

## 도시지역 직장남성의 외식 행동에 관한 연구

박금순 · 신영자

대구효성가톨릭대학교 가정대학 가정관리학과

### A Study of Dining Out Behaviours of Businessmen in Urban Regions

Geum-Soo Park and Young-Ja Shin

Dept. of Home Management, Catholic University of Taegu-Hyosung

#### Abstract

This study was to investigate dining behaviours of 420 businessmen living in urban regions (Taegu, Gumi, Young-Chon and Chang-Won) in Kyungbuk and Kyungnam. This survey was carried out by questionnaires.

The results were summarized as follows;

Among all respondents, dining out once a day was most frequent. Education ( $p < .05$ ), age ( $p < .001$ ) and marital status ( $p < .001$ ) were significant. Socialization was the most frequent reason for dining out. In the choice of food, Korean food was the most frequent (68.1%). Taste (41.4%) was the most frequently cited reason for food selection followed by variety of food (18.8%) and price (8.8%). The respondents favorite foods were: Korean food; Doen Jang Soup (31.9%); Western food; Pork Cutlet (47.6%); Chinese food; Gan Ja Jang (31.2%); Flour-based food; Kal Gook Su (55.4%), and Fast food; Ramen (26.4%).

The most frequent choices of where to eat were the company cafeteria for lunch and Korean restaurant for dinner ( $p < .001$ ).

Responses to inquiries concerning sanitation, facilities and service were mostly "normal". They wanted lower price (30.5%), a more variable menu (24.8%), and more vegetables and fruits (18.1%) in restaurant and cafeteria food. Age ( $p < .05$ ) and marital status ( $p < .001$ ) were statistically significant.

Key words: dining behaviours, food preferences, sanitation, facilities, service

#### I. 서 론

Maslow<sup>1)</sup>는 인간욕구 5단계와 식생활의 관계를 생존을 위해 섭취하는 단계, 식사의 중요성을 알고 섭취하는 단계, 식품을 선택하여 섭취하는 단계, 기호에 따라 섭취하는 단계, 먹는 행위 자체를 만족해하는 단계로 나아간다고 했다.

이와 같은 식생활에 대한 욕구는 사람이 생명유지나 생리기능을 충당하는 건강증진이란 식기능 이외에 즐거운 식사, 맛있는 식사를 요구하게 되어 식생활의 레저화 및 관능화 등의 경향을 나타내며 여러 환경과 작용하여 새로운 식습관을 형성하게 된다. 더우기 소득증대와 생활수준의 향상으로 많은 사람들이 식생활에 대한 개념도 변하여 식품의 관능적 가치를 영양적 가치보다 높게 보는 경향이 있다<sup>2,3)</sup>. 관능적 요소 중에서도 인간의 맛에 대한 개성은 개인의 식품선택과 관계가 깊고, 또한 식품에 대한 기호성, 음식의 섭취량

등에 영향을 주어 그 민족의 독특한 식습관과 식문화를 형성하게 된다<sup>5,6)</sup>. 최근 우리나라로 급격한 산업의 신장에 따라 사회환경과 생활양식이 크게 변화되었으며 식생활도 많은 영향을 받아 일상식의 국제화 및 외식화 등의 현상을 볼 수 있다<sup>7,8)</sup>. 외식은 일찌기 직장인들의 점심식사를 위하여 이용하여 왔으며 여행자들의 식사 해결을 위해서 이용되어 왔지만 점차 학교나 직장에서 도시락대신 사교적인 목적, 가정에서 식사시간이 번거로운 경우나 식도락을 목적으로 외식인구는 점차 늘어가고 있다. 우리나라는 가계의 식료품비 지출에 있어서 1975년 까지는 외식의 품목이 선택적 품목이었으나 1984년부터는 필수적 품목이 되었다<sup>9)</sup>.

또한 외식의 구성을 80년에는 4%에 불과했으나 87년에는 12%, 92년에는 23.6%로 증가하였으며 전국 음식점 수는 약 23만 5천여개에 달하고 있다<sup>10)</sup>. 현대 사회는 직장을 통한 단체생활이 여러 형태로 실행됨에 따라 개인의 식습관도 각양각색으로 나타나고 있으며

특히 바람직한 식습관은 직장인들의 건강상태에 영향을 미치며 정신적 발달, 성격 그리고 작업능률까지도 큰 영향을 주게 된다<sup>11)</sup>.

