

친환경 경영 체제의 레스토랑 조리사의 의식도에 관한 연구 - H그룹 ESH 경영 시스템 사례를 중심으로 -

서민석[¶]

(주) 63시티 정통이태리식당 조리책임자

The Study on the Licensed Restaurant Cooks' Understanding of the Environment-friendly Management System —Based on the Examples of H Group's ESH Management System—

Seo Min Suk[¶]

*The Cookery Manager at the Traditional Western Restaurant,
"Walking On The Cloud in 63 City"*

ABSTRACT

Environmental matters have more influence on business performances. Consequently, as a way to cope with environmental matters, much more interests in environment-friendly management have increased recently. First-rated hotels and food-service restaurants have been concentrating on gaining ISO 14001 EMS(Environment Management System), which is regarded as objective and international, to solve and prevent environmental matters. However, there are some internal and external problems emerged in the food-service industry and first-rated hotels. Therefore, covering the examples of ESH (Environment Safety Health) management which was developed by H group and based on ISO 14001 EMS, this study aims to observe merits of ISO 14001 EMS as a model that can develop an environment management system, and to consider an improvement plan for better understanding of licensed cooks in restaurants.

Key words : restaurant management, environment-friendly management, licensed cooks' understanding, ESH (Environment Safety Health).

I. 문제의 제기 및 연구목적

현대 산업은 환경산업으로 시대적인 변화를 요구하고 있다. 이러한 변화는 지구

¶ : 교신저자, mmk0201@hanmail.net, 018-207-0458

의 환경문제가 매우 심각한 수준에 도달해 있음을 시사한다. 산업혁명 이후 우리의 경제 활동은 환경을 도외시해 왔던 것이 사실이며 그로 인해 지구 자정 능력을 상실하게 하여 각종 공해 문제, 산성 비, 열대림 파괴, 사막화, 오존층 파괴, 지구 온난화 등의 환경 파괴 현상 등이 발생하였다. 이러한 환경 문제는 기업 경영 활동과 밀접한 관계를 가지게 되었다. 그 예로 최근에 발생한 기업들의 제품이나 용기의 환경호르몬 문제는 불매운동으로 이어져 경영의 악순환은 물론 나쁜 이미지로 인해 기업의 또 다른 파급 효과를 가져오게 만들었다. 이것은 기업의 제품이나 브랜드를 구매하는 소비자들이 갈수록 환경 소비 주의로 전환하고 있음을 말해주는 것이다(류재수·조은희 1999).

환경 문제가 기업 활동에 미치는 영향이 증가함에 따라 환경 문제에 기업이 적절히 대처하기 위한 방법론으로 친환경 경영에 대한 관심이 증대되고 있다. 이러한 심각한 환경 문제의 방지 및 해결 방안을 위해 객관적이고 국제적으로 인정하는 환경 경영 체제인 ISO 14001의 환경 경영 시스템(Environmental Management System: EMS)에 대한 인증을 기업들이 취득하고 있다. 과거 환경 관리가 사후적 관점에서 이루어졌다면 이 규격은 사전적이고 예방적인 관점에서 설계하고 관리할 수 있도록 한 경영 시스템으로 많은 특급 호텔 및 외식업에서도 환경 경영 시스템의 필요성이나 경영 활성화에 미치는 영향을 인식하고 있다(한국경제신문 1998). 하지만 이러한 환경 경영 시스템 실행에 있어 현재 특급 호텔 및 외식업체에 내·외적인 문제점들이 나타나고 있다. 따라서 본 연구는 ISO 14001의 EMS(Environmental Management System)이 외식산업의 환경 경영 시스템을 개발하고 노하우를 축적해 갈 수 있는 모델로서 장점들을 살펴보고 ISO 14001의 EMS(Environmental Management System)를 바탕으로 H 업체에서 개발한 ESH(환경; Environmental / 안전; Safety/보건; Health)의 운영 사례를 통한 레스토랑 조리사들의 인식도에 따른 방안을 모색하고자 하는데 연구의 의의를 두고자 한다.

II. 이론적 배경

1. 환경경영(Environmental Management)의 개념

최근 환경에 대한 국내·외적 관심의 고조로 인해 기업 경영 활동은 환경적인 측면을 고려하려는 움직임이 활발하게 진행되고 있다. 즉, 환경친화적 경영, 녹색 경영, 그린 경영 등 다양한 용어들이 사용되어지고 있으며 많은 학자나 기관 등에 의해 다양하게 정의되고 있지만 환경 경영(Environmental Management)에 대한 정의가 아직까지 보편적이며 구체적으로 정립되어 있지 않다. 따라서 본 연구에서는 국내·외 학자들의 기존 문헌의 정의를 바탕으로 알아보고자 한다(허남훈 1995). 우선 국내·외 학자들의 환경 경영(Environmental Management)의 개념을 기업의 기능 및 전략

적 입장에서 보는 견해와 생태환경적 영향에 대한 통제수단으로 보는 견해(노영화 1997) 측면으로 나누어 볼 수 있는데 <표 1>과 같다.

<표 1> 환경경영(Environmental Management)의 정의

견 해 학 자	정 의	
전략적 측면	North (1992)	기업의 경제적·생태적 성과간 최적상태에 도달하려는 목표하에 환경보호를 모든 기업 기능내 통합하는 것
	Grayet al. (1993)	기업의 환경적 입장을 검토하고 기업의 입장을 향상시킬 정책 및 전략을 개발하고 실행하며 계속적 발전과 효과적 경영을 위해 경영 시스템을 변화해 가는 반응 범위
	차근호 (1994)	환경과 관련한 기업의 입장을 검토하고 이러한 기업의 전략과 정책에 반영하며 지속적으로 품질의 개선과 효율적인 관리를 확보하기 위하여 환경을 고려한 관리체제로 전환하는 행위
	정헌배 (1995)	기업의 고유한 생산활동에 의해 필연적으로 파생되는 환경적 훼손을 최소화하면서 환경적으로 건전하고 지속적 발전을 도모하는 활동
	Wolters & Bouman (1995)	환경에 관한 기업의 유해한 영향을 통제하고 감소시키는 것
생태 환경적 측면	Christi et al (1995)	오염의 사후처리적(clean-up of pollution)방식에서 탈피한 오염 예방과 청정 생산(cleaner production)을 위한 기업의 방침 기술
	한국경영자 총협회 (1994)	환경관리를 위한 목표와 방침을 정함에 따라 이를 달성을 위한 조직, 책임, 절차를 규정하고 인적, 물적 자원을 효율적으로 배분하여 조직적으로 관리하는 것
	삼성지구 환경연구소 (1995)	조직의 경영기능 전체 중에서 환경방침과 목적을 개발, 성취, 유지, 검토하는 부문
	ISO14000 (용어)	조직이 전체 경영기능에서 환경 방침과 목표를 개발, 실행, 달성, 검토, 유지하기 위한 전반적인 활동

