

위탁급식 전문업체의 운영 현황 조사 및 현안과제 분석

엄영람 · 류은순*

공주대학교 외식상품학과 · 고신대학교 식품영양학과*

Analysis of Current Operational Practices and Issues of Contract-Managed Foodservice
Companies in Republic of Korea

Eum, Young Ram · Lyu, Eun Soon*

Dept. of Food Service Management and Nutrition, Kongju National University

*Dept. of Food & Nutrition, Kosin University**

ABSTRACT

This study was surveyed to provide the information on current operational practices and issues of contract-managed foodservice companies. Questionnaires were distributed to 79 contract-managed foodservice companies (eight large-size, 48 mid-size, 23 small-size companies) from March to May in 2002. The contract-managed foodservice companies provided averages of 269,184(range 140,036~503,500), 14,837(range 450~75,269), and 4,065 (range 930~8,050) meals daily from large, medium, and small-size companies, respectively. The companies managed to averages of 268,2(160~619) foodservice contracts at large-size companies, 21,9(5~63) contracts at mid-size companies, and 4,7(1~10) contracts at small-size companies. The average numbers of dietitians were 298,6(range 104~671) in large-size companies, 22,2(6~86) in mid-size companies, and 3,8(1~9) in small-size companies. The averages of sales were 156,5 billion at large-size companies, 6,7 billion at mid-size companies, and 1,7 billion at small-size companies in 2001. The contract was two types including management fee contract(5%), and profit and loss contract(95%). The cost ratios for office foodservice were 59,5% at food cost, 24,2% at labor cost, 6,3% at profit, and 10,1% at other cost. For hospital foodservice, the ratios were 54,0% at the food cost, 34,6% at labor cost, 3,0% at profit, and 11,8% at other cost. For high school foodservice, the ratios were 62,2%

본 연구는 대한영양사협회 2001년도 정책과제 연구비 지원에 의하여 연구되었음.

접수일 : 2003년 6월 16일, 채택일 : 2003년 7월 10일

*Corresponding author : Lyu, Eun Soon, Department of Food and Nutrition, Kosin University, Youngdo-gu, Dongsam-dong 149-1, Busan 606-701, Korea

Tel : 051)990-2329, Fax : 051)911-2514, E-mail : eslyu@kosin.ac.kr

at the food cost, 21.5% at labor cost, 5.4% at profit, and 11.2% at other cost. When the contractors managed to the foodservice, the most important matters were the sanitation management and customer satisfaction. Also, the difficult problems were excess investment of equipments and low meal prices.

KEY WORDS : contract-managed foodservice companies, the averages of sales the cost ratio

서 론

국내 급식시장은 1998년 IMF 이후 많은 기업들이 구조조정과 경영합리화 추세에 따라 위탁급식의 효율성에 대한 인식이 높아짐으로써 급식소를 위탁하는 회사들이 증가하였다. 또한 학교급식도 정부의 정책적인 지원에 의해 민간업체에 학교급식의 위탁운영이 허용됨과 함께 고등학교 및 중학교 급식의 전면 확대로 많은 중소기업들이 급식위탁업에 참여하였을 뿐 아니라 급식에 대한 개념이 전혀 없는 개인들까지 우후죽순으로 급식시장에 참여하게 되었다. 이러한 상황들은 대기업 위탁급식전문업체의 급식업장 확장을 위한 공격적인 마케팅 전략과 맞물리면서 국내 급식시장의 급식 위탁율은 매우 급속히 증가하였다¹⁾.

국내 전체 급식시장의 규모는 1997년에는 약 2조 5천억의 규모이었으나²⁾ 그 후, 꾸준히 증가하여 2000년 말을 기준으로 약 5조 6천억원으로 파악되어 5년 사이에 50% 이상 증가되었는데 이중 위탁급식 시장 규모는 1조 6천 6백억원이며 이는 33%의 위탁율이다³⁾.

위탁급식 전문업체들은 다점포 운영 형태인 프랜차이즈 시스템과 유사한 유통과정을 취하고 있다. 이러한 운영체제는 식자재의 대량 구매를 통한 원가 절감, 인력의 전문화 및 효율적인 급식 지원 시스템을 통한 생산성 향상, 전문인력의 교육 및 훈련 등 효율적인 경영방식을 통해 급식소의 음식과 서비스 품질을 향상시키는데 그 목적이 있다. 그러나 국내 위탁급식 전문업체들의 경우, 이와 같은 장점을 효율적으로 활용하기보다는 신규 업장 수주와 개발을 위한 업체간 경쟁이 심화되어 과도한 투자에 따른 무리한 운영으로 출혈경쟁을 하고 있다⁴⁾. 이러한 측면은 일부 수탁사에서 위탁급식 전문업체의 과열

경쟁을 역이용하여 적정투자를 벗어난 과잉 시설투자를 요구하는 경우도 많이 발생하고 있는데, 위탁급식 전문업체들은 과잉 투자된 부분에 대한 수익성을 맞추기 위해서 식자재 및 인건비를 낮추게 되기 때문에 낮은 식재료 구입으로 인한 급식 질의 저하 및 위생관리 등에 많은 문제점이 발생하게 된다⁵⁾.

급식시장이 포화상태에 이르면서 한정된 시장을 놓고 업체간 경쟁이 심화되고 있고 식재료비와 인건비가 높아 지는데 비해 오히려 수탁사에서 지불하는 급식단가는 제자리걸음이므로 위탁급식 전문업체들의 경영환경은 점점 악화되어 이들은 급식시장에서 도태되지 않기 위한 새로운 활로를 찾고 있다⁶⁾. 최근 치열한 경쟁 뿐 아니라 과도한 투자 등으로 인해 급식시장에 대한 한계성을 느낀 위탁급식 전문업체들은 부가가치가 높은 사업부문에 관심을 갖게 되어 물류센터, 식자재유통, 외식관련 사업 등 시설 및 인프라 확충에 힘을 기울이고 있다⁸⁾. 또한, 대기업들은 그 동안 무리한 출혈경쟁 및 과도한 투자에서 벗어나 실익 위주의 운영을 하고자 하여 점포내실화 및 운영의 합리화 등을 통해 내실 경영위주로 가고 있으나⁹⁾ 아직도 무리한 투자를 해서라도 업장을 증가시키고자 하는 경향이 있다.

국내 위탁급식산업은 이제 성숙기에 접어들었고 위탁급식 전문업체 뿐 아니라 위탁급식업장도 계속 증가하는 추세이다. 그러나 위탁급식 전문업체는 지금까지 법적·제도적인 면에서 위탁급식업무에 대한 범위, 시설기준, 인력배치, 위탁범위, 관리사항 등에 대한 가장 기본적인 기준도 미비한 상태이므로 과다경쟁의 유발, 과다한 시설설비 투자, 위생 및 안전사고 등의 문제들이 야기되고 있다.

그러므로 앞으로 급식산업을 더욱 발전시키고 급식을

받는 사람들이 영양 및 위생적으로 안전성이 보장된 식사를 공급받기 위해서는 현재 위탁급식 전문업체들에 대한 관리현황 및 운영상의 현안 문제점에 대한 파악이 필요하고 이를 토대로 위탁급식 전문업체들에게 필요한 관리기준, 적정급식인원 등에 대한 법적·제도적 기준 및 객관적인 자료에 대한 연구가 수행되어야 한다.

