

발 간 등 록 번 호

11-1543000-001166-01

농림축산식품부 용역연구
보고서

학교·단체급식산업 운영실태 조사 및 식재료 공급방안 연구

2015. 11. 19.

연세대학교 식품영양학과 교수 양일선
동국대학교 식품산업관리학과 교수 권승구



농림축산식품부
Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs

학교·단체급식산업 운영실태 조사 및 식재료 공급방안 연구

2015. 11. 19

연구책임자 : 양 일 선 연세대학교
참여연구원 : 함 선 옥 가천대학교
이 민 아 국민대학교
정 진 이 연세대학교
조 미 영 연세대학교
김 희 원 연세대학교
박 신 혜 연세대학교

위탁연구책임자: 권 승 구 동국대학교
참여연구원: 황 재 현 동국대학교
김 태 선 동국대학교
김 대 윤 동국대학교
서 환 석 동국대학교
김 선 현 동국대학교

목 차

I. 연구 필요성 및 목적	1
II. 연구 체계 및 내용	5
1. 연구 체계도	5
2. 연구 내용 및 범위	5
3. 연구팀 구성 방안	8
III. 연구 방법	9
1. 국내 농축산물 수급 실태 파악	9
2. 학교·영유아·단체급식 식재료 운영현황	9
3. 국내외 농축산물 수급관리 정책	9
4. 국산 농축산물 수급조절시스템과 연계방안	10
IV. 연구 수행 체계	11
V. 연구 결과	12
1부. 국내 농축산물 수급 실태 파악	12
1. 국내 농축산물 생산 및 소비 동향	12
2. 국내 식재료 유통 규모 및 구조 분석	23
3. 국내 외식업 식재료 구매 현황 및 유통 구조 분석	26
2부. 학교·영유아·단체급식 식재료 운영현황	34
1장. 국내 학교급식의 운영 실태 현황	36
1. 관련법령과 주요 정책	36
2. 학교급식 운영 현황	38
3. 학교급식 식재료 수급현황	48
4. 학교급식 관련 연구 동향	52
5. 학교급식 식재료 이용 실태 조사 결과	55
2장. 국내 영유아 급식의 운영 실태 현황	59
1. 관련법령과 주요 정책	59
2. 영유아 급식 운영 현황	62

3. 영유아 급식 관련 연구 동향	67
4. 영유아 급식 식재료 이용 실태 조사 결과	69
3장. 국내 산업체급식의 운영 실태 현황	79
1. 관련법령과 주요 정책	79
2. 산업체 급식 운영 현황	79
3. 산업체급식 식재료 수급현황	83
4. 산업체 급식 관련 연구 동향	84
5. 산업체 급식 식재료 이용 실태 조사 결과	85
3부. 국내외 농축산물 수급관리 정책	91
1장. 국내 농축산물 수급관리 정책	91
1. 농산물 수급의 특성	91
2. 국내 농축산물 수급관리 정책 현황	91
3. 국내 농축산물 수급관리 정책 추진상황·성과 및 개선과제	98
2장. 주요 선진국의 급식산업-농업 연계를 통한 수급관리 정책	103
1. 미국의 급식산업-농업 연계 시스템 현황 및 적용가능성	103
2. 일본의 급식산업-농업 연계 시스템 현황 및 적용가능성	107
4부. 국산 농축산물 수급조절시스템과 연계방안(급식산업, 외식산업)	119
1장. 주요 선진국 급식산업-농업 연계시스템 조사를 통한 국내 적용 플랫폼 구축방안 연구	119
1. 주요 선진국의 급식산업-농업 연계시스템 적용의 근거	119
2. 한국에 적합한 농축산물 수급 및 단체급식 연계 시스템의 제안	120
2장. 국내 농축산물 수급시스템과 단체급식·외식 산업과의 연계시스템 구축 을 위한 제도적 기반	122
1. 농축산물 수급 및 단체급식산업 연계 시스템의 제안	122
2. 농축산물 수급 및 외식산업 연계 시스템의 제안	142
3. 국내 농축산물 수급조절을 위한 기초자료 제안	147
참고문헌	148

표 목 차

<표 1> 연구팀 구성방안	8
<표 2> 연도별 농림축산업 생산액	13
<표 3> 연도별 국내 생산량	15
<표 4> 산업분야별 농축수산 품목별 소비량	17
<표 5> 국산 사용량 비중별 원재료 현황	19
<표 6> 주요 식재료 품목별 국산 사용비중	20
<표 7> 생산 품목군별 국산 원료 사용량 및 사용비중	21
<표 8> 연도별 농축산물 식량자급률	23
<표 9> 식재료 유통규모종합	24
<표 10> 식재료 유통시장별 대기업과 중소기업의 시장점유율 비교	24
<표 11> 식재료 유통업 형태별 특징	26
<표 12> 외식업 규모 및 매출대비 식재료 구입비	27
<표 13> 외식업 업종별 식재료비 세부항목 비율	27
<표 14> 외식업체 식재료 구매율 및 국산 의존률	29
<표 15> 품목별 식재료 유통 현황 - 농, 수, 축산물	30
<표 16> 업종별 식재료 유통 현황 - 한식~제과점	31
<표 17> 지역별 식재료 유통 현황	32
<표 18> 연매출 구간별 식재료 유통 현황	33
<표 19> 전국 집단급식소 현황(2014년 기준)	34
<표 20> 급식유형별 단체급식 이용자수 추정(2012년)	35
<표 21> 급식유형별 단체급식 시장 추정	35
<표 22> 학교급식 관련 법령의 유형별 분류	37
<표 23> 학교급식법 식재료 관련 규정(법 제3장)	38
<표 24> 전국 학교급식 운영 기본 현황	39
<표 25> 2014년 학교급식종사자 현황	39
<표 26> 부담 주체별 연간 학교급식 예산규모	40
<표 27> 지출 항목별 연간 학교급식 예산규모	41
<표 28> 서울·경기지역 급식경비 현황	41
<표 29> 학교급식 식재료 구매방법 현황	42
<표 30> 학교급식 식재료 비대면 전자계약 현황	42
<표 31> 학교급식 식재료 품목별 현황	42
<표 32> 학교급식법 시행규칙 제4조	43
<표 33> 학교급식지원센터 유형과 특징	47

<표 34> 학교급식 식재료 상위 30대 품목의 학교급별 사용 물량	48
<표 35> 학교급식 식재료 상위 30대 품목의 지역별 사용 물량	50
<표 36> 식재료 구매방법별 장단점	53
<표 37> 학교급식 현황조사 주요이슈 및 시사점	58
<표 38> 육아지원기관 급·간식 식단관리 관련 법령	60
<표 39> 육아지원기관 급식관리 관련 법령	61
<표 40> 설립주체별 어린이집 이용 아동 수	62
<표 41> 설립주체별 유치원 이용 아동 수	62
<표 42> 정원규모별 어린이집 설치 현황	63
<표 43> 정원규모별 유치원 설치 현황	64
<표 44> 어린이집 유형별 영양사 및 조리인력 배치 현황	64
<표 45> 유치원 유형별 영양사 및 조리인력 배치 현황	64
<표 46> 유아(만 3~5세) 1인당 계절별 급·간식비	65
<표 47> 영유아 1인당 급·간식비	65
<표 48> 식재료 구매방식-어린이집	66
<표 49> 식재료 구매방식-유치원	67
<표 50> A사의 영유아급식 식재료 공급 품목별 비중	74
<표 51> A사의 영유아급식 농산물 상위 30대 품목	75
<표 52> B사의 영유아급식 식재료 공급 품목별 비중	76
<표 53> 서울지역 성북구 어린이급식관리지원센터 식단의 식재료 품목별 비중	77
<표 54> 서울지역 성북구 어린이급식관리지원센터 식단 중 농산물 상위 30개 품목	77
<표 55> 영유아급식 현황조사 주요이슈 및 시사점	78
<표 56> 국내 단체급식업 (기관구내식당업) 규모	80
<표 57> 국내 단체급식업 (기관구내식당업) 식재료 유통규모	80
<표 58> 2015년 상반기 주요 업체 실적	81
<표 59> 단체급식·식자재 유통 상장 3사 2015년 반기 실적	81
<표 60> 대형 및 중소형 식재료유통업체의 평균 매출액	83
<표 61> 식재료 유통업체의 사업부문별 매출액 비중	83
<표 62> 위탁급식업체의 주요 농축산물 국산 이용률	84
<표 63> 산업체급식 현황조사 주요이슈 및 시사점	90
<표 64> 국내 농산물의 주요 수급안정 정책	92
<표 65> 국내 농산물 수급관리 정책	92
<표 66> 농축산물 수급조절 단계별·기관별 조치사항	98
<표 67> 농협의 수급불안 품목 소비촉진 판촉행사	99
<표 68> 2013년산 양파 수확기 가격급등시 합의 사례	100

<표 69> 수급안정사업 실적	101
<표 70> 일본 급식산업-농업 연계 시스템 사례의 성공요인 및 시사점	118
<표 71> 대기업 계열 급식업체 매출액 현황	133
<표 72> 급식·외식업체와 지자체간 MOU 체결_지역별 현황	137
<표 73> 2014년 공급 과잉된 양파 집중 소비 추진운동	145
<표 74> 농식품부·설방·농정원의 쌀 소비 촉진을 위한 업무협약(MOU) 주요 내용	146

그림 목 차

그림 1. 연구 체계도	5
그림 2. 연구 추진체계 및 방법	11
그림 3. 연도별 사용량, 구매금액 및 국산사용 비중	18
그림 4. 주요 원재료의 연도별 이용률	22
그림 5. 국산 원재료 조달 경로	22
그림 6. 식재료 단계별 유통	24
그림 7. 식재료 유통산업의 구조	25
그림 8. 학교급식 정책방향	36
그림 9. 학교급식 식재료 공급구조	44
그림 10. 민간 공급업체 식재료 공급	45
그림 11. 학교급식 전자조달체계	46
그림 12. 학교급식센터의 직접 공급	46
그림 13. 학교급식 식재료 유통경로	56
그림 14. 영유아급식 유통경로	70
그림 15. 산업체급식 식재료 유통경로	87
그림 16. 가격안정대와 3종의 위기단계	96
그림 17. 미국 학교급식 식재료 공급 경로	105
그림 18. 일본 학교급식 식재료 공급 경로	109
그림 19. 학교급식에서 지역산 채소 공급흐름	110
그림 20. 국산 원재료 공급력 강화대책	111
그림 21. 해저드 맵 연계방안	112
그림 22. 지역생산물을 활용한 지역 식재료 이용시설로의 식재료 공급체계	113
그림 23. 산업체(납품조합)과 산지직판 연계	113
그림 24. 채소 수급가이드라인 팸플렛	114
그림 25. 공급 과잉시의 채소 유효 이용을 위한 흐름	115
그림 26. Aleph사(훼밀리 레스토랑)의 에코프로젝트 사업	116
그림 27. Aleph사(훼밀리 레스토랑)의 에코프로젝트 사업	117
그림 28. 오창농협&SK케미칼 연계 방식	120
그림 29. 학교급식에서의 농축산물 수급 및 단체급식 연계 시스템의 제안	123
그림 30. 민관합동 농산물수급안정 협의체 제안 구조	129
그림 31. 협의체를 통한 급식업체와의 연계시스템 구축안	133
그림 32. 급식·외식업계 상위 5개 기업 전국 물류센터 현황	136
그림 33. 과잉농산물 소비 촉진 방안	140

그림 34. 서울시 에코 마일리지 제도	141
그림 35. 급식·외식산업에서의 통합적 연계방안	142

요 약 문

- 본 연구의 목적은 급식산업의 운영실태 조사를 통해 국내 농축산물과의 연계방안을 모색하고, 학교·단체급식의 식재료 공급이 지역 농축산물의 수요 확대 및 국내 농축산물 과잉물량 해소 등 수급조절에 기여 가능한 방안을 검토하는데 있음.
- 이를 위해 학교·영유아·산업체 급식의 운영 실태 조사를 위한 심층인터뷰 및 2차 자료 조사를 수행하였으며, 국내 농축산물 수급실태 및 수급조절시스템과 선진국의 급식산업-농업 연계시스템 현황을 조사·분석하여, 급식산업과 국내 농수산물 연계시스템 구축방안을 제시하였음.

본 연구의 결과를 요약하면 다음과 같음.

1부. 국내 농축산물 수급실태 파악

- 우리나라의 농축산업 생산액은 2008년의 약 40조원에서 2014년 약 47조원으로 전반적으로 증가하고 있는 추세에 있음. 채소류의 경우, 양파를 제외하고 대부분의 재배면적이 감소하고 있으며, 과실류의 생산량은 전체 2,697천 톤으로 복숭아와 감귤류를 제외한 사과, 배, 포도 등의 품목에서 재배면적과 생산량이 감소하는 추세를 나타내고 있음.
- 국내농산물에 대한 외식업의 원가대비 직접비 비중은 평균 66.8%인 것으로 나타났으며, 기관구내식당업의 경우 70.6%로 비교적 높은 비중을 차지하는 것으로 나타남에 따라, 급식업체와 국내 원재료 생산부문과의 연계를 통한 농림수산부문의 생산유발 잠재력이 큰 것으로 나타남.
- 국내 식재료 유통시장 규모는 2013년 기준 약 95조원(한국농수산물유통공사, 2014)으로 추정되며, 그 중 대기업의 비중은 단체급식시장에서 43%로 높게 나타났음. 외식업체 식재료비는 약 26.6조원으로 추정되며, 2010년 이후 외식업체의 유통규모는 증가하는 추세임. 외식업체의 월평균 식재료의 비율은 농산물(채소류, 과일류, 곡류 : 26.15%), 육류(25.34%), 수산물(12.46%) 순으로 나타남. 농산물 품목 중에서는 이용상위 품목은 채소류(47.0%), 곡류(35.9%), 과일류(17.1%)의 순으로 나타남.
- 외식산업 중 기관 구내 식당업은 기업 식재료 도매업자로부터 공급받는 비중이 42.7%로 타 업종에 비해 높게 나타났으며, 산지직거래도 10.7%로 높은 비율을 나타내고 있음. 이는 기관구내 식당의 특성상 식재료를 대량으로 취급해야하기 때문인 것으로 판단됨.

2부. 학교·영유아·단체급식 식재료 운영현황

- 학교·영유아·산업체 급식 현황 조사 결과, 식수 기준(1일 1끼)으로 학교급식 6,318천명, 산업체급식 3,430천명, 영유아급식 2,155천명으로 학교급식 식수가 가장 많았으며, 급식 규모(금액)는 학교급식의 경우 2014년 학교급식경비예산 기준 약 5조 6,013억원), 산업체 급식 약 5조원(통계청, 2013), 영유아급식 약 43억5957만원으로 역시 학교급식의 규모가 가장 크며, 상대적으로 영유아급식의 규모가 가장 작은 것으로 나타났다.
- 식재료 구매 방법에 있어 학교급식은 여러 계약형태를 중복으로 사용할 수 있으며, 개별학교 운영에 적합한 방법을 선택적으로 이용하고 있는데, 2010년 기준 개별구매 형태가 월등히 많았음. 학교급식에서 많이 사용되는 식재료는 2015년 상반기 기준 상위 5개 품목이 양파(3.3톤), 배추(3.0톤), 감자(2.8톤), 조선무(1.5톤), 당근(1.3톤)순으로 조사되었음.
- 영유아 급식의 경우 선행연구 결과 및 본연구의 심층 인터뷰결과에서 나타났듯 직접 구매 방식이 대다수를 차지하고 있었음. 주요 구입 식재료 품목은 호두, 감귤, 사과, 양파, 오렌지 순이었으며(A사, 2014년 1월~2015년 6월 기준), 서울 성북구 어린이급식관리지원센터 식단(2015년 5월)을 기준으로 분석시 제철과일, 무, 배추, 감자, 양파 순으로 조사되었음.
- 산업체 급식은 대기업형 주요 5개사(CJ프레시웨이, 아워홈, 현대그린푸드, 삼성웰스토리, 신세계푸드시스템)가 전체 산업체 급식 시장의 약 49%를 점유하고 있으며, 이외 중소기업형 및 기타 급식업체가 51%를 점유하고 있음. 이들 기업 대부분이 중간공급업체 또는 도매(경매) 시장을 통해 식재료를 조달하고 있으며, 계약재배나 산지 직거래 규모는 업체별로 매우 상이한 것으로 조사되었음.

3부. 국내외 농축산물 수급관리 정책

- 전반적으로 우리나라의 농산물 시장구조는 비경쟁적이며 복잡한 유통단계를 가짐. 즉, 산지의 조직화가 미흡하여 유통구조가 비효율적인 것으로 볼 수 있음. 이러한 유통구조 속에서 농산물 시장의 수급불균형은 가격 불안정으로 이어져, 농가소득의 불안정, 소비자의 가계수지 악화, 국내 농업기반의 위축 등 여러 가지 부작용을 낳고 있음.
- 정부에서 시행하는 농축산물 수급관리 정책의 경우, 주로 농산물의 산지를 중심으로 이루어지고 있으며, 농업관측, 수급조절위원회, 생산조정, 수매비축 및 방출(수입물량 증가도 포함) 등 다양하게 시행되고 있음.

- 정부는 농산물 수급조절 매뉴얼을 통해 위기를 구분하여 이에 대한 대응원칙을 추진하고 있으며, 위기의 구분은 예측 또는 실제 도매가격의 등락수준에 따라 「가격안정대」와 「3종의 위기단계」를 설정하고 있음. 그러나 현재의 사후적 대책 수립 시스템의 경우 가격 안정 효과에 한계점을 드러내는 등 추가적인 해결 모델의 제안이 시급한 실정임.
- 즉, 향후 보다 효과적인 수급조절 시스템을 구축하기 위해서는 수급조절 논의에 다양한 이해관계자의 참여가 우선되어야 하며, 소비자 수요측면에서 접근하여 수급조절을 향상시키는 시스템 개발 및 농업관측의 고도화를 통한 수급정책 집행이 요구됨.
- 미국의 경우 과잉생산으로 인해 발생한 잉여 농산물은 정부를 통해 구매, 감독, 관리 및 규제가 이루어짐. 미국의 농산물 수급조절시스템과 같이, 급식산업과 농업 연계시스템을 구축하기 위해서는 농산물 수급과 잉여농산물 파악을 위한 e-market place 마련이 중요하며, 농산물 생산과 수요의 데이터베이스를 구축하는 것이 필요함. 이를 통해 생산자와 공급자 및 소비자 간의 실시간 정보 공유로 수급조절에 용이한 정보를 제공할 수 있음.
- 일본의 경우 채소의 수급조절을 위해 정부차원의 가이드라인을 책정하여 지정 채소의 계획적 생산과 출하를 추진 중이며, 실제 과잉 상황 발생 시 채소 수급정보를 홍보하여 기업, 연구기관 및 다양한 소비자로의 소비 촉진 장려 활동을 전개하고 있음. 또한, 일본의 외식기업을 매개로 운영되는 생산-유통-소비연계 시스템과 같이 국내의 급식, 외식 대기업 또한 협력 시스템 구축을 통해 소비촉진에 기여할 수 있을 것으로 사료됨.

4부. 국산 농축산물 수급조절시스템과 연계방안(급식산업, 외식산업)

- 이러한 조사·분석 결과를 바탕으로 국내 농축산물 수급 및 단체급식 연계 방안을 학교, 영유아, 산업체 급식에 따라 개별적으로 또는 통합적으로 제안할 수 있음.
- 학교급식의 경우 다음 세 가지 연계 방안을 제안함.
 - 영양(교)사 협조 기반의 농산물 소비의 양적 확대에 기여(메뉴 관리, 농산물 수급관련 정보 열람, 금전적 지원 및 포상 제도 활용)
 - 학교급식지원센터의 지역 내 농업 및 근접 지역 학교급식지원센터와의 연계 시스템 구축을 통한 소비 촉진 체계 마련(학교급식지원센터들 간 농산물 생산 관련 정보 공유 가능한 통합시스템 구축 전제)
 - 과잉 농산물의 유통 정보와 물량 정보를 제공을 위한 통합전산시스템 구축 및 확대
- 산업체 급식의 경우 다음의 연계 방안을 제안함.
 - 정부-급식업체-농산물 유통 관련기관과의 협의체 구성(정부기관, 급식업체, 농산물

유통 관련기관 등으로 구성). 이를 위해서는 과잉농산물 데이터 구축 및 전용 웹사이트 구축, 인센티브의 원활한 지급 등이 선행되어야 함. 협의체는 구성 주체들 간의 상호교류를 위한 기반 확립 후, 대기업 및 기타 외식업체의 순차적 참여를 통해 외식산업 전반으로 확대 가능함.

○ 학교·영유아·산업체 급식의 통합적 연계 방안은 다음과 같이 제안함.

- 온라인 기반의 농산물 소비 마일리지 제도를 통해 과잉농산물의 소비촉진 및 수급 조절에 도움을 줄 수 있음. 이 제도는 학교, 영유아 및 단체급식 모든 부문에 적용 가능하며, 인센티브 형태는 보조금 지원, 세제혜택, 물품지원 등 다양함. (농산물 소비 마일리지 제도 : 과잉농산물 품목 및 물량 관련 데이터를 기반으로 회원사들이 과잉농산물을 구매하고, 추후 과잉농산물 구매횟수 및 구매물량 실적에 따라 인센티브를 제공하는 제도)

○ 국내 농축산물 수급 및 외식산업과의 연계 방안은 다음과 같이 제안함.

- 급식산업에서의 농산물 소비 확대는 외식산업과의 연계를 통해 보다 큰 효과를 기대할 수 있으므로 산업체 급식부문에서 제안한 협의체 구성을 외식산업까지 확대 적용할 것을 제안함. 대형 외식업체의 식재료 구매 경로는 대형 급식업체와 매우 유사하며, 외식산업의 식재료 유통 규모는 급식산업보다 월등히 큰 규모임. 대기업형 급식업체들이 대부분 외식사업도 하고 있기 때문에 이들 업체를 우선적으로 협의체에 참여시킨 다음 그 다음 단계로 기업형 외식업체들 중 농산물 소비가 큰 한식 외식업체들을 대상으로 하고, 마지막으로 외식업에서 비중이 제일 높은 자영업 형태의 외식업체까지 확대함. 이때, 한국외식업중앙회, 한국외식산업협회 등의 관련 협회와의 공조가 매우 중요함

I. 연구 필요성 및 목적

□ 국내 단체급식 시장 규모의 확대

- 국내식자재 유통산업의 주된 구매자인 푸드서비스 산업(음식점 및 주점업 기준)은 2000년 약 35조원에서 2013년 약 80조원 규모로 성장하였음(통계청, 2013). 특히 기관 구내 식당업으로 분류되는 산업체 급식은 1990년대 위탁급식형태가 등장하면서 본격적으로 성장하기 시작했으며, 2000년대 들어서는 공장, 병원, 기업체, 관공서 등으로 확대되면서 2013년 기준 약 5조원의 규모로 성장세를 이어왔음(통계청, 2013).
- 단체급식시장의 식자재 유통 시장규모는 2.3조원에 이르며, 주로 직영급식장에 식자재를 공급하는 유통망으로 이루어져 있음(남성현, 2013).

□ 국내 학교급식의 양적, 질적 성장

- 국내 단체급식 산업 중 이용자 수가 최대인 학교급식은 2003년 정부정책으로 초·중·고 전면급식이 시행되어 10,343개교에서 급식을 운영한 이래 지속적으로 양적, 질적 성장을 거쳐 2013년 2월 기준, 전국 초·중·고·특수학교 전체 11,520개교에서 100% 급식을 실시하고 있으며, 직영급식 11,246교(97.6%), 위탁급식 274교(2.4%)로 파악됨. 급식비의 경우 2012년 기준 연간 5조 3,025억원 예산규모로 운영되었으며 부담주체는 교육청이 43.7%로 가장 큰 비율을 차지하였고, 보호자가 36.8%로 두 번째로 높은 비율을 차지하였으나, 해마다 보호자의 부담비율을 줄이고 있음. 지출항목은 식품비가 58%로 가장 큰 부분을 차지하고 있어 학교급식에서 식재료의 중요성을 알 수 있음(교육부, 2013).
- 학교급식에서 이용되는 식재료는 공급자 선정, 계약, 발주·검수 과정을 통해 학교에 공급되며, 식재료 조달유형은 공급자의 특성에 따라 민간공급업체를 통한 조달, 한국농수산식품유통공사의 사이버거래소를 통한 학교급식 전자조달, 학교급식지원센터를 통한 조달로 나뉨(박영범 등, 2010; 황윤재 & 국승용, 2011).

□ 국내 영유아 급식의 수요 증가

- 영양적 균형과 건강한 식습관 형성에 특히 급식의 역할이 필수적인 어린이급식의 경우 그 규모와 중요성이 매우 크다고 할 수 있는데, 2013년 12월 기준 전국 어린이집의 수는 43,770개소로 148만 6,980명의 아동이 보육을 받고 있으며, 유치원은 8,678개원으로 65만 8,188명이 이용하고 있는데, 전체 보육 아동 중 영아(0~2세)는 약 59%, 나머지 41%가 유아(3세 이상)로 이들을 대상으로 한 급식 또한 그 수요가 예측되고 있음.
- 어린이집의 식재료 구매 방법으로는 직접구매가 가장 많았으며, 위탁구매와 공동구매

순으로 나타났음. 유치원의 식재료 구매 방법으로는 직접구매가 50.3%로 가장 많았으며, 위탁 구매와 공개입찰 순으로 나타났음.

- 이처럼, 국내의 학교 및 단체급식 시장에서의 식재료 유통은 단순한 물품 구매의 절차가 아닌 경영활동 및 급식 품질 경영의 핵심적인 기능을 수행하며(양일선 등 2013), 급식 운영을 위한 주요 도구로써 여겨지고 있음(정희정 & 김현아, 2012).

□ 국내 식자재 시장은 그 규모가 지속적으로 증가하였으나, 국내 농산물의 수급 조절에는 어려움을 겪고 있음

- 통계청 자료와 관련 부서 자료를 기반으로 한 국내 식자재 시장의 규모는 2010년 말 기준 약 86.1조에 이르는 것으로 추정되며 2005년 이후 연평균 10% 이상의 성장률을 보이고 있음(이삼섭, 2011).
- 그러나, 국내 농산물은 기후변화에 따른 수급불안, 생산조절기능 및 유통기능의 실패 등의 문제점과 더불어, 저렴한 외국 농산물의 수입의 급증으로 인한 국내산의 가격파괴 가속화로 인한 생산포기농가 속출로 수급조절의 예측 가능성이 더욱 어려워지고 있음(사동천, 2011).
- 농산물은 공급 과잉과 부족에 따라 가격 폭락과 폭등이 쉽게 발생할 뿐만 아니라, 또한 자연과 기후의 영향을 많이 받고, 저장성이 약하며, 생산기간이 많이 소요되어 적시에 초과된 수요량을 공급이 바로 해소할 수 없음(박종은, 2010).
- 즉, 전반적으로 정부에 의한 작목별 적정 생산 및 배분 계획, 생산 조정 기능이 미흡한 상태이고 집중되는 작목 과잉 생산 문제와 기타 작목은 생산 부족으로 작목 전반에 걸쳐 가격폭락, 폭등 현상이 동시에 발생하고 있음(이영석 등, 2011).

□ 정부의 식자재 수급조절을 위한 노력

- 한편, 정부는 농업관측 정보 제공과 홍보 등으로 적정면적 재배를 유도하고 가격 등락 폭이 큰 채소류 품목에 대한 계약재배 및 수급조절 사업을 실시함으로써 이들 품목 생산자의 경영 안정성을 제고시키고 있음(김동환 등, 2014).
- 특히, 원예농산물의 가격 및 농가소득 안정화를 위해 '95년 노지채소 수급안정 사업을 도입하여, 현재 약 9천억원 규모 자금을 조성하여 운용하고 있으며, 배추, 무, 고추, 마늘, 양파, 당근, 대파, 감자 8개 품목의 노지채소의 수급안정과 생산자단체의 시장 교섭력 강화를 위해 재배농가와 계약재배를 추진하였으나, 사업관리가 미흡하고 취급물량이 적어 실제적인 가격안정화 효과가 미진함(김동환 등, 2014).
- 또한, 정부는 농산물 수급불안정 발생 시에 청과물 비축사업을 통하여 수급불안정을 해소하고 있으나, 농산물 무역자유화 기조에 따라 국내산 청과물의 수매비축(농수산물)이 성출하기일 때 국내산 농산물을 대상으로 수매하여 산지가격지지 및 농어가 소득증

대, 소비지 가격안정에 기여하는 것이 목적임) 사업은 축소되고 있으며 수입비축(수급 상 부족한 농산물 및 WTO 농산물 협상결과에 따라 저율관세로 수입을 보장한 시장접 근물량을 국영무역 방식으로 수입하여 수급안정을 도모하는 목적으로 실시되고 있음) 사업 규모가 점진적으로 커지고 있음(최병옥 & 승준호, 2012).

- 2013년 농산물 유통개선 종합대책 이후에는 농산물의 수급조절을 위해 수급조정위원회가 구성되고 수급조정 메뉴얼이 활용되고 있으며, 정부만이 아니라 다양한 이해관계자들이 참여하는 협의에 의한 수급조정 체계가 구축되었음(김동환 등, 2014).
- 이처럼, 정부와 유관기관은 매년 과잉 생산되는 농축산물에 대해 다각도로 해결하기 위해 노력하고 있음. 그러나 농축산물 생산 및 유통의 특수성, 소비의 다양성 등으로 인해 과잉 생산 품목의 시장격리, 수매비축 확대, 유통명령 등의 단기적 대책이 되풀이 되고 있음.

□ 미국·일본의 농산물 수급 안정 정책

- 미국의 경우 농산물의 과잉생산 시 적정 가격유지와 농가 경제안정을 위해 학교급식 및 저소득층과 취약집단을 위한 다양한 식품지원프로그램을 시행하고 있음. 연방농무성(USDA)과 주정부의 관할 하에 재정적인 지원을 받아 관리 및 전달체계가 이루어지고 있음.
- 특히, 미국 학교급식은 연방농무성(USDA) 산하 식품영양서비스국(FNS)의 아동영양과가 연방정부 수준에서 각종 학교급식 프로그램을 관장하며, 주정부와 지역 학교 급식 책임조직과의 긴밀한 연계 하에 운영되고 있는데, 교육부가 아닌 연방농무성이 학교급식을 관할하고 있는 것은 학교급식이 잉여농산물의 소비촉진 차원에서 시작되었기 때문임(양일선 등, 2003).
- 일본의 경우 지산지소 의식이 고조되고 있으며, 학교급식에 지산 농작물 이용이 확대되고 있음. 이와 더불어, 독자적인 특산품 개발, 제조, 판매가 증가하고 있으며, 식량안정공급 확보를 목적으로 하는 식량·농업농촌기본계획(일본 농림수산성, 2010)을 추진하고 있음. 또한, 식재료 이용자와 공급자간의 정보공유를 위한 시스템화를 통해 식재료조달시스템, 식재료 공급체제, 납품체제 확립, 농산물공급시스템화, 지역판매협력 등의 노력을 꾀하고 있음.

□ 국내 식재료 유통 현황 파악 및 수급조정-단체급식 연계 방안 마련 필요

- 국내 식재료 유통시장의 적정한 생산 및 배분과 더불어 안정적인 농축산물의 수급을 위한 방안이 필요함
- 현재 식재료 시장이나 산업에 대한 공식적인 통계는 구축되지 않았으며, 농수산물유통공사의 “식품산업분야별현황조사”와 민간 업체의 “외식연감” 등에 일부 자료가 게재되

어 있으나, 공식 통계로 인정받지 못하는 수준임에 따라 장기 정책 방향 설정 및 세부 정책 개발 등에 어려움을 겪고 있음(김성훈 & 김영수, 2013).

- 즉, 국내 식재료의 전반적인 유통 및 수급 현황의 파악이 필요하며, 국내 농축산물의 특성을 감안한 수급조절 방안의 필요성이 증대됨.
- 한편, 단체급식산업의 경우 국내 대표적인 급식 업체들은 식자재 유통 상장기업을 겸하고 있으며, 각 기업의 특성에 따라 전방산업을 통합하거나 사업을 확장하는 추세로 (남옥진 등, 2013) 식자재 유통 시장에 큰 영역을 차지하고 있음.
- 이와 더불어, 학교급식은 단체급식 중 가장 규모가 크며, 식재료가 경영을 위한 주요 도구로 사용되고 있음과 더불어, 정부 주도로 이루어지는 학교급식의 구조적 특성에 따라 지역적 차이는 있지만 대부분 식재료의 안정적인 판로가 형성되어 있음.
- 이처럼, 학교 및 단체급식은 국내 농축산물의 최대 수요처이며 고정적인 수요예측이 가능한 시장으로써 국내 농축산물의 수급 조절을 위한 새로운 수요처가 될 수 있으며, 확대 가능성이 큰 잠재 시장으로써 의미가 있음.
- 이에 따라, 본 연구는 단체 급식산업과 국내 농축산물 수급시스템의 연계시스템 구축 방안을 모색함으로써 국내 농축산물의 과잉 물량 해소 등 수급조절에 기여 가능한 제도적 기반을 마련하고자 함.

II. 연구 체계 및 내용

1. 연구 체계도

○ 본 연구의 체계도는 그림 1과 같음.

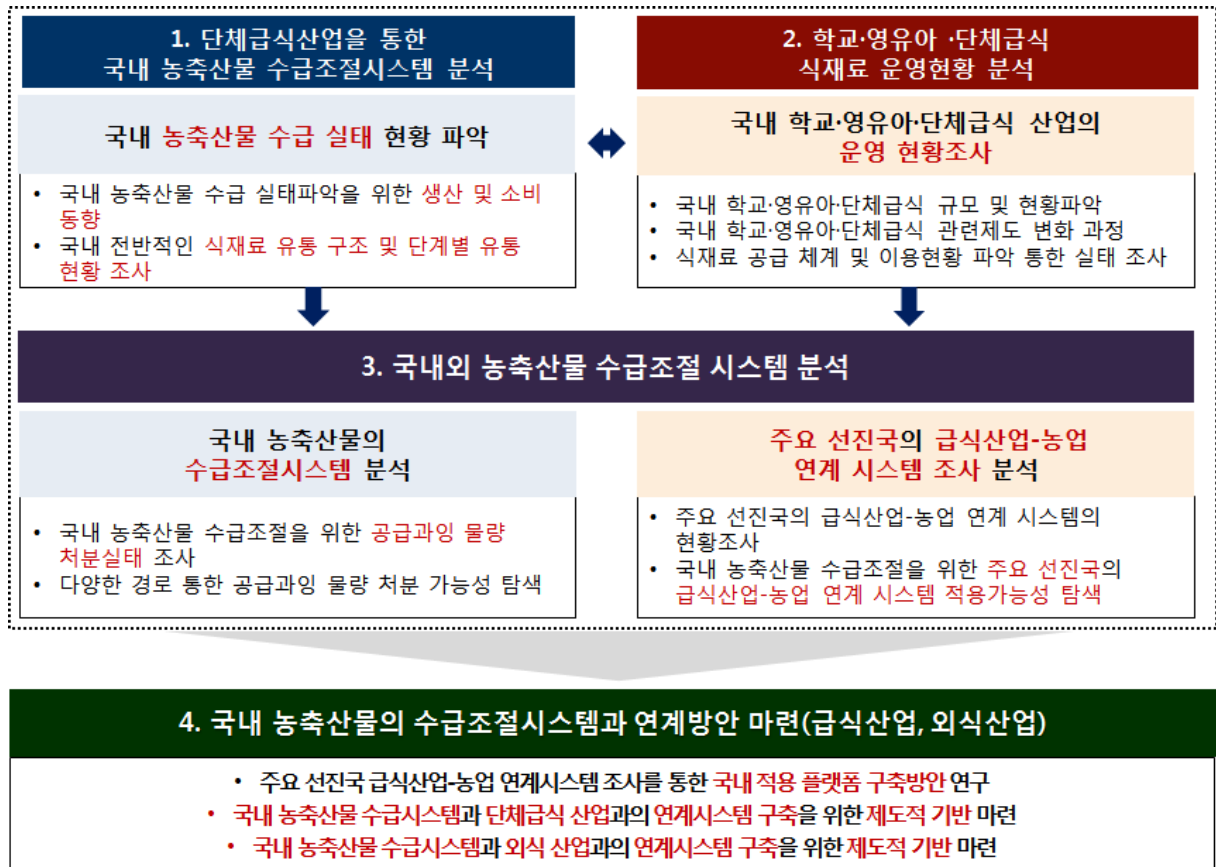


그림 1. 연구체계도

2. 연구 내용 및 범위

가. 국내 농축산물 수급조절시스템 분석

- 국내 농축산물 수급 실태파악을 위한 생산 및 소비 동향 조사
 - 국내 농축산물 생산 및 소비 동향 파악
 - 급식산업 내 국내 농축산물 수급 현황 조사
- 국내 전반적인 식재료 유통 구조 및 단계별 유통 현황 조사
 - 국내 식재료 유통시장 구조 파악
 - 국내 식재료 유통 경로별 시장규모 및 현황 파악

나. 학교·영유아·단체급식 식재료 운영현황 분석

1) 학교급식 운영현황 조사

- 국내 학교급식 규모 및 현황파악
- 학교급식 규모 및 현황파악
- 학교급식 규모별 운영현황 파악
- 국내 학교급식 관련제도 변화 과정
- 학교급식 관련 법령과 주요 정책 분석
- 학교급식 산업환경 분석 : 현 제도와 과거제도의 비교 분석
- 학교급식 관련 연구 내용 분석
- 학교급식 식재료 공급체계 및 이용현황 파악을 통한 실태조사
- 학교급식 식재료 공급체계 조사
- 학교급식 식재료 이용 현황(농축산물, 가공형태 등) 조사

2) 영유아급식 운영현황 조사

- 국내 영유아급식 규모 및 현황파악
- 영유아급식 규모 및 현황파악
- 영유아급식 규모별 운영현황 파악
- 국내 영유아급식 관련제도 변화 과정
- 영유아급식 관련 법령과 주요 정책 분석
- 영유아급식 산업 환경 분석 : 현 제도와 과거제도의 비교 분석
- 영유아급식 관련 연구 내용 분석
- 영유아급식 식재료 공급체계 및 이용현황 파악을 통한 실태조사
- 영유아급식 식재료 공급체계 조사
- 영유아급식 식재료 이용 현황(농축산물, 가공형태 등) 조사

3) 산업체급식 운영현황 조사

- 국내 산업체급식 규모 및 현황파악
- 산업체급식 규모 및 현황파악
- 산업체급식 규모별 운영현황 파악
- 국내 산업체급식 관련제도 변화 과정
- 산업체급식 관련 법령과 주요 정책 분석
- 산업체급식 산업환경 분석 : 현 제도와 과거제도의 비교 분석
- 산업체급식 관련 연구 내용 분석
- 산업체급식 식재료 공급체계 및 이용현황 파악을 통한 실태조사
- 산업체급식 식재료 공급체계 조사
- 산업체급식 식재료 이용 현황(농축산물, 가공형태 등) 조사

다. 국내외 농축산물의 수급안정관리 정책

1) 국내 농축산물의 수급안정관리 정책

- 국내 농축산물 수급안정관리 정책 현황
- 수급안정관리 정책 추진상황 및 추진 성과
 - 정부/농협/지자체 수급안정 정책 추진 상황
 - 농산물 수급안정관리 정책 주요 성과
 - 국내 농축산물 수급안정관리 추진 사례

2) 주요 선진국의 급식산업-농업 연계 시스템 현황 조사

- 미국의 급식산업-농업 연계 시스템 현황
 - 미국의 급식산업-농업 연계 시스템의 현황조사
 - 미국의 급식산업-농업 연계 시스템 구조 분석 및 국내 적용가능성 탐색
 - 미국의 농업연계 시스템의 국내 외식 시장 적용 가능성 탐색
 - 미국의 농업과의 연계 시스템의 급식 외식의 포괄성 파악
- 일본의 급식산업-농업 연계 시스템 현황
 - 일본의 급식산업-농업 연계 시스템의 현황조사
 - 일본의 급식산업-농업 연계 가능성 파악 및 국내 적용가능성 탐색
 - 일본의 외식산업-농업 연계 사례 분석(Aleph사) 및 시사점 도출

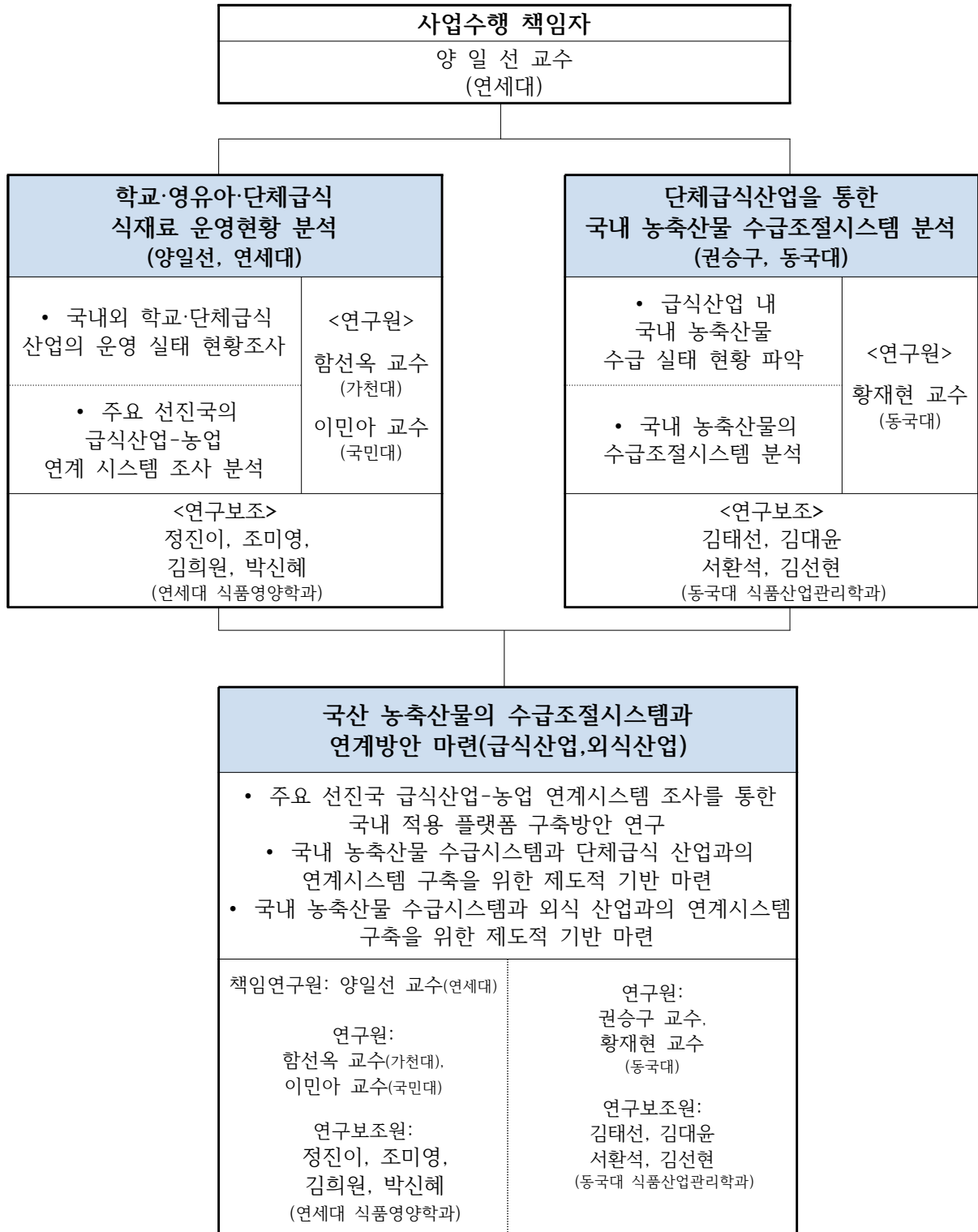
라. 국내 농축산물 수급조절시스템과 연계방안 마련

- 주요 선진국 급식산업-농업 연계시스템 조사를 통한 국내 적용 플랫폼 구축방안
 - 국내 농축산물 수급시스템 및 단체급식 연계의 타당성 검토
 - 한국에 적합한 농축산물 수급 및 단체급식 연계 시스템의 제안
- 국내 농축산물 수급시스템과 단체급식 산업과의 연계시스템 구축을 위한 제도적 기반 마련
 - 국내 농축산물 수급조절을 위한 기초자료 구축
 - 국내 농축산물 수급시스템 및 단체급식 연계에 대한 탐험적 검토

3. 연구팀 구성 방안

○ 연구팀의 구성 및 각 세부과제별 역할분담 방안

<표 1> 연구팀 구성방안



Ⅲ. 연구 방법

1. 국내 농축산물 수급 실태 파악

○ 내용분석

- 국내 농축산물 수급 관련 주요 법령, 제도, 정책자료

예 : 농수산물 유통 및 가격 안정법 등

- 국내 농축산물 수급 관련 선행연구 내용분석

예 : 연구논문, 학술논문, 학위논문 등

○ 방문 대면 심층 면담(In-depth interview)

- 정책 담당자(농식품부, aT) 대상 국내 농축산물 생산 및 소비 동향 조사

2. 학교·영유아·단체급식 식재료 운영현황

가. 국내 학교·영유아·단체급식 규모 및 현황파악

○ 내용분석(content analysis)

- 국내 학교·영유아·단체급식 규모 및 현황 데이터 수집 및 자료 분석

예 : 교육부, 보건복지부, 육아정책연구소 등

나. 국내 학교·영유아·단체급식 관련제도 변화과정

○ 내용분석(content analysis)

- 학교·영유아·단체급식 관련 주요 법령, 제도, 정책자료

예 : 학교급식법, 식품위생법, 어린이 식생활안전관리 특별법, 지자체 조례 등

- 학교·영유아·단체급식 분류별 선행연구 내용분석

예 : 연구논문, 학술논문, 학위논문 등

다. 식재료 공급 체계 및 이용현황 파악을 통한 실태 조사

○ 방문 대면 심층 면담(In-depth interview)

- 학교·영유아·단체급식 급식 식재료 공급 관련 정책 추진 담당자 5인 이상 면담을 통한 각 분야별 식재료 공급 구조 파악

- 수요기관(학교·영유아·단체급식)의 영양사 등 식재료 구매 담당자 5인 이상 면담을 통한 급식 현장에서의 식재료 이용 실태 조사

3. 국내외 농축산물 수급관리 정책

가. 국내 농축산물의 수급조절시스템 분석

1) 내용분석

- 국내 농축산물 수급조절 관련 주요 법령, 제도, 정책자료
- 국내 농축산물 수급조절 관련 선행연구

나. 주요 선진국의 급식산업-농업 연계 시스템 조사 분석

1) 미국, 일본 등 주요 선진국의 급식산업-농업 연계 시스템의 현황조사

- 방문 인터뷰(In-depth interviews)
 - USDA FNS 식재료 수급관련 담당자 대상 : 중앙정부의 식재료 수급 관련하여 역할 및 재원확보와 사용과정
 - 주정부 FNS 담당자 대상 : 주정부의 식재료 수급 관련하여 역할 및 수혜 현황
 - 정책/학문 전문가 대상 : 미국 제도의 실효성, 장단점 및 향후 방향
 - 일본 전문가 서면 인터뷰(Written interview) : 지산지소, 학교급식지원센터 등 현재 식재료 공급 시스템의 구조 및 현황

2) 국내 농축산물 수급조절을 위한 주요 선진국의 급식산업-농업 연계 시스템 적용가능성 탐색

- 사례분석(Case study)
 - 주요 선진국의 급식산업-농업 연계 시스템 사례 분석
 - 예 : 미국 급식산업-농업 연계 시스템 분석
 - National School Lunch Program(NSLP)
 - Special supplemental Nutrition program for Women, Infants, and Children (WIC)
 - Supplemental nutrition assistance program(SNAP)

4. 국산 농축산물 수급조절시스템과 연계방안(급식산업, 외식산업)

- 연구 협의회(Panel Discussion)
 - 진행단계별 연구 협의 및 의견 수렴
- 국내 전문가 자문단(국내 농축산물 수급-급식산업 연계 관련 공/학/연 전문가) 구성 및 운영
 - 국산 농축산물 수급조절시스템 및 학교·영유아·단체급식 연계방안 마련
 - 국산 농축산물 수급조절시스템 및 외식산업 연계방안 마련

IV. 연구 수행 체계

○ 본 연구의 수행은 아래와 같은 체계로 이루어졌음.

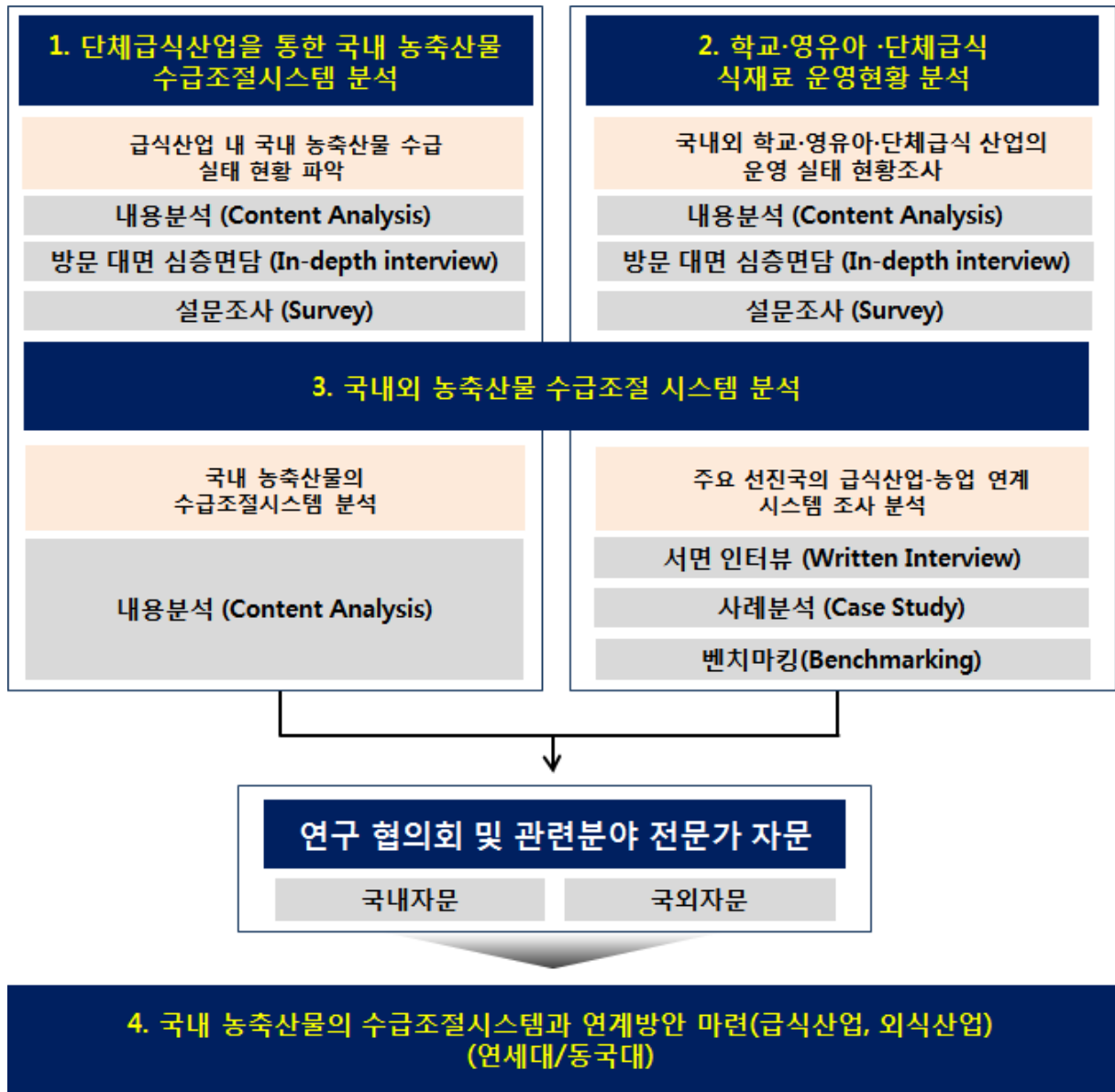


그림 2. 연구 추진체계 및 방법

V. 연구 결과

1부. 국내 농축산물 수급 실태 파악

1. 국내 농축산물 생산 및 소비 동향

가. 국내 농축산물 생산 동향

- 우리나라의 농축산업 생산액은, 2008년의 약 40조원에서 2014년 약 47조원으로 전반적으로 증가하고 있는 추세에 있으며, 그 중 농업은 동 기간 약 38조에서 약 45조로 약 44조로 전반적인 증가추세를 나타내고 있음.
- 주요 식량작물인 곡류와 서류의 생산액은 연도별 약간의 증감 현상이 나타나는 것을 제외하고는 2000년 이후 전반적으로 감소 추세를 나타내고 있음. 특히, 쌀의 경우에는 2010년, 감자의 경우에는 2009년, 옥수수의 경우에는 2014년이 예년에 비해 감소폭이 상대적으로 크게 나타나고 있으며, 고구마의 경우에는 2008년과 2012년의 증가 현상을 제외하고는 큰 폭의 하향 평준화 추세를 나타내고 있음.
- 주요 채소 품목의 생산액은 2008년도 이후 대체적으로 증가 추세를 나타내고 있음. 배추는 2009년, 무는 2008년과 2009년, 마늘은 2008년과 2014년, 고추는 2014년에서 상대적으로 큰 폭의 감소세를 나타내고 있지만, 2008년 이후 전반적으로 증가추세를 나타내고 있음.
- 주요 과실류 품목의 생산액도 2008년도 이후 대체적으로 증가 추세를 나타내고 있음. 품목별로는 대체로 사과가 2008년과 2011년, 배는 2012년, 포도와 감귤은 2008년과 2014년에 상대적으로 큰 감소 현상을 보이고 있지만, 2008년 이후 전반적으로 증가추세를 나타내고 있음. 특히 복숭아의 경우에는 2008년 이후 한차례의 감소 현상 없이 지속적으로 증가 경향을 나타내고 있음.
- 축산업의 경우에는 2008년 약 13조 5,000억 원에서 2014년 약 18조 8,000억 원으로 상승대적으로 큰 폭의 증가 현상을 보이고 있음. 주요 품목별로는 쇠고기가 2010년과 2011년의 대폭 상승과 하락을 경험한 것을 제외하고는 대체로 증가 추세에 있고, 돼지고기의 경우에는 2008년과 2011년의 큰 폭의 감소 현상을 제외하고는 대체로 증가추세에 있음.

<표 2> 연도별 농림축산업 생산액

(단위 : 억원)

구분	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	
농림업	396,620	429,950	435,230	432,140	463,570	466,480	472,922	
농업	384,690	413,640	416,770	413,580	443,000	446,080	449,168	
곡류	쌀(미곡)	93,790	86,800	67,870	80,080	81,170	85,310	81,536
	보리(맥류)	2,090	1,820	1,190	1,360	1,110	1,010	1,307
	옥수수	560	490	480	470	530	500	397
서류	감자	2,280	1,690	2,270	2,310	2,440	2,290	1,636
	고구마	5,760	3,180	3,040	3,460	5,290	3,890	3,218
채소류	배추	6,280	5,800	7,390	7,110	9,790	8,440	7,782
	무	3,380	3,060	4,700	4,090	4,620	4,900	4,459
	마늘	3,430	4,460	4,340	6,210	6,060	5,020	3,693
	양파	2,800	4,020	4,070	4,460	3,800	4,870	4,415
	고추	9,110	9,910	8,320	12,930	15,960	12,560	7,281
과실류	사과	6,970	8,130	7,400	6,700	10,000	10,570	9,639
	배	2,410	2,490	2,280	2,370	1,740	3,140	2,618
	단감	2,990	2,870	3,230	3,470	3,380	3,240	2,991
	포도	4,340	5,040	5,460	4,990	5,050	5,170	4,629
	복숭아	1,490	1,490	1,550	2,050	2,230	2,800	2,972
	감귤	6,390	9,060	9,310	9,850	8,290	9,150	6,956
축산업	전체	135,920	164,840	174,710	149,900	160,220	162,320	187,819
	쇠고기	712,50	82,300	97,500	60,860	70,220	74,240	89,211
	돼지고기	40,850	54,730	53,220	45,440	53,480	50,090	66,151

- 주 : 1) 생산액 = 품목별 연간생산량 × 연평균 농가판매가격
 2) 배추, 무의 경우 노지재배와 시설재배 생산액을 합한 금액
 3) 쇠고기 : 한육우, 한우, 육우, 젓소 생산액을 합한 금액

자료 : 농림축산식품부(2015), 2015 농림축산식품 주요통계

- 연도별 국내 생산량 조사 결과를 살펴보면, 식량작물과 채소류는 전반적으로 감소추세를 보이고 있고, 과실류와 육류는 연도별로 약간의 증감 현상을 보이고 있지만 전반적으로는 증가 추세를 보이고 있음.
- 식량작물은 옥수수 품목의 생산량 증가 추세를 제외하고는 전반적으로 감소 추세를 보이고 있으며, 쌀, 맥류, 감자, 고구마 등의 주요 식량작물이 모두 감소 추세를 나타내고 있는 실정임.
 - 쌀 생산량은 2014년 4,241천톤이며, 2013년도에 비해 증가 현상을 보이고 있으나, 2000년 이후 재배면적 감소, 품질 고급화 등의 영향으로 생산량이 전반적으로 감소 추세에 있으며, 쌀 재배면적도 80만 1000ha로 1.8% 감소하고 있음. 우리나라의 쌀 생산량은 세계 쌀 생산량의 1.1%, 국내 소비량의 95.5%에 달하고 있음.
 - 2000년에서 2014년까지 15년 동안의 주요 채소류 품목별 생산량을 살펴보면, 맥류는

163천톤에서 112천톤으로, 감자는 705천톤에서 590천톤으로, 고구마는 345천톤에서 322천톤으로 감소 추세에 있고, 옥수수는 64천톤에서 82천톤으로 소폭의 증가현상을 보이고 있음.

