

觀光호텔 調理士의 標準原價制度에 관한 認知와 實態分析 —서울시 觀光호텔 調理士를 중심으로—

나 영 아 · 이 장 형*

서울보건전문대학 전통조리과 · 경희대학교 경영학과*

(1992년 2월 1일 접수)

A Study on Cooker's Recognition and Real Attitude about Standard Cost System

Young Ah Nha, Jang Hyung Lee

Seoul Health Junior College, Dept. of Traditional Cuisine

*Kyung Hee University, Dept. of Management **

(Received Feb. 1 1992)

ABSTRACT

The purpose of this study is to analyze the cooker's recognition and real attitude about standard cost system who are engaging in hotel restaurants in Seoul area. The sample was consisted of 307 cookers(male ; 82.7%, female ; 17.3%) and the used method in analyzing is surveying method and statistical analysis(SPSS PC Package ; Version 3.0). The results of this study are summarized as follows :

1. Standard cost system, mass purchase and proper recipe were presented in order to economize on real cost and the purchase and preservation of food were presented as important control factor to economize cost.
2. Most cookers were recognizing the necessity of standard cost system and they relied the purpose of standard cost calculation on standard cost control. They also thought standard cost accounting information system as good method to economize cost and they were favorable about the usage of computer in improving working ability.
3. Most of cookers(80%) wanted to be independant restaurant manager and they were favorable Korean restaurant and Western restaurant.
4. The cookers represented the oder of importance by nutrition, preferance of food, economy in composing cooking menu and by taste, odor, variety, decoration in cooking.

I. 序 論

1. 論文 研究問題의 提起

現代의 모든 企業에 있어서 利益을 極大化하는

方案으로 2가지를 모색해 볼 수 있다. 하나는 收益, 즉 賣出額을 伸張시키는 것인데 이는 競爭企業과 環境등에 制限을 받을 수 있고, 또 하나의 方案으로는 原價를 節減하여 費用을 最少化하는

것으로 그 原價節減의 한 方法으로 標準原價制度라는 것이 있다.

지난 '88년 올림픽을 치른 우리나라의 호텔產業의 규모는 놀라울 정도로 성장을 거듭하여 외형적으로는 조직이 굉장히 비대하여 졌으나 내부의 運營制度는 거의 대부분의 호텔이미비하고 특히 食資材의 標準原價制度에 대한 內部統制機能 이 원만히 되고 있지 않은 실정이다.

호텔 從事員 중에서 특히 보이지 않는 곳에서 일하는 調理士들의 職務와 職業에 대한 否定的인 이미지와 반복되는 休日 勤務 등으로 인한 調理士들의 福利厚生인 給與와 이들이 총주방장 및 최고경영자가 되었을 때의 態度 등을 分析해 보는 것은 意義가 있을 것으로 생각된다. 外食產業이 國際化 되어가는 추세에 비추어 韓國料理와 西洋料理간의 原價, 先好度 등을 비교하고 컴퓨터화 되어가는 모든 產業과 마찬가지로 호텔내 레스토랑에 호텔會計情報시스템의 도입과 標準原價制度의 컴퓨터화에 대한 研究는 절실해지고 있다.

호텔企業의 費用을 節減시키기 위한 方法으로는 우선 食飲料材料費의 節減에 앞서 購買의 良質性 확인, 貯藏管理에 상품성 유지, 調理過程의 浪費性 防止 등으로 材料費의 原價를 낮추어야 하는데⁽¹⁾이 材料費의 原價가 낮추어 졌는지의 여부는 調理士가 調理를 할 때 판단할 수 있는 標準原價가 제시되는 것이 바람직하다. 食資材부분이 호텔 全產業에서 차지하는 비중이 커지고 있는 추세에 비추어 調理士들의 福利厚生의 한 方案으로 原價가 節減되는 부분의 일정比率를 給與로 지급하는 方案에 대한 調理士들의 반응과 함께 앞으로 음식점 같은 업종에 독립 여부와 調理士들의 經歷年數의 연장을 위한 方案을 研究해야 할 필요성이 시급한 실정이다.

2. 研究目的과 研究方法

1) 研究의 目的

本 論文의 研究 목적은 문제의 제기에서 언급 하였던 여러가지 문제점들을 調理士들을 상대로

標準原價制度에 관한 調理士들의 認知도와 實態를 分析하여 우리나라 觀光業의 經營改善方案과 標準原價會計情報시스템 및 標準原價制度에 관한 개선책을 제시하고자 한다. 이러한 目的을 구체적으로 나열해 보면;

첫째, 原價節減을 위한 調理士들이 선호하는 方法, 統制요소, 요리별 原價節減을 分析하여 原價節減方案으로 標準原價制度의 필요성을 살펴본다.

둘째, 標準原價制度에 대한 調理士들의 태도를 必要性和 目的, 結果處理 등에 관해 分析하고 컴퓨터화 되어가는 추세에 비추어 標準原價會計情報시스템의 이용과 作業能率에 대한 效率性을 分析한다.

셋째, 食文化가 國際化 되어가는 傾向에 비추어 韓國料理와 西洋料理에 대한 調理士들의 實態를 分析하여 韓國料理의 보다 나은 進路를 모색해 보고자 한다.

넷째, 調理士가 經營者일 경우 選擇할 수 있는 原價情報시스템을 豫想收益率로 比較分析하고 이의 원인별 分析을 연령, 給與, 月貯蓄額에 따라 차이가 있는지를 分析하여 호텔의 經營者가 중점을 둘 要因을 탐색해 본다.

다섯째, 調理士가 食單을 構成할때 중점을 두는 要因의 우선 순위를 分析하여 觀光호텔업의 經營管理의 중점 管理항목을 탐색해 보기 위해서이다.

마지막으로, 調理士들의 現 實態를 分析하고 料理와 앞으로의 食堂運營計劃에 대한 調理士들의 思考를 파악함으로써 調理士들의 福利厚生 및 人事管理에 도움을 주고자 한다.

2) 研究方法

本 논문 의 研究方法는 標準原價와 관련된 文獻 研究와 이에 대한 실증분석을 병행 실시 하였다. 따라서 標準原價에 대한 國內外 문헌을 중심으로 체계적으로 고찰한 후 韓國觀光開發院에서 발행한<한국관광연감, 1990년판>에서 서울시내 觀光호텔 20개를 편의적으로 판단 標本추출하여 1991

년 11월1일부터 11월30일 까지 설문조사를 실시하였다(총배포설문지 500매중 400매 회수:회수율 80%).