이에 본 연구에서는 위탁급식전문업체를 대·중·소로 분류하여서 급식 규모 및 매출액, 원가 구조, 계약 방식 등의 운영현황 및 급식소 운영시 가장 중요한 사항, 급식소 운영시 해결해야 할 사항 등의 운영상 현안 문제점을 파악하고자 한다.

연구내용 및 방법

1. 조사대상 및 조사방법

본 연구의 조사대상은 대한영양사협회의 각 지부와 한국급식관리협회의 협조를 받아 위탁급식 전문업체의 주소를 파악한 후, 100개 업체(대기업 8업체, 중·소기업 92업체)를 조사대상으로 선정하였다. 중·소기업은 중·소기업기본법시행령 8조 2호에 의해 상시 근로자수가 10인 미만인 기업은 소기업으로 분류하였으며 나머지는 중기업으로 분류하였다.

본 연구는 2002년 2월부터 5월까지 조사하였고 조사방법은 위탁급식 전문업체의 운영 현황을 파악하기 위해서 설문지법을 이용하였으며, 설문지 배부는 각 급식업체를 직접 방문하는 방법과 우편으로 설문지를 우송하는 방법을 사용하였다. 서울 및 경기, 영남지역의 대기업 8개 업체와 중기업 7개 업체는 방문하여 설문지를 직접 배부하였으며, 15개 업체에서 모두 설문지를 회수하였다. 나머지 85개 업체는 각 기업에 전화를 하여 조사목적에 대한 설명을 하였고 설문에 응할 의사가 있는 업체에 설문지를 배부한 후 각 담당자가 직접 기록하는 자가기록방법을 이용하였다. 회수된 설문지는 모두 79개 업체(회수율 79%)이며 모든 자료를 통계자료로 이용하였다.

2. 조사내용

본 조사에 이용된 설문지는 기존의 문헌^{1), 5), 11), 12)}을 기초로 연구자가 설문문항을 개발하였고 개발한 설문문항은 위탁급식 전문업체 운영담당자들의 자문을 거쳐 수정·보완한 후, 본 조사에 적용 가능하도록 작성하였다.

설문내용은 급식규모 및 매출액, 계약방식, 적정급식단가기준 및 원가구조, 급식운영 시 해결해야 할 현안과제로 하였다. 급식규모 및 매출액에 관한 사항으로는 전체업장 수, 급식인원 수, 급식 인력수, 1년 총 매출액으로 구성하였고, 적정급식단가기준 및 원가구조 사항은 급식단가 기준 유무, 위탁 가능한 최소 급식단가, 각 급식소에서의 식재료비, 인건비, 경비, 점포이익의 비율로 구성하였다.

운영상 주요 현안 문제에 관하여는 국내 위탁급식에서 운영상 가장 중요한 사항 및 사무실급식, 공장급식, 병원급식, 중·고등학교급식 등에서 가장 먼저 해결되어야 할 사항 등으로 구성하였고 각 문항에 대해서는 가장 중요한 순서대로 순위를 기록하도록 하였다.

3. 통계처리방법

본 조사자료는 SPSSWin(version 8.0)을 이용하여 분석하였다. 각 문항에 대해서 빈도 및 백분율을 구하였고 급식업체 규모에 따른 급식단가에 대한 기준여부 등은 χ^2 -test에 의해 검증하였다. 급식규모, 매출액 등은 Oneway ANOVA를 이용하여 검증하였고 각 집단간에 유의적인 차이를 보이는 경우에는 Tukey's test를 적용시켜 유의성을 검증하였다.

연구결과 및 고찰

1. 조사대상 급식업체의 일반적 사항

본 연구에서 조사한 업체는 표 1에 나타난 바와 같이 79개 업체이었으며, 지역분포는 서울, 영남(부산, 대구),

경기도 순이었다. 규모에 있어서는 대기업 8개 업체, 중기업 48개 업체, 소기업 23개 업체로 조사대상 업체 중 중기업이 60.8%로 가장 많은 비율을 차지하였다.

표 1. 조사대상업체의 지역 및 규모

	N(명)	%	
서울	38	48.1	
경기	10	12.7	
지역	영남(부산, 대구)	17	21.5
	충청(대전, 천안)	8	10.1
	호남(전주, 광주)	6	7.6
규모	대기업	8	10.1
	중기업	48	60.8
	소기업	23	29.1
합 계	79	100.0	

위탁급식 전문업체들의 사업영역에 대한 결과는 표 2에 제시하였다. 조사된 대부분 업체는 1개 이상이 사업을 위탁급식과 병행하고 있었다. 이중 식자재 납품 업무는 33개 업체로 조사대상업체의 41.8%로 나타나 가장 많이 하고 있는 사업이었고 외식업은 26개 업체인 32.9%, 전문출장연회사업, 물류센터 운영은 15개 업체인 18.9%가 사업을 하고 있었다. 대기업의 경우 조사대상 8개 업체 중 식자재 납품은 6개 업체가, 외식업, 전문출장연회사업, 물류센터 운영은 5개 업체가 사업을 하였고 중기업, 소기업도 모두 식자재 납품업무와 외식업을 같이 운영하고 있는 것으로 나타났다. 김성국⁷⁾은 단체급식시장이 확대됨에 따라 대기업 뿐 아니라 중·소기업까지 식자재유통 부문에 사업영역을 확장하고 있어 식자재유통이 유망사업으로 부상하고 있다고 보고하였고, 임명숙¹³⁾도 대기업 단체급식업체들이 전문식당가 영업을 둘러싸

표 2. 위탁급식 전문업체의 사업 영역

	N(%)			
	대기업 (N=8)	중기업 (N=48)	소기업 (N=23)	합계
식자재납품	6(18.2)	17(51.5)	10(30.3)	33(100.0)
전처리공장	3(75.0)	1(25.0)	0(0.0)	4(100.0)
외식업	5(19.2)	14(53.8)	7(26.9)	26(100.0)
김치공장	1(25.0)	2(50.0)	1(25.0)	4(100.0)
전문출장연회사업	5(33.3)	8(53.3)	2(13.3)	15(100.0)
도시락	0(0.0)	8(72.7)	3(27.3)	11(100.0)
물류센터	5(33.3)	7(46.7)	3(20.0)	15(100.0)
기타	2(13.3)	9(60.0)	4(26.7)	15(100.0)

고 외식업을 강화시키고 있을 뿐 아니라 출장연회사업에 대한 영업에도 활기를 띠고 있다고 보고하였다. 특히 인력난 해소의 일환으로 가공센터를 운영함으로써 식자재 전처리에 따른 시간을 축소하며 여러 가지 새로운 아이템의 가공식품 개발과 이용확대를 모색해가고 있음이 보고되고 있다³⁰⁾.

2. 위탁급식 전문업체의 급식규모 및 매출액

위탁급식 전문업체의 급식 업장 수 및 급식인원 수에 대한 결과를 표 3에 제시하였다. 대기업이 운영하는 총 업장수는 평균 268.2개로 나타났으며, 업장수가 적은 업체는 160개 업장에서 많은 업체는 619개 업장을 보유하고 있는 것으로 나타났다. 중기업의 경우는 총 업장수는 21.9개로 나타났으며, 적은 업체는 5개 업장에서 많은 업체는 63개 업장으로 나타났으며, 소기업의 경우는 총 업장수는 평균 4.7개 업장수를 보유하고 있으며 적게는 1개 업장에서 많게는 10개 업장을 보유하고 있는 것으로 나타났다(p<0.01).

