

## 좋은 식단에 대한 대전지역 요식업소 경영주들의 인식구조 조사

박명순 · 한장일 · 김성애

충남대학교 식품영양학과

(1999년 4월 2일 접수)

### A Survey on Consciousness of the Good Menu System by Restaurant Owners in Taejon Area

Myoung Soon Park, Jangil Han, and Seong Ai Kim

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

(Received April 2, 1999)

#### Abstract

This study was conducted to investigate the sanitation status and food waste state from 220 restaurant owners in Taejon area by questionnaires. As a result, the restaurant owners had proper knowledges on the purposes of the good menu system which is to prove public sanitation and to reduce food waste by changing present food service style. According to the restaurant management characteristics study, the subjects recognized highly for the importance of cleanliness(4.6), taste(4.5) where diversity of portion size(3.9), attractiveness(4.0) were low. 86.3% of the subjects mentioned great reductions in food waste after practicing good menu system. Also the subjects recognized the necessity for further researches on this field. After practicing good menu system in restaurant, their food waste was reduced.

**Key words** : good menu system, restaurant owners, food waste, sanitary life.

#### I. 서론

현대인의 바쁜 사회생활과 가정 주부의 사회 참여의 확대에 외식이 급격히 증가하는 추세이며<sup>1)2)</sup>, 90년대로 들어서면서 외식업계에도 본격적인 경쟁기로 돌입하게 되었다<sup>3)</sup>. 음식물 과다에 따른 자원낭비와 국민 보건 위생상의 문제점을 해결하고, 식사예절을 함양하는 등 바람직한 식생활 문화 증진을 위하여 가정·학교·직장 등 국민식생활 문화 개선 운동을 범국민적으로 추진하고 있다. 국민식생활 문화 개선 운동은 종래의 정부주도 방식을 지양하고 요식업계와 여성단체 등 민간이 앞장서서 새질서 새생활 운동의 일환으로 자율적으로 이루어지고 있다. 현재 전국의 요식업소에서는 국민 식생활 개선 운동의 일환으로 음식점의 과다한 반찬제공으로 자원의 낭비와 음식쓰레기에 의한 환경

오염, 남은 음식 재사용에 따른 위생문제 등 제반 문제를 해결하기 위해 좋은 식단을 자율적으로 추진중에 있으나 일부 음식점소의 경우 소규모로 운영되는 곳이 많고, 자본의 영세성으로 위생적인 설비관리가 이루어지지 못하고 있거나, 조리원들의 식품취급 습관의 불결로 식중독 발생의 위험성이 상재하고 있는 실정이다<sup>4)</sup>. 또한 우리나라의 음식쓰레기 발생원별로 살펴보면 음식점은 42%, 가정은 41%, 시장은 13%, 집단급식소 4% 순으로 나타나 음식물 쓰레기가 가장 많이 발생하는 곳이 음식점이므로<sup>5)</sup> 이를 줄이기 위한 방법으로 1992년 1월 20일부터 음식유형별로 시범업소를 정하여 위생적이고 간단한 식단을 개발하여, 음식 쓰레기를 줄이고 환경을 보존하려는 취지에서 좋은 식단체를 전국 요식업소에 권장하고 있다<sup>6)7)8)11)</sup>.

지난 '82년과 '92년에 정부 주도로 주문식단체가 각

각 실시됐으나 일반의 호응 부족으로 사실상 실패했다<sup>6)</sup>. 그러나 강제 규제없이 업소 자율로 추진되는 좋은 식단체는 음식점 중암회가 주관하고 정부는 행정·재정 지원을 하고 있다. 좋은 식단체 실천 모범업소로 선정되면 수도요금 30%감면, 시설 보수자금 용자, 종업원 교육비 지원, 음식물 쓰레기 봉투 무료제공 등의 특혜가 주어지고, 또한 연말에는 각 시군구별 추진실적의 평가에 의하여 1등 지역에는 10억원의 사업비가 지원되고 있다<sup>6)</sup>.

