

## 단체급식 회사의 식자재 공급체계 개선에 따른 생산성 분석 연구

김윤태<sup>¶</sup> · 최태호\* · 박면애\*\*

한국관광대학 외식산업과 교수

\*혜전대학 외식경영계열 외식산업전공 교수

\*\*현대 지-네트 영업지원팀장

## Analyzing the Effect of Food Material Supply System on Productivity in Institutional Foodservice

Youn-Tai Kim<sup>¶</sup>, Tae-Ho Choy\* and Myun-Ae Park\*\*

Professor Dept. of Food Service Industry, Korea Tourism College

\*Professor Dept. of Food Service Industry, Hyejeon College

\*\*HYUNDAI G-NET Co., LTD

### ABSTRACT

The object of this study was to investigate the effect of food material supply system on productivity in institutional foodservice.

This study was examined by food service companies were enlisted under the influence of domestic enterprises, which used central supply system for the central kitchen operation and efficiency food material circulation system.

The main result of this study was as follow:

According to the analysis of these data, enlargement of efficiency in food utilization was placed at rising of utilization Processing food materials.

And resulted in good expectations such as competitive strengthening, quality capacity strengthening and improvement in sanitary conditions from a productivity point of view.

Key words : food service company, food material supply, analysis productivity.

### I. 서 론

국내 외식 시장의 성장은 타 산업에 비하여 매우 빠른 속도로 성장을 거듭하고 있다. 그러나 외식산업의 내부적인 환경요소들을 자세하게 분석하여 보면 성장의 걸

림들 역할을 할 수 있는 성장 억제 요소들이 많이 산재해 있다. 그 중에서 특히 인건비의 상승 및 식재료의 구매 원가 상승은 모든 외식 업체가 공통적으로 안고 있는 어려운 과제라고 생각한다. 따라서 효율적인 식재료 관리를 통한 경쟁력 확보는 경영의 핵심과제로 대두되고 있다. 외식업체별 매출액 대비 식재료 원가 비중을 보면 중, 소규모의 외식업체는 34.3%, 대형 외식 체인의 경우 43.2%의 식재료 비중을 나타내고 있다. 특히 대형 외식 체인 중, F.F.와 F.R.은 약 30%, 단체 급식 업체는 약 60%의 높은 비중을 보이고 있다(서일원 2002).

한편 대기업 주도의 단체급식 회사에서는 자체 물류센터나 전처리 센터 시스템을 도입하여 중앙 공급식 주방시스템을 운영하고 있으며 소규모의 독립형태 회사에서는 재래시장을 통한 식자재구매, 공급 방식을 택하고 있다. 이렇듯 국내 외식 시장은 양적으로는 급속한 성장을 지속하고 있으나 질적인 측면에서 많은 모순점을 가지고 있다. 따라서 본 연구에서는 국내 대기업 산한 A 단체급식회사의 식자재 유통현황 사례 연구를 통하여 경쟁력 있고 효율성이 확보된 단체급식회사의 식자재 공급체계 방법을 제시함과 동시에 그 효과를 분석해 보고자 한다.

## II. 이론적 고찰

### 1. 식자재의 정의 및 분류

일반적으로 자재의 개념은 광범위하게 정의되고 있으나 외식산업에서는 원재료로 한정 되게 된다. 원재료란 음식을 만들기 위해서 직접적으로 투입되어 소모되는 소재들을 의미하지만 이를 좀 더 세분화시키면 원료는 가공에 의하여 형태나 질이 크게 변하는 것을 의미하며 재료는 질의 변화 없이 형태만 변하는 것을 의미한다(농정연구 포럼 2000). 외식산업에서 사용하는 원재료 즉 식자재는 일반적으로 모양, 품질, 특성 등이 다양하고 다른 분야에서 사용하는 자재들과 같이 균일화, 규격화하기가 상대적으로 어려운 특징을 가지고 있어 최종산물인 음식의 표준화가 그만큼 어려워 관리에 신중을 기하여야 한다. 외식산업에서 사용하는 식자재의 종류는 매우 다양하다. 이렇게 다양한 식자재를 분류함에 있어서 여러 가지의 분류기준이 있을 수 있으나 가장 이상적인 분류기준은 각 업장의 상황에 부합되는 방법으로 분류하는 것이 최상의 방법(송재명 2001)이라고 생각하여 <표 1>과 같이 분류하였다.

