

한국음식의 세계화를 위한 푸드코디네이터의 역할에 관한 중요도와 실행도의 차이 분석[†]

이연정
경주대학교 외식조리전공

A Study on Difference between the Importance and Performance of the Role of Food Coordinator for the Globalization of Korean Food

Yeon-Jung Lee

Dept. of Food Service Management and Culinary, Gyeongju University

Abstract

The purpose of this study is to provide useful information for establishing efficient marketing direction of globalization and commercialization of Korean foods by investigating the performance(satisfaction) and importance of food-coordinators' role. The results of the survey are summarized as follows: The most influential improvement variable of Korean food for globalization was 'hygiene'(23.6%) followed by 'taste', 'price', and 'shape and color'. Interest degree about food-coordinators showed 3.68 points in 5 points, and necessity of food-coordinators' job and education was 4.15 points. Food-coordinators' quality for globalization of Korean food was "a skill should be excellent"(4.51 points), "it must be original troubleshooting ability."(4.43 points) and "It must be professional ethics consciousness."(3.99 points) in the order. They were highly important of "freshness of food"(4.75 points) and "cleanliness of food and tableware" (4.65 points) in terms of the quality of korean food for globalization. The role importance of food-coordinators for globalization of Korean food was 'ability of development of Korean dish and Korean menu'(4.22 points), 'coordinate ability for various Korean special diet'(4.14 points) and 'knowledge for warm welcome service that consider table manners, service method and other person(4.12 points) in the order. The most influential unsatisfied variable of food-coordinators' role was 'consulting ability connected with management of Korean restaurant' followed by 'ability of presenting concept connected with restaurant development of Korean style' and 'production ability for banquet party plan and representation in a Korean style'. In terms of IPA analysis on food-coordinators' role for globalization of korean food, it was noteworthy that items with high importance but low performance included "ability of development of Korean dish and Korean menu", "event coordinate ability connected with a Korean-style dish", and "production ability for banquet party plan and representation in a Korean style".

Key Words : food-coordinator, globalization, Korean food

1. 서론

21세기는 세계화, 정보화, 고객화가 가속되면서 정보지식기반의 아이디어 산업시대라는 사회적 대전환기를 맞이하게 되었고 작금의 사회는 아이디어를 사업으로 이끌어가는 모험적인 사람을 필요로 하기에 이르렀다. 현대 산업사회에서 각광을 받고 있는 정보지식기반의 아이디어 산업 중 오늘날 경제 성장의 급격한 변화로 생활수준이 향상되면서 음식을 만드는 것에서부터 식 공간의 연출 즉 테이블웨어와 식사스타일, 서비스방법, 상대방을 배려하는 환대서비스 등 총체적인 역할을 하는 푸드코디네이터 산업의

중요성이 더욱 증대되고 있다(日本フードスッペシャリスト協會 2001; Kim 2003; Nam 2005).

이런 시대적 요구에 맞추어 새로운 의미의 식(食) 이미지를 기획, 연출하기 위해, 선택되는 식품과 관련된 모든 색채, 소재, 다른 요소와의 조화로운 결합 등에 대해 전문적으로 다룰 수 있는 전문가들이 배출되기 시작했다. 이 전문가들 가운데 하나가 바로 푸드코디네이터인데, 현재 이 푸드코디네이터의 활동영역으로는 푸드 매니지먼트, 메뉴플래닝, 식사와 서비스의 매너, 동서양 식기의 이해와 연출법 등이 있다. 이런 측면으로 볼 때 푸드코디네이터는 식재료에 관한 전문적이고 해박한 지식과 그것을 다룰 수 있는 기

[†] This work was supported by the Korea Research Foundation Grant funded by the Korean Government(MOEHRD) (KRF-2006-332-B00620)

Corresponding author : Yeon-Jung Lee, Department of Food service management and Culinary, Gyeongju University, San, 42-1 Hyohyun-dong, Gyeongju, 780-712, Korea Tel: 82-54-770-5372 Fax: 82-54-748-8568 E-mail: yeonjung@kju.ac.kr

술과 예술적 감성과 표현법을 갖추어야 한다(卜原勝子 1999; Hwang 등 2004; Hwang & Kim 2004).

급속한 경제성장 이후, 새로운 식문화의 유입에 따라 우리의 식생활문화가 변하고 있고, 식품과 관련된 직업들이 다양해지고 있다. 일상에서 얻을 수 있는 정보 중 시각을 통해 얻을 수 있는 정보가 많고, 눈이 곧 노출된 두뇌(頭腦)라는 표현이 적절하다고 여겨지며, 더욱이 최근에는 식생활에 대한 초점을 건강과 기쁨에 두고 다양한 접근을 하고 있어, 과거에 음식연구의 중점이었던 양에서 질과 맛, 색채, 조화, 식공간의 분위기 등에 관심을 갖고 연구하는 흐름이 대세(大勢)이다. 이러한 시점에서 우리 전통음식의 세계화를 위한 푸드코디네이터의 역할 연구는 매우 중요하고 독창적이라고 사료된다(Moon & Jin 2007).

오늘날의 시대적 요구에 맞추어 새로운 의미의 식(食) 이미지를 기획, 연출하기 위해, 선택되는 식품과 관련된 모든 색채, 소재, 다른 요소와의 조화로운 결합 등에 대해 전문적으로 다룰 수 있는 전문가의 역할이 우리 전통음식의 질적 수준의 성장과 세계화를 위해 무엇보다 요구된다. 푸드코디네이터가 주로 활동하는 잡지 및 요리책 촬영, 케이터링, 홈쇼핑관련, CF촬영, 문화센터, 복지관 등에서 뿐만 아니라 전통음식관련전문점, 해외 전통음식전문점 등에서도 우리 전통음식의 세계화를 위한 음식의 장식, 공간연출, 서비스 매너, 기초 식품이론 지식을 갖춘 푸드코디네이터의 역할 중요성이 강조된다. 실제 푸드코디네이터를 21세기에 주목받는 직업으로 언급하고는 있으나, 그 활동에 관한 정확한 영역 확인 및 확대가 무엇보다도 필요한 시점에 한식의 세계화를 위한 푸드코디네이터의 역할에 관한 연구는 매우 필요하다고 사료된다(Hwang 등 2004, Moon & Jin 2007).

푸드코디네이터는 만들어진 요리를 사진 또는 영상을 통해 시각적으로 맛깔스럽게 형상화하기 위하여 각양각색의 소품을 활용하는 조형예술과 같은 일을 기본으로 하며 다양한 요리를 고객에게 시각적으로 아름답게 보이도록 만드는 예술가이다. 또한 각종 고급레스토랑, 호텔에서에서의 연회 기획, 매뉴개발과 백화점, 식품회사에서 시장조사와 기획을 하는 전문직으로 호텔이나, 요리전문잡지 및 방송프로그램의 스태프로 참여하여 세련된 음식 예술품을 연출하기도 하고 테이블세팅을 할 경우에도 여러 가지 창의력을 동원하여 음식을 더욱 아름답게 돋보이도록 하기도 하며 데코레이션의 모양을 점검하고 분위기에 맞는 연출에 관련된 조언을 하기도 한다. 양식, 한식 등 상차림기법, 장식기법을 포괄한 작품의 세계를 연출하며 식제품을 기획, 연출하는 맛디자이너로서 파티기획을 연출하기도 하는 등 본인의 노력에 따라 얼마든지 활동영역을 확장할 수 있는 전문적인 일을 한다(Kang & Han 2004).

한편 세계의 각 선진국들은 관광수입의 증대와 자국의 고급문화국가 이미지를 고양시킬 수 있는 일석이조의 효과

를 노려 굴뚝산업이라 불리는 공해 유발형의 제조업 등은 후진국들에게 넘겨주고 관광 레저산업을 무공해 산업으로 인식하고 관광·문화상품의 개발에 경쟁적으로 주력하고 있다. 21세기는 인터넷으로 온 세계가 하나의 지구촌으로 묶여 주지만 글로벌화가 강조 될수록 각국의 문화적 정체성은 더욱 뚜렷이 나타낼 수밖에 없으므로 자국의 전통문화, 전통음식이 필연적으로 개발, 강화, 홍보되게 마련이다(Chang 등 2004, Lee 2005).

