



Chapter 8-2. 식재료 관리(2)

(Food Cost Management)



검수관리의 개요

- **식재료 검수의 목적:** 주문한 내용을 가격, 품질, 수량, 규격 등이 일치하는가에 대하여 견적서와 비교함으로써 성립됨. 따라서 검수 요원은 식재료에 대한 표준구매명세서를 숙지하고 있어야 하며, 질, 양, 명세표가격 등 납품된 식재료에 대한 완전한 평가를 할 수 있어야 함.
- 검수원의 자질은 보통 『4 I s』로 지식(Intelligence), 인품(Integrity), 관심(Interest), 식재료에 대한 정보(Inform-action about food) 등으로 요구됨
- 식음료 원가 중 최대가 직접 재료비라는 것을 감안할 때 기준 미달 품질의 식재료를 인수함은 곧 낮은 생산량과 식재료의 품질 저하를 초래하며 식음료 원가관리의 효율성을 떨어뜨리며, 경영성과에 차질을 가져 오게 된다는 점에서 중요한 의의를 갖게 됨

검수관리 과정

- 구매주문서, 계약서, 혹은 견적서에 의하여 배달된 식재료의 수량 및 가격을 점검함.
- 표준구매명세서를 근거로 하여 주문물품의 내용(수량, 규격, 품질 등)을 검수를 함. 불일치가 발생할 경우 반품 혹은 크레딧메모를 작성함.
- 검수요원은 검수를 거쳐 인수한 식재료에 대한 1일 검수보고서를 작성함.
- 검수결과에 대한 내용을 기록하고 검수요원이 반드시 확인하고 싸인을 함.
- 검수가 끝난 식재료는 신선도를 유지할 수 있도록 적당한 보관소나 창고에 신속하게 옮긴다.
- 검수담당자는 이러한 검수를 거쳐 인수한 식재료에 대한 모든 검수 내용을 기록한 1일 검수 보고서를 작성하여 관련 부서에 송부해야 하며, 검수의 승인이 있고 난 후부터 회사의 자산으로 평가함.
- 주문서에 있는 품목이 배달 날짜에 도착하지 않으면 지시 받은 검수원은 구매자 경영자에게 즉시 통보해야 함.

검수관리 방법

(1) 송장 검수법

- 가장 많이 사용되는 검수법으로서 송장은 개개 품목의 수량, 가격과 기타 사항들을 기록하고 있는 문서로서 배달된 식자재와 함께 보내면 검수원은 송장을 보고 배달된 품목들의 수량, 품질 및 특성, 가격 등을 대조함.
- 검수원은 구매명세와 송장을 대비하여 더욱 확실히 검수 사항을 확인할 수 있게 됨.

(2) 표준순위 검수법

- 송장 검수법과 거의 비슷하지만 검수절차가 송장 검수법에 비해 약간 느슨함. 송장대신 배달 티켓이 물품과 함께 검사원에게 보내짐.
- 이 방법은 주로 동일한 물품을 정기적으로 같은 납품업체로부터 공급 받을 때 사용됨.

■ 검수관리 방법

(3) 우편배달

- 주문한 물품이 우편이나 항공화물로 배달될 경우 화물표(Packing)가 송장의 역할을 대신함.

(4) 무표식 검수법

- 무표식 검수법에 따르는 송장에는 물품의 이름외에 다른 정보가 제시 되지 않으며 품목의 이름과 가격, 수량, 품질, 특징 등의 모든 정보를 담고 있는 정식 송장이 배달 하루 전에 경리부서로 보내짐.

식품군	식품류	감별법
감자 및 토란	감자류 고구마류	병충해, 외상, 부패, 발아가 없고 형태가 바르며 겉껍질이 깨끗한 것이 좋다.
	토란	신선하고 입자가 고르며 겉이 마르지 않은 것을 고른다. 씻겨진 것이나 표면이 딱딱한 것은 피하고 잘랐을 때 끈적끈적한 것이 좋다.
버섯류	송이버섯	봉오리가 적은 것을 선택하고 줄기가 단단한 것을 고른다. 색채가 선명한 것은 독이 있는 것이 많으므로 좋지 않다.
	말린버섯	건조가 잘되고 변색, 변질되지 않은 것으로서 잎이 반드시 형태를 유지하고 있는 것이 좋다.
해조류의 가공품	미역	건조가 잘 되고 육질이 두껍고 찢어져 흐트러지지 않은 것이 좋다.
	김, 다시마	건조가 잘되고 검정 색깔에 광택이 있고 표면에 구멍이 뚫리지 않은 것이 좋다.