### 2. 식자재의 가공

최근 들어 식자재의 위생적 처리 및 유통의 중요성이 강조되고 상용의 편리성을 추구하면서 위생적이고 안전하게 처리되는 식자재 가공 기술이 급속하게 발달하고 있다.

이러한 식자재의 가공목적은 첫째, 먹기 쉽고 영양 성분이 흡수되기 쉽도록 하기

〈표 1〉 식자재의 분류

분류기준	종 류	내 용
형태에 따른 분류	원상태	야채, 생선, 육류 등이 반가공이나 완전가공 조리 등을 하기 위해서 손질되지 않은 상태
	가공된 상태	Ready to Cook과 Ready to Service
	냉동, 냉장, 건조상태	
저장 장소에 따른 분류	냉동창고	냉동 된 육류, 생선류, 야채류등을 보관
	냉장창고	과일, 야채, 난류, 가공식품, 제과 유제품, 신선 육류, 신선 가금류, 생선, 어패류 등을 보관
	일반저장 창고	보관 기간이 긴 캔식품, 곡물류, 분말소스류, 각종 향신료 등
	음료저장창고	
이동 장소에 따른 분류	Store Purchase	. 식자재가 구매되어 검수를 거친 후 저장고로 입고되는 아이템 . 보관기간이 장기간인 냉동된 식자재, 곡물류, 가공식품, 캔에든 식품
	Direct Purchase	. 식자재가 구매되어 검수를 거친 후 직접 주방 또는 작업장으로 이동되어 대부분 당일 소비되는 식자재

자료원 : 서일원, 호텔 일식당의 식자재 가공 정도에 따른 생산성 분석, 경기대학교 대학원, 2002, p.9.

위하여, 둘째, 영양적 가치를 더욱더 높게 하기 위하여, 셋째, 형태나 성질을 변화시켜 이용 효율성을 높이기 위하여, 넷째, 식자재의 부패나 변질을 방지하여 보존성을 높이기 위하여 시도되고 있다. Captain Wolf J. Rinke의 설명에 의하면 가공식품 (Convenience Food)이라 함은 타 업체로부터 일부 또는 완전 처리된 식품을 구입하여 간단한 조리과정을 거치거나 간단히 데우기만 하여 서비스 할 수 있는 음식을 말한다(나정기 1997).

이들 식품들은 가공정도에 따라 편의상 Convenience Food와 Semi-Convenience Food 두 그룹으로 분류하고 있다. Semi-Convenience Food는 타 업체로부터 전처리 과정을 끝마쳤거나 또는 일부 조리된 식품을 구입하여 간단한 조리 과정을 거치거나 일부 다른 재료를 혼합하여 음식을 완성하는 형태의 식품 즉 Ready to Cook 상태의 식품을 말하며 Convenience Food는 업체로부터 조리가 완성된 상태로 식품을 공급받아 간단히 녹이거나 Serving Temperature로 데워 즉시 서브할 수 있는 Ready to Service 상태의 식품을 말한다.

이러한 가공식품들의 장점을 살펴보면 다음과 같다.

첫째, 식자재의 원가와 인건비, 운영비를 어느 정도 조절할 수가 있다. 식자재의

낭비와 Loss를 줄이고 인력운영의 효율성을 높임으로서 노동 생산성을 증가시킬 수 있다.

둘째, 서비스의 질적 향상을 기대할 수 있다. 식자재의 전처리 과정에서 발생할 수 있는 비위생적 요소들을 사라지게 함으로써 위생 관리에 도움을 주고 음식의 양과 질에 있어서 균일하고 표준화된 음식을 신속하게 제공할 수 있다.

셋째, 생산 활동의 단계 축소가 가능하다. 일반적으로 전통 푸드 서비스에서는 식자재를 조리, 또는 서빙 할 수 있는 상태로 준비하는 과정에서 가장 많은 인력과 시간을 요구하게 된다. 만약 어느 정도 식자재의 가공이 이루어진 원료를 구매한다면 인력과 공간의 요구도는 많이 줄어들 수가 있다.

