

外食産業의 發達이 國民營養 및 食生活에 미치는 影響*

서울대학교 家政大學 食品營養學科

牟 壽 美

국민생활의 현황

1) 식생활의 단계적 변천

우리국민이 겪어온 식생활의 변천을 뒤돌아 보면 몇 가지 과정을 발전단계로 나누어서 생각할 수 있다. 즉,

(1) 일제의 침략하에서 빈곤과 식량부족으로 보리고개(춘궁기)를 넘기 어려웠던 1945년의 8.15 해방전

(2) 독립과 동시에 자유는 식생활에 있어서도 되찾게 되었지만 여전히 어려웠던 해방후의 궁핍 식생활(1945~1950)

(3) 비록 단기간 일지라도(1950~1953) 6.25 동란중의 기아 및 춘기아생활

(4) 휴전과 여탈상태 속의 영양실조

(5) 전쟁피해복구단계의 외원식량 및 설상가상으로 극심한 한발과 수해 등에 의한 농업부진과 농산물 총작은 60년대까지 계속

(6) 그러나, 70년대에 이르러 우리나라 경제개발이 급진전하면서 국민식생활이 두드러지게 향상되기 시작했으며 생명유지와 생리적 요구를 충족하는 저조한 식생활로부터 풍요로운 식생활로 크게 달라졌다. 이와 같은 변화는 여유가 없고 긴박했던 과거의 식생활로부터 건강을 지키고 먹는 일에서 인간의 낙을 찾게 되는 다원적이며 행복한 식생활이란 방향으로 개선된 것을 느끼게 했다.

(7) 근대화의 물결은 80년대에 이르러 고도의 경제성장과 산업화의 급격한 신장에 따라 여러가지 사회·경제적 요인과 국민의 식에 대한 가치관을 변화시키게 되었다. 국민 즉 소비자의 필요는 식품산업, 식품서비스산업, 외식산업 등의 식생활혁신산업을 발

전시키게 되었다. 선진국에서는 50년대에 싹트기 시작한 식생활혁신산업은 이제 우리나라에도 빠른 속도로 신장하게 되었다.

(8) 특히, 각종의 국제적인 행사와 아시안게임, 88올림픽 등의 국제운동경기의 국내유도, 그리고 국제규모의 관광산업은 더욱 식품산업과 외식산업의 붐을 가속화시키게 되었고 우리의 식생활에 많은 영향을 미치게 되었다. 이리하여 선진국에서 생기고 있는 식생활의 외식화와 국제화가 더욱 빠른 속도로 우리나라에도 눈앞에 다가온 것이다.

2) 식생활양상의 변화

우리국민의 주요 식품군별 섭취량의 연차적 추이(1985년 통계연감)를 보면 표 1와 같이 1인 1일당의 곡류소비량이 1976년의 490g에서 1982년에는 443g으로 감소되었다. 두류의 소비량은 28g에서 61.8g로 증가하였고 과일류 역시 43g에서 68g로 증가하였다. 신선한 채소보다 가공된 채소의 소비량이 많아진 것도 큰 변화로 볼 수 있다.

그러나 무엇보다 크게 달라진 것은 동물성식품의 소비량이 1976년과 1983년 사이에 62g로부터 124g인 2배의 증가를 보인 점이다. 육류, 난류, 어패류, 유류의 소비가 93.4대 6.6 으로부터 88대 12로 크게 달라졌다.

한편, 1976년과 1983년사이의 국민 1인 1일당의 에너지 및 영양소 섭취량을 보면 표 2와 같이 탄수화물을 제외한 모든 영양소의 증가를 알 수 있다. 특히, 동물성단백비는 20%로부터 33%로 향상되었으며 이는 선진국의 50%내외의 수치에 비하면 아직 낮은 하나 그런데로 크게 좋아진 것으로 자위할 수 있다. 곡류에

*본 연구는 보건사회부 보건국 보건교육과 주최, 1986년 5월1 ~ 3일에 경주에서 열린 "국민 영양 증진과 식생활 향상을 위한 정책개발 연찬회"에서 발표 되었음을.

표 1. 식품군별 섭취량의 연차적 추이 (전국, 1인1일당)

(단위: g)

