

2023년 음식서비스·식품가공 분야 산업인력현황 조사·분석 보고서

음식서비스·식품가공 인적자원개발위원회(ISC)

대표기관  **한국외식업중앙회**
Korea Foodservice Industry Association



2023년 음식서비스·식품가공 분야 산업인력현황 조사·분석 보고서

음식서비스·식품가공 인적자원개발위원회(ISC)

대표기관



사단
법인 한국외식업중앙회
Korea Foodservice Industry Association



음식서비스·식품가공 인적자원개발위원회



고용노동부
Ministry of Employment
and Labor

HIRDK 한국산업인력공단
Human Resources Development Service of Korea

목 차

<요약>

I. 서론	1
1.1 조사 배경 및 목적	1
1.2 조사 방법	2
1.3 음식서비스·식품가공 산업 트렌드 현황	4
II. 음식서비스 산업 인력수급 현황	29
2.1 음식서비스 산업 범위 및 환경변화	29
2.2 음식서비스 산업 고용현황 및 수요 분석	66
2.3 음식서비스 산업 인력공급 현황	87
III. 식품가공 산업 인력수급 현황	125
3.1 식품가공 산업 범위 및 환경변화	125
3.2 식품가공 산업 고용현황 및 수요 분석	143
3.3 식품가공 산업 인력공급 현황	155
IV. 음식서비스 분야 고용현황 및 수요분석	191
4.1 조사 설계	191
4.2 조사 결과	195

V. 식품가공 분야 고용현황 및 수요분석	213
5.1 조사 설계	213
5.2 조사 결과	218
VI. 제과제빵 직무변화 동향파악	239
6.1 조사 배경	239
6.2 제과제빵 직무변화 동향파악을 위한 프로세스	241
6.3 제과제빵 직무변화 동향파악을 위한 설문조사	246
6.4 제과제빵 직무변화 동향파악을 위한 전문가 인터뷰	258
VII. 결론	279
7.1 음식서비스·식품가공 산업 직무분석 및 인력 현황	279
7.2 시사점 및 제언	290

요 약

□ 음식서비스·식품가공 분야 산업인력현황 보고서 3개년 로드맵

2021년	2022년	2023년
<ul style="list-style-type: none"> ◆ (현황조사) 음식서비스·식품가공 분야 ◆ (인력수급, 설문조사) - 미진행 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ (현황조사) 음식서비스·식품가공 분야 ◆ (인력수급, 설문조사) 음식서비스 분야 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ (현황조사) 음식서비스·식품가공 분야 ◆ (인력수급, 설문조사) 음식서비스·식품가공 분야 ◆ (직무분석) 제과제빵 직무변화 분석

■ 2021년~2023년 3년을 하나의 기간으로 하여 음식서비스·식품가공 분야의 산업인력현황을 보다 체계적이고 종합적으로 고찰

- 2021년 보고서는 음식서비스·식품가공 산업 전 분야를 종합적으로 조사·분석하여 작성
- 2022년 보고서는 음식서비스·식품가공 산업 전 분야를 포함하여 종합적으로 조사·분석하며, 인력수급 관련하여 음식서비스 분야에 대해 집중적으로 조사·분석하여 작성
- 2023년 보고서는 음식서비스·식품가공 산업 전 분야를 포함하여 종합적으로 조사·분석하며, 인력수급 관련하여 음식서비스·식품가공 분야에 대해 집중적으로 조사·분석하여 작성, 또한 제4기(2024년~2026년) ISC 신규 고유사업 직무변화 모니터링 사업에 앞서 자체 시범사업으로 '제과제빵 직무변화 분석'을 추가적으로 시행함

■ 한국표준산업분류(KSIC) 상 음식서비스 분야는 (소분류) 음식점업, 주점 및 비알코올 음료점업으로 구분할 수 있으며, (세분류) 한식 음식점업, 외국식 음식점업, 기관 구내식당업, 주점업 등 7개로 분류됨

- 식품가공 분야는 (중분류) 식료품제조업과 음료제조업으로 구분되며 (소분류) 도축, 육류가공 및 저장처리업과 기타 식품 제조업, 알코올 음료 제조업 등을 포함하여 10개로 구분되어 있음

□ 음식서비스·식품가공 분야 환경분석

■ 트렌드 및 소비행태 변화에 따른 음식서비스 산업의 변화

- 엔데믹 이후로 열린 나타난 고물가, 고금리, 고환율 시대는 경제 불황기의 새로운 소비행태 양극화 현상을 나타냄
- 2023년은 소비감성&마케팅이 연장 및 확대될 것으로 보이며, 차별화된 경험을 소비자에게 제공하고자 하는 외식업체가 늘어날 것으로 보임
- 팬데믹 상황을 계기로 젊은 소비층은 개인의 건강과 윤리주의 및 가치주의에 대한 관심이 증가하였으며, 이에 맞추어 외식형 간편식도 진화하기 시작함
- 팬데믹 이후 고급주류(위스키, 와인 등)의 대중화는 전통주에 대한 MZ세대의 관심으로 이어지며 새로운 트렌드가 등장함
- 팬데믹 상황부터 엔데믹에 가까워질수록 글로벌 트렌드 격차는 지속적으로 감소하였고, 이제는 공동된 트렌드로 자리 잡아가는 추세임

■ 인플레이션과 코로나 상황으로 인해 새롭게 변한 식품가공 산업

- 인플레이션으로 인해 저렴한 가격의 식사를 해결하고자 하는 소비층이 늘어났으며, 이로 인해 편의점 식품 수요가 증가하였고, 편의점 식품 업계 또한 소비자의 니즈를 적극적으로 수용하여 제품을 출시하고 있음
- 코로나 상황에서 외식을 위한 대면 서비스가 거의 불가능하였기에 간편식 수요가 증가하였으나, 엔데믹에 가까워질수록 간편식 수요가 감소할 것으로 예측되었으나, 다양한 형태로 변화하여 새로운 성장세를 나타냄

- 코로나 상황에서 외식이 불가능하다는 점과 재난지원금 등의 이유로 인해 가정 내 육류 단백질 소비가 늘어났으며, 이후 육류 가공식품으로 확대되어 현재까지 이어지고 있음

■ 푸드테크의 발전과 혁명의 시대

- 지난 3년 간 코로나19 대유행으로 비대면 기술 수요로 인한 푸드테크의 확산은 기술 발전의 속도를 가속화시키고 소비자들에게 신기술을 익숙하게 함
- 외식업체는 인력난, 구인난, 인건비 상승 등의 이슈로 노동력 대체, 업무강도 완화, 편의 제공 등이 가능한 휴먼테크의 필요성에 따라 4차 산업혁명이 활발하게 이루어지고 있음
- 대체육 수요에 따른 배양육 기술 발전 및 상용화 노력 등 서비스 점점 뿐만 아니라 식품가공 맥락에서의 푸드테크도 혁신적인 발전을 나타내고 있음

■ 식품산업의 인간 → 반려동물 시장 확대, 미래먹거리분야 펫푸드

- 지속적인 1인가구의 증가는 반려동물 보유 가구의 비중을 증가시키고 반려동물을 가족처럼 생각하는 추세는 펫푸드를 포함한 반려동물 연관산업의 발전을 가속화시키고 있음
- 푸드테크와 같이 국가육성산업으로 주목받으며 규제완화, 육성법틀안 마련 등 국가 전략산업으로 주목받고 있는 식품분야임
- 가치·윤리소비, 대체단백질, 자연친화건강식품 선호 등 인간대상 식품 트렌드와 유사한 맥락을 나타내며 과거 사료로써의 인식에서 벗어나 인간 기준의 식품 수준으로 격상하며 중요한 트렌드로 부상하고 있음

□ 음식서비스·식품가공 분야 분류체계

■ 음식서비스 분야의 분류

- 음식서비스 분야는 한국표준산업분류(KSIC) 상 대분류 I. 숙박 및 음식점업 중 중분류 56. 음식점 및 주점업을 말함
- 또한 NCS 분류 상 대분류 13. 음식서비스 분야를 말하며 중분류 01. 식음료조리서비스를 포함함

대분류(1)	중분류(1)	소분류(3)	세분류(12)
13. 음식서비스	01. 식음료조리·서비스	01. 음식조리	00. 음식조리공통직무
			01. 한식조리
			02. 양식조리
			03. 중식조리
			04. 일식조리
		02. 식음료서비스	01. 식음료접객
			02. 소믈리에
			03. 커피관리
			04. 바텐더
			05. 식공간연출
		03. 외식경영	01. 외식운영관리

■ 식품가공 분야의 분류

- 식품가공 분야는 한국표준산업분류(KSIC) 상 대분류 C. 제조업 중 중분류 10. 식품제조업과 11. 음료제조업을 말함
- 또한 NCS 분류 상 대분류 21. 식품가공 분야를 말하며 중분류 01. 식품가공, 02. 제과·제빵·떡제조를 포함함

대분류(1)	중분류(1)	소분류(3)	세분류(10)
21. 식품가공	01. 식품가공	01. 식품가공	01. 수산식품가공
			02. 두류식품가공
			03. 축산식품가공
			04. 유제품가공
			05. 건강기능식품제조가공
			06. 김치·반찬가공
			07. 면류식품가공
			08. 곡류·서류·견과류가공
			09. 음료주류가공
			10. 식품가공연구개발
			11. 식품품질관리
	02. 식품저장	02. 식품저장	01. 수산식품저장
			02. 농산식품저장
			03. 축산식품저장
	03. 식품유통	03. 식품유통	01. 수산식품유통
			02. 농산식품유통
			03. 축산식품유통
	02. 제과·제빵·떡제조	01. 제과·제빵·떡제조	01. 제과
			02. 제빵
03. 떡제조			
04. 한과제조			

□ 음식서비스 분야 산업현황

- 음식서비스 산업은 관련 국가기관 및 법규에 따라 다양하게 분류되며, 크게 식품위생법, 관광진흥법 시행령 및 통계청의 한국표준산업분류에 의해 세분화됨
- 음식서비스 산업의 사업체 수는 2021년 기준으로 약 80만 개소이며, 종사자 수는 약 194만 명(전년 대비 0.9% 증가, 전체 산업 대비 음식서비스 산업 종사자의 비율은 약 7.8%)에 달하는 등 국내 고용 확대와 경기 활성화 등 국민경제에 많은 부분에 기여하는 산업임



[음식서비스 산업 사업체 수 추이]

[음식서비스 산업 종사자 수 추이]

- 농림축산식품부는 우리나라가 글로벌 외식산업 선도국가로 도약하기 위해 혁신·글로벌화·상생으로 외식산업을 미래 성장산업으로 육성하는 목표를 설정했으며, 이를 달성하기 위해 기술 혁신, 해외 경쟁력 강화, 국내 농업·환경·사회와 상생, 외식산업 종사자에 대한 포용 등 4가지 과제와 12가지 세부전략을 추진함
- 음식서비스 관련 정규교육 현황은 하단 표의 내용처럼 조사되었으며, 음식서비스 산업 전문인력 양성을 위해 일학습병행 프로그램, 학점은행제, 직업훈련, 자격증 시험 등 다양한 방면에서의 노력이 이루어지고 있음

(단위: 명, 개, %)

구 분	학과 및 전공	비고
특성화고등학교	78	정원 약 10,569
유관 대학교	191	호텔관광, 외식조리 등
유관 전문대학	211	호텔관광, 외식조리 등

[음식서비스 관련 정규교육 현황(2022년도 기준)]

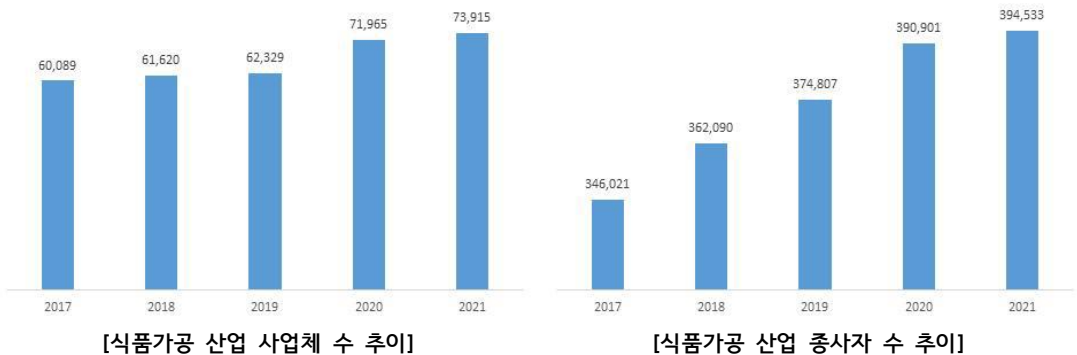
(단위: 개)

구 분	개 수
일학습병행제 참여기업	90
학점은행제 교육기관	38
직업훈련 과정	3,082

[음식서비스 관련 분야별 참여기업·기관 현황(2022년도 기준)]

□ 식품가공 분야 산업현황

- 식품가공 분야는 NCS 분류체계에 따라 대분류 21. 식품가공 분야를 말하며 중분류 01. 식품가공과 02. 제과·제빵·떡제조 분야를 포함함
- 식품가공 산업은 국민소득의 증대 및 1인 가구의 증가에 따른 HMR(가정 간편식)의 활성화 등으로 지속적으로 성장하는 산업으로, 매년 해당 분야 사업체 및 종사자 수, 매출액 등 그 규모가 성장하고 있음
- 식품가공 산업의 규모는 2021년 기준으로 사업체 수 약 7만 4천여 개, 종사자 수는 약 39만여 명이며, 매출액은 약 149조 원임



- 식품가공 관련 정규교육 현황은 하단 표의 내용처럼 조사되었으며, 식품가공 산업 전문인력 양성을 위해 일학습병행 프로그램, 학점은행제, 직업훈련, 자격증 시험 등 다양한 방면에서의 노력이 이루어지고 있음

(단위: 명, 개, %)

(단위: 개)

구분	학과 및 전공	비고
특성화고등학교	83	정원 약 9,068
유관 대학교	283	식품가공, 공학 등
유관 전문대학	271	식품가공, 공학 등

[식품가공 관련 정규교육 현황(2021년도 기준)]

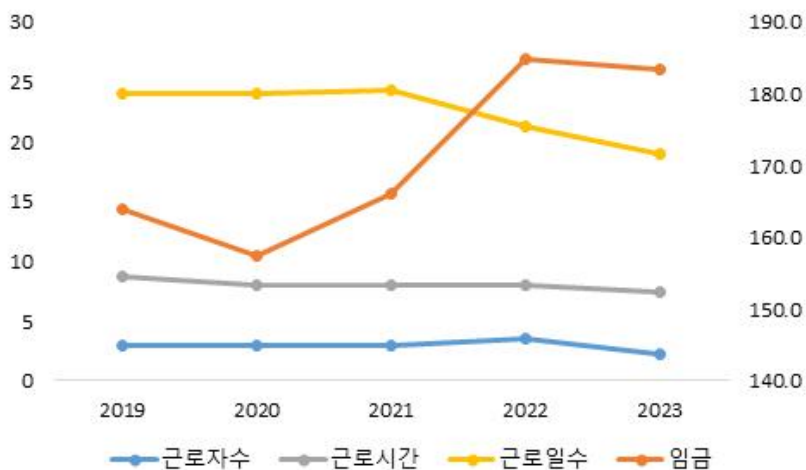
구분	개수
일학습병행제 참여기업	28
학점은행제 교육기관	16
직업훈련 교육기관	12

[식품가공 관련 분야별 참여기업·기관 현황(2021년도 기준)]

□ 음식서비스·식품가공 분야 인력수급 실태조사

■ 음식서비스 산업 인력수급 실태조사 결과, 다음과 같은 결론을 도출함

- 2022년도 음식서비스 분야 고용현황은 평균 근로자수 2.18명, 월평균 임금은 183.44만원임
- 팬데믹 대유행(2020년)으로 인한 임금 감소 이후 지속 증가 추세였으나 2023년에는 전년 대비 0.7% 감소함
- 음식서비스 분야의 전반적 근로자 수는 감소하고 있으며 외국인 상용 근로자와 무급 가족이 크게 감소함



[음식서비스 분야 최근 5년간 고용현황 추이]

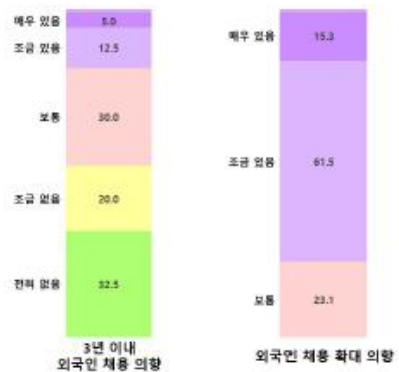
- 외국인 근로자를 고용해 본 적이 없는 이유에 대해 가장 많은 응답은 현재 가족끼리 운영하며 외국인 근로자를 고용할 필요 없어서인 것으로 나타남
- 음식서비스 분야의 원활한 직원채용을 위해 정부의 채용지원금 확대(35.8%)가 가장 필요하다고 응답되었으며, 그 외 무료직업소개소 활성화, 외국인 노동자 채용요건 완화 순으로 나타남

■ 식품가공 산업 인력수급 실태조사 결과, 다음과 같은 결론을 도출함

- 식품가공 산업은 사업체당 평균 91.6명이 근로하고 있으며 이 중 내국인 82.3명, 외국인 9.3명 수준으로 나타남
- 외국인을 채용중인 사업체는 24.5%이며 외국인 채용 확대 의향이 높은 것으로 나타났으며, 외국인 미채용 기업은 외국인 채용 의향이 아직 보통 이하 수준으로 나타남
- 외국인 미채용 사유로는 '필요성을 못 느껴서'와 '고용 방법이 복잡해서'가 주 사유로 나타남



[외국인 채용 여부]



[외국인 채용 및 채용 확대 의향]

- 식품가공의 인력난 수준은 5점 척도 응답 기준 3.77로 평균 수준 이상으로 인력난을 겪고 있는 것으로 나타남

- 인력난 발생 원인은 '지리적 위치 또는 교통이 안 좋아서', '급여 수준이 낮아서', '회사의 직무가 비선호하는 직무라서' 순으로 나타남
- 인력난 대응 방법을 조사한 결과, '근무환경 및 복지제도 개선'이 가장 높게 나타났으며, '임금 인상', '회사 비전 제시'가 잇따라 높은 응답을 보임

□ 제과·제빵 직무변화 조사

■ 제과·제빵 직무변화 조사 결과, 다음과 같은 결론을 도출함

- 제과·제빵 분야의 직무 변화 방향은 '인터넷 판매 확대'(23.4%), '냉동 생지 대체'(23.4%), '직무 자동화'(16.9%) 순으로 높게 나타남
 - (제과) 직무역량 중요도는 과자류제품 품질관리(4.46점), '과자류제품 위생안전관리' (4.42점), '과자류제품 저장유통'(4.32점) 순
 - (제빵) 직무역량 중요도는 '빵류제품 위생안전관리'(4.48점), '빵류제품 품질관리'(4.44점), '빵류제품 재료구매관리'(4.26점) 순
- 필요 직무역량의 영향력은 5점 척도 기준 'SNS 홍보'(4.42점), '식음료 서비스'(4.30점), '트렌드빵 R&D'(4.26점) 순으로 높게 나타남
- 필요 직무역량에 대한 인력양성 중요도와 효과성 모두 가장 높게 나타난 항목은 'SNS 홍보'로 이를 통해 마케팅의 중요성을 확인할 수 있음
- 매장 운영은 베이커리 형태에서 음료판매를 병행하는 베이커리 카페로 변화가 전망되며 제과제빵발효 통합 운영 형태로의 전환하는 추세임
- 장비는 컨벡션오븐, 돌오븐 등 다양화와 냉장냉동시설의 확대 전망, 재료는 대두유→올리브유, 마가린→버터, 건강빵 재료 등 고급화로 변화함
- 판매채널 다양화 및 판매단위 소포장화가 전망되며 다품종 소량생산 전환과 소셜 네트워크 및 세미나를 활용해 제품개발에 반영하고 있음

Chapter1.

서론

I 서론

1.1 조사 배경 및 목적

- **(배경)** 본 보고서는 산업별 인적자원개발위원회(ISC) 운영규칙 제21조(산업인력 현황자료 조사분석 등)에 명시되어 있는 당해 산업 분야의 동향 파악과 인력수급 실태조사 등 산업 동향 및 인력수요 분석을 목적으로 수행함
- 본 보고서는 음식서비스·식품가공 ISC 대표기관인 (사)한국외식업중앙회의 음식서비스·식품가공 ISC 사무국에서 매년 1회 발행을 원칙으로 작성
- 이에 따라 음식서비스·식품가공 ISC는 음식서비스·식품가공 분야 산업계의 대표성을 바탕으로 해당 산업의 인적자원과 관련된 산업 동향 및 인력수급 실태분석을 위해 음식서비스·식품가공 분야 인력 현황에 대한 조사·분석 실시
- 음식서비스·식품가공 분야에 대한 인력 현황 및 산업 동향 조사를 통해 음식서비스 분야와 식품가공 분야의 융복합 가능성 타진
- 해당 산업의 인력수급 조사 및 실태분석을 담당하는 ISC의 역할에 따라 음식서비스·식품가공 산업의 현황조사 및 산업 동향, 향후 전망 및 이슈 등을 분석
- **(목적)** 음식서비스·식품가공 분야의 산업 현황 및 동향, 인력 및 교육 현황을 조사하여 분석하고, 인력수급의 미스매치를 해소하기 위한 대응 방안을 모색하기 위함임
- 음식서비스·식품가공 분야의 전반적인 산업 동향 파악을 통해 현장 맞춤형 인력양성 및 향상을 위한 기초자료의 제공

1.2 조사 방법

- 음식서비스·식품가공 산업의 인력 현황 파악과 분석을 위하여 공인된 국가 통계 및 각종 보고서를 비롯하여 한국산업인력공단이 공유한 자료 등을 활용하였으며, 주로 음식서비스·식품가공 산업의 주요 현황 및 동향을 포함하여 노동 및 인력 관련 현황을 분석함
- 음식서비스·식품가공 분야의 산업 현황 및 동향 작성에 활용한 자료는 다음과 같음

<표 1-1> 음식서비스·식품가공 분야 직무 및 직업 분류 체계 활용 자료

음식서비스·식품가공 분야의 직무 및 직업 분류 체계		
1	NCS 분류체계	NCS 통합포털 사이트 자료 활용
2	한국표준산업분류(KSIC)	통계청
3	한국고용직업분류(KECO)	한국고용정보원
4	한국표준직업분류(KSCO)	통계청
5	직업정보	워크넷, 한국직업정보시스템

<표 1-2> 음식서비스·식품가공 분야 현황 및 동향 활용 자료

음식서비스·식품가공 분야의 현황 및 동향		
1	음식서비스 산업 및 식품가공 산업의 사업체 수, 종사자 수, 매출액	통계청, 전국사업체조사(2016~2019) 통계청, 경제총조사(2020)
2	국내총생산, 매출액	한국은행, 국민계정(2017~2019) 통계청, 전국사업체조사(2017~2019) 통계청, 경제총조사(2020)
3	품목별 노동계수, 취업계수, 고용계수	한국은행, 산업연관표
4	음식서비스 산업 경기동향	농림축산식품부, 한국농수산물유통공사, 외식산업경기전망지수
5	창업 관련 정보	중소기업청, 창업기업실태조사 국세청, 국세통계연보

<표 1-3> 음식서비스·식품가공 분야 인적자원 현황 활용 자료

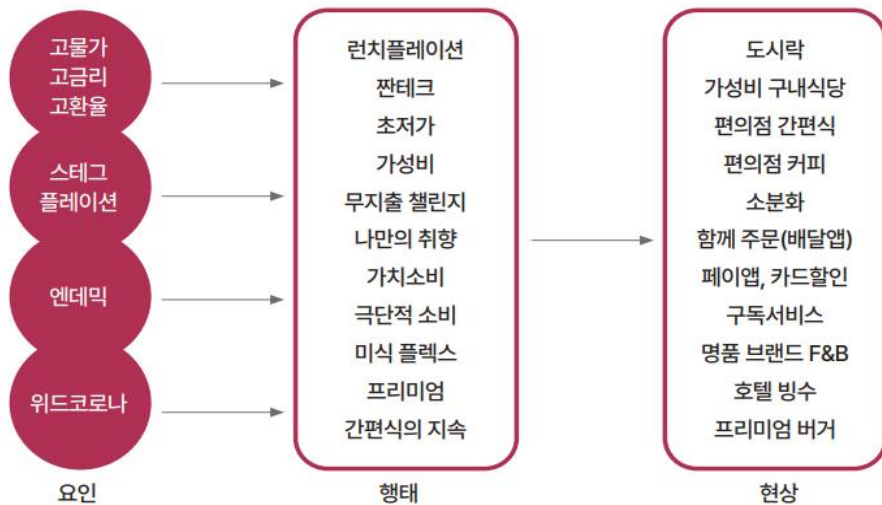
음식서비스·식품가공 분야의 인적자원 현황		
1	취업자 현황	통계청, 지역별고용조사
2	채용 관련 자료	고용노동부, 직종별사업체노동력조사
3	고용의 질	고용노동부, 사업체노동력조사
4	4대보험 및 임금 통계	통계청, 고용형태별근로실태조사
5	자격증 현황	고용노동부 한국기술자격검정원
6	관련 주요 정책	고용노동부 농림축산식품부 한식진흥원 식품의약품안전처 소상공인진흥공단

1.3 음식서비스·식품가공 산업 트렌드 현황

1.3.1 음식서비스 산업 트렌드 현황

1.3.1.1 소비자들의 소비 트렌드

- 엔데믹과 함께 찾아온 고물가, 고금리, 고환율 시대는 경제 불황기의 대표적인 소비행태인 ‘짤테크’와 ‘플렉스’의 양극화 현상을 나타냄
- 단순히 소득에 따라 나뉘지는 기존의 양극화와는 다르게 한 소비자가 양쪽 모두의 소비성향을 가지고 있으며, 그 중심에는 ‘나만의 취향, 가치’가 잠재되어 있음
- 이는 3高(물가, 금리, 환율)와 스테그플레이션, 엔데믹, 워드코로나 등 외부 환경이 주 요인
- ‘짤테크’는 주로 런치플레이션, 초저가, 무지출 챌린지 등의 행태로 나타나며, ‘플렉스’는 미식 플렉스, 프리미엄 외식 등의 행태로 나타남
- 이에 따라 도시락이나 구내식당, 편의점 간편식 등을 이용하는 ‘지출비 절감’에 초점을 맞춘 소비가 이루는 한편 샤넬, 구찌 등 명품 패션 브랜드의 카페와 레스토랑, 10만원이 넘는 버거를 먹기 위해 오픈런을 불사하는 프리미엄 미식의 공존이 이루어지고 있음
- 더하여 1인가구의 증가여파로 인한 다양한 형태의 1인 외식소비 시장의 성장이 예상됨

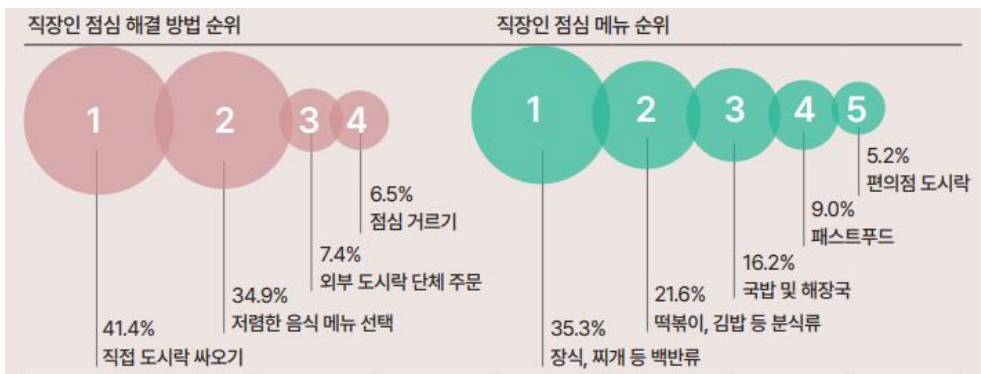


자료: 2023 국내외 외식 트렌드 조사

[그림 1-1] 소비행태의 변화에 따른 외식트렌드의 변화

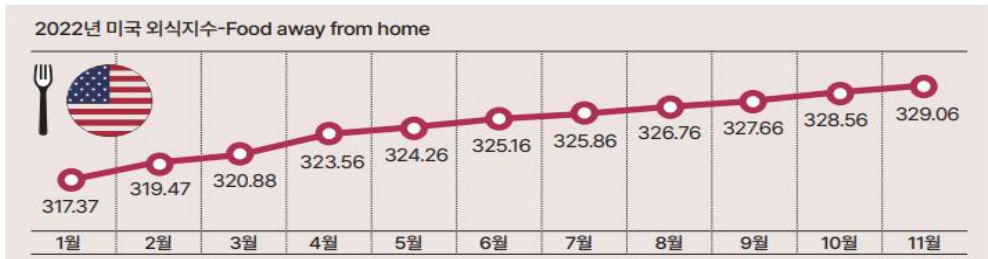
■ 소비자들의 이중적인 소비 경향 : 소비의 양극화

- 과거처럼 소득이 많고 적음에 따라 플렉스를 하는 부류와 잔테크 소비를 하는 부류로 양분화되는 것이 아니라 동일인이 잔테크와 플렉스 소비 성향을 동시에 갖는 것이 최근 소비자들의 소비 경향임
- 즉, 동일인이 상황에 따라 잔테크 소비자가 되거나 플렉스 소비자가 되는 등 이중적인 소비행태를 보임
- 인크루트의 조사에 따르면, 직장인들은 점심을 해결하기 위해 직접 도시락을 싸오거나 저렴한 음식을 선택하는 경향이 있는 것으로 나타났지만, 데이트나 모임 등 특별한 날에는 1인 지출비가 10만원이 넘는 곳을 찾아 외식하기도 함
- 이러한 소비자들의 소비 경향으로 레스플레이션(레스토랑+인플레이션)이 발생하고 있음
- 호텔 뷔페는 일찌감치 2022년 연말과 2023년 연초 예약이 매진되었고, 이러한 급증하는 수요에 따라 뷔페의 가격은 20만원대를 형성하고 있으나 예약대기까지 이어지는 중임
- 이처럼 점심은 2천원도 안되는 편의점 도시락으로 해결하고, 주말에는 10~20만원이 넘는 파인 다이닝을 이용하는 극단적 소비 행태가 이어지고 있음
- 물가상승으로 인한 런치플레이션은 해외 역시 마찬가지, 미국의 2022년 외식지수는 1월 317.31에서 11월 329.06으로 3.7%가 증가함
- 스타벅스와 샐러드 프랜차이즈 브랜드 스위트 그린은 가격 인상을 단행하였으며, 뉴욕 직장인들이 즐겨 먹는 샐러드와 빵, 푸드트럭 간편식 가격도 인상되는 등 15달러를 줘도 제대로 된 점심을 찾기 힘든 것으로 나타남
- 결국 고물가, 고금리, 고환율과 스테크플레이션, 엔데믹 등 외부환경요인으로 인한 불황으로 인해 초저가 상품과 가성비에 집착하면서도 외식 횟수를 줄이되 한번을 먹더라도 제대로 먹자는 가치와 함께 프리미엄 외식을 지속하는 것임



자료: 2023 국내외 외식트렌드 조사

[그림 1-2] 직장인 점심 소비행태



자료: 2023 국내외 외식트렌드 조사

[그림 1-3] 2022년 미국 외식지수

■ 편의점 간편식의 변화

- 소비자들의 이러한 쉐어 경제 소비는 편의점 간편식을 다양하게 변화시키고 있음
- 오프라인 접근성과 온라인 배달 서비스, 구독 서비스, 금융 및 택배 등 생활밀착형 서비스 분야 확대와 함께 외식업체와 연계하거나 자체 PB상품 등을 통한 간편식 시장을 확대하는 등 편의점 간편식이 더욱 다양화되고 있음
- CU의 경우 외식업체들과의 협업을 통한 RMR(레스토랑 간편식)을 적극 출시 중임
- 2022년 미쉐린 가이드 빙 구르망에 선정된 '아키토리 목', '정육면채', '화해당'의 시그니처 메뉴 9종을 간편식으로 출시, 출시 2개월만에 누적 판매량 130만개를 넘어섰으며, 이에 앞서 맛집 '쿠시마사', '꿍당'과 함께 선보인 도시락과 삼각김밥, 햄버거 등 간편식도 2022년 9월 기준 누적판매량 300만개를 넘어섬
- 이에 2022년 12월에는 '토끼정'과 협업해 카페 카츠정식 도시락, 스펀계란마요 삼각김밥, 고로케크림카레우동 등 토끼정 시그니처 메뉴 6종을 선보임
- 이처럼 CU는 최근의 소비행태를 반영하여 외식의 경험에 가성비비를 더한 간편식 상품군을 강화한다는 전략을 세우고 있음
- 세븐일레븐은 외식업소 방문 시 1만원 안팎으로 이용 가능한 순댓국을 절반 가격에 제공하는 초가성비를 공략한 동절기 시즌 상품으로 5,000원짜리 한 끼 순댓국 도시락을 출시함



자료: 2023 국내외 외식트렌드 조사

주) CU의 미쉐린가이드 빙 구르망 시리즈(좌측 사진)와 세븐일레븐의 한 끼 순댓국 도시락(우측 사진)

[그림 1-4] 편의점 간편식의 다양화

■ 1인 외식 소비 시장의 성장

- 2023년에는 더욱 다양한 형태로 1인 외식소비 시장이 성장할 것으로 예상됨
- 행정안전통계연보에 따르면 2021년 전체 주민등록세대(2347만 명) 중 1인 가구(946만 명)의 비율이 처음으로 40.0%를 넘어섰으며, 전 세대에 걸쳐 1인 가구 비율이 증가하고 있음
- 이에 따라 혼술족과 혼밥족을 포함한 1인이나 2인 단위의 소비층을 핵심 고객으로 공략하는 시장이 더욱 성장할 것으로 보여짐
- 최근 카운터 바가 있는 스시 오마카세 레스토랑이나 혼술을 즐길 수 있는 장소들이 급격히 늘어난 것도 같은 맥락으로 사료됨

■ 유통채널에의 영향

- 2022년 외식물가는 7.7%가 오른 반면 직장인 월급은 0.1% 증가에 그쳤고, 2022년 3분기 실질 처분 가능 소득은 2006년 이후 분기 사상 최대 감소폭인 3.6%가 감소한 반면 음식 서비스 분야의 소비자 물가 지수는 2021년 1분기 이후로 7분기 동안 지속 상승함
- 1998년 금융위기나 2003년 카드사태 등의 위기에서 백화점은 마이너스의 성장률을 보였으나, 글로벌 경기침체가 시작된 2022년 3분기 백화점 누적 영업 이익은 전년 대비 약 50%가 넘게 증가하는 등 가치소비 성향이 강화되며 과거 불황시기와 다른 소비행태를 나타냄
- 백화점은 고급화 전략을 구사하고, 대형마트는 한 마리에 5,980원 치킨을 선보이는 등 최저가 전략을, 편의점은 월 2,000~4,000원의 구독 상품에 가입하면 커피나 도시락 할인 쿠폰을 제공하는 등 불황기 소비행태의 변화에 따라 유통채널별 상반된 전략을 구사하고 있음
- 이러한 구독 서비스 제공으로 GS25는 2022년 6월~10월 전년대비 구독형 쿠폰 이용량 신장률이 각각 131.0%(우리동네 GS한끼 상품), 166.0%(우리동네 GS카페 25 상품) 증가했으며, CU는 도시락 전 상품을 비롯해 500여 가지 상품을 구독 쿠폰 적용 대상으로 운영하고 있고, 세븐일레븐은 2022년 11월 전년 동기 대비 구독권 매출 신장률 300.0%, 이마트24도 같은 기간 할인구독 서비스 이용건수가 전월 동기 대비 30.0%가 증가함



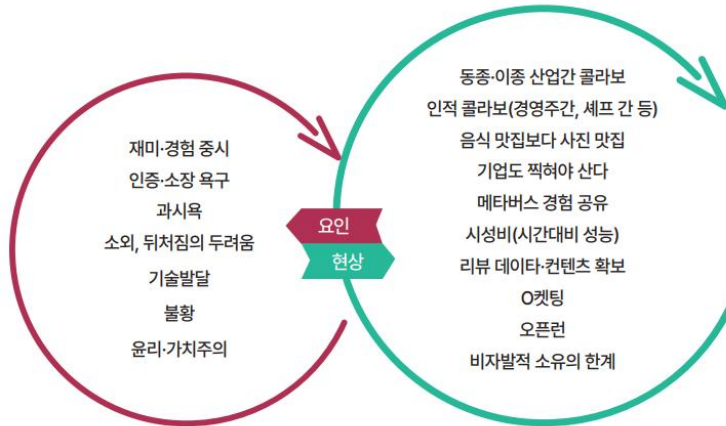
자료: 2023 국내외 외식트렌드 조사

[그림 1-5] 소비자 물가지수 - 음식서비스 분야

1.3.1.2 소비자들의 관심과 니즈의 변화 트렌드

■ 가치중심 소비의 증가

- 2022년 외식트렌드 중 소비감성·마케팅 분야의 트렌드 키워드는 취향, 공유, 재미, 참여
- 2023년 역시 2022년 트렌드의 연장선상에서 범위와 정도가 확대 및 확장될 것으로 전망됨
- 특히 코로나 19로 인한 2022년과 달리 2023년은 방문 외식이 더욱 확대될 것으로 전망되며, 방문외식을 통해 단순히 음식 취식만이 아닌 무언가 가치를 느낄 수 있는 경험요소에 대한 니즈가 커질 것으로 전망됨
- 이는 코로나 19 시기를 보내며 맘만 먹으면 할 수 있었던 외식도 때론 일상이 될 수 없음을 느낀 소비자들이 과거와 달리 외식에서도 시성비, 즉 내가 외식업소를 방문하고 음식을 먹고 하는 등 외식을 위해 투입한 시간 대비 얼마나 가치를 느끼고 색다른 경험을 할 수 있는지를 중요하게 생각하는 경향 때문임
- 이에 따라 외식업체들 역시 이러한 니즈를 반영해 브랜드에서 줄 수 있는 경험이 무엇인지, 그 경험을 어떻게 구현하고 전달할 것인지를 고민하는 동시에 고객의 리뷰를 수집하고 분석해 일반적인 니즈가 아닌, 우리 고객들의 니즈를 파악하는 것이 더욱 중요해지고 있음



자료: 2023 국내외 외식트렌드 조사

[그림 1-6] 소비자들의 경험에 대한 니즈 증가 요인과 그에 따른 현상

● 가치주의의 확대와 공유 문화

- 경험이 곧 소유 트렌드의 중심에는 '가치주의'의 확대와 함께 SNS를 중심으로 한 '공유' 문화가 있다고 할 수 있음
- 소비·외식 수준이 선진화되면서 외식이 단순히 먹는 행위에 집중하는 의식주의 한 부분이

아니라 외식을 통해 다양한 문화를 접하고 커뮤니티를 형성하며 나를 보여주고 공유하는 수단으로 활용되는 등 외식을 통한 니즈와 역할이 점점 확대되는 중임

- 이는 실시간으로 정보를 주고받으며 일상을 공유하기 위한 SNS용 라이프 관리에 집중하는 현상에 기인한 것이라고 사료됨
- SNS상에서 이슈가 된 곳은 반드시 방문해 인증샷을 찍고, 문을 열기도 전부터 줄을 서서 기다리는 오픈런 자체가 하나의 문화가 되고 있음
- 이러한 행위 저변에는 ‘포모신드롬’, 즉 나에 대한 인증과 소장 욕구, 나를 드러내고 싶은 과시욕, 그리고 트렌드를 따라가지 못하면 왠지 소외되고 뒤쳐진다는 느낌 등이 강하게 작용한 결과임
- 또한 소비자들이 이러한 과정 자체를 즐기고 새로운 재미와 경험을 추구하면서 기업들은 다양한 콜라보레이션을 시도하고 있으며, 메타버스를 통한 가상 음식점 이용, 푸드테크를 통한 새로운 경험 기술의 발달 역시 이러한 트렌드를 부추기고 있음
- 한편 소비자들은 외식에 윤리주의와 가치주의를 접목시키며 친환경 외식을 지향하기도 하며, 최근의 불황으로 인해 무언가를 소유(구매)하는데 어려움이 있다 보니 구매 대신 자신의 경험을 가치화하고 경험 자체를 소유로 인지하고자 하는 욕구도 증가하고 있음



자료: 2023 국내외 외식트렌드 조사

주) 맥도날드가 러시아 영업 중단을 선언하자 매장 오픈런과 함께 SNS를 통해 고가에 제품을 되파는 모습

[그림 1-7] 가치 추구 외식트렌드

● 경험을 구매하기 원하는 소비자들

- 오픈런이라는 단어가 언젠가부터 일상에서 익숙해지기 시작했으며, ‘오픈런 = 맛집’이라는 인식이 확대되기 시작함
- 줄을 서다가 매장이 열리면 뛰어 들어가 구매를 한다는 의미의 오픈런(Open-run)은 그만큼 구매가 어렵고 희소성이 큰 만큼 구매 후의 성취감도 크다는 것이 특징임
- 엠브레인의 전국 만 19~59세의 성인 1,000명을 대상으로 한 조사에 따르면 응답자의 71.0%가 오픈런에 대해 알고 있었으며, 절반 가까이가 이를 경험한 것으로 나타남

- 오픈런을 경험한 장소·물건으로 음식점, 카페/베이커리, 술집/주점 등 외식업소가 42.9%로 가장 많았으며, 71.9%가 앞으로도 오픈런은 더 많아질 것이라고 응답함
- 이는 제품이나 음식의 품질 자체 보다는 해당 제품·음식의 희소성, 그리고 희소성 높은 제품을 소유하거나 음식점을 경험했을 때의 성취감 때문인 것으로 보여짐
- 소셜 데이터 분석 사이트인 '썸트렌드'를 통해 '오픈런' 언급량을 조회해 보면 2022년 12월 9일 ~ 2023년 1월 8일까지 한달간 블로그, 뉴스, 트위터의 3개 채널에서만 총 38,831번이 언급되었으며, 인터넷 포털사이트에 '오픈런 맛집'만 검색해도 수많은 오픈런 경험담과 맛집들에 대한 정보를 찾아볼 수 있음
- [그림 1-7]에서도 볼 수 있듯이 '맥도날드'가 러시아 보이콧에 동참하며 32년만에 러시아 영업 중단을 선언하자 러시아 드라이브 스루 매장에는 제품을 구매하기 위한 차량행렬이 늘어섰고, 일반 매장에서조차 엄청난 인파의 사람들이 몰림
- 이는 러시아에서 언제 다시 경험할지 모를 맥도날드의 희소성과 가치를 구매하기 위한 것임

■ 힙(hip)함을 추구하는 소비자의 증가

- 최근 유행에 민감한 MZ세대를 중심으로 한 젊은 층들은 '건강', '윤리주의', '전통주' 등을 힙(hip)하게 느끼며, 이에 대한 이들의 관심도가 증가하고 있음
- 건강관리의 경우 중장년층 사이에서 각종 보양식이나 영양제 챙겨먹기 등으로 나타났으나, 최근 젊은 층들은 무리한 운동이나 단식 대신 '즐거운 운동', '맛있는 다이어트', '스트레스 받지 않기', '마음건강 챙기기' 등 일상 속에서 자연스럽게 건강관리를 실천하고 이를 SNS에 공유하며 함께 동기부여를 주고받는 것으로 나타나고 있음
- 이러한 건강에 대한 관심은 '간편식'에도 영향을 미치고 있음
- 코로나19시기 제한적 외식으로 인해 방문 외식을 대신해주던 간편식에 대해 소비자들은 현재 간편함을 넘어 '외식의 즐거움'을 충족해주길 기대하고 있음
- 이에 따라 간편식 시장은 기존의 유통형 간편식에서 외식업소의 음식을 간편식화한 외식형 간편식으로 변화하고 있음

● Zero시장의 확대

- 코로나19로 건강 염려증 및 건강한 아름다움에 대한 욕구가 소비자들 사이에서 점점 커지고 있는 상황임
- 이에 따라 건강관리를 위해 무당, 무알콜, 글루텐 프리 등 Zero 음식을 먹고 마시는 것이 유행하고 있으며, 과거와는 달리 음식의 맛은 즐기되 즐겁게 건강관리를 하고자 하는 욕구에 기인한 것으로 해석됨

- 이러한 수요의 증가로 제로 탄산음료 시장은 2016년 903억 원에서 2021년 2,189억 원으로 성장했으며 2022년에는 3,000억 원 이상으로 추정됨
- 이러한 건강관리 트렌드는 외식업계에도 영향을 미쳐 '스쿨푸드'는 서울 일대 일부 직영점에 한하여 '현미 건강 소세지 마리와 '현미 소세지 고추치 마리의 2종을 출시함
- 이러한 건강식은 지방이 적고 단백질이 풍부한 닭가슴살과 식이섬유가 풍부하고 포만감이 높은 현미를 이용하여 다이어터들에게 특히 큰 호응을 얻고 있음
- 또한 '풀무원의 경우에도 300라이스 밀을 출시하는 등 건강식 시장도 점차 확대되고 있는 실정임

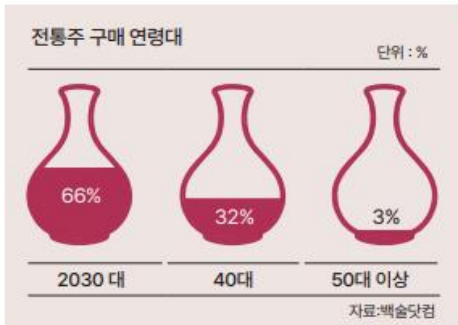


자료: 2023 국내외 외식트렌드 조사

[그림 1-8] 건강식 시장규모의 확대

● 전통주에 대한 MZ세대의 관심

- 백종원 대표가 운영하는 '백슬닷컴'에 따르면 해당 플랫폼에서 전통주를 구입하는 연령층은 2030이 전체의 66.0%로 가장 많은 것으로 나타남
- 이는 중장년층의 전유물로 인지되던 전통주가 MZ세대에게 힙(hip)한 것으로 여겨지고 있기 때문임
- 전통주 팝업 스토어에서도 오픈런 현상이 나타나고, 각종 미디어를 통해 셀럽들이 전통주를 즐기는 모습을 어렵지 않게 볼 수 있으며, 웹드라마에 나온 전통주가 실제 양조장을 통해 생산되기도 함
- F&B 브랜드와 전통주 업체들의 콜라보레이션 역시 지속되고 있음
- '파리바게트'는 서울장수막걸리와 함께 장수막걸리 셰이크를, '설빙'은 '보해양조'와 함께 설빙 인절미순화 막걸리를 판매하는가 하면 '국순당'은 MZ 세대를 타겟으로 산뜻한 풍미를 높이고 품질 유지 포장을 강화하는 등 생막걸리 리뉴얼을 통해 판매량이 91.0% 증가하기도 함



자료: 2023 국내외 외식트렌드 조사

[그림 1-9] 전통주에 대한 MZ세대의 관심

● 친환경 외식에 대한 니즈 증가

- 윤리주의, 가치주의에 따른 친환경 외식의 중요성에 대한 인식이 지속되는 중임
- 특히 MZ세대 사이에서 개인컵을 중심으로 한 다회용 용기 사용을 등 생활속 친환경 외식을 실천하고, 채식, 대체육 등 음식과 재료까지 꼼꼼하게 따져보는 것이 '의식있는' 외식 형태, 즉 가치소비로 인지되고 있음
- 배달의 민족은 일회용 수저포크 안받기 기능을 2022년 6월 1일부터 기본 설정으로 변경하여 배민 전체 주문 중 일회용 수저포크 안받기를 선택한 비중은 2020년 5월 15.0%에서 2021년 6월 1년 만에 73.0%까지 급증했으며, 아름다운가게와 함께 안쓰는 일회용 수저포크를 기증받아 전국 16개 무료급식소와 취약계층 도시락 배달 단체에 전달하는 행사에도 1달간 약 1만 1,700여명이 참여해 40만개의 일회용 수저 포크를 모아 기증함
- 또한 다회용 배달용기 확산의 일환으로 배달앱 내에 다회용 배달 용기 선택 주문 서비스 기능을 개발하고 서울 강남구에 한해 시범 운영 중임
- 다회용기 공급, 회수, 세척 등은 제로웨이스트(zero waste) 서비스 리턴잇을 운영하는 '스타트업 잇그린'이 담당하고, 서울시와 환경부의 예산지원을 통해 소비자 부담은 추가 발생하지 않음
- 이에 대해 소비자들은 다회용기로 인한 편의성 증가와 함께 친환경에 동참하고 있다는 뿌듯함은 좋지만 참여하는 식당이 적다 보니 다회용기 이용이 쉽지 않다는 아쉬움을 드러냄
- 외식업소에서는 취지는 좋지만 용기값에 대한 부담, 별도로 다회용기 보관 공간이 필요하다는 것, 아직까지 일회용품을 선호하는 고객들이 많다는 것 등의 한계점을 지적하고 있음
- 한편 환경부는 2022년 12월부터 일회용컵에 300원의 컵보증금을 받는 일회용 컵 보증금제도를 제주와 세종에서 선도적으로 시행하고 있음
- 2023년 1월 9일 현재 세종시는 12개, 제주는 96개 매장이 다회용컵 매장으로 전환했으나 운영자 입장에서는 다회용컵에 붙이는 반납라벨(개당 6.99원) 등 음료 한잔당 14원의 추가비용과 높은 초도비용, 추가 세척 및 컵 보관 등에 대한 부담이 있음

- 이용자 입장에서는 반납의 번거로움으로 인해 결국 음료가격이 300원 인상된 것으로 인지돼 참여하지 않는 업소를 이용하게 된다는 의견들이 있어 이에 대한 정착화를 위해서는 다각도의 제도보완이 필요할 것으로 사료됨



자료: 2023 국내외 외식트렌드 조사

[그림 1-10] 친환경 외식트렌드

● 특화 매장의 증가

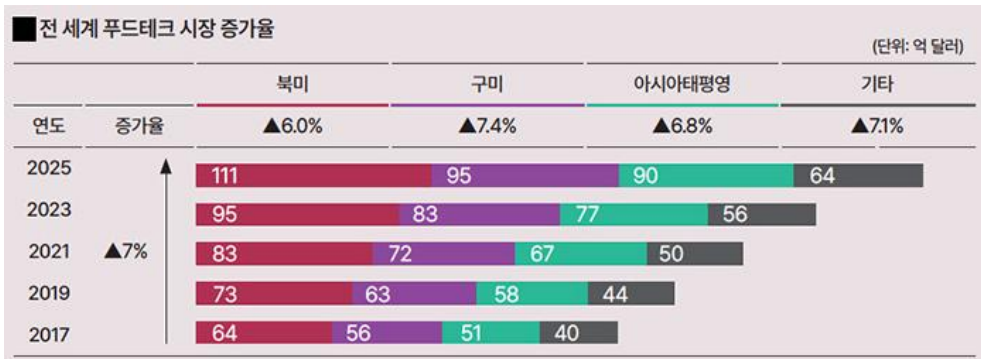
- 소비·외식 수준이 선진화되고 SNS를 중심으로 한 '공유'문화가 확산되면서 단순한 외식 매장보다 차별화된 브랜드 경험을 제공하는 특화매장이 인기를 끌고 있음
- 외식업계는 브랜드 아이덴티티를 담은 독특한 컨셉으로 매장을 디자인하거나, 해당 매장에 서만 맛볼 수 있는 특화메뉴, 한정판 굿즈 등을 판매하며 소비자 공략에 나서고 있음
- 이는 단순히 식사를 하거나 차를 마시는 것 외에 체험, 문화, 재미 등 다양한 측면에서의 만족도를 추구하는 소비자들의 니즈를 충족하기 위한 것으로 해석됨

1.3.2 식품가공 산업 트렌드 현황

1.3.2.1 푸드테크 혁명

■ 푸드테크의 도입 확대의 배경

- 지난 3년간 코로나19 대유행으로 서비스 접점에서의 다양한 푸드테크 도입이 이뤄지고 소비자들은 자연스럽게 비대면 서비스에 익숙해졌음
- 사회적 거리두기 해제 이후에도 인건비 부담과 구인난으로 푸드테크의 도입이 적극적으로 이루어지고 있으며, 규모의 경제로 인해 도입비용도 점차 낮아지고 있는 추세임
- 한국농촌경제연구원에 따르면 전 세계 푸드테크 시장은 2019년 2,110억 달러에서 연평균 7.0%의 성장률을 보이며 2025년에는 3,600억 달러 규모로 성장할 것으로 전망됨
- KOTRA 달라스 무역관에 따르면 푸드테크 유망분야는 대체육·대체유제품 등의 생명공학 식품 분야와 밀키트, 초고속 배달 서비스, 고스트 키친 등 식품공급업체·배달로봇·자율주행 로봇 등 중개 및 배달분야가 유망할 것으로 전망됨
- 최근 세계적인 외식업체들이 주목하는 푸드테크 분야는 로봇으로接客부터 주문, 결제, 조리, 서빙, 퇴식, 설거지 및 정리, 배달 등 로봇의 활용 범위는 더욱 확대되고 있음
- 푸드테크 기기를 활용하고 있는 외식업체들은 다양한 푸드테크를 통해 인력 대체와 효율성 제고 효과에 더하여 직원들의 업무강도 완화, 근무시간 관리용이, 단순업무 축소와 핵심 업무 집중화 등 전체적인 근무환경을 개선하고 근무 만족도를 높여주는 효과가 있다고 함
- 고객입장에서는 줄서지 않고 간편하게 예약, 키오스크·태블릿을 통해 주문, 로봇을 이용해 비대면으로 음식을 제공받을 수 있어 편리한 측면도 있다는 의견이 있음
- 이런 의미에서 볼 때 푸드테크는 누군가의 일자리를 뺏고 사람과 경쟁하는 존재가 아니라 종사자와 고객, 즉 사람과 함께 하는 휴먼테크로서의 역할을 하고 있음



자료: 식품외식경제 '양극화'·'간편식의 다양화'... 2023 국내 외식 트렌드

[그림 1-11] 전 세계 푸드테크 시장 증가율

■ 푸드테크로 인한 외식업 현황

- 코로나19로 인한 비대면 서비스 확대, 기술의 발달, 경기 불황은 ‘골목상권에도 서빙로봇’이라는 말이 있을 정도로 푸드테크의 활용 범위가 빠르게 확대되고 있으며, 동시에 외식업 체에서는 인력난으로 인한 직원 상시채용이 일반화되고 있음
- 이에 따라 외식업체에서 서빙로봇이나 바리스타봇 등을 사용할 경우 영업배상책임 담보, 구내 치료비 담보, 생산물책임 담보(음식물)를 상품으로 담은 로봇 전용 보험 생기고 있음
- 한편 외식업체는 부족한 인력 채용 및 이탈 방지를 위해 온·오프라인 구인광고, 직원 추천, 지인활용 등 구인채널을 총동원하는 한편 근무환경과 복지를 개선하는 등 인력관리에 총력을 기울고 있음
- 푸드테크의 확대에는 디지털에 익숙한 소비자 세대가 확대되고 중장년층 역시 직장 및 일상에서 디지털 사용률이 높아지는 것에도 있음
- 한편 농림축산식품부는 2027년까지 국내 푸드테크 산업을 선도할 유니콘 기업 30곳을 키우고 1,000억 원 규모의 전용 펀드를 조성하는 내용을 골자로 하는 ‘푸드테크 산업 발전방안’을 발표함
- 여기에서의 푸드테크란 무인주문기, 배달·서빙·조리 로봇, 각종 경영 솔루션뿐 아니라 대체 식품 등을 모두 포함하며 이를 통해 청년 창업 확대 및 일자리 창출, 국내 기업의 해외 진출 활성화 기회로 활용하기 위해 푸드테크를 전략적으로 육성하겠다는 것으로 사료됨



자료: 2023 식품외식산업 전망대회

[그림 1-12] 서빙로봇

■ 푸드테크의 활용 범위

- 포스기(POS)에서 키오스크, 태블릿, 서빙로봇을 넘어 조리로봇, 무인매장까지 외식산업 전반에 푸드테크가 파고드는 속도가 매우 빨라지고 있음
- 세계 푸드테크 시장 규모는 2017년 2,110억 달러에서 2021년 2,720억 달러로 28.9% 성장했고 2023년 3,110억 달러 규모로 예측되며 성장이 가속화될 것으로 전망됨
- 외식산업경영 전문지 월간식당 발행인인 박형희 대표는 외식산업을 바꾸는 4가지 트렌드

로 푸드로봇과 자판기 3.0, 배달 및 포장음식, 고스트키친·공유주방을 꼽으면서 “외식업에서 노동의 개념이 달라지고 있다”며 “푸드테크가 미래 외식산업의 판을 바꿔 놓는 열쇠가 될 것”이라고 푸드테크 시장의 규모 및 활용의 확대를 전망함

- 가스과 불을 사용하지 않는 전기주방, 로봇이 피자를 굽고 닭을 튀기는 로봇주방 등 스마트 주방이 실현되고 AI 기술을 이용해 고객이 남은 잔반의 양을 측정하는 ‘AI 푸드스캐너’도 등장하는 등 실제 외식업소의 홀과 주방, 그리고 전체의 모습을 바꿔놓고 있음
- 한 로봇치킨 프랜차이즈 대표는 치킨집의 경우 치킨박스를 접는 일 등 사람이 하지 않아도 되는데 하고 있는 일을 기술로 대체할 때 사람의 만족도와 업무 전반의 효율성이 높아진다고 강조하기도 함
- 인력난과 인건비 상승으로 인해 태블릿 오더와 서빙로봇 등 2년여 간 푸드테크를 도입하고 있는 외식업체 경영주는 “궁극적으로는 1명의 직원을 0.5명으로 줄이는 것이 아닌, 1명의 직원이 1.5명분의 일을 할 수 있는 시스템을 만드는 것이 목표”라고 말하는 등 푸드테크를 통한 직원 대체가 아닌 푸드테크를 통한 직원과의 시너지 제고에 주력하고 있음

■ 푸드테크 기능의 진화

- 푸드테크는 새로운 분야의 확대 뿐 아니라 동일 분야의 기능 확대도 함께 이루어지면서 양적·질적 시장 확대를 하고 있음
- 메뉴판 기능을 담당하던 태블릿 오더 서비스는 최근 메뉴를 보고 주문하는 기능뿐만 아니라 소스 추가, 불판 갈기 등 기능이 추가되어 직원이 서비스를 위해 일일이 고객 테이블에 방문하는 횟수를 줄여주고 있음
- 또한 태블릿 오더기를 통해 고객별 선호도와 행동패턴을 분석해 그 결과를 마케팅 전략 및 관련 의사결정에 활용하도록 하고, 태블릿을 통한 결제도 가능하게 하여 효율성을 높임
- 주문을 하지 않는 대기화면에는 다양한 광고나 이벤트, 신메뉴 등 프로모션을 송출하여 마케팅 채널로도 활용되고 있음

■ 푸드테크를 활용한 비대면 서비스의 확대

- 비대면 서비스의 확대에 더해 인건비·임대료 상승으로 자판기, 무인매장 활용이 증가함
- 유인 운영이 원칙인 프랜차이즈 땅스부대찌개는 영업시간 외에 자판기를 활용해 추가 수익을 올리고 있으며, 핑거커피 등 무인카페에서는 커피뿐 아니라 디저트 제공 자판기를 설치해 매출을 높이고 있음
- 매장 전체가 비대면 시스템을 구축한 무인매장도 등장하고 있으며, 대표적으로 ‘롯데리아 흥대점’이 있고 이 외에도 ‘노브랜드버거’, ‘베스킨라빈스’, ‘홍루이젠’ 등 프랜차이즈 업체들도 상권 등에 따라 무인매장을 확대하고 있음
- 숙성회 전문점 ‘대사시미 익스프레스’는 키오스크를 활용하여 소량 포장한 숙성회를 무인매장에서 판매, 고깃집 ‘비원’은 100% 무인 시스템으로 서버를 고용하고 있지 않음

- '풀무원'은 직원식당에 무인화를 적용하여 도시락 중심의 스마트 무인식당 출출키친을 런칭, 이곳에서는 스마트 쇼케이스에 냉장도시락과 김밥, 샌드위치, 간편식 등을 준비해 놓으면 직원들이 결제하고 꺼내 먹는 시스템을 구축하여 정기구독 서비스도 진행 중임
- 푸드테크로 인한 이러한 무인매장 및 자판기의 증가는 삼시세끼가 아니라 자신의 라이프스타일에 따라 식사 시간도 유동적으로 변화되는 현 트렌드에 부합한다는 것이 특징임



자료: 2023 국내외 외식트렌드 조사
주) '땅스부대찌개'의 무인자판기(좌측 사진)와 풀무원의 무인 직원 식당 '출출키친'(우측 사진)

[그림 1-13] 비대면 서비스의 확대

■ 프랜차이즈 업계의 푸드테크 활용

- 프랜차이즈 업계에서는 사람에 따라 달라지는 상품력을 최소화하여 메뉴 표준화를 실천하기 위해 푸드테크의 도입이 활발히 이루어지는 중임
- 또한 푸드테크를 활용하여 인력난과 인건비 상승으로 인한 인력 의존도를 낮추고 있음
- 1인 화덕피자 프랜차이즈 '고피자'는 스마트화덕으로 피자 만드는 시간을 3분으로 대폭 감소, 치킨 프랜차이즈 '라버트치킨'도 로봇을 활용하여 특색 있는 로봇치킨을 출시함
- 이는 단순 작업의 누적으로 인한 육체적 피로와 화상·화재의 위험을 막는 장점도 가짐
- '본죽'은 죽을 자동으로 저어주는 기기인 본메이드를 개발하여 활용, '암샘김밥'은 밥을 고르게 펼쳐주는 라이스 시트기, 재료를 일정한 크기로 손질해 주는 채소 절단기와 김밥 절단기 등 무인김밥 기계 3종을 도입하여 업무강도 완화와 생산성을 함께 높이고 있음



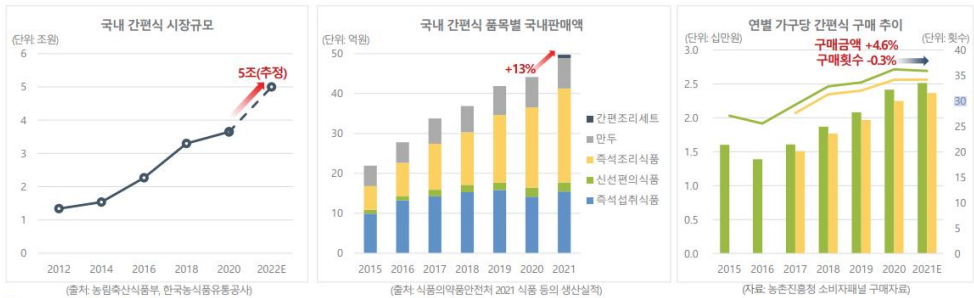
자료: 2023 국내외 외식트렌드 조사

[그림 1-14] 프랜차이즈 업계에서 활용되는 푸드테크

1.3.2.2 간편식 시장의 확대

■ 간편식 시장의 현황과 변화

- 경기불황과 1인 가구의 증가로 인해 간편식 시장의 규모가 확대되고 있음
- 농림축산식품부와 한국농식품유통공사는 국내 간편식 시장규모에 대하여 2022년에 5조 원에 이를 것으로 추정하고 있음
- 식약처 자료에 따르면 국내 간편식 출고액은 위드코로나가 시작된 2021년도에도 전년 대비 13.0%의 증가율을 보이며 크게 성장한 것으로 나타났으나 농촌진흥청의 소비자 패널 구매자료에 따르면 21년에는 증가세가 다소 정체되는 양상임



자료: 2023 식품외식산업 전망대회

[그림 1-15] 간편식 시장의 확대

■ 간편식 구매의 영향 요인

● 급식 자녀 유무

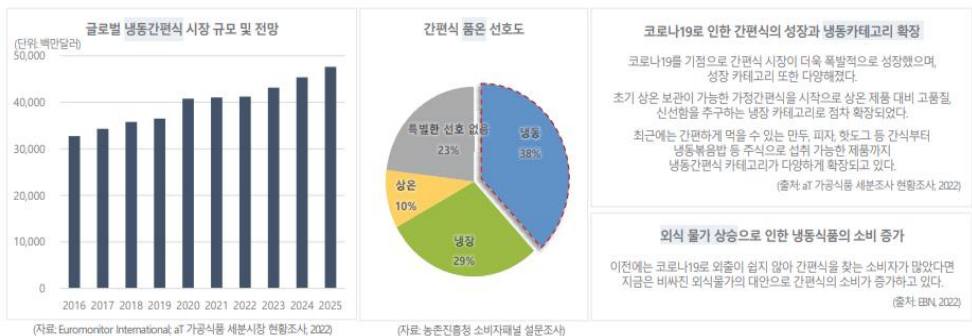
- 코로나19로 인하여 자녀들이 학교에 가지 않고 가정에서 비대면 수업을 실시하게 되어 급식으로 섭취되던 끼니가 내식으로 전환되는 급식의 내식화로 인해 급식자녀 가구가 타 가구보다 더 많은 간편식을 구매하는 경향이 나타남
- 평균적으로 한 가구에 급식을 먹는 자녀가 있을 경우 연평균 240끼니를 급식으로 해결함
- 그러나 코로나19로 인하여 이러한 연평균 240끼니를 가정에서 해결해야 하는 상황이 벌어져 간편식 구매가 증가함
- 샐러드 구매액은 2019년 대비 2020년에 급식자녀 가구가 타 가구 대비 평균 630원 증가함
- 탄수화물 소비 감소와 건강 및 채식에 대한 선호가 올라가며 샐러드 간편식에 대한 선호는 두 집단에서 공통적으로 빠르게 성장 중임



[그림 1-16] 급식자녀가 간편식 시장에 미친 영향

● 품은 선호와 구매 채널

- 2022년 농촌진흥청 패널 대상 설문조사 결과, 응답자의 약 38.0%가 냉동보관 형태의 간편식을 선호한다고 응답하였음
- 냉동 간편식에 익숙하지 않던 소비자들도 코로나19로 인해 온라인으로 구매한 냉동 간편식 제품을 접하면서 선호도가 증가
- 최근에는 인플레이션으로 인한 외식물가 상승이 냉동 간편식의 선호에 영향을 미친 것으로 보임
- 냉동·상온 간편식 선호 가구는 비교적 직매입 기반 새벽배송 플랫폼을 통한 구매가 높으며, 특히 그 중 마켓컬리의 비중이 높음
- 냉장 선호 가구는 오프라인 채널로 익숙한 기존의 대형마트, 기업형 슈퍼마켓에서 파생된 O2O 채널에 대한 의존도가 상대적으로 낮음



[그림 1-17] 소비자들의 품은 간편식 선호

■ 밀키트 시장의 확대

- 위드코로나 시대를 맞이하여 냉동 밀키트 시장이 빠르게 성장하고 있음
- 냉동 밀키트는 냉장 밀키트 대비 포장 간소화를 통한 폐기물 감소, 조리의 간편성 및 유통기한 증가 등의 이유로 주목받기 시작함
- 냉동 유통 시 개별 신선 식재료에 대해 개별 진공 포장인 아닌, 단일 진공팩 또는 스킨팩 형태로의 포장이 가능해짐
- 이와 같은 포장의 간소화를 통해 플라스틱 폐기물량을 현저히 줄일 수 있으며, 유통과정 속 음식물 폐기량 감소가 가능해짐
- 이러한 냉동 밀키트는 레시피가 단순해지고 유통기한의 증가로 보관성이 개선되면서 프리미엄 간편식으로 포지셔닝하고 있음



자료: 2023 식품외식산업 전망대회

[그림 1-18] 밀키트 시장의 확대

1.3.2.3 지속가능한 미래식품, 대체 단백질

■ 대체 단백질 시장의 성장

- 소비자의 식습관 변화 및 건강에 대한 관심이 높아지며 단백질에 대한 영양수요가 급증, 단백질 공급원 중에서도 대체 단백질의 비중이 지속적으로 성장할 것으로 예측됨
- 대체 단백질 식품이란 동물성 단백질 식품 제조 시 전통적으로 사용되는 원료 대신 식물 추출, 동물 세포 배양, 미생물 발효 방식을 통해 인공적으로 단백질을 만들어 맛과 식감을 구현한 식품을 의미함
- 대체 단백질 식품 스타트업 투자는 코로나19를 기점으로 유치금액이 크게 올랐으며 2020년에는 가장 높은 금액을 달성함
- 또한 전체 단백질 식품 시장에서 대체 단백질 제품 비중은 꾸준히 늘어나고 있음



자료: 2023 식품외식산업 전망대회

[그림 1-19] 대체 단백질 시장의 성장

■ 대체 유제품의 성장 및 배경

- 대체 유제품은 식감과 맛, 영양적 이점들에 있어 기존의 유제품과 유사하지만 유당이 포함되지 않은 식품들을 지칭하는 것으로 일반적으로 식물성 원료를 제분하여 여과 추출한 후 필요에 따라 발효시켜 균질화 및 살균 처리하여 제품화함
- 대체 유제품 세계시장은 빠른 속도로 성장하여 2027년에는 448억 달러 규모에 도달할 전망이다이며, 국내의 시장 규모 역시 꾸준히 증가하는 중임
- 개인의 성장과 지속가능한 환경에 대한 관심의 증가뿐만 아니라, 관능적인 선호로 인해 구매가 일어나는 분야임
- 대체 유제품에 사용되는 원료는 대두가 46.6%로 가장 많은 비중을 차지하고 있으며, 아몬가 28.0%, 코코넛 8.9%, 쌀 6.6%, 오트 5.8%가 뒤를 잇고 있음
- 국내 대체 우유 시장은 빠르게 성장하고 있으며, 두유의 비중이 높으나 이를 제외한 대체 우유 제품의 성장세도 두드러짐. 국내 대체 우유 제품은 소비자들에게 하나의 기호 식품으로 시장에 자리잡고 있는 중임

- 이에 따라 국내 여러 기업에서는 대체 우유의 원료를 다각화하고, 기존 두유 제품에 기능성을 추가하는 등의 제품 세분화를 시도 중이며 향후 성장 분야로는 크게 '단백질 음료'와 '라떼용 대체우유'로 나눌 수 있음



자료: 2023 식품외식산업 전망대회

[그림 1-20] 대체 유제품의 성장

■ 대체육 시장의 성장

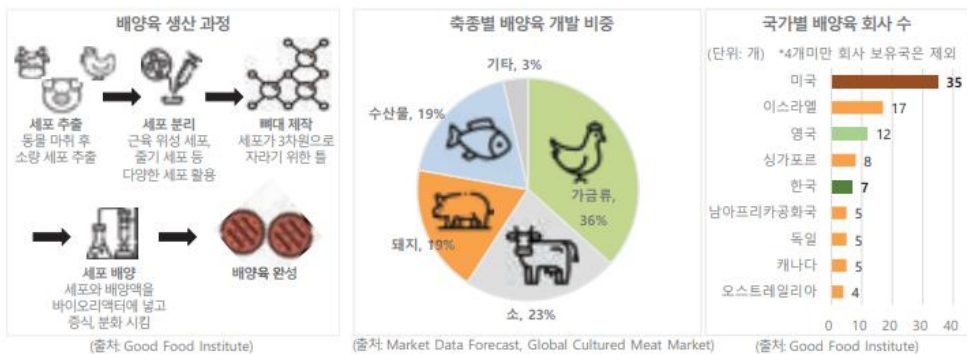
- 육류 소비에 대한 대안으로 식물성 대체육이 대체 단백질로 등장함
- 2021년 기준 국내 대체육 시장의 규모는 전년 대비 43.5% 성장한 165억 원을 기록했으며, 2022년은 전년 대비 28.3% 성장한 212억 원으로 집계됨
- 유로모니터에 따르면 2025년 대체육 시장 규모는 300억 원을 넘어설 것으로 전망함
- 이러한 소비자들의 니즈를 충족하기 위해 주요 식품업체인 '농심', '포리스트키친', '신세계푸드', '풀무원' 등은 채식·비건 레스토랑 및 식품을 런칭하고 있음
- 패스트푸드 프랜차이즈 '롯데리아'는 콩단백 활용 100% 식물성 패티를 사용한 '리아미라클 버거 II'를 리뉴얼 출시하는 등 외식업체들도 채식·대체육 메뉴를 강화하고 있음
- 엠브레인의 설문조사에 따르면, 응답자의 67.6%가 대체육에 대해 긍정적이며, 42.6%는 대체육을 경험, 경험해보지 않은 응답자 중 78.2%는 앞으로 경험해 볼 의향이 있다고 응답함
- 또한 대체육을 소비해야 하는 이유 중 환경을 생각해서(71.4%)라는 응답이 가장 높음으로 나타나 2030세대가 생각하는 대체육 섭취는 개인보다는 공공을 위한 것으로 나타남
- 한편 '네슬레'의 계열사인 '스위트어스'는 불고기 등 한식 비건 냉동제품을 주력으로 판매, 대형마트인 '타켓'에서는 해당 제품들이 메인 가판대에 비치될 정도로 높은 인기임



[그림 1-21] 대체육에 대한 소비자들의 인식

■ 배양육 시장의 성장

- 배양육은 표적하는 축종의 세포를 추출하여 배양액과 함께 증식 및 분화시켜 생산되는 것이 일반적으로 2019년 기준 가금류가 36%로 가장 큰 비중을 차지하고, 다음으로 소 23%, 돼지와 수산물이 각 19%의 비중을 차지하고 있음
- 배양육을 제조하는 회사는 미국(35곳), 이스라엘(17곳), 영국(12곳) 순으로 다수 포진되어 있으며, 한국은 7곳으로 성장 단계에 놓여 있음
- 배양육 기술개발 및 제품화 사례로는 실리콘밸리를 기반으로 한 미국업체가 가장 많으며 이스라엘 또한 국가 차원에서 혁신기술 산업을 적극 육성하는 정책을 펴고 있어, 세계 배양육 개발 산업의 한 축을 이루고 있음
- 미국 푸드테크 기업 'Eat JUST'에서 생산한 'Good Meat'는 실제 배양육이 안전한 식품으로 당국 승인을 받은 세계 최초의 사례가 됨
- 돼지고기 배양육은 아프리카 돼지 열병 등으로 공급망이 불안한 전통적인 돼지고기를 대체하기 위해 영국과 중국 등의 기업에서 돼지고기 배양육 관련 연구에 참여하고 있음
- 수산물 배양육의 경우, 해양 생태계 파괴, 중금속 및 미세 플라스틱 섭취 문제가 대두되기 시작하면서 관심이 커지는 추세임
- 국내 사례로는 '셀미트', '티센바이오팜', '스페이스에프' 등 기업에서 배양육 제품을 연구 및 개발 중임



자료: 2023 식품위식산업 전망대회

[그림 1-22] 대체육에 대한 소비자들의 인식

1.3.2.4 펫케어 시장 성장에 따른 유망식품분야 '펫푸드'

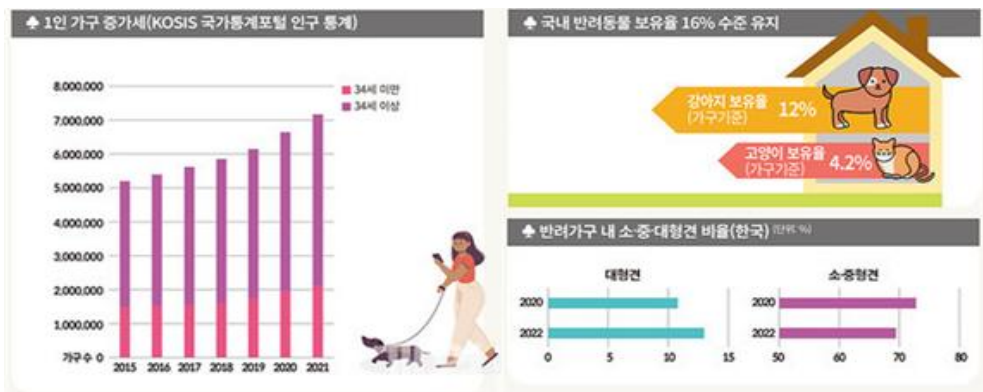
■ 국내 펫케어 시장을 이끄는 펫푸드 산업

- 국제무역통상연구원에 따르면 국내 펫케어 시장은 연 평균 8.4%로 빠른 속도로 성장하고 있으며 2026년까지 27억 9천 달러에 이를 것으로 전망함
- 펫케어 시장은 펫푸드 산업이 63.5%를 차지하고 있음
- 지속적인 1인 가구의 증가는 반려동물 보유 가구 비중을 증가시키며 펫푸드를 포함한 펫케어 산업의 성장 동력이 되고 있음
- 국내 반려동물 보유 가구 비율은 약 16.0%로 2017년 대비 약 4.0%p 상승한 수치임
- 과거 반려견 위주였던 펫푸드 시장은 최근 반려묘 가구 및 관련 상품 비중이 크게 증가하며 펫푸드 시장이 전반적으로 성장하고 있는 것으로 사료됨



자료: 국제무역통상연구원(2022). 「Trade Focus」. (1).

[그림 1-23] 국내 펫케어 시장 현황 및 전망

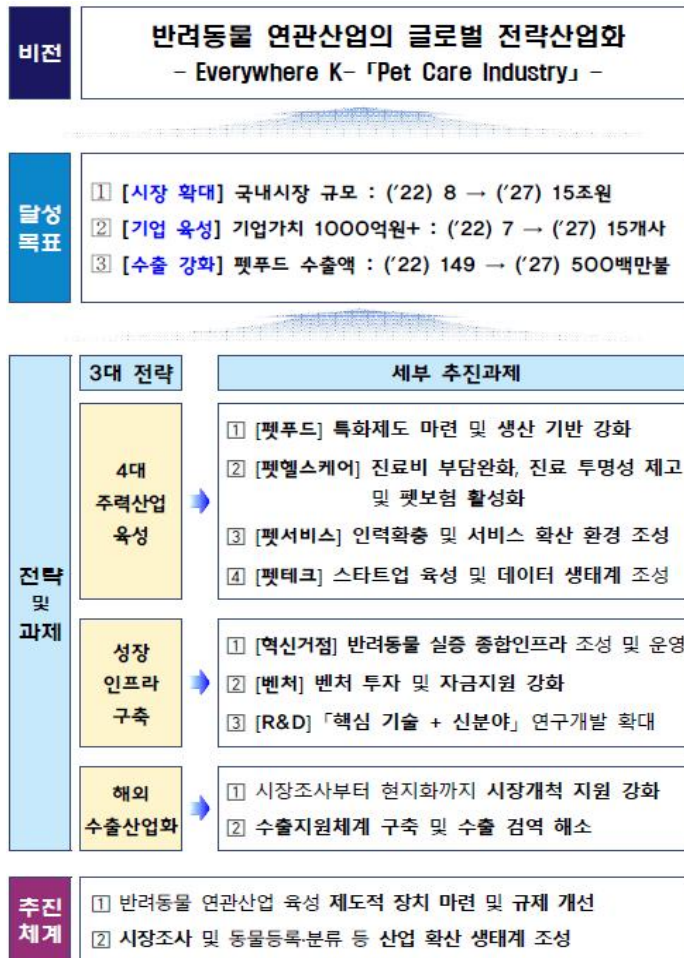


자료: 유로모니터 인터내셔널(2023). 2022년 펫케어 시장조사 결과 및 2023년 전망

[그림 1-24] 국내 1인가구 및 반려가구 현황

■ 국가 전략산업으로 각광받는 펫푸드

- 정부는 반려동물 산업이 폭발적으로 성장함에 따라 관련 산업 육성을 통한 경제효과를 주목하며 농림축산식품부와 관계부처 합동으로 「반려동물 연관산업 육성대책」을 발표함
- 반려동물 연관산업의 4대 주력산업으로 펫푸드, 펫헬스케어, 펫서비스, 펫테크를 선정함
- 펫푸드를 가축용 사료와 구별하여 글로벌 스탠다드에 부합하도록 별도 제도를 마련하고 분류체계(주식, 간식, 특수목적식)와 영양기준, 표시·광고 기준을 개편할 것을 계획함
- 펫푸드 관련 규제 샌드박스를 신설하여 즉석조리판매 허가를 추진하고, 펫 연관산업 육성 법률안을 마련하여 인력양성 융합학부 신설 등 전문인력 양성을 추진하고자 함



자료: 관계부처합동(2023.8.9). 「반려동물 연관산업 육성대책」.

[그림 1-25] 반려동물 연관산업 육성대책 비전 체계도

■ 반려동물의 인간화 트렌드, 펫팸족·펫미족

- 반려동물을 가족의 일원으로 여기기 시작하면서 사람 먹거리와 반려동물을 위한 펫푸드의 간격이 좁아지고 있음
- 코로나19로 인해 이러한 현상은 가속되며 반려동물을 가족의 일원으로 여기는 '펫팸족 (Pet+Family)', 더 나아가 반려동물을 자신처럼 아끼는 '펫미족(Pet+Me)' 등의 신조어가 등장할 정도로 펫푸드를 사람의 잣대로 보고 평가하려는 경향으로 심화되는 추세임
- '펫푸드 인더스트리(Petfood Industry)'에 따르면 펫푸드에 영향을 줄 수 있는 트렌드로 재생 농업, 식물성 단백질 및 육류 대체품 등을 제시함
- 가치소비·윤리소비 등 다양한 가치를 개인의 소비에 반영하는 트렌드에 따라 자신의 구매가 사회에 더 좋은 영향을 미치는가를 고려하기에 재생농업 기반 원재료를 활용한 펫푸드가 주목받을 것으로 전망함
- 대체단백질 트렌드는 펫푸드 산업에도 반영되며 원재료 공급의 지속가능성 측면에서도 식물성 단백질은 매우 중요한 원재료로 주목받고 있음
- 테마와 원재료의 중요성 이외에도 인공 원재료에 대한 기피현상, 몸에 해롭다고 인식되는 첨가물이 포함되지 않은 제품에 대한 선호, 자연친화적 제품 등이 강조됨
- 한국펫사료협회에서는 펫케어 키 트렌드로 펫푸드 관련하여 Free form(과민증, 알레르기관 리), Natural(휴먼 그레이트, 고품질 성분), Less processed(손실 최소화 상태의 영양물 섭취), Healthy functionality(더 많은 단백질 및 건강지원) 및 수제사료 등을 도출함
- 펫푸드는 과거 사료로서의 인식에서 벗어나 인간 기준의 식품 수준으로 격상하며 식품산업의 중요한 트렌드로 부상하고 있음



자료: 한국펫사료협회(2022). 국내 펫사료 시장 현황과 미래.