### 3. 식자재 유통 현황 및 문제점

외식 산업의 식자재 유통 구조를 보면, 1차 식품 소재 즉 곡물류, 축산물, 수산물, 채소류, 과일류 등이 주를 이루고 있다. 업체의 매출 규모에 따라 약간의 차이는 있지만 1차 식품 소재가 차지하는 비중이 중소기업의 경우 73.8%, 대형 외식 체인의 경우 73.6%로 현재 외식 산업의 1차 식품 소재의 의존도는 매우 높다는 것이 특징이다. 1차 식품 소재 중 가장 구입비중이 높은 품목류는 중소기업의 경우 채소류를 대형 외식 체인의 경우 육류로 나타나고 있다(농정연구포럼 2000).

수입 식재료의 사용현황의 경우 중소기업에서는 국산 식자재의 이용도가 높은 반면, 대형 외식 체인의 경우 수입 식재료의 의존도가 높게 나타나며 식재료의 구입형태는 대형 외식 체인의 경우 체인 본부의 중앙 공급에 의존하는 반면 중소기업의 경우 대부분 점포별 구입 형태로 나타나고 있고, 체인화 된 중소기업의 경우 체인 본부의 중앙 공급 비중은 24.1%로 낮아 전반적으로 중소기업의 식재료 유통은 상대적으로 비효율적인 구조를 가지고 있음을 알 수 있다. 식재료의 구입처는 음식의 종류 및 식재료의 종류에 따라 다양하지만 대형 외식 체인의 경우 대량 거래를 바탕으로 도매시장의 중간 도매업자, 벤더, 식품 제조업자들과 직접 거래하는 경우가 많고, 중소기업의 경우 소매점, 도매시장을 이용하는 경우가 많다(농정연구포럼 2000).

외식산업의 시장규모는 지속적으로 확대되고 있고 이로 인한 식자재 구매의 규모 또한 거대해 지고 있으나 식자재를 구매하기 위한 유통구조는 현대화 되지 못하고 매우 복잡한 구조를 이루고 있어 결국 식자재의 품질 저하를 가져오고 유통업체의 영세성은 전체 시스템 발전에 저해 요인으로 작용하고 있으며 외식 업체의 가장 중요한 사항중의 하나인 위생 문제를 야기시킬 수가 있다.

### 4. 식자재 관리 개선방안

현재 국내에서 대형 외식 체인 형태로 사업을 전개하고 있는 업체 중에 상당수의

업체가 Central Kitchen을 운영하고 있다. 이러한 현상은 향후 점점 치열해져가는 시장경쟁에서 절대적인 경쟁우위 확보를 위해서는 Central Kitchen 운영을 통하여 효율성과 생산성을 높여야 하므로 필연적일 수밖에 없을 것으로 생각된다.

Central Kitchen이 도입 될 경우 이것은 전체 점포의 생산 주방의 역할을 하게 되므로 각 점포의 주방 기능은 근본적으로 준비와 조리 중심이 아닌 서비스 중심의 공간 개념으로 크게 변화함으로써 다음과 같은 파급 효과가 나타나게 된다.

첫째, 경제적 파급효과로서 각각의 매장에서 발생하는 기기구입비, 운영비, 소비 및 설비투자 등의 비용절감 효과를 가져올 수 있다.

둘째, 상호 유기적 교류의 촉진효과로서 효율적인 인원 자원의 교류와 파견 근무 등 노동의 유연성을 증진시킬 수 있다.

셋째, 메뉴기술개발의 촉진효과로써 소비자 패턴의 변화에 탄력적으로 대응할 수 있으므로 메뉴개발이나 시장 변화에 빠르게 대처할 수 있다.

넷째, 마케팅의 세분화, 각 지역 간 효율적 홍보, 각각의 지역에 맞는 고객층을 세분화하여 효율적 홍보로 운영비용과 마케팅 비용을 절감할 수 있게 된다.

다섯째, Central Kitchen의 자동화 시스템 도입으로 인건비에 대한 경영성과를 높일 수 있으며, 주방 설비에 대한 일원화로 향후 잦은 시설의 개보수 비용이 줄어들게 된다.