이와 같이 외식의 인구가 증가하고 있는 현대생활에서 직장 남성들의 외식의 빈도가 증가하는 것은 불가피하게 되었으며 이에 맞추어 외식에 관한 연구<sup>12,13)</sup>도 활발히 진행되고 있으나 직장남성을 대상으로 한 외식행동에 관한 실증적 연구는 거의 찾아보기 어려운 실정이다. 이에 본 연구에서는 경상남북도의 도시 지역 직장남성들을 대상으로 외식에 대한 의식구조 및 실태에 관한 기초자료를 얻고자 본 조사를 실시하였다.

## II. 연구방법

### 1. 조사대상 및 기간

조사대상은 경상남북도내의 도시지역(대구, 구미, 영천, 창원)에 거주하는 직장남성들로 구성되었고, 총 600부를 배부하여 조사대상자로 하여금 직접 기록하게 하였고, 불완전한 응답자를 제외한 총 420부를 본 연구의 자료로 분석하였다.

조사기간은 1995년 2월 13일에서 2월 17일까지 예비조사를 실시한 후 본조사는 1995년 3월 2일부터 3월 16일까지 약 2주간에 걸쳐 실시하였다.

### 2. 조사방법 및 내용

본 연구의 조사방법은 기존의 문헌연구<sup>14)</sup>를 기초로 본 연구자에 의해 개발된 설문지를 사용하여 조사대상자가 직접 기록하게 하였다.

사용된 설문지의 세부사항은 외식의 빈도, 주로 선택하는 음식의 종류 8문항, 음식선택의 기준과 음식점 종류 17문항, 음식점의 위생상태, 시설 등의 만족도, 식사양식에 대한 요망사항 12문항, 음식종류별 기호도 5문항으로 구성되었다.

### 3. 자료분석 방법

자료의 분석은 SAS Program을 사용하여 빈도, 백분율로 구하였으며 각 항목에 대한 집단간의 차이를 비교하기 위하여  $\chi^2$ -test를 실시하였다.

## III. 결과 및 고찰

### 1. 조사대상자의 일반사항

조사대상자의 일반적인 특성은 표 1과 같다. 대상자의 지역별 분포는 영천지역(39.3%)이 가장 많았고, 대

구지역(28.6%), 구미(21.4%), 창원(15.7%)순이었다. 연령은 조사대상자 중 최저연령이 20세이었고, 최고연령은 50세였으며 연령별분포는 30~39세(39.3%)가 가장 많았고, 20~29세(33.8%)순이었다.

학력은 고졸(56.4%)이 가장 많았으며, 대졸(25.5%), 전문대졸(13.3%)순으로 나타났고 국졸은 없었다. 직업별은 사무직(58.3%)이 가장 많았으며 전문직(16.0%), 관리직(11.0%)순으로 나타났다. 월평균 수입은 60만원에서 90만원(44.8%)이 가장 많고 90만원에서 120만원이 그 다음 순위로 나타났다.

### 2. 외식의 빈도

표 2에서 보여 준 것처럼 직장남성들의 외식의 빈도는 하루 1회(39.0%)가 가장 많았으며 주 2~3회(27.6%), 주 1회(25.5%), 하루 2회(6.2%), 하루 1회(1.7%)의 순으로 나타났다.

또한 연령별 외식의 빈도를 살펴보면 연령이 높을수록 빈도수( $P < .001$ )가 높았는데 이러한 현상은 도

표 1. 조사대상자의 일반사항 N(%)

변 인	단 위	빈 도
지 역	대 구	120(28.6)
	구 미	90(21.4)
	영 천	144(39.3)
	창 원	66(15.7)
연 령	20-29	142(33.8)
	30-39	165(39.3)
	40-49	89(21.2)
	50-59	24( 5.7)
학 력	중 졸	3( 0.7)
	고 졸	237(56.4)
	전문대 졸	56(13.3)
	대 졸	107(25.5)
	대학원졸 이상	17( 4.1)
직 업	전문직	67(16.0)
	사무직	245(58.3)
	관리직	46(11.0)
	판매직	8( 1.9)
	숙련직	47(11.2)
	비숙련직	1( 0.2)
	기 타	6( 1.4)
결혼여부	기 혼	309(73.6)
	미 혼	111(26.4)
월평균 수입	60미만	40( 9.5)
	60- 89	188(44.8)
	90-119	143(34.0)
	120-149	32( 7.7)
	150-179	11( 2.6)
	180이상	6( 1.4)

