

## 레스토랑에서의 푸드 코디네이션에 대한 기대요인과 수준에 관한 연구 - 20~30대 이용고객을 대상으로 -

안지원<sup>1</sup> · 김혜영<sup>†</sup> · 고성희  
성신여자대학교 문화산업대학원 외식문화산업학전공<sup>1</sup>  
성신여자대학교 식품영양학과

### A Study on Expectation Factor and Level About Food Coordination in Restaurant - For Twenties to Thirties Customers -

Ji-Won Ahn<sup>1</sup>, Heh-Young Kim<sup>†</sup>, Sung-Hee Ko  
Food service Industry & Culture Major,  
<sup>1</sup>Graduate School of Cultural Industry, Sungshin Women's University  
Department of Food and Nutrition, Sungshin Women's University

#### Abstract

The purpose of this study was to suggest ways for practical food coordination, by examining restaurant-visitor' expectation factors for food coordination in restaurants. Statistical analyses were carried out based on the statistical data collected via survey from the restaurant visitors. For the data analysis, factor analysis, reliability analysis, frequency analysis, t-test, and ANOVA were applied, using the SAS 9.1(ver.) program. In the results for the general perception of food coordination, the degree of recognition by restaurant visitors for food coordination is not high. However, necessity for food coordination is highly recognized and a 70% of the respondents were positive in their response about an expropriation price. Fitty percent of the respondents indicated a positive response regarding the relationship between the visual effect of the food and a re-visit to the restaurant. Therefore, most restaurant visitors believe food coordination is necessary in restaurants, and expect to pay for it in price.

Key words : food coordination, table setting, food styling, eating-out industry, restaurant-visitor' expectations.

## 1. 서 론

현대사회는 소득증가에 따른 교육수준과 생활수준의 향상, 가족구성원의 변화, 주 5일제 근무로 인한 관광과 레저의 증가, 여성의 사회활동 증가, 노동시간의 감소, 다양한 메뉴의 개발, 다양한 컨셉을 갖춘 외식업체의 등장 등으로 인하여 가정외의 식사비중이 점차 증가함에 따라 외식산업의 발전을 촉진시키고 있다

(Jeong KH 2004).

외식업계는 국민들의 소비향상과 라이프스타일의 변화에 따라 꾸준한 성장세를 보이고 있으나, 최근 들어 외식업계 간에 상호 경쟁이 치열해져 경쟁력 없는 점포의 폐점이 급격히 늘고 있는데(Lee AJ 2001, Yoon TH 2005) 이는 차별화된 상품과 마케팅 전략이 없는 외식업체는 시장원리에 의하여 점차 도태되어 가고 있음을 의미하는 것이다(Ko JY 등 2007). 예전 기업은 고객보다는 단순히 제품만을 많이 생산하여 이익을 창출하는 “생산위주의 경영”을 했지만, 지금의 기업은 제품뿐만 아니라 보다 나은 고객의 행복과 만족을 창출하기 위해 보다 다양한 제품과 서비스를 연구하는 “고객위주의 경영”에 전력을 다하고 있다(Yoo KM과

Corresponding author : Heh-Young Kim, Sungshin Women's University,  
229-1, Dongsun-dong 3ga, Sungbuk-gu, Seoul 136-742, Korea  
Tel : 82-2-920-7202  
Fax :  
E-mail : hykim@sungshin.ac.kr

Kim YS 2007). 지금까지는 소비자들이 외식업체에 기대하는 요소들이 음식의 질이나 맛, 적절한 가격이었으나 외식에 대한 소비자들의 요구가 세련되어짐에 따라 최근에는 식공간의 분위기, 서비스의 질, 음식의 전체적인 모양, 음식점의 위생상태, 주변 환경 등으로 변화하고 있다. 이러한 현상은 식생활에 대한 소비자들의 욕구가 단순히 음식을 먹는 차원에서 그 이상으로 고도화되어가고 있음을 나타내는 것이다. 푸드스타일링 중요도 연구(Kim KO와 Jin YH 2006)에 의하면 음식만을 놓고 볼 때 음식의 맛과 위생상태 다음으로 시각적인 측면이 중요하다고 하였으며, 특히 음식을 코디네이션하는데 있어서 식재료의 신선도와 색의 조화, 담는 기술의 경우가 중요하게 나타났다.

이처럼 변화하는 소비자들의 욕구를 충족시키기 위해 외식업체에서는 전문적인 푸드 코디네이터의 역할에 관심을 갖게 되었고, 이에 직접 푸드 코디네이션 교육을 받는 경영자들 또한 늘고 있는 추세이나 아직 부족한 상황이며 외식경영자들의 꾸준한 관심과 투자가 요구되는 실정이다. 이에 본 연구에서는 외식 경영자들의 푸드 코디네이션에 대한 관심과 교육에 앞서 소비자들이 어떠한 푸드 코디네이션을 기대하는지, 현재 소비자들의 성향을 파악하는 것이 더욱 중요하다고 사료되는 바, 레스토랑 이용고객을 대상으로 푸드 코디네이션에 관한 전반적인 인식요인과 기대요인을 알아보고 레스토랑 방문 시, 기대하는 푸드 코디네이션(테이블세팅, 푸드 스타일링)에 대한 조사를 실시함으로써 외식업체에서 식공간 연출 및 메뉴개발 등에 있어 푸드 코디네이션을 접목시킬 수 있는 기초 자료 제공에 도움이 되고자 한다. 또한 푸드 코디네이션의 기대요소들에 대한 인구통계학적 차이를 파악함으로써 이를 통해 외식업체에서 더욱 유의하게 강조되어야 할 실용적인 방향을 제시하고자 한다.

## II. 연구방법

### 1. 조사대상 및 기간

본 연구는 서울지역의 압구정동과 청담동에 위치한 레스토랑 이용고객을 대상으로 조사하였다. 먼저 2006년 11월에 1차 조사를 실시하여 총 50부를 회수하여 분석한 결과, 40대 이상의 조사대상자들이 푸드 코디네이션에 대한 인식도 낮아 신뢰도가 높은 결과를 얻

을 수 없었다. 또한 레스토랑의 매출액에서 차지하는 비중이 상대적으로 큰 고객층이 20~30대 인 것을 고려하여(한국경제 2001) 2차 조사 시에는 조사 대상자의 연령을 20~30대로 제한하여 실시하였다.

