

[P4-17]

일부 내·외국인의 한식선호도 및 한식당 만족도에 관한 비교

김주현, 이정숙, 윤혜려¹, 이다희, 박지은, 장혜자², 김정윤³, 이혜양, 김숙희
 한국식품영양재단, 호서대학교 식품영양학과¹, 연세대학교 식품영양학과², 상명대학교 생활환경학부
 외식영양학전공³

본 조사는 우리 농산물의 해외진출 및 소비증대를 위해 내·외국인을 대상으로 한식선호도 및 한식당 만족도 조사를 실시하여 한식의 세계화를 위한 기초자료를 제공하고자 실시되었다. 조사대상자는 국내 체류중인 미국·아시아·유럽 및 기타지역의 외국인 157명과 서울, 경기 및 천안지역에 거주하는 20세 이상의 성인 326명을 대상으로 하였으며, 설문지를 통한 직접면접방식으로 2002년 11월 1일부터 12월 31일 사이에 한식에 대한 선호도, 만족도, 한식 맛에 대한 평가, 한식당 만족도에 관련된 사항들을 조사하였다. 본 조사자료의 통계분석은 SAS Software Package를 이용하였으며 두 집단간의 유의성 검증은 t-test를 실시하였다. 한식 선호도에 대한 차이를 보면 즉, 불고기, 갈비구이, 비빔밥, 삼계탕, 장아찌류의 경우 내국인보다 외국인의 선호도 점수가 유의적으로 높았으며, 특히 불고기와 갈비구이는 4.0점 이상으로 외국인이 더 선호하였고, 김치와 된장찌개는 내국인이 더 선호하는 것으로 조사되었다. 한식의 맛에 대해서는 내국인이 3.9점으로 평가한 반면, 외국인은 4.1점으로 내국인보다는 한식의 맛이 좋다고 평가하고 있으며, 한식의 색 역시 내국인이 3.6점으로 '보통' 정도라고 평가한데 비해 외국인은 4.0점으로 '좋다'고 평가하였으며, 상차림에 있어서도 내국인이 3.6점인데 비해 외국인은 4.1점으로 한식의 상차림 역시 만족스러운 것으로 평가하였다. 내국인과 외국인의 한식 맛에 대한 평가를 비교해 보면 매운맛에 대한 강도는 내국인보다는 외국인이 4.0점으로 더 강하다고 느꼈으며, 짠맛에 대해서는 외국인보다는 내국인이 3.5점으로 외국인 3.3점보다 유의적으로 높게 나타나 내국인이 외국인보다 한식이 짠 음식이라고 인식하고 있었다. 한식의 단맛에 대해서는 내국인과 외국인 모두 3.0점으로 보통정도로 인식하였고, 느끼한 맛은 내국인이 2.4점으로 외국인 2.8점보다 유의적으로 낮아 내국인이 외국인에 비해 한식이 느끼하지 않은 음식으로 인식하고 있었으나 전반적으로 내국인과 외국인 모두 3점 이하로 한식을 느끼하지 않은 음식으로 생각하였다. 한식당에 대한 만족도를 보면 내국인보다는 외국인이 만족도가 높은 것으로 조사되었다. 즉, 한식당의 음식의 맛·양·가격은 외국인이 4점 이상으로 만족하고 있는 것에 비해 내국인 3.2~3.8점에 '보통'이라고 응답하였고, 종업원의 서비스나 업소의 분위기는 내국인이 3.1점으로 '보통'이라고 응답한데 비해, 외국인은 4.0점, 3.9점으로 만족한다고 응답하여 한식당의 서비스나 분위기에 만족하였다. 내국인이 외국인보다 낮은 점수를 보인 항목은 '식당내의 소음수준'과 '화장실의 청결도'였고, 그 수준은 외국인보다 내국인이 3점 이하로 약간 불만족하고 있었고, 편의시설 수준은 내국인의 경우 2.8점으로 약간 불만족한 반면 외국인은 3.7점으로 보통 이상의 만족도를 보이고 있어 대조적인 경향을 보였다. 이상의 연구결과 외국인이 우리의 한식에 대한 만족도가 상당히 높은 것으로 보아 한식을 우리나라의 대표적인 외식산업으로 발전시키기 위해서는 한식을 외국에 자신 있게 소개할 필요가 있으며, 내·외국인들이 모두 만족할 수 있도록 한식당의 시설 개선이 선행되어야 할 것으로 사료된다.

*본 연구는 농림부 연구비 지원에 의해 수행되었음.