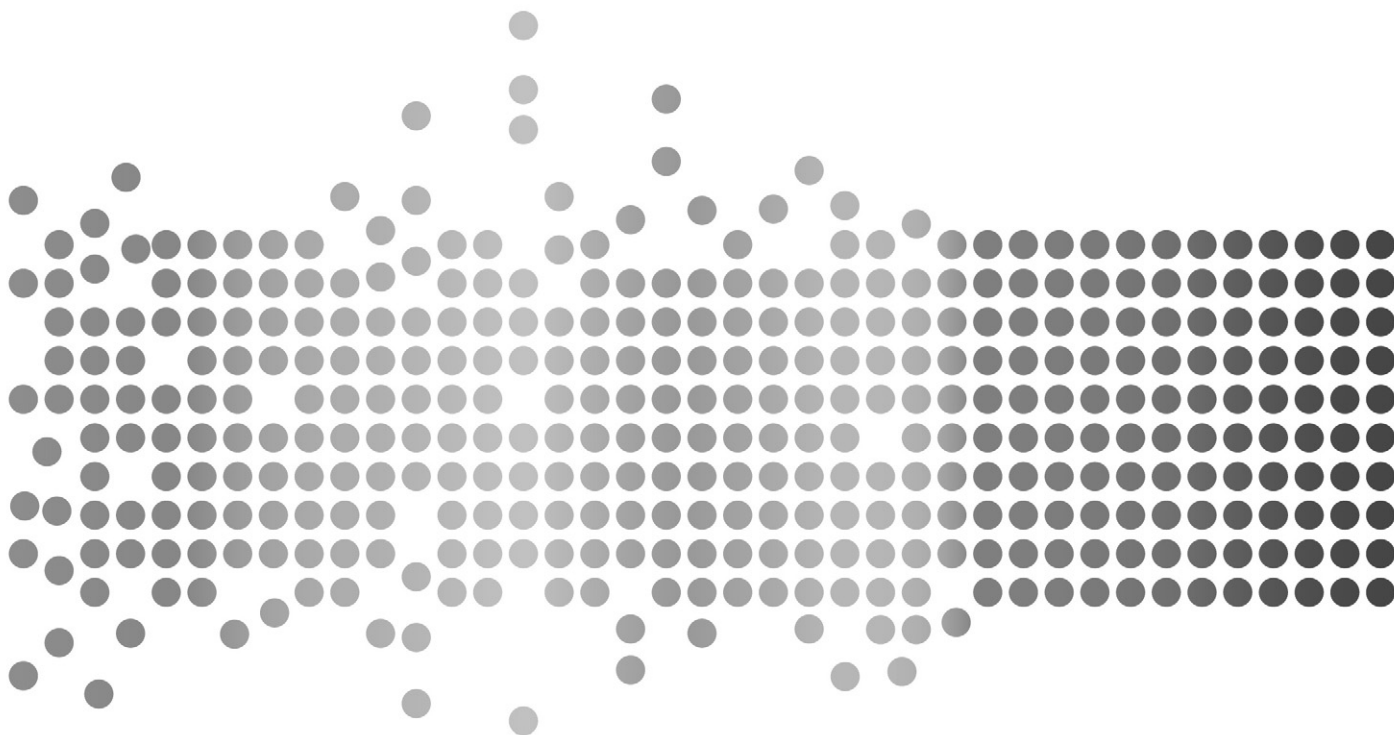


친환경 음식문화 조성을 위한 음식 유형별 식단·찬기 표준모델 개발 연구

김정선 · 김어지나 · 정진욱 · 윤시문 · 신정훈



보 건 복 지 부
Ministry of Health and Welfare

한국보건사회연구원
Korea Institute for Health and Social Affairs

제출문

보건복지부장관 귀하

이 보고서를 “친환경 음식문화 조성을 위한 음식 유형별 식단 찬기 표준모델 개발 연구” 과제의 최종보고서로 제출합니다.

2010. 6.

주관연구기관명: 한국보건사회연구원

연구 책임자 :	김 정 선
연 구 원 :	김어지나
연 구 원 :	정 진 욱
연 구 원 :	윤 시 몬
연 구 원 :	신 정 훈

Abstract	1
요 약	9
제1장 서론	21
제1절 연구 필요성 및 배경	21
제2절 연구목적	23
제3절 연구내용	24
제4절 연구방법	26
제2장 우리나라 음식문화개선사업의 연혁 및 고찰	35
제1절 음식문화 개선사업 추진 현황	35
제2절 정부의 세부사업 추진 현황	45
제3절 소형·복합찬기 시범사업 현황	50
제4절 찬기의 종류 및 특징	58
제3장 2009년도 소형·복합 찬기 시범사업 실태조사	63
제1절 조사개요	63
제2절 시범사업 참여업소의 찬기 관련 사용현황 및 선호도	64
제3절 시범지역 공무원의 인식 및 선호도	85
제4절 음식유형별 찬기 선호도	99
제5절 시사점	105

제4장 2010년도 시범사업 참여업소 및 소비자 선호도 현황	113
제1절 조사 개요	113
제2절 시범사업 참여예정업소의 찬기 관련 인식 및 선호도	116
제3절 공동찬통 및 소형·복합 찬기에 대한 소비자 인식 및 선호도	147
제4절 음식유형별 찬기 선호도	159
제5절 시사점	163
제5장 찬기 표준모델(안)	167
제1절 음식유형별 찬기 표준모델(안)	167
제2절 찬기보급안별 찬기 표준모델(안)	171
제3절 찬기 시안 및 제작 지침서	175
제6장 결론 및 정책제언	181
제1절 결론	181
제2절 정책제언	182
참고문헌	185
부 록	189
부록 1. 2009년도 시범사업 참여업소용 설문조사표	189
부록 2. 2009년도 시범지역 공무원용 설문조사표	197
부록 3. 2010년도 시업업소 참여업소용 설문조사표	206
부록 4. 2010년도 시범사업 소비자용 설문조사표	217
부록 5. 기타 찬기 시안 및 제작 지침서	225

표 목차

〈표 1- 1〉 조사 설계 개요	29
〈표 2- 1〉 음식문화 관련 주요 제도 변천 내역	36
〈표 2- 2〉 좋은 식단체 3대 기본 요소	36
〈표 2- 3〉 한식 및 일식의 반찬수 기준	37
〈표 2- 4〉 KBS 이영돈 PD의 소비자 고발(' 08. 8. 29)	39
〈표 2- 5〉 음식물쓰레기 줄이기 대책 연혁	40
〈표 2- 6〉 음식물쓰레기 발생 현황(2002~2007)	42
〈표 2- 7〉 보건복지부의 음식문화개선사업 추진 기본계획	45
〈표 2- 8〉 「좋은 식단」 이행 기준	52
〈표 2- 9〉 2009년도 시범사업 지정업소수	54
〈표 2-10〉 2009년도 시범사업 복합찬기 지원 현황 및 모델	55
〈표 2-11〉 서울시 현황	56
〈표 2-12〉 대구광역시 현황	56
〈표 2-13〉 전주시 현황	57
〈표 2-14〉 순천시 현황	57
〈표 2-15〉 찬기 재질 종류 및 특징	58
〈표 3- 1〉 표본조사 개요	63
〈표 3- 2〉 설문조사 개요	64
〈표 3- 3〉 업소조사 현황	65
〈표 3- 4〉 2009년 시범사업 참여영업자 일반현황	66
〈표 3- 5〉 음식유형별 업소규모 현황	69
〈표 3- 6〉 음식유형 사용여부	70
〈표 3- 7〉 정부지원 소형·복합 찬기 보급 업소	70
〈표 3- 8〉 보급된 소형·복합 찬기의 지원기관	71
〈표 3- 9〉 보유 소형·복합 찬기의 크기	72
〈표 3-10〉 보유하고 있는 복합 찬기의 뚜껑 유무	72

〈표 3-11〉	보유하고 있는 소형·복합 찬기세트의 반찬수	73
〈표 3-12〉	보유하고 있는 소형·복합 찬기의 재질	73
〈표 3-13〉	정부지원 소형·복합 찬기의 실제 사용 여부	74
〈표 3-14〉	소형·복합 찬기 사용 후 음식물 쓰레기양의 변화	74
〈표 3-15〉	음식유형별 찬기만족도	75
〈표 3-16〉	보유 또는 사용하는 소형·복합찬기에 대한 만족도	76
〈표 3-17〉	소형·복합 찬기 사용에 대한 고객의 반응	77
〈표 3-18〉	소형·복합 찬기 사용의사	78
〈표 3-19〉	소형·복합 찬기 보급 확대 방법	79
〈표 3-20〉	소형·복합 찬기 선택 시 중요도	80
〈표 3-21〉	선호 소형·복합 찬기세트의 크기	81
〈표 3-22〉	선호하는 복합 찬기의 뚜껑 유무 및 투명성	82
〈표 3-23〉	선호하는 소형·복합 찬기세트의 반찬 가짓수	82
〈표 3-24〉	선호하는 소형·복합 찬기의 재질	83
〈표 3-25〉	선호하는 소형·복합 찬기세트의 기준 가격	83
〈표 3-26〉	소형·복합 찬기 구입비에 대한 영업주 본인부담제 도입시 부담 범위	84
〈표 3-27〉	2009년 소형·복합찬기 시범사업으로 보급한 찬기종류	85
〈표 3-28〉	보급된 소형·복합찬기모델의 종류	85
〈표 3-29〉	소형·복합찬기의 보급 방법	86
〈표 3-30〉	소형·복합찬기의 보급 시 영업주의 호응	86
〈표 3-31〉	소형·복합 찬기의 보급 시 문제점	87
〈표 3-32〉	소형·복합 찬기 보급 확대 방법	88
〈표 3-33〉	영업주의 본인부담제 도입이 소형·복합 찬기 보급에 미치는 영향	89
〈표 3-34〉	소형·복합 찬기 지원 사업의 음식물쓰레기 감소에 미치는 영향	89
〈표 3-35〉	소형·복합찬기 지원 사업의 남은 음식 재사용 금지에 미치는 영향	90
〈표 3-36〉	소형·복합 찬기 지원사업이 간소한 상차림 음식문화 전파에 미치는 영향	90
〈표 3-37〉	소형·복합 찬기에 대한 영업주의 반응	91

〈표 3-38〉 소형·복합찬기 지원 사업에 대한 지원 지속 여부	92
〈표 3-39〉 소형·복합 찬기 지원 사업 필요시 지자체 비용으로 추가 지원 여부	92
〈표 3-40〉 소형·복합 찬기 지원 사업에 대한 다른 지자체에 추천 여부	93
〈표 3-41〉 친환경 음식문화 조성을 위한 복합찬기 지원의 활성화 여부	93
〈표 3-42〉 소형·복합 찬기 선택 시 중요도	94
〈표 3-43〉 지원 시 선호하는 소형·복합 찬기 종류	95
〈표 3-44〉 지원 시 선호하는 소형·복합 찬기 뚜껑 유무 및 투명성	95
〈표 3-45〉 지원 시 선호하는 소형·복합 찬기모델의 반찬수	96
〈표 3-46〉 지원 시 선호하는 소형·복합찬기의 재질	96
〈표 3-47〉 지원 시 선호하는 소형·복합 찬기의 가격	97
〈표 3-48〉 기타 의견	97
〈표 3-49〉 찬기 용어의 정의	98
〈표 3-50〉 음식유형별 찬기 선호형태 현황	99
〈표 3-51〉 영업장 규모별 선호형태	100
〈표 3-52〉 복합찬기의 뚜껑 유무 및 투명성	100
〈표 3-53〉 음식유형별 소형찬기 선호재질 현황	101
〈표 3-54〉 음식유형별 복합찬기 선호재질 현황	102
〈표 3-55〉 찬기 형태별 선호크기 현황	103
〈표 3-56〉 찬기 형태별 선호크기 제안	103
〈표 3-57〉 복합찬기의 선호 반찬수 현황	104
〈표 4- 1〉 2010년도 원스푸드 캠페인 시범사업 참여업소 현황	114
〈표 4- 2〉 2010년도 시범사업 참여업소대상 설문조사 개요	115
〈표 4- 3〉 소비자대상 설문조사 개요	115
〈표 4- 4〉 2010년 시범사업 참여영업자 일반사항	116
〈표 4- 5〉 음식유형별 업소 규모	118
〈표 4- 6〉 음식유형별 음식문화개선사업 및 정부의 찬기 보급사업에 대한 인지도	120
〈표 4- 7〉 음식유형별 정부의 찬기 보급사업에 대한 인지도	120

〈표 4- 8〉	음식유형별 공동찬통 및 소형·복합 찬기에 대한 업주의 인지도121
〈표 4- 9〉	음식유형별 음식업주가 접해본 찬기의 종류122
〈표 4-10〉	음식유형별 소형·복합찬기 및 공동찬통의 자율적 사용 여부123
〈표 4-11〉	음식유형별 자율적으로 사용하고 있는 찬기의 종류123
〈표 4-12〉	음식유형별 찬기 사용에 대한 인식124
〈표 4-13〉	음식유형별 해당 업소에서의 찬기 사용에 대한 인식125
〈표 4-14〉	찬기 사용에 따른 장·단점 인식도126
〈표 4-15〉	음식유형별 찬기 사용으로 인한 음식물 쓰레기 감소 기여에 대한 인식	..126
〈표 4-16〉	음식유형별 찬기 사용으로 인한 남은 음식 재사용 금지 기여에 대한 인식	..127
〈표 4-17〉	음식유형별 찬기 사용으로 인한 간소한 상차림 음식문화 전파 기여에 대한 인식128
〈표 4-18〉	공동찬통 및 소형·복합 찬기 사용을 확대시킬 수 있는 방법129
〈표 4-19〉	음식유형별 찬기 지원사업 지원 지속의 필요성129
〈표 4-20〉	음식유형별 성공적인 친환경 음식문화 조성을 위한 소형찬기 지원 활성화에 대한 인식130
〈표 4-21〉	음식유형별 성공적인 친환경 음식문화 조성을 위한 복합찬기 지원 활성화에 대한 인식130
〈표 4-22〉	음식유형별 성공적인 친환경 음식문화 조성을 위한 공동찬통 지원 활성화에 대한 인식131
〈표 4-23〉	음식유형별 정부의 찬기 무상 보급에 대한 인식132
〈표 4-24〉	음식유형별 영업주의 본인부담제 도입 시 찬기 보급에 미치는 영향	133
〈표 4-25〉	음식유형별 음식점 찬기 사용에 따른 구입비 부담 주체에 대한 인식	133
〈표 4-26〉	업주의 찬기 선택 시 품질, 위생, 편리성의 중요도에 대한 인식134
〈표 4-27〉	음식유형별 업주가 선호하는 공동찬통 및 소형·복합 찬기의 형태	..136
〈표 4-28〉	업주가 선호하는 공동찬통 및 소형·복합 찬기의 크기136
〈표 4-29〉	공동찬통을 선호하는 업주의 뚜껑 및 집게 등의 선호 형태138
〈표 4-30〉	음식업종별 업주가 선호하는 소형찬기의 재질139

〈표 4-31〉	음식업종별 업주가 선호하는 복합찬기의 재질	140
〈표 4-32〉	음식업종별 업주가 선호하는 공동찬통의 재질	141
〈표 4-33〉	음식업종별 소형찬기 구매시 지불할 수 있는 찬기세트 기준 가격에 대한 업주 의견	142
〈표 4-34〉	음식업종별 복합찬기 구매 시 지불할 수 있는 찬기세트 기준 가격에 대한 업주 의견	142
〈표 4-35〉	음식업종별 공동찬통 구매 시 지불할 수 있는 찬기세트 기준 가격에 대한 업주 의견	143
〈표 4-36〉	음식업종별 찬기 구입 시 업주의 본인부담제 도입 시 부담 가능 정도 ..	144
〈표 4-37〉	음식업종별 본인부담제 도입이 음식 값 영향에 미치는 영향에 대한 업주의 인식	144
〈표 4-38〉	음식업종별 본인부담제 도입으로 인한 음식 값 상승정도에 대한 업주의 인식 분포	145
〈표 4-39〉	음식업종별 제시한 찬기 용어의 타당성에 대한 업주 의견	146
〈표 4-40〉	소비자 대상 조사 응답자의 일반사항	147
〈표 4-41〉	음식문화 개선사업 및 정부의 찬기 보급사업에 대한 인지 여부	148
〈표 4-42〉	공동찬통 및 소형·복합찬기의 경험 여부 및 찬기 종류	149
〈표 4-43〉	음식점에서의 찬기사용에 대한 소비자 인식	149
〈표 4-44〉	공동찬통 및 소형·복합 찬기사용에 대한 생각	150
〈표 4-45〉	찬기 사용이 음식물 쓰레기 감소 기여에 대한 소비자 인식	150
〈표 4-46〉	찬기 사용을 확대시킬 수 있는 방법에 대한 소비자 의견	151
〈표 4-47〉	정부의 찬기 지원사업에 대한 지속 및 활성화 필요성에 대한 소비자 인식 ..	152
〈표 4-48〉	정부의 찬기 무상보급에 대한 소비자 인식	153
〈표 4-49〉	영업주의 본인부담제 도입시 찬기의 보급에 미치는 영향에 대한 소비자 인식	153
〈표 4-50〉	영업주 본인부담제시 소비자 추가 비용에 대한 소비자 인식	154
〈표 4-51〉	음식점의 공동찬통 및 소형·복합 찬기 사용에 따른 구입비 부담자	154

〈표 4-52〉	음식문화 개선사업에 효과적인 찬기종류	155
〈표 4-53〉	소비자가 선호하는 소형찬기의 형태 및 재질	155
〈표 4-54〉	소비자가 선호하는 복합찬기의 형태 및 재질	156
〈표 4-55〉	소비자가 선호하는 공동찬통의 형태 및 재질	157
〈표 4-56〉	찬기용어 정의의 타당성에 대한 소비자 의견	158
〈표 4-57〉	음식유형별 찬기 선호형태 현황	159
〈표 4-58〉	공동찬통의 뚜껑, 반찬수, 덜음 젓가락	160
〈표 4-59〉	찬기 형태별 선호크기 현황	162
〈표 4-60〉	복합찬기 형태에 대한 소비자 선호도	162
〈표 5- 1〉	음식유형별 규모 분포 비교	167
〈표 5- 2〉	음식유형별 찬기형태 및 재질의 선호도 비교	168
〈표 5- 3〉	찬기별 크기 제안	169
〈표 5- 4〉	음식유형별 찬기형태 및 재질 제안	170
〈표 5- 5〉	찬기 보급안별 특징 비교	172
〈표 5- 6〉	기관별 역할	173
〈표 5- 7〉	찬기종류별 형태, 재질 및 크기 최종제안	173
〈표 5- 8〉	찬기종류별 형태, 재질 및 크기	174
〈표 5- 9〉	소형찬기 시안 및 제작지침서	175
〈표 5-10〉	복합찬기 시안 및 제작지침서	176
〈표 5-11〉	공동찬통 시안 및 제작지침서	177

그림 목차

[그림 1-1]	조사도구 개발, 선정 및 결과 분석	28
[그림 1-2]	연구수행 체계	31
[그림 2-1]	2009년도 원스푸드 캠페인 추진내용	38
[그림 2-2]	『친환경 음식문화 조성』 비전·목표 및 추진전략	41
[그림 2-3]	음식물쓰레기 발생량 추이	42
[그림 2-4]	식품접객업소수와 음식물쓰레기 발생량과의 관계	44
[그림 2-5]	서울시 음식문화 시범사업 지정현황 (서울시뉴스, 2009)	46
[그림 2-6]	서울시 성동구 보건위생과의 ‘덜어먹는 식단’ 홍보전단	47
[그림 2-7]	서울시 성동구 보건위생과의 ‘복합찬기’ 예시	48
[그림 2-8]	순천시 보급 소형찬기 및 복합찬기	49
[그림 2-9]	2009년도 정부지원 소형·복합 찬기 사례	59
[그림 3-1]	'10년도 정부지원 소형·복합 찬기 추가 제안 예시	110

Abstract

I. Title

Developing a standard model for food-specific containers for pollution-free food culture

II. Purpose of Study

□ This study is conducted to develop a standard model for food-specific containers for pollution-free food culture. The purpose of this study is to review actual condition of pilot project in 2009 pollution-free food culture, to examine the preference of consumers and restaurant operator in 2010 pollution-free food culture project, and to develop the standard models of food-specific containers for each menu category. Ultimately, these goals can reduce plate waste and prevent the plate waste reuse.

□ The specific purpose is:

- First, to assess domestic policy and system of pollution-free food culture and to investigate its changing trends
- Second, to develop the standard models of food-specific containers for each menu category.
- Third, to suggest policy directions by each menu categories.
- Fourth, to reduce plate waste and provide strategies for prevention of

2

친환경 음식문화 조성을 위한 음식 유형별 식단·찬기 표준모델 개발 연구

- The process to decide the standard model for food-specific containers went through gathering opinions including government officials' interview, survey for consumers and restaurant operator and expert group meeting.

- 1) Collected data for existing research results of food-specific container and plate waste.

3) Collected the data of current situations of 2009 pilot project for pollution-free food

5) Developed first tentative model of food-specific containers for each menu category

7) Selected final standard model of food specific containers for each menu category and suggested policy directions and action plan by each menu category.

III. Results


- The shapes and the quality of the materials for food-specific plates and containers are proposed as shown below:


〈Table 1〉 Proposed food-specific container's shapes and the quality by menu category

Menu Categories	Types					
	Small plate		Complex plate		Joint containers	
	Shapes	Material	Shapes	Material	Shapes	Material
Korean dining food	circle	ceramics	square	ceramics	square	stainless steel ceramics
Roasted meat		stainless steel ceramics		stainless steel synthetic resin ceramics		stainless steel synthetic resin ceramics
Steamed dish and Stew	square circle	ceramics stainless steel		stainless steel		stainless steel
Soup	circle	ceramics synthetic resin		stainless steel		stainless steel
A meal including rice		ceramics synthetic resin		stainless steel synthetic resin		stainless steel ceramics
Sashimi	square	ceramics stainless steel		stainless steel ceramics		stainless steel
Korean snack bar	circle	synthetic resin ceramics		stainless steel synthetic resin		stainless steel synthetic resin
Japanese food	square circle	ceramics		ceramics		stainless steel ceramics
Chinese food	circle	ceramics		stainless steel ceramics		stainless steel ceramics



- Tentative models and manufacture guidelines for standard food-specific plates and containers are proposed as shown in table 1, table 2 and table 3.

〈Table 2〉 Tentative models and manufacture guidelines for small plate

Example photos	Types	small plate		
	Name of products	small circle 1	small circle 2	small circle 3
	Materials	stainless steel	ceramics	synthetic resin
	Specification	width 12cm × height 2~3cm		

Example photos	Types	small plate		
	Name of products	small square 1	small square 2	small square 3
	Materials	stainless steel	ceramics	synthetic resin
	Specification	width 12cm × length 12cm × height 2~3cm		

〈Table 3〉 Tentative models and manufacture guidelines for complex plate

Example photos	Types	complex plate		
	Name of products	complex 1	complex 2	complex 3
	Materials	stainless steel	ceramics	synthetic resin
	Specification	<ul style="list-style-type: none"> - square - width 20cm × length 20cm × height 2~3cm - for 3-5 side dishes 		
Example photos	Types	complex plate		
	Name of products	complex 4		
	Materials	ceramics		
	Specification	<ul style="list-style-type: none"> - rectangle - width 10cm × length 30cm × height 2~3cm - for 3-4 side dishes 		

〈Table 4〉 Tentative models and manufacture guidelines for joint containers

Example photos	Types	Joint containers		
	Name of products	joint 1	joint 2	
	Materials	stainless steel	ceramics	
	Specification	<ul style="list-style-type: none"> - square - width 10cm × length 10cm × height 6cm - with transparent separated lid with PC quality - tongs and chopsticks for taking food can be stored separately 		
	Name of products	joint 3A	joint 5A	joint 7A
	Materials	stainless steel	ceramics	synthetic resin
	Specification	<ul style="list-style-type: none"> - rectangle - width 9cm × length 15cm × height 6cm - for 3-4 side dishes - with transparent separated lid with PC quality - tongs and chopsticks for taking food can be stored separately 		
	Name of products	joint 3B	joint 5B	joint 7B
	Materials	stainless steel	ceramics	synthetic resin
	Specification	<ul style="list-style-type: none"> - rectangle - width 9cm × length 15cm × height 10cm - for 3-4 side dishes - with transparent separated lid with PC quality - tongs and chopsticks for taking food can be stored separately 		

4. Policy Suggestion

- ☐ Make the food-specific containers by menu category choice options available
- ☐ Expand propagation a standard model of food-specific containers
- ☐ Improving the perception through continuing education and public relations
 - Educate toward use of standard food-specific containers for employees working in restaurant operations and consumers
 - Promote toward role model restaurant operator for interested people in restaurant operations and consumers
- ☐ Expectations of the tentative model for food-specific containers
 - Improving situation of pollution-free food culture
 - Making the hygienic and table manner and reduce plate waste and prevent of plate waste reuse
 - Efficient and advanced policy and project on restaurant operations

요약

I. 제목

친환경 음식문화 조성을 위한 음식 유형별 식단 찬기 표준모델 개발 연구

II. 연구 배경 및 목적

1. 연구 배경

- 국민생활수준 향상과 함께 외식의 증가로 외식산업 대형화, 고급화 등 급성장이 가속화
- 필요 이상으로 제공되는 풍요로운 외식문화가 초래하는 낭비적이고 비위생적인 음식문화의 개선 요구 증대
- 올바른 음식문화 정착 및 「좋은 식단」¹⁾을 정착시켜 식량자원의 낭비·환경오염을 방지하는 올바른 음식문화 정착을 유도할 필요가 있으며, 좋은 식단에 적합한 찬기 개발 및 보급 확대가 필요
- 친환경 녹색 음식문화 개선사업의 가속화 및 남은 반찬 재사용 방지를 통한 음식점 위생수준 향상 및 식품안전 선진화 제고 방안 모색 필요

1) 위생적이고 알뜰하며 영양적으로 균형이 잡힌 식단"으로 음식점에서 자율적으로 실천할 수 있도록 한 권장성격의 상차림

2. 연구목적

이 연구는 2009년 기 개발되어 시범업소에 적용해온 음식유형별 식단·찬기 표준 모델의 사용 실태를 파악하고 2010년도 참여업소 및 소비자의 선호도를 반영하여 실효성 있는 음식유형별 표준식단에 맞는 찬기 표준모델을 선정·개발하고 전국으로의 보급 확대방안을 마련함으로써 남은 음식물 재사용으로 인한 위생문제를 해결하고 친환경 녹색 음식문화 개선사업을 성공적으로 추진하는 것이 목적이며 세부적인 목적은 다음과 같음.

- 첫째, 기 개발·보급된 음식유형별 표준식단별 찬기의 특징(디자인, 재질, 위생, 구입비용 등) 및 장단점 분석
- 둘째, 2009년 시범업소 영업자 대상 실태조사를 실시하여 찬기표준모델 1차 시안 및 시사점 도출
- 셋째, 찬기표준모델 1차 시안에 대한 2010년 참여업소 영업자 대상 선호도조사 실시 및 시사점 도출
- 넷째, 찬기표준모델 1차 시안에 대한 소비자 선호도 조사 및 시사점 도출
- 다섯째, 조사결과에 근거한 표준식단에 적합한 찬기 표준모델 선정 및 보급 확대 방안 제시

III. 연구 내용 및 방법

1. 연구내용

- 음식유형별 식단 및 찬기의 특징 및 장단점 분석
 - 기 개발된 표준식단 및 찬기의 특징(디자인, 재질, 위생, 구입비용 등) 비교·분석
 - 찬기의 종류별 장단점 파악

□ 2009년도 시범사업 대상 업소의 설문 및 실태 조사

- 전국 4개 시범지역(서울, 대구, 전북 전주시, 전남 순천시)의 표본조사
- 8개 시·군 613개소에 보급된 찬기에 대한 영업자 대상 설문조사
- 표준모델 1차 시안 및 시사점 도출

□ 2010년도 참여업소 대상 선호도 조사

- 표준모델 1차 시안에 대한 2010년도 소형·복합찬기 보급 전 참여(예정) 업소의 인식 및 선호도 조사

□ 소형·복합찬기 표준모델 1차 시안에 대한 소비자 선호도 조사

□ 음식유형별 소형·복합찬기 표준모델 선정 및 보급 확대 방안 마련

- 자문위원회의 의견 수렴
- 음식점에 적합한 식단별 찬기 표준모델 선정
- 찬기표준모델 보급의 효율적 운영 및 확대 방안 모색

2. 연구방법

□ 기존 자료 수집 및 문헌조사

- 국내의 음식점 위생관리 제도 및 기존 연구 수집
- 타 분야의 실태 조사 및 조사 분석 방법 수집

□ 조사 실시

- 시범사업 업소 실태조사
 - － 표본조사
 - 조사대상 : 4개 시범지역(서울, 대구, 전북, 전남)의 표본업소 대상 지역
 - 조사규모 : 전체 시범업소의 5%에 해당하는 약 30개소
 - 조사방법 : 직접 면접조사

— 설문조사

- 조사대상 및 규모 : 2009년도 8개 시범지역 613개 업소, 전수조사
- 조사방법 : 직접 면접 및 우편조사

○ 실태조사 후 선정된 표준모델 1차 시안으로 선호도 조사

- 2010년 참여업소 대상 조사 : 조사대상 : 전국 15개 시·도의 총 29개 시군구 지정 업소 중 서울지역 100개소
- 소비자 대상 조사 : 서울시 및 수도권 거주자 대상 주부와 회사원 100명

IV. 연구 결과

□ 조사결과를 토대로 음식유형별 찬기형태와 재질이 <표 1>과 같이 제안되었음.

〈표 1〉 음식유형별 제안된 찬기형태 및 재질

음식 유형	찬기 종류					
	소형찬기		복합찬기		공동찬통	
	형태	재질	형태	재질	형태	재질
한정식	원형	도자기	사각형	도자기	사각형	스테인리스 도자기
고기구이		스테인리스 도자기		스테인리스 합성수지 도자기		스테인리스 합성수지 도자기
짬전골	사각형 원형	도자기 스테인리스		스테인리스		스테인리스
탕	원형	도자기 합성수지		스테인리스		스테인리스
백반		도자기 합성수지		스테인리스 합성수지		스테인리스 도자기
횃집	사각형	도자기 스테인리스		스테인리스 도자기		스테인리스
분식	원형	합성수지 도자기		스테인리스 합성수지		스테인리스 합성수지
일식	사각형 원형	도자기		도자기		스테인리스 도자기
중식	원형	도자기		스테인리스 도자기		스테인리스 도자기

□ 찬기종류별 형태, 재질 크기 등이 <표 2>에 상세히 기술되어 있음.

〈표 2〉 찬기종류별 형태, 재질 및 크기 최종(안)

구분	형태	재질	크기	명명
소형찬기	원형	스테인리스	지름 12cm × 높이 2~3cm	소형원형1
		도자기	지름 12cm × 높이 2~3cm	소형원형2
		합성수지	지름 12cm × 높이 2~3cm	소형원형3
	사각형	스테인리스	가로 12cm × 세로 12cm × 높이 2~3cm	소형사각1
		도자기	가로 12cm × 세로 12cm × 높이 2~3cm	소형사각2
		합성수지	가로 12cm × 세로 12cm × 높이 2~3cm	소형사각3
복합찬기	정사각형	스테인리스	가로 20cm × 세로 20cm × 높이 2~3cm	복합1
		도자기	가로 20cm × 세로 20cm × 높이 2~3cm	복합2
		합성수지	가로 20cm × 세로 20cm × 높이 2~3cm	복합3
	직사각형	도자기	가로 10cm × 세로 30cm × 높이 2~3cm	복합4
공동찬통	정사각형	스테인리스	가로 10cm × 세로 10cm × 높이 6cm	공동1
		도자기	가로 10cm × 세로 10cm × 높이 6cm	공동2
	사각형	스테인리스	가로 9cm × 세로 15cm × 높이 6cm	공동3A
			가로 9cm × 세로 15cm × 높이 10cm	공동3B
		도자기	가로 9cm × 세로 15cm × 높이 6cm	공동4A
			가로 9cm × 세로 15cm × 높이 10cm	공동4B
		합성수지	가로 9cm × 세로 15cm × 높이 6cm	공동5A
			가로 9cm × 세로 15cm × 높이 10cm	공동5B

□ 찬기종류별, 음식유형별 찬기의 형태, 재질 및 크기가 <표 3>에 기술됨.

〈표 3〉 찬기종류 및 음식유형별 찬기의 형태, 재질 및 크기

구분	형태		음식유형	
계		18종		유형수
소형찬기 (6종)	원형	소형원형1	고기구이, 찜·전골	2
		소형원형2	한정식, 고기구이, 찜·전골, 탕, 백반, 분식, 일식, 중식	8
		소형원형3	탕, 백반, 분식	3
	사각형	소형사각1	찜·전골	1
		소형사각2	찜·전골, 횡집, 일식	3
		소형사각3	횡집	1
복합찬기	정사각형	복합1	고기구이, 찜·전골, 탕, 백반, 횡집, 분식, 중식	7

구분	형태		음식유형	
(4종)		복합2	한정식, 고기구이, 일식, 중식	4
		복합3	고기구이, 백반, 찌집, 분식	4
	직사각형	복합4	한정식, 고기구이, 찜·전골, 일식, 중식	5
공동찬통 (8종)	정사각형	공동1	한정식, 찜·전골, 탕, 백반, 찌집, 분식, 일식, 중식	8
		공동2	한정식, 고기구이, 백반, 일식, 중식	5
	사각형	공동3A	한정식, 고기구이, 찜·전골, 백반, 찌집, 분식, 일식, 중식	8
		공동3B	한정식, 고기구이, 찜·전골, 백반, 찌집, 분식, 일식, 중식	8
		공동4A	한정식, 고기구이, 탕, 백반, 일식, 중식	6
		공동4B	한정식, 고기구이, 탕, 백반, 일식, 중식	6
		공동5A	분식	1
		공동5B	분식	1

□ 찬기 보급에 대한 개선안이 <표 4>에 제시되어 있음.

〈표 4〉 찬기 보급안별 특징 비교

구분	제1안	제2안	제3안
	현행 유지안(기본형)	수정안(조합형)	개선안(완성형)
찬기종류	공동찬통	공동찬통 및 복합찬기	공동찬통, 소형찬기, 복합찬기
특징	- 위생적으로 덜어먹기 권장	- 공동찬통에서 복합찬기로 위생적으로 덜어먹기 및 복합찬기의 남은 음식이 없도록 소비자 독려	- 찬기시험사업의 목적에 준하는 완성된 표준식단을 제시할 수 있음
장점	- 지원비용이 상대적으로 저렴 - 식탁의 공간차지도 최소화	- 복합찬기를 이용하여 조금씩 덜어먹을 수 있어 위생적 - 식탁의 공간차지도 적어짐 - 식탁의 조화를 유도할 수 있음	- 식탁의 조화로운 완성된 세팅 가능 - 영업주의 개선의지에 따른 맞춤형 지도 가능
단점	- 업소별 식탁의 조화가 미흡 - 지도 교육의 필요성 적음	- 지원비용은 중간 정도 수준 - 지도 교육의 노력 필요	- 지원비용이 가장 높음 - 현재의 식탁세팅을 바꾸기 위한 지도 교육의 노력 필수
비고	- 모든 업소 대상 지원이 바람직	- 다수 업소 대상으로 자율적으로 선택할 수 있도록 권장	- 전체 시범업소 대상 보다는 대표적인 모범업소를 발굴하여 권장

□ 제안된 찬기 시안 및 제작지침서가 <표 5>, <표 6> 및 <표 7>에 제시되어 있음.

