

대학 구내식당 푸드 코디네이션 만족도에 관한 연구

류 무 희[¶]

호원대학교 외식산업학과[¶]

A Study on Satisfaction with Food Coordination in a University Cafeteria

Moo-hee Ryu[¶]

Dept. of Food Service Industry, Howon University[¶]

Abstract

The goal of this study is to improve food coordination, which is one of the factors of menu quality, by surveying satisfaction of students who visit a university cafeteria. Using Amos 7.0 to graphically verify the structure of the overall model, these following results were obtained. First, satisfaction with Interior facilities was positively enhanced by food shapes, food colors, tableware sizes and tableware colors. The more people liked these factors, the higher their satisfaction was. Second, satisfaction with Interior decoration was judged by such factors as food sizes, food colors and tableware colors. Third, satisfaction with Interior lightings was affirmatively affected by the colors of food and tableware. Fourth, Interior facilities, decoration and lightings all have positive influence on satisfaction with food. Higher satisfaction on these factors guarantee higher satisfaction with food. Among the standardized coefficient, Interior decoration(0.460), Interior lighting(0.310), Interior facilities(0.183), Interior decoration appears to be the most important factor for satisfaction with food.

Key words: university cafeteria, food coordination, shape, color, size, satisfaction with food

I. 서 론

최근 외식업체에서도 마케팅 전략 차원에서 차별화된 제품 개발 시 고객의 푸드 코디네이션에 대한 감성을 만족시키기 위한 체계적이고 구체적인 푸드 코디네이션이 요구되고 있다(Kim JY · Na JK 2006).

푸드 코디네이션은 음식을 먹는 사람이 가장 먼저 접하게 되는 외향적 요소로서 음식의 첫인상을 결정(조리교재발간위원회 2002) 하고, 식사하는 장소의 환경과 분위기를 조성한다(이관식

2002). 이 중 식기류의 색상과 형태, 주재료와 부재료 간의 배치나 색상의 조화는 고객을 만족시켜 감동을 줄 수 있다(Kim HY et al. 2000). 이처럼 푸드 코디네이션은 요리의 품질을 평가하는데 결정적인 영향을 미치지만(조리교재발간위원회 2002), 예술성 높은 푸드 코디네이션은 주관적인 것으로 실행하기에는 상당히 애매모호하다(Kim JE · Ko BS 2002). 그러므로 고객의 푸드 코디네이션 만족을 위한 합리적인 의사결정이 그 어느 때보다 중요하고, 이러한 의사결정에 고객의 목소리를 반영하는 것(Yang IS et al. 2004)이 필요

¶ : 류무희, 063-450-7381, foodelite@hanmai.net 전북 군산시 임피면 월하리 727 호원대학교 외식산업학과
본 연구는 호원대학교 교내학술연구비에 의해 수행 되었습니다.

하며, 최근의 레스토랑에서는 음식 자체만 비중이 높았던 예전과는 달리 푸드 코디네이션에 전문적인 인력을 집중시키고 있다. 푸드 코디네이션에 대한 높은 관심을 자연스럽게 반영한 것으로는 대학교의 관련학과들의 신설(Kim HB · Kim MJ 2008)과, 푸드 코디네이션과 관련된 연구(Chun BG 2005; Kim SH 2005; Kang BK · Han JW 2004; Hwang KS · Kim YK 2008; Kim HB · Kim MJ 2008; Chu SJ · Kim SH 2009; Cho SH et al. 2009; Yoo KA · Kim YG 2009; Kim GC · Lee YJ 2009; Ryu MH et al. 2009a; Ryu MH et al. 2009b; Lee SJ et al. 2010; Ryu MH 2010c)의 급속한 증가를 들 수 있다. 그러나 대학생들이 이용하고 있는 구내식당과 관련된 연구로는 선호도(Kim HY et al. 2000), 식단 분석(Lee SJ et al. 2004), 급식 품질속성(Yang IS · Park MK 2008) 등으로 한정되어 있어, 대학생들의 감성을 자극하는 푸드 코디네이션에 대한 조사가 이루어져, 그 결과가 적용된 음식이 제공되어, 음식의 만족도를 높일 수 있는 연구가 필요한 실정이다.

따라서 본 연구의 목적은 대학생들이 이용하는 구내식당의 푸드 코디네이션 요소 중 음식 만족도에 영향을 미치는 요소를 분석하고, 영향요인들 중 상대적으로 중요한 요인들 간의 차이를 분석하고자 한다. 또한 내부 물리적 환경과 음식 만족도 간의 영향 관계를 분석하여 구내식당의 푸드 코디네이션에 도움이 될 수 있는 의미 있는 시사점을 제시하고자 한다.

II. 이론적 배경

1. 푸드 코디네이션

시각적 요소의 역할과 함께 식문화 전반에 대한 관심이 높아지고, 식공간에 대한 중요성이 증대되면서 푸드 코디네이션에 대한 관심이 고조되고 있다. 푸드 코디네이션은 크게 음식의 외형을 시각적으로 아름답게 나타내는 푸드 스타일링과 그 음식을 가장 효과적으로 즐길 수 있는 테이블

분위기를 연출하는 테이블 세팅의 두 가지로 결정된다(식공간연구회 2008). 푸드 코디네이션이란 식품영양학적 지식을 바탕으로 식품과 조리, 테이블세팅까지 다양한 음식문화산업의 흐름을 주도하는 작업이다(황지희 등 2002). 미국이나 유럽에서는 이미 정착된 개념으로 요리만 전담하는 메뉴 플래너, 조리된 음식을 조화롭고 예쁘게 담아내는 푸드 스타일리스트, 주변에 놓일 소품을 담당하는 프롬 스타일리스트 등으로 세분화되어 있다(식공간연구회 2008).

국내 푸드 코디네이션의 연구 동향은 2000년부터 2008년 사이에 식공간 구성요소, 테이블웨어에 관한 연구(23.6%)가 가장 많은 편수의 논문으로 조사 되었으며, 그 다음으로 색채, 패키지(포장)디자인에 관한 연구(17%), 구매, 소비자행동, 경영 및 마케팅에 관한 연구(14.6%), 식공간 환경에 관한 연구(13.4%), 평론, 식문화 및 교육에 관한 연구(9.6%) 순으로 진행되고 있다(Kwon YS · Hong WS 2010).

2. 내부 물리적 환경

서비스 장면의 물리적 환경은 물리적 증거(physical evidence)로 간주되기도 한다. 실제로 ‘물리적 증거’의 개념을 ‘서비스가 진행되고, 기업과 고객이 상호 작용하는 환경’으로서 정의된다(Booms BH & Bitner MJ 1981). 고객의 입장에서 서비스는 직접 경험하기 전에는 볼 수 없기 때문에 서비스와 관련된 유형적 증거, 즉 시설, 장비, 종사원, 메뉴판, 메뉴가격, 그리고 다른 고객 등을 보고 그 서비스에 대한 지각을 형성하며 이를 구매 의사결정에 반영한다. 서비스 장면의 물리적 환경은 세 가지 하위 요소인 주변요소(ambient factor), 디자인요소(design factor), 그리고 사회적 요소(social factor)의 범주로 분류되기도 한다(Baker J 1987). 주변요소에는 온도, 색상, 소리(음악), 조명, 그리고 향기와 같이 환경의 분위기에 영향을 미치는 요소들이 포함된다. 디자인요소는 가시적인 특징을 가지는데, 건축미, 색

상 등의 미적 요소(aesthetic factor)와 레이아웃, 안정성 등의 기능적 요소(functional factor)로, 사회적 요소는 인적 구성요소인 종사원과 고객의 특징을 말한다. 구체적으로 서비스 장면 내의 사람 수와 그들의 행동을 의미한다. 또한, 서비스 물리적 환경은 서비스케이프(Servicescape)라는 용어로 표현되며, 주변요소(ambient condition), 공간적 배치와 기능성(spatial layout & functionality), 표지판(sign), 상징물과 조형물(signs, symbols, and artifacts)로도 유형화된다(Bitner MJ 1992). 물리적 환경의 이들 3가지 유형들은 종사원과 고객의 행위를 강화하기 위해서 서비스기업에서 통제할 수 있는 구체적인 물리적 요인으로 간주된다(Chun BG 2005).