- 우리나라의 채소류 생산량은 양파를 제외하고는 대부분의 주요 품목의 재배면적이 줄어들면서 생산량이 감소하고 있음.
 - 배추 생산량은 2014년 2,539톤이며, 2013년도에 비해 소폭의 증가 추세를 보이고 있는 가운데, 2010년 가격 폭등 현상으로 2011년의 생산량이 2,681천톤으로 2010년의 1,615천톤보다 1,000톤 이상으로 대폭 증가하였으나, 이후에는 소폭의 상승 추세를 보이고 있음.
 - 외식업계의 활용도가 높은 2015년 배추 재배면적은 2014년보다 4% 내외 감소한 3만78ha로 전망되고 있으며, 농업관측센터 표본농가 조사 결과 2015년 고랭지배추 면적은 전년도 출하기 가격하락으로 2014년과 평년보다 각각 4%, 5% 감소한 4,949ha로 추정되고 있음.
 - 2014년 공급과잉으로 배추파동을 겪은 가을배추 재배면적과 생산량이 모두 소폭 감소하여 가격안정세를 보일 전망이다.
 - 2000년에서 2014년까지 15년 동안의 주요 채소류 품목별 생산량을 살펴보면, 무, 마늘, 고추 모두 감소 추세를 보이고 있으며, 양파의 경우만 약 2배 정도의 증가 현상을 나타내고 있음.
- 우리나라의 과실류 생산량은 소폭의 증가 추세(2000년도 기준 2,429천톤, 2014년도 기준 2,697천톤)를 보이고 있음. 다만, 품목별로는 복숭아와 감귤류를 제외한 사과, 배, 포도 등의 주요 품목에서는 재배면적의 감소와 더불어 생산량이 감소하면서 전반적으로 소폭의 감소추세를 나타내고 있음.
 - 2000년에서 2014년까지 15년 동안의 주요 채소류 품목별 생산량을 살펴보면, 사과, 배, 포도 생산량은 소폭의 감소 추세를 보이고 있고, 복숭아와 감귤 생산량의 경우에는 증가추세를 나타내고 있음.
 - 2015년 현재, 6대 과일(사과, 배, 감귤, 단감, 포도, 복숭아)의 재배면적은 사과·복숭아 등의 증가로 지난해보다 0.4% 증가할 것(11만ha 추정)으로 예상되고 있음. 사과 재배면적은 지난해보다 0.6% 증가할 것(3만871ha 추정)으로 예상됨. 반면 배는 전년 대비 1% 감소한 것(1만 2,970ha)으로 예상됨.
 - 사과 생산량은 소폭 증가할 것(2014년도 기준 475천 톤, 2015년도 예상 489천 톤)으로 예상되며, 반면 배는 생산량 또한 줄어들 것(2014년도 기준 303천 톤, 2015년도 예상 284천 톤으로)으로 추산되고 있음.
 - 2015년에는 사과와 복숭아를 제외한 품목의 생산은 줄어들 것으로 전망되고 있음. 그 중 감귤, 단감, 포도 등의 생산량은 대부분 재배면적이 감소해 지난해에 비해 생

산량이 낮아질 전망이며, 복숭아는 예년과 비슷한 생산량을 보일 것으로 예상되고 있음.

- 우리나라의 육류 생산량은 주요 품목인 쇠고기와 돼지고기 생산량의 증가 추세로 전체적으로는 소폭의 증가 추세를 보이고 있는 것으로 나타남.
- 2015년에는, 한우와 육우 사육은 266만 마리로 3.6% 감소할 전망이며, 반면 돼지는 1001만 마리로 소폭(1.9%) 상승할 것으로 전망되고 있음.

<표 3> 연도별 국내 생산량

(단위 : 천톤)

구분		2000	2005	2010	2011	2012	2013	2014	
식량 작물	전체	5,911	5,520	4,836	4,775	4,565	4,833	4,828	
	곡 류	쌀	5,291	4,768	4,295	4,224	4,006	4,230	4,241
		맥 류	163	200	120	120	95	80	112
		옥수수	64	73	74	74	83	80	82
	서 류	감자	705	894	617	622	608	727	590
		고구마	345	283	299	255	343	330	322
채소 류	전체	11,282	9,584	8,391	9,747	8,662	9,243	9,904	
	배추	2,869	2,182	1,615	2,681	2,152	2,388	2,539	
	무	1,507	1,093	996	1,237	1,140	1,299	1,297	
	마늘	474	375	272	295	339	412	354	
	양파	878	1,023	1,412	1,520	1,196	1,294	1,590	
	고추	194	161	95	77	104	118	85	
과실 류	전체	2,429	2,593	2,489	2,459	2,374	2,523	2,697	
	사과	489	368	460	380	395	494	475	
	배	324	443	308	291	173	282	303	
	포도	476	381	306	269	278	260	269	
	복숭아	170	224	139	185	202	193	210	
육류	감 굴	563	638	615	680	692	683	722	
	쇠고기	214	152	186	216	234	260	261	
	돼지고기	714	701	764	574	750	853	830	

자료 : 농림축산식품부(2015), 2015 농림축산식품 주요통계

나. 국내 농축산물 소비 동향

(1) 국내 농축수산물 이용현황

- 국내 농축수산물 이용현황에 대한 내용은 2011년 국내 원료소비 실태조사를 내용으로 정리하였으며, 품목별 농축수산물의 소비량은 제조, 외식, 일반가구 각 부분의 소비량을 조사하여 각 부문별로 모수를 추정한 결과를 합산한 결과임(농림축산식품부 & 한국농수산물유통공사, 2011).
- 산업분야 별 농축수산 각 소비부문별 소비량의 비중을 계산한 결과 쌀을 제외한 곡류 및 두류는 제조업에서 소비되는 비중이 높았고, 과채, 과실류는 일반가구의 소비 비중이 높았음.
- 외식업체의 원가대비 직접비 비중은 평균 66.8%인 것으로 나타났음. 기관구내식당업의 경우 70.6%로 다른 일식, 한식, 서양식보다 높은 비중을 차지하는 것으로 나타났음.
 - 매출액 대비 원재료 구입 비중이 높은 급식단체의 경우, 급식업체와 국내 원재료 생산 부문과의 연계를 통한 농림수산부문의 생산유발 잠재력이 상대적으로 큰 것으로 볼 수 있음.
- 외식업의 국내산과 수입산 식재료 구매 비중을 보면, 수입산 비중이 높은 품목은 쇠고기를 제외하면 대부분이 국내 생산이 소비에 비해 미미하고 수입의존도가 높아 단체급식업체와 국내 농·축·수산부문과의 연계를 위해서는 국내 기반 확충이 필요한 품목들이므로 나타남.
- 곡류, 엽근채류, 과일류 등은 식재료의 국내산 비중이 높은 대표적인 품목들로 급식업체와 국내 생산농가와의 효율적 연계를 위한 재배계약 등의 여건 개선이 중요한 것으로 판단됨.
- 국내 잉여농산물의 수급조절시스템 방안에 대한 필요성에 따라 국내산 식재료 원료농산물의 현황을 살펴보면, 국내산 식재료의 가격에 대한 부담으로 인해 수입산 식재료의 비중이 늘고 있는 것으로 나타났음.
- 외식업체를 대상으로 행한 조사에 따르면 원가에 대한 부담으로 인해 상대적으로 싼 수입산 농산물을 선호하는 것으로 나타남.
 - 수입 식재료를 구매하는 가장 큰 이유가 ‘국내산 식재료의 높은 가격(70.7%)’ 때문인 것으로 조사되었으며, 수급 불안정성(5.7%)도 또 다른 이유인 것으로 조사됨.
- 외식업체들의 국내산 원료 농산물 구매의 애로는 높은 가격이었으며, 국내 농업과 급식산업과의 연계를 강화하기 위해서는 무엇보다 지속적으로 가격 및 품질경쟁력 향상 노력이 필요하며, 가격경쟁력이 큰 품목과 소비자들이 안전성 차원에서 선호하는 대두 등의 품목을 중심으로 안정적 물량공급 체계 구축을 통해 국내 농업과 식품 및 급식산업과의 연계강화를 시도할 필요가 있다고 판단됨.

<표 4> 산업분야별 농축수산물 품목별 소비량

(단위 : 톤, %)

구분	식품제조업 (A)	외식업 (B)	일반가구 (C)	소비량 (A+B+C)	
곡류/ 두류	쌀	383,332 (10.0)	845,076 (22.2)	2,586,692 (67.8)	3,815,100 (100.0)
	보리	49,827 (34.0)	1,599 (1.1)	95,285 (64.9)	146,711 (100.0)
	밀	1,524,535 (100.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	1,524,535 (100.0)
	밀가루	1,087,208 (75.3)	255,484 (17.7)	102,000 (7.1)	1,444,692 (100.0)
	옥수수	303,453 (84.8)	6,256 (1.7)	48,305 (13.5)	358,014 (100.0)
	콩(대두)	360,977 (86.5)	10,361 (2.5)	45,913 (11.0)	417,251 (100.0)
서류/ 근채류	감자	45,313 (9.2)	146,530 (29.9)	298,520 (60.9)	490,363 (100.0)
	무	198,010 (22.3)	244,648 (27.5)	446,343 (50.2)	889,001 (100.0)
	당근	17,579 (7.6)	85,233 (36.7)	129,560 (55.8)	232,371 (100.0)
엽채/ 조미/ 채소류	배추	373,844 (23.7)	223,240 (14.2)	980,211 (62.1)	1,577,294 (100.0)
	고추	75,839 (31.0)	75,056 (30.7)	93,381 (38.2)	244,276 (100.0)
	마늘	67,182 (26.4)	92,419 (36.3)	95,092 (37.3)	254,693 (100.0)
	양파	60,425 (7.2)	415,753 (49.6)	362,567 (43.2)	838,745 (100.0)
과채류	파	24,107 (6.7)	172,003 (47.8)	163,514 (45.5)	359,623 (100.0)
	수박	283 (0.0)	4,320 (0.6)	747,820 (99.4)	752,423 (100.0)
	참외	16 (0.0)	1,254 (0.5)	248,285 (99.5)	249,556 (100.0)
	딸기	19,027 (10.6)	3,859 (2.1)	157,127 (87.3)	180,013 (100.0)
과실류	토마토	8,799 (3.1)	17,786 (6.3)	225,903 (90.6)	252,488 (100.0)
	사과	23,130 (5.9)	12,995 (3.3)	357,206 (90.8)	393,331 (100.0)
	배	11,562 (4.8)	11,216 (4.7)	215,691 (90.4)	238,468 (100.0)
	포도	11,641 (4.0)	3,359 (1.1)	277,969 (94.9)	292,968 (100.0)
축산물	감귤	136,517 (21.8)	14,088 (2.2)	476,702 (76.0)	627,307 (100.0)
	쇠고기	94,318 (21.5)	188,272 (42.9)	155,863 (35.5)	438,454 (100.0)
	돼지고기	417,430 (40.7)	346,631 (33.8)	260,362 (25.4)	1,024,424 (100.0)
	닭고기	122,901 (19.0)	365,717 (56.5)	158,284 (24.5)	646,902 (100.0)
	계란	119,694 (18.9)	147,669 (23.3)	365,137 (57.7)	632,501 (100.0)
수산물	우유	1,514,193 (53.4)	99,841 (3.5)	1,219,934 (43.0)	2,833,968 (100.0)
	명태	67,241 (40.7)	33,107 (20.0)	64,800 (39.2)	165,148 (100.0)
	(물)오징어	70,719 (34.6)	51,165 (25.0)	82,771 (40.4)	204,655 (100.0)
기타	김	168,054 (84.8)	5,284 (2.7)	24,774 (12.5)	198,112 (100.0)
	인삼	12,278 (81.0)	1,194 (7.9)	1,679 (11.1)	15,151 (100.0)
	참깨	21,799 (39.4)	12,801 (23.1)	20,713 (37.4)	55,313 (100.0)
	땅콩	9,894 (30.9)	2,518 (7.9)	19,562 (61.2)	31,974 (100.0)
	천일염	137,048 (35.4)	79,183 (20.4)	171,070 (44.2)	387,301 (100.0)
	설탕	505,093 (67.7)	106,619 (14.3)	134,840 (18.1)	746,552 (100.0)
	커피	109,883 (47.4)	18,153 (7.8)	12,542 (5.4)	140,578 (100.0)

주 : 1) 품목별 농축수산물의 소비량은 제조, 외식, 일반가구 각 부분의 소비량을 표본조사하여 각 부분별로 모수를 추정하여 결과를 합산한 결과임

2) 외식업이라 함은 숙박 및 음식점업 중 음식점업에 속하는 12개 세세분류 업종 (한식, 중식, 일식, 양식, 기관구내식당업, 출장뷔페, 제과점업, 패스트푸드, 치킨전문점, 분식점, 그 외 기타음식점 등)

자료 : 농림축산식품부·한국농수산식품유통공사(2011).

- 2013년 중 식품 제조업종별 원재료 조달 및 이용실태를 조사한 ‘2014 식품산업 분야별 원료소비 실태조사’ 보고서에 의하면, 식품제조업 분야의 2013년도 농축수산물 원료 사용량은 1,508만 톤이며 이 중 국산 원료는 31.2%인 470만 톤으로서, ‘12년 29.7% 448만톤 대비 1.5%p, 22.3만톤 증가하였음.
- 금액 기준으로는 전체 원료 사용금액 16조 4,698억원중 국산은 7조 9,256억원으로 48.1%를 차지, 전년도 42.4%에 비해 5.7%p, 5,854억원 증가하였음.

(단위 : 톤, 백만원,%)

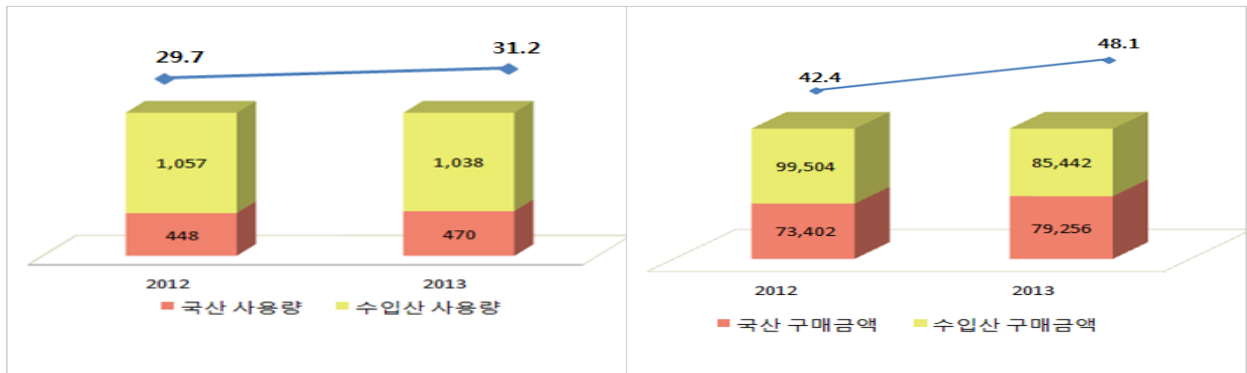


그림 3. 연도별 사용량, 구매금액 및 국산사용 비중

자료: 농림축산식품부 식품산업정책과 보도자료(2015)

- 국산 원료 비중이 90% 이상인 품목은 원유, 계란, 배추, 무, 인삼, 홍삼, 김 등 23개 품목이며, 이들의 국산 원료 사용량은 329만 톤으로 전체 국산 사용량의 70%를 차지하는 것으로 나타남.
- 이에 반해 국산 원재료 사용비중 10% 이하 품목은 원당, 타피오카, 백설탕, 팜유, 대두유 등 34개 품목이며 이들 품목의 수입원료 사용량은 828만 톤으로 전체 수입원료 사용물량(1,038만 톤)의 79.8%를 차지하였음.

<표 5> 국산 사용량 비중별 원재료 현황

국산사용률	식품소재 원재료
90%이상 (23종)	감자, 배추, 무, 절임배추, 생강, 파, 인삼, 홍삼, 인삼엑기스/분말, 홍삼엑기스/분말, 수박, 참외, 토마토, 사과, 배, 감귤, 감, 매실, 계란, 원유, 연유, 김(원초), 마른김 등
70%~90%미만 (14종)	쌀가루, 보리가루, 고구마, 당근, 마늘, 양파, 버섯, 버섯엑기스/분말, 딸기, 포도, 복숭아, 돼지고기, 닭고기, 합성식초 등
50%~70%미만 (9종)	쌀, 과일 및 채소퓨레, 고추, 건고추, 천일염, 발효식초, 유크림, 정제소금, 기타*
20~50%미만 (16종)	보리, 메밀, 팥, 고춧가루, 다진마늘, 농축과·채즙, 건조야채, 쇠고기, 돼지고기엑기스/분말, 닭고기엑기스/분말, 전지분유, 탈지분유, (물)오징어, 포도당류, 과당류, 전분당 등
10~20%미만 (10종)	옥수수가루, 메밀가루, 대두, 땅콩, 주정, 버터, 고구마전분, 변성전분, 올리고당류, 들기름
10% 미만 (34종)	옥수수, 소맥(밀), 소맥분, 타피오카, 팔랑금, 고추양념, 마늘분말, 참깨, 야채분말, 쇠고기엑기스/분말, 유장, 명태(동태,황태), 어육살, 어류부산물, 감자전분, 옥수수 전분, 기타전분, 원당, 백설탕, 갈색설탕, 물엿, 대두유, 팜유류, 옥배유, 채종유, 미강유, 해바라기유, 참기름, 커피원두, 볶은커피, 코코아매스, 코코아버터, 코코아분말, 인스턴트커피

자료: 농림축산식품부 식품산업정책과 보도자료(2015)

- 식품제조에서 감자, 고구마, 마늘, 생강, 쇠고기 등의 국산 사용이 증가한 것으로 조사됨. 특히, 감자는 전년에 비해 전체 사용량이 크게 증가(2.8만톤 → 4.7)하였고, 국산 사용량 및 사용 비중도 증가(2.4만톤/85.9% → 4.3만톤/93.7%)한 것으로 나타남. 또한, 마늘(57.5% → 75.9%), 고구마(77.3% → 88.1%), 쇠고기(10.7% → 27.2%) 등의 국산 원료 사용 비중이 증가하였으나, 대두(17.5% → 14%) 및 고춧가루(42.4% → 28.1%) 등은 감소하였음.
- 국산 사용비중을 기준으로 보면, 90%를 넘는 품목은 절임식품(94.2%), 김치류(92.7%), 유제품류(90.3%)이며, 60~90%를 사용하는 품목은 잼류(67%), 당시럽류(69.5%), 식육 또는 알가공품(71.8%), 특수용도식품(72.2%)으로 나타남. 이에 반해 코코아 가공품류, 설탕, 포도당, 과당, 엿류, 식용유지류, 면류 등은 국산 원료의 비중이 10% 미만으로 조사되었음.

<표 6> 주요 식재료 품목별 국산 사용비중

(단위:%)

구분	2012	2013	구분	2012	2013
전체	29.7	31.2	전체	29.7	31.2
쌀	69.2	69.1	파	91.4	90.8
보리	28.0	26.3	고춧가루	42.4	28.1
옥수수	0.0	1.0	참깨	6.0	8.2
소맥(밀)	0.3	0.6	버섯	80.9	74.2
메밀	25.1	40.0	쇠고기	10.7	27.2
쌀가루	71.5	70.4	돼지고기	78.1	77.8
대두	17.7	14.1	닭고기	85.3	83.4
팥	22.1	30.9	계란	100.0	100.0
땅콩	12.7	19.1	명태(동태황태포함)	8.5	1.2
감자	85.9	93.7	(물)오징어	55.2	20.2
고구마	77.3	88.1	김(원초)	100.0	100.0
주정	13.8	13.3	수박	100.0	100.0
배추	99.8	100.0	참외	100.0	100.0
무	97.7	98.1	딸기	100.0	86.5
당근	76.8	76.9	토마토	100.0	95.5
절임배추	98.8	99.8	사과	100.0	100.0
고추	55.8	56.2	배	100.0	100.0
건고추	69.5	67.2	포도	98.6	87.7
마늘(간마늘포함)	57.4	75.9	감귤	100.0	100.0
생강	69.6	90.1	복숭아	100.0	70.8
양파	83.4	88.3	감	100.0	100.0

자료 : 농림축산식품부 식품산업정책과 보도자료(2015)

<표 7> 생산 품목군별 국산 원료 사용량 및 사용비중

(단위 : 톤, %)

생산품목	2012			2013		
	전 체	국산	비중	전 체	국산	비중
과자류	425,514	46,338	10.9	574,066	106,640	18.6
빵류	373,813	49,996	13.4	259,963	44,848	17.3
떡류	98,470	44,346	45.0	123,806	65,417	52.8
만두류	71,576	30,168	42.1	98,639	54,954	55.7
코코아가공품류 등	22,974	228	1.0	7,239	63	0.9
잼류	20,641	13,111	63.5	16,975	11,348	66.9
설탕	1,490,807	0	0.0	1,338,200	0	0.0
포도당	131,500	0	0.0	129,455	18	0.0
과당	424,481	803	0.2	604,529	69	0.0
엿류	1,270,308	14,214	1.1	659,020	13,116	2.0
당시럽류	2,885	1,910	66.2	2,252	1,565	69.5
올리고당류	1,215	1,215	100.0	13,166	2,416	18.4
식육 또는 알가공품	409,773	286,033	69.8	496,950	356,618	71.8
어육가공품	287,122	87,828	30.6	270,242	17,170	6.4
두부류 또는 묵류	81,859	15,884	19.4	87,574	22,689	25.9
식용유지류	276,943	2,894	1.0	106,979	1,849	1.7
면류	492,206	19,658	4.0	684,271	24,344	3.6
다류	26,947	4,421	16.4	51,450	16,298	31.7
커피	61,515	27,797	45.2	73,672	23,355	31.7
음료류	435,373	253,134	58.1	432,163	182,732	42.3
특수용도식품	3,817	899	23.5	6,302	4,551	72.2
장류	177,830	48,651	27.4	195,921	58,049	29.6
조미식품	173,929	77,275	44.4	217,659	98,757	45.4
드레싱	7,898	3,271	41.4	19,731	2,609	13.2
김치류	484,244	466,745	96.4	560,099	519,441	92.7
젓갈류	13,216	6,815	51.6	21,088	7,876	37.3
절임식품	194,871	174,445	89.5	240,360	226,415	94.2
조림식품	79,942	14,868	18.6	36,709	6,309	17.2
주류	1,041,182	164,172	15.8	1,362,511	208,186	15.3
건포류	43,751	27,803	63.5	45,244	23,164	51.2
기타식품류	4,028,596	473,089	11.7	3,592,414	416,742	11.6
유제품류	2,174,099	2,101,896	96.7	2,277,156	2,055,704	90.3
기타복수품목	213,336	16,877	7.9	470,773	126,117	26.8
소 계	15,042,633	4,476,784	29.7	15,076,578	4,699,431	31.2
비식품류	8,319,334	105,547	1.3	9,246,415	79,626	0.9
총 계	23,361,967	4,582,331	19.6	24,322,993	4,779,057	19.6

자료 : 농림축산식품부 식품산업정책과 보도자료(2015.1.28.)

- 조사대상 114개 원료 중 기초소재를 제외한 경우 쌀(19.5%), 양파(18.0%), 고춧가루 (15.9%) 등을 많이 이용하는 것으로 나타남.
- 국산 원료의 주요 조달경로에 대해 조사한 결과, 산지계약거래를 가장 많이 하고 있으며, 원료 제조업체 직접 납품(24.9%), 중간도매상 납품(14.4%), 농수산물 종합유통센터 조달(8.1%) 등의 순으로 나타남.

(단위 : %)

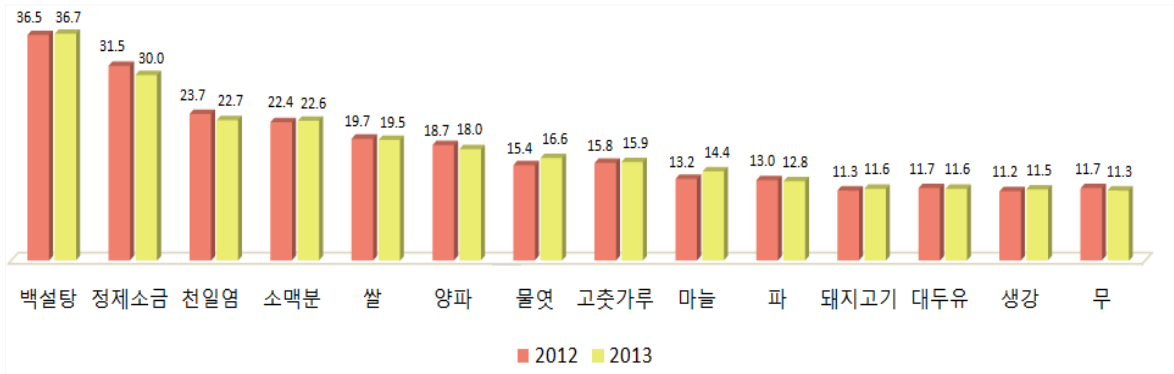


그림 4. 주요 원재료의 연도별 이용률

자료 : 농림축산식품부 식품산업정책과 보도자료(2015.1.28.)

(단위 : %)



그림 5. 국산 원재료 조달 경로

자료 : 농림축산식품부 식품산업정책과 보도자료(2015.1.28.)

다. 국내 농축산물 자급률 현황

- 사료용을 포함한 식량자급률은 '12년 22.8%에서 '13년 23.1%로, 사료용을 제외한 식량자급률은 '12년 45.0%에서 '13년 47.2%로 소폭 상승한 것으로 나타났음.
- 2013년 기준으로 곡류 중 쌀의 자급률은 89.2%, 옥수수의 자급률은 1%를 나타내고 있으며, 2000년과 비교하여 자급률이 하락하는 추세임.
- 2013년 기준으로 채소류의 자급률은 89.8%를 나타내고 있으며, 2000년과 비교하여 자

급률이 하락하는 추세에 있음.

- 2013년 기준으로 과실류의 자급률은 78.7%를 나타내고 있으며, 2000년과 비교하여 자급률이 하락하는 추세에 있음.
- 축산육류(쇠고기, 돼지고기, 닭고기)의 자급률은 '98년 89.2%에서 꾸준히 감소하여 '03년 70.8%까지 하락하였고 '03년말 미국의 소 BSE발생으로 쇠고기 수입물량이 급감하여 '04년 자급율이 79.3%까지 급상승하였으나 이후에는 다시 하락세를 보여 2013년 현재에는 72.8%로 나타나고 있음.

<표 8> 연도별 농축산물 식량자급률 (단위 : %)

구분	2000	2005	2010	2011	2012	2013	
곡류	쌀	102.9	102	104.5	83.1	86.6	89.2
	옥수수	0.9	0.9	0.9	0.9	0.9	1
서 류	98.9	98.3	98.4	96.4	95.1	95.7	
채 소 류	97.7	94.5	90.7	90.4	89.5	89.8	
과 실 류	88.7	85.6	81.0	78.5	76.1	78.7	
육류	쇠고기	53.2	48.1	43.2	42.8	48.2	50.1
	돼지고기	91.6	83.7	81.0	61.4	78.2	81.5

자료 : e-나라지표(2013), 농축산물 생산 및 소비추이 2013 식품수급표

2. 국내 식재료 유통 규모 및 구조 분석

- 식재료 유통 산업이란 포괄적으로 각종 식재료가 산지의 생산자로부터 최종 소비자에게 이르기까지의 전 과정을 의미하며, 식재료 시장은 식재료가 거래되는 시장으로 생산자는 산지 생산자(단체)와 식재료 공급업체이고, 소비자는 일반 소비자(가정용 소비)와 대량수요처(외식 및 급식 등)로 정리될 수 있음.
- 생산주체는 가공되지 않은 원물을 생산하는 1차 생산주체와 1차 원물을 반가공, 또는 가공의 형태로 생산하는 2차 생산주체로 나눌 수 있음
- 유통주체는 1, 2차 생산주체가 생산한 물품을 외식업체로 유통해 주는 유통업체 전반을 의미하며, 도매 시장의 1차 도매, 중간상의 2차 도매, 소매시장, 대형마트, 슈퍼마켓, 편의점 등의 소매단계로 나눌 수 있음
- 소비주체는 외식업체와 단체급식업체 등의 대량수요처에 식재료를 납품하는 기업용 시장(B2B)과 대형마트, 슈퍼마켓 등에 식품을 납품하는 가정용 시장(B2C)으로 나뉨

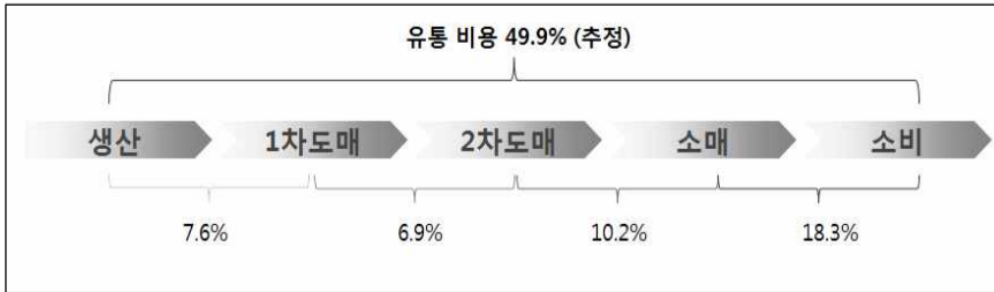


그림 6. 식재료 단계별 유통

자료 : 한국농수산물유통공사(2014), 외식산업 식재료 유통현황조사

- 식재료 유통의 시장규모는 아직까지 식재료 시장 규모에 대한 공식 통계나 자료가 거의 없어, 관련 업계나 기관의 자료 등을 근거하여 규모를 추정해 보면, 2011년~2012년 기준 식재료 유통시장 규모는 약 95조로 추정됨(한국농수산물유통공사, 2014).

<표 9> 식재료 유통규모종합

(단위 : 조원, %)

구분	2008	2009	2010	2011	2012	2013
가정용 규모 (B2C)	53.9 (69.5)	54.3 (68.1)	58.4 (70.3)	63.5 (70.3)	65.9 (70.0)	66.6 (69.6)
외식/급식 규모 (B2B)	23.6 (30.5)	25.3 (31.9)	24.6 (29.7)	26.8 (29.7)	28.3 (30.0)	29.1 (30.4)
식재료 유통시장 규모	77.5 (100.0)	79.6 (100.0)	83.0 (100.0)	90.3 (100.0)	94.2 (100.0)	95.7 (100.0)

자료 : 한국농수산물유통공사(2014), 외식산업 식재료 유통현황조사

- 식재료 유통시장에서 대기업의 비중은 급식시장에서는 43%로 높은 편이나, 직영학교 급식시장은 13%, 일반 외식부분은 9%로 전체 평균은 15% 내외로 추정됨.
- 중소형업 식재료상에서 중간상인의 시장점유율은 85%에 달하며, 이들 업체는 전국적으로 5천여개 이상이 있는 것으로 추정됨.

<표 10> 식재료 유통시장별 대기업과 중소기업의 시장점유율 비교(2011)

(단위 : %)

구분	대기업	중소기업	합계
급식식재료시장	43.0	57.0	100.0
직영학교 급식시장	13.0	87.0	100.0
외식식재료시장	9.0	91.0	100.0

자료 : 한국농촌경제연구원(2012), 학교급식 식재료 공급의 실태와 개선방안

- 식재료 유통구조는 식재료 구매업체 특성에 따라, 1) 일반형(생계형), 2) 외식업체용 식재료, 3) 체인형(프랜차이즈형) 외식업체용 식재료, 4) 급식업체용 식재료 등으로 분류하며 기본적인 식재료 유통흐름은 다음과 같음.

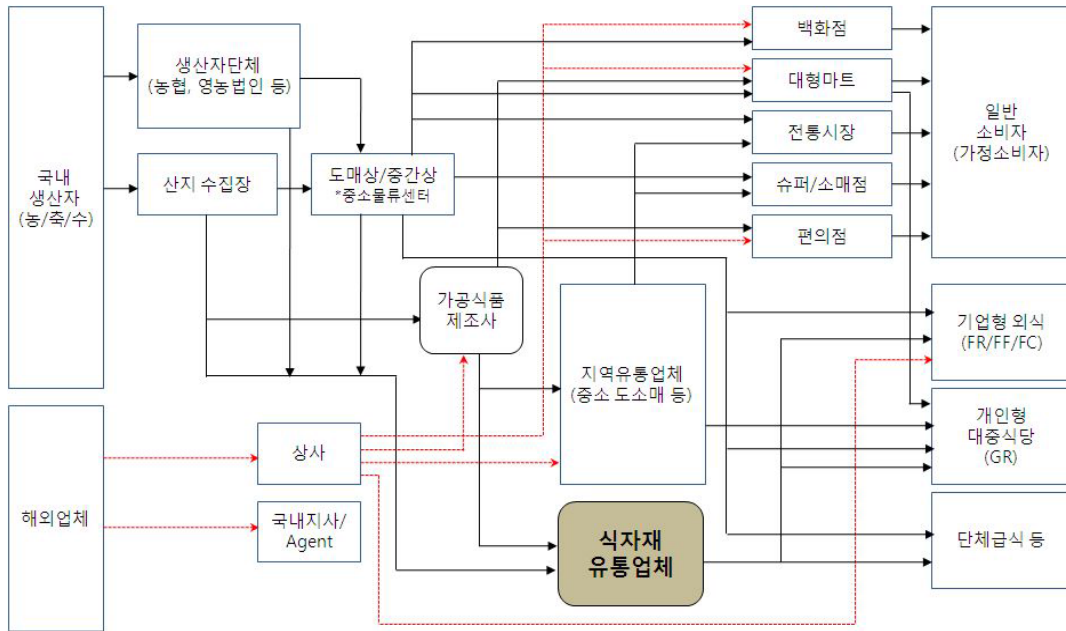


그림 7. 식재료 유통산업의 구조

자료 : 남윤형(2013), 대기업 도매업 진출에 따른 도매업 영향 분석 및 경쟁력 강화방안

- 급식업체용 식재료는 유통 경로는 규모와 형태에 따라 차이를 보이지만, 소매시장 구매보다는 전문납품업자나 식재료 전문 유통업체 등을 통한 구매가 대부분임.
- 대형유통업체의 경우 식재료유통시장에서 단체급식은 43%의 높은 시장 점유율을 보이고 있는 반면 일반외식부문은 9%로 낮게 나타나 평균 시장점유율은 20% 내외로 추정되며, 중소형업체와 중상의 경우 일반외식부문에서 80%의 높은 시장점유율을 보이고 있으며, 중소형업체와 중상의 수는 전국적으로 5,000개소 이상으로 추정됨.

<표 11> 식재료 유통업 형태별 특징

구분	주요특징
대형식재료 유통업체	<ul style="list-style-type: none"> - 고정시장(Captive)인 급식수요를 바탕으로 대량구매 가능 - 넓은 구색을 통한 One-Stop Delivery - 식재료의 안전성 관리 - 편리한 수발주시스템 운영
중소형식재료 유통업체	<ul style="list-style-type: none"> - 농·축·수산가공품 카테고리 별 전문성 확보 - 지역 내 고객과의 오랜 네트워크 - 급 발주 및 클레임 대응력 확보
중간상(중상)	<ul style="list-style-type: none"> - 업소밀착영업력 - 유연한 구색 대응력

자료: 한국농촌경제연구원(2012), 농어업부가가치의 새로운 창출을 위한 식품산업의 중장기 발전전략(4/5차 연도)

3. 국내 외식업 식재료 구매 현황 및 유통 구조 분석

가. 외식업체 식재료 구매 및 이용현황

1) 국내 외식산업 식재료 이용현황

- 국내 외식산업은 외식업체 약 64만개 (2013년 통계청 도소매업조사 기준)가 등록되어 있으며, 대부분의 외식업체에서 식재료 구매 방식은 직접구매와 벤더를 통한 구매가 혼용되고 있으며, 그 중에서도 직접구매 비중이 높은 편임(aT센터).
- (사)한국외식업중앙회 부설 한국외식산업연구원의 조사결과 외식업체의 매출대비 주요 비용(prime cost)의 비율은 58.88%이며, 항목별로는 식재료비 비율 35.70%, 인건비 23.18%로 조사됨.
- 외식업체 월평균 식재료 비율은 농산물(채소류, 과일류, 곡류)가 26.15%로 가장 높으며 육류 25.34%, 주류 12.35%, 수산물 12.46% 순으로 나타남. 농산물 품목 중에는 채소류 47.0%, 곡류가 35.9%, 과일류가 17.1%를 차지함.
- 외식업체의 매출대비 식재비율 35.7%를 고려할 때, 2013년 매출액 기준 외식업체의 식재료비는 약 26.6조원으로 추정되며 이는 기관구내 식당업을 제외한 매출액으로 추산한 것임.
- 외식업체의 식재료 구매비율(35.7%)를 기준으로 연도별 식재료 유통규모를 살펴본 결과 2010년 이후 외식업체의 유통규모는 증가하는 추세임.

<표 12> 외식업 규모 및 매출대비 식재료 구입비(추정)

단위: 백만원

항목	2008	2009	2010	2011	2012	2013
음식점 및 주점업 매출액	61,970,545	67,031,771	63,998,072	69,809,980	72,584,945	74,648,428
식재료 구입비(추정)	22,123,485	23,930,342	22,847,312	24,922,163	25,912,825	26,649,489

- 1) 식재료 구입비는 (사)한국외식업중앙회 한국외식산업연구원에서 2014년 5월 조사한 식재료비 비율인 35.7%를 매출액과 곱하여 추정하였으며, 비교 시점의 차이가 있어 해석상 주의를 요함
- 2) 음식점 및 주점업 매출 규모 중 기관구내식당업 제외

<표 13> 외식업 업종별 식재료비 세부항목 비율

단위: %

업종	육류	수산물	농산물			기타가 공식품	주류	비알콜 음료	기타 식재료
			채소류	과일류	곡류				
한식	27.91	13.49	13.09	3.14	10.18	8.79	11.19	4.81	7.40
중식	23.04	13.67	15.15	2.44	11.67	13.00	7.80	4.02	9.22
일식	7.11	44.21	11.32	3.45	5.68	8.05	11.47	4.82	3.89
서양식	26.53	10.67	11.93	5.33	8.53	11.13	9.07	6.33	10.47
패스트 푸드	23.44	10.31	10.94	5.94	2.81	23.75	8.13	7.50	7.19
치킨	46.85	3.92	8.33	4.15	5.27	7.67	13.04	5.92	4.85
분식	20.13	8.88	16.55	2.80	17.63	15.08	4.63	4.20	10.13
비알콜	7.89	2.43	4.49	14.06	5.57	17.71	4.14	32.49	11.23
주점업	12.62	9.34	9.54	10.74	5.35	11.54	29.29	5.41	6.14
합계	25.34	12.46	12.30	4.46	9.39	10.20	12.35	6.01	7.48

자료 : 한국외식산업연구원 정기보고서(2014). 5호 음식점 이용과 이익구조 분석(한국외식업중앙회 회원 대상 외식업체 896개 설문조사 결과)

2) 외식업체 식재료 구매현황

- 2013 외식업체 식재료 구매실태 조사보고서(농림축산식품부·aT)에 따르면 대부분의 외식업체에서 식재료 구매 방식은 직접구매와 벤더를 통한 구매가 혼용되고 있으며, 그 중에서도 직접구매의 비중이 높은 편임.
- 품목별 이용율 및 국산의존율을 살펴보면, 곡류의 경우 밀가루, 쌀 구매율은 각각 32%, 77%로 쌀 구매비중이 보다 높으며, 국산의존율 또한 월등히 높게 나타남.

- 밀가루는 중식에서, 쌀은 한/중/일식 및 기관 구내식당에서 높은 비율을 보임.
- 조미 채소류의 경우 구매율은 16~83%로 나타났으며, 마늘을 제외한 품목의 국산 의존율은 95% 이상으로 나타났음. 단, 마늘은 72%로 국산의존율이 상대적으로 낮은 품목으로 나타남.
- 과채류 구매율은 오이 56%, 애호박 48%, 토마토 5.5%로 토마토의 구매비중이 낮은 편이나 전반적으로 과채류의 국산 의존율은 높게 나타남.
- 근채류의 구매율은 품목에 따라 큰 차이를 보이고 있으나, 구매여부에 상관없이 국산 의존율은 전반적으로 높은 편임. 단, 당근의 경우 국산 의존율이 79%로 다소 낮은 편임.
- 과실류의 구매율은 배와 사과가 10% 내외 수준으로 일반 유흥점을 제외한 업종에서는 거의 구매가 이루어지지 않고 있는 것으로 나타남.
- 서류에 속하는 감자의 구매율은 44%로 나타났으며 국산 의존율은 98%로 매우 높은 편이며, 주로 강원 지역에 집중되고 있음.
- 육류 중 소고기는 국산 의존율 40%, 돼지고기는 72%로 나타나 타 품목 대비 상대적으로 높은 수입산 의존 형태를 보이고 있음.

<표 14> 외식업체 식재료 구매율 및 국산 의존률

단위: %

구분	전체	한식	중식	일식	서양식	기타 외국식	기관 구내	채권 전문	분식	기타	일반 유형	
곡류	밀가루	32.4 (31.2)	20.9 (57.9)	99.7 (9.1)	29.5 (24.4)	68.6 (3.2)	36.7 (59.4)	54.3 (15.5)	69.6 (10.1)	47.8 (24.1)	23.9 (5.9)	26.8 (36.9)
	쌀	76.8 (96.2)	89.2 (83.0)	91.8 (76.9)	91.9 (70.4)	69.7 (100.0)	52.7 (100.0)	100.0 (76.7)	8.5 (100.0)	86.4 (86.2)	71.9 (100.0)	18.5 (100.0)
조미 채소류	마늘	83.1 (71.6)	92.5 (65.8)	69.6 (78.6)	92.9 (72.8)	43.0 (100.0)	66.8 (100.0)	100.0 (57.0)	54.3 (100.0)	72.0 (84.0)	86.1 (76.7)	60.9 (74.5)
	파(대파)	81.8 (99.1)	89.2 (91.4)	86.9 (92.6)	81.7 (100.0)	41.0 (100.0)	61.5 (100.0)	100.0 (81.8)	42.1 (100.0)	77.2 (100.0)	81.4 (100.0)	66.0 (100.0)
	고추	75.9 (97.6)	88.2 (84.9)	70.0 (100.0)	75.6 (99.9)	29.7 (100.0)	37.3 (100.0)	99.7 (73.0)	23.4 (100.0)	59.5 (100.0)	77.1 (95.1)	54.0 (100.0)
	양파	80.7 (96.4)	88.4 (88.1)	98.6 (80.8)	84.2 (92.2)	52.3 (100.0)	82.7 (97.6)	99.7 (80.9)	25.3 (100.0)	69.8 (100.0)	79.3 (86.8)	70.2 (100.0)
과채류	오이	56.0 (99.6)	61.8 (90.3)	53.8 (100.0)	38.0 (100.0)	26.9 (100.0)	59.6 (94.0)	79.4 (70.5)	10.4 (100.0)	58.4 (95.9)	38.3 (100.0)	51.4 (100.0)
	애호박	48.0 (99.8)	57.5 (90.3)	59.3 (100.0)	17.4 (100.0)	16.0 (100.0)	19.4 (94.0)	78.5 (70.5)	3.8 (100.0)	43.5 (95.9)	31.2 (100.0)	21.4 (100.0)
	토마토	5.5 (98.2)	3.1 (100.0)	12.9 (39.5)	0.3 (100.0)	40.8 (12.3)	9.7 (56.7)	1.3 (100.0)	1.3 (100.0)	2.1 (100.0)	3.3 (100.0)	18.7 (29.4)
근채류	무	60.6 (99.3)	70.9 (84.8)	37.3 (100.0)	67.7 (89.5)	25.9 (100.0)	44.0 (100.0)	95.1 (63.7)	50.3 (100.0)	42.2 (100.0)	56.1 (100.0)	30.7 (100.0)
	생배추	35.1 (99.1)	47.0 (74.0)	13.5 (100.0)	30.3 (100.0)	1.9 (100.0)	20.0 (100.0)	43.2 (81.3)	1.2 (100.0)	23.1 (100.0)	36.5 (96.2)	6.5 (100.0)
	절임배추	4.5 (97.8)	5.2 (84.6)	5.6 (55.4)	17.0 (26.5)	3.5 (100.0)	-	4.3 (100.0)	-	2.7 (100.0)	2.1 (100.0)	3.1 (100.0)
	당근	52.1 (78.5)	54.0 (75.2)	76.6 (50.5)	46.9 (82.3)	39.4 (92.4)	21.9 (98.2)	63.1 (54.5)	18.0 (100.0)	62.3 (69.0)	15.6 (76.1)	41.5 (100.0)
과실류	배	11.6 (100.0)	9.3 (100.0)	1.7 (100.0)	4.0 (100.0)	3.8 (100.0)	-	4.5 (22.2)	2.0 (100.0)	2.5 (100.0)	4.0 (100.0)	51.9 (22.4)
	사과	9.3 (98.9)	4.9 (100.0)	5.5 (100.0)	0.9 (100.0)	4.6 (100.0)	0.9 (100.0)	0.4 (100.0)	3.1 (100.0)	-	6.1 (100.0)	58.0 (16.0)
서류	감자	43.9 (48.4)	49.8 (43.4)	61.3 (41.3)	18.6 (78.7)	30.8 (76.4)	32.4 (0.0)	91.1 (20.6)	18.7 (0.0)	28.3 (40.9)	32.9 (36.3)	29.5 (70.6)
육류	소고기	26.2 (39.7)	29.3 (41.0)	35.7 (22.7)	12.7 (59.1)	41.9 (18.6)	50.2 (43.8)	76.2 (9.2)	0.2 (0.0)	23.0 (21.7)	30.4 (52.3)	12.7 (23.6)
	돼지고기	55.2 (71.6)	62.6 (63.1)	99.8 (39.5)	7.2 (100.0)	79.8 (48.5)	50.0 (79.8)	99.2 (50.0)	1.0 (100.0)	40.0 (93.5)	46.7 (100.0)	32.1 (100.0)
	닭고기	27.7 (87.7)	22.9 (100.0)	31.1 (81.4)	3.4 (100.0)	46.5 (54.0)	67.2 (41.2)	64.8 (42.1)	100.0 (25.3)	3.7 (100.0)	15.8 (100.0)	31.7 (74.4)
	오리	6.0 (96.7)	8.9 (65.2)	0.3 (100.0)	-	0.5 (100.0)	-	3.3 (100.0)	-	-	-	2.4 (100.0)

1) ()는 국산 의존률

자료 : 2013 외식업체 식재료 구매실태 조사보고서, 농림축산식품부, aT

나. 외식업 식재료 유통현황 분석

1) 품목별 식재료 유통현황

- 외식업 식재료 유통현황은 선행연구에서 인용하였음(한국외식업중앙회 & 한국외식산업연구원, 2013)
- 기관구내식당업을 포함하는 외식업의 농, 축, 수산물의 식재료 유통 현황을 살펴보면, 대부분의 품목이 개인 식재료 도매업자로부터 납품받는 비중이 가장 높게 나타남.
 - 품목별로 각각 육류는 34.3%, 수산물은 28.4%, 채소는 23.6%, 곡류는 29.2%가 개인 식재료 도매업자로부터 납품받는 것으로 나타남.
- 과일의 경우는 재래시장 구매의 비중이 가장 높게 나타났으며(23.1%) 이는 다른 품목보다도 높은 비중임.
 - 또한 과일은 도매시장 구매 역시 16.0%로 다른 품목에 비해 상대적으로 높게 나타났으며, 이는 비슷한 저장 특성을 가지는 채소 보다 높은 비중임.
 - 이는 과일의 경우는 채소보다는 상대적으로 조리해서 섭취하는 비중이 적고, 고객에게 그대로 나가는 경우가 많기 때문에 외식 사업자가 외관, 신선도 등을 직접 보고 구매하려는 경향이 반영된 것으로 보임.
- 산지 직거래는 상대적으로 곡류가 7.0%로 가장 높게 나타났으며, 육류는 3.0%에 그치고 있음

<표 15> 품목별 식재료 유통 현황 - 농, 수, 축산물

구 분	육류	수산물	채소	과일	곡류
식재료도매업자(개인)	34.3	28.4	23.6	17.9	29.2
식재료도매업자(기업)	11.8	9.9	5.8	5.2	6.9
산지직거래	3.0	3.2	2.7	2.1	7.0
배달전문상인	3.8	5.5	6.8	5.7	6.1
프랜차이즈본사공급	15.4	8.1	5.2	3.4	4.1
도매시장구매	8.4	11.4	12.3	16.0	9.9
재래시장구매	6.5	15.6	18.2	23.1	10.0
소매상	1.5	1.0	1.5	2.7	2.0
대형마트	5.4	5.3	8.1	12.9	13.1
직접생산	0.4	0.2	1.4	0.2	1.4
기타	0.8	1.5	0.3	1.1	0.9
복수응답	8.7	9.9	14.1	9.7	9.4
전 체	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0

자료 : 외식업의 식재료 직거래 타당성 분석: 식재료 유통현황 및 품목별 유통비용 분석을 중심으로, 한국외식업중앙회 & 한국외식산업연구원(2013)

2) 업종별 식재료 유통현황

- 외식업 업종 중 기관구내식당업은 특히 기업 식재료 도매업자로부터 공급받는 비중이 42.7%로 타업종에 비해 월등히 높게 나타났으며, 산지 직거래도 10.7%로 업종 중 가장 높음.
 - 이는 기관구내 식당의 영업 특성 상 1회 당 취식 고객 수가 많고 따라서 식재료를 대량으로 취급해야하기 때문인 것으로 판단됨.
 - 식재료를 대량으로 취급하는 유통 주체는 영세한 규모의 개인사업자 보다는 기업형 유통업체가 상대적으로 많음.
 - 산지 직거래 역시 산지 생산자의 직배송 준비과정이 소량취급 보다는 대량으로 이루어지므로 기관구내식당의 산지 직거래가 타 업종보다 이용비중이 높은 것으로 보임.
- 제과점, 치킨전문점은 프랜차이즈 공급비중이 높은 편이며, 최근 프랜차이즈형 대기업의 매장 확장이 계속되고 있는 제과점업은 프랜차이즈 본사공급 비중이 48.0%로 업종 중 가장 높게 나타남. 상대적으로 프랜차이즈의 운영형태 비중이 높은 치킨전문점에서도 비슷한 경향을 보여 치킨전문점의 프랜차이즈 본사 공급 비율은 업종 중 두 번째로(30.2%) 높게 나타남.

<표 16> 업종별 식재료 유통 현황 - 한식~제과점

구 분		한식	중식	일식	서양식	기관 구내 식당	제과점	
단수 응답	식재료도매업자(개인)	29.6	40.3	33.4	24.6	5.8	14.3	
	배달 가능 형태	식재료도매업자(기업)	18.3	17.1	23.0	20.9	42.7	4.1
		산지직거래	2.9	1.0	3.2	2.1	10.7	0.0
	프랜차이즈본사공급	배달전문상인	6.5	7.8	4.1	0.5	11.7	1.0
		프랜차이즈본사공급	3.4	3.3	3.8	26.7	15.5	48.0
	고정 점포 형태	도매시장구매	8.0	7.8	10.8	6.4	6.8	21.4
		재래시장구매	9.8	4.4	7.9	2.1	1.9	8.2
		소매상	1.8	1.5	0.7	0.5	0.0	0.0
		대형마트	9.8	5.7	7.2	10.7	3.9	1.0
	직접생산	0.7	0.4	0.4	0.5	1.0	0.0	
기타	0.7	1.0	0.4	0.0	0.0	0.0		
복수응답	8.5	9.7	5.0	4.8	0.0	2.0		
전 체	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0		

자료 : 외식업의 식재료 직거래 타당성 분석: 식재료 유통현황 및 품목별 유통비용 분석을 중심으로, 한국외식업중앙회 & 한국외식산업연구원(2013)

3) 지역별 식재료 유통현황

- 기관구내식당업을 포함하는 외식업의 지역별 식재료 유통현황을 살펴보면 지역 전체적으로는 개인 식재료 도매업자와 거래하는 비중이 높게 나타남.
 - 경기도가 35.5%로 개인 식재료 도매업자 거래비중이 가장 높았고, 서울이 34.0%로 두 번째로 높음.
 - 식재료 유통기업과 거래하는 업소의 비중은 서울이 28.7%로 가장 높게 나타남.
- 산지 직거래 비중은 기타지방이 3.5%로 타 지역보다 상대적으로 높게 나타남.
 - 산지 직거래 비중은 지역 및 유통경로 전체로 봤을 때는 여전히 4%대에도 미치지 못해 굉장히 낮은 수준임.
 - 이 중 기타지방이 타 지역보다 산지직거래 비중이 높은 것으로 나타났으며(3.5%), 이는 식재료의 원재료 생산지가 수도권 및 경기지역 보다 기타지역에 많이 분포되어 있기 때문인 것으로 보임.
- 서울, 경기지역 세분류 시 강남제외 모든 지역이 개인 도매업자 거래비중 가장 높음.
 - 강남 지역은 식재료 유통기업거래가 41.5%로 타 지역보다 상대적으로 매우 높음.
 - 개인 식재료 도매업자로부터 공급받는 비중은 경기남부가 35.3%로 가장 높게 나타남

<표 17> 지역별 식재료 유통 현황

구 분		서울	광역시	경기도	기타지방	
단수 응답	식재료도매업자(개인)	34.0	27.1	35.5	32.5	
	배달 가능 형태	식재료도매업자(기업)	28.7	23.5	17.1	16.1
	산지직거래	1.3	2.3	1.9	3.5	
	배달전문상인	7.3	8.8	7.0	5.0	
	프랜차이즈본사공급	9.0	7.7	11.5	7.6	
	도매시장구매	9.5	11.3	7.9	7.9	
	고정 점포 형태	재래시장구매	7.4	15.5	5.2	8.8
	소매상	1.5	1.4	3.0	2.4	
	대형마트	5.2	9.7	11.4	13.5	
	직접생산	0.6	0.5	0.3	1.0	
기타	2.1	2.0	3.7	2.7		
복수응답	19.8	17.2	24.1	26.2		
전 체	100.0	100.0	100.0	100.0		

자료 : 외식업의 식재료 직거래 타당성 분석: 식재료 유통현황 및 품목별 유통비용 분석을 중심으로, 한국외식업중앙회 & 한국외식산업연구원(2013)

4) 연매출 규모별 식재료 유통현황

- 외식업의 연매출 규모가 높을수록 식재료 유통기업 거래비중이 높아짐. 식재료 유통기업의 거래는 5억원 이상의 구간이 27.4%로 가장 높게 나타났고, 2천 만원 미만의 구간은 16.2%로 가장 낮게 나타남.
 - 이는 연매출 구간이 높을수록 취급하는 식재료의 양이 많아져 상대적으로 많은 물량의 거래가 가능한 기업거래를 선호하기 때문임.
- 산지 직거래 비율은 연매출 규모가 높을수록 상대적으로 높게 나타남.
 - 산지직거래 비율은 연매출 구간에 비례하는 양상을 보이며, 5억원 이상은 5.6%로 연매출 구간 평균인 3.1%보다 높은 수준임.
- 도매시장 구매비중은 연매출이 높을수록 증가하는 것으로 나타남.
 - 도매시장은 상대적으로 고정점포 형태 중에서 많은 물량을 한꺼번에 취급 가능하기 때문에 식재료 취급량이 많아지는 연매출 상위구간에서의 이용 비율이 높은 것임.
 - 도매시장과 비슷한 성격이나 많은 물량의 배달이 어려운 재래시장은 연매출 구간에 따라 반비례하는 양상을 보임.

<표 18> 연매출 구간별 식재료 유통 현황 (단위 : %)

구 분		2천만원 미만	2천만원이상~5천만원미만	5천만원이상~1억원미만	1억원이상~2억원미만	2억원이상~5억원미만	5억원이상
단 수 응 답	식재료 도매업자 (개인)	26.9	30.2	34.3	34.6	30.2	26.6
	식재료 도매업자 (기업)	16.2	19.6	21.4	22.0	21.7	27.4
	배달 가능 형태	2.7	2.6	2.0	2.5	3.1	5.6
	배달 전문상인	8.2	6.0	6.9	6.9	7.4	9.4
	프랜차이즈 본사공급	4.8	7.6	9.8	8.9	11.6	18.2
	고정 점포 형태	9.7	8.1	7.9	9.2	11.3	10.9
	도매시장 구매	15.5	13.3	8.5	6.7	5.0	2.4
	재래시장 구매	3.4	2.8	1.7	1.2	1.1	0.2
	소매상	13.6	11.3	11.2	9.4	7.3	5.6
	대형마트	1.2	0.8	0.5	0.3	0.7	1.2
직접생산	2.0	2.4	2.5	2.5	2.6	1.2	
기타	23.2	23.2	19.9	22.5	24.2	18.4	
복수응답	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	
전 체							

자료 : 외식업의 식재료 직거래 타당성 분석: 식재료 유통현황 및 품목별 유통비용 분석을 중심으로, 한국외식업중앙회 & 한국외식산업연구원(2013)

2부. 학교·영유아·단체급식 식재료 운영현황

- 국내 집단급식소는 전국에 43,056개소가 있으며, 학교 11,168개소, 기업체 14,600개소, 어린이집 11,109개소, 유치원 3,859개소, 사회복지시설 2,125개소, 청소년수련원 285개소의 순으로 파악됨(식품의약품안전처, 2014).
- 집단급식소는 경기도 10,034개소, 서울 5,882개소, 경남 3,276개소, 경북 2,636개소, 부산 2,558개소, 인천 2,553개소, 충남 2,482개소, 전북 2,013개소 등으로 파악됨.

