

웰빙의식이 대학 기숙사 급식 만족도에 미치는 영향에 관한 연구

A Study on the Effect of the Well-being Awareness on the Satisfaction of University Dormitory Foodservice

순천대학교 자연과학대학 조리과학과
전임강사 송 은

Dept. of Food & Cooking Science, Sunchon National Univ.

Full time lecturer : Song, Eun

◀ 목 차 ▶

- | | |
|----------------|-------------|
| I. 서론 | IV. 요약 및 결론 |
| II. 연구내용 및 방법 | 참고문헌 |
| III. 연구결과 및 고찰 | |

<Abstract>

The purpose of this study was to research the perception and concern of university students with regard to well-being, and how these affected their assessment and satisfaction of university dormitory foodservice. Therefore, a survey was administered to 328 college students that use a dormitory foodservice.

The results of the survey are as follows:

First, the more positive the self-centered and society-centered values in relation to well-being, the greater both the concern and will to practice well-being through the eating well-being foods.

Second, the attitude toward well-being food was positively correlated with the taste, amount, temperature, appearance and shape of dishes.

Third, unlike the will to practice well-being through the eating well-being foods, the greater the concern about foods of well-being, the more positive was the effect on the general satisfaction with the foodservice. The greater the satisfaction with the attributes of a foodservice had a substantial influence on the general satisfaction with the foods. That is to say, the taste and type of dishes played a key role in the general satisfaction with the foods.

Fourth, the concern in relation to foods of well-being had no measurable influence on the decisions with regards to the satisfaction of a foodservice or on the intention to reuse that foodservice. In addition, in relation to the degree of satisfaction with the attributes and use of a foodservice, the taste, type, appearance and shape of dishes had an important impact on the decisions to use and reuse a foodservice.

Fifth, the general satisfaction with the meals served by a foodservice operation had a measurable influence on the satisfaction with, and intention to reuse that foodservice.

주제어(Key Words): 웰빙(well-being), 만족도(satisfaction), 대학 기숙사 급식(university dormitory foodservice)

1. 서론

우리나라의 학교 급식은 1953년 전쟁재해 아동구호를 목적으로 유니세프의 지원 하에 무상급식의 형태로 처음 시작되었다. 이후 산업화와 국제화, 여성의 사회 진출 등의 사회 환경 및 생활양식의 변화로 인한 성장기 학생들의 영양적 불균형을 해결하고 바른 식습관의 형성 및 영양교육 등을 목적으로 정부의 주도 하에 점진적으로 확대 실시되었다.

초·중·고교에서 실시되고 있는 학교급식은 학생들의 신체발달과 활동에 필요한 영양을 1일 1식에서 해당연령에 제시되어 있는 영양권장량의 1/3을 공급하고 합리적인 식생활 지식과 습관을 기르는 것을 목적으로 실시되어 왔다. 그동안 초·중·고교에서 실시되어온 학교 급식은 학부모의 지대한 관심과 정부의 규제 등에 따라 학생들의 영양 및 체위 향상에 어느 정도 기여하였다고 할 수 있다.

관련 연구(곽동경, 1998; 김경애, 김은영, 정난희, 전은례, 1999; 김숙희, 이경애, 유춘희, 송요숙, 김우경, 윤혜련, 김주현, 이정숙, 김미강, 2003; 김우곤, 2000; 모성중, 서재수, 류은순, 2005; 서소영, 1995; 박영숙, 2003; 송양순, 1998; 우경자, 김영아, 천종희, 최은옥, 홍성야, 1999; 이경화, 윤현숙, 2001; 이진실, 1999; 천종희, 최은옥, 홍성야, 우경자, 김영아 1999)에서는 학생 개개인의 기호를 충족시켜 줄 수 있는 다양한 식단의 제공, 쾌적한 식사환경 조성, 위생적이고 안전한 시설 및 식사공급 등에 관련하여 문제점들을 지적한 바 있고, 이에 따라 단체급식의 질적 향상이 이루어져 왔다.

단체급식 연구에 있어서 연구대상으로는 초·중등학교 학생을 대상으로 한 연구는 많이 이루어져 왔으나 대학생을 대상으로 한 학교급식 연구는 상대적으로 많지 않은 편이다. 정부의 지원과 학부모의 지대한 관심 속에서 운영되는 초, 중, 고등학교 학생들의 학교급식과는 달리, 대학교의 단체급식은 특별한 규제 없이 학교 직영체제나 위탁 경영체제로 운영되어 제대로 된 학교급식이 이루어지지 않고 있는 실정이다(양일선, 장운정, 김성혜, 김동훈, 1995). 또한 대학생은 초·중·고교생들과는 달리 성장기를 이미 지난 성인으로 균형 잡힌 계획적인 영양공급의 대상이 아니라는 인식으로 인해 대학생의 학교급식에 대한 중요성이 간과되어 대학생들이 단체급식의 질적 수준에 대해 만족하지 못한 것으로 보고된 바 있다(류은순, 1993; 박수정, 김진아, 이심열, 2004).

이희분과 유영상(1995)의 보고에 따르면 대학생들은 점심 식사를 대부분 학교 식당을 이용하는 것으로 나타났으며, 또한 대학생들의 식생활에 큰 영향을 미치는 요인 역시 바로 대학 구내식당인 것으로 보고되었다(송윤주, 박정숙, 백희영, 이연숙, 1999). 그러므로 하루 한 끼 이상 학교에서 식사

를 하는 대학생 역시 건강한 삶을 유지하기 위해서는 필요한 적정량의 영양을 공급받아야 하고, 또한 올바른 식습관을 길러야 하는 대상이기에, 대학생의 학교급식에 대한 연구가 요구되어진다. 특히 최근의 웰빙 트렌드에 따라 건강과 맛에 대한 관심이 높아지면서 대학생들도 맛 집을 찾아다니거나 웰빙 식단에도 많은 관심을 가지고 있다.

웰빙(Well-being)이란 글자 그대로 건강한 인생, 즉 잘 먹고 잘 사는 것을 뜻한다. 우리나라에서의 웰빙에 대한 의식은 1960년대 이후, 급속한 산업화에 따른 비약적인 경제발전으로 사회체계가 기존의 신분 위주의 사회에서 경제력 위주의 사회로 재편되고, 급격한 소득 증대로 인해 거대한 소비력이 형성되면서 시작되었으며, 21세기 현대 사회에서 화두로 자리 잡게 되었다.

