

호텔 및 레스토랑 조리사들의 카빙 데코레이션에 대한 중요도 및 필요성 인식에 관한 연구

김기진, 엄태성, 신정하*[¶]

영남대학교 식품외식학부, *한양여자대학 관광학과

A Study on the Perception of Importance and Necessity to Carving Decoration in Hotel and Restaurant Cooks

Gi-Jin Kim, Tae-Sung Eum, Jong-Ha Shin*[¶]

Dept. of Food Service Industry, Yeungnam University

*Dept. of Tourism, Hanyang Women's College

Abstract

This study examines carving decoration which makes visual beauty and luxury mood upon serving foods to customers in the food service industry. 413 cooks working for hotels and luxury restaurants were investigated for how they need carving decoration. First, general importance upon serving foods to customers and upon carving decoration was examined; and it was considered if such importance shows statistically meaningful difference by cooks' general characteristics(e.g., gender, academic career, age, work experience). Also, this study explores the necessity of carving decoration in their situation. As a result, cooks regard carving decoration as very important, and its necessity was as high as cooking experience. In addition, necessity was high in buffet, Japanese foods and Chinese foods. A cook can provide visual pleasure to customers and heighten the artistry of foods with carving and decorating skills, so opening a relative course of study seems to be required in cooking-related fields and institutes in order to foster manpower with learned carving and decorating skills.

Key words : carving, decoration, perception, importance, necessity, food carving.

I. 서론

사회 구조가 변화하면서 내식에서 외식으로 식생활 패턴이 바뀌게 됨에 따라 국민 70명당 1개의 식당이 될 정도로 외식업의 경쟁은 치열하게 되었다(신봉규 등 2001). 현대 사회는 상품 자체뿐만 아니라 그 상품의 이미지도 판매하는 시대이다. 먹는다는 행위는 이제 신체적 건강 유지를 위한 필수 영양소 공급 차원을 넘어, 맛있으면서

도 행복감을 주는 아름다운 식탁을 함께 추구해야만 삶의 질을 높일 수 있기에(김경미 등 2005) 레스토랑에서 아름다운 식탁을 연출하는 것은 고객의 만족감을 한층 더 높여줄 수 있다(김지영 2003).

시각적인 요소의 중요성에 대한 연구는 상업공간의 건축 디자인이나 실내 디자인 영역에서 많이 접근되어 있다. 식 공간에 대한 미적 요소가 강조되는 것은 외식산업에 있어 중요한 부분으로(김선희 2007) 분위기 및 식사 환경에 대한 요소

가 중요하다고 정의가 내려져 있지만, 그 연구가 상대적으로 미진한 것이 현실이다(김현경 2002).

최근에는 여러 외식업종에서 음식의 시각적인 측면의 중요성이 점진적으로 부각되고 있고, 향후에도 보다 많은 중요성이 나타날 것으로 사료된다. 조리사의 데코레이션에 관한 스킬이 음식의 시각적인 측면과 고객 만족에 영향을 미친다는 사실은 관련 문헌의 실증연구(김광오 2003; 배주는 2005)에서도 밝혀졌다.

카빙 데코레이션은 현재 국외 요리경연대회(태국, 홍콩, 러시아, 독일, 싱가포르, 상하이 등)에서 경연항목으로 지정되어 있으며, 국내에서도 한국 국제요리경연대회, 대구음식박람회, 경남향토음식 요리경연대회, 서울 푸드 앤 테이블웨어 박람회 등 대부분의 음식 관련 박람회 및 요리경연대회에서 경연항목으로 지정되어 있다. 카빙 데코레이션은 국내·외 음식 관련 박람회에서 중요한 위치를 차지하고 있음에도 불구하고, 이러한 카빙 데코레이션에 대한 연구는 전무한 실정이다. 본 연구는 카빙 데코레이션에 대한 실제 현황과 카빙 데코레이션에 대한 필요성을 규명함으로써 외식산업의 시각적인 요소에 관련된 연구와 교육과정 개설에 기초 자료를 제공하고자 한다.

따라서 본 연구는 카빙 데코레이션에 대한 탐색적 연구로 고객에게 음식 제공시 고려되어야 할 항목의 중요도, 카빙을 할 때 고려되어야 할 항목의 중요도에 대한 탐색적 요인분석을 실시한다. 도출된 요인에 대한 응답자의 일반적 특성에 따른 차이를 검정하고자 하였다. 아울러 일반적 특성에 따른 카빙 데코레이션에 대한 필요성을 규명하고자 하였다.

II. 이론적 배경

1. 식공간의 시각적 측면

Bitner(1992), Holbrook & Anand(1990), Donovan & Rossiter(1982), Barker & Gimpl(1982), Maslow & Mintz(1956) 등은 시각적인 측면과 물리적 측

면의 중요성과 시각적인 측면이 고객 만족에 미치는 영향에 대해 주목한 바 있다. 또한, 전술한 문헌에 의하면, 업장의 좋은 분위기에 의한 무드 상태는 소비자의 구매 의도를 높이는 것으로 나타났다. 물리적 서비스 환경인 건물 장비, 기구, 조명, 온도, 배달, 색채, 인공물 등이 소비자 만족에 큰 영향을 주는 것은 환경이 암시하는 상징적 가치가 서비스 평가에 큰 영향을 주기 때문이다. 또한, 아름다운 실내 장식을 한 공간에서 실행되는 상품에 대한 평가는 실내 장식을 하지 않는 공간보다 매우 긍정적으로 평가되는 것으로 나타났다. 이는 물리적인 서비스가 고객 만족과 서비스 평가에 영향을 주는 것을 의미하며, 물리적인 서비스에는 시각적인 요소가 매우 많은 비중을 차지한다.