<표 19> 전국 집단급식소 현황(2014년 기준)

구분	합계	학교	사회복지시설	유치원	어린이집	기업체	청소년수련원
서울	5,882	1,374	305	602	1,964	1,625	12
부산	2,558	659	88	301	548	959	3
대구	1,769	416	72	227	498	551	5
인천	2,553	487	103	239	642	1,070	12
광주	1,372	307	62	164	368	469	2
대전	1,254	313	64	160	280	432	5
울산	1,163	241	37	103	282	498	2
세종	224	58	7	21	48	90	0
경기	10,034	2,318	471	992	2,598	3,594	61
강원	1,478	529	98	86	401	330	34
충북	1,839	455	96	90	410	767	21
충남	2,482	712	119	141	511	980	19
전북	2,013	622	142	150	500	578	21
전남	1,972	769	120	110	492	463	18
경북	2,636	841	141	202	533	891	28
경남	3,276	888	162	251	722	1,211	42
제주	551	179	38	20	222	92	0
합계	43,056	11,168	2,125	3,859	11,019	14,600	285

자료 : 식품의약품안전처(2015), 사회복지시설 집단급식소 관리 개선 방안

- 관련연구(김혜련, 2012)에 따르면 2012년 기준으로 우리나라의 단체급식 이용자수는 약 17,169천 명으로 추정되고 있는데, 이 가운데 산업체의 단체급식을 제외한 약 1천 4백만 명이 공공급식 대상으로 추정
- 국민의 34%에 해당하는 1,700만 명이 1일 1끼 이상을 공공급식으로 해결하고 있으며, 이를 급식유형별 끼니수로 환산하면 1,960만식에 해당함.
- 이를 국민들의 품목(군)별 소비량을 바탕으로 공공급식에 필요한 농산물 필요량을 계산하면, 곡물자급률이 3.7% 향상되는 효과를 얻을 수 있음.
- 이는 식품수급표 상 1인 1일 소비량을 1일 3식을 기준으로 나눠서 1식 소비량을 계산한 것으로 최소치라고 볼 수 있음(모든 국민이 1일 3식을 먹지는 않기 때문).

- 공공급식에 제공될 표준식단 혹은 권장식단을 바탕으로 계산하면, 훨씬 많은 소비량과 자급률 향상 결과가 나타날 것으로 판단됨.

<표 20> 급식유형별 단체급식 이용자수 추정 (2012년)

급식유형	1일 1끼 급식대상자 (천명)	급식 끼니	특기 사항
계	17,169		
보육시설	1,280	1식, 간식	종일반은 2식
유치원	539	1식, 간식	제공
초·중·고등학교	7,179	1식 (연 180일)	기숙사 학교는 2,3식 제공
대학·대학원	3,268	1식	
산업장	3,430 ¹⁾	1식	
병원	285 ²⁾	3식	
지역아동센터	151 ³⁾	1식	
사회복지 시설	166 ⁴⁾	3식	
생활시설 (아동, 노인시설)			
노인여가시설 (노인복지관)	104 ⁵⁾	1식	
군대	687 ⁶⁾	3식	
교정시설	80 ⁷⁾	3식	

주:전체 급식대상자 17,169천명에 노인 유료급식 미포함/자료:김혜련(2012)의 추정치에 대학교, 대학원 인원을 추가
 1) 업계 추정치 2) 2011년 건강보험 연간 식대청구건수를 365일 1일평균 끼니 기준으로 환산함. 3) 2011년 지역아동센터, 드림스타트센터, 청소년방과후아카데미 이용아동수 4) 보건복지부, 2011년 보건복지가족통계연보(2010년 12월 말 현재) 5) 도시락/밀반찬배달급식 포함, 유료급식자포함 6) IISS, 2010 7) 대한영양사협회 추정치, 2010

- 각 분야의 기초자료 및 통계치를 기반으로 단체급식을 제공받는 1일 1끼 단체급식 이용자, 종사자 및 급식 금액 규모를 산출해보면 표 21과 같이 추정됨.
- 1일 1끼 급식대상자의 수는 학교, 산업체, 영·유아 순으로 크게 나타남. 그러나 추정된 시장 규모의 경우 산업체, 학교, 영·유아 순으로, 이는 끼니 당 급식 단가의 차이와, 1일 급식끼니의 수 차이에서 기인한 것으로 판단됨.

<표 21> 급식유형별 단체급식 시장 추정

급식 유형	식수 (1일 1끼 급식대상자)	종사자	금액
학교	6,318천명 (학생 수)	72,106명	학교급식경비예산 : 5조 6,013억원 학교급식 경비예산 중 식품비: 3조 2,257억원 ¹⁾
영·유아	2,155천명	34,858명	43억 5957만원 ²⁾
산업체	3,430천명	-	5조원 ³⁾

1) 2014년 교육과학기술부 학교급식 예산 기준
 2) 유치원/어린이집 평균 급간식비 및 급식인원을 기준으로 추정
 3) 2013년 통계청 매출액 기준

1장. 국내 학교급식의 운영 실태 현황

1. 관련법령과 주요 정책

- 학교급식은 1953년 빵 무상급식 실시부터 시작되어, 1981년 학교급식법 개정(제 3356호)을 통해 법적기반 마련됨. 1993년 급식시설·설비비 등 급식에 필요한 경비의 조달을 위한 학교급식후원회 제도 도입 등의 학교급식법 개정이후 1998년 초등학교 급식 전면 실시됨.
- 이후 1998년부터 중학교, 고등학교 급식이 시행되어 2003년 학교급식 전면 실시 됨. 2006년 수도권 학교에서의 대규모 식중독 사건 발생으로 2006년 학교급식법 전면 개정하여 학교급식 경비부담제도 변경, 학교급식위원회, 학교급식지원센터 신설, 학교급식 위생·안전관리 강화, 직영급식 원칙, 식재료 구매방법 혁신 및 우수농산물 사 용확대 등을 수립

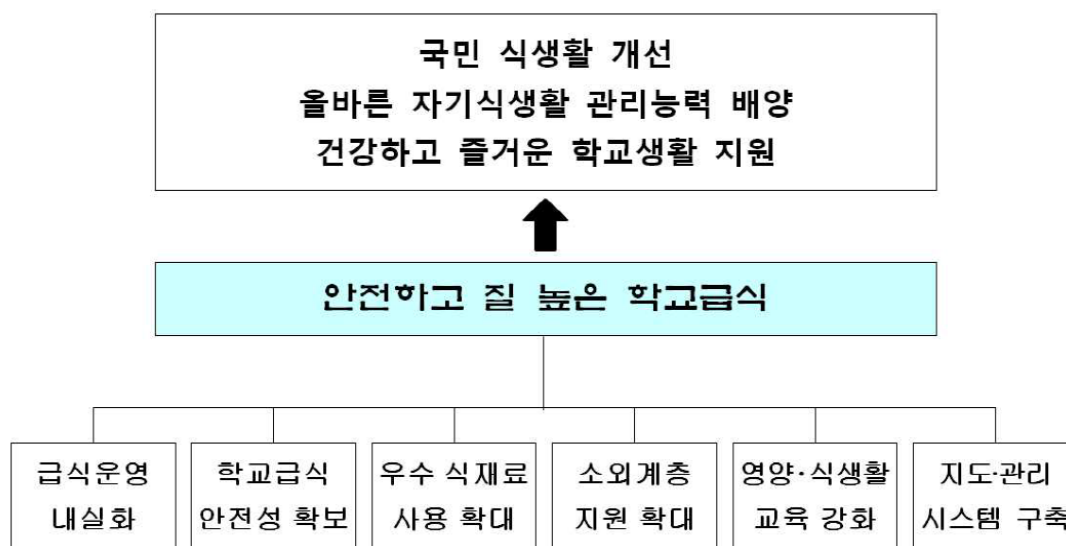


그림 8. 학교급식 정책방향

자료: 교육과학기술부(2015), 2014년도 학교급식 실시현황

- 학교급식은 2007년 학교급식 개선 종합대책을 수립하여 총 6개의 종합대책 및 추진 전략을 수립하였음. 우선 학교급식의 안전성 확보를 위해 학교급식시설을 개선하며, 식재료 품질 및 안전성을 확보하고, 종사자 위생 및 교육을 강화하고, 위생관리 감시 체계를 개선함. 두 번째, 영양관리 및 식생활 지도 강화를 위해 학교급식 영양관리를 강화하며, 올바른 식사선택 능력을 배양하고, 식사지도 및 영양상담을 실시함. 세 번째, 우수 식재료 사용 확대를 위해 우수 식재료 사용 여건을 조성하고, 우수 식재료

사용을 확대하며 네 번째, 정부·자치단체의 지원 확대를 통해 저소득 소외계층 급식 지원을 확대하며, 급식시설비 등 지원을 확대하고, 급식종사자 처우를 개선함. 다섯 번째, 학교급식 운영의 내실화를 위해 학교급식 운영체제를 개선하며, 학교급식 수요자 참여를 확대하고, 급식운영평가 및 포상을 실시하고, 급식운영·공급자 책무성을 제고함. 여섯 번째, 학교급식 지도 감독시스템 개선을 위해 급식관리 기술지원을 강화하고, 급식담당 조직 및 인력을 보강함(교육인적자원부, 2007)

- 학교급식 관련 법령은 “학교급식법”을 중심으로 교육부를 비롯하여 중앙부처에 분산되어 있음. 학교급식 식재료 공급은 “학교급식법”(교육부 소관)에, 계약은 “지방계약법”(안전행정부 소관) 등에 규정되어 있으며, 지방자치단체는 지역의 학교급식 운영·지원에 대한 사항을 규정하는 조례를 제정하고 있음.
- 우리나라 학교급식 행정체계는 중앙과 지방조직의 두 축으로 구성되어 있음. 교육부는 중앙행정조직의 핵심으로 학교급식 정책 전반을 총괄하며 농림축산식품부는 학교급식 식재료 공급, 보건복지부는 급식 위생·안전에 관한 사안에 관여함. 학교급식의 실질적인 행정은 지역단위에서 이루어짐. 지역별로 교육청과 교육지원청이 학교급식과 관련된 실질적인 정책을 결정·집행하며, 식재료 공급·지원에 관한 사항은 지방자치단체도 관여함(황운재, 2012).

<표 22> 학교급식 관련 법령의 유형별 분류

구분	내용
총괄	학교급식법
계약	지방자치단체를 당사자로 한 계약법
급식 대상·운영 방식	초·중등교육법(영유아보육법, 유아교육법)
품질, 안전·위생	농산물품질관리법, 수산물품질관리법, 농수산물의 원산지 표시에 관한 법률, 축산법, 축산물위생관리법, 식품위생법, 대외무역법, 어린이 식생활안전관리 특별법
급식 지원	국민기초생활보장법, 한부모가족지원법, 도서·벽지교육진흥법, 농어업인 삶의 질 향상 및 농어촌지역 개발 촉진에 관한 특별법, 보조금의 예산 및 관리에 관한 법률
기타	낙농진흥법, 교육 관련기관의 정보공개에 관한 특례법, 학교안전사고 예방 및 보상에 관한 법률, 학교시설사업촉진법, 제주특별자치도 설치 및 국제자유도시 조성을 위한 특별법

자료 : 학교급식법

- 학교급식법은 제1장 총칙, 제2장 학교급식 시설·설비 기준 등, 제3장 학교급식 관리·운영, 제4장 보칙, 제5장 벌칙으로 구성되어 있으며, 이 중 식재료에 관한 규정은 제3장에 있으며 표 23과 같음
- 식재료 유통·구매 관련 주요한 법령으로는 학교급식법, 식품위생법, 농산물원산지에 관한 법령, 수산물 원산지표시에 관한 법률, 수산물 품질관리법, 축산물 위생관리법,

지방자치단체를 당사자로 하는 계약에 관한 법률, 공공부문 감사에 관한 법률, 서울시 등 지방자치단체 조례 등이 있음.

<표 23> 학교급식법 식재료 관련 규정(법 제3장)

구분	관련 규정	주요 내용
제3장 학교 급식 관리· 운영	제10조 (식재료)	· 학교급식에는 품질이 우수하고 안전한 식재료 사용 · 식재료의 품질관리기준은 교육과학기술부령으로 정함.
	제11조 (영양관리)	· 학교급식은 학생의 발육과 건강에 필요한 영양을 충족할 수 있으며, 올바른 식생활습관 형성에 도움을 줄 수 있는 식품으로 구성 · 영양관리기준은 교육과학기술부령으로 정함.
	제12조 (위생·안전관리)	· 학교급식은 식단작성, 식재료 구매, 검수, 보관, 세척, 조리, 운반, 배식 등 모든 과정에서 위생·안전관리 철저 · 위생·안전관리기준은 교육과학기술부령으로 정함.
	제15조 (학교급식의 운영방식)	· 식재료의 선정 및 구매, 검수에 관한 업무는 학교급식 여건상 불가피한 경우를 제외하고는 위탁하지 아니함.
	제16조 (품질 및 안전을 위한 준수사항)	· 학교의 장과 그 학교의 학교급식 관련 업무를 담당하는 관계 교직원 및 학교급식공급업자는 학교 급식의 품질 및 안전을 위해 다음의 식재료를 사용해서는 안됨. - “농수산물 원산지 표시에 관한 법률”에 따른 원산지 표시를 거짓으로 적은 식재료 - “농수산물 품질관리법”에 따른 유전자변형농수산물의 표시를 거짓으로 적은 식재료 - “축산법”에 따른 축산물의 등급을 거짓으로 기재한 식재료 - “농수산물 품질관리법”에 따른 표준규격품과 품질인증 표시, 지리적표시를 거짓으로 적은 식재료 · 학교의 장과 그 소속 학교급식관계교직원 및 학교 급식공급업자는 식재료의 품질관리기준, 영양관리 기준 및 위생·안전관리기준을 지켜야함.
제17조 (생산품의 직접사용 등)	· 학교에서 작물재배·동물사육 등의 생산활동으로 얻은 생산품이나 그 매각 대금은 학교급식을 위해 직접 사용 가능함.	

자료 : 학교급식법

2. 학교급식 운영 현황

가. 일반현황

- 전국 초·중·고·특수학교를 포함한 전체 급식실시 학교 2011년 11,476개교에서 2012년 11,520개교, 2013년 11,575개교에 이르며, 2014년 기준 11,619개교에서 100% 급식을 실시하고 있음. 1일 평균 급식 학생 수는 632만명으로 전체 대비 99.8%의 학생들에게 급식을 제공하고 있으며, 학교당 평균 급식 학생 수는 544명이었음.

- 이 중 직영급식은 11,385교로 98.0%에 이르며, 이 중, 개별 조리 시설을 갖추고 급식을 운영하는 단독조리가 8,761교(77.0%), 주변 학교와 공동의 조리 시설을 통해 급식을 운영하는 공동조리가 2,624교(23.0%)로 나타났다.
- 초등학교의 경우 급식을 제공받는 학생들이 5,940개교의 275만여명에 이르며, 중학교, 고등학교 대비 그 수가 가장 많음에도 불구하고, 위탁 1개교를 제외하고 모든 곳에서 직영 급식을 운영하고 있었음.
- 한편, 위탁을 통해 운영하는 학교는 234교로 2.0%에 불과하였으며, 이 중 교내에서 조리하는 경우가 199교(85.0%)로 대부분이었으며, 외부 운반을 통해 급식을 운영하는 경우가 35교(15.0%)로 나타났다. 위탁급식 학교의 경우 2005년 1,655개교로 15.4%에 이르렀으나, 2006년 급식사고 및 2007년 학교급식법 개정을 통해 2013년 262개교로 축소되었으며, 현재에 이르렀음.
- 학교급식 종사자는 총 72,923명으로(교당 평균 6명) 영양(교)사 9,812명, 조리사 9,943명, 조리원 53,168명이었음. 종사자들의 신분은 65,508명(89.8%)의 대부분이 학교 회계직으로 나타났다(교육부, 2015).

<표 24> 전국 학교급식 운영 기본 현황

구 분	학교수(교)			학생수(천명)			운영형태(교)	
	전체	급식	%	전체	급식	%	직영(%)	위탁(%)
초등학교	5,940	5,940	100	2,745	2,744	99.9	5,939(99.9)	1(0.1)
중 학교	3,185	3,185	100	1,726	1,725	99.9	3,161(99.2)	24(0.8)
고등학교	2,327	2,327	100	1,838	1,825	99.3	2,120(91.1)	207(8.9)
특수학교	167	167	100	25	24	98.2	165(98.8)	2(1.2)
합 계	11,619	11,619	100	6,334	6,318	99.7	11,385(98.0)	234(2.0)

자료 : 교육부(2015), 2014년도 학교급식 실시현황

<표 25> 2014년 학교급식종사자 현황

구 분	급식 학교수	영양(교)사		조리사		조리원		계		계
		정규직	회계직등	정규직	회계직등	정규직	회계직등	정규직	회계직등	
초등학교	5,940	3,597	1,366	1,856	3,537	17	23,067	5,470	27,970	33,440
중 학교	3,185	583	1,736	83	2,085	3	12,304	669	16,125	16,794
고등학교	2,327	627	1,808	265	2,018	149	16,355	1,041	20,181	21,222
특수학교	167	121	22	110	54	47	296	278	372	650
합 계	11,619	4,928	4,932	2,314	7,694	216	52,022	7,458	64,648	72,106

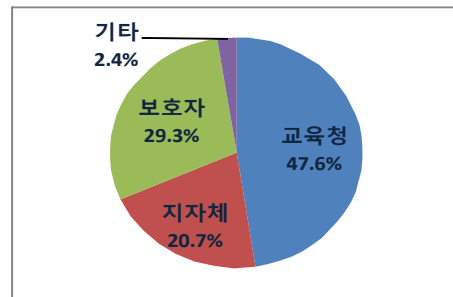
자료 : 교육부(2015), 2014년도 학교급식 실시현황

나. 규모별 운영현황

- 학교급식의 2014년도 연간 예산규모는 5조 6,031억원으로 초등학교 2조3,138억원(41.0%), 중등학교 1조 4,112억원(25.0%), 고등학교 1조 8,822억원(33.3%), 특수학교 428억원(0.7%)으로 초등학교, 고등학교, 중등학교, 특수학교 순으로 예산규모가 높게 나타났음(교육부, 2015).
- 이와 같은 예산 규모는 교육청, 지자체, 보호자의 부담을 통해 구성되며, 가장 큰 항목은 교육청 부담의 교육비특별회계로 2조 6,666억원(47.6%)에 이르며, 보호자가 부담하는 보호자 부담금이 1조 6,390억원(29.3%), 지방자치단체에서 부담하는 자치단체지원금이 1조 1,583억원(20.7%)으로 나타남.

<표 26> 부담 주체별 연간 학교급식 예산규모

부담주체	금액	비율
교육비특별회계	2조 6,666억원	47.6%
자치단체지원금	1조 1,583억원	20.7%
보호자부담금	1조 6,390억원	29.3%
발전기금/기타	1,374억원	2.4%
계	5조 6,013억원	100%



자료 : 교육부(2015), 2014년도 학교급식 실시현황

- 특히, 서울의 경우 2014년 기준 교육청에서 4,100억원, 지자체가 2,443억원, 보호자 1,987억원, 발전기금 등에서 49억원을 부담하였으며, 경기의 경우 교육청에서 6,473억원, 지자체가 2,930억원, 보호자가 3,456억원, 발전기금 등 556억원을 통해 구성되었음(교육부, 2015).
- 한편, 서울시교육청은 초·중학교 친환경 무상급식 지원계획과 더불어 2015년 3월부터 우수 농·축산물 식재료 지원 계획으로 직영급식 고등학교 및 특수학교 중 신청학교를 대상으로 친환경 농·축산물 이용 시 시와 자치구에서 100% 부담하도록 실시하였음.
- 교육부에서 발표한 「2014년도 학교급식 실시현황」(2015년 2월 기준)에 따르면 연간 예산이 총 5조 6,013억원에 이르렀음. 이를 지출항목에 따라 구분하면, 크게 식품비, 운영비, 시설설비비 3가지로 분류할 수 있으며, 이 중 식품비가 3조 2,257억원으로 절반 이상인 57.6%를 차지하는 것을 볼 수 있음. 이는 식품비가 학교급식 예산 운용에 있어 가장 중요한 부분이며, 학교급식의 품질을 결정하는 주요 요인이 됨을 알 수 있음. 운영비의 경우 2조 1,222억원으로 인건비, 연료비, 시설유지 등으로 구성되어 있으며 인건비가 1조

7,258억원으로 가장 높은 비율을 차지하고 있음(표 26)(교육부, 2015).

- 서울의 급식 소요경비 중 식품비 사용금액은 5,580억원에 이르며, 초등학교의 경우 3,897억원, 중학교는 2,222억원, 고등학교는 2,391억원임. 경기도의 경우 식품비를 8,055억원을 사용하였으며, 초등학교의 경우 5,578억원, 중학교는 3,251억원, 고등학교는 4,496억원을 식품비로 지출하였음(표 27)(교육부, 2015).

<표 27> 지출 항목별 연간 학교급식 예산규모

항목	금액	비율	
식품비	3조 2,257억원	57.6%	
인건비	1조 7,258억원	30.8%	
운영비	연료비 기타	3,594억원	6.4%
	시설 유지비	370억원	0.7%
	소 계	2조 1,222억원	37.9%
시설 설비비	2,534억원	4.5%	
계	5조 6,013억원	100%	

자료 : 교육부(2015), 2014년도 학교급식 실시현황

<표 28> 서울·경기지역 급식경비 현황 (단위 : 백만원)

시도	항목별 현황(원)				학교급별 현황(원)				
	설비비	식품비	운영비	계	초	중	고	특수	계
서울	35,608	558,062	264,342	858,012	389,747	222,246	239,138	6,881	858,012
경기	53,289	805,521	482,941	1,341,751	557,832	325,178	449,604	9,137	1,341,751
전국	253,398	3,225,717	2,122,204	5,601,319	2,324,301	1,368,389	1,864,083	44,546	5,601,319

자료 : 교육부(2015), 2014년도 학교급식 실시현황

다. 식재료 운영현황

- 학교급식에서의 식재료 구매는 여러 계약 형태를 중복으로 사용할 수 있음에 따라 개별 학교 운영에 적합한 방법을 선택적으로 이용함. 서울의 경우 친환경유통센터 및 eaT, g2b를 주로 사용하며, 단독구매(79.9%)를 주로 이용하고 있음. 경기도의 경우는 eaT, g2b를 주로 사용하며, 공동구매가 2014년 기준 25개 지역 1,127개교가 참여하고 있음.
- 식재료 계약 형태는 eaT(1,207개교), 나라장터(114개교) 등의 전자조달로 이루어지며,

식재료 구매 방법은 단독구매(1,059개교), 공동구매(267개교)로 이루어짐.

- 학교급식 식재료 구매방법은 공동구매(1,560개교)의 경우 전자계약(10.0%)을 가장 많이 사용하였으며, 일반계약 중 수의계약(3.4%)이 두 번째로 많이 사용하였음. 개별구매(7,573개교)의 경우 또한, 전자계약(41.3%)과 수의계약(31.0%)을 많이 이용하였음(표 29). 한편, 비대면 전자계약의 경우 eaT 시스템을 이용하는 경우가 87%에 달하는 것으로 나타났음.
- 2015년 8월 기준 학교급식 식재료의 품목별 이용 비율 현황의 경우 농축산물이 55%로 절반 이상을 차지하는 것으로 나타났으며, 떡류를 포함한 곡류와 공산품이 14%, 수산물이 13%의 비율을 나타냈음(표 31).
- 학교급식의 식재료 구매는 학교급식 식재료의 품질관리기준(학교급식법 시행규칙 제4조 별표2)에 따라 학교운영위원회 심의(자문)을 거쳐 결정하며, 사전에 철저한 가격조사, 인근 학교와의 정보교환, 인터넷 물가동향 등을 참고하여 양질의 식품을 적정한 가격으로 구매하도록 되어있음.
- 학교급식 식재료 품질관리는 「학교급식법 시행규칙」 제4조 별표2에서 규정한 ‘학교급식 식재료 품질관리기준’에 부합되는 식재료를 선정하여 사용하도록 하고 있음(표 32).

<표 29> 학교급식 식재료 구매방법 현황

구분	공동구매(1,560개교)				개별구매(7,573개교)				합계
	급식지원 센터구매	전자계약 (G2B등)	일반계약 경쟁계약	수의계약	급식지원 센터구매	전자계약 (G2B등)	일반계약 경쟁계약	수의계약	
학교수	160	914	171	315	451	3,775	513	2,834	9,133
(%)	1.8	10.0	1.9	3.4	5.0	41.3	5.6	31.0	100

자료: 교육과학기술부(2010), 학교식재료 구매방법 개선방안

<표 30> 학교급식 식재료 비대면 전자계약 현황(2015년 8월 기준)

구분	비대면전자계약		소계
	eaT시스템(aT)	나라장터(조달청)	
(%)	87%	13%	100%

자료 : aT한국농수산식품유통공사

<표 31> 학교급식 식재료 품목별 현황(2015년 8월 기준)

구분	농산물	축산물	수산물	곡류	공산품	김치류	합계
(%)	23%	32%	13%	14%	14%	4%	100.0%

자료 : aT한국농수산식품유통공사 / 떡류는 곡류에 포함

<표 32> 학교급식 식재료 품질관리기준

구분	품질관리기준 권장
농산물	<ul style="list-style-type: none"> • 친환경 농산물은 70% 이상 사용을 권장한다. • 쌀은 무농약 이상 사용 및 직거래를 통한 구입을 권장한다. • 농산물은 친환경인증 무농약 농산물 이상, 저농약 농산물 국내산 순으로 우선하여 사용을 권장한다(GMO 농산물 사용 금지). • 친환경 농산물의 경우 재배현황을 고려하여 학교의 필요와 용도에 따라 크기 등 표준규격에 구애받지 않고 선택할 수 있다. • 일반농산물의 경우 국가가 인증한 검사기관으로부터 사전에 잔류농약검사를 마친 제품의 우선 사용을 권장한다. • 전처리 농산물의 경우 HACCAP 인증품 또는 상수도 이용 제품의 우선 사용을 권장한다.
축산물	<ul style="list-style-type: none"> • 국내산 무항생제 축산물(쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 오리고기, 계란) 사용을 권장한다. - 무항생제 쇠고기는 등급판정의 결과 3등급 이상을 사용 권장한다. - 무항생제 돼지고기는 등급판정의 결과 2등급 이상을 사용 권장한다. - 무항생제 유정란의 경우 등급판정에 관계없이 사용할 수 있다.
수산물	<ul style="list-style-type: none"> • 국내산 수산물의 우선 사용을 권장한다. • 수입산 및 원양산 수산물은 국가가 인증한 검사기관으로부터 사전 방사능검사 시험 성적서를 제출한 제품의 사용을 권장한다. 또한 그 결과는 필요시 공개할 수 있다.
김치류	<ul style="list-style-type: none"> • 모든 원재료는 국내산 사용을 권장한다. • MSG 및 화학첨가물을 사용하지 않는 것을 권장한다. • 국내산 천일염 사용을 권장한다.

자료 : 학교급식법 시행규칙 제4조

- 학교급식 식재료는 민간공급업체를 통한 공급이 일반적이며 일부 식재료공급을 지방자치단체가 관리하는 경우에도 나머지 식재료는 학교와 공급처간의 계약에 의해 공급이 이루어짐(김경호, 2012).
- 학교급식에서 이용되는 식재료는 공급자 선정, 계약, 발주·검수 과정을 통해 학교에 공급됨. 식재료 조달유형은 공급자의 특성에 따라 민간공급업체를 통한 조달, 한국농수산식품유통공사의 사이버거래소를 통한 학교급식 전자조달, 학교급식지원센터를 통한 조달로 나뉨.
- 학교급식용 식재료의 조달경로는 직접 구입보다는 대부분 식재료 전문업체를 이용하고 있는 경우가 60~80% 정도이며, 나머지는 품목별 차이를 이루고 있으나 농협이나 위탁업체의 본사 유통부, 그리고 기타 업체 등을 통해 구매함.
- 학교급식의 식재료 조달 유형은 공급자의 특성에 따라 구분이 가능하며, ㉠ 민간 공급업체를 통한 조달, ㉡ 농수산물유통공사의 사이버거래소(G2B 거래)를 통한 학교 급식 전자조달, ㉢ 학교급식센터를 통한 조달 유형이 있음.
- 식재료 구매는 식단 작성(영양(교)사) → 계약단위기간(보통 1개월)의 소요 식재료별 소요량 추정 및 가격조사(영양(교)사) → 소요 식재료의 식품군별 예(정)가 결정(행정실) → G2B, B2B, S2B 등의 전자조달시스템에 입찰공고(행정실) → 제한적 최저가 낙찰제

등에 의해 선정된 식재료공급업체와 계약 체결(행정실) → 식재료 납품(식재료공급업체) 및 검수(영양(교)사) → 식재료 대금 지불(행정실) 등의 순서로 진행됨(충남대, 2013).

- 학교급식지원센터를 통해 조달하는 경우는 학교급식지원센터에서 직접 공급하는 경우와 학교급식지원센터와 배송업체가 연계하여 공급하는 유형이 존재하며, 지역적 특성이 반영되어 관리 방식이 상이함.

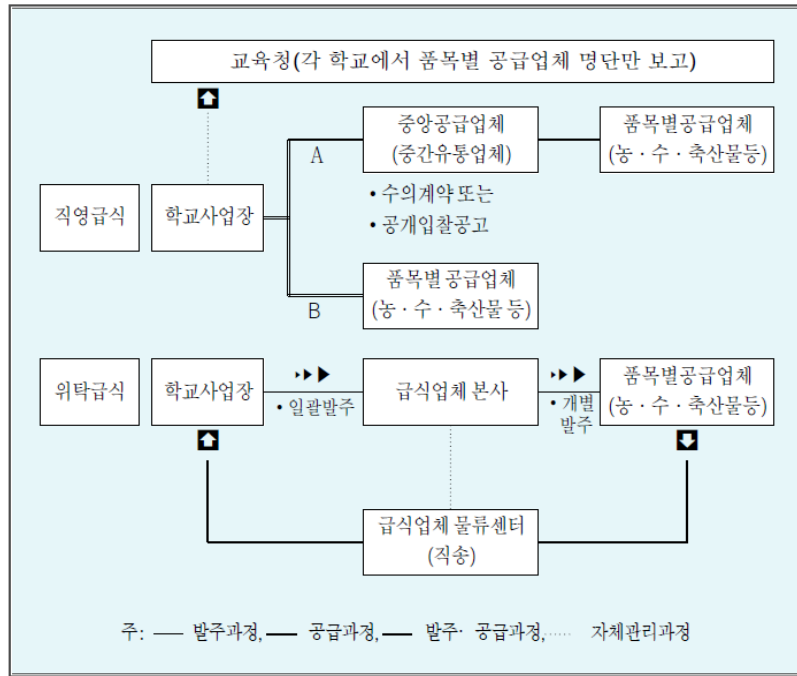


그림 9. 학교급식 식재료 공급구조

자료: 황윤재 & 국승용(2011), 학교급식의 운영실태와 개선방안

1) 민간공급업체

- 본 내용은 관련 선행연구에서 인용하였음(황윤재&국승용, 2011, 김창길 등 2012)
- 학교는 공급업체 유형별로 개별 학교 단위 또는 다른 학교들과 공동으로 식재료를 구매하기 위해 수의계약 또는 경쟁입찰 방식 등으로 공급계약을 체결함.
- 학교급식의 식재료 공급유형은 민간 공급업체를 통한 공급이 일반적이며, 여건에 따라 쌀, 청과물, 축산물 등의 식재료 공급을 지방자치단체가 관리하는 경우도 있음.
- 학교에서 식재료 조달 전반을 주관하며 입찰, 수의계약 등을 통해 공급업체를 선정하고 공급계약을 체결함.
- 공급계약의 내용에 근거하여 학교에서 소요되는 식재료를 사전 발주하고, 공급업체는 발주 요청에 의거하여 식재료를 납품함.
- 식재료 공급은 학교와 공급업체 간의 발주와 납품 과정을 통해 이루어지며, 학교에서

- 지정한 명세에 적합한 식재료를 공급업체가 자율적으로 구매하여 학교에 납품함.
- 공급업체는 도매시장, 도매 대리점, 생산자 등 급식업체의 판단에 따라 효율적인 방식으로 식재료를 확보함.
- 친환경농산물도 민간 공급업체를 통해 식재료를 공급되는 경우가 있으며, 산지직거래, 친환경농산물 전문 유통업체 등을 통해 친환경농산물을 구입하여 학교에 납품함.
- 학교와 공급업체 간의 계약기간은 대부분은 3개월 미만임.
 - 1개월 단위로 계약을 체결하는 학교가 51%, 계약기간이 3개월 초과하는 경우는 23%이며, 식재료 공급업체를 선정하기 어려운 농어촌의 소규모 학교는 상대적으로 높은 단가에 장기계약을 체결하고 있음.
- 규모가 큰 학교는 품목군을 세분하여 공급계약의 규모가 추정가격 상한액을 초과하지 않도록 관리함.
 - 곡물을 쌀과 잡곡, 청과물을 채소와 과일, 축산물을 육류와 난류 및 가금육, 가공식품을 김치와 가공식품 등으로 세분함.
- 학교에서는 평균 4.7개의 공급업체와 식재료 공급계약을 체결함.
 - 지방계약법 상의 수의계약 기준과 지방 교육청의 청렴도 기준 등을 준수하기 위해 식재료를 품목군별로 분류하여 다수의 업체와 공급계약을 체결함.
 - 일반적으로 곡물, 청과물, 축산물, 수산물, 가공식품 등으로 품목군을 구분하여 품목군마다 별도의 공급계약을 체결함.
 - 규모가 작은 학교는 모든 식재료를 통합하여 단일 공급계약을 체결함.

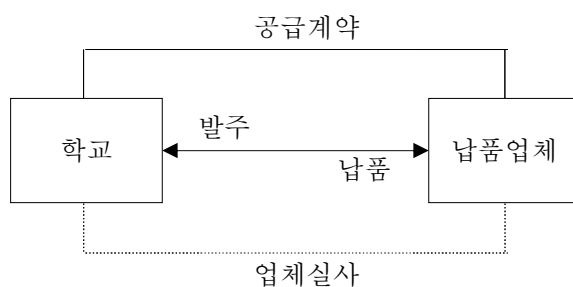


그림 10. 민간 공급업체 식재료 공급

자료: 한국농촌경제연구원(2011), 학교급식의 운영실태와 개선방안

2) 학교급식 전자조달

- 농수산물유통공사 운영 사이버거래소를 통한 학교급식 전자조달은 비대면 입찰방식으로, 거래 투명성을 제고시킬 수 있다는 측면에서 교육과학기술부가 권장하는 방식이며, 사이버거래소가 학교와 공급업체 간의 입찰을 관장하여 계약 체결과정이 투명하게 관리되는 장점이 있음.

- 학교급식 전자조달 체계는 식재료의 공급체계 측면에서 민간공급업체를 통한 식재료 조달과 동일하나 입찰 과정을 사이버거래소가 관리함.
- 사이버거래소에 등록된 학교급식 공급업체는 대부분 민간업체이며, 사이버거래소는 사전에 공급업체에 대한 실사를 통해 적격으로 판정받은 업체만이 학교급식 입찰에 참여할 수 있음.
 - 일반적으로 최저가에 입찰한 업체를 공급자로 선정하며 사이버거래소를 통해 수의계약 체결도 가능함.
- 사이버거래소에서 공급자로 선정된 업체와 학교간의 계약이 체결되면, 계약 쌍방 간의 협의에 의해서 식재료 공급이 이루어짐.

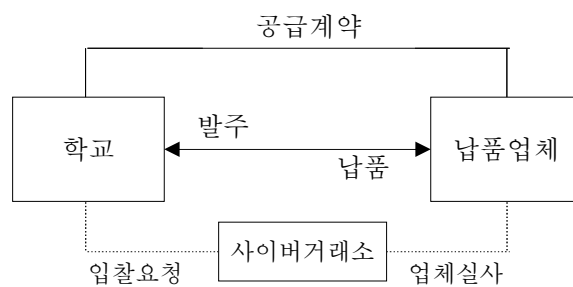


그림 11. 학교급식 전자조달체계

자료: 한국농촌경제연구원(2011), 학교급식의 운영실태와 개선방안

3) 학교급식지원센터 직접공급

- 학교급식 식재료는 민간 공급업체를 통해 공급되는 것이 일반적이거나, 학교급식센터에서 친환경농산물 등 일부 식재료를 학교에 공급하는 경우도 있으며, 학교급식지원센터가 운영되는 지역에서는 친환경농산물 등 학교급식지원센터에서 공급하는 일부 품목 이외의 식재료는 민간 공급업체를 통해 공급되고 있음.

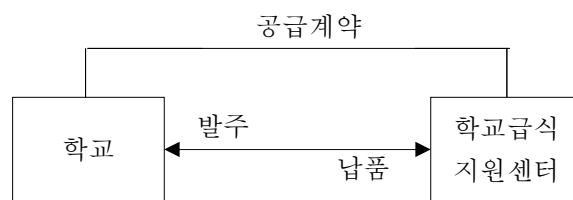


그림 12. 학교급식센터의 직접 공급

자료: 한국농촌경제연구원(2011), 학교급식의 운영실태와 개선방안

- 학교급식지원센터의 식재료 공급 범위는 지방자치단체의 급식 지원 정책에 따라 상이함.
 - 나주시와 같이 친환경농산물과 일반농산물 가격의 차액을 지원하는 지방자치단체에서는 청과물 대부분을 학교급식지원센터에서 공급함.

-순천시와 같이 친환경농산물 구입을 위한 별도의 급식 예산을 지원하는 지방자치단체에 서는 학교 자체의 급식 예산으로 민간 공급업체에서 농산물을 공급받고 있음. 즉, 친환경농산물 구입 예산으로 민간 공급업체에서 농산물을 공급받고, 친환경농산물 구입 예산에 상당하는 금액만큼만 학교급식지원센터에서 친환경 농산물을 공급받고 있음.

○ 학교급식지원센터에 식재료를 공급하는 물류 유형은 지역적 특성에 따라 상이함.

-순천시는 순천농협에서 학교급식지원센터를 운영하며 식재료 배송까지 담당함.

-나주시는 농협연합사업단에서 학교급식지원센터의 운영을 담당하되, 개별 학교에 대한 식재료 배송은 급식업체에 위탁하고 있음.

<표 33> 학교급식지원센터 유형과 특징

유형	센터운영	물류시설	사례
농촌형	농협, 농업법인 등	센터직영	전남 순천, 나주, 충북 청원, 충남 당진 등
도시형	지자체 직할	위탁	울산 북구, 서울 성북구, 경기 하남 등
광역형	전문기관 위탁	위탁기관 직영	서울친환경(공사), 경기친환경(농협)

자료 : 한국농촌경제연구원(2012), 학교급식 식재료 공급의 실태와 개선방안

4) 학교급식 식재료의 공동구매

○ 학교급식지원센터가 설립되지 않은 지역은 협상에 의한 계약방식을 적용하여 가공식품 공동구매를 추진함.

-경기도 교육청과 안양 과천 교육지원청은 2011년 하반기 안양시 40개 초등학교가 참여 하는 가공식품 공동구매사업을 추진함.

-콩기름, 참기름, 고추장, 토마토케첩, 당면 등 주요 10개 가공식품에 대한 공동구매를 실시함.

-품목 선정, 품질 기준 수립 등을 위해 영양교사협의회의 의견을 수렴하여 결정함.

○ 개별 학교의 계약권을 위임받아 공동구매를 추진함.

-학교급식 식재료 계약에 관한 권한은 학교장이 가지고 있기 때문에 공동구매 추진을 위해서 학교장의 계약권을 교육지원청에 위임함.

-교육지원청에서 입찰 공고, 제안서 평가, 우선협상대상자 선정, 공급조건 등에 대한 협상 등의 절차를 주관하여 농협중앙회와 컨소시엄을 통해 공급업체로 선정함.

-공급업체와 개별 학교가 계약을 체결하여 공동구매 물품을 공급함.

○ 가공식품의 품질 제고와 식재료 구입단가의 인하 효과가 있음.

-콩기름을 제외한 9개 가공식품은 국내산 농산물이 원재료, 콩기름은 유전자 변형이 되지 않은 콩을 원료로 사용함.

-첨가물을 사용하지 않는 가공식품을 선정하여 식재료의 안전성을 제고함.

-해당 품목 실거래가 대비 14%의 가격인하 효과가 있음(강원농수산포럼 2013)

3. 학교급식 식재료 수급현황

- 품목별 학교급식 식재료의 비중과 순위를 도출하기 위해 한국농수산식품유통공사의 2015 상반기 학교급식 식재료 물량(kg) 자료를 바탕으로 정리하였음. 또한 서울의 경우 서울시친환경유통센터가 관내 학교급식 농산물의 30% 이상을 담당하고 있음에 따라 서울시친환경유통센터로부터 받은 최근 3년간의 학교급식 식재료 공급 자료를 바탕으로 수급현황을 정리하였음.
- 한국농수산식품유통공사의 2015년 상반기 학교급식 식재료 자료를 토대로 지역별, 학교급별 물량을 구분하여 순위와 비중을 나타내었으며, 전체 물량 기준으로 30대 품목을 정리하였음.
- 결과에 따르면 학교급식에 가장 많이 사용되는 농산물은 양파, 배추, 감자, 조선무, 당근, 호박 등의 순으로 나타났음.
- 학교급에 따른 식재료 물량의 경우 대부분의 품목이 중학교에서 가장 낮은 것으로 나타났으며, 30대 품목에 포함된 과실류의 경우 초등학교에서 50%대의 물량으로 중학교, 고등학교에 비해 가장 많이 소비하고 있는 것으로 나타났음.
- 지역별 학교급식 식재료 물량의 경우 30대 품목의 총 사용량이 경기도에서 가장 높게 나타났으며, 전라북도 및 서울이 뒤를 이어 높게 나타났다. 경기도의 경우 전국에서 학생 수가 가장 많은 지역으로 식수 또한 가장 많음에 따라 물량을 가장 많이 소비하는 것으로 보임.

<표 34> 2015년 상반기 학교급식 식재료 상위 30대 품목의 학교급별 사용 물량(단위:kg)

품목명	초등학교	중학교	고등학교	기타	합계
양파	1,052,363 32.0%	753,357 22.9%	1,453,609 44.2%	30,946 0.9%	3,290,276 100.0%
배추	1,581,346 52.0%	782,951 25.8%	627,959 20.7%	48,241 1.6%	3,040,498 100.0%
감자	927,302 32.9%	635,232 22.5%	1,231,265 43.6%	28,442 1.0%	2,822,241 100.0%
조선무	562,652 37.6%	331,695 22.2%	585,947 39.2%	14,834 1.0%	1,495,129 100.0%
당근	464,702 34.7%	311,929 23.3%	548,711 41.0%	13,463 1.0%	1,338,805 100.0%
호박	501,934 38.4%	279,292 21.4%	508,653 38.9%	16,230 1.2%	1,306,109 100.0%
콩나물	426,650 32.7%	280,739 21.5%	584,045 44.8%	13,479 1.0%	1,304,913 100.0%
양배추	250,660 19.4%	270,188 20.9%	763,519 59.0%	9,976 0.8%	1,294,342 100.0%
무(왜무)	391,784 40.4%	186,676 19.3%	374,150 38.6%	16,566 1.7%	969,176 100.0%

수박	548,987 57.3%	170,675 17.8%	225,149 23.5%	14,027 1.5%	958,837 100.0%
파	375,696 39.6%	207,262 21.9%	352,359 37.1%	13,198 1.4%	948,516 100.0%
오이	341,913 37.1%	207,790 22.6%	359,522 39.1%	11,277 1.2%	920,503 100.0%
사과	448,919 54.1%	152,574 18.4%	218,464 26.3%	10,338 1.2%	830,295 100.0%
파인애플	299,328 40.3%	184,469 24.9%	253,308 34.1%	5,034 0.7%	742,138 100.0%
바나나	222,169 30.7%	140,355 19.4%	354,776 49.0%	7,350 1.0%	724,650 100.0%
마늘	270,690 41.6%	143,034 22.0%	228,610 35.1%	8,604 1.3%	650,937 100.0%
고구마	192,857 33.3%	129,211 22.3%	250,445 43.3%	6,125 1.1%	578,638 100.0%
귤	314,388 58.2%	86,818 16.1%	132,333 24.5%	6,842 1.3%	540,382 100.0%
숙주나물	172,850 37.6%	92,388 20.1%	189,101 41.1%	5,386 1.2%	459,725 100.0%
멜론	253,878 59.7%	98,070 23.1%	68,177 16.0%	4,935 1.2%	425,059 100.0%
피망	132,067 32.4%	99,506 24.4%	172,794 42.3%	3,706 0.9%	408,073 100.0%
시금치	171,971 43.1%	78,428 19.6%	142,732 35.8%	6,023 1.5%	399,153 100.0%
배	248,657 63.6%	69,961 17.9%	66,890 17.1%	5,616 1.4%	391,125 100.0%
방울토마토	190,431 52.2%	68,426 18.7%	101,791 27.9%	4,457 1.2%	365,105 100.0%
고추	135,524 38.7%	90,989 26.0%	119,636 34.1%	4,387 1.3%	350,535 100.0%
단무지	80,091 23.0%	71,512 20.6%	193,937 55.8%	2,042 0.6%	347,581 100.0%
도토리묵	114,048 35.3%	74,473 23.0%	131,554 40.7%	3,282 1.0%	323,357 100.0%
무	150,116 51.6%	105,031 36.1%	31,793 10.9%	3,993 1.4%	290,933 100.0%
포도	180,398 63.1%	47,950 16.8%	53,224 18.6%	4,261 1.5%	285,833 100.0%
오렌지	124,801 46.0%	45,181 16.7%	98,534 36.3%	2,675 1.0%	271,191 100.0%
키위	137,830 54.0%	46,757 18.3%	68,249 26.7%	2,582 1.0%	255,418 100.0%
합 계	11,064,033	6,163,039	10,523,064	328,081	28,078,216

자료 : aT 한국농수산식품유통공사

<표 35> 2015년 상반기 학교급식 식재료 상위 30대 품목의 지역별 사용 물량

(단위: 1,000kg)

품목명	서울	부산	대구	인천	광주	대전	울산	경기	강원	충북	충남	전북	전남	경북	경남	제주	세종	합계
양파	482	729	39	14	210	182	25	6	298	45	4	552	207	113	135	243	5	3,290
	14.7%	22.1%	1.2%	0.4%	6.4%	5.5%	0.8%	0.2%	9.1%	1.4%	0.1%	16.8%	6.3%	3.4%	4.1%	7.4%	0.2%	100.0%
배추	105	785	12	3	402	40	10	0.7	321	60	2	259	537	81	108	312	2	3,040
	3.5%	25.8%	0.4%	0.1%	13.3%	1.3%	0.3%	0.0%	10.5%	2.0%	0.1%	8.5%	17.7%	2.7%	3.6%	10.3%	0.1%	100.0%
감자	365	609	26	11	166	166	21	4	279	35	5	503	228	76	104	220	5	2,822
	12.9%	21.6%	0.9%	0.4%	5.9%	5.9%	0.7%	0.1%	9.9%	1.2%	0.2%	17.8%	8.1%	2.7%	3.7%	7.8%	0.2%	100.0%
조선무	202	452	13	6	80	62	18	0.6	68	33	5	135	83	66	95	174	2	1,495
	13.5%	30.2%	0.9%	0.4%	5.4%	4.2%	1.2%	0.0%	4.5%	2.2%	0.3%	9.0%	5.6%	4.4%	6.3%	11.6%	0.2%	100.0%
당근	182	299	13	4	74	76	11	2	128	20	3	219	121	40	57	89	2	1,338
	13.6%	22.4%	1.0%	0.3%	5.5%	5.7%	0.8%	0.1%	9.6%	1.5%	0.2%	16.4%	9.0%	2.9%	4.3%	6.6%	0.2%	100.0%
호박	154	268	11	7	100	61	12	1	111	16	3	262	129	44	60	68	1	1,306
	11.8%	20.5%	0.8%	0.5%	7.6%	4.6%	0.9%	0.1%	8.5%	1.2%	0.2%	20.0%	9.9%	3.3%	4.6%	5.2%	0.1%	100.0%
콩나물	164	295	18	7	42	82	12	1	128	20	3	239	85	40	64	102	2	1,304
	12.6%	22.6%	1.4%	0.5%	3.2%	6.3%	0.9%	0.1%	9.8%	1.5%	0.2%	18.3%	6.5%	3.1%	4.9%	7.9%	0.2%	100.0%
양배추	191	279	18	6	42	77	7	3	128	18	4	276	96	50	40	57	2	1,294
	14.7%	21.6%	1.4%	0.5%	3.2%	5.9%	0.5%	0.2%	9.9%	1.4%	0.3%	21.4%	7.4%	3.9%	3.1%	4.4%	0.2%	100.0%
무	33	4	80.9	4	80	37	2	3	263	4	0	305	172	26	13	23	0.5	969
	3.4%	0.4%	0.0%	0.4%	8.2%	3.8%	0.2%	0.3%	27.2%	0.4%	0.0%	31.5%	17.8%	2.7%	1.4%	2.3%	0.1%	100.0%
수박	119	135	7	2	118	26	7	0.061	101	23	0.8	159	140	27	48	44	2	958
	12.4%	14.1%	0.7%	0.2%	12.3%	2.7%	0.7%	0.0%	10.5%	2.4%	0.1%	16.6%	14.6%	2.8%	5.0%	4.6%	0.2%	100.0%
파	87	219	9	3	61	46	10	0.8	90	18	1	162	80	46	45	71	1	948
	9.2%	23.1%	0.9%	0.3%	6.4%	4.9%	1.0%	0.1%	9.5%	1.9%	0.2%	17.1%	8.4%	4.8%	4.8%	7.5%	0.1%	100.0%
오이	106	1900	7	4	57	39	6	1	87	15	2	171	81	22	45	85	2	920
	11.6%	20.6%	0.7%	0.4%	6.2%	4.2%	0.7%	0.1%	9.4%	1.6%	0.2%	18.6%	8.8%	2.4%	4.9%	9.2%	0.2%	100.0%
사과	128	128	5	3	80	29	4	0.4	95	13	0.7	122	111	11	40	58	2	830
	15.4%	15.4%	0.5%	0.3%	9.6%	3.5%	0.4%	0.1%	11.5%	1.5%	0.1%	14.7%	13.4%	1.3%	4.9%	7.0%	0.2%	100.0%
파인애플	115	82	9	2	66	19	4	1	84	29	0.2	171	60	23	40	36	2	742
	15.5%	11.0%	1.2%	0.3%	8.9%	2.5%	0.5%	0.2%	11.4%	3.8%	0.0%	23.1%	8.1%	3.1%	5.4%	4.8%	0.2%	100.0%
바나나	86	91	6	2	35	22	2	0.6	104	28	0.7	192	61	21	42	30	1	724
	11.8%	12.5%	0.8%	0.3%	4.8%	3.0%	0.3%	0.1%	14.3%	3.9%	0.1%	26.5%	8.4%	2.9%	5.9%	4.2%	0.2%	100.0%
마늘	74	143	5	2	39	33	6	0.6	68	12	2	140	38	20	30	37	1	650

	11.4%	21.9%	0.7%	0.4%	6.0%	5.0%	1.0%	0.1%	10.4%	1.8%	0.2%	21.6%	5.9%	3.0%	4.6%	5.6%	0.2%	100.0%
고구마	71	111	5	1	39	31	3	0.7	60	5	1	112	59	16	20	42	1	578
	12.2%	19.2%	0.9%	0.3%	6.7%	5.3%	0.6%	0.1%	10.4%	0.9%	0.2%	19.3%	10.1%	2.8%	3.4%	7.3%	0.2%	100.0%
굴	68	71	3	0.9	62	10	3	0.3	47	11	0.2	112	67	9	36	39	0.7	540
	12.6%	13.2%	0.6%	0.2%	11.5%	1.9%	0.5%	0.1%	8.7%	2.0%	0.1%	20.8%	12.3%	1.7%	6.6%	7.2%	0.1%	100.0%
숙주	59	116	5	3	23	23	5	0.7	46	5	0.7	69	33	12	29	32	0.5	459
나물	12.8%	25.1%	1.0%	0.6%	4.9%	5.0%	1.0%	0.2%	10.0%	1.1%	0.2%	15.1%	7.1%	2.5%	6.2%	7.0%	0.1%	100.0%
멜론	94	18	1	1	101	4	0.5	0.1	33	8	0.8	46	68	21	15	12	0.9	425
	22.2%	4.3%	0.2%	0.3%	23.6%	1.0%	0.1%	0.0%	7.8%	2.0%	0.0%	10.8%	16.1%	4.9%	3.5%	2.9%	0.2%	100.0%
피망	52	91	3	2	24	22	3	0.7	32	6	0.5	79	34	13	19	26	0.6	408
	12.7%	22.3%	0.8%	0.5%	6.0%	5.4%	0.7%	0.2%	7.8%	1.4%	0.1%	19.3%	8.5%	3.1%	4.6%	6.4%	0.2%	100.0%
시금치	60	68	3	3	23	24	3	0.7	55	9	1	70	33	7	16	22	0.5	399
	15.1%	17.1%	0.7%	0.6%	5.8%	6.1%	0.8%	0.2%	13.8%	2.1%	0.3%	17.4%	8.3%	1.7%	4.0%	5.6%	0.1%	100.0%
배	71	50	1	0.8	49	6	3	0.06	48	9	0.3	45	46	11	22	28	0.7	391
	18.3%	12.7%	0.3%	0.2%	12.6%	1.5%	0.6%	0.0%	12.3%	2.2%	0.1%	11.6%	11.9%	2.9%	5.5%	7.1%	0.2%	100.0%
방울	58	51	2	1	36	14	2	0.3	38	4	0.5	61	44	4	20	27	0.5	365
토마토	15.8%	14.1%	0.7%	0.4%	9.9%	3.9%	0.6%	0.1%	10.4%	1.2%	0.1%	16.8%	12.1%	1.2%	5.4%	7.4%	0.2%	100.0%
고추	25	74	3	1	43	12	2	0.2	21	4	0.3	59	54	10	24	18	0.5	350
	7.1%	21.0%	1.0%	0.3%	12.2%	3.3%	0.6%	0.1%	5.9%	1.2%	0.1%	16.8%	15.3%	2.9%	6.9%	5.1%	0.2%	100.0%
단무지	27	72	3	2	18	16	2	0.9	25	4	0.6	83	56	12	11	16	0.5	347
	7.8%	20.8%	0.9%	0.5%	5.2%	4.6%	0.5%	0.3%	7.1%	1.0%	0.2%	23.8%	16.1%	3.6%	3.0%	4.5%	0.2%	100.0%
도토	43	56	3	1	16	23	2	1	38	6	1	53	34	10	14	19	1	323
리묵	13.4%	17.3%	1.0%	0.4%	5.2%	7.2%	0.9%	0.3%	11.8%	2.0%	0.2%	16.3%	10.4%	3.1%	4.4%	5.9%	0.2%	100.0%
무	6	197	6	-	26	0.03	0.02	0.05	25	15	-	4	5	3	1	2	-	290
	2.3%	67.7%	2.1%	0.0%	9.0%	0.0%	0.0%	0.0%	8.4%	5.1%	0.0%	1.3%	1.7%	1.1%	0.2%	0.8%	0.0%	100.0%
포도	46	35	0.8	0.5	31	4	1	0.05	31	6	0.1	51	36	5	22	16	0.9	285
	16.1%	12.1%	0.3%	0.2%	10.9%	1.5%	0.5%	0.0%	10.7%	2.1%	0.0%	17.7%	12.5%	1.8%	7.7%	5.5%	0.3%	100.0%
오렌지	40	34	2	2	25	6	1	0.11	44	6	0.09	53	35	8	13	0.03	0.1	271
	14.9%	12.5%	0.7%	0.6%	9.2%	2.2%	0.5%	0.0%	16.4%	2.3%	0.0%	19.4%	13.1%	3.1%	4.8%	0.1%	0.1%	100.0%
키위	63	36	0.3	1	31	4	2	0.2	25	3	0.005	29	17	6	26	11	0.3	255
	24.6%	14.3%	0.1%	0.5%	12.2%	1.4%	0.6%	0.1%	9.9%	1.1%	0.0%	11.4%	6.6%	2.5%	10.2%	4.3%	0.1%	100.0%
합계	3,377	5,786	238	102	2,199	1,196	189	33	2,921	488	41	4,795	2,849	852	1,255	1,959	43	28,329

자료 : aT 한국농수산식품유통공사

- 서울의 경우 2013년부터 2015년 8월까지 서울시친환경유통센터의 최근 3년간 자료를 살펴보면, 2015년의 경우 전체 농산물 6,765톤 중 일반 농산물이 약 33%에 해당하는 2,235톤을 차지하며, 납품 금액으로는 총 345.4억 중 일반 농산물 비중이 약 129억으로 37.3%를 차지함.
- 2013년에는 전체 농산물에서 일반 농산물이 차지하는 비중이 물량 기준으로 총 16,934톤 중 4,727톤으로 약 27.9%, 금액 기준으로는 총 923.9억 중 288.6억으로 약 30.7%를 차지하였으며, 2014년에는 총 5,532톤 중 2,076톤으로 약 37.5%, 금액 기준으로는 총 281.7억 중 112.9억으로 약 40.1%를 차지하였음.
- 서울시친환경유통센터를 이용하는 학교 수는 2015년 기준 서울시 전체 학교의 2,240개교의 약 30%에 해당하는 680개교가 이용하고 있으며 2013년도에는 867개교, 2014년에는 358개교로 연도별 차이가 크게 발생함.