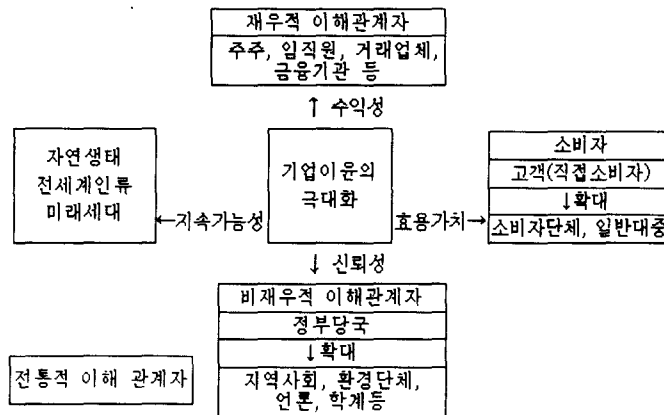
자료: K. North, *Environment Business Management*, International Labour Office, 1992, p.87와 R. Gray, J. Bebbington and D. Walters, *Accounting for the Environment*, London, Paul Chapman Publishers, 1993, p.96와 L. Christie, H Rolfe and R. Legard, *Cleaner Production on Industry*, Policy Studies Institute, 1995를 참고하여 재작성

2. 환경 경영 프로그램의 변화

품질 경영 시스템은 1990년대 초반까지 고객 만족을 위한 중심 개념으로 자리매김 하였다. 그러나 기업의 경영 활동은 새로운 시대 상황에 맞물려 그 여건이 변화하였다. 이러한 시대 상황의 변화는 기업에게 새로운 경영 시스템 도입 필요성을 안겨 주게 되었다. 즉, 기업의 경영 활동으로 인한 자원 고갈, 생태계 파괴 등의 환경 오염 문제와 이러한 문제를 줄이기 위한 국내·외적인 규제 움직임 또한 기업의 사회적 책임 등이 강조됨에 따라 기존의 제품 품질의 보증을 넘어서는 기업 활동의 전 과정

즉, 제품 설계, 원료 조달, 생산 유통, 마케팅, 폐기까지를 고려해야 하는 상황이 되었다. 따라서 현대는 품질 보증 시대에서 환경 보증 시대를 맞이하게 되었고 기업은 품질 경영 시스템에서 환경 경영 시스템으로 변화해 가야 한다.

기업이 지속적인 발전(sustainable development)을 모색하기 위해서는 기업의 환경 보호 도입의 필요성이 요구된다. 즉, 기업 경영 및 생산 관리의 새로운 목표로 환경 성과(environmental performance)에 대한 평가가 요구된다(Jeronimo de Burgos Jimenez and Jose J. Cespedes Lorente, 2001; Adrain Wilkinson and Malcolm Hill, 2001). 기업의 환경 경영 프로그램은 산업 초기 정부의 규제와 사회적 압력의 단계를 벗어나 오늘날 기업 특유의 문화 및 국제 경쟁력 창출의 중요한 요소가 되고 있다(Michael A. Berry and Dennis A. Rondinelli, 1998; Wayne B. Gray and Ronald J. Shadbegian, 1998). 따라서 산업사회에 있어 환경은 당연한 의무이며 부를 창출함과 동시에 환경 영향력을 최소화하는 지속적인 생산 시스템(sustainable production system)개발이 필요하다.



<그림 1> 환경경영 패러다임

자료: IISD(International Institute for Sustainable Development), Deloitte Touche Tohmatsu International and Sustainability, Coming Clean: Corporate Environmental Reporting Opening Up for Sustainable Development(London, 1993)를 참고로 재구성

3. 안전/보건 경영 시스템의 배경 및 ISO 14001 EMS 실행의 효율성

1) 안전/보건 경영 시스템의 배경

OHSMS는 1997년 9월 스위스 크란스 몬타나에서 개최되었던 제3회 국제 과학 컨퍼런스(3rd, International Scientific Conference)의 ILO(International Labor Organization)산하 안전/보건분야 대표자 회의에서 시작하였다. 컨퍼런스의 주된 이슈는 사업장 안전/보건 경영 시스템(OHSMS)이었다. 이때 다양한 형태의 OHS 경영이 제시되

있고 이 단계에서 기존의 OHSMS를 바탕으로 모든 서비스를 제공하고 실용화할 수 있는 향상된 OHS 경영을 강화하여 제시하였다.

지난 50년동안 공업화를 추진하는 많은 국가들이 상해율과 질병율을 낮추기 위해 노력으로 그 성과가 나타나고 있으며 각계 기관 및 학술 단체 등에서 미래에 적용할 수 있는 행동, 기초 기술, 안전, 보건 프로그램, 안전 시스템 등의 안전 모델이 개발되고 개발 중에 있다. 그 중에서도 가장 효과적인 것은 사업장 안전/보건 경영 시스템이다. 사업장 안전/보건 경영 시스템의 중요성은 세계 경제가 성장함에 따라 그 필요성이 높아졌고 “경영 시스템”의 접근은 ISO의 품질과 환경 경영 시스템을 바탕으로 하고 있다. 이러한 경영 시스템의 필요성은 첫째, 세계 기업들이 다국적 기업으로 성장함에 따라 안전과 보건에 대한 기준이 필요하게 되었고 둘째, 현대 경영과학 이론이 점차 OHS를 포함하여 “기준화”의 흐름으로 된다는 것과 셋째, ISO와 국제 무역 기구들은 현재의 기준과 새롭게 생겨나는 기준을 통합하여 자유무역주의로 이끌기 위해 노력하고 있기 때문이다.

과거 고전적인 안전/보건체계는 질병·상해·재해를 정량화하는 것으로 안전/보건을 시행할 경우 기존의 시스템에 대한 적응이나 수정이 힘들고 자발적 안전관리보다 규제 위주가 되어 안전성 향상에 한계가 있다. 이와 반대로 새로운 안전/보건체계인 안전/보건 경영 시스템은 경영 목표가 안전/보건 향상에 있기 때문에 새로운 안전/보건 프로그램의 적용이 수월하며 환경 변화에 적응, 수정하는 능력이 뛰어나다. 따라서 장기적으로 지속적인 안전/보건 관리를 통해 재해 감소와 안전/보건 경영과의 이원화에서 오는 추가적인 비용을 감소할 수 있고 규제 규격화에 보다 적극적으로 대응할 수 있다(김완진 2001).

