

호텔 및 외식업체 종사자들의 식생활 습관이 외식 행동에 미치는 영향에 관한 연구

조 한 용¹⁾ · 이 종 호¹⁾

부산여자대학 호텔외식조리과¹⁾, 경성대학교 외식산업경영전공¹⁾

The Effect of Hotel and Restaurant Employees' Eating Habits on Their Dining-out Behavior

Han-Yung Cho¹⁾, Jong-Ho Lee¹⁾

Dept. of Hotel Culinary Arts, Busan Woman Collage¹⁾
Dept. of Food Service Management, Kyungung University¹⁾

Abstract

This study aims to investigate the effect of hotel and restaurant employees' eating habits on their dining-out behavior. 309 workers from the hotel and restaurant companies participated in the survey, and SPSS 14.0 was used to perform frequency analyses, factor analyses, *t*-tests, ANOVA and multiple regression analyses. An exploratory factor analysis revealed three eating habits; unhealthy, healthy and ideal eating habits with 62.250% of the cumulative variance explained. The factor analysis included the priority on menu items, atmosphere and location of a restaurant with 60.658% of the total variance explained. The results of the *t*-tests gave partial supports for the hypothesized gender difference in eating habits and for the hypothesis that eating habits would differ according to marital status. The result of ANOVA gave a partial support for the hypothesized age difference in eating habits. The result of the multiple regression analysis showed that all eating habits, unhealthy($\beta=0.326, p<0.000$), healthy($\beta=0.290, p<0.000$) and ideal($\beta=0.305, p<0.000$), had a significant effect on the priority on menu items. Eating habits explained 13.1% of the total variance in the importance of restaurant atmosphere and location. The influence of unhealthy eating habits was not statistically significant ($\beta=0.002, p<0.965$) while the influence of healthy($\beta=0.309, p<0.000$) and ideal eating habits($\beta=0.189, p<0.000$) was statistically significant. Consequently, there was a partial support for the hypothesis that eating habits would influence the priority of restaurant atmosphere and location as a factor when dining out.

Key word: eating habits, dining out, unhealthy, healthy, ideal, atmosphere, location.

I. 서 론

최근 외식 문화는 사회 변화의 속도와 함께 빠르게 성장하고 있으며, 이는 소득의 증대, 소비 패턴의 변화, 여성의 사회 진출 및 맞벌이 세대의 증가, 생활의 레저화, 도시화의 진전, 핵가족화, 화

려하고 이국적인 분위기를 갖춘 외식업체의 등장 등에 있다고 하겠다(Lee JH · Jung HY 2006). 우리나라 외식업체는 대기업과 다국적 외식업체들이 활발한 영업 활동을 함으로써 국내외의 다양한 음식과 식사법이 소개되고 있으며, 특히 젊은 이들 사이에 인기가 높아서 외식비의 지출이 급

이 논문은 2010학년도 경성대학교 학술연구비 지원에 의하여 연구되었음.

¶ : 이종호, 051-663-4472, johlee@ks.ac.kr, 부산시 남구 대연3동 경성대학교 외식산업경영전공

격히 증가하고 있다(Kim DK · Beik GY 2005). 2008년 통계청 자료에 따르면 식료품비에서 외식이 차지하는 비중은 1963년 7.5%에서 2007년 49.5%로 6.6배나 증가하였다(www.kostat.go.kr). 이와 같이 외식비의 가파른 증가는 경제 발전에 따른 소득 수준의 향상에 기인한다고 할 수 있으며, 이로 인하여 식품 및 외식 관련 산업의 발달이 눈부시게 진행되었다. 현재 국내 외식 시장은 국내외 기업들의 치열한 경쟁 양상 속에서 판매자 중심에서 구매자 중심으로 전환되었다. 따라서 외식 경영자들은 음식에 대한 소비자의 요구 변화에 따른 신속한 대응을 통해 마케팅 경쟁력을 제고하도록 요구되고 있다.

한편, 외식 소비자들이 음식점을 선택하고 메뉴를 결정하는 과정은 성별과 연령 및 경제 수준에 따라서 차이가 있으며(Yoon HR 2005), 외식 행동에는 음식의 맛, 음식의 청결성, 재료의 신선도, 가격, 식당의 분위기, 명성, 종사원의 서비스 요인에 영향을 미치는 것으로 조사되었다(Kim ST 2004). 외식의 목적도 과거의 직장인들의 점심 식사나 여행자들의 식사를 해결하기 위해 이용되어 왔으나, 최근에는 사교성, 편의성 및 식도락의 목적으로 외식이 증가하고 있는데, 이와 같이 외식의 빈도 증가는 현대 사회에서는 불가피함을 알 수 있다. 하지만 자주하는 외식은 외식의 주체인 소비자들의 건강과 영양 불균형의 원인을 제공한다는 중요성을 인식하지 못하고 있는 실정이다(Yu JL · Park DR 2002). 오늘날 외식의 편리함에 따른 식생활 습관의 변화는 오랫동안 지속되어온 식습관과 새로운 생활양식이 융합되는 과정 속에서 형성된다고 할 수 있는데, 이는 인간의 후천적으로 형성해온 생활양식으로 신체적 발육뿐만 아니라 정서 및 심리적 건강 상태에도 영향을 미치게 된다. 올바른 식습관의 정립은 본인의 신체적 정신적 건강 유지뿐만 아니라 다음 세대의 식습관 형성에도 영향을 미치게 되므로 매우 중요하다고 할 수 있겠다. 한국인의 식행동에 영향을 주는 요인으로는 가치관, 관심도, 교육 수준 및 정신

건강 상태가 많은 영향을 미치고 있다고 한다(Choi MK 등 2003). 외식은 우리 식생활 문화에 많은 영향을 미치고 있는데, 이에 대한 기존의 연구들을 살펴보면, 외식 행동에 관한 연구는 Kim DH와 Beik GY(2005), Kwon SH(2003), Kim SM과 Lee YS(2004) 등이 있고, 식습관에 관한 연구는 Che JS 등(2003), Yoon HS 등(2002)이 있으며, 외식 행동 및 식습관에 관한 연구는 Lim YH와 Na MI(2008)이 대전시 주부들을 대상으로 연구하였다. 하지만 직업에 따른 외식 행동 및 식습관에 관한 연구는 거의 전무한 실정이다. 외식업체 종사자들은 일반인들보다 전문적인 입장에서 외식할 때 음식을 선택할 것이므로 이들의 식습관과 외식 행동을 파악하여 외식경영에 이용한다면 고객 만족을 얻는데 용이할 것이다.

따라서 본 연구는 외식업체 종사하고 있는 부산 지역 호텔 및 외식업체의 조리사 및 식음료 종사원들의 식생활 습관을 파악하고, 이들의 외식 행동을 조사하여 식생활 습관이 외식 행동에 미치는 영향을 분석함으로써, 외식업체 경영자 및 일반인들의 외식 선택에 기초자료를 제공하고자 한다.