식 공간에서 가장 중요하게 인식되고 있는 것은 음식을 섭취할 때 인간의 오감인 시각, 청각, 후각, 촉각, 미각을 만족시키고자 하는 것이다. 오감 중 시각이 중요한 위치를 차지한다는 것은 하쿠호도생활종합연구소(1996), 황지희 등(2002), 황지희(2004), 배주는(2005), 김경미 등(2005), 김양희(2006)의 문헌을 재인용한 김기진 등(2008)의 논문을 보면 알 수 있다. 또한, 전술한 문헌에 따르면 보통 후각(냄새)이나 미각(맛)이 차지하는 비율은 1~5%에 지나지 않고 맛을 결정짓는 가장 큰 요인은 바로 80~90% 정도를 차지하는 시각이라고 한다.

2. 외식의 시각적 측면 관련 연구

외식 분야에서 시각적인 측면이 점진적으로 부각되면서 스타일리스트나 코디네이터라는 용어가 외식에서도 사용되기 시작하였다. 스타일리스트나 코디네이터라는 용어의 처음 사용은 패션 분야였지만, 현재는 외식, 병원, 건축 등 의식주 전반에 걸쳐 사용되어지고 있다.

황재선 외(2004)의 연구에서는 푸드 코디네이터의 활동 영역이 외식 전반에 걸친 시각적인 부분을 다루고 있지만, 요리 관련 잡지나 책 출판에

만 집중되어 있음을 알 수 있다. 배우은(2005)의 연구에서는 푸드스타일링은 음식에 따라 담는 식기나 소품을 선택하고, 요리의 색상과 구도, 짜임새 등의 조화를 판단하며 음식의 특성을 살려 고객이 먹고 싶은 충동을 유발시키는 것이라고 정의하고 있다. 이처럼 푸드 코디네이터와 스타일링에 대한 연구들이 최근 활발하게 진행되고 있다.

3. 카빙의 고찰

카빙의 사전적 의미를 찾아보면 ‘조각’, ‘조각술’이라는 뜻과 ‘고기를 베어내기’라는 뜻이 있다. 연회 행사시 바비큐, 연어 등 즉석에서 썰어 주는 것을 카빙이라고 쓰이고 있지만, 본 연구에서는 카빙을 야채나 과일을 조각하여 고객에게 시각적인 즐거움을 주는 조각 작품으로 정의한다(김기진 2007).

최근 김기진 등(2008)의 연구에서는 카빙 데코레이션 교육에 대한 조리사들의 인식에 대한 연구를 한 바 있다. 카빙 데코레이션에 대해 조리사들이 배우고 싶어 하지만, 배울 수 있는 교육기관이 없어 배우지 못하고 있는 것으로 나타났다. 음식의 시각적인 측면의 한 부분인 카빙 데코레이션(carving decoration)은 과일이나 야채로 만든 조각 작품을 이용하여 장식한다는 의미를 가진다.

김기진(2007)의 연구에서는 조리사들의 인식을 바탕으로 카빙의 종류를 꽃 카빙, 동물 형태 카빙, 수박 카빙 등 3가지로 분류하고 있다.

Ⅲ. 연구의 조사 설계

1. 설문지의 구성과 분석방법

1) 설문지 구성

본 연구에서 사용된 설문지는 일반적 특성, 고객에게 음식 제공시 고려되는 전반적인 항목 중요도, 카빙을 할 때 고려되는 전반적인 항목의 중요도의 3개 부분으로 구성되었다.

조사대상자의 특성을 파악하기 위해 일반적 특성을 조사하였다. 일반적 특성에는 인구통계학적 특성과 조리사의 일반적인 사항들을 알아보기 위한 항목으로 성별, 연령, 최종 학력, 근무 업종, 호텔 근무 여부, 월 평균 소득, 조리 근무 경력, 하루 평균 근무 시간, 조리기능사 자격증 소지 여부, 근무 지역으로 10개 문항으로 1개 문항을 비율척도, 9개 문항을 명목척도로 구성하였다.

고객에게 음식 제공시 고려되어야 할 항목의 전반적인 중요도를 조사하기 위하여 김광오(2003)의 연구를 바탕으로 10개 문항을 Likert 5점 척도를 이용하여 구성하였다. 그 후 외식 전문가 집단(외식 관련 교수 및 외식 관련 박사) 10명에게 본 연구에 사용될 타당성을 문의하여 수정·보완되었다.

카빙 데코레이션을 할 때 고려되어야 할 항목의 전반적인 중요도를 조사하기 위해 전문가 집단(외식 관련 교수 및 외식 관련 박사)의 조언을 바탕으로 13개 문항을 Likert 5점 척도를 이용하여 구성하였다. 카빙 데코레이션을 할 때 고려되어야 할 항목의 전반적인 중요도의 설문항목은 선행 연구가 전무하여 국제요리경연대회에서 카빙관련 금상 수상자 10명에게 본 연구에 사용될 타당성을 문의하여 수정·보완되어 최종 설문지가 작성되었다.

