

대학교급식의 가격 상승 허용 평가

이 윤 정[¶] · 한 경 수
경기대학교 외식조리전공[¶]

Permission Evaluation of the Price Hike of University Meal Service

Yun-Jung Lee[¶], Kyung-Su Han
Dept. of Foodservice, Kyunggi University[¶]

Abstract

The price hike of university meal service hasn't increased as much as the rise in prices. Accordingly, it is necessary to make the school meal service better and make its image students think of improved, and it needs a proper increase. This study examines the permission evaluation of price hike of university meal service by analyzing students' behavior of using school meal service, restaurants they use, the price range of the meal service. It also investigates how the management of university meal service influences its price hike rate. The result of the study is as follows. Students are sensitive to price increase of school meal service because it hasn't been improved compared with its price. As a result of the evaluation of satisfaction with price in school meal service, its quality is bad compared with the restaurants outside school even though there isn't much difference between their prices. In addition, the cross tabulation analysis shows that there is significant difference between the restaurants students use and the price hike rate; there isn't significant difference between the price range of the meal service and the price hike rate; there is significant difference between the proper management of the meal service and the price hike rate. This study has a limit because it analyzes proper price and the quality of the restaurants comprising school cafeterias and the restaurants outside a university; however, it should be basic information for the improvement of university meal service in that the second most important reason why university students use a school cafeteria is price.

Key words: university meal service, price hike permission rate, the price range of university meal service, the price upward revision rate, a reason to object to by price hike.

I. 서 론

최근 경제 성장과 더불어 국민의 생활 수준이 향상됨에 따라 식생활의 양상도 많은 변화를 가져왔다. 산업화와 가족제도의 변화, 생활양식 및 사회적 변화는 가정에서 식사를 할 기회가 적어

지면서 외식의 기회가 증가하게 되도록 만들었다. 이에 따라 단체급식소의 이용자 수가 증가하게 되었고 그 규모도 점차로 대형화 되고 있는 추세이다. 그러나 급식분야에 관련된 음식의 맛, 온도, 메뉴의 다양성, 조리기술의 과학화, 위생, 급식시설, 급식서비스에 대한 투자나 소비자들의 요

¶: 이윤정, 010-5248-8042, freena11@hanmail.net, 서울시 서대문구 충정로 2가 71번지 경기대학교 일반대학원 외식조리전공

구를 만족시키기 위한 노력은 아직도 미흡한 실정이다(박영숙·이경애 1993).

그러나 대학교급식은 큰 물가 상승에도 늘 그에 못 미치는 가격 상승이 이루어졌다. 따라서 학교급식의 질적인 하락과 학생들이 학교급식에 대한 신뢰도의 저하는 학교급식의 발전 차원에서 혁신적인 이미지 갱신의 필요성이 제기되며, 학생들이 허용할 수 있는 범위 내에서의 적절한 가격 상승이 요구된다(백승희 1999).

대학생들의 급식소 이용 실태를 조사한 여러 연구들(노정우·우경자 2003; 이해영 2005; 윤지윤·김나영·유영희, 2004)에 의하면 대학생들은 식당 이용시 가격은 상당히 중요한 요소가 됨을 알 수 있었다. 대학교내 급식 시설을 이용하는 이유에 대하여서는 이해영(2005)의 연구에서 ‘가격이 저렴해서’가 27.4%의 응답률을 보였고, 한명주 등(2004)에서는 ‘가격이 저렴해서’가 60.2%를 차지하였으며, 노정옥과 우경자(2003)의 연구에서는 ‘가격이 저렴해서’가 34.6%를 차지하여 대학내 급식소를 이용하는 주된 이유가 저렴한 가격 때문인 것을 알 수 있었다. 교내 다수의 급식소를 보유하고 있는 대학을 대상으로 학생들의 각 식당에 대한 인식 및 차별화된 운영 전략의 성공 여부 진단한 연구(양일선 등 2000)에서는 급식서비스에서 가격이 가장 중요한 속성이며, 그 다음으로 분위기, 음식의 맛, 거리의 순이라고 보고하였다. 김창준(2003)의 연구에서는 경기도에 위치한 대학의 재학생들을 대상으로 학생 식당의 서비스 품질 속성들의 상대적인 중요도를 조사한 결과, 가격대가 65.42%, 소요시간이 24.87%, 음식의 맛이 9.82%를 차지하였으며, 이해영(2005)의 연구에서는 대학급식의 고객인 대학생들은 급식서비스의 4가지 속성(가격, 분위기, 음식, 거리)들에 대한 중요도를 조사한 결과 가격 37%, 분위기 30%, 음식 22%, 거리 11%를 차지하였다. 즉, 대학생들은 대학교내 급식소를 이용할 때 다양한 급식서비스 품질 속성 중 가격을 가장 중요하게 여기는 속성임을 알 수 있었다.

또한 대학교 학생 식당의 최적 가격 결정을 위한 대학생들의 가격 탄력성과 가격 민감성을 분석하여 가격 결정이 대학생들의 대학급식을 이용하게 함에 있어 얼마나 큰 요인이 되는지를 알 수 있었다(백승희 1999).

이에 본 연구에서는 대학교급식의 가격 상승이 대학급식을 이용하는 학생들의 이용 행태와 이용 식당, 대학급식의 가격대, 대학급식의 경영 형태에 따라 가격 상승 허용율에 영향을 미치는 지에 관해 분석하고, 이에 따른 대학급식의 가격 수용성에 대해 알아보고자 함을 목적으로 한다.

따라서 본 연구에서는 대학생들의 가격 상승 허용율과 욕구를 파악하여 대학급식의 효율적인 운영에 기초자료를 제공하고자 한다.

II. 이론적 배경

급식산업은 여러 가지 기준에 따라 분류되지만 비상업적 급식(단체급식 부문)과 상업적 급식(외식업부문)으로 나뉘며, 비상업적 급식은 교육기관, 사업체의 사무실과 공장, 의료기관, 정부기관 또는 기타 공공단체에서 운영하는 급식소로서 영리 보다는 기관이나 단체의 구성원 이용자 및 근로자들의 복리 후생차원에서 식사를 제공하는 것이다. 상업성 급식은 일반 대중을 대상으로 영리 목적으로 운영되는 외식업을 가리키며, 대중음식점이 대표적인 형태이다. 그러나 근래에는 급식산업을 영리 또는 비영리 목적으로 분류하는 것이 큰 의미를 갖지 못하고 있다(양일선 2001).

식품위생법 제2조 제9항에 의하면, ‘집단급식소란 영리를 목적으로 하지 아니하고 계속적으로 특정 다수인에게 음식물을 공급하는 기숙사·학교·병원 기타 후생기관 등의 급식시설이다’라고 정의하고 있으며(양일선 등 2003), 동법 제2조 제9호의 규정에 의한 단체급식소의 범위는 상시 1회 50인 이상에게 식사를 제공하는 급식소를 말한다.

