



ISSN 1229-8565 (print) ISSN 2287-5190 (on-line)
한국지역사회생활과학회지 35(4): 595~606, 2024
Korean J Community Living Sci 35(4): 595~606, 2024
<http://doi.org/10.7856/kjcls.2024.35.4.595>

광주지역 대학교 기숙사생의 성별 식품 기호도와 기숙사 식당의 시각적 요인의 만족도 조사

황은결·정복미^{†1)}

전남대학교 교육대학원 영양교육전공 석사·전남대학교 식품영양과학부 교수¹⁾

A Survey on the Gender-based Food Preferences of University Dormitory Students in the Gwangju Area and Their Satisfaction with the Visual Elements of Dormitory Cafeterias

Eun-Gyeol Hwang · Bok-Mi Jung^{†1)}

Master, Major in Nutrition Education, Graduate School of Education, Chonnam National University, Gwangju, Korea

Professor, Division of Food and Nutrition, Chonnam National University, Gwangju, Korea¹⁾

ABSTRACT

This study was conducted to understand the food preferences of university dormitory students in the Gwangju area by gender and their satisfaction with the visual elements of dormitory cafeterias. Women and freshmen were the students most likely to use the dormitory cafeterias once a day for lunch, and many students used the cafeterias for less than six months. The preferred foods from the dormitory cafeterias were fruits, followed by juices, beef, chicken, and pork. Women preferred vegetables, tofu, and seafood, while men preferred meat and sausages. When the differences in the recognition of the dormitory cafeteria facilities and the environment through visual factors were analyzed, both male and female students showed higher scores on the need for investment in food rather than in the environment. There was no significant difference in the results of visual factors according to the 'satisfaction' and 'dissatisfaction' with the dormitory cafeterias. As a result, recognition of the service and hygiene in the dormitory cafeteria, satisfaction with staff and hygiene was high, followed by the service important. The scores of both male and female students were high for the food, indicating that investment in food rather than the environment was necessary. Therefore, investments in the food provided and diet were required rather than investments in the facility, equipment, and environment. It is necessary to understand the diversity of foodservice menus and diets for university students to find and provide highly preferred meals. In addition to developing a variety of menus for enhancing the health of the students, it is believed that efforts should

Received: 14 October, 2024 Revised: 28 October, 2024 Accepted: 29 October, 2024

[†]**Corresponding Author:** Bok-Mi Jung Tel: +82-62-530-1353 E-mail: jbm@jnu.ac.kr

This is an Open-Access article distributed under the terms of the Creative Commons Attribution Non-Commercial License (<http://creativecommons.org/licenses/by-nc/3.0>) which permits unrestricted non-commercial use, distribution, and reproduction in any medium, provided the original work is properly cited.

be made to enable students to consume foods that they do not prefer but are nutritious through nutrition education.

Key words: university dormitory students, food preferences, visual elements, Gwangju area

I. 서론

대학생은 청소년기로부터 성인기로 접어드는 시기로 이때의 식습관은 성인기의 건강에 직결된다는 점에서 매우 중요하다. 그러나 대학생들은 아직 젊기 때문에 건강문제에 관심이 적고, 매일 충실한 식사를 통한 균형 잡힌 영양섭취의 중요성을 잘 인식하지 못하는 경우가 많다. 따라서 올바른 식습관 확립이 어느 때보다 요구된다(Jin & You 2010). 이에 대학식당도 학생들을 위한 적절한 영양공급은 물론 학생들의 높아진 요구를 충족시킬 수 있는 고도의 운영 기술을 필요로 하게 되었다(Kim et al. 2005).

최근 인터넷 등의 영향으로 대학생들은 선호하는 음식, 맛, 인테리어 등에 특별한 기호도를 가지고 있어 대학식당에 대한 요구 또한 다양하며, 고급화되어 가고 있는 것으로 조사되고 있다(Kim 2003). 따라서 학생식당을 통한 영양적으로 우수한 식사제공은 대학생의 건강을 유지 또는 증진시켜 건강한 대학생활을 할 수 있는 뒷받침이 된다. 즉, 대학생활에 활기를 불어넣고 훌륭한 면학 분위기 조성을 위해 영양과 기호를 동시에 만족시킬 수 있는 양질의 식사가 제공되어야 한다(Lee 2004). 또한 대학식당은 단순히 먹는 것보다 음식에 대한 맛과 분위기, 즐거움, 가치를 추구하는 패턴으로 변화해 가고 있다(Jin et al. 2014).

대학교 급식은 대학생을 포함한 구성 집단을 대상으로 하며, 충분한 영양 공급을 통하여 개인의 건강 증진, 학업 및 직무 능력의 증진을 목적으로

운영되고 있다(Park 2006). 대학교 교내식당은 현재 직영 또는 케이터링 업체에 의해 경영되는데, 단체급식법에 의거하여 영양사의 관리 하에 식단, 위생 등이 관리된다. 식품위생법 제52조에 의하면 1회 급식인원이 100인 이상의 경우 영양사 배치를 의무화하고 있고, 집단급식소에 근무하는 영양사는 집단급식소에서의 식단 작성, 검식 및 배식관리, 구매식품의 검수 및 일지 작성뿐 아니라 종업원에 대한 영양지도 및 식품위생교육을 담당하고 있다(Kim & Lee 2016).

대학급식은 대학에서 운영하던 기숙사 식당으로부터 시작되었으며, 우리나라에서는 1894년 성균관의 유생들에게 국가에서 식사를 제공하던 것을 시작으로 학교에서 기숙사를 운영하면서 기숙사 급식을 실시하게 되었다(Lim et al. 2002). 그중 대학교 기숙사 거주 학생이 증가하고 학생과 학부모의 요구도가 높아지면서 보다 다양한 서비스의 제공이 요구되기 시작했다(Yang et al. 2003). 기숙사는 학생들에게 쾌적한 숙식환경을 제공함으로써 면학의 편의를 도모하고 학생들이 편안한 마음으로 대학생활을 영위할 수 있게 하는 곳으로(Kim & Cho 2005) 기숙사 식사 서비스 운영자는 기숙사 식사 경험에 대한 소비자 기대의 증가에 맞추기 위해 학생들의 욕구를 충분히 인식하고 그들의 욕구를 만족시키는 것이 중요하다(Kang & Choi 2009).

