서울 북부지역 여자대학생의 구내식당 선호도에 관한 연구

- 구내식당과 외부식당 비교 -

김혜영 · 김현진 · 송용혜
성신여자대학교 생활과학대학 식품영양학과
(2000년 9월 26일 접수)

A Study on Preference Value of Utilizing University Foodservices by Female Students in Northern Part of Seoul

Heh-Young Kim, Hyun-Jin Kim, and Young-Hey Song
Dept. of Food and Nutrition, SungShin Women's University
(Received September 26, 2000)

Abstract

The purpose of this research is to compare the university foodservices with exterior restaurants, to investigate the fact regarding the use and the preference, to evaluate the expectation and the satisfaction of eaters, and to establish the foundation to improve the quality of the university foodservices.

2 women's universities were chosen and 300 copies of survey were distributed to the students.

The data were statistically analyzed by SAS. The frequency was compared with the percentage by using Chi-square, and Spearman Correlation was calculated to see the correlation between the expectation and the satisfaction.

The results of this research are as below:

1) As students move to upper grades, have enough monthly allowance, have irregular dietary habit and have snacks often and spend much time on eating, and as the BMI index is low, the survey shows that students use exterior restaurants more frequently than the university foodservices.
2) Analysis of main factor in utilizing university foodservices and exterior restaurants Is 'the taste', 'the price', 'the variety of menu'.
3) The survey also shows that the satisfaction is greater than the expectation for exterior restaurants while the satisfaction is not greater than expectation with the university foodservices.
4) The matters like 'more delicious-food' and 'more various menu' were pointed out to be improved.

key words: university foodservices, exterior restaurant, preference, expectation, satisfaction, improvement

I. 서 론

대학생은 성장기로부터 성인으로 성숙되어 가는 시기로서, 사회 환경적인 변화에 매우 민감하면서 그들 나름대로의 확고한 가치관이 형성되어 가는 독특한 생활환경을 지니고 있다[1]. 식생활면에서는 고등학생 때와는 달리 갑자기 자유로워진 생활형태로 인해 불규칙한 식사, 결식, 빈약한 조식, 부적당한 간식, 과도한 음주와 흡연 등과 같은 바람직하지 않는 변화가 동반될 수 있는 시기이기도 하다. 대학생 중에서 특히, 여자대학생은 미래에 한 가정의 식생활 관리자로서, 다음 세대의 모체로서 생의 주기 중 매우 중요한 시기이다[2].

그러나 마른 체형에 대한 높은 관심, 불규칙한 수업시간과 방과후의 활동, 제한된 경제력, 그릇된 영양지식으로 인해, 식사가 불규칙하고 결식률이 높으며 간식에 대한 의존도가 높아 문제점[3), 4), 5)]으로 지적되고 있다. 여자 대학생의 식생활에 가장 큰 영향을 미치는 것은 하루의 대부분을 활동하는 학교라는 점에서 구내식당의 이용은 중요하다. 그러나 여자 대학생은 남자대학생에 비해 학교내의 식당 이용에 대한 불만이 크며 상대적으로 외부식당 이용률이 높은 것으로 여러 연구결과 나타났다. 남·여별 구내식당과 외부식당 이용 빈도를 조사한 한[6)]의 연구에서는 남학생에 비해 여학생의 구내식당 이용률이 낮은 것으로 나타났고 점심식사시 외부식당 이용률에서는 여자대학생이 비교적 높게 나타났다. 또한 박[7)]의 연구에서는 학교식당을 거의 이용하지 않는 여학생의 비율이 남학생에 비해 높게 나타났으며 구내식당 이용횟수를 조사한 류[8)]의 연구에도 여학생의 비율이 낮게 나타났다.

현재의 대학 급식은 구내식당에서 대부분 실시되어지고 있으나 여러 면에서 문제점들이 산재해 있다. 특히 운영면에 있어서 대학식당의 구조조정, 경비절감 등의 이유로 직영에서 위탁 경영으로 전환되어 지고 있는 실정[9), 10)]이며 이를 관리하는 급식 전문 경영업체가 아직까지 정착하지 못하고 있다. 그 결과 피급식자인 대학생들의 요구사항을 포괄적으로 수용하고 있지 못하고 이와 관련된 음식의 맛, 온도, 양, 영양가, 메뉴의 다양성, 조리기술의 과학화, 위생, 급식시설, 급식서비스에 대한 불만을 제대로 개선하지 못하고 있다[11), 12)]. 이에 대한 해결을 위해서는 그들의 식행동 양식을 결정하는 개인적 특성을 조사해 볼 필요성이 강조되며 이를 바탕으로 대학급식소의 품질표준이 설정되어야 할 것이다.

현재까지 대학생을 대상으로 한 연구를 살펴보면 구내식당 이용 실태[6), 7), 12), 14), 16)] 식품의 기호도[15), 19)], 외식업체 이용 실태[15), 17) 18), 19)], 식생활 실태[8), 20), 21)] 등을 조사한 연구는 많았으나 여자대학생만을 대상으로 한 연구는 부족한 실정이다.

이에 본 연구는 여자 대학생을 대상으로[1)] 개인의 특성에 따른 구내식당과 외부식당 이용에 대해 조사하여 이용 비율이 낮은 집단의 개인적 특성을 파악하고,[2)] 구내식당과 외부식당 이용에 영향을 주는 중요요인을 조사하고[3)] 구내식당과 외부식당에 대한 기대도와 만족도를 조사하여 이를 토대로 구내식당의 개선방안에 대한 기초자료로서 제공하고자 한다.

II. 연구 방법

1. 조사대상 및 기간

본 조사는 서울 북부지역에 위치한 , 비교적 구내식당 선호도에 영향을 미칠 수 있는 요인의 차이가 큰 S여자대학교와 D여자대학교를 구분하여 선정하였다. S여자대학교는 D여자대학교에 비해 구내식당의 수, 구내식당에서 제공되는 메뉴의 종류, 배식 방법(cafeteria식 실시), 학교 주변(100M이내)의 외부식당의 수 등에서 현저한 차이를 보였다.

총 600부의 설문지 중 회수되지 못한 것과 부실하게 기재된 것을 제외하고 총 526부를 분석자료로 이용하였다. 1999년 10월 11일부터 10월 16일까지 예비조사를 실시하여 문항의 미흡한 점을 수정, 보완하였으며 1999년 11월 1일부터 11월 9일에 걸쳐 본 조사를 시행하였다.