4. 학교급식 관련 연구 동향

가. 학교급식 식재료 구매의 중요성

- 학교급식에서 식재료는 예산의 가장 큰 비율을 차지하며, 학생들의 안전, 건강과 직결되는 부분으로써 지속적으로 다양한 영역에서 연구되고 있으며, 이와 관련된 연구는 크게 품질관리, 구매, 유통 등으로 분류할 수 있음(양일선 등, 2013).
- 학교급식에서 식재료 공급을 위한 유통과 구매는 전반적인 급식 경영과 품질 경영의 도구으로써 주요 기능을 수행함에 따라 단순한 공급 절차로 볼 수 없으며(양일선 등, 2013), 급식 운영에 매우 중요함(정희정 & 김현아, 2012).
- 특히 학교급식은 계획된 예산 내에서 최상의 식재료를 일정한 수준의 품질로 확보하고자 하는 전략적인 구매 절차를 거치므로, 구매는 학교급식에서 제공되는 식사에 질에 영향을 미치는 가장 주요한 요인임. 이에 따라 우수한 식재료 구매를 위해 공급업체 선정 및 식재료 조달과정의 투명성 확보, 친환경 농산물 등 우수농산물 사용 확대가 권장되어 옴(김경아 등, 2006).
- 학교급식 식재료 공급체계 및 급식환경 개선대책으로 식재료 구매방법의 개선 중 최고기 부정유통 방지대책 마련('10~'11)과 학교급식 식재료 공급업체 특별 합동점검 실시('12), 식재료 업체에 대한 지속적인 모니터링 체계 구축을 시행하였으며, 학교급식 식재료 구매시 '제한적 최저가 낙찰제'를 의무화하여 적절한 가격으로 질 높은 식재료를 구매할 수 있도록 함.
- 우리나라와 미국, 일본, 영국 등 주요국의 학교급식정책을 비교 분석한 박대현(2010)의

연구에서 학교급식정책의 문제점으로 식생활 교육을 배제한 협의의 목적 설정을 들고 있으며, 학교급식의 개선을 위해서 학교급식을 활용한 식생활 교육의 확립이 필요하다고 지적하였음(박대현, 2010).

- 지원의 범위가 지속적으로 확대되고 있는 학교급식은 해당 급식을 위해 지원되는 급식비가 급식의 질과 갖게 되는 상관성에 대해 소비자들이 긍정적으로 인식하고 있었으며, 학생 1인당 급식비 단가의 상승이 학교급식의 품질을 향상시킬 것이라는 의견에 대해 50% 이상의 공무원, 전문가, 교원, 학부모들이 긍정적인 대답을 나타낸 것과 더불어 무상급식의 실시가 결국은 재정 부담을 야기할 것이라는 의견이 제시되었음(하봉운 & 김미선, 2012).

나. 학교급식 식재료 구매 관련 문제점

- 학교급식이 양적 확대를 거쳐 현재와 같은 규모를 이루게 된 이래로 납품업체들과의 부정거래 등의 문제가 야기되어 왔으며, 신뢰할 수 있는 유통체계의 구축에 대한 필요성이 제기되어 왔음.
- 특히 수의계약의 경우 비리발생(수의 계약과정의 금품수수 등)의 취약성을 가지고 있으며, 학교급식 식재료 납품업의 특성 상 진입장벽이 낮고, 규모의 경제 발생이 어려운 구조임에 따라 안전한 식재료를 구매할 수 있는 조달처의 한정으로 영세하고 비전문적인 납품업체에 대한 문제가 발생할 수 있음.
- 또한 학교는 납품업자에 비해 강한 거래교섭력을 가지고 있어, 학교급식 식재료 시장을 저가 시장으로 고착시켰다는 문제점이 제기되고 있으며, 개별학교 측면에서 급식에 산의 부족으로 학교입장에서 부족한 예산으로 식단을 구성하면서 조달가격이 낮아지는 현상이 발생함.

<표 36> 식재료 구매방법별 장단점

구분	장점	단점
전자조달 (가격경쟁)	비리발생 요인 원천차단 효과 (관계자 개입차단: 객관성, 공정성 담보)	식재료 품질 및 음식의 맛 저하, 납품과정에서 성실성 결여(가격 우선)
수의계약 (업체지정)	상대적으로 식재료의 질, 맛 우수 (지속적인 계약을 위해 성실성 유지)	학교관계자의 영향력이 커지면서 비리요인 내재

자료: 교육과학기술부(2010), 학교식재료 구매방법 개선방안

- 학교급식이 제 기능을 다하고 우수한 품질의 식재료를 안정적으로 공급하기 위해서는 학교급식법과 지방계약법에 대한 제도적 개선, 학교급식지원센터를 통한 공급체계 구

축, 학교급식 식재료 정보 체계 구축 및 계약재배, 공동구매, 물류센터 설립 등을 통한 식재료 공급체계 개선이 필요함(한국농촌경제연구원, 2012).

- 이에 따라 학교급식에서 식재료 공급 시 경로의 투명성을 확보하고, 신뢰 가능한 유통 체계의 구축이 식재료 및 급식 자체의 품질을 증대시키기 위한 방안으로 제기됨(위태석, 2004).
- 특히, 지역에서의 학교급식 식재료 조달체계를 개선하기 위해서는 산지에서 학교 급식소에 대해 생산정보를 효율적으로 제공하여 식단에 반영시킬 수 있는 정보시스템의 개발과 다양한 구매경로 확립이 중요함. 시·군별로 급식용 식재료를 일괄 조달함으로써 거래규모의 확대를 실현하여 유리한 거래요건을 확보할 필요 있음. 또한 동시에 민간 학교급식 식재료 공급업체와 중장기적 계약을 통하여 상호간에 신뢰를 확보하여 양질의 농산물을 구매할 수 있는 여건을 조성하는 것도 필요한 것으로 나타냄(위태석 등, 2004).
- 시·군 학교급식물자조달위원회의 조직형태는 비영리단체로서 조직하는 것이 바람직하고, 위원회의 구성은 행정기관(학교장 및 교육청, 시군), 학부모, 학교영양사, 생산자단체, 유통업체 등을 중심으로 구성하여, 상호간의 견제와 협조체제를 확립할 수 있는 조직을 결성하는 것이 필요하며, 특히 학교급식물자조달위원회는 학교급식 물자의 공급업체 선정 및 지도, 위생지도와 식단개발 등 상적 유통기능을 효율적으로 실시할 수 있다는데 의의가 있음(위태석 등, 2004).
- 우리나라의 경우, 실제 학교 급식에서 사용되는 식재료는 개별 학교 단위의 구입방식으로 이루어지고 있으나, 식재료들에 대한 유통 경로 및 우리 농산물 이용현황 등의 실태 조사에 대한 연구가 부족하여 구체적인 식재료 이용 실태에 대한 파악이 되지 못함.
- 이와 더불어, 농산물은 제품의 특성상 생산이 불안정하고 가격, 품질이 안정적이지 않고, 친환경농산물과 지역산 농산물의 경우 지역과 시기에 따라 공급 가능한 품목이 제한적임. 그러나 개별 학교에서는 이에 대한 정보를 얻기가 어렵기 때문에 수급상황을 적절하게 식품비와 식재료, 식단 결정에 반영하는데 어려움이 있음(김경호, 2012).
- 지역 사회 특산물 이용에 대한 영양사의 인식 조사 결과, 대부분의 영양사들(84.5%)이 학교급식에서 지역사회 농산물을 사용하는 것이 필요하다고 인식하였으나, 지역사회 농산물을 사용함에 있어서 '행정절차상의 문제'와 '정보 부족'을 지적하였음(양일선 등, 2006). 지역 단위의 농산물 정보망과 지역 학교 급식 구매체계의 연계성이 필요하며, 지역 단위의 농산물 유통체계에서 학교 급식에 대한 식자재 공급 체계를 구별하여 확보함으로써 좋은 품질의 우리 농산물을 저렴한 가격으로 학교 급식의 식재료로 공급할 수 있도록 하는 국가적 차원의 노력이 필요함.

5. 학교급식 식재료 이용 실태 조사 결과

가. 식재료 이용실태

1) 주요구입처

- 품목에 따라 차이가 있으며 영양사 재량에 따라 선정하는 구입처가 상이하나, 대체로 친환경유통센터(농산물, 쌀, 잡곡류, 축산물, 가금류, 수산물), eaT(공산품, 김치, 떡류), 공동구매(경기도)의 경로를 선택하는 것으로 나타남.

2) 구매 품목

- 구매 품목별 원산지는 다음과 같은 것으로 조사됨. 국내산 식재료로는 쌀, 축산물, 가금류, 김치, 및 떡류가 사용되는 것으로 나타났으며, 수입산 식재료로는 수산물(국내산, 수입산 혼용)과 소스류가 사용되는 것으로 나타남.
- 특히 농산물과 잡곡류는 친환경생산제품을 사용하는 것으로 조사됨. 지역특산 식재료의 경우 서울시와 경기도 지역 특성 상 사용되는 식재료 품목이 없었으나, 일부 경기도 g-mark 제품(축산물 및 가금류, 경기미 등)이 사용되는 것으로 조사됨.
- 품목별 전처리제품 사용 여부는 농산물 50%(예 : 깎 양파, 세척 당근 등), 쌀 또는 잡곡류는 원물 형태로 공급받으며, 축산물, 가금류, 수산물은 가공된 상태로, 공산품은 본 포장상태로 공급받는 것으로 조사됐으며, 김치와 떡류는 완제품 형태로 공급받는 것으로 알 수 있었음.

3) 식재료 품질관리

- 품질관리는 품목에 따라 다음과 같은 방법으로 이루어지는 것으로 나타남. 수산물의 경우 교육청에서 방사능 방문 검사하며, 축산물의 경우 친환경유통센터를 통해서 품질 조절하여 사용하는 것으로 나타남. 또한, 당일입고 당일소진을 원칙으로 유통기한을 관리하는 것으로 파악됨.

나. 식재료 공급구조

1) 식재료 공급경로 별 인식

- 급식관리지원센터의 경우 농산물의 신선함, 친환경 식재료 공급 가능, 품질 신뢰 가능, 안전성 신뢰 가능함을 장점으로 인식되는 것으로 나타났으나, 다만 높은 가격이 해당 유통경로 선택의 장애요인인 것으로 나타남.
- g2b의 경우 낮은 가격이 장점이나, 학교의 개별적인 선호도에 관계없이 표준규격에 따

라 발주해 원하는 양과 품목을 주문하기 쉽지 않은 것이 단점으로 나타남. 또한, 유통 과정이 투명하지 않아 식재료 품질에 대한 신뢰도가 낮은 것이 단점임.

- 공동구매의 경우 전국적으로 시행되고 있지는 않지만, 경기도에서는 주로 장류가 거래되고 있음. 공동구매 품목이 친환경 식재료라는 것이 장점으로 나타났으나, 교육청에서 관련된 모든 업무를 관할하여 일주일 단위로 주문가능 하여 매일 받지 못하는 것이 단점으로 나타남. 저렴한 가격을 공동구매의 경쟁력으로 얘기하나, 실제적인 가격경쟁력이 없는 것으로 생각함.
- 수의계약의 경우 가격이 비싼 것이 단점이나, 경쟁 입찰보다 원하는 기한 내에 그리고 원하는 조건에 맞춰 요구할 수 있는 것을 장점으로 꼽음.
- 직거래는 가격이 저렴한 장점이 있으나, 현재 교육청 감사의 대상이 되기 때문에 거래를 자제하고 있는 상황임. 공산품이 직거래로 가능한 품목일 것으로 생각함.

2) 식재료 공급 시 주의사항

- 학교급식은 '품질 안정성'이 제일 중요한 것으로 나타남.

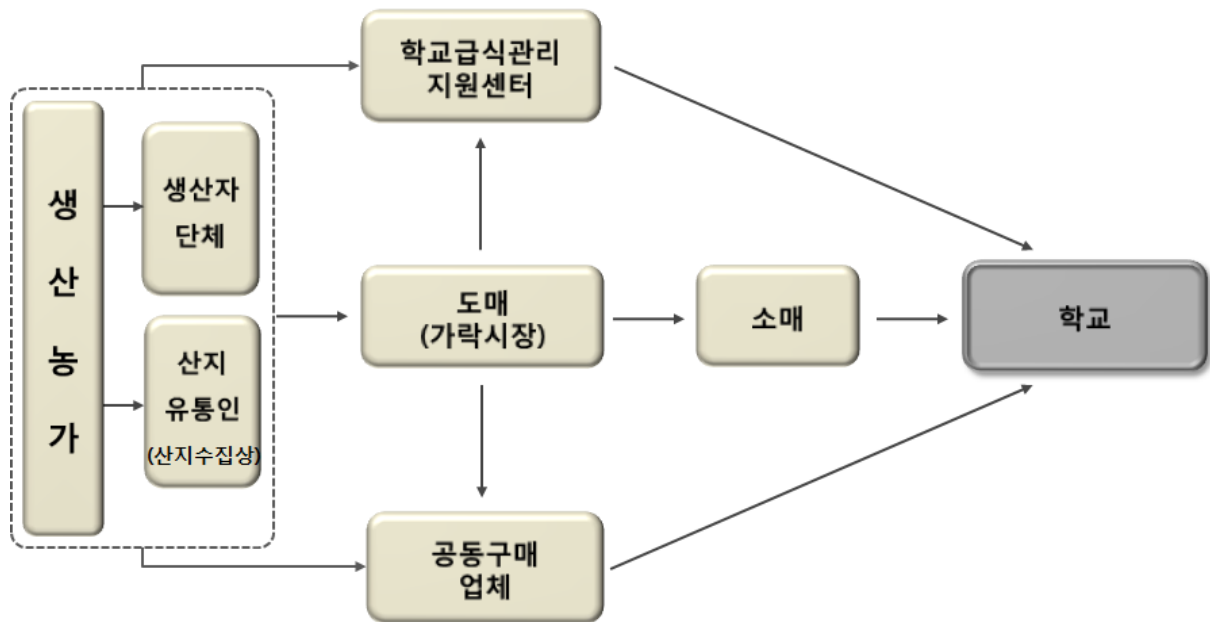


그림 13. 학교급식 식재료 유통경로

다. 식재료 수급에 관한 인식

1) 식재료 품목별 가격변동에 대한 인식

- 가격변동이 가장 큰 품목은 농산물 중 엽채류와 과일이 가격변동이 큰 품목임. 계절에 따라 작황이 달라지는 품목이 가격변동이 크며, 축산물의 경우 구제역 등과 같은 특수한 상황이 발생할 경우에 가격변동 발생함.

- 가격변동이 심할 땐 다른 대체식품(보다 낮은 가격의 품목)으로 대체함. 가격변동이 심하면 사용하지 않으므로 구매금액에 큰 영향을 받지 않음. 저렴하며 평범한 품목으로 잘 먹을 수 있는 것을 기준 단가에 제공하는 것이 목표임. 수급안정성이 최우선이며 보통 분기별(계절)로 식단관리를 하므로 식단작성 이전에 과잉물량이 파악되면 사용가능하나 과잉물량에 즉각적으로 대처하기는 어려움.

2) 식재료 수급 관련 인식

(1) 국내 농축산물/수입 농축산물 이용

- 거의 모든 품목에서 국내 친환경 농축산물을 이용하며, 급식관리지원센터를 통해 수급받기 때문에 품질이 안전하고 신선한 것이 장점이며 학생이나 학부모 입장에서도 수입산보다 국내산, 친환경을 선호함.
- 수입산 활용품목의 경우, 수산물, 소스류, 과일류 등이 파악됨. 수산물과 소스류는 가격경쟁력 측면에서 수입산을 사용하며, 과일류는 과일 파인애플 망고 바나나와 같이 국내 수급이 어려운 경우에만 수입산 사용함.
- 국내산/수입산 결정요인으로는 안전성 맛 위생 신선도 측면에서 국내산을 사용하며, 수급의 안정성, 가격경쟁력 측면에서 수입산을 사용하는 것으로 나타남.
- 단 수산물은 일본 원전사태 이후로 품질관리가 더욱 엄격하게 적용되어 미국산 또는 유럽산으로 대체하여 사용하는 것으로 나타남(예: 임연수, 갈치, 삼치, 어패류, 콩치, 고등어, 꽃게 등).

(2) 지역 농축산물 이용

- 지역 농축산물 사용에 대한 인식의 경우 교육상으로 지역 농축산물에 대한 소개 및 교육이 될 수 있어 좋으며, 식재료의 신선도가 높아 긍정적으로 생각함.
- 하지만, 계절에 따라 수급이 불안정하며 축산물의 경우 지역산 공급량이 제한되어 있어 원하는 부위와 양을 맞추어 공급받는 것이 어려움. 지역산 식재료 사용을 우선으로 두되, 다른 지역의 지역특산물을 공급받을 수 있도록(지역 간 친환경 식재료 공유 가능하게끔) 바뀌는 것이 바람직할 것으로 나타남.
- 계약재배 또는 직거래의 경우 조사대상의 학교들에서 현재 계약재배를 하지 않고 있었으나, 일부 소규모학교에서 계약재배를 하는 것으로 파악됨. 식수가 많은 학교의 경우, 거래처가 많아지면 업무효율성 측면에서 관리하기 어려워 이용하지 않는 경향을 보임. 또한 학교가 특정 농가와 계약재배를 하기 위해서는 교내 운영위원회의 승인을 받아야 하는 등 절차상으로 복잡하며, 정책에 민감하게 대처하는 것이 어려워 더욱 활용하기 어려운 실정인 것으로 파악됨.

(3) 과일 농축산물 이용

- 과잉으로 생산된 농축산물 지원 시 급식에의 이용의사는 메뉴관리 측면에서 가격 하락의 이유로 더 많은 양을 사용하지는 않을 것이며, 품목에 따라(예 : 채소류의 경우 가격 하락에 관계없이 계획된 식단으로 이행할 가능성이 높음), 또는 가격 하락의 원인(예 : 조류독감, 일본 방사선 노출 등)이 무엇인지에 따라 사용여부가 달라질 것으로 나타남.
- 학부모입장에서 급식 메뉴에 집에서 먹기 어려운 메뉴 또는 단가가 비싼 품목이 포함되는 것을 선호하기 때문에 상대적으로 저렴한 품목을 사용하지 않는 경향이 있음. 특히 과일의 경우 학생들이 제철에 저렴한 가격으로 구입 가능한 품목을 급식에서 제공받으면 잔반량이 많아져, 가격이 비싸도 제철 시기에 앞서서 하우스 제품을 제공하게 됨.
- 정부가 잉여농산물을 급식 시스템에 도입하고자 한다면 우선 메뉴개발을 더 해야 할 것으로 생각됨.

(4) 기타 제안점

- 물가, 인건비 상승에 따른 식재료비에 대한 지원이 필요할 것으로 조사됨. 또한, 급식 관리지원센터를 통한 안정적인 수급을 바라는 것으로 알 수 있었으며, 해당 지역의 친환경 식재료 물량이 한정되어 원활한 공급이 어려울 경우, 타지역과의 연계 강화를 통해 다른 지역이더라도 조달이 가능하게끔 정책적 지원이 뒷받침되길 바라는 것으로 파악됨. 더불어, 생산자-학교 직거래 판로 개척을 통해 유통단가를 절감할 수 있는 방안이 마련될 수 있기 바라는 것으로 파악됨.
- 식재료 수급 관련 외 사항으로 학교급식의 안전성 측면에서 문제 발생 시 학교보다 국가가 해결해줄 수 있는 부분이 있었으면 하는 것으로 나타남.

<표 37> 학교급식 현황조사 주요이슈 및 시사점

분류	주요 이슈	시사점
식재료 구매 경로	<ul style="list-style-type: none"> - 품목 및 영양사 별 차이가 있으나, 대부분 일반 식재료 공급 업체 또는 학교급식지원센터를 이용 - 계약재배 또는 직거래의 경우 소규모 학교에서만 이루어짐 	<ul style="list-style-type: none"> - 센터의 경우 식재료 품질과 관련된 신뢰가 있지만, 가격이 높아 지속적인 협의가 필요 - eaT/g2b의 경우 식재료 품질 유지가 어렵고 유통과정이 투명하지 않아 법적, 실무적 관리가 필요 - 식수가 많은 경우, 계약재배/직거래 이용은 관리가 어렵고 업무효율성이 낮으며, 정책에 민감하게 대처가 어려울 수 있음
식재료 가격 변동 및 수급	<ul style="list-style-type: none"> - 업체류 및 과일류의 가격 변동이 크나, 대부분 대체 식재료 사용이 가능함 	<ul style="list-style-type: none"> - 학교급식은 식재료의 수급 안정에 중점을 두며, 분기별(계절) 식단관리를 하므로 과잉물량 발생에 즉각적 대응이 어려움

2장. 국내 영유아 급식의 운영 실태 현황

1. 관련법령과 주요 정책

- 육아지원기관의 급·간식 관련 규정은 “유아교육법”, “영유아보육법”, “어린이식생활안전관리특별법”과 “식품위생법” 등에 나타나 있음. 유치원의 급간식 관련 법령은 “유아교육법”에 명시되어 있으며, 유치원에 다니는 유아들의 급식에 대해 제 17조에 규정해 두고 있음. 또한 급식, 설비 기준을 별도로 시행규칙에 두고 있으며, “유아교육법 시행규칙”에는 100명 이상의 유아에게 급식을 제공하는 경우 면허를 받은 영양사 1명을 두어야 함을 명시하고 있음
- “영유아보육법”에서는 영유아의 영양관리에 관한 법적 근거를 마련해두고 있으며, 제 33조에서는 어린이집 원장에게 안전하고 건강한 급식 공급에 대한 책임성을 부여하고 있음. “영유아보육법시행규칙” 34조에서는 어린이집에서는 영양사가 식단을 작성하고, 시설 내 직접 조리를 원칙으로 해야 한다는 것으로 제시하고 있음.
- 식단관리와 관련된 법령에서는 유치원과 어린이집 모두 영양사가 연령에 맞게 영양 균형을 맞추어 작성한 식단에 의해 공급하는 것을 명시하고 있음. 또한 유치원은 단순한 식단의 제공뿐만 아니라 올바른 기호 형성과 바른 식생활 교육을 목적으로 하고 있음. 영양사가 없는 100인 미만의 어린이집에서는 육아종합지원센터, 보건소, 어린이급식관리지원센터에서 근무하는 영양사의 지도를 받아 식단을 작성해야 함을 명시하고 있음.

<표 38> 육아지원기관 급·간식 식단관리 관련 법령

구분	기관	관련조항
	유치원	<ul style="list-style-type: none"> 유치원에서의 급식은 단순한 영양 공급에만 그치지 않고 식사를 매 체로 한 올바른 음식에 대한 기호 형성과 바르게 음식을 먹고 식품을 선택하게 하는 식생활 교육을 위한 목적이 있으며, 다음과 같은 점을 유의해야 한다(「유치원급식 운영관리지침서」교육부, p12~p.16). <ul style="list-style-type: none"> -식사구성, 칼슘과 단백질이 충분한 식단, 주기식단으로 구성한다. -유아의 기호를 고려한 식단으로 구성한다. -급식량과 제공 시간, 간식을 구분하여 제공 등 -책정된 급식비용, 급식 인력과 시설 설비를 고려한다. 영양사는 식단 작성 시 영양, 위생, 유아의 적응기간, 음식의 관능적 특성 및 조리법 등을 고려하여 작성해야 한다(「유치원급식 운영관리 지침서」p.28~p.29).
식단 관리	어린이집	<ul style="list-style-type: none"> 급식은 정상적인 발달에 필요한 영양을 섭취할 수 있도록 영양사가 작성한 식단에 의하여 공급해야 한다(「영유아보육법 시행규칙」제342조 및 별표8). 영양사(5개 이내의 어린이집이 공동으로 두는 영양사를 포함)를 두고 있지 않은 100명 미만의 영유아를 보육하고 있는 어린이집은 육아종합지원센터, 보건소 및 「어린이 식생활안전관리 특별법」제21조에 따른 어린이집 급식관리지원센터 등에서 근무하는 영양사의 지도를 받아 식단을 작성해야 한다(「영유아보육법 시행규칙」제34조 및 별표8).
	집단 급식소	<ul style="list-style-type: none"> ‘집단급식소에서의 식단’이란 급식대상 집단의 영양섭취기준에 따라 음식명, 식재료, 영양성분, 조리방법, 조리인력 등을 고려하여 작성한 급식계획서를 말한다(「식품위생법」제2조).

자료: 육아정책연구소(2014), 육아지원기관의 급간식 운영 실태 및 개선방안

- 급식관리 관련된 법령에서는 유치원의 경우 유치원 원장이 해당 유치원의 유아에게 적합한 급식을 할 수 있다고 명시된 반면 어린이집의 경우, 원장이 균형있고 위생적이며 안전한 급식을 제공해야 함을 명시하고 있음.

<표 39> 육아지원기관 급식관리 관련 법령

구분	기관	관련조항
급식 관리	유치원	<ul style="list-style-type: none"> 유치원의 원장은 교육하고 있는 해당 유치원의 유아에게 적합한 급식을 할 수 있다(「유아교육법」제17조 제2항).
	어린이집	<ul style="list-style-type: none"> 어린이집의 원장은 영유아에게 균형있고 위생적이며 안전한 급식을 해야 한다(「영유아보육법」제33조). 어린이급식관리지원센터에 등록하려는 어린이집의 설치자 또는 운영자는 신청서에 「식품위생법」에 따른 집단급식소 설치·운영신고증 사본을 첨부하여 어린이급식관리지원센터의 장에게 제출하면 된다(「어린이식생활안전관리특별법」제22조 제2항, 「어린이급식관리지원센터의 집단급식소 등록 관리 및 절차 등에 관한 규칙」제 2조 제1항 및별지 제1호서식). 어린이집에서의 급식 관리 기준은 다음과 같다(「영유아보육법 시행규칙」제34조 및 별표8). <ul style="list-style-type: none"> -어린이집의 원장과 어린이집에서 급식을 조리·제공하는 보육교직원(이하 “원장 등”이라 함)은 어린이집에서 식중독환자가 발생하지 않도록 위생관리를 철저히 해야 한다. -원장 등이 지켜야 할 항목 제시 <ul style="list-style-type: none"> · 영양사가 작성한 식단에 따라 급식 · 직접 조리하여 제공 또는 같은 건물에 있는 조리실을 사용 · 식기, 도마, 칼, 행주, 그밖에 주방용구를 정기적으로 세척·살균 및 소독하는 등 항상 청결하게 유지·관리 · 어류·육류·채소류를 취급하는 칼·도마는 각각 구분하여 사용 · 유통기한이 지나거나 상한 원료 또는 완제품, 재사용에 대한 내용 · 식품 등의 원료 및 제품은 냉동·냉장시설에 보관·관리 · 취사부 등 음식물의 조리엔 직접 종사하는 보육교직원은 위생복·앞치마·위생모를 착용하는 등 개인위생관리를 철저히 해야 한다.
	집단급식소	<ul style="list-style-type: none"> ‘집단급식소’란 영리를 목적으로 하지 아니하면서 특정 다수인에게 계속하여 음식물을 공급하는 다음 각 목의 어느 하나에 해당하는 곳의 급식시설로서 대통령령으로 정하는 시설을 말한다(「식품위생법」 제2조). <ul style="list-style-type: none"> -기숙사, 학교, 병원, 「사회복지사업법」제2조 제4호의 사회복지시설, 산업체, 국가,지방자치단체 및 「공공기관의 운영에 관한 법률」제4조 제1항에 따른 공공기관, 그 밖의 후생기관 등 -집단급식소를 설치·운영하려는 자는 총리령으로 정하는 바에 따라 특별자치도지사·시장·군수·구청장에게 신고하여야 한다(「식품위생법」 제88조).

자료: 육아정책연구소(2014), 육아지원기관의 급간식 운영 식태 및 개선방안

2. 영유아 급식 운영 현황

(1) 일반현황

- 2014년 기준 전국 어린이집의 수는 43,742개소로 149만 6,671명의 아동을 보육하고 있으며, 국공립, 사회복지법인, 법인단체, 민간, 가정, 부모협동, 직장형 어린이집에서 이루어지고 있음.
- 어린이집 시설 유형별로는 가정 53.3%, 민간 33.9%로 가정 어린이집과 민간 어린이집이 대표적인 유형이며, 국공립 5.7%, 사회복지법인 3.2%, 법인단체 1.9%로 나타남. 아동 수는 민간 어린이집이 51.8%로 가장 높고, 가정 어린이집 24.4%, 국공립 10.6%, 사회복지법인 7.0%, 법인 단체 3.3%로 나타나, 유형은 가정 어린이집이 가장 많으며, 보육 아동 수의 비율은 민간 어린이집이 가장 많음(표 40).
- 2014년 전국 유치원의 수는 8,826개원으로 68만 2,553명의 아동들이 이용하고 있음. 유치원은 국공립 52.3%, 사립 47.7%으로 국공립 형태가 좀 더 많으며, 아동 수의 비율은 사립 76.4%, 국공립 23.6%로 사립 유치원의 원아가 더 많음(표 41).

<표 40> 설립주체별 어린이집 이용 아동 수(2014년 기준)

구분	국·공립	사회복지 법인	법인 단체	민간	가정	부모 협동	직장	계
어린이집 개소	2,489	1,420	852	14,822	23,318	149	692	43,742
수 (%)	5.7	3.2	1.9	33.9	53.3	0.3	1.6	100.0
아동수 인원	159,241	104,552	49,175	775,414	365,250	3,774	39,265	1,496,671
(%)	10.6	7.0	3.3	51.8	24.4	0.3	2.6	100.0

자료 : 보건복지부(2014), 보육통계

<표 41> 설립주체별 유치원 이용 아동 수(2014년 기준)

구분	국·공립	사립	계
유치원 수 개소	4,619	4,207	8,826
(비율)	52.3	47.7	100.0
아동수 인원	161,339	521,214	682,553
(비율)	23.6	76.4	100.0

자료 : 한국교육개발원(2014), 교육통계연보

(2) 규모별 운영현황

- 어린이집 및 유치원의 규모별 운영현황은 표 42, 43에 나타내었음.
- 전체 어린이집을 정원규모별로 분류할 경우, 100명 이하의 정원을 둔 곳이 약 93%로 대부분을 차지하고 있었으며, 20명 이하가 54.6%, 21명~39명 15.3%, 50~80명 9.3%인 것으로 나타남.
- 전체 어린이집 중 가장 높은 비율을 차지하는 가정어린이집의 경우 20명 이하가 절대적이었으며, 민간 어린이집의 경우 또한 50인 이하가 절반 이상을 차지하는 것으로 나타났음.
- 국공립과 법인 어린이집의 정원은 전반적으로 21~100명까지 고르게 분포되어 있었으며, 사회복지법인은 40~160명의 정원이 대다수인 것으로 나타났음.
- 유치원의 경우 공립과 사립이 각각 절반 정도의 비율로 구성되어 있으며, 공립의 경우 48.3%에 이르는 유치원의 정원이 20명 미만이었으나, 사립의 경우 전반적으로 정원이 50인 이상에 골고루 분포되어 있음.
- 특히, 사립 유치원의 경우 정원이 100~149명인 곳이 1,138개로 30%에 이르렀으며, 150~199명과 200명 이상인 곳까지 포함하여 60%에 이르는 것으로 나타남에 따라, 공립에 비해 사립의 경우가 정원을 높게 두는 곳이 많은 것으로 나타났음.

<표 42> 정원규모별 어린이집 설치 현황(2014년 12월 기준)

구분	계	20명 이하	21~39명	40~49명	50~80명	81~99명	100~160명	161~200명	201~240명	241~300명	300명 초과
총계	43,770 (100)	29,894 (54.6)	6,694 (15.3)	3,205 (7.3)	4,060 (9.3)	2,793 (6.4)	2,263 (5.2)	497 (1.1)	198 (0.5)	150 (0.3)	16 (0.0)
국·공립 (%)	2,332 (100)	68 (29)	322 (13.8)	330 (14.2)	795 (34.1)	468 (20.1)	297 (12.7)	39 (1.7)	9 (0.4)	4 (0.2)	-
사회복지법인(%)	1,439 (100)	9 (0.6)	54 (3.8)	161 (11.2)	325 (22.6)	389 (27.0)	381 (26.5)	81 (5.6)	24 (1.7)	14 (1.0)	1 (0.1)
법인·단체 (%)	868 (100)	34 (3.9)	113 (13.0)	154 (17.7)	301 (34.7)	152 (17.5)	77 (8.9)	23 (2.6)	8 (0.9)	5 (0.6)	1 (0.1)
민간 (%)	14,751 (100)	31 (0.2)	6,054 (41.0)	2,372 (16.1)	2,513 (17.0)	1,721 (11.7)	1,460 (9.9)	335 (2.3)	146 (1.0)	107 (0.7)	12 (0.1)
가정 (%)	23,632 (100)	23,632 (100)	-	-	-	-	-	-	-	-	-
부모협동 (%)	129 (100)	65 (50.4)	40 (31.0)	17 (13.2)	5 (3.9)	2 (1.6)	-	-	-	-	-
직장 (%)	619 (100)	55 (8.9)	111 (17.9)	171 (27.6)	121 (19.5)	61 (9.9)	48 (7.8)	19 (3.1)	11 (1.8)	20 (3.2)	2 (0.3)

자료 : 보건복지부(2014), 보육통계

<표 43> 정원규모별 유치원 설치 현황(2013 기준)

구분	계	20명 미만	21~39명	40~49명	50~79명	80~99명	100~149명	150~199명	200명 초과
총계	8,678 (100)	2,337 (26.9)	1,280 (14.7)	593 (6.8)	1,269 (14.6)	592 (6.8)	1,305 (15.0)	711 (8.2)	591 (6.8)
국립 (%)	3 (100)	-	-	-	2 (66.7)	1 (33.3)	-	-	-
공립 (%)	4,574 (100)	2,208 (48.3)	1,046 (22.9)	416 (9.1)	601 (13.1)	106 (2.3)	167 (3.7)	27 (0.6)	3 (0.1)
사립 (%)	4,101 (100)	129 (3.1)	234 (5.7)	177 (4.3)	666 (16.2)	485 (11.8)	1,138 (27.7)	684 (16.7)	588 (14.3)

자료 : 한국교육개발원(2013), 교육통계연보

- 한편, 어린이집의 영양사와 취사부의 배치기준은 영양사는 보육 정원 100명당 1명, 취사부는 정원 40명당 1명, 80명 이상에 한 명씩 추가하게 되어 있음. 2013년 기준 어린이집의 급간식 관련 보육교직원은 영양사와 취사부(조리인력)로 영양사는 848명, 취사부는 26,710명임.
- 2013년 기준 유치원의 경우 영양사 3,050명, 취사부 4,250명으로 어린이집에 비해 영양사 배치비율이 높은 편임

<표 44> 어린이집 유형별 영양사 및 조리인력 배치 현황

구분	계(%)	영양사	취사부(조리인력)
총계	27,558(100)	848(3.1)	26,710(96.9)
국·공립	3,119(11.3)	105(12.4)	3,014(11.3)
사회복지법인	2,033(7.4)	105(12.4)	1,928(7.2)
법인·단체 등	1,015(3.7)	44(5.2)	971(3.6)
민간	13,108(47.6)	475(56.0)	12,633(47.3)
가정	7,175(26.0)	6(0.7)	7,169(26.8)
부모협동	87(0.3)	-	87(0.3)
직장	1,021(3.7)	113(13.3)	908(3.4)

자료 : 보건복지부(2013), 보육통계

<표 45> 유치원 유형별 영양사 및 조리인력 배치 현황

구분	계(%)	영양사	취사부(조리인력)
총계	7,300(100)	3,050(41.8)	4,250(58.2)
국립	3(100)	1(33.3)	2(66.7)
공립	800(10.0)	405(50.6)	395(49.4)
사립	6,497(90.0)	2,644(40.7)	3,853(59.3)

자료 : 교육부(2013), 유치원급식실시현황 내부자료

(3) 식재료 운영현황

- 영유아 급식은 상시 1회 50인 이상에게 식사를 제공하는 어린이집의 경우 집단 급식소로 신고, 운영하고 조리사를 배치하여 시설 자체에서 직접 조리하며, 영유아 100인 이상 시설은 영양사 1인을 두어야 하며, 100인 미만은 육아정보종합센터, 보건소 및 어린이급식관리지원센터 등의 영양사 지도를 받아 식단을 활용하고 있음.
- 영유아 급식의 무상급식 예산 규모는 2015년 기준 1조 6,491억원으로 2014년 1조 2,827억원보다 4.2% 증가함.
- 유치원의 경우 1인당 평균 급간식비가 유기농 식단의 경우 평균 2,347원, 일반 식단의 경우 평균 2,175원이고, 어린이집의 경우 1인당 평균 급간식비가 만 1~2세의 경우 A형 식단이 소매단가 1,771원, 도매단가 1,533원, B형 식단은 소매단가 1,786원, 도매단가 1,558원, plus 식단은 소매단가 2,066원, 도매단가 1,707원이고, 만 3~5세의 경우 A형 식단은 소매단가 2,520원, 도매단가 2,192원, B형 식단은 소매단가 2,552원, 도매단가 2,228원, Plus 식단은 도매단가 2,958원, 도매단가 2,450원임(육아정책연구소, 2014).

<표 46> 유아(만 3~5세) 1인당 계절별 급·간식비

구분	봄		여름		가을		겨울		평균	
	1일	월	1일	월	1일	월	1일	월	1일	월
일반 식단	2,068	41,360	2,189	43,780	2,177	43,540	2,262	45,240	2,175	43,500
유기농 식단	2,310	46,200	2,382	47,640	2,302	46,040	2,387	47,740	2,347	46,940

자료: 육아정책연구소(2014), 육아지원기관의 급간식 운영 식태 및 개선방안

<표 47> 영유아 1인당 급·간식비

구분	만 1~2세				만 3~5세			
	소매단가		도매단가		소매단가		도매단가	
	1일	월	1일	월	1일	월	1일	월
A형 식단	1,771	44,275	1,533	38,325	2,520	63,000	2,192	54,800
B형 식단	1,786	44,650	1,558	38,950	2,552	63,800	2,228	55,700
Plus 식단	2,066	51,650	1,707	42,675	2,958	73,950	2,450	61,250

자료: 육아정책연구소(2014), 육아지원기관의 급간식 운영 식태 및 개선방안

- 2013년도에 국민권익위원회에서 발표한 「영유아 급식·간식 관리체계 개선방안」에 의하면, 정부에서 지원하는 어린이집 보육료에 급식비가 포함되는 것으로 나타남. 지원 금

액은 시·도지사가 지방보육정책위원회를 거쳐 각각의 수납한도액을 정하면 어린이집이 범위 내에서 운영위원회 또는 부모의 협의를 거쳐 결정하는 방식임.

- 위 방안에 의하면 급식운영에 대해 영양관리, 급식위생, 급식·위생 지도감독 체계에 대해 다음과 같이 권고하였으며, 2013. 6월말 기준, 56개 자치단체에서 시행하였음.
- 영양관리의 경우, 상시 1회 50인 이상에게 식사를 제공하는 어린이집의 경우 집단급식소로 신고·운영하고 조리사를 배치하여 시설 자체에서 직접 조리할 것을 권고하였으며, 영유아 100인 이상 시설은 영양사 1인을 두고, 100인 미만은 보육정보센터, 보건소 및 어린이급식관리지원센터 등의 영양사 지도를 받아 식단을 활용할 것을 권고함.
- 급식위생의 경우, 개인위생, 조리작업 위생, 식품보관 위생, 환경위생 등을 관리할 것으로 권고함.
- 급식·위생 지도감독 체계의 경우, 보건복지부 및 지방자치단체 보육·위생 담당 부서, 식품의약품안전처, 보육정보센터(보건복지부), 어린이급식관리지원센터(식품의약품안전처)에서 운영 전반 또는 급식, 위생 등 특정 분야에 대해 지도 점검을 실시하고 운영에 도움을 줄 수 있는 방안에 대해 고려하여 해당 역할을 수행할 것으로 권고함.
- 한편, 급식·간식 재료구매의 합리성 제고 측면에서 직접구매로 인한 행정·예산 낭비 방지를 위해 다음과 같은 개선방안으로 급식재료 공동구매 제도를 확대할 것을 제시함. 우수사례 홍보 등을 통해 어린이집 공동구매 제도 시행지역을 확대해야 할 것이며, 어린이집과 사립유치원간의 공동구매 선정업체 등에 대한 정보공유 연계를 강화시키는 것이 구체적인 방안으로 제시되었음.
- 육아정책연구소(2014)에 따르면 어린이집 식재료 구매방법으로는 직접구매, 위탁구매, 공동구매의 순으로 조사되었으며, 직접구매의 경우 가정어린이집이 다른 시설유형에 비해 높은 것으로 나타남.

<표 48> 식재료 구매방식-어린이집

구분	직접구매	위탁구매	공동구매	기타	계	
전체	73.8	30.4	20.2	0.5	100.0(600)	
시 설 유 형	국공립	62.6	33.1	23.0	0.7	100.0(139)
	사회법인	66.2	32.3	20.0	0	100.0(65)
	법인·단체	69.6	34.8	26.1	0	100.0(46)
	민간	75.5	36.2	18.3	0.8	100.0(230)
	가정	89.2	13.3	18.3	0	100.0(120)

자료 : 육아정책연구소(2014), 육아지원기관의 급·간식 운영 실태 및 개선방안

- 유치원의 식재료 구매 방법으로는 직접구매(50.3%), 위탁구매, 공개입찰의 순으로 조사되었으며, 직접구매의 경우 사립(74.1%)이 공립(17.3%)에 비해 높게 나타남.

<표 49> 식재료 구매방식-유치원

구분	직접구매	위탁구매	공개입찰	공동구매	기타	계	
전체	50.3	30.0	26.5	12.5	1.3	100.0(400)	
시설 유형	공립단설	31.3	37.5	31.3	6.3	6.3	100.0(16)
	공립병설	15.8	21.1	64.5	22.4	1.3	100.0(152)
	사립법인	65.2	41.3	2.2	8.7	2.2	100.0(46)
	사립사인	76.3	33.9	1.1	5.9	0.5	100.0(186)

자료 : 육아정책연구소(2014), 육아지원기관의 급·간식 운영 실태 및 개선방안

- 어린이집의 경우 식재료 구매의 어려운 점으로는 어린이집과 유치원 모두 공급업체의 선정이 가장 높게 나타났으며, 검수와 발주서 작성에 대한 부분도 식재료 구매의 어려움으로 인식하였음(도남희 등, 2014).
- 영유아 급식·간식 관리 체계의 문제점으로는 재료비 기준단가, 재료 구매량 기준, 재료 구매의 합리성, 재료 안전성 및 표준 식단준수 여부, 위생 및 영양지도에 관한 제도적 기반 등이 지적되었음(국민권익위원회, 2013).
- 또한 급간식비 관련 회계처리가 부실하고, 집행 내역 공개를 기피하며, 모니터링 시스템이 미흡한 것이 현실임. 공개되는 정보는 식단 및 급간식비 총 금액 정도로 상세 집행 내역은 비공개이며, 지방자치단체와 연계된 회계프로그램이 없고, 정보공개시스템을 운영하는 경우에도 급간식비 지출 총액정도만 공시되고 있음. 따라서 전국적으로 영유아급식에 사용되는 식재료의 전체 물량이나 금액은 집계조차 되지 못하고 있는 것이 현실임. 이러한 영유아급식의 여러 문제를 개선하기 위해 국민권익위원회에서는 급식 식재료 조달 전자시스템 구축, 공동구매 활성화 등의 개선책을 세우고 현재 추진중에 있음(국민권익위원회, 2013).

3. 영유아 급식 관련 연구 동향

- 2009년 전국 보육시설 실태조사에서 보육시설이나 유치원에서 개선이 필요한 분야로 영양관리, 급·간식 관리를 지적한 비율이 높았고, 보육시설 평가인증제도에 건강과 영양의 평가항목이 포함되어 있기는 하나 급식 질을 변별해내고 담보하기에는 미흡한 것으로 나타남(한국보건사회연구원, 2012).

- 전국의 보육시설과 유치원을 대상으로 영양관리 실태를 조사한 최은미 등 (2008)의 연구에서 영양사 배치유무에 따른 관리 실태는 명확한 차이를 보였는데, 전국 보육시설과 유치원 1,144곳을 대상으로 분석한 결과 대부분의 시설(97.7%)에서 급식을 실시하였지만 영양사가 급식을 담당하는 경우는 유치원(82.0%), 보육시설(27.7%)로 시설유형별 차이를 보였음. 구매 및 검수업무책임자는 보육시설의 경우 원장(67.5%), 유치원은 영양사(80.4%)였으며, 식단 작성은 보육시설의 경우 원장이나 원감이 직접 작성(31.1%), 보육정보센터 식단활용(30.5%)으로 나타난 반면, 유치원은 영양사가 직접 작성하는 비율이 83.3%로 높았음. 한편 식단 작성의 어려움으로는 개개인의 기호도 충족(38.3%)이 가장 높았으며, 유치원은 예산부족(25.5%), 보육시설은 식단 작성자의 영양에 대한 전문지식 부족(25.4%)으로 시설유형별 차이를 보였음. 이러한 결과는 전문가에 의한 급식관리 미흡 및 급식 관리자들을 위한 지침서와 참고자료의 부재를 보여주며, 이를 위한 영양교육 지침서와 식단작성을 위한 자료 개발이 시급함을 보여줌(최은미 등, 2008).
- 유치원 급식의 위생관리 실태를 파악한 이주은 등(2012)의 연구에서는 서울, 경기, 인천 지역의 10곳의 유치원 급식실을 대상으로 급식소 구조, 설비기구, 개인위생, 식재료 관리, 작업공정, 조리도구관리, 환경위생관리, 안전관리의 총 8개 영역에 대해 미생물 분석이 실시되었음. 분석결과 유치원의 급식 위생·안전 점검 전체 평균은 41.4점으로 전반적으로 급식실의 위생상태가 안전하지 않은 것으로 나타남. 이러한 결과를 통해 조리실의 시설·설비 기준에 대한 법적근거 마련 및 관리가 필요함을 제언하였고, 또한 급식으로 제공되는 메뉴의 미생물 수치가 기준치를 초과하는 경우가 많아 조리 및 제공과정에서 위생 강화 및 급식 시 사용되는 기기의 세척 및 소독 관리 강화를 제언하였음(이주은 등, 2012).
- 이미화 등(2012)의 보육실태조사에 따르면, 급식관리에서 어린이집 스스로 평가한 급식관리 상태는 균형잡힌 식단 작성, 식단표에 원산지 공개, 식중독 예방을 위한 위생관리, 유통기한 경과한 원료, 완제품 폐기, 급식위생관리체크리스트에 따른 위생점검, 부패하기 쉬운 식재료 냉동, 냉장시설 보관, 육류, 어류, 채소, 취급식기, 도마 구분, 보존식 운영 및 게시, 유기농 재료의 사용 등의 항목 중 ‘유통기한 경과한 원료, 완제품 폐기’가 4점 만점에 평균 3.81로 가장 관리가 잘 되고 있는 항목으로 평가되었고, 상대적으로 가장 미비한 부분은 평균 2.67점으로 나타난 ‘유기농 재료의 사용’이었음.
- 급식 장소 및 급식 지도와 관련하여 서울 공립 유치원을 대상으로 조사한 이선례 (2008)의 연구에서는 주로 급식이 이루어지는 장소가 각 반 교실이 62.0%로 가장 많았으며, 그 다음이 초등학교 식당(18.7%) 순으로 나타났음. 교사와 학부모를 대상으로 인식을 조사한 결과 교사의 경우는 급식 소요시간이 40~50분이 41.3%로 가장 많은 반면 학부모는 30~40분이 52.0%로 차이를 보였음. 한편, 배식유형은 교사와 학부모가

같이 배식한다는 응답이 가장 많았고, 급식 분량을 정하는 방법에 대해서 교사는 유아의 의견을 어느 정도 반영한다가 36.1%, 유아에 따라 다르게 고려한 분량을 준다가 68%로 높게 나타났음. 이러한 결과는 유아의 급식지도에 있어 유아 개별에 대한 교사의 이해가 필요함과 함께 효과적인 급식 지도를 위해서는 부모와의 상담 및 교육 등을 통한 가정과의 연계가 필요함을 시사함.

- 2009년 전국 보육시설 실태조사에서도 보육시설이나 유치원에서 개선이 필요한 분야로 영양관리, 급간식 관리를 지적한 비율이 높았고, 보육시설 평가인증제도에 건강과 영양의 평가항목이 포함되어 있기는 하나 급식 질을 변별해내고 담보하기에는 미흡함(김혜련, 2012)
- 경기 지역 영유아 보육시설의 급식운영관리 실태를 조사한 연구에 따르면 어린이집 식재료 구매 책임자는 시설장이 86.7%로 가장 많았으며, 조리사 10.2%, 영양사 3.1%의 순으로 대부분 운영자인 시설장이 구매를 담당하고 있음. 민간시설은 시설장이 95.5%로 가장 많았으며, 조리사 4.5%였고 가정보육시설은 100.0% 시설장이 구매를 담당하고 있는 것으로 나타남(손춘영 & 박희옥, 2011)
- 유치원의 식재료 구매 횟수는 매일 구매하는 경우가 71.3%로 가장 많았고, 그 다음으로 주2-3회가 18.1%로 많았음. 공립유치원의 경우는 매일 구매하는 경우가 80%(공립 단설 89.0%, 공립 병설 83.6%) 이상인 반면 사립 유치원의 경우는 주 2-3회 구매하는 경우도 41.9%로 매일 구매하는 경우(43.6%)와 비슷하게 많은 것으로 보고되었음(육아정책연구소, 2012)

4. 영유아 급식 식재료 이용 실태 조사 결과

1) 식재료 이용실태

(1) 구매 유형, 구매 품목 및 방법

- 어린이집 운영 유형 (국립, 공립, 민간, 가정, 직장) 및 규모 (어린이 수), 지역별 편차가 큰 것으로 파악됨.
- 주요 구매 품목은 농산물, 쌀, 잡곡류, 축산물, 가공류, 수산물, 공산품, 김치, 떡류, 빵류, 유제품으로 조사됨. 이 외 기타품목으로 일부 반조리식품을 구매하는 것으로 파악됨.
- 또한 구매 품목에 따라, 빵류/떡류 등은 고정적인 구매처가 있는 것으로 나타남.
- 조사에서 파악된 어린이집의 경우 계약한 식재료 유통업체를 통한 식재료 전체 조달 또는 공동구매와 자체 구입 각각 50%로 식재료를 구매하는 것으로 알 수 있었음.

2) 식재료 공급구조

- 어린이집 별 선택한 식재료 공급방식에 따라 장단점이 있는 것으로 파악되었음.
- 특정 식재료 유통 업체를 이용하는 경우, 안정적인 공급이 가능하며, 신선도 및 유통기

한 등을 모두 엄격하게 준수하여 배달해주어 신뢰도가 높은 것을 장점으로 꼽음. 단, 친환경 식재료의 경우 그 양이 제한적이며 100% 친환경 식재료로만 조달받을 수 없는 점이 아쉬운 것으로 나타남.

- 공동구매 방식을 이용하는 경우, 가격 절감 효과가 있으며 공동구매 대행업체(에코푸드)에서 구매 시스템 상 식재료 사진을 확인 가능한 것을 장점으로 꼽음. 또한 공동구매 대행업체에서 자체 품질관리, 원산지관리, 위생관리를 해주어 신뢰도가 높으며 번거로움을 덜 수 있는 장점이 있는 것으로 나타남. 단, 어린이집의 경우 소량구매가 많아 물량을 직접 시스템 상에 입력하여 발주할 때에 그 양을 가늠하기 어려운(예, 채소 1kg의 실제량이 어느 정도인지) 경우가 있어 불편한 것을 단점으로 꼽음.
- 자체 구입 방법의 경우, 인근 마트에서 작은 단위로 직접 구매하는 방식으로 유제품 또는 당일 부족한 식재료 위주로 구입하는 것으로 파악됨.

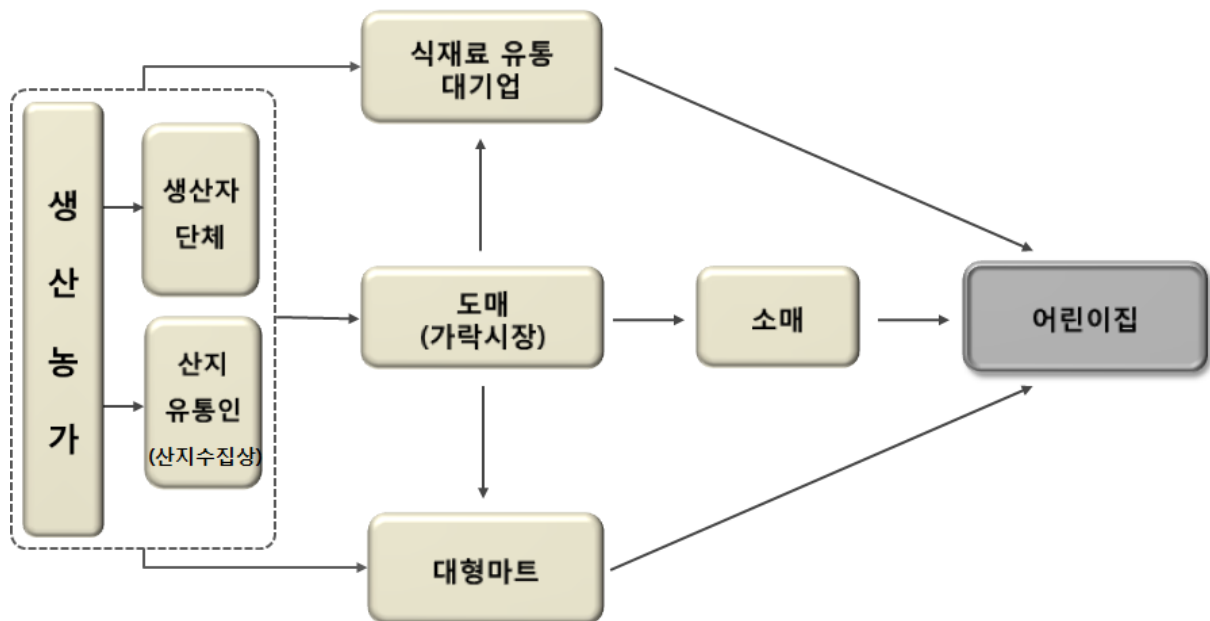


그림 14. 영유아급식 유통경로

3) 식재료 수급에 관한 인식

(1) 식재료 품목별 가격변동에 대한 인식

- 가격변동이 가장 큰 품목은 채소류(배추, 감자 등)가 가장 크며, 수산물(생선)도 가끔 가격변동이 있음.
- 가격변동 상황에서의 대처방안으로는 대체식품이나 대체품목으로 변경하는 것으로 나타남. 단, 경기도 일부 지역의 경우 육아종합지원센터에 업로드 되어 있는 식단을 이용하기 때문에, 이러한 경우 가격변동의 이유로 식단을 바꾸는 경우는 많지 않은 것으로 파악됨.

(2) 식재료 수급 관련 인식

① 국내 농축산물/수입 농축산물 이용

- 국내 농축산물과 수입 농축산물의 특징 및 각각의 장단점(안전성, 신선도, 맛, 포장상태)은 다음과 같음.
 - 국내산 / 수입산 결정요인은 국내 수급이 어려운 품목(예 : 귀노아, 오렌지, 파인애플, 바나나, 연어 등), 국내산 대비 가격경쟁력이 있는 품목(예 : 수산물, 건어물 등)에 수입산을 사용하는 것 외에는 식재료 중 90~95% 이상 국내산 식재료를 사용하는 것으로 나타남.
 - 국내산은 식품 안전성 측면(예 : 농약 사용량 등)에서 신뢰도가 높음. 수입산은 식품 안전성 측면에서 우려되는 바가 있으나(예 : 농약 사용량, 방사능 등) 맛, 포장상태 등의 측면에서는 만족스러운 것으로 나타남.
- 식재료 품목에 따른 지역 농축산물 이용의 장점은 식품 안전성이나 신선도 측면에서 좋을 것으로 생각함. 단, 지역 농산물 구입 시 업체에서 카드결제나 세금계산서 발행이 안 되는 경우가 있어 구매하고 싶어도 구매 못하는 경우 있는 것이 단점으로 조사됨.

② 과일 농축산물 이용

- 과잉으로 생산된 농축산물 지원 시 급식에의 이용의사는 품질이 우선이기 때문에 검수를 받은 것이라면 관계없는 것으로 나타남. 조류독감, 구제역 등의 이유로 가격하락이 발생한 경우에는 학부모 반발이 커 검증받은 먹거리인 경우에도 사용받기 어려움.

③ 기타 제안점

- 어린이집의 경우 식재료 구매 규모 상 직거래 경로개척이 쉽지 않음. 특히 민간 어린이집의 경우 식재료비 가격부담이 크기 때문에, 국가에서 생산자(농가)에 대한 검증절차 또는 기준이 정해준다면 가격절감 측면에서 유통단계를 줄일 수 있으므로 좋을 것으로 생각함.

4) 어린이급식관리지원센터의 식재료 조달 현황 (서울특별시 송파구)

(1) 송파구 어린이급식지원센터 현황

- 전 회원은 146개원으로 서울에서는 가장 큰 규모인 것으로 파악됨.
- 전체적인 계약 등은 구청에 있는 관련 과에서 운영함. 조사 지역의 경우 해당 구청 '여성보육과'에서 진행하는 것으로 알 수 있었음.

