

가족생활주기에 따른 외식업소 평가 기준의 차이

유정림* · 박동연(동국대학교 자연과학대학 가정교육과)

현재 우리나라 가계의 식비에 대한 외식비의 비중은 과거에 비해 급속하게 증가하였고 이와 함께 수많은 외식업소가 등장하였다. 본 연구는 가족생활주기에 따라 외식업소 평가 시 중요하게 인식하는 요인의 차이를 조사하고 그 문제점을 파악하여 외식 영양교육을 위한 기초자료를 제공하고자 수행되었다.

설문조사 시기는 2001년 4~5월이었고 방법은 조사대상 가족의 일반적 사항과 음식점을 평가하는 문항으로 구성된 설문지를 가지고 서울 강남과 경북 경주의 아파트 밀집지역에 거주하는 440가구를 대상으로 이루어졌다. 설문조사의 결과를 가지고 35개의 음식점 품질평가속성을 요인분석 하여, '건강', '신뢰성', '종업원', '음식수준', '시설', '상품력', '공감성', '접근용이성', '안락함', '안전성'의 10개 요인으로 분류하였다. ANOVA를 이용하여 가족생활주기별 음식점 품질평가 요인의 차이를, Pearson's Correlation 분석을 이용하여 가족생활주기와 음식점 품질평가 요인과의 상관관계를 분석하였다.

조사대상자의 가족생활주기 분포는 막내가 초등학교 이상인 3주기 가족이 46%로 가장 많았고, 초등학교 미만인 자녀를 가진 가족인 2주기가 32%, 독신 또는 부부만 거주하는 가족인 1주기가 12%, 자녀와 함께 거주하지 않는 노년기 부부나 독신인 4주기가 10% 이었다. 음식점 품질평가에 있어 가족생활주기에 따라 유의적인 차이를 보인 요인은 '건강'과 '시설'($p < 0.001$), '안락함'($p < 0.01$), 그리고 '상품력'($p < 0.05$)으로 나타났다. '건강' 요인을 가장 중요하게 인식했던 가족은 4주기였고, 2주기, 3주기, 1주기의 순서로 나타났다. '시설'과 '안락함'의 요인은 2주기에서 가장 높은 점수를 보였으며, '상품력'은 4주기, 3주기, 2주기, 1주기의 순서로 중요성을 인식하고 있었다. 상관관계 결과를 보면, '종업원', '시설', '상품력', '안락함'의 영역에서 유의적인 차이를 보였는데 이 중 '상품력'을 제외하고는 모두 음의 상관관계를 보였다. 즉 1, 2주기 가족일수록 음식점을 평가할 때 '종업원', '시설', '안락함'의 요인을 중요시하고 있었다.

결론적으로 1, 2 주기 가족은 건강이나 음식 자체보다 음식점의 친절함, 편안함, 분위기 등에 편중하여 음식점을 평가하고 있었다. 그러나 식품 섭취의 결과는 많은 경우 장기간

이 경과한 후 나타나므로 비교적 젊은 세대인 1, 2주기 가족을 대상으로 하여 외식 시 '건강' 요인의 중요성에 대한 교육이 필요하다고 생각된다. 반면 4주기 가족은 외식 시 '건강'과 가격에 대한 품질을 평가하는 '상품력'을 가장 중요시하였는데, 경제력이 비교적 낮은 노인 가족을 대상으로 실질적으로 저렴한 가격으로 영양학적으로 바람직한 외식을 할 수 있는 방법에 대한 교육이 필요한 것으로 사료된다.