이처럼 사회에서 대두되는 웰빙에 대한 관심은 산업전반에서 다양하게 나타나는데(김선규, 2005; 김지우, 2005; 김채연, 2004; 이재영, 2004; 전정원, 2005; 정재철, 2004; 탁혜령, 2005; 함민중, 2005), 특히 식생활 분야에서 가장 높다. 이는 사람들의 먹거리가 건강하고 균형 잡힌 삶과 직접적이고 밀접한 관련이 있기 때문으로 식생활에서의 웰빙은 남녀를 불문하고 모든 연령층에서 관심을 가지는 분야이기 때문이다. 노정옥과 우경자(2003a)는 대학생들이 선호하는 브랜드나 맛 등에 특별한 기호를 가지고 있으며, 매스컴과 인터넷의 영향으로 다양한 정보를 접하고 수용하여, 학교식단에 대한 요구 역시 다양해지고 있다고 보고하였다. 따라서 정보에 민감하며, 자신의 건강뿐만 아니라 체형관리 측면에서 요구가 다양한 대학생들의 웰빙에 대한 관심은 지대하리라 사료된다. 그러므로 대학생을 대상으로 그들의 웰빙가치나 태도에 따라 학교급식을 어떻게 평가하는 지를 살펴보는 것도 의의가 있으리라고 본다.

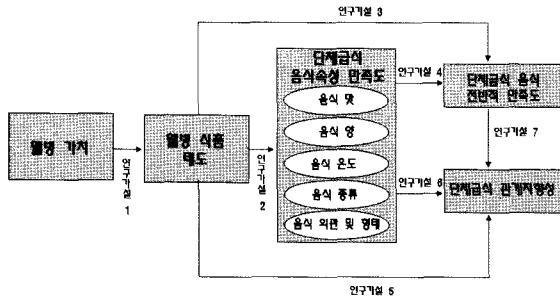
지금까지 행해진 대학의 단체급식과 관련된 연구를 살펴보면 급식만족도 조사에 관한 연구(박수정 외 2인, 2004; 한명주, 윤지윤, 김나영, 유영희, 2004), 급식소의 품질평가에 관한 연구(노정옥, 우경자, 2003b; 우경자, 한복진, 노정옥, 2004; 박상옥, 하귀현, 1998), 대학급식소 이용실태에 관한 연구(김현주, 2002) 대학급식소의 운영특성에 관한 연구(조순희, 홍성야, 1998) 등이 있으나 대학생의 웰빙의식과 관련하여 단체급식 연구는 매우 미흡한 실정이다.

따라서 본 연구에서는 대학생의 웰빙에 대한 관심과 태도가 대학교 기숙사 단체급식에 대한 만족도 및 관계지향성에 어떻게 영향을 미치는 가를 살펴보고자 한다. 또한 궁극적으로 학교급식에 대해 부정적으로 평가하는 요인이나 불만족하는 요인을 파악함으로써 대학급식 서비스의 질을 향상시키는데 기여할 수 있는 기초자료로 활용되기를 기대한다.

II. 연구내용 및 방법

1. 연구의 틀(research frame)과 연구가설

참고문헌을 기반으로 다음과 같은 가설을 설정하였다(그림 1) 참조). 본 연구의 연구가설을 구체적으로 정리하면 다음과 같다.



〈그림1〉 연구가설

- 연구가설 1. 웰빙가치는 웰빙식품에 대한 태도에 유의한 영향을 미칠 것이다.
- 연구가설 2. 웰빙식품에 대한 태도는 단체급식 음식속성만족도에 관계가 있을 것이다.
- 연구가설 3. 웰빙식품에 대한 태도는 단체급식음식에 대한 전반적 만족도에 유의한 영향을 미칠 것이다.
- 연구가설 4. 단체급식 음식속성만족도는 단체급식음식에 대한 전반적 만족도에 유의한 영향을 미칠 것이다.
- 연구가설 5. 웰빙식품에 대한 태도는 단체급식 관계지향성(단체급식 결정만족도 및 재이용의도)에 유의한 영향을 미칠 것이다.
- 연구가설 6. 단체급식 음식속성만족도는 단체급식 관계지향성(단체급식 결정만족도 및 재이용의도)에 유의한 영향을 미칠 것이다.
- 연구가설 7. 단체급식음식 전반적 만족도는 단체급식 관계지향성(단체급식 결정만족도 및 재이용의도)에 유의한 영향을 미칠 것이다.

2. 측정도구

본 연구는 실증연구를 위하여 설문지법을 이용하였으며, 측정척도는 참고문헌(탁혜령 2005)에서 사용된 문항을 재인용하거나 수정·보완하여 구성하였다. 먼저 작성된 설문지를 식품영양 전공 교수 및 대학원생 10명을 대상으로 예비조사를 실시하였다. 이는 정면타당도(face validity)를 체크하고 설문의 흐름이나 표현 용어상의 문제를 체크하기 위한 것이었다. 최종적으로 사용된 측정도구는 다음과 같다.

〈표 1〉 웰빙가치의 요인분석과 신뢰도 분석

	요인 1: 개인 중심적 웰빙	요인 2: 사회 중심적 웰빙
웰빙제품은 나와 내 가족을 위해서 필요하다	.851	
웰빙은 나와 내 가족이 잘 먹고 잘 사는 것이다	.845	
웰빙 제품의 소비는 자기만족을 위한 것이다	.845	
재활용 제품을 적극 사용한다		.858
주변에 친환경 제품의 유익을 적극 홍보한다		.830
친환경 제품에 추가비용을 지불할 용의가 있다		.790
고유값	2.262	2.166
설명변량(%)	37.706	36.102
Cronbach' α	.830	.800

1) 웰빙가치와 웰빙식품 태도

웰빙가치와 웰빙식품 태도의 차원을 파악하기 위해 참고 문헌 및 선행연구(탁혜령 2005)에서 사용된 문항을 토대로 수정·보완된 문항을 각각 11개, 8개를 사용하여 요인분석을 실시하였다. 요인분석에 있어서 주성분 분석을 사용했으며, Varimax회전하여 공통성(communality)이 .4이하인 변인을 제외하고 요인적재량은 .75이상인 변인으로 제한하여 요인분석을 실시한 결과, 웰빙가치는 총 6개의 문항이(〈표 1〉 참조), 웰빙식품 태도는 총 6개의 문항(〈표 2〉 참조)이 추출되었다.