2. 설문지 구성

1) 조사대상자의 일반 사항

조사대상자의 인적 사항으로는 연령, 학년, 거주 형태를, 개인적 특성으로는 경제성, 식습관, BMI를 조사하였는데 BMI는 조사대상자의 비만 정도를 파악하기 위한 것으로 신장과 체중을 조사하여 다음과 같이 산출하였다.

$$BMI = \frac{\text{체중(kg)}}{\text{신장}(m^2)}$$

BMI지수가 18미만은 '마른 편'으로, BMI지수가 18-20은 '보통'으로, 21-24는 '과체중'으로, 25이상은 '비만'으로 분류하였다.

2) 구내식당과 외부식당 이용에 영향을 주는 요인

구내식당과 외부식당 이용시에 중요하게 여겨지는 요인[18)]을 알아보기 위해 양[9)], 양[12)], Dube[13)]의 연구를

참고로 하여 음식 영역, 가격 영역, 배식 방법 영역, 메뉴 영역, 환경과 위생 영역, 기타 영역 등의 6개 영역을 선정하고 이를 필요에 따라 총 21개의 요인으로 세분화하였다. 이를 보기로 제시한 후 해당하는 것을 선별하여 1순위부터 5순위까지 순위별로 기록하게 한 다음, 기재율이 높은 1순위부터 3순위까지의 값을 자료로 이용하였다.

3) 구내식당과 외부식당에 대한 피급식자의 요인별 기대도와 만족도

6개 영역 21개 요인에 대한 피급식자의 구내식당과 외부식당을 각각 이용 전에 느끼는 기대 정도와 이용 후에 느끼는 만족 정도[9), 12)] 를 조사하였다.[13), 17), 22)] 또한 구내식당과 외부식당에 대해 전반적으로 느끼는 기대도 값과 만족도 값을 그래프를 통해 비교하였다.

4) 구내식당의 개선점

여자대학생의 요구와 기호를 반영한 구내식당의 개선점에 대해서 조사하였다

3. 자료의 통계분석

본 연구의 모든 자료 처리는 SAS (Statistical Analysis System) package program을 이용하여 통계 분석하였다.

개인적 특성에 따른 구내식당과 외부식당 이용 비율과의 관련성을 조사하기 위해 종속 변수는 경제능력, 식습관, BMI를, 설명 변수는 구내식당과 외부식당을 이용 비율별로 구분한 5가지를 변수로 삼고, 빈도와 백분율을 비교하였으며 이 자료의 유의적 검증에는 x^2-test를 이용하였다.

구내식당과 외부식당 이용에 대한 피급식자의 21개 요인별 기대도와 만족도에 대해서는 두 학교의 평균값의 유의적 차이를 검증하기 위해 T-test를 시행하였다.

구내식당의 개선점은 응답자가 해당하는 모든 사항을 고르게 한 뒤 항목 별로 빈도를 조사하여 빈도수가 큰 것부터 순위를 정하였다.

III. 결과 및 고찰

1. 일반사항

1) 조사대상자의 인적사항 및 개인적 특성

① 인적사항

조사대상자의 연령, 학년, 거주형태에 대한 인적사항을 조사한 결과는 〈Table 1〉에 나타내었다. 두 학교 모두에서 연령은 20-21세가 S여자대학교 37.93%, D여자대학교 40.67%로 가장 많았으며, 학년은 저 · 고학년으로 구분하여 조사한 결과 그 비율이 학교별로 거의 비슷하였다. 거주형태에서는 자택이 S여자대학교 80.46%와 D여자대학교 68.91%로 가장 높은 분포를 보였고 자취〉기숙사〉하숙〉친척집 순이었다.

② 개인의 특성

조사대상자의 개인적 특성에 관하여 〈Table 2〉에 나타내었다. ㉠ 경제 능력에 대한 사항은 한달 용돈, 한끼 식사비용에 대해 ㉡ 식습관에 대한 사항은 식성, 식사의 규칙성, 결식, 간식 정도에 대해 ㉢ 비만정도는 BMI에 대해 분류하여 조사하였다.

경제 능력을 살펴보면, 한달 용돈은 S여자대학교는 '10-20만원' 이, D여자대학교는 '20-30만원' 의 비율이 높게 조사되었고, 한끼식사 비용에서는 S여자대학교의 경우 '2000-3000' 원이 50.78%로 가장 높게 나타났으며 그 다음으로는 '1000-2000원' 은 36.36%로 '3000-4000원' 은 20.34%로 분포하였고, D여자대학교의 경우엔 '2000-3000' 원이 47.17%로 높게 나타났으며 '1000-2000' 원도 이와 비슷한 40%로 높게 나타났다. D여자대학생의 경우 한끼식사에 소비하는 비용이 S여자대학교에 비해 적어 가격이 저렴한 구내식당 이용비율이 S여자대학교보다 높을 것이라고 예상되어 진다.

식습관에 대한 내용에서 식성은 '가리지 않고 잘 먹는다' 가 S여자대학교 43.68%, D여자대학교 49.63%로 가장 높게 나타났고 '비교적 잘 먹는다' S여자대학교 32.57% 와 D여자대학교 29.48%의 비율로 나타났다. 식사의 규칙성은 '불규칙하다' 가 높게 나타났으며 결식

<Table 1> Demographic characteristics of respondents

frequency (%)

Demographics of respondents \ school		S women's university	D women's university	total
age	18~19	53(20.31)	64(23.88)	117(22.12)
	20~21	99(37.93)	109(40.67)	208(39.32)
	22~23	56(21.46)	72(26.87)	128(24.20)
	more than 23	53(20.31)	23(8.58)	76(14.37)
school age				
	lower	151(57.85)	160(59.70)	311(58.79)
	higher	110(42.15)	108(40.30)	218(41.21)
style of residence				
	owned	210(80.46)	184(68.91)	394(76.62)
	relative	4(1.53)	8(3.00)	12(2.27)
	home stay	5(1.92)	10(3.75)	15(2.84)
	alone	22(8.43)	35(13.11)	57(10.80)
	dormitory	20(7.66)	30(11.24)	50(9.47)

