

영-에 따라 4개 대학의 남·녀 학생을 무작위로 선정하여 총 500부의 설문지를 배포하였으며 그 중 470부(94.0%)를 분석자료로 이용하였다. 조사기간은 2002년 9월 12일부터 9월 16일까지였다. 조사 대상자들의 식사장소는 학교 48.7%, 집 28.8%, 학교 밖 19.7%의 순서로 나타났다. 대학 식당을 선택할 때와 메뉴를 선택할 때 고려하는 사항은 거리(식당의 위치) > 맛 > 가격의 순서와 음식의 맛 > 기호도 > 가격 > 대기 시간의 순서였다. 한편 식사를 하기 위해 기다리는 시간은 평균 7.3분 정도였고 식사하는 시간은 남학생은 평균 12.5분 정도, 여학생은 평균 18분 정도가 걸리는 것으로 나타났다($p < 0.001$). 대학 식당에 대한 개선사항으로는 맛 개선 > 식단 메뉴의 다양화 > 위생 > 음식 내용 부실 개선의 순서로 나타났다. 대학 식당에서 제공하는 서비스 품질에 대한 학생들의 만족도는 기대수준보다 낮은 것으로 평가되었다. 만족도가 높은 항목은 계산의 정확성 부분이었으며, 만족도가 낮은 항목은 불만사항의 즉각적 수정 > peak time에도 신속하고 질 높은 서비스 제공이었다. 또한 대학식당의 급식 서비스 측면에서 학생들이 가장 중요하게 생각하는 항목은 식당 홀의 청결성 > 적절한 가격대의 메뉴 제공 > 불만사항의 즉각적 수정인 것으로 나타났다. 대학 식당 운영 형태별 만족도는 위탁 경영 식당이 직영 식당보다 유의적으로 높았으며($p < 0.05$) 직영 식당이 위탁 경영 식당보다 종업원에 대한 태도나 고객 제안에 대한 반응 측면에서 고객의 욕구를 충족시키지 못함을 알 수 있었다. 대학 식당의 음식측면에 대한 평가에서 중요도가 높다고 답한 항목은 음식의 맛 > 재료의 신선도와 질 > 식기류의 청결성 > 식단의 다양성 > 음식의 위생적 품질 순서였다. 음식측면의 만족도를 보면 1인분량의 적당성, 음식의 외관 등은 만족도가 높았으며 만족도가 낮은 항목은 식단의 다양성 > 음식의 맛 > 재료의 신선도와 질 > 식기류의 청결성 > 기호에 맞는 식단 제공의 순서였다. 대학식당의 운영형태에 따른 음식측면 평가는 위탁급식이 직영급식보다 더 만족하는 것으로 나타났다. 즉 위탁급식이 직영급식에 비해 기호에 맞는 식단제공 및 식단 다양성($p < 0.01$), 음식 맛($p < 0.01$), 재료의 신선도와 질($p < 0.05$), 적은급식($p < 0.05$), 음식의 위생 및 식기류의 청결성($p < 0.05$)에서 만족도가 높은 것으로 나타났다. 이상의 결과로 볼 때, 학생들은 대학 식당이 제공하는 급식 서비스에 대하여 만족하고 있지 않는 것으로 나타났다. 특히 불만사항의 즉각적 수정, peak time에도 신속하고 질 높은 서비스 제공에 대한 만족도가 낮았음을 고려하여 이와 같은 부분의 개선에 중점을 두고 관리한다면 보다 좋은 질의 서비스를 제공할 수 있으리라 생각된다. 또한 학생들은 학교 식당의 개선사항으로 맛과 식단 메뉴의 다양화를 가장 많이 요구하고 있으므로 대학식당에서는 맛과 메뉴 개발에 학생들의 의견을 파악하고 이를 활용하는 것이 필요하다고 사료된다.