표 2. 요인별 외식의 빈도

변수	집단							N(%)	
		1일 1회	1일 2회	1일 3회	주 1회	주 2-3회	계 $\chi^2$	연령	
연령	20-29	33(23.3)	4(2.8)	5( 3.5)	51(35.9)	49(34.5)	142(100)	44.493*** df=12	
	30-39	68(41.2)	13(7.9)	1( 0.6)	52(25.4)	41(28.9)	165(100)		
	40-49	50(56.2)	8(8.9)	1(11.1)	11( 2.4)	19(21.4)	89(100)		
	50-59	13(54.2)	1(4.2)	-	3(12.5)	7(29.1)	24(100)		
학력	중졸	-	-	-	3(100)	-	3(100)	28.198* df=16	
	고졸	86(36.3)	9( 2.1)	5(2.1)	64(27.0)	73(30.8)	237(100)		
	전문대졸	26(46.4)	1( 1.8)	1(0.8)	14(25.0)	14(25.0)	56(100)		
	대학졸	45(42.0)	13(12.2)	1(0.9)	22(20.6)	26(24.3)	107(100)		
결혼여부	대학원졸	7(41.2)	3(17.6)	-	4(23.6)	3(17.6)	17(100)	29.960*** df=4	
	기혼자	143(46.3)	20(6.5)	3(0.9)	71(23.0)	72(23.3)	309(100)		
계		164(34.0)	26(6.2)	7(1.7)	107(25.5)	116(27.6)	420(100)		

\*p &lt; .05, \*\*\*p &lt; .001.

표 3. 외식을 하게 되는 이유

변수	집단							N(%)	
		사교적인 목적	맛을 즐기기 위해	한끼의 식사섭취	시간의 절약	특별한 날 기념	식사준비가 번거려움	계	$\chi^2$
연령	20-29	62(43.7)	14( 9.9)	36(25.3)	10( 7.0)	12( 8.5)	8( 8.6)	142(100)	23.607 df=15
	30-39	52(31.5)	17(10.3)	49(29.7)	15( 9.1)	15( 9.1)	17(10.3)	165(100)	
	40-49	24(27.0)	6( 6.7)	38(42.7)	11(12.4)	3( 3.3)	7( 7.9)	89(100)	
	50-59	6(25.0)	1( 4.2)	11(45.8)	3(12.5)	3(12.5)	-	24(100)	
학력	중졸	1(33.3)	1(33.3)	1(33.3)	-	-	-	3(100)	28.763* df=20
	고졸	86(36.3)	14( 5.9)	84(35.4)	22( 9.3)	16( 6.8)	15( 6.3)	237(100)	
	전문대졸	20(35.7)	5( 8.9)	13(23.2)	8(14.3)	6(10.7)	4( 7.2)	56(100)	
	대학졸	30(28.0)	17(15.9)	32(29.9)	7( 6.5)	10( 9.4)	11(10.3)	107(100)	
결혼여부	대학원졸	7(41.1)	1( 5.9)	4(23.5)	2(11.8)	1( 5.9)	2(11.8)	17(100)	6.173 df=5
	기혼자	97(31.3)	26( 8.4)	105(33.9)	30(9.9)	27(8.7)	24(7.8)	309(100)	
	미혼자	47(42.3)	12(10.8)	29(26.2)	9(8.1)	6(5.4)	8(7.2)	111(100)	
	계	144(34.3)	38(9.0)	134(31.9)	39(9.3)	33(7.9)	32(7.6)	420(100)	

\*p &lt; 0.5.

시력을 지참하지 않는 연령층의 대부분 직장인이 점심을 외식으로 섭취한다는 것을 알 수 있었다. 결혼여부에서도 기혼자일 경우에는 하루 1회(46.3%)의 외식을 하는 경향이 높게 나타났으나 미혼자일 경우에는 주 1회(32.4%), 주 2-3회(39.7%)의 빈도를 외식을 하는 경향이 나타나 기혼자의 외식빈도가 높음을 알 수 있었으며 유의성( $p < .001$ )을 나타내었다. 이는 김<sup>19)</sup>의 연구에서 대학생들의 1개월의 평균 외식 빈도가 4회 정도인 것과 비교할 때 훨씬 높은 것을 알 수 있었다.

### 3. 외식을 하는 이유

표 3에서 나타난 직장남성들의 외식을 하게 되는 이유를 보면 사교적인 목적(34.3%)이 가장 많았으며 한끼의 식사섭취(31.9%), 시간의 절약(9.3%), 맛을 즐기기

위해서(9.0%) 등으로 조사되어 이는 한<sup>17)</sup>이 보고한 것과 비교해 볼 때 만남을 위하여, 먹기 위하여 같은 결과를 보여주고 있어 사교적인 목적이 가장 많은 반면 맛을 즐기기 위해서는 낮게 나타난 것을 알 수 있었다.

연령별로 20대, 30대가 사교적인 목적에서 40대, 50대가 한끼의 식사 섭취때문에 외식을 하는 것으로 조사되었으며, 결혼유무에서는 기혼자가 한끼의 식사 섭취가 높은 반면 미혼자는 사교적인 목적으로 외식하는 것으로 조사되어 연령별에 따른 외식 이유의 특성이 나타났으나 유의성은 인정되지 않았다.