대학급식은 대학생 및 그 구성 집단을 대상으

로 충분한 영양을 공급하여 개인의 건강 증진을 꾀하고 동시에 학업능률 및 직무능률을 증진시키기 위한 목적 하에 계획적으로 실시하는 집단 급식을 의미한다(박명국 2005).

단체급식은 형태상으로는 Contracted Food Services 또는 Institutional Food Services이지만 업종상으로는 Food Services라고 표기한다. 외식산업에서는 외식(레스토랑, Fast Food), 단체급식, 군대급식으로 분류된다. 이러한 기준에서 볼 때 LG유통, 제일제당, 신세계 등이 외식사업부를 설치하여 외식시장에 진출한 것은 적극적인 방향의 흐름이고 자체 보유 기술, 식자재, 서비스의 노하우를 이용하여 영업 확대를 한다는 면에서는 긍정적이다. 운영면에서 다소 차이가 있는 외식과 급식의 차이점을 내부의 운영 노하우와 축적된 기술로 극복하고 외식 전문업체와의 정면 승부로 고정된 단체급식 수요를 탈피하고 잠재고객과의 직접적인 만남은 자사의 경쟁 능력과 이미지 그리고 브랜드력을 향상시킨 결과이다.

우리나라의 단체급식의 역사는 성균관이 1398년 송교장(명륜장)에 건물을 준공하고 유생들에게 식사를 제공하는 것이 시초이며, 급식산업에서 단체급식과 외식업 부문의 가장 큰 차이점이 영리 추구 여부에 있었으며, 실제로 단체급식은 영리를 목적으로 하지 않는다는 점에서 비상업성 급식(non-commercial foodservices)으로 일컬어 왔다. 그러나 1990년대부터 위탁급식의 형태가 등장하면서 특정 다수인을 대상으로 식사를 제공하는 단체급식도 외식업처럼 영리를 목적으로 하는 곳이 생

겨나게 되었다. 또한 2000년대에 들어서면서 위탁급식은 곧 비영리로 운영된다는 통념이 사라지고 단체급식에서도 이윤 창출을 위한 적극적인 방안이 모색되고 있다.

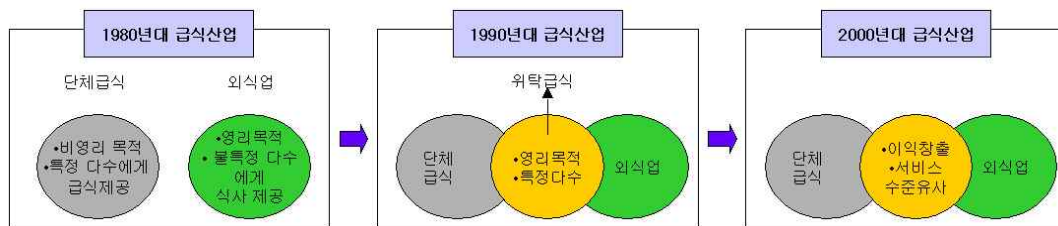
국내의 급식산업은 단지 단체급식산업과 외식산업에 국한되지 않고 외국의 경우, 보다 포괄적인 현대산업으로 그 영역이 점차 확대되어 가고 있다. 국외의 경우, 미국은 현대산업이라 함은 호텔 레스토랑 단체급식 교육 협의회에서 정의한 바와 같이 현대산업을 급식, 호텔 및 관련 서비스 산업으로 규정하고 있다(Nestle M 1991).

영국은 호텔과 케이터링 산업을 지칭하며, 미국의 경우 숙박과 급식산업을 포괄하고 있으나, 현대산업의 경계는 명확하지 않다(Green CG 1993).

국내의 단체급식이 위탁경영으로 변화하는 데는 다음의 3가지 주요인이 배경이 되었다. 첫째, 사회경제적 변화로서 이는 외식산업의 변화 요인 과도 마찬가지로 식생활 수준이 향상되었고, 둘째, 외식 횟수가 증대됨에 따라서 고객들의 급식의 질 개선 요구가 높아지고 있으며, 셋째, 이에 따라 메뉴의 다양화, 개성화, 전문화를 통해 서비스 수준이 향상되었다.

대학급식은 비영리조직의 대표적인 예이다. 국외의 선행 연구를 보면 Anthony & Herzlinger(1980)는 영리조직의 성공은 이익 창출에 의해 평가되어지는 반면, 비영리조직의 성공은 공공복지에 얼마나 기여하느냐로 평가되어야 한다고 하였다.

그러므로 Bartlet & Bertagnolt(1992)는 비영리 급식 관리자는 급식을 운영하는데 새로운 기준을



자료: 김영균, 단체급식 조리 종사원의 근골격계 질환에 관한 연구, 경기대학교 대학원, 2005, p.9. 인용.

<Fig. 1> Trend of intergration to commercial-on-site foodservice.

계획하여야 하며, 스태프(staff), 장비 기술, 시장 전략 그리고 고객관계에 대한 새로운 접근법을 계획하여야 한다고 주장하였다(김민정 2004).

Fairbrook(1992)은 급식 관리자의 능력을 결정하는데 유용한 10개의 기준을 제시하였다. 즉, 인간관계기술, 태도, 감독, 사무원과의 접촉, 예산 준비, 원가 관리, 전략적인 계획, 구매 능력, 공공 관계 기술, 그리고 회사의 세워진 목표와 조화롭게 이해하고 일하는 것이라고 하였다. Stephens & Shanklin(1993)은 대학급식은 현재의 경제 상황에 대처하려면 식사 서비스에서 메뉴를 다양하게 제공할 필요가 있다고 하였다.

Schechier(1989)는 캘리포니아와 버클리의 대학에서 급식 관리자가 식사 이용의 감소를 극복하기 위하여 캠퍼스 전역에 걸쳐 식사 개혁 프로그램을 위한 계획을 실시한 것을 보고하였다. 그 내용은 학생들에게 식사를 제공하는 것부터 학생들의 대학 생활 경험의 전체 부분이 되도록 변화되었다.

국내의 선행 연구를 보면 학교급식은 학생들에게 관심을 유도하면서 예산안에서 유지할 수 있는 식사를 제공해야 한다고 하였다. 1980년대까지는 대학의 급식소는 교외 식당에 대한 경쟁을 느끼지 못하였으나, 1990년대에 들어서는 학교 밖의 식당과 경쟁하게 되었고, 교수진이나 스태프, 학생 그리고 부모가 대학급식이 훌륭한 재화의 가치를 주는 것임을 홍보할 필요가 있다고 제안하였다(김민정 2004).

급식은 오후 6시부터 한밤 중까지 일주일에 5일을 다양한 식품과 비식품 품목을 포함하는 편의점 시설을 제공하는 것이었다. Kochilas & Scarpa(1992)는 학생들을 위한 급식시장에서 급식감독자는 많은 적든 계속 변화에 직면하게 된다고 주장하였다(김민정 2004).