2) ISO 14001 EMS 실행의 효율성

ISO 14000 시리즈는 제품 설계, 원료 조달, 생산, 유통, 시스템, 폐기 등 조직 활동 전 과정 환경에 영향을 미치는 개념이 포함되어 있는 국제 규격으로서 조직의 생산 활동이 환경에 미치는 영향을 최소화하기 위해 환경 경영 시스템을 관리하고 지속적인 발전을 위한 환경 관리 기술에 대한 지침들을 정하고 있다. 그리고 ISO 14001 EMS는 ISO 14000의 표준안으로 이상적인 환경 경영 시스템의 틀을 가이드라인으로 인증에 대한 요건들을 제시하고 있다. 이는 품질 경영 시스템에 대한 경험과 노하우를 고려하여 설계된 것으로 시스템적 기법을 바탕으로 기업이나 조직의 학습을 통한 경영지식 개발에 유용한 도구로서 그 의미가 있다. 즉, ISO 14001 EMS의 실행에 있어 효율성(van der Veldt, 1997; Bertrand et al, 1996; IISD, 1996, 이병욱, 1997 등)을 살펴보면 다음과 같다.

- ① ISO 14001 EMS는 환경 법규 준수와 환경 성과의 지속적인 개선을 효과적으로 달성하게 하며 경영자는 물론 종업원들에게 환경 친화성을 제고함으로써

기업의 문화를 변화시킬 수 있는 환경을 만들어 준다는 것이다.

- ② 체계적인 관리 기법의 도입으로 조직 전체의 전반적인 운영 효율의 개선을 기대할 수 있다는 점이다.
- ③ 환경 문제에 대한 사전 검토와 대응 체계는 환경 문제가 일어나기 전 사전 예측으로 위험성을 감소한다.
- ④ 향후 환경 규제를 준수하지 못하였을 때 범칙금이나 위반 행위에 대한 경제적 비용이 불과피한데 EMS가 실행중인 기업이라면 미리 예방 노력을 한 점을 감안하여 비용을 감소할 수 있다.
- ⑤ ISO 14001 EMS의 도입으로 환경 위험이 줄면 보험료의 감소와 자금의 은행 차입이 쉬워짐으로서 이자 비용의 감소를 기대할 수 있을 것이다.
- ⑥ ISO 9000이 전 세계 13만 이상의 기업들이 인증을 받아 시장 경쟁력 요건이 된 바와 같이 ISO 14001 EMS도 시장 경쟁의 요건이 될 것이다.
- ⑦ 마케팅 도구로서 기업의 이미지를 개선 효과가 있다.
- ⑧ 환경 규제 기관이 ISO 14001 EMS 인증을 규제 준수와 연계시킬 경우 서로의 비용을 줄이며 상대적인 혜택을 받을 수 있을 것이다.
- ⑨ ISO 14000 표준의 의도대로 통일된 용어 및 개념 제공과 무역 장애를 없애 무역 활성화에 기여할 것이다. van der Veldt(1997)에 의하면 유럽의 전자 산업에서 실현되었고 기업의 홍보 효과로서 친환경 이미지를 부각시켜 기업 경영 활성화를 기할 수 있을 것이다.

4. 레스토랑 조리 종사원의 역할과 환경 경영 시스템

1) 레스토랑 조리 종사원의 역할

레스토랑 조리 종사원은 사회환경과 조리환경의 역학적 관계의 상호작용에 중요한 역할을 한다. 그러므로 레스토랑 조리 종사원들은 조리 업무 과정에서 나타날 수 있는 제반요소를 충분히 분석하여 개인보다는 사회 전체에 미치는 영향에 더 의미를 두어야 할 것이다. 사회 환경에 속하는 영향 요인들은 일정한 흐름에서 진행되고 그 결과를 예측해야 한다. 하지만 현대는 각종 환경 오염으로 인해 국민 건강에 악영향을 미치고 있다. 이에 메뉴 상품 및 식품을 취급하는 조리 종사원들은 예방의학이라는 차원에서 그 역할이 매우 중요하다하지 않을 수 없다. 환경경영에 있어 개인의 실수가 레스토랑을 찾는 고객에게는 물론 나아가 사회 전체에 확산될 수 있는 책임과 의무가 동시에 부여된다. 즉, 현대의 조리 종사원들은 ① 기능인(예술인)으로서의 자세 ② 외식산업 발달의 선도자로서의 자세 ③ 원가 절감 및 위생을 생활화하는 자세 ④ 사회 환경 및 친환경 경영의 최일선에서 그 역할을 다해야 한다.

2) 레스토랑 환경 경영 시스템의 목적

레스토랑 환경 경영 시스템의 목적은 식음료 부문에 있어 환경 경영을 위해 경영자가 각 부분별 실천 가능한 지침을 제공하고 전 종업원이 환경 보전을 할 수 있도록 환경 경영 시스템 효과를 장기적이고 지속적으로 인지시키는 것이다. 외식기업 환경 경영의 의의와 운영 효과에 대해서는 ISO 14000의 환경관리 사이클인 Plan → Do → Check → Action에 대응시켜 기업 활동에 있어 대기·수질·토양 오염, 에너지 소비, 폐기물 배출 등을 경감하는 환경 중심의 경영 시스템을 목적으로 한다. 외식업체의 환경 경영 시스템의 도입과 운영의 필요성은 기업의 수익면, 비용면, 이미지 상승면, 종업원 의식 개혁 및 교육면으로 나타난다(권문호 1997).

수익면에서 환경이 중요하면 할수록 고객의 다양한 요구에 적극적으로 대응할 수 있는 환경 경영 시스템을 도입함으로써 수익면에서 많은 효과를 거둘 수 있다. 그리고 비용면에서 외식업체의 환경 보전 활동에 대한 효과를 목표로 설정하여 실행하면 경비 절감, 업무 효율화에 기여하게 된다. 즉, 식음료 부문에서 배출되는 폐기물 관리, 에너지 절약, 자원 절약 등 자체 목표를 설정하여 환경 오염 요인을 감소시킨다면 비용 절감의 효과가 나타나게 된다. 그리고 이미지 상승면에서 환경을 고려한 기업과 그렇지 못한 기업에 있어 소비자 평가가 달라지고 있으며 현재 국내·외적으로 소비자의 흐름이 환경 소비자가 크게 증가하고 있다.

〈표 2〉 환경친화기업의 업종별 현황

분류	전기·전자	화학	식음료	기계·제강	유지	섬유·제지	기타	계
계	29	22	17	13	4	7	13	105

자료 : 환경부 보도 자료, 1997. 1월, p.1.

3) 레스토랑 환경 경영 시스템의 필요성

외식산업 식음료를 이용하는 고객은 물론 잠재 고객들 또한 기업의 환경 친화적 운영 정도에 따라 외식을 선택하는 기준을 달리하고 있다. 결국 환경문제를 배려하는 경영활동이 시장 경쟁력 흐름의 시점에서 환경소비자(고객)의 욕구에 부응하기 위해서는 환경 경영 시스템의 운영이 반드시 필요하다고 하겠다. 환경 경영 시스템의 구축을 위해서는 종사원의 의식 개혁 및 지속적인 교육에서 뿐만 아니라 환경영향 평가 및 시스템 요건을 검토할 때 가장 이상적이다. 즉, 경영자를 포함한 전 종업원이 환경 경영 시스템 운영 절차를 준수하게 되어 전 종업원의 의식 변화 및 지속적인 환경교육이 이루어지게 된다는 것이다. 이는 곧 종사원의 의식 변화 및 철저한 환경 교육을 실시할 때 결과적으로 외식산업 및 레스토랑 운영의 경제적인 효과가 나타날 것이다.