### 4. 외식시 주로 선택하는 음식

직장남성들의 외식시 선택하는 음식을 조사한 것인 표 4이다.

표 4. 요인별 외식시 주로 선택하는 음식

변수	집단	한식	양식	일식	중국식	이태리식	패스트 푸드식	N(%)	
								계	$\chi^2$
연령	20-29	97(68.3)	19(13.4)	1(0.7)	20(14.1)	-	5(3.5)	142(100)	
	30-39	119(72.1)	13( 7.9)	2(1.2)	29(17.6)	-	2(1.2)	165(100)	17.791
	40-49	65(73.0)	6( 6.8)	3(3.4)	14(15.7)	1(1.1)	-	89(100)	df=15
	50-59	15(62.5)	2( 8.3)	1(4.2)	6(25.0)	-	-	24(100)	
학력	중졸	2(66.7)	-	-	1(33.3)	-	-	3(100)	
	고졸	163(68.8)	23( 9.7)	5(2.1)	41(17.3)	-	5(2.1)	237(100)	
	전문대졸	40(71.4)	5( 8.9)	1(1.8)	9(16.1)	-	1(1.8)	56(100)	8.616
	대학졸	77(72.0)	12(11.2)	1(0.9)	15(14.1)	1(0.9)	1(0.9)	107(100)	df=20
	대학원졸	14(82.4)	-	-	3(17.6)	-	-	17(100)	
결혼여부	기혼	218(70.6)	24( 7.8)	6(1.9)	57(18.4)	1(0.3)	3(1.0)	309(100)	10.974*
	미혼	78(70.3)	16(14.4)	1(0.9)	12(10.8)	-	4(3.6)	111(100)	df=5
계		296(70.5)	40(9.5)	7(1.7)	69(16.4)	1(0.2)	7(1.7)	420(100)	

\*p &lt; .05.

표 5. 외식시 음식선택의 기준

변수	집단	영양	맛	질보다 양	가격	위생 상태	음식의 종류	동료의 권유	분위기	N(%)	
										계	$\chi^2$
연령	20-29	6( 4.3)	70(49.3)	6(4.2)	8( 5.6)	10(7.0)	26(18.3)	5( 3.5)	11(7.8)	142(100)	
	30-39	18(10.9)	66(40.0)	6(3.6)	12( 7.3)	9(5.5)	24(14.6)	19(11.5)	11(6.6)	165(100)	32.458*
	40-49	6( 6.7)	28(31.5)	2(2.3)	13(14.6)	5(5.6)	24(27.0)	6( 6.7)	5(5.6)	89(100)	df=21
	50-59	3(12.5)	10(41.6)	-	4(16.7)	-	5(20.8)	1( 4.2)	1(4.2)	24(100)	
학력	중졸	-	3(100)	-	-	-	-	-	-	3(100)	
	고졸	15( 6.3)	95(40.1)	11(4.6)	23(9.7)	13(5.5)	41(17.3)	22(9.3)	17( 7.2)	237(100)	
	전문대졸	5( 8.9)	30(53.6)	1(1.8)	4(7.1)	2(3.6)	9(16.1)	1(1.8)	4( 7.1)	56(100)	25.997
	대학졸	10( 9.4)	41(38.3)	1(0.9)	9(8.4)	9(8.4)	24(22.4)	8(7.5)	5( 4.7)	107(100)	df=28
	대학원졸	3(17.7)	5(29.4)	1(5.9)	1(5.9)	-	5(29.4)	-	2(11.7)	17(100)	
결혼여부	기혼	29(9.4)	123(29.8)	7(2.3)	32(10.4)	14(4.5)	61(19.7)	27(8.7)	16( 5.2)	309(100)	21.601*
	미혼	4(3.6)	51(46.0)	7(6.3)	5( 4.5)	10(9.0)	18(16.2)	4(3.6)	12(10.8)	111(100)	df=7
계		33(7.9)	174(41.4)	14(3.3)	37(8.8)	24(5.7)	79(18.8)	31(7.4)	28(6.7)	420(100)	

\*p &lt; .05.

표 4에서 보여준 바와 같이 외식시 주로 선택하는 음식은 한식(70.5%)을 가장 많이 선택하였으며 다음이 중국식(16.4%), 양식(9.5%)의 순이었다.

이 결과는 이<sup>20</sup>의 한식을 가장 많이 선택한다는 보고와는 일치했으나 서울지역을 대상으로 한 식습관 변화에 관한 연구에서의 중국식을 가장 많이 선택한다는 이<sup>21</sup>의 보고와는 대조를 이루었다.

