의무식 자율식', '2끼×25일 3끼 공휴일 일요일'의 순이었다. '매월 선납'하는 경우에는 '3끼×30일', '2끼×25일 3끼 공휴일 일요일', '기타'가 각각 3개(27.3%)로 나타났으며, '2~3개월에 한 번 선납'하는 경우에는 매월 식비를 '3끼×30일'로 산출한 급식소가 3개(60.0%)로 가장 많았다. 끼니때마다 식권을 구입의 '자율식'은 5개로 조사되었다.

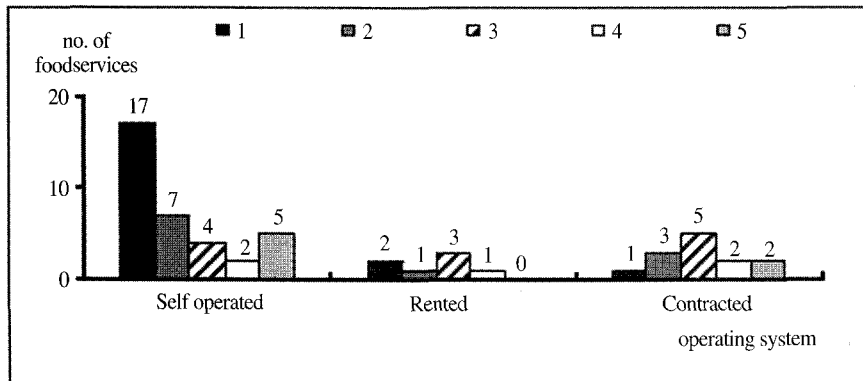
(6) 식비 정산 가격

매월 식비산출방식에 따라 1끼 식사당 판매가는 '의무식 자율식'으로 식비를 산출하는 급식소의 '자율식' 판매가가 평균 1,650원으로 가장 비쌌으며, 그 다음으



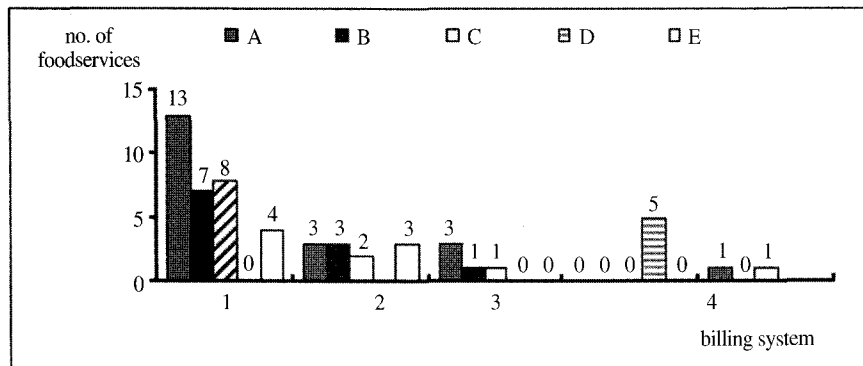
<Figure 3> Billing system by operating system

A : once per semester    B : once per month    C : once per quarter    D : every meal    E : etc



<Figure 4> Pricing system by operating system

1 : 3meals × 30days    2 : 2meals × 25days    3 : 3meals holiday    4 : meal plan3    5 : etc



<Figure 5> Pricing system by Billing system

1 : once per semester    2 : once per month    3 : once per quarter    4 : every meal    5 : etc  
 A : 3meals × 30days    B : 2meals × 25days    3 : 3meals holiday    C : meal plan1 meal plan2    D : meal plan3    E : etc

로는 매끼마다 식권을 구입하는 '자유식'이 평균 1,430원이었다. 1일 3식(조·중·석식)을 한달 기준으로 산출하는 방식의 판매가는 평균 1,172원으로 가장 저렴한 것으로 조사되었고, 전체 56개 조사 대상 급식소의 1끼당 평균 판매가는 1,295원이었다(Table 4).

#### (7) 판매식수

평균 판매식수를 주 중과 주말로 나누어 조사한 결과(Table 5), 주 중(월요일~금요일)에는 조식 555.0식, 중식 618.1식, 석식 599.3식이었으며, 급식소간의 편차가 컸다. 1일 총 판매식수는 1678.1식이었다. 주말의 경우 1일 총 판매식수는 토요일 1050.1식, 일요일 1082.5식으로 주 중과 유사하게 주말에도 급식소간 판매식수의 차이가 큰 것으로 분석되었다.

#### (8) 급식관련 종사 인원수 및 근무시간

급식 제공 업무를 담당하고 있는 종사자들의 수는 급식소당 평균 12.2명으로, 영양사는 거의 대부분이 급식소당 1인으로 조사되었고, 정규직 조리 종사원과 일용직 조리 종사원은 각각 7.8명, 사무직은 1.4명이었고, 정규직 조리 종사원과 일용직 조리 종사원은 급식소간의 편차가 큰 것으로 분석되었다(Table 6).

