

호텔 뷔페飲食에 관한 實態調査  
第1報. 뷔페食堂 利用者の 食行動에 關한 設問調査

牟壽美 · 崔景淑 · 金昌任 · 李秀景 · 鄭相珍 · 崔善惠

서울대학교 家政大學 食品營養學科  
(1991년 3월 25일 접수)

The Present State and Problems of Hotel Buffet Styled Restaurant  
I. A Survey of Customer's Dining out Behaviours of Hotel Buffet Styled Restaurant

Sumi Mo, Kyung Suk Choi, Chang Im Kim, Soo Kyung Lee

Sang Jin Jung and Sun Hae Choi

*Department of Food and Nutrition, College of Home Economics, Seoul National University*

(Received March 25, 1991)

Abstract

To identify the eating behaviour of customers at a hotel buffet styled restaurant, a survey was conducted.

The age range of the respondents was 6 through 70, but consisted mainly people in their twenties, thirties, and forties of the respondents, 65.1% were female. The occupation ranged from student 30.3%, housewife 27.2%, office worker 19.3%, professional 17.3%.

43.9% of respondents visited buffet styled restaurant 1 to 2 times every three or four months. Some respondents had a positive opinions: they had many choices in food selection, they could take and choose as much as they wanted, the appearance and the arrangement of the food was great, etc. But some also had negative attitudes(i.e. unhappy with self service and expensive prices).

Of the respondents, 31.1% said they visited the buffet styled restaurant was for family parties and the average number of the party member was  $9.3 \pm 4.3$ . The average time period of eating was 1 hour  $32 \pm 26$  minutes. The average frequency of taking food was  $3.7 \pm 1.2$ . The average frequency of taking food after satiety was  $1.2 \pm 0.8$ .

The first selection of the buffet service food was soup 23.9% of the respondents and salad 23.9%. Females chose more of the soups and salads the males chose more of the meats and seafoods. The standard of food selection was 70.7% of 'my favorite'. This tells customers' low cognition level of desirable food selection and the order of a meal. 64.0% of the respondents responded overeating, from mild and extreme.

We think that information on nutrition education and health problems are necessary. For better service, 82.9% wanted to lower the price by decreasing similar items.

Respondent wanted; one, to increase more Korean food items and make a traditional Korean buffet styled restaurant, two, to use more seasonal food and decrease the redundant food items to reduce the price, and three, to have different price rates according to the age or gender of the grown ups.

I. 서 론

현재 우리나라 사회는 급격한 경제성장과 사회화에 따라 크게 변모하고 있다. 이에 따른 생활수준의 향상과

국제화에 따른 외국문물의 수용으로 식생활에도 큰 변화를 가져오게 되었다. 특히 많은 변화를 겪는 부분은 외식의 증가라고 할 수 있다.<sup>1,2)</sup> 도시가구의 월평균 식료품비에 대한 외식비가 꾸준히 증가하고,<sup>3)</sup> 외식산

업은 사회의 레저지향으로 인해 먹는 것에서 즐거움을 찾는 樂食의 증가로 더욱 성장하고 있으며<sup>4)</sup> 종류도 다양해지고 있다.

외식을 하는 경우에 있어서도 복잡하고 시간이 소요되는 전통음식에서 서서히 벗어나 간편하면서도 손쉬운 서구적 패스트푸드점을 선호하고 있다.<sup>5)</sup> 최근 주요 외식산업으로는 서구식 패스트푸드를 취급하는 프랜차이즈점, 면류를 패스트푸드화한 면류점, 도시락 등의 음식을 집으로 사가지고 갈 수 있는 테이크 아웃점, 차와 간단한 식사를 하고 휴식을 취할 수 있는 카페, 가족 단위의 외식이 중심이 되는 패밀리 레스토랑 등이 있다.<sup>2)</sup>

우리나라의 부페는 6.25동란 직후 국립중앙의료원 구내에서 스칸디나비아의 의료진에 의해 주로 외국인을 상대로 시작되어, 그 후 외국의 귀빈접대 및 외교적 목적으로 일부에서 이용되었다. 양대 올림픽을 치르면서 호텔이 증가하고, 현대의 호텔이 단순기능에서 벗어나, 사회 문화적 기능이 확대되면서 각종 편의시설을 갖추므로,<sup>6)</sup> 각 호텔들의 부대시설로 부페식당이 생겨났다.

부페는 초기 완전히 서양음식으로 구성되던 식단이 점차 중식, 일식, 한식을 포함하면서 다국적 음식으로 보편화되고, 음식 종류가 수적으로 증가하면서 고객의 환심을 불러 일으키고 있다. 또한 호텔내 부페식당뿐만 아니라 고급형의 전문 부페식당과 중, 저가형의 부페식당이 생기므로 인해 최근에는 외식산업의 일각으로 대중성을 띄게 되었다.

원래 부페(buffer)의 사전적인 의미는 '(서랍이 달린) 찬장'이란 의미였으나 '간이식당, (열차역내의) 식당, 손님 각자가 준비된 음식을 먹고 싶은대로 갖다 먹는 식의 식사'로 의미가 확대되었다. 서양에서는 이런 부페식당을 바이킹(viking)이라고도 부른다.<sup>7,8)</sup>

우리 전통의 상차림인 독상이나 두레상은 모든 음식을 한상에 차려서 내오는 空間展開型 식사법이고, 서양이나 중국의 경우는 時間系列型 식사법이다.<sup>9)</sup> 그러나 부페의 경우 서양에서 유래되었으나 음식을 일시에 상에 차려놓는 공간형 상차림으로 우리에게 쉽게 동화될 수 있었다고 생각된다.

또, 부페는 다양한 식단과 화려한 음식진열, 아름다운 실내장식, 한꺼번에 많은 사람이 함께 식사할 수 있다는 점, 다른 패밀리 레스토랑에 비해 좌석의 효율성이 높은 점 등으로 인해 더욱 발전하고 있다. 그러나 경제성, 맛, 고유성, 편식, 과식, 영양과잉 등의 면에서 많은 문제점이 소재되어 있다. 그러므로 이 시점에서 부페의 실태를 다방면으로 파악하여 고객의 바람직한 식행동과 바람직한 외식산업으로서의 방향을 제시할 필요가 있다고 사료된다.

현재 여러 외식형태 중 패스트푸드점,<sup>1,2,10-17)</sup> 테이크아웃점 등<sup>18-21)</sup>은 조사가 연구가 다방면으로 행하여졌으나 부페에 대한 연구는 국내는 물론 국외에서도 거의 없는 실정이다.