기숙사 급식을 이용하는 학생들의 기숙사 급식 품질 만족도가 주관적인 삶의 질과 관련성이 있다고 하였으며, 기숙사 급식 품질 개선의 노력을 통

해 대학생들의 삶의 질을 향상시킬 수 있음을 보고하였다(Choi et al. 2009). 이러한 고객들의 욕구를 충족시키기 위해서는 단체급식소 경영자들은 급식업체에서 제공되는 메뉴에 대하여 맛과 위생, 안전, 음식의 질뿐만 아니라, 환경개선, 서비스개선 등 단체급식에 대한 긍정적인 인식을 높일 필요가 있다(Kim 2009).

대학 내 복지시설인 대학식당은 다양한 메뉴와 함께 시간 절약과 저렴한 가격의 식사가 제공되는 장소로서 점심시간대를 중심으로 많은 학생들로 북적이다. 식사를 하며 대화와 휴식을 취하는 대학식당을 계획함에 있어 쾌적한 환경을 기본 조건으로 하여 사용자들의 다양한 요구를 만족시키기 위해서는 그들이 원하는 바와 그들의 행동에 영향을 주는 요인에 대한 고려가 필요하다(Ha & Ha 2008). 대학생을 대상으로 한 기숙사급식에 대한 연구는 대학기숙사 급식소의 운영 실태와 서비스 품질속성(Yang et al. 2000), 대학 기숙사 급식의 메뉴 운영특성을 고려한 메뉴엔지니어링 기법개발 및 적용(Yang et al. 2003), 대구, 경북지역 대학생의 기숙사 급식 품질 만족도와 주관적 삶의 질의 관련성 평가(Choi et al. 2009), 전북 익산지역 대학 기숙사 학생의 급식만족도(Min & Choi 2016), 경북지역 대학교 기숙사 급식소의 고객만족과 충성도와의 관계(Lee et al. 2017)에 대한 연구가 이루어졌으며, 이러한 연구들은 오래전에 실시되었으며 주로 급식만족도와 관련된 주제로 시설설비, 환경, 서비스, 위생과 관련하여 포괄적인 내용은 다루어지지 않았다.

따라서 본 연구에서는 광주지역 대학교 기숙사생의 식품 기호도와 기숙사 식당의 시각적 요인의 만족도 조사를 통하여 단체급식을 운영하는 경영자에게는 학생들의 니즈를 파악하여 효율적으로 운영할 수 있는 내용을 제시하고, 영양사에게는 학

생들이 선호하는 식단 및 식당 이용 시 고려해야 할 사항들을 제공하여 식생활 환경의 변화에 따라 향후 단체급식을 이용하는 학생들이 만족할 수 있는 win-win 전략을 수립할 수 있는 기초자료를 제공하고자 실시하였다.

II. 연구방법

1. 연구대상 및 기간

본 연구대상자는 광주시 북구에 위치하는 C 대학교 기숙사 입주 대학(원)생 으로 외국인 학생은 제외하였다. 본 연구에 앞서 기숙사생 20명을 대상으로 자기기입 설문조사 방식을 통해 예비 조사하여 문장의 오류, 설문내용의 문제점을 수정 및 보완하였다. 예비 조사 대상자들은 본 조사 연구대상에 포함되지 않았다. 본 조사 기간은 2022년 7월 11일~8월 29일까지 총 50일간 진행하였다. 조사방식은 구글 설문조사 사이트를 이용하여 설문 문항을 제작한 뒤 각 대상자의 핸드폰 문자로 전송하여 응답을 받는 형식으로 온라인 자료를 수집하였다. 연구대상자의 개인정보의 경우 개인정보 사용 및 설문조사 참여에 동의를 요청하는 서명을 약 500명에게 받아 일괄 문자 전송을 통해 설문조사가 진행되었다. 조사방법은 최종 응답을 제출한 402부 중 불완전한 응답을 한 16명을 제외한 총 386부가 최종 분석에 사용되었으며, 본 연구는 전남대학교 생명윤리위원회의 심의를 승인받고 규정을 준수하며 수행되었다(IRB-1040198-220520-HR-054-02).

2. 연구방법 및 내용

1) 일반적 특성

본 연구의 일반적 특성은 연구대상자들의 성별, 학년, 1일 기숙사식 이용 횟수, 주 이용시간, 기숙

사식 전체 이용기간에 관한 문항들로 구성되었다.

2) 기숙사 식당의 식품 기호도

기숙사 식당의 식품 기호도를 알아보기 위하여 곡류군 2문항, 국물류 3문항, 육류 4문항, 어류 4문항, 채소반찬류 4문항, 가공식품류 5문항, 김치류 3문항, 후식류 5문항으로 나누어 조사하였다. 본인의 기호도에 맞춰 Likert 5점 척도로 조사하였다.

3) 기숙사 식당의 시설 및 설비, 환경

연구대상자들의 기숙사 식당의 시설 및 설비, 환경에 대한 인식을 알아보기 위해 총 5문항으로 나누어 조사하였다. 문항에는 시설, 설비 및 환경 요소의 중요도, 식사 시 식당 분위기의 중요도, 기숙사 식당의 시설, 설비 및 환경의 만족도, 기숙사 식당의 식기구의 만족도, 기숙사 식당의 환경변화에 대한 투자 대비 음식(식단)에 대한 투자의 필요도이며, 전혀 아니다(1점), 아니다(2점), 보통이다(3점), 그렇다(4점), 매우 그렇다(5점)로 점수를 부여하였다.