국내의 단체급식 운영 형태를 보면 80년대까지 단체급식은 회사나 학교 등에서 자체적으로 운영하는 직영 형태의 운영이 많았고, 운영 목적도 사원이나 직원들의 복리후생 측면에서 주로 운영되

어 사업개념이 거의 없었으나, 80년대 중반 이후부터 위탁급식의 개념이 처음으로 도입되었고 80년대 말부터 대기업이 전문 위탁급식 운영업체로서 참여하면서 본격적으로 위탁급식이 산업으로서 자리 잡기 시작하였다.

1988년 중소기업체인 (주)서울캐터링서비스가 최초로 사업체 급식 위탁경영을 무역센터 현대백화점에서 실시하고, 1989년 최초로 대학교급식 위탁경영을 서울대 관악사에서 최초의 병원급식 위탁경영을, 인제대학교 상계백병원에서 시작하였으며, 1989년 대기업 중 (주)LG유통이 급식사업을 출시하였다(박문옥·서미자 2007).

산업체급식에 있어서는 기업의 노사분규가 많아지면서 근로자들이 처우개선과 함께 복리후생 부분의 하나인 급식의 질적 개선을 쟁점화함에 따라 기업은 경영개선의 차원에서 위탁급식을 고려하게 되었고, 그 결과 직영급식으로 이루어지던 산업체급식의 '위탁급식' 체제로의 전환이 이루어지기 시작했다.

병원급식에 있어서는 1988~1989년에 실시된 전국민 의료보험제도로 인해 병원이 경영압박을 겪게 되고, 병원노조의 탄생과 더불어 급식부서 직원의 처우 개선 요구가 핵심쟁점이 되어 병원급식업무의 마비와 파행이 일어나게 됨에 따라, 병원경영혁신방안의 일환으로 '위탁급식'에 대한 검토가 이루어지게 되었고, 더불어 병원경영진이 위탁급식을 고려하게 하는 여건이 조성되게 되었다.

학교급식에 있어서는 개인 업체에게 위탁하고 있던 일부 대학교가 위탁급식에 관심을 가지기 시작하게 되었다.

'위탁급식업'이 본격적인 성장을 하게 되는 계기는 1990년대에 (주)LG유통에서 유통센터 및 식품제조업 기반을 가진 대기업들이 자사 및 계열사의 급식을 총당하는 것으로 사업을 시작하면서 식자재 유통이나 외식 등에 경험을 가진 대기업들이 자체 수요와 자금력, 조직력, 기업인지도 등을 바탕으로 위탁급식시장에 속속 참여하면서 본

격적으로 전문업체에 의한 체계적인 운영이 시작되었다. 특히, 이들 대기업들은 해외 브랜드의 도입, 기술제휴 등으로 선진기술을 도입하면서 급식운영에 필요한 인프라 및 운영시스템의 구축 등을 통해 위탁급식 산업의 기틀을 잡기 시작했으며, 시장선점을 위한 공격적인 경영으로 급식시장도 급속히 확대되기 시작하였다(양일선·이진미 1997).

기존에 직영 형태로만 운영되어져 왔던 '단체급식'이 '위탁급식산업'으로 성장하기 위해서는 고도의 전문성이 필요하다는 점을 인지한 많은 위탁급식업체들이 해외선진위탁급식업체들과의 기술도입과 합작 등을 통해 위탁급식운영과 관련된 기술과 노하우를 배워왔고, 이렇게 배워 온 기술과 노하우를 우리나라의 실정에 맞게 수많은 시간과 노력을 들여 개선해 왔기 때문이다.

그 결과, 우리나라에 있는 수많은 오피스, 공장, 관공서, 대학, 병원, 학교 등의 단체급식소들이 위탁급식의 전문성과 효율성을 인정하게 되면서, 단체급식의 운영방식을 '직영'에서 '위탁'으로 서서히 전환하게 되었다.

그 후 대학교 등으로 위탁급식의 사업영역이 확대되면서 매년 30% 이상의 고성장을 지속해온 위탁급식 시장은 1996년 학교급식 전면 실시 방침을 기점으로 중·고등학교의 위탁급식이 본격적으로 추진되면서 다시 한번 도약의 기회를 맞이하게 되었다.

Ⅲ. 조사설계

1. 조사목적

본 연구는 대학교급식의 가격 상승 허용 평가에 관한 연구로 대학교급식을 이용하는 학생들의 이용 행태와 이용 식당, 대학교급식의 가격대, 대학교급식의 경영 형태에 따라 가격 상승 허용율에 영향을 미치는지에 관해 분석하고, 이에 따른 대학교급식의 가격 수용성에 대하여 알아보고자 한다.

2. 조사시기와 방법 및 조사대상 선정

설문지는 2002년 8월 25일에서 9월 25일까지 1개월 동안 조사되었다. 많은 물가 인상 속에서도 약 7년 동안 대학교급식의 가격대는 현재 1,800원에서 2,200원대에 머물고 있다. 수도권 지역의 5개 학교(경기대, 경희대, 단국대, 아주대, 수원대)를 방문하여 학교 식당을 이용하는 학생의 이용 행태를 조사하기 위하여 직접 방문하여 응답자들이 직접 기입하는 자기기입법의 방식을 사용하였다.

설문응답자는 무작위표본추출방법에 의하여 조사되었으며, 설문방법은 한정식 설문지법(close-ended questionnaire)으로, 이는 조사대상자의 일반사항에 관한 질문을 여러 가지의 응답들 중에 한 가지만을 선택하도록 하는 방법을 말한다.

3. 설문지의 구성 및 분석방법

본 연구를 위한 설문지는 크게 이용 행태에 관련된 사항과 가격 수용성, 가격 만족, 급식시설의 질의 문항으로 구성하였다. 이용 행태는 6가지의 항목으로 구성되었으며, 급식시설의 질과 가격 만족은 단일 항목으로 구성되었으며, 가격수용성은 2개 항목으로 구성하여 작성되었다.

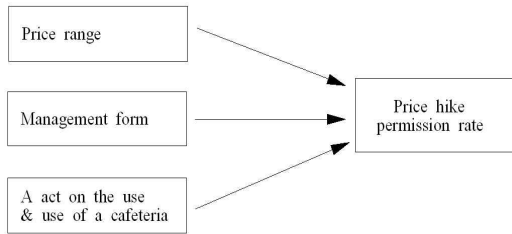
또한 본 연구의 목적을 달성하기 위하여 설문지를 배포하고 응답된 설문자료를 수집하였다. 설문자료는 수도권 지역에 입점한 학교 5곳을 선택하여 학교급식을 이용하는 학생들을 대상으로 조사된 자료이며, 설문지는 총 500부가 배포되어 498부가 회수되었으며, 이 중 분석에 적절한 설문지 491부를 본 연구의 조사 분석에 이용하였다.

