

포장마차 營業實態調查

尹殷英·崔景淑·朴英肅·牟壽美

서울대학교 家政大學 食品營養學科

(1988年 5月 4日 接受)

The Present State of Food Service by the Covered Wagon Bars

Eun Young Yoon, Kyung Suk Choi, Young Sook Park and Sumi Mo

Department of Food and Nutrition, College of Home Economics Seoul National University

(Received May 4, 1988)

Abstract

In accordance with the rapidly growing number of street food service without a registration, a study was undertaken to determine the present state of food service by the covered wagon bar, through an investigation in Jamwondong, around the south gate market and Kangnam subway station, in Seoul, between July 25th and August 25th of 1987. The survey was comprised of three parts: 1) foodservice operation in covered wagon, 2) personal and food handling hygiene, 3) food behaviors of customers. A total of 54 covered wagon bars, consisting of 51.8% mobile bars and 48.2% non-mobile bars, operating in the above three locations, were investigated.

Survey results show non-mobile covered wagon bars to be more popular among persons in their thirties and forties than among teens or the elderly; also among males than females; among company employees and college students than others. Seventy five percent of the mobile covered wagon bars served snack type foods and others served wine and foods for wine, in contrast to hundred percent of the non-mobile covered wagon bars served wine and foods for wine. The survey found many problems of hygiene, in method of food purchasing, menu planning, food preparation, dish washing treatment of leftovers and water supply, as well as personal hygiene. However, customers prefer the casual and popular atmosphere at the counter of the covered wagon bar. Finally, the study emphasizes a need for better operation of covered wagon bar, improvement of food stuff handling and the way of food services and personal hygiene. A change of the registration system from the illegal operation are urgently needed for better quality food services of covered wagon bars.

I. 緒 論

家庭에서 만들어진 飲食은 집안에서 먹거나 도시락으로 해서 집밖으로 가지고 나가서 먹든지간에 內食이며, 家庭밖에서 만들어진 飲食은 먹는 場所를 불문하고 外食으로 간주하고 있다.

얼마전까지만해도 우리나라의 食生活은 주로 內食이었으며 外食은 대부분 특별한 기회에 成人男性들간에 보편화되었었다. 그러나 급격히 經濟가 成長하며 産業

이 發達되면서 國民의 生活은 全般적으로 變化되었었다. 그중에서 食生活패턴도 많이 달라졌고 특히 外食化현상이 두드러지게 높아졌다.

원래 食의 機能은 日常的이므로 食의 本質을 잇기 쉬우나 食의 機能에는 平凡한 가운데 無限의 價値가 숨어 있다. 食의 기본적 기능은 生理·心理·社會 등 여러면에서 찾아 볼 수 있다. 배고픈 時代에는 오로지 空腹을 채우기 위해 量으로 먹었으나 生活이 運轉해지면서 食에서 樂을 찾게 되었다. 한편 사람은 共同體意識속에서

원만한 社會生活를 영위하는데 노력하고 있다. 사회생활에서 食은 相互間의 친밀감을 두텁게 하고 연대감을 표현하며 신뢰감을 안겨다주는 매체역할을 하는 등 중요한 社會性도 지니고 있다. 食기능의 욕구는 그 時代의 社會相에 따라 變한다. 풍요로워진 최근의 食生活에서는 生理的 욕구이외의 여러가지 욕구가 섹트게 된다. 樂의 要素는 인생에 情趣를 준다. 食기능은 사람의 본질을 나타내며 적응에 대한 逡巡의 단계로서 새문화발생의 근원이 되기도 한다. 그러나 방종은 식생활을 타락시켜 파탄을 초래하게 된다.

최근, 서울올림픽을 契機로 外食産業이 愈伸長하였으며, 外食을 즐기는 새로운 風潮가 나타나게 되었다.¹⁾

그러나 外食産業이나 外食관련산업과는 달리 무허가 영업인 탓으로 行政上 묵인상태로 소외되면서 漸次 서민적 고객들 사이에 각광을 받고 있는 外食業態인 布張馬車는 최근 더욱 증가되고 있다. 布張馬車에는 닫혀진 門이나 壁도 없으며 男女모두 職業이나 연령의 계층없이 편한 마음으로 쉽게 찾아와 간편한 飲食을 먹으면서 잠깐동안 休息할 수 있는 만남의 場으로 인기가 높아지고 있다. 특히 밤늦게까지 일을 하는 職業人이나 공부에 시달리는 學生들의 夜間外食이 증가함에 따라 布張馬車는 앞으로 더욱 번창할 것으로 보인다. 布張馬車를 즐기는 고객과 布張馬車의 모습은 現代화된 都市의 밤거리의 하나의 낭만을 풍겨주고 있다.

그러나 단속의 不安속에서 영업을 하는 布張馬車의 營業主들의 영세적인 입장, 布張馬車飲食의 관리와 서비스상에 일어나는 보건·위생·영양문제는 심각하다. 한편 도시미관과의 조화에 있어서 布張馬車는 도시의 가구로서 개선되어야 할 점이 많다.

도시를 보다 밝게 하고 市民들을 보다 편안히 쉬게 하는 서민적이고 향토적이며 신뢰를 받을 수 있는 작은 공간의 즐거운 만남의 장소로서 布張馬車가 발전되었으면 하는 취지에서 본 실태조사에 착수하였다. 이 연구가 모의와 함께 布張馬車 개선을 위한 발상에 참고자료가 되길 바란다.