4) 기숙사 식당의 서비스 및 위생

연구대상자들의 기숙사 식당의 서비스 및 위생에 대한 인식을 알아보기 위하여 총 7문항으로 나누어 조사하였다. 문항에는 기숙사 식당의 전반적인 서비스 만족도, 기숙사 식당의 직원의 친절에 대한 만족도, 기숙사 식당의 직원 복장의 위생 상태, 식당 내 환경(시각적) 요소의 변화와 위생의 관련도, 기숙사 식당 내 급식서비스(이벤트 및 특식 제공)와 식사만족도의 관련도, 음식의 플레이팅과 식사만족도의 관련도, 기숙사 식당의 위생상태 만족도이며, 전혀 아니다(1점), 아니다(2점), 보통이다(3점), 그렇다(4점), 매우 그렇다(5점)로 점수

를 부여하였다.

3. 통계처리

본 연구 자료의 통계분석은 연구대상의 일반적 특성과 이용 상태는 빈도분석을 실시하였고, 기숙사 식당의 식품 기호도, 기숙사 식당 시각적 요인 인식, 직원·위생 만족, 서비스 중요성, 기숙사 식당에 대한 전반적 만족도와 기숙사 식당 추천 의도 정도를 파악하기 위해 기술통계 분석을 실시하였고, 남학생과 여학생의 차이를 검증하기 위해 독립표본 t-검정(Independent sample t-test)을 실시하였다. 기숙사 식당 서비스 및 위생 측정 항목을 바탕으로 요인을 구성하기 위해 탐색적 요인분석(Exploratory factor analysis)을 실시하였다. 요인 분류 방법은 주성분 분석(Principal component analysis)을 실시하였고, 베리맥스 회전(Varimax rotation)을 적용하였다. 기숙사 식당의 서비스·위생 만족, 서비스 중요성, 기숙사 식당 전반적 만족도, 추천 의도의 차이를 검증하기 위해 일원배치 분산분석(One-way ANOVA)을 실시하였고, 유의한 차이를 보이는 변수에 대해서는 Scheffé의 사후검증을 실시하였다.

통계분석을 위해 IBM SPSS Statistics 25.0 (IBM Corporation, Armonk, NY, USA)을 활용하였고, 유의수준 0.05를 기준으로 통계적 유의성 여부를 판단하였다.

III. 결과

1. 연구대상의 일반적 특성과 기숙사 식당 이용 실태

본 연구 대상자들의 일반적 특성과 기숙사 식당 이용 실태에 대한 결과는 Table 1과 같다. 성별은 남자 151명(39.1%), 여자 235명(60.9%)으로 여학생이 높은 비율이었으며, 학년의 경우 1학년이

높게 나타났다. 기숙사 식당을 하루에 이용하는 횟수는 1끼 262명(67.9%), 2끼 114명(29.5%), 3끼 10명(2.6%)으로 하루에 1끼만 이용하는 학생이 과반 이상으로 가장 많았다. 기숙사 식당을 주로 이용하는 시간은 아침 39명(10.1%), 점심 213명(55.2%), 저녁 134명(34.7%)으로 점심, 저녁, 아침 순으로 많이 이용하였다. 기숙사 식당 총 이용 기간은 6개월 미만 217명(56.2%), 6개월-1년 미만 70명(18.1%), 1년-2년 미만 61명(15.8%), 2년 이상 38명(9.8%)으로 6개월 미만이 가장 많았다.

Table 1. General characteristics and status of dormitory cafeteria utilization of the subjects

Variable		N(%)
General characteristics		
Gender	Man	151(39.1)
	Woman	235(60.9)
Grade	Freshman	154(39.9)
	Sophomore	82(21.2)
	Junior	86(22.3)
	Senior	48(12.4)
	Graduated student	16(4.1)
Dormitory cafeteria utilization status		
Frequency of utilization of the dormitory cafeteria per day	1 meal	262(67.9)
	2 meal	114(29.5)
	3 meal	10(2.6)
Main meal times at the dormitory cafeteria	Breakfast	39(10.1)
	Lunch	213(55.2)
	Dinner	134(34.7)
Total period of use of the dormitory cafeteria	< 6 months	217(56.2)
	< 6 months-1 years	70(18.1)
	< 1 years-2 years	61(15.8)
	≥ 2 years	38(9.8)
Total		386(100.0)

2. 기숙사 식당의 식품 기호도

연구대상자들의 기숙사 식당의 식품 기호도에 대한 결과는 Table 2에 제시되었다. 기숙사 식당

의 식품 기호도 중 과일류의 기호도(4.72 ± 0.67)가 가장 높았고, 다음으로 주스(4.64 ± 0.70)가 높았다. 그 다음으로 소고기(4.60 ± 0.76), 닭고기(4.58 ± 0.75), 돼지고기(4.52 ± 0.81) 등의 순으로 나타났다. 성별에 따른 차이에서 곡류에서는 잡곡밥($p<0.05$)은 여학생이 높게 나타났고, 육류에서는 돼지고기($p<0.01$)와 오리고기($p<0.05$) 모두 남학생이 높게 나타났다. 어류에서는 갑각류($p<0.001$), 연체류($p<0.05$), 채소 반찬류에서는 잎채소류($p<0.05$), 뿌리채소류($p<0.001$), 열매채소류($p<0.01$) 모두 여학생이 높게 나타났다. 가공식품류에서는 소시지류($p<0.05$)에서는 남학생이, 두부류($p<0.05$)에서는 여학생이 높게 나타났다. 후식류에서는 과일류($p<0.001$), 빵류($p<0.05$), 셀러드류($p<0.01$) 모두 여학생이 높게 나타났다.