급식 종사원들의 1주당 근무시간은 급식소당 평균 59.7시간이며, 정규직 조리 종사원의 평균 근무시간이 66.3시간, 그 다음으로는 기타 63.6시간으로, 계약직의 조리장, 임시 직원 등의 정산원, 식권 판매 아르바이트생 등이 기타에 포함되었기 때문에 근무시간이 길어진 것으로 여겨진다. 영양사는 52.1시간으로 가장 짧았으나, 이러한 결과는 영양사가 대학부속 초등학교의 영

<Table 4> Prices of meal

(N=56)

Pricing method per month	M ± SD	Minimum	Maximum
3meals × 30days	1,171.6 ± 242.8	700	1,650
2meals <sup>a)</sup> × 25days 3meal × holiday <sup>b)</sup>	1,255.0 ± 249.9	900	1,700
Meal plan 1 meal plan 2 <sup>c)</sup>			
meal plan 1	1,400.0 ± 210.7	1,100	1,800
meal plan 2	1,650.0 ± 255.0	1,300	1,950
Meal plan 3 <sup>d)</sup>	1,430.0 ± 290.7	1,000	1,800
etc.	1,414.0 ± 178.1	1,170	1,650
Total selling price	1,295.1 ± 250.8	700	1,950

a) breakfast · dinner

b) sunday, holiday

c) Meal plan 1 = prepaid meals, meal plan 2 = meals except prepaid ones

d) Meal plan 3 = not prepaid meals

<Table 5> Number of meals served

(N=56)

Category		M ± SD	Minimum	Maximum
1. Weekdays	Breakfast	555.0 ± 383.2	100	2,000
	Lunch	618.1 ± 514.5	80	2,200
	Dinner	599.3 ± 395.6	120	2,000
	Total number of meals served	1,678.1 ± 1,187.8	380	6,000
2. Saturday	Breakfast	296.5 ± 268.3	40	1,600
	Lunch	362.6 ± 316.4	40	1,600
	Dinner	409.8 ± 333.4	30	1,600
	Total number of meals served	1,050.1 ± 871.4	170	4,800
3. Sunday	Breakfast	294.1 ± 268.3	40	1,600
	Lunch	362.9 ± 316.4	40	1,600
	Dinner	445.3 ± 338.8	30	1,600
	Total number of meals served	1,082.5 ± 866.5	170	4,800



&lt;Table 6&gt; Numbers of employee

(N=56)

Foodservice employee	M ± SD	Minimum	Maximum
Dietitian	1.1±0.4	1	3
Employee	7.8±6.3	1	28
Part-time employee	7.8±5.9	1	24
Officer	1.4±0.9	1	4
etc.	1.8±1.8	1	7
Total	12.2±7.0	2	31

&lt;Table 7&gt; Working hours of employees per week

(N=56)

Working hours per week	M ± SD	Minimum	Maximum
Dietitian	52.14±11.38	18	84
Employee	66.32±13.66	48	98
Part-time employee	62.67±14.70	33	91
Officer	53.21±11.34	40	80
etc.	63.55±12.37	40	84
Total	59.73±10.53	44	90

양사를 겸직하고 있는 경우(1개 급식소)가 포함되었기 때문에 사료된다(Table 7).

#### IV. 결론 및 제언

전국 56개 대학교 기숙사 급식소의 운영 현황을 조사 분석한 본 연구의 결과를 요약하면 다음과 같다.

- (1) 기숙사 개원일이 1980년대인 급식소가 51.0%로 가장 많았으며, 평균 기숙사수는 3.5개였다. 기숙사생의 구성은 남학생 평균 495명, 여학생 평균 313명으로 대부분이 학부생(평균 740명)으로 조사되었다.
- (2) 급식소 수는 평균 1.2개로 1층에 위치한 급식소가 66.6%로 가장 많았다. 급식소의 운영형태는 '직영' 64.3%, '위탁' 23.2%, '개인입대' 12.5%의 순이었으며, 식단형태는 83.8%가 '단일메뉴'를 제공하고 있었다. 배식형태는 '부분적 자율배식' 46.4%, '자율배식' 41.1%였으며, 식비정산방식은 '한 학기에 1회 선납' (58.9%)이 가장 많았고, 매월 식비산출방식은 '3끼×30일' (36.4%)이 가장 많은 것으로 나타났다.
- (3) 급식 규모는 전체 급식소 중 '1,000~2,000식 미만'이 44.4%, '1,000식 미만'이 31.1%, '2,000식 이상'이 24.4%였고, 운영형태는 '1,000식 미만' (57.1%), '1,000~2,000식 미만' (60.0%), '2,000식 이상' (90.9%) 모두 '직영' 형태가 많았으며, 식단형태는