<Table 2> characteristics of respondents

frequency(%)

characteristics of respondents			S women's university	D women's university	total(%)	Remark
Economic status	spending money/mo(won)					
		less then 100.000	29(11.24)	11(4.17)	40(7.66)	x^2= 12.698 DF= 3 p < 0.05
		100.000-200.000	107(41.47)	97(36.74)	204(39.08)	
		200.000-300.000	82(31.78)	106(40.15)	188(36.02)	
		more then 300.000	40(15.50)	50(18.74)	90(17.24)	
	cost for meal(won)					
		1000-2000	68(26.36)	106(40.00)	174(33.27)	x^2= 15.122 DF= 3 p < 0.05
		2000-3000	131(50.78)	125(47.17)	256(48.95)	
		3000-4000	53(20.54)	30(11.32)	83(15.87)	
		more then 4000	6(2.33)	4(1.51)	10(1.91)	
Eating habits	appetite	good	114(43.68)	133(49.63)	247(46.69)	x^2= 1.928 DF= 3 NS
		average	85(32.57)	79(29.48)	164(31.00)	
		picky	56(21.46)	50(18.66)	106(20.04)	
		very picky	6(2.30)	6(2.24)	12(2.27)	
	consistency	consistency	100(38.31)	123(46.24)	223(42.31)	x^2= 3.391 DF= 1 NS
		inconsistency	161(61.69)	143(53.76)	304(57.69)	
	number of	never	69(26.44)	92(34.33)	161(30.43)	x^2= 5.945 DF= 3 NS
	skipping a meal	1-2/week	101(38.70)	100(37.31)	201(38.00)	
		3-4/week	58(22.22)	55(20.52)	113(21.36)	
		more then 5/week	33(12.64)	21(7.84)	54(10.21)	
	skipping meal	never	42(16.22)	70(26.22)	112(21.29)	x^2= 17.527 DF= 3 p < 0.05
		breakfast	156(59.46)	165(61.80)	319(60.65)	
		lunch	27(10.42)	12(4.49)	39(7.41)	
		dinner	36(13.90)	20(7.49)	56(10.65)	
	snacks	freqent	103(39.31)	107(39.93)	210(39.62)	x^2= 5.485 DF= 2 NS
		sometimes	138(52.62)	152(56.71)	290(54.72)	
		never	21(8.02)	9(3.36)	30(5.66)	
BMI		under-weight	65(24.90)	70(26.12)	136(25.66)	x^2=1.712 DF= 3 NS
		normal	192(73.56)	192(71.64)	384(72.45)	
		over-weight	2(0.76)	1(0.37)	3(0.65)	
		obesity	2(0.76)	5(1.86)	7(1.32)	

은 주로 '1-2회/주' 정도로 '아침'에 많이 하는 것으로 나타났으며, 간식은 '가끔 한다'가 S여자대학교 52.62%, D여자대학교 52.41%로 높게 나타나고 있었다. 이는 서론에서 언급했던 바와 같이 여자대학생의 식생활에서 불규칙한 식사, 잦은 결식, 식사대용의 간식 등의 문제점이 나타나고 있음을 보여주는 결과이다.[3), 4)]

BMI는 키와 몸무게 값을 이용하여 비만 정도를 알아보는 체질량 지수를 말하는데 '표준'에 분포하는 비율이 S여자대학교 73.56%과 D여자대학교 71.64%로 가장 높게 나타났으며 다음으로는 '마른 편'에 해당하는 비율이 높았다.

2. 개인의 특성에 따른 구내식당과 외부식당 이용비율

구내식당과 외부식당 이용비율을 아래의 5가지로

① 외부식당만 이용하는 경우
② 외부식당을 구내식당보다 자주 이용하는 경우
③ 외부식당과 구내식당을 같은 비율로 이용하는 경우
④ 구내식당을 외부식당보다 자주 이용하는 경우
⑤ 구내식당만 이용하는 경우

분류하고 이에 대한 각 개인의 특성과의 상관성을 비교한 결과를 〈Table 3〉에 제시하였다. 개인의 특성에 따른 구내식당과 외부식당 이용 비율에 대한 조사는