전체적으로 곡류는 잡곡밥보다 백미밥, 국류는 찌개류가 높게 나타났다. 육류는 소고기, 닭고기, 돼지고기, 오리고기 순으로 높게 나타났으며, 어류는 연체류, 갑각류, 생선류, 조개류 순으로 높게 나타났다. 채소반찬류는 뿌리채소류, 잎채소류, 줄기채소류, 열매채소류 순으로 높았으며, 김치류는 배추김치가 높게 나타났다. 가공식품류는 두부, 냉동튀김류, 소시지류, 어묵류, 맛살류 순으로 높았으며, 후식류는 과일류가 가장 높게 나타났다.

3. 기숙사 식당의 시설, 설비 및 환경

기숙사 식당의 시설, 설비 및 환경에 대한 결과는 Table 3에 제시되었다.

시각적 요인에 대한 항목별 평균점수의 경우, 기숙사 식당 이용 시 시설, 설비 및 환경 요소를 고려한다는 3.58 ± 1.02 , 식당 분위기가 식사 만족도에 영향을 준다는 3.68 ± 0.97 , 식사하기에 적절한 환경이다 3.91 ± 0.78 , 식사하기에 적절한 식기구이다 3.96 ± 0.86 , 환경보다 음식에 대

Table 2. Cafeteria food preferences of the subjects

Food groups		Total (n=386)	Men (n=151)	Woman (n=235)	t-value	p
Group of grain	White rice	4.38 ± 0.90 ¹⁾	4.42 ± 0.85	4.36 ± 0.94	0.588	0.557
	Multi-grain rice	4.13 ± 1.06	3.98 ± 1.10	4.23 ± 1.02	-2.271*	0.024
Soups	Clear soup	3.98 ± 1.10	3.97 ± 1.02	3.98 ± 1.15	-0.140	0.889
	Stew	4.33 ± 0.87	4.37 ± 0.75	4.31 ± 0.94	0.742	0.458
	Soup	3.32 ± 1.42	3.33 ± 1.46	3.32 ± 1.40	0.081	0.936
Meat	Pork	4.52 ± 0.81	4.68 ± 0.59	4.42 ± 0.91	3.367**	0.001
	Beef	4.60 ± 0.76	4.69 ± 0.68	4.54 ± 0.81	1.935	0.054
	Chicken	4.58 ± 0.75	4.64 ± 0.73	4.54 ± 0.77	1.215	0.225
	Duck	4.28 ± 1.01	4.44 ± 0.88	4.18 ± 1.07	2.544*	0.011
Seafood	Fish	3.61 ± 1.31	3.68 ± 1.26	3.56 ± 1.34	0.834	0.405
	Crabs	3.70 ± 1.30	3.40 ± 1.40	3.89 ± 1.19	-3.569***	0.000
	Shellfish	3.33 ± 1.41	3.20 ± 1.47	3.42 ± 1.38	-1.483	0.139
	Mollusks	3.73 ± 1.27	3.54 ± 1.35	3.85 ± 1.20	-2.255*	0.025
Vegetable side dishes	Leafy vegetables	4.02 ± 1.10	3.83 ± 1.10	4.13 ± 1.09	-2.607*	0.010
	Stem vegetables	4.01 ± 1.22	3.95 ± 1.22	4.04 ± 1.22	-0.752	0.452
	Root vegetables	4.08 ± 0.99	3.85 ± 1.09	4.23 ± 0.89	-3.807***	0.000
	Fruit vegetables	3.86 ± 1.21	3.62 ± 1.28	4.01 ± 1.13	-3.056**	0.002
Processed food	Sausage	3.97 ± 1.20	4.14 ± 1.09	3.87 ± 1.26	2.245*	0.025
	Fish cake	3.51 ± 1.27	3.58 ± 1.28	3.46 ± 1.26	0.880	0.379
	Tofu	4.15 ± 1.00	4.03 ± 1.03	4.23 ± 0.98	-1.990*	0.047
	Surimi	3.19 ± 1.37	3.22 ± 1.40	3.18 ± 1.36	0.278	0.781
	Frozen fries	4.00 ± 1.17	4.11 ± 1.13	3.92 ± 1.19	1.556	0.120
Kimchi	Cabbage Kimchi	3.99 ± 1.12	4.01 ± 1.12	3.97 ± 1.13	0.366	0.714
	Radish Kimchi	3.76 ± 1.20	3.74 ± 1.27	3.77 ± 1.16	-0.261	0.794
	Young radish Kimchi	3.86 ± 1.16	3.79 ± 1.18	3.91 ± 1.15	-0.974	0.331
Dessert	Fruits	4.72 ± 0.67	4.50 ± 0.91	4.85 ± 0.41	-4.421***	0.000
	Dairy product	4.50 ± 0.84	4.46 ± 0.85	4.53 ± 0.83	-0.857	0.392
	Juice	4.64 ± 0.70	4.56 ± 0.73	4.70 ± 0.67	-1.923	0.055
	Bread	4.06 ± 1.04	4.12 ± 1.06	4.36 ± 1.02	-2.211*	0.028
	Salad	4.19 ± 1.17	3.95 ± 1.28	4.34 ± 1.06	-3.062**	0.002

Mean ± SD

*p<0.05, **p<0.01, ***p<0.001

한 투자가 필요하다는 4.33 ± 0.86으로 나타났다. 성별에 따른 결과 식당 분위기가 식사 만족도에 영향을 준다(p<0.05)와 식사를 하기에 적절한 식기구(p<0.01), 환경보다 음식에 대한 투자가 필요하다(p<0.05)에서 여학생이 남학생보다 높게 나

타나 유의한 차이가 있었다.

4. 기숙사 식당의 서비스 및 위생

기숙사 식당의 서비스 및 위생에 대한 인식 결과는 Table 4에 제시되었다.