식품군	76년	77년	78년	79년	80년	81년	82년	83년	변동지수 83/82 × 100 (%)
식물성식품(계)	886.2	924.4	805.2	885.4	962.9	874.0	863.7	917.4	106.22
곡류	490.1	486.0	419.3	477.8	495.3	468.9	457.8	444.3	97.05
두류	28.6	40.5	28.4	34.8	46.9	49.9	46.6	61.8	132.62
감자	44.8	43.9	20.7	26.9	35.8	23.5	22.6	33.5	148.23
야채류									
(1) 신선	169.8	190.3	149.7	215.9	165.8	132.7	144.8	146.9	101.45
(2) 가공	85.7	90.9	91.2	72.4	135.3	128.7	120.5	129.8	107.72
과실류	43.1	47.6	97.3	27.8	41.3	31.9	42.1	68.5	162.71
해조류	2.6	4.0	2.8	2.7	1.5	3.9	3.0	2.6	86.67
조미료·주·음료	18.5	28.6	21.2	23.2	36.6	29.7	21.8	25.4	116.51
유지류	3.0	6.1	4.6	3.9	4.4	4.8	4.4	4.6	104.55
동물성식품(계)	62.8	85.2	88.5	118.5	97.6	97.5	116.0	124.7	107.50
육류	9.6	14.7	19.8	26.0	13.6	15.7	17.6	21.2	120.45
난류	5.5	6.0	9.9	12.8	8.3	7.4	8.3	11.3	136.14
어패류									
(1) 신선	32.2	43.0	42.0	57.3	57.3	58.5	53.3	53.8	100.94
(2) 가공	8.8	13.8	6.3	11.9	8.4	7.1	22.8	23.3	102.19
유류	5.3	6.0	10.4	10.4	9.9	8.4	14.0	14.8	105.71
유지류	1.4	0.8	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.3	300.00
총계	949.1	1,014.6	893.7	1,003.9	1,060.5	971.5	979.7	1,042.1	106.37
식물성식품비(%)	93.4	92.0	90.1	88.2	90.8	90.0	88.2	88.0	99.77
동물성식품비(%)	6.6	8.0	9.9	11.8	9.2	10.0	11.8	12.0	101.69

너지비는 82%란 높은 수치에서 74% 수준으로까지 낮아지므로써 지나친 곡류의존도가 개선되었음을 나타내고 있다.

식생활양상의 변화에 있어서 특히 주시되는 사항은 국제화, 가공식품화, 레저화의 경향이다.

(1) 식생활의 국제화

60년대에 시작된 분식장려운동은 우리의 전통적 생활의 주식의 일부를 밀가루소재를 이용한 빵·국수·만두로 대체하는 방향으로 유도했다. 특히, 학교급식의 빵식은 식물관형성기의 아동에게 큰 영향을 주게 되었다.

식생활의 국제화는 조리방법에 있어서도 찾아 볼 수

있다. 세기의 상차림에서 김치는 절대적인 것이었으나 신선한 채소와 고급서양채소 등을 이용한 샐러드의 기호가 점차 도시가정에서 높아지기 시작했다. 지금까지 된장·간장·고추장 등이 기본조미료로 이용되어 왔으나 토마토케찹, 마요네즈, 소스 등의 서양조미료도 많이 쓰게 되면서 우리의 전통음식의 맛 이외의 맛의 범위를 넓히게 되었다. 이와 같은 식생활의 국제화는 미각의 폭을 더욱 확대시켰다.

(2) 가공식품화

조리는 자연계의 동·식물 가운데에서 그대로 먹기에는 불편한 것을 소화흡수가 잘 되고 먹기 좋은 형태와 맛으로 정리하는 동시에 위생적으로 안전하게 처리하

표 2. 영양소별 섭취량의 연차적 추이 (전국, 1인 1일당)

영 양 소	76 년	77 년	78 년	79 년	80 년	81 년	82 년	83 년	변동지수 83/82 × 100 (%)
에 너 지 (kcal)	1,926	2,134	1,833	2,097	2,052	2,040	1,991	2,012	101.05
단 백 질 (g)	60.4	71.0	59.5	69.6	67.2	69.9	67.14	69.6	103.26
지 방 (g)	20.5	28.0	22.6	26.2	21.8	20.3	21.1	23.5	111.37
탄 수 화 물 (g)	380	397	346	394.9	396.1	394.2	380.7	379.6	99.71
칼슘 (mg)	402	487	412	699	598	559	466	506	108.58
철 (mg)	12.3	14.2	10.3	12.4	13.5	15.8	13.3	15.1	113.53
비 타 민 A (IU)	1,293	1,427	1,064	1,324	1,688	1,804	1,676	2,052	122.43
비 타 민 B ₁ (mg)	1.2	1.4	1.2	1.31	1.13	1.78	1.00	1.14	114.00
비 타 민 B ₂ (mg)	0.8	0.9	0.8	0.93	1.08	1.24	0.86	1.00	116.28
나 이 아 신 (mg)	16.1	19.0	16.1	21.3	19.1	20.1	20.7	23.7	114.49
비 타 민 C (mg)	76	91	68.3	98.2	87.9	67.2	76.0	69.5	91.45
* 동물성단백질비 (%)	20.2	24.3	28.7	31.9	28.7	32.2	32.6	33.5	102.76
** 곡류에너지비 (%)	82.3	77.7	78.0	77.4	77.4	75.5	77.9	74.9	96.15

$$* \text{ 동물성단백질비}(\%) = \frac{\text{동물성단백질}}{\text{총 단백질}} \times 100$$

$$** \text{ 곡류에너지비}(\%) = \frac{\text{곡류에너지}}{\text{총 에너지}} \times 100$$

는 기술체계를 말한다.