과일류	생과일	제철의 것으로 성숙하고 신선하며 청결한 것이 좋다. 또 반점이나 해충 등이 없고 특유의 색, 향이 있는 것이 좋다.
난류	달걀	표면이 거칠고 광택이 없는 것으로 햇빛에 투시해 보면 신선한 것은 모양이 선명하고 난황부위가 농후하며 흔들리지 않는 것이 좋다.
우유 및 유제품	우유	용기 뚜껑 등이 위생적으로 처리되어진 것으로 외관상 청결해야 하며, 오래되지 않은 것이 좋다.
	버터	포장, 용기 등이 위생적인 것으로서 특유의 방향을 갖고 있고, 변색되지 않은 담황색으로 색조가 균일하고 부패취 등이 없어야 한다.

조미료	간장	색은 적색이고, 맛이 강하고 투명하며 광택이 있는 것으로 특유의 향기가 있고 이취가 없는 것이 좋다.
	식초	색은 담황색을 가지며 초산냄새를 갖는 것으로서 색은 선명하고 특유의 향미가 있고 이취가 없는 것이 좋다.
	토마토 병조림	중등 정도의 고품으로서 색은 선명하고 특유의 향미가 있으며 이취가 없는 것이 좋다.
저장식품	통조림 또는 병조림	외부가 더럽지 않고, 상표가 변색되지 않은 것으로 뚜껑이 돌출되거나 들어가지 않고, 두드렸을 때 맑은 소리가 나는 것이 좋다. 병조림 밀착부분은 안전한 것이 좋다.

식품군	식품류	감별법
어육류 가금류 또는 가공품	우육 및 돈육	우육의 색은 적색이고, 돈육은 선홍색인 것이 좋다. 지방은 모두 담황색으로 탄력이 있고 향이 있는 것으로 이취가 나는 것은 좋지 않다.
	닭고기	신선하며 광택이 있고, 이취가 없으며 특유의 향취를 갖고 있는 것이 좋다.
	고래고기	색은 암적색이고 이취가 없으며, 특유의 향취를 갖고 있는 것이 좋다.
	소시지 및 햄	제조 연월일은 가능한 최근 것이 좋고, 햄을 절단했을 때 신선하며 탄력이 있고 육질이 밀착되어 있고 특유의 향과 냄새가 있으며, 소시지는 절단했을 때 담황색이고 향이 육질과 함께 조화를 이루고 있는 것이 좋다. 이상한 냄새가 있는 것을 피하는 것이 좋다.
	베이컨	특유의 훈취가 있고 광택이 있으며, 지방이 끈적거리지 않는 것이 좋다.

<https://youtu.be/CocQjzUbmE>

어패류 갑각류 또는 가공품	생어류	눈이 불룩한 것이 좋고, 눈알이 선명한 것이 좋다. 비늘은 광택이 있고 단단히 부착된 것이 좋으며, 육질은 탄력이 있고 뼈에 단단히 밀착해 있으며 물속에 두었을 때 가라 앉으며 불쾌한 냄새가 나지 않는 것이 좋다.
	건어류	광택이 좋고 탄력이 있으며 불쾌한 냄새가 나지 않는 것으로서, 반정도 마른 것은 먹기 1주일 전에 주문하는 것이 좋다.
	패류	봄에는 산란 시기로 맛이 없어지는 때이므로 겨울철이 좋다. 패류가 농후한 것은 먹기 1주일 전에 주문하는 것이 좋다.
	어육 연제품	각각의 특유한 향기를 갖고 있고, 부패취가 나지 않는 것으로 미세하고 탄력이 있으며, 구이용 소시지, 햄의 경우에는 상품의 가치를 좋게 하기위해서 색소를 이용하고 있는가 주의한다. 표면에 점액질의 액즙이 있는 것은 고르지 않는다.

저장관리의 개요

- 저장관리는 저장과정에서 도난과 변질로 인하여 발생하는 갖가지 형태의 낭비 및 손실을 가능한 최대한으로 줄이고 재고의 원활한 회전이 이루어지도록 하며 식재료의 출고가 올바르게 이루어지도록 하기 위함임. 이를 위해 좋은 저장 및 보관시설과 보관 계획의 방법을 강구해야 함.
- 식재료는 누구나 손쉽게 식별하고 그 위치를 확인 할 수 있도록 저장 초기 단계에서 종류별, 특성별, 사용용도별 등 다양한 분류방법에 의해 저장관리가 되어야 함.
- 식재료를 합리적으로 저장해야 한다는 것은 결국 합리적으로 보존한다는 것과 마찬가지로 재료 별로 식별하기 쉽고 온도, 습도, 통풍 등 제반 여건을 충분히 고려하여 저장해야만 저장관리하는 목적을 수행할 수 있음.

