



저작자표시-비영리-변경금지 2.0 대한민국

이용자는 아래의 조건을 따르는 경우에 한하여 자유롭게

- 이 저작물을 복제, 배포, 전송, 전시, 공연 및 방송할 수 있습니다.

다음과 같은 조건을 따라야 합니다:



저작자표시, 귀하는 원저작자를 표시하여야 합니다.



비영리, 귀하는 이 저작물을 영리 목적으로 이용할 수 없습니다.



변경금지, 귀하는 이 저작물을 개작, 변형 또는 가공할 수 없습니다.

- 귀하는, 이 저작물의 재이용이나 배포의 경우, 이 저작물에 적용된 이용허락조건을 명확하게 나타내어야 합니다.
- 저작권자로부터 별도의 허가를 받으면 이러한 조건들은 적용되지 않습니다.

저작권법에 따른 이용자의 권리는 위의 내용에 의하여 영향을 받지 않습니다.

이것은 [이용허락규약\(Legal Code\)](#)을 이해하기 쉽게 요약한 것입니다.

[Disclaimer](#)

경영학석사 학위논문

학교급식 수산물 제품평가에 미치는
영향에 관한 연구



2008년 2월

부 경 대 학 교 대 학 원

해 양 산 업 경 영 학 과

박 정 아

경영학석사 학위논문

학교급식 수산물 제품평가에 미치는
영향에 관한 연구

지도교수 장 영 수

이 논문을 경영학 석사 학위논문으로 제출함.

2008년 2월

부 경 대 학교 대 학 원

해 양 산 업 경 영 학 과

박 정 아

박정아의 경영학석사 학위논문을
인준함.

2008년 2월 26일



주 심 이 상 고 (인)

위 원 송 정 현 (인)

위 원 장 영 수 (인)

<제목 차례>

ABSTRACT

제 1 장 서 론	1
제 1 절 연구배경 및 목적	1
제 2 절 연구의 범위 및 방법	3
제 2 장 이론적 배경 및 선행연구	5
제 1 절 제품평가 개념에 관한 고찰	5
1. 지각된 품질	5
2. 지각된 가치	7
3. 구매의도	10
제 2 절 내재적 단서/외재적 단서	11
제 3 절 선행연구	12
1. 외재적 단서 결정요인 연구	12
2. 단체급식 식자재 이용/구매 연구	14
제 3 장 학교급식의 현황	18
제 1 절 단체급식 실태	18
1. 급식산업의 분류	18
2. 단체급식의 종류 및 발전과정	21
3. 학교급식의 현황	24
제 2 절 학교급식의 식재료 사용실태	27
제 3 절 부산시 초등학교 급식현황	31
1. 일반 현황	31

2. 수산물의 종류/이용 빈도	32
제 4 장 실증분석	36
제 1 절 연구가설 및 연구모형	36
제 2 절 연구변수	38
제 3 절 분석결과	39
1. 조사개요	39
2. 표본의 일반적인 특성	40
3. 신뢰성 검증	46
4. 요인분석	47
5. 가설검증	51
제 5 장 결론 및 시사점	58
<참고문헌>	61
<부록>	67
<감사의 글>	77

<표 차례>

<표 1> 급식산업(Foodservice Industry)의 분류	20
<표 2> 학교급식제도의 변천과정	22
<표 3> 학교급별 급식현황	25
<표 4> 재원부담 주체별 급식 예산 규모	26
<표 5> 운영형태별 급식현황	27
<표 6> 학교급식 식자재의 품목별 구매방법	28
<표 7> 학교급식 식자재의 공급업체 선정방식	29
<표 8> 식품 공급처 선정시 고려사항	30
<표 9> 학교급식 식자재 공급업체와의 계약방법	30
<표 10> 학교급식 식자재 공급업체와의 계약기간	31
<표 11> 부산시 전체 초등학교 급식비 평균(2005년)	32
<표 12> 부산시 교육청 추천식단표 B 수산물 이용빈도	34
<표 13> 부산시 교육청 추천식단표 B 육류 이용빈도	35
<표 14> 조작적 정의 및 변수 설정	38
<표 15> 표본추출된 영양사의 인구통계적 특성	42
<표 16> 표본추출된 초등학교의 급식현황	43
<표 17> 표본추출된 초등학교의 식자재 품목별 주 거래처	44
<표 18> 표본추출된 초등학교의 식자재 공급업체 선정방식	45
<표 19> 표본추출된 초등학교의 식자재 공급업체와의 계약기간	46
<표 20> 신뢰성 분석표	47
<표 21> 외재적 단서의 요인분석	49
<표 22> 외재적 단서의 요인별 신뢰도 분석	50
<표 23> 가설 분석결과	51

<표 24> 일반수산물 구매와 학교급식 수산물 식자재 구매의 차이점	53
<표 25> 지각된 품질과 외제적 단서 요인별 회귀 분석결과	54
<표 26> 학교급식에 제공되는 수산물 식자재와 축산물 식자재의 안전성 평가 기준	57



<그림 차례>

<그림 1> 연구 수행 체계 흐름도	4
<그림 2> 지각된 품질의 결정요인 모형	6
<그림 3> 가격, 품질, 가치, 구매의도 사이의 관계	9
<그림 4> 단체급식과 위탁급식의 시장규모 비교	23
<그림 5> 초·중·고등학교 급식 확대 현황	25
<그림 6> 연구모형	37
<그림 7> 학교급식 수산물 식자재의 제품평가 모형의 경로계수	55



Study on the Evaluation of Seafood for School Food Service

Jeong-A, Park

*Department of Marine Business & Economic, Graduate School
Pukyong National University*

Abstract

The major part of non-commercial food service is food service for school which has no any objective quality standards. Each school has different standard when they buy seafood for SFS(School Food Service).

The research purpose is whether or not the extrinsic cues of the seafood such as price, the source origin, company image, safety standards, etc or the intrinsic cues such as fishy smell, the hardness of fish meat, others have any effect on the seafood evaluation when school nutritionist purchase it, for more objective basis.

The detailed aims of the research are:

First, examining whether or not the extrinsic and intrinsic cues of seafood for SFS have interaction effect.

Second, examining whether or not the extrinsic cues of the seafood have effect on the perceived quality.

Third, examining whether or not the intrinsic cues of the seafood have effect on the perceived quality.

Fourth, examining that there would be the path to form a willing to buy through the perceived value after a buyer recognizes the perceived quality.

The research method is distributing questionnaire survey through e-mail or directly visiting the schools. It had been conducted for eleven days from October 30 to November 9, 2007.

The questionnaire was distributed to 70 nutritionists of food service for elementary school in Busan. Total 62 questionnaires were collected, but 12 of them were wrong or missing. Therefore, 50 questionnaires are used as data

in the statistical analysis using SPSS package software.

The research results are:

First, there is interaction effect between the extrinsic and intrinsic cues of seafood for SFS. That is when the school nutritionist valued on intrinsic cues of seafood such as a fishy smell, the hardness of fish meat and etc influence on the extrinsic cues such as price, source origin, reliable circulation process, HACCP application, etc.

Second, the extrinsic cues of the seafood give no effect on perceived quality. Since seafood for SFS are heavy buying, prearrangement contract and most of them using pre-treated frozen aquatics.

Third, the intrinsic cues of the seafood give no effect on perceived quality. The extrinsic cues consist of 5 parts namely "opening about quality", "source origin", "company image", "safety/standards" and "price/package". However, "safety/standard" was the only affecting factor to perceive quality. The reason is that in fact they have no standards or any document proving the quality of the seafood unless safety standards factor.

Last, the perceived quality is an important factor for perceived value and purchase intention. It is showed that there is a path to form a willing to buy through the perceived value after school nutritionist recognizes the perceived quality.

제 1 장 서 론

제 1 절 연구배경 및 목적

삼면이 바다인 우리나라에서 수산식품은 종래에는 생명을 유지하기 위한 단백질 공급원으로 중요했으나 국민의 소득향상에 따른 식생활 수준의 향상으로 식생활이 간편화, 다양화, 고급화 되면서 최근에는 색깔, 풍미 등 기호식품으로의 변천과정을 거치면서 건강, 장수식품 쪽으로 그 기능이 변화해가고 있다.

또한 현재 수입수산물을 중심으로 한 우리나라의 총수산물 공급량 증대라는 화려함 속에 내재된 한국의 수산물 소비시장은 소비자들의 수산물에 대한 소비지출 감소와 함께 섭취량도 함께 감소하고 있어 “가정내 수산물 소비 이탈 현상”이 심각한 수준에 이르고 있다.

동물성 단백질 공급원 측면에서 경합관계에 있는 육류의 섭취량 증가와 전통형 식단의 퇴조로 인해 쌀 위주의 전통적 식생활의 주요한 부식으로 긴밀한 관계가 있는 수산물 소비는 감소되고 있으며, 또한 이러한 현상들은 기존 수산물로 기존의 가정내 소비의 확대를 도모하기에는 이미 한계성이 표면화되어 있다는 것을 보여준다.¹⁾

따라서 수산물 소비 확대를 위해서는 새로운 시장 개척이 요구되고 있으며 이러한 수산물 소비의 신시장으로 기업 및 학교 등의 단체가 조직화, 규모화 되면서 생겨난 단체급식시장을 꼽을 수 있다.

단체급식시장에서의 수산물 소비는 기존의 가정 내 소비와는 다른 특징들을 가진다. 대량구매/일시소비가 일어나고 식자재 구매와 조리 시간적 제약이 따르는 단체급식에서는 소량구매시 가능한 비린내유무, 수산물

1) 장영수. 2006, P 103

의 점도 등과 같은 수산물의 물리적 속성인 내재적 단서를 충분히 검토하여 구매하기에 어려움이 따른다.

따라서 단체급식시장에서는 수산물의 품질을 판단할 수 있는 시간 및 능력과 기술이 부족하므로, 가격, 원산지, 브랜드 등의 마케터가 제시하는 여러 외재적 단서들을 대리적 지표로 사용하게 된다. 이러한 외재적 단서는 제품 구매의 결정적인 단서로서 내재적인 제품평가에 영향을 미치기도 한다.²⁾

특히 식료품인 수산물의 경우 시식 전까지는 객관적인 품질 판단이 어렵기 때문에 더욱 외재적 단서로 주관적인 평가를 하게 한다.

이에 본 연구는 단체급식 시장의 주요부분인 학교급식시장에 공급되는 수산물 식자재의 평가(가치인식)에 대한 인식편차가 심하게 나타나는 현실에서, 보다 객관적인 평가기준으로서의 가격, 원산지, 기업의 명성, 포장 및 안전성 등으로 세분화되는 외재적 단서가 수산물 식자재의 내재적 단서 및 제품평가에 미치는 영향을 규명하고자 한다.

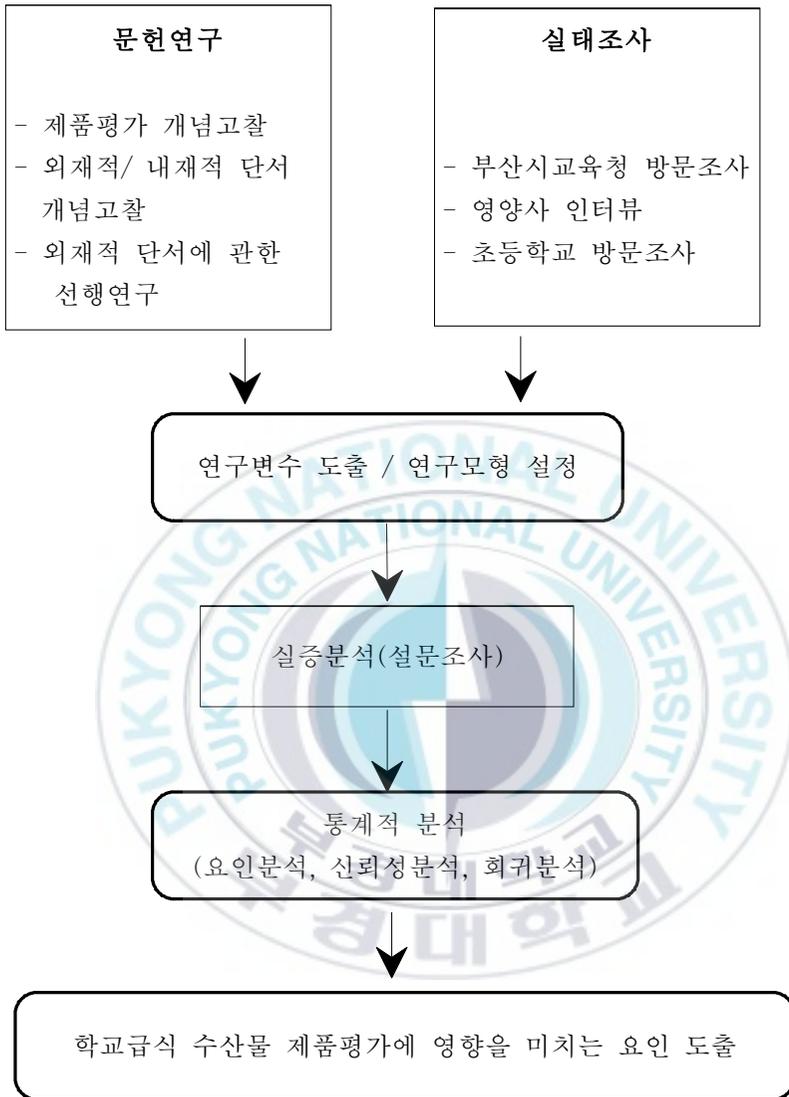
2) Peterson, 1977, P 593-607

제 2 절 연구의 범위 및 방법

본 연구의 수행체계에 관한 흐름도는 <그림 1>과 같다. 우선 본 연구를 위해 제품평가 및 외재적/내재적 단서에 관한 문헌 연구와 함께 부산시 교육청 학교급식지원팀을 방문하여 학교급식에 관한 기초자료 수집하였으며, 수집된 기초 자료를 토대로 부산시 초등학교 영양사들을 대상으로 학교급식의 현황 및 수산물 식재료의 사용실태에 관한 사전 인터뷰를 실시한 후 부족한 부분을 보완하여 설문지를 작성, 배포하였다. 회수된 설문지는 요인분석, 신뢰성 분석, 회귀분석을 실시하여 학교급식 수산물 제품평가에 영향을 미치는 요인을 도출하였다.

본 연구는 직영급식을 실시하는 부산시 초등학교를 대상으로 실증분석을 실시하였다. 표본의 선정은 확률표본추출법의 하나인 무작위 표본추출법을 사용하였으며, 표본으로 추출된 학교의 실질적인 식자재 구매를 담당하는 영양사를 대상으로 설문조사를 실시하였다.

수집된 자료는 설문지 문항의 신뢰도를 측정하기 위해 신뢰도 모델 중 Cronbach α 계수를 사용하였다. 또한 단체급식 수산물 식자재에 관한 외재적 단서의 문항들은 요인분석을 실시하여 의미있는 요인들로 분류하였다. 단체급식 수산물 식자재의 내재적 단서와 외재적 단서의 상호연관성 및 내재적 단서와 외재적 단서가 품질지각과 가치지각을 통해 구매의도에 영향을 미치는지 검증하기 위해서는 회귀분석 방법을 활용하였다.



<그림 1> 연구 수행 체계 흐름도

제 2 장 이론적 배경 및 선행연구

제 1 절 제품평가 개념에 관한 고찰

본 연구는 학교급식 수산물 식자재의 외재적 단서 및 내재적 단서가 제품 평가에 미치는 영향을 밝히는 것으로 우선 제품평가에 대한 이론적 개념에 대해 알아보하고자 한다. 제품평가는 Zeithaml(1988)과 Dodds & Monroe(1991)가 품질, 지각된 가치, 구매의도의 3가지 차원으로 나누어 분석하였다.

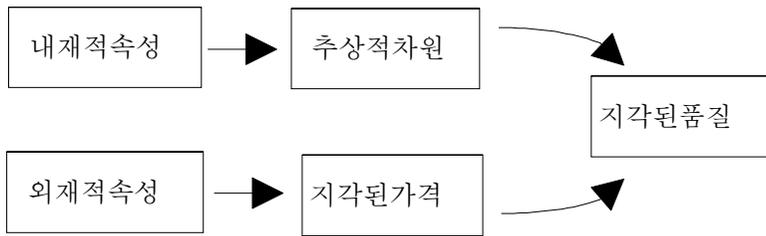
1. 지각된 품질

제품평가의 첫 번째 차원인 지각된 품질은 뛰어난이나 탁월함으로 넓게 정의할 수 있으며, Garvin (1988)은 품질을 5가지 개념으로 다르게 이해되고 있다고 정의내리고 있다.

