대한영양사회 학술지 6(1) : 26~32, 2000
Journal of the Korean Dietetic Association

# 사업체 근로자의 영양서비스 요구도 분석

장미라 · 홍완수*

강릉대학교 식품과학과 · 동덕여자대학교 자연과학대학 식품영양학과*

## Nutrition Service Need Assessment for Industrial Employees

Mi-Ra Jang · Wan-Soo Hong*

*Dept. of Food Science, Kangnung National University*

*Dept. of Food and Nutrition, Dongduk Women's University**

ABSTRACT

The purposes of this study were to assess the importance and performance level of nutrition service in views of industrial employees and to explore the ways to improve the nutrition service quality. A survey of industrial foodservice operations located in Korea was undertaken and detailed information was collected from each, including surveys of 994 industrial employees. Statistical data was analysed by SAS PC 6.04 for descriptive analysis, t-test, and analysis of variance. The whole industrial employees assessed the importance and performance of the dieticians' role on nutrition service as '4.03' and '3.32' out of 5 respectively, which suggests that the industrial nutrition service needs to be improved. The variables which received higher scores than the average mean were safe meal provision, sanitation management and equipment & facilities management, whereas the score of individual nutrition counselling was low compared to other variables of nutrition service. The groups who scored low performance were characterized by labor work, experience with less than 10 years, single, aged below 29 years old, and female.

KEY WORDS : industrial employees, nutrition service, importance, performance

---

본 연구는 1996년도 대한영양사회 연구비 지원에 의해 수행된 연구의 일부임.

## 서 론

최근 식생활의 변화로 가정보다는 외식하는 기회가 잦아지고 직장 또는 기타 급식시설에서 제공하는 식사가 국민의 건강에 중요한 부분을 차지하고 있다. 사업체 단체급식은 직장내에서 각 직종에 종사하는 근로자에게 필요한 영양소의 공급과 더불어 근로자의 체력관리에 큰 영향을 미치며, 근로자의 작업능률을 높이고 고용의 안정화를 꾀할 수 있으며, 노동력의 재생산이라는 차원에서 그 중요성이 강조되고 있다. 국내에서는 1970년대 초반부터 각 사업체들이 단체급식을 시행하기 시작하였으며 그 후 수적으로 급팽창을 하고 있는 실정이다. 국내의 사업체급식은 1996년 말을 기준으로 전국에 소재한 집단급식소 전체의 45.5%에 달하고 있어서 학교나 병원급식소와 더불어 전체 급식산업에서 큰 비중을 차지하고 있다[1]. 사업체 급식은 국가의 경제성장과 산업의 발달에 따라 더불어 발전하여 왔으며, 1967년 식품위생법에서 집단급식소에 대한 법적 근거가 마련된 이후 1995년 말 현재 약 4,300여곳 이상의 사업체 급식소가 운영되고 있다[2]. 국내 사업체 급식소의 경우 일반적으로 영양사의 업무는 단순한 급식관리에 국한되고 있는 실정이며 급식경영 분석등 급식경영 전문인으로서의 역할 및 종업원에 대한 영양관리와 영양교육적 기능은 극히 미흡한 실정이다. 그러나 급식의 보급만이 급선무이었던 이전과는 달리 양질의 급식제공이 요구되고 있으며 특히 사업체의 경우 기업의 형태와 조건이 다양해짐에 따라 이에 부응할 수 있는 영양사의 역할증대와 직무의 개발이 절실히 요구되어 진다[3].

단체급식소에서 영양사가 관리하는 업무의 영역은 영양급식관리로 이는 영양관리와 급식관리로 구분할 수 있으며, 영양사의 영양관리 업무는 급식관리 업무와 함께 매우 중요하다. 하지만 현재 영양관리는 소수 종합병원의 임상영양 측면에서의 수요가 대부분으로[4] 활발하게 진행되고 있지 못한 실정이다. 경우에 따라서는 단편적인 지식이 올바른 식생활의 장애가 될 수 있으며, 올바른 영양지식이라도 식생활에 충분히 살려서 적용되지 못할 수도 있다[5]. 실제로 영양사는 영양학의 기초적 지식을 가지고 있으나 이것을 인간의 실생활과 합치되도록 하기 위해 많은 노력을 하여야 한다. 오늘날의 사회는 이러한 사회의 필요성에 부응하는 영양사 즉, 건강증진이라는 넓은 시야에서 일할 수 있는 영양사에 기대를 갖고 있다[5].