II. 이론적 배경

1. 식생활 습관에 관한 선행 연구

식생활은 인간이 후천적으로 형성해온 생활양식으로 신체적 발육뿐만 아니라 정서 및 심리적 건강 상태에도 많은 영향을 미치게 된다. 특히 만성질환의 주된 원인은 적절하지 못한 식습관 때문으로 영양 과잉, 불규칙적인 식사, 동물성 지방의 과다 섭취와 맵고 짠 자극적인 음식의 과잉 섭취에서 기인하는 성인병이 국민건강상 주요 문제점으로 대두되고 있다(Choi MK 등 2003). 우리나라 도시 지역 성인들의 식생활 습관은 연령이 높을수록, 가정주부와 사무직, 확대가족에서 식생활이 규칙적이며, 반대로 연령이 낮을수록, 학생, 교육 수준이 높은 집단에서 식습관이 바르지 못

한 것으로 보고되었다(Choi JS 등 2003).

Choi JS 등(2003)은 서울 시내 직장인들은 건강에 대한 관심도가 높은 반면 올바르지 못한 건강 관리와 식생활 태도로 인해 39.6%가 좋지 않은 식습관을 가지고 있다고 하였다. 매일 아침 식사를 하는 직장인들은 35.8%에 불과하며, 식사 시간을 규칙적이다가 53.2%이고, 운동을 규칙적으로 하지 않는다가 48.8%나 되었다. Lim YH와 Na MI(2008)는 대전시 주부들의 식습관에 관한 연구에서 55.5%는 규칙적으로 식사를 하며, 아침, 점심, 저녁 식사 중 점심을 규칙적으로 하며, 식습관의 문제점으로는 자극적인 음식을 좋아한다고 하였다. 또한, Lee MS(2008)는 순창 지역의 85세 이상의 장수인들을 대상으로 식습관을 조사한 결과, 이들은 흡연과 음주를 절제하고, 충분한 활동과 수면을 취하고, 밥과 나물류를 선호하고, 채소류와 두류를 좋아하며, 규칙적인 식사를 하고 있는 것으로 조사되었다. Lee JS(2007)는 부산 지역 연령별 패스트푸드 이용 실태에 관한 연구에서 식생활 태도, 영양 지식 점수가 낮을수록 비만, 편식 정도가 높을수록 패스트푸드를 선호하는 것으로 나타났다고 하였다. Kim HK와 Kim JH(2005)는 기숙사 대학생들의 식생활 습관 조사에서 기숙사 거주 학생의 26.8%가 항상 결식을 하며, 그 중에서도 아침 결식율이 76.8%로 높게 나타났고, 편식을 한다는 응답이 43.8%로 남학생보다 여학생의 편식 비율이 높고, 편식 식품으로는 생선류, 육류, 채소류 순이었다. Park KA(2003)는 남녀 대학생들의 식습관과 비만도에 관한 조사에서 남학생이 여학생에 비해 고지방, 고단백 식품과 알코올음료를 더 선호하고, 여학생들은 남학생보다 식사가 불규칙했고, 운동 시간과 비운동 시간도 더 적은 것으로 조사되었다. Kim BR(2006)은 춘천 지역 대학생들의 식습관은 우유 제품의 섭취가 매우 부족하였고, 영양적 불균형한 식사, 불규칙한 식사를 하는 등 문제가 있는 것으로 조사되었다. Lee JH(2009)는 대학생들의 비만도와 식생활 습관, 패스트푸드 섭취와는 상관관계가 있는 것

으로 조사하였다. Choi MK(2008)는 한국인을 위한 식생활 지침 실천 정도에서 있어 전체적으로는 밥을 주식으로 하는 우리 식생활을 즐기자라는 지침을 실천하고 있는 대상의 비율이 가장 높고, 짠 음식을 피하지는 실천 정도가 가장 낮게 나타났으며, 여성이 남성보다는 짠 음식을 피하고, 술을 마실 때는 그 양을 제한하지는 지침을 실천하는 응답자의 비율이 높았다고 한다.

2. 외식 행동에 관한 선행 연구

일반적으로 식생활 패턴을 변화시키는 요인으로는 소득, 인구의 연령 구성비, 가족 수, 여성의 사회 활동 참여도, 도시화, 국제화를 비롯하여 교육 수준과 주거 형태 등을 꼽을 수 있다(Kim DH 등 2007). 우리나라 외식 소비자들의 외식 행동은 인구통계학적 기준에서 성별, 연령별에 따라서 차이를 나타내고, 연령별 식생활 양식은 사회경제적인 상황에 따라서 식사의 형태가 영향을 받는 것으로 되어 있다(Yoon HR 2005). Kim DK와 Beik GY(2005)는 우리나라 직장인들의 외식은 한 끼 식사로 외식을 하고 있으며, 남자보다 여성이 더 많은 것으로 조사되었고, 남자의 경우는 소득이 증가할수록 사교적인 목적으로 외식하는 경우가 높았다. Kwon SH(2003)는 우리나라 산업체 근로자들의 외식 동기는 성별, 연령, 교육 수준, 소득 수준, 결혼 상태, 체질량 지수에 따라서 유의한 차이를 나타내고 있으며, 전체적으로 친구, 동료와 어울리기 위해서 외식하는 경우가 많았다. Yu JL과 Park DR(2002)은 가족 외식 의사 결정의 측면에서 볼 때, 가족 생활 주기와 의사 결정자가 달라지기는 하지만, 모든 구성원이 하나 이상의 의사 결정에 참여하고 있으며, 외식에 대한 태도는 유익함이나 편리성보다는 영양에 덜 호의적으로 나타났다. Lee JH와 Jung HY(2006)는 대학생들이 외식 장소를 선택 시 각 속성들에 대하여 중요하게 생각하는 것은 일단 맛과 위생, 가격이 결정되면 식당의 서비스와 분위기가 식당의 선택에 중요한 변수로 작용하는 것을 알 수 있으며, 평판

이나 지명도에 해당하는 브랜드나 위치 조건은 중요하게 고려하지 않는다고 한다. Kim MJ(2008)는 서울 지역 대학생들이 외식을 할 때 중요하게 생각하는 것은 맛>기호도>가격>지인의 권유>영양 순이며, 외식의 문제점으로는 영양의 불균형>비싼가격>비위생적>다양하지 못한 메뉴>맛없는 음식으로 꼽았다. Woo KJ 등(2005)은 인천 지역 대학생들은 외식 시 주로 한식을 선호하고, 매일 1회 이상 외식을 하는 경우는 남학생이 54.2%, 여학생이 38.0%의 비율이고, 점심 식사 46.4%, 저녁 식사 38.7%를 외식으로 해결하고 있었다. Park JW와 Ahn SJ(2001)는 한국인들의 연령과 성별에 따른 외식 행동을 비교해 보았는데, 음식점을 선택하는 이유는 한식당과 일식당은 입맛에 잘 맞고, 양식당은 사교적 장소로 적당하며, 중식당은 가격이 적당하고, 패스트 푸드점은 먹기가 간편해서 선택한다고 하였다. 외식 동기는 10대와 40대는 특별한 날을 기념하기 위해서, 20대는 사교적인 목적, 30대는 식사 준비가 번거로워서, 50대 이상은 맛을 즐기기 위함이라 하여 연령대에 따라서 외식의 목적이 다름을 알 수 있다.