급식 규모와 무관하게 대부분이 '단일메뉴'를 제공하고 있었다. 배식형태는 '1,000식 미만'과 '2,000식 이상'에서 '부분적 자율배식'이 가장 많았으며, '1,000~2,000식 미만'은 50.0%가 '자율배식'으로 나타났다. 식비정산방식은 세 군 모두 '한 학기에 1회 선납'이 가장 많았고, 매월 식비산출방식은 '1,000식 미만', '2,000식 이상'에서 '3끼 30일'이, '1,000~2,000식 미만'은 '2끼(조·석식)×25일 3끼 공휴일·일요일'이 가장 많은 것으로 조사되었다.

- (4) 운영형태별 식단형태는 '직영'의 97.2%, '개인입대'의 71.4%, '위탁'의 53.9%가 '단일메뉴'를 제공하고 있었으며, 배식형태는 '직영'은 '자율배식'과 '부분적 자율배식'이 각각 47.2%, '개인입대'는 '자율배식' 57.1%, '위탁'은 '부분적 자율배식' (53.8%)이 가장 많은 것으로 조사되었다.
- (5) 식비정산방식은 '직영', '개인입대', '위탁' 모두 '한 학기에 1회 선납'이 가장 많은 것으로 나타났다. 매월 식비산출방식은 '직영'의 경우 '3끼×30일'이, '개인입대'와 '위탁'은 '의무식 자율식'이 가장 많았으며, 매월 식비산출방식을 식비정산방식에 따라 분석한 결과, '한 학기에 1회 선납'과 '2-3개월에 한 번 선납'은 '3끼×30일'이 가장 많았고, '매월 선납'은 '3끼×30일', '2끼×25일 3끼 공휴일 일요일', '기타'가 고르게 나타났다.
- (6) 1끼 식사당 평균 판매가는 '자율식' 판매가가 평균 1,650원으로 가장 비쌌으며, '3끼×30일'의 판매

가가 평균 1,172원으로 가장 저렴하였고, 1끼당 평균 판매가는 1,295원이었다. 주 중 평균 판매식수는 조식 555.0식, 중식 618.1식, 석식 599.3식이었으며, 급식소간에 차이가 큰 것으로 분석되었다.

- (7) 급식관련 종사원 수는 평균 122명이었으며, 1주당 근무시간은 평균 59.7시간으로, 정규직 조리 종사원의 평균 근무시간(66.3시간)이 가장 긴 것으로 나타났다.

본 연구는 우리 나라 대학교 기숙사 급식소의 기본적인 운영현황을 파악한 결과이므로, 이와 같은 자료를 기초로 하여 급식소의 운영형태를 비롯한 여러 가지 운영특성에 따른 이용자들의 만족도, 서비스 속성에 대한 인식 등을 조사하여 기숙사 급식의 질적인 측면에서의 현황파악 및 향상을 꾀할 수 있는 후속 연구가 이어져야 하겠다.

#### ■ 참고문헌

- 1) McCool AC, Smith, FA, & Tucker, DL. Dimensions of noncommercial food service management, Van Nostrand Reinhold, 1994
- 2) West BB, Wood L, Harger VF, & Shugart GS. Food service in institutions, John Wiley & Sons, Inc. 1977
- 3) 김혜영. 단체급식, 효일문화사, 1998
- 4) Reynolds D. The Cornell H.R.A. Quarterly 38(3):88, 1997
- 5) Eckel PJ. College & university food service management standards, The L.T. Minor Foodservice Standards Series(6). AVI Publishing Co., Inc., Westport, Connecticut, 1985
- 6) Korean Dietetic Association. 급식관리지도서, 1996
- 7) Il-Sun Yang. Journal of Korean Dietetic Association, 96(4):16, 1996
- 8) Young-Eun Lee. The Graduate School, Yonsei University, 1996
- 9) Ki-yul Lee, Yang-ja Lee, Sook-young Kim, Kye-sook Park. The Korean Journal of Nutrition 13(2):73, 1980
- 10) Hye-Sun Hwang. Korean Journal of Food & Nutrition, 20:65, 1991
- 11) Jeong-soon Yoo, Kyung-ja Jang, Ki-won Byun. Journal of Korean Home Economics Association 32(4):209, 1994
- 12) Myung-Ju Han. Korean Journal of Dietary Culture 7(2): 113, 1992
- 13) Yoon-Jeong Jang. Korean Journal of Dietary Culture 10(4):327, 1995
- 14) 성내경. Windows용 SAS를 이용한 통계적 자료 분석, 자유아카데미, 1998