한국지역사회생활과학회지
Korean J Community Living Science
23(2): 103~116, 2012

2005년부터 2009년까지 한국의 단체급식에 관한 연구 동향분석

주 세 영·권 용 석*·정 혜 정†**
단국대학교 식품영양학과·상명대학교 자연과학연구소*·국제한식조리학교**

Trend Analysis Regarding the Institutional Foodservice-Related Research in Korea from 2005 to 2009

Ju, Se Young · Kwon, Yong Suk* · Chung, Hea Jung†**
Dept. of Food and Nutrtion, Dankook University, Yongin, Korea
Research Institute of Natural Science, Sangmyung University, Seoul, Korea*
Creative Culinary Institute of Korea, Jeonju, Korea**

ABSTRACT

The purpose of this study was to investigate the trend of academic journals of institutional foodservice published from 2005 to 2009. This study was conducted by content analysis. We collected 322 articles including the subject of institutional foodservice Industry published from January 1, 2005 to December 31, 2009. Classification based on content analysis was conducted based on research method, statistical analysis, survey area, institution and location, sample type and research subject. First, in case of the research method, primary field survey/monitoring showed the highest rate. In addition, statistical analysis was as follows. Frequency/descriptive analysis were used as the highest rate. Survey area was a high percentage in case of Seoul/Incheon/Gyeong-gi province. In case of the institution and location, school/university showed the highest rate. In the sample type, foodservice employee/dietitian/nutrition teacher showed the highest rate. In this study, the most important research subjects were classified study subjects into seven by taking advantage of the previous studies. The greatest numerical study in seven study subjects was 'service quality and customers'(28.9%), and the following subjects were 'foodservice operation'(26.4%), 'hygiene, security and microbiology' (15.8%), 'organization and human resource' (15.5%). But it is noteworthy that 'marketing and strategic management'(9.6%) and 'education and training'(3.1%) of lower research results in this study are also important fields in institutional foodservice industry. Moreover, the study of such subjects is considered more necessary in the future.

Key words: institutional foodservice, content analysis, trend analysis

접수일: 2011년 8월 30일 심사일: 2011년 10월 7일 게재확정일: 2012년 6월 18일
†**Corresponding Author**: Chung, Hea Jung Tel: 82-63-220-2098
e-mail: angiechung@hanmail.net

I. 서론

산업화로 인한 경제발전과 함께 맞벌이 부부의 증가, 여성의 사회진출 및 핵가족화 등과 같은 생활패턴의 변화로 우리의 생활환경은 많은 변화를 겪어왔다. 이와 함께 식생활 패턴도 많은 변화를 가져오게 되었는데 그중의 하나인 급식/외식 산업은 가정식을 대체하면서 빠르게 성장을 하고 있으며, 급식/외식 산업 중 단체급식산업은 학교 급식뿐만 아니라 산업체, 실버타운, 사회복지시설, 공공 기관 및 병원 등에서 다양하게 발전하고 있다(Kwak et al. 2008; Yang et al. 2011).

한국의 급식/외식 산업의 규모는 1990년 약 18조 원에서 2007년 약 59조 원으로 3배 이상 증가할 만큼 크게 성장하고 있으며(Korean National Statistic Office 2007), 그중 단체급식 시장은 2007년에 약 7.4조 원을 차지할 만큼 시장 규모가 커지고 있다(Park 2008). 또한, 서울 캐터링 서비스 주식회사가 1988년 국내최초로 위탁 급식 경영을 시작한 이후 대기업과 중 · 소기업의 단체급식 시장에 참여가 시작되었다. 위탁 급식시장이 활성화 된 이후, 외국계 급식기업과의 기술도입 및 제휴 등을 통하여 위탁 급식업체가 전문화 · 고급화 되었으며, 이와 함께 서비스품질의 개선, 상업적 급식인 외식과의 절충화, 고객만족 경영 등의 다양한 형태로 발전하여 단체급식산업의 선진화를 도모하고 있다(Lee & Han 2009; Kwak et al. 2008).

단체급식을 포함한 급식/외식 분야의 학계의 연구 및 전공 관련 교과목을 살펴보면 다음과 같다. 우선 학계의 연구를 살펴보면 Lee 등(1963)의 군인급식 연구를 효시로 반세기가 지난 현재까지 많은 학계 연구자들에 의해 꾸준히 연구가 진행되어가고 있다. 뿐만 아니라 전국의 4년제 및 2, 3년제 대학에서는 외식/급식 경영학, 단체급식, 인턴쉽 및 영양사 현장실습 등의 관련 교과목이 개설 되어 학생들의 급식/외식 산업에 대한 학문적인 이론지식 및 현장에 대한 실무 감각을 습득할 수 있도록 하여 급식/외식 관련 업체 등에 진출해 나아갈 수 있도록 이바지 하고 있다. 그러나 학문적인 분류의 관점으로 보았을 때 단체급식은 식품영양학 분야의 일부로서 인식되거나, 한국연구재단의 연구분야분류표 중 학술연구분야를 살펴본 결과 생활과학 분야의 일부로 분류되고 있어 전문학문으로 발돋움하기 위해서는 개선이 필요할 것으로 사료된다(National Research Foundation of Korea 2009).

업계의 경우에는 최근 노로 바이러스, 집단 식중독 등 단체급식소에서의 급식 사고와 *Escherichia coli* O157, 조류 바이러스, 쇠고기 파동, 신종 플루, 구제역 등으로 인해 단체급식에서의 위생 및 서비스 품질에 대한 개선이 매우 시급할 것으로 사료된다.

이러한 여러 가지 문제점들을 해결하고, 앞으로 나아갈 연구 방향의 모색을 위한 연구 중의 하나가 단체급식산업과 관련된 연구의 동향분석이라고 사료된다. 그러나 단체급식과 관련된 관광(Seo & Baek 2009), 외식 및 조리(Chong et al. 2007; Jung et al. 2009; Koo 2001; Lee & Kim 2008; Na et al. 2004; Min 2009), 메뉴(Lee & Na 2006) 등에 관한 동향분석은 이루어졌으나 외식을 제외한 국내의 단체급식에 관한 연구는 아직 이루어지지 않고 있는 것으로 보고되고 있다. 따라서 본 연구에서는 가장 최근에 연구가 이루어진 2005년부터 2009년까지 국내에서 발표된 단체급식 관련 분야의 학술지를 중심으로 내용분석을 실시하여 동향분석을 수행하고자한다. 이를 통해 급식/외식의 한 분야인 단체급식 업계의 마케팅 전략, 학계의 미래 연구를 위한 기초적인 자료를 제공하고자 한다.

II. 이론적 배경

1. 국내 · 외 외식관련 동향분석연구

1) 국외의 단체급식 관련 동향분석 연구

국외의 연구를 살펴보면 Crawford-Welch와 McCleary(1992)의 연구에서는 1983년부터 1989년까지의 대표적인 Hospitality 관련 학술지 5개에 실린 653편의 논문을 중심으로 논문의 제목 및 주제, 연구 대상과 사용된 통계 분석방법의 동향

에 대해서 연구하였다. 주제별로는 마케팅, 재정, 관리/행정, 운영, 연구 및 발전, 인사 관리, 경제 등의 7가지로 분류하였다.