2) 자료 분석

본 연구의 통계분석은 SPSS 14.0 for Windows 통계패키지를 이용하여 분석하였다. 고객에게 음식 제공시 전반적인 중요도와 카빙 데코레이션을 할 때 전반적인 중요도에 대한 요인분석을 실시하였고, 요인들의 신뢰도를 알아보기 위해 신뢰도 분석(reliability analysis)을 실시하였다. 그 후 요인들 간의 차이검정을 위하여 *t*-test와 ANOVA를 실시하고 통계적으로 유의한 차이를 보이는 변수들에 대하여 구체적인 집단분류를 파악하기 위해 Duncan의 사후검정을 실시하였다. 이상의 통계기법을 이용하여 제시된 연구 과제를 검정하고자 한다.

2. 조사대상 및 조사기간

본 조사는 조리사의 근무 업종(한식, 양식, 일식, 중식, 뷔페), 호텔 근무 여부(레스토랑, 호텔 레스토랑), 근무 지역(서울·경기 지역, 대구·경북 지역)으로 할당표본추출(quota sampling)을 실시하였다. 업종별로 할당한 이유는 음식 특성이 업종별로 다양하기 때문에 대표성을 고려하여 5개 유형의 업종으로 할당하였고, 모든 외식산업을 대표하는 호텔과 레스토랑으로 할당하여 대표성을 고려하였다. 또한, 근무 지역에 따라서 외식업이 가장 활발한 대표 지역인 수도권 지역과 지방 대도시 중 대표적인 대구·경북으로 할당하여 대표성을 고려하였다. 레스토랑은 객 단가를 15,000 원으로 한정하였다. 그 이유는 객 단가가 낮은 레스토랑의 경우 카빙 데코레이션에 대한 인식이 부족하여 조사대상으로는 부적합한 것으로 판단되어 조사대상에서 제외되었다. 조사기간은 2007년 9월 1일부터 30일까지 실시하였으며, 조사대상자는 설문지에 나타난 지시어를 바탕으로 자기기입법으로 실시되었다. 총 430부를 배포하여 413부(96%)를 최종 분석에 사용하였다.

3. 연구의 과제

본 연구를 위해서 조리사의 일반적인 특성에 따라 카빙 데코레이션의 중요도 및 필요성에 어떠한 인식을 보이는지 알아 보기 위해 연구 과제를 설정하였다.

연구 과제 1. 조리사의 일반적 특성에 따라서 고객에게 음식 제공 시 고려되는 요인(음식의 미적 측면, 음식의 품질, 음식의 합리적 가치)의 중요도에는 차이가 있을 것이다.

연구 과제 2. 조리사의 일반적 특성에 따라서 카빙 데코레이션을 할 때 고려되는 전반적인 요인(계획의 전문성, 실행의 전문성, 감각적 전문성)의 중요도에는 차이가 있을 것이다.

연구 과제 3. 조리사의 일반적 특성에 따라서 카빙 데코레이션의 필요성에는 차이가 있을 것이다.

IV. 결과 분석 및 고찰

1. 조사대상자의 일반적인 특성

조사대상자의 일반적 특성을 파악하기 위해서 빈도분석을 실시한 결과는 <표 1>과 같다. 표본의 전체 응답자 수는 총 413명이며, 그 중 남성이 78.7%, 여성이 21.3%로 나타났고, 연령은 26~30세가 28.8%로 가장 많았으며, 다음으로 25세 이하가 25.9%, 31~35세가 19.6%, 36~40세와 41세 이상이 각각 12.8%로 나타났다.

최종 학력은 전문대졸이 64.9%로 가장 많았고, 고졸 이하가 16.0%, 대졸 이상이 15.7%, 대학원 이

<표 1> 조사대상자의 일반적 특성

일반적 특성	구분	n	%
성별	남자	325	78.7
	여자	88	21.3
연령	25세 이하	107	25.9
	26~30세 이하	119	28.8
	31~35세 이하	81	19.6
	36~40세 이하	53	12.8
	41세 이상	53	12.8
최종 학력	고졸 이하	66	16.0
	전문대졸	268	64.9
	대졸	65	15.7
	대학원 이상	14	3.3
업종	한식	77	18.6
	양식	90	21.8
	중식	79	19.1
	일식	85	20.6
	뷔페식	82	19.9
호텔 근무 여부	그렇다	201	48.7
	아니다	212	51.3
조리 경력	1년 이하	58	14.0
	2~3년	95	23.0
	4~5년	70	16.9
	6~7년	55	13.3
	8년 이상	135	32.7
근무 지역	서울·경기 지역	216	52.3
	대구·경북 지역	197	47.7

상이 3.3%로 나타났고, 근무 업종은 양식이 21.8%, 일식이 20.6%, 뷔페가 19.9%, 중식이 19.1%, 한식이 18.6%의 순으로 나타났으며, 호텔 근무 중인 조리사는 48.7%, 일반 업소에 근무 중인 조리사는 51.3%로 나타났다.

조리 경력은 8년 이상이 32.7%로 가장 많았고 2~3년이 23.0%, 4~5년이 16.9%, 1년 이하가 14.0%, 6~7년이 13.3%의 순으로 나타났으며, 근무 지역은 서울·경기 지역이 52.3%, 대구·경북 지역이 47.7%로 나타났다.

2. 요인분석

고객에게 음식 제공 시 전반적인 중요도의 요인 분석 결과, KMO값은 0.835로 나타나 표본자료는 요인분석에 적합함을 판단할 수 있었고, Bartlett의 구형성 검정은 유의확률이 0.000이므로 요인분석을 진행할 수 있음을 알 수 있었다.

