

## 대구 지역 한정식 업소의 메뉴 및 고객이 남긴 음식에 대한 조사

이인숙, 최봉순, 대구가톨릭대학교 식품영양학과

### A Survey on Menu and Plate Waste of Selected Korean Traditional Restaurants in Daegu Area

In-Sook Lee, Bong-Soon Choi, Department of Food Science & Nutrition, Catholic  
University of Daegu, Daegu, Korea

우리의 고유 음식으로 채식과 육식이 조화를 이루고 영양적인 면도 우수한 식단인 한식은 외식산업에서도 점포 종목의 50%를 차지하며, 창업 인기종목이다. 그러나 반찬 수, 가격, 맛 또는 품질의 불균형 등 메뉴와 관련된 내적인 문제점은 과다 점포 경쟁, 소비자의 기호도 변화에 따르지 못함 등의 외적인 문제점과 함께 한식의 경쟁력 약화 요인이 되고 있다. 본 연구는 한식의 메뉴관련 문제를 해결하여 외식시장에서 경쟁력 향상요인 및 합리적인 식단 구성을 제시하고자 지역의 한정식 전문업소와 이용 고객을 대상으로 시식한 음식의 종류별 가짓수와 남긴 정도를 조사하였다.

자료조사는 지역의 대표적인 상업지구의 한정식 7개 업소와 이들 업소 이용 고객 294명을 대상으로 설문조사를 실시하였으며, 수집된 자료는 SAS Package를 이용하여 통계처리하였다. 조사대상자는 40대가 41.8%로 가장 많았으며, 30대가 26.5%, 50대가 17.4% 였다. 여성의 비율은 52.3%로 남자보다 약간 많았다. 제공되는 음식은 품목별로 밥, 국류, 김치류, 전골/찌개/찜, 나물/생채, 구이류, 젓갈류, 회, 샐러드, 후식류로 분류하였으며, 가장 많은 가짓수가 제공되는 음식은 젓갈류(최대 13가지)였고, 음식 제공은 전채요리, 해물요리/전류/야채 또는 묵무침, 김치류와 구이, 밥과 국을 중심으로 한 식사, 그리고 과일과 전통음료의 순서로 구성되었다. 음식의 남긴 정도는 김치류 (59.6%)와 젓갈류 (50.2%)가 가장 많았으며, 밥의 남긴 양은 제공된 양의 14%로 가장 적었다. 후식류의 남긴 정도는 20% 정도로 적은 편이었고, 점심 식사로 이용한 고객은 젓갈(51.8%)을 많이 남겼으며, 저녁 식사로 이용한 고객은 김치(58.2%), 젓갈(50.8%)을 많이 남긴 것으로 나타났다. 한정식은 1인당 7,000원에서 최고 10만원의 가격으로 업소에 따라 책정되어 제공되고 있었으며, 제공된 음식의 가짓수는 가격에 따라 차이가 있었다. 식단 구성은 계절과 농산물 시장의 영향을 받는 것으로 조사되었다. 제공된 음식은 분량은 밥은 150-400g, 국은 140-280g, 김치는 50-80g으로 업소에 따라 차이가 있었다.

조사결과 지역의 식생활 특성이 외식업소 식단에도 반영되고 있었으며, 이는 음식을 남기는 요인에도 영향을 주었다. 음식물 쓰레기로 인한 환경오염과 음식으로 인한 건강관련 인자를 고려할 때 1인 배식 분량과 한정식 이용고객의 특성을 고려해야 할 것이다. 따라서 방문 시간대에 따른 차별화된 식단 구성, 음식 종류에 따른 1인 배식 분량에 대한 기준과 제공 시 담아내는 방법에 대한 실천 가능한 제언이 필요한 것으로 사료된다.