이렇게 수집된 설문지 400매중 불충실 응답지 93매를 分析에서 배제시키고 307매만 유효응답 설문지로 分析資料로 利用하였다.

分析을 위하여 SPSS PC 통계 패키지(Version 3.0)를 사용하여 計量的 統計分析을 실시하였으며 分析技法으로는 頻度分析과 t-Test, 회귀分析, Co-relation, 要因分析, ANOVA分析 등을 利用하였다.

II. 標準原價에 관한 理論的 背景

1. 標準의 사용 및 목적

標準이란 “經營, 統制가 설정된 標準계획에 따라서 經營活動이 執行되고 있는가의 여부를 檢討, 平價하고 基準과의 편차를 施政하는 機能에” 있음과 같이 效果的 食飲料 原價管理시스템의 또 하나의 특성은 여러가지 형태의 標準을 사용하는 데 있다.

標準購買明細書(Standard Purchase Specification), 標準調理지시서(Standard Recipe), 標準料理구격(Standard Portion Size), 標準算出數率(Standard Yield)등이 材料의 數量, 從業員의 作業내용을 엄격히 標準화 하고 그의 이론치와 實際業務 또는 실적을 비교할 수 있는 基準으로서의 이러한 標準設定의 目的은 크게 두가지로 분류된다. 첫째, 經營方針에 입각하여 標準化를 실시함으로써 營業의 내용에 合理化, 效率化를 도모하고자 함에 있으며, 둘째, 食飲料原價를 計算함에 있어서의 標準原價算定을 가능케하는 基礎作業過程에 標準을 設定함에 있다. 이러한 의미에서의 標準이란 용어는 ‘당위(What it should be)’란 뜻으로 풀이할 수 있다.

2. 標準原價의 定義와 目的

料理의 標準原價는 다음과 같은 조건이 지켜질 때 실현될 수 있는 이상적인 食資材의 原價를 의

미한다. 즉, (1)낭비가 없을때(No waste), (2)최상의 능률이 발휘될때(Optimum efficiency), (3)모든 기존의 標準이 준수될때(Standards were followed)등의 조건에서 이루어지는 概念의 原價는 순수한 標準原價(Pure Standard Cost)이기 때문에 실제업무에 활용할 수 있게 조정시키기 위해서는 불가피한 낭비 및 비능률에 대한 참작, 다시 말해서 일정의 허용오차를 계산한 후의 현실적인 標準原價가 얻어지며 이것이 곧 적정한 標準原價가 된다.

標準原價의 基本目的은 실제로 발생한 食자재 原價의 결과를 平價하는 비교의 기준구실을 하는 것이며, 또한 그달그달 食자재 原價管理者들의 業務能率을 측정하는데 필요한 情報를 經營者에게 제공하기도 한다. 이러한 情報가 없이 經營者로서는 실제의 食자재 原價가 적정한 原價를 維持하고 있는 지의 여부를 알 길이 없기 때문이다. 또한 適定原價를 모른다면 非能率, 피할 수 있는 浪費 및 盜難 등으로 발생하는 損失額이 어느 정도인지 알 수 없게 된다. 이와같이 食자재의 標準原價는 食堂經營에 있어서의 材料費管理의 養否를 측정하는 基準이 된다.

III. 우리나라 서울지역 觀光호텔 調理士의 標準原價에 관한 실증적 研究

1. 응답자의 構成現況

(1) 성별

이 설문의 응답자 총 307명중 254명(82.7%)이 남자이고 53명(17.3%)이 여자인것으로 나타나 우리나라 調理士의 대부분은 남자들로 構成되어 있음을 알 수 있다.

(2) 연령과 경력

응답자의 연령층은 18세에서 58세까지 골고루 분포되어 있어 이를 4단계로 구분하고 調理士의 經歷도 1년에서 30년까지 분포되어 있어 이를 3단계로 구분하였다(표 1, 2).

月給與는 모든産業에서와 마찬가지로 觀光業

표 1. <연령분포>

| 연령구분 | 18세~27세 | 28세~37세 | 38세~47세 | 48세~이상 | 합계 |
|------|---------|---------|---------|--------|------|
| 응답자수 | 78명 | 156명 | 57명 | 16명 | 307명 |
| 비율 | 25.4% | 50.8% | 18.6% | 5.2% | 100% |

표 2. <경력분포>

| 경력구분 | 1년~9년 | 10년~19년 | 20년이상 | 합계 |
|------|-------|---------|-------|------|
| 응답자수 | 195명 | 86명 | 26명 | 307명 |
| 비율 | 63.5% | 28.0% | 8.5% | 100% |

표 3. <月給與의 분포>

| 월급여구분 | 20만원~49만원 | 50만원~79만원 | 80만원~119만 | 120만원이상 | 합계 |
|-------|-----------|-----------|-----------|---------|------|
| 응답자수 | 20명 | 110명 | 128명 | 49명 | 307명 |
| 비율 | 6.5% | 35.8% | 41.7% | 16.0% | 100% |

표 4. <月貯蓄額의 분포>

| 월저축액구분 | 0원~25만원 | 26만~50만원 | 51만~75만원 | 76만원이상 | 합계 |
|--------|---------|----------|----------|--------|------|
| 응답자수 | 109명 | 163명 | 26명 | 9명 | 307명 |
| 비율 | 35.5% | 53.1% | 8.5% | 2.9% | 100% |

계의 調理士들 給與도 20만원에서 200만원까지 분포되어 있었고 平均給與는 857,500원 정도였고, 月貯蓄額도 상당히 많은것으로 나타났다. 月貯蓄額이 100만원까지 있어 현재 調理士로 있지만 앞으로 독립할 자금을 비축하기 위해 月平均貯蓄額이 343,200원정도였다. 月給與額에 대한 月貯蓄額의 比率은 $343,200 / 857,500 = 40\%$ 정도로 상당히 높은 것으로 나타났다(표 3, 4).

2. 原價節減에 대한 分析

(1) 原價節減方法

응답자의 45.3%가 標準原價制度가 原價를 節減하는데 있어서 최상의 方法으로 생각하고 있으며 그다음으로 大量購買와 우수한 料理方法의 順으로 나타났다(표 5).