장소별 분석 대상으로 숙박, 식 · 음료, 관광, 교육 및 클럽 등으로 나누었다. 주제별 동향분석에서는 마케팅과 인사관리 부분에서 가장 많은 연구가 이루어진 것으로 나타났다. 또한, 장소별 연구 분석 대상으로는 주로 숙박업과 식 · 음료 서비스업에 관한 연구가 가장 많았다. 통계분석의 경우, 대부분의 논문들이 빈도 분석이나 기술통계 분석 방법을 이용하였고, 653편 중 293편이 빈도분석 이 외에 다른 통계방법을 사용한 것으로 조사되었다.

Blum(1996)의 연구에서는 환대 산업(Hospitality Industry)에 관한 학술지를 1989년부터 1995년까지 7년간의 135편의 논문을 대상으로 연구 주제를 6가지 즉, 인사와 조직, 서비스 품질 및 고객, 교육과 훈련, 재무, 전략과 수행도, 트렌드 분석 및 식 · 음료 서비스, 법률적 고려로 분류하여 각 주제에 해당되는 논문의 내용을 분석하여 동향을 분석 한 것으로 보고 하였다.

Oh 등(2004)은 2002년 1월부터 2003년 12월까지 발간된 외식 산업의 마케팅 관련 223편의 논문들을 중심으로 동향 분석을 수행하였다. 연구 결과를 살펴보면 연구 주제별 동향, 연구 대상별 동향, 연구 모형과 자료 분석의 방법 등을 주로 다루고 있었다. 주된 연구 분야는 소비자/여행자 행동, 관리, 계획과 전략적인 기능으로 나타났다. 연구 대상별 분석에서는 관광 장소 또는 조직에 관한 연구가 50% 이상인 것으로 보이고 있다. 연구 형식에서는 대부분의 연구가 설문지조사와 그리고 2차 데이터 조사 순으로 조사되었다. 연구 자료 분석 방법은 기술통계, 회귀분석, 요인/군집 분석 등이 주로 사용되었다.

Li(2008)의 연구에서는 1986년부터 2006년까지 7개의 외식과 관광 산업 관련 학술지를 대상으로 Entrepreneurship research와 관련된 97편의 논문을 활용하여 동향 분석하였다. 연구 형식에서는 이 중에서 72편의 논문이 실험 연구, 25편의 논문이 이론 연구로 분석되었고, 연구 방법 분석은 72편의 실험조사 중 53%가 설문지를 이용하여 자료 수집이 이루어졌으며, 26%가 개인 면담을 통하여 이루어졌다. 그리고 17%가 2차 조사, 4%가 전문가 자료 수집을 이용하여 조사되었다. 자료 분석 방법은 33%가 기술 통계를 이용한 연구였으며, 그 외에 다중 회귀 분석(12.5%), 분산분석(8%) 그리고 요인 분석(8%) 등으로 조사되었다.

2) 국내의 단체급식 관련 동향분석 연구

국내의 단체급식 산업과 관련된 동향분석 연구로는 Lim과 Choi(1998)의 연구와 Kim(2004)의 연구, Na 등(2004)의 연구, Chong 등(2007)의 연구, Min(2009)의 연구, Jung 등(2009)의 연구 등이 보고되었다. 이 중 몇몇의 연구를 살펴보면 먼저 Lim과 Choi(1998)의 연구에서는 1998년 8월까지의 단체급식을 제외한 외식산업의 학술지 73편을 중심으로 소비자의 외식실태, 외식의 영양, 외식업체의 경영관리, 생산과 유통 및 위생에 관한 4개의 주제로 나누어서 분석하였다. 가장 많은 연구가 이루어진 분야는 소비자의 외식실태에 관한 연구(39.7%)로 나타났으며, 그 다음으로 외식업체의 경영관리(24.6%), 생산과 유통 및 위생(20.5%), 외식의 영양(15.1%)의 순으로 보고되었다.

Kim(2004)의 연구에서는 1990년부터 2003년까지의 외식을 포함한 식문화관련 학술지 및 학위논문 268편을 문헌조사 방법으로 연구동향을 분석하였으며, 외식 관련 연구가 100편으로 가장 많이 연구가 된 것으로 조사되었고, 외식 관련 연구 중 높은 편수를 나타낸 세부주제 연구는 외식 행태가 51편으로 가장 높은 편 수였으며, 외식산업 실태 연구가 30편, 패스트푸드 관련연구가 12편의 순으로 나타났다.

외식경영연구(1998~2001)와 한국조리학회지(1995~2001)에 발표된 논문 269편을 활용하여 외식 · 조리 관련 연구의 동향을 분석한 Na 등(2004)의 연구에서는 Blum(1996)이 제시한 기준을 수정 · 보완하여 동향 분석을 하였다. 분류한 주제 중 경향분석 · 푸드서비스가 104편으로 가장 높았으며, 재무 · 전략과 수행이 76편, 서비스 질과 고객 38편, 개인과 조직 관련 연구가 31편, 교육과 훈련이 18편의 순으로 연구가 이루어진 것으로 보고하였다.

Chong 등(2007)은 외식경영연구에 게재된 창간호부터 2006년 2월호까지의 223편을 가지고 외식경영관련 연구의 동향을 분석하였으며, 주제별 분류는 Blum(1996; 1997)이 제시한 기준을 수정 · 보완하여 10가지의 주제로 나누어서 동향분석을 하였으며, 전략 운영(30.5%), 식음료 운영(18.8%), 서비스품질 및 고객(17.9%), 인사조직(14.3%)의 순으로 나타났으며, 이들 네 가지 주제가 약 80%를 차지하고 있는 것으로 조사되었다.

2000~2009년 상반기까지 한국연구재단 등재지 및 등재후보지에 게재된 한식 세계화를 주제로 한 한식관련 학술지들을 중심으로 동향분석을 수행한 Min(2009)의 연구에서는 수집된 자료들을 토대로 논문의 내용 및 분류, 연구의 동향분석(연구주제, 연구대상, 연구방법 및 자료의 분석방법) 및 일반적 사항 등으로 분류하여 연구를 수행한 것으로 보고되었다.

2000~2008년까지의 국내 한식당의 서비스 품질과 관련된 연구 논문의 경향을 분석한 Jung 등(2009)의 연구에서는 식품, 조리, 외식, 관광 관련 전문 학술지 중 7개의 KCI 등재 학술지 총 26편을 중심으로 조사하였으며, 연구 대상의 동향에서는 100석 이상 중 · 대형 규모의 전문 한식당을 대상으로 한 연구는 14편, 특급 호텔 한식당을 대상으로 한 연구가 3편, 일반 소규모 한식당을 대상으로 한 연구가 9편 등으로 나타났다. 내용적인 측면에서의 연구에서는 한식당 방문 고객이 인지된 서비스 품질 중 직원과 고객 간의 상호작용 품질이 고객의 행동 반응에 큰 영향력을 지니는 것으로 보고되었다.

현재까지 선행 연구의 동향을 살펴보면 단체급식과 관련된 분야인 외식, 호텔 관광과 조리 및 식품 등의 연구가 주를 이루고 있었으며, 급식/외식 분야 중 단체급식을 중심으로 한 연구동향 및 분석에 관한 연구는 전무한 상태로 나타났다.