3. 고객 만족

Wakefield K & Blodgett J(1994)는 고객의 서비스 환경에 대한 지각은 고객의 긍정적인 흥미를 유발하여 만족(satisfaction)과 지속적인 몰입(enduring involvement)을 유발한다고 하였다. 또한 고객들은 점포의 물리적 환경에 기초하여 서비스 실패원인을 돌린다(Bitner MJ 1990)고 밝혔는데, 특히 레스토랑인 경우 소비자의 추론은 환경단서에 강한 영향을 받는 것으로 나타났다(Baker J 1987). 서비스 품질 연구에서 물리적 환경의 개념은 건축적인 환경이 고객의 서비스 평가에 미치는 영향을 생각한다. 물리적 환경을 기업이 통제할 수 있는 객관적이고 물리적인 요인으로 정의하고(Kotler P 1997; Baker J 1987), 그 중 특히 시설과 관련된 환경을 서비스케이프(Servicescape)로 정의하였다. 서비스케이프는 선행 연구에서도 많은 지지를 받고 있다(Baker J 1987; Baker J et al 1994; Bitner MJ 1990). 최근의 연구결과 중 Ryu MH 등(2009a)이 개발한 식공간 연출척도인 'DINETOP5SCAPE'를 기초로 하여 푸드 코디네이션 요소를 변수로 추출하고, 구내 식당의 물리적 환경 또한 Ryu K & Jang SC(2008)의 'DINESCAPE'척도 요소 중 시설, 인테리어,

조명으로 한정 추출하여, 그들 변인들과 음식에 대한 만족도 간의 관계를 경로 모형으로 하여, 서비스 환경을 고객만족의 선행변수로 보는 것이 타당한 것으로 파악된다(Brady MK & Cronin JJ 2001).

Ⅲ. 연구방법

1. 연구모형 및 연구기설

본 연구에서는 대학 구내식당의 푸드 코디네이션 만족이 내부 물리적 환경 및 음식만족도에 미치는 영향에 대한 구조모텔분석을 실시하여, 이를 통해 궁극적으로 대학 구내식당의 음식만족도 향상을 위한 푸드 코디네이션 중요도요인을 도출하고자 한다. 본 연구의 구조모텔은 Ryu MH 등(2009a)이 개발한 식공간연출척도인 'DINETOP5SCAPE'를 기초로 하였으며, 'DINETOP5SCAPE'는 Ryu K & Jang SC(2008)의 'DINESCAPE'척도를 근간으로 하였다. 'DINESCAPE'(Ryu K & Jang SC 2008)는 서비스케이프(Servicescape)(Baker J 1987; Baker J et al 1994; Bitner MJ 1990)를 바탕으로 레스토랑의 내부 물리적 환경과 소비자행동의 인과관계 구조를 환경심리학의 패러다임에 근거하여 수행한 것이다. 본 연구에서는 세부 항목으로 푸드 코디네이션 요소를 음식의 크기, 형태, 색채와 식기의 크기, 형태, 색채로 한정하고, 구내식당의 물리적 환경 또한 'DINESCAPE'척도 (Ryu K & Jang SC 2008)중 시설, 인테리어, 조명으로 추출하여 그들 변수들과 음식에 대한 만족도를 대학생들이 이용하는 구내식당에서 수행하였다. 이를 위해서 다음과 같은 연구모형 <Figure 1> 및 연구기설을 설정하였다.

본 연구모형에 따른 연구기설은 이론적 배경에서 제시한 선행연구들에 의해 다음과 같이 설정하였다.

H1: 음식크기에 대한 만족도가 높을수록 내부 물리적 환경의 만족도에 긍정적 영향을 미칠 것이다.

H1-1: 음식크기에 대한 만족도가 높을수록 내

부시설 만족도에 긍정적 영향을 미칠 것이다.

H1-2: 음식크기에 대한 만족도가 높을수록 인테리어만족도에 긍정적 영향을 미칠 것이다.

H1-3: 음식크기에 대한 만족도가 높을수록 내부조명 만족도에 긍정적 영향을 미칠 것이다.

H2: 음식형태에 대한 만족도가 높을수록 내부 물리적 환경의 만족도에 긍정적 영향을 미칠 것이다.

H2-1: 음식형태에 대한 만족도가 높을수록 내부시설 만족도에 긍정적 영향을 미칠 것이다.

H2-2: 음식형태에 대한 만족도가 높을수록 인테리어 만족도에 긍정적 영향을 미칠 것이다.

H2-3: 음식형태에 대한 만족도가 높을수록 내부조명 만족도에 긍정적 영향을 미칠 것이다.

H3: 음식색채에 대한 만족도가 높을수록 내부 물리적 환경의 만족도에 긍정적 영향을 미칠 것이다.

H3-1: 음식색채에 대한 만족도가 높을수록 내부시설 만족도에 긍정적 영향을 미칠 것이다.

H3-2: 음식색채에 대한 만족도가 높을수록 인테리어 만족도에 긍정적 영향을 미칠 것이다.

H3-3: 음식색채에 대한 만족도가 높을수록 내부조명 만족도에 긍정적 영향을 미칠 것이다.

H4: 식기크기에 대한 만족도가 높을수록 내부 물리적 환경의 만족도에 긍정적 영향을 미칠 것이다.

H4-1: 식기크기에 대한 만족도가 높을수록 내부시설 만족도에 긍정적 영향을 미칠 것이다.

H4-2: 식기크기에 대한 만족도가 높을수록 인테리어 만족도에 긍정적 영향을 미칠 것이다.

H4-3: 식기크기에 대한 만족도가 높을수록 내부조명 만족도에 긍정적 영향을 미칠 것이다.

H5: 식기형태에 대한 만족도가 높을수록 내부 물리적 환경의 만족도에 긍정적 영향을 미칠 것이다.

H5-1: 식기형태에 대한 만족도가 높을수록 내부시설 만족도에 긍정적 영향을 미칠 것이다.

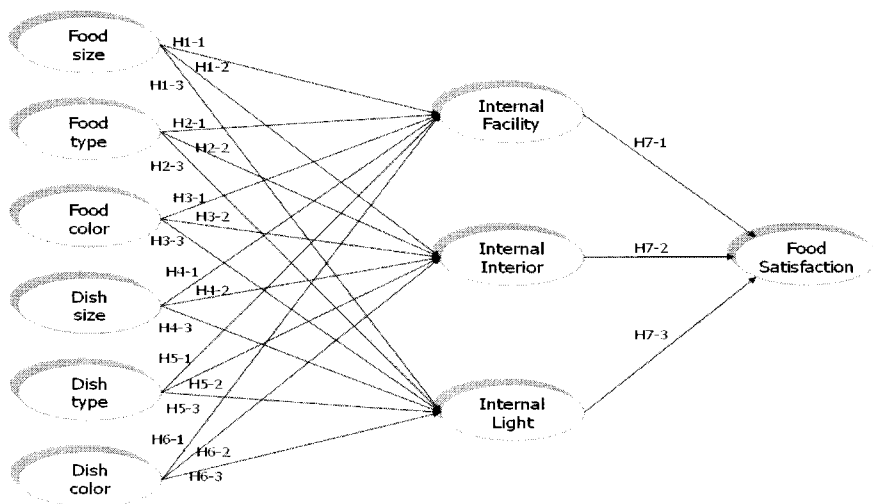
H5-2: 식기형태에 대한 만족도가 높을수록 인테리어 만족도에 긍정적 영향을 미칠 것이다.