이에 본 연구는 호텔 부페식당 이용자를 대상으로 1차적으로 부페식당의 이용도, 부페음식에 대한 평상시 견해, 부페음식에 대한 기호, 발전을 위한 견해 등에 대한 설문조사를 실시하여 바람직한 부페개발을 위한 기초자료를 제시하고자 한다.

## II. 연구방법

### 1. 조사대상 및 기간

조사대상 부페식당의 설정은 연구자가 임의로 서울시 강남구 삼성동 뉴월드호텔의 부페식당을 선택하여 이 식당에 식사하러온 손님들을 무작위로 추출하여 점심, 저녁 식사시간에 실시하였다. 설문지 조사는 1990년 2월부터 3월까지 1개월간 실시하였는데, 조사방법은 대학원생이 직접 식당을 찾아가 식사가 어느 정도 진행된 손님들에게 조사취지를 잘 설명한 후 실시하였다.

### 2. 조사내용 및 방법

#### 1) 조사에 사용된 도구 및 내용

본 연구에서 사용된 도구는 설문지으로써 문항의 성질에 따라 응답자가 해당사항을 선택하거나 필요한 내용을 기술하게 하였다.

설문지의 내용은 조사대상자의 일반환경, 부페음식에 대한 견해, 부페식행동에 관한 조사, 부페식당의 개선 방향에 대한 견해 등을 파악할 수 있는 문항들로 이루어졌다.

#### 2) 자료의 처리 및 분석방법

자료의 처리는 SPSS Package Program<sup>22)</sup>을 이용한 전자계산조직을 사용하였다. 조사된 내용의 분석을 위해 전체 응답자 수에 대한 각 문항의 응답자수의 백분율과 평균 ± 표준편차를 구하였으며, 연령, 성별, 교육수준, 직업에 따른 식행동의 차이를 알아보고, 이를 X<sup>2</sup>-test와 ANOVA로 유의성을 검증하였다.

## III. 연구결과

### 1. 조사대상자의 일반사항

#### 1) 성별, 끼니별, 연령별, 요일별 대상자의 분포

본 조사에 응답한 대상자의 분포는 표 1과 같다. 끼니별로 볼 때 점심이 132명, 저녁이 123명으로 총 255명이었으며, 성별로 볼 때 남자가 89명(34.9%), 여자가 166명(65.1%)이었으며, 요일별로 보면 평일이 215명, 일요일이 40명이었는데 일요일은 남·여의 비

표 1. 조사 대상자의 끼니별, 성별, 연령별 분포

단위 : 명(%)

연령	끼니별 성별	점 심		저 녀		계
		남자	여자	남자	여자	
6~13세		1( 6.7)	0( 0.0)	3( 4.1)	1( 2.0)	5( 2.0)
14~16세		2(13.3)	2( 1.7)	2( 2.7)	6(12.0)	12( 4.7)
17~19세		0( 0.0)	2( 1.7)	5( 6.8)	6(12.2)	13( 5.1)
20~23세		1( 6.7)	12(10.3)	20(27.0)	14(28.6)	47(18.4)
24~30세		0( 0.0)	7( 6.0)	17(23.0)	9(18.4)	33(12.9)
31~40세		5(33.3)	14(12.0)	13(17.6)	3( 6.1)	35(13.7)
41~50세		5(33.3)	50(42.7)	8(10.8)	8(16.3)	71(27.8)
51~60세		0( 0.0)	17(14.5)	6( 8.1)	2( 4.1)	25( 9.8)
61~70세		1( 6.7)	13(11.1)	0( 0.0)	0( 0.0)	14( 5.5)
소 계		15(11.4)	117(88.6)	74(60.2)	49(39.8)	255(100.0)
계		132(100.0)		123(100.0)		

율이 비슷하였으나 평일은 남자가 33.0%이고, 여자는 67.0%로 나타났다. 또, 끼니별 남·여의 비율이 유의하게 차이를 보여( $p < 0.001$ ) 점심에는 여자가 많고, 저녁에는 여자의 비율이 줄어들고 남자의 비율이 증가하는데 이는 조사대상 부페식당의 특색으로 점심에는 여자성인들의 각종 모임이 많았고, 저녁에는 남자 직장인들의 모임이 많았기 때문에 사료된다.

전체 대상자의 연령 분포를 보면 6세부터 70세까지로 나타났는데 20대, 30대, 40대가 주를 이루었으며 어린이를 포함하여 20대 이하의 연령분포가 많은 것은 조사기간이 졸업 및 입학철이어서 축하가족모임이 많았기 때문에 사료되며, 끼니별 연령분포가 유의한 차이를 보였는데( $p < 0.001$ ) 점심은 주로 40대인 반면, 저녁에는 20대가 많았다. 또 남·여별 연령 분포도 유의한 차이를 보였는데( $p < 0.001$ ) 전체 끼니에서 보면 남자는 20대, 30대가 많았고 여자는 20대, 40대, 50대가 많은 것이 특징이었다. 특히 점심에는 남자가 30대, 40대가 많고, 여자는 40대, 50대가 많았는데 이러한 차이는 유의했다( $p < 0.01$ ).

2) 조사대상자의 사회 인구학적 변인 조사

조사대상자의 거주지역은 강남지역이 54.1%, 그외 지역이 45.9%로 손님분포가 거주지역에는 큰 영향을 받지 않고 있었다.

조사대상자의 직업분포를 보면 가정주부가 27.2%, 사무직이 19.3%, 전문직이 17.3%로 나타났고, 학생이 30.3%로 높게 나타났는데 이는 앞에서 말한 바와 같이 조사시기가 졸업, 입학철이기 때문이라고 사료된다. 특히 끼니별 직업분포가 유의한 차이를 보였는데 점심에는 가정주부의 비율이 높은 반면, 저녁에는 사무직, 학생의 비율이 높았다.

조사대상자의 교육정도를 보면 국민학생이 2.0%,

중학생이 3.5%, 고등학생이 4.7%, 대학생 및 대학원생이 18.9%로 학생이 29.1%였으며 성인이 70.8%였다. 성인의 교육정도를 살펴보면 고졸이 12.6%, 대졸이 41.7%, 대학원졸이 16.5%로 교육정도가 높게 나타났으며, 점심보다 저녁에 학생들의 비율이 높음이 특징이었는데, 이는 저녁에 가족모임이 많았기 때문에 사료된다( $p < 0.001$ ).

외식 및 타국음식에 대한 친밀도 및 기호에 대한 관련성을 파악하고자 해외거주 및 여행경험 유무에 대해 물어보았을 때 남자의 39.8%, 여자의 48.2%가 해외경험이 있다고 응답했다.