기업규모에 따른 차이에서, 대기업이 운영하고 있는 평균 업장 수는 공장급식소가 109.2개(45개~201개), 사무실 급식소는 69.5개(20개~162개), 고등학교 급식소는 30.3개(1개~124개), 대학 급식소 21.6개(1개~63개), 병원 급식소는 20.3개(2개~89개)의 순으로 나타났다. 중기업의 경우, 평균 업장 수는 공장급식소 11.5개(1개~47개), 케atering 도시락 급식소 10.3개(1개~55개), 사무실 급식소 7.8개(1개~35개), 고등학교 급식소, 중학교 급식소, 대학 급식소, 병원급식소는 대부분 5개 업장 이하를 보유하고 있는 것으로 나타났다. 소기업의 경우, 공장급식소가 평균 3.3개(1개~9개), 중학교 급식소 2.8개(1개~9개)였으며 나머지 급식소는 평균 2개 이하의 업장을 보유하고 있어 소기업의 경우, 중학교급식을 많이 운영하고 있는 것으로 나타났다.

기업의 규모에 따른 1일 총 평균 급식인원수는 대기업은 269,184식(140,036식~503,500식), 중기업은 14,837식(450식~75,269식), 소기업은 4,065식(930식~8,050식)으로 나

타났으며, 대기업과 중·소기업간에 유의적인 차이를 나타냈다(p<0.01). 각 업장에 따른 1일 총 평균 급식인원수는 대기업의 경우, 공장 급식소가 96,471식(20,270식~200,000식)으로 가장 높았고, 중기업은 고등학교 급식소가 1일 총 평균 급식인원수가 6,104식(350식~23,000식)으로 가장 많았으며, 소기업은 중학교 급식소가 1일 평균 2,955식(900식~8,500식)으로 가장 높았다.

이와 같은 결과는 업장수 면에서, 양일선¹⁴⁾의 보고에서

대기업 총 수탁업장수의 범위가 81개 업장~350개 업장보다 증가한 160개 업장~619개 업장을 보유하고 있는 것으로 나타났다. 1일 총 급식인원수에서도 유희춘¹⁵⁾의 보고에 의한 대기업의 경우 10만식 이상보다 증가된 약 27만식을 나타냈다. 또한 대기업이 전체 업장의 91%정도를 보유하고 있고, 1일 총 급식인원수도 전체 급식인원수의 93.4%를 점유하는 것으로 나타나 대기업의 수탁업장 증가와 함께 점점 우리 나라 위탁급식이 대기업에 편

표 3. 급식전문업체 급식 업장 수 및 급식인원 수

	대기업	중기업	소기업	F-value	
급식 업장수 (개)	사무실 급식소(범위)	69.5±47.2 ^{a)} (8) (20~162)	7.8±8.1 ^{a)} (25) (1~35)	2.0±2.2 ^{a)} (5) (1~6)	25.316**
	공장 급식소(범위)	109.2±52.8 ^{a)} (8) (45~201)	11.5±12.5 ^{a)} (26) (1~47)	3.3±1.6 ^{a)} (6) (1~6)	49.987**
	캐터링, 도시락 급식소(범위)	7.6±7.0(3) (1~15)	10.3±18.3(8) (1~55)	1.0±0.0(2) (1)	0.290
	군대 급식소(범위)	7.5±6.4(4) (2~16)	2.3±1.2(8) (1~5)	0.0±0.0(0) (0.0)	5.385*
	병원 급식소(범위)	20.3±28.8(8) (2~89)	3.3±3.7(11) (1~13)	1.0±9.0(2) (1)	2.272
	대학 급식소(범위)	21.6±20.6 ^{a)} (8) (1~63)	3.4±3.5 ^{a)} (20) (1~14)	1.5±1.0 ^{a)} (4) (1~3)	9.340**
	고등학교 급식소(범위)	30.3±46.8 ^{a)} (6) (1~124)	5.5±4.7 ^{a)} (32) (1~19)	1.7±1.0 ^{a)} (14) (1~5)	7.803**
	중학교 급식소(범위)	12.8±10.9 ^{a)} (5) (1~29)	5.0±4.4 ^{a)} (29) (1~14)	2.8±2.7 ^{a)} (11) (1~9)	6.666**
	총 업장수(범위)	268.2±154.4 ^{a)} (8) (160~619)	21.9±14.9 ^{a)} (46) (5~63)	4.7±2.8 ^{a)} (21) (1~10)	93.421**
	급식 인원수 (식)	사무실 급식소(범위)	47,445±37,568(8) (10,918~93,000)	3,172±6,145(25) (70~28,000)	360±69(5) (280~400)
공장 급식소(범위)		96,471±64,773(8) (20,270~200,000)	3,275±3,904(26) (100~16,650)	760±851(6) (60~2,000)	30.261**
캐터링, 도시락 급식소(범위)		598±639(3) (146~1,050)	3,800±3,102(8) (200~8,000)	2,250±1,767(2) (1,000~3,500)	1.116
군대 급식소(범위)		4,865±3,903(4) (680~8,900)	1,111±799(8) (230~2,500)	0.0±0.0(0)	6.514*
병원 급식소(범위)		21,929±15,985(8) (7,000~50,441)	3,315±5,503(11) (100~18,110)	800±0.0(2) (800~800)	6.250*
대학 급식소(범위)		54,613±58,332(8) (4,500~170,000)	5,303±8,031(20) (700~33,810)	1,500±0.0(4) (1,500~1,500)	6.429**
고등학교 급식소(범위)		37,084±45,759(6) (1,000~116,552)	6,104±5,215(32) (350~23,000)	2,200±1,305(14) (1,059~6,000)	11.450**
중학교 급식소(범위)		8,522±6,903(5) (1,500~153,000)	4,815±5,309(29) (500~18,000)	2,955±2,937(11) (900~8,500)	1.532
총 급식인원수(범위)		269,184±146,381 ^{a)} (8) (140,036~503,500)	14,837±13,573 ^{a)} (46) (450~75,269)	4,065±2,417 ^{a)} (21) (930~8,050)	87.739**

^{a)} : 급식업체 수

^{a*)} : 다른 문자는 유의적인 차이가 있음을 나타냄

* p<0.05 ** p<0.01

중되어 가고 있음을 나타냈다. 임명숙¹⁰⁾의 보고에서도 고객사의 대형업체 선호현상이 증대됨에 따라 중·소업체들은 갈수록 설자리를 잃어가고 있다고 보고하였다.

급식업체의 영양사 및 조리원 인원수를 조사한 결과는 표 4에 제시하였다. 대기업의 경우, 영양사 총 인원수는 평균 298.6명(104명~671명)이었고, 중기업은 평균 22.2명(6명~86명)이었으며, 소기업은 3.8명(1명~9명)으로 나타났으며 유의적인 차이(p<0.01)를 보였다. 조리원 총 인원수도 대기업의 경우, 2,616명(1,793명~4,863명)으로 중기업 145.2명(10명~662명), 소기업 26.9명(7명~59명)보다 유의적으로(p<0.01) 높게 나타났다. 여러 대기업들이 위탁급식에 참여하기 시작했을 때 조사된 양일선¹⁶⁾의 연구에서는 대기업의 영양사수는 평균 48명, 중·소기업은 24명이며 조리사는 대기업이 경우 845명, 중·소기업은 170명이라고 보고한 것과 비교 시, 현재 대기업 영양사 인원수는 6배 증가하였고 조리사도 3배 증가하였으나 중·소기업의 경우는 영양사와 조리사의 증가가 없는 것으로 나타나 중·소기업의 입지는 갈수록 줄어들고 있음을 알 수 있다.