<표 5> 소형찬기 시안 및 제작지침서

참고사진	찬기종류	소형찬기		
	제품명	소형원형 1	소형원형 2	소형원형 3
	재질	스테인리스	도자기	합성수지
	규격	지름 12cm × 높이 2~3cm		

참고사진	찬기종류	소형찬기		
	제품명	소형사각 1	소형사각 2	소형사각 3
	재질	스테인리스	도자기	합성수지
	규격	가로 12cm × 세로 12cm × 높이 2~3cm		

<표 6> 복합찬기 시안 및 제작지침서

참고사진	찬기종류	복합찬기		
 	제품명	복합 1	복합 2	복합 3
	재질	스테인리스	도자기	합성수지
	규격	- 정사각형 - 가로 20cm × 세로 20cm × 높이 2~3cm - 3~5구		

참고사진	찬기종류	복합찬기		
	제품명	복합 4		
	재질	도자기		
	규격	- 직사각형 - 가로 10cm × 세로 30cm × 높이 2~3cm - 3~4구		

〈표 7〉 공동찬통 시안 및 제작지침서

참고사진	찬기종류	공동찬통		
	제품명	공동 1	공동 2	
	재질	스테인리스	도자기	
	규격	<ul style="list-style-type: none">- 정사각형- 가로 10cm × 세로 10cm × 높이 6cm- 투명한 완전분리형 합성수지(PC) 뚜껑- 덜음집게와 젓가락은 별도 보관 		
	제품명	공동 3A	공동 5A	공동 7A
	재질	스테인리스	도자기	합성수지
	규격	<ul style="list-style-type: none">- 직사각형- 가로 9cm × 세로 15cm × 높이 6cm- 3~4찬- 투명한 완전분리형 합성수지(PC) 뚜껑- 덜음집게와 젓가락은 별도 보관 		
	제품명	공동 3B	공동 5B	공동 7B
	재질	스테인리스	도자기	합성수지
	규격	<ul style="list-style-type: none">- 직사각형- 가로 9cm × 세로 15cm × 높이 10cm- 3~4찬- 투명한 완전분리형 합성수지(PC) 뚜껑- 덜음집게와 젓가락은 별도 보관 		

V. 정책제언

2009년도 시범사업 실태조사 결과를 토대로 영업주와 담당공무원의 의견과 선호도를 반영하여 찬기모델을 1차 선정하였고 2010년도 참여예상업소와 소비자의 선호도와 의견을 수렴하여 음식유형별 찬기 표준모델의 시안과 제작사양을 제시하였고 <표 8>과 같이 기관별 역할정립 및 찬기보급 확대를 위한 향후 추진방향을 제안하고자 함.

〈표 8〉 관련기관별 역할

기관	역할내용
보건복지부	총괄기획 및 지도·감독 사업의 효율적 수행을 위한 자문 등 지원 사업평가 분석
시·도	지역실정에 적합한 사업수행체계 구축 광역단위 사업계획의 수립, 시행 및 평가 사업의 효율적 수행을 위한 자문 및 기술지원 사업에 대한 교육 및 홍보방안 마련 시·군·구 사업결과 취합 및 보고
시·군·구	공공과 민간의 원활한 협력체계 구축 자체사업수행계획 수립 담당인력 확보 및 사업 수행 사업수행결과 분석 및 보고
영업자 단체 (지역)한국음식업중앙회	사업에 대한 홍보 정기모임을 통한 중소기업소 대상의 컨설팅 개념의 교육 지도 사업수행에 따른 협조
소비자 단체	사업에 대한 홍보 사업평가 참여

□ 음식유형별 영업자의 자율적인 찬기모델 선택의 기회 제공 확대

- 관련 제도를 개선하여 자율선택제 도입 및 확대가 바람직
- 제공된 총 18종의 표준모델 외에 지역별 특색을 반영한 다양한 찬기의 지속적인 개발 필요

□ 찬기 보급 확대 방안

- 초기 찬기사업의 정착시기에는 제도적 인센티브 방안 강화 및 홍보
- 모범사례 발굴 및 활발한 지원을 통한 영업주와 소비자의 관심 확보
- 모범음식점 중심으로 확대 강화
- 업소 규모별 지원금의 차별화 검토

□ 제도적 발전 방안

- 2009년과는 다른 자율적인 보급 확대
- 자료 홍보, 찬기활용 우수업소에 표창수여 및 사례발표
- 수도 및 전기료 등의 세제감면, 등 적절한 인센티브 방안 마련
- 인센티브 경비는 사업 초기에는 최소한의 영업주 부담제 도입
- 사업수행지역 공무원에 대한 인센티브 부여 방안 모색 필요
 - － 사업수행자의 활동과 직접적인 교육 및 홍보가 현장에서는 가장 큰 효과를 거둘 수 있기 때문에 수행자에 대한 독려 필요

□ 지속적인 교육 및 홍보로 인식 개선

- 중소기업 대상의 맞춤형 교육 기회 마련
- 대형업소 및 모범사례에 대한 홍보 강화

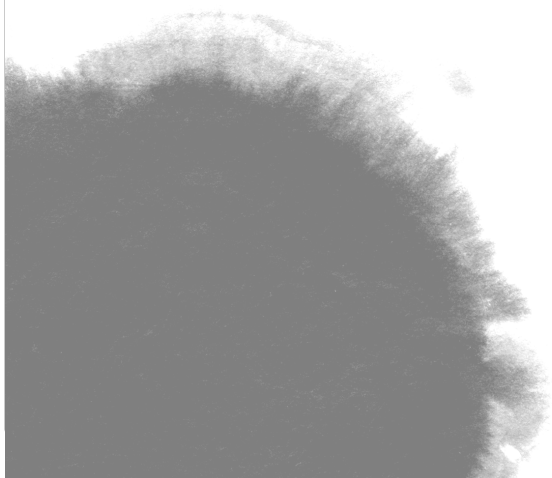
□ 실태조사 및 개선 방안 연구 강화

- 사업평가를 통한 개선점 도출

사업평가를 실시하면서 파악 된 가장 큰 문제점은 사후관리 방안의 한계였다. 따라서 앞으로는 찬기보급 후 음식유형별 우수사례를 통한 활용법을 전수해줄 수 있는 기회를 마련하고 한국음식업중앙회 또는 지역번영회를 통하여 영업주의 개선의지를 증대시킬 수 있는 지도와 계도가 지속되어야 하겠음. 특히 이를 위하여 2010년 2월 새로이 제정·발령된 『모범업소 지정 및 운영관리 지침』에 근거해 설치된 한국음식업중앙회의 음식문화개선운동추진위원회의 역할이 중요하겠다.

01

서론



제1장 서론

제1절 연구 필요성 및 배경

1. 연구 필요성

국민 1인당 소득 수준이 2만 달러를 넘어서면서 삶의 질이 향상되고 소비자의 다양한 욕구의 증대 및 산업구조의 변화로 외식산업은 대형화 및 고급화가 가속화되면서 급성장하였다.

이와 더불어 필요 이상으로 제공되는 풍요로운 외식문화는 먹을 수 있는 많은 음식물이 버려져 자원의 낭비를 초래하고 환경을 오염시켜 이를 방지하기 위한 음식문화 개선의 중요성이 대두되고 있다. 따라서 위생적인 상차림, 알뜰한 상차림, 균형 잡힌 상차림 등을 실현하는 「좋은 식단」²⁾의 실천이 시급한 시점이다.

식량자원의 낭비와 환경오염을 방지하는 올바른 음식문화 정착 유도를 목적으로 한 「좋은 식단」에 적합한 찬기 개발 및 보급의 확대를 통하여 남은 음식물 재사용으로 인한 위생문제를 해결하고 음식물쓰레기 과다 발생에 따른 경제적 손실과 환경오염으로 인한 사회문제를 해결할 수 있을 것이다.

정부에서는 음식물쓰레기 관리 정책을 ‘사후 재사용’에서 ‘사전감량’ 중심으로 전환하고 소형 찬그릇 보급 등을 통하여 2012년까지 ‘음식물쓰레기 배출량 20% 줄이기’를 위하여 범정부적 종합 대책인 ‘음식물쓰레기 줄이기’ 사업을 추진 중이다. 이와 함께 보건복지부가 추진하는 ‘친환경 녹색 음식문화 개선사업’의 가속화가 시급하다.

음식문화 개선사업의 세부추진내용으로서 2009년도에는 남은 반찬 재사용 문제의 해결을 위해 「원스푸드(ONCE Food) 식탁안심 캠페인」 및 음식점용 잔반용기가 개

2) "위생적이고 알뜰하며 영양적으로 균형이 잡힌 식단"으로 음식점에서 자율적으로 실천할 수 있도록 한 권장성격의 상차림

음식문화개선 시범사업 실태조사를 토대로 음식유형별 적합한 찬기 표준모델의 개발을 추진함으로써 실효성 있는 찬기의 확대 보급 및 위생적인 음식문화 정착이 탄력 받기를 기대한다. 음식점 영업자의 자발적인 참여를 위한 구입비용 부담 저감화, 위생점검 면제 등 정부의 지원방안이 마련되면 남은 반찬 재사용 방지를 통한 음식점 위생수준 향상 및 식품안전 선진화를 제고할 것으로 본다.

이 보고서는 총 6장으로 구성되어있다.

제1장은 서론으로 연구의 필요성 및 목적, 연구내용 및 방법 등이 작성되었고, 제2장은 우리나라 음식문화개선사업의 연혁 및 고찰이 제시되어 있고, 제3장은 2009년도 시범사업 참여업소 조사 결과가 분석되어 있으며, 제4장은 2010년도 시범사업 참여예정업소 및 소비자 조사 결과가 분석되어 있다. 제5장에서는 실태조사와 선호도 조사 결과에 근거한 음식유형별 및 찬기보급안별 찬기 표준모델(안)이 제시되어 있고, 마지막으로 제6장에는 연구의 결론 및 정책제언을 제시하였다.

제2절 연구목적

이 연구는 2009년 기 개발되어 시범업소에 적용해온 음식유형별 식단·찬기 표준 모델의 사용 실태를 파악하고 2010년도 참여업소 및 소비자의 선호도를 반영하여 실효성 있는 음식유형별 표준식단에 맞는 찬기 표준모델을 선정·개발하고자 하였다. 전국으로의 보급 확대방안을 마련함으로써 남은 음식물 재사용으로 인한 위생문제를 해결하고, 친환경 녹색 음식문화 개선사업을 성공적으로 추진하는 것이 최종 목적인데, 세부적인 목적은 다음과 같다.

첫째, 기 개발·보급된 음식유형별 표준식단별 찬기의 특징(디자인, 재질, 위생, 구입비용 등) 및 장단점 분석

둘째, 2009년 시범업소 영업자 대상 실태조사를 실시하여 찬기표준모델 1차 시안 및 시사점 도출

셋째, 찬기표준모델 1차 시안에 대한 2010년 참여업소 영업자 대상 선호도조사 실시 및 시사점 도출

넷째, 찬기표준모델 1차 시안에 대한 소비자 선호도 조사 및 시사점 도출

다섯째, 조사결과에 근거한 표준식단에 적합한 찬기 표준모델 선정 및 보급 확대 방안 제시

제3절 연구내용

1. 기존 연구결과 및 자료 고찰

- 음식점 식단 및 찬기 관련 연구결과 정리 및 고찰
- 실태조사 및 선호도 조사를 위한 기존 조사 항목 고찰
- 국내외 찬기 사용 사례 및 기대 효과 조사

2. 표준식단별 찬기의 특징 및 장단점 분석

- 기 개발된 표준식단 및 찬기의 특징(디자인, 재질, 위생, 구입비용 등) 비교·분석
 - － 도자기, 스테인리스 스틸, 합성수지(멜라민) 등 재질 비교
 - － 재질별 위생안전성 조사·분석
- 표준식단 및 찬기의 종류별 장단점 파악

3. 2009년도 시범사업 대상 업소의 설문 및 실태 조사

- 전국 4개 시범지역(서울시, 대구시, 전북 전주시, 전남 순천시)의 표본조사
- 8개 시·군 613개소에 보급된 찬기에 대한 영업자 대상 설문조사
 - － 선호도, 만족도, 활용도 등 총괄 선호도 파악
 - － 영업자, 종사자의 인지도 및 참여도 변화 등 조사
 - － 찬기 사용 효과 및 정도 조사
 - 상차림의 간소화, 음식물 쓰레기 감량 등
 - － 구입비용부담의 수용정도 파악을 위한 지불의사 및 지불가능 범위 조사
 - － 일반적 사항으로 영업자의 연령, 성별, 업소 형태, 모범음식점 유무 등 파악
 - － 문제점 및 개선 사항 등의 의견 수렴
- 표준모델 1차 시안 및 시사점 도출
 - － 찬기 개발 시 고려할 추가조건 도출

- － 표준식단 및 찬기 표준모델별 구입비용·효과(위생, 디자인, 선호도 등) 비교·분석
- － 시범사업 시행의 문제점 및 해결방안 도출

4. 2010년도 참여업소 대상 선호도 조사

- 표준모델 1차 시안에 대한 2010년도 소형·복합찬기 보급 전 참여(예정) 업소의 선호도 조사
 - － 디자인, 재질, 위생, 구입비용 관련 선호도 파악
 - － 구입비용부담 수용정도 파악을 위한 지불의사 조사
 - － 업자의 연령, 성별, 업소 형태, 모범음식점 유무 등 일반적 현황 파악 및 의견 수렴

5. 소형·복합찬기 표준모델 1차 시안에 대한 소비자 선호도 조사

- 연령, 성별, 학력 등 일반적 현황 파악
- 소형·복합찬기에 대한 선호도 파악
- 소형·복합찬기 보급에 대한 인식 파악 및 의견 수렴
- 구입비용부담 수용정도 파악을 위한 지불의사 및 지불가능범위(음식가격) 조사

6. 음식유형별 소형·복합찬기 표준모델 선정 및 보급 확대 방안 마련

- 자문위원회의 의견 수렴
 - － 표준식단에 적합한 찬기표준모델 선정
- 음식점에 적합한 식단별 찬기 표준모델 선정
 - － 위생, 디자인, 재질, 구입비용 등의 비교분석을 통한 표준모델 도출
 - － 영업자 및 소비자의 의견을 반영한 향후 개선 방향 제시
 - － 식기류로서의 찬기적합성(실용성) 및 환경영향을 반영한 표준모델 선정

○ 찬기표준모델 보급의 효율적 운영 및 확대 방안 모색

- 다양한 표준모델을 제공하여 영업자의 선택성 및 실제 사용도 증대
- 홍보·교육 지원
- 시·도 및 관련단체, 음식문화개선운동 추진위원회등과 유기적 협조체계 구축
- 표준식단·찬기 적용 업소에 대한 지원책 마련

제4절 연구방법

1. 기존 자료 및 문헌고찰

국내의 음식점 위생관리 제도 및 음식문화개선사업에 관련된 기존 연구를 고찰하고 분석하여 시사점을 도출하고 시범지역 및 음식업소 현황을 파악하기 위하여 통계자료 등 국내·외 관련 통계자료를 분석하고 참고문헌을 고찰하였다.

2. 자문위원회 구성 및 운영

자문위원회는 연구추진을 위해 보건복지부와 협력하여 시범사업 관계 공무원, 관련 학과 교수, 지자체 공무원, 한국음식업중앙회 관련자, 요리 및 푸드 코디네이션 전문가, 찬기제조업체 대표 등 총 12명으로 구성되었다.

자문위원회의 역할은 조사결과 검토, 표준식단별 찬기 표준모델 선정 등의 단계별 전문가 자문을 통한 원활한 연구수행을 지원하는 것으로 설정되었다.

3. 조사절차

가. 1단계 : 조사도구 개발 및 사전조사 실시

국내외 관련 연구 및 관련 규정을 중심으로 문헌고찰을 하고 사전표본조사를 실시하여 조사항목 도출과정에 대한 의견을 수렴하였다.

나. 2단계 : 조사대상 및 방법 선정

표준모델 1차 시안 도출을 위한 설문 및 실태 조사는 방문 또는 우편 조사 방법 선택하였고, 표준모델 1차 시안에 대한 선호도 조사는 2010년 참여업체 및 소비자 100명 대상으로 면접 및 이메일조사를 실시하였다.

다. 3단계 : 조사실시 및 조사결과 분석

실태조사 및 선호도 조사를 실시한 후 조사결과를 총괄적으로 분석하였다.

라. 4단계 : 자문위원회 개최

조사결과에 대한 전문가들의 검토의견을 수렴하여 최종의견 도출에 반영하였다.

마. 5단계 : 표준식단에 적합한 표준찬기 모델 선정 및 보급 확대 최종안 제시

시범업소 및 소비자를 대상으로 의견 수렴을 하고 자문회의를 통하여 수정 보완하여 최종 표준모델을 결정하였다. [그림 1-1]에는 조사도구 개발, 선정 및 결과 분석을 통한 최종안 선정 절차가 단계별 도식화되어 있다.

[그림 1-1] 조사도구 개발, 선정 및 결과 분석



4. 조사 실시

조사는 표본면접조사를 통하여 실태파악 결과에 근거하여 조사항목을 확정된 후 본 조사를 실시하였으며, 1차 우편조사에 따른 저조한 회수상황을 극복하기 위하여 지역별 조사원 파견으로 영업주들의 설문응답률을 높이는데 주력하였다.

가. 시범사업 업소 실태조사

1) 표본조사

4개 시범지역(서울, 대구, 전북, 전남)의 표본업소를 대상 지역별 유의할당 추출하였으며 그 규모는 전체 시범업소의 5%에 해당하는 약 30개소였다.

조사방법은 방문 면접조사를 실시하여 찬기의 선호도, 만족도, 활용도, 지불의사 조사 등을 파악하였다.

2) 설문조사

2009년도 8개 시범지역 613개 업소 전체를 대상으로 우편으로 전수조사를 실시하였고, 회수율을 높이기 위하여 2차 직접 면접조사를 실시하여 보급된 찬기에 대한 선호도, 만족도, 활용도, 지불의사조사 등을 파악하였다.

나. 실태조사 후 선정된 표준모델 1차 시안으로 선호도 조사

1) 2010년 참여업소 대상 조사

조사대상은 전국 15개 시·도의 총 29개 시·군·구의 2010년도 참여업소 중 서울지역 100개소를 유의할당 추출하여 조사원의 방문 면접조사를 통하여 찬기모델에 대한 선호도, 지불의사조사 등을 파악하였다.

2) 소비자 대상 조사

서울시 및 수도권 거주자 대상으로 회사원과 주부 총 100명에 대하여 찬기모델에 대한 선호도, 지불의사 등을 조사하였다. 조사방법은 주부의 경우는 직접 면접조사를, 회사원의 경우는 이메일조사를 실시하였다.

〈표 1-1〉 조사 설계 개요

조사분야	조사대상	조사규모	표본선정방법	조사방법
사전조사	2009년도 시범업소	한식·중식·일식 각 3개소 총 9개소	유의할당추출	면접조사
	2010년도 참여업소	10개소		
	소비자	10명		
본조사	2009년도 시범업소	4개 시범사업 지역별 한식·중식·일식 약 30개소	유의할당추출	우편 및 방문조사
		613개소	전수조사	방문 및 이메일조사
	2010년도 참여업소	서울시 100개소	유의할당추출	
	소비자	100명		

5. 회의 개최

가. 자문위원회의 개최

전문성 제고를 위하여 12인의 공무원, 학계 전문가, 유관단체, 푸드코디네이터, 찬기생산업체 전문가로 구성된 자문위원회를 2회 개최하였다.

나. 연구진회의 개최

연구방향성 결정 및 연구 추진 과정상 Brain Storming을 위한 담당부처, 연구진, 해당 업종 단체 대표자간 정례적인 정책간담회를 개최하였다.

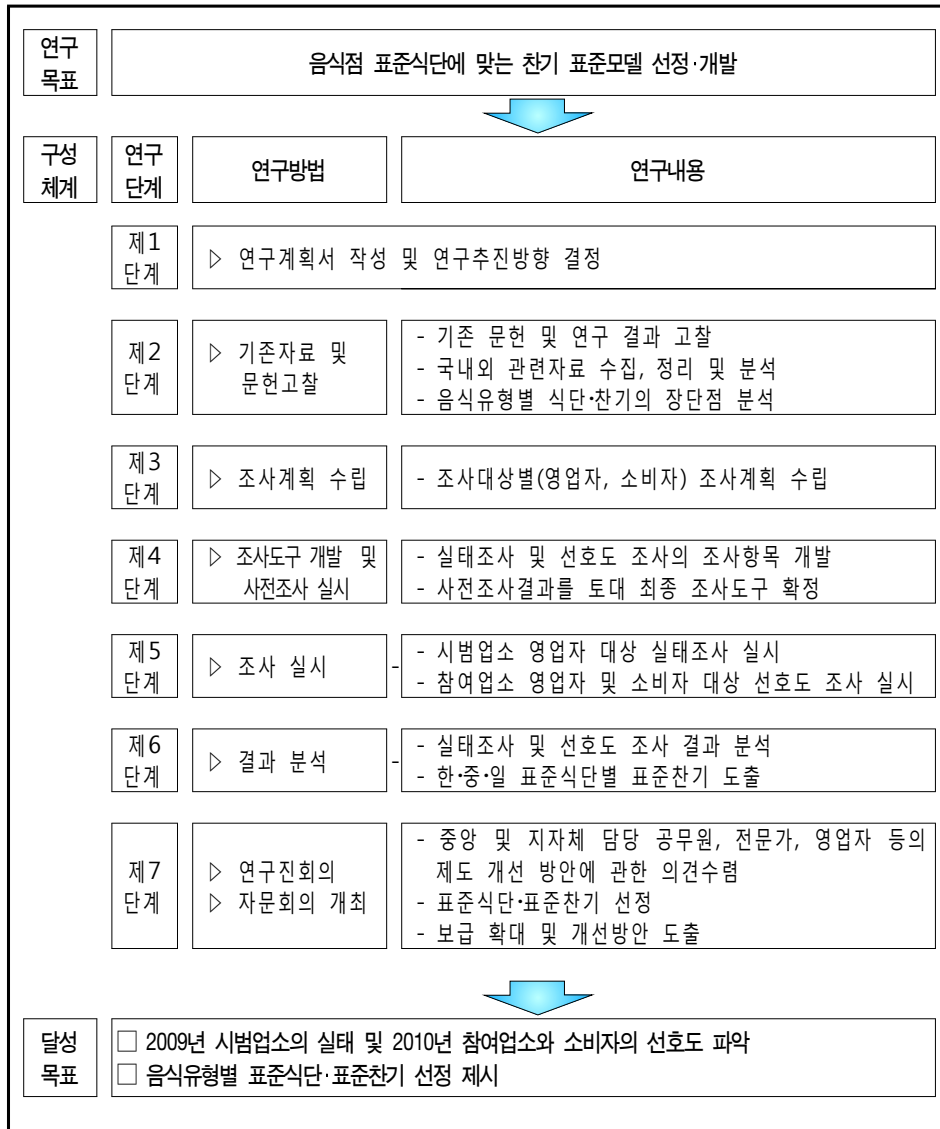
다. 현지회의 개최

지자체 관계 공무원 및 음식점 표본실태 조사를 위한 음식점 방문 시 현지에서 의견 수렴을 위한 회의를 개최하였다.

6. 연구수행체계

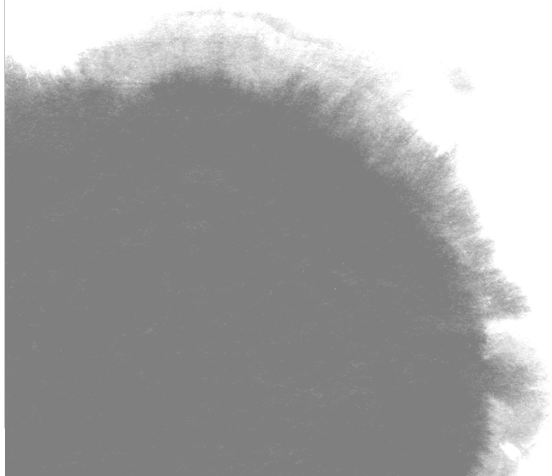
이 연구의 수행 체계는 [그림 1-2]에 제시된 바와 같다.

[그림 1-2] 연구수행 체계



02

우리나라 음식문화개선사업의 연혁 및
고찰



제2장 우리나라 음식문화개선사업의 연혁 및 고찰

제1절 음식문화 개선사업 추진 현황

1. 음식문화 관련 제도의 변천

국민 소득의 증대와 핵가족화, 맞벌이 가정의 증가 추세에 따라 외식 의존도가 증가하기 시작하여 86년 아시안게임, 88년 올림픽 등의 대규모 국제행사를 치루는 것에 대비해 1983년 1월 보건사회부(현 보건복지부)는 종래의 낭비적이고 비위생적인 음식점소의 식사제공 방식을 개선하기 위해 주문식단제를 도입하였다³⁾. 주문식단제는 고추장, 된장, 간장 이외의 반찬은 주문에 따라 값을 더 내야한다는 것을 담고 있다⁴⁾.

이 제도는 그 당시 영업자의 기피와 소비자의 이해부족으로 시행에 어려움을 겪었다. 음식 값은 내리지 않고 제공되는 반찬만 줄어들게 되면서 소비자의 불만이 커졌다. 결국 1987년 4월 3~5가지로 제한했던 기본반찬수를 8가지까지 늘리고, 관광지 토속음식이나 한정식은 반찬수 제한을 없애면서 사실상 주문식단제가 백지화되었다.

<표 2-1>에는 주문식단제, 위생식단제, 좋은 식단체 순으로 음식문화 관련 주요 제도의 변천 내역이 정리되어 있다.

3) 음식문화 개선 및 좋은 식단 정착화 방안, 1998, 한국보건사회연구원, 정기혜

4) http://www.chosun.com/site/data/html_dir/2008/12/19/2008121901682.html

제도명	실시기간	주요내용
주문식단제	‘82~’88	- 음식물별로 주문하고 가격 부과 - 복합찬기 및 소형찬기 사용 권장
위생식단제	‘88~’92	- 음식물 따로 주기 - 덜어 먹을 수 있는 용기 제공
좋은 식단제	‘92~현재	- 위생적이고, 알뜰하며, 균형 잡힌 식단 - 간소한 상차림과 남은 음식 포장용기 비치

〈표 2-2〉 좋은 식단제 3대 기본 요소

구분	내용
위생적인 식단	<ul style="list-style-type: none"> - 한번 제공된 음식은 재사용 안하기 - 간장, 된장, 고추장과 같은 밑반찬도 재사용 안하기 - 반찬은 개별 제공을 원칙으로 하되, 공동반찬은 각자 덜어 먹을 수 있도록 배려
알뜰한 식단	<ul style="list-style-type: none"> - 먹고 남기지 않을 만큼의 적정량 제공 - 반찬은 적절한 가지 수를 가급적 소형 찬기에 담아 제공 - 부족한 반찬은 고객이 원하면 무료로 추가 제공
균형 잡힌 식단	<ul style="list-style-type: none"> - 영양적으로 균형이 잡힌 식단 - 음식의 맛과 어울리는 반찬 제공 - 최대한 계절 식품 활용

1996년에는 탕류, 면류 등 취급하는 일반음식점과 직장 구내식당 및 과거 주문식 단체 등의 실시 경험이 있는 1만2천개 업소를 좋은 식단 실시업소로 선정하였으며, 1997년에는 전골류를 취급하는 모든 업소를 대상업소로 선정하였다. 당시 한식 및 일식의 음식 유형별 설정 반찬수는 <표 2-3>과 같다. 한식과 일식은 유사한 반찬가 지수를 보였고 한식에서는 면류가 가장 적었고, 탕류, 장국류 및 찌개류 3~4가지,

구이류 4~5가지, 백반류 5~6가지, 도시락류가 가장 많았다. 일식에서도 면류가 가장 낮았고, 생선회류 5~5가지, 정식류 7~8가지로 가장 많았다.

〈표 2-3〉 한식 및 일식의 반찬수 기준

구분		음식(예)	반찬가지수	비고
한식	곰탕류	곰탕, 갈비탕, 설렁탕 등	2~3	반찬은 복합메뉴로 하여 고객이 선택토록 함.
	장국류	대구탕, 아구탕 등	2~3	
	찌개류	김치, 된장, 순두부찌개 등	3~4	
	비빔밥류	비빔밥, 돌솥밥 등	2~3	
	면류	국수, 칼국수, 냉면 등	1~2	
	떡국류	만둣국, 떡국 등	1~2	
	전골류	곱창, 해물, 버섯전골 등	3~4	
	구이류	불고기, 생선구이 등	4~5	
	찜 류	아구찜, 갈비찜 등	3~4	
	백반류	가정식 백반	5~6	
	도시락류	도시락	8가지 이내	
일식	생선회류	모듬회, 광어회, 우럭회 등	5~6	업소규모에 따라 자율적으로 선택
	생선초밥류	모듬초밥, 주문초밥 등	3~4	
	튀김정식	모듬튀김, 새우튀김 등	3~4	
	생선매운탕	대구탕, 서더리탕, 알탕 등	3~4	
	생선구이류	장어구이, 삼치구이, 청어구이 등	3~4	
	도시락류	도시락	7~8	
	덮밥류	회덮밥, 송이덮밥, 쇠고기덮밥 등	3~4	
	정식류	세트, 코스요리 등	7~8	
	면류	소면, 우동, 메밀 등	1~2	

자료: 보건복지부, 내부자료, 1997 및 1998.

음식문화사업들이 성공적으로 수행되지 못한 요인은 아래와 같이 평가되었다.

첫째, 전통적인 음식문화와의 부조화로 정부정책에 대한 호응이 저조하였다.

둘째, 영업자와 소비자의 실천의지가 부족하였다.

셋째, 위반업소 등 제재규정이 없었다.

푸짐한 상차림 선호문화로 인한 음식물쓰레기 증가 및 남은 음식 재사용이 발생하고, 이는 식중독 등 각종 전염성 질환 감염을 야기하고 우리 음식 이미지를 추락시키는 원인이 되기 때문에 2006년 2월 보건복지부에서는 음식문화 개선 및 좋은

식단 실천사업 추진계획을 수립하여, 홍보 및 교육사업을 지속적으로 전개, 관련단체의 협조체계를 강화하며, 실천사업을 개발한다는 것을 기본전략으로 추진하였다.

가. 남은 음식 재사용 안하기 운동

2008년 12월 19일 ‘남은 음식 재사용 안하기 운동’이 선포되었고, 2009년 4월 3일 행정처분기준이 제정되었고, 6월 29일 남은 음식 재사용 가능 식재료 기준이 마련되었으며, 11월 5일 『원스푸드(Once food)』캠페인 시범사업지역이 선포되었다.

[그림 2-1] 2009년도 원스푸드 캠페인 추진내용

<목 표>

- 알뜰하고 위생적인 음식문화 정착
- 소비자가 신뢰할 수 있는 안전한 음식제공 및 국가 이미지 제고
- 전국 확산 모델 개발 및 국민 실천운동으로 확대 발전



<실천사항>

- 원스푸드 3無3親 특화거리
 - － 無 음식 재사용
 - － 無 원산지 허위표시
 - － 無 트랜스지방 사용

남은 음식에 대한 처벌규정 도입을 계기로, 좋은 식단체는 ‘원스푸드(ONCE Food)’라는 사업의 형태로 진행되고 있다⁵⁾. ONCE는 "Once, Nice, Clean, Enjoy"의 약자로 공모를 통해 선정되었다. 공개경쟁을 통해 시범사업 대상으로 대구광역시(중구, 수성구), 전라북도(전주시), 서울특별시(중구, 강남구, 서초구, 성동구), 전라남

5) 『음식제공 딱 한번! , “ONCE Food”캠페인 지역 선정』, 2009.4.8. 복지부, 보도자료

도(순천시)가 선정되었으며, 특화거리를 조성하고 있다. 여기서 말하는 3無(3무)는 ‘無 음식 재사용, 無 원산지 허위표시, 無 트랜스지방’으로 남은 음식 재사용 금지와 함께 위생적이고 건강한 식생활을 목표로 하는 영업자들의 자치단체에서는 3무3친 실천사항이며, 3親(3친)은 ‘親환경, 親인간, 親건강’으로 국민의 건강과 행복을 추구하는 「ONCE Food 캠페인」의 궁극적인 이념이다.

남은 음식 재사용이 적발되면 1차 15일, 1년 이내 다시 적발되면 2개월, 세 번째 적발되면 3개월의 영업정지 처분이 내려진다.

음식 재사용에 대한 처벌 규정은 2008년 8월부터 9월까지 3개 방송사의 연이은 고발보도로 인해 이슈화되었다. <표 2-4>에 제시된 KBS 소비자고발에 따르면 무작위 선정식당 20곳 중 16곳(80%)에서 남은 음식을 재사용했다고 한다. 이에 따라, 복지부가 식약청, 한국음식업중앙회 등과 함께 2008년 9월부터 10월까지 일반음식점 9만개소를 대상으로 조사를 실시하였으며, 그 결과 3,980 개소(4.4%)의 음식점이 재사용하는 것으로 확인되었다⁶⁾.

〈표 2-4〉 KBS 이영돈 PD의 소비자 고발(08. 8. 29)

음식점 유형	재사용 되는 음식	재사용 형태
한정식, 가정식 백반 음식점	김치	찌개 및 전 또는 그대로 재사용
	주 요리(찌개, 조림 등)	가열 후 재사용
	밥	누룽지, 국밥
	반찬	그대로 재사용
	장식용 야채 (파슬리, 상추 등)	그대로 재사용
횃집	장식용 무채	세척 후 재사용

자료: 변용찬 외, 『녹색성장과 생활환경』, 한국보건사회연구원, 2009.

2005년 11월 발표한 「음식문화 개선 및 음식물류폐기물에 대한 5년 중장기 종합대책(2006~2010년)」이 정부주도로 추진되다보니 국민들 스스로 남은 음식을 줄이도록 유도하는 것이 미흡했다는 판단에 따라 식습관 개선운동 등 근본적인 해결책을

6) 「남은 음식 재사용하면 영업정지 처분 받는다」, 복지부, 보도자료(2009.4.2).

마련한다는 차원에서 환경부, 보건복지부, 농림수산물부 등 8개 부처가 합동으로 「음식물류 폐기물 줄이기를 위한 친환경 음식문화 조성 추진계획」을 2009년 4월 발표하였다. <표 2-5>에는 음식물쓰레기 줄이기 대책의 연혁이 제시되어 있다.

〈표 2-5〉 음식물쓰레기 줄이기 대책 연혁

부처명	수립연도	종합대책
환경부	‘97	- 음식물쓰레기 자원화 기본계획
관계부처 합동	‘98	- 음식물쓰레기 자원화 기본계획(1999 ~2003)
환경부	‘04	- 음식물쓰레기 종합대책(2004 ~2007)
환경부	‘05	- 음식물쓰레기 직매립 금지로 분리배출 본격실시
관계부처 합동	‘06	- 음식문화 개선 및 음식물쓰레기 줄이기 종합대책(2006 ~2010)
관계부처 합동	‘09.04	- 친환경 음식문화 조성 추진계획

2. 친환경 음식문화 조성

친환경 음식문화 조성을 통해 저탄소 녹색성장을 실현하는 것을 비전으로 설정하고 있으며, 이를 위해 2013년까지 음식물류 폐기물의 발생량을 20%(3,240톤/일) 줄이는 것을 목표로 하고 있다. 여기서 말하는 친환경 음식문화는 ‘음식물순환 전 과정(생산·유통·소비·배출)에서 낭비를 줄여 경제적 손실과 환경오염을 방지하고 이산화탄소 발생량을 저감화 하는 음식문화’로 정의된다. 이를 통해 연간 1조 6천억 원 정도를 절약하고 이산화탄소 배출량을 연간 40만 톤 저감화 하는 효과를 기대하고 있다.