3. 식습관과 외식 행동에 관한 선행 연구

현대인들의 식생활 변화 중 가장 큰 특징은 가정에서의 식사보다 가정 외의 식사가 많아졌다는 것이고, 이는 음식에 대한 기호가 다양해졌고, 식생활 자체에 개인의 기호성을 존중하는 식생활로 지향하고 있다는 것이다(Kim JH 2008). 개인이 식생활 습관에 대하여 가지는 가치관의 차이는 성장한 환경과 현재의 환경에 의하여 상이하게 발달되어 개인의 음식 취향에 대하여 부여하는 의미는 매우 다양할 것이며, 이는 시대에 따라서 변화될 것이다. 어릴 때 생성된 식습관이나 기호도는 그 후 식행동에 계속해서 영향을 미치게 되고, 일단 형성된 식습관이나 식품 기호도는 쉽게 변화되지 않는다고 한다(Jeon SK 2005). 또한, 식생활 습관은 일상의 식사가 반복 누적되어

비로소 습관으로 형성되었기 때문에 한번 형성된 식습관은 고치기 힘들다는 것이다. 식습관은 개인에 사회문화적 환경에 대한 반응으로 음식을 소비하고 선택하는 방법이다. 식습관의 형성은 외식 소비자들이 메뉴를 선택할 때 여러 가지 다양한 요인들에 의하여 영향을 받게 되는데, 자기가 좋아하는 음식을 먹기를 원하고, 자기가 먹는 것을 선택하려고 한다(Lee IS 2009). 따라서 인간은 평상시 경험하지 못한 음식에 대하여 먹고 싶다는 욕구를 느끼지 못하는 경우가 많고, 본인이 경험하고 좋아하는 음식을 찾게 되는 것이다. Lee JE(2004)는 전주 지역 성인의 식행동과 콩류 식품 섭취 실태를 보면, 연령에 따라서 외식 행동과 콩 요리에 대한 선호도와 기호도가 다른 것으로 조사되었다. Lim YH와 Na MI(2008)는 대전시 주부들의 외식 행동 및 식습관에 대한 연구에서 주부들의 외식 목적은 가족 간의 화목을 위해서이며, 식습관은 자극적인 음식을 먹는다고 아침 점심 중 점심을 가장 규칙적이며, 연령이 많을수록 식사를 규칙적으로 하는 것으로 조사되었다.

Ⅲ. 조사 설계 및 분석 방법

1. 조사 대상 및 조사 기간

본 연구는 설문 조사 방법에 의해 수행되었다. 설문 조사 목적을 설명하고 설문지를 배포하여 설문에 응답하는 방식으로 2009년 10월 14일부터 11월 2일까지 설문을 조사하였다. 조사는 부산 지역의 특급 호텔인 P, L, N과 외식업체는 M, P, O를 선택하여 남녀 조리 팀과 식음료 팀 구성원들로 하였다. 위와 같은 외식업체의 선정은 호텔의 고급 레스토랑, 일반 대중 뷔페 식당과 패밀리 레스토랑을 선택하여 음식을 직접 만들고 서비스하는 종업원들을 대상으로 하였다. 설문지는 총 320부를 배포하여 이 중 무성의하거나 일관성이 없다고 판단되는 11부를 제외한 309부(회수율: 97%)를 분석 자료로 사용하였다.

2. 설문지의 구성 및 내용

개발된 설문지는 호텔 및 외식업체 조리 및 식음료 종사원들을 대상으로 예비 조사를 실시한 후 확인된 문제점들을 수정·보완하여 설문지를 완성하였다. 조사도구인 설문지는 외식 선택 중요도에 대한 문항은 Kwon SH(2003), Lee JH와 Jung HY(2006), Lim YH와 Na MI(2008)를 참조하여 개발하였고, 식생활 습관에 대하여 Lee JH(2009), Rho JO와 Woon KJ(2003), Han HS(2008)를 참조하여 개발하였다. 일반사항으로는 성별, 연령, 결혼 유무, 학력, 직위, 소득, 외식 횟수, 근무 업장 등을 포함시켰으며, 외식 선택 중요도에서는 식당의 음식 선택 중요도와 분위기 및 위치 등으로 구성하였다. 식생활 습관은 전혀 중요하지 않다(1점)에서 매우 중요하다(5점)까지 5점 리커트 척도를 이용하였다.

3. 연구 모형 및 가설 설정

본 연구의 목적을 달성하기 위하여 호텔 및 외식업체 종사자들의 인구통계학적 변수(성별, 결혼 유무, 연령)들 간에는 식생활 습관에 차이가 있을 것이라는 가설을 설정하였다. 또한, 호텔 및 외식업체 종사자들의 식생활 습관은 외식 행동에 영향을 미칠 것이라는 가설을 검증하기 위하여

식생활 습관을 요인 분석한 결과, 건강에 좋지 않은 식품 섭취, 건강에 좋은 식품 섭취, 좋은 식습관을 독립 변수로 하여 외식 행동을 요인 분석하여 음식 선택 중요도와 식당의 분위기 및 위치를 종속 변수로 연구 모형과 연구 가설을 다음과 같이 설정하였다.

4. 연구 가설

가설 1. 성별에 따라 식생활 습관에는 차이가 있을 것이다.

가설 2. 결혼 유무에 따라 식생활 습관에는 차이가 있을 것이다.

가설 3. 연령에 따라 식습관에는 차이가 있을 것이다.

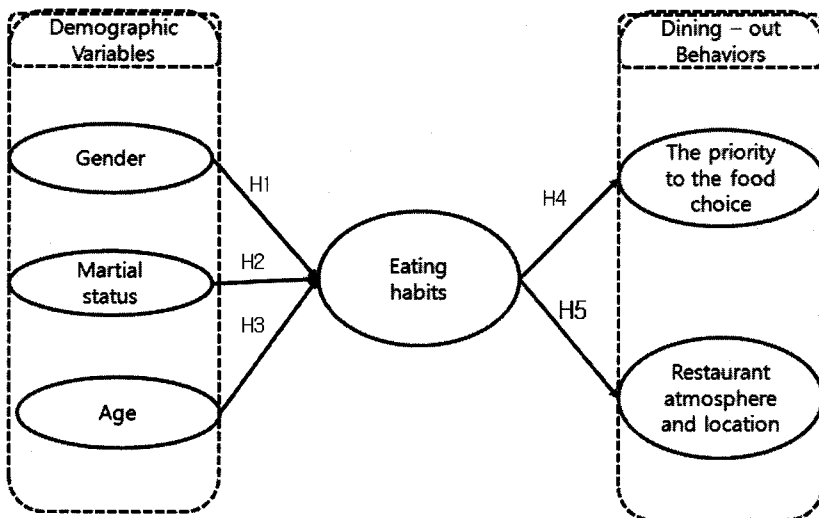
가설 4. 식생활 습관은 외식 행동의 음식 선택 중요도에 유의한 영향을 미칠 것이다.

가설 4-1. 건강에 좋지 않은 음식 섭취는 음식 선택 중요도에 유의한 영향을 미칠 것이다.

가설 4-2. 건강에 좋은 음식 섭취는 음식 선택 중요도에 유의한 영향을 미칠 것이다.

가설 4-3. 좋은 식습관은 음식 선택 중요도에 유의한 영향을 미칠 것이다.

가설 5. 식생활 습관은 외식 행동의 식당 분위기 및 위치에 유의한 영향을 미칠 것이다.



<Fig. 1> The research model.

가설 5-1. 건강에 좋지 않은 음식 섭취는 식당 분위기와 위치에 유의한 영향을 미칠 것이다.

가설 5-2. 건강에 좋은 음식 섭취는 식당 분위기 및 위치에 유의한 영향을 미칠 것이다.

가설 5-3. 좋은 식습관은 식당 분위기 및 위치에 유의한 영향을 미칠 것이다.