이에 비해 식품공업계에서는 식재료의 경형과 조리 등의 일련의 조작을 흔히 가공이라고 말하고 있다. 조리와 가공 사이에는 본질적인 차이는 없으나 만약 구분을 한다면, 가공은 대량제조와 저장을 목적으로 해서 식재료를 처리하는 경우를 말하며 조리는 먹기 직전에 가정 또는 가정적 규모로 처리하는 경우로 나누어 말할 수 있다.

인스턴트식품, 냉동식품, 간식식품 등 새로운 기술에 따른 신제품이 계속해서 만들어지고 있으며 식생활의 양상을 변화시키고 있다.

Convenience Foods (CF) 이란 말은 미국에서 발생 되었으며 냉동식품이나 건조식품으로서 이중에서 반조리된 것과 다된 형태의 것도 있다.

CF의 급격한 성장의 뒤를 이어 Fast Foods서비스가 빠른 속도로 침투하기 시작했다. 이는 고객이 주문하면 곧바로 음식이 나오는 서비스의 신속성에서 기인한 말로써 햄버거, 핫도그, 후라이드, 치킨, 도우넛 등이 이에 속한다.

(3) 食의 레져화

사람은 생명유지나 생리기능을 충족하는 식생활에 도

달하면 건강증진이란 식의 기능이외의 것을 찾게 된다.

즐거운 식사, 맛있는 식사 등 낙으로 삼는 면으로 비중이 커지고 식생활이 레져화와 관능화의 경향을 나타낸다.

(4) 외식화

여러가지 요인에 의해 외식이 급격히 증가하고 외식의 내용도 다양해졌다. 이는 Fast Foods서비스에 의한 간편화와 레져 및 관능적면의 매력의 탓이 관여하고 있다.

식생활변화를 일으키는 요인

1) 외식의 확대

우리의 요식업은 생업적이 일반이었는데 점차 근대적인 외식산업으로 변모되어가는 배경에는 외식일반화의 확대를 촉구하는 여러가지 요인이 있다. 즉

- (1) 소득증대와 생활수준의 상승
- (2) 소비내용의 변화 (소비외식·행동)
- (3) 여성의 직장진출과 사회참여 증가
- (4) 주부의 시간가치 상승
- (5) 사회의 레져지향화

(6) 식품 및 식생활을 둘러싸고 있는 여러가지 관련 산업의 기술혁신의 결과

(7) 도시화

(8) 국제화·세계화(globalization)

2) 외식소비자 요청의 다양화

우리나라 경제성장과 사회구조의 변화에 따라 소비자의 요청이 다양해진다.

(1) 매년 빠른 속도로 식생활양태가 달라진다.

(2) 가정내의 식사(내식)와 가정외의 식사(외식)의 비율이 점차 접근할 것이다.

(3) 외식의 비중이 높아지면서 외식소비지출내용도 다양해질 것이다.

(4) 이에 대해 유통면에 있어서도 외식의 업종 및 업태도 상당히 다양해질 것이다.

(5) 소비행동의 2극화로 가격지향적 소비행동과 상품의 가치지향적 소비행동의 경향이 생길 것이며, 여기에는 상품의 영양학적 측면에서의 문제가 일어나게 된다.