H5-3: 식기형태에 대한 만족도가 높을수록 내부조명 만족도에 긍정적 영향을 미칠 것이다.

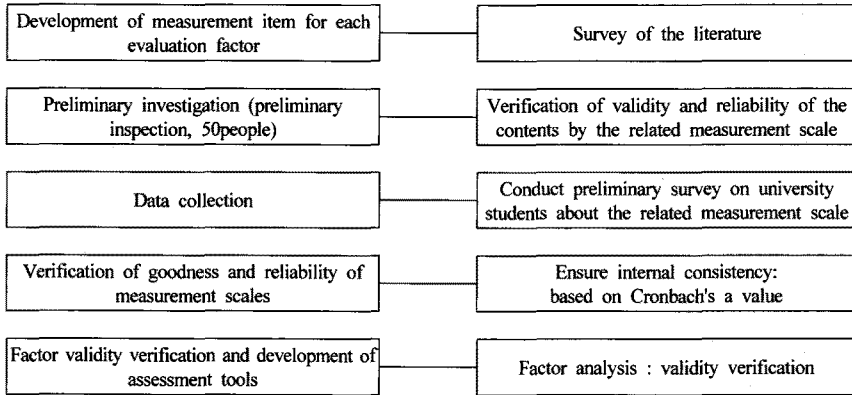
H6: 식기색채에 대한 만족도가 높을수록 내부 물리적 환경의 만족도에 긍정적 영향을 미칠 것이다.

H6-1: 식기색채에 대한 만족도가 높을수록 내부시설 만족도에 긍정적 영향을 미칠 것이다.

H6-2: 식기색채에 대한 만족도가 높을수록 인테리어 만족도에 긍정적 영향을 미칠 것이다.



<Fig. 1> Research Model



<Fig. 2> Scale building process and procedure

H6-3: 식기색채에 대한 만족도가 높을수록 내부조명 만족도에 긍정적 영향을 미칠 것이다.

H7: 내부 물리적 환경에 대한 만족도가 높을수록 음식만족도에 긍정적 영향을 미칠 것이다.

H7-1: 내부시설에 대한 만족도가 높을수록 음식만족도에 긍정적 영향을 미칠 것이다.

H7-2: 인테리어에 대한 만족도가 높을수록 음식만족도에 긍정적 영향을 미칠 것이다.

H7-3: 내부조명에 대한 만족도가 높을수록 음식만족도에 긍정적 영향을 미칠 것이다.

2. 조사 설계

본 연구에서 사용된 설문지는 다음 <Figure 2>의 절차를 통해서 구성하였다.

문헌조사를 통하여 측정항목을 도출하였고, 예비조사를 통하여 평가척도의 내용 타당도와 신뢰도 검증을 하였으며, 평가척도의 설문조사를 실시하여 척도의 요인별 적합도, 신뢰도 검증 및 요인타당도 검증을 통해 평가도구를 개발하였다.

이상의 설문구성 내역을 보면 <Table 1>과 같다.

<Table 1> Configuration of the questionnaire

| Factor | Item | No. | Number | Scale |
|-----------------------------|---------------|-------|--------|---------------|
| Food | · Size | 1-3 | 3 | Likert |
| | · Type | 4-6 | 3 | |
| | · Color | 7-9 | 3 | |
| Dish | · Size | 10-12 | 3 | " |
| | · Type | 13-15 | 3 | |
| | · Color | 16-18 | 3 | |
| Int. decoration | · Facility | 19-21 | 3 | " |
| | · Interior | 22-24 | 3 | |
| | · Light | 25-27 | 3 | |
| Satisfaction | · Reliability | 28 | 1 | " |
| | · Re-visit | 29 | 1 | |
| | · commitment | 30 | 1 | |
| Demographic Characteristics | · Sex · Age | 1-10 | 10 | Nominal scale |
| | · Education | | | |
| | · Foodservice | | | |
| Total | | | 40 | |

3. 조사대상

본 연구는 서울·경기지역 소재 대학교 대학생 250명을 대상으로 2010년 10월 8일부터 2010년 10월 15일 까지 8일 동안 인터넷 조사(Internet survey)를 실시하여, 대학교 구내식당의 푸드 코디네이션 만족도를 조사하였다.

4. 자료처리방법

본 연구에서 확보된 설문지는 SPSS 15.0(ver.) 과 Amos 7.0을 이용하여 분석을 진행하였다.

첫째, 본 연구에서는 인구통계학적 특성을 분석하기 위해 빈도분석을 실시하였고, 요인분석을 통해 척도의 타당성을 분석 하였다. 그리고 사용

된 척도의 신뢰성(Reliability Analysis)을 검토하기 위해 Cronbach's α 계수를 이용하였다.

둘째, Amos 7.0을 이용하여 요인별 확인적 요인분석과 연구 가설을 검증하였다. 또한 분석결과의 도형제시를 위해서 Amos 7.0을 이용하여 그 래픽 작업을 수행하였다. 본 연구에서 가설검증의 유의수준은 $\alpha=0.05$ 로 설정하였다.

IV. 연구 분석 및 결과

1. 인구통계학적 특성

본 연구의 일반적 특성을 파악하기 위한 빈도 분석 결과는 <Table 2>와 같이 나타났다. 출신고

<Table 2> Demographic characteristics

| Variable | Group | Person | % |
|---|-----------------------------------|--------|-------|
| Location of a high school they graduated from | Metropolitan | 109 | 43.6 |
| | Small town | 109 | 43.6 |
| | Others | 32 | 12.8 |
| Location of a university | Metropolitan | 165 | 66.0 |
| | Small town | 67 | 26.8 |
| | Others | 18 | 7.2 |
| Grade | 1year | 64 | 25.6 |
| | 2year | 64 | 25.6 |
| | 3year | 62 | 24.8 |
| | 4year | 60 | 24.0 |
| Major | Food related field | 26 | 10.4 |
| | Others | 224 | 89.6 |
| Experience of a part-time job | Yes | 171 | 68.4 |
| | No | 79 | 31.6 |
| Sex | Male | 125 | 50.0 |
| | Female | 125 | 50.0 |
| Frequency of using a university cafeteria | Less than 1time/2wks | 32 | 12.8 |
| | 1-2times/2wks | 50 | 20.0 |
| | 1-2times/1wk | 42 | 16.8 |
| | 3-4times/1wk | 81 | 32.4 |
| | 5times/1wk | 45 | 18.0 |
| Spending money/month(won) | less than 100,000 | 36 | 14.4 |
| | 100,000-200,000 | 87 | 34.8 |
| | 200,000-300,000 | 65 | 26.0 |
| | 300,000-400,000 | 28 | 11.2 |
| | 400,000 or more | 34 | 13.6 |
| Management of a university cafeteria | by the university it belongs to | 156 | 62.4 |
| | by a management company | 60 | 24.0 |
| | by carrying food from the outside | 14 | 5.6 |
| | Others | 20 | 8.0 |
| Cost per meal(won) | less than 2,000 | 58 | 23.2 |
| | 2,000-2,500 | 50 | 20.0 |
| | 2,500-3,000 | 51 | 20.4 |
| | 3,000 | 91 | 36.4 |
| Total | | 250 | 100.0 |

교는 대도시, 중소도시가 각각 43.6%(각각 109명), 기타 12.8%(32명)이며, 대학교 소재지는 대도시가 66%(165명)로 가장 많았으며, 학년등급은 25%내외로 고른 분포이며, 남녀 비율은 균등하였다. 전공은 음식비관련학과가 89.6%(224명)로 관련학과(10.4%)보다 월등히 많았으며, 아르바이트 유경험자가 68.4%이고, 구내식당 이용 빈도는 주 3-4회가 32.4%(81명)로 가장 많았다. 월평균 지출비는 10-20만원이 34.8%로 가장 많았고, 구내식당 운영방법은 대학 자체 운영이 62.4%로 위탁운영(24.0%)과 차이가 많았으며, 한 끼 평균 가격은 3000원 이상이 36.4%(91명)로 가장 많았다.