5. 자료 분석 방법

자료 분석은 SPSS 14.0(Statistical Package for the Social Science 14.0)을 이용하여 빈도 분석, 요인 분석 및 신뢰도 분석, *t*-test, ANOVA 분석과 회귀 분석을 실시하였다.

첫째, 설문결과에 대한 표본의 특성을 검토하기 위하여 빈도 분석을 실시하였다.

둘째, 측정문항들의 신뢰성 및 타당성을 검증하기 위하여 신뢰도 분석과 탐색적 요인 분석을 실시하였다.

셋째, 성별과 결혼 유무 및 연령에 따른 식생활 습관 차이 검정을 위하여 *t*-test와 ANOVA 분석을 실시하였다.

넷째, 식생활 습관과 외식 선택 중요도와와의 영향 관계를 분석하기 위하여 다중회귀 분석(multiple regression analysis)을 실시하였다.

IV. 분석 결과 및 고찰

1. 조사 대상자의 일반적인 특성

조사 대상자의 일반적인 특성은 <Table 1>과 같다. 총 309명의 응답자 중에서 남성이 175명(56.6%), 여성이 134명(43.4%)이고, 나이는 23~30세가 127명(41.1%), 31~38세가 86명(27.8%), 39세 이상이 49명(15.9%), 22세 이하가 47명(15.2%)으로 조사되었다. 결혼 유무는 미혼이 212명(68.6%), 결혼이 97명(31.4%)이며, 학력은 전문대학 졸업이 164명(53.1%)으로 과반수 이상을 차지하였고, 대학교 졸업 80명(25.9%), 고등학교 졸업 이하가 50명(16.1%), 대학원 졸업도 15명(4.9%)이나 되었다. 직위는 사원이 139명(45.0%), 계약직이 71명(23.0%), 주임 및

<Table 1> General characteristics of the subject

	Characteristics	Frequency Percentage	
		(n)	(%)
Gender	Male	175	56.6
	Female	134	43.4
Age	≤22	47	15.2
	23~30	127	41.1
	31~38	86	27.8
	39≤	49	15.9
Marital status	Married	97	31.4
	Single	212	68.6
Education level	≤High school	50	16.1
	College	164	53.1
	University	80	25.9
	Graduate school	15	4.9
Job grade	Contract	71	23.0
	Clerk	139	45.0
	Subsection chief	62	20.1
	Assistant chief	19	6.1
	Over section chief	18	5.8
Monthly income	≤100	49	15.9
	101~200	174	56.3
	201~300	56	18.1
	300 ≤	30	9.7
Frequency of dining out	≤4	169	54.7
	5~8	69	22.3
	9~12	44	14.3
	13≤	27	8.7
Work department	Hotel kitchen	88	28.5
	Hotel food & beverage	109	35.3
	Restaurant kitchen	34	11.0
	Restaurant food & beverage	78	25.2
Total		309	100.0

계장 62명(20.1%), 대리 19명(6.1%), 과장 이상은 18명(5.8%)으로 조사되었다. 소득은 101~200만 원이 174명(56.3%)이고, 201~300만 원이 56명(18.1%), 100만 원 이하 49명(15.9%), 300만 원 이상은 30명(9.7%)으로 나타났다. 호텔 및 외식업체 종사자들의 한 달 평균 외식 횟수는 4회 이하가 169명(54.7%), 5~8회는 69명(22.3%), 9~12회는 44명(14.3%)이

고, 13회 이상은 27명(8.7%)이었다. 근무 업장은 호텔 식음료부가 109명(35.3%), 호텔 조리부 88명(28.5%), 외식업체 식음료부 78명(25.2%), 외식업체 조리부 34명(11.0%)으로 조사되었다.

2. 측정 항목의 신뢰성 및 타당성 분석

식생활 습관에 대한 측정 항목의 요인 분석 및 신뢰도 분석 결과는 <Table 2>와 같다. 식생활 습관에 대한 요인은 건강에 좋지 않은 식품 섭취, 건강에 좋은 식품 섭취, 좋은 식습관 3개 요인으로 아이겐 값 1 이상 요인으로 도출되었으며, 누적설명력은 62.250%로 조사되었다. 내적일관성 검증을 위한 신뢰도 분석 결과, 도출된 요인의 크론바하 알파계수가 3개 요인에서 0.70 이상으로 조사되어 측정 항목들의 신뢰도는 모두 수용할 수 있는 수준인 것으로 나타났다. KMO(Kaiser-Meyer-Olkin)값은 0.816으로 높게 나타내었는데, KMO 값은 변수 쌍들 간의 상관관계가 다른 변수에 의해 설명되는 정도를 나타내는데, 이 값이 적으면 요인 분석을 위한 변수들의 선정이 좋지 못함을

나타낸다. KMO값이 0.9 이상이면 상당히 좋은 값이고, 0.8 이상이면 좋은 것이며, 0.7 이상은 적당하며, 0.6 이상이면 보통이다(Choi BK 등 2005). 외식 선택 중요도에 대한 요인 및 신뢰도 분석은 <Table 3>과 같이 2개의 요인으로 묶여서 음식 선택 중요도와 식당의 분위기 및 위치로 명명하였다. 내적일관성 검정의 크론바하 알파 값은 음식 선택 중요도가 0.834, 식당의 분위기 및 위치는 0.770이며, 누적 분산력은 60.658로 나타났다. 변수들 간의 상관성이 0인지를 검정하는 Bartlett의 구형성 검정 통계 값이 1134.280($p=0.000$)으로서 상관행렬이 요인 분석하기에 적합하다고 해석할 수 있다.

3. 가설 검정

1) 성별에 따른 식생활 습관의 가설 검정을 위한 차이 분석

가설 검정을 위하여 성별에 따라 식생활 습관에 차이가 있는지를 알아보기 위하여 *t*-test 분석

<Table 2> Reliability and factor analyses of eating habits

Factors	Measurement items	Factors loading	Eigen value	% variance	Cronbach's α
Having unhealthy food	Having fast food	0.888	3.642	26.174	0.836
	Having instant food	0.841			
	Having artificial food	0.785			
	Having fried food	0.737			
	Having soft drinks	0.630			
Having healthy food	Having seaweed and sea food	0.755	2.664	19.358	0.747
	Having milk and dairy products	0.737			
	Having beans and legumes	0.722			
	Having fruits	0.722			
Good eating habits	Slow eating	0.827	1.184	16.718	0.752
	Having a good amount of food	0.822			
	Having a variety of food	0.693			
KMO	Kaiser-Meyer-Olkin		0.816		
Bartlett	Chi-square		1,279.831		
	Significant		0.000		
Total cumulative				62.250	

<Table 3> Reliability and factor analyses of dining-out behavior

Factors	Measurement items	Factors loading	Eigen value	% variance	Cronbach's α
The priority on menu items	Reasonable prices	0.850	4.195	46.613	0.834
	Taste of food	0.754			
	Sanitation	0.731			
	Amount of food	0.719			
	Variety of menu	0.657			
Restaurant atmosphere and location	Convenient transportation and parking facilities	0.784	1.264	14.044	0.770
	Location of a restaurant	0.761			
	Restaurant atmosphere and interior	0.727			
	Awareness and reputation of a restaurant	0.677			
KMO	Kaiser-Meyer-Olkin	0.821			
Bartlett	Ch-square	1,134.280			
	Significant	0.000			
Total cumulative				60.658	