[그림 1-26] 미래 펫케어 키 트렌드

Chapter2.

음식서비스 산업 인력수급 현황

II 음식서비스 산업 인력수급 현황

2.1 음식서비스 산업 범위 및 환경변화

2.1.1 음식서비스 분야의 NCS 범위 및 산업분류

- 음식서비스 분야는 NCS 분류체계에 따라 대분류 13. 음식서비스 분야에 속함
 - 음식서비스 분야는 NCS 분류상 대분류 13. 음식서비스의 중분류(1), 소분류(3), 세분류(12)의 범위를 기준으로 함
 - 국가직무능력표준(NCS)의 분류는 직무의 유형(Type)을 중심으로 국가직무능력표준의 단계적 구성을 나타내는 것으로, 국가직무능력표준 개발의 전체적인 로드맵을 제시함
 - 한국고용직업분류(KECO) 등을 참고하여 분류하였으며 '대분류(24) → 중분류(81) → 소분류(271) → 세분류(1,083개)'의 순으로 구성됨
 - 중분류 식음료조리·서비스는 음식조리, 식음료서비스, 외식경영 등 3개의 소분류로 구성됨
 - 소분류 01. 음식조리는 6개의 세분류로 구성되며, 소분류 02. 식음료서비스는 5개의 세분류로 구성되고, 소분류 03. 외식경영은 1개의 세분류로 구성됨

<표 2-1> 음식서비스 분야의 국가직무능력표준(NCS) 분류

대분류(1)	중분류(1)	소분류(3)	세분류(12)
13. 음식서비스	01. 식음료조리서비스	01. 음식조리	00. 음식조리공통직무
			01. 한식조리
			02. 양식조리
			03. 중식조리
			04. 일식조리
			05. 북어조리
		02. 식음료서비스	01. 식음료접객
			02. 소믈리에
			03. 커피관리
			04. 바텐더
			05. 식공간연출
		03. 외식경영	01. 외식운영관리

■ 음식서비스 산업이란 산업 내 통용되는 '외식서비스'와 그 개념을 같이하며, 가정 외의 장소에서 음식을 마련하거나 식사를 제공하는 산업으로 정의할 수 있음

- 외식산업진흥법 2조 1항에 따르면, 외식이란 가정에서 취사(炊事)를 통하여 음식을 마련하지 아니하고 음식점 등에서 음식을 사서 이루어지는 식사형태를 의미함
- 음식서비스 산업은 음식서비스와 관련된 기업, 기관, 회사 및 식당 등을 모두 포함하는 산업이라 할 수 있으며 미국 USDA Economic Research Service(2015)의 정의에 따르면, 음식서비스 산업은 가정의 밖에서 준비된 식사를 책임지는 기업, 기관 및 회사 전반을 의미함
- 즉, 가정을 떠나 자기가 조리하는 일 없이 식사를 하는 것(음식물을 먹는 것)을 외식이라고 하고 그 식사를 제공하는 것을 직업 및 사업으로서 하는 업계를 외식산업이라 하며(식품과 학기술대사전, 2008), 본 보고서에서는 음식서비스와 동일한 개념으로 사용함
- 음식서비스 산업은 식재료를 수급, 제조·가공하여 상품을 생산한다는 측면에서는 제조업과 관련이 있고, 소비자에게 외식상품을 유통·판매한다는 점에서 소매업으로 분류가 가능한 특징을 가짐. 즉 식음료의 생산뿐 아니라 무형의 인적서비스, 분위기 연출 및 이와 관련된 다양한 편익을 제공하는 제조업과 서비스업의 특징을 동시에 지니는 복합 산업임

■ 음식서비스 산업¹⁾은 관련 국가기관 및 법규에 따라 다양하게 분류되며, 크게 식품 위생법, 관광 진흥법 시행령 및 통계청의 한국표준산업분류에 의해 세분화됨

■ 한국표준산업분류²⁾에 의하면 음식서비스 산업은 대분류인 '1. 숙박 및 음식점업' 내에 중분류인 '56.음식점 및 주점업'에 포함됨

- 한국표준산업분류는 산업관련 통계자료의 정확성 및 비교성을 확보하기 위해 사업체가 주로 수행하는 산업 활동을 유사성에 따라 분류된 것을 말함
- 음식점업이란 구내에서 직접 소비할 수 있도록 접객시설을 갖추고 조리된 음식을 제공하는 식당, 음식점, 간이식당, 카페, 다과점, 주점 및 음료점 등을 운영하는 활동과 독립적인 식당차를 운영하는 산업 활동을 의미함(한국표준산업분류, 10차 개정)

1) 본 보고서의 음식서비스 산업이란 산업분류상 농림축산식품부와 한국농수산식품유통공사에서의 '외식서비스'와 동일한 개념으로 고려되어 작성되었음

2) 한국표준산업분류(10차개정) [2017.1.13. 통계청 고시 제2017-13호]

- 또한 음식점에는接客시설을 갖추지 않고 고객이 주문한 특정 음식물을 조리하여 즉시 소비할 수 있는 상태로 주문자에게 직접 배달(제공)하거나 고객이 원하는 장소에 가서 직접 조리하여 음식물을 제공하는 경우도 포함함

<표 2-2> 음식서비스 분야 관련 한국표준산업분류(Korean standard Industrial classification)

대분류	중분류	소분류	세분류	세세분류
I. 숙박 및 음식점업 (55-66)	56. 음식점 및 주점업	561. 음식점업	5611. 한식음식점업	56111. 한식 일반음식점업
				56112. 한식 면요리전문점
				56113. 한식 육류요리전문점
				56114. 한식 해산물요리전문점
			5612. 외국식 음식점업	56121. 중식 음식점업
				56122. 일식 음식점업
				56123. 서양식 음식점업
				56129. 기타 외국식 음식점업
			5613. 기관 구내식당업	56130. 기관 구내식당업
			5614. 출장 및 이동 음식점업	56141. 출장 음식서비스업
				56142. 이동 음식점업
			5619. 기타 간이 음식점업	56191. 제과점업
				56192. 피자, 햄버거, 샌드위치 및 유사 음식점업
		56193. 차킨 전문점		
		56194. 김밥 및 기타 간이 음식점업		
		56199. 간이 음식 포장 판매 전문점		
		562 주점 및 비알콜 음료점업	5621. 주점업	56211. 일반유형 주점업
				56212. 무도유형 주점업
				56213. 생맥주 전문점
				56219. 기타 주점업
			5622. 비알콜 음료점업	56221. 커피전문점
		56229. 기타 비알콜음료 음료점업		

■ 식품위생법³⁾에서는 음식서비스 산업을 식품접객업이라 하여 휴게음식점 영업, 일반음식점영업, 단란주점영업, 유흥주점영업, 위탁급식영업, 제과점 영업 등 6군으로 분류됨

- 식품접객업은 크게 음식을 판매하는 음식점과 주류를 판매하는 주점으로 구분할 수 있으며, 주류의 판매 여부 등에 따라 영업 신고를 하거나 영업 허가를 받아야 함

<표 2-3> 식품위생법 분류표 및 세부내용

구분	영업내용	행정절차
휴게음식점영업	주로 다과, 아이스크림류 등을 조리·판매하거나 패스트푸드점, 분식점 형태의 영업 등 음식류를 조리·판매하는 영업으로서 음주행위가 허용되지 아니하는 영업이다. 다만 편의점, 슈퍼마켓, 휴게소, 그 밖에 음식류를 판매하는 장소(민화기계 및 「게임산업진흥에 관한 법률」 제2조제7호에 따른 인터넷컴퓨터게임시설제공업을 하는 영업소 등 음식류를 부수적으로 판매하는 장소를 포함한다)에서 컵라면, 일회용 다류 또는 그 밖의 음식류에 물을 부어 주는 경우는 제외한다.	신고
일반음식점영업	음식류를 조리·판매하는 영업으로서 식사와 함께 부수적으로 음주행위가 허용되는 영업이다.	신고
단란주점영업	주로 주류를 조리·판매하는 영업으로서 손님 노래를 부르는 행위가 허용되는 영업이다.	허가
유흥주점영업	주로 주류를 조리·판매하는 영업으로서 유흥종사자를 두거나 유흥시설을 설치할 수 있고 손님 노래를 부르거나 춤을 추는 행위가 허용되는 영업이다.	허가
위탁급식영업	집단급식소를 설치·운영하는 자와의 계약에 따라 그 집단급식소에서 음식류를 조리하여 제공하는 영업이다.	신고
제과점영업	주로 빵, 떡, 과자 등을 제조·판매하는 영업으로서 음주행위가 허용되지 아니하는 영업이다.	신고

3) 식품위생법 시행령 [2014.08.07. 대통령령 제25357호, 제21조(영업의 종류)제8호(식품접객업)]

■ 관광진흥법⁴⁾에서는 관광사업의 한 분류로 음식점시설을 포함한 관광객 이용시설업과 관광객 편의시설업을 포함함

- 관광객 이용시설업에 포함되는 음식점시설로는 휴게음식점영업, 일반음식점영업, 제과점영업이 있으며, 관광객 편의시설업에서는 관광유희음식점업, 외국인전용 유희음식점업, 관광식당업 종류를 포함하고 있음

<표 2-4> 관광진흥법 분류표

관광진흥법상 업종	음식점 종류
관광객 이용시설업	휴게음식점영업
	일반음식점영업
	제과점영업
관광객 편의시설업	관광유희음식점업
	외국인전용 유희음식점업
	관광식당업

■ 외식산업진흥법에서의 외식산업이란 외식상품의 기획, 개발, 생산, 유통, 소비, 수출, 수입, 가맹사업 및 이에 관련된 서비스를 행하는 산업과 그 밖에 대통령령으로 정하는 산업으로 분류됨

- 외식산업진흥법 대통령령에서는 외식상품을 대상으로 하는 전시관, 박물관, 체험관 등이 조성업 및 운영업, 외식상품 관련 행사의 기획, 운영 등에 관한 산업, 외식산업 중 둘 이상의 혼합된 산업, 그 밖에 농림축산식품부장관이 외식산업 진흥을 위하여 지원이 필요하다고 인정하는 산업을 외식산업으로 규정하고 있음

<표 2-5> 외식산업진흥법 분류표

외식산업의 종류
■ 외식상품의 기획, 개발, 생산, 유통, 소비, 수출, 수입, 가맹사업 및 이에 관련된 서비스를 행하는 사업
■ 외식상품을 대상으로 하는 전시관, 박물관, 체험관 등의 조성업 및 운영업
■ 외식상품 관련 행사의 기획, 운영 등에 관한 산업
■ 외식산업 중 둘 이상이 혼합된 산업
■ 그 밖에 농림축산식품부장관이 외식산업 진흥을 위하여 지원이 필요하다고 인정하는 산업

4) 관광진흥법 시행령 [2016.03.22. 대통령령 제27044호, 제2조(관광사업의종류)]

2.1.2 음식서비스 분야의 직무 및 직업

- 음식서비스 산업의 직업범위는 그 쓰임과 목적에 따라 한국표준직업분류(KSCO)와 한국고용직업분류(KECO)로 나눌 수 있음
 - 음식서비스 산업의 직업은 대부분 조리직무와 단순서비스를 수행하는 직업으로 구분되어 있으며, 전문가군의 직업은 한정적임을 알 수 있음
 - KSCO의 경우, 6차에 비해 7차 개정안에는 음식서비스 관련 직무가 세분화 및 전문화되어 산업 내 직무가 다양화 되었다고 볼 수 있음
 - 특히 관리자와 종사자가 아닌 전문가분류에 주방장 및 요리연구가 등 관련 전문가가 포함됨
 - KSCO에 비해 KECO의 음식서비스 관련 직무는 다소 제한적이며, 다루는 음식이나 음료의 종류로 구분되어서 관리됨

2.1.2.1 한국표준직업분류(KSCO) 기준 음식서비스 관련 직업

- 음식서비스 산업 내 직업은 한국표준직업분류(KSCO)를 기준으로 총 5개의 직업분류 내 속함
 - 한국표준직업분류의 직업이란 국제표준직업분류(ISCO-08)에서 제시하는 직업(occupation)의 개념인 '유사한 직무의 집합'으로 정의되며, 여기서의 유사한 직무란 '주어진 업무와 과업이 매우 높은 유사성을 갖는 것'을 의미함
 - 음식서비스 산업의 KSCO기준(7차개정) 직업은 다음과 같음
 - 대분류 관리자로 분류되는 음식서비스 산업 연관직업은 음식서비스 관련 관리자(1522)가 있음
 - 대부분 음식서비스 산업 연관직업은 대분류 04. 서비스종사자 내 중분류 44. 조리 및 음식서비스직에 속함
 - 이 외에 단순한 조리보조 및 준비를 돕는 직업군은 대분류 95. 가사, 음식 및 판매 관련 단순 노무직에 속해 있음

- 최근 음식서비스 배달이 보편화되며, 대분류 92. 운송 관련 단순노무직에도 음식 배달원이 분류되어 있음
- 이와 별도로 전문가로서 활동하는 음식서비스 산업 내 직업은 식문화관련 전문가가 있으며, 세부적으로는 주방장, 요리 연구가 및 그 외 식문화 관련 전문가로 분류됨

<표 2-6> 음식서비스 분야 관련 한국표준직업분류 범위(KSCO, 7차 개정)

대분류	중분류	소분류	세분류	Code No
1. 관리자	15. 판매 및 고객 서비스 관리자	152 고객 서비스 관리자	음식 서비스 관련 관리자 (Food Service Related Managers)	1522
			음식 서비스 관련 관리자 (Food Service Related Managers)	15220
4. 서비스 종사자	44. 조리 및 음식 서비스직	441. 조리사	조리사 (Cooks)	441
			한식 조리사 (Korean Food Cooks)	4411
			한식 조리사 (Korean Food Cooks)	44110
			중식 조리사 (Chinese Food Cooks)	4412
			중식 조리사 (Chinese Food Cooks)	44120
			양식 조리사 (Western Food Cooks)	4413
			양식 조리사 (Western Food Cooks)	44130
			일식 조리사 (Japanese Food Cooks)	4414
			일식 조리사 (Japanese Food Cooks)	44140
			음료 조리사 (Beverage Specialists)	4415
			커피 조리사 (Coffee Baristas)	44151
			전통차 조리사 (Tradition Tea Baristas)	44152
			그 외 음료 조리사 (Beverage Specialists n.e.c.)	44159
			기타 조리사 (Other Cooks)	4419
			분식 조리사 (Light Food Cooks)	44191
			그 외 조리사 (Cooks n.e.c.)	44199
			식음료 서비스 종사자 (Food and Beverage Service Workers)	442
			바텐더 (Bartenders)	4421
			바텐더 (Bartenders)	44210
			웨이터 (Waiters)	4422
			음식 서비스 종사원 (Catering Service Workers)	44221
			음료 서비스 종사원 (Beverage Service Workers)	44222
			주류 서비스 종사원 (Alcohol Service Workers)	44223
기타 음식 서비스 종사원 (Other Catering Services Workers)	4429			
그 외 음식 서비스 종사원 (Catering Services Workers n.e.c.)	44290			
9. 단순노무 종사자	92. 운송 관련 단순노무직	922 배달원	음식 배달원 (Food Deliverers)	9223
			음식 배달원 (Food Deliverers)	92230
			음식 관련 단순 종사자 Food Preparation Related Elementary Workers	952
	95. 가사음식 및 판매 관련 단순노무직	952 음식 관련 단순 종사자	패스트푸드 준비원 (Fast-food Restaurant Workers)	9521
			패스트푸드 준비원 (Fast-food Restaurant Workers)	95210
			주방 보조원 (Kitchen Helpers)	9522
		주방 보조원 (Kitchen Helpers)	95220	
2. 전문가 및 관련 종사자	28. 문화예술스포츠 전문가 및 관련직	287. 식문화 관련 전문가	식문화 관련 전문가 (Culinary Arts Related Professionals)	287
			주방장 및 요리 연구가 (Chefs and Culinary Development Professionals)	2870
			주방장 (Chefs)	28701
			요리 연구가 (Culinary Development Professionals)	28702
			그 외 식문화 관련 전문가 (Food Culture Related Professionals n.e.c.)	28709

<표 2-7> 음식서비스 산업 관련 직업 정의(KSCO, 7차 개정)

코드	항목명	내용
15220	음식서비스 관련 관리자	일정규모의 음식점, 술집, 레스토랑, 카페, 패스트푸드점 등에서 음식 및 음식서비스 운영을 기획, 지휘 및 조정하는 자를 말한다. 음식 및 음식서비스업체에 고용되거나 직접 사업체를 운영하기도 한다. 조리, 대금수납 및 음식제공 등을 직접 행하는 경우는 제외된다.
44110	한식조리사	호텔, 음식점 등에서 한국음식을 만들기 위하여 각종 식료품을 준비하고 익히고 조리하는 자를 말한다. 경우에 따라서 간단한 외국음식 조리를 병행하기도 한다.
44120	중식조리사	호텔, 레스토랑, 중국식 음식점(반점) 등에서 각종 탕, 튀김, 면류 등의 중식을 조리한다.
44130	양식조리사	호텔, 레스토랑, 양식점 등에서 각종 육류, 면류 등의 서양식 요리를 만들기 위하여 각종 식료품을 준비하고 익히고 조리하는 자를 말한다.
44140	일식조리사	호텔, 레스토랑, 일식점, 회전문점 등에서 각종 육류, 생선류, 면류 등의 일본식 요리를 조리한다.
44151	커피조리사	커피전문점, 커피숍, 찻집 등에서 다양한 커피를 만들어 고객에게 제공하는 자를 말한다.
44152	전통차조리사	대추차, 오미자차, 모과차, 생황차 등 전통차를 만들어 고객에게 제공하는 자를 말한다.
44159	그 외 음료 조리사	음료 전문점 등에서 과일 등을 이용한 비알코올성 음료를 즉석에서 제조하는자와 상기 세세분류 어느 항목에도 포함되지 않은 유사한 직무를 수행하는 경우에 여기로 분류된다.
44191	분식조리사	각종 분식점 등에서 면류, 김밥, 샌드위치, 튀김 등의 분식을 조리하는 자를 말한다.
44199	그 외 조리사	이미 조리가 되어 있는 음식을 데우거나 혼합하는 등 간단한 음식을 조리하는 자와 상기 세분류 어느 항목에도 포함되지 않은 유사한 직무를 수행하는 경우에 여기로 분류된다(베트남 요리조리사, 태국 요리조리사, 포장 마차 요리 조리사).
44210	바텐더	음료에 대한 전문지식을 가지고 칵테일을 조주하여 고객에게 제공하는 자를 말한다. 이들은 레스토랑, 호텔, 칵테일 바 등에 고용되어 있다. 감독기능을 겸하는 바텐더도 여기에 포함된다.
44221	음식서비스 종사원	음식업소에서 고객에게 메뉴를 제시하고, 음식을 주문받아 제공하는 자를 말한다.
44222	음료서비스 종사원	음료접객업소에서 커피, 차, 청량음료 등을 주문 받고 이를 제공하는 자를 말한다. 경우에 따라서 간단한 음식이나 주류를 주문받아 제공하기도 한다.
44223	주류서비스 종사원	주점, 클럽 등의 주류 접객업소에서 주류의 선택을 도와 제공하고, 고객에게 주류 목록을 제시하는 자를 말한다. 또한 주류의 특성에 관한 질문 등에 답하고, 요리와 잘 어울리는 주류를 추천하기도 한다.
44290	그 외 음식 서비스 종사원	상기 세세분류 어느 항목에도 포함되지 않은 유사한 직무를 수행하는 자가 여기에 분류된다.
92230	음식 배달원	각종 음식점 등에서 고객의 요구에 따라 해당 요리를 특정장소까지 배달하는 자를 말한다. 음식 배달을 위해 포장용기나 식기를 준비하거나 배달장소에 가서 음식 값을 받고 거스름돈을 내주는 등 각종 음식점 등에서 배달을 하기 위해 발생하는 부가적인 업무를 함께 수행하기도 한다.
95210	패스트푸드 준비원	패스트푸드점에서 햄버거를 굽거나 용기에 담는 등 단순 반복적인 작업을 수행하는 자를 말한다.
95220	주방보조원	음식점, 학교, 호텔, 레스토랑 등에서 조리장이나 조리사의 지시에 따라 각종 조리보조업무를 수행하는 자를 말한다.
28701	주방장	5인 이상의 조리사로 구성된 음식점에서 음식 조리법 개발, 메뉴 선정 등 조리계획을 세우는 등 조리 관련 업무 전반을 책임지는 자로서, 음식점의 경영계획에 참여하고 조리사와 조리실 보조원 등 주방 내 인력에 대한 감독, 조정 및 교육·훈련을 담당한다.
28702	요리연구가	식재료의 특성, 완성된 요리의 영양학적 균형, 식문화 관련 시대상 등을 고려하여 음식의 조리법을 개발하고, 출판, 방송출연, 시연회 등을 통해 이를 보급한다.
28709	그 외 식문화 관련 전문가	상기 세세분류 어느 항목에도 포함되지 않은 유사한 직무를 수행하는 자가 여기에 분류된다. 광고, 전시 등을 위해 해당 시안에 맞는 음식과 소품, 장식품 등을 준비하고, 이를 적절하게 구성하여 음식의 시각적 효과를 극대화하는 연출을 하는 자도 포함된다.

2.1.2.2 한국고용직업분류(KECO) 기준 음식서비스 관련 직업

- 한국고용직업분류(KECO)를 기준으로 한 음식서비스 관련 직종 및 직업은 다음과 같음
 - 한국고용직업분류는 2007년 개정 이후 10년이 지난 2017년 12월에 새로 개정이 되었으며, 본 보고서는 개정된 한국고용직업분류 2018 내 분류기준을 따름
 - KECO 2018년 기준 음식서비스 관련 주요 직업이 대분류 5. 미용·여행·숙박·음식·경비·청소직에 포함되어 있으며, 본 직업 범주는 이·미용, 예식, 여행, 숙박, 음식 조리 및 제공, 경호 및 경비, 돌봄서비스, 청소 등 주로 개인 고객을 대상으로 개인 생활 서비스를 제공하는 직업을 의미함
 - 음식서비스 관련 관리직은 014 미용·여행·숙박·음식·경비·청소 관리자 내 0142 음식서비스 관리자를 포함함

<표 2-8> 음식서비스 산업 관련 한국고용직업분류

대분류	중소분류		세분류	
01. 관리직	014. 미용·여행·숙박·음식·경비·청소 관리자		0142. 음식서비스 관리자	
5. 미용·여행·숙박·음식·경비·청소직	53. 음식서비스직	531. 주방장 및 조리사	5311. 주방장 및 요리 연구가	
			5312. 한식 조리사	
			5313. 중식 조리사	
			5314. 양식 조리사	
			5315. 일식 조리사	
			5316. 바텐더	
			5317. 음료 조리사	
			5319. 기타 조리사	
			532. 식당 서비스원	5321. 패스트푸드 준비원
				5322. 접객원(홀서빙원)
	5323. 주방 보조원			
			5324. 음식 배달원	
			5329. 기타 음식 서비스 종사원	

- 2018년 개정된 KECO와 2007년 KECO의 신규 연계 비교표는 다음과 같음

<표 2-9> 음식서비스 산업 관련 KECO 신규 비교표(세분류)

		2018 KECO		2007 KECO
대분류		중소분류	세분류	세분류
1. 관리직		014. 미용여행숙박음식경비청소 관리자	0141. 음식서비스 관리자	0181. 음식서비스관련 관리자
5. 미용여행숙박음식경비청소직	53. 음식서비스직	531. 주방장 및 조리사	5311. 주방장 및 요리 연구가	-
			5312. 한식 조리사	1311. 한식 주방장 및 조리사
			5313. 중식 조리사	1312. 중식 주방장 및 조리사
			5314. 양식 조리사	1313. 양식 주방장 및 조리사
			5315. 일식 조리사	1314. 일식 주방장 및 조리사
			5316. 바텐더	1315. 바텐더
			5317. 음료 조리사	1319. 기타 주방장 및 조리사(1)
			5319. 기타 조리사	1319. 기타 주방장 및 조리사(2)
		532. 식당 서비스원	5321. 패스트푸드 준비원	1321. 패스트푸드원
			5322. 홀서빙원	1322. 웨이터
			5323. 주방 보조원	1323. 주방 보조원
			5324. 음식 배달원	1324. 음식 배달원
			5329. 기타 음식 서비스 종사원	1329. 기타 음식서비스 종사원

2.1.2.3 NCS와 KSCO·KECO 연계

- 현재 직무를 중심으로 분류된 국가직무능력표준(NCS)은 기존 통계청 및 관련 부처에서 제공하는 산업기반의 분류체계와는 다소 차이가 있음
- 한국표준직업분류(KSCO)는 직능 우선 중심의 분류로 사회, 경제통계의 기준으로 쓰이며 특히 통계청에서 제공하는 국가통계에서의 기준으로 사용됨
- 한국고용직업분류(KECO)는 우리나라의 노동시장의 현실을 반영하여 직업, 훈련, 자격체계의 일관성을 도모하고자 만들어진 것으로 고용노동부에서 제공하는 직업훈련, 자격, 취업 등에 관련된 자료의 기준으로 사용됨

■ NCS의 기능과 역할이 증대됨에 따라, 기존의 국가 통계의 기준이 된 직능 중심의 직업분류체계와의 연계를 통해 NCS의 활용도를 높일 수 있음

- NCS에 부합하는 최적의 국가통계 정보를 매칭하여, 좀 더 현실적인 산업 내 인력수요 및 공급 등의 정보를 바탕으로 NCS 개발 및 활용에 도움을 줄 수 있음

<표 2-10> 음식서비스 분야 NCS 세분류와 KECO

NCS 분류				KECO(*는 최적화 작업 ⁵⁾)	
대분류	중분류	소분류	세분류	코드	세분류
13. 음식서비스	01. 식음료 조리서비스	01. 음식조리	00. 음식조리공통직무	-	-
			01. 한식조리	5312	한식 조리사
			02. 양식조리	5314	양식 조리사
			03. 중식조리	5313	중식 조리사
			04. 일식조리	5315	일식 조리사
			05. 복어조리	5319	기타 조리사
		02. 식음료서비스	01. 식음료접객	5322	홀서빙원
			02. 소믈리에	5322	홀서빙원
			03. 커피관리	5317	음료 조리사
			04. 바텐더	5316	바텐더
			05. 식공간연출	5329	기타 음식 서비스 종사원
		03. 외식경영	01. 외식운영관리	0261	기획마케팅 사무원

5) 본 KECO-NCS 연계는 한국고용정보원에서 조사한 '고용정보 활용성 제고를 위한 KECO-NCS 연계 및 개편방안(2015) 내용 중 산업계의 의견을 취합하여 재구성함

<표 2-11> 음식서비스 분야 NCS 세분류와 KSCO

NCS 분류				KSCO(*는 최적화 직업 ⁶⁾)	
대분류	중분류	소분류	세분류	코드	세분류
13. 음식서비스	01. 식음료 조리서비스	01. 음식조리	00. 음식조리공통직무	-	-
			01. 한식조리	44110	한식조리사*
				95220	주방보조원
				28701	주방장
			02. 양식조리	44130	양식조리사*
				95220	주방보조원
				28701	주방장
			03. 중식조리	44120	중식조리사*
				95220	주방보조원
				28701	주방장
			04. 일식조리	44140	일식조리사*
				95220	주방보조원
				28701	주방장
			05. 복어조리	44199	기타 조리사*
				95220	주방보조원
		28701		주방장	
		02. 식음료서비스	01. 식음료접객	44221	음식서비스 종사원*
				44222	음료서비스 종사원*
				44290	그 외 음식서비스 종사원
			02. 소믈리에	44223	주류서비스 종사원*
			03. 카페관리	44151	커피조리사*
			04. 바텐더	44210	바텐더*
				44223	주류서비스 종사원*
			05. 식공간 연출	28702	요리연구가
				28709	그 외 식문화 관련 전문가*
03. 외식경영	01. 외식운영관리		15220	음식서비스관련관리자*	

- 현재 KSCO 분류에 NCS에 적용하기 힘든 직업은 전통차조리사(44152), 그 외 음료 조리사(44159), 분식조리사(44191), 그 외 조리사(44199), 음식배달원(92230) 및 패스트푸드 준비원(95210)으로 해당 직업의 직무는 현재 타 NCS 내 세부 능력단위요소로서 존재하거나, 포괄하는 NCS가 아직 개발되지 않음

6) 본 KECO-NCS 연계는 한국고용정보원에서 조사한 '고용정보 활용성 제고를 위한 KECO-NCS 연계 및 개편방안'(2015) 내용 중 산업계의 의견을 취합하여 재구성함

■ 앞서 NCS와 KSCO, KECO 연계분석을 통해 도출한 음식서비스 분야
NCS-KSCO, KECO는 다음과 같음

<표 2-12> 음식서비스 분야 NCS 세분류와 KECO, KSIC 연계

NCS 분류			KSCO(*는 최적화 작업)		KECO(*는 최적화 작업)		
대분류	소분류	세분류	코드	세분류	코드	세분류	
13. 음식서비스	01. 음식조리	00. 음식조리공통직무	-	-	-	-	
		01. 한식조리	44110 95220 28701	한식조리사* 주방보조원 주방장	5312	한식조리사	
		02. 양식조리	44130 95220 28701	양식조리사* 주방보조원 주방장	5314	양식조리사	
		03. 중식조리	44120 95220 28701	중식조리사* 주방보조원 주방장	5313	중식조리사	
		04. 일식조리	44140 95220 28701	일식조리사* 주방보조원 주방장	5315	일식조리사	
		05. 복어조리	44199 95220 28701	기타 조리사* 주방보조원 주방장	5319	기타 조리사	
	02. 식음료서비스	01. 식음료접객	01. 식음료접객	44221 44222 44290	음식서비스 종사원* 음료서비스 종사원* 그 외 음식 서비스 종사원	5321 5322	패스트푸드 준비원 접객원(홀서빙원)
			02. 스몰리에	44223	주류서비스 종사원*	5329 5322	기타 음식서비스 종사원 접객원(홀서빙원)
			03. 커피관리	44151	커피 조리사*	5317	음료조리사
			04. 비텐더	44210 44223	비텐더* 주류서비스 종사원*	5316	비텐더
			05. 식공간연출	28702 28709	요리연구가 그 외 식문화 관련 전문가*	5329	기타 음식서비스 종사원
	03. 외식경영	01. 외식운영관리	15220	음식서비스관련 관리자*	0141	음식서비스 관리자	

7) 본 KECO-NCS 연계는 한국고용정보원에서 조사한 '고용정보 활용성 제고를 위한 KECO-NCS 연계 및 개편방안(2015) 내용 중 산업계의 의견을 취합하여 재구성함

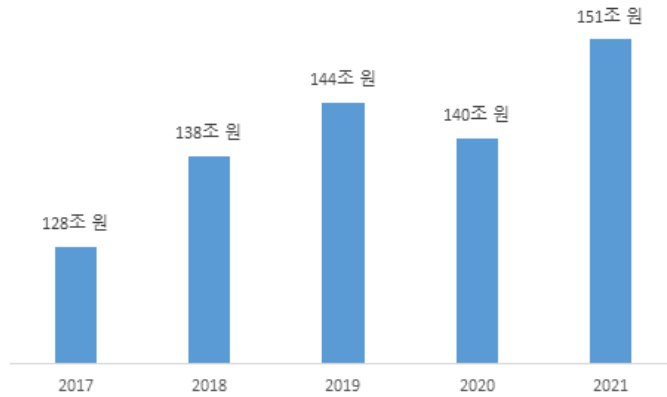
2.1.3 음식서비스 분야의 산업 현황

- 국내 음식서비스 산업은 외형적으로 계속적으로 성장하고 있으나, 최근 코로나19의 발생과 확산, 식재료 가격의 인상 등으로 경영실적은 악화될 것으로 보이며, 비대면 서비스 도입 여부 등에 따른 경영실적의 양극화 현상이 심화될 것으로 보임
- 2021년 음식서비스 산업의 시장 규모는 매출액 기준으로 약 151조 원으로 2020년 대비 약 7.8% 증가하는 등 지속적인 성장세를 보임
 - 2021년 음식서비스 산업의 업체당 매출액은 1억8천8백만 원 가량이며, 1인당 매출액은 7천7백8십만 원 수준임
- 음식서비스 산업의 사업체 수는 2021년 기준으로 약 80만 개소이며, 종사자 수는 약 194만 명에 달하는 등 국내 고용 확대와 경기 활성화 등 국민 경제에 많은 기여를 하는 산업임
 - 음식서비스 산업은 국내 전 사업체의 약 13.2% 정도를 차지하며, 전체 일자리 약 7.8%를 제공함

<표 2-13> 음식서비스 산업 사업체 수, 종사자 수, 매출액(2017~2021)

구분	2017	2018	2019	2020	2021
사업체 수(A) (개)	691,751	709,014	727,377	804,173	800,648
종사자 수(B) (명)	2,036,682	2,138,772	2,191,917	1,919,667	1,937,768
매출액(C) (100만원)	128,299,793	138,183,129	144,391,991	139,889,581	150,763,234
업체당 매출액(C/A) (백만원/개소)	185.5	194.9	198.5	174.0	188.3
1인당 매출액(C/B) (백만원/명)	63.0	64.6	65.9	72.9	77.8

* 자료: 통계청, 서비스업조사(2017~2021); 산업세세분류별 총괄



[그림 2-1] 음식서비스 산업 매출액 추이

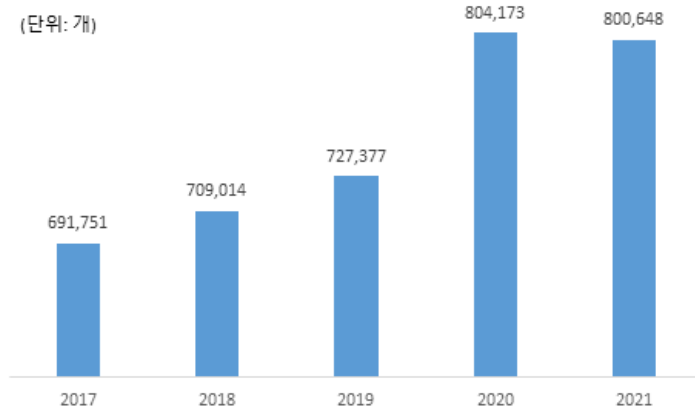
- 2020년은 코로나19의 영향으로 전년대비 매출액 증감율이 -3.5%로 나타났으나 2021년은 7.9% 증가하며 회복세를 나타냄

<표 2-14> 국내총생산, 산업 매출액 및 전년대비 증감률(2018~2021)

구분	2018	2019	2020	2021
국내총생산(명목)(1조원)	1,898	1,925	1,941	2,080
경제성장률(실질GDP성장률)	2.9	2.2	-0.7	4.3
음식서비스 산업 매출액(1조원)	138	144	139	150
전년대비 증감률(%)	7.8	4.4	-3.5	7.9
국내총생산 대비 외식업 비중(%)	7.3	7.5	7.2	7.2

* 자료: 한국은행 국민계정 통계청, 전국사업체조사(2018~2021), 경제총조사(2020), 음식서비스 산업이란 음식점 및 주점업으로 정의함.

- 2017년부터 2021년까지 전체 산업 사업체 수의 연평균 증가율은 약 10.9%이며, 음식서비스 산업의 사업체 수는 연평균 약 3.7%의 증가율을 나타냄



[그림 2-2] 음식서비스 산업 사업체 수 추이

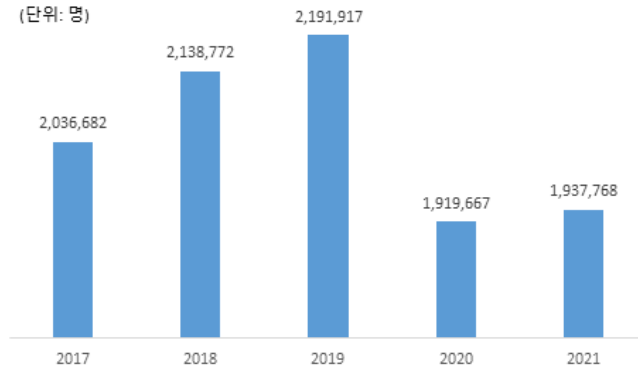
<표 2-15> 산업 사업체 수 및 전년대비 증감률(2017~2021)

구분	2017	2018	2019	2020	2021
전체 사업체 수(개)	4,019,872	4,103,172	4,176,549	6,032,022	6,079,702
전년대비 증감률(%)	1.8	2.0	1.8	44.4	0.8
음식서비스 산업 사업체 수(개)	691,751	709,014	727,377	804,173	800,648
전년대비 증감률(%)	2.4	2.5	2.7	10.6	-0.4

* 자료: 통계청, 전국사업체조사(2017~2021), 경제총조사(2020)

* 2020년 경제총조사부터 행정자료를 활용하여 현장조사에서 파악할 수 없는 사업체도 조사대상에 포함하였으며, 이에 따라 전년도에 비해 전체 사업체 수가 크게 증가하여 해석에 주의를 요함

- 2021년 전체 산업 종사자 수의 전년대비 증감율은 약 0.5%이며, 음식서비스 산업의 종사자 수 증감율은 0.9%로 소폭 증가함



[그림 2-3] 음식서비스 산업 종사자 수 추이

<표 2-16> 산업 종사자 수 및 전년대비 증감률(2017~2021)

구분	2017	2018	2019	2020	2021
전체 종사자 수(명)	21,626,904	22,234,776	22,723,272	24,813,449	24,931,600
전년대비 증감률(%)	1.7	28	22	9.2	0.5
음식점 및 주점업 종사자 수(명)	2,036,682	2,138,772	2,191,917	1,919,667	1,937,768
전년대비 증감률(%)	24	50	25	-12.4	0.9

* 자료: 통계청, 전국사업체조사(2017~2021), 경제총조사(2021)

- 음식서비스 산업의 사업체 수는 2021년 기준으로 800,648개로 전체 산업 사업체 중 13.2%를 차지하여 전체 산업에서 음식서비스 산업이 차지하는 비중이 높은 편이며, 제조업 사업체 수의 약 1.38배 수준으로 나타남
- 음식서비스 산업의 종사자 수는 2021년 기준으로 1,937,768명으로 전체 산업 종사자 수의 7.8%를 차지하여 국내 일자리 창출에 큰 역할을 하는 것으로 나타남
- 음식서비스 산업의 매출액은 2021년 기준으로 약 151조 원으로 전체 산업 매출액의 2.0%를 차지함

<표 2-17> 산업별 사업체 수, 종사자 수 및 매출액(2021)

산업별	사업체 수 (개)	비중 (%)	종사자 수 (명)	비중 (%)	매출액 (백만원)	비중 (%)
전체 산업	6,079,702	100.0	24,931,600	100.0	7,474,083,484	100.0
농업 임업 및 어업 (01 ~ 03)	12,775	0.2	66,163	0.3	20,997,315	0.3
광업 (05 ~ 08)	2,104	-	14,863	0.1	4,808,468	0.1
제조업 (10 ~ 34)	579,050	9.5	4,217,537	16.9	2,171,240,106	29.1
전기 가스 증기 및 공기조절 공급업 (35)	88,513	1.5	156,994	0.6	165,808,133	2.2
수도 하수 및 폐기물 처리, 원료 재생업 (36~39)	13,296	0.2	133,172	0.5	35,648,861	0.5
건설업 (41 ~ 42)	485,078	8.0	1,987,478	8.0	505,268,234	6.8
도매 및 소매업 (45~47)	1,536,229	25.3	3,668,167	14.7	1,606,287,940	21.5
운수 및 창고업 (49~52)	616,484	10.1	1,361,418	5.5	301,540,708	4.0
숙박 및 음식점업 (55 ~ 56)	863,009	14.2	2,108,073	8.5	163,084,959	2.2
┆ 음식점 및 주점업	800,648	13.2	1,937,768	7.8	150,763,234	2.0
정보통신업 (58 ~ 63)	120,745	2.0	831,969	3.3	228,074,208	3.1
금융 및 보험업 (64 ~ 66)	64,519	1.1	741,010	3.0	1,029,265,816	13.8
부동산업 (68)	285,968	4.7	702,920	2.8	227,588,948	3.0
전문 과학 및 기술 서비스업 (70 ~ 73)	223,434	3.7	1,404,904	5.6	299,224,674	4.0
사업시설 관리, 사업 지원 및 임대 서비스업 (74 ~ 76)	142,424	2.3	1,300,767	5.2	109,825,803	1.5
공공행정, 국방 및 사회보장 행정 (84)	12,568	0.2	866,310	3.5	191,099,121	2.6
교육 서비스업 (85)	249,231	4.1	1,687,025	6.8	122,811,397	1.6
보건업 및 사회복지 서비스업 (86~87)	162,288	2.7	2,357,153	9.5	183,524,716	2.5
예술 스포츠 및 여가관련 서비스업 (90~91)	143,372	2.4	421,838	1.7	42,515,291	0.6

* 자료: 통계청, 전국사업체조사(2021)

2.1.3.1 일반현황(외식 프랜차이즈 산업 포함)

■ 외식 프랜차이즈 사업체 수는 2020년 기준, 139,816개로 조사됨⁸⁾

- 이중 한식 음식점업이 35,349개로 가장 많으며, 치킨전문점이 27,303개로 그 뒤를 따름
- 종사자 수는 한식 음식점업이 113,788명으로 가장 많았으며, 커피 및 기타 비알코올 음료점업 종사자 수가 77,589명으로 두 번째로 많은 것으로 나타남

<표 2-18> 주요 업종별 외식 프랜차이즈 사업체 수 현황(2018~2020)

구분	2018년	2019년	2020년
한식 음식점업	29,209	30,927	35,349
외국식 음식점업	7,561	7,476	8,300
제과점업	7,354	7,390	7,701
피자 햄버거 샌드위치 및 유사 음식점업	11,576	12,468	14,072
치킨전문점	25,110	25,687	27,303
감밥 기타 간이음식점 및 포장 판매점	13,077	13,371	15,812
생맥주 및 기타 주점업	11,676	9,965	9,937
커피 및 기타 비알코올 음료점업	17,615	18,350	21,342
외식 프랜차이즈 합계	123,178	125,634	139,816
전체 프랜차이즈 합계	210,099	215,188	234,872

* 자료: 통계청, 프랜차이즈조사(2018-2020)

8) 통계청(2019) '프랜차이즈조사' 자료 참고

<표 2-19> 주요 업종별 외식 프랜차이즈 종사자 수 현황(2018~2020)

구분	2018년	2019년	2020년
한식 음식점업	123,697	126,022	113,788
외국식 음식점업	41,452	39,233	37,068
제과점업	34,989	34,267	33,604
피자, 햄버거, 샌드위치 및 유사 음식점업	55,678	60,572	55,946
차권전문점	65,241	66,854	62,502
김밥, 기타 간이음식점 및 포장 판매점	45,900	46,342	45,411
생맥주 및 기타 주점업	33,516	28,272	25,387
커피 및 기타 비알코올 음료점업	76,842	81,303	77,589
외식 프랜차이즈 합계	477,315	482,865	451,295
전체 프랜차이즈 합계	816,420	846,832	802,418

* 자료: 통계청, 프랜차이즈조사(2018~2020)

<표 2-20> 주요 업종별 외식 프랜차이즈 매출액 현황(2018~2020)

(단위: 백만 원)

구분	2018년	2019년	2020년
한식 음식점업	8,712,414	9,455,563	8,939,579
외국식 음식점업	2,745,234	2,858,719	2,745,232
제과점업	3,072,550	2,995,384	3,079,086
피자, 햄버거, 샌드위치 및 유사 음식점업	3,253,841	3,786,656	4,087,331
차권전문점	4,246,638	5,287,802	5,421,419
김밥, 기타 간이음식점 및 포장 판매점	2,457,266	2,812,782	3,038,957
생맥주 및 기타 주점업	2,028,194	1,806,288	1,527,710
커피 및 기타 비알코올 음료점업	3,408,506	3,845,082	3,815,097
외식 프랜차이즈 합계	29,924,643	32,848,276	32,654,411
전체 프랜차이즈 합계	68,260,005	74,619,821	74,260,003

* 자료: 통계청, 프랜차이즈조사(2018~2020)

■ (사업체 수) 음식서비스 산업은 통계청의 전국사업체조사 및 서비스업조사에서 '음식점 및 주점업'에 해당하며, 2021년 기준으로 800,648개로 2020년 804,173개보다 약 0.4% 감소함

- 업종별로는 한식 음식점업 사업체 수가 335,451개로 음식점업의 약 58.6%로 가장 큰 비중을 차지하고 있으며, 주점 및 비알코올 음료점업 중에서는 커피 전문점이 96,437개로 42.3% 가장 큰 비중을 차지함

<표 2-21> 연도별 음식점 및 주점업 세부업종별 사업체 수(2017~2021)

(단위: 개)

종분류	구분	2017 ⁹⁾	2018	2019	2020	2021
식음료조리서비스	1.음식점업	496,915	506,407	518,794	574,938	572,550
	한식 일반 음식점업	192,124	188,565	190,476	213,916	209,764
	한식 면 요리 전문점	21,455	22,028	22,669	23,908	23,040
	한식 육류 요리 전문점	67,733	72,878	74,536	75,622	72,559
	한식 해산물 요리 전문점	29,380	30,091	29,544	31,153	30,088
	중식 음식점업	24,839	24,546	25,615	27,974	29,087
	일식 음식점업	11,714	13,436	13,982	16,524	17,846
	서양식 음식점업	11,831	12,607	13,540	16,472	17,474
	기타 외국식 음식점업	3,854	4,547	5,249	5,654	5,886
	기관 구내식당업	11,178	11,325	11,203	12,887	12,016
	출장 음식 서비스업	598	563	621	1,024	983
	계곡점업	17,075	19,390	21,470	24,777	26,704
	피자, 햄버거, 샌드위치 및 유사음식점업	17,785	19,017	20,290	23,581	25,473
	치킨 전문점	38,099	36,791	37,508	42,743	42,624
	김밥 및 기타 간이 음식점업	41,933	43,212	44,495	48,822	48,898
	간이 음식 포장 판매 전문점	7,317	7,411	7,596	9,881	10,108
	2.주점 및 비알코올 음료점업	194,836	202,607	208,583	229,235	228,098
	일반 유흥 주점업	32,319	29,905	29,448	30,310	28,105
	무도 유흥 주점업	1,814	1,934	1,944	1,273	1,207
	생맥주 전문점	7,194	7,562	8,035	10,585	10,539
	기타 주점업	79,691	79,761	75,543	78,601	74,042
	커피 전문점	56,928	66,231	76,145	89,892	96,437
	기타 비알코올 음료점업	16,890	17,214	17,468	18,574	17,768

* 자료: 통계청, 전국사업체조사(2017~2021)

9) * '한국표준산업분류의 10차 개정(2017년)으로 '13~16년 자료의 경우 9차 분류를 기준으로, '17년 자료의 경우 10차 분류를 기준으로 통계청 조사가 실시됨. 개정전후의 상호 연계가 소분류 이상에서만 가능함에 따라 2015년까지의 자료는 9차 분류를 기준으로, 2016~2017년 자료는 10차 분류를 기준으로 명시함.

- 음식서비스 산업 사업체 중 경기도에 있는 사업체가 172,168개(16.9%)로 가장 많았으며, 서울에 있는 사업체가 135,182개(21.5%)로 수도권 지역에 약 38.4%의 사업체가 집중되는 현상을 보임

<표 2-22> 연도별 음식점 및 주점업 지역별 사업체 수(2017~2021)

구분	2017	2018	2019	2020	2021
서울	123,138	123,726	125,740	138,826	135,182
부산	49,087	50,009	51,180	55,245	54,935
대구	33,472	34,228	34,821	37,874	37,299
인천	32,989	33,677	34,927	39,286	39,116
광주	19,017	19,220	19,950	21,995	21,744
대전	20,030	20,445	20,996	23,045	22,658
울산	17,565	17,944	18,408	20,093	19,533
세종	2,964	3,361	3,757	4,346	4,486
경기	141,671	146,050	151,865	171,667	172,168
강원	30,953	31,742	32,276	34,776	35,139
충북	24,945	25,906	26,577	29,453	29,194
충남	31,851	32,932	33,552	37,021	37,172
전북	24,484	25,209	25,792	28,592	28,629
전남	28,158	28,864	29,481	32,153	32,669
경북	43,873	45,281	45,949	50,114	50,244
경남	54,215	55,959	56,735	62,134	62,518
제주	13,339	14,461	15,371	17,553	17,962
계	691,751	709,014	727,377	804,173	800,648

* 자료: 통계청, 전국사업체조사(2017~2021)

- 종사자규모를 기준으로 5인 미만의 종사자가 있는 사업체가 716,273개로 전체 음식서비스 산업의 약 89.5%의 비중을 차지하고 있어, 음식서비스 산업은 대부분이 자영업 형태로 운영되는 소상공인이 많은 것으로 나타남

<표 2-23> 연도별 음식점 및 주점업 종사자규모별 사업체 수(2017~2021)

구분	2017	2018	2019	2020	2021
1~4명	597,698	603,931	615,498	721,489	716,273
5~9명	77,272	84,404	91,048	66,311	67,993
10~19명	13,199	16,869	17,138	13,335	13,481
20~49명	3,001	3,316	3,180	2,640	2,566
50명 이상	581	494	513	398	335
계	691,751	709,014	727,377	804,173	800,648

* 자료: 통계청, 전국사업체조사(2017~2021)

- 음식서비스 산업은 2021년 연매출 기준으로 5억 원 이하의 사업체가 712,417개로 음식서비스 산업의 약 89.0%를 차지하고 있어, 영세한 사업체가 많은 것으로 나타남

<표 2-24> 연도별 음식점 및 주점업 연매출규모별 사업체 수(2017~2021)

구분	2017	2018	2019	2020	2021
50백만 원 미만	139,824	172,436	147,076	294,003	225,093
50 ~ 100백만 원	147,193	161,824	141,579	164,378	170,332
100 ~ 500백만 원	324,565	291,969	325,244	293,397	316,992
500 ~ 1,000백만 원	48,730	46,237	60,483	37,989	51,530
1,000 ~ 5,000백만 원	28,680	33,747	47,276	13,700	34,563
5,000 ~ 10,000백만 원	2,555	2,656	5,467	468	1,971
10,000 ~ 20,000백만 원	150	127	185	159	123
20,000 ~ 30,000백만 원	33	24	31	36	30
30,000백만 원 이상	22	26	35	43	12
계	691,751	709,014	727,377	804,173	800,648

* 자료: 통계청, 서비스업조사(2017~2021)

- 음식서비스 산업 분야의 회사법인은 매년 꾸준히 증가하는 추세이지만, 5인 미만의 사업체가 대부분인 산업의 특성상 자영업 형태의 개인사업체가 전체 사업체의 약 95.1%로 월등히 많은 상황임

<표 2-25> 음식서비스 업종별 회사법인/회사외 조직형태(2017~2021)

(단위: 개)

구분	조직형태별	2017	2018	2019	2020	2021
음식점 및 주점업 전체	개인사업체	664,144	678,689	694,741	764,463	761,506
	회사법인	25,579	28,025	30,102	36,670	35,915
	회사외법인	1,374	1,576	1,721	2,958	3,135

* 자료: 통계청, 전국사업체조사(2017~2021)

■ (매출규모) 음식서비스 산업의 매출액은 2021년 기준으로 약 150조 원으로 2020년 매출액 약 140조 원 대비 약 7.8%가 증가함

- 업종별로는 한식 음식점업이 약 65조 원 가량으로 음식점업 중 약 51.0%로 가장 큰 비중을 차지하고 있으며, 주점 및 비알코올 음료점업 중에는 커피 전문점이 약 13조 원 가량으로 58.8% 비중을 차지하고 있음

<표 2-26> 연도별 음식점 및 주점업 업종별 매출액(2017~2021)

		(단위: 백만 원)				
증분류	구분	2017	2018	2019	2020	2021
식음료조리서비스	1.음식점업	107,483,063	114,868,886	120,065,179	117,101,035	127,771,091
	한식 일반 음식점업	34,152,478	34,572,560	35,790,474	35,114,539	36,525,942
	한식 면 요리 전문점	3,134,635	3,535,730	3,703,156	3,578,572	3,862,000
	한식 육류 요리 전문점	16,155,222	18,134,259	19,471,146	16,943,256	17,620,275
	한식 해산물 요리 전문점	6,704,006	6,890,243	6,982,725	6,786,760	7,098,176
	중식 음식점업	5,272,970	5,802,680	6,282,830	6,643,270	7,523,196
	일식 음식점업	3,968,345	4,451,432	4,432,859	4,264,647	5,220,411
	서양식 음식점업	4,753,961	4,783,493	4,710,015	4,305,013	5,080,674
	기타 외국식 음식점업	983,711	1,111,200	1,123,421	970,482	1,189,894
	기관 관내식당업	9,509,326	10,113,324	10,521,197	9,674,173	10,603,441
	출장 음식 서비스업	176,455	159,807	186,361	138,804	154,539
	제과점업	5,381,570	5,936,409	5,977,512	6,024,022	6,896,077
	피자, 햄버거, 샌드위치 및 유사음식점업	5,684,654	6,168,086	6,758,639	7,167,795	8,239,971
	치킨 전문점	4,994,363	5,365,202	6,200,994	7,460,346	8,449,777
	김밥 및 기타 간이 음식점업	4,644,593	5,191,216	5,695,228	6,112,898	7,027,438
	간이 음식 포장 판매 전문점	1,966,774	2,653,245	2,228,622	1,908,205	2,279,280
	2.주점 및 비알코올 음료점업	20,816,730	23,314,243	24,326,812	22,788,546	22,992,143
	일반 유흥 주점업	3,340,703	2,997,373	2,896,332	2,212,285	1,294,152
	무도 유흥 주점업	375,669	411,697	375,833	143,471	64,831
	생맥주 전문점	823,635	919,172	1,050,923	1,065,032	1,037,310
	기타 주점업	7,356,962	8,108,768	7,552,120	6,975,591	5,734,272
	커피 전문점	7,850,364	9,687,014	11,067,973	11,129,202	13,516,400
	기타 비알코올 음료점업	1,069,397	1,190,219	1,383,631	1,262,965	1,345,178

* 자료: 통계청, 서비스업조사(2017~2021)

- 지역별로는 서울에서 발생한 매출액이 약 35조 원으로 음식서비스 산업 전체 매출액의 약 23.3%를 차지하고 경기 지역 매출액이 약 38조 원으로 약 25.0%를 차지하여, 수도권 지역의 매출액이 전 지역 매출액의 약 48.3%를 차지함

<표 2-27> 연도별 음식점 및 주점업 지역별 매출액(2017~2021)

(단위: 백만 원)

구분	2017	2018	2019	2020	2021
서울	33,053,130	34,877,600	36,606,266	33,060,297	35,173,498
부산	8,253,976	8,638,245	9,127,482	8,432,047	8,908,546
대구	4,942,685	5,247,959	5,418,743	5,304,132	5,741,483
인천	6,476,614	7,102,708	7,389,134	7,192,254	7,763,549
광주	3,220,846	3,408,141	3,680,409	3,637,395	3,873,550
대전	3,499,942	3,718,604	3,835,661	3,741,256	4,083,621
울산	2,888,533	3,013,113	3,067,886	3,013,597	3,111,205
세종	574,433	688,633	745,398	788,087	916,471
경기	29,799,150	32,531,244	34,380,680	34,963,166	37,666,378
강원	4,066,194	4,623,093	4,772,882	4,697,763	5,080,509
충북	3,734,055	4,221,871	4,372,536	4,367,821	4,846,453
충남	5,133,238	5,643,516	5,823,235	5,743,721	6,395,109
전북	3,591,013	3,835,901	4,020,085	4,053,420	4,400,025
전남	3,635,585	4,428,250	4,072,035	4,168,794	4,498,847
경북	5,617,767	5,984,291	6,711,880	6,215,833	6,852,516
경남	7,322,956	7,608,725	7,667,022	7,799,424	8,420,776
제주	2,489,676	2,611,245	2,700,657	2,710,574	3,030,698
계	128,299,793	138,183,129	144,391,991	139,889,581	150,763,234

* 자료: 통계청 서비스업조사(2017~2021)

- 종사자규모를 기준으로 5인 미만의 종사자를 둔 사업체에서 발생한 매출액이 약 87조 원으로 전체 매출액 대비 약 57.8%를 차지하여 음식서비스 산업에서는 5인 미만의 영세사업자의 비중이 높은 것으로 나타남

<표 2-28> 연도별 음식점 및 주점업 종사자규모별 매출액(2017~2021)

(단위: 백만 원)

구분	2017	2018	2019	2020	2021
1~4명	65,041,897	67,038,978	68,861,881	80,782,236	87,191,373
5~9명	35,001,133	38,498,841	40,799,826	32,683,822	35,331,496
10~19명	15,232,573	18,749,279	19,888,674	14,749,305	16,459,768
20~49명	8,910,222	10,080,677	10,923,018	7,896,890	8,983,498
50명 이상	4,113,968	3,815,354	3,918,592	3,777,328	2,797,099
계	128,299,793	138,183,129	144,391,991	139,889,581	150,763,234

* 자료: 통계청 서비스업조사(2017~2021)

- 2021년 기준으로 음식서비스 산업 전체 매출액의 약 64.2%가 연매출 규모 10억 원 이하의 사업체에서 발생하여 음식서비스 산업의 경우에는 매출 규모가 작은 영세한 사업체가 많음

<표 2-29> 연도별 음식점 및 주점업 연매출규모별 매출액(2017~2021)

(단위: 백만 원)

구분	2017	2018	2019	2020	2021
50백만 원 미만	2,590,142	3,767,349	2,682,300	6,706,243	4,273,373
50 ~ 100백만 원	6,702,318	8,516,942	6,166,344	11,799,711	9,671,740
100 ~ 500백만 원	47,244,687	48,023,369	45,733,267	63,675,709	56,160,746
500 ~ 1,000백만 원	22,104,954	22,873,395	23,799,786	25,524,354	26,697,222
1,000 ~ 5,000백만 원	35,733,149	42,651,307	46,257,849	23,138,039	43,365,086
5,000 ~ 10,000백만 원	9,909,620	8,705,200	14,657,715	3,183,706	7,193,833
10,000 ~ 20,000백만 원	2,046,777	1,772,275	2,522,158	2,163,733	1,732,754
20,000 ~ 30,000백만 원	812,310	568,193	759,262	857,137	716,710
30,000백만 원 이상	1,155,837	1,305,099	1,813,309	2,840,949	951,770
계	128,299,793	138,183,129	144,391,991	139,889,581	150,763,234

* 자료: 통계청, 서비스업조사(2017~2021)

2.1.3.2 경기동향(외식산업경기동향지수)

- 농림수산물식품부와 한국농수산물유통공사에서 발표하는 ‘외식산업경기동향지수(Korean Restaurant Business Index)’는 외식산업의 성장과 위축 정도에 대해 종사자들의 판단과 예측의 변화 추이를 측정하여 산업경기동향을 분기별로 보여주는 체감지표로, 음식서비스 산업의 경기동향 파악에 유용하게 활용됨
- 전년 동기 대비 매출의 증가, 감소 사업체 수를 고려하여 업종별, 업태별, 지역별, 규모별, 상권별로 지수를 세분화하여 측정함
- 음식서비스 산업에 특화된 인력 수요 및 공급현황 분석을 통해 시의성 있는 정보를 생산하며, 산업과 관련된 다양한 국가통계 등을 제공하여 산업에 대한 정확한 이해를 토대로 산업의 인적자원 개발 및 계획수립을 위한 기초자료로 활용하고자 함

<표 2-30> 업종별 외식산업경기동향지수(구 한국외식업경기지수)(2020~2023)

(단위: 지수)

업종분류	외식산업경기동향지수(구 한국외식업경기지수)															
	2020 1/4	2020 2/4	2020 3/4	2020 4/4	2021 1/4	2021 2/4	2021 3/4	2021 4/4	2022 1/4	2022 2/4	2022 3/4	2022 4/4	2023 1/4	2023 2/4	2023 3/4	
전 체	59.76	64.11	61.21	59.33	67.26	69.84	65.72	70.34	70.84	85.56	89.84	82.54	86.91	83.26	79.42	
일반 음식점업	한식 음식점업	59.33	63.78	61.14	57.26	67.35	69.12	63.84	69.83	68.80	84.37	89.80	82.10	87.24	81.84	78.77
	중식 음식점업	63.89	73.61	66.37	65.62	65.47	69.97	65.11	69.35	74.13	80.40	83.84	76.08	80.52	82.03	75.22
	일식 음식점업	57.88	65.37	62.62	60.06	74.41	75.47	70.42	72.01	73.37	87.19	86.97	84.64	91.27	83.61	72.90
	서양식 음식점업	62.37	66.43	62.08	61.13	76.89	74.63	74.18	81.45	75.62	93.76	87.55	90.22	88.48	87.71	81.78
	기타 외국식 음식점업	55.26	57.35	59.23	56.67	70.51	84.83	77.54	89.54	81.73	96.71	110.61	94.52	101.08	96.24	85.62
기관 구내식당업	72.50	66.12	71.95	75.25	81.10	82.27	80.69	86.61	87.80	88.16	97.96	92.85	98.30	100.75	97.28	
출장 음식 서비스업	55.11	58.33	57.64	52.27	60.76	67.26	74.24	67.60	78.47	100.00	104.21	97.05	96.09	103.21	88.30	
기타 간이 음식점업	64.43	68.25	64.67	63.71	69.48	73.80	70.34	72.01	76.03	79.46	85.23	78.12	81.64	83.12	79.87	
기타 간이 음식점업	제과점업	66.32	68.80	64.90	64.08	76.52	79.84	73.13	77.24	86.45	76.79	82.00	78.29	81.30	83.85	83.12
	피자, 햄버거, 샌드위치 및 유사 음식점업	71.98	78.57	69.83	71.82	74.97	78.71	76.67	76.77	82.24	81.09	89.71	81.80	86.66	87.28	86.62
	치킨 전문점	68.79	67.53	68.17	66.91	62.99	69.84	68.64	71.07	71.08	75.62	81.04	75.63	75.31	79.72	76.34
	김밥 및 기타 간이 음식점업	58.56	65.26	61.58	59.26	70.04	72.33	68.43	69.61	72.85	82.97	87.99	79.19	84.54	83.66	77.81
	간이 음식 포장 판매 전문점	54.46	60.29	56.71	56.51	63.61	71.76	65.18	63.15	73.10	81.11	86.85	73.91	83.47	83.46	81.14
주점업	52.68	56.68	54.25	52.13	57.89	59.64	56.79	63.18	63.18	92.04	95.08	86.26	87.29	80.53	74.75	
주점업	일반 유흥 주점업	52.17	51.94	53.64	51.04	56.92	60.73	58.51	62.83	64.01	92.61	94.95	84.60	82.27	76.20	67.49
	무도 유흥 주점업	51.85	54.46	52.27	50.00	52.87	56.73	52.01	59.22	62.42	90.01	87.23	73.67	79.93	82.44	63.60
	생맥주 전문점	53.12	57.59	53.73	52.03	54.71	57.30	53.45	65.09	63.19	103.34	98.16	88.55	93.82	87.97	82.40
	기타 주점업	52.93	58.68	54.61	52.58	58.74	59.53	56.60	63.21	62.87	90.66	95.01	87.00	88.46	81.16	86.70
비알코올 음료점업	57.93	61.65	57.54	56.14	71.61	75.39	72.33	73.95	75.19	89.11	90.13	83.98	91.31	87.70	85.27	
비알코올 음료점업	커피 전문점	58.72	63.90	58.52	57.37	73.96	77.45	74.04	74.83	77.41	92.23	92.56	86.93	93.73	89.08	87.69
	기타 비알코올 음료점업	55.62	56.36	54.79	53.73	61.38	66.40	64.87	70.13	65.54	75.50	79.56	71.11	79.60	81.0	73.56

* 자료: 한국농수산식품유통공사, 외식산업경기동향지수(2020~2023)

■ 2023년 외식산업의 경기는 2022년 대비 ‘일반 유흥주점업’을 제외한 전 (全) 업종에서 지수가 상승하였으며, 특히 ‘기타 비알코올 음료점업’, ‘기관 구내식당업’에서 경기지수가 크게 상승함

- 업종별로 살펴보면, 2023년 1~3분기의 일식 음식점업 경기지수는 85.8로 전년 동기대비 3.3p(4.0%) 증가하였으며, 한식 음식점업 전체 경기지수는 83.4로 전년 동기대비 2.4p(2.9%) 증가함
- 커피전문점과 비알코올음료점의 경우 2023년도 1~3분기 평균 경기지수는 전년 동기 대비 각각 3.1%, 6.1% 증가함

<표 2-31> 업종별 외식산업경기동향지수(구 한국외식업경기지수)(2023)

(단위: 지수)

업종분류	세부업종분류	외식산업경기동향지수(구 한국외식업경기지수)		
		2023 1/4	2023 2/4	2023 3/4
	전 체	86.91	83.26	79.42
한식 음식점업	한식 일반 음식점업	87.19	81.75	79.81
	한식 면 요리 전문점	84.12	86.01	83.91
	한식 육류 요리 전문점	91.90	83.56	78.08
	한식 해산물 요리 전문점	78.60	75.05	69.39
	한식 음식점업 전체	87.24	81.84	78.77
외국식 음식점업	중식 음식점업	80.52	82.03	75.22
	일식 음식점업	91.27	83.61	72.90
	서양식 음식점업	88.48	87.71	81.78
	기타 외국식 음식점업	101.08	96.24	85.62
	외국식 음식점업 전체	86.90	85.03	77.15
	기관·구내 식당업	98.30	100.75	97.28
	출장 음식 서비스업	96.09	103.21	88.30
기타 간이 음식점업	제과점업	81.30	83.85	83.12
	피자, 햄버거, 샌드위치 및 유사 음식점업	86.66	87.28	86.62
	치킨 전문점	75.31	79.72	76.34
	김밥 및 기타 간이 음식점업	84.54	83.66	77.81
	간이 음식 포장 판매 전문점	83.47	83.46	81.14
	기타 간이 음식점업 전체	81.64	83.12	79.87
주점업	일반유흥 주점업	82.27	76.20	67.49
	무도유흥 주점업	79.93	82.44	63.60
	생맥주 전문점	93.82	87.97	82.40
	기타 주점업	88.46	81.16	76.70
	주점업 전체	87.29	80.53	74.75
비알코올 음료점업	커피 전문점	93.73	89.08	87.69
	기타 비알코올 음료점업	79.60	81.01	73.56
	비알코올 음료점업 전체	91.31	87.70	85.27

* 자료: 한국농수산식품유통공사, 외식산업경기동향지수(2023), 4/4분기는 미발표

2.1.3.3 창·폐업 현황

■ **(창업현황)** 음식서비스 산업은 타 산업에 비해 창업이 활발히 이루어지는 산업으로 2018년부터 2022년까지 전체산업 중 매년 네 번째로 신규사업자가 많은 산업이며, 연령대가 높을수록 그 비중은 매년 증가하고 있는 것으로 조사됨

- 2022년 기준으로 음식서비스 산업은 152,697명이 신규사업자로 전체 산업(1,351,702명) 신규사업자의 11.3%를 차지함

<표 2-32> 산업별 신규사업자 수(2018~2022)

(단위 : 명)

구분	2018	2019	2020	2021	2022
농·임·어업	10,970	12,208	13,284	14,135	15,971
광업	156	110	127	114	134
제조업	62,583	59,831	58,815	57,666	50,472
전기·가스·수도업	25,914	28,318	26,595	24,593	24,127
도매업	85,086	79,093	80,235	77,478	69,976
소매업	199,813	232,347	292,708	332,831	372,452
부동산매매업	8,480	16,054	17,272	17,319	14,699
건설업	73,073	71,926	73,016	78,069	72,707
음식업	178,545	182,158	163,863	157,278	152,697
숙박업	9,778	8,973	8,477	10,423	10,018
운수·창고·통신업	60,970	61,445	58,444	63,244	61,380
부동산임대업	266,417	241,740	397,062	276,163	169,445
대리·중개·도급업	21,953	20,078	17,983	15,837	14,288
서비스업	299,071	302,079	311,403	332,275	323,336
계	1,371,766	1,316,360	1,519,284	1,457,425	1,351,702

* 자료: 국세청, 국세통계연보(2018~2022)

- 2022년 기준으로 숙박 및 음식점업 관련 창업기업 중 창업자 연령이 30대인 업체가 39,962개로 가장 높게 나타났으며, 이는 같은 연령대 산업군 중 도매 및 소매업에 이어 두 번째로 높은 수치인 것으로 나타남

<표 2-33> 산업별 창업자 연령대(2022)

(단위: 개)

구분	30세 미만	30대	40대	50대	60대 이상	기타
농업 임업 및 어업 및 광업	779	1,857	3,070	4,622	5,420	4
제조업	3,542	7,709	12,342	11,943	6,031	28
전기, 가스, 증기 및 공기조절 공급업	907	2,124	4,064	6,620	10,054	4
건설업	4,946	10,833	19,898	21,151	10,419	24
도매 및 소매업	85,575	138,634	116,092	74,852	39,878	1,395
운수 및 창고업	5,657	12,105	18,271	17,579	12,173	13
숙박 및 음식점업	24,333	39,962	39,196	34,257	18,724	17
정보통신업	7,438	12,300	13,771	8,961	3,468	103
금융 및 보험업	720	2,228	3,375	1,229	687	302
부동산업	10,362	29,790	55,740	62,120	47,288	461
전문 과학 기술	6,292	15,626	18,1124	11,963	5,897	133
사업 및 임대 서비스업	4,551	9,750	11,712	8,934	4,309	35
교육 서비스업	4,979	13,569	15,182	6,920	1,881	5
보건 및 사회복지	102	1,647	1,712	815	539	-
예술 스포츠 및 여가	3,658	7,478	7,075	6,483	3,614	10
협회 및 단체 수리 및 기타 개인 서비스업	9,140	15,257	15,147	10,605	6,135	49

* 자료: 중소벤처기업부, 창업기업실태조사(2022)

■ **(폐업현황)** 음식서비스 산업은 폐업률이 아주 높은 산업으로, 진입장벽이 낮아 신규 창업자의 유입이 크며 산업 내 경쟁과열로 인해 폐업 사업자도 많이 발생하는 산업임

- 2022년도를 기준으로 음식서비스 산업의 폐업률은 15.7%이며 이는 산업별 평균 폐업률인 8.0%에 비해 매우 높은 수치인 것으로 나타남

<표 2-34> 산업별 전체 폐업률(2018~2022)

(단위: %)

산업별	2018	2019	2020	2021	2022
농림어업	7.4	7.1	6.3	6.2	5.0
광업	6.1	6.6	7.3	6.1	5.0
제조업	8.2	7.8	6.7	6.0	5.4
전기가스수도업	8.3	10.5	9.9	6.3	4.8
도매업	10.8	10.3	8.9	8.0	7.1
소매업	18.3	18.5	16.6	16.3	12.2
부동산매매업	10.0	9.7	9.4	7.6	6.6
건설업	10.2	9.9	8.3	7.6	6.5
음식업	22.2	21.5	18.0	16.0	15.7
숙박업	14.5	13.4	12.4	11.3	10.9
운수창고통신업	8.6	8.5	7.6	7.4	7.2
부동산임대업	6.1	5.9	6.7	6.4	4.8
대리중개도급업	13.6	20.6	17.2	14.3	13.3
서비스업	13.3	12.8	11.2	10.1	8.8
전체 산업	11.8	11.7	10.4	9.6	8.0

* 자료: 국세청, 국세통계(2018~2022), 한국외식산업연구원 재가공¹⁰⁾

10) 전체폐업률 = 당기 폐업자 수 / 당기 가동사업자 수 X 100

- 음식서비스 산업의 신규사업자 대비 폐업률이 전체 산업에 비해 상대적으로 높은 이유는, 음식서비스 산업으로의 신규창업자의 유입이 많고 진입장벽이 낮은 만큼 폐업자도 많을 수 밖에 없는 것으로 유추할 수 있음

<표 2-35> 산업별 신규사업자 대비 폐업률(2018~2022)

(단위: %)

산업별	2018	2019	2020	2021	2022
농림어업	60.8	55.0	48.3	47.3	64.1
광업	110.1	135.5	126.0	117.5	46.3
제조업	77.6	80.1	71.9	68.0	100.7
전기가스수도업	77.7	36.3	42.0	33.0	73.4
도매업	82.8	83.0	72.8	70.1	29.4
소매업	82.0	76.9	61.3	59.3	73.6
부동산매매업	43.1	31.7	34.5	32.4	57.6
건설업	66.6	68.5	60.1	54.9	38.9
음식업	90.7	89.0	85.6	81.5	57.7
숙박업	82.1	77.8	79.5	63.4	89.2
운수창고·통신업	84.9	84.3	80.7	74.9	62.3
부동산임대업	35.1	49.7	38.0	55.2	74.3
대리·중개·도급업	76.3	83.4	80.3	78.0	68.8
서비스업	67.5	66.4	60.0	55.4	82.1
전체 산업	69.8	72.7	58.9	60.8	57.2

* 자료: 국세청, 국세통계 (2018~2022), 한국외식산업연구원 재가공¹¹⁾

11) 산업별 폐업자 대비 신규사업자 비율 = 당기 폐업자 수 / 당기 신규사업자 수 X 100

2.1.4 음식서비스 분야의 핵심 정책

<표 2-36> 외식산업 혁신 플러스 대책 추진 전략 및 과제

비전	글로벌 외식산업 선도국가로 도약	
목표	혁신·글로벌화·상생으로 외식산업을 미래 성장산업으로 육성 ① 푸드테크 분야 유니콘 기업 (2021) 0개 → (2026) 10개 ② 매출 1조 원 이상 외식기업 (2021) 1개 → (2026) 5개 ③ 외식기업 해외 매장 수 (2021) 3,409개 → (2026) 5,000개	
추진과제	전략 1. 혁신으로 도약하는 외식산업	(1) 푸드테크 R&D 및 상용화 등 혁신 생태계 조성
		(2) 스마트 기술 및 데이터 경제 확산
		(3) 규제 개선 및 기업 인재 육성
	전략 2. 세계가 찾는 K-외식	(4) 해외진출 단계별 밀착 지원체계 구축
		(5) K-외식 브랜드 글로벌화 촉진
		(6) 서비스 경쟁력 강화 및 신시장 활성화
	전략 3. 농업·환경·사회와 상생하는 외식산업	(7) 국산 식재료 이용 확대
		(8) 농촌과 연계 협력 강화
		(9) 외식업계 ESG 경영 확산
	전략 4. 포용으로 함께 성장하는 외식산업	(10) 위기 대응 및 경영 안정 지원
		(11) 충분한 창업 준비와 재기 지원
		(12) 근로환경 개선 및 안전사고 예방
추진체계	업계 전문가 등 정책 고객 중심의 외식산업 발전 포럼 운영 데이터 기반 정책 추진	

■ 외식산업 혁신 플러스 대책

- 농식품부는 외식산업 선도국가로 도약을 위한 「외식산업 혁신 플러스 대책(제3차(2022~2026) 외식산업 진흥기본계획)」을 발표함
- '글로벌 외식산업 선도국가로 도약'을 새 비전으로 정하고, 혁신으로 도약하는 외식산업, 세계가 찾는 케이(K)-외식, 농업·환경·사회와 상생하는 외식산업, 포용으로 성장하는 외식산업 등 4대 전략과 12대 중점 과제를 추진할 계획이며, 9,259억 원 수준의 재원을 투입할 예정임
- 혁신·글로벌화·상생으로 외식산업을 미래 성장산업으로 육성하며, 2026년까지 푸드테크 분야 유니콘 기업을 10개, 매출 1조 원 이상 외식기업을 5개, 외식기업 해외 매장 수를 5,000개까지 늘리는 것이 목표임

2.1.4.1 혁신으로 도약하는 외식산업

■ 푸드테크 R&D 및 상용화 등 혁신 생태계 조성

- 혁신을 위한 푸드테크 R&D 지원 강화 및 신기술 보급 촉진을 통해 외식산업이 생산하는 부가가치 제고, 인력난 극복, 경영효율화를 도모
- 푸드테크 R&D 과제를 적극 발굴·지원 및 스타트업 기업의 자금·투자·판로 등을 지원하고(2022~) 스타트업 기업과 외식기업 간의 협력체계 구축과 스마트기술 보급사업 시 신기술 상용화 제품 우선 활용 등을 통해 신기술 보급을 촉진(~2023)

■ 스마트 기술 및 데이터 경제 확산

- 지역별 외식거리에 조리로봇·서빙로봇, 키오스크 등을 적용한 스마트 외식거리를 조성(2024~)
- 개별 음식점의 카드 거래, POS 데이터, 배달앱 이용정보 등의 데이터를 활

용하여 선호 메뉴 분석·비용 구조 분석·고객 분석을 실시하여 외식업체의 경영 개선을 돕는 마이데이터 서비스 활성화(2024~)

■ 규제 개선 및 기업·인재 육성

- 관계부처와 협의하여 푸드테크 상용화와 현장 애로 해소를 위해 배달로봇 보도 통행 허용을 위한 지능형로봇법 및 도로교통법(~2023), 외국인력 취업 허용 업종확대(2023~, 기존 6개 업종에서 음식점 및 주점업 전체) 등 각종 규제를 합리적으로 개선
- 푸드테크 분야 스타트업 기업을 유니콘 기업으로 성장하도록 지원하고 관련 전공 인력을 실무형 인재로 육성(2023~)

2.1.4.2 세계가 찾는 K-외식

■ 해외진출 단계별 밀착 지원체계 구축

- 국내·해외 해외진출 상담데스크를 운영하여 단계별 기업 애로사항 해소, 바이어 매칭 등 단계별(예비진출~현지화) 맞춤형 지원(2024~)
- 매월 국가별 외식시장 동향, 식문화, 소스류 수출 통관정보 등 정보제공(연 1회 → 월 1회)을 통해 기업의 애로사항 해소(2022~)

■ K-외식 브랜드 글로벌화 추진

- 한류 콘텐츠(K-POP, K-무비·드라마 등) PPL, 해외 유튜버 등 인플루언서 활용 및 여행사·항공사와 연계한 홍보 추진(2023~)
- 외식기업 경영자 등 대상 해외 진출 실무 교육을 통해 해외 사업에 대한 관심 제고 및 역량 강화(2023~)

■ 서비스 경쟁력 강화 및 신시장 활성화

- 외식 서비스 품질 기준을 마련하고(2023), 서비스 등급제 시범 운영(2024~)
- (신시장 활성화) 가치소비 트렌드에 대응, 저탄소 농산물 이용 등 소비자의 다양한 수요에 맞는 메뉴 출시와 소비 활성화 지원(2023~) 및 인증제 도입 검토(2024~)

2.1.4.3 농업·환경·사회와 상생하는 외식산업

■ 국산 식재료 이용 확대

- eaT시스템과 농식품온라인거래소(2023년 구축예정)를 통해 외식기업과 생산자조직 간 식재료 직거래 활성화(2022~)
- 외식기업·생산자단체와 협력을 통해 지리적 표시등록 농산물, 신제품 농산물 등 활용 메뉴 상품화 장려(2022~)

■ 농촌과 연계·협력 강화

- 지역 음식거리와 연계된 농촌관광 사업 홍보 강화, 코레일-지자체 간 협력을 통한 음식관광 상품 운영 지원(2022~)
- 기업과 협력하여 농가레스토랑(농가맛집 184곳 등) 메뉴의 간편식(RMR) 상품 출시 및 체험프로그램 운영 지원(2022~)
- 외식기업과 농촌의 자매결연 등을 통해 외식업 관련 재능기부, 자원순환, 재난피해복구 등 다양한 협력 활동 장려(2022~)

■ 외식산업 ESG 경영 확산

- 외식기업 대상 ESG 경영 컨설팅 및 각종 모범 사례 발굴·홍보(SNS 등 활용)를 통한 상생 경영에 대한 업계 및 소비자 관심 제고(2023~)

- 산업통상자원부·중소벤처기업부 등의 K-ESG 가이드라인을 준용, 외식 산업에 맞는 기준 마련(~2023) 및 평가 추진(2024~)

2.1.4.4 포용과 참여로 함께 발전하는 외식산업

■ 위기 대응 및 경영안정 지원

- 감염병 재유행, 글로벌 공급망 불안 등 위기 시 대응 방안 및 영업 규모별 다양한 우수 경영사례 매뉴얼 개발·배포(2022~)
- 우수 식재료 공동구매, 경영컨설팅 및 외식업체육성자금 지속 지원을 통해 영세 외식업체 경영안정 지원

■ 충분한 창업 준비와 재기 지원

- 예비창업자 대상 경영 및 매장 운영 실습 교육을 지원하고 초기 창업자에게 전문 컨설팅 지원을 통한 장기 생존 도모(2023~) 및 창업 콘테스트 등 아이디어 경쟁을 통해 다양한 창업 성공 모델 확산
- 폐업 희망 사업자 대상 폐업 부담 경감을 위한 사업정리 컨설팅, 점포철거, 채무조정, 법률자문 및 유망·특화 분야의 재창업을 위한 재창업 교육·멘토링·자금 등 지원(2022~)

■ 근로환경 개선 및 안전사고 예방

- 화재 및 안전사고 예방을 위한 매장별 컨설팅 및 노후 가스·환기 설비 교체 및 개보수 지원(2022~)