II. 研究方法

1. 調査對象 및 調査期間

調査對象地域은 역삼동 강남역 부근, 잠원동, 그리고 新世界百貨店 뒤 南大門市場에서 營業을 하고 있는 布張馬車飲食店을 對象으로 하여 1987年 6月 25일부터 8月 25일까지 調査를 實施하였다.

이들 布張馬車는 표 1과 같이 강남역 부근의 25군데,

표 1. 調査對象 布張馬車數 및 業態型

단위 : 마차수(%)

조사지역	종류	이동형	실내형	전체
강남역		14 (25.9)	11 (20.4)	25 (46.3)
잠원동		8 (14.8)	15 (27.8)	23 (42.6)
남대문		6 (11.1)	0 (0.0)	6 (11.1)
합계		28 (51.8)	26 (48.2)	54 (100.0)

잠원동의 23군데, 南大門市場의 6군데로 총 54군데였으며 移動型 布張馬車와 室內型 布張馬車의 수는 각각 28군데, 26군데였다.

2. 調査內容 및 方法

布張馬車의 營養者의 人的實態 및 제반사항, 食品購入方法, 물 사정 및 衛生狀態, 運營方法 및 顧客의 食行動實態 등에 대해서 調査하였다.

調査는 서울대 家政大 應用營養學研究生들과 지도교수로 구성된 연구진에 의해 미리 작성된 設問紙를 사용하여 營業現場에서 직접 面接을 통하여 調査內容을 記錄하였다. 이들 結果는 VAX 11/780 computer를 사용해서 SPSS²⁾로 처리하였으며 각 問項마다 缺測値는 자료처리시 제외시켰다.

각 調査地域別로 특성이 없는 것은 전체적으로 移動型과 室內型으로만 구분하였으며 調査의 地域의 특성이 있는 것은 地域別로 구분하여 나타내었다.

III. 結果 및 考察

1. 布張馬車營業者의 人的實態 및 제반사항에 관한 조사

1) 人的實態

布張馬車營業者의 性別分布는 표 2와 같이 男子 22.8%, 女子 77.2%로 男子보다 女子가 훨씬 많은 것으로 나타났으며 室內型에 있어서는 移動型의 경우보다 男子의 비율이 높았다.

표 2. 布張馬車營業者의 性別

단위 : 명(%)

성별	이동형	실내형	전체
남자	7 (17.5)	16 (26.2)	23 (22.8)
여자	33 (82.5)	45 (73.8)	78 (77.2)
합계	40 (100.0)	61 (100.0)	101 (100.0)

1) 모수미 : 우리나라 外食産業 發展方向과 國民保健·營養, 대한보건협회지 13 : 1, 3~18, 1987.
 2) 모수미·김복희·윤혜영·최경숙·이경신 : 포장마차 음식에 관한 실태조사, 대한보건협회지 13 : 2, 19~30, 1987.
 3) 박聖炫 : SPSS 통계패키지, 박영사, 1987.

표 3. 각 布張馬車당 營業에 從事하는 인원수

단위 : 마차수(%)

총 종사자수	이 동 형	실 내 형	전 체
1 명	16 (57.1)	5 (19.2)	21 (38.9)
2 명	11 (39.3)	12 (46.2)	23 (42.6)
3 명	1 (3.6)	5 (19.2)	6 (11.1)
4 명	0 (0.0)	3 (11.5)	3 (5.6)
5 명	0 (0.0)	1 (3.8)	1 (1.9)
합 계	28 (100.0)	26 (100.0)	54 (100.0)

布張馬車營業者의 年齡은 20代가 6.8%, 30代가 51.5%, 40代가 33.0%, 50代가 6.7%, 60代 以上이 1.9%로 대부분 營業者는 30, 40代층이었으며 50代, 60代는 주로 移動型에서 있었다.

각 布張馬車당 從事하는 營業者數는 대부분 1~2명이었으나 표 3에 나타난 바와 같이 移動型과 室內型에 있어서 差異를 보이고 있었다. 비교적 규모가 작은 移動型에는 주로 1명이 從事하고 있었으며 室內型에는 주로 2명이 從事하고 있었다. 이들의 關係는 표 4에 나타난 바와 같이 규모가 작은 移動型에는 單獨이나 夫婦가 하는 경우가 높게 나타난 반면, 室內型에는 夫婦뿐만 아니라 雇傭관계도 높게 나타나 室內型의 규모가 상당히 커지고 있음을 알 수 있다. 移動型에서 單獨이나 夫婦가 하는 경우가 높은 것은 모 등²⁾ 여의도지역 결과와 차이가 없었다.