<Table 4> Analysis of eating habits based on gender difference

(Mean±S.D)

Eating habits	Gender		T-value	
	Male(N=175)	Females(N=134)		
Having unhealthy food	Having fast food	2.49±0.86	2.79±0.98	-2.914***
	Having instant food	2.87±0.88	3.02±0.98	-1.380
	Having artificial food	2.74±0.91	2.85±0.91	-1.090
	Having fried food	2.58±0.86	2.61±0.85	-0.354
	Having soft drinks	2.79±1.00	2.81±1.78	-0.154
Having healthy food	Having seaweed and sea food	2.68±0.84	3.05±0.96	-3.566***
	Having milk and dairy products	2.64±0.97	3.21±1.11	-4.806***
	Having beans and legumes	2.82±0.77	2.88±1.01	-0.569
	Having fruits	2.91±0.92	3.37±1.04	-4.119***
Good eating habits	Slow eating	2.51±0.96	2.63±0.91	-1.118
	Having a good amount of food	2.84±0.95	2.78±0.88	0.606
	Having a variety of food	2.95±0.95	2.95±0.93	0.061

* $p < 0.10$, ** $p < 0.05$, *** $p < 0.01$.

의 결과는 <Table 4>에 제시되어 있다. 건강에 좋지 않은 식품 섭취 요인에서 패스트푸드 섭취에서 $p < 0.01$ 에서 통계적으로 유의한 차이가 있었고, 다른 변수들은 통계적으로 유의한 차이가 나지 않았지만 평균값에서 남자보다 여자들이 높게 나타내어 건강에 좋지 않은 음식을 선호하는 것으로 조사되었다. 건강에 좋은 식품 요인에서는 김·

미역 등 해조류 섭취 $p < 0.01$, 우유 및 유제품 섭취 $p < 0.01$, 과일 섭취에서 $p < 0.01$ 에서 통계적으로 유의한 차이가 있었다. 하지만 콩 등 두류 식품 섭취에서는 통계적으로 유의한 차이는 없고, 평균값은 남자[M=2.82], 여자[M=2.88]로 남녀 간 큰 차이가 없는 것으로 조사되었다. 좋은 식습관에서는 모든 변수에서 통계적으로 유의한 차이가 없고, 식

사 천천히에서 여자 평균값 [M=2.63]이 남자 평균값[M=2.51]보다 높았다. 식사 적당량만 섭취, 다양한 식품 섭취에서 남자 평균값은 각각 [M=2.84], [M=2.95]로 여자 평균값 [M=2.78], [M=2.95]보다 더 높게 나타났고, 이를 제외한 모든 변수에서 여자 종사자들이 높은 평균값을 나타냈다. 따라서 성별에 따라 식생활 습관은 차이가 있을 것이라는 가설은 부분 채택되었다. Choi JS(2003) 등의 연구에서도 남자 직장인들보다 여자 직장인들의 식습관이 불규칙한 것으로 조사되었고, 대학생들의 식습관도 남학생보다 여학생들이 식사가 불규칙한 것으로 조사되었다(Park KA 2003; Kim BR 2006).

2) 결혼 유무에 따른 식생활 습관의 가설 검정을 위한 차이 분석

결혼 유무에 따라 식생활 습관에는 차이가 있을 것이라는 가설 검정을 위한 *t*-test 결과는 <Table 5>에 제시되어 있다. 건강에 좋지 않은 식품 요인에서 5개의 변수 모두 $p<0.01$ 에서 통계적으로 유의하게 나타났다. 결혼 유무에 따른 평균값을 비교해 보면 미혼자들이 기혼자보다 높은 평균값을 나타내어 건강에 좋지 않은 식품을 선호하는 것을

알 수 있다. 건강에 좋은 식품 요인에서는 우유 및 유제품 섭취는 $p<0.01$ 에서 통계적으로 유의하였고, 과일 섭취에서는 $p<0.05$ 통계적으로 유의하게 나타났다. 김·미역 등 해조류 섭취와 콩 등 두류 식품 섭취에서는 통계적으로 유의한 차이가 없었다. 하지만 결혼의 평균값은 각각 [M=2.87], [M=2.93]로 미혼의 평균값 [M=2.83], [M=2.81]보다 높게 나타났다. 좋은 식습관 요인에서는 통계적으로 유의한 결과는 없었지만, 평균값에서 기혼자가 미혼자보다 좋은 식습관을 가지고 있는 것으로 나타났다. 따라서 결혼 유무에 따라 식생활 습관에는 차이가 있을 것이라든가 가설은 부분 채택되었다. Yoon HS (2002) 등은 초·중 교사들의 식생활 습관에 관한 조사 연구에서도 기혼인 교사가 미혼인 교사보다 식생활 점수가 높게 나타내어 본 연구와 일치하였다.

3) 연령에 따른 식생활 습관의 ANOVA 분석

연령에 따라 식생활 습관에 차이가 있는지의 가설 검정을 위한 ANOVA 분석은 <Table 6>에 제시되어 있다. 건강에 좋지 않은 식품군에서는 모든 변수가 통계적으로 $p<0.01$ 유의한 차이를 나타내었고, 탄산음료 섭취를 제외한 모든 변수에서 23~30세가 건강에 좋지 않은 식품을 많이 섭

<Table 5> Analysis of eating habits based on the difference in marital status

(Mean±S.D.)

Eating habits	Marital status		T-value	
	Married(N=97)	Singles(N=212)		
Having fast food	2.22±0.81	2.80±0.92	-5.400***	
Having unhealthy food	Having instant food	2.57±0.82	3.10±0.93	-4.861***
	Having artificial food	2.47±0.88	2.93±0.89	-4.197***
	Having fried food	2.32±0.77	2.72±0.86	-3.882***
	Having soft drinks	2.32±0.84	3.02±1.11	-5.556***
Having healthy food	Having seaweed and sea food	2.87±0.89	2.83±0.92	0.363
	Having milk and dairy products	2.60±0.95	3.02±1.09	-3.267***
	Having beans and legumes	2.93±0.71	2.81±0.95	1.077
	Having fruits	2.95±0.95	3.19±1.01	-1.979**
Good eating habits	Slow eating	2.65±0.91	2.53±0.95	1.056
	Having a good amount of food	2.88±0.97	2.78±0.89	0.829
	Having a variety of food	3.00±0.91	2.93±0.95	0.616

* $p<0.10$, ** $p<0.05$, *** $p<0.01$.

〈Table 6〉 ANOVA analysis of eating habits based on age difference

(Mean±S.D.)