기숙사 식당의 서비스 및 위생에 대한 총 6개

Table 3. Recognition of the visual factors in the dormitory cafeterias

Item	Total (n=386)	Men (n=151)	Woman (n=235)	t-value	p
Consider facility and environmental factors	3.58 ± 1.02 ¹⁾	3.46 ± 1.07	3.65 ± 0.99	-1.723	0.086
Restaurant atmosphere affects meal satisfaction	3.68 ± 0.97	3.54 ± 1.01	3.77 ± 0.93	-2.375*	0.018
Suitable environment for eating	3.91 ± 0.78	3.83 ± 0.85	3.93 ± 0.72	-1.517	0.130
Suitable tool for eating	3.96 ± 0.86	3.80 ± 0.98	4.06 ± 0.76	-2.799**	0.006
Need to invest in food rather than the environment	4.33 ± 0.86	4.09 ± 0.97	4.41 ± 0.78	-2.352*	0.019

¹⁾Mean ± SD

*p<0.05, **p<0.01

Table 4. Recognition of the service and hygiene in the dormitory cafeterias

Item	Satisfaction with staff and hygiene	Service importance	Score
Staff clothing hygiene	0.877	0.145	4.37 ± 0.73 ¹⁾
Satisfaction with the friendliness of the staff	0.852	0.201	4.37 ± 0.79
Satisfaction with hygiene in the dormitory cafeteria	0.779	0.171	3.98 ± 0.84
Plating is an important factor in meal satisfaction	-0.015	0.830	3.67 ± 1.01
Meal service is an important factor in meal satisfaction	0.248	0.722	4.25 ± 0.91
Changes in the visual environment of the cafeteria are proportional to hygiene	0.325	0.603	4.05 ± 0.87
Eigenvalue	2.271	1.665	
Common variance	37.842	27.757	
Cumulative variance	37.842	65.599	
Cronbach's α	0.819	0.602	

¹⁾Mean ± SD

항목을 요인분석에 투입한 결과, 2개의 요인으로 분류되었고, 첫 번째 요인에 3개 항목, 두 번째 요인에 3개 항목이 포함되었다. 고유값은 두 요인 모두 1을 초과하였고, 두 요인의 누적 분산 설명력은 약 65.599%로 높았다. 요인 내 포함된 항목 내용을 바탕으로 첫 번째 요인은 '직원·위생 만족', 두 번째 요인은 '서비스 중요성'으로 명명하였다.

그리고 구성된 요인의 신뢰도를 검증하기 위해 Cronbach's α 계수를 산출한 결과, 직원·위생 만족은 0.819, 서비스 중요성은 0.602로 신뢰도는 수용 가능한 수준을 보였다.

앞서 요인분석을 통해 구성된 '직원·위생 만

족', '서비스 중요성' 정도를 파악하고, 기숙사 식당에 대한 '전반적 만족도'와 '기숙사 식당 추천 의도' 정도를 파악하기 위해 기술통계 분석을 실시한 결과는 Table 5에 제시되었다.

그 결과 직원·위생 만족은 4.24 ± 0.68, 서비스 중요성은 3.99 ± 0.69로 나타났고, 기숙사 식당의 전반적 만족도는 3.94 ± 0.89, 기숙사 식당 추천 의도는 3.57 ± 1.09로 모두 보통 수준인 3 점 이상의 평균을 보여, 기숙사 식당에 대해서는 부정적 인식보다는 긍정적 인식이 많았다. 성별에 따른 차이에서 서비스 중요성 인식은 남학생보다 여학생이 유의하게(p<0.01) 높았고, 기숙사 식당

Table 5. Perception of the dormitory cafeteria service and hygiene, overall satisfaction with the dormitory cafeteria, and degree of intention to recommend

Item	Total (n=386)	Men (n=151)	Woman (n=235)	t-value	p
Satisfaction with staff and hygiene	4.24 ± 0.68	4.24 ± 0.70	4.24 ± 0.66	-0.039	0.969
Service importance	3.99 ± 0.69	3.87 ± 0.69	4.07 ± 0.64	-2.735**	0.007
Overall satisfaction	3.94 ± 0.89	3.94 ± 0.89	4.03 ± 0.86	-2.294*	0.022
Cafeteria recommendation intention	3.57 ± 1.09	3.57 ± 1.13	3.62 ± 1.07	-0.997	0.319

Mean ± SD

*p<0.05, **p<0.01

의 전반적 만족도도 남학생보다 여학생이 유의하게(p<0.05) 높았다.

IV. 고찰

본 연구는 광주지역 1개 대학교의 기숙사 식당을 중심으로 하여 기숙사 입주 대학(원)생을 대상으로 성별 식품기호도와 기숙사 식당의 시각적 요인의 만족도를 알아보려고 하였다. 기숙사 식당의 식품 기호도 조사에서 ‘곡류’의 경우 남녀 모두 ‘잡곡밥’보다 ‘백미밥’의 선호도가 높았다. 전북지역 대학생들의 식생활 습관과 건강 관련 식 행동에 관한 연구를 한 Min(2013)의 연구결과에서 대학생들이 가장 좋아하는 밥은 흰쌀밥이라는 동일한 결과를 보였다. 또한, ‘곡류’에서 남녀 모두 ‘찌개류’에 높은 결과를 보였다. 이는 Kim(2004)의 울산지역 다양한 연령층의 식품기호도 연구결과에서도 부식류로 된장찌개가 높게 나타났는데 본 연구와 동일한 결과를 나타냈다. 본 연구에서 육류의 선호도는 ‘소고기’, ‘닭고기’, ‘돼지고기’ 순으로 나타났으나 Jeong et al.(2020)의 소비자 1,000명을 대상으로 조사한 연구결과 평소 선호하는 육류로 ‘돼지고기’, ‘소고기’, ‘닭고기’ 순으로 나타났는데 이는 연령과 연구대상자에 따라 선호육류가 달라질 수 있음을 알 수 있었다. Cho(2011)의 연구

에서 외식 시 남녀 대학생은 육류 음식과 찌개류를 선호한다고 보고하였으며, 서울의 일부 대학생들도 외식 시 갈비, 김치찌개, 불고기, 된장찌개 등 육류와 찌개 등 한식을 선호하는 것으로 조사되어(Kim 2008) 이는 오랜 시간이 지나도 한식에 대한 선호도는 변화가 없음을 알 수 있었다.

