

산업체 위탁급식소의 웰빙 메뉴 특성 및 현황

권수연 · 이상목 · 이영미 · 윤지현[†]
서울대학교 식품영양학과

Characteristics and Current Status of Well-being Menus Served in Contract-managed Workplace Foodservice

Sooyoun Kwon · Sangmook Lee · Youngmi Lee · Jihyun Yoon[†]
Dept. of Food & Nutrition, Seoul National University, Seoul 151-742, Korea

ABSTRACT

This study was conducted to characterize well-being menus and to examine the service frequency and profitability of those served in the contract-managed workplace foodservice. In-depth interviews were conducted with six persons who were in charge of menu management in the headquarters of six different foodservice management companies during March, 2007. In addition, 122 set menus consisting of 777 menu items, which were on one month menus served during January to April, 2007, were collected from three workplace operations managed by three different foodservice management companies. As a result of the in-depth interviews, four categories of well-being menu items were extracted: 'medicinal·functional menu item', 'environmentally-friendly menu item', 'natural food menu item', and 'harmful components-limiting menu item'. Accordingly, a well-being menu item was defined as 'a menu item with increased nutrition value or decreased health risk by changing food material or cooking method'. When the menu items (n=777) were analyzed by applying the definition and categories, approximately 14% of the items were identified as well-being menu items and most of them were either medicinal·functional (65%) or natural food menu items (33%). Approximately 59% of the 122 set menus included at least one well-being menu item, and therefore they were named the well-being set menus. These well-being set menus, however, were not significantly different from the rest set menus in terms of profitability as measured by the contribution margin. The results of this study could be useful for foodservice management companies to develop and plan well-being menus targeting workplace foodservice operations.

Key words : well-being menu, healthy menu, menu analysis, contract management, business and industry

This study was supported by the research fund of the Research Institute of Human Ecology, Seoul National University.
접수일 : 2009년 9월 24일, 수정일 : (1차) 2009년 12월 22일, (2차) 2010년 1월 1일, 채택일 : 2010년 1월 5일

[†] Corresponding author : Jihyun Yoon, Department of Food and Nutrition, Seoul National University, 599 Gwanak-ro, Gwanak-gu, Seoul 151-742, Korea
Tel : 82-2-880-8750, Fax : 82-2-884-0305
E-mail : hoonyoon@snu.ac.kr

서론

2008년의 우리나라 1인당 국민총소득은 약 2만 달러로 2001년에 비해 2배 가까이 증가했다(Korea National Statistical Office 2008a). 또한 우리나라는 이미 2000년에 65세 이상 인구가 전체 인구의 7.2%에

달해 고령화 사회에 들어섰으며, 2026년에는 초고령 사회에 도달할 것으로 전망되고 있다(Korea National Statistical Office 2008b). 이처럼 경제적 여유가 증가하는 반면 인구는 고령화됨에 따라 단순히 오래 사는 것보다 건강하게 잘 사는 것에 대한 관심이 점점 높아지고 있다. 건강한 삶에 대한 사회적인 관심을 반영하는 대표적인 현상 중 하나가 웰빙 트렌드의 등장과 유행이다.

웰빙(well-being)이라는 용어는 1948년 세계보건기구(World Health Organization 1948)가 개최한 세미나에서 건강(health)의 정의를 “a complete physical, mental and social well-being and not merely the absence of disease or infirmity”라고 한 것에서 처음 공식적으로 사용되었다(Lim 2006). 웰빙은 ‘좋은, 잘, 건강한, 안락한’이라는 의미의 ‘well’과 ‘존재, 생명’이라는 의미의 ‘being’이 결합된 합성어로, 육체적·정신적 건강의 조화를 통해 행복하고 아름다운 삶을 추구하는 삶의 유행이나 문화를 통틀어 일컫는 개념(Doosan Encyclopedia 2008)으로 이해할 수 있다. 따라서 어떤 영역에서 어떻게 적용되더라도 웰빙의 핵심이 되는 개념은 바로 ‘건강’이다.

우리나라에서 건강을 중시하는 웰빙 트렌드가 등장한 것은 2000년 이후다. 특히 2003년 대중매체의 집중적인 보도는 웰빙 개념의 확산에 기여해 웰빙은 새로운 라이프스타일로 자리 잡았다. 당시 웰빙은 일시적인 유행이 아닌 지속적인 트렌드로 강조되어 ‘웰빙족’이라는 신조어까지 등장했다(Dongailbo 2003). 이러한 사회적 현상은 산업계에까지 영향을 미쳐 식품뿐 아니라 가전, 섬유, 건설 등 다양한 산업 분야에서 다양한 웰빙 관련 제품들이 개발되었다. 웰빙 상품은 삼성경제연구소에서 뽑은 2003년 10대 히트상품 중 디지털 포토와 로또, 신(新)가전에 이어 4위를 차지하였는데, 치열한 경쟁과 스트레스에서 벗어나 건강하고 쾌적한 삶을 추구하려는 웰빙 트렌드가 다양한 시장을 창출한 것으로 분석되었다(Samsung Economic Research Institute 2003).

웰빙은 특히 식생활 분야에서 중요한 개념으로

대두되었다. 이는 황사, 사스, 조류독감, 광우병 등 2002~2003년에 집중적으로 발생한 각종 환경재해와 식품과 관련된 전염병에 대한 공포로 인하여 사회적인 관심이 식재료의 안전에 집중되었기 때문으로 분석할 수 있다(전 2005). 식품업계에서는 자연제품이나 유기농제품을 비롯해 건강과 기능성을 강조한 다양한 제품들을 개발하였다. 웰빙 열풍은 외식업계에도 영향을 미쳐 건강을 지향하는 새로운 메뉴 트렌드가 등장하였고, 비 건강식의 대명사로 여겨졌던 패스트푸드 업체까지 호밀빵 웰빙버거, 그린 샐러드 등 건강식 메뉴를 잇달아 개발하기도 하였다(Ahn & Cho 2006).