영양사가 제공하는 영양서비스란 영양관리를 요하는 이들에게 급식 및 영양교육 등을 제공하는 총체적인 서비스를 일컫는다. 즉, 이들 대상들에게 양질의 음식을 제공하고 영양상태를 파악하여 이들이 앞으로 올바른 식생활을 설계하도록 도움을 주는 것이다[6]. 사업체에서의 다양한 영양서비스의 제공은 기업의 이미지를 향상시켜 좋은 직원을 유치할 수 있는 중요한 마케팅 활동이 될 수 있으므로[7] 영양서비스의 제공률이 저조한 사업체 급식소에서의 영양서비스 제공의 확대는 필수적이라 할 수 있다.

본 연구의 목적은 사업체 급식소의 영양서비스 개선을 위하여 현재 수행되고 있는 영양서비스 현황을 근로자를 대상으로 평가, 분석하여 개선책을 제시하고자 한다. 세부목적으로는 사업체 근로자를 대상으로 급식소내에서 실시되고 있는 영양서비스의 의의에 대한 그들의 인식도를 분석하고, 영양교육과 영양상담에 대한 필요성을 평가한다.

따라서 본 연구 결과는 급격하게 변화하는 급식산업에 효율적으로 대처할 수 있으며, 근로자의 건강증진을 위한 바람직한 영양교육과 영양상담을 실시하기 위한 기초자료로 사용되어질 것이다.

## 연구 방법

### 1. 조사 대상

본 조사의 연구 대상은 전국에 위치한 사업체 급식소를 대상으로 층화추출방법을 사용하여 79개의 급식소를 선정하고 각 급식소당 피급식자 20~25명을 조사대상으로 선별하여 총 1,580명의 피급식자를 표본으로 조사하였다.

### 2. 조사 내용 및 설문지 개발

본 연구를 위해 기존의 문헌을 참고하여 설문지를 개발하였으며, 응답률을 높이기 위해 응답자가 신속하고 간편하게 대답할 수 있는 질문지를 사용하였다. 사업체 근로자의 영양서비스 요구도 분석을 위해 개발한 사원용 설문지는 일반사항 7문항, 구내식당과 영양사의 역할 35문항, 영양교육 강좌 및 영양상담 6문항으로 구성되었으며 각각의 문항은 Likert의 5점 척도를 사용하여 효과를 묻는 항목에서는 매우 효과가 있다, 중요도에서는 매우 중요하다, 수행도에서는 매우 잘 수행된다를 5점으로, 그렇지 않을 경우를 1점으로 표기하였다. 개발된 설문지를 150명 규모의 사업체 급식소의 피급식자 50명을 대상으로 예비 조사하여 규명된 문제점을 대한영양사회와 협의를 통해 수정 보완한 후 설문지를 완성하였다.

완성된 설문지는 대한영양사회 사업체분과위원회의 협조를 얻어 사업체분과위원과 우편을 통해 1,580부를 배부하였고 우편으로 발송받았다. 설문지는 총 1,210부가 회수되었는데 이 가운데 불완전하게 응답된 208부를 제외한 994부(82.1%)를 통계처리에 이용하였다.

### 3. 자료의 통계처리

자료의 통계분석은 SAS PC 6.04(Statistical Analysis System)[8]를 이용하여 평균, 표준편차 등의 기술통계량을 산출하였고 항목간 빈도의 차이 검증은 $\chi^2$ 검증을 이용하였다. 독립된 두 집단의 평균값을 비교할 때는 두 표본 t-검정(two sample t-test)방법을, 여러 집단의 평균값을 비교할 때는 일원분산분석(One-way Anova)을 사용하여 유의적인 차이가 있을 때 사후검정방법으로 다중비교방법(Multiple range test) 중 하나인 Student-Newman-Keuls 방법으로 그룹간의 차이를 비교분석하였다.