또, 과식정도와와의 관련성을 알아보기 위해 요즘 체중조절에 신경을 쓰는지 여부에 대해서는 남자 32.6%, 여자 56.0%가 체중조절을 위해 식사에 신경을 쓰고 있는 것으로 나타나( $p < 0.001$ ), 여자들이 남자보다 더 체중에 신경을 쓰고 있는 것으로 나타났다. 이러한 분포는 끼니별로도 유의한 차이를 보여( $p < 0.01$ ), 점심 손님은 56.8%가, 저녁손님은 38.2%가 신경을 쓰고 있다고 응답하였는데 이는 점심 조사대상자 중에 여자의 비율이 높기 때문에 사료된다.

2. 평소 부페음식에 대한 견해

조사대상자들은 평소 부페식당을 얼마나 자주 이용하는지에 대해 '한주에 1~2회'가 1.6%, '한달에 1~2회'가 13.7%, '서너달에 1~2회'가 43.9%, '일년에 1~2회'가 36.9%, '처음'이 2.7%, 기타가 1.2%로 나타났다.

평소 부페음식을 '대단히 좋아한다'고 응답한 경우가 7.5%, '좋아한다'가 38.6%, '보통이다'가 50.4%, '싫어한다'가 3.1%, '대단히 싫어한다'가 0.4%로 대부분 좋아하는 것으로 나타났다.

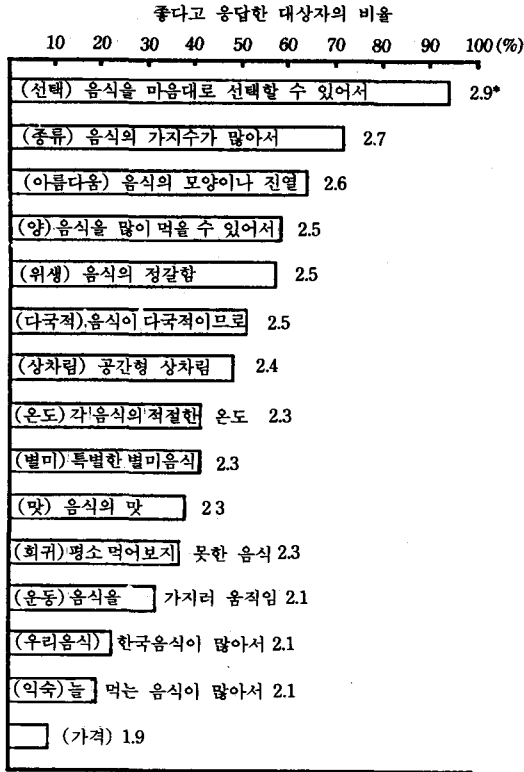


그림 1. 평소 뷔페음식에 대한 견해의 분포, \*) 평균점수

구체적으로 뷔페음식에 대하여 어떠한 의견을 가지고 있었는지 조사한 결과는 그림 1과 같다. 뷔페음식의 특성대로 음식의 가지수가 많은 점, 음식을 마음대로 선택할 수 있는 점, 음식의 모양·진열 및 정갈함, 원하는 대로 많이 먹을 수 있는 점 등에 대해서는 좋다고 생각하는 반면, 음식을 가지러 왔다갔다 하는 점, 각 음식의 온도, 특히 가격에 대해서는 만족도가 낮았다. 이러한 의견에 대해 '좋다'는 3점, '그저 그렇다'는 2점, '나쁘다'는 1점을 부과하여 평균 점수를 구하면 전체평균 45점 만점에 35.5±3.7점이었는데 남·여간에 유의한 차이는 없었으며 '아름다움'에 대해서는 여자들이 유의하게 더 좋아하는 것으로 나타났다( $p < 0.01$ ).

### 3. 뷔페식당에서의 식사행동에 관한 조사

#### 1) 뷔페식당에 온 이유 및 동행인, 지불방법

##### (1) 뷔페식당에 온 이유

뷔페음식을 먹으러 온 이유는 그림 2와 같이 생일, 회갑, 입학, 졸업, 시험합격(고시, 취직 등), 기타 기념일 등의 '가족파티'가 31.1%, '가족·친척과 함께 즐거운 시간을 보내기 위해'가 13.8%, '친구·동료와 함께

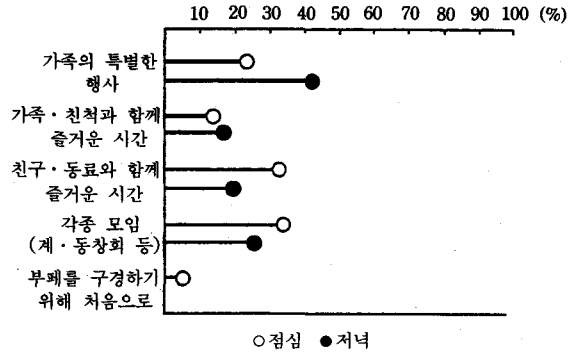


그림 2. 뷔페음식을 먹으러 온 이유의 분포

즐거운 시간을 보내기 위해'가 30.7%, 契, 동창회, 직장모임 등의 '각종 모임'이 23.6%, '뷔페식당을 구경하기 위해 처음으로'가 0.8%로 나타났는데, 끼니별 그 분포가 유의한 차이를 보여( $p < 0.001$ ), 생일·입학·졸업 등의 가족파티는 주로 저녁에 하는 것으로 나타났고, 친구·동료와 즐거운 시간을 보내기 위해서는 저녁보다는 점심을 이용하는 것으로 나타났고, 각종 모임 중에 契·동창회 모임은 저녁에는 없었고 점심에만 하는 것으로 나타난 반면, 직장모임은 저녁에 많이 행해지는 특징이 있었다. 또 성별로 그 이유가 유의하게 다르게 나타났는데, 여자인 경우는 '가족파티' 및 '친구·동료와 즐거운 시간을 보내기 위해', '契·동창회 모임'이 주로 나타난 이유인 반면, 남자들은 '가족파티' 및 '직장모임'이 높게 나타났다( $p < 0.001$ ). 뷔페식당을 찾는 이유는 외식시 패스트푸드점을 찾는 동기로 음식을 먹기가 간편하고 빨리 식사할 수 있다는 보고<sup>10,11)</sup>와는 다른 결과를 보였다.