외식의 기호는 연령, 결혼여부( $p < .05$ )에 관계없이 모두 한식을 좋아하는 것으로 조사되었다.

##### 5. 외식시 음식 선택의 기준

표 5에서 보여준 외식시 음식선택의 기준으로는 맛(41.4%)이 가장 많았으며 음식의 종류(18.8%), 가격(8.8%) 순으로 나타났는데 특히 외식시 영양을 생각

하여 음식을 선택하는 경우(7.9%)가 매우 낮아 빈번한 외식을 행할 때 음식 선택시 올바른 영양지식도 가질 수 있도록 해야겠다고 사료된다.

이상의 결과로 보아 외식시 음식의 선택기준은 연령( $p < .05$ ), 결혼여부( $p < .05$ )에 관계없이 “맛”으로 외식을 선택하는 것으로 조사되었다.

##### 6. 외식시 자주 선택하는 음식의 종류별 기호도 조사

직장남성들의 음식의 기호도를 조사하기 위하여 외식의 종류를 한식, 양식, 중국식, 분식, 패스트 푸드식으로 분류한 것이 표 6와 같다.

###### (1) 한식

한식에 있어서 된장찌개(31.9%)를 가장 좋아하였으며 다음이 정식(22.1%), 김치찌개(17.4%)의 순으로 조

표 6. 외식시 자주 선택하는 음식의 종류별 기호도 조사							N(%)
순위	한식	양식	중국식	분식	패스트 푸드식		
1	된장찌개	134(31.9)	돈까스	200(47.6)	간짜장	131(31.2)	칼국수 233(55.4) 라면 111(26.4)
2	정식	93(22.1)	햄박스테이크	97(23.1)	짬뽕	110(26.2)	비빔국수 42(10.0) 햄버그 84(20.0)
3	김치찌개	73(17.4)	비프스테이크	47(11.3)	짜장면	73(17.4)	냉면 37( 8.8) 즉석만두 60(14.2)
4	비빔밥	43(10.2)	오므라이스	26( 6.2)	탕수육	19( 4.5)	쫄면 29( 6.8) 음료수 52(12.4)
5	육계장	24( 5.7)	생선까스	14( 3.2)	우동	19( 4.5)	뻥류 22( 5.2) 토스트 37( 8.8)
6	백반	18( 4.3)	식빵 및 제빵	11( 2.6)	율면	15( 3.6)	국수장국 20( 4.8) 후라이드치킨 28( 6.7)
7	오징어덮밥	13( 3.2)	카레라이스	10( 2.3)	만두국	14( 3.3)	수제비 19( 4.5) 아이스크림 16( 3.8)
8	쇠고기덮밥	9( 2.1)	하이라이스	7( 1.7)	군만두	13( 3.2)	떡볶이 11( 2.6) 피자파이 15( 3.6)
9	볶음밥	7( 1.7)	스파게티	2( 0.8)	양장피	10( 2.3)	카레국수 2( 0.8) 도우넛 13( 3.2)
10	계란덮밥	1( 0.3)	-	-	천만두	8( 1.9)	-
11	기타	5( 1.1)	-	-	-	8( 1.9)	5( 1.1) 4( 0.9)
	계	420(100)		420(100)		420(100)	420(100)

사되었는데 이는 노<sup>18)</sup>와 안<sup>16)</sup>이 보고한 대학생들이 한식으로 자주 선택하는 음식에 백반(13.2%), 비빔밥(25.9%)으로 나타난 것과는 차이가 있었으며 비교적 직장남성들이 좋아하는 한식은 찌개류와 정식으로 나타났다.

#### (2) 양식

양식에서는 돈까스(47.6%)를 가장 좋아하였고 다음 이 함박스테이크(23.1%), 비프스테이크(11.0%)의 순으로 나타났다. 이는 노<sup>18)</sup>의 조사에서 돈까스(19.9%)를 가장 좋아하는 것과는 일치 하였으나 하이라이스(11.4%), 카레라이스(11.0%), 오므라이스(6.6%) 등의 라이스 종류를 좋아하는 것과는 대조를 이루었다.

#### (3) 중국식

중국식은 간짜장(31.2%), 짬뽕(26.2%), 짜장면(17.4%) 순으로 나타났는데 노<sup>18)</sup>의 연구에서는 간짜장을 좋아하지 않는 것으로 나타나 본 조사와는 차이를 보였고 우동은(4.5%) 선택음식으로 낮은 기호를 나타내었으나 안<sup>16)</sup>의 서울지역 대학생들의 외식행동 연구에서 점심외식으로 짜장면(20.4%), 우동류(18.1%)가 높은 순위를 나타내었다.