식재료 저장관리의 목적

- 1) 폐난, 폐기, 발효에 의한 손실을 최소화함으로써 적정재고량을 유지하는데 있음.
- 2) 식재료의 손실을 방지하기 위한 올바른 출고관리에 있음.
- 3) 출고된 식재료는 매일매일 그 총계를 내어 관리하도록 함.
- 4) 식재료의 출고는 사용 시점에서 바로 이루어지도록 관리해야 함.

식재료를 저장관리하는 근본적인 목적

적절한 식재료를 구매하여 저장공간을 통해 도난이나 부패에 의해 손실을 최소화하여 적절한 재고량을 유지하면서 필요에 따라 신속하게 공급하는 것임

효율적인 저장관리

- 식재료를 효율적으로 저장관리하기 위해서는 가장 먼저 적절한 저장공간이 확보된 이후에 이루어져야 함.
- 저장공간의 적정온도유지는 식재료의 고유한 맛과 향, 식품고유의 특성을 유통기한 동안 그대로 유지할 수 있으며, 위생상의 위해와 도난을 방지하고, 식재료 부패로 인한 손실을 최소화 할 수 있음.
- 저장관리책임자는 식재료의 원활한 유통과 편리성을 위해 저장시설에 대한 정기적인 점검과 적정 온도를 유지하여 부패되기 전에 출고할 수 있도록 사용상의 원칙을 갖고 관리해야 함.

(Daily Check 일지/온도 & 청소, 적정보관)

식재료의 저장관리 시 고려되는 사항들

- 저장창고의 시설관리를 위해 적절한 온도유지 등의 정기적인 점검을 통해 유사시의 사고에 대비함.
- 식재료의 재고량을 파악하기 쉽게 위치선정을 명확하게 해야 하며 입고날짜와 보존기간을 카드에 작성 관리해야 함.
- 식재료의 입고날짜, 명칭, 규격, 용도, 기능별로 그 종류를 세분화하여 저장해야 함.
- 충분한 저장공간의 확보로 물품자체가 점유하는 점유 공간 이외에도 물자 운반장비의 가동공간도 함께 고려해서 공간을 확보해야 함.
- 모든 식재료는 **재고카드(Bin Card)**에 의해 출고될때까지 그 수량과 잔고를 기입해야 하며, 저장관리자는 재고카드에 의해 저장된 물품의 재고량을 주기적인 재고조사를 실시하여 과잉저장 및 식재료의 부족현상이 일어나지 않도록 하는 것이 효율적인 저장관리를 위한 유일한 방법임.

저장관리 방법

(1) 창고저장

- 야채, 과일, 버섯, 생선, 육류 등의 통조림 식품과 과일, 야채, 콩과류, 전지분유와 탈지분유, 건조계란 등의 탈수 건조식품은 일반식품 저장창고에 저장.

(2) 냉동저장

- 식품의 영양, 맛, 조직, 색 등은 영하 52°C이하에서 저장할 경우에 거의 변질이 없음. 식품을 냉동할 경우라도 박테리아나 미생물 또는 해충이 침입하지 않도록 포장을 해야하며, 플라스틱 백으로 진공포장을 해야 함.

(3) 냉장저장

- 0°C정도의 온도에서 식품을 냉장 저장할 경우에 미생물과 효소의 활동을 단기간 정지시킬 수 있음. 야채와 과일을 비롯한 염장 및 절임 식품의 대부분은 냉장으로 저장함.

저장관리의 과정 및 고려할 사항

- 저장위치를 명확히 하기 위하여 재료의 저장실 어디에 있든 간에 쉽게 재고위치를 파악할 수 있도록 물품별 카드에 의거하여 물자의 소재가 언제든지 손쉽게 찾아 쓸 수 있도록 함.
- 식재료는 먼저 저장된 순서에 따라 분출되어야 하며, 입고순서에 따라 불출이 가능하도록 적재하는 선입선출로 함. 따라서 식재료의 저장기간이 짧아져 재고재산의 회전율이 높고 자본의 투자가 효율적으로 이루어져야 함.
- 적절한 공간활용으로 업체공간의 최대한 활용과 저장 지역의 적절한 설계 즉 날개 저장지역, Box Pallet 지역, 대량 Pallet 지역 등 소비 및 작업 공간을 고려해야 함.
- 품질보존의 차원에서 식재료를 저장함에 있어서 사용 가능한 상태로 보존할 수 있어야 함.
- 식재료의 명칭, 규격, 용도 및 수요번호를 보아 기능별로 그 종류를 분류하여 저장해야 함.