본 연구는 식량 자원의 낭비를 방지하고 합리적인 식생활 개념을 전국민에게 인식시켜 올바른 식생활을 영위할수 있도록 대전시내에서 요식업소를 운영하는 요식업소 경영주를 대상으로 현재 이루어지고 있는 좋은 식단체에 대한 인식도 조사와 업소 운영시 좋은 식단체 실시상 문제점등을 조사하였다.

따라서 본 연구목적은 좋은 식단체에 대한 실시 취지 및 실시 방안, 장단점, 문제점 등을 식당 경영주를 대상으로 조사하여 개선점을 제시하고자 한다. 또한 좋은 식단체 실시가 음식 잔반량을 줄임으로써 식량 자원의 낭비를 방지할수 있고 환경오염을 줄일수 있는 방법임을 인식시켜 범국민적 차원에서 좋은 식단체를 정착시키기 위한 기초자료로 사용코져 한다.

## II. 연구방법

### 1. 조사대상 및 기간

대전 광역시내에 위치하고 있는 좋은 식단체 실시 업소를 크기, 취급음식 종류, 지역에 따라 분류하고 이중 220개 업소를 무작위 추출하여 이들 업소의 경영주를 대상으로 좋은 식단체에 대한 의식구조를 설문지를 통하여 조사하였다. 조사기간은 1997년 11월-12월에 실시되었다.

### 2. 조사내용 및 방법

조사 설문지는 식당의 일반사항 즉 식당의 주변환경, 규모, 조리사 고용 상황 등과 식당경영 특성상 중요도 인식정도, 좋은 식단체 실시상의 문제점, 장단점, 바람직한 정책방안등을 포함한 업소현황에 관한 8문항, 업소 운영 특성의 중요성 인식도에 관한 12문항, 좋은 식단체 실시 의견에 관한 24 문항이었다.

본 연구 조사원이 조사대상 식당 경영주들을 직접 면접한후 설문지를 배부하여 220부중 199부를 회수하여(회수율 90.4%), 단순빈도, 백분율, 표준편차, 일원변

량 분산분석(one way ANOVA) 및 사후검증(Duncan's multiple range test), 유의성 검증( $\chi^2$ -test) 등을 SAS(Statistical Analysis System) package<sup>12)</sup> 프로그램으로 처리하였다.

## III. 조사 결과

### 1. 식당의 일반현황조사

조사대상 업소의 지역별 분포를 살펴보면 동구 40, 중구 52, 서구 48, 유성구 41, 대덕구 17업소로 199업소 이었다. 조사대상 업소의 일반사항은 표 1과 같다.

표 1과 같이 대상업소의 업종별 분포는 육류 85 (42.9%), 탕류 47(23.7%), 찌개류 21(10.6%), 한정식업소 14(7.1%), 면류 11(5.6%), 기타 20(10.1%)업소로 육류 형태가 가장 많았다. 이는 한국 식품 연구소<sup>8)</sup>에서 연구한 지역별 음식점 업태 연구에서 전라도 및 충청도의 비율과 비슷하였다. 조사대상 업소의 주변환경은 주택가(51.8%), 상업지구(44.1%), 공장지구(5.1%) 순이었고, 건물소유 형태별로는 전세(65%), 자가(19.3%), 월세(16.7%)순이었다.

조사대상 음식점의 총식당 면적을 기준으로 소(30평 미만), 중(30-99평), 대(100평이상)규모로 분류한후 주방, 객실 면적 및 종업원수를 조사한 결과는 표 2와 같다.

총식당면적은 평균 47.9평으로 30-99평인 중규모(63.8%)가 가장 많았다. 이는 1992년 한국식품공업협회<sup>8)</sup>에서 발표했던 서울, 경상도가 상대적으로 적은 평수

〈표 1〉 조사대상 음식점의 일반사항

일반사항	음식점수	백분율
업종		
한정식	14	7.1
찌개류	21	10.6
탕류	47	23.7
면류	11	5.6
육류	85	42.9
기타	20	10.1
지역환경		
주택가	102	51.8
공장지구	10	5.1
상업지구	87	44.1
건물소유형태		
자가	38	19.3
전세	128	65.0
월세	33	16.7