조사대상자의 일반사항과 이용 상황은 빈도분석 방법과 교차분석 방법을 이용하여 분석된다.

학교급식을 이용하는 학생들의 이용 행태에 따른 가격 수용성, 급식시설의 질을 평가하기 위해 교차분석을 실시하였다.

4. 가설의 설정

H1: 대학생들의 이용 행태와 이용 식당에 따른



〈Fig. 2〉 Research model.

가격 상승 허용율 간에 차이가 있다.

H2: 대학급식 가격대와 가격 상승 허용율 간에 차이가 있다.

H3: 대학급식의 적절한 경영 형태와 가격 상승 허용율 간에 차이가 있다.

IV. 분석결과

1. 조사자의 일반적 특성

1) 응답자의 특성

조사 응답자의 성별에 따른 분포를 분석한 결과 남성이 57.2%, 여성이 42.8%로 남성이 여성보다 많은 분포를 보여주고 있다. 학년별로 분포는 3학년이 가장 높은 분포를 보여주고 있으며, 3학년>2

〈Table 1〉 The general characteristics of the respondents (Sex)

	Classification	Number	Ratio(%)
Sex	Male	281	57.2
	Female	210	42.8
	Total	491	100

〈Table 2〉 The general characteristics of the respondents (Grade)

	Classification	Number	Ratio(%)
Grade	Freshman	93	19.0
	Sophomore	144	29.3
	Junior	169	34.4
	Senior	85	17.3
	Total	491	100.0

학년>1학년>4학년 순으로 나타났다. 〈Table 1〉은 조사 응답자의 일반적 특성을 나타내고 있다.

2) 이용 행태

소비자가 이용하는 식당의 분석결과, 외부 식당을 이용하는 소비자보다는 내부 식당을 이용하는 소비자가 많은 것으로 분석되었다.

내부 식당을 이용하는 소비자가 외부 식당의 약 1.5배로 나타났다.

〈Table 3〉은 소비자가 학교급식을 이용하는 행태를 보여주고 있다.

〈Table 4〉에서 학생들이 일주일 동안 학교급식을 이용하는 결과는 분석결과 2회 이하의 집단과 2~3회의 집단은 비슷한 분포를 보여주고 있으며, 4~5회, 6~7회, 8회 이상 순으로 나타났다.

학생들이 학교급식을 이용하면서 1주일 동안 3회 이하를 이용하는 학생은 2회 이하를 이용하는

〈Table 3〉 The consumer use of university meal service

	Classification	Number	Ratio(%)
Use of a cafeteria	Outside school	189	38.5
	School cafeteria	302	61.5
	Total	491	100.0

〈Table 4〉 The average use per week & frequency of use per day

	Classification	Number	Ratio(%)
Average number of using per week	Less than two times	139	28.3
	Two - three times	137	27.9
	Four - five times	103	21.0
	Six or seven times	38	7.7
	More than eight times	74	15.1
	Total	491	100.0
Average number of using per day	Nothing	115	23.4
	One time	261	53.2
	Two times	101	20.6
	Three times	13	2.6
	More than four times	1	0.2
	Total	491	100.0

〈Table 5〉 A desirable management form of the university meal service

	Classification	Number	Ratio(%)
A desirable management form of the university meal service	Direct administration	126	25.7
	Trust management of a group lunch company	174	35.4
	Personal manufacturer administration	29	5.9
	Outside restaurant introduction	155	31.6
	Others	7	1.4
	Total	491	100.0

28.3%와 2~3회를 이용하는 27.9%를 합한 전체의 56.2%로 높게 나타났다.

또한 하루에 한번도 학교급식을 이용하지 않는다고 응답한 학생이 23.4%로 나타나 학교급식을 이용함에 있어서 23.4%는 전혀 이용하지 않음을 예측할 수 있다. 이는 차후 이들의 수용함 또한 과제로 제시할 수 있다고 하겠다.

학교 식당의 경영 형태에 대한 질문의 결과, 전체의 35.4%는 단체급식기업에 의한 위탁경영이 바람직하다고 응답하였으며, 외부 음식점의 도입이 바람직하다고 응답한 응답자는 31.6%로 나타났다. 이는 외부업체를 이용한 학교급식의 경영에 대해 긍정적으로 받아들이는 집단이 전체의 67%를 차지하고 있음을 보여주고 있다.

그러나 직접 운영해야 한다고 응답한 응답자는 25.7%로 비교적 높게 나타났다.

〈Table 6〉에서 나타난 학교급식의 1,700원 이하의 분포는 32.4%로 나타나는데, 〈Table 8〉의 희망하는 가격 수준보다 학교급식의 가격이 높은 것을 알 수 있다.

〈Table 6〉 The price standard of the university meal service

	Classification	Number	Ratio(%)
The price standard of the university meal service	1,500~1,700	159	32.4
	1,800~1,900	170	34.6
	2,000~2,200	128	26.1
	More than 2,300	5	1.0
	Others	29	5.9
	Total	491	100.0

〈Table 7〉에서 학교급식을 이용하는 학생들이 희망하는 가격대는 1,500~1,700원의 수준이 46.4%로 가장 높게 나타났으며, 1,500원 이하의 가격대는 35.6%로 나타났다.

대부분의 학생들이 희망하는 가격대는 1,700원 이하로 나타났다.

〈Table 8〉에서 학생들이 가격을 상향 조정했을 때 찬성하는 부분은 전체의 45.8%로 나타났으며, 반대하는 학생은 54.2%로 찬성보다 약간 높은 분포를 보이고 있다.

〈Table 9〉에서 학생들이 가격 상향 조정을 했을 때 허용할 수 있는 상승률에 대한 질문으로 현재 가격에 비해 5% 미만이라고 응답한 학생은 전

〈Table 7〉 The desirable price standard of a university cafeteria

	Classification	Number	Ratio(%)
The desirable price standard of a university cafeteria	Less than 1,500	175	35.6
	1,500~1,700	228	46.4
	1,800~1,900	44	9.0
	2,000~2,200	30	6.1
	More than 2,300	3	0.6
	Others	11	2.2
	Total	491	100.0

〈Table 8〉 The pros and cons of price increase

	Classification	Number	Ratio(%)
The pros and cons of price increase	Yes	225	45.8
	No	266	54.2
	Total	491	100.0

〈Table 9〉 Price hike permission rate

Classification	Number	Ratio(%)	
Price hike permission rate	Less than 5%	252	51.3
	5~10%	160	32.6
	10~15%	28	5.7
	15~20%	13	2.6
	More than 20%	3	0.6
	Others	34	6.9
Total	491	100.0	

체의 51.3%로 나타났다.

5~10%는 32.6%로 나타났으며, 상승률이 높아 갈수록 차지하는 분포 수는 적게 나타났다.

〈Table 10〉에서 학생들이 학교급식의 가격 상승을 반대하는 이유는 가격 대비 질이 좋아지지 않을 것이라는 이유 때문이라고 응답한 응답자는 47.5%로 가장 높게 나타났다. 이는 학생들의 절반이 학교식당에 대한 신뢰도가 낮다는 것을 보여주고 있다.