(2) 식재료 공급 체계

① 공동구매

- 센터 설립 이전부터 진행되던 공급 방식이어서 구청관할로 관리가 이루어지는 것으로 조사됨. 일부 지역에서는 공동구매 관리업무를 센터 업무에 포함시키는 경우도 있으나, 어린이급식관리지원센터 가이드라인 상의 센터의 역할에는 공동구매 관리가 포함되어 있지 않은 것으로 나타남. 또한, 공동구매 방식을 모든 지역의 어린이집에서 시행하는 것이 아니며, 서울의 경우 대부분이 시행 중이나 경기도 일부 지역의 경우 규모가 큰 어린이집 위주로 공동구매를 이용하는 것으로 파악됨. 또한, 공동구매 대행업체에 대한 신뢰도가 아직 낮은 편으로, 해당 구청에서 지정해준 경우 또는 인터넷 발주시스템을 선호하는 경우 사용하는 것으로 알 수 있었음.
- 공동구매 대행업체 선정방식은 품평회 진행을 통한 업체 선정으로 파악됨. 구청의 지역 특성에 따라 선정방식 또한 그 성격이 다른 것으로 파악됨.

② 기타 구매 방식

- 직접구매 또는 어린이집 인근 마트를 통한 정기적 주문을 통해 구매하는 방식이 있는 것으로 나타남.

③ 장애요인

- 작은 규모의 어린이집은 직접구매 방식을 주로 선택하는 것이 어린이급식관리지원센터 관리 측면의 어려움으로 파악됨. 센터의 지침에도 불구하고 임의로 구매를 진행하기 때문에 영수증 관리, 회계 관리 등이 어려운 실정임. 특히 가정어린이집의 경우, 규모가 작고 해당 가정에서 섭취하는 메뉴와 병행하여 어린이집을 운영하는 경우가 있어 구매이력 관리가 더 어려움. 이 경우 식재료 품질관리 검사는 가정의 식재료와 어린이집 급식 식재료 모두에 적용되나, 일부 지역의 경우 이러한 품질관리 검사 역시도 제대로 이루어지지 않아 체계적인 관리가 더욱 어려운 것으로 알 수 있었음.

(3) 식재료 구입

① 식재료 구입 형태

- 원재료 형태 위주로 구입하여 정확한 원재료 / 가공품 사용 비율 파악은 어려운 실정임.
 - 예 : 어린이집마다 레시피가 다르고 조리방법이 다르기 때문에 표준레시피를 사용하지 않으며, 조리사가 임의로 하기 때문에 비슷한 식재료여도 어린이집마다 큰 차이가 있음. 구립어린이집이 공동구매 방식을 사용하는 경우 구매 이력 데이터 등을 수집 가능하나, 그 외의 경우 확인 어려움. 어린이 수 100인 이상 규모의 어린이집은 공동관리 영양사가 관리하고 있고, 병설은 학교 측에서 관리하는 것으로 알고 있음.

② 표준레시피

- 어린이집에 표준레시피 사용을 권장하지만 조리과정 상 조리사 임의로 조리되는 경우가 많은 실정임. 교육을 통해 표준레시피 사용이 조리 단계를 최소화하는 것으로 홍보함. 그러나 표준레시피가 온라인 회원가입 절차를 거쳐 다운로드 받아야 사용할 수 있는 탓에 교육대비 사용률이 낮은 것으로 파악됨.
- 또한, 구립어린이집의 경우 레시피를 토대로 인원을 산정해서 발주를 하지만 다른 곳은 어린이집 규모에 따라 임의로 발주하기 때문에 표준레시피 사용률이 더욱 낮음.

(4) 관리 및 교육

- 어린이집 관리를 위해 1차적 지원 방법은 방문교육 실시하는 것이며, 영양사 10명이 진행하고 있음. 급식소 영양방문은 3번, 위생방문은 6번, 어린이 교육은 2회, 조리원 교육은 4회 실시함. 사전에 어린이집과 일정 논의하여 방문함. 사전고지 후 방문하는 경우 관리 감독 정확성이 낮을 수 있으나, 어린이집과 센터 간 초기 신뢰도 및 호감도 확보를 위해 사전 일정 확인 후 방문함.
- 집합교육은 대상별로 연 1회 정도, 조리사는 2회 실시함.

5) 식재료유통업체의 식재료 조달 현황

(1) 영유아 급식 식재료 공급 현황

- 지리적 여건에 따라 전국 규모의 거래처 운영(약 8,000개) 또는 서울 및 인천지역 일부(약 1,700개)에 한정하여 운영하는 것으로 알 수 있었으며(어린이집, 유치원 등), 영유아 사업부는 0세부터 7세까지가 대상인 것으로 알 수 있었음.
- 한 업체의 총 거래처 중 민간/가정 어린이집(약 2,500곳)이 국공립 어린이집(약 1,150곳) 보다 많으나 매출 비중은 국공립/직장/법인 어린이집이 높은 것(약 70%)으로 나타남.
- 친환경 농산물 위주로 공급하고 있으며, 공급처 중에 20인 미만의 소규모 민간 어린이집도 많기 때문에, 품목은 소단량으로 잘 구분하여 납품하는 것으로 나타남.
- 예 : 오징어 한 마리, 생선 반 마리 단위도 주문 가능함.

(2) 품목 현황

- 자체 브랜드 운영을 통해 약 1,200개의 품목을 운영하는 것으로 알 수 있었음.
- 농축공산품까지 만들고 있으며, 국내산만 취급하는 것으로 나타남. 한 업체의 경우, 축산물은 hing성한우를 독점 공급하고 있으며, 인천 수협제품도 독점 공급하고 있는 것으로 나타남.
- 어린이용 1회 제공량에 맞게 소단량 품목이 많고, 용도별 규격이 다른 것이 영유아 급

식 식재료 부문에서의 경쟁력으로 꼽음. 수산물은 모두 뼈를 분리하며, 어른용 규격이 3cm라면, 어린이용은 1.5cm 규격으로 공급함. 우유도 100ml 규격이 있을 정도로 영유아급식의 특성에 맞추어 용도별 규격이 성인 급식과 다른 것이 특징이었음.

(3) 가격 현황

- 공급 단가가 높은 편임(타사 제품 대비 5~15% 정도 높음). 그러나 영유아 급식의 경우 동일 상품이 마트에 출고되는 것보다 15~20% 저렴하게 출고함.
- 일반 마트는 ‘공급원가+배송료+기본수수료’가 추가되지만, 어린이집에는 공가(공급원가)로 출고함.

(4) 배송 현황

- 보통 주 2~3회 배송이 가장 많으며, 시스템 상으로는 매일 배송도 가능하며 어린이집 행사가 있을 때 추가 배송도 가능하고, 토요일 배송도 가능한 것으로 나타남.
- 매년 1,000개 사업장 대상으로 만족도 조사를 실시하고 있으며, 배송 만족도는 매우 높은 편임.
- 냉장, 냉동 배송 모두 가능하고, 냉장 배송시 기준온도가 5°C임. 법적 기준은 10°C이나 자체적으로 더 낮은 온도에서 공급하고 있는 것으로 알 수 있었음.
- 배송시 당일입고, 당일소진이 원칙임

6) 식재료 이용 현황 분석

- 영유아급식에 이용되고 있는 식재료 물량 및 금액, 품목별 비중 등을 조사하기 위해 영유아급식에 식재료를 납품하는 거래실적 상위 2개 업체의 2014년 기준 거래물량 또는 거래금액 데이터를 요청하여 식재료 품목별 비중 및 농산물 상위 30개 품목을 다음과 같이 정리함.

<표 50> A사의 영유아급식 식재료 공급 품목별 비중 (2014년 1월~2015년 6월)

구분	농산물	수산물	축산물	곡류	김치류	떡류	공산품	전체
공급량(ton)	1,086	994	855	715	170	170	2,242	6,233
비중(%)	17.4	16.0	13.7	11.5	2.7	2.7	36.0	100.0

<표 51> A사의 영유아급식 농산물 상위 30대 품목

(2014년 1월~2015년 6월)

연번	세부 품목	공급량(kg)	비율(%)	누적치(%)
1	호두	108,269	10.0	10.0
2	감귤	71,784	6.6	16.6
3	사과	66,902	6.2	22.7
4	양파	36,703	3.4	26.1
5	오렌지	36,127	3.3	29.4
6	감자	35,194	3.2	32.7
7	무우	29,283	2.7	35.4
8	배	26,761	2.5	37.8
9	바나나	24,495	2.3	40.1
10	조선휘박	23,694	2.2	42.3
11	팽이버섯	19,878	1.8	44.1
12	토마토	17,464	1.6	45.7
13	고구마	17,292	1.6	47.3
14	양배추	13,483	1.2	48.5
15	당근	13,433	1.2	49.8
16	키위	9,892	0.9	50.7
17	파인애플	9,372	0.9	51.5
18	단감	9,304	0.9	52.4
19	대파	8,985	0.8	53.2
20	참외	8,054	0.7	54.0
21	콩나물	5,975	0.5	54.5
22	시금치	5,700	0.5	55.0
23	다다기오이	5,178	0.5	55.5
24	청피망	4,703	0.4	55.9
25	브로컬리	4,411	0.4	56.4
26	취나물	4,345	0.4	56.8
27	생옥수수	4,311	0.4	57.2
28	청경채	4,146	0.4	57.5
29	숙주나물	4,085	0.4	57.9
30	애ਂ타리버섯	3,785	0.3	58.3

- 공산품의 비중이 36.0%로 가장 높으며, 농산물 17.4%, 수산물 16.0%, 축산물 13.7% 순으로 나타남. 단시간내 대량조리가 이루어져야 하는 단체급식 특성상 식재료 중 농수 축산물 원물보다는 가공식품 이용 비중이 높은 것으로 추정됨. 또한 가공식품 중 간식을 제공하는 영유아급식의 특성상 음료/유가공품류, 디저트류, 면/떡류의 공급 비중이 높게 나타남.
- 과실류 및 종실류를 제외하면 양파, 감자, 무, 조선휘박, 팽이버섯 순으로 많이 공급하고 있는 것으로 나타남. 상위 3개 품목(양파, 감자, 무)은 학교급식에서 많이 사용되는 것으로 추정되는 품목과 일치함.
- B사의 경우 농산물 비중이 30.0%로 A보다 높으나, 곡류 등이 포함되어 있으며, 가장 높은 비중을 나타낸 품목은 제조식품으로(39.4%) A사와 마찬가지로 가공식품의 비중이 가장 높은 것으로 나타남

<표 52> B사의 영유아급식 식재료 공급 품목별 비중

(2014년 1월~2014년 12월)

농산물		축산물		수산물		제조식품	
총 29.5억(30.0%)		총 20.2억(20.5%)		총 9.9억(10.1%)		총 38.7억(39.4%)	
-야채류 18.8억(63.8%)	-우육 8.5억(41.9%)	-건어/해조류 4.7억(47.4%)	-음료/유가공품류 9.4억(24.3%)	-미곡류 6.5억(22.2%)	-돈육 5.2억(25.8%)	-원물수산가공 3.2억(31.9%)	-양념류 6.8억(17.6%)
-원물농산가공 4.1억(4.0%)	-가금류 3.7억(18.1%)	-원물수산류 2.1억(20.7%)	-디저트류 4.1억(10.5%)		-계란류 2.9억(14.3%)	-육가공류 4.0억(10.3%)	-두부류 2.5억(6.4%)
			-면/떡류 2.0억(5.2%)			-수산가공류 1.7억(4.5%)	-RM 1.8억(4.5%)
						-김치류 1.6억(4.2%)	-두부가공류 1.5억(3.9%)
						-나물류 1.3억(3.3%)	-만두류 1.2억(3.0%)
						-찬류 0.9억(2.2%)	
						총 합계 98.3억(100.0%)	

- 각 학교 영양(교)사를 통해 식단을 작성하는 학교급식과 달리 영유아급식은 어린이집, 유치원 모두 재원 아동수가 100명 이상인 경우(어린이집은 유아 100명 이상을 보유하고 있는 경우, 유치원은 1회 급식 유아가 100명 이상인 경우) 영양사 1명을 두어야 하고, 그 이하 어린이집 및 유치원은 고용 의무가 없는데, 재원 아동수가 100명 이상인 어린이집과 유치원은 약 14%에 불과함. 식단관리 법령에 따르면 영양사를 두고 있지 않은 100명 미만의 어린이집은 육아종합지원센터, 보건소, 어린이급식관리지원센터 등에서 근무하는 영양사의 지도를 받아 식단을 작성해야함을 명시하고 있음. 따라서 전국 대다수의 어린이집, 유치원이 어린이급식관리지원센터의 식단을 이용하고 있는 것으로 추정할 수 있음.
- 이에 영유아급식 식재료 공급업체 뿐만 아니라 어린이급식관리지원센터에 공개된 식단 분석을 통해 식재료 물량 및 식재료 품목별 비중을 추정하였음. 대표적으로 서울지역 어린이급식관리지원센터 중 가장 등록 회원수가 많은 1개 센터 식단의 표준레시피 분석을 통한 1인당 식재료 물량 및 품목별 비중은 아래와 같음

<표 53> 서울지역 성북구 어린이급식관리지원센터 식단의 식재료 품목별 비중

(2015년 5월 식단 분석)

구분	농산물	축산물	수산물	곡류	떡류	합계
식재료량 (g)	6,091	805	106	2,203	150	9,355
비중 (%)	65.1	8.6	1.1	23.6	1.6	100.0

<표 54> 서울지역 성북구 어린이급식관리지원센터 식단 중 농산물 상위 30개 품목

(2015년 5월 식단 분석)

연번	세부 품목	공급량(kg)	비율(%)	누적치(%)
1	과일 ¹⁾	629	10.3	10.3
2	무	275	4.5	14.8
3	배추	260	4.3	19.1
4	감자	208	3.4	22.5
5	양파	142	2.3	24.9
6	버섯	130	2.1	27.0
7	호박	122	2.0	29.0
8	두부	90	1.5	30.5
9	오이	90	1.5	32.0
10	고구마	80	1.3	33.3
11	양배추	78	1.3	34.5
12	당근	72	1.2	35.7
13	파프리카	61	1.0	36.7
14	다진마늘	57.8	0.9	37.7
15	아욱	40	0.7	38.3
16	콩나물	35	0.6	38.9
17	깻잎	35	0.6	39.5
18	시금치	35	0.6	40.1
19	고춧가루	25.6	0.4	40.5
20	우엉	20	0.3	40.8
21	치커리	15	0.2	41.1
22	파프리카	13	0.2	41.3
23	양상추	12	0.2	41.5
24	브로콜리	10	0.2	41.6
25	상추	10	0.2	41.8
26	다진생강	9.2	0.2	41.9
27	피망	9	0.1	42.1
28	가지	5	0.1	42.2
29	옥수수	2	0.0	42.2
30	마늘	2	0.0	42.2

1) 식단상에 특정 과일을 명시하지 않고, '계절과일'이라고 명시되어 있음. 각 어린이집/유치원 급식 예산에 맞추어 제철과일 구입하여 공급함.

<표 55> 영유아급식 현황조사 주요이슈 및 시사점

분류	주요 이슈	시사점
<p>식재료 구매 경로</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 품목 및 어린이집 유형·규모별 차이가 있으나, 대부분 식재료 유통업체, 공동구매를 이용 	<ul style="list-style-type: none"> - 식재료 유통업체 이용은 안정적 수급과 우수한 식재료 품질로 신뢰도가 높으나, 어린이집 규모에 따라 식수가 적고 비용 부담이 클수록 이용이 어려울 수 있음 * 식재료 유통업체 <ul style="list-style-type: none"> : 업체 거래처 수는 민간/가정 어린이집이 국공립 보다 많으나, 매출은 국공립/직장/법인 어린이집에서 높게 나타남 - 공동구매의 경우 가격절감효과가 있으나 대행업체에 대한 신뢰도가 낮아 관할 지자체의 지속적인 관리와 협조가 필요함
	<ul style="list-style-type: none"> - 소규모의 어린이집은 대부분 직접 구입 방식을 취함 	<ul style="list-style-type: none"> - 직접 구입 방식의 경우 회계, 결산 및 구매이력 관리가 어려워 전반적인 품질관리에 문제 발생률이 높아 어린이급식관리지원센터 등의 지속적 지도와 감독이 필요함

3장. 국내 산업체급식의 운영 실태 현황

1. 관련법령과 주요 정책

- 기관구내식당업으로 대표되는 국내 산업체 급식은 괄목할만한 성장을 이루어 2013년 기준 5조원대의 거대한 시장을 형성하였으며, 이에 법적·제도적 정비도 이루어지고 있음. 2003년 4월 식품위생법 개정에 따라 ‘위탁급식업’ 신설로 법적 근거를 마련하였으며, 식품위생법시행규칙 제 42조 6항에는 위탁급식영업자의 준수사항이 명시됨. 개정된 식품위생법시행령 제 7조에서는 위탁급식업을 ‘집단급식소를 설치·운영하는 자와 위탁 계약에 의하여 그 집단급식소 내에서 음식류를 조리하여 제공하는 영업’으로 규정하고 있음(양일선 등, 2015).
- 보건복지부에서는 국민건강증진종합계획 2010에 따라 산업체 근로자의 영양관리프로그램을 도입함. 이는 근로자의 식생활 지도 및 상담 등과 같은 영양관리프로그램 시행률을 높이기 위함 것임. 이에 따라 산업현장에서 일하는 근로자들에게서 나타날 수 있는 만성질환을 예방하고 근로자의 건강을 유지·증진 시키는 데 기여하는 식단 및 영양관리 업무가 요구됨.
- 산업체 급식 중 위탁급식업체들은 급식시장과 식자재 시장의 성장을 전망하며 전처리 센터, 물류센터, 중앙공급식 조리시설(central kitchen) 등의 대규모 투자를 통해 사업을 확대하여 왔음. 중소기업의 경우도 차별화된 노하우와 경쟁력으로 중소기업만이 가진 장점을 최대한 살려 시장 점유와 사업 확장을 위한 치열한 경쟁을 계속하였음.
- 근래에는 학교급식 위생사고, 병원급식의 의료수가제 변화, 산업체 급식의 근로자 건강 증진정책 추진, 학교급식 영양사의 영양교사화 등과 같은 대내외적 변화에 맞서서 자구적인 노력을 기울이고 있음. 위탁시장이 성숙기에 진입하면서 위탁급식업체들은 외적으로는 새로운 시장분야 개척, 내적으로는 기업 경쟁력 강화에 주력하고 있음(양일선 등, 2015).

2. 산업체 급식 운영 현황

가. 일반현황

- 산업체 급식은 공장, 병원, 기업체, 관공서 등의 위탁급식을 수행하는 기관구내식당업으로, 국내 단체급식 시장 중 가장 큰 규모를 차지함.
- 단체급식시장은 급식장 입점률이 포화되면서 향후 2~3%의 낮은 성장세가 예상되나, 산업체의 위탁 수요 증가는 위탁급식시장의 5%대의 높은 성장률을 예상케 하는 요인

이 됨(키움증권, 2013).

나. 규모별 운영현황

- 국내 단체급식 시장 중 가장 규모가 큰 산업체 급식은 5조원(통계청, 2013)에 이르며, 오피스 급식은 그중 49%를 차지함. 산업체 급식 중 100인 이하 사업장은 64.5%, 100인 이상 300인 미만 사업장이 15.2%, 300인 이상~500인 미만 사업장이 3.5%, 500인 이상 사업장이 16.8%를 차지함.
- 통계청 도소매업 조사에 따르면, 기관구내식당업의 2013년 기준 규모는 산업체수 약 7,830개로 추정되고 있으며, 현재까지 국내 식재료 시장은 극소수의 대기업과 다수의 영세사업자 및 중소기업체로 구성된 구조임.
- 2013년 기관구내식당업 매출액 기준으로 국내 단체급식시장의 구조는, 대기업형 주요 5개사가 시장 49%를 점유하고 있으며 중소 기업형 및 기타 급식업체가 51%를 점유하고 있음.
 - 대기업형 주요 5개사에는 CJ프레시웨이, 아워홈, 현대그린푸드, 삼성웰스토리, 신세계푸드가 포함됨.

<표 56> 국내 단체급식업 (기관구내식당업) 규모 (단위 : 조원, 개)

구분	2008	2009	2010	2011	2012	2013
매출액	2.74	2.83	3.57	3.70	4.70	4.90
산업체수	4,309	4,566	4,647	5,578	6,955	7,830

자료 : 농림축산식품부 & 한국농수산물유통공사(2014), 외식산업 식재료 유통현황

- 기관구내식당업 식재료 매입비율은 정확하게 조사된 자료는 없으나 한국농수산물유통공사 보고서에 따르면 기관구내식당업의 재료 매입비 비율은 47.8%로 추정됨(박하나&김동환, 2013)
- 급식업체의 식재료 매입 비율을 47.7%로 가정 시, 급식업체로 유통되는 식재료 유통규모는 2013년 기준 약 2.34조원으로 추정할 수 있음(한국농촌경제원, 2012)

<표 57> 국내 단체급식업 (기관구내식당업) 식재료 유통규모 (단위 : 조원)

구분	2008	2009	2010	2011	2012	2013
규모	1.31	1.35	1.70	1.76	2.24	2.34

자료 : 키움증권(2014), 한국농수산물유통공사(2014)

- 주요 급식업체들의 2014년 상반기 및 2015년 상반기 실적은 다음 표 58과 같음.
- 삼성웰스토리의 경우 2014년 상반기 실적이 전년도에 비해 2,000억 가까이 증가하여 7,668억의 매출을 기록했으며, 사업장은 60개가 증가한 760개로 나타났음. 아워홈의 경우 상반기 매출이 소폭 증가하였지만 외식, 급식 사업장을 모두 합쳐 약 1,000여개를 운영 중임. 한화호텔&리조트의 경우 전년대비 상반기 매출은 유사하나 사업장이 소폭 증가한 것으로 나타났음. 이씨엠디(ECMD) 또한 상반기 매출과 사업장 수가 모두 증가하였으며, 동원홈푸드 또한 2,000억 가까운 상반기 매출 증가와 함께 2015년 약 300개의 사업장을 운영하고 있는 것으로 나타남(식품외식경제, 2015).

<표 58> 2015년 상반기 주요 업체 실적 (단위 : 원, 개)

업체명	2014년 상반기 매출	2015년 상반기 매출	2014년 사업장 수	2015년 사업장 수
삼성웰스토리	7668억	-	약 700	약 760
아워홈	약 6400억	약 7100억	약 920	약 930
현대그린푸드	6532억	1분기 3623억 2분기 추정 3482억	약 660	약 690
CJ프레시웨이	1013억(급식)	1287억(급식)	약 480(급식)	약 480(급식)
신세계푸드	3158억	-	477	731
한화호텔&리조트	약 2600억(FS부문)	약 2600억(FS부문)	약 320	약 310
이씨엠디 (ECMD)	약 1850억	약 2050억	약 430	약 470
동원홈푸드	약 450억	약 520억	약 250	약 300

자료 : 식품외식경제(2015), 보도자료 / 사업장 수는 외식매장까지 포함

- 특히, 단체급식·식자재 유통 상장 3사의 2015년 반기 실적의 경우 신세계푸드가 괄목할 만한 성장을 보였으며, 현대그린푸드와 CJ프레시웨이 역시 높은 성장률을 보임. 그러나 신세계 푸드의 경우 단체급식 규모는 감소하였으며, 현대그린푸드와 CJ프레시웨이의 경우 해외 단체급식장 증가, 백화점 식품관 운영 확대, 식자재 유통 거래처 증가, 등이 영업이익 증가에 영향을 미친 것으로 나타났음(표 59)(식품외식경제, 2015).

<표 59> 단체급식·식자재 유통 상장 3사 2015년 반기 실적 (단위 : 원)

업체	매출(증감률)	영업이익(증감률)
현대그린푸드	1조95억(9.5%)	480억(14.8%)
CJ프레시웨이	9848억(15.8%)	151억(39.8%)
신세계푸드	4314억(36.61%)	97억(229.5%)

자료: 식품외식경제(2015), 보도자료

- 향후 국내 식재료 유통 시장의 낮은 대기업 점유율은 높아질 것으로 전망함.
- 외식업체의 대형화, 식자재 산업에 대한 정부 규제 강화 등 식재료 유통시장 내 대기업에 유리한 환경이 조성되면 대기업 계열 업체들의 식재료 사업 확장이 예상됨.
- 실제로, 20석 미만 규모의 소형 음식점은 2007년 전체 음식점 중 24%에서 2012년 18%로 그 비율이 감소한 반면 50석 이상 규모의 대형음식점은 2007년 26%에서 2012년 31%로 증가하였음.
- 매출이 비교적 적은 영세음식점의 경우 도매시장이나 소매점에서 필요한 식재료의 품질이나 구매량을 결정해 일간 단위로 매입하는 것이 일반적이나, 대형음식점이나 프랜차이즈 음식점의 경우 기업형 식재료 유통시스템을 이용하여 식재료 반입, 조리 가공, 서비스에 이르는 전 과정을 시스템화하여 경영의 선진화를 추구하고 있음.
- 소형 음식점의 구매패턴은 개인 식재료 도매업자, 기업 식재료 도매업자, 재래시장, 대형마트 등 다품종 소량구매의 구조를 보임.
- 반면, 대형 음식점의 경우에는 식재료 도매업자 기업과의 거래 비중이 상대적으로 높으며, 도매시장에서 구매하거나 산지 직거래를 하는 비중도 높은 편임. 프랜차이즈 음식점의 경우 본사의 식재료 발주 시스템을 이용하여 적시에 표준화된 식재료를 공급받고 있음(한국외식산업연구원, 2013).
- 과거 식재 유통시장과는 달리 최근 몇 년 사이 대기업들이 눈에 띄는 성장세를 보이며, 산업구조가 다수의 중소 식재유통업자 중심의 '생계형'에서 대기업 위주의 '기업형'으로 재편되고 있음. 식재유통산업이 기업형 중심으로 재편되고 있는 요인은 전방산업인 외식, 급식산업의 대형화에 따른 식재거래 규모의 확대를 기초로 함(키움증권, 2013).

다. 식재료 관련 사업 운영현황

- 최근 급식시장의 성장 정체로 대기업들이 급식과 연계한 식자재 유통시장에 집중 투자를 이루고 있음. 대기업 식재료 유통의 경우 식재의 위생과 효율성, 가격 안정성, 메뉴 개발 등 보다 큰 규모의 인프라에서 나오는 강점들이 소비자 니즈에 적합할 수 있으며, 다수의 산지조직과 중소 협력사를 통해 유통망을 확대하고 있지만, 식자재 중소상인들의 반발이 예상됨(한국외식연감, 2015).
- 실제로 대기업 식자재 기업들이 판매하는 대부분의 제품은 기존 중소기업체들보다 20~30% 가량 저렴한 경우가 있으며, 유통경로를 줄이고 대량으로 물품을 조달하면서 중소기업체들보다 가격경쟁에서 우위를 점할 수 있음.
- 특히 대기업의 경우 자체적으로 보유한 급식업장을 통해 수요를 발생시킴과 더불어,

자영업자들이 직접 방문해 식자재를 구입할 수 있는 판매처까지 소유하고 있어 영세업체들은 경쟁조차 불가능한 상황으로 볼 수 있음.

3. 산업체급식 식재료 수급현황

- 단체급식 식재료 사용현황은 통계자료의 부족으로 농촌경제연구원(2012), (4/5차 연도)자료를 기준으로 추정, 작성하였음.
- 조사 대상 대형 식재료 유통업체의 2011년 평균 매출액은 3,589억 원, 중소형 식재료 유통업체는 142억 원으로 중소형 유통업체가 대형 유통업체의 1/25에 불과한 것으로 나타남.

<표 60> 대형 및 중소형 식재료유통업체의 평균 매출액(2011년 기준) (단위 : 억원)

구분	대형 유통업체(A)	중소형 유통업체(B)	B/A(%)
매출액	3,589	142	4.0

주 : 1) 대형 유통업체는 CJ프레시웨이, 신세계푸드, 동원홈푸드, 에버랜드, 현대그린푸드, 아라코 6개 업체 평균(급식을 제외한 식재료 유통업에 관한 매출액)

2) 대형 유통업체는 금융감독원 공시자료, 중소형 유통업체는 조사결과
자료: 한국농촌경제연구원(2012), 농어업부가가치의 새로운 창출을 위한 식품산업의 중장기 발전전략(4/5차 연도)

- 식재료유통업체의 사업부문별 매출 비중을 보면, 대형 유통업체는 위탁급식 매출이 전체의 55%로 가장 높아 전체 계열사 대형업체 위탁급식 식재료 매출이 높으며, 중소유통업체는 외식업체 대상 식재료 매출이 63.3% 비중을 차지해 외식업체 등의 식재료 판매가 중점사업인 것으로 조사됨.

<표 61> 식재료 유통업체의 사업부문별 매출액 비중 (단위 : %)

구분	위탁급식	식재료 유통	외식(직영 등)	기타	계
대형 유통업체	55.0	24.3	16.7	4.0	100.0
중소 유통업체	18.3	63.3	8.0	10.5	100.0

자료 : 한국농촌경제연구원(2012)

- 대형 식재료유통업체는 당근의 직수입 비중이 높고, 호박도 단호박 중심으로 직수입하는 비중이 높은 편임.
- 가공식품은 제조업체로부터 직접 구매하는 경우가 많은 것으로 조사됨.
- 중소형 식재료 유통업체의 쌀 구매처는 산지 직구매, 식재료 유통업체와 도매업체, 도매시장, 대형유통센터 등으로 다양하게 나타남.
- 당근은 국산과 외국산 모두 상장되고 있는 도매시장 구매 비중이 60%로 가장 높으며,

타 원예작물도 도매시장, 식재료 유통업체와 도매업체로부터의 구입량이 상당한 비중을 차지하는 것으로 나타남.

- 축산물은 식재료 유통업체와 도매업체의 구입 비중이 가장 높으며, 다음이 도매시장, 산지 직구매 등의 순으로 농산물에 비해 산지 직구매 비중이 높은 편임.
- 대형 식재료 유통업체는 산지(혹은 제조업체)에서 직구매하는 비중이 높은 반면, 중소형 식재료유통업체는 도매시장이나 식재료 유통업체와 도매업체 구매 비중이 높다는 특징이 있음.
- 식재료 유통경로는 품목에 따라 다양하나 산지(제조업체) 직구매하는 비중이 크게 높으며, 중간도매와 벤더업체, 도매시장 등의 순으로 구매비중이 높게 나타나고 있음.
- 급식시장 내 농축산물 국산 이용률을 살펴보면, 쌀을 비롯한 일부 품목을 제외하면 대형 식재료 유통업체의 국산 식재료 이용률이 중소 식재료유통업체에 비해 낮은 것으로 나타남.
 - 당근의 국산 이용률은 26%로 급식시장에서는 주로 수입산 세척 당근의 사용 비중이 높게 나타나고 있음.
 - 반면, 김치는 대형업체의 국산 이용률이 90.0%로 중소 식재료유통업체의 65.5%보다 높게 나타났음.

<표 62> 위탁급식업체의 주요 농축산물 국산 이용률 (단위 : %)

구분	쌀	당근	마늘	양파	오이	호박	양배추	포도	소고기	돼지고기	닭고기	고춧가루	김치
위탁 급식업체	100.0	26.7	73.3	96.7	100.0	60.0	86.7	50.0	20.0	55.0	95.0	47.5	90.0

자료 : 한국농촌경제연구원(2012), 학교급식 식재료 공급의 실태와 개선방안

4. 산업체 급식 관련 연구 동향

- 위탁급식 산업은 내실화를 중시하는 경영전략과 외식사업 및 관련부문의 사업 영역 다각화, 그리고 업체간 전략적 인수 합병 및 업무 제휴 등이 더욱 활발해질 것으로 전망되며, 향후 다국적 신규시장의 세분화 작업과 고객의 요구에 대한 적극적 대응이 더욱 중요시될 것으로 예측됨(식품외식경제, 2015).
- 급식산업의 전망은 국내 급식 시장이 지속적으로 고성장을 거듭해 왔으며, IMF 이후에 기업의 구조조정의 일환으로 급식 부문의 적극적인 위탁 전환이 이루어졌고, 1998년 정부의 학교급식 전면 개방 방침이 공표됨에 따라 급식의 위탁화가 급속히 진행되었으나 시장규모에 비해 수익성이 많이 떨어지고 있는 실정임. 그리고 내수 경기의 침체에 따라 일부 수출기업을 제외한 많은 기업들이 구조조정으로 인원의 감축, 조업단축, 단

가 동결 등의 조치가 이루어졌고, 참여업체들의 과다경쟁으로 신규 위탁시장의 창출보다는 기존 위탁급식시장의 재계약을 통한 현상유지에 주력하고 있는 실정임. 따라서 위탁 급식업체는 각 업체별로 새로운 마케팅 및 홍보 전략으로 경쟁사들과 차별화 전략을 모색하여야 할 것임(박문옥 & 서민자, 2007).

- 위탁급식업체의 급식유형별(사무실, 대학교, 산업체, 병원 등) 고객만족도를 비교한 연구에서 16가지 급식 특성 항목들에 대한 중요도와 수행도를 조사하여 고객들의 만족도를 확인한 결과 -0.92로 나타나 대부분의 고객들은 만족하지 못 하고 있는 것으로 나타났다. 영역별로 보면 위생영역의 만족도(-1.28)가 가장 떨어지며, 음식영역(-1.04), 인적서비스영역(-0.80), 시설 및 환경영역(-0.54)의 순으로 조사되었음. 세부항목별로 살펴보면 위생영역에서는 ‘식기류의 청결성(-1.58)’에 대해 음식영역에서는 ‘메뉴의 다양성(-1.55)’과 ‘음식의 맛(-1.51)’에 대해 고객들이 특히 불만족하는 것으로 파악되었음. IPA(importance-performance analysis)분석결과 고객들이 중요하게 여기는 속성이나 수행도가 매우 낮아 문제점으로 인식된 A사분면에는 ‘메뉴의 다양성’, ‘식기류의 청결성’, ‘음식의 맛’, ‘고객 불만사항의 처리여부’등으로 나타났으며, 중요도 및 수행도가 모두 높은 영역인 B사분면에는 ‘음식의 위생’, ‘식당의 청결성’, ‘직원의 친절성’, ‘유니폼의 청결성’, ‘직원복장의 단정함’ 등인 것으로 나타났음. 특히, 산업체 급식서비스에서 가장 문제가 되는 A사분면의 속성으로는 ‘음식의 맛’, ‘메뉴의 다양성’, ‘고객불만사항의 처리여부’, ‘식기류의 청결성’등인 것으로 나타났음(안정하 & 문혜경, 2008)

5. 산업체 급식 식재료 이용 실태 조사 결과

가. 식재료 이용실태

1) 주요구입처

- 품목에 따라 차이가 있는 것으로 나타남. 농산물의 경우 도매(경매)시장(밴더업체가 경매를 받아서 소분하여 납품함)과 계약농가를 통해 구입하며, 수산물의 경우 수산가공업체를 통해 구입하거나 수입품을 구입해 사용하는 것으로 나타남. 그 외, 공산품의 경우 별도의 계약처를 지정해 구입하는 것으로 나타남.

2) 직거래/계약 재배 품목 및 비중 & 품질관리

- 업체별 직거래 또는 계약 재배 실시여부에 차이가 있었음. 직거래 또는 계약 재배를 실시하는 업체의 경우, 구근류(양파, 감자 등)가 저장성이 용이하여 위의 품목을 이용하는 것으로 나타남.
- 직거래 또는 계약 재배 실시업체의 경우, 해당 경로의 이용 비중이 농산물의 경우, 낮게는 15%에서 높게는 60% (구매금액 기준)인 것으로 나타남. 수산물, 축산물의 경우

거의 없는 것으로 나타남.

○ 품질관리는 다음과 같이 이루어지는 것으로 파악됨.

- 중간 공급업체들이 산지나 농장에 대한 안전관리/위생관리를 담당하고, 품질적인 측면에서 위험요소가 큰 품목들만 직접 관리하는 것으로 나타났으며, 중간 공급업체들과의 거래계약 조건이 굉장히 까다롭기 때문에 그 조건을 모두 수용할 수 있는 업체들과만 거래가 이루어지는 것을 알 수 있었음.
- 구근류나 무나 배추 같이 저장성이 뛰어난 품목들은 이미 창고에 보관되어 있는 경우가 많기 때문에 샘플링 통해서 품질을 확인하고, 엽채류나 잎이 약한 품목들은 원물이 좋아야 하기 때문에 산지의 작황을 계속 피드백 받으면서 관리함.
- 축산물은 등급제가 철저히 되어 있기 때문에 농산물과 다르나 가능한 패커(packer)가 원물을 추적할 수 있는 곳과 거래함. 계육이나 돈육 등도 샘플링하여 확인할 때 있음.
- 모든 거래 품목에 대해 품목규격서를 갖추고 있으며, 공정관리클레임은 PPM(parts per million) 수준까지 관리함.
- 관련 법적 규제보다 더 까다롭게 관리하고 있으며, 품질보증그룹에서 1차적으로 걸러내는 작업을 함. 예를 들어, 쌀의 경우 오정 후 7일 이내 제품만 사용함(시중의 마트들은 도정 후 한 달 이상 된 쌀들도 거래함).

○ 산지 직거래 및 계약재배의 어려운 점은 다음과 같음.

- 우리나라 농민들이 대부분 고령에 산업화가 안 되어있어 재배 농작물에 대한 선별, 소분, 포장작업이 어려운 현실임. 이러한 이유 때문에 산지와 직거래가 힘들어 중간 업체(수집, 소분, 포장 등)와 거래가 많음. 산지 직거래와 가장 가까운 단계에서 거래하는 수준으로 볼 수 있음.
- 또한 농민들이 계약을 맺어도, 시장에 팔면 더 이익인 경우 계약을 위반하는 경우도 있음. 농민들이 기회손실 비용을 감당하지 않으려고 함.
- 따라서 거래 계약의 주체가 산지나 농장이기 보다는 중간관리업체, 가공업체가 됨.

3) 국내산 식재료 사용비중

- 전반적인 식재료 사용비중 중 국내산은 대부분 90~95%를 차지하는 것으로 나타남.
- 수산물의 경우 가격경쟁력 측면에서 수입산 사용 비중이 높으며, 그 외 국내산 조달이 어려운 수입과일 품목에 한하여 수입산을 사용하는 것으로 나타남.

4) 구매·유통·배송 형태

- 구매 형태는 여러 계열사를 갖춘 대규모 기업의 경우, 통합구매방식을 이용하되 개별 업체에 개별 배송하는 형식을 갖춘.
- 유통 형태는 중간공급업체가 산지 수집상, 전처리 업체, 포장 업체 등에 하청을 주는

형태이며(중간수집상 또는 패커(소위 큰집)들이 HACCP이나 거래등록조건등을 맞춰움), 중간공급업체는 최종 하청업체에서 농산물 넘겨받아 창고에 보관했다가 소분해서 대기업 물류센터로 출고하고, 각 물류센터에서 해당 업장들로 배송함. 물량 부족 시 중간공급업체가 도매시장에서 구입하기도 함.

○ 배송형태는 탑차에 콜드체인시스템(냉장·냉동 모두) 이용하여 배송함.

나. 식재료 공급구조

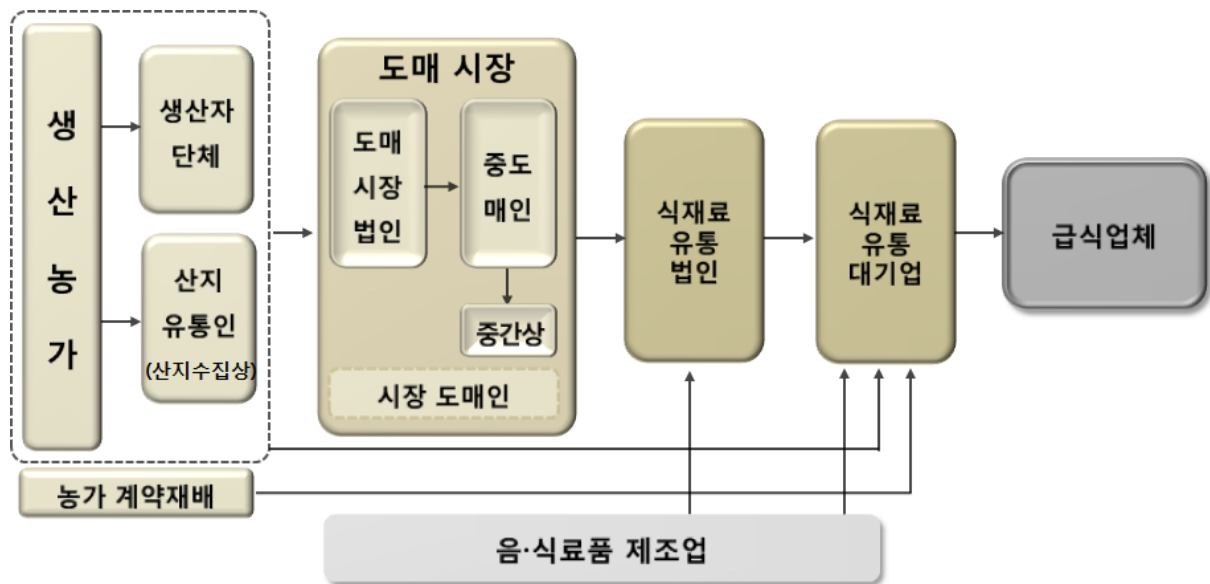


그림 15. 산업체급식 식재료 유통경로

다. 식재료 수급에 관한 인식

1) 식재료 품목별 가격변동에 대한 인식

- 가격변동이 가장 큰 품목은 농산물에서 업체류처럼 잎이 약한 품목들(상추, 시금치 등), 저장성이 떨어지는 품목임. 그 해 작황 조건(일조량, 강수량 등)에 영향을 많이 받음.
- 가격이 폭등하는 경우, 해당 품목을 이용하는 메뉴를 줄이기도 함. 기본적으로 가격이 폭등 또는 폭락한다고 해서 해당 품목을 아예 이용하지 않는 경우는 없고, 그 가격조건 그대로 수용하여 계획대로 집행함.

2) 식재료 수급 관련 인식

(1) 국내 농축산물/수입 농축산물 이용

- 국내 농축산물과 수입 농축산물의 특징 및 각각의 장단점(안전성, 신선도, 맛, 포장상태)이 있음.
 - 국내산 / 수입산 식재료 차이는 맛에 미묘한 차이가 있을 수 있으나 안전성/신선도/포장상태 모두 자체 기준에 맞춰 입고되기 때문에 큰 차이가 없는 것으로 나타남.
 - 수입산 사용 식재료 품목으로는 다진 마늘, 냉동농산물(여름에 장마나 폭우로 잘 조달되지 않을 때 채소 중 엽채류(삶아서 냉동시킨 것) 등), 수산물 일부, 국내 생산이 어려운 과일류 등이 꼽힘.
- 식재료 품목에 따른 우리 농축산물 이용여부는 다음과 같음.
 - 기상변화로 국내 조달이 어려운 경우 또는 국내에서 생산이 안되는 품목을 제외하고 대부분 국내 농축산물 이용함. 요즘은 수입 농산품인 아스파라거스, 비트, 로메인 등도 국내에서 재배하기 때문에 농산물에 수입산을 사용하는 경우는 많지 않음.

(2) 지역 농축산물 이용

- 지역 농축산물 사용에 대한 필요성은 다음과 같음.
 - 학교급식의 경우 관내/관외 농산물 지정해서 관내 농산물 사용비중을 규정하기도 하나, 기업의 경우 전국 산지를 대상으로 거래하고 있으며, 품목/가격 특성상 산지가 변경될 수 있기 때문에 지역 농축산물 사용에 대한 개념이 맞지 않을 수 있음.
 - 특화된 지역의 특화 작물(예, 부여 딸기 등)은 지자체와 MOU를 맺어 사용하기도 하나 산지가 이동하는 농산물들을 특정 지역을 먼저 이용할 이유가 없음.
 - 그리고 로컬푸드의 개념이 100km이내 농산물이라고 하는데, 우리나라는 반나절이면 농산물 이동이 가능하기 때문에, 굳이 로컬푸드를 강조할 이유가 없을 것임.
 - 지역농산물을 거래의 문제점 중 가장 큰 것은 수급불안정 가격 등폭락의 상황에서 계약이 지켜지지 않는 경우가 많음. 예를 들어 오이1박스를 1만원에 계약했는데 시장가가 급등하여 2만원이 된다면, 이걸 계약대로 공급하지 않고 시장에 내다 파는 등의 일이 발생함. 이러한 문제의 상황에 대해 시세 차이에 따른 불이익을 보상해준다는 규정이 있지만 그러한 조항도 잘 지켜지지 않으며 법적으로 붙었을 때 대기업이 불리한 입장 이어 지역농산물 거래에 장애요인이 많음. 이에 따라 계약불이행에 대한 명확한 대처방안과 신뢰구축이 필요할 것으로 생각함.

(3) 과일 농축산물 이용

- 과잉으로 생산된 농축산물에 대한지원 시 급식예의 이용의사는 품질관리 소홀 및 예상보다 낮은 가격할인효과 면에서 우려되는 것으로 파악됨. 단, 정부차원에서 품질관리가 이루어진다면 학교급식보다 빠른 메뉴도입이 가능할 것으로 조사됨.
 - 기존에 과일농산물 이용 사례가 있으나 대부분 품질이 좋지 않았고, 단가적인 혜택도

- 크지 않았던 것으로 확인됨. 따라서 정부의 품질관리나 지원금 보조 혜택이 수반되어야 과잉농산 이용에 문제가 없을 것임.
- 특히 품질관리 측면에서 과잉농산물이 중간공급업체를 거치지 않고 농가에서 바로 오기 때문에 선별이 안 되어 있으며 무르고 썩은 최하 품질의 물건이 함께 포장되어 있음. 따라서 폐기에 따른 유실이 많고, 사업장에서 일일이 선별하다 보니 작업부하도 심함. 관리를 위해 중간업체를 거치면 비용이 발생하기 때문에 단가 혜택도 크지 않음. 따라서 정부 차원에서 품질관리가 잘 되어야 하며, 일반 농산물과 같은 기준으로 선별 및 포장 작업이 되어 입고되어야 할 것임.
 - 학교급식의 경우 친환경농산물 사용 시 지원금이 지급되기 때문에 가격이 다소 비싸더라도 친환경농산물을 이용하는 것처럼, 과잉농산물도 기업에서 이용 시 지원금이 지급되거나, 꼭 기업이 아니더라도 농가에 지급되어 품질이 보증된 제품이 입고되어야 할 것임. 지자체 내에서 해당 예산을 편성하는 경우도 있는데, 과잉농산물 발생 시 이용하는 것이 아니라 확보된 예산을 미리 각 지역 업체들에 나눠주기도 함. 펀드기금조성 등의 형태로 해당 예산을 보유하고 있어야 함. 정부에서도 농가와 기업에만 맡기기보다는 중간에서 품질관리나 지원금 지급 같은 역할을 담당해 주어야 할 것임.
 - 아쉬운 점은 농산물의 경우 지금까지 정부차원에서 농가들에 돌아가는 프로모션은 있었지만 실제 사용처 또는 유통처에 미치는 프로모션은 없었음. 예를 들어 국내 한돈농가나 미국육류협회, 호주축산물협회 등은 사용처에 지원되는 프로모션이 있는데 반해, 국산 농산물의 경우에는 거의 없음. 농산물도 정부 주도하에 사용처에 지원되는 프로모션이 있다면 좋을 것으로 판단됨.
 - 산업체 급식은 업장 내 메뉴 계획 주기가 3주이고, 단가가 3주 단위로 고정되기 때문에 행정상의 프로세스가 학교급식 보다는 간소할 것임. 따라서 행정상의 프로세스로 인한 어려움은 크게 없을 것으로 판단됨.
 - 다만 급식 특성상 메뉴 반영에 한계가 있기 때문에(예 : 매일 동일 식재료의 반복의 경우 고객 향의 증가, 낮은 품질의 농산물을 사용한다는 부정적 이미지 획득 가능성) 소비량이 큰 쪽으로 증가하기는 어려울 것임.

<표 63> 산업체급식 현황조사 주요이슈 및 시사점

분류	주요 이슈	시사점
식재료 구매 경로	<ul style="list-style-type: none"> - 품목에 따른 차이는 있지만 도매시장, 계약 농가를 통해 구입 - 직거래 또는 계약 재배를 실시하는 경우 그 비중은 15~60% 정도임 	<ul style="list-style-type: none"> - 농가의 산업화 수준이 낮아 중간 공급업체를 필히 두어 수집, 소분, 포장과정을 거쳐 공급받는 상태이며, 철저한 거래계약기준 확립을 통한 품질 관리를 요구함 - 지역농산물 거래 위반 및 계약 불이행에 대한 대처방안 및 생산자-소비자 간 신뢰구축이 필요함
식재료 가격 변동 및 수급	<ul style="list-style-type: none"> - 가격변동이 큰 품목은 엽채류 등으로, 가격 폭등 시 메뉴조정 등을 통해 수급조절 가능하지만 전반적으로 가격 변동에 따른 계획 변경 없이 수용하는 경향을 보임 	<ul style="list-style-type: none"> - 과잉 상황에서 금전적인 혜택 및 품질의 일관성을 확보한다면 과잉 생산된 농축산물을 유동적으로 수용할 가능성이 있으며, 다양한 지원 경로와 프로모션 개발이 필요할 것으로 보임

3부. 국내의 농축산물 수급관리 정책

1장. 국내 농축산물 수급관리 정책

1. 농산물 수급의 특성

- 농산물은 높은 자연의존도, 비탄력적인 수요와 공급, 비효율적인 유통구조 및 제도적 요인 등으로 인하여 수급상의 불균형이 자주 발생함.
- 특히 농산물의 생산은 일조량, 기온, 강수량 등 기상여건에 따라 변동이 크게 나타나며, 계절에 따라 제한적으로 생산될 뿐만 아니라 지역에 따라 편재되어 생산됨. 특정 지역에서 일정한 생육기간 동안 생산됨에 따라 공급이 가격에 비탄력적일 수 있으며 소비에 있어서도 필수재로서 가격에 비탄력적임.
- 또한 농촌의 고령화로 인한 노동력 부족으로 많은 노동투입을 요하는 품목에 대한 재배 기피가 일어났으며, 지속적인 시장개방이 국내 농산물에 대한 수요를 감소시키고 있음.
- 즉, 전반적으로 국내 농축산물의 생산-소비 시장구조는 경쟁적이지 않고 유통단계들이 불균형적이며, 산지의 조직화와 공동화가 미흡하고 물류구조가 비효율적이어서 유통구조가 비효율적인 것으로 볼 수 있음.
- 이러한 농산물 시장의 수급불균형은 가격 불안정으로 이어져, 농가소득의 불안정, 소비자의 가계수지 악화, 국내 농업기반의 위축 등 여러 가지 부작용을 낳고 있음.

2. 국내 농축산물 수급관리 정책 현황

가. 국내 농축산물 수급관리 정책 개요

- 그 동안 정부는 농산물의 수급과 가격의 안정을 위하여, 생산조절, 공급조절, 수요조절, 유통개선 등의 네 가지 범주에서 다양한 정책 사업들을 시행하여 왔음.

<표 64> 국내 농산물의 주요 수급안정 정책

구 분	주 요 내 용
생산조절	<ul style="list-style-type: none"> • 농업관측 -수급·가격전망 정보를 매월 생산·유통·정책 담당자에게 제공 • 안정생산 기반확충: 생산시설의 현대화·기계화
공급조절	<ul style="list-style-type: none"> • 농산물비축: 배추, 건고추 등 • 계약재배(노지채소 중심) • TRQ 등 운용, 수출제도 운용 • 유통조절명령
수요조절	<ul style="list-style-type: none"> • 가격정보 제공(aT, 도소매가격) • 알뜰장보기 물가예보 실시 • 농협 등을 통한 여러 소비 및 판촉행사,
유통개선	<ul style="list-style-type: none"> • 유통경로간 경쟁체제 구축 -직거래 및 사이버 거래 활성화 등을 통한 경로 다양화 • 유통비용절감을 위한 생산자 조직화, 물류체계 개선 등

○ 농산물 수급안정은 농가소득, 소비자 물가 등에 영향을 주는 경제·사회적으로 중요한 현안이기 때문에, 정부는 다양한 수급안정 정책을 추진하고 있음. 농산물 수급관리 정책은 크게 농업관측, 수급조절위원회, 생산조정, 수매비축 및 방출(수입물량 증가도 포함)로 정리할 수 있음.

<표 65> 국내 농산물 수급관리 정책

농업관측	<ul style="list-style-type: none"> • 대상 : 배, 무, 건고추, 양파, 마늘, 감자, 대파 등 10개 품목 • 관측내용 : 생산, 가격, 저장물량, 농가들의 재배계획, 수출입 등에 대한 현황과 전망 • 역할 : 농업인을 포함한 시장주체들과 자율적·사전적(事前的)수급조절
수급조절매뉴얼과 수급조절위원회	<ul style="list-style-type: none"> • 수급조절매뉴얼 : 배추, 무, 건고추, 마늘, 양파 등 5개품목 수급상황별 정부대응 규정 - 수급조절매뉴얼은 수급상황을 해당 품목의 가격변동과 연계하여 안정대, 주의단계, 경계단계, 심각단계 등 4단계로 구분 • 수급조절위원회 : 수급조절을 위한 정부대응의 시기·방법 결정
생산조정	<ul style="list-style-type: none"> • 농산물의 과잉공급 시 농산물이 시장에 출하되지 이전에 산지 폐기(수확 이전 또는 출하 이전) • 수출촉진 지원은 생산조정은 아니지만 국내 공급량의 일부를 수출로 전환하여 과잉공급을 축소시키는 정책수단 • 농안법에 규정되어 있는 유통명령제도 생산조정 수단 중의 하나로서, 감귤에 여러 차례 시도되었고 채소류 부분에 적용된 사례는 없음.
수매 비축 및 방출	<ul style="list-style-type: none"> • 수매 및 비축 - 상시비축 : 통상적인 수급조절 - 일시비축 : 과잉공급 등 일시적 수급조절 • 방출 - 국내산 방출, 수입방출

자료 : 한국농촌경제연구원(2015), 농업전망 2015 : 수급안정사업, 어떻게 혁신할 것인가? -생산농가 조직화에 기반한 농산물 수급안정 혁신

○ 농안법 제10조 “과잉생산된 농수산물의 수매 및 처분”에 관한 법적 근거는 아래와 같음.

- 농안법10조에서 (과잉생산된 농수산물의 수매 및 처분) ① 농림축산식품부장관 또는 해양수산부장관은 법 제9조에 따라 저장성이 없는 농수산물을 수매할 때에 다음 각 호의 어느 하나의 경우에는 수확 이전에 생산자 또는 생산자단체로부터 이를 수매할 수 있으며, 수매한 농수산물에 대해서는 해당 농수산물의 생산지에서 폐기하는 등 필요한 처분을 할 수 있다. <개정 2013.3.23.>

1. 생산조정 또는 출하조절에도 불구하고 과잉생산이 우려되는 경우

2. 생산자보호를 위하여 필요하다고 인정되는 경우

② 법 제9조에 따라 저장성이 없는 농수산물을 수매하는 경우에는 법 제6조에 따라 생산계약 또는 출하계약을 체결한 생산자가 생산한 농수산물과 법 제13조제1항에 따라 출하를 약정한 생산자가 생산한 농수산물을 우선적으로 수매하여야 한다.

③ 법 제9조제3항에 따른 저장성이 없는 농수산물의 수매·처분의 위탁 및 비용처리에 관하여는 제12조부터 제14조까지의 규정을 준용한다. [전문개정 2012.8.22.]

○ 농산물 수급조절위원회는 품목별 수급상황을 분석함으로써 정책방향에 대한 의견을 제시하고, 이해관계자간 이견이 발생했을 경우 협의를 통해 사전에 조정하는 역할을 하고 있으며, 주요 기능 3가지는 다음과 같음.

- 수급상황 분석 : 품목별 연간 수급이 어떠한지, 얼마나 과하거나 부족한지, 그리고 가격은 얼마일지 등의 전망을 분석함. 또한 수급 불균형으로 인해 가격이 심하게 오르거나 떨어질 경우 위기단계로 판단함.

- 수급정책 수립 및 제도개선 : 수급안정제도를 마련함. 품목별로 가격이 안정적인지 위기 단계인지 범위기준을 설정하고, 위기단계에 따라 추진할 품목별 매뉴얼을 마련함. 또한 최저보장가격제도에 따라 품목별로 최저가격을 설정하고 조정하는 역할을 함.

- 품목별 수급안정 대책 추진 지원 : 불안 품목에 대한 수급안정대책을 수립했을 경우, 그 내용의 적절성 등을 검토하고, 이해관계자간에 갈등이 생겼을 때 이견을 조정하는 역할을 함.

○ 농수산물 유통조절명령제

- 농수산물의 가격 폭등이나 폭락을 막기 위해 정부가 유통에 개입하여 해당 농수산물의 출하량을 조절하거나 최저가(최고가)를 임의 결정하는 제도임.

- 농수산물 유통(조절)명령제는 농수산물의 과잉생산으로 가격폭락 등이 예상될 때 농가와 생산자단체가 협의하여 생산량·출하량 조절 등 필요한 부분에 대하여 정부에 강제적인 규제명령 요청을 하면 정부에서는 소비시장 여건 등 유통명령의 불가피성을 검토한 후 농림수산물식품부장관이 이에 대한 명령을 발하는 제도임.

- 우리나라에서도 농수산물에 대한 기존의 수급 및 가격안정 방법만으로는 효율적인 수급관리와 제값 받기에 한계가 있고, WTO 체제 출범 이후 정부 개입에 의한 정책 수

행이 어려워짐에 따라 생산자단체가 주도하는 농수산물 수급조절제도의 도입의 필요성으로 2000년 6월 '농수산물 유통 및 가격안정에 관한 법률'이 개정되면서 근거 조항이 마련되었다. 법 개정 후 실제 적용된 사례가 없다가 2003년 10월 제주도 내 감귤 생산자단체 등의 요청에 따라 농림부(현 농림축산식품부)가 10월 28일자로 감귤에 대한 유통조절명령을 발령함.