여섯째, 유기적인 조직에 의한 생산의 통일성으로 생산설비의 부담이 적어지게 되며, 직무의 세분화로 생산성이 크게 향상된다.

## 5. 식자재의 생산성 관리

생산성이란 업무수행의 양과 질을 자원의 활용정도를 고려하여 측정하는 것으로 일반적으로 생산 요소의 투입과 그 생산요소를 가지고 생한 활동을 한 결과 나타난 산출물의 비율로 나타낸다. 즉  $\text{생산성} = \text{산출} / \text{투입} \times 100$  로서(정순기 1991) 기업의 성장과 발전에 크게 영향을 미치는 이러한 생산성의 개념을 <표 2>와 같이 정리하였다.

생산성을 사용 목적에 따라 노동생산성, 자본생산성, 물적 생산성, 가치적 생산성, 요소생산성, 종합생산성 등으로 종류를 구별할 수 있으나 각기 서로 다른 효용과 타당성을 가지고 기업의 정책과 전략에 따라서 적절하게 사용되어진다.

## Ⅲ. 조사의 설계

### 1. 설문조사방법

본 연구의 조사 대상은 국내 대기업 산하 A단체급식 회사의 33개 매장의 사무직 및 현장조리원직을 대상으로 하였으며 식자재 사용의 효율성과 생산성 증대에 관한

〈표 2〉 생산성 개념에 대한 요약정리

연도	학자	생산성 개념의 요약
1766	Quesnay	생산성이란 용어를 처음사용, 경제성으로 이해
1883	Littre	생산할 수 있는 능력 즉, 생산 + 생산 활동 능력
1900	초기학자들	산출물을 생산하는데 사용된 모든 수단과의 관계성, 투입대비 산출 분석
1950	OEEC	산출물을 하나의 생산요소로 나누어 얻어진 값
1955	DAVIS	지출된 자원의 대가로 얻어진 제품의 변화량
1959	EPA	자원의 효율적 이용도로써 생산요소의 유효이용도 측정으로 규정
1962	Fabricant	항상 투입에 대한 산출과의 비용
1965	Kendrick& Creamer	부분적, 총 요소별, 종합 생산성을 위한 기능적정의 즉, 생산의 총 요소별 종합 생산성의 개념을 도출
1976	Siegel	투입에 대한 산출과의 비율
1979	Sumanth	종합생산성- 유형의 투입에 대한 유형의 산출과의 비율 즉, 무형이 아닌 유형의 가치로 측정

자료원: 한국생산성학회, 21세기 생산성, 1999, p.6.

의견을 수집할 수 있도록 항목을 구성하였다.

조사 시기는 2004년 4월 1일부터 4월 30일 까지 30일간 A단체급식 회사 33개 매장의 근무자에 대하여 식자재 관리의 효율성과 생산성 향상에 대한 의견 및 만족도 관련 설문을 실시하였다. 총 500부의 설문지를 배포하여 445부를 회수하였으며, 중복 응답 및 무 응답자를 제외한 총 413부를 표본 자료로 사용하였다.

## 2. 설문지의 구성

본 연구의 설문지는 크게 3개 항목으로 구성되어 있다.

첫째, 식자재 사용현황.

둘째, 전처리 식자재 사용 증대에 따른 생산성 변화.

셋째, 전처리 식자재 사용 증대에 따른 기대효과.

측정 문항들은 조사 표본 대상의 특성을 감안하여 선택형과 기술형 응답을 적절히 배합하여 구성하였다.

## IV. 분석 결과

### 1. 분석결과

#### 1) 조사대상자의 일반적 특성

조사 대상자의 일반적 특성을 분석하기 위하여 빈도분석을 실시한 결과 성별 응

답에 있어서 응답자 총 413명중 남성이 44 명으로 전체의 10.6%를 차지하고 여성은 369 명으로 전체의 89.4 %를 차지하고 있는 것으로 나타났다.

직위에 따른 조사대상자의 특성을 살펴보면 전체 413명중 영양사가 48명으로 11.6%를 차지하고, 조리사 41명으로 10.0%, 조리원 198명으로 47.9%, 파트타임 126 명으로 30.5%로 구성되어 있다.