2007년 1월 10일부터 2월 15일까지 조사를 실시하였으며 총 370부를 배포, 회수하였고, 그 중에서 분석에 사용된 유효설문지는 358부였다.

### 2. 조사내용

본 조사 자료인 설문지는 본 조사의 목적을 위하여 크게 3개 부분으로 구성되었다.

첫째 항목은 조사대상자인 레스토랑 이용고객의 일반적인 특성을 알아보기 위한 사항으로서 4개의 문항으로 구성하였다. 둘째 항목은 푸드 코디네이션에 관한 일반적인 인식요인과 경향을 알아보기 위하여 Moon HY(2004)의 연구를 바탕으로 5개의 문항으로 구성하였다. 셋째 항목은 테이블 세팅 부분으로 이용고객들이 테이블 세팅 중 기대가 높은 항목을 파악하기 위하여 Moon HY(2004)의 연구, Nam HK(2004)의 연구를 바탕으로 8개의 항목으로 구성하였다. 푸드 스타일링 부분은 이용고객들이 음식의 담음새 중 기대가 높은 항목을 파악하기 위하여 Moon HY(2004)의 연구, Kim HK(2002)의 연구를 바탕으로 7개의 항목으로 구성하였다.

### 3. 자료처리 및 분석방법

실증연구를 위하여 유효 설문지에 대한 통계처리를 실시하였다.

통계프로그램은 SAS 9.1(ver.)을 사용하였으며, 전체 설문 문항에 대한 전반적인 응답비율을 파악하기 위해서 빈도분석(Frequency analysis)을 실시하였다. 필요성과 관련된 각 문항의 전반적인 평균파악을 위해 기술통계분석(Descriptive analysis)을 적용하였고 각 필요성 문항을 요인화하기 위해서 요인분석(Factor Analysis) 실시하였으며, 각 요인에 대해 신뢰도 분석(Reliability analysis)을 실시하였다. 신뢰도 분석은 신뢰도 계수 중 가장 널리 쓰이는 크론바흐의 알파값(Cronbach's alpha)을 이용하였으며, 이 값은 .0에서 1.0 사이의 값을 가지며 값이 클수록 신뢰성 있는 도구로 인정할 수 있다(정영해 등 2003). 조사대상자의 일반사항에 따라서 기대요인에 대한 차이가 존재하는지를 파악하기 위해서

T-test와 분산분석(ANOVA)을 활용하여 각각 분석하였다. 모든 통계적으로 유의미한 차이를 보이는 변수들에 대하여 구체적인 집단분류를 파악하기 위한 Duncan의 사후검증을 실시하였다.

### III. 결과 및 고찰

#### 1. 조사 대상자의 일반적 사항

본 연구의 인구통계학적 특성을 살펴보면 Table 1에 제시된 바와 같다.

성별로는 여자가 204명(57%), 남자가 154명(43%)이었으며, 연령별로는 '19~25세'가 179명(50%)으로 가장 많았으며, 다음으로 '26~30세'가 128명(35.8%), '31~35세'가 38명(10.6%), '36~40세'가 13명(3.6%) 순이었다. 직업으로는 학생이 218명(60.9%)으로 절반 이상을 차지하였으며, 회사원이 67명(18.7%), 전문직이 41명(11.5%), 기타가 22명(6.1%), 서비스업이 10명(2.8%)으

Table 1. General characteristics of respondents

Characteristics	Group	N	%
Gender	Male	154	43.0
	Female	204	57.0
Age	19~25	179	50.0
	26~30	128	35.8
	31~35	38	10.6
	36~40	13	3.6
Occupation	Office worker	67	18.7
	Professional	41	11.5
	Students	218	60.9
	Service	10	2.8
	Other	22	6.1
Income/month (\10,000)	≤50	187	52.2
	50~100	47	13.1
	100~150	43	12.0
	150~200	40	11.2
	>200	41	11.5

Table 2. Factor analysis of table setting in restaurant

Factor name	Factor variables	Factor loading	Cronbach's α	Variance(%)	Cumulative(%)
Major (2.469) <sup>a</sup>	Use of table cloth	.822	.763	30.867	30.867
	Use of runner and mat	.737			
	Shape and texture of table	.737			
	Shape of cutlery	.526			
	Use of personal plate	.524			
Serve (2.208)	Attachment on the table	.832	.745	27.605	58.472
	Centerpiece	.750			
	Location of menu book	.735			

<sup>a</sup>Eigen value

로 나타났다. 기타의 직업에는 교사, 아르바이트, 주부 등이 포함되며 전문직에 프리랜서, 디자이너, 에디터 등이 포함되었다. 소득수준은 '50만원 미만'이 187명(52.2%)으로 절반 이상의 비율을 차지하였으며, '50~100만원'이 47명(13.1%), '100~150만원'이 43명(12.0%), '200만원 이상'이 41명(11.5%), '150~200만원'이 40명(11.2%)으로 비슷한 분포를 보였다. 조사대상자의 나이가 대부분 20대 초반이기 때문에 직업에서 학생의 비율이 높은 것으로 보여지며, 소득수준도 '50만원 미만'이 절반이 넘는 비율을 차지하는 것으로 보여진다.

#### 2. 푸드 코디네이션 요인분석

##### 1) 테이블 세팅에 대한 기대요인의 요인분석

테이블세팅 부분의 기대요인에 대하여 요인분석을 실시하였으며, 그 결과는 Table 2에 나타난 바와 같이 두 개의 요인으로 파악되었다.