이처럼 2000년 이후 웰빙의 개념을 적용한 새로운 메뉴들이 지속적으로 개발되고 있지만, 웰빙 메뉴의 정의는 모호하다. 웰빙의 개념이 도입된 메뉴에 대한 선행연구를 살펴보면, 웰빙의 핵심 개념인 건강을 강조한 건강메뉴(Kim 2002; Lee & Um 2004; Song & Kim 2008)가 가장 유사한 개념으로 설명되고 있다. Lee & Um(2004)은 건강메뉴의 개념을 가공식품을 첨가하지 않은 자연식, 저지방·저콜레스테롤·고단백 등과 같은 영양소가 균형적인 기능성, 안정성의 측면에서 우수한 유기농 메뉴, 몸을 보하는 약이 되는 메뉴인 약선으로 정의한 바 있다. 그 밖에 한방메뉴(Do 2003)나 약선(Park & Kim 2003; Lee & Hwang 2006) 등이 건강을 증진시키는 메뉴 즉 웰빙 메뉴와 유사한 개념으로 사용되고 있다. 그러나 이러한 특성들을 포괄적으로 포함한다고 할 수 있는 웰빙 메뉴에 대한 개념적 연구는 아직 부족한 것으로 보인다.

또한 웰빙 메뉴를 주제로 한 연구들은 고객 만족도나 인식 조사(Kim 2002; Cho 등 2006; Song 2006)에만 국한되어 있어 외식업체가 실제 제공하고 있는 웰빙 메뉴의 특성과 현황에 대한 연구도 미흡한 실정이다. 연구 대상 역시 패밀리 레스토랑(Kim 2002)이나 패스트푸드점(Cho 등 2006) 등 상업적 외식업체가 대부분이다. 특히 연간 규모가 약 6조원에 이르는 단체급식시장의 56%를 차지하고 있는 위탁급

식전문업체(식품저널 2007)를 대상으로 한 웰빙 메뉴에 대한 연구는 아직 보고된 바 없다.

따라서 본 연구에서는 위탁급식전문업체가 제공하는 웰빙 메뉴의 특성과 현황을 분석해 웰빙 메뉴 운영에 대한 기초 자료를 마련하고자 하였다. 보다 구체적으로 본 연구는 위탁급식전문업체가 제공하는 웰빙 메뉴의 특성을 조사하여 이를 근거로 웰빙 메뉴를 유형화하고 그 개념을 정의하였다. 또한 산업체 위탁급식소에서 제공하는 웰빙 메뉴품목 및 웰빙 세트메뉴의 제공 현황을 조사하였다. 마지막으로 산업체 위탁급식소에서 제공하는 웰빙 세트메뉴와 일반 세트메뉴의 수익성 현황을 비교 분석하였다.

연구방법

본 연구에서는 위탁급식전문업체가 제공하는 웰빙 메뉴의 특성을 알아보기 위하여 조사목적은 면접 참여자에게 미리 알려주고 연구자의 질문에 자유롭게 응답하게 함으로써 면접 참여자의 의견을 가장 제한 없이 수렴할 수 있는 일대일 심층면접(이 2008)을 실시하였다. 그리고 산업체 위탁급식소에서 제공되는 웰빙 메뉴의 현황과 이러한 웰빙 메뉴의 수익기여도를 알아보기 위하여 메뉴자료를 수집하여 분석하였다.

1. 심층면접

1) 면접대상

2005년 매출기준 상위 여덟 개의 국내 위탁급식 전문업체(식품저널 2006) 본부의 메뉴관리 담당자에게 전화 또는 이메일로 면접을 요청하였으며, 이를 수락한 여섯 개 업체의 메뉴 담당자를 심층면접하였다. 면접 대상자의 일반사항은 Table 1과 같다. 면접 대상자는 20대에서 30대의 여성으로, 모두 영양사 면허를 소지하고 있었다.

2) 면접방법 및 내용

2007년 3월 11일부터 3월 24일 사이에 심층면접을 실시하였다. 면접 참여자의 동의를 얻어 면접내용을 녹음하였다. 면접은 면접 참여자의 담당 업무나 근무 기간, 위탁급식전문업체의 특성 등 일반적인 사항으로 시작하여, 해당 업체에서 제공하고 있는 웰빙 메뉴의 현황 및 특성, 웰빙과 웰빙 메뉴에 관한 면접 참여자와 업체의 견해, 향후 웰빙 메뉴의 방향 등에 대한 질문에 자유롭게 대답하는 방식으로 진행하였다. 면접은 각 업체의 회의실이나 휴게실, 회사 근처의 조용한 커피숍 등 면접 참여자가 선호하는 곳에서 실시하였으며, 약 1~1.5시간이 소요되었다.

3) 분석

녹음한 면접내용을 전사한 후, 면접 참여자가 응

Table 1. General characteristics of interviewees.

Interviewee id	Company id	Gender	Age (years)	Years in foodservice	Work responsibility	Position	License
A	a	Female	36	8	Menu management	Team manager	Dietitian
B	b	Female	30	6	Menu and nutrition management	Assistant manager	Dietitian
C	c	Female	32	3	Menu development and management	Team manager	Dietitian
D	d	Female	29	4	Menu management	Assistant manager	Dietitian
E	e	Female	28	5	Menu and customer health management	Team member	Dietitian
F	f	Female	29	5	Menu development	Assistant manager	Dietitian

답할 때 사용한 구절 중 웰빙 메뉴의 특성과 관련한 구절을 추출하였다. 다음으로 이렇게 추출한 구절을 의미가 유사한 것끼리 그룹화하고 각 그룹에 포함된 웰빙 메뉴의 특성을 포괄적으로 설명할 수 있는 보다 상위 개념의 구절을 탐색하였다. 그리고 이러한 각 그룹의 특성을 포괄적으로 설명하는 상위 개념의 구절에 대하여 뜻이 명확한지(clear), 그리고 다른 그룹에 대한 구절과 상호 배제적인지(exclusive)를 검토하였다. 만약 검토 결과, 상위 개념의 구절이 이러한 조건을 만족하지 않는 경우, 새로운 그룹화 또는 구절을 모색하였다. 이러한 과정의 반복을 통해 웰빙 메뉴의 특성에 따른 그룹, 즉 유형을 확정하였다. 마지막으로, 이러한 유형들을 모두 포괄할 수 있는 최상위 개념을 모색하여 웰빙 메뉴를 정의하였다.

2. 메뉴분석

1) 자료수집

면접 대상자가 근무하는 위탁급식전문업체 중 메뉴에 대한 정보 제공에 동의한 세 업체의 메뉴 담당자로부터 각각 2007년 1~4월 중 한 달간 해당업체가 수탁 운영하는 산업체 급식소 한 곳에서 제공한 점심메뉴에 대한 메뉴명과 판매가, 식재료원가 및 판매수량 자료를 수집하였다. 위탁급식전문업체 3사로부터 제공 받은 메뉴는 모두 세트메뉴였으며, 또한 모두 한 끼에 두 세트메뉴를 제공하는 복수메뉴의 형태였다. 총 122개의 세트메뉴, 즉 a업체의 40개, b업체의 38개, 그리고 c업체의 44개의 세트메뉴 자료가 수집되었다.