조리사가 고객에게 음식 제공 시 고려되는 전반적인 중요도와 카빙으로 테코레이션할 때 고려되는 전반적인 중요도에 대한 요인분석은 직각회전 방식(varimax rotation)을 사용하였다. 요인 추출 과정에 있어서는 고유값(eigenvalue)이 1.0보다 큰 요인만을 요인화하였으며, 항목들에 대한 신뢰도 검정을 실시하여 Cronbach's α 계수를

제시하였다. 총 10개의 변수들로 구성된 고객에게 음식 제공 시 전반적인 중요도에서는 3개의 요인이 도출되었다. 고객에게 음식 제공 시 전반적인 중요도의 탐색적 요인분석 결과를 살펴보면 <표 2>와 같다.

요인 1은 음식의 시각적 측면, 음식의 품위, 음식의 미적 측면, 음식의 고급스러움과 같은 변수들이 적재되어 음식의 미적 측면으로 명명하였다. 요인 2는 음식의 맛, 음식의 향, 음식의 위생 상태와 같은 변수들이 적재되어 음식의 품질로 명명하였다. 요인 3은 음식의 영양가, 음식의 가격, 음식의 양과 같은 변수들이 적재되어 음식의 합리적 가치로 명명하였다. 한편, 각 요인들의 설명력은 요인 1은 24.4%, 요인 2는 22.3%, 요인 3은 18.7%로 나타나 누적분산설명력은 65.4%로 나타났다.

카빙 테코레이션할 때 전반적인 중요도의 요인분석결과 KMO값은 0.902로 나타나 표본자료는 요인분석에 적합함을 판단할 수 있었고, Bartlett의 구형성 검정은 유의확률이 0.000이므로 계속해서 요인분석을 진행할 수 있음을 알 수 있었다. 총 13개의 변수들로 구성된 카빙 테코레이션할 때 전반적인 중요도에서는 3개의 요인이 도출되었다. 카빙 테코레이션할 때 전반적인 중요도의

<표 2> 고객에게 음식 제공 시 전반적인 중요도의 요인분석

요인 명	속성	요인적재량	고유값	분산(%)	Cronbach's α
요인 1 음식의 미적 측면	음식의 시각적 측면	0.693	2.440	24.401	0.807
	음식의 품위	0.810			
	음식의 미적 측면	0.837			
	음식의 고급스러움	0.613			
요인 2 음식의 품질	음식의 맛	0.839	2.234	22.337	0.713
	음식의 향	0.682			
	음식의 위생 상태	0.735			
요인 3 음식의 합리적 가치	음식의 영양가	0.520	1.867	18.665	0.669
	음식의 가격	0.776			
	음식의 양	0.843			

KMO=0.835, Bartlett's test of sphericity=1404.945****, 누적분산설명력=65.403

1) *** $p < 0.001$.

〈표 3〉 카빙 데코레이션을 할 때 전반적인 중요도의 요인분석

요인 명	속성	요인적재량	고유값	분산(%)	Cronbach's α
요인 1 계획의 전문성	카빙의 예술성	0.717			0.853
	행사 주제와 카빙의 조화	0.723			
	접시와 조화	0.716	3.225	24.809	
	카빙을 하는 시간	0.772			
	아이디어	0.770			
요인 2 실행의 전문성	음식과 카빙의 조화	0.702			0.840
	카빙 작품 품질	0.753			
	카빙의 배치	0.787	3.159	24.296	
	카빙의 재료비	0.661			
	조명	0.687			
요인 3 감각적 전문성	색의 조화	0.722			0.772
	창의력	0.606	2.233	17.178	
	식 재료의 신선도	0.859			

KMO=0.902, Bartlett's test of sphericity=2638.417***, 누적분산설명률=66.284

1) *** $p < 0.001$.

탐색적 요인분석 결과를 살펴보면 〈표 3〉과 같다.

요인 1은 카빙의 예술성, 행사 주제와 카빙의 조화, 접시와 조화, 카빙을 하는 시간, 아이디어와 같은 변수들이 적재되어 계획의 전문성으로 명명하였다. 요인 2는 음식과 카빙의 조화, 카빙 작품 품질, 카빙의 배치, 카빙의 재료비, 조명과 같은 변수들이 적재되어 실행의 전문성으로 명명하였다. 요인 3은 색의 조화, 창의력, 식 재료의 신선도와 같은 변수들이 적재되어 감각적 전문성으로 명명하였다. 각 요인들의 설명력을 보면 요인 1은 24.8%, 요인 2는 24.3%, 요인 3은 17.2%로 나타나 누적분산설명률은 66.3%로 나타났다.

3. 연구 과제의 검증

연구 과제를 검증하기 위하여 *t*-test와 ANOVA를 실시하고 통계적으로 유의한 차이를 보이는 변수들은 구체적인 집단분류를 파악하기 위한 Duncan의 사후검정을 실시하였다.

1) 연구 과제 1

조사대상자의 일반적 특성에 따른 고객에게

음식 제공 시 고려되는 전반적인 요인의 중요도는 차이(표 4)가 있는 것이다.