요인 1은 5개의 항목으로 아이겐값(Eigen value)은 2.469이며 30.867%의 설명력을 가진다. 요인 1에 묶인 항목의 내용은 테이블의 모양과 재질, 클로스의 사용, 커트러리의 모양 등 테이블 세팅의 기본을 구성하는 주요한 사항들로서 이를 '주요요인'이라고 명명하였다. 요인 2는 아이겐값(Eigen value) 2.208로 27.605%의 설명력을 가진다. 이 문항들은 테이블위의 꽃이나 소품의 사용, 메뉴판의 위치를 포함하며, 이는 테이블세팅의 부가적인 효과를 나타내는 사항으로서 '보조요인'이라고 명명하였다.

##### 2) 푸드 스타일링에 대한 기대요인의 요인분석

푸드 스타일링 부분의 기대요인에 대하여 요인분석을 실시하였으며, 그 결과는 Table 3에 나타난 바와 같이 크게 두 개의 요인으로 구성되었다.

요인 1은 음식과 식기의 조화, 식기의 모양과 색깔, 음식이 담긴 모양새 등 푸드 스타일링의 전체적인 시각적 효과를 나타내는 항목으로, 이는 스타일링의 질적인 면을 향상시킨다고 하여 ‘질적요인’이라고 명명하였다. 5개의 항목으로 구성되어 있으며 3.017의 아이젠값(Eigen value)을 나타내었고 43.096%의 설명력을 가진다.

요인 2는 2개의 항목으로 아이젠값(Eigen value)은 1.504, 설명력은 21.485%를 나타내었다. 이 문항들은 재료의 적당한 크기, 담긴 양을 포함하며, 이는 푸드 스타일링의 양적인 면을 나타내는 것으로 ‘양적요인’이라고 명명하였다.

### 3. 푸드 코디네이션에 대한 인식조사

레스토랑 이용고객들의 푸드 코디네이션에 대한 인식도와 경향을 알아보기 위한 것으로 결과는 Table 4와 같다.

‘푸드 코디네이션이라는 학문을 아십니까?’ 라는 질문(m=2.09)에 138명(38.5%)이 ‘보통이다’라고 답했으며 ‘잘 모른다’고 답한 응답자는 104명(29.1%)으로 조사되어 낮은 인지도를 보였다. ‘푸드 코디네이터라는 직업을 아십니까?’ 라는 질문(m=2.22)에 ‘보통이다’라고 답한 응답자는 127명(35.5%)이며, 121명(33.8%)이 ‘잘 알고 있다’라고 답하여, 학문보다는 직업에 대한 인식도가 높은 것으로 나타났다. 이는 Moon HY(2004)의 연구에서 ‘푸드 코디네이터라는 직업을 아십니까?’ 라는 질문에 70%의 응답자가 보통이상의 인지도를 보였고, Kim KY과 Lee JH(2006)의 연구에서 푸드 스타일리스트에 대한 직업정보에 대한 질문에 96.3%의 응답자가 접한 경험이 있다고 답한 결과와 다르게 조사되었다. 이는 위의 연구들의 조사대상자가 레스토랑 종사자와 한국 조리과학 고등학교의 학생들인 것으로 보아 관련 직종에 종사하는 사람들에게서는 인지도가 높으나 일

반 이용고객들에게는 아직까지 인지도가 높지 않은 것으로 판단된다.

‘레스토랑에서 푸드 코디네이션이 필요하다고 생각하십니까?’ 라는 질문(m=3.74)에는 203명(56.7%)이 ‘그렇다’라고 답하여 외식업체에서 식공간 관련 푸드 코디네이션의 필요성은 대부분 높게 인식하는 것으로 나타났다. Moon HY(2004)의 연구에서도 레스토랑 종사자들을 대상으로 한 레스토랑에서의 푸드 코디네이터의 필요성에 대한 질문에 58.1%의 응답자가 긍정적인

**Table 4. General characteristics of food coordination**

Characteristics	N (%)	M±SD
	1 <sup>a)</sup> 0	
Recognition of food coordination	2 104(29.1)	2.09±0.88
	3 138(38.5)	
	4 96(26.8)	
	5 20(5.6)	
	1 0	
Recognition of food coordinator	2 87(24.3)	2.22±0.89
	3 127(35.5)	
	4 121(33.8)	
	5 23(6.4)	
	1 3(0.8)	
Necessity of food coordination in restaurant	2 16(4.5)	3.74±0.75
	3 94(26.3)	
	4 203(56.7)	
	5 42(11.7)	
	1 14(3.9)	
The intention of price acceptance	2 81(22.6)	3.02±0.85
	3 152(42.5)	
	4 107(29.9)	
	5 4(1.1)	
	1 6(1.7)	
Visual effects of food coordination bring about restaurant revisit	2 18(5.0)	3.71±0.81
	3 94(26.3)	
	4 196(54.7)	
	5 44(12.3)	

<sup>a)</sup>1: strongly not correct, 2: not correct, 3: neither, 4: correct, 5: strongly correct

**Table 3. Factor analysis of food styling in restaurant**

Factor name	Factor variables	Factor loading	Cronbach's α	Variance(%)	Cumulative(%)
Quality (3.017) <sup>a</sup>	Styling of food	.832	.838	43.096	21.485
	Harmony of dish and food	.824			
	Shape and color of dish	.818			
	Color harmony of food material	.810			
	Garnish	.545			
Quantity (1.504)	Size of food	.818	.552	43.096	64.581
	Quantity of food	.803			

<sup>a</sup>Eigen value

반응을 보였으며, 레스토랑에서 푸드 코디네이터의 역할 중요성에 대한 질문에 53.7%의 응답자가 중요하다고 인식하는 것으로 나타났다. Lee YS(2005)의 연구를 보면, 외식사업자들을 대상으로 한 업소에서의 푸드 코디네이션 필요성에 대한 조사에서 평균 3.95로 필요하다는 수준에 가까운 것으로 나타났다. 이는 외식업체를 운영하는 사업자와 종사자, 이용하는 고객들 모두 레스토랑에서의 푸드 코디네이션에 대해 높은 기대를 가지는 것으로 판단된다.