<Table 3> Utilization ratio by characteristics of respondents

characteristics of respondents		Utilization ratio	1		2		3		4		5		Total(F)		Remark	
			S women's university	D women's university	S women's university	D women's university	S women's university	D women's university	S women's university	D women's university	S women's university	D women's university	S women's university	D women's university	S women's university	D women's university
Economic status	spending money/ mo(won)	less then 100.000	6(19.35%)	3(25%)	11(35.48%)	1(8.33%)	0	3(25%)	11(35.48%)	4(33.33%)	1(3.22%)	0	31	11		
		100.000-200.000	19(17.76%)	14(14.43%)	39(36.11%)	18(18.56%)	20(18.51%)	18(18.56%)	23(21.29%)	46(47.42%)	6(5.55%)	1(1.3%)	108	97	x^2=28.103	x^2=25.572
		200.000-300.000	22(26.83%)	16(15.09%)	36(43.90%)	32(30.19%)	15(18.29%)	16(15.09%)	9(10.98%)	39(36.79%)	0	3(2.83%)	82	106	(p=0.005)*	(p=0.012)*
		more then 300.000	14(35.00%)	3(6%)	17(42.50%)	6(12%)	3(7.50%)	21(42%)	6(15.00%)	19(38%)	0	1(2%)	40	50		
	cost for meal (won)	1000-2000	15(21.73%)	25(23.58%)	17(24.63%)	6(5.66%)	6(8.69%)	10(9.43%)	24(34.78%)	62(58.49%)	6(8.69%)	3(2.83%)	69	106		
		2000-3000	27(20.45%)	9(7.2%)	55(41.66%)	40(32%)	27(20.45%)	38(30.4%)	20(15.15%)	36(28.8%)	2(1.51%)	2(1.6%)	132	125	x^2=42.771	x^2=62.634
		3000-4000	20(37.74%)	2(6.67%)	23(43.40%)	11(36.67%)	5(9.43%)	9(30%)	5(9.43%)	8(26.67%)	0	0	53	30	(p=0.001)*	(p=0.001)*
		more then 4000	0	0	5(83.33%)	1(25%)	0	1(25%)	1(16.67%)	2(50%)	0	0	6	4		
Eating habits	appetite	good	25(21.93%)	21(15.67%)	46(40.35%)	33(24.62%)	13(11.40%)	23(24.62%)	29(25.44%)	55(41.04%)	1(0.88%)	1(0.74%)	114	133		
		average	25(29.41%)	5(6.09%)	30(35.29%)	13(15.85%)	14(16.47%)	22(26.83%)	13(15.29%)	36(43.9%)	3(3.53%)	3(3.65%)	112	79	x^2=18.429	x^2=14.727
		picky	12(21.43%)	8(15.38%)	22(39.29%)	11(21.15%)	11(19.64%)	11(21.15%)	7(12.5%)	18(34.61%)	4(7.14%)	2(3.84%)	56	50	(p=0.103)	(p=0.057)
		very picky	0	2(33.33%)	5(83.33%)	1(16.67%)	0	2(33.33%)	1(16.67%)	1(16.67%)	8(0%)	0	14	6		
	consistency	consistency	24(24%)	15(11.81%)	39(39.00%)	22(17.32%)	12(12%)	31(24.41%)	21(21%)	51(40.15%)	4(4%)	4(3.15%)	100	123	x^2 1.492	x^2=4.456
		inconsistency	38(23.60%)	21(14.48%)	64(39.75%)	36(24.82%)	26(16.15%)	26(17.93%)	29(18.01%)	58(40%)	4(2.48%)	2(1.38%)	161	143	(p=0.828)	(p=0.257)
	number of skipping a meal	never	18(26.09%)	14(15.22%)	25(36.23%)	18(19.57%)	10(14.49%)	22(23.91%)	13(18.84%)	34(36.96%)	3(4.35%)	4(4.35%)	69	92		
		1-2/week	24(23.76%)	13(13%)	38(37.69%)	23(23%)	16(15.84%)	18(18%)	20(19.80%)	45(45%)	3(2.97%)	1(1%)	101	100	x^2=8.124	x^2=7.571
		3-4/week	9(15.52%)	7(12.73%)	28(48.28%)	11(20%)	10(17.24%)	15(27.27%)	10(17.24%)	21(38.18%)	1(1.72%)	1(1.82%)	58	55	(p=0.775)	(p=0.818)
		more then 5/week	11(33.33%)	2(9.52%)	11(33.33%)	6(28.57%)	2(6.06%)	3(14.29%)	8(24.24%)	10(47.62%)	1(3.03%)	0	33	21		
	skipping meal	never	12(28.57%)	9(12.86%)	15(35.71%)	13(18.57%)	8(19.05%)	18(25.71%)	5(11.90%)	29(41.43%)	2(4.76%)	1(1.43%)	42	70		
		breakfast	37(23.73%)	24(14.55%)	60(38.46%)	37(22.42%)	24(15.38%)	32(19.39%)	29(18.59%)	67(40.61%)	4(2.56%)	5(3.03%)	154	165	x^2=11.005	x^2=5.563
		lunch	4(14.81%)	2(16.67%)	15(55.56%)	4(33.33%)	1(3.70%)	2(16.07%)	6(22.22%)	4(33.33%)	1(3.70%)	0	27	12	(p=0.528)	(p=0.936)
		dinner	8(22.22%)	1(5%)	12(33.33%)	4(20%)	4(2.60%)	5(25%)	11(3.70%)	10(50%)	1(2.78%)	0	46	20		
	snacks	frequent	19(18.45%)	13(12.15%)	42(40.78%)	19(17.76%)	20(19.42%)	21(19.63%)	18(17.48%)	53(49.53%0	4(3.88%)	1(0.93%)	103	107		
		sometimes	38(27.54%)	19(12.5%)	54(39.13%)	39(25.66%)	15(10.87%)	33(21.71%)	28(20.29%)	56(36.84%)	3(2.17%)	5(3.29%)	138	152	x^2=6.524 (p=0.589)	x^2=19.12* (p=0.014)
		never	5(23.81%)	4(44.44%)	7(33.33%)	0	3(14.29%)	4(44.44%)	5(23.81%)	1(11.11%)	1(8.02%)	0	21	9		
BMI		under-weight	10(15.38%)	9(12.83%)	36(53.38%)	13(18.57%)	6(9.23%)	13(18.57%)	10(15.38%)	32(45.71%)	3(4.62%)	3(4.29%)	65	60		
		normal	47(24.48%)	27(14.06%)	68(35.42%)	45(23.44%)	32(16.67%)	44(22.92%)	40(20.83%)	73(38.02%)	5(2.6%)	3(1.56%)	192	192	x^2=14.695	x^2 8.773
		over-weight	2(66.67%)	0	0	0	0	0	1(33.33%)	1(100%)	0	0	3	1	(p=0.259)	(p=0.722)
		obesity	2(100%)	0	0	0	0	1(20%)	0	4(80%)	0	0	2	5		

* $p < 0.05$

구내식당을 선호하지 않는 집단을 선출하여 그 집단의 개인적 특성을 파악하고자 실시되었다.

경제능력에 대한 결과는 S여자대학교 경우 한달 용돈이 많은 편일 때 '외부식당만 이용', '외부식당을 구내 식당보다 자주 이용'의 분포가 높게 나타났고, 한끼 식사 비용이 '2000원 이상 일 때'에서는 '외부식당만 이용', '외부식당을 구내식당보다 자주 이용'하는 것으로 나타났다. D여자대학교 경우, 한끼 식사비용이 '1000-2000원'으로 비교적 적을 경우 58.49%가 '구내식당을 외부식당보다 자주 이용'에 높게 분포하였다. 한달 용돈이 '10-20만원'인 경우 '구내식당을 외부식당보다 자주 이용'에 47.42%로 가장 높게 나타났다. 이러한 경제 능력은 메뉴 선택 시 매우 중요한 고려 사항으로 인정될 뿐 아니라 학교 구내식당 이용 정도를 파악하는 데에도 중요한 척도가 될 것이라 생각된다.

식습관에서는 S여자대학교의 경우 식성에서 '가리지 않고 잘먹는다'가 '외부식당을 내부식당보다 자주 이용'에 40.35%로 분포가 높았고 결식횟수 경우에는 아침을 거르거나 거르는 끼니가 없는 경우, '외부식당을 구내식당보다 자주 이용'에 대해 각각 35.71%, 38.46%로 높게 분포하였고 간식을 자주 할때 역시 '외부식당을 구내식당보다 자주 이용'에 대해 비교적 분포가 높았다. D여자대학교의 경우, 식성에서는 '가리지 않고 잘 먹는다'와 '비교적 잘 먹는다'에 대한 분포는 '구내식당을 외부식당보다 자주 이용'에 각각 41.04%, 43.9%로 나타났고, 식사의 규칙성, 결식횟수와 간식여부는 상관없이 일반적으로 '구내식당을 외부식당보다 자주 이용'에 대해 분포하였다.