2) 자료분석

(1) 메뉴의 분류

본 연구에서는 메뉴를 ‘메뉴품목(menu item)’과 메뉴품목들로 구성된 ‘세트메뉴(set menu)’의 형태로 분류하여 분석하였다. 메뉴품목은 다시 식사구성에 따라 여섯 가지로 분류하였다. 식사구성은 선행연구(Kim 1994)를 토대로 주식, 국·찌개, 주찬, 부찬,

김치, 후식으로 나누었다. 밥류, 면류, 샌드위치류는 ‘주식’으로, 국과 찌개, 수프, 탕과 전골은 ‘국·찌개’로 분류하였다. ‘주찬’은 단백질의 주요 공급원으로 소불고기나 계란찜과 같이 육류, 어류, 난류, 콩류 등의 주재료가 메뉴품목명에 나타난 반찬이며, ‘부찬’은 주찬을 제외한 반찬류 중 채소류, 해조류, 버섯류 등이 주재료인 김치 이외의 반찬이다. ‘김치’는 채소류를 주재료로 하여 양념한 후 숙성시킨 메뉴품목이고, 음료나 과일 등과 같은 디저트류는 ‘후식’으로 분류하였다.

메뉴품목의 이름을 근거로 각각의 메뉴품목이 심층면접의 결과로 도출된 웰빙 메뉴의 유형 중 어떤 유형에 속하는지를 판단하였다. 그 결과, 이러한 유형에 포함되는 메뉴품목들을 ‘웰빙 메뉴품목’으로, 어떠한 유형에도 포함되지 않는 메뉴품목을 ‘일반 메뉴품목’으로 분류하였다. 또한 웰빙 메뉴품목이 한 개 이상 포함된 세트메뉴를 ‘웰빙 세트메뉴’로, 웰빙 메뉴품목을 전혀 포함하지 않는 세트메뉴를 ‘일반 세트메뉴’로 분류하였다.

(2) 제공 현황 및 수익성 분석

메뉴품목별, 세트메뉴별 제공 현황을 알아보기 위하여 기술통계 분석을 실시하였다. 웰빙 세트메뉴의 수익성을 분석하기 위하여 세트메뉴의 판매가와 식재료원가의 차이, 즉 공헌마진(contribution margin)을 계산하였다. 웰빙 메뉴와 일반 메뉴의 제공 현황의 차이는 χ^2 검정으로, 수익성 차이는 Mann-Whitney U 검정으로 분석하였다. 자료의 통계처리는 SPSS WIN(Ver. 12)를 이용하였다.

결 과

1. 웰빙 메뉴의 특성 및 유형

1) 웰빙 메뉴의 특성

위탁급식전문업체의 메뉴 관리 담당자와의 심층

Table 2. Characteristics of well-being menu items referred by interviewees.

Interviewee id	Characteristics
A	Menu items including oriental medicine ingredients
	Menu items prepared with natural foods such as un-processed ingredients
	Menu items prepared by modified cooking methods
B	Menu items including well-being ingredients
	Menu items prepared with organic ingredients
	Menu items including much vegetable
	Menu items prepared by modified cooking methods
	Low calorie menu items
	Menu items including less trans fat
	Korean traditional menu items
Menu items influenced by advertising media	
C	Menu items prepared with vegetable protein
	Low calorie menu items
	Menu items prepared with unsaturated fat
	MSG (Monosodium glutamate) free menu items
	Trans fat free menu items
D	Menu items having a variety of colors
	Menu items prepared with natural or vegetarian foods
	Low calorie menu items
E	Korean traditional menu items
	Menu items including medicinal ingredients
	Menu items including environmentally-friendly food
	Menu items prepared by modified cooking methods
	Low calorie menu items
	MSG (Monosodium glutamate) free menu items
F	Menu items influenced by mass media
	Menu items prepared with organic ingredients
	Menu items prepared by modified cooking methods
	MSG (Monosodium glutamate) free menu items
	Trans fat free menu items
	Menu items influenced by mass media
	Event menu items

면접을 통해 1차적으로 추출한 웰빙 메뉴의 특성을 Table 2에 정리하였다. 면접내용을 분석한 결과 각 면접 참여자별로 추출한 웰빙 메뉴의 특성은 적게는 세 개에서 많게는 여덟 개로 나타났으며 서로

중복되는 내용이 많았다.

면접 참여자들은 웰빙 메뉴의 특성으로 주로 식재료의 차별성을 언급하였다. 모든 참여자들이 약선, 자연, 유기농, 친환경 또는 채소 재료 등의 사용을 웰빙 메뉴의 특성으로 인식하고 있었다. 식재료의 차별성 다음으로 자주 언급된 웰빙 메뉴의 특성은 저칼로리, 저트랜스지방, 무화학조미료 등 특정 영양소 또는 조미료의 감소 또는 제로화였다. 여섯 명의 면접 참여자 중 다섯 명이 모두 이러한 특성을 언급하였으며, 특히 저지방 메뉴가 가장 빈번히 언급되었다. 구체적이지는 않았으나 조리법이 변화된 메뉴를 웰빙 메뉴로 언급한 참여자도 네 명에 달하였다. 웰빙 메뉴의 특성으로 언론 또는 광고매체의 영향, 다양한 색, 한식, 이벤트식 등을 인식하고 있는 참여자도 있었다.

2) 웰빙 메뉴의 유형 및 정의

심층면접을 통해 면접 참여자들이 언급한 웰빙 메뉴의 특성을 바탕으로 추출된 웰빙 메뉴의 유형은 크게 ‘변화요소’와 ‘변화방향’의 두 가지 차원에 따라 분류되는 것으로 나타났다. 변화의 요소는 ‘식재료’와 ‘조리법’으로, 변화의 방향은 건강에 유익한 영양 성분을 ‘강화’하거나 건강에 위해한 요소를 ‘감화’하는 두 가지로 구분되었다. 즉, 웰빙 메뉴는 Table 3과 같이 네 가지로 유형화되어 각각 약선·기능성메뉴, 친환경메뉴, 자연식메뉴, 위해성분제한메뉴로 명명하였다. 따라서 웰빙 메뉴를 ‘식재료나 조리법의 변화를 통하여 영양 성분을 강화하거나 건강에 위해한 요소를 감화한 메뉴’로 정의하였다.