## 연구 결과 및 고찰

### 1. 조사 대상 근로자의 일반사항

표 1에 근로자의 일반사항을 집계한 결과 조사 대상자의 55.9%가 남자이었고 여자는 44.1%이었고, 미혼 49.8%, 기혼 50.2%, 연령은 29세 이하가 53%, 30대가 27%, 40세 이상이 20%이었다. 직무분포를 보면 사무직 50.2%, 생산직 31%, 기술직 14.1%, 서비스직 2.4%, 기타 2.3%이었다. 직위분포를 보면 평사원 80.4%, 중간관리직 16.6%, 간부직 3.1%로 피라미드형의 조직구조와 비슷한 형태로서 직위가 높을수록 비율이 적은 형태이었다. 구내식당 이용횟수는 하루 1회 정도 이용 63.4%>하루 2회 이상 이용 32.9%>일주일에 한두번 이용 2.6%>거의 이용 안함 1.1%로 하루 1회 이용하는 자가 가장 많은 비율을 차지하고 있었다. 근무경력분포는 2년 미만 25.5%, 2~5년 미만 27.2%, 5~10년 미만 24.8%, 10년 이상 22.5%로 비슷한 분포를 나타내고 있었다.

표 1. 근로자의 일반사항 명(%)

| 일반사항 | | 남(N=556) | 여(N=438) | 전체(N=994) |
|---|---|---|---|---|
| 혼인 여부 | 미혼 | 154(27.7) | 341(77.9) | 495(49.8) |
| | 기혼 | 402(72.3) | 97(22.1) | 499(50.2) |
| 연령 | 29세 이하 | 169(30.2) | 363(81.9) | 532(53.0) |
| | 30~39세 | 226(40.4) | 45(10.2) | 271(27.0) |
| | 40세 이상 | 165(29.5) | 35( 7.9) | 200(20.0) |
| 직무 종류 | 사무직 | 241(43.8) | 255(58.2) | 496(50.2) |
| | 생산직 | 166(30.2) | 140(32.0) | 306(31.0) |
| | 기술직 | 124(22.6) | 15( 3.4) | 139(14.1) |
| | 서비스직 | 5( 0.9) | 19( 4.3) | 24( 2.4) |
| | 기타 | 14( 2.6) | 9( 2.1) | 23( 2.3) |
| 직위 | 평사원 | 363(65.9) | 429(98.9) | 792(80.4) |
| | 중간관리직[a] | 158(28.7) | 5( 1.1) | 163(16.6) |
| | 간부직[b] | 30( 5.4) | 0( 0.0) | 30( 3.1) |
| 구내 식당 이용 횟수 | 하루 2회 이상 | 202(36.3) | 127(28.7) | 329(32.9) |
| | 하루 1회 정도 | 335(60.1) | 298(67.4) | 633(63.4) |
| | 일주일에 한두번정도 | 17( 3.1) | 9( 2.0) | 26( 2.6) |
| | 거의 이용 안함 | 3( 0.5) | 8( 1.8) | 11( 1.1) |
| 근무 경력 | 2년 미만 | 96(17.3) | 157(35.8) | 253(25.5) |
| | 2~5년 미만 | 108(19.4) | 163(37.1) | 271(27.2) |
| | 5~10년 미만 | 161(29.0) | 86(19.6) | 247(24.8) |
| | 10년 이상 | 191(34.3) | 33( 7.5) | 224(22.5) |

[a]: 대리 - 차장급, [b]: 부장 이상

## 2. 구내식당과 영양사의 역할

표 2에서 근로자 전체의 구내식당의 효과에 대한 총 평균은 5점 만점에서 3.57점으로 그저 그렇다(3.0)~그렇다(4.0)로 보고 있었고, 사내에 위치하므로 이용이 편리함(4.11)과 외부 음식점에 비교시 저렴한 식사비용(4.04)을 가장 높게 평가하고 있었으며 근로자들은 구내식당에서 식사를 함으로써 이용이 편리하고 식사비용이 저렴하다고 보고 있는 것으로 집계되었다. 곽등[9]은 사업체 근로자를 대상으로 구내식당을 이용하는 이유를 조사한 결과 이용이 간편해서>가격이 저렴해서>영양있는 음식을 먹기 위해서>위생적이어서>맛있는 음식을 먹기 위해서로 나타나 근로자는 주로 이용의 간편함과 저렴한 비용으로 인해 구내식당을 이용하고 있다고 보고하였으며 이와 같은 결과는 본 연구와 동일한 결과이었다.