〈표 2〉 조사대상 음식점 규모별 주방 객실면적 및 종업원수

	소(<30평)	중(30-99평)	대(≥100평)	계
	N=55	N=125	N=16	N=196
총식당면적(평)	21.0±5.8*	45.9±15.3	155.6±44.1	47.9±38.3
최소~최대	8~29	30~95	100~230	8~230
주방면적(평)	4.3±1.8	8.0±3.7	21.0±13.1	8.0±5.5
최소~최대	2~10	4~30	10~40	2~40
객실면적(평)	16.6±5.3	37.8±14.8	125.7±45.9	38.6±32.0
최소~최대	6~24	10~90	50~200	6~200
종업원수(명)	3.4±1.2	4.4±1.9	11.0±10.4	4.6±3.8
최소~최대	1~6	2~11	4~41	1~41

\*Mean±S.D.

의 요식업소가 많았고, 전라도, 충청도가 상대적으로 큰 평수의 요식업소가 많았던 것과 비교해볼때 대전지역도 규모가 비교적 넓었다. 또한 평균 주방 및 객실면적은 각각 8.0, 38.6평이었고 식당 총면적(47.9평)에 대한 주방면적(8평)의 비율은 1/6로서 급식센터의 권장 규모인 1/3에 비해 주방면적이 매우 협소하였다. 이는 계등<sup>10)</sup>이 제시한 식당 규모가 소(1-30평), 중(30-100평), 대(100평 이상)규모 일때 조리실 면적은 각각 평균 10.7평, 15.0평, 32.8평 정도가 되어야 한다고 발표한 것과 비교해볼때 본 조사 대상 음식점들의 주방면적은 모두 미달되었다. 식품의 위생적 생산 관리를 위해서는 기존의 조리실 면적을 확장시키거나 새로운 음식점소의 건축 설계시는 적절한 조리실 면적의 확보 방안이 강구되어야 하겠다. 평균 종업원수는 4.6명으로서, 규모별로 조사한 결과는 소, 중, 대규모에서 각각 평균

〈표 3〉 배식인원수별 음식점수, 종업원수 및 식당면적

배식 인원	음식점(N)	종업원(인)	식당면적(평)
1- 20명	29	2.7±1.1*	29.9±10.6
21- 40명	47	3.5±1.3	30.1±14.7
41- 60명	55	3.8±1.4	39.4±21.7
61- 80명	28	4.5±1.4	47.5±29.9
81-100명	25	5.7±4.4	69.6±47.2
100명이상	14	11.2±9.6	99.6±62.1

\*Mean±S.D.

3.4명, 4.4명, 11명이었다.

조사대상 음식점의 1일 배식 인원수에 따른 평균 종업원수 및 식당면적은 표 3과 같다

본조사 대상업소의 1일 급식 인원수는 41-60명인 곳이 가장 많았으며, 이들의 평균 종업원수와 식당규모는 각각 3.8명, 39.4평이었다. 100명 이상 급식하는 곳은 14업소로 평균 종업원수와 식당규모는 각각 11.2명, 99.6평이었다.

또한 본조사 대상업소의 조리사 보유율은 50%로 1명 고용된 곳이 81업소, 2명이 14업소, 3명 이상 고용된 곳은 6업소이었다.

## 2. 요식업소 경영주의 음식점 운영특성상의 중요성 인식도

음식점 규모별 경영주들의 음식점 운영특성상의 중요성 인식도를 5점척도로 조사한 결과는 표 4와 같다.