2. 내용 분석

내용분석은 정성적인 연구방법으로 자료수집의 방법이자 자료 분석 방법으로 설문조사나 인터뷰를 통하지 않고 커뮤니케이션 내용을 측정하는 방법이다(Kasarjian 1977; Oh 2000). 또한, 내용분석은 과거의 자료나 현상을 분석하는 방법 중 하나로 조사자가 수집한 내용을 합리적이고, 객관적으로 분석하는 방법이다(Boo 1984; Krippendorff 1980; Oh 2000; Yoo & Kim 2009).

이러한 내용분석에서 가장 중요한 것은 유목의 설정이며(Lee & Cho 2008), 연구주제에 따라 다르게 구성될 수 있다(Oh 2000; Lee & Kim 2008). 또한, 유목이란 수집된 연구 자료의 분류를 위해 연구자들이 정해놓은 분석의 기준이다. 그렇기 때문에 내용분석을 활용한 연구에서는 연구주제에 적합하게 유목을 구성되는 것이 연구의 관건이 될 수 있다(Oh 2000; Yoo & Kim 2009).

내용분석을 수행한 국내연구들의 경우, 대체로 동향분석이나 자료를 분석하는 연구에서 많이 이용하는 것으로 조사되었으며, 그중 몇몇 연구들을 살펴보면 다음과 같다.

첫째로 내용분석의 관광연구 활용이라는 주제로 연구한 Oh(2000)의 연구에서는 내용분석의 전반적인 특징과 내용분석의 강 · 약점, 내용분석을 적용하는 경우 및 내용분석에 적합한 광광분야 연구주제를 소개한 것으로 보고되었다.

두번째로 관광 · 레저연구 학술지를 대상으로 관광학술지의 연구논문에 관한 내용분석을 수행한 Choi(2003)의 연구에서는 1989년부터 2002년까지 총 252편의 연구논문을 대상으로 연구주제, 연구 분야, 연구방법론, 조사방법, 통계분석기법, 설문지 조사 성향, 표본추출, 질적 수준 및 기관 유형별 논문실적 등으로 나누어서 조사한 것으로 나타났다.

내용분석을 통한 외식산업에서의 서비스품질의 영향분석을 연구한 Lee와 Kim(2008)의 연구에서는 1990년대와 2000년대의 조선일보와 월간 호텔 · 레스토랑의 기사와 학술지를 중심으로 외식시장의 트렌드 분석하였으며, 내용분석을 활용하여 연구대상 분석, 외식 시장 동향, 외식 논문의 품질측정 및 외식시장 트렌드와 연구자 측정의 차이비교 등의 연구를 실시한 것으로 조사되었다.

뉴욕타임즈의 한국음식점 리뷰기사(1980~2005)를 분석한 Lee와 Cho(2008)의 연구에서는 의미있는 기사 111건을 중심으로 연구를 수행하였으

며, 뉴욕타임즈의 한국 음식점 관련기사의 양적 분석(한국 음식점의 소개 빈도 변화 및 평가결과)과 질적 분석(서비스 환경 및 가격 마케팅에 대한 평가, 메뉴북과 후식, 새로운 스타일의 한국 음식점 소개, 다른 아시아 음식과의 비교기사 분석 및 오류 기사 분석)으로 나누어서 조사한 것으로 보고되었다.

마지막으로 내용분석을 활용하여 관광이미지에 관한 연구 동향을 분석한 Seo와 Baek(2009)의 연구에서는 관광지 이미지라는 키워드를 중심으로 1996년부터 2007년까지 34편의 연구논문을 수집하여 연구 학회, 연구 주제, 연구 대상, 연구 방법으로 나누어서 분석한 것으로 보고되었다.

Ⅲ. 연구방법

1. 연구 대상 수집 및 선정

1) 연구 자료의 선정 기준

본 연구는 최근 5년 동안 발표된 단체급식 관련 논문들의 연구동향을 살펴보기 위해서 2005년 1월 1일부터 2009년 12월 31일까지 발표된 단체급식 관련 학회의 학술지 논문만을 선정하여 연구 대상으로 선정 하였다. 이와 같이 선정된 기준은 단체급식 분야의 경우, 1963년에 발표된 Lee 등(1963)의 연구 이후로 매년 많은 연구논문이 꾸준히 발표되고 있다. 또한, 서울 캐터링 서비스 주식회사가 1988년 국내최초로 위탁 급식 경영을 시작한 이후 대기업과 중 · 소기업의 단체급식 시장에 참여가 시작되었고, 이러한 여러 요인으로 인해 서비스품질의 개선된 것으로 나타났으며, 2000년대 이후의 외식과의 절충 등으로 인해 단체급식 분야는 많은 변화를 거듭해 온 것으로 나타났다(Kwak et al. 2008; Lee & Han 2009). 이러한 변화와 관련된 연구를 심도 있게 분석하기 위해서는 가장 최근의 연구들을 중심으로 분석이 필요할 것으로 사료된다. 그러나 2010년에 발표된 연구논문의 경우, 1년 이전의 원문만을 열람할 수 있도록 한 학회들로 인해 본 연구에서는 단체급식 관련 학술지 중 2005년부터 2009년까지의 연구들을 중심으로 동향분석을 수행하였다.

2) 자료수집 방법 및 기간

자료수집 기간은 두 차례에 의해 이루어졌는데 1차 자료 수집은 2009년 4월 1일부터 2009년 4월 15일까지 수집하였으며, 2차 자료 수집은 2009년 4월 이후에 발표된 자료와 1차 자료 수집 시 누락된 자료 위주로 2010년 2월 1일부터 2010년 2월 10일까지 수집이 이루어졌다. 수집된 자료의 검색은 논문 데이터베이스인 국회전자도서관(https://u-lib.nanet.go.kr/dl/SearchIndex.php)과 한국학술정보(http://kiss.kstudy.com), 누리미디어 DBPIA (http://www.dbpia.co.kr), 한국교육학술정보원(http://www.riss.kr/index.do) 및 과학기술 학회마을(http://society.kisti.re.kr/main.html)에서 '급식' 키워드를 중심으로 학술대회 발표논문집, 초록 등을 제외한 단체급식 관련 25개 학회의 학술지 322편을 수집하였으며, 연도별 학회별 단체급식 관련 논문 발표 현황에 결과는 Table 1과 같다.

2. 연구 분석방법 및 기준

본 연구의 분석을 위하여 내용분석(Content Analysis)을 연구방법으로 채택하였다.

1) 유목분류

이론적 배경에서 언급했듯이 유목이란 수집된 연구 자료의 분류를 위해 연구자들이 정해놓은 분석의 기준이다. 본 연구의 유목분류는 관련 분야의 동향분석 연구 중 내용분석을 연구방법으로 채택한 선행연구들을 활용하였으며(Choi 2003; Chong et al. 2007; Crawford-Welch & McCleary 1992; Na et al. 2004; Lee & Na 2006; Riddick et al. 1984; Seo & Baek 2009), 이를 본 연구의 주제에 맞게 수정 · 보완하여 분류하였다.