2. 척도의 타당성 및 신뢰도 분석

본 연구에 포함된 각 요인의 타당성을 위해 베리맥스 방법에 의한 탐색적 요인분석(EFA: Exploratory Factor Analysis)을 실시하였다. 또한 신뢰성분석을 통해 내적 일관성 여부를 판단하였

다. 요인분석에서의 요인적재 값은 0.60이상을 기준으로 하였다(Hair JF et al. 1998).

1) 음식 및 식기만족도에 대한 요인분석 및 신뢰도분석

음식 및 식기에 대한 요인분석과 신뢰도분석의 결과는 <Table 3>과 같다.

음식 및 식기만족도에 대한 요인분석 및 신뢰도 분석결과, 총 6개 요인으로 도출되었고, 각 문항은 해당 요인 간 상관정도인 요인적 재치(factor loading)가 모두 0.60이상으로 나타났으며, 척도 구성과 동일하게, 요인 1을 식기크기, 요인 2를 식기형태, 요인3을 식기색채, 요인 4를 음식크기, 요인 5를 음식형태, 요인 6을 음식색채로 명명하였다. 신뢰도분석 결과 Cronbach's α 계수는 0.682로 나타나 0.60이상으로 문항 간 내적일관성을 만족하는 것으로 나타났다.

또한 KMO와 Bartlett 구형성 검정 결과, KMO

<Table 3> Results of the factor analysis and reliability analysis of satisfaction with food and tableware

| Item | Factor1 | Factor2 | Factor3 | Factor4 | Factor5 | Factor6 |
|---------------------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|
| Dish size2 | .832 | .213 | .086 | .119 | .002 | .092 |
| Dish size3 | .803 | .181 | .100 | .081 | .039 | .155 |
| Dish size1 | .796 | .231 | .012 | .170 | -.054 | .033 |
| Food type1 | .230 | .823 | .079 | .100 | .149 | .050 |
| Food type2 | .239 | .791 | .128 | .002 | .155 | .126 |
| Food type3 | -.012 | .739 | .509 | .123 | .342 | -.268 |
| Dish Type3 | .101 | .197 | .843 | .021 | .093 | .061 |
| Dish Type2 | .134 | .063 | .819 | .161 | .019 | .211 |
| Dish Type1 | .233 | -.152 | .761 | -.041 | .277 | .094 |
| Dish color1 | .078 | .127 | .154 | .872 | -.053 | .138 |
| Dish color2 | .309 | -.020 | -.022 | .822 | .209 | .012 |
| Dish color3 | .110 | .107 | .318 | .739 | .110 | .245 |
| Food size2 | .045 | .274 | .156 | .085 | .854 | .079 |
| Food size1 | .163 | .148 | .090 | .104 | .753 | .312 |
| Food size3 | .190 | .234 | .143 | .037 | .711 | .398 |
| Food Colors1 | .149 | .180 | .189 | .124 | .099 | .796 |
| Food Colors3 | .241 | .096 | .237 | .164 | .329 | .743 |
| Food Colors2 | .117 | .044 | .023 | .127 | .186 | .666 |
| eigen-value | 3.517 | 2.423 | 2.265 | 1.810 | 1.760 | 1.497 |
| % | 19.538 | 13.462 | 12.583 | 10.057 | 9.780 | 8.314 |
| Cumulated % | 19.538 | 33.000 | 45.582 | 55.639 | 65.419 | 73.733 |
| Cronbach's α | 0.844 | 0.728 | 0.758 | 0.747 | 0.843 | 0.682 |

KMO & Bartlett's Test of Sphericity .867/2176.616(0.000***)

Extraction method : Principal Component Analysis

Rotation method : Varimax's method

는 0.867, Bartlett 검정의 유의확률은 0.000으로 음식 및 식기만족도에 대한 요인모형은 적합한 것으로 파악되었다.

2) 내부 물리적 환경 만족도에 대한 요인분석 및 신뢰도분석

내부 물리적 환경에 대한 요인분석 결과, 3개의 요인으로 도출되었고, 전체 누적설명력은 75.2%로 높으며, 타당도를 저해하는 항목은 없었다. 각 요인은 내부조명, 인테리어, 내부시설에 대한 만족을 의미하는 각 3개의 문항으로 각각 구성되었다. 신뢰도계수 Cronbach's α 또한 0.731로 0.60 이상으로 높게 나타나 적합하였다.

또한 KMO와 Bartlett 구형성 검정 결과, KMO는 0.750, Bartlett 검정의 유의확률은 0.000으로 내부 물리적 환경만족도에 대한 요인모형은 적합

한 것으로 파악되었다.

내부 물리적 환경에 대한 요인분석과 신뢰도분석 결과는 <Table 4>와 같다.

3) 음식만족도에 대한 요인분석 및 신뢰도분석

음식만족도는 하나의 단일요인으로 구성되었고, 신뢰도 계수 Cronbach's α 는 0.813으로 높게 나타났으며, 하나의 개념을 구성하는 3개 문항으로 파악하였다.

또한 KMO와 Bartlett 구형성 검정 결과, KMO는 0.750, Bartlett 검정의 유의확률은 0.000으로 음식만족도에 대한 요인모형은 적합한 것으로 파악되었다.

음식만족도에 대한 요인분석과 신뢰도분석은 <Table 5>와 같다.

<Table 4> Results of the factor analysis and reliability analysis of Interior physical environment

| Item | Factor1 | Factor2 | Factor3 |
|---------------------|---------|---------|---------|
| Int. light2 | .905 | .203 | -.083 |
| Int. light3 | .902 | .195 | -.034 |
| Int. light1 | .840 | .286 | -.065 |
| Interior2 | .148 | .896 | .000 |
| Interior3 | .257 | .872 | -.043 |
| Interior1 | .248 | .766 | -.016 |
| Int. facilities2 | -.055 | -.024 | .823 |
| Int. facilities3 | -.060 | -.017 | .806 |
| Int. facilities1 | -.031 | -.010 | .786 |
| eigen-value | 2.495 | 2.313 | 1.960 |
| % | 27.722 | 25.696 | 21.780 |
| Cumulated % | 27.722 | 53.419 | 75.199 |
| Cronbach's α | 0.901 | 0.846 | 0.731 |

KMO & Bartlett's Test of Sphericity .750/1074.604(0.000^{***})

Extraction method : Principal Component Analysis

Rotation method : Varimax's method

<Table 5> Results of the factor analysis and reliability analysis of satisfaction with food

| Item | Factor1 |
|-------------------------|---------|
| Satisfaction with food2 | .891 |
| Satisfaction with food1 | .872 |
| Satisfaction with food3 | .796 |
| eigen-value | 2.188 |
| % | 72.937 |
| Cumulated % | 72.937 |
| Cronbach's α | 0.813 |

KMO & Bartlett's Test of Sphericity .686/272.3480.000^{***})

Extraction method : Principal Component Analysis

Rotation method : Varimax's method

2. 확인적 요인분석

탐색적 요인분석과 신뢰성 분석을 실시한 다음 구조모형에 투입되는 잠재변인을 고려한 확인요인분석(CFA: Confirmatory Factor Analysis)을 실시하였다. 이 분석은 단일 차원성을 저해하는 항목을 제거하는 데에 목적이 있다. 각 요인분석의 최적 상태는 다음 적합도 지수를 통해서 평가하였다.