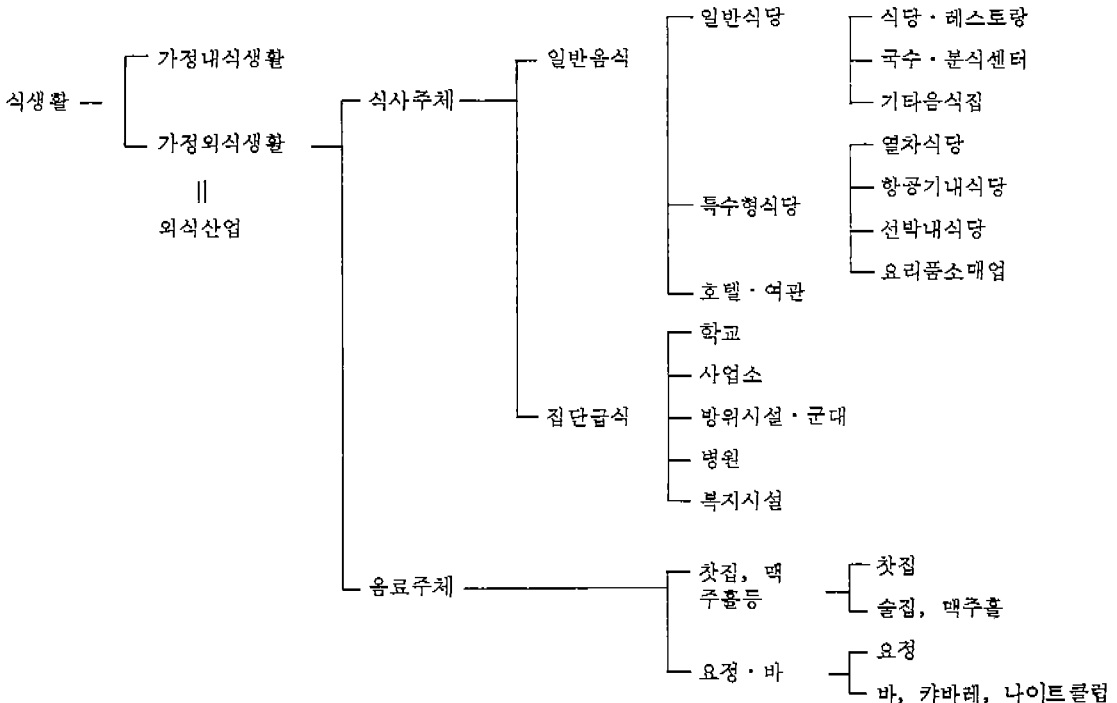
외식의 정의와 기능

식생활은 가정내식생활과 가정외식생활로 분류된다. 이는 식사를 하는 공간을 말하는 것이 아니라 음식이 만들어진 조리장소가 어디이며, 식사와 조정자가 누구냐에 따라 명칭이 달라진다.

만약 가정에서 만든 음식이나 도시락을 학교 또는 직장에서 먹게 되면 이는 어디까지나 내식(eating inside the home)으로 간주한다. 음식점의 음식이나 슈퍼마켓에서 사온 도시락을 집에서 먹게된 경우에는 외식(eating outside the home)으로 취급한다. 학교나 직장에서 주어진 집단급식은 외식에 속한다.

가족의 식생활이 저절이었던 과거에는 외식으로서 부족한 영향을 보충 및 보완하였으나 오늘날의 외식은 보다 많은 역할과 기능을 갖게 되어 새로운 경향을 나타내게 되었다. 즉 외식은 생리적 욕구뿐만 아니라 정신면과 사회면으로 다양한 기능을 갖게 되었으므로 식생활의 일부로 중요한 기능을 갖게 되었다.

표 3. 식생활과 식품서비스산업



식품서비스산업의 개요

1) 식품서비스산업의 명칭과 범위

식품서비스산업 (Food Service Industry) 은 가정의 외식사와 이를 위해 서비스를 제공하는 업종의 총칭이며 이 명칭이 사용된지 겨우 10~15 년밖에 안된다.

외식산업은 Dine-out Industry로서 식품서비스산업과 동일한 의미를 가지고 있다. 식생활과 식품서비스산업의 내용범위는 표 3과 같다.

외식산업은 외식을 대상으로 하며 가정밖의 식생활에 음식을 제공하는 영업활동은 다양하므로 식사제공을 중심으로 하는 식사주체와 음료제공을 중심으로 한 음료주체의 두가지로 분류할 수 있다. 이중, 일반식사주체는 특정이용자를 대상으로 한 집단급식과 불특정다수를 대상으로 한 일반음식이 있다. 흔히 말하는 급식은 학교급식, 종업원식당, 병원급식 등 특정시설내의 특정집단에 대한 음식제공이다. 한편, 일반음식은 시중의 식당이나 레스토랑과 같이 일반식당이나 음식점, 그리고 한정된 입지조건에서 불특정다수의 이용자를 대상으로 한 열차식당이나 항공기의 기내식 등의 특수형식당, 숙박서비스에 부수적으로 음식을 제공하는 여관, 호텔 등이 포함된다. 집단급식에 대해 일반음식을 영업급식이라고도 불리운다. 외식산업을 가장 넓게 정의를 내리려면 가정외식생활에서 음식을 제공하는 모든 것을 범위에 넣게된다.

2) 식품서비스산업의 상품

식품산업은 식사라는 유행재를 제공하는 산업이다.

그러나 이에 부수된 접객서비스 등의 무형제도 상품가치의 상당한 부위를 차지한다. 이 두가지가 고도로 복잡화된 것이 식품서비스의 상품이다. 식품서비스산업의 상품은 다음과 같다.

- (1) 식사 (요리·음료)의 제공
- (2) 인적서비스의 제공
- (3) 분위기의 연출
- (4) 식사에 관련된 편의제공

3) 식품서비스산업의 특징

- (1) 노동집약적·기능집약적성격
- (2) 접객서비스는 물론 생산·판매·소비의 세가지 과정이 동시에 완결적이다 (동시성)
- (3) 다품목, 소량판매
- (4) 저가격으로 제품차별화 가능
- (5) 장기의 상품주기를 가진 안정된 시장이다.

(6) 기업규모가 작아서 경영자의 이념·개성·취미·인성 등 개인 요소가 경영전체에 주는 영향이 크다.