먼저, 웰빙가치에 관한 요인분석 결과를 〈표 1〉에서 보면, 고유치 1이상의 요인으로 2개의 요인이 추출되었으며, 총 73.81%수준의 변량을 설명하였다. 각 요인의 내적 일관성을 확인하는 Cronbach알파계수는 .80이상으로 신뢰할만한 수준의 신뢰도를 나타내어 웰빙 가치 측정척도의 타당도와 신뢰도는 우수한 편이라고 할 수 있다.

세부적으로 보면, 요인 1은 웰빙제품은 나와 내 가족을 위해서 필요하며, 웰빙 제품의 소비는 자기만족을 위한 것이며, 나와 내 가족이 잘 먹고 잘 사는 것이라는 등의 문항에 대해 요인부하량이 높게 적재되어 있으므로 '개인 중심적 웰빙' 차원으로 명명하였다. 고유치는 2.262이고 변량은 37.706%이며 Cronbach' α는 0.83으로 나타났다. 요인 2는 재활용 제품을 적극 사용하고 친환경제품의 유익을 적극 홍보하며 친환경제품에 추가 비용을 지불할 용의가 있다는 문항의 요인부하량이 높게 적재되어 '사회 중심적 웰빙' 차원으로 명명하였다. 요인 2의 고유치는 2.166이고 변량은 36.102%이고 Cronbach' α는 0.80으로 나타났다.

〈표 2〉는 웰빙식품에 대한 태도 문항을 요인분석한 결과를 나타낸 것이다. 고유치 1이상의 요인으로 2개의 요인이

추출되었으며 77.91% 수준의 변량을 설명하였다. 각 요인의 내적 일관성을 확인하는 Cronbach 알파계수는 .84이상으로 신뢰할 만한 수준의 신뢰도를 나타내어 측정척도의 타당도와 신뢰도도 매우 우수한 편이라고 할 수 있다.

요인 1의 경우는 평소 웰빙과 관련된 식품 정보에 관심이 많고 웰빙식품이 내 생활에 도움을 준다고 생각하며, 평소 웰빙식품을 먹려고 노력한다는 문항에 대해 요인부하량이 높게 적재되어 있으므로 '웰빙식품 관심' 차원으로 명명하였다. 고유치의 경우는 2.377이고 변량은 39.61%이며 Cronbach' α 계수는 0.87로 나타났다. 요인 2의 경우는 유기농산물 같은 무공해 식품을 선호하고 건강과 환경을 고려한 식품을 먹고 싶으며 제품을 선택할 때 다소비용이 들어도 친환경 식품을 선호한다는 문항으로 주로 웰빙 관심의 수준을 뛰어 넘어 실제 행동하거나 실천하려는 의지를 표현하는 문항으로 구성되어 있어서 '웰빙식품 실천의도' 차원으로 명명하였고, 고유치는 2.298, 설명변량은 38.29%, Cronbach' α 는 .84로 나타났다.

〈표 2〉 웰빙식품에 대한 태도의 요인분석과 신뢰도 분석

	요인 1: 웰빙 식품 관심	요인 2: 웰빙 식품 실천의도
평소 웰빙과 관련된 식품 정보에 관심이 많다	.881	
웰빙 식품이 내 생활에 도움을 준다고 생각한다	.869	
평소 웰빙 식품을 먹려고 노력한다	.808	
유기농산물 같은 무공해 식품을 선호한다		.902
건강과 환경을 고려한 식품을 먹고 싶다		.798
제품을 선택할 때 다소 비용이 들더라도 친환경 식품을 선호한다		.797
고유값	2.377	2.298
설명변량(%)	39.614	38.292
Cronbach' α	.870	.840

2) 단체급식 음식속성 만족도와 단체급식음식에 대한 전반적 만족도

단체급식 음식속성에 대한 만족도는 음식속성으로서 음식의 맛, 양, 온도, 종류, 음식의 외관 및 형태 등 5개 차원으로 나누어, 각 차원에서 밥 맛, 국 맛, 반찬 맛, 김치 등의 아이템 별로 만족정도를 조사하였다. '전혀 만족하지 않다'의 1점에서 '매우 만족한다'까지의 5점 Likert 척도를 이용하였다. 그리고 각 아이템(밥, 국, 반찬, 김치)의 맛, 양, 온도, 종류, 음식의 외관 및 형태에 대한 만족도 점수를 합산

하여 평균값을 구해 단체급식음식 속성 만족도 점수로 사용하였다.

단체급식 음식에 대한 전반적 만족도는 단체급식 음식에 대해 전반적으로 만족하는지를 질문하였는데 '전혀 만족하지 않다'의 1점에서 '매우 만족한다'까지의 5점 Likert 척도를 이용하여 측정하였다.

3) 단체급식 관계지향성과 기타

단체급식 이용자가 서비스 제공업체와 지속적인 관계를 희망하는가에 대한 단체급식 관계지향성은 2가지 개념으로 구성하였다. 하나는 단체급식 선택결정에 대한 만족하는 정도로 '전혀 만족하지 않다'의 1점에서 '매우 만족한다'까지의 5점 Likert 척도로 측정하였다. 다른 하나는 향후에도 기숙사 식당을 이용하고 싶은 의도가 어느 정도인지를 질문하였다. '전혀 이용하고 싶지 않다'의 1점에서 '매우 이용하고 싶다'의 5점 Likert 척도로 측정하였다. 이외에도 기숙사 식당에서 식사 이용기간이 얼마나 됐는지, 하루 평균 식사 회수, 1회 식사에 소요되는 시간 등을 질문하고 기타 응답자의 특성을 알 수 있는 문항을 포함하였다.