GFI(Goodness-of-Fit Index: 0.90이상이면 적합 모형), AGFI(Adjusted Goodness-of-Fit Index: 1에 가까울수록 양호한 모형),RMR(Root Mean Squared Residual: 0에 가까울수록 양호, <0.05 양호, <0.08 어느 정도 양호, >0.1생각해볼 필요), NFI(Normed Fit Index: 1에 가까울수록 양호), 에 대한 p값 (>0.05 이면 바람직함) 등을 이용하였다 (김계수 2006).

분석결과는 <Figure 3>과 같이 GFI는 0.896, AGFI 0.837, NFI 0.893, RMR과 RMSEA는 각각 0.071, 0.081로 파악되었다. GFI, AGFI NFI 모두 판단 지표에서 벗어나 있긴 하지만 0.9.00에 거의 가까운 수치를 보이고 있고, RMR과 RMSEA는 각각 0.071, 0.081로 <0.1로 어느 정도 양호한 것으로 파악되어, 최적합 수준의 모델은 아니지만 연구모형에 대한 확인적 요인 분석결과는 수용가

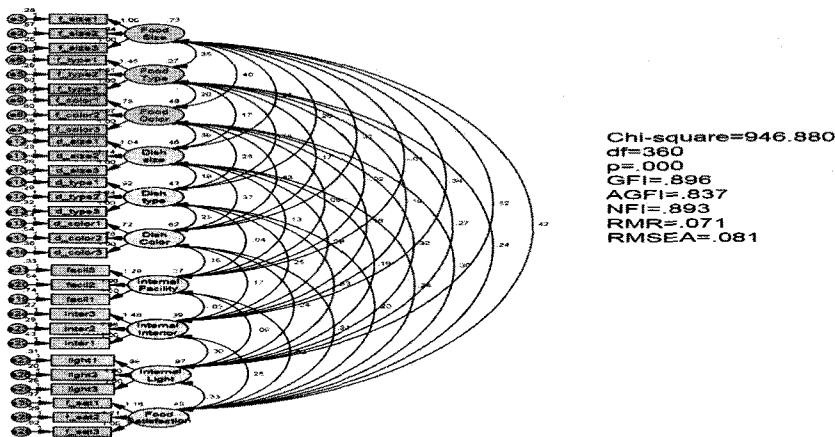
능하다고 볼 수 있다.

다음으로 각 잠재변인을 구성하는 관측변수의 유의성을 파악하였으며, 그 결과는 <Table 6>과 같다. 분석 결과, 각 잠재변인을 구성하는 관측변인은 모두 통계적으로 유의한 정(+)의 관계를 보이고 있어(p<0.05), 관측변수는 적합한 것으로 판단할 수 있다.

3. 상관관계

상관관계 분석 결과, 상관관계수들의 값이 모두 양의 상관관계수 값을 보이고 있어 본 연구의 연구 가설과 어느 정도 방향성이 일치함을 알 수 있다. 또한 변수들 간의 매우 높은 상관관계(0.80이상)를 보이는 변수는 없는 것으로 나타나, 인과관계 분석에서 일어날 수 있는 다중공선성 문제가 제기되지 않는다고 판단할 수 있다.

확인요인분석결과, 요인별 단일차원을 확인하고 각 요인 사이의 관련성 정도 및 방향성을 파악하기 위해서 상관관계분석을 실시하였으며, 결과는 <Table 7>과 같다.



<Fig. 3> Results of the confirmative factor analysis

<Table 6> Significance test results between the observed variables and the latent variables

| | | | Standardized Coefficient | Unstandardized Coefficient | S.E. | C.R. | P |
|---------------------------|---|----------------------------|-----------------------------|-------------------------------|-------|--------|----------|
| Food size | → | Food size3 | 0.862 | 1.000 | | | |
| Food size | → | Food size2 | 0.690 | 0.840 | 0.069 | 12.114 | 0.000*** |
| Food size | → | Food size1 | 0.852 | 1.003 | 0.061 | 16.340 | 0.000*** |
| Food type | → | Food type3 | 0.501 | 1.000 | | | |
| Food type | → | Food type2 | 0.829 | 1.507 | 0.197 | 7.637 | 0.000*** |
| Food type | → | Food type1 | 0.774 | 1.452 | 0.194 | 7.469 | 0.000*** |
| Food color | → | Food color3 | 0.742 | 1.000 | | | |
| Food color | → | Food color2 | 0.655 | 0.970 | 0.099 | 9.784 | 0.000*** |
| Food color | → | Food color1 | 0.527 | 0.783 | 0.100 | 7.841 | 0.000*** |
| Dish size | → | Dish size3 | 0.798 | 1.000 | | | |
| Dish size | → | Dish size2 | 0.852 | 1.145 | 0.081 | 14.162 | 0.000*** |
| Dish size | → | Dish size1 | 0.791 | 1.042 | 0.079 | 13.112 | 0.000*** |
| Dish type | → | Dish type3 | 0.757 | 1.000 | | | |
| Dish type | → | Dish type2 | 0.795 | 1.077 | 0.097 | 11.069 | 0.000*** |
| Dish type | → | Dish type1 | 0.627 | 0.920 | 0.102 | 9.050 | 0.000*** |
| Dish color | → | Dish color3 | 0.796 | 1.000 | | | |
| Dish color | → | Dish color2 | 0.640 | 0.777 | 0.085 | 9.175 | 0.000*** |
| Dish color | → | Dish color1 | 0.610 | 0.717 | 0.082 | 8.760 | 0.000*** |
| Intfacilities | → | Int. facilities1 | 0.578 | 1.000 | | | |
| Intfacilities | → | Int. facilities2 | 0.658 | 1.058 | 0.148 | 7.167 | 0.000*** |
| Intfacilities | → | Int. facilities3 | 0.807 | 1.282 | 0.178 | 7.211 | 0.000*** |
| Interior | → | Interior1 | 0.689 | 1.000 | | | |
| Interior | → | Interior2 | 0.848 | 1.361 | 0.115 | 11.875 | 0.000*** |
| Interior | → | Interior3 | 0.892 | 1.485 | 0.122 | 12.218 | 0.000*** |
| Int. light | → | Int. light3 | 0.879 | 1.000 | | | |
| Int. light | → | Int. light2 | 0.900 | 1.001 | 0.053 | 18.861 | 0.000*** |
| Int. light | → | Int. light1 | 0.829 | 0.885 | 0.053 | 16.685 | 0.000*** |
| Satisfaction with food | → | Satisfaction with food1 | 0.797 | 1.000 | | | |
| Satisfaction with food | → | Satisfaction with food2 | 0.842 | 1.039 | 0.078 | 13.346 | 0.000*** |
| Satisfaction with food | → | Satisfaction with food3 | 0.693 | 0.861 | 0.079 | 10.961 | 0.000*** |