2) 일반제반사항

營業者가 居住地에서 營業場所까지 오는 時間은 표 5와 같이 10분이내가 25.9%, 20분이내가 46.3%, 30분이내가 20.4%, 1時間이내가 7.4%로 대부분 10~20분이내로 나타났는데 이러한 결과는 모 등²⁾의

표 4. 布張馬車 營業從事者間의 關係

단위 : 마차수(%)

영업자 관계	이 동 형	실 내 형	전 체
單 獨	17 (60.7)	5 (19.2)	22 (40.7)
夫 婦	5 (17.8)	7 (26.5)	12 (22.2)
兄 弟	0 (0.0)	3 (11.5)	3 (5.6)
父母·자식	1 (3.6)	0 (0.0)	1 (1.9)
親 歲	3 (10.7)	2 (7.7)	5 (9.3)
雇 傭	0 (0.0)	9 (34.6)	9 (16.7)
기 타	2 (7.1)	0 (0.0)	2 (3.7)
합 계	28 (100.0)	26 (100.0)	54 (100.0)

표 5. 營業場所와 집과의 距離

단위 : 마차수(%)

집과의 거리	이 동 형	실 내 형	전 체
10분 이내	8 (28.6)	6 (23.1)	14 (25.9)
20분 이내	12 (42.9)	13 (50.0)	25 (46.3)
30분 이내	6 (21.4)	5 (19.2)	11 (20.4)
1시간 이내	2 (7.1)	2 (7.7)	4 (7.4)
합 계	28 (100.0)	26 (100.0)	54 (100.0)

여의도지역보다 時間이 짧았다.

布張馬車營業을 해온 경력은 표 6과 같이 3년이상 오래한 경우가 많았는데 특히 南大門市場에서는 거의 5년 이상이라고 응답하여 여의도지역에서 3년이하의 경력이 많았던 점과 대조적이었으며 이들은 臨時業이나 아르바이트보다는 生業을 目的으로 거의 1년내내, 季節에 관계없이 營業을 하는것으로 나타났다.

布張馬車營業에 대한 満足度는 표 7에 나타난 바와 같이 어려운 家計를 꾸리기 위한 生計의 수단으로 하기 때문에 아주 저조했다. 특히 이들이 호소하는 어려운 점을 표 8에 나타냈는데 睡眠不足이 37.0%, 子女教育이 35.2%, 團束이 18.5%, 기타가 9.3%로 나타났는데, 이러한 호소는 여의도지역과 일치했다. 강남역 부근의 移動型 布張馬車營業者들은 團束을 하소연했고, 室內型 布張馬車는 營業時間이 길어서인지 睡眠不足이 가장 어려운 점이라고 하였으며 특히 夫婦가 함께 營業하는 경우 子女教育이 문제시된다고 하였다.

2. 布張馬車의 運營 및 營業實態

1) 飲食材料의 購入實態

布張馬車에서 판매되는 飲食의 製造에 이용되는 材料의 購入은 표 9와 같이 주로 營業 始作前인 오후에 購

표 6. 布張馬車營業의 經歷

단위 : 마차수(%)

영업 경력	이 동 형	실 내 형	전 체
1개월 이내	4 (14.3)	1 (3.8)	5 (9.3)
6개월 이내	1 (3.6)	2 (7.7)	3 (5.6)
1 년 이내	5 (17.9)	4 (15.4)	9 (16.7)
3 년 이내	6 (21.3)	10 (38.5)	16 (29.6)
5 년 이내	2 (7.1)	8 (30.8)	10 (18.5)
5 년 이상	10 (35.7)	1 (3.3)	11 (20.4)
합 계	28 (100.0)	26 (100.0)	54 (100.0)

표 7. 布張馬車營業에 대한 滿足度

단위 : 마차수 (%)

영업에 대한 만족도	이 동 형	실 내 형	전 체
대단히 만족한다	1 (3.6)	1 (3.8)	2 (3.7)
보통이다	8 (28.6)	5 (19.2)	13 (24.1)
할 수 없어서한다	18 (64.3)	17 (65.4)	35 (64.8)
아주 싫다	1 (3.6)	3 (11.5)	4 (7.4)
합 계	28 (100.0)	26 (100.0)	54 (100.0)

入하는 것으로 나타났고, 移動型的 경우에는 가까운 小賣市場에서 直接購入하며, 室內型的 경우에는 가까운 小賣市場에서 直接購入하기도 하지만 巡迴配達을 많이 받고 있었다.

재료구입방법은 여의도지역이 주거지역이라는 특수성 때문에 오전에, 소매시장보다는 도매시장에서, 순회배달보다는 직접구입형태를 띤 결과와 크게 달랐다.

당일에 팔다 남은 材料를 處理하는 方法은 표 10과 같이 보관 후 다시 사용한다가 75.5%, 버린다가 14.3%, 가족들이 먹다가 10.2%로 나타났고, 室內型的 경우에는 다시 사용하는 비율이 높았는데, 이는 移動型은 남은 飲食을 보관할 때 얼음을 이용하지만 室內型은 냉장고를 이용하기 때문으로 사료된다. 이러한 결과는 移動型的 경우 여의도지역과 매우 유사했는데 移動型이 室內型보다는 냉장고의 사용이 어려워 적당한 음식보관 방법이 없음을 나타내며 이는 식품위생상 문제를 나타낼 수 있다고 하겠다. 모든 布張馬車에서 남은 材料중에서 쉽게 상하는 것은 버리나 대체로 보관하여 다음날 다시 사용하는 것으로 알려졌다.