표 4. 영양사 및 조리원 인원

	대기업(N=8)	중기업(N=48)	소기업(N=23)	F-value
영양사 수(명) (범위)	298.6±175.3 ^{a)} (104~671명)	22.2±15.7 ^{ab)} (6~86명)	3.8±2.3 ^{bc)} (1~9명)	92.747**
조리원 수(명) (범위)	2,616.0±1,265.4 ^{a)} (1,793~4,863명)	145.2±140.7 ^{ab)} (10~662명)	26.9±15.6 ^{bc)} (7~59명)	110.922**

^{a) b) c)}: 다른 문자는 유의적인 차이가 있음을 나타냄

** p<0.01

위탁급식 전문업체의 연간 매출액 범위 및 연간 총 매출액에 대한 결과를 표 5에 제시하였다. 연간 매출액의 분포에서 대기업의 경우, 연간 매출액이 501~1000억인 경우가 3개 업체(37.5%)였고, 1001억 이상인 경우가 5개 업체(62.5%)로 나타났다. 이에 비해 중기업은 201~500억이 2개 업체(5.1%), 101억~200억이 4개 업체(10.3%), 51~100억이 9개 업체(23.1%), 41~50억이 6개 업체(15.4%), 나머지 18개 업체(46.3%)는 40억 이하로 나타났다. 소기업의 경우는 51~100억인 업체는 1개 업체(5.9%), 31~40억인 업체 1개 업체(5.9%), 21~30억인 업체 2개 업체(11.8%), 11억~20억인 업체 6개 업체(35.3%), 10억 이

하인 업체는 7개(41.2%)로 나타났다. 연간 총 평균 매출액은 대기업의 경우 1565.2억원(57억~3,200억)으로 가장 높았고, 중기업은 67.1억원(4억~220억), 소기업은 17.4억원(3억~65억)으로 나타났으며, 대기업이 중·소기업 보다 유의적으로(p<0.01) 연간 매출액이 높은 것으로 나타났다. 본 연구의 조사대상 업체들의 2001년도 총 매출액은 15,438억 원인데 이중 대기업이 차지하고 있는 매출액은 12,522억 원으로 그 비율은 81.1%로 나타났으며 중기업은 17.3%, 소기업은 1.6%를 차지하고 있었다. 이러한 상황은 미국과 비슷한 경향을 나타내고 있다. 미국의 경우 2001년 50위까지의 위탁급식회사의 매출액 \$19.5 billion 가운데 3개의 대기업이 차지하고 있는 매출액은 \$14.1 billion으로 약 72%를 차지한다고 보고하며 이것은 2000년보다 5.5% 증가된 것으로 앞으로 매출액은 더 증가할 것이라고 예측하였다¹⁷⁾.

표 5. 연간 매출액 범위 및 총 매출액

	대기업 (N=8)	중기업 (N=39)	소기업 (N=17)	합계 (N=64)
10억 이하	0(0.0)	4(10.3)	7(41.2)	11(17.2)
11~20억	0(0.0)	4(10.3)	6(35.3)	10(15.6)
21~30억	0(0.0)	6(15.4)	2(11.8)	8(12.5)
31~40억	0(0.0)	4(10.3)	1(5.9)	5(7.8)
41~50억	0(0.0)	6(15.4)	0(0.0)	5(7.8)
51~100억	0(0.0)	9(23.1)	1(5.9)	6(9.4)
101~200억	0(0.0)	4(10.3)	0(0.0)	10(15.6)
201~500억	0(0.0)	2(5.1)	0(0.0)	4(6.3)
501~1000억	3(37.5)	0(0.0)	0(0.0)	3(4.7)
1001억 이상	5(62.5)	0(0.0)	0(0.0)	5(7.8)
	8(12.5)	39(60.9)	17(26.6)	64(100.0)
$\chi^2 = 83.968^{**}$ df = 18				
총 연 평균 매출액(억원)	12,522 (81.1)	2,665 (17.3)	251 (1.6)	15,438 (100.0)

연 평균 매출액(억원) (범위)	1565.2±1039.6 ^{a)} (570~3200억)	67.1±62.1 ^{ab)} (4~220억)	17.4±16.2 ^{bc)} (3~65억)	F = 63.467**
-------------------------	--	--------------------------------------	-------------------------------------	--------------

^{a) b) c)}: 다른 문자는 유의적인 차이가 있음을 나타냄

** p<0.01

3. 계약방식

위탁급식 전문업체의 계약방식에 대한 결과를 표 6에 제시하였다. 조사대상 위탁급식 전문업체들은 대부분 식

단가제로 계약을 하고 있는 것으로 나타났다. 식단가제 계약은 중·고등학교 급식소, 케터링·도시락급식소는 100%, 사무실급식소는 96.6%, 대학급식소는 93.8%, 공장급식소는 89.7%, 군대급식소는 81.2%, 병원급식소는 71.4%로 나타났다. 일본의 경우, 사업체급식소는 관리비제가 45.8%, 단가제는 51.0%이고 관리비제와 단가제를 병행은 3.2%로 나타나¹⁰⁾ 우리나라의 계약방식과 많은 차이를 보였다. 즉, 각 계약방식의 특성이 있음에도 불구하고 우리나라의 계약방식은 주로 식단가제인데 이것은 고객사와 위탁급식 전문업체가 급식소의 규모, 급식인원의 유동성 등을 고려하여 서로 협력차원에서의 합리적인 계약을 해야 하지만 국내의 경우, 계약방식의 특성이 모두 무시된 상황에서의 계약이 이루어지고 있음을 알 수 있다. 양일선¹¹⁾의 보고에서도 위탁급식 운영 계약은 쌍무계약의 기본적 성격에 따라 대등한 당사자간의 공정한 계약이 이루어져야 급식의 질적 수준을 유지할 수 있다고 보고한 바, 우리나라의 고객사와 위탁급식 전문업체들의 급식 계약방식이 합리적으로 시행될 수 있도록 제도적인 뒷받침이 필요하겠다.