근무 업종에 따라서 음식의 미적 측면에서 양식과 일식은 한식과 유의한 차이가 있는 것으로 나타났다. 양식과 일식에 근무하는 조리사가 한식에 근무하는 조리사보다 음식의 미적 측면을 더 중요하게 인식하고 있었다. 호텔 근무 여부에 따라서 음식의 품질에서 유의한 차이가 있는 것으로 나타났다. 레스토랑 근무 조리사가 호텔 근무 조리사보다 음식의 품질을 더 중요하게 인식하고 있었다. 조리 근무 경력에 따라서 음식의 미적 측면에서 유의한 차이가 있는 것으로 나타났다. 6년 이상 경력의 조리사가 4~5년 경력의 조리사보다 음식의 미적 측면을 매우 중요하게 인식하고 있었고, 8년 이상 경력의 조리사가 5년 이하 경력의 조리사보다 음식의 미적 측면을 매우 중요하게 인식하고 있었다. 또한, 조리 근무 경력에 따라서 음식의 품질에서 유의한 차이가 있는 것으로 나타났다. 8년 이상, 3년 이하의 조리사가 4~5년 경력의 조리사보다 음식의 품질을 더 중요하게 인식하고 있었다. 근무 지역에 따라서 음

〈표 4〉 일반적 특성에 따른 고객에게 음식 제공 시 전반적인 중요도

일반적 특성	구분	n	음식의 미적 측면	음식의 품질	음식의 합리적 가치
			M±SD		
근무 업종	한식	77	4.20±0.602 ^a	4.52±0.500	3.99±0.703
	양식	90	4.25±0.742 ^b	4.47±0.624	4.09±0.657
	중식	79	4.36±0.595 ^{ab}	4.56±0.549	4.13±0.623
	일식	85	4.47±0.478 ^b	4.50±0.563	3.98±0.542
	뷔페	82	4.28±0.591 ^{ab}	4.59±0.546	3.97±0.773
	<i>F(p)</i>		2.520(0.041)*	0.524(0.718)	1.002(0.406)
호텔 근무 여부	그렇다	201	4.31±0.664	4.44±0.633	4.00±0.646
	아니다	212	4.31±0.565	4.61±0.463	4.06±0.679
	<i>t(p)</i>		0.106(0.916)	3.111(0.002)**	0.913(0.362)
조리 근무 경력	1년 이하	58	4.21±0.611 ^{ab}	4.52±0.603 ^b	4.08±0.647
	2~3년	95	4.26±0.647 ^{ab}	4.61±0.502 ^b	3.97±0.737
	4~5년	70	4.11±0.751 ^a	4.33±0.725 ^a	3.99±0.646
	6~7년	55	4.33±0.647 ^{bc}	4.45±0.519 ^{ab}	4.05±0.659
	8년 이상	135	4.49±0.435 ^c	4.60±0.466 ^b	4.07±0.630
<i>F(p)</i>		5.492(0.000)***	3.529(0.008)**	0.452(.771)	
근무 지역	서울·경기 지역	216	4.39±0.488	4.59±0.468	4.01±0.645
	대구·경북 지역	197	4.23±0.721	4.46±0.638	4.06±0.682
	<i>t(p)</i>		2.526(0.012)*	2.302(0.022)*	0.791(0.430)

¹⁾ M: 평균, SD: 표준편차.

²⁾ * $p < 0.05$, ** $p < 0.01$, *** $p < 0.001$.

³⁾ a,b,c: Mean followed by different letters are significantly different by Duncan's multiple range test.

식의 미적 측면에서 유의한 차이가 있는 것으로 나타났다. 서울·경기 지역에 근무 중인 조리사가 대구·경북 지역에 근무 중인 조리사보다 음식의 미적 측면을 중요하게 인식하고 있었다. 또한, 근무 지역에 따라서 음식의 품질에서도 유의한 차이가 있는 것으로 나타났다. 서울·경기 지역에 근무 중인 조리사가 대구·경북 지역에 근무 중인 조리사보다 음식의 품질을 더 중요하게 인식하고 있었다.

2) 연구 과제 2

조사대상자의 일반적 특성에 따른 카빙 데코 레이션을 할 때 고려되는 전반적인 요인의 중요도는 차이(표 5)가 있을 것이다.

근무 업종에 따라서 계획의 측면에서 매우 유

의한 차이가 나타났다. 중식, 일식, 뷔페에서 근무하는 조리사가 한식, 양식에 근무하는 조리사보다 계획의 측면을 중요하게 인식하고 있었다. 또한 근무 업종에 따라서 실행의 측면에서도 유의한 차이가 나타났다. 중식에 근무하는 조리사가 한식, 양식, 뷔페에 근무하는 조리사보다 실행의 측면을 중요하게 인식하고 있었고, 중식, 일식에 근무하는 조리사가 뷔페, 한식, 양식에 근무하는 조리사보다 카빙 실행의 측면을 중요하게 인식하고 있었다. 감각적 측면에서도 유의한 차이가 나타났다. 일식, 뷔페에 근무하는 조리사가 양식에 근무하는 조리사보다 감각적 측면을 더 중요하게 인식하고 있었다. 호텔 근무 여부에 따라서 계획의 측면에서 유의한 차이가 나타났다. 레스토랑에 근무 중인 조리사가 호텔에 근무 중인