2) 布張馬車에서 판매하는 飲食의 종류

布張馬車에서 販賣되고 있는 飲食의 형태는 표 11와 같이 주류·안주형이 61.1%였고, 간식위주형이 38.9%였으며 식사를 위주로 파는 영업형태는 없었으며 室

표 9. 材料購入時間·方法·場所

단위 : 마차수 (%)

재료구입		이 동 형	실 내 형	전 체
시간	새벽(4~7시)	8 (28.6)	0 (0.0)	8 (14.8)
	오전	8 (28.6)	9 (34.6)	17 (31.5)
	영업시작전(오후)	12 (42.9)	17 (65.4)	29 (53.7)
	합 계	28 (100.0)	26 (100.0)	54 (100.0)
방법	직접구입	22 (78.6)	9 (34.6)	31 (57.4)
	배 달	6 (21.4)	17 (65.4)	23 (42.6)
	합 계	28 (100.0)	26 (100.0)	54 (100.0)
장소	도매시장	1 (3.6)	2 (7.7)	3 (5.6)
	소매시장	27 (96.4)	24 (92.3)	51 (94.4)
	슈퍼마켓	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)
	합 계	28 (100.0)	26 (100.0)	54 (100.0)

內型에서는 주로 주류와 안주류, 移動型은 간식위주로 팔고 있었다.

布張馬車에서 주로 파는 飲食메뉴는 표 12와 같이 강남역 부근에서는 오뎅국>소주>닭뚫집·떡볶이·김밥>천엽·아나고회·곰장어구이·오징어볶음·맥주·막걸리 순으로 많이 팔고 있었고, 잠원동 부근은 오징어볶음·명게·김밥·맥주>돼지불고기·천엽·닭뚫집·곰장어구이·청어구이>닭갈비·오징어회·소주·은행 순이었고, 南大門市場의 경우는 소주·아쿠르트>오뎅국>순대·홍합탕·떡볶이·김밥·감자구이>만두튀김 순으로 각 地域에서 10位안에 모두 드는 飲食은 소주와 김밥이었고, 대체로 구이형태의 飲食이 많았다.

이들 결과는 여의도지역의 결과와 같이 포장마차는 주류형과 간식형으로 대별이 되었는데 이는 포장마차가 이동형인지, 실내형인지, 또 포장마차가 있는 장소의 주변환경과 관계가 있었다. 즉, 시장이나 정거장주변보

표 8. 布張馬車營業을 하는데 있어서의 어려운 점

단위 : 마차수 (%)

가장 어려운 점	강 남 역		잠 원 동		남 대 문		전 체
	이 동 형	실 내 형	이 동 형	실 내 형	이 동 형	실 내 형	
자 녀 교 육	3 (21.4)	3 (27.3)	4 (50.0)	5 (33.3)	4 (66.7)	-	19 (35.2)
수 면 부 족	1 (7.1)	6 (54.5)	3 (37.5)	9 (60.0)	1 (16.7)	-	20 (37.0)
단 속	10 (71.4)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	-	10 (18.5)
기 타	0 (0.0)	2 (18.2)	1 (12.5)	1 (6.7)	1 (16.7)	-	5 (9.3)
합 계	14 (100.0)	11 (100.0)	8 (100.0)	15 (100.0)	6 (100.0)	-	54 (100.0)

표 10. 팔다남은 材料의 處理方法

단위 : 마차수 (%)

남은재료 처리방법	이 동 형	실 내 형	전 체
가족들이 먹는다	4 (17.4)	1 (3.8)	5 (10.2)
보관후 다시사용	13 (56.5)	24 (92.3)	37 (75.5)
버 린 다	6 (26.1)	1 (3.8)	7 (14.3)
합 계	23 (100.0)	26 (100.0)	49 (100.0)

다 직장인이 많은 여의도 증권가와 고수부지, 강남 잠원동지역에서는 이동형보다 실내형이, 간식형보다는 주류형이 많았다. 포장마차에서 파는 음식의 종류는 지역에 따라 큰 차이가 없었고, 단지 주류형인지, 간식형인지에 따라 달랐는데, 주류형은 주로 육류나 회·구이류 등의 안주류를 많이 팔고 있었다.

3) 布張馬車의 營業時間

布張馬車의 營業始作時間과 終了時間은 표 13, 14에 나타난 바와 같이 營業地域特性에 따라 差異를 보이고 있었다. 강남역 부근의 布張馬車는 오후 3~5시경에 營業을 始作하여, 移動型은 밤 0시까지, 室內型은 새벽 4~5시까지 하는 것으로 나타났고, 잠원동의 布張馬車는 移動型의 경우는 오후 1시경에, 室內型은 오후 5시경에 始作하여 모두 새벽 2~3시경에 營業을 마친다고 응답했다. 그리고 南大門市場에 있는 布張馬車는 오후 1~3시경에 始作하여 밤 0시경에 營業을 마치는 것으로 나타났다. 이러한 결과는 이동형이 실내형보다 영업종료시간이 짧았으며 모 등의 결과는 본 지역의 이동형과 실내형의 중간수준이었다.