BMI와의 상관성을 살펴본 결과, BMI지수가 18미만은 '마른편'으로, BMI지수가 18-20은 '보통'으로, BMI지수가 21-24는 '과체중'으로, BMI지수가 25이상은 '비만'으로 분류하였다. S여자대학교를 살펴보면, '마른편'에 속할 경우에는 '외부식당을 구내식당보다 자주 이용'에 53.38%, '보통'에 속할 경우에는 '외부식당을 구내식당보다 자주 이용'에 35.42%, '외부식당만 이용'에 24.48%로 높은 분포가 나타났고 D여자대학교에서는 BMI지수와 이용비율과의 상관성이 뚜렷이 나타나진 않았지만 대체적으로 '구내식당을 외부식당보다 자주 이용'에 대해 전반적으로 분포가 높았다.

3. 구내식당과 외부식당 이용에 영향을 주는 요인

피급식자가 구내식당과 외부식당을 이용에 영향을 주는 중요 요인을 조사한 결과는 〈Table 4〉에 제시하였다.

구내식당을 이용할 때 가장 중요시되는 요인을 살펴보면, S여자대학교의 경우는 1순위에 대해서 '음식의 맛'이 48.48%로 가장 높게 나타났고, '가격'이 18.69%, '메뉴의 다양성'이 13.64%, '식기 위생'이 10.10% 순이었다. D여자대학교의 경우는 1순위가 '음식의 맛'이 43.53%로 가장 높게 나타났지만 S여자대학교와는 달리 '종업원 위생'이 15.29%로 비교적 높은 비율을 보였으며 '가격'이 12.14%, '메뉴의 다양성'이 9.08% 순으로 조사되었다.

이러한 결과를 볼 때 피급식자가 구내식당을 이용시에는 '음식의 맛', '메뉴의 다양성'을 중요시 하고 있음을 보여준다. 구내식당의 경우 특히, 많은 인원에게 동시에 급식을 실시하므로 위생과 청결에 대한 보다 각별한 관리가 요구되어 진다.

외부식당을 이용할 때 중요시 되는 요인에 대해서, 1순위에서는 '음식의 맛'이 S여자대학교 53.74%, D여자대학교 57.14%로 유의적으로 많이 분포하였고 그 다음으로는 '가격'이 S여자대학교 11.89%와 D여자대학교 15.58%로, '환경 위생'은 S여자대학교 10.13%와 D여자대학교 17.36%로, '종업원 친절'은 S여자대학교 7.48%와 D여자대학교 6.43% 순으로 나타났다. 외부식당의 경우, 구내식당에 비해 '환경 위생'과 '종업원의 친절'에 분포가 높았는데 이는 피급식자가 여자대학생이라는 점에서 식당 이용시에 음식적인 면이외의 요인에 대해서도 큰 비중을 두고 있음을 단적으로 보여주는 결과라 하겠다.

4. 구내식당과 외부식당에 대한 피급식자의 요인별 기대도와 만족도

1) 기대도

피급식자가 각 식당을 이용하기 전의 기대 정도를 21개 요인에 대해서 S여자대학교와 D여자대학교의 5가지 척도로 표기한 평균값을 비교한 결과는 〈Table 5〉에 제시하였다.

구내식당의 경우, 음식 영역의 외관, 맛, 영양, 양, 메뉴영역의 반찬가지수, 기타영역의 종업원의 친절 각 요인에 대해 S여자대학교가 D여자대학교에 비해 유의적($p>0.05$)으로 높게 나타났고 외부식당에서는 음식영역의 영양, 메뉴영역의 반찬가지수, 새로운 메뉴개발, 위생영역의 식기위생 여인에서 D여자대학교가 S여자대학교에 비해 기대도가 유의적($p>0.05$)으로 높았다.

2) 만족도

피급식자가 각 식당을 이용한 후의 만족 정도를 조사한 결과는 〈Table 6〉에 각각 제시하였다.

구내식당의 경우, 음식영역의 외관, 맛, 영양, 양, 질,

<Table 4> Analysis of main factor in utilizing university foodservices and exterior restaurants

factor		university foodservices												exterior restaurants									
		first				second				third				first				second				third			
		S women's university		D women's university		S women's university		D women's university		S women's university		D women's university		S women's university		D women's university		S women's university		D women's university		S women's university		D women's university	
		frequency	%	frequency	%	frequency	%	frequency	%	frequency	%	frequency	%	frequency	%	frequency	%	frequency	%	frequency	%	frequency	%	frequency	%
food	taste	96	48.48	111	43.53	56	28.87	84	32.94	17	8.85	36	14.04	122	53.74	132	57.14	58	25.78	58	25.11	20	8.93	14	6.09
	quantity	1	0.51	1	0.39	2	1.03	5	0.78	3	1.56	4	1.57	0	0	0	0	8	3.56	10	4.33	16	7.14	14	6.09
	nutrition	1	0.51	5	1.96	5	2.58	10	3.92	2	1.04	6	2.35	2	0.88	3	1.30	8	3.56	8	2.36	7	3.13	8	3.48
	quality	0	0	3	1.18	2	1.03	6	2.35	3	1.56	9	3.53	2	0.88	4	1.73	3	1.33	7	3.03	9	4.02	12	5.22
	appearance	0	0	0	0	0	0	1	0.39	0	0	1	0.39	0	0	1	0.43	0	0	1	0.43	0	0	2	0.87
menu	variety	27	13.64	25	9.08	30	15.46	57	22.35	59	30.73	69	27.06	18	7.93	12	5.19	32	14.22	28	12.12	25	11.16	26	11.30
	development of new menu	1	0.51	0	0	1	0.52	0	0	0	0	0	0	1	0.44	0	0	0	0	0	0	1	0.45	0	0
	preference	0	0	0	0	0	0	0	0	3	1.56	0	0	4	1.76	1	0.43	7	3.11	2	0.86	7	3.13	2	0.87
	number of side-dish	0	0	0	0	1	0.52	5	1.96	2	1.04	2	0.78	1	0.44	0	0	1	0.44	0	0	0	0	2	0.87
price		37	18.69	33	2.94	60	30.93	34	13.33	42	21.88	58	22.75	27	11.89	36	15.58	65	28.89	66	28.57	64	28.57	58	25.22
foodservices method		0	0	4	1.57	0	0	2	0.78	0	0	6	2.35	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
hygiene	tableware	20	10.10	14	5.49	9	4.64	10	3.92	19	10.41	20	7.84	1	0.44	2	0.87	0	0	0	0	3	1.34	2	0.87
	environment	6	3.03	16	6.27	10	5.16	10	3.92	10	5.21	20	7.84	23	10.13	17	7.36	17	7.56	13	5.63	15	6.69	15	5.66
	food	2	1.01	3	1.18	1	0.52	1	0.39	2	1.04	2	0.78	3	1.32	1	0.43	10	4.44	18	7.79	10	8.04	22	9.37
	staff	4	2.02	39	15.29	13	6.71	23	9.02	10	5.25	9	3.53	17	7.48	16	6.43	7	3.11	4	2.60	18	8.04	37	16.09
others	kindness	2	1.01	1	0.39	2	1.03	1	0.39	1	0.52	2	0.78	4	6.76	3	1.30	6	2.67	7	3.03	18	8.04	8	3.48
	service hours	1	0.51	0	0	3	1.55	2	0.78	9	4.69	7	2.75	2	0.88	1	0.43	0	0	0	0	0	0	0	0
	surroundings	0	0	0	0	0	0	1	0.39	1	0.52	2	0.78	0	0	2	0.86	5	2.66	7	3.03	3	1.34	8	3.48
	total	198	100	255	100	194	100	255	100	192	100	255	100	227	100	231	100	227	100	231	100	224	100	230	100

