

# 병원급식의 신개축 사례

## -순천향 대학 병원의 사례-

최근에는 인건비 상승과 함께 인적자원의 부족현상이 두드러지게 나타나고 있는 실정이다. 단체급식소에서는 특히 식품의 전처리, 조리, 배식 그리고 세정 단계까지 전과정이 사람의 손을 거쳐야 하기때문에 합리적인 급식관리를 위하여 인력을 효율적으로 활용하는 방법을 다각적으로 연구하고 있다.

요즘 병원을 비롯한 단체급식소에서 인건비를 절약하고 인력난을 극복하기 위하여 인력의 낭비를 줄일수 있는 방법으로 새로운 기기가 도입되고 시설도 개선하려는 움직임이 보이고 있는데 이에 실무 담당자인 영양사들의 역할이 중요하다고 생각 된다.

따라서 순천향 대학 병원의 시설 개선 사례를 살펴 보고 착안점과 진행상의 문제점을 검토해 앞으로 새로운 기구와 시설 개축에 참고 자료가 되기를 바란다.

### I. 순천향병원 영양과 현황

순천향 병원 영양과 현황은 <표 1>와 같다.

### II. 시설 개선과 기구 구입의 필요성 검토

낙후된 기존 시설에서 병상수가 늘고 식수가 많아지면서 조리원에게 부과되는 업무량이 계속 늘어나자 수작업의 한계에 도달하게 되었다. 피로에 지쳐 공상자가 발생되고 병가가 생기면서 인원 부족의 공백이 늘어나 불만이 쌓여서 특근도 기피하게 되었다. 몇년간에 걸친 시설 개선과 기구 구입요청에도 불구하고 최고 경영진은 인건비 절약을 위해 T/O를 최소한으로 유지하고 시설 개선이 과연 필요한가에 회의적이었다. 무엇보다도 가장 중요한 열쇠는 경영자로 하여금 투자해야겠다는 의욕을 불러 일으키고 필요성에 대한 이해를 구하는 일이었다.

이러한 작업은 부서의 책임자가 져야 하는 책임이며 영양사들의 끊임없는 노력이 필요하다.

1차 작업에 착수하여 서울에 있는 8개 대학 병원의 기구 실태를 조사, 잔반처리기, 세정기, 육류 분쇄기, 야채 절단기, 오븐기, 쿠틀기, 세미기, 콘베어 시스템, 전용엘리베이터 등의 항목의 비교표를 작성하여 본 병원의 낙후된 실정을 알리고 타 병원과의 기구 설치 및

<이 글은 대한영양사회 병원분과위원회 워크샵에서 발표된 내용이다. -편집자->

김 민 서  
<순천향대학병원>

〈표 1〉 영양과 현황

항 목	내 용					
근무제도	-1일 9시간 (점심시간 포함), 주 48시간 2부 교대 근무제, 주1회 주휴 -근무 시간 A조-6:00~15:00 B조-10:00~19:00					
조리원 현황	총 인원 70명					
	조리사	치료식조리원	직원식	배식조리원	당 직	잡 역
	4명	7명	14명	43명	1명	1명
1일 평균 급식수	총 3,333 식					
		조 식	중 식	석 식	야 식	계
	환 자	678	684	687	25	2,074
	직 원	192	758	254	55	1,259
병 상 수	826 병상					
병 동 수	13 병동					
	본 관		별 관		모자 보건 센터	
	5		6		2	
급 식 방 법	중 앙 배 선(국통 별도 사용 병도 배식)					

운영상태를 비교 현재의 문제점과 개선시 장단점을 강도 있게 설득해 나갔다. 특히 인원절감에 있어서 강조점을 두고 여러가지 시설이 같이 도입 될 경우 인원절감 효과가 있다는 보고가 설득력있게 작용 되었다.

### III. 행정 승인 절차와 예산 확보

담당살무자의 가장 어려운 점은 좋은 것, 이상적인 것을 알면서 실시할 수 없는 상태에 도달하는 것이다. 본원의 결재 과정을 소개 하면 영양과에서 구매 의뢰를 관리과로 내면 관리과에서 심의, 구매과로 보낸다. 다시 구매과에서 심의, 사무처장 부원장 원장 의료원장의 최종 결재에 이르기까지 경리과 및 기획실, 총무부의 재심과 검토를 거쳐야 한다. 결재를 얻는 과정은 구

매과에서 주관하게 되는데, 실무 담당자 보다 효과적으로 필요성을 강조해 주지 못한다는 점이다. 만약 협조가 잘 이루어 지지 못할 경우 도리어 방해 요인으로 작용되기도 한다.