기숙사 식당의 식단 기호도 중 남녀 모두 가장 높은 결과를 가져온 ‘과일류’의 경우 Kim(2004)의 연구결과와 일치하였다. 대학생의 거주 형태에 따른 영양 상태의 차이를 연구한 Ryu & Heo (2024)의 경우 부모님과 함께 사는 학생에 비해 자취생과 기숙사생의 경우 과일의 섭취 빈도가 낮았고, 이는 기숙사의 물리적 환경이 과일 섭취를 어렵게 하는 요인으로 작용되었을 것으로 보고하였다. 따라서 기숙사에 거주하는 대학(원)생의 경우 과일 섭취의 부족함을 느끼며, 기숙사 식당에서는 만족도를 높이기 위해 식단 내 과일 제공이 필요하다는 점을 시사한다. 또한, 식단 기호도의 경우 대상과 연령 등에 따라 유의한 차이가 나타나며 성별과 연령, 지역에 따라 소득 및 직업 등 다양한 특성에 따라 대상자의 식단 기호도에 대해 추가적인 연구가 필요할 것으로 판단된다.

기숙사 식당의 시설 및 설비, 환경에 대해 연구한 결과로 시각적 요인에 대한 인식에서 ‘환경보다 음식에 대한 투자가 필요’하다는 항목에서 남학생,

여학생 모두 높은 결과를 나타냈으며, '식사를 하기에 적절한 식기구'와 '식사를 하기에 적절한 환경'순으로 높은 결과가 나타났다. 여학생의 경우 전체 연구결과와 동일한 순위를 보였으나, 남학생의 경우 2순위로 '식사를 하기에 적절한 환경', 3순위로 '식사를 하기에 적절한 식기구'의 결과가 나타났다는 점에서 여학생과의 유의한 차이를 보였다. 광주지역 일부 대학생들의 대학교급식 이용 현황에 대해 연구한 Kim & Lee(2020)의 경우 대학교 급식에서 집중 관리되어야 하는 부분은 음식의 맛, 다양한 메뉴, 식재료의 질이 우선되어야 하며 급식을 제공받을 때 직접 사용하는 식기, 식탁 및 의자의 위생이 우선적으로 관리되어야 한다는 점과 본 연구에서 두 번째로 높은 결과를 보인 '식사를 하기에 적절한 식기구'가 일치하는 결과를 보였다. 쾌적한 환경개선이 기숙사 식당 이용에 있어서 많은 영향을 주는지에 대한 요구도 조사 결과, 시설과 설비보다도 음식의 맛과 식단의 중요도가 높은 결과를 가져왔다는 점에서 환경개선보다 음식의 인식 변화 및 보완이 우선시 되어야 할 것이다.

본 연구에서는 식단과 물리적 환경 개선에 대한 조사를 한 결과 환경보다 음식에 대한 투자가 필요하다는 결과가 더 높게 나타났다. 그러나 대학교 내 학생식당의 식단이 아닌 물리적 환경에 대한 연구를 살펴보면 Choi & Kim(2015)은 최근 다양한 식사 공간의 환경을 경험한 대학생들을 대상으로 운영되는 대학식당은 고객 확보와 추가적인 만족도를 높이기 위해서는 대학식당의 쾌적한 환경 마련이 중요한 전략으로 작용할 것이라고 보고했다. Kim(2003)의 연구에서는 기숙사 식당을 운영함에 있어서 시설 및 설비, 환경을 보완하기 위해선 기숙사 식당이 대학교 편의시설 중 하나라는 점에서 화려한 시설보다도 소음과 음식냄새 등 환경적인 부분을 고려하여 음식 제공기능과 효율적

인 공간 활용으로 이용될 수 있도록 하는 것이 좋다는 의견을 제시했다.

본 연구의 서비스 및 위생에 대한 기숙사 식당 인식의 결과 1순위로 직원·위생에 대해 중요성이 강조되었으며, 남학생과 여학생 모두 높은 결과를 보였다. 2순위로 직원 서비스가 중요한 요인으로 나타났다. 이러한 결과는 급식 서비스의 신뢰, 고객 만족 및 충성도에 미치는 영향에 대해 연구한 Choi & Kim(2023)에서 학생들이 급식 서비스 중 음식 품질과 위생 등에 관심이 더 높아 직원 서비스는 연구 결과의 신뢰에 영향을 끼치지 않았다는 점에서 본 연구와 차이를 보였다. 그러나 본 연구 결과 직원 서비스가 2순위로 중요한 요소라는 점에서 1순위로 음식 품질과 위생을 강조하며, 직원 서비스도 대학교 내 학생식당에서 배제할 수 없는 요소라는 것을 확인할 수 있다. 서비스 및 위생에 대한 문항에서 서비스 중요성 인식은 여학생이 남학생보다 높게 나타났으며, 기숙사 식당의 전반적인 만족도 또한 여학생이 남학생보다 높은 결과가 나타났다. 반면에 대학생에 의한 대학급식소의 급식서비스에 대한 품질 평가를 연구한 Woo et al. (2004)과 대학급식소의 급식서비스 품질 수행도에 대해 연구한 Lee & Lyu(2017)의 연구에서 급식 서비스에 대해서는 성별에 따라 유의적인 차이가 보이지 않았다는 점에서 본 연구와 다른 결과를 보였다. Yi(2012)의 연구에서는 급식 서비스와 관련된 모든 항목에서 남학생이 여학생보다 높은 결과를 보였다는 점에서 본 연구와 상반되는 결과를 보였다. Bang & Jeon(2022)은 대학급식과 군 급식에 대한 만족도를 비교연구 하였는데, 군 급식을 이용한 뒤 대학급식의 만족도가 높게 나타났다는 점에서 연구대상자의 병역여부에 따라서도 대학급식의 만족도 차이가 변화한다는 결과를 확인할 수 있었다. 본 연구를 통해 대학(원)생