‘레스토랑에 푸드 코디네이션이 접목되었을 때, 그에 따른 가격을 수용할 의향이 있으십니까?’라는 질문(m=3.02)에 70%이상의 응답자가 보통이상의 긍정적인 답변을 하였으며, ‘푸드 코디네이션의 시각적 효과가 레스토랑 재방문에 영향을 미친다고 생각하십니까?’라는 질문(m=3.71)에 196명(54.7%)이 ‘그렇다’라고 대답해 긍정적인 반응을 보였다. 이는 Bae JU(2005)의 연구에서 스타일링 유형에 따른 메뉴별 만족도와 가격 수용성의 측정에서 스타일링 수준이 높아질수록 만족도가 증가하고 가격수용범위가 높아지는 것으로 조사된 것과 비슷한 결과였다.

#### 4. 푸드 코디네이션 중 테이블세팅에 대한 기대요인

테이블 세팅에 대한 변수들을 리커트 5점 척도로 구성하였으며, 기술통계를 통하여 평균값으로 순위를 분석한 결과는 Table 5와 같다. 결과를 살펴보면, 가장 기대를 많이 하는 요인은 ‘개인접시의 사용’(m=4.23)으로 188명(52.5%)의 응답자가 ‘중요하다’고, 129명(36.0%)의 응답자가 ‘매우 중요하다’고 답했다. 2위는 ‘테이블, 의자의 모양과 재질’(m=3.85), 3위는 ‘테이블클로스의 사용’(m=3.75), 4위는 ‘러너, 매트 사용’(m=3.58), ‘커트러리의 모양’(m=3.58), 6위는 ‘테이블 위의 소품’(m=3.49), 7위는 ‘테이블 위의 꽃’(m=3.38), 8위는 ‘메뉴판의 위치’(m=3.16)로 나타났다. Moon HY(2004)의 연구에서는 1위 개인접시의 사용(m=4.04), 2위 숟가락, 젓가락의 재질과 모양(m=3.89), 3위 의자의 형태와 재질(m=3.83), 4위 러너, 매트 사용(m=3.75), 5위 테이블클로스의 사용(m=3.72)으로 나타났는데, 본 연구와 순위의 차이는 있지만 개인접시의 사용이 가장 높은 순위를 차지하는 점과 5개의 요인이 모두 평균 3.5이상의 높은 기대를 나타냄으로써 비슷한 결과를 보였다.

#### 5. 푸드 코디네이션 중 푸드 스타일링에 대한 기대요인

푸드 스타일링에 대한 요인들을 리커트 5점 척도로 구성하였으며, 기술통계를 통하여 평균값으로 순위를 분석한 결과는 Table 6과 같다. 결과를 살펴보면, 7개의 요인 모두 평균 3.5 이상의 높은 기대를 갖는 것

Table 5. Expectation factor about table setting

Characteristics	N (%)	M±SD
	1 <sup>1)</sup> 0	
Shape and texture of table, chair	2 14(3.9)	3.85±0.74
	3 88(24.6)	
	4 194(54.2)	
	5 65(17.3)	
	1 1(0.3)	
2 19(5.3)		
3 105(29.3)		
4 178(49.7)		
5 55(15.4)		
Use of table cloth	1 1(0.3)	3.58±0.78
	2 22(6.1)	
	3 144(40.2)	
	4 151(42.2)	
	5 40(11.2)	
Use of runner and mat	1 0	4.23±0.69
	2 6(1.7)	
	3 35(9.8)	
	4 188(52.5)	
	5 129(36.0)	
Use of personal plate	1 5(1.4)	3.58±0.83
	2 24(6.7)	
	3 128(35.8)	
	4 161(45.0)	
	5 40(11.2)	
Shape of cutlery	1 9(2.5)	3.38±0.96
	2 49(13.7)	
	3 143(39.9)	
	4 110(30.7)	
	5 47(13.1)	
Centerpiece	1 8(2.2)	3.49±0.95
	2 39(10.9)	
	3 132(36.9)	
	4 127(35.5)	
	5 52(14.5)	
Attachment on the table	1 13(3.6)	3.16±0.88
	2 53(14.8)	
	3 177(49.4)	
	4 92(25.7)	
	5 23(6.4)	
Location of menu book		

<sup>1)</sup>1: strongly not correct, 2: not correct, 3: neither, 4: correct, 5: strongly correct

로 조사되었으며 가장 높은 기대를 가지는 요인은 ‘음식과 식기의 조화’(m=4.08)로 210명(58.7%)의 응답자가 ‘중요하다’고 답해 절반 이상의 비율을 차지하였다. 그 다음 순위로는 2위가 ‘음식이 담긴 모양새’(m=4.07), 3위가 ‘재료의 크기’(m=4.03), 4위가 ‘음식이 담긴 양’(m=3.99), 5위가 ‘음식 재료들의 색조화’(m=3.97), 6위가 ‘식기의 모양과 색깔’(m=3.96), 7위가 ‘가니쉬의 모양’(m=3.62)으로 나타났다.

### 6. 테이블 세팅에 대한 차이검증

#### 1) 성별과 연령에 따른 테이블 세팅에 대한 기대요인

레스토랑의 테이블세팅을 구성하는 요소들에 대한 기대요인이 성별에 따라 어떠한 차이가 있는지 알아보기 위해 T-test를 실시하였으며, 그 결과는 Table 7과 같다.

‘테이블 위의 소품’에서 집단간에 유의한 차이(P<0.05)가 있는 것으로 나타났는데 남자는 평균 4.19인 것에 비해 여자는 4.34로 남자보다 여자가 더 많은 기대를 하는 것으로 조사되었으며, 남자보다 여자가 전체적인 부분보다 세심한 부분에 더 관심을 많이 가지는 것으로 볼 수 있다. 이는 남자보다 여자가 더 섬세한 성향을 가졌기 때문으로 보인다. ‘테이블, 의자의 모양과 재질’, ‘테이블클로스의 사용’, ‘러너, 매트 사용’, ‘개인접시의 사용’, ‘커트러리의 모양’, ‘테이블 위의 꽃’, ‘메뉴판의 위치’에 대해서는 유의한 차이가 없는 것으로 나타났다.