세계화, 국제화가 진행되고 여가 시간이 증가하게 됨에 따라 관광산업이 발달하게 되므로 전통음식문화 산업의 발달 또한 필연적이다. 한국전통음식의 세계화는 한국음식문화의 개발·홍보 및 국가경제의 활성화 등 경제·문화적 측면에 있어서 다대한 효과를 발생시킬 것이고, 더욱이 음식문화의 세계화는 역사와 전통과 맥을 같이하여 현시대를 반영하는 것으로 일회적인 성질의 것이 아니며 현재 속에서 재발견 또는 창조되어 가는 지속성을 가지고 있는 것으로 문화적 욕구를 가진 관광객을 대상으로 하므로 타 관광형태보다는 역사적·교육적·체험적 효과가 강하고 전통적인 경승관광에 비하여 체제기간이 길고 그 내용이 다양할 뿐만 아니라 자연경승 상품에 비하여 이동성, 가변성이 있고, 특별한 축제나 제천의식을 제외하면 계절적 제한 없이 관광객이 원하면 구매가 가능하기에 그 경제적 파급효과는 크다고 여겨진다(Lee 2006; Lee 2007). 이러한 때에 한국전통음식의 세계화에 큰 힘을 발휘할 수 있는 전문 푸드코디네이터의 역할이 매우 중요하다고 여겨진다.

일찍이 해외 타 국가들은 식문화의 수출이 자국 문화의 수출이라는 점을 깨달고 자국의 식문화를 산업화하여 국제 무대에 진출한(예 태국의 Global Thai Restaurant Project, 베트남 쌀국수전문점 '포호야'의 미국 진출, 일본의 스시 육성책 등) 반면에 우리나라는 우리 식문화상품의 가치를 인식하고 본격적인 상품개발에 나선 것은 얼마 되지 않았다(Cattani 1999). 그리고 상품으로 개발한 문화상품의 범위도 전통 문화에 대한 공연과 전시회 개최가 전부였다고 해도 과언이 아닐 것이다(KNTO 2001).

이제 우리도 문화교류의 첫발자국이 음식문화관광으로부터 시작된다는 점을 간과하지 말고 영양학적으로 그 우수성이 인정되어 있고, 웰빙푸드로도 세계적으로 인정받고 있는 우리의 한국음식을 세계화하여 한국의 음식 문화를 외국인들에게 경험하게 하고 우리문화의 고객이 되도록 하여야 할 것이다.

다양한 국적의 음식의 국내 유입과 이러한 음식들을 즐기려는 내국인들의 증가는 한국인의 식생활 분야에서의 국제화 경향을 이루게 하는 유행유 역할을 한 것도 사실이나 자국 내에서의 외래 음식의 국내 토착화에 비하여 우리의 음식인 한식의 국제 사회에서의 위상과 인지도는 미미하다고 할 수 있다. 이는 내국인들이 외래 식문화를 적극적으로 유입하여 활용하고 있는 것에 비하여 한국의 음식을 해

외로 전파하고 외국인들에게 알리려는 노력이 매우 미흡하였음을 나타내고 있다(Lee 2006).

한국의 전통음식도 이제 관광객의 다양한 욕구(wants)와 필요(needs)에 부합할 수 있도록 한국전통음식의 질적 수준의 제고와 욕구 세분화의 전략 및 관광상품화 전략이 절실히 요청되고 있는 실정에 음식을 만드는 것에서부터 식 공간의 연출 즉 테이블 웨어와 식사스타일, 서비스방법, 상대방을 배려하는 환대 서비스 등 총체적인 역할을 하는 전문 푸드코디네이터의 역할이 매우 중요한 시점에 이르렀다(Hwang 등 2004).

지금까지 한국음식의 세계화 및 푸드코디네이터와 관련한 선행연구를 살펴보면, 국외인을 대상으로 실시한 한국음식에 대한 인식과 기호도 연구(Sim 등 2000; Chang & Cho 2000; Seo 등 2003; Kweon & Yoon 2006)가 대부분이고, 일부 향토음식의 관광상품화와 관련한 연구(Park 2000; Jin 등 2001; Chang 등 2004; Kwon & Lee 2004; Son 2005)가 진행되었을 뿐 한식의 세계화를 위한 푸드코디네이터 역할과 연관 지어 연구한 논문은 거의 없는 실정이다. 또한 푸드코디네이터와 관련한 연구로는 푸드코디네이터의 직무 및 역할과 관련하여 Hwang 등(2004)의 '푸드코디네이터의 직무에 관한 기초연구', Kim & Lyu(2004)의 '빅토리아 시대의 식문화와 테이블 세팅 요소에 관한 연구', Kang & Han(2004)의 '잡지에서서의 푸드 스타일링 기능과 푸드스타일리스트의 역할' 등의 연구가 행해졌으며, 푸드코디네이터의 중요도와 관련해 Kim(2003)의 '푸드코디네이터의 양식요리에 관한 중요도 평가에 대한 연구', Nam(2004)의 '케이팅의 음식연출과 공간연출의 중요도-서울지역 푸드코디네이터를 대상으로' 연구, Moon & Jin(2007)의 '레스토랑 푸드코디네이터 역할 중요도에 관한 연구', Cho(2001)의 '한식당 식공간의 시각적요소의 중요도 성과도 평가에 대한 연구' 등이 일부 이루어졌고, 교육과정과 관련해 Hwang & Kim(2004)의 '전문대학의 푸드스타일리스트과의 교육 형태와 학습자 만족도에 관한 고찰' 연구가 행해졌을 뿐 한국음식의 세계화를 위한 음식을 만드는 것에서부터 식 공간의 연출 즉 테이블웨어와 식사스타일, 서비스방법, 상대방을 배려하는 환대 서비스 등 총체적인 역할을 하는 전문 푸드코디네이터의 역할에 대한 중요성과 관련한 거시적인 연구는 거의 없는 실정이다. 더욱이 기존의 선행연구들은 한국전통음식의 세계화를 위한 푸드코디네이터의 구체적인 역할 수행이나 인식을 파악하는 데 미흡하다고 여겨지며 더욱이 푸드코디네이터의 한국음식의 장식, 한식공간 연출, 한식 서비스 매너, 한식 기초 식품이론 지식 등과 관련한 선행연구는 거의 찾아 볼 수 없었다.

그러므로 본 연구는 한국전통음식의 세계화를 위한 푸드코디네이터의 역할 중요성에 주목하여, 푸드코디네이터의 역할 방안 모색과 한국전통음식의 효과적인 세계화 방안을

제시하고 한국전통음식의 상품화 및 세계화 전략에 기초 자료로 활용하고자 한다. 따라서 본 연구의 목적은 우리 전통음식의 세계화를 위한 푸드코디네이터의 역할 수행이 무엇보다 요구되는 시점에 한국음식관련 테이블웨어와 식공간, 식사스타일, 서비스방법, 상대방을 배려하는 환대 서비스 등의 총체적인 식공간 연출에 대한 푸드코디네이터의 역할에 관한 중요도와 실행도의 차이 분석 연구를 통해 한국전통음식의 세계화를 위한 전문 푸드코디네이터의 효과적인 역할 수립 방안을 제시하고 나아가 한국전통음식의 세계화와 상품화의 마케팅 수립에 도움이 되고자 하는 데 있다.

II. 연구 내용 및 방법

1. 조사 대상 및 기간

본 연구의 조사대상은 전국 대학 내 푸드코디네이터관련 과목이 개설된 식품계열, 호텔조리계열 및 외식관련 계열의 대학생들을 대상으로 하였고, 조사기간은 2007년 3월 1일부터 3월 31일까지 약 한달 간에 걸쳐 실시하였으며, 총 400부의 설문지를 배포하였고, 회수된 설문지는 357부로 회수율은 89.3%였으며, 이 중 불성실하거나 누락된 항목이 많은 설문지를 제외하고 분석에 사용된 설문지는 318부였다.

2. 조사 내용 및 방법

조사 내용은 문헌 조사 분석을 통해 관련 논문 및 문헌, 간행물 등을 참고하여 조사 대상자의 일반적 사항 5항목, 한식의 세계화를 위한 한국요리의 개선점 1문항, 푸드코디네이터에 대한 관심도와 전망 2문항, 푸드코디네이터에 대한 만족도 2문항, 푸드코디네이터를 통한 한식의 세계화에 대한 견해 2문항, 푸드코디네이터의 자질 6문항, 한식의 세계화에 있어서 요구되는 음식의 품질에 대한 중요도 20문항, 한식의 세계화를 위한 전문 푸드코디네이터의 역할에 대한 중요도와 실행도 20문항 등을 답변할 수 있게 하였으며, 그 세부적인 내용은 다음과 같다. 먼저 푸드코디네이터의 자질에 대한 중요도는 이론적 지식, 기술(skill), 창의적 문제해결능력, 대인관계 능력, 직업윤리의식, 외국어 회화능력 등 6문항에 대해 5점 리커트 척도를 사용하였다. 한식의 세계화에 있어서 요구되는 음식의 품질에 대한 중요도는 선행 연구(Oliver 1980; Kim & Ko 1998; Kang 1999; Kim & Lee 2000; Lee 등 2005)의 검토를 통해 추출된 음식의 맛, 음식의 가격, 음식의 시각적 요소, 음식의 청결성, 음식의 신선도, 음식의 크기, 요리의 색깔, 요리의 향기, 요리의 질감, 음식의 온도, 메뉴의 정통성, 메뉴의 독창성, 메뉴의 다양성, 음식의 영양, 요리에 대한 설명, 건강식의 유무, 식재료와 조리법, 음식의 양, 음식의 품위, 음식과 식기의 조화 등 20문항에 대해 5점 리커트