<Table 5> Regarding consumer's expectation score in utilizing university foodservices and exterior restaurants

factor		university foodservices			exterior restaurants		
		S women's university	D women's university	T-value	S women's university	D women's university	T-value
food	appearance	2.93	2.76	2.2184*	3.46	3.46	0.0272
	taste	3.23	2.86	4.6074*	3.76	3.65	1.0596
	nutrition	2.93	2.73	2.4309*	3.03	3.19	2.0124*
	temperature	3.03	2.98	0.6523	3.34	3.43	1.0547
	quantity	3.28	3.02	3.3286*	3.414	3.45	0.447
	quality	2.93	2.79	1.4773	3.414	3.56	1.9426
price		3.47	3.44	0.3819	3.196	3.13	0.901
foodservice method	set-menu	3.10	3.00	1.1499	3.38	3.27	1.727
	cafeteria	3.47	3.35	0.8209			
menu	variety	3.24	3.10	1.3779	3.68	3.7	0.2477
	number of side-dish	3.09	2.79	3.0682*	3.18	3.49	4.0144*
	development of new menu	3.07	2.92	1.4066	3.05	3.32	3.051*
	preference	3.01	2.86	1.4792	3.27	3.35	1.025
hygiene	environment	3.03	3.06	0.2125	3.14	3.26	1.4879
	food	3.17	3.02	1.7392	3.18	3.33	1.7766
	tableware	3.13	2.99	1.4230	3.16	3.35	2.8325*
	staff	3.13	2.98	1.6707	3.16	3.32	2.4221
others	kindness	3.14	2.94	2.1173*	3.42	3.38	0.4894
	surroundings	3.19	3.26	0.8707	3.36	3.38	0.2224
	service hours	3.45	3.31	1.9499	3.41	3.32	1.1258
	business hours	3.24	3.23	0.0971	3.39	3.39	0.034

expectation (1=very poor, 2=poor, 3=moderate, 4=good, 5=very good)
* $p < 0.05$

메뉴영역의 새로운 메뉴개발, 기호 반영, 위생영역의 시설위생, 음식위생, 식기위생, 종업원 위생, 기타영역의 종업원 친절, 분위기 각 요인에서는 S여자대학교가 D여자대학교에 비해 유의적(p>0.05)으로 만족도가 높은 것으로 나타났다.

외부식당의 경우에는 음식영역의 영양, 메뉴영역의 반찬가지수, 새로운 메뉴개발, 위생영역의 시설위생, 음식위생, 식기위생, 종업원위생 요인에서 D여자대학교가 S여자대학교보다 만족도가 유의적으로 높은 반면, 가격영역에서는 S여자대학교가 D여자대학교에 비해 유의적(p>0.05)으로 높게 나타났다.

3) 기대도 값과 만족도 값 비교

전반적인 기대도 값과 만족도 값을 비교해 본 결과, 구내식당에 대한 비교는 〈Fig 1〉, 외부식당에 대한 비교는 〈Fig 2〉에 각각 나타내었다. 구내식당에서는 두 학교 모두 만족도 값이 기대도 값에 미치지 못하고 있어 피급식자의 기대가 충족되어지지 못하는 것으로 조사되었고 외부식당에서는 두 학교가 다른 양상을 보이는데, S여자대학교 경우 기대도 값보다 만족도 값이 높게 나타나 피급식자가 기대하는 것보다 만족하는 정도가 큰 것으로 보여지며, D여자대학교는 기대도 값과 만족도 값이 거의 비슷하게 나타나고 있어 기대하는 만큼 만족하는 것으로 보여진다.

5. 구내식당의 개선점

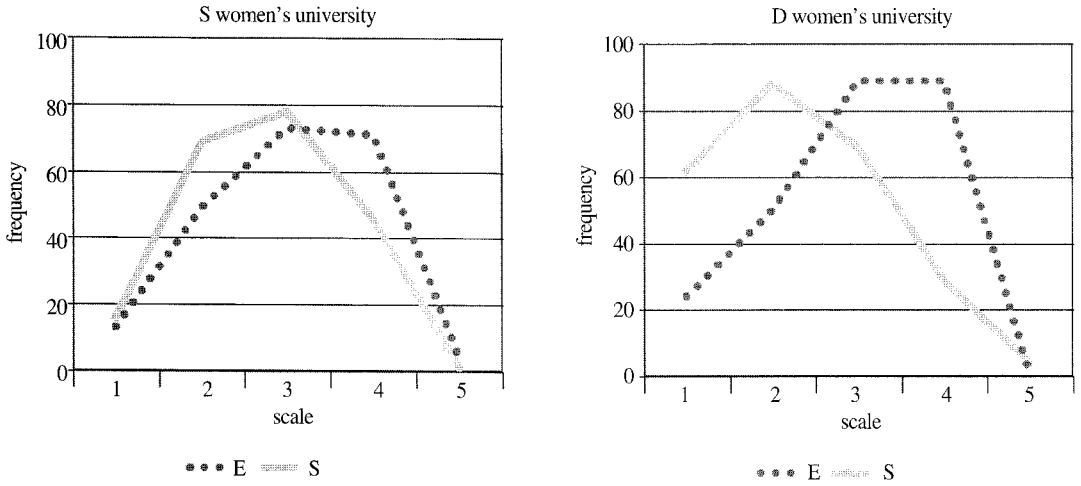
피급식자인 여자대학생의 요구와 기호를 반영한 구내식당의 개선점을 조사하여 그 결과를 〈Table 7〉에 제시하였다.