〈표 5〉 일반적 특성에 따른 카빙 데코레이션 할 때 전반적인 중요도

일반적 특성	구분	n	계획의 측면	실행의 측면	감각적 측면
			M±SD		
근무 업종	한식	77	3.80±0.716 ^a	3.79±0.709 ^a	4.20±0.732 ^{ab}
	양식	90	3.83±0.599 ^a	3.76±0.629 ^a	4.06±0.763 ^a
	중식	79	4.26±0.712 ^b	4.12±0.677 ^c	4.27±0.800 ^{ab}
	일식	85	4.27±0.579 ^b	4.05±0.603 ^{bc}	4.36±0.450 ^b
	뷔페	82	4.20±0.649 ^b	3.90±0.618 ^{ab}	4.39±0.553 ^b
	<i>F(p)</i>		10.774(0.000)***	4.740(0.001)**	3.335(0.011)*
호텔 근무 여부	그렇다	201	4.00±0.693	3.94±0.617	4.18±0.711
	아니다	212	4.14±0.664	3.91±0.697	4.32±0.642
	<i>t(p)</i>		2.005(0.046)*	0.460(0.646)	2.124(0.034)*
조리 근무 경력	1년 이하	58	4.17±0.605 ^b	3.86±0.631 ^{ab}	4.20±0.770 ^a
	2~3년	95	3.99±0.694 ^{ab}	3.91±0.649 ^{ab}	4.18±0.661 ^a
	4~5년	70	3.89±0.787 ^a	3.75±0.650 ^a	4.11±0.722 ^a
	6~7년	55	4.07±0.626 ^{ab}	3.93±0.559 ^{ab}	4.15±0.728 ^a
	8년 이상	135	4.18±0.646 ^b	4.04±0.703 ^b	4.45±0.566 ^b
<i>F(p)</i>		2.740(0.028)*	2.432(0.047)*	4.406(0.002)**	
근무 지역	서울·경기 지역	216	4.18±0.672	3.96±0.630	4.40±0.539
	대구·경북 지역	197	3.95±0.672	3.88±0.688	4.10±0.779
	<i>t(p)</i>		3.450(0.001)**	1.114(0.266)	4.464(0.000)***

¹⁾ M: 평균, SD: 표준편차.

²⁾ **p*<0.05, ***p*<0.01, ****p*<0.001.

³⁾ a,b,c: Mean followed by different letters are significantly different by Duncan's multiple range test.

조리사보다 계획의 측면을 더 중요하게 인식하고 있었다. 또한, 감각적 측면에서 유의한 차이가 나타났다. 레스토랑에 근무 중인 조리사가 호텔에 근무 중인 조리사보다 감각적 측면을 더 중요하게 인식하고 있었다.

조리 근무 경력에 따라서 계획의 측면에서 유의한 차이가 나타났다. 8년 이상, 1년 이하 근무 경력의 조리사가 4~5년 근무 경력의 조리사보다 계획의 측면을 중요하게 인식하고 있었다. 또한, 실행의 측면에서도 유의한 차이가 나타났다. 8년 이상 근무 경력의 조리사가 4~5년 근무 경력의 조리사보다 실행의 측면을 중요하게 인식하고 있었다. 감각적 측면에서도 유의한 차이가 나타났다. 8년 이상의 근무 경력 조리사가 7년 이하의 근무 경력 조리사보다 감각적 측면을 중요하게

인식하고 있었다. 근무 지역에 따라서 계획의 측면에서 유의한 차이가 있었다. 서울·경기 지역에 근무하는 조리사가 대구·경북 지역에 근무하는 조리사보다 계획의 측면을 중요하게 인식하고 있었다. 또한, 감각적 측면에서도 매우 유의한 차이가 있었다. 서울·경기 지역에 근무하는 조리사가 대구·경북 지역에 근무하는 조리사보다 감각적 측면을 중요하게 인식하고 있었다.

3) 연구 과제 3

조사대상자의 일반적 특성에 따른 카빙 데코레이션의 필요성에 차이(표 6)가 있을 것이다.

근무 업종에 따라서 카빙 데코레이션의 필요성에 유의한 차이가 있었다. 뷔페, 일식, 중식에 근무하는 조리사가 한식, 양식에 근무하는 조리

〈표 6〉 일반적 특성에 따른 카빙 데코레이션의 필요성

일반적 특성	구분	n	M±SD
근무 업종	뷔페	82	3.34±0.700 ^b
	일식	85	3.32±0.872 ^b
	중식	79	3.99±0.630 ^b
	한식	77	4.06±0.746 ^a
	양식	90	3.94±0.759 ^a
	<i>F(p)</i>		
호텔 근무 여부	그렇다	201	3.61±0.877
	아니다	212	3.84±0.737
<i>t(p)</i>			2.910(0.004)**
조리 근무 경력	8년 이상	135	3.69±0.922 ^b
	6~7년	55	3.61±0.829 ^b
	4~5년	70	3.43±0.772 ^{ab}
	2~3년	95	3.91±0.646 ^{ab}
	1년 이하	58	3.90±0.791 ^a
<i>F(p)</i>			5.343(0.000)*
근무 지역	서울·경기 지역	216	3.84±0.757
	대구·경북 지역	197	3.60±0.860
<i>t(p)</i>			2.921(0.004)**

1) M: 평균, SD: 표준편차.

2) * $p < 0.05$, ** $p < 0.01$, *** $p < 0.001$.

3) a,b,c: Mean followed by different letters are significantly different by Duncan's multiple range test.