‘약선·기능성메뉴’는 약선 또는 기능성 식재료를 보강하여 영양을 강화한 메뉴이다. 이러한 유형의 웰빙 메뉴의 정의에 있어서 약선 식재료는 중국 본초학을 정리한 알기 쉬운 본초학(서 & 정 2004)에 나와 있는 429개의 약선 식재료 중 식품의약품안전청의 식품원재료 검색(Korea Food and Drug Administration 2002)에서 식품으로 검색된 172개의 식재료를 포함하는 것으로 한정하였다. 또한 기능성 식재

Table 3. Types of well-being menu items.

Changing factor	Changing direction	
	Increased nutrition value	Decreased health risk
Food material	Medicinal-functional menu ¹⁾	Environmentally-friendly menu ²⁾
Cooking method	Natural food menu ³⁾	Harmful components-limiting menu ⁴⁾

¹⁾ Menu items with increased nutrition value by adding medicinal or functional ingredients

²⁾ Menu items with decreased health risk by using environmentally-friendly ingredients

³⁾ Menu items with increased nutrition value resulted from minimized nutrient loss by minimized cooking process

⁴⁾ Menu items with decreased health risk by using harmful components-limiting cooking methods

Table 4. General characteristics of contract-managed workplace foodservice operations having provided menus for this study.

	Workplace managed by company a (n=40)	Workplace managed by company b (n=38)	Workplace managed by company c (n=44)	Total (n=122)
Workplace type	Office	Factory	Office	
Operation location	Seoul	Gyeonggi-do	Seoul	
Contract type	Operating cost-based contract	Operating cost-based contract	Operating cost-based contract	
Meal price (won/set)	3,000	3,000	3,000	3,000
	Mean±S.D.			
Food cost (won/set)	1,763±64	2,163±358	1,740±186	1,880±299
Number of meals per day	251±77	463±89	236±73	311±129

료는 건강 기능 식품의 기준 및 규격(Korea Food and Drug Administration 2008)에 수록되어 있는 인삼, 버섯, 녹차 추출물 등의 기능성 원료로 한정하였다.

‘친환경메뉴’는 유기농산물, 무농약 또는 저농약 농산물과 같은 친환경농산물(친환경농산물 정보시스템 2007)을 식재료로 이용하여 농약과 화학비료 및 사료첨가제 등의 위해한 요소를 감소시킨 메뉴로 정의하였다. ‘자연식메뉴’는 채소류나 해조류 등의 식재료를 가열하지 않고 이용하여 영양소 파괴를 줄인 메뉴로, ‘위해성분제한메뉴’는 조리법의 변화를 통해 화학조미료(MSG), 나트륨, 트랜스지방 등 위해한 성분을 제한한 메뉴로 정의하였다.

2. 산업체 위탁급식소의 웰빙 메뉴 제공 현황

1) 조사대상 산업체 위탁급식소의 일반 현황

산업체 위탁급식소 a와 c는 오피스, b는 공장이었으며, 모두 관리비제로 위탁 운영되고 있었다. 급식

1식의 판매가는 모두 3,000원으로 동일하였고, 1식당 식재료원가는 평균 1,880원, 하루 평균 판매량은 311식이었다(Table 4).

2) 산업체 위탁급식소의 메뉴 현황

세트메뉴 122개의 일반 현황은 Table 5와 같다. 세트메뉴는 최소 네 개에서 최대 여덟 개의 메뉴품목을 포함하고 있었다. 여섯 개와 일곱 개의 메뉴품목을 포함한 세트메뉴가 각각 70개(57.4%)와 37개(30.3%)로 전체 세트메뉴의 약 88%를 차지하고 있었다. 여섯 개의 메뉴품목으로 구성된 세트메뉴는 후식 없이 두 개의 부찬이 포함된 형태가 가장 많았다(48.6%). 일곱 개의 메뉴품목으로 구성된 세트메뉴는 여섯 가지 식사구성을 모두 제공하면서 부찬을 두 가지 포함한 형태가 약 65%로 가장 많았다.

세트메뉴에 포함된 메뉴품목을 식사구성별로 분류한 결과, 주식은 모든 세트메뉴에 포함되어 있었고, 국·찌개(91.0%)와 김치(96.8%)는 각각 거의 모든 세트메뉴에 1가지씩 포함되어 있었다. 주찬의 경

Table 5. General characteristics of menus analyzed in the study.

		Workplace managed by company a (n=40)	Workplace managed by company b (n=38)	Workplace managed by company c (n=44)	Total (n=122)	n (column %)
Number of menu items included in set menus	4	0 (0.0)	0 (0.0)	1 (2.3)	1 (0.8)	
	5	2 (5.0)	4 (10.5)	0 (0.0)	6 (4.9)	
	6	26 (65.0)	25 (65.8)	19 (43.2)	70 (57.4)	
	7	9 (22.5)	7 (18.4)	21 (47.7)	37 (30.3)	
	8	3 (7.5)	2 (5.3)	3 (6.8)	8 (6.6)	
Number of menu items included in set menus by meal com- position	Main dish	1	40 (100)	38 (100)	44 (100)	122 (100)
	Soup and stew	0	3 (7.5)	5 (13.2)	3 (6.8)	11 (9.0)
		1	37 (92.5)	33 (86.8)	41 (93.2)	111 (91.0)
	Main side dish	0	1 (2.5)	8 (21.1)	4 (9.1)	13 (10.7)
		1	32 (80.0)	21 (55.3)	34 (77.3)	87 (71.3)
		2	7 (17.5)	9 (23.7)	6 (13.6)	22 (18.0)
	Other side dish	0	1 (2.5)	0 (0.0)	1 (2.3)	2 (1.6)
		1	10 (25.0)	12 (31.6)	8 (18.2)	30 (24.6)
		2	27 (67.5)	20 (52.6)	25 (56.8)	72 (59.0)
		3	2 (5.0)	6 (15.8)	10 (22.7)	18 (14.8)
	Kimchi	0	0 (0.0)	0 (0.0)	4 (9.1)	4 (3.3)
		1	37 (92.5)	38 (100)	40 (90.9)	115 (94.3)
2		3 (7.5)	0 (0.0)	0 (0.0)	3 (2.5)	
Dessert	0	25 (62.5)	22 (57.9)	15 (34.1)	62 (50.8)	
	1	13 (32.5)	15 (39.5)	29 (65.9)	57 (46.7)	
	2	2 (5.0)	1 (2.6)	0 (0.0)	3 (2.5)	

Table 6. Comparison of distribution of well-being and general menu items by meal composition.