첫째는 선형적 품질로, 이는 절대적인 우수성으로 품질을 이해하고 있는 입장이다. 품질이란 예술품과 같이 절대적인 우수성을 가지고 있어 시공을 초월하는 가치를 가지는 것을 말하며, 이러한 경우의 품질은 정의할 수 없고 다만 보고 인식하게 되는 철학적인 견해이다.

둘째, 제품관점에서의 품질로 이는 재화의 고유 특성으로 품질을 이해하고, 제품이 특정 속성을 갖추고 있는지에 따라 품질을 객관적으로 평가하는 입장이다.

셋째, 제조관점의 품질로 제품의 품질은 요구조건에 일치여부에 따라 결정된다는 생산자 내지 공급자 입장의 견해이다.



자료: Zeithaml, Valarie A., 1988, P 7

<그림 2> 지각된 품질의 결정요인 모형

넷째, 사용자관점의 품질로 이는 고객의 요구와 욕구 그리고 기대사항을 만족시키는 능력으로써 품질을 주관적으로 이해하는 마케팅적 견해이다. 이에 따르면 품질은 사용자 개개인이 가지는 느낌에 따라 다를 수 있다. 마지막으로 가치중심의 품질로 이는 가격에 비해 성능이 상대적으로 우수하다면 품질이 우수하다고 할 수 있는 입장이다.

또 Zeithaml(1988)은 지각된 품질(perceived quality)이란 제품의 전반적인 우월성 또는 탁월성에 대한 소비자의 판단이라고 하였다. 지각된 품질은 첫째, 객관적(objective quality), 실질적 품질(actual quality)과는 구별되는 주관적 개념이다. 둘째, 소비자의 인지 구조내에 있어서 특정 제품 속성보다는 보다 고수준의 추상적 개념이고 셋째, 일면 태도와 유사한 제품에 대한 소비자의 전반적인 평가(global assessment)이며 넷째, 소비자의 비교구조내의 판단 즉 소비자가 대체재라고 인식하는 여러제품간의 상대적 우월성에 대한 판단이라는 특성을 지니고 있다고 하였다.

Zeithaml의 지각된 품질의 결정요인에 대한 모형은 <그림 2>처럼 특정 제품 속성보다는 고수준의 추상적 개념으로 형성된 내재적 속성과 지각된 가격으로 반영된 외재적 속성을 고려하여 구매자의 머릿속에 객관적 품질

과는 다른 지각된 품질을 형성하게 되는 것이다.

2. 지각된 가치

제품평가의 두 번째 단계로서 지각된 품질을 통해 형성되는 지각된 가치에 대해 연구자들은 다음과 같이 정리하고 있다.

지금까지의 연구에서는 품질과 가치는 뚜렷하게 구별되지 않고 파악하기 어려운 개념들로 지각된 가치(가치 지각)는 지각된 진가나 지각된 효용과 같은 개념들과도 잘 구별되지 않는다. 그러나 이 분야에 관한 연구들에서 가치에 대한 정의는 다음과 같이 설명하고 있다.

첫째, Hoffman(1984)은 소비자들이 제품의 가격을 가치와 동일시한다고 주장하였다. 둘째, 가치는 소비자들이 제품으로부터 받게 되는 편익이다. 셋째, 가치란 내가 지불한 가격에 대하여 내가 얻고자 하는 품질이라고 정의하는 것이다. 이 같은 개념의 정의는 'give'의 구성요소로서의 가격과 'get'의 구성요소로서의 품질간의 상쇄(trade-off)로서의 가치를 개념화 한 것으로, 가치를 지불할 가격과 획득한 품질간의 교환으로 보는 입장이다. 이 정의에 의하면 가치는 품질과 같은 것이다. 즉 가치는 지불 가능한 품질로써 여러 다른 정의와 일치한다.³⁾ 넷째, 가치란 내가 주는 것에 대한 대가이다. 이 정의는 모든 중요한 것을 주는 것으로서의 구성요소 뿐 아니라 얻는 것으로서의 구성요소를 고려한 것이다.

이러한 가치에 대한 4종류의 소비자 표현을 하나의 전체적인 정의로서 파악하면 '지각된 가치란 받은 것과 준 것에 대한 지각에 바탕을 둔 제품의 유용성에 관한 소비자의 전반적인 평가이다'라고 할 수 있다.

소비행동과 관련하여 Peter 와 Olson(1990)은 가치를 소비자들이 달성

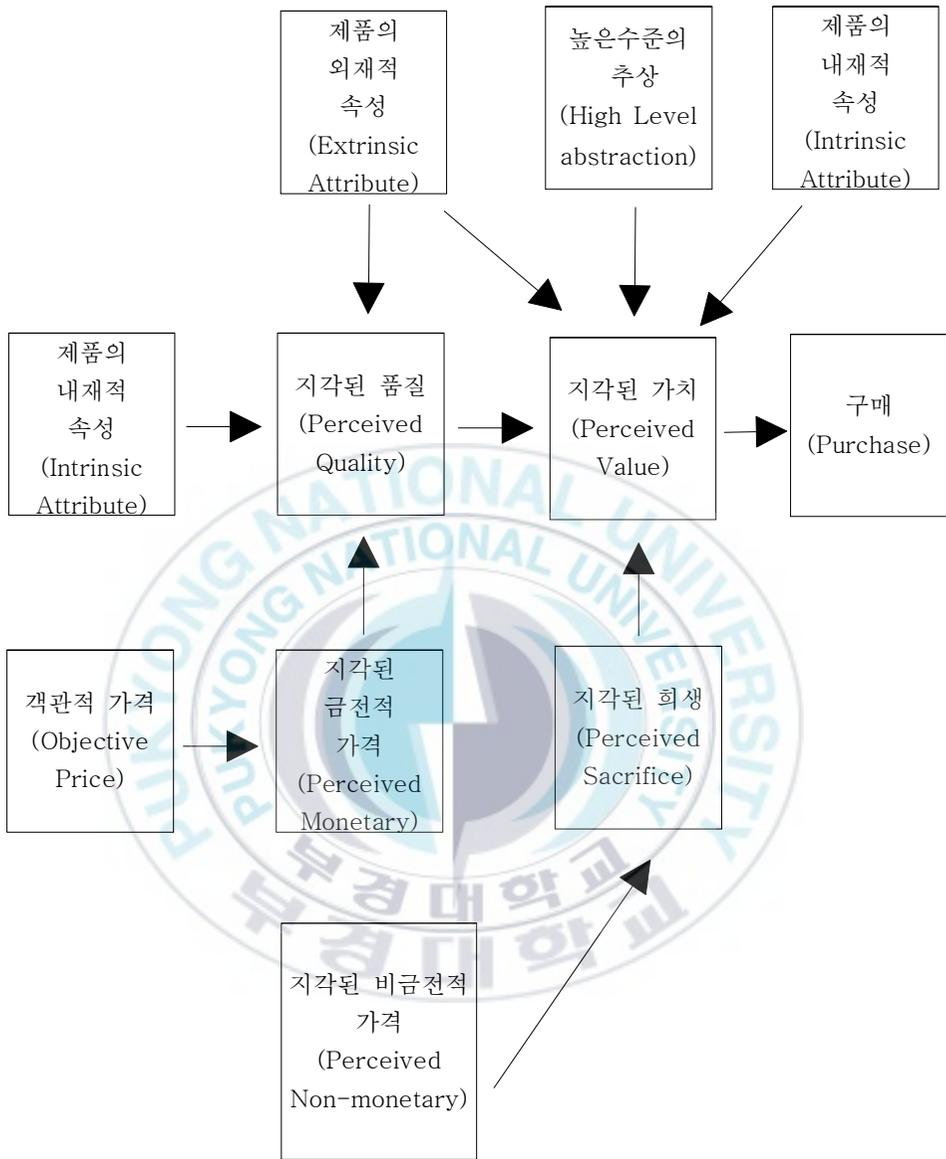
3) Dodds and Monroe, 1985, P 85

하려는 가장 기본적이고 근본적인 욕구와 목표의 인지적 표현이라고 하였다. 또한 가치는 기능적 혜택이나 심리사회학적 혜택보다 추상적이고 가치만족은 매우 주관적이며 무형적으로 상징적인 의미를 포함하는 경향이 있다고 하였다.

Dodds & Monroe(1985)는 지각된 가치는 구매의도와도 밀접하게 관련되어 있는데, 지각된 가치는 평가 차원이고 구매의도는 의도 차원이라는 점에서 분리하여 측정할 필요가 있다고 주장하였다.

이들은 지각된 가치는 지각된 품질과 같이 고수준의 추상적인 개념으로 이해되고 있지만 가치는 품질보다 개인적으로 사적인 개념이라고 하였다. 따라서 품질보다는 더욱 고수준의 개념이라는 점과 가치는 품질과는 달리 희생 획득 요소의 상호관계를 포함하고 있다는 점에서 지각된 품질과는 차이가 있다고 주장하였다.

<그림 3>은 Zeithaml(1988)이 제시한 가격의 지각된 품질, 지각된 가치, 구매의도 사이의 관계를 바탕으로 확장된 모델을 제시한 것이다. 이 모델에서 그는 가격(비용)의 구성요소를 객관적 가격(비용), 지각된 비금전적 가격(비용), 지각된 금전적 가격(비용), 희생이라 하였다. 특히 기존의 지각된 가치 측면에서 고객이 상품을 구매하기 위해 지불한 금전적인 가격(비용) 뿐만 아니라 물건을 찾기 위해 걸린 시간이나 노력 등을 지칭하는 비금전적 가격(비용)개념을 포함하고 있는 것이 특징적이다.



자료: Zeithaml, Valarie A., 1988, P4.

<그림 3> 가격, 품질, 가치, 구매의도 사이의 관계

3. 구매의도

제품평가의 마지막 단계인 소비자 구매의도(Purchase Intention)는 소비자의 예상된 또는 계획된 미래행동을 의미하는 것으로 이는 신념과 태도가 행위로 옮겨질 가능성을 말한다.

기존의 소비자 행동연구에서 태도-행동간 불일치성이 나타남에 따라 의도(Intention)를 태도와 상표, 선택행동사이의 개재(intervention)변수로 의도를 사용하게 되었다.

Fishbein 및 Ajzen(1975)의 이론에서도 태도와 의도간의 개재변수로 행동 의도를 사용한다. 이들은 행동의 수행 또는 비수행에 대한 의도가 행동의 직접적인 결정요인이라고 보고, 한 개인의 행동을 예측하기 위해서 행동의도를 질문하는 것이 가장 단순하면서도 효과적인 방법이라고 주장하였다.

또한 Fishbein(1975)은 구매의도에 영향을 미치는 요소를 행동에 대한 태도와 사회적 규범이라고 주장 하였다. 그는 행동에 대한 태도는 이전의 제품 사용에 대한 평가로 신념의 강도가 되며, 사회적 규범은 행동하려고 고려하고 있는 특정 행동이 사회적으로 바람직하며 주의 사람들로부터 기대되는 행동인지 아닌지에 대해 주관적으로 판단한 것이라고 하였다. 이러한 구매의도는 소비자 개개인의 기질적 요인과 상황적 요인의 영향을 받는다. 따라서 의도와 행동 간의 관계에 영향을 미치는 여러 요인을 통제하면, 구매행동을 예측하기 위해 구매의도를 사용할 수 있다.

이상 종합하여 품질지각, 가치지각 및 구매의도 간의 관계를 보면 소비자는 품질속성에 의해 제품에 대한 품질지각을 한다. 그러나 이희승(1994), 김가영(1998), 이경숙(2000), 이미현(1997)등은 객관적으로 제시된 가격은 소비자에 개개인의 특성에 따라 다르게 인지되며, 이렇게 주관적

으로 지각된 가격은 다시 제품을 구매하는데 필요한 희생정도의 지표와 제품품질 수준의 지표로 소비자에게 지각되어 지각된 제품의 효용이 지각된 희생보다 크다면 긍정적인 가치지각을 하고, 반대의 경우는 부정적인 가치지각을 할 것이다. 또한 지각된 가치는 구매의도와 밀접하게 관련이 있어, 긍정적인 가치지각이 많으면 많을수록 구매자들의 구매의도는 더욱 커진다고 언급하였다.

제 2 절 내재적 단서/외재적 단서

소비자의 제품평가에 영향을 미치는 단서들에 대하여 알아보고자 한다. Jacoby & haddock(1971)는 제품을 단서들의 집합(an array of cues)으로 볼 수 있다면, 제품을 평가하는데 있어서의 소비자들의 임무는 집합내 단서들에 관한 판단을 평가의 기초로 사용하는 것이라고 하였다.

단서란 자극(stimulus), 속성(attribute) 그리고 정보(information) 등의 의미로 폭넓게 사용되는 개념으로 제품과 같은 외부 자극을 내적으로 구성하고 범주화하는데 사용되는 소비자의 외부에 존재하는 어떤 특성, 사건, 품질이나 대상물 등을 말한다.

단서의 중요성은 제품의 품질을 지각하는데 영향을 준다는 점에 있다. 일반적으로 소비자들은 제품의 정확한 품질, 즉 객관적 품질을 판단하기 힘들다. 그러므로 소비자들은 제품에 관한 단서들을 이용해서 제품의 품질을 지각하고 판단하게 된다.

이러한 정보 단서들은 내재적 단서(intrinsic information)와 외재적 단서(extrinsic information)로 구분할 수 있는데 내재적 단서는 그 단서가 변함으로써 결과적으로 제품의 물리적 속성 자체에 변화를 가져오는 단서들을 말하는 것으로 제품의 기능이나 성능, 디자인 등을 그 예로 들 수

있다. 반면에, 외재적 단서는 그 단서 자체가 변화해도 제품 자체의 물리적 변화는 수반하지 않는 단서들을 가리키는 것으로, 예를 들어 제품의 가격, 브랜드, 포장, 명성, 원산지 등이 외재적 단서들로 사용되어진다.⁴⁾

일반적으로 소비자들이 품질 지각을 위해 어떻게 단서를 선택하고, 무슨 조건이 단서 선택에 영향을 미치는지에 대해서 알려진 바는 아직 없지만 소비자들은 제품을 평가할 수 있는 능력이 부족하거나 제품평가에 대한 기준이 명확하지 않을 때에는 가격, 제품의 품질보증이나 정보, 유통업체나 제조업체의 명성 등과 같은 외재적 단서에 의존함으로써 지각된 위험을 감소시킨다고 하였다.⁵⁾

이처럼 내재적/외재적 단서는 제품의 품질을 지각하는데 영향을 미치며, 특히 내재적 단서가 부족할 경우 외재적 단서는 품질에 큰 영향을 미친다고 할 수 있다. 따라서 내재적 단서의 활용이 용의하지 못한 학교급식과 같은 단체급식 수산물 식자재의 제품평가에도 외재적 단서는 중요한 요인으로 작용하리라 생각된다.

제 3 절 선행연구

1. 외재적 단서 결정요인 연구

외재적 단서 결정요인에 관한 선행연구들을 살펴보면, 일반적으로 제품평가 및 구매의도에 유의한 영향을 미치는 외재적 단서로는 원산지(복합원산지), 가격, 브랜드 이미지, 상표회사의 명성 등을 들고 있다.

이영화(2002)는 외재적 단서 중 하나인 복합원산지가 제품에 대한 태도

4) Jacoby and Olson, 1972, P 167-179

5) Bearden and Shimp, 1982, P 229-239

에 미치는 영향에 대하여 해외 유명상표(SONY 캠코더/CHANEL 화장품)와 한국상표(SAMSUNG 캠코더/태평양 화장품)를 비교하여 연구하였는데, 연구결과 제조국과 상표국이 다른 복합원산지 상품의 경우 상대적으로 국가 이미지가 낮은 국가에서 생산될 때 유명상표의 제품에 대한 부정적인 태도가 한국상표에 비해 더 크게 나타났다. 두 번째로 단일원산지일 때와 비교하여 복합원산지일 때 한국상표가 상대적으로 국가이미지가 낮은 국가에서 생산된 제품에 대한 부(-)의 효과가 상대적으로 국가이미지가 높은 국가에서 생산되는 경우의 정(+)의 효과보다 더 큰 영향을 미치는 것으로 분석하고 있다. 이 같은 결과는 같은 크기의 가치라도 손실을 더 크게 지각한다는 Kahneman & Tversky의 기대이론을 뒷받침 해주고 있다. 그리고 제품의 성격에 따라 복합원산지의 영향을 받는 정도를 비교한 결과 상징적인 제품보다 기능적인 제품에 대한 태도의 변화가 더 큰 것으로 나타났다.