##### (2) 동행인의 분포

동행인의 수는 평균 9.3±4.3명으로 나타났는데, 성별, 끼니별 차이는 없었으나 요일별로 유의한 차이를 보여( $p < 0.001$ ) 평일은 9.7±4.5명, 일요일은 6.3±1.9명으로 평일이 더 높았는데, 이는 평일은 契·동창회·직장모임 등이 많은 반면 일요일은 가족파티가 많기 때문으로 사료된다. 구체적인 동행인에 대한 분포는 성별, 끼니별, 요일별로 각각 유의한 차이를 보였는데 ( $p < 0.001$ ), 남자는 동행인이 주로 직장동료, 가족인 반면, 여자는 친구, 선후배, 가족이었고, 끼니별로 볼 때 점심에는 친구, 선후배가 많은 반면, 저녁에는 가족, 직장동료의 비율이 높았다. 일요일은 가족이 월등히 높았으며, 평일에는 친구, 선후배 및 직장동료의 비율이 높게 나타났다.

##### (3) 음식값의 지불방법

음식값의 지불방법면에서 볼 때 그림 3과 같이 성별 ( $p < 0.05$ ), 끼니별 ( $p < 0.001$ ), 요일별 ( $p < 0.001$ )로 유의

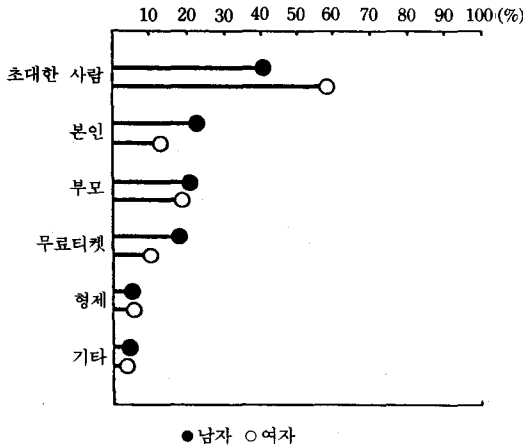


그림 3. 음식값 지불자의 성별 차이

하게 나타났다.

여자에 비해 남자가 ‘본인’이라고 응답한 비율이 높았으며, 여자인 경우는 ‘초대한 사람’이라고 응답한 비율이 높았으며 ‘각자’라고 응답한 경우도 있었다.

이러한 분포를 끼니별로 볼 때 점심에는 초대한 사람의 비율이 월등히 높은 반면, 저녁에는 초대한 사람, 본인, 부모, 무료티켓의 비율이 높게 나타났다. 평일에는 초대한 사람의 비율이 높은 반면, 일요일에는 초대한 사람의 비율은 매우 낮고, 본인 및 부모의 비율이 높게 나타나, 가족모임이 많은 특징과 일치하였다. 일요일을 제외하고는 성별, 끼니별 상관없이 항상 초대한 사람의 비율이 다른 경우보다 높았는데, 초대한 사람이 지불한다고 응답한 경우에 구체적으로 보면 성별( $p < 0.001$ ), 끼니별( $p < 0.001$ )로 유의한 차이를 보여, 여자는 친구·선후배·친척이 많은 반면, 남자는 사무처·거래처가 높게 나타났고, 점심에 비해 저녁에 사무처·거래처가 높게 나타난 것이 특징이었다. 이는 부페식사의 가격이 비싼 까닭으로 아직은 특별한 의미없이 자가부담으로 자주 이용할 수 있는 외식 종류로 인식되고 있지 않는 것으로 사료되며, 이러한 경향은 패스트푸드 조사에서 본인 및 각자의 지불이 높았던 결과<sup>12)</sup>와는 큰 차이를 보였다. 기타는 친구어머니, 어머니친구 등이 있었으며, 자녀가 지불한다고 응답한 경우는 한명도 없었다.

특별히 조사대상 부페식당을 선택한 이유를 복수 응답하게 했을 때 집에서 거리가 가까워서(48.0%)>음식이 좋아서(24.8%)>교통이 편리해서(22.4%)>종업원 서비스가 좋아서(16.8%)>식당이 넓고 커서(13.6%)>지배인이나 식당경영인을 잘 알아서(12.8%)>음식의 위치 배치가 좋아서 (9.6%) 순이었으며, 그외 특별한 별미음식, 좌석배치, 손님들의 분위기 등의 이유들이 있었는데 이용자들이 이동거리, 교통문제 등이 식당선

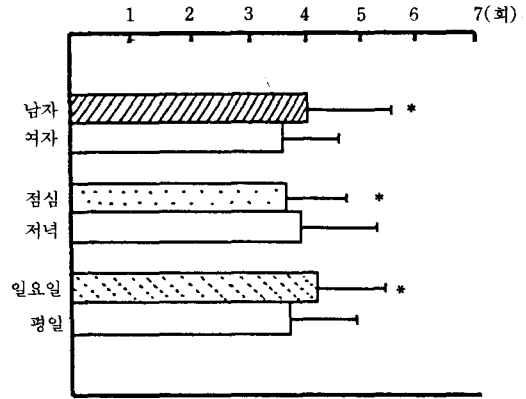


그림 4. 평균 음식을 가져와 먹은 횟수의 성별, 끼니별, 요일별 분포, \* $p < 0.05$

택시 중요한 인자로 작용하고 있음을 알 수 있었다.

2) 식사 소요시간 및 음식 가져온 횟수

(1) 식사 소요시간

부페음식을 먹는데 소요된 시간은 평균 1시간 32분±26분으로 나타났는데, 저녁식사에서 일요일이 평일보다 식사시간이 더 유의하게 짧게 나타났다( $p < 0.05$ ). 점심, 저녁식사마다 여자가 남자보다 더 오랜 시간 먹는 것으로 나타났지만 유의하지는 않았다.

(2) 음식 가져온 횟수 및 반복감 후 식사횟수

부페음식을 가져와 먹은 평균 식사횟수를 보면 그림 4와 같이 평균 3.7±1.2회로 나타났고 성별( $p < 0.05$ ), 연령별( $p < 0.001$ ), 끼니별( $p < 0.05$ ), 요일별( $p < 0.05$ )로 차이가 유의했는데, 남자가 여자보다 가져온 횟수가 더 많았으며, 그림 5에서 나타난 바와 같이 2회 이하가 여자가 10.7%, 남자는 7.1%였으며 여자는 7회가 최고로 0.6% 나타난 반면, 남자는 7~10회가 10.7%나 있었으며 10회가 가장 최고였다. 연령이 높을수록 음식을 가져와 먹는 횟수가 적었고, 저녁이 점심보다 더 높게 나타났으며, 일요일이 평일보다 음식 가져온 횟수가 더 높게 나타나 모든 연령층에서 저녁식사에 대한 중점도가 높음을 보고한 손 등의 결과<sup>23)</sup>와 일관된 결과를 보였다.