(7) 과도의 입지의존

4) 식품서비스산업의 업종 업체실황

(1) 업종에 따른 분류 및 실황

식품서비스산업은 요식업이라고 불리우며, 식품접객영업이라고도 말한다. 업종에 따른 분류와 1985년말의 실황은 표 4와 같다.

표 4. 업종에 따른 분류와 현황 (1985.12월말)

업종명	명
대중음식점영업	157,191
인삼차집영업	1,811
간이주점영업	2,236
전문음식점영업	2,049
일반유용음식점영업	11,629
무도유용음식점영업	841
외국인전용음식점영업	268
과자점영업	8,008
다방영업	34,388
휴게실영업	318
총계	218,739

(2) 업태에 따른 분류

업태를 결정하는 요인은 경영형태, 상품구성, 입지조건, 이용동기, 이용시간대, 소비단가 등 다양하나 공급측의 업태결정요인으로서는 접객서비스형태로서 다음과 같이 분류된다.

- ① 테이블서비스-서비스요원이 필요하며 비교적 고객단가가 높고, 낙을 위한 식사를 제공한다.
- ② 카운터서비스-조리장을 개방해서 그 앞의 카운터를 테이블로 하여 음식을 제공하는 형식이다.
- ③ 셀프서비스 (self-service)-서비스요원을 삭감하고 cafeteria, buffet 형식이 이에 속한다.
- ④ 테이크아웃서비스 (take-out service) -객석은 없으며 카운터에서 음식을 받고 돈을 지불하는 cash and carry 형식이며 전형적인 것은 fast foods 이다.
- ⑤ 자동판매기-24 시간동안 언제나 간편하게 식사를 할 수 있는 편의를 최대의 특징으로 한다.
- ⑥ 데리카테센 (delicatessen) -육류, 샐러드, 반찬 등 조리가 끝난 식품을 취급하는 소매업으로서 이 새로운 업태는 내식과 외식의 중간영역에서 성립되었다.

완성된 요리는 슈퍼마켓에서 더욱 신장되어가고 있다. 한편, 소비자층의 업태결정요인은 내점동기이며「배가 고파서 식사를 하고 싶다」는 생활식과 「낙을 찾기 위해 식사를 하고 싶다」는 레저식의 두가지로 크게 나눌 수 있다. 기타 요인은 내점동기로부터 파생적으로 생긴 것으로서 「빨리 식사를 하고 싶다」「가족과 함께 또는 혼자서 식사를 하고 싶다」「가벼운 마음으로 식사를 하고 싶다」「정식으로 갖춘 또는 정식이 아닌 식사를 하고 싶다」...등 여러가지 요인이 부차적으로 가해진다.

주요업태의 외식산업을 정리하면 다음과 같다.

가. Fast foods 상점-싼 한정식품을 극히 짧은 시간에 제공하며 영업품목은 햄버거, 후라이드치킨, 도우넛 등의 스낵성이 강한 상품이다. 최근 라면 등도 축적에서 사먹을 수 있으므로 우리의 패스트푸드라고 말할 수 있다. 패스트푸드의 잇점은 ㉠신속한 서비스 ㉡요금 ㉢고가치상품 ㉣셀프서비스 ㉤값의 삭감 등이다.

나. Take-out foods 상점-사가지고 집으로 가지고 갈 수 있는 서비스에 의한 상품으로서 패스트푸드와 유사하나 라면과 같은 불편한 것은 대상이 되지 않으며 김밥, 도시락등의 우리음식이 많은 신장을 나타내고 있다. 패스트푸드가 외식의 간소화의 역할을 지니고 있다면 테이크아웃은 내식의 간소화에 대응해서 발전한 것으로 볼 수 있다. 소비자의 식생활 간이화 욕구에 따른 테이크아웃상점은 앞으로 더욱 신장할 것으로 예측된다.

다. 커피숍의 시간대는 아침, 점심, 스낵이 중심이며, 저녁의 비중이 적다. 가정내의 아침식사의 외식장소로서 패스트푸드보다 많은 시간과 휴식하면서 식사를 할 수 있는 특징이 있다.

라. 웨미리레스토랑-주요시간대는 점심과 저녁이며 특히 저녁이나 휴일에 비중이 높다. 이용동기는 가족과 낙을 함께 하기 위한 외식이 중심이 되며 중급레스토랑이다. 웨미리레스토랑의 기본적 개념은 풍요롭고 가벼운 기분으로 휴식할 수 있고 가족들이 안심하고 이용할 수 있으며, 기분을 전환할 수 있다는 점이다.

5) 국내의 fast foods 현황

우리나라는 '79년도에 처음으로 롯데리아가 생겨 '85년 10월까지 전국에 48개의 점포망을 형성하였으며, 110억 목표의 국내최대 시장을 벌리고 있으나, 외국의 유명브랜드를 가진 유수업체가 도전하여 현재 치열한 시장경쟁을 벌이고 있다.