김진희(2002)는 서울에 있는 대학생 및 대학원생을 대상으로 원산지와 가격이 티셔츠의 제품평가에 미치는 영향에 관하여 연구하였다. 그 결과 첫째, 티셔츠의 원산지에 따라 품질지각, 가치지각, 구매의도는 각각 차이가 나타났다. 둘째, 티셔츠의 가격에 따라 가치지각, 구매의도에서는 각각 차이가 나타났으나, 품질지각은 차이가 없었다. 즉, 소비자는 다단서 상황에서 티셔츠의 가격만으로는 품질을 평가하지 않음이 확인되었다. 셋째, 원산지와 가격에 따른 상호작용효과는 품질지각에서만 나타났으며, 가치지각과 구매의도에서는 상호작용효과가 나타나지 않았다.

Dodds & Monroe(1985)는 유명 상표의 스테레오 헤드셋과 무명상표의 스테레오 헤드셋을 가지고 브랜드 명과 가격수준 그리고 단수/복수가격으로 이루어진 외재적 속성(Extrinsic Attribute)이 소비자들의 제품평가에 어떠한 영향을 미치는지 실험한 결과 유명상표의 브랜드는 무명상표의 제

품보다 지각된 품질 및 구매의도에 유의한 영향을 미치는 것으로 나타났다. 또한 브랜드 명과 가치는 상호간 유의한 영향을 미치는 것을 증명하였다.

Sheth & Venkatesan(1968)은 외재적 단서 중 하나인 상표명과 지각된 위험의 관계에 대하여 연구하였다. 소비자는 상표명에 의해 지각된 위험의 정도를 감소시킬 수 있다면, 추가적인 사전탐색정보 없이 그 브랜드를 반복적으로 구매한다고 하였으며, Leavitt(1954)는 유명한 상표의 경우 소비자의 위험지각을 감소시켜주는 역할을 한다고 제시하였다.

또한 Bearden과 Shimp(1982)는 상표회사의 명성도를 나타내는 보증인 명성도가 소비자의 기능적 위험 및 금전적 위험에 미치는 영향을 실험적으로 검증하였다. 소비자가 잘 아는 친숙한 제품범주의 경우 소비자는 회사명성도가 높은 제품에 대해 금전적 위험 및 기능적 위험을 덜 지각하는 것으로 나타났다.

이처럼 다양한 제품군에서 외재적 단서가 품질 및 구매의도에 미치는 영향력을 규명하는 연구가 이루어졌으나 부패성 및 안전성 문제를 지닌 농·수·축산물 등과 같은 식품의 제품평가지 외재적 단서가 미치는 영향력에 관한 연구는 이루어지지 못했다. 이러한 관점에서 볼 때 식품을 제품으로 취급하면서도 대량구매/일시소비의 특성을 지닌 단체급식시장에서 수산물 식자재 구매에 영향을 미치는 단서들에 관한 연구는 그 의미가 깊다고 본다.

2. 단체급식 식자재 이용/구매 연구

단체급식에 관한 기존 논문들은 소비자들의 기호도 조사에 관한 연구들이 주를 이루고 있으며, 식자재 구매 및 이용에 관해서는 그리 많은 연구

가 수행되어 있지는 않았다. 그러나 기호도 위주로 조사한 기존 연구들을 통해서 단체급식 식자재 이용시 어려운 점 등에 관한 정보를 얻을 수 있었다.

단체급식에서 식자재 구매시 기준이 되는 식품에 관한 소비자 기호도를 조사한 선행연구들을 수산물 식자재 중심으로 살펴보면 김옥미(2003)는 육지도심에 거주하는 충남 천안시 아동과 해안지역에 거주하는 충남 보령시 아동 5, 6학년울 280명 대상으로 육지지역과 해안지역의 기호도와 식사형태를 비교하고 지역에 따른 육류 및 생선류의 섭취형태 차이를 조사하였다. 그 결과 요리에 따른 육류와 생선류의 기호도 및 섭취도 조사결과는 육류요리가 166명(68.03%)로 가장 기호도가 높았으며 생선요리가 12명(4.92%)로 가장 낮은 기호도를 보였다. 육류와 생선류를 좋아하는 이유를 묻는 질문에 대한 결과에서는 둘 다 “맛있다”가 가장 높은 응답률을 나타내었으며, 생선류의 경우 “영양이 많다”와 “자주 먹어서 좋아하게 되었다”의 수치가 육류에 비하여 높게 나타나 잦은 섭취경험으로 생선류의 기호도를 높일 수 있음을 밝혔다.

이 연구의 지역별, 성별, 육류 및 생선류의 기호도 분석결과는 먼저 육류에 대한 기호도는 지역별, 성별 큰 차이 없이 전반적으로 높은 편이었으며, 생선류의 경우도 분석결과 지역적 차이는 거의 없이 가장 선호하는 생선은 고등어 이었으며, 싫어하는 생선은 전반적으로 동태, 멸치로 나타났다. 마지막으로 조리방법에 따른 기호도 조사 결과는 육류요리는 전반적인 섭취율이 높았으며 그 중에서도 “볶음류”에 대한 기호도가 높았고 생선류는 “구이 및 튀김”에 대한 기호도가 높았다. 그러나 구이나 튀김류에서도 육류에 비해 생선튀김의 경우 상대적으로 섭취율이 낮게 나타났다.

조미연 외(2003)는 전국 초등학교 155개교의 영양사와 5학년 아동 3581

명을 대상으로 수산물 이용실태 및 소비촉진에 관하여 연구하였다. 초등학교 영양사를 대상으로 한 수산물 식품/음식의 급식 이용실태 및 기호도에 관한 의견조사 결과, 수산물을 이용한 식단을 더 자주 제공하지 못하는 이유에 대해 응답자의 71.6%가 식품의 안전성을 지적하였으며, 68.4%가 학생의 기호도 때문이라고 응답하였다. 이 연구에서 흥미로운 것은 영양사들이 생각하는 아동의 수산물에 대한 기호도 조사결과가 실제로 아동들이 생각하는 수산물에 대한 기호도 조사 결과보다 부정적이라는 것이다. 이들은 영양사들이 아동이 수산물 음식을 기피한다라는 인식보다는 수산물 음식의 섭취 기회를 더 제공할 수 있도록 급식 식단 작성시 수산물의 이용빈도를 증가시키는 것이 필요하다고 주장하였다.

한편, 수산물 안전성 문제는 다른 연구들을 통해서도 언급되었는데 남혜원 외(2002)의 중·고등학생을 대상으로 수산물에 대한 인식과 기호도, 섭취빈도 조사 및 학교 급식에서 제공되는 수산물 음식에 대한 평가연구에서 육류와 비교한 수산물의 장점에 관하여 복수응답을 허용한 결과, 조사대상자의 1/3 이상이 수산물의 영양학적 우수성을 인정하고 있었으나 수산물은 비위생적이라는 문제점을 지적하였다(중학생 40.5%, 고등학생 42.4%).

학교급식 식재료 공급체계에 관한 연구에서도 안전성은 다른 어떤 요인들 보다 큰 문제점이 아닐 수 없다. 위태석 외(2004)는 현행 학교급식용 식재료 유통 및 공급체계의 현황과 학교급식에 국내농산물의 이용을 촉진하기 위한 효과적인 접근방식을 연구하기 위해 전국의 영양사(723개교), 행정실장(605개교), 학부모(2,784명)와 학교급식용 식재료공급업체(47개 업체)를 대상으로 조사하였다. 여기서도 학교급식에 대한 우리 농산물의 이용을 확대하기 위해 필요한 정부지원방안에 대한 설문조사결과, 식재료의 안전성과 직결된 ‘신뢰할 수 있는 유통체계를 구축해야한다’는 의견이 영

양사(63%)와 각급학교의 행정실장(39%) 모두 가장 많은 것으로 나타났다.

따라서 본 연구에서는 이러한 기존의 선행연구들에서 외재적 단서로서 검증된 가격, 원산지, 기업의 명성 등을 단체급식 수산물 식자재의 외재적 단서를 규명하는 변수로 사용하고자 한다. 또한 이와 더불어 위의 단체급식 연구들에서 나타난 안전성과 수산물의 특수성인 부패성 및 규격화 표준화의 어려움을 감안해 제품의 규격화 및 포장상태를 변수에 추가하여 실시하고자 한다.



제 3 장 학교급식의 현황

제 1 절 단체급식 실태

1. 급식산업의 분류

급식산업은 일반적으로 가정 밖의 장소에서 음식을 조리, 가공된 형태로 상품화하여 음식과 이에 따르는 서비스를 판매, 제공함으로써 편의과 가치를 제공하는 서비스 산업을 말한다.

급식산업은 현대인의 생활양식 변화에 의해 생겨난 신 서비스 산업의 일종이며 크게는 환대산업에 속하는데, 환대산업은 고객을 맞이하여 봉사함으로써 가치를 창출하는 숙박(lodging), 급식(foodservice), 관광(tourism), 레저(leisure) 등의 서비스 산업을 일컫는다.

<표 1>은 급식산업을 우리나라와 미국의 사례를 통해 분류한 것이다. 급식산업은 여러 가지 기준에 따라 분류되고 있으나 비상업성 급식(단체급식 부문)과 상업성 급식(외식업 부문)으로 나누는 것이 가장 보편적인 분류체계이다.

비상업성 급식(noncommercial food service)은 일반적으로 단체급식이라고 하며, 교육기관, 사업체의 사무실과 공장, 의료기관, 정부 기관 또는 기타의 공공 단체에서 운영하는 급식소로서 영리보다는 기관이나 단체의 구성원, 이용자 및 근로자들의 복리 후생차원에서 식사를 제공하는 것이다.

상업성 급식(commercial foodservice)은 불특정 다수인을 대상으로 영리목적으로 운영되는 외식업을 가리키며 대중음식점이 대표적인 형태이다. 넓은 의미로 본다면 단체급식에서의 식사도 외식의 일종으로 볼 수

있지만 일반적으로 외식산업이라고 하면 단체급식을 제외한 영리목적의 외식업을 의미한다.

미국 레스토랑 협회(National Restaurant Association: NRA)에서는 우리나라와는 조금 다르게 급식산업을 상업성 급식과 단체급식 및 군대급식으로 구분하고 있다.



<표 1> 급식산업(Foodservice Industry)의 분류

국내	미국 레스토랑협회(NRA)
<p>단체급식 (비상업성 급식, noncommercial food service)</p>	<p>단체급식 (noncommercial restaurant service)</p>
<ul style="list-style-type: none"> * 학교급식: 초등학교, 중·고등학교, 대학교 * 사업체급식: 공장 부설 기숙사, 회사 사무실, 금융기관, 관공서, 연수원 * 병원급식: 병원, 종합병원 * 사회복지시설 급식: 영·유아 보육시설, 노인복지시설, 양로원 * 교정시설 급식: 교도소 * 군대급식 	<ul style="list-style-type: none"> * 초·중·고등학교(elementary, secondary schools) * 대학(colleges & universities) *사업체(employee restaurant service) * 병원(hospitals) * 요양소, 사회복지시설(nursing homes, homes for the aged, blind, orphans and the mentally and physically disabled) * 커뮤니티 센터(communitiy centers) * 수송기관(transportation) * 스포츠, 오락시설(clubs, sporting & recreational camps)
<p>외식업 (상업성급식, commercial foodservice)</p>	<p>상업성 레스토랑 (commercial restaurant service)</p>
<ul style="list-style-type: none"> * 일반 음식점: 한국 음식점, 중국 음식점, 일본 음식점, 서양 음식점 * 휴게 음식점: 피자, 햄버거 및 치킨 판매점, 분식 및 김밥 전문점, 제과점, 아이스크림 판매점, 커피하우스, 찻집 * 출장음식 및 도시락업 * 호텔 및 숙박시설 식당 * 스포츠 시설 및 휴양지 식당 * 교통기관 식당: 항공기 기내식, 열차식당 * 자동판매기 	<ul style="list-style-type: none"> *식당(eating place: fullservice restaurants, fast food restaurants, commercial cafeterias, social caterers, snack & nonalcoholic beverage bars) * 바(bars and taverns) * 위탁급식(foodservice contactor managed services) * 숙박시설(lodging places) * 기타(other: retail, vending, recreation & sports, mobile caterers) <p>군대급식(military restaurant service)</p> <ul style="list-style-type: none"> * 군인 장교식당(military exchanges, officer's and NCO clubs)

자료: 양일선 ,2001, P27

2. 단체급식의 종류 및 발전과정

단체급식은 50인 이상의 다수를 대상으로 한 급식으로 2005년 기준 사업체 급식(42%), 학교급식(34%), 병원급식(16%)이 대표적이며, 시장규모는 약 6조원에 이른다.

가. 학교급식

학교급식은 합리적인 식생활의 지식과 습관을 기르기 위하여 학교에서 급식계획을 하고 실시하는 집단급식을 말한다.

영국의 런던에서는 1889년에 학교급식위원회를 설립하여 학교급식을 실시하고, 1944년 학교급식법을 제정하여 우유 및 식사를 제공하도록 의무화하였으며, 1970년부터 학부모의 일부 부담형태로 국가의 지원을 받아 학교급식을 실시하고 있다.

미국에서는 1938년 잉여농산물을 학교급식용으로 무상공급 하도록 농업법을 제정하였으며, 1946년에는 학교급식연방법을 제정하였다.

일본의 경우 2차 세계대전 직후인 1946년부터 학교급식을 실시하였고, 1945년에는 학교급식법을 제정하였다.

우리나라의 학교급식제도의 변천 과정을 살펴보면 <표 2와> 같다.

전쟁 후 1953~1972년까지 UNICEF 등의 농산물원조로 빵 무상급식 실시로 시작한 우리나라 학교급식은 1977년 급식 빵 식중독사건(1명 사망)으로 빵 급식제도 폐지하고 1981년 1월 영양교육을 통하여 성장기 아동의 건전한 심신발달을 도모하고 아동 상호간의 협동정신 함양과 국민의 식생활 개선에 기여하기 위한 '학교급식법'(법률 3,356호)을 공포·시행함으로써 학교급식을 제도화하였다. 이후 1993년 '학교급식후원회' 제도 도입으

로 원활한 재원조달 및 급식확대사업 추진기반 조성하였고, 1996년 위탁 급식제도 도입으로 급식형태 다양화하였으며, 2006년에는 학교급식법 전부개정, 시행령·시행규칙 개정을 통해 직영급식을 원칙으로 학교급식지원 센터를 운영하여 영양·위생·안전기준을 강화하고 있다.

<표 2> 학교급식제도의 변천과정

1954년~ 1972년	UNICEF 등의 농산물원조로 빵 무상급식 실시
1977년	빵 급식제도 폐지
1981년	학교급식법'(법률 3,356호)을 공포·시행
1996년	위탁급식제도 도입
2006년	학교급식법 전부개정, 시행령·시행규칙 개정 (직영급식 원칙, 학교급식지원센터 운영)

자료: 학교급식 개선 종합대책, 교육인적자원부, 2006, P 6

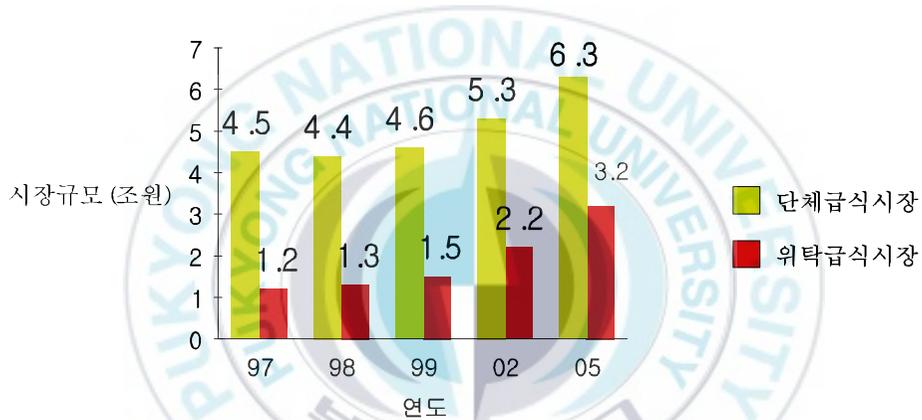
나. 사업체급식

기업체의 사무실·공장·기숙사 등의 급식을 총괄하여 산업체 급식이라고 한다. 19세기 초 영국의 공장 경영주인 로버트 오웬(Robert Owen)은 자신의 공장 내에 고용인과 가족들을 위하여 음식을 제공하는 식당과 주방을 마련하였는데 이것이 산업체 급식의 시초라고 볼 수 있다.