또한 응답자의 33.2%는 용돈이 적어드는 것에 대한 우려로 나타났으며, 학교식당의 가격이 저렴하지 않다고 생각하기 때문에 반대하는 학생은 11.8%로 나타났다.

〈Table 11〉에서 현재 학교급식의 배식 형태는 일률 배식이 47.0%로 가장 많았고, 자율 배식과 일률 배식의 혼합 형태가 38.5%를 차지하고 있었다. 일률 배식은 배식대에 조리원 여러 명이 항상 상주해야 하므로 인건비가 차지하는 비율은 다소 높을 수 있지만, 한정된 식사량을 제공하는데 있어서 자율 배식보다 적은 식단을 산출할 것

〈Table 11〉 The form of giving food in a cafeteria

Classification	Number	Ratio(%)	
The form of giving food in a cafeteria	Free offer	60	12.2
	Fixed offer	231	47.0
	Mixed offer	189	38.5
	Take out	3	0.6
	Delivery	4	0.8
	Others	4	0.8
Total	491	100.0	

으로 본다.

〈Table 12〉에서 학교급식에서 학생들이 선호하는 배식의 형태는 자율 배식의 형태를 원하는 학생은 전체의 43.0%로 높게 나타났으며, 자율 배식과 일률 배식의 혼합 형태가 40.9%로 나타났다.

일률 배식의 경우는 매우 낮은 분포로 나타났다.

〈Table 13〉에서 학생들이 이용한 학교급식의 배식 시간대는 오전 11시부터 오후 1시 사이로 점심시간을 가장 많이 이용하는 것으로 나타났으며, 오후 1~3시 사이가 23.6%로 나타났다.

〈Table 12〉 A favorite form of offering food

Classification	Number	Ratio(%)	
A favorite form of offering food	Free offer	211	43.0
	Fixed offer	43	8.8
	Mixed offer	201	40.9
	Take out	18	3.7
	Delivery	15	3.1
	Others	3	0.6
Total	491	100.0	

〈Table 10〉 A reason to object price hike

Classification	Number	Ratio(%)	
A reason to object price hike	Lack of money	163	33.2
	Lack of quality improvement compared with price rise	233	47.5
	Because of a university cafeteria	23	4.7
	Price of a school cafeteria is not cheap	58	11.8
	Others	14	2.9
Total	491	100.0	

〈Table 13〉 Frequent meal time of the university students

Classification	Number	Ratio(%)
am 9~11	13	2.6
am 11~pm 1	312	63.5
pm 1~3	116	23.6
pm 3~5	13	2.6
pm 5~7	17	3.5
pm 7~9	4	0.8
pm 9~11	1	0.2
After pm 11	15	3.1
Total	491	100.0

학생들이 많이 이용하는 학교급식의 시간은 오전 11시에서 오후 3시까지가 전체의 87.1%로 나타났다.

2. 이용 행태에 따른 가격 상승 허용율에 대한 분석결과

학교급식을 이용하는 학생들의 이용 행태에 따른 가격 상승 허용율에 대한 분석결과이다.

1) 이용 식당

이용 식당에 따른 가격 상승 허용율의 분석결과는 〈Table 14〉에 제시되었다.

〈Table 14〉 Cross tabulation analysis with the permission rate

		Using a cafeteria		Total
		Outside a cafeteria	Inside a cafeteria	
Less than 5%	No	82	170	252
	Permission rate(%)	32.5	67.5	100.0
	Using a cafeteria(%)	43.4	56.5	51.3
5~10%	No	76	84	160
	Permission rate(%)	47.5	52.5	100.0
	Using a cafeteria(%)	40.2	27.9	32.6
10~15%	No	11	17	28
	Permission rate(%)	39.3	60.7	100.0
	Using a cafeteria(%)	5.8	5.6	5.7
15~20%	No	6	7	13
	Permission rate(%)	46.2	53.8	100.0
	Using a cafeteria(%)	3.2	2.3	2.6
More than 20%	No	2	1	3
	Permission rate(%)	66.7	33.3	100.0
	Using a cafeteria(%)	1.1	0.3	0.6
Others	No	12	21	34
	Permission rate(%)	35.3	61.8	100.0
	Using a cafeteria(%)	6.3	7.0	6.9
Total	No	189	301	491
	Permission rate(%)	38.5	61.3	100.0
	Using a cafeteria(%)	100.0	100.0	100.0

	A price of data	The degree of freedom	Asymptotic intentionality probability (Both official approval)
Chi-square of pearson	24.759	12	0.016
G2	16.912	12	0.153
Fan-shaped stand sector combination	0.360	1	0.549
The number of use data	491		

외부 식당을 이용하는 학생들이 가격 상승의 5% 미만을 허용하는 퍼센트율은 43.4%로 나타났으며, 5~10% 가격 상승 허용율은 40.2%로 나타났다. 그러나 학생 식당의 경우에는 5% 미만을 허용하는 경우에는 56.5%로 나타났으며, 5~10%를 허용하는 경우에는 27.9%로 나타났다.

가격 상승 허용율 내에서 외부 식당을 이용하는 학생들은 5~10%를 허용할 수 있다고 응답한 응답자가 47.5%로 가장 높은 퍼센트율로 나타났으며, 5% 미만은 32.5%로 나타났다.

학생 식당의 경우에는 허용율 5% 미만이 67.5%로 나타났으며, 5~10%가 52.5%로 나타났다.

카이스퀘어 분석결과, Pearson의 값이 24.759로 나타났으며, 유의수준 0.05 이하에서 유의한 것으로 나타났다.

2) 학교급식의 가격 수준

학교급식의 가격대별 가격 상승의 허용율을 살펴본 결과 1,500원에서 1,700원 사이의 가격대인 급식소를 이용하는 학생들은 5% 미만의 가격

<Table 15> Price range and cross tabulation analysis of the permission rate

		Price range (₩)					Total	
		1,500 ~1,700	1,800 ~1,900	2,000 ~2,200	More than 2,300	Others		
Permission rate	Less than 5%	Rate	77	93	67	1	14	252
		Permission rate(%)	30.6	36.9	26.6	0.4	5.6	100.0
		Using a cafeteria(%)	48.4	54.7	52.3	20.0	48.3	51.3
	5~10%	Rate	50	58	40	4	8	160
		Permission rate(%)	31.3	36.3	25.0	2.5	5.0	100.0
		Using a cafeteria(%)	31.4	34.1	31.3	80.0	2706	32.6
	10~15%	Rate	11	8	7		2	28
		Permission rate(%)	39.3	28.6	25.0		7.1	100.0
		Using a cafeteria(%)	6.9	4.7	5.5		6.9	5.7
	15~20%	Rate	9	3	1			13
		Permission rate(%)	69.2	23.1	7.7			100.0
		Using a cafeteria(%)	5.7	1.8	0.8			2.6
	More than 20%	Rate	1		2			3
		Permission rate(%)	33.3		66.7			100.0
		Using a cafeteria(%)	0.6		1.6			0.6
	Others	Rate	11	7	11		5	34
		Permission rate(%)	32.4	20.6	32.4		14.7	100.0
		Using a cafeteria(%)	6.9	4.1	8.6		17.2	6.9
Total	Rate	159	170	128	5	29	491	
	Permission rate(%)	32.4	34.6	26.1	1.0	5.9	100.0	
	Using a cafeteria(%)	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	
		A price of data	The degree of freedom		Asymptotic intentionality probability (Both official approval)			
chi-square of pearson		27.500	24		0.282			
G2		27.560	24		0.279			
Fan-shaped stand sector combination		0.426	1		0.514			
The number of use data		0491						

상승을 가장 많이 허용하는 것으로 나타났으며, 다른 가격대의 집단의 경우에도 비슷한 경향으로 나타났다.