〈표 3〉 일반적 특성에 대한 빈도분석

구 분	내 용	빈 도(명)	비 율(%)
성 별	남성	44	10.6
	여성	369	89.4
직 위	영양사	48	11.69
	조리사	41	10.0
	조리원	198	47.9
	파트타임	126	30.5

자료원: 연구자 작성.

### 2) 식자재 매입 현황 분석

식재료는 가공되지 않은 원료(미처리 식자재), 반제품 원료, 완제품 원료(전처리 식자재)로 분류할 수 있다. 미처리 식자재, 즉 가공되지 않은 원료는 야채, 생선, 육류 등의 식자재들이 조리를 하기 위하여 손질되지 않은 정형화된 상태를 의미하며 전처리 식자재 중 반제품 원료는 Ready to Cook 상태 즉, 전처리과정을 끝마쳤거나 다른 재료와 혼합하여 간단한 조리과정만 거치면 요리가 완성되어 지는 상태를 의미하고 완제품 원료는 Ready to Service상태 즉 타 업체로부터 조리가 완성되어 주방에서 간단히 녹이거나 데우기만 하면 즉시 서비스가 가능한 상태로 규정한다.

현재 매입하고 있는 식자재의 가공정도에 있어서는 전처리 식자재의 구매비율이 60.8%로 높게 나타나고 있으나 전체 매입 식자재의 46.9%를 차지하고 있는 야채류, 수산물, 축산물 등 주요 식자재의 전처리 비율이 7.7%로 상대적으로 매우 낮아 식자재 사용의 효율성과 생산성 증대에 있어 구조적인 문제점을 가지고 있는 것으로 나타나고 있다.

### 3) 식자재 전처리 사용증대에 따른 효과

전체 매입식자재중 전처리비율이 상대적으로 떨어지는 야채류, 수산축산물 등 3대주요식자재의 전처리비율을 <표 5>와 같이 19.0%로 끌어올려 전체 매입 식자

〈표 4〉 전체 식자재 매입현황

(단위기간: 월)

구분	비율(%)	세부품목비율(%)
전처리 식자재 (반제품, 완제품)	60.8	야채류(1.6)
		수산물(1.4)
		축산물(4.7)
		미곡류(17.2)
		절임류(10.4)
		미분류(5.6)
		소스류(7.6)
		냉동, 냉장품(7.7)
		음료류(2.2)
		기타(2.4)
미처리 식자재	39.2	야채류(19.0)
		수산물(10.5)
		축산물(9.7)
합계	100.0	

자료원: 연구자 작성

〈표 5〉 미처리식자재 매입현황

구분	전처리 확대 전		전처리 대상		전처리 확대 후		전처리 대상 품목
	매입금액	비율(%)	매입금액	비율(%)	매입금액	비율(%)	
야채류	761,056	19.0	181,056	4.5	580,000	14.5	감자, 배추, 대파
수산물	421,364	10.5	344,785	8.6	76,579	1.9	일반어류, 젓갈류 패류, 건어물
축산물	388,672	9.7	236,725	5.9	151,947	3.8	계육, 계란, 부산물
계	1,571,092	39.2	762,566	19.0	808,526	20.2	

자료원: 연구자 작성

재에서 차지하는 비율이 26.8%가 되도록 개선하므로써 작업의 효율성과 생산성 증대를 가져오고자 한다.

#### 4) 생산성 분석

##### (1) 인력관리



전처리 식자재의 사용 비율을 높임으로서 인력운영의 효율화를 가져올 수 있으며 현장 근무자들의 식자재 전처리 작업에 소요되는 시간을 일평균 31% 줄일 수 있게 됨으로서 이 시간을 보다 생산적인 업무에 활용 경쟁력을 강화시킬 수 있다.