의 만족도를 높이기 위해서는 대학(원)생의 니즈에 맞는 식단제공이 가장 중요하다. 추가로 대학 구내 식당의 서비스에서 개선할 사항을 연구한 Byun & Ji(2020)은 실내 환기, 직원 용모 및 유니폼, 정확한 조리 상태, 식당의 청결 및 위생상태, 다양한 특별메뉴 및 할인행사, 건물의 외양, 다양한 메뉴 선택, 서비스의 신속성, 실내 인테리어 등을 요구했다. 이는 대학교 내 학생식당과 기숙사 식당 운영에 있어서 만족도 높은 식단 제공 외 서비스와 환경적으로 만족도를 높이기 위해 고려할 수 있는 사항으로 볼 수 있다.

본 연구의 제한점으로는 다음과 같다. 첫 번째, 연구 대상자가 광주지역 1개의 대학교 기숙사를 기준으로 조사되었다는 점에서 연구 결과를 보편화하기에 어려움이 있을 수 있다. 대상자 설정에 있어서 여러 표본을 준비하여 정확한 결과를 추출할 수 있도록 대상자를 설정하는 것이 필요하다. 두 번째, 설문조사에 있어서 여학생의 비율이 남학생보다 많다는 점에서 연구결과가 한쪽의 성별에 치중되는 결과로 나타났을 경향이 있다는 점으로 일반화의 어려움이 있을 수 있다. 추후 연구에서는 남학생과 여학생의 비율을 조절하여 설문조사를 진행하며, 조사의 일반화를 위한 노력이 필요할 것으로 보인다. 세 번째, 각 연구내용에 있어서 항목의 수가 다양하지 않은 부분이 있다는 점에서 데이터의 부족함이 존재한다. 기호도 조사의 경우 항목의 수가 세분화되지 않아 결과를 다른 연구와 비교함에 있어서 한계점이 발견되었다. 후속 연구에서는 항목을 다양하게 준비하여 연구 결과에 있어 한계점이 보이지 않도록 철저한 조사가 필요할 것으로 보인다. 이러한 제한점이 있음에도 본 연구는 기숙사에 거주하는 대학(원)생을 대상으로 기숙사 식당의 급식현황 및 실태를 조사하여 대학교 기숙사 식당 운영을 돕기 위한 기초자료로 활용할

수 있는 근거를 제시하였다는데 의의가 있다.

광주지역 대학(원)생을 대상으로 식품 기호도와 기숙사 식당의 시각적 요인의 만족도를 조사하고 그 결과를 분석한 결과 대학(원)생은 기숙사 식당 이용 시 음식의 맛과 품질을 중요하게 생각하는 것으로 나타났다. 따라서 기숙사 식당 이용에 있어서 만족도를 높이기 위해 대상자의 선호도를 고려한 건강한 식단 제공이 필요하다. 이를 통해 대학교 내 학생식당과 기숙사 식당에서는 이러한 결과를 고려하여 식단의 다양성 또는 식사의 품질 향상에 집중하고 부수적으로 환경개선이 뒷받침되어 기숙사 식당의 이용률을 높일 수 있도록 하는 노력이 필요할 것이다.

V. 요약 및 결론

본 연구는 대학교 기숙사 학생의 성별 식품 기호도와 기숙사 식당의 시각적 요인의 만족도 조사를 위해 광주지역 대학교 기숙사 입주 대학(원)생 386명을 대상으로 설문조사를 실시하였다. 기숙사 식당에서 제공되는 식품 기호도에 대한 조사에서 여학생은 채소, 과일, 두부를 좋아하는 반면 남학생은 육류, 소시지를 좋아하는 것으로 나타났다. 기숙사 식당의 시설, 설비 및 환경에 대한 인식의 차이 검증 결과 식당 분위기가 식사 만족도에 영향을 준다는 문항과 환경보다는 음식에 대한 투자가 필요하다는 문항에서 여학생이 남학생보다 높게 나타나 유의한 차이를 보였다. 기숙사 식당의 만족·불만족에 따른 시각적 요인에 대한 결과는 유의한 차이를 보이지 않았다. 기숙사 식당의 서비스 및 위생에 대한 인식의 요인분석 결과 첫 번째 요인은 직원·위생의 만족, 두 번째 요인은 서비스의 중요성으로 나타났다. 서비스 중요성 인식은 남학생보다 여학생이 유의하게($p < 0.01$) 높았고, 기숙사 식당의 전반적인 만족도도 남학생보다 여학

생이 유의하게($p < 0.05$) 높은 것으로 나타났다.

본 연구에서 기숙사 입주 대학(원)생의 성별 식품 기호도와 기숙사 식당의 시각적 요인의 만족도 조사결과, 남녀 모두 환경보다 음식에 대한 투자가 필요하다는 항목이 높게 나타났으며, 기숙사 식당에서 1식만 이용하거나 이용하지 않는 이유는 맛으로 나타났다. 따라서 급식대상자인 기숙사 입주 대학(원)생을 대상으로 단체급식의 식단에 대한 이해와 장점을 알리고, 급식제공자 입장에서는 시각적인 요인에 투입되는 비용보다 식생활 변화에 따라 외식에 길들여진 학생들을 위해 외식메뉴를 단체급식 메뉴에 맞게 다양한 식단을 개발하고 1인 용기에 담아 만족도 높은 식단을 제공함으로써 학생들이 기숙사 식당을 많이 이용하게 하는 것이 win-win하는 전략이라고 사료된다.