국내 Fast foods 업체의 현황은 표5와 같다.

외식산업의 문제점

현재 우리나라 외식산업은 너무나 빠른 속도로 달리고 있으나 많은 문제점을 제시하고 있다.

- 1) 행정적 문제
- 2) 경영자의 영세성
- 3) 운영자의 투기심리
- 4) 본부의 운영능력 및 기능부실
- 5) 관리자의 인식부족
- 6) 품질저하
- 7) 점포임차투자의 과다 및 장기안정 임차의 어려움
- 8) 원가의 문제점
- 9) 외국에 로열티 과다지출
- 10) 시장성숙의 미비

이상과 같은 여러가지 어려운 문제점은 결과적으로 외식상품의 질 (quality)에 영향을 미치게 된다.

외식산업이 국민경제에 접하는 비중이 크게 증가해서 '85년 추세치로 약 3 조5천억원의 시장을 형성하고 있음이 보고되어 있다. 그리고 우리나라의 취업인구의 절대다수가 가정을 떠난 근무지나 외부에서 식사를 해결하고 있음에 비추어 보면 범국민적 측면에서 현문제점에 관심을 갖고 해결해 나가야 할 것이다.

외식산업과 국민식생활 및 영양문제

1) 국민보건과 영양

(1) 영양관리의 조정

가정내의 식사는 가족의 건강을 위해 주부가 영양을 의식하면서 균형이 잡힌 식단을 계획해서 합리적인 식품구입과 선택을 거쳐 사랑과 정성으로 위생적이며, 영양적이고 가정나름대로의 전통맛을 살리는 조리법에 의해 마련된다. 이리하여 만들어진 식사는 가족적인 분위기속에서 세심한 배려로 가족들에게 제공된다. 여기에는 주부라는 영양관리의 조정자가 있으므로 가족은 신뢰감을 가지고 식생활을 풍요롭게 즐기고 있다.

그러나 영업급식이라고 볼 수 있는 외식에 있어서는 어떠한가 살펴 볼 필요가 있다. 외식산업에서 생산하는 상품의 질은 영양·보건보다 고객인 소비자의 안기의 요소가 되는 간편성, 경제성, 미각성에 비중을높이 두고 있는 실정은 부인할 수 없다. 외식은 소비자가 스스로 선택해야 하며 만약 선택의 지식·태도·행동에 잘못이 있을 경우에는 잘못된 식사를 하게 될 것이고 이와 같은 불합리적인 외식의 빈도가 누적된

- 外食産業의 發達이 國民營養 및 食生活에 미치는 影響 -

표 5. 국내 fast foods 업체 현황

'85년 10월말 현재

업종별	상표명	국내업체	기술도입처	기술도입내용	점포수	비고
Hamburger 업체	Lotteria	(주) 롯데리아	일본 Lotteria	기술도입합자	49	
	Americana	(주) 아메리카나			30	
	Burger King	(주) 한암	(미) Burger King	51:49 합작 Royalty 3%지급	6	
	Wendy's	(주) 웬코	(미) Wendy's International	70:30 합작 Royalty 3% 지급	5	
	Daily Queen	(주) 한양유동	(미) Daily Queen	Royalty 4%지급		
	Family	(주) 패밀리			70	
	Big Boy	(주) 빅보이			83	소형점포 (5~10평) 위주
	Connelly	(주) 커넬리	(미) Connelly		8	
	Burger Man				4	
	Lovely	제5식품 (주)			24	
	Dalas	이신총			80	소형점포 위주
	후랜드친	천일식품 (주)			70	소형점포 위주
	Gloria	그로리아			3	
	Indean				65	
	Mederia				24	
	탐스코리아				1	
	Burger Jack	(주) IMJ			7	
	대관령 Hamburger	삼양식품 (주)				
	Ameri King	성진산업 (주)			5	
	Young Family				22	556 개
Chicken 업체	Kentucky Fried Chicken	두산식품 (주)	(미) K.F.C. Heublein Inc	Royalty 4.5% Service Fee 점 포당 10,000 \$	6	
	Lim's Chicken	림스상사 (주)			105	111 개
Donuts업체	Winchell's D	(주) 부흥사	(미) Winchell's D	Royalty 3%	18	
	Mister D	대전교역 (주)	(미) Mister D	Royalty 3%	13	
	Dunkin D	(주) 금토일	(미) Dunkin D	Royalty 3%	12	43 개
Pizza 업체	Shakey's Pizza	골든벨상사 (주)	(미) Shakey's Pizza	Royalty 3.5% License Fee 15,000 \$	1	
	Pizza Hot	동진식품 (주)	(미) Pizza Hot	Royalty 3% License Fee 30,000 \$	2	
	Pizza Inn	조양물산 (주)	(미) Pizza Inn		1	
	Losurdo's	뉴욕피자	(미) Losurdo's	Royalty 3%	4	8 개
면류제인	다림방	(주) 삼기프란차이즈			40	
	장터국수	(주) 장터			80	
	샤보로우동				30	
	엄마덮밥				10	160 개
아이스크림 제인	Cony Island	고려인삼 (주)	(미) Cony Island		80	향료만수입
	해태 Ice Pop	해태제과 (주)			40	"
	롯데 비안코	롯데제과 (주)			13	" 133 개
총 계					1,011 개	

다면 영양과 보전에 어떠한 장애를 초래할 우려가 있다. 외식자의 영양관리 조정은 누가 할 것인가? 소비자 스스로의 책임으로 방임할 수 없는 범국민적 문제로 생각하게 된다.