사보다 카빙 데코레이션을 더욱더 필요로 하는 것으로 나타났다. 호텔 근무 여부에 따라서 카빙 데코레이션의 필요성에 유의한 차이가 있었다. 레스토랑에 근무하는 조리사가 호텔에 근무하는 조리사보다 카빙 데코레이션을 더 필요로 하는 것으로 나타났다. 조리 근무 경력에 따라서 카빙 데코레이션의 필요성에 유의한 차이가 있었다. 6년 이상 근무 경력의 조리사가 1년 이하의 조리사보다 카빙 데코레이션을 더 필요로 하는 것으로 나타났다. 근무 지역에 따라서 카빙 데코레이션의 필요성에 유의한 차이가 있었다. 서울·경기 지역에 근무하는 조리사가 대구·경북 지역에 근무하는 조리사보다 카빙 데코레이션을 더 필요로 하는 것으로 나타났다.

V. 결 론

본 연구는 카빙 데코레이션에 대한 탐색적 연구로 조리사들이 고객에게 음식 제공 시 고려되어야 할 요인들의 중요도를 알아보고, 카빙을 할 때 고려되어야 할 요인들의 중요도를 알아보고자 하였다. 또한, 카빙 데코레이션에 대한 필요성을 조사하여 외식산업의 시각적인 요소에 관련된 연구와 조리 관련 학과에 재학생 및 현재 근무하는 조리사들의 교육 프로그램 개발에 기초 자료를 제공하고자 한다.

본 연구는 첫 번째 연구 과제에서 조리사들이 음식을 제공할 때 중요하게 인식하는 부분에 대하여 차이검정을 실시하였고, 두 번째 연구 과제에서는 카빙 데코레이션을 할 때 중요하게 인식하는 부분에 대하여 차이검정을 실시하였으며, 세 번째 연구 과제에서는 카빙 데코레이션의 필요성에 대해 차이검정을 실시하였다.

첫 번째 연구 과제 결과, 경력이 많은 조리사가 경력이 낮은 조리사보다 음식의 미적 측면을 중요하게 인식하고 있는 것이다. 또한, 외식산업의 발달이 가장 활발하게 이루어지고 있는 서울·경기 지역에 근무하는 조리사가 대구·경북 지역에 근무하는 조리사보다 음식의 미적 측면을 더 중요하게 인식하고 있었다. 음식의 품질에서 팔목할 점은 레스토랑 조리사가 호텔 조리사보다 음식의 품질을 더 중요하게 인식하고 있었다. 이는 치열한 경쟁의 외식산업에서 경쟁 우위를 차지하기 위한 조리사들의 인식하는 정도에서 비롯되어 나타난 결과로 사료된다.

두 번째 연구 과제 결과를 보면 중식, 일식, 뷔페에 근무하는 조리사가 한식, 양식에 근무하는 조리사보다 카빙 계획의 측면을 중요하게 인식하고 있었고, 카빙을 실행하는 측면에서는 중식에 근무하는 조리사가 한식, 양식, 뷔페에 근무하는 조리사보다 중요하게 인식하고 있었다. 또한, 카빙의 감각적 측면에서는 일식, 뷔페에 근무하는 조리사가 양식에 근무하는 조리사보다 중요하게

인식하고 있었다. 대체로 중식, 일식, 뷔페에 근무하는 조리사가 카빙 데코레이션에 대해 전반적으로 중요하게 인식하고 있었다.

세 번째 연구 과제 결과를 보면 연구 과제 1, 2에서 나타난 바와 같이 뷔페, 일식, 중식에 근무하는 조리사가 한식, 양식에 근무하는 조리사보다 카빙 데코레이션을 더 필요로 하는 것으로 나타났고, 레스토랑에 근무하는 조리사가 호텔에 근무하는 조리사보다 카빙 데코레이션을 더 필요로 하는 것으로 나타났으며, 6년 이상 경력의 조리사가 1년 이하 경력의 조리사보다 카빙 데코레이션을 필요로 하는 것으로 나타났다. 또한, 서울·경기 지역에 근무하는 조리사가 대구·경북 지역에 근무하는 조리사보다 카빙 데코레이션을 필요로 하는 것으로 나타났다.

결과적으로 일식에서 근무하는 조리사가 음식의 미적 측면을 가장 중요하게 인식하는 것으로 나타났다. 카빙 데코레이션에 대해서는 뷔페, 일식, 중식에 근무하는 조리사가 가장 중요하게 인식하고 있는 것으로 나타났다. 카빙 데코레이션의 필요성에서도 전술한 결과와 같이 뷔페, 일식, 중식에 근무하는 조리사가 더 필요로 하는 것으로 나타났다. 또한, 경력이 높을수록 음식의 미적 측면을 중요하게 인식했고, 6년 이상 경력의 조리사가 4~5년 경력의 조리사보다 음식의 미적 측면을 중요하게 인식하는 것으로 나타났다. 8년 이상 경력의 조리사는 카빙 데코레이션에 대한 중요도 요인의 차이검정에서 3개 요인 모두 가장 높은 중요도를 보였다. 카빙 데코레이션의 필요성에서도 전술한 바와 같이 6년 이상 경력의 조리사가 가장 필요로 하는 것으로 나타났다.