식품군별 적정저장 온도 및 기간

식품군	식품류	저장온도(℃)	최대저장기간
육류	로스트, 스테이크	0~2.2	3~5일
	간 것, 국거리	0~2.2	1~2일
	각종 육류	0~2.2	1~2일
	베이컨	0~2.2	1주
가금류	거위, 오리, 닭	0~2.2	1~2일
	가금류 내장	0~2.2	1~2일
생선류	고지방 및 비냉동 생선	-1.1~1.1	1~2일
	냉동 생선	-1.1~1.1	3일
패류	각종 조개류	-1.1~1.1	1~2일

식품군별 적정저장 온도 및 기간

난류	계란, 가공된 계란	4.4 ~ 7.2	1주
	계란류를 이용한 조리식품	0 ~ 2.2	당일 소비
유제품류	액상우유	3.3 ~ 4.4	용기에 표시한 날로부터 5 ~ 7일간
	고형치즈	3.3 ~ 4.4	6개월
	농축밀크, 탈지우유	3.3 ~ 4.4	밀폐된 상태에서 1년
과일류	사과	4.4 ~ 7.2	2주
	포도, 배, 딸기 등 기타	4.4 ~ 7.2	3 ~ 5일
채소류	고구마, 양파, 호박	15.6	실내온도 1 ~ 2주간
	감자	7.2 ~ 10	30일
	양배추, 근채소류	4.4 ~ 7.2	최장 2주
	기타 모든 채소	4.4 ~ 7.2	최장 5일

출고관리의 개요

- 출고관리는 식재료 관리활동과정에서 이루어지는 가장 마지막으로 이루어지는 단계의 관리활동임.
- 저장된 식재료를 각 사용부서에 공급하는 일련의 과정으로 담당자의 권한과 매일 적정한 재고량을 유지하면서 식재료의 출고행위를 하는데 목적을 두고 있음.

출고관리의 절차

(1) 식재료 청구서 내용의 절차에 의해 식재료의 출고관리

- ✓ 식재료의 출고는 반드시 식재료청구서(Food requisition)의 작성내용과 제출에 의해 이루어져야 함. 특히 저장고로부터 식재료 인출에 필요한 청구서(Storeroom requisition)는 식재료의 재로 및 출고 사항 파악에 사용할 뿐만 아니라, 월 식음료 매상원가율을 구하는 데도 필요한 자료로 이용됨.

(2) 출고업무담당자의 처리과정

- ✓ 저장창고에서 출고되는 모든 식재료는 출고 업무 담당자가 원활한 처리를 위해 "수입품목"과 "국산 품목"별 청구서를 각각 구분하여 출고할 수 있도록 해야 함.

(3) 물품취급에 따른 업무의 효율성

- ✓ 출고관리자가 식재료의 물품을 취급할 때에는 일의 능률을 위해서나 물품의 위생적 취급을 위해서도 손수레/엘카 등을 이용하는 것이 바람직함.

출고관리의 절차

(4) 식음료 청구서의 처리순서

- ✓ 식재료 청구서의 처리는 제출된 수령의뢰서 순서에 따라 물품의 출고가 이루어져야 함. 하지만, 예측하지 못했던 식음료 행사 예약으로 인한 긴급한 식재료 소요에 따른 물품청구가 있을 때에는 예의적인 조치가 가능함.

(5) 식재료 출고이후의 사후관리

- ✓ 물품청구서의 내용에 따라 물품을 출고시킨 뒤에는 그 내용을 장부에 기록하고 접수한 계원의 싸인을 받아두는 것이 재고관리의 목적에 이용됨.
- ✓ 물품청구서는 원가관리부서에 보내는 외에도 그 사본을 창고관리장부에 보관하고 형태별, 품목별로 식재료를 종합 집계함.

출고관리의 방법

- 모든 식재료는 공정한 검수과정을 거쳐 저장창고에 저장되는 과정을 거침.
- 저장된 식재료는 저장창고로 부터 식음료 각 생산부서로 출고될 때, 식재료의 청구요구서 양식에 따르지 않는 한 어떠한 식재료의 출고도 제한되어야 함.
- 일부 식재료는 특성과 종류 및 생산 상황에 따라 검수과정에서 직접 출고되는 직접출고재의 경우와 일시적으로 저장창고에 보관되었다가 출고되는 임시출고재가 있으며, 식재료를 장기적으로 보관해 두었다가 출고하는 저장출고재로 나누어져 있음.

(1) 선입 선출법(First -In, First - Out)

- 먼저 입고되었던 식재료부터 차례로 출고하는 방법 이다. 이는 구매과정에서 부터 출고되기 전까지 생산날짜, 구입일이 빠른 식재료를 선별하여 출고 하는 방법.
- 대부분의 식재료 출고방법은 선입 선출법을 사용.

(2) 후입 선출법(Last - In, First - Out)

- 선입선출법의 반대 개념으로 나중에 입고된 물품이 먼저 출고되는 방법.

210
222
타사
2015.10

222
2015.10.11