레스토랑에서의 테이블세팅 구성요소들에 대한 기대요인이 연령에 따라 어떠한 차이를 알아보기 위해 분산분석(ANOVA)을 실시하고, 유의한 차이를 보이는 변수들에 대하여 Duncan의 사후검증을 실시한 결과

**Table 6. Expectation factor about food styling**

Characteristics	N (%)	M±SD
Harmony of dish and food	1 <sup>a)</sup> 1(0.3)	4.08±0.69
	2 5(1.4)	
	3 51(14.2)	
	4 210(58.7)	
	5 91(25.4)	
Shape and color of dish	1 .	3.96±0.70
	2 11(3.1)	
	3 62(17.3)	
	4 214(59.8)	
	5 71(19.8)	
Coordination of food	1 .	4.07±0.76
	2 7(2.0)	
	3 71(19.8)	
	4 170(47.5)	
	5 110(30.7)	
Color harmony of food material	1 1(0.3)	3.97±0.77
	2 10(2.8)	
	3 77(21.5)	
	4 182(51.7)	
	5 88(24.6)	
Quantity of food	1 2(0.6)	3.99±0.74
	2 3(8.0)	
	3 80(22.3)	
	4 185(51.7)	
	5 88(24.6)	
Size of food	1 1(0.3)	4.03±0.71
	2 7(2.0)	
	3 58(16.2)	
	4 206(57.5)	
	5 86(24.0)	
Garnish	1 6(1.7)	3.62±0.85
	2 20(5.6)	
	3 127(35.5)	
	4 155(43.3)	
	5 50(14.0)	

<sup>1)</sup>1: strongly not correct, 2: not correct, 3: neither 4: correct 5: strongly correct

**Table 7. Different test for expectation factor about table setting according to gender and age of respondents**

Characteristics	Gender			Age				F-value
	Male	Female	F-value	19~25	26~30	31~35	36~40	
Shape and texture of table, chair	4.71±0.50	4.74±0.45	1.50	3.82±0.77	3.87±0.71	3.97±0.75	3.69±0.75	0.65
Use of table cloth	4.26±0.73	4.16±0.68	1.06	3.80±0.83	3.68±0.70	3.76±0.91	3.54±0.66	0.94
Use of runner and mat	3.70±0.78	3.90±0.96	1.79	3.65±0.80	3.52±0.75	3.53±0.76	3.38±0.77	1.08
Use of personal plate	3.63±0.99	3.69±0.80	0.66	4.23±0.69	4.20±0.67	4.34±0.75	4.15±0.69	0.45
Shape of cutlery	3.89±0.98	3.76±0.84	0.63	3.66±0.86	3.44±0.78	3.63±0.79	3.69±0.95	1.95
Centerpiece	4.58±0.67	4.53±0.65	1.33	3.32±0.92	3.38±1.00	3.63±1.02	3.62±0.96	1.37
Attachment on the table	4.19±0.70	4.34±0.65	2.01*	3.53±0.93	3.43±1.01	3.45±0.83	3.77±0.93	0.66
Location of menu book	3.95±0.84	3.79±0.80	0.51	3.25±0.87	3.04±0.89	3.13±0.81	3.38±1.12	1.66

Values are expectation level(mean±S.D.).

\* P<0.05, \*\* P<0.01, \*\*\* P<0.001

Table 7에서와 같이 ‘테이블, 의자의 모양과 재질’, ‘테이블클로스의 사용’, ‘러너, 매트 사용’, ‘개인접시의 사용’, ‘커트러리의 모양’, ‘테이블 위의 꽃’, ‘테이블 위의 소품’, ‘메뉴판의 위치’의 모든 변수에 대하여 유의한 차이가 없는 것으로 나타남으로써 본 연구의 대상인 20-30대의 경우 테이블세팅에 대한 기대요인이 비슷한 것으로 사료되었다.

2) 직업과 소득수준에 따른 테이블세팅에 대한 기대요인

레스토랑에서의 테이블 세팅 구성요소에 대한 직업과 소득수준에 따른 차이를 알아보기 위해 분산분석(ANOVA)을 실시하고, 유의한 차이를 보이는 변수들에 대하여 Duncan의 사후검증을 실시하였으며 결과는 Table 8과 같다.

직업에 따른 차이를 분석한 결과 ‘테이블 위의 꽃’ 변수에 대해(P<0.05) 유의한 차이를 보였고, 나머지 변수인 ‘테이블, 의자의 모양과 재질’, ‘테이블클로스의 사용’, ‘러너, 매트의 사용’, ‘개인접시의 사용’, ‘커트러리의 모양’, ‘테이블 위의 소품’, ‘메뉴판의 위치’에 대해서는 유의한 차이가 없는 것으로 나타났다. ‘테이블 위의 꽃’에서는 전문적이 평균 3.78로 가장 높은 기대도를 보였고 그 다음으로는 서비스업(m=3.70)이 많은 기대를 하는 것으로 나타났다.

소득수준에 따른 차이에서는 ‘테이블, 의자의 모양

과 재질’ 변수(P<0.05), ‘테이블 위의 꽃’ 변수(P<0.01)에서 유의한 차이를 보였다. ‘테이블, 의자의 모양과 재질’에서는 ‘50~100만원’이 가장 높은 기대를 하는 것으로 나타났다. 전체적으로 볼 때 50~150만원 사이의 소득수준을 가지는 응답자들이 ‘테이블, 의자의 모양과 재질’에 대해 높은 기대를 하는 것으로 조사되었다. ‘테이블 위의 꽃’에서는 ‘150~200만원’이 가장 높은 기대를 하는 것으로 나타났으며 소득수준이 낮은 응답자들보다 소득수준이 높은 응답자들이 ‘테이블 위의 꽃’에 대해 기대하는 수준이 높은 것으로 나타났다. 나머지 변수들에 대해서는 유의한 차이가 없는 것으로 나타났다.