만복감을 느낀 후에 먹는 평균 식사횟수는 평균 1.2±0.8회로 연령이 증가할수록 반복감 후 식사횟수도 유의하게 낮게 나타났다( $p < 0.01$ ). 점심보다 저녁이, 평일보다 일요일이 더 높게 나타났으나 유의하지는 않았다. 반복감을 느낀 후 먹는 횟수의 분포를 보면 그림 6과 같이 전혀 먹지 않은 경우는 15.7%에 불과하며, 1회가 52.5%, 2~4회가 84.2%로 나타나 부페식 사시 과식이 크게 우려되었다. 그리고 이러한 분포는 남·여별로 유의한 차이를 보였는데( $p < 0.05$ ), 남자의 경우 반복감 후 3회 이상 먹는 응답자 비율이 여자보다 더 높았다.

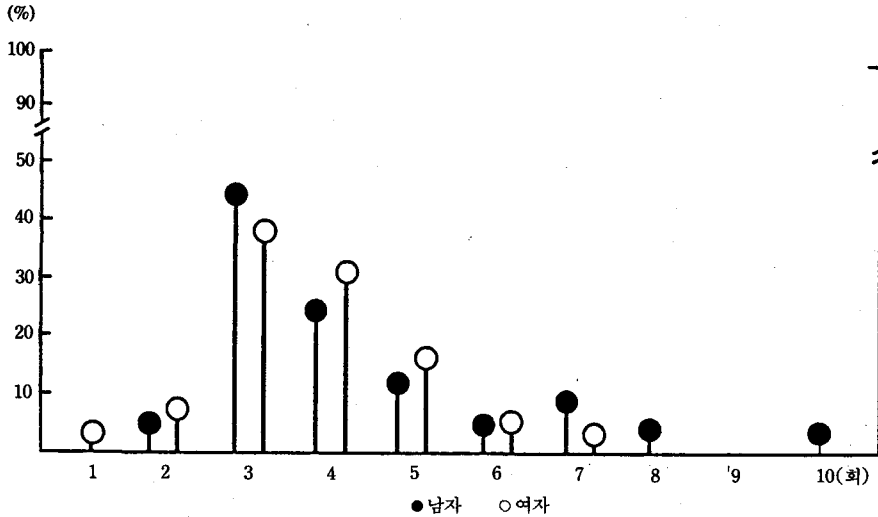


그림 5. 음식을 가져와 먹은 횟수의 성별 분포

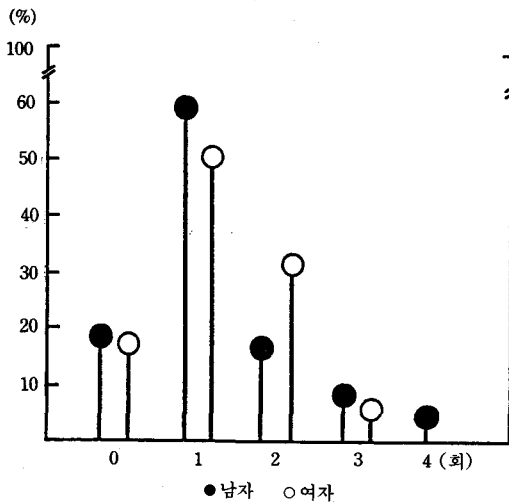


그림 6. 만복감 후 식사횟수의 성별 분포

3) 부폐식사 전후의 식사정도

부폐음식을 먹으러 오기 바로 전의 식사 정도에 있어서 점심대상자들은 ‘아침을 안먹었다’가 22.8%, 저녁대상자들은 점심을 안먹은 경우가 8.3%였다. 부폐식사 후 다음 식사에 대한 계획은 여자의 경우 ‘안먹겠다’ 또는 ‘적게 먹겠다’고 응답한 비율이 남자보다 유의하게 높았다( $p < 0.001$ ). 이러한 분포는 끼니별로도 유의했는데( $p < 0.001$ ), 저녁보다 점심부폐를 먹은 경우가 ‘안먹겠다’ 또는 ‘적게 먹겠다’의 비율이 높게 나타났다.

4) 부폐식사시 가장 먼저 먹은 음식과 기호

(1) 식사시 가장 먼저 먹은 음식 및 음료  
우리 전통의 반상차림과 같이 한상에 차려진 음식

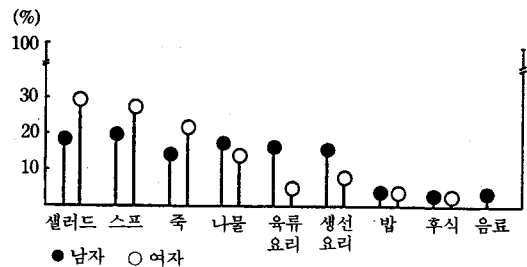


그림 7. 가장 먼저 먹은 음식의 성별 분포

중에서 각자가 식사순서 등을 고려하여 기호에 따라 선택해서 먹는 것이 특징인 부폐식사에서 대상자들이 실제 제일 처음에 어떤 종류의 음식을 먹는지를 알아 보면 그림 7과 같은데, 스프(23.9%), 샐러드(23.9%) > 죽(17.8%) > 나물(14.3%) > 생선요리(9.1%) > 육류요리(7.4%) > 밥(2.2%) > 후식류(0.9%) > 음료, 아이스크림류(0.4%) > 과일류(0.0%)로 나타났는데, 이러한 분포는 성별로 볼 때 유의한 차이를 나타내어( $p < 0.001$ ) 여자는 스프, 샐러드, 죽의 비율이 높은 반면, 남자는 육류요리, 생선요리의 비율이 높아 아직 부폐식당을 찾는 사람들에게는 소화흡수율을 고려한 바람직한 식사순서에 대한 인식이 부족함을 알 수 있었고, 부폐식당의 앞으로의 확대 전망을 감안해 볼 때 식사순서에 대한 영양교육이 필요하다고 사료된다.

함께 먹은 음료(물은 제외)는 술(31.2%), 커피(45.0%), 주스(23.8%)가 있었는데, 이는 성별, 끼니별로 유의한 차이를 나타내어( $p < 0.001$ ), 남자가 여자에 비해 술을 많이 마셨고, 여자의 경우 커피(58.0%) > 주스(25.2%) > 술(16.8%)로 나타났다. 점심에는 주로 커피인 반면 저녁에는 술의 비율이 높았다.

(2) 음식의 기호도

부페식당의 음식 중 가장 좋았던 음식은 ‘즉석갈비구이’를 포함하여 ‘훈제연어, 생굴, 회초밥, 생선회’ 등을 꼽아서 사람들이 대부분 가격이 비싼 음식이나

조리방법이 번거로와 가정에서 자주 먹지 못하는 음식을 선호하는 것으로 나타났으며, ‘더 다양한 종류의 회, 한국전통음식, 신선하고 다양한 과일 및 샐러드’ 등이 더 인기를 희망했다.