척도를 사용하였다. 또한 한식의 세계화를 위한 전문 푸드코디네이터의 역할에 대한 중요도와 실행도는 선행연구(Kang & Han 2004; Hwang & Kim 2004; Moon & Jin2007)를 참조하여 한식 테이블세팅에 대한 기본지식, 한국 식재료에 대한 지식, 한국식문화에 대한 지식, 한국 식기에 대한 지식, 한국 테이블 코디네이터 연출방법에 대한 지식, 한식의 테이블 매너 및 서비스 방법과 상대방을 배려하는 환대 서비스에 대한 지식, 한식의 파티 플래너에 대한 지식, 한국조리에 관한 지식 및 기술전반에 관한 조언, 한국요리 및 한식 메뉴개발 능력, 한식 점포개발에 관련된 개념제시 능력, 한식 전문점포의 경영에 관련된 컨설팅 능력, 한국음식과 관련된 이벤트 코디네이트 능력, 한식 연회(파티) 기획 및 연출 능력, 한국전통음식관련 출판물(요리책 및 잡지 등)에 관한 기획 및 연출 능력, 한국 전통 식품회사의 제품 판매촉진을 위한 마케팅 능력, 한국 식기, 조리기구, 주방기기의 개발에 관한 제안 능력, 한국 식재(상품)개발 및 판매촉진에 관한 업무 능력, 한국 음식 및 한국 식기 등의 판매촉진을 위한 디스플레이 능력, 라디오와 TV방송에서 한국전통 음식에 관련된 연출 능력, 다양한 한국 특별식에 관한 코디네이트 능력 등의 푸드코디네이터 역할 관련 20문항에 대해 5점 리커트 척도를 사용하였다.

3. 자료의 분석

수집된 자료의 데이터 통계처리는 SPSS 14.0을 이용하여 빈도분석, χ^2 -test, 기술분석(descriptive statistics), T-test, 대응표본 t-test, ANOVA 등을 실시하고 중요도와 실행도의 IPA 그래프를 작성하기 위하여 IPA(Importance-Performance Analysis)와 EXCEL 프로그램을 이용하였다. 본 연구에서는 전통음식의 세계화를 위한 푸드코디네이터의 현실적 관리방안을 제공하기 위해 각 변수의 중요도와 실행도의 평균값을 이용하여 IPA 격자에 표시하였다. IPA(중요도-실행도)는 중심점(평균)을 기준으로 나누어진 4분면에 대해 그 위치에 따라 의미를 부여하며 다음과 같이 표시된다. 첫째, 제1사분면(좋은 성과 지속유지 : keep up the good work)은 전통음식의 세계화를 위한 푸드코디네이터의 역할에 대해 푸드코디네이터 전공자들도 중요하게 생각하고 있고, 실제로 평가속성에 대한 푸드코디네이터의 실행도 또한 비교적 잘 이루어지고 있는 상태로 계속 유지해 나가는 것이 바람직하다. 둘째, 제4사분면(과잉노력지양 : possible overkill)은 푸드코디네이터 전공자들이 중요하게 생각하고 있지 않는 평가속성에 대해 실행도가 과잉되게 나타난 상태로 실행도를 줄이거나 투입된 노력을 다른 평가속성에 투입해야 할 것이다. 셋째, 제3사분면(낮은 중요도 : low priority)은 푸드코디네이터 전공자들이 평가속성에 대한 중요도를 낮게 평가하고 있고 실행도 또한 낮은 상태로 현재 이상의 노력이 불필요한 상태의 속성들이다. 넷째, 제2사분면(노력집

중화의 지향 : concentrate here)은 푸드코디네이터 전공자들 평가속성에 대해 중요하게 생각하고 있는 반면 이 평가속성에 대한 실행도에서는 낮게 평가된 상태로 향후 시급히 개선해야 하는 속성들이다. 이렇듯 IPA(중요도-실행도) 분석의 유용성은 바로 우선순위의 항목을 도출해 내는 것이다. 중요도와 실행도 매트릭스는 정해진 인력과 예산으로 해결해야 될 사항을 결정하는 데, 유용한 정보를 제공하며, '집중' 면에 속한 항목들이 개선의 우선 대상이 된다.

III. 결과 및 고찰

1. 조사 대상자의 일반적 특성

조사 대상자의 일반사항은 <Table 1>에서 제시한 바와 같이, 전체 318명중 남자가 158명(49.7%), 여자가 160명(50.3%)이었으며, 학년별로는 고학년이 53.1%, 저학년이 46.9%이었다. 가정의 월평균수입은 200만원대가 가장 많은 34.0%이었고, 주성장 지역은 중소도시가 50.9%로 가장 많았으며, 조리관련자격증 소유정도는 없다가 55.0%, 2개 이상이 23.9%, 1개가 21.1%이었다.

<Table 1> General characteristics of the subjects

Variable	Group	N(%)
Gender	Male	158(49.7)
	Female	160(50.3)
Class(yr)	Low class	149(46.9)
	High class	169(53.1)
Family monthly income (1,000 Won)	<2,000	76(23.9)
	2,000-2,999	108(34.0)
	3,000-3,999	70(22.0)
	4,000-4,999	37(11.6)
	≥5,000	27(8.5)
Main growth area	Big city	100(31.4)
	Middle · Small city	162(50.9)
	Farm · fishing · mountain village	56(17.6)
Number of licensed cook certificate of qualifications	None	175(55.0)
	1	67(21.1)
	≥2	76(23.9)
	Total	318(100.0)

2. 한식의 세계화를 위한 한국요리의 개선점

한식의 세계화를 위한 한국요리의 개선점에 대한 조사대상자들의 견해를 살펴보면 <Table 2>에서 제시한 바와 같이, '위생'이 23.6%로 가장 높게 나타났으며, 그 다음으로 '맛' (18.6%), '가격' (17.9%), '모양과 색' (17.3%), '저장성' (11.0%), '포장상태' (6.3%), '기타(영양 등)' (5.3%) 등의 순으로 나타났다. 성별에 따라서는 남자가 여자보다 '맛' (남 24.7%, 여 12.5%), '모양과 색' (남 20.9%, 여 13.8%), '가격' (남 22.2%, 여 13.8%) 등을 개선해야 한다는 요구 비율이 높게 나타난 반면에 여자는 남자보다 '저장성' (남 8.2%, 여 13.8%), '위생' (남 13.3%, 여 33.8%), '포장상태' (남

<Table 2> Improvement of Korean cuisine for globalization of Korean foods

	Gender		Grade		Number of licensed cook certificate			Total
	Male	Female	Low grad	High grade	None	1	≥2	
Taste	39(24.7)	20(12.5)	35(23.5)	24(14.2)	38(21.7)	4(6.0)	17(22.4)	59(18.6)
Shape & Color	33(20.9)	22(13.8)	23(15.4)	32(18.9)	35(20.0)	6(9.0)	14(18.4)	55(17.3)
Preservation	13(8.2)	22(13.8)	12(8.1)	23(13.6)	14(8.0)	11(16.4)	10(13.2)	35(11.0)
Sanitation	21(13.3)	54(33.8)	40(26.8)	35(20.7)	50(28.6)	12(17.9)	13(17.1)	75(23.6)
Price	35(22.2)	22(13.8)	22(14.8)	35(20.7)	22(12.6)	23(34.3)	12(15.8)	57(17.9)
Package	7(4.4)	13(8.1)	10(6.7)	10(5.9)	6(3.4)	7(10.4)	7(9.2)	20(6.3)
The others	10(6.3)	7(4.4)	7(4.7)	10(5.9)	10(5.7)	4(6.0)	3(3.9)	17(5.3)
Total	158(100.0)	160(100.0)	149(100.0)	169(100.0)	175(100.0)	67(100.0)	76(100.0)	318(100.0)
χ^2 -value	30.436***	9.588	36.970***					