〈표 4〉 음식점 규모별 운영특성상 중요성 인식도

운영특성	중요도*			
	소	중	대	계
인기있는 음식의 활용도	4.0±0.8**	4.2±0.8	4.3±0.4	4.2±0.7
식당의 환경 및 위치	4.4±0.6	4.4±0.7	4.5±0.6	4.4±0.6
음식의 맛	4.4±0.7	4.5±0.7	4.8±0.4	4.5±0.7
음식의 매력적인 형태	4.0±0.7	4.0±0.7	4.1±0.7	4.0±0.7
차가운 음식이 차갑게 제공	4.0±0.7	4.2±0.7	4.2±0.5	4.2±0.7
뜨거운 음식이 뜨겁게 제공	4.1±0.7	4.2±0.7	4.3±0.6	4.2±0.7
영양적 균형된 다양한 식단체공	4.1±0.6	4.1±0.7	4.1±0.8	4.1±0.7
1인분량의 다양성	3.7±0.8b***	4.0±0.8ab	4.3±0.5a	3.9±0.8
서비스의 속도	4.3±0.6b	4.4±0.7b	4.8±0.4a	4.4±0.6
청결성	4.5±0.5b	4.6±0.5ab	4.9±0.5a	4.6±0.5
조리원의 친절성	4.3±0.7b	4.4±0.7b	4.9±0.3a	4.4±0.6
식당 서비스의 전반적인 수준	4.2±0.7b	4.3±0.7ab	4.6±0.7a	4.3±0.7

\*중요도 : 전혀 중요하지 않다는 1점, 매우중요하다는 5점

\*\*Mean±S.D.

\*\*\*Duncan' multiple range test에 의한 3 group간 유의적 차이를 의미 (p<0.05)

표 4에 의하면 청결성(46), 음식의 맛(45) 항목을 중요하게 인식하였고, 1인분량의 다양성(39), 음식의 매력적인 형태(40)항목은 다른 항목에 비하여 비교적 소홀히 생각하였다. 음식점 규모별로 중요성 인식도의 차이는 1인분량의 다양성, 서비스 속도, 청결성, 조리원의 친절성, 식당서비스의 전반적인 수준 항목이  $p<0.05$  수준에서 소규모보다는 중규모, 대규모에서 더 중요하게 인식하고 있었다.

3. 요식업소 경영주들의 좋은 식단체 실시에 관한 의견

좋은 식단체의 실시 이유를 조사한 결과는 표 5와 같다.

〈표 5〉 좋은 식단체 실시이유

실시이유	응답자수	백분율
식량절약, 잔반량 감소 및 위생개선	174	88.3
경영상 간편	5	2.5
경영상 행정지원	7	3.6
실시취지는 모르지만 정부 권장	11	5.6
계	197	100

식당 경영주들이 인식하고 있는 좋은 식단체 실시이유는 '식량 절약, 잔반량 감소 및 위생개선' (88.3%) 이었고, 실시취지를 잘모르고 있는 경영주들도 5.6% 이었다.

표 6에 의하면 좋은 식단체를 실시함으로써 장점으로 많은 경영주들이 '잔반량 감소' (43.1%) 라고 답하였다. 이는 정부에서 추진하고 있는 좋은 식단체의 실시 취지와 잘 부합되는 견해를 갖고 있다고 사료된다.

식당 경영주 입장에서 좋은 식단체 실시상 어려움 점을 조사한 결과는 표 7과 같다.

표 7에 의하면 49.5%가 '일반 소비자의 인식부족' 을 들었으며, 다음으로는 '한국인의 푸짐하게 먹는 습

〈표 6〉 좋은 식단체 실시의 장점

좋은식단체 장점	응답자수	백분율
식당 경영상 높은 수익성	24	12.2
위생문제의 개선	55	27.9
식량의 절약	24	12.2
잔반량의 감소	85	43.1
간편한 서비스	9	4.6
계	197	100

〈표 7〉 좋은 식단체 실시상 문제

실시상 문제점	응답자수	백분율
일반소비자의 인식부족	98	49.5
한국인 식습관에 부적절함	55	27.8
경영주 자신의 인식부족	9	4.5
소비자들이 서비스 결여로 생각	36	18.2
계	198	100

관에 부적절함' 은 27.8%를 차지하였다. 이와같이 한국인의 식습관중 비합리적 의식구조는 아직도 바로 잡혀지지 않고 있으므로 합리적인 식생활이 이루어질수 있도록 의식구조를 개선하려는 노력이 시급하다고 하겠다.