Eating habits		≤22	23~30	31~38	39≤	F
Having unhealthy food	Having fast food	2.75±0.87 ¹¹	2.95±0.93 ^c	2.40±0.82 ^b	2.04±0.72 ^a	15.566***
	Having instant food	2.98±0.92 ^b	3.28±0.87 ^c	2.77±0.84 ^b	2.29±0.82 ^a	17.069***
	Having artificial food	2.81±0.83 ^b	3.11±0.88 ^c	2.59±0.83 ^b	2.27±0.86 ^a	13.551***
	Having fried food	2.58±0.95 ^b	2.79±0.81 ^b	2.52±0.82 ^b	2.20±0.73 ^a	6.267***
	Having soft drinks	3.19±1.04 ^c	3.10±1.11 ^c	2.58±0.95 ^b	2.04±0.76 ^a	16.791***
Having healthy food	Having seaweed and sea food	3.02±1.07	2.80±0.85	2.79±0.87	2.86±0.96	0.816
	Having milk and dairy products	3.15±1.06 ^b	2.99±1.02 ^b	2.79±1.16 ^{ab}	2.53±0.92 ^a	3.490**
	Having beans and legumes	2.92±0.97 ^{ab}	2.69±0.96 ^a	2.95±0.77 ^{ab}	3.02±0.72 ^b	2.607*
	Having fruits	3.40±1.01 ^b	3.11±0.99 ^{ab}	3.04±1.03 ^a	2.98±0.90 ^a	1.827
Good eating habits	Slow eating	2.81±0.95 ^b	2.47±0.90 ^a	2.38±0.96 ^a	2.92±0.86 ^b	5.150***
	Having a good amount of food	2.87±0.77 ^{ab}	2.78±0.91 ^{ab}	2.70±0.93 ^a	3.04±1.02 ^b	1.592
	Having a variety of food	3.04±0.93	2.88±0.95	2.88±0.86	3.16±1.08	1.372

* $p<0.10$, ** $p<0.05$, *** $p<0.01$. ¹¹ Duncan's Multiple Range Test : a<b<c.

취하는 것으로 조사되었다. 건강에 좋은 식품 섭취 요인에서는 우유 및 유제품 섭취 $p<0.05$ 에서 통계적으로 유의한 차이가 있었고, 콩 등 두류 식품 섭취는 $p<0.10$ 에서 통계적으로 유의한 차이가 있었다. 특이하게도 22세 이하에서의 평균값이 김·미역 등 해조류 섭취[M=3.02], 우유 및 유제품 섭취[M=3.15], 과일 섭취[M=3.40]가 높아 많이 섭취하는 것으로 나타났다. 좋은 식습관에 관한 요인에서는 식사는 천천히 $p<0.01$ 에서 통계적으로 유의한 차이를 나타내었고, 나머지 변수들은 통계적으로 유의한 차이가 없었다. 하지만 연령에 따라 좋은 식습관을 비교해 보면 상대적으로 38세 이상에서 높았고, 31~38세에서 낮은 평균값을 나타내었다. 따라서 연령에 따라 식생활 습관은 차이가 있을 것이다 가설은 부분 채택되었다. Choi MK(2003) 등은 도시 직장인들의 식사 시간의 규칙성에 있어서 20~30세 연령층이 불규

칙하고, 31~40세에서는 규칙적인 식사를 하는 직장인들이 많은 것으로 조사하고, Kim SM과 Lee YS(2004)는 주부들의 식습관 균형 및 식사 태도에서 연령이 높은 집단이 낮은 집단에 비하여 높은 평균값을 나타내었다. 본 연구도 나이가 많을 수록 좋은 식습관을 가지고 있는 것과 비슷한 결과를 나타내었다.

4) 식생활 습관이 음식 선택 중요도에 미치는 영향

호텔 및 외식업체 종사자들의 식생활 습관이 외식 행동에 미치는 영향에 관한 가설 검정을 하기 위한 다중회귀 분석의 결과는 〈Table 7〉에 제시되어 있다. 식생활 습관을 요인 분석하여 3개 요인으로 묶인, 건강에 좋지 않은 식품 섭취, 건강에 좋은 식품 섭취, 좋은 식습관을 독립 변수로 하였다. 외식 행동의 요인 분석에서 2개의 요인

〈Table 7〉 Regression analysis of eating habits which affects the priority on menu items

Dependent variable	Independent variable	β	Sampling error	t-value	Sig
The priority on menu items	Having unhealthy food	0.326	0.048	6.719	0.000
	Having healthy food	0.290	0.048	5.971	0.000
	Good eating habits	0.305	0.048	6.282	0.000
		$R^2=0.283$,	Adjusted $R^2=0.276$,	$F=40.088$,	$P=0.000$

중 음식 선택 중요도를 종속 변수로 하여 다중 회귀 분석을 실시한 결과이다. 분석 결과에 나타난 전체 회귀식의 설명력은 28.3%이고, 회귀식은 $\langle p=0.000 \rangle$ 통계적으로 유의한 것으로 분석되었다. 각 독립 변수별로 살펴보면 건강에 좋지 않은 식품 섭취($\beta=0.326$ $p<0.000$), 건강에 좋은 식품 섭취($\beta=0.290$, $p<0.000$), 좋은 식습관($\beta=0.305$, $p<0.000$)로 나타났다. 따라서 식생활 습관은 외식 행동의 음식 선택 중요도에 유의한 영향을 미칠 것이다 가설은 채택되었다.

5) 식생활 습관이 식당 분위기 및 위치에 미치는 영향

호텔 및 외식업체 종사자들의 식생활 습관이 외식 행동의 식당의 분위기 및 위치에 미치는 영향에 대한 가설 검정을 하기 위한 다중회귀 분석의 결과는 \langle Table 8 \rangle 에 제시되어 있다. 식생활 습관이 건강에 좋지 않은 식품 섭취, 건강에 좋은 식품 섭취, 좋은 식습관을 독립 변수로 하여, 외식 행동의 식당의 분위기 및 위치를 종속 변수로 하여 다중회귀 분석을 실시한 결과이다. 분석 결과에 나타난 전체 회귀식의 설명력은 13.1%이고, 회귀식은 $\langle p=0.000 \rangle$ 으로 통계적으로 유의한 것으로 분석되었다. 각 독립 변수별로 살펴보면 건강에 좋지 않은 식품 섭취($\beta=0.002$, $p<0.965$)로 통계적으로 유의하지 않았고, 건강에 좋은 식품 섭취($\beta=0.309$, $p<0.000$), 좋은 식습관($\beta=0.189$, $p<0.000$)로 통계적으로 유의한 것으로 나타났다. 따라서 호텔 및 외식업체 종사자들의 식생활 습관이 외식 선택 중요도의 식당의 분위기 및 위치에 미치는 영향에 관한 가설은 부분 채택되었다.

V. 요약 및 결론

식습관은 개인의 성장 배경과 경험에 의하여 형성되는 것으로 그 시대상을 반영하며 사회의 가치 구조와도 밀접한 관련이 있으며, 식행동에 영향을 주는 사회학적 요인, 육체적 정신적 건강 상태, 식생활에 대한 가치관, 식생활 습성에 따른 외식 행동 등에 의하여 영향을 받게 된다(Yoon HS 등 2002). 식생활 습관과 외식 행동에는 밀접한 관련이 있는데, Kwon SH(2003)는 직장인들의 외식 행동을 보면 31세 이상에서 한식을 78.6%, 21~30세는 76.7%, 20세 미만에서는 50.6%로 나이가 많을수록 한식을 선호하였다. 이와 같은 결과는 나이가 들수록 우리 음식에 식습관이 형성되었음을 알 수 있다. Park JY(2000)는 한국인의 연령과 성별에 따른 식습관 및 외식 행동 연구에서 연령이 많을수록 밥, 생선, 된장 등 한식 형태의 식품 섭취 빈도가 높았고, 연령이 낮을수록 우유, 햄버거, 피자 등 서구 음식의 섭취 빈도가 많았다. 따라서 본 연구는 호텔 및 외식업체 종사자들의 식생활 습관이 외식 행동에 영향을 미치는지를 파악하기 위하여, 성별과 결혼 유무에 따라 식생활 습관에는 차이가 있을 것이다 가설을 검정하기 위하여 t-test를 실시하였고, 연령에 따른 식생활 습관의 차이를 검정하기 위하여 ANOVA 분석을 실시하였다. 그리고 요인 분석에 의하여 분석된 식생활 습관을 독립 변수로 하고, 외식 행동의 음식 선택 중요도와 식당의 분위기 및 위치를 각각의 종속 변수로 하여 가설을 검정한 결과는 다음과 같다.