5. 선행 연구

최근 호텔 산업을 포함한 모든 산업 분야에서 환경 오염의 부정적 영향에 대하여 압력을 받고 있다. 이러한 배경은 ① 법률(legislation & Codes) ② 재정정책(fiscal policies) ③ 여론(public opinion) ④ 소비자의 압력(consume pressure) ⑤ 지역자원보호를 통한 재정상 이익(financial advantage resulting from saving resources)등의 5가지 중요성이 작용하고 있다. 그리고 관광 개발로 인한 환경 오염, 생태계 파괴를 최소화하여 자연환경을 파괴하지 않는 범위내에서 지속적인 관광개발을 이루고자 하는 개념이다. 여기서 지속 가능한 개발의 의미는 생태적 지속 가능성, 사회적 지속 가능성, 경제적 지속 가능성을 포괄적인 개념이다(한국관광공사 1997).

〈표 3〉의 조사에 의하면 호텔 기업이 환경 문제에 대한 관심도를 평가한 결과 1995년에 비해 1998년의 조사에서 환경 문제에 대한 관심이 증가했음을 알 수 있다. 또한 부문별 가장 관심이 높았던 환경 문제는 에너지와 물 절약 문제로 1995년의 93.5%와 1998년 97.0% 나타났다. 그리고 두번째로 관심이 높았던 것은 폐기물 문제로 1995년에는 87.6%와 1998년에는 90.7%로 나타났다.

〈표 3〉 호텔기업의 환경문제에 대한 관심도

환경문제 종류	1995년 조사(n=217)				1998년 조사(n=269)			
	상당히 관심 많음		관심있음		상당히 관심 많음		관심있음	
	실수	비율(%)	실수	비율(%)	실수	비율(%)	실수	비율(%)
폐기물 문제	80	36.9	110	50.7	86	32.0	158	58.7
에너지와 물 절약	137	63.1	66	30.4	160	59.5	101	37.5
수질	95	43.8	100	46.1	81	31.1	155	57.6
배수	70	32.3	114	52.5	60	22.3	162	60.2
소음	64	29.5	95	43.8	53	19.7	129	48.0
배기	55	25.3	101	46.5	36	13.4	139	51.7
유해물질	48	22.1	91	41.9	39	14.5	122	45.4

자료 : 한국관광공사, 환경적으로 지속 가능한 관광개발, 1997. p.7.

Ⅲ. 조사 설계

1. 조사 대상자의 선정

본 연구의 조사 대상자는 친환경 경영 프로그램 ESH(환경/안전/보건)를 자체 개발, 운영하여 2004년 ISO 14000과 OHSAS(K-OHSMS) 18000 국제 기준 우수 기업으로 인증 받은 곳으로 H 그룹의 종사원을 대상으로 하였는데 그 중에서도 H 그룹

의 식음 사업 조리 업무를 담당하고 있는 종업원을 대상으로 ESH(환경/안전/보건)을 실행하는 과정에서 인식하는 중요도와 인식의 차이를 파악하고자 하였다.

2. 설문지 작성과 구성

본 연구의 목적은 친환경 경영을 직접 실행하는 현장 조리사의 친환경 경영에 대한 의식과 ESH(환경/안전/보건) 프로그램 실천 수행도를 알아보고자 하였다. 이를 위해 앞서 환경 경영의 중요성과 ESH(환경/안전/보건) 필요성과 수행 과정들에 대해 선행 연구자들의 연구문헌들을 바탕으로 살펴보았다. 따라서 이러한 선행 이론과 연구자의 내용을 병합하여 다음과 같이 설문지가 구성되었다.

실증 분석을 위한 설문지는 총 3개 부분으로 구성되었다. 먼저 인구통계학적 특성은 성별, 연령, 직급, 근무 연수, 근무 부서에 관한 설문으로 5개 문항으로 구성되었고 그리고 설문 대상자의 환경에 대한 일반적인 의식을 알아보고자 4개의 문항을 두고 각 문항마다 소문항을 두어 가장 중요하게 생각하는 것에 순위 표시법(가장 중요하게 생각하는 것은 "1"로 그 다음 중요하게 생각하는 것은 "2"로 "3", "4"...)으로 구성되었다. 마지막으로 조리사들이 ESH(환경/안전/보건) 프로그램 실행에 있어 어떠한 의식을 가지고 있는지 수행상의 중요 부분들은 어떠한 것들이 있는지를 알아보기 위해 14개 항목으로 구성하였다.

3. 조사시기 및 방법

본 연구의 조사시기는 2004년 12월 16일부터 2005년 1월 15일까지 1개월간 조사가 이루어졌다. 조사방법으로 H 그룹의 특급 레스토랑에 종사하는 조리사를 대상으로 200부의 설문지가 배포되었고 197(98.5%)부가 회수되었다. 설문 지시어의 질문 내용 의미 전달이 미흡한 부분에 대해서는 사전에 충분한 교육이 이루어진 후 자기 기입법으로 이루어졌다.

4. 분석방법

인구통계학적 요인과 순위표시법을 제외한 나머지 각 항목에 대해서는 리커트 5점 척도법을 사용하였으며 수집된 자료의 분석은 SPSSWIN 10.0 통계프로그램을 이용하여 빈도분석과 T-test 등이 이루어졌다.

IV. 실증분석

1. 인구 통계학적 특성

본 연구 대상자의 인구통계학적 변수에 대하여 살펴보면 <표 4>와 같다. 조사대상자 총 197명중 137명(69.5%)이 남자였고 여자가 60명(30.5%)으로 나타났다. 연령은

20대가 48명(24.4%), 30대가 106명(53.8%), 40대가 32명(16.2%), 50대가 11명(5.6%)였다. 직급은 일반사원이 96명(48.7%), 주임급이 58명(29.4%), 대리급이 29명(14.7%), 과장급이 10명(5.1%), 차장급 이상이 4명(2%)로 나타났다. 근무년수는 3년 이하가 48명(24.4%)로 4~7년은 61명(31%), 8~11년은 48명(24.4%), 12~15년은 22명(11.2%), 16년 이상이 18명(9.1%)로 나타났으며 근무 부서로는 한식이 39명(19.8%), 중식 8명(4.1%), 일식 28(14.2%), 양식 91명(46.2%), 베이커리가 31명(15.7%)으로 나타났다.