〈표 6〉 전처리 식자재 사용 변화에 따른 인력구조 변화 (기준: 전국 33개 매장)

구분		전처리 식자재 사용 비율 증가(전)				전처리 식자재 사용비율 증가(후)			
		인원(명)		비율(%)		인원(명)		비율(%)	
영양사		48		11.6		48		11.7	
현장 근무자	조리사	41	365	9.9	88.4	40	361	9.8	88.3
	조리원	198		117.9		196		47.9	
	파트타임	126		30.5		125		30.6	
계		413		100		409		100	

자료원: 연구자 작성

〈표 7〉 식자재 사용 변화에 따른 현장 근무자의 일일 전처리 작업 시간 변화

구분	전처리식자재 사용비율증가(전)		전처리 식자재 사용비율증가(후)		증감	
	시간	%	시간	%	시간	%
조리사	60	12.6	41	12.5	△ 19	31.7
조리원	333	70.1	231	70.6	△102	30.6
파트타임	82	17.3	55	16.9	△ 27	32.9
계	475	100	327	100	△148	31.1

자료원: 연구자 작성

### (2) 품질관리

식자재의 검수 및 입출고 관리 업무를 체계적으로 수행할 수 있도록 환경이 조성될 수 있고 조리과정에 인력 및 시간을 충실하게 배정할 수 있으며 배식 준비 등에 좀 더 많은 시간을 안배할 수 있도록 함으로서 전체적으로 품질을 높일 수 있는 바탕이 마련되게 된다.

### (3) 위생관리

주방 내에서의 전처리 작업시간이 감소됨으로 인하여 주방 내 작업 환경을 청결하게 유지할 수 있고 준비 작업 과정에서 발생하는 도구 및 기구들의 세척, 소독을 발생시점에 즉시 처리할 수 있도록 여건이 조성됨에 따라 주방 내 외부 및 각종 기구들의 철저한 위생관리가 체계적으로 진행될 수 있다.

〈표 8〉 현장 조리직 근무자의 표준 Work Schedule

사용비율 증대 전: ◇-----◇

사용비율 증대 후: ●-----●

시간	조리사	조리원(1)	조리원(4)	조리원(2)	조리원(3)	조리원(5)
07:00	◇자재 ●자재 ●점수					
08:00	●점수 ◇안고 ●자재 ●입출고					
09:00	●제고 ●조사 ●작업 ●관리	◇전처리 ●작업	●군무자 ●중식 ●준비	◇쌈세정 ◇취반 ●작업	●쌈세정 ●취반 ●작업 ●주방 ●도구 ●정리	◇전처리 ●중산품 ●관리 ●식판 ●관리 ●호정리 ●호정리
10:00	●작업 ●관리	●중식 ●관리	●찬류 ●준비	●찬류 ●준비	●주방 ●정리	●조리 ●보조 ●찬류 ●준비
11:00	●배식 ●관리					
12:00	◇중식 ●배식	◇중식 ●배식	◇중식 ●배식	◇중식 ●배식	◇중식 ●배식	◇중식 ●배식
13:00	◇중식 ●위생 ●관리	◇세정 ●및 ●정리	◇세정 ●및 ●정리	◇세정 ●및 ●정리	◇세정 ●및 ●정리	◇소도구 ●세정 ●도구 ●세정
14:00	◇마감 ●온도 ●관리	◇온도 ●관리			◇도구 ●소독	◇중식 ●준비
15:00	◇군무자 ●중식 ●관리	◇간반 ●관리			◇탈의실 ●정리	◇위생복 ●세탁 ◇위생복 ●세탁
16:00	◇작업 ●관리	◇전처리 ●작업	◇전처리 ●작업	◇쌈세정 ●취반 ●작업	◇전처리 ●작업	◇전처리 ●작업 ◇식판 ●관리
17:00	◇석식 ●조리	◇석식 ●관리	◇찬류 ●준비	◇찬류 ●준비	◇창고 ●정리	◇주방 ●위생 ●관리
18:00	◇위생 ●관리	◇석식 ●관리	◇찬류 ●준비	◇찬류 ●준비	◇주방 ●정리	◇호정리 ●준비
19:00	◇석식 ●배식 ◇마감	◇석식 ●배식 ◇마감	◇석식 ●배식	◇석식 ●배식	◇석식 ●배식	◇석식 ●배식

자료원: 논자 작성.