2차 세계대전 전후로 영양을 고려한 급식이 종업원의 건강에 도움을 주며, 작업능력에도 효과가 있음을 알고 전문가인 영양사, 조리사의 필요성을 인식하게 되었으며, 1970년대 이후에는 사무실 근로자를 위한 급식이

사업체급식의 새로운 부분으로 확대되었다.

우리나라는 1960년대와 1970년대에 거쳐 산업의 증산, 수출, 건설정책에 힘입어 생산업체가 증가함에 따라 산업체급식이 발달하게 되었다. 1980년대까지 대부분 직영급식일 실시하던 사업체급식은 1980년대 중반 위탁급식 전문업체가 처음 등장하면서 1990년대를 거쳐 현재까지 사업체 및 병원급식, 학교급식, 실버타운 급식 등 각 단체급식 영역에 위탁급식이 확산되고 있다<그림 4>.



자료: 양일선, 2001, P29

<그림4> 단체급식과 위탁급식의 시장규모 비교

다. 병원급식

의료기관에 수용된 환자에게 병의 증상에 따라 계속적으로 적절한 식사를 제공하여 질병을 예방하고 악화를 방지하며 치료에 도움을 주어 환자의 건강을 회복시키는 의료 일환으로 제공되는 것을 병원급식이라고 한다.

미국에서는 최초로 1751년에 설립된 필라델피아 병원에서 간단한 식사를 제공하였다고 하지만 치료식에 대한 기록은 없으며, 크림미아 전쟁 때 나이팅게일이 1866년 터키의 스쿠타리에서 부상당한 병사들을 위하여 음식을 제공하였다는 기록이 있다.

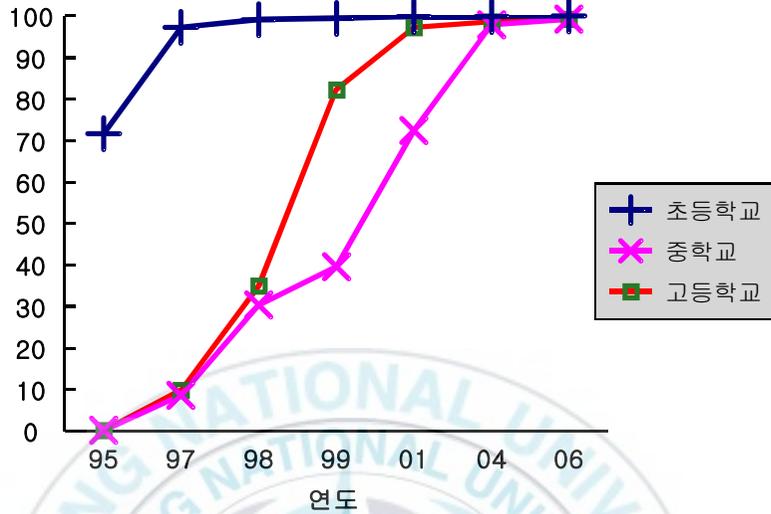
우리나라에서는 1958년 국립중앙의료원에서 최초로 영양사를 채용하여 정상적인 병원급식을 실시하였다. 1995년부터 의료기관 서비스 평가제도가 도입되고 환자들의 급식에 대한 기대치가 높아짐에 따라 환자 중심의 영양서비스 실현을 통해 환자 만족도를 증진시키는 방안과 제한된 인적, 물적 자원을 효율적으로 관리하여 최소의 비용으로 영양 서비스의 질을 향상시키기 위한 효율화 전략이 요구되고 있다.

3. 학교급식의 현황

<그림5>에서 보여지는 것과 같이 소득수준의 향상과 여성의 사회참여로 1990년대 후반부터 본격적으로 확대된 학교급식은 정치권에서 공약사업으로 급식을 추진함에 따라 대단히 빠른 속도로 확대되어 현재 초·중·고등학교 모두 100%에 가까운 급식 실시율을 보여주고 있다.

2006년 12월 기준 초·중·고·특수학교 11,030교 중 99.6%인 10,986교에서 1일 744만 명이 급식을 제공받고 있으며, 초등학교의 경우 100% 학

교급식을 제공하고 있다<표 3>.



자료:2006년도 학교급식 실시현황, 교육인적자원부

<그림 5> 초·중·고등학교 급식 확대 현황

<표 3> 학교급별 급식현황

구 분	학교수(교)			학생수(천명)		
	전체학교	급식학교	%	전체학생	급식학생	%
초등학교	5,744	5,744	100	3,937	3,795	96.4
중 학교	3,001	2,979	99.3	2,044	1,999	97.8
고등학교	2,142	2,127	99.3	1,775	1,620	91.3
특수학교	143	136	95.1	23	22	95.7
계	11,030	10,986	99.6	7,779	7,436	95.6

자료:2006년도 학교급식 실시현황, 교육인적자원부

급식은 유형별로 직영급식과 위탁급식으로 구분된다. 직영급식은 학교에서 직접 운영하는 형태로 급식 시설·설비비, 연료비, 조리종사자의 인건비를 국가나 지방자치단체로부터 지원받을 수 있으며, 학부모는 식품비 부담을 원칙으로 하며 필요시 일부 경비를 부담할 수 있다. 반면 위탁급식은 급식을 급속히 확대시키기 위하여 1996년 학교급식법 개정에 따라 급식의 한 유형으로 자리잡게 되었으며, 급식공급업자에게 위탁 운영하는 형태이다. 위탁급식의 경우 급식비는 학부모가 부담하되 필요한 경우만 급식비의 일부를 국가 또는 지방자치단체가 지원할 수 있도록 규정되어 있다.

<표 4> 재원부담 주체별 급식 예산 규모

계	학부모부담	교육비 특별회계	지방 자치단체 등	급식후원금 및 기타
3조4,577억원	2조6,070억원 (75.4%)	7,543억원 (21.8%)	606억원 (1.8%)	358억원 (1.0%)

자료:2006년도 학교급식 실시현황, 교육인적자원부

<표 4>를 보면 급식예산은 연간 3조 4,577억원으로 이 중 75%를 학부모가 부담하는 것을 알 수 있는데 이는 급식의 질을 향상시키기 위해 급식비를 상향조정하기 어려운 현실적인 원인이라고 볼 수 있다. 또한 <표 5>에서 나타난 것과 같이 급식형태의 경우 2006년 학교급식법 전부개정 및 2007년 1월 시행령·시행규칙의 개정을 통해 직영급식을 원칙으로 지정함에 따라 학교급식에서의 위탁급식 비율이 점차 감소하고 있는 실정이다.

<표 5> 운영형태별 급식현황

단위: 교, (%)

구분	2002년	2003년	2004년	2005년	2006년
직영급식	7,545 (80.3)	8,413 (81.3)	8,793 (83.1)	9,125 (84.6)	9,496 (86.4)
위탁급식	1,849 (19.7)	1,930 (18.7)	1,793 (16.9)	1,655 (15.4)	1,490 (13.6)

자료: 2006년도 학교급식 실시현황, 교육인적자원부

제 2 절 학교급식의 식재료 사용실태

직영급식을 하는 초등학교의 식재료 사용실태 중 식재료 품목별 구매방법은 <표 6>에서 보는 것처럼 도매상인, 대리점, 농수축협을 주로 이용하고 있었으나 품목에 따라 주거래 구입처에서 차이를 보였다. 농산물(46.6%)과 공산품(38.3%)은 도매상을 통해 구입하는 비율이 가장 높았고, 축산물(64.2%)과 수산물(57.0%)은 농수축협, 김치류는 대리점(47.0%)을 통해 구입하는 비율이 높았다.

이러한 결과는 이전의 구매실태보고에서 육류와 건어물 및 어패류의 경우 50% 이상의 학교가 소매시장을 통해 구매한다고 밝힌 것과 비교해 볼 때 최근 원산지 및 유통체계에 대한 불신과 우리 농축수산물 활용에 대한 요구가 높아지면서 농수축협의 구매비율이 높아진 것이라고 볼 수 있다.⁶⁾

6) 김경아, 박동경, 이정은, 2006, P 332-333

<표 6> 학교급식 식자재의 품목별 구매방법

단위: 빈도, (%)

	구분	농산물	축산물	수산물	공산품	김치
품목별 구매 방법	소매상	32 (14.5)	6 (2.7)	8 (3.6)	23 (10.4)	14 (6.4)
	도매상	103 (46.6)	38 (16.8)	51 (22.9)	85 (38.3)	38 (17.4)
	대리점	15 (6.8)	30 (13.3)	33 (14.8)	67 (30.2)	103 (47.0)
	협동조합 (농·수·축협)	67 (30.3)	145 (64.2)	127 (57.0)	42 (18.9)	57 (26.0)
	기타	4 (1.8)	7 (3.1)	4 (1.8)	5 (2.3)	7 (3.2)
	합계	221 (100)	226 (100)	223 (100)	222 (100)	219 (100)

자료: 김정아외, 2006, p333

<표 7>에서 나타난 것처럼 공급업체 선정방법 역시 식재료 품목별로 차이가 있다. 축산물과 수산물 공급업체의 선정에는 60%이상의 학교에서 수의계약을 이용하는데 반해, 농산물과 공산품 공급업체의 선정에는 수의계약과 함께 일반경쟁입찰을 이용하는 비율이 높았다. 수의계약이 선호되는 원인으로는 품목별로 분산납품을 받는 초등학교에서 경쟁입찰방식만을 이용할 경우 공급업체 선정에 따른 시간과 비용, 업무부담이 증가하기 때문으로 보인다.⁷⁾

7) 부산시 교육청의 경우 시교육청의 학교급식센터에서 통합조사반을 구성해 학교급식품 통합공동 시장조사를 농·수·축·공산품 350가지에 대하여 실시하고 있다. 농산물의 경우 매달 2차례, 공산품등은 매달 1차례씩 실시일괄 추진하는 방식을 취하고 있다. 이는 학교급식품 가격산정에서 발생하는 어려움을 해소하고, 직영급식학교 급식품 구매에 있어 종전에 개별학교별 여러 가지 품목을 유통업체를 통해서 구매하던 것을 인근학교 3-5개 정도 그룹을 형성하여, 한 학교에서 공동으로 구매할 수 있는 학교급식품 공동구매 제도를 실시하여 이러한 문제점을 해소하고자 노력하고 있다.

<표 7> 학교급식 식자재의 공급업체 선정방식

단위: 빈도, (%)

	구분	농산물	축산물	수산물	공산품	김치
공급업체 선정 방식	일반	90	36	41	105	26
	경쟁입찰	(38.1)	(15.3)	(17.4)	(44.5)	(11.1)
	지명	46	44	48	47	39
	경쟁입찰	(19.5)	(18.6)	(20.3)	(19.9)	(16.7)
	수의계약	97	153	144	81	165
		(41.1)	(64.8)	(61.0)	(34.3)	(70.5)
기타	3	3	3	3	4	
	(1.3)	(1.3)	(1.3)	(1.3)	(1.7)	
합계	236	236	236	236	234	
	(100)	(100)	(100)	(100)	(100)	

자료: 김경아외, 2006, p333

또한 식품의 공급처 선정시 고려사항은 가격과 품질로 공급처 선택시 공급단가를 가장 중시하며, 공급업체의 전문성은 크게 고려하지 않는 것으로 나타났다<표 8>.

학교급식 식자재 공급업체와의 계약방법은 <표 9>을 통해 알 수 있듯이 식재료품목에 관계없이 단수계약이 주를 이루었으나 10%정도의 학교에서는 2개 업체 이상과 복수로 계약을 하고 있었다. 이러한 복수계약을 이용하는 이유는 공급업체간의 경쟁을 이용하여 가격 면에서 보다 유리한 발주방법으로 간주되기 때문으로 보인다.

<표 8> 식품 공급처 선정시 고려사항

구분	응답수	비중(%)
식품의 가격	40	40.0
공급시간(업무처리)	11	11.0
식품의 품질	39	39.0
공급업체의 전문성	9	9.0
기타	1	1.0
(무응답)	(3)	
합계	100	100.0

자료: 이계임외, 2002,

<표 9> 학교급식 식자재 공급업체와의 계약방법

단위: 빈도, (%)

	구분	농산물	축산물	수산물	공산품	김치
계약 방법	단수계약	199 (85.0)	197 (86.4)	195 (85.2)	194 (84.7)	196 (86.7)
	2개업체이상 복수계약	28 (12.0)	25 (11.0)	27 (11.8)	28 (12.2)	22 (9.7)
	기타	7 (3.0)	6 (2.7)	7 (3.1)	7 (3.1)	8 (3.6)
	합계	234 (100)	228 (100)	229 (100)	229 (100)	226 (100)

자료: 김정아외, 2006, P 333

마지막으로 <표 10>의 공급업체와의 계약기간은 6개월 미만이라는 응답이 가장 많았다. 이는 계약기간으로 6개월 또는 1년 이상이 이용되었던 과거에 비해 계약기간이 짧아진 것으로 볼 수 있다. 이러한 짧은 계약기간은 경쟁적인 가격과 품질 유지를 위해 선호되는 것으로 보인다. 그러나 계약기간이 짧아져 계약 횟수가 증가하면 이와 관련된 비용과 노력이 증가하는 점을 고려하여 계약기간을 결정할 필요가 있다.

<표 10> 학교급식 식자재 공급업체와의 계약기간

단위: 빈도, (%)

	구분	농산물	축산물	수산물	공산품	김치
계약 기간	매일 입찰	15 (6.4)	18 (7.7)	16 (6.8)	16 (6.8)	15 (6.4)
	6개월 미만	119 (50.9)	104 (44.3)	108 (46.2)	117 (50.0)	98 (42.1)
	6개월	48 (20.5)	53 (22.6)	53 (22.6)	51 (21.8)	57 (24.5)
	1년	40 (17.1)	48 (20.4)	45 (19.2)	37 (15.8)	50 (21.5)
	기타	12 (5.1)	12 (5.1)	12 (5.1)	13 (5.6)	13 (5.6)
	합계	234 (100)	235 (100)	234 (100)	234 (100)	233 (100)

자료: 김경아외, 2006, P 333

제 3 절 부산시 초등학교 급식현황

1. 일반 현황

부산시는 2007년 3월 기준 전체 293개의 초등학교 모두 직영급식을 실시하고 있다. 부산시 전체 초등학교 식품비는 2005년 12월 기준 평균 1,089원 이며, 계절별 추천식단표⁸⁾ 작성시 기준이 되는 급식비용은 2005년 12월 기준 1,198원으로 조사되었다<표 11>.

8) 부산광역시 학교급식지원센터에서 제공하며, 단위학교별로 작성하던 식단을 직영급식학교에 활용할 수 있는 추천(표준)식단을 개발 보급함. 식단은 전문가들로 구성된 '추천식단 개발 F/T'에서 월별 4개유형의 식단을 제시하며, 우수식단에 대한 정보교환, 접촉기회 제공 및 우수식단에 대한 공유의 용이성을 목적으로 함.

<표 11> 부산시 전체 초등학교 급식비 평균(2005년)

단위: 원

식품비	연료비	인건비	운영비	계
1,089(원)	57	231	58	1,435

자료: 부산광역시 급식지원센터

평균적으로 1식 3찬 급식이 제공되고 있으며, 학교급식의 영양관리기준(제5조제1항관련)에 근거하여 식단을 작성한다. 또한 건강한 학교급식 실천을 위한 주별 식품제공 횟수 준수를 권고하고 있다.⁹⁾

2. 수산물의 종류/이용 빈도

부산시 교육청에서 제공하는 추천식단표(2007. 2월~ 7월)를 분석한 결과 학교급식에 이용되는 수산물의 종류는 총 35종의 수산물이 식재료에 사용되었으며, 이용 빈도는 6개월간 총 105식 중 83식에 수산물이 사용된 것으로 나타났다. 학교급식에 이용되는 수산물과 육류를 품목 및 조리법 별로 분류하여 살펴보면 <표 12>, <표 13>과 같다.