(2) 原價統制요소

原價를 節減하기 위한 統制요소로 가장 중요하다고 생각되는 것에 대한 응답으로는 購買가 97명(31.6%)이었고 貯藏이 89명(29.0%)으로 나타났고 다음으로는 調理, 檢수, 출고순이었다(표 6).

표 6에서와 같이 調理士들의 原價節減을 위한 統制요소로 자신들의 職務인 調理보다 購買 및 貯藏이 중요한것(60.6%)으로 생각하고 있으며 현실적으로 觀光業에 있어서도 물적유통관리가 절대적으로 필요하다는 것이 단적으로 나타나 있다고 할 수 있다.

(3) 料理別 原價節減比較

표 7에서 본 바와 같이 韓國料理와 西洋料理가 똑같은 조건하에서 어느것이 料理時 原價節減이 잘된다고 생각하는가의 질문에서 西洋料理가 165명(53.7%)로 우세하게 나타났으며 또 어느

표 5.

| 方法구분 | 標準原價制度 | 大量購買 | 우수한 料理方法 | 조리시 감독 철저 | 합 계 |
|------|--------|-------|----------|-----------|------|
| 응답자수 | 139명 | 71명 | 63명 | 34명 | 307명 |
| 비 율 | 45.3% | 23.1% | 20.5% | 11.1% | 100% |

표 6.

| 요소구분 | 구 매 | 검 수 | 저 장 | 출 고 | 조 리 | 합 계 | *購買貯藏 |
|------|-------|-------|-------|------|-------|------|-------|
| 응답자수 | 97명 | 44명 | 89명 | 21명 | 56명 | 307명 | 186명 |
| 비 율 | 31.6% | 14.3% | 29.0% | 6.8% | 18.2% | 100% | 60.6% |

표 7.

| 원가절감의 용이성 | 요리구분 | 韓國料理 | 西洋料理 | 똑 같다 | 합 계 |
|------------------|------|-------|-------|-------|------|
| | 응답자수 | 98명 | 165명 | 44명 | 307명 |
| | 비 율 | 31.9% | 53.7% | 14.3% | 100% |
| 원가적 적게 된다고 생각 | 응답자수 | 77명 | 179명 | 51명 | 307명 |
| | 비 율 | 25.1% | 58.3% | 16.6% | 100% |

표 8.

| 보상제도 | 매우 반대한다 | 반대한다 | 찬성한다 | 매우 찬성한다 | 합 계 |
|------|---------|-------|-------|---------|------|
| 응답자수 | 12명 | 60명 | 123명 | 112명 | 307명 |
| 비 율 | 3.9% | 19.5% | 40.1% | 36.5% | 100% |

料理가 더 原價가 적게 들어가는가에 대한 응답도 西洋料理가 179명(58.3%)로 높게 나타나 韓國料理의 原價節減에 대한 구체적이고 다각적인 研究가 필요함을 調理士들이 느끼고 있었다.

(4) 原價보상制度에 대한 調理士들의 태도分析

原價가 節減되는 부분만큼 일정비率의 보상을 調理士의 月給與로 지급된다면 '찬성한다'가 179명(58.3%) '매우찬성한다'가 32명(10.4%)으로 찬성하는 경향이 211명(68.7%)으로 나타나 原價보상制度도 觀光業界에 도입할 필요성이 있다는 것이 밝혀졌다(표 8).

(5) 原價節減을 위한 감독에 대한 생산성

原價節減을 위한 감독이 철저히 수행된다면 응답자의 57.3%인 176명이 생산성이 오를것으로 예측하는 반면, 떨어질 것으로 생각하는 응답자

는 15.3%인 47명이어서 調理시 原價節減을 위한 철저한 감독이 수행된다면 생산성을 향상시킬 수 있는 것으로 나타났다.

3. 標準原價制度에 대한 調理士들의 태도分析

(1) 標準原價制度의 도입 필요성

調理士들의 대부분 즉 200명(65.1%)이 절실히 標準原價制度의 도입필요성을 느끼고 있는 반면에 응답자의 54명(17.6%)은 현실적으로 부적합하다고 답한 것으로 나타났다(표 9).

(2) 標準原價計算의 목적

標準原價計算의 목적에 대한 응답調理士들의 117명(38.1)이 原價管理에 있다고 답했으며, 재고자산가격 및 매출원가산정과 예산편성 장비장의 신속화 순으로 나타났다(표 10).

표 9.

| 標準原價制度 | 절실히 필요하다 | 아직 시기상조이다 | 현실적으로 부적합하다 | 잘 모르겠다 | 합 계 |
|--------|----------|-----------|-------------|--------|------|
| 응답자수 | 200명 | 27명 | 54명 | 26명 | 307명 |
| 비 율 | 65.1% | 8.8% | 17.6% | 7.5% | 100% |

표 10.

| 標準原價의 目的 | 原價管理 | 예산편성 | 장부기장의 신속화 | 재고자산가격 산정 | 합 계 |
|----------|-------|-------|-----------|-----------|------|
| 응답자수 | 117명 | 81명 | 14명 | 95명 | 307명 |
| 비 율 | 38.1% | 26.4% | 4.6% | 31.0% | 100% |

(3) 標準原價管理의 전제조건

식자재 標準原價 管理 중 가장 중요하다고 생각되는 전제조건으로 응답자의 140명(45.6%)가 실질적인 필요에 의한 購買方法의 설정을 꼽고 있었으며 貯藏, 제조, 메뉴작성방법이 83명(27.0%), 原價계산에 의한 가격결정이 52명(16.9%)였고 검수方法의 설정이 32명(10.4%)인 것으로 나타났다.

(4) 標準原價의 차이分析

식자재의 實際原價가 標準原價를 초과하게 되는 가장 주된 원인은 99명(32.2%)이 비능률적인 購買로 응답해 原價統制요소에서 購買와 貯藏이 중요한 것으로 인식한 것과 같이 일관성이 있게 응답하고 있었다.

그 다음으로 과잉생산, 변질, 부패, 잔여분의

식자재활용에 대한 미숙과 마지막으로 부적합한 料理와 도난순이었다(표 11).

(5) 일일보고서의 작성태도와 標準調理法의 이용

調理士의 66.8%인 205명이 일일보고서를 작성할 때 실적과 예산을 비교하고 있었으며 그 다음으로 자신이 생각하고 있는 基準과 비교(61명:19.9%)한다고 회사의 利益을 생각한다는 순으로 나타났다(33명:10.7%)

또한 標準調理法을 料理를 할 때 전체응답자의 73.3%인 225명이 이용할 줄 알고 있으나 82명인 26.7%는 모르고 있었다.