2.2 음식서비스 산업 고용현황 및 수요 분석

2.2.1 인력수급 현황

2.2.1.1 고용 현황

■ 음식서비스 산업 종사자 현황

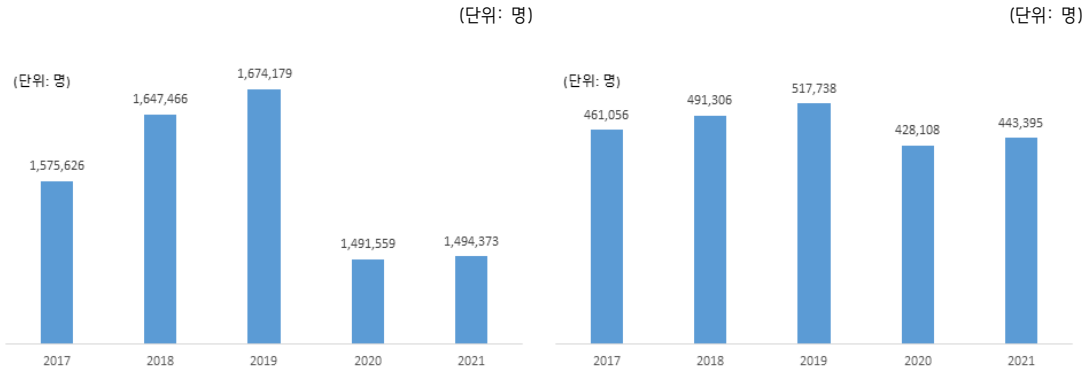
- 음식서비스 산업 종사자는 2021년 기준 약 194만명으로 전년 대비 0.9% 증가했으며 전체 산업에서 음식서비스 산업 종사자의 비율은 약 7.8%임
 - 음식점업 종사자는 2021년 기준 약 150만명으로 전년대비 0.2% 증가했으며 전체 음식서비스 산업 종사자의 77.1%를 차지함
 - 주점 및 비알코올 음료점업 종사자는 44만명으로 전년대비 3.6% 증가함

<표 2-37> 전국 식음료조리 서비스 종사자 수(2017~2021)

(단위 명)

대분류	구분	2017	2018	2019	2020	2021
식음료조리 서비스	1.음식점업	1,575,626	1,647,466	1,674,179	1,491,559	1,494,373
	2.주점 및 비알코올 음료점업	461,056	491,306	517,738	428,108	443,395
음식서비스산업 계		2,036,682	2,138,772	2,191,917	1,919,667	1,937,768
전체 산업 계		21,626,904	22,234,776	22,723,272	24,813,449	24,931,600
전체 산업 중 음식서비스산업 종사자 비율%		9.4%	9.6%	9.6%	7.7%	7.8%

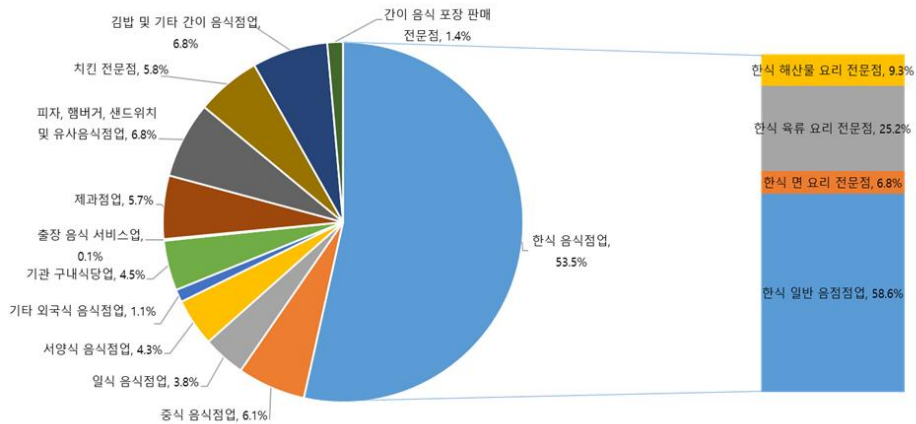
* 자료: 통계청, 전국사업체조사 : 시도산업 종사자 규모별 사업체 수, 종사자 수



[그림 2-4] 음식점업 종사자 현황

[그림 2-5] 주점 및 비알콜 음료업 종사자 현황

- 음식서비스 산업 중 한식 종사자는 2021년 기준 약 53.5%로 가장 많음
 - 한식 세부 업종별로 한식 일반(58.6%), 한식 육류 요리(25.2%), 한식 해산물 요리(9.3%), 한식 면(6.8%) 요리 순으로 높은 비중을 차지



[그림 2-6] 음식점업 종사자 업종별 분포 현황

<표 2-38>업종별 전국 식음료조리·서비스 종사자 수(2017~2021)

(단위: 명)

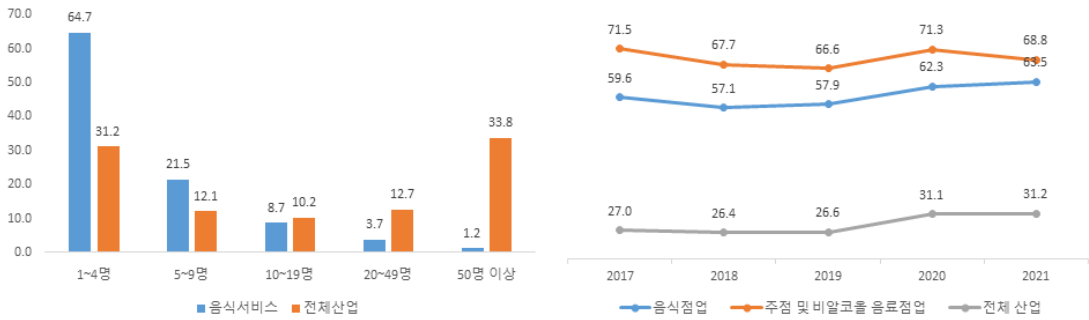
대분류	구분	2017	2018	2019	2020	2021	
식음료조리서비스	1.음식점업	1,575,626	1,647,466	1,674,179	1,491,559	1,494,373	
	한식 일반 음식점업	541,886	539,764	545,848	485,819	468,666	
	한식 면 요리 전문점	57,654	61,497	65,947	57,860	54,550	
	한식 육류 요리 전문점	224,798	251,831	254,553	208,403	201,392	
	한식 해산물 요리 전문점	87,257	91,476	90,481	78,749	74,586	
	중식 음식점업	92,087	92,334	95,963	87,968	91,412	
	일식 음식점업	50,235	58,697	56,548	51,631	57,160	
	서양식 음식점업	70,248	70,712	67,130	60,557	63,920	
	기타 외국식 음식점업	16,591	18,573	19,263	15,727	16,974	
	기관 구내식당업	68,751	72,258	68,233	67,566	67,159	
	출장 음식 서비스업	2,654	2,441	2,811	2,566	2,124	
	제과점업	66,790	75,988	79,871	76,246	84,878	
	피자, 햄버거, 샌드위치 및 유사음식점업	90,265	96,332	100,808	94,240	102,204	
	차킨 전문점	88,378	88,330	93,199	84,822	86,526	
	김밥 및 기타 간이 음식점업	99,682	107,975	113,232	99,491	101,447	
	간이 음식 포장 판매 전문점	18,350	19,258	20,292	19,599	20,925	
	2.주점 및 비알코올 음료점업	461,056	491,306	517,738	428,108	443,395	
	일반 유흥 주점업	81,686	72,374	71,196	43,616	39,030	
	무도 유흥 주점업	7,598	7,740	7,147	2,779	2,356	
	생맥주 전문점	16,922	18,062	20,284	18,388	18,378	
	기타 주점업	157,060	160,411	156,369	121,545	111,708	
	커피 전문점	164,512	197,088	224,328	208,936	238,849	
	기타 비알코올 음료점업	33,278	35,631	38,414	32,844	33,074	
	계		2,036,682	2,138,772	2,191,917	1,919,667	1,937,768

* 자료: 통계청, 전국사업체조사

■ 종사자 규모별 음식서비스 산업 종사자 현황

- **(음식서비스 산업 vs. 전체 산업)** 음식서비스 산업 종사자 현황을 보면, 종사자규모가 1~4명인 음식서비스 산업 종사자 비율이 64.7%로 가장 많았으며 전체 산업의 경우 50명 이상이 33.8%로 가장 많은 것과는 대조적임
- 2021년 기준 종사자 규모가 1~4명인 음식점업은 65.5%, 주점 및 비알코올 음료점업은 68.8%의 비율을 보임

(단위: %)



[그림 2-7] 음식서비스 산업 vs. 전체 산업 종사자 규모별 분포 및 1~4명 종사자 비율

<표 2-39> 종사자 규모별 전국 음식점, 주점업 종사자 수(2017~2021)

(단위: 명)

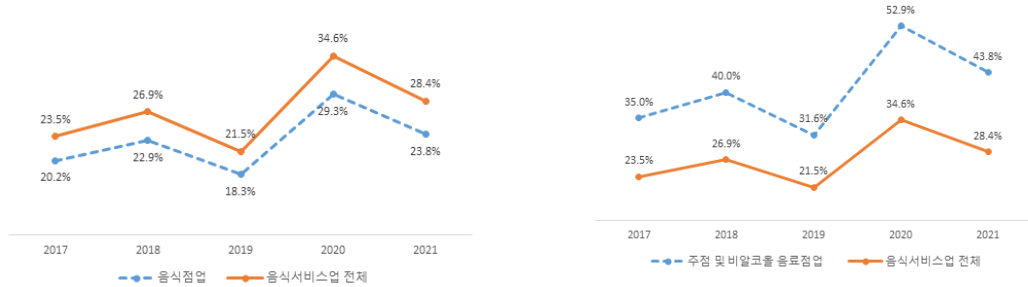
대분류	구분	2017	2018	2019	2020	2021
식음료조리서비스	1. 음식점업	1,575,626	1,647,466	1,674,179	1,491,559	1,494,373
	1~4명	939,815	940,528	969,186	928,904	948,296
	5~9명	378,356	412,544	426,438	329,048	326,112
	10~19명	133,932	167,848	160,526	131,085	127,256
	20~49명	81,363	88,784	81,782	68,986	67,074
	50명 이상	42,160	36,721	36,247	33,536	23,267
	2. 주점 및 비알코올 음료점업	461,056	491,306	517,738	428,108	443,395
	1~4명	329,434	332,759	344,885	305,174	305,176
	5~9명	93,446	107,996	113,717	80,772	90,626
	10~19명	30,991	42,844	49,977	36,148	42,044
20~49명	5,215	5,700	7,107	4,462	4,685	
50명 이상	1,970	2,007	2,052	1,552	754	
음식서비스 산업 계	음식서비스 산업 계	2,036,682	2,138,772	2,191,917	1,919,667	1,937,768
	1~4명	1,269,249	1,273,287	1,314,071	1,234,078	1,253,472
	5~9명	471,802	520,540	540,155	409,820	416,738
	10~19명	164,923	210,692	210,503	167,233	169,300
	20~49명	86,578	94,484	88,889	73,448	71,759
50명 이상	44,130	38,728	38,299	35,088	24,131	
전체 산업 계	전체 산업 계	21,626,904	22,234,776	22,723,272	24,813,449	24,931,600
	1~4명	5,847,700	5,878,444	6,041,327	7,709,916	7,779,460
	5~9명	2,989,161	3,157,255	3,239,687	3,047,771	3,020,712
	10~19명	2,354,201	2,459,688	2,468,285	2,449,179	2,543,068
	20~49명	2,905,930	2,988,730	3,057,377	3,044,741	3,167,523
50명 이상	7,529,912	7,740,659	7,916,596	8,561,842	8,420,837	

* 자료: 통계청, 전국사업체조사

■ 연매출 규모별 음식서비스업 종사자 현황

● (음식점업 vs. 주점 및 비알콜 음료점업) 연매출 1억 이하 음식서비스 종사자 비율은 2020년 34.6%에서 2021년 28.4%로 다소 감소함

- 2021년 연매출 1억 이하 음식점업 종사자의 비율은 23.8%이며, 동기간 주점 및 비알콜 음료점업은 43.8%의 비율을 보임



[그림 2-8] 음식점업 vs 주점 및 비알콜 음료점업 연매출 1억 이하 비율

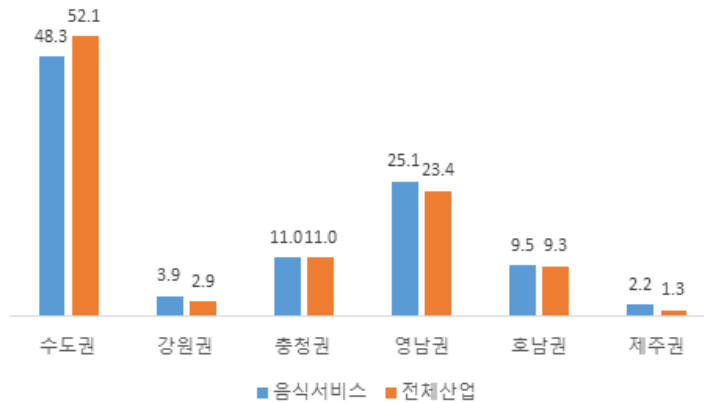
<표 2-40> 연매출 규모별 전국 음식점업 및 주점업 종사자 수(2017~2021)

대분류	구분	2017	2018	2019	2020	2021
식음료조리서비스	1.음식점업	1,575,626	1,647,466	1,674,179	1,491,559	1,494,373
	0.5억 원 미만	132,052	159,107	128,444	236,631	157,608
	0.5억 ~ 1억 원	185,982	218,963	178,109	201,032	197,747
	1억 ~ 5억 원	742,593	710,172	740,801	661,571	657,627
	5억 ~ 10억 원	233,669	235,862	266,907	207,123	217,224
	10억 ~ 50억 원	233,837	271,151	294,955	154,635	229,101
	50억 ~ 100억 원	32,690	37,523	49,446	14,256	23,337
	100억 ~ 200억 원	7,561	7,602	9,478	6,182	-
	200억 ~ 300억 원	2,844	1,446	2,164	1,833	-
	300억 원 이상	4,398	5,640	3,875	8,296	2,508
	2.주점 및 비알콜음료점업	461,056	491,306	517,738	428,108	443,395
	0.5억 원 미만	72,065	100,378	81,332	146,972	114,617
	0.5억 ~ 1억 원	89,132	96,144	82,479	79,541	79,621
	1억 ~ 5억 원	224,810	207,875	221,851	153,044	166,885
5억 ~ 10억 원	39,332	40,747	51,901	23,302	35,401	
10억 ~ 50억 원	32,274	43,898	72,360	24,746	44,452	
50억 ~ 100억 원	3,233	2,099	7,471	338	2,300	
100억 ~ 200억 원	193	165	341	131	-	
200억 ~ 300억 원	-	-	-	21	-	
300억 원 이상	-	-	-	13	-	
음식서비스업 계	음식서비스업 계	2,036,682	2,138,772	2,191,917	1,919,667	1,937,768
	0.5억 원 미만	204,117	259,485	209,775	383,603	272,225
	0.5억 ~ 1억 원	275,114	315,107	260,587	280,573	277,368
	1억 ~ 5억 원	967,403	918,047	962,652	814,615	824,512
	5억 ~ 10억 원	273,001	276,609	318,807	230,425	252,625
	10억 ~ 50억 원	266,111	315,049	367,316	179,381	273,554
	50억 ~ 100억 원	35,923	39,622	56,918	14,594	25,637
	100억 ~ 200억 원	7,754	7,767	9,819	6,313	7,645
	200억 ~ 300억 원	2,844	1,446	2,164	1,854	1,694
300억 원 이상	4,398	5,640	3,879	8,309	2,508	

* 자료: 통계청, 서비스업조사

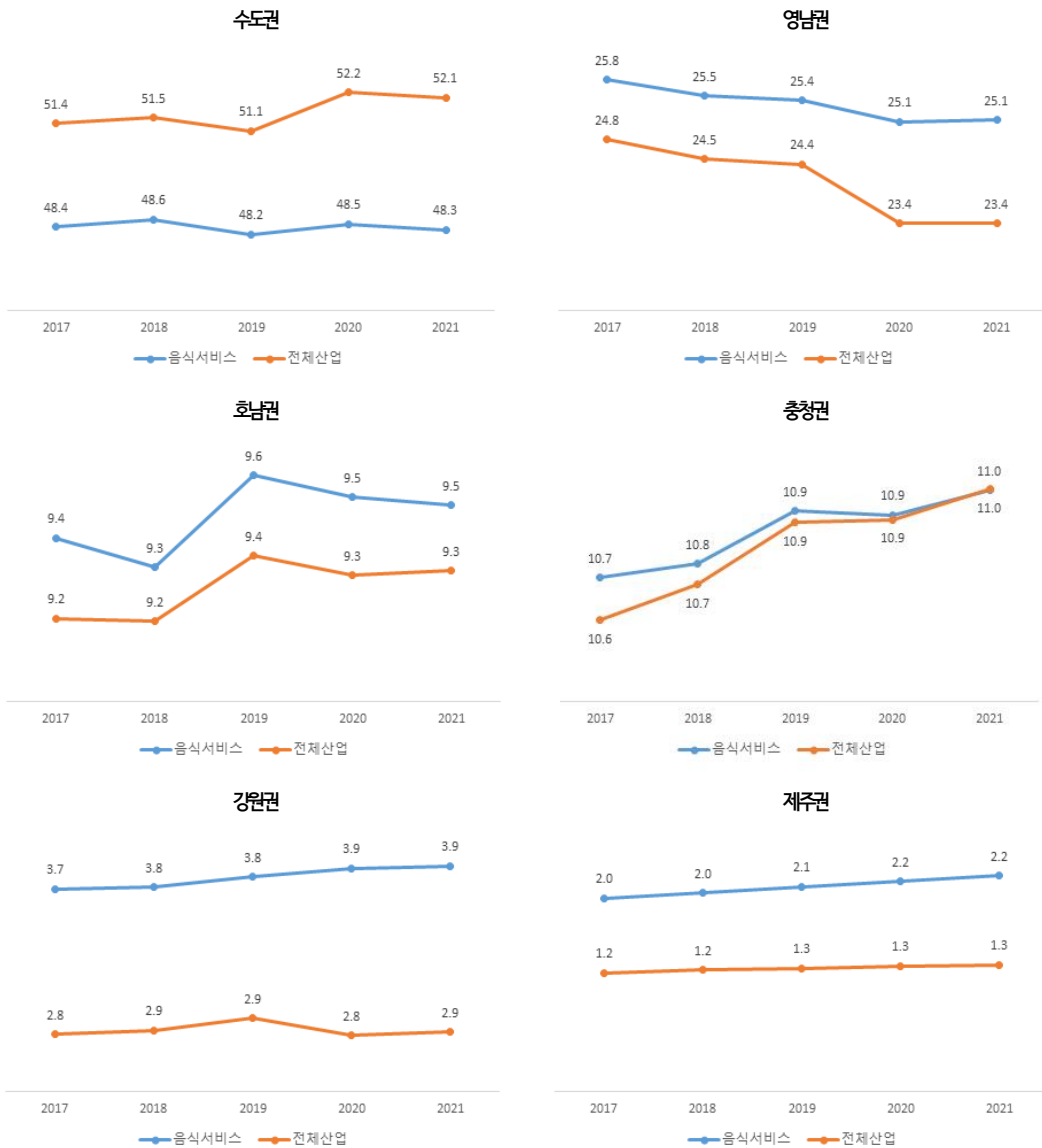
■ 지역별 음식서비스 산업 종사자 현황

- **(전체 산업 vs. 음식서비스 산업)** 수도권 음식서비스 산업 종사자 현황을 보면, 음식서비스 산업이 48.3%, 전체 산업 52.1%로 수도권 밀집도가 전 산업 보다는 3.8%p 낮은 반면, 수도권 이외의 경우는 모두 음식서비스 산업 종사자의 비율이 전체 산업 보다 높은 비율을 보였음



[그림 2-9] 2021년도 음식서비스 산업 vs. 전체 산업 지역별 분포 현황

- (지역별) 2020년 대비 2021년 음식서비스 산업 종사자 비율이 증가한 지역은 충청권, 강원권, 제주권임



[그림 2-10] 지역별 전국 음식서비스 산업 vs. 전체 산업 종사자 수·비율

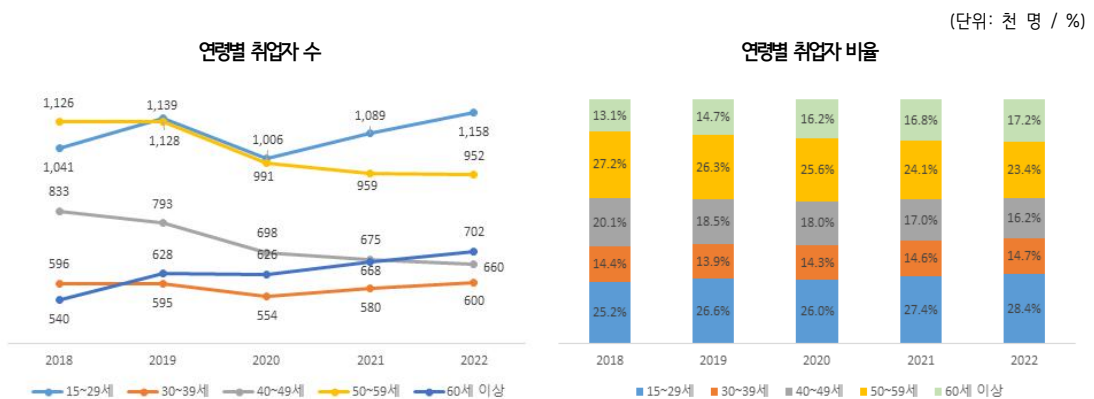
<표 2-41> 지역별 전국 음식점, 주점업 종사자 수(2017~2021)

		(단위: 명)					
대분류	구분	2017	2018	2019	2020	2021	
식음료조리서비스	1. 음식점업	1,575,626	1,647,466	1,674,179	1,491,559	1,494,373	
	수도권	서울	334,092	345,366	340,825	306,279	298,807
		경기	353,930	375,953	384,976	346,190	351,174
		인천	75,485	79,829	81,185	73,247	73,384
		강원권	60,115	63,369	65,337	58,778	59,165
		충청권	176,228	184,905	190,220	167,705	169,872
		영남권	399,907	414,041	420,723	369,698	370,529
		호남권	146,237	151,386	157,023	138,466	139,075
		제주권	29,632	32,617	33,890	31,196	32,367
		2. 주점 및 비알코올 음료점업	461,056	491,306	517,738	428,108	443,395
	수도권	서울	105,815	112,688	114,271	93,334	95,598
		경기	94,010	101,746	108,532	89,937	94,341
		인천	22,235	24,043	26,012	21,447	22,676
		강원권	16,130	16,989	18,363	15,559	16,135
		충청권	41,793	45,043	49,221	41,747	43,132
		영남권	125,134	131,771	136,834	111,980	116,332
		호남권	45,252	48,137	52,449	43,952	44,680
		제주권	10,687	10,889	12,056	10,152	10,501
음식서비스산업 계		2,036,682	2,138,772	2,191,917	1,919,667	1,937,768	
음식서비스 산업 계	수도권	서울	439,907	458,054	455,096	399,613	394,405
		경기	447,940	477,699	493,508	436,127	445,515
		인천	97,720	103,872	107,197	94,694	96,060
		강원권	76,245	80,358	83,700	74,337	75,300
		충청권	218,021	229,948	239,441	209,452	213,004
		영남권	525,041	545,812	557,557	481,678	486,861
		호남권	191,489	199,523	209,472	182,418	183,755
		제주권	40,319	43,506	45,946	41,348	42,868
		전체 산업 계	21,626,904	22,234,776	22,723,272	24,813,449	24,931,600
전체 산업 계	수도권	서울	5,119,913	5,210,936	5,226,997	5,868,926	5,771,226
		경기	4,953,790	5,174,364	5,302,740	5,886,850	5,994,570
		인천	1,034,344	1,070,454	1,092,494	1,208,269	1,223,448
		강원권	616,250	639,277	670,247	704,983	714,310
		충청권	2,285,233	2,375,454	2,474,224	2,703,823	2,741,549
		영남권	5,364,079	5,442,490	5,544,044	5,811,651	5,839,296
		호남권	1,990,548	2,044,859	2,126,222	2,310,056	2,323,835
		제주권	262,747	276,942	286,304	318,891	323,316

* 자료: 통계청, 전국사업체조사(2017~2021) 및 서비스업조사(2017~2021)

■ 음식서비스업 종사자 연령별, 교육정도별, 종사자지위별 취업자 현황

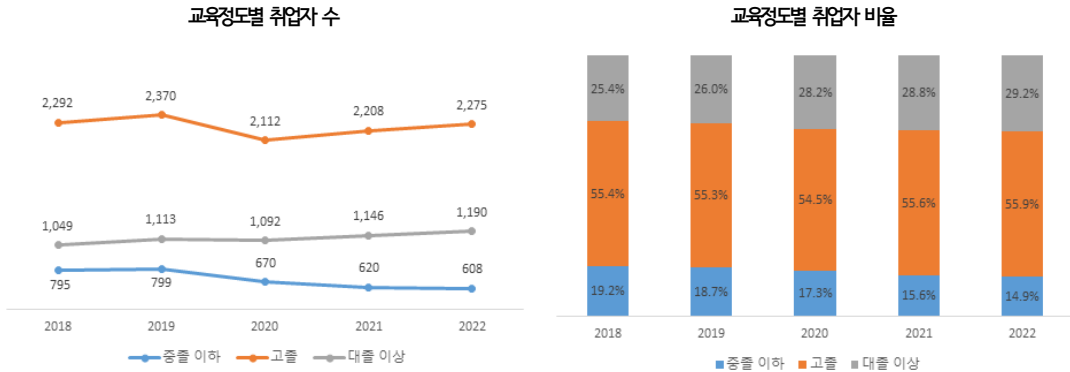
- **(연령별)** 2022년 음식서비스업 종사자의 연령별 고용보험 가입분포는 15~29세(28.4%), 50~59세(23.4%), 60세 이상(17.2%), 40~49세(16.2%), 30~39세(14.7%) 순으로 많았음
 - 종사자 연령대 중 15~29세 음식점업 종사자의 비율은 2018년 25.2%에서 2022년 28.4%, 60세 이상은 동기간 13.1%에서 17.2%로 꾸준히 증가하고 있음
 - 반면, 40~49세, 50~59세 연령층은 감소추세를 보임



[그림 2-11] 연령별 음식점 및 주점업 종사자 수·비율

- **(교육정도별)** 2022년 기준 음식서비스업 종사자의 교육정도별 취업자 비율은 중졸 이하가 14.9%, 고졸이 55.9%, 대졸 이상이 29.2%로 나타남
 - 대졸 이상 음식점업 종사자의 비율은 2018년 25.4%에서 2022년 29.2%로 꾸준히 증가하고 있음
 - 반면 중졸 이하의 비율은 감소추세를 보이며 고졸은 비슷한 수준을 유지하고 있음

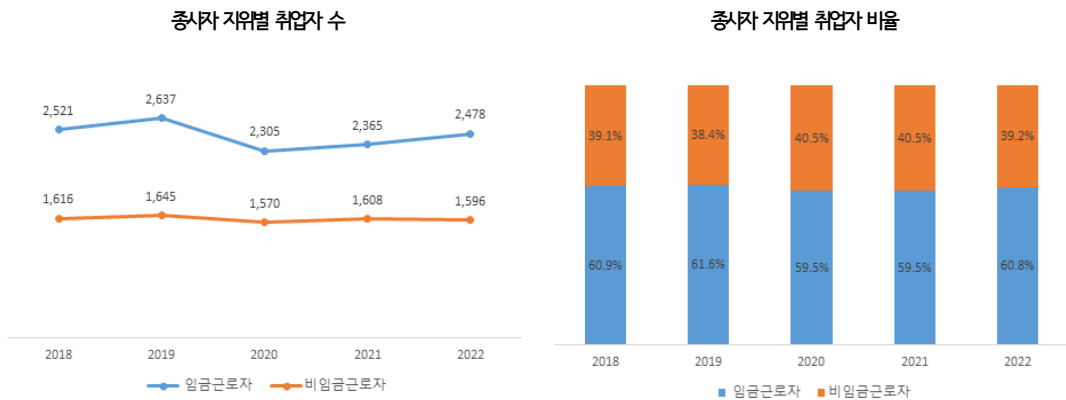
(단위: 천 명 / %)



[그림 2-12] 교육정도별 음식점 및 주점업 종사자 수와 비율

- (종사자 지위별) 2022년 음식서비스업 종사자 지위별 고용보험 가입분포는 임금근로자 60.8%, 비임금근로자 39.2%의 비율을 보임
- 음식점업 종사자 중 비임금근로자의 비율은 2018년 39.1%에서 2021년 40.5%로 소폭 증가하였으나 2022년 39.2%로 다시 감소함

(단위: 천 명 / %)



[그림 2-13] 종사자 지위별 음식점 및 주점업 종사자 수·비율

<표 2-42> 음식점 및 주점업 연령별, 교육정도별, 종사자지위별 취업자 현황(2018~2022 1/2)¹²⁾

(단위: 천 명, 시간)

구분		2018	2019	2020	2021	2022
취업자		4,137	4,282	3,875	3,973	4,073
연령별	15-29세	1,041	1,139	1,006	1,089	1,158
	30-39세	596	595	554	580	600
	40-49세	833	793	698	675	660
	50-59세	1,126	1,128	991	959	952
	60세 이상	540	628	626	668	702
교육정도별	중졸 이하	795	799	670	620	608
	고졸	2,292	2,370	2,112	2,208	2,275
	대졸 이상	1,049	1,113	1,092	1,146	1,190
종사자지위별	임금근로자	2,521	2,637	2,305	2,365	2,478
	비임금근로자	1,616	1,645	1,570	1,608	1,596
주당 평균 취업시간		45.3	43.3	41.0	41.0	40.6

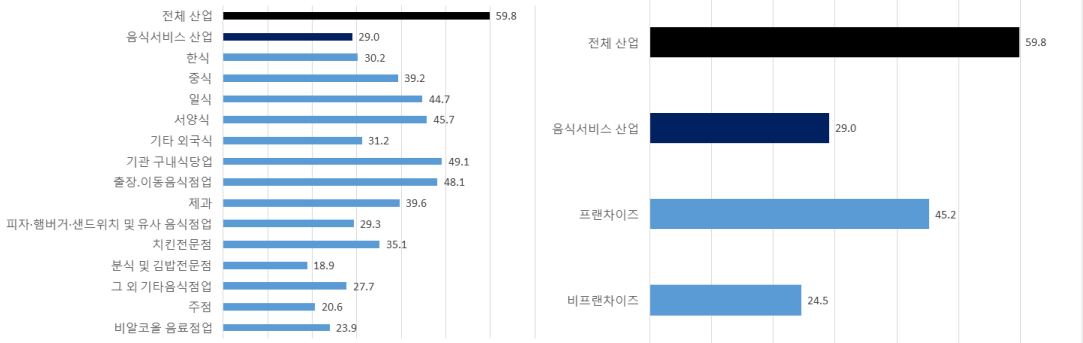
* 자료: 통계청, 지역별고용조사(구 인력실태조사)

■ 음식서비스업 종사자 고용보험 가입 현황

- 음식서비스업 종사자의 고용보험 가입률은 29.0%로 전체 산업 59.8%보다 절반에 못 미치는 수준임
- **(업종별)** 업종별 음식점업 종사자 중 고용보험 가입 비율은 분식 및 김밥 전문점(18.9%), 그 외 기타음식점업(27.7%), 주점(20.6%), 비알코올 음료점업(23.9%)이 음식서비스업 평균 가입률 보다 낮은 수준임
 - 주요 일반음식점의 경우 한식이 30.2%로 가장 낮은 수준을 보이며, 중식(39.2%), 일식(44.7%), 서양식(45.7%) 순으로 고용보험 가입률이 낮았음
- **(운영형태별)** 음식점업 종사자 중 운영형태가 프랜차이즈인 경우 고용보험 가입 비율은 45.2%로 비프랜차이즈 24.5%보다 높은 수준을 보임

12) 한국표준산업분류 10차 개정(2017년) 기준

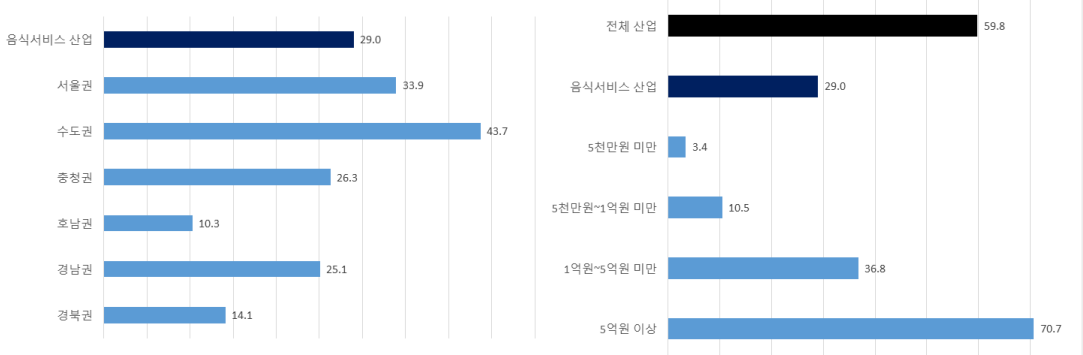
(단위: %)



[그림 2-14] 음식서비스업 종사자 업종별, 운영형태별 고용보험 가입 현황

- **(지역별)** 음식점업 종사자 중 수도권의 경우 고용보험 가입 비율은 43.7%로 가장 높으며 반면 호남권(10.3%), 충청권(26.3%), 경남권(25.1%), 경북권(14.1%)의 경우 음식서비스 산업 평균에 못 미치는 수준임
- **(매출액 규모별)** 연 매출액 5억 원 이상 음식점업 종사자의 경우 고용보험 가입 비율은 70.7%로 전체 산업 평균보다도 높았으나 반면 5천만 원 미만 음식점업 종사자의 경우 3.4%로 매우 낮은 가입률을 보이고 있음

(단위: %)



[그림 2-15] 음식서비스업 종사자 지역별, 매출액 규모별 고용보험 가입 현황

<표 2-43> 음식서비스 산업 종사자의 고용보험 가입여부 현황(2022)

(단위 %)

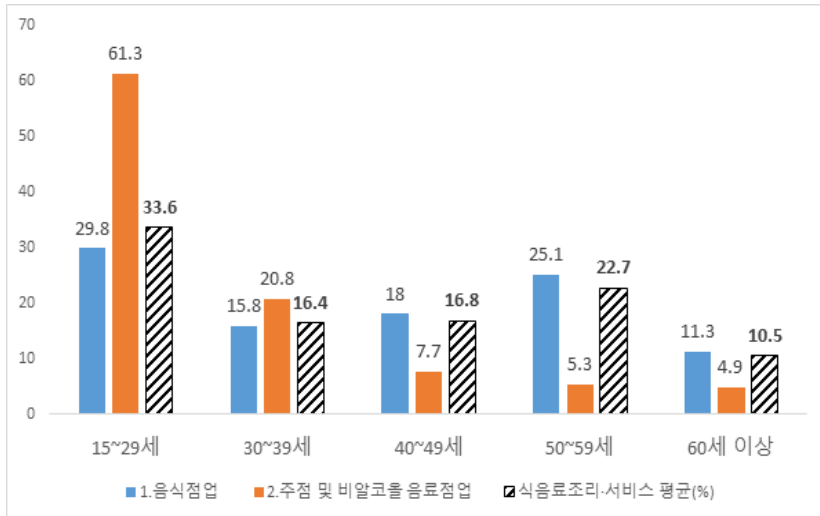
특성별	구분	가입	비가입	
업종별	1. 일반 음식점업	한식	30.2	69.8
		중식	39.2	60.8
		일식	44.7	55.3
		서양식	45.7	54.3
		기타 외국식	31.2	68.8
		기관 구내식당업	49.1	50.9
		출장이동음식점업	48.1	51.9
		제과	39.6	60.4
		피자햄버거샌드위치 및 유사 음식점업	29.3	70.7
		차킨전문점	35.1	64.9
		분식 및 김밥전문점	18.9	81.1
		그 외 기타음식점업	27.7	72.3
		2. 주점 및 비알코올 음료점업	주점	20.6
비알코올 음료점업	23.9		76.1	
운영형태별	프랜차이즈	45.2	54.8	
	비프랜차이즈	24.5	75.5	
지역별	서울권	33.9	66.1	
	수도권	43.7	56.3	
	충청권	26.3	73.7	
	호남권	10.3	89.7	
	경남권	25.1	74.9	
	경북권	14.1	85.9	
매출액규모별	5천만원 미만	3.4	96.6	
	5천만원~1억원 미만	10.5	89.5	
	1억원~5억원 미만	36.8	63.2	
	5억원 이상	70.7	29.3	
음식서비스 계		29.0	71.0	
전체 산업 계 ¹³⁾		59.8	40.2	

* 자료: 통계청, 외식업경영실태조사(2022) : 고용보험 가입여부

13) 전체 산업 계 : 고용보험 > 정형통계, 2022년 12월 가입자기준 / 전사업자 근로자수로 추정

- **(연령별 피보험자 분포)** 음식서비스업 종사자의 고용보험 피보험자 평균 분포를 보면 15~29세가 33.6%로 가장 높으며, 50~59세(22.7%), 40~49세(16.8%) 순으로 높은 비율을 보이고 있음
- 특히 주점 및 비알콜음료점의 경우 15~29세 피보험자의 연령이 전체 61.3%로 높은 비중을 보이고 있으며, 연령대가 높아짐에 따라 피보험자 비율이 감소하고 있음

(단위: %)



[그림 2-16] 음식서비스업 종사자 연령별 고용보험 피보험자 분포현황

<표 2-44> 직종별사업체노동력 조사 규모별, 직종별(전국)(2022 1/2)

규모별	산업분류별	2022 1/2						
		현원	구인인원	채용인원	미충원인원	부족인원	채용계획	부족률(%)
전규모 (1인이상)	전체 산업	17,563,812	1,309,300	1,132,103	177,197	644,638	654,149	3.5
	① 음식서비스 관련직	1,056,357	109,013	98,362	10,651	72,850	72,374	6.5
	└ 주방장 및 조리사	431,890	33,323	30,854	2,469	19,728	19,959	4.4
	└ 식당 서비스 관련 종사자	624,468	75,690	67,509	8,181	53,122	52,415	7.8
① 5~9인	전체 산업	13,259,968	1,019,407	880,970	138,437	444,676	456,778	3.2
	① 음식서비스 관련직	420,581	45,911	41,250	4,661	23,869	24,093	5.4
	└ 주방장 및 조리사	206,104	16,292	14,848	1,444	8,101	8,355	3.8
	└ 식당 서비스 관련 종사자	214,477	29,619	26,402	3,217	15,767	15,738	6.8
② 10인이상	전체 산업	10,898,894	848,190	728,694	119,496	352,408	365,560	3.1
	① 음식서비스 관련직	261,098	30,452	27,116	3,336	13,738	14,093	5
	└ 주방장 및 조리사	129,827	11,176	10,095	1,081	4,721	5,029	3.5
	└ 식당 서비스 관련 종사자	131,271	19,276	17,021	2,255	9,017	9,064	6.4

* 자료: 통계청, 직종별사업체노동력 조사

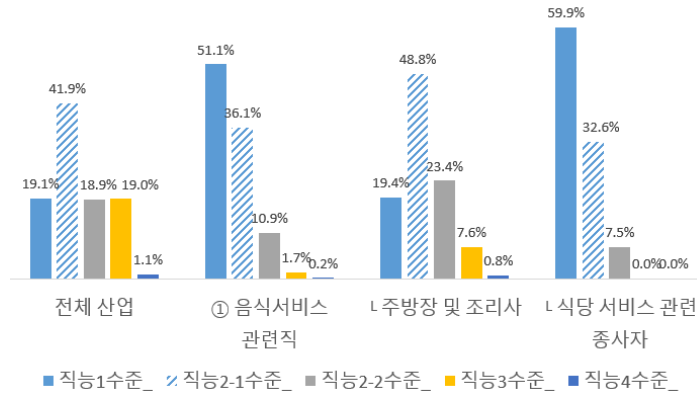
<표 2-45> 직종별사업체노동력 조사 규모별, 직종별(전국)(2022 2/2)

규모별	산업분류별	2022 2/2						
		현원	구인인원	채용인원	미충원인원	부족인원	채용계획	부족률%
전규모 (1인이상)	전체 산업	17,838,053	1,251,236	1,060,663	190,573	622,707	636,661	3.4
	① 음식서비스 관련직	1,116,944	129,514	114,465	15,049	62,556	62,384	5.3
	↳ 주방장 및 조리사	438,423	36,469	32,342	4,127	18,155	18,045	4
	↳ 식당 서비스 관련 종사자	678,521	93,044	82,124	10,920	44,400	44,339	6.1
① 5-9인	전체 산업	13,437,676	941,682	788,765	152,917	440,369	454,769	3.2
	① 음식서비스 관련직	445,660	52,974	45,967	7,007	24,971	25,154	5.3
	↳ 주방장 및 조리사	213,619	16,888	14,786	2,102	9,048	9,159	4.1
	↳ 식당 서비스 관련 종사자	232,041	36,085	31,182	4,903	15,923	15,995	6.4
② 10인이상	전체 산업	11,027,149	763,209	632,663	130,546	351,150	365,448	3.1
	① 음식서비스 관련직	276,897	34,654	30,289	4,365	14,379	14,614	4.9
	↳ 주방장 및 조리사	134,528	11,283	9,845	1,438	5,380	5,496	3.8
	↳ 식당 서비스 관련 종사자	142,368	23,371	20,444	2,927	8,999	9,118	5.9

* 자료: 통계청, 직종별사업체노동력 조사

■ 음식서비스 산업 직종별 직능수준별 미충원인원 현황

- 전체 산업 종사자의 직능수준별 미충원인원 분포를 보면 직능2-1수준이 41.9%로 가장 많은데 비해 음식서비스 관련직에서는 직능1수준이 51.1%로 전체 산업(19.1%) 대비 약 2.7배 수준임
- 특히 식당 서비스 관련 종사자는 직능1수준의 미충원인원 비중이 59.9%이며, 직능2-1수준까지 포함할 경우 92.5%가 단순직무의 종사자 미충원 되고 있음
- 반면 주방장 및 조리사의 미충원인원의 경우 직능2-1수준이 48.8%, 직능2-2수준이 23.4%로 전체 산업 평균 직능2-1수준 41.9%, 직능2-2수준 18.9%보다 높은 비율을 보이고 있음



[그림 2-17] 음식서비스 산업 직종별 직능수준별 미충원인원 분포 현황

<표 2-46> 직종별사업체노동력 조사 규모별, 직종별, 직능수준별(전국)(2022 1/2)

규모별	산업분류별	2022 1/2				
		직능1수준 ⁴⁾ 미충원인원	직능2-1수준 ⁵⁾ 미충원인원	직능2-2수준 ⁶⁾ 미충원인원	직능3수준 ⁷⁾ 미충원인원	직능4수준 ⁸⁾ 미충원인원
전규모 (1인이상)	전체 산업	43,963	62,147	33,376	27,330	2,030
	① 음식서비스 관련직	6,056	3,682	823	55	0
	ㄴ 주방장 및 조리사	557	1,278	574	55	0
	ㄴ 식당 서비스 관련 종사자	5,499	2,404	249	0	0
① 5~9인	전체 산업	30,991	48,012	26,079	24,707	1,823
	① 음식서비스 관련직	2,042	1,793	762	50	0
	ㄴ 주방장 및 조리사	226	650	513	50	0
	ㄴ 식당 서비스 관련 종사자	1,816	1,143	249	0	0
② 10인이상	전체 산업	26,503	41,165	22,140	21,878	1,724
	① 음식서비스 관련직	1,274	1,379	620	50	0
	ㄴ 주방장 및 조리사	98	532	395	50	0
	ㄴ 식당 서비스 관련 종사자	1,176	847	225	0	0

* 자료: 통계청, 직종별사업체노동력 조사

14) 1수준: 무경력자, 학력무관, 자격증무관
 15) 2-1수준: 1년 미만의 현장경력 또는 국가기술자격법상의 기능사 수준 또는 고졸 이하
 16) 2-2수준: 1년~2년 미만의 현장경력 또는 국가기술자격법상의 산업기사 수준 또는 전문대 이하
 17) 3수준: 2년~10년 미만의 현장경력 또는 국가기술자격법상의 기사 수준 또는 대졸/석사 수준
 18) 4수준: 10년 이상의 현장경력 또는 국가기술자격법상의 기술사 수준 또는 박사 수준

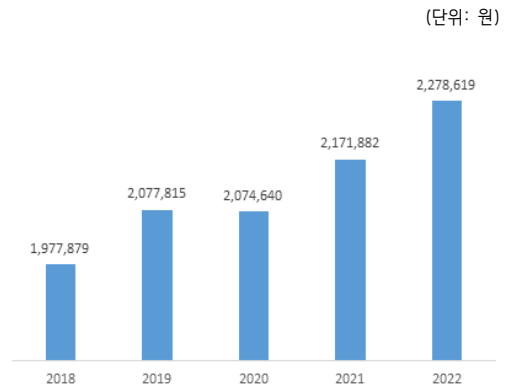
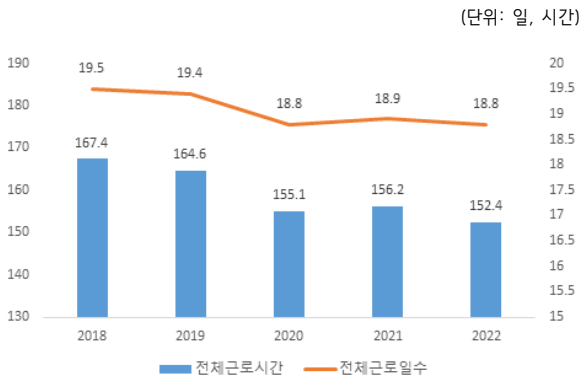
<표 2-47> 직종별사업체노동력 조사 규모별, 직종별, 직능수준별(전국)(2022 2/2)

규모별	산업분류별	2022 2/2				
		직능1수준 미충원인원	직능2-1수준 미충원인원	직능2-2수준 미충원인원	직능3수준 미충원인원	직능4수준 미충원인원
전규모 (1인이상)	전체 산업	43,336	72,774	34,005	30,290	2,075
	① 음식서비스 관련직	6,795	6,825	949	191	14
	└ 주병장 및 조리사	1,006	2,213	708	186	13
	└ 식당 서비스 관련 종사자	5,788	4,612	241	5	1
① 5-9인	전체 산업	33,397	54,756	29,371	26,591	2,003
	① 음식서비스 관련직	2,949	3,159	780	84	14
	└ 주병장 및 조리사	534	936	539	79	13
	└ 식당 서비스 관련 종사자	2,415	2,222	241	5	1
② 10인이상	전체 산업	27,692	47,695	24,308	23,093	1,985
	① 음식서비스 관련직	1,905	1,809	588	43	1
	└ 주병장 및 조리사	463	493	444	38	0
	└ 식당 서비스 관련 종사자	1,442	1,316	143	5	1

* 자료: 통계청, 직종별사업체노동력 조사

■ 음식점 및 주점업 근로일수, 근로시간 및 임금 현황

- 2022년 음식점 및 주점업 월평균 근로일수는 18.8일로 전년 대비 0.1일 감소하였으며, 근로시간의 경우 152.4시간으로 3.8시간 감소하였음
- 2022년 음식점 및 주점업 월평균 임금의 경우 약 228만원으로 전년대비 10만원 증가한 수준임



[그림 2-18] 음식점 및 주점업 전규모 근로일수 및 근로시간 현황

[그림 2-19] 음식점 및 주점업 전규모 임금 현황

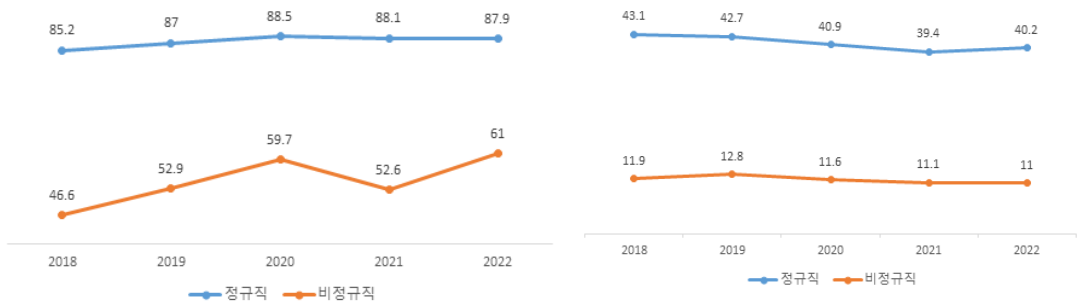
<표 2-48> 음식점 및 주점업 전규모(5인 이상) 근로부문 현황(2018~2022)

구분 ⁹⁾		2018	2019	2020	2021	2022
근로일수(일)	전체근로일수	19.5	19.4	18.8	18.9	18.8
	상용근로일수	22.9	22.7	21.6	21.9	21.9
	임시일용근로일수	11.9	11.3	10.1	11.6	10.7
근로시간(시간)	전체근로시간	167.4	164.6	155.1	156.2	152.4
	상용총근로시간	203.1	201.1	183.9	185.1	183.0
	상용소정실근로시간	189.7	187.5	173.2	175.2	171.1
	상용초과근로시간	13.4	13.7	10.8	9.9	11.9
	임시일용근로시간	86.6	76.8	65.5	69.0	70.7
임금(원)	전체임금총액	1,977,879	2,077,815	2,074,640	2,171,882	2,278,619
	상용임금총액	2,520,965	2,621,202	2,510,571	2,642,237	2,824,132
	상용정액급여	2,234,141	2,320,610	2,258,881	2,371,495	2,495,039
	상용초과급여	191,666	201,676	177,608	173,046	222,054
	상용특별급여	95,158	98,917	74,082	97,696	107,039
	임시일용임금총액	752,171	770,335	717,764	750,031	826,354

* 자료: 고용노동부, 사업체노동력조사(구 사업체임금근로시간조사)

■ 숙박 및 음식점업 대 보험 가입 및 상여금 지급률 현황

- 최근 5년 숙박 및 음식점업 고용보험 가입률을 보면 정규직의 경우 2022년 가장 최근 가입률이 87.9%로 전년 대비 0.2%p 감소했으며, 비정규직 고용보험 가입률은 61.0%로 전년 대비 8.4%p 증가함
- 또한 숙박 및 음식점업의 상여금 지급률을 보면 정규직은 최근 5년 평균 41.2%, 비정규직 11.7%로 정규직이 비정규직 대비 약 3.5배 높게 나타남



[그림 2-20] 숙박 및 음식점업 정규직/비정규직 고용보험 가입률(좌측) 및 상여금 지급률(우측)

19) -정액급여: 근로계약, 단체협약 또는 취업규칙 등으로 소정근로시간에 대하여 미리 정한 기본급과 통상적 수당, 기타 수당(연차수당, 정근수당포함)으로 지급한 총액
 -초과급여: 근로기준법 제 56조에 따라 연장, 휴일, 야간근로에 대한 수당으로 지급한 총액
 -특별급여: 상여금, 성과급, 임금인상소급분, 학자금(대출금 제외) 등으로 지급한 총액
 소정근로시간: 소정근로일에 대한 근로시간으로 '임금이 지급된 근로자' 전체의 소정근로시간(근로자와 사용자간에 정한 근로시간으로 휴게시간은 포함되지 않음)의 총계
 초과근로시간: 임금지급 여부와 관계없이, 소정근로시간 이외의 시간(연장근로시간, 휴일근로시간)에 실제로 근로한 시간(초과수당 지급을 위하여 산정한 시간이 아님)의 총계

<표 2-49> 숙박 및 음식점업 4대 보험 및 임금 통계(2018~2022)

(단위: %)

구분		2018	2019	2020	2021	2022
고용보험	전체	65.8	71.6	74.7	71.1	75.5
	정규직 근로자	85.2	87.0	88.5	88.1	87.9
	비정규직 근로자	46.6	52.9	59.7	52.6	61.0
건강보험	전체	61.8	67.7	70.0	68.5	69.5
	정규직 근로자	87.8	89.6	91.6	92.1	90.9
	비정규직 근로자	36.3	41.7	46.8	42.9	44.9
국민연금	전체	62.2	68.5	70.7	68.8	70.0
	정규직 근로자	88.0	89.5	91.8	92.8	91.3
	비정규직 근로자	36.1	42.3	47.8	42.7	44.7
산재보험	전체	91.2	92.2	94.5	94.6	95.1
	정규직 근로자	89.8	92.1	93.3	93.4	93.5
	비정규직 근로자	93.1	92.5	96.2	96.2	97.2
상여금	전체	25.7	27.4	25.0	23.9	24.6
	정규직 근로자	43.1	42.7	40.9	39.4	40.2
	비정규직 근로자	11.9	12.8	11.6	11.1	11
노조가입	전체	1.1	1.1	1.1	1.2	1.1
	정규직 근로자	2.3	2.1	2.5	2.6	2.4
	비정규직 근로자	0.1	0.1	0.0	0.0	0.1

* 자료: 통계청, 고용형태별근로실태조사

2.2.2 직무전망

2.2.2.1 외식 슈퍼바이저

- 가맹사업의 활성화로 가맹본부와 브랜드 수가 지속적인 증가 추세를 보이며, 외식 프랜차이즈의 경우, 전체 프랜차이즈 중 약 75.0%를 차지할 정도로 외식분야의 가맹사업이 활발히 전개되고 있음
- 3,800여 외식 프랜차이즈 가맹본부에서 4,700여 브랜드를 운영하고 있으며, 이들 가맹본부에서 가맹점을 관리할 슈퍼바이저 양성을 필요로 함
- 외식 프랜차이즈 가맹본부에서는 122,000여 외식프랜차이즈 가맹점을 발굴하고 관리하기 위한 전문 인력에 대한 수요가 발생함
- 외식 슈퍼바이저는 외식 프랜차이즈를 운영함에 있어 가맹점 개설, 가맹점 운영 관리, 가맹점 오픈 지원, 가맹점 교육, 메뉴개발을 통해 가맹본부와 가맹점 간의 협조 분위기를 조성하고 각 점포의 영업실적이 향상될 수 있는 여건을 만들기 위한 지도업무를 수행함
- 외식 슈퍼바이저와 관련된 자격으로는 국가자격으로 가맹거래사, 공인중개사 등이 있으며, 공인민간자격으로 CS Leaders, SMAT 등이 있음
 - 외식 슈퍼바이저 관련 국가자격 현황

<표 2-50> 외식 슈퍼바이저 국가자격 현황

중분류	소분류	등급	종목	취득자 수(명)			
				누계(명)	'20년(명)	'21년(명)	'22년(명)
01. 기획사무	01. 경영기획	기사	가맹거래사	356	119	149	88
02. 부동산	03. 부동산중개		공인중개사	71,386	16,555	26,915	27,916
01. 식음료조리서비스	02. 음식조리	기능사	한식조리기능사	59,659	18,358	22,520	18,781
			양식조리기능사	23,205	6,823	8,960	7,422
			일식조리기능사	6,661	1,840	2,527	2,294
			중식조리기능사	12,896	3,937	4,881	4,078

* 자료 : 한국산업인력공단 자격정보망

● 외식 슈퍼바이저 관련 공인민간자격 현황

<표 2-51> 외식 슈퍼바이저 공인민간자격 현황

중분류	소분류	종목(등급)	소관 기관처	취득자 수명			
				누계	'20년(명)	'21년(명)	'22년(명)
01. 기획사무	01. 경영기획	CS Leaders	(사)한국정보평가협회	17,393	5,133	6,754	5,506
		SMAT (1급)	한국생산성본부	11,035	1,915	2,951	6,169
		SMAT (2급)	한국생산성본부	13,036	3,505	5,258	4,273
		SMAT (3급)	한국생산성본부	33,517	8,505	11,477	13,535

* 자료 : 한국산업인력공단 자격정보망

2.3 음식서비스 산업 인력공급 현황

2.3.1 인력양성 현황

2.3.1.1 정규교육 현황

- **(특성화고)** 음식서비스 관련 특성화고는 호텔관광계열, 외식조리계열, 창업계열 등으로 분류되어 2022년 약 78개로 전체 정원은 약 10,569명으로 조사됨

<표 2-54> 음식서비스 분야 특성화고등학교 현황(2022)

(단위: 개, 명)

구분	학교명	설립	남녀	학과	학급	정원
㉠	경기경영고등학교	사립	남녀공학	외식조리과	2	39
	경기관광고등학교	사립	남녀공학	관광경영과	3	54
	경기관광고등학교	사립	남녀공학	관광외식경영과	2	47
	경기관광고등학교	사립	남녀공학	관광외식조리과	2	45
	경남관광고등학교	사립	남녀공학	관광경영과	3	61
	경남관광고등학교	사립	남녀공학	관광조리과	9	181
	경남관광고등학교	사립	남녀공학	관광호텔과	8	147
	경남산업고등학교	공립	남녀공학	외식조리과	6	109
	경북생활과학고등학교	공립	남녀공학	조리과	6	46
	경북조리과학고등학교	공립	남녀공학	조리과	6	122
	경일관광경영고등학교	사립	남녀공학	관광외식조리	4	95
	경주여자정보고등학교	사립	여	관광경영과	6	131
	경주정보고등학교	사립	남	관광서비스과	6	33
	계성여자고등학교	사립	여	관광경영과	1	19
	계성여자고등학교	사립	여	외식경영과	2	41
	고령고등학교	공립	남녀공학	조리과	3	59
	고명외식고등학교	사립	남녀공학	외식경영과	6	126
	고양고등학교	공립	남녀공학	외식식품가공과	6	137
	광주자연과학고등학교	공립	남녀공학	조리과학과	6	139
㉡	논산여자상업고등학교	사립	여	조리과	3	56
㉢	대경생활과학고등학교	사립	남녀공학	푸드조리디자인과	6	44
	대구관광고등학교	사립	남녀공학	관광조리과	12	250
	대구관광고등학교	사립	남녀공학	관광호텔과	7	127
	대일관광고등학교	사립	여	관광외식산업과	4	34
	대전대성여자고등학교	사립	여	외식조리과	6	102
㉣	동래원예고등학교	공립	남녀공학	식품가공과	6	121
	매항여자정보고등학교	사립	여	호텔관광비즈니스과	6	141
	명인고등학교	사립	남녀공학	외식조리	3	63
	목포성신고등학교	사립	남녀공학	관광조리과	6	125
㉤	발안바이오과학고등학교	공립	남녀공학	외식산업과	3	78
	발안바이오과학고등학교	공립	남녀공학	푸드스타일링과	3	76

(단위: 개, 명)

구분	학교명	설립	남녀	학과	학급	정원
人	병천고등학교	공립	남녀공학	조리과	9	217
	부산관광고등학교	사립	남녀공학	관광컨벤션과	10	184
	부산관광고등학교	사립	남녀공학	한식조리과	10	200
	부산마케팅고등학교	사립	여	관광서비스과	4	72
	부산정보고등학교	사립	남녀공학	관광서비스과	4	69
	부산정보관광고등학교	사립	남녀공학	호텔경영과	12	136
	부산정보관광고등학교	사립	남녀공학	호텔조리과	12	158
	부천정보산업고등학교	공립	남녀공학	호텔외식관광과	9	178
	분당경영고등학교	공립	남녀공학	호텔관광경영과	6	112
	삼성생활예술고등학교	사립	남녀공학	관광조리과	3	64
	삼일고등학교	사립	남녀공학	외식경영과	6	145
	상서고등학교	사립	남녀공학	조리과	11	76
	서서울생활과학고등학교	사립	남녀공학	국제관광외식조리과	2	36
	서서울생활과학고등학교	사립	남녀공학	국제조리과학과	8	159
	서서울생활과학고등학교	사립	남녀공학	호텔외식조리과	2	34
	서울관광고등학교	사립	남녀공학	관광경영과	4	74
	서울관광고등학교	사립	남녀공학	관광서비스과	7	118
	서울관광고등학교	사립	남녀공학	외식조리과	12	240
	서울동산고등학교	사립	남녀공학	외식조리과	9	181
	서울디자인고등학교	사립	남녀공학	푸드스טי일디자인과	12	206
서울매그넷고등학교	사립	여	관광경영과	5	51	
서울신정고등학교	사립	여	관광서비스과	3	39	
서울신정고등학교	사립	여	외식조리과	6	98	
서울컨벤션고등학교	사립	남녀공학	컨벤션외식조리과	4	79	
서울항공비즈니스고등학교	사립	남녀공학	국제조리과	6	85	
선명여자고등학교	사립	여	외식조리과	6	39	
성보경영고등학교	사립	남녀공학	외식조리경영과	9	191	
성환고등학교	공립	남녀공학	관광경영과	6	122	
세정고등학교	사립	남녀공학	외식조리과	4	76	
송곡관광고등학교	사립	여	조리과학과	9	60	
송곡관광고등학교	사립	여	호텔관광과	7	54	
순천효산고등학교	사립	남녀공학	관광외식서비스과	6	40	
순천효산고등학교	사립	남녀공학	관광조리과	9	59	
신진과학기술고등학교	사립	남녀공학	호텔조리과	6	38	
안양문화고등학교	사립	여	관광비즈니스과	6	131	
여수정보과학고등학교	사립	남녀공학	관광조리과	9	59	
여수정보과학고등학교	사립	남녀공학	호텔서비스과	6	41	
영산고등학교	사립	남녀공학	웰빙조리과	6	107	
영화국제관광고등학교	사립	여	외식조리과	9	56	
영화국제관광고등학교	사립	여	호텔경영과	12	62	
예산예화여자고등학교	사립	여	외식조리과	6	112	
울산생활과학고등학교	공립	남녀공학	조리과	12	280	
울산여자상업고등학교	공립	여	관광경영과	9	192	
의성유니텍고등학교	공립	남녀공학	웰빙조리과	3	16	
인천미래생활고등학교	공립	여	조리과	6	120	
인천뷰티예술고등학교	공립	여	식품외식산업과	6	115	
인천산업정보학교[각종학교]	공립	남녀공학	호텔조리과	3	54	
인천생활과학고등학교	공립	남녀공학	조리과학과	9	202	
인천해양과학고등학교	공립	남	식품외식산업과	6	41	
일산고등학교	공립	남녀공학	조리디자인과	6	130	
전남조리과학고등학교	공립	남녀공학	조리과	9	159	
제주고등학교	공립	남녀공학	관광경영과	6	157	
제주고등학교	공립	남녀공학	관광조리과	6	160	

(단위: 개, 명)

구분	학교명	설립	남녀	학과	학급	정원
ㄷ	창의경영고등학교	공립	남녀공학	관광경영과	5	75
	춘천한새고등학교	공립	남녀공학	조리과	3	63
	충주상업고등학교	사립	남녀공학	외식조리과	3	21
ㄹ	평촌경영고등학교	공립	남녀공학	관광경영과	3	57
	평촌경영고등학교	공립	남녀공학	관광외국어과	2	21
	평촌경영고등학교	공립	남녀공학	외식조리과	8	164
	포항여자전자고등학교	공립	여	조리과	2	45
ㅎ	하남경영고등학교	공립	남녀공학	서비스경영과	6	90
	학산고등학교	사립	여	호텔조리과	3	54
	한국글로벌세프고등학교	사립	남	조리과학과	12	74
	한국문화영상고등학교	사립	남녀공학	관광비즈니스과	3	67
	한국외식과학고등학교	사립	남녀공학	조리과학과	6	139
	한국조리과학고등학교	사립	남녀공학	조리과	18	672
	한국호텔관광고등학교	공립	남녀공학	관광비즈니스과	6	122
	한국호텔관광고등학교	공립	남녀공학	호텔외식조리과	3	65
	해운대관광고등학교	사립	남녀공학	관광경영과	6	54
	해운대관광고등학교	사립	남녀공학	관광조리과	7	54

* 자료 : 특성화고·마이스터고 포털(교육부), 한국외식산업연구원 재가공

■ (고등교육기관) 음식서비스 분야 고등교육기관은 대학원, 대학 및 전문대학의 식품, 외식, 조리 등 유관학과 및 전공을 기준으로 함

- 음식서비스 유관 학과 및 전공은 직무의 유사성 등을 고려하여 관광계열 및 식품영양 계열 등도 포함함
 - 학과구분은 식품영양 및 식품조리 등을 포함하며, 학과는 외식, 조리, 바리스타, 제과, 호텔, 프랜차이즈, 푸드, 창업을 키워드로 선별하여 분류함²⁰⁾
- 일반대학원 및 전문대학원 등을 모두 포함하여 2021년 약 220개의 음식서비스 관련 대학원이 있었으며, 식품, 외식, 조리, 베이커리, 제과제빵, 푸드, 프랜차이즈 계열의 대학원이 총 79개로 가장 많은 것으로 나타남
- 음식서비스 관련 유관 대학의 학과 및 전공은 약 203개로 조사되었으며, 전문대학(2년3년)의 경우 관련 학과 및 전공이 211개로 조사됨
 - 취업을 목적으로 한 실습 및 현장학습이 위주가 되는 호텔과 외식 등의 학과 및 전공은 주로 전문대학에 많은 것으로 나타남

20) 조사 키워드 상 누락되는 관련 학과가 있을 수 있어 해석상의 유의를 요함

21) 창업관련 학과의 경우, 타 학과와는 달리 키워드를 '창업'으로 하여 일반대학원, 전문대학원, 특수대학원 모두 조사한 값을 반영 (벤처 및 기술 창업학과는 제외)

<표 2-55> 음식서비스 유관 일반대학원(2022)

중분류	소분류	학과	교육훈련기관		
			구분	계	교육훈련기관
01. 식음료 조리서비스		호텔관광계열	대학원	41	가천대 가톨릭관동대 강릉원주대 강원대 경기대 경상대 경주대 경희대 계명대 공주대 광주대 광주여대 대구가톨릭대 대구대 동국대 동명대 동서대 동신대 동아대 동의대 목포대 바재대 부산대 서명대 세종대 숙명여대 순천향대 신라대 신한대 인양대 영산대 우석대 전주대 제주국제대 제주대 중부대 청주대 한남대 한서대 한양대 호남대
		식품영양계열		75	가천대 가톨릭대 강릉원주대 강원대 건국대 경기대 경남과학기술대 경북대 경상국립대 경상대 경희대 계명대 고려대 공주대 광주대 광주여대 국민대 군산대 단국대 대구가톨릭대 대구대 대구한의대 대전대 대전대 덕성여대 동국대 동덕여대 동신대 동아대 동의대 명지대 목포대 부경대 부산대 삼육대 상명대 상지대 서울과학기술대 서울대 서울여대 성균관대 성신여대 세명대 세종대 수원대 숙명여대 순천대 순천향대 신라대 신한대 안동대 연세대 영남대 용인대 우석대 울산대 원광대 을지대 이화여대 인하대 전남대 전북대 전주대 제주대 조선대 중앙대 창원대 충남대 충북대 한경대 한국교통대 한남대 한림대 한양대 호서대
		식품, 외식, 조리, 베이커리, 제과제빵, 푸드, 프랜차이즈 계열		79	가천대 가톨릭대 가톨릭관동대 강릉원주대 강원대 건국대 경기대 경남과학기술대 경북대 경상국립대 경상대 경희대 계명대 고려대 공주대 광주대 광주여대 국민대 군산대 단국대 대구가톨릭대 대구대 대구한의대 대전대 대전대 덕성여대 동국대 동덕여대 동신대 동아대 동의대 명지대 목포대 부경대 부산대 삼육대 상명대 상지대 서울과학기술대 서울대 서울여대 성균관대 성신여대 세명대 세종대 수원대 숙명여대 순천대 신라대 신한대 안동대 연세대 영남대 영산대 용인대 우석대 울산대 원광대 위덕대 을지대 이화여대 인하대 전남대 전북대 전주대 제주대 조선대 중앙대 창원대 초당대 충남대 충북대 한경대 한국교통대 한남대 한림대 한양대 호남대 호서대
		창업 ¹⁾		25	건국대 남과학기술대 경상국립대 계명대 고려대 광주대 국민대 군산대 대구가톨릭대 서원대 성균관대 수원대 순천향대 신라대 연세대 예원대 전북대 전주대 조선대 중앙대 창원대 한밭대 한양대 호남대 호서대

<표 2-56> 음식서비스 유관 대학교(2022)

중분류	소분류	학과	교육훈련기관		
			구분	계	교육훈련기관
01. 식음료 조리서비스		호텔관광계열	대학교	80	기천대, 가톨릭관동대, 강릉원주대, 강원대, 건양대, 경기대, 경남대, 경동대, 경북대, 경성대, 경운대, 경주대, 계명대, 공주대, 광주대, 극동대, 김천대, 나사렛대, 남부대, 남서울대, 대구가톨릭대, 대구대, 대구한의대, 동국대, 동명대, 동서대, 동신대, 동아대, 동양대, 동의대, 목원대, 목포대, 배재대, 백석대, 부경대, 부산대, 부산외국어대, 삼육대, 상지대, 서울신학대, 서원대, 선문대, 성결대, 세명대, 세종대, 세한대, 수원대, 숙명여대, 순천향대, 신라대, 신한대, 인동대, 인양대, 영산대, 예원예술대, 용인대, 우석대, 우송대, 위덕대, 유원대, 전남대, 전주대, 제주국제대, 제주대, 중부대, 청신대, 청운대, 청주대, 초당대, 한국국제대, 한남대, 한라대, 한림대, 한서대, 한성대, 한서대, 한양대, 협성대, 호남대, 호원대
		식품 외식 조리, 베이커리, 제과제빵, 푸드, 프랜차이즈 계열		101	가이대, 기천대, 가톨릭대, 가톨릭관광대, 강릉원주대, 강원대, 건국대, 경기대, 경남과학기술대, 경남대, 경동대, 경북대, 경상국립대, 경상대, 경운대, 경일대, 경주대, 경희대, 계명대, 고려대, 고신대, 공주대, 광주대, 광주여대, 국민대, 군산대, 극동대, 김천대, 남부대, 단국대, 대구가톨릭대, 대구대, 대구한의대, 대전대, 대전대, 덕성여자대, 동국대, 동덕여자대, 동명대, 동서대, 동신대, 동아대, 동의대, 명지대, 목포대, 배재대, 부경대, 부산대, 삼육대, 상명대, 상지대, 서울과학기술대, 서울대, 서울여자대, 서원대, 선문대, 성균관대, 성신여자대, 세명대, 세종대, 송원대, 수원대, 숙명여자대, 순천대, 순천향대, 신라대, 신한대, 안동대, 인양대, 연세대, 영남대, 영산대, 용인대, 우석대, 우송대, 울산대, 원광대, 위덕대, 유원대, 을지대, 이화여자대, 인제대, 인하대, 전남대, 전북대, 전주대, 제주국제대, 제주대, 조선대, 중부대, 중앙대, 중앙대, 차인고학대, 창신대, 창원대, 청운대, 초당대, 충남대, 충북대, 한경대, 한국교통대, 한국국제대, 한남대, 한림대, 한서대, 한양대, 호남대, 호서대, 호원대
		창업		10	가톨릭대, 군산대, 대구대, 순천향대, 신라대, 영산대, 우송대, 전주대, 초당대, 호서대

<표 2-57> 음식서비스 유관 전문대학교(2022)

중분류	소분류	학과	교육훈련기관		
			구분	계	교육훈련기관
01. 식음료 조리서비스		호텔관광계열	전문대학	101	강릉영동대, 강릉원주대, 강원관광대, 강원도립대, 거제대, 경남도립남해대, 경남정보대, 경민대, 경북대, 경북과학대, 경북전문대, 경인여자대, 계명문화대, 고구려대, 구미대, 국제대, 군장대, 김포대, 김해대, 대경대, 대구공업대, 대구과학대, 대구보건대, 대덕대, 대동대, 대림대, 대원대, 대전과학기술대, 대전보건대, 동강대, 동남보건대, 동서울대, 동양미래대, 동원과학기술대, 동원대, 동의과학대, 동주대, 두원공과대, 마산대, 목포과학대, 문경대, 배화여자대, 백석문화대, 백석예술대, 부산경상대, 부산과학기술대, 부산여자대, 부천대, 상지영서대, 서라벌대, 서영대, 서경대, 선문대, 상신외국어대학, 세경대, 송곡대, 송호대, 수성대, 수원과학대, 수원여자대, 순천제일대, 송의여자대, 신구대, 신성대, 신원신대, 안동과학대, 안산대, 여주대, 연성대, 연암대, 영남외국어대, 영남이공대, 영진

증분류	소분류	학과	교육훈련기관		
			구분	계	교육훈련기관
					전문대 오산대 용인예술과학대 우송정보대 울산과학기술대 원광보건대 유한대 인덕대 인천재능대 인하공업전문대 장안대 전남과학대 전남도립대 전북과학대 전주전대 정화예술대 제주관광대 제주한라대 창원문성대 청암대 충남도립대 충북보건과학대 충청대 포항대 한국관광대 한림성심대 한양여자대 해전대 호산대
	식품 외식 조리 베이커리 제과제빵 푸드 프랜차이즈 계열			102	가톨릭상지대 강동대 강릉영동대 강원관광대 강원도립대 경남도립남해대 경남정보대 경민대 경북과학대 경북전문대 경인여자대 계명문화대 고구려대 광주보건대 구미대 국제대 군장대 김포대 김해대 대경대 대구공업대 대구과학대 대구보건대 대덕대 대동대 대림대 대원대학 대전과학기술대 대전보건대 동강대 동남보건대 동서울대 동아미래대 동원과학기술대 동원대 동의과학대 동주대 두원공과대 마산대 목포과학대 문경대 배화여자대 백석문화대 부산과학기술대 부산여자대 부천대 상지영서대 서라벌대 서영대 서일대 서경대 선린대 성심외국어대 세경대 송곡대 송호대 수성대 수원과학대 수원여자대 순천저일대 송의여자대 신구대 신성대 신안산대 안동과학대 안산대 여주대 연성대 연안대 영남외국어대 영남이공대 영진전문대 오산대 우송정보대 울산과학기술대 원광보건대 유한대 인천재능대 장안대 전남과학대 전남도립대 전북과학대 전주전대 정화예술대 제주관광대 제주한라대 조선이공대 창원문성대 창강문화산업대 청암대 충남도립대 충북도립대 충북보건과학대 충청대 포항대 한국관광대 한림성심대 한양여자대 한영대 해전대 호산대
	창업			8	강동대 대구과학대 대동대 삼육보건대 원광보건대 조선이공대 충북보건과학대 해전대

■ 음식서비스 관련 유관 고등기관 중 가장 많은 인원을 배출하는 기관은 전문대학으로 이 중 호텔·관광 계열이 2022년 기준 약 1만 1천 명, 외식·조리·푸드계열이 약 7천 명 이상의 졸업생을 배출함

- 대학원의 경우 2022년 기준 식품·영양계열 입학자는 약 1천 7백 명이며, 졸업생은 약 1천 4백 명으로 가장 많았으며 외식·조리·푸드계열과 함께 전년 대비 증가함
- 대학 역시 2022년 기준 식품·영양계열의 입학생 수가 가장 많았으나 졸업 인원은 호텔·관광계열이 약 7천 7백 명으로 가장 많았음
- 전문대학의 경우 호텔·관광계열의 입학 및 졸업인원이 가장 많았으며, 2022년 기준 베이커리·제과제빵 계열은 다른 계열에 비해 입학 및 졸업인원이 전년 대비 증가함

<표 2-58> 음식서비스 유관 고등교육 기관 입학 및 졸업현황(2021~2022)

중분류	소분류	학과	교육훈련 기관	2021		2022	
				입학자	졸업자	입학자	졸업자
01. 식음료 조리서비스	03.외식경영	호텔 관광계열	대학원	1,184	940	1,077	1,139
		식품 영양계열		1,713	1,384	1,794	1,456
		외식 조리, 푸드계열		617	450	650	509
		베이커리, 제과제빵계열		-	-	-	-
		창업		423	264	465	293
		호텔 관광계열	대학교	6,026	7,336	5,540	7,757
		식품 영양계열		5,657	7,056	5,571	7,309
		외식 조리, 푸드계열		3,188	3,020	3,365	2,943
		베이커리, 제과제빵계열		-	33	71	25
		창업		357	299	429	292
		호텔 관광계열	전문 대학	11,357	12,697	9,979	11,952
		식품 영양계열		2,432	2,419	2,014	2,407
		외식 조리, 푸드계열		7,545	7,959	6,946	7,387
		베이커리, 제과제빵계열		1,822	1,382	2,312	1,479
		창업		182	160	412	132

2.3.1.2 일학습병행 관련 운영기관 현황

- 음식서비스 산업 내 일학습병행제²²⁾ 프로그램이 운영되고 있는 분야는 한식조리, 양식조리, 식음료서비스, 커피관리로 총 4개 분야임
 - 일학습병행 제도는 사업주가 근로자를 고용하여 주로 해당 근로자의 근무장소 또는 해당 기업의 생산시설·장비를 활용하여 기업 내의 전문적인 기술·지식이 있는 자로 하여금 해당 근로자의 직무수행에 필요한 지식, 기술, 소양 등을 전수하는 교육훈련인 “도제식현장 교육훈련(OJT)”과 이를 보완하기 위하여 근무장소 또는 생산시설과 분리된 시설이나 교육훈련기관에서 실시되는 교육훈련인 “사업장외교육훈련(Off-JT)”을 함께 제공하고 그 결과에 따라 자격 또는 학력 등으로 인정받도록 하는 교육훈련제도임
 - 산업현장의 실무형 인재양성을 위하여 기업이 취업을 원하는 청년 등을 학습근로자로 채용하여 맞춤형 체계적 훈련을 제공하고, 훈련 종료 후 학습근로자의 역량평가 및 자격 인정을 통해 학습근로자의 고용촉진 및 사회적·경제적 지위의 향상을 도모함으로써 국민경제의 발전에 이바지함을 목적으로 함
- 음식서비스 분야의 일학습병행제는 주로 조리분야 내에서 많이 이루어지고 있으며, 이 외에 식음료서비스 및 커피관리 분야에서 이루어지고 있음
- 대부분의 일학습병행제가 NCS기반자격형으로 이루어지며 대학연계형은 이중 일부 대기업과 호텔기업 군에서 시행하고 있는 것으로 나타남
- 현재 운영 중인 일학습병행제는 약 12~48개월 정도로 이루어지고 있음

22) 일학습병행제 기업일학습 www.bizhrd.net

<표 2-59> 음식서비스 분야 일학습병행제 참여기업 현황(2022)

NCS분야자격명	운영형태	공동훈련센터명	기업명
한식조리_L4_20v1	공동훈련센터	부산과학기술대학교 신협합력단	(주)일등코리아
		인천재능대학교	백제원(송도점, 약대점)
		제주한라대학교	라온레저개발(주) 등 총 3개
		동원과학기술대학교신협합력단	효도축123경남지사
	전문대과정	서경대학교	(주)이제이커터링 등 총 2개
도제학교	송의과학기술고등학교	유한식품현지 등 총 10개	
양식조리_L2_20v1	도제학교	순천호산고등학교	(주)에버산업개발 등 총 13개
		부산관광고등학교	미마
		삼일상업고등학교	(주)제이알더블유 등 총 2개
		상서고등학교	뜨샵이시점 등 총 12개
양식조리_L4_20v1	공동훈련센터	제주한라대학교	주식회사토스카나 등 총 20개
		구미대학교	(유)아넷백스테이크하우스인동점
		인천재능대학교	광화문미래에셋호텔 등 총 2개
	IPP	가톨릭관동대학	(주)서부티엔디
		서원대학교	주식회사더레스토링컴퍼니 등 총 3개
		대구한인대학교	(주)호텔수성
전문대과정	동원과학기술대학교신협합력단	(주)코모도호텔 등 총 6개	
일식조리_L4_20v1	공동훈련센터	인천재능대학교	광화문미래에셋호텔
일식조리_L4_22v2	IPP	영산대학교	(주)일등코리아
중식조리_L4_20v1	공동훈련센터	인천재능대학교	광화문미래에셋호텔
식음료접객_L3_20v1	공동훈련센터	한양여자대학교	(주)씨애프랜즈일품진신수라광화문점
	전문대과정	배화여자대학교 신협합력단	(주)메스제이빙오르방 등 총 4개
커피관리_L3_22v1	단독기업	단독기업	뚜주루개발(주)

* 자료 : hrd.go.kr(일학습병행과정), 한국외식산업연구원 재가공

2.3.1.3 학점은행제 교육기관 현황

- 음식서비스 산업에서의 학점은행제 교육기관은 크게 학사와 전문학사 과정으로 구분됨
- 음식서비스 학사과정 관련 전공은 식품조리학, 외식경영학, 호텔경영학이며 전문학사과정 전공은 식품조리, 호텔조리, 관광식음료, 식공간연출이 있음
- 학점은행제는 「학점인정 등에 관한 법률」에 의거하여 학교에서 뿐만 아니라 학교 밖에서 이루어지는 다양한 형태의 학습 및 자격을 학점으로 인정받을 수 있도록 하고, 학점이 누적되어 일정 기준을 충족하면 학위취득을 가능하게 함으로써 궁극적으로 열린 학습사회, 평생학습사회를 구현하기 위한 제도임
 - 학점은행제는 평생학습체제 실현을 위한 제도적 기반으로서 학교교육은 물론 다종다양한 평생교육의 학습결과를 사회적으로 공정하게 평가인정하고, 그 교육의 결과를 학교교육과 평생교육 간에 상호 인정하며, 이들이 상호 유기적으로 연계를 맺도록 함으로써 개개인의 학습력을 극대화할 수 있도록 하는 제도라고 할 수 있음

<표 2-60> 음식서비스 유관 학점은행제 교육기관 현황(2022)

학제	전공 ²³⁾	기관명
학사	식품조리학	(주)수원외식산업직업전문학교
		경기대학교부설평생교육원
		고려직업전문학교
		로이문화예술실용전문학교
		서울현대실용전문학교
		서울호사직업전문학교
		세종대학교미래교육원
		을지대학교부설평생교육원(성남캠퍼스)
		한국외식조리직업전문학교(부평)
		한국푸드테크실용전문학교
		한국호텔관광실용전문학교
		외식경영학

학제	전공 ²³⁾	기관명
전문학사	호텔경영학	한국푸드테크실용전문학교
		한국호텔관광실용전문학교
		(학)송실대학교송실호스피탈리티직업전문학교
		경기대학교부설평생교육원
		세종대학교미래교육원
	호텔조리	한국호텔관광실용전문학교
		한국푸드테크실용전문학교
		(주)수원외식관광직업전문학교
		경기대학교부설평생교육원
		고려직업전문학교
		로이문화예술실용전문학교
		메이필드호텔스쿨
		서울현대실용전문학교
		서울호사직업전문학교
		세종대학교미래교육원
		한국외식조리직업전문학교(부평)
		한국푸드테크실용전문학교
		한국푸드테크실용전문학교
		관광식음료
	로이문화예술실용전문학교	
서울현대실용전문학교		
서울호사직업전문학교		
서울호텔관광실용전문학교		
한국푸드테크실용전문학교		
식공간연출	한국푸드테크실용전문학교	
	로이문화예술실용전문학교	

* 자료 : 국가평생교육진흥원 포털, 한국외식산업연구원 재가공

23) 평가인정 과목수 20개 이상

2.3.1.4 직업훈련 현황

- 음식서비스 관련 직업능력개발 훈련지원 프로그램으로는 음식조리기능사, 바리스타, 외식창업 등이 있으며 구직자 및 근로자를 대상으로 구분되어 훈련을 지원하고 있음
- 급격한 기술발전에 적응하고 노동시장 변화에 대응하는 사회안전망 차원에서 생애에 걸친 역량개발 향상 등을 위해 국민 스스로 직업능력개발훈련을 실시할 수 있도록 훈련비 등을 지원함
 - 2020년부터 기존 실업자·재직자로 분리·운영되던 내일배움카드가 국민내일배움카드로 통합됨
 - 지원한도: 1인당 300~500만원까지, 훈련비의 45~85% 지원취업성공패키지 1유형 참여자는 훈련비의 100% 또는 80%를, 2유형 참여자는 50~85%를, 근로장려금(EITC) 수급자는 72.5~92.5% 지원 등 - 140시간 이상 과정 수강 시 훈련장려금(월 최대 116천원) 지원 * 단위기간(1개월)별 출석률이 80% 이상인 경우 지원(실업급여 수급 중이거나 소득이 있는 경우 등에는 일부 또는 전액 부지급)
 - 고용노동부로부터 적합성을 인정받아 훈련비 지원대상으로 공고된 훈련과정 세부훈련정보는 직업훈련포털(hrd.go.kr)에서 직접 검색·확인 가능함

<표 2-61> 음식서비스 유관 직업훈련 교육기관 현황(2022)

대분류	중분류	소분류	과정	훈련기관	과정명
13. 음식서비스	01. 식음료조리서비스	01. 음식조리	구직자	한솔요리아카데미 등	한식조리기능사 취득과정 외 629건
			근로자	부천직업능력개발평생교육원 등	한식조리기능사 숙성취득과정(실기) 외 1,074건
		02. 식음료서비스	구직자	(주)한국인재양성교육원 등	커피 바리스타 자격증 외 454건
			근로자	한국직업능력전문학원 등	커피바리스타자격증취득과정 외 920건
		03. 외식경영	구직자	-	-
			근로자	인카움 러닝허브	커피로부터 배우다! 통련 전략의 비밀 157지 외 4건

* 자료 : hrd.go.kr(국민내일배움카드 훈련과정), 2022년 개강일자 기준

2.3.2 자격 현황

2.3.2.1 NCS 개발 및 NCS 기반 자격 현황

- 음식서비스 분야 NCS는 대분류 1개, 중분류 1개, 소분류 3개, 세분류 12개로 개발되어 있음
- 식음료 조리·서비스의 경우 NCS 분류기준 상 대분류 13. 음식서비스 내 중분류는 01. 식음료 조리·서비스 1개로 구성되어 있으며, 소분류 3개와 세분류 12개로 이루어져 있음
 - 소분류 음식조리는 그 종류에 따라 음식조리공통직무, 한식조리, 양식조리, 중식조리, 일식조리, 복어조리 총 6개의 세분류로 구성되어 있음

<표 2-62> 음식서비스 분야 NCS 분류체계

NCS 분류			
대분류	중분류	소분류	세분류
13. 음식서비스	01. 식음료 조리서비스	01. 음식조리	00. 음식조리공통직무
			01. 한식조리
			02. 양식조리
			03. 중식조리
			04. 일식조리
		05. 복어조리	
		02. 식음료서비스	01. 식음료접객
			02. 소믈리에
			03. 커피관리
			04. 바텐더
			05. 식공간연출
		03. 외식경영	01. 외식운영관리

<표 2-63> 음식서비스 NCS 개발 연도(2014~2023)

NCS 분류				13년	2014			2015		2016		2017		2018		2019		2020		2021		2022		2023						
대분류	중분류	소분류	세분류	개발	개발	보완 개발	개발	개선	개발	개선	개발	개선	개발	개선	개발	개선	개발	개선	개발	개선	개발	개선	개발	개선						
	1	3	12	3	0	5	1	3	1	8	0	2	0	1	0	0	0	0	0	0	7	0	1	0	3					
13. 음식 서비스	01. 식음료 조리 서비스	01. 음식조리	00. 음식조리 공통직무																											
			01. 한식조리																											
			02. 양식조리																											
			03. 중식조리																											
			04. 일식조리																											
		02. 식음료 서비스	01. 식음료접객																											
			02. 소믈리에																											
			03. 커피관리																											
			04. 바텐더																											
			05. 식공간연출																											
		03. 외식경영	01. 외식운영관리																											

- 현재 음식조리 관련 일학습병행 자격은 L4까지 개발되어 있어 현재 자격 제도처럼 각 직무단계별로 나누어져 구성되어 있음
- 식음료 조리·서비스 분야 내 자격은 총 11개가 개발되어 있으며, 이 중 L2 자격이 4개, L3 자격이 3개, L4 자격이 4개 개발되어 있음

<표 2-64> 식음료조리서비스 일학습병행 자격 현황

대분류	NCS 분류			NCS 7년차격
	중분류	소분류	세분류	
13. 음식서비스	01. 식음료 조리서비스	01. 음식조리	00. 음식조리공통직무	-
			01. 한식조리	한식조리 L2, L4
			02. 양식조리	양식조리 L2, L4
			03. 중식조리	중식조리 L2, L4
			04. 일식조리	일식조리 L2, L4
		02. 식음료서비스	01. 식음료접객	식음료서비스 L3
			02. 소믈리에	소믈리에 L3
			03. 커피관리	바리스타 L3
			04. 바텐더	-
			05. 식공간연출	-
03. 외식경영	01. 외식운영관리	-		

2.3.2.2 국가기술 및 전문자격 현황

■ 음식서비스 국가기술자격 현황

- <국내 자격제도의 유형> 국내 자격제도는 자격 시행의 근거가 되는 관련 법령에 의해 구분됨
 - 우리나라 기관에서 관리·운영하는 자격은 국가가 관리·운영하는 자격 유형이 두 개, 민간이 관리·운영하는 자격 유형은 세 개로 크게 다섯 가지 유형이 있음
 - 국가가 관리·운영하는 자격은 ‘국가자격’과 ‘국가기술자격’이 있음
 - ‘국가자격’²⁴⁾은 개별 정부 부처가 국가자격 관련 법령을 신설하여 운영하는 자격임
 - ‘국가기술자격’²⁵⁾은 국가자격 중 산업과 관련이 있는 기술·기능 및 서비스 분야의 자격을 의미함

<표 2-65> 국내 자격 유형

구분		관련 법령	자격 종류(예)
국가 자격	개별법상 국가자격	개별법령	변호사(변호사법), 의사(의료법) 등
	국가기술자격	국가기술자격법(고용노동부)	기술사, 기능장, 기사, 산업기사, 기능사 등
민간 자격	공인 민간자격	자격기본법(교육부)	인터넷 정보검색사, TEPS 등
	등록 민간자격	자격기본법(각 부처청)	아동발달상담사, 대중연설사 등
	사업 내 자격	고용보험법(고용노동부)	방재관리사, 디지털마스터 등

* 자료: 한국직업능력개발원 민간자격정보서비스 홈페이지(www.pqi.or.kr)

* 출처: 한국산업인력공단 Q-Net 홈페이지(www.q-net.or.kr) 정보를 토대로 구성

- <국내 자격제도의 특성> 국내 자격제도는 다음과 같은 특성을 지니고 있음
 - 첫째 국내 자격제도는 교육 훈련보다는 검정에 근간을 두고 있음. 최근 국가직무능력표준(NCS)의 도입 및 확산으로 검정 기반에서 교육 기반으로 전환되고 있으나, 아직은 검정 기반이 골자임
 - 둘째, 중앙집권적이면서 국가주도적인 자격제도로 운영되고 있음. 국가직무능력표준을 비

24) 「자격기본법」 제2조(정의)

4. "국가자격"이란 법령에 따라 국가가 신설하여 관리·운영하는 자격을 말한다.