3. 연구조사대상 및 기간

본 연구는 대학생의 웰빙에 대한 가치와 태도가 대학기숙사에서 제공하는 음식에 대한 만족도에 어떻게 영향을 미치는가를 조사하기 위하여 현재 대학 기숙사에서 생활하며 기숙사 식당에서 식사를 하는 여대생을 대상으로 설문조사를 실시하였다.

자료 수집은 2005년 10월 17일부터 10월 23일까지 광주광역시에서 실시되었으며, 현재 기숙사 시설을 갖추고 있는 2개 대학이 선정되었다. 기숙사 식당에서 저녁 식사를 하는 학생들에게 연구에 대한 협조를 얻고 승낙한 학생들을 대상으로 설문조사를 하였다. 총 350명이 응답하였고, 응답자 가운데 불성실한 응답자를 걸러낸 후 최종 328명(93.7%)의 자료를 분석하였다.

4. 자료분석

본 연구에서는 자료의 통계분석을 위해 SPSS 11.0 프로그램을 사용하였다. 먼저 본 연구의 측정도구의 타당도와 신뢰도를 검증하기 위한, 탐색적 요인분석(Exploratory Factor Analysis)과 신뢰도 검증(Reliability Test)을 위해 크론바알파계수(Cronbach' α coefficient)를 산출하였다.

전체 응답자의 특성을 살펴보기 위하여 빈도분석을 실시하였고, 본 연구의 가설검증을 위해서 다중회귀분석(Multi-regression Analysis)과 상관관계(Pearson Correlation) 분석을 실시하였다.

Ⅲ. 연구결과 및 고찰

1. 조사대상자 특성

본 조사의 조사대상자의 특성을 학년, 기숙사 이용기간, 하루 평균 이용 빈도, 식사시간으로 나누어 살펴보았다(표 3). 학년을 살펴보면, 1학년 118명(36.0%), 2학년 88명(26.8%), 3학년 76명(23.2%), 4학년 46명(14.2%)으로 1학년 학생의 응답 비율이 가장 높게 나타났다. 기숙사 이용기간의 경우는 2003~2004년부터 이용했다는 응답이 46.6%로 가장 높았으며, 2005년 이후부터, 2001~2002년부터의 순으로 나타났다. 기숙사 이용기간의 경우 2003~2004년부터, 2005년 이후부터 응답한 사람들이 전체의 88.7%였는데 이는 응답자가 1학년과 2학년 학생들이 많았기 때문인 것으로 생각되어진다.

하루 평균 단체급식 이용 빈도의 경우는 2회가 229명(69.8%), 3회는 53명(16.2%), 1회는 46명(14.0%)의 순으로 하루에 두 번 기숙사 식당을 이용하는 경우가 가장 많게 나타났다. 식사시간의 경우에는 10~19분정도 소요되는 경우가 전체의 65.2%로서 가장 많은 것으로 나타났으며, 5~9분,

〈표 3〉 조사대상자 특성

구분		응답자	
		(N=328)	(percent=100.0)
학년	1학년	118	36.0
	2학년	88	26.8
	3학년	76	23.2
	4학년	46	14.2
기숙사 이용기간	2001~2002년부터	37	11.3
	2003~2004년부터	153	46.6
	2005년 이후부터	138	42.1
하루 평균 이용빈도	1회	46	14.0
	2회	229	69.8
	3회	53	16.2
식사 시간	5분 이내	6	1.8
	5~9분	65	19.8
	10~19분	214	65.2
	20~29분	36	11.0
	30분 이상	7	2.1

20~29분, 30분 이상, 5분 이내의 순으로 나타났다.

한편으로 이와 같은 조사대상자의 특성은 조사결과를 일반화하는 데 한계점을 가지고 있다. 즉, 조사지역이 특정 지역으로 한정되어 있고 또한 특정 대학의 재학생으로 한정되어 있으며 응답 학생들의 학년 비율이 골고루 분포되어 있지 않아서 조사결과를 해석하는데 신중을 기해야 한다는 것이다.

2. 웰빙가치와 웰빙식품에 대한 태도

〈연구가설 1〉에 제시한 웰빙가치가 웰빙식품에 대한 태도에 어떻게 영향을 미치는지를 파악하기 위해 웰빙가치의 두 가지 요인, '자기중심적 웰빙가치'와 '사회 중심적 웰빙가치'를 독립변수로 하고 웰빙식품에 대한 태도인 '웰빙식품 관심'과 '웰빙식품 실천의도'를 종속변수로 사용하여 각각 다중 회귀분석을 실시하였다.

분석결과, 웰빙가치인 자기중심적 웰빙과 사회중심적 웰빙이 웰빙식품 관심($F=69.223, p<.001$)과 웰빙식품 실천의도($F=104.390, p<.001$)에 유의한 영향을 미치는 것으로 나타났다(표 4). 세부적으로 살펴보면, 웰빙식품 관심의 경우는 자기중심적 웰빙가치($\beta=.348, p<.001$)와 사회중심적 웰빙가치($\beta=.308, p<.001$) 모두가 웰빙식품 관심에 의미 있는 영향을 미치는 것으로 나타났다. 이는 응답자 자신과 그 가족들을 위한 자기중심적 웰빙가치와 사회적 입장에서 친환경제품이나 재활용 제품을 사용하는 사회중심적 웰빙가치가 강할수록 웰빙식품에 더 많은 관심을 가진다는 것을 의미한다. 웰빙식품 실천의도의 경우도 자기중심적 웰빙가치($\beta=.401, p<.001$)와 사회중심적 웰빙가치($\beta=.347, p<.001$) 모두가 웰빙식품 실천의도에 유의한 영향을 미치는 것으로 나타났고 설명력은 39.5%이었다. 이는 자신과 가족을 위한 웰빙생활과 사회적 입장에서 웰빙생활 성향이 높은 사람일수록 웰빙식품에 대한 관심뿐만 아니라 웰빙식품 식사를 실천하려는 의도가 높다는 것을 의미한다.