Classification	Main dish (n=122)	Soup and stew (n=112)	Main side dish (n=131)	Other side dish (n=228)	Kimchi (n=121)	Dessert (n=63)	Total (n=777)	χ^2 value
Well-being menu item	24 (19.7)	4 (3.6)	7 (5.3)	51 (22.4)	0 (0.0)	20 (31.7)	106 (13.6)	72.44***
General menu item	98 (80.3)	108 (96.4)	124 (94.7)	177 (77.6)	121 (100.0)	43 (68.3)	671 (86.4)	

***p<0.001

Table 7. Comparison of distribution of types of well-being menu items by meal composition.

Type of well-being menu items ¹⁾	Main dish (n=24)	Soup and stew (n=4)	Main side dish (n=7)	Other side dish (n=51)	Dessert (n=20)	Total (n=106)	χ^2 value
Medicinal-functional menu item	22 (91.7)	4 (100.0)	6 (85.7)	23 (45.1)	14 (70.0)	69 (65.1)	20.71**
Natural food menu item	2 (8.3)	0 (0.0)	1 (14.3)	26 (51.0)	6 (30.0)	35 (33.0)	
Environmentally-friendly menu item	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	2 (3.9)	0 (0.0)	2 (1.9)	

¹⁾ 'Harmful components-limiting menu item' was not listed because none of the menu items belonged to the type

**p<0.01

우는 한 개 포함된 경우가 가장 많았고(71.3%) 두 개의 주찬이 제공된 경우는 18% 수준이었다. 다른 식사구성과는 달리 부찬은 두 개 이상 제공된 경우가 약 74%로 높게 나타났다. 반면, 후식은 전체 세트메뉴의 약 50%에서만 제공되고 있어 다른 식사구성 품목에 비해 제공빈도가 낮게 나타났다.

3) 산업체 위탁급식소의 웰빙 메뉴품목 제공 현황

웰빙 메뉴품목과 일반 메뉴품목의 식사구성별 현황은 Table 6과 같다. 전체 777개의 메뉴품목 중 약 14%가 웰빙 메뉴품목으로 분류되었다. 식사구성에 따라 웰빙 메뉴품목의 비율을 비교한 결과, 주식과 부찬, 후식에서 다른 식사구성에서보다 웰빙 메뉴품목이 자주 제공되고 있었다. 특히 웰빙 메뉴품목의 제공빈도가 가장 높았던 식사구성은 후식으로, 전체 후식 중 약 1/3이 웰빙 메뉴품목으로 분류되었다. 웰빙 메뉴품목으로 분류된 20개의 후식은 대부분(n=18)이 음료였다.

식사구성에 따른 메뉴품목의 웰빙 유형은 Table 7과 같다. 주식, 국·찌개, 주찬, 후식에서는 약선·기능성메뉴가 가장 높은 비율로 제공되고 있었다. 반면, 부찬에서는 자연식메뉴가 높은 비율로 제공되고 있었다. 이러한 결과는 부찬으로 분류된 메뉴품목이 채소류나 해조류 등을 주재료로 하는 샐러드류나 생채류를 많이 포함하고 있었기 때문이다.

전체적으로 메뉴품목의 웰빙 유형은 약선·기능성메뉴(65.1%), 자연식메뉴(33.0%), 친환경메뉴(1.9%)의 순으로 많은 것으로 나타났으며, 위해성분제한메뉴로 분류된 메뉴품목은 없었다. 약선·기능성메뉴로는 주식 중 ‘취나물약초밥’, ‘시래기영양밥’ 등이, 국·찌개 중에는 ‘썩콩가루된장국’, ‘건다시마무국’ 등이, 주찬 중에는 ‘표고버섯계란찜’, ‘흑임자계란말이’ 등이, 부찬 중에는 ‘영양죽순채’, ‘치커리오이겉절이’ 등이, 그리고 후식 중에는 ‘생강차’, ‘썩떡’ 등이 분류되었다. 자연식메뉴로는 ‘새싹채소비빔밥’, ‘생야채비빔밥’, ‘순두부새싹샐러드’, ‘해초샐러드’, ‘샐러리주스’ 등이 분류되었다. 친환경메뉴로는 부찬 중 ‘친환경 채소쌈’과 ‘유기농쌈’이 포함되었다.

Table 8. Number of well-being menu items per set menu. n (column %)

Number of well-being menu items per set menu	Workplace managed by company a (n=24)	Workplace managed by company b (n=22)	Workplace managed by company c (n=26)	Total (n=72)
1	14 (58.3)	16 (72.7)	20 (76.9)	50 (69.4)
2	6 (25.0)	6 (27.3)	3 (11.5)	15 (20.8)
3	3 (12.5)	0 (0.0)	1 (3.8)	4 (5.6)
4	0 (0.0)	0 (0.0)	2 (7.7)	2 (2.8)
6	1 (4.2)	0 (0.0)	0 (0.0)	1 (1.4)

4) 산업체 위탁급식소의 웰빙 세트메뉴 제공 현황

전체 122개의 세트메뉴 중 웰빙 메뉴품목을 한 개 이상 포함한 세트메뉴, 즉 웰빙 세트메뉴는 총 72개로 약 59%를 차지하고 있었다. 보다 구체적으로 살펴보면, 한 개의 웰빙 메뉴품목을 포함한 세트메뉴가 전체 웰빙 세트메뉴의 약 69%로 가장 많은 수를 차지했으며, 다음으로 두 개의 웰빙 메뉴품목을 포함하고 있는 세트메뉴가 많았다(20.8%). 웰빙

Table 9. Comparison of contribution margin of well-being and general set menus.

Company	Well-being set menu		General set menu		Z value ¹⁾
	n	Mean±S.D.	n	Mean±S.D.	
a	24	1,227±73 won	16	1,243±67 won	-0.566
b	22	833±427 won	16	860±251 won	-0.059
c	26	1,231±196 won	18	1,299±170 won	-0.932
Total	72	1,108±321 won	50	1,141±263 won	-0.393

¹⁾ by Mann-Whitney U test

메뉴품목을 가장 많이 포함하고 있는 세트메뉴는 총 여덟 개의 메뉴품목(보리밥, 청초된장찌개, 한방 데리야키삼겹살, 더덕영양부추무침, 유기농쌈 & 씨앗쌈장, 야채스틱, 포기김치, 찹차) 중 일반 메뉴품목인 청초된장찌개와 포기김치를 제외한 여섯 개의 웰빙 메뉴품목을 포함하고 있었다(Table 8).