#### (4) 분식

분식에서는 대부분의 직장남성들이 칼국수(55.4%)를 가장 좋아했으며 그 다음이 비빔국수(10.0%), 냉면(8.8%), 쫄면(6.8%)순 이었으나 기호도가 매우 낮았다.

#### (5) 패스트 푸드

패스트 푸드는 라면(26.4%), 햄버거(20.0%), 즉석만두(14.2%)순으로 나타났으며 이와 같은 결과는 한<sup>17)</sup>이 연구한 대학생들의 패스트 푸드 행동조사에서 나타난 햄버거(38%), 치킨(33%), 피자(14%)와는 다른 양상을 보여주었으나 노<sup>18)</sup>가 조사한 연구에서 라면류(23.5%)가 가장 높게 나타난 것과는 같은 결과를 나타내었다.

표 7. 외식시 점심·저녁의 음식점별 선택 N(%)

음식점	점심	저녁	$\chi^2$
구내식당	169(40.2)	12( 2.9)	
구내매점	12( 2.9)	-	
중국음식점	57(13.6)	22( 5.2)	
한식집	140(33.3)	249(59.3)	
양식집	1( 0.2)	64(15.2)	28.198***
분식집	33( 7.9)	19( 4.5)	df=9
일식집	1( 0.2)	8( 1.9)	
패스트 푸드식	2( 0.5)	1( 0.2)	
횟집	-	45(10.7)	
기타	5( 1.2)	-	
계	420(100)	420(100)	

\*\*\*p < .001.

또한 본 조사에서 보여준 결과는 모<sup>22)</sup>의 연구에서 전문직, 상업 및 서비스직 종사자 뿐만아니라 대학 및 대학원생도 패스트푸드가 기호에 맞지 않고, 식당의 분위기가 싫어서의 이유로 가장 낮은 빈도를 나타낸 것과 같은 결과임을 알 수 있었다.

## 7. 외식시 음식점별 선택 실태

직장남성들이 주로 외식을 하는 점심과 저녁의 음식점별 선택을 조사한 것이 표 7이다. 점심시간에는 구내식당(40.2%)을 가장 많이 선택하였으며 다음으로 한식집(33.3%), 중국음식점(13.6%)의 순으로 나타났으나 저녁시간에는 한식집(59.3%), 양식집(15.2%), 횟집(10.7%)순으로 나타났다. 점심과 저녁의 음식점별 선택의 실태를 조사한 결과 점심과 저녁의 집단간에 유의성이 높게 인정되었다( $p < .001$ ).

## 8. 식당시설, 위생시설, 종업원의 서비스태도에 대한 만족도

표 8. 외식시 위생상태·식당시설·종업원의 서비스태도에 대한 만족도

변인	나쁘다	보통이다	좋다	N(%)
식당시설	70(16.7)	324(77.1)	26(6.9)	420(100)
그릇의 위생상태	76(18.1)	315(75.0)	29(6.9)	420(100)
종업원 서비스태도	82(19.3)	311(74.2)	27(6.5)	420(100)

표 9. 요인별 외식시 식사양식에 대한 요망 사항

요인	단위	만족 하다	메뉴 다양	가격 인하	야채, 과일 많이	식사량 많이	김치도 주면	덜 달개	덜 짜개	태우지 말면	계	$\chi^2$
연령	20-29	6( 4.2)	35(24.7)	37(26.0)	34(34.9)	14(9.7)	5(3.5)	5(3.5)	4(2.8)	2(1.4)	142(100)	37.049*
	30-39	15( 9.1)	15(30.9)	50(30.3)	25(15.2)	6(3.6)	2(1.2)	10(6.1)	1(0.6)	5(3.0)	165(100)	
	40-49	12(13.5)	15(16.8)	15(16.8)	14(15.7)	5(5.6)	1(1.2)	4(4.5)	2(2.3)	4(4.5)	89(100)	
	50-59	5(20.8)	3(12.5)	9(37.5)	3(12.5)	1(4.2)	-	2(8.3)	1(4.2)	-	24(100)	
학력	중졸	-	-	2(66.7)	1(33.3)	-	-	-	-	-	3(100)	29.498*
	고졸	22( 9.3)	59(24.9)	76(32.1)	41(17.3)	4(1.7)	4(1.7)	11( 4.6)	2(0.8)	6(2.5)	237(100)	df=32
	전문대졸	4( 7.1)	14(25.0)	20(35.7)	7(12.5)	2(3.6)	2(3.6)	2( 3.6)	4(7.1)	1(1.8)	56(100)	
	대학졸	9( 8.4)	29(27.1)	25(23.4)	22(20.5)	8(7.5)	2(1.9)	6( 5.6)	2(1.9)	4(3.7)	107(100)	
결혼여부	대학원졸	3(17.6)	2(11.8)	5(29.4)	5(29.4)	-	-	2(11.8)	-	-	17(100)	df=8
	기혼자	34(11.0)	78(25.2)	100(32.3)	52(16.8)	13( 4.2)	3(1.0)	16(5.17)	4(1.3)	9(2.9)	309(100)	
결혼여부	미혼자	4( 3.6)	26(23.5)	28(25.2)	24(21.6)	13(11.7)	5(4.5)	5(4.5)	4(3.6)	2(1.8)	111(100)	df=8
	계	38(9.0)	104(24.8)	128(30.5)	76(18.1)	26(6.2)	8(1.9)	21(5.0)	8(1.9)	11(2.6)	420(100)	