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

<Table 7> Correlation analysis between the factors

| Variables | Food size | Food type | Food color | Dish size | Dish type | Dish color | Int. facilities | Interior | Int. light | Satisfaction with food |
|------------------------|-----------|-----------|------------|-----------|-----------|------------|-----------------|----------|------------|------------------------|
| Food size | 1 | | | | | | | | | |
| Food type | .639** | 1 | | | | | | | | |
| Food color | .519** | .393** | 1 | | | | | | | |
| Dish size | .345** | .361** | .608** | 1 | | | | | | |
| Dish type | .383** | .388** | .464** | .388** | 1 | | | | | |
| Dish color | .334** | .307** | .516** | .502** | .376** | 1 | | | | |
| Int. facilities | .374** | .303** | .370** | .310** | .254** | .222** | 1 | | | |
| Interior | .570** | .544** | .352** | .217** | .494** | .270** | .358** | 1 | | |
| Int. lighting | .595** | .534** | .412** | .274** | .492** | .245** | .329** | .481** | 1 | |
| Satisfaction with food | .581** | .527** | .513** | .472** | .343** | .465** | .334** | .493** | .452** | 1 |

* p<0.05 ** p<0.01

4. 구조방정식 모델분석

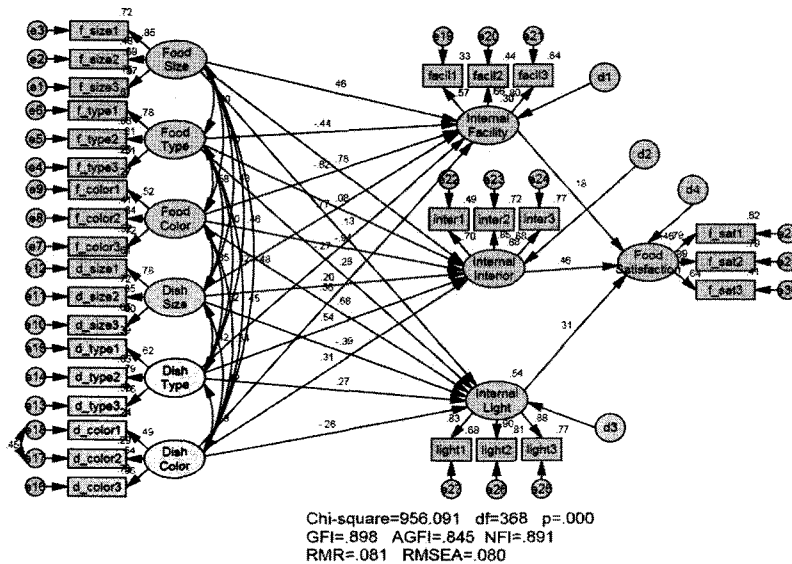
본 연구의 모형을 타당도 신뢰도분석을 통해 검증된 변인을 고려하여 구성하였다.

1) 연구모형 분석

연구모형과 상관관계분석 결과를 기초로 하여 연구모형의 전체적인 구조모형(overall model)을 검증한 결과, Chi-square=956.091, 자유도(d.f)=368, p-value=0.000, GFI=0.898, AGFI=0.845,

RMR=0.081, NFI=0.891등으로 적합도가 0.90보다 다소 낮은 수준이나 이에 근접하여 최적모형으로 설정하였다. 각 요인들 간의 관계에 대한 연구가 설 검증 결과는 <Table 8>와 <Figure 4>와 같다.

외생변수인 푸드 코디네이션과 매개변수인 내부 물리적 환경만족 요인 간의 관계를 보면, 내부 시설 만족도에는 음식의 형태와 색채, 식기의 크기와 색채가 유의한 정(+)의 영향을 미쳐 가설 H2-1, H3-1, H4-1과 H6-1은 채택되었으며, 음식



<Fig. 4> Result of the model verification

<Table 8> Result of the path coefficient between the variables and the study hypothesis verification

| Hypotheses | Path | Standardized Coefficient | Unstandardized Coefficient | S.E. | C.R. | P | A/D |
|------------|--|--------------------------|----------------------------|-------|-------|----------|-----|
| Hypo.1-1 | Food size → Int. facilities | 0.459 | 0.322 | 0.208 | 1.548 | 0.296 | D |
| Hypo.1-2 | Food size → Interior | 0.778 | 0.574 | 0.212 | 2.708 | 0.016* | A |
| Hypo.1-3 | Food size → Int. light | 0.126 | 0.136 | 0.331 | 0.411 | 0.681 | D |
| Hypo.2-1 | Food type → Int. facilities | 0.443 | 0.506 | 0.232 | 2.181 | 0.028* | A |
| Hypo.2-2 | Food type → Interior | 0.077 | 0.093 | 0.294 | 0.316 | 0.753 | D |
| Hypo.2-3 | Food type → Int. light | 0.281 | 0.495 | 0.351 | 1.410 | 0.158 | D |
| Hypo.3-1 | Food color → Int. facilities | 0.821 | 0.736 | 0.314 | 2.344 | 0.003** | A |
| Hypo.3-2 | Food color → Interior | 0.940 | 0.884 | 0.366 | 2.415 | 0.028* | A |
| Hypo.3-3 | Food color → Int. light | 0.675 | 0.935 | 0.393 | 2.379 | 0.038* | A |
| Hypo.4-1 | Dish size → Int. facilities | 0.771 | 0.676 | 0.289 | 2.339 | 0.012* | A |
| Hypo.4-2 | Dish size → Interior | 0.204 | 0.188 | 0.386 | 0.487 | 0.627 | D |
| Hypo.4-3 | Dish size → Int. light | 0.394 | 0.534 | 0.424 | 1.259 | 0.208 | D |
| Hypo.5-1 | Dish type → Int. facilities | 0.272 | 0.294 | 0.242 | 1.215 | 0.239 | D |
| Hypo.5-2 | Dish type → Interior | 0.542 | 0.521 | 0.348 | 1.497 | 0.232 | D |
| Hypo.5-3 | Dish type → Int. light | 0.274 | 0.387 | 0.256 | 1.512 | 0.113 | D |
| Hypo.6-1 | Dish color → Int. facilities | 0.562 | 0.400 | 0.137 | 2.920 | 0.011* | A |
| Hypo.6-2 | Dish color → Interior | 0.314 | 0.334 | 0.116 | 2.879 | 0.008** | A |
| Hypo.6-3 | Dish color → Int. light | 0.259 | 0.385 | 0.148 | 2.601 | 0.001** | A |
| Hypo.7-1 | Intfacilities → Satisfaction with food | 0.183 | 0.242 | 0.088 | 2.750 | 0.006** | A |
| Hypo.7-2 | Interior → Satisfaction with food | 0.460 | 0.579 | 0.102 | 5.676 | 0.000*** | A |
| Hypo.7-3 | Int. light → Satisfaction with food | 0.310 | 0.266 | 0.063 | 4.222 | 0.000*** | A |

* p<0.05 ** p<0.01 *** p<0.001 A: Adoption D: Dismissed

크기와 식기 형태는 유의한 영향을 미치지 못하여 가설 H1-1과 H5-1은 기각되었다. 인테리어에는 음식크기와 색채, 식기 색채가 유의한 영향을 미쳐 가설 H1-2, H3-2와 H6-2는 채택되었으나, 음식 형태, 식기의 형태와 크기는 유의한 영향을 미치지 못하여 가설 H2-2, H4-2와 H5-2는 기각되었다. 내부조명은 음식색채와 식기색채가 유의한 정(+)의 영향을 미쳐 가설 H3-3과 H6-3은 채택되었으나, 음식 크기와 형태, 식기의 크기와 형태는 유의한 영향을 미치지 못하여 가설 H1-3, H2-3, H4-3과 H5-3은 기각되었다. 매개변수인 내부 물리적 환경 만족요인과 최종 내생변수인 음식만족도 간의 관계에서는 내부시설, 인테리어, 내부조명이 모두 유의한 정(+)의 영향을 미치고 있어 가설 H7-1, H7-2와 H7-3은 모두 채택되었다.