표 12. 布張馬車에서 販賣되는 飲食名

음식의종류	음 식 명	
안주류	육 류	소고기 : 불고기, 갈비구이, 천엽 돼지고기 : 불고기, 갈비구이, 족발, 순대, 편육, 삼겹살, 간 닭고기 : 닭발, 닭똥집, 닭갈비, 삼계탕, 닭도리탕
	생선및 해물류	회 : 산낙지, 아나고, 멧게, 해삼, 술, 오징어, 미더덕, 한치 구이 : 꿈장어, 청어, 삼치, 참치, 병어, 풍치, 전어, 장어, 납치, 대합 탕 : 꽃게탕, 피조개, 오뎡국, 조기매운탕, 홍합 볶음 : 오징어, 낚지, 꼴뚜기, 꼴뱅이, 새우, 문어 무침 : 소라, 우렁, 조개맛살
간식류	튀 김 기 타	오징어, 감자, 고구마, 껌잎, 야채, 고추, 만두, 달걀 떡볶이, 김밥, 우동, 감자기름구이, 감자빈대떡, 비빔국수, 빈대떡
주 류		소주, 막걸리, 맥주

표 11. 布張馬車에서 販賣되고 있는 飲食型

단위 : 마차수 (%)

형 태	이 동 형	실 내 형	전 체
식 사 위 주	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)
주류·안주위주	7 (25.0)	26 (100.0)	33 (61.1)
간 식 위 주	21 (75.0)	0 (0.0)	21 (38.9)
합 계	28 (100.0)	26 (100.0)	54 (100.0)

4) 布張馬車의 1日賣上額 및 자리세 存在여부

布張馬車 한대당 1일賣上額은 표 15에 나타냈는데, 營業地域에 관계없이 移動型은 2~3만원 정도였고, 室內型은 4~5만원 정도로 나타났는데, 강남역 부근의 室內型布張馬車에서는 10만원以上的 賣上을 올리는 경우가 많은 것은 특이했다. 그러나 순이익은 파악하기 어려웠다. 이 지역의 이동형은 여의도지역의 이동형보다 매상액이 낮았으며 간식형보다 주류형이 더 매상액이 높았다.

자리세의 경우는 표 16과 같이 室內型은 대부분 지불하고 있었고, 권리금의 형태가 많았다. 移動型의 경우는 南大門市場에 있는 布張馬車와 강남역 부근의 일부 포장마차가 권리금의 형태로 자리세를 내고 잠원동의 移動型은 자리세를 지불하지 않고 있었다. 이동형보다 실내형이 자리세를 지불하는 경우가 더 많았고 여의도 지역보다 자리세를 지불하는 이동형의 비율이 높았다.

5) 布張馬車의 시설

布張馬車의 天幕材料는 주로 비닐포장이었고, 테이블은 나무에 비닐장판을 덮은 것이 대부분이었다. 照明에

표 13. 布張馬車營業 始作時間

단위 : 마차수(%)

영업 시작시간	강 남 역		잠 원 동		남 대 문		전 체
	이 동 형	실 내 형	이 동 형	실 내 형	이 동 형	실 내 형	
오후 1시이전	2 (14.3)	0 (0.0)	2 (25.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	-	4 (7.5)
1~3시	0 (0.0)	0 (0.0)	4 (50.0)	0 (0.0)	4 (66.7)	-	8 (15.1)
3~5시	7 (50.0)	10 (100.0)	1 (12.5)	3 (20.0)	0 (0.0)	-	21 (39.6)
5~7시	5 (35.7)	0 (0.0)	0 (0.0)	12 (80.0)	2 (33.3)	-	19 (35.9)
7시이후	0 (0.0)	0 (0.0)	1 (12.5)	0 (0.0)	0 (0.0)	-	1 (1.9)
합 계	14 (100.0)	10 (100.0)	8 (100.0)	15 (100.0)	6 (100.0)	-	53 (100.0)

있어서는 移動型的의 89.3%가 밧테리를, 室內型的의 80.8%가 전기를 이용하고 있었다. 연료는 표 17과 같이 연탄이 가장 많았고, 다음이 가스, 석유의 순이었다. 특히 강남역 부근이 가스를 많이 사용했고, 시설도 비교적 나았다. 일반적으로 室內型이 내부도 넓고, 전기 배선, 상수도시설 등이 갖추어져 비교적 시설이 좋았다. 이 결과는 이동형의 경우 모 등2의 여의도지역과 유사했다.

3. 布張馬車의 衛生實態

1) 食水와 얼음의 購入

布張馬車는 가옥내에 있는 형태가 아니므로 食水の 공급이 큰 문제가 되며 따라서 여러 衛生문제가 食水の 부족에서 야기될 수 있음을 시사해 주고 있다. 표 18에서 보듯이 移動型은 가까운 상수도시설에서 유료로 사용했고, 室內型은 자체내 수조시설을 사용하였다. 얼음

은 주로 재료보관용으로 많이 사용했는데 97.8%가 配達에 의해 공급받고 있었으며, 1日 사용량은 2~5장 정도였다.

2) 使用하는 食器類의 종류 및 처리, 보관방법

접시나 국그릇 등은 94.4%가 플라스틱제품을 사용했고, 컵의 사용은 移動型的의 63.0%는 플라스틱제품을, 室內型的의 88.5%는 유리제품을 사용하였고, 그 다음으로 많이 사용한 것은 사기컵이었다. 수저류는 주로 숟가락과 포크였고 젓가락은 나무젓가락을 많이 이용했다. 이러한 결과는 여의도지역과 비슷했고, 소독이 불가능한 플라스틱제품을 사용하는 것은 여러가지 위생상 문제를 낳을 수 있다고 하겠다.