표 2 구내식당에서 식사를 함으로써 얻을 수 있는 효과

| 효 과 | 전체 평균 |
|---|---|
| 식사후 여가시간의 효율적 활용 | 3.31 |
| 사내에 위치하므로 이용이 편리함 | 4.11 |
| 상호 우호적인 관계를 깊게 할 기회 제공 | 3.35 |
| 양질의 식사섭취로 인한 건강유지 및 증진 | 3.36 |
| 위생적인 식사섭취 | 3.56 |
| 외부 음식점에 비교시 저렴한 식사비용 | 4.04 |
| 양질의 복리후생 제공으로 인한 근로의욕 고취 | 3.23 |
| 바람직한 식습관 형성 | 3.56 |
| 평 균 | 3.57 |

표 3에서 구내식당 이용효과에 대한 근로자의 특성별 비교 결과를 분석하였다. 비교에 사용한 변수로는 근로자의 일반사항으로 성별, 혼인여부에 따라 구내식당 이용효과에 대한 집단간의 차이가 있는지를 t-검정 방법으로 분석한 결과 남자 근로자는 여자 근로자에 비해 그리고 기혼의 근로자는 미혼의 근로자에 비해 유의적으로 구내식당의 이용효과를 높게 평가함을 알 수 있었다. 다음으로 근로자의 연령, 직무종류, 직위, 구내식당 이용횟수, 근무경력에 따라 집단간에 차이가 있는지를 일원분산분석으로 비교한 결과 모두 유의적으로 차이를 보여주었다. 특히 각 특성별로 가장 낮은 점수를 나타낸 집단(여자, 미혼자, 29세 이하, 생산직, 평사원, 구내식당을 거의 이용하지 않는 자, 근무경력이 10년 미만인 자)은 구내식당의 이용효과에 대해 다른 집단에 비해 상대적으로 부정적으로 생각하는 집단으로 생각할 수 있다. 그러므로 이런 특성을 모두 지닌 여직원이 많은 공장형 사업체 급식소의 경우에 급식소 운영을 위해 더욱 세심한 관리가 요구된다고 할 수 있다.

표 3 구내식당의 이용효과

| 근로자 특성 | | 평균 | |
|---|---|---|---|
| 성 별 | 남자 | 3.62 | t-value=3.085** |
| | 여자 | 3.50 | |
| 혼인여부 | 미혼 | 3.45 | t-value=-5.57** |
| | 기혼 | 3.68 | |
| 연 령 | 29세 이하 | 3.45[c] | F-value=30.54** |
| | 30~39세 | 3.59[b] | |
| | 40세 이상 | 3.85[a] | |
| 직무종류 | 사무직 | 3.66[a] | F-value=28.13** |
| | 생산직 | 3.28[c] | |
| | 기술직 | 3.85[a] | |
| | 서비스직 | 3.55[b] | |
| | 기타 | 3.80[a] | |
| 직 위 | 평사원 | 3.49[c] | F-value=45.40** |
| | 중간관리직[가] | 3.84[b] | |
| | 간부직[나] | 4.32[a] | |
| 구내식당 이용횟수 | 하루 2회 이상 | 3.50[a] | F-value=3.85** |
| | 하루 1회 정도 | 3.61[a] | |
| | 일주일에 한두번 정도 | 3.62[a] | |
| | 거의 이용 안함 | 3.10[b] | |
| 근무경력 | 2년 미만 | 3.49[b] | F-value=19.56** |
| | 2~5년 미만 | 3.43[b] | |
| | 5~10년 미만 | 3.56[b] | |
| | 10년 이상 | 3.84[a] | |