References

- Bang EJ, Jeon MS(2022) Perceptions of veterans on military food service: compared to the university food service experience. *Korean J Human Ecol* 31(1), 131-142. doi:10.5934/kjhe.2022.31.1.131
- Byun UJ, Ji YH(2020) A study on the improvement of school foodservice in university cafeteria using revised IPA. *Korea Academic Soc Tour Leis* 32(2), 235-251
- Cho JY(2011) A study on dietary life, physical status of university students by dietary habits and body mass index classification and suggestions of nutrition education program model development. Dissertation, Ulsan University
- Choi MK, Choi SH, Lee SG(2009) An assessment of customer satisfaction towards university residence hall foodservice and subjective QOL (Quality of Life): focused on the university students in Daegu, Gyeongbuk area. *Korean J Community Nutr* 14(1), 114-122
- Choi WS, Kim JS(2023) Effects of K-meal service on trust, customer satisfaction and loyalty: moderating effect according to foreign and domestic university students. *J Foodservice Manag Soc Korea* 26(5), 211-234
- Choi YS, Kim HY(2015) The effects of customer perception of the physical environment about school cafeteria on customer satisfaction behavior intentions: focusing on the university restaurants in Kyungbuk province. *Korean J Tour Res* 30(7), 379-398. doi:10.20878/cshr.2018.24.4.009
- Ha SJ, Ha MK(2008) Environment improvement factors of the college cafeteria by the post occupancy evaluation-Focused on W college in Daejeon. *J Korean Soc Interior Design* 17(5), 91-98
- Jeong MK, Kim HJ, Lee HW(2020) Consumer behavior for meat consumption and tasks to its changes. *Korea Rural Economic Institute Report No* 913, p116
- Jin YH, Kwon HS, Lee HL(2014) A study on the eating out behavior by their residing types in the university students. *J Foodservice Manage* 17(1), 287-305
- Jin YH, You KH(2010) A study on the eating habit and eating out behavior of the university students in the Gyeonggi area. *Korean J Community Nutr* 15(5), 687-693
- Kang S, Choi KH(2009) Measurement and analysis of the service quality of dormitory restaurants through a statistical methods. *J Korean Data Inform Sci Soc* 20(6), 983-990
- Kim HK(2004) Influence of age and gender on food preference. *J Human Ecol* 5(2), 15-37
- Kim HJ, Lee HM(2016) Lunch eating patterns and dietary habits of university students according to major lunch place. *J Korean Diet Assoc* 22(4), 261-271. doi:10.14373/JKDA.2016.22.4.261
- Kim JR(2009) The recognition of tableware at office food service customer. Master's Thesis, Sookmyung Women's University
- Kim JS, Cho MH(2005) An analysis of the management of university dormitories to enhance the welfare of university students. *Korean J Human Ecol* 14, 331-339
- Kim MH(2003) Problems and measures of group feeding. *Korean Society for Environmental Sanitary Engineers Symposium*, pp131-142
- Kim MJ(2008) A survey of dining-out behaviors and menu preferences of university students

- in the Seoul area. *Korean J Food Cook Sci* 24(4), 525-535
- Kim SH, Kwon SJ, Lee SY(2005) Comparison of satisfaction with hygiene, environment and service according to the operation mode of university center. *J Korean Community Nutr* 10(3), 331-340
- Kim SK(2003) A study on user's behavior and environmental analysis of university dining facilities -focused on K university dining facilities by the post occupancy evaluation-. *J Korean Inst Interior Design* 38(9), 164-172
- Kim YM, Lee IS(2020) Importance-satisfaction and usage of university foodservice among undergraduate students in Gwangju area. *J Korean Soc Food Sci Nutr* 49(7), 743-753
- Lee KA(2004) Student's attitude and satisfaction towards university foodservices. *Korean Assoc Human Ecol* 13(6), 1047-1053
- Lee KA, Lyu ES(2017) Study on relationships of performance with foodservice quality, perceived value, customer satisfaction, and revisit intention among university students in Busan. *J Korean Soc Food Sci Nutr* 46(12), 1531-1538
- Lee KA, Park SY, Lyu ES(2017) Relationship between foodservice satisfaction and customer loyalty of university dormitory foodservice in Gyeongsangbuk-do area. *J Korean Soc Food Sci Nutr* 46(2), 259-266 doi:10.3746/jkfn.2017.46.2.259
- Lim YH, Kim MW, Kwak HO, Park SH(2002) Survey of foodservice satisfaction on Daejeon university dormitory restaurant. *J Living Sci* 8(13), 65-77
- Min KH(2013) A study on the eating habits and healthy eating behaviors of the university students in Jeonbuk area. *Korean J Food Cookery Sci* 29(4), 399-406. doi:10.9724/kfcs.2013.29.4.399
- Min KJ, Choi IS(2016) Studies on dietary habits and residence students' satisfaction with university dormitory foodservice in Jeollabuk-Do Iksan area. *J Korean Soc Food Cult* 13(5), 442-456. doi:10.7318/KJFC/2016.31.5.442
- Park BK(2006) A study on assessment of service quality of companies' contract foodservice for colleges in Chungnam based on J company. Master's thesis, Namseoul University
- Ryu GB, Heo YR(2024) Differences in nutritional status according to the residence types among university students in Gwangju. *J Korean Society Food Sci Nutr* 53(2), 207-213
- Woo KJ, Han BJ, Rho JO(2004) Quality assessment of performance in the university foodservice by students living in Incheon. *J East Asian Soc Diet Life* 14(3), 294-301
- Yang IS, Lee HY, Shin SY, Do HW(2003) Development and application menu engineering technique for university residence hall foodservice. *Korean J Community Nutr* 8(1), 62-70
- Yang IS, Weon VH, Kang HS(2000) Evaluation of customer's patron-age behavior and satisfaction levels towards service quality dimensions of university residence hall foodservice. *Korean J Diet Cult* 15(2), 79-94
- Yi NY(2012) Importance-performance analysis of service quality attributes of university foodservice -A comparison of male and female. Students' perceptions in Daejeon-. *Korean J Human Ecol* 21, 389-405. doi:10.5934/KJHE.2012.21.2.389