3. 산업체 위탁급식소의 웰빙 세트메뉴와 일반 세트메뉴의 수익성 현황 비교

웰빙 세트메뉴와 일반 세트메뉴의 공헌마진을 비교한 결과, 세 개의 산업체에서 모두 웰빙 세트메뉴가 일반 세트메뉴보다 공헌마진이 적은 경향을 보였으나 그 차이는 유의하지 않았다. 즉, 웰빙 세트메뉴의 수익성은 일반 세트메뉴와 다르지 않은 것으로 분석되었다(Table 9).

고 찰

본 연구에서는 위탁급식전문업체가 제공하는 웰빙 메뉴를 그 특성을 바탕으로 약선·기능성메뉴, 친환경메뉴, 자연식메뉴, 위해성분제한메뉴의 네 가지로 유형화 하고, 이러한 유형에 근거하여 웰빙 메뉴를 ‘식재료나 조리법의 변화를 통하여 영양을 강화하거나 건강에 위해한 요소를 감화한 메뉴’로 정의하였다. 이와 같은 웰빙 메뉴에 대한 개념의 정의와 유형의 분류를 적용하면 선행 연구들이 제시한 다양한 웰빙 트렌드 관련 메뉴들을 통합적이며 체계적으로 설명할 수 있다.

약선을 이용한 건강기능식(Park & Kim 2003)이나 한방메뉴(Do 2003), 한약재를 이용한 약선음식 또는 한방음식(Lee & Hwang 2006) 등은 웰빙 메뉴의 한 유형인 약선·기능성메뉴로 분류할 수 있다. 약선 또는 기능성 식재료를 보강하여 영양을 강화한 메뉴인 약선·기능성메뉴는 한국적인 웰빙 특징을 갖춘 웰빙 메뉴라고 할 수 있다. 구미에서는 주로 재

료의 신선함이나 유기농 재료의 사용이 건강식 메뉴의 주된 특징으로 강조되고 있는 반면(전 2005), 우리나라에서는 식재료의 특정한 기능성을 강조한 메뉴가 건강을 증진시키는 웰빙 메뉴의 전형적인 특징으로 인식되고 있는 것이다. 이는 식품의 성질과 기능을 중요시하며 식품을 통해 질병예방과 체질개선을 추구하는 약식동원(藥食同源)의 동양 전통 의학 사상과 이론의 영향을 받은 것으로 생각된다. 이러한 유형의 웰빙 메뉴는 특히 병원 급식에서의 치료식으로 활용된다면 치료효과와 환자의 만족도를 높일 가능성이 있는 것으로 논의된 바 있다(Lim 등 2008).

네 가지 웰빙 메뉴의 유형 중 유기 농산물, 무농약 또는 저농약 농산물을 이용한 친환경메뉴는 자연식메뉴와 함께 세계적인 웰빙 트렌드의 전형적인 메뉴이다. 구미에서는 채식주의, 생태주의와 같이 친건강, 친환경을 지향하는 사회 대안운동의 뿌리가 깊어 주로 유기농 식품을 중심으로 웰빙 시장이 형성되어 있다(전 2005; Wellson 2007). 이러한 흐름은 미국의 웰빙 트렌드라고 할 수 있는 LOHAS(Life of Health And Sustainability) 운동과도 관련이 있는데, LOHAS의 가장 중요한 두 가지 개념은 건강과 친환경이다(전 2005). 따라서 친환경메뉴가 웰빙 메뉴의 한 유형으로 분류된 본 연구 결과는 우리나라에서도 친환경메뉴를 건강을 지향하는 메뉴로 인식하고 있음을 시사한다. 선행연구에서도 화학 비료를 사용하지 않고 재배하여 안전성 측면에서 우수한 유기농 메뉴 등을 건강메뉴의 특징으로 설명하고 있다(Lee & Um 2004).

자연식메뉴는 채소류나 해조류 등의 식재료를 가열하지 않고 이용한 메뉴로 새싹샐러드, 허브생채, 생야채비빔밥 등이 해당된다. 자연식메뉴는 해외의 건강 메뉴 사례 중 채식메뉴와 유사한 개념으로 설명할 수 있다. 구미에서는 20세기 초에 등장한 사회 대안운동의 일환으로 생태주의와 함께 채식주의 운동이 일어났으며(전 2005), 이점이 있기는 하나 채식이 건강에 긍정적인 영향을 미치는 것으로 보고되

고 있다(Key 등 1999; Craig 2009). 국내에서는 채식에 대한 연구가 아직 미흡하기는 하나, 급식소에서 채식 식단에 대한 연구가 보고되기도 하였다(Lee 등 2005).

마지막으로 위해성분제한메뉴는 조리법의 변화를 통해 화학조미료, 나트륨, 트랜스지방 등을 제한한 메뉴이다. Song & Kim(2008)의 연구에서도 건강메뉴의 성향을 음식의 보양기능성과 함께 저칼로리, 저지방, 저콜레스테롤, 저염분과 같은 웰빙식이라고 설명하고 있다.

식사구성별로 웰빙 메뉴품목의 제공 현황을 살펴보면, 주식과 부찬, 후식의 경우 웰빙 메뉴품목의 제공 빈도가 높은 반면 국·찌개, 주찬은 그 제공 빈도가 매우 낮았다. 김치류에는 웰빙 메뉴품목이 포함되어 있지 않았다. 후식의 경우 전체의 약 1/3이 웰빙 메뉴품목으로 분류되어 그 제공빈도가 가장 높았는데, 웰빙 메뉴품목으로 분류된 20개의 후식 중 18개가 음료였다.