○ 감귤 유통조절명령제 시행

- 「유통조절명령」이란 농산물의 현저한 수급불안정을 해소하기 위해 생산자단체 등의 요청이 있을 때에 농림부장관이 품질 및 시장출하 물량 등을 규제하여 효과적인 유통조절을 도모하는 제도로서 2003년에 이어 두 번째로 시행되는 제도임.

* 미국, 프랑스 등 농업 선진국에서는 감자, 채소, 과일 등에 대해 1930년대부터 시행하고 있는 제도임

- 감귤의 유통조절명령은 감귤의 과잉생산, 소비감소 등 수급불안이 지속됨에 따라 제주도생산자.소비자.유통인.전문가 등으로 구성된 “감귤유통조절추진위원회”가 수급불안 해소를 위해 유통조절명령을 요청해오에 따라 농림부가 유통명령심사위원회의 심의와 공정거래위원회 협의를 거쳐 명령을 발하는 것임.
- 감귤 유통조절명령의 발령 기준 일부 개정안은 다음과 같음.

감귤 유통조절명령의 발령기준
[시행 2013.10.7] [농림축산식품부고시 제2013-234호, 2013.10.7., 일부개정]

제1조(목적) 이 고시는 「농수산물 유통 및 가격안정에 관한 법률」(이하 "법"이라 한다) 제10조 및 같은 법 시행규칙(이하 "시행규칙"이라 한다) 제11조의2에 따른 감귤 유통조절명령의 발령기준을 정함을 목적으로 한다.

제2조(유통조절명령 발령기준) 법 제10조제2항에 따른 유통조절명령을 발하기 위해서는 시행규칙 제7조의 농업관측전담기관의 관측결과를 반영하여 산정한 기준이 다음 각 호의 어느 하나에 해당되어야 한다.

1. 해당연도 예상가격(가락시장 상품 경락가격 기준)이 최근 5개년 동안의 가격중 최고가격과 최저가격을 제외한 3개년 평균가격 대비 20퍼센트 이상 하락하거나 하락이 예상되는 때
2. 해당연도 예상 공급량이 적정 수요량 대비 10퍼센트 이상 초과하거나 초과할 것이 예상되는 때

부칙 <제2013-234호, 2013.10.7>

제1조(시행일) 이 고시는 2013년 10월 7일부터 시행한다.

제2조(재검토기한) 이 고시는 2016년 10월 6일까지 「훈령·예규 등의 발령 및 관리에 관한 규정」(대통령훈령 제248호) 제7조제3항제2호에 따라 재검토하여야 한다.

- 2003년도 처음으로 과잉생산에 따른 감귤유통명령제가 발령된 이후, 정부는 두 번째로 2004년 10월 14일부터 제주도에서 생산되는 노지(露地)감귤 중 상품성이 낮은 감귤에 대해 시장출하를 제한하는 「유통조절명령」을 발효하기로 함(농식품부 과수확획과 보도자료, 2004.10.11.)
- 2009년산 제주 노지감귤에 대한 감귤유통조절명령

감귤유통조절명령

제1조(목적) 이 유통조절명령(이하 “명령”이라 한다)은 감귤의 현저한 수급 불균형을 해소하고, 소비자에게 고품질 감귤을 공급함을 목적으로 한다.

제2조(대상품목) 이 명령은 제주특별자치도에서 생산되는 노지감귤(온주밀감)을 대상으로 한다.

제3조(기간) 이 명령은 2009년10월29일부터 2010년3월31일까지 효력을 가진다.

제4조(지역) 이 명령은 전국을 대상으로 한다.

제5조(대상자) 이 명령은 감귤생산자와 생산자단체(영농조합법인 포함) 및 유통인(법 제2조의 규정에 의한 산지유통인, 도매시장법인, 시장도매인)에게 효력을 미친다.

제6조(출하조절의무) 이 명령이 발효되는 기간동안 황경 51mm 이하와 71mm 이상, 1과 무게 57.47g이하와 135.14g이상(1번과 이하.9번과 이상)의 감귤, 강제착색감귤 및 『제주특별자치도 감귤생산 및 유통에 관한 조례 시행규칙』제23조에서 정하는 중결점과의 국내시장 출하를 금지한다. 단, 가공용은 제외한다.

제7조(명령이행 확인방법 및 제재) ① 명령 불이행자에 대하여는 그 위반정도에 따라 법 제90조 제1항의 규정에 의한 과태료를 부과한다.

② 법 제11조의 규정에 의거 홍보·단속 등 명령의 집행에 관한 업무는 제주특별자치도지사가 수행하며, 과태료 부과는 제주특별자치도 내에서의 생산자 및 생산자단체, 산지유통인에 대하여는 제주특별자치도지사가, 타 시·도 관할 도매시장법인 및 시장도매인에 대하여는 해당 시·도지사 또는 시장·군수가 부과·징수한다.

나. 농산물 수급조절매뉴얼

1) 농산물 수급조절매뉴얼 추진 방향

(1) 위기의 구분

- 본 내용은 농림축산식품부 ‘농산물 수급조절 매뉴얼’에서 인용하였음(농림축산식품부, 2013)
 - 예측 또는 실제 도매가격 기준으로 등락수준에 따라 「가격안정대」와 「3종의 위기단계」를 설정하고 있으며, 소매가격의 경우 선별정도, 판매시장에 따른 가격편차가 커서 활용하기 곤란한 실정임.
 - 안정대는 과거 3~5년간 가격 등을 참조하여 중앙값, 통상적 변동폭 등을 분석하여 상한선과 하한선(band)을 설정함.
 - 위기단계는 3단계(주의-경계-심각)로 하며, 가격변동성에 따른 확률분포 및 생산비·경영비 등을 기초로 하여 구분함.

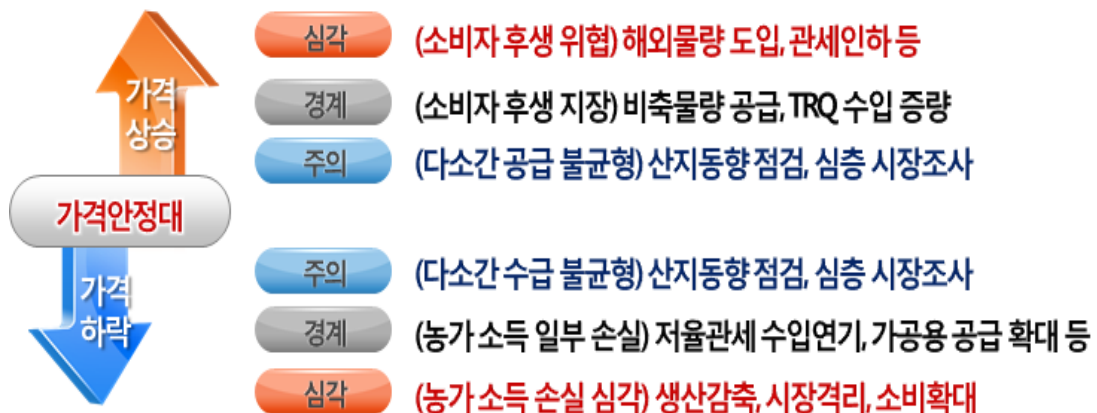
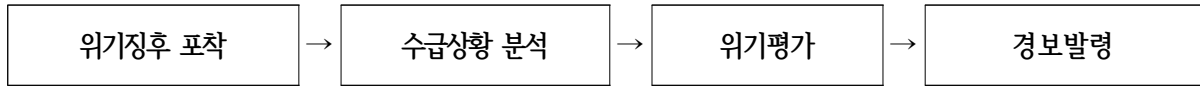


그림 16. 가격안정대와 3종의 위기단계

(2) 대응 원칙

- 주의단계에서는 동향점검을 강화하고, 상황 악화시에 대비한 사전준비 및 홍보를 적극 실시하여 소비자의 구매조절 유도함.
- 경계단계에서는 aT 및 농협 등 관련단체 중심으로 대책을 추진함.
- 심각단계에서는 정부 직접개입을 통한 수급조절 대책 추가 시행함.

(3) 추진절차



- 수급상황 점검 결과 “경계·심각” 징후 포착 시 「수급조절위원회」의 평가를 거쳐 경보발령 및 대책 시행함.
- 위기경보 발령 시 해당단계에서 시행되는 주요정책을 안내(필요시 국민협조사항 포함)하고, 관련기관은 매뉴얼에 따라 대응함.

2) 농산물 수급조절 기본 매뉴얼

- (목적) 농산물 가격수준에 따라 조치할 정책수단을 사전에 예시하여 수급문제 발생시 신속한 대응을 유도함으로써 시장에 미치는 부정적 영향을 최소화하고 수급을 조기에 안정화시키고, 수급상황에 따라 관련기관 및 단체 등이 수행할 역할과 범위 등을 정함으로써 위기대응 시 사각지대 발생 등을 방지함.
- (대상품목) 배추, 무, 건고추(고춧가루), 마늘, 양파 등 5개 품목임.
- (적용대상 기관) 농림축산식품부, 농촌진흥청, 농협중앙회, 한국농수산물유통공사, 농업관측센터, 지자체 등임.
- (위기경보의 발령) 경계, 심각단계만 발령(주의단계 : 관련기관·단체에 통보)하며, 발령절차는 「수급조절위원회」의 의견 수렴을 거쳐 농림축산식품부 장관이 발령하되, 상황의 긴급성 등 불가피한 경우에는 위원회 심의 생략 가능하며, 위기단계별 주요 조치사항은 <표 66>과 같음.

<표 66> 농축산물 수급조절 단계별·기관별 조치사항

구 분	주의 (Yellow)	경계 (Orange)	심각 (Red)
① 농림축산식품부	○관련 기관·단체 등의 모니터링 상황 종합 ○상황악화 가능성 주시	○경보발령 및 홍보 ○TRQ 증량 또는 수입 시기 조절 방침 결정	○관세인하, 직수입 검토 ○과잉물량 시장격리, 수출·소비확대 지원
② 수급조절위원회	○위기단계 평가, 수급 정책 관련 의견제시	○위기단계 평가, 수급 정책 관련 의견제시	○위기단계 평가, 수급 정책 관련 의견제시
③ 농촌진흥청	○관찰포 생육상황 등 작황 점검	○작황점검, 위기상황 전파 및 출하조절 지도	○위기상황 전파 및 출하조절 지도 강화
④ 농협중앙회(조합)	○주산지 농협 계약재배 상황및 산지 거래동향 점검	○계약재배물량 시장 공급확대 또는 출하 억제, 유통협약 추진	○유통명령 요청 검토 (추진가능품목에 한함) ○소비절약·촉진 운동
⑤ 한국농수산물유통공사(사무국)	○수급상황을 분석하여 수급조절위원회 상정 여부 판단 ○가격동향 점검	○수매 또는 방출 조절 ○TRQ증량 또는 수입 시기 조절 방침 이행 ○알뜰장보기 홍보	○필요시 해외물량 도입 ○수출정보 제공 또는 민간비축 지원
⑥ 농업관측센터	○관측정보 조사·제공	○관측조사 강화	○필요시 관측속보 발행
⑦ 지방자치단체	○산지동향 모니터링 ○위기징후 발견시 보고	○위기전파 및 출하조절 지도	○위기전파 및 생산·출하조절 지도

주 : 각 위기단계별 조치사항에는 앞 단계까지 조치사항이 포함됨

3. 국내 농축산물 수급관리 정책 추진상황·성과 및 개선과제

가. 수급관리 정책 추진상황

1) 정부측면에서 추진

- 과거 정부에서는 공급 과잉된 농산물은 단발적으로 노지채소를 중심으로 산지폐기가 이루어지거나, 수매 비축 후 저장을 하는 방법으로 운영되었음.
- 최근 수급조절위원회 설치 및 수급조절매뉴얼을 마련하여 수급관리 정책을 추진하고 있음.

- 수급조절위원회는 농수산물 유통 및 가격안정에 관한 법률(농안법) 시행규칙 제8조에 근거하여 만들어진 위원회로서, 기존의 정부주도의 수급정책을 탈피하여 ‘참여’와 ‘합의’에 의한 농산물 수급조절 기반을 구축하는 민관 합동 위원회임.
- 수급조절매뉴얼이란 농산물 가격수준에 따라 조치할 정책수단을 사전에 예시한 장치임. 이는 수급문제 발생 시 신속한 대응을 유도함으로써 시장에 미치는 부정적 영향을 최소화하고 수급을 조기에 안정시키려는 목적으로 만들어졌으며, 덧붙여 수급상황에 따라 관련기관 및 단체 등이 수행할 역할과 범위 등을 정함으로써 위기대응 시 사각지대 발생 등을 방지하는 역할도 가지고 있음.
- 분야별 대표와 전문가 등을 동수로 반영하여, 수급정책에 대한 사전협의 기구로 상설화하고 있으며 가격변동성이 높은 5대 채소류에 대한 위기상황별 정책을 정형화하여 사전 예시하고 있음.

2) 농협의 수급불안품목 계약재배 추진 및 수급관리 체계화

- 2014년 노지채소 품목(8개)에 대해 57만 5천 톤의 계약재배를 실시함.
- 자율감축(무, 배추, 마늘 등)품목과 지자체협력 자율감축품목(양배추, 대파 등)을 통해 공급과잉품목에 대한 생산량 조절을 실시함.
- 그 외 공급증가 품목에 대해서는 농협 자체적으로 소비촉진 판촉행사 실시함.

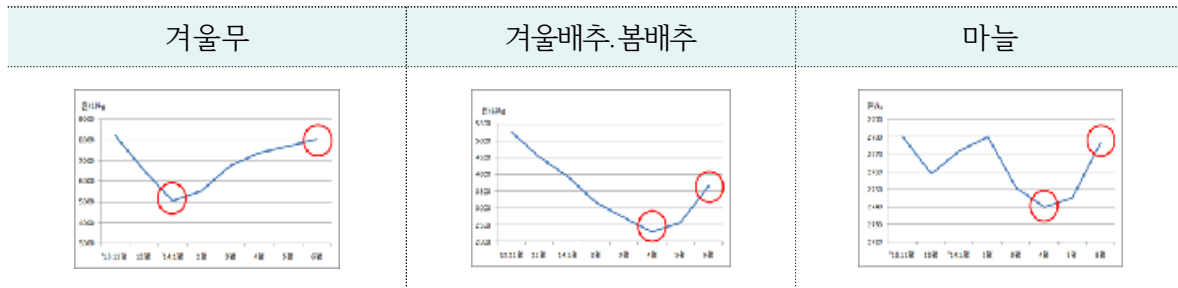
<표 67> 농협의 수급불안 품목 소비촉진 판촉행사

구분	내용	참여	일자
소비촉진	▸ 우리농산물 소비촉진 캠페인	중앙회, 영업점	4.2
판촉행사	▸ 농업인-소비자 相生 채소한마당	중앙회계열사판매장	3.12~3.30
	▸ 지자체-농협 相生! 농산물 한마당	수도권 유통센터	4.2~4.3
	▸ 도시-농촌 相生! 채소류 특판행사	농축협하나로마트	4.6,11월
팔아주기 행사	▸ 마늘·양파 범농협 팔아주기 캠페인 - 범농협 임직원 13,300명(375백만원) - 계통기관 사은품(743백만원)	중앙회 및 계통기관	4.7~4.11
직거래 장터	▸ 우리농산물 상생직거래장터	지역본부, 영업점	4.2~4.4
	▸ 국민행복나눔 김장축제 - 직거래, 김장나눔(MBC 생방송)	중앙회, 지역본부	11.25-11.26

자료: 농림축산식품부(2014), 농산물 수급안정제도 점검결과 보완 및 개선방안

○ 추진 효과

- <표 67>의 소비촉진 판촉행사를 통해 지속적으로 하락하던 가격이 상승세로 반전됨(농협 내부자료 참고).



자료: 농협 산지유통부(2015), 2015년 주요업무 추진계획, p.3

나. 수급관리 정책 추진성과

- 수급조절 논의를 위해 수급조절위원회를 통해 상호합의를 거쳐 대책을 마련하고 있으며, 이해관계가 대립되는 사안에 대해 사전합의 및 조율을 거친 후 정책을 결정함에 따라 갈등요인을 조기에 해소하려고 함.

<표 68> '2013년산 양파 수확기 가격급등시 합의 사례('13.6)

- 상황 : 수확기(6월) 도매가격이 심각단계에 위치, 소비자측 수입요구
- 진단 : 공급부족이 아닌 산지 수매가 인상 및 출하기피가 상승요인
- 결과 : 생산자측이 산지출하를 확대키로 합의(7월부터 안정단계 진입)

- 수급정책에 대한 신뢰관계 형성 및 의사결정의 정당성을 확보하기 위하여 자의적 판단에 의한 시장개입 지양 및 불요불급한 수입 자제 등 국내산 중심의 대책 시행으로 국내산 농산물에 대한 수급조절을 실시하고 있음.
 - 이해관계자 및 전문가의 충분한 논의와 의견 수렴을 거쳐 수급대책을 수립함에 따라 의사결정 과정의 정당성과 정책집행의 투명성을 확보해야 함.
- 『매뉴얼』 사전 공개로 정책집행의 신속성 및 투명성을 확보해야 함.
 - 위기상황별 정책을 미리 공개함으로써 예측가능성을 제고하고, 수급이슈 발생 시 추진될 정책을 미리 예측, 시장이 자발적으로 대응함.(‘13년 양파 수확기 가격상승 시 수입을 통해 출하를 확대하여 가격안정을 꾀함.)
 - 향후 위기 발생 시 매뉴얼에 따라 관련기관이 보다 신속하게 대응해야 하며, 과거에

비해 수급상황에 대해 설득이 용이해져 국민의 수급조절 참여 확산을 유도해야 함.('13년 김장채소 공급과잉 시 소비자의 김장담그기 확대, 기업의 나눔행사 참여로 수급 문제를 원만하게 마무리한 예 등을 들 수 있음.)

- 농업관측의 고도화를 통해 수급정책 집행을 효율적으로 뒷받침해야 함.
 - 수급불안 우려 시 생산·가격전망 등 분석내용을 위원회에 보다 신속히 보고하는 시스템을 구축하고, 향후 증가할 기상악화 등 특이사항 발생 시 관측 속보 등을 통해 상황 조기 전파시스템 구축이 필요한 것으로 사료됨.
 - '13년 5대 품목 수급조절 매뉴얼에 의한 위기경보 발령 여부 등 정책을 판단하는데 관측정보가 상당부분 기여하였음.
- 정부는 농업관측 정보 제공과 홍보 등으로 적정면적 재배를 유도하고 가격 등락폭이 큰 채소류 품목에 대한 계약재배 및 수급조절 사업을 실시함으로써 이들 품목 생산자의 경영 안정성을 제고시키고 있음.

<표 69> 수급안정사업 실적(2013년)

구 분	품 목	사업량(천톤)			생산량 대비 사업량 비중(%)
		농협	aT	합계	
노지채소	*계약재배 품목(8개) : 배추, 무, 건고추, 마늘, 양파, 당근, 대파, 감자	636	164	800	15

다. 수급관리 정책 개선과제

- 농림축산식품부(2015) “노지채소수급안정사업 개편방안”에서 기술한 기존 수급안정사업의 문제점은 다음과 같음.

- (정부주도) 수급안정에 대한 생산자 조직, 산지유통인, 주산지 지자체 등의 역할이 미흡하여 정부의 수급대책에 의존함.
- (분산된 추진) 조직화된 의사결정 체계가 없고, 개별 주체단위로 출하조절 등 대책을 추진하여 수급조절 기능이 미미함.
- (사후적 대책) 수급불안 우려에도, 출하 이전 파종 정식 생육 단계별 면적조절 등 사전적 수급 대책이 거의 없음.
- 일선 조합의 마케팅 역량 부족과 계약주체간의 신뢰 부족으로 계약재배 사업의 안정성 지속가능성이 저하.

- 국가미래연구원(2014)에서는 계약재배사업이 사업관리가 미흡하고 취급물량이 적어 실

제적인 가격안정화 효과가 미진한 것으로 나타났으며, 수급 불안 시 대응 방안이 농협을 통한 행정 지도 위주로 되어 있어, 일본 정부와 같은 세밀한 대응 방안이 마련되어 있지 않은 것으로 나타남.

- 또한 농협을 통한 수급안정 사업은 조합의 판매 역량과 농가 통제력이 미흡하며(계약 재배 시 높은 위약률), 생산자와 지자체의 자구적 노력이 부족할 뿐만 아니라 농업관측 사업의 경우 실시간 정보가 부족하여 유용성이 떨어지고 있는 것으로 나타남.

[농업관측사업의 문제점]

- 한국농촌경제연구원의 농업관측정보는 산지유통조직의 출하정보, 저장정보 등 실시간 물동량 데이터의 부족으로 적절한 수급조절 대응하기 어려운 한계를 가지고, 사후정보 중심의 정보 제공으로 사전에 적정생산을 유도하고 안정적인 가격을 유지하는 데 애로가 있다. 또한 기상재해, 병해충 등 생산에 직접 영향을 미치는 요인에 대한 연계 분석이 미흡하여, 공급측면의 변화 요인을 세밀하게 반영하지 못하고 있음.
- 단기 예측의 정확성은 높으나 수개월 후에 대한 중기선행 관측의 구체성이 낮아 사전 생산조절 등 생산자들의 의사결정에 애로사항을 겪고 있음.

- 이는 국내 식품산업의 성장이 국내 농산물에 대한 원료 수요 확대로 직접적으로 이어지지 못하는 상황 하에서 국산농산물을 사용하기에는 여러 제약요인이 존재하기 때문임.
 - 원료 조달 측면 : 국산 농산물은 외국 농산물에 비해 대부분 가격이 높기 때문에 식품기업의 입장에서는 국산 농산물을 원료로 사용할 경우 생산비 상승 압박을 받을 수 있음. 또한 국산 농산물 중 식품기업의 입장에서 원료를 필요한 때에 필요한 만큼 공급받을 수 있는 조건을 갖춘 농산물은 소수에 불과함.
 - 수요측면: 국산 농산물을 원료로 사용할 경우 생산비 상승으로 인해 가공식품의 판매 가격은 부득이 인상되어야 하는데, 수입농산물을 원료로 사용하는 식품에 비해 더 높은 가격을 지불하고도 구매하려는 소비자층은 한정되어 있어서 사실상 대량생산이 힘들음. 또한 수출을 목적으로 할 경우 국산 농산물을 원료로 사용하는 식품에 대해 해외 소비자들의 선호는 매우 불확실하기 때문에 식품기업의 입장에서는 국산농산물을 원료로 사용하는 것이 제한적일 수밖에 없음.

2장. 주요 선진국의 급식산업-농업 연계를 통한 수급관리 정책

1. 미국의 급식산업-농업 연계 시스템 현황 및 적용가능성

가. 미국의 농산물 유통 구조

- 미국의 농산물 유통은 생산자가 산지의 수집주체(distributor)를 거쳐, 소비지의 분산주체(terminal market)을 통해 소비지시장에 이르는 체계를 기본으로 함(권승구, 2009).
- 산지시장은 농산물 산지에 입지하고 있는 시장으로 다수 생산자의 수확물이 대량으로 집하되는 곳임. 생산자는 농장의 수확물을 트럭으로 이용하여 시장으로 가져오고, 포장업자의 시설에서 세척, 선별, 등급화, 포장 등의 작업을 거치거나 혹은 저장하여 소비지 시장으로 발송할 준비를 하게 됨(권승구, 2009).
- 산지시장과 직간접적으로 관련되어 있는 유통주체는 포장업자, 농민포장업자, 생산자 협동조합, 산지출하업자, 산지중매인(판매자와 구매자를 위한 broker를 의미하며, 판매중매인과 구매중매인으로 나뉨), 대규모 수퍼체인 및 도매기업의 출장소 등으로 구성되어 있음(권승구, 2009).
- 이 밖에 산지 시장에 입주하고 있는 업자로서는 포장상자나 종자 판매업자, 고용노동의 알선업자, 수출상의 대리점 등으로 구성되며 여기에 구매중매인이나 판매중매인 등이 모여 다양한 시장정보가 유통되고 있음(권승구, 2009).

나. 미국의 학교급식 식재료

- 미국의 학교에서 구매하는 식재료는 각 학교구단위로 생산자, 위탁업체(공급업체), 유통업체로부터 구매하고 있음. 이때 직영급식학교들의 경우에는 학교구내에 급식을 총괄 지도하는 급식서비스 담당이나 매니저가 구매업무를 총괄하고 있음(위태석 등, 2004).
- 대부분의 학교들은 식품구매형태를 중앙구매(Centralized Purchasing)나 공동구매(Cooperative Purchasing)로 전환하고 있음. 중앙구매는 학교구 단위로 학교구 내 모든 학교의 급식용 식재료를 함께 구매하는 시스템이고, 공동구매는 지역적으로 가깝게 위치한 작은 학교구들이 구매조직을 결성하여 함께 식재료를 구매하는 시스템임. 이는 학교급식 물자를 중앙구매나 공동구매를 통하여 구입함으로써 구매력을 높여 보다 양질의 식재료를 싼값에 구입하기 위함임(위태석 등, 2004).
- 급식용 물자의 구입에 있어 하나의 학교구에서 평균 8개의 공급업체를 이용하고 있으며, 공급업체를 선택할 때에는 가격, 공급업체의 신뢰도, 식재료의 품질수준을 중요하게 고려하는 요인이 되고 있음. 또한 대부분의 학교구들은 신선육류나 기타 식품 등을 구입하는 경우를 제외하고는 공개입찰방식을 통하여 식재료를 구입하고 있으며 일반적

으로 총액입찰방식(품목별가격제시가 아닌 구입품목 전체에 대한 일괄적인 가격제시)이 사용되고 있음(위태석 등, 2004).

다. 미국의 급식산업-농업 연계 시스템 현황

- 미국을 비롯한 선진국에서는 학교 급식제도를 운영함에 있어 자국 농산물의 수급조절과 장래의 식량문제를 함께 고려하여 종합적인 식량수급 정책을 펴고 있음. 미국의 학교급식법은 1935년에 과일 농산물 소비를 위해 시작됨. 미국의 경우 학교급식에 소요되는 급식재료를 자국 농산물로 한정시키고, 특정 농산물이 과일 생산 될 때 정부 구매를 통해 학교급식에 공급하도록 학교급식 법에 규정하고 있음(백승우 & 송춘호, 2005).
- 미국 학교급식의 관리체계를 살펴보면, 연방농무성(USDA) 산하 식품영양서비스국(FNS)의 아동영양과가 연방정부 수준에서 각종 학교급식 프로그램을 관장하며, 주정부와 지역 학교 급식 책임조직과의 긴밀한 연계 하에 운영되고 있는데, 교육부가 아닌 연방농무성이 학교급식을 관할하고 있는 것은 학교급식이 잉여농산물의 소비촉진 차원에서 시작되었기 때문임(양일선 등, 2003).
- 미국의 연방정부의 Agricultural Marketing Services와 Farm Service Agencies는 과일 농산물의 구매를 담당하고, 배분은 식품영양서비스국(FNS)가 관할함. 주정부하에서의 과일농산물의 관리 및 운영은 교육부(Department of Education)나 복지부(Department of Social Welfare)등의 어린이, 빈곤층, 재난상황 담당부서에서 관할함.
- 미국의 학교급식은 학교 인근 소농과 연계한 급식협력 시범사업을 1997년부터 시행하여, 학교-농민-지자체간 협력 강화와 지역경제 활성화를 도모하며 잉여농산물의 원활한 처리에 큰 효과를 거두고 있음(황윤재 & 국승용, 2011).
- 미국에서는 2002년부터 농장-학교 직거래 프로그램(Farm-to-school program: FTS)가 본격화 되었는데, FTS에서 지역농산물을 구매하는 주요 방식은 ①개별 농가로부터 직접 구매하는 방식 ②농민생산자협동조합으로부터 구매하는 방식(다양한 농산물 공급 가능) ③농민장터(farmers' market)에서 지역농산물을 구매하는 방식 ④전통적 도매업체를 통해 지역농산물을 주문하는 방식 ⑤비정부단체로부터 지역 농민을 연결 받아 지역농산물을 구매하는 방식 ⑥주정부로부터 지역농산물을 구매하는 방식이 있음(김경호, 2012).

라. 미국의 급식산업-농업 연계 시스템 구조 분석

- 연방농무성(USDA)은 농산물이 과일생산 될 경우 적정 가격의 유지와 농가 경제의 안정을 위해 National School Lunch Program(NSLP), Special supplemental Nutrition program for Women, Infants, and Children(WIC), Supplemental

Nutrition Assistance Program(SNAP) 등의 다양한 식품지원 프로그램을 시행하고 있음. 이들 프로그램은 농산물 소비량 증가를 통한 생산과 유통의 효율성 증진과 더불어 잉여 농산물을 이용하여 저소득층이나 영양취약계층에 식품을 무상 또는 저가로 지원함으로써 영양문제를 완화하는 데에 주요 목적을 두고 있음(USDA, 2015).

- 미국의 경우 과잉생산으로 인해 발생한 잉여 농산물은 연방농무성 산하의 FSA(Farm Service Agency)와 AMS(Agricultural Marketing Service)를 통해 구매되며, FNS(Food and Nutrition Service)를 통해 잉여 농산물에 대한 감독, 관리 및 규제가 이루어짐(FNS, 2015). 한편, FSA와 AMS는 FNS와 협업하여, 개별 식품의 특징을 기입한 명세서를 개발하고, 경쟁 입찰을 통해 선정된 생산자로부터 물자를 구매하고, 각 주의 지정된 장소로 구매된 물자를 배송함(USDA, 2015).

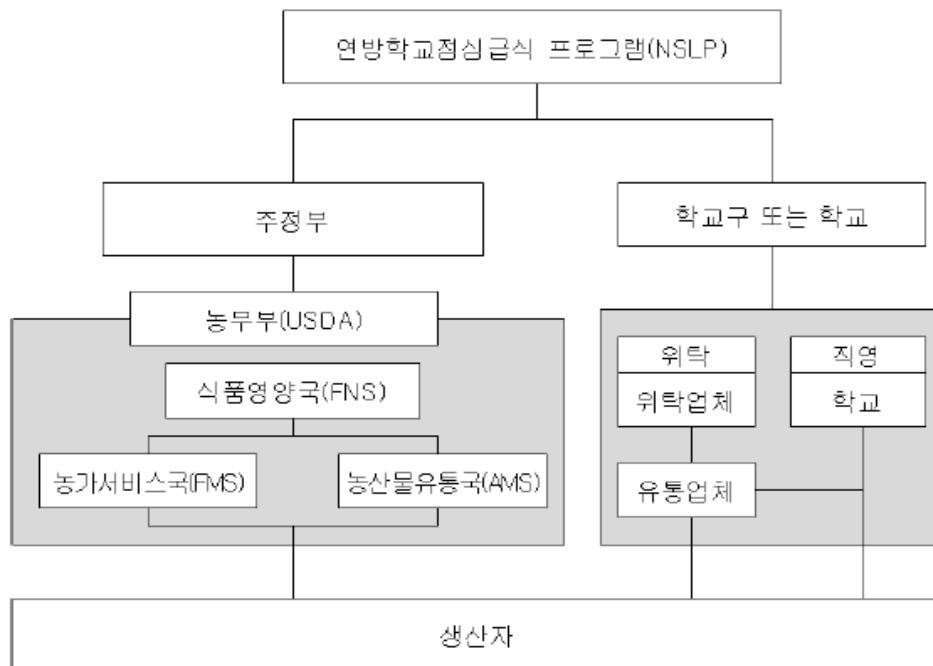


그림 17. 미국 학교급식 식재료 공급 경로
 자료: 황윤재 & 국승용(2011), 학교급식의 운영실태와 개선방안

- 미국 학교의 식재료 공급체계 조사 결과 학교점심급식 프로그램은 연방농무성 산하 식품영양서비스국의 식품유통프로그램과의 관장 하에 기부방식으로 조달되는 식재료(약 17%)와 학교 또는 그 위탁회사가 구매하는 식재료(약 83%)로 운영되고 있음(USDA, 2015).
- 미국 학교급식의 식재료 수급관련 정책 및 시스템에는 Buy American조향이 있는데, 이는 국내농산물의 소비 촉진과 안전성을 확보하기 위한 조치로 점심급식 프로그램에

현물로 지원되는 식재료뿐만 아니라 학교에서 구매하는 농산물을 포함한 학교급식에 사용되는 모든 식재료를 미국 농산물이나 그 가공품으로 제한하고 있음. 이 법은 연방 정부의 지원 하에 운영되는 점심급식 또는 아침급식프로그램의 경우 현실적으로 가능한 범위에서 최대한 자국산 식재료를 사용하도록 규정함(양일선 등, 2003).

- 미국에서는 학교급식을 통한 농산물의 원활한 수급조절을 위해서 정부는 학교급식용 급식재료로 미국산을 사용하는 경우에만 지원하도록 법으로 제한하고 있으며, 정부지원의 일정부분을 농무성이 직접 구매하여 현물로 제공하고 특정품목의 과잉 생산 시 보너스 물자를 제공하여 당해 농산물을 소비촉진하고 있음(이민수 등, 2012).
- 연방농무성이 보유한 잉여 농산물은 주정부나 지방정부의 식품 보조 프로그램(food assistance program)으로 직접 보내지며, 농산물의 관리와 배송은 주정부 산하에서 개별적으로 이루어짐. 잉여 농산물을 포함한 농산물은 주정부의 교육부 산하의 영양과를 통해 National School Lunch program에, 복지과를 통해 WIC에 사용, 관리됨(USDA, 2015). 예산은 Section 32의 자금을 통해 잉여 농산물이 구매되며, 최근에는 연간 약 90억 달러가 할당됨(USDA, 2015).

마. 미국의 급식산업-농업 연계 시스템의 국내 적용 가능성

- 농산물 수급과 잉여농산물 파악을 위한 e-market place 구축:
 - 미국 농무성은 농산물 생산과 수요를 실시간으로 파악하는 database를 구축하고 있는데, 이 database를 이용함으로써, 생산자와 공급자간의 실시간 정보 공유가 됨으로써, 과잉 공급시에 생산자가 어떤 식재료가 과잉인지 파악할 수 있으며, 어디서, 어떻게 구매하는지의 정보도 이 database를 통해 신속히 파악하여, 구매 계획 수립 가능케 함.
 - 특히, 학교급식소에서는 대량의 식재료를 구매 사용하므로, 과잉농산물을 파악하여, 식단 작성에 계획함으로써 과잉농산물 해소에 큰 역할을 할 것으로 사료됨.
 - 미국과 같은 농산물 수급과 잉여농산물 파악을 위한 database와 사용자간의 e-market place 구축은 국내의 잉여농산물 해소에 꼭 필요한 시스템이라 사료됨.
- 과잉 농산물의 경우, 수요자가 구매를 결정해도, 저장고를 어느 주체가 확보하느냐가 농산물 흐름의 관건이라 사료됨. 미국은, 저장고는 대부분의 경우에 농산물을 매입하는 대형식품/외식 회사에서 보유하고 있는 실정인데, 우리나라도 정부와 협조 하에 대형 식품/외식 회사에서 잉여농산물을 취급 저장할 수 있는 저장고의 설치가 선제되어야 함.

2. 일본의 급식산업-농업 연계 시스템 현황 및 적용가능성

가. 일본의 급식 식재료

- 2013년도 일본의 전반적인 급식 시장을 분야별로 조사해 본 결과, 병원자체 수, 입원 환자 수의 감소 추세인 병원급식과 저출산으로 인한 학교급식의 시장규모들은 거의 전년 수준이었으며, 유치원, 탁아소(어린이집)급식의 경우 유치원의 시설 수는 감소하는 경향임(야노경제연구소, 2014).
- 일본의 학교급식 물자조달체계는, ①문부과학대신의 지정을 받아 일본체육·학교건강센터를 통해 조달하는 학교급식용 지정물자(수입쇠고기, 수입탈지분유), ②문부과학대신의 승인을 받아 도·도·부·현 학교급식회를 통해 구입하는 승인물자, ③시정촌 학교급식회를 통한 조달, ④가공업체나 유통업체를 통한 직접조달, ⑤농가나 농협으로부터의 직접조달 등 크게 다섯 개 경로로 구분됨(위태석 등, 2004).
- 일본체육·학교건강센터의 학교급식부에서는 수입쇠고기와 탈지분유를 취급하는 사업을 실시하고 있으며, 쌀에 대해서는 과거 급식용 빵과의 가격격차를 없애기 위해 지급되었던 조성금(정부미의 할인제도)이 완전히 폐지되던 2000년 4월 이후 일본체육·학교건강센터의 취급물품에서 제외됨(위태석 등, 2004).
- 쌀이나 가공품은 주로 도·도·부·현 학교급식회를 통해 조달되며, 그 외의 농산물에 대해서는 시·정·촌 학교급식회나 관내에 거점을 두고 학교급식용 식자재 납품업체로 등록된 업체에 의해 조달이 이루어지고 있음. 특히 각급학교나 공동조리장에서 직접 구매하는 농산물은 대부분 신선농산물에 한정되어 있으며, 학교와 산지가 직접거래를 하는 경우에는 산지와 교류를 통한 교육재료로 활용하는 경우가 대부분임(위태석 등, 2004).
- 일본은 2008년 6월 “학교급식법” 개정을 통해 ‘영양교사가 학교급식을 활용한 먹을거리에 관한 지도를 함에 있어서는 학교급식에서의 지역산물의 활용 및 기타 사항에 대한 창의적인 연구를 하고, 지역의 식문화, 먹을거리에 관련된 산업 또는 자연환경의 혜택에 대한 아동 또는 학생의 이해의 증진을 도모하기 위하여 노력한다’고 규정함으로써 학교급식에서 그 지역 농산물의 이용을 위해 노력하도록 명시하였음. 농림수산성은 “학교급식법” 개정 이후 2009년도에 ‘학교급식에서의 지역 농축산물 이용 확대 사업’을 실시하였으며 또한 생산자를 위한 ‘학교급식에서의 지역 농산물의 이용 확대를 위하여’라는 문건을 통해, 생산자로서의 이점이나 구체적인 채용 사례를 제시하는 등 학교급식에서의 지역 농산물의 이용 확대를 위한 연구를 추진하고 있음(황윤재 & 국승용, 2011; 야노경제연구소, 2014).
- 2011년 3월에 책정된 ‘제2차 식육추진기본계획’은 학교급식에서 지역산물 사용비율 목표치를 30%로 설정하였음. 문부과학성 조사결과 2009년에 학교급식에서 지역의 산물

을 활용하는 비중은 전국 평균 26.1%이었음(황운재 & 국승용, 2011; 야노경제연구소, 2014).

나. 일본의 급식산업-농업 연계 시스템 현황

- 일본의 경우, 미국과 달리 식재료 전문 유통업체의 발달은 저조하나 외식업체들이 식재료 유통을 겸하는 경우가 많음. 특히 외식업체가 산지 생산에 직접 참여하여 자체 식재료를 공급받는 수직 계열화가 상당 수준 발전되어 있음.
- 구체적인 방식으로는 외식업체와 산지 농가가 공동출자하여 산지 유통전문회사를 설립. 운영하고 있으며, 전국의 생산자가 서로 연계하여 외식 및 식재료 유통업체에 연속 출하하여 식재료의 연중 공급 시스템을 구축하고 있음.
- 일본정부나 지방자치단체 등에서는 학교급식에 안전한 농산물을 제공하고 건전한 식생활을 정착시키기 위하여 정부와 지방자치단체가 연계하여 학교급식에 대해 지역 농산물의 이용을 촉진하기 위한 방법으로, 「지산지소」 및 「슬로우 푸드」와 같은 범국민적 운동을 전개하는 한편, 향토요리 강습회, 시식회, 지역농산물 홍보, 학교급식 영양사와 공무원 또는 농업 관계자와의 간담회, 지역농수산물의 이용편의를 돕기 위한 유통시설의 지원 등과 같은 간접적인 지원방법을 활용하고 있음.
- 지산지소(地産地消)란 ‘지역에서 생산한 농산물을 지역에서 소비하는 것’을 기본으로 하는 활동을 말한다. 지역 소비자의 기호를 반영한 농업생산과 생산된 농산물을 지역에서 소비하는 운동을 통한 생산자와 소비자를 연계하는 활동”이며, “이에 의해 생산자와 소비자가 ‘얼굴이 보이고 대화가 가능한’ 관계에서 소비자에게 지역 농산물이나 식품을 구입하는 기회를 제공하고, 나아가 지역 농업과 관련 산업의 활성화를 도모한다.”고 정의함. 이러한 운동이 확산되어 최근 ‘식료·농업·농촌기본계획’에서는 농업인과 소비자를 연결하는 수단으로 설정하여 식품 안전성에 대한 소비자 관심을 제고하고, 결과적으로 식량자급률 향상 등을 통한 지역농업과 지역경제 진흥이라는 다양한 효과를 기대하고 있음(김태곤, 2005).
- 일본 학교급식에서는 국내 농산물 이용 촉진을 위해 학교영양사에게 생산자가 지속적으로 공급 가능한 농산물 정보를 제공하고 이러한 정보를 고려하여 영양사가 식단표를 작성하는 방식을 취함으로써, 학교급식에 대한 지역 농산물의 이용을 꾀하고 있음(양일선 등, 2003).
- 야마가타현의 농산촌지역 학교인 니이쥬쿠 초등학교에서는 지역산 농산물을 사용하고 2008년 4월부터 학부모의 동의와 지역생산자의 협조로 학교에서 식·농교육이 이루어지고 있음. 자연과 지역에서 직접 체험을 통해 자연과 사회에 대한 인식의 토대가 되는

풍부한 감수성과 감각을 기르고 자연의 엄중함을 느끼며 지역사회의 생활 지혜와 기술을 접하는 것이 배움과 생활을 연결하는데 중요한 역할을 한다는 취지임. 식단 메뉴는 1개월 전 생산자에게 전달되지만 생산자와 영양사가 수시로 교류하고 영양사가 학교 주변의 생산 현황을 주시하고 있으므로 작황이나 산채 채취시기에 따라 메뉴 변경이 가능함(황윤재 & 국승용, 2011).

- 일본은 학교-생산자-지자체-시민사회단체들의 학교급식에 대한 관심이 매우 크고, 식단에 생산자의 이름을 표기하여 고품질 지역농산물을 급식하고, 지역 농민과 연계된 학생들의 현장체험학습이 활발히 전개되고 있음. 일본 내 51%의 학교는 지역농협과 제휴하여 농수축산물을 공급받고 있으며, 농협은 취사설비 지원·작목반을 이용한 급식 재료 공급 등에 힘을 기울이고 있음(황윤재 & 국승용, 2011).
- 일본은 '식량의 생산·배분 및 소비에 대한 올바른 이해 도모'를 학교 급식의 목표 학교급식 법에 명시하고 있음(백승호 & 송춘호, 2005).
- 일본 학교급식의 지역 농산물 이용확대 모델사업(농림수산성과 문부과학성의 학교급식과 식교육에 관한 신사업 2014)의 경우 학교급식에서 지역농림수산물 이용 확대와 정착을 위해 급식 식재료에 지역 농산물을 안정적으로 생산, 공급하는 모델을 지원하는 것으로 식교육 추진과 지역 식문화 계승, 국산 농림수산물 이용 확대를 목적으로 함.

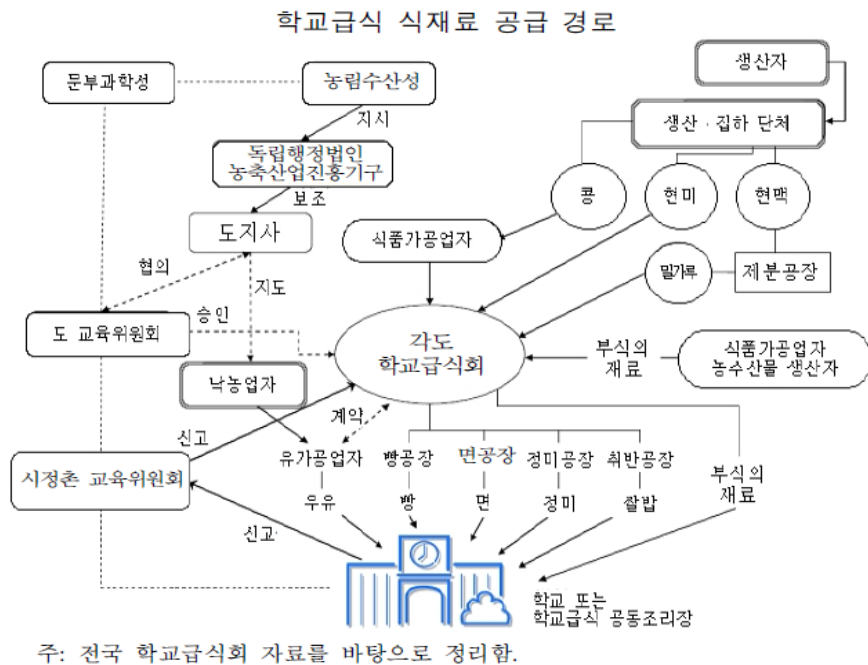


그림 18. 일본 학교급식 식재료 공급 경로

자료: 일본 농림수산성(2010), 식량·농업·농촌 기본계획

- 일본의 식농교육프로그램은 학교급식에의 지역 농산물 공급확대를 목적으로 신선하고

안심할 수 있는 지역산 채소를 공급하고, 산지정보 및 생산자 정보를 제공할 뿐만 아니라 안정적 수요를 통한 농업경영의 안정화와 계획수확을 통한 안정공급, 아동에게 식생활 관련 학습의 기회를 제공하여 건전한 신체와 정신 만들기에 도움을 주고자 함.

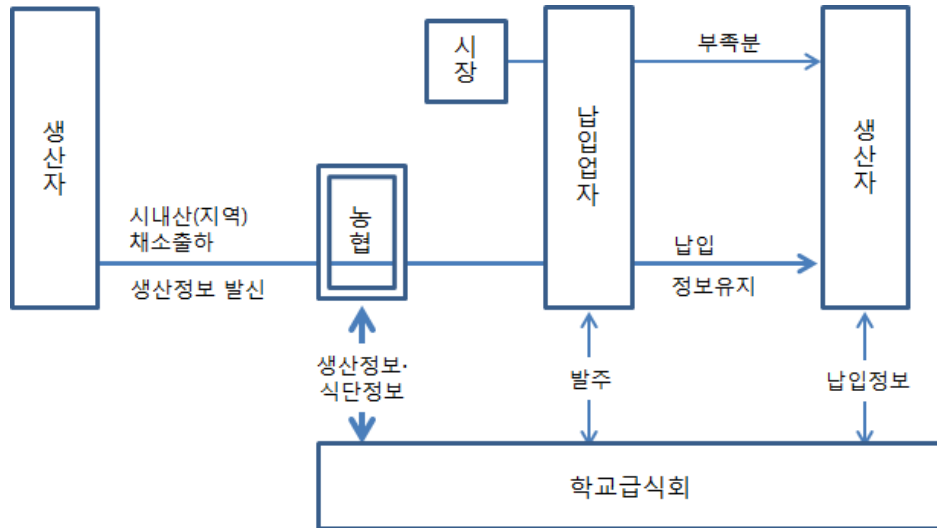


그림 19. 학교급식에서 지역산 채소 공급흐름
 자료: 일본 농림수산성(2010), 식량·농업·농촌 기본계획

다. 일본의 급식산업-농업 연계 시스템 구조분석

- 농림수산성은 2015년 국산 원재료 공급력 강화대책의 일환으로 식품 서플라이체인 강인화 종합 대책 사업을 실시하였고, 식량산업 해저드맵을 작성하고 긴급시 연계, 협력할 수 있는 체제를 구축함.
- 식품 서플라이체인 강인화 종합대책 사업은 안정공급을 위한 중간사업자 육성·강화, 정시·정량·정품질·정가격(4定)과 다양한 니즈, 안전·안심 확보, 1차 가공 고도화 및 근대화, 생산·유통체제의 고도화, 산지·생산자측의 의식개혁과 산지체제 정비, 고부가가치화 상품, 상재(商材)개발, 식품제조업자 등의 국산 원재료 수용능력 확대 등을 주요 과제로 포함하고 있으며, 이러한 과제들을 공급연쇄(supply chain)체제로 전환하여 국산 원재료를 안정적으로 공급, 지원하고자 함.
- 특히, 이 사업에서는 안정적인 국산 식재료(특히 채소의 경우)공급을 위해 중간사업자 기능의 강화를 중요시하였는데, 유통상 명확한 위치 매김이 지금까지 없어 인재육성이나 비즈니스모델 확립, 가공·업무용 거래기준 보급, 그 외 판매방법 등에 대한 정보공유 등으로 기업·경영발전을 조속히 발전시킬 필요가 있을 것으로 봄.
- <그림 20>과 같이 채소의 경우 지금까지의 공급체계는 산지간의 경쟁으로 출하(위탁)

하면 도매시장으로 또는 계약거래가 이루어지며 도매시장에서 식품기업이나 식품제조업, 외식산업 등에 판매 되었으나, 새로운 공급체계는 중간사업자를 매개로 한 안정공급체계(supply chain)을 구축하고자 하는 것으로 산지 A, 산지 B, 산지 C 간의 연계에 따른 중간사업자와의 안정공급과 중간사업자와 식품기업 A, 식품기업 B, 식품기업 C와의 계약거래를 추진하고자 함.

- 따라서 중간사업자는 국산 원재료의 안정공급을 도모하기 위해 산지 지도육성과 산지 간 연계 추진, 판로개척, 저비용 유통시스템도입, 냉장유통을 위한 시설정비를 추진할 필요가 있으며, 산지는 실수요자 요구를 반영한 가공·업무용 품종의 도입촉진, GAP(Good Agriculture Practices)의 도입, 농산물 이력제(traceability) 도입, 에너지 절약·비용절감을 위한 시설 및 기계 도입 등에 의한 생산 체제 정비를 시급히 추진할 필요가 있음. 또한, 식품 제조업자 등에서는 소비자 수요 파악이나 위생·품질 관리의 고도화, 이력제를 추진하여 중간사업자를 중심으로 한 새로운 안정공급체계 구축을 실현하는 것이 중요하다고 인식함.

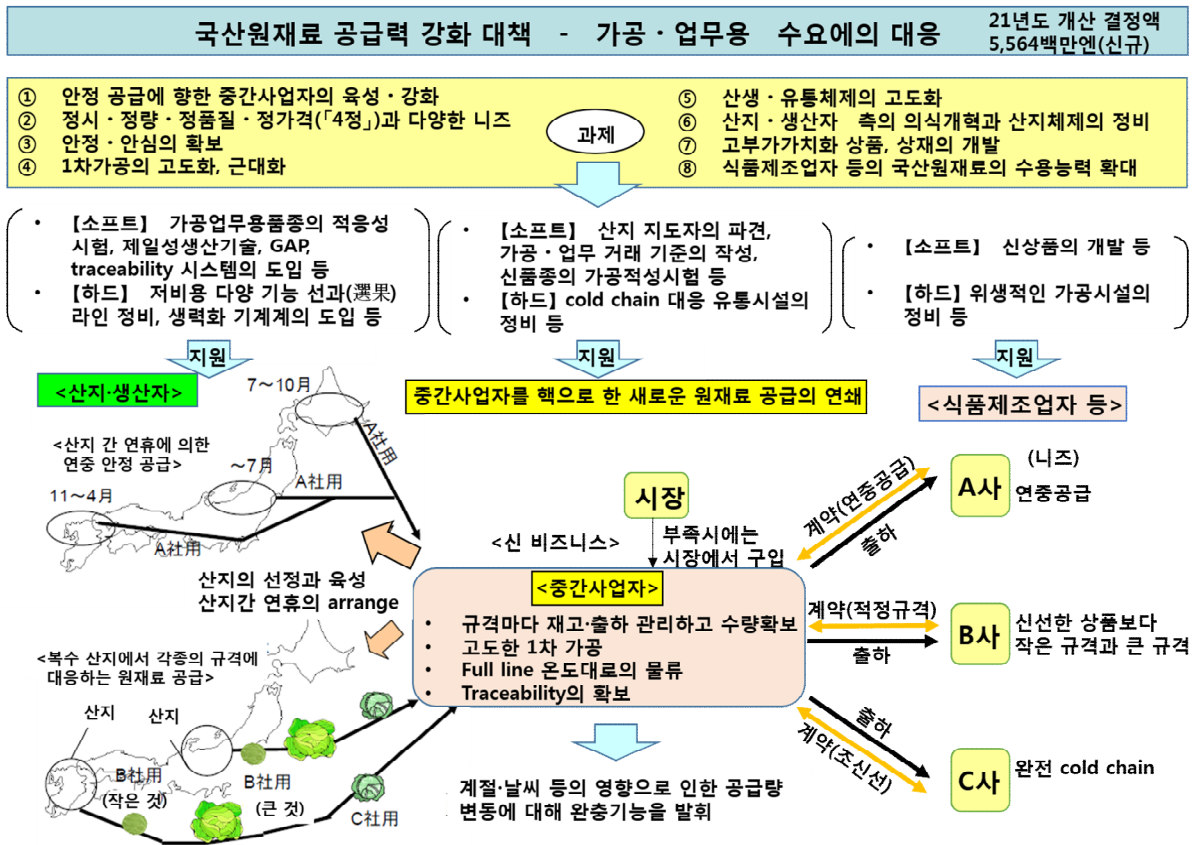


그림 20. 국산 원재료 공급력 강화대책

- 이러한 정책은 수도권 지진 등 재해로 인한 상황에서도 식재료 공급을 원활히 유지하

고 조기 회복의 목적도 포함하고 있음. 식품 제조업자, 가공식품 도매업자, 식품 소매업자, 도매시장 등의 식품산업 사업자의 업계 단체나 전문영역의 학문적 지식과 경험이 있는 자와의 연계·협력체계를 확립하여 이를 바탕으로 구성원과의 협의와 식품산업 사업자의 입지 상황 등을 정리한 식량산업 해저드 맵을 작성하고 업계 단체를 통한 보급·계발을 위한 세미나 개최 및 식품산업 사업자 간의 교류의 장 제공 등의 사업을 주요 내용으로 함.

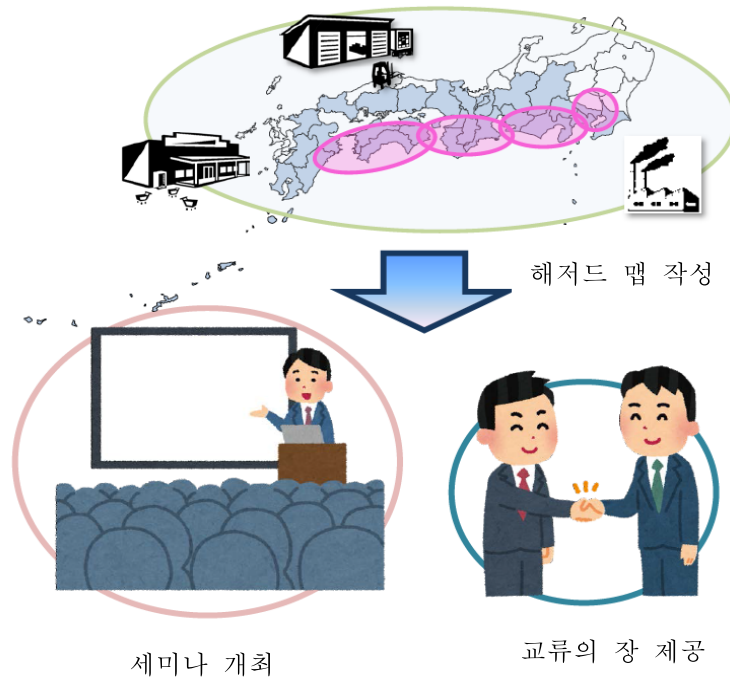


그림 21. 해저드 맵 연계 방안

- 식량산업 해저드맵은 전국의 식품산업 사업자의 사업소, 물류시설, 제조 거점 등의 입지상황을 파악하고 지방자치단체 등이 작성한 방재 해저드에 정보를 반영한 것으로 이러한 해저드 맵은 도·도·부·현 별로 작성함. 지진이나 기후 변화로 인한 피해 예상지역 해저드 정보를 광역 블록별(남해, 수도권, 간토우, 추부, 큐슈, 등), 사업소 업종별(제조업, 도매업, 소매업, 창고업 등), 품목별(즉석면, 도시락·반찬, 통조림·레토르트식품, 청과·슈퍼마켓 등), 해저드 정보(지진, 기후변화 등)별로 구분하여 전국 5개소에서 지속적인 정보 공유를 하고 있음.