(6) 標準原價會計情報시스템의 이용

標準原價 會計情報시스템으로 原價에 대한 情報를 이용하는 것이 가능하다고 하면 응답자중 195명(63.5%)이 原價節減이 더 잘된다고 응답하

표 11.

| 차이원인 | 과잉생산 | 비능률적인 購買 | 부적합한 料理 | 잔여 식자재 활용의 미숙함. | 변질·부패 | 도난 | 합 계 |
|------|-------|----------|---------|-----------------|-------|------|------|
| 응답자수 | 60명 | 99명 | 35명 | 57명 | 55명 | 1명 | 307명 |
| 비 율 | 19.5% | 32.2% | 11.4% | 18.6% | 17.9% | 0.3% | 100% |

표 12.

| 標準原價會計情報 | 原價 節減 | 고객 증대 | 회사이익 상승 | 시간 단축 | 합 계 |
|----------|-------|-------|---------|-------|------|
| 응답자수 | 195명 | 30명 | 47명 | 35명 | 307명 |
| 비 율 | 63.5% | 9.8% | 15.3% | 11.4% | 100% |

였고 그다음으로는 회사이익, 고객증대, 시간단축순으로 나타났다(표 12).

(7) 標準調理지시서의 컴퓨터이용에 대한 작업의 능력

實際原價와 標準原價를 비교하는 標準原價會計情報시스템에서 만약 標準調理지시서를 컴퓨터에 조회해가면서 料理를 한다면, 작업의 능력은 40.7%인 125명이 증가될 것으로 생각하고 있었으나 '떨어진다'와 '모르겠다'로 응답한 사람은 182명(59.3%)으로 나타났다(표 13).

표 13.

| 작업능력 | 떨어진다 | 모르겠다 | 오를수 있다 | 합 계 |
|------|-------|-------|--------|------|
| 응답자수 | 90명 | 92명 | 125명 | 307명 |
| 비 율 | 29.3% | 30.0% | 40.7% | 100% |

4. 調理士들의 韓國料理와 西洋料理에 대한 思考의 비교

(1) 料理종류

현재 調理士의 응답자 중 156명(50.8%)이 韓國料理를 151명(49.2%)이 西洋料理를 주로 하고 하고 있었으며, 앞으로 173명(56.4%)이 韓國料理를, 134명인 43.6%가 西洋料理를 하고 싶어하므로 현재 西洋料理를 하고 있지만 韓國料理를 하고 싶어하는 調理士들이 17명(5.6%)더 많은 것으로 나타났다.

(2) 음식점 운영계획과 운영식당

調理士의 79.2%인 243명이 앞으로 음식점을

표 14.

| 식당구분 | 한 식 | 일 본 식 | 서 양 식 | 중 국 식 | 합 계 |
|------|-------|-------|-------|-------|------|
| 응답자수 | 143명 | 51명 | 104명 | 9명 | 307명 |
| 비 율 | 46.6% | 16.6% | 33.9% | 2.9% | 100% |

운영해 볼 계획을 갖고 있으며 만약에 음식점을 운영한다면 한식이 143명(46.6%), 西洋食 104명(33.9%), 日食 51명(16.8%), 中國食 9명(2.9%)순으로 나타났다(표 14).

(3) 月給與에 따른 韓國料理와 西洋料理의 原價節減에 대한 사고

49만원 이하와 120만원이상의 月給與額을 받는 調理士들은 韓國料理나 西洋料理 둘 다 다음 표와 같이 거의 비슷하게 原價節減이 잘 된다고 생각하고 있었다(표 15).

그러나 50만원에서 119만원 月給與額을 받는 調理士는 西洋料理가 약 2배정도 原價節減이 더 잘되는 것으로 생각하고 있어 月給與額과 原價節減에 대한 思考간에 관계가 있음을 알 수 있었다.

(4) 月給與에 따른 음식점운영계획

月給與가 높을수록 음식점운영계획이 있는 比率이 증가하고 있음을 표 16에서 확인할 수가 있다.

(5) 經歷에 따른 料理의 先好度

經歷이 10~19년 사이인 調理士들이 9년미만 調理士와 20년이상 調理士들보다 훨씬 더 韓國料理를 하고 싶다고 응답했다(표 17).

표 15.

| 給與와 原價節減의 料理種類 | 20만~49만 | 50만~79만 | 80만~119만 | 120만 이상 | 합 계 |
|----------------|----------|-----------|-----------|-----------|------------|
| 한 국 요리 | 10(50%) | 30(27.3%) | 36(28.1%) | 22(44.9%) | 98(31.9%) |
| 서 양 요리 | 8(40%) | 63(57.3%) | 72(56.3%) | 22(44.9%) | 165(53.7%) |
| 똑 같 다 | 2(10%) | 17(15.4%) | 20(15.6%) | 5(10.2%) | 44(14.4%) |
| 합 계 | 20(100%) | 110(100%) | 128(100%) | 49(100%) | 307(100%) |

* ()안은 세로의 比率로 구분된 月給與에 속하는 응답자에 대한 각 응답자수의 比率임

표 16.

| 음식점 운영계획 | 20만~49만 | 50만~79만 | 80만~119만 | 120만원이상 | 합 계 |
|------------|---------|---------|----------|---------|----------|
| 있다/없다 응답자수 | 15 / 5 | 80 / 30 | 105 / 23 | 43 / 6 | 243 / 64 |
| 비 율 | 300% | 267% | 457% | 716% | 380% |

표 17.

| 經歷과 料理의 先好度 | 1년~9년 | 10년~19년 | 20년~이상 | 합 계 |
|-------------|------------|-----------|-----------|------------|
| 한 국 요리 | 108(55.4%) | 51(59.3%) | 14(53.8%) | 173(56.3%) |
| 서 양 요리 | 87(44.6%) | 35(40.7%) | 12(46.2%) | 134(43.7%) |
| 합 계 | 195(100%) | 86(100%) | 26(100%) | 307(100%) |

(6) 연령에 따른 料理의 先好度

외식에 대한 경험이 적다고 할 수 있는 집단의 연령층(18~27세)과 48세 이상 집단의 연령층은 한국요리를 더 선호하는 경향이 있었고, 한창 경제적인 활동기에 달해 있는 청장년기의 28~47세 연령집단은 비교적 한국요리와 서양요리의 선호도가 비슷한 것으로 나타났다(표 18).