3. 웰빙식품에 대한 태도와 단체급식의 음식속성 만족도

〈연구가설 2〉는 웰빙식품에 대한 태도와 단체급식의 음식

〈표 4〉 웰빙가치와 웰빙식품에 대한 태도

변인		Beta	t	F	R ²
종속변인	독립변수				
웰빙 식품관심	자기중심적 웰빙 가치	.348	6.798***	69.223***	.303
	사회중심적 웰빙 가치	.308	6.006***		
웰빙 식품실천 의도	자기중심적 웰빙 가치	.401	8.407***	104.390***	.395
	사회중심적 웰빙 가치	.347	7.274***		

*** $p<.001$

〈표 5〉 단체급식 음식속성 만족도

속성	평균	표준편차
음식 양	3.50	.90
음식 온도	3.05	.92
음식 외관 및 형태	2.98	.77
음식 종류	2.89	.79
음식 맛	2.87	.82

속성에 대한 만족도와 관계를 검증하려는 것으로, 가설검증에 앞서서 단체급식 음식속성에 대한 만족수준을 살펴보았다. 〈표 5〉과 같이, 음식 속성 가운데 음식 양에 대한 만족도가 가장 높고 그 다음은 음식 온도, 음식 외관 및 형태, 음식 종류, 음식 맛의 순서로 나타났다. 그러나 음식 맛이 평균 2.87로 가장 낮게 평가 되었으며, 음식 종류도 평균 2.89로 나타나 음식의 핵심 요소라고 할 수 있는 맛과 음식 다양성에 대한 만족도가 가장 낮은 평가결과를 보였다. 이러한 결과는 학교급식의 질이 학생들의 기대수준에 미치지 못해서 나타난 결과라고 본다. 이는 대학 구내식당 만족도를 연구한 박수정 외 2인(2004)의 연구결과와도 비슷하게 나타났는데, 그들은 만족도가 가장 낮은 항목은 음식의 맛, 식단의 다양성 항목이며, 만족도가 가장 높은 항목은 음식의 양이라고 보고하였다. 따라서 급식서비스 제공업체는 학교단체급식이 학생들에게 불가피하게 선택하여야 하는 결정이 아니고 학생들의 욕구에 맞는 음식 맛과 다양성을 충족시킬 수 있는 고객 지향적인 단체급식이 되도록 노력하여야 한다.

〈표 6〉은 〈연구가설 2〉를 검증한 결과로 Pearson Correlation을 산출한 결과이다. 웰빙식품 관심과 음식 맛,

〈표 6〉 웰빙식품에 대한 태도와 단체급식 음식속성 만족도

웰빙 식품 태도	단체급식 음식 속성 만족도				
	음식 맛	음식 양	음식 온도	음식 종류	음식 외관 및 형태
웰빙 식품 관심	.142*	.109*	.131*	.091	.130*
웰빙식품 실천 의도	-.008	.080	.072	-.079	.007

* $p < .05$

〈표 7〉 웰빙식품에 대한 태도와 단체급식음식에 대한 전반적 만족도

변인		Beta	t	F	R ²
종속변인	독립변수				
음식 전반적 만족도	웰빙식품 관심	.161	2.433*	3.096*	.019
	웰빙식품 실천의도	-.060	-.911		

* $p < .05$

음식 양, 음식 온도, 음식 외관 및 형태에 대한 만족도는 유의한 상관이 있는 것으로 나타났으나 웰빙식품 실천의도와 단체급식 음식속성 개별 항목 만족도와는 유의한 상관관계가 나타나지 않았다.

이는 음식종류를 제외한 음식맛과 양, 온도, 외관 및 형태 만족도와 웰빙식품에 대한 관심이 긍정적인 상관관계가 있으나 웰빙식품 실천의도와는 유의한 상관관계가 없는 것으로 웰빙식품에 대한 관심과 단체급식의 음식 맛이나 양, 온도, 외관 및 형태에 대한 만족도와는 상관이 있으나, 웰빙식품을 실천하려는 의도와는 상관이 없는 것으로 나타났다.

4. 웰빙식품 태도 및 단체급식 음식속성 만족도가 단체급식 음식 전반적 만족도에 미치는 영향

〈표 7〉은 웰빙식품에 대한 태도가 단체급식음식에 대한 전반적 만족도에 어떠한 영향을 미치는지를 나타낸 것으로 〈연구가설 3〉을 검증한 결과이다. 다중회귀분석을 실시한 결과, 웰빙식품에 대한 태도가 단체급식 음식의 전반적 만족도에 의미 있는 영향을 미치는 것으로 나타났다($F=3.096, p<0.05$). 결과를 세부적으로 살펴보면, 웰빙식품 태도 요인 가운데 웰빙식품 관심은 음식의 전반적 만족도에 의미 있는 영향을 미치는 것으로 나타난 반면($\beta=.161, p<0.05$) 웰빙식품 실천의도는 유의한 영향을 미치지 않는 것으로 나타났다.

이는 웰빙식품에 대한 관심이 높을수록 단체급식음식에 대해 전반적으로 만족한다는 것을 의미하나 웰빙식품 식사를 실천하려는 의도는 단체급식음식에 대한 전반적 만족도와는 상관이 없는 것으로 나타났다. 따라서 단체급식 운영자나 단체급식 서비스 제공업체들은 웰빙 트렌드에 따라 최근에 급증하고 있는 웰빙에 대한 관심을 고조시킨다면 단체급식 만족도를 더욱 향상시킬 수 있을 것이라고 본다. 그러나 웰빙식품 식사를 실천하려는 대학생들에게는 대학급식이 웰빙과 무관하다고 인식할 수 있기 때문에 웰빙식단에 대한 대학생들의 관심을 더 고취시키고 다양한 식단을 제공함으로써 단체급식 이용자들의 음식 전반적 만족도를 향상시켜야 할 것이다.