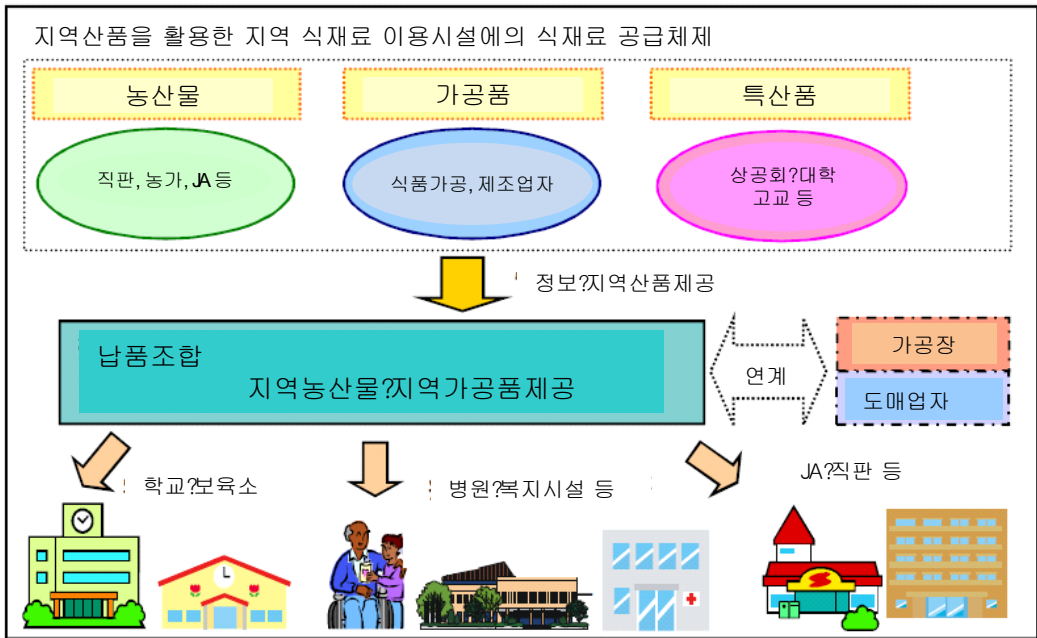


그림 22. 지역생산물을 활용한 지역 식재료 이용시설로의 식재료 공급체계
 자료: 일본 농림수산업성(2010), 식량·농업·농촌 기본계획

- 식재료 이용자와 공급자간의 정보공유를 위한 시스템화, 식재료조달시스템, 식재료 공급 체제, 납품체제 확립, 농산물공급시스템화, 지역판매협력 등이 이루어지고 있음.

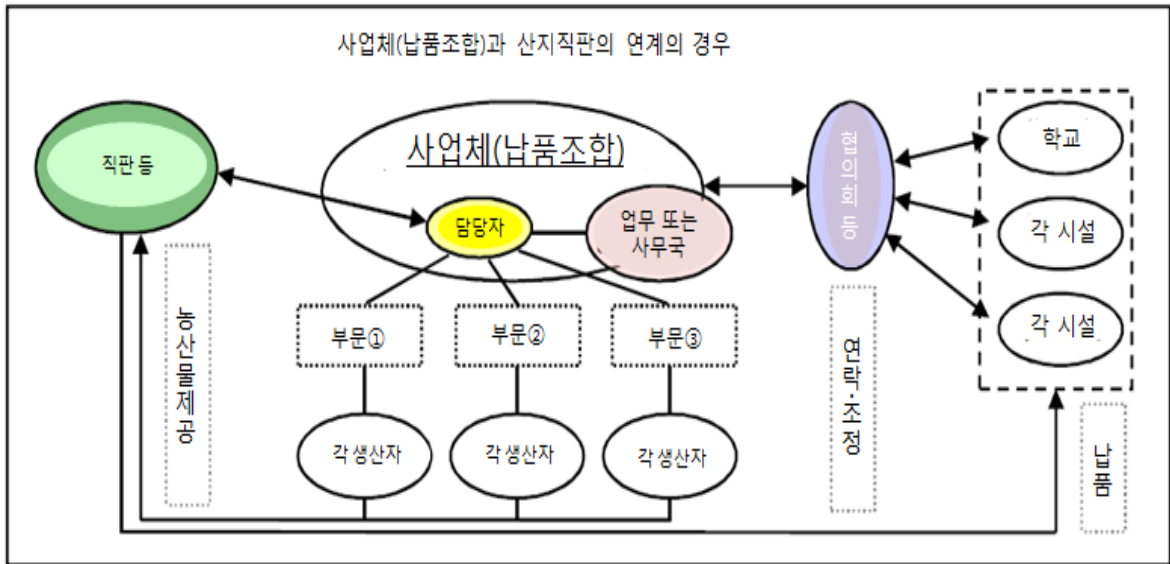


그림 23. 산업체(납품조합)과 산지직판 연계
 자료: 일본 농림수산업성(2010), 식량·농업·농촌 기본계획

1) 일본 정책사례

- 농림수산성에서는 채소의 안정적 공급을 위한 계획적 생산출하를 추진하고자 채소수급 조정관계 사무처리 요령을 제정하였고, 기상조건 등에 의한 공급량 변동, 농작 등에 의한 채소 가격폭락의 영향으로 생산자의 소득 확보가 어렵고 차기 농작물 공급에 영향을 주므로 긴급시의 수급조정대책을 마련하였음. 지정 채소에 대한 수급가이드라인을 책정하고 팜플렛을 배부함.

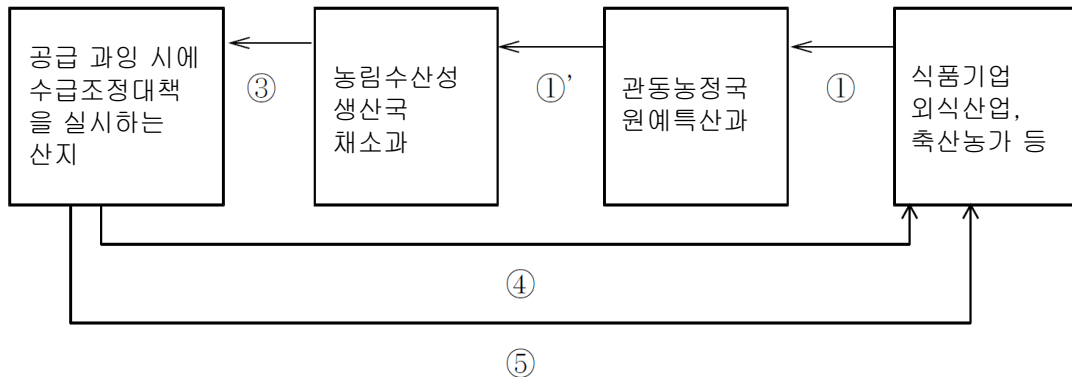


그림 24. 채소 수급가이드라인 팜플렛

자료: 일본 농림수산성(2010), 식량·농업·농촌 기본계획

- 채소의 경우 과잉 생산된 채소를 보다 효과적으로 이용하기 위한 긴급수급조정대책을 실시하여 지정 채소의 계획적 생산과 출하를 추진 중에 있음. 수급가이드라인을 바탕으로 각 도·도·부·현의 생산단체가 공급계획을 책정하고 계획적 생산이 이루어지도록 했으며, 긴급수급조정대책을 통해 출하를 늦추거나 수입채소를 사용하고 있는 식품가공기업, 채소를 신규용도로 개발하고자 하는 기업, 축산농가, 채소를 사용하여 신기술 개발을 하는 연구기관 등 인수하고자 하는 곳을 모집함.
- 또한 채소 풍작이 예상되면 채소 수급정보를 홍보하여 소비확대를 권장하는데, 레시피 소개, 오리지널 메뉴개발, 포인트제도 도입, 마라톤 대회 등의 상품, 학교상점 등에 이용, 수확체험 축제와 산지판매, 저가판매시장 개최, 자원봉사를 활용하여 도시에 배급, 지산지소를 어필하는 식당을 설치하여 과잉채소 메뉴를 준비, 가공품이나 외식산업에 원산지 표시를 철저히 하여 국산품 소비 확대 등의 활동으로 소비 촉진을 장려하고 있음.
- 한편, 공급 과잉 채소를 효과적으로 이용하는 사례를 조사하여 소개하고, 표창 등의 인센티브를 부여하는데, 그 사례로는 가공의 경우 동결건고, 주스, 퓨레, 레토르트 가공, 냉동식품, 절임류, 통조림, 채소를 원료로 한 소주, 채소시트, 과자, 푸딩(양배추 푸딩, 무청푸딩), 저온스팀, 가열 페이스트 가공처리, 영양식품 등을 국산채소를 사용하여 식품가공기업이 제조하도록 하고 있음.

- 학교급식 등에 이용하는 것은 지산지소의 관점에서는 중요하지만 최대한 산지에서 유효 이용에 노력하여 산지폐기 수량을 줄이도록 함.



- ① 과잉 생산된 채소 유효이용이 가능한 기업 응모
국내에서 채소 수급에 영향을 주지 않고 유효이용 가능한 거래처 응모
예) 수입채소 등을 사용하고 있는 식품가공기업 등
채소의 신규용도를 개발하고 있는 기업 등
가축에 비료로서 이용하고자 하는 축산농가
채소를 사용한 신기술개발을 실시하고 있는 연구기관 등
- ② 과잉 생산된 채소를 유효이용이 가능한 기업리스트 작성
- ③ 채소산지에 적합한 기업 소개
- ④ 채소산지와 기업 간의 협의(거래 수량, 거래조건(특히 운송, 가공비용 등의 부담), 부정유통방지책 등 협의)
- ⑤ 채소 과잉이 현실화된 경우, 기업에 채소를 인도하여 유효이용

그림 25. 공급 과잉시의 채소 유효 이용을 위한 흐름
자료: 일본 농림수산성(2010), 식량·농업·농촌 기본계획

- 채소수급협의회 회원으로는 생산자단체(전국 농업협동조합중앙회, 전국 농업협동조합 연합회), 소비자단체(전국 소비자연결회, 소비과학연합회, 주부연합회, 전국 지역부인 단체연결 협의회, 일본 생활협동조합연합회), 식교육단체((사)일본영양사회, (재)식생활 정보서비스센터, (재)일본식생활협회), NPO 법인(NPO 법인 청과물 건강추진협회, 5 a day 협회), 유통단체((사)전국중앙시장 청과도매협회, (사)전국청과도매시장협회, 전국청과협동조합연합회), 식품단체((사)일본냉동식품협회, (사)일본소자이협회, (재)식품 산업센터, 전일본 츠키모노협동조합연합회, 청과물컷트사업협의회, 일본스프협회, 일본동결건조식품공업회, (사)전국청량음료공업회, (사)전국토마토공업회), 소매단체(일본 슈퍼마켓협회, 일본체인스토어협회, 전일식체인상업협동조합연합회, 전국청과물상업협동조합연합회), 외식단체((사)일본 푸드서비스협회, (사)일본 도시락진흥협회, (사)일본 급식서비스협회), 수급조정제도관계단체((사)전국채소수급조정기구) 등이 있음.
- 성공포인트
 - 정부 주도의 채소수급조정관계 사무처리 요령 제정 및 긴급수급조정대책 마련을 통해 수급조절을 위한 근간 확보
 - 기업, 연구기관 및 다양한 소비처로의 촉진 장려 활동 전개

2) 일본 기업(ALEPH사) 사례

○ 북해도 삿포로시에 위치한 Aleph사(훼밀리 레스토랑)의 에코프로젝트 사업

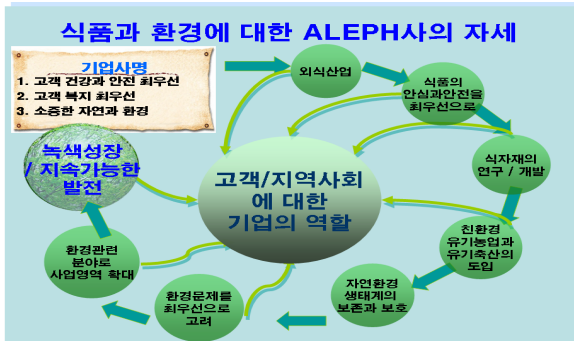
환경비즈니스	환경친화형 기업	문화	재자원화	농업	ALEPH 환경경영계획
<ul style="list-style-type: none"> • 음식쓰레기 리사이클 시스템 • 지중열 히트 펌프 • ESCO 	<ul style="list-style-type: none"> • 환경친화형 점포 개발 및 보급 	<ul style="list-style-type: none"> • 관광, 예코박물관 및 농장 운영 • 환경교육 • 지역 문화 계승 사업 • 생물다양성을 위한 시도 	<ul style="list-style-type: none"> • 퇴비화 • 수질정화 • 탄화 • 바이오 가스 개발 보급 	<ul style="list-style-type: none"> • 농업기술 개발 • 안전식재료 생산 및 판매 • 농업경영 연구 • 인위, 채소 생산, 판매 	<ul style="list-style-type: none"> • 에너지, 물 사용량 감소 • 폐기물 발생 억제 • 환경부하가 적은 자재, 지방 등의 이용 • 홍보 및 보급 활동

그림 26. Aleph사(훼밀리 레스토랑)의 에코프로젝트 사업

자료: 일본 농림수산업(2010), 식량·농업·농촌 기본계획

- 친환경농산물원료생산 및 공급에서 가공-유통-소비까지 경영을 조직운영하고 있으며 환경지속성경영시스템을 도입하여 안전한 친환경농식품을 제공하고 모든 유통체인에서 공정한 사회적 조건을 보장하며, 동시에 보다 수준 높은 환경표준을 적극적으로 준수하여 경제사회적으로 지속가능한 성과를 추구하고 있음.
- 300여개 점포에서 사용되는 식재료의 대부분을 계약재배방식(친환경농산물)으로 농업 생산자와 연계하여 자사 내 가공공장에서 전처리 후 각 점포에 배송하는 시스템을 구축하였으며, 외식·식품가공전문회사로서 다양한 농업생산활동 및 생태환경보호활동에 참여함으로써, 기업이미지의 제고와 매출액의 향상을 도모하고 있음.
- ALEPH사의 지속성경영전략

기업의 발전전략



기업의 추진 전략

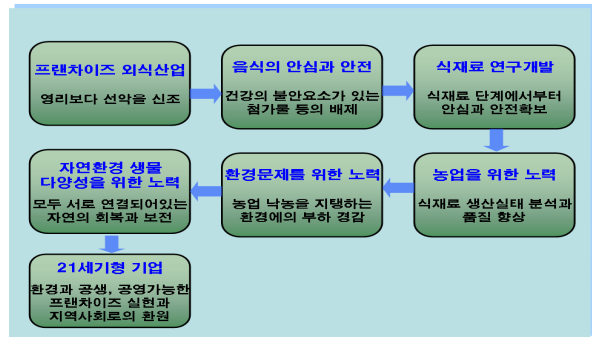


그림 27. Aleph사(휘밀리 레스토랑)의 에코프로젝트 사업

자료: 일본 농림수산성(2010), 식량·농업·농촌 기본계획

○ 환경지속성경영의 사례

- 지구온난화의 방지와 생물다양성의 보전을 위한 자원순환시스템 도입
- 경영 내 에너지절약 활동(매년 매출 단위당 이산화탄소 배출량 감축계획수립, 절수 및 폐기물 저감운동)
- 친환경유기농가와와의 계약생산 및 Green-Auditing과 동한기 미작농지 관수로 농지 생태보전
- 농민단체와의 연대한 친환경농업 이벤트(환경세미나, 자연방목 축산운동)
- 생물다양성협약(CBD: Convention on Biological Diversity)과 환경비즈니스 부서 (Environmental Business Division)운영
- 지역사회와 함께 하는 다양한 프로젝트 수행
- 유채 확산 프로젝트(Rapeseed Project): 유채기름가공 및 부산물 사료 및 비료활용
- 폐식용유 재활용 : 바이오디젤 연료생산
- Eco-rin Village(관광교육농장: 농식품, 환경 및 문화테마로 2006년 설립)
- 기타 환경지속성경영 전략:
 - 초지농업보급 프로젝트: 안전한 축산, 낙농산업 육성
 - 관광농원, 에코목장의 운영 및 체험 프로젝트: 지역사회 환원, 홍보
 - 바이오가스 플랜트 운영: 에너지원 자급 및 액비 생산 및 이용
 - 식자재 가공공장의 바이오에너지 이용: 목탄, 바이오가스
 - 북해도식물원 프로젝트: 북방자생식물종의 수집, 보존, 이용
 - 일회용 젓가락 재활용: 죽탄(퇴비), 죽초(천연살충제)

○ 성공요인 및 시사점

- 외식업체를 매개로 친환경유기농산물의 생산-유통-소비연계 및 협력시스템 운영하고 있음.
- 환경지속성경영도입으로 기업이미지제고 및 친환경유기농산물의 안정적 소비를 촉진함.

- 관광농원을 활용한 지속적인 교육/홍보 및 지역사회와의 커뮤니케이션 활성화에 기여함.
- 식품의 안전성 및 소비자 신뢰성 제고함.
- 민간기업 주도의 농업, 식품, 환경, 에너지, 폐기물의 원스톱순환시스템 도입함.
- 국내산 친환경농산물의 안정적 판로 확보 : 울진군 내 Aleph사의 김치공장을 설립하여 일본으로 수입하여 프랜차이즈 매장에서 판매함.

라. 일본의 급식산업-농업 연계 시스템의 국내 적용 가능성

○ 일본 급식산업-농업 연계 시스템 사례의 성공요인 및 시사점은 표 70과 같음.

<표 70> 일본 급식산업-농업 연계 시스템 사례의 성공요인 및 시사점

구분	성공요인 및 시사점
일본 농림수산성	<ul style="list-style-type: none"> ■ 정부 주도의 채소수급조정관계 사무처리 요령 제정 및 긴급수급조정대책 마련을 통해 수급조절을 위한 근간 확보 ■ 기업, 연구기관 및 다양한 소비처로의 촉진 장려 활동 전개
일본 Aleph사	<ul style="list-style-type: none"> ■ 외식업체를 매개로 친환경유기농산물의 생산-유통-소비연계 및 협력시스템 운영 ■ 환경지속성경영도입으로 기업이미지제고 및 친환경유기농산물의 안정적 소비촉진 ■ 식품의 안전성 및 소비자 신뢰성 제고 ■ 친환경농산물 부가가치 제고를 위한 김치공장 설립 및 협력(울진군)과 국내 유기농식품 전문기업의 에코프로젝트 참여 확대

자료: 일본 농림수산성(2010), 식량·농업·농촌 기본계획

- 일본의 사례를 검토한 결과, 정부 주도의 주요 작물 관련 수급조정대책을 마련하여 기본적인 수급조절을 위한 근간을 확보하는 것이 중요하며, 다양한 소비처와 협의, 연계하여 동시 다발적인 소비를 증가시키는 것이 필요함.
- 또한 외식기업을 매개로 운영되는 협력 생산-유통-소비연계 및 협력 시스템과 같이 국내의 급식, 외식 대기업들과 연계하여 소비촉진에 기여할 수 있을 것으로 사료됨.
- 한편 일본의 경우, 지자체와 지역 농업의 주도로 지역 내 생산 농산물과 지역 내 급식소, 가공기업, 외식기업을 연계하는 방식으로 생산과 소비를 안정화 시키고 있으며, 이를 현실화시키기 위하여 재정적 지원을 통해 식재료 저장 및 유통, 가공시설에 대한 지원을 6차산업화 지원사업으로 추진 중에 있음.
- 또한, 산지 유통조직과 연계한 농산물 공급체계 개선과 유통비용을 절감하고 식품 유통을 효율화시키는 방법을 생각해볼 수 있음.

4부. 국산 농축산물 수급조절시스템과 연계방안

1장. 주요 선진국 급식산업-농업 연계시스템 조사를 통한 국내 적용 플랫폼 구축방안 연구

1. 주요 선진국의 급식산업-농업 연계시스템 적용의 근거

- 국내 농축산물의 수급조절에 있어 주요하게 다루어져야 될 것은 수급불안 원인에 대한 인식임. 지금까지의 생산조정 정책은 농가 간 혜택의 형평성을 확보하기 어려웠으며, 성과 및 실용성이 높지 않음에 따라, 국내 농축산물 수급조절은 현재 생산조정정책 중심의 생산단계 폐기방식뿐만이 아닌 중앙정부-지자체-상인 간의 유기적 협조를 기반으로 한 수요처 소비활성화 정책을 함께 확대해야 함.
- 특히, 앞서 나타난 미국, 일본 및 국내의 성공사례가 생산지와 소비지를 연계시켜주는 중요한 모델을 제공하고 있음에 따라, 국내산 식재료를 안정적으로 공급해 줄 수 있는 산지 조직과 대형소비처를 연계 해줄 수 있는 방안 마련이 중요한 과제임.
- 이와 더불어, 대형소비처로의 안정적인 식재료 공급을 위해서는 국가 차원, 개별 생산자, 지역단위농업 조직 등 다양한 측면에서의 역할이 요구됨. 즉, 국가차원에서는 수급 조절에 기여하는 국산 원료 농산물 사용 확대를 위한 제도적 지원을, 개별 생산자는 식품 기업이 요구하는 품질이나 규격에 맞도록 생산하는 노력이 필요하며, 지역단위농업조직에서는 농산물을 필요로 하는 대형소비처와 네트워크 체제를 구축하기 위한 노력이 필요함.
- 이와 같은 소비 활성화 정책으로의 방향 전환은 직접적인 농축산물 수급안정대책 관련 소비촉진 홍보의 강화를 통해 더욱 확대될 수 있으며, 소비촉진 홍보 강화를 위해서는 정부의 지원책 및 관련기관의 지원시스템 구축(자조금의 적립 및 사용)이 요구될 것으로 사료됨.
- 국내식자재 유통산업의 주된 구매자인 푸드서비스 산업(음식점 및 주점업 기준)은 2000년 약 35조원에서 2013년 약 80조원 규모로 성장하였음(통계청, 2013). 특히 기관 구내 식당업으로 분류되는 산업체 급식은 1990년대 위탁급식형태가 등장하면서 본격적으로 성장하기 시작했으며, 2000년대 들어서는 공장, 병원, 기업체, 관공서 등으로 확대되면서 2013년 기준 약 5조원의 규모로 성장세를 이어왔음(통계청, 2013).
- 이와 더불어 학교급식의 경우 1981년 학교급식법 제정 이후 지속적으로 확대되어 현재는 초·중·고등학교에 전면 실시되고 있으며, 식재료비를 포함한 예산 규모는 2014년도 기준 5조 6,013억원에 이르는 것으로 나타남.

- 단체급식시장은 이처럼 성장하는 규모를 기반으로 경쟁력 있는 농축산물 식재료의 최종 소비처로 성장하였으며, 다양한 품목의 식재료들을 안정적으로 공급받으며 대형식품업체 및 외식업체와는 또 다른 새로운 유통 구조를 형성하고 있음.
- 한편, 2014년 정부에서는 양파의 과잉생산에 대한 해결책인 수급안정 대책의 일환으로, 정부 구매와 민간 수출, 물류비 지원 및 소비촉진을 통해 과잉물량을 소화하고자 함. 이와 더불어 중장기적으로 적정 재배면적 유도 등 민간 자율 수급조절능력 확충을 위한 제도 정비와 수입보장보험 등 농가 경영안정장치를 강화할 것을 표명한 바 있음.
- 국내 대부분의 수급문제는 단기적으로 발생하며, 특히 과잉물량이 발생할 경우 정부뿐만이 아닌 식재료 유통 및 소비와 관련된 각 주체들의 다각적인 노력이 중요하다고 판단됨.
- 따라서, 본 연구에서는 농축산물 수급과 단체급식의 연계를 위해 학교, 영유아 및 산업체 급식의 실무자들을 대상으로 한 표적집단면접 및 심층인터뷰를 진행하였으며, 이를 기반으로 수급조절을 위한 다각적인 방안을 제시하고자 하였음.

2. 한국에 적합한 농축산물 수급 및 단체급식 연계 시스템의 제안

가. 국내 우수 사례를 통한 기초 방향 제안

1) 대기업 연계 판매 방식형

- 청주시 오창읍의 경우 농협과 'SK케미칼(주)'이 친환경농산물 납품계약을 체결하여 SK 임직원가정 택배판매방식을 도입하였음. 이에 따라 오창농협과 SK직원(3명)이 공동으로 오창산지유통센터에서 친환경농산물 품질관리 및 생산유통이력관리. 친환경농산물 주문사이트 '자연이랑'을 운영함(<http://www.62life.com>).

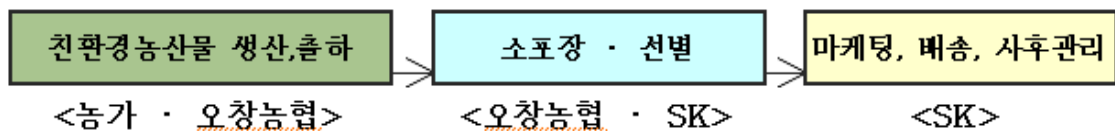


그림 28. 오창농협&SK케미칼 연계 방식

- 오창농협에서 산지집하장을 제공하고, SK케미칼(웰빙사업팀)에서는 물류관리기술 시스템을 제공하여, 오창친환경농산물 물류센터를 출범(2005년, 대지 800평, 건평 350평 오창읍 괴정리 소재)시킴. 바코드를 이용한 유통이력 조회 시스템을 운영하여 현대적 시설의 물류시스템을 구축함.

- 친환경농산물 판매 확대를 위하여 매년 ‘오창친환경유기농산물축제’를 개최함.
- 생산자에 대한 재배기술교육, 유통업자에 대한 품질관리교육 강화, 우수농산물관리제도 (GAP)의 도입, 생산이력제(Traceability) 도입, 유통이력제 시행으로 과학적 관리 체계를 구축함.
- 꾸러미 포장판매사업을 위한 자체 소분포장 및 전처리 시설을 보유함으로써, 단체급식업소 등 다양한 요구에 대응 가능한 시스템을 구축함.

2) 학교급식 연계형

- 전남 순천농협의 경우 경영의 규모화와 효율화를 위해 1997년 12개 지역농협을 합병하여 대단위 농협으로 출범하였음.
- 이후 안전성과 고객신뢰성을 보장하기 위한 신선편이 가공시설 및 전처리 시설의 건립과 가공전처리시설에 대한 HACCP 인증(2006) 획득으로 사업규모확대의 기틀을 마련하였으며, ‘홍시퓨레(감 가공식품)’ 등 친환경적 안전상품을 개발하여 280만개 (2007)판매, 2008년 720만개 판매를 기록함. 이와 더불어, ‘선물하는 명품 김치’인 유기농 김치(고품질김치)출시 및 한정판매를 통해 차별화 전략을 선보임.
- 순천농협은 초·중·고등학교의 학교급식 식재료를 공급하고 있음. 순천시의 학교급식 공급조례(2006)에 의거 발주정보시스템을 도입, 품목별 예상출하량과 개별 학교의 주문량이 서로 일치하도록 조정하였음.
- 이와 더불어 친환경농산물 직판장 운영(로컬푸드직매장)하고 있음. 고객중심의 품질관리 및 서비스, 리콜제 등 지역주민들과 협력체계 구축으로 대형마트의 저가물량공세에 대응 가능한 경쟁력을 확보하였음. 즉, ‘선택과 집중’을 통한 효율적 경제사업 추진, 적극적인 제휴사업을 통해 지속적으로 신규시장을 발굴하고 있음.

나. 국내 우수 사례의 적용 방향

- 오창농협의 경우 대기업 연계 판매 방식을 사용하여 공급자와 구매자 간의 상호협력 시스템을 기반으로 안정적 소비처를 확보하였으며, 고품질 유지를 위한 활동 및 생산, 유통의 투명성, 신뢰성을 지속적으로 제고하는 데 주력하였음. 이에 따라, 본 연구에서는 과잉 농산물 수급조절을 위한 소비처 확대에 있어 급식산업을 주도하는 대기업이 산지와 소비처를 연계하는 매개 역할을 할 수 있을 것으로 기대할 수 있음.
- 순천농협 또한 학교급식을 통해 품목별 예상 출하량과 개별 학교의 주문량을 조정하여 수급 조절에 기여하도록 함에 따라, 본 연구의 과잉 농산물 또한 학교급식이라는 안정적인 판로를 통해 새로운 소비처 확대에 기여하고 실제적인 소비량을 늘릴 수 있을 것으로 사료됨.

2장. 국내 농축산물 수급시스템과 단체급식 산업과의 연계시스템 구축을 위한 제도적 기반

1. 농축산물 수급 및 단체급식 연계 시스템의 제안

- 본 연구에서는 농축산물 수급시스템과 단체급식 산업과의 연계시스템 구축을 위한 기초자료의 마련을 위해 단체급식 산업으로 분류되는 학교, 영유아 및 산업체 급식의 유통구조를 파악하고, 현재까지의 수급조절 현황을 분석하여 유통구조 내 각 주체의 주요 역할을 밝히고자 하였음.
- 농축산물의 수급특성상, 가격변동은 불가피하긴 하지만 지나치거나 잦은 가격변동은 농가소득 및 농업생산기반뿐만 아니라 국민경제에도 다양한 악영향을 가져올 수 있음.
- 특히, 최근까지의 수급조절 정책사업들이 정부 주도하에 이루어짐에 따라 시장주체들의 자율적인 수급조절 노력이 약해지고 시장 기능이 왜곡됨.
- 따라서 보다 효율적이고 실효성 있는 농축산물의 수급 조절을 위해서, 시장 주체들이 적극적인 참여와 노력을 동반할 수 있는 대안들의 마련과 실험적인 모색이 필요한 시점이라고 판단됨.
- 국내에서 농축산물 수급시스템과 단체급식 간의 연계를 위한 방안은 농축산물의 유통과정을 구성하는 주체들에 대해 이해하고 수급조절을 위한 상호보완적 역할에 대해 고려하는 것이 필요함.
- 기본적으로 생산자들의 경우 안정적인 수익의 보장이 가장 우선시되며, 단체급식을 수행하는 학교, 영유아급식 그리고 대형 급식업체의 입장에서는 식재료 조달 측면에서 원하는 조건의 식재료를 안정적이고 저렴하게 공급받는 체제를 마련하는 것이 연계 시스템에서 가장 주요한 쟁점이 될 수 있음.
- 이에 따라, 본 연구에서 도출된 단체급식의 식재료 유통 구조의 구성을 기본으로 수급 조절에 대한 역할을 다음과 같이 제안할 수 있음.

가. 학교급식과의 연계방안

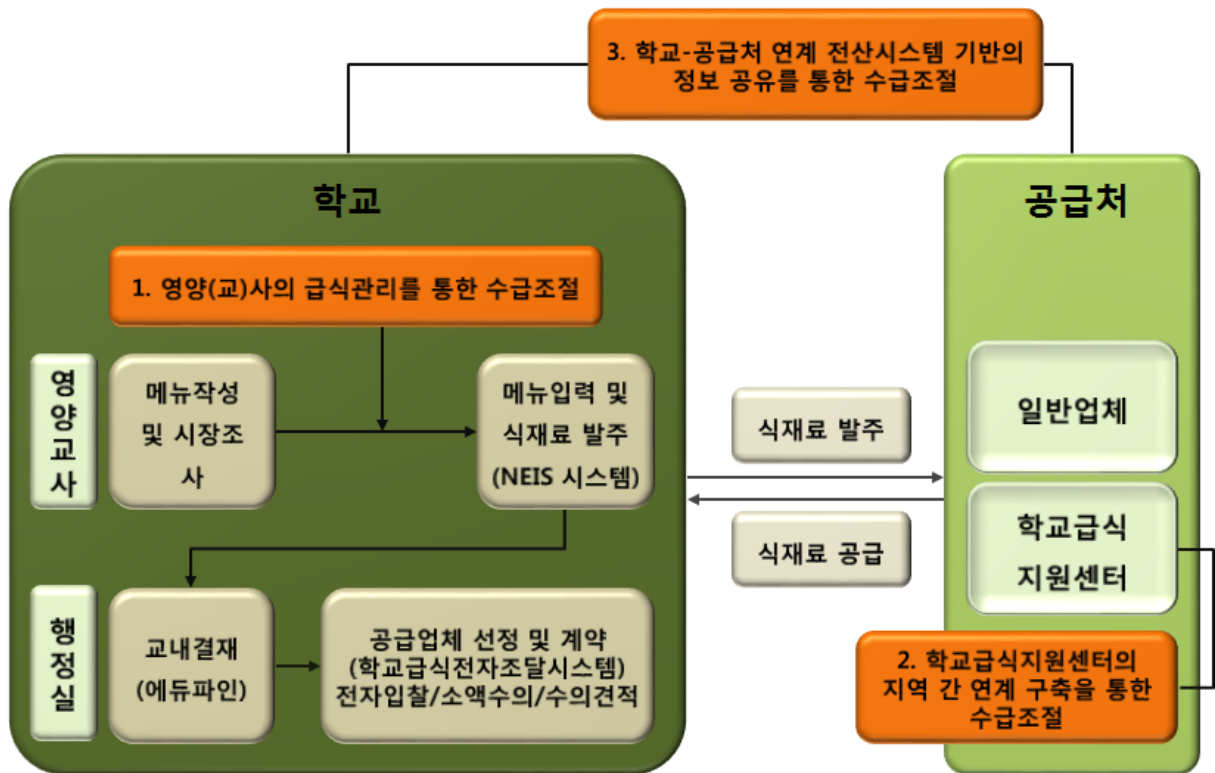


그림 29. 학교급식에서의 농축산물 수급 및 단체급식 연계 시스템의 제안

1) 영양(교)사의 급식관리를 통한 수급조절

- 학교급식을 통한 과잉 농산물의 직접적인 소비촉진 방안으로는 영양(교)사의 급식 관리가 농산물 소비의 양적 확대에 기여할 수 있을 것임.
- 영양(교)사는 학교급식법 시행령 제8조(영양(교)사의 직무)에 따라 식단 작성 및 식재료의 선정 및 검수, 위생·안전·작업관리 및 검식, 식생활 지도, 정보 제공 및 영양상담, 조리실 종사자의 지도·감독, 그 밖의 학교급식에 관한사항의 직무를 수행해야 함.
- 이에 따라 수급조절에 기여할 수 있는 영양(교)사의 급식 관리가 농산물 수급조절과 연계되어 실효성을 발현하기 위해서는 메뉴 관리, 정보 열람, 포상 제도를 활용하는 것이 바람직함.

(1) 메뉴 관리

- 1단계 : 메뉴 작성 단계에서는 대부분 학교급식의 메뉴 작성 기간은 지역 별 차이가 있으나 2주 또는 4주 단위로 수행되며, 시장조사 단계를 겸하기도 함.
- 2단계 : 메뉴작성이 완료되면, NEIS 시스템에 메뉴를 입력하고, 단위 기간에 대한 식

재료 발주를 실제 메뉴 제공이 이루어지기 약 2주 이전에 발주하게 되는데, 발주 시기 이전에 미리 식재료 수급과 관련된 사전정보가 공유 될 경우 수급조절에 기여할 수 있는 식재료 품목을 메뉴에 반영하여 메뉴관리를 수행할 수 있음. 통상적으로 실제 메뉴 제공의 1달~2달 이전에, 물량 변동에 대한 정보를 제공받는다면 메뉴는 수정이 가능함.

※ NEIS 시스템(National Education Information System)

- NEIS 시스템은 교육행정정보시스템의 약자로, 학교와 교육지원청, 시·도교육청 및 교육부가 모든 교육행정 정보를 전자적으로 연계 처리하는 시스템임. 급식관리 업무의 경우, 식단 작성 및 식재료의 선정 및 검수, 위생·안전에 대한 시스템을 포괄적으로 운영하고 있음.
- 현재 NEIS 시스템의 학교급식 정보의 경우 1일 급식인원 수, 영양성분 중심으로 운영되고 있으며, 실시간으로 농산물의 수급량을 확인하는데 어려움이 있음. NEIS를 활용하여 과잉농산물의 소비를 촉진시키기 위해서는 운영프로그램의 개선이 필요함.
- 메뉴작성 예시 :

● 식품구성										
[식품비총액(원)]	1,725		[급식인원(명)]	256			[1인당가(원)]	8		
요리명	식품명/상세식품명	1인량	급식인원	가수량	폐기률	총량	단위	단가	금액	1인당가
공통요리테스트	간장/국간장	2	256	0.53	1	0.54	kg	300	162	1
	돼지고기/삼겹살	3	256	0.8	0	0.8	kg	880	704	3
	오미/백오미	1	256	0.26	2	0.27	kg	1,470	397	2
현미밥	돼지고기/삼겹살	121	256	32.19	0	32.19	kg	0	0	0
공통요리테스트	간장/국간장	2	256	0.53	1	0.54	kg	120	65	0
	돼지고기/삼겹살	3	256	0.8	0	0.8	kg	0	0	0
	오미/백오미	1	256	0.26	2	0.27	kg	1,470	397	2
고추장찌개	고등어/고등어	829.27	256	220.59	3	227.41	kg	0	0	0
	돼지고기/삼겹살	360.96	256	96.02	0	96.02	kg	0	0	0

- NEIS와 aT 사이버거래소 단체급식시스템 연계를 통해 학교의 급식식재료 조달 및 급식행정 간소화를 지원하여 식재료 납품체계 개선 방안을 제안할 수 있음. 또한, 위생 점검결과 불량한 납품업체를 NEIS에 공개를 의무화하여 이를 구매계약 체결 시 활용할 경우 위 시스템 운영의 안정성을 더욱 확보할 수 있음.
- 한편, 학교급식의 경우 학생들의 충분한 영양 섭취 및 올바른 식습관 관리가 고려되어야 하는 특수성 때문에 메뉴 반영 빈도에 한계가 존재함.

(2) 정보 제공(홍보)

① 정보 제공 주체

- 농축산물 수급량과 예측정보가 보다 효과적으로 영양(교)사에게 전달될 경우, 학교급식을 통한 소비확대에 기여할 수 있음. 그러나 현재, 식재료 발주는 영양(교)사의 업무이나 업체와의 계약은 학교 행정실의 업무로 분류되어 있어서, 학교급식 전자조달 시스템을 통한 정보 공유는 영양(교)사가 직접 전달받지 못하는 경우가 많음. 이에 따라 전자조달시스템을 통한 정보는 활용 가능성이 낮아질 수 있으므로, 이와 같은 장애요인을 극복하기 위해서는 농축산물 수급량과 예측정보가 영양(교)사에게 직접 전달되도록 해야 함.
- 최근 친환경 급식의 증가와 학교급식지원센터의 확대로 다수의 학교에서 학교급식지원센터를 통한 친환경 식재료 조달 비율이 높아짐. 물량 및 가격이 일정치 않은 친환경 식재료의 특성상, 친환경 식재료의 메뉴 작성은 각 지역의 학교급식지원센터를 통해 한 달 이전에 물량 및 가격에 대한 정보를 공유 받아 메뉴 계획에 반영하고 있음. 이와 같이 농축산물 수급량과 예측정보 및 특수 식재료의 소비와 관련된 정보가 지자체 또는 교육청, 그리고 지역의 급식관리지원센터에 전달되고, 위의 경로를 통해 영양(교)사에게 전달될 경우 보다 효과적인 소비확대 방안이 될 수 있음.

② 제공 정보의 내용

- 수급 관련 정보의 경우 농촌진흥청의 농업관측통계시스템을 기반으로 관측량 및 예측량을 사용할 수 있으며, 학교급식에 주로 사용되는 농산물과 관련된 주요 동향을 제공할 수 있을 것으로 사료됨.
- 농업관측통계시스템은 농업관측센터에서 2005년 개발하여 운영 중인 시스템으로, 엽근채소, 양념채소, 과일, 과채, 축산, 곡물, 버섯 등의 품목에 대해 관측 자료를 공표하고 있음. 이에 도매시장의 반입량(잠정치), 반입량/금액(확정치), 도매시장 가격 등의 관측치를 활용하여 추후 물량을 예측하고 학교급식에 관련 정보를 제공하는 것이 적합할 것으로 판단함.
- 이때의 정보는 정확하고 신속히 공유될수록 메뉴 계획에 효과적으로 반영될 수 있으며, 지속적인 정보 제공을 통해 학교급식 질 향상에도 도움이 될 수 있어야 함.

<농업관측정보 활용의 필요성>

- 관측정보는 월간 간행물(월보), 인터넷, 휴대폰 문자, 모바일 앱, 카카오톡스토리 등으로 정보 제공 중이나, 농업인 활용도는 미흡한 실정임.
- 농축산물의 수급안정을 위하여 주요 농축산물을 대상으로 재배(의향), 작황, 생산, 출하, 재고, 수출입 등 국내외 정보를 종합적으로 관측·분석하여, 시장 수급과 가격동향 및 예측정보 제공이 필요함.

(3) 금전적 지원 및 포상

① 금전적 지원

- 이와 같은 소비 확대 방안은 학교 및 급식상황에 따라 가능성의 편차가 클 수 있으며, 금전적 인센티브 또는 행정적 인센티브를 제공함으로써 보다 확대될 수 있음. 영양(교)사가 공급과잉 식재료를 시스템을 통해 확인하고, 발주한 후 실제로 메뉴에 반영하여 식재료 수급 조절에 기여할 경우 그에 대한 보상을 하는 지원체계임.
- 무상급식 실시 학교의 경우, 대부분의 초등학교와 70% 이상의 중학교를 포함하며, 이들의 경우 무상급식 예산을 통해 충분한 식재료를 구매하고 있는 경우가 다수임. 이에 따라, 금전적 지원이 과잉농산물을 장려할 수 있는 방안으로 적절치 않을 수 있음. 한편, 무상급식 미실시 학교의 경우, 급식비용의 수익자(학생) 비용부담이 커 지원금 제공을 통한 금전적 혜택에 대한 선호도가 높음.
- 즉, 현재 무상급식은 초등학교와 중학교에 비하여 상대적으로 고등학교에서 매우 낮은 시행 비율을 보이고 있음. 이에 따라 수급조절을 위한 금전적 지원은 무상급식이 거의 실시되고 있지 않은 고등학교에 우선순위를 두고 이들을 통해 실시하여 점차 확대하는 방향이 적당할 것임.
- 한편, 이와 같은 금전적 인센티브의 제공은 기존 업무에서 별도의 프로그램 생성을 통해 학교 측의 업무를 과중화한다면 참여가 매우 저조할 것으로 예상됨. 따라서, 금전적 인센티브를 제공하고자 하는 경우에는 추가적인 행정 업무 처리를 최소화 하고 기존에 활용하던 식재료 발주 방식(예: 급식관리지원센터를 통한 물량수급)을 최대한 활용하는 것이 바람직한 방향이 될 것으로 판단됨.

② 행정적 포상

- 소비 확대 방안의 효과성을 높이기 위해 금전적 인센티브와 더불어 영양(교)사 및 학교를 위한 행정적 인센티브를 제공할 수 있음.
- 제공 대상 : 수급조절을 위한 소비확대에 효과적으로 기여한 개별 학교 또는 학교 소

속 영양(교)사에게 포상하거나 혜택을 주는 방식 등이 있을 수 있으며, 이를 통해 일선 학교들의 메뉴 관리를 기반으로 한 소비확대가 보다 효과적으로 이루어질 수 있을 것으로 예상된다.

- 제공 방식 : 일례로, 영양(교)사의 인사이동시, 도심 및 도심 인근지역으로 우선 배치 가능하도록 하는 포상 방법('표창' 제도)이 있음.

2) 학교급식지원센터의 지역 간 연계 구축

- 전국의 학교급식지원센터는 지속적으로 증가하고 있으며, 서울, 경기를 비롯하여 주요 도시인 부산, 인천, 광주, 울산 등지에 위치하고 있음. 학교급식지원센터는 학교급식법 제5조제4항에 근거하여 시·군·구별 자치단체 지역거점에서 설치·운영하여 안전하고 우수한 식재료를 공급하기 위해 마련되었으며, 지방자치단체가 주도하여 관리하도록 하고 있음.
- 이와 같은 학교급식지원센터들은 지역거점으로 출발하여 관내 학교들의 식재료 공급에 관여하고 있으나, 실제로 근접 지역 간에 연계 없이 해당 지역 내의 식재료 공급에만 주력하고 있음.
- 그러나 학교급식지원센터가 하나의 유통구조로서의 역할을 함에 따라 다양한 통로로 수급조절을 위한 주요 역할을 수행할 수 있을 것으로 판단되며, 학교급식을 통한 과잉농산물의 소비촉진을 위해서는 전국 학교급식지원센터의 지역 간 연계를 통해 상호 지원체계를 구축하는 것이 필요하다고 판단됨. 즉, 학교급식지원센터의 지역 내 농업과의 연계뿐만이 아닌 근접지역 및 타 지역의 학교급식지원센터와의 연계 또한 매우 중요할 것으로 사료됨.
- 이에, 지역거점의 학교급식지원센터들 간에 농산물의 생산 등에 대한 정보 공유가 가능한 통합 시스템 구축을 통해 보다 많은 공급 경로를 확보할 뿐만 아니라 지역농산물의 수급조절에 도움이 될 수 있을 것으로 판단됨.

[학교급식지원센터 지역 간 연계 모델 사례]



- 경기도의 경우 현재 도내 11개의 시에서 학교급식지원센터를 개별적으로 개소, 운영 중이며(고양, 광명, 김포, 부천, 성남, 수원, 시흥, 안산, 용인, 하남, 화성) 안양, 군포, 의왕의 경우 세 지역에서 공동으로 운영되고 있음.
- 이들 세 지역은 지리적으로 근접한 위치의 공동 생활권으로 공동구매 등을 통해 학교에 식재료를 공급하고자 3개시에서 함께 예산을 지원하고 있음.
- 이처럼 근접한 지역의 학교급식지원센터의 역할은 중복 및 공유될 수 있으며, 이에 따라 관내 학교급식지원센터들의 정보 공유 및 연계가 가능할 것으로 기대됨.
- 이 때, 공유되는 정보는 과잉농산물 소비촉진을 위한 농업관측정보 및 지역 내 농업 관련 연계정보가 될 수 있음.

3) 식재료통합정보시스템 구축을 통한 정보 공유 및 구매체계 개선

- 궁극적으로 학교급식을 통한 식재료 소비확대는 정보공유를 가장 기초로 함. 그러나 현재 식재료 공급처-학교 간 정보 공유 가능한 플랫폼이 부재한 상황이며, 이를 위한 기반은 농식품부와 교육부 간의 상호협력을 통해 구축하는 것이 바람직함. 이와 더불어, 식재료 유통업체, 농협 등의 공급처와 학교 간 유기적으로 연결되어 정보를 공유함으로써 상호 교류를 확대해나갈 수 있음.

- 특히, 학교급식의 경우 현재 유통주체와 학교가 계약관리 시스템으로 연결되어있음. 그러나 이러한 계약관리시스템을 영양(교)사가 직접 활용하기 어려우므로 향후 추가적인 연결고리를 찾는 것이 중요함.
- 생산자와 유통공급업체에서부터 학교에 이르기까지의 일련의 과정에 대한 정보를 제공하는 시스템으로는 현재 '농산물 이력관리시스템'이 있음. 이 때, 유통 주체들은 산지로부터 제공받은 식재료에 관한 품질, 이력 등의 정보를 함께 제공함으로써 학교에서의 선택을 보다 용이하게 할 수 있으며, 이는 과잉 생산된 농산물의 경우에도 동일하게 적용될 수 있음. 현재의 시스템을 보다 확대하여 생산 농산물의 물량 정보까지 확대한다면, 보다 용이한 수급조절이 이루어질 수 있음.

나. 산업체 급식의 연계방안

- 1) 정부-급식업체-농산물 유통 관련기관과의 협의체 구성
(가칭, 민·관합동 농산물수급안정 협의체)

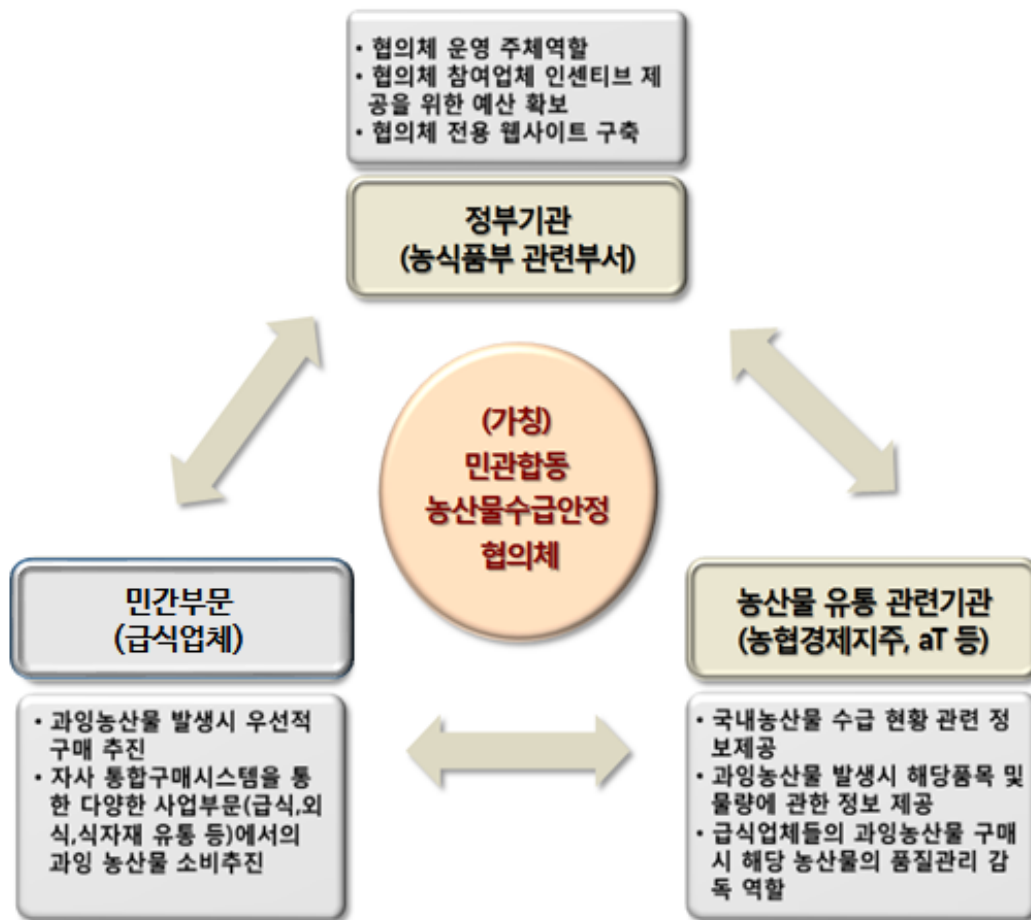


그림 30. 민관합동 농산물수급안정 협의체 제안 구조

(1) 협의체 구성원

- 협의체 구성원은 정부{농림축산식품부 관련 부서(수급조절위원회 포함)}, 민간부문(산업체급식 운영업체, 각 지역 생산자 단체), 농산물 유통 관련기관{농협경제지주, aT(한국농수산식품유통공사) 등} 등으로 이루어져 있음.

(2) 협의체 구성목적

- 농산물 수급 관련 정부 기관 및 관련기관, 산업체 급식업체 간 협의체 구성을 통해 국내 농축산물의 수요 확대를 꾀하고, 과잉농산물 발생 시 효과적인 과잉물량 해소를 이루고자 함

(3) 협의체 구성배경

- 현재 수급조절 안정 제도는 공급과잉 시 산지폐기를 중심으로 진행되어, 반복적으로 발생하는 공급과잉의 문제를 해결하는 데 한계가 있음
- 농협, aT, 급식업체 등은 농산물의 수급상황과 가격변동에 공통적으로 높은 관심과 이해관계를 갖고 있음. 이들을 대상으로 협의체를 구성할 공급과잉 상황에 보다 빠르게 대응이 가능하며, 현재 시행중인 다양한 제도와의 연계 및 협력시스템 구축이 원활해질 것임
- 각 급식업체 구매 담당부서는 식재료 구매원가절감이 업무 성과로 이어지기 때문에 식재료 가격변동에 매우 민감하며, 가격하락 폭이 큰 식재료를 전략적으로 선(先) 구매하여 메뉴에 반영하는 '전략구매'를 진행하기도 함. 따라서 과잉농산물 발생시 가격절감 혜택이 큰 경우, 우선적으로 소비가 가능한 부분이 있음. 급식비가 연간 고정적이고, 정해진 급식비 내에서 식재료 수급이 이루어지기만 하면 되는 학교급식과 달리, 이익창출이 필요한 급식업체들은 단가적 혜택이 수반되면 국내 농축산물 수급시스템과의 연계가 효과적으로 이루어질 수 있음. 또한 급식업체들은 식재료 발주가 최소 1주 단위로 이루어져, 월 1회 이루어지는 학교급식보다 발주 시스템이 유연한 것도 연계시스템 구축 가능성이 높은 부분임(아래 사례 제시 참조)

[급식업체들의 메뉴 플래닝 및 식재료 발주 체계 사례]

▶사례 1) A사(산업체 급식시장 내 매출규모 기준 1위)

◎ 메뉴 플래닝

- 분기별로 계절식단 작성→ 매일 월별식단 작성→ 본사 → 업장(식재료비 변동시 반영됨)

- 계절에 따라 시즌별로 추천하는 식재료를 공지함
- 메뉴 개발팀에서 기본적으로 메뉴 가이드를 작성하여 각 업장에 제공함.

◎ 식재료 구매

- 식재료 구매시 견적은 2주 전, 발주 단위는 1주 전 완료(식수에 따라 변동 가능)
- 구매팀에서 식재료 가격 변동에 따라 가격하락폭 커 구매원가절감 효과가 큰 식재료 품목을 ‘전략구매’ 하거나 새로운 식재료를 구매하기도 함→이후 메뉴개발팀에서 해당 식재료에 적합한 메뉴 개발 및 각종 프로모션 또는 인센티브 제공)→개별 사업장에서 메뉴 반영하는 시스템임

(전략구매 사례) 육류의 시장가격이 하락하여 구매팀에서 식재료 일부를 구입해 메뉴개발팀에 해당 식재료의 품질을 확인 요청. 품질 확인 후 메뉴개발팀에서 ‘기획메뉴’ 제작 및 홍보. 개별 사업장에 인센티브 부여할 것으로 홍보하여 전체 업장 중 60%에서 이를 수용하여 메뉴에 반영함

- 식재료 가격이 상승한 경우 : 해당 식재료 사용하지 않도록 권유 또는 시스템 기입 코드 제한함. 식재료 가격 상승의 경우 식재료 구매를 줄일 수 있으나, 가격 하락(과잉생산) 상황에서 더 많이 구매하지는 않으나 전략구매 품목처럼 구매단가절감 효과가 큰 경우 구매하기도 함(예, 양파의 경우 적정가격에 맞추어 미리 구매해 보관 가능함)

▶사례 2) B사(산업체 급식시장 내 매출규모 기준 2위)

◎ 메뉴 플래닝

- 메뉴 플래닝 주기 및 체계는 A사와 거의 유사함

◎ 식재료 구매

- ERP(Enterprise Resource Planning; 전사적 자원관리 시스템)가 구축되어 있어 구매시스템도 ERP 시스템을 통해 이루어짐
- 매월 식재료 사전 단가작업시, 식재료 단가가 결정되는 시점(3주에 한 번)에 가격하락 폭이 큰 식재료가 있는 경우 전략구매가 이루어짐. 전략구매를 포함 식재료 구매가 완료된 후 메뉴 플래닝도 확정됨
- 연중 공급량이 일정하고, 저장성이 높은 식재료(예, 구근류)는 연간단위로 구매계약을 하지만 가격 시황 및 공급량의 변동이 큰 품목의 경우 3개월 또는 6개월 단위로 구매 계약함(예, 엽채류)
- 연간 계약 식재료의 경우(예, 양파) 중간 공급업체들도 사전에 산지와 연간 계약하는 경우가 많기 때문에, 과잉 농산물 발생시 다른 산지의 물량을 구매하도록 유도하기가 어려운 부분이 있음

- 또한, 산업체 급식업체 대부분이 대기업 계열사로 내부 시스템이 잘 갖춰져 있고(산업체 급식 시장 내 상위 9개 업체 중 7개 업체가 대기업 계열사), 구매시스템도 ERP 구축을 통해 체계적으로 이루어지고 있음. 상위 9개 업체가 산업체 급식시장 내에서 매출액 기준 50.0%의 시장규모를 차지하고 있어(2013년 기준), 협의체 구성 시 참여 업체 수도 적절한 수준이며, 업체 시스템 같은 기반 여건도 잘 갖추어져 있음. 급식업체들과 식재료 수급을 주관하는 정부 부서, 관련 기관 간 소통 창구가 부재하기 때문에 민·관 합동 협의체를 구성하여 온·오프라인 모두에서 연계시스템을 구축하는 것이 우선적으로 필요함

(4) 협의체의 주요 역할

- 민·관합동 농산물수급안정 협의체는 협의와 자문기능을 수행하는 상설협의체로 농업-급식산업의 진흥과 조직간 유기적 협력 유도의 역할을 담당하며, 협의적 의사결정 기능, 과잉농산물 자원 및 통합적 관리와 연계·조직화 기능을 담당함.
- 설립에 앞서 민간부문과 공공부문간의 참여 주체 간 협력체계를 정비해야하며, 법적 제도적 기반구축 등을 통한 파트너십 정착이 필요함. 관련법에는 협의체의 구성, 협의체 구성 위원, 협의체 운영을 위한 기준을 구체적으로 명시함으로써 협의체 설립의 근거를 마련해야 함.
- 공공부문은 발전과 안정적 운영을 위한 지원 주체인 동시에 운영주체라는 이중의 역할을 담당함.
- 궁극적으로 농산물수급안정 협의체를 통해 농수산물 수급이상예상이나 이상에 대비하여 정보를 공유하고, 수급문제에 대응하기 위한 전략과 방안을 마련할 수 있음.

(5) 협의체 구성에 따른 효익

①. 농산물 수급조절 측면

- 급식업체 대부분이 식자재사업, 외식사업 부문까지 진출해 있으며, 식재료 구매에 있어 통합구매시스템을 구축하고 있어, 이들 업체와 국내 농산물 수급시스템 연계구축시 급식, 외식, 식자재 유통 부문까지 소비처가 확대될 수 있음(표 72).
- 즉, 대기업 계열 급식업체 매출구성에 있어 급식부문(약 29,525억원)과 식자재부문(약 30,028억원)의 매출규모가 유사함에 따라, 협의체 구성을 통한 농산물 연계시스템 구축의 파급효과가 유관 사업부문까지 이어질 가능성이 클 것으로 예측됨.

②. 급식업체 측면

- 정부와 관련기관과의 협의체 구성을 통해 구매원가절감을 다각도로 모색할 수 있으며, 각종 인센티브와 생산자 협회 및 농민단체 차원의 프로모션 진행도 기대할 수 있음.