표 6. 위탁급식 전문업체의 수탁사와의 계약방식 N=(%)

	식단가제	관리비제	식단가제 + 관리비제	합계
사무실급식소	28(96.6)	1(3.4)	0(0.0)	29(100.0)
공장급식소	26(89.7)	3(10.3)	0(0.0)	29(100.0)
케터링·도시락급식소	9(100.0)	0(0.0)	0(0.0)	9(100.0)
군대급식소	9(81.2)	2(19.8)	0(0.0)	11(100.0)
병원급식소	10(71.4)	2(14.3)	2(14.3)	14(100.0)
대학급식소	15(93.8)	1(6.2)	0(0.0)	16(100.0)
고등학교급식소	36(100.0)	0(0.0)	0(0.0)	36(100.0)
중학교급식소	33(100.0)	0(0.0)	0(0.0)	33(100.0)

4. 적정 급식 단가 기준 및 원가 구조

위탁급식 전문업체에서 급식 위탁을 시작할 때, 급식 수 및 급식 단가 기준에 대한 결과를 표 7에 제시하였다. 위탁 가능한 1일 최소 급식 수 및 급식단가에 대한 기준 유무를 조사한 결과, 기준이 '있다'가 47개 업체(70.1%), '없다'는 20개 업체(29.9%)로 나타났다. 위탁 가능한 1일 최소 급식수는 0~100명이 21개 업체(50.0%), 201~300명

은 9개 업체(21.4%), 101~200명은 6개 업체(14.3%)로 위탁 가능한 1일 최소 급식수가 0~100명이 가장 높게 나타났다. 업체의 규모에 따른 차이에서, 대기업과 소기업에서는 위탁 가능한 1일 최소 급식수로 201~300명이 높았고, 중기업에서는 0~100명이 유의적으로(p<0.05) 높게 나타났다. 위탁 가능한 1일 최소 급식단가는 2,000~2,200원이 21개 업체(42.9%)로 가장 높게 나타났고, 2,401~2,600원은 11개 업체(22.4%)였으며, 1,999원 이하는 7개 업체(14.3%)로 나타났다.

김진수¹²⁾의 병원급식 위탁관리의 운영 실태와 위탁 운영에 대한 분석에 관한 연구 결과에 의하면 조사된 병원에서 위탁 계약시 식단가제인 경우 일반식 1식당 평균 3,156원, 치료식 1식당 평균 3,219원으로 나타났으며, 관리비제인 경우에는 1식당 2,267원으로 조사되었다. 또한 병원과 계약시 가장 적절하다고 생각되는 1식당 계약단가는 일반식은 평균 3,270원, 치료식은 3,672원으로 조사되었다. 본 연구결과에서 조사된 위탁 가능한 최소 단가 '2,000~2,200원'은 관리비제로 운영되는 병원의 1식당 단가 2,267원과는 유사하였으나, 병원과 계약시 가장 적절하다고 생각되는 1식당 계약단가(일반식:3,270원, 치료

표 7. 급식 단가에 대한 기준 유무 및 위탁 가능한 1일 최소 급식 수 및 급식단가 N(%)

		대기업	중기업	소기업	합계
기준 유무	있다	4(66.7)	31(72.1)	12(66.7)	47(70.1)
	없다	2(33.3)	12(27.9)	6(33.3)	20(29.9)
$\chi^2 = 0.217 \quad df = 2$					
1일 최소 급식수 (명)	~ 100	1(20.0)	19(65.5)	1(12.5)	21(50.0)
	101~200	0(0.0)	3(10.3)	3(37.5)	6(14.3)
	201~300	2(40.0)	3(10.3)	4(50.0)	9(21.4)
	301~400	1(20.0)	2(6.9)	0(0.0)	3(7.1)
	401~500	1(20.0)	2(6.9)	0(0.0)	3(7.1)
$\chi^2 = 30.636^* \quad df = 8$					
최소 급식 단가 (원)	~ 1,999	1(20.0)	4(12.9)	2(15.4)	7(14.3)
	2,000~2,200	2(40.0)	13(41.9)	6(46.2)	21(42.9)
	2,201~2,400	0(0.0)	1(3.2)	1(7.7)	2(4.1)
	2,401~2,600	2(40.0)	6(19.4)	3(23.1)	11(22.4)
	2,601~2,800	0(0.0)	2(6.5)	0(0.0)	2(4.1)
	2,801~3,000	0(0.0)	4(12.9)	1(7.7)	5(10.2)
	3,001~	0(0.0)	1(3.2)	0(0.0)	1(2.0)
$\chi^2 = 4.265 \quad df = 12$					

* p<0.05

식: 3,672원)는 본 연구의 결과와 많은 차이가 있었는데, 이는 병원급식이 치료의 일환으로 식단의 종류도 다양하고, 연중 무휴로 급식되어야 하는 등의 특수성 때문에 위탁 가능한 적정단가를 높게 책정하고 있는 것으로 사료될 수 있다.

각 급식소 유형에 따른 원가 구조비율은 표 8에 제시하였다. 사무실 급식의 경우, 전체적으로 식재료비 59.5%, 인건비 24.2%, 경비 10.1%, 점포이익은 6.3%로 나타났으며, 소기업이 대기업, 중기업보다 식재료비 비율은 높으나 인건비와 경비 비율이 낮으므로 점포 이익이 높은 것으로 나타났다. 공장급식의 경우, 전체적으로 식재료비는 58.2%, 인건비 23.8%, 경비 10.1%, 점포이익 8.0%로 나타났으며, 소기업의 경우, 인건비 비율이 매우 낮으므로 점포이익이 대기업, 중기업보다 높은 것으로 나타났다. 병원급식의 경우, 식재료비는 54.0%, 인건비는 34.6% 경비 11.8%, 점포 이익 3.0%로 나타났는데 대기업은 중기업보다 식재료비 비율이 높았고 중기업은 인건비 비율과 경비 비율이 높은 것으로 나타났다.

대학교 급식의 경우, 식재료비는 59.7%, 인건비는 25.6%, 경비 12.5%, 점포이익 3.4%로 나타났으며, 소기업의 경우, 식재료비는 60.0%이나 점포이익이 13.0%를 보였고 대기업은 경비 비율이 18.0%로 중기업 10.8% 및 소기업 7.0%보다 높아 점포 이익 비율이 매우 낮은 것으로 나타났다. 중학교 급식의 경우, 식재료비는 59.7%, 인건비 21.7%, 경비 12.7%, 점포 이익은 5.6%로 나타났으며 중기업이 대기업, 소기업보다 인건비 비율이 낮아 점포 이익 높은 것으로 나타났다. 고등학교 급식의 경우, 식재료비는 62.2%, 인건비 21.5%, 경비 11.2%, 점포 이익은 5.4%로 나타났으며 대기업이 중소기업보다 식재료비의 비율이 낮으나 인건비와 경비 비율이 높은 것으로 나타났다.

학교급식의 경우, 교육부에서는 식재료비 비율을 65%로 하라는 권장사항에 대해 많은 위탁급식 전문업체들은 현실에 맞지 않는다고 주장하며 50~55%가 적당하다고 주장하고 있는 것으로 보고하였는데¹⁹⁾ 본 연구에서는 학교급식의 식재료비 비율(중학교 59.7%, 고등학교 62.2%)이 위탁급식 전문업체들의 주장보다는 다소 높은 것으로 나타났다.

각 급식소 유형에 따른 원가구조 비율에서 점포 이익은 병원과 대학교급식이 가장 낮으며 중학교 급식과 고등학교 급식은 비슷하였고 공장급식이 가장 높은 것으로 나타났다.

우리 나라의 위탁급식 전문업체의 원가구조 비율을 일본과 비교할 때, 일본의 경우에는 식재료비 비율이 43~45%, 인건비는 35~44%, 경비는 5~10%, 점포이익은 8~10%로 안정적인 수익구조를 보이고 있는 것과 비교시²⁰⁾, 우리 나라의 원가구조 비율은 식재료비와 경비는 높으며 인건비와 점포 이익이 낮은 원가구조를 보이고 있었다.