[그림 2-2]와 같이 「친환경 음식문화 조성」의 추진전략을 살펴보면, ① 경제적 인센티브 도입 등 제도적 기반 마련, ② 현실성 있는 대책 마련 및 지속적인 추진, ③ 주요 발생원별 맞춤형 대책 추진, ④ 범국민적 실천운동화로 생활패턴변화 유도라는 정책과제를 복지부 중앙부처와 실무협의회가 중심이 되어 추진하게 된다.

주요 대책 내용은 음식점 대상으로 ‘주문식단제’·‘좋은 식단제’ 도입 등 음식문화 개선 추진하고, 농수산물시장에 ‘쓰레기유발 부담금제’ 도입(‘96), 농산물 포장 확대, 수산물 산지 가공시설 확대하며, 대형음식점 ‘감량의무제’(‘93), 음식물쓰레기

분리배출제 시행('99) 등 제도를 개선하고 '생활실천수칙'을 마련 및 보급('02)하며, '수다날'(수요일은 다 먹는 날)을 지정·운영, 남은 음식 재사용 안하기 운동 추진 및 모범음식점을 중심으로 음식문화 개선 실천 유도('09)를 수행하였다.

[그림 2-2] 「친환경 음식문화 조성」 비전·목표 및 추진전략



가. 음식물쓰레기 발생현황

생활쓰레기 중 음식물쓰레기의 점유율은 감량화 정책 추진 전에는 30%이상을 차지하고 있었으나, 1995년 종량제 도입 후 1996년 29.1%에서 2005년 22.5%로 매년 감소하고 있으며, 1인당 음식물쓰레기 발생량은 1996년 0.33kg/일에서 2005년 0.24kg/일로 지속적으로 감소하는 것으로 나타났다. 특히 음식물쓰레기는 1996년과 비교해 1999년 79%로 큰 폭 감소했지만, <표 2-6>과 같이 2000년 이후부터 감소 폭이 적어 쓰레기 종량제와 더불어 음식물쓰레기 분리배출의 정착화가 이루어져 더 이상 감량화를 기대하기 어려운 한계에 도달한 것으로 조사되고 있다.

2008년 서울시의 통계에 따르면 서울시 음식물쓰레기양은 1일 3,400톤에 달하며 이 중에서 음식점에서 배출되는 양이 800 톤 정도로 1일 배출량의 23.4%의 비중을 차지하고 있고 이렇게 배출된 음식물쓰레기의 경제적 가치를 환산하면 약 8,900억 원에 달한다고 한다.

〈표 2-6〉 음식물쓰레기 발생 현황(2002~2007)

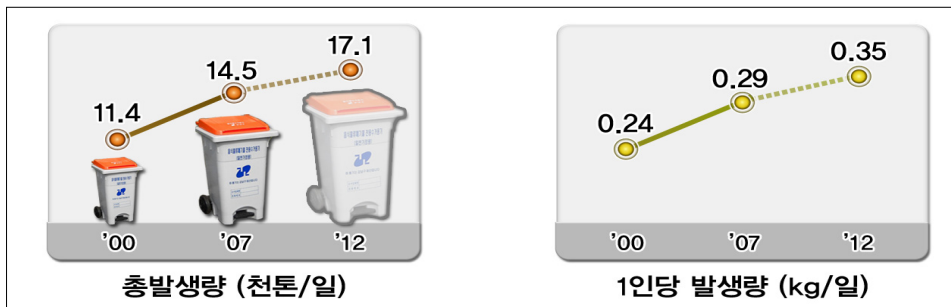
(단위: 톤/일, 톤/년)

구분	2002	2003	2005	2007
음식물쓰레기	11,397	11,556	11,863	12,163
발생현황 및 전망	4,160,051	4,217,940	4,329,995	4,439,495

자료: 유수현, 2007.

[그림 2-3]에 제시된 바와 같이 '00년 11.4천 톤/일에서 '07년 14.5천 톤/일로 연 3% 증가, 현 추세로 '12년 17천 톤 예상되고, 1인당 발생량도 하루 0.24kg('00)에서 0.29kg('07)으로 지속적인 증가가 예상된다.

[그림 2-3] 음식물쓰레기 발생량 추이



이러한 증가원인으로는 '00년에서 '07년까지 인구 및 세대수의 빠른 증가와 단독 세대, 맞벌이 부부 등 1~2인 가구가 전체의 43.1%를 차지하여 가구 당 외식비 46% 증가에 따른 식생활 패턴 변화와 푸짐한 상차림을 선호하는 국민의 음식문화 의식이 문제시 되고 있다.

나. 음식점의 음식물쓰레기 발생현황

1) 규모별

음식물쓰레기 발생분야별 비율을 살펴보면 가정 및 소형음식점이 70%, 대형음식점이 16%, 집단급식소 10%, 농수산물시장 등 기타 4%로 나타났다.

2) 성상별

유통·조리과정 쓰레기가 57%, 먹고 남은 음식물이 30%, 먹지 않은 음식물은 4%, 보관폐기 식재료가 9%로 제시되었다.

3) 음식유형별

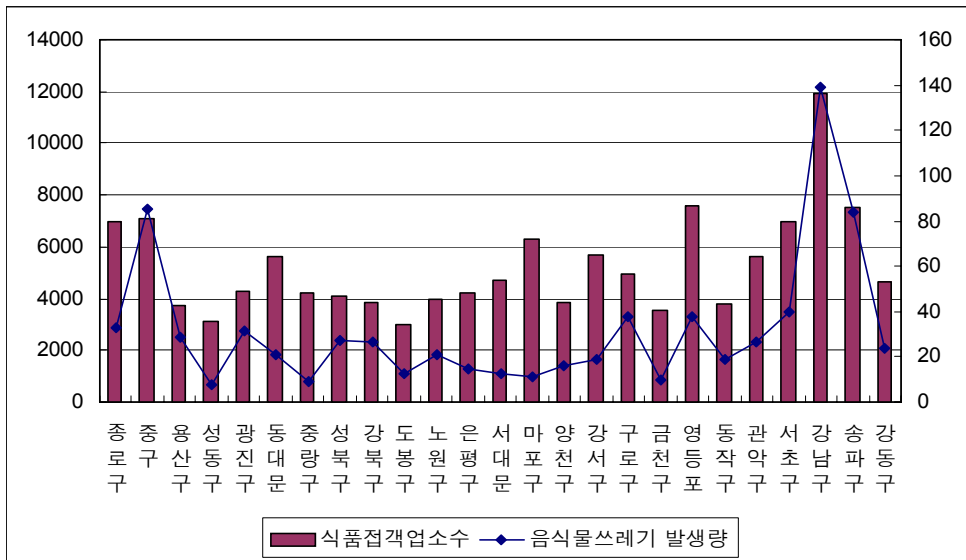
특히 한식의 경우는 반찬수가 15~20가지로 일식의 2~4배, 중식의 5~7배에 달하여 타 음식에 비해 음식물쓰레기 발생비율이 높은 수준으로 짐작된다. '07년 환경부 통계에 따르면 외식업체 쓰레기 발생비율은 한식 15.4%, 일식 11.6%, 양식 11.5%를 차지하는 것으로 나타났고 과다 반찬 제공은 한정식뿐만 아니라 일반 대중식당도 유사한 것으로 나타났다.

음식점의 업태별 폐기물 배출량을 보면, 일식(횃집)집이 야채, 생선 등 신선식품을 주로 취급하면서 발생량이 가장 많았으며, 한식은 조리 전 채소나 육류를 다듬는 과정에서 폐기물 발생량이 많았다.

4) 서울시 자치구별 업소수와 음식물쓰레기 발생 현황

서울시 자치구별 식품접객업소수와 음식물쓰레기 발생량과의 관계를 살펴보면, [그림 2-4]와 같다. 통상적으로 식품접객업소수를 표시하는 막대그래프의 절반 정도 되는 위치에서 음식물쓰레기 발생량이 표시되는데 반해, 강남구, 중구, 송파구는 막대그래프의 정점에서 발생량이 표시되었다. 다시 말해, 이들 지역은 다른 지역에 비해 식품접객업소수 대비 음식물쓰레기 발생량이 높은 지역이다.

[그림 2-4] 식품접객업소수와 음식물쓰레기 발생량과의 관계



3. 문제점 및 대책

- ① 경제적 유인책 부족으로 많은 지자체가 무상·정액제로 수거하고 있고, 수거비용도 처리비용의 30% 수준에 불과하여 배출량에 비례하는 요금 징수 및 수거료 현실화 필요하다
- ② 대책의 현실성·지속성 부족하여 ‘주문식단제’를 도입했으나, 현실에 맞지 않아 폐지되었고, ‘푸짐한 상차림’을 선호하는 문화적 특성을 간과하였다. 따라서 ‘소형·복합찬기 보급’, ‘반가공 식재료 확대’ 등 실천 가능한 대책을 추진하고 한식세계화 연계 등 사회·문화적 접근을 병행해야 하겠다.
- ③ 발생분야별 맞춤형 전략 미흡으로 다양한 발생경로와 분야 특성을 감안한 정책이 부재하여 산지·유통, 가정, 음식점, 급식소 등 분야별 맞춤형 전략이 필요하다.
- ④ 음식물쓰레기 문제를 제도·문화 차원으로 접근하기보다는 정부주도의 일회성, 단순 계도성 교육·홍보에 치중하여 왔는데, 정부는 제도개선 정보제공 등을 통해 민간차원에서 문화개선과 녹색생활 실천운동이 활성화 되도록 지원하여야 한다.

제2절 정부의 세부사업 추진 현황

1. 보건복지부

2007년도 음식문화개선 및 「좋은 식단」 실천사업 추진 기본계획을 수립하여 <표 2-7>과 같이 음식문화 개선사업에 주력해오고 있다.

〈표 2-7〉 보건복지부의 음식문화개선사업 추진 기본계획

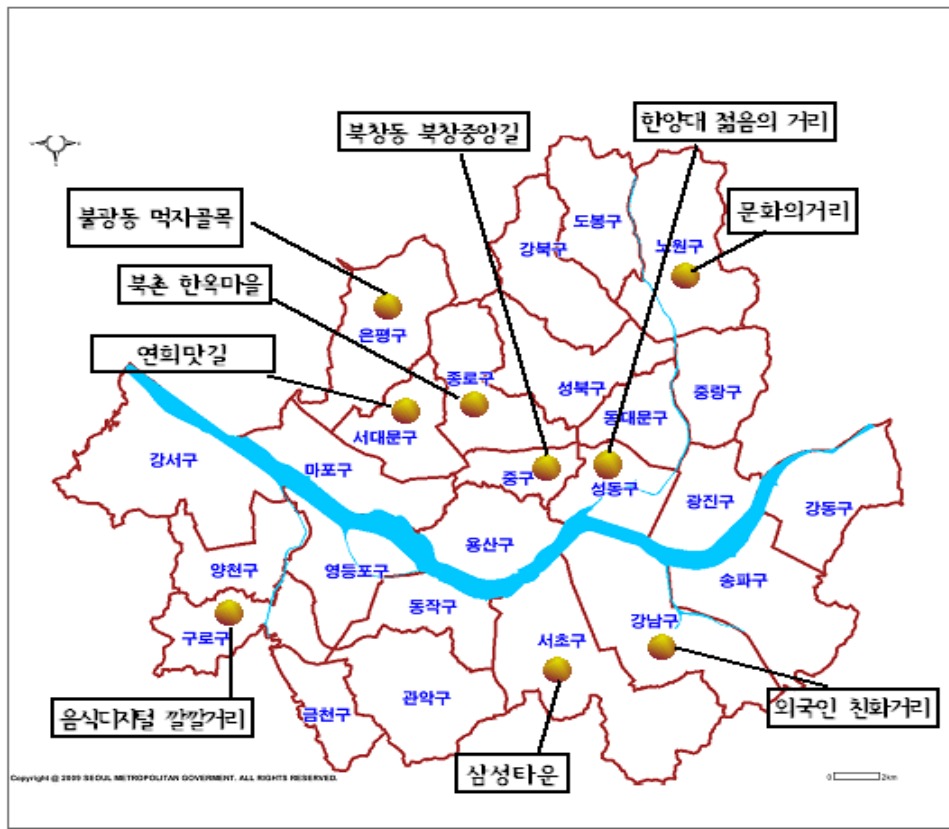
구분	내용
관련단체 등을 통한 음식문화개선 및 「좋은 식단」 자율실천 유도	<ul style="list-style-type: none"> - 관련단체와 유기적 협력체제 구축하여 실천사업 추진 - 「좋은 식단」 정착을 위한 자율실천 추진 및 자율감시단 운영
모범업소 실천사업 적극 참여토록 유도	<ul style="list-style-type: none"> - 「좋은 식단」 실천 이행여부 심사에 반영하여 모범업소가 「좋은 식단」 실천 사업에 참여토록 유도 - 지정업소에 대한 평가 정기 실시하여 기준 미달업소 지정 취소
음식문화개선 및 「좋은 식단」 실천사업 홍보·교육 강화	<ul style="list-style-type: none"> - 지역전광판, 대중매체, 공익방송 등 각종 매체를 통한 홍보 - 식품관련 행사시 좋은 식단 홍보관 운영 - 지역사회 관련단체 영업자 등 교육 강화
음식문화 개선사업 적극 추진	<ul style="list-style-type: none"> - 위생적인 환경 조성 - 음식문화개선사업 지속추진 및 정착화 노력
음식문화개선 및 「좋은 식단」 실천업소 지원	<ul style="list-style-type: none"> - 모범업소 지정, 식품진흥기금 우선지원 등 지역별 지원책 강구
음식문화개선 및 「좋은 식단」 실천 사업 적극 발굴 및 개발	<ul style="list-style-type: none"> - 우리나라 고유 전통(향토)음식 발굴·육성 - 아이디어 공모전, 연구용역 실시(식품진흥기금 활용) - 지자체간 정보공유
음식문화개선 및 「좋은 식단」 우수 실천업소 지원·식품진흥기금 활용	<ul style="list-style-type: none"> - 「좋은 식단」 우수 실천업소 지원 - 시대환경과 지역실정에 맞는 음식문화개선 및 「좋은 식단」 사업 자체 개발 ※ 1. 지역특성을 살린 음식문화 개선을 위한 연구개발에 식품진흥기금 지원 2. 「좋은 식단」 사업이 그간 “위생적 식단”과 “알뜰한 식단”에 치중하여 추진되어 왔으나, 앞으로는 영양학적으로 “균형 잡힌 식단”에도 비중을 두어 사업 추진
음식문화개선 및 「좋은 식단」 실천사업 평가 실시	<ul style="list-style-type: none"> - 각 시·도는 매년 시·군·구 및 해당 업소를 평가하여 우수 자치단체 및 업소, 유공자 자체 표창 등 실시 - 보건복지부는 각 시·도 평가하여 포상 실시

2. 서울시

서울시에서는 음식문화개선 특화 시범거리를 지정 운영하여 ‘원산지 허위표시, 남은음식 재사용 안하기, 트랜스지방 사용 제로’ 등 3무3친 사업 실천을 위하여 시범 사례를 수행하고 있다.

음식물쓰레기 줄이기 위한 사업으로 [그림 2-5]와 같이 5,500개의 음식문화개선 참여업소를 지정하여 ‘공동반찬그릇 사용, 음식 제공량을 줄여서 제공하기, 남은 음식 포장해주기’등을 실천하기 위하여 지원금을 업소별로 지원하였으며, 음식물쓰레기 발생량 1/3감소 및 음식제공량 감소를 통하여 식재료 구입비를 절감하는 사례도 찾아볼 수 있었다.

[그림 2-5] 서울시 음식문화 시범사업 지정현황 (서울시뉴스, 2009)



가. 성동구

서울시 성동구 보건위생과는 남은 반찬 재사용 방지를 위한 ‘덜어먹는 식단’ 홍보 사업을 추진을 위하여 한국음식업중앙회 성동구지회가 협력 추진하여 위생적이고 남은 반찬의 재사용을 방지하여 음식쓰레기를 감소하는 효과를 목적으로 [그림 2-6]과 같이 영업자의 실천사항과 손님의 실천사항을 홍보하는 운동을 진행하였다.

[그림 2-6] 서울시 성동구 보건위생과의 ‘덜어먹는 식단’ 홍보전단

성동구에서 처음 시작된 짹! 먹숴만큼 덜어먹는 식단을 아시나요?

『떡! 먹숴만큼』 덜어먹는 식단이란?

음식점에서 업소여간에 맞게 덜어 먹는 식문화(푸드웨이)를 위해 반찬을 제공하고, 손님은 각자가 『떡! 먹숴만큼』만 덜어 먹도록 하여 더욱 위생적이고 깨끗하게, 음식물의 낭비를 줄이고자 성동구와 한국음식업중앙회 성동구지회가 함께 벌이는 운동입니다.

1. 영업주 실천사항

- ★ 좋은 식문화(푸드웨이)를 위해 반찬을 제공하고, 손님은 각자가 『떡! 먹숴만큼』만 덜어 먹도록 하여 더욱 위생적이고 깨끗하게, 음식물의 낭비를 줄이고자 성동구와 한국음식업중앙회 성동구지회가 함께 벌이는 운동입니다.
- ★ 업소 여간에 맞게 덜어 먹는 식문화(푸드웨이)를 위해 반찬을 제공합니다.
- ★ 이때 반찬은 무명이 있는 찬기에 덜어 개별 접시와 덜음 접시를 준비한다.
- ★ 남은 음식물을 꼭 줄 수 있는 용기 또는 포장지를 비치한다.

2. 손님 실천사항

- ★ 뷔페식반찬을 기 또는 반찬 냉장고로 준비된 반찬을
- ★ 접시를 사용하여
- ★ 각자가 『떡! 먹숴만큼』만
- ★ 개인용 접시에 덜어 먹는다.

『떡! 먹숴만큼』 덜어 드시면!
일석삼조(一石三鳥) 효과

- ☑ 위생적이고
- ☑ 남은반찬 재사용 NO!
- ☑ 음식쓰레기가 감소됩니다

덜어 먹는 작은 노력이
우리의 건강과 환경
그리고 경제를
살립니다

짹! 먹숴만큼 덜어먹는 습관 푸른 미래를 여는 첫걸음입니다

음식점에서 남은 음식을 재사용하면 행정처분

- ☑ 식품위생법 시행규칙이 개정(2009.4.3 시행)되어 음식물 재사용 금지 및 처분기준 신설, 식품접객업소 영업자 준수사항에 '손님이 먹고 남은 음식물 다시 사용하는 행위 금지' 규정 추가
- ☑ 3개월의 시범 운영기간을 거쳐 7월 1일부터 남은 음식물 재사용하다 적발될 경우: 1차 적발시 15일, 2차 적발시 2개월, 3차 적발시 3개월의 영업정지처분, 4차 적발시에는 업소폐쇄와 함께 영업허가 취소 처분

짹! 먹숴만큼 덜어먹는 식단 운영에 참여하면... 남은 음식 재사용 NO!

떡! 먹숴만큼 덜어먹는 식단 운영 참여신청 및 문의
성동구 보건위생과 ☎ 2266-7147~9
성동구 한국음식업중앙회 성동구지회

또한 덜어먹을 수 있는 소형·복합찬기로는 [그림 2-7]과 같이 뚜껑이 있는 도자기, 합성수지(멜라민), 스테인리스 스틸 등 다양한 재질의 예시를 볼 수 있다. 기 개발되어 보급 가능한 찬기들로서 이번 실태조사 및 선호도 조사의 결과에 따라 가장 실효성이 있는 표준찬기모델을 선정하여 보급 예정이다.

[그림 2-7] 서울시 성동구 보건위생과의 '복합찬기' 예시



3. 전라남도 순천시

전라남도는 음식점용 위생찬기를 개발 보급하여 새로운 음식문화를 선도하고 있다. 2009년부터 ‘남도 좋은 식단’ 사업을 추진, ‘음식문화를 바꿔 나갑시다.’라는 캐치프레이즈를 걸고 음식점에서의 비위생적인 음식문화개선 운동을 전개해 오고 있다.

개발한 찬기는 모두 3종류로 [그림 2-8]과 같이 기존에 수북이 담아 여러 사람이 공동으로 먹던 반찬 제공 방식을 개선, 손님 개개인에게 따로 제공하는 소형찬기와 4가지 또는 6가지 반찬을 한 그릇에 담아 제공하는 복합찬기 등 3종을 특별 제작해 음식점들이 취향에 맞게 선택할 수 있도록 하였고, 찬기 재질로는 도자기와 특수 멜라민수지 등 사용하였다.

[그림 2-8] 순천시 보급 소형찬기 및 복합찬기



위생찬기 개발 보급으로 그동안 문제점으로 지적되어온 음식점의 남은 반찬 처리, 식중독 원인 등 유해환경을 제거함은 물론 음식물쓰레기도 크게 줄일 수 있었다.

남도 좋은 식단이 조기에 정착할 수 있도록 ‘신 음식문화운동 4대 실천강령’을 모범음식점에서 솔선 실천하도록 도지사 서한문을 작성해 1천개 업소에 배포하였다.

- ① 남기지 않을 만큼 적정량의 음식 제공하기
- ② 주 요리는 덜어먹을 수 있도록 집게와 국자 제공하기
- ③ 개인별 앞 접시 제공하기
- ④ 남은음식 재사용 안하기

제3절 소형·복합찬기 시범사업 현황

1. 사업의 근거

가. 법적 근거

2009년 7월 3일부터 식품위생법시행규칙 강화를 통하여 휴게음식점, 일반음식점, 단란주점, 유흥주점, 위탁급식, 제과점 등 식품접객업소의 「남은 음식물 재사용 조리금지」가 법제화 되었고 이를 위반하는 행위에 대해 행정처분이 부과된다.

☐ 식품위생법 시행규칙 개정·시행

- 제42조 [별표 13] 식품접객영업자 등의 준수사항(남은 음식 재사용 금지)
- 제62조 [별표 15] 행정처분기준Ⅱ, 개별기준3, 식품접객업 제14호 가목
(1차 영업정지 15일, 2차 2월, 3차 3월)

이에 위반되는 경우 1차 적발 시 15일, 2차 1개월, 3차 3개월의 영업정지처분을 내릴 수 있으며 4차례 적발될 경우에는 영업허가취소 또는 영업소폐쇄 등의 행정처분과 3년 이하 징역 또는 3,000만 원 이하 벌금이 부과된다.

또한 음식점 영업자 및 사·군·구 담당공무원의 혼선을 줄이기 위해 재사용이 가능한 식재료 기준과 유형을 마련하였다. 원칙적으로는 손님에게 제공되었던 모든 식재료는 재사용할 수 없지만, 부패나 변질이 되기 쉬운 것으로 냉동이나 냉장시설에 보관 관리해야하는 식품을 제외한 위생·안전·신선도에 문제가 없다고 판단되는 아래와 같은 식품의 경우는 식품위생법령 위반으로 보지 않는다는 원칙을 정하고 2012년까지 한시적으로 운영한 후 그 결과를 평가하여 존속여부를 결정하기로 하였다.

1) 재사용 가능 식품

- 조리가공 및 양념 등의 혼합과정을 거치지 않은 식재료로 별도의 처리 없이 세척해 재사용하는 경우
- 외피가 있는 식재료로 껍질 채 원형이 보존되어 있어 기타 이물질과 직접적으로 접촉하지 않는 경우
- 뚜껑배기, 트레이 등과 같은 뚜껑이 있는 용기에 반찬을 담아 집게 등을 제공해 손님이 먹을 만큼 덜어먹을 수 있도록 제공하는 경우

2) 재사용 가능 식재료 유형

- 식품첨가물이나 다른 원료를 사용하지 않고 양념 등 혼합과정을 거치지 않아 원형이 보존되어 세척 후 사용할 수 있는 상추, 깻잎, 통고추, 통마늘, 방울토마토, 포도 등
- 외피가 있는 식재료로 껍질이 벗겨지지 않은 채 원형이 보존되어있는 완두콩, 감귤, 바나나 등
- 물기가 없는 마른 견과류의 경우 껍질이 벗겨지지 않은 땅콩
- 뚜껑이 있는 용기에 담겨진 소금, 향신료, 후춧가루 등의 양념류

향후 남은 음식 재사용 금지를 실천하고 위생적인 식품과 식재료의 재사용 원칙의 실효성을 높이기 위해서는 뚜껑 있는 용기와 덜음 집게를 구비한 공동찬통의 보급 확대와 업소 현장에서의 활발한 사용이 중요하다.

나. 모범업소 지정 및 운영관리지침

2010년 2월 25일 「모범업소 지정 및 운영관리 지침」을 제정·발령하여 모범업소 지정 시 주문식단제, 밑반찬 선택제 이행업소, 음식물류 폐기물 감량 우수업소 등에 대해 가산점 등을 부여하게 되었다.

또한 모든 모범업소는 <표 2-8>에 제시된 「좋은 식단」 이행기준을 준수하여야 한다. 주요 내용을 살펴보면, 모든 음식점은 반찬 가짓수 및 제공량 줄이기, 음식물 쓰레기 감량화 기기 설치, 남은 음식을 써줄 수 있는 용기 비치 등의 공통사항을 준수하여야 한다. 한식 뿐 아니라 일식 및 횃집, 뷔페식당에 대해서는 개별 기준이 적용된다. 한식의 경우에는 개인별 찬기와 공동찬통을 사용하여야 하며, 일식과 횃집은 무채 등을 사용해서는 안 된다. 뷔페식당의 경우에는 잔반을 남기지 않은 손님에게는 사은품을 제공하고, 남긴 손님에게는 적절한 제재를 취해야 한다.

구분		주요 내용
공통 기준		<ul style="list-style-type: none"> - 「좋은 식단」 기본 모형에 의한 권장반찬 가짓수 및 제공 음식량 줄이기 - 탈수기, 음식물쓰레기 감량화 기기 설치 등 음식물쓰레기 처리 적정화 - 반찬 가짓수 및 제공 음식량을 줄이고, 남은 음식물을 싸줄 수 있는 용기 비치 - 「좋은 식단」 홍보물 및 안내물을 잘 보이는 현관 입구 등에 부착
개 별 사 항	한 식	<ul style="list-style-type: none"> - 소형찬기, 복합찬기 사용 - 찌개·전골류 등을 덜어먹을 수 있는 집게 비치, 국자·개인별 찬기 제공 - 먹고 남기지 않을 정도의 적정량 제공 - 김치 등 찬류는 공동 찬통 사용
	일 식 및 횃 집	<ul style="list-style-type: none"> - 무채, 천사채 등 멋내기 재료 사용 자제, 대리석 및 얼음팩 등 사용 - 반찬은 먹고 남기지 않을 정도의 적정량 제공 - 어·패류의 위생관리를 철저히 하고, 신선하지 아니한 재료는 횃감으로 제공하여서는 안 됨
	뷔 페 식 당	<ul style="list-style-type: none"> - 잔반 남기지 않는 손님에게 사은품 증정 권장, 남기는 손님에 대한 적절한 제재를 취하여야 함 - 이용자에 대한 홍보 등 「좋은 식단」 정착을 위하여 노력

다. 녹색성장위원회의 추진 과제

정부는 2010년을 음식물쓰레기 줄이기 원년으로 삼아 환경, 에너지 및 경제, 사회·문화적 측면에서 범정부 종합대책을 추진키로 하고 녹색성장위원회를 확정 발표하였다.

경제적, 제도적인 인센티브를 도입하고 주요 발생원별 맞춤형 대책을 마련하고 음식문화를 근본적으로 개선해 나가는 정책을 종합적으로 추진할 계획이다.

특히 알맞게 제공하고 먹을 만큼 덜어먹는 음식문화를 조성하고, 모범음식점 및 음식문화개선 시범사업 참여업소 등에 소형·복합찬기를 2010년 2만8천 개소에서 2012년 10만 개소에 보급하여 먹을 만큼 덜어 먹는 음식문화 기반을 조성할 계획이다.

또한 음식물쓰레기는 국민인식 및 사회문화와 밀접한 관계를 맺고 있으므로 교육 및 홍보·캠페인을 지속적으로 추진해 국민들의 자발적인 참여 유도하고 민·관 거버넌스를 구축하여 민간 중심의 범국민 실천 운동 및 여성단체와 함께하는 여성 녹색생활 실천사업 등을 추진할 예정이다.

환경부, 농식품부, 복지부, 문광부, 교과부 등 5개 부처 중심으로 통합교육협의체를 구성·운영하여 홍보 효과를 제고하고, 녹색 식생활지침 및 어린이, 청소년 대상 맞춤형 현장교육 교재 등을 개발·보급할 계획이다.

이와 함께 소형·복합찬기 보급 확대사업은 업소에 대한 보급 후 사후관리 차원의 지속적인 모니터링과 함께 지도·계도가 필요하며, 선도적인 업소 사례를 전파하는 자리를 마련하여 실제적으로 올바른 사용법과 개선된 활용법을 전수할 수 있는 기회를 제공하도록 하여야 하겠다.

2. 2009년도 시범사업 현황

가. 시범지역 및 업소 현황

<표 2-9>에는 시범지역별 시범사업 지정업소수가 제시되어있다.

시범사업 지정업소는 2009년 9월 대비 서울특별시 중구 1개소, 성동구 2개소, 전주시 4개소, 순천시 1개소 등 총 8개소가 감소되었고, 서울시 강남구, 서초구, 대구시에서는 그대로 유지되어 총 613개소가 시범사업에 참여하고 있다.

〈표 2-9〉 2009년도 시범사업 지정업소수

(단위: 개소)

시·도	시·군·구	특화거리명	2009.9. 기준	2010.1. 현재
합계			621	613
서울특별시	중구	북창동 테마거리	38	37
	성동구	한양대 젊음의 거리	35	33
	강남구	삼성동 세맛거리	260	260
	서초구	서초동 삼성타운	47	47
대구광역시	중구	동인동 찜갈비 골목	13	13
	수성구	들안길떡거리타운	110	110
전라북도	전주시	웰빙 음식문화 거리	94	90
전라남도	순천시	한옥마을 천년 맛거리	24	23

자료: 보건복지부, 2009.

나. 중앙정부의 지원찬기 보급 현황

<표 2-10>에는 복합찬기 지원현황과 제공된 찬기모델이 제시되어있다. 서울시 강남구가 620개로 가장 많이 지원되었고, 대구시 수성구, 전남 순천시, 서울시 서초구, 전북 전주시, 대구시 중구, 서울시 성동구 순으로 총 1,182개의 복합찬기가 8개 시·군·구로 지원되었다. 찬기모델은 찬통수와 크기에 따라 A, B, C, D 4가지 종류를 제공하고 영업주가 선택할 수 있도록 하였다.

〈표 2-10〉 2009년도 시범사업 복합찬기 지원 현황 및 모델

(단위: 개)

시·도	시·군·구	복합찬기 수량	
서울특별시	중구	자체추진	
	성동구	10	
	강남구	620	
	서초구	66	
대구광역시	중구	28	
	수성구	220	
전라북도	전주시	50	
전라남도	순천시	188	
	총계	1182	

자료: 보건복지부, 2009.

다. 시범지역별 현황

서울시와 시범지역들의 세대수 및 인구수 등을 비교 한 인구현황이 <표 2-11>부터 <표 2-14>까지 제시되어 있으며, 시범지역들은 지역음식문화를 고려하여 전국적으로 대·중·소도시들이 세대수, 인구수, 업소수의 규모에 따라 고르게 분포되도록 선정된 것을 볼 수 있다.

각 지역별 식품위생분야 업소 중 식품접객업소 비율이 서울시 76.1%, 대구시 74.1%, 전주시 68.4%, 순천시 83.4%를 각각 차지하고 있어 식품위생 및 안전 제고를 위해서는 음식점 위생관리가 가장 중요하다는 것을 보여주고 있다.

1) 서울특별시

2009년 통계에 따르면 서울시의 세대수는 약 4백 세대로 1천만 명이 넘고 원스푸드(ONCE Food) 캠페인 및 찬기지원 관리 업무를 담당하는 부서는 복지국 소속 위생과이며, 식품접객업소수는 138,152개소로 전체 식품위생분야 업소수의 76.1%를 차지한다.

(단위: 명, 개소)

인구현황		행정현황		식품위생분야 업소 현황	
세대수	인구수	담당소속	담당과	전체	식품접객업
4,116,660	10,208,302	서울특별시청 북지국	위생과	178,836	136,152

자료: 서울특별시 (정책)기획관리실, 『주민등록인구통계』, 2009
 행안부 전무 지역발전정책과 지역경제과, 『식품위생관계업소 통계』, 2007

2) 대구광역시

2009년 통계에 따르면 대구시가 9십만 세대 2백만 명의 인구가 주거하는 것으로 나타났고, 찬가지원 관리 업무를 담당하는 부서가 보건복지여성국 소속 식품안전과로서 총 32,415개소의 식품접객업소를 관리하고 있다.

(단위: 명, 개소)

인구현황		행정현황		식품위생분야 업소 현황	
세대수	인구수	담당소속	담당과	전체	식품접객업
906,470	2,489,781	대구광역시청 보건복지여성국	식품안전과	43,740	32,415

자료: 대구광역시 (정책)기획관리실, 『주민등록인구통계』, 2009
 행안부 지역발전정책국 지역경제과, 『식품위생관계업소 통계』, 2007

3) 전라북도 전주시

전주시에는 약 2백 세대 6십만 명이 거주하고 예술도시국 환경과에서 윈스푸드 (ONCE Food) 캠페인 및 찬가지원 관리 업무를 담당하고, 식품접객업소수는 7,524 개소에 달한다.

〈표 2-13〉 전주시 현황

(단위: 명, 개소)

인구현황		행정현황		식품위생분야 업소 현황	
세대수	인구수	담당소속	담당과	전체	식품접객업
227,704	635,007	전주시청 예술도시국	환경과 위생관리	11,004	7,524

자료: 전라북도 (정책)기획관리실, 『주민등록인구통계』, 2009

행안안전부 지역발전정책국 지역경제과, 『식품위생관계업소 통계』, 2007

4) 전라남도 순천시

2009년 통계에 따르면 순천시가 약 9만 세대 2십만 명으로 가장 적고, 보건소 보건위생과에서 소형·복합 찬가지원 업무를 수행하고 있으며, 식품접객업소 비율이 식품위생분야업소 중 83.4%로 가장 높게 나타났다.

〈표 2-14〉 순천시 현황

(단위: 명, 개소)

인구현황		행정현황		식품위생분야 업소 현황	
세대수	인구수	담당소속	담당과	전체	식품접객업
97,110	269,516	순천시청 보건소	보건위생과	6,114	5,126

자료: 전라남도 (정책)기획관리실, 『주민등록인구통계』, 2009

행안안전부 지역발전정책국 지역경제과, 『식품위생관계업소 통계』, 2007

제4절 찬기의 종류 및 특징

1. 찬기의 종류 및 정의

찬기 관련 용어는 중앙정부와 지자체에서 아래와 같이 혼재되어 사용되고 있어, 향후 용어 정의의 통일이 필요하다.

- ① 복합찬기: 1인용 또는 다인용으로 여러 가지 반찬을 담을 수 있는 일체형 또는 분리형 그릇
- ② 소형찬기: 1인용 또는 다인용으로 반찬을 한 가지씩 담을 수 있는 그릇
- ③ 공동찬기: 다인용으로 1가지 또는 여러 가지 반찬을 많은 양 담을 수 있어 개인이 개인접시로 덜어 먹을 수 있는 그릇
- ④ 개별찬기: 1인용으로 1가지 또는 여러 가지 반찬을 담을 수 있는 그릇

2. 찬기 재질별 특징

<표 2-15>에는 찬기 재질별 특징과 장단점이 기술되어 있다.

