

## 단체급식 현장 위생관리 과제 및 개선사례

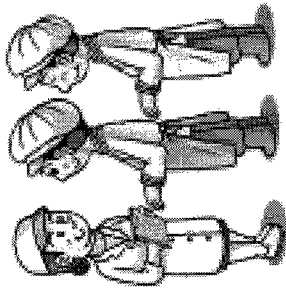
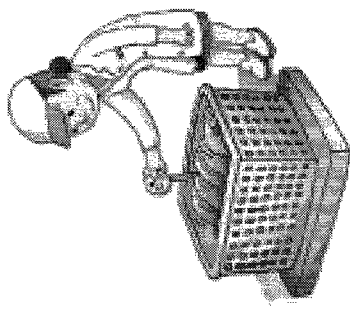
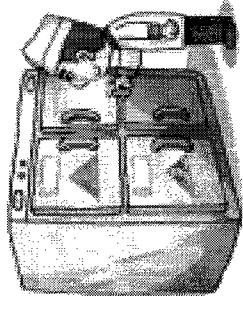
이 용 혁  
아라코쥬

서론에서는 국내.외 급식분야의 연도별 시장규모, 성장추세를 간단히 소개하면서 향후의 성장 추세를 짚어보고 현재의 단체급식 분야에 대한 위생관리에 사례접근을 소개 합니다.

본론에서는 단체급식 현장의 위생관리 과제인 단체급식소의 Hardware적인 측면인 시설분야의 장소구분과 위생장비 확보, 설계단계의 문제등을 살펴보고 운영 system 측면에서의 대표적인 문제점인 인력과 전문성, 식재료 공급방법의 개선 개인위생여건 강화, 교육 강화등을 소개하며 위생관리의 조치한 사례를 Case 별로 개선전과 개선후의 조치결과를 소개하고 이에 대한 급식회사의 입장에서 예로사항을 설명 드립니다.

결론(맺음말)으로 단체급식분야의 위생은 법적제도, 주방환경 개선, 운영회사의 종합적인 시스템 구축 및 교육, 식자재 유통구조 확립 등 제반적인 Upgrade체계를 구축함으로써 급식위생 선진국이 이룩된다는 피력하겠습니다.

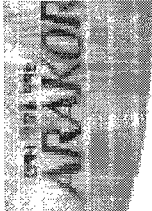
# 단체급식 위생관리 과제 및 개선사례



2005.5.18

아라코(주) 위생팀 이용혁부장

# 회사 소개



## 아라코(주)

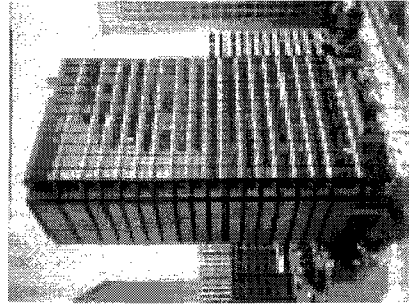
**법인설립일** 1993년

**본사소재지** 서울 중구 대우재단 B/D

**기술제휴** 미국 아라마크 (ARAMARK)

**사업분야** 단체급식 위탁 운영  
 - 오피스 빌딩 교육기관  
 - 의료기관  
 - 공장, 연수원  
 - 매장, 자판기, 각종 연회 등

**사업규모** 320개 업장 260,000식 제공



## 아라마크

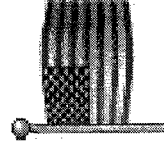
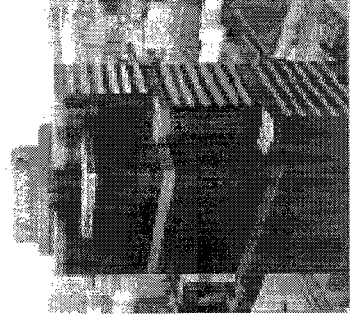
**법인설립일** 1959년

**본사소재지** 미국 필라델피아

**기술제휴** 한국, 일본, 영국, 독일, 캐나다, 벨기에 등

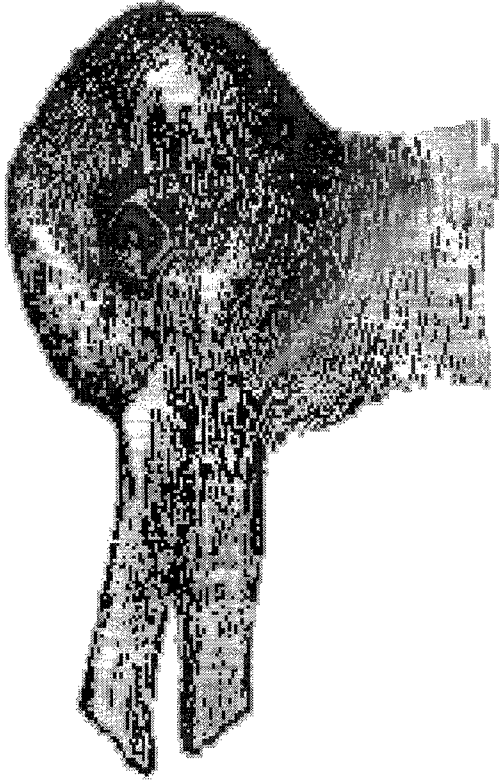
**사업분야** 단체급식 위탁 경영  
 - 세계 올림픽 조직위원회 급식  
 지정 급식 업체  
 (1964년 이후 ~ 2004), 엑스포 급식)