***p<0.001

<Table 3> The interest, necessity, view for food-coordinator

	Gender		t-value	Grade		t-value	Number of licensed cook certificate			F-value	Total
	Male	Female		Low grad	High grade		None	1	≥2		
Interest	3.64±.93	3.73±.82	-0.873	3.62±.93	3.73±.82	-1.114	3.52±.83b	3.66±.96b	4.06±.81a	10.870***	3.68±.88
Necessity	4.11±.75	4.19±.68	-0.915	4.10±.77	4.20±.67	-1.175	4.14±.70	4.06±.76	4.26±.72	1.496	4.15±.72
View	3.73±.82	3.86±.62	-1.575	3.85±.75	3.75±.71	1.223	3.55±.76b	3.80±.67a	3.96±.76a	5.891**	3.78±.72

p<0.01, *p<0.001

4.4%, 여 8.1%) 등을 개선해야 한다는 비율이 높게 나타나 대조적이었다(P<0.001). 조리관련 자격증 소유정도에 따라서는 자격증을 1개 혹은 2개 이상 가지고 있는 응답자가 자격증이 없는 응답자보다 '저장성', '가격', '포장상태' 등을 개선해야 한다는 견해가 높은 반면에 자격증이 없는 응답자는 자격증을 1개 혹은 2개 이상 가지고 있는 응답자보다 '모양과 색', '위생' 등을 개선해야 한다는 비율이 높게 나타났다(P<0.001). 본 연구 결과, 한식의 세계화를 위해서 위생이 개선되어야 한다는 견해가 가장 높게 나타났는데 이와 관련하여 많은 선행연구(Yu & Cho 2003; Kim 2004; Lee 2005)에서도 이미 한국음식의 개선점으로 위생을 들고 있어 위생의 개선을 위한 다각적인 연구가 필요하다고 여겨진다. 한식의 세계화를 위해서는 한상차림에서 공동으로 찌개나 부식류를 집어 먹는 방법보다는 개별식의 코스요리화로 차림방법을 바꾸거나 혹은 중국요리처럼 한꺼번에 많은 양을 내놓더라도 개별접시에 각자 덜어 먹는 방법이 보다 위생적이고 권장할 만하다고 여겨진다.

3. 푸드코디네이터에 대한 관심도와 전망

푸드코디네이터에 대한 조사대상자의 관심도와 전망을 일반 환경변인별로 분석한 결과는 <Table 3>에서 보는 바와 같다. 푸드코디네이터에 대한 관심도는 5점 만점에 평균 3.68점의 '보통이상'의 관심도를 나타내었고, 조리관련 자격증 소유정도에 따라서는 2개 이상 가진 학생이 자격증이 없거나 1개 정도인 학생에 비해 높은 관심도를 보였다(p<0.001). 또한 한식의 세계화를 위한 푸드코디네이터 직업과 교육의 필요성에 대해서는 5점 만점에 평균

4.15점으로 매우 필요하다는 견해가 높았고, 푸드코디네이터의 향후 전망에 대해서는 5점 만점에 3.78점으로 보통 이상의 전망을 보였으며, 조리관련 자격증소유정도에 따라서는 자격증을 한두 개 이상 가진 학생이 자격증이 없는 학생에 비해 높은 전망을 나타내었다(p<0.01).

4. 푸드코디네이터에 대한 만족도

조사대상자들의 푸드코디네이터에 대한 만족도를 조사한 결과는 <Table 4>에서 보는 바와 같다. 먼저 조사대상자들이 경험한 호텔 혹은 레스토랑의 음식 코디에 대한 전반적인 만족도는 5점 만점에 평균 3.19점으로 '보통정도'의 만족수준을 보였고, 성별, 학년별, 조리관련 자격증 소지에 따른 유의한 차이는 보이지 않았다. 또한 푸드코디네이터 관련 교육 혹은 수업에 대한 만족도는 5점 만점에 평균 3.1점으로 '보통정도'의 만족수준을 보였고, 학년에 따라서는 저학년(3.22점)이 고학년(3.02점)보다 높은 만족도를 보였다(p<0.05). 본 연구 결과, 국내에 푸드코디네이터 관련 교육이 도입 된지 10년도 채 안 된 현 시점에 푸드코디네이터 교육에 대한 체계성, 시스템의 부족으로 푸드코디네이터 관련 교육 혹은 수업에 대한 만족도가 높지 않는 것을 알 수 있다. 아직까지 국내에서는 전문푸드코디네이터를 양성하는 곳이 매우 적고 단지 푸드 스타일에 중점을 둔 극히 제한된 범위 안에서 일부 요리학원과 몇 개의 전문대학에서 이루어지고 있을 뿐이고 개인 식공간 연구소를 중심으로 발전하여 통합적인 연구보다는 기술적인 테크닉만 부각되어 한국음식의 세계화에 기여할 수 있는 진정한 푸드코디네이터의 제 역할을 기대하기는 아직 미흡한

<Table 4> The satisfaction for education and coordination of food-coordinator

	Gender			Grade			Number of licensed cook certificate			F-value	Total
	Male	Female	t-value	Low grad	High grade	t-value	None	1	≥2		
Satisfaction for food coordination of hotel or restaurant which you experience	3.25 ± .62	3.13 ± .73	1.610	3.22 ± .65	3.17 ± .70	.733	3.16 ± .61	3.24 ± .84	3.20 ± .67	0.324	3.19 ± .68
Satisfaction for education of food coordinator	3.15 ± .83	3.08 ± .84	0.688	3.22 ± .90	3.02 ± .76	2.189*	3.12 ± .76	2.99 ± .83	3.17 ± .94	0.970	3.10 ± .82

*p<0.05

<Table 5> The opinion on globalization of Korean food through food-coordinator

	Gender			Grade			Number of licensed cook certificate			F-value	Total
	Male	Female	t-value	Low grad	High grade	t-value	None	1	≥2		
Universal position of a present Korean food	2.94 ± .80	3.21 ± .73	-3.138**	3.23 ± .69	2.95 ± .83	3.313***	2.93 ± .84 ^b	2.95 ± .76 ^b	3.20 ± .74 ^a	4.456*	3.08 ± .78
Transmission of Korean food through food-coordinator	4.03 ± .62	4.09 ± .61	-0.992	4.03 ± .58	4.09 ± .64	-.896	4.07 ± .55 ^{ab}	3.93 ± .68 ^b	4.18 ± .67 ^a	3.245*	4.07 ± .61

*p<0.05, **p<0.01, ***p<0.001

실정이다. 따라서 향후 한식의 세계화를 하기 위해서는 정부, 지방단체, 학교, 교육기관에서의 푸드코디네이터 교육에 대한 많은 지원과 연구, 노력이 필요하다고 여겨진다.

5. 푸드코디네이터를 통한 한식의 세계화에 대한 견해

푸드코디네이터를 통한 한식의 세계화에 대한 조사대상자들의 견해를 조사한 결과는 <Table 5>에서 보는 바와 같다. 먼저 조사대상자들이 생각하는 현재의 한식의 세계적 위상은 5점 만점에 평균 3.08점으로 '보통정도'의 수준이라는 견해를 보였고, 성별에 따라서는(p<0.01) 여자(3.21점)가 남자(2.94점)보다 높게, 학년에 따라서는(p<0.001) 저학년(3.23점)이 고학년(2.95점)보다 높게, 조리관련 자격증 소지 유무에 따라서는(p<0.05) 2개 이상 가진 사람(3.20점)이 없는 사람(2.93점)보다 높게 현재의 한식의 세계적 위상을 평가하였다. 또한 푸드코디네이터를 통한 한식의 세계화에 대해서는 5점 만점에 평균 4.07점으로 높은 필요도를 나타내었고 조리관련 자격증 소지정도에 따라서는(p<0.05) 2개 이상 가진 사람(4.18점)이 가장 높게 푸드코디네이터를 통한 한식의 보급 필요성에 대해 평가하였다. 본 연구 결과, 푸드코디네이터를 통한 한식의 세계화에 대한 요구도가 높음을 알 수 있는데, 앞으로 식(食) 문화에도 여러 단계의 많은 변화를 거쳐 단순히 먹는다는 차원을 넘어 음식 고유의 문화와 함께 여가의 장으로 흥미를 느끼면서 정성이 들어간 음식과 식탁이 우리 인간들을 행복하게 만든다는 생각 하에 가장 친숙하고 인기 있

는 한국음식을 중심으로 식공간 연출을 해 나가는 전문 푸드코디네이터들의 노력이 한식의 세계화에 많은 기여를 할 것으로 여겨진다.