좋은 식단체 발전을 위한 효과적인 행정 정책방안의 조사 결과는 표 8과 같다.

전체 응답자의 45.2%가 '국민의식 개선을 위한 적극적인 계몽운동' 이 필요하다고 답하였고, '영세업소에 대한 강력한 좋은 식단체 실시권장 및 정부 확대 지원' 이 필요하다고 답한 경영주들도 22.3%로 현재 시행되고 있는 30% 수도요금 감면 혜택, 시설보수자금 융자등에 만족하지 않았다.

이와같이 조사대상자들에 의해 제시된 좋은 식단체의 가장 효과적인 정책 방안으로는 국민들의 의식개선을 위한 적극적인 계몽(45.2%)이었다. 소비자에 대한 좋은식단체의 효율적인 홍보 방법의 조사결과는 표 9

〈표 8〉 좋은 식단체 발전을 위한 효과적인 행정정책 방안

효과적인 행정 정책방안	응답자수	백분율
국민의식 개선을 위한 적극적인 계몽운동	89	45.2
일관성 있고 단계적인 계몽운동	38	19.3
모범업소에 대한 행정지원 및 조세감면 혜택의 확대	26	13.2
영세업소에 대한 강력한 좋은 식단체 실시권장 및 정부지원	44	22.3
계	197	100

〈표 9〉 좋은식단제의 효율적인 홍보 방법

효율적인 홍보 방법	응답자수	백분율
관주도하에 일관성 있는 행정지도 계몽	24	12.2
요식업 중앙회를 통한 홍보	89	45.4
일반 소비자 단체를 통한 홍보계몽	18	9.2
범국민적 정부 주도하의 홍보 계몽	65	33.2
계	196	100

〈표 11〉 잔반량 감소 방안

잔반량 감소 방안	응답자수	백분율
고객들의 의식구조 개선 및 홍보	62	32.0
정확한 식수인원 파악, 계획적인 식재료구입	25	12.9
음식의 표준레시피 개발	8	4.1
음식점에서 적당량의 반찬제공	99	51.0
계	194	100

와 같다.

그 이외에도 과거 주문제 식단과 현재 실시하고 있는 좋은 식단에 대한 비교 견해에서는 83.8%의 대상자들이 개선된 제도라고 생각하였고 그 이유로는 '음식의 잔반을 줄이고 경제적인 면에서 원가 절감' (45.6%), '식문화 차원에서 고객들의 식형태 개선에 기여' (26.7%), '위생적인 식단체공으로 식품위생 개선' (20%), '급식형태 개선' (7.8%) 순이었다. 16.2%의 응답자들은 주문제 식단보다 개선되지 않은 제도라고 응답하였는데 그 이유로는 '고객들의 호응이 전혀 없음' (52%) '급식형태가 번거롭고 귀찮음' (24%), '주문식단제의 답습임' (24%) 순이었다. 현재는 요식업 중앙회를 통해서만 요식업소의 좋은 식단체를 홍보하므로 고객들의 호응이 낮으므로 앞으로는 범국민적인 차원에서 적극적인 홍보를 통해 '좋은 식단체'를 정착 및 발전시켜 나갈 수 있도록 하여야겠다.

좋은 식단체 실시 이후 음식의 잔반량 및 처리방법

을 음식점 규모별로 조사한 결과는 표 10과 같다.

좋은 식단체 실시 이후 음식 잔반량은 약간 감소 (54.7%), 반정도 감소(29.5%), 반이상 감소(2.1%)로 정도의 차이는 있지만 86.3%가 줄었다고 답하였으므로 좋은 식단체는 환경문제 차원에서도 꼭 실시 되어야 한다고 본다. 또한, 음식점에서 사용하고 남은 음식 쓰레기 처리방법으로는 131업소(66.8%)가 '쓰레기로 폐기'를 하였고, 53업소(27%)는 '동물 사료로 이용', 9업소(4.6%)는 '소각처리', 3업소(1.5%)만이 오물 분쇄기를 사용하고 있었다. 음식점 규모별로 잔반량과 음식 쓰레기 처리방법의 차이를 조사한 결과는 유의적인 차이를 나타내지 않았다.