〈표 2-15〉 찬기 재질 종류 및 특징

재질	특징
스테인리스	- 장점 : 독성이 없고 안전, 내충격성, 손질이 비교적 간단함. - 단점 : 값싼 느낌을 줄 수 있어 식탁용 보다는 주방용으로 선호
합성수지 (PP, Polypropylene)	- 장점 : 내마모성, 유연성, 내열성(열탕소독 가능), PC대비 가격 저렴, - 단점 : 착향, 착색이 쉬움, 형태가 휘거나 구부러짐, 고온에서 변형
합성수지 (PC, Polycarbonate)	- 장점 : 투명, 내열성(열탕소독 가능), 보향성, 전기절연성 좋음 - 단점 : 흡수성이 적음, PP 보다는 고가임, 고온에서 변형
합성수지(멜라민수지)	- 장점 : 저렴한 가격, 충격에 강함, 내열성이 있음. - 단점 : 착색, 흡집은 위생상 문제 초래, 고온에서 발암성인 포름알데히드 용출 가능
사기(도자기)	- 장점 : 천연 재질인 흙으로 만들어져 안전한 편임. 전자레인지나 열에도 강하여 다양한 용도로 사용 위생적이고 고급스러운 이미지
사기(옹기류)	- 단점 : 그릇이 숨을 쉰으로 습한 곳의 보관은 피해야 함 쉽게 깨질 수 있음, 타 재질에 비해 무거움 강화도자기 등 단점을 보완한 신기술이 적용되고 있음.
유리	- 장점 : 100% 규조토로 만든 것으로 안전 - 단점 : 그릇이 쉽게 깨질 수 있으나, 강화유리 등 신기술 적용 가능

3. 정부지원 찬기의 종류

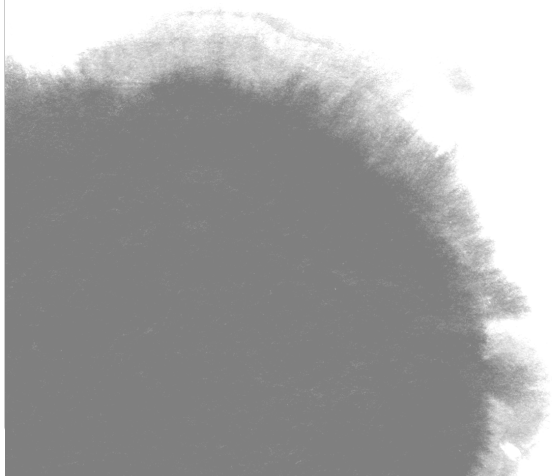
[그림 2-9]에는 2009년 중앙정부와 시범지역 지자체에서 보급한 소형·복합찬기의 종류와 형태가 참고사진과 함께 제시되어 있다.

[그림 2-9] 2009년도 정부지원 소형·복합 찬기 사례

복합공동찬기	복합개별찬기
<p>○ 복지부</p>  <p>A형 제품 상세 크기 90×150×100(mm)×4ea</p> <p>B형 제품 상세 크기 140×150×100(mm)×2ea 90×150×100(mm)×1ea</p> <p>C형 제품 상세 크기 90×150×100(mm)×4ea 납판·수지통 케이스 ※ 수지통 200ml</p> <p>D형 제품 상세 크기 140×150×100(mm)×2ea</p>	<p>○ 서울시 성동구</p>  <p>○ 전북 전주시</p> 
소형개별찬기	○ 전남 순천시
<p>○ 전남 순천시</p> 	

03

2009년도 소형·복합 창기 시범사업
실태조사



제3장 2009년도 소형·복합 찬기 시범사업 실태조사

제1 절 조사개요

1. 표본조사

설문을 통한 본조사 실시에 앞선 표본조사는 2009년 참여업소와 공무원 대상으로 실시되었다.

조사지역은 2009년도 시범사업이 실시된 서울특별시, 대구광역시, 전북 전주시, 전남 순천시로 나누어 총 4개 지역 8개 시·군·구에서 조사하였으며, 조사개요는 <표 3-1>에 제시된 바와 같다.

<표 3-1> 표본조사 개요

항목	조사대상
	참여업소 및 공무원
대상지역	서울, 대구, 전주, 순천 8개 시범지역
조사기간	2010년 4월 13일 ~ 4월 29일
조사항목	만족도, 활용도, 선호도, 지불의사
조사방법	방문 면접조사
조사규모	한식, 중식, 일식 등 총 30개소(536개소 중 5.6%)

2. 설문조사

설문을 통한 본조사는 2009년도 참여업체 전수조사로 실시되었고, 공무원 조사 또한 시범지역 관계자 총 23명을 대상으로 실시되었다.

조사방법은 업체대상으로 1차 우편조사를 실시한 후 2차 지역별 현지조사원의 방문조사를 통하여 회수율을 51.9%로 높일 수 있었다, 조사개요는 <표 3-2>에 제시된 바와 같다.

<표 3-2> 설문조사 개요

항목	조사대상	
	참여업체	공무원
조사목적	2009년 시범사업 실태 파악(만족도, 활용도, 선호도 등)	
조사규모	613개소 중 최종 536개소 전수조사	시범지역 관계자 총 23명
조사기간	2010년 4월 23일 ~ 5월 14일 (3주간)	2010년 5월 10일 ~ 5월 14일 (1주간)
조사항목	만족도, 활용도, 선호도, 지불의사 등 의견 수렴	
조사방법	1차: 우편조사 2차: 지역별 현지조사원 방문조사	이메일조사
조사회수율	51.9%(278개소)	47.8%(11명)

제2절 시범사업 참여업체의 참가 관련 사용현황 및 선호도

1. 조사현황

<표 3-3>에는 시·군·구별 시범사업 참여업체 현황, 조사대상 업체수 및 회수현황이 제시되어있다.

지역별 조사현황을 살펴보면, 조사대상은 시 도별로서는 서울시(강남구, 서초구, 중구, 성동구)가 55.8% 로서 가장 많았으며, 대구광역시 23.1%, 전라남도 의 순천시가 16.8%, 전라북도 전주시가 4.3%의 차지하고 있었다.

회수현황을 살펴보면 시도별로서는 전라남도가 75.6%로 가장 높았으며 대구광역시 60.5%, 전라북도 44.5%, 서울특별시 41.8%의 순으로 나타났다. 서울특별시에서는 중구가 89.2%로 가장 높았고, 성동구 66.7%, 서초구 53.2%, 강남구 24.7%로 가장 낮게 나타났다.

〈표 3-3〉 업소조사 현황

(단위: 개소, %)

시·도	시·군·구	2010.1. 현재	조사대상	회수현황
합계		613	536	278
서울특별시	계	377	299(55.8)	85(41.8)
	중구	37	37(6.9)	33(89.2)
	성동구	33	33(6.2)	22(66.7)
	강남구	260	182(34.0)	45(24.7)
	서초구	47	47(8.8)	25(53.2)
대구광역시	계	123	124(23.1)	75(60.5)
	중구	13	14(2.6)	13(92.9)
	수성구	110	110(20.5)	62(56.4)
전라남도	순천시	90	90(16.8)	68(75.6)
전라북도	전주시	23	23(4.3)	10(44.5)

2. 영업자 일반현황

2009년도 시범사업 참여업소의 일반현황 조사결과를 살펴보았을 때, 영업자의 성별로 여자가 52.9%이고 남자는 45.3%이었으며, 나이는 50~59세가 39.9%, 40~49세가 35.3%로 가장 많이 나타났다. 참여업소 영업자의 학력은 대학졸업자가 40.3%, 고졸이하가 31.7%, 전문대학졸업자 14.4%의 순으로 나타났으며, 경력은 5년 미만이 28.4%, 5~10년 미만 21.6%, 10~15년 미만 20.1%의 순으로 나타났다. 또한, 개인음식점이 86.3%로 가장 참여율이 높았으며, 일반음식점 47.5%, 모범음식점, 30.9%, 원스푸드(ONCE Food) 지정업소 16.5%의 순으로 나타났다.

제공되는 반찬의 수가 5가지 이상인 업소가 51.4%로 높았으며, 종사자의 수는

6~10명이 22.3%이고, 종사자수가 2명인 경우는 18.7%, 3명인 경우는 16.2%, 4명인 경우는 14.7%의 순으로 나타났다. 시범사업 참여업소의 사업장 면적이 대(300 m²초과)인 곳은 12.6%이며, 소(150 m²이하)인 곳은 48.6%로 월평균 매출액이 4000만원 이상이 14.0%, 2000~3000만원 미만인 13.7%, 500~1000만원 미만인 11.2%이나 응답하지 않은 경우도 38.5%에 나타났다.

제공되는 반찬의 수가 5가지 이상인 업소가 51.4%로 높았으며, 사업장의 면적이 대(300 m²초과)인 곳은 12.6%이며, 소(150 m²이하)인 곳은 48.6%로 나타났다.

〈표 3-4〉 2009년 시범사업 참여영업자 일반현황

(단위: 개소, %)

일반현황		N	%
계		278	100.0
성별	남	126	45.3
	여	147	52.9
	응답안함	5	1.8
나이	40대미만	39	14.0
	40-49세	98	35.3
	50-59세	111	39.9
	60세 이상	23	8.3
	응답안함	7	2.5
학력	고졸이하	88	31.7
	전문대학졸업	40	14.4
	대학졸업	112	40.3
	대학원졸업이상	8	2.9
	응답안함	30	10.8

〈표 3-4〉 계속

일반현황		N	%
계		278	100.0
업소 종류 1	개인음식점	240	86.3
	프랜차이즈음식점	33	11.9
	응답안함	5	1.8
업소 종류 2	일반	132	47.5
	모범	86	30.9
	자랑한국	4	1.4
	관광	2	0.7
	once food	46	16.5
	응답안함	8	2.9
제공되는 반찬수	1가지	8	2.9
	2가지	23	8.3
	3가지	42	15.1
	4가지	46	16.5
	5가지	64	23.0
	6가지	79	28.4
	응답안함	16	5.8
경력	5년 미만	79	28.4
	5-10년 미만	60	21.6
	10-15년 미만	56	20.1
	15-20년 미만	27	9.7
	20년 이상	45	16.2
	응답안함	11	4.0
종사자수	1명	19	6.8
	2명	52	18.7
	3명	45	16.2
	4명	41	14.7
	5명	25	9.0
	6-10명	62	22.3
	11명이상	20	7.2
	응답안함	14	5.0
사업장의 면적	소(150㎡이하)	135	48.6
	중(150-300㎡)	77	27.7
	대(300㎡초과)	35	12.6
	응답안함	31	11.2
월평균 매출액	500만 원미만	14	5.0
	500-1000만 원미만	31	11.2
	1000-2000만 원미만	29	10.4
	2000-3000만 원미만	38	13.7
	3000-4000만 원미만	20	7.2
	4000만 원이상	39	14.0
	응답안함	107	38.5

가. 음식유형(업종별) 업소규모 현황

음식유형은 아래와 같이 한식, 분식, 일식, 중식, 기타 등 5가지로 대분류하고, 한식과 같이 음식유형이 다양한 유형은 한정식, 고기구이, 찜 전골(찜류, 전골류, 찜개류), 탕(설렁탕, 갈비탕), 백반(백반류, 일반식사), 횃집 등 6종을 세분화하여 총 10가지 음식유형으로 분류하였다.

<표 3-5>와 같이 음식유형별 분포를 살펴보면 고기구이업소가 21.5%로 가장 많았고, 찜·전골 18.2%, 탕류 12.1%, 한정식은 10.9%, 백반, 찌집은 각각 7.7%, 일식 7.3%, 분식 3.6% 순이었으며, 중식이 3.6%로 가장 낮게 나타났다.

업소의 규모에 대한 근거는 매출액, 종사자수, 면적 등을 업소규모로 교차 분석한 결과에 유의성이 높은 면적을 규모의 기준으로 선정하였다.

음식업의 규모별로는 소규모업소(150m²이하) 총 135개소 중에서 찜·전골형의 업소가 25개소로 가장 많았으며, 고기구이업소 24개소, 탕업소 21개소로 나타났다. 중규모의 업소(150~300m²) 총 77개소 중에서는 고기구이 업소가 21개소로 가장 많았고, 찜·전골업소가 18개소를 차지하였고, 대규모업소(300m²이상) 총 35개소에서는 한정식업소 9개소, 고기구이업소 8개소, 횡집, 일식집, 중식 등이 각 4개소로 나타났다. 특히 백반 및 분식을 제공하는 업소들은 소·중규모에 집중되어 있었다.

면적을 기준으로 음식유형별 규모 순위를 보면 한정식은 대·중·소규모가 각 33.3%로 균등한 분포를 보였고, 일식은 소규모가 44.4%로 가장 많았고, 중규모, 소규모 순이었다. 횡집의 경우는 63.2%로 소규모가 다수를 차지하였고, 대규모 21.1%, 중규모의 순이었고, 탕의 경우도 70%가 소규모였다.

특히 분식이나 백반업소는 대규모가 전혀 없었으며, 소규모가 88.9%와 84.2%를 차지하여 대부분이 소규모로 운영되는 업소들이었다.

〈표 3-5〉 음식유형별 업소규모 현황

음식유형	전체		면적에 근거한 규모							
			계		소 (150㎡이하)		중 (150~300㎡)		대 (300㎡초과)	
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
계	247	100.0	247	100.0	135	54.7	77	31.1	35	14.2
고기구이	53	21.5	53	100.0	24	45.3	21	39.6	8	15.1
한정식	27	10.9	27	100.0	9	33.3	9	33.3	9	33.3
찜·전골	45	18.2	45	100.0	25	55.6	18	40.0	2	4.4
탕	30	12.1	30	100.0	21	70.0	7	23.3	2	6.7
백반	19	7.7	19	100.0	16	84.2	3	15.8	0	0.0
횃집	19	7.7	19	100.0	12	63.2	3	15.8	4	21.1
일식	18	7.3	18	100.0	8	44.4	6	33.3	4	22.2
분식	9	3.6	9	100.0	8	88.9	4	11.1	0	0.0
기타	18	7.3	18	100.0	9	50.0	7	38.9	2	11.1
중식	9	3.6	9	100.0	3	33.3	2	22.2	4	44.4

주: 국민건강증진법상 일반 및 휴게음식점의 금연구역 지정기준인 영업장 면적 150㎡(45평)이상 업소크기를 영업장의 규모분류기준으로 활용함.

3. 정부지원 소형·복합 찬기 사용현황

가. 음식유형별 소형·복합 찬기 사용여부

시범사업으로 보급 받은 소형·복합 찬기의 사용여부에 대한 <표 3-6>을 살펴보면 응답업소 전체의 42.3%가 사용하고 있었고, 57.7%로 사용하지 않은 업소가 다소 많았다.

음식유형별로 보면 횃집은 사용한다는 응답자가 76.2%로 비사용자의 3배 이상으로 사용률이 높는데 반해 탕업소 73.9%, 백반 업소의 73.7%가 사용하지 않아서 가장 사용률이 저조하였다. 또한 찬기를 사용하고 있는 업소로는 횃집 다음으로 일식, 중식은 각 50%, 고기구이업소는 47.7%, 한정식과 분식 순으로 나타났다.

〈표 3-6〉 음식유형 사용여부

(단위: 개소, %)

음식업종	계		사용		비사용	
	N	%	N	%	N	%
전체	213	100.0	90	42.3	123	57.7
한정식	21	100.0	7	33.3	14	66.7
고기구이	44	100.0	21	47.7	23	52.3
찜·전골	48	100.0	18	37.5	30	62.5
탕	23	100.0	6	26.1	17	73.9
백반	19	100.0	5	26.3	14	73.7
횃집	21	100.0	16	76.2	5	23.8
분식	8	100.0	3	37.5	5	62.5
일식	14	100.0	7	50.0	7	50.0
중식	6	100.0	3	50.0	3	50.0
기타	9	100.0	4	44.4	5	55.6

나. 소형·복합 찬기 보급 현황

시범사업으로 보급된 소형·복합 찬기를 받지 않은 곳이 58개소로 전체 시범업소의 20.0%에 해당하였고, 복합찬기는 134개소 48.4% 보급되었고 소형찬기는 46개소로 16.6%. 소형 및 복합 찬기를 모두 보급 받은 곳은 39개소 14.1%로 나타났다.

〈표 3-7〉 정부지원 소형·복합 찬기 보급 업소

(단위: 개소)

구분	찬기 보급 여부	
	N	%
계	277	100.0
소형찬기	46	16.6
복합찬기	134	48.4
소형·복합 찬기	39	14.1
받지 않음	58	20.9

주: 둘다 받은 경우 39업소

<표 3-8>에서 시범사업으로 보급된 소형·복합 찬기의 종류에 따라 시범사업 영업주들이 지원기관을 알고 있는지 살펴보았다. 소형찬기는 모두 지자체에서 지원하였으나, 영업주들은 지자체 76.6%, 중앙정부가 12.3%, 기타기관 4.1%로 인지하고 있었고 모르는 경우가 6.8%로 나타났다.

또한 중앙정부에서 지원한 복합찬기의 경우는 지자체 58.7%, 중앙정부 31.6%, 기타기관 4.5%, 모르는 경우가 5.2%로 나타나 복합찬기도 영업주의 반 이상이 지자체에서 지원한 것으로 인지하고 있었다.

따라서 영업주들은 실제 지원기관을 정확히 파악하지 못하고 있는 것으로 나타났고 지원기관에 대한 관심도는 적은 것으로 나타났다.

〈표 3-8〉 보급된 소형·복합 찬기의 지원기관

(단위: 개소, %)

구분	계		지원 기관							
			중앙정부		지자체		기타기관		모름	
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
소형찬기	73	100.0	9	12.3	56	76.6	3	4.1	5	6.8
복합찬기	155	100.0	49	31.6	91	58.7	7	4.5	8	5.2

다. 보유하고 있는 소형·복합찬기의 형태

<표 3-9>에서 보여주는 바와 같이 시범사업의 업소에서 보유하고 있는 찬기의 형태를 살펴보면, 소형찬기는 원형이 지름 12.7cm, 높이 6.8cm 이었으며, 사각형은 가로 14.7cm, 세로 11.8cm, 높이 5.4cm 로 나타났으며, 복합찬기는 원형이 지름 12.7cm이고, 높이는 9.6cm이었으며, 사각형은 가로 26.4cm, 세로 15.1cm, 높이 13.4cm로 나타났다.

〈표 3-9〉 보유 소형·복합 차기의 크기

(단위: cm)

차기 종류	소형				복합			
	원형		사각		원형		사각	
	평균	표준편차	평균	표준편차	평균	표준편차	평균	표준편차
가로(지름)	12.7	2.9	14.7	7.3	12.7	2.8	26.4	19.4
세로	-	-	11.8	5.8	-	-	15.1	6.7
높이	6.8	6.4	5.4	4.6	9.6	5.3	13.4	11.1

현재 보유하고 있는 복합차기를 차기의 뚜껑은 <표 3-10>과 같이 투명한 뚜껑이 있는 경우는 61.6%, 불투명한 뚜껑이 있는 경우는 23.7%로 나타났으며, 뚜껑이 없는 경우는 14.7%로 나타났다. 실제 중앙정부에서 지원한 복합차기는 탈부착형 투명한 합성수지(PP)뚜껑이 접합되어있는 형태임으로 이번 조사결과에 따르면 영업주가 실제로 뚜껑과 함께 사용하고 있는 비율이 61.6%인 것으로 판단된다.

〈표 3-10〉 보유하고 있는 복합 차기의 뚜껑 유무

(단위: 개소, %)

구분	계		투명한 뚜껑이 있음		불투명한 뚜껑이 있음		뚜껑이 없음	
	N	%	N	%	N	%	N	%
뚜껑의 유무	190	100.0	117	61.6	45	23.7	28	14.7

<표 3-11>에서 나타난 것처럼 보유하고 있는 소형·복합차기 세트의 반찬가짓수는 4가지의 경우가 43.1%로 가장 많았으며, 3가지 25.1%이었으며, 이외에는 1~2가지, 5~6가지는 낮은 수치의 보유를 보여주었으며 차기보유자의 70%정도가 3~4가지 반찬수를 사용하는 것으로 나타났다.

〈표 3-11〉 보유하고 있는 소형·복합 찬기세트의 반찬수

(단위: 개소, %)

가짓수	N	%
계	195	100.0
1가지	10	5.1
2가지	15	7.6
3가지	49	25.1
4가지	84	43.1
5가지	18	9.2
6가지 이상	19	9.7

보유하고 있는 소형·복합찬기의 재질을 <표 3-12>에서 보면 소형찬기의 경우 스테인리스가 43.8%, 도자기 37.2%로 가장 많이 보유하고 있으며, 이외에 합성수지가 14.0%, 옹기가 6.0%를 보유하고 있고 유리는 사용하지 않는 것으로 나타났다. 복합찬기의 경우에는 스테인리스가 90.8%로 가장 많이 보유하고 있고, 이외에 합성수지가 4.9%, 도자기 3.7%, 옹기가 0.6% 이었으며, 마찬가지로 유리의 재질로 된 찬기는 보유하고 있지 않는 것으로 나타났다.

〈표 3-12〉 보유하고 있는 소형·복합 찬기의 재질

(단위: 개소, %)

재질	소형		복합	
	N	%	N	%
계	121	100.0	163	100.0
스테인리스	53	43.8	148	90.8
도자기	45	37.2	6	3.7
옹기	6	5.0	1	0.6
유리	0	0.0	0	0.0
합성수지	17	14.0	8	4.9
기타	0	0.0	0	0.0

라. 보유하고 있는 소형·복합찬기의 실제 사용여부

<표 3-13>는 현재 정부가 지원한 소형·복합찬기의 실제 사용여부에 대한 응답으로 ‘사용하지 않고 있다’는 경우가 45.0%로 ‘사용하고 있다’는 경우 32.4% 보다 다소 많았으며, 응답하지 않은 경우도 22.7% 로 나타났다.

〈표 3-13〉 정부지원 소형·복합 찬기의 실제 사용 여부

(단위: 개소, %)

구분	N	%
계	278	100.0
소형·복합찬기 사용	90	32.4
사용하지 않음	125	44.9
응답안함	63	22.7

마. 소형·복합찬기의 사용 후 음식물 쓰레기양의 변화

소형·복합찬기의 사용이 음식물의 쓰레기양의 변화에 기여했는가에 대한 응답을 <표 3-14>를 보면, ‘전혀 감소하지 않았다’는 경우가 37.6%와 ‘10% 미만 감소’한 경우는 29.8%로 음식물쓰레기양의 변화는 미비하게 나타나는 경향을 보여주었으며, ‘10~20%미만 감소’한 경우도 16.3%였으며, ‘오히려 증가’한 경우는 9.2%, ‘30% 이상 감소’한 경우는 4.3%, ‘20~30% 미만 감소’한 경우는 2.8% 로 나타났다.

〈표 3-14〉 소형·복합 찬기 사용 후 음식물 쓰레기양의 변화

(단위: 개소, %)

구분	N	%
계	141	100.0
오히려 증가	13	9.2
전혀 감소하지 않음	53	37.6
10% 미만 감소	42	29.8
10~20% 미만 감소	23	16.3
20~30% 미만 감소	4	2.8
30% 이상 감소	6	4.3

4. 현재 사용 중인 정부지원 소형·복합 찬기 제품에 대한 인식

가. 보유 또는 사용하고 있는 찬기에 대한 전반적인 만족도

현재 보유하고 있거나 사용하고 있는 소형·복합찬기에 대한 전체적인 만족도를 <표 3-15>으로 보았을 때, ‘보통’ 36.8%, ‘불만족’ 31.4%, ‘매우 불만족’ 14.1%, ‘만족’ 12.4%, ‘매우 만족’ 5.4%의 순으로 45.4%가 만족하지 못하는 것으로 나타났다.

음식유형별로 살펴보면 불만족과 매우 불만족을 합한 불만족 정도는 백반이 66.7%로 가장 높았고, 일식 54.6%, 중식 50.0%, 한정식은 47.4%, 탕 45.0%, 찜·전골 40.0%, 횡집 35.0%, 고기구이 34.2% 순이었다.

또한 만족과 매우 만족을 합한 만족정도는 중식이 33.3%로 가장 높았고, 일식 27.2%, 횡집이 25.0%, 찜·전골 20.0%, 고기구이 18.4%, 탕 15.0%, 한정식 10.4%, 백반 6.6%로 나타났다.

이는 백반, 횡집, 일식, 중식, 한정식에서 전체평균 보다 불만족도가 높은 것으로 나타났고, 찬기에 대한 전반적인 만족도는 음식유형과 더불어 업소 및 영업주의 특성에 또한 영향을 미칠 것으로 판단된다.

<표 3-15> 음식유형별 찬기만족도

(단위: 개소, %)

음식유형	음식업종 찬기만족											
	계		매우 불만족		불만족		보통		만족		매우 만족	
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
전체	185	100.0	26	14.0	58	31.4	68	36.8	23	12.4	10	5.4
한정식	19	100.0	3	15.8	6	31.6	8	42.1	1	5.2	1	5.2
고기구이	38	100.0	4	10.5	9	23.7	18	47.4	4	10.5	3	7.9
찜·전골	40	100.0	5	12.5	11	27.5	16	40.0	6	15.0	2	5.0
탕	20	100.0	2	10.0	7	35.0	8	40.0	3	15.0	0	0.0
백반	15	100.0	3	20.0	7	46.7	4	26.7	0	0.0	1	6.6
횡집	20	100.0	1	5.0	6	30.0	8	40.0	4	20.0	1	5.0
분식	8	100.0	3	37.5	3	37.5	2	25.0	0	0.0	0	0.0
일식	11	100.0	2	18.2	4	36.4	2	18.2	1	9.0	2	18.2
중식	6	100.0	0	0.0	3	50.0	1	16.7	2	33.3	0	0.0
기타	8	100.0	3	37.5	2	25.0	1	12.5	2	25.0	0	0.0

나. 보유 또는 사용하고 있는 소형·복합찬기의 세부항목별 만족도

현재 보유하고 있는 소형·복합찬기에 대한 세부적인 항목별 만족정도에 대한 <표 3-16>을 보면 품질은 디자인, 재질, 크기로 나누어 볼 때, 디자인은 매우 만족 5.6%, 만족 37.1%, 보통 36.5%로 나타났으며, 재질은 매우 만족 10.2%, 만족 50.6% 22.7%의 순으로 크기는 보통 32.0%, 만족 28.7%, 매우 만족 3.3%의 순으로 비교적 만족하는 것으로 나타났다.

<표 3-16> 보유 또는 사용하는 소형·복합찬기에 대한 만족도

(단위: 개소, %)

구분		계		매우 불만족		불만족		보통		만족		매우 만족	
		N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
품질	디자인(형태)	178	100.0	11	6.2	26	14.6	65	36.5	66	37.1	10	5.6
	재질	176	100.0	10	5.7	19	10.8	40	22.7	89	50.6	18	10.2
	크기	181	100.0	20	11.1	45	24.9	58	32.0	52	28.7	6	3.3
위생	반찬의 저장성	173	100.0	7	4.0	29	16.8	59	34.1	69	39.9	9	5.2
	세탁·소독의 용이성	178	100.0	5	2.8	23	12.9	62	34.8	75	42.1	13	7.3
편리성	보관의 용이성	173	100.0	7	4.0	30	17.3	59	34.1	65	37.6	12	6.9
	서빙의 편리성	175	100.0	9	5.1	49	28.0	54	30.9	50	28.6	13	7.4
	구입의 용이성	159	100.0	8	5.0	46	28.9	71	44.7	30	18.9	4	2.5
	종류의 다양성	155	100.0	9	5.8	51	32.9	66	42.6	25	16.1	4	2.6
호응도	고객의 반응	155	100.0	12	7.7	38	24.5	66	42.6	34	21.9	5	3.2
	찬기를 사용하지 않는 타 업주의 반응	115	100.0	7	6.1	42	36.5	60	52.2	5	4.3	1	0.9
효과	음식물쓰레기 감소	158	100.0	5	3.2	29	18.4	89	56.3	29	18.4	6	3.7
	남은 음식 재사용 금지	162	100.0	3	1.8	23	14.2	52	32.1	57	35.2	27	16.7
홍보지원	업주에 대한 홍보지원	156	100.0	5	3.2	35	22.4	77	49.4	31	19.9	8	5.1
	소비자에 대한 홍보지원	152	100.0	8	5.2	38	25.0	71	46.7	27	17.8	8	5.3

위생 면에 있어서는 반찬의 저장성에서 만족 39.9%, 보통 34.1%로, 찬기의 세척·소독의 용이성으로는 만족이 42.1%, 보통 34.8%의 순으로 나타났다.

편리성면에서는 보관과 서빙의 구입의 용이성, 종류의 다양성으로 나누었는데, 보관의 용이성에서는 만족 37.6%, 보통 34.1%, 서빙의 편리성은 보통 30.9%, 만족

28.6%으로 나타났으며, 구입의 용이성에서는 보통 44.7%, 불만족 28.9%의 순으로 나타났다. 종류의 다양성에서는 보통 42.6%, 불만족 32.9%로 나타났다.

찬기사용에 대한 호응도면에서는 고객의 반응으로 보통 42.6%, 불만족이 24.5%, 만족이 21.9%의 순으로 나타났으며, 찬기를 사용하지 않는 타 업주의 반응으로는 보통 52.2%, 불만족이 36.5%의 순으로 나타났다.

5. 정부지원 소형·복합 찬기 사용에 대한 태도

가. 소형·복합찬기 사용에 대한 고객의 반응

정부 지원 소형·복합찬기의 사용에 대한 고객의 반응을 <표 3-17>에서 보면, ‘찬기로 인해 식탁이 좁아져서 식사를 할 때 불편을 느낀다’고 하는 경우가 21.2%로 가장 많았고, ‘반찬을 재사용할 수 있다는 염려가 없어졌다고 생각’하는 경우가 20.5%, ‘먹을 만큼 덜어먹기 때문에 음식이 남지 않아서 좋아함’이 19.8%로 나타났다.

<표 3-17> 소형·복합 찬기 사용에 대한 고객의 반응

(단위: 개소, %)

구분	N	%
찬기로 인해 식탁이 좁아져서 식사할 때에 불편을 느낀다고 함	59	21.2
반찬을 재사용할 수 있다는 염려가 없어졌다고 생각함	57	20.5
먹을 만큼 덜어먹기 때문에 음식이 남지 않아서 좋아함	55	19.8
덜어먹는 것을 불편해하고 사용의 필요성을 느끼지 못하는 것 같음	47	16.9
디자인이나 형태가 제공되는 식단과 어울리지 않는다고 함	42	15.1
다른 사람들이 휘저어 먹을 수 있어 위생적이지 못하다고 생각함	35	12.6
반찬이 풍족하지 않다고 생각하는 것 같음	32	11.5
기타	19	6.8

주: 중복응답

‘덜어먹는 것을 불편하다고 느낀다고 함’과 ‘사용의 필요성을 느끼지 못하는 것 같음’의 경우가 16.9%, ‘디자인이나 형태가 제공되는 식단과 어울리지 않는다고’하는 경우가 15.1%, ‘다른 사람들이 휘저어 먹을 수 있어 위생적이지 못하다고 생

각하는 경우'가 12.6%로 나타났으며, '반찬이 풍족하지 않다고 생각하는 것 같다는 경우'는 11.5%로 다양한 의견을 제시하고 있으며, 정리해보면 남은 음식을 재사용할 우려가 없어 좋으나, 식탁에서 실지로 사용할 때의 불편은 느끼고 있는 것으로 나타났다.

나. 소형·복합 찬기 사용의사

정부지원 소형·복합찬기의 사용의사에 관한 항목을 <표 3-18>에서 보듯이 '사용할 의사가 있는 경우', '필요시엔 개인비용으로 추가 구입을 원하는지'와 '다른 업소에도 추천할 것'인가에 대해서 나누어 보았다.

'앞으로 사용할 계획'에서는 '매우 불만족'과 '불만족' 38.0%, '보통' 22.8%, '매우 만족'과 '만족' 39.2%로 만족과 불만족 정도가 유사하여 향후 사용률이 절반 정도로 판단된다.

또한 '필요시엔 개인비용으로 추가 구입을 원하는지'에 대해서는 '매우 불만족'과 '불만족' 50.7%, '보통' 23.6%, '매우 만족'과 '만족' 25.8%로 나타나서 개인비용으로 추가구입은 원하지 않는 편으로 나타났다.

다른 업소에도 추천할 것인가에 대한 경우에는 '보통' 30.2%, '불만족' 29.7%, '만족'과 '매우 불만족'이 각각 18.3%로, '매우 만족' 3.5%의 순으로 나타나 추천하지 않는 경우가 다소 높은 것으로 나타났다.

종합적으로 향후 찬기사용의사는 만족 보다는 불만족이 다소 높은 것으로 나타나서 사용자의 편의와 인식개선에 대한 노력이 필요할 것으로 보인다.

<표 3-18> 소형·복합 찬기 사용의사

(단위: 개소, %)

구분		계		매우 불만족		불만족		보통		만족		매우만족	
		N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
사용의사	앞으로 사용할 계획임	250	100.0	30	12.0	65	26.0	57	22.8	59	23.6	39	15.6
	필요시엔 개인비용으로 추가구입을 원함	225	100.0	44	19.6	70	31.1	53	23.6	49	21.7	9	4.0
	다른 업소에도 추천할 것임	202	100.0	37	18.3	60	29.7	61	30.2	37	18.3	7	3.5

다. 소형·복합 찬기 보급 확대 방법

<표 3-19>에는 소형·복합찬기의 보급을 확대시킬 수 있는 방법에 대한 업소의 의견분포가 제시되어 있다. ‘고객의 인식개선’이 46.3%, ‘소형·복합 찬기 종류의 다양화’가 40.6%, ‘지자체의 업소 지원보조 확대’가 30.2%의 순으로 나타났으며, ‘소형·복합찬기의 품질개선’이 27.3%, ‘업주의 인식개선’이 23.7%, ‘지자체의 소비자 홍보 확대’가 18.7%로 나타났다. 다음으로는 ‘소형·복합찬기의 구입의 편리성’ 16.9%, ‘중앙정부의 소비자 홍보 확대’가 15.8%, ‘소형·복합찬기가격의 저렴화’가 15.5%, ‘지자체의 업주 대상 홍보 확대’가 14.7%로 나타났으며, ‘중앙정부의 소비자 홍보 확대’가 9.4%이외 ‘기타’가 5.8%로 나타났다.

〈표 3-19〉 소형·복합 찬기 보급 확대 방법

(단위: 개소, %)

구분	응답수	구성비
고객의 인식 개선	112	46.3
소형·복합찬기 종류의 다양화	113	40.6
지자체의 업소 지원보조 확대	84	30.2
소형·복합찬기 품질 개선	76	27.3
업주의 인식 개선	66	23.7
지자체의 소비자 홍보 확대	52	18.7
소형·복합찬기 구입의 편리성	47	16.9
중앙정부의 소비자 홍보 확대	44	15.8
소형·복합찬기 가격의 저렴화	43	15.5
지자체의 업주 대상 홍보 확대	41	14.7
중앙정부의 업주 대상 홍보 확대	26	9.4
기타	16	5.8

주: 중복응답

이에 소형·복합찬기의 보급을 확대시킬 수 있는 가장 좋은 방법으로 ‘고객의 인식개선’과 ‘소형·복합찬기 종류의 다양화’가 제시됨으로 소비자에 대한 소형·복합찬기 사용에 대한 홍보가 필요하다고 판단되며, 또한 소형·복합찬기의 종류의 다양화로 영업주의 선택성과 자율성을 제고해야 하겠다.

6. 정부지원 소형·복합 찬기 구매행태

가. 소형·복합 찬기 선택 시 중요도

소형·복합찬기를 구매하게 될 경우 선택 시 중요시하는 세부항목을 <표 3-20>과 같이 찬기의 품질, 위생, 편리성으로 나누었고, 중요정도는 ‘매우 만족’, ‘만족’, ‘보통’, ‘불만족’, ‘매우 불만족’으로 표시하도록 하여 영업주의 의견을 수렴하였다.

찬기의 품질에서는 디자인은 ‘중요’ 45.4%, ‘매우 중요함’ 38.3% 으로 디자인을 중요시하는 것으로 나타났으며, 재질은 ‘중요’ 43.9%, ‘매우 중요’ 44.3% 이었고, 크기는 ‘중요’ 45.1%, ‘매우 중요’ 39.1%의 순으로 대체적으로 찬기의 품질인 디자인이나 재질, 크기에 대해서 중요하게 생각하는 것으로 나타났다.