5. 原價情報시스템의 選擇

표 18.

| 연령과 料理先好度 | 18세~27세 | 28세~37세 | 38세~47세 | 48세이상 | 합 계 |
|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|------------|
| 한 국 요리 | 47(60.3%) | 84(53.8%) | 32(56.1%) | 10(62.5%) | 173(56.4%) |
| 서 양 요리 | 31(39.7%) | 73(46.2%) | 25(43.9%) | 6(37.5%) | 134(43.6%) |
| 합 계 | 78(100%) | 156(100%) | 57(100%) | 16(100%) | 307(100%) |

표 19.

| 예상수익을 높은부문 | 심적부담이 적다 | 자기에 게 익이 된다 | 회사에 대해 체면이 선다 | 합 계 |
|------------|----------|-------------|---------------|------|
| 응답자수 | 110명 | 93명 | 25명 | 228명 |
| 비 율 | 48.2% | 40.8% | 11.0% | 100% |

표 20.

| 예상수익을 낮은 부문 | 남들이 싫어 하나까 | 어려움에 도전해서 원가절감 해본다 | 종업원들의 사기를 부돋워져야 한다 | 합 계 |
|-------------|------------|-----------------------|-----------------------|------|
| 응답자수 | 31명 | 125명 | 65명 | 221명 |
| 비 율 | 14.0% | 56.6% | 29.4% | 100% |

(1) 豫想收益率

豫想收益率이 높은 부문에 대해 지배인이 되었을 때 책임을 맡고자 하는 응답자가 228명(74.2%)으로 나타난 반면에 豫想收益率이 낮은 부문은 221명(72%)로 자유응답하였는데 그 원인을 分析해 보면 다음과 같다(표 19, 20).

표 21에서 보는 바와 같이 연령이 젊은 층(18세~27세)인 調理士가 지배인이 된다면 '심적부담이 적은 것'보다 '자기에 게 利益이 된다'가 약

표 21. 豫想收益率이 높은부문에 대한 나이, 월급, 貯蓄額에 대한 비교

| 예상수익율이 높은부문 | | 선택하지 않은 料理士 | 심적부담이 적다 | 자기에게 利益이 된다 | 회사에 대해 체면이 선다 | 합계 |
|-------------|----------|-------------|----------|-------------|---------------|-----------|
| 연령 | 18세~27세 | 30(38.5) | 16(20.5) | 26(33.3) | 6(7.7) | 78(100%) |
| | 28세~37세 | 31(19.9) | 66(42.3) | 45(28.8) | 14(9.0) | 156(100%) |
| | 38세~47세 | 16(28.1) | 22(38.6) | 16(28.1) | 3(5.2) | 57(100%) |
| | 48세이상 | 2(12.5) | 6(37.5) | 6(37.5) | 2(12.5) | 16(100%) |
| 월급 | 20만~49만 | 11(55.0) | 6(30.0) | 2(10.0) | 1(5.0) | 20(100%) |
| | 50만~79만 | 38(34.5) | 32(29.1) | 31(28.2) | 9(8.2) | 110(100%) |
| | 80만~119만 | 24(18.8) | 54(42.2) | 38(29.7) | 12(9.4) | 128(100%) |
| | 120만원이상 | 6(12.3) | 18(36.7) | 22(44.9) | 3(6.1) | 49(100%) |
| 저축액 | 0~25만 | 38(34.9%) | 32(29.4) | 31(28.4) | 8(7.3) | 109(100%) |
| | 26만~50만 | 36(22.1) | 63(38.7) | 49(30.0) | 15(9.2) | 163(100%) |
| | 51만~75만 | 4(15.4) | 10(38.5) | 11(42.3) | 1(3.8) | 26(100%) |
| | 76만원이상 | 1(11.1) | 5(55.6) | 2(22.2) | 1(11.1) | 9(100%) |

12.8% 많게 나타나 豫想收益率이 높은 부문을 책임 맡고 싶어하는 것으로 나타났다.

月給與에서도 120만원 이상인 調理士가 더 심적부담보다도 자기에게 利益이 된다고 높은 부문의 책임을 맡기를 선호하고 있었으며 貯蓄額이 많을수록(76만원 이상) 자기 利益보다는 심적부담이 적은 이유로 豫想收益率이 높은 부문을 선호하는 것으로 나타났다.

(3)컴퓨터의 이용과 작업능률에 대한 나이, 經歷, 월급, 貯蓄額에 대한 비교

나이와 經歷 및 月給與額과 貯蓄額에 따라 실제原價와 標準原價를 비교하는 標準原價시스템에서 標準調理지시서를 컴퓨터로 조회해가면서 料理를 할 때 작업능률에 대한 사고는 표 22와 같이 나타났다.

연령이 높을수록 컴퓨터에 대한 작업능률의 향상에 대한 불신이 큰 것으로 나타났는데 48세이상인 경우 31.3%만 오를 수 있다고 응답한 반면에 27세이하는 43.5%가 얻을 수 있다고 응답했다.

또 經歷에서도 經歷이 많은 집단일수록 컴퓨터

가 도리어 작업능률을 떨어뜨린다고 인식하는 比率이 큰 것으로 나타났다.[1년~9년(28.2%), 10년~19년(30.2%) 20년 이상(34.6%)가 작업능률이 떨어진다고 응답]

月給與에 있어서는 給與가 낮을수록 컴퓨터의 이용이 料理의 작업능률을 향상시킬 수 있다고 응답한 반면에[20만~49만(40.0%)] 月給與가 높을수록 작업능률이 떨어진다고 응답했다[120만원 이상(44.9%)]

貯蓄額에 있어서도 이같은 현상이 그대로 반영되어 50만원 이하로 저축하는 집단의 調理士들은 114명이 오를 수 있다고 응답하여(자기 44.1%와 40.5%) 74명이 떨어진다고 응답한 것과는 대조적이다.(자기 22.9%, 30.1%)

6. 調理士의 食單構成과 料理

(1) 食單 構成시 중요 순위

調理士가 食單을 構成할때 경제면, 영양면, 기호면, 능률면을 고려할때 우선순위를 부여한 결과는 표 23와 같다.