또한 구매원가절감이 유관 사업부문에까지 이어질 수 있어 전사차원의 이익증대에 기여할 수 있음

표 71. 대기업 계열 급식업체 매출액 현황

업체명	매출액(억 원)	부문별 매출액(억 원)				
		급식	식자재	외식	유통	제조 등 기타
삼성웰스토리	①30,001	②7,000	1,700	-	-	-
CJ프레시웨이	②17,598	1,746	①15,726	-	-	126
아워홈	③11,929	①7,458	③ 2,957	440	-	1,074
현대그린푸드	11,681	③5,224	1,456	-	4,242	760
한화 호텔&리조트	10,558	1,767	1,836	①1,416	-	5,538
신세계푸드	7,211	2,770	② 3,717	③ 583	-	140
동원홈푸드	3,781	1,050	2,636	95	-	-
이씨엠디	2,968	1,580	-	②1,320	-	68
아라코 (現 아라마크)	945	930	-	15	-	-
합계	96,672	29,525	30,028	3,869	4,242	7,706

자료 : 양일선 등(2013). 급식경영학. 교문사

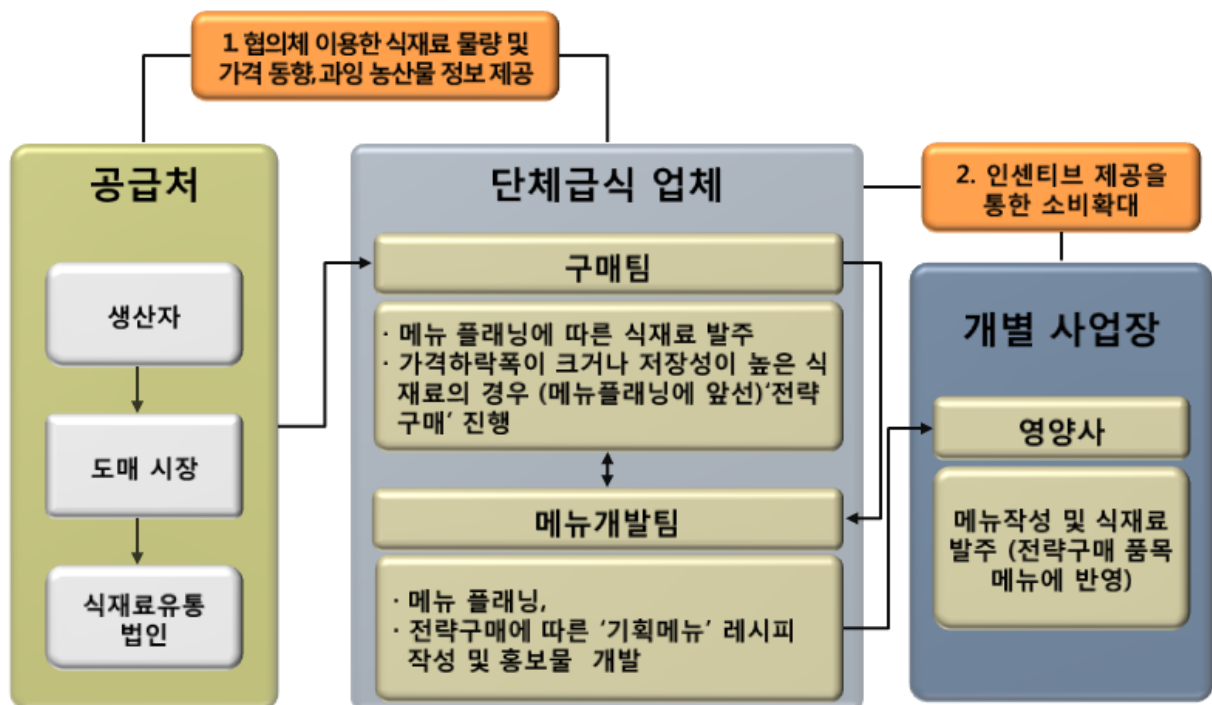


그림 31. 협의체를 통한 급식업체와의 연계시스템 구축안

(6) 효과적인 협의체 운영을 위한 제언

① 협력 업체들에 대한 각종 인센티브 제공

- 급식업체들과의 원활한 연계 시스템을 구축하기 위해서는 과잉 농산물 이용시 가격 절감 효과가 크거나 보조금 지원, 세제혜택과 같은 구체적인 인센티브가 제공되어야 함. 국내에서 발생하는 과잉농산물을 급식업체에서 우선 소비한다는 대의적인 명분 외에 실제적인 효익이 주어지지 않으면 업체들과의 지속적인 협력체계를 구축하는 것은 어려움. 과잉 농산물 발생시 급식업체에 우선적으로 해당 품목 및 물량 데이터가 전달되고, 업체는 소비 가능한 범위 내에서 구매를 진행하면, 구매 물량 및 구매 횟수에 따라 정부에서는 각종 인센티브를 제공하고, 생산자 협회 및 농민단체에서도 프로모션 방안을 함께 강구하는 것이 효과적일 것임

② 관련 예산의 확보 및 철저한 집행

- 급식업체들이 지자체와 MOU 체결을 통해 해당지역 농산물 우선공급 추진과 같은 협력체계를 구축한 사례가 다수 있으나, 이와 관련된 예산 확보가 지자체에서 확실하게 이루어지지 않고, 예산이 확보되더라도 타 사업(농민 보조금 지원, 친환경농산물 보조금 지원 등)에 선 지급되는 사례가 많아 정작 업체에는 해당 예산이 집행되지 않는 경우가 빈번하였음. 이에 지속적인 협력체계 구축이 매우 어려움을 토로하고 있어, 협의체의 지속적이고 효과적인 운영을 위해서는 관련 예산 확보 및 철저한 집행이 매우 중요할 것임

③ 과잉 농산물의 품질 담보

- 과잉 농산물도 시장에서 거래되는 일반 농산물과 동일한 품질이 담보되어야 업체에서 구매 가능함. 일부 급식업체에서 과거 정부기관의 요청에 따라 과잉 농산물을 우선적으로 구매한 사례가 있으나 선별이나 소분 작업이 전혀 이루어지지 않은 채 물류센터로 입고되어 선별 작업에 매우 많은 시간과 노력이 소요됐으며, 폐기된 물량도 많아 실제적인 단가절감효과도 거의 없었음. 단체급식은 가격경쟁력이 중요한 산업군이고, 품질에 따른 가격 협상을 통해 구매가격이 결정되는데, 과잉농산물 구매시 수의계약 방식으로 입고되면, 해당 농산물의 품질 경쟁력을 사전에 확인하기 어려움. 품질 편차가 심하여 폐기가 많은 경우 오히려 일반 농산물 구매시보다 구매단가가 상승할 수도 있음. 급식업체들이 구매하는 식재료들은 엄격한 품질관리 기준에 따라 선별 및 소분, 전처리 되어 입고되기 때문에 과잉농산물에 대한 품질이 담보되어야 급식업체에서 지속적으로 구매 가능함. 따라서 관련 정부 및 정부산하기관에서 과잉농산물의 품질 관리 감독 기능을 수행해야 함

④ 식재료 수급관련 주요 관련기관의 참여

- 협의체 구성에 있어 국내 농축수산물 수급시스템에 주요한 역할을 하는 농협, aT와 같은 식재료 유통 관련기관의 참여도 필요함. 급식업체들과 거래하는 중간 공급업체들이 대부분 농협의 농축수산물 유통시스템에 따라 구매가 이루어지고 있으며, 실제 산업체 급식 시장내 매출액 기준 상위 업체들은 농협과 상생협력을 위한 MOU를 체결하여 협력체계를 구축하고 있음. 또한 급식업체들이 식재료 시장가격 조사 시 aT에서 운영하는 '농축수산물 가격 정보 제공 사이트(www.kamis.or.kr)'가 주로 이용되고 있으며, aT가 제공하는 식재료 가격정보가 급식업체들의 구매업무에 큰 영향을 미치고 있으므로, 이 두 기관을 협의체에 참여시키는 것이 효과적이고, 효율적인 협의체 운영을 위해 매우 필요할 것임

⑤ 식재료 수급정보 교류를 위한 협의체 전용 웹사이트 구축

- 국내 농축산물 수급 현황, 과잉생산품목 및 물량에 대한 정보 공유를 위해 협의체 전용 웹사이트 구축이 필요함. 오프라인에서만 정보가 공유되는 것은 매우 비효율적이며, 대부분의 급식업체들은 주간단위로 식재료 발주가 이루어지고, 과잉농산물 발생 품목, 시기, 물량이 매년 매우 유동적이므로 수시로 관련 정보를 확인할 수 있는 창구가 필요함. 일례로 '민관합동 글로벌 외식기업 협의체'에서 구축중인 "The 외식" 웹사이트 처럼 정보의 터미널 및 커뮤니케이션 활성창구의 역할을 할 수 있는 웹사이트를 구축하면 협의체 운영의 효율성을 도모할 수 있음

⑥ 급식산업 관련 소비자단체와 홍보활동 연계

- 급식산업 관련 소비자 단체(대한영양사협회 등), 외식업중앙회, 생산자 단체(농협, 농업경영인연합회) 등과 공동으로 '농산물 소비촉진 캠페인'과 같은 홍보 활동 전개. 농산물 안전성 홍보 영상 등을 제작하여 정부 매체(KTV, 정책브리핑, 국정홍보 매거진, SNS 등)를 적극 활용하여 홍보함.

(7) 협의체 운영 적용 모델

- 현재 해마다 과잉농산물이 발생하지만 발생 시기, 발생품목, 발생량이 매년 달라 정확하게 예측하기 힘든 상황임. 따라서 과잉농산물의 소비확대를 위한 협의체 구성을 전국 단위로 시행하는 것 보다 광역시 및 도 단위에서 먼저 적용 후 확대해 나가는 것이 바람직할 것으로 판단됨.
- 우선적으로 적용이 가능한 지역의 조건은 급식·외식업체들의 물류센터가 집결된 지역이나 급식·외식업체들과 지역농산물 공급 관련 MOU 체결 사례가 많은 지역을 고려할 수 있음.

- 물류센터가 집결된 지역은 해당 지역에서 과잉농산물 발생시 급식·외식 업체와의 연계를 위한 농산물 이동 거리가 단축될 수 있으며, 품질검사 등이 용이해 공급연계를 위한 시간, 노력, 비용이 타 지역보다 절감될 수 있음. 또한 물류센터가 집결된 지역은 해당 업체들의 업장이 많이 위치해있고, 그만큼 총 식수규모가 타 지역보다 많을 것으로 예상되는 바 과잉농산물의 소비물량이 클 수 있음.
- 현재 대기업 급식·외식업체 대부분이 통합구매시스템을 구축하여 공동물류센터를 전국적으로 구축하고 있는데, 급식·외식업체 상위 5개 기업(매출액 기준)의 전국물류센터 현황을 보면 경기도에 7개 센터, 경남 지역 3개 센터, 충북과 경북 지역이 각각 2개 센터, 그리고 전라남도, 광주광역시, 울산광역시, 제주특별자치도에 각 1개씩의 물류센터가 자리하고 있음. 경기도는 물류센터 수가 가장 많은 뿐만 아니라 상위 5개 급식·외식 업체들이 모두 경기도에 물류센터를 운영 중에 있음.

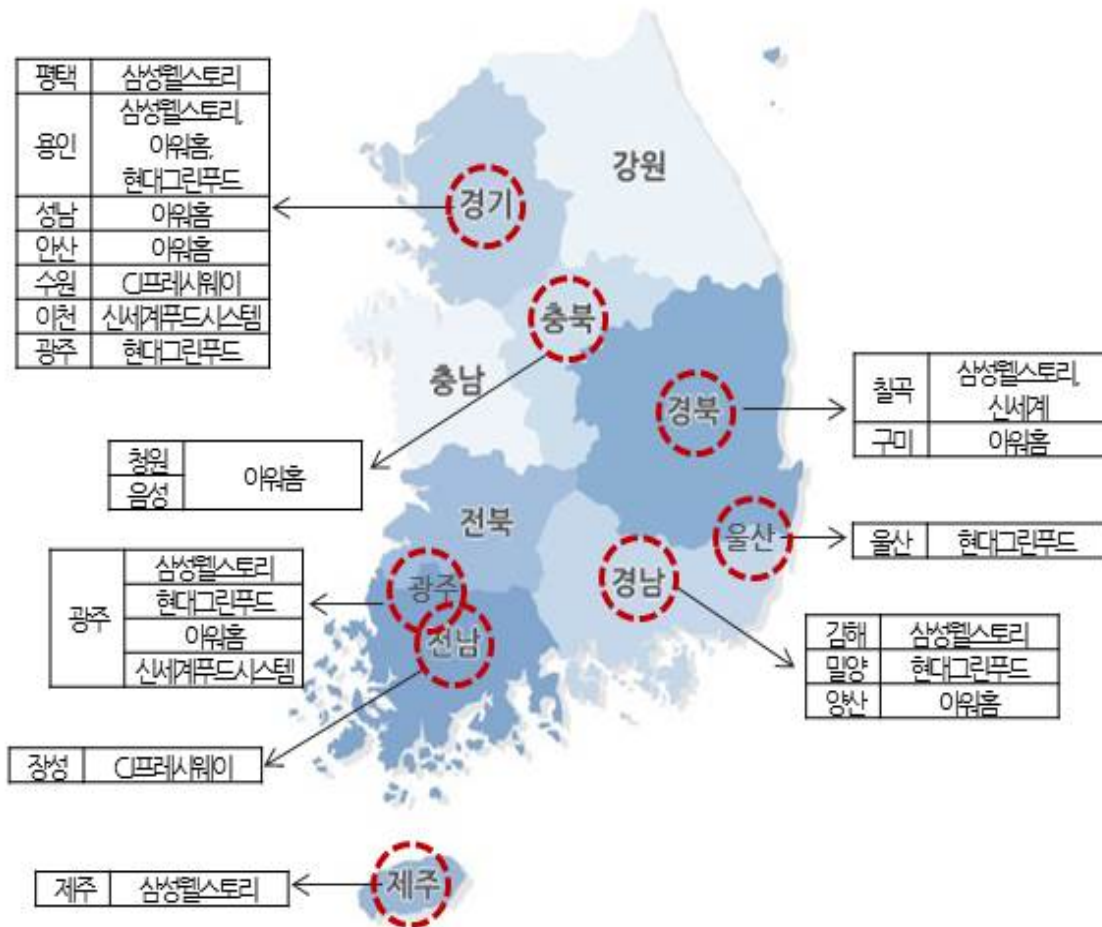


그림 32. 급식·외식업체 상위 5개 기업 전국 물류센터 현황

- 우선 적용이 가능한 또 다른 조건은 급식·외식업체들과 지역농산물 공급 관련 MOU 체결 사례가 많은 광역시·도일 경우이며, 이러한 경우 급식·외식업체에 해당 지역 식재료를 공급하는 시스템이나 체계가 이미 구축되어 있을 수 있음.

- 이 같은 경우 과잉농산물 연계 시스템 구축을 위한 비용 및 노력이 절감될 수 있고, 과잉농산물의 품질이 담보되고, 업체들의 구매원가 절감효과가 크다면 기존 농산물 공급 연계시스템을 따라 과잉 농산물 공급을 연계할 수 있을 것임.
- 실제로, 급식·외식 업체들은 국내 우수 농산물의 안정적 조달을 위해, 지자체들은 지역 농산물의 소비 확대를 위해 지자체와 급식·외식 업체 간 지역농산물 공급 관련 MOU 체결이 많이 이루어져왔는데, 업체별/지역별 현황은 아래와 같음

<표 72> 급식·외식업체와 지자체간 MOU 체결_지역별 현황

지역	협약 체결 지자체	협약 체결 업체
전라남도	고흥군, 담양군, 진도군, 담양군 (4곳)	CJ, 신세계, 삼성웰스토리
경상남도	함양군, 거창군, 합천군, 구미시 (4곳)	CJ, 아워홈
강원도	정선군, 철원군, 홍천시, 강원도 (4곳)	CJ, 신세계, 현대그린푸드
경상북도	의성군, 예천군, 청송군 (3곳)	CJ, 신세계
경기도	양평군, 포천시 (2곳)	CJ, 신세계
전라북도	임실군 (1곳)	CJ
제주도	제주도 (1곳)	아워홈

- 위의 우선 적용 조건인 급식·외식업체들의 물류센터 위치 현황과 지자체와 업체 간 지역식재료 공급을 위한 MOU 체결 사례를 모두 고려 시, 협의체 구성을 가장 우선적으로 적용해볼 수 있는 지역으로 '경기도'가 가장 타당할 것으로 사료됨.
- 경기도는 전국 17개 광역시·도 중 급식·외식 업체(매출액 기준 상위 5개 업체)들의 물류센터가 모두 집결되어 있으며, 경기도내 총 8개 지역(평택, 용인, 이천, 성남, 안산, 수원, 광주)에 급식·외식 업체 물류센터가 위치하고 있음. 또한 2012년 경기도친환경농산물유통센터를 건립하여 관내 친환경농산물의 통합물류시스템을 구축하였으며, 이를 통해 수도권 친환경농산물 공급체계 구축, 친환경농산물의 수급조절, 경기도 친환경 재배농가 확대 및 계약재배 등의 사업을 수행하고 있음.
- 한편, 경기도는 관내 지자체들과 급식·외식 업체간 지역농산물 공급 관련 MOU 체결 사례는 많지 않으나, 경기도 차원에서 지역 농산물 소비확대를 위해 신세계푸드시스템의 '스타벅스'와 2007년 '쌀 가공품 생산 및 판매 협약', 2015년 '우리 농산물 소비 촉진과 자원 재활용을 위한 상생 협약' 등의 협약을 체결한 바 있음. 이를 통해 스타벅스는 신개발 메뉴에 경기도 농산물을 이용하고, 경기도 농가에 커피 퇴비를 제공하여 이 퇴비를 사용하여 재배된 쌀, 고구마, 감자 등을 상품화하기도 하였음(우리나라 옥.고.감, 한입에 썩 고구마 등).

- 이처럼 경기도는 광역시·도 차원에서 급식·외식업체와 지역농산물 소비 연계 우수사례가 다수 있으며, 급식·외식 업체들의 물류센터가 집결되어 있고, 급식·외식 업장의 식수가 클 것으로 예상되는 바, 민·관합동 농산물수급안정 협의체(가칭) 구성을 경기도 지역에서 우선 적용 및 실행 후 타 광역시·도로 단계적으로 확대하는 것이 실효성이 있을 것으로 사료됨.

다. 영·유아 급식의 연계방안

- 영유아급식의 식자재 조달 형태가 현재는 ‘직접 구매’가 가장 많으나, 위탁급식 업체 중 P사의 경우 현재 전국 8,000여개 어린이 보육시설에 식재료를 공급하고 있으며, 향후 지속적으로 확대할 예정이고, D사의 경우도 전국 1,600여개 어린이 보육시설에 식재료를 공급하고 있으며 전략적으로 영유아 급식부문을 확대할 계획을 갖고 있음. 따라서 영유아급식의 식자재 조달 형태에서 업체를 통한 구매 비율이 점차 확대될 것으로 예상되며, 이들 업체가 대부분 산업체 급식부문도 운영중이며, 컨세션 사업, 식재사업도 운영 중에 있어 산업체 급식과 마찬가지로 과잉농산물 소비 촉진이 영유아 급식 업체들의 타 사업 분야로까지의 확대가 가능할 것임
- 현재 영유아 급식 식재료 구매의 비합리성이 큰 문제가 되어 정부차원에서 2013년 10월에 영유아 급식·간식 관리체계 개선방안을 마련하였으며, 이 중 어린이집 및 사립 유치원 대상 급식재료 공동구매 제도 확대, 어린이집과 사립유치원간의 공동구매 선정업체 등에 대한 정보공유 연계 강화, 급식·간식 재료구매 전자조달시스템 도입 등이 추진되고 있음
- 이에 영유아급식도 향후 업체를 통한 구매가 확대될 것으로 예상되며, 학교급식과 산업체 급식에서 위에서 제시된 제언들이 현실화 됐을 때, 영유아 급식부문까지 공동협업이 가능할 것으로 사료됨

<영유아 급식·간식 관리체계 개선방안> (2013. 국민권익위원회)

[어린이집 및 사립 유치원 대상 급식재료 공동구매 제도 확대]

- 어린이집 공동구매 제도 시행지역 확대(우수사례 홍보 등)
- 유치원 규모에 따라 투명한 식재료 구매를 위해서 공동구매 등의 방안 마련
 - ※ 2013. 6월말 현재 56개 자치단체에서 시행 중

[어린이집과 사립유치원간의 공동구매 선정업체 등에 대한 정보공유 연계 강화]

○ 급식재료 공동구매 제도

- 시군구에서 공정한 절차를 통해 복수 공급업체를 선정하여 지역 여건에 적합한 **표준 식단레시피** 및 그에 맞춘 **식재료를 매칭하여 어린이집에 공급**
- 자율적으로 참여하되, 국공립 등 정부지원시설은 참여 원칙
 - ※ 식재료 구매비용의 **40% 이상** 공동구매 시 참여 인정
- 2012년 보건복지부에서 공동구매 실시를 권고하였으나 서울특별시, 인천광역시 남구, 경기도(성남시, 이천시, 과천시, 안양시), 충북(옥천군), 충남(당진시), 전남(목포시 외 18개 지역), 경북(포항, 김천), 경남(진주시) 등 일부 지자체에서만 실시

[급식·간식 재료구매 전자조달시스템 단계적 도입방안 마련]

- 공공기관에서 운영중인 학교급식전자조달시스템 등 기 구축된 지정정보처리장치 활용
- 영유아시설 전산시스템 현황 파악 및 전자조달시스템 도입 조사연구

▶ 100명 이상 유치원·어린이집 전자조달시스템 시범 도입 등

<식재료 전자조달시스템>

- 급식재료 발주, 구매량 산정, 검수, 정산 등 급식재료 조달 전 과정을 정보화시스템상에서 처리
- **급식재료 공동구매 및 전자조달 제도 도입 효과**
 - 다품목 다량발주(가격 협상력 강화), 공급업체를 통한 급식재료 안전성 확보
 - 회계처리 오류 및 부정행위 감소, 행정 및 회계 업무 경감
 - 급식재료 가격 변동 최소화, 유통경로 최소화
 - 표준 식단 준수 여부 확인 불필요
 - 전자결제(계좌송금)로 수수료 절감
- ※ 한국농수산물유통공사의 학교급식전자조달시스템에 급식재료 적정량 산정 기능을 탑재 운영중

라. 농산물 소비 마일리지 제도를 통한 연계 방안

- 학교, 영유아 및 단체급식에서 적극적인 농산물 소비 확대를 통해 농산물 수급안정에 기여하기 위해 과잉농산물 마일리지 제도를 제안함.

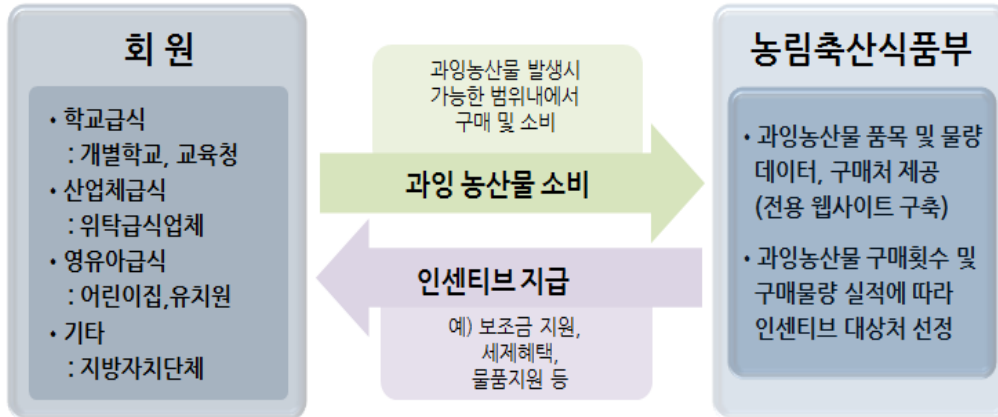


그림 33. 과잉농산물 소비 촉진 방안

- 학교 급식 : 개별학교 영양(교)사가 참여할 수도 있고, 교육청에서 주도하여 참여할 수도 있음 → 개별학교 참여시 영양(교)사가 전용 웹사이트를 통해 매월 과잉농산물 품목 및 물량 데이터 확인하여 차월 메뉴기획시 해당 과잉농산물 반영. 교육청 주도시, 관련부서에 과잉 농산물 데이터 확인하여 관할 학교에 공문 통해 메뉴 반영 독려 → 분기별 또는 6개월 주기로 개별학교 영양(교)사 또는 교육청 관련 부서에서는 전년 동기 대비 해당 농산물 발주 증가량을 과잉농산물 전용 웹사이트에 입력
- 산업체 급식 : 각 업체 농산물 구매담당부서에서 과잉농산물 품목 및 물량 데이터 확인 → 해당 과잉농산물 전략구매 진행 후 메뉴개발팀에 전달 → 메뉴개발팀에서는 해당 농산물에 대한 기획메뉴 및 홍보물 각 업장에 제공 → 각 업장에서는 영양사가 메뉴 기획 시 반영 → 구매담당자는 해당 과잉농산물의 전략구매량을 과잉 농산물 전용 웹사이트에 입력
- 영유아 급식 : 관내 보육시설 대상 식재료 공동구매 진행하는 지자체(예, 성남시청, 부천 시청)의 경우, 공동구매 공급업체에 과잉농산물 우선 구매 요청 → 공급업체는 식재료 구입시 과잉농산물 관련 정보 확인하여 우선적으로 구매 → 과잉농산물 구입 실적이 있는 경우 해당 지자체에 보고 → 지자체에서는 관련부서에서 과잉농산물 전용 웹사이트에 구매 실적을 입력

1) 제공혜택

- 보조금 지원 : 인센티브를 보조금 형식으로 현금 지급하는 경우 산업체급식에서는 구매 원가 절감을 통한 영업이익 증대에 도움이 되며, 개별학교/교육청/지자체의 경우 해당 보조금을 추가 급식비로 사용하거나, 과잉농산물 사용 실적이 좋은 학교 또는 어린이 보육시설의 시설보수비 또는 기타 지원금으로 사용할 수 있음

- 세제 혜택 : 해당 예산의 확보가 어려운 경우, 산업체 급식에는 법인세 감면 같은 세제혜택을 통해 인센티브 지급할 수도 있음

2) 해당 제도 시행을 위한 선결과제

- 소비처와 산지 정보가 공유 및 연동될 수 있는 데이터 플랫폼이 필요함.
- 과잉농산물 관련 정보터미널 역할 및 각 급식부문에서 과잉농산물 소비 실적을 입력할 수 있는 전용 웹사이트를 구축할 필요가 있음.
- 전용 웹사이트 구축비용 및 인센티브 지급을 위한 관련 예산 확보가 필요함.

※ 참고사례) 서울시 에코 마일리지 제도

: 가정, 학교, 기업에서 자발적인 에너지 절약을 통해 온실가스를 줄여 기후변화에 대응하는 시민참여프로그램

***개인회원**은 적립된 마일리지로 현금전환, 포인트전환, 상품구매, 통신요금결제 등으로 사용

***단체회원**은 현금으로 받아 온실가스 감축 관련 사업비, 포상금, 시민기금 기부 등으로 사용

*해당 제도는 2009년부터 시행되었으며, 2014년에 인센티브로 약 50여 억원 집행, 2015년 예산은 약 58억원임

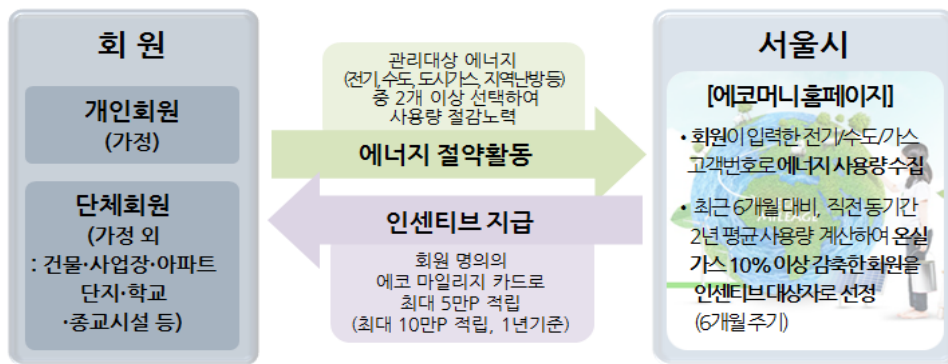


그림 34. 서울시 에코 마일리지 제도

▶ 단체회원 인센티브 집행 사례

“중랑구, 12개 시설 에코마일리지 우수단체 선정”

서울시가 6개월 주기로 에코마일리지 우수단체를 선정함. 2014년 10월부터 올해 3월까지 6개월 동안 온실가스 배출량을 10% 이상 절감한 학교와 일반 건물 448개 시설을 대상으로 에너지 절감량과 절감률, 절감사례 등을 종합평가함

중랑구는 관내에 소재한 학교 5곳과 일반건물 7곳 등 총 12개 시설이 ‘2015년 상반기 에코마일리지 우수단체’로 선정돼 4,600만원의 인센티브를 받음

우수단체로 선정된 12개 단체에는 각 100~500만원의 인센티브가 지급되며, 이들은 온실가스 감축을 위한 사업비와 포상금, 에너지 빈곤층을 돕기 위한 서울에너지 복지 시민기금 기부 등의 용도로 지급받은 인센티브를 사용하게 됨

중랑구는 그동안 구민들의 에코마일리지 제도 참여를 위해 통장 및 동직능단체 등과 연계해 적극적인 홍보활동을 펼쳐왔으며, 특히 지난해부터는 에너지 사용량이 개인에 비해 월등히 높은 단체를 대상으로 집중 홍보해 관내 시설들의 에너지 절약 동참을 이끌어냈음

마. 대국민 홍보 강화를 통한 소비 확대 방안

- 현재 농산물 소비 홍보의 경우 수급상황에 따른 개별품목 마케팅 위주로 홍보가 진행되어 체계적인 홍보가 부족한 실정임. 또한 단순한 이벤트성 소비촉진 측구에 그쳐 소비자의 감성에 접근할 수 있고 시대감각과 홍보대상에 맞는 소재도 부족함.
- 향후 농산물 소비 홍보 추진방향은 다양한 홍보 추진으로 안정적인 농식품 소비기반 확보에 중점을 두고 추진해야 하며, 농식품의 브랜드 가치를 높이는 홍보 등에 중점으로 두어 소비자와의 신뢰를 구축해야 함.
- 특히, 단체급식 산업, 외식산업 및 대형 유통업체의 농산물 수급조절 활동에 적극적으로 참여할 것을 독려하며, 특히 채소의 경우 한국무배추생산자연협회, 겨울배추생산자단체협의회, 한국양파산업연합회, 한국마늘산업연합회, 한국고추산업연합회, 한국채소소믈리에협회, 한국소비자단체협의회 등 관련 비영리사단법인에 홍보하여 참여를 독려할 수 있음.

2. 농축산물 수급 및 외식산업 연계 시스템의 제안

- 급식산업에서의 농산물 소비 확대는 외식산업과의 연계를 통해 보다 큰 효과를 기대할 수 있을 것으로 사료됨에 따라 급식·외식산업에서의 농산물 소비확대를 위한 통합적 연계 방안을 다음과 같이 제안함.

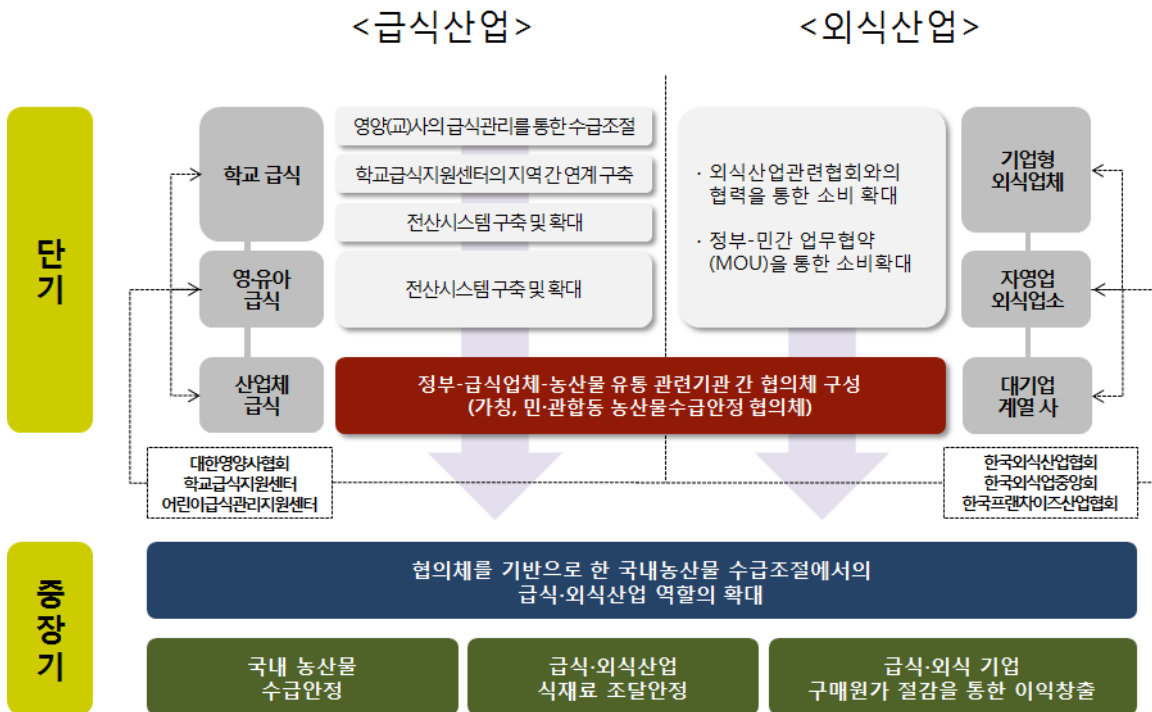


그림 35. 급식·외식산업에서의 통합적 연계방안

- 대형 외식업체의 식재료 구매 경로는 대형 급식업체와 매우 유사하며, 외식산업의 식재료 유통 규모는 급식산업보다 월등히 큰 규모이기에, 앞서 제안한 급식산업과 국내 농산물 소비와의 연계시스템을 외식산업까지 확대 적용하는 것은 연계시스템의 효과성과 효율성 고려 시 매우 중요한 요소임.
- 즉, 산업체 급식과 국내 농산물 수급연계방안에서 제안한 ‘민관합동 협의체 구성’은 이를 통해 과잉농산물 데이터 구축, 전용 웹사이트 구축, 인센티브 지급 등이 원활하게 진행될 시, 외식산업 전반으로 확대될 수 있음.
- 또한 현재 외식산업 성장을 주도하는 대기업 계열사 형태의 외식기업들은 대부분 급식사업도 함께 하고 있음. 이들의 협의체 참여는 식재료의 안정적인 조달, 구매원가 절감, 과잉농산물 소비를 통한 인센티브 수여 등의 사례 등이 지속적으로 축적되어 타 외식기업 또는 자영업 형태의 외식업체들에게도 파급될 수 있으며, 최종적으로 급식·외식산업 전반에 영향을 미칠 수 있을 것으로 사료됨.
- 한편, 농산물의 수급현황에 따라 다양한 품질의 식재료가 공급될 가능성이 있으므로, 식재료 등급화를 통한 원재료 사용가능, 전처리 식재료 사용, 그리고 가공 식재료로 활용 가능한 식재료 등으로 분류하여 용도에 맞는 식재료와 그에 따른 품질, 가격 차별화를 통해 보다 효율적인 시스템을 확보하고자 함. 최근에는 국내 주요 외식기업에서도 가정식사대용식(HMR : Home Meal Replacement) 사업 영역으로의 진출과 상품의 다양화를 시도하고 있어 동일 식재료라도 형태와 품질 및 규격의 차등화를 통해 가격경쟁력과 최종 산출물(메뉴 또는 상품)의 품질을 확보할 수 있으리라 판단됨.
- 과잉농산물 발생 시에는 외식산업관련 협회와 공조를 이루어 소비를 촉진한 과거 사례들을 기반으로, 이들 외식기업을 농산물 수급안정 협의체에 참여시킴으로써 연계를 도모할 수 있음.
- 최근 외식업 식재료 유통시장 효율화를 위하여 제시된 방안들은 식재료 유통시장의 정보 불균형을 해소하기 위해 민간단체들의 협조 및 정보공유가 필수적일 것으로 나타내고 있음. 즉, 생산자 단체, 농수산물 도매시장협회, 도매인 협동조합, 전국 유통인 연합회, 체인스토어협회, 한국외식업중앙회 등 전반적인 식재료 유통구조를 포괄할 수 있는 단체들의 협조를 기반으로 정보를 생산하고, 유통단계별 정보를 다양한 채널을 통해 제공할 수 있을 것으로 봄.
- 본 연구에서 제안하는 협의체는 이와 같은 식재료 유통시장 효율화와 함께 논의될 수 있으며, 최종적으로 식재료 가격정보 및 수급조절을 위한 정보 등 시장참여자들에게 모두 중요한 정보들이 다양한 채널을 통해 지속적으로 공유 가능한 기반이 될 수 있음.
- 2014 외식산업 식재료 유통현황 조사보고서에 따르면 외식산업의 총 식재료 유통 규모는 2013년 기준 약 26.6조원으로 이 중 단체급식의 식재료 유통 규모는 약 2.3조에

불과함. 외식업체의 월평균 식재료 비율은 농산물류(채소류, 과일류, 곡류)가 26.2%로 가장 높으며 육류 25.3%, 수산물 12.5%이 그 다음으로 높음. 농산물 품목 중에는 채소류가 47.0%, 곡류 35.9%, 과일류 17.1%로 채소류가 거의 절반 가까이 됨. 외식업 업종 중 농산물 특히, 채소류의 비중이 큰 업종은 분식(약 16.6%), 중식(약 15.2%), 한식(약 13.1%)인데, 중식은 대부분 양파 비중이 높으며 분식과 함께 매출 규모가 각각 약 3.1조인 것에 비해 한식은 상대적으로 다양한 채소류를 식재료로 사용하고 있는 것으로 예상할 수 있으며, 매출 규모도 약 35.7조로 약 10배 이상임. 사업체수도 한식 음식점업소는 전국 약 30만개로 전체 63.5만개 외식업소 중 절반 가까이 되는 약 47.2%를 차지하고 있음.

- 외식업체들의 채소류 구매경로는 대형 외식업체의 경우 주로 도매시장(22.5%)에서 구입하고 있으며, 그 다음으로 식재료 유통법인(19.5%), 식재료 전문마트(15.5%), 전통시장(10.1%) 순으로 구입하고 있음. 중형 외식업체 역시 주로 도매시장(21.1%)으로부터 채소를 구매하고 있으며, 그 다음으로 전통시장(19.6%), 식재료 전문마트(18.6%)로부터 채소를 구매하고 있음. 채소류를 직거래하는 경우는 거의 없으며, 개인도매상(10.4%)으로부터 구매하는 경우를 제외하고는 모두 10% 미만으로 나타남. 소형 외식업체의 경우 주로 전통시장(23.5%)에서 채소류를 구매하고 있으며, 그 다음으로 식재료 전문마트(15.7%), 도매시장(14.7%), 식재료 유통법인(12.6%)으로부터 구매하고 있음. 소형 외식업체는 상대적으로 중·대형 외식업체보다 식재료 취급량이 적어 도매시장 비중보다는 전통시장 구매비중이 높음. 또한 대형 외식업체의 경우 중·소형 외식업체와는 다르게 채소류를 일부 직거래하는 경우도 있으나 그 비율은 1.1%로 매우 낮은 수준임.
- 산업체급식과 국내 농산물 소비와의 연계시스템에 있어 제안 사항이었던 (가칭) 민관합동 농산물 수급안정 협의체를 경기도 지역에 우선 적용하는 것을 제안한 바와 같이, 위의 급식·외식산업에서의 통합적 연계방안도 경기도 지역에서 우선적으로 적용이 가능함. 협의체를 구성하는 대기업형 급식업체들은 급식 및 식재료사업과 함께 외식사업을 운영중에 있는데, '빔스(VIPS)'의 경우 경기 지역에 23개 매장, 최근 한창 점포확장세에 있는 한식뷔페 브랜드 '계절밥상'은 11개 매장이 경기도에 위치하고 있음. 또한 현대그린푸드의 푸드코트 브랜드인 'h'-kitchen'은 현대백화점 중동점, 판교점 2곳에서 운영중이며, 아워홈의 돈까스 전문 프랜차이즈인 '사보텐'은 17개 매장, 신세계푸드 시스템의 한식뷔페 브랜드 '올반'은 7개 매장, 푸드코트 브랜드인 '푸드홀'은 10개의 매장을 경기도 지역에서 운영중에 있으므로 시범사업을 통해 적용가능성을 검토해볼 수 있음.
- 대기업형 급식업체들이 운영하는 외식브랜드들은 식재료 소비가 큰 뷔페 형태가 많고, 특히 농산물 소비가 큰 샐러드 뷔페 형태가 주를 이루었으며 최근 한식 뷔페 브랜드들

이 각광을 받고 있어, 국내 농산물 소비 확대나 과잉 농산물 소비에 이들과의 연계가 매우 효과적일 것으로 사료됨.

- 협의체 참여에 우선적으로 고려되는 대기업형 급식·외식업체들의 물류센터와 외식 매장들이 경기도 권역에서 집중 운영되고 있는 바, 시범 적용이 이 지역에서 우선적으로 시행될 수 있으며 현재의 대기업형 급식·외식업체들이 급식사업, 외식사업, 식자재 유통사업을 대부분 함께 하고 있는 장점을 충분히 활용하면 위의 통합적 연계방안이 보다 원활하게 적용될 수 있음.
- 이처럼 급식·외식을 함께 운영하는 업체들을 통해 국내 농산물 소비, 특히 과잉 농산물 소비가 확대되면 외식사업만을 운영하는 기업형 외식업체들에 순차적으로 확대 적용될 수 있음. 국내 대표적인 기업형 외식업체는 2013년 매출 기준 상위 40개 외식기업 중 국내농산물 소비가 클 것으로 보이는 업체는 본아이에프(본죽), 놀부NBG(놀부 부대찌개), 원앤원(원할머니보쌈), 채선당(채선당), 세븐스프링스(세븐스프링스), 이티앤제우스(불고기브라더스) 등 총 6개 업체이며, 이런 기업 위주로 기업형 외식업체까지 확대적용 후 협의체 운영이 안정적으로 이루어지면 자영업 외식업소의 그룹을 형성하여 적용·확대가 가능할 것으로 판단됨.
- 이를 위해서는 한국외식산업협회, 한국외식업중앙회, 한국프랜차이즈산업협회 같은 외식 관련 협회들의 공조가 매우 중요함. 국내 외식업의 외형적 성장은 대기업 형태의 외식기업들이 주도하고 있으나, 매출의 상당부분은 자영업 형태의 외식업소들이 차지하고 있고, 이들은 대부분 기업형 시스템을 갖추고 있기 못하기에 관련 협회의 공조와 적극적인 참여가 매우 중요함.
- 2014년 양파의 공급과잉 사례에서 알 수 있듯이 외식산업협회, 중식요리협회, 외식업중앙회, 프랜차이즈산업협회 등이 양파 소비확대에 적극 동참하여, 협회 회원들에게 홍보하고, 독려함으로써 공급 과잉된 양파 소비 확대에 기여할 수 있었음

<표 73> 2014년 공급 과잉된 양파 집중 소비 추진운동

<ul style="list-style-type: none"> - (외식산업협회) 단체급식업계가 회원사로 참여하고 있는 점을 활용하여 양파 요리 메뉴를 확대토록 유도하고 협회 회원사가 참여하는 직거래 장터 개설(4월) 등 양파 소비 촉진 운동 전개 - (중식요리협회) 업소별 국산 양파 50% 더 쓰기 캠페인 전개 등 협회 회원사들이 참여하는 소비 촉진 - (외식업중앙회) 전국의 지회(부)를 활용하여 양파 소비 촉진 홍보 및 사이버거래소를 활용하여 구매 확대 유도 - (프랜차이즈산업협회) 양파 사용 회원사 실태파악(3월)을 거쳐 조기에 양파의 대량 구매 및 새로운 메뉴개발 등을 통해 소비확대 유도(4월)
--

- 이와 더불어 급식산업 부문에서 대한영양사협회, 학교급식지원센터, 어린이급식관리지원센터 등의 관련 협회 및 정부 산하 기관들의 참여가 함께 이루어진다면, 성공적인 연계시스템 구축에 핵심요소가 될 수 있음.
- 또한 과잉농산물의 소비확대 측면뿐만 아니라 좀 더 적극적으로 농산물의 소비를 촉진하기 위한 정부-민간 업무협약(MOU) 을 통해 제품 개발부터 홍보 및 지원정책 추진하는 방안을 검토할 수 있음. 최근 농식품부·설빙·농정원이 쌀 소비 촉진을 위해 업무협약(MOU)을 체결하였으며, 주요내용은 표 74와 같음.

<표 74> 농식품부·설빙·농정원의 쌀 소비 촉진을 위한 업무협약(MOU) 주요 내용

- ① 농식품부, 쌀 소비 촉진 및 쌀 후식(디저트) 판매 활성화를 위해 설빙·농정원과 3자 업무협약(MOU) 체결
 - 9월 3일(목), (주)설빙 본사에서 체결하며, 설빙에서 시판 예정인 쌀 후식(디저트) 개발 현황과 향후 판매 계획도 발표할 예정
 - * 2015 미라클 사업(프로젝트)를 통해 개발한 쌀 후식(디저트) 7종 중 2종을 설빙에서 차림표(메뉴화)하여 판매할 계획
 - 설빙은 우리 농산물의 소비 활성화를 위해 쌀 후식(디저트)뿐만 아니라 제철 농산물을 활용한 신메뉴 개발에도 협력할 계획
- ② 쌀로 만든 맛있는 후식(디저트)를 통해 젊은 소비자에게 친근하게 다가감으로써 쌀에 대한 인식 전환 및 소비촉진 기대
 - 향후, 농식품부·설빙·농정원 실무협의회를 구성하여 쌀 소비촉진을 위한 지속적인 협력활동 전개

자료 : 농림축산식품부 식량산업과, 2015년 9월3일 보도자료

- 급식산업은 수요 예측이 가능한 장점이 있으나 과잉 농산물 발생품목과 발생 시기에 맞춰 소비를 연계하기에는 단시간 내의 식단 변경이 유연하지 못한 단점이 있음. 반면 외식산업은 수요 예측 측면에서 급식산업에 비해 변동의 여지가 있으나, 신메뉴 출시를 제외하고는 연중 상시 메뉴를 판매하고 있기에, 과잉 농산물 발생 시 좀 더 유연하게 소비를 연계할 수 있는 장점이 있음.
- 또한 급식산업은 수요가 한정적이어서 과잉 농산물의 소비 확대 역시 제한적일 수 있으나 외식산업은 수요 증대에 한계가 없으며 급식산업보다 시장 규모가 큰 만큼 외식산업까지 통합적으로 연계하는 것이 국내 농산물 수급 안정이나 과잉 농산물 소비에 보다 큰 효과를 볼 수 있을 것으로 판단됨.

3. 국내 농축산물 수급조절을 위한 기초자료 제안

- 유통경로별 수요처별 정보 통계 생성을 통해 식재료 이용자와 공급자간의 정보공유 시스템 구축이 요구되며, 수급조절 주요 품목에 대한 대부분의 수집 역할을 담당하면서 동시에 소비지에 대한 벤더로서 역할을 하고 있는 산지 유통인에 대한 실태 파악이 필요함.
- 이와 더불어 도매시장 중도매인의 분산처 별 유통 품목 및 물량에 대한 실태 파악이 필요함.
- 특히, 수급조절 주요 대상 품목에 대한 산지조직화율 및 공동출하율, 자조금 조성 여부 및 규모, 출하경로, 생산계획 통제 및 관리 여부 등에 대한 정보 공개가 필요하며, 주요 대상 품목별 최근 몇 년간의 산지 및 소비지 가격 정보 구축이 요구됨.

참 고 문 헌

- 강원농수산포럼. 2013. 학교급식과 지역의 대응방안
- 교육과학기술부. 2010. 학교식재료 구매방법 개선방안.
- 교육과학기술부. 2013. 유치원급식 실시현황.
- 교육과학기술부. 2013. 2012년도 학교급식 실시현황.
- 교육과학기술부. 2015. 2014년도 학교급식 실시현황.
- 국민권익위원회. 2013. 영유아 급식간식 관리체계 개선방안.
- 권승구. 2009. 주요 선진국과 우리나라의 농산물 유통시스템 비교연구. 한국식품유통학회. 26(3) : 95-118.
- 김경아, 곽동경, 이경은. 2006. 학교급식 식재료 구매관리 및 품질관리 실태조사. 대한영양사협회학술지. 12(4) : 329-341.
- 김경호. 2012. 친환경유기농 학교급식 현황과 개선 방안. 단국대학교 대학원.
- 김동환, 송정환, 류상모. 2014. 농산물 유통 및 수급정책 혁신 방안. 국가미래연구원.
- 김성훈, 김영수. 2013. 식재료 산업 발전을 위한 연구. 농림수산식품부.
- 김창길, 정학균, 문동현. 2012. 국내외 친환경농산물의 생산 실태와 시장 전망. KREI 농정포커스, (14), 10-14.
- 김태곤. 2005. 일본의 지산지소운동 농정연구. 가을호. 농정연구센터.
- 김혜련. 2012. 단체급식의 현황과 영양관리 개선과제.
- 남성현. 2013. 식자재 유통산업. 흥국증권.
- 남옥진, 양일우, 백재승, 이상경, 하재성. 2013. 식자재유통 산업분석보고서. 삼성증권.
- 남윤형. 2013. 대기업 도매업 진출에 따른 도매업 영향 분석 및 경쟁력 강화방안.
- 농림축산식품부, 한국농수산물유통공사. 2011. 식품산업 분야별 원료소비 실태조사.
- 농림축산식품부. 2013. 농산물 수급조절 매뉴얼.
- 농림축산식품부, 한국농수산물유통공사. 2014. 외식산업 식재료 유통현황 조사 용역 최종 보고서.
- 농림축산식품부, 한국농수산물유통공사. 2014. 외식산업 식재료 유통현황.
- 농림축산식품부. 2014. 농산물 수급안정제도 점검결과 보완 및 개선방안.
- 농림축산식품부. 2014. 과수화훼과 보도자료(www.mafra.go.kr).
- 농림축산식품부. 2015. 농림축산식품 주요통계.
- 농림축산식품부. 2015. 농식품부, 설빙, 농정원의 쌀 소비 촉진을 위한 업무협약(MOU).
- 농림축산식품부. 2015. 식품산업정책과 보도자료(<http://www.mafra.go.kr>).
- 도남희, 김진미. 2014. 육아지원기관의 급간식 운영실태 및 개선방안, 육아정책연구소.
- 미국 USDA (United States Department of Agriculture) : <http://www.usda.gov>

미국 USDA FNS(USDA Food and Nutrition Service) : <http://www.fns.usda.gov/>

박대현. 2010. 학교급식정책에 관한 연구. 중부대학교 대학원 박사학위 논문.

박문옥, 서민자. 2007. 급식산업현황과 사업 다각화에 따른 조리사의 직무개발에 관한 연구. 장안논총

박영범 등. 2010. 지역 우수식재료 학교급식 공급망(SCM) 개발연구. 농림수산물식품부.

박종은. 2010. 우리나라 농산물 가격 안정화를 위한 유통개선 방안에 관한 연구. 유통정보학 회지 제13권 제5호.

박하나, 김동환. 2013. 신선청과물 유통규모 및 경로추정. 한국식품유통학회 동계학술발표논문집, 2012(단일호), 115-139.

법제처: <http://www.moleg.go.kr>

보건복지부. 2013. 보육통계.

보건복지부. 2014. 보육통계.

백승우, 송춘호. 2005. 우리 농산물 소비확대를 위한 학교급식 유통망 구축 방안. 식품유통연구, 22(2), 113-134.

사동천. 2011. 농산물 수급안정과 유통구조의 개선에 관한 입법론. 흥익법학 제12권 제2호

손춘영, 박희옥. 2011. 경기 지역 영유아 보육시설의 급식운영관리 실태 조사. 동아시아식생활학회지, 21(4), 577-586.

식품의식경제. 2015. www.foodbank.co.kr.

식품의약품안전처. 2014. 식품의약품통계연보.

식품의약품안전처. 2015. 사회복지시설 집단급식소 관리 개선 방안.

안정하, 문혜경. 2008. 위탁급식업체의 급식유형별 고객만족도 비교. 대한영양사협회 학술지, 14(2), 114-126.

야노경제연구소. 2014. 2014년판 급식시장의 전망과 전략.

양일선 등. 2003. 학교급식 식재료 공급체계 개발 및 지원방안. 농림부.

양일선, 이보숙, 이소정, 김혜영, 이해영, 정현영. 2006. 학교급식에서 사용되는 식재료에 대한 학부모의 인식조사. 한국학교보건학회지.

양일선, 이보숙, 이소정, 이해영, 정현영. 2006. 학교 급식의 우리 농축산물 이용 실태 및 이에 대한 영양사의 인식. 한국식생활문화학회.

양일선 등. 2012. 영유아 단체급식의 영양관리기준 및 어린이급식지원센터 평가체계 마련 연구. 식품의약품안전청.

양일선 등. 2013. 학교급식 질 향상을 위한 식재료 유통·구매 및 적정 급식비 지원 기준 개발. 서울특별시교육청.

양일선, 차진아, 신서영, 박문경. 2015. 급식경영학. 교문사.

위태석, 황대용, 최정숙, 정현영. 2004. 학교급식의 식재료 공급체계 개선방안. 한국식품유통

- 학회. 21(2) 113-137.
- 이미화, 서문희, 이정원, 이정림, 도남희, 권미경, 김경미. 2012. 2012년 전국보육실태조사-어린이집조사. 보건복지부. 육아정책연구소.
- 이민수, 정상택, 황성일. 2012. 전라북도 학교급식 체계 구축방안. 전북발전연구원.
- 이선례. 2008. 공립 유치원 교사의 급식지도 실태와 이에 관한 학부모의 인식. 어린이교육, 10(10), 297-317.
- 이삼섭, 안상원, 정준호. 2011. 국내 식자재 시장 동향과 시사점. 농협경제연구소.
- 이영석, 최수환, 김종원, 김경록. 2011. 우리나라 농산물 유통구조의 문제점과 개선에 관한 연구, 2011 동계학술대회 발표논문집.
- 이주은, 최경숙, 강영재, 광동경. 2012. 유치원 급식의 위생관리 실태조사 및 미생물적 품질평가. 한국식품조리과학회지, 28(5), 515-530.
- 육아정책연구소. 2012. 2012년도 전국보육실태조사.
- 육아정책연구소. 2014. 육아지원기관의 급간식 운영 실태 및 개선방안.
- 일본 농림수산성. 2010. 식량·농업·농촌 기본계획.
- 정희정, 김현아. 2012. 창원시 학교급식 식재료 구매 실태 및 공급업체 수행도 평가. 한국식품영양과학회지. 41(6): 861-869.
- 최은미, 신은경, 정운영, 이난희, 최창한, 정혜손, 박혜경. 2008. 영양교육/단체급식: 전국 보육시설과 유치원의 급식 운영 및 영양교육 실태. 대한지역사회영양학회 학술발표논문집, 2008(2), 173-173.
- 최병옥, 승준호. 2012. 농산물 비축사업의 실태와 개선방안. 한국농촌경제연구원.
- 키움증권. 2013. 식재유통산업 분석자료.
- 통계청: <http://www.kostat.go.kr/>
- 하봉운, 김미선. (2012). 학교급식비 지원제도에 대한 논쟁점 분석 연구. 한국정책연구, 12(3), 345-364.
- 한국교육개발원. 2014. 2014년도 교육통계연보.
- 한국농어민신문. 2015. www.agrinet.co.kr.
- 한국농수산물유통공사. 2014. 외식산업 식재료 유통현황조사.
- 한국농촌경제연구원. 2011. 학교급식의 운영실태와 개선방안.
- 한국농촌경제연구원. 2012. 학교급식 식재료 공급의 실태와 개선방안.
- 한국농촌경제연구원. 2012. 농어업부가가치의 새로운 창출을 위한 식품산업의 중장기 발전전략(4/5차년도).
- 한국농촌경제연구원. 2013. 2013년 농업 및 농가경제 동향과 전망.
- 한국농촌경제연구원. 2014. 농업전망 2014 -농업·농촌의 새로운 도전과 미래.
- 한국농촌경제연구원. 2015. 농업전망 2015 - 수급안정사업, 어떻게 혁신할 것인가?-생산농

가 조직화 기반한 농산물 수급안정 혁신.

한국외식산업중앙회, 한국외식산업연구원. 2013. 외식업의 실질 직거래 타당성 분석.

한국외식산업연구원. 2104. 5호 음식점 이용과 이익구조 분석 정기보고서.

한국외식정보(주). 2015. 한국외식연감.

황윤재, 국승용. 2011. 학교급식의 운영실태와 개선방안_식재료 공급을 중심으로. 한국농촌경제연구원.

황윤재. 2012. 도농생성을 위한 농업·농촌 가치의 재발견_16장 학교급식 식재료 공급체계 개선. 한국농촌경제연구원.

황재현 외. 2010. 유기농업 실천농가 경영 및 유통체계 개선방안 연구_제6장 유기농산물 가격경쟁력제고 방안 및 마케팅조직 성공전략. 한국농촌경제연구원.

e-나라지표. 2013. 농축산물 생산 및 소비 추이(http://www.index.go.kr/potal/main/EachDtlPageDetail.do?idx_cd=2747).

<http://www.62life.com>