[가] : 대리 · 차장급, [나] : 부장 이상 **p<0.01,
· a, b, c 표시는 F 검정후 유의적인 차이가 있을 경우, Student-Newman-Keuls 방법을 실시하여 그룹 차이 표시

표 4에 집계된 자료에 의하면 조사 대상 근로자는 영양사의 직무 중 기호도 · 영양 · 위생적으로 적합한 식사 제공과 위생관리, 시설 · 설비의 안전관리, 피급식자 만족을 위한 서비스, 쾌적한 식당의 환경관리, 영양정보 제공에 대해 중요하게(약 4.0) 생각하는 것으로 나타났으며 개별적인 영양상담(3.64)에 대해서도 중요성을 보통 이상으로 생각하는 것으로 나타났다.

그리고 9가지 항목 가운데 철저한 위생관리(4.31)>위생적으로 안전한 식사 제공(4.26)>영양적으로 적합한 식

사 제공(4.20)의 직무를 가장 중요하게 생각하는 것으로 나타나 근로자는 영양사의 직무 중 위생과 영양관리를 가장 중요하게 생각하고 있는 것으로 나타났다. 영양사의 직무 수행수준에 대한 근로자의 평가는 총 평균 3.32로 보통정도로 평가하고 있었고 9가지 직무특성 중 수행수준을 가장 높게 평가한 특성은 위생적으로 안전한 식사 제공(3.62)>철저한 위생관리(3.58)>급식소의 시설·설비의 안전관리(3.51)의 순이었다. 특히 개별적인 영양상담(2.50)에 대해 가장 잘 수행하지 않는 것으로 평가했다.

표 4. 전체 근로자의 영양사 역할에 대한 평균점수

| 영양사의 직무 | 영양사 직무의 수행수준 | 영양사 직무의 중요성 |
|---|---|---|
| 1. 기호도를 반영한 식사 제공 | 3.33 | 4.00 |
| 2. 영양적으로 적합한 식사 제공 | 3.48 | 4.20 |
| 3. 위생적으로 안전한 식사 제공 | 3.62 | 4.26 |
| 4. 철저한 위생관리 | 3.58 | 4.31 |
| 5. 급식소의 시설·설비의 안전관리 | 3.51 | 4.03 |
| 6. 피급식자 만족을 위한 서비스관리 | 3.23 | 3.96 |
| 7. 쾌적한 식당의 환경관리 | 3.38 | 4.03 |
| 8. 영양 정보 제공 | 3.25 | 3.93 |
| 9. 개별적인 영양상담 | 2.50 | 3.64 |
| 평 균 | 3.32 | 4.03 |

### 3. 영양교육 강좌 및 영양상담

표 5에서 응답자 984명 중 영양교육 및 영양상담을 받아야 겠다고 생각한 근로자는 51.9%(511명)이었고, 생각하지 않았던 근로자는 48.1%(473명)로 나타났다. 그리고 자사(自社)의 영양사로부터 영양교육 및 영양상담을 받은 경험이 있는 근로자는 응답자 916명 가운데 19.5%(179명)이었고, 경험이 없는 근로자는 80.5%(737명)이었다. 이러한 결과에서 근로자의 절반 가량이 영양교육을 받아야 겠다고 생각했으며 자사의 영양사로부터 영양교육 및 영양상담을 받은 경험은 근로자의 20%가 갖고 있는 것으로 나타났다.

영양상담을 받은 횟수는 응답자 185명 중 1회/년 38.9%(72명), 2회/년 23.8%(44명)로 나타나 근로자의 약 63%가 1년에 2회 이하의 영양상담을 받은 것으로 나타났으며, 3회/년 14.1%(26명), 4회/년 5.9%(11명), 5회/년 17.3%(32명)로 나타났다. 그리고 영양상담을 받은 방법은 개별상담을 받은 비율이 60.0%(108명), 개별상담과 집단상담을 함께 받은 비율은 21.7%(39명), 집단상담을 받은 비율은 18.3%(33명)로 나타나 개별상담을 많이 받는 것을 알 수 있었다.