표 23에서 본바와 같이 각 순위의 평균이 가장

표 22.

| | | 능률이 떨어진다 | 모르겠다 | 오를 수 있다 | 합 계 |
|-----|----------|----------|----------|----------|-----------|
| 연령 | 18세~27세 | 19(24.4) | 25(32.1) | 34(43.5) | 78(100%) |
| | 28세~37세 | 52(33.3) | 42(26.9) | 62(39.8) | 156(100%) |
| | 38세~47세 | 14(24.6) | 19(33.3) | 24(42.1) | 57(100%) |
| | 48세이상 | 5(31.3) | 6(37.4) | 5(31.3) | 16(100%) |
| 경력 | 1년~9년 | 55(28.2) | 58(29.7) | 82(42.1) | 195(100%) |
| | 10년~19년 | 26(30.2) | 23(26.7) | 37(43.1) | 86(100%) |
| | 20년이상 | 9(34.6) | 11(42.3) | 6(23.1) | 26(100%) |
| 월급여 | 20만~49만 | 4(20.0) | 8(40.0) | 8(40.0) | 20(100%) |
| | 50만~79만 | 27(24.5) | 32(29.1) | 51(46.4) | 110(100%) |
| | 80만~119만 | 37(28.9) | 40(31.3) | 51(39.8) | 128(100%) |
| | 120만원이상 | 22(44.9) | 12(24.5) | 15(30.6) | 49(100%) |
| 저축액 | 0~25만 | 25(22.9) | 36(33.0) | 48(44.1) | 109(100%) |
| | 26만~50만 | 49(30.1) | 48(29.4) | 66(40.5) | 163(100%) |
| | 51만~75만 | 12(46.2) | 7(15.4) | 7(15.4) | 26(100%) |
| | 76만원이상 | 4(44.4) | 1(11.2) | 4(44.4) | 9(100%) |

표 23.

| 식단 우선순위 | 경제면 | 영양면 | 기호면 | 능률면 | 합 계 |
|-----------|------------|------------|------------|------------|-----------|
| 1순위 | 48(15.6%) | 121(39.4%) | 111(36.2%) | 27(8.8%) | 307(100%) |
| 2순위 | 75(24.4%) | 104(33.9%) | 93(30.3%) | 35(11.4%) | 307(100%) |
| 3순위 | 131(42.7%) | 59(19.2%) | 58(18.9%) | 60(19.5%) | 307(100%) |
| 4순위 | 53(17.3%) | 23(7.5%) | 45(14.7%) | 185(60.3%) | 307(100%) |
| 평균 | 2.62 | 1.95 | 2.12 | 3.31 | |
| 우선순위 | ③ | ① | ② | ④ | |
| 요인分析후의 순위 | ③ | ① | ② | | |

낮은 영양면을 제일 먼저 고려하였고 고객의 기호, 경제, 능률면을 중요한 것으로平價하고 있었다. 즉 영양측면-기호측면-경제측면-능률측면 순이었다.

하지만 여기에서 이 4가지 요소들에 대한 要因分析(Factor analysis)을 해 본 결과는 표 24와 같았다.

표 24와 같이 Eigen값이 1보다 적은 능률면의 要因은 分析에서 제외시키는 것이 바람직하고 경

제면이 39.5%의 설명력을 갖고 그 다음 영양면(32.3%), 기호면(28.3%)으로 설명해 주고 있으며 Varimax Rotation 方法을 사용하여 1개 要因을 추출한 후의 要因 적재량 matrix는 표 25과 같다.

要因 3개 모두 경제, 영양, 기호로 나타났는데 이 要因分析에 의한 우선순위도 要因分析 전과 동일하게 영양-기호-경제면을 고려하여 食單을平價함을 알 수 있다.

표 24. 要因分析을 위한 통계량

| 요인 | 경제면(F1) | 영양면(F2) | 기호면(F3) | 능률면(F4) |
|---------|---------|---------|---------|---------|
| Eigen 값 | 1.57850 | 1.29047 | 1.13019 | 0.00084 |
| 변량의 % | 39.5 | 32.3 | 28.3 | 0 |

표 25.

| | Factor 1 | Factor 2 | Factor 3 |
|-----|----------|----------|----------|
| 경제면 | 0.97180 | -0.12227 | -0.20115 |
| 영양면 | -0.12910 | -0.16968 | 0.97691 |
| 기호면 | -0.63854 | -0.62977 | -0.44205 |
| 능률면 | -0.12480 | -0.95714 | -0.26096 |

<요인변형후 matrix>

| | Factor 1 | Factor 2 | Factor 3 |
|----------|----------|----------|----------|
| Factor 1 | 0.67263 | 0.69354 | -0.25800 |
| Factor 2 | 0.56601 | -0.25763 | 0.78311 |
| Factor 3 | -0.47665 | 0.67278 | 0.56584 |

(2) 料理에서 調理士가 주는 重要 要因

要因 7개(다양성, 맛, 향기, 외양, 분위기, 서비스, 식품의 질)를 研究 하기 위하여 먼저 要因分析을 실시했다(표 26).

표 26. 要因分析을 위한 통계량

| | 다양성(F1) | 맛(F2) | 향기(F3) | 외양(F4) | 분위기(F5) | 서비스(F6) | 식품의질(F7) |
|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|----------|
| Eigen 값 | 1.71183 | 1.39137 | 1.22820 | 1.05779 | 0.90129 | 0.70495 | 0.00457 |
| 변량의 % | 24.5% | 19.9% | 17.5% | 15.1% | 12.9% | 10.1% | 0.1% |

표 27.

| | Factor 1 | Factor 2 | Factor 3 | Factor 4 |
|------|----------|----------|----------|----------|
| 다양성 | 0.09053 | 0.02844 | -0.81978 | 0.42496 |
| 맛 | 0.06991 | 0.06296 | 0.74986 | 0.31666 |
| 향기 | -0.79137 | -0.16279 | -0.03636 | 0.08081 |
| 외양 | -0.22792 | -0.77134 | 0.19902 | 0.15854 |
| 분위기 | 0.87119 | -0.04565 | -0.04182 | -0.03416 |
| 서비스 | 0.12272 | 0.04386 | -0.01337 | -0.95267 |
| 식품의질 | -0.07626 | 0.85375 | 0.22505 | 0.09910 |

여기서는 Eigen 값이 1보다 큰 要因만 선택하면 F1, F2, F3, F4개(표 27)로 분위기(F5), 서비스(F6), 식품의 질(F7)은 제외시키는 것이 바람직하고 다양성과 맛, 향기, 외양은 전체의 77%(24.5%+19.9%+17.5%+15.1%)만을 설명해 준다. Varimax 방법으로 회전시킨 후의 결과는 표 28 같다.