가장 싫었던 음식들은 다른 음식의 냄새가 전이된 음식, 적절한 음식의 온도를 유지하지 못한 음식, 신선도가 떨어진 음식 등을 지적했는데 손님들이 일시에 모두 식사가 완료되는 것이 아닌 점을 고려하여 음식의 적절 온도 및 질감, 향미의 보존유지가 부페식당의 개선해야 할 문제라고 생각되며, 따라서 부페외식산업의 발달을 위해서는 이러한 문제에 대한 개선이 있어야 할 것으로 사료된다.

5) 부페음식의 선택 기준

부페식당에서 음식을 선택할 때 가장 먼저 고려하는 것은 그림 8과 같이 ‘내가 좋아하는 음식’이 70.7%로 가장 높았고, ‘음식이 차려진 순서’가 11.6%, 칼로리가 적은 음식’이 9.6’, ‘영양가가 높은 음식’이 5.6%, ‘비싼 음식’이 2.4%로 나타났고, 유의하지는 않았지만

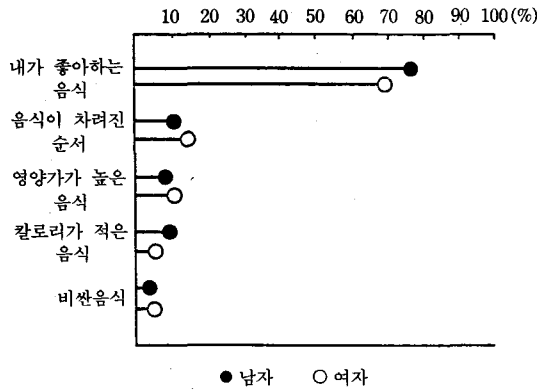


그림 8. 부페음식을 선택할 때 첫번째 고려사항의 성별 분포

표 2. 부페식당의 음식에 대한 요구사항

단위 : 명(%)

항 목	성 별	남 자	여 자	계
<b>음식의 가지수**</b>				
더 많았으면 좋겠다		43(50.6)	45(28.8)	88(36.5)
지금 이대로가 좋다		40(47.0)	102(65.4)	142(58.9)
줄었으면 좋겠다		2( 2.4)	9( 5.8)	11( 4.6)
<b>음식의 짠맛**</b>				
더 짜면 좋겠다		4( 4.9)	1( 0.6)	5( 2.1)
지금 이대로가 좋다		72(87.8)	124(80.0)	196(82.7)
싱거우면 좋겠다		6( 7.3)	30(19.4)	36(15.2)
<b>음식의 단맛**</b>				
더 달면 좋겠다		3( 3.6)	4( 2.6)	7( 2.9)
지금 이대로가 좋다		72(86.7)	110(71.0)	182(76.5)
덜 달면 좋겠다		8( 9.6)	41(26.5)	49(20.6)
<b>음식의 매운맛</b>				
더 매우면 좋겠다		12(14.5)	12( 7.8)	24(10.1)
지금 이대로가 좋다		65(78.3)	128(83.1)	193(81.4)
덜 매우면 좋겠다		6( 7.2)	14( 9.1)	20( 8.4)
<b>음식의 국적***</b>				
한국음식이 더 많았으면 좋겠다		46(54.8)	43(27.7)	89(37.2)
일본음식이 더 많았으면 좋겠다		14(16.9)	22(14.2)	36(15.1)
중국음식이 더 많았으면 좋겠다		5( 6.0)	13( 8.4)	18( 7.5)
서양음식이 더 많았으면 좋겠다		4( 4.8)	18(11.6)	22( 9.2)
지금 이대로가 좋다		15(17.9)	59(38.1)	74(31.0)

\*\*p<0.01

\*\*\*p<0.001

표 3. 부페식당의 서비스 및 환경에 대한 요구사항

단위: 명(%)

항 목	성 별	남 자	여 자	계
종업원 서비스				
친절했다		45(51.1)	96(60.0)	141(56.9)
보통이다		41(46.6)	63(39.4)	104(41.9)
불친절했다		2( 2.3)	1( 0.6)	3( 1.2)
음식의 온도				
각 음식마다 적당했다		31(34.9)	51(32.1)	82(33.1)
보통이다		39(43.8)	89(56.0)	128(51.6)
온도가 맞지 않았다		19(21.3)	19(11.9)	38(15.3)
음식의 보충***				
떨어진 음식을 신속히 보충했다		49(59.0)	99(73.9)	148(68.2)
보충시간이 오래 걸렸다		30(36.2)	21(15.7)	51(23.5)
보충하지 않고 빈접시로 남아 있었다		4( 4.8)	14(10.4)	18( 8.3)
조 명				
식사하기 좋았다		46(52.3)	90(57.7)	136(55.7)
보통이다		41(46.6)	63(40.4)	104(42.6)
나빴다		1( 1.1)	3( 1.9)	4( 1.7)
음악소리				
좋았다		50(57.5)	81(51.9)	131(53.9)
보통이다		35(40.2)	61(39.1)	96(39.5)
시끄러웠다		2( 2.3)	14( 9.0)	16( 6.6)
좌석간의 간격				
넓어서 좋았다		21(23.9)	53(34.2)	74(30.5)
보통이다		50(56.8)	85(54.8)	135(55.6)
좁아서 불편했다		17(19.3)	17(11.0)	34(14.0)

\*\*\* $p < 0.001$ 

여자보다 남자가 더 '내가 좋아하는 음식'이 선택기준이 되고 있었다. 따라서 사람들이 부페음식을 선택할 때 한끼로서 영양적으로 균형잡힌 식사를 위해 선택 조합하지 않는 것으로 나타나 부페식당의 식사시 유용한 영양교육이 필요함을 알 수 있었다. 이러한 분포는 Carlson 등<sup>24)</sup>에 의한 레스토랑 이용자의 식품 선택도가 '영양(nutrition/fitness)'이 가장 우선이라고 한 결과와 다른 분포를 보였다.

부페식당에서 가장 좋아하는 음식의 국적은 한국음식이 54.4%, 일본음식이 22.4%, 서양음식이 16.8%, 중국음식이 6.4%로 나타나 대상자들이 식문화의 서구화 정도가 높아지고 있고, 또 '부페'라는 서양 식사 방법을 대하고 있을지라도 우리 전통의 한국음식의 기호도가 높음을 알 수 있었고, 이러한 분포는 성별로 차이가 없었다.