표 8 각 급식소 유형에 따른 원가구조비율(%)

	원가구조비율(%)			M±SD	
	대기업	중기업	소기업	합계	
사무실 급식	식재료비	57.4±5.5	59.9±5.1	60.8±7.2	59.5±5.4
	인 건 비	27.1±2.3	23.8±3.2	21.3±1.5	24.2±3.3
	경 비	11.4±3.6	10.0±3.9	7.7±6.4	10.1±4.0
	점포이익	4.1±2.9	6.4±4.7	10.7±6.0	6.3±4.7
공장 급식	식재료비	57.0±3.2	59.1±6.5	56.0±9.6	58.2±6.5
	인 건 비	27.2±3.0	23.9±4.7	19.6±3.2	23.8±4.7
	경 비	9.2±1.9	10.8±6.1	8.0±5.4	10.1±5.5
	점포이익	6.5±2.2	6.5±4.9	16.4±11.7	8.0±6.9
병원 급식	식재료비	56.7±5.5	51.6±5.3	-	54.0±5.8
	인 건 비	30.6±4.5	37.8±19.3	-	34.6±14.9
	경 비	10.7±4.3	12.7±4.9	-	11.8±4.6
	점포이익	2.3±2.3	3.5±3.9	-	3.0±3.4
대학교 급식	식재료비	55.0±6.4	61.3±6.3	60.0±7.0	59.7±6.7
	인 건 비	27.5±2.9	25.2±4.2	24.0±1.4	25.6±3.8
	경 비	18.0±6.6	10.8±4.2	7.0±0.0	12.5±5.8
	점포이익	0.1±1.9	4.1±4.9	13.0±0.0	3.4±5.0
중학교 급식	식재료비	57.8±7.0	59.7±5.3	60.7±6.3	59.7±5.7
	인 건 비	23.8±3.9	20.6±4.3	22.1±5.8	21.7±4.7
	경 비	13.7±2.8	12.6±3.8	12.3±4.7	12.7±3.8
	점포이익	2.1±1.6	6.9±6.9	4.3±3.0	5.6±5.9
고등학교 급식	식재료비	60.2±6.5	62.1±4.8	63.1±4.1	62.2±4.8
	인 건 비	24.0±3.3	21.9±4.2	19.5±4.0	21.5±4.2
	경 비	13.8±2.6	11.2±4.7	9.8±3.6	11.2±4.3
	점포이익	2.6±2.1	5.1±5.1	7.5±4.7	5.4±4.9

5. 급식소 운영시 해결해야 하는 현안 과제

위탁급식 운영시 가장 중요한 사항에 대한 결과를 표 9에 제시하였다. 위탁급식 운영시 가장 중요한 사항은 위

생안전 3.40/4점, 고객 만족 3.05/4점, 운영이익달성 1.89/4점, 전문인력양성 1.69/4점 순으로 나타났다. 업체 규모에 있어서도 큰 차이 없이 대기업, 중기업, 소기업 모두에서 위생안전, 고객 만족이 3점 이상을 나타내 가장 중요한 사항으로 인식하고 있는 것으로 나타났다.

이와 같이 위생안전이 가장 중요한 사항이라고 한 결과를 미루어 볼 때, 최근 식중독 발생사고가 1999년에 174건 발생에 환자 7,764명이었고 2001년도에는 93건 발생, 환자 6,406명 발생이고 이 중 집단급식소에서 발생이 74.8%인 것으로 나타났다. 특히, 70%가 학교급식시설 등 집단급식소와 음식점에서 발생되었다는 식품의약품안전청(2001)의 보고²⁰⁾를 볼 때, 집단급식소에서 위생관리의 소홀로 식중독이 빈번히 발생되고 있으며, 식중독이 발생하면 업체로서는 큰 타격을 받게 되므로 위생사고를 미연에 방지하고자 모든 업체에서 위생안전을 가장 중요한 사항으로 인식하고 있는 것으로 사료된다.

표 9. 국내 위탁급식 운영에서 가장 중요한 사항 점수

	M±SD				F값
	대기업	중기업	소기업	합계	
고객 만족	3.37±0.74	3.06±0.88	2.90±0.68	3.05±0.82	0.957
운영이익 달성	1.75±0.70	1.91±0.96	1.90±1.04	1.89±0.95	0.099
위생안전	3.50±0.53	3.33±0.85	3.52±0.84	3.40±0.82	0.458
전문인력양성	1.37±0.51	1.71±0.86	1.76±0.83	1.69±0.82	0.688

측정 척도 : 4=중요한 1순위 ~1=중요하지 않은 4순위

국내 위탁급식업체에서 가장 먼저 해결되어야 하는 사항으로는 과도한 시설 투자 2.76점/4점, 낮은 가격 2.73점/4점, 법적 기준의 미비 2.70점/4점, 과다 경쟁 2.52점/4점의 순으로 나타났다. 그러나 대기업의 경우, 가장 먼저 해결되어야 하는 사항으로 과다 경쟁이 3.33점/4점, 낮은 가격이 3.14점/4점으로 높게 나타났고, 중기업은 과도한 시설 투자가 2.79/4점, 법적 기준의 미비가 2.70점/4점, 소기업은 법적 기준의 미비 2.92점/4점, 식중독 발생 2.83점/4점으로 기업의 규모에 따라 가장 해결되어야 하는 사항은 다르게 나타났으나 유의적인 차이는 보이지 않았다(표 10). 정유정²¹⁾과 김태희²²⁾의 보고에 의하면, 대기업의 경우, 최근 과다 경쟁에서 내실경영 위주로의 전환이 확산되고 있으나 아직도 시장점유율을 확대하기 위해 과다 경쟁 및 자금력과 정보력을 앞세워 계속 업장을 확장하

고 있는 실정이다. 중·소기업의 경우에는 중·고급급식이 부각되면서 경쟁이 더욱 심해져서 과도한 투자에 따른 무리한 운영으로 스스로 상처를 감수하고 있는데 특히 저단가로 고품질의 식사를 제공해야하는 부담이 있어 중·소기업의 입지가 약화되고 있다고 하였다.

표 10. 국내 위탁급식업체에서 가장 먼저 해결되어야 하는 사항 점수

	M±SD				
	대기업	중기업	소기업	합계	F값
법적 기준의 미비	2.00±1.41	2.70±1.08	2.92±1.03	2.70±1.10	1.079
과다한 시설 투자	2.75±0.50	2.79±1.12	2.72±0.89	2.76±1.00	0.291
과다 경쟁	3.33±0.81	2.51±1.07	2.16±0.71	2.52±1.02	2.747
낮은 가격	3.14±0.89	2.69±1.10	2.68±1.41	2.73±1.17	0.456
전문인력의 부족	2.16±1.16	2.25±1.22	1.84±1.14	2.11±1.17	0.489
식중독 발생	1.33±0.57	1.85±1.06	2.83±0.75	2.12±1.02	3.384
교육시스템의 부족	1.00±0.00	1.83±0.83	2.00±1.00	1.82±0.88	1.045

측정 척도 : 4=중요한 1순위 ~1=중요하지 않은 4순위

표 11에는 위탁급식 전문업체들의 급식소 유형에 따른 운영상 가장 어려운 사항에 대한 결과를 제시하였다. 사업체 급식 중 사무실 급식은 전체적으로 수탁사 관리(31.3%) 식수 예측(28.4%), 음식 맛 관리(19.4%)가 어려운 사항으로 나타났다. 대기업에서는 식수 예측(45.5%), 음식 맛 관리(36.4%)가 운영상 가장 어려운 것으로 나타난 반면, 중기업에서는 수탁사 관리(38.1%), 식수 예측(23.8%), 음식 맛 관리(21.4%)가, 소기업에서도 수탁사 관리와 식수 예측이 각각 28.6%로 나타나 수탁사 관리는 대기업보다는 규모가 작은 중기업과 소기업에서 어려운 사항임을 알 수 있었다. 공장급식에서는 음식 맛 관리(25.4%), 식수 예측과 종사자 관리가 각각 (17.9%)의 순이었으며, 공장급식에서는 대기업, 중기업 모두 음식 맛 관리가 가장 어려운 사항으로 나타났다.