유목분류는 다음과 같이 6가지로 분류하였다. 분류한 유목은 연도에 따른 논문의 연구방법, 통계분석기법에 의한 분류, 논문의 조사지역 분포 현황, 기관 · 장소별 연구 동향, 조사 대상자의 연도별 현황, 논문의 연구 주제별 동향분석이다.

2) 연구 주제 분류

선행연구인 Na 등(2004)과 Chong 등(2007)의 연구, Blum(1996, 1997)의 연구와 Lim과 Choi (1998)의 연구를 참고하여 단체급식의 주제와 목적에 따라 적합하게 수정 · 보완하였으며, 그 결과 연구주제는 7가지로 분류하였다.

그 결과 연구주제는 직무 및 인사관리, 서비스 품질 및 고객, 교육과 훈련, 마케팅 및 경영 전

Table 1. Trend analysis of institutional foodservice related journal according to society

N(%)

Journal list	Number of published	2005	2006	2007	2008	2009	Total
Journal of food hygiene and safety	4[1)]	-	1(1.7)	1(1.6)	1(1.8)	1(1.2)	4(1.2)
Journal of foodservice management	4	5(8.1)	12(20.3)	7(11.3)	7(12.5)	13(15.7)	6(1.9)
Journal of food science and nutrition	4	3(4.8)	2(3.4)	-	1(1.8)	-	44(13.7)
Journal of hospitality and tourism studies	4	-	-	1(1.6)	-	-	1(0.3)
Journal of hotel & resort	2	-	-	1(1.6)	-	-	1(0.3%)
Journal of the east asian society of dietary life	6	2(3.2)	2(3.4)	5(8.1)	9(16.1)	4(4.8)	22(6.8)
Journal of the Korean dietetic association	4	13(21.0)	8(13.6)	12(19.4)	11(19.6)	9(10.8)	53(16.5)
Journal of the Korean home economics association	8	3(4.8)	1(1.7)	1(1.6)	-	2(2.4)	7(2.2)
Journal of the Korean society of dietary culture	6	3(4.8)	5(8.5)	7(11.3)	6(10.7)	8(9.6)	29(9)
Journal of tourism and leisure research	3	1(1.6)	-	-	-	-	1(0.3)
Journal of tourism sciences	10	-	-	1(1.6)	1(1.8)	3(3.6)	5(1.6)
Korea journal of tourism and hospitality research	5	1(1.6)	-	-	-	-	1(0.3)
Korean journal for food science of animal resources	6	-	-	-	-	2(2.4)	2(0.6)
Korean journal of community nutrition	6	12(19.4)	9(15.3)	9(14.5)	10(17.9)	11(13.3)	51(15.8)
Korean journal of food marketing economics	4	1(1.6)	1(1.7)	2(3.2)	-	-	4(1.2)
Korean journal of food preservation	6	1(1.6)	-	-	-	1(1.2)	2(0.6)
Korean journal of food science and technology	6	1(1.6)	1(1.7)	-	2(3.6)	-	4(1.2)
Korean journal of human ecology	6	-	1(1.7)	3(4.8)	-	2(2.4)	6(1.8)
Korean journal of tourism research	4	-	1(1.7)	-	-	-	1(0.3)
The journal of Korean society of food & cookery science	6	4(6.5)	4(6.8)	3(4.8)	4(7.1)	11(13.3)	26(8.1)
The Korean journal of community living science	4	-	-	1(1.6)	-	4(4.8)	5(1.6)
The Korean journal of culinary research	5	3(4.8)	3(5.1)	2(3.2)	1(1.8)	7(8.4)	16(5)
The Korean journal of food and nutrition	4	2(3.2)	4(6.8)	4(6.5)	1(1.8)	2(2.4)	13(4)
The Korean journal of nutrition	6	7(11.3)	4(6.8)	2(3.2)	1(1.8)	3(3.6)	17(5.3)
The Korean society of living environmental system	6	-	-	-	1(1.8)	-	1(0.3)
Total		62(100.0)	59(100.0)	62(100.0)	56(100.0)	83(100.0)	322(100.0)

1) The number of annual

략, 급식 관리 및 운영, 위생 · 안전 및 미생물, 기타의 7가지 주제로 분류하였다.

3. 통계처리 및 자료 분석방법

내용분석에 의하여 정리된 자료는 스프레드시트 프로그램인 Excel을 이용하여 명목척도로 코딩하였고, 통계분석용 프로그램인 SPSS Ver. 12.0을 활용하여 교차분석(χ^2-test)을 실시하여 빈도(Frequency)와 백분율(%)을 분석하였다.

IV. 결과 및 고찰

1. 연도에 따른 논문의 연구방법

본 연구에서는 수집된 논문들의 연구에서 활용하고 있는 형식을 토대로 설문지/관찰 연구, 실험연구, 2차 데이터조사, 문헌조사/이론 연구, 델파이/심층인터뷰/포커스그룹인터뷰 및 사례연구로 구분하였으며, 그 결과는 Table 2에 제시하였다. 전반적으로 설문지/관찰 연구가 가장 높은 비율(76.9%)을 차지하였고, 연도별로 보았을 때에도 매년 다른 연구에 비해 가장 많은 연구가 이루어졌으며, 70% 이상의 높은 편수로 조사되었다. 그 다음으로 실험연구가 39편(11.7%), 2차 데이터조사가 15편(4.5%)의 순이었다. 대체적으로 설문지 연구와 실험연구를 제외한 나머지 다른 연구는 논문 편수가 10% 이하의 낮은 비율로 나타났다. 설문지/관찰 연구의 경우, 한국의 외식산업과 관련된 연구 동향을 분석한 Chong 등(2007)의 연구(64.1%)와 Na 등(2004)의 연구(39.0%) 및 국외의 호스피탈리티(Hospitality) 분야의 동향을 분석한 Oh 등(2004)의 연구(63.9%)와 마찬가지로 본 연구에서도 가장 높은 비율을 나타냈다. 이는 단체급식이 상업적 급식인 외식과 마찬가지로 서비스 중심의 산업이며, 단체급식을 이용하는 소비자나 단체급식관련 종사자들을 중심으로 한 서비스품질, 기호도 및 만족도 위주의 설문지 연구가 많이 이루어졌기 때문인 것으로 사료된다.