5. "민간자격"이란 국가 외의 자가 신설하여 관리·운영하는 자격을 말한다.

5의2. "등록자격"이란 제17조제2항에 따라 해당 주무부장관에게 등록한 민간자격 중 공인자격을 제외한 자격을 말한다.

5의3. "공인자격"이란 제19조제1항에 따라 주무부장관이 공인한 민간자격을 말한다.

25) 「국가기술자격법」 제2조

1. "국가기술자격"이란 「자격기본법」에 따른 국가자격 중 산업과 관련이 있는 기술·기능 및 서비스 분야의 자격을 말한다.

못하여 국가자격, 국가기술자격, 공인제도, 등록제도 등이 정부의 주도로 운영되고 있음. 국가자격에 비해 민간자격 종목 수는 월등히 많으나, 응시인원 및 노동시장 통용 정도 등을 고려하면 국가자격이 절대적인 우위에 있다고 볼 수 있음. 단적인 예로는 공공성이 높은 분야는 국가만이 검정 주체로 설정되어, 민간자격이 진입할 수 없도록 하고 있음

- 셋째, 국가기술자격이 존재함. 우리나라의 경우 국가기술자격을의 종목 수도 많으며, 산업적 활용도가 높음. 국가기술자격은 기초사무와 전문사무를 포함해 기술을 광의적으로 해석하고 있기 때문에 민간자격 신설이 제한됨

● <음식서비스 관련 국가기술자격 현황> 소분류 음식조리 분야의 국가기술 자격은 기능장과 기사, 기능사로 이루어짐

- 대부분 필기시험과 실기시험에 모두 합격해야 자격이 부여되는 형식으로 운영됨

<표 2-66> 식음료조리·서비스분야 국가기술자격 현황

국가기술자격명 ²⁶⁾	시험정보	취득방법	관련부처	시험기관
조리산업기사 (한식·양식·중식·일식·보어)	필기〔4지택일형 과목당 20문항, 4과목〕 실기〔직업형, 2시간〕	필기: 40점 이상 실기: 60점 이상	식품의약품안전처	한국산업인력공단
조리기능장	필기〔4지택일형 60문항〕 실기〔직업형, 5시간〕	100점 만점에 60점 이상		
한식조리기능사	필기〔4지택일형 60문항〕 실기〔직업형, 70분〕			
양식조리기능사				
일식조리기능사				
중식조리기능사	필기〔4지택일형 60문항〕 실기〔직업형 70분 내외〕			
보어조리기능사	필기〔4지택일형 60문항〕 실기〔직업형, 56분〕			
조주기능사	필기〔4지택일형 60문항〕 실기〔직업형, 7분 내외〕			

26) 고용노동부 <http://www.q-net.or.kr>

<표 2-67>음식서비스 분야 종목별 시험현황(2017~2018)

(단위: 명, %)

구분		2017								2018							
		필기 접수	필기 응시	필기 합격	필기 합격률	실기 접수	실기 응시	실기 합격	실기 합격률	필기 접수	필기 응시	필기 합격	필기 합격률	실기 접수	실기 응시	실기 합격	실기 합격률
기능장	조리	611	522	165	31.6	404	358	56	15.6	649	581	212	36.5	425	377	37	9.8
산업 기사	계	1,035	881	304	34.5	442	399	106	26.6	1,039	893	308	34.5	481	434	124	28.6
	한식 조리	787	671	235	35.0	344	311	86	27.7	809	697	260	37.3	386	346	103	29.8
	양식 조리	112	95	27	28.4	33	31	8	25.8	87	73	12	16.4	24	23	4	17.4
	일식 조리	24	18	3	16.7	3	3	2	66.7	25	20	4	20.0	7	5	3	60
	중식 조리	65	56	18	32.1	29	27	1	3.7	57	48	14	29.2	30	29	9	31.0
	복합 조리	47	41	21	51.2	33	27	9	33.3	61	55	18	32.7	34	31	5	16.1
기능사	계	168,459	143,279	61,188	42.7	171,038	158,031	51,522	32.6	151,141	127,122	56,145	44.2	141,897	131,011	44,946	34.3
	한식 조리	112,597	96,406	41,315	42.9	95,303	88,731	27,916	31.5	98,888	83,697	36,803	44.0	74,883	69,939	22,914	32.8
	양식 조리	33,557	28,461	11,313	39.8	37,985	34,993	11,218	32.1	31,802	26,804	10,457	39.0	32,436	29,731	9,834	33.1
	일식 조리	4,502	3,637	1,792	49.3	10,168	9,466	2,831	29.9	4,616	3,665	1,893	51.7	9,626	8,907	2,899	32.6
	중식 조리	9,851	8,189	2,701	33.0	19,296	17,891	5,777	32.3	7,218	5,863	2,392	40.8	16,495	15,333	5,122	33.4
	복합 조리	969	802	461	57.5	2,217	2,004	547	27.3	840	718	409	57.0	1,913	1,729	483	27.9
	조주	6,983	5,784	3,606	62.3	6,069	4,946	3,233	65.4	7,777	6,375	4,191	65.7	6,544	5,372	3,694	68.8

* 자료: 한국산업인력공단 국가기술자격 통계연보, 한국외식산업연구원 재가공

<표 2-68> 음식서비스 분야 종목별 시험현황(2019~2020)

(단위: 명, %)

구분		2019								2020							
		필기 접수	필기 응시	필기 합격	필기 합격률	실기 접수	실기 응시	실기 합격	실기 합격률	필기 접수	필기 응시	필기 합격	필기 합격률	실기 접수	실기 응시	실기 합격	실기 합격률
기능장	조리	638	558	240	43.0	533	485	43	8.9	569	496	219	44.2	530	481	53	11
산업 기사	계	998	834	409	49.0	607	550	153	27.8	902	764	358	46.9	681	607	137	22.6
	한식 조리	762	645	299	46.4	448	409	107	26.2	714	587	270	46	504	456	98	21.5
	양식 조리	87	65	33	50.8	39	32	11	34.4	77	73	30	41.1	44	35	9	25.7
	일식 조리	28	18	7	38.9	12	12	5	41.7	16	13	4	30.8	21	19	9	47.4
	중식 조리	51	46	27	58.7	39	33	10	30.3	44	42	21	50	46	40	9	22.5
	복어 조리	70	60	43	71.7	69	64	20	31.3	51	49	33	67.3	66	57	12	21.1
기능사	계	165,663	136,712	64,116	46.9	155,997	142,921	50,452	35.3	160,815	135,343	66,878	49.4	106,203	95,247	34,877	36.6
	한식 조리	100,147	83,109	38,384	46.2	80,897	74,839	25,158	33.6	86,168	72,062	32,745	45.4	59,513	53,897	18,358	34.1
	양식 조리	37,327	30,657	12,826	41.8	35,205	32,083	10,991	34.3	36,835	31,115	14,983	48.2	22,247	19,805	6,823	34.5
	일식 조리	6,624	5,337	3,098	58.1	11,208	10,262	3,356	32.7	11,168	9,445	5,406	57.2	5,959	5,304	1,840	34.7
	중식 조리	11,909	9,717	4,657	47.9	19,769	18,268	6,602	36.1	17,826	15,291	8,366	54.7	11,261	10,159	3,937	38.8
	복어 조리	957	797	482	60.5	2,051	1,863	508	27.3	1,376	1,190	776	65.2	1,010	913	223	24.4
	조주	8,699	7,095	4,669	65.8	6,867	5,606	3,837	68.4	7,442	6,240	4,602	73.8	6,213	5,169	3,696	71.5

* 자료: 한국산업인력공단 국가기술자격 통계연보, 한국외식산업연구원 재가공

<표 2-69> 음식서비스 분야 종목별 시험현황(2021~2022)

(단위: 명, %)

구분		2021								2022							
		필기 접수	필기 응시	필기 합격	필기 합격률	실기 접수	실기 응시	실기 합격	실기 합격률	필기 접수	필기 응시	필기 합격	필기 합격률	실기 접수	실기 응시	실기 합격	실기 합격률
기능장	조리	587	530	252	47.5	520	478	56	11.7	512	464	204	44.0	502	461	53	11.5
산업 기사	계	1,545	1,259	747	59.3	942	869	243	28	1,533	1,233	572	46.4	898	795	250	31.4
	한식 조리	1,114	904	538	59.5	676	620	162	26.1	1,048	830	359	43.3	702	613	181	29.5
	양식 조리	194	157	85	54.1	92	88	27	30.7	211	171	89	52.0	72	65	19	29.2
	일식 조리	60	49	27	55.1	27	24	8	33.3	0	0	0	0.0	7	5	2	40.0
	중식 조리	84	73	46	63	63	58	24	41.4	151	130	63	48.5	51	51	22	43.1
	복어 조리	93	76	51	67.1	84	79	22	27.8	123	102	61	59.8	66	61	26	42.6
기능사	계	198,565	166,009	81,008	48.8	133,199	118,407	43,862	37	158,178	130,775	62,793	48.0	109,092	95,250	36,997	38.8
	한식 조리	106,562	88,691	39,800	44.9	72,431	65,302	22,520	34.5	83,501	68,845	30,139	43.8	59,018	52,460	18,781	35.8
	양식 조리	46,421	38,838	18,102	46.6	29,271	25,783	8,960	34.8	36,533	30,356	13,543	44.6	22,782	19,737	7,422	37.6
	일식 조리	13,352	11,181	6,256	56	8,233	7,287	2,527	34.7	10,931	9,082	5,230	57.6	6,921	6,036	2,294	38.0
	중식 조리	20,652	17,613	9,907	56.2	14,094	12,633	4,881	38.6	16,111	13,496	7,238	53.6	11,331	10,121	4,078	40.3
	복어 조리	1,450	1,260	805	63.9	1,179	1,021	293	28.7	1,322	1,118	711	63.6	997	848	255	30.1
	조주	10,128	8,426	6,138	72.8	7,991	6,381	4,681	73.4	9,780	7,878	5,932	75.3	8,043	6,048	4,167	68.9

* 자료: 한국산업인력공단 국가기술자격 통계연보, 한국외식산업연구원 재가공

<표 2-70> 음식서비스 분야 종목별 취득자현황(2017~2022)

(단위: 명)

구분	구분	2017	2018	2019	2020	2021	2022
기능장	조리	56	37	43	53	56	53
	계	107	125	154	137	243	254
산업 기사	한식조리	86	103	107	98	162	181
	양식조리	9	5	12	9	27	23
	일식조리	2	3	5	9	8	2
	중식조리	1	9	10	9	24	22
	복어조리	9	5	20	12	22	26
기능사	계	53,808	46,957	52,200	35,416	44,450	37,929
	한식조리	28,916	23,689	25,850	18,572	22,788	19,196
	양식조리	12,063	10,702	11,692	7,084	9,164	7,815
	일식조리	2,917	2,977	3,414	1,849	2,547	2,318
	중식조리	6,132	5,412	6,899	3,992	4,977	4,178
	복어조리	547	483	508	223	293	255
	조주	3,233	3,694	3,837	3,696	4,681	4,167

* 자료: 한국산업인력공단 국가기술자격 통계연보, 한국외식산업연구원 재가공

- <조리기능장 국가기술자격 현황> 22년도 조리기능장의 합격률은 필기기준 44.0%, 실기기준 11.5%로 21년 필기기준 47.5%, 실기기준 11.7%보다 낮아졌음

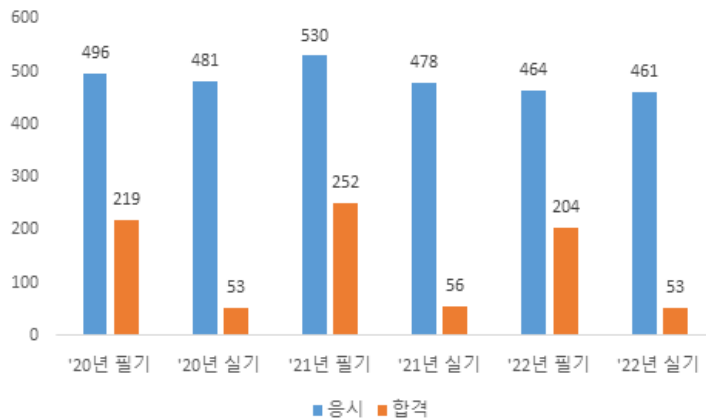
<표 2-71> 조리기능장 국가기술자격 현황

(단위: 명, %)

종목명	구분		시험 현황								자격 취득자 현황
			필기시험				실기시험				
			접수	응시	합격	합격률 (%)	접수	응시	합격	합격률 (%)	
조리 기능장	17	전체	611	522	165	31.6	404	358	56	15.6	56
		여	253	219	102	46.6	240	216	34	15.7	34
	18	전체	649	581	212	36.5	425	377	37	9.8	37
		여	271	254	132	52.0	262	236	24	10.2	24
	19	전체	638	558	240	43.0	533	485	43	8.9	43
		여	234	210	121	57.6	306	283	18	6.4	18
	20	전체	569	496	219	44.2	530	481	53	11.0	53
		여	237	208	119	57.2	303	283	28	9.9	28
	21	전체	587	530	252	47.5	520	478	56	11.7	56
		여	289	263	150	57	295	276	35	12.7	35
	22	전체	512	464	204	44.0	502	461	53	11.5	53
		여	243	223	120	53.8	307	282	28	9.9	28

* 자료: 한국산업인력공단 국가기술자격 통계연보, 한국외식산업연구원 재가공

(단위: 명)



[그림 2-23] 조리기능장 국가기술자격 현황

- <조리산업기사 국가기술자격 현황> 22년도 조리산업기사의 합격률은 필기 기준 46.4%, 실기기준 31.4%로 21년 필기기준 59.3%, 실기기준 28.0%보다 필기 합격률은 크게 하락, 실기 합격률은 소폭 상승하였음

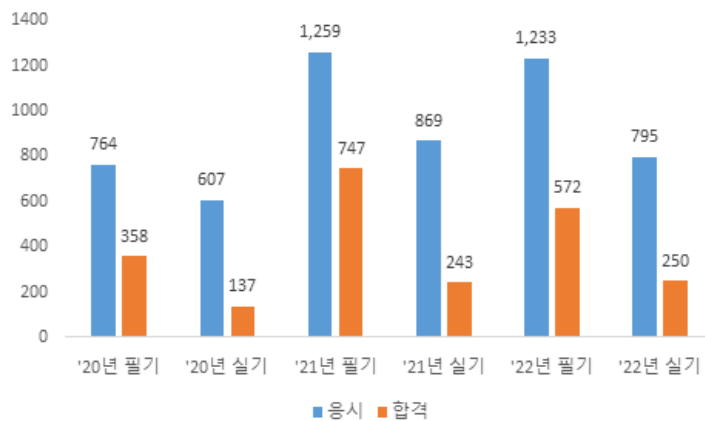
<표 2-72> 조리산업기사 국가기술자격 현황

(단위: 명, %)

구분			시험 현황								자격 취득자 현황
			필기시험				실기시험				
종목명	연도	성별	접수	응시	합격	합격률 (%)	접수	응시	합격	합격률 (%)	
조리 산업 기사	17	전체	1,035	881	304	34.5	442	399	106	26.6	107
		여	588	505	200	39.6	303	277	85	30.7	85
	18	전체	1,039	893	308	34.5	481	434	124	28.6	125
		여	565	480	184	38.3	298	264	78	29.6	78
	19	전체	998	834	409	49.0	607	550	153	27.8	154
		여	535	452	247	54.7	376	342	107	31.3	107
	20	전체	902	764	358	46.9	681	607	137	22.6	140
		여	530	442	232	52.5	414	370	89	24.1	92
	21	전체	1,545	1,259	747	59.3	942	869	243	28.0	243
		여	851	698	441	63.2	547	494	177	35.8	177
	22	전체	1,533	1,233	572	46.4	898	795	250	31.4	254
		여	819	664	336	50.6	518	459	161	35.1	161

* 자료: 한국산업인력공단 국가기술자격 통계연보, 한국외식산업연구원 재가공

(단위: 명)



[그림 2-24] 조리산업기사 국가기술자격 현황

- <한식조리산업기사 현황> 22년도 한식조리산업기사의 합격률은 필기기준 43.3%, 실기기준 29.5%로 21년 필기기준 59.5%, 실기기준 26.1%보다 필기 합격률은 크게 하락, 실기 합격률은 소폭 상승하였음

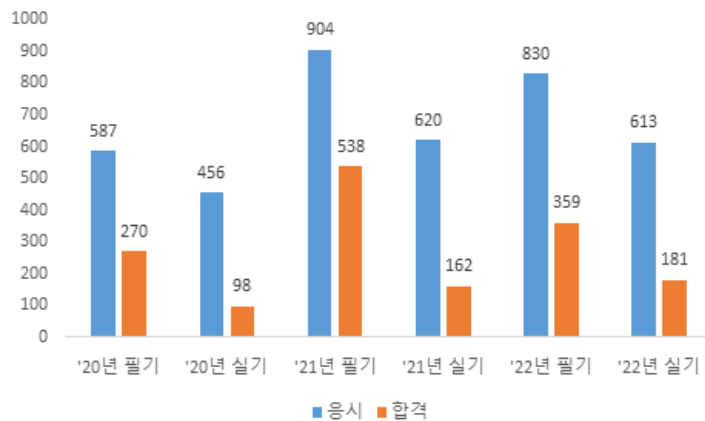
<표 2-73> 한식조리산업기사 국가기술자격 현황

(단위: 명, %)

구분			시험 현황								자격 취득자 현황
			필기시험				실기시험				
종목명	연도	성별	접수	응시	합격	합격률 (%)	접수	응시	합격	합격률 (%)	
한식조리 산업기사	17	전체	787	671	235	35.0	344	311	86	27.7	86
		여	503	431	167	38.8	248	228	72	31.6	72
	18	전체	809	697	260	37.3	386	346	103	29.8	103
		여	491	416	160	38.5	244	217	69	31.8	69
	19	전체	762	645	299	46.4	448	409	107	26.2	107
		여	463	390	199	51.0	294	272	84	30.9	84
	20	전체	714	587	270	46.0	504	456	98	21.5	98
		여	460	378	193	51.1	329	296	74	25.0	74
	21	전체	1,114	904	538	59.5	676	620	162	26.1	162
		여	694	567	353	62.3	418	378	124	32.8	124
	22	전체	1,048	830	359	43.3	702	613	181	29.5	181
		여	593	475	222	46.7	427	376	120	31.9	120

* 자료: 한국산업인력공단 국가기술자격 통계연보, 한국외식산업연구원 재가공

(단위: 명)



[그림 2-25] 한식조리산업기사 국가기술자격 현황

- <양식조리산업기사 현황> 22년도 양식조리산업기사의 합격률은 필기기준

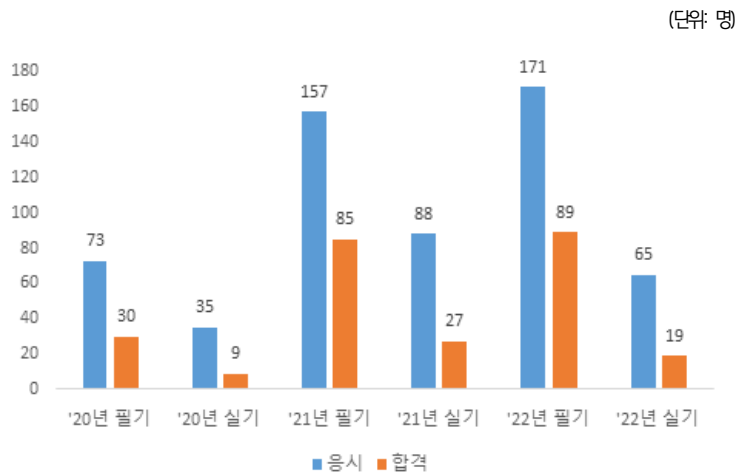
52.0%, 실기기준 29.2%로 21년 필기기준 54.1%, 실기기준 30.7%보다 낮아졌음

<표 2-74> 양식조리산업기사 국가기술자격 현황

(단위: 명, %)

구분			시험 현황								자격 취득자 현황
			필기시험				실기시험				
종목명	연도	성별	접수	응시	합격	합격률 (%)	접수	응시	합격	합격률 (%)	
양식조리 산업기사	17	전체	112	95	27	28.4	33	31	8	25.8	9
		여	35	31	8	25.8	14	13	4	30.8	4
	18	전체	87	73	12	16.4	24	23	4	17.4	5
		여	20	19	3	15.8	10	9	1	11.1	1
	19	전체	87	65	33	50.8	39	32	11	34.4	12
		여	26	22	14	63.6	16	11	2	18.2	2
	20	전체	77	73	30	41.1	44	35	9	25.7	12
		여	24	23	12	52.2	14	12	0	0.0	3
	21	전체	194	157	85	54.1	92	88	27	30.7	27
		여	62	51	30	58.8	36	33	15	45.5	15
	22	전체	211	171	89	52.0	72	65	19	29.2	23
		여	90	73	43	58.9	30	26	10	38.5	10

* 자료: 한국산업인력공단 국가기술자격 통계연보, 한국외식산업연구원 재가공



[그림 2-26] 양식조리산업기사 국가기술자격 현황

- <일식조리산업기사 현황> 일식조리산업기사는 응시인원과 합격인원 모두 적은 자격으로 22년 필기 응시인원 0명이며, 실기 응시인원은 5명, 합격인원은 2명으로 조사됨

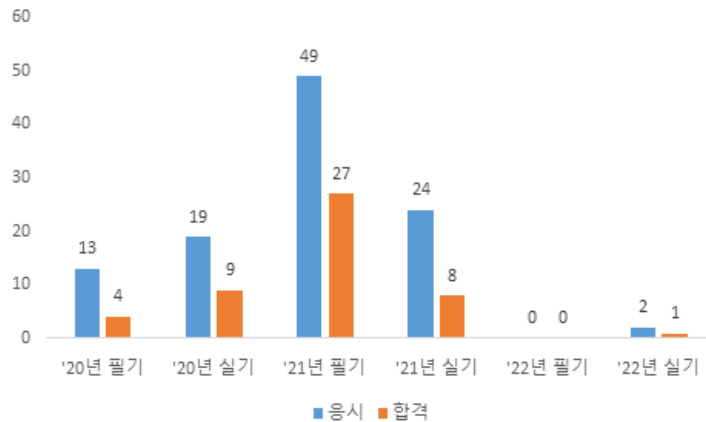
<표 2-75> 일식조리산업기사 국가기술자격 현황

(단위: 명, %)

종목명	연도	성별	시험 현황								자격 취득자 현황
			필기시험				실기시험				
			접수	응시	합격	합격률 (%)	접수	응시	합격	합격률 (%)	
일식조리 산업기사	17	전체	24	18	3	16.7	3	3	2	66.7	2
		여	3	3	1	33.3	0	0	0	0	0
	18	전체	25	20	4	20.0	7	5	3	60.0	3
		여	6	3	1	33.3	3	1	1	100.0	1
	19	전체	28	18	7	38.9	12	12	5	41.7	5
		여	1	1	0	0.0	5	5	2	40.0	2
	20	전체	16	13	4	30.8	21	19	9	47.4	9
		여	5	4	2	50.0	12	11	7	63.6	7
	21	전체	60	49	27	55.1	27	24	8	33.3	8
		여	19	18	11	61.1	10	9	3	33.3	3
	22	전체	0	0	0	0.0	7	5	2	40.0	2
		여	0	0	0	0.0	4	2	1	50.0	1

* 자료: 한국산업인력공단 국가기술자격 통계연보, 한국외식산업연구원 재가공

(단위: 명)



[그림 2-27] 일식조리산업기사 국가기술자격 현황

- <중식조리산업기사 현황> 중식조리산업기사의 22년 필기 응시인원은 130명, 합격인원은 63명으로 합격률은 48.5%, 실기의 경우 응시인원 51명, 합격인원 22명으로 합격률은 43.1%로 조사됨

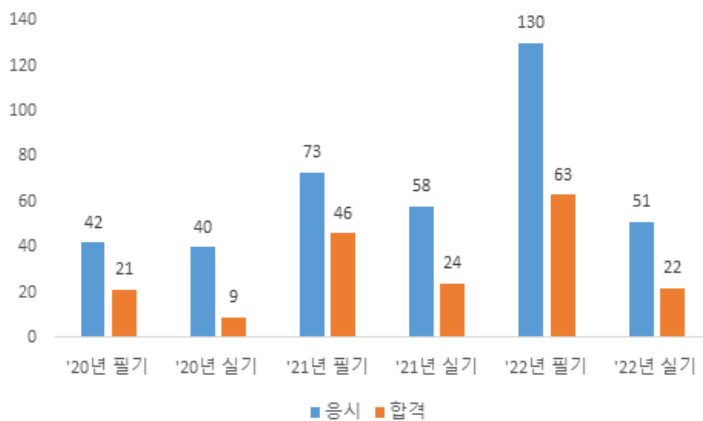
<표 2-76> 중식조리산업기사 국가기술자격 현황

(단위: 명, %)

종목명	연도	성별	시험 현황								자격 취득자 현황
			필기시험				실기시험				
			접수	응시	합격	합격률 (%)	접수	응시	합격	합격률 (%)	
중식조리 산업기사	17	전체	65	56	18	32.1	29	27	1	3.7	1
		여	22	18	8	44.4	16	15	1	6.7	1
	18	전체	57	48	14	29.2	30	29	9	31.0	9
		여	18	16	7	43.8	16	15	3	20.0	3
	19	전체	51	46	27	58.7	39	33	10	30.3	10
		여	10	10	7	70.0	19	15	6	40.0	6
	20	전체	44	42	21	50.0	46	40	9	22.5	9
		여	15	13	7	53.8	21	18	3	16.7	3
	21	전체	84	73	46	63.0	63	58	24	41.4	24
		여	39	33	25	75.8	37	32	19	59.4	19
	22	전체	151	130	63	48.5	51	51	22	43.1	22
		여	75	65	36	55.4	26	26	17	65.4	17

* 자료: 한국산업인력공단 국가기술자격 통계연보, 한국외식산업연구원 재가공

(단위: 명)



[그림 2-28] 중식조리산업기사 국가기술자격 현황

- <복어조리산업기사 현황> 복어조리산업기사의 22년 필기 응시인원은 102명, 합격인원은 61명으로 합격률은 59.8%, 실기의 경우 응시인원 61명, 합격인원 26명으로 합격률은 42.6%로 조사됨

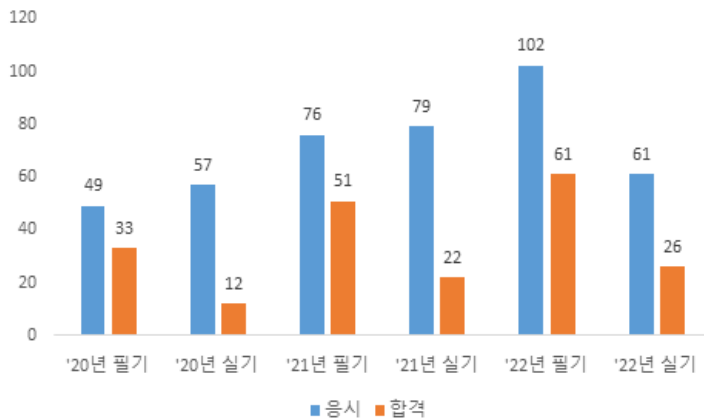
<표 2-77> 복어조리산업기사 국가기술자격 현황

(단위: 명, %)

구분			시험 현황								자격 취득자 현황
			필기시험				실기시험				
종목명	연도	성별	접수	응시	합격	합격률 (%)	접수	응시	합격	합격률 (%)	
복어조리 산업기사	17	전체	47	41	21	51.2	33	27	9	33.3	9
		여	25	22	16	72.7	25	21	8	38.1	8
	18	전체	61	55	18	32.7	34	31	5	16.1	5
		여	30	26	13	50.0	25	22	4	18.2	4
	19	전체	70	60	43	71.7	69	64	20	31.3	20
		여	35	29	27	93.1	42	39	13	33.3	13
	20	전체	51	49	33	67.3	66	57	12	21.1	12
		여	26	24	18	75.0	38	33	5	15.2	5
	21	전체	93	76	51	67.1	84	79	22	27.8	22
		여	37	29	22	75.9	46	42	16	38.1	16
	22	전체	123	102	61	59.8	66	61	26	42.6	26
		여	61	51	35	68.6	31	29	13	44.8	13

* 자료: 한국산업인력공단 국가기술자격 통계연보, 한국외식산업연구원 재가공

(단위: 명)



[그림 2-29] 복어조리산업기사 국가기술자격 현황

- <조리기능사 국가기술자격 현황> 전체 조리기능사의 22년 필기 응시인원은 약 13만 1천명, 합격인원은 약 6만 3천명으로 합격률은 48.0%이며, 실기 응시인원은 약 9만 5천명, 합격인원은 약 3만 7천명으로 합격률은 38.8%로 조사됨

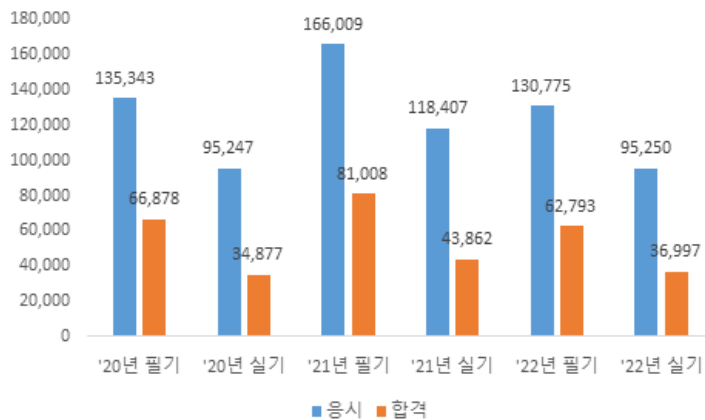
<표 2-78> 조리기능사 국가기술자격 현황

(단위: 명, %)

구분	시험 현황										자격 취득자 현황
	필기시험					실기시험					
종목명	연도	성별	접수	응시	합격	합격률 (%)	접수	응시	합격	합격률 (%)	
조리 기능사	17	전체	168,459	143,279	61,188	42.7	171,038	158,031	51,522	32.6	53,808
		여	100,338	86,074	41,156	47.8	106,992	99,529	37,234	37.4	37,397
	18	전체	151,141	127,122	56,145	44.2	141,897	131,011	44,946	34.3	46,958
		여	89,567	75,974	37,295	49.1	88,586	82,271	32,178	39.1	32,338
	19	전체	165,663	136,712	64,116	46.9	155,997	142,921	50,452	35.3	52,200
		여	100,559	84,169	43,509	51.7	98,912	91,342	36,324	39.8	36,460
	20	전체	160,811	135,343	66,878	49.4	106,203	95,247	34,877	36.6	35,416
		여	94,884	80,419	43,621	54.2	69,115	62,543	25,252	40.4	25,286
	21	전체	198,565	166,009	81,008	48.8	133,199	118,407	43,862	37.0	44,450
		여	118,242	99,927	53,706	53.7	85,997	77,253	32,047	41.5	32,113
	22	전체	158,178	130,775	62,793	48.0	109,092	95,250	36,997	38.8	37,929
		여	90,783	75,778	40,471	53.4	68,495	60,580	26,234	43.3	26,341

* 자료: 한국산업인력공단 국가기술자격 통계연보, 한국위식산업연구원 재가공

(단위: 명)



[그림 2-30] 조리기능사 국가기술자격 현황

- <한식조리기능사 현황> 한식조리기능사의 22년 필기시험 응시인원은 약 6만 9천 명으로 조리기능사 세분류 중에 가장 응시인원이 많은 자격종목임. 필기시험 합격인원은 약 3만 명이며, 실기시험 합격인원은 약 1만 9천 명으로 조사됨

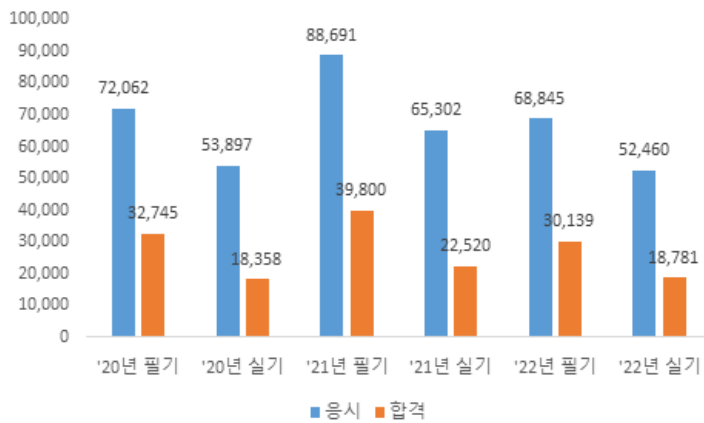
<표 2-79> 한식조리기능사 국가기술자격 현황

(단위: 명, %)

구분			시험 현황								자격 취득자 현황
			필기시험				실기시험				
종목명	연도	성별	접수	응시	합격	합격률 (%)	접수	응시	합격	합격률 (%)	
한식조리 기능사	17	전체	112,597	96,406	41,315	42.9	95,303	88,731	27,916	31.5	28,916
		여	77,227	66,475	31,234	47.0	66,885	62,733	22,488	35.8	22,545
	18	전체	98,888	83,697	36,803	44.0	74,883	69,939	22,914	32.8	23,689
		여	67,479	57,427	27,633	48.1	53,007	49,828	18,563	37.3	18,617
	19	전체	100,147	83,109	38,384	46.2	80,897	74,839	25,158	33.6	25,850
		여	70,335	58,965	29,444	49.9	57,747	53,824	20,373	37.9	20,409
	20	전체	86,165	72,062	32,745	45.4	59,513	53,897	18,358	34.1	18,572
		여	58,092	48,830	24,054	49.3	43,681	39,895	14,939	37.4	14,949
	21	전체	106,562	88,691	39,800	44.9	72,431	65,302	22,520	34.5	22,788
		여	72,644	60,909	29,745	48.8	52,730	48,008	18,636	38.8	18,666
	22	전체	83,501	68,845	30,139	43.8	59,018	52,460	18,781	35.8	19,196
		여	55,822	46,250	22,242	48.1	42,172	37,913	15,285	40.3	15,333

* 자료: 한국산업인력공단 국가기술자격 통계연보, 한국외식산업연구원 재가공

(단위: 명)



[그림 2-31] 한식조리기능사 국가기술자격 현황

- <양식조리기능사 현황> 양식조리기능사의 22년 필기 응시인원은 약 3만 명, 합격인원은 약 1만4천 명으로 합격률은 44.6%, 실기의 경우 응시인원 약 2만 명, 합격인원 약 7천 명으로 합격률은 37.6%로 조사됨

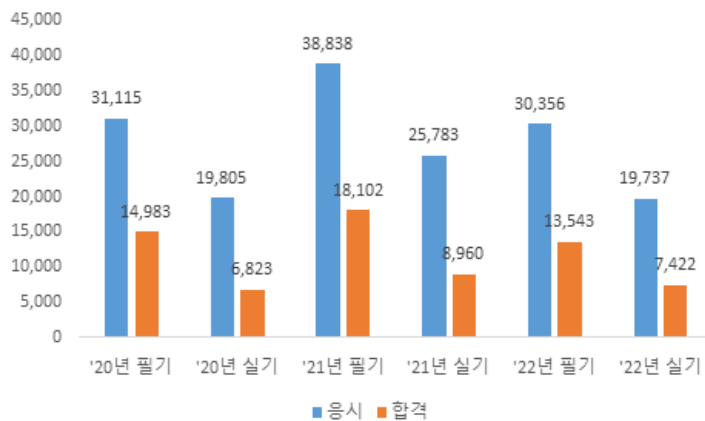
<표 2-80> 양식조리기능사 국가기술자격 현황

(단위: 명, %)

구분			시험 현황								자격 취득자 현황
			필기시험				실기시험				
종목명	연도	성별	접수	응시	합격	합격률 (%)	접수	응시	합격	합격률 (%)	
양식조리 기능사	17	전체	33,557	28,461	11,313	39.7	37,985	34,993	11,218	32.1	12,063
		여	13,838	11,858	5,841	49.3	19,927	18,405	6,996	38.0	7,063
	18	전체	31,802	26,804	10,457	39.0	32,436	29,731	9,834	33.1	10,703
		여	13,409	11,423	5,499	48.1	17,017	15,633	6,041	38.6	6,116
	19	전체	37,327	30,657	12,826	41.8	35,205	32,083	10,991	34.3	11,692
		여	17,116	14,300	7,238	50.6	19,190	17,583	6,937	39.5	6,996
	20	전체	36,834	31,115	14,983	48.2	22,247	19,805	6,823	34.5	7,084
		여	18,111	15,481	8,975	58.0	12,085	10,735	4,286	39.9	4,301
	21	전체	46,421	38,838	18,102	46.6	29,271	25,783	8,960	34.8	9,164
		여	23,493	19,959	11,213	56.2	16,288	14,419	5,809	40.3	5,833
	22	전체	36,533	30,356	13,543	44.6	22,782	19,737	7,422	37.6	7,815
		여	17,097	14,477	8,074	55.8	12,053	10,483	4,505	43.0	4,545

* 자료: 한국산업인력공단 국가기술자격 통계연보, 한국외식산업연구원 재가공

(단위: 명)



[그림 2-32] 양식조리기능사 국가기술자격 현황

- <일식조리기능사 현황> 일식조리기능사의 22년 필기 응시인원은 약 9천 명, 합격인원은 약 5천2백 명으로 합격률은 57.6%, 실기의 경우 응시인원 약 6천 명, 합격인원 약 2천 3백 명으로 합격률은 38.0%로 조사됨

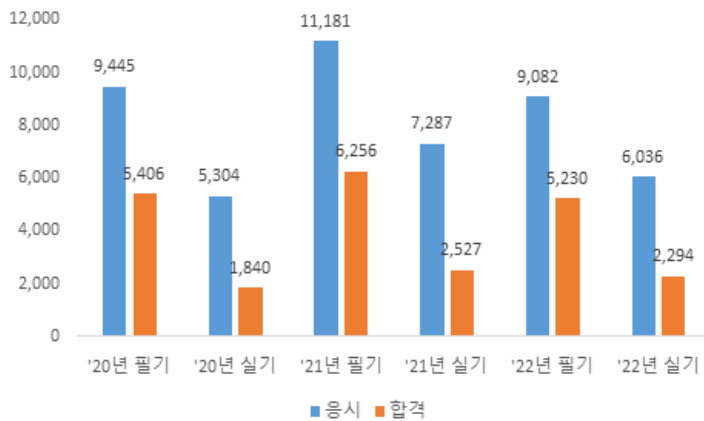
<표 2-81> 일식조리기능사 국가기술자격 현황

(단위: 명, %)

구분			시험 현황								자격 취득자 현황
			필기시험				실기시험				
종목명	연도	성별	접수	응시	합격	합격률 (%)	접수	응시	합격	합격률 (%)	
일식조리 기능사	17	전체	4,502	3,637	1,792	49.3	10,168	9,466	2,831	29.9	2,917
		여	1,172	961	582	60.6	4,820	4,501	1,606	35.7	1,615
	18	전체	4,616	3,665	1,893	51.7	9,626	8,907	2,899	32.5	2,977
		여	1,183	954	592	62.1	4,601	4,256	1,670	39.2	1,679
	19	전체	6,624	5,337	3,098	58.0	11,208	10,262	3,356	32.7	3,414
		여	2,515	2,101	1,460	69.5	5,650	5,208	2,027	38.9	2,032
	20	전체	11,168	9,445	5,406	57.2	5,959	5,304	1,840	34.7	1,849
		여	4,975	4,275	2,790	65.3	2,899	2,646	1,038	39.2	1,039
	21	전체	13,352	11,181	6,256	56	8,233	7,287	2,527	34.7	2,547
		여	5,547	4,751	3,132	65.9	3,945	3,503	1,440	41.1	1,443
	22	전체	10,931	9,082	5,230	57.6	6,921	6,036	2,294	38.0	2,318
		여	4,771	4,038	2,671	66.1	3,320	2,949	1,294	43.9	1,295

* 자료: 한국산업인력공단 국가기술자격 통계연보, 한국외식산업연구원 재가공

(단위: 명)



[그림 2-33] 일식조리기능사 국가기술자격 현황

- <중식조리기능사 현황> 중식조리기능사의 22년 필기 응시인원은 약 1만 3천 명, 합격인원은 약 7천 2백 명으로 합격률은 53.6%, 실기의 경우 응시인원 약 1만 명, 합격인원 약 4천 명으로 합격률은 40.3%로 조사됨

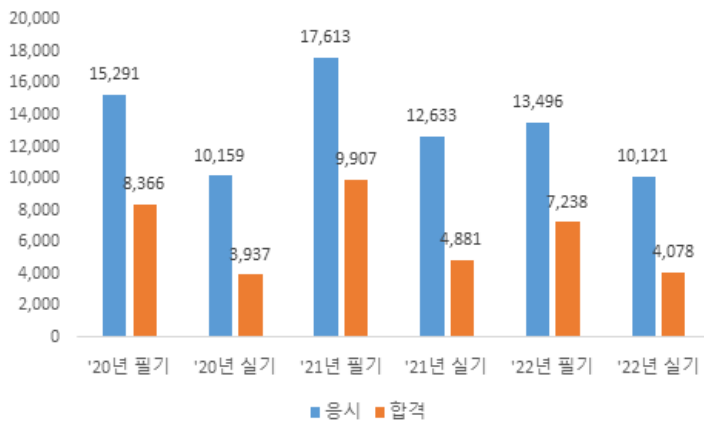
<표 2-82> 중식조리기능사 국가기술자격 현황

(단위: 명, %)

구분	시험 현황										자격 취득자 현황
	종목명	연도	성별	필기시험				실기시험			
접수				응시	합격	합격률 (%)	접수	응시	합격	합격률 (%)	
중식조리 기능사	17	전체	9,851	8,189	2,701	33.0	19,296	17,891	5,777	32.3	6,132
		여	3,861	3,240	1,320	40.7	10,343	9,656	3,665	38.0	3,695
	18	전체	7,218	5,863	2,392	40.8	16,495	15,333	5,122	33.4	5,412
		여	2,988	2,456	1,198	48.8	8,887	8,252	3,196	38.7	3,218
	19	전체	11,909	9,717	4,657	47.9	19,769	18,268	6,602	36.1	6,899
		여	5,530	4,615	2,661	57.7	11,063	10,262	4,275	41.7	4,311
	20	전체	17,826	15,291	8,366	54.7	11,261	10,159	3,937	38.8	3,992
		여	9,126	7,924	4,982	62.9	6,140	5,573	2,456	44.1	2,464
	21	전체	20,652	17,613	9,907	56.2	14,094	12,633	4,881	38.6	4,977
		여	10,676	9,313	6,007	64.5	7,919	7,110	3,169	44.6	3,178
	22	전체	16,111	13,496	7,238	53.6	11,331	10,121	4,078	40.3	4,178
		여	7,859	6,763	4,343	64.2	6,113	5,467	2,568	47.0	2,586

* 자료: 한국산업인력공단 국가기술자격 통계연보, 한국외식산업연구원 재가공

(단위: 명)



[그림 2-34] 중식조리기능사 국가기술자격 현황

- <복어조리기능사 현황> 복어조리기능사의 22년 필기시험 응시인원은 1,118 명으로 조리기능사 세분류 중에 가장 응시인원이 적은 자격종목임. 필기시험 합격인원은 711백 명, 실기시험 합격인원은 255명으로 조사됨

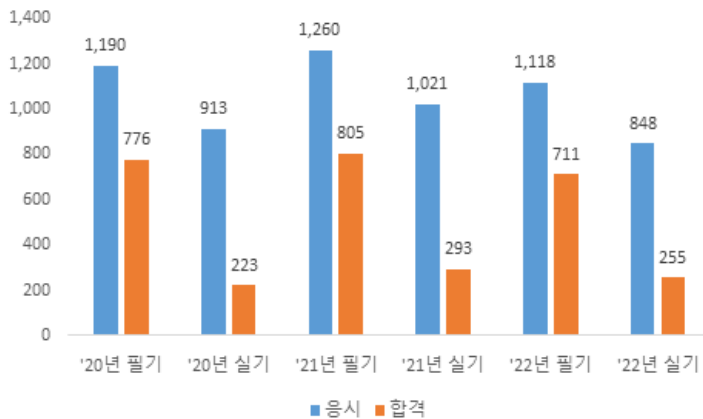
<표 2-83> 복어조리기능사 국가기술자격 현황

(단위: 명, %)

종목명	연도	성별	시험 현황								자격 취득자 현황
			필기시험				실기시험				
			접수	응시	합격	합격률 (%)	접수	응시	합격	합격률 (%)	
복어조리 기능사	17	전체	969	802	461	57.5	2,217	2,004	547	27.3	547
		여	322	281	178	63.3	1,086	1,001	309	30.9	309
	18	전체	840	718	409	57.0	1,913	1,729	483	27.9	483
		여	269	236	151	64.0	930	843	245	29.1	245
	19	전체	957	797	482	60.5	2,051	1,863	508	27.3	508
		여	367	328	208	63.4	994	911	257	28.2	257
	20	전체	1,376	1,190	776	65.2	1,010	913	223	24.4	223
		여	577	514	343	66.7	446	405	103	25.4	103
	21	전체	1,450	1,260	805	63.9	1,179	1,021	293	28.7	293
		여	558	493	349	70.8	516	454	141	31.1	141
	22	전체	1,322	1,118	711	63.6	997	848	255	30.1	255
		여	516	439	309	70.4	433	375	119	31.7	119

* 자료: 한국산업인력공단 국가기술자격 통계연보, 한국외식산업연구원 재가공

(단위: 명)



[그림 2-35] 복어조리기능사 국가기술자격 현황

- <조주기능사 현황> 조주기능사의 22년 필기 합격률은 75.3%, 실기 합격률은 68.9%로 음식서비스 분야 국가기술자격 검정종목 중 가장 높은 실기 합격률을 보이는 것으로 조사됨

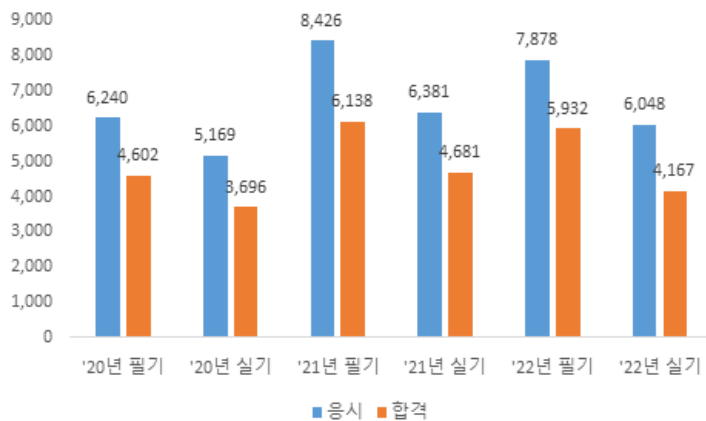
<표 2-84> 조주기능사 국가기술자격 현황

(단위: 명, %)

종목명	연도	성별	시험 현황								자격 취득자 현황
			필기시험				실기시험				
			접수	응시	합격	합격률 (%)	접수	응시	합격	합격률 (%)	
조주 기능사	17	전체	6,983	5,784	3,606	62.3	6,069	4,946	3,233	65.4	3,233
		여	3,918	3,259	2,001	61.4	3,931	3,233	2,170	67.1	2,170
	18	전체	7,777	6,375	4,191	65.7	6,544	5,372	3,694	68.8	3,694
		여	4,239	3,478	2,222	63.9	4,144	3,459	2,463	71.2	2,463
	19	전체	8,699	7,095	4,669	65.8	6,867	5,606	3,837	68.4	3,837
		여	4,696	3,860	2,498	64.7	4,268	3,554	2,455	69.1	2,455
	20	전체	7,442	6,240	4,602	73.8	6,213	5,169	3,696	71.5	3,696
		여	4,003	3,395	2,477	73	3,864	3,289	2,430	73.9	2,430
	21	전체	10,128	8,426	6,138	72.8	7,991	6,381	4,681	73.4	4,681
		여	5,324	4,502	3,260	72.4	4,599	3,759	2,852	75.9	2,852
	22	전체	9,780	7,878	5,932	75.3	8,043	6,048	4,167	68.9	4,167
		여	4,718	3,811	2,832	74.3	4,404	3,393	2,463	72.6	2,463

* 자료: 한국산업인력공단 국가기술자격 통계연보, 한국외식산업연구원 재가공

(단위: 명)



[그림 2-36] 조주기능사 국가기술자격 현황

2.3.2.3 과정평가형 자격 현황

- 음식서비스 분야 과정평가형 자격은 한식조리기능사, 한식조리산업기사, 양식조리기능사, 양식조리산업기사, 일식조리기능사, 중식조리기능사, 중식조리산업기사, 조주기능사로 총 8개임
- 과정평가형 자격이란 국가직무능력표준(NCS)으로 설계된 교육·훈련과정을 충실히 이수한 후, 내부·외부 평가를 거쳐 일정 합격기준을 충족하는 교육·훈련생에게 국가기술자격을 부여하는 제도임
 - 국가기술자격법 제10조 제1항에 근거함. 국가기술자격을 취득하려는 사람은 해당 국가기술 자격에 관한 사항을 관장하는 중앙행정기관의 장이 시행하는 국가기술자격 검정에 합격하거나, 정책심의회회의 심의를 거쳐 주무부장관이 다음 각 호의 기관 중에서 지정하는 교육·훈련과정을 이수하고 대통령령으로 정하는 합격기준을 충족하여야 한다. (이하 생략)

<표 2-85> 음식서비스 분야 과정평가형 자격 운영기관

종목명칭	기관명	과정명
한식조리기능사 한식조리산업기사	궁전요리제빵미용직업전문학교	(과정평가형) 한식조리 산업기사
	김미연요리제과제빵학원	(과정평가형 자격)한식조리산업기사 취득과정
	동광산업과학고등학교	2021학년도 한식조리산업기사
	부산관광고등학교	한식조리산업기사 과정
	부천조리직업전문학교	(과정평가형)한식조리산업기사
	삼성생활예술고등학교	(과정평가형)한식조리산업기사
	서울현대직업전문학교 디지털구로캠퍼스	한식조리산업기사 자격취득과정
	성남요리학원	(과정평가형)한식조리산업기사 자격증 취득과정
	육군종합군수학교	21년조리A반
	육군종합군수학교	전통외식조리직업전문학교
	전통외식조리직업전문학교	[과정평가형 자격]한식조리산업기사취득과정
	(주)상록호텔조리직업전문학교	한식조리기능사 자격증 취득과정
	경주중앙직업전문학교	한식조리기능사
	대경상업고등학교	한식조리기능사
	명인고등학교	한식조리기능사 양성과정(2021학년도 신입생)
	부천조리직업전문학교	(과정평가형)한식조리기능사
	서울현대직업전문학교 디지털구로캠퍼스	(과정평가형자격)한식조리기능사 자격취득과정
	아트요리제과제빵바리스타학원	(과정평가형 자격) 한식조리 기능사
	한국산업연수원충북직업전문학교(주)	(과정평가형 자격) 한식조리기능사 취득 과정
	한국음식문화직업전문학교	[과정평가형]한식조리기능사 취득과정
한주요리제과커피직업전문학교	(과정평가형 국가기술자격) 한식조리기능사	
해운대직업전문학교	과정평가형-한식조리기능사	
효성직업능력개발원	(과정평가형 자격)한식조리기능사 취득과정	

종목명칭	기관명	과정명
양식조리기능사 양식조리산업기사	대구한의대학교	양식조리산업기사
	부천조리직업전문학교	(과정평가형) 양식조리산업기사
	서울현대직업전문학교	[과정평가형 자격] 양식조리산업기사 자격 취득 과정
	한국조리사관직업전문학교	(과정평가형 자격) 양식조리산업기사 취득과정
	(재)호남직업전문학교	[과정평가형자격] 양식조리기능사 취득과정
	로이문화예술실용전문학교	(과정평가형) 양식조리기능사 자격증 취득
	삼성생활예술고등학교	(과정평가형)양식조리기능사
	삼일상업고등학교	양식 전문가 양성 과정
	아트요리제과제빵바리스타학원	(과정평가형 자격) 양식조리 기능사
	영진직업전문학교	(과정평가형 자격) 양식조리기능사 취득과정
	재단법인 이찬 경북직업전문학교	(과정평가형) 양식조리사 양성과정
일식조리기능사	아트요리제과제빵바리스타학원	(과정평가형 자격) 일식조리 기능사
	한국산업연수원충북직업전문학교(주)	(과정평가형 자격) 일식조리기능사 취득과정
	해운대직업전문학교	과정평가형-일식조리기능사
	효성직업능력개발원	(과정평가형 자격) 일식조리기능사 취득과정
중식조리기능사 중식조리산업기사	부천조리직업전문학교	(과정평가형) 중식조리산업기사
	서울현대직업전문학교	[과정평가형 자격]중식조리산업기사 자격취득 과정
	아트요리제과제빵바리스타학원	(과정평가형 자격) 중식조리 기능사
	해운대직업전문학교	과정평가형-중식조리기능사
	효성직업능력개발원	(과정평가형 자격)중식조리기능사 취득과정
조주기능사	서울현대직업전문학교 디지털구로캠퍼스	(과정평가형 자격) 조주기능사 취득과정
	한국조리사관직업전문학교	(과정평가형 자격)조주기능사 취득과정

* 자료: 한국산업인력공단 국가기술자격제도 운영기관

Chapter3.

식품가공 산업 인력수급 현황

Ⅲ 식품가공 산업 인력수급 현황

3.1 식품가공 산업 범위 및 환경변화

3.1.1 식품가공 분야의 NCS 범위 및 산업분류

- 식품가공 분야는 NCS 분류체계에 따라 대분류 21. 식품가공 분야를 말하며 중분류 01. 식품가공과 02. 제과·제빵·떡제조 분야를 포함함
 - 중분류 01. 식품가공은 식품가공, 식품저장, 식품유통 등 3개의 소분류로 구성됨
 - 소분류 01. 식품가공은 11개의 세분류로 구성되며, 소분류 02. 식품저장과 소분류 03. 식품유통은 각각 3개의 세분류로 구성됨
 - 중분류 02. 제과·제빵·떡제조는 제과·제빵·떡제조의 1개 소분류로 구성됨
 - 소분류 01. 제과·제빵·떡제조는 4개의 세분류로 구성됨

<표 3-1> 식품가공 분야의 국가직무능력표준 분류

대분류(1)	중분류(2)	소분류(4)	세분류(21)
21. 식품가공	01. 식품가공	01. 식품가공	01. 수산식품가공
			02. 두류식품가공
			03. 축산식품가공
			04. 유제품가공
			05. 건강기능식품제조가공
			06. 김차반찬가공
			07. 면류식품가공
			08. 곡류서류건과류가공
			09. 음료주류가공
	10. 식품가공연구개발		
11. 식품품질관리			
02. 제과·제빵·떡제조	01. 식품저장	01. 수산식품저장	
		02. 농산식품저장	
		03. 축산식품저장	
03. 식품유통	01. 수산식품유통	01. 수산식품유통	
		02. 농산식품유통	
		03. 축산식품유통	
02. 제과·제빵·떡제조	01. 제과·제빵·떡제조	01. 제과·제빵·떡제조	01. 제과
			02. 제빵
			03. 떡제조
			04. 한의제조

■ 한국표준산업분류27)에 의하면 식품가공 산업은 대분류인 ‘C. 제조업’ 내에 중분류 ‘10. 식료품 제조업’ 및 ‘11. 음료 제조업’에 포함됨

- 한국표준산업분류 소분류 안에서 크게 처리업과 제조업으로 나뉘는데, 도축, 육류 가공 및 저장 처리업, 수산물 가공 및 저장 처리업, 과일, 채소 가공 및 저장 처리업을 비롯하여 동물성 및 식물성 유지 제조업, 낙농제품 및 식용빙과류 제조업, 곡물 가공품, 기타 식품 제조업, 전분 및 전분제품 제조업, 동물용 사료 및 조제식품 제조업, 알코올 음료 제조업, 비알코올 음료 및 얼음 제조업으로 분류됨

<표 3-2> 식품가공 분야 관련 한국표준산업분류(Korean standard Industrial classification)

대분류	중분류	소분류	세분류	세세분류	
C. 제조업 (10-34)	10. 식료품 제조업	101. 도축 육류 가공 및 저장 처리업	1011. 도축업	10111. 육류 도축업(가금류 제외) 10112. 가금류 도축업	
			1012. 육류 가공 및 저장 처리업	10121. 가금류 가공 및 저장 처리업	10121. 가금류 가공 및 저장 처리업
				10122. 육류 포장육 및 냉동육 가공업(가금류 제외)	10122. 육류 포장육 및 냉동육 가공업(가금류 제외)
				10129. 육류 기타 가공 및 저장 처리업(가금류 제외)	10129. 육류 기타 가공 및 저장 처리업(가금류 제외)
		102. 수산물 가공 및 저장 처리업	1021. 수산동물 가공 및 저장 처리업	10211. 수산동물 훈제, 조리 및 유사 조제식품 제조업	10211. 수산동물 훈제, 조리 및 유사 조제식품 제조업
				10212. 수산동물 건조 및 염장품 제조업	10212. 수산동물 건조 및 염장품 제조업
				10213. 수산동물 냉동품 제조업	10213. 수산동물 냉동품 제조업
			10219. 기타 수산동물 가공 및 저장 처리업	10219. 기타 수산동물 가공 및 저장 처리업	
		1022. 수산식물 가공 및 저장 처리업	10220. 수산식물 가공 및 저장 처리업	10220. 수산식물 가공 및 저장 처리업	
		103. 과일, 채소 가공 및 저장 처리업	1030. 과일, 채소 가공 및 저장 처리업	10301. 감치류 제조업	10301. 감치류 제조업
				10302. 과일 및 그 외 채소 절임식품 제조업	10302. 과일 및 그 외 채소 절임식품 제조업
				10309. 기타 과일, 채소 가공 및 저장 처리업	10309. 기타 과일, 채소 가공 및 저장 처리업
		104. 동물성 및 식물성 유지 제조업	1040. 동물성 및 식물성 유지 제조업	10401. 동물성 유지 제조업	10401. 동물성 유지 제조업
				10402. 식물성 유지 제조업	10402. 식물성 유지 제조업
				10403. 식용 정제유 및 가공유 제조업	10403. 식용 정제유 및 가공유 제조업
		105. 낙농제품 및 식용 빙과류 제조업	1050. 낙농제품 및 식용 빙과류 제조업	10501. 액상 시유 및 기타 낙농제품 제조업	10501. 액상 시유 및 기타 낙농제품 제조업
				10502. 아이스크림 및 기타 식용 빙과류 제조업	10502. 아이스크림 및 기타 식용 빙과류 제조업
		106. 곡물 가공품, 전분 및 전분제품 제조 업	1061. 곡물 가공품 제조업	10611. 곡물 도장업	10611. 곡물 도장업
				10612. 곡물 제분업	10612. 곡물 제분업
			1062. 전분제품 및 당류 제조업	10613. 곡물 혼합 분말 및 반죽 제조업	10613. 곡물 혼합 분말 및 반죽 제조업
10619. 기타 곡물 가공품 제조업	10619. 기타 곡물 가공품 제조업				
107. 기타 식품 제조업	1074. 조미료 및 식품 첨가물 제조업	10620. 전분제품 및 당류 제조업	10620. 전분제품 및 당류 제조업		
		10741. 식초, 발효 및 화학 조미료 제조업	10741. 식초, 발효 및 화학 조미료 제조업		
			10742. 천연 및 혼합 조제 조미료 제조업	10742. 천연 및 혼합 조제 조미료 제조업	

27) 한국표준산업분류(10차개정) [2017.1.13. 통계청 고시 제2017-13호]

대분류	중분류	소분류	세분류	세세분류
				10743. 장류 제조업
				10749. 기타 식품 첨가물 제조업
			1075. 도시락 및 식사용 조리식품 제조업	10751. 도시락류 제조업
				10759. 기타 식사용 가공처리 조리식품 제조업
			1079. 기타 식료품 제조업	10791. 커피 가공업
				10792. 차류 가공업
				10793. 수프 및 균질화식품 제조업
				10794. 두부 및 유사 식품 제조업
				10795. 인삼식품 제조업
				10796. 건강 보조용 약화식품 제조업
	10797. 건강 기능식품 제조업			
	10799. 그 외 기타 식료품 제조업			
	108. 동물용 사료 및 조 제식품 제조업	1080. 동물용 사료 및 조제식품 제조업	10801. 배합 사료 제조업	
			10802. 단미사료 및 기타 사료 제조업	
	11. 음료 제조업	111. 알코올 음료 제조업	1111. 발효주 제조업	11111. 탁주 및 약주 제조업
				11112. 맥아 및 맥주 제조업
				11119. 기타 발효주 제조업
			1112. 증류주 및 합성주 제조업	11121. 주정 제조업
				11122. 소주 제조업
		112. 비알코올 음료 및 얼음 제조업	1120. 비알코올 음료 및 얼음 제조업	11129. 기타 증류주 및 합성주 제조업
11201. 얼음 제조업				
11202. 생수 생산업				
11209. 기타 비알코올 음료 제조업				

3.1.2 식품가공 분야의 직무 및 직업

3.1.2.1 한국표준직업분류(KSCO) 기준

- 식품가공 분야 내 직업은 한국표준직업분류(KSCO)를 기준으로 총 3개의 직업분류 내 속함
- 한국표준직업분류의 직업이란 국제표준직업분류(ISCO-08)에서 제시하는 직업(occupation)의 개념인 ‘유사한 직무의 집합’으로 정의되며, 여기서의 유사한 직무란 ‘주어진 업무와 과업이 매우 높은 유사성을 갖는 것’을 의미함
- 식품가공 분야의 KSCO기준(7차개정) 직업은 다음과 같음
 - 대분류 전문가 및 관련 종사자로 분류되는 식품가공 분야 연관직업은 식품공학 기술자 및 연구원 및 식품공학 시험원이 있음
 - 대분류 기능원 및 관련 기능 종사자로 제빵사 및 제과원, 떡제조원을 비롯하여 정육가공원 및 도축원 등 기능별로 직업이 분류되어 있음
 - 이 외에 식품 가공 관련 장치·기계 조작 및 조립 종사자에 식품가공, 음료 제조, 기타 식품가공 관련 기계조작원이 있음
- 통계청에서 제시한 관련 직업의 정의는 다음과 같음

<표 3-3> 식품가공 분야 관련 한국표준직업분류 범위(KSCO, 7차 개정)

대분류	중분류	소분류	세분류	Code No
2. 전문가 및 관련 종사자	23. 공학 전문가 및 기술직	239. 기타 공학 전문가 및 관련 종사자	식품공학 기술자 및 연구원 (Food Engineers and Researchers)	2391
			식품공학 기술자 및 연구원 (Food Engineers and Researchers)	23910
			식품공학 시험원 (Food Engineering Technicians)	2393
			식품공학 시험원 (Food Engineering Technicians)	23930
7. 기능원 및 관련 기능 종사자	71. 식품가공 관련 기능직	710. 식품가공 관련 기능 종사자	제빵사 및 제과원 (Bakers, Pastry-cooks and Confectionery Makers)	7101
			제빵사 및 제과원 (Bakers, Pastry-cooks and Confectionery Makers)	71010
			떡 제조원 (Rice Cake Makers)	7102
			떡 제조원 (Rice Cake Makers)	71020
			정육가공원 및 도축원(Meat Processors and Butchers)	7103
			정육가공원(Meat Processors)	71031
			도축원(Butchers)	71032
			그 외 정육가공 및 도축 관련 종사원 (Meat Processing and Butchering Related Workers)	71039
			식품 및 담배 등급원(Food and Tobacco Graders)	7104
			식품 등급원(Food Graders)	71041

대분류	중분류	소분류	세분류	Code No				
8.장차기계 조 작 및 조립 종 사자			김치 및 밑반찬 제조 종사원(Kimchi Makers and Side dish Makers)	7105				
			김치 제조 종사원(Kimchi Makers)	71051				
			밑반찬 제조 종사원(Side Dish Makers)	71052				
			기타 식품가공 관련 종사원(Other Food Processing Related Workers)	7109				
			건강원 및 텃채원 종사원(Health Supplement Food and Drink Store Workers)	71091				
			수산물가공 및 염장원(Marine Products Processors and Picklers)	71092				
			그 외 수제 식품 제조 종사원(Handmade Foods Producers n.e.c.)	71099				
	81.식품가공 관 련 기계 조직원	81.식품가공 관 련 기계 조직원		제분 및 도정 관련 기계 조직원(Miller and Rice Pounder Related Machine Operators)	8111			
				곡물 및 사료 제분기 조직원(Grain and Fodder Miller Operators)	81111			
				조미료 제분기 조직원(Spice Miller Machine Operators)	81112			
				도정기 조직원(Rice Pounder Operators)	81113			
				그 외 제분 및 도정 관련 기계 조직원(Miller and Pounder Related Machine Operators n.e.c.)	81119			
				곡물가공 제품 기계 조직원(Cereal Product Processing Machine Operators)	8112			
				빵·과자 및 떡 제조 기계 조직원(Bread, Cookies and Rice Cake Machine Operators)	81121			
				두부 및 유사 제품 기계 조직원(Bean Curd and Similar Foods Processor Operators)	81122			
				국수 및 면류 제품 기계 조직원(Noodle Products Machine Operators)	81123			
				사탕·껌 및 초콜릿 제품 기계 조직원(Sugar Candy, Chewing Gum and Chocolate Processor Operators)	81124			
				그 외 곡물가공 제품 기계 조직원(Cereal Products Processing Machine Operators n.e.c.)	81129			
				육류·어패류 및 낙농품 가공 기계 조직원(Meat, Fish and Dairy Products Processor Operators)	8113			
				육류가공 기계 조직원(Meat Processors Operators)	81131			
				어패류가공 기계 조직원(Fish and Shellfish Processor Operators)	81132			
				낙농품가공 기계 조직원(Dairy Products Processor Operators)	81133			
				과실 및 채소 가공 관련 기계 조직원(Fruit and Vegetable Related Machine Operators)	8114			
				과실 및 채소 가공 관련 기계 조직원(Fruit and Vegetable Related Processor Operators)	81140			
				812.음료 제조 관련 기계 조직원			음료 제조 관련 기계 조직원(Beverage Product Related Machine Operators)	8120
							알코올성 음료 제조기 조직원(Alcoholic Beverage Processor Operators)	81201
							비알코올성 음료 제조기 조직원(Non-alcoholic Beverage Processor Operators)	81202
							그 외 음료 제조 관련 기계 조직원(Beverage Product Related Machine Operators n.e.c.)	81209
				819.기타 식품 가공 관련 기계 조직원			기타 식품가공 관련 기계 조직원(Other Food Processing Related Machine Operators)	8190
							유지 제조기 조직원(Oil and Fat Products Machine Operators)	81901
	조미 식품 생산기 조직원(Seasoning Products Machine Operators)	81902						
	설탕 제조 관련 기계 조직원(Sugar Production Related Machine Operators)	81903						
	커피 및 차류 제조기 조직원(Tea and Coffee Products Machine Operators)	81904						
	건강식품 가공기 조직원(Health Supplement Foods Machine Operators)	81906						
	그 외 식품가공 관련 기계 조직원(Food Processing Related Machine Operators n.e.c.)	81909						

<표 3-4> 식품가공 관련 직업 정의(KSCO, 7차 개정)

코드	항목명	내용
23910	식품공학 기술자 및 연구원	과학 및 공학 원리를 식품에 관한 조사, 개발, 생산기술, 품질관리, 포장, 가공 및 이용 등의 문제에 적용하는 자를 말한다. 식료에 관한 기본적인 연구를 수행하며 새로운 식품생산에 관한 연구 및 개발을 담당한다. 식품가공, 생산, 품질 관리, 포장 및 분배에 관한 개선된 새로운 방법을 개발한다.

코드	항목명	내용
23930	식품공학 시험원	각종 음식료품의 안전성을 높이기 위해 식품이나 원료 중의 비소, 납을 비롯한 중금속과 미네랄 성분을 시험 분석하는 자를 말한다.
71010	제빵사 및 제과원	밀가루, 소트닝, 설탕, 소금, 팽창제, 물 등을 배합하고 제빵용 기계와 기구를 이용하여 반죽, 성형, 굽기, 장식 등의 과정을 통해 빵을 만들거나, 케이크, 파이, 과자 등을 제조하거나 장식하는 자를 말한다.
71020	떡 제조원	시루떡·인절미·경단 등 각종 한식 떡을 제조하기 위하여 찹쌀·쌀·콩·팥 등의 재료를 분쇄하여 반죽하고 증자·성형하는 장비를 조작하거나 손으로 모양을 만든 후 고물이나 설탕 등 첨가물을 넣고 찌거나 익히는 일을 하는 자를 말한다.
71031	정육가공원	정육점에서 소비자의 요구에 따라 소, 돼지고기 등을 부위에 따라 절단과 분쇄기를 이용하여 자르거나 잘게 부수고 계량을 하여 판매하는 자를 말한다.
71032	도축원	도축장에서 소, 돼지, 닭 등을 식용에 사용할 목적으로 도살하고 뼈를 발라내며 일정하게 잘라 적당한 크기의 고깃덩이로 만드는 일을 하는 자를 말한다.
71039	그 외 정육가공 및 도축 관련 종사원	상기 세세분류 어느 항목에도 포함되지 않은 유사한 직무를 수행하는 자로, 육류 및 기타 가공식품을 훈제하여 소시지 등 돼지고기 제품을 생산하거나 또는 육류가공에 쓰이는 부속기만 처리하는 자를 포함한다.
71041	식품 등급원	맛이나 색깔, 부패 여부 등 원료와 최종 생산품이 표준에 맞는지 품질을 결정하고 적합한 등급으로 선별하기 위하여 각종 농산물, 식품 및 음료를 검사, 사식, 시음 및 시험하고 등급을 매기는 자를 말한다.
71051	김치 제조 종사원	배추김치, 열무김치, 갯김치 등 김치 제조에 종사하는 자를 말한다. 고춧가루, 무, 파, 젓갈 등 음식의 특성에 맞는 재료를 첨가하여 만드는 일을 수행한다.
71052	말린채 제조 종사원	콩자반, 구이김, 멸치볶음 등 말린채를 제조하는 자를 말한다. 소금에 절이기도 하고, 양념을 넣어 볶고, 튀기고, 익히고, 말리기도 한다.
71091	건강원 및 탕채원 종사원	한약 및 특장재료를 이용하여 건강식품을 제조하는 자를 말한다. 필요한 재료를 가마에 넣고 오랫동안 익히거나 즙을 짜내기도 한다.
71092	수산물가공 및 염장원	어류를 잘게 썰거나 갈아서 생선소시지나 생선어묵 등을 제조하거나 해수 및 담수 수산품을 판매 또는 저장에 위해 가공하는 자를 말한다. 또한 해조류를 가공하는 자도 여기에 포함한다. 어류 염장원은 어류를 염장하는 자를 말한다.
71099	그 외 수제 식품 제조 종사원	전통 술 제조, 고추장, 된장, 간장 제조 등 상기 세세분류 어느 항목에도 포함되지 않은 유사한 직무를 수행하는 자가 여기에 분류된다.
81111	곡물 및 사료 제분기 조작원	조미료를 제외한 각종 곡물로 가루와 동물사료를 만들기 위해 곡물을 제분하는 기계를 조작하는 자를 말한다.
81112	조미료 제분기 조작원	양념용 농산물을 제분기에 넣고 일정한 밀도로 빵아 조미료를 가공하는 제분기를 조작하는 자를 말한다.
81113	도정기 조작원	벼, 보리 등을 식용이나 동물 사료 등 목적에 맞게 도정하는 기계를 조작하는 자를 말한다.
81119	그 외 제분 및 도정 관련 기계 조작원	상기 세세분류 어느 항목에도 포함되지 않은 유사한 직무를 수행하는 자로, 제분하기 위한 준비로 곡물을 씻고 껍질을 벗기는 기계를 조작하고 제분과정에서 생산된 제품을 검사하는 직무 등이 여기에 분류된다.
81121	빵·과자 및 떡 제조 기계 조작원	밀가루 및 여러 가지 곡물 가루로 떡, 빵, 케이크, 비스킷, 파이, 과자 등의 제품을 제조하는 기계를 조작하는 자를 말한다.

코드	항목명	내용
81122	두부 및 유사 제품 기계 조작용	두부, 유부 및 도토리묵, 메밀묵 등 전통 묵을 제조하는 기계를 조작하는 자를 말한다.
81123	국수 및 면류 제품 기계 조작용	국수, 파스타, 마카로니 및 기타 유사한 밀가루 제품의 면류를 제조하는 기계를 조작하는 자를 말한다.
81124	사탕·껌 및 초콜릿 제품 기계 조작용	설탕, 초콜릿과 기타 재료를 써서 사탕을 제조하는 기계를 조작하거나, 초콜릿을 제조하는 분쇄기, 입착기, 배합기 및 기타 기계를 조작하는 자를 말한다.
81129	그 외 곡물가공 제품 기계 조작용	상기 세세분류 어느 항목에도 포함되지 않은 유사한 직무를 수행하는 자가 여기에 분류된다.
81131	육류가공 기계 조작용	육류를 훈제하거나 햄을 제조하는 등 육류 및 기타 식품을 가공하는 기계를 조작하는 자를 말한다.
81132	어패류가공 기계 조작용	어류 훈제품, 어류 소시지 및 통조림 제조 등 수산물 및 기타 식품을 가공하는 기계를 조작하는 자를 말한다.
81133	낙농품가공 기계 조작용	치즈, 크림 또는 기타 낙농제품을 가공하는 기계를 조작하는 자를 말한다.
81140	과실 및 채소 가공 관련 기계 조작용	과실과 채소로부터 주스를 추출하거나 건조, 조리, 통조림 또는 냉동으로 과실 야채 및 견과를 가공하는 기계를 조작한다.
81201	알코올성 음료 제조기 조작용	맥아주정, 포도주, 소주 및 기타 알코올성 음료를 만들기 위하여 곡물과 혼합, 압착 또는 맥아처리 및 발효시키는 기계를 조작하는 자를 말한다.
81202	비알코올성 음료 제조기 조작용	천연광천수 또는 탄산수를 생산하는 기계나 설탕, 감미료 또는 향신료를 첨가하여 음료를 생산하는 기계, 청량음료나 과실음료, 액상의 차, 커피, 코코아음료 등 비알코올성 음료를 생산하는 기계를 조작하는 자를 말한다.
81209	그 외 음료 제조 관련 기계 조작용	상기 세세분류 어느 항목에도 포함되지 않은 유사한 직무를 수행하는 자를 말한다.
81901	유지 제조기 조작용	기름을 함유하고 있는 씨앗 견과에서 기름을 추출하며 견과를 가공하는 기계를 조작하는 자를 말한다.
81902	조미 식품 생산기 조작용	천연조미제품, 식품 첨가물을 생산하거나 장류, 식초를 발효시키거나 화학조미료를 만들기 위하여 기계를 조작하는 자를 말한다. 정제염 및 가공염을 제조하는 기계 및 장비를 조작용한다.
81903	설탕 제조 관련 기계 조작용	사탕수수 및 사탕무에서 설탕액을 추출 및 가공하고 설탕액을 정화하거나, 뜨거운 설탕액으로부터 정제설탕을 제조하는 기계를 조작하는 자를 말한다.
81904	커피 및 차류 제조기 조작용	액상이 아닌 차, 커피 또는 코코아두 및 차처리 뿌리를 혼합하고 가공하는 기계를 조작하는 자를 말한다.
81906	건강식품 가공기 조작용	건강증진을 목적으로 하는 식품인 건강식품을 제조할 때 사용하는 가공기를 조작하는 자를 말한다.
81909	그 외 식품가공 관련 기계 조작용	상기 세세분류 어느 항목에도 포함되지 않은 유사한 직무를 수행하는 자를 말한다. 육류, 채소, 곡물 등의 재료를 혼합 및 가공하여 식사용으로 직접 먹거나 먹기 전에 기열하여 먹을 수 있는 식사용 조제식품 제조기를 조작하는 자도 여기에 분류한다.