〈표 4〉 인구통계학적 특성

	구 분	빈 도	퍼센트(%)
성별	남자	137	69.5
	여자	60	30.5
	합계	197	100.0
연령	20대	48	24.4
	30대	106	53.8
	40대	32	16.2
	50대	11	5.6
	합계	197	100.0
직급별	일반사원	96	48.7
	주임급	58	29.4
	대리급	29	14.7
	과장급	10	5.1
	차장급 이상	4	2.0
	합계	197	100.0
근무 년수	3년 이하	48	24.4
	4~7년	61	31.0
	8~11년	48	24.4
	12~15년	22	11.2
	16년 이상	18	9.1
합계	197	100.0	
근무 부서	한식	39	19.8
	중식	8	4.1
	일식	28	14.2
	양식	91	46.2
	베이커리	31	15.7
합 계	197	100.0	

2. 일반적인 환경에 대한 분석

환경은 인류가 조상으로부터 물려받았으며 후손들에게 계승해야 할 자산이다. 인간은 자연환경을 이용하여 현대의 물질문명을 이루었다. 이 과정에서 심각한 환경오염과 자연파괴가 진행되어 왔고 더 이상 방치할 수 없는 심각한 수준에 처해 있다. 지구 환경 보호는 선진국이나 일부 국가만의 문제가 아니라 범지구적으로 대처해야 할 사항이다. 따라서 외식 산업 현장 주방에서도 이러한 환경 문제에 예외가 될 수 없으므로 레스토랑 주방 업무를 수행하는 조리사들의 일반적인 환경에 대해 알아보았다.

1) 일반적인 환경적 위협요인 분석

일반적인 환경적 위협요인의 심각성의 우선 순위는 <표 5>와 같이 대기오염이 101명(51.3%)으로 가장 높게 나타났다. 그리고 수질 오염이 103명(52.3%), 토양 오염이 75명(38.1%), 폐기물과 쓰레기는 각각 63명(32.0%)과 56명(28.4%), 폐기물이 94명(47.7%), 소음 진동이 129명(65.5%) 순으로 나타났다. 이러한 결과는 조리사들의 일반적인 환경 인식이 조리장내 환경에서 비롯되는 오염도보다 범세계적으로 심각하게 논의되고 있는 공해 문제에 더욱 심각함을 인식하고 있는 것으로 사료된다. 즉, 자동차 배기가스, 쓰레기 소각장에서 발생하는 다이옥신, 오존층 파괴에 의한 지구 온난화 등에 더 깊은 관심을 가지고 있음을 알 수 있다.

<표 5> 일반적인 환경적 위협요인 분석

구분	1순위		2순위		3순위		4순위		5순위		6순위		합계	
	빈도	%	빈도	%	빈도	%	빈도	%	빈도	%	빈도	%	빈도	%
대기오염	101	51.3	25	12.7	23	11.7	7	3.6	17	8.6	24	12.2	197	100.0
수질오염	55	27.9	103	52.3	33	16.8	5	2.5	1	.5	0	0	197	100.0
토양오염	5	2.5	31	15.7	75	38.1	43	21.8	18	9.1	25	12.7	197	100.0
소음진동	0	0	0	0	14	7.1	23	11.7	31	15.7	129	65.5	197	100.0
쓰레기	32	16.2	28	14.2	34	17.3	56	28.4	36	18.3	11	5.6	197	100.0
폐기물	4	2.0	10	5.1	18	9.1	63	32.0	94	47.7	8	4.1	197	100.0

2) 외식산업 친환경 경영 체제의 방침

외식산업에서 친환경 경영 체제 방침에 있어 우선적으로 중점을 두고 시행되어야 하는가에 대한 결과를 보면 <표 6>과 같이 지구 환경 중심이 139명(70.6%)으로 가장 높게 나타났다. 그리고 고객 중심이 121명(61.4%)이며, 기업 중심이 83.2%의 순위가 나타났다. 이러한 결과로 조리사들의 환경 의식 정도는 기업과 고객 중심보다 지구

환경에 대한 관심이 높은 것으로 친환경 경영 체제에 있어서도 범인류적인, 범세계적인 인식을 하고 있음을 알 수 있다.

3) 외식산업의 환경 오염 주요 요인

외식산업 현장에서 발생하는 오염도에 대하여 가장 심각하게 생각하는 요인은 오수 및 폐수 항목이 114명(57.9%)으로 가장 높게 나타났다. 그리고 쓰레기 문제가 70명(35.5%)이며 폐기물 발생이 65명(33.0%), 1회용 소모품 64명(32.5%)의 순으로 나타났다. 이것은 조리사들이 주방에서 식자재의 전처리 및 메뉴 상품을 만들기 위해 필요한 물은 물론 청소, 식기류·기물류 세척, 바닥 청소 등에서 사용하는 세제, 화학 세척제에 의해 발생하는 오·폐수에 대한 심각성을 인식하고 있는 것으로 사료된다.

〈표 6〉 외식산업 친환경 경영 체제의 방침

설문항목	분석		1순위		2순위		3순위		합계	
	빈도	%	빈도	%	빈도	%	빈도	%	빈도	%
고객중심	58	29.4	121	61.4	18	9.1	197	100.0		
기업중심			33	16.8	164	83.2	197	100.0		
지구환경중심	139	70.6	43	21.8	15	7.6	197	100.0		

〈표 7〉 외식산업의 환경오염 주요 요인

설문항목	분석	1순위		2순위		3순위		4순위		합계	
		빈도	%	빈도	%	빈도	%	빈도	%	빈도	%
폐기물 발생 (알루미늄 캔/패트병/공병류 등)		4	2.0	52	26.4	65	33.0	76	38.6	197	100.0
오수 및 폐수 (유동성 화학세제/식기세척 등)		114	57.9	51	25.9	25	12.7	7	3.6	197	100.0
1회용 소모품(도시락/젓가락/기타)		41	20.8	24	12.2	64	32.5	68	34.5	197	100.0
쓰레기(일반/음식물 등)		38	19.3	70	35.5	43	21.8	46	23.4	197	100.0

4) 외식산업 현장의 환경 보전 우선 과제

식품산업 현장에서 환경 보전을 위해 우선시 되어야 할 요인은 오염물 처리가 64명(32.5%)으로 가장 높게 나타났다. 그리고 자사의 이익보다 환경 보호 우선이 36명(18.3%), 환경 보호 운동 참여가 35명(16.8%)의 순으로 나타났다. 이러한 〈표 8〉을 살펴보면 환경 보전에 있어 우선시 되어야 할 과제가 특정한 항목에 편중된 것이 아니라 비교적 고루 분포되어 있는 것을 알 수 있다. 따라서 환경 문제는 여러 가지

측면을 고려하여 전체적인 시행이 필요하다 사료된다.