6. 한식의 세계화를 위한 푸드코디네이터의 자질

한식의 세계화를 위한 푸드코디네이터의 자질에 대한 조사 대상자들의 견해를 5점 척도로 분석한 결과는 <Table 6>에서 보는 바와 같이 "기술이 뛰어나야 한다."는 견해가 4.51점으로 가장 높은 점수를 나타내었고, 그 다음은 "창의적 문제해결 능력이 있어야 한다."(4.43점), "직업윤리 의식이 있어야 한다."(3.99점) 등의 순으로 높게 나타났다. 반면에 3.82점에서 3.96점 정도로 비교적 높은 자질 함양이 요구된다고 하였지만 상대적으로 낮게 인식한 항목은 "대인관계 능력이 있어야 한다."(3.96점), "이론적 지식이 있어야 한다."(3.92점), "외국어회화 능력이 있어야 한다."(3.82점) 등이었다. 한편 푸드코디네이터에 대한 관심도에 따라서는 관심도가 높은 응답자가 낮은 응답자에 비해 "대인관계 능력이 있어야 한다.", "외국어회화 능력이 있어야 한다."에 높은 점수를 보여 한식의 국제화, 세계화에 힘입어 푸드코디네이터들은 대인관계 능력 뿐 만 아니라 외국어회화 능력 향상에도 최선을 다해야 할 것으로 여겨진다. 푸드코디네이터의 자질과 관련하여 그 필요성을 언급하면, 오늘날 세계는 매스미디어의 발달로 고도의 정보사회를 이루고 있고 빠른 속도로 발전하는 우리의 관광외식산업의 현황 속에서 전통음식에 대한 정보 또한 다양하며, 이에 수

<Table 6> Food-Coordinator's quality for globalization of Korean foods

Item	Interest			Mean ± SD	F-value
	High	Moderate	Low		
Skill	4.59 ± 0.50	4.60 ± 0.59	4.45 ± 0.73	4.51 ± 0.67	1.853
Original problem solution ability	4.43 ± 0.70	4.51 ± 0.67	4.21 ± 0.68	4.43 ± 0.69	2.263
Professional ethics consciousness	4.01 ± 0.77	3.99 ± 0.84	3.86 ± 0.95	3.99 ± 0.81	0.423
Personal relations ability	4.16 ± 0.84 ^a	3.89 ± 0.83 ^{ab}	3.83 ± 0.97 ^b	3.96 ± 0.85	3.703*
Theoretical knowledge	3.96 ± 0.77	3.92 ± 0.74	3.62 ± 0.78	3.92 ± 0.77	2.471
Foreign language conversation ability	4.24 ± 0.83 ^a	3.80 ± 0.93 ^b	3.76 ± 0.98 ^b	3.82 ± 0.96	3.186*

* p<0.05

<Table 7> Importance for food quality required in globalization of Korean foods

Item	Interest			Total	F-value	Ranking
	High	Moderate	Low			
Taste of food	4.47 ± 0.92	4.67 ± 0.61	4.55 ± 0.57	4.54 ± 0.81	2.042	3
Price of food	3.92 ± 0.92	4.09 ± 0.67	4.14 ± 0.58	3.99 ± 0.83	1.963	12
Visual element of food	4.18 ± 0.74	4.33 ± 0.64	4.41 ± 0.57	4.25 ± 0.70	2.336	5
Cleanliness of food & tableware	4.59 ± 0.66 ^b	4.80 ± 0.43 ^a	4.59 ± 0.50 ^b	4.65 ± 0.59	4.167**	2
Freshness of food	4.70 ± 0.54 ^b	4.86 ± 0.40 ^a	4.72 ± 0.65 ^b	4.75 ± 0.52	3.378*	1
Size of food	3.47 ± 0.92	3.52 ± 0.92	3.31 ± 0.94	3.47 ± 0.94	0.529	20
Color of cooking	4.03 ± 0.78 ^a	3.88 ± 0.76 ^a	3.41 ± 0.68 ^b	3.93 ± 0.78	8.234***	13
Flavor of cooking	4.27 ± 0.67 ^a	4.07 ± 0.67 ^a	3.83 ± 0.60 ^b	4.17 ± 0.68	7.182***	8
Texture of cooking	4.17 ± 0.89 ^a	4.26 ± 0.67 ^a	3.69 ± 0.60 ^b	4.15 ± 0.82	5.740**	9
Temperature of food	4.07 ± 0.91	4.09 ± 0.70	3.76 ± 0.69	4.05 ± 0.84	1.981	11
Orthodoxy of menu	3.99 ± 0.99 ^a	3.88 ± 0.85 ^a	3.48 ± 0.99 ^b	3.91 ± 0.99	3.402*	14
Creativity of menu	4.32 ± 0.84 ^a	4.20 ± 0.87 ^a	3.83 ± 0.85 ^b	4.24 ± 0.86	4.370*	6
Material and shape of tableware	3.96 ± 0.83 ^a	3.79 ± 0.82 ^a	3.41 ± 0.96 ^b	3.86 ± 0.86	5.824**	17
Nutrition of food	4.33 ± 0.72 ^a	4.31 ± 0.79 ^a	3.93 ± 0.76 ^b	4.29 ± 0.76	3.618*	4
Explanation of menu & cooking	3.89 ± 0.84	3.89 ± 0.86	3.66 ± 0.96	3.87 ± 0.86	0.979	16
Health of food	4.03 ± 0.90	4.17 ± 0.68	3.86 ± 0.69	4.05 ± 0.82	1.836	10
Food material & cooking method	3.86 ± 0.93	3.93 ± 0.79	3.52 ± 0.98	3.85 ± 0.91	2.285	18
Quantity of food	3.62 ± 0.91	3.59 ± 0.88	3.34 ± 0.98	3.59 ± 0.92	1.157	19
Grace of food	3.95 ± 0.80 ^a	3.86 ± 0.82 ^a	3.52 ± 0.87 ^b	3.89 ± 0.82	3.676*	15
Harmony of food & tableware	4.37 ± 0.70 ^a	4.11 ± 0.79 ^a	3.71 ± 0.94 ^b	4.23 ± 0.77	11.409***	7

*p<0.05, **p<0.01, ***p<0.001

반하는 주변의 것들 즉 식공간 연출 즉 테이블웨어와 식공간, 식사스타일, 서비스방법, 상대방을 배려하는 환대 서비스 등 식공간의 연출에 대한 관심이 높아지게 되면서 각 관광외식업체나 관광 전통음식관련 업소에서는 이러한 총체적인 역할을 하는 푸드코디네이터의 인재양성이 절실하게 되었고, 이러한 시점에 전문 푸드코디네이터의 자질 향상은 매우 시급하다고 여겨진다. 따라서 한식의 세계화를 위한 전문적이고 우수한 푸드코디네이터가 되기 위해서는 기술(skill) 함양을 위해 끊임없이 배우고 익히는 노력을 비롯하여 창의적 문제해결능력 함양, 직업윤리의식 고취, 대인관계 능력 함양, 이론적 지식 습득 뿐 만 아니라 외국어회화 능력 함양에 전력을 다해야 할 것으로 여겨진다.

7. 한식의 세계화에 있어서 요구되는 음식의 품질에 대한 중요도

한식의 세계화에 있어서 요구되는 음식의 전반적인 품질

에 대한 중요도를 조사한 결과(Table 7), 응답자들이 가장 중요하다고 여기는 품질속성은 “음식의 신선도”(4.75점)와 “음식과 식기의 청결성”(4.65점)으로 나타났고, 그 다음은 “음식의 맛”(4.54점), “음식의 영양”(4.29점), “음식의 시각적 요소”(4.25점), “메뉴의 독창성”(4.24점) 순으로 높은 중요도를 나타내었다. 반면에 “음식의 크기”(3.47점), “음식의 양”(3.59점), “재료와 조리법”(3.85점), “식기의 재질, 모양”(3.86점) 등에 대해서는 상대적으로 낮은 중요도를 나타내었다. 푸드코디네이터에 대한 관심도에 따라서는 관심도가 높은 사람이 그렇지 못한 사람보다는 유의한 수준에서 “음식과 식기의 조화”(p<0.001), “요리의 색깔”(p<0.001), “요리의 향기”(p<0.001), “식기의 재질과 모양”(p<0.01), “요리의 질감”(p<0.01), “메뉴의 독창성”(p<0.05), “음식과 식기의 청결성”(p<0.05), “음식의 품위”(p<0.05), “음식의 영양”(p<0.05), “메뉴의 정통성”(p<0.05), “음식의 신선도”(p<0.05) 등이 한식의 세계화

를 위해서 더 중요하다고 느끼는 것으로 조사되었다. 본 연구 결과, 한식의 세계화를 위해서는 무엇보다도 위생이 가장 중요하다는 사실을 알 수 있었는데 이와 관련하여 Lee(2007)의 관광객을 대상으로 한 한국음식 품질에 대한 만족도를 분석한 연구에서도 음식의 영양, 맛, 양 등에 대한 만족도는 높으나 청결, 위생 등에 대한 만족도는 매우 낮아 한국음식의 전반적인 위생적 개선이 시급히 이루어져야 한다고 보고하였는데 본 연구에서도 비슷한 시사점을 나타내고 있어 한식의 세계화를 위해서는 음식의 위생수준을 우선적으로 더욱 강화시켜야 할 것으로 여겨진다.