가격 상승 허용율 5% 미만 내에서 가장 높은 분포를 보이는 가격대는 1,800~1,900원의 급식가격대로 나타났으며, 1,500~1,700원의 수준이 다음으로 나타났다.

가격 상승 허용율 5~10% 사이에서 가장 높은 분포를 보이는 가격대는 1,800~1,900원 사이의 가격대로 나타났으며, 이는 5% 미만의 허용율과 비

슷한 수준으로 나타났다.

〈Table 15〉는 가격대에 따른 가격 상승 허용율의 카이스퀘어 검증 결과로서 유의수준 0.05 이하에서 통계적으로 유의하지 않은 것으로 나타났다.

3) 적합하다고 생각하는 급식의 경영 형태

학생들이 적합하다고 생각하는 급식의 경영 형태에 따른 가격 상승 허용율과의 관계성을 분석한 결과, 기업의 위탁급식이 적합하다고 응답한 학생들이 가격 상승 허용율에서 5% 미만과 5~10% 사

〈Table 16〉 Relationship analysis of a reasonable management form and cross tabulation of the price hike permission rate in using a school cafeteria

		A management form					Total	
		Direct	Company	Personal	Outside	Others		
Permission rate	Less than 5%	Rate(%)	76	79	18	77	2	252
		Permission rate(%)	30.2	31.3	7.1	30.6	0.8	100.0
		Using a cafeteria(%)	60.3	45.4	62.1	49.7	28.6	51.3
	5~10%	Rate(%)	37	64	6	52	1	160
		Permission rate(%)	23.1	40.0	3.8	32.5	0.6	100.0
		Using a cafeteria(%)	29.4	36.8	20.7	33.5	14.3	32.6
	10~15%	Rate(%)	2	12	2	11	1	28
		Permission rate(%)	7.1	42.9	7.1	39.3	3.6	100.0
		Using a cafeteria(%)	1.6	6.9	6.9	7.1	14.3	5.7
	15~20%	Rate(%)		6	3	3	1	13
		Permission rate(%)		46.2	23.1	23.1	7.7	100.0
		Using a cafeteria(%)		3.4	10.3	1.9	14.3	2.6
	More than 20%	Rate(%)	1			2		3
		Permission rate(%)	33.3			66.7		100.0
		Using a cafeteria(%)	0.8			1.3		0.6
	Others	Rate(%)	10	13		9	2	34
		Permission rate(%)	29.4	38.2		26.5	5.9	100.0
		Using a cafeteria(%)	7.9	7.5		5.8	28.6	6.9
Total	Rate(%)	126	174	29	155	7	491	
	Permission rate(%)	25.7	35.4	5.9	31.6	1.4	100.0	
	Using a cafeteria(%)	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	
		A price of data	The degree of freedom		Asymptotic intentionality probability (Both official approval)			
chi-square of Pearson		39.762	24		0.023			
G2		41.090	24		0.016			
Fan-shaped stand sector combination		1.554	1		0.213			
The number of use data		491						

이의 차가 적은 것으로 나타났으며, 전체적으로 5% 미만을 선호하는 것으로 나타났다.

〈Table 16〉은 학교급식의 적절한 경영 형태와 가격 상승 허용율과의 교차분석을 통한 관계성을 분석한 결과이다.

학교급식의 적절하다고 생각하는 경영 형태와 가격 상승 허용율과의 카이스퀘어 검증 결과 Pearson의 값은 39.762로 나타났으며, 이는 유의수준 0.05 이하에서 통계적으로 유의한 차이를 보이는 것으로 나타났다.

3. 집단별 평균 분석

1) 이용 식당

이용 식당에 따른 집단간 평균값의 분석결과 가격의 수준은 외부 식당을 이용하는 학생들이 외부 식당이 비싼 것으로 응답하였으며, 학교급식을 이용하는 학생들이 더욱 외부 식당이 비싸다고 응답하였다. 또한 학교급식의 질에 있어서는 학생 식당의 질이 좋다고 응답한 경우는 학생 식당을 이용하는 집단으로 나타났다.

그러나 전체적인 학교급식의 질은 낮게 평가되었다.

2) 학교급식의 가격 수준

학교급식의 가격 수준에 따른 외부 식당에 비해 학교급식의 가격 수준은 1,500~1,700원 수준의 학교급식을 이용하는 학생들이 외부 식당의 가

〈Table 17〉 Mean analysis of using a cafeteria

Using a cafeteria		A reasonable price	The quality of a university cafeteria
Outside cafeteria	Mean±SD	2.65±0.75	2.15
	N	189	189
Inside cafeteria	Mean±SD	2.58±0.73	2.49
	N	301	301
Total	Mean±SD	2.62±0.76	2.35
	N	491	491

〈Table 18〉 Mean analysis by the price standard of the university meal service

Price range (₩)		A reasonable price	The quality of a university cafeteria
1500~1700	Mean±SD	2.47±0.80	2.35
	N	159	159
1800~1900	Mean±SD	2.52±0.70	2.45
	N	170	170
2000~2200	Mean±SD	2.88±0.79	2.30
	N	128	128
More than 2300	Mean±SD	2.60±1.00	2.00
	N	5	5
Others	Mean±SD	2.76±0.59	2.07
	N	29	29
Total	Mean±SD	2.65±0.76	2.35
	N	491	491

격이 비싸다고 응답하였으며, 2,000~2,200원의 학교급식을 이용하는 학생들은 덜 비싸다고 응답하였다.

학생 식당과 외부 식당과의 질 평가에 있어서 2,300원 이상의 가격대를 이용하는 학생들이 학교급식의 질을 낮게 평가하고 있는 것으로 나타났다. 가장 높은 질을 평가하는 집단은 1,800~1,900원의 가격 수준으로 나타났다.