수산물의 총 이용빈도를 살펴보면 133회로 이는 같은 기간 육류의 이용 빈도인 90회와 비교해 다소 높은 편이다. 또한 사용된 품목 역시 35종으로 육류(5종)에 비해 훨씬 다양함을 알 수 있다. 그러나 조리법별로 살펴보면 육류의 경우 ‘국·탕·찌개’(22회), ‘구이’(11회), ‘볶음’(14회), ‘주식류’(15회)와 같이 다양한 조리법이 사용되는 반면 수산물의 경우 총 빈도의 40% 이상이 ‘국·탕·찌개’(60회)의 조리법을 사용하여 조리방법에 편중이 심하게 나타나는 것을 볼 수 있다.

9) 나물반찬(생채, 숙채, 무침 등) 주 2~3회 이상, 해조류 주1회 이상, 신선한 과일 주1회 이상, 튀긴 음식 주2회 이하, 김치의 절임식품 주2회 이하 제공

급식에 사용되는 식재료의 종류에서는 육류의 경우 ‘쇠고기’(23회), ‘돼지고기’(39회), ‘닭고기’(20회)등 사용빈도가 비교적 3종류에 집중 분포되어 있는 반면 육류에 비해 월등히 많은 종류를 가지고 있는 수산물 식자재의 경우 생선류에서는 ‘명태·동태·동태포’(5회), ‘삼치’(3회) 조개류 및 연체류에서는 ‘오징어류’(14회) 및 ‘새우류’(12회), 조개류(9회) 그리고 염장류 및 가공식품에서는 ‘어묵’(10회), 건어물류에서는 ‘건새우’(10회) 및 ‘멸치’(9회) 해조류에서는 ‘미역’(10회)이 제공빈도의 중심을 차지하고 있다. 이는 육류와 비교했을 때 수산물이 가지는 가장 큰 특징인 다양한 종류의 수산물 공급이라는 장점이 학교급식에 어느 정도는 반영되고 있는 것으로 볼 수 있다.

이상에서 확인하였듯이 학생들의 기호도를 바탕으로 작성되는 이러한 추천 식단의 수산물, 육류의 실질 이용빈도 결과는 수산물에 비해 육류에 대한 학생들의 기호도가 더 높게 나타나는 기존의 선행연구들과는 다소 차이를 보인다고 할 수 있다.

하지만 활용되는 조리법을 살펴보았을 때 ‘국·탕·찌개’에 편중되어 있는 수산물의 다양한 메뉴 개발 및 조리예 용이한 규격화가 요구된다고 할 수 있다.

**<표 12> 부산시 교육청 추천식단표 B 수산물 이용빈도
(‘07년 2월~7월)**

	식품명	총 빈도	조리법 별 빈도								
			국, 탕, 찌개	찜	조림	구이	볶음	튀김	전	무침	기타 (밥)
생선류	가자미	2			1			1			
	갈치	1						1			
	꽁치	1			1						
	조기나굴비	1				1					
	연어	2				1		1			
	명태, 동태, 동태포	5	3					1	1		
	삼치	3			2	1					
	대구	2	2								
	우럭	1	1								
	장어	2	1		1						
	미꾸라지	1	1								
광어	1	1									
조개류 및 연체류	오징어류(한치, 쭈꾸미포함)	14	7	1			3			3	
	문어, 낙지	3	1				1			1	
	조개류(소라포함)	9	6							2	
	굴	1	1								
	꽃게	4	4								
	새우류(가재포함)	12	8				1		1	1	
	해파리	1								1	
염장류 및 가공식품	젓갈류	1	1								
	참치통조림	3	2							1	
	골뱅이통조림	1								1	
	어묵	10	5		3		2				
	곤약	4	3							1	
	오징어가공류	2						1		1	
어육가공류	5			2	1		1		1		

	식품명	총 빈도	조리법 별 빈도								
			국,탕 , 찌개	찜	조림	구이	볶음	튀김	전	무침	기 타 (밥)
건 어 물 류	복어(명태), 노가리,코다리	5	2		3						
	뱅어포	1						1			
	건새우	10	3		3			4			
	멸치	9			3			6			
해 조 류	김	3	1			2					
	미역	10	7					1		2	
	다시마	1								1	
	클로렐라	1									1
	툰	1								1	
합계		133	60	1	19	6	18	7	2	16	4

자료: 부산광역시 교육청

<표 13> 부산시 교육청 추천식단표 B 육류 이용빈도
(‘07년 2월~7월)

종류	총 빈 도	조리법 별 빈도									
		국, 탕 찌개	찜	조림	구이	볶음	튀김	전	편육	무침	주식 류
쇠고기	23	15		2		2			1		3
돼지 고기	39	4	2	2	8	9	6		1	1	6
닭고기	20	3	5	3	1	3	3			1	1
오리 고기	1				1						
육 가공품	7				1					1	5
합계	90	22	7	7	11	14	9		2	3	15

자료: 부산광역시 교육청

제 4 장 실증분석

제 1 절 연구가설 및 연구모형

본 연구는 기본적으로 Dodds & Monroe(1985)의 상품선택모형을 토대로 학교급식 수산물 식자재 제품평가에 미치는 내재적/외재적 단서가 상호 영향을 주는지 분석하고, Zeithaml(1988)의 지각된 품질, 지각된 가치, 구매의도로 구성된 제품평가단계를 바탕으로 이러한 단서들이 학교급식 수산물 제품평가에 유의한 영향을 미치는지 검정하고자 한다.

(1) 외재적 단서 및 내재적 단서가 상호간 미치는 영향을 규명하기 위한 가설은 다음과 같이 설정하였다.

H1: 학교급식 수산물 식자재의 외재적 단서는 내재적 단서에 유의한 영향을 미친다.

H2: 학교급식 수산물 식자재의 내재적 단서는 외재적 단서에 유의한 영향을 미친다.

(2) 외재적 단서 및 내재적 단서가 지각된 품질에 미치는 영향을 규명하기 위한 가설은 다음과 같이 설정하였다.

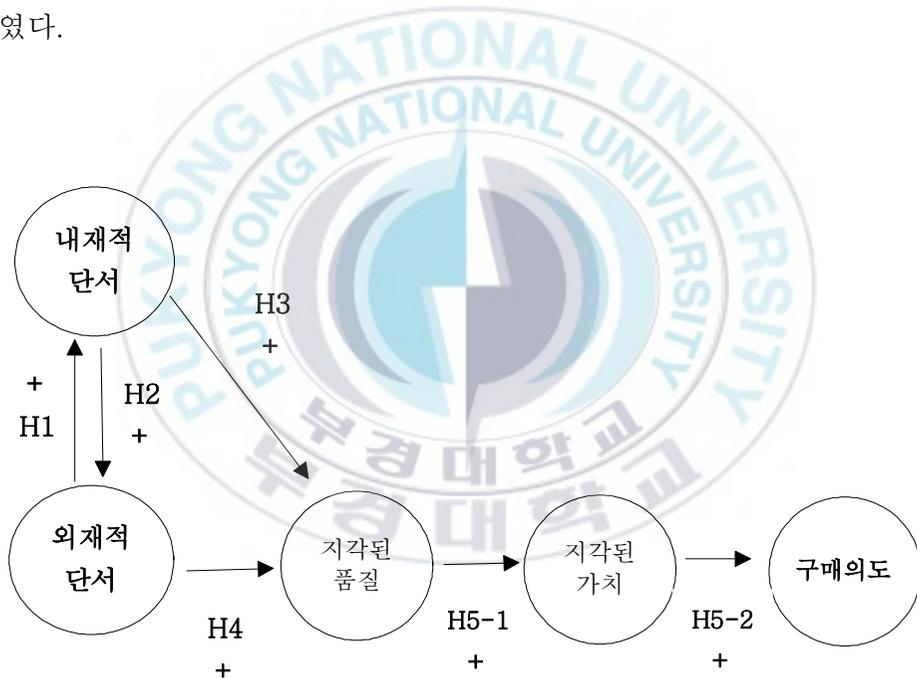
H3: 학교급식 수산물 식자재의 내재적 단서는 지각된 품질에 유의한 영향을 미친다.

H4: 학교급식 수산물 식자재의 외재적 단서는 지각된 품질에 유의한 영향을 미친다.

(3) 지각된 품질이 지각된 가치 및 구매의도에 미치는 영향을 규명하기 위한 가설은 다음과 같이 설정하였다.

H5: 제품평가를 하는데 있어 구매자는 지각된 품질을 인식한 후 지각된 가치를 인식하여 구매의도를 형성하는 경로를 가질 것이다.

가설에 대한 연구모형은 <그림 6>과 같이 외재적 단서와 내재적 단서가 상호 영향을 미치며, 지각된 품질에도 유의한 영향을 미치는 것으로 설정하였다.



<그림 6> 연구모형

제 2 절 연구변수

본 연구에서는 앞의 가설 검정을 위해 다음 <표 14>에 정리하고 있는 바와 같이 이론적 개념을 본 연구 목적에 부합하는 조작적 정의로 정리하고 이를 측정하기 위한 다양한 연구변수를 설정하였다.

<표 14> 조작적 정의 및 변수 설정

개념적 정의	조작적 정의	측정변수
Intrinsic Cues	내재적 단서 (단서가 변함으로써 결과적으로 수산물의 물리적 속성 자체에 변화를 가져오는 단서)	수산물의 비린내 여부 수산물의 점도 수산물의 형태유지정도 수산물의 탄력도 수산물의 고유 색상유지정도 수산물 눈동자의 투명도 수산물의 비늘유실정도 수산물 아가미의 색상
Extrinsic Cues	외재적 단서 (단서 자체가 변화해도 수산물 자체의 물리적 변화는 수반하지 않는 단서)	수산물 공급업체의 유통과정 공개여부 수산물의 생산이력제 표시여부 수산물의 품질인증여부 수산물의 국내산여부 수산물의 수입산여부 수산물 공급업체의 신뢰할 수 있는 유통경로 확보여부 수산물 공급업체의 이미지 수산물 공급업체의 평소 호감도 수산물 공급업체의 친숙도 수산물 공급업체의 Haccp 인증여부 수산물의 규격화 상태 수산물의 가격 수산물의 포장 상태

개념적 정의	조작적 정의	측정변수
Perceived Quality	지각된 품질 (수산물의 전반적인 우월성 또는 탁월성에 대한 소비자의 판단) -> 맛, 신선도	평소 학교급식에 이용하는 수산물의 품질평가 평소 학교급식에 이용하는 수산물의 신선도 평소 학교급식에 이용하는 수산물의 맛 평소 학교급식에 이용하는 수산물의 제품평가
Perceived Value	지각된 가치 (준 것에 대해 얻고자 하는 것에 대한 소비자가 판단한 주관적 가치)	평소 학교급식에 이용하는 수산물의 가격대비 가치평가 평소 학교급식에 이용하는 수산물의 영양학적 가치평가 평소 학교급식에 이용하는 수산물의 구매에 대한 가치평가
Purchase Intention	구매의도 -태도와 행동 간의 개재(intervention) 변수로서 태도가 구매행위로 옮겨질 가능성	평소 학교급식에 이용하는 수산물의 구매의도

제 3 절 분석결과

1. 조사개요

본 연구는 수산물 단체급식시장의 주요 부분인 학교급식시장을 대상으로 내재적 단서와 외재적 단서가 수산물 식자재의 제품평가에 미치는 영향을 측정하였다. 구체적인 설문 대상으로는 직영급식을 실시하고 있는 부산광역시 초등학교 영양사를 모집단으로 하였으며, 무작위 표본추출법을 이용하여 추출한 70개교 초등학교 영양사를 방문 또는 이메일을 통하

여 설문지를 회수하였다. 조사기간은 2007년 10월 30일에서 2007년 11월 9일까지 실시하였다. 총 70부의 설문지를 배부하여 62부의 설문지를 회수하였고, 오기 또는 누락된 설문지 12부를 제외시킨 나머지 50부를 자료분석에 이용하였다.

설문지는 내재적 단서, 외재적 단서에 관한 문항을 각각 8문항, 13문항으로 구성하였으며 지각된 품질, 지각된 가치, 구매의도는 각각 4문항, 3문항, 3문항으로 구성하였다. 측정방법은 모두 리커트의 5점 척도법을 사용하였다. 또한 각 초등학교의 급식에 관한 일반사항 및 각 초등학교 급식 식재료 구매와 관련한 질문사항을 각각 7문항 4문항 추가하였으며, 설문지의 마지막은 인구통계적 특성과 관련한 3문항으로 구성하였다.

본 연구의 설문조사 자료분석 방법은 다음과 같다. 먼저 설문조사 응답자의 인구통계적 특성과 급식실시현황 파악을 위해 기술통계분석을 실시하였고, 설문지 문항의 신뢰도를 측정하기 위해 신뢰도 모델 중 Cronbach α 계수를 사용하였다. 또한 외재적 단서의 문항들은 요인분석을 실시하여 의미있는 요인들로 분류하였으며, 내재적 단서와 외재적 단서의 상호연관성 및 내재적 단서와 외재적 단서가 품질지각과 가치지각을 통해 구매의도에 영향을 미치는지 검증하기 위해 회귀분석 방법을 활용하였다.

2. 표본의 일반적인 특성

표본으로 추출된 영양사의 인구통계적 특성 및 표본추출된 초등학교의 급식현황과 식자재 구매실태에 관한 기술통계 분석결과는 다음 <표 15>, <표 16>, <표 17>, <표 18>, <표 19>과 같이 나타났다. 먼저 <표 15>를 통해 표본추출된 영양사의 인구통계적 특성을 살펴보면 영양사의 성별 분포는 100% 여성으로 나타났으며, 연령분포에서는 36~40세가 27명(54%)

으로 가장 많은 분포를 나타내고 있으며, 다음으로 31~35세가 11명(22%)으로 30대 영양사가 가장 많은 것을 알 수 있었다. 영양사들의 총 경력은 10년 이상이라는 응답이 41명(82%)로 가장 높았으며, 이를 통해 영양사들이 수산물 식자재의 검수 및 품질평가에 어떠한 단서들을 중요하게 활용해야 할지 충분히 판단할 수 있는 지식을 습득하고 있다고 생각할 수 있다.

두 번째로 표본추출된 부산시 초등학교의 급식현황을 <표 16>에서 살펴보면 교직원을 포함한 표본 초등학교 평균 급식인원은 1011명으로 나타났다. 평균 식품비는 1203원, 그리고 총 급식비는 평균 1584원으로 나타났다. 이는 2005년 12월 기준으로 부산광역시 급식지원센터에서 조사한 부산시 초등학교 식품비 평균 1,089원 그리고 총 급식비 평균 1,435보다 조금 높은 금액임을 알 수 있었다. 급식형태는 대부분의 학교가 단독조리(98%)의 형태를 취하고 있었으며, 배식형태는 교실배식(76%)이 가장 높았다.

이는 공동조리장 설치 및 공동의 담당영양사 배치로 인한 비용 절감이라는 장점을 가지고 있음에도 불구하고 긴 운반소요시간으로 인한 음식부패 및 식중독 발생 위험을 가지고 있는 공동조리보다는 단독조리를 선호하고 있는 것으로 보여진다.

또한 대부분의 영양사들(90%)이 1개월 단위로 미리 메뉴를 작성하여 제공하고 있었으며, 메뉴작성을 할 때 영양사가 단독으로 작성하기 보다는 부산광역시 급식지원센터에서 제공하는 추천식단표를 활용(76%)하여 메뉴를 작성하고 있는 것으로 조사되어, 정부의 학교급식 지원이 실질적으로 각 학교에 많은 도움이 되고 있는 것을 알 수 있다.