3.1.2.2 한국고용직업분류(KECO) 기준

- 한국고용직업분류(KECO)를 기준으로 한 식품가공 관련 직종 및 직업은 다음과 같음
 - 한국고용직업분류는 2007년 개정 이후 10년이 지난 2017년 12월에 새로 개정이 되었으며, 본 보고서는 개정된 한국고용직업분류 2018 내 분류기준을 따름
 - KECO 2018년 기준 음식서비스 관련 주요 직업이 대분류 8. 설치·정비·생산직에 포함되어 있으며, 본 직업범주는 식품 가공·생산직을 중분류로 하여 제과·제빵원 및 떡제조원, 식품 가공 기능원, 식품 가공 기계 조작원을 소분류로 하는 직업군으로 구성됨
 - 또한 연구직으로는 대분류 1. 연구직 및 공학 기술직 내의 식품공학 기술자 및 시험원의 직업군이 포함되어 있음

<표 3-5> 식품가공 분야 관련 한국고용직업분류

대분류	중/소분류		세분류
1. 연구직 및 공학기술직	15. 제조 연구개발직 및 공학기술직	157. 식품공학 기술자 및 시험원	1571. 식품공학 기술자 및 연구원
			1572. 식품공학 시험원
8. 설치·정비·생산직	87. 식품 가공·생산직	871. 제과·제빵원 및 떡제조원	8711. 제과·제빵원
			8712. 떡 제조원
		872. 식품 가공 기능원	8721. 정육원 및 도축원
			8722. 감차·말반찬 제조 종사원
			8723. 식품담배 등급원
			8729. 기타 식품 가공 종사원
			8731. 육류·어패류·낙농품 가공기계 조작원
		873. 식품 가공 기계 조작원	8732. 제분·도정 기계 조작원
			8733. 곡물 가공제품 기계 조작원
			8734. 과실·채소 기계 조작원
			8735. 음료 제조기계 조작원
			8739. 기타 식품 가공 기계 조작원

- 2018년 개정된 KECO와 2007년 KECO의 신규 연계 비교표는 다음과 같음

<표 3-6> 식품가공 분야 관련 KECO 신규 비교표(세분류)

		2018 KECO		2007 KECO
대분류	중소분류	세분류	세분류	세분류
1. 연구직 및 공학 기술직	15. 제조 연구개발직 및 공학기술직	157. 식품공학 기술자 및 시험원	1571. 식품공학 기술자 및 연구원	2111. 식품공학 기술자 및 연구원
			1572. 식품공학 시험원	2112. 식품섭유 공학 및 에너지 시험원
8. 설차정비생산직	87. 식품가공생산업직	871. 제과제빵원 및 떡제조원	8711. 제과제빵원	2121. 제빵원 및 제과원
			8712. 떡 제조원	2122. 떡제조원
		872. 식품가공기능원	8721. 정육원 및 도축원	2131. 정육원 및 도축원
			8722. 감차밀반찬 제조 총사원	2132. 감차 밀 및 반찬 제조 총사원
			8723. 식품담배 등급원	2133. 식품 및 담배 등급원
		873. 식품가공기계 조작원	8729. 기타 식품가공 총사원	2139. 기타 식품가공관련 총사원
			8731. 육류어패류·낙농품 가공기계 조직원	2141. 육류어패류 및 낙농품 가공기계 조직원
			8732. 제분·도정 기계 조직원	2142. 제분 및 도정 관련 기계 조직원
			8733. 곡물 가공제품 기계 조직원	2143. 곡물 가공제품 기계 조직원
			8734. 과실채소 기계 조직원	2144. 과실 및 채소 관련 기계 조직원
8735. 음료 제조기계 조직원	2145. 음료 제조관련 기계 조직원			
8739. 기타 식품가공 기계 조직원	2149. 기타 식품가공 기계 조직원			

3.1.2.3 NCS와 KSCO·KECO 연계

- 현재 직무를 중심으로 분류된 국가직무능력표준(NCS)은 기존 통계청 및 관련 부처에서 제공하는 산업기반의 분류체계와는 다소 차이가 있음
 - 한국표준직업분류(KSCO)는 직능 우선 중심의 분류로 사회, 경제통계의 기준으로 쓰이며 특히 통계청에서 제공하는 국가통계에서의 기준으로 사용됨
 - 한국고용직업분류(KECO)는 우리나라의 노동시장의 현실을 반영하여 직업, 훈련, 자격체계의 일관성을 도모하고자 만들어진 것으로 고용노동부에서 제공하는 직업훈련, 자격, 취업 등에 관련된 자료의 기준으로 사용됨
- NCS의 기능과 역할이 증대됨에 따라, 기존의 국가 통계의 기준이 된 직능중심의 직업분류체계와의 연계를 통해 NCS의 활용도를 높일 수 있음

- NCS에 부합하는 최적의 국가통계 정보를 매칭하여, 좀 더 현실적인 산업 내 인력수요 및 공급 등의 정보를 바탕으로 NCS 개발 및 활용에 도움을 줄 수 있음

<표 3-7> 식품가공 분야 NCS 세분류와 KECO

NCS 분류				KECO(*는 최적화 직업 ²⁸⁾)	
대분류	중분류	소분류	세분류	코드	세분류
21. 식품가공	01. 식품가공	01. 식품가공	01. 수산식품가공	8731	육류어패류낙농품 가공기계 조직원
			02. 두류식품가공	8733	곡물 가공제품 기계 조직원
			03. 축산식품가공	8721	정육원 및 도축원
				8731	육류어패류낙농품 가공기계 조직원
			04. 유제품가공	8731	육류어패류낙농품 가공기계 조직원
			05. 건강기능식품제조가공	8739	기타 식품 가공 기계 조직원
			06. 감차분쇄가공	8722	감차분쇄한 제조 종사원
			07. 면류식품가공	8733	곡물 가공제품 기계 조직원
			08. 곡류서류건과류가공	8733	곡물 가공제품 기계 조직원
			09. 음료주류가공	8735	음료 제조기계 조직원
		10. 식품가공연구개발	1571	식품공학 기술자 및 연구원	
		11. 식품품질관리	0284	생산 품질 사무원	
			1571	식품공학 기술자 및 연구원	
			1572	식품공학 시험원	
		02. 식품저장	01. 수산식품저장	0283	자재구매 물류 사무원
				8723	식품담배 등급원
			02. 농산식품저장	0283	자재구매 물류 사무원
				8723	식품담배 등급원
			03. 축산식품저장	0283	자재구매 물류 사무원
	8721			정육원 및 도축원	
	03. 식품유통	01. 수산식품유통	8723	식품담배 등급원	
			0283	자재구매 물류 사무원	
			0283	자재구매 물류 사무원	
	02. 제과제빵떡 제조	01. 제과제빵떡 제조	01. 제과	8711	제과제빵원
			02. 제빵	8711	제과제빵원
			03. 떡제조	8712	떡 제조원
04. 한민제조			8712	떡 제조원	

28) 본 KECO-NCS 연계는 한국고용정보원에서 조사한 '고용정보 활용성 제고를 위한 KECO-NCS 연계 및 개편방안(2015)' 내용 중 산업계의 의견을 취합하여 재구성함

<표 3-8> 식품가공 분야 NCS 세분류와 KSCO

NCS 분류				KECO(*는 최적화 작업 ²⁹⁾)	
대분류	중분류	소분류	세분류	코드	세분류
21. 식품가공	01. 식음료 조리 서비스	01. 식품가공	01. 수산식품가공	71092	수산물가공 및 염장원
				81132	어패류가공 기계 조작원
			02. 두류식품가공	81122	두부 및 유사 제품 기계 조작원
				71031	정육가공원
			03. 축산식품가공	71032	도축원
				71039	그 외 정육가공 및 도축 관련 종사원
				81133	낙농품가공 기계 조작원
			05. 건강기능식품제조가공	71091	건강원 및 탕제원 종사원
				81906	건강식품 가공기 조작원
			06. 김차변천가공	71051	김치 제조 종사원
				71052	밑반찬 제조 종사원
		07. 면류식품가공	81123	국수 및 면류 제품 기계 조작원	
		08. 곡류·서류·건과류가공	81111	곡물 및 사료 제분기 조작원	
				81201	알코올성 음료 제조기 조작원
				81202	비알코올성 음료 제조기 조작원
		09. 음료주류가공	81209	그 외 음료 제조 관련 기계 조작원	
			10. 식품가공연구개발	23910	식품공학 기술자 및 연구원
				31242	품질 관리 사무원
		11. 식품품질관리	23910	식품공학 기술자 및 연구원	
			23930	식품공학 시험원	
			71092	수산물가공 및 염장원	
	02. 식품저장	01. 수산식품저장	31230	자재 관리 사무원	
			71041	식품 등급원	
			31230	자재 관리 사무원	
		02. 농산식품저장	71041	식품 등급원	
			31230	자재 관리 사무원	
		03. 축산식품저장	71032	도축원	
			71039	그 외 정육가공 및 도축 관련 종사원	
			71041	식품 등급원	
			31230	자재 관리 사무원	
	03. 식품유통	01. 수산식품유통	31230	자재 관리 사무원	
		02. 농산식품유통	31230	자재 관리 사무원	
		03. 축산식품유통	31230	자재 관리 사무원	
02. 제과·제빵·떡 제조	01. 제과·제빵·떡 제조	01. 제과	71010	제빵사 및 제과원	
		02. 제빵	71010	제빵사 및 제과원	
		03. 떡제조	71020	떡 제조원	
		04. 한민떡조	71020	떡 제조원	

29) 본 KECO-NCS 연계는 한국고용정보원에서 조사한 '고용정보 활용성 제고를 위한 KECO-NCS 연계 및 개편방안(2015) 내용 중 산업계의 의견을 취합하여 재구성함

■ 앞서 NCS와 KSCO, KECO 연계분석을 통해 도출한 식품가공 분야
NCS-KSCO, KECO는 다음과 같음

<표 3-9> 식품가공 분야 NCS 세분류와 KECO, KSIC 연계

NCS 분류		KSCO(*는 최적화 작업) ³⁰⁾		KECO(*는 최적화 작업)		
대분류	소분류	세분류	코드	세분류	코드	
21. 식품 가공	01. 식품 가공	01. 수산식품가공	71092 81132	수산물가공 및 염장원 어패류가공 기계 조직원	8731	육류·어패류·낙농품 가공기계 조직원
		02. 두류식품가공	81122	두부 및 유사 제품 기계 조직원	8733	곡물 가공제품 기계 조직원
		03. 축산식품가공	71031 71032 71039	정육가공원 도축원 그 외 정육가공 및 도축 관련 종사원	8721 8731	정육원 및 도축원 육류·어패류·낙농품 가공기계 조직원
		04. 유제품가공	81133	낙농품가공 기계 조직원	8731	육류·어패류·낙농품 가공기계 조직원
		05. 건강기능식품제조가공	71091 81906	건강원 및 탕제원 종사원 건강식품 가공기 조직원	8739	기타 식품 가공 기계 조직원
		06. 김치·발효식품가공	71051 71052	김치 제조 종사원 발효식품 제조 종사원	8722	김치·발효식품 제조 종사원
		07. 면류식품가공	81123	국수 및 면류 제품 기계 조직원	8733	곡물 가공제품 기계 조직원
		08. 곡류·서류·건과류가공	81111	곡물 및 사료 제분기 조직원	8733	곡물 가공제품 기계 조직원
		09. 음료주류가공	81201 81202 81209	알코올성 음료 제조기 조직원 비알코올성 음료 제조기 조직원 그 외 음료 제조 관련 기계 조직원	8735	음료 제조기계 조직원
		10. 식품가공연구개발	23910	식품공학 기술자 및 연구원	1571	식품공학 기술자 및 연구원
		11. 식품품질관리	31242 23910 23930	식품공학 기술자 및 연구원 식품공학 시험원	1571 1572	식품공학 기술자 및 연구원 식품공학 시험원
02. 식품 저장	01. 수산식품저장	71092 71041	수산물가공 및 염장원 식품 등급원	0283 8723	자재·구매·물류 사무원 식품·담배 등급원	
	02. 농산식품저장	71041	식품 등급원	0283 8723	자재·구매·물류 사무원 식품·담배 등급원	
	03. 축산식품저장	71032 71039 71041	도축원 그 외 정육가공 및 도축 관련 종사원 식품 등급원	0283 8721 8723	자재·구매·물류 사무원 정육원 및 도축원 식품·담배 등급원	
03. 식품 유통	01. 수산식품유통	31230	자재 관리 사무원	0283	자재·구매·물류 사무원	
	02. 농산식품유통	31230	자재 관리 사무원	0283	자재·구매·물류 사무원	
	03. 축산식품유통	31230	자재 관리 사무원	0283	자재·구매·물류 사무원	
01. 제과·제빵·떡제조	01. 제과	71010	제빵사 및 제과원	8711	제과·제빵원	
	02. 제빵	71010	제빵사 및 제과원	8711	제과·제빵원	
	03. 떡제조	71020	떡 제조원	8712	떡 제조원	
	04. 한모제조	71020	떡 제조원	8712	떡 제조원	

30) 본 KECO-NCS 연계는 한국고용정보원에서 조사한 '고용정보 활용성 제고를 위한 KECO-NCS 연계 및 개편방안(2015) 내용 중 산업계의 의견을 취합하여 재구성함

3.1.3 식품가공 분야의 산업 현황

- 식품가공 산업은 국민소득의 증대 및 1인 가구의 증가에 따른 HMR(가정 간편식)의 활성화 등 지속적으로 성장하는 산업이며, 매년 해당 분야 사업체 및 종사자 수, 매출액 등 규모가 성장하고 있음
- 식품가공 산업의 규모는 2021년 기준으로 사업체 수 약 7만4천여 개, 종사자 수는 약 39만여 명이며 매출액은 약 148조 원임

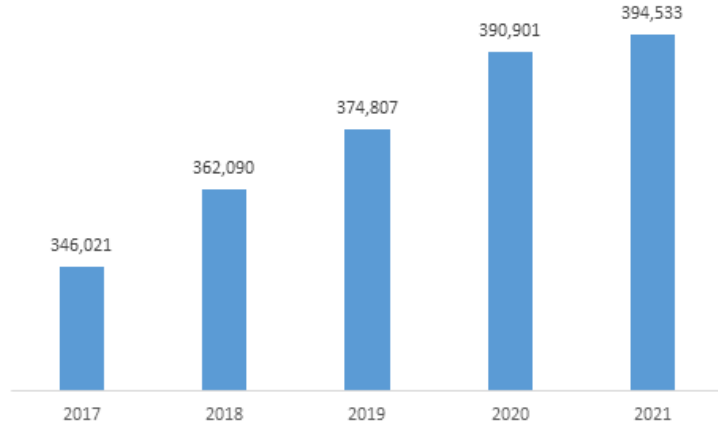
<표 3-10> 식품가공 산업 사업체 수, 종사자 수, 매출액(2017~2021)

구분	2017	2018	2019	2020	2021
사업체 수(A) (개)	60,089	61,620	62,329	71,965	73,915
종사자 수(B) (명)	346,021	362,090	374,807	390,901	394,533
매출액(C) (100만원)	114,110,507	122,131,902	126,461,643	125,885,623	148,710,784

* 자료: 통계청, 전국사업체조사(2017~2021) 시도·산업별 사업체 수, 종사자 수 및 매출액³¹⁾

31) 식품가공 산업 = 식품품 제조업 + 음료 제조업

- 2017년부터 2021년까지 전체 산업 종사자 수의 연평균 증가율은 약 3.9%이며, 식품가공 산업의 종사자 수는 연평균 약 3.3%의 증가율을 나타내어 다른 산업과 비슷한 증가율을 보임



[그림 3-1] 식품가공 산업 종사자 수 추이

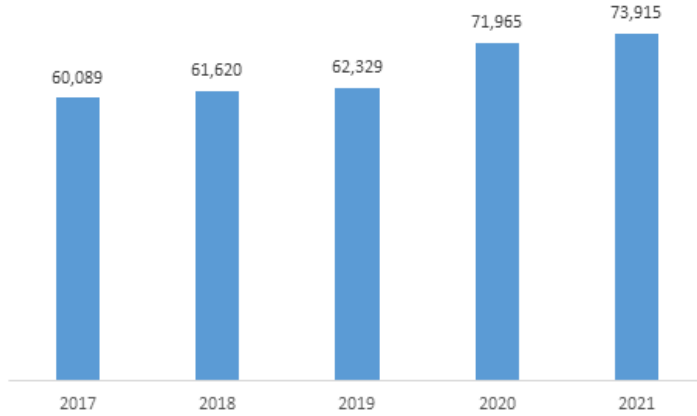
<표 3-11> 연도별 식품가공업 세부업종별 종사자 수(2017~2021)

(단위: 명)

증분류	구분	2017	2018	2019	2020	2021
식품가공	1. 식료품제조업	327,381	342,089	353,949	370,629	374,128
	도축·육류가공및장차처리업	45,523	49,096	51,332	54,391	55,721
	수산물가공및저장처리업	40,362	41,340	42,090	42,834	42,718
	과실·채소가공및장차처리업	27,905	29,999	31,416	35,686	36,255
	동물성맛식물성유지제조업	7,906	7,960	8,289	8,856	8,768
	낙농제품및식용빙과류제조업	10,503	10,414	10,803	11,277	10,680
	곡물가공품·전분및전분제품제조업	22,382	23,641	24,094	23,467	22,670
	기타식품제조업	162,017	168,671	174,031	181,521	183,973
	동물용사료및조제식품제조업	10,783	10,968	11,894	12,597	13,343
	2. 음료제조업	18,640	20,001	20,858	20,272	20,405
	알코올음료제조업	8,996	9,423	9,463	9,317	9,364
	비알코올음료 및 얼음제조업	9,644	10,578	11,395	10,955	11,041
	합계	346,021	362,090	374,807	390,901	394,533

* 자료: 통계청, 전국사업체조사, 시도·산업·사업체구분별 사업체 수, 종사자 수

- 2017년부터 2021년까지 전체 산업 사업체 수의 연평균 증가율은 약 16.3%이며, 식품가공 산업의 사업체 수는 연평균 약 5.5%의 증가율을 나타냄



[그림 3-2] 식품가공 산업 사업체 수 추이

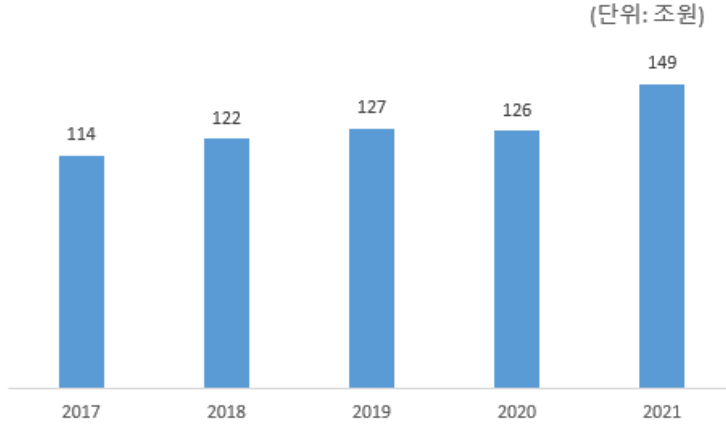
<표 3-12> 연도별 식품가공업 세부업종별 사업체 수(2017~2021)

(단위: 개)

중분류	구분	2017	2018	2019	2020	2021
식품가공	1. 식품제조업	58,653	60,071	60,715	70,089	71,982
	도축·육류가공및저장처리업	2,417	2,722	3,029	3,883	4,161
	수산물가공및저장처리업	3,715	3,906	4,109	4,860	4,963
	과실·채소가공및저장처리업	3,900	4,396	4,780	7,323	7,609
	동물성맛식품성유지제조업	3,416	3,313	3,284	3,629	3,622
	낙농제품및식용빙과류제조업	244	247	280	341	365
	곡물·가공품·전분및전분제품제조업	5,581	5,764	5,776	5,959	6,098
	기타식품제조업	38,530	38,723	38,301	42,461	43,333
	동물용사료및조제식품제조업	850	1,000	1,156	1,633	1,831
	2. 음료제조업	1,436	1,549	1,614	1,876	1,933
	알코올음료제조업	925	980	1,014	1,158	1,187
	비알코올음료및열음계제조업	511	569	600	718	746
	합계	60,089	61,620	62,329	71,965	73,915

* 자료: 통계청, 전국사업체조사, 시도·산업·사업체구분별 사업체 수, 종사자 수

- 2017년부터 2021년까지 식품가공 산업의 매출액 연평균 증가율은 약 7.1%로 나타남



[그림 3-3] 식품가공 산업 매출액 추이

<표 3-13> 연도별 식품가공업 매출액(2017~2021)

(단위: 백만원)

중분류	구분	2017	2018	2019	2020	2021
식품가공	1. 식품품제조업	102,232,611	109,687,468	114,053,736	113,454,726	135,646,284
	2. 음료제조업	11,877,896	12,444,434	12,407,907	12,430,897	13,064,500
	합계	114,110,507	122,131,902	126,461,643	125,885,623	148,710,784

* 자료: 통계청, 전국사업체조사, 시도·산업별 사업체 수, 종사자 및 매출액

3.1.4 식품가공 분야의 핵심 이슈³²⁾

3.1.4.1 푸드테크 관련 식품산업 이슈

- 3차 산업혁명 이후 ‘지능화’의 키워드가 중심이 된 4차 산업혁명을 거치며 식품산업은 확장 및 확산되었으며, 이는 생산시스템의 변화, 다양화, 개별 맞춤, 공유경제 등에 영향을 미침
- 식품공학의 최신기술을 살펴보면, (생산 측면) 스마트팜, 대체육류 (가공 측면) 3D프린팅, 나노기술 (유통 측면) 콜드체인, O2O (소비측면) HMR, 건강기능식품 (폐기 측면) 재활용 유니포장, 생분해성 포장에 있음
- 가정간편식(HMR)의 경우 2020년 4조 4천억 원으로 성장하였으며, 이중 즉석조리식품과 밀키트의 경우 가파른 상승세에 있음
- 이러한 기술발전과 함께 관계부처합동으로 “5대 유망식품 육성을 통한 식품산업 활력 제고대책(2019.12.)”을 발표하였으며, 특수의료용도식품 분류 개편 및 식단형 식사관리식품 분류 신설(당뇨환자용 및 신장질환지용 식단형 식품), 간편조리세트, 고령친화식품 등이 포함되어 있음
- 한편 세계 대체식품 시장규모는 2018년 96.2달러에서 2019~2025년 연평균 9.5% 성장할 것이라고 전망하였음. 이와 관련하여 대체식품의 핵심기술은 식물, 곤충에서 단백질의 추출 및 발효, 가공 기술에 대한 것을 언급하였음
- 푸드테크는 식품제조과정에 바이오기술, IT, 기계공학 등 비식품 분야의 기술이 접목되어 부가가치를 창출하는 것이기 때문에, 신식품 육성을 위한 식품산업의 과제 중의 하나로 푸드테크 업체의 IT, 기계공학 등 전문연구요원 채용을 위한 “푸드테크병력특례”에 대해 허용할 것을 제안함

32) 한국농촌경제연구원(2022). 농식품 신산업 분야 규제혁신 현장 토론회 발제

3.1.4.2 펫푸드 산업 관련 이슈

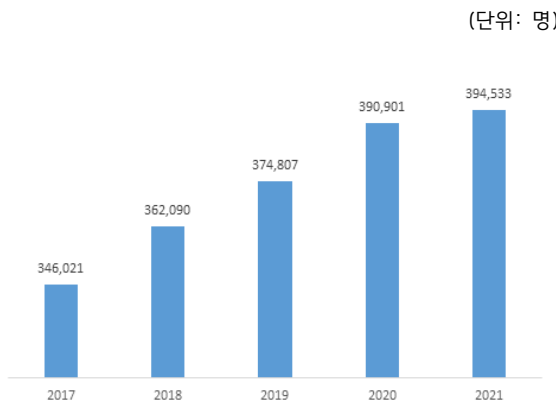
- 반려동물에 대한 관심이 점차 높아짐에 따라 반려동물 놀이터와 같이 하나의 마케팅 전략으로 사용되기도 하며, 다양한 반려동물 관련 산업이 활성화 되고 있는 상황임
- 해외 반려동물의 경우 2016년 16.5억 마리에서 2020년 약 13.5%(18.7억 마리) 증가하였으며, 2026년에 19.7억 마리까지 증가할 것으로 전망함
- 국내의 경우 반려동물을 키우는 가구는 604만 가구로 조사되었으며(2019년 인구주택총조사) 반려인은 1,448만 명으로 조사됨. 이는 인구 구조의 변화(저출산, 고령화, 1인가구 증가 등)로 인해 반려동물 산업의 성장한 것으로 파악하였음
- 국내 반려동물 시장 규모는 2017년 2조 3,332억 원에서 2027년 6조 55억 원까지 증가할 것으로 추정하고 있음
- 이에 따라 국내 식품기업의 동향을 살펴보면, (하림) 펫푸드 전용공장을 신설하고, 관련 펫푸드 제품 런칭 (서울우유) 펫푸드 관련 아이펫밀크를 출시하여, 2022년 30억원 매출 기대 (CJ제일제당) 애완동물용 사료 출시 (대한제분) 반려동물 토털서비스 제공 브랜드 런칭 등이 있음
- 반려동물 식품산업 활성화를 위해 반려동물용 식품 및 기능성식품 분야의 잠재적 가능성을 인식하여 식품성 단백질, 곤충 단백질을 이용한 제품 다양화가 필요함
- 반려동물에 대한 범위를 명확하게 설정해야 하고 국내 반려동물 식품의 안정성 확보수준을 고취하여야 하며 식품 제조관련 시스템 구축을 필요로 함

3.2 식품가공 산업 고용현황 및 수요 분석

3.2.1 인력수급 현황

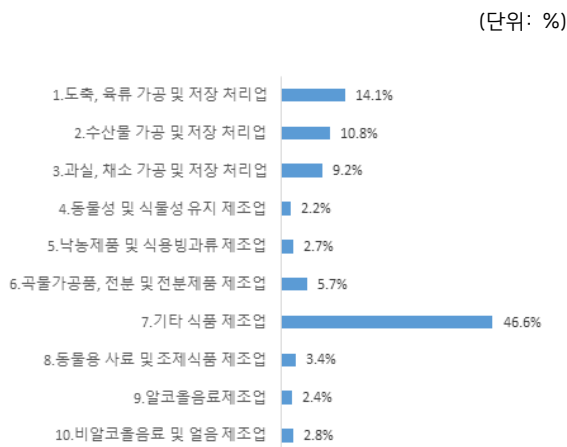
3.2.1.1 고용현황

■ 식품가공 산업 종사자 수



- 전국 식품가공 종사자 수는 2021년 기준 394,533명으로 전년 대비 약 0.9% 증가했으며, 이는 전체 산업 종사자의 약 0.5%의 수준임

[그림 3-4] 식품가공 분야별 종사자 수



- 식품가공 분야 종사자 중 '기타 식품 제조업'의 비율이 46.6%로 가장 많은 비중을 차지함
- 그 다음으로 '도축, 육류 가공 및 저장 처리업(14.1%)', '수산물 가공 및 저장 처리업 (10.8%)'순으로 많음

[그림 3-5] 식품가공 분야별 종사자 비율

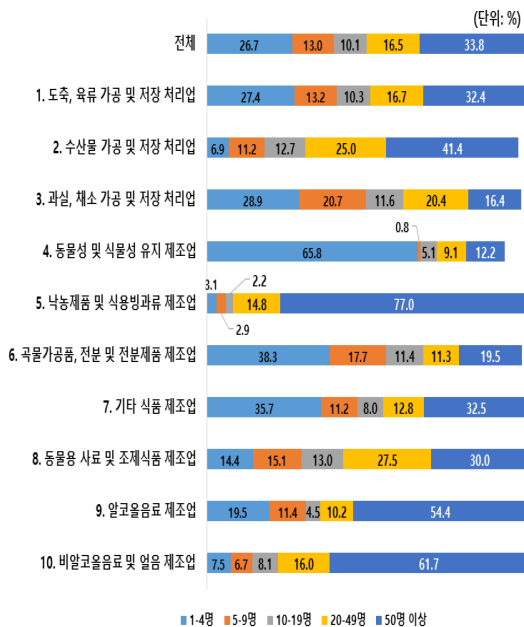
<표 3-14> 전국 식품가공 종사자 수(2017~2021)

대분류	구분	2017	2018	2019	2020	2021
식품가공	1.도축, 육류 가공 및 저장 처리업	45,523	49,096	51,332	54,391	55,721
	2.수산물 가공 및 저장 처리업	40,362	41,340	42,090	42,834	42,718
	3.과실, 채소 가공 및 저장 처리업	27,905	29,999	31,416	35,686	36,255
	4.동물성 및 식물성 유지 제조업	7,906	7,960	8,289	8,856	8,768
	5.낙농제품 및 식용빙과류 제조업	10,503	10,414	10,803	11,277	10,680
	6.곡물가공품, 전분 및 전분제품 제조업	22,382	23,641	24,094	23,467	22,670
	7.기타 식품 제조업	162,017	168,671	174,031	181,521	183,973
	8.동물용 사료 및 조제식품 제조업	10,783	10,968	11,894	12,597	13,343
	9.알코올음료제조업	8,996	9,423	9,463	9,317	9,364
	10.비알코올음료 및 얼음 제조업	9,644	10,578	11,395	10,955	11,041
식품가공산업 계		346,021	362,090	374,807	390,901	394,533
전체 산업 계		21,626,904	22,234,776	22,723,272	24,813,449	24,931,600
전체 산업 중 식품가공산업 종사자 비율(%)		1.6%	1.6%	1.6%	1.6%	0.5%

* 자료: 통계청, 전국사업체조사, 시도·산업·사업체구분별 사업체 수, 종사자 수

■ 종사자 규모별 식품가공 산업 종사자 현황³³⁾

(단위: %)

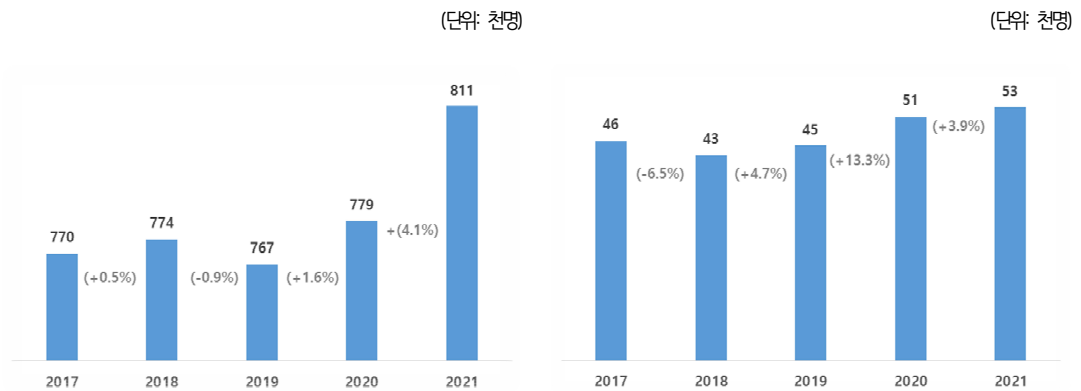


- (식품가공 산업 vs. 음식서비스 산업) 2021년 식품가공 산업 종사자 현황을 보면, 종사자 규모가 50명 이상인 경우가 33.8%로 가장 많으며, 음식서비스 산업의 경우 50명 이상이 1.8%로 가장 적은 것과는 대조적임
- (종사자 규모별) 식품가공 분야 종사자 중 '낙농제품 및 식용빙과류 제조업'의 경우 50명 이상이 77.0% 높은 비율을 보이며, '비알코올음료 및 얼음 제조업(61.7%)', '알코올음료 제조업(54.4%)'순으로 50명 이상 종사자 비율이 높음

[그림 3-6] 종사자 규모별 식품가공 분야 종사자 비율

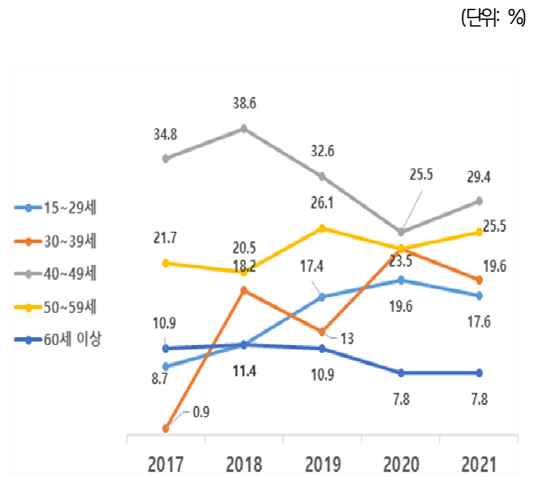
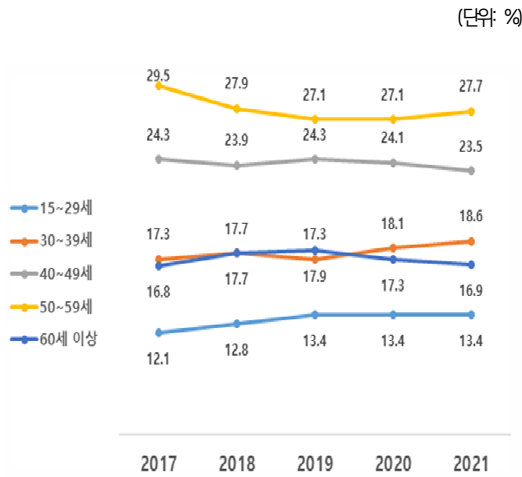
33) 통계청 전국사업체조사의 경우 9차 산업분류를 10차로 연계하여 통계자료를 제공하기 때문에 일부 사업체가 대상으로 변경되는 부분이 발생하여 총 합이 100%가 되지 않을 수 있으며, 이에 대한 해석에 주의를 요함

- 식료품제조업 및 음료제조업 종사자 연령별, 교육정도별, 종사자지위별 취업자
- (취업자 수) 2021년 식료품제조업 분야 취업자 수는 약 81만 1천명이며 2018년까지 평균 약 2.7% 꾸준히 증가하다가 2019년 소폭(약 -0.9%) 하락한 후 2020년, 2021년 다시 증가(각 +1.6%, +4.1%) 추세를 보임
- 한편, 2021년 음료제조업 분야 취업자 수는 5만 3천명으로, 2020년 대비 약 3.9% 증가한 것으로 나타남



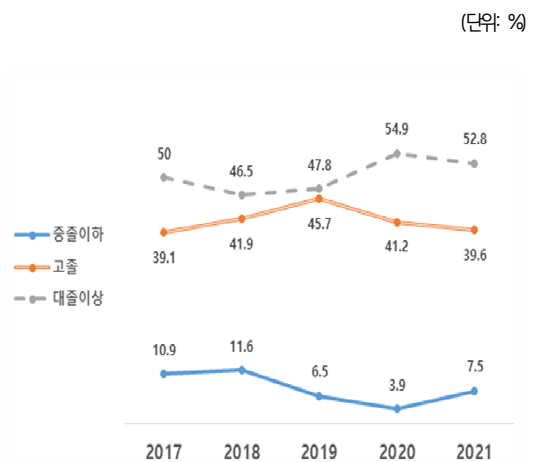
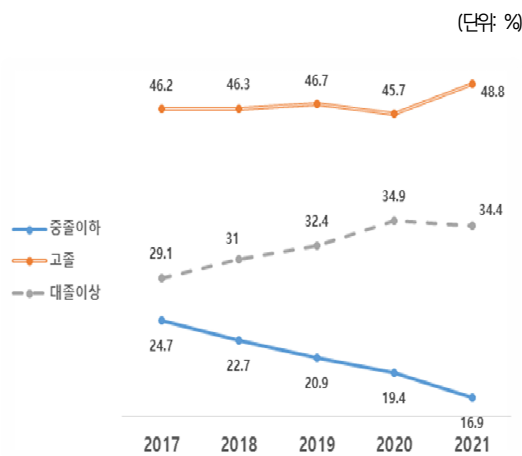
[그림 3-7] 식료품제조업(좌측) 및 음료제조업(우측) 취업자 수 현황

- (취업자 연령) 2021년 식료품제조업 종사자의 연령별 고용보험 가입분포는 50~59세(27.7%), 40~49세(23.5%), 30~39세(18.6%) 순으로 많으며, 이를 종합해 보면 **40대 이상이 식료품제조업 취업자 전체의 68.0%** 비중을 차지함
- 비중은 적은 편이지만 15~29세 식료품제조업 종사자의 경우 매년 꾸준히 증가함(최근 5년 평균 증가율 13.0%)
- 2021년 음료제조업 종사자의 경우 40~49세(29.4%), 50~59세 및 30~39세 (25.5%) 순으로 많으며 2020년과 반대로 40~60대는 증가한 반면 20~30대의 음료제조업 종사자는 감소하고 있음



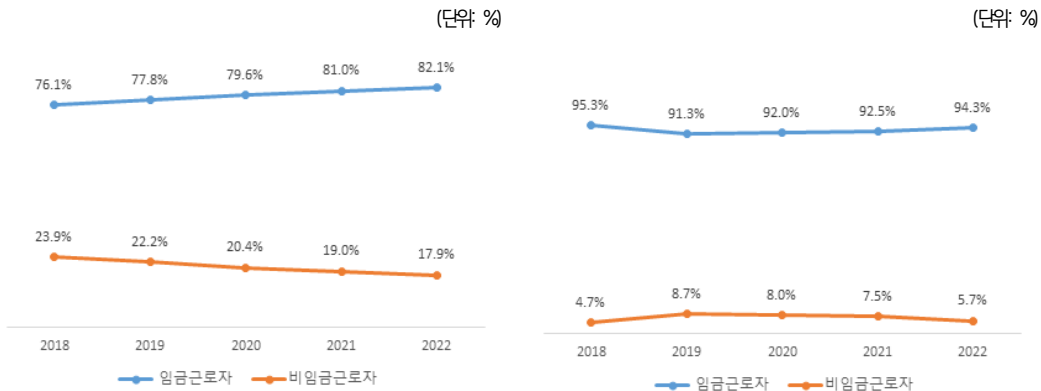
[그림 3-8] 식료품제조업(좌측) 및 음료제조업(우측) 취업자 연령별 비율 현황

- **(취업자 교육정도)** 식료품제조업 분야 취업자 교육정도를 보면, 고졸 비중이 가장 크며 대졸 이상의 경우 최근 5년간 연평균 1.3%씩 증가하고 있음
- 한편, 음료제조업 분야의 경우에는 대졸 이상 비중이 가장 크며, 2021년 기준 고졸의 경우에는 전년 대비 1.6% 감소, 중졸 이하의 경우에는 2018년을 제외하고 매년 감소 추세였으며, 2021년 소폭 상승(+3.6%)한 것으로 나타남



[그림 3-9] 식료품제조업(좌측) 및 음료제조업(우측) 분야 취업자 교육정도 현황

- **(취업자 지위별)** 식료품제조업 분야 취업자 중 임금근로자의 비율이 2018년 76.1%에서 2022년 82.1%로 약 6.0% 증가하였으며, 음료제조업을 살펴보면 전반적으로 식료품제조업보다 임금·비임금근로자의 비율의 격차가 훨씬 큰 것으로 나타남



[그림 3-10] 식료품제조업(좌측) 및 음료제조업(우측) 분야 취업자 지위별 현황

<표 3-15> 식료품제조업 연령별, 교육정도별, 종사자 지위별 취업자 현황(2018~2022)

구분		(단위 천 명, 시간)				
		2018	2019	2020	2021	2022
취업자		774	767	779	811	828
연령별	15-29세	99	103	105	109	106
	30-39세	137	133	141	151	159
	40-49세	185	186	188	191	193
	50-59세	216	208	212	225	227
	60세 이상	137	137	135	137	144
교육정도별	중졸 이하	176	160	151	137	126
	고졸	358	358	356	396	388
	대졸 이상	240	248	272	279	314
종사자 지위별	임금근로자	588	597	620	657	681
	비임금근로자	185	170	159	154	148
주당 평균 취업시간		44.0	42.9	40.8	41.0	40.5

* 자료: 통계청, 지역별고용조사(구 인력실태조사)

<표 3-16> 음료제조업 연령별, 교육정도별, 종사자지위별 취업자 현황(2018~2022)

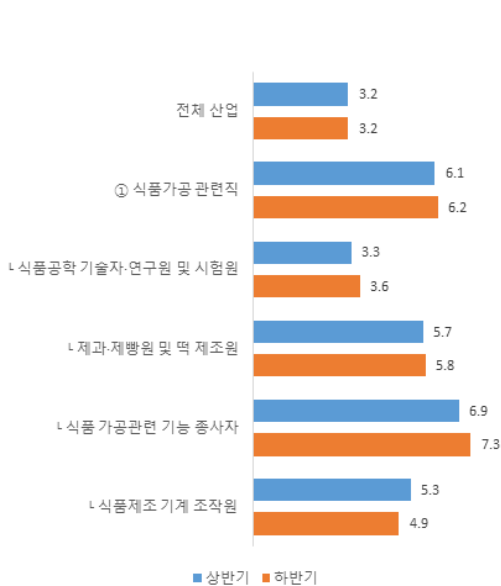
(단위: 천 명, 시간)

구분		2018	2019	2020	2021	2022
취업자		43	45	51	53	53
3연령별	15-29세	5	8	10	9	8
	30-39세	8	6	12	10	14
	40-49세	17	15	13	15	13
	50-59세	9	12	12	13	15
	60세 이상	5	5	4	4	3
교육정도별	중졸 이하	5	3	2	4	3
	고졸	18	21	21	21	19
	대졸 이상	20	22	28	28	30
종사자지위별	임금근로자	41	42	46	49	50
	비임금근로자	2	4	4	4	3
주당 평균 취업시간		43.5	43.0	40.4	41.5	39.5

* 자료: 통계청, 지역별고용조사(구 인력실태조사)

■ 식품가공 산업 직종별 채용 및 부족률 현황(전규모)

(단위: %)



- **(식품가공 산업 부족률)** 2021년 전체 산업 종사자의 부족률은 상반기·하반기 각 3.2%이며, 식품가공 관련직은 동기간 각각 6.1%, 6.2%로 식품가공 관련직 구인난이 심각함을 알 수 있음

- **(식품가공 세분류별 부족률)** 세분류별로 보면 '식품 가공관련 기능 종사자'의 부족률이 동기간 6.9%, 7.3로 가장 심각하며, 5~9인 규모(7.4%, 11.0%)가 10인 이상(6.8%, 6.6%)보다 더욱 부족하다고 확인됨

[그림 3-11] 식품가공 산업 직종별 부족률 현황

<표 3-17> 식품가공 관련 직종별사업체노동력 조사 규모별, 직종별(전국)(2022 1/2)

규모별	산업분류별	2022 1/2						
		현원	구인인원	채용인원	미충원인원	부족인원	채용계획인원	부족률(%)
전규모 (5인이상)	전체 산업	12,759,143	986,595	851,944	134,651	428,001	439,218	3.2
	① 식품가공 관련직	136,452	9,605	7,108	2,497	8,351	8,400	6.1
	↳ 식품공학 기술자연구원 및 시험원	12,748	647	530	117	431	462	3.3
	↳ 제과제빵원 및 떡 제조원	22,650	2,399	2,055	344	1,376	1,383	5.7
	↳ 식품 가공관련 기능 종사자	49,245	3,589	2,553	1,036	3,666	3,616	6.9
↳ 식품제조 기계 조작원	51,809	2,970	1,970	1,000	2,878	2,939	5.3	
① 5~9인	전체 산업	2,205,526	158,774	141,284	17,490	87,364	86,206	3.8
	① 식품가공 관련직	20,949	1,616	1,084	532	2,122	2,036	10.1
	↳ 식품공학 기술자연구원 및 시험원	1,086	133	103	30	100	100	8.4
	↳ 제과제빵원 및 떡 제조원	3,691	226	180	46	311	311	7.8
	↳ 식품 가공관련 기능 종사자	9,159	607	514	93	735	667	7.4
↳ 식품제조 기계 조작원	7,013	650	287	363	976	958	12.2	
② 10인이상	전체 산업	10,553,617	827,821	710,660	117,161	340,637	353,012	3.1
	① 식품가공 관련직	115,503	7,988	6,023	1,965	6,229	6,364	5.4
	↳ 식품공학 기술자연구원 및 시험원	11,662	514	427	87	331	362	2.8
	↳ 제과제빵원 및 떡 제조원	18,959	2,173	1,874	299	1,065	1,072	5.3
	↳ 식품 가공관련 기능 종사자	40,086	2,981	2,039	942	2,931	2,949	6.8
↳ 식품제조 기계 조작원	44,796	2,320	1,683	637	1,902	1,981	4.1	

* 자료: 통계청, 직종별사업체노동력 조사, 직종별·규모별

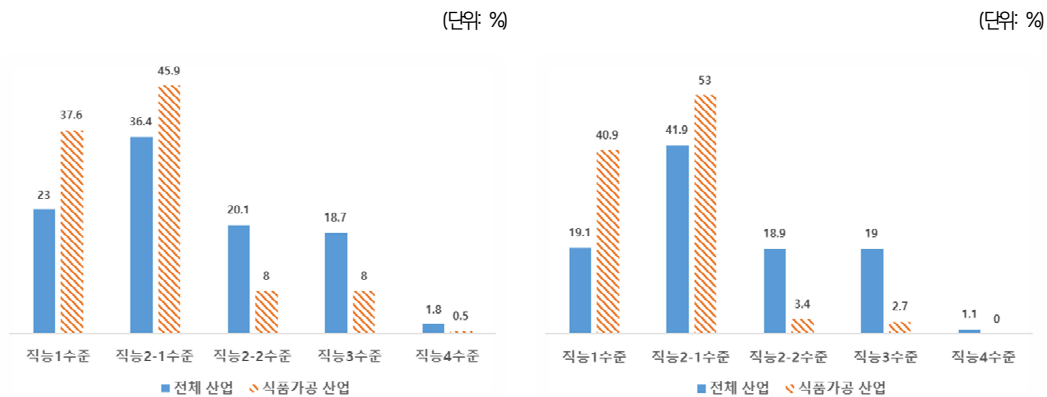
<표 3-18> 식품가공 관련 직종별사업체노동력 조사 규모별, 직종별(전국)(2022 2/2)

규모별	산업분류별	2022 2/2						
		현원	구인인원	채용인원	미충원인원	부족인원	채용계획인원	부족률(%)
전규모 (5인이상)	전체 산업	12,953,201	900,817	752,038	148,779	425,516	439,829	3.2
	① 식품가공 관련직	136,529	11,531	8,997	2,534	8,407	8,621	6.2
	↳ 식품공학 기술자연구원 및 시험원	13,313	618	497	121	492	489	3.6
	↳ 제과제빵원 및 떡 제조원	23,349	2,497	2,105	392	1,449	1,430	5.8
	↳ 식품 가공관련 기능 종사자	48,487	5,084	4,049	1,035	3,837	4,039	7.3
↳ 식품제조 기계 조작원	51,380	3,332	2,346	986	2,629	2,663	4.9	
① 5~9인	전체 산업	2,258,636	160,767	139,565	21,202	84,341	84,320	3.6
	① 식품가공 관련직	19,569	1,736	1,375	361	1,887	1,842	9.6
	↳ 식품공학 기술자연구원 및 시험원	1,087	138	106	32	63	63	5.5
	↳ 제과제빵원 및 떡 제조원	4,268	495	428	67	245	200	5.4
	↳ 식품 가공관련 기능 종사자	7,950	605	520	85	986	986	11.0
↳ 식품제조 기계 조작원	6,264	498	321	177	593	593	8.6	
② 10인이상	전체 산업	10,694,566	740,050	612,473	127,577	341,174	355,510	3.1
	① 식품가공 관련직	116,961	9,795	7,624	2,171	6,522	6,778	5.6
	↳ 식품공학 기술자연구원 및 시험원	12,227	480	391	89	430	426	3.4
	↳ 제과제빵원 및 떡 제조원	19,081	2,002	1,677	325	1,204	1,229	5.9
	↳ 식품 가공관련 기능 종사자	40,537	4,478	3,530	948	2,852	3,053	6.6
↳ 식품제조 기계 조작원	45,116	2,835	2,026	809	2,036	2,070	4.3	

* 자료: 통계청, 직종별사업체노동력 조사, 직종별·규모별

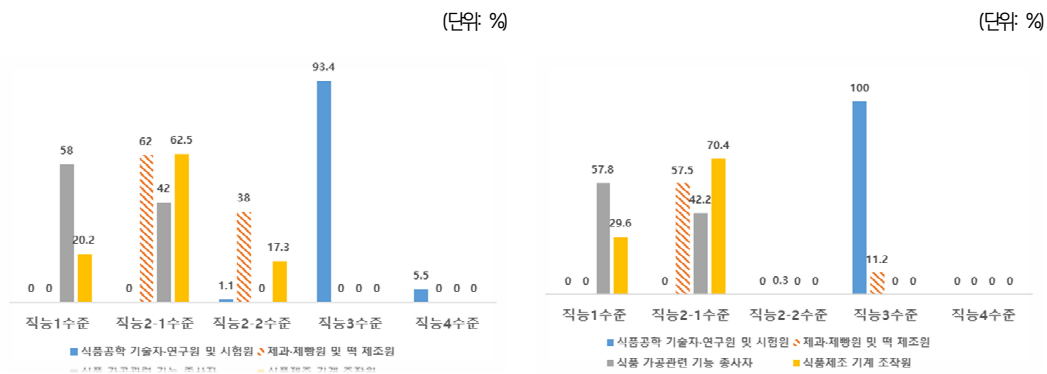
■ 식품가공 산업 직종별 직능수준별 미충원인원 현황

- **(전체산업 vs. 식품가공 산업)** 상반기 기준 전체 산업 직능수준별 미충원인원 분포를 보면 전체 산업과 식품가공 산업 모두 직능2-1수준이 가장 큰 비율을 차지하고 있다고 나타났으며, 각 36.4%와 45.9%를 기록함
- 한편 하반기에도 전체 산업과 식품가공 산업 모두 직능2-1 수준(각 41.9%, 53.0%)의 미충원인원 비율이 가장 높았음



[그림 3-12] 전체 산업 vs. 식품가공 산업 직능수준별 미충원인원 비율 현황(좌: 상반기, 우: 하반기)

- **(식품가공 산업 세분류별)** 직능3수준인 '식품공학 기술자 연구원 및 시험원'을 제외한 나머지 세분류의 경우 대부분 직능1수준 또는 직능2-1수준의 미충원인원 비율이 높게 나타남



[그림 3-13] 식품가공 산업 직종별 직능수준별 미충원인원 비율 현황(좌: 상반기, 우: 하반기)

<표 3-19> 식품가공 관련 직종별사업체노동력 조사 규모별, 직종별, 직능수준별(전국)(2022 1/2)

규모별	산업분류별	2022 1/2				
		직능1수준 미충원인원	직능2-1수준 미충원인원	직능2-2수준 미충원인원	직능3수준 미충원인원	직능4수준 미충원인원
전규모 (5인이상)	전체 산업	30,245	47,555	24,896	23,439	1,729
	① 식품가공 관련직	1,253	662	228	121	3
	↳ 식품공학 기술자연구원 및 시험원	0	0	5	110	3
	↳ 제과·제빵원 및 떡 제조원	109	124	100	11	0
	↳ 식품 가공관련 기능 종사자	589	189	79	0	0
↳ 식품제조 기계 조작원	555	349	44	0	0	
① 5-9인	전체 산업	4,128	6,258	3,646	2,643	90
	① 식품가공 관련직	364	49	32	41	0
	↳ 식품공학 기술자연구원 및 시험원	0	0	0	30	0
	↳ 제과·제빵원 및 떡 제조원	0	35	0	11	0
	↳ 식품 가공관련 기능 종사자	0	14	32	0	0
↳ 식품제조 기계 조작원	364	0	0	0	0	
② 10인이상	전체 산업	26,118	41,297	21,250	20,796	1,639
	① 식품가공 관련직	889	614	196	78	3
	↳ 식품공학 기술자연구원 및 시험원	0	0	5	78	3
	↳ 제과·제빵원 및 떡 제조원	109	90	100	0	0
	↳ 식품 가공관련 기능 종사자	589	175	47	0	0
↳ 식품제조 기계 조작원	191	349	44	0	0	

* 자료: 통계청, 직종별사업체노동력 조사

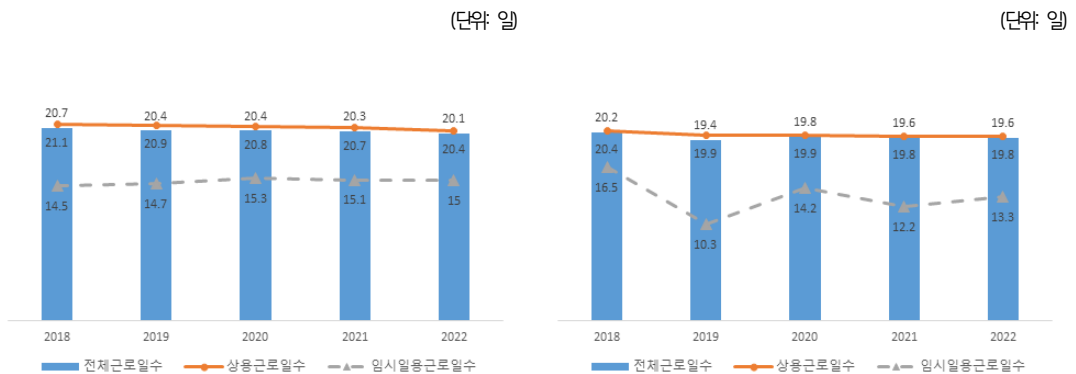
<표 3-20> 식품가공 관련 직종별사업체노동력 조사 규모별, 직종별, 직능수준별(전국)(2022 2/2)

규모별	산업분류별	2022 2/2				
		직능1수준 미충원인원	직능2-1수준 미충원인원	직능2-2수준 미충원인원	직능3수준 미충원인원	직능4수준 미충원인원
전규모 (5인이상)	전체 산업	32,605	54,322	28,078	25,113	1,929
	① 식품가공 관련직	1,172	798	322	86	4
	↳ 식품공학 기술자연구원 및 시험원	0	12	36	69	4
	↳ 제과·제빵원 및 떡 제조원	123	117	144	9	0
	↳ 식품 가공관련 기능 종사자	572	299	58	0	0
↳ 식품제조 기계 조작원	477	370	84	8	0	
① 5-9인	전체 산업	5,418	6,843	4,771	3,158	20
	① 식품가공 관련직	194	91	0	32	0
	↳ 식품공학 기술자연구원 및 시험원	0	0	0	32	0
	↳ 제과·제빵원 및 떡 제조원	27	40	0	0	0
	↳ 식품 가공관련 기능 종사자	41	0	0	0	0
↳ 식품제조 기계 조작원	126	51	0	0	0	
② 10인이상	전체 산업	27,187	47,480	23,307	21,955	1,910
	① 식품가공 관련직	979	707	319	54	4
	↳ 식품공학 기술자연구원 및 시험원	0	12	36	37	4
	↳ 제과·제빵원 및 떡 제조원	96	77	143	9	0
	↳ 식품 가공관련 기능 종사자	531	299	57	0	0
↳ 식품제조 기계 조작원	352	319	83	8	0	

* 자료: 통계청, 직종별사업체노동력 조사

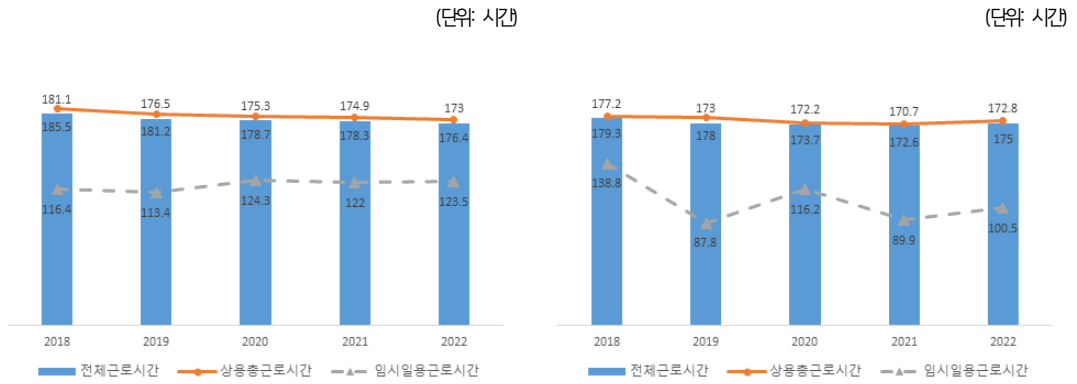
■ 식료품제조업 및 음료제조업 근로일수, 근로시간 및 임금 현황

- **(근로일수)** 2022년 식료품제조업 월평균 근로일수는 20.1일로 전년보다 약 0.2일 감소한 것으로 나타났으며, 이는 5년 전 대비(2018년) 0.6일 감소한 수준임
 - 2021년 대비 2022년 식료품제조업 상용직 근로일수는 0.3일 감소한 반면, 임시일용직 근로일 수는 0.1일 감소하였음
 - 임시일용직 근로일수는 2020년까지 증가 추세를 보였으며, 2021년부터 감소한 것으로 나타남
- 2022년 음료제조업 월평균 근로일수는 19.6일로 식료품제조업 대비 0.5일 적었으며 5년 전(2018년) 대비 0.6일 감소한 수준임
 - 2021년 대비 2022년 음료제조업 상용직 근로일수는 동일, 임시일용직 근로일 수는 1.1일 증가하였음



[그림 3-14] 식료품제조업(좌측) 및 음료제조업(우측) 근로일수 현황

- **(근로시간)** 2021년 대비 2022년 월평균 근무시간은 각각 식료품제조업 1.9시간 감소, 음료제조업 2.1시간 증가하였음
- 특히 2022년 식료품제조업 일용직 근무시간은 123.5시간으로 상용직(176.4시간) 대비 52.9시간 차이를 보였음
- 2022년 음료제조업 일용직 근무시간은 100.5시간으로 상용직(175시간)의 57.4% 수준임



[그림 3-15] 식품제조업(좌측) 및 음료제조업(우측) 근로시간 현황

- (임금) 2018년 대비 2022년 식품 제조업의 월평균 임금은 약 16.9% 증가 하였으며, 상용근로자는 16.7%, 임시일용근로자는 19.7% 각각 증가함
- 한편 음료제조업의 월평균 임금은 동기간 16.4% 증가하였으며, 상용근로자는 15.1%, 임시일용근로자는 19.0% 각각 증가함



[그림 3-16] 식품제조업(좌측) 및 음료제조업(우측) 임금 현황

<표 3-21> 식료품제조업 전규모(5인 이상) 근로부문 현황(2018~2022)

(단위: 일 시간 원)

구분 ³⁴⁾		2018	2019	2020	2021	2022
근로일수	전체근로일수	20.7	20.4	20.4	20.3	20.1
	상용근로일수	21.1	20.9	20.8	20.7	20.4
	임시일용근로일수	14.5	14.7	15.3	15.1	15.0
근로시간	전체근로시간	181.1	176.5	175.3	174.9	173.0
	상용총근로시간	185.5	181.2	178.7	178.3	176.4
	상용소정실근로시간	159.1	158.6	158.8	158.4	156.2
	상용초과근로시간	26.4	22.6	19.9	19.9	20.2
	임시일용근로시간	116.4	113.4	124.3	122.0	123.5
임금	전체임금총액	2,978,659	3,097,404	3,120,045	3,270,191	3,481,210
	상용임금총액	3,096,401	3,232,714	3,232,021	3,387,069	3,613,068
	상용정액급여	2,272,823	2,423,068	2,483,904	2,591,286	2,723,712
	상용초과급여	429,978	414,802	401,180	409,317	431,821
	상용특별급여	393,600	394,844	346,938	386,467	457,535
	임시일용임금총액	1,241,335	1,294,562	1,431,816	1,447,242	1,556,712

* 자료: 고용노동통계조사, 산업 규모별 임금 및 근로시간(누계, 해당년도 12월 기준)

<표 3-22> 음료제조업 전규모(5인 이상) 근로부문 현황(2018~2022)

(단위: 일 시간 원)

구분		2018	2019	2020	2021	2022
근로일수	전체근로일수	20.2	19.4	19.8	19.6	19.6
	상용근로일수	20.4	19.9	19.9	19.8	19.8
	임시일용근로일수	16.5	10.3	14.2	12.2	13.3
근로시간	전체근로시간	177.2	173.0	172.2	170.7	172.8
	상용총근로시간	179.3	178.0	173.7	172.6	175.0
	상용소정실근로시간	155.5	154.5	153.7	152.4	152.0
	상용초과근로시간	23.8	23.5	20.0	20.2	23.1
	임시일용근로시간	138.8	87.8	116.2	89.9	100.5
임금	전체임금총액	4,454,082	4,734,881	4,677,765	4,840,070	5,183,867
	상용임금총액	4,597,633	4,950,967	4,764,594	4,926,547	5,290,510
	상용정액급여	2,974,222	3,214,961	3,295,098	3,364,188	3,538,333
	상용초과급여	632,959	665,283	598,461	635,813	747,305
	상용특별급여	990,453	1,070,723	871,035	926,547	1,004,872
	임시일용임금총액	1,784,942	1,012,222	1,426,586	1,116,938	1,659,807

* 자료: 고용노동통계조사, 산업 규모별 임금 및 근로시간(누계, 해당년도 12월 기준)

34) 정액급여: 근로계약, 단체협약 또는 취업규칙 등으로 소정근로시간에 대하여 미리 정한 기본급과 통상적수당, 기타 수당(연차수당, 정근수당포함)으로 지급한 총액
 초과급여: 근로기준법 제 56조에 따라 연장, 휴일, 야간근로에 대한 수당으로 지급한 총액
 특별급여: 상여금, 성과급, 임금인상소급분, 학자금(대출금 제외) 등으로 지급한 총액
 소정근로시간: 소정근로일에 대한 근로시간으로 '임금이 지급된 근로자' 전체의 소정근로시간(근로자와 사용자간에 정한 근로시간으로 휴게시간은 포함되지 않음)의 총계
 초과근로시간: 임금지급 여부와 관계없이, 소정근로시간 이외의 시간(연장근로시간, 휴일근로시간)에 실제로 근로한 시간(초과수당 지급을 위하여 산정한 시간이 아님)의 총계

3.3 식품가공 산업 인력공급 현황

3.3.1 인력양성 현황

3.3.1.1 정규교육 현황

■ 식품가공 관련 특성화고는 호텔관광계열, 외식조리계열, 창업계열로 분류되어 2022년 약 83개로 전체 정원은 약 9,068명으로 조사됨

<표 3-23> 식품가공 분야 특성화고등학교 현황(2022)

(단위: 개, 명)

구분	학교명	설립	남녀	학과	학급	정원
7	강원생명과학고등학교	공립	남녀공학	바이오식품가공과	2	42
	경기경영고등학교	사립	남녀공학	외식조리과	2	39
	경기관광고등학교	사립	남녀공학	호텔조리과	1	25
			남녀공학	관광외식조리과	2	45
	경남관광고등학교	사립	남녀공학	관광호텔과	8	141
			남녀공학	호텔제과제빵과	9	182
	경남산업고등학교	공립	남녀공학	외식조리과	6	109
	경북바이오마이스터고등학교	공립	남녀공학	식품품질관리과	3	57
	경일관광경영고등학교	사립	남녀공학	관광외식조리	4	95
	계산공업고등학교	공립	남	식품생명과학과	6	126
	고양고등학교	공립	남녀공학	외식식품가공과	6	137
	고흥산업과학고등학교	공립	남녀공학	식품가공과	3	54
	공주생명과학고등학교	공립	남녀공학	식품가공과	6	108
			남녀공학	식품가공과 2	3	52
	광양하이텍고등학교	공립	남녀공학	식품가공과	3	59
	광주자연과학고등학교	공립	남녀공학	식품과학과	6	135
	광주중앙고등학교	공립	남녀공학	식품가공과	3	80
	금산하이텍고등학교	공립	남녀공학	식품제조공정과	3	58
	김제농생명마이스터고등학교	공립	남녀공학	바이오식품과	6	103
	김천생명과학고등학교	공립	남녀공학	식품가공과	6	100
김해생명과학고등학교	공립	남녀공학	식품가공과	6	123	
김화공업고등학교	공립	남녀공학	웰빙식품과	3	37	
L	남해정보산업고등학교	공립	남녀공학	식품가공과	3	28
	논산공업고등학교	공립	남녀공학	식품응용화학과	4	51
C	대구관광고등학교	사립	남녀공학	관광호텔과	7	127
	대일관광고등학교	사립	여	호텔항공과	2	27
	대전대성여자고등학교	사립	여	외식조리과	6	102
	동래원예고등학교	공립	남녀공학	식품가공과	6	121
D	매항여자정보고등학교	사립	여	호텔관광비즈니스과	6	141
	명인고등학교	사립	남녀공학	외식조리	3	63
	문산제일고등학교	공립	남녀공학	식품가공과	3	70
B	발안바이오과학고등학교	공립	남녀공학	바이오식품과학과	3	75
	부산정보관광고등학교	사립	남녀공학	호텔경영과	12	218
			남녀공학	호텔조리과	12	246
부안제일고등학교	공립	남녀공학	식품가공과	3	45	

구분	학교명	설립	남녀	학과	학급	정원
	부천정보산업고등학교	공립	남녀공학	호텔외식관광과	9	178
	분당경영고등학교	공립	남녀공학	스마트호텔관광	2	46
남녀공학			호텔관광경영과	6	112	
人	서산중앙고등학교	공립	남녀공학	식품가공과	6	133
	서서울생활과학고등학교	사립	남녀공학	호텔외식조리과	2	34
			남녀공학	국제관광외식조리과	2	36
			남녀공학	호텔외식조리과	2	34
	서울관광고등학교	사립	남녀공학	외식조리과	12	240
	서울동산고등학교	사립	남녀공학	외식조리과	9	181
	서울신정고등학교	사립	여	외식조리과	6	98
	서울컨벤션고등학교	사립	남녀공학	컨벤션외식조리과	4	79
	선명여자고등학교	사립	여	외식조리과	6	122
			여	호텔컨벤션과	2	37
	선정국제관광고등학교	사립	여	호텔항공과	4	69
			남녀공학	외식조리경영과	9	191
	성보경영고등학교	사립	남녀공학	외식조리과	4	76
	세종장영실고등학교	공립	남녀공학	외식조리과	6	110
	송곡관광고등학교	사립	여	호텔관광과	7	127
수원농생명과학고등학교	공립	남녀공학	식품생명과학과	12	288	
신진과학기술고등학교	사립	남녀공학	호텔조리과	6	114	
양동고등학교	사립	남녀공학	호텔조리과	3	66	
		남녀공학	바이오식품과	3	69	
양평고등학교	공립	남녀공학	식품과학과	3	72	
		남녀공학	호텔서비스과	6	127	
여주정보과학고등학교	사립	남녀공학	호텔서비스과	6	127	
여주자연농업고등학교	공립	남녀공학	자연식품산업과	3	78	
영광공업고등학교	공립	남녀공학	식품가공과	3	54	
영동산업과학고등학교	공립	남녀공학	바이오식품과	3	50	
영서고등학교	공립	남녀공학	식품산업과	9	223	
○	영화국제관광고등학교	사립	여	호텔경영과	12	221
			여	외식조리과	9	177
	예산예화여자고등학교	사립	여	외식조리과	6	112
	완도수산고등학교	공립	남녀공학	수산식품가공과	3	57
	용인바이오고등학교	공립	남녀공학	바이오식품과	3	61
	울산산업고등학교	공립	남녀공학	식품가공과	6	117
	이천제일고등학교	공립	남녀공학	식품가공과	3	73
	인천미래생활고등학교	공립	여	바이오식품과	6	118
	인천뷰티예술고등학교	공립	여	뷰티식품과	2	42
			여	식품외식산업과	6	115
인천산업정보학교[각종학교]	공립	남녀공학	호텔조리과	3	54	
인천해양과학고등학교	공립	남	식품외식산업과	6	123	
일죽고등학교	공립	남녀공학	레저식품경영과	3	62	
ㅈ	장성하이텍고등학교	공립	남녀공학	농산업식품과	2	25
			남녀공학	농산업식품과(삭제)	0	0
			남녀공학	식품가공과	1	19
	전남자연과학고등학교	공립	남녀공학	미래식품산업과	4	49
			남녀공학	식품가공과	2	22
	전주생명과학고등학교	공립	남녀공학	식품가공과	2	38
			남녀공학	식품과학과	3	68
남녀공학			식품조리과	2	43	
정읍제일고등학교	공립	남녀공학	바이오식품산업과	3	48	
주산산업고등학교	공립	남녀공학	식품제조과	3	55	

구분	학교명	설립	남녀	학과	학급	정원
ㄷ	천안제일고등학교	공립	남녀공학	3바이오식품과	6	123
			남녀공학	3식품가공과	2	45
	청양고등학교	공립	남녀공학	바이오식품과	3	62
	청주농업고등학교	공립	남녀공학	식품가공과	6	143
ㄹ	충주상업고등학교	사립	남녀공학	외식조리과	3	65
	평촌경영고등학교	공립	남녀공학	외식조리과	8	164
	포천일고등학교	공립	남녀공학	식품반려동물자원과	9	166
ㅎ	학산고등학교	사립	여	호텔조리과	3	51
	한국바이오마이스터고등학교	공립	남녀공학	바이오식품과	6	107
	한국생명과학고등학교	공립	남녀공학	식품과학과	1	11
	한국식품마이스터고등학교	공립	남녀공학	식품제조공정과	4	57
			남녀공학	식품품질관리과	2	31
	한국해양마이스터고등학교	공립	남녀공학	해양식품가공과	1	16
	한국호텔관광고등학교	공립	남녀공학	호텔외식조리과	3	63

* 자료 : 특성학교마이스터고 포털(교육부), 한국위식산업연구원 재가공

■ 식품가공 분야 고등교육기관은 대학 및 전문대학의 식품 가공 및 식품 영양 등의 유관 학과 및 전공을 기준으로 함

- 식품가공 관련 유관 대학의 학과 및 전공은 약 318개로 조사되었으며, 전문대학(23년)의 경우 관련 학과 및 전공이 232개 중 식품, 외식, 조리, 베이커리, 제과제빵, 푸드, 프랜차이즈 등 관련 기관이 약 192개로 조사됨

<표 3-24> 식품가공 유관 전문대학교(2022)

중분류	소분류	학과	교육훈련기관		
			구분	계	
01. 식품 가공	식품영양개발	식품가공 공학	전문 대학	2	동양미래대학교, 마산대학교
		식품영양개발		69	경남정보대학교, 경북전문대학교(2), 경인여자대학교(2), 계명문화대학교(2), 광주보건대학교(2), 대구보건대학교(5), 대전보건기술대학교(2), 대전보건대학교(2), 동남보건대학교(2), 동의과학대학교, 마산대학교, 목포과학대학교(2), 배화여자대학교(2), 백석문화대학교(2), 부천대학교(3), 상지영서대학교, 서일대학교, 서경대학교, 수원여자대학교, 송이여자대학교(2), 신구대학교(3), 안동과학대학교(2), 안산대학교(2), 연성대학교(3), 영남이공대학교, 우송정보대학, 울산과학기술대학교(2), 원광보건대학교(2), 유한대학교, 장안대학교(3), 조선이공대학교(2), 창원문성대학교(2), 청강문화산업대학교, 청암대학교(2), 충청대학교, 한림성심대학교(2), 한양여자대학교(2)
		식품 외식 조리 베이커리 제과제빵 푸드, 프랜차이즈 계열		200	가톨릭상지대학교, 강동대학교, 강릉영동대학교, 강원관광대학교, 강원도립대학교, 거제대학교, 경남도립남해대학, 경남정보대학교, 경민대학교(4), 경북과학대학교(3), 경북전문대학교, 경인여자대학교(2), 계명문화대학교, 고려대학교, 구미대학교(7), 국제대학교(3), 군장대학교(2), 김포대학교(2), 김해대학교, 대경대학교(5), 대구공업대학교, 대구과학대학교(2), 대구보건대학교(2), 대덕대학교(2), 대동대학교, 대림대학교(6), 대원대학교(2), 대전과학기술대학교(2), 대전보건대학교(2), 동강대학교(3), 동남보건대학교, 동서울대학교(3), 동양미래대학교, 동원과학기술대학교(2), 동원대학교, 동의과학대학교(4), 동주대학교(3), 두원공과대학교(2), 마산대학교, 목포과학대학교(2), 문경대학교, 배화여자대학교(6), 부산과학기술대학교(4), 부산여자대학교, 부천대학교(2), 서라벌대학교(2), 서영대학교(4), 서경대학교(5), 세경대학교, 송호대학교, 수성대학교, 수원과학대학교(6), 수원여자대학교(2), 순천제일대학교, 신성대학교, 신안대학교(4), 안동과학대학교, 안산대학교(2), 여주대학교(2), 연성대학교(5), 영남외국어대학, 영남이공대학교(2), 영진전문대학교(3), 오산대학교(4), 우송정보대학(4), 울산과학기술대학교(3), 원광보건대학교(2), 유한대학교(4), 인천재능대학교(6), 장안대학교, 전남과학대학교, 전남도립대학교(2), 전북과학대학교, 전주진대학교, 제주관광대학교, 제주호반대학교(3), 조선이공대학교, 창원문성대학교(3), 청강문화산업대학교, 청암대학교(5), 충남도립대학교(2), 충청대학교(2), 포항대학교(3), 한국관광대학교(2), 한림성심대학교, 대전대학교(5), 호산대학교

<표 3-25> 식품가공 유관 대학교(2022)

중분류	소분류	학과	교육훈련기관		
			구분	계	교육훈련기관
01. 식품 가공	식품영양개발	식품가공 공학	대학교	56	강릉원주대학교(2), 강원대학교, 건국대학교(2), 경북대학교(6), 경상국립대학교(4), 계명대학교, 고려대학교(2), 공주대학교, 단국대학교, 대구가톨릭대학교(2), 대구대학교, 동국대학교, 동의대학교, 목포대학교, 부경대학교(3), 부산대학교, 상명대학교, 서울과학기술대학교, 서울여자대학교(2), 서원대학교(2), 성신여자대학교, 세종대학교(2), 순천대학교, 신라대학교(2), 영남대학교, 이화여자대학교, 인제대학교, 전남대학교, 전북대학교, 중앙대학교(3), 중원대학교, 충남대학교(2), 한국교통대학교, 호서대학교(2)
		식품영양개발		102	가천대학교, 가톨릭대학교, 강릉원주대학교, 강원대학교, 건국대학교, 경남대학교(2), 경북대학교, 경상국립대학교, 경상대학교(2), 경희대학교, 계명대학교, 고려대학교, 고신대학교, 공주대학교(3), 광주대학교, 광주여자대학, 국민대학교, 군산대학교, 극동대학교, 김천대학교, 남부대학교, 단국대학교(2), 대구가톨릭대학교, 대구대학교, 대구한의대학교(2), 대전대학교, 대전대학교, 덕성여자대학교(2), 동덕여자대학교, 동명대학교, 동서대학교(2), 동신대학교, 동아대학교, 동의대학교, 명지대학교 자연캠퍼스, 목포대학교, 배재대학교(2), 부경대학교(2), 부산대학교, 삼육대학교, 상명대학교, 상지대학교, 서울대학교, 서울여자대학교(2), 서원대학교, 성신여자대학교, 세명대학교(2), 송원대학교, 수원대학교, 숙명여자대학교, 순천대학교(2), 순천향대학교, 신라대학교(3), 신한대학교, 안동대학교, 안양대학교, 연세대학교, 영남대학교, 용인대학교, 우석대학교, 울산대학교, 원광대학교, 위덕대학교, 을지대학교, 이화여자대학교, 인제대학교, 인하대학교, 전남대학교, 전북대학교, 제주대학교, 조선대학교, 중부대학교(2), 중앙대학교, 창신대학교, 창원대학교, 충남대학교, 충북대학교, 케이씨대학교(2), 한경대학교, 한국교통대학교(2), 한남대학교, 한림대학교, 한양대학교, 호남대학교, 호서대학교
		식품 외식 조리, 베이커리, 제과제빵, 푸드 프랜차이즈 계열		125	가이대학교, 가톨릭관동대학교(5), 경기대학교(3), 경남대학, 경동대학교(5), 경북대학교, 경상대학교(2), 경운대학교, 경일대학교, 경주대학교(6), 경희대학교, 공주대학교(2), 광주대학교(2), 극동대학교(2), 김천대학교(4), 남부대학교, 대구가톨릭대학교(3), 대구한의대학교(9), 동국대학교(3), 동의대학교(4), 배재대학교(2), 상명대학교(2), 상지대학교, 서원대학교(3), 세명대학교, 세종대학교(10), 숙명여자대학교(2), 순천대학교, 신라대학교, 신한대학교(2), 영남대학교(2), 영산대학교(11), 용인대학교, 우석대학교(3), 우송대학교(8), 위덕대학교(3), 유원대학교(2), 을지대학교, 전주대학교, 전주대학교, 제주국제대학교, 중부대학교(2), 청주대학교, 초당대학교(2), 한경대학교, 한국국제대학교, 한성대학교, 호남대학교

3.3.1.2 일학습병행 관련 운영기관 현황

■ 식품가공 산업 내 일학습병행제³⁵⁾ 프로그램이 운영되고 있는 분야는 축산식품가공, 김치류제조가공, 생산관리, 식품가공연구개발, 식품품질관리, 농산식품저장유통, 수산식품저장유통, 축산식품저장유통, 제과, 제빵으로 조사됨

- 일학습병행 제도는 사업주가 근로자를 고용하여 주로 해당 근로자의 근무장소 또는 해당 기업의 생산시설·장비를 활용하여 기업 내의 전문적인 기술·지식이 있는 자로 하여금 해당 근로자의 직무수행에 필요한 지식, 기술, 소양 등을 전수하는 교육훈련인 “도제식현장 교육훈련(OJT)”과 이를 보완하기 위하여 근무장소 또는 생산시설과 분리된 시설이나 교육훈련기관에서 실시되는 교육훈련인 “사업장의교육훈련(Off-JT)”을 함께 제공하고 그 결과에 따라 자격 또는 학력 등으로 인정받도록 하는 교육훈련제도임
- 산업현장의 실무형 인재양성을 위하여 기업이 취업을 원하는 청년 등을 학습근로자로 채용하여 맞춤형 체계적 훈련을 제공하고, 훈련 종료 후 학습근로자의 역량평가 및 자격 인정을 통해 학습근로자의 고용촉진 및 사회적·경제적 지위의 향상을 도모함으로써 국민경제의 발전에 이바지함을 목적으로 함

● 대부분의 일학습병행제가 NCS기반자격형으로 이루어지며 현재 운영 중인 일학습병행제는 약 12~48개월 정도로 이루어지고 있음

<표 3-26> 식품가공 분야 일학습병행제 참여기업 현황(2022)

NCS기반자격명	운영형태	공동훈련센터명	기업명
유제품가공_L3_20M1	공동훈련센터	한국폴리텍대학 바이오캠퍼스	남영유업(주) 천안신공장 등 총 2개
식품품질관리_L4_20M1	공동훈련센터	충북바이오신학융합원	유니웰주식회사 등 총 4개
		한국폴리텍대학 바이오캠퍼스	남양유업(주)천안공장 등 총 3개
	P-TECH	동강대학교	소맥베이커리 등 총 5개
	단독기업	단독기업	주식회사 짱죽, (주)일후드
수산식품저장_L3_20M1	공동훈련센터	광주대학교	어업회사법인(주)별교꼬막
제빵_L2_20M1	도제학교	한국국제제과학교	주식회사대이/제과 등 총 8개
	공동훈련센터	한국폴리텍대학 익산캠퍼스	(주)강동오케익
		광주대학교	궁전제과수원지점
제과_L2_20M1	공동훈련센터	우송정보대학	(주)로쏘

* 자료 : 직업훈련 포털(고용노동부), 한국외식산업연구원 재가공

35) 일학습병행제 기업일학습 www.bizhrd.net

3.3.1.3 학점은행제 교육기관 현황

- 식품가공 분야에서의 학점은행제 교육기관은 크게 학사와 전문학사 과정으로 구분됨
- 식품가공 관련 전공은 식품생명공학, 식품가공, 호텔제과제빵이 있음
 - 학점은행제는 「학점인정 등에 관한 법률」에 의거하여 학교에서 뿐만 아니라 학교 밖에서 이루어지는 다양한 형태의 학습 및 자격을 학점으로 인정받을 수 있도록 하고, 학점이 누적되어 일정 기준을 충족하면 학위취득을 가능하게 함으로써 궁극적으로 열린 학습사회, 평생학습사회를 구현하기 위한 제도임
 - 학점은행제는 평생학습체제 실현을 위한 제도적 기반으로서 학교교육은 물론 다종다양한 평생교육의 학습결과를 사회적으로 공정하게 평가인정하고, 그 교육의 결과를 학교교육과 평생교육 간에 상호 인정하며, 이들이 상호 유기적으로 연계를 맺도록 함으로써 개인의 학습력을 극대화할 수 있도록 하는 제도라고 할 수 있음