【P-50】

일부 서울지역 대학교 급식 식단의 메뉴분석-직영급식 및 위탁급식 운영 형태별 비교-

김진아 · 박수정 · 이십열

동국대학교 가정학과

사회생활 양식이 점차 복잡해지고 생활전반의 조직이 고도화됨에 따라 대규모 급식의 필요성이 점점 증가되고 있다. 그 동안 단체급식은 자체적으로 운영하는 경우가 많았으나, 최근 들어 위탁운영의 효율성에 대한 인식이 높아짐에 따라 위탁 운영률이 크게 높아지고 있다. 현재까지 대학급식에 관한 연구는 대학식당의 이용실태, 대학 식단의 만족도 평가, 대학급식 메뉴 관리 및 운영 등을 조사한 연구는 많았으나 운영형태에 따른 식단 분석 연구는 미흡한 실정이다. 이에 본 연구에는 서울 시내 일부 대학교의 구내에 있는 5개 식당 23가지 식단에 대하여 직영급식과 위탁급식으로 나누어 학생들에게 제공되는 메뉴를 영양가면과 다양성면에서 평가하고, 제공된 메뉴를 학생들이 실제 섭취하는 실태를 조사하여 섭취한 식단의 영양가와 음식의 종류를 분석하였다. 본 조사에서 이용한 식단은 총 23가지였고, 그 중에서 직영급식 13가지, 위탁급식 10가지였다. 제공된 상용식단형태는 직영급식은 「밥+국+반찬2+김치1」, 위탁급식은 「한그릇+국+반찬1+김치1」 이었으며, 우리나라 전통의 기본패턴을 갖추고 있었다. 제공된 식단 중 한끼 영양소 함량을 평가해본 결과 여자의 경우 1/3 영양권장량을 제공하였으나, 남자의 경우는 부족하였다. 제공되는 식단의 음식군별 제공열량을 살펴보면 밥은 평균 399 kcal, 한그릇음식은 425 kcal로 한그릇음식의 경우가 높은 열량을 제공하고 있었다. 반찬의 경우 1가지로부터 얻는 열량은 평균 107 kcal였으며 김치의 경우는 9.84 kcal였다. 직영급식과 위탁급식으로 나누어 살펴보면 한그릇음식, 반찬, 김치의 제공열량이 위탁급식에서 약간 높은 경향을 보였다. 대상자의 음식의 평균 가짓수는 직영 5.5가

지, 위탁 4.3가지였으며, 음식 및 반찬 가짓수가 증가할수록 섭취열량이 증가하였다. 대상자들의 섭취한 식단의 한끼당 섭취한 영양소 함량은 직영급식 524 kcal, 위탁급식 494 kcal였고, 단백질, 지질, 인, 철, 비타민A, 나이아신 등이 유의적으로 직영급식에서 높았다($p < 0.001$). 섭취한 식단의 영양소 함량은 인과 비타민C를 제외한 모든 영양소에서 권장량에 미달되었다. 섭취한 식단의 영양소적정섭취비는 대부분 0.4~0.9의 값을 보였고, 평균적정섭취비도 직영, 위탁 모두 0.68로 낮은 값을 보였다. 영양소 밀도의 경우 절대적 섭취에서 직영급식이 대부분의 영양소를 많이 섭취하고 있는 것과는 달리 위탁급식에서 철분의 밀도가 유의적으로 높았다($p < 0.01$). 총 대상자들이 식단에서 섭취한 열량을 살펴보면, 주식류의 경우 밥은 298 kcal, 한그릇음식은 386 kcal로 한그릇음식이 많은 열량을 제공하고 있었다. 반찬의 경우는 1가지로부터 얻는 열량은 78 kcal, 김치는 8 kcal였다.

이상의 결과로 볼 때, 제공량은 직영급식에서 많았으나 영양밀도 면에서는 큰 차이가 없는 것으로 보아 위탁급식의 제공량을 늘린다면 급식운영형태별 두 식단의 질적 차이가 크게 줄어들 것으로 보인다. 그러나 두 급식 형태 모두 제공식단의 영양소 함량은 다른 지역이나 연령에 비해 부족한 것으로 나타나 아침 결식 및 불규칙한 식사 등 영양상태가 좋지 못한 대학생들에게 교내 식당에서 질 높은 식사를 제공해야 할 것이다. 또한 식단 작성 시 학생들의 메뉴 기호도를 충분히 반영시키고 다양한 메뉴를 제공하는데 한계가 있다면 주·부식 외에 다양한 후식제공을 통하여 학교 급식에 대한 질을 향상시키는 노력을 해야 할 것이다.