영양상담을 받은 내용에 대해 집계한 결과 식생활 문제점 진단 및 바람직한 식사처방(88.2%)>건강식품 및 영양정보(83.3%)>질병에 따른 식사요법(76.2%)>건강검진 결과에 따른 식생활지도(62.7%)로 나타났다.

표 5. 영양서비스 현황 명(%)

| | | |
|---|---|---|
| 영양교육 받은 경험 | 영양교육 받은 경험이 있다 | 179(19.5) |
| | 영양교육 받은 경험이 없다 | 737(80.5) |
| 영양교육에 대한 생각 | 받고 싶다고 생각했다 | 511(51.9) |
| | 받고 싶다고 생각하지 않았다 | 473(48.1) |
| 영양상담을 받은 횟수 | 1회/년 | 72(38.9) |
| | 2회/년 | 44(23.8) |
| | 3회/년 | 26(14.1) |
| | 4회/년 | 11( 5.9) |
| | 5회/년 | 32(17.3) |
| 영양상담을 받은 방법 | 개별상담 | 108(60.0) |
| | 개별상담+집단상담 | 39(21.7) |
| | 집단상담 | 33(18.3) |
| 영양상담 내 용 (복수 응답) | 식생활 문제점 진단 및 바람직한 식사처방 | 105/119(88.2) |
| | 건강식품 및 영양정보 | 75/ 90(83.3) |
| | 질병에 따른 식사요법 | 64/ 84(76.2) |
| | 건강검진 결과에 따른 식생활지도 | 52/ 83(62.7) |

표 6에서 근로자의 영양교육 강좌 필요성은 평균 3.67로 '그저 그렇다~필요하다'의 범주에 속하였고 근로자 전체는 환경과 음식물 쓰레기(4.00)>바람직한 식생활강좌(3.87)>질환별 식사요법강좌(3.73~3.85)>건강식품 정보강좌(3.73)의 순으로 필요하다고 하였다. 질환별 식사요법은 위장질환(3.85)>고혈압(3.81), 당뇨병(3.81)>간질환(3.76)>빈혈과 변비(3.74)>신장질환(3.73)의 순으로 영양교육 강좌가 필요하다고 하였다. 추가 교육대상은 근로자 가족에 대해 평균 13.2%, 지역주민에 대해 5.0%, 근로자와 지역주민에 대해 모두 2.7%가 받는 것이 바람직하다고 응답하여 지역주민에의 봉사보다는 근로자 가족을 위한 영양교육 강좌가 더 바람직하다고 생각하는 것으로 나타났다. 근로자 가족 대상의 영양교육 강

좌로 가장 많이 필요하다고 응답한 강좌는 바람직한 식생활강좌>위장질환의 식사요법강좌>빈혈 및 당뇨의 식사요법강좌로 나타났으며, 지역주민을 대상으로 할 때는 환경과 음식물 쓰레기>노인영양>당뇨 및 고혈압의 식사요법강좌, 근로자 가족과 지역주민이 함께 참석하는 것이 바람직하다고 응답한 강좌는 환경과 음식물 쓰레기>당뇨 식사요법>바람직한 식생활강좌 순으로 나타났다.