<표 3-20> 소형·복합 찬기 선택 시 중요도

(단위: 개소, %)

구분		계		매우 중요하지 않음		중요하지 않음		보통		중요함		매우 중요함	
		N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
품질	디자인(형태)	240	100.0	2	0.8	4	1.7	33	13.8	109	45.4	92	38.3
	재질	237	100.0	1	0.4	3	1.3	24	10.1	104	43.9	105	44.3
	크기	233	100.0	3	1.3	2	0.8	32	13.7	105	45.1	91	39.1
위생	반찬의 저장성	235	100.0	1	0.4	5	2.1	26	11.1	87	37.0	116	49.4
	세탁·소독의 용이성	241	100.0	0	0.0	3	1.2	25	10.4	83	34.4	130	53.9
편리성	보관의 용이성	234	100.0	5	2.1	4	1.7	19	8.1	101	43.2	105	44.9
	서빙의 편리성	233	100.0	5	2.1	4	1.7	18	7.7	98	42.1	108	46.4
	가격의 적절성	215	100.0	2	0.9	5	2.3	29	13.5	88	40.9	91	42.3

위생 면에 있어서는 반찬의 저장성에서 ‘매우 중요’ 49.4%, ‘중요’ 37.0% 이었으며, 세척·소독의 용이성은 ‘매우 중요’ 53.9%, ‘중요’ 34.4% 으로 나타나서 위생적인 면을 가장 중요하게 생각하는 것으로 나타났다.

편리성에서는 보관의 용이성은 ‘매우 중요’ 44.9%, ‘중요’ 43.2%이었고 서빙의

편리성은 ‘매우 중요’ 46.4%, ‘중요’ 42.1%였으며, 가격의 적절성으로는 ‘매우 중요’ 42.3%, ‘중요’ 40.9%의 순으로 나타났다.

따라서 찬기의 선택에는 품질, 위생, 편리성 모든 면에서 영업주들의 요구수준에 적합하여야 하나, 특히 가격, 서빙의 편리성, 보관의 용이성, 세척·소독의 용이성 등이 중요시 되는 것으로 나타났다.

나. 선호하는 소형·복합 찬기의 형태 [크기, 뚜껑, 재질]

<표 3-21>에서 선호하는 소형·복합 찬기세트의 크기를 살펴보면 소형 찬기는 지름 12.0cm, 높이는 4.1cm 이었고 사각형은 가로 13.8cm, 세로 11.9cm, 높이 6.6cm 으로 나타났으며, 복합 찬기의 경우 원형은 지름이 15.5cm, 높이는 8.1cm이었고 사각형은 가로 25.7cm, 세로 17.0cm, 높이 11.4cm로 나타났으나, 대형으로 응답한 경우는 식탁용이 아닌 냉장용 트레이에서 주로 사용되는 복합찬기를 뜻하는 것으로 판단된다.

〈표 3-21〉 선호 소형·복합 찬기세트의 크기

(단위: cm)

찬기 종류	소형				복합			
	원형		사각		원형		사각	
	평균	표준편차	평균	표준편차	평균	표준편차	평균	표준편차
가로(지름)	12.0	3.3	13.8	8.3	15.5	4.6	25.7	18.3
세로	-	-	11.9	8.3	-	-	17.0	10.5
높이	4.1	3.2	6.6	5.3	8.1	5.8	11.4	5.1

선호하는 복합찬기의 뚜껑의 유무를 <표 3-22>에서 보면 ‘필요하다’ 74.4%, ‘필요 없다’ 22.0%, ‘무관하다’ 6.5%로 나타났다. 법적으로 이미 뚜껑이 있는 경우에만 음식 재사용이 가능하기 때문에 보급되는 찬기는 뚜껑이 있어야 하나 참고적으로 영업주의 의견을 수렴하였다. 또한 응답자의 82.1%가 투명한 뚜껑을 선호하는 것으로 나타났다.

〈표 3-22〉 선호하는 복합 찬기의 뚜껑 유무 및 투명성

(단위: 개소)

구분	계		필요함		필요 없음		무관함	
	N	%	N	%	N	%	N	%
뚜껑의 유무	245	100.0	175	71.4	54	22.0	16	6.5
뚜껑의 투명성	235	100.0	193	82.1	8	3.4	34	14.5

선호하는 소형·복합찬기세트의 반찬 가짓수는 3가지의 경우가 25.9% 이었으며, 4가지 24.1%, 5가지 18.1%, 6가지 이상이 16.8%, 2가지가 9.1%, 1가지가 6.0%의 순으로 나타나서 주로 3~4가지의 반찬 가짓수를 선호하는 것으로 나타났다.

〈표 3-23〉 선호하는 소형·복합 찬기세트의 반찬 가짓수

(단위: 개소, %)

가짓수	N	%
계	232	100.0
1가지	14	6.0
2가지	21	9.1
3가지	60	25.9
4가지	56	24.1
5가지	42	18.1
6가지 이상	39	16.8

선호하는 소형·복합 찬기의 재질에서는 <표 3-24>에서와 같이 소형찬기에서는 도자기가 42.2%, 스테인리스가 30.0%, 합성수지가 17.5%, 웅기가 8.1%, 기타 1.3%, 유리가 0.9%의 순으로 조사 되었으며, 복합찬기에서는 스테인리스가 61.8%가 가장 많았으며, 다음으로 도자기 16.8%, 합성수지 10.0%, 웅기 9.1%, 기타 1.8%, 유리 0.5%의 순으로 조사되었으며, 소형찬기에서는 도자기를 복합찬기로는 스테인리스를 가장 선호하는 것으로 나타났다.

〈표 3-24〉 선호하는 소형·복합 찬기의 재질

(단위: 개소, %)

재질	소형		복합	
	N	%	N	%
계	223	100.0	220	100.0
스테인리스	67	30.0	136	61.8
도자기	94	42.2	37	16.8
용기	18	8.1	20	9.1
유리	2	0.9	1	0.5
합성수지	39	17.5	22	10.0
기타	3	1.3	4	1.8

다. 선호하는 소형·복합 찬기 세트의 가격

선호하는 소형·복합찬기 세트의 가격을 <표 3-25>에서 보면, 소형 찬기는 10,000원 미만 이 66.2%, 10,000~20,000원 미만 이 16.2%로 조사되어 대부분 20,000원 미만을 선호하였고, 복합찬기에서는 10,000원 미만이 53.2%, 10,000~20,000원 미만이 14.9%, 20,000~30,000원 미만이 11.9%로 30,000원 미만까지를 대부분 선호하는 것으로 나타났다.

〈표 3-25〉 선호하는 소형·복합 찬기세트의 기준 가격

(단위: 개소, %)

가격	소형		복합	
	N	%	N	%
계	210	100.0	201	100.0
10,000원 미만	139	66.2	107	53.2
10,000원~20,000원 미만	34	16.2	30	14.9
20,000원~30,000원 미만	3	1.4	24	11.9
30,000원~40,000원 미만	3	1.4	8	4.0
40,000원~50,000원 미만	3	1.4	2	1.0
50,000원 이상	3	1.4	4	2.0
모름	25	11.9	26	12.9

소형·복합찬기의 구입비에 대한 업주에게 본인 부담제를 도입할 경우 어느 정도까지 부담을 하겠는가에 대해서는 <표 3-26>와 같이 찬기가격의 10% 미만이 24.8%와 전혀 부담하지 않겠다는 의견이 20.2%로 응답자의 45%가 10% 미만을 부담하는 것을 선호하였다. 그 외에 50% 미만이 18.3%, 30% 미만이 17.0%, 20%미만이 11.0%, 기타 5.5%, 40% 미만이 3.2%의 순으로 나타났다.

이는 최소한의 부담을 선호하는 응답자가 45%에 달하는 반면, 필요하다고 여기는 경우는 부담비율을 높여도 활용한다는 응답자도 18.3%로 적지 않았다.

〈표 3-26〉 소형·복합 찬기 구입비에 대한 영업주 본인부담제 도입시 부담 범위

(단위: 개소, %)

부담범위	N	%
계	218	100.0
0%(전혀 부담하지 않음)	44	20.2
10% 미만	54	24.8
20% 미만	24	11.0
30% 미만	37	17.0
40% 미만	7	3.2
50% 미만	40	18.3
기타	12	5.5

제3절 시범지역 공무원의 인식 및 선호도

1. 정부지원 소형·복합 찬기의 보급현황

가. 보급한 찬기 종류

2009년도 정부에서 지원된 소형·복합찬기의 보급현황을 파악한 현황은 다음에 제시된 <표 3-27>와 같이 소형·복합찬기 모두 제공된 경우가 63.6%로 많이 나타났다.

<표 3-27> 2009년 소형·복합찬기 시범사업으로 보급한 찬기종류

(단위: 개소, %)

찬기종류	N	%
계	11	100.0
소형찬기	0	0
복합찬기	4	36.4
소형·복합찬기 모두	7	63.6
기타	0	0
모름	0	0

나. 보급된 소형·복합 찬기 모델의 종류

보급한 소형·복합찬기모델의 종류는 1가지~5가지에 이르지만 주로 1~2가지의 모델이 각각 36.4%로 제공되어졌음을 <표 3-28>에서 보여주고 있다.

<표 3-28> 보급된 소형·복합찬기모델의 종류

(단위: 개소, %)

소형·복합찬기모델의 종류	N	%
계	11	100.0
1가지	4	36.4
2가지	4	36.4
3가지	2	18.2
4가지	0	0
5가지	1	9.0
6가지	0	0

2. 정부지원 소형·복합 찬기의 보급에 대한 인식

가. 찬기 보급 방법

<표 3-29>에는 2009년도 정부에서 지원된 소형·복합찬기의 보급 방법이 제시되어 있다. 한국음식업중앙회 지회의 협조를 받아 찬기를 영업소에 보급한 경우가 45.5%로 가장 많았고, 지자체 공무원이 직접 용기를 제공한 경우가 36.4%였으며 그 외 음식거리 번영회의 협력이 9.0%로 나타났다

〈표 3-29〉 소형·복합찬기의 보급 방법

(단위: 명, %)

소형·복합찬기의 보급 방법	N	%
계	11	100.0
지자체 공무원이 직접	4	36.4
한국음식업 중앙회 지회와 협력	5	45.5
음식거리 번영회와 협력	1	9.0
음식점 단체와 협력	0	0.0
기타	1	9.0

<표 3-30>과 같이 정부에서 지원된 소형·복합찬기를 보급에 대해 영업주의 반응은 45.5%의 부정적인 반응과 그 외의 긍정적인 반응(보통과 긍정적인 반응 포함)을 볼 수 있었다.

〈표 3-30〉 소형·복합찬기의 보급 시 영업주의 호응

(단위: 명, %)

소형·복합창기의 보급 시 영업주들의 호응	N	%
계	11	100.0
매우 부정적	0	0.0
부정적	5	45.5
보통	2	18.2
긍정적	3	27.3
매우 긍정적	0	0.0
모름	0	0.0
응답안함	1	9.1

정부지원에 의한 소형·복합찬기의 보급 시 <표 3-31>와 같은 다양한 문제점이 제기되었다.

우선 시행하기위해 보급 되었던 찬기의 수량 자체가 부족(72.7%)하였으며, 음식점의 영업형태에 따른 영업주의 요구에 부합되지 않은 찬기의 모델(63.6%)이 문제점과 보급시기가 한여름의 계절성에 따른 반찬의 저장성이 문제점(63.4%)으로 제기되었다.

〈표 3-31〉 소형·복합 찬기의 보급 시 문제점

(단위: 명, %)

소형·복합찬기의 보급 시 나타난 문제점	N	%
각 업소별 보급되는 소형·복합찬기의 수량이 적음	8	72.7
영업주의 요구에 부합하지 않는 찬기모델	7	63.6
보급시기가 한여름이어서 반찬의 저장성 문제 제기	4	63.4
지자체공무원이 직접 보급해야 하기 때문에 인력과 시간이 부족	4	36.4
소형·복합찬기에 대한 영업주들의 낮은 호응도	4	36.4
소비자의 풍족한 반찬 선호, 나눠먹기 비선호 등의 음식문화	1	9.1
기타	1	9.1
관련 협력단체가 없거나 협력을 얻기 어려움	0	0.0

주: 중복응답

소형·복합찬기의 보급을 확대시킬 수 있는 가장 좋은 방법이 <표 3-32>에서 나타났다. 우선 소형·복합찬기의 종류를 다양화하는 방법이 81.8%로 가장 높게 나타났고, 그 다음으로 영업점의 업주의 인식은 개선시키는 방법이 63.6%, 고객의 소형·복합찬기 사용에 대한 인식을 개선시키는 방법이 54.5% 으로 나타났다. 또한 소형·복합찬기의 품질개선과 함께 중앙정부의 소비자에게의 홍보 확대와 중앙정부의 관련 제도 개선이 각각 36.4%로 나타났다.

즉, 우선은 찬기의 다양화로 영업주의 선택성과 자율성을 높여주고 그와 더불어 영업주, 소비자 대상의 교육과 홍보가 중요하다는 의견으로 이는 업소의 의견과 동일하게 나타났다.

〈표 3-32〉 소형·복합 찬기 보급 확대 방법

(단위: 명, %)

소형·복합찬기 보급을 확대 시킬 수 있는 가장 좋은 방법	N	%
소형·복합찬기종류의 다양화	9	81.8
업주의 인식개선	7	63.6
고객의 인식개선	6	54.5
소형·복합찬기 품질 개선	4	36.4
중앙정부의 소비자 홍보 확대	4	36.4
중앙정부의 관련제도 개선	4	36.4
소형·복합찬기 가격의 저렴화	3	27.3
소형·복합찬기구입의 편리성	2	18.2
지자체의 업주 대상 홍보 확대	2	18.2
중앙정부의 업주 대상 홍보 확대	2	18.2
지자체의 재정적 업소 지원보조 확대	2	18.2
지자체의 소비자 홍보 확대	1	9.1
기타	0	0.0

주: 중복응답

<표 3-33>에는 소형·복합 찬기 보급을 지원할 때 국고의 지원 없이 영업주에게 소형·복합 찬기에 대한 영업주의 본인부담제가 도입이 될 경우에 대한 의견수렴 결과가 제시되어 있다. 소형·복합 찬기 보급이 지금보다도 더 어려워질 것이라는 생각이 54.5%였으며, 보급이 안 될 것이라는 생각이 36.4%로 대부분이 보급이 어려워질 것으로 예측하였다. 반면에 보급이 국고지원이거나 본인부담이든 상관없다는 생각은 9.1% 이었다.

시범지역 공무원의 90.9%의 국고지원 없이 소형·복합 찬기 보급은 지금 보다 어려워질 것이라고 평가하였다.

〈표 3-33〉 영업주의 본인부담제 도입이 소형·복합 찬기 보급에 미치는 영향

(단위: 명, %)

본인부담제 도입이 소형·복합찬기 보급에 미치는 영향	N	%
계	11	100.0
본인부담이라면 보급이 지금보다 어려워 질 것임	6	54.5
본인부담이라면 보급이 안 될 것임	4	36.4
보급정도는 국고지원 또는 본인부담과 상관없음	1	9.1
본인부담비용이 적다면 보급정도와 상관없음	0	0.0
본인부담이라도 활발히 보급될 것임	0	0.0
기타	0	0.0

소형·복합 찬기의 보급을 지원할 때 소형·복합 찬기의 사용이 음식물쓰레기 감소에 미치는 영향에 대한 의견이 <표 3-34>에 제시되어 있다. 매우 긍정적인 반응으로 ‘감소할 수 있다’는 의견이 63.6%(54.5%와 9.1%)로 나타났으며, 영향을 주지 않을 것이라는 의견에는 9.1%로 나타나서 음식물쓰레기 저감화에 기여하는 것으로 나타났다.

〈표 3-34〉 소형·복합 찬기 지원 사업의 음식물쓰레기 감소에 미치는 영향

(단위: 명, %)

음식물쓰레기 감소에 미치는 소형·복합찬기 지원 사업의 기여도	응답수	구성비
계	11	100.0
매우 그렇지 않다	0	0.0
그렇지 않다	1	9.1
보통	3	27.3
그렇다	6	54.5
매우 그렇다	1	9.1
응답안함	0	0.0

또한, <표 3-35>에는 소형·복합 찬기의 보급 지원 사업이 남은 음식을 재사용 금지에 어느 정도 기여하는지에 대한 의견이 제시되어 있다. 응답자의 54.6%(45.5%와 9.1%)는 기여한다고 하였고, 반대로 ‘그렇지 않다’라는 의견은 18.2%로 나타났다.

〈표 3-35〉 소형·복합찬기 지원 사업의 남은 음식 재사용 금지에 미치는 영향

(단위: 명, %)

남은 음식 재사용 금지에 미치는 소형·복합찬기 지원 사업의 기여도	N	%
계	11	100.0
매우 그렇지 않다	0	0.0
그렇지 않다	0	18.2
보통	2	27.3
그렇다	8	45.5
매우 그렇다	1	9.0
응답안함	0	0.0

<표 3-36>에서는 소형·복합 찬기의 보급 지원사업이 음식점에서의 불필요한 음식을 줄이고 간소한 상차림의 음식문화를 전파에 기여할 수 있다는 긍정적인 의견이 ‘그렇다’라고 54.4%(45.5%와 9.1%) 나타났다.

〈표 3-36〉 소형·복합 찬기 지원사업이 간소한 상차림 음식문화 전파에 미치는 영향

(단위: 명, %)

간소한 상차림 음식문화 전파에 미치는 소형·복합찬기 지원 사업의 기여도	N	%
계	11	100.0
매우 그렇지 않다	0	0.0
그렇지 않다	2	18.2
보통	3	27.3
그렇다	5	45.5
매우 그렇다	1	9.1
응답안함	0	0.0

3. 정부지원 소형·복합 찬기 보급에 대한 태도

<표 3-37>에서 정부 지원에 의한 소형·복합 찬기 보급에 대한 영업주의 반응은 ‘고객이 먹을 만큼 덜어먹기 때문에 음식이 남지 않아서 좋아한다’ 63.6%, ‘소형·복합 찬기가 디자인이나 형태가 제공되는 식단과 어울리지 않는다’ 63.6%로 가장 높게 나타났다.

이는 업소조사결과와는 다소의 순위 차이가 있으나, 반찬 재사용의 염려가 없고 찬기의 디자인의 중요성에 대한 의견을 영업주와 공무원들은 서로 의견 공유가 이루어지고 있음을 알 수 있었다.

〈표 3-37〉 소형·복합 찬기에 대한 영업주의 반응

(단위: 명, %)

소형·복합찬기에 대한 영업주의 반응	N	%
고객이 먹을 만큼 덜어먹기 때문에 음식이 남지 않아서 좋아함	7	63.6
디자인이나 형태가 제공되는 식단과 어울리지 않는다고 함	7	63.6
반찬을 재사용할 수 있다는 고객의 염려가 없어졌다고 생각함	5	45.5
고객들이 휘저어 먹을 수 있어 위생적이지 못하다고 생각함	4	36.4
풍족한 반찬을 기대하는 고객의 기대를 만족 시킬 수 없다고 생각함	4	36.4
고객이 덜어먹는 것을 불편해 한다고 생각함	3	27.3
찬기로 인해 식탁이 좁아져서 고객들이 식사 시 불편을 느낀다고 함	3	27.3
찬기 사용의 필요성을 느끼지 못하고 있음	2	18.2
기타	0	0.0

주: 중복응답

정부 지원에 의한 소형·복합 찬기 보급에 대한 지원 사업의 지원을 계속할 계획에 대해서 긍정적인 답변이 54.6% (45.5%와 9.1%)으로 나타났다.

〈표 3-38〉 소형·복합찬기 지원 사업에 대한 지원 지속 여부

(단위: 명, %)

구분	N	%
계	11	100.0
매우 그렇지 않다	1	9.1
그렇지 않다	2	18.2
보통	2	18.2
그렇다	5	45.5
매우 그렇다	1	9.0

<표 3-39>에는 정부 지원에 의한 소형·복합 찬기 보급에 대한 지원사업이 필요시 지자체 비용으로 추가지원에 대한 질문에 ‘보통’이 45.5%, ‘매우 그렇지 않다’ 와 ‘그렇지 않다’가 총 27.3%, ‘그렇다’가 18.2%로 긍정적인 의견과 부정적인 의견이 유사한 분포로 나타났다.

〈표 3-39〉 소형·복합 찬기 지원 사업 필요시 지자체 비용으로 추가 지원 여부

(단위: 명, %)

구분	N	%
계	11	100.0
매우 그렇지 않다	2	18.2
그렇지 않다	1	9.1
보통	5	45.5
그렇다	2	18.2
매우 그렇다	0	0.0
응답안함	1	9.0

<표 3-40>에는 소형·복합 찬기 지원 사업에 대한 다른 지자체에도 추천하는 데에는 ‘그렇지 않다’, ‘보통’, ‘그렇다’ 가 각각 27.3%로 같은 분포로 나타났다.

〈표 3-40〉 소형·복합 찬기 지원 사업에 대한 다른 지자체에 추천 여부

(단위: 명, %)

구분	N	%
계	11	100.0
매우 그렇지 않다	0	0.0
그렇지 않다	3	27.3
보통	3	27.3
그렇다	3	27.3
매우 그렇다	0	0.0
응답안함	2	18.1

<표 3-41>에는 성공적인 친환경 음식문화 조성을 위해 소형·복합 찬기 지원 사업을 더욱 활성화 할 것인지에 대한 조사결과가 제시되어 있다. 긍정적인 응답은 45.5%(36.4%와 9.1%)로 나타났고, ‘보통’이 36.4%, ‘그렇지 않다’는 9.1%가 나타났다.

〈표 3-41〉친환경 음식문화 조성을 위한 복합찬기 지원의 활성화 여부

(단위: 명, %)

구분	N	%
계	11	100.0
매우 그렇지 않다	0	0.0
그렇지 않다	1	9.1
보통	4	36.4
그렇다	4	36.4
매우 그렇다	1	9.1
응답안함	1	9.1

4. 정부지원 소형·복합 찬기 구매 행태

정부지원 소형·복합찬기의 구매 행태를 살펴보기 위하여 구매 시 품질 [디자인, 재질, 크기], 위생 [반찬의 저장성, 세척·소독의 용이성], 편리성 [보관, 서빙, 구입, 종류, 가격의 적절성]으로 구분하여 의견을 수렴한 결과가 <표 3-42>에 제시되어 있다.

소형·복합찬기의 구매 시 찬기의 품질, 위생, 편리성 중에는 품질을 가장 중요시 하였고, 품질 중에서는 디자인을 매우 중요시한다는 응답이 63.6%로 가장 높게 나타났다. 재질 그리고 크기의 순이었다.

이는 업소조사결과와 유사하나 업소는 디자인 보다 재질을 중요시하는 반면에 공무원은 업소 보다 디자인을 더욱 중요하다고 생각하는 것으로 나타났다. 또한 편리성에 대한 중요성은 공무원 보다 업소에서 더욱 중요시하는 것으로 파악되었다.

즉, 업소는 모두 84~89%의 중요도를 보이기는 했으나 편리성, 위생, 품질 순으로 편리성을 가장 중요시한 반면, 공무원은 품질, 위생, 편리성의 순으로 나타났다. 이는 업소에서는 실질적인 사용 위주의 관점에서 보관, 서빙, 가격 등에 중점을 둔 반면에 공무원은 편리성 보다는 위생에 중점을 두는 것으로 나타났다.

〈표 3-42〉 소형·복합 찬기 선택 시 중요도

(단위: 명, %)

구분		계		전혀 중요하지 않음		중요하지 않음		보통임		중요함		매우 중요함	
		N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
품질	디자인(형태)	11	100.0	0	0.0	0	0.0	1	9.1	3	27.3	7	63.6
	재질	11	100.0	0	0.0	0	0.0	1	9.1	4	36.4	6	54.5
	크기	11	100.0	0	0.0	0	0.0	2	18.1	5	45.5	4	36.4
위생	반찬의 저장성	11	100.0	0	0.0	0	0.0	2	18.1	2	18.1	7	63.6
	세탁·소독의 용이성	11	100.0	0	0.0	0	0.0	1	9.0	5	45.5	5	45.5
편리성	보관의 용이성	11	100.0	0	0.0	0	0.0	2	18.1	4	36.4	5	45.5
	서빙의 편리성	11	100.0	0	0.0	0	0.0	1	9.0	5	45.5	5	45.5
	구입의 용이성	11	100.0	0	0.0	1	9.1	1	9.0	4	36.4	5	45.5
	종류의 다양성	11	100.0	0	0.0	1	9.1	2	18.1	3	27.3	5	45.5
	가격의 적절성	11	100.0	0	0.0	0	0.0	4	36.4	2	18.1	5	45.5

정부가 지원 시 선호하는 찬기의 종류로는 <표 3-43>과 같이 소형·복합찬기가 54.5%로 가장 높게 나타났으며, 소형찬기가 27.3%, 복합찬기가 9.1%, 기타가 9.1%로 나타났다.

〈표 3-43〉 지원 시 선호하는 소형·복합 찬기 종류

(단위: 명, %)

구분	N	%
계	11	100.0
소형찬기	3	27.3
복합찬기	1	9.1
소형·복합찬기	6	54.5
기타	1	9.1

<표 3-44>와 같이 응답자의 81.8%,가 정부지원 시 선호하는 복합찬기는 투명한 뚜껑이 필요하다고 응답하였다. 이는 업소조사결과와 동일하여 찬기 개발 시에는 ‘09년도 복합찬기와 같이 투명한 뚜껑이 포함되도록 하였다.

〈표 3-44〉 지원 시 선호하는 소형·복합 찬기 뚜껑 유무 및 투명성

(단위: 명, %)

구분	계		필요함		필요 없음		무관함		응답안함	
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
뚜껑의 유무	11	100.0	9	81.8	1	9.1	0	0.0	1	9.1
뚜껑의 투명성	11	100.0	9	81.8	1	9.1	0	0.0	1	9.1

정부 지원 시 선호하는 소형·복합찬기세트의 반찬가짓수로는, <표 3-45>에서 보여주는 바와 같이 2가지~5가지로 나타났으며, 3가지와 5가지가 각각 27.3%로 가장 높게 나타났고 1가지나 6가지 이상은 선호하지 않았다.

〈표 3-45〉 지원 시 선호하는 소형·복합 찬기모델의 반찬수

(단위: 명, %)

구분	N	%
계	11	100.0
1가지	0	0.0
2가지	2	18.2
3가지	3	27.3
4가지	2	18.2
5가지	3	27.3
6가지 이상	0	0.0
응답안함	1	9.0

<표 3-46>에는 지원 시 중요하게 생각하는 소형·복합찬기의 재질에 대한 의견수렴 결과가 제시되어 있다. 선호하는 재질은 스테인리스가 54.5%로 가장 많았고, 도자기, 웅기가 각각 18.2%로 나타났다.

이 조사결과는 업소조사결과와도 유사하였으나, 업소의 경우는 음식유형별로 웅기 보다는 합성수지를 선호하는 경우도 적지 않았다.

〈표 3-46〉 지원 시 선호하는 소형·복합찬기의 재질

(단위: 명, %)

구분	N	%
계	11	100.0
스테인리스	6	54.5
도자기	2	18.2
웅기	2	18.2
유리	0	0.0
합성수지	0	0.0
기타	0	0.0
응답안함	1	9.0

<표 3-47>에서는 소형·복합찬기의 구매 시 선호하는 가격에 대한 조사결과가 제시되어 있다.

10,000~20,000원 미만이 45.5%로 가장 많았고, 10,000원 미만이 27.3%로 다소 저렴한 가격대의 찬기를 선호하는 것으로 조사되었다.

이는 소형찬기는 20,000원 미만, 복합찬기는 30,000원 미만을 선호하는 업소조사 결과와 유사하였다.

〈표 3-47〉 지원 시 선호하는 소형·복합 찬기의 가격

(단위: 명, %)

구분	N	%
계	11	100.0
10,000원 미만	3	27.3
10,000~20,000원 미만	5	45.5
20,000~30,000원 미만	2	18.2
30,000~40,000원 미만	0	0.0
40,000~50,000원 미만	0	0.0
50,000원 이상	0	0.0
모름	0	0.0
응답안함	1	9.1

기타 소형·복합 찬기 표준모델의 개발 및 보급 확대를 위한 의견에 대한 기타의 견들을 <표 3-48>에 제시하였다.

〈표 3-48〉 기타 의견

구분	기타의견
보급 시 고려할 점	업소별 음식별로 종류의 다양성 고려
지원방법	업태별, 메뉴별, 운영형태에 따라 차등 보급
표준모델 개발 및 보급 확대	확립화된 소형, 복합찬기 개발로는 업소에서 사용하는데 한계가 있을 것임
	찬기 수를 많이 보급해 주기를 희망함
	음식점의 영업형태에 따른 모델을 개발하여야 보급이 확대될 것임
	개인별로 반찬이 제공되는 개인찬기 경우라면 상의 공간을 적게 차지하는 형태의 것이 바람직함

5. 용어정의

소형·복합 찬기 용어의 정의에 대한 의견들이 <표 3-49>에 제시되어 있다. 이렇게 취합된 개념들을 근거로 정의(안)를 구성하였고, 자문회의와 ‘10년도 시범업소 및 소비자 설문조사를 통하여 정의의 타당성이 검토되었다.

〈표 3-49〉 찬기 용어의 정의

구분	용어정의
복합찬기	<ul style="list-style-type: none"> - 복수의 공동찬기로 구성된 찬기 - 각각의 반찬통이 여러 개 묶여 있어 반찬을 담는 그릇 - 여러 가지 찬을 같이 담을 수 있는 찬기 - 많은 양을 담을 수 있는 여러 개의 찬기 - 일체식 반찬그릇으로 3~4가지의 반찬을 담을 수 있는 개별 제공용 찬기
소형찬기	<ul style="list-style-type: none"> - 개별적으로 사용할 수 있는 찬기로써 작게 만든 그릇 - 반찬을 조금씩 담을 수 있는 작고 아담한 그릇 - 개인별 사용할 수 있는 접시 종류 - 개별로 제공할 수 있는 세트화 되어 개별찬기 - 크기가 작은 것
공동찬기	<ul style="list-style-type: none"> - 한 종류의 음식을 한 그릇에 담아, 다수의 사람들이 개인 찬기에 덜어 먹을 수 있도록 할 수 있는 그릇 - 반찬을 담아 두어 여러 사람이 각자의 개인 접시에 덜어 먹을 수 있도록 한 그릇 - 테이블마다 4가지 정도 담는 찬통 - 같이 사용하며 덜어 먹을 수 있는 용기 - 반찬을 담아놓고 손님들이 직접 덜어먹을 수 있도록 하는 반찬통
개별찬기	<ul style="list-style-type: none"> - 공동찬기에서 덜어 먹을 수 있는 개인용 찬기 - 개개인별로 반찬을 담아주는 그릇 - 개인이 사용하는 찬기 - 혼자서 사용하는 용기 - 날개로 떨어져 있는 개인용 소형찬기

제4절 음식유형별 찬기 선호도

1. 찬기형태

음식의 유형에 따른 음식점업종별로 선호하는 찬기형태가 <표 3-50>에 제시되어 있다. 전체적으로는 소형원형찬기 53.5% 사각형찬기 46.5%로 소형찬기에서는 원형과 사각에 대한 선호도가 뚜렷하게 구별되지는 않는데 반해, 복합찬기에서는 원형 19.3% 보다는 사각이 80.7%로 선호도가 아주 뚜렷하게 나타났다.

<표 3-50> 음식유형별 찬기 선호형태 현황

(단위: 개소, %)

음식유형	계		소형				계		복합			
			원형		사각				원형		사각	
	N	%	N (191)	%	N (187)	%	N	%	N (190)	%	N (189)	%
전체	142	100.0	76	53.5	66	46.5	114	100.0	22	19.3	92	80.7
한정식	18	100.0	11	61.1	7	38.9	12	100.0	3	25.0	9	75.0
고기구이	29	100.0	17	58.6	12	41.4	19	100.0	2	10.5	17	89.5
찜·전골	22	100.0	9	40.9	13	59.1	29	100.0	6	20.7	23	79.3
탕	20	100.0	11	55.0	9	45.0	17	100.0	5	29.4	12	70.6
백반	12	100.0	7	58.3	5	41.7	12	100.0	2	16.7	10	83.3
횃집	8	100.0	2	25.0	6	75.0	8	100.0	0	0.0	8	100.0
분식	3	100.0	3	100.0	0	0.0	2	100.0	0	0.0	2	100.0
일식	9	100.0	4	44.4	5	55.5	7	100.0	1	14.3	6	85.7
중식	7	100.0	4	57.1	3	42.9	2	100.0	1	50.0	1	50.0
기타	14	100.0	8	57.1	6	42.9	6	100.0	2	33.3	4	66.7

주: 음식유형별 응답자 비율임

음식유형별 선호형태에서는 소형원형찬기는 분식은 100% 소형원형을 선호하였고, 그 다음으로 한정식, 고기구이, 백반, 중식, 탕, 찜·전골 순으로 선호하였으며, 소형 사각찬기는 분식에서는 전혀 선호하지 않았으며, 횃집, 일식, 탕, 고기구이, 백반 순으로 선호하였다.

복합원형 찬기에서는 횃집과 분식에서는 선호하지 않았으며, 중식은 원형과 사각

의 선호도가 구분되지 않았고, 복합사각찬기는 고기구이, 일식, 찜·전골에서 선호도가 높았고 모든 음식유형에서 선호하는 것으로 나타났다.

<표 3-51>에서 영업장 규모별 선호형태를 살펴보았을 때 소규모(150㎡이하)업소에서는 소형원형찬기 59.5%, 소형사각찬기 40.5%이었으며, 복합원형찬기 12.4%, 복합사각찬기 87.6%로 나타났으며, 중규모(150~300㎡)업소에서는 소형원형찬기가 48.8%, 소형사각찬기 51.2%이었으며, 복합원형찬기 19.4%, 복합사각찬기는 80.6%로 나타났다. 또한 대규모(300㎡)업소에서는 소형원형찬기가 52.6%, 소형사각찬기 47.4%, 복합원형찬기는 14.3%, 복합사각찬기 85.7%로 나타났다.

즉, 음식유형별로는 찬기의 선호형태에서 다양한 차이를 찾아볼 수 있었으나, 업소규모와는 뚜렷한 상관관계를 보이지 않았다.

〈표 3-51〉 영업장 규모별 선호형태

(단위: 개소, %)

규모	소형						복합					
	계		원형		사각		계		원형		사각	
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
계	134	100.0	74	55.2	60	44.8	142	100.0	20	14.1	122	85.9
소 (150㎡이하)	74	100.0	44	59.5	30	40.5	97	100.0	12	12.4	85	87.6
중 (150~300㎡)	41	100.0	20	48.8	21	51.2	31	100.0	6	19.4	25	80.6
대 (300㎡초과)	19	100.0	10	52.6	9	47.4	14	100.0	2	14.3	12	85.7

복합찬기의 뚜껑 유무 및 투명성의 여부에서는 아래의 <표 3-52>에서 보여 주는 바와 같이 투명한 뚜껑을 선호하는 것으로 뚜렷하게 나타났다.

〈표 3-52〉 복합찬기의 뚜껑 유무 및 투명성

(단위: 개소, %)

구분	계		필요함		필요 없음		무관함	
	N	%	N	%	N	%	N	%
뚜껑의 유무	245	100.0	175	74.4	54	22.0	16	6.6
뚜껑의 투명성	235	100.0	193	82.1	8	3.4	34	14.5

2. 찬기 재질

<표 3-53>에는 소형찬기의 찬기재질에 대한 전체적인 선호도와 음식유형별 선호도가 제시되어 있다.