이는 파티 플래닝에서의 푸드스타일링 연구(Kim SH 2005)에서도 조리된 음식의 크기, 색 조화, 그릇의 색상, 모양, 그릇과 음식의 조화의 비

중이 중요한 것으로 연구되어, 본 연구가 그 결과를 뒷받침한다고 할 수 있다. 또한 호텔 연회의 식공간연출과 테이블 테커레이션 연구(Hwang KS · Kim YK 2008)와 레스토랑 식공간 연출에서의 식기와 고명의 색채 조화 연구(Yoo KA · Kim YG 2009)에서 색채는 시각적 효과를 위해 중요한 역할을 한다고 하여, 본 연구의 음식과 식기의 색채요인과 함께 의미 있는 연구 결과로 파악된다. 케이터링 이용객의 식공간연출에 대한 지각 연구(Kim HB · Kim MJ 2008)에서도 청결 · 조화성 요인이 가장 큰 영향을 미치는 것으로 나타나 본 연구의 색채를 케이터링의 조화로 확장하여, 동일한 결과로 유추할 수 있어 케이터링의 마케팅에서도 식기와 음식의 색채조화를 활용할 수 있는 근거를 제시한 것으로 볼 수 있다. 호텔 컨벤션에서의 양식메뉴 연구(Cho SH et al. 2009) 또한 테이블웨어의 조화가 식공간연출에 유의한 의미를 나타낸 것으로 본 연구의 결과와 일치함을

알 수 있다. 하지만 유치원 급식 푸드 코디네이션 연구(Ryu MH 2010)의 결과는 푸드 코디네이션 요소는 직접적으로 음식만족도에 영향을 주지 않고 올바른 식습관이 전제되어야 음식만족도에 영향을 주는 것으로 나타나, 연령별로 차별화된 푸드 코디네이션 척도의 개발로 통합적으로 비교 가능한 연구의 시행이 이루어져야 할 것으로 본다. 이러한 결과를 바탕으로 구조모형의 결과를 요약 정리하면 <Figure 5>와 같다.

V. 결론 및 제언

본 연구에서는 대학내 식당의 푸드 코디네이션과 음식만족도간의 관계를 조사하기 위하여 “푸드 코디네이션-내부 물리적 환경-음식만족”으로 구조방정식 모형을 설정하고, 각 요인들의 개념 타당도와 신뢰도를 검증하기 위한 요인분석과 가설 모형검증을 통해 구조방정식 모형을 분석하였다. 본 연구의 주요 결과는 다음과 같다.

첫째, 음식의 형태나 색깔, 식기의 크기와 색채에 대한 만족이 높을수록 내부시설에 대한 만족이 향상된다.

둘째, 음식과 식기의 색채 및 크기에 대해 만족

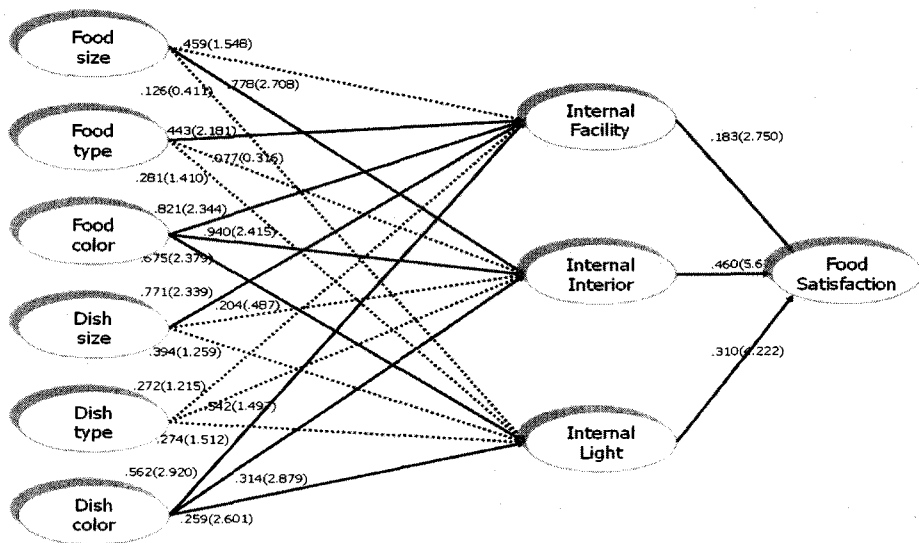
도가 높을수록 인테리어에 대한 만족도 향상된다.

셋째, 음식과 식기의 색채에 대해 만족할수록 내부조명에 대한 만족도도 향상된다.

넷째, 내부 인테리어, 시설, 조명 순으로 만족할수록 전반적인 대학내식당 음식 만족도 향상에 기여하며, 푸드 코디네이션 요인은 음식크기, 음식색채, 식기색채 순으로 인테리어에 영향을 미치고, 음식만족도 향상에 중요한 요인으로 파악되었다.

그러므로 연구가 나타내는 시사점은 대학생들의 푸드 코디네이션에 대한 만족도는 색채적인 요인이 중요하므로, 음식과 식기의 색채에 중점을 두는 것이다. 특히 구내식당의 식기는 대부분 획일적인 크기, 형태, 색채로, 편리성 위주의 식반을 사용하고 있으며, 음식의 형태, 크기 또한 식반에 의존되는 문제점을 가지고 있다. 이 문제점의 해결방안은 구내식당용 식기의 개발 및 사용 환경 조성이며, 식기의 색채요소에 비중을 두고 개발한다면 음식 만족도를 높일 수 있을 것으로 사료된다. 또한 내부 물리적 환경 중에서는 인테리어에 중점을 두고, 조명 요인 또한 관리적 방안으로 고려해야 할 것이다.

본 연구는 구내식당의 푸드 코디네이션 선행연



<Fig. 5> Result of the structural model

구가 없는 상황에서 타 연구 결과와 비교할 수 없는 한계점을 가지지만 급식산업 푸드 코디네이션 기초연구로 의의를 가지며, 다양한 구내식당용 식기 개발의 필요성을 보여주는 연구라고 할 수 있다. 또한 학교급식 구내식당 뿐 만 아니라 여러 단체 급식의 푸드 코디네이션 기초연구로 활용될 것으로 기대해본다.