8. 한식의 세계화를 위한 전문 푸드코디네이터의 역할에 대한 중요도와 실행도

한식의 세계화를 위한 전문 푸드코디네이터의 역할에 대한 중요도와 실행도(만족도)의 차이를 분석하기 위하여 대응표본(paired samples) t-test를 실시한 결과는 <Table 8>과 같으며, 모든 항목에서 중요도가 실행도보다 높은 것으로 나타나 한식의 세계화를 위한 전문 푸드코디네이터의 역할에 대한 응답자의 기대에 비해 그 실행도(만족도)가 매우 낮은 것을 알 수 있다. 먼저 한식의 세계화를 위한 전문 푸드코디네이터의 역할 중요도의 순위를 살펴보면,

가장 중요하게 여기는 푸드코디네이터의 역할은 “한국 요리 및 한식 메뉴개발 능력”(4.22점)으로 나타났고, 그 다음은 “다양한 한국 특별식에 관한 코디네이트 능력”(4.14점), “한식의 테이블 매너 및 서비스 방법과 상대방을 배려하는 환대 서비스에 대한 지식”(4.12점), “한국음식과 관련된 이벤트 코디네이트 능력”(4.05점), “한식 연회(파티) 기획 및 연출 능력”(4.03점), “한국식문화에 대한 지식”(4.02점) 등의 순으로 나타났으며, 이들 항목은 4.02점 이상으로 매우 중요하게 여기는 푸드코디네이터의 역할로 나타났다. 반면에 3.81점 정도로 보통 이상의 역할 중요도를 요구하였지만 상대적으로 낮게 인식한 푸드코디네이터의 역할 중요도는 “한국 식기에 대한 지식”(3.81점), “한식 점포개발에 관련된 개념제시 능력”(3.83점), “한식 파티 플래너에 대한 지식”(3.83점), “한국 식재(상품)개발 및 판매촉진에 관한 업무 능력”(3.88점) 등 이었다. 한편 한식의 세계화를 위한 전문 푸드코디네이터의 역할에 대한 실행도(만족도)를 살펴보면, 가장 만족도가 높은 항목은 “한국 식재료에 대한 지식”(3.18점)으로 나타났고, 그 다음은 “한국 전통음식관련 출판물(요리책 및 잡지 등)에 관한 기획 및 연출 능력”(3.17점), “한식의 테이블 매너 및 서비스 방법과 상대방을 배려하는 환대 서비스에 대한 지

<Table 8> Analysis of difference between importance and performance on the role of food-coordinator for globalization of Korean foods

Item	Importance		Performance		t-value
	Mean	Ranking	Mean	Ranking	
1) Basis knowledge about table setting of Korean food	3.92	15	3.06	9	15.846***
2) Knowledge for Korean food material	3.98	8	3.18	1	14.604***
3) Knowledge for Korean culture	4.02	6	3.13	4	15.199***
4) Knowledge for Korean tableware	3.81	20	3.06	10	11.774***
5) Knowledge for Korean table coordinate production method	3.96	10	3.01	14	16.157***
6) Knowledge for warm welcome service that consider table manners, service method and other person	4.12	3	3.13	3	15.028***
7) Knowledge for party planner of Korean style	3.83	18	2.98	18	12.539***
8) Counselling ability for knowledge and technology whole about Korean cuisine	3.92	16	3.00	15	14.130***
9) Ability of development of Korean dish and Korean menu	4.22	1	3.03	11	18.558***
10) Ability of presenting concept connected with restaurant development of Korean style	3.83	19	2.93	19	14.339***
11) Consulting ability connected with management of Korean restaurant	3.93	14	2.92	20	14.838***
12) Event coordinate ability connected with a Korean-style dish	4.04	4	3.01	16	15.500***
13) Production ability for banquet party plan and representation in a Korean style	4.02	5	2.99	17	15.323***
14) Plan and production ability for publication(cookbook and magazine etc.) connecting Korean traditional food	4.00	7	3.17	2	12.855***
15) Marketing ability for Korean tradition food company's product sales promotion	3.96	9	3.02	12	14.656***
16) Proposal ability for Korean tableware, cooker, development of kitchen machine	3.93	13	3.11	6	13.214***
17) Business ability for Korean food goods development and sales promotion	3.88	17	3.01	13	12.530***
18) Display ability for sales promotion of a Korean-style dish and Korean tableware etc.	3.94	11	3.08	8	13.765***
19) Production ability connected with Korean tradition food in radio and TV broadcasting	3.93	12	3.09	7	13.529***
20) Coordinate ability for various Korean special diet	4.13	2	3.12	5	15.316***
Mean Total	3.97	3.07			

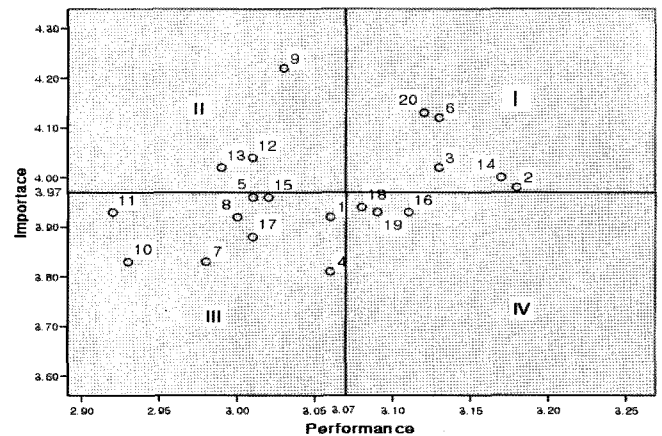
***p<0.001

식”(3.13점), “한국 식문화에 대한 지식”(3.13점), “다양한 한국 특별식에 관한 코디네이트 능력”(3.13점), “한국 식기, 조리기구, 주방기구의 개발에 관한 제안 능력”(3.11점) 등의 순으로 나타났으며, 이들 역할 실행도에 대한 만족도는 3.11이상으로 상대적으로 높게 나타났다. 반면에 3점미만으로 낮은 역할 실행도를 보인다고 지적한 항목은 “한식 전문점포의 경영에 관련된 컨설팅 능력”(2.92점), “한식 점포개발에 관련된 개념제시 능력”(2.94점), “한식의 파티 플래너에 대한 지식”(2.98점), “한식 연회(파티) 기획 및 연출 능력”(2.99점) 등의 항목이었다. 따라서 현재 푸드코디네이터로 활동 중에 있는 사람들은 한식 전문점포의 경영에 관련된 컨설팅 능력이나 한식 점포개발에 관련된 개념제시 능력 그리고 한식의 파티 플래너에 대한 지식 및 한식 연회(파티) 기획 및 연출 능력을 개발하기 위한 다각적인 노력과 여기에 초점을 둔 푸드코디네이터 양성 교육이 더욱 강화되어야 할 것으로 여겨진다. 즉 식기에 담긴 전통한국음식의 상태나 색, 조명, 음향 등의 식사공간의 분위기연출, 서비스 내용과 질 기획, 한국식문화 스타일링과 접목하여 창의적인 데코레이션으로 오감을 충족하는 창조적 공간 연출, 한식메뉴플레이닝, 한식푸드 매니지먼트, 한식 테이블웨어의 지식과 연출법, 한식 식사매너 및 서비스 매너의 기획, 한국식의 전문지식 및 표현, 한식재료조달, 한식조리, 한식공간연출 등의 총체적 식공간 연출자인 전문 한식 푸드코디네이터의 역할 수행이 절실히 요구된다고 하겠다.

9. 한식의 세계화를 위한 전문 푸드코디네이터의 역할에 대한 IPA 분석결과

한식의 세계화를 위한 전문 푸드코디네이터의 역할에 대한 중요도와 실행도에 대한 IPA(중요도-실행도)분석을 실시한 결과는 <Figure 1>과 같다. 첫째, 한식의 세계화를 위한 푸드코디네이터의 역할에 있어서 응답자들이 중요하게 생각하고 있으면서, 실제로 푸드코디네이터로 활동하고 있는 사람들의 실행도 또한 비교적 잘 이루어지고 있다고 판단되어 현재도 잘 지켜지고 있지만 앞으로 계속 유지해 나가는 것이 바람직한 제1사분면(좋은 성과 지속유지 : keep up the good work)에 해당하는 역할 항목으로는 “다양한 한국 특별식에 관한 코디네이터 능력”, “한식의 테이블 매너 및 서비스 방법과 상대방을 배려하는 현대 서비스에 대한 지식.”, “한국 식문화에 대한 지식.”, “한식 관련 출판물(요리책 및 잡지 등)에 관한 기획 및 연출 능력”, “한국 식재료에 대한 지식” 등으로 나타났다. 둘째, 응답자들이 매우 중요하게 생각하고 있는 반면 이 평가속성에 대한 실행도는 낮게 평가된 상태로 여기에 집중하여 우선적으로 시급히 개선해야 할 2사분면(노력집중화의 지향 : concentrate here)에 해당하는 역할 항목으로는 “한국요리 및 한식 메뉴개발 능력”, “한국음식과 관련된 이벤트 코디네이터 능력”, “한식 연회(파티) 기획 및 연출 능