호텔 근무 여부에 따라서는 레스토랑에 근무하는 조리사가 호텔에 근무하는 조리사보다 음식의 품질을 중요하게 인식하고 있었고, 카빙 계획의 측면과 감각적 측면에서도 레스토랑에 근무 중인 조리사가 중요하게 인식하고 있었다. 카빙 데코레이션의 필요성에서도 레스토랑에 근무하는 조리사가 더 필요로 하는 것으로 나타나 전술

한 결과를 다시 한 번 검증했다. 이러한 결과는 치열한 외식시장의 경쟁 속에서 시각적인 부분의 경쟁력을 높여 경쟁 우위를 차지하기 위하므로 사료된다.

서울·경기 지역에서 근무하는 조리사가 대구·경북에서 근무하는 조리사보다 음식의 미적 측면과, 품질을 중요하게 인식하고 있었고, 카빙 계획의 측면과 감각적 측면을 중요하게 인식하고 있었다. 카빙 데코레이션의 필요성에서도 서울·경기 지역에 근무하는 조리사가 대구·경북 지역에서 근무하는 조리사보다 높은 필요성을 보였다. 이러한 결과는 외식업이 가장 활발하게 번성하고, 고객의 기대 수준이 가장 높기 때문인 것으로 사료된다.

이상의 연구 결과와 같이 조리사의 조리 업무에서 카빙 데코레이션 기술은 고객에게 시각적인 즐거움과 음식의 예술성을 높일 수 있는 기술이기 때문에 높은 중요도와 필요성이 나타난 것이다. 또한, 외식산업의 경쟁 심화로 인한 타 가게와의 차별화가 필요한 시점으로 카빙 데코레이션은 고객 needs의 한 부분을 충족시킬 수 있을 것으로 사료된다. 아울러 김기진 등(2008)의 논문에서 나타난 바와 같이 카빙 데코레이션을 배우고 싶지만, 배울 곳이 없어서 배우지 못하고 있는 것을 알 수 있다. 조리 관련학과 및 조리교육기관에서는 카빙 데코레이션에 대한 교육 프로그램 개발이 필요할 것으로 사료된다.

본 연구는 다음과 같은 한계를 가진다. 첫째, 선행 연구가 전무하여 카빙 데코레이션에 대한 설문지 구성하는데 적절한 이론적 배경이 부족한 한계점을 가진다. 둘째, 비 확률 표본추출을 사용하여 업종, 호텔 근무 여부, 근무 지역의 항목을 할당표본추출을 실시하여 표본의 대표성을 고려하였지만, 연구 결과를 일반화하기에는 어려움이 있다. 따라서 향후 연구자들은 표본의 대표성을 확보할 수 있는 확률표본추출을 사용하여 연구를 수행할 필요가 있다. 향후 연구에서는 고객들이 카빙 데코레이션에 대해 어떻게 인식하는지 고객

만족에 어떠한 영향을 미치는지 연구할 필요가 있을 것으로 사료된다.

참고문헌

1. 김기진·변광인·김동진 (2008) : 카빙 데코레이션 교육에 대한 조리사들의 인식에 관한 연구. *한국조리학회지* 14(2):237-248.
2. 김경미·김경임·김상연·안선정 (2005) : 푸드 스타일링. 교문사, 32-34, 서울.
3. 김광오 (2003) : 푸드코디네이터의 양식요리에 관한 중요도 평가에 대한 연구. 경기대학교 대학원 석사학위논문.
4. 김선희 (2007) : 푸드스타일링의 이론과 실제. 대왕사, 9, 서울.
5. 김지영 (2003) : 이미지 분류와 선호도에 관한 연구. 경기대학교 대학원 석사학위논문.
6. 김현경 (2002) : 외식업소를 위한 비주얼 머천다이징 체계화에 관한 연구. 경기대학교 대학원 석사학위논문.
7. 김양희 (2006) : 식공간 연출의 미학적 변천과 시각에 관한 연구. 한경대학교 대학원 석사학위논문.
8. 배주은 (2005) : 푸드 스타일링의 시각적 효과가 고객의 구매의사 및 가격 수용성에 미치는 영향. 세종대학교 대학원 석사학위논문.
9. 신봉규·박재호 (1998) : 외식창업 실무 매뉴얼. 백산출판사, 서울
10. 황지희·유택용·나영아 (2002) : 푸드 코디

네이터학. 효일출판사, 서울

11. 황지희 (2004) : 전문대학의 푸드스타일리스트과의 교육형태와 학습자 만족도에 관한 고찰. *한국조리학회지* 10(3):51-64.
12. 황재선·주나미·한영실 (2004) : 푸드코디네이터의 직무에 관한 기초 연구. *한국식생활문화학회지* 19(6):611-619.
13. 하쿠호도생활종합연구소 (1996) : 감각시대의 소비스타일. 도서출판 시유시, 74-75, 서울.
14. Bitner MJ (1992) : Servicescapes: The impact of physical surroundings on customers and employees. *Journal of Marketing* 56(4):57-71.
15. Donovan RJ · Rossiter JR (1982) : Store atmosphere: An environmental psychology approach. *Journal of Retailing* 58(1):34-57.
16. Holbrook MB · Anand P (1990) : Effects of tempo and situational arousal on the listener's perceptual and affective responses to music. *Psychology of Music* 18(2):150-162.
17. Barker T · Gimpl ML (1982) : Differentiating a service business: Why and how. *Journal of Small Business Management* 20(4):1-7.
18. Maslow AH · Mintz NL (1956) : Effects of esthetic surroundings. *Journal of Psychology* 1(41):247-254

2008년 9월 19일 접 수
 2008년 11월 3일 1차 논문수정
 2008년 11월 11일 게재확정