〈연구가설 4〉는 단체급식의 음식속성 만족도가 단체급식음식에 대한 전반적 만족도에 영향을 미치는지를 나타내는

것으로 그 검증결과를 <표 8>과 같다. 이는 단체급식 음식 속성인 음식 맛, 음식 양, 음식 온도, 음식 종류, 음식 외관 및 형태를 독립변수로 하고 음식에 대한 전반적 만족도를 종속변수로 하여 다중회귀분석을 실시한 결과이다. 그 결과, 단체급식음식 속성 만족도가 단체급식 음식의 전반적 만족도에 유의한 영향을 미치는 것으로 나타났으며 ($F=50.790, p<.001$), 음식속성 만족도 요인들이 음식의 전반적 만족도에 영향을 미치는 설명력은 49.8%로 나타났다. 세부적으로 보면 단체급식에 있어서 음식 맛($\beta=.208, p<.01$)과 종류($\beta=.237, p<.01$) 그리고 외관 및 형태($\beta=.210, p<.05$)에 대해 만족할수록 단체급식음식에 대해서도 전반적으로 만족하는 것으로 나타났다. 그러나 단체급식음식의 음식 양과 온도는 전반적 만족도에 유의한 영향을 미치지 않는 것을 알 수 있었다.

즉 단체급식의 만족도를 결정해주는 데 있어서 음식 맛과 다양한 종류가 중요한 역할을 한다는 것을 알 수 있다. 따라서 단체음식의 공급업체와 관리자는 제공하는 음식의 맛과 종류의 변화뿐만 아니라 음식의 맛을 둘 수 있는 형태나 외관에 대해서도 관심을 기울여 이용자들의 전반적인 음식 만족도를 높이도록 노력해야 할 것이다.

5. 웰빙식품 태도 및 단체급식 음식속성 만족도가 단체급식 관계지향성에 미치는 영향

<연구가설 5>는 웰빙식품에 대한 태도가 단체급식 관계지

향성에 미치는 영향을 살펴보기 위한 것으로, 검증결과를 <표 9>에 나타냈다. 웰빙식품 관심과 웰빙식품 실천의도를 독립변수로 이용하여 이들이 단체급식 관계지향성 차원인 단체급식 결정만족도와 재이용의도의 어떠한 영향을 끼치는지 각각 다중회귀분석을 실시하였다.

그 결과, 웰빙식품에 대한 태도는 단체급식 결정만족도나 재이용의도에 유의적인 영향을 미치지 않는 것으로 나타났다. 즉 웰빙식품에 대한 관심이나 웰빙식품을 섭취하겠다는 실천의도는 단체급식 이용결정에 대한 만족도와 단체급식을 재이용하려는 의도에는 어떠한 영향도 미치지 않음을 알 수 있었다.

<연구가설 6>과 관련하여 단체급식의 음식속성만족도가 단체급식 관계지향성에 영향을 미치는지를 살펴보았다. <표 10>은 다중회귀분석 결과이다. 나타난 바와 같이, 단체급식 음식속성 만족도는 단체급식 관계지향성인 단체급식 결정만족도($F=40.448, p<.001$)와 재이용의도($F=35.536, p<.001$) 모두에 의미 있는 영향을 미치는 것으로 나타났다.

단체급식 음식속성만족도에 따른 단체급식 결정만족도는 단체급식의 맛($\beta=.208, p<.01$)과 종류($\beta=.237, p<.01$), 외관 및 형태($\beta=.210, p<.05$)가 단체급식 결정만족도에 유의한 영향을 미치는 것으로 나타났으며 결정계수(R^2)는 0.441이었다. 그러나 음식 양과 음식온도는 의미있는 영향을 미치지 않는 것으로 나타났다. 이는 단체급식 결정에 대한 만족도는 제공하는 음식의 맛과 종류 그리고 외관 및 형태에 영향을 받는

<표 8> 단체급식 음식 속성 만족도가 단체급식음식 전반적 만족도에 미치는 영향

변인		Beta	t	F	R ²
종속변인	독립변수				
음식 전반적 만족도	음식 맛	.208	2.696**	50.790***	.498
	음식 양	-.026	-.400		
	음식 온도	.122	1.933		
	음식 종류	.237	2.887**		
	음식 외관 및 형태	.210	2.529*		

* $p<.05$, ** $p<.01$, *** $p<.001$

<표 9> 웰빙식품에 대한 태도와 단체급식 관계지향성

변인		Beta	t	F	R ²
종속변인	독립변수				
단체급식 결정 만족도	웰빙식품 관심	.135	1.815	2.290	.014
	웰빙식품 실천 의도	-.001	-.060		
재이용 의도	웰빙식품 관심	.151	2.271	2.583	.016
	웰빙식품 실천 의도	-.079	-1.184		

* $p<.05$, ** $p<.01$, *** $p<.001$

〈표 10〉 단체급식 음식속성 만족도와 단체급식 관계지향성

변인		Beta	t	F	R ²
종속변인	독립변수				
단체급식 결정 만족도	음식 맛	.208	2.696**	40.448***	.441
	음식 양	-.026	-.400		
	음식 온도	.122	1.933		
	음식 종류	.237	2.887**		
	음식 외관 및 형태	.210	2.529*		
재이용 의도	음식 맛	.239	3.022**	35.536***	.410
	음식 양	.000	.005		
	음식 온도	.078	1.192		
	음식 종류	.219	2.600**		
	음식 외관 및 형태	.186	2.180*		

* $p < .05$, ** $p < .01$, *** $p < .001$

다는 결과로 단체급식 제공업체나 관리자들은 단체급식의 맛을 개선하고 음식의 종류를 다양화함으로써 단체급식 결정에 대한 만족도를 강화할 필요가 있다는 것을 시사한다.

단체급식 재이용의도에 대한 결과도 단체급식 결정 만족도와 마찬가지로 음식의 맛($\beta = .239, p < .01$)과 종류($\beta = .219, p < .01$) 그리고 외관 및 형태($\beta = .186, p < .05$)만이 단체급식 재이용의도에 유의한 영향을 미치는 것으로 나타났다. 따라서 단체급식의 재이용의도도 음식의 양적인 면보다는 질적인 면에 영향을 받는 것을 알 수 있다. 이와 같은 결과를 토대로 단체급식 운영자는 단체급식의 양적인 면보다는 메뉴개발과 맛을 고려한 식단 계획의 지속적인 노력에 힘써야 할 것이다.

6. 단체급식 음식 전반적 만족도와 단체급식 관계지향성

〈표 11〉은 〈연구가설 7〉를 검증한 결과로 단체급식음식의 전반적 만족도가 단체급식 관계지향성에 미치는 영향을 살펴 본 것이다. 단체급식 관계지향성을 단체급식결정 만족도와 재이용의도로 나누어 각각 다중회귀분석을 실시한 결과, 음식의 전반적 만족도는 단체급식 결정만족도($F = 26.786, p < .001$)와 재이용의도($F = 191.442, p < .001$)에 유의한 영향을

미치는 것으로 나타났다.