사용후 食器처리방법은 표 19와 같이 食水の 공급형태에 따라, 즉 移動型和과 室內型간에 큰 차이를 나타냈다. 食水の 공급이 힘든 移動型은 食器에 비닐봉지를 커버처럼 씌운 후 그 위에 飮食을 담아주어 나중에 봉

표 14. 布張馬車營業 終了時間

단위 : 마차수(%)

영업 종료시간	강 남 역		잠 원 동		남 대 문		전 체
	이 동 형	실 내 형	이 동 형	실 내 형	이 동 형	실 내 형	
오후 11시이전	1 (7.1)	0 (0.0)	1 (12.5)	0 (0.0)	0 (0.0)	-	2 (3.8)
11~12시	8 (57.1)	0 (0.0)	2 (25.0)	0 (0.0)	4 (66.7)	-	14 (26.4)
오전 12~1시	2 (14.3)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	2 (33.3)	-	4 (7.5)
1~2시	2 (14.3)	0 (0.0)	1 (12.5)	1 (6.7)	0 (0.0)	-	4 (7.5)
2~3시	0 (0.0)	0 (0.0)	4 (50.0)	9 (60.0)	0 (0.0)	-	13 (24.5)
3~4시	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	1 (6.7)	0 (0.0)	-	1 (1.9)
4~5시	1 (7.1)	8 (80.0)	0 (0.0)	3 (20.0)	0 (0.0)	-	12 (22.7)
5시이후	0 (0.0)	2 (20.0)	0 (0.0)	1 (6.7)	0 (0.0)	-	3 (5.7)
합 계	14 (100.0)	10 (100.0)	8 (100.0)	15 (100.0)	6 (100.0)	-	53 (100.0)

표 15. 1日賣上額

단위 : 마차수(%)

1일 매상액	강 남 역		잠 원 동		남 대 문		전 체
	이 동 형	실 내 형	이 동 형	실 내 형	이 동 형	실 내 형	
1만원이하	1 (7.1)	0 (0.0)	1(12.5)	0 (0.0)	1(16.7)	-	3 (5.6)
1~3만원	8(57.1)	0 (0.0)	3(37.5)	2(13.3)	4(66.7)	-	17(31.5)
3~5만원	3(21.4)	1 (9.1)	4(50.0)	9(60.0)	1(16.7)	-	18(33.3)
5~10만원	2(14.3)	2(18.2)	0 (0.0)	4(26.7)	0 (0.0)	-	8(14.8)
10만원이상	0 (0.0)	8(72.7)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	-	8(14.8)
합 계	14(100.0)	11(100.0)	8(100.0)	15(100.0)	6(100.0)	-	54(100.0)

지만 버리는 방법을 사용하였고 室內型은 세척을 많이 하였다. 세척을 할 경우는 표 20과 같이 移動型은 행궁이 제대로 되지 않았으며 또한 행구는 방법도 양동이에 물을 떠놓고 그 속에서 닦고 그 물을 자주 갈아주지도 않았다.

3) 먹다 남은 음식의 처리 및 쓰레기 처리방법

먹다 남은 초음식은 거의 버렸으나 표 21와 같이 먹다 남은 기본 양념은 거의 다시 사용했다. 쓰레기는 75.9%가 유료로 처리했고 나머지 영업자들은 가까운 휴지통에 버리거나 집으로 가지고 갔다. 이 지역 포장마차가 유료처리하는 비율이 여의도지역보다 높았는데, 이는 여의도지역보다 본 지역에서는 쓰레기의 순회수거 체계가 어느 정도 이루어지고 있는 것으로 사료된다.

4) 營業者의 服裝狀態

女子의 경우는 62.3%가 앞치마를 착용했고, 男子의 경우는 31.8%만이 가운을 착용했고 나머지는 평상복을 그대로 입고 營業을 하였으며, 머리수건 혹은 모자는 96% 이상이 착용하지 않고 있었고, 女子의 경우 긴 머리를 그대로 풀고 있는 경우도 있었다. 이러한 결과는 여의도지역과 같이 위생복장에 문제점이 있는 것으로 나타났다.

4. 顧客의 利用實態

1) 1日 顧客의 數 및 체류時間

1日 顧客數는 약 70~80名 정도였고, 강남역, 南大門市場 부근은 1日 100名 이상의 顧客이 드나들고 있었다. 고객들은 주로 2~3名이 그룹이 되어 찾는 경우가 77.8%이고, 4~5名의 그룹이 20.4%를 차지했다.

1번의 체류시간은 표 22와 같이 移動型인 경우 20~30分 정도였고, 室內型은 1~2時間 정도가 많아 室內型이 대화의 장소로 많이 이용됨을 알 수 있었다. 또한 이용빈도가 가장 높은 시간은 오후 6~9時로 약 75% 이상이 이 시간대로 이용하였다. 또한 고객이 가장 많은 季節은 가을(50.5%)>봄(33.3%)>겨울(7.4%)>여름(3.7%)였고, 1日 일기는 營業에 영향을 미친다고 응답한 경우가 70.4%, 안미친다고 응답한 경우가 9.3%, 잘 모르겠다가 20.4%였고, 비오는 날씨가 더운 날씨인 경우는 손님이 특히 적다고 했다. 이들 결과는 여의도지역 결과와 같이 주류형에서는 체류시간이 1~2시간, 간식형은 30분이내로 조금 짧게 나타났다.