가정에서는 식사의 질과 량에 대해 주부와 가족 사이에 항상 타협이 이루어질 수 있고 제조과정(조리과정)이 공개적이다. 그러나 외식산업에 있어서는 소비자 개개인의 요구를 수용할 수 없는 일방적 과정이며, 개방키친이라 하더라도 소비자측의 입장으로는 불침의 장벽의 강건너편일 수 밖에 없다. 외식산업의 상품의 질을 조정하고 감독하는 일은 매우 중요하다.

(2) 외식상품의 질

① 위생 및 조리과정의 안전성

일반적인 영업성 단체급식의 위생문제는 생략하고 등한시 되고 있는 조리과정의 안정성을 살펴보면 다음과 같다.

- a. 안전하고 신뢰성이 있는 식품소재의 선택 (예 - 불량고추, 불량참기름, 불량동물성기름, 불량식물성기름, 불량가공식품, 불량조미료)
- b. 안전한 조리기구 및 식기사용 (예 - 유해성 화학물질 또는 유해성 물질이 용출되는 조리기 및 식기사용)
- c. 안전한 포장 (예 - 고온처리된 상품의 포장)
- d. 안전한 조리조작

식품이 유해화학물질로 의해 오염되어 생기는 피해는 흔히 식품공해라고 말한다. 식품이 위생적이지 않아서 소비자가 받는 피해는 전염병을 제외하면 식중독이 이에 속한다. 그러나 수질·토양오염·화학물질오염등은 식물 연쇄에 따라 농축되어 위험한 식품이 되는 경우도 있다.

그러나 사회적으로 잘 알려져 있지 않은 조리의 불안정성은 심각하다.

특히 육류, 생선등의 가열조리에 있어서는 태우는 과정에서 각종 유해물질이 발생하며, 발암인자가 될 수도 있다. 튀기는 조리에 있어서도 고온에서 장시간 튀기는 과정에서 기름에 화학적 변성이 일어나 유해물질이 생긴다. 발효음식의 조리과정에 있어서도 잘못이 생기면 곰팡이에 의한 유해성분 형성이 일어난다. 고온에 처리된 음식을 담은 용기나 포장의 안정성은 면밀히 검토되어야 할 것이며, 조리와 포장 및 배선과정에 있어서 인적위생은 더욱 중요한 문제가 된다.

② 조리와 조미료

가정내의 식사는 가족들의 기호와 건강을 존중하므로

조미료의 사용에 과잉이 생길 수 없다. 최근 가정에서 사용하는 고추, 소금 및 소금계 조미료의 소비량이 감소되고 있으며 이는 가족의 보건의식이 높아진 탓으로 볼 수 있다.

그러나 외식인 경우에는 음식에 어떠한 조미료와 향신료가 얼마만큼 사용되었는지 알 수 없다. 일반적으로 외식의 맛은 내식의 맛보다 훨씬 농후하다. 이는 특히 소금과 M. S. G의 사용량이 많은 점을 지적할 수 있다. 소비자는 美味요청이 크므로 제공측은 이에 따르게 된다. 성인병과 고혈압예방을 위해 외식산업에서는 상품의 질과 조미료를 보건면에서도 배려해야 한다.

③ 제품상품의 질과 외식산업동반자의 가치관

외식산업의 상품의 질에 대해 생산자, 소비자, 보건행정자들은 동반자로서 다른 각도의 관심과 가치관을 가지고 있다.

그림 1은 그 가치관을 4 단계로 분류를 했으며, 상품생산자는 간이성과 경제성에 대한 가치는 완벽한 데에 비해 보전에 대한 가치는 최저수준을 보이고 있다. 상품에 대한 관능가치는 비교적 높으나 영양가에 관한 가치는 낮은 편이다. 보건직의 입장에서는 보건가치는 완벽하나 영양가치, 간이성, 경제성가치는 별 흥미가 없다. 소비자는 간이성, 경제성에 관심도가 높고 영양가와 보건가치에는 비교적 어두운 편이다. 전체를 종합해 보면 간편, 경제성, 관능가치가 높은 것에 비해 영양과 보건면에 대한 가치관은 낮은 것으로 해석할 수 있다.

외식산업의 발전에 있어서 상품제공측, 소비자측, 보건행정측 모두가 이 절을 잘 생각해서 국민보건 향상을 위한 식품서비스산업이 되도록 노력할 필요가 있다.