3) 학교급식의 적절한 경영 형태

외부 가격에 비해 학교급식의 가격 수준을 분석한 결과 개인업자가 경영하는 것이 적당하다고 응답한 경우는 학교급식이 비싸다고 응답하였으며, 학교가 직접 운영하는 것이 바람직하다고 응답한 경우는 학교급식의 가격 수준이 다른 집단보다 싸다고 생각하는 것으로 나타났다.

외부 음식점을 도입하는 것이 적절하다고 생각하는 집단도 학교의 직접 운영 다음으로 학교급식의 가격 수준이 낮다고 평가하였다.

학교급식의 질의 경우에는 학교가 직접 운영하는 경우가 식당의 질이 하락한다고 응답하였으며, 개인업자의 경영과 외부 음식점의 도입 경영 형태

〈Table 19〉 The mean analysis by a reasonable management form of the meal service

Price range (₩)		A reasonable price	The quality of a university cafeteria
Direct administration	Mean±SD	2.72±0.74	2.53
	N	126	126
Trust management of a group lunch company	Mean±SD	2.56±0.76	2.39
	N	174	174
Personal manufacturer administration	Mean±SD	2.41±0.62	2.21
	N	29	29
Outside restaurant introduction	Mean±SD	2.63±0.76	2.21
	N	155	155
Others	Mean±SD	2.57±0.90	2.14
	N	7	7
Total	Mean±SD	2.62±0.76	2.35
	N	491	491

는 비교적 학교급식의 수준이 높은 것으로 나타났다.

〈Table 19〉는 학교급식의 적정한 경영 형태와 외부 가격 수준과 비교한 학교급식의 가격 수준과 식당의 질 평가와의 관계성을 분석한 결과이다.

V. 결론 및 요약

본 연구에서는 학교급식을 이용하는 학생이 외부 식당을 이용하는 학생의 1.5배로 나타났으나, 1주일 동안 3회 이하를 이용하는 학생이 56.2%로 나타났다. 이는 학교급식을 많이 이용은 하나 실질적인 이용 횟수는 적은 것으로 사료된다. 학교급식의 가격 수준은 1,800~1,900원대의 가격이 주를 이루었으며, 전체적으로 1,900원대 이하의 수준이 67%로 나타나, 학교급식의 실질적인 가격대가 2,000원 이하에서 이루어지고 있음을 알 수 있다. 그러나 학생들이 희망하는 가격대는 1,700원 이하의 수준에서 희망하는 것으로 나타나 제공 가격과 희망가격의 차이가 존재하는 것으로 나타났다. 이러한 이유로 인하여 실질적으로 가격을 상향 조정했을 때 학생들이 인정하고 허용할 수 있는 가격 상승률은 10% 미만으로 나타났으며, 이 중 5%

미만이 전체의 51.3%로 상당히 높은 수준으로 나타났다. 따라서 학생들은 가격의 상승에 대한 민감한 반응을 보이고 있는 것으로 사료된다. 특히 외부 식당을 이용하는 학생들의 경우에는 10% 미만의 가격 상승률을 허용하고 있지만 학교급식을 이용하는 학생은 5% 미만의 가격 상승률을 허용하는 범위가 많은 분포를 보여주고 있다.

물론 본 연구가 2002년에 이루어 졌음에도 불구하고 2009년 현재 가격의 인상은 100~200원 정도만이 상승하였고, 일부는 변동이 없는 것을 볼 때 앞으로 대학급식에서의 가격 상승은 물가 인상폭과 더불어 급식의 질의 향상을 위해 반드시 필요하리라 본다.

학교급식의 가격 상승에 대하여 반대하는 이유는 가격에 비하여 학교급식의 질적인 향상이 이루어지지 않기 때문이라고 응답하였다. 이는 학생들이 학교급식에 대한 신뢰도가 떨어진 상태라고 볼 수 있으며, 이를 극복하기 위해서는 학교급식의 혁신적인 이미지 전략의 필요성이 제기된다.

학교급식의 질과 외부 식당에 비해 학교급식의 가격대의 만족도를 평가한 결과, 학교급식의 질은 낮게 평가되었다. 그러나 학교급식의 가격 수준이 높을수록 외부 식당의 가격에 비해 학교급식이 싸지 않다고 응답하는 응답자가 많은 것

은 학교급식과 외부 식당과의 가격 비교에서 별 다른 차이가 없는 것으로 나타났다.

교차분석 결과 'H1: 대학생들의 이용 행태에 따른 이용 식당과 가격 상승 허용율 간에 차이가 있다'라는 가설 1은 카이스퀘어 분석결과 Pearson의 값이 24.759로 나타났고, 유의확률이 0.016으로 유의수준 0.05 이하에서 유의한 것으로 나타났다. 따라서 대학생들의 이용 행태에 따른 이용 식당과 가격 상승 허용율 간에는 유의적인 차이가 있음을 알 수 있다.

'H2: 대학급식 가격대와 가격 상승 허용율 간에 차이가 있다'라는 가설 2의 경우 카이스퀘어 분석결과 Pearson의 값이 27.500으로 나타났고, 유의확률이 0.282로 유의수준 0.05 이하에서 유의하지 않은 것으로 나타났다. 따라서 대학급식 가격대와 가격 상승 허용율 간에는 유의적인 차이가 없음을 알 수 있다.

'H3: 대학급식의 적절한 경영 형태와 가격 상승 허용율 간에 차이가 있다'라는 가설 3의 경우 카이스퀘어 분석결과 Pearson 값이 39.762로 나타났고, 유의확률이 0.023으로 유의수준 0.05에서 유의한 것으로 나타났다.

이는 대학급식의 적절한 경영 형태와 가격 상승 허용율 간에 유의적인 차이가 있음을 알 수 있다.

선행 연구에서 학생 식당 이용 빈도, 급식 만족도, 가격 만족도에 따라 유의한 차이를 보인 적이 있다(백승희 1999).

위의 여러 분석 결과들로 비추어 볼 때 대학급식에 있어서 가격 상승 허용율에 유의적인 차이를 나타낸 대학생들의 이용 행태와 대학급식의 적절한 경영 형태는 앞으로 대학급식의 연구에 있어 보다 가치 있는 자료가 될 수 있을 것이라 사료된다.

급식만족도와 가격 만족도가 가격탄력성에 영향을 미치는 요인임을 고려한다면 우선적으로 고객 만족도 향상을 통한 고객 유치 전략의 수립이 필수적이라 하겠다. 또한 높은 가격탄력성은 반

대로 가격 인하시에 일정 수준의 이용율 증가를 기대할 수 있음을 의미하고 있다.

대학급식소가 우선 해결하여야 할 과제는 급식서비스에 대한 고객 만족도 개선을 위한 운영의 내실화와 동시에 급식서비스에 대하여 고객이 인지하는 가치를 높임으로써 장기적으로 가격탄력성을 감소시킬 수 있어야 한다는 것이다(김현아 2007).

대학급식은 앞으로 더 많이 성장할 가능성을 갖고 있으며, 그 시장의 규모 또한 확대되어질 것이다.