표 6. 영양교육 강좌의 필요성

| 영양교육강좌 | 필요성 | 추가 교육 대상 (N=1000) | | |
|---|---|---|---|---|
| | 전체 평균 (N=994) | 근로자 가족 N(%) | 지역 주민 N(%) | 근로자가족 +지역주민 N(%) |
| 바람직한 식생활강좌 | 3.87 | 180(18.1) | 37(3.7) | 30(3.0) |
| 체중조절 교실 | 3.67 | 137(13.7) | 27(2.7) | 23(2.3) |
| 건강식품 정보강좌 | 3.73 | 129(12.9) | 46(4.6) | 21(2.1) |
| 임산부 및 수유부 영양강좌 | 3.35 | 130(13.0) | 41(4.1) | 26(2.6) |
| 수험생 영양강좌 | 3.22 | 121(12.1) | 47(4.7) | 22(2.2) |
| 노인 영양강좌 | 3.42 | 116(11.6) | 60(6.0) | 23(2.3) |
| 요리강좌 | 3.45 | 121(12.1) | 47(4.7) | 24(2.4) |
| 식사예절 교실 | 3.61 | 123(12.3) | 39(3.9) | 27(2.7) |
| 한국의 식생활문화 | 3.52 | 95( 9.5) | 58(5.8) | 28(2.8) |
| 환경과 음식물 쓰레기 | 4.00 | 121(12.1) | 89(8.9) | 59(5.9) |
| 명절과 음식 | 3.54 | 130(13.0) | 38(3.8) | 25(2.5) |
| 빈혈 식사요법강좌 | 3.74 | 143(14.3) | 45(4.5) | 24(2.4) |
| 변비 식사요법강좌 | 3.74 | 139(13.9) | 48(4.8) | 22(2.2) |
| 신장질환 식사요법강좌 | 3.73 | 135(13.5) | 52(5.2) | 24(2.4) |
| 위장질환 식사요법강좌 | 3.85 | 148(14.8) | 52(5.2) | 29(2.9) |
| 고혈압 식사요법강좌 | 3.81 | 138(13.8) | 59(5.9) | 29(2.9) |
| 간질환 식사요법강좌 | 3.76 | 131(13.1) | 56(5.6) | 25(2.5) |
| 당뇨 식사요법강좌 | 3.81 | 141(14.1) | 61(6.1) | 33(3.3) |
| 평 균 | 3.67 | 132(13.2) | 50(5.0) | 27(2.7) |

표 7에서 개인별 영양상담의 필요성은 전체적으로 '필요하다'의 정도(3.80)로 인식하고 있었으며 구체적으로 질병에 따른 식사요법>건강검진에 따른 식생활지도와 관리>건강식품 및 영양정보>근로자 자신의 식생활 문제>체중조절관리의 순으로 필요하다고 응답하였다.

표 7. 전체 근로자의 개인별 영양상담의 필요성

| 개인별 영양상담 내용 | 필요성(N=994) |
|---|---|
| 근로자 자신의 식생활 문제점 진단 및 식사 처방 | 3.69 |
| 체중조절관리 | 3.62 |
| 건강식품 및 영양정보 | 3.77 |
| 질병에 따른 식사요법 | 3.97 |
| 건강검진에 따른 식생활지도 | 3.91 |
| 평 균 | 3.80 |

## 결론 및 제언

본 연구는 사업체 급식소의 영양서비스 향상을 위해 실제 수행되고 있는 영양서비스 현황을 관리자 측면과 피급식자의 측면에서 평가하고 영양서비스 개선을 위한 방법을 모색하여 근로자의 건강증진을 위한 기초자료를 제공하며 사업체 영양사가 급속하게 변하는 환경에 능동적으로 대처할 수 있는 경쟁력을 기르게 하기 위해 수행되었다.

본 연구의 결과를 요약하면 다음과 같다.

1. 구내식당의 효과중 가장 높게 평가된 것은 사내에 위치하므로 이용이 편리함과 외부음식점에 비교시 저렴한 식사비용으로 나타나 직장내 구내식당이 근로자들에게 편리 제공과 함께 경제적인 혜택을 제공하는 것을 알 수 있었다.
2. 구내식당의 이용효과를 부정적으로 평가하는 근로자의 특성으로 여자, 미혼자, 29세 이하, 생산직, 평사원, 구내식당을 거의 이용하지 않는 자, 근무경력이 10년 미만인 자 등을 들 수 있겠다.
3. 근로자의 절반 가량이 영양교육을 받아야 겠다고 생각했으며, 자사의 영양사로부터 영양교육 및 영양상담을 받은 경험은 근로자의 20%가 갖고 있는 것으로 나타났다. 근로자의 약 63%가 1년에 2회 이하의 영양상담을 받은 것으로 나타났으며, 개별상담을 많이 받는 것을 알 수 있었다.
4. 근로자의 영양교육 강좌 필요성은 평균 3.67로 '그저 그렇다~필요하다'의 범주에 속하였고 근로자 전체는 환경과 음식물 쓰레기>바람직한 식생활 강좌>질환별 식사요법 강좌>건강식품 정보강좌의 순으로 필요하다고 하였다. 질환별 식사요법은 위장질환>고혈압, 당뇨병>간질환>빈혈과 변비>신장질환

의 순으로 영양교육 강좌가 필요하다고 하였다. 추가 교육대상은 지역주민에의 봉사보다는 근로자 가족을 위한 영양교육 강좌가 더 바람직하다고 생각하는 것으로 나타났다.