소형찬기의 선호재질을 살펴보면, 한정식에서는 도자기가 53.8%로 가장 높았고 스테인리스가 26.9%. 웅기와 합성수지가 각 7.7% 순으로 나타났고, 고기구이는 스테인리스와 도자기가 유사한 선호도를 보였으며, 찜·전골에서는 도자기 43.6%로 스테인리스 보다 다소 높았다. 탕에서는 도자기가 가장 선호되었고, 스테인리스 보다 합성수지가 다소 더 선호되었다. 백반에서는 도자기와 합성수지가 선호되었고, 횃집에서는 도자기가 70.6%로 높게 선호되는데 반해, 분식에서는 합성수지가 60.0%로 선호도가 높았다. 일식에서는 도자기가 50.0%와 스테인리스 31.3%, 중식에서는 도자기 40.0%, 스테인리스가 30.0%로 선호경향이 유사하였다.

〈표 3-53〉 음식유형별 소형찬기 선호재질 현황

(단위: 개소, %)

음식 유형	음식유형별 소형찬기 선호재질													
	계		스테인리스		도자기		웅기		유리		합성수지		기타	
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
계	223	100.0	67	30.0	94	42.2	18	8.1	2	0.9	39	17.5	3	1.3
한정식	26	100.0	7	26.9	14	53.8	2	7.7	0	0.0	2	7.7	1	3.9
고기구이	49	100.0	18	36.7	17	34.7	2	4.1	0	0.0	11	22.4	1	2.1
찜·전골	39	100.0	15	38.5	17	43.6	2	5.1	0	0.0	5	12.8	0	0.0
탕	24	100.0	6	25.0	9	37.5	2	8.3	0	0.0	7	29.2	0	0.0
백반	19	100.0	3	15.8	8	42.1	3	15.8	0	0.0	4	21.0	1	5.3
횃집	17	100.0	5	29.4	12	70.6	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
분식	5	100.0	0	0.0	1	20.0	1	20.0	0	0.0	3	60.0	0	0.0
일식	16	100.0	5	31.2	8	50.0	0	0.0	1	6.3	2	12.5	0	0.0
중식	10	100.0	3	30.0	4	40.0	1	10.0	0	0.0	2	20.0	0	0.0
기타	18	100.0	5	27.8	4	22.2	5	27.8	1	5.5	3	16.7	0	0.0

음식유형별 복합찬기의 선호재질을 <표 3-54>에서 살펴보면, 전체적으로는 스테인리스, 도자기, 합성수지의 순으로 선호도가 나타났다.

한정식에서는 스테인리스 48.1%, 도자기가 33.3% 순으로 나타났고, 찻집은 스테인리스가 93.8%, 찜·전골에서는 85.4%, 고기구이 및 분식에서는 66.7% 등의 순으로 복합찬기의 재질로는 스테인리스가 압도적으로 선호되었다.

또한 도자기는 한정식, 중식, 일식, 탕에서 스테인리스 다음으로 선호도가 있었고, 합성수지도 분식과 일식에서 각 33.0%, 20.0%의 선호도를 보였다. 옹기, 유리에 대한 전체 선호도는 낮았고, 옹기는 탕과 백반에서만 다소 선호되었다.

〈표 3-54〉 음식유형별 복합찬기 선호재질 현황

(단위: 개수, %)

음식 유형	음식유형별 복합찬기 선호재질													
	계		스테인리스		도자기		옹기		유리		합성수지		기타	
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
계	220	100.0	136	61.8	37	16.8	20	9.1	1	0.5	22	10.0	4	1.8
한정식	27	100.0	13	48.1	9	33.3	1	3.7	0	0.0	2	7.4	2	7.4
고기구이	51	100.0	34	66.7	5	7.8	3	5.9	0	0.0	8	15.7	1	2.0
찜·전골	41	100.0	35	85.4	4	9.8	2	4.9	0	0.0	0	0.0	0	0.0
탕	26	100.0	12	46.2	5	19.2	5	19.2	0	0.0	4	15.4	0	0.0
백반	21	100.0	13	61.9	2	9.5	3	14.3	0	0.0	2	9.5	1	4.8
찻집	16	100.0	15	93.8	1	6.3	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
분식	3	100.0	2	66.7	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	33.3	0	0.0
일식	10	100.0	5	50.0	3	30.0	0	0.0	0	0.0	2	20.0	0	0.0
중식	9	100.0	4	44.4	3	33.3	1	11.1	0	0.0	1	11.1	0	0.0
기타	16	100.0	3	18.8	5	31.3	5	31.3	1	6.3	2	12.5	0	0.0

3. 찬기 크기

찬기 형태별 선호크기 분포를 <표 3-55>에서 살펴보면, 소형원형찬기의 지름이 12.0cm, 높이 4.1cm, 소형사각찬기는 가로 13.8cm, 세로 11.9cm, 높이 6.6cm으로 나타났으며, 복합원형찬기는 지름이 15.5cm, 높이 8.1cm,를 선호하는 것으로 나타났다. 복합사각찬기는 가로가 25.7cm, 세로 17.0cm, 높이 11.4cm로 나타났다.

조사된 복합찬기의 결과를 평가해보면 응답자들은 식탁용이 아닌 뷔페식 또는 주방용 복합찬기를 기술하여 20cm를 넘는 대형크기를 기술하였고 이로 인해 전체평

균이 다소 높게 나타났다. 또한 상대적으로 높은 표준편차는 영업주들의 다양한 요구를 의미하는 것으로 이번 조사결과의 찬기크기의 평균은 참고용으로 활용함이 바람직하겠다.

〈표 3-55〉 찬기 형태별 선호크기 현황

(단위: cm)

구분	소형				복합			
	원형		사각		원형		사각	
	평균	표준편차	평균	표준편차	평균	표준편차	평균	표준편차
가로(지름)	12.0	3.3	13.8	8.3	15.5	4.6	25.7	18.3
세로	-	-	11.9	8.3	-	-	17.0	10.5
높이	4.1	3.2	6.6	5.3	8.1	5.8	11.4	5.1

2009년도 보급된 찬기와 그 사용실태를 파악한 결과를 토대로 찬기 형태별 선호하는 크기에 대해서 제안하는 바를 <표 3-56>에 제시하였다.

소형찬기와 복합찬기의 모양은 각각 원형과 정사각형, 직사각형으로 구분하였고, 소형원형의 크기는 지름 12cm와 15cm, 높이는 2~5cm로, 소형 정사각형은 가로, 세로가 각각 7cm, 12cm, 15cm, 높이는 2~5cm이었으며, 소형 직사각형의 가로는 15cm, 20cm, 세로 10cm, 15cm로 제시하고자 한다.

〈표 3-56〉 찬기 형태별 선호크기 제안

(단위: cm)

구분	소형			복합		
	원형	정사각형	직사각형	원형	정사각형	직사각형
지름(가로)	12/15	12/15	15/20	10/15	10/15	15/20
세로	-	12/15	10/15	-	10/15	10/15
높이	2~5			5/10/15	5/10	5/10

또한 복합원형찬기의 지름은 10cm, 15cm, 높이 5cm, 10cm, 15cm로 정하고, 복합정사각찬기의 가로, 세로 각각 10cm, 15cm로 복합직사각찬기로는 가로 15cm

와 20cm, 세로는 10cm와 15cm로 정하였으며 높이는 5cm, 10cm, 15cm 등으로 제안하고자 한다.

식탁용 복합찬기는 기 보급된 찬기크기 외에 음식유형 및 업소규모에 따라 선택할 수 있도록 크기의 다양화도 고려해볼 필요가 있겠다.

4. 반찬수

복합찬기의 반찬수 선호 현황을 <표 3-57>에서 살펴보면, 반찬수가 3가지인 경우가 25.9%, 4가지 24.1%, 5가지가 18.1%, 6가지 이상인경우가 16.8%로 나타나, 복합찬기는 3~4가지를 보편적으로 선호하는 것으로 나타났다.

<표 3-57> 복합찬기의 선호 반찬수 현황

(단위: 개소, %)

반찬수	응답수	구성비
계	232	100.0
1가지	14	6.0
2가지	21	9.1
3가지	60	25.9
4가지	56	24.1
5가지	42	18.1
6가지 이상	39	16.8

제5절 시사점

음식유형별 찬기 표준모델 선정을 위하여 2009년 시범사업 참여업소와 공무원 대상으로 사용실태, 만족도, 선호도 및 기타 의견 등이 아래와 같이 파악되었다.

1. 공무원의 인식 및 선호도

- ① 2009년에 보급된 찬기의 종류는 소형찬기와 복합찬기를 모두 제공한 시범지역이 63.6%에 달하였다.
- ② 찬기보급방법은 80% 이상이 지자체 공무원이 직접 업소에 전달하거나 한국음식업중앙회 지회의 협조 하에 업소에 전달되었다.
- ③ 정부의 찬기보급에 대하여 영업주의 반응은 절반 정도 긍정적이었다.
- ④ 찬기보급시 문제점으로는 보급된 찬기의 수량 자체가 부족(72.7%)하였고, 음식유형에 적합한 찬기모델(63.6%)이 필요하며, 반찬의 저장성 문제 등에 따른 계절성 고려(63.4%)도 필요하다는 의견이었다.
- ⑤ 찬기보급의 확대를 위해서는 찬기의 종류를 다양화(81.8%)하고, 영업주(63.6%)와 소비자(54.5%)의 인식을 개선하며, 찬기의 품질개선(36.4%)과 함께 중앙정부의 소비자 홍보 확대(36.4%)와 관련제도 개선(36.4%)이 중요하다는 의견이었다.
- ⑥ 응답자의 90.9%는 현재와 같은 국고지원 없이는 찬기 보급은 어려워질 것으로 판단하였다.
- ⑦ 소형·복합찬기 지원사업은 남은 음식 재사용 금지(54.6%)와 음식점의 간소한 상차림의 음식문화 전파(54.5%)에 기여한다고 평가하였다.
- ⑧ 공무원이 느끼는 영업주의 반응으로는 찬기지원사업을 통하여 고객이 먹을 만큼 덜어먹기 때문에 음식이 남지 않아서 좋아하고(63.6%), 찬기의 디자인이나 형태가 업소에서 제공되는 식단과 어울리지 않는다(63.6%)는 반응도 많았다.
- ⑨ 향후에도 소형·복합찬기 지원사업을 계속하겠다는 긍정적인 응답은 54.6%로 나타났다.
- ⑩ 소형·복합찬기 구매 시에는 품질, 위생, 편리성 순으로 중요도가 나타났고, 품

질 중에도 디자인(63.6%)이었고, 그 다음이 재질, 크기순이었다.

- ⑪ 정부 지원 시 선호하는 찬기의 종류는 소형·복합찬기가 54.5%로 나타났고, 스테인리스(54.5%) 재질이 선호도가 가장 높았고, 도자기, 옹기 순이었으며, 가격은 10,000~20,000원 미만이 45.5%로 가장 많았고, 10,000원 미만이 27.3%로 다소 저렴한 가격대의 찬기를 선호하는 것으로 조사되었다.

2. 2009년도 시범사업 참여업소의 인식 및 선호도

- ① 시범사업으로 보급 받은 소형·복합 찬기는 응답업소 전체의 42.3%가 사용하고 있어 실제적으로 사용하지 않는 업소가 다소 많았으며, 횡집의 사용률(76.2%)이 높은데 반해 탕과 백반 업소(73.9%)의 사용률이 가장 낮았다.
- ② 또한 영업주들은 실제 지원기관을 정확히 파악하지 못하고 있는 것으로 나타났고 지원기관 자체에 대한 관심도는 적은 것으로 나타났다.
- ③ 소형·복합찬기의 사용이 음식물의 쓰레기양의 변화에 ‘전혀 감소하지 않았다’(37.6%), ‘10% 미만 감소’(29.8%) 등으로 나타나 음식물쓰레기양의 변화는 미비하게 나타났다.
- ④ 찬기에 대한 전체적인 만족도는 백반, 횡집, 일식, 중식, 한정식에서 전체평균보다 불만족도가 높은 것으로 나타났고, 음식유형과 더불어 업소 및 영업주의 특성에 또한 영향이 있는 것으로 판단되고, 종합적으로 향후 찬기사용의사는 만족 보다는 불만족이 다소 높은 것으로 나타나서 사용자의 편의와 인식개선에 대한 노력이 필요할 것으로 보인다.
- ⑤ 영업주가 느끼는 고객의 반응으로는 남은 음식을 재사용할 우려가 없어 좋아하고, 식탁에서 사용할 때의 불편을 느끼고 있는 것으로 나타났다.
- ⑥ 찬기 보급을 확대를 위해서는 ‘고객의 인식개선’(46.3%), ‘소형·복합 찬기 종류의 다양화’(40.6%), ‘지자체의 업소 지원보조 확대’(30.2%)의 순으로 공무원 조사결과와 유사한 의견이었다.
- ⑦ 찬기의 선택 시 중요항목으로는 품질, 위생, 편리성 모든 면에서 영업주들의 요구수준에 적합하여야 하나, 특히 가격, 서빙의 편리성, 보관의 용이성, 세

척·소독의 용이성 등이 중요시 되는 것으로 나타났다.

⑧ 선호하는 소형·복합찬기의 가격은 소형찬기는 10,000원 미만(66.2%), 10,000~20,000원 미만(16.2%)로 조사되어 대부분 20,000원 미만을 선호하였고, 복합찬기는 10,000원 미만(53.2%), 10,000~20,000원 미만(14.9%)으로 나타나 공무원 조사결과와 유사한 의견이었다.

⑨ 찬기구입비에 대한 본인 부담제에 대한 의견은 찬기가격의 0%(20.2%)로와 10%미만(24.8%)로 나타나 응답자의 45%가 10% 미만을 부담하는 것을 선호하였다. 이는 최소한의 부담을 선호하는 응답자가 45%에 달하는 반면, 필요하다고 여기는 경우는 부담비율을 높여도 활용한다는 응답자도 18.3%로 적지 않았다.

3. 찬기 보급 및 선호 형태

조사결과를 토대로 한 평가는 복합공동찬기를 보급한 2009년도 대비 복합찬기와 소형찬기를 함께 보급하는 조합형 체계로 덜어먹는 문화를 전파하는 노력이 필요하다고 판단되었다. 따라서 영업자의 선택에 따라 소형찬기와 복합찬기를 모두 지원할 수 있는 방안 마련함이 바람직하고, 실제적으로 보급된 찬기들을 업소에 적합하게 적극적으로 활용하고 있는 영업주들의 활용법을 상세히 전달하는 교육의 기회를 마련하여 업소 활용도가 낮은 또는 부정적인 인식을 가지고 있는 영업주들의 인식을 개선하는 기회를 제공할 필요가 있겠다.

가. 음식유형별 선호형태

소형찬기의 선호도 순위는 중식, 한정식, 고기구이, 일식, 탕으로 나타났다.

소형찬기는 원형과 사각으로 소형원형 찬기는 주로 한정식, 고기구이, 탕, 백반 중식에 적합하고, 소형사각 찬기는 찜·전골, 일식에서 선호도가 있다.

복합찬기의 선호도는 찜·전골에서 상대적으로 다소 높게 나타났다. 복합원형 찬기는 모두 선호하지 않았으나, 반면에 복합사각 찬기는 모든 음식유형에서 선호하는 것으로 나타났다.

나. 업소규모별 선호형태

선호하는 찬기의 형태를 업소규모별로 나누어 볼 때, 소형찬기는 대규모업소가 중 규모업소 보다 선호하는 경향이다. 소형원형 찬기나 소형사각 찬기의 선호도가 뚜렷하게 나타나지는 않았으나, 소형원형 찬기의 선호도가 다소 높게 나타났다.

복합 찬기는 소규모업소에서 선호도가 다소 높았으며, 복합원형 찬기는 대체적으로 모든 유형에서 선호하지 않는 것으로 나타났다. 반면, 복합사각 찬기는 모든 규모에서 선호하는 것으로 나타났다.

다. 기타 선호형태

그 밖에 선호하는 형태를 살펴보면, 복합찬기는 투명한 뚜껑이 있는 것을 선호하는 것으로 나타났으며, 복합찬기의 사용 시 반찬의 가짓수로는 3~4종을 선호하는 것으로 나타났다.

찬기의 재질에서는 소형찬기는 도자기를 우선으로 선호하는 것으로 나타났으며, 스테인리스 재질은 고기구이, 찜 전골 업소에서 순으로 선호하는 것으로 나타났다. 복합 찬기를 사용 하는 경우에는 스테인리스 우선적으로 선호하는 것으로 나타났으며, 도자기는 한정식, 중식에서 다음으로 선호하는 것으로 나타났다.

찬기의 크기에서는 원형 3호(지름 약12cm) 및 4호 크기(지름 약15cm) 등 찬기형태별 최소 2종의 크기의 형태 제공을 제안하는 것으로 나타났다.

4. 1차 선정 형태(안)

영업주의 선택에 따라 소형·복합 찬기 각각 또는 모두 지원해야하며, 복합찬기는 특히 소규모업소 지원을 강화해야 하는 것으로 특히, 투명한 뚜껑이 있는 복합사각 찬기는 모든 음식유형에 지원해야 하는 것으로 나타났다.

복합 찬기의 반찬수는 3~4가지로 하고, 찬기의 재질은 스테인리스가 가장 선호되었고, 크기는 가로/세로 약 15cm/10cm 및 가로/세로 약15cm/10cm, 높이 10cm/15cm의 2종 크기를 제안한다. 복합원형찬기는 선호도가 낮아 제공하지 않는다.

또한 [그림 3-1]과 같이 복합찬기의 형태로 4~5구형의 사각형, 3종을 쌓아올리는 찬합형, 3~5구형의 일자형의 형태에 대해 2차 시범업소 및 소비자조사를 통하여 선호도를 파악할 필요가 있겠다.

소형찬기는 업소 또는 지자체 자율의지에 따라 대규모 및 중규모 업소에 지원하는 방안을 강화하며, 음식유형별로 원형 및 사각의 형태를 지원하는 것으로 한다. 찬기의 재질로는 도자기 특히 일반도자기 보다는 가볍고 쉽게 깨지지 않는 강화도자기로 하며, 찬기의 크기로는 지름 또는 측면이 12cm/15cm(3호 및 4호), 높이 2cm/5cm의 4종을 제안한다.

5. 찬기 종류에 대한 용어정의

공무원조사를 통하여 찬기 용어별 정의에 대한 의견을 수렴한 결과 아래와 같이 그 정의가 정리되었다.

- ① 복합찬기: 1인용 또는 다인용으로 여러 가지 반찬을 담을 수 있는 일체형 또는 분리형 그릇
- ② 소형찬기: 1인용 또는 다인용으로 반찬을 한 가지씩 담을 수 있는 그릇
- ③ 공동찬기: 다인용으로 1가지 또는 여러 가지 반찬을 많이 담을 수 있어 개개인이 개인접시로 덜어 먹을 수 있는 그릇
- ④ 개별찬기: 1인용으로 1가지 또는 여러 가지 반찬을 담을 수 있는 그릇

또한 자문회의를 통한 용어정의의 검토의견을 수렴한 결과 소형찬기 및 개별찬기는 유사한 의미임으로 통합하는 것이 좋다는 의견과 사용되는 단어들이 많을 경우 혼란스럽기 때문에 4종의 용어를 3종으로 축소하는 것으로 의견이 모아졌다.

더불어 일반적으로 찬기 뚜껑이 있는 2009년도 지원한 복합찬기는 ‘찬통’이라는 용어를 사용함이 관용적으로 타당한 것으로 검토되었다.

이에 뚜껑이 없는 접시형 찬기는 그대로 ‘찬기’로 정하고, 뚜껑이 있는 찬기는 ‘찬통’이라는 용어사용하며, ‘뚜껑이 있는 찬기에 보관된 반찬은 재사용이 가능’하다는 기준에 준하여 덜어먹는 찬통은 ‘공동찬통’으로 명명하였다.

즉, 찬기용어는 ‘공동찬통’, ‘소형찬기’, ‘복합찬기’ 등의 3가지 용어를 적용하여 2차 업소 및 소비자조사항목을 구성하였고, 용어의 정의에 대한 문항을 추가하여 용

[그림 3-1]에는 1차 업소조사와 공무원조사의 결과에 근거하여 추가적으로 제안하고자 하는 찬기모델이며, 이들은 ‘10년도 시범사업 참여예정업소 및 소비자 조사에서 그 타당성을 검증하여 최종 제안하고자 한다.

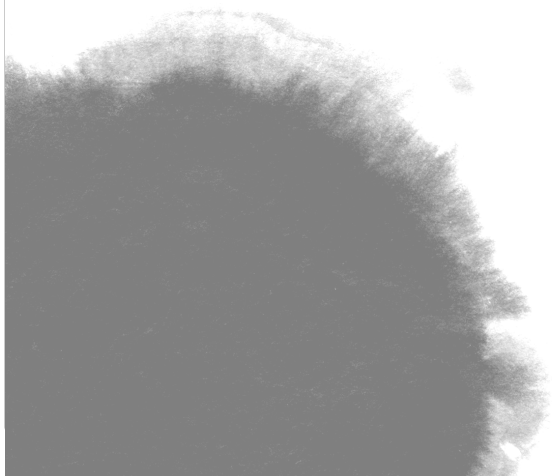
〔그림 3-1〕 '10년도 정부지원 소형·복합 찬기 추가 제안 예시

소형공동찬기	복합개별찬기
<p>○ 도자기 또는 스테인리스 - 투명한 뚜껑이 덮인 모습</p>  	<p>○ 도자기 또는 스테인리스 - 찬합형</p>  
소형개별찬기	
<p>○ 도자기 또는 스테인리스 - 원형 및 사각형</p>  	<p>○ 도자기 - 3절판</p>  <p>- 4절판</p> 

04

2010년도 시범사업 참여업소 및 소비자

선호도 현황



제4장 2010년도 시범사업 참여업소 및 소비자 선호도 현황

제1절 조사 개요

2009년도 시범사업 참여업소 조사결과에 근거한 찬기 표준모델 1차 선정 형태(안)에 대한 2010년도 시범사업 참여업소와 소비자의 선호도를 파악하기 위하여 아래와 같은 조사가 수행되었다.

1. 업소 조사대상 및 조사방법

소형·복합 찬기에 대한 업소 조사는 「원스푸드(ONCE food)」 시범사업의 일환으로 2010년부터 업소에서 공동찬통 및 소형·복합 찬기를 사용할 참여업소를 대상으로 실질적인 선호도를 파악하여 실효성 있는 소형·복합 찬기 표준모델을 선정·개발하고자 하는 목적으로 이루어졌다. 조사는 공동찬통·소형찬기·복합찬기의 종류와 사진을 예시로 제공하여 각 찬기간의 사용목적을 정확히 전달하고자 하였으며, 조사내용은 공동찬통 및 소형·복합 찬기(이하 찬기로 표기)에 대한 인식, 찬기 구매행태 및 태도, 찬기 용어 정의 등에 대한 객관식 문항으로 구성하였다.

가. 2010년도 소형·복합 찬기 시범사업 참여업소 현황

2010년도 「원스푸드(ONCE food)」 캠페인의 시범사업 지역은 전국 15개 시·도의 29개 시·군·구로 지정하였으며 현황은 <표 4-1>에 제시된 바와 같다. 총 30개의 특화거리의 1,211개소 업소가 시범사업 대상이며 이중 83.3%인 1,009개소가 본 캠페인에 참여할 것으로 보인다.

〈표 4-1〉 2010년도 원스푸드 캠페인 시범사업 참여업소 현황

연번	시·도	시·군·구	특화거리명(가칭)	음식점수	예상 참여율 (%)	예상 참여 업소수
1	서울특별시	종로구	북촌한옥마을	66	40	26
		광진구	동서울 건강 음식 거리	47	70	33
		강북구	4.19길	32	90	29
		강동구	Green, Clean 음식문화개선시범거리	97	45	44
		구로구	음식 디지털 깔깔거리	29	86	25
2	부산광역시	서구	동아대 부민캠퍼스 대학로	35	85	30
		동구	조방앞 시민화관길	32	90	29
3	대구광역시	남구	안지랑 곱창골목	46	100	46
		달서구	깨친맛거리	110	80	88
			수밭골거리	20	80	16
4	인천광역시	계양구	용종마을 음식문화시범거리	43	68	29
		부평구	해물탕거리	11	90	10
5	광주광역시	북구	원스푸드 일곡로 올레길	17	100	17
		광산구	좋은 식단 실천 으뜸거리	31	85	26
6	대전광역시	중구	오류동 전문음식거리	36	55.5	20
		서구	관저동 리틀파워존	27	93	25
7	울산광역시	중구	병영 막창거리	13	100	13
		남구	장생포 고래문화 특구 거리	51	90	46
		울주군	봉계한우불고기 특구 거리	45	100	45
8	경기도	시흥시	연음식 테마로드	30	100	30
		안산시	전통음식문화시범거리 땡이골	36	100	36
		파주시	파주맛고을	41	95	39
9	강원도	강릉시	강릉 초당 두부 마을	73	100	73
10	충청북도	단양군	남한강 쏘가리 매운탕 거리	15	100	15
11	충청남도	공주시	공산성 백미고을	22	90	20
12	전라남도	광양시	백운산 숲불고기 타운	42	95	40
		진도군	청정 진도 먹거리 광장	23	95	22
13	경상북도	김천시	부곡맛고을 거리	117	100	117
14	경상남도	김해시	강변 장어타운	9	100	9
15	제주특별자치도	제주시	청정 도새기 거리	15	70	11

나. 인식 및 선호도 조사 대상 업소의 선정

2010년도 시범사업 참여예상 업소 중 서울시 종로구 북촌한옥마을, 광진구 동서울 건강음식거리, 강북구 4.19길, 구로구 음식디지털 깔깔거리 등 총 4개의 특화거리의 100개 업소를 대상으로 찬기에 대한 의견을 수렴하였다. 훈련받은 전문조사원

이 100개의 업소를 직접 방문하여 조사의 취지를 설명하고 설문지를 현장에서 수거하였으며 이중 81개 업소가 설문에 응답하였다.

〈표 4-2〉 2010년도 시범사업 참여업소대상 설문조사 개요

구분	내용
조사대상	2년 시범사업 참여예정 1009개 업소 중 약 10%에 해당하는 100개소
조사기간	2010년 6월 2일~6월 6일
조사방법	전문조사원 방문조사
조사회수율	81%(81개소)
조사내용	공동찬통 및 소형·복합 찬기에 대한 인식, 찬기 구매행태 및 태도, 찬기 용어정의 등 의견수렴

2. 소비자 조사대상 및 조사방법

소비자조사는 찬기에 대한 소비자들의 인식과 의견을 수렴하여 실효성 있는 찬기 표준모델 개발을 위한 기초자료로 활용하기 위한 목적으로 이루어졌다. 소비자 조사 역시 찬기의 종류와 사진을 예시로 제공하여 각 찬기간의 사용목적을 정확히 전달하고자 하였으며, 조사내용은 찬기에 대한 인식, 찬기 이용태도, 찬기 용어 정의 등에 대한 객관식 문항으로 구성하였다. 설문지는 이메일을 통하여 전달되었으며 회사원 및 주부 100인을 대상으로 진행되어 총 99명이 설문에 응답하였다.

〈표 4-3〉 소비자대상 설문조사 개요

구분	내용
조사대상	회사원 및 주부 100명
조사기간	2010년 6월 2일~6월 6일
조사방법	이메일 조사
조사회수율	99%(99명)
조사내용	공동찬통 및 소형·복합 찬기에 대한 인식, 찬기 이용태도, 찬기 용어 정의 등 의견수렴

제2절 시범사업 참여예정업소의 찬기 관련 인식 및 선호도

1. 조사 대상 현황

조사대상자는 2010년도 『원스푸드(ONCE food)』 캠페인 시범사업 참여예정 지역 중 4개 특화거리의 참여업소 업주로 총 81명이였다. 남·여의 비율은 각각 37%와 63%이였으며 나이는 50-59세가 44.4%로 가장 많았다. 영업자의 학력은 고졸이하가 61.7%, 대학졸업 19.8% 순으로 나타났다. 이들이 운영하고 있는 업소는 개인음식점이 75개소 92.6%로 대부분을 차지하였으며 프랜차이즈 음식점은 7.4%에 불과하였다. 이중 18.5%인 15개소가 모범음식점으로 나타났다. 조사대상 업소들은 주로 5가지(27.2%), 6가지(25.9%)의 반찬을 제공하는 업소가 많았으며 그 외에는 4가지(18.5%), 3가지(16.0%), 2가지(8.6%) 등의 순으로 반찬을 제공한다고 응답하였다. 이들의 음식점 업소 운영 경력은 10-15년 미만 23.5%, 20년 이상 22.2% 등의 순으로 나타났다. 업소의 면적은 주로 소규모가 많았으며(66.7%) 300m²이상인 대규모 사업장을 운영하는 곳은 1(1.2%)군데에 불과하였다. 이들의 월 평균 매출액은 13 개소가 1,000~2,000만원 미만이라고 응답하였고 9 개소가 2,000~3,000만원 미만이라고도 응답하였다.

〈표 4-4〉 2010년 시범사업 참여영업자 일반사항

구분		N	%
계		81	100
성별	남	30	37.0
	여	51	63.0
나이	40세 미만	10	12.4
	40~49세	20	24.7
	50~59세	36	44.4
	60세 이상	15	18.5
학력	고졸이하	50	61.7
	전문대학졸업	9	11.1
	대학졸업	16	19.8
	대학원졸업이상	2	2.5
	응답안함	4	4.9
업소 종류 ¹⁾	개인음식점	75	92.6
	프랜차이즈음식점	6	7.4

구분		N	%
업소 종류 2	일반음식점	62	76.5
	모범음식점	15	18.5
	자랑스런 한국음식점	2	2.5
	관광식당	1	1.2
	once food	0	0.0
	기타	1	1.2
제공되는 반찬수	1가지	0	0.0
	2가지	7	8.6
	3가지	13	16.0
	4가지	15	18.5
	5가지	22	27.2
	6가지	21	25.9
	응답안함	3	3.7
경력	5년 미만	17	21.0
	5~10년 미만	17	21.0
	10~15년 미만	19	23.5
	15~20년 미만	7	8.6
	20년 이상	18	22.2
	응답안함	3	3.7
종사자수	1명	10	12.3
	2명	14	17.3
	3명	16	19.8
	4명	9	11.1
	5명	6	7.4
	6~10명	14	17.3
	11명이상	2	2.5
	응답안함	10	12.3
사업장의 면적	소(150m ² 이하)	54	66.7
	중(150~300m ²)	13	16.0
	대(300m ² 초과)	1	1.2
	응답안함	13	16.0
월평균 매출액	500만 원미만	8	9.9
	500~1000만 원미만	5	6.2
	1000~2000만 원미만	13	16.0
	2000~3000만 원미만	9	11.1
	3000~4000만 원미만	5	6.2
	4000만 원 이상	6	7.4
	응답안함	35	43.2

2. 음식유형(업종) 및 규모 분포

<표 4-5>에 제시된 참여업소의 음식유형 분포를 살펴보면 고기구이류 22.4%, 찜류, 전골류, 찌개류가 16.4% 백반류 일반식사가 14.9%였으며 그 다음으로는 탕류(13.4%) 한정식류(10.4%) 기타(7.5%) 일식(6.0%) 횡집(4.5%) 중식(3.0%) 분식(1.5%) 순이었다.

전체업소의 79.1%인 53개소가 면적 150m² 이하인 소규모 업소였으며 중규모 업소(150~300m²)는 전체의 19.4%인 13개소였으며 면적이 300m² 이상인 대규모 업소의 경우는 중식 1개소 뿐이었다. 음식유형별 업소의 규모분포를 살펴보면 한정식의 경우 총 7개소 중 소규모 업소는 5개소인 71.4%, 중규모 업소는 2개소(28.6%)이었다. 고기구이의 경우 전체 15개 업소 중 소규모업소는 53.3%(8개소), 중규모업소 46.7%(7개소) 순이었다. 찜·전골의 경우 전체 11개소 업소 중에 전체가 모두 소규모 업소에 해당하는 것으로 나타났다.

<표 4-5> 음식유형별 업소 규모¹⁾

(단위: 개소, %)

음식유형	전체		계		면적에 근거한 규모 ²⁾					
					소(150m ² 이하)		중(150~300m ²)		대(300m ²)	
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
전체	67	100.0	67	100.0	53	79.1	13	19.4	1	1.5
한정식	7	10.4	7	100.0	5	71.4	2	28.6	0	0.0
고기구이	15	22.4	15	100.0	8	53.3	7	46.7	0	0.0
찜·전골	11	16.4	11	100.0	11	100.0	0	0.0	0	0.0
탕	9	13.4	9	100.0	9	100.0	0	0.0	0	0.0
백반	10	14.9	10	100.0	9	90.0	1	10.0	0	0.0
횡집	3	4.5	3	100.0	2	66.7	1	33.3	0	0.0
분식	1	1.5	1	100.0	1	100.0	0	0.0	0	0.0
일식	4	6.0	4	100.0	3	75.0	1	25.0	0	0.0
중식	2	3.0	2	100.0	1	50.0	0	0.0	1	50.0
기타	5	7.5	5	100.0	4	80.0	1	20.0	0	0.0

주: 1) p=0.001, by pearson's chi-square test

2) 국민건강증진법상 일반 및 휴게음식점의 금연구역 지정기준인 영업장 면적 150m(45평)이상 업소크기를 영업장의 규모분류기준으로 활용함.

탕류의 경우에도 9개 업소가 모두 소규모였으며 백반은 총 10개 업소 중 90.0%인 9개 업소가 소규모, 1개 업소(10.0%)가 중규모였다. 횡집은 총 3개업소중 66.7%인 2개 업소가 소규모 33.3%인 1개 업소가 중규모였다. 분식은 조사업소가 1개 업소였으며 이 업소는 소규모업소인 것으로 나타났다. 일식의 겨우 4개 업소 중 75%인 3개 업소가 소규모, 25%인 1개 업소가 중규모였다. 중식의 경우 조사업소 2개소 중 1개 업소는 소규모 1개 업소는 대규모였다.

조사대상 업소 중 찜류, 전골류, 찌개류를 취급하는 업소와 탕류 및 분식류를 제공하는 업소의 경우 100% 모두 소규모 업장인 것으로 나타났다. 백반류의 경우도 90%가 소규모 업장이라고 답해 고기구이류를 제외한 대부분의 한식집은 소규모 업장이 주를 이루고 있었다.

3. 공동찬통 및 소형·복합 찬기에 대한 업주 인지도

가. 정부의 음식문화개선사업 및 ‘찬기 보급사업’에 대한 업주의 인지도

정부에서 음식점의 남은 음식 재사용을 금지하고 간소한 상차림을 위하여 「원스 푸드(ONCE food)」 특화거리 조성사업을 수행하는 등 ‘음식문화 개선사업’을 수행하고 있는 것을 알고 있는지에 대한 질문에 <표 4-6>과 같이 81.3%인 65명이 이를 알고 있다고 응답하였으며 18.7%는 본 사업에 대해서 인지하지 못하고 있는 것으로 나타났다. 음식유형별로는 한정식과 탕에선 90.9%, 백반에선 78.6%, 고기구이에선 76.5%, 회에선 75%, 찜·전골에선 72.7%, 중식에선 10% 등이 음식문화 개선사업에 대해서 알고 있었다.

친환경 음식문화 조성을 위하여 정부에서 공동찬통 및 소형·복합 찬기 등을 보급하고 있는지에 대한 질문에는 <표 4-7>와 같이 55.1% 만이 알고 있다고 응답하였고 44.9%는 정부의 찬기 보급에 대하여 인지하지 못하는 것으로 나타났다. 음식유형별로는 분식과 중식의 경우에는 100% 알고 있다고 응답하였으며 탕은 70.0%, 찜·전골에서는 63.6%, 백반은 57.1%, 고기구이, 회, 일식은 50.0%, 한정식은 45.5%가 보급여부를 알고 있다고 응답하였다.