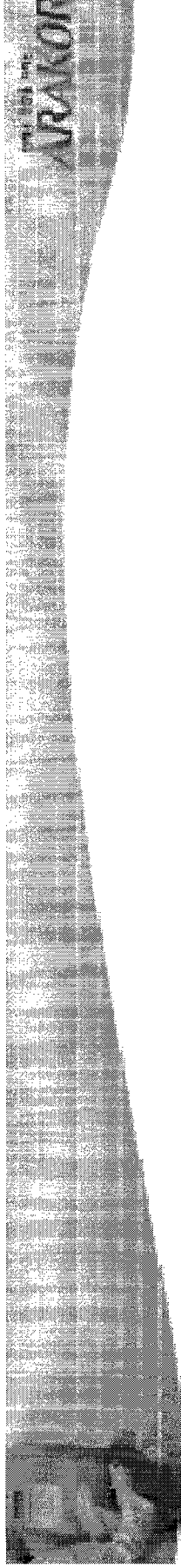
**사업규모** 세계 최대의 단체 급식 회사  
 - 종업원수 : 150,000명  
 - 업장 수 : 10,000개소



# 목 차

- I. 서론
  - 국내 단체급식의 배경
- II. 본론
  - 1. 단체급식 현장 위생관리 과제
  - 2. 시설적인 측면 개선사례
  - 3. 운영 System 측면 개선사례
  - 4. 급식현장 공통 개선 과제
- III. 결론





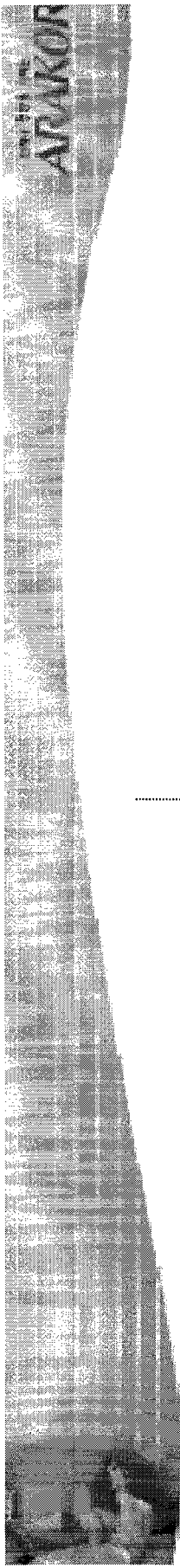
# I. 서론

## 1. 국내 단체급식의 배경

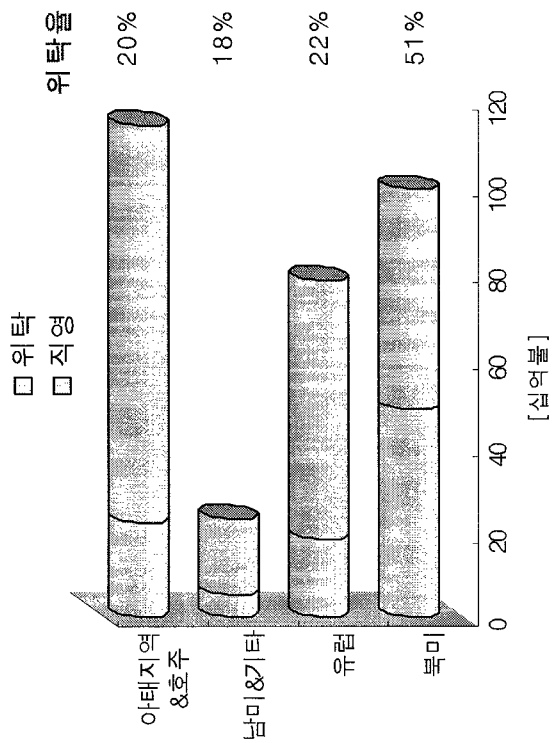
- 급식 산업의 고성장
  - 1990년 부터 매년 30%이상 급속 성장
  - 급식 회사의 증가
  - 사업 영역의 확대
  - 전문성의 제고 등 양적 · 질적인 성장과 발전이 지속됨

1988이전	1988-1992년	1992-1998년	1998-2002년	2003-현재
직영시기	개인기업중심의 단체급식태동기	대기업급식참여 학교급식 등 위탁급식 도입기	대기업위주의 사업성장기	성숙기 및 성장둔화

(출처 : 식품유통연감)



## 세계 시장 규모



## 국내 시장 규모