7. 푸드 스타일링에 대한 차이검증

1) 성별과 연령에 따른 푸드 스타일링에 대한 기대요인

푸드 스타일링에 대한 요소 중 음식 담음새에 대한 기대요인이 성별에 따라 어떠한 차이가 있는지 알아보기 위해 T-test를 실시하였고 결과는 Table 9와 같다. ‘음식이 담긴 모양새’, ‘재료의 크기’ 변수(P<0.05), ‘음식과 식기의 조화’, ‘음식 재료들의 색조화’ 변수(P<0.01), ‘식기의 모양과 색깔’, ‘가니쉬의 모양’변수(P<0.001)에서 유의적인 차이를 보였다. ‘음식이 담긴 양’의 변수에서는 유의적인 차이가 없는 것으로 나타났다.

Table 8. Different test for expectation factor about table setting according to occupation and income/month of respondents

Characteristics	Occupation					F-value	Income/month (10,000won)					F-value
	Office worker	Professional	Students	Service	Other		≤50	50~100	100~150	150~200	≥200	
Shape and texture of table, chair	3.96±0.66	3.95±0.67	3.79±0.76	3.50±1.18	4.05±0.72	1.78	3.73±0.81 <sup>a</sup>	4.06±0.60 <sup>b</sup>	4.00±0.58 <sup>ab</sup>	3.93±0.76 <sup>ab</sup>	3.93±0.61 <sup>ab</sup>	2.92 <sup>*</sup>
Use of table cloth	3.64±0.85	3.90±0.70	3.74±0.79	3.50±0.85	3.91±0.68	1.18	3.78±0.81	3.79±0.78	3.56±0.77	3.80±0.72	3.71±0.81	0.78
Use of runner and mat	3.49±0.79	3.78±0.76	3.56±0.78	3.50±0.71	3.64±0.79	0.96	3.57±0.82	3.60±0.77	3.51±0.74	3.65±0.70	3.59±0.77	0.17
Use of personal plate	4.28±0.65	4.32±0.72	4.17±0.70	4.50±0.53	4.41±0.67	1.51	4.18±0.72	4.26±0.67	4.23±0.65	4.28±0.64	4.37±0.66	0.68
Shape of cutlery	3.45±0.88	3.63±0.62	3.60±0.84	3.40±0.84	3.77±0.87	0.90	3.57±0.91	3.62±0.68	3.44±0.80	3.73±0.75	3.59±0.71	0.64
Centerpiece	3.27±1.01 <sup>ab</sup>	3.78±1.08 <sup>b</sup>	3.30±0.91 <sup>a</sup>	3.70±0.95 <sup>ab</sup>	3.68±0.84 <sup>a</sup>	3.29 <sup>*</sup>	3.29±0.94 <sup>a</sup>	3.36±0.85 <sup>abc</sup>	3.16±0.92 <sup>a</sup>	3.75±1.17 <sup>c</sup>	3.68±0.91 <sup>bc</sup>	3.51 <sup>**</sup>
Attachment on the table	3.33±1.06	3.54±0.84	3.48±0.93	3.90±0.88	3.86±0.83	1.87	3.52±0.96	3.38±0.82	3.47±1.01	3.48±1.09	3.51±0.81	0.22
Location of menu book	3.06±0.94	3.02±0.88	3.22±0.85	2.90±1.20	3.27±0.88	1.05	3.19±0.91	3.09±0.78	3.30±0.99	3.05±0.93	3.12±0.75	0.57

Values are expectation level(mean±S.D.).

\* P<0.05, \*\* P<0.01, \*\*\* P<0.001

결과를 살펴보면, 유의미한 차이를 보인 모든 변수 ‘음식과 식기의 조화’, ‘식기의 모양과 색깔’, ‘음식이 담긴 모양새’, ‘음식 재료들의 색조화’, ‘재료의 크기’, ‘가니쉬의 모양’에서 남자보다는 여자가 더 높은 기대를 하는 것으로 나타났다. 이는 Moon HY(2004)의 연구에서 조사된 성별에 따른 음식 담음새의 중요성에서 모든 변수에 대해 유의적인 차이가 나타나지 않은 것과 다른 결과이다.

푸드 스타일링에 대한 요소 중 음식 담음새에 대한 기대요인이 연령에 따라 어떠한 차이가 있는지 알아보기 위해 분산분석(ANOVA)을 실시하였고, 유의적인 차이를 보이는 변수에 대하여 Duncan의 사후검증을 실시한 결과, ‘음식과 식기의 조화’, ‘식기의 모양과 색깔’, ‘음식이 담긴 모양새’, ‘음식 재료들의 색조화’, ‘음식이 담긴 양’, ‘재료의 크기’, ‘가니쉬의 모양’의 모든 변수에 대해 유의적인 차이가

없는 것으로 나타났다.

유의한 차이를 보이지 않은 변수들 중에서, ‘음식이 담긴 양’과 ‘재료의 크기’변수에서 ‘19~25’세의 응답자가 가장 높은 기대를 하는 것으로 나타났고, ‘식기의 모양과 색깔’, ‘음식이 담긴 모양새’에서는 ‘26~30세’의 응답자들이 높은 기대를 하는 것으로 나타났다. 이로써 20대 초반의 젊은 응답자들은 다른 변수들 보다 음식에 관련된 변수에 더 높은 기대를 하는 것으로 보이며, 30대 초반의 응답자들은 음식보다는 시각적인 면에 더 높은 기대를 하는 것으로 보여 진다.

2) 직업과 소득수준에 따른 푸드 스타일링에 대한 기대요인

푸드 스타일링에 대한 요소 중 음식 담음새에 대한 기대요인이 직업과 소득수준에 따라 어떠한 차이가 있는지 알아보기 위해 분산분석(ANOVA)을 실시하였다.