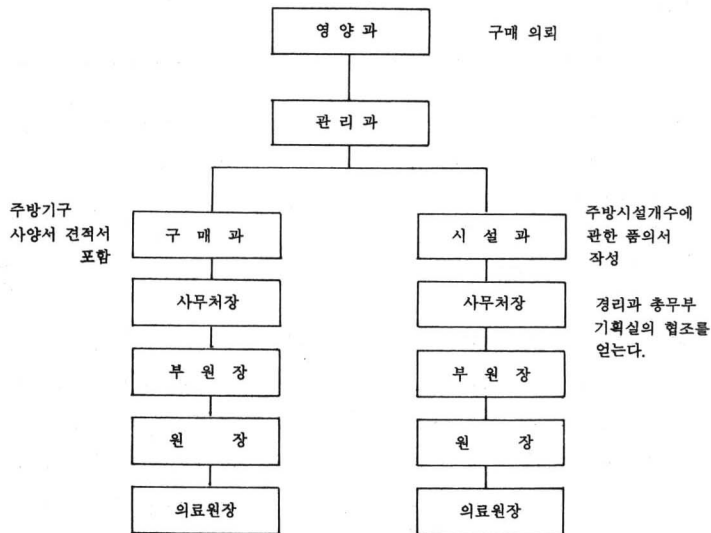
예산확보는 하루 아침에 결재로서 이루어지는 것은 아니다. 확보된 예산이 없을 경우 계획은 지연 되므로 병원의 시설 투자의 움직임이 보일때, 또한 연말 결산과 다음 해 예산 책정 심의가 이루어지기 전의 시기를 기회로 잡아야 한다.

### IV. 시설 계획 및 기구 선정

작업의 혼란을 막기 위해 먼저 신중히 검토 되어야 할 것은 Lay-out이다. 실 작업내용과 조리원들의 습성을 이해하고 평상시 불편했던 점을 감안하여 가능한한

〈표 2〉 작업환경 및 시설에 따른 문제점

항 목	내 용	문 제 점
주방 면적	90.75평	- 식수 인원에 비해 협소한 공간임 - 원활한 조리 작업 및 배선 작업이 이루어 지지 못함
주방 기구	구형 취반기	- 바닥 부터 쌓아 올리는 방식 - 위험하고 힘들다
및 시설	세미작업	- 수 작업
	배 수 로	- 벽쪽으로 둘러 있고 철판으로 덮힌 상태 ⇒ 청소가 용이 하지 않고 잔반이 고이거나 철판이 녹슬기 쉬워 미관상으로도 좋지않음
작업 환경	세정작업	- 손 세 정 <ul style="list-style-type: none"> <li>인원과 시간의 소모가 많다.</li> <li>작업 완료 후 세정 상태가 깨끗하지 않음</li> <li>세정후 건조가 안됨</li> <li>조리원의 육체적 피로를 과증시킴</li> </ul>
	잔반처리	- 늘어나는 잔반의 처리 문제 ⇒ 깨끗하고 위생적인 주방 환경에 저해요인
배식 방법	수 작 업	- Conveyor system이 아니라 층별 상차림으로 인원 소모가 많다.



〈그림 1〉 행정승인 절차

오차가 적도록 도면을 그렸다. 가장 큰 변화는 바닥 개수 공사로 배수로의 위치를 바꾸고 스텐레스로 바닥을 싸서 트랜치를 설치하는 것이었다. 벽면 옆으로 연결되었던 배수로를 가운데로 집중 시키고 필요 없는

부분을 과감하게 없앴다. 트랜치 바닥은 스텐레스 27종으로 선택하여 녹슬지 않게 하였고 기존보다 깊이 파서 유사시 넘쳐 나지 않도록 경사를 두었다.

바닥 재질은 보통 타 병원의 경우 타일을 이용하는데

〈그림 3〉 시설공사 완료후의 상태 및 효과

항 목	내 용
바 닥	- 주방내 작업 환경 개선 - 파손되어 패였던 바닥이 보수되어 깨끗해짐
배 수 로	- 철판으로 덮여 비위생적던 배수로가 노출형으로 개수되어 배수가 잘되고 청소 작업이 용이해짐
식기세척기	- 능률적이고 질서 있는 세정 작업이 확립됨 - 세정 인원 감소(22명 → 10명) - 신체에 무리가 가지 않음으로 근로 조건이 향상됨
육류분쇄기	- 기존 분쇄기가 노화되어 고장 빈도가 높았으나 예비로 활용
야채절단기	- 식수 증가로 많은 양을 썰때는 MENU작성에 제약이 따랐으나 자유로와짐 특히, 파, 양파등 썰기 어려운 식품에 좋다. - 조리 인원 절감 효과
오븐기	- 기존 OVEN에 비해 시간 절약 조리 형태 및 맛의 향상과 환기 상태가 좋아 쾌적하다. - MENU의 다양화를 이룸
취사기	- 육체적 근로 조건이 향상됨 - 밥맛의 향상으로 환자 및 직원들이 좋아함
전동세미기	- 인원 절감 효과 및 시간 절약 - 힘이 덜드는 장점
가스튀김기	- 별도의 튀김기 사용으로 Gas Range의 사용이 편해짐
잔반처리기	- 잔반 용량이 1/3로 줄어들

본 병원에서는 많은 시행착오 끝에 결론을 얻어 편리하고 값싸고 미끄럽지 않은 붉은색 몰타르 미장으로 하기로 했다. 타일의 경우 요철 때문에 Cart가 덜컹거리 시끄럽고 바퀴에 무리가 오며 미끄러질 염려가 있고 더우기 파손되어 떨어지면 보기 싫고 재빨리 보수가 되지 않기 때문에 기존의 바닥 재질을 살리기로 했다.