단체급식 결정만족도에 대해 단체급식에 대한 전반적 만족도($\beta = .668, p < .001$)는 의미 있는 영향을 미쳤으며, 44.6%의 설명력을 가지는 것으로 나타났다. 즉 단체급식으로 제공되는 음식에 전반적으로 만족할수록 기숙사에서 제공되는 단체급식 결정만족도도 높아지는 것을 알 수 있다. 또한 음식의 전반적 만족도($\beta = .609, p < .001$)는 재이용의도에도 유의한 영향을 미쳐 만족도가 높을수록 재이용의도도 높아짐을 짐작할 수 있다. 이는 단체급식 음식에 대한 만족도가 높을수록 향후에도 지속적으로 기숙사에서 식사를 할 결정으로 이어진다는 것을 의미한다. 이는 대학생들이 기숙사에서 식사하기로 한 결정과 향후에도 재이용하겠다는 의도가 기숙사를 선택하기 때문에 어쩔 수 없이 수반되는 의사결정이 아니고 단체급식의 음식에 대한 만족으로부터 비롯된 결정이 될 수 있다는 것을 시사한다.

따라서 단체급식 이용자의 음식에 대한 전반적 만족도를 향상시킴으로써 급식 불만족 때문에 기숙사 탈퇴가 나타나지 않고 지속적으로 대학급식을 이용할 수 있도록 다각적인 노력이 필요하다고 본다.

〈표 11〉 단체급식음식 전반적 만족도와 단체급식 관계지향성

변인		Beta	t	F	R ²
종속변인	독립변수				
단체급식 결정 만족도	음식 전반적 만족도	.668	16.180***	26.786***	.446
재이용의도	음식 전반적 만족도	.609	13.836***	191.442***	.371

* $p < .05$, ** $p < .01$, *** $p < .001$

IV. 요약 및 결론

본 연구의 목적은 여대생의 웰빙에 대한 가치와 태도가 대학교 기숙사 단체급식에 대한 만족도 및 관계지향성에 어떻게 영향을 미치는가를 살펴보는 데 있다. 연구목적에 수행하기 위해 현재 기숙사에서 식사를 하고 있는 여대생 328명을 대상으로 설문지 조사를 실시하였고 그 결과를 요약하면 다음과 같다.

첫째, 자기중심적 웰빙가치와 사회중심적 웰빙가치가 긍정적일수록 웰빙식품에 대한 관심이 높고 웰빙식품을 통해 웰빙을 실천하려는 의지도 높다.

둘째, 웰빙식품 태도와 관련하여, 웰빙식품에 대한 관심과 단체급식의 음식 맛이나 양, 온도, 외관 및 형태에 대한 만족도와 유의한 상관이 있었으나 웰빙식품의 실천의도와는 유의한 상관이 없었다.

셋째, 웰빙식품에 대한 관심이 높을수록 단체급식 음식에 대한 전반적인 만족도에는 긍정적인 영향을 미치고 있지만, 웰빙식품을 실천하려는 의지와는 단체급식음식에 대한 전반적 만족도와 의미 있는 관계가 없었다. 또한 단체급식 음식 속성에 대해서 만족할수록 단체급식 음식의 전반적 만족도가 높으며, 단체급식의 음식속성 전반적 만족도의 결정 요인은 음식 맛과 종류, 음식의 외관 및 형태였다.

넷째, 웰빙식품에 대한 관심과 실천의도는 단체급식결정 만족도나 재이용의도에 유의한 영향을 미치지 않았다. 그러나 단체급식 음식속성만족도와 단체급식 관계지향성과의 관계에 있어서는 단체급식 음식의 맛, 종류, 외관 및 형태가 단체급식 결정만족도와 단체급식 재이용의도에 유의한 영향을 미쳤다.

다섯째, 단체급식으로 제공되는 음식에 대해 전반적으로 만족할수록 대학기숙사에서 제공되는 단체급식 결정만족도와 재이용의도에도 유의한 영향을 미쳤다.

이러한 결과로부터 대학 기숙사가 제공하는 급식이 대학생의 웰빙에 대한 의식과 욕구를 어느 정도 충족시키고 있다고 보여진다. 또한 대학급식소의 음식의 맛과 종류에 대해 만족한 대학생은 급식 결정 만족도 뿐만 아니라 재이용의도를 나타내는 지속적 관계를 지향하고 있는 것으로 여겨진다.

그러나 웰빙에 대한 가치나 태도가 긍정적인 대학생들에게는 대학급식소와의 지속적인 관계를 의미있게 맺지 못하고 있으며 특히 웰빙을 적극적으로 실천하겠다는 대학생들에게는 대학급식이 의미있게 기여하지 않은 것으로 보여진다. 따라서 학교급식 운영업체나 관리자 등은 최근의 웰빙 트렌드를 대학급식에도 적극적으로 반영하여 대학생의 건강과 맛에 대한 욕구를 충족시켜야 할 것이다. 학교급식에서 제공되는 음식이 건강을 고려한 웰빙에 맞는 식단임을 이용

자들에게 인식시키고 또 그에 맞추어 조리한 음식을 제공함으로써 음식자체에 대한 만족도 향상뿐만 아니라 단체급식에 대한 이용의도와 만족도, 그리고 대학급식소의 경영개선에도 긍정적인 평가가 나올 수 있도록 하여야 할 것이다.

또한 음식만족의 핵심요인인 음식 맛을 지속적으로 개선하고 다양한 종류의 메뉴를 제공함으로써 대학급식 만족도 및 결정 만족도를 향상 시켜야 할 것이다. 본 연구의 음식 맛과 종류에 대한 만족도가 높지 않은 결과로부터 급식에 대한 만족도를 높이기 위해서 음식 맛을 개선하고 음식 맛을 둘 수 있는 형태나 외관에 대해서도 만족할 수 있는 조리법 개발도 필요하다.