\*p < .05, \*\*p < .01.

표 8에서 나타난 직장남성들의 외식시 식당시설 그릇의 위생상태, 종업원의 서비스태도에 대한 만족도는 대부분이 보통이다로 나타났으나 “나쁘다”가 “좋다”보다 훨씬 많이 나타나 이는 모<sup>13)</sup>가 조사한 식당의 전반적인 위생상태와 종업원 서비스에 대한 만족도가 높다고 보고한 것과 대조를 이루어 식당의 시설이나 그릇의 위생상태, 종업원의 서비스 태도가 전반적으로 개선 되어야겠다고 사료되어진다.

### 9. 외식시 식사양식에 대한 요망사항

표 9에서 보여준 직장남성들의 외식시 식사양식에 대한 요망사항으로는 가격을 낮추었으면(30.5%)이 가장 많았으며 다음으로 메뉴가 다양했으면(24.8%), 야채·과일을 많이 주었으면(18.1%)으로 나타나 이는 유<sup>23)</sup>와 안<sup>16)</sup>의 보고에서도 같이 음식내용에 비해 가격이 비싸다가 59.1%와 35.8%로 가장 많이 나타나 전반적으로 가격이 많은 비중을 차지하는 것으로 조사되었다.

또한 연령별에서는 20대가 과일, 야채(34.9%)를 많이 주었으면이 가장 많은 요망사항이었으며 30대에서는 메뉴가(30.9%)가 다양하였으면 40대, 50대에서 각각 가격을 인하(35.9%, 37.5%)하였으면으로 나타나 연령별 요망사항의 특성을 알 수 있었다.

또한 결혼여부에도 관계없이 가격인하를 요망하였으며 요인별 전반적인 요망사항순위는 가격인하(30.5%), 메뉴다양(24.8%), 야채·과일 많이(18.1%) 등으로 나타났으며 연령(p < .05), 학력(p < .05) 및 결혼여부(p < .01)에서 유의성이 인정되었다.

### IV. 요약 및 결론

경상남북도 도시지역(창원, 구미, 대구, 영천)의 직장남성 420명을 대상으로 외식행동에 관한 조사를 실시하였다.

직장남성들의 외식의 빈도는 하루 1회가 가장 많았으며, 학력(p < .05), 연령(p < .001), 결혼여부(p < .001) 등에서 집단간의 유의성이 나타났다.

외식을 하게 되는 이유로는 사교적인 목적(43.7%)이 가장 많았고 선택하는 음식의 종류로는 한식(68.3%)이 가장 많았으며, 학력과 결혼여부(p < .05)에서 유의성이 인정되었다. 또한 외식시 음식 선택의 기준으로는 맛(41.4%), 음식의 종류(18.8%), 가격(8.8%) 순으로 나타났다. 음식 종류별 기호도는 한식은 된장찌개(31.9%), 양식에서는 돈까스(47.6%), 중국식은 간짜장(31.2%), 분식은 칼국수(55.4%), 패스트 푸드는 라면(26.4%)을 가장 좋아했다.

음식점별 선택에서 점심은 구내식당(40.2%)이 가장 많았으며, 저녁은 한식집(59.3%)을 가장 많이 선택하여 점심과 저녁의 음식점 선택에서 집단간 유의성( $p < .001$ )이 매우 높았다. 식당의 위생상태, 시설, 종업원의 서비스 태도에 대한 만족도는 대부분이 “보통이다”로 나타났다.

식사양식시 요망사항으로는 가격을 낮추었으면(30.5%)이 가장 높았으며, 메뉴가 다양했으면(24.8%), 야채·과일을 많이 주었으면(18.1%)의 순으로 조사되었고, 연령( $p < .05$ ), 결혼여부( $p < .001$ )의 변인에서 집단간의 유의성이 인정되었다.