<표 15> 표본추출된 영양사의 인구통계적 특성

구성항목		빈도(명)	비율(%)
성별	남	0	0
	여	50	100
연령	25세이하	1	2
	26~30세	5	10
	31~35세	11	22
	36~40세	27	54
	41세이상	6	12
총경력	6개월이상~1년미만	2	4
	1년이상~5년미만	5	10
	5년이상~10년미만	1	4
	10년이상	41	82

<표 16> 표본추출된 초등학교의 급식현황

평균급식인원		1011명	
평균식품비		1203원	
평균급식비		1584원	
구성항목		빈도(명)	비율(%)
급식형태	단독조리 ¹⁰⁾	49	98
	공동조리 ¹¹⁾	1	2
배식형태	교실	38	76
	식당	4	8
	교실+ 식당	8	16
메뉴작성주기	1개월	45	90
	계절별	1	2
	메뉴주기를사용하지않음	1	2
	기타	3	6
메뉴작성방법	영양사단독작성	10	20
	추천식단표활용	38	76
	기타	2	4

세 번째로 식자재 품목별 주 거래처를 살펴보면 농·수산물과 공산품의 경우 통합식자재납품업체를 통해 제공받는 경우가 가장 많았으며, 축산물은 축산물만을 전문적으로 취급하는 업체를 통해서 공급받는 경우가 가장 높게 나타났다<표 17>. 이는 농·수산물과 공산품의 경우 부산시 교육청에서 추진하는 “학교급식품 공동구매제도”를 활용하여 단위학교별로 학교

10) 각 학교마다 단독 조리장을 설치하고 담당영양사를 배치하는 형태

11) 다수의 학교가 공동조리장을 설치하고 이곳에 공동의 담당영양사를 배치하는 형태

급식품을 구매 계약 하던 것을 여러 학교가 공동으로 다품목에 대해서 일괄적으로 구매하여 서류절차를 간소화 하고 질 좋은 식재료를 저렴한 가격으로 공급받는 방식을 취하고 있기 때문으로 나타났다. 수산물의 경우 수산물 전문 납품업체를 통한 구매 비중이 18%로 농산물, 공산품에 비해 다소 높은 것을 알 수 있다.

또한 식자재 공급업체 선정방식은 <표 18>에서 나타난 바와 같이 농·수산물 및 공산품은 최저가 일반경쟁입찰방식을 이용한다는 응답이 가장 높았고, 축산물은 방문평가 등을 통한 수의계약방식이 가장 높게 나타났다.

마지막으로 공급업체와의 계약기간은 대부분의 학교에서 농·수·축산물 및 공산품 모두 1개월 단위로 업체와 계약하는 것으로 나타났으며, 이는 대부분의 영양사들이 1개월 단위로 메뉴를 작성하는 것과 관련성이 있는 것으로 보여진다<표 19>.

<표 17> 표본추출된 초등학교의 식자재 품목별 주 거래처

구성항목		빈도(명)	비율(%)
농산물	통합식자재납품업체 ¹²⁾	48	96
	품목별 식자재납품업체 ¹³⁾	2	4
축산물	농·수·축협	5	10
	통합식자재납품업체	2	4
	품목별 식자재납품업체	43	86
수산물	통합식자재납품업체	41	82
	품목별 식자재납품업체	9	18
공산품	통합식자재납품업체	48	96
	품목별 식자재납품업체	2	4

12) 복수이상의 품목을 한 유통업체를 통해 구입하는 방식

13) 단수 품목만을 취급하는 전문유통업체를 통해 구입하는 방식

<표 18> 표본추출된 초등학교의 식자재 공급업체 선정방식

구성항목		빈도(명)	비율(%)
농산물	최저가일반경쟁입찰 ¹⁴⁾	31	62
	소액수의견적(G2B) ¹⁵⁾	15	30
	방문평가 등 수의계약 ¹⁶⁾	4	8
축산물	최저가일반경쟁입찰	9	18
	소액수의견적(G2B)	16	32
	방문평가 등 수의계약	25	50
수산물	최저가일반경쟁입찰	25	50
	소액수의견적(G2B)	18	36
	방문평가 등 수의계약	7	14
공산품	최저가일반경쟁입찰	31	62
	소액수의견적(G2B)	15	30
	방문평가 등 수의계약	4	8

14) G2B(Government to Business)방식을 이용하되 하한선을 책정하지 않고 경매를 통해 최저가의 업체를 공급업체로 선정하는 방식을 말함.

15) G2B(Government to Business)방식을 이용하되 영양사가 제시한 가격의 약 78% 정도의 하한가를 책정하여 하한가 이상의 가격을 제시하는 업체들 중 통합식자재유통업체가 적절한 업체를 입의 선정하는 방식을 말함.

16) G2B(Government to Business)방식 대신 방문평가 등을 통하여 각 학교가 업체와 직접 계약하는 방식을 말함.

<표 19> 표본추출된 초등학교의 식자재 공급업체와의 계약기간

구성항목		빈도(명)	비율(%)
농산물	1개월 단위	45	90
	3개월 미만	5	10
축산물	1개월 단위	43	86
	3개월 미만	4	8
	1년 단위	3	6
수산물	1개월 단위	44	88
	3개월 미만	5	10
	1년 단위	1	2
공산품	1개월 단위	45	90
	3개월 미만	5	10

3. 신뢰성 검증

본 연구에서는 변수의 측정치에 대한 신뢰성 평가를 위해서 Cronbach's α 계수¹⁷⁾를 측정하여 신뢰성을 검증하는 내적 일관성(internal consistency method)을 사용하였다. 각 항목들에 대한 신뢰도 분석결과는 <표 20>과 같이 내재적 단서, 외재적 단서, 지각된 품질, 지각된 가치, 구매의도 모두 Cronbach's α 계수가 0.6이상으로 나타나 내적 일관성을 확보하였다고 할 수 있다.

17) 크론바하 알파 계수가 어느 정도이면 신뢰성이 높다고 평가할 수 있는지에 대한 명확한 기준은 없지만, 일반적으로 크론바하 알파 계수가 0.6 이상이면 측정항목의 신뢰성이 비교적 높다고 판단한다.

<표 20> 신뢰성 분석표

구분	설문항목수	최초 Alpha	제거된 항목 수	최종 Alpha
내재적 단서	8	0.8211	-	0.8211
외재적 단서	13	0.7405	-	0.7405
지각된 품질	4	0.8529	-	0.8529
지각된 가치	3	0.7741	-	0.7741
구매의도	3	0.6513	-	0.6513

4. 요인분석

본 연구에서는 외재적 단서를 구성하는 변수들의 타당성 검증을 위해 요인분석을 실시하였다. 타당성은 측정도구가 측정속성을 얼마나 정확하게 측정 할 수 있는가를 나타내는 지표로서 요인분석방법은 동일한 개념을 측정한 변수들이 동일한 요인으로 묶이는지를 확인하여 측정도구의 타당성을 검증하는 방법이다. 여기서는 요인적재치의 단순화를 위해 요인들 간의 상관계수가 0이 되도록 하는 직각회전(varimax)을 실시하였다.

다음 <표 21>은 외재적 단서의 요인분석을 실시한 결과이다. 요인분석의 적합도 판정을 위한 KMO의 적합도는 0.658로 나타났으며 Bartlett의 구형성 검정치는 211.396으로서 유의확률 0.000으로 통계적으로 타당성이 있는 것으로 나타났다. 요인의 구성은 기존의 논문들에서 제품의 외재적 단서로 작용하였던 국내산/ 수입산 여부로 구성된 원산지, 가격, 공급업체

의 이미지 및 호감도 등으로 구성된 기업요인 이외에 단체급식 수산물 식자재의 특수성을 반영하여 유통과정공개여부, 생산이력제 표시여부, 품질인증여부, 신뢰 할 수 있는 유통경로 확보 여부로 구성된 ‘품질공개성’ 및 Haccp 인증여부와 수산물의 규격화상태로 구성된 ‘안전/규격화’ 요인이 추가되었음을 알 수 있다.

또한 신뢰성 분석결과는 <표 22>처럼 외재적 단서의 요인별 Cronbach's α 계수가 0.6이상으로 나타나 모든 요인들이 내적 일관성을 확보하였다고 할 수 있다.



<표 21> 외재적 단서의 요인분석

측정개념	요인명	변수명	요인1	요인2	요인3	요인4	요인5
외재적 단서	품질공개성	유통과정공개여부	0.856	-0.016	0.115	-0.285	0.044
		생산이력제 표시여부	0.801	0.055	0.288	0.228	-0.073
		품질인증여부	0.612	0.192	-0.211	0.472	-0.086
		신뢰 할 수 있는 유통경로 확보 여부	0.453	0.120	0.038	0.231	0.369
	원산지	국내산여부	-0.079	0.865	0.150	0.068	-0.195
		수입산여부	0.099	0.860	-0.023	0.174	0.140
	기업요인	공급업체 이미지	0.077	-0.085	0.878	0.102	0.030
		업체호감도	-0.123	0.138	0.806	0.037	0.167
		업체친숙도	0.029	0.292	0.506	0.138	0.439
	안전/규격화	Haccp 인증여부	0.039	0.099	0.033	0.802	0.053
		규격화상태	0.010	0.161	0.204	0.673	0.057
	가격/포장	가격	-0.357	-0.086	0.108	-0.337	0.751
		포장상태	0.151	0.056	0.175	0.319	0.749
	KMO: 0.658, Bartlett의 구형성 검정: 211.396, 유의확률: 0.000						

<표 22> 외재적 단서의 요인별 신뢰도 분석

	측정항목	변수의 Cronbach's α					Cronbach's α
		품질 공개성	원산지	기업 요인	안전/규격화	가격/포장	
외재적 단서	* 유통과정 공개여부	0.6758					0.7234
	* 생산이력제 표시여부	0.5659					
	* 품질인증여부	0.6829					
	* 신뢰 할 수 있는 유통경로 확보 여부	0.6999					
	* 국내산여부	-					0.7088
	* 수입산여부	-					
	* 공급업체 이미지			0.5099			0.6853
	* 업체호감도			0.5424			
	* 업체친숙도			0.7368			
	* Haccp 인증여부				-		0.6650
	* 규격화정도				-		
	* 포장상태					-	0.6132
* 가격					-		

5. 가설검증

본 연구 모형의 가설 검정을 위해 회귀분석을 실시한 다음 유의수준 5%에서 검증하여 연구 모형의 경로계수와 연구결과를 <표 23>, <표 25>, <그림 7>과 같이 정리하였다.

우선, <표 23>에서 확인할 수 있듯이 학교급식 수산물 식자재의 외재적 단서가 학교급식 수산물 식자재의 내재적 단서에 미치는 영향을 검증한 가설 H1은 경로계수 0.522($p < 0.05$)로 채택되었다. 학교급식 수산물 식자재의 내재적 단서가 외재적 단서에 미치는 영향을 검증한 가설 H2 역시 경로계수 0.244($P < 0.05$)로 채택되어 외재적 단서와 내재적 단서는 상호간 영향을 미치는 것으로 나타났다. 즉, 영양사들은 학교급식 수산물 식자재의 비린내 여부, 제품의 탄력도 등과 같은 내재적(물리적) 속성을 평가할 때 가격, 원산지, 유통경로의 투명성, Haccp 인증여부 등의 외재적 단서에 영향을 받는다고 할 수 있다.

<표 23> 가설 분석결과

가설	경로	경로계수	t값	p값	가설 채택여부
H1	외재적단서 -> 내재적단서	0.522**	2.648	0.011	채택
H2	내재적단서 -> 외재적단서	0.244**	2.648	0.011	채택
H3	내재적단서 -> 지각된품질	-0.182	-1.244	0.220	기각
H4	외재적단서 -> 지각된품질	0.615**	2.882	0.006	채택
H5-1	지각된품질 -> 지각된가치	0.728**	6.919	0.000	채택
H5-2	지각된가치 -> 구매의도	0.550**	5.042	0.000	채택

** $p < 0.05$

그러나 학교급식 수산물 식자재의 내재적 단서는 지각된 품질에 유의한 영향을 미칠 것이라는 가설 H3은 경로계수 $-0.182(P>0.05)$ 로서 기각되었다.

이는 <표 24>에서 정리하고 있듯이 영양사들이 학교급식 수산물 식자재의 품질을 평가 할 때 가정내 소비를 기준으로 한 일반 수산물 소비에 비하여 내재적 단서를 판단하는데 한계가 있음을 말해준다고 할 수 있다.

일반 수산물 소비와 달리 대량구매 일시소비가 이루어지며, 활어, 선어, 가공, 냉동 등 다양한 형태의 수산물을 구매하는 일반 수산물 소비와 달리 대부분 전처리를 거친 냉동 수산물을 사용하는 학교급식에서는 수산물의 내재적 단서를 충분히 검토하기엔 무리가 따른다고 할 수 있을 것이다.

또한, 직접 눈으로 수산물의 신선도를 확인하고 1주일 이내 사용할 수산물을 구매하는 일반 소비형태와 달리 최소 1개월 전에 미리 모든 수산물 식재료를 해당유통업체와 사전구매계약을 체결하고, 해당 수산물이 제공되는 당일 아침에 검수 직전까지 직접 수산물의 상태를 확인할 수 없는 학교급식의 특수한 상황 역시 내재적 단서가 지각된 품질에 유의한 영향을 미칠 수 없게 하는 또 다른 원인으로 작용하리라 본다.

<표 24> 일반수산물 구매와 학교급식 수산물 식자재 구매의 차이점

	일반 수산물(가정내 소비)	학교급식 수산물
구매/소비	다품종 소량구매/분할소비	대량구매/일시소비
구매방법	눈으로 직접 신선도, 가격, 원산지, 판매단위 등을 확인 후 선호도를 반영하여 구매	* 예산 및 영양관리 기준에 따른 계획된 식단표에 근거한 구매 -> 구매를 위해 많은 조건을 제시하기 어려움 * 해당 수산물이 제공되는 당일 아침 전까지 직접 수산물 품질을 검수하는 것이 현실적으로 불가능
구매품목	활어, 선어, 가공, 냉동 등 다양한 형태의 수산물 구매	대부분 전처리를 거친 냉동가공상태 수산물 구매
구매시기	당일 혹은 1주일 이내 소비가능한 수산물 구매	1개월간 사용할 수산물에 대해 해당 유통업체와 사전구매계약을 체결

다음으로 학교급식 수산물 식자재의 외재적 단서가 지각된 품질에 유의한 영향을 미칠 것이라는 가설 H4의 경우 경로계수 0.615($P < 0.05$)로 채택되어 제품의 구조나 특성이 복잡하거나 쉽게 지각될 수 있는 내재적인 단서가 없는 경우 외재적 단서가 제품평가 자체에 영향을 미치기도 한다 (Olson 1978)는 기존의 연구와 동일한 결론을 도출하였다.

마지막으로 제품평가의 단계에 있어서 지각된 품질과 지각된 가치, 구매의도 사이의 영향력을 검증한 H5-1, H5-2 가설 역시 각각 경로계수 0.728과 0.550으로 유의수준 5% 범위내에서 채택되어, 영양사들이 학교급식 수산물 식자재의 제품평가가 지각된 품질, 지각된 가치를 통해 구매의

도에 도달한다는 것을 확인할 수 있었다.

<표 25> 지각된 품질과 외재적 단서 요인별 회귀 분석결과

가설	경로	경로계수	t값	p값
H4-1	품질공개성 -> 지각된품질	0.182	1.353	0.183
H4-2	원산지 -> 지각된품질	0.034	0.259	0.797
H4-3	기업요인 -> 지각된품질	-0.095	-0.773	0.444
H4-4	안전/규격화 -> 지각된품질	0.463**	2.774	0.008
H4-5	가격/포장 -> 지각된품질	0.196	1.296	0.202

** p<0.05

다음으로 외재적 단서를 요인별로 분류하여 각 요인이 지각된 품질에 미치는 영향을 회귀분석한 결과 <표 25> 와 같이 나타났다. 학교급식에 공급되는 수산물의 품질공개성, 원산지, 기업요인, 안전/규격화, 가격/포장 등 5개요인 중 안전/규격화 요인만이 유의적으로 나타나고 이를 제외한 다른 모든 요인들은 유의적이지 않게 나타나고 있다.