調理士가 料理에서 가장 중요하다고 생각되는 것의 순위에 대한 결과는 맛-식품의 질-향기-다양성-외양-서비스-분위기 순이었으나 要因分析에서 분위기와 서비스, 식품의 질을 제외하면 맛-향기-다양성-외양순으로 중요한 것으로 나타났다(표 29).

7. 調理士의 給與와 貯蓄 및 經歷의 實態分析

(1) 月給與額과 貯蓄額과의 관련성

月給與額(X₁)과 貯蓄額(Y)와의 어떤 관련이

표 28. <요인변형후 matrix>

| | Factor 1 | Factor 2 | Factor 3 | Factor 4 |
|----------|----------|----------|----------|----------|
| Factor 1 | 0.77137 | 0.51579 | -0.05025 | -0.36935 |
| Factor 2 | -0.25323 | 0.39861 | 0.87671 | -0.09148 |
| Factor 3 | 0.12820 | -0.66046 | 0.26526 | -0.69065 |
| Factor 4 | 0.56958 | -0.37264 | 0.39812 | 0.61499 |

표 29.

| 요리시 중요요소 | 다 양 성 | 맛 | 향 기 | 외 양 | 분 위 기 | 서 비 스 | 식 품 의 질 |
|----------|----------|-----------|----------|----------|----------|----------|-----------|
| 1순위 | 24(7.8) | 197(64.2) | 3(1.0) | 15(4.9) | 6(2.0) | 10(3.3) | 52(16.9) |
| 2순위 | 17(5.5) | 62(20.2) | 41(13.4) | 31(10.1) | 15(4.9) | 34(11.1) | 108(35.2) |
| 3순위 | 67(21.8) | 26(8.5) | 67(21.8) | 47(15.3) | 23(7.5) | 41(13.4) | 37(12.1) |
| 4순위 | 51(16.6) | 14(4.6) | 74(24.1) | 39(12.7) | 44(14.3) | 42(13.7) | 43(14.0) |
| 5순위 | 50(16.3) | 5(1.6) | 48(15.6) | 58(18.9) | 59(19.2) | 61(19.9) | 23(7.5) |
| 6순위 | 51(16.6) | 2(0.7) | 39(12.7) | 45(14.7) | 90(29.3) | 62(20.2) | 18(5.9) |
| 7순위 | 47(15.3) | 1(0.3) | 35(11.4) | 72(23.5) | 70(22.8) | 57(18.6) | 26(8.5) |
| 평균 | 4.39 | 1.63 | 4.24 | 4.68 | 5.23 | 4.71 | 3.11 |
| 순 위 | ④ | ① | ③ | ⑤ | ⑦ | ⑥ | ② |
| 요인분석후의순위 | ③ | ① | ② | ④ | | | |

있는지를 확인하기 위하여 단순회귀모형을 설정하고 Regression을 실행한 결과 X_1 와 Y의 상관계수는 0.71717이고 이를 제곱한 결정계수는 0.51433으로 月貯蓄額을 月給與額이 51.43%를 설명해주고 있다. F값이 323.00353이고 유의도가 0.0000이므로, 회귀식은 통계적으로 유의한 것으로 나타났다. B의 회귀계수가 상수 $= -0.85775$, $X_1 = 0.41021$ 로 Beta는 회귀계수를 標準化한 것으로 0.71717로 상대적으로 중요함을 결정한 것으로 t값이 17.972, 유의도가 0.0000이므로 회귀계수도 유의성이 있는 것으로 나타나, 회귀계수가

0이라고 할 수 없다는 가설을 받아들일 수 있다 (표 30). 회귀식은 $Y(\text{貯蓄額}) = -0.85775 + 0.41021X_1(\text{月給與額})$

(2) 經歷과 貯蓄額과의 관련성

經歷(X_2)와 貯蓄額(Y)과의 관련성을 확인하기 위하여 단순회귀모형을 설정하고 Regression을 실행한 결과 X_2 와 Y의 상관계수는 0.39256이고 이를 제곱한 결정계수가 0.15410으로 약 15.4%만이 經歷(X_2)이 貯蓄額(Y)를 설명해주고 있다. F값은 55.56404이고 유의도는 0.0000이므로

표 30. 단순회귀分析 결과(I)

| 표본상관계수 | 결정계수 | 변수 | B | Beta | T | Sig T |
|------------|----------|---------------|----------|---------|--------|--------|
| 0.71717 | 0.51433 | 월급여액(X_1) | 0.41021 | 0.71717 | 17.972 | 0.0000 |
| multiple R | R square | (상수) | -0.85775 | | -0.408 | 0.6836 |

표 31. 단순회귀분석결과(II)

| 표본상관계수 | 결정계수 | 변수 | B | Beta | T | Sig T |
|------------|----------|---------------------|----------|---------|--------|--------|
| 0.39256 | 0.15410 | 經歷(X ₂) | 1.22777 | 0.39256 | 7.454 | 0.0000 |
| multiple R | R square | 상수 | 24.10188 | | 14.132 | 0.0000 |

로 회귀식 $Y(\text{貯蓄額}) = 24.10188 + 1.22777X_2$ (經歷)은 통계적으로 유의한 것으로 나타났다. B의 회귀계수가 상수 24.10188이고 X₂는 1.22777로 Beta는 0.39256으로 상대적으로 낮게 나타났고 t값도 7.454이고 유의도는 0.0000이어서 회귀계수 자체는 유의하나 낮다. 하지만 회귀계수가 0이라고 할 수 없다는 가설은 받아들일 수가 있다(표 31).