본 조사에 의하면 대부분의 직장남성들이 하루에 1회 이상을 의식을 하게 된다. 이와 같이 의식시 음식 선택의 기준으로 맛을 가장 중요시 한 것을 볼 때 하루 중 3분의 1, 혹은 3분의 2 이상의 열량을 의식에 의존하기 때문에 영양적으로 합리적이고 충분한 열량을 낼 수 있으며 맛도 우수한 음식종류의 개발이 필요하다고 사료되어진다. 또한 올바른 의식문화를 정착시키기 위하여 직장인들을 위한 효과적인 영양교육 프로그램을 위한 연구가 진행되었으면 좋겠다. 그리고 대체로 패스트푸드점이 위생상태, 시설, 종업원의 서비스에 대한 만족도가 높은 것으로 보고되고 있어 국내의 한식, 중식 등의 대중음식점에서도 음식의 질, 서비스, 청결성에 대한 개선방안을 연구하여 직장인들의 건강과 보건이 향상되어지기를 기대한다.

## 감사의 글

본 연구는 대구효성가톨릭대학교의 일반 연구비에 의해서 수행되었습니다.

## 참고문헌

- Maslow, H.A., Psychological Data and Value Theory, in H.A. Maslow(ed), New Knowledge In Human Values, Harper & Row, New York, 119-36 (1959).
- Diva, S. Social and Cultural Perspectives in nutrition, Prentice-Hall Inc., (1982).
- Shannon, B.M. & Paks, S.C., A Perspective on their nutritional impact. *J. Am. Dietet. A.*, **76**: 242-247 (1980).
- Yperman, A.M. and J.A. Vermeersch, Factors associated with children's food habits, *JNE*, **11**(2): 72-76 (1979).
- Niels Christiansen et al, Malnutrition, social environment and cognitive Development of colombian infants and preschools, *Nutr. Rep INTER* **16**(1): 93-102 (1977).
- Fetzer, J.N., P.F. Solt, S. Mckinney, Typology of food preferences identified by nutrition food sort. *J. Am. Diet. A.*, **85**(8): 961-965 (1985).
- Young, C.M. and Lanforten, T.D., Effect of food preference on nutrition intake. *J. Am. Dietet. A.*, **33**: 98 (1987).
- A report by the American Council on Science and Health, "Fast foods" and the American consumer, *J. Am. Dietet. A.* **81**: 579 (1982).
- 식품과 위생. 3월호, 128 (1985).
- 곽동경: 패스트 푸드 업체의 급식경영실태 및 발전방향, *한국식생활문화학회지*, **9**(2): 189-205 (1994).
- 윤서석, 안명수, 안숙자: 식생활관리, 수학사, (1992).
- 안창근: 국내 외식산업의 현황과 전망, *식품공업*, **82**: 17 (1985).
- 모수미, 김창임, 이심열, 유은영, 이경신, 최경숙: 패스트 푸드의 의식행동에 관한 실태조사, *한국식문화학회지*, **1**(3): 295-309 (1986).
- 모수미: 외식산업의 발달이 국민영양 및 식생활에 미치는 영향, *한국영양학회지*, **19**(2): 120-128 (1986).
- 모수미, 전미정, 백수경, 이수경: 패스트 푸드의 의식 행동에 관한 2차 실태조사, *한국식문화학회지*, **4**(1): 84 (1989).
- 안숙자: 서울지역 대학생들의 의식행동에 관한 연구, *한국식문화학회지*, **4**(4): 383 (1989).
- 한명주: 서울지역 대학생들의 패스트 푸드의 의식행동에 관한 실태조사, *한국식문화학회지*, **7**(2): 91-96 (1992).
- 노정미, 유영상: 서울지역 대학생의 의식실태 및 기호도 조사연구(1), *대한가정학회지*, **27**(2): 65-74 (1989).
- 김숙영: 대학생의 영양 실태 조사, *연세대학교 석사논문*, (1979).
- 이영미: 지역, 연령, 성별에 따른 한국인의 섭식태도 및 기호도에 관한 실태조사, *연세대학교 대학원 석사논문*, (1981).
- 이정주: 서울지역을 대상으로 한 식습관의 변화에 관한 연구, *중앙대 석사논문*, (1985).
- 모수미, 전미정, 김복희, 이경신: 패스트푸드 식당이 용자의 식사행동에 관한 실태조사연구, *대한가정학회지*, **28**(2): (1990).
- 유영상: 대학생의 점심 섭취실태에 관한 연구, *대한가정학회지*, **19**(2): (1981).

(1995년 12월 4일 접수)