따라서 학교식당의 질적 향상을 통하여 학교에서의 단체급식이 학생들에게 있어 불가피한 결정이 아닌 학생들의 욕구에 맞는 음식 맛과 다양성을 충족시킬 수 있는 고객 지향적인 단체급식이 되도록 노력하여야 할 것이다. 앞으로 대학생들도 대학급식을 통해 웰빙가치를 실현할 수 있기를 기대하고 이러한 시각에서 식생활분야의 지속적인 연구가 기대된다.

■ 참고문헌

- 곽동경(1998) 급식실 조리기구의 특성 및 HACCP개념을 도입한 위생적인 관리. 서울시교육청 주관학교급식관계자 연수자료.
- 김경애, 김은영, 정난희, 전은례(1999). 학교급식관리에 대한 실태조사. *한국조리과학회지*, 15(3), 272-287.
- 김선규(2005). 웰빙문화와 관련한 신 개념 김치냉장고 디자인에 관한 연구. 중앙대학교 대학원 산업디자인학과 석사학위청구논문.
- 김숙희, 이경애, 유춘희, 송요숙, 김우경, 윤혜련, 김주현, 이정숙, 김미강(2003). 급식유형에 따른 중·고등학생의 학교급식 만족도. *한국영양학회지*, 36(2), 211-222.
- 김우곤(2000). 서울시내 고등학교 위탁급식의 만족도에 관한 실증연구. *관광학 연구*, 23(2), 189-206.
- 김지우(2005). 공간디자인에서의 웰빙요소에 의한 업무환경 평가연구. 연세대학교 대학원 석사학위청구논문.
- 김채연(2004). 조명디자인의 기호도에 의한 사례 분석 연구 : 웰빙디자인을 중심으로. 단국대학교 디자인대학원 석사학위청구논문.
- 김현주(2002). 진주교육대학교 학생들의 학생식당 이용현황 및 단체급식 실태조사. *학생생활연구*, 11, 83-110.
- 노정옥, 우경자(2003a). 인천지역 대학생의 떡의 인지도 및 기호도에 관한 연구. *동아시아 식생활학회지*, 13(1), 1-8.
- 노정옥, 우경자(2003b). 인천지역 대학생의 식행동과 대학급

- 식소 이용실태. 동아시아 식생활학회지, 13(5), 362-370.
- 류은순(1993). 부산지역 대학생들의 식생활 행동에 대한 조사 연구. 한국식문화학회지, 8, 43-54.
- 모성중, 서재수, 류은순(2005). 부산지역 고등학교 급식서비스에 대한 학생과 급식종사자의 평가. 한국조리과학회지, 21(2), 250-262.
- 박상욱, 하귀현(1998). 대전지역 대학생들에 의한 대학급식소의 급식평가. 한국식품영양학회지, 11(5), 528-535.
- 박수정, 김진아, 이십열(2004) 대학구내식당의 이용실태 및 급식서비스에 대한 만족도 조사 : 서울지역을 중심으로. 동아시아 식생활학회지, 14(1), 83-91.
- 박영숙(2003). 대구·경북지역 초등학교 급식소의 급식생산성 분석. 한국조리과학회지, 19(3), 286-294.
- 서소영(1995). 학교급식의 미생물적 품질개선을 위한 연구. 연세대학교 대학원 석사학위청구논문.
- 송양순(1998). 초등학교 급식에서 나타나는 학생들의 식생활태도 및 기호에 대한 조사연구. 생활과학연구, 2, 125-142.
- 송윤주, 박정숙, 백희영, 이연숙(1999). 일부 서울지역 대학식당의 메뉴분석. 한국식생활문화학회지, 14(1), 1-15.
- 양일선, 장운정, 김성혜, 김동훈(1995). 효율적인 대학급식 관리체계 및 경영전략을 위한 소비자 태도 분석. 한국식생활문화학회지, 10(4), 327-337.
- 우경자, 김영아, 천종희, 최은옥, 홍성야(1999). 인천지역 초등학교 학생의 급식만족도에 관한 조사. 동아시아 식생활학회지, 9(3), 345-355.
- 우경자, 한복진, 노정옥(2004). 인천지역 대학생에 의한 대학급식소의 급식서비스에 대한 품질 평가. 동아시아 식생활학회지, 14(3), 294-301.
- 이경화, 윤현숙(2001). 경상남도와 울산광역시 초등학교의 급식 및 영양관리 실태조사 I. 대한영양사회학술지, 7(3), 227-236.
- 이재영(2004). 패션에 나타난 웰빙 현상. 건국대학교 대학원 석사학위청구논문.
- 이진실(1999). 서울지역고등학생의 급식만족도 분석. 한국조리과학회지, 15(6), 626-632.
- 이희분, 유영상(1995). 서울지역 대학생의 점심식사 실태에 관한 연구. 한국식생활문화학회지, 10(3), 147-154.
- 전정원(2005). 웰빙 이후 외식 소비자들의 생활성향변화에 대한 연구 ; 한식당을 중심으로. 한국조리학회지, 11(1), 87-104.
- 정재철(2004). 국내패션산업에 나타난 웰빙 문화현상의 특성에 관한 연구. 국민대학교 테크노디자인 전문대학원 퓨전디자인학과 석사학위청구논문.
- 조순희, 홍성야(1998). 대학급식소의 운영특성에 따른 급식관리 평가. 한국조리과학회지, 14(5), 482-491.
- 천종희, 최은옥, 홍성야, 우경자, 김영아(1999). 인천시 초등학교의 급식운영 및 관리와 영양교육실태. 한국식생활문화학회지, 14(4), 417-429.
- 탁혜령(2005). 웰빙 의류제품 채택의 영향요인 연구. 연세대학교 대학원 의류환경학과 석사학위청구논문.
- 한명주, 윤지윤, 김나영, 유영희(2004). 대학급식소의 이용실태 및 급식·서비스품질 만족도. 한국조리과학회지, 20(6), 545-552.
- 함민중(2005). 자연모티브를 이용한 벽지디자인 : 최근 웰빙(Well-being)문화를 중심으로. 홍익대학교 산업미술대학원 석사학위청구논문.

(2006년 9월 30일 접수, 2006년 10월 29일 채택)