<표 3-27> 식품가공 유관 학점은행제 교육기관 현황(2022)

학제	전공	기관명
학사	식품생명공학 ³⁶⁾	전북대학교부설평생교육원 (취수원외사관광직업전문학교)
전문학사	식품가공 ³⁷⁾	고려직업전문학교
		서울호서직업전문학교
		세종대학교미래교육원
		한국푸드테크실용전문학교
		한국푸드텍 실용전문학교
		한국호텔관광실용전문학교
		고려직업전문학교
	호텔제과제빵 ³⁸⁾	로이문화예술실용전문학교
		서울현대실용전문학교
		서울호서직업전문학교
		서울호텔관광실용전문학교
		한국외식조리직업전문학교(부평)
		한국푸드테크실용전문학교
		한국호텔관광실용전문학교

* 자료 : 국가평생교육진흥원 포털, 한국외식산업연구원 재가공

36) 평가인정 과목수 5개 이상
37) 평가인정 과목수 5개 이상

3.3.1.4 직업훈련 현황

■ 식품가공 관련 직업능력개발 훈련지원 프로그램으로는 식품가공, 식품저장, 식품유통, 제과·제빵·떡제조가 있음

- 급격한 기술발전에 적응하고 노동시장 변화에 대응하는 사회안전망 차원에서 생애에 걸친 역량개발 향상 등을 위해 국민 스스로 직업능력개발훈련을 실시할 수 있도록 훈련비 등을 지원함
 - 2020년부터 기존 실업자·재직자로 분리·운영되던 내일배움카드가 국민내일배움카드로 통합됨
 - 지원한도: 1인당 300~500만원까지, 훈련비의 45~85% 지원취업성공패키지 1유형 참여자는 훈련비의 100% 또는 80%를, 2유형 참여자는 50~85%를, 근로장려금(EITC) 수급자는 72.5~92.5% 지원 등 - 140시간 이상 과정 수강 시 훈련장려금(월 최대 116천원) 지원 * 단위기간(1개월)별 출석률이 80% 이상인 경우 지원(실업급여 수급 중이거나 소득이 있는 경우 등에는 일부 또는 전액 부지급)
 - 고용노동부로부터 적합성을 인정받아 훈련비 지원대상으로 공고된 훈련과정 세부 훈련정보는 직업훈련포털(hrd.go.kr)에서 직접 검색·확인 가능함

<표 3-28> 식품가공 유관 직업훈련 교육기관 현황(2022)

대분류	NCS 분류		과정	훈련기관	과정명
	중분류	소분류			
21. 식품가공	01. 식음료 조리서비스	01. 식품가공	수산식품가공	사단법인전남고용노동연구원(목포분사무소)	수산식품 전문인력 양성교육 프로그램
				(재단법인)경북해양바이오산업연구원	환경해정주원센터 운영산업 취업교육과정
				(재단법인)경북해양바이오산업연구원	환경해정주원센터운영사업 창업교육 과정
			식품가공연구개발	재단법인경북바이오산업연구원	농업식품바이오 로컬벤처 연구개발 및 인력양성 패카지 자원사업 R&D 인력양성교육
				(재단법인)전북바이오융합산업진흥원	식품제조 창업아카데미
				재단법인경북바이오산업연구원	농업식품 바이오 「로컬벤처 연구개발 및 인력양성 패카지 자원사업」 2차 R&D인력양성교육
			식품품질관리	재단법인경북바이오산업연구원	농업 식품바이오 로컬벤처 연구개발 및 인력양성 패카지 자원사업 R&D 인력양성교육

38) 평가인정 과목수 20개 이상

NCS 분류			과정	훈련기관	과정명
대분류	중분류	소분류			
				인천서구여성인력개발센터	HACCP품질관리사양성사업
				(재단법인)전북바이오융합산업진흥원	식품제조 창업아카데미
				한국폴리텍특성화대학산학협력단	식품산업품질관리 실무자 양성과정
				(재단법인)전북바이오융합산업진흥원	소상공인 식품창업 아카데미
			재단법인경북바이오산업연구원	농업·식품 바이오 「로컬벤처 연구개발 및 인력양성 패키지 지원사업」 차 R&D인력양성교육	
	02. 식품저장	수산식품저장	-	-	
	03. 식품유통	-	-	-	
02. 제과·제빵떡제조	01. 제과·제빵떡제조	제빵	상주유리제과제빵학원	제빵기능사	

3.3.2 자격 현황

3.3.2.1 NCS 개발 및 NCS 기반 자격 현황

- 식품가공 분야 NCS는 대분류 1개, 중분류 2개, 소분류 4개, 세분류 21개로 개발되어 있음

<표 3-29> 식품가공 NCS 개발 세분류

NCS 분류				
대분류	중분류	소분류	세분류	
21. 식품가공	01. 식품가공	01. 식품가공	01. 수산식품가공	
			02. 두류식품가공	
			03. 축산식품가공	
			04. 유제품가공	
			05. 건강기능식품제조가공	
			06. 김치·반찬가공	
			07. 면류식품가공	
			08. 곡류·서류·견과류가공	
			09. 음료주류가공	
			10. 식품가공연구개발	
			11. 식품품질관리	
	02. 제과·제빵·떡제조	01. 제과·제빵·떡제조	01. 제과	01. 수산식품저장
				02. 농산식품저장
				03. 축산식품저장
				01. 수산식품유통
				02. 농산식품유통
				03. 축산식품유통
	02. 제과·제빵·떡제조	01. 제과·제빵·떡제조	01. 제과	02. 제빵
				03. 떡제조
				04. 한과제조

- 식품가공의 경우 NCS 분류기준 상 대분류 21. 식품가공 내 중분류는 01. 식품가공 및 02. 제과·제빵·떡제조 2개로 구성되어 있으며, 소분류 4개와 세분류 21개로 이루어져 있음
 - 중분류 식품가공은 그 종류에 따라 식품가공, 식품저장, 식품유통 총 3개의 소분류로 구성되어 있음
 - 중분류 제과·제빵·떡제조는 그 종류에 따라 제과, 제빵, 떡제조, 한과제조 총 4개의 세분류로 구성되어 있음

<표 3-30> 식품가공 NCS 개발 연도(2014~2023)

NCS 분류				13년	14년	15년	16년	17년	18년	19년	20년	21년	22년	23년															
				개발	개발	보완 개발	개발	개선	개발	개선	개발	개선	개발	개선	개발	개선													
대분류	중분류	소분류	세분류	14	4	2	0	0	0	11	1	6	0	3	0	3	0	1	0	0	0	2	0	2					
21. 식품가공	01. 식품가공	01. 식품가공	01. 수산식품가공																										
			02. 두류식품가공																										
			03. 축산식품가공																										
			04. 유제품가공																										
			05. 건강기능식품제조가공																										
			06. 김치변환가공																										
			07. 면류식품가공																										
			08. 곡류사료건조가공																										
			09. 음료주류가공																										
			10. 식품가공연구개발																										
			11. 식품품질관리																										
	02. 식품저장	01. 수산식품저장																											
		02. 농산식품저장																											
		03. 축산식품저장																											
	03. 식품유통	01. 수산식품유통																											
		02. 농산식품유통																											
		03. 축산식품유통																											
	02. 제과·제빵·떡제조	01. 제과·제빵·떡제조	01. 제과																										
			02. 제빵																										
			03. 떡제조																										
			04. 현미제조																										

- 현재 식품가공 관련 일학습병행 자격은 L5까지 개발되어 있어 현재 자격 제도처럼 각 직무단계별로 나누어져 구성되어 있음
- 식품가공 분야 내 자격은 총 15개가 개발되어 있으며, 이 중 L2 자격이 5개, L3 자격이 8개, L4 자격이 1개, L5 자격이 1개가 개발되어 있음
- 제과·제빵·떡제조 분야 내 자격은 총 3개가 개발되어 있으며, 이 중 L2 자격이 3개가 개발되어 있음

<표 3-31> 식품가공 및 제과·제빵·떡제조 일학습병행 자격 현황

대분류	NCS 분류		NCS기반자격
	중분류	세분류	
13. 식품가공	01. 식품가공	01. 건강기능식품가공	건강기능식품가공 L3
		02. 김치류제조가공	김치류제조가공 L2
		03. 농산식품저장유통	농산식품저장유통 L3
		04. 면류제조	면류제조 L2
		05. 수산식품가공	수산식품가공 L2
			수산식품가공 L3
		06. 수산식품저장유통	수산식품저장유통 L3
		07. 식품가공연구개발	식품가공연구개발 L5
		08. 식품품질관리	식품품질관리 L4
		09. 유가공	유가공 L3
		10. 음료제조가공	음료제조가공 L2
		11. 주류제조가공	주류제조가공 L3
		12. 축산식품가공	축산식품가공 L2
	축산식품가공 L3		
	13. 축산식품저장유통	축산식품저장유통 L3	
	02. 제과·제빵·떡제조	01. 떡제조	떡제조 L2
02. 제과		제과 L2	
03. 제빵		제빵 L2	

- 현재 국가자격제도에 공인되어 있는 식품가공 관련 자격은 L5까지 개발되어 있어 현재 자격제도처럼 각 직무단계별로 나누어져 구성되어 있음
- 식품가공 분야 내 NCS기반자격은 총 23개가 개발되어 있으며, 이 중 L2 NCS기반자격이 10개, L3 NCS기반자격이 11개, L4 NCS기반자격이 1개, L5 NCS기반자격이 1개 개발되어 있음

<표 3-32> 식품가공 NCS기반자격 현황

NCS 분류				NCS기반자격
대분류	중분류	소분류	세분류	
13. 식품가공	01. 식품가공	01. 식품가공	01. 수산식품가공	수산식품가공 L2, L3
			02. 두류식품가공	두부류 제조가공 L2
			03. 축산식품가공	축산식품가공 L2, L3
			04. 유제품가공	유가공 L3
			05. 건강기능식품제조가공	건강기능식품가공 L3
			06. 김치변천가공	김치류제조가공 L2
			07. 면류식품가공	면류제조 L2
			08. 곡류·서류·견과류가공	곡류가공 L2
			09. 음료주류가공	음료제조가공 L2
				주류제조가공 L3
			10. 식품가공연구개발	식품가공연구개발 L5
		11. 식품품질관리	식품품질관리 L4	
		02. 식품저장	01. 수산식품저장	수산식품저장 유통 L3
			02. 농산식품저장	농산식품저장 유통 L3
	03. 축산식품저장		축산식품저장 유통 L3	
	03. 식품유통	01. 수산식품유통	수산식품저장 유통 L3	
		02. 농산식품유통	농산식품저장 유통 L3	
		03. 축산식품유통	축산식품저장 유통 L3	
	02. 제과·제빵·떡제조	01. 제과·제빵·떡제조	01. 제과	제과 L2
			02. 제빵	제빵 L2
			03. 떡제조	떡제조 L2
			04. 한민제조	미기발

3.3.2.2 국가기술 및 전문자격 현황

■ 식품가공 분야 국가기술자격 현황

- <국내 자격제도의 유형> 국내 자격제도는 자격 시행의 근거가 되는 관련 법령에 의해 구분됨
 - 우리나라 기관에서 관리·운영하는 자격은 국가가 관리·운영하는 자격 유형이 두 개, 민간이 관리·운영하는 자격 유형은 세 개로 크게 다섯 가지 유형이 있음
 - 국가가 관리·운영하는 자격은 ‘국가자격’과 ‘국가기술자격’이 있음
 - ‘국가자격’³⁹⁾은 개별 정부부처가 국가자격 관련 법령을 신설하여 운영하는 자격임

- '국가기술자격'40)은 국가자격 중 산업과 관련이 있는 기술·기능 및 서비스 분야의 자격을 의미함

<표 3-33> 국내 자격 유형

구분		관련 법령	자격 종류예
국가 자격	개별법상 국가자격	개별법령	변호사(변호사법), 의사(의료법) 등
	국가기술자격	국가기술자격법(고용노동부)	기술사, 기능장, 기사, 산업기사, 기능사 등
민간 자격	공인 민간자격	자격기본법(교육부)	인터넷 정보검색사, TEPS 등
	등록 민간자격	자격기본법(각 부처·청)	이동발달상담사, 대중연설사 등
	사업 내 자격	고용보험법(고용노동부)	방재관리사, 디지털마스터 등

* 자료: 한국직업능력개발원 민간자격정보서비스 홈페이지(www.pqi.or.kr)

* 출처: 한국산업인력공단 Q-Net 홈페이지(www.q-net.or.kr) 정보를 토대로 구성

● <국내 자격제도의 특성> 국내 자격제도는 다음과 같은 특성을 지니고 있음

- 첫째, 국내 자격제도는 교육 훈련보다는 검정에 근간을 두고 있음. 최근 국가직무능력표준(NCS: Nation Competency Standards)의 도입 및 확산으로 검정 기반에서 교육 기반으로 전환되고 있으나, 아직은 검정 기반이 골자임
- 둘째, 중앙집권적이면서 국가주도적인 자격제도로 운영되고 있음. 국가직무능력표준을 비롯하여 국가자격, 국가기술자격, 공인제도, 등록제도 등이 정부의 주도로 운영되고 있음. 국가자격에 비해 민간자격 종목 수는 월등히 많으나, 응시인원 및 노동시장 통용 정도 등을 고려하면 국가자격이 절대적인 우위에 있다고 볼 수 있음. 단적인 예로는 공공성이 높은 분야는 국가만이 검정 주체로 설정되어, 민간자격이 진입할 수 없도록 하고 있음
- 셋째, 국가기술자격이 존재함. 우리나라의 경우 국가기술자격의 종목 수도 많으며, 산업적 활용도가 높음. 국가기술자격은 기초사무와 전문사무를 포함해 기술을 광의적으로 해석하고 있기 때문에 민간자격 신설이 제한됨

● <식품가공 관련 국가기술자격 현황> 식품가공 분야의 국가기술자격은 기술사, 기능장, 기사, 기능사로 이루어짐

- 대부분 필기시험과 실기시험(기술사의 경우 면접시험)에 모두 합격해야 자격이 부여되는 형식으로 운영됨

39) 「자격기본법」 제2조(정의)

4. "국가자격"이란 법령에 따라 국가가 신설하여 관리·운영하는 자격을 말한다.

5. "민간자격"이란 국가 외의 자가 신설하여 관리·운영하는 자격을 말한다.

5의2. "등록자격"이란 제17조제2항에 따라 해당 주무부장관에게 등록한 민간자격 중 공인자격을 제외한 자격을 말한다.

5의3. "공인자격"이란 제19조제1항에 따라 주무부장관이 공인한 민간자격을 말한다.

40) 「국가기술자격법」 제2조

1. "국가기술자격"이란 「자격기본법」에 따른 국가자격 중 산업과 관련이 있는 기술·기능 및 서비스 분야의 자격을 말한다.

<표 3-34> 식품가공분야 국가기술자격 현황

국가기술자격명 ⁴¹⁾	시험정보	취득방법	관련부처	시험기관
식품기술사	필기(단답형 및 주관식 논술형), 면접(구술형, 30분)	100점 만점에 60점 이상	식품의약품안전처	한국산업인력공단
수신제조기술사				
제과기능장	필기(4지택일형 60문항), 실기(직업형, 7시간)			
식품기사	필기(4지택일형 20문항, 5과목), 실기(필답형, 2시간30분)	필기: 40점 이상 실기: 60점 이상		
수신제조기사	필기(4지택일형 20문항, 5과목), 실기(필답형 45점, 직업형 55점)			
식육가공기사	필기(4지택일형 100문항), 실기(필답형 1시간30분, 직업형 3시간)			
식품산업기사	필기(4지택일형 20문항, 5과목), 실기(직업형, 6시간)			
식품가공기능사	필기(4지택일형 20문항, 3과목), 실기(직업형, 4시간)	100점 만점에 60점 이상		
제과기능사	필기(4지택일형 60문항), 실기(직업형, 2-4시간 정도)			
제빵기능사				
떡제조기능사	필기(4지택일형 60문항), 실기(직업형, 3시간 정도)			

41) 고용노동부 <http://www.q-net.or.kr>

<표 3-35> 식품가공 분야 종목별 시험현황(2017~2018)

(단위: 명, %)

구 분		2017								2018							
		필기 접수	필기 응시	필기 합격	필기 합격률	실기 접수	실기 응시	실기 합격	실기 합격률	필기 접수	필기 응시	필기 합격	필기 합격률	실기 접수	실기 응시	실기 합격	실기 합격률
기술사	계	148	116	20	17.2	37	36	20	55.6	190	153	22	14.4	42	42	25	59.5
	식품기술사	139	107	13	12.2	23	22	12	54.6	185	151	21	13.9	34	34	20	58.8
	수산제조기술사	9	9	7	77.8	14	14	8	57.1	5	2	1	50.0	8	8	5	62.5
기능장	재과기능장	496	441	170	38.6	420	387	59	15.3	422	382	215	56.3	457	421	71	16.9
기사	계	8,434	6,901	2,417	35.0	5,038	4,745	1,016	21.4	8,465	6,820	3,112	45.6	5,062	4,748	2,178	45.9
	식품기사	8,394	6,869	2,396	34.9	5,013	4,721	1,013	21.5	8,174	6,580	2,952	44.9	5,045	4,735	2,174	45.9
	수산제조기사	40	32	21	65.6	25	24	3	12.5	29	27	12	44.4	17	13	4	30.8
	식육가공기사	-	-	-	-	-	-	-	-	262	213	148	69.5	0	0	0	0.0
산업기사	식품산업기사	2,191	1,805	585	32.4	674	632	458	72.5	2,224	1,794	777	43.3	807	761	595	78.2
기능사	계	82,898	71,277	22,480	31.5	53,576	50,616	19,119	37.8	78,036	66,196	22,098	33.4	50,740	47,615	19,316	40.6
	식품가공기능사	1,289	1,169	776	66.4	1,727	1,664	1,566	94.1	1,426	1,305	812	62.2	1,854	1,798	1,745	97.1
	재과기능사	31,017	26,917	9,120	33.9	23,458	21,645	7,011	32.4	32,635	27,727	9,630	34.7	22,678	20,860	7,266	34.8
	제빵기능사	50,592	43,191	12,584	29.1	28,391	27,307	10,542	38.6	43,975	37,164	11,656	31.4	26,208	24,957	10,305	41.3
	떡제조기능사	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

* 자료: 한국산업인력공단 국가기술자격 통계연보, 한국외식산업연구원 재가공

<표 3-36> 식품가공 분야 종목별 시험현황(2019~2020)

(단위: 명, %)

구 분		2019								2020							
		필기 접수	필기 응시	필기 합격	필기 합격률	실기 접수	실기 응시	실기 합격	실기 합격률	필기 접수	필기 응시	필기 합격	필기 합격률	실기 접수	실기 응시	실기 합격	실기 합격률
기술사	계	212	183	26	14.2	50	50	19	38.0	179	145	36	24.8	56	56	29	51.8
	식품기술사	199	171	22	12.9	43	43	15	34.9	175	141	33	23.4	51	51	26	51.0
	수산제조기술사	13	12	4	33.3	7	7	4	57.1	4	4	3	75.0	5	5	3	60.0
기능장	재과기능장	419	379	177	46.7	407	371	54	14.6	451	406	157	38.7	427	382	63	16.5
기사	계	9,024	7,410	3,544	47.8	5,868	5,557	2,018	36.3	9,359	7,938	4,297	54.1	9,065	7,185	820	11.4
	식품기사	8,824	7,245	3,463	47.8	5,741	5,434	1,938	35.7	9,280	7,874	4,258	54.1	9,013	7,136	785	11
	수산제조기사	36	25	9	36.0	15	13	13	100.0	29	24	16	66.7	16	15	14	93.3
	식육가공기사	164	140	72	51.4	112	110	67	60.9	50	40	23	57.5	36	34	21	61.8
산업기사	식품산업기사	2,461	1,997	626	31.4	739	673	513	76.2	2,204	1,773	919	51.8	913	829	718	86.6
기능사	계	101,454	84,387	32,764	38.8	55,929	51,992	22,779	43.8	99,105	83,350	39,653	239.2	50,748	46,931	21,849	46.6
	식품가공기능사	2,058	1,850	1,301	70.3	2,163	2,075	1,891	91.1	1,200	998	673	67.4	1,538	1,483	1,398	94.3
	재과기능사	43,633	36,262	13,843	38.2	24,914	22,763	8,523	37.4	48,973	41,292	19,136	46.3	22,871	20,928	8,376	40.0
	제빵기능사	51,204	42,267	14,581	34.5	26,178	24,555	10,754	43.8	46,804	39,306	18,467	47.0	23,572	22,004	10,204	46.4
	떡제조기능사	4,559	4,008	3,039	75.8	2,674	2,599	1,611	62.0	2,128	1,754	1,377	78.5	2,767	2,516	1,871	74.4

* 자료: 한국산업인력공단 국가기술자격 통계연보, 한국외식산업연구원 재가공

<표 3-37> 식품가공 분야 종목별 시험현황(2021~2022)

(단위: 명, %)

구 분	2021								2022								
	필기 접수	필기 응시	필기 합격	필기 합격률	실기 접수	실기 응시	실기 합격	실기 합격률	필기 접수	필기 응시	필기 합격	필기 합격률	실기 접수	실기 응시	실기 합격	실기 합격률	
기술사	계	179	139	13	9.4	32	30	23	76.7	180	146	36	24.6	54	54	19	35.1
	식품기술사	171	134	10	7.5	27	25	20	80.0	171	139	31	22.3	48	48	16	33.3
	수산제조기술사	8	5	3	60.0	5	5	3	60.0	9	7	5	70.8	6	6	3	50.0
기능장	제과기능장	445	394	152	38.6	309	292	37	12.7	408	377	157	45.9	303	283	35	12.2
기사	계	9,835	7,659	3,733	48.7	8,671	7,090	1,313	18.5	9,443	6,853	2,890	42.17	6,850	5,414	1,826	33.73
	식품기사	9,666	7,519	3,673	48.8	8,610	7,032	1,264	18	9,347	6,782	2,854	42.1	6,825	5,390	1,810	34.4
	수산제조기사	44	33	15	45.5	17	16	12	75	-	-	-	-	3	3	2	66.67
	식육가공기사	125	107	45	42.1	44	42	37	88.1	96	71	36	53.6	22	21	14	66.67
산업기사	식품산업기사	3,235	2,444	1,137	46.5	1,124	1,029	849	82.5	3,344	2,300	948	47.7	971	844	699	82.8
기능사	계	147,999	123,984	59,818	229.8	80,278	73,691	35,229	57.9	139,919	116,938	85,155	72.82	74,305	67,850	31,616	46.60
	식품가공기능사	1,424	1,223	779	63.7	1,626	1,526	1,357	88.9	1,611	1,346	879	65.30	838	760	601	79.08
	제과기능사	71,830	59,893	27,634	46.1	35,510	32,444	14,227	43.9	66,519	55,477	24,161	43.55	34,816	31,097	13,715	44.10
	제빵기능사	66,669	55,758	26,213	47	35,670	33,246	16,446	49.5	63,797	53,271	23,399	43.92	33,267	30,509	14,729	48.28
	떡제조기능사	8,076	7,110	5,192	73	7,472	6,475	3,199	49.4	7,992	6,844	4,788	69.96	5,384	5,484	2,571	46.88

* 자료: 한국산업인력공단 국가기술자격 통계연보, 한국외식산업연구원 재가공

<표 3-38> 식품가공 분야 종목별 취득자현황(2018~2022)

(단위: 명)

구 분	2018	2019	2020	2021	2022	
기술사	계	25	19	29	23	19
	식품기술사	20	15	26	20	16
	수산제조기술사	5	4	3	3	3
기능장	제과기능장	71	54	63	37	35
기사	계	2,178	2,018	820	1,313	1,826
	식품기사	2,174	1,938	785	1,264	1,810
	수산제조기사	4	13	14	12	2
	식육가공기사	-	67	21	37	14
산업기사	식품산업기사	595	513	718	849	699
기능사	계	19,316	22,779	22,909	35,229	31,616
	식품가공기능사	1,745	1,891	1,398	1,357	601
	제과기능사	7,266	8,523	8,376	14,227	13,715
	제빵기능사	10,305	10,754	10,204	16,446	14,729
	떡제조기능사	-	1,611	2,931	3,199	2,571

* 자료: 한국산업인력공단 국가기술자격 통계연보, 한국외식산업연구원 재가공

- <식품가공 분야 기술사 현황> 식품가공 분야 기술사의 22년 필기 응시인원은 146명, 합격인원은 36명으로 합격률은 24.6%, 실기의 경우 응시인원 54명, 합격인원 19명으로 합격률은 35.1%로 조사됨

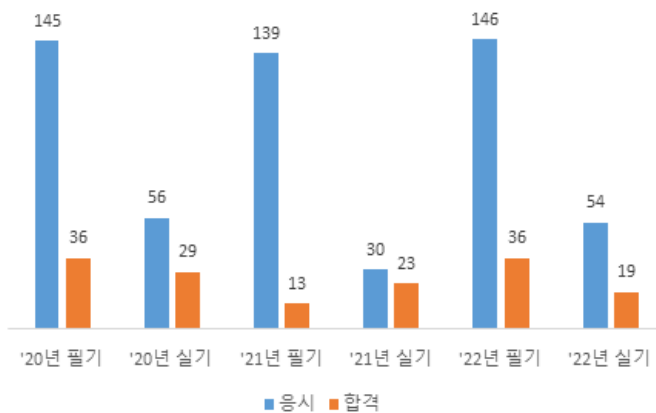
<표 3-39> 식품가공 분야 기술사 국가기술자격 현황

(단위: 명, %)

구분			시험 현황								자격 취득자 현황
			필기시험				실기시험				
종목명	연도	성별	접수	응시	합격	합격률 (%)	접수	응시	합격	합격률 (%)	
식품가공 분야 기술사	17	전체	148	116	20	17.2	37	36	20	55.6	20
		여	55	39	7	18.0	12	12	6	50.0	6
	18	전체	190	153	22	14.4	42	42	25	59.5	25
		여	75	54	4	7.4	11	11	6	54.6	6
	19	전체	212	183	26	14.2	50	50	19	38.0	19
		여	80	64	7	10.9	14	14	4	28.6	4
	20	전체	179	145	36	24.8	56	56	29	51.8	29
		여	70	49	12	24.5	17	17	11	64.7	11
	21	전체	179	139	13	9.4	32	30	23	76.7	23
		여	76	56	6	10.7	12	11	6	54.5	6
	22	전체	180	146	36	24.6	54	54	19	35.1	19
		여	94	75	18	24.0	27	27	7	25.9	7

* 자료: 한국산업인력공단 국가기술자격 통계연보, 한국외식산업연구원 재가공

(단위: 명)



[그림 3-17] 식품가공 분야 기술사 국가기술자격 현황

- <식품기술사 현황> 식품기술사의 22년 필기 응시인원은 139명, 합격인원은 31명으로 합격률은 22.3%, 실기의 경우 응시인원 48명, 합격인원 16명으로 합격률은 33.3%로 조사됨

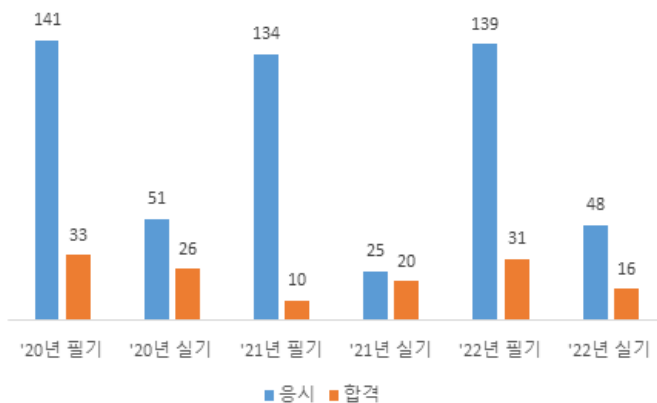
<표 3-40> 식품기술사 국가기술자격 현황

(단위: 명, %)

구분			시험 현황								자격 취득자 현황
			필기시험				실기시험				
종목명	연도	성별	접수	응시	합격	합격률 (%)	접수	응시	합격	합격률 (%)	
식품 기술사	17	전체	139	107	13	12.2	23	22	12	54.6	12
		여	52	36	4	11.1	7	7	4	57.1	4
	18	전체	185	151	21	13.9	34	34	20	58.8	20
		여	74	54	4	7.4	8	8	4	50.0	4
	19	전체	199	171	22	12.9	43	43	15	34.9	15
		여	77	61	5	8.2	11	11	3	27.3	3
	20	전체	175	141	33	23.4	51	51	26	51.0	26
		여	69	48	11	22.9	15	15	10	66.7	10
	21	전체	171	134	10	7.5	27	25	20	80.0	20
		여	74	55	6	10.9	11	10	6	60.0	6
	22	전체	171	139	31	22.3	48	48	16	33.3	16
		여	88	71	15	21.1	24	24	6	25.0	6

* 자료: 한국산업인력공단 국가기술자격 통계연보, 한국외식산업연구원 재가공

(단위: 명)



[그림 3-18] 식품기술사 국가기술자격 현황

- <수산제조기술사 현황> 수산제조기술사의 22년 필기 응시인원은 7명, 합격인원은 5명으로 합격률은 70.8%, 실기의 경우 응시인원 6명, 합격인원 3명으로 합격률은 50.0%로 조사됨

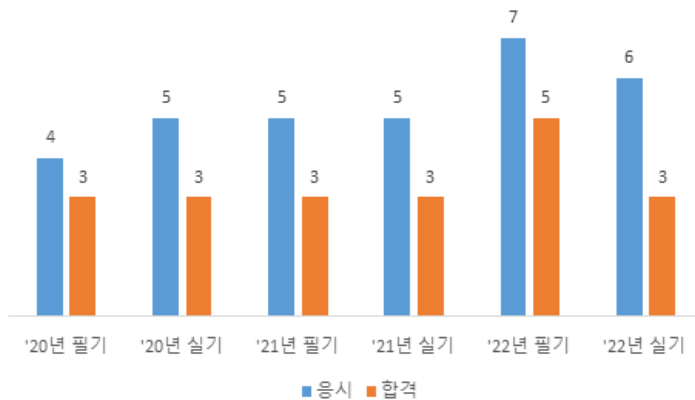
<표 3-41> 수산제조기술사 국가기술자격 현황

(단위: 명, %)

구분	시험 현황										자격 취득자 현황
	필기시험					실기시험					
종목명	연도	성별	접수	응시	합격	합격률 (%)	접수	응시	합격	합격률 (%)	
수산제조 기술사	17	전체	9	9	7	77.8	14	14	8	57.1	8
		여	3	3	3	100.0	5	5	2	40.0	2
	18	전체	5	2	1	50.0	8	8	5	62.5	5
		여	1	0	0	0.0	3	3	2	66.7	2
	19	전체	13	12	4	33.3	7	7	4	57.1	4
		여	3	3	2	66.7	3	3	1	33.3	1
	20	전체	4	4	3	75.0	5	5	3	60.0	3
		여	1	1	1	100.0	2	2	1	50.0	1
	21	전체	8	5	3	60.0	5	5	3	60.0	3
		여	2	1	0	0.0	1	1	0	0.0	0
	22	전체	9	7	5	70.8	6	6	3	50.0	3
		여	6	4	3	75.0	3	3	1	33.3	1

* 자료: 한국산업인력공단 국가기술자격 통계연보, 한국외식산업연구원 재가공

(단위: 명)



[그림 3-19] 수산제조기술사 국가기술자격 현황

- <식품가공 분야 기사 현황> 식품가공 분야 기사의 22년 필기 응시인원은 6,858명, 합격인원은 2,890명으로 합격률은 42.2%, 실기의 경우 응시인원 5,414명, 합격인원 1,826명으로 합격률은 33.7%로 조사됨

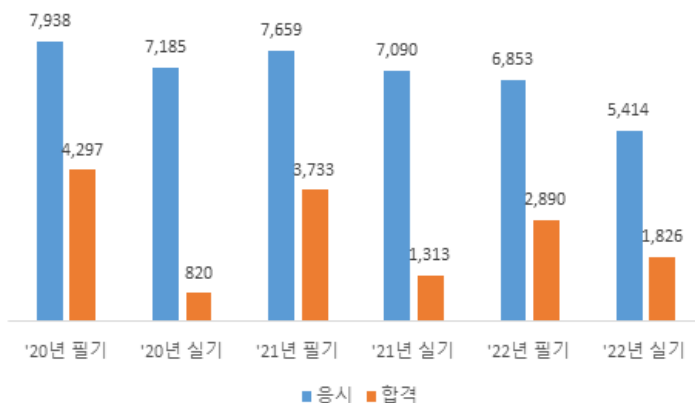
<표 3-42> 식품가공 분야 기사 국가기술자격 현황

(단위: 명, %)

구분			시험 현황								자격 취득자 현황
			필기시험				실기시험				
종목명	연도	성별	접수	응시	합격	합격률 (%)	접수	응시	합격	합격률 (%)	
식품가공 분야 기사	17	전체	8,434	6,901	2,417	35.0	5,038	4,745	1,016	21.4	1,016
		여	5,938	4,898	1,689	34.5	3,551	3,342	703	21.0	703
	18	전체	8,465	6,820	3,112	45.6	5,062	4,748	2,178	45.9	2,178
		여	5,684	4,609	2,087	45.3	3,480	3,271	1,494	45.7	1,494
	19	전체	9,024	7,410	3,544	47.8	5,868	5,557	2,018	36.3	2,018
		여	6,069	5,051	2,475	49.0	4,085	3,890	1,396	35.9	1,396
	20	전체	9,359	7,938	4,297	54.1	9,065	7,185	820	11.4	820
		여	6,557	5,586	3,072	55.0	6,537	5,202	531	10.2	531
	21	전체	9,835	7,659	3,733	48.7	8,671	7,090	1,313	18.5	1,313
		여	6,969	5,462	2,708	49.6	6,245	5,095	887	17.4	887
	22	전체	9,443	6,853	2,890	42.2	6,850	5,414	1,826	33.7	1,826
		여	6,693	4,884	2,059	42.2	4,897	3,860	1,254	32.5	1,254

* 자료: 한국산업인력공단 국가기술자격 통계연보, 한국외식산업연구원 재가공

(단위: 명)



[그림 3-20] 식품가공 분야 기사 국가기술자격 현황

- <식품기사 현황> 식품기사의 22년 필기 응시인원은 6,782명, 합격인원은 2,854명으로 합격률은 42.1%, 실기의 경우 응시인원 5,390명, 합격인원 1,810명으로 합격률은 34.4%로 조사됨

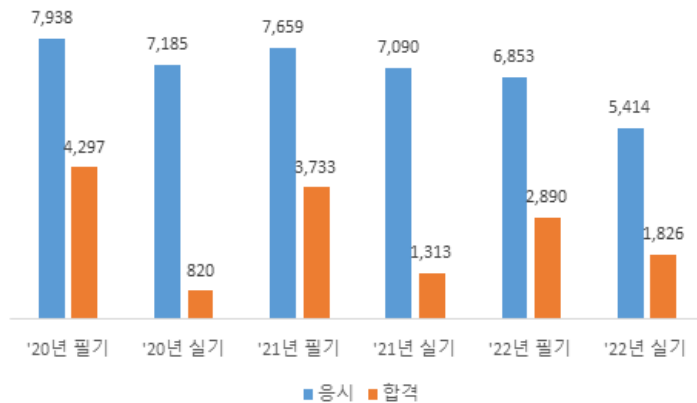
<표 3-43> 식품기사 국가기술자격 현황

(단위: 명, %)

구분			시험 현황								자격 취득자 현황
			필기시험				실기시험				
종목명	연도	성별	접수	응시	합격	합격률 (%)	접수	응시	합격	합격률 (%)	
식품기사	17	전체	8,394	6,869	2,396	34.9	5,013	4,721	1,013	21.5	1,013
		여	5,916	4,880	1,675	34.3	3,535	3,326	702	21.1	702
	18	전체	8,174	6,580	2,952	44.9	5,045	4,735	2,174	45.9	2,174
		여	5,592	4,528	2,035	44.9	3,470	3,264	1,492	45.7	1,492
	19	전체	8,824	7,245	3,463	47.8	5,741	5,434	1,938	35.7	1,938
		여	6,011	5,002	2,449	49.0	4,047	3,854	1,369	35.5	1,369
	20	전체	9,280	7,874	4,258	54.1	9,013	7,136	785	11.0	785
		여	6,532	5,567	3,060	55.0	6,521	5,186	518	10.0	518
	21	전체	9,666	7,519	3,673	48.8	8,610	7,032	1,264	18.0	1,264
		여	6,920	5,422	2,689	49.6	6,226	5,078	873	17.2	873
	22	전체	9,347	6,782	2,854	42.1	6,825	5,390	1,810	34.4	1,810
		여	6,659	4,860	2,044	42.1	4,890	3,854	1,250	32.4	1,250

* 자료: 한국산업인력공단 국가기술자격 통계연보, 한국외식산업연구원 재가공

(단위: 명)



[그림 3-21] 식품기사 국가기술자격 현황

- <수산제조기사 현황> 수산제조기사의 22년 필기 응시인원은 0명, 실기의 경우 응시인원 3명, 합격인원 2명으로 합격률은 66.7%로 조사됨

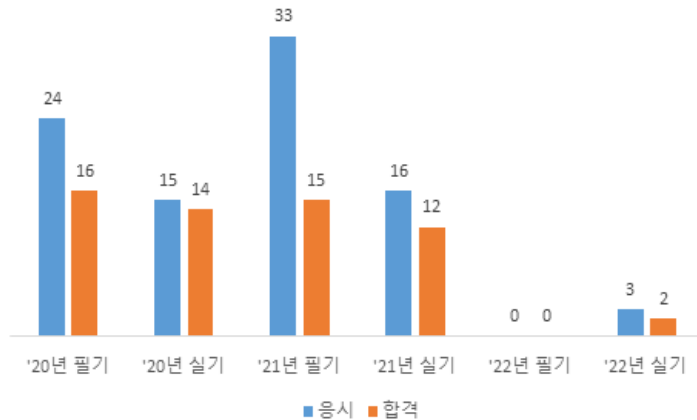
<표 3-44> 수산제조기사 국가기술자격 현황

(단위: 명, %)

종목명	구분		시험 현황								자격 취득자 현황
			필기시험				실기시험				
연도	성별	접수	응시	합격	합격률 (%)	접수	응시	합격	합격률 (%)		
수산 제조 기사	17	전체	40	32	21	65.6	25	24	3	12.5	3
		여	22	18	14	77.8	16	16	1	6.3	1
	18	전체	29	27	12	44.4	17	13	4	30.8	4
		여	14	13	6	46.2	10	7	2	28.6	2
	19	전체	36	25	9	36.0	15	13	13	100.0	13
		여	16	10	3	30.0	7	5	5	100.0	5
	20	전체	29	24	16	66.7	16	15	14	93.3	14
		여	15	12	7	58.3	6	6	6	100.0	6
	21	전체	44	33	15	45.5	17	16	12	75.0	12
		여	22	17	10	58.8	11	10	8	80.0	8
	22	전체	-	-	-	-	3	3	2	66.7	2
		여	-	-	-	-	1	1	0	0.0	0

* 자료: 한국산업인력공단 국가기술자격 통계연보, 한국외식산업연구원 재가공

(단위: 명)



[그림 3-22] 수산제조기사 국가기술자격 현황

- <식육가공기사 현황> 식육가공기사의 22년 필기 응시인원은 71명, 합격인원은 36명으로 합격률은 53.6%, 실기의 경우 응시인원 21명, 합격인원 14명으로 합격률은 66.7%로 조사됨

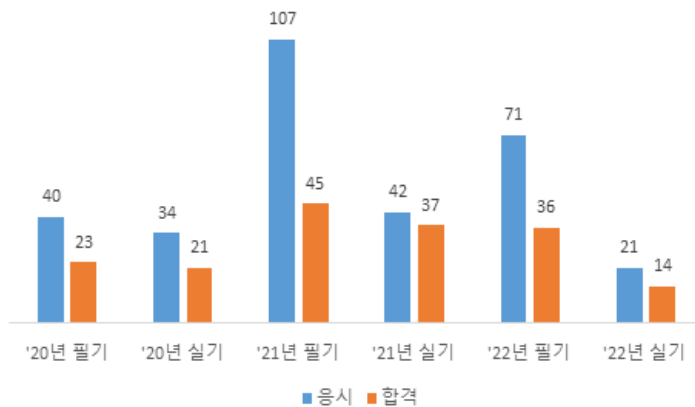
<표 3-45> 식육가공기사 국가기술자격 현황

(단위: 명, %)

구분			시험 현황								자격 취득자 현황	
			필기시험				실기시험					
종목명	연도	성별	접수	응시	합격	합격률 (%)	접수	응시	합격	합격률 (%)		
식육가공 기사	17	전체	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
		여	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	18	전체	262	213	148	69.5	0	0	0	0.0	-	-
		여	78	68	46	67.7	0	0	0	0.0	-	-
	19	전체	164	140	72	51.4	112	110	67	60.9	67	67
		여	42	39	23	59.0	31	31	22	71.0	22	22
	20	전체	50	40	23	57.5	36	34	21	61.8	21	21
		여	10	7	5	71.4	10	10	7	70.0	7	7
	21	전체	125	107	45	42.1	44	42	37	88.1	37	37
		여	27	23	9	39.1	8	7	6	85.7	6	6
	22	전체	96	71	36	53.6	22	21	14	66.7	14	14
		여	34	24	15	62.5	6	5	4	80.0	4	4

* 자료: 한국산업인력공단 국가기술자격 통계연보, 한국외식산업연구원 재가공

(단위: 명)



[그림 3-23] 식육가공기사 국가기술자격 현황

- <식품산업기사 현황> 식품산업기사의 22년 필기 응시인원은 2,300명, 합격인원은 948명으로 합격률은 47.7%, 실기의 경우 응시인원 844명, 합격인원 699명으로 합격률은 82.8%로 조사됨

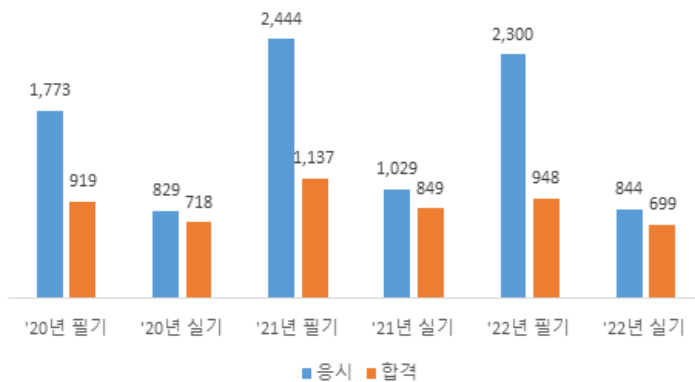
<표 3-46> 식품산업기사 국가기술자격 현황

(단위: 명, %)

구분			시험 현황								자격 취득자 현황
			필기시험				실기시험				
종목명	연도	성별	접수	응시	합격	합격률 (%)	접수	응시	합격	합격률 (%)	
식품 산업 기사	17	전체	2,191	1,805	585	32.4	674	632	458	72.5	458
		여	1,534	1,271	392	30.8	460	426	311	73.0	311
	18	전체	2,224	1,794	777	43.3	807	761	595	78.2	595
		여	1,548	1,260	551	43.7	568	536	428	79.9	428
	19	전체	2,461	1,997	626	31.4	739	673	513	76.2	513
		여	1,775	1,466	465	31.7	526	492	383	77.9	383
	20	전체	2,204	1,773	919	51.8	913	829	718	86.6	718
		여	1,633	1,318	694	52.7	667	605	548	90.6	548
	21	전체	3,235	2,444	1,137	46.5	1,124	1,029	849	82.5	849
		여	2,392	1,814	837	46.1	823	750	636	84.8	636
	22	전체	3,344	2,300	948	47.7	971	844	699	82.8	699
		여	2,477	1,682	683	40.6	672	588	502	85.4	502

* 자료: 한국산업인력공단 국가기술자격 통계연보, 한국외식산업연구원 재가공

(단위: 명)



[그림 3-24] 식품산업기사 국가기술자격 현황

- <식품가공 분야 기능사 현황> 식품가공 분야 기능사의 22년 필기 응시인원은 116,938명, 합격인원은 85,115명으로 합격률은 72.8%, 실기의 경우 응시인원 67,880명, 합격인원 31,616명으로 합격률은 46.6%로 조사됨

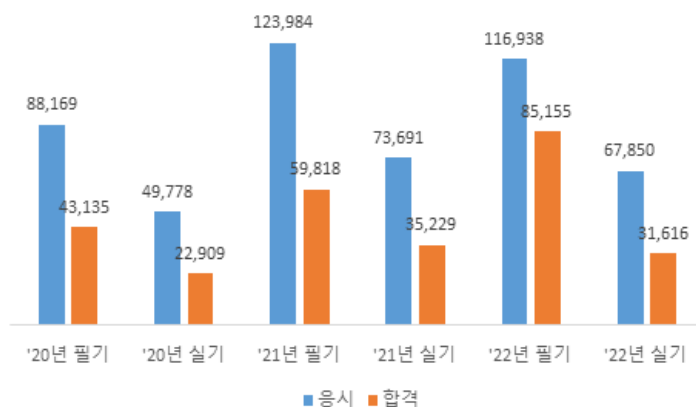
<표 3-47> 식품가공 분야 기능사 국가기술자격 현황

(단위: 명, %)

구분			시험 현황								자격 취득자 현황
			필기시험				실기시험				
종목명	연도	성별	접수	응시	합격	합격률 (%)	접수	응시	합격	합격률 (%)	
식품가공 분야 기능사	17	전체	82,898	71,277	22,480	31.5	53,576	50,616	19,119	37.8	19,183
		여	54,749	47,293	16,477	34.8	37,625	35,618	13,954	39.2	13,991
	18	전체	78,036	66,196	22,098	33.4	50,740	47,615	19,316	40.6	19,382
		여	52,783	44,865	16,349	36.4	36,062	33,939	14,201	41.8	14,240
	19	전체	101,454	84,387	32,764	38.8	55,929	51,992	22,779	43.8	21,222
		여	72,285	60,379	25,299	41.9	41,023	38,204	17,361	45.4	15,910
	20	전체	104,348	88,169	43,135	48.9	53,874	49,778	22,909	46.0	24,575
		여	77,682	65,805	33,778	51.3	40,903	37,872	17,992	47.5	19,520
	21	전체	147,999	123,984	59,818	48.2	80,278	73,691	35,229	47.8	35,282
		여	112,156	94,459	47,981	50.8	62,889	57,987	28,564	49.3	28,605
	22	전체	139,919	116,938	85,155	72.8	74,305	67,850	31,616	46.6	31,616
		여	105,504	88,865	42,619	50.1	54,238	53,675	26,040	48.5	26,040

* 자료: 한국산업인력공단 국가기술자격 통계연보, 한국외식산업연구원 재가공

(단위: 명)



[그림 3-25] 식품가공 분야 기능사 국가기술자격 현황

- <식품가공기능사 현황> 식품가공기능사의 22년 필기 응시인원은 1,346명, 합격인원은 879명으로 합격률은 65.3%, 실기의 경우 응시인원 760명, 합격인원 601명으로 합격률은 79.1%로 조사됨

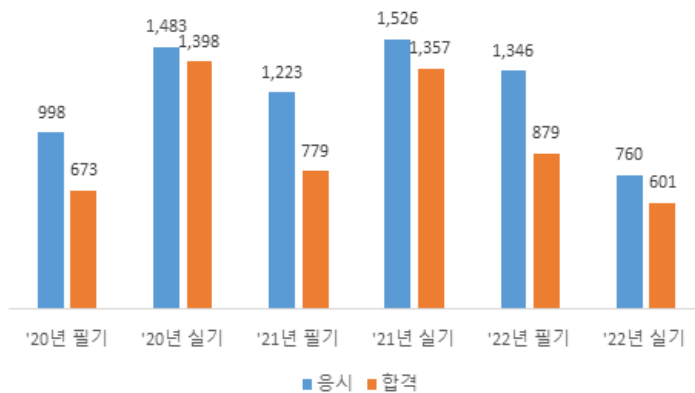
<표 3-48> 식품가공기능사 국가기술자격 현황

(단위: 명, %)

구분			시험 현황								자격 취득자 현황
			필기시험				실기시험				
종목명	연도	성별	접수	응시	합격	합격률 (%)	접수	응시	합격	합격률 (%)	
식품가공 기능사	17	전체	1,289	1,169	776	66.4	1,727	1,664	1,566	94.1	1,566
		여	833	770	530	68.8	1,033	1,004	946	94.2	946
	18	전체	1,426	1,305	812	62.2	1,854	1,798	1,745	97.1	1,745
		여	910	851	562	66.0	1,058	1,030	1,003	97.4	1,003
	19	전체	2,058	1,850	1,301	70.3	2,163	2,075	1,891	91.1	1,891
		여	1,319	1,210	911	75.3	1,310	1,257	1,166	92.8	1,166
	20	전체	1,200	998	673	67.4	1,538	1,483	1,398	94.3	1,398
		여	709	602	440	73.1	865	832	792	95.2	792
	21	전체	1,424	1,223	779	63.7	1,626	1,526	1,357	88.9	1,357
		여	869	758	518	68.3	930	885	798	90.2	798
	22	전체	1,611	1,346	879	65.3	838	760	601	79.1	601
		여	927	784	535	68.2	502	463	381	82.3	381

* 자료: 한국산업인력공단 국가기술자격 통계연보, 한국외식산업연구원 재가공

(단위: 명)



[그림 3-26] 식품가공기능사 국가기술자격 현황

- <제과기능사 현황> 제과기능사의 22년 필기 응시인원은 55,447명, 합격인원은 24,161명으로 합격률은 43.5%, 실기의 경우 응시인원 31,097명, 합격인원 13,715명으로 합격률은 44.1%로 조사됨

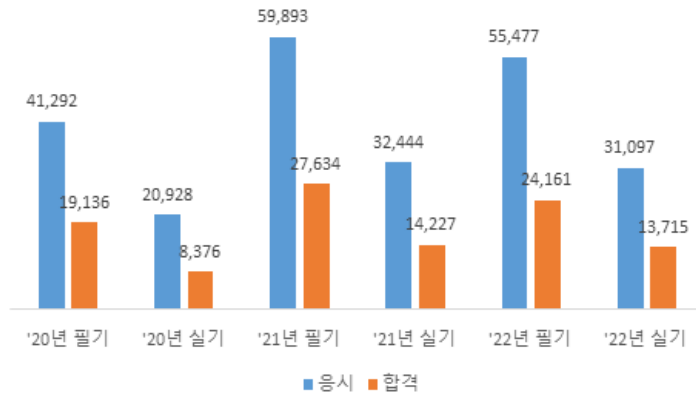
<표 3-49> 제과기능사 국가기술자격 현황

(단위: 명, %)

구분			시험 현황								자격 취득자 현황
			필기시험				실기시험				
종목명	연도	성별	접수	응시	합격	합격률 (%)	접수	응시	합격	합격률 (%)	
제과 기능사	17	전체	31,017	26,917	9,120	33.9	23,458	21,645	7,011	32.4	7,047
		여	22,698	19,658	7,105	36.1	17,426	16,123	5,527	34.3	5,543
	18	전체	32,635	27,727	9,630	34.7	22,678	20,860	7,266	34.8	7,302
		여	23,705	20,157	7,472	37.1	16,806	15,513	5,730	36.9	5,751
	19	전체	43,633	36,262	13,843	38.2	24,914	22,763	8,523	37.4	8,552
		여	33,208	27,551	11,018	40.0	19,000	17,366	6,836	39.4	6,859
	20	전체	48,973	41,292	19,136	46.3	22,871	20,928	8,376	40.0	8,407
		여	37,185	31,330	15,150	48.4	17,802	16,362	6,871	42.0	6,896
	21	전체	71,830	59,893	27,634	46.1	35,510	32,444	14,227	43.9	14,252
		여	55,430	46,397	22,448	48.4	28,438	26,112	11,898	45.6	11,920
	22	전체	66,519	55,477	24,161	43.5	34,816	31,097	13,715	44.1	13,715
		여	50,894	42,701	19,541	45.8	27,713	24,839	11,454	46.1	11,454

* 자료: 한국산업인력공단 국가기술자격 통계연보, 한국외식산업연구원 재가공

(단위: 명)



[그림 3-27] 제과기능사 국가기술자격 현황

- <제빵기능사 현황> 제빵기능사의 22년 필기 응시인원은 53,271명, 합격인원은 23,399명으로 합격률은 43.9%, 실기의 경우 응시인원 30,509명, 합격인원 14,729명으로 합격률은 48.3%로 조사됨

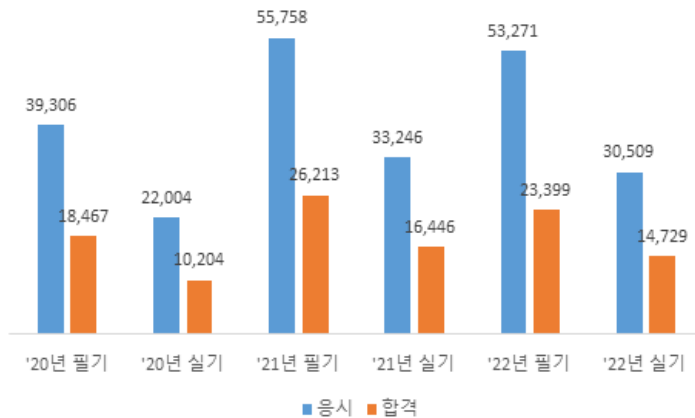
<표 3-50> 제빵기능사 국가기술자격 현황

(단위: 명, %)

구분			시험 현황								자격 취득자 현황
			필기시험				실기시험				
종목명	연도	성별	접수	응시	합격	합격률 (%)	접수	응시	합격	합격률 (%)	
제빵 기능사	17	전체	50,592	43,191	12,584	29.1	28,391	27,307	10,542	38.6	10,570
		여	31,218	26,865	8,842	32.9	19,166	18,491	7,481	40.5	7,502
	18	전체	43,975	37,164	11,656	31.4	26,208	24,957	10,305	41.3	10,335
		여	28,168	23,857	8,315	34.9	18,198	17,396	7,468	42.9	7,486
	19	전체	51,204	42,267	14,581	34.5	26,178	24,555	10,754	43.8	10,779
		여	33,933	28,195	10,668	37.8	18,323	17,251	7,869	45.6	7,885
	20	전체	46,804	39,306	18,467	47.0	23,572	22,004	10,204	46.4	10,228
		여	33,678	28,393	13,976	49.2	17,078	15,983	7,715	48.3	7,728
	21	전체	66,669	55,758	26,213	47.0	35,670	33,246	16,446	49.5	16,474
		여	49,169	41,348	20,449	49.5	27,012	25,322	13,005	51.4	13,024
	22	전체	63,797	53,271	23,399	43.9	33,267	30,509	14,729	48.28	14,729
		여	47,057	39,651	18,328	46.2	25,510	23,530	11,883	50.5	11,883

* 자료: 한국산업인력공단 국가기술자격 통계연보, 한국외사산업연구원 재가공

(단위: 명)



[그림 3-28] 제빵기능사 국가기술자격 현황(2019~2021)

- <떡제조기능사 현황> 떡제조기능사의 22년 필기 응시인원은 6,844명, 합격 인원은 4,788명으로 합격률은 70.0%, 실기의 경우 응시인원 5,484명, 합격인원 2,571명으로 합격률은 46.9%로 조사됨

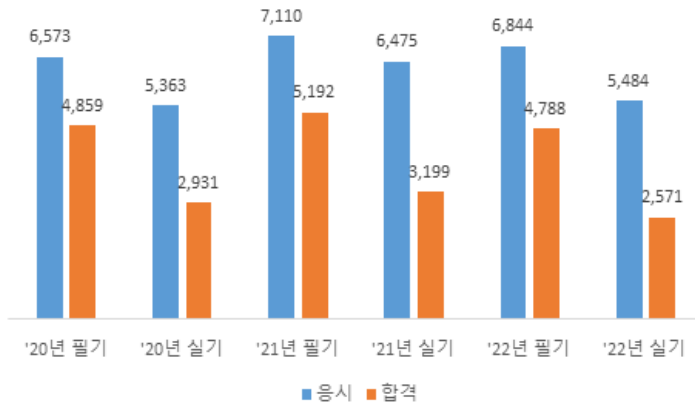
<표 3-51> 떡제조기능사 국가기술자격 현황

(단위: 명, %)

구분			시험 현황								자격 취득자 현황	
			필기시험				실기시험					
종목명	연도	성별	접수	응시	합격	합격률 (%)	접수	응시	합격	합격률 (%)		
떡제조 기능사	17	전체	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
		여	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	18	전체	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
		여	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	19	전체	4,559	4,008	3,039	75.8	2,674	2,599	1,611	62.0	1,611	
		여	3,825	3,423	2,702	78.9	2,390	2,330	1,490	64.0	1,490	
	20	전체	7,371	6,573	4,859	73.9	5,893	5,363	2,931	54.7	4,542	
		여	6,110	5,480	4,212	76.9	5,158	4,695	2,614	55.7	4,104	
	21	전체	8,076	7,110	5,192	73.0	7,472	6,475	3,199	49.4	3,199	
		여	6,688	5,956	4,566	76.7	6,509	5,668	2,863	50.5	2,863	
	22	전체	7,992	6,844	4,788	70.0	5,384	5,484	2,571	46.9	2,571	
		여	6,626	5,729	4,215	73.6	5,613	4,843	2,322	47.9	2,322	

* 자료: 한국산업인력공단 국가기술자격 통계연보, 한국외식산업연구원 재가공

(단위: 명)



[그림 3-29] 떡제조기능사 국가기술자격 현황(2019~2021)

3.3.3.3 과정평가형 자격 현황

■ 식품가공 분야 과정평가형 자격은 제과와 제빵 2개 기능사로 이루어져 있음

- 과정평가형 자격이란 국가직무능력표준(NCS)으로 설계된 교육·훈련과정을 충실히 이수한 후, 내부·외부 평가를 거쳐 일정 합격기준을 충족하는 교육·훈련생에게 국가기술자격을 부여하는 제도임
 - 국가기술자격법 제10조 제1항에 근거함. 국가기술자격을 취득하려는 사람은 해당 국가기술 자격에 관한 사항을 관장하는 중앙행정기관의 장이 시행하는 국가기술자격 검정에 합격하거나, 정책심의회 등의 심의를 거쳐 주무부 장관이 다음 각 호의 기관 중에서 지정하는 교육·훈련과정을 이수하고 대통령령으로 정하는 합격기준을 충족하여야 한다. (이하 생략)

<표 3-52> 식품가공 분야 과정평가형 자격 운영기관(2022년)

종목명칭	기관명	과정명
제과	계성여자고등학교	제과산업기사 훈련 과정 A
		제과산업기사 훈련 과정 B
		제과산업기사 훈련 과정 C
	부산정보관광고등학교	제과기능사 전문가 양성 과정(2023)
	세정고등학교	제과산업기사
	한국조리사문직업전문학교	(과정평가형 자격)제과기능사 취득과정
	마산제과제빵전문학원	제과기능사 자격 취득과정 (이론+실기)
	삼상생활예술고등학교	(과정평가형)제과기능사
	강원도립대학교	제과산업기사
	경기경영고등학교	제과 전문가 양성 과정
	경남정보대학교 호텔외식조리계열	제과산업기사과정(A)
		제과산업기사과정(B)
	대일관광고등학교	23제과산업기사
	동주대학교	23제과산업기사B
	분당팔라디움제과제빵교육원	제과산업기사
전북유니텍고등학교	NCS 과정평가형 제과산업기사 과정	
제빵	성남제과조리커피직업전문학교	(과정평가형) 제빵기능사 자격증 취득과정_2023
	한국조리사관직업전문학교	[과정평가형] 제빵산업기사 자격증 취득
	[취강림직업전문학교	[과정평가형] 제빵기능사 취득과정
	뉴국제직업전문학교	(과정평가형자격)제빵기능사 취득
	마산제과제빵전문학원	제빵기능사 자격 취득과정 (이론+실기)
	명인고등학교	제빵기능사 양성과정 (2023년 신입생)
	삼일사업고등학교	제빵기능사
	성남요리학원	(과정평가형) 제빵기능사 자격 취득과정
	영상고등학교	제빵기능사 양성 과정
	경남요리제과직업전문학교	과정평가형 제빵 산업기사 자격취득 및 실무
	경남정보대학교 호텔외식조리계열	제빵산업기사 과정 (A)
		제빵산업기사 과정 (B)
	대일관광고등학교	23제빵산업기사
	동주대학교	제빵산업기사
	부산정보관광고등학교	제빵산업기사 전문가 양성 과정(2023)

종목명칭	기관명	과정명
	부천조리직업전문학교	(과정평가형)제빵산업기사 (일반고특화)제과제빵바리스타
	분당골라시꼬커피제과제빵교육원	NCS과정평가형 제빵산업기사 과정
	성서고등학교	제빵산업기사
	소양고등학교	2023제빵산업기사
	(주)한국산업연수원충북직업전문학교	(일반고특화)제과제빵바리스타실무과정
	영신간호비즈니스고등학교	과정평가형_제빵기능사

* 자료: 한국산업인력공단 국가기술자격제도 운영기관

<표 3-53> 식품가공 구인, 채용인력 및 퇴사인력 (미충원인력 등)

(단위: 명)

산업별	연도	구인인원		채용인원		미충원인원		퇴직인력
		계	외국인	계	외국인	계	외국인	
식품품 제조업	17	859	5	816	5	45	0	1,009
	18	992	0	1,023	0	148	0	986
	19	828	4	1,146	4	57	0	957
	20	954	0	912	0	43	0	1,022
	21	983	0	888	0	138	0	1,143
음료제조업	17	222	0	207	0	15	0	180
	18	549	99	483	99	94	0	342
	19	451	0	540	0	29	0	357
	20	396	0	385	0	10	0	528
	21	296	0	294	0	6	0	300

* 자료: 통계청, 산업별(중분류)퇴사인력, 구인 및 채용인력, 산업기술인력수급실태조사

<표 3-54> 외국인 산업별 취업자

(단위: 명, %)

구분	전체 취업자	농림어업	광·제조업	건설업	도소매· 숙박·음식	전기·운수· 통신·금융	사업·개인· 공공서비스
2021. 5.	855.3	31.0	370.4	102.1	161.6	20.7	139.6
2022. 5.	843.0	45.8	370.3	102.6	157.3	25.8	141.2(16.7)
(구성비)	(100.0)	(5.4)	(43.9)	(12.2)	(18.7)	(3.1)	
전년대비증감	-12.3	-15.2	-0.1	0.5	-4.3	5.1	1.6
증감률	-1.4	-24.9	0.0	0.5	-2.7	24.6	1.1

* 자료: 2022년 이민자체류실태및고용조사

<표 3-55> 귀화허가자 산업별 취업자

(단위: 천명, %)

구분	전체 취업자	농림어업	광·제조업	건설업	도소매· 숙박·음식	전기·운수· 통신·금융	사업·개인· 공공서비스
2021. 5.	31.4	1.0	12.5	2.5	8.5	1.3	5.5
2022. 5.	34.1	1.3	13.1	2.7	9.6	1.1	6.3
(구성비)	(100.0)	(3.8)	(38.4)	(7.9)	(28.2)	(3.2)	(18.5)
전년대비증감	2.7	0.3	0.6	0.2	1.1	-0.2	0.8
증감률	8.6	30.0	4.8	8.0	12.9	-15.4	14.5

* 자료: 2022년 이민자체류실태및고용조사

<표 3-56> 산업별 외국인 취업자 성별

(단위: 천명)

구분		2021. 5.	2022. 5.	남자	여자
산업	농림어업	61.0	45.8	33.5	12.4
	광·제조업	371.4	370.3	284.4	85.9
	건설업	102.1	102.6	95.1	7.5
	도소매·숙박·음식	161.6	157.3	58.9	98.4
	전기·운수·통신·금융	20.7	25.8	17.2	8.6
	사업·개인·공공서비스	139.6	141.2	69.6	71.6

* 자료: 2022년 이민자체류실태및고용조사

Chapter4.

음식서비스 분야 고용현황 및 수요분석

IV 음식서비스 분야 고용현황 및 수요분석

4.1 조사 설계

4.1.1 조사 목적

- 음식서비스 산업은 서비스의 전 과정에 걸쳐 인력의존도가 높은 산업이며, 최근 키오스크, 스마트 스토어 등 기술의 발전으로 그 활용도가 높아지면서 인력을 대체할 수 있는 부분도 생겨나고 있지만 필수인력과 서비스의 품질을 유지하기 위한 인력수급 문제는 여전히 매우 중요함
- 외식업체 노동에 대한 부정적 인식의 확산으로 내국인의 취업 기피 현상이 장기화됨에 따라 음식서비스 분야의 인력구조도 변화하고 있음
- 따라서 외식업체의 인력수급 실태조사를 통해 음식서비스 인력구조의 문제를 확인하고 개선방안을 모색하며, 주기적인 정보 제공을 통해 외식업의 무분별한 진입을 방지함으로써 외식업체의 경영개선을 유도하는 것을 목적으로 함

<표 4-1> 조사 개요

구 분	내 용
조사 대상	외식업체 사업주 및 실제 운영자
조사 규모	350개 외식업체
표본 배분	할당표본추출
조사 방법	구조화된 웹 설문지를 이용한 온라인(e-mail, link 등) 조사
조사 내용	사업자 정보, 근로자 고용 및 임금현황, 향후 인력고용, 스마트 기기사용 현황 등
분석 방법	통계 패키지(SPSS ver 23.0)를 활용한 자료 분석(빈도 및 기술통계분석)을 실시해 통계량을 산출하였음
조사 기간	2023년 11월 18일 ~ 12월 2일 (약 2주간 실시)
조사 기관	(사)한국외식업중앙회 음식서비스·식품가공 인적자원개발위원회(ISC)

4.1.2 조사 대상 및 표본 설계

- **(조사 대상)** 주요업종별 할당 배분⁴²⁾하여 조사하였으며 외식업주 341명⁴³⁾이 응답함
- **(표본 설계)** 조사 표본집단은 통계청 한국표준산업분류 10차 개정상의 ‘숙박 및 음식점업’에 속해 있는 ‘음식점 및 주점업’ 분류를 기준으로 하여 음식서비스 분야 주요 업종 6개(한식, 중식, 일식, 서양식 및 기타외국식, 피자 햄버거 샌드위치 및 유사 음식점업) 및 기타업종으로 하여 할당함

<표 4-2> 업종별 표본 수

구분	할당배분 수	최종 표본 수	최종 표본 비율
한 식	200	167	49.0
중 식	40	19	5.6
일 식	40	57	16.7
서양식 및 기타 외국식	20	10	2.9
피자, 햄버거, 샌드위치 및 유사음식점업	20	8	2.3
기 타 ⁴⁴⁾	80	80	23.5
계	400	341	100.0

42) 모집단을 일정한 카테고리 나눈 다음, 이들 카테고리에서 정해진 요소수를 작위적으로 추출하는 방법. 모집단이 갖는 특성의 비율에 맞추어 표본을 추출

43) 한국외식업중앙회 회원업체로 구성된 음식서비스·식품가공·ISC의 조사패널 3,800명을 대상으로 조사를 실시함. 응답률 약 9.0%

44) 기관 구내식당업, 출장 음식 서비스업, 이동 음식점업, 제과점업, 치킨전문점, 김밥 및 기타 간이음식점, 간이 음식포장판매 전문점, 기타 주점업, 커피 전문점 등

4.1.3 조사기간 및 자료수집방법

- 조사기간: 2023년 11월 18일 ~ 12월 2일 (약 2주간 진행)
- 자료수집방법: 구조화된 설문지를 바탕으로 웹 조사 링크를 구축하여 문자를 통해 배포⁴⁵⁾함
 - (웹 조사) 웹 설문지로 제작된 링크를 문자를 통해 공유하여 자기기입식으로 응답하도록 함
- 자료분석방법: SPSS 23 프로그램을 사용하였고, 평균·표준편차의 기술통계, 빈도분석을 실시함

45) 한국외식업중앙회 회원업체 중 조사에 동의한 업체명단을 대상으로 문자발송을 통해 자료를 수집함

4.1.4 조사 내용

- 조사 항목은 사업자 정보, 근로자 고용 및 임금현황, 향후 고용예정 현황 및 스마트 기기 사용에 따른 변화 등으로 각 항목에 대한 조사 내용은 다음과 같음

<표 4-3> 조사 내용

항목	세부 항목
사업자 정보 및 스마트기기 사용현황	1. 사업자 기본 정보 ① 사업주 연령, ② 사업장 면적, ③ 지역, ④ 사업장 상권분류 2. 사업자 운영 정보 ① 운영형태, ② 업종, ③ 포스단말기 사용여부, ④ 키오스크 사용여부, ⑤ 서빙로봇 사용여부, ⑥ 스마트 기기 사용 후 느껴지는 변화, ⑦ 서비스 유형(완전서비스, 제한적서비스, 배달, 포장)
근로자 고용 및 임금현황	1. 직무별 고용현황 조사 - ① 주방근로자, 카운터 및 홀 근로자로 구분하였으며 각각의 영역별로 ② 상용근로자, 임시직 근로자, 일용직 근로자, ③내국인/외국인으로 구분하여 인원 수, 근로시간, 근로일수, 인건비, 고용보험 가입 현황 조사 2. 향후 근로자 고용계획 - ① 주방근로자, 카운터 및 홀 근로자로 구분하였으며 각각의 영역별로 ② 상용근로자, 임시 및 일용직 근로자, ③내국인/외국인으로 구분하여 향후 고용계획 인원 현황조사 - 외국인 근로자를 고용해 본 적이 없는 이유 - 직무 별 채용 난이도(① 주방장, ② 주방조리보조, ③ 카운터 및 홀서빙) - 외식업체의 원활한 직원채용을 위해 필요한 사항

4.2 조사 결과

4.2.1 조사 표본의 특성

- 조사 표본의 특성을 알아보기 위해 업종 등 총 6개의 항목에 대해 빈도분석을 수행했으며 결과는 다음 <표 5-4>와 같음

<표 4-4> 조사 표본의 특성

항목	내용	빈도(개소)	비율(%)
업종	한식	167	49.0
	중식	19	5.6
	일식	57	16.7
	서양식 및 기타 외국식	10	2.9
	피자, 햄버거, 샌드위치 및 유사음식점업 기타 ⁴⁶⁾	8 80	2.3 23.5
	한식 세분류	한식 일반음식점업	113
한식 면 요리 전문점		7	2.1
한식 육류 요리 전문점		38	11.1
한식 해산물 요리 전문점		9	2.6
연령층	20대	9	2.6
	30대	42	12.3
	40대	96	28.2
	50대	143	41.9
	60대 이상	51	15.0
운영형태	독립운영(개인경영권)	270	79.2
	프랜차이즈(가맹점)	68	19.9
	프랜차이즈(본사직영)	3	0.9
사업체위치	고밀도 주거지	59	17.3
	저밀도 주거지	101	29.6
	대학 및 학원가	33	9.7
	역세권	28	8.2
	오피스	16	4.7
	유흥상업지	19	5.6
	일반상업지	114	33.4
	재래시장	18	5.3
	기타	24	7.0
매장 규모	9평 미만	16	4.7
	9~15평 미만	64	18.8
	15~30평 미만	138	40.5
	30~90평 미만	112	32.8
	90평 이상	11	3.2

46) 기관 구내식당업, 출장 음식 서비스업, 이동 음식점업, 제과점업, 치킨전문점, 김밥 및 기타 간이음식점, 간이 음식포장판매 전문점, 기타 주점업, 커피 전문점 등

4.2.2 음식서비스 분야 고용현황

■ 2023년도 음식서비스 분야 근로자 고용현황

- 최근 1년간 외식업체 평균 근로자수는 총 2.18명, 월평균 임금은 183.44만원임
 - **[조리/홀서비스]** 조리직무의 월평균 근로자수는 1.31명, 임금은 196.59만원
홀서비스 직무의 월평균 근로자수는 0.88명, 월평균 임금은 170.28만원
 - **[내국인/외국인]** 내국인 근로자수는 월평균 1.70명, 임금은 165.34만원
외국인 근로자수는 월평균 0.13명, 임금은 201.54만원
 - **[상용/임시직/일용직]** 상용근로자수는 월평균 1.13명, 임금은 258.49만원
임시직근로자수는 월평균 0.33명, 임금은 159.71만원
일용직근로자수는 월평균 0.37명, 임금은 132.11만원

<ul style="list-style-type: none"> • 직무별 고용현황은 홀서비스 보다 조리직무의 근로자수(0.88명<1.31명)가 많고, 임금수준 또한 조리직무가 더 높은 것(170.28만원<196.59만원)으로 나타남 • 국적별 근로자수는 내국인이 외국인보다 많고(0.13명<1.7명), 임금의 경우 내국인에 비해 외국인 근로자의 임금이 약 1.22배 높은 것으로 나타남 • 근로 형태별로 근로자수는 상용근로자>일용직근로자>임시직근로자, 임금은 상용근로자>임시직근로자>일용직근로자의 순으로 나타났으며, 상용근로자의 임금이 일용직 근로자보다 1.96배 높은 것으로 나타남
--

<표 4-5> 음식서비스 분야 주요직무별 근로자 고용현황

구 분		인원수	인건비	
조리	내국인	상용근로자(정규직)	0.70명	252.96만원
		임시직근로자(비정규직)	0.14명	137.21만원
		일용직근로자(비정규직)	0.12명	126.17만원
	외국인	상용근로자(정규직)	0.06명	250.36만원
		임시직근로자(비정규직)	0.01명	255.00만원
		일용직근로자(비정규직)	0.02명	157.86만원
무급가족		0.25명	-	
총 계		(합계)1.31명	(평균)196.59만원	
홀서비스	내국인	상용근로자(정규직)	0.35명	249.63만원
		임시직근로자(비정규직)	0.15명	116.65만원
		일용직근로자(비정규직)	0.21명	109.43만원
	외국인	상용근로자(정규직)	0.02명	281.00만원
		임시직근로자(비정규직)	0.00명	130.00만원
		일용직근로자(비정규직)	0.01명	135.00만원
무급가족		0.14명	-	
총 계		(합계)0.88명	(평균)170.28만원	
전 체		(합계)2.18명	(평균)183.44만원	

■ 근로 형태별 근로자⁴⁷⁾수 연도별 추이변화 : 2018년~2023년⁴⁸⁾

- (근로 형태별 근로자수) 최근 5년간 음식서비스 분야의 근로자수는 감소추세이나, 2022년에 일시적으로 증가하였음
 - 이는 사회적 거리두기 해제 등 일시적 경기회복으로 인한 현상으로 사료됨
- 코로나19가 극심했던 2020년과 2021년에는 내국인 상용근로자 수는 감소하고 임시직과 일용직 근로자가 상대적으로 증가하였고, 2022년도부터 상용근로자가 다시 증가함
- 외국인 상용근로자 수가 2022년에 급증하였으나 2023년 다시 감소
 - 정부는 음식서비스 분야 인력난 해소를 위해 외국인 고용문턱을 완화하는 방안(비전문취업 비자 E9의 외국인 취업 허용) 시행으로 향후 더욱 증가할 예정임

* 근로 형태

-상용근로자: 상시 고용되어 있는 근로자. 3개월을 통산하여 45일 이상 고용된 자. 정규직

-임시직 근로자: 임금근로자 중 고용계약기간이 1개월 이상 1년 미만인 사람 또는 일정한 고용계약을 하지 않았으나 1개월 이상 1년 미만의 기간 동안 사업완료의 필요에 의해 고용된 자. 비정규직

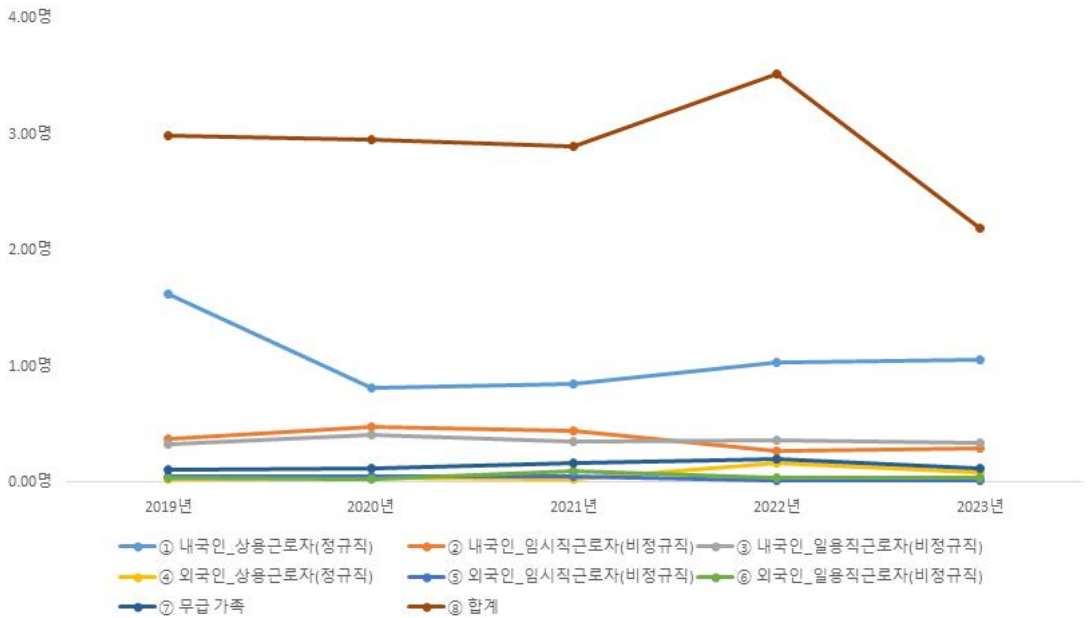
-일용직 근로자: 1개월 미만의 기간 동안 고용되는 근로자. 비정규직

47) 무급가족 근로자 : 가족이나 친인척 중 무급으로 정규근로시간의 1/3이상 근무

48) 2018년~2021년까지 데이터는 외식경영실태조사 결과를 토대로 재정리하였으며, 2022년 부터는 음식서비스식품가공 ISC 조사자료이므로 해석에 주의를 요함.

<표 4-6> 근로자수 연도별 추이

구분		2019	2020	2021	2022	2023
대표자		상용근로자에 포함	0.86명	0.87명	0.89명	1.13명
내국인	상용근로자(정규직)	1.62명	0.81명	0.84명	1.03명	1.05명
	임시직근로자(비정규직)	0.37명	0.47명	0.44명	0.26명	0.29명
	일용직근로자(비정규직)	0.32명	0.40명	0.35명	0.36명	0.33명
	전체	2.31명	1.68명	1.63명	1.65명	1.67명
외국인	상용근로자(정규직)	0.02명	0.04명	0.02명	0.16명	0.08명
	임시직근로자(비정규직)	0.05명	0.05명	0.05명	0.01명	0.01명
	일용직근로자(비정규직)	0.03명	0.02명	0.09명	0.03명	0.03명
	전체	0.1명	0.11명	0.16명	0.2명	0.12명
무급가족		0.57명	0.43명	0.48명	0.39명	0.39명
합계		2.98명	2.94명	2.89명	3.51명	2.18명



[그림 4-1] 음식서비스 분야 근로자수 연도별 추이(2019~2023)

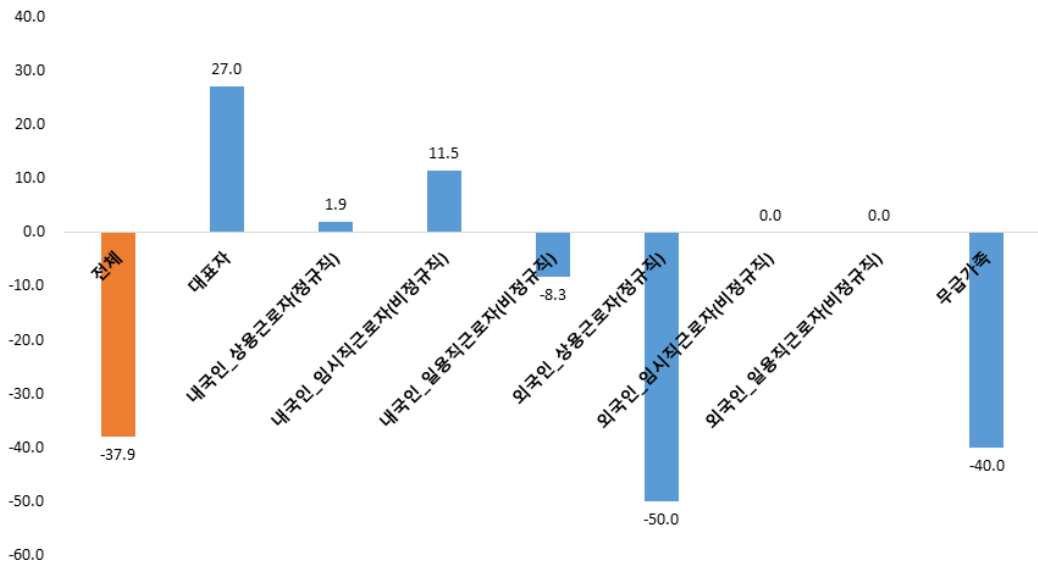
- (근로 형태별 근로자수 전년대비 증감률) 음식서비스 분야의 근로자 수는 전년대비 37.9% 감소하였음

- 가장 큰 증가율을 감소율을 보인 형태는 외국인 상용근로자 및 무급 가족

<표 4-7> 근로 형태별 근로자 수 전년대비 증감비율 현황

(단위: %)

구분	전체	대표자	내국인			외국인			무급 가족
			상용 근로자	임시직 근로자	일용직 근로자	상용 근로자	임시직 근로자	일용직 근로자	
증감률	-37.9	27.0	1.9	11.5	-8.3	-50.0	0.0	0.0	-40.0



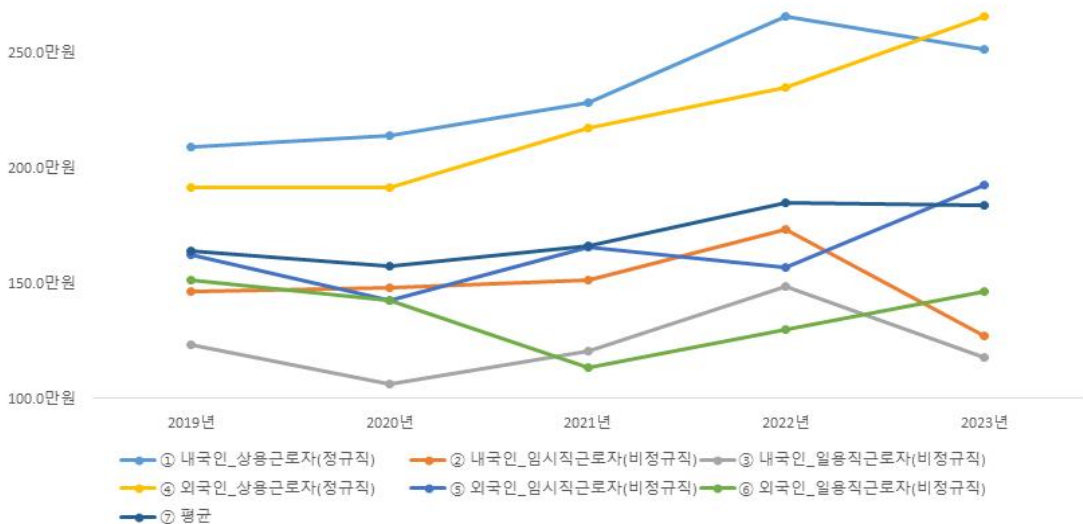
[그림 4-2] 2022 Vs 2023 근로자 수 증감률(%)

■ 근로 형태별 인건비⁴⁹⁾ 연도별 추이변화 : 2019년~2023년⁵⁰⁾

- (근로 형태별 인건비) 최근 5년간 음식서비스 분야의 인건비는 2020년 팬데믹으로 인한 감소 이후 다시 2023년 감소세를 나타냄
 - 내국인 임시직 및 일용직의 인건비가 크게 감소한 반면 외국인은 고용형태별 모두 인건비가 증가함

<표 4-8> 근로자 인건비(1인당 월평균 급여)

구분		2019	2020	2021	2022	2023
내국인	상용근로자(정규직)	209.1만원	213.7만원	228.0만원	265.7만원	251.3만원
	임시직근로자(비정규직)	146.2만원	148.0만원	151.1만원	173.2만원	126.9만원
	일용직근로자(비정규직)	123.5만원	106.5만원	120.5만원	148.3만원	117.8만원
외국인	상용근로자(정규직)	191.2만원	191.1만원	217.2만원	234.9만원	265.7만원
	임시직근로자(비정규직)	162.5만원	142.4만원	165.6만원	156.7만원	192.5만원
	일용직근로자(비정규직)	151.3만원	142.6만원	113.6만원	130.0만원	146.4만원
평균		164.0만원	157.4만원	166.0만원	184.8만원	183.4만원



[그림 4-3] 음식서비스 분야 인건비 연도별 추이(2019~2023)

49) 1인당 월평균 급여

50) 2018년~2021년까지 데이터는 외식경영실태조사 결과를 토대로 재정리하였으며, 2022년 부터는 음식서비스식품가공 ISC 조사자료이므로 해석에 주의를 요함.