5. 개인별 영양상담의 필요성은 전체적으로 필요한 정도(3.80)로 인식하고 있었으며 구체적으로 질병에 따른 식사요법〉건강검진에 따른 식생활지도와 관리〉건강식품 및 영양정보〉근로자 자신의 식생활 문제〉체중조절관리의 순으로 필요하다고 응답하였다.

본 연구 결과를 바탕으로 사업체 급식소의 영양서비스 개선을 위한 제언은 다음과 같다.

1. 사업체 급식소의 피급식자를 대상으로 영양사들의 직무에 대한 수행수준과 중요성 분석 결과 수행수준이 중요성보다 낮은 것으로 조사되었다. 영양사 업무에 대한 수행정도를 향상시키기 위해서는 전문단기 교육과정 운영, 체계적인 보수교육 프로그램 운영, 그리고 영양사 인턴제도 활성화 등 다양한 방법을 활용하여야 겠다.
2. 영양사들이 영양서비스를 제공하는 전문인으로 그 역할을 효과적으로 수행하는데 도움이 될 수 있다고 제시한 전문적인 프로그램 다양화, 영양사 보수교육 프로그램 강화, 영양사 인턴제도 활성화 등에 대한 대책이 강구되어야 겠다. 현재 대한영양사회가 주관하는 임상영양 교육과정이나 급식경영 교육과정은 이같은 영양사들의 필요를 충족시킬 수 있는 과정으로, 이들 과정들을 중심으로 영양사의 전문화 추진을 위해 다양한 전문 교육 프로그램이 개발되어야 겠다.
3. 근로자를 대상으로 한 영양서비스의 개선을 위해 근로자와 근로자 가족을 대상으로 한 영양교육 및 영양상담 횟수의 증가, 영양사의 지속적인 연구 그리고 기업 경영주의 협조가 필수적이라 하겠다.
4. 사업체 급식소 내에서 영양서비스의 질적 향상을 위해서는 QA(Quality Assurance) 및 TQM(Total Quality Management)의 개념을 적용하여 질을 관리하는 체계에 대한 연구가 지속되어야 하겠으며 영양서비스의 질을 구성하는 식사의 영양적 적정성, 근로자의 영양상태 평가, 피급식자의 기호만족도 조사, 영양교육 및 영양상담의 수행효과 등을 과학적이고 체계적으로 측정하는 척도에 대한 연구개발이 이루어져야 하겠다.

## 참고 문헌


1. 하이텔 : 대한영양사회 알림마당 자료, 1997.
2. 대한영양사회 : 급식관리지도서, 1996.
3. 양일선, 급식산업 변화에 따른 영양사 역할 기대, 국민영양, 91(10):12-23, 1991.
4. 김양응, 영양서비스 활성화 전략, 국민영양 95(1·2):42-46, 1995.
5. 전승규, 성인의 영양지도의 필요성, 국민영양 88(7·8):22-27, 1988.
6. 류은순, 환자가 바라는 우리나라 영양서비스에 대한 만족도 및 요구도 조사, 대한영양사회 1994년 심포지엄 자료집, p.27-52, 1994.
7. 천진환, 기업이 지향하는 복리후생 측면에서의 영양서비스 제고 방안, 대한영양사회 1994년 심포지엄 자료집, p.80-90, 1994.
8. SAS Institute, Inc. SAS user's guide: Basics. 1982. edition, Bary, NC:SAS Institute, Inc., 1982.
9. 곽동경, 장미라, 근로자가 보는 우리나라 영양서비스에 대한 만족도 및 요구도 조사, 대한영양사회 1994년 심포지엄 자료집, p.106-137, 1994.