〈표 4-6〉 음식유형별 음식문화개선사업 및 정부의 찬기 보급사업에 대한 인지도

(단위: 개소, %)

음식유형	음식문화 개선사업 인지도					
	계		예		아니오	
	N	%	N	%	N	%
전체	80	100.0	65	81.3	15	18.7
한정식	11	100.0	10	90.9	1	9.1
고기구이	17	100.0	13	76.5	4	23.5
찜 · 전골	11	100.0	8	72.7	3	27.3
탕	11	100.0	10	90.9	1	9.1
백반	14	100.0	11	78.6	3	21.4
횃집	4	100.0	3	75.0	1	25.0
분식	1	100.0	1	100.0	0	0.0
일식	4	100.0	3	75.0	1	25.0
중식	2	100.0	2	100.0	0	0.0
기타	5	100.0	4	80.0	1	20.0

〈표 4-7〉 음식유형별 정부의 찬기 보급사업에 대한 인지도

(단위: 개소, %)

음식유형	소형찬기,복합찬기,공동찬통 등의 보급사업 인지도					
	계		예		아니오	
	N	%	N	%	N	%
전체	78	100.0	43	55.1	35	44.9
한정식	11	100.0	5	45.5	6	54.5
고기구이	16	100.0	8	50.0	8	50.0
찜 · 전골	11	100.0	7	63.6	4	36.4
탕	10	100.0	7	70.0	3	30.0
백반	14	100.0	8	57.1	6	42.9
횃집	4	100.0	2	50.0	2	50.0
분식	1	100.0	1	100.0	0	0.0
일식	4	100.0	2	50.0	2	50.0
중식	2	100.0	2	100.0	0	0.0
기타	5	100.0	1	20.0	4	80.0

나. 공동찬통 및 소형·복합 찬기에 대한 업주의 인지여부 및 경험 찬기 종류

공동찬통 및 소형·복합찬기를 접하여 알고 있는지를 묻은 질문에는 <표 4-8>와 같이 응답자의 63.6%가 알고 있다고 하였고 36.4%가 모르고 있는 것으로 나타났다. 음식유형별로는회는 100%가 찬기를 인지하고 있었고, 중식은 75%, 한정식은 70.6%, 찜·전골은 66.7%, 탕은 64.3%, 고기구이는 63.6%, 백반, 분식, 일식은 각각 50.0%가 찬기에 대해 인지하고 있는 것으로 나타났다.

<표 4-8> 음식유형별 공동찬통 및 소형·복합 찬기에 대한 업주의 인지도

(단위: 개소, %)

음식유형	찬기 인지여부					
	계		예		아니오	
	N	%	N	%	N	%
전체	77	100.0	49	63.6	28	36.4
한정식	17	100.0	12	70.6	5	29.4
고기구이	11	100.0	7	63.6	4	36.4
찜·전골	9	100.0	6	66.7	3	33.3
탕	14	100.0	9	64.3	5	35.7
백반	4	100.0	2	50.0	2	50.0
횃집	1	100.0	1	100.0	0	0.0
분식	4	100.0	2	50.0	2	50.0
일식	2	100.0	1	50.0	1	50.0
중식	4	100.0	3	75.0	1	25.0

전체 응답자 중 찬기를 알고 있는 업소 49개소 중 41개소가 접해본 찬기의 종류에 응답하였으며 이중 36.5%인 15개소는 소형찬기를, 29.3%는 공동찬통을 접해보았다고 답하였다. 소형·복합찬기 및 공동찬통을 모두 접해본 업소는 24.4%였으나 복합찬기만을 접해본 업소는 4개소인 9.8%에 불과하여 소형찬기와 공동찬통에 대해서는 많은 업주들이 인지하고 있지만 복합찬기를 접해본 업주는 아직 적은 것으로 <표 4-9>에 나타났다.

음식유형별로는 한정식은 50%가 소형찬기를, 25%는 복합찬기를 25%는 공동찬

통을 접해보았다고 응답하였다. 고기구이는 60%가 소형찬기를 20%는 공동찬통을 10%는 각각 복합찬기 또는 찬기 모두를 접해보았다고 응답하였다. 찜·전골의 경우 40%는 공동찬통을, 소형찬기와 복합찬기는 각각 20%가 접해보았다고 응답하였다. 탕의 경우 50%가 공동찬통을 33.3%는 소형찬기를 접해보았으며 분식과 중식 각 1개업소가 공동찬통과 소형찬기를 접하였다고 하였다.

〈표 4-9〉 음식유형별 음식업주가 접해본 찬기의 종류

(단위: 개소, %)

음식유형	계		소형찬기		복합찬기		공동찬통		소형·복합찬기 및 공동찬통 모두	
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
전체	41	100.0	15	36.5	4	9.8	12	29.3	10	24.4
한정식	4	100.0	2	50.0	1	25.0	1	25.0	0	0.0
고기구이	10	100.0	6	60.0	1	10.0	2	20.0	1	10.0
찜·전골	5	100.0	1	20.0	1	20.0	2	40.0	1	20.0
탕	6	100.0	2	33.3	1	6.7	3	50.0	0	0.0
백반	8	100.0	3	37.5	0	0.0	2	25.0	3	37.5
횃집	1	100.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	100.0
분식	1	100.0	0	0.0	0	0.0	1	100.0	0	0.0
일식	2	100.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	2	100.0
중식	1	100.0	1	100.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
기타	3	100.0	0	0.0	0	0.0	1	33.3	2	66.7

다. 찬기의 자율적 사용여부 및 사용 찬기

소형·복합찬기 및 공동찬통 등을 이미 자율적으로 사용하는지에 대한 질문에는 <표 4-10>과 같이 71.8%인 56개소가 이미 사용하고 있다고 응답하였다. 한정식의 경우 54.5%가 자율적으로 사용하고 있고 고기구이는 68.8%, 찜·전골은 54.5%, 탕은 70% 백반은 85.7%가 자율적으로 사용한다고 하였다. 분식, 일식, 중식의 경우 100%가 자율적으로 사용하고 있는 것으로 조사되었다.

자율적으로 사용하고 있는 업체가 사용하는 찬기의 종류는 <표 4-11>과 같이 43.8%가 소형찬기, 25.0%가 공동찬통이고 복합찬기의 경우 찜류, 전골류, 찌개류에 해당하는 1개 업소만이 사용하고 있는 것으로 조사되었다. 분식의 경우 조사대상업

소인 1개 업소가 복합찬기를 사용하고 있었고 중식은 2개의 조사대상업소가 모두 소형찬기를 사용한다고 응답하였다.

〈표 4-10〉 음식유형별 소형·복합찬기 및 공동찬통의 자율적 사용 여부

(단위: 개소, %)

음식유형	자율적 사용여부					
	계		예		아니오	
	N	%	N	%	N	%
계	78	100.0	56	71.8	22	28.2
한정식	11	100.0	6	54.5	5	45.5
고기구이	16	100.0	11	68.8	5	31.2
찜·전골	11	100.0	6	54.5	5	45.5
탕	10	100.0	7	70.0	3	30.0
백반	14	100.0	12	85.7	2	14.3
횃집	4	100.0	3	75.0	1	25.0
분식	1	100.0	1	100.0	0	0.0
일식	4	100.0	4	100.0	0	0.0
중식	2	100.0	2	100.0	0	0.0
기타	5	100.0	4	80.0	1	20.0

〈표 4-11〉 음식유형별 자율적으로 사용하고 있는 찬기의 종류

(단위: 개소, %)

음식유형	계		소형찬기		복합찬기		공동찬통		소형·복합찬기 및 공동찬통 모두		이 외에 기타	
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
전체	48	100.0	21	43.8	1	2.1	12	25.0	11	22.8	3	6.3
한정식	5	100.0	3	60.0	0	.0	1	20.0	1	20.0	0	.0
고기구이	8	100.0	5	62.5	0	.0	3	37.5	0	.0	0	.0
찜, 골	6	100.0	2	33.3	1	16.7	2	33.3	0	.0	1	16.7
탕	6	100.0	3	50.0	0	.0	2	33.3	1	16.7	0	.0
백반	11	100.0	2	18.2	0	.0	2	18.2	5	45.4	2	18.2
횃집	3	100.0	2	66.7	0	.0	1	33.3	0	.0	0	.0
분식	1	100.0	0	.0	0	.0	1	.0	0	100.0	0	.0
일식	2	100.0	0	100.0	0	.0	0	.0	2	.0	0	.0
중식	2	100.0	2	50.0	0	.0	0	.0	0	.0	0	.0
기타	4	100.0	2	50	0	.0	.0	.0	2	50.0	0	.0

4. 공동찬통 및 소형·복합 찬기에 대한 인식

가. 음식점 및 해당업소에서의 찬기사용에 대한 인식

일반적으로 음식점에서의 공동찬통 및 소형·복합 찬기 사용에 대한 인식을 묻는 문항에서는 <표 4-12>와 같이 ‘매우 긍정적’ 및 ‘긍정적’이 각각 33.3%와 42.4%를 차지해 대체적으로 긍정적인 인식을 가지고 있는 것으로 나타났으며 보통은 12.8%, ‘부정적’ 및 ‘매우 부정적’은 각각 3.8% 및 2.6%인 것으로 조사되었다. 고기구이의 경우 각각 43.8%와 31.3%가 ‘매우 긍정적’, ‘긍정적’ 이라고 응답하였으며 한정식의 경우 각각 63.6%와 27.3%가 ‘긍정적’, 매우 긍정적 이라고 답하였다. 분식의 경우 응답업소 1개소는 ‘보통’ 이라고 하였으며, 중식의 경우 응답업소 2개 업소 중 각각 1개 업소들이 ‘매우 긍정적’, ‘긍정적이라고 응답하였다.

<표 4-12> 음식유형별 찬기 사용에 대한 인식

(단위: 개소, %)

음식 유형	계		매우 긍정적		긍정적		보통		부정적		매우 부정적		모름	
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
계	78	100.0	26	33.3	33	42.4	10	12.8	3	3.8	2	2.6	4	5.1
한정식	11	100.0	3	27.3	7	63.6	0	.0	0	.0	0	0.0	1	9.1
고기구이	16	100.0	7	43.8	5	31.3	2	12.5	0	.0	1	6.2	1	6.2
찜, 골	11	100.0	3	27.3	6	54.5	1	9.1	1	9.1	0	0.0	0	.0
탕	11	100.0	6	54.5	4	36.4	1	9.1	0	.0	0	0.0	0	.0
백반	13	100.0	2	15.4	4	31.0	2	15.4	2	15.4	1	7.8	2	15.4
횃집	4	100.0	1	15.0	3	75.0	0	.0	0	.0	0	0.0	0	.0
분식	1	100.0	0	.0	0	.0	1	100.0	0	.0	0	0.0	0	.0
일식	4	100.0	2	50.0	1	25.0	1	25.0	0	.0	0	0.0	0	.0
중식	2	100.0	1	50.0	1	50.0	0	.0	0	.0	0	0.0	0	.0
기타	5	100.0	1	20.0	2	40.0	2	40.0	0	.0	0	0.0	0	.0

그러나 해당업소에서의 찬기사용의 적합성을 묻는 질문에는 <표 4-13>과 같이 ‘매우 긍정적’이라고 응답한 업소는 21.8%, ‘긍정적’이라고 응답한 업소는 37.2%로 다소 낮은 결과를 나타냈으며 ‘부정적’이라고 응답한 업소도 10.3%였다. 한정식

의 경우에는 각각 27.3%와 54.5%가 ‘매우 긍정적’, ‘긍정적’ 이라고 응답하였으며 고기구이의 경우 각각 31.3%가 ‘매우 긍정적’, ‘긍정적’ 이라 하였고 ‘보통’이라고 응답한 비율도 25.0%였다.

〈표 4-13〉 음식유형별 해당 업소에서의 찬기 사용에 대한 인식

(단위: 개소, %)

음식 유형	계		매우 긍정적		긍정적		보통		부정적		매우 부정적		모름	
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
전체	78	100.0	17	21.8	29	37.2	22	28.2	8	10.3	1	1.3	1	1.3
한정식	11	100.0	3	27.3	6	54.5	0	.0	2	18.2	0	0.0	0	0.0
고기구이	16	100.0	5	31.3	5	31.3	4	25.0	1	6.2	0	0.0	1	6.2
찜, 골	11	100.0	1	9.1	4	36.4	5	45.4	1	9.1	0	0.0	0	0.0
탕	11	100.0	5	45.4	3	27.3	3	27.3	0	0.0	0	0.0	0	0.0
백반	13	100.0	1	7.7	6	46.2	2	15.4	3	23.1	1	7.7	0	0.0
횃집	4	100.0	0	0.0	3	75.0	1	25.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
분식	1	100.0	0	0.0	0	0.0	1	100.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
일식	4	100.0	1	20.0	1	20.0	1	20.0	1	20.0	0	0.0	0	0.0
중식	2	100.0	1	50.0	0	0.0	1	50.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
기타	5	100.0	0	0.0	1	20.0	4	80.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0

찬기 사용에 대해 어떻게 생각하는지를 묻는 질문에는 <표 4-14>와 같이 조사대상자의 67.9%가 ‘반찬을 재사용할 수 있다는 염려가 없어져서 위생적’ 이라고 응답하였고 65.4%는 ‘음식을 먹을 만큼 덜어먹기 때문에 음식이 남지 않아서 좋음’이라고 응답하여 친환경 음식문화 사업의 목적인 반찬 재사용 금지 및 덜어먹기에 따른 음식물 쓰레기 줄이기에 찬기사용이 기여를 할 수 있는 것으로 인식되고 있었다. 그러나 일부는 ‘찬기로 인해 식탁이 좁아져서 식사 시 불편을 느낌’이라도 응답하거나 (27.2%) ‘디자인이나 형태가 제공되는 식단과 어울리지 않아 심미성이 떨어짐’ 이라고 응답하여(18.5%) 현재의 찬기보다는 이를 만족할 수 있는 크기 및 디자인을 고려한 찬기의 개발이 필요하다는 것을 알 수 있었다.

〈표 4-14〉 찬기 사용에 따른 장·단점 인식도

(단위: 개소, %)

구분	N	%
음식을 먹을 만큼 덜어먹기 때문에 음식이 남지 않아서 좋음	53	65.4
반찬을 재사용할 수 있다는 염려가 없어져서 위생적임	55	67.9
덜어먹는 것이 불편함	10	12.3
복합찬기 사용의 필요성을 느끼지 못하고 있음	7	8.6
다른 사람들이 휘저어 먹을 수 있어 위생적이지 못하다고 생각함	14	17.3
찬기로 인해 식탁이 좁아져서 식사 시 불편을 느낌	22	27.2
디자인이나 형태가 제공되는 식단과 어울리지 않아 심미성이 떨어짐	15	18.5
풍족한 반찬에 대한 기대를 만족시킬 수 없어 불만스러울 것임	12	14.8

주: 중복응답

나. 찬기 사용이 음식물쓰레기 감소, 남은음식 재사용 금지, 간소한 상차림 음식 문화 전파 등의 기여에 대한 업주 인식

찬기의 사용이 음식물 쓰레기의 감소에 기여한다고 생각하는지에 대한 질문에는 23.8%가 ‘매우 그렇다’, 46.3%가 ‘그렇다’고 응답하여 70% 이상이 음식물 쓰레기 감소가 가능할 것이라고 인식하고 있는 것으로 나타난 것으로 <표 4-15>에 조사되었다.

고기구이의 경우 각각 58.8%와 17.6%가 ‘그렇다’와 ‘매우 그렇다’라고 응답하였고 한정식의 경우 각각 45.5%와 27.3%가 ‘그렇다’와 ‘매우 그렇다’라고 응답하였다. 회는 3개 업소인 75%가 ‘그렇다’ 1개 업소인 25%는 ‘보통’ 이라고 하였다. 중식의 경우 응답업소 2곳 중 각각 1개 업소가 ‘매우 그렇다’와 ‘보통’에 이라고 하였다.

〈표 4-15〉 음식유형별 찬기 사용으로 인한 음식물 쓰레기 감소 기여에 대한 인식

(단위: 개소, %)

음식 유형	계		매우 그렇다		그렇다		보통		그렇지 않다		매우 그렇지 않다		모름	
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
전체	80	100.0	19	23.8	37	46.3	12	15.0	9	11.3	1	1.3	2	2.5
한정식	11	100.0	3	27.3	5	45.5	1	9.1	1	9.1	0	0.0	1	9.1
고기구이	17	100.0	3	17.6	10	58.8	3	17.6	0	0.0	0	0.0	1	5.9

음식 유형	계		매우 그렇다		그렇다		보통		그렇지 않다		매우 그렇지 않다		모름	
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
찜·전골	11	100.0	3	27.3	3	27.3	4	36.3	1	9.1	0	0.0	0	0.0
탕	11	100.0	5	45.5	4	36.3	1	9.1	1	9.1	0	0.0	0	0.0
백반	14	100.0	1	7.1	7	50.0	0	0.0	5	35.8	1	7.1	0	0.0
횃집	4	100.0	0	0.0	3	75.0	1	25.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
분식	1	100.0	0	0.0	1	100.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
일식	4	100.0	3	75.0	0	0.0	0	0.0	1	25.0	0	0.0	0	0.0
중식	2	100.0	1	50.0	1	50.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
기타	5	100.0	0	0.0	3	60.0	2	40.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0

공동찬통 및 소형·복합 찬기의 사용이 남은 음식 재사용 금지에 기여하는지 묻는 문항에 대한 의견은 <표 4-16>과 같다. 응답업소 중 46.2%가 ‘그렇다’고 하였으며 ‘21.3%’는 ‘매우 그렇다’고 응답하여 전체적으로 남은 음식 재사용 금지 기여에 대한 긍정적인 인식을 가지고 있는 것으로 나타났다.

〈표 4-16〉 음식유형별 찬기 사용으로 인한 남은 음식 재사용 금지 기여에 대한 인식

(단위: 개소, %)

음식 유형	계		매우 그렇다		그렇다		보통		그렇지 않다		매우 그렇지 않다		모름	
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
전체	80	100.0	17	21.3	37	46.2	12	15.0	10	12.5	0	0.0	4	5.0
한정식	11	100.0	3	27.3	7	63.6	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	9.1
고기구이	17	100.0	2	11.8	10	58.8	4	23.5	0	0.0	0	0.0	1	5.9
찜·전골	11	100.0	2	18.2	5	45.4	2	18.2	2	18.2	0	0.0	0	0.0
탕	11	100.0	3	27.3	5	45.4	1	9.1	1	9.1	0	0.0	1	9.1
백반	14	100.0	3	21.4	3	21.5	2	14.3	5	35.7	0	0.0	1	7.1
횃집	4	100.0	1	25.0	3	75.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
분식	1	100.0	0	0.0	1	100.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
일식	4	100.0	2	50.0	1	25.0	1	25.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
중식	2	100.0	1	50.0	1	50.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
기타	5	100.0	0	0.0	1	20.0	2	40.0	2	40.0	0	0.0	0	0.0

찬기의 사용이 간소한 상차림 음식문화 전파에 기여하는지에 대한 인식을 묻는 질문에는 48.7%가 ‘그렇다’고 응답하였으며 ‘매우 그렇다’와 ‘보통’은 각각 18.8%로 <표 4-17>에 나타났다.

<표 4-17> 음식유형별 찬기 사용으로 인한 간소한 상차림 음식문화 전파 기여에 대한 인식

(단위: 개소, %)

음식 유형	계		매우 그렇다		그렇다		보통		그렇지 않다		매우 그렇지 않다		모름	
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
전체	80	100.0	15	18.8	39	48.7	15	18.8	7	8.7	0	0.0	4	5.0
한정식	11	100.0	2	18.2	8	72.2	0	.0	0	0.0	0	0.0	1	9.1
고기구이	17	100.0	3	17.6	9	52.9	4	23.6	0	0.0	0	0.0	1	5.9
찜·전골	11	100.0	3	27.3	3	27.3	5	45.4	0	0.0	0	0.0	0	0.0
탕	11	100.0	3	27.3	5	45.4	1	9.1	1	9.1	0	0.0	1	9.1
백반	14	100.0	1	7.1	6	42.9	1	7.1	5	35.8	0	0.0	1	7.1
횃집	4	100.0	0	0.0	4	100.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
분식	1	100.0	0	0.0	1	100.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
일식	4	100.0	2	50.0	1	25.0	0	0.0	1	25.0	0	0.0	0	0.0
중식	2	100.0	1	50.0	1	50.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
기타	5	100.0	0	0.0	1	20.0	4	80.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0

다. 찬기의 보급을 확대시킬 수 있는 방법에 대한 업주 의견

음식점의 공동찬통 및 소형·복합 찬기 사용을 확대시킬 수 있는 가장 좋은 방법은 고객의 인식 개선(59.3%)과 업주의 인식 개선(50.6%)로 나타났다. 또한 지자체의 업소 지원보조 확대도 33.3%로 높게 나타났으며 그 외 소형·복합 찬기 종류의 다양화가 25.9% 가격의 저렴화가 23.5%, 구입의 편리성이 19.8%로 <표 4-18>에 제시하였다.

〈표 4-18〉 공동찬통 및 소형·복합 찬기 사용을 확대시킬 수 있는 방법

(단위: 개소, %)

확대 방법	N	%
업주의 인식 개선	41	50.6
고객의 인식 개선	48	59.3
소형·복합 찬기 품질 개선	14	17.3
소형·복합 찬기 종류의 다양화	21	25.9
소형·복합 찬기 가격의 저렴화	19	23.5
소형·복합 찬기 구입의 편리성	16	19.8
지자체의 업주 대상 홍보 확대	13	16.0
지자체의 소비자 홍보 확대	14	17.3
중앙정부의 업주 대상 홍보 확대	9	11.1
중앙정부의 소비자 홍보 확대	14	17.3
지자체의 업소 지원보조 확대	27	33.3
기타	5	6.2

라. 정부의 찬기 지원사업에 대한 지속 및 활성화 필요성에 대한 업주 인식

정부가 향후 찬기지원금을 지속할 필요가 있는지에 대한 질문에는 <표 4-19>와 같이 32.4%가 ‘매우 그렇다’, 43.7%가 ‘그렇다’고 응답하였다.

〈표 4-19〉 음식유형별 찬기 지원사업 지원 지속의 필요성

(단위: 개소, %)

음식유형	계		매우 그렇다		그렇다		보통		그렇지 않다		매우 그렇지 않다	
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
계	71	100.0	23	32.4	31	43.7	13	18.3	4	5.6	0	0.0
한정식	9	100.0	4	44.4	4	44.4	1	11.2	0	.0	0	0.0
고기구이	15	100.0	4	26.7	8	53.3	2	13.3	1	6.7	0	0.0
찜 전골	11	100.0	2	18.2	7	63.6	2	18.2	0	.0	0	0.0
탕	11	100.0	7	63.6	2	18.2	2	18.2	0	.0	0	0.0
백반	10	100.0	2	20.0	2	20.0	5	50.0	1	10.0	0	0.0
횃집	4	100.0	2	50.0	2	50.0	0	.0	0	.0	0	0.0
분식	1	100.0	0	.0	0	.0	0	.0	1	100.0	0	0.0
일식	3	100.0	2	66.7	1	33.3	0	.0	0	.0	0	0.0
중식	2	100.0	0	.0	2	100.0	0	.0	0	.0	0	0.0
기타	5	100.0	0	.0	3	60.0	1	20.0	1	20.0	0	0.0

다음 <표 4-20>, <표 4-21>과 <표 4-22>에는 각각 친환경 음식문화 조성을 위해 해당 찬기의 지원을 더욱 활성화할 필요성이 있는지에 대한 업주의 인식을 나타내었다. 소형찬기의 경우 70.4%가(‘매우 그렇다’ 23.9%, ‘그렇다’ 46.5%) 성공적인 친환경 음식문화 조성을 위해 소형찬기의 지원을 더욱더 활성화해야 한다는 긍정적인 인식을 가지고 있는 것으로 나타났다. 복합찬기의 경우는 59.7%(‘매우 그렇다’ 21.0%, ‘그렇다’ 38.7%)는 지원 활성화에 긍정적인 인식을 가지고 있었으며, 공동찬통의 경우는 70.2%(‘매우 그렇다’ 20.9%, ‘그렇다’ 49.3%)가 긍정적인 반응을 보였다.

<표 4-20> 음식유형별 성공적인 친환경 음식문화 조성을 위한 소형찬기 지원 활성화에 대한 인식

(단위: 개소, %)

음식 유형	계		매우 그렇다		그렇다		보통		그렇지 않다		매우 그렇지 않다	
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
계	71	100.0	17	23.9	33	46.5	15	21.1	6	8.5	0	0.0
한정식	9	100.0	2	22.2	4	44.5	1	11.1	2	22.2	0	0.0
고기구이	14	100.0	3	21.4	6	42.9	4	28.6	1	7.1	0	0.0
찜, 골	11	100.0	3	27.3	5	45.4	3	27.3	0	.0	0	0.0
탕	11	100.0	4	36.4	5	45.4	2	18.2	0	.0	0	0.0
백반	12	100.0	2	16.7	5	41.7	4	33.3	1	8.3	0	0.0
횃집	3	100.0	0	.0	3	100.0	0	.0	0	.0	0	0.0
분식	1	100.0	0	.0	0	.0	0	.0	1	100.0	0	0.0
일식	3	100.0	2	66.7	1	33.3	0	.0	0	.0	0	0.0
중식	2	100.0	0	0.	2	100.0	0	.0	0	.0	0	0.0
기타	5	100.0	1	20.0	2	40.0	1	20.0	1	20.0	0	0.0

<표 4-21> 음식유형별 성공적인 친환경 음식문화 조성을 위한 복합찬기 지원 활성화에 대한 인식

(단위: 개소, %)

음식 유형	계		매우 그렇다		그렇다		보통		그렇지 않다		매우 그렇지 않다	
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
계	62	100.0	13	21.0	24	38.7	17	27.4	7	11.3	1	1.6
한정식	7	100.0	2	28.6	2	28.6	1	14.2	2	28.6	0	0.0
고기구이	12	100.0	2	16.7	1	8.3	8	66.7	1	8.3	0	0.0
찜, 골	11	100.0	2	18.2	5	45.5	3	27.3	0	.0	1	9.1
탕	11	100.0	3	27.3	7	63.6	1	9.1	0	.0	0	0.0

음식 유형	계		매우 그렇다		그렇다		보통		그렇지 않다		매우 그렇지 않다	
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
백반	7	100.0	0	.0	3	42.8	2	28.6	2	28.6	0	0.0
횃집	3	100.0	0	.0	2	66.7	1	33.3	0	.0	0	0.0
분식	1	100.0	0	.0	0	.0	0	.0	1	100.0	0	0.0
일식	3	100.0	2	66.7	1	33.3	0	.0	0	.0	0	0.0
중식	2	100.0	1	50.0	1	50.0	0	.0	0	.0	0	0.0
기타	5	100.0	1	20.0	2	40.0	1	20.0	1	20.0	0	0.0

〈표 4-22〉 음식유형별 성공적인 친환경 음식문화 조성을 위한 공동찬통 지원 활성화에 대한 인식

(단위: 개소, %)

음식유형	계		매우 그렇다		그렇다		보통		그렇지 않다		매우 그렇지 않다	
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
계	67	100.0	14	20.9	33	49.3	14	20.8	6	9.0	0	0.0
한정식	8	100.0	2	25.0	4	50.0	1	12.5	1	12.5	0	0.0
고기구이	13	100.0	3	23.1	4	30.7	5	38.5	1	7.7	0	0.0
찜, 골	11	100.0	3	27.3	5	45.5	3	27.3	0	0.0	0	100
탕	11	100.0	3	27.3	5	45.5	3	27.3	0	0.0	0	0.0
백반	9	100.0	0	0.0	5	55.6	2	22.2	2	22.2	0	0.0
횃집	4	100.0	1	25.0	3	75.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
분식	1	100.0	0	0.0	1	100.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
일식	3	100.0	2	66.7	1	33.3	0	0.0	0	0.0	0	0.0
중식	2	100.0	0	0.0	2	100.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
기타	5	100.0	0	0.0	3	60.0	0	0.0	2	40.0	0	0.0

마. 찬기 보급 시 비용부담 주체에 대한 업주 인식

정부가 공동찬통 및 소형·복합 찬기를 무상으로 보급하는 것에 대한 인식은 <표 4-23>과 같이 74.4%(‘매우 그렇다’ 32.1%, ‘그렇다’ 42.3%)가 긍정적으로 받아들여졌다.

그러나 <표 4-24>와 같이 현재 국고 또는 기금에서 일부 지원되고 있는 찬기 보급이 향후 국고 없이 영업주의 본인부담제가 도입될 때 미치는 영향에 대한 질문에

서는 37.0%가 본인부담이라면 보급이 지금보다 어려워 질것, 16.4%는 본인부담이라면 보급이 안 될 것 이라고 응답하였다. 반면, 본인부담이라도 활발히 보급될 것이라고 응답한 업주는 3명인 4.1%에 불과하여 정부의 지원 및 본인부담제 도입이 찬기 보급 확산에 많은 영향을 미칠 것으로 조사되었다.

음식점에서 찬기 사용에 따른 구입비 부담 주체에 대한 질문에는 <표 4-25>와 같이 43.8%가 모두 고르게 부담해야 한다고 응답하였으며 28.8%는 정부, 26.0%는 영업주가 부담해야 한다고 하였다 반면, 소비자가 부담해야 한다고 응답한 업소는 1개소 1.4% 뿐인 것으로 제시되어 있다.

〈표 4-23〉 음식유형별 정부의 찬기 무상 보급에 대한 인식

(단위: 개소, %)

음식 유형	계		매우 그렇다		그렇다		보통		그렇지 않다		매우 그렇지 않다		모름	
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
계	78	100.0	25	32.1	33	42.3	10	12.8	4	5.1	2	2.6	4	5.1
한정식	111	100.0	5	4.5	4	3.6	1	0.9	0	0.0	0	0.0	1	0.9
고기구이	17	100.0	7	41.2	6	35.2	2	11.8	1	5.9	0	0.0	1	5.9
찜·전골	11	100.0	3	27.3	6	54.5	2	18.2	0	0.0	0	0.0	0	0.0
탕	11	100.0	3	27.3	5	45.4	2	18.2	0	0.0	1	9.1	0	0.0
백반	13	100.0	2	15.4	6	46.2	2	15.4	2	15.4	0	0.0	1	7.6
횃집	3	100.0	2	66.7	1	33.3	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
분식	1	100.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	100.0
일식	4	100.0	2	50.0	1	25.0	0	0.0	0	0.0	1	25.0	0	0.0
중식	2	100.0	0	0.0	2	100.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
기타	5	100.0	1	20.0	2	40.0	1	20.0	1	20.0	0	0.0	0	0.0

〈표 4-24〉 음식유형별 영업주의 본인부담제 도입 시 찬기 보급에 미치는 영향

(단위: 개소, %)

음식 유형	계		본인부담이라 도 활발히 보급될 것임		보급정도는 국고지원 또는 본인부담과 상관없음		본인부담비용 이 적다면 보급정도와 상관없음		본인부담이라 면 보급이 지금 보다 어려워질 것임		본인부담이라 면 보급이 안 될 것임		기타	
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
전체	73	100.0	3	4.1	7	9.6	20	27.4	27	37.0	12	16.4	4	5.5
한정식	11	100.0	1	9.1	0	0.0	3	27.3	6	54.5	1	9.1	0	0.0
고기구이	17	100.0	0	0.0	3	17.6	4	23.5	7	41.2	1	5.9	2	11.8
찜·전골	10	100.0	0	0.0	1	10.0	2	20.0	3	30.0	3	30.0	1	10.0
탕	10	100.0	2	20.0	1	10.0	3	30.0	1	10.0	3	30.0	0	0.0
백반	10	100.0	0	0.0	1	10.0	3	30.0	3	30.0	3	30.0	0	0.0
횃집	4	100.0	0	0.0	0	0.0	1	25.0	3	75.0	0	0.0	0	0.0
분식	1	100.0	0	0.0	1	100.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
일식	3	100.0	0	0.0	0	0.0	1	33.3	0	0.0	1	33.3	1	33.3
중식	2	100.0	0	0.0	0	0.0	2	100.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
기타	5	100.0	0	0.0	0	0.0	1	20.0	4	80.0	0	0.0	0	0.0

〈표 4-25〉 음식유형별 음식점 찬기 사용에 따른 구입비 부담 주체에 대한 인식

(단위: 개소, %)

음식유형	계		정부		영업주		소비자		모두 고르게 부담	
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
전체	73	100.0	21	28.8	19	26.0	1	1.4	32	43.8
한정식	10	100.0	5	50.0	2	20.0	0	0.0	3	30.0
고기구이	14	100.0	4	28.6	6	42.8	0	0.0	4	28.6
찜·전골	10	100.0	1	10.0	1	10.0	0	0.0	8	80.0
탕	10	100.0	4	40.0	2	20.0	0	0.0	4	40.0
백반	13	100.0	4	30.8	3	23.1	1	7.7	5	38.4
횃집	4	100.0	1	25.0	0	0.0	0	0.0	3	75.0
분식	1	100.0	0	0.0	1	100.0	0	0.0	0	0.0
일식	4	100.0	1	25.0	1	25.0	0	0.0	2	50.0
중식	2	100.0	0	0.0	2	100.0	0	0.0	0	0.0
기타	5	100.0	1	20.0	1	20.0	0	0.0	3	60.0

5. 공동찬통 및 소형·복합 찬기 구매 시 선호도

가. 찬기 구매 시 주요 선택 요인에 대한 인식

업주가 본인의 업소에서 공동찬통 및 소형·복합 찬기를 구매한다면 어떤 모델을 선호하지는 물어보았다. <표 4-26>은 찬기 선택 시 품질, 위생, 편리성 등의 항목에 대한 업주가 생각하는 중요도를 나타내었다. 업주들은 60.5%가 세척·소독의 용이성이 ‘매우 중요함’ 이라고 인식하고 있었으며 ‘중요함’도 30.9%에 이르러 세척에 대한 부분에 대한 중요성을 높게 생각하고 있는 것을 알 수 있었다. 같은 위생 항목인 반찬의 저장성의 경우에도 ‘매우 중요함’이 55.6%, ‘중요함’이 27.2%로 업주들은 찬기 구매 시 세척 및 반찬 저장 등 위생적인 부분을 가장 고려하는 것으로 나타났다.

〈표 4-26〉 업주의 찬기 선택 시 품질, 위생, 편리성의 중요도에 대한 인식

(단위: 개소, %)

항목		계		매우 중요함		중요함		보통임		중요하지 않음		전혀 중요하지 않음	
		N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
품질	디자인 (형태)	75	100.0	33	44.0	33	44.0	9	12.0	0	0.0	0	0.0
	재질	75	100.0	35	46.0	37	49.3	3	4.0	0	0.0	0	0.0
	크기	70	100.0	28	40.0	35	50.0	6	8.6	1	1.4	0	0.0
위생	반찬의 저장성	71	100.0	45	36.4	22	31.0	3	4.2	1	1.4	0	0.0
	세척·소독의 용이성	77	100.0	49	63.6	25	32.5	2	2.6	1	1.3	0	0.0
편리성	보관의 용이성	72	100.0	42	58.3	26	36.1	3	4.2	1	1.4	0	0.0
	서빙의 편리성	72	100.0	35	48.6	35	48.6	2	2.8	0	0.0	0	0.0
	구입의 용이성	70	100.0	30	42.9	36	51.4	4	5.7	0	0.0	0	0.0
	종류의 다양성	71	100.0	31	43.7	35	49.3	5	7.0	0	0.0	0	0.0
	가격의 적절성	70	100.0	43	61.4	26	37.1	1	1.4	0	0.0	0	0.0

또한 디자인(형태)의 경우 각각 40.7%가 ‘매우 중요함’ 또는 ‘중요함’ 이라고 응답하였으며 재질은 43.2%가 ‘매우 중요함’ 45.7%가 ‘중요함’ 이라고 응답하여 심미성을 고려한 제품의 개발도 필요한 것으로 조사되었다. 가격의 적절성 역시 ‘매우 중요함’이 53.0%로 업주 입장에서는 경제적인 부분도 간과할 수 없는 부분인 것으로 나타났다.