2) 1회에 쓰는 비용

移動型은 平均 500~1,000원 정도, 室內型은 5,000

표 16. 布張馬車運營을 위한 자리세의 存在여부

단위 : 마차수(%)

자리세 존재여부	강 남 역		잠 원 동		남 대 문		전 체
	이 동 형	실 내 형	이 동 형	실 내 형	이 동 형	실 내 형	
있 다	1 (7.1)	11(100.0)	0 (0.0)	14(93.3)	6(100.0)	-	32(59.3)
없 다	13(92.9)	0 (0.0)	8(100.0)	1 (6.7)	0 (0.0)	-	22(40.7)
합 계	14(100.0)	11(100.0)	8(100.0)	15(100.0)	6(100.0)	-	54(100.0)

표 17. 布張馬車에서 사용하는 燃料의 종류

단위 : 마차수(%)

사용연료	강 남 역		잠 원 동		남 대 문		전 체
	이 동 형	실 내 형	이 동 형	실 내 형	이 동 형	실 내 형	
연 탄	2 (14.3)	3 (27.3)	6 (75.0)	15 (100.0)	6 (100.0)	-	32 (59.3)
석 유	3 (21.4)	0 (0.0)	1 (12.5)	0 (0.0)	0 (0.0)	-	4 (7.4)
가 스	9 (64.3)	8 (72.7)	1 (12.5)	0 (0.0)	0 (0.0)	-	18 (33.3)
합 계	14 (100.0)	11 (100.0)	8 (100.0)	15 (100.0)	6 (100.0)	-	54 (100.0)

원 정도 또는 그 이상을 쓴다고 응답했는데, 이는 室內型에서 많이 먹어서라기 보다는 단가가 높은 음식을 室內型에서 많이 팔기 때문이라고 생각된다.

3) 顧客의 背景

職業別로 보면 職場人과 大學生이 많았는데 강남역 부근은 특히 大學生과 職場人이, 잠원동 부근은 職場人과 근로인이, 南大門市場 부근은 시장을 오가는 주부를 비롯한 여러층이 이용하고 있었고, 학교근처에는 中·高生이 많은 것도 특이할만 했다. 이들 결과는 여의도지역과 마찬가지로 포장마차는 학생과 직장인이 많이 이용하는 것으로 나타났다. 年齡別로 보면 移動型은 20~30대가 많고 室內型은 30~40대가 많았고, 性別로 보면 표 23과 같이 男子가 66.7%, 女子가 33.3%가 이용했는데 女子는 室內型을 이용하지 않은 것으로 나

타나 여의도지역과 같은 양상을 보였다. 또한 布張馬車도 단골이 약간씩 존재하였고, 室內型일 경우가 단골이 더 많았다.

4) 布張馬車를 찾는 動機

표 24에 나타낸 바와 같이 동료와 즐겁고 부담없는 분위기이므로 오는 경우가 42.6%이고, 값이 싸서 오는 경우가 31.5%, 곰장어구이나 참새구이처럼 특별한 음식을 먹기위해 오는 경우가 20.4%였다. 이러한 결과는 여의도지역과 마찬가지로 포장마차는 지나가는 길에 호주머니에 있는 돈으로 부담없이 들를 수 있고 격의없이 편안한 분위기를 제공함으로 많이 찾는 것으로 나타났으며, 이렇게 포장마차를 찾는 추세는 점점 증가할 것으로 사료된다.

IV. 提 言

본 실태조사의 결과에 의해 다음과 같이 提言을 하고자 한다. 布張馬車의 등록제를 실시하여 정기적인 순회 위생점검과 순회급식지도 및 교육매체활용에 의한 급식 실태의 개선을 위한 통신지도를 실시하여 영업자의 전

표 18. 食水의 공급방법

단위 : 마차수(%)

食水 공급 방법	이 동 형	실 내 형	전 체
자체 수도물	0 (0.0)	18 (69.2)	18 (34.0)
집에서 가져옴	9 (33.3)	4 (15.4)	13 (24.5)
가까운 곳에서 유료사용	17 (63.0)	4 (15.4)	21 (39.6)
기 타	1 (3.7)	0 (0.0)	1 (1.9)
합 계	27 (100.0)	26 (100.0)	53 (100.0)

표 19. 1회봉이 아닐 경우의 食器처리방법

단위 : 마차수(%)

처 리 방 법	이 동 형	실 내 형	전 체
비닐커버사용	20 (74.1)	0 (0.0)	20 (37.7)
세 척	7 (25.9)	26 (100.0)	33 (62.3)
기 타	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)
합 계	27 (100.0)	26 (100.0)	53 (100.0)

표 20. 食器·컵 등의 세척방법

단위 : 마차수(%)

세척방법	이 동 형	실 내 형	전 체	
세척사용여부	한다	6 (21.4)	25 (96.2)	31 (57.4)
	안한다	22 (78.6)	1 (3.8)	23 (42.6)
	합계	28 (100.0)	26 (100.0)	54 (100.0)
헹구는횟수	1 회	22 (78.6)	4 (15.4)	26 (48.1)
	2 회	6 (21.4)	20 (76.9)	26 (48.1)
	3 회	0 (0.0)	2 (7.7)	2 (3.7)
	4회이상	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)
	합계	28 (100.0)	26 (100.0)	54 (100.0)

표 21. 먹다남은 기본양념의 처리방법

단위 : 마차수 (%)