력” 등으로 나타났다. 셋째, 응답자들이 이들 역할에 대한 중요도를 낮게 평가하고 있고, 실행도 또한 낮은 상태로 현재 이상의 노력이 불필요한 상태의 속성들인 제3사분면(낮은 중요도 : low priority)에 해당하는 역할 항목으로는 “한국 식기에 대한 지식”, “한식 점포개발에 관련된 개념제시 능력”, “한식 파티 플래너에 대한 지식”, “한국 식재(상품)개발 및 판매촉진에 관한 업무 능력”, “한국조리에 관한 지식 및 기술전반에 관한 조연 능력”, “한식 테이블세팅에 대한 기본 지식”, “한식 전문점포의 경영에 관련된 컨설팅 능력”, “한국 전통 식품회사의 제품 판매촉진을 위한 마케팅을 할 수 있어야 한다.”, “한국 테이블 코디네이트 연출방법을 알아야한다.” 등으로 나타났다. 넷째, 응답자들이 중요하게 생각하고 있지 않는 평가속성에 대해 실행도가 과잉되게 나타난 상태로 실행도를 줄이거나 투입된 노력을 다른 평가속성에 투입해야 할 제4사분면(과잉노력 지양 : possible overkill)에 해당하는 역할 항목으로는 “한국 식기, 조리기구, 주방기구의 개발에 관한 제안 능력”, “라디오와 TV방송에서 한국전통 음식에 관련된 연출



- 1) Basis knowledge about table setting of Korean food, 2) Knowledge for Korean food material, 3) Knowledge for Korean culture, 4) Knowledge for Korean tableware, 5) Knowledge for Korean table coordinate production method, 6) Knowledge for warm welcome service that consider table manners, service method and other person, 7) Knowledge for party planner of Korean style, 8) Counselling ability for knowledge and technology whole about Korean cuisine, 9) Ability of development of Korean dish and Korean menu, 10) Ability of presenting concept connected with restaurant development of Korean style, 11) Consulting ability connected with management of Korean restaurant, 12) Event coordinate ability connected with a Korean-style dish, 13) Production ability for banquet party plan and representation in a Korean style, 14) Plan and production ability for publication(cookbook and magazine etc.) connecting Korean traditional food, 15) Marketing ability for Korean tradition food company's product sales promotion, 16) Proposal ability for Korean tableware, cooker, development of kitchen machine, 17) Business ability for Korean food goods development and sales promotion, 18) Display ability for sales promotion of a Korean-style dish and Korean tableware etc., 19) Production ability connected with Korean tradition food in radio and TV broadcasting, 20) Coordinate ability for various Korean special diet

<Figure 1> Result of importance-performance analysis of the role of food-coordinator for globalization of Korean foods

능력”, “한국 음식 및 한국 식기 등의 판매촉진을 위한 디스플레이 능력” 등으로 나타났다.

본 연구 결과, 한식의 세계화를 위해서 전문 푸드코디네이터들이 해야 할 역할 중 응답자들이 중요하게 생각하는 반면에 현재의 활동에서 그 실행도가 낮게 나타난 “한국식 메뉴개발” “한국식 이벤트 코디네이션”, “한식 연회 파티 기획 및 연출” 등에 대해 집중관리를 하고 이들 역할 수행을 잘 해 나갈 수 있는 다각적인 교육과 홍보방안 연구가 매우 시급하다고 여겨진다.

IV. 요약 및 결론

본 연구는 한식의 세계화를 위한 푸드코디네이터의 역할 중요성에 주목하여, 푸드코디네이터의 역할에 관한 중요도와 실행도의 차이 분석 연구를 통해 전문 푸드코디네이터의 효과적인 역할 수립 방안을 제시하고 나아가 한식의 세계화와 상품화의 마케팅 수립에 도움이 되고자 하였으며, 이를 위해 전국 대학 내 푸드코디네이터관련 과목이 개설된 식품계열, 호텔조리계열 및 외식관련 계열의 대학생들을 대상으로 설문조사 실시하였고, 그 조사내용을 분석한 결과를 요약하면 다음과 같다.

먼저, 한식의 세계화를 위한 한국요리의 개선점에 대해 ‘위생’이라는 견해가 23.6%로 가장 높게 나타났으며, 그 다음으로 ‘맛’ (18.6%), ‘가격’ (17.9%), ‘모양과 색’ (17.3%), ‘저장성’ (11.0%), ‘포장상태’ (6.3%), ‘기타(영양 등)’ (5.3%) 등의 순으로 나타나 위생의 개선을 위한 다각적인 연구가 필요하다고 여겨지며, 개별식, 코스화 혹은 중국요리처럼 한꺼번에 많은 양을 내놓더라도 개별접시에 각자 덜어 먹는 방법을 도입하는 것도 위생에 대한 긍정적 이미지를 가져다 줄 수 있다고 사료된다.

둘째, 푸드코디네이터에 대한 관심도는 5점 만점에 평균 3.68점의 ‘보통이상’의 관심도를 나타내었고, 한식의 세계화를 위한 푸드코디네이터 직업과 교육의 필요성에 대해서는 5점 만점에 평균 4.15점으로 매우 필요하다는 견해가 높았으며, 푸드코디네이터의 향후 전망에 대해서는 5점 만점에 3.78점으로 보통이상의 전망을 보였다. 오늘날 테이블웨어와 식공간, 식사스타일, 서비스방법, 상대방을 배려하는 환대 서비스 등 식공간의 연출에 대한 관심이 높아지게 되면서 각 관광외식업체나 관광 전통음식관련 업소에서는 이러한 총체적인 역할을 하는 푸드코디네이터를 필요로 하게 되었고, 이들 푸드코디네이터의 직업 전망은 매우 밝다고 사료된다.

셋째, 현재 활동 중인 푸드코디네이터에 대한 만족도를 조사한 결과, 경험한 호텔 혹은 레스토랑의 음식 코디에 대한 전반적인 만족도는 5점 만점에 평균 3.19점으로 ‘보통정도’의 만족수준을 보였고, 푸드코디네이터 관련 교육 혹은 수업에 대한 만족도는 5점 만점에 평균 3.1점으로 ‘보

통정도’의 만족수준을 보였다. 아직까지 국내에서는 전문 푸드코디네이터를 양성하는 곳이 매우 적고 개인 식공간 연구소를 중심으로 발전하여 통합적인 연구보다는 기술적인 테크닉만 부각되어 한국음식의 세계화에 기여할 수 있는 진정한 푸드코디네이터의 제 역할을 기대하기는 아직 미흡한 실정이라서 향후 한식의 세계화를 하기 위해서는 정부, 지방단체, 학교, 교육기관에서의 푸드코디네이터 교육에 대한 많은 지원과 연구, 노력이 필요하다고 여겨진다.

넷째, 푸드코디네이터를 통한 한식의 세계화에 대한 견해를 조사한 결과, 현재의 한식의 세계적 위상은 5점 만점에 평균 3.08점으로 ‘보통정도’의 수준이라는 견해를 보였고, 푸드코디네이터를 통한 한식의 세계화 필요성에 대해서는 5점 만점에 평균 4.07점으로 높은 필요도를 나타내어 푸드코디네이터를 통한 한식의 세계화에 대한 요구도가 높음을 알 수 있는데, 앞으로 식(食) 문화에도 여러 단계의 많은 변화를 거쳐 단순히 먹는다는 차원을 넘어 음식 고유의 문화와 함께 여가의 장소로 흥미를 느끼면서 정성이 들어간 음식과 식탁이 우리 인간들을 행복하게 만든다는 생각 하에 가장 친숙하고 인기 있는 한국음식을 중심으로 식공간 연출을 해 나가는 전문 푸드코디네이터들의 노력이 한식의 세계화에 많은 기여를 할 것으로 여겨진다.

다섯째, 한식의 세계화를 위한 푸드코디네이터의 자질에 대해 “기술이 뛰어나야 한다.”가 4.51점으로 가장 높은 요구도를 나타내었고, 그 다음은 “창의적 문제해결 능력이 있어야 한다.”(4.43점), “직업윤리 의식이 있어야 한다.”(3.99점) 등의 순으로 높게 나타났다. 따라서 한식의 세계화를 위한 전문적이고 우수한 푸드코디네이터가 되기 위해서는 기술(skill) 함양을 위해 끊임없이 배우고 익히는 노력을 비롯하여 창의적 문제해결능력 함양, 직업윤리의식 고취, 대인관계 능력 함양, 이론적 지식 습득 뿐 만 아니라 외국어회화 능력 함양에 전력을 다해야 할 것으로 여겨진다.

여섯째, 한식의 세계화에 있어서 요구되는 음식의 전반적인 품질에 대한 중요도를 조사한 결과, “음식의 신선도”(4.75점)와 “음식과 식기의 청결성”(4.65점)이 가장 높은 중요도를 나타내었고, 그 다음은 “음식의 맛”(4.54점), “음식의 영양”(4.29점), “음식의 시각적 요소”(4.25점), “메뉴의 독창성”(4.24점) 순으로 높은 중요도를 나타내었다. 반면에 “음식의 크기”(3.47점), “음식의 양”(3.59점), “재료와 조리법”(3.85점), “식기의 재질, 모양”(3.86점) 등에 대해서는 상대적으로 낮은 중요도를 나타내었다. 따라서 한국음식의 전반적인 위생이나 청결, 즉 위생적 개선이 시급히 이루어지는 것이 한식의 세계화에 무엇보다 중요하다고 사료된다.