2. 통계분석기법에 의한 분류

본 연구를 수행하기 위해 각각의 논문의 연구방법론에 소개된 통계분석 기법과 테이블에 제시된 통계방법을 토대로 통계분석기법에 대해 조사하였다. 조사된 자료의 분석결과는 다음과 같다. 통계분석기법에서 자주 사용되는 분석기법은 빈도/기술통계 분석, t-test, 분산분석, 교차분석, 상관분석, 신뢰도 분석, 요인분석 및 로지스틱/회귀분석의 순이었고, 그 중 빈도/기술통계 분석(24.9%)과 t-test(17.8%)를 가장 많이 사용하는 것으로 나타났다(Table 3). 연도별로 살펴보면 역시 빈도/기술통계가 모든 연도에서 가장 높은 편수로 나타났다. 빈도/기술통계 분석의 전체적으로나 연도별로 비율이 높은 이유는 인구통계학적 결과 분석을 대부분의 논문에서 빈도 및 기술통계 분석으로 사용하기 때문에 가장 높은 비율을 차지하고 있는 것으로 사료된다. 또한, t-test(17.8%)와 분산분석(15.7%), 교차분석(11.8%)은

Table 2. Research methods of the articles according to the year[1)]

N(%)

Variables	2005	2006	2007	2008	2009	Total(%)
Primary field survey/Monitoring	52(83.9)	45(75.0)	48(75.0)	46(76.7)	65(74.7)	256(76.9%)
Experiment	4(6.5)	6(10.0)	7(10.9)	9(15.0)	13(14.9)	39(11.7%)
Secondary data	1(1.6)	5(8.3)	7(10.9)	1(1.7)	1(1.1)	15(4.5%)
Review	4(6.5)	3(5.0)	-	2(3.3)	-	9(2.7%)
Delphi/In-Depth/FGI[2)]	-	1(1.7)	1(1.6)	1(1.7)	6(6.9)	9(2.7%)
Case study	1(1.6)	-	1(1.6)	1(1.7)	2(2.3)	5(1.5%)
Total	62(100.0)	60(100.0)	64(100.0)	60(100.0)	87(100.0)	333(100.0%)

1) Multiple response

2) Focus group interview

Table 3. Statistical analysis of the articles according to the year[1)]

N(%)

Variables	2005	2006	2007	2008	2009	Total
Frequency/Descriptive analysis	43(25.4)	42(25.5)	42(23.7)	41(24.0)	56(25.8)	224(24.9)
t-test	30(17.8)	27(16.4)	32(18.1)	30(17.5)	41(18.9)	160(17.8)
Analysis of variance(ANOVA)	26(15.4)	25(15.2)	26(14.7)	27(15.8)	37(17.1)	141(15.7)
Chi-square	17(10.1)	14(8.5)	26(14.7)	21(12.3)	28(12.9)	106(11.8)
Reliability analysis(Chronbach's α)	11(6.5)	14(8.5)	13(7.3)	14(8.2)	13(6.0)	65(7.2)
Correlation analysis	15(8.9)	16(9.7)	5(2.8)	13(7.6)	10(4.6)	59(6.6)
Factor analysis	9(5.3)	10(6.1)	10(5.6)	10(5.8)	9(4.1)	48(5.3)
Logistic/Regression analysis	11(6.5)	8(4.8)	10(5.6)	8(4.7)	11(5.1)	48(5.3)
Structural equation modeling	-	-	2(1.1)	2(1.2)	2(0.9)	6(0.7)
Path analysis	-	1(0.6)	2(1.1)	1(0.6)	1(0.5)	5(0.6)
Cluster analysis	-	1(0.6)	-	-	-	1(0.1)
IPA[2)]	5(3.0)	2(1.2)	2(1.1)	2(1.2)	5(2.3)	16(1.8)
Conjoint analysis	1(0.6)	1(0.6)	1(0.6)	-	1(0.5)	4(0.4)
Others	1(0.6)	4(2.4)	6(3.4)	2(1.2)	3(1.4)	16(1.8)
Total	169(100.0)	165(100.0)	177(100.0)	171(100.0)	217(100.0)	899(100)

1) Multiple response

2) Importance performance analysis

대부분의 연구에서 유의성검증을 위해 사용 되는 것으로 나타났다. 이 세 가지 통계분석 중 교차분석의 경우, 2005년과 2006년에는 20회 미만 이었으나 2007년 이후로는 20회 이상으로 증가하는 추이를 보여주었다. 호텔, 관광 및 경영 등의 타 분야나 외식분야에서 많이 이용되는 구조방정식(0.7%)이나 경로분석(0.6%)은 아직 많이 활용되고 있지 않은 것으로 나타났다.

3. 논문의 조사지역 분포 현황

논문에 대한 조사지역의 분포를 살펴보면 Table 4와 같다. 조사지역 중 서울/경기/인천 지

Table 4. Survey area of the articles according to the year[1)]

N(%)

Variables	2005	2006	2007	2008	2009	Total
Seoul/Incheon/Gyeong-gi province	22(35.5)	21(33.9)	25(40.3)	24(43.6)	30(34.5)	122(37.2)
Busan/Daegu/Ulsan/Gyeong-sang province	9(14.5)	13(21.0)	10(16.1)	7(12.7)	17(19.5)	56(17.1)
Daejeon/Chungcheong province	10(16.1)	9(14.5)	6(9.7)	3(5.5)	11(12.6)	39(11.9)
Gwangju/Jeonla province	4(6.5)	4(6.5)	7(11.3)	5(9.1)	10(11.5)	30(9.1)
Gangwon province	7(11.3)	1(1.6)	1(1.6)	2(3.6)	5(5.7)	16(4.9)
Jeju province	1(1.6)	-	-	2(3.6)	1(1.1)	4(1.2)
The whole country	5(8.1)	9(14.5)	7(11.3)	7(12.7)	10(11.5)	38(11.6)
Overseas	1(1.6)	1(1.6)	2(3.2)	1(1.8)	-	5(1.5)
None area	3(4.8)	4(6.5)	4(6.5)	4(7.3)	3(3.4)	18(5.5)
Total	62(100.0)	62(100.0)	62(100.0)	55(100.0)	87(100.0)	328(100.0)

1) Multiple response

역을 중심으로 한 논문의 편수가 가장 비율이 높게 나타났으며(37.2%), 연도별로 보았을 때에도 모든 연도에서 20회 이상의 높은 편수가 연구된 것으로 조사되었다. 서울/경기/인천 지역 다음으로 높은 비율을 차지하는 곳은 부산/대구/경상도 지역(17.1%)이었으나 대전/충청 지역(11.9%)보다 약간 높은 수준인 것으로 나타났다. 또한, 지역을 따로 표시하지 않은 논문도 18편(5.5%)이나 되었다. 전체적으로 보았을 때 연구의 조사지역이 대체로 서울을 중심으로 한 수도권에 편중되어 있는 것은 외식경영연구의 학술지의 동향을 분석한 Chong 등(2007)의 연구에서 서울/경기 지역이 가장 높은 비율(59.4%)로 나타난 것과 동일한 결과로 조사되었으며, 앞으로의 연구에서는 타 지역의 관한 연구의 활성화가 필요할 것으로 사료된다.

4. 기관 · 장소별 연구 동향

기관 · 장소별 연구 동향은 논문에 언급되고 있는 장소를 중심으로 분류하였다(Table 5). 학교, 급식업체, 병원, 산업체, 노인급식소/노인정/실버타운, 유치원/유아원/보육시설, 군대, 기타 등으로 나타났다. 학교를 중심으로 한 연구가 가장 많았고(56.8%), 그 다음 순서로 위탁 급식업체(14.9%), 병원(7.3%), 산업체(6.1%), 유치원/유아원/보육시설(5.8%)의 순으로 나타났다. 최근에 병원이나 기업체 및 대학 등을 중심으로 늘어나고 있는 프리미엄 급식 및 위탁 급식업체의 컨세션사업 및 카페테리아 등(Kwak et al. 2008; Yang et al. 2011)을 대상으로 한 연구가 필요할 것으로 사료된다.