남은기본양념처리	이 동 형	실 내 형	전 체
버 린 다	1 (3.6)	11 (42.3)	12 (22.2)
모아서다시사용	27 (96.4)	12 (46.2)	39 (72.2)
기 타	0 (0.0)	3 (11.5)	3 (5.6)
합 계	28 (100.0)	26 (100.0)	54 (100.0)

표 22. 布張馬車에서 보내는 時間

단위 : 마차수 (%)

보내는 시간	이 동 형	실 내 형	전 체
10~20분	20 (71.4)	0 (0.0)	20 (37.0)
30분~1시간	6 (21.4)	7 (26.9)	13 (24.1)
1~2시간	2 (7.1)	14 (53.8)	16 (29.6)
2시간이상	0 (0.0)	5 (19.2)	5 (9.3)
합 계	28 (100.0)	26 (100.0)	54 (100.0)

반적인 영양 및 위생보전에 관한 의식을 높여주며, 도시의 거리질서에 해를 주지않는 장소에서 영업할 것을 권장한다. 위생적으로 인정받은 도매업체에서 음료수, 음식재료를 순회공급받음으로써, 소비자가 안심하고 음식을 즐길 수 있도록 해 주며, 폐기물도 공동순회수거하여 거리가 오염되지 않도록 한다. 재료의 올바른 보관을 위해 재료보관용기(냉장보존)의 규격화 및 시설을 개선 강화하도록 지도 및 의무화하였으면 한다. 포장마차는 도시거리에 전열된 일종의 도시가구라 할 수 있다. 따라서 도시미화를 해치지 않고 조화를 이룰 수 있는 포장마차의 디자인을 개발하였으면 한다. 또한, 영업자도 깨끗하고 단정한 위생복, 위생모를 착용토록 했으면 한다. 포장마차의 메뉴를 좀더 다양하게 개발하여 지나치게 짜고 맵고 냄새가 많이 나며, 시각적으로 보

표 23. 布張馬車를 찾는 顧客의 性別

단위 : 마차수 (%)

손님의 성별	이 동 형	실 내 형	전 체
남 자	10 (35.7)	26 (100.0)	36 (66.7)
여 자	18 (64.3)	0 (0.0)	18 (33.3)
합 계	28 (100.0)	26 (100.0)	54 (100.0)

표 24. 布張馬車를 찾는 動機

단위 : 마차수 (%)

오는 이유	이 동 형	실 내 형	전 체
값 이 싸 서	11 (39.3)	6 (23.1)	17 (31.5)
동료와의교제	5 (17.9)	18 (69.2)	23 (42.6)
특별 음식	10 (35.7)	1 (3.8)	11 (20.4)
기 타	2 (7.1)	1 (3.8)	3 (5.6)
합 계	28 (100.0)	26 (100.0)	54 (100.0)

기에 좋지않은 천편일률적인 음식에서 탈피하여 우리나라 포장마차도 고유성과 향토성을 지닌 특색있는 맛을 자랑할 수 있었으면 한다.

V. 要 約

서울市的 역삼동 강남역 부근, 잠원동 南大門市場 등 세군데서 營業하는 布張馬車를 對象으로하여 1987年 6月 25日부터 1987年 8月 25日까지 營業 및 衛生과 顧客에 관한 實態를 調査한 結果는 아래와 같다.

布張馬車는 주로 30~40代 女子가 從事하는 경우가 많았으며 1~2名이 營業하는 型態가 가장 많았다. 布張馬車營業者는 3年 以上 한 사람이 거의 60%였으며 가장 큰 문제점은 子女의 教育문제, 團束, 睡眠不足으로 들었고, 營業에 從事하는 滿足度는 低調하였다.

布張馬車의 營業實態를 보면 食品材料의 購入은 小賣市場에서 직접 구입하였고, 팔다남은 材料는 보관후 다시 사용하는 경우가 많았다. 布張馬車에서 販賣하는 음식은 주류 및 안주와 간식이 주종이었는데, 각 地域에서 10位안에 드는 음식은 소주와 김밥이었고, 대체로 구이형태의 음식이 많았으며 室內型은 주류 및 안주형이 많았고 移動型은 간식을 많이 팔고 있었다. 布張馬車의 총 營業時間은 오후 2시경~밤 0시 까지 약 10時間 정도였고 1日 賣上額은 移動型은 2-3만원, 室內型은 4-5만원 정도였고 布張馬車의 약 60% 정도가 자리세를 물고 있었다. 布張馬車의 시설면에서 연료는 주로 연탄을 사용했고, 조명은 전기 혹은 밧데리를 사용했으며 상수도 시설은 室內型일 경우만 갖추고 있었고 移動型은 급수 및 배수가 어려우 衛生狀態가 열려되었다.

衛生實態는 不合理的인 플라스틱제품의 食器의 사용, 급수·배수의 어려움, 非衛生的인 세척방법, 材料의 非衛生的의 보관방법, 먹다남은 음식의 재사용 등 布張馬車의 衛生實態는 改善되어야 할 점이 많이 나타났다.

布張馬車를 주로 찾는 顧客은 20~40代의 男子로 職場人과 大學生이 많았으며 위치에 따라 이용하는 顧客의 부류가 조금씩 달랐으며 布張馬車를 찾는 動機는 부담없고 自由스러운 분위기 때문에 찾는 경우가 많았다.