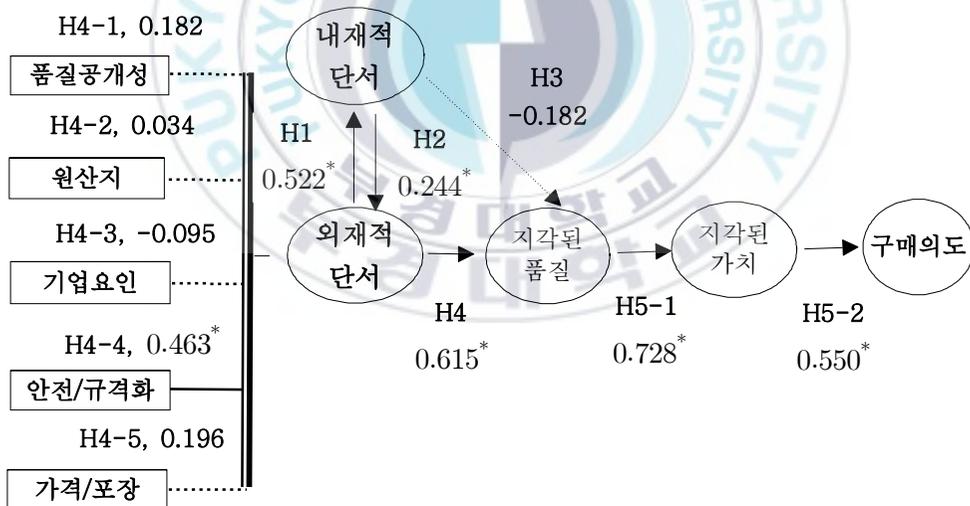
이는 앞의 <표 23>에서 외재적 단서가 지각된 품질에 유의한 영향을 미친것을 감안할 때, 안전/규격화 요인을 제외한 다른 요인들이 학교급식 수산물 식자재의 품질에 중요한 영향을 미치지 못한다는 것이 아니라 영양사들이 안전/규격화가 현실적으로 학교급식 수산물 식자재를 평가할 수 있는 중요한 평가 단서로 인식하고 있다고 해석해야 할 것이다.

안전/규격화 요인을 제외한 다른 요인들이 지각된 원인을 살펴보면 다음과 같이 정리할 수 있을 것이다.

첫 번째, 영양사들이 학교급식 수산물 식자재의 품질을 평가하는데 있어 농·축산물에 비해 길고 투명하지 못한 유통경로로 인해 품질공개성을

신뢰하지 못하고 있기 때문이다. 두 번째, 현실적으로 수산물의 원산지를 믿고 확인 할 수 있는 증명서 및 제도적 장치가 없기 때문이다. 또한 고 가격의 수산물이라고 할지라도 공급업체의 Haccp 인증여부의 이외의 제품의 고품질을 입증 할 수 있는 어떠한 조건도 제시되어 있지 못하는 현실에서 가격을 통해 수산물의 품질을 판단하기는 어려울 것이다.

따라서 현실적으로 영양사들이 학교급식 수산물의 품질을 평가할 때에는 안전/규격화 요인에 치중하여 평가할 수밖에 없는 것이다. 게다가 수산물 식자재의 안전성은 실제로 부산시 초등학교 영양사들을 대상으로 인터뷰 형식의 예비조사를 실시하였을 때에도 수산물 식자재의 사용함에 있어 신뢰할 수 없는 유통경로로 인한 안전성 문제를 가장 큰 문제점으로 지적하고 있었다.



주: * $p < 0.05$ \longrightarrow 가설 채택, $\cdots\cdots\longrightarrow$ 가설 기각

<그림 7> 학교급식 수산물 식자재의 제품평가 모형의 경로계수

이상의 실증분석결과를 정리하면 <그림 7>과 같다. 결론적으로 학교급식 공급 수산물의 외재적 단서는 실질적 수산물 품질평가로 연결되고 최종구매로 이어지는 중요한 요인임을 확인할 수 있다. 하지만 현실적으로 외재적 단서로서 활용될 수 있는 정보요인으로는 안전·규격화만이 인정되고 있다.

이처럼 수산물의 경우 강한 부패성으로 다른 식재료에 비해 식중독 위험이 높아 안전성을 확인할 수 있는 기준 마련이 시급하지만 식자재 구매시 축산물에 비해 안전성 검증 및 확보를 위한 기준은 전무한 실정이다.

수산물과는 달리 학교급식에 사용되는 축산물의 안전성에 관한 기준은 <표 26>에 나타난 것처럼 학교급식 식재료로 사용 할 수 있는 육류의 등급은 최소 3등급 이상으로 설정되어 있으며, 공급업체의 Haccp 인증역시 의무사항이다. 수입축산물 역시 국내 축산물과 동일한 등급 수준의 식재료를 사용하도록 하고 있으며, 이는 영양사가 수입축산물 구매시 수입업체가 검역필증, 수입신고필증, 수입거래내역서를 제공함으로써 이를 확인할 수 있다.

그러나 수산물의 경우 현재로서 안전성을 확보할 수 있는 기준은 공급업체의 Haccp인증여부 뿐이며 이마저도 의무사항이 아닌 권고사항이다.

결국 학교 영양사들은 현실적으로 안전성의 기준이 되는 Haccp 인증여부와 눈으로 쉽고 빠르게 판단할 수 있는 기준인 공급된 수산물 식재료의 규격화 상태를 학교급식 수산물 식재료의 품질평가지 주요 외재적 단서로 인식할 수 밖에 없음을 확인할 수 있다.

**<표 26> 학교급식에 제공되는 수산물 식자재와 축산물 식자재의
안전성 평가 기준**

	수산물 식자재	축산물 식자재
국내산	없음	축산물 등급판정소의 도축검사서 및 등급판정확인서 첨부
수입산	없음	수입업체가 검역필증, 수입신고필증, 수입거래내역서 첨부
공급업체의 Haccp 인증	권장사항	의무사항
최저등급	없음	국내산 소고기의 경우 총 5등급 중 3등급 이상을 사용하도록 하고 있으며, 수입산 역시 국내산 기준과 동일한 등급 이상을 사용하도록 함.

제 5 장 결론 및 시사점

육류의 섭취량 증가 및 전통형 식단의 퇴조 등으로 기존 수산물로 기존의 가정내 소비의 확대를 도모하기에는 이미 한계성이 표면화되고 있다. 반면 수산물 소비시장에서 기업 및 학교 등의 단체가 조직화, 규모화되면서 생겨난 단체급식시장은 확대되고 있다. 이처럼 수산물 소비의 신 시장으로서의 단체급식은 대단히 중요하다. 이와 같은 상황의 인식하에서 본 연구는 단체급식 시장의 주요부분인 학교급식 시장에서 학교급식 수산물 식재료의 제품평가에 있어 내재적 단서와 외재적 단서가 단체급식 구매자들에게 어떠한 영향을 미치는지를 연구분석하였다. 연구범위는 부산시 초등학교 영양사들을 대상으로 내·외재적 단서가 지각된 품질, 지각된 가치, 구매의도에 미치는 영향을 분석·측정하였다.

학교급식 수산물 식자재의 제품평가를 위한 내재적 단서 및 외재적 단서를 각각 8문항, 13문항으로 구성하여 신뢰성 분석 결과 내재적 단서와 외재적 단서 모두 Cronbach's α 계수가 0.7 이상으로 나타났다. 제품평가를 구성하는 지각된 품질, 지각된 가치, 구매의도에 관한 질문사항은 지각된 품질 4문항, 지각된 가치 및 구매의도는 각각 3문항으로 구성하였으며, 신뢰도는 지각된 품질, 지각된 가치는 Cronbach's α 계수가 0.7 이상, 구매의도는 0.6이상으로 나타났다.

또한 외재적 단서의 요인분석결과 품질공개성, 원산지, 기업요인, 안전/규격화, 가격/포장과 같이 5가지 요인으로 분류되었으며, 요인들의 신뢰도 분석결과 모든 요인들의 Cronbach's α 계수가 0.6 이상으로 나타났다.

다음으로 학교급식 수산물 식자재 제품평가에 영향을 미치는 요인을 규명하기 위한 회귀분석을 실시한 결과는 다음과 같다.

첫 번째로 학교급식 수산물 식자재의 외재적 단서는 내재적 단서에 유

의한 영향을 미치는 것으로 나타났으며, 학교급식 수산물 식자재의 내재적 단서 역시 외재적 단서에 유의한 영향을 미치는 것으로 나타나 외재적 단서와 내재적 단서는 상호간 영향을 미치는 것을 확인할 수 있었다.

그러나 학교급식 수산물 식자재의 내재적 단서의 경우 지각된 품질에 유의한 영향을 미치지 못하는 것으로 나타났는데, 이는 앞에서도 언급했듯이 일반 수산물 소비와 달리 대량구매 일시소비가 이루어지는 학교급식의 특수한 상황과 더불어 모든 수산물 식재료의 사전계약을 체결하기 때문이다. 이와 더불어 사전 계약한 수산물 식자재는 당일 아침까지 검수가 불가능하고, 대부분 전처리를 거친 냉동 수산물을 식자재로 사용하는 학교급식에서는 일반 수산물 소비에 비하여 수산물의 내재적 단서를 충분히 검토하는 것이 어렵기 때문일 것이라고 생각된다.

이상과 같이 수산물의 내적 속성을 충분히 파악하기 힘든 학교급식시장의 특수한 상황으로 인해 상대적으로 외재적 단서는 지각된 품질에 유의한 영향을 미치는 것으로 나타났다. 또한 외재적 단서를 구성하는 요인들 중에서도 다른 4가지 요인들에 비하여 안전/규격화 요인이 가장 유의한 영향을 미치는 것으로 나타났다. 이는 영양사들이 학교급식 수산물 식자재의 품질을 평가하는데 있어 농·축산물에 비해 투명하지 못한 유통경로나 원산지 그리고 가격책정 등에 대한 불신이 크기 때문이라고 할 수 있다.

또한 수산물의 특수성인 부패성으로 다른 식재료에 비해 식중독 위험이 높아 안전성을 확인할 수 있는 기준마련이 시급하지만 현재로서 안전성을 확보할 수 있는 기준은 공급업체의 Haccp인증여부 뿐이며 이마저도 의무사항이 아닌 권고사항이다. 따라서 학교의 영양사들은 안전성의 기준이 되는 Haccp 인증여부와 눈으로 쉽고 빠르게 판단할 수 있는 기준인 공급된 수산물 식재료의 규격화 상태를 학교급식 수산물 식재료의 품질평가지

주요 외재적 단서로 인식하고 있는 것으로 보여진다.

이러한 가설 검증결과를 바탕으로 본 연구는 다음과 같은 시사점을 언급할 수 있을 것으로 본다.

단체급식시장의 주요부분인 학교급식시장에서 수산물 식자재의 제품평가가시 제품자체의 물리적 속성보다는 외재적 단서가 더 중요한 요인으로 작용하고 있다. 여러 외재적 단서들 중에서도 단체급식 수산물 식자재의 구매시 안전성요인에 대한 의존도가 높은 만큼 현재 정부가 실시하고 있는 ‘수산물 생산이력제’ 또는 ‘품질인증제도’와 같이 객관적이고 체계적인 평가기준을 단체급식 수산물 식자재에도 확대, 적용한다면 단체급식 수산물 안전성 확보 및 원산지, 품질공개성요인 등과 같은 외재적 단서들이 단체급식 수산물 식자재의 제품평가에 활용될 수 있는 기반을 마련해 줄 수 있을 것이라고 생각한다.

한편, 본 연구는 다음과 같은 한계점을 가지고 있다. 단체급식시장의 일부분인 학교급식시장에 대해서 연구조사하였고 지역적으로 부산시 초등학교를 모집단으로 한정하여 실증분석을 실시하였기 때문에 전체 단체급식시장에 대해 일반화하기에는 한계가 존재할 수 있을 것이다.

따라서 향후에 보다 광범위한 지역을 대상으로 표본의 수를 늘려 체계적이고 일반화 할 수 있는 연구가 계속되어야 할 것이다.

<참고문헌>

- 국내문헌 -

- 김가영, “의류 상품평가에 대한 외재적 단서의 영향”, 숙명여자대학교 박사학위논문, 1998
- 김경아, 곽동경, 이경은, “ 학교급식 식재료 구매관리 및 품질관리 실태 조사”, 대한영양사협회 학술지 12(4), 2006
- 김대겸, “N세대의 캐릭터 상품 구매의도에 관한 연구”, 청주대학교 대학원 경영학과 마케팅전공 석사학위논문, 2001
- 김병현, “생활용품의 품질지각 요인 및 고객만족의 결과변수에 관한 연구”, 충남대학교 경영대학원 마케팅전공 석사학위논문, 2003
- 김옥미, “학교급식에서 육류 및 생선류의 기호도 조사 및 섭취개선”, 공주대학교 산업과학대학원 식품공학 및 영양학 전공 석사학위논문, 2003
- 김진희, “원산지과 가격이 티셔츠의 제품평가에 미치는 영향에 관한 연구”, 이화여자대학교 대학원 의류직물학과 석사학위논문, 2002
- 남혜원, 이민준, 이영미, “중·고등학생의 수산물 이용 음식에 대한 이용실태와 선호도 및 학교급식에서의 요구도 조사”, 한국조리과학회지 제18권 1호, 2002
- 류미진, “부산지역 초등학교의 영양관리 실태 및 식재료 사용에 관한 연구”, 고신대 생활정보대학원 석사학위논문, 2004
- 문병선, “전자상거래에서 구매의도에 영향을 미치는 요인에 관한 연구”, 경희대 대학원 경영학과 석사학위논문, 2001

- 양일선, “국내.외 급식산업의 현황과 전망”, 식품과학과 산업 34권3호,
2001
- 양일선, 이보숙, 이소정, 이해영, 정현영, “학교급식의 우리 농축산물 이용
실태 및 이에 대한 영양사의 인식”, 한국식생활문화학회지 21(2),
2006
- 위태석, 황대용, 최정숙, 정현영, “ 학교급식의 식재료 공급체계 개선
방안”, 한국식품유통학회 제21권 2호, 2004
- 이강우, “수산물의 유통구조 개선에 관한 연구”, 수산경영론집 제30권
No.1, 2000
- 이경숙, “의류상표, 점포유형, 가격할인율이 소비자의 의류제품 평가에
미치는 영향”, 서울대학교 석사학위논문, 2000
- 이계입, 김성용, “학교급식의 식재료 사용실태 분석”, 한국농촌경제연구원, 2002
- 이미현, “여대생의 소비특성과 청바지의 외재적 단서가 제품평가에 미치
는 영향”, 이화여자대학교 박사학위논문, 1997
- 이영화, “복합원산지가 제품에 대한 태도에 미치는 영향에 관한 연구”,
한국외국어대학교 경영정보학과 석사학위논문, 2002
- 이유재, “서비스 마케팅”, 학현사, 2006
- 이희승, “가격과 상표가 의류제품 평가에 미치는 영향”, 이화여자대학교
석사학위논문, 1994
- 임승희, “상표명과 인터넷 쇼핑몰명이 인터넷 쇼핑시 소비자의 지각된
위험에 미치는 영향에 관한 연구”, 고려대학교 경영대학원
석사학위논문, 1999
- 임종원, 김재일, 홍성태, 이유재, “소비자 행동론”, 경문사, 1994
- 장문상, “식자재 유통실태 및 문제점”, 식품산업과 영양 11(3), 2006
- 정정희, “제품의 외재적 단서가 소비자의 제품평가에 미치는 영향에 관한
실증적 연구”, 숭실대학교 대학원 경영학과 석사학위논문, 1995

- 장영수, 임경희 “수산물소비의 특성에 관한 연구”, 한국식품유통학회
제17권 3호, 2000
- 조미연, 이민준, 이영미, “초등학교 급식의 수산물 이용실태 및 소비촉진
방안에 관한 연구”, 한국식생활문화학회 제18권 No.2, 2003
- 채서일, “마케팅 조사론”, 학현사, 2000
- 허수연, 강영림, “단체급식에서의 수산물의 이용 실태”, 동아시아식생활
학회 춘계학술대회, P 19-34, 2004
- 농협중앙회, “학교급식제도개선에 관한 연구”, 2001
- 부산광역시교육청, “2007학년도 학교급식 기본방향”, 2007
- 부산광역시교육청, “학교급식 표준(추천)식단 운영계획”, 2007
- 교육인적자원부, “학교급식 개선 종합대책”, 2006