나. 찬기의 종류, 형태 및 크기의 업주 선호도

업주에게 공동찬통 및 소형·복합찬기의 종류의 선호 형태와 ‘원형 또는 원통형’, 과 ‘정사각형 또는 직사각형’ 모양의 선호도에 대해 조사한 결과는 <표 4-27>에 나타났다. 전체 응답자 80명 중 50%인 40명이 소형찬기의 원형 형태를 선호하였으며 25%는 공동찬통의 사각 모형을 선호하였다. 소형찬기의 사각모형은 18.8%, 공동찬통의 원형모형은 15.5%, 복합찬기의 원형 모형 7.5%, 복합찬기의 사각 모형은 6.3%가 선호하는 것으로 조사되었다. 한정식의 경우 소형찬기를 선택한 10개 업소 중 60.0%는 원형을 40.0%는 사각형을 선호하였다. 복합찬기를 선택한 업소는 2개 소였으며 각각 1개 업소씩 원형과 사각형을 선호하였다. 공동찬통을 선호한 한정식 업소는 4개소였으며 원형은 75.0%가 사각형은 25.0%가 선택하였다. 고기구이의 경우 총 11개 업소가 소형찬기를 선호하였으며 그중 63.7%가 원형을 36.4%는 사각형을 선호한다고 응답하였다. 복합찬기의 경우 총 3개 업소가 선호하였으며 66.7%는 원형을 33.3%는 사각형을 선호하였다. 공동찬통의 경우 총 7개 업소가 선택하였으며 이중 원형은 28.6%가, 사각형은 51.4%가 선호하였다. 탕류의 경우 총 6개의 업소가 소형찬기를 선호한다고 하였으며 이중 83.3%는 원형을 16.7%는 사각형을 선호하였다. 복합찬기를 선호한 탕 업소는 전혀 없었으며 공동찬통은 총 4개 업소가 선호하였고 이중 각각 50%가 원형과 사각형을 선호하였다. 일식의 경우 소형찬기를 선호하는 업소가 1업소였으며 이 업소는 사각형을 선호하였다. 일식의 경우 복합찬기나 공동찬통을 선호한 업소는 한곳도 없는 것으로 나타났다.

〈표 4-27〉 음식유형별 업주가 선호하는 공동찬통 및 소형·복합 찬기의 형태

(단위: 개소, %)

음식유형	소형찬기				복합찬기				공동찬통			
	원형		사각형		원형		사각형		원형		사각형	
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
전체	40	50.0	15	18.8	6	7.5	5	6.3	12	15.0	20	25.0
한정식	6	60.0	4	40.0	1	50.0	1	50.0	3	75.0	1	25.0
고기구이	7	63.7	4	36.3	2	66.7	1	33.3	2	28.6	5	71.4
찜·전골	10	83.3	2	16.7	1	100	0	0.0	2	50.0	2	50.0
탕	5	83.3	1	16.7	0	0.0	0	0.0	2	50.0	2	50.0
백반	6	85.7	1	14.3	0	0.0	0	0.0	1	16.7	5	83.3
횃집	2	100.0	0	0.0	0	0.0	1	100.0	0	0.0	2	100.0
분식	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
일식	0	0.0	1	100	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
중식	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
기타	4	66.7	2	33.3	2	50.0	2	50.0	2	40.0	3	60.0

주: 중복응답

업주가 선호하는 각 공동찬통 및 소형·복합 찬기의 크기를 분석한 결과는 <표 4-28>과 같다. 소형찬기 원형의 경우 평균 가로 13.26±6.19cm, 높이 5.14±5.07cm 이었으며, 소형찬기 사각의 경우 평균 가로 13.29±3.65cm, 세로 11.57±4.47cm, 높이 7.08±5.62cm인 것으로 나타났다.

〈표 4-28〉 업주가 선호하는 공동찬통 및 소형·복합 찬기의 크기

(단위: cm)

구분	소형찬기				복합찬기				공동찬통			
	원형		사각		원형		사각		원형		사각	
	평균	표준 편차	평균	표준 편차	평균	표준 편차	평균	표준 편차	평균	표준 편차	평균	표준 편차
가로(지름)	13.26	6.19	13.29	3.65	25.50	12.15	27.00	13.04	19.50	8.90	23.29	7.15
세로	-	-	11.57	4.47	-	-	20.00	10.61	-	-	19.23	4.94
높이	5.14	5.07	7.08	5.62	13.25	7.23	6.60	7.57	12.90	3.60	12.00	3.14

주: 중복응답

복합찬기 원형의 경우 평균 가로 25.50±12.15cm, 높이 13.25±7.23cm이었으며, 복합찬기 사각의 경우 평균 가로 27.00±13.04cm, 세로 20.00±10.61cm, 높이 6.60±7.57cm의 크기를 선호하였다. 공동찬통의 경우 원형은 평균 가로 19.50±8.90cm, 높이 12.90±3.60cm이었으며, 사각의 경우 평균 가로 23.29±7.15cm, 세로 19.23±4.94cm, 높이 12.00±3.14cm의 크기를 선호한다고 응답하였다.

복합찬기를 선호한다고 응답한 업소 11개소 중 2개소는 사각형의 디자인을, 2개소는 일자형의 디자인을 선호하는 것으로 나타났다.

공동찬기를 선호한다고 응답한 업주의 뚜껑 및 집게 등의 선호 형태는 <표 4-29>에 제시되어 있다. 뚜껑의 투명성에 응답을 준 23개소 중 78.3%인 18개소는 투명한 뚜껑이 필요하다고 응답하였으며 8.7%인 2개소는 불투명한 뚜껑이 필요하고 13.0%인 3명은 무관하다고 응답하였다. 뚜껑의 형태에 응답한 업소는 총 23개 업소였으며 이중 뚜껑의 형태의 경우 완전분리형을 선호하는 업소는 60.9%인 14개소이었으며 1.6%인 2개소는 일체형을 30.4%인 7개소는 탈부착형을 선호한다고 응답하였다. 선호하는 찬기세트의 반찬가지수의 경우 4가지를 선호하는 업소는 전체 24개소 중 33.3%인 8개소이며 6가지 이상 4.2%(7개소), 3개소 26.1%(6개소), 2가지 83.%(2개소), 5가지 4.2%(1개소)로 나타났다. 덜음 젓가락 및 집게의 경우 총 24개소 중 45.8%인 11개소가 별도 보관형을 선호하였고, 41.7%(10개소)는 완전 분리형, 12.5%(3개소)는 탈부착형을 선호한다고 하였다.

(단위: 개소, %)

구분		N	%
뚜껑의 투명성	계	23	100.0
	투명한 뚜껑이 필요함	18	78.3
	불투명한 뚜껑이 필요함	2	8.7
	무관함	3	13.0
뚜껑의 형태	계	23	100.0
	일체형	2	8.7
	탈부착형	7	30.4
	완전분리형	14	60.9
찬기세트의 반찬 가짓수	계	24	100.0
	1가지	0	0.0
	2가지	2	8.3
	3가지	6	25.0
	4가지	8	33.3
	5가지	1	4.2
	6가지 이상	7	29.2
덜음 젓가락 및 집게	계	24	100.0
	탈부착형	3	12.5
	완전분리형	10	41.7
	별도 보관형	11	45.8

다. 찬기의 재질의 업주 선호도

업주가 선호하는 소형찬기의 재질의 경우 소형찬기를 선호한다고 응답한 업소 62개소 중 45.2%인 28개소가 합성수지를 선호한다고 하였으며 32.3%는 도자기 14.5%는 스테인리스, 8.1%는 옹기 순으로 응답하였다. 반면 유리를 선택한 업소는 한곳도 없는 것으로 나타났다(표 4-30). 한정식의 경우 총 9개소 중 44.5%가 도자기를 선호하였으며 33.3%는 합성수지를 선호하였다. 고기구이의 경우 총 14개 업소 중 64.3%가 합성수지를 선호하였고 다음으로는 옹기 21.4%, 도자기 14.3%로 나타났다. 찜·전골의 경우 총 7개소 중 42.9%가 도자기를 28.6%는 스테인리스, 합성수지와 옹기는 각각 14.3%가 선호하였다. 탕의 경우 총 8개 업소 중 37.5%가 각각 스테인리스와 도자기를 선호한다고 하였으며 25.0%는 합성수지라고 응답하였다. 백

반의 경우 총 12개소 중 75.0%가 합성수지를 16.7%는 도자기, 8.3%는 스테인리스를 선호하였다. 회의 경우 총 4개소 중 50.0%는 합성수지를 각 25.0%는 도자기와 스테인리스를 선호하였다. 분식과 일식 경우 각 1개소가 응답하였으며 도자기를 선호한다고 응답하였다. 중식은 2개소가 응답하였고 2개소 모두 도자기를 선호하였다.

〈표 4-30〉 음식업종별 업주가 선호하는 소형찬기의 재질

(단위: 개소, %)

음식유형	계		스테인리스		도자기		옹기		유리		합성수지	
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
전체	62	100.0	9	14.5	20	32.3	5	8.1	0	0.0	28	45.2
한정식	9	100.0	1	11.1	4	44.5	1	11.1	0	0.0	3	33.3
고기구이	14	100.0	0	0.0	2	14.3	3	21.4	0	0.0	9	64.3
찜·전골	7	100.0	2	28.6	3	42.9	1	14.3	0	0.0	1	14.3
탕	8	100.0	3	37.5	3	37.5	0	0.0	0	0.0	2	25.0
백반	12	100.0	1	8.3	2	16.7	0	0.0	0	0.0	9	75.0
횃집	4	100.0	1	25.0	1	25.0	0	0.0	0	0.0	2	50.0
분식	1	100.0	0	0.0	1	100.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
일식	1	100.0	0	0.0	1	100.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
중식	2	100.0	0	0.0	2	100.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
기타	4	100.0	1	25.0	1	25.0	0	0.0	0	0.0	2	50.0

주: 중복응답

복합찬기의 경우에는 복합찬기를 선호하는 44개 업소 중 36.4%인 16개 업소가 스테인리스를 선호한다고 응답하였으며 29.5%인 13개소는 도자기를 22.7%는 합성수지를, 9.1%는 옹기, 2.3%는 유리를 선호한다고 <표 4-31>에 나타났다. 한정식의 경우 총 8개소 중 50.0%는 도자기를 25.0%는 합성수지를, 스테인리스와 옹기는 각 12.5%가 선호한다고 응답하였다. 고기구이의 경우 총 8개소 중 37.5%가 합성수지를 택하였고 스테인리스와 옹기를 각 25.0%가 선호한다 하였다. 찜·전골의 경우 총 5개소 중 80.0%가 스테인리스를 선호하였고 나머지 20.0%는 유리를 선호하였다. 탕의 경우 총 6개소 중 50.0%가 스테인리스를 33.3%는 도자기, 16.7%는 옹기를 택하였다. 백반의 경우 총 6개소 중 50.0%가 스테인리스를 33.3%는 합성수지, 16.7%는 도자기를 선택하였다. 분식은 1개소가 응답하였으며 도자기를 선호한다고 응답하였다. 일식과 중식의 경우 각 2개소가 응답하였고 모두 도자기를 선호하였다.

〈표 4-31〉 음식업종별 업주가 선호하는 복합찬기의 재질

(단위: 개소, %)

음식 유형	계		스테인리스		도자기		옹기		유리		합성수지	
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
전체	44	100.0	16	36.4	13	29.5	4	9.1	1	2.3	10	22.7
한정식	8	100.0	1	12.5	4	50.0	1	12.5	0	0.0	2	25.0
고기구이	8	100.0	2	25.0	1	12.5	2	25.0	0	0.0	3	37.5
찜 · 전골	5	100.0	4	80.0	0	0.0	0	0.0	1	20.0	0	0.0
탕	6	100.0	3	50.0	2	33.3	1	16.7	0	0.0	0	0.0
백반	6	100.0	3	50.0	1	16.7	0	0.0	0	0.0	2	33.3
횃집	3	100.0	2	66.7	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	33.3
분식	1	100.0	0	0.0	1	100.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
일식	2	100.0	0	0.0	2	100.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
중식	2	100.0	0	0.0	2	100.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
기타	3	100.0	1	33.3	0	0.0	0	0.0	0	0.0	2	66.7

주: 중복응답

업주들이 선호하는 공동찬기의 재질은 <표 4-32>에 제시되어 있다. 공동찬통을 선호하는 업소 58개소 중 53.4%인 31개소가 스테인리스를 사용하였고 24.1%는 도자기, 15.5%는 합성수지, 6.9%는 옹기 순으로 선호하는 것으로 나타났다. 공동찬기에서도 소형찬기와 마찬가지로 유리를 선택한 업소는 없는 것으로 조사되었다. 한정식의 경우 총 9개소 중 스테인리스와 도자기를 각 각 33.3%씩 선호하였고 22.2%는 합성수지, 11.1%는 옹기를 선택하였다. 고기구이의 경우 총 11개 업소 중 54.5%가 스테인리스를, 합성수지와 옹기는 각 18.2%가 선호하였다. 도자기는 9.1%의 업소에서 선호하고 있었다. 찜·전골의 경우 총 7개소 중 57.1%는 스테인리스, 28.6%는 도자기, 14.3%는 합성수지를 선호하였다. 탕의 경우 총 9개소 중 55.6%가 스테인리스, 33.3%는 도자기 11.1%는 옹기를 선호하였다. 백반의 경우 총 10개소 중 70.0%가 스테인리스를 선호하였고 합성수지와 도자기는 각각 20.0%와 10.0%가 선호하였다. 회의 경우 총 3개 업소 중 66.7%가 스테인리스를 33.3%는 합성수지를 택하였다. 분식은 총 1개소가 도자기를 선택하였으며 일식은 총 2개소가 스테인리스를 선택하였다. 중식의 경우 총 2개소 모두 도자기를 선택하였다.

〈표 4-32〉 음식업종별 업주가 선호하는 공동찬통의 재질

(단위: 개소, %)

음식유형	계		스테인리스		도자기		옹기		유리		합성수지	
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
계	58	100.0	31	53.4	14	24.1	4	6.9	0	0.0	9	15.5
한정식	9	100.0	3	33.3	3	33.3	1	11.1	0	0.0	2	22.2
고기구이	11	100.0	6	54.5	1	9.1	2	18.2	0	0.0	2	18.2
찜·전골	7	100.0	4	57.1	2	28.6	0	0.0	0	0.0	1	14.3
탕	9	100.0	5	55.6	3	33.3	1	11.1	0	0.0	0	0.0
백반	10	100.0	7	70.0	1	10.0	0	0.0	0	0.0	2	20.0
횃집	3	100.0	2	66.7	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	33.3
분식	1	100.0	0	0.0	1	100.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
일식	2	100.0	2	100.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
중식	2	100.0	0	0.0	2	100.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
기타	4	100.0	2	50.0	1	25.0	0	0.0	0	0.0	1	25.0

주: 중복응답

라. 찬기의 지불 가능 가격의 업주 선호도

<표 4-33>, <표 4-34>와 <표 4-35>에는 업주가 찬기를 구매 시 지불할 수 있는 찬기세트의 기준 가격에 각각의 소형찬기, 복합찬기, 공동찬통에 대한 내용이다. 먼저 소형찬기의 경우 66명의 업소 중 69.7%인 46개소가 10,000원 미만이라고 응답하였고 10,000~20,000원 9.1%, 20,000~30,000원 7.6%순이었다. 복합찬기의 경우 39명의 업소 중 38.5%인 15개소가 10,000원 미만이라고 응답하였고 10,000~20,000원 30.8%, 20,000~30,000원 7.7%순이었다. 공동찬통의 경우에는 51.9%인 27명이 10,000원 미만이라고 응답하였고 17.3%인 9개소는 10,000~20,000원미만, 9.6%인 5개소는 20,000~30,000원 미만이라고 응답하였다.

〈표 4-33〉 음식업종별 소형찬기 구매시 지불할 수 있는 찬기세트 기준 가격에 대한 업주 의견

(단위: 개소, %)

음식 유형	계		10,000원 미만		10,000~ 20,000원 미만		20,000~ 30,000원 미만		30,000~ 40,000원 미만		40,000~ 50,000원 미만		50,000원 이상		모름	
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
전체	66	100.0	46	69.7	6	9.1	5	7.6	0	0.0	0	0.0	0	0.0	9	13.6
한정식	8	100.0	6	75.0	1	12.5	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	12.5
고기구이	17	100.0	11	64.7	0	.0	1	5.9	0	.00	0	0.0	0	0.0	5	29.4
찜, 골	7	100.0	4	57.1	1	14.3	2	28.6	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
탕	9	100.0	5	55.6	3	33.3	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	11.1
백반	10	100.0	9	90.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	10.0
횃집	4	100.0	4	100.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
분식	1	100.0	0	0.0	1	100.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
일식	3	100.0	1	33.3	0	0.0	1	33.3	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	33.3
중식	2	100.0	2	100.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
기타	5	100.0	4	80.0	0	0.0	1	20.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0

〈표 4-34〉 음식업종별 복합찬기 구매 시 지불할 수 있는 찬기세트 기준 가격에 대한 업주 의견

(단위: 개소, %)

음식 유형	계		10,000원 미만		10,000~ 20,000원 미만		20,000~ 30,000원 미만		30,000~ 40,000원 미만		40,000~ 50,000원 미만		50,000원 이상		모름	
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
전체	39	100.0	15	38.5	12	30.8	3	7.7	0	0.0	1	2.6	0	0.0	8	20.5
한정식	7	100.0	3	42.9	3	42.9	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	14.3
고기구이	9	100.0	4	44.4	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	5	55.6
찜, 골	5	100.0	2	40.0	1	20.0	1	20.0	0	0.0	1	20.0	0	0.0	0	0.0
탕	4	100.0	1	25.0	3	75.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
백반	5	100.0	1	20.0	3	60.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	20.0
횃집	2	100.0	2	100.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
분식	1	100.0	0	0.0	1	100.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
일식	2	100.0	0	0.0	0	0.0	1	50.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	50.0
중식	0	100.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
기타	4	100.0	2	50.0	1	25.0	1	25.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0

〈표 4-35〉 음식업종별 공동찬통 구매 시 지불할 수 있는 찬기세트 기준 가격에 대한 업주 의견

(단위: 개소, %)

음식 유형	계		10,000원 미만		10,000~ 20,000원 미만		20,000~ 30,000원 미만		30,000~ 40,000원 미만		40,000~ 50,000원 미만		50,000원 이상		모름	
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
전체	52	100.0	27	51.9	9	17.3	5	9.6	1	1.9	0	0.0	1	1.9	9	17.3
한정식	6	100.0	3	50.0	2	33.3	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	16.7
고기구이	13	100.0	8	61.5	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	5	38.5
찜, 골	7	100.0	2	28.6	2	28.6	1	14.3	1	14.3	0	0.0	1	14.3	0	0.0
탕	6	100.0	2	33.3	3	50.0	1	16.7	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
백반	8	100.0	6	75.0	1	12.5	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	12.5
횃집	3	100.0	2	66.7	0	0.0	1	33.3	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
분식	1	100.0	1	100.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
일식	3	100.0	1	33.3	0	0.0	1	33.3	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	33.3
중식	5	100.0	2	40.0	1	20.0	1	20.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	20.0

마. 본인부담제 도입 시 지불가능 범위 및 미치는 영향에 대한 업주 의견

소형 복합찬기의 구입 시 업주 본인부담제를 도입한다면 어느 정도까지 부담가능 한지를 묻는 문항에는 26.0%인 19개소에서 20% 미만이면 부담 가능하다고 응답하 였고, 24.7%인 18개 업소에서는 10% 미만일 경우에 부담 가능하다고 응답하였다. 반면 전혀 부담할 수 없다는 0%도 17.8%인 17개소에서 응답한 것으로 <표 4-36> 에 나타났다.

찬기 구매 시 영업주 본인부담제 도입이 음식 값에 영향을 미칠 것으로 생각하는 지를 묻는 응답에 66.7%인 46개소에서 영향을 미칠 것이라고 <표 4-37>에 조사되 었다. 또한 음식 값이 어느 정도 상승할 수 있을지를 묻는 질문에는 각 31.9%인 15 개소에서 1~5% 미만 또는 5~10% 미만이라고 응답하였다.

〈표 4-36〉 음식업종별 찬기 구입 시 업주의 본인부담제 도입 시 부담 가능 정도

(단위: 개소, %)

음식 유형	계		0%		10% 미만		20% 미만		30% 미만		40% 미만		50% 미만		기타	
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
전체	73	100.0	13	17.8	18	24.7	19	26.0	16	21.9	0	0.0	7	9.6	0	0.0
한정식	8	100.0	1	12.5	2	25.0	1	12.5	4	50.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
고기구이	16	100.0	4	25.5	2	12.5	5	31.3	3	18.8	0	0.0	2	12.5	0	0.0
찜, 골	10	100.0	2	20.0	2	20.0	2	20.0	2	20.0	0	0.0	2	20.0	0	0.0
탕	10	100.0	1	10.0	3	30.0	1	10.0	3	30.0	0	0.0	2	20.0	0	0.0
백반	14	100.0	4	28.6	6	42.9	3	21.4	1	7.1	0	0.0	0	0.0	0	0.0
횃집	4	100.0	0	0.0	1	25.0	3	75.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
분식	1	100.0	0	0.0	1	100.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
일식	3	100.0	0	0.0	1	33.3	1	33.3	0	0.0	0	0.0	1	33.3	0	0.0
중식	2	100.0	0	0.0	0	0.0	2	100.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
기타	5	100.0	1	20.0	0	0.0	1	20.0	3	60.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0

〈표 4-37〉 음식업종별 본인부담제 도입이 음식 값 영향에 미치는 영향에 대한 업주의 인식

(단위: 개소, %)

음식유형	음식 값 영향					
	계		예		아니오	
	N	%	N	%	N	%
전체	69	100.0	46	66.7	23	33.3
한정식	9	100.0	5	55.6	4	44.4
고기구이	14	100.0	9	64.3	5	35.7
찜·전골	11	100.0	8	72.7	3	27.3
탕	11	100.0	5	45.5	6	54.5
백반	11	100.0	9	81.8	2	18.2
횃집	4	100.0	3	75.0	1	25.0
분식	1	100.0	1	100.0	0	0.0
일식	2	100.0	1	50.0	1	50.0
중식	1	100.0	1	100.0	0	0.0
기타	5	100.0	4	80.0	1	20.0

〈표 4-38〉 음식업종별 본인부담제 도입으로 인한 음식 값 상승정도에 대한 업주의 인식 분포

(단위: 개소, %)

음식유형	계		1% 미만		1%-5% 미만		5%-10% 미만		10% 이상		기타	
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
전체	47	100.0	4	8.5	15	31.9	15	31.9	11	23.4	2	4.3
한정식	5	100.0	0	.0	3	60.0	0	0.0	2	40.0	0	0.0
고기구이	11	100.0	1	9.1	3	27.3	5	45.5	2	18.2	0	0.0
찜·전골	8	100.0	0	.0	2	25.0	2	25.0	4	50.0	0	0.0
탕	5	100.0	1	20.0	2	40.0	1	20.0	1	20.0	0	0.0
백반	9	100.0	2	22.2	2	22.2	2	22.2	1	11.1	2	22.2
횃집	3	100.0	0	0.0	2	66.7	1	33.3	0	0.0	0	0.0
분식	0	100.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
일식	1	100.0	0	0.0	1	100.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
중식	1	100.0	0	0.0	0	0.0	1	100.0	0	0.0	0	0.0
기타	4	100.0	0	.0	0	0.0	3	75.0	1	25.0	0	0.0

바. 찬기 용어 정의 타당성에 대한 업주 의견

중앙정부와 지자체에서 찬기종류에 대한 용어가 혼재되어 사용되고 있어 명확한 정의를 위하여 다음과 같이 정의하는 것에 대해 타당하다고 생각하는지 업주의 의견을 물었다. 소형찬기는 ‘찬을 한 가지씩 담을 수 있는 1인용 작은 반찬접시’, 복합찬기는 ‘1인 또는 여러 사람을 위해 여러 가지 찬을 담을 수 있는 큰 반찬접시’, ‘공동찬통’은 여러 사람을 위해 1가지 또는 여러 가지 반찬을 담을 수 있고 개개인이 개인접시로 덜어 먹을 수 있도록 만든 큰 반찬통, 이라고 정의하였으며 96.4%인 54개소의 업주가 위 정의가 타당하다고 <표 4-39>에 응답하였고, 반대하는 의견은 2개소였다.

〈표 4-39〉 음식업종별 제시한 찬기 용어의 타당성에 대한 업주 의견

(단위: 개소, %)

음식유형	용어 정의					
	계		예		아니오	
	N	%	N	%	N	%
계	56	100.0	54	96.4	2	3.6
한정식	8	100.0	8	100.0	0	0.0
고기구이	12	100.0	12	100.0	0	0.0
찜 · 전골	9	100.0	8	88.9	1	11.1
탕	8	100.0	7	87.5	1	12.5
백반	8	100.0	8	100.0	0	0.0
횃집	3	100.0	3	100.0	0	0.0
분식	1	100.0	1	100.0	0	0.0
일식	3	100.0	3	100.0	0	0.0
중식	2	100.0	2	100.0	0	0.0
기타	2	100.0	2	100.0	0	0.0

제3절 공동찬등 및 소형·복합 찬기에 대한 소비자 인식 및 선호도

1. 조사 대상자의 구성

조사대상자는 회사원(76명) 및 주부(23명) 총 99명으로 구성되었으며 남성과 여성의 비율은 각각 45.5%와 54.5%로 비슷하였다. 조사대상자의 연령대는 40대가 48.5%로 가장 많았으며 30대가 30.3%로 그 뒤를 이었다. 50대는 13.1%, 20대와 60대가 각각 3.0%이었다. 학력은 대졸이 59.6%로 가장 많았고 다음은 고졸이 32.3%, 대학원 이상이 5.1% 순으로 <표 4-40>에 나타났다.

<표 4-40> 소비자 대상 조사 응답자의 일반사항

(단위: 명, %)

구분		N	%
계		99	100.0
성별	남성	45	45.5
	여성	54	54.5
나이	10대	0	0.0-
	20대	3	3.0
	30대	30	30.3
	40대	48	48.5
	50대	13	13.1
	60대	3	3.0
	결측치	2	2.0
학력	고졸	32	32.3
	대졸	59	59.6
	대학원 이상	5	5.1
	결측치	3	3.0
직업	회사원	76	76.8
	주부	23	23.2

2. 공동찬통 및 소형·복합 찬기에 대한 소비자 인지도

가. 정부의 음식문화개선사업 및 ‘찬기 보급사업’에 대한 소비자의 인지도

정부에서 음식점의 남은 음식 재사용을 금지하고 간소한 상차림을 위하여 「원스 푸드(ONCE food) 특화거리 조성사업」을 수행하는 등 ‘음식문화 개선사업’을 수행하고 있는 것을 알고 있는지에 대하여 41.4%의 소비자가 알고 있다고 응답하였다. 친환경 음식문화 조성을 위하여 정부에서 공동찬통 및 소형·복합찬기 등을 보급하는지에 대하여는 20.2% 만이 알고 있는 것으로 <표 4-41>에 나타났다.

<표 4-41> 음식문화 개선사업 및 정부의 찬기 보급사업에 대한 인지 여부

(단위: 명, %)

구분	계		예		아니오	
	N	%	N	%	N	%
음식문화 개선사업 수행에 대한 인지 여부	99	100.0	41	41.4	58	58.6
친환경 음식문화 조성을 위한 찬기 보급사업에 대한 인지 여부	99	100.0	20	20.2	79	79.8

나. 음식점 이용시 소비자의 찬기 경험 여부 및 종류

<표 4-42>에서 음식점 이용시 공동찬통 및 소형·복합찬기를 접해본 경험이 있다고 응답한 소비자는 67.7%였고, 이중 34.8%가 공동찬통 및 소형·복합찬기를 모두 이용해본 경험이 있고, 28.8%는 소형찬기, 16.6%는 공동찬통, 6.1%는 복합찬기를 경험해 보았다고 응답하였다.

〈표 4-42〉 공동찬통 및 소형·복합찬기의 경험 여부 및 찬기 종류

(단위: 명, %)

구분	구분	N	%
접해본 경험 여부	계	79	100.0
	예	67	67.7
	아니오	22	32.3
경험한 찬기 종류	계	66	100.0
	소형찬기	19	28.8
	복합찬기	4	6.1
	공동찬통	11	16.6
	소형·복합 찬기 및 공동찬통 모두	23	34.8
	기타	9	13.7

3. 공동찬통 및 소형·복합 찬기에 대한 소비자 인식

가. 음식점에서의 찬기사용에 대한 소비자 인식

<표 4-43>과 같이 소비자의 70.7%가 음식점에서 공동찬통 및 소형·복합 찬기를 사용하는 것에 대하여 긍정적인 반응을 보였으며(‘매우 긍정적’ 30.3%, ‘긍정적’ 40.4%) 부정적인 의견을 보인 소비자는 5.0%에 불과하였다. 찬기의 사용에 대해서는 86.9%의 소비자가 ‘음식을 먹을 만큼 덜어먹기 때문에 음식이 남지 않아서 좋음’이라고 응답하였으며 57.6%가 ‘반찬을 재사용할 수 있다는 염려가 없어져서 위생적’이라고 생각하고 있는 것으로 나타났다. 그러나 ‘다른 사람들이 휘저어 먹을 수 있어 위생적이지 못하다고 생각’ 한다는 의견도 21.2%로 <표 4-44>에 나타났다.

〈표 4-43〉 음식점에서의 찬기사용에 대한 소비자 인식

(단위: 명, %)

구분	계		매우긍정적		긍정적		보통		부정적		매우 부정적		모름	
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
찬기사용	95	100.0	30	30.3	40	40.4	17	17.2	2	2.0	3	3.0	3	3.0

〈표 4-44〉 공동찬통 및 소형·복합 찬기사용에 대한 생각

(N=99)

찬기 사용에 대한 생각	N	%
음식을 먹을 만큼 덜어먹기 때문에 음식이 남지 않아서 좋음	86	86.9
반찬을 재사용할 수 있다는 염려가 없어져서 위생적임	57	57.6
덜어먹는 것이 불편함	8	8.1
복합찬기 사용의 필요성을 느끼지 못하고 있음	8	8.1
다른 사람들이 휘저어 먹을 수 있어 위생적이지 못하다고 생각함	21	21.2
찬기로 인해 식탁이 좁아져서 식사시 불편을 느낌	3	3.0
디자인이나 형태가 제공되는 식단과 어울리지 않아 심미성이 떨어짐	7	7.1
풍족한 반찬에 대한 기대를 만족시킬 수 없어 불만스러움	6	6.1

주: 중복응답

나. 찬기사용이 음식물쓰레기 감소, 남은음식 재사용 금지, 간소한 상차림 음식문화 전파 등의 기여에 대한 소비자 인식

찬기의 사용이 음식물 쓰레기 감소에 기여한다고 생각하는 소비자는 82.8%(‘매우 그렇다’ 22.2%, ‘그렇다’ 60.6%)로 높게 나타났다. 음식 재사용 금지에 찬기의 사용이 기여를 한다고 생각하는 소비자는 65.7%(‘매우 그렇다’ 10.1%, ‘그렇다’ 55.6%) 였으며 간소한 상차림 전파에 기여에 그렇다 라고 응답한 소비자는 45.9%, ‘보통이다’는 34.7%, ‘매우 그렇다’는 6.1% 순으로 <표 4-45>에 나타났다.

〈표 4-45〉 찬기 사용이 음식물 쓰레기 감소 기여에 대한 소비자 인식

(단위: 명, %)

구분	계		매우 그렇다		그렇다		보통		그렇지 않다		매우 그렇지 않다		모름	
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
음식물쓰레기 감소 기여	99	100.0	22	22.2	60	60.6	12	12.1	3	3.0	0	0.0	2	2.0
음식 재사용 금지 기여	99	100.0	10	10.1	55	55.6	18	18.2	14	14.1	1	1.0	1	1.0
간소한 상차림 전파기여	98	100.0	6	6.1	45	45.9	34	34.7	11	11.2	0	0.0	2	2.1

다. 찬기 보급을 확대시킬 수 있는 방법에 대한 소비자 의견

음식점에서 찬기사용을 확대시킬 수 있는 방법으로는 소비자의 59.6%가 ‘영업주 및 종사자의 인식 개선’ 이라고 응답하였으며 49.5%는 ‘소비자의 인식 개선’이라고 하였다. 그 외에 ‘정부의 영업주 대상 홍보 확대’ 31.3%, ‘정부의 소비자 대상 홍보 확대’ 30.3%, ‘소형·복합 찬기 품질 개선’ 18.2%, ‘소형·복합 찬기 사용의 편리성’ 17.2%, ‘소형·복합 찬기 종류의 다양화’ 15.2% 등의 순으로 <표 4-46>에 나타났다.

<표 4-46> 찬기 사용을 확대시킬 수 있는 방법에 대한 소비자 의견

(N=99, 단위: 명)

찬기 사용 확대 방법	N	%
영업주 및 종사자의 인식 개선	59	59.6
소비자의 인식 개선	49	49.5
소형·복합 찬기 품질 개선	18	18.2
소형·복합 찬기 종류의 다양화	15	15.2
소형·복합 찬기 가격의 저렴화	11	11.1
소형·복합 찬기 사용의 편리성	17	17.2
정부의 영업주 대상 홍보 확대	31	31.3
정부의 소비자 대상 홍보 확대	30	30.3
기타	5	5.1

주: 중복응답

라. 정부의 찬기 지원사업에 대한 지속 및 활성화 필요성에 대한 소비자 인식

<표 4-47>에는 정부가 향후 찬기 지원사업을 지속할 필요성이 있는지에 대한 조사결과가 제시되어 있다. 응답자의 60.2%가 ‘그렇다’, 19.4%가 ‘매우 그렇다’라고 응답하였으며 ‘보통’은 12.2%, ‘그렇지 않다는 8.2% 였다. 성공적인 친환경 음식문화 조성을 위해 소형찬기 지원을 더욱 활성화할 필요성을 묻는 질문에는 57.7%가 ‘그렇다’ 15.5%가 ‘매우 그렇다’라고 응답하였다. 49.0%의 소비자는 성공적인 친환경

경 음식문화 조성을 위해 복합찬기 지원을 더욱 활성화할 필요성에 대해 ‘그렇다’라고 응답하였으며 26.0 ‘보통’, 16.7%는 ‘매우 그렇다’고 응답하였다. 공동찬통찬기 지원을 더욱 활성화할 필요성이 있다고 응답한 소비자는 70.1%(‘매우 그렇다’ 21.6%, ‘그렇다’ 48.5%)였으며 ‘그렇지 않다’ 또는 ‘매우 그렇지 않다’라고 응답한 소비자는 13.4%를 차지했다.

〈표 4-47〉 정부의 찬기 지원사업에 대한 지속 및 활성화 필요성에 대한 소비자 인식

(단위: 명, %)

문항	계		매우 그렇다		그렇다		보통		그렇지 않다		매우 그렇지 않다		모름	
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
정부는 앞으로 찬기지원 지속할 필요성이 있음	98	100.0	19	19.4	59	60.2	12	12.2	8	8.2	0	0.0	0	0.0
성공적인 친환경 음식문화 조성을 위해 소형찬기 지 원을 더욱 활성화할 필요 성이 있음	97	100.0	15	15.5	56	57.7	18	18.6	7	7.9	1	1.0	0	0.0
성공적인 친환경 음식문화 조성을 위해 복합찬기 지 원을 더욱 활성화할 필요 성이 있음	96	