잔반량을 줄일수 있는 구체적인 방안으로는 표 11과 같다.

조사대상 음식점에서 잔반량을 줄일수 있는 방안으로서 51%가 반찬을 적당량 제공해야 된다고 답한 반면, 음식의 표준 레시피 개발이 필요하다고 답한 경영

〈표 10〉 음식점 규모별 음식잔반량 및 처리방법

	소 N(%)	중 N(%)	대 N(%)	계 N(%)	비 고
좋은식단체 실시후 잔반량					
변화없음	11( 5.8)	14( 7.4)	1(0.5)	26(13.7)	$\chi^2=4.01$ D.F.=6 N.S.*
약간 감소	28(14.7)	66(34.7)	10(5.2)	104(54.7)	
반정도 감소	16( 8.4)	37(19.5)	3(1.6)	56(29.5)	
반이상 감소	1( 0.5)	3( 1.6)	0	4( 2.1)	
계	56(29.4)	120(63.2)	14(7.4)	190(100)	
음식쓰레기 처리방법					
동물사료로 이용	14( 7.1)	32(16.3)	7(3.6)	53(27.0)	$\chi^2=5.16$ D.F.=6 N.S.
소각처분	1( 0.5)	8( 4.1)	0	9( 4.6)	
쓰레기로 폐기	40(20.4)	82(41.8)	9(4.6)	131(66.8)	
오물분쇄기 이용	1( 0.5)	2( 1.0)	0	3( 1.5)	
계	56(28.6)	124(63.3)	16(8.2)	196(100)	

\*N.S.(Not Significant)

주들은 4.1% 밖에 되지 않았는데 이는 표준 레시피의 개념을 잘 이해하지 못하였기 때문이라 사료된다. 결국 표준레시피를 개발하여 정확한 분량을 제공하여 잔반량을 줄일수 있도록 하여야겠다.

#### IV. 요약 및 결론

대전소재 좋은식단을 실시하고 있는 199개 음식점의 일반현황 및 경영주들의 좋은 식단에 대한 의식조사 결과는 다음과 같다

1. 대상업소의 업종별 분포는 육류 85(42.9%), 탕류 47(23.7%), 찌개류 21(10.6%), 한정식업소 14(7.1%), 면류 11(5.6%), 기타 20(10.1%)업소로 육류 형태가 가장 많았고, 업소의 주변환경은 주택가(51.8%), 상업지구(44.1%), 공장지구(5.1%) 순이었고, 건물소유 형태별로는 전세(65%), 자가(19.3%), 월세(16.7%)순이었다.
2. 식당총면적은 평균 47.9평으로 30-99평인 중규모(63.8%)가 가장 많았으며, 평균 주방 및 객실면적은 각각 8.0평, 38.6평이었고, 평균종업원수는 46명이었으며 조리사 고용율은 50%이었다.
3. 음식점의 운영특성 조사결과 청결성(46), 음식의 맛(45) 항목을 중요하게 인식하였고, 1인분량의 다양성(3.9), 음식의 매력적인 형태(4.0)는 다른 항목에 비하여 비교적 소홀히 생각하였다. 음식점 규모별로 중요성 인식도의 차이는 1인분량의 다양성, 서비스 속도, 청결성, 조리원의 친절성, 식당서비스의 전반적인 수준 항목이  $p(0.05)$  수준에서 소규모보다는 중규모, 대규모에서 더 중요하게 인식하고 있었다.
4. 좋은 식단체의 실시 이유로는 '식량 절약 및 잔반량 감소', '위생개선을 위해서' 라고 하였으며 장점으로는 '잔반량을 줄일수 있으므로' (43.1%), 실시상 어려운점은 '일반 소비자의 인식부족' (49.5%) 이었다.
5. 좋은 식단체 발전을 위한 효과적인 행정 정책방안으로는 45.2%가 '국민의식 개선을 위한 적극적인 계몽운동'이 필요하다고 하였고 좋은 식단체 실시 이후 음식 잔반량은 응답자의 86.3%가 줄었다고 하였다.
6. 음식 쓰레기 처리방법으로는 66.8%가 '쓰레기로 폐기' 하였고, 27%는 '동물 사료로 이용', 4.6%는 '소각처리', 1.5%는 오물 분쇄기를 사용하고 있었다.