Table 9. Different test for expectation factor about food styling according to gender and age of respondents

Characteristics	Gender			Age				F-value
	Male	Female	F-value	19~25	26~30	31~35	36~40	
Harmony of dish and food	3.96±0.77	4.16±0.61	2.67**	4.07±0.67	4.05±0.65	4.16±0.86	4.23±0.83	0.48
Shape and color of dish	3.81±0.73	4.08±0.66	3.77***	3.96±0.68	3.91±0.72	4.13±0.70	4.08±0.86	1.06
Styling of food	3.97±0.85	4.15±0.68	2.15*	4.12±0.74	3.96±0.76	4.24±0.79	4.00±0.91	1.76
Color harmony of food material	3.84±0.88	4.06±0.67	2.66**	4.01±0.75	3.88±0.76	4.05±0.90	4.00±0.91	0.82
Quantity of food	3.94±0.81	4.03±0.69	1.16	4.04±0.76	3.98±0.70	3.84±0.59	3.77±1.24	1.22
Size of food	3.94±0.80	4.10±0.63	2.00*	4.09±0.70	3.98±0.70	3.92±0.75	4.00±0.82	1.04
Garnish	3.45±0.94	3.75±0.76	3.32**	3.69±0.86	3.53±0.79	3.58±0.92	3.77±1.17	0.99

Values are expectation level(mean±S.D.).

\* P<0.05, \*\* P<0.01, \*\*\* P<0.001

Table 10. Different test for expectation factor about food styling according to occupation and income/month of respondents

Characteristics	Occupation					F-value	Income/month (10,000won)					F-value
	Office worker	Professional	Students	Service	Other		≤50	50~100	100~150	150~200	≥200	
Harmony of dish and food	4.00±0.67 <sup>ab</sup>	4.32±0.76 <sup>a</sup>	4.02±0.66 <sup>a</sup>	4.10±0.88 <sup>a</sup>	4.36±0.66 <sup>b</sup>	2.81*	4.01±0.70	4.09±0.62	4.00±0.76	4.28±0.72	4.24±0.58	2.02
Shape and color of dish	3.96±0.73 <sup>a</sup>	4.27±0.74 <sup>b</sup>	3.89±0.67 <sup>a</sup>	3.90±0.74 <sup>ab</sup>	4.14±0.71 <sup>a</sup>	2.86*	3.88±0.73	3.96±0.59	3.98±0.74	4.18±0.71	4.15±0.61	2.34
Styling of food	4.09±0.75 <sup>b</sup>	4.37±0.73 <sup>ab</sup>	3.99±0.76 <sup>a</sup>	4.00±0.94 <sup>b</sup>	4.27±0.70 <sup>a</sup>	2.60*	3.99±0.80	4.02±0.74	4.09±0.57	4.35±0.77	4.17±0.74	2.07
Color harmony of food material	4.30±0.83	4.10±0.83	3.91±0.74	3.80±0.92	4.18±0.73	1.26	3.91±0.80	3.98±0.71	4.05±0.69	4.13±0.82	3.95±0.77	0.75
Quantity of food	4.03±0.65	3.80±0.8	4.02±0.74	3.89±0.92	3.95±0.84	0.96	4.06±0.77	3.81±0.68	4.02±0.67	4.00±0.64	3.80±0.84	1.84
Size of food	4.04±0.77	3.80±0.75	4.06±0.69	4.20±0.42	4.09±0.75	1.29	4.09±0.72	3.91±0.65	4.02±0.71	3.98±0.77	3.95±0.71	0.84
Garnish	3.51±0.84	3.76±0.97	3.65±0.83	3.20±1.03	3.68±0.78	1.24	3.66±0.89	3.60±0.74	3.47±0.77	3.65±0.95	3.61±0.83	0.49

Values are expectation level(mean±S.D.).

\* P<0.05, \*\* P<0.01, \*\*\* P<0.001



유의적인 차이를 보이는 변수에 대하여 Duncan의 사후검증을 실시하였으며, 그 결과는 Table 10과 같다.

‘음식과 식기의 조화’, ‘식기의 모양과 색깔’, ‘음식이 담긴 모양새’의 변수( $P<0.05$ )에 대해 유의한 차이가 있는 것으로 나타났다. 유의한 차이를 보인 3변수에서 모두 전문직의 응답자들이 가장 높은 기대를 하는 것으로 나타났다. 이는 전문직 안에 푸드 스타일리스트, 디자이너, 에디터 등의 응답자들이 포함되어 음식의 미(美)적인 면에 더 민감하게 반응하고 그에 따른 기대도 높은 것으로 사료된다. ‘음식 재료들의 색조화’, ‘음식이 담긴 양’, ‘재료의 크기’, ‘가니쉬의 모양’의 변수에 대해서는 유의한 차이가 없는 것으로 나타났다. 소득수준에 따른 차이를 살펴보면 ‘음식과 식기의 조화’, ‘식기의 모양과 색깔’, ‘음식이 담긴 모양새’, ‘음식 재료들의 색조화’, ‘음식이 담긴 양’, ‘재료의 크기’, ‘가니쉬의 모양’의 모든 변수에 대해 유의적인 차이가 없는 것으로 나타났다.

#### IV. 결론 및 제언

본 연구에서는 20~30대 레스토랑 이용고객을 대상으로 푸드 코디네이션에 관한 전반적인 인식요인과 기대요인을 알아보고, 레스토랑 방문 시 기대하는 푸드 코디네이션을 알아봄으로써 외식업체에서 푸드 코디네이션을 접목시킬 수 있는 실용적인 방향을 제시하는데 목적을 두었다. 푸드 코디네이션은 테이블 세팅과 푸드 스타일링으로 나누어 조사하였으며 결과를 요약하면 다음과 같다.

1. 레스토랑 이용고객들의 푸드코디네이터에 대한 인지도( $m=2.22$ )는 높지 않은 반면, 레스토랑에서 식공간 관련 푸드 코디네이션의 필요성( $m=3.74$ )은 높게 인식하고 있었으며, 그에 따른 가격수용에 관한 질문에서도( $m=3.02$ ) 70%이상의 응답자가 보통 이상의 긍정적인 답변을 하였다. 푸드 코디네이션의 시각적 효과와 재방문과의 연관성에 관한 질문에서도( $m=3.71$ ) 절반 이상의 응답자들이 긍정적인 반응을 보였다.
2. 푸드 코디네이션의 각 기대요인에 대한 분석 결과, 테이블 세팅에 대한 항목에서는 개인접시의 사용( $m=4.23$ )에 대해 가장 많은 기대를 하고 있었다. 푸드 스타일링 부분에서는 모든 항목이 4.0에 가까

운 평균을 보여, 이용고객들이 음식의 스타일링 부분에 많은 기대를 하는 것으로 나타났다. 가장 높은 기대를 보인 요인은 음식과 식기의 조화( $m=4.08$ )였고, 음식이 담긴 모양새( $m=4.07$ )와 재료의 크기( $m=4.03$ )에 대해서도 많은 기대를 가지는 것으로 조사되었다.