그외 기구 선정은 우선적으로 주방이 협소하기 때문에 Size를 고려 하였다. 성능과 수명, 설치 효과면에서 인원 절약과 조리의 편리성을 검토하고 특히 A/S가 신속히 이루어질 수 있는 제품으로 가격의 합리성에도 비중을 두었다. 기구의 선정작업은 세심한 주의가 필요했다. 영양과 혼자만의 결정사항이 아니므로 시설과의 협조를 얻고 구매과와 함께 최종 결정을 내려야 하는데 최고경영자의 의지에 따라서는 원래 의도대로 되지 않는 경우가 있으므로 주의해야한다.

만약 기구 및 설비 결정이 영양사의 무관심과 무성의로 방치 된다면 단지 값싸다는 이유 만으로 구매 되어 영양과 업무에 어려움을 주게 되는 골치덩이가 될수도

있다. 따라서 정확한 조사와 자료 수집이 요청되며 먼저 사용 중인 곳을 방문해 보고 듣는 확인 작업이 필요하다.

### V. 공사 시작과 기간중 문제점

10/12 공사가 시작 되었고 직원 급식은 중단, 환자 급식은 기존대로 직원 식당을 이용하여 정상 급식 시키기로 했다. 바닥은 8 Section으로 나누어 바로고 굳기 까지 1주일 정도는 세심한 주의가 필요했다. 조리원들이 공사하는 곳을 피해서 일해야 하므로 한동안 불편을 감수 할수 있도록 교육이 필요했다.

작업중간 중간 생각지 못했던 변경 사항들이 나타나게 되는데, 시설담당자와 바로바로 상의해서 공사 후에 후회하는 일이 없도록 하는 것이 좋다. 수정된 사항은 기구의 위치 배수로의 길이 들어 있다.

기구는 고장시 수리가 가능하도록 옆과 뒤쪽에 공간적인 여유가 필요한데 단순히 기구의 Size만 보고

배치 계획을 세워 오차가 발생 되었다. 공사기간을 80일로 예정하였으나 직원식 중단에 대한 항의로 서둘러 공사를 진행하여 44일로 단축되었다. 공사기간의 단축으로 바닥이 완전히 굳지 않은 상태에서 임시로 사용하게 되어 부분적으로 마무리가 만족스럽지 못한 부분도 있었다. 특히 바닥은 충분한 양생기간이 지나야 견고 하므로 주의하도록 한다.

## VI. 제언

이론과 실제에는 상당부분 차이가 있다. 이론적으로 완벽한 System을 단번에 실현하기는 힘들지만 몇년을 내다 보고 서서히 준비할 수 있는 지혜가 필요하고 특히 영양사들에게 있어 행정력과 설비능력을 개발할 필요를 느꼈다.

설득력있는 행정 업무와 좋은 대인 관계를 유지 영양과와 영양사의 업무의 중요성과 전문성을 인식시키

는 것도 비중있는 일이었다.

실제적인 측면에서 시설과 기구에 대한 정확하고도 충분한 지식이 요구되며, 무엇보다도 적극적인 자세가 결과의 만족도를 높인다고 할 수 있다.

만약 적절하지 못한 기구가 들어와서 생각지도 못했던 다른 문제점들이 발생 한다면 결국 그 문제를 안고 책임져야 하는 것은 실무자들이므로 사전에 충분한 조사 연구가 필요하고 따라서 먼저 설치 운영하고 있는 병원의 정보를 얻어 결정하도록 하는것이 바람직하다.

이세상에서 살펴본 바와 같이 본 병원은 장기간 시설투자가 없었다가 여러가지 기구를 한꺼번에 구입할 수 있는 기회를 얻었으나 대부분의 병원은 단계적으로 꾸준히 개선되어 오는 것으로 알고 있다.

앞으로 시설개수를 계획하는 병원들은 앞서가는 병원과의 정보 교환을 원활히 하여 보다 좋은 결과를 얻도록 하며 발전하는 영양과를 이루기 바란다. \*

## ■ 알 림 ■

대한병원협회지나 병원신보를 수취하시던 주소가 변경된 회원병원은 코드번호, 전주소, 현주소, 성명을 적어 아래주소로 연락해 주시기 바랍니다.

우편번호 : |1|2|1| - |0|5|0|

주 소 : 서울시 마포구 마포동35-1

마포현대빌딩14층. 전화 718-7525

대한병원협회지 병원신보 발송담당자 앞.