병원급식에서는 환자식의 운영상 어려운 사항은 위생 관리(32.3%), 음식 맛 관리(29.4%), 종사자 관리(26.5%)의 순이었고, 직원식은 음식 맛 관리(37.5%), 수탁사 관리(18.8%), 종사자 관리(12.5%)로 나타났다.

학교급식에서는 중학교급식이 과도한 투자비용(36.5%), 위생관리(17.1%), 종사자 관리(14.4%)의 순으로 나타났다. 고등학교급식에서도 과도한 투자비용(33.3%), 위생관리(19.8%), 종사자 관리(15.3%)의 순으로 나타나

중학교, 고등학교 모두에서 운영상 가장 어려운 사항은 정도의 차이는 있었으나 비슷하게 나타났고, 대기업, 중소기업, 소기업에서도 규모와 관계없이 모두 과도한 투자비용을 운영상 가장 어려운 사항으로 제시하였다. 또한 대학 급식소에서는 과도한 투자비용(25.6%), 현금관리(12.8%), 종사자 관리(9.6%)의 순으로, 대학급식소에서도 과도한 투자비용이 운영상 가장 어려운 사항으로 나타나 다른 급식소와는 달리 학교급식에서의 과도한 투자비용은 가장 먼저 해결되어야 하며 운영상 가장 어려운 문제점을 알 수 있었다.

이러한 결과는 김태희²⁾의 국내외 위탁급식산업의 현황과 전망에 관한 보고에서, 중·고교급식이 전면 실시되면서 외부 위탁율이 크게 증가했으나 저단가, 높은 투자비 요구, 낮은 급식일수 등으로 수익성이 매우 낮아 진입한 많은 위탁업체가 적자로 어려움을 겪고 있다고 지적하였고 본 연구에서도 과도한 투자가 중 고등학교급식, 대학교급식에서 운영상 가장 어려운 사항임이 나타

나 앞으로 위탁급식 전문업체가 해결해야 하는 가장 큰 문제라 볼 수 있겠다.

결론 및 제언

본 연구는 국내 위탁급식 전문업체를 대상으로 운영 실태를 조사함으로써 국내 위탁급식 전문업체가 정착하는데 필요한 제도적 기준 마련을 위한 기초자료를 제시하고자 수행하였다. 조사대상은 전국의 79개 업체(대기업 8개, 중소기업 48개, 소기업 23개)를 대상으로 설문지를 이용하여 위탁급식 전문업체의 규모, 원가구조 현황, 운영상의 현안 문제 등을 분석하였고 이에 대한 결과는 다음과 같다.

1. 위탁급식 전문업체의 규모에서, 총 평균 업장수는 대기업 268.2개, 중소기업 21.9개, 소기업 4.7개이었고 총 평균 급식인원수는 대기업 269,184명, 중소기업

표 11. 급식소 유형에 따른 운영상 어려운 사항

	사업체 급식												병원 급식				N(%)
	사무실 급식				공장 급식				환자식				직원식				
	대기업	중기업	소기업	합계	대기업	중기업	소기업	합계	대기업	중기업	소기업	합계	대기업	중기업	소기업	합계	
수탁사 관리	1(9.1)	16(38.1)	4(28.6)	21(31.3)	1(11.1)	5(10.6)	2(18.2)	8(11.9)	1(8.3)	1(5.3)	0(0.0)	2(5.9)	3(37.5)	3(14.3)	0(0.0)	6(18.8)	
임금 관리	0(0.0)	0(0.0)	2(14.3)	2(3.0)	0(0.0)	6(12.8)	1(9.1)	7(10.4)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	3(14.3)	0(0.0)	3(9.4)	
과도한 투자비용	0(0.0)	3(7.1)	2(14.3)	5(7.5)	0(0.0)	1(2.1)	1(9.1)	2(3.0)	1(8.3)	1(5.3)	0(0.0)	2(5.9)	0(0.0)	1(4.8)	0(0.0)	1(3.1)	
위생관리	0(0.0)	0(0.0)	1(7.1)	1(1.5)	0(0.0)	5(10.6)	2(18.2)	7(10.4)	2(16.6)	7(36.8)	2(66.6)	11(32.3)	0(0.0)	2(9.5)	0(0.0)	2(6.3)	
종사자 관리	0(0.0)	4(9.5)	1(7.1)	5(7.5)	2(22.2)	8(17.0)	2(18.2)	12(17.9)	5(41.7)	4(21.1)	0(0.0)	9(26.5)	0(0.0)	3(14.3)	1(33.3)	4(12.5)	
현금관리	1(9.1)	0(0.0)	0(0.0)	1(1.5)	1(11.1)	0(0.0)	1(9.1)	2(3.0)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	1(4.8)	0(0.0)	1(3.1)	
음식맛관리	4(36.4)	9(21.4)	0(0.0)	13(19.4)	5(55.5)	12(25.5)	0(0.0)	17(25.4)	3(25.0)	6(31.6)	1(33.3)	10(29.4)	4(50.0)	7(33.3)	1(33.3)	12(37.5)	
식수예측	5(45.5)	10(23.8)	4(28.6)	19(28.4)	0(0.0)	10(21.3)	2(18.2)	12(17.9)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	1(12.5)	1(4.8)	1(33.3)	3(9.3)	

	학교 급식								대학교급식소				캐터링·도시락			
	중학교				고등학교				대학교급식소				캐터링·도시락			
	대기업	중기업	소기업	합계	대기업	중기업	소기업	합계	대기업	중기업	소기업	합계	대기업	중기업	소기업	합계
수탁사 관리	0(0.0)	5(8.5)	2(5.6)	7(6.7)	1(10.0)	6(8.6)	2(6.5)	9(8.1)	0(0.0)	2(7.4)	2(22.2)	4(8.9)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)
임금 관리	0(0.0)	3(5.1)	3(8.3)	6(5.8)	0(0.0)	4(5.7)	2(6.5)	6(5.4)	2(22.2)	2(7.4)	0(0.0)	4(8.9)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)
과도한 투자비용	4(44.4)	22(37.3)	12(33.3)	38(36.5)	5(50.0)	24(34.3)	8(25.8)	37(33.3)	4(44.4)	9(33.3)	3(33.3)	16(36.6)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)
위생관리	3(33.3)	9(15.2)	7(19.5)	19(18.3)	2(20.0)	12(17.1)	8(25.8)	22(19.8)	0(0.0)	2(7.4)	2(22.2)	4(8.9)	7(87.5)	20(54.0)	5(62.5)	32(60.4)
종사자 관리	1(11.1)	8(13.5)	7(19.5)	16(15.4)	1(10.0)	11(15.8)	5(16.1)	17(15.3)	1(11.1)	4(14.8)	1(11.1)	6(13.3)	1(12.5)	7(18.9)	1(12.5)	9(17.0)
현금관리	0(0.0)	1(1.7)	0(0.0)	1(0.9)	0(0.0)	1(1.4)	0(0.0)	1(0.9)	2(22.2)	5(18.5)	1(11.1)	8(17.8)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)
음식맛관리	0(0.0)	9(15.3)	3(8.3)	12(11.5)	0(0.0)	8(11.4)	5(16.1)	13(11.7)	0(0.0)	3(11.1)	0(0.0)	3(6.7)	0(0.0)	10(27.0)	2(25.0)	12(22.6)
식수예측	1(11.1)	2(3.4)	2(5.6)	5(4.8)	1(10.0)	4(5.7)	1(3.2)	6(5.4)								