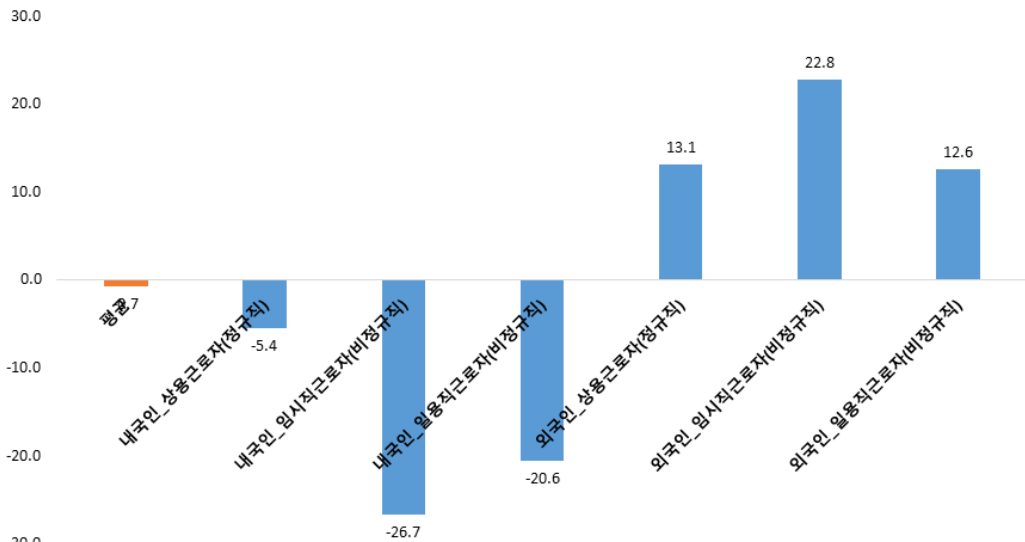
● (근로 형태별 인건비 전년대비 증감률) 음식서비스 분야의 평균 인건비는 전년대비 0.7% 감소하였음

- 가장 큰 증가율을 보인 근로자 형태는 외국인 임시직 근로자였으며, 내국인 임시직 근로자의 경우 전년대비 큰 폭으로 하락함

<표 4-9> 근로 형태별 인건비 전년대비 증감비율 현황

(단위: %)

구분	전체	내국인			외국인		
		상용근로자	임시직근로자	일용직근로자	상용근로자	임시직근로자	일용직근로자
증감률	-0.7	-5.4	-26.7	-20.6	13.1	22.8	12.6



[그림 4-4] 2022 Vs 2023 인건비 증감률(%)

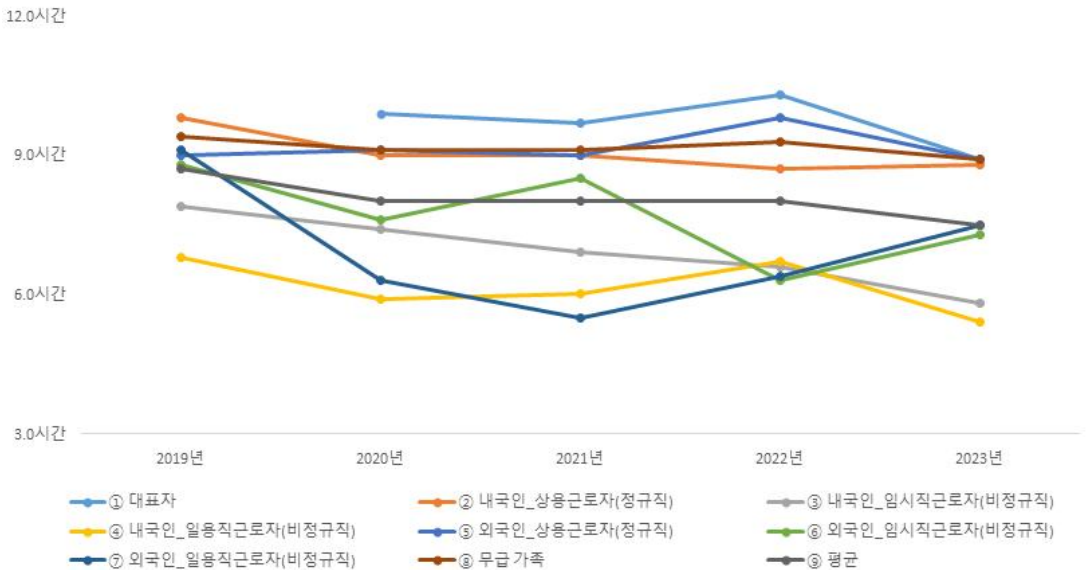
■ 근로 형태별 근로시간⁵¹⁾수 연도별 추이변화 : 2019년~2023년⁵²⁾

- (근로 형태별 근로시간) 최근 5년간 음식서비스 분야의 평균 근로시간은 2019년 8.7시간에서 2023년 7.5시간으로 감소하였음

- 외국인 임시직·일용직을 제외하고 전반적으로 1인당 하루 평균 근무시간은 감소 추세

<표 4-10> 근로시간(1인당 하루 평균 근무시간 기준)

구분		2019	2020	2021	2022	2023
대표자		-	9.9시간	9.7시간	10.3시간	8.9시간
내국인	상용근로자(정규직)	9.8시간	9.0시간	9.0시간	8.7시간	8.8시간
	임시직근로자(비정규직)	7.9시간	7.4시간	6.9시간	6.6시간	5.8시간
	일용직근로자(비정규직)	6.8시간	5.9시간	6.0시간	6.7시간	5.4시간
외국인	상용근로자(정규직)	9.0시간	9.1시간	9.0시간	9.8시간	8.9시간
	임시직근로자(비정규직)	8.8시간	7.6시간	8.5시간	6.3시간	7.3시간
	일용직근로자(비정규직)	9.1시간	6.3시간	5.5시간	6.4시간	7.5시간
무급 가족		9.4시간	9.1시간	9.1시간	9.3시간	8.9시간
평균		8.7시간	8.0시간	8.0시간	8.0시간	7.5시간



[그림 4-5] 음식서비스 분야 근로시간 연도별 추이(2019~2023)

51) 1인당 하루평균 근무시간 기준

52) 2018년~2021년까지 데이터는 외식경영실태조사 결과를 토대로 재정리하였으며, 2022년 부터는 음식서비스식품가공 ISC 조사자료이므로 해석에 주의를 요함.

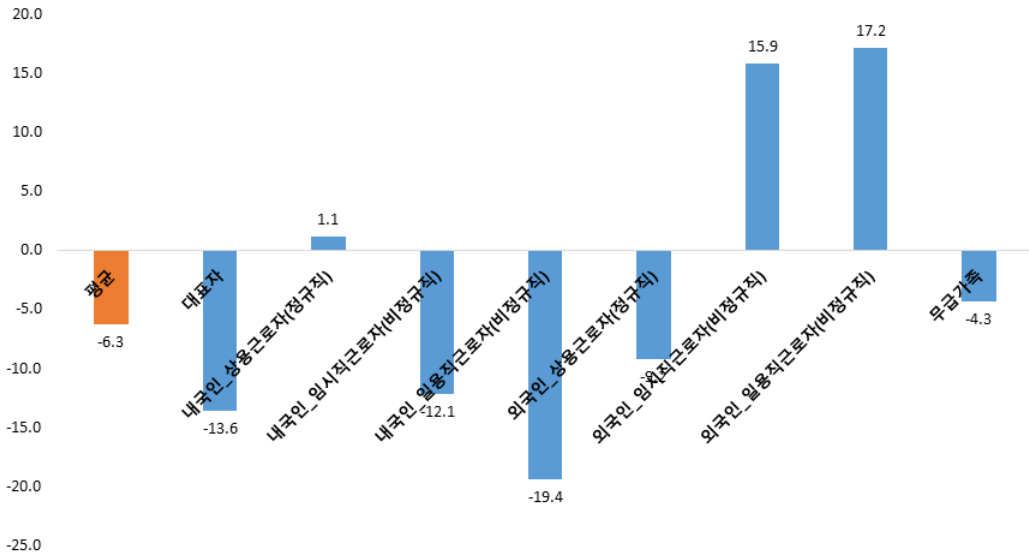
● (근로 형태별 근로시간 전년대비 증감률) 2022년 대비 2023년 음식서비스 분야의 평균 근로시간 증감률은 전년대비 6.3% 감소

- 증감률을 살펴보면, 내국인 임시직·일용직에서 크게 감소한 반면, 외국인 임시직·일용직은 크게 증가

<표 4-11> 근로 형태별 근로시간 전년대비 증감비율 현황

(단위: %)

구분	전체	대표자	내국인			외국인			무급가족
			상용근로자	임시직근로자	일용직근로자	상용근로자	임시직근로자	일용직근로자	
증감률	-6.3	-13.6	1.1	-12.1	-19.4	-9.2	15.9	17.2	-4.3



[그림 4-6] 2022 Vs 2023 근로시간 증감률(%)

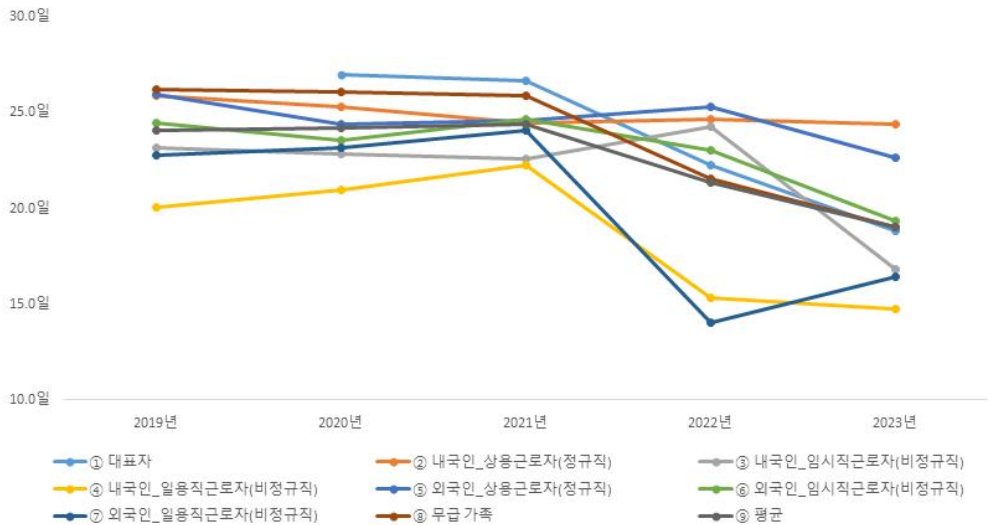
■ 근로 형태별 근로일수⁵³⁾수 연도별 추이변화 : 2019년~2023년⁵⁴⁾

- (근로 형태별 근로일수) 최근 5년간 음식서비스 분야의 평균 근로일수는 2019년 24.0일에서 2023년 19.0일로 감소하였음

- 고용 형태별 전반적으로 감소 추세인 반면, 외국인 일용직은 전년대비 증가하였음

<표 4-12> 근로일수(1인당 월평균 근무일수 기준)

구분		2019	2020	2021	2022	2023
대표자		-	26.9일	26.6일	22.2일	18.8일
내국인	상용근로자(정규직)	25.8일	25.2일	24.4일	24.6일	24.3일
	임시직근로자(비정규직)	23.1일	22.8일	22.5일	24.2일	16.8일
	일용직근로자(비정규직)	20.0일	20.9일	22.2일	15.3일	14.7일
외국인	상용근로자(정규직)	25.9일	24.3일	24.5일	25.2일	22.6일
	임시직근로자(비정규직)	24.4일	23.5일	24.6일	23.0일	19.3일
	일용직근로자(비정규직)	22.7일	23.1일	24.0일	14.0일	16.4일
무급 가족		26.1일	26.0일	25.8일	21.5일	19.0일
평균		24.0일	24.1일	24.3일	21.3일	19.0일



[그림 4-7] 음식서비스 분야 근로일수 연도별 추이(2019~2023)

53) 1인당 월평균 근무일수 기준

54) 2018년~2021년까지 데이터는 외식경영실태조사 결과를 토대로 재정리하였으며, 2022년 부터는 음식서비스식품가공 ISC 조사자료이므로 해석에 주의를 요함.

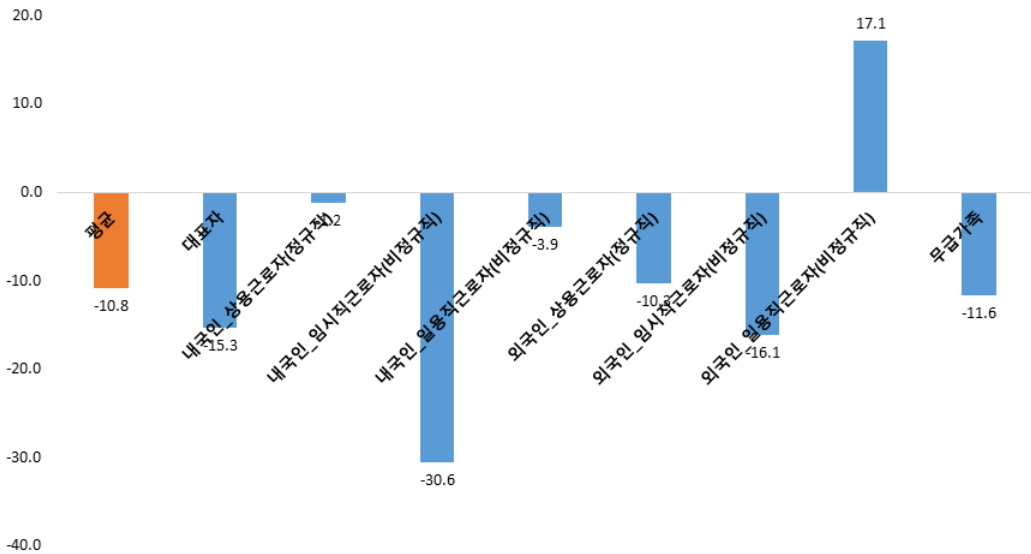
- (근로 형태별 근로일수 전년대비 증감률) 음식서비스 분야의 평균 근로 일수는 전년대비 10.8% 감소하였음

- 내·외국인 모두 임시직 근로자에서 큰 감소폭을 나타냄

<표 4-13> 근로 형태별 근로일수 전년대비 증감비율 현황

(단위: %)

구분	전체	대표자	내국인			외국인			무급가족
			상용 근로자	임시직 근로자	일용직 근로자	상용 근로자	임시직 근로자	일용직 근로자	
인원수	-10.8	-15.3	-1.2	-30.6	-3.9	-10.3	-16.1	17.1	-11.6



[그림 4-8] 2022 Vs 2023 근로일수 증감률(%)

4.2.3 향후 근로자 고용계획 및 채용난이도

■ **(향후 근로자 고용계획)** 음식서비스 분야 향후 근로자 고용계획은 내국인 평균 0.61명, 외국인 평균 0.11명으로 나타남

- **(조리직무)** 전반적으로 임시직 및 일용직 근로자보다 상용근로자이 고용계획 근로자 수가 높게 나타남
- **(홀서비스)** 내국인의 경우 상용근로자보다 임시 및 일용직 근로자의 고용계획 근로자 수가 높게 나타남

<표 4-14> 향후 근로자 고용계획

(단위: 명)

구분	내국인 (전체평균: 0.61명)				외국인 (전체평균: 0.11명)			
	조리		홀서비스		조리		홀서비스	
	상용근로자	임시 및 일용직 근로자	상용근로자	임시 및 일용직 근로자	상용근로자	임시 및 일용직 근로자	상용근로자	임시 및 일용직 근로자
인원수	0.20	0.18	0.10	0.13	0.05	0.02	0.02	0.01



[그림 4-9] 음식서비스 분야 근로자 고용계획

■ **(외국인 근로자를 고용해 본 적이 없는 이유)** 외국인 근로자를 고용해 본 적이 없는 이유에 대해 가장 많은 응답은 현재 가족끼리 운영하며 외국인 근로자를 고용할 필요 없어서(48.2%)인 것으로 나타남

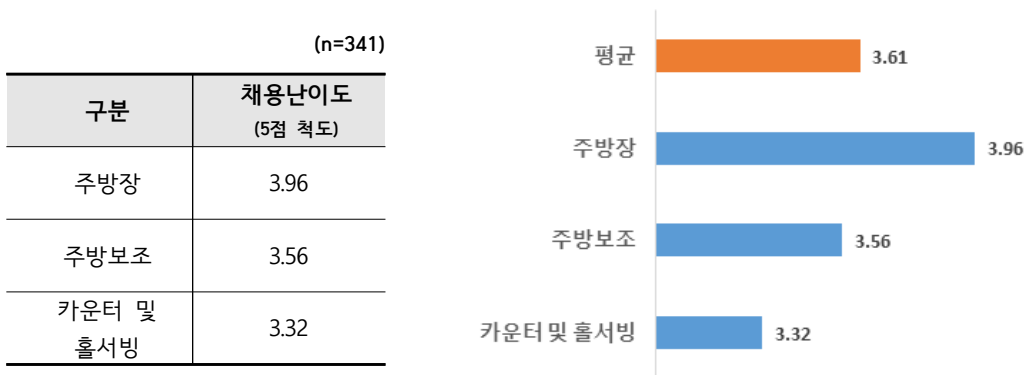
- 그 외 외국인 근로자가 업무를 능숙하게 하지 못할 것 같아서가 12.9%로 많이 응답됨

<표 4-15> 외국인 근로자를 고용해본 적이 없는 이유

구분	빈도(명)	비율(%)
현재 가족끼리 운영하며 외국인 근로자를 고용할 필요가 없어서	135	48.2
외국인 근로자 고용 방법을 알지 못해서	28	10.0
외국인 근로자 고용 방법은 알고 있으나 고용 절차가 복잡해서	13	4.6
외국인 근로자 고용 방법은 알고 있으나 인력수급이 어려워서	19	6.8
외국인 근로자가 업무를 능숙하게 하지 못할 것 같아서	36	12.9
외국인 근로자라 거부감이 있어서	25	8.9
기타	24	8.6
합계	280	100.0

■ **(직무별 채용 난이도)** 외식업주가 느끼는 채용난이도는 5점(매우 어려움) 중 3.61로 응답됨

- 직무별 채용 난이도는 주방장이 3.96으로 가장 높게 나타났고, 주방보조 3.56, 카운터 및 홀서빙 3.32의 순으로 응답되었음



[그림 4-10] 직무별 채용 난이도

■ **(인력난 해소방안)** 음식서비스 분야의 원활한 직원채용을 위해 정부의 채용지원금 확대(35.8%)가 가장 필요하다고 응답되었음

- 그 외 무료직업소개소 활성화(26.1%), 외국인 노동자 채용요건 완화(12.3%), 외식업 특화된 구인앵 구축(10.0%)의 순으로 나타남

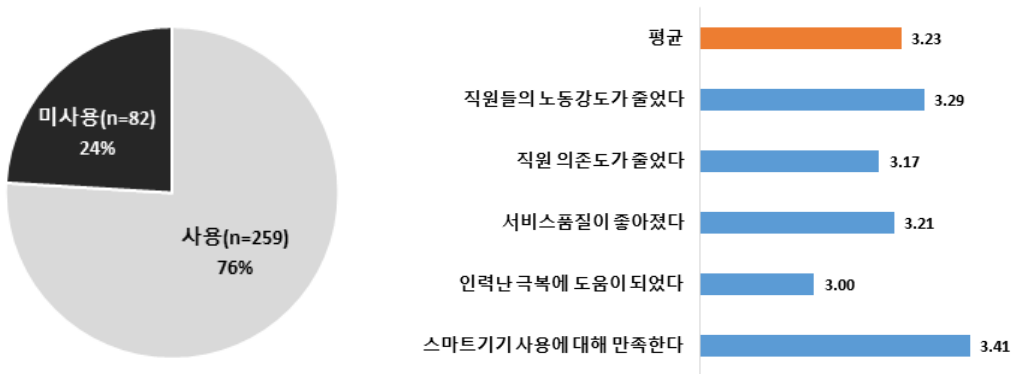
<표 4-16> 음식서비스 분야 인력난 해소방안

구분	빈도(명)	비율(%)
무료직업소개소 활성화	89	26.1
외국인 노동자 채용조건 완화	42	12.3
정부의 채용지원금 확대	122	35.8
외식업 특화된 구인앵 구축	34	10.0
신중년 대상 외식업계 취업활성화를 위한 정책	31	9.1
기타	23	6.7
합계	341	100.0

4.2.4 음식서비스 스마트 기기사용에 따른 인력난 개선

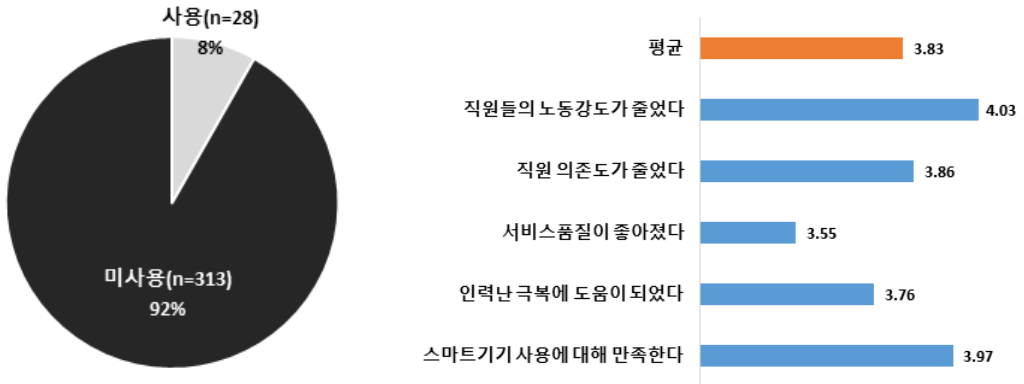
- **(스마트 기기사용 현황)** 음식서비스 분야의 대표적인 스마트기기로 포스(Point Of Sales), 키오스크(Kiosk, 무인정보단말기), 서빙로봇에 대한 사용 현황을 조사한 결과, 포스가 76%으로 가장 많이 사용하는 것으로 나타남
 - 그 외 비교적 최근 사용이 늘어나고 있는 키오스크는 8%, 서빙로봇은 4%가 사용함

- **(스마트 기기활용에 따른 변화)** 스마트 기기활용을 통해 외식업주들이 느끼는 변화(5점 만점)는 포스 3.23, 키오스크 3.83, 서빙로봇 3.69로 키오스크 사용을 통해 느끼는 변화의 정도가 가장 높은 것으로 나타남
 - **(포스)** 스마트 기기 사용에 대해 만족한다는 응답이 3.41로 가장 높았고, 직원들의 노동강도가 줄었다고(3.29) 서비스 품질이 좋아졌다(3.21)고 응답함
 - 반면 인력난 극복에 도움이 되었다는 응답은 3.00으로 가장 낮은 평균으로 응답됨



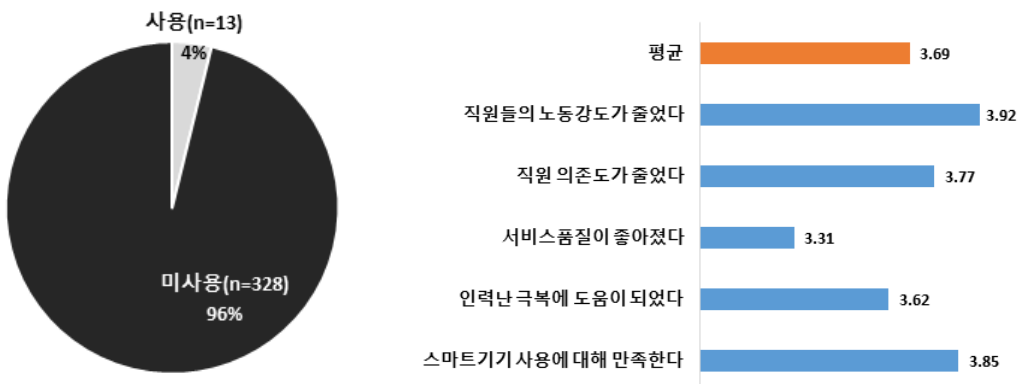
[그림 4-11] 포스 사용 현황 및 활용에 따른 변화

- **(키오스크)** 키오스크 사용 후 느끼는 변화로 직원들의 노동강도(4.03), 직원의존도(3.86)가 줄어들어 인력난 극복에 도움, 스마트 기기 사용에 대해 만족항목도 평균 3.97로 높은 평균을 나타냄
 - 반면 서비스품질이 좋아졌다는 응답은 3.55로 가장 낮은 평균으로 응답됨



[그림 4-12] 키오스크 사용 현황 및 활용에 따른 변화

- **(서빙로봇)** 서빙로봇 사용 후 느끼는 변화로 직원들의 노동강도(3.92), 직원의존도(3.77)가 줄어들어 인력난 극복에 도움, 스마트 기기 사용에 대해 만족항목도 평균 3.85로 높은 평균을 나타냄
 - 서빙로봇 역시, 서비스 품질에 대한 응답은 3.31로 가장 낮은 평균으로 응답됨



[그림 4-13] 서빙로봇 사용현황 및 활용에 따른 변화

Chapter5.

식품가공 분야 고용현황 및 수요분석

V 식품가공 분야 고용현황 및 수요분석

5.1 조사 설계

5.1.1 조사 배경

- 식품가공 산업은 기존의 전통적 제조업에 유통, 외식까지 더해진 종합산업 군으로, 연계 산업으로 일자리와 부가가치 창출에 어느 산업보다 우수해 국가적 중요성이 매우 높음
- 특히, 식품 산업은 소비자 물가, 국민건강 등과 직결되어 생활과 밀접한 관계에 있으며, 최근 K-FOOD의 글로벌화와 함께 수출액이 꾸준히 증가하여 핵심 산업으로서의 기능을 하고 있음

* 연평균 식품 수출액 증가율⁵⁵⁾ : ('14~'22) 18.6%p

- 그러나 식품가공 산업은 제조업 업종 대비 적은 근로자 수, 많은 근무시간 및 적은 임금으로 인해 상대적으로 열악한 근로 여건을 보이고 있으며 전체 산업 대비 높은 약 2.5배 높은 인력부족률을 보이고 있는 상황임

* 사업체당 종사자 수⁵⁶⁾ : (전체 산업) 4.1명 (제조업) 7.3명 (식료품 제조업) 5.2명

* 월 근로시간⁵⁷⁾ : (전체 산업) 161.1시간 (제조업) 170.6시간 (식료품 제조업) 175.5시간

* 월 임금⁵⁷⁾ : (전체 산업) 374.2만 원 (제조업) 426.3만 원 (식료품 제조업) 339.7만 원

* 인력 부족률⁵⁸⁾ : (전체 산업) 2.2% (식료품 제조업) 5.3%

- 따라서 근무여건을 개선하고 인력난을 해소하기 위해 국내 식품가공 사업체의 인력 현황을 조사하고, 전문인력 및 교육훈련 수요, 애로사항 등을 파악하여 이에 대한 대응 방안을 모색할 필요성이 있음

55) 기간별 실적, KATI 농식품수출정보

56) 통계청, 「전국사업체조사조사」, 2021

57) 고용노동부, 「사업체노동력조사」, 2023.08

58) 산업통상자원부, 「산업기술인력수급실태조사」, 2021

5.1.2 조사 목적

- 식품가공 산업의 인력현황에 대한 시의성 및 활용도 높은 정보의 수집 및 제공
- 식품가공 산업의 전문인력 수요 및 분야별 교육훈련 심층조사를 통해 산업의 경쟁력 유지·강화 방향성 모색
- 사업체 인력난, 외국인 인력 인식, 임금체계 및 분야별 교육훈련에 대한 실태조사를 통해 인력난 해소 및 근무여건 개선을 위한 자료 생산

5.1.3 조사 대상 및 표본설계

- **(조사대상)** 한국표준산업분류 10차 개정상의 ‘제조업’ 식료품 제조업’에 속해 있는 식품가공 주요업종의 소분류, 세분류 일부에 대해 5개 업종으로 유목화 후 조사를 진행함

<표 5-1> 업종 구분별 유목화 기준

구분	업종
농산식품업	과실, 채소 가공 및 저장 처리업, 곡물가공품 전분 및 전분 제품 제조업, 면류, 마카로니 및 유사식품 제조업, 두부 및 유사식품 제조업
수산식품업	수산물 가공 및 저장 처리업
축산식품업	도축, 육류 가공 및 저장 처리업, 낙농제품 및 식용빙과류 제조업
건강기능식품업	건강기능식품 제조업
간편식품업	떡류 제조업, 도시락 및 식사용 조리식품 제조업, 음료 제조업, 도시락류 제조업, 기타 식사용 가공식품 조리제조업

- **(표본설계)** 표본은 전국에 있는 식품가공 사업체를 2021년 기준⁵⁹⁾ 주요 업종 비율에 따라 가감하여 할당배분하였으며, 표본 100개 사업체로부터 최종 53개의 응답을 받음

<표 5-2> 업종별 표본수

구분	사업체 수	사업체 비율	할당배분 수	최종 표본 수	최종 표본 비율
농산식품업	16,366	36.0	35	15	28.3
수산식품업	4,963	10.9	10	3	5.7
축산식품업	4,526	10.0	10	7	13.2
건강기능식품업	890	2.0	5	5	9.4
간편식품업	18,726	41.2	40	23	43.4
계	45,471	100.0	100	53	100.0

59) 전국사업체조사(2022), 통계청

5.1.4 조사 기간 및 자료수집방법

- 조사 기간: 2023년 9월 18일 ~ 10월 18일 (약 5주간)
- 자료수집방법: 구조화된 설문지를 바탕으로 웹 조사 링크를 구축하여 문자 및 이메일을 통해 배포함
 - 웹 설문지로 제작된 링크를 공유하여 자기기입식으로 응답하도록 함
- 자료분석방법: SPSS 23.0 프로그램을 사용하여 빈도분석 및 기술통계를 실시함

5.1.5 조사 내용

- 조사 항목은 사업자 기본 정보 및 고용현황, 전문인력 수요현황, 인력난 원인 및 대응 방법, 임금체계 개편, 교육훈련 수요 등으로 각 항목에 대한 조사 내용은 다음과 같음

<표 5-3> 조사 내용

항목	세부항목
사업체 기본 정보 및 고용현황	1. 사업자 기본 정보 - 기업명, 지역, 업종, 사업 형태, 2022년 연 매출 2. 고용현황 - 종사자 수(내국인, 외국인, 상용근로자, 일용근로자), 외국인 근로자를 고용하지 않는 이유, 향후 3년 이내 외국인 근로자 고용 의향, 외국인 인력에 대한 채용 확대 의향
전문인력 수요현황	- 전문인력 직무는 식품가공연구개발, 식품품질관리, 식품저장, 식품유통, 식품가공생산현장직, 식품생산관리의 6가지로 구분함 - 각 직무에 대해 현원, 부족인원, 부족인원 미충원 기간, 시급한 부족인원의 경력수준을 조사함
인력난 원인 및 대응방법	- 인력난 여부, 인력난 발생 원인, 인력난 대응 방법
임금체계 개편	- 기본급 결정 방법 - 임금체계 개편 의사, 직무급 확대 의사 - 임금체계 향후 개편 방향 - 임금체계 개편 시 어려움, 임금체계 개편 관련 정부 중점 추진사항
교육훈련 수요	- 재직자 직무별 숙련 수준, 직무별 필요 직업기초능력 - 분야별 교육 프로그램 필요 정도 - 5년 후 분야별 교육 프로그램 필요 정도

5.2 조사 결과

5.2.1 조사 표본의 특성

- 조사 표본의 특성을 알아보기 위해 소재지, 업종, 연 매출, 사업 형태에 대해 빈도분석을 수행했으며, 결과는 다음과 같음

<표 5-4> 조사 표본의 특성

구분	분류	빈도(개)	비율(%)
소재지	서울특별시	7	13.2
	대구광역시	1	1.9
	인천광역시	8	15.1
	대전광역시	2	3.8
	경기도	20	37.7
	강원도	1	1.9
	충청도	11	20.7
	경상도	3	5.7
업종	농산식품업	15	28.3
	수산식품업	3	5.7
	축산식품업	7	13.2
	건강기능식품업	5	9.4
	간편식품업	23	43.4
연매출	1억 미만	5	9.4
	1억 이상 10억 미만	14	26.4
	10억 이상 100억 미만	18	34.0
	100억 이상 1,000억 미만	11	20.8
	1,000억 이상	5	9.4
사업 형태	단독 사업체	28	52.8
	본사	17	32.1
	지사·공장	8	15.1
합계		53	100.0

5.2.2 식품가공 산업 고용 현황

5.2.2.1 식품가공 산업 국적 및 고용형태별 고용 현황

- 조사한 51개 기업의 평균 근로자 수는 사업체당 91.6명으로 나타남
- **(근로형태)** 전체 근로자는 근로형태에 따라 상용근로자 평균 80.7명(96.2%), 임시·일용직 10.9명(3.8%)로 구성됨
- **(국적)** 전체 근로자는 국적에 따라 내국인 평균 82.3명(96.7%), 외국인 평균 9.3명(3.3%)로 구성됨

<표 5-5> 식품가공 분야 근로자 고용 현황 (n=51)

(단위: 명, %)

구분		근로자 수	평균	표준편차	비율
내국인	상용근로자	3,699	72.5	128.7	93.3
	임시·일용직	501	9.8	23.8	3.4
외국인	상용근로자	189	8.2	30.0	2.9
	임시·일용직	55	1.1	5.9	0.4
전체		4,444	91.6	188.4	100.0

주) 근로자 수가 5000명 이상인 2개 표본은 이상치 처리하여 분석에서 제외하였음

5.2.2.2 외국인 고용 현황

■ 외국인 채용 여부

- 외국인을 채용 중인 사업체는 13개(24.5%)로 이는 미채용 사업체 40개(75.5%)의 약 32.5% 수준인 것으로 나타남

■ 외국인 채용 및 채용 확대 의향

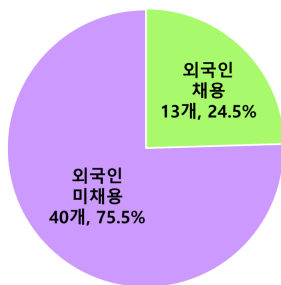
- **(채용 의향)** 외국인 미채용 사업체의 3년 이내 외국인 채용 의향은 5점 척도 기준 평균 2.38로 낮게 나타남
- **(채용 확대 의향)** 반면, 외국인 채용 사업체의 경우 외국인 채용 확대 의향이 평균 3.92로 높게 조사되어 외국인 인력에 대해 긍정적으로 받아들이고 있는 것으로 나타남
 - 이는 '전혀 없음(1점)'과 '조금 없음(2점)'을 응답한 사업체가 없다는 점에서도 살펴볼 수 있음

<표 5-6> 3년 이내 외국인 채용 및 채용 확대 의향

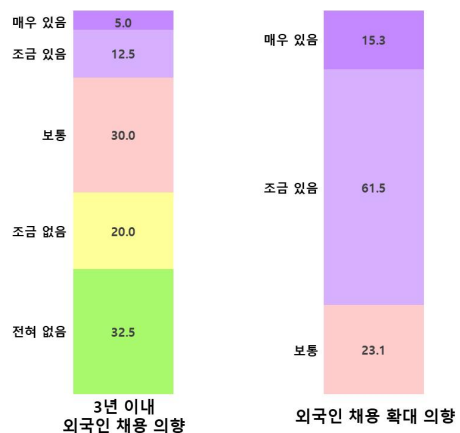
(단위: 개, %, 점 / 5점 척도 기준)

구분	응답수	전혀 없음	조금 없음	보통	조금 있음	매우 있음	평균
3년 이내 외국인 채용 의향	40	13 (32.5)	8 (20.0)	12 (30.0)	5 (12.5)	2 (5.0)	2.38
외국인 채용 확대 의향	13	- (-)	- (-)	3 (23.1)	8 (61.5)	2 (15.4)	3.92

주) 3년 이내 외국인 채용의사는 외국인 미채용 기업을, 외국인 채용 확대 의사는 외국인 채용 기업을 대상으로 조사함



[그림 5-1] 외국인 채용 여부



[그림 5-2] 외국인 채용 및 채용 확대 의향

■ 외국인 미채용 이유

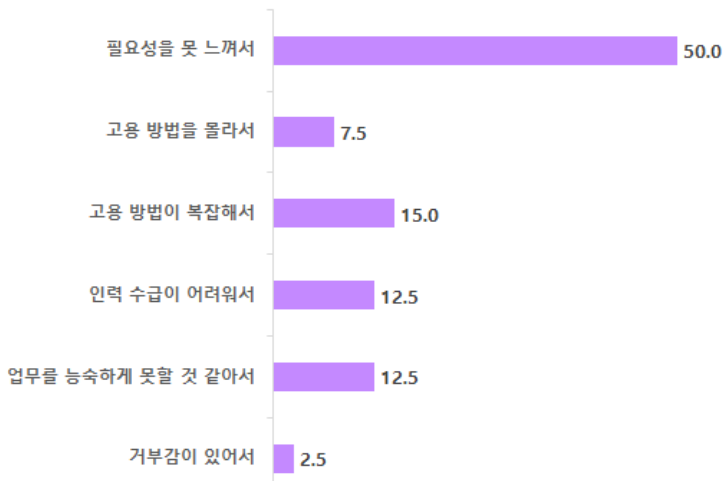
- 외국인 미채용 사업체를 대상으로 미채용 이유를 조사한 결과, '필요성을 못 느껴서'(50.0%), '고용 방법이 복잡해서'(15.0%), '인력 수급이 어려워 서'(12.5%), '업무를 능숙하게 못 할 것 같아서'(12.5%), '고용 방법을 몰라 서'(7.5%), '거부감이 있어서'(2.5%) 순으로 채용하지 않는 것으로 조사됨

<표 5-7> 외국인 미채용 이유

(단위: 개, %)

항목	빈도	비율
필요성을 못 느껴서	20	50.0
고용 방법을 몰라서	3	7.5
고용 방법이 복잡해서	6	15.0
인력 수급이 어려워서	5	12.5
업무를 능숙하게 못 할 것 같아서	5	12.5
거부감이 있어서	1	2.5
계	40	100.0

주) 외국인 미채용 기업을 대상으로 조사함



[그림 5-3] 외국인 미채용 이유

5.2.3 식품가공 산업 전문인력 수요 현황

- 식품가공 분야 전문인력의 직무별 정의는 다음과 같음

<표 5-8> 식품가공 분야 전문인력 직무별 정의

구분	정의
식품가공연구개발	고객이 요구하는 식품을 개발하기 위해 트렌드 및 선행기술분석, 제품개발 계획수립, 시제품 개발, 시제품 평가, 공정 및 규격 설정을 통해 식품 안전성이 확보된 신제품을 개발하는 일이다.
식품가공품질관리	식품의 안전한 제공을 위해 입고검사, 공정관리, 공정설비 조건관리, 제품검사, 식품관련 법규관리, 위생관리, 고객 불만관리, 협력업체 관리, 시험검사관리, 식품안전 위기관리, 관능검사를 하는 일이다.
식품저장	식품원료 혹은 가공물의 품질을 유지하기 위해 그 특성에 적합한 냉장·냉동·상온 등의 적정조건 하에 보관·취급하고 재고, 위생, 안전, 부적합품을 관리하는 일이다.
식품유통	식품의 취급을 안전하고 위생적인 상태로 관리하여 소비자에게 공급하기 위해서 원료 및 제품의 특성에 따라 운송, 위생관리, 안전관리, 재고관리, 부적합품관리, 소분 포장관리, 유통관리, 고객 불만처리 등을 하는 일이다.
식품가공생산현장직	식품의 안전한 생산을 위해 제품이 완성되기까지 전처리, 건조, 성형, 수처리, 배합, 포장 등의 생산 공정에 참여하여 직접 혹은 식품가공 기계를 조작하여 작업하는 일이다.
식품가공생산관리	고객에게 제공하는 재화와 용역을 창출하는 생산과정의 설계, 계획, 운영 및 통제 등의 관리로, 생산공정의 생산성, 제품 수율, 제조원가 등의 향상을 위한 제조공정 전반을 관리하는 일이다.

5.2.3.1 식품가공 직무별 현원 및 부족인원

- **(현재인원)** 식품가공생산현장직(75.4%), 식품가공연구개발(10.0%), 식품가공품질관리(7.9%), 식품가공생산관리(4.5%), 식품유통(1.8%), 식품저장(0.4%)순으로 비율이 높게 나타남
 - **(부족인원)** 식품가공생산현장직(54.6%), 식품가공생산관리(13.8%), 식품가공품질관리(12.4%), 식품가공연구개발(9.2%), 식품유통(6.9%), 식품저장(3.2%)순으로 비율이 높게 나타남
 - **(현원 대비 부족률)** 식품저장(87.5%), 식품유통(39.5%), 식품가공생산관리(31.6%), 식품가공품질관리(16.3%) 식품가공연구개발(9.4%), 식품가공생산현장직(7.5%)순으로 높게 나타남
- 이때, 식품가공생산현장직의 현원 대비 부족률이 7.5%로 가장 낮음에도 불구하고, 현재인원 및 부족인원 수가 가장 많다는 점에서 식품가공생산현장직에 대한 산업의 절대적 수요는 높을 것으로 유추됨

<표 5-9> 직무별 전문인력 수요 현황 (n=53)

(단위: 개, % 중복응답)

직무	응답수	현재인원		부족인원		현원 대비 부족률
		인원수	비율	인원수	비율	
식품가공연구개발	23	212	10.0	20	9.2	9.4
식품가공품질관리	20	166	7.9	27	12.4	16.3
식품저장*	4	8	0.4	7	3.2	87.5
식품유통*	13	38	1.8	15	6.9	39.5
식품가공생산현장직	31	1,592	75.4	119	54.6	7.5
식품가공생산관리	23	95	4.5	30	13.8	31.6
계	114	2,111	100.0	218	100.0	10.3

*: 표본수가 적으므로 수치 해석에 유의

5.2.3.2 직무별 부족인원 미충원기간 (n=53)

- 전체 직무에 대한 미충원기간은 ‘6개월 미만(52.6%)’, ‘1년 이상(24.6%)’, ‘6개월 이상 1년 미만(22.8%)순으로 조사됨

<표 5-10> 직무별 전문인력 부족인원 미충원기간

(단위: 개, %, 중복응답)

직무	응답수	6개월 미만		6개월 이상 1년 미만		1년 이상	
		빈도	비율	빈도	비율	빈도	비율
식품가공연구개발	23	14	60.9	1	4.3	8	34.8
식품가공품질관리	20	11	55.0	5	25.0	4	20.0
식품저장*	4	1	25.0	-	-	3	75.0
식품유통*	13	7	53.8	4	30.8	2	15.4
식품가공생산현장직	31	17	54.8	9	29.0	5	16.1
식품가공생산관리	23	10	43.5	7	30.4	6	26.1
계	114	60	52.6	26	22.8	28	24.6

*: 표본수가 적으므로 수치 해석에 유의

5.2.3.3 직무별 시급한 부족인원의 경력수준

- 전체 직무에 대한 경력수준 수요는 ‘1년 미만(36.0%)과 ‘1년 이상 4년 미만(36.0%)이 가장 높게 나타남
- ‘1년 미만’의 경우 식품가공생산현장직이 67.7%로 수요가 가장 높았으며, ‘1년 이상 4년 미만’의 경우 식품가공품질관리가 60.0%로 수요가 높은 것으로 조사됨

<표 5-11> 직무별 시급한 전문인력 부족인원의 경력수준 (n=53)

(단위: 개, %, 중복응답)

직무	응답수	1년 미만		1년 이상 4년 미만		4년 이상 7년 미만		7년 이상 10년 미만		10년 이상	
		빈도	비율	빈도	비율	빈도	비율	빈도	비율	빈도	비율
식품가공연구개발	23	5	21.7	8	34.8	8	34.8	-	-	2	8.7
식품가공품질관리	20	3	15.0	12	60.0	4	20.0	-	-	1	5.0
식품저장*	4	2	50.0	1	25.0	-	-	-	-	1	25.0
식품유통*	13	4	30.8	6	46.2	2	15.4	-	-	1	7.7
식품가공생산현장직	31	21	67.7	6	19.4	3	9.7	-	-	1	3.2
식품가공생산관리	23	6	26.1	8	34.8	8	34.8	-	-	1	4.3
계	114	41	36.0	41	36.0	25	21.9	-	-	7	6.1

*: 표본수가 적으므로 수치 해석에 유의

5.2.4 인력난의 원인 및 대응 방안

5.2.4.1 인력난 정도

- 인력난을 겪고 있는 정도에 대해 조사한 결과 ‘그렇다’고 응답한 표본이 39.6%로 가장 많았으며, 5점 척도 기준 인력난을 겪고 있는 정도의 평균은 3.77로, 식품가공 사업체들은 평균 이상 수준으로 인력난을 겪고 있는 것으로 나타남

<표 5-12> 현재 기업이 인력난을 겪고 있다고 생각하는 정도

항목	(단위: 개, %)	
	빈도	비율
전혀 그렇지 않다	2	3.8
그렇지 않다	9	17.0
보통이다	15	28.3
그렇다	21	39.6
매우 그렇다	6	11.3
계	53	100.0



[그림 5-4] 현재 기업이 인력난을 겪고 있다고 생각하는 정도

5.2.4.2 인력난 발생 원인 및 대응 방법

- 다음은 '인력난을 겪고 있다고 생각하는 정도에 대해 '보통이다' 이상으로 응답한 42개 표본을 대상으로 인력난에 관해 조사한 내용임

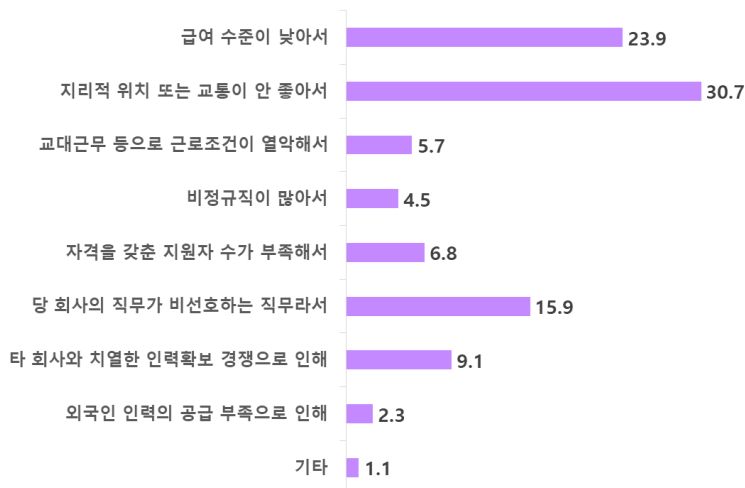
■ 인력난 발생 원인

- 인력난 발생 원인을 조사한 결과, '지리적 위치 또는 교통이 안 좋아서'가 30.7%로 가장 높게 조사되었으며, '급여 수준이 낮아서'(23.9%), '당 회사의 직무가 비선호하는 직무라서'(15.9%)가 잇따라 높게 나타남

<표 5-13> 인력난 발생 원인 (n=42)

(단위: 개, % 중복응답)

항목	빈도	비율
급여 수준이 낮아서	21	23.9
지리적 위치 또는 교통이 안 좋아서	27	30.7
교대근무 등으로 근로조건이 열악해서	5	5.7
비정규직이 많아서	4	4.5
회사가 요구하는 학력 등 자격을 갖춘 지원자 수가 부족해서	6	6.8
당 회사의 직무가 비선호하는 직무라서	14	15.9
타 회사와 치열한 인력확보 경쟁으로 인해	8	9.1
외국인 인력의 공급 부족으로 인해	2	2.3
기타	1	1.1
계	88	100.0



[그림 5-5] 인력난 발생 원인

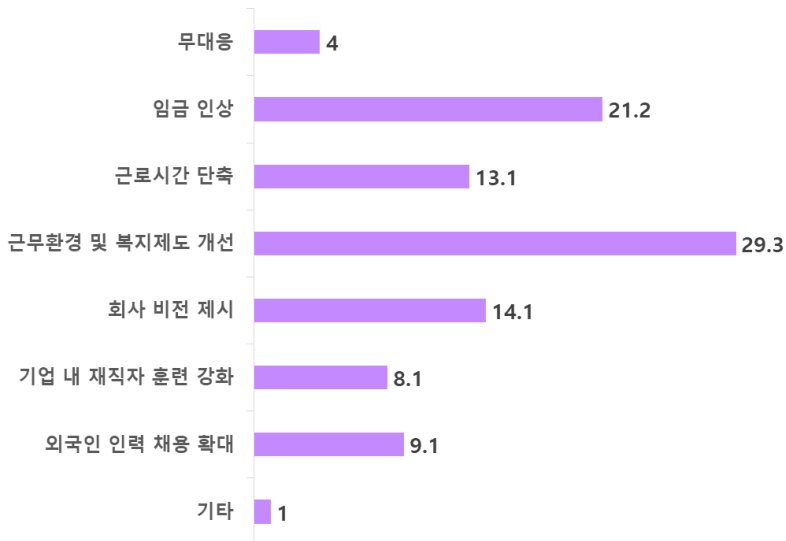
■ 인력난 대응 방법

- 인력난 대응 방법을 조사한 결과, '근무환경 및 복지제도 개선'이 29.3%로 가장 높게 나타났으며, '임금 인상'(21.2%), '회사 비전 제시'(14.1%)가 잇따라 높은 응답을 보임

<표 5-14> 인력난 대응 방법 (n=42)

(단위: 개, % 중복응답)

항목	빈도	비율
무대응	4	4.0
임금 인상	21	21.2
근로시간 단축	13	13.1
근무환경 및 복지제도 개선	29	29.3
회사 비전 제시	14	14.1
기업 내 재직자 훈련 강화	8	8.1
외국인 인력 채용 확대	9	9.1
기타	1	1.0
계	99	100.0



[그림 5-6] 인력난 대응 방법

5.2.5 임금체계 현황

- 사업체별 기본급 결정 임금체계에 대한 정의는 다음과 같음

<표 5-15> 기본급 결정 임금체계별 정의

구분	정의
호봉급	근속연수에 따라 기본급을 정하는 제도
직능급	업무 수행을 위해 반드시 필요한 능력을 설정한 후 그 능력을 보유한 정도에 따라 평가하여 능력별로 기본급을 정하는 제도
직무급	업무 자체에 대한 평가를 실시하여 업무별로 기본급을 정하는 제도
역할급	업무내용 뿐 아니라 직책 등 근로자에게 기대되는 역할의 크기에 따라 기본급을 정하는 제도
기타	별도 기준 없음(일방적 결정, 임금협상 등)

5.2.5.1 기본급 결정 임금체계 현황

- 기본급 결정 시 ‘호봉급’과 ‘직능급’이 각 30.8%로 높게 반영되는 것으로 조사되었으며, ‘역할급’(25.0%), ‘기타’(21.2%), ‘직무급’(15.4%)순으로 반영되는 것으로 나타남

<표 5-16> 기본급 임금체계 결정 방법 (n=53)

(단위: 개, %, 중복응답)

항목	빈도	비율
호봉급	16	30.8
직능급	16	30.8
직무급	8	15.4
역할급	13	25.0
기타	11	21.2
계	64	100.0

5.2.5.2 임금체계 개편 의사

- 향후 임금체계 개편 의사를 조사한 결과, '개편 의사 있다'고 응답한 표본은 22.6%, '개편 의사 없다'고 응답한 표본은 22.6%이며 '모르겠다'고 응답한 표본은 54.8%로 조사되었음

<표 5-17> 향후 임금체계 개편 의사 (n=53)

			(단위: 개, %)
항목	빈도	비율	
개편 의사 있다	12	22.6	
개편 의사 없다	12	22.6	
모르겠다	29	54.8	
계	53	100.0	

5.2.5.3 임금체계 개편 관련

- 다음은 임금체계 개편에 대해 '개편 의사 있다'고 응답한 12개 표본을 대상으로 임금체계 개편과 관련해 조사한 내용임

■ 향후 임금체계 개편 방향

- 향후 기본급 임금체계 개편 시 방향에 대해 '직능급'이 50.0%로 반영 빈도가 가장 높았으며, 이후 '직무급'과 '역할급'이 각 18.8%, '호봉급'이 12.5%를 구성하는 것으로 나타남

<표 5-18> 향후 임금체계 개편 방향 (n=12)

			(단위: 개, %, 중복응답)
항목	빈도	비율	
호봉급	2	12.5	
직능급	8	50.0	
직무급	3	18.8	
역할급	3	18.8	
기타	-	-	
계	16	100.0	

■ 임금체계 개편 시 어려움

- 임금체계 개편 시 '임금체계에 대한 이해도·전문성 부족'이 41.7%로 가장 큰 어려움인 것으로 조사됨

<표 5-19> 임금체계 개편 시 어려움

(단위: 개, %)

항목	빈도	비율
임금체계 개편에 대한 노사 합의	2	16.7
임금 체계 개편에 대한 근로자 간 이해관계 대립	4	33.3
임금체계 개편 시 근로자의 임금삭감 우려	1	8.3
임금체계에 대한 이해도·전문성 부족	5	41.7
계	12	100.0

■ 임금체계 개편에 관한 정부 중점 추진사항

- 임금체계 개편 관련 정부 중점 추진사항에 대해 '직무분석·직무평가 등 임금체계 개편 방법 보급'에 대한 수요가 50.0%로 가장 높게 나타남

<표 5-20> 임금체계 개편에 관한 정부 중점 추진사항

(단위: 개, %)

항목	빈도	비율
공공부문이 선도적으로 임금체계를 개편해 사회적 분위기 조성	3	25.0
컨설팅 지원	1	8.3
업종·직무·직급별 임금정보 제공	1	8.3
직무분석·직무평가 등 임금체계 개편 방법 보급	6	50.0
임금체계 개편 우수사례 홍보	1	8.3
계	12	100.0

5.2.6 식품가공 산업 교육훈련 현황 및 수요

5.2.6.1 식품가공 전문인력 직무별 숙련수준

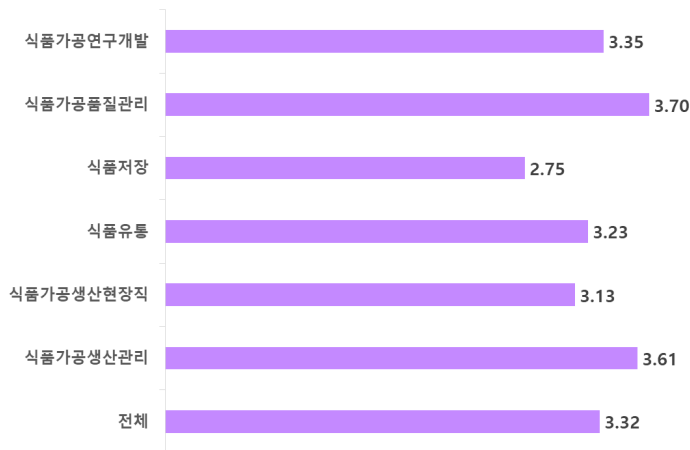
- 식품가공 전문인력 전체 직무의 숙련도는 5점 척도 기준 평균 3.32로 조사되었으며, 이때 식품가공품질관리가 3.70로 가장 높게, 식품저장이 2.75로 가장 낮게 나타남

<표 5-21> 식품가공 전문인력 직무별 숙련수준 (n=53)

(단위: 개, 점, % 중복응답 / 5점 척도 기준)

직무	응답 수	평균	매우 낮음		낮음		보통		높음		매우 높음	
			빈도	비율	빈도	비율	빈도	비율	빈도	비율	빈도	비율
식품가공연구개발	23	3.35	2	8.7	1	4.3	9	39.1	9	39.1	2	8.7
식품가공품질관리	20	3.70	-	-	3	15.0	7	35.0	9	45.0	1	5.0
식품저장*	4	2.75	-	-	1	25.0	3	75.0	-	-	-	-
식품유통*	13	3.23	1	7.7	1	7.7	6	46.2	4	30.8	1	7.7
식품가공생산현장직	31	3.13	1	3.2	6	19.4	15	48.4	6	19.4	3	9.7
식품가공생산관리	23	3.61	-	-	2	8.7	8	34.8	10	43.5	3	13.0
계	114	3.32	4	3.5	14	12.3	48	42.1	38	33.3	10	8.8

*: 표본수가 적으므로 수치 해석에 유의



[그림 5-7] 식품가공 전문인력 직무별 평균 숙련수준

5.2.6.2 식품가공 전문인력 직무별 필요 직업기초능력

- 전체 식품가공 전문인력 직무에 대해 필요한 직업기초능력은 ‘문제해결능력’(23.0%), ‘의사소통능력’(18.4%), ‘기술능력’(16.4%)인 것으로 조사됨

<표 5-22> 식품가공 전문인력 직무별 숙련수준 (n=53)

(단위: 개, % 중복응답)

구분	식품가공 연구개발		식품가공 품질관리		식품저장		식품유통		식품가공 생산현장직		식품가공 생산관리		전체	
	빈도	비율	빈도	비율	빈도	비율	빈도	비율	빈도	비율	빈도	비율	빈도	비율
의사소통능력	9	15.0	9	16.4	1	20.0	6	17.6	19	22.1	12	18.5	56	18.4
수리능력	3	5.0	1	1.8	-	-	1	2.9	1	1.2	1	1.5	7	2.3
문제해결능력	14	23.3	17	30.9	1	20.0	5	14.7	17	19.8	16	24.6	70	23.0
자기개발능력	11	18.3	2	3.6	-	-	1	2.9	1	1.2	3	4.6	18	5.9
자원관리능력	1	1.7	3	5.5	1	20.0	2	5.9	4	4.7	10	15.4	21	6.9
대인관계능력	1	1.7	3	5.5	-	-	5	14.7	7	8.1	6	9.2	22	7.2
정보능력	8	13.3	8	14.5	1	20.0	3	8.8	2	2.3	2	3.1	24	7.9
기술능력	10	16.7	9	16.4	-	-	6	17.6	20	23.3	5	7.7	50	16.4
조직이해능력	-	-	1	1.8	-	-	2	5.9	8	9.3	6	9.2	17	5.6
직업윤리	3	5.0	2	3.6	1	20.0	3	8.8	7	8.1	4	6.2	20	6.6
계	60	100.0	55	100.0	5	100.0	34	100.0	86	100.0	65	100.0	305	100.0

5.2.6.3 교육훈련 수요

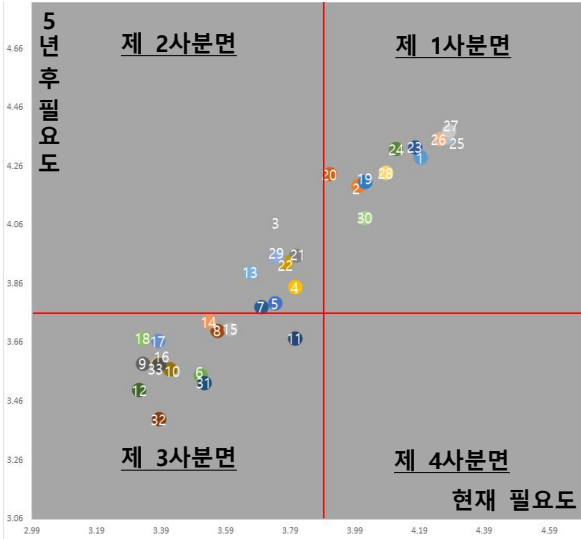
■ 분야별 교육 프로그램 필요도

- (현재 필요도) ‘안전관리 시스템 구축’(4.28), ‘식품 관련 법규’(4.27), ‘식품공장 위생·이물관리’(4.25)순으로 높게 조사됨
- (5년 후 필요도) ‘안전관리 시스템 구축’(4.38), ‘식품 관련 법규’(4.36), ‘식품공장 위생·이물관리’(4.35)순으로 높게 조사되어 이를 통해 식품안전품질관리 분야는 현재 및 5년 후 필요도가 가장 높은 분야로, 식품산업의 성장에 있어 핵심이라 할 수 있으며 교육 프로그램에 대한 유지 강화가 필요하다고 할 수 있음

<표 5-23> 식품가공 분야별 교육 프로그램 현재 필요도 및 5년 후 필요도 (n=53)

(단위: 점 / 5점 척도 기준)

교육 프로그램		현재 필요도			5년 후 필요도		
		평균	표준편차	순위	평균	표준편차	순위
마케팅	1. 식품 트렌드 분석 및 상품개발	4.19	0.99	4	4.29	0.99	6
	2. 온라인 플랫폼 마케팅	4.00	1.14	10	4.20	1.07	10
	3. 라이브커머스 운영	3.74	1.16	17	4.07	1.25	12
푸드플랜	4. 푸드플랜 실행전략	3.80	1.21	14	3.85	1.25	17
	5. 로컬푸드 기획·생산 및 마케팅	3.74	1.35	18	3.79	1.28	18
	6. 공공급식 운영	3.51	1.39	25	3.55	1.38	30
도매시장	7. 농수산 시장환경 변화와 동향	3.70	1.26	19	3.78	1.27	19
	8. 농수산 정책 방향 및 주요 정책	3.56	1.19	22	3.70	1.29	22
	9. 도매시장 우수사례	3.33	1.29	31	3.59	1.39	26
산지유통	10. 산지유통시장 환경변화와 동향	3.42	1.16	26	3.57	1.20	29
	11. 정책 방향 및 주요 정책	3.81	1.24	13	3.68	1.13	24
	12. 스마트 APC	3.32	1.22	33	3.50	1.16	32
디지털 전환 (DX)	13. 디지털 유통 시스템	3.67	1.15	20	3.90	1.15	16
	14. 빅데이터 분석 실습	3.54	1.17	23	3.73	1.18	20
	15. 빅데이터 활용 마케팅 전략	3.61	1.17	21	3.71	1.17	21
지속가능 농업	16. 농식품 창업 이해	3.38	1.21	29	3.59	1.33	27
	17. 창업 아이디어 고도화	3.38	1.10	29	3.67	1.17	25
	18. 로컬 크리에이터 사례	3.33	1.24	31	3.68	1.22	23
푸드테크	19. 스마트 HACCP	4.02	0.99	9	4.21	1.09	9
	20. 스마트 팩토리 구축	3.91	1.10	11	4.23	1.09	8
	21. 4차 산업혁명 트렌드	3.81	1.01	12	3.96	1.10	13
식품안전 고객관리	22. ESG 실천 전략 수립	3.78	1.21	15	3.93	1.12	15
	23. 원가관리	4.18	1.13	5	4.33	1.03	4
	24. 클레임 대응전략	4.12	1.13	6	4.32	1.02	5
식품안전 품질관리	25. 식품 관련 법규	4.27	1.08	2	4.36	0.98	2
	26. 식품공장 위생·이물관리	4.25	1.07	3	4.35	1.04	3
	27. 안전관리 시스템 구축	4.28	1.03	1	4.38	0.88	1
식품제조 가공기술	28. 신제품 기획·개발	4.09	1.19	7	4.24	1.04	7
	29. 건강기능식품 제품화	3.75	1.28	16	3.95	1.23	14
	30. 제조기계 기술실무	4.02	1.09	8	4.09	1.13	11
수출	31. 무역실무	3.53	1.20	24	3.52	1.11	31
	32. 농식품 수출 마케팅	3.38	1.21	27	3.40	1.22	33
	33. 글로벌 비즈니스 전략	3.38	1.11	27	3.59	1.20	28
전체		3.75	-	-	3.95	-	-



<그림 5-8>

식품가공 분야별 교육프로그램 필요도 IPA분석

구분	분석결과
제 1사분면	유지 강화 (높은 현재 필요도 X 높은 5년 후 필요도)
제 2사분면	집중 노력 (낮은 현재 필요도 X 높은 5년 후 필요도)
제 3사분면	열등 순위 (낮은 현재 필요도 X 낮은 5년 후 필요도)
제 4사분면	과잉 지양 (높은 현재 필요도 X 낮은 5년 후 필요도)

주) 각 항목의 번호는 아래 표의 교육 프로그램과 일치함

분야	교육프로그램	사분면	분석결과
마케팅	1. 식품 트렌드 분석 및 상품개발	제 1사분면	유지 강화
	2. 온라인 플랫폼 마케팅	제 1사분면	유지 강화
	3. 라이브커머스 운영	제 1사분면	집중 노력
푸드플랜	4. 푸드플랜 실행전략	제 2사분면	집중 노력
	5. 로컬푸드 기획·생산 및 마케팅	제 2사분면	집중 노력
	6. 공공급식 운영	제 3사분면	열등 순위
도매시장	7. 농수산 시장환경 변화와 동향	제 2사분면	집중 노력
	8. 농수산 정책 방향 및 주요 정책	제 3사분면	열등 순위
	9. 도매시장 우수사례	제 3사분면	열등 순위
산지유통	10. 산지유통시장 환경변화와 동향	제 3사분면	열등 순위
	11. 정책 방향 및 주요 정책	제 3사분면	열등 순위
	12. 스마트 APC	제 3사분면	열등 순위
디지털 전환(DX)	13. 디지털 유통 시스템	제 2사분면	집중 노력
	14. 빅데이터 분석 실습	제 3사분면	열등 순위
	15. 빅데이터 활용 마케팅 전략	제 3사분면	열등 순위
지속가능농업	16. 농식품 창업 이해	제 3사분면	열등 순위
	17. 창업 아이디어 고도화	제 3사분면	열등 순위
	18. 로컬 크리에이터 사례	제 3사분면	열등 순위
푸드테크	19. 스마트 HACCP	제 1사분면	유지 강화
	20. 스마트 팩토리 구축	제 1사분면	유지 강화
	21. 4차 산업혁명 트렌드	제 2사분면	집중 노력
식품안전고객관리	22. ESG 실천 전략 수립	제 2사분면	집중 노력
	23. 원가관리	제 1사분면	유지 강화
	24. 클레임 대응전략	제 1사분면	유지 강화
식품안전품질관리	25. 식품 관련 법규	제 1사분면	유지 강화
	26. 식품공장 위생·이물관리	제 1사분면	유지 강화
	27. 안전관리 시스템 구축	제 1사분면	유지 강화
식품제조가공기술	28. 신제품 기획개발	제 1사분면	유지 강화
	29. 건강기능식품 제품화	제 2사분면	집중 노력
	30. 제조기계 기술실무	제 1사분면	유지 강화
수출	31. 무역실무	제 3사분면	열등 순위
	32. 농식품 수출 마케팅	제 3사분면	열등 순위
	33. 글로벌 비즈니스 전략	제 3사분면	열등 순위

■ 이외 기타 교육 프로그램 의견

- 응답자들이 현재와 5년 후 필요하다고 생각하여 추가적으로 제시한 교육 프로그램 항목은 다음과 같음

<표 5-24> 기타 교육 프로그램 의견

시점	분야	내용
현재 필요	식품 표시	식품 표시 및 광고 해외 인증제도 교육
	전산시스템제조	식재료 및 식자재 시스템 관리 식품 ERP(전사적 자원 관리) 생산관리 관련 업무 능력 강화
	유통	식품 유통 및 도매 판로개선
	AI	AI(인공지능) 현업 적용 방법
	기타	미생물 교육 직업윤리 교육 창의적 연구개발 고객 서비스 품질 향상
5년 후 필요	식품 표시	식품 표시사항 및 광고 해외 인증제도 교육
	전산시스템제조	식품 ERP(전사적 자원 관리) 생산관리 관련 업무 능력 강화 식품업종별 제조공정 이해 온라인 플랫폼 구축
	식품 위생	식품 위해요인 분석(농약, 동물용의약품 등)
	기타	국가별 식문화 고객 서비스 품질 향상

5.2.7 기타 의견

<표 5-25> 식품가공 분야 채용 및 교육훈련 관련 의견종합

구분	내용
인력난	고품질의 식품 생산은 업무 강도 대비 수익이 낮기 때문에 임금수준을 맞추기 어려워 중도퇴사자가 많음. 따라서 세부적인 지원안이 있다면 식품분야가 발전할 수 있을 것임.
	식품업의 낮은 진입장벽으로 인한 출혈경쟁 및 그로 인한 수익구조의 역행으로 어려움이 많음. 또, 3D 업종으로 취급될 정도의 열악한 근로 환경으로 젊은 연령층의 인력 공급이 없어 고령층 인력이 대부분임. 이로 인해 회사 성장 한계가 있고, 임금 수준을 맞추면 수익이 많지 않음. 한편 영세한 중소기업의 경우 대기업의 시스템(마케팅 등)과 경쟁하기 위해 초기 투자비용이 커서 어려움이 있음.
	중소기업으로 자금여력이 약하고, 인지도가 떨어지다보니 영업 판매가 어렵게 되고 알맞는 인력채용이 어려움
	주야간 교대 12시간 근무로 입사지원자가 없어 공백을 용역으로 대체해 생산 운영에 공백 발생이 발생하며, 생산자 숙련도가 쌓이지 않는 현상이 발생함
	기업에 필요한 고급인력의 지방 근로 회피에 따른 인력난에 대한 해소방안 마련이 필요함
	생산직 외국인에 대한 자체 교육훈련을 통해 현장에 대한 이해와 기술이 높아질 때 즈음 체류기한으로 인해 본국으로 돌아가야 하는 경우가 있어 애로사항임
	인건비 상승으로 인해 고용하는 데 애로사항이 많음
	인력 채용이 어려워 외국인 고용 확대를 검토 중임
	취업 기피 대상으로 인력 채용이 어려움
	인건비가 올라가고 고강도의 노동을 요하는 사업에는 인력채용이 어려워서 장비의 자동화와 교육훈련에 대한 필요성이 있으나 5인 이하 사업장에는 훈련을 받을 수 있는 환경이 조성되지 않아 사업의 지속에 어려움이 있음
비정규직 인원이 필요한 상황에서 낮은 임금으로 인한 채용에 어려움이 있음	
교육	신입사원의 퇴사율이 높아지는 추세이며, 0~2년차 OJT 및 교육 시스템을 현재 세대의 눈높이 맞게 개편할 필요가 있음
	안전관리시스템(법규관리, 식품분석, 클레임 분석)에 대한 교육은 대부분 회사에서 필요할 것 같음 훈련장소가 멀어서 참석하고 싶어도 참석을 못하는 경우도 있음.
	노령화 시대에 맞게 노령화 취약계층의 채용이 이뤄지는데, 이들에 대한 위생교육훈련에 다소 어려움이 있음
정부사업 및 정책	정부지원 사업을 많이 확대해주었으면 좋겠음
	고용지원금 확대
	정부보조금 확대
기타	식품가공 관련 자격증 제도에 현장 내용이 반영되면 좋겠음
	교육과정 및 일정에 대한 홍보가 필요함
	사업체 지역 내 식품관련 전공학부를 가진 대학의 협업을 통하여 공동 연구를 수행하고 업체는 취업의 기회를 제공함으로써 청년실업 해소 및 지방대학의 활성화를 유도할 수 있음. 지금 시행되고 있는 청년내일채움공제의 적용범위를 확대(적용 나이 등)하여 업체의 인력 채용 원활화 요망

Chapter6.