5. 논문의 조사 대상자의 연도별 현황

연구의 형식에서 조사 대상자가 언급된 논문을 중심으로 조사 대상자의 분포를 살펴보았으며, 그 결과를 Table 6에 제시하였다. 단체급식과 관련된 연구의 조사 대상자의 경우, 단체급식 관련 종사자(47.3%)를 대상으로 한 연구가 가장 높았다. 본 연구에서 단체급식 종사자인 영양사와 영양교사, 조리종사자의 항목을 단체급식 종사자로 묶어서 항목을 지정한 이유는 대체로 단체급식과 관련된 연구의 경우, 영양사와 조리종사자들을 함께 연구하는 경우가 많아서 이러한 방법을 채택하였다. 이렇게 연구가 이루어지는 것은 여러 분석 결과들을 종합하여 보았을 때 단체급식 산업에 있어서 종사자들의 전반적인 역할이 매우 큰 것으로 사료 될 수 있다. 그 다음으로 학생/학부모/어린이(30.7%)를 대상으로 한 설문지 연구가 조금 높은 비율로 나타났다. 그리고 낮은 비율이지만 노인(6.1%)과 교육자(3.7%), 환자(3.4%), 일반인(3%), 산업체 직원(2.4%) 및 군인(2.0%) 등을 대상으로 하는 연구가 비슷한 비율로 연구된 것을 볼 수가 있었다. 또한, 조사 대상

Table 5. Analysis on the institution and location of the articles according to the year[1)]

N(%)

Variables	2005	2006	2007	2008	2009	Total
School/University	34(51.5)	34(57.6)	36(58.1)	32(55.2)	51(60.7)	187(56.8)
Foodservice company	10(15.2)	8(13.6)	10(16.1)	11(19.0)	10(11.9)	49(14.9)
Hospital	9(13.6)	3(5.1)	4(6.5)	4(6.9)	4(4.8)	24(7.3)
Business/Industry	5(7.6)	4(6.8)	4(6.5)	4(6.9)	3(3.6)	20(6.1)
Senior care facility/The elderly institution/Silver town	2(3.0)	3(5.1)	5(8.1)	3(5.2)	7(8.3)	20(6.1)
Kindergarten/Child care centers	5(7.6)	3(5.1)	1(1.6)	2(3.4)	8(9.5)	19(5.8)
Military unit	1(1.5)	3(5.1)	-	2(3.4)	-	6(1.8)
Others	-	1(1.7)	2(3.2)	-	1(1.2)	4(1.2)
Total	66	59	62	58	84	329(100.0)

1) Multiple response

Table 6. Trend analysis regarding the survey sample type according to the year[1)]

N(%)

Variables	2005	2006	2007	2008	2009	Total
Foodservice employee/dietitian/nutrition teacher	23(38.3)	28(53.8)	23(42.6)	27(47.4)	39(53.4)	140(47.3)
Parent of student/student/children	27(45.0)	13(25.0)	17(31.5)	14(24.6)	20(27.4)	91(30.7)
The elderly	2(3.3)	3(5.8)	3(5.6)	3(5.3)	7(9.6)	18(6.1)
Professor/teacher/member & staff of educational institution	4(6.7)	1(1.9)	1(1.9)	2(3.5)	3(4.1)	11(3.7)
Patient	1(1.7)	1(1.9)	4(7.4)	2(3.5)	2(2.7)	10(3.4)
Customer	1(1.7)	2(3.8)	2(3.7)	3(5.3)	1(1.4)	9(3.0)
Business/industrial employee	-	-	3(5.6)	4(7.0)	-	7(2.4)
Soldier	1(1.7)	3(5.8)	-	2(3.5)	-	6(2.0)
Others	1(1.7)	1(1.9)	1(1.9)	-	1(1.4)	4(1.4)
Total	60(100.0)	52(100.0)	54(100.0)	57(100.0)	73(100.0)	296(100.0)

1) Multiple response

을 명확히 하지 않는 논문(기타)이 4편(1.4%) 조사되었다.

6. 논문의 연구 주제별 동향분석

1) 주제별 연구 동향 분석

논문의 연구 주제별 동향 분석 결과는 322편 중 서비스 품질 및 고객의 논문 편수가 93편(28.9%)으로 가장 높았고, 급식 관리 및 운영이 85편(26.4%), 위생, 안전 및 법규가 51편(15.8%), 인사 및 조직 50편(15.5%), 마케팅 및 경영 전략 31편(9.6%), 교육과 훈련 10편(3.1%), 기타 2편(0.6%)의 순으로 나타났다(Fig 1). 이와 같은 순위로 나타난 것은 서비스 품질이나 고객관리, 급식관리 및 운영과 같은 주제의 연구가 단체급식산업에서의 주 고객인 소비자와 직접적인 관계가 있는 분야의 주제이기 때문인 것으로 사료된다. 또한, 단체급식 연구의 주제별 분류에 의한 결과를 볼 때 본 연구에서 낮은 편수로 조사된 마케팅 및 경영전략의 경우, 선행연구인 Chong 등(2007)의 연구에서 가장 높은 비율(30.5%)로 나타난 것과는 상반된 결과로 나타났다. 이는 단체급식이 2000년대 이후 프리미엄 급식으로 전환되면서 컨세션 사업 및 푸드 코트 등으로의 확장으로 인해 전문식당과 차이가 없는 수준으로 향상되고 있으나 아직까지도 영리목적 보다는 비영리를 목적으로 하는 산업이기 때문에 불특정 다수의 고객에게 상업성을 목적으로 운영되고 있는 외식산업(Kwak et al. 2008)을 중심으로 하는 연구와는 차이가 있는 것으로 사료된다. 또한, '마케팅 및 경영전략', '교육과 훈련' 등과 같은 주제의 경우, 낮은 비율로 조사되었다. 이 두 가지 주제는 단체급식 업체의 내부고객인 종사원과 관련된 주제이므로 앞으로의 연구에서는 이러한 연구들의 활성화가 필요할 것으로 생각된다.

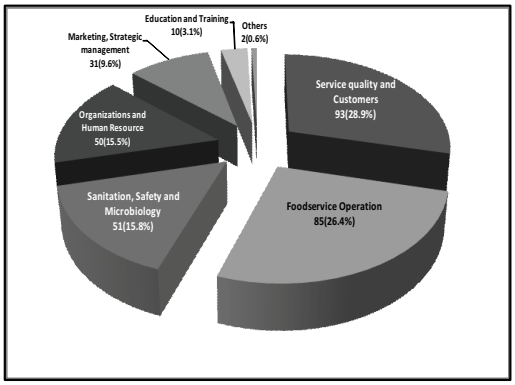

Fig 1. Trend analysis regarding research subject

2) 세부 주제별 연구 동향 분석

본 연구를 분석하기 위해 Blum(1996; 1997)의 연구에서 제시한 7가지 연구 주제의 세부 주제와 Chong 등(2007)의 연구 및 Lim과 Choi(1998)의

연구 등의 주제를 참고하여 단체급식 연구의 주제와 목적에 적합하게 수정 · 보완하여 세부 주제를 분류하였다. 세부 연구에서는 Fig. 1에서 10% 이상의 비율을 나타낸 주제를 중심으로 분석하였다(Table 7). 서비스 품질 및 고객은 전체 93편 중 고객만족 및 선호도가 가장 높은 편수인 50편(15.5%)으로 나타났으며, 2009년을 제외한(2009년은 급식관리 및 운영의 세부주제인 메뉴 및 조리법개발이 가장 높은 편수(10편(12.0%))로 나타났음) 모든 연도에서도 가장 높은 편수로 조사되었다. 그 다음으로 서비스 품질이 19편(5.9%), 소비자행동과 기타 서비스품질 및 고객에 관한 연구