음료류는 식품가공업계에서도 다른 식품에 비해 웰빙 트렌드의 영향을 많이 받은 식품이다. 지난 2003년 상반기에는 탄산음료 판매량이 전년동기대비 7% 감소한 반면 건강음료 판매는 25% 증가하였으며(전 2005), 웰빙 음료 시장은 연간 11%의 성장률을 보이며 성장세를 이어가고 있다(Lim 2006; 식품저널 2008). 이러한 경향은 외식업체에서도 나타나 패밀리 레스토랑이나 패스트푸드점 등에서도 탄산음료보다는 다양한 건강음료를 제공하는 비율이 높아지고 있다(Park 2004). 이와 같이 음료 중 웰빙 품목이 빈번히 제공되는 것은 음료의 경우 웰빙 품목의 제공이 다른 식사 구성에 비하여 비교적 수월하기 때문인 것으로 생각된다. 또한 위탁 운영되는 중학교 급식의 현황 조사에서 다른 메뉴에 비해 후식류의 기호도가 매우 높게 나타나 다양한 메뉴를 제공하는 데에 한계가 있다면 주부식 외에 다양한 후식을 제공하는 것이 효과적이라는 연구 결과(Han & Hong 2002)도 주목할 만하다. 즉 웰빙음료를 제공함으로써 다른 웰빙 메뉴품목을 제공하는 것에 비해

더 효과적으로 고객만족을 이끌어 낼 수 있을 것으로 기대할 수 있다.

본 연구를 통해 분류한 웰빙 메뉴의 네 가지 유형별 제공 현황을 살펴보면, 전체적으로 약선·기능성메뉴의 제공 빈도가 가장 높았다. 다음으로 자연식메뉴, 친환경메뉴 순으로 제공 빈도가 높았으며, 위해성분제한메뉴로 분류된 메뉴품목은 없었다. 약리 효과나 기능성 효과가 있는 식재료를 이용한 메뉴가 고객들에게 긍정적인 영향을 미친다는 연구결과(Do 2003; Han 2003; Park & Kim 2003)를 통해 약선·기능성메뉴의 제공이 산업체 위탁급식소를 이용하는 고객들에게도 긍정적인 영향을 미칠 것으로 생각된다.

제공되고 있는 웰빙 메뉴품목의 대다수가 약선·기능성메뉴에 포함되는 주식, 국·찌개, 주찬, 후식과는 달리 부찬에서는 자연식메뉴의 제공비율이 약선·기능성메뉴의 제공비율보다 높았다. 이는 부찬의 특성상 샐러드류나 생채류를 포함하고 있어 가열 과정을 거치는 다른 메뉴품목에 비해 자연식메뉴의 제공이 가능하기 때문이다.

한편 친환경메뉴의 제공 빈도는 매우 낮아 다른 식사구성에서는 친환경메뉴로 분류되는 메뉴 품목이 전혀 없었고, 부찬 중 두 개 품목만이 친환경메뉴로 분류되었다. 이와 같은 결과는 일반적으로 급식 운영에 있어 원가 비율이 90%에 달하며 이 중 식재료비가 50%가 넘는다는 점을 감안할 때(Eom & Lyu 2003; Park 2005) 위탁급식전문업체에서 상대적으로 가격이 높은 친환경 식재료를 사용하는 것이 수익구조에 부담을 줄 수 있어 친환경메뉴의 제공이 제한적일 수밖에 없으므로 해석할 수 있다.

공헌마진을 통해 분석한 웰빙 세트메뉴의 수익성을 살펴보면, 웰빙 메뉴품목을 한 개 이상 포함한 웰빙 세트메뉴는 웰빙 메뉴품목을 전혀 포함하지 않은 일반 세트메뉴와 비교하여 수익성에 차이가 없는 것으로 분석되었다. 이러한 결과는 위탁급식전문업체에서 원가율을 크게 높이지 않는 범위 내에서 세트메뉴당 한 두 가지의 웰빙 메뉴품목만을 포

함시켜 웰빙 메뉴를 구성하고 있음을 반영하는 것으로 생각된다. 그러나 한국인의 식품 및 음식 선택에 있어 주요한 소비 트렌드의 하나로 건강 지향성은 지속될 전망이다(이 등 2007; Korea Rural Economic Institute 2008), 산업체 급식에서 메뉴의 웰빙지향성이 전반적인 메뉴 만족도에 유의적인 영향을 미친다는 연구 결과(Lee 등 2008) 등을 고려할 때 위탁급식 전문 업체는 웰빙 메뉴품목의 개발 및 제공을 계속하여 확대할 필요성이 있다고 생각된다.

요약 및 결론

본 연구는 위탁급식전문업체가 제공하는 웰빙 메뉴의 특성 및 현황을 분석하고자 2007년 3월 11일부터 3월 24일 사이에 여섯 개 위탁급식 전문 업체의 메뉴 담당자와 심층면접을 실시하였다. 또한 이 중 세 개 업체의 메뉴 담당자로부터 해당 업체가 수탁하여 운영하는 오피스 또는 공장 급식소 한 곳에서 2007년 1월에서 4월 중 한 달간 제공한 점심메뉴의 자료를 수집하여 분석하였다. 주요 결과는 다음과 같다.

1. 웰빙 메뉴는 ‘약선 · 기능성메뉴’, ‘친환경메뉴’, ‘자연식메뉴’, ‘위해성분제한메뉴’의 네 가지로 유형화 되었다. 이를 근거로 웰빙 메뉴를 ‘식재료나 조리법의 변화를 통하여 영양을 강화하거나 건강에 위해한 요소를 감화한 메뉴’로 정의하였다.
2. 분석대상인 총 122개 세트메뉴를 구성하고 있는 777개의 메뉴품목의 약 14%가 웰빙 메뉴품목으로 분류되었다. 여섯 가지의 식사구성 중 주식과 부찬, 후식에서 웰빙 메뉴품목의 제공빈도가 높게 나타났으며, 특히 후식은 약 1/3이 웰빙 메뉴품목으로 분류되었다.
3. 웰빙 메뉴품목을 유형별로 분류한 결과, 약선 · 기능성메뉴, 자연식메뉴, 친환경메뉴 순으로 많이 제공되고 있었으며, 위해성분제한메뉴로 분류된 메뉴품목은 없었다.

4. 식사구성에 따라 웰빙 메뉴품목의 유형을 살펴본 결과, 주식, 국 · 찌개, 주찬, 후식에서는 약선 · 기능성메뉴가 가장 높은 비율로 제공되고 있었으며, 부찬에서는 샐러드류나 생채류의 자연식 메뉴가 가장 많이 제공되고 있었다.
5. 총 122개의 세트메뉴 중 웰빙 메뉴품목을 한 개 이상 포함하고 있는 웰빙 세트메뉴는 약 59%였으며, 이러한 웰빙 세트메뉴의 약 90%가 한 개 또는 두 개의 웰빙 메뉴품목만을 포함하고 있었다.
6. 웰빙 세트메뉴의 수익성은 일반 세트메뉴와 유익적으로 다르지 않았다.