8. 料理와 食堂運營과의 差異分析

회귀분할방식(Regression Approach)은 모든 인자들의 효과가 동시에 처리되고 각 효과가 모형에 포함된 다른 효과에 의해 조정되는 반면에 고전실험분할방식(Classical Experimental Approach)에 의해 공변수효과, 주인자효과, 이원교호작용효과, 삼원교호작용효과순으로 되는데 여기서는 회귀분할방식이 사용될때 제약점을 준수하는것 때문에 고전실험분할방식을 채택하여 ANOVA分析을 실시하였다.(X₁:미래하고 싶은料理, X₂:현재 하고 있는料理)(표 32)

現在職務料理와 未來職務料理에 따라 음식점 운영방식에 차이가 있는지를 확인할 수 없다는

것으로 나타났고 유의성이 전부 1% 유의수준에서 유의하므로 現在와 未來職務料理와 음식점 운영방식과는 차이가 없다고 할 수 있다. 또 이들의 교호작용효과도 유의도가 0.003이므로 증감효과가 더 증폭되어 나타난다고 할 수 있다.

IV. 結 論

觀光호텔 調理士들을 대상으로 標準原價制度에 관한 조리사들의 認知도와 실태를 분석한 바 관광호텔 조리사들의 구성원은 대부분 남자로 구성되어 있음을 알 수 있으며(82.7%), 조사 대상이 된 307명의 조리사들의 설문지를 분석한 결과를 요약하면 다음과 같다.

1. 原價節減에 대한 方法으로 標準原價制度和 大量購買 및 우수한 料理方法이 제시되었고, 原價를 節減하기 위한 統制要素는 購買와 貯藏이 중요한 것으로 나타나 調理보다는 物的 流通管理에 치중해야 原價節減이 더 잘 될 수 있는 것으로 나타났다. 또 西洋料理가 韓國料理보다 原價節減이 쉽고 原價

표 32. ANOVA分析결과

| | Sum of Squares | 자유도(Df) | Mean Square | F 값 | Sig of F |
|-------------------------------|----------------|---------|-------------|--------|----------|
| 주효과 | 99.436 | 2 | 49.718 | 85.187 | 0.000 |
| X ₁ (미래) | 8.940 | 1 | 8.940 | 15.318 | 0.000 |
| X ₂ (현재) | 49.890 | 1 | 49.890 | 85.482 | 0.000 |
| 이원교호작용효과 | 5.287 | 1 | 5.287 | 9.058 | 0.003 |
| X ₁ X ₂ | 5.287 | 1 | 5.287 | 9.058 | 0.003 |
| 설명要因 | 104.723 | 3 | 34.908 | 59.811 | 0.000 |
| 잔차要因 | 176.841 | 303 | 0.584 | | |
| 계 | 281.564 | 306 | 0.920 | | |

- 가 적게 드는 것으로 생각하고 있음을 알 수 있었다.
2. 대다수의 조리사들은 標準原價制度가 도입될 필요성을 느끼고 있었고, 標準原價計算의 목적을 原價管理에 두고 있으며 標準原價會計情報시스템도 原價節減을 위해 좋은 방안으로 생각하였고 컴퓨터를 이용하면 작업의 능률은 향상될 것으로 응답하였다.
 3. 料理의 선호도 비교중 韓國料理보다 西洋料理를 하고 싶어하는 조리사들이 약간 더 많은 것으로 나타났고, 앞으로 음식점을 운영하여 식당경영자가 되고 싶어 하는 調理士가 전체의 약 80%였으며, 한식과 서양식 食堂을 선호하였고 月給與가 높을수록 식당운영계획은 더 높았으며 10~20년 사이의 중간 정도 경력의 소지자들은 韓國料理를 다른 그룹보다 더 선호하는 경향이 높았으며 연령이 높을 수록 韓國料理를 하고 싶어 하는 것으로 응답하였다.
 4. 많은 집단의 조리사들은 心的 부담이 적고 자기에게 利益이 되어 豫想收益率이 높은 原價情報시스템을 선택하기를 선호하고 젊은층일수록 자기에게 利益이 되고 豫想收益率이 높은 부분은 선호하였으며, 연령이 높을수록 컴퓨터에 대한 作業能率의 향상에 대하여 불신이 큰 것으로 나타났다.
 5. 調理士가 食單을 構成할때 중요하게 생각하는 순위는 營養-氣好-經濟 면의 순서였으며, 料理에서는 맛-香氣-多樣性-外樣 순으로 중요한 것으로 나타났고, 調理士의 貯蓄額은 經歷보다 月給與額과의 관련성이 더 많은 것으로 응답했다.
- Processing Evaluating and Using Cost Date -Second edition-, Addison Wesley, 1985.
3. 李庸俊, 原價計算, 日新社, 1982.
 4. 劉世煥, 原價會計, 博英社, 1985.
 5. 金重植, 現代原價會計, 東星社, 1991.
 6. 韓國觀光開發研究院, 韓國觀光年鑑, 1990.
 7. 權五碩, 호텔食飲料部門의 效率的인 運營管理에 關한 研究 -食飲料部門 接客員들의 意識構造를 中心으로-, 慶熙大學校 碩士論文, 1991.
 8. 張在蓮, 호텔 食飲料의 效率的인 販賣管理에 關한 考察, 慶熙大學校 碩士論文, 1984.
 9. 李雲雨, 호텔 食飲料 原價管理에 關한 研究 -標準原價計算技法을 中心으로-, 慶熙大學校 碩士論文, 1989.
 10. 朴聖學, 觀光호텔 調理部門 從事員의 意識構造에 關한 研究 -특히 S호텔 調理部門 從事員을 中心으로-, 慶熙大學校 碩士論文, 1989.
 11. 洗儀錫, 從事員의 職務滿足에 關한 實證的 研究 -建設業體 從事員을 대상으로-, 慶熙大學校 碩士論文, 1986.
 12. 金鎮煥, 호텔營業會計의 效率的인 運營方案에 關한 研究, 慶熙大學校 碩士論文, 1990.
 13. 陳陽浩, 韓國觀光호텔 西洋料理 標準化에 關한 研究, 慶熙大學校 碩士論文, 1987.
 14. 文明憲, 會計情報시스템에 關한 研究 -韓國 호텔産業을 中心으로-, 慶熙大學校 碩士論文, 1987.
 15. 姜泳善, 호텔食飲料部門의 效率的인 管理方案에 關한 研究, 慶熙大學校 碩士論文, 1991.
 16. 陳陽浩, 현대서양요리, 형설출판사, 1991.

V. 參考文獻

1. Charles T. Horngren, Cost Accounting : A Managerial Emphasis -Fifth edition-, Prentice hall, 1982.
2. Wayne J. Morse, Cost Accounting :