【P-51】

Conjoint Analysis를 이용한 대학 급식소 선택속성 규명 및 급식소 신설 전략 도출

김창준¹⁾ · 양일선 · 박문경[†]

연세대학교 식품영양학과, 신구대학¹⁾

최근 대학생들은 초등학교 때부터 혹은 중학교 때부터 급식을 받아온 세대로 급식체계에 싫증을 내고 학교 밖의 외부 식당으로 눈을 돌리고 있는 세대이다. 또한, 위탁급식전문업체의 대학 내 급식사업 참여와 많은 선행 연구 등을 토대로 여러 면에서 대학 내 구내식당이 개선되고 있으나 아직도 매우 부족한 실정이다. 따라서, 본 연구는 외부식당과의 경쟁으로 현재 급식인원수가 매년 감소하여 운영상의 어려움을 겪고 있는 S 대학 학생식당 고객의 급식소 선택속성에 대한 의견을 조사하고 현재 운영중인 급식소 이외에 추가 설립하고자 하는 식당 신설에 대한 전략을 도출하고자 한다. SPSS 통계 package(ver. 11.0)를 활용하여 기술통계(descriptive analysis), 컨조인트 분석(conjoint analysis)을 실시하였다. 현재 학생식당 이용빈도 감소원인은 '음식이 맛이 없어서'가 44.8%, '거리가 멀기 때문'이 19.9%로 조사되어, 학생식당의 이용빈도에 가장 큰 영향을 주는 것은 '음식 맛'과 '거리'인 것으로 파악되었으며, 학생식당에 대한 전반적인 만족도는 '보통이다'가 37.8%, '불만족 한다'가 36%, '매우 불만족한다'가 18.4%, '만족한다'가 7.8%로 조사되어 응답자의 대부분이 식당에 대해 불만족하고 있었다. 거리에 의해 식당의 이용빈도가 감소하고 있는 것은 현 학생식당의 위치가 강의 동과 먼 거리에 위치하고 있어 강의동이 밀집해 있는 건물과 근거리에 식당이 개설된다면 이용할 의사가 있는지 여부에 대해 64.7%가 이용하겠다는 의사를 밝혔고 26.1%는 이용하지 않겠다고 응답했다. 따라서, 학생들이 인식하는 적정 거리의 식당 위치를 파악하기 위해 식당으로 이용하는 소요시간에 대해서 조사대상자가 멀다고 인식하는 시간과 가까운 거리라고 인식하는 시간에 대한 조사 결과 가까운 거리로 인지하는 평균 이동소요시간(분)은 5분이었으며 먼 거리로 인지하는 평균이동소요시간은 10.9분으로 적당한 식당의 위치는 5~10분내의 거리로 9분 30초의 거리에 식당이 위치하면 학생들의 이용률을 극대화시킬 수 있을 거라 사료된다. 사전 대면면접을 통해 가격, 소요시간, 음식의 맛으로 선정된 속성과 각 속성별 수준을 활용한 컨조인트 분석 실시하여 도출된 학생들의 급식소 선택 시 중요하게 인식하는 속성은 가격대, 소요 시간, 음식 맛 순으로 나타났으며, 각각의 중요도는 가격이 65.42%, 소요시간인 24.76%, 음식의 맛이 9.82%였다. 즉, 학생들은 학생식당의 서비스 품질 속성 중에서 상대적으로 식사 가격을 가장 중요하게 생각하는 것으로 나타났고, 다음으로는 식사를 하기 위해 식당까지 가는데 소요되는 시간, 음식의 맛을 중요하게 생각하는 것으로 분석되었다. 컨조인트 분석결과 조사대상자가 가장 선호하는 대학 식당으로는 이동하는데 6~10분이 소요되는 거리에 위치한 식당으로 2,100~2,500원 정도의 가격대로 맛있고 깔끔한 식당을 가장 선호하는 것으로 조사되었다. 따