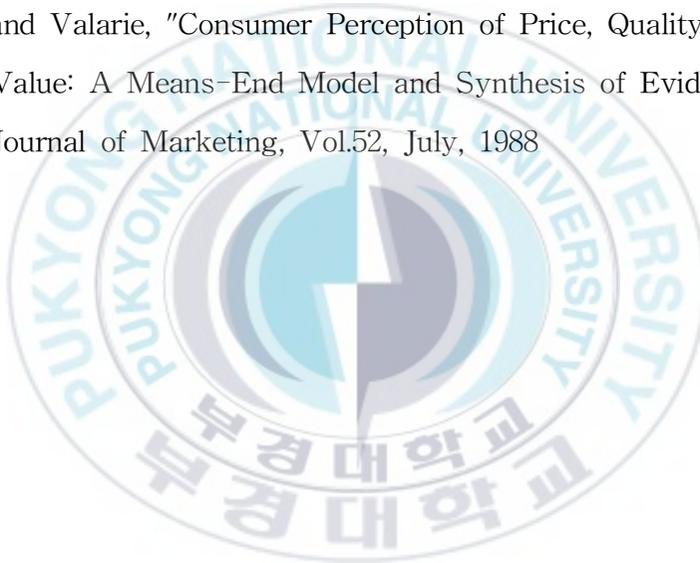
- 외국문헌 -

- Bearden and Shimp, “Warranty and Other Extrinsic Cue
Effects on Consumers’ Risk Perceptions”, Journal of Consumer
Research, Vol. 9, June, 1982
- Bearden and Shimp, “The Use of Extrinsic Cues to Facilitate Product
Adaptation”, Journal of Marketing Research Vol 18, May, 1982
- Benson and Shapiro, “Price Reliance: Existence and source”, Journal of
Marketing Research Vol 10, Aug, 1973
- Bond, “Foodservice in The New Millennium Part 2: The First
Decade: A New Menu Emerges”, Foodservice Director,
February. 2000

- Dodds and Monroe, "The Effect of Brand and Price Information on Subjective Product Evaluation", *Advances in Consumer Research*, 1985
- Dodds, Monroe and Dhruv Grewal, "Effect of Price, Brand and Store Information on Buyers' Product Evaluation", *Journal of Marketing Research* Vol 28, 1991
- Doyle, Stephen and George, "Selling and Sales Management in Auction; The Use of Insight Coaching to Improve Relationship Selling", *Journal of Personal Selling and Sales Management*, Winter, 1992
- Fishbein and Ajzen, "Belief, Attitude and Intention and Behavior: Introduction to Theory and Research. Reading", MA: Addison - Wesley, 1975
- Garvin, "Competing on The Eight Dimensions of Quality", *Harvard Business Review*, 1987
- Garvin, "Managing Quality; The Strategic and Competitive Age", The Free Press, 1988
- Hoffman, "Our Competitor is Our Environment", *Progressive Grocer Value*, March, 1984
- Howard and Sheth. "The Theory of Buyer Behavior", New York. John Wiley & Sons, Inc., 1969
- Wong and Sheth. "Explaining Intention - Behavior Discrepancy - A Paradigm", *Advances in Consumer Research*, Vol 12, 1985
- Jacoby, Olson and Haddock, "Price, Brand name Product Composition

- Characteristic as Determinants of Perceived Quality", Journal of Applied Psychology. 6, 1971
- Jacoby and Olson, "Cue Utilitarian in Quality Perception Process", Proceedings of the 2nd Annual Convention of the Association for Consumer Research, 1972
- Jacoby and Olson, "Consumer Response to Price: An Attitudinal, Information Processing Perspective in Moving Ahead with Attitude Research", 1977
- Leavitt, " A Note on Some Experimental Findings about The Meaning of Price", Journal of Business, 27, 1954
- Monroe, "The Information Content of Price: A Preliminary Model for Estimating Buyer Response", Management Science 17, April 1971
- Fishbein, "Attitude and Prediction of Behavior", In B. Fishbein, ed., Attitude Theory and Measurement, New York: John Wiley and Sons, Inc. 1967
- Olson, "Theories of Information Encoding and Storage: Implications for Consumer Research", The Effect of Information on Consumer and market Behavior, American Marketing Association, 1978
- Peter and Olson, "Consumer Behavior and Marketing Strategy", Irwion, 1990
- Peterson, "Consumer Perception as a Function of Product Color, Price, and Nutrition Labeling", Advances in Consumer Research, Vol 4, 593-607, 1977

- Sheth and Venkatesna, "Risk-Reduction Processes in Repetitive Consumer Behavior", *Journal of Marketing Research*, May, 1968
- Tversky, Amos and Kahneman, "Loss Aversion in Riskless Choice: A Reference Dependent Model", *Quarterly Journal of Economics*, 106, November, 1991
- Zeithaml and Valarie, "Issue in Conceptualizing Consumer Response to Price", *Advances in Consumer Research*, Vol 6, 1982
- Zeithaml and Valarie, "Consumer Perception of Price, Quality and Value: A Means-End Model and Synthesis of Evidence", *Journal of Marketing*, Vol.52, July, 1988



<부록>

단체급식 수산물의 품질 및 구매의도에 미치는 영향에 관한 설문조사

안녕하십니까?

본 설문지는 학교급식발전 및 수산물 소비 촉진을 도모하기 위한 기초자료를 목적으로 부산시 초등학교를 대상으로 하여 학교급식에 사용되는 수산물 식자재 구매시 영향을 미치는 요인을 규명하고자 실시하는 것 입니다.

식자재 구매를 담당하고 계신 영양사 선생님께서 직접 작성해주시면 감사하겠습니다. 응답하신 내용은 익명으로 처리되고, 그 결과는 연구를 위해서만 사용할 것을 약속드립니다.

본 설문지에 관하여 의문점이 있으시면 아래의 연락처로 문의하여 주시기 바랍니다. 바쁘신 중에도 소중한 시간을 내어주신 것에 대하여 진심으로 감사드립니다.

I. 영양사 선생님께서 근무하고 계신 학교에 관한 질문사항
 ※ 해당하는 번호에 체크(√)하거나 빈칸을 채워 주십시오.

i) 일반사항

1. 학교명: _____ 초등학교

2. 귀교의 1일 평균 급식인원은? _____ 명

3. 귀교의 급식형태는?

- ① 단독조리(각 학교마다 단독 조리장을 설치하고 담당영양사를 배치하는 형태)
- ② 공동조리(다수의 학교가 공동조리장을 설치하고 이곳에 공동의 담당영양사를 배치하는 형태)
- ③ 공동관리(각 학교마다 조리장을 두되 영양사가 수개학교의 급식을 관리하는 형태)

4. 1식 기준으로 귀교의 급식비는 어느 정도입니까?

식품비	관리비	연료비	인건비	총급식비
원	원	원	원	원

5. 귀교의 배식형태는?

- ① 교실 ② 식당 ③ 교실 + 식당

6. 귀교의 메뉴 작성 주기는?

- ① 일주일 ② 10일 ③ 15일 ④ 1개월 ⑤ 계절별 ⑥ 메뉴주기를 사용하지 않음

7. 귀교의 급식메뉴작성은?

- ① 영양사 단독 작성
- ② 부산시 교육청에서 제공하는 추천식단표 활용
- ③ 기타 ()

ii) 식재료 구매 관련 질문사항

8. 귀교의 급식 식자재 품목별 주된 거래처를 하나만 선택하여 해당되는 각각의 빈칸에 체크(✓)해 주십시오

(*통합 식자재납품업체: 여러 품목을 한 유통업체를 통해 구입[예, 농,수,공산품 통합 구매] *품목별 식자재납품업체: 한가지 품목만 전문 유통업체에서 구입[예, 축산물 유통업체를 통한 구입])

	구분	농산물	축산물	수산물	공산품
품목 별 구매 방법	① 소매상				
	② 도매상				
	③ 농.수.축협				
	④ 통합 식자재납품업체				
	⑤ 품목별 식자재납품업체				
	⑥ 기타				

9. 다음 분류별 수산물 식자재의 주 구매처를 한 가지만 선택하여 해당되는 각
각의 빈칸에 체크(✓)해 주십시오

(9번 문항에서 수산물을 통합 식자재납품업체로 표기하신 경우 동일하게
통합 식자재납품업체로 표기해주시면 됩니다.)

	구분	신선 냉장 수산물	냉동 수산물	김 등 가공 수산물	기타 수산물
품목별 구매 방법	① 소매상				
	② 도매상				
	③ 수협				
	④ 통합 식자재 납품업체				
	⑤ 수산물 전문 식자재 납품업체				
	⑥ 기타				

10. 귀교의 급식 식자재 공급업체 선정방식을 선택하여 해당되는 각각의 빈칸에
체크(✓)해 주십시오

	구분	농산물	축산물	수산물	공산품
공급 업체 선정 방식	① 최저가 일반경쟁입찰(G2b)				
	② 하한선(약87%)이상인 업체들 중 유통업자가 선택하는 소액수의견적(G2b)				
	③ 방문평가 등 수의계약				
	④ 기타				

11. 귀교의 급식 식자재 품목별 공급업체와의 계약기간을 선택하여 해당되는 각
각의 빈칸에 체크(√)해 주십시오

	구분	농산물	축산물	수산물	공산품
품목 별 계약 기간	① 1개월 단위				
	② 3개월 미만				
	③ 6개월 미만				
	④ 6개월 단위				
	⑤ 1년 단위				
	⑥ 1년 이상				

II. 학교급식에 수산물 식자재 선정을 위한 중요 요인에 관한 질문

영양사선생님께서 평소 학교급식에 자주 이용하는 수산물 식자재를 구매할 때 다음 페이지에 제시되고 있는 항목들을 어느 정도 고려하십니까? 각 문항에 대한 귀하의 동의 정도를 해당번호에 체크(√)해 주십시오 (전처리되어 고려할 수 없는 항목은 ‘그렇지 않다’에 표시하여 주시기 바랍니다)

번호	항목	평가				
		전혀 그렇지 않다	그렇지 않다	보통	중요	매우 중요
12	수산물의 비린내 여부	①	②	③	④	⑤
13	수산물 공급업체의 이미지	①	②	③	④	⑤
14	수산물의 국내산 여부	①	②	③	④	⑤

번호	질문내용	응답				
		전혀 그렇지 않다	그렇지 않다	보통	중요	매우 중요
15	수산물의 점도	①	②	③	④	⑤
16	수산물의 가격	①	②	③	④	⑤
17	수산물 공급업체의 평소 호감도	①	②	③	④	⑤
18	수산물 공급업체의 신뢰할 수 있는 유통경로의 확보 여부	①	②	③	④	⑤
19	수산물의 형태유지정도	①	②	③	④	⑤
20	수산물의 수입산 여부	①	②	③	④	⑤
21	수산물의 포장 상태	①	②	③	④	⑤
22	수산물의 탄력도	①	②	③	④	⑤
23	수산물 공급업체의 친숙도	①	②	③	④	⑤
24	수산물 공급업체의 HACCP 인증여부	①	②	③	④	⑤
25	수산물의 고유 색상유지정도	①	②	③	④	⑤
26	수산물의 규격화 상태	①	②	③	④	⑤
27	수산물의 생산이력제 (제품의 생산 및 유통을 추적 할 수 있는 제도) 표시여부	①	②	③	④	⑤

번호	질문내용	응답				
		전혀 그렇지 않다	그렇지 않다	보통	중요	매우 중요
28	수산물의 눈동자의 투명도	①	②	③	④	⑤
29	수산물의 품질인증여부	①	②	③	④	⑤
30	수산물의 비늘 유실정도	①	②	③	④	⑤
31	수산물 공급업체의 유통과정 공개여부	①	②	③	④	⑤
32	수산물의 아가미 색상	①	②	③	④	⑤

Ⅲ. 학교급식에 수산물 식자재 품질에 대한 평가질문

다음은 영양사선생님께서 평소 학교급식에 자주 이용하는 수산물의 품질에 대한 질문입니다. **각 문항에 대한 귀하의 동의 정도를 해당 번호에 체크(√)해** 주십시오

번호	항목	평가				
		전혀 그렇지 않다	그렇지 않다	보통	그렇다	매우 그렇다
33	내가 이용하고 있는 수산물의 품질은 전반적으로 높은 편이다	①	②	③	④	⑤
34	내가 이용하고 있는 수산물은 전반적으로 신선한 편이다	①	②	③	④	⑤
35	내가 이용하고 있는 수산물은 전반적으로 맛있는 편이다	①	②	③	④	⑤
36	내가 이용하고 있는 수산물은 훌륭한 제품이다	①	②	③	④	⑤

IV. 학교급식에 수산물 식자재에 대한 가치와 구매의도에 대한 평가질문

다음은 영양사선생님께서 평소 학교급식에 자주 이용하는 수산물의 가치 및 구매의도에 대한 질문입니다. 각 문항에 대한 귀하의 동의 정도를 해당 번호에 체크(√)해 주십시오

번호	항목	평가				
		전혀 그렇지 않다	그렇지 않다	보통	그렇다	매우 그렇다
37	내가 평소 학교급식에서 자주 이용하는 수산물은 가격만큼 가치가 있어 보인다	①	②	③	④	⑤
38	다음에 수산물을 구입할 경우 나는 평소 학교급식에 자주 이용하는 수산물을 구입할 것이다	①	②	③	④	⑤
39	내가 평소 학교급식에서 자주 이용하는 수산물은 영양학적으로 가치가 있어 보인다	①	②	③	④	⑤
40	나는 평소 학교급식에 자주 이용하는 수산물을 구매할 의사가 있다	①	②	③	④	⑤
41	내가 평소 학교급식에 자주 이용하는 수산물은 구매할 가치가 있어 보인다	①	②	③	④	⑤
42	내가 평소 학교급식에 자주 이용하는 수산물은 후회 없는 훌륭한 구매가 될 것이다	①	②	③	④	⑤

★ 마지막으로 영양사 선생님에 관한 질문사항입니다. 해당하는 번호에 체크
(√)하거나 빈칸을 채워 주십시오.

43. 귀하의 나이는?

① 25세 이하 ② 26~30세 ③ 31~35세 ④ 36~40세 ⑤ 41세 이상

44. 귀하의 성별은? ① 남 ② 여

45. 학교급식에서의 귀하의 영양사 근무 경력은? _____ 년 _____ 개월



<감사의 글>

‘과연 내가 논문을 작성할 수 있을까...’ 두려움 반 설렘 반으로 출발했던 대학원 생활이 어느덧 석사학위논문을 완성하고 이렇게 감사의 글을 적는 지금 생각해보니 시간이 정말 빠르다는 것을 새삼 느끼게 됩니다. 이제 더 넓은 곳으로 나아가기 위해 고마운 교수님들, 소중한 대학원실식구들과의 헤어짐을 준비해야 한다는 것이 조금 힘들기도 하구요. 항상 힘들고 지칠 때 제 인생에 있어서 가장 유쾌하고 소중했던 지난 2년을 함께 한 고마운 분들을 생각하며 나아가겠습니다.

논문 주제로 고민하고 힘들어 할 때마다 할 수 있다고 다독여주시고 힘든 상황도 긍정적으로 받아드릴 수 있도록 도와주신 인간적인 매력과 카리스마 넘치는 지도교수 장영수 교수님께 제일 먼저 감사드립니다.

대학원 입학부터 아버지처럼 보살펴주셨던 최종화 교수님, 현실에 안주하려는 저에게 진심어린 충고를 아끼지 않으셨던 이상고 교수님, 언제나 잘 할 거라며 부족한 제자를 감싸주시는 박성쾌 교수님, 언제나 감사드리신 김병호 교수님, 얼굴만 보아도 기분 좋은 정 많은 표희동 교수님, 그리고 마지막으로 냉정한 듯 보이지만 너무나 따뜻하고 웃는 모습이 매력적인 존경하는 송정현 교수님께도 감사드립니다.

또한 논문을 준비하는 과정에서 힘들 때 격려해주고 함께 공부한 대학원 선배이자 사랑하는 동생 춘봉이, 항상 웃음을 주었던 동기 민주, 언제나 열심히 하는 진철선배, 경화, 저를 대학원으로 인도했던 정한선배 그리고 앞으로 대학원을 이끌어 나가야 할 춘영이, 주남오빠, 진호선배, 민지, 유진이, 지은이, 누를 모두 너무 감사하고 남은 대학원 생활도 멋지게 보내길 바랍니다.

그리고 지금의 제가 있기까지 힘든 시간 든든한 버팀목이 되어준 세상에서 가장 친한 친구인 언니와 제대를 한달 앞둔 남동생, 그리고 하늘에 있는 사랑하는 예쁜 우리 막내에게도 고마움을 전하며, 마지막으로 말로는 다 표현하지 못할 사랑으로 언제나 부족한 딸에게 용기를 주시는 존경하는 어머니와 아버지께 온 마음으로 감사드리며 이 논문을 드립니다.