Table 7. Trend analysis regarding the articles according to the sub theme

Variables		2005	2006	2007	2008	2009	Total
Service quality and customers	Consumer satisfaction and preference	13(21.0)	11(18.6)	9(14.5)	8(14.3)	9(10.8)	50(15.5)
	Service quality	5(8.1)	7(11.9)	2(3.2)	4(7.1)	1(1.2)	19(5.9)
	Consumer behavior	5(8.1)	1(1.7)	4(6.5)	1(1.8)	1(1.2)	12(3.7)
	Others	1(1.6)	2(3.4)	3(4.8)	1(1.8)	5(6.0)	12(3.7)
	Sub total	24(38.7)	21(35.6)	18(29.0)	14(25.0)	16(19.3)	93(28.9)
Foodservice operation	Food purchasing and preprocessed foods	3(4.8)	3(5.1)	3(4.8)	4(7.1)	9(10.8)	22(6.8)
	Menu planning and recipe	1(1.6)	3(5.1)	2(3.2)	4(7.1)	10(12.0)	20(6.2)
	Nutrition management and dietary habit	3(4.8)	1(1.7)	6(9.7)	2(3.6)	4(4.8)	16(5.0)
	Facility and utility	-	2(3.4)	1(1.6)	2(3.6)	2(2.4)	7(2.2)
	Plate waste and leftover	1(1.6)	-	2(3.2)	2(3.6)	1(1.2)	6(1.9)
	Others	1(1.6)	3(5.1)	5(8.1)	2(3.6)	3(3.6)	14(4.3)
	Sub total	9(14.5)	12(20.3)	19(30.6)	16(28.6)	29(34.9)	85(26.4)
Sanitation, safety and microbiology	Sanitation and safety	8(12.9)	4(6.8)	3(4.8)	8(14.3)	10(12.0)	33(10.2)
	Microbiology	1(1.6)	5(8.5)	5(8.1)	2(3.6)	5(6.0)	18(5.6)
	Sub total	9(14.5)	9(15.3)	8(12.9)	10(17.9)	15(18.1)	51(15.8)
Organizations and human resource	Job performance	4(6.5)	4(6.8)	4(6.5)	1(1.8)	7(8.4)	20(6.2)
	Job satisfaction and official environment	3(4.8)	2(3.4)	4(6.5)	4(7.1)	4(4.8)	17(5.3)
	Leadership	-	-	2(3.2)	-	1(1.2)	3(0.9)
	Teamwork	1(1.6)	-	-	-	-	1(0.3)
	Others	3(4.8)	3(5.1)	-	-	3(3.6)	9(2.8)
	Sub total	11(17.7)	9(15.3)	10(16.1)	5(8.9)	15(18.1)	50(15.5)
Marketing, strategic management	Management	3(4.8)	1(1.7)	2(3.2)	4(7.1)	4(4.8)	14(4.3)
	Marketing	2(3.2)	2(3.4)	1(1.6)	3(5.4)	3(3.6)	11(3.4)
	Financial accounting/cost management	1(1.6)	1(1.7)	-	-	1(1.2)	3(0.9)
	Target	1(1.6)	1(1.7)	1(1.6)	-	-	3(0.9)
	Sub total	7(11.3)	5(8.5)	4(6.5)	7(12.5)	8(9.6)	31(9.6)
Education and training	Education and curriculum	1(1.6)	3(5.1)	2(3.2)	3(5.4)	-	9(2.8)
	Internship	-	-	1(1.6)	-	-	1(0.3)
	Sub total	1(1.6)	3(5.1)	3(4.8)	3(5.4)	-	10(3.1)
Others	Others	1(1.6)	-	-	1(1.8)	-	2(0.6)
	Sub total	1(1.6)	-	-	1(1.8)	-	2(0.6)
Total		62(100.0)	59(100.0)	62(100.0)	56(100.0)	83(100.0)	322(100.0)

가 동일하게 12편(3.7%)으로 나타났다. 두 번째로 급식관리 및 운영에서는 전체 85편 중 식품 구매 및 전처리가 22편(6.8%), 메뉴 및 조리법개발이 20편(6.2%), 영양관리 및 식습관이 16편(5.0%), 기타 급식관리 및 운영(관련 주제의 다중연구)이 14편(4.3%), 시설 및 설비가 7편(8.2%), 잔반량 조사가 6편(7.1%)의 순으로 나타났다. 세 번째로 위생 · 안전 및 미생물은 전체 39편 중 위생 · 안전이 24편(61.5%), 미생물이 15편(38.5%)의 순이었다. 마지막으로 직무 및 인사관리는 50편이 조사되었으며, 직무수행이 20편(40%), 직무만족 및 환경 17편(34%), 리더쉽 3편(6%), 팀웍 1편(2%), 기타 직무 및 인사관리 9편(18%)의 순으로 나타났다.

V. 결론 및 제언

본 연구는 2005년 1월 1일부터 2009년 12월 31일까지 발표된 단체급식관련 학회의 학술지 논문을 선정하여 단체급식 관련 논문들의 연구 동향을 연구하였다. 그 분석 결과를 요약해 보면 다음과 같다.

첫 번째, 논문의 연구 형식은 조사 및 설문지 연구가 가장 높게 나타났으며, 그 다음으로 실험연구와 이차 데이터 분석 순으로 조사되었다. 반면에 문헌 및 이론 연구는 조사 및 설문지 연구나 실험연구에 비해 낮은 비율로 나타났다. 이는 단체급식이 호텔 · 관광 분야와 마찬가지로 서비스업의 일종이기 때문에 종사자의 의견이나 반응이 가장 중요하므로 설문지 연구를 통해 가장 많이 조사 · 분석하는 것으로 생각되어 진다.

두 번째, 통계분석 기법에서는 빈도 및 기술통계 분석이 가장 많이 사용되었으며, 그다음으로 t-test, 분산분석의 순으로 나타났다.

세 번째, 연구 대상 조사 지역은 서울과 경기지역을 중심으로 한 연구가 가장 많았으며, 부산, 대구를 포함한 경상도 지역이 두 번째로 많이 조사되었다. 전체적으로 서울 및 수도권을 중심으로 편중된 연구가 주로 이루어지고 있는데, 향후에는 타 지역에 관한 연구의 활성화가 필요할 것으로 사료된다.

네 번째, 연구 대상과 조사 대상자에 대한 동향분석에서는 학교급식에 관한 연구가 가장 많았고, 그 다음으로 산업체, 노인급식소/노인정/실버타운, 유치원/유아원/보육시설, 군대, 기타 등의 순으로 조사되었다. 한국의 경우, 2026년 이후 노년 인구가 20%이상인 초고령사회(super-aged society)에 진입할 것으로 예상되고 있다(Korean National Statistic Office 2009). 고령 인구가 늘어감에 따라 노인 급식소/노인정/실버타운에 관한 연구에 더욱 관심을 가져야 할 것으로 사료된다.