④ 외식산업상품의 품질표준화

의료진에 있어서는 투약처방(prescription)이 있듯이 조리에도 조리레시피(recipe)가 있다. 대량조리에 있어서 외국에서는 50명단위(food for fifty)의 조리레시피가 거의 표준화되어 있다.

국민영양에 입각해서 이 조리레시피의 개발과 표준화가 시급히 중요하며, 질과 양 양면에서 연구되어야 할 것이다.

(3) 위생·영양·환경개선을 위한 감시·감독의 강화
외식산업에 정통하여 전문적이며, 높은 차원으로 훈련을 받은 행정인력이 양성되어 외식산업의 위생·영양·환경의 향상에 참여되어야 하며, 이에 대한 전문

— 外食産業의 發達이 國民營養 및 食生活에 미치는 影響 —

——— 생산자 (PRODUCER) - · - · - 보건직자 (HEALTH AUTHORITY)
 - - - - - 소비자 (CONSUMER) - · - · - 과학 (SCIENCE)

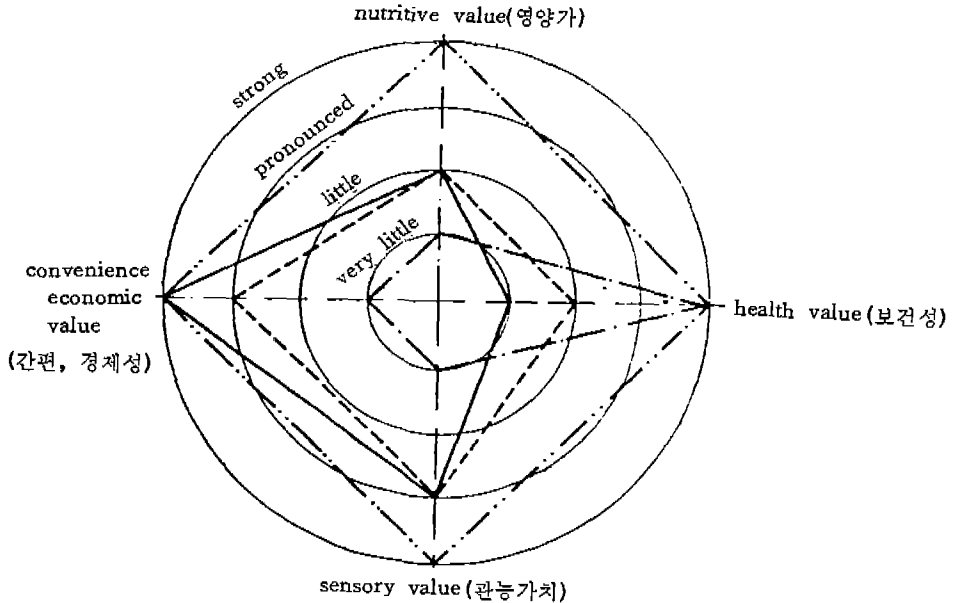


Fig. 1. 제공상품의 질과 외식산업동반자의 가치관.

집단의 형성도 필요할 것이다.

(4) 외식산업과 국민식생활 및 영양문제에 관한 실태조사 강화

국민영양개선사업의 일환으로 외식산업발전과 국민영양에 대해 실태조사를 할 필요가 있다. 따라서 현재의 문제점을 다각적으로 파악하여 분석검토해야 한다. 실태조사는 외식산업측과 소비자측 양쪽이 대상되어야 하며, 영양을 우선으로 간주한 조사연구가 진전되었으면 한다.

(5) 영양교육

외식산업의 동반자를 대상으로 한 일련의 영양교육이 필요하며, 이에는 위생보건도 포함되어야 한다.

2) 주문식단제의 정착화

우리의 식생활의 습관이 주문식단제에 대해 적응이 지연되고 있는 실정이다. 그러나 레시피의 표준화, 제도화의 강화 그리고 개선방안이 개발되므로써 정착화로 개선되어야 하며, 식량낭비와 위생문제를 해결할 수 있으리라고 믿는다.

참 고 문 헌

- 1) 최대용 : 식당경영관리, 관광서비스개발원
- 2) 최대용 : 우리나라 요식업소원가계산체계 확립을 위한 메뉴판매가격 결정 System에 관한 연구, 대한요식업중앙회, 경영개선자료 85-8-1
- 3) 전영희 : 내일의 식당경영
- 4) Glew G: *Advances in catering technology*, 1979. Applied science Publishgs LTD.
- 5) Goody J: *Cooking, Cuisine and Class: A study in comparative Sociology.* Camblidge Univ. Press, 1982.
- 6) Eckstein E.F: *Menu planning* The Avi Publishing Co. Inc., 1973.
- 7) 안창근 : 국내외식산업의 현황과 전망, 월간식당산업