S여자대학교의 경우 '메뉴가 다양화되어야 한다'를 지적한 비율이 29.94%로 가장 높게 나타났고 그 다음으로 '맛이 좋아져야 한다'가 23.87%, '가격이 저렴해야 한다'가 23.87%순으로 조사되었고 D여자대학교의 경우 '메뉴가 다양화되어야 한다' 27.85%〉 '맛이 좋아져야 한다' 26.22%〉' 보다 위생적이어야 한다' 19.87%의 순으로 분포 하였다. 이는 앞의 구내식당 이용에 따른 중요시되는 요인의 순위조사에서도 나타났던 것과

<Table 6> Regarding consumer's satisfaction score in utilizing exterior restaurants and university foodservices

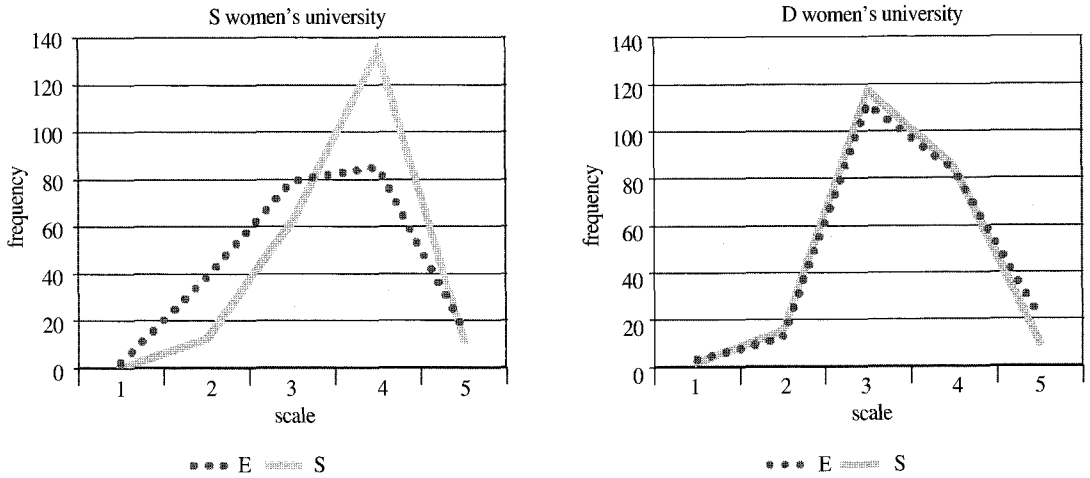
factor		university foodservices			exterior restaurants		
		S women's university	D women's university	T-value	S women's university	D women's university	T-value
food	appearance	2.83	2.35	6.2575*	3.36	3.37	0.5468
	taste	2.87	2.37	5.9232*	3.7	3.65	0.7342
	nutrition	2.67	2.28	5.1947*	2.99	3.14	2.1616*
	temperature	2.71	2.69	0.2464	3.54	3.47	0.9551
	quantity	2.97	2.69	3.2975*	3.43	3.58	1.8939
	quality	2.54	1.97	7.1322*	3.29	3.42	1.6868
price		2.75	3.74	10.7028	3.09	2.87	2.9866*
foodservice method	set-menu	2.83	2.69	1.5762	3.24	3.2	0.5971
	cafeteria	2.79	2.69	0.6284			
menu	variety	2.37	2.27	1.0553	3.59	3.45	1.9147
	number of side-dish	2.38	1.7	9.2239	2.79	3.23	5.3616*
	development of new menu	1.99	1.75	2.8521*	2.79	2.98	2.1962*
	preference	2.26	1.9	4.503*	3.05	3.09	0.4118
hygiene	environment	2.92	2.65	3.3845*	2.87	3.08	2.6414*
	food	2.72	2.18	7.0816*	2.87	3.02	2.0872*
	tableware	2.54	2.13	5.133*	2.74	3.01	3.4531*
	staff	2.62	2.25	4.7856*	2.81	3.02	2.7343*
others	kindness	2.67	2.19	5.4023*	3.19	3.23	0.3652
	surroundings	2.73	3.06	4.1399*	3.12	3.17	0.5647
	service hours	3.03	3.04	0.0803	3.28	3.2	0.9039
	business hours	2.74	2.76	0.2224	3.33	3.4	0.8833

satisfaction (1=very poor, 2=poor, 3=moderate, 4=good, 5=very good)
* $p < 0.05$



<Fig. 1> Comparison of overall expectation and satisfaction in university foodservices

E = expectation (1=very poor, 2=poor, 3=moderate, 4=good, 5=very good)
S = satisfaction (1=very poor, 2=poor, 3=moderate, 4=good, 5=very good)



<Fig. 2> Comparison of overall expectation and satisfaction in exterior restaurants

E = expectation (1=very poor, 2=poor, 3=moderate, 4=good, 5=very good)

S = satisfaction (1=very poor, 2=poor, 3=moderate, 4=good, 5=very good)

<Table 7> Improvements of university foodservices

school / improvement	S women's university		D women's university	
	frequency	%	frequency	%
more delicious-food	122	23.87	161	26.22
more amount	37	7.24	52	8.47
more hygienic	65	12.72	122	19.87
more various menu	153	29.94	171	27.85
lower the price	72	18.00	18	2.93
more nutritious	34	6.65	77	12.54
faster service-hours	6	1.17	12	1.95
others	2	0.39	1	0.16
total	511	100	614	100

동일한 결과로, D여자대학교의 위생에 대한 불만이 크며 이에 대한 개선이 필요함을 보여준다.

구내식당에 대한 선호도를 보다 향상시키기 위해서는 이러한 사항에 대해 피급식자인 여자대학생의 인식의 변화를 가져올 수 있도록 보다 실질적이고 구체적인 개선의 노력이 요구된다.

IV. 요약 및 결론

1. 개인적 특성에 따른 구내식당과 외부식당 이용 실태

개인의 특성에 따른 구내식당과 외부식당 이용비율과의 조사에서는 S여자대학교 경우 한달 용돈이 많을수록, 한끼 식사비용이 클수록, 식사가 불규칙할수록, 간식을 가끔 하거나 자주 할수록, 비만보다는 보통이거나 마른 편일수록 '외부식당만 이용'과 '외부식당을 구내식당보다 자주 이용'에 대한 비율이 비교적 높은 경향을 보였고, D여자대학교 경우는 S여자대학교에 비해서 각 개인의 특성과의 상관성이 뚜렷하게 나타나지는 않았지만 '외부식당만 이용' '외부식당을 구내식당보다 자주 이용'의 비율이 높았다.