〈표 8〉 외식산업 현장의 환경보전 우선 과제

설문항목	분석		1순위		2순위		3순위		4순위		5순위		6순위		합계	
	빈도	%	빈도	%	빈도	%	빈도	%	빈도	%	빈도	%	빈도	%	빈도	%
환경 보호 운동 참여	35	17.8	39	19.8	12	6.1	36	18.3	44	22.3	31	15.7	197	100.0		
오염물 처리	64	32.5	45	22.8	50	25.4	16	8.1	9	4.6	13	6.6	197	100.0		
에너지 절약 운동	16	8.1	20	10.2	12	6.1	50	25.4	33	16.8	66	33.5	197	100.0		
환경 오염 유발 제품 사용 금지	27	13.7	36	18.3	43	21.8	34	17.3	44	22.3	13	6.6	197	100.0		
자사이익보다 환경 보전 우선 경영	36	18.3	27	13.7	47	23.9	27	13.7	35	17.8	25	12.7	197	100.0		
환경 관련 법규 준수	19	9.6	30	15.2	33	16.8	34	17.3	32	16.2	49	24.9	197	100.0		

3. ESH(환경/안전/보건) 경영 시스템의 수행도에 관한 실증분석

1) ESH(환경/안전/ 보건) 경영 시스템 인식 정도

H 외식업체의 ESH(환경/안전/보건) 경영 시스템 운영의 인식 정도는 〈표 9〉와 같이 “많이 알고 있다”가 112명(57.8%), “아주 많이 알고 있다”가 37명(18.8%), “보통이다”가 30명(15.2%)으로 나타났다. 따라서 조리사들이 ESH(환경/안전/보건) 경영 시스템에 대해서 대부분 알고 있는 것으로 나타났다.

〈표 9〉 ESH(환경/안전/ 보건) 운영시스템 인식정도

구분	아주 많이 알고 있다.		많이 알고 있다.		보통이다.		약간 알고 있다.		전혀 모른다		합계	
	빈도	%	빈도	%	빈도	%	빈도	%	빈도	%	빈도	%
계	35	18.8	112	57.8	30	15.2	15	7.6	3	1.5	197	100.0

2) ESH(환경/안전/보건) 경영시스템 실행촉진 우선 집단

ESH(환경/안전/보건) 경영시스템 실행에 있어 시스템의 실행과 촉진을 위해 우선

적으로 고려해야 하는 집단은 <표 10>과 같이 전 종업원의 의지가 우선되어야 한다는 답이 119명(60.4%)으로 나타났다. 그리고 중간 관리자가 82명(42.6%)와 74명(37.6%)순으로 나타났으며 84명(42.6%), 98명(49.7%)의 순으로 나타났다. 결과적으로 ESH(환경/안전/보건) 경영 시스템 실행에 있어 전사적이며 지속적으로 효율적으로 운영하기 위해서는 최고 경영자나 어떤 특정 관리자에 의해 이루어지는 것이 아니라 전 종업원의 의지가 우선시 되어야 할 것이다.

<표 10> ESH(환경/안전/보건) 경영시스템 실행 촉진 우선 집단

설문항목	분석	1순위		2순위		3순위		4순위		5순위		합계	
		빈도	%	빈도	%	빈도	%	빈도	%	빈도	%	빈도	%
최고경영자		65	33.0	51	25.9	43	21.8	28	14.2	10	5.1	197	100.0
중간관리자		6	3.0	82	41.6	74	37.6	31	15.7	4	2.0	197	100.0
전 종업원		119	60.4	35	17.8	27	13.7	14	7.1	2	1.0	197	100.0
사회의 감시단체		2	12.0	10	5.1	18	9.1	84	42.6	83	42.1	197	100.0
고객		5	2.5	19	9.6	35	17.8	40	20.3	98	49.7	197	100.0

3) ESH(환경/안전/보건) 경영시스템 실행 장애요인

조리 업무를 수행하는 과정에서 친환경 경영 운영에 있어 여러 가지 장애요인에 대한 결과 <표 11>과 같이 “조리 업무의 가중”이 84명(42.6%)로 가장 높게 나타났으며 “장비가 부족”이 81명(41.1%), “정보가 부족하다”가 64명(32.5%), “실행의 필요성이 없음”이 13명(6.6%) 순으로 나타났다. 이는 최소의 비용으로 최고의 이윤을 기대하고자 인건비를 최적화하기 위한 인력으로 철저한 위생 관리 및 유지 업무와 조리사들의 주 업무인 메뉴 상품을 만드는 과정을 병행함에 있어 어려움이 있는 것으로 나타났다.

<표 11> ESH(환경/안전/보건) 경영시스템 실행 장애요인

설문항목	분석	1순위		2순위		3순위		4순위		합계	
		빈도	%	빈도	%	빈도	%	빈도	%	빈도	%
장비가 부족하다.		48	24.4	81	41.1	49	24.9	19	9.6	197	100.0
조리업무가 너무 바쁘다.		84	42.6	66	33.5	42	21.3	5	2.5	197	100.0
실행에 필요를 못 느낀다.		13	6.6	19	9.6	38	19.3	127	64.5	197	100.0
정보가 부족하다.		52	26.4	35	17.8	64	32.5	46	23.4	197	100.0

4) ESH(환경/안전/보건) 경영시스템 실천방법

ESH(환경/안전/보건) 경영 시스템 준수 사항을 실천함에 있어 <표 12>와 같이

“관리자의 지시에 따라 한다”가 77명(39.1%)으로 가장 높게 나타났고 “지침서를 보고 실천한다”가 69명(35.0%), “보고 느끼는 감으로 실행한다”가 38명(19.3%), “요구사항을 모두 인식하고 한다”가 10명(5.1%)로 나타났다. 따라서 ESH(환경/안전/보건) 경영 시스템 실행에 있어 리더자의 역할이 중요하며 지속적인 시스템의 운영을 하기 위해서는 직원들의 필요 의식과 올바른 의식이 무엇보다 우선시 되어야 할 것이다.

〈표 12〉 ESH(환경/안전/보건) 경영시스템 실천방법

설문 문항	빈도	퍼센트	유효 퍼센트	누적 퍼센트
지침서를 보고 실천한다.	69	35.0	35.6	35.6
요구사항을 모두 외우고 있다.	10	5.1	5.2	40.7
관리자의 지시에 따라 한다.	77	39.1	39.7	80.4
보고 느끼는 감으로 한다.	38	19.3	19.6	100.0
합 계	194	98.5	100.0	

5) 개인위생 중점관리 요인

개인위생에서 가장 먼저 관리되어야 할 부분은 대한 조사 결과 〈표 13〉과 같이 “손”이 147명(74.6%)으로 가장 높게 나타났으며 “위생복 및 장신구”가 27명(13.7%), “외부 및 화장실 출입 후 발 부위”가 15명(7.6%), “두발이” 8명(4.1%)으로 나타났다. 따라서 손의 관리가 압도적인 우위를 차지하는 것은 레스토랑 메뉴 상품은 조리사들의 손을 거쳐 모든 식재료가 입고에서부터 전 처리 과정 및 음식 상품이 만들어지고 서비스되기 때문에 철저한 위생 관리가 필요하다.