첫째, 식생활 습관에 대한 측정 항목의 탐색적

\langle Table 8 \rangle Regression analysis of eating habits which affects the priority of restaurant atmosphere and location

Dependent variable	Independent variable	β	Sampling error	t-value	Sig
Restaurant atmosphere and location	Having unhealthy food	0.002	0.053	0.044	0.965
	Having healthy food	0.309	0.053	5.785	0.000
	Good eating habits	0.189	0.053	3.535	0.000
$R^2=0.131$, Adjusted $R^2=0.122$, $F=15.323$, $P=0.000$					

요인 분석 결과, 3개의 요인, 건강에 좋지 않은 식품 섭취, 건강에 좋은 식품 섭취, 좋은 식습관으로 분석되었고, 누적분산설명력은 62.250%이었다. 외식 행동에 대한 요인 분석은 음식 선택 중요도와 식당 분위기 및 위치로 분석되고, 전체 설명력은 60.658%였다.

둘째, 성별에 따라 식생활 습관은 차이가 있을 것이라는 가설을 검정한 결과는 부분 채택되었다. 건강에 좋지 않은 식품 요인에서 패스트푸드 섭취 변수에서만 통계적으로 $p < 0.01$ 유의하였고, 건강에 좋은 식품 섭취 요인에서는 김·미역 등 해조류 섭취, 우유 및 유제품 섭취, 과일 섭취에서 통계적으로 $p < 0.01$ 유의하였다. 그리고 좋은 식습관에서는 통계적으로 유의한 결과를 나타내지 않았다.

셋째, 결혼 유무에 따라 식생활 습관에는 차이가 있을 것이라는 가설은 부분 채택되었다.

건강에 좋지 않은 식품 섭취는 모든 요인에서 $p < 0.01$ 에서 통계적으로 유의한 차이를 나타내었고, 건강에 좋은 식품 요인에서는 우유 및 유제품 섭취 변수에서만 $p < 0.01$ 에서 통계적으로 유의한 차이를 나타내었다. 그리고 좋은 식습관 요인에서는 통계적으로 유의한 차이를 나타내지 않았다.

넷째, 연령에 따라 식생활 습관에는 차이가 있을 것이라는 가설은 부분 채택되었다. 건강에 좋지 않은 식품 섭취에서 모든 요인이 $p < 0.01$ 에서 통계적으로 유의한 차이를 나타내었고, 건강에 좋은 식품 섭취 요인에서는 우유 및 유제품 섭취 $p < 0.05$ 에서 통계적으로 유의하였고, 콩 등 두류 식품 섭취에서는 통계적으로 $p < 0.10$ 에서 유의한 결과를 나타내었다. 좋은 식습관 요인에서는 식사 천천히는 $p < 0.01$ 에서만 통계적으로 유의한 결과를 나타내었다.

다섯째, 식생활 습관에서 건강에 좋지 않은 식품 섭취, 건강에 좋은 식품 섭취, 좋은 식습관을 독립 변수로 하여 음식 선택 중요도를 종속 변수로 하여 다중회귀 분석을 실시한 결과이다. 분석 결과에 나타난 전체 회귀식의 설명력은 28.3%이

고, 회귀식 ($p = 0.00$)은 통계적으로 유의한 것으로 분석되었다. 각 독립 변수별로 살펴보면 건강에 좋지 않은 식품 섭취($\beta = 0.326, p < 0.000$), 건강에 좋은 식품 섭취($\beta = 0.290, p < 0.000$), 좋은 식습관($\beta = 0.305, p < 0.000$)으로 음식 선택 중요도에 유의한 영향을 미치는 것으로 나타났다. 따라서 식생활 습관은 외식 행동의 음식 선택 중요도에 영향에 관한 가설은 채택되었다.

여섯째, 식생활 습관의 건강에 좋지 않은 식품 섭취, 건강에 좋은 식품 섭취, 좋은 식습관을 독립 변수로 하여 식당의 분위기 및 위치를 종속 변수로 하여 다중회귀 분석을 실시한 결과이다. 분석 결과에 나타난 전체 회귀식의 설명력은 13.1%이고, 각 독립 변수별로 살펴보면 건강에 좋지 않은 식품 섭취($\beta = 0.002, p < 0.965$)로 통계적으로 유의하지 않았고, 건강에 좋은 식품 섭취($\beta = 0.309, p < 0.000$), 좋은 식습관($\beta = 0.189, p < 0.000$)으로 통계적으로 유의한 것으로 나타났다. 따라서 호텔 및 외식업체 종사자들의 식생활 습관이 외식 행동의 식당의 분위기 및 위치에 미치는 영향에 관한 가설은 부분 채택되었다. 이상과 같이 호텔 및 외식업체 종사자들의 식생활 습관이 외식 행동에 미치는 영향에 대하여 분석해 보았다. 본 연구가 기존의 연구와 차이점은 호텔 및 외식업체의 조리와 식음료부서 종사자들을 대상으로 연구를 진행하였다는데 의미가 있다고 하겠다. 조리 및 식음료 부서에서 직접 외식 업무를 담당자들의 식생활 습관과 외식 행동에서 음식 선택 중요도와 식당의 분위기 및 위치가 얼마나 관계가 있는지를 규명하여, 외식업체 경영자들 및 일반인들의 외식 선택 중요도에 참고자료로 활용하면 좋을 것으로 사료되어진다. 본 연구의 한계점으로는 보다 다양한 외식업체 종사자들을 대상으로 연구를 진행하여야 하는데, 특급 호텔 및 패밀리 레스토랑과 대형 뷔페 식당 종사자들을 대상으로 한정하였다는 점이다. 또한, 부산 지역의 호텔 및 외식업체 종사자들만 조사하였다는 데 본 연구의 한계점으로 남는다. 후속 연구에서는 다양한 외식업체 종

사자들과 전국적 호텔 및 외식업체 종사자들을 대상으로 연구를 진행하였으면 좋겠다.