제과 · 제빵 직무변화 동향파악

VI 제과·제빵 직무변화 동향파악

6.1 조사 배경

■ 현장중심 직무기반 사업 확대

- 2021년 산업별 인적자원개발위원회(ISC)는 고용노동부를 중심으로 직무맵 구축 사업을 본격적으로 시작하여 올해 직무맵 구축 완성을 목표로 사업을 수행하고 있음
- 이에 따라 음식서비스·식품가공분야(Sector) 직무맵을 구축하였으며 이를 토대로 SQF 개발사업, NCS 개선사업 등과 연계하여 현장중심 직무기반 사업을 확대하고 있음
- 직무맵 구축, SQF 개발사업, NCS 흠닥터 사업 모두 현장중심 직무 파악이 필요하며, 기존 직무의 능력단위 뿐만 아니라 이에 필요한 장비변화, 기술 변화 등 현장중심 직무변화가 지속적으로 NCS에 반영될 필요성이 대두됨
- 이렇듯 직무맵만으로는 급격한 환경·기술변화에 따른 숙련수요 변화를 탐지하기 힘들고, 현장 수요 맞춤형 인력양성에 한계가 있어 '직무변화 모니터링' 시스템 구축이 필요함

■ 직무변화 모니터링 사업 대두

- 4차 산업혁명 및 디지털 전환으로 기존의 일자리에 큰 변화가 발생할 것이라는 전망이 주지의 사실이 되어가는 상황임
- 이 변화는 직업 중심이 아니라 '직무'를 중심으로 일자리의 재편성이 예고되지만 이러한 직무변화를 파악하고 대응할 수 있는 체계는 여전히 부재한 상황임

- 따라서 '선행요인-직무변화-숙련수요 변화'의 체계를 바탕으로 직무변화 그 자체를 파악하는 것은 물론 직무변화에 따른 숙련수요 변화에 대응하기 위한 방안을 마련하는 것이 필요함

■ 제과·제빵 직무 선정 배경

- 제과·제빵 분야는 최근 5년 간 관련 국가자격 접수가 연평균 107,813명* 수준으로 높은 직업훈련 수요를 유지 중이며, 기존의 기능사, 기능장 자격만 있는 것에서 2022년 산업기사가 신설되었음

* 한국산업인력공단, 국가기술자격통계(2018~2022)

- 그러나 최근 기술 발전, 코로나 팬데믹, 러·우 사태 등 여러 변화요인으로 인해 빠르게 산업 전환이 이루어지고 있으며, 이를 교육훈련 등에 반영하기 위해 산업의 변화에 대해 구체적으로 파악할 필요성이 대두되고 있음
- 따라서 음식서비스·식품가공ISC에서는 제과 제빵 관련 직무변화 선행요인 파악, 직무변화, 숙련수요 변화 등에 대해 살펴보고자 함

6.2 제과·제빵 직무변화 동향파악을 위한 프로세스

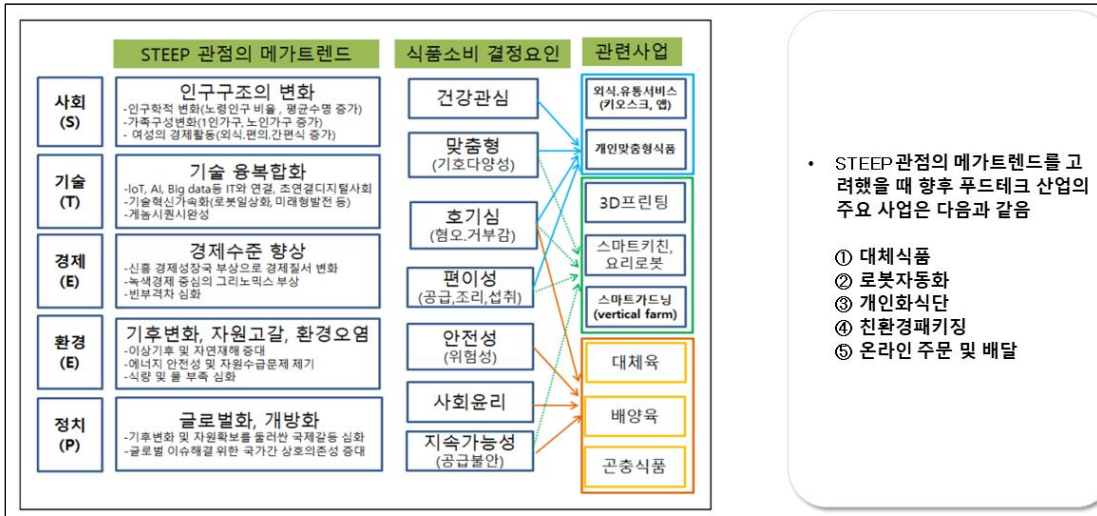


■ (Step1) 데스크리서치 및 타겟 설정

● 선행연구

- 직무변화, 산업전환, 푸드테크 등 관련된 자료를 기반으로 선행연구를 진행함
- 다음과 같이 STEEP⁶⁰⁾ 관점의 메가트렌드를 고려했을 때 푸드테크 관련 사업을 도출하는 자료를 바탕으로 직무변화의 항목들을 벤치마킹함

60) STEEP : 사회, 기술, 경제, 환경, 정치



[그림 6-1] 직무변화 모니터링 사업을 위한 선행연구자료

- 이 밖에 경영·회계·사무 ISC에서 진행한 직무분석 자료들을 비롯하여, ‘과학기술발전에 따른 기술인력 직무변화 추세 진단과 대응방안’, ‘제조업에서 직무변화와 직업능력개발 방안’, ‘푸드테크’ 등 타 산업 및 소관분야 관련 자료들을 참고하여 직무변화 모니터링 사업 방법론 수립 시 참고하였음
- 또한, 제과·제빵 직무파악 및 산업현황을 살펴보기 위해 음식서비스 식품 가공 ISC의 산업인력현황조사·분석 보고서, 한국외식산업 통계연감 등 관련 자료를 검토하였음

● 직무분석 타겟 설정

① 타겟 설정 필요성

- ISC는 산업계 대표성과 거버넌스 구축을 바탕으로 NCS 개발 개선, 직무맵 작성 등 ‘직무’관련 사업을 추진하고 있음
- 그러나 산업 전체를 대표하는 것은 사실상 불가능한 것으로 산업 생태계

분석을 통해 해당 산업의 어느 부분을 대표하는지 제시하는 것이 필요
→ 산업 생태계 분석(한국직업능력연구원, 이승봉 박사)

- 산업 생태계 분석은 양적 측면의 산업구조 분석과 달리 세부 업종, 하도급 단계 등 특징에 따른 기업집단의 분류와 비즈니스 관계 등을 포괄하는 개념임
- 또한 산업 생태계에는 기업집단에 다른 인력수요와 고용현황 등도 포함되어 인력양성 방안 마련에도 필요함

② 타겟 설정

- 음식서비스·식품가공 ISC에서는 자격, 학위, 교육훈련 수요가 높은 제과, 제빵 직무에 대해 직무변화 모니터링 사업을 추진하기로 함
- 제과, 제빵 직무 관련 환경 분석 및 산업 생태계 파악 등 데스크리서치 결과 제과, 제빵은 크게 프랜차이즈와 비프랜차이즈로 나눌 수 있음
- **(직무변화 모니터링 타겟 설정)** 사업 초기 산업계 전문가 회의 시 프랜차이즈와 비프랜차이즈에 종사하는 근로자의 역량 및 요구되는 숙련도는 다르며, 가장 일반적인 소규모 비프랜차이즈 베이커리를 타겟으로 설정함

■ (Step2) 질적 방법

- 총 매장운영, 인력, 장비, 채용, 재료, 제품, 포장유통, 교육 총 8개의 항목 30개 질문에 대해 크게 코로나19 이전 이후 변화에 대해 총 9개 업체에 대해 인터뷰를 업체당 3시간씩 진행하였음
- 기타 산업 내 이슈, 문제점, 애로사항 등을 통해 제과, 제빵 직무 및 산업 현황을 살펴보았음



[그림 6-2] 직무변화 모니터링 산업전문가 인터뷰 항목

■ (Step3) 양적 방법

- 제과, 제빵 직무변화 모니터링하기 위한 설문지를 설계하기 위해 다음과 같은 방법으로 진행함
 - ① 데스크리서치를 통해 직무변화 요인 관련 설문지 초안 작성
 - ② 외부전문가 의견 수렴 및 가이드
 - 인터뷰 진행 후 이를 토대로 설문지를 개선하는 것이 바람직하다고 가이드 받음
 - ③ 인터뷰 설문지 설계
 - 관련 직무 NCS 능력단위 별 변화
 - STEEP 분석
 - IPA 분석

- 인력양성 방법의 적절성
 - 기타 오픈 문항
- ④ 인터뷰 내용 반영 후 설문지 단계적으로 개선
 - ⑤ 설문조사 진행 및 분석

■ (Step4~5) 분석 의견수렴 및 결과도출

- 제과, 제빵 산업계 및 교육계 전문가를 대상으로 정성적 정량적 방법을 통해 조사한 분석결과에 대한 의견 수렴 및 결과 도출

6.3 제과·제빵 직무변화 동향파악을 위한 설문조사

6.3.1 조사 개요

■ 조사 목적

- 제과·제빵 분야의 변화 내용, 변화요인에 따른 필요 직무역량 등의 직무변화 파악
- 향후 노동시장 전망 및 인력양성 대응방법 조사를 통해 산업전환 대응을 위한 기초자료 생산
- 제과·제빵 산업계 및 교육훈련계, 관련 정부 부처에 조사 자료를 제공하는 것을 통한 제과·제빵 산업 발전 도모

■ 조사 대상 및 표본설계

- (조사대상) 비프랜차이즈 베이커리 사업주 및 인사 담당자
- (조사규모) 50개

■ 조사기간 및 자료수집 방법

- 조사기간: 2023년 10월 25일 ~ 11월 30일 (약 5주간)
- 자료수집방법: 구조화된 설문지를 바탕으로 웹 조사 링크를 구축하여 문자 및 이메일을 통해 배포함
 - 웹 설문지로 제작된 링크를 공유하여 자기기입식으로 응답하도록 함
- 자료분석방법: SPSS 23.0 프로그램을 사용하여 빈도분석 및 기술통계를 실시함

■ 조사 내용

- 조사항목은 사업체 및 응답자 기본 정보, 제과제빵 직무 전망 및 변화수준, 변화요인 대응 등으로 각 항목에 대한 세부 조사항목은 다음과 같음

<표 6-1> 조사 내용

항목	세부항목
사업체 및 응답자 기본 정보	1. 사업체 기본 정보 - 기업명, 상시 근로자 수 2. 응답자 기본 정보 - 관련 경력
제과제빵 직무 전망 및 변화수준	향후 3년 내 직무 전망 및 변화수준, 제과제빵 직무 변화 방향, 제과제빵 직무역량별 중요도
변화요인 대응	변화요인별 직무변화 영향력, 노동시장 변화 전망, 변화요인별 인력양성 중요도 및 효과성, 변화요인별 인력양성 대응방법

■ 조사 표본의 특성

- 조사 표본의 특성인 관련 경력, 상시 근로자 수에 대한 빈도분석 수행 결과는 다음과 같음

<표 6-2> 조사 표본의 특성

구분	분류	빈도(개)	비율(%)
관련 경력	5년 미만	7	14.0
	5년 이상 10년 미만	6	12.0
	10년 이상 20년 미만	20	40.0
	20년 초과	17	34.0
상시 근로자 수	5인 미만	31	62.0
	5인 이상 50인 미만	15	30.0
	50인 이상	4	8.0
합계		50	100.0

6.3.2 조사 결과

6.3.2.1 제과·제빵 직무변화 동향

■ 제과·제빵 직무 전망

- 제과·제빵 분야의 향후 3년간 유망 정도는 5점 척도 기준 전체 평균 4.10인 것으로 조사됨
 - 제과와 제빵의 3년 이후 유망 정도 모두 4.10로 같게 나타나 두 분야 모두 유망 정도가 비슷하다는 것을 유추할 수 있음

<표 6-3> 향후 3년간 제과제빵 직무 전망 (n=50)

(단위: 명, %, 점 / 5점 척도 기준)

구분	매우 유망하지 않음		유망하지 않음		보통		유망함		매우 유망함		평균
	빈도	비율	빈도	비율	빈도	비율	빈도	비율	빈도	비율	
제과	1	2.0	1	2.0	7	14.0	24	48.0	17	34.0	4.10
제빵	1	2.0	2	4.0	7	14.0	21	42.0	19	38.0	4.10
전체	2	2.0	3	3.0	14	14.0	45	45.0	36	36.0	4.10

■ 제과·제빵 향후 3년간 직무 변화 수준

- 제과·제빵 분야의 직무별 향후 3년 간 변화수준은 전체평균 4.04(5점 만점)로 조사되어 조금 변화할 것으로 전망됨
- 변화 정도가 가장 크게 나타난 것은 제과 직무 기술(4.18)이며, 이어 제과 직무 장비(4.16), 제빵 직무 장비(4.12) 순으로 높게 나타남

<표 6-4> 향후 3년간 제과제빵 직무 전망 (n=50)

(단위: 명, %, 점 / 5점 척도 기준)

구분	전혀 변화 없음		조금 변화 없음		보통		조금 변화함		매우 변화함		평균	
	빈도	비율	빈도	비율	빈도	비율	빈도	비율	빈도	비율		
제과	직무 지식	-	-	2	4.0	14	28.0	19	38.0	15	30.0	3.94
	직무 기술	-	-	2	4.0	6	12.0	23	46.0	19	38.0	4.18
	직무 장비	1	2.0	2	4.0	4	8.0	24	48.0	19	38.0	4.16
제빵	직무 지식	2	4.0	3	6.0	12	24.0	20	40.0	13	26.0	3.78
	직무 기술	1	2.0	3	6.0	7	14.0	20	40.0	19	38.0	4.06
	직무 장비	1	2.0	4	8.0	4	8.0	20	40.0	21	42.0	4.12
전체	5	1.7	16	5.3	47	15.7	126	42.0	106	35.3	4.04	

■ 향후 3년간 직무 변화 방향

- 직무 변화 방향은 '인터넷 판매 확대'(23.4%), '냉동 생지 대체'(21.8%), '직무 자동화'(16.9%) 순으로 높게 나타남

<표 6-5> 향후 제과제빵 직무 변화 방향 (n=50)

(단위: 개, % 중복응답)

항목	빈도	비율
직무가 자동화로 대체	21	16.9
직무가 식음료 분야와 융합	18	14.5
직무가 음식조리 분야와 융합	9	7.3
단순한 업무 축소	10	8.1
R&D 업무가 확대	7	5.6
냉동 생지로 대체되어 현장 제조가 감소	27	21.8
인터넷 판매가 확대	29	23.4
기타	3	2.4
계	124	100.0

■ 향후 3년간 직무역량 중요도(제과)

- 직무역량 중요도는 5점 척도 기준 '과자류제품 품질관리'(4.46점), '과자류제품 위생안전관리'(4.42점), '과자류제품 저장유통'(4.32점) 순으로 높게 나타남
- 한편, 중요도가 낮은 직무역량은 '찹쌀떡 화과자 만들기'(2.94점), '무스케이크 만들기'(3.46점), '장식케이크 만들기'(3.54점) 순으로 낮게 조사됨

<표 6-6> 향후 3년간 직무역량 중요도(제과)

(단위: 명, %, 점 / 5점 척도 기준)

구분	전혀 중요하지 않음		중요하지 않음		보통		중요함		매우 중요함		평균	순위
	빈도	비율	빈도	비율	빈도	비율	빈도	비율	빈도	비율		
과자류제품 개발	1	2.0	-	-	5	10.0	23	46.0	21	42.0	4.26	4
과자류제품 포장	1	2.0	1	2.0	7	14.0	23	46.0	18	36.0	4.12	9
과자류제품 저장유통	-	-	-	-	8	16.0	18	36.0	24	48.0	4.32	3
과자류제품 품질관리	1	2.0	-	-	2	4.0	19	38.0	28	56.0	4.46	1
과자류제품 위생안전관리	2	4.0	-	-	3	6.0	15	30.0	30	60.0	4.42	2
과자류제품 재료구매관리	2	4.0	-	-	9	18.0	17	34.0	22	44.0	4.14	8
매장관리	1	2.0	1	2.0	7	14.0	19	38.0	22	44.0	4.20	6
베이커리경영	1	2.0	1	2.0	5	10.0	22	44.0	21	42.0	4.22	5
초콜릿제품 만들기	-	-	5	10.0	18	36.0	18	36.0	9	18.0	3.62	11
찰싹떡 화과자 만들기	5	10.0	16	32.0	14	28.0	7	14.0	8	16.0	2.94	15
장식케이크 만들기	2	4.0	7	14.0	13	26.0	18	36.0	10	20.0	3.54	13
무스케이크 만들기	3	6.0	6	12.0	13	26.0	21	42.0	7	14.0	3.46	14
기본 케이크류 만들기	3	6.0	4	8.0	11	22.0	25	50.0	7	14.0	3.58	12
구움과자류 만들기	1	2.0	-	-	7	14.0	27	54.0	15	30.0	4.10	10
타르트·파이류 만들기	1	2.0	-	-	4	8.0	30	60.0	15	30.0	4.16	7
전체	24	3.2	41	6.4	126	33.7	302	80.5	257	34.3	3.97	-

■ 향후 3년간 직무역량 중요도(제빵)

- 직무역량 중요도는 5점 척도 기준 '빵류제품 위생안전관리'(4.48점), '빵류제품 품질관리'(4.44점), '빵류제품 개발'(4.42점) 순으로 높게 나타남
- 한편, 중요도가 낮은 직무역량은 '빵류제품 스트레이트 반죽'(3.82점), '빵류제품 스펀지 도우'(3.88점), '식빵류 만들기'(3.88점) 순으로 낮게 조사됨

<표 6-7> 향후 3년간 직무역량 중요도_제빵

(단위: 명, % 점 / 5점 척도 기준)

구분	전혀 중요하지 않음		중요하지 않음		보통		중요함		매우 중요함		평균	순위
	빈도	비율	빈도	비율	빈도	비율	빈도	비율	빈도	비율		
빵류제품 개발	-	-	-	-	5	10.0	19	38.0	26	52.0	4.42	3
냉동빵 가공	-	-	-	-	9	18.0	21	42.0	20	40.0	4.22	6
빵류제품 품질관리	-	-	1	2.0	2	4.0	21	42.0	26	52.0	4.44	2
빵류제품 위생안전관리	1	2.0	-	-	3	6.0	16	32.0	30	60.0	4.48	1
빵류제품 재료구매관리	-	-	1	2.0	7	14.0	20	40.0	22	44.0	4.26	4
매장관리	1	2.0	-	-	7	14.0	19	38.0	23	46.0	4.26	4
베이커리 경영	1	2.0	-	-	8	16.0	19	38.0	22	44.0	4.22	6
빵류제품 스트레이트 반죽	-	-	4	8.0	13	26.0	21	42.0	12	24.0	3.82	15
빵류제품 스펀지 도우 반죽	1	2.0	3	6.0	8	16.0	27	54.0	11	22.0	3.88	13
빵류제품 특수 반죽	-	-	1	2.0	9	18.0	22	44.0	18	36.0	4.14	8
페이스트리 만들기	2	4.0	-	-	7	14.0	25	50.0	16	32.0	4.06	9
조리빵 만들기	-	-	1	2.0	8	16.0	30	60.0	11	22.0	4.02	11
식빵류 만들기	-	-	4	8.0	9	18.0	26	52.0	11	22.0	3.88	13
단과자빵류 만들기	-	-	1	2.0	11	22.0	26	52.0	12	24.0	3.98	12
하드계열빵류 만들기	1	2.0	1	2.0	7	14.0	27	54.0	14	28.0	4.04	10
전체	7	0.9	17	4.5	113	30.1	339	90.4	274	73.1	4.14	-

6.3.2.2 변화요인별 제과제빵 직무변화 영향력

■ 변화요인별 제과제빵 직무변화 영향 정도

- 변화요인별 필요 직무역량의 영향력은 5점 척도 기준 'SNS 홍보'(4.42점), '식음료 서비스'(4.30점), '트렌드빵 R&D'(4.26점) 순으로 크게 나타남

<표 6-8> 변화요인별 제과제빵 직무변화 영향 정도

(단위: 명, %, 점 / 5점 척도 기준)

구분		전혀 영향 없음		영향 없음		보통		영향 있음		매우 영향 있음		평균	순위
		빈도	비율	빈도	비율	빈도	비율	빈도	비율	빈도	비율		
고령화 가속	건강빵 제조	1	2.0	-	-	8	16.0	20	40.0	21	42.0	4.20	5
1인 가구 증가	식사용 조리빵 제조	1	2.0	1	2.0	6	2.0	26	2.0	16	2.0	4.20	5
SNS기반 소비 확산	트렌드빵 R&D	-	-	2	4.0	8	16.0	15	30.0	25	50.0	4.26	3
	SNS 홍보	-	-	-	-	4	8.0	21	42.0	25	50.0	4.42	1
직무 융복합	식음료 서비스	1	2.0	-	-	6	12.0	19	38.0	24	48.0	4.30	2
	떡 제조	2	4.0	11	22.0	16	32.0	15	30.0	6	12.0	3.24	16
간편화 추구	냉동생지 사용	-	-	1	2.0	10	20.0	20	40.0	19	38.0	4.14	8
PET 시장 성장	반려동물 제과제빵	4	2.0	4	2.0	15	2.0	13	2.0	14	2.0	3.58	14
기술 자동화	자동성형기 및 자동반죽기 사용	-	-	2	4.0	14	28.0	19	38.0	15	30.0	3.94	10
신기술 등장	제과제빵 3D 프린터 사용	-	-	5	10.0	22	44.0	12	24.0	11	22.0	3.58	14
	제과제빵 인터넷 판매 역량	1	2.0	1	2.0	7	14.0	21	42.0	20	40.0	4.16	7
유통환경 변화	제품저장	1	2.0	-	-	5	10.0	25	50.0	19	38.0	4.22	4
빈부격차 심화	프리미엄빵 제조	1	2.0	1	2.0	10	20.0	25	50.0	13	26.0	3.96	9
녹색경제 중심 그린믹스 부상	녹색인증 포장	1	2.0	3	6.0	15	30.0	19	38.0	12	24.0	3.76	12
기후변화	비건빵 및 대체식품빵 제조	2	4.0	1	2.0	17	34.0	17	34.0	13	26.0	3.76	12
식량안보	쌀빵 제조	2	4.0	2	4.0	15	30.0	17	34.0	14	28.0	3.78	11
전체		17	2.1	34	4.3	178	22.3	304	38.0	267	33.4	3.96	-

■ 제과제빵 노동시장 변화 전망

- 산업변화에 따른 노동시장의 필요 직무역량 변화 정도는 5점 척도 기준 평균 3.62점으로 조금 증가할 것으로 조사됨
 - 이때, 가족종사자의 생산직·판매직 직무역량이 가장 크게 증가할 것으로 예상되며(각 4.02점, 4.06점), 잇따라 대표자의 생산직 겸직(3.98점)도 높게 나타남
 - 이를 통해 인력난에 대한 대처로 대표자와 가족종사자의 인력대체가 더욱 강화될 것을 전망할 수 있음

<표 6-9> 제과제빵 노동시장 변화 전망

(단위: 명, %, 점 / 5점 척도 기준)

변화요인	구분	매우 감소		감소		보통		증가		매우 증가		평균
		빈도	비율	빈도	비율	빈도	비율	빈도	비율	빈도	비율	
대표자	관리직(경영만)	3	6.0	9	18.0	15	30.0	11	22.0	12	24.0	3.40
	생산직 겸직	2	4.0	2	4.0	11	22.0	15	30.0	20	40.0	3.98
가족종사자	생산직	1	2.0	3	6.0	9	18.0	18	36.0	19	38.0	4.02
	판매직	1	2.0	2	4.0	9	18.0	19	38.0	19	38.0	4.06
일반 직원	생산직(정규직)	5	10.0	3	6.0	17	34.0	20	40.0	5	10.0	3.34
	생산직(비정규직)	4	8.0	3	6.0	17	34.0	16	32.0	10	20.0	3.50
	판매직(정규직)	6	12.0	8	16.0	20	40.0	12	24.0	4	8.0	3.00
	판매직(비정규직)	4	8.0	3	6.0	15	30.0	13	26.0	15	30.0	3.64
전체		26	6.5	33	8.3	113	28.3	124	31.0	104	26.0	3.62

6.3.2.3 변화요인별 인력양성 중요도 및 효과성

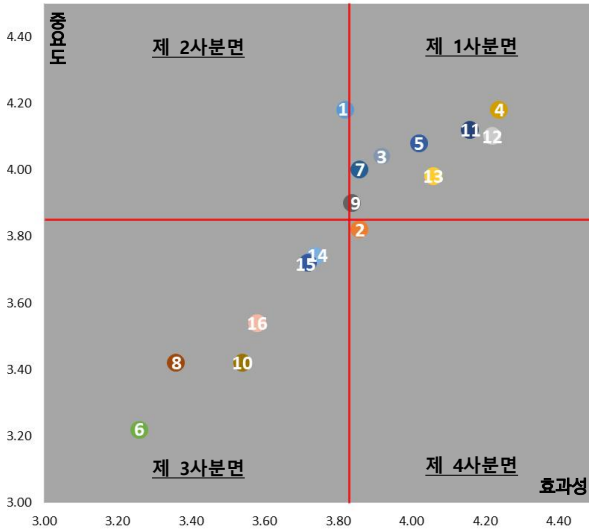
- 필요 직무역량에 대한 인력양성 중요도와 효과성을 조사한 결과는 다음의 표와 같이 조사됨
 - 이때, 중요도와 효과성 모두 가장 높게 나타난 항목은 'SNS 홍보'로 이를 통해 마케팅의 중요성을 확인할 수 있음

<표 6-10> 필요직무역량 인력양성 중요도 및 효과성

(단위: 명, %, 점 / 5점 척도 기준)

구분		인력양성 중요도			인력양성 효과성		
변화요인	필요 직무역량	평균	표준편차	순위	평균	표준편차	순위
고령화 가속	건강빵 제조	4.18	0.800	1	3.82	1.101	10
1인 가구 증가	식사용 조리빵 제조	3.82	0.825	10	3.86	0.881	7
SNS기반 소비 확산	트렌드빵 R&D	4.04	0.856	6	3.92	0.986	6
	SNS 홍보	4.18	0.873	1	4.24	0.916	1
직무 융복합	식음료 서비스	4.08	0.829	5	4.02	0.937	5
	떡 제조	3.22	1.055	16	3.26	1.065	16
간편화 추구	냉동생지 사용	4.00	0.904	7	3.86	1.010	7
PET 시장 성장	반려동물 제과제빵	3.42	1.180	14	3.36	1.241	15
기술 자동화	자동성형기 및 자동반죽기 사용	3.90	0.886	9	3.84	1.017	9
신기술 등장	제과제빵 3D 프린터 사용	3.42	0.950	14	3.54	1.014	14
	제과제빵 인터넷 판매 역량	4.12	0.849	3	4.16	0.912	3
유통환경 변화	제품저장	4.10	0.909	4	4.22	0.887	2
빈부격차 심화	프리미엄빵 제조	3.98	0.795	8	4.06	0.867	4
녹색경제 중심 그리노믹스 부상	녹색인증 포장	3.74	1.006	11	3.74	1.103	11
기후변화	비건빵 및 대체식품빵 제조	3.72	1.107	12	3.72	1.179	12
식량안보	쌀빵 제조	3.54	1.034	13	3.58	1.090	13
전체		3.84	-	-	3.83	-	-

인력양성 중요도 및 효과성 IPA분석 결과



구분	분석결과
제 1사분면	유지 강화 (높은 인력양성 효과성 X 높은 인력양성 중요도)
제 2사분면	집중 노력 (낮은 인력양성 효과성 X 높은 인력양성 중요도)
제 3사분면	열등 순위 (낮은 인력양성 효과성 X 낮은 인력양성 중요도)
제 4사분면	과잉 지양 (높은 인력양성 효과성 X 낮은 인력양성 중요도)

[그림 6-3] 직무역량별 인력양성 IPA분석

주) 각 항목의 번호는 아래 표의 필요 직무역량과 일치함

변화요인	필요 직무역량	사분면	분석결과
고령화 가속	1. 건강빵 제조	제 2사분면	과잉 지양
1인 가구 증가	2. 식사용 조리빵 제조	제 4사분면	과잉 지양
SNS기반 소비 확산	3. 트렌드빵 R&D	제 1사분면	유지 강화
직무 융복합	4. SNS 홍보	제 1사분면	유지 강화
	5. 식음료 서비스	제 1사분면	유지 강화
간편화 추구	6. 떡 제조	제 3사분면	열등 순위
	7. 냉동생지 사용	제 1사분면	과잉 지양
PET 시장 성장	8. 반려동물 제과제빵	제 3사분면	열등 순위
기술 자동화	9. 자동성형기 및 자동반죽기 사용	제 1사분면	과잉 지양
신기술 등장	10. 제과제빵 3D 프린터 사용	제 3사분면	열등 순위
	11. 제과제빵 인터넷 판매 역량	제 1사분면	유지 강화
유통환경 변화	12. 제품저장	제 1사분면	유지 강화
빈부격차 심화	13. 프리미엄빵 제조	제 1사분면	유지 강화
녹색경제 중심 그리노믹스 부상	14. 녹색인증 포장	제 3사분면	열등 순위
기후변화	15. 비건빵 및 대체식품빵 제조	제 3사분면	열등 순위
식량안보	16. 쌀빵 제조	제 3사분면	열등 순위

6.3.2.4 변화요인별 인력양성 대응 방법

■ 필요 직무역량 향상 방법(대표자)

- 대표자에게 필요한 항목별 직무역량 향상 방법은 다음 표와 같으며, 이때 전체에 대해 가장 비율이 높게 나타난 것은 '세미나(31.7%)이며, 반면 '자격 취득'(7.8%)이 가장 낮은 것으로 조사됨

<표 6-11> 대표자 필요 직무역량 향상방법

(단위: 명, %), 중복응답

구분	독학		지인 모임		세미나		자격 취득		학교 교육		직업훈련		합계	
	빈도	비율	빈도	비율	빈도	비율	빈도	비율	빈도	비율	빈도	비율	빈도	비율
건강빵 제조	19	15.4	28	22.8	41	33.3	7	5.7	13	10.6	15	12.2	123	100.0
식용조빵제조	18	14.5	30	24.2	42	33.9	6	4.8	12	9.7	16	12.9	124	100.0
트렌드빵 R&D	18	18.9	22	23.2	38	40.0	5	5.3	5	5.3	7	7.4	95	100.0
SNS 홍보	22	17.2	30	23.4	42	32.8	6	4.7	12	9.4	16	12.5	128	100.0
식음료 서비스	14	11.8	22	18.5	36	30.3	15	12.6	15	12.6	17	14.3	119	100.0
떡 제조	13	10.8	21	17.5	37	30.8	15	12.5	17	14.2	17	14.2	120	100.0
냉동생지 사용	15	12.5	24	20.0	40	33.3	9	7.5	15	12.5	17	14.2	120	100.0
반려동물 제과제빵	16	13.4	18	15.1	35	29.4	12	10.1	19	16.0	19	16.0	119	100.0
자동성형기 및 자동반죽기 사용	15	12.6	21	17.6	39	32.8	9	7.6	15	12.6	20	16.8	119	100.0
제과제빵 3D 프린터 사용	12	10.0	18	15.0	32	26.7	11	9.2	24	20.0	23	19.2	120	100.0
제과제빵 인터넷 판매 역량	14	11.4	22	17.9	34	27.6	10	8.1	21	17.1	22	17.9	123	100.0
제품저장	17	14.2	24	20.0	37	30.8	7	5.8	18	15.0	17	14.2	120	100.0
프리미엄빵 제조	16	13.3	25	20.8	37	30.8	11	9.2	13	10.8	18	15.0	120	100.0
녹색인증 포장	11	9.2	19	15.8	37	30.8	10	8.3	19	15.8	24	20.0	120	100.0
비건빵 및 대체식품빵 제조	14	11.7	20	16.7	38	31.7	9	7.5	17	14.2	22	18.3	120	100.0
쌀빵 제조	17	14.0	24	19.8	41	33.9	8	6.6	13	10.7	18	14.9	121	100.0
전체	251	13.1	368	19.3	606	31.7	150	7.8	248	13.0	288	15.1	1,911	100.0

■ 필요 직무역량 향상 방법(입직자)

- 입직자에게 필요한 항목별 직무역량 향상 방법은 다음 표와 같으며, 이때 전체에 대해 가장 비율이 높게 나타난 것은 '학교 교육'(23.3%)이며, 반면 '자격 취득'(5.2%)이 가장 낮은 것으로 조사됨

<표 6-12> 입직자 필요 직무역량 향상방법

(단위: 명, %)

구분	독학		지인 모임		세미나		자격 취득		학교 교육		직업훈련		도제식 교육		합계	
	빈도	비율	빈도	비율	빈도	비율	빈도	비율	빈도	비율	빈도	비율	빈도	비율	빈도	비율
건강빵 제조	19	16.8	6	5.3	23	20.4	6	5.3	26	23.0	18	15.9	15	13.3	113	100.0
식용조빵제조	17	15.6	7	6.4	18	16.5	6	5.5	24	22.0	21	19.3	16	14.7	109	100.0
트렌드빵 R&D	17	19.1	7	7.9	11	12.4	6	6.7	20	22.5	9	10.1	19	21.3	89	100.0
SNS 홍보	14	13.2	7	6.6	18	17.0	6	5.7	24	22.6	21	19.8	16	15.1	106	100.0
식음료 서비스	13	11.2	7	6.0	28	24.1	6	5.2	28	24.1	17	14.7	17	14.7	116	100.0
떡 제조	16	14.5	7	6.4	24	21.8	5	4.5	26	23.6	18	16.4	14	12.7	110	100.0
냉동생지 사용	13	11.9	7	6.4	24	22.0	5	4.6	27	24.8	18	16.5	15	13.8	109	100.0
반려동물 제과제빵	10	9.2	13	11.9	21	19.3	8	7.3	22	20.2	23	21.1	12	11.0	109	100.0
자동성형기 및 자동반죽기 사용	11	10.7	6	5.8	27	26.2	5	4.9	26	25.2	16	15.5	12	11.7	103	100.0
제과제빵 3D 프린터 사용	13	12.0	10	9.3	17	15.7	7	6.5	23	21.3	27	25.0	11	10.2	108	100.0
제과제빵 인터넷 판매 역량	11	10.7	8	7.8	22	21.4	4	3.9	26	25.2	22	21.4	10	9.7	103	100.0
제품저장	12	11.3	8	7.5	26	24.5	5	4.7	26	24.5	18	17.0	11	10.4	106	100.0
프리미엄빵 제조	15	13.8	7	6.4	23	21.1	5	4.6	26	23.9	20	18.3	13	11.9	109	100.0
녹색인증 포장	14	12.6	9	8.1	23	20.7	5	4.5	25	22.5	23	20.7	12	10.8	111	100.0
비건빵 및 대체식품빵 제조	16	14.5	8	7.3	22	20.0	4	3.6	26	23.6	22	20.0	12	10.9	110	100.0
살빵 제조	14	12.6	9	8.1	23	20.7	6	5.4	27	24.3	20	18.0	12	10.8	111	100.0
전체	225	13.1	126	7.3	350	20.3	89	5.2	402	23.3	313	18.2	217	12.6	1,722	100.0

6.4 제과·제빵 직무변화 동향파악을 위한 전문가 인터뷰

- 제과 제빵 직무변화 동향파악을 위한 산업계 전문가 인터뷰 요약 결과는 다음과 같음

<표 6-13> 직무변화 모니터링 산업전문가 인터뷰 요약

구분	항목	변화	Before	After
매장운영	베이커리 형태	베이커리카페	제품만 판매	제품+음료 판매
	운영시간	단축운영	평균 15.3시간	평균 13.7시간
	작업환경	통합운영	제과제빵발효 통합운영	통합운영
인력	생산직 근무시간	근로시간 감소	11.1시간	9.0시간
	판매직 근무시간	근로시간 감소	13.4시간	11.8시간
	생산직 고용형태	정규직 그대로	정규직	정규직
	판매직 고용형태	가족종사자 증가	단기직+가족종사자	단기직+(가족종사자 증가)
	인력규모	감소추세	8.7	8.1
장비	오븐	오븐 다양화	데크오븐	컨벡션오븐, 돌오븐
	자동성형기	사용 안 함	사용 안 함	사용 안 함
	냉장 냉동시설	확대 추세	소형	대형
	파이롤라	사용 추세	사용률 낮음	사용률 보통
재료	밀가루	건강빵 재료 증가	밀가루	일반밀가루, 쌀가루, 호밀, 통밀 등
	기름	올리브유로 변화	대두유	올리브유
	유지	버터	마가린	버터
제품	제품종류	다품종 소량	소품종 대량생산 위주	다품종 소량생산 위주
	쌀빵	조금 증가	없음	1~2개 품목
	제품개발	세미나 활용	지인, 독학, 세미나	세미나, SNS 등
	냉동생지	사용추세	사용안함	사용함
	저장기간	익일판매 증가	당일제조 당일판매	익일판매도 추세
유통 포장	판매채널	다양화	테이크아웃	테이크아웃+매장+인터넷+주문
	포장	개별포장	포괄적 포장	포괄적 포장+개별포장

6.4.1 조사 개요

■ 전문가 인터뷰 대상

- (대상) 비프랜차이즈 베이커리를 운영하는 사업주
- (규모) 9명

■ 전문가 인터뷰 기간 및 방법

- 기간: 2023년 9월 13일 ~ 10월 05일 (총 9회)
- 자료수집방법: 구조화된 인터뷰지를 바탕으로 대면 조사(3시간 소요)

<표 6-14> 직무변화 모니터링 산업전문가 인터뷰

일정	업체	주요내용	주요 산출물	참여자
2023.09.13.	*야	- 1차 직무변화 모니터링 산업전문가 인터뷰	인터뷰 결과	- ISC 사무국 - 산업계 전문가
2023.09.14.	뚜르*드	- 수정 보완된 2차~9차 직무변화 모니터링 산업전문가 인터뷰	수정보완된 인터뷰 결과	- ISC 사무국 - 산업계 전문가
2023.09.18.	*레인제빵소			
2023.09.20.	빵*는마을			
2023.09.21.	아마*빈			
2023.09.25.	김*훈베이커리			
2023.09.26.	*스티크			
2023.10.04.	*영석베이커리			
2023.10.05.	어니*크			

			
직무변화 모니터링 산업전문가 인터뷰 (2023.09.13.)	베이커리 카페형태 운영	직무변화 모니터링 산업전문가 인터뷰 (2023.09.14.)	정부정책 가루쌀빵 판매

■ 조사 내용

- 조사항목은 사업체 및 응답자 기본 정보를 비롯해서 매장운영, 인력, 장비, 채용·승진, 재료, 제품, 포장유통, 교육 등 총 8가지 항목 30개 세부 내용에 대해 조사하였으며 각 항목에 대한 세부 조사항목은 다음과 같음

<표 6-15> 조사 내용

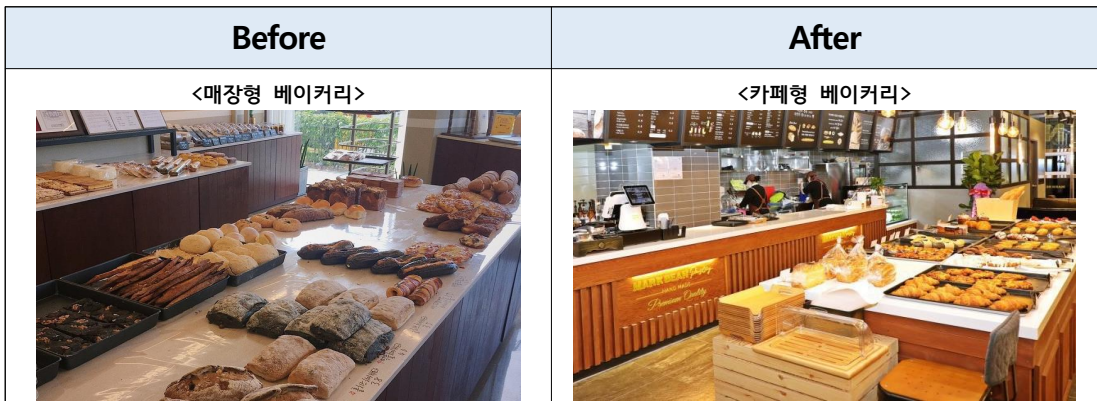
항목	세부항목	항목	세부항목
사업체 및 응답자 기본 정보	- 기업명, 상시 근로자 수 - 관련 경력	기타	- 산업내 이슈, 문제점 등
매장운영	- 매장운영형태 - 매장운영시간 - 작업 환경	인력	- 인력규모 - 생산직 고용형태 - 판매직 고용형태 - 생산직 근무시간 - 판매직 근무시간 - 생산직 인건비
장비	- 오븐 - 자동성형기 - 냉장 냉동시설 - 파이롤라	채용 승진	- 자격 학위여부 - 인력난 대응방법 - 경력이동체계도 - 채용방법
재료	- 밀가루 - 기름 - 유지	제품	- 제품종류 - 쌀빵 - 제품개발 방법 - 저장기간 - 냉동생지 사용여부
포장 유통	- 판매채널 - 포장	교육	- 신입교육기간 - 창업교육 - 식음료교육

6.4.2 조사 결과

6.4.2.1 매장 운영

■ 영업 형태

- 빵류 제품과 함께 음료를 판매하는 형태의 베이커리 카페가 하나의 트렌드로 자리 잡은 것을 확인할 수 있었는데, 기존에 제품만 판매하던 5개 매장을 포함해 조사한 10개 매장 모두 베이커리 카페의 형태로 운영되고 있음
- 제빵·제과 업체들이 베이커리 카페 형태로 영업하는 이유는 크게 소비자의 니즈 반영과 추가 수익 창출인 것으로 나타났는데, 이는 작은 크기의 제품에 대한 수요 증가로 인한 객단가 감소, 인건비·재료비 등의 각종 비용 증가로 인한 수익 감소에 대처하기 위해 음료 매출을 증대하려는 변화임



자료: <https://hub.zum.com/siksin/36960/>, <https://www.mk.co.kr/news/business/9507154>

[그림 6-4] 제과·제빵 매장 운영 변화: 영업 형태

■ 영업시간

- 평균 영업시간이 일 15.3시간에서 13.7시간으로 약 1.6시간 감소한 것으로 조사됨
- 특히 오전 8시 이전, 오후 10시 이후 매장 영업 시간을 단축하는 방향성을 살필 수 있었으며. 영업시간이 감소한 이유는 소비자의 라이프스타일 변화, 인력난으로 구직 어려움, 인건비 상승 등인 것으로 나타남

■ 작업환경

- 작업환경은 대부분의 사업체가 제과와 제빵의 공간을 통합하여 작업하는 것으로 드러나 기존과 크게 변화한 것은 없는 것으로 나타남
- 이는 작업 시 제과와 제빵 업무를 구분하지만 공간 자체를 분리하기에는 매장 규모의 한계 등의 물리적 이유로 어렵고, 제과와 제빵 업무의 시간차 작업으로 공간을 통합해 이용하여도 어려움이 없기 때문임

6.4.2.2 인력현황

■ 생산직 근무시간

- 평균 생산직 근무시간은 일 11.1시간에서 9시간으로 약 19.0%(2.1시간) 감소한 것으로 조사됨
- 생산직 근무시간 단축의 원인은 생산직 근무여건 개선, 인건비 인상, 제품 종류 축소, 매출 감소에 따른 영업시간 단축 등인 것으로 나타남

■ 판매직 근무시간

- 평균 판매직 근무시간은 일 13.4시간에서 11.8시간으로 약 11.7%(1.6시간) 감소한 것으로 조사됨
- 판매직 근무시간 단축의 원인은 인건비 상승, 저녁시간 고객 활동 감소 등인 것으로 나타남

■ 생산직 고용형태

- 사업체의 생산직은 기존과 같이 전반적으로 정규직만으로 구성되었으며, 일부 업체는 임시직 및 수습을 사용하는 것으로 나타남
 - 이는 직무특성상 전문성 및 숙련도가 요구되기 때문에 정규직이 선호되는 것임

■ 판매직 고용형태

- 사업체의 판매직은 기존보다 정규직의 비중이 감소하는 대신 가족종사자의 사용률이 증가한 것으로 조사됨
- 이는 인력난에 따른 인건비 절감, 고객 응대 능력 차이에 따라 변화한 것으로 나타남

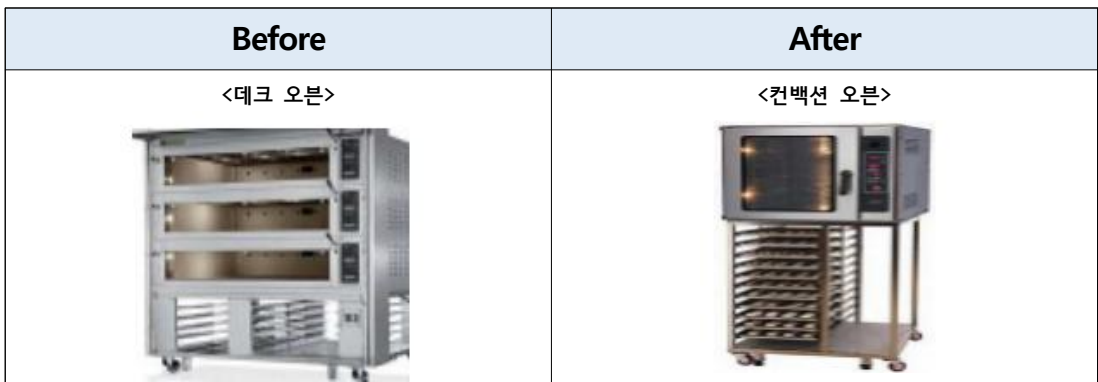
■ 인력규모

- 사업체당 인력 규모는 평균 8.7명에서 8.1명으로 약 6.4%(0.6명) 감소한 것으로 나타남
- 이에 대한 원인으로서는 인건비 부담에 따른 인력 감소, 작업공정 단순화 생산성 증가에 따른 인력 소요 감소 및 가족종사자의 사용률 증가인 것으로 조사됨

6.4.2.3 장비 현황

■ 오븐

- 대부분의 업체가 기존에 데크 오븐을 주로 사용하였으나 현재는 대부분 컨백션 및 돌오븐을 사용하며 데크 오븐의 비중이 감소한 것으로 조사됨
- 이러한 변화는 컨백션 오븐의 경우 페이스트리 및 제과류에 대한 수요 증가, 돌 오븐의 경우 감빠뉴, 바게트, 치아바타 등의 건강빵 수요 증가로 인해 그 활용도가 높아졌기 때문임




자료: NCS 학습모듈 - 빵류제품 만족익힘

[그림 6-5] 제과·제빵 장비기기 변화: 오븐

■ 자동성형기

- 자동성형기의 경우 대부분 업체가 사용하지 않는 기조가 이어졌는데, 이에 대한 원인은 다음과 같이 조사됨
- 이는 자동성형기는 대량 생산에 용이하나 현재는 다품종 소량 생산이 트렌드로 인해 이에 부적절하며, 작업장 규모가 영세한 경우 자동성형기를 사용할 공간이 없기 때문임
- 한편, '숙련된 기술자가 자동성형기에 비해 일정하고 빠른 작업이 가능하다', '소용량의 반자동성형기를 사용해 작업 효율을 증대시킬 수 있다' 등의 의견도 존재함

Before - After 변화 없음	참고
<p data-bbox="415 305 573 332" style="text-align: center;"><손, 스크레이퍼></p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div>	<p data-bbox="975 305 1101 332" style="text-align: center;"><자동성형기></p> 

자료: NCS 학습모듈 - 빵류제품 성형

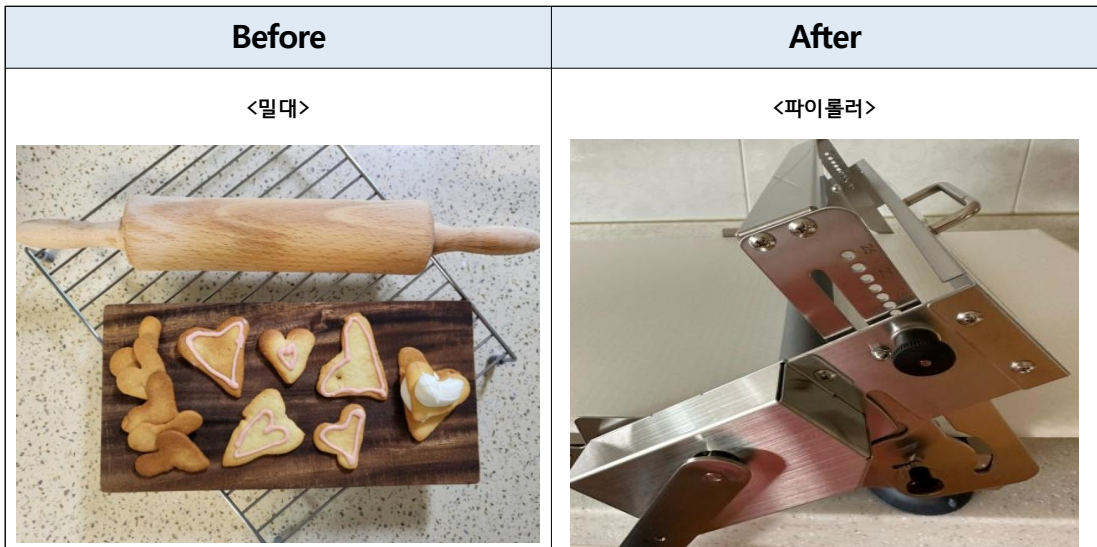
[그림 6-6] 제과·제빵 장비기기 변화: 자동성형기

■ 냉장·냉동시설

- 모든 업체가 대형 냉장·냉동시설을 사용하는 것으로 확인되었는데, 기존에 소형 냉장·냉동시설을 사용하는 업체들이 모두 대형 냉장·냉동시설로 변경하여 저장 용량을 늘린 것을 살펴볼 수 있었음
- 이는 다품종 소량생산 및 영업시간 단축으로 인해 제품 보관 필요성이 증가하였고 페이스트리, 파이 등의 수요 증가에 따라 냉동 생지의 사용률이 증가하였기 때문인 것으로 조사됨

■ 파이롤러

- 조사된 파이롤러 사용률은 약 70% 정도로 나타났으며, 페이스트리, 타르트
의 수요 증가에 따라 일정한 두께와 결이 요구되는 페이스트리 제품의 품
질을 위해 사용률이 증가된 것으로 나타남
- 반면, 파이롤러를 사용하지 않는 경우 '작업공간의 협소', '작업 효율 증가
를 위해' 등의 이유로 냉동 생지를 활용하는 것으로 조사됨



자료: NCS 학습모듈 - 빵류제품 반죽익힘, <https://blog.naver.com/namhj2007/222796184508>

[그림 6-7] 제과·제빵 장비기기 변화: 파이롤러

6.4.2.4 재료

■ 밀가루

- 프랑스산 밀가루, 가루쌀, 호밀·통밀, 유기농 밀가루 등 다양한 원재료가 사용되는 것을 확인할 수 있었는데, 이는 다품종 소량생산 운영 및 소비자의 고품질 제품 수요 증가 등에 따른 변화인 것으로 조사됨
- 밀가루는 산지에 따라 단백질 함량을 포함한 품질 및 특성이 다른데, 특히 밀가루에 따라 제품의 품질이 달라지는 유럽식 하드계열빵을 포함하여 건강빵, 페이스트리 등 다양한 종류의 빵을 생산하기 위해 여러 종류의 밀가루를 사용하게 된 것임

■ 기름

- 고품질 제품의 생산을 위해 대두유만 사용하던 기존으로부터 빵의 풍미를 더하고자 올리브유를 주요 기름으로 사용하게 됨
 - 부가적으로 포도씨유, 카놀라유 등도 활용하는 것으로 나타남


■ 유지

- 전반적으로 버터 혹은 가공버터를 사용하는 것으로 조사되었는데, 고품질 제품을 찾는 고객의 수요에 따라 이전에 주요 사용된 마가린을 대체하게 됨
 - 다만, 대규모 생산 업체에서는 단가 등을 이유로 마가린을 이용하기도 함

6.4.2.5 제품

■ 제품 종류

- 여러 종류의 빵에 대한 수요가 생기면서 전체적으로 다품종 소량생산의 운영을 통해 취급 제품의 종류가 늘어난 것으로 나타남
- 특히, 건강빵, 페이스트리, 제과류 및 각종 트렌드빵 등을 취급하게 되었으며 이것이 주도적인 변화이기보단 고객의 니즈와 트렌드에 의한 것이라는 의견이 많았음

Before	After
<p data-bbox="308 749 500 774"><일반빵 : 단과자류></p> 	<p data-bbox="847 749 1049 774"><건강빵, 페이스트리></p> 

자료: NCS 학습모듈 - 페이스트리 만들기, <https://www.kurly.com/goods/5004304>

[그림 6-8] 제과·제빵 제품 변화: 제품 종류

■ 쌀빵

- 쌀빵을 생산하는 업체는 조금 증가하였는데, 이는 '소수의 지속적인 수요', '정부 지원', '글루텐프리 빵', '제품 종류 구색 맞추기' 등의 다양한 이유로 취급되는 것으로 조사됨

■ 제품개발

- 제과제빵 사업체는 '자체개발', '세미나 활용', '컨설팅' 등 다양한 방법을 통해 제품개발을 진행하는 것으로 나타났으며, 근래 들어 SNS를 활용해 소비자 트렌드를 파악해 이를 제품개발 시 반영하는 업체도 있는 것으로 조사됨

■ 냉동 생지

- 페이스트리, 제과류 수요 증가에 따라 작업장이 협소하다거나 작업효율을 위한 이유로 냉동생지를 사용하는 업체가 조금 증가함
- 다만 냉동 생지가 품질이 떨어진다는 이유로 고품질의 제품을 위해 직접 생지를 제조하는 업체도 있지만, 해당 업체 중 일부도 대량주문 혹은 특이 상황 발생 시 냉동 생지를 사용하는 것으로 조사됨

■ 저장기간

- 일반적으로 제빵류는 당일제조 당일판매, 제과류는 제품 저장성에 따라 7일까지 판매하지만, 현재는 제빵류에 대해 익일 판매하는 업체가 증가함
- 이는 다품종 생산, 근무시간 단축에 따라 판매하지 못한 제품이 늘면서 효율적인 경영을 위해 발효시설, 저장시설을 확대하고 전일 발효 및 사전반죽 등을 실시함으로써 익일 판매가 가능하도록 변한 것임

6.4.2.6 채용 및 교육

■ 자격 및 학위 여부

- 제과제빵 관련 전공자 및 자격 보유자가 기본지식을 갖추고 있어 이를 선호하는 사업체도 있지만, 직무 교육체계와 현장 간의 불일치로 인해 자격·학위를 크게 고려하지 않고 도제식 교육을 진행하는 사업체 역시 다수 있는 것으로 조사됨

■ 인력난 대응방법

- 인력난에 대해 사업체들은 '인건비 인상', '근무시간 단축', '휴무 제공'과 같은 근로조건 향상, '가족종사자 활용', '저장시설 확충'과 같은 효율적 운영을 통해 대응하는 것으로 나타남

■ 신입 교육 기간

- 신입교육 기간은 대체로 감소한 것으로 나타났는데, 전공자·자격 보유자가 많아졌고, 교육의 체계화 및 작업환경의 자동화로 인해 교육 기간이 줄어든 것으로 조사됨

■ 식음료 교육

- 베이커리 카페의 트렌드화로 인해 식음료 제조 역량의 중요성을 인지하고 있는 업체가 일부 있으며, 이들은 식음료 세미나, 음료 전문가 채용 등의 방법으로 교육 및 개발을 진행하는 것으로 나타남
- 반면, 식음료 교육이 불필요하다고 응답한 업체는 전문적인 교육 없이도 충분하다거나 인근 카페의 증가로 음료 매출 비중이 감소해 그 중요성이 낮아졌다는 이유로 식음료 제조 역량이 불필요하다고 함

6.4.2.7 유통·포장

■ 판매채널

- 대부분의 업체가 온라인 판로를 확장하여 배달 및 오픈마켓 주문을 받고 있으며, 일부 업체는 공공기관이나 군부대, 학교 등으로부터 단체주문을 받아 추가적인 매출을 내는 것으로 조사됨

■ 포장

- OPP를 이용한 포괄적 포장이 일반적이거나, 전문적인 포장을 위해 포장 전문 업체에 위탁하여 맞춤형 포장을 제작하는 업체도 있음
- OPP 혹은 종이봉투 이외의 포장 수단에 대해 필요성을 못 느끼는 업체도 있었던 반면, 전반적으로 제빵·제과 제품의 품질이 향상된 만큼 고품질의 맞춤 혹은 선물용 포장에 대한 수요도 일부 확인됨

Before	After
<p data-bbox="299 1147 509 1172"><연신 프로필렌(OPP)></p> 	<p data-bbox="879 1147 1016 1172"><선물용 포장></p> 

자료: NCS 학습모듈 - 과자류 제품 포장

[그림 6-9] 제과·제빵 유통·포장 변화: 포장

6.4.2.8 기타 의견

■ 업계 이슈

구분	내용
업체1	<ul style="list-style-type: none"> - (프랜차이즈 입점 금지법 종료) 2012년 동반성장위원회에서 윈도우 베이커리 500미터 내에 프랜차이즈 입점 금지법 제정했으나 2024년 8월 종료로 업계에서 이에 대응하기 위해 준비 중 - (프랜차이즈 인프라) 프랜차이즈는 카드할인, 마케팅, 입지 등으로 윈도우 베이커리 종사자들에게 위협이 되고 있음
업체4	<ul style="list-style-type: none"> - (DX) 디지털 산업에 편승해야 생존할 수 있음(통신, 플랫폼, 온라인, 메타버스 등)
업체6	<ul style="list-style-type: none"> - (명장·명인) 윈도우베이커리의 가장 큰 위협은 기존 프랜차이즈가 아닌 명장·명인의 간판을 사용한 체인점 형태의 카페베이커리의 양산임. 따라서 명장·명인의 간판을 사용한 준 프랜차이즈 형태가 난립되어 동네빵집을 위협하고 있으므로, 법의 규제 필요(직계만 한정 운영, 도심 위치 문제, 거리 제한 등)
업체7	<ul style="list-style-type: none"> - (경쟁과열) 동종업계 양산에 의한 무한경쟁 체제로 인해, 업체에서 저품질 재료로 판매가를 낮춰 결과적으로 제품의 품질이 낮아지고 있음. 따라서 제과점의 진입장벽 또는 규제 등 최소한의 안전장치가 있어야 소비자가 양질의 제품을 만날 수 있음. - (명장·명인) 프랜차이즈보다 명장 체인점 등 기업화되는 베이커리가 문제임. 명장업체 대표는 제품 제조 대신 대외 영업과 협회 활동을 하고, 직원이 생산하는 체제이므로, 지역 및 도심에서는 제도적으로 막아야 함
업체8	<ul style="list-style-type: none"> - (명장·명인) 명장·명인은 매출순위/고용인원 등의 규모 순으로 선발하고 있으나, 규모가 아닌 기술에 대한 평가가 필요함. 또, 명장·명장시대 등의 상호를 판매하여 체인점 형태의 운영을 하는 것으로 지역 내 소규모 제과점이 어려워하고 있어 명장 본인 혹은 직계까지의 직영점만 운영할 수 있도록 규제가 필요함 - (인건비 인상) 최저시급에 따른 인건비 상승으로 종사자 고용 어려움

■ 교육훈련 및 자격

구분	내용
업체1	<ul style="list-style-type: none"> - (자격통합) 제과기능장은 실질적으로 제과제빵의 기술 모두를 평가받기 때문에 제과제빵기능장으로의 통합이 필요함
업체4	<ul style="list-style-type: none"> - (교육훈련 산업연계) 제과제빵 자격 및 교육훈련은 전공 학생의 경우 상위 학위를 위해, 일반인의 경우 자기계발을 위해 이수하여 실질적인 제과제빵업계 인력 유입이 적음
업체7	<ul style="list-style-type: none"> - (자격개선) 기존의 교육훈련에 현장에서 필요한 역량을 반영해야 함(원재료, 빵 종류, 물성 등 - (초콜릿 교육훈련) 기존의 교육은 공예 및 대회에 적합하나 현장에서는 제품에 사용되는 장식용 초콜릿이 필요하므로 현장의 수요에 맞는 교육이 필요함 - (교육훈련 산업연계) 자격증 취득, 교육훈련 수료자는 많으나 실제 현장 종사와 연계되지 않는 것은 제과제빵 업계 현장에 필요한 역량이 교육에 반영되지 않았기 때문임. 따라서 오히려 인력 양성을 위해 현장 경력을 쌓거나 유학을 통해 시작하는 것이 이상적이라고 생각함
업체8	<ul style="list-style-type: none"> - (교육훈련 산업연계) 교육훈련기관은 자격증 취득이 목표이며, 기술이 아닌 입시 위주 정책임. 교육훈련기관에서 학생 유치와 PR을 위해 초콜릿공예, 설탕공예 등 대회 위주의 교육을 실시하나 현장에서는 초콜릿, 설탕 등 공예제품이 필요 없음. 또, 교육훈련기관에서 제품 자체의 교육뿐 아니라 한 판을 몇 분에 쌀 수 있는지와 같은 숙련도도 평가할 필요 있음
업체9	<ul style="list-style-type: none"> - (교육훈련 산업연계) 현재 자격증 품목(20개)을 현장 품목 위주 및 품목수를 확대할 필요가 있고 현장 연계를 위해 시험과 함께 반드시 현장실습 이수를 하도록 자격증 취득 강화가 필요함. 또, 교육훈련 기관의 강사 역시 현장 경험이 필요하며 그 자격 조건으로 요구할 필요가 있음 - (창업교육) 업계의 창업을 위해 지자체, 공공기관의 창업교육 확대가 필요하며, 민간협회를 이용한 TFT 등에서 경영세미나 등 필요. 창업을 위해선 베이커리의 경험과 기술이 필요하며 업체마다 기계설비, 입지, 세무, 노무, 레시피 등이 다르므로 이에 대한 이해가 필요함

[참고] 질적 방법론 수행 시 고려사항

1. 인터뷰 질문지 설계

- 직무 및 산업 특성에 맞는 인터뷰 항목 설정이 중요하며 다음과 같은 프로세스로 진행함
 - ① 산업전문가와 초안 작성
 - ② 파일럿 테스트 진행(1~2회)
 - ③ 인터뷰 질문지 개선

2. 변화주기 파악

- 매장운영, 인력, 장비, 채용 승진, 재료 등 다양한 항목에 따라 직무변화를 파악하기 위해 어떤 시점 기준으로 변화주기를 파악해야 함
- 각 업체마다 운영기간도 다르고 특정한 하나의 시점을 기준으로 정확하게 변화를 살펴보기에는 항목별로 차이가 있어 어려움이 있음
- 최근에는 코로나19를 전후 변화를 파악하는 것이 일반적이거나 이후에는 인터뷰 항목마다 변화주기를 인터뷰 시 질문하여 모니터링 주기를 파악할 필요가 있음

3. 인터뷰 업체 선정 시

- 산업 생태계를 파악하여 타겟을 정하면, 그 타겟에 맞는 전형적인 업체를 선정하는 것이 중요함
- 음식서비스·식품가공 ISC에서는 비프랜차이즈이면서 근로자 10명 내외인 소규모 베이커리를 타겟으로 설정하였기에 여기에 맞는 업체를 선정하여 인터뷰를 진행하였음

4. 기타 산업 내 이슈, 문제점 등 파악

- 주요 인터뷰 항목별 변화 이외에도 기타 산업 내 이슈, 문제점, 인력 양성 현황, 관련 업체 등도 파악하여 산업 현장의 실태 파악 하는 것도 중요함

Chapter 7.

결론

7.1 음식서비스·식품가공 산업 직무분석 및 인력 현황

7.1.1 음식서비스 분야 종합 분석

7.1.1.1 음식서비스 분야 종사자 현황

■ 음식서비스업(음식서비스 관련직)의 주요 인력 현황

- 음식서비스 관련직은 주방장 및 조리사, 식당 서비스 관련 종사자로 구성됨
- 음식서비스 산업 종사자는 2021년 기준 약 194만명으로 전년 대비 0.9% 증가하였으며 전체 산업에서 음식서비스 산업 종사자의 비율은 약 7.8%임
- 2021년 종사자 규모를 기준으로 5인 미만의 종사자가 있는 사업체가 716,273개로 전체 음식서비스 산업의 약 89.5%의 비중을 차지하고 있어, 음식서비스 산업은 대부분이 자영업 형태로 운영되는 소상공인이 많은 것으로 나타남
- 음식서비스 산업은 창업을 통해 신규사업자가 많이 나타나는 분야로, 2021년 기준으로 음식서비스 산업은 157,278명이 신규사업자로 전체 산업(1,351,702명) 신규사업자의 11.3%를 차지함
- 2021년도를 기준으로 음식서비스 산업의 폐업률은 15.7%이며 이는 산업별 평균 폐업률인 8.0%에 비해 매우 높은 수치인 것으로 나타남
- 음식서비스업 종사자의 고용보험 가입률은 29.0%로 전체 산업 59.8%보다 절반에 못 미치는 수준임
- 주요 일반음식점의 경우 한식이 30.2%로 가장 낮은 수준을 보이며, 중식(39.2%), 일식(44.7%), 서양식(45.7%) 순으로 고용보험 가입률이 낮았음

- 2021년 2/2 기준, 전체 산업 종사자의 직능수준별 미충원인원 분포를 보면 직능2-1수준이 41.9%로 가장 많은데 비해 음식서비스 관련직에서는 직능1수준이 51.1%로 전체 산업(19.1%) 대비 약 2.7배 수준임⁶¹⁾
- 식당 서비스 관련 종사자는 직능1수준의 미충원인원 비중이 59.9%이며, 직능2-1수준까지 포함할 경우 91.9%가 단순직무의 종사자 미충원 되고 있음
 - 주방장 및 조리사의 미충원인원의 경우 직능2-2수준이 33.4%로 전체 산업 평균 18.9%보다 높은 비율을 보이고 있음

61) 1수준: 무경력자, 학력무관, 자격증무관

2-1수준: 1년 미만의 현장경력 또는 국가기술자격법상의 기능사 수준 또는 고졸 이하

7.1.1.2 음식서비스 분야 인력양성 및 자격 현황

■ 음식서비스 분야 교육

- 음식서비스 관련 특성화고는 호텔관광계열, 외식조리계열, 창업계열 등으로 분류되어 2022년 약 78개로 전체 정원은 약 10,569명으로 조사됨
- 일반대학원 및 전문대학원 등을 모두 포함하여 2021년 약 220개의 음식서비스 관련 대학원이 있었으며, 식품, 외식, 조리, 베이커리, 제과제빵, 푸드, 프랜차이즈 계열의 대학원이 총 79개로 가장 많은 것으로 나타남
 - 음식서비스 관련 유관 고등기관 중 가장 많은 인원을 배출하는 기관은 전문대학으로 이 중 호텔·관광 계열이 2022년 기준 약 1만1천명, 외식·조리·푸드계열이 약 7천명 이상의 졸업생을 배출함
- 음식서비스 산업 내 일학습병행제 기업일학습 프로그램이 운영되고 있는 분야는 한식조리, 양식조리, 일식조리, 중식조리, 식음료접객, 커피관리로 총 6개 분야임
 - 대부분의 일학습병행제가 NCS기반자격형으로 이루어지며 대학연계형은 이 중 일부 대기업과 호텔기업 군에서 시행하고 있는 것으로 나타나며 주로 조리 분야 내에서 많이 이루어지고 있음

■ 음식서비스 분야 자격

- 현재 음식조리 관련 일학습병행 자격은 L4까지 개발되어 있어 현재 자격제도처럼 각 직무단계별로 나누어져 구성되어 있음
 - 식음료 조리·서비스 분야 내 자격은 총 11개가 개발되어 있으며, 이 중 L2 자격이 4개, L3 자격이 3개, L4 자격이 4개 개발되어 있음
- 식음료조리·서비스 분야 국가기술자격은 기능장과 기사, 기능사로 이루어짐
 - 조리산업기사(한식,양식,중식,일식,복어), 조리기능장, 한식조리기능사, 양식조리기능사, 일식조리기능사, 중식조리기능사, 복어조리기능사, 조주기능사가 있음
- 음식서비스 분야 과정평가형 자격은 한식조리기능사, 양식조리기능사, 일식조리기능사, 중식조리기능사, 조주기능사의 5개 기능사로 이루어져 있음

7.1.2 식품가공 분야 종합 분석

7.1.2.1 식품가공 분야 종사자 현황

■ 식품가공 분야의 주요 인력 현황

- 식품가공 관련직은 식품공학 기술자·연구원 및 시험원, 제과제빵원 및 떡제조원, 식품 가공관련 기능 종사자, 식품제조 기계 조작용으로 구성됨
- 전국 식품가공 종사자 수는 2021년 기준 약 39만명으로 전년 대비 약 0.9% 증가했으며, 이는 전체 산업 종사자의 약 1.6%의 수준임
- 식품가공 분야 종사자 중 '기타 식품 제조업'의 비율이 49.2%로 가장 많은 비중을 차지함
 - 그 다음으로 '도축, 육류 가공 및 저장 처리업(14.9%)', '수산물 가공 및 저장 처리업(11.4%)' 순으로 많음
- 2021년 식품가공 산업 종사자 현황을 보면, 종사자규모가 50명 이상인 경우가 33.8%로 가장 많음
 - 음식서비스 산업의 경우 50명 이상이 1.8%로 가장 적은 것과는 대조적임
 - 식품가공 분야 종사자 중 '낙농제품 및 식용빙과류 제조업'의 경우 50명 이상이 77.0% 높은 비율을 보이며, '비알코올음료 및 얼음 제조업(61.7%)', '알코올음료제조업(54.4%)' 순으로 50명 이상 종사자 비율이 높음
- 2022년 식료품제조업 분야 취업자 수는 약 82만 8천명이므로 2019년 소폭(-0.9%) 하락한 후 지속 증가 추세
 - 2022년 음료제조업 분야 취업자 수는 5만 3천명이므로 전년대와 유사 수준
- 2021년 전체 산업 종사자의 부족률은 상·하반기 3.2% 동일하며, 식품가공 관련직은 동기간 각각 6.1%, 6.2%로 식품가공 관련직 구인난이 심함을 알 수 있음
 - '식품 가공관련 기능종사자'의 부족률이 동기간 6.9%, 7.3%로 가장 심각하며, 5~9인 규모(7.4%, 11.0%)가 10인 이상(6.8%, 6.6%)보다 더욱 부족하다고 확인됨

7.1.2.2 식품가공 분야 인력양성 및 자격 현황

■ 식품가공 분야 교육

- 식품가공 관련 특성화고는 호텔관광계열, 외식조리계열, 창업계열로 분류되어 2022년 약 83개로 전체 정원은 약 9,068명으로 조사됨
- 식품가공 관련 유관 대학의 학과 및 전공은 약 318개로 조사되었으며, 전문대학(2년·3년)의 경우 관련 학과 및 전공이 232개 중 식품, 외식, 조리, 베이커리, 제과제빵, 푸드, 프랜차이즈 등 관련 기관이 약 192개로 조사됨
- 식품가공 산업 내 일학습병행제 기업일학습 프로그램이 운영되고 있는 분야는 유제품가공, 식품품질관리, 수산식품저장, 제빵, 제과 등으로 조사됨
 - 대부분의 일학습병행제가 NCS기반자격형으로 이루어지며 현재 운영 중인 일학습병행제는 약 12~48개월 정도로 이루어지고 있음
- 식품가공 분야에서의 학점은행제 교육기관은 크게 학사와 전문학사 과정으로 구분되며 식품가공 관련 전공은 식품생명공학, 식품가공, 호텔제과제빵이 있음
- 식품가공 관련 직업능력개발 훈련지원 프로그램으로는 식품가공, 식품저장, 식품유통, 제과·제빵·떡제조 분야가 있음

■ 식품가공 분야 자격

- 현재 국가자격제도에 공인되어 있는 식품가공 관련 자격은 L5까지 개발되어 있어 현재 자격제도처럼 각 직무단계별로 나누어져 구성되어 있음
 - 식품가공 분야 내 NCS기반자격은 총 23개가 개발되어 있으며, 이 중 L2 NCS기반자격이 10개, L3 NCS기반자격이 11개, L4 NCS기반자격이 1개, L5 NCS기반자격이 1개 개발되어 있음
- 식품가공 분야의 국가기술자격은 기술사, 기능장, 기사, 기능사로 이루어짐
 - 식품기술사, 수산제조기술사, 제과기능장, 식품기사, 수산제조기사, 식육가공기사, 식품산업기사, 식품가공기능사, 제과기능사, 제빵기능사, 떡제조기능사가 있음
- 식품가공 분야의 과정평가형 자격은 제과와 제빵 2개 기능사로 이루어져 있음

7.1.3 음식서비스 산업 인력수급 실태조사

- 2023년도 음식서비스 분야 고용현황은 평균 근로자수 2.18명, 월평균 임금은 183.44만원임
- **(직무)** 조리인력의 경우 평균 근로자수 1.31명, 월평균 인건비 196.59만원이고, 홀서비스는 근로자수 평균 근로자수 0.88명, 인건비 170.28만원임
- **(근로자 수)** 최근 5년간 음식서비스 분야의 근로자 수는 감소 추세였으나 2022년 사회적 거리두기 전면 회복으로 인한 일시적 경기회복으로 인한 증가 이후 2023년 다시 감소(-37.9%)
 - 외국인 상용 근로자에서 가장 큰 폭으로 감소하였으며 대표자 및 내국인 임시직 근로자가 투입되고 있는 것으로 나타남
- **(인건비)** 음식서비스 분야 인건비는 최근 5년간 2020년을 제외하고 꾸준히 증가추세에 있었으나 2023년 소폭 감소(-0.7%)
 - 내국인 근로자 전반에서 감소하였으며 외국인 근로자는 전반적 증가
- **(근로시간)** 최근 5년간 음식서비스 분야의 근로시간은 2019년 8.7시간에서 2023년 7.5시간으로 감소하였음
 - 내국인 임시직·일용직 근로자에서 주로 감소한 반면, 외국인 임시직·일용직 근로자는 증가하였음
- **(근로일수)** 최근 5년간 음식서비스 분야의 평균 근로일수는 2019년 24.0일에서 2023년 19.0일로 감소하였음
 - 근로일수는 전년대비 10.8% 감소했으며, 가장 큰 감소율을 보인 근로자 형태는 내국인 임시직 근로자이며, 한편 외국인 일용직 근로자만 증가하였음

- **(근로자 고용계획)** 음식서비스 분야 향후 근로자 고용계획은 내국인 평균 0.61명, 외국인 평균 0.11명으로 나타남
 - 외국인 근로자를 고용해본 적이 없는 이유에 대해 현재 가족끼리 운영하며 외국인 근로자를 고용할 필요성 없어서(48.2%), 외국인 근로자가 업무를 능숙하게 하지 못할 것 같아서(12.9%) 순으로 응답됨

- **(직무별 채용 난이도)** 외식업주가 느끼는 채용난이도는 3.61(5점: 매우 어려움)로 응답되었으며, 직무별 채용 난이도는 주방장이 3.96으로 가장 높게 나타났고, 주방보조 3.56, 카운터 및 홀서빙 3.32의 순으로 응답되었음

- **(음식서비스 분야 인력난 해소방안)** 음식서비스 분야의 원활한 직원채용을 위해 정부의 채용지원금 확대(35.8%)가 가장 필요하다고 응답되었고, 무료직업소개소 활성화(26.1%), 외국인 노동자 채용요건 완화(12.3%), 외식업 특화된 구인앱 구축(10.0%)의 순으로 나타남

- **(음식서비스 분야 스마트 기기 활용)** 음식서비스 분야 스마트 기기 사용 비율은 포스 76%, 키오스크 8%, 서빙로봇 4%임
 - 스마트 기기활용을 통해 외식업주들이 느끼는 변화(5점 만점)는 포스 3.23, 키오스크 3.83, 서빙로봇 3.69로 키오스크 사용을 통해 느끼는 변화의 정도가 가장 높은 것으로 나타남

- 종합적으로 음식서비스 분야는 경기 불황과 구인난으로 인해 근로자 수, 인건비, 근로시간, 근로일 수 등 전반적 지표가 감소추세에 있음. 인력난 대응을 위해 임시직·일용직 외국인 근로자 활용 및 스마트 기기 사용확대 등으로 대응하고 있는 것으로 나타남

7.1.4 식품가공 산업 인력수급 실태조사

- 2023년도 식품가공 분야 고용현황은 사업체 당 평균 근로자 수 91.6명으로 나타남
 - 내국인 평균 82.3명(96.7%), 외국인 평균 9.3명(3.3%)로 구성됨
- **(외국인 채용)** 외국인을 채용 중인 사업체는 13개(24.5%)로 이는 미채용 사업체 40개(75.5%)의 약 32.5% 수준인 것으로 나타남
 - 외국인 미채용 사업체의 3년 이내 외국인 채용 의향은 5점 척도 기준 평균 2.38점으로 낮게 나타남
 - 반면, 외국인 채용 사업체의 경우 외국인 채용 확대 의향이 평균 3.92점으로 높게 조사되어 외국인 인력에 대해 긍정적으로 받아들이고 있음
 - 외국인 미채용 사업체를 대상으로 미채용 이유를 조사한 결과, ‘필요성을 못 느껴서’(50.0%), ‘고용 방법이 복잡해서’(15.0%), ‘인력 수급이 어려워서’(12.5%), ‘업무를 능숙하게 못 할 것 같아서’(12.5%), ‘거부감이 있어서’(2.5%) 순으로 나타남
- **(전문인력 수요)** 직무별 부족인원은 식품가공생산현장직(54.6%), 식품가공생산관리(13.8%), 식품가공품질관리(12.4%), 식품가공연구개발(9.2%), 식품유통(6.9%), 식품저장(3.2%)순으로 나타남
 - 식품저장(87.5%), 식품유통(39.5%), 식품가공생산관리(31.6%), 식품가공품질관리(16.3%) 식품가공연구개발(9.4%), 식품가공생산현장직(7.5%)순으로 높게 나타남
 - 식품가공생산현장직의 현원 대비 부족률이 7.5%로 가장 낮음에도 불구하고, 현재인원 및 부족인원 수가 가장 많다는 점에서 식품가공생산현장직에 대한 산업의 절대적 수요는 높을 것으로 유추됨

- 식품가공 전문인력 전체 직무의 숙련도는 5점 척도 기준 평균 3.32로 조사되었으며, 이때 식품가공생산관리가 3.61로 가장 높게, 식품저장이 2.75로 가장 낮게 나타남
- **(인력난)** 인력난을 겪고 있는 정도의 평균은 3.77(5점 척도 기준)로, 식품가공 사업체들은 평균 이상 수준으로 인력난을 겪고 있는 것으로 나타남
- 인력난 발생 원인을 조사한 결과, '지리적 위치 또는 교통이 안 좋아서'가 30.7%로 가장 높게 조사되었으며, '급여 수준이 낮아서'(23.9%), '당회사의 직무가 비선호하는 직무라서'(15.9%)가 잇따라 높게 나타남
 - 인력난 대응 방법을 조사한 결과, '근무환경 및 복지제도 개선'이 29.3%로 가장 높게 나타났으며, '임금 인상'(21.2%), '회사 비전 제시'(14.1%)가 잇따라 높은 응답을 보임
- **(교육훈련 수요)** 전체 식품가공 전문인력 직무에 대해 필요한 직업기초 능력은 '문제해결능력'(23.0%), '의사소통능력'(18.4%), '기술능력'(16.7%)인 것으로 조사됨
- 현재 교육훈련 수요는 '안전관리 시스템 구축'(4.28), '식품 관련 법규'(4.27), '식품공장 위생·이물관리'(4.25)순으로 높게 조사됨
 - 향후(5년 후) 수요로는 '안전관리 시스템 구축'(4.38), '식품 관련 법규'(4.36), '식품공장 위생·이물관리'(4.35)순으로 높게 조사됨 이를 통해 식품 안전품질관리 분야는 현재 및 5년 후 필요도가 가장 높은 분야로, 식품산업의 성장에 있어 핵심이라 할 수 있으며 교육 프로그램에 대한 유지 강화가 필요하다고 할 수 있음
- **종합적으로,** 식품가공 산업에서도 인력난을 겪으며 외국인 근로자가 활용되고 있으나 아직 그 활용도가 낮은 실정. 특히 식품가공생산현장 직의 인력수요가 높은 것으로 사료되며 식품안전품질관리에 대한 교육훈련이 현재 및 향후에도 지속적으로 필요한 것으로 나타남

7.1.5 제과·제빵 직무변화 동향파악

■ **(직무 전망)** 제과·제빵 분야의 향후 3년간 유망 정도는 5점 척도 기준 전체 평균 4.10인 것으로 조사됨

- 제과제빵 분야의 직무별 향후 3년 간 변화수준은 전체평균 4.04(5점 만점)로 조사되어 조금 변화할 것으로 전망됨
- 변화 정도가 가장 크게 나타난 것은 제과 직무 기술(4.18)이며, 이어 제과 직무 장비(4.16), 제빵 직무 장비(4.12) 순으로 높게 나타남
- 직무 변화 방향은 '인터넷 판매 확대'(23.4%), '냉동 생지 대체'(23.4%), '직무 자동화'(16.9%) 순으로 전망됨

■ **(직무 역량)** 필요 직무역량의 영향력은 'SNS 홍보'(4.42점), '식음료 서비스'(4.30점), '트렌드빵 R&D'(4.26점) 순으로 응답함

- 필요 직무역량에 대한 인력양성 중요도와 효과성 모두 가장 높게 나타난 항목은 'SNS 홍보'로 이를 통해 마케팅의 중요성을 확인할 수 있음
- 대표자에게 필요한 항목별 직무역량 향상 방법에 대해 가장 비율이 높게 나타난 것은 '세미나'(31.7%)로 나타났으며, 입직자에게 필요한 항목별 직무역량 향상 방법에 대해 가장 비율이 높게 나타난 것은 '학교 교육'(31.7%)로 나타남
- 반면, 입직자 및 대표자 모두 '자격 취득'이 가장 낮은 것으로 조사됨

■ **(직무변화)** 매장운영, 인력, 장비, 재료, 제품, 유통·포장 분야에서 주요 직무변화가 도출됨

- 과거 제과·제빵 전문 베이커리 형태에서 빵과 음료를 함께 판매하는 '베이커리 카페'로의 전환
 - 작은 크기의 제품에 대한 수요 증가로 인한 객단가 감소, 인건비·재료비 등의 각종 비용 증가로 인한 수익 감소에 대처하기 위해 음료 매출을 증대하려는 변화

- 인건비 상승, 구인난, 소비자 라이프 스타일 변화로 영업시간이 일 15.3시간에서 13.7시간으로 약 1.6시간 감소하였으며 이에 따라 생산·판매직 전반적 근무시간과 인력규모 감소
 - 과거 데크오븐 위주와 달리 페이스트리·제과류 수요 증가에 따라 컨벡션 오븐 도입 증가, 깡뻬뉴·바게뜨·치아바타 등 건강빵 수요 증가로 인한 돌오븐 도입 증가가 관찰됨
 - 페이스트리·파이 수요 증가는 냉동 생지 사용률을 증가시키며 냉장·냉동시설 확대에 이어짐
 - 반면, 다품종 소량생산 트렌드에 따라 자동성형기는 미사용 추세로 전환
 - 재료 측면에서는 대두유 대신 올리브유, 마가린 대신 버터, 건강빵 재료 사용 등 웰빙을 고려한 고급화로 전환되고 있음
 - 다품종 소량생산 및 트렌드 민감화에 따라 제품개발을 자체적 개발 보다는 소셜네트워크 활용, 외부 세미나 참석 등으로 트렌드를 파악해 제품개발에 반영하고 있음
 - 또한 취급 품목이 늘어남에 따라 제한된 공간에서 제조하기 위해 냉동생지 도입이 확대되고 있었음
 - 판매 채널은 매장판매 뿐만 아니라 테이크아웃, 배달, 오픈마켓 판매, 단체 주문 영업 등 다각화 되고 있음
- 종합적으로, 제과·제빵 분야는 트렌드 민감도에 따라 다품종 소량생산 추세, 장비·재료·제품개발의 변화, 음료판매 병행 ‘베이커리 카페’로의 전환 등의 변화가 관찰되었으며 이에 따라 SNS 홍보, 식음료 서비스, 트렌드빵 R&D, 인터넷 판매 등 직무변화 방향이 나타남

7.2 시사점 및 제언

■ 음식서비스·식품가공 산업의 미래지향적 변화를 위한 푸드테크 관련 직무 개발 및 활용 전략 필요

- 과거 팬데믹으로 인한 비대면 서비스의 수요로 급속도로 발전한 푸드테크는 비대면 서비스를 넘어 주방 효율화에 기여하는 방향으로 발전하고 있음
- 푸드테크는 직원들의 노동 강도를 완화시켜 인력난 상황 속에서 외식업주에게 실질적으로 도움이 되고 있었으며, 노동 강도의 완화는 외식업 근로에 대한 부정적 인식 및 이에 따른 취업 비선호 현상을 완화시킬 수 있음
- 푸드테크는 더 이상 누군가의 일자리를 뺏고 사람과 경쟁하는 존재가 아니라 종사자와 고객, 즉 사람과 함께 하는 휴먼테크로서의 역할을 하고 있음
- 또한 식품가공 산업에서도 배양육과 같이 식품 공급 측면의 지속가능성과 생산 효율성을 강점으로 한 푸드테크가 적용되고 있는 실정
- 푸드테크 적용이 가속화됨에 따라 음식서비스·식품가공 산업의 미래지향적 변화를 위해 연관된 직무와 능력단위를 개발하고 활용 전략 수립이 필요함

■ 음식서비스·식품가공 산업의 인력난 대응을 위한 외국인 인력 확대 및 훈련 방안의 마련과 실행 필요

- 최근 비전문 인력에 대한 E9 비자가 음식점업에도 허용됨에 따라 인력난 완화에 도움이 될 것으로 기대하고 있으나 해당 업종에 대한 쿼터는 3천명으로 부족·미충원 인력에 비하면 매우 부족한 실정
- 음식서비스·식품가공 산업에서의 채용 난이도 및 인력난 응답 수준 또한 평균 이상으로 어려움을 겪고 있음
- 또한 내국인 인력 수급의 어려움에 따라 외식산업에서는 외국인 근로자의 인건비를 높여 대응하고 있는 것으로 나타났으며, 식품가공 산업에서는 외국인 인력 채용 사업체의 채용 확대 의향이 긍정적인 것으로 나타남

- 음식서비스 관력직은 단순 지구 등 하위 직능수준의 미충원 인원 비중이 매우 높은 것으로 나타났으며, 외국인 노동자 채용요건 완화도 외식업주가 생각하는 인력난 해소의 주요 방안으로 도출됨
 - 식품가공 산업은 식품가공생산현장직에 대한 절대적 수요가 높은 것으로 분석되었으며 식품안전품질관리의 교육훈련 수요가 있었음
 - 따라서 음식서비스·식품가공 산업의 외국인 취업 비자 확대와 인력 투입을 위한 기초훈련 방안 마련을 통해 실질적인 인력난의 대응이 필요함
- 반려동물 연관산업의 국가적 전략산업화에 따른 펫푸드 직무 및 직종 발굴 필요
- 전 세계적인 펫케어 시장 성장에 따라 반려동물 연관산업은 국가적 육성 산업으로 주목받고 있으며 4대 주력산업에서도 펫푸드가 포함
 - 인구·생활구조의 변화에 따른 1인가구 증가는 반려동물 보유 가구 비중을 증가시키며 시장 수요가 지속적으로 증가할 전망
 - 과거 사료로써 간주되었던 펫푸드는 반려동물의 인간화 트렌드에 따라 인간 기준의 식품 수준으로 격상하였으며 인간 대상 푸드 트렌드와 유사한 흐름을 나타내고 있음
 - 정부 또한 펫 연관산업 육성 법률안을 마련하여 인력양성 융합학부 신설 등 전문인력 양성을 추진하고자 하는 실정에 따라 펫푸드 연관 직무와 직종을 파악하여 발굴하고 체계적인 직무능력 개발 및 활용 전략의 수립이 필요함
- 제과·제빵 트렌드 및 직무변화에 따른 직무능력단위 연구 필요
- 과거 제조·판매로만 집중되던 베이커리와 달리 트렌드와 부가수익을 고려하여 제과·제빵 분야는 '베이커리 카페' 형태로 전환되고 있음
 - 이에 따라 SNS 홍보 및 인터넷 판매, 트렌드빵/건강빵/음료 제품개발 등 제과·제빵 분야에서의 직무변화가 나타나고 있음

- 이러한 직무변화에 따라 신규 직무능력단위에 대한 연구를 통해 제과·제빵 분야의 인적자원개발을 위한 기초자료를 제공할 필요가 있음

- 요약하자면, 본 보고서의 조사·분석을 통해 ① 음식서비스·식품가공 산업의 미래지향성을 위해 푸드테크 관련 직무 전략이 필요, ② 인력난 대응을 위한 외국인 인력 확대 및 양성 필요, ③ 펫푸드 산업을 인간 기준의 식품 산업 수준으로 간주, ④ 제과·제빵 분야의 트렌드 변화에 따른 직무변화 동향 등 이에 주목한 인적자원개발이 필요함을 제안함

2023년 음식서비스·식품가공 분야 산업인력현황 조사·분석 보고서

발 행 일 : 2023년 12월 31일

발 행 처 : 음식서비스·식품가공 인적자원개발위원회(ISC)

발 행 인 : 전 강 식(대표기관 : (사)한국외식업중앙회)

발행처정보 : 서울특별시 중구 다산로 168(신당동)

(TEL : 02-6191-2908)



2023년 음식서비스·식품가공 분야 산업인력현황 조사·분석 보고서

음식서비스·식품가공 인적자원개발위원회(ISC)

대표기관



한국외식업중앙회
Korea Foodservice Industry Association

음식서비스·식품가공 인적자원개발위원회(ISC)

(04589)서울특별시 중구 다산로 168(신당동,성원빌딩)

T : 02-6991-1118

F : 02-6191-2998

W: <http://isckorea.or.kr/minipage/foodservice.do>



음식서비스·식품가공 인적자원개발위원회



고용노동부
Ministry of Employment
and Labor



한국산업인력공단
Human Resources Development Service of Korea