조사 대상자에 관한 연구에서는 종사원 즉 영양(교)사나 조리사를 대상으로 한 연구와 단체급식 대상자인 학생에 대한 설문지 연구가 가장 많아 이는 연구 대상 중 학교급식에 관한 연구의 결과가 높은 것과 연관성이 있는 것으로 사료된다.

다섯 번째, 논문의 연구 주제별 동향분석 결과를 살펴보면 서비스 품질 및 고객이 93편(28.9%)으로 가장 높았고, 급식 관리 및 운영이 85편(26.4%), 위생, 안전 및 법규가 51편(15.8%), 인사 및 조직 50편(15.5%), 마케팅 및 경영 전략 31편(9.6%), 교육과 훈련 10편(3.1%), 기타 2편(0.6%)의 순으로 연구되었다.

전반적으로 보았을 때 2005년 이후의 단체급식 연구의 경향에서는 주로 학교급식 위주의 학생을 중심으로 한 설문지 연구가 많이 이루어진 것으로 나타났으며, 주제별로는 서비스 품질 및 고객이 가장 높은 비율로 나타나 단체급식에 있어서 고객과 직접적인 관련이 있는 서비스 관련 연구가 앞으로 다양하고 심도 있게 다루어져야 할 것으로 사료된다.

본 연구의 한계점으로는 단체급식 관련 학술지인 호텔, 관광, 외식, 식품, 조리 및 가정학 관련 학술지를 중심으로 조사한 것이기 때문에 다양한 단체급식 관련연구들을 심층적으로 다루지 못했다는 것과 학회에 따라서는 1년 이전에 발표된 윈문서비스만 가능한 학회가 있어 본 연구에서 활용하지 못했다는 점이다.

앞으로의 연구를 위한 제언으로는 첫 번째로 국내뿐만 아니라 해외의 단체급식에 관한 다양한 사례에 관한 연구 및 국내와 해외의 단체급식 고객, 마케팅전략 및 서비스 품질의 비교 · 분석에 관

한 많은 연구가 이루어져야 할 것으로 사료된다.

두 번째로는 단체급식소에서 발생할 수 있는 위생 및 안전사고를 줄일 수 있는 방안에 관한 연구 및 종사원에게는 더 나은 작업환경과 단체급식 대상자들에게는 보다 만족스러운 서비스와 품질을 제공할 수 있도록 하는데 도움이 될 수 있는 연구들이 필요할 것으로 사료된다.

참고문헌

Blum SC(1996) Organizational trend analysis of the hospitality preparing for change. International Journal of Contemporary Hospitality Management 8(7), 20-32.

Blum SC(1997) Current concerns: a thematic analysis of recent hospitality industry issues. International Journal of Contemporary Hospitality Management 9(7), 350-361.

Boo CN(1984) The developmental process of content analysis. Korean J Journalism & Communication Studies 17, 125-131.

Choi KH(2003) A content analysis of articles published in journal of tourism and leisure research. J Tourism & Leisure Res 15(1), 11-29.

Chong YK, Jung WH, Kim YG(2007) Research trends regarding foodservice management: Review of Journal of Foodservice Management Society of Korea. J Foodservice Management 10(2), 73-91.

Crawford-Welch S, MeCleary KW(1992) An identification of the subject areas and research techniques used in five hospitality-related journals. International Journal of Hospitality Management 11(2), 155-167.

Jung HS, Song MK, Lee SL, Yoon HH(2009) Research trends in the service quality of Korean restaurants -Centering on the researches in academic journals from 2000 to 2008-. Korean J Culinary Res 15(3), 356-372.

Kassarjian HH(1977) Content analysis in consumer research. Journal of Consumer Research 4(1), 8-19.

Kim HS(2004) A study on the trend of researches in food and culture from 1990 to 2003. Korean J Food Culture 19(3), 295-312.

Koo SJ(2001) The future prospect of food & cookery science of Korea. Korean J Food Cookery Sci 17(2), 75-104.

Korean National Statistic Office(2007) Wholesale and retail trade survey. (2011. 06. 03). http://kosis.kr/abroad/abroad_03List.jsp?parentId=MT_CTITLE_U,C000

Korean National Statistic Office(2009) 2009 Senior statistics. (2012. 02. 29). http://www.kostat.go.kr/

Krippendorff K(1980) Content analysis: An Introduction to its Methodology. Beverly Hills, CA: Sage Publications.

Kwak TK, Ryu ES, Lee HS, Ryu K, Choi SK, Hong WS, Chang MR, Shin ES, Moon HK, Chang HJ, Park SJ, Choi EH, Lee KE(2008) Understanding institutional foodservice. Seoul: Shinkwang Publications pp. 13-17.

Lee HA, Han KS(2009) The effect of push, pull, and push-pull interactive factors for internationalization of contract foodservice management company. The Korean J Nutrition 42(4), 386-396.

Lee KE, Kim YG(2008) The impacts on foodservice quality through a content analysis: the differences of perceptions between consumers and scholars. J Foodservice Management 11(4), 7-30.

Lee KJ, Cho MS(2008) Content analysis of the New York times on Korean restaurants from 1980 to 2005. J Foodservice Management 11(1), 281-306.

Lee SE, Hyun KS, Hyun SY, Yoon SS(1963) Study of formation of menu and standared cooking in Korean. J Korean Home Economics Association 4, 614-637.

Lee SH, Na TK(2006) An analysis on the trend of menu-related research. Korean J Culinary Res 12(1), 126-143.

Li L(2008) A review of entrepreneurship research published in the hospitality and tourism management journals. Tourism Management 29, 1013-1022.

Lim YH, Choi EH(1998) Research trends in the foodservice industry -a review-. J living science 4, 65-91.

Min KH(2009) Analysis of academic research trends pertaining to globalization of Korean food. Korean J Food Cookery Sci 25(5), 606-618.

Na TK, Lee SH, Park IS(2004) A study on trend analysis in hospitality - related study. Korean J Culinary Res 10(3), 155-170.

National Research Foundation of Korea(2009) List of academic research fields. (2011. 10. 09). http://www.nrf.re.kr/html/kr/business/business_intro_00_06_01.html

Oh H, Kim BY, Shin JH(2004) Hospitality and tourism marketing. International J Hospitality Management 23(5), 425-447.

Oh IK(2000) Content analysis: applications to tourism research. J Tourism Sci 24(1), 317-322.

Park JY(2008) Present status and prospect of foodservice industry in Korea. Korea Restaurant Information. Dining Monthly Magazine 2008(2), 97.

Riddick CC, Deschriver M, Weissinger E(1984) A methodological review of research in journal of

leisure research from 1978 to 1982. Journal of Leisure Research 16(4), 311-321.

Seo WS, Baek JA(2009) Analysis of the academic research trend of destination image. Korean J Hospitality Administration 18(2), 299-309.

Yang IS, Lee BS, Lee JM, Cha JA, Chae IS, Han KS(2011) Institutional foodservice. Gyeong-gi: Kyomunsa Publications pp. 1-465.

Yoo KA, Kim YG(2009) Tableware coordination and garnish decoration for restaurant space design. Korean J Culinary Res 15(3), 29-41.