본 연구는 위탁급식전문업체에서 제공하는 웰빙 메뉴의 특성을 유형화하고 개념을 정의하였으며, 제공 현황과 수익성을 분석하여 향후 위탁급식전문업체의 웰빙 메뉴 운영을 위한 기초 자료를 마련하였다. 그러나 메뉴품목의 이름만으로 해당 메뉴의 웰빙 메뉴 여부를 판단하거나 그 유형을 결정하는 것에는 한계가 있었다. 따라서 향후 위탁급식 전문 업체의 웰빙 메뉴에 관한 연구에서는 식재료 및 조리법을 함께 조사하여 보다 정확한 웰빙 메뉴의 제공 현황을 파악하는 것이 필요하다고 생각된다. 또한 향후 위탁급식 전문 업체의 효과적인 웰빙 메뉴 운영을 위해서는 웰빙 메뉴에 대한 고객의 선호도나 만족도를 함께 고려한 평가가 이루어져야 하겠다.

참고문헌

- 서부일, 정국영 (2004): 알기쉬운 본초학. 대구한의대학교 출판부. 경산. pp.11-504
- 식품저널 (2006): 식품유통연감. 서울. pp.409-415
- 식품저널 (2007): 식품유통연감. 서울. pp.445-447
- 식품저널 (2008): 식품유통연감. 서울. pp.215-357
- 이근희 (2008): 사회과학 연구방법론. 법문사. 서울. pp.161-172
- 이계인, 한혜성, 손은영 (2007): 한국인의 식품소비 트렌드 분석. 한국농촌경제연구원. 서울. pp.143-147
- 전영옥 (2005): 웰빙 문화의 등장과 향후 전망. 삼성경제연

- 구소. 서울. pp.2-16
- 친환경농산물 정보시스템 (2007): Available from:<http://www.enviagro.go.kr>. Accessed January 1, 2009
- Ahn HY, Cho KI (2006): Evaluation of wellbeing menu of fast-food restaurant using IPA. *Korean J of Tourism Research* 21(3):237-254
- Cho KI, Ahn HY, Noh YG (2006): The effects of customer's satisfaction and wellbeing menu of fastfood industry. *Korean J of Tourism Research* 20(3):141-160
- Craig WJ (2009): Health effects of vegan diets. *Am J Clin Nutr* 89:S1627-1633
- Do KB (2003): The study on the customer's perception of han-bang menu. Masters degree thesis. Sejong University. pp.50-60
- Dongailbo (2003): *키버스토리 웰빙죽*. 2003.10.28.
- Doosan Encyclopedia (2008): Well-being. Available from: <http://www.encyber.com>. Accessed June 1, 2009
- Eom YL, Lyu ES (2003): Analysis of current operational practices and issues of contract-managed foodservice companies in Republic of Korea. *J Korean Diet Assoc* 9(3):197-208
- Han KS, Hong SH (2002): A study of the operation of contract food service management and menu preferences of middle school students in Seoul. *Korean J Community Nutr* 7(4): 559-570
- Han MK (2003): Study on health benefits in human body of food with functional ingredients. *Korean J Food Nutr* 16(3):224-231
- Key TJ, Davey GK, Appleby PN (1999): Health benefits of a vegetarian diet. *Proc Nutr Soc* 58:271-275
- Kim SA (1994): Development of recipes for family meals (600 kcal). *Korean J Food Culture* 9(3):277-288
- Kim TH (2002): Family restaurant patrons' attitudes toward nutrition & healthy menus. *Korean J Food Culture* 17(5):629-637
- Korea Food and Drug Administration (2002): 식품원재료데이터베이스. Available from: <http://fse.foodnara.go.kr/origin>. Accessed January 1, 2009
- Korea Food and Drug Administration (2008): 건강 기능 식품의 기준 및 규격. Seoul. pp.51-108
- Korea National Statistical Office (2008a): International Statistics Year Book. Available from: <http://www.kosis.kr>. Accessed June 1, 2009
- Korea National Statistical Office (2008b): 2008 고령자 통계. Available from: <http://www.kostat.go.kr>. Accessed June 1, 2009
- Korea Rural Economic Institute (2008): 2008 농업전망. Seoul. pp.131-154
- Lee HY, Ahn SJ, Yang IS (2008): Case study of menu satisfaction index in business & industry food service. *J Korean Soc Food Sci Nutr* 37(11):1443-1451
- Lee JR, Um YH (2004): A study of attitude toward healthy menu. *Korean J of Culinary Research* 10(2):16-29
- Lee KE, Hong WS, Kim MH (2005): Students' food preferences on vegetarian menus served at middle and high schools. *J Korean Diet Assoc* 11(3):320-330
- Lee SM, Hwang DU (2006): Acknowledgement of herbal foods in foodservice industry. *J of Contents Association* 6(11):65-73
- Lim HJ, Kim YY, Jung JW, Choue RW (2008): Study of recognition and necessity of oriental medicinal menu, and development of oriental therapeutic menu for stroke patients. *J Korean Diet Assoc* 14(1):36-50
- Lim KH (2006): The effect of consumer behavior on motivation of buy in the food service industry. *J of Hospitality and Tourism Studies* 20(1):199-216
- Park GT, Kim DW (2003): Studies on development of functional herbal food based on yaksun-focusing on the relevant Chinese literature. *Korean J of Culinary Research* 9(4):191-202
- Park MA (2005): The study on the cost structure of foodservice center in institutions. *Korean J of Culinary Research* 11(3): 151-165
- Park SH (2004): An empirical study on the nutritious and healthy menu selection attributes following current well being trend-focus on the Korean restaurants at deluxe hotels in Daegu area-. Masters degree thesis. Keimyung University. pp.57-60
- Samsung Economic Research Institute (2003): 2003년 10대 히트상품. Seoul. pp.2-6
- Song E (2006): A study on the effect of the well-being awareness on the satisfaction of university dormitory foodservice. *J Korean Home Econ Assoc* 44(11):161-170
- Song HG, Kim HK (2008): An influence on consumption toward health by the tendency of healthful menu choice in dining-out consumer-focused on the well-being tendency and LOHAS. *Korea J of Tourism and Hospitality Research* 22(1):83-99
- Wellson AJ (2007): Organic agriculture in the US. Nova Science Publishers. New York. pp.129-131
- World Health Organization (1948): WHO Definition of Health. Available from: <http://www.who.int/about/definition/en/print.html>. Accessed June 1, 2009