3. 조사 대상자의 일반적 특성에 따른 기대요인과의 수준의 차이분석 결과, 테이블 세팅에 대해 기대하는 요인에서는 테이블 위의 소품에 대해 유의적인 성별의 차이가 있는 것으로 나타났으며( $P<0.05$ ), 남자보다 여자가 작은 소품에 대해 더 많은 기대를 하는 것으로 파악되었다. 또한 직업에 따라서는 전문직( $P<0.05$ )의 응답자들이 센터피스(테이블 위의 꽃)에 대해 높은 기대를 하는 것으로 조사되었다.

푸드 스타일링에 대한 기대요인에서는 성별에 따라서 음식과 식기의 조화, 식기의 모양과 색깔, 음식이 담긴 모양새, 음식 식재료들의 색조화, 재료의 크기, 가니쉬의 모양에 대해 유의적인 차이가 있는 것으로 나타났으며( $P<0.05$ ,  $P<0.01$ ,  $P<0.001$ ), 모든 요인에 대해서 남자보다는 여자가 더 높은 기대를 하는 것으로 나타났다. 직업에 따라서도 유의적인 차이가 나타났는데( $P<0.05$ ), 음식과 식기의 조화, 식기의 모양과 색깔, 음식이 담긴 모양새에 대해서 전문직의 고객들이 가장 높은 기대를 하는 것으로 파악되었다.

이상의 결과에서 볼 때, 레스토랑 이용고객들은 레스토랑에 푸드 코디네이션이 필요하며 그 역할의 중요성을 인식하고 있으며 그에 따른 가격을 수용할 의향이 있고 재방문의 의사 또한 있는 것으로 조사되었다. 따라서 외식업체 경영자들은 전문적인 푸드 코디네이션으로 경쟁력을 키울 필요가 있으며, 레스토랑을 찾는 고객들이 미(美)적인 부분을 추구하는 경향을 고려할 때 다양한 식기의 사용, 음식의 color match, 다양한 가니쉬 연출 등의 방법으로 고객의 기대욕구를 충족시켜줄 수 있어야 하겠다. 특히 여성이 주 고객인 레스토랑에서는 음식의 시각적인 면은 물론, 테이블을 구성할 때 작은 소품이나 꽃을 사용하는 등의 세심한 주의를 기울여야 한다.

본 연구를 진행하는 과정에서 조사 대상자의 푸드

코디네이션에 대한 인식부족으로 해당 연구에 대한 이해가 깊이 있게 진행되는 데 어려움이 있었다. 연구대상을 20~30대로 제한하여 조사하였음에도 불구하고, 푸드 코디네이션의 개념에 대한 이해부족으로 단순한 구성요소로만 파악하고 있어 응답의 신뢰성을 확보하는데 문제점이 있었다. 이러한 연구의 한계를 극복하기 위해서는 푸드 코디네이션 분야에 대한 꾸준한 연구가 필요하며, 일반 레스토랑 이용고객들에게 푸드 코디네이션에 대한 인식을 높이는 노력이 필요하다고 사료된다.

### 참고문헌

- 정영해, 김순홍, 양철호, 조지현, 오미영, 정애리. 2003. SPSS 12.0 통계자료분석. 광주사회조사연구소. p 327
- 한국경제. 2001. 20대 소비시장 왕중왕 부상. 6월 12일자
- Bae JU. 2005. Visual effects of foodstyling on customers purchasing intention and price acceptability. Master's degree Thesis. Sejong University Graduate School. pp 71-73
- Jeong KH. 2004. The Relationship of Restaurant Attributes Evaluation, Perceived Price, Value, Satisfaction, and the Intention of Reusing. Master's degree Thesis. Donga University Graduate School. pp 1-2
- Kim KY, Lee JH. 2006. A Study on the Awareness of Foodstylist Job Information for Culinary Arts Science High Schoolers. The Korean Journal of Culinary Research 12(3): 91-107
- Kim HK. 2002. A study on systematization of visual merchandising for restaurants. Master's degree Thesis. Kyonggi University Graduate School. pp 102-104
- Ko JY, Song HJ, Woo JR. 2007. Research Articles : Segmenting Female Customers Market Visiting Family Restaurant through Eating Out Motivation. The Journal of Foodservice Management Society of Korea 10(1): 71-89
- Kim KO, Jin YH. 2006. A Study of Food Styling Importance. J of The Table & Food Coordinate of Korea 1(1): 17-26
- Lee AJ. 2001. Web Site Activating Strategy of Family Restaurant. The Tourism Sciences Society of Korea 25(2): 315-337
- Lee YS. 2005. A study on the Restaurant owner's perception of practicality of food coordination. Master's degree Thesis. Tourism Kyonggi University Graduate School. pp 32-65
- Moon HY. 2004. A study on the importance of the role of food coordinator in restaurants : Focusing on the restaurant employee. Master's degree Thesis. Kyonggi University Graduate School. pp 35-88
- Nam HK. 2004. A study of the importance of food coordination and table decoration in catering events : the roles of food coordinator. Master's degree Thesis. Kyonggi University Graduate School. pp 40-77
- Yoo KM, Kim YS. 2007. A Study on the Effect of Market Orientation on Marketing Efficiency, Adaptability of Foodservice Company. The Korean Journal of Culinary Research 13(1): 143-151
- Yoon TH. 2005. Customer's perception and preference for Japanese Chain Restaurants in Seoul & Kyunggi Province. The Journal of Korean Society of Food Science 21(5): 637-646

(2007년 11월 8일 접수, 2007년 12월 12일 채택)