2. 구내식당과 외부식당 이용시 중요 요인 분석

음식, 가격, 배식 방법, 메뉴, 환경과 위생, 기타에 관한 6개 영역을 세분화한 21개 요인을 보기로 제시하고 중요 시 되는 요인의 순위별 비율을 조사한 결과 구내식당의 경우, 1순위는 음식의 맛>가격>메뉴의 다양성 순으로 나타났고 외부식당의 경우, 1순위는 음식의 맛>가격>환경 위생 순으로 나타났다. 구내식당과 외부식당 모두 피급식자가 식당 이용시 가장 중요시 여기는 요인는 '음식의 맛'으로 나타났다.

3. 영역에 대한 구내식당과 외부식당별 기대도와 만족도

피급식자의 기대도를 조사한 결과, 전반적으로 구내식당에서는 S여자대학교가, 외부식당에서는 D여자대학교가 높은 경향을 보였고, 만족도의 조사 결과는 구내식당에서는 S여자대학교가 D여자대학교에 비해 높은 경향을 보였고 외부식당에서는 가격영역을 제외하고 D여자대학교의 만족도가 더 높게 나타났다.

4. 구내식당의 개선점

구내식당에서 개선되어야 할 사항으로 S여자대학교는 '메뉴가 다양화되어야 한다〉맛이 좋아져야 한다〉가격이 저렴해 져야 한다' 순으로, D여자대학교는 '메뉴가 다양화되어야 한다〉맛이 좋아져야 한다〉보다 위생적이어야 한다' 순으로 나타났다. 여자대학생이 구내식당을 보다 선호하게 하기 위해서는 '메뉴의 다양화'와 '맛의 향상'이 우선적으로 개선되어져야 하겠다.

이상의 결과를 토대로 다음과 같은 제언을 하고자 한다.

1. 구내식당 이용 비율이 낮은 집단의 개인적 특성에 대한 보다 구체적인 조사가 후속되어 효율적인 대학급식소의 품질표준을 설정하는 데에 바탕이 되고자 한다.
2. 외부식당은 기대도보다 만족도가 높게 나타났으나 구내식당의 경우는 기대보다 만족하지 못하는 것으로 나타났다. 이에 영향을 미치는 인자에 대한 연구가 이루어 져야 하겠다.
3. 가까운 미래에 다음 세대를 이어갈 자녀의 모체로서, 전체 가족의 식생활을 관리하는 책임자로서의 여자대학생의 중요성을 인식하고 이들 여자대학생에 대해, 서울 북부로 제한하였던 지역을 보다 확산시켜 이들의 구내식당 이용 실태 및 학교 내에서의 식행동에 관한 다양한 연구가 후속되어야 하겠다.

■참고문헌

1) Oh EJ. A Study on Dietary Behaviors and health of a part University Students. Master Paper Hanyang Univ. 1987.
2) Ahn HS. Woman and Nutrition. Kyomoon press. Seoul. 1996.
3) Kim SH. Dietary Patterns of University Female Students in Kongju City: Comparisons among Subgroups Deviced by Residence Type. Korean J Nutrition 28(7): 653-674, 1995.
4) Bailey, S. and Goldberg, J.P.: Eating patterns and Weight concerns of college women. J. Am. Diet. Assoc. 89(1): 95-95, 1989.
5) Collier, S.N. Stallings, S.F. Wolman, P.G. and Cullen, R.W.: Assessment of attitude about weight and dieting among college-aged individuals. J. Am. Diet. Assoc. 90(2): 276-278, 1990
6) Han MJ. A Survey of College Students Opinions on School Cafeteria in Seoul Area. Korean J Dietary culture 7(2): 113-118, 1992.
7) Park SW, Chang YS. A survey on the Utilization University Food Service by Students in Daejeon City. Korean J. Soc Food Sci 14(4): 88-94. 1998.
8) Lyu ES. A Study on Dietary Behaviors of College Students in Pusan. Korean J Dietary culture 8(1): 43-54. 1993.
9) Yang IS, Jang YJ Kim SH, Kim DH. Assessing how the Yonsei University Foodservice is perceived by the students: Toward an effective strategy formulation. Korean J Dietary culture 10(4): 327-337, 1995
10) Cho SH, Hong SY. Assessment of Food Management in University Food Service. Korean J. Soc Food Sci 14(5): 20-29, 1998.
11) Kim HY. Foodservice. Hyo il press. Seoul. 1998.
12) Yang IS, Lee YE, Kim DH. Measuring Attitude and Satisfaction of Yonsei University Students towards Contracted vs. Rented University Foodservices. Korean J Dietary culture 13(15): 423-430. 1998
13) Dube L, Trudeau E, and Belanger MC. Determining the complexity of patient satisfaction with foodservices. J. Am. Diet. Assoc. 94(4): 393, 1994
14) Lee HB, Yoo YS. A Study on Lunch Meal Practice of the College Students in Seoul Area. Korean J Dietary culture 10(3): 147-154, 1995.
15) Roh JM, Yoo YS. A Study on the State of Eating out and Food Preference of College Students in Seoul. Korean J Home Economics 27(4): 1-8, 1989
16) Hwang YK, Lee JH, Kim SH. A Survey of College Students Opinions on School Cafeteria in Northern Kyungkido Area. Korean J Food & Nutr 10(2): 201-207. 1997.
17) Yang IS, Kim HY, Sin SY Kim SH. Analysis of the Customers' Expectation and Satisfaction for Service Quality in Restaurants. Korean J Dietary culture

5(1): 41-49. 2000

18) Ro HK. Factors in Food Selection and Eating out Behavior College Students. Korean J Dietary culture 14(3): 241-249, 1999.

19) Ahn SJ. A Study on the Survey of Dining out Behaviors of College Students in Seoul. Korean J Dietary culture4(4): 383-393. 1989.

20) Lee KW, Lee YM. Nutritional Knowledge, Attitude and Behavior of College Students in Seoul And Kyunggido Area. Korean J Dietary culture 10(2): 125-132. 1995

21) Lee YS, Lim NY, Park KH. A Survey on Food Culture of College Students in Seoul Area. Korean J Dietary culture 9(4): 369-378, 1994.

22) Symington, L.E. Foodservice Standards in Resorts: Guest Satisfaction and Consideration. The L.J. Minor Foodservice standards Series Vol.7. Van Nostrand Reinhold, N.Y. 1987

23) Cypel, Y.S. and Prather, E.S. Assessment of the food perceptions of university students. J. Am. Diet. Assoc. 93(3): 330-338, 1993