한글초록

본 연구의 목적은 호텔 및 외식업체의 조리와 식음료 종사원들을 대상으로 식생활 습관이 외식 행동에 영향을 미치는지에 대한 관계를 파악하기 위하여 호텔 및 외식업체 종사자 309명을 대상으로 조사 연구하였다. 조사 연구의 목적을 달성하기 위하여 통계 프로그램 SPSS 14.0을 활용하여 빈도 분석, 요인 분석, *t*-test, ANOVA 분석 및 다중회귀 분석을 실시하였다. 분석 결과를 보면, 식생활 습관에 대한 측정 항목의 탐색적 요인 분석 결과, 3개의 요인, 건강에 좋지 않은 식품 섭취, 건강에 좋은 식품 섭취, 좋은 식습관으로 분석되었고, 누적분산설명력은 62.250%이었다. 외식 행동에 대한 요인 분석은 음식 선택 중요도와 식당 분위기 및 위치로 분석되고, 전체 설명력은 60.658%였다. 성별에 따라 생활 습관은 차이가 있을 것이라는 가설을 검증하기 위한 *t*-test 분석 결과는 부분 채택되었고, 결혼 유무에 따라 식생활 습관에는 차이가 있을 것이라는 가설을 검증하기 위한 *t*-test 분석 결과도 부분 채택되었다. 연령에 따라 식생활 습관에는 차이가 있을 것이라는 가설을 검증하기 위한 ANOVA 분석 결과, 가설은 부분 채택되었다. 식생활 습관이 음식 선택 중요도에 미치는 영향을 분석하기 위한 다중회귀 분석 결과는 건강에 좋지 않은 식품 섭취($\beta=0.326, p<0.000$), 건강에 좋은 식품 섭취($\beta=0.290, p<0.000$), 좋은 식습관($\beta=0.305, p<0.000$)으로 음식 선택 중요도에 유의한 영향을 미치는 것으로 나타났다. 따라서 식생활 습관은 외식 행동의 음식 선택 중요도에 유의한 영향을 미칠 것이라는 가설은 채택되었다. 식생활 습관이 식당의 분위기 및 위치에 미치는 영향을 분석하기 위한 다중회귀 분석 결과는 전체 회귀식의 설명력은 13.1%이고, 건강에 좋지 않은 식품 섭취($\beta=0.002, p<0.965$)로 통계적으로

유의하지 않았고, 건강에 좋은 식품 섭취($\beta=0.309, p<0.000$), 좋은 식습관($\beta=0.189, p<0.000$)으로 통계적으로 유의한 것으로 나타났다. 따라서 호텔 및 외식업체 종사자들의 식생활 습관이 외식 선택 중요도의 식당의 분위기 및 위치에 미치는 영향에 관한 가설은 부분 채택되었다.

참고문헌

- 통계로 본 대한민국 60년의 경제·사회상 변화, Assessed November 20, 2009. Available from: <http://www.nso.go.kr>.
- Choi BK · Ko PS · Cho MS (2005). The behavior of spending money on eating out and the perception of food taste for college students. *J Culture & Tourism Res* 7(1):25-46.
- Choi M K (2008). An analysis of group with diet problems associated with dining out. *Korean J Food & Nutr* 21(4):536-544.
- Choi MK · Kim JM · Kim JG (2003). A study on the dietary habit and health of office workers in Seoul. *Korean J Food Culture* 18(1):45-55.
- Choi JS · Ji SM · Paik HY · Hong SM (2003). A study on the eating habits and dietary consciousness of adults in urban area. *J Korean Soc Food Sci Nutr* 32(7):1132-1146.
- Choi MK (2007). A study on the relationship between fast food consumption patterns and nutrition knowledge, dietary attitude of middle and high school students in Busan. *Korean J Culinary Res* 13(2):188-200.
- Han HS (2008). Comparison of dietary habit and nutrition knowledge according to the frequency of fast food consumption in elementary school students. Sungshin Women's University, 29-32, Seoul.
- Keon SK (2005). A survey on eating patterns of the elementary school student's in Gyeonggi

- province. Yonsei University, 2-9, Seoul.
- Kim BR (2006). A study on nutrition knowledge, dietary habits, health-related life style and health condition of college students in Chuncheon. *J Korean Soc Food Sci Nutr* 35(9):1215-1223.
- Kim DH · Beik KY · Kim SJ (2007). A study on the eating-out behavior of Daegu city workers (II) -On the difference selection attributes in customer's behavior- *Korean J Culinary Res* 13(2):240-253.
- Kim DK · Beik GY (2005). A study on the eating-out behavior of city workers(I) -The relationship between general characteristics and eating-out behavior-. *Korean J Food & Nutr* 18(3):241-253.
- Kim HK · Kim JH (2005). Food habits and nutrition knowledge of college students residing in the dormitory in Ulsan area. *J Korean Soc Food Sci Nutr* 34(9):1388-1397.
- Kim JH (2009). A comparative study between service employees and housewives on nutritional knowledge and eating habits. Konkuk University, 5-8, Seoul.
- Kim MJ (2008). A survey of dining-out behaviors and menu preferences of university students in the Seoul area. *Korean J Food Cookery Sci* 24(4):525-535.
- Kim SM · Lee YS (2004). The effect of socioeconomic status on eating-out behavior of married females in Youngnam area. *J East Asian Soc Dietary Life* 14(2):103-112.
- Kim ST (2004). A study on the choosing behavioral of restaurant menu in hotel. *Tourism Res* 19(2):163-185.
- Kwon SH (2003). The relation between general characteristics and eating-out behavior of industrial workers. *J East Asian Soc Dietary Life* 13(6):501-513.
- Lee JH · Jung HY (2006). A study on university students' eating-out behavior and attitude to coupons and alliance cards. *Korean J Culinary Res* 12(3):186-200.
- Lee IS (2009). A study on the dietary habit and dining-out behavior of undergraduate students. Youngnam University, 4-8, Kyungbuk.
- Lee JS (2007). A comparative study on fast food consumption patterns classified by age in Busan. *Korean J Community Nutr* 12(5):534-544.
- Lee MS (2008). Dietary habits of the oldest-old population in Sunchang county. *Korean J Community Nutr* 13(6): 855-866.
- Lee JE (2004). A study on the dietary behavior of adults and their intake pattern of soybean manufactured food in Jeonju area. Chonbuk National University, 44-47, Chonbuk.
- Lee JH (2009). The study on the relationships between dining-out activities, eating habits, and the frequency of fast food intake and obesity among the university students in the Busan area. *Korean J Culinary Res* 15(3):225-235.
- Lim YH · Na MI (2008). A survey on dining-out behaviors and food habits of housewives in Daejeon. *Korean Food Culture* 23(1):1-9.
- Park JW (2000). A comparative study on Korean meal patterns classified by age and gender. Chung-Ang University, 105-108, Seoul.
- Park JW · Ahn SJ (2001). A comparative study on Korean's dining-out behaviors classified by age and gender. *Korean J Dietary Culture* 16(4): 276-295.
- Park KA (2003). Food preferences and dietary habits of university students in Kyungbuk province. *J East Asian Soc Dietary Life* 13(6):527-541.
- Rho JO · Woo KJ (2003). A comparison of dietary behavior and health-related lifestyles of food and nutrition major and non-major university

- students in Incheon area. *J East Asian Soc Dietary Life* 13(3):155-166.
- Yoon HS · Choi YS · Lee KH (2002). Nutrition knowledge, dietary habits and nutrition attitudes of elementary and middle school teachers in Masan city. *J Korean Soc Food Sci Nutr* 31(1): 160-169.
- Yoon HR (2005). The study of dinning-out behavior and preference on Korean foods by age groups. *Korean J Food Culture* 20(5):608-614.
- Yu JL · Park DY (2002). Korean families' eating-out behavior in relation to family life cycle. *Korean J Community Nutr* 7(2):188-198.
- Woo KJ · Yang HS · Rho JO (2005). A study on the eating out behavior and its factors in restaurant selection of university students. *J East Asian Soc Dietary Life* 15(2):235-245.
- Fetzer JN · Solt PF · Mckinney S (1985). Typology of food preference identified by nutrition food sort. *J Am Diet Assoc* 85(8):961-965.

2010년 4월 1일 접 수
 2010년 5월 28일 1차 논문수정
 2010년 7월 22일 2차 논문수정
 2010년 9월 11일 게재 확정