〈표 13〉 개인위생 중점관리 요인

설문 문항	빈도	퍼센트	유효 퍼센트	누적 퍼센트
두 발	8	4.1	4.1	4.1
손	147	74.6	74.6	78.7
외부 및 화장실 출입 후 발 부위	15	7.6	7.6	86.3
위생복 및 장신구	27	3.7	13.7	100.0
합 계	197	100.0	100.0	

6) 주방 기구의 세균 오염도 인식 차이

주방 업무 과정중 주방 기구의 세균 오염도에 대한 인식 차이를 살펴보면 〈표 14〉와 같다. “도마”가 91명(46.2%), 행주 85명(43.1%)으로 비교적 높게 나타났다. 이것은 레스토랑의 메뉴 상품을 만들기 위한 대부분의 원 재료 즉, 식재료들이 도마에서

전처리 과정을 거치게 되며 행주 또한 항상 습기와 적당한 온도를 유지하고 있기 때문에 다른 기구에 비해 대장균이나 기타 유해 세균에 노출되어 있는 위험성이 높다.

〈표 14〉 주방기구의 세균 오염도 인식 차이

설문 문항	빈도	퍼센트	유효 퍼센트	누적 퍼센트
도 마	91	46.2	46.2	46.2
행 주	85	43.1	43.1	89.3
칼	7	3.6	3.6	92.9
기물류	14	7.1	7.1	100.0
합 계	197	100.0	100.0	

7) ESH(환경/안전/보건) 경영시스템의 인식도

ESH(환경/안전/보건) 경영 시스템에 대한 종업원의 인식도는 리커트 5점척도에 의해 조사된 기술통계로 평균의 수행 정도는 〈표 15〉와 같다.

〈표 15〉와 같이 ESH(환경/안전/보건) 경영 시스템에 대한 종업원의 인식도가 가장 높은 것은 “ESH(환경/안전/보건) 경영 시스템 실천인 쓰레기 분리 수거에 대한 직원들의 적극성”과 “ESH(환경/안전/보건) 경영 시스템이 조리장내 작업환경 개선에 도움” 및 “업무 중 ESH(환경/안전/보건)에 대한 비중” 항목이 각각 3.8325, 3.4213 및 3.2335로 ESH(환경/안전/보건) 경영시스템 인식에 대하여 상대적으로 높은 평균 값을 보이고 있다. 그리고 제일 낮은 인식도 정도 항목으로는 “ESH(환경/안전/보건) 경영시스템 실행으로 환경 오염도가 낮아질 것인가”에 대한 인식도는 2.6497로 나타났다. 즉, ESH(환경/안전/보건) 경영시스템 실행에 있어 조리사들이 조리 업무의 부담을 가지지만 환경 위생에 대한 필요와 요구에 의해 적극적으로 실천하고 있

〈표 15〉 ESH 경영 시스템에 대한 종업원의 인식도

항목	ESH 경영시스템	평균	표준편차
2-10	ESH(환경/ 안전/ 보건) 경영시스템에 대해 어느 정도 알고 있습니까?	3.0660	1.0155
2-11	본인의 업무 중 ESH 수행에 대한 비중 어느 정도 차지하십니까?	3.2335	.8843
2-12	ESH(환경/안전/보건) 경영시스템 실행으로 환경 오염도는 어느 정도 낮아질 것으로 생각하십니까?	2.6497	1.2013
2-13	쓰레기를 세분화하여 분리 수거하는데 직원들이 자발적이며 적극적으로 어느 정도 실행한다고 생각하십니까?	3.8325	.7807
2-14	ESH(환경/안전/보건) 경영시스템 실행으로 조리장내 작업환경 개선에 도움되었다고 생각하십니까?	3.4213	1.0001

음을 알 수 있다. 하지만 아직까지 조리장내 환경 및 위생오염에 영향을 미치는 요인들이 많이 있음을 시사하고 있다.

10) 주방 안전관리의 인식도

조리사들의 주방내 안전관리에 대한 인식도 조사 결과 <표 16>과 같이 비교적 모든 항목에 높은 척도를 나타내었다. 즉, “가스 밸브 점검”에 4.4365로 가장 높게 나타났으며 “주방내 화재발생 위험 및 소화기 관리”가 “위험한 조리 장비 관리” 및 조리장내 바닥 미끄럼 방지 및 통로 주변 정리 정돈 관리”가 각각 4.0660과 4.0203 및 3.8782로 나타났으며 “전기 전선 관리”가 3.6650으로 가장 낮게 나타났다. 이와 같이 주방 안전 관리에 있어 조리사들이 가스나 전기에 의한 화재 및 기기류에 의한 안전 사고에 대한 경각심을 가지고 있는 것으로 판단된다.

<표 16> 주방 안전관리의 인식도

항목	주방 안전관리 요소	평균	표준편차
2-13-1	가스밸브 점검	4.4365	.9434
2-13-2	전기전선 관리	3.6650	1.0048
2-13-3	위험한 조리장비 관리	4.0203	.9528
2-13-4	주방내 화재 발생위험 및 소화기 관리	4.0660	.9849
2-13-5	조리장내 바닥 미끄럼 방지 및 통로 주변 정리정돈 관리	3.8782	.8837

4. 직급별 ESH(환경/안전/보건) 경영시스템 차이 검증

1) 직급별 ESH(환경/안전/보건) 경영시스템 인식에 대한 차이

ESH(환경/안전/보건) 경영 시스템에 대한 직급별 인식차이의 분석 결과 <표 17>과 같다. ESH(환경/안전/보건) 경영 시스템 인식과 업무 중 “ESH(환경/안전/보건)에 대한 비중”은 유의한 차이가 있는 것으로 나타났다. 그러나 “ESH(환경/안전/보건) 경영 시스템 실행으로 환경 오염도”, “주방내 화재 발생위험” 및 “소화기 관리 ESH(환경/안전/보건) 경영 시스템이 조리장내 작업 환경 개선에 도움” 등은 유의한 차이가 없는 것으로 나타났다. 이러한 현상은 갈수록 외식 소비자가 환경 소비로 변해가고 있으며 외식문화의 새로운 패러다임인 환경 마케팅이 기업의 이미지 개선 및 효율성을 가져다 주기 때문에 많은 기업들이 환경에 대한 경영체제를 필요로 하고 있다. 하지만 경제의 악순환으로 외식기업들이 인건비를 줄여 경영 효율성을 얻고자함에 있어 조리사들은 조리업무는 물론 파다한 위생 업무를 병행하게 됨으로 결국 환경 경영 체제 실행 및 운영이 보여주기 위한 것, 형식적인 것으로 되어 버리고 말 것이다.