위와 같은 결론을 토대로 좋은 식단체 정착을 위해

다음과 같이 제언하는 바이다.

첫째, 현재 대전시에서 좋은 식단체를 실시하고 있는 음식점의 조리실 면적은 식당 총면적이나 객실 면적에 비하여 비교적 적은 것으로 나타나 조리실의 설치 및 음식의 위생적인 생산을 위해서 조리실의 면적이 우선적으로 확보되어야 하겠으며, 앞으로 신설되는 업소에 대해서는 조리실 면적의 기준도 적용되는 행정적 뒷받침이 요구된다.

둘째, 적정한 1인분량 및 영양적으로 균형된 식단에 대한 인식이 부족하므로 표준레시피를 개발하여 요식업소 조리사 보수교육을 이용하여 체계적인 교육이 필요하다고 하였다.

셋째, 조사대상 업소의 음식물 쓰레기는 좋은식단체 실시후 감소효과가 있었으나 처리 방법이 66.8%가 쓰레기로 폐기하고 있었으므로 자원의 재활용 및 환경문제를 해결하기 위해서는 음식물 쓰레기를 사료화하거나 퇴비화할수 있는 방법이 강구되어야 하겠다.

넷째, 건전한 식생활 문화를 정착하기 위해서는 좋은 식단에 대한 범국민적인 홍보활동을 강화시키고, 행정지원 시책의 지속적인 활성화가 필요하다.

홍보활동을 강화시키기 위한 방법으로는 각 지역 실정에 맞는 지역별 방법을 통한 좋은 식단체의 비디오 제작 및 지역신문을 통한 언론 홍보활동을 강화시키는 방법, 초·중, 고등학교등의 사회기초 구성원에 대한 집약적이고 원천적인 교육홍보, 고속도로 및 유원지·관광지등 행락객이 밀집되는 지역을 중심으로 캠페인 전개, 기타 민간단체등과 연계하여 간담회등을 개최하여 건전한 식생활 문화를 정착하기 위한 범국민적 홍보활동을 강화시켜야 한다.

#### ■참고문헌

- 1) 이기열, 한국인 식생활 100년, 연세논총, 1985.
- 2) 이기열, 한국인의 식생활, 한국음식 문화 연구원 논문집 제2호, 1988.
- 3) 모수미, 식생활 개선과 외식, 식생활 개선 심포지움 자료집, 1991.
- 4) 한국식품연구소, 외식산업의 현황분석과 개선 방향에 관한 연구, 1988
- 5) 계승희, 문현경, 전국 한식제공 음식점에서의 음식물 쓰레기량 실태 파악 및 감소방안에 관한 연구, 한국식생활문화학회지, 11(4): 421-429, 1996
- 6) 한국음식업 중앙회자료, 1998
- 7) 한국식품연구소, 좋은 식단의 위생수준 향상 및 영

- 양 개선에 관한 연구, 1993.
- 8) 한국식품연구소, 좋은 식단 실시 방안에 관한 연구, 1991.
- 9) 문수재, 손경희, 이명희, 오혜숙, 주문식단체에 대한 식당경영주와 일반소비자의 의식구조조사, 대한가정학회지 24(3): 85-95, 1986.
- 10) 계승희, 문현경, 정해량, 황성희, 김우선, 문혜연, 한식제공 음식점소의 위생 및 시설 조사 연구(1), 한국식생활문화학회지, 9(5): 457-465, 1995.
- 11) 계승희, 문현경, 정해량, 황성희, 김우선, 문혜연, 한식제공 음식점소의 위생 및 시설 조사 연구(2), 한국식생활문화학회지, 10(1): 1-9, 1995.
- 12) SAS Language Guide for Personal Computers, Version 6, 4th ed., SAS Institute Inc., 1990