〈표 9〉 식자재 사용 변화에 따른 업무별 작업시간 변화

구분	전처리식자재 사용비율증가(전)		전처리 식자재 사용비율증가(후)		증감	
	시간	%	시간	%	시간	%
검수	24.5	0.8	24.0	0.8	△0.5	
조리	622.0	20.4	665.5	22.4	43.5	7.0
배식준비	233.5	7.7	248.0	8.3	14.5	6.2
배식	607.5	19.9	602.0	20.2	△5.5	
계	1,487.5	48.8	1,539.5	51.7	52.0	
업무 총 사용시간	3,050.0	100	2,977.5	100		

자료원: 연구자 작성.

〈표 10〉 식자재 사용 변화에 따른 위생관련 업무의 작업시간 변화

구분	전처리식자재 사용비율증가(전)		전처리 식자재 사용비율증가(후)		증감	
	시간	%	시간	%	시간	%
세정	498.0	16.3	501.0	16.8	3.0	0.6
정리	400.0	15.1	473.5	15.9	73.5	2.9
기기점검	7.5	0.3	13.0	0.5	5.5	73.3
계	965.5	31.7	987.5	33.2	22.0	2.3
업무 총 사용시간	3,050.0	100	2,977.5	100		

자료원: 논자 정리.

## V. 결론 및 요약

본 연구에서는 현재 외식산업의 식자재 사용과 관련하여 시장 현황을 정리하고, 경쟁력 있고 효율성이 확보된 식자재 관리체계 방법을 제시하고자 하였다. 이를 위하여 Central kitchen 운영 및 식자재 유통의 효율화를 위하여 중앙공급시스템을 채택하고 있는 국내 대기업 산하의 A 단체급식 회사를 대상으로 사례연구를 실시하여 식자재 유통 시스템 체계적인 구조를 제시하며 이에 따른 효과를 분석하고자 하였다.

본 연구에서는 단체급식회사의 식자재 사용의 효율성 증대를 위한 개선방안으로서 다음과 같은 두 가지 안을 제시하고자 한다.

첫째, 점점 치열해져 가는 시장 경쟁 속에서 절대적인 경쟁우위 확보를 위해서는

central kitchen 운영을 강화시켜 야채류, 수산물, 축산물 등 주요 식자재의 전처리 비율을 높임으로서 식자재 사용의 효율성과 생산성 증대를 가져올 수 있게 한다.

둘째, 전처리 식자재의 사용 비중을 전체 매입 식자재의 26.8%가 되도록 개선 하므로써 작업의 효율성과 생산성 증대를 가져오게 한다.

전처리 식자재의 사용증가에 따른 기대효과는 다음과 같이 세 가지로 정리할 수 있다.

첫째, 전처리 식자재의 사용비율을 증대시킴으로서 생산성 측면에서는 경쟁력 강화를 가져올 수 있고 인력관리 측면에서는 현장 근무자들의 식자재전처리 작업에 소요되는 작업 시간을 일평균 31% 줄일 수 있어 인력 운영의 효율화를 가져올 수 있다.

둘째, 품질관리 기능을 강화시킬 수 있다. 식자재의 검수 및 입출고 관리업무를 강화시킬 수 있고 조리준비 및 배식 관련 업무에 좀더 많은 시간을 안배할 수 있어 품질을 높일 수 있는 기능이 강화된다.

셋째, 위생 수준을 높일 수 있다.

주방내의 청결유지 및 세척, 소독 등 위생관리 업무를 체계적으로 진행 할 수 있어 전체적인 위생수준을 한 단계 높일 수 있는 여건이 조성된다.

## 참고문헌

1. 21세기 생산성 (1999) : 한국생산성 학회, p.6, 한국경영정보센터.
2. 나정기 (1997) : 호텔식음료 원가관리실무, 백산출판사, p.45.
3. 농정연구(2000. 7. 31) : 외식산업 식재공급 체계의 개선방안. 농정연구 포럼 제85회 세미나, p.14-19.
4. 서일원 (2002) : 호텔 일식당의 식자재 가공 정도에 따른 생산성 분석. 경기대학교 대학원, p.9.
5. 송재명 (2001) : 자재관리, p.51, 한울.
6. 정순기 (1991) : 한국 기업의 생산성 향상 방안에 관한 연구. 서강대학교 경영대학원 석사학위논문. p.7.

---

2004년 10월 28일 논문접수

2004년 12월 18일 논문게재 확정