〈표 17〉 직급별 ESH(환경/안전/보건) 경영시스템 인식 차이분석

요 인	직급별	N	평균	표준편차	t 값	p
ESH 경영시스템 인식	대리이하	154	2.9351	.9336	3.523	.001
	대리이상	43	3.5349	1.1619		
업무 중 ESH에 대한 비중	1.00	154	3.3247	.8699	2.785	.006
	2.00	43	2.9070	.8678		
ESH 경영시스템 실행으로 환경 오염도	1.00	154	2.6299	1.1879	.439	.661
	2.00	43	2.7209	1.2597		
주방내 화재 발생 위험 및 소 화기 관리	1.00	154	3.8442	.7243	.396	.692
	2.00	43	3.7907	.9651		
ESH 경영 시스템이 조리장내 작업 환경 개선에 도움	1.00	154	3.4805	.9850	1.578	.116
	2.00	43	3.2093	1.0364		

* $p < 0.5$.

V. 결 론

21C 기업 경영에 있어 환경 친화적 요인은 시장 경쟁력 우위를 위한 주요 전략 요소가 되고 있다. 이러한 환경 친화적 성공 경영을 위해서는 조직 전체에 환경 문화가 뿌리깊게 확산되어야만 한다. 본 연구는 친환경 경영 체제의 레스토랑 조리사의 의식도에 관한 연구로 ISO 14001의 EMS(Environmental Management System)를 바탕으로 H 기업에서 개발한 ESH(환경; Environmental/안전; Safety/보건; Health) 경영 시스템 사례를 통한 레스토랑 조리사들의 인식도와 발생되어지는 문제에 대한 방안을 모색하고자 하였다.

본 연구의 실증분석 결과를 살펴보면 일반적인 환경적 요인의 심각성의 우선 순위는 “대기오염”과 외식산업에서 친환경 경영 체제 방침에 있어 우선적으로 중점을 두고 시행되어야 하는가에는 “지구 환경 중심”이라 하였다. 즉, 조리사들의 환경 의식 정도는 지구 환경에 대한 관심이 높은 것으로 기업의 친환경 경영 체제에 있어서도 범인류적인, 범세계적인 경영 방침이 필요하다 하겠다. 또한 외식 산업 현장에서 발생하는 오염도에 대한 심각성 요인에는 “오수 및 폐수”에 식음 산업 현장에서 환경 보전을 위해 우선시 되어야 할 요인은 대체적으로 특정한 항목에 편중된 것이 아니라 비교적 고루 분포되어 있어 환경문제는 여러 가지 측면을 고려하여 전체적인 시행이 필요함을 나타내었다. 그리고 H 그룹의 식음업에서 시행하고 있는 ESH(환경/안전/보건) 경영 시스템 인식에 있어 ESH(환경/안전/보건) 경영 시스템 실행 및 촉진을 위해 우선적으로 고려해야 하는 집단은 전종업원의 의지가 우선되어야 한다고 하였다. 그리고 ESH(환경/안전/보건) 경영시스템 실행 장애요인으로는 “업무의 가중”이 환경 경영 시스템 준수 사항을 실천함에 있어 “관리자의 지시에 따라

한다"가 개인 위생에서 가장 먼저 관리되어야 할 부분은 "손"의 관리가 높게 나타났다. 그리고 ESH(환경/안전/보건) 경영시스템 실행에 있어 조리사들이 업무 부담을 가지지만 환경 위생에 대한 필요와 요구에 의해 실천하고 있음을 알 수 있다. 하지만 조리장내 환경 및 위생오염에 영향을 미치는 요인들이 많으며 주방내 안전관리 인식도에는 "가스 밸브 점검"이 가장 높게 나타나 조리사들이 가스나 전기에 의한 화재 및 기기류에 의한 안전사고에 대한 경각심을 가지고 있었다.

위와 같은 실증 연구 결과를 바탕으로 연구자는 다음과 같은 결론을 얻을 수 있었다. ① 환경 경영 체제는 법적인 환경기준을 제정하는 것이 아니라 환경을 관리하는 시스템을 만드는 것이다. 즉, 법적 기준에 만족하는 것이 아니라 기업에 맞는 시스템 구축과 실행이 중요하다. ② 환경친화적 경영 체제는 외식기업의 이미지 향상은 물론 환경친화적 메뉴 상품 개발 및 환경친화적 마케팅으로 고객의 환경친화적 욕구를 충족시키고 시장 경쟁력 우위는 궁극적으로 레스토랑 경영의 활성화를 기대할 수 있을 것이다. ③ 환경친화적 경영 체제를 레스토랑의 지속적인 성장에 필수적인 장기 투자요소라는 인식을 갖도록 하여야 하며 조리 종사원들의 역할 분담을 명확하게 하여 업무 효율화를 기할 수 있을 것이다. ④ 친환경 경영 체제는 최고 경영자의 의지가 가장 우선이 되어야 하는데 이러한 것은 친환경 경영 레스토랑의 환경 목표와 세부 사항들은 설정하는 기초적인 역할을 하기 때문이다. ⑤ 이러한 시스템을 운영·관리하는데 중추적인 역할을 하는 것은 레스토랑 조리 종사원들로 이들에 대한 지속적인 교육 훈련 및 주인 의식 고취시킬 수 있는 제도 마련이 필요하다. ⑥ 친환경 경영 체제의 운영에 있어 종업원들이 환경 문제 해결에 직접적으로 참여함으로써 자신의 업무를 더욱 잘 이해하게 되고 체계적인 관리기법으로 조직 전체의 효율적인 운영을 기대할 수 있으므로 레스토랑 종사원들이 적극적으로 참여할 수 있는 Motivation이 필요하다. ⑦ 친환경 경영 시스템은 레스토랑 운영의 환경 위험을 감소시키고 이에 따른 보험료, 사회 간접 비용 및 이자 비용의 감소를 기대할 수 있다. 본 연구의 결과에도 불구하고 연구의 한계점으로 설문대상을 특정 외식기업 레스토랑의 조리 종사원들을 한정된 점을 들 수 있다. 따라서 향후 연구에서는 연구의 범위를 확대하여 환경 경영 측면, 관련 시설 측면, 제도 측면 등 세분화하여 보다 구체적인 연구 활동이 이루어져야 할 것이다.

참고문헌

1. 권문호 (1997) : 관광호텔의 환경경영체제 운영방안에 관한 연구, 경기대학교 대학원, p.64.
2. 김완진 (2001) : 사업장안전보건경영시스템의 실태조사 및 개선대책에 관한 연구, 서울산업대학교 대학원 석사학위논문, pp.11-14.

3. 노영화 (1997) : 우리나라 기업의 환경경영 유형에 관한 연구, 연세대학교 석사학위논문, p.28.
4. 류재수, 조은희 (1999) : 환경경영시스템에서의 기업전략에 관한 연구, 공주영상정보대학 학술저널 논문집 6:257-258.
5. 한국경제신문 (1998) : (주)대우기전의 환경투자 성공사례, 1998. 11. 27
6. 한국관광공사 (1997) : 환경적으로 지속가능한 관광개발, p7.
7. 허남훈 (1995) : 국가발전과 환경, p.106, 동화기술, 서울.

2005년 1월 31일 논문접수
2005년 3월 19일 논문게재 확정