일곱째, 한식의 세계화를 위한 전문 푸드코디네이터의 역할 중요도의 순위를 살펴보면, 가장 중요하게 여기는 푸드코디네이터의 역할은 “한국요리 및 한식 메뉴개발 능력”(4.22점)으로 나타났고, 그 다음은 “다양한 한국 특별식에

관한 코디네이트 능력”(4.14점), “한식의 테이블 매너 및 서비스 방법과 상대방을 배려하는 현대 서비스에 대한 지식”(4.12점), “한국음식과 관련된 이벤트 코디네이트 능력”(4.05점), “한식 연회(파티) 기획 및 연출 능력”(4.03점), “한국식문화에 대한 지식”(4.02점) 등의 순으로 나타났다. 한편 한식의 세계화를 위한 전문 푸드코디네이터의 역할에 대한 실행도(만족도)를 살펴보면, 가장 만족도가 높은 항목은 “한국 식재료에 대한 지식”(3.18점)으로 나타났고, 그 다음은 “한국 전통음식관련 출판물(요리책 및 잡지 등)에 관한 기획 및 연출 능력”(3.17점) 등의 순으로 나타난 반면에 3점미만으로 낮은 역할 실행도를 보인다고 지적한 항목은 “한식 전문점포의 경영에 관련된 컨설팅 능력”(2.92점), “한식 점포개발에 관련된 개념제시 능력”(2.94점), “한식의 파티 플래너에 대한 지식”(2.98점), “한식 연회(파티) 기획 및 연출 능력”(2.99점) 등의 항목이었다. 따라서 현재 푸드코디네이터로 활동 중에 있는 사람들은 한식 전문점포의 경영에 관련된 컨설팅 능력이나 한식 점포개발에 관련된 개념제시 능력 그리고 한식의 파티 플래너에 대한 지식 및 한식 연회(파티) 기획 및 연출 능력을 개발하기 위한 다각적인 노력과 여기에 초점을 둔 푸드코디네이터 양성 교육이 더욱 강화되어야 할 것으로 여겨진다.

여덟째, 한식의 세계화를 위한 전문 푸드코디네이터의 역할에 대한 중요도와 실행도에 대한 IPA(중요도-실행도) 분석을 실시한 결과, 한식의 세계화를 위해서 전문 푸드코디네이터들이 해야 할 역할로 매우 중요함에도 불구하고 현재의 활동에서 그 실행도가 낮게 나타난 항목으로 “한국식 메뉴개발” “한국식 이벤트 코디네이션”, “한식 연회 파티 기획 및 연출” 등이 제시되어 푸드코디네이터 양성에 있어서 한식메뉴 개발 혹은 코디, 연회 기획 연출 관련 역할수행에 대한 집중관리를 하고 다각적인 교육과 홍보방안 연구가 매우 시급하다고 여겨진다.

한편 본 연구를 통한 기대효과는 첫째, 전문 푸드코디네이터의 역할 강화로 한국전통음식의 세계화 와 경쟁력 있는 관광 상품으로 개발·전파할 수 있다는 점이다. 둘째, 궁극적으로 한식 및 전통음식문화를 국제화, 세계화시킬 수 있는 푸드코디네이터 관련 전문 인력을 배출하는데 도움이 되고, 한국음식문화를 테마로 하는 문화관광이벤트와 관광외식산업체의 연구·개발에 필요한 전문 푸드코디네이터의 양성에 기여한다는 점이다.

■ 참고문헌

トウ原勝子. 1999. ジャパンフードコーディネーターズル. JFCS. pp 10-35
 日本フードスペシャリスト協會. 2001. フードスペシャリスト論. 建帛社. p5
 Cattani D, Miller M, Mcdonald P, Nieporent D. 1999. Food service trend watch. Food Management, 21(1): 78-99

Chang MJ, Cho MS. 2000. Recognition and preference to Korean traditional food of foreign visitors in Korea. Korean J. Food Culture, 15(3): 215-223
 Chang HJ, Yang IS, Chung LN, Shin SY. 2004. The study on the present status of overseas and domestic tourism products focusing on traditional foods. Korean J. Food Culture, 19(4): 392-398
 Cho KS. 2001. A study on the importance and performance evaluation of the visual element of the dining space at Korean restaurant. Master degree thesis. Kyonggi University. p1
 Hwang JS, Joo NM, Han YS. 2004. A study on job characteristics of foodcoordinator. Korean J Food Culture, 19(6): 611-619
 Hwang CH, Kim YS. 2004. A study on the educational conditions and student satisfaction of a foodstylist. Korean J. Culinary Research, 10(3): 51-64
 Jin YH, Kim SH, Kim JY. 2001. A study of traditional cuisine as tourism resource. Korean J. Culture & Tourism, 3: 49-83
 Kwon SJ, Lee JH. 2004. Development of native local foods of the northern part of Gyongsang-Bukdo and their commercialization. Tourism Research, 19: 49-60
 Kang BK, Han JW. 2004. The role of the stylist and styling in the magazines. Korean J. Floral Art & Design, 11(0): 25-43
 Kang YW. 1999. A verification study on menu satisfaction of hotel restaurant customers. Master degree thesis. Kyung Hee University
 Kim JY, Lyu MH. 2004. Study for the direction of dining space in the age of queen Victoria. Korean J. Food Culture, 19(2): 139-149
 Kim KY, Lee SH. 2000. A study on the menu composition factors for management activation of hotel & restaurant. Korean J. Food service Management, 3(1): 5-21
 Kim SH, Ko HS. 1998. Differences between family restaurant visitor expectations of and satisfactions with service quality. Journal of Tourism Sciences, 22(1): 78-97
 Kim KH. 2003. A Study on evaluating the food coordinators' importance on western cooking : Targeting employees and customers of hotels in Seoul. Master degree thesis. Kyonggi University. pp 7-8
 Korean National Tourism Organization. 2001. Korean tourism statistics 2001
 Kweon SY, Yoon SJ. 2006. Recognition and preference to Korean traditional food of Chinese at Seoul residence. Korean J. Food Culture, 21(1): 17-30
 Kwon SJ, Lee JH. 2004. Development of native local foods of the northern part of Gyongsang-Bukdo and their commercialization. Tourism Research, 19: 49-60

- Kim SH. 2004. Korean menu preference and buying behaviors on the Japanese residents in Korea. *Korean J Foodservice Management*, 7(3): 129-148
- Lee YJ, Seo YJ, Joo HS, Choi SK. 2005. A study on the satisfaction for the menu quality of Korean traditional food of Japanese tourists. *Korean J. Food Culture*, 20: 283-291
- Lee YJ. 2006. Impact of the 'Korean wave' on the recognition and attitudes to Korean traditional food-among Japanese tourists visiting Korea-. *J East Asian Soc Dietary Life*, 16(5): 497-505
- Lee YJ. 2007. A Study on the recognition, satisfaction, and revisit intentions of Japanese tourists based on traditional Korean foods. *Korean J. Soc. Food Sci*, 23(1): 156-164
- Moon HY, Jin YH. 2007. Study on the perception of the role of food coordinator: focusing on the restaurant employee. *Korean J Foodservice Management*, 10(2): 249-265
- Nam KH. 2005. A study of the importance of food coordination and table decoration in catering events : the roles of food coordinator. Master degree thesis. Kyonggi University, pp 14-16
- Oliver RL. 1980. A cognitive model of the antecedents and consequences of satisfaction decisions. *Journal of Marketing Research*, 17(September): 46-49
- Park BR. 2000. Development of tourist foods merchandising using traditional indigenous foods of Inje - Gun. *Korean J. Tourism Research association*, 12: 123-144
- Son YJ. 2005. A study on the need of development for tourism merchandising of regional cuisine in Kyonggi province. *Tourism Research*, 21: 211-226
- Seo GH, Lee SB, Sin MJ. 2003. Research on korean food preference and the improvement of korean restaurants for Japanese and Chinese students in Korea. *Korean J. Soc. Food Cookery Sci.*, 19(6): 715-722
- Sim YJ, Jung BM, Kim ES, Joo NM. 2000. A survey for the international spread of Korean food from the Korean residents in the U. S. *Korean J. Soc Food Cookery Sci.*, 16(3): 210-215
- Yu DJ & Cho SH. 2003. A study on the improvement of Korean restaurants for Chinese tourists. *Korean J of Tourism Research*, 18: 79-98

(2007년 9월 27일 접수, 2007년 10월 18일 채택)