복수응답 결과임

14,837명, 소기업 4,065명으로 나타났다. 평균 영양사의 수는 대기업 298.6명, 중기업 22.2명, 소기업 3.8명이었으며 조리원 수는 대기업 2,616명, 중기업 145.2명, 소기업 26.9명으로 나타났다. 연간 총 평균 매출액은 대기업 1,565.2억원, 중기업 67.1억원, 소기업은 17.4억으로 나타났으며, 업장수, 급식인원수, 영양사 수, 조리원 수, 연 평균 매출액에서 모두 유의적인($p < 0.01$) 차이를 보였다.

2. 국내 위탁급식업체의 계약방식은 식단가제로 계약하는 경우가 약 95%, 관리비제로 계약하는 경우는 5%로 식단가제가 주된 계약방식으로 나타났다.
3. 위탁가능한 1일 최소급식수는 대기업과 소기업에서는 200~300명이 가장 높았고, 중기업에서는 0~100명이 유의적으로($p < 0.05$) 높게 나타났고, 위탁가능한 1일 최소급식단가는 2,000~2,200원이 높았다. 급식소 유형에 따른 원가구조비율에서 사무실급식은 식재료비 59.5%, 인건비 24.2%, 경비 10.1%, 점포이익 6.3%, 공장급식은 식재료비 58.2%, 인건비 23.8%, 경비 10.1%, 점포이익 8.0%, 병원급식은 식재료비 54.0%, 인건비 34.6%, 경비 11.8%, 점포이익 3.0%, 고등학교급식은 식재료비 62.2%, 인건비 21.5%, 경비 11.2%, 점포이익 5.4% 나타났다.
4. 급식소 운영시 가장 중요한 사항으로는 위생안전, 고객 만족이 높게 나타났고, 급식소 운영상 가장 먼저 해결되어야 하는 사항으로는 과다한 시설투자, 낮은 가격, 법적 기준의 미비가 높게 나타났다. 또한 급식소 운영상 어려운 사항으로는, 사무실 급식은 수탁사 관리, 공장급식은 음식 맛 관리, 병원급식에서 환자식은 위생관리, 직원식은 음식 맛 관리로 나타났다. 학교급식은 중·고등학교, 대학교 모두 과다한 투자비용으로 나타났다.

본 연구결과를 토대로 하여 다음과 같은 제언을 하고자 한다.

1. 위탁급식업체에서 가장 먼저 해결되어야 할 사항으로 과다한 시설 투자, 낮은 가격, 법적 기준 미비, 과다 경쟁을 제시하고 있듯이 위탁급식업체에서도

이미 과다한 투자, 낮은 가격, 과다 경쟁이 문제가 되고 있음을 모두 인식하고 있다. 이러한 상황에서 급식의 질을 높이는 것은 불가능하며, 고품질이 제공되지 못함으로 인한 책임은 급식업체가 떠안겨 되는 악순환이 계속되리라 본다. 그러므로 위탁급식업체들간에도 무조건적인 수주보다는 적절한 투자비용, 적절한 가격 범위 내에서 수탁을 결정하는 것이 필요하리라 보며, 이제는 유형의 서비스가 아닌 무형의 서비스 형태로 차별화 전략을 세워 입장을 확대하는 것이 필요하리라 본다.

2. 위탁급식의 운영형태가 식단가제가 주를 이루고 있는데 고객사와 위탁급식 전문업체가 급식소의 규모, 급식인원의 유동성 등을 고려하여 서로 협력차원에서 당사자간의 공정한 계약이 이루어져야 급식의 질적 수준을 유지할 수 있다. 그러므로 위탁급식 전문업체들은 고객사와 급식 계약조건을 합리적으로 시행하기 위해서는 위탁급식 전문업체 경영자들은 이에 대한 기준을 마련하고 준수하며 서로가 규제를 받도록 하는 것이 바람직하다 보겠다.

참고 문헌

1. 김태희. 국내의 위탁급식산업의 현황과 전망, 대한영양사협회 국민영양, 226:16-26, 2001.
2. 양일선, 이진미. 위탁급식전문업체의 현황과 전망, 식품산업과 영양, 2(2):1-13, 1997.
3. 김상후. 국내 위탁급식 산업의 발전방향, 경희대학교 외식산업경영연구소 산학협동세미나 자료집, 2001.
4. 정유정. '99 외식브랜드 결산 및 2000년 전망, 월간식당 2월호, pp.163-180, 2000.
5. 류은순. 사업체 급식소의 위탁진행단계와 그에 따른 준비사항, 대한영양사협회 국민영양, 199:2-11, 1998.
6. 김성국. 단체급식시장, 과열경쟁 심화·중소업체 M&A 활발, 식품저널, 43:40-47, 2001.
7. 김성국. 식자재유통 유통사업 급부상, 식품저널,

- 32:33-38, 2000.
8. 김정수. 외식브랜드 2001년 결산 및 2002년 전망, 월간식당 2월호, pp.155-180, 2002.
 9. 박지연. 업계별 상반기 결산, 월간식당 8월호, pp.174-191, 2001.
 10. 임명숙. 단체급식시장-사업다각화·수익중심 점포 개발 주력, 식품저널, 55:32-41, 2002.
 11. 양일선. 위탁급식 품질 향상을 위한 급식비 및 투자비의 적정 수준 산정에 관한 연구, 서울시교육청 보고서, 2001.
 12. 김진수. 병원급식 위탁관리의 운영실태와 위탁운영에 대한 분석, 연세대학교 생활환경대학원 석사학위논문, 2002.
 13. 임명숙. 단체급식업계 전문식당가 영업 '불꽃', 식품저널, 51:38-39, 2001.
 14. 양일선. 국내·외 급식산업의 현황과 전망, 식품과 학과 산업, 34(3):27-45, 2001.
 15. 유화춘. 최근 전문위탁급식업체의 일반현황 및 위생관리 현황, 대한지역사회 영양학회지 5(2):253-262, 2000.
 16. 양일선. 위탁급식경영의 현황과 전망, 영양사보수 교육자료집, 1996.
 17. FM's 2002 Contract management company top 50, Food Management, pp.28-40, 2002(4).
 18. 旬刊福利厚生, 勞務研究所, 2001(10).
 19. 김성국. 교육부, '학교급식 식재료비 비율 65% 권장' 논란, 식품저널, 2:42:52, 2001.
 20. 식품의약품안전청 : www.kfda.go.kr