한글 초록

본 연구의 목적은 대학구내식당 푸드 코디네이션에 대한 학생들의 만족도를 조사하여, 메뉴 품질요소인 푸드 코디네이션의 발전에 기여하고자 한다. Amos 7.0을 이용하여 연구 구조모형(overall model)을 그래픽 작업을 수행하여 검증한 결과, 다음과 같은 결과를 얻었다. 첫째, 내부시설 만족도에는 음식형태, 음식색채, 식기크기, 식기색채가 긍정적 영향을 미치고 있어, 음식의 형태나 색깔, 그리고 식기의 크기와 색채에 대한 만족이 높을수록 내부시설에 대한 만족이 향상되는 관계로 나타났다. 둘째, 인테리어 만족도에 영향을 미치는 요인은 음식크기, 음식색채, 식기색채로 나타나 음식과 식기의 색채 및 음식크기에 대해 만족도가 높을수록 인테리어에 대한 만족도 향상에 기여하는 것으로 파악되었다. 셋째, 내부조명만족도에는 음식색채와 식기색채가 긍정적 영향을 미쳐, 음식과 식기의 색채에 대해 만족할수록 내부조명에 대한 만족도 향상에 기여하는 것으로 파악되었다. 넷째, 내부시설, 내부인테리어, 내부조명 모두 음식만족도에 긍정적 영향을 미치고 있었으며, 내부시설, 인테리어, 조명에 대해 만족할수록 전반적인 대학구내식당 음식 만족도 향상에 기여하는 것으로 볼 수 있다. 그 중 표준화계수를 보면 인테리어데커레이션(0.460), 내부조명(0.310), 내부시설(0.183) 순으로, 인테리어데커레이션이 음식만족도 향상에 가장 중요한 요인으로 파악되었다.

참고문헌

- 김계수 (2006). AMOS 구조방정식 모형분석. 데이터솔루션, 367~407, 서울
- 식공간연구회 (2008). 테이블 코디네이트. 교문사, 3~7, 서울
- 이관식 (2002). 감성이미지를 활용한 일러스트레이션 교육방법 연구. 단국대학교, 1~84. 서울
- 조리교재발간위원회 (2002). 조리체계론. 한국의식정보, 782~785, 서울
- 황지희 · 유태용 · 나영아 (2002). 푸드코디네이터학. 도서출판 효일, 158~164, 서울
- Baker J (1987). The Role of Environment in Marketing Services: The Consumer Perspectives In Czepiel J Congram C & Shanahan J (Eds.) The Services Challenge: Integrating for Competitive Advantage, 79~84, Chicago: American Marketing Association
- Baker J. Grewal D. Parasuraman A (1994). The Influence of Store Environment on Quality Influences and Store Image. *J Academy Marketing Sci* 22(4):328~339.
- Belk RW (1975). Situational Variables & Consumer Behavior. *J Consumer Res* 2(3): 157~164.
- Bitner MJ (1990). Evaluating Service Encounters: The Effect of Physical Surroundings and Employee Responses. *J Marketing* 54(2):69-82.
- Bitner MJ (1992). Servicescapes: The Impact of Physical Surroundings on Customers and Employees. *J Marketing* 56(2):57~71.
- Booms BH. Bitner MJ (1981). Marketing strategies and Organization Structures for Service Firms. In: Marketing of Services, 47~51, Chicago: American Marketing Association
- Brady MK Cronin JJ Jr (2001). Some New Thought on Conceptualizing Perceives Service

- Quality: A Hierarchical Approach. *J Marketing* 58(January):125~131.
- Cho SH, Kim YT, Kim KS (2009). Effects of Western Menu, Food Styling, Table Ware of Symphony, Table Styling, and Food Space Design of Hotel Convention. *J Hotel Administration* 18(6):71~89.
- Chu SJ, Kim SH (2009). A study on customer satisfaction according to the patterns of directing the dining area. *Korean J Hotel Resort Res* 8(1):205~218.
- Chun BG (2005). The Function of Physical Surroundings for Displaying Dining Atmosphere: A Theoretical Review and Testable Propositions. *Korean J Dietary Culture* 20(6): 644~651.
- Hair JF, Anderson RE, Tatham RL, Black WC (1998). *Multivariate Data Analysis* 5th ed., 19, New Jersey: Prentice-Hall
- Hwang KS, Kim YK (2008). The Effects of Space Design and Table Decoration of Hotel Banquet to Customer Satisfaction and the Recisit Intentions. *Korean J Tourism & Hospitality Res* 22(2):353~366.
- Kang BK, Han JW (2004). The Role of the Stylist and Styling in the Magazines. *Korea J Floral Art & Design Res* 11:25~43.
- Kim GC, Lee YJ (2009). A Study on the Importance and Performance of the Display of Dining Space for Hotel Banquets. *Korean J Culinary Res* 15(2):173~187.
- Kim HB, Kim MJ (2008). Impact of the Perception of a Dining Space on Customers' Satisfaction in Catering Industry. *Korean J Food Ser Management* 11(4):335~353.
- Kim HY, Kim HJ, Song YH (2000). A study on Preference Value of Utilizing University Food-services by Female Students in Northern Part of Seoul. *Korean J Dietary Culture* 15(4):295~306.
- Kim JE, Ko BS (2002). The Effect of Food Color on Hors d'oeuvre Choice Characters. *Korean J Culinary Res* 8(2):153~171.
- Kim JY, Na JK (2006). A Study on the Current of Food Design in Restaurant. *J The Table & Food Coordinate of Korea* 1(1):1~16.
- Kim SH (2005). Exploratory Study on Party Planning for Foodstyling. *J Hotel & Resort Res* 4(1):189~202.
- Kotler P (1997). *Marketing Management: Analysis, Planning, Implementation, and Control* 9th ed., 66~77, New Jersey: Prentice-Hall
- Kwon YS, Hong WS (2010). Trend Analysis of Food Coordination-related Studies Conducted from 2000 to 2008. *Korean J Culinary Res* 16(3):218~236.
- Lee SJ, Rhei JM, Jang YS (2010). A study on Food Space's Design by Changing Life style: focusing on Domestic Party Culture. *Korea J Floral Art & Design Res* 22:227~248.
- Lee SY, Park SJ, Kim JA (2004). The Evaluation on the Meal Pattern and Nutritional Balance for University foodservices in Seoul: Comparison between Self-operated and Contracted management. *Korea J Home Economic Assoc* 42(5):39~52.
- Ryu K, Jang SC (2008) Dinescape: A Scale for Customers' Perception of Dining Environments. *J Foodservice Business Res* 11(1):2~22.
- Ryu MH (2010). Evaluation of Perception and Satisfaction on Food Coordination in Kindergarten Foodservice *Korean J Culinary Res* 16(5):221~232.
- Ryu MH, Jin SH, Na JK (2009a). The Measurement Tools for Dining Atmosphere Display in

- Korean Upscale Restaurants. *J Foodservice Management Soc Korea* 12(5):161~185.
- Ryu MH, Na JK, Jin SH (2009b). Revisit Intentions & Emotional Responses of Customer for Dining Atmosphere display using DINETOP 5SCAPE in the Korean Upscale Restaurant. *J Tourism Management Res* 13(3):67~88.
- Wakefield K, Blodgett J (1994). The Importance of Servicescapes in Leisure Service Settings. *J Ser Marketing*. 8(3):66~76.
- Yang IS, Myung MS, Lee SJ, Lee HY (2004). The Relationship between Job Satisfaction and Intention to Quit of Employees in F&B Department of Hotels by Job Type. *Korean J Soc Food Cookery Sci* 20(2):151~157.
- Yang IS, Park MK (2008). Identifying the Quality Attributes Affecting Customer Satisfaction of School Foodservice by City and Province: Students, Parents, and Faculty. *J Korean Diet Assoc* 14(3):302~318.
- Yoo KA, Kim YG (2009). Tableware Coordination and Garnish Decoration for Restaurant Space Design. *Korean J Culinary Res* 15(3):29~41.

2011년 05월 13일 접수

2011년 05월 30일 1차 논문수정

2011년 06월 29일 2차 논문수정

2011년 08월 09일 3차 논문수정

2011년 08월 23일 게재확정