이러한 대학급식시장에서 물가 인상과 대학생들의 가격 상승 허용율이 가능한 범위 내에 가격에 대한 적절한 합의가 이루어져 질적으로 한 단계 도약할 수 있는 계기를 마련하고자 한다.

또한 향후 고객이 인지하는 가치에 영향을 미치는 요인에 대한 규명과 함께 고객의 가치를 창출시키고 향상시킬 수 있는 급식 운영 방안 모색에 대하여 다양한 연구가 수행되어야 할 것이다.

한글초록

대학교급식은 큰 물가 상승에도 늘 그에 못 미치는 가격 상승이 이루어졌다. 따라서 학교급식의 질적인 하락과 학생들이 학교급식에 대한 신뢰도의 저하는 학교급식의 발전 차원에서 혁신적인 이미지 갱신을 필요로 하며, 학생들이 허용할 수 있는 범위 내에서의 적절한 가격 상승이 요구되어 진다. 따라서 본 연구는 대학교급식의 가격 상승 허용 평가에 관한 연구로 대학급식을 이용하는 학생들의 이용 행태와 이용 식당, 대학급식의 가격대, 대학급식의 경영 형태에 따라 가격 상승 허용율에 영향을 미치는지에 관해 분석하고, 이에 따른 대학급식의 가격수용성에 대하여 알아보 고자 하였다. 학생들은 가격의 상승에 대한 민감한 반응을 보이고 있었으며, 학교급식의 가격 상승에 대하여 반대하는 이유는 가격에 비하여 학교급식의 질적인 향상이 이루어지지 않기 때문이

라고 응답하였다. 학교급식의 질은 외부 식당에 비해 학교급식의 가격대의 만족도를 평가한 결과, 학교급식의 질이 낮게 평가되었다. 그러나 학교급식의 가격 수준이 높을수록 외부 식당의 가격에 비해 학교급식이 싸지 않다고 응답하는 응답자가 많은 것은 학교급식과 외부 식당과의 가격 비교에서 별다른 차이가 없는 것으로 나타났다. 또한 교차분석을 실시한 결과, 대학생들의 이용 행태에 따른 이용 식당과 가격 상승 허용율 간에는 유의적이 차이가 있음을 알 수 있었고, 대학급식 가격대와 가격 상승 허용율 간에는 유의적인 차이가 없음을 알 수 있었으며, 대학급식의 적절한 경영 형태와 가격 상승 허용율 간에 유의적인 차이가 있음을 알 수 있었다. 본 연구에서 외부 식당과 대학 식당을 비교하여 가격 적정과 식당의 질에 대해 평가하였다는 것을 한계점이라 할 수 있다. 그러나 대학생들이 학생 식당을 이용하는 가장 큰 이유 중 두 번째로 중요한 요인이 가격요인이었다는 점에서 앞으로 대학급식의 발전에 기초자료가 될 것으로 사료된다.

참고문헌

1. 김민정 (2004). 대학급식점에서 고객이 인식하는 급식서비스 품질이 가치, 만족, 재구매 의도에 미치는 영향. 연세대학교 생활환경대학원 석사학위논문, 48-49, 서울.
2. 김상철 (2001). 초등학교 단체급식 종사원의 직무실태에 관한 분석. *한국조리학회지* 7(3): 243-261.
3. 김영균 (2005). 단체급식 조리 종사원의 근골격계 질환에 관한 연구. *경기대학교*, 65-68.
4. 김창준 (2003). Conjoint 분석을 활용한 대학급식 고객의 선택 속성 사례연구. 연세대학교 생활환경대학원 석사학위논문, 62-64.
5. 김현아 (2007). 푸드코트형 대학교급식소의 가격탄력성 분석. *대한가정학회지* 45(6):49-59.
6. 박문옥·서미자 (2007). 급식산업현황과 사업 다각화에 따른 조리사의 직무개발에 관한 연구. *장안논집* 27(2):17-19.
7. 박병국 (2005). 대학교 위탁급식 업체의 서비스품질 평가에 관한 연구. *남서울대학교 디지털정보대학원 석사학위논문*, 42-45.
8. 박영숙·이경애 (1993). 대학구내식당에 대한 이용자의 만족도. *순천향대학교 논문집* 16(3): 799-801.
9. 백승희 (1999). 대학교 학생 식당의 최적가격 정책을 위한 대학생들의 가격 탄력성 및 가격 민감성 분석. 연세대학교 생활환경대학원 석사학위논문, 31-34, 서울.
10. 양일선 (1991). 급식산업의 변화에 따른 영양사의 역할 기대. *1991년 대한영양사회 심포지엄* 132(3):12-19.
11. 양일선 (1991). 급식산업의 변화에 따른 영양사의 역할 기대. *국민영양* 132(3):12-16.
12. 양일선·이진미 (1997). 위탁급식전문업체의 현황과 전망. *한국식품영양과학회지* 2(2):21-28.
13. 양일선·신서영·이혜영·이소정·채인숙 (2000). 컨조인트 분석과 다차원척도법을 이용한 대학급식소의 전략적 운영 방안 모색. *한국식생활문화학회지* 5(1):51-58.
14. 양일선·차진아 (2001). 급식경영학. 교문사, 383, 서울.
15. 이혜영 (2005). 대학 내 신규 학생 식당의 운영 모델 제안을 위한 급식서비스 속성의 상대적 중요도 규명. *한국식품영양과학회지* 24(7): 1028-1034.
16. 한명주 (1992). 서울 지역 대학 식당의 이용실태 조사. *한국식문화학회지* 7(2):113-132.
17. 한명주·윤지윤·김나영·유영희 (2004). 대학급식소의 이용실태 및 급식·서비스 품질 만족도. *한국조리과학회지* 20(6):545-552.
18. 황인지 (1991). 공공선택이론에서 교육자치제도 분석. 서울대학교 출판부, 91.
19. Bartlett M·Bertagnolt LR (1992). *I's annual*

- forecast. *Restaurant and Institutions* 102(1): 15-26.
20. Fairbrook P (1992). What makes a good food service director, national association of college and university food service. *Tournal* 14(2):36-38.
21. Green CG (1993). Using customer survey data to develop marketing strategies in college university food services. *J.* 52-55.
22. Kochilas D · Scarpa J (1992). 24th annual RGI: Student: airline. *Restaurant Business* 90(14): 110-117.
23. Nestle M (1991). School Lunch, A Key to Improved Nutrition, School foodservice, *J.* 112.
24. Schechier MA (1989). Campus in transition. *Food Management* 24(4):157-162.
25. Stephenson SR · I 400 (1993). Education: school operator optimistic. *Restaurant & Institution* 103(17):82-114.

2009년 1월 13일 접 수
 2009년 2월 27일 1차 논문수정
 2009년 4월 24일 2차 논문수정
 2009년 9월 22일 3차 논문수정
 2009년 12월 4일 게재 확정