#### 6) 부페식사의 과식도 및 만족도

부페식사 후 자가평가에 의한 과식도는 '대단히 과식했다'가 7.2%, '약간 과식했다'가 56.8%, '알맞게

먹었다'가 33.2%, '약간 적게 먹었다'가 1.2%로 부페식사에서 각자의 양보다 적게 먹는 사람은 거의 없고 과식한 비율이 66.1%로 먹을 수 있는 음식량의 제한이 없다는 부페식사의 특성 때문에 사람들의 과식정도가 높게 나타났고 이런 과식으로 인한 식생활의 불균형 및 식품의 낭비 등의 문제에 대해서 개선을 위한 부페식당의 운영방법에 관한 연구 및 이용자에 대한 교육이 필요하다고 사료된다.

부페음식을 다 먹은 후 전체적인 만족감에 대해 '대단히 만족한다'가 10.7%, '만족한다'가 57.1%, '보통이다'가 30.2%, '불만스럽다'가 2.0%로 전체적으로 만족스럽게 느끼고 있는 것으로 나타났다.

#### 4. 부페식당 및 음식에 대한 요구 및 개선사항

##### 1) 부페음식에 대한 요구사항

부페음식에 대한 요구사항은 표 2와 같이 음식의 가지수에 대해 58.9%가 '지금 이대로가 좋다'고 응답했는데 남자들이 여자보다 '더 많았으면 좋겠다'고



응답한 비율이 유의하게 높았다( $p < 0.01$ ). 음식의 짠맛, 단맛, 매운맛에 대해 각각 82.7%, 76.5%, 81.4%가 '지금 이대호가 좋다'라고 응답했는데, 여자가 남자보다 이 세 가지 맛에 대해 맛이 약해지길 원하는 비율이 더 높았는데, 짠맛, 단맛에 대해서는 그 차이가 유의했다( $p < 0.01$ ). 음식의 국적별로 볼 때 '한국음식이 더 많았으면 좋겠다'고 응답한 비율이 37.2%로 나타났고, 31.1%가 '지금 이대호가 좋다'라고 응답했는데, 여자보다 남자가 한국음식이 더 많아지길 원했고, 남자보다 여자들이 지금 상태에 만족하는 비율이 유의하게 높았다( $p < 0.001$ ).

#### 2) 부폐식당의 서비스 및 환경에 대한 요구사항

부폐식당의 서비스 및 환경에 대한 요구사항의 분포는 표 3과 같다. 종업원들의 서비스에 대해서는 56.9%가 '친절했다'고 응답했고, 각 음식의 온도에 대해서는 15.3%가 '맛지 않는다'고 응답했고, 각 음식마다 온도가 '적당했다'고 응답한 경우는 33.1%였다. 떨어진 음식의 보충에 대해 68.2%가 '신속히 보충했다'고 응답했는데 이는 남·여간에 유의한 차이를 보였다( $p < 0.001$ ).

시설에 있어서 조명이 '식사하기에 좋다'라고 한 경우는 55.7%, 음악소리는 53.9%가 '좋다'고 했으며, 좌석간의 간격에 대해서는 55.6%가 '보통이다'라고 응답했다.

#### 3) 향후 부폐식당의 발전방향에 대한 의견

앞으로 우리나라 부폐식당의 발전 방향에 대해 '가치수를 줄여서라도 가격이 싸지면 좋겠다'고 응답한 경우가 82.9%로 높았으며 '가격이 비싸더라도 가치수가 늘었으면 좋겠다'라는 의견은 17.1%로 나타나 현재의 가격은 별 부담없이 자주 이용하기에는 비싼 가격이라고 생각하고 있는 것으로 나타났다.

그 밖의 의견으로는 '한국음식을 더 많이 하여 한국음식과 친밀한 장소로 발전시키자', '계절식품을 이용하고 비슷한 종류의 음식은 빼서 가격도 낮추고, 가치수도 적당하게', '음식 국적별로 코너를 따로 구분하든가, 각 나라 음식의 가치수를 비슷하게, 한주마다 특정나라의 음식을 집중적으로 내놓는 방법' 등을 제안했고, 특히 '성인에 있어서 성별에 따라, 또 성인과 노인에서 가격 차이를 두자'는 의견도 있었다.

이러한 의견들을 잘 고려하여 앞으로 더욱 번창할 것으로 전망되는 우리나라 외식산업 중 부폐업이 바람직한 방향으로 외식문화를 이끌어 나가게 하기 위한 노력들이 필요하다고 사료된다. 즉, 일반인들을 위한 부폐식사시 음식선택 및 식사순서, 과식예방 등에 대한 영양교육이 필요하겠다. 그러나 실제로 식당 이용자에 대한 영양교육은 아직까지 바람직한 방법이 규명되지 않아서 매우 어려운 일이지만,<sup>25)</sup> 몇 연구에서 효과가

평가되고 있는 테이블보나 메뉴내 영양교육 내용 첨가 등의 방법<sup>26,27)</sup>을 이용할 수 있겠다. 한편으로는 다양한 한국전통음식의 부폐음식화, 부폐메뉴의 개발, 부폐식당의 효율적인 운영방법의 연구 등이 관련 분야에서 활발히 이루어져 부폐외식산업에 기여해야 함을 강조한다.

## IV. 요 약

본 연구에서는 부폐식당 이용자의 식생활 태도를 알아보기 위해 설문조사를 실시하였는데 결과는 다음과 같다.

#### 1) 조사대상자의 일반환경

조사대상자의 연령은 6세부터 70세까지로 20대, 30대, 40대가 주를 이루었고, 여자가 65.1%로 여성들이 많이 찾는 조사대상 부폐식당의 특색을 보였다. 직업은 가정주부가 27.2%, 사무직이 19.3%, 전문직이 17.3%였고, 학생이 30.3%였다.

#### 2) 평소 부폐음식에 대한 견해에 관한 조사

평소 부폐식당 이용이 '한 주에 1~2회'가 1.6%, '한 달에 1~2회'가 13.7%, '서너달에 1~2회'가 43.9%, '일년에 1~2회'가 36.9%, '처음'이 2.7%였다. 대상자들은 부폐음식에 대해 음식의 가치수가 많고 마음대로 선택할 수 있고 음식의 모양, 진열 및 정갈함, 많이 먹을 수 있는 점 등에 대해서는 좋다고 생각하는 반면, 음식을 가지러 왔다 갔다 하는 점, 가격 등에 대해서는 부정적인 반응을 보였다.

#### 3) 부폐식당에서의 식사행동

부폐식당에 온 이유는 '가족파티'가 31.3%였고, 동행인은 평균 9.3±4.3명이며 주로 가족 및 친척, 직장 동료였다.

식사에 소요된 시간은 1시간 32분±26분이었고, 음식을 가져온 횟수는 평균 3.7±1.2회였으며, 최고 10회가 있었다. 반복감 후 식사횟수는 평균 1.2±0.8회였다.

부폐식사시 가장 먼저 먹은 음식은 스프 23.9%, 샐러드 23.9%였는데, 여자는 스프, 샐러드의 비율이 높은 반면, 남자는 육류, 어패류의 비율이 높았으며, 음식선택시 기준은 '내가 좋아하는 음식'이 70.7%로 가장 높게 나타나 부폐식당 이용자들이 바람직한 식사순서 및 음식선택에 대한 인식이 낮음을 알 수 있었다. 부폐식당에서 가장 좋아하는 음식의 국적은 54.4%가 한국음식으로 나타났다.

부폐식사에서 '약간' 또는 대단히 과식했다'고 응답한 경우가 64.0%로 많은 대상자들이 과식하는 것으로 나타났는데 이로 인한 건강 및 영양문제에 대한 교육이 필요하고 운영면에서는 이러한 일종의 음식의 낭비를

줄일 수 있는 방안에 대한 연구가 필요하다고 사료되었다.

#### 5) 향후 부패식당의 발전방향에 대한 의견

부패식당의 발전방향에 대해 '가지수를 줄여서라도 가격을 싸게 하자'는 의견이 82.9%로 대부분 조사 대상자들이 현재 부패가격에 대해 부정적인 반응을 보였다. '한국음식을 더 많이 해서 전통음식과 친밀한 장소로 발전시키자', '계절식품을 이용하고 비슷한 종류의 음식은 빼서 가격을 낮추자', '연령에 따라서, 또, 성인에서는 성별에 따라 가격 차이를 두자'는 의견 등이 있었다.

### 감사의 글

이 연구를 지원한 미원문화재단과 연구장소의 제공 및 아낌없는 협조를 해주신 뉴힐드호텔의朴子今 사장님 이하 직원들께 이 자리를 빌어 감사를 드린다.

### 참고문헌

1. 모수미 : 우리나라의 외식문화와 영양문제, 대한의학 협회지, 33(1), (1990).
2. 모수미 : 외식산업의 발달이 국민영양 및 식생활에 미치는 영향, 한국영양학회지, 19(2), (1986).
3. 경제기획원 : 도시가계연보(1989).
4. 손경희, 문수재, 이명희 : 도시주부의 식품 소비구조 변화와 미래의 식생활 향상을 위한 연구, 한국음식문화연구원논총(1989).
5. 월간식당 : 한국인의 식생활 패턴, 양보다 맛있는 것을 원한다, 11 (1990).
6. 오승일 : 관광호텔의 사회 문화적 기능에 관한 연구, 관광연구논집, 4 (1987).
7. 장왕록 : Webster's English-Korean Dictionary, 한영 출판사(1978).
8. Simpson, J.A. and Weiner, E.S.C.: The Oxford English Dictionary, Clarendon press. oxford(1989).
9. 염초애, 전정희, 이효지 : 세계의 가정요리, 삼성출판사 (1980).
10. 모수미, 김창임, 이심열, 윤은영, 이경신, 최경숙 : 패스트푸드의 외식행동에 관한 실태조사-여의도 아파트단지를 중심으로-, 한국식문화학회지, 1(3), (1986).
11. 모수미, 전미정, 백수경, 이수경 : 패스트푸드의 외식행동에 관한 2차 실태조사-여의도 지역을 중심으로 -, 한국식문화학회지, 4(1), (1989).
12. 모수미, 전미정, 윤혜영 : 보건·영양 측면에서 본 패스트푸드의 외식행동에 관한 실태조사-명동지역을 중심으로-, 대한보건협회지, 15(1), (1990).
13. 김초영, 남순란, 광동경 : Fast foods의 이용실태조사 및 영양밀도 평가에 관한 연구-서울시내 남녀 중 고등학생을 중심으로-, 한국식문화학회지, 5(3), (1990).
14. 류은순, 광동경 : 국내 패스트푸드점에 대한 소비자 의견조사-제 2보 : 면류체인점을 중심으로-, 한국식문화학회지, 4(3), (1989).
15. 류은순, 광동경 : 국내 패스트푸드점에 대한 소비자의 의견조사-제 1보 : 햄버거체인점을 중심으로-, 한국식문화학회지, 4(3), (1989).
16. 류은순, 광동경 : 패스트푸드 업체의 급식관리 구조 개선을 위한 모형설정에 관한 연구, 한국식문화학회지, 5(4), (1990).
17. 한국식품공업협회 : 외식산업의 현황분석과 개선방안에 관한 연구(Fast Food를 중심으로), (1988).
18. 박영숙, 모수미 : 시판 포장도시락의 생산과정, 영양가 및 소비행동에 관한 조사, 대한보건협회지, 12(2), (1986).
19. 모수미, 이은화, 박영숙 : 일본형 포장도시락의 생산·서어비스과정과 소비자의 喫食行動에 관한 실태조사-보건·영양측면에서-, 대한보건협회지, 15(2), (1989).
20. 계승희, 윤석인, 광동경 : 서울·경기지역 도시락 제조업체의 구조 및 생산 실태조사, 한국식문화학회지, 3(3), (1988).
21. 계승희, 염초애 : 시판 도시락의 영양평가 및 품질관리 방안에 관한 연구, 한국영양학회지, 22(3), (1989).
22. Nie, N.H., Hadlaihull, C., Jenkins, J.G., Steinberer, K. and Bent, D.H.: Statistical Package for the Social Science, 2nd ed., McGraw-Hill(1975).
23. 손경희, 문수재, 이영미 : 각 연령층에 따른 한국인의 섭식태도 및 영양실태의 생태학적 연구 : 섭식태도 및 그 영향인자에 대한 조사, 연세논총(1981).
24. Carlson, B.L., Tabacchi, M.H., Meeting Consumer Nutrition Information Needs in Restaurants, *J. of Nut. Edu.*, 18(5), (1986).
25. Buttle, F.: Consumer behavior. In Hotel and food-service Market, New York; Holt, Rinehart, Winston (1986).
26. Gillis, D., Forster-Coull, L.: A Nutrition Education Program for Restaurant Patrons, *J. of Nut. Edu.*, 20(1), (1988).
27. Hughes, G.M.: Placemats as Nutrition Teaching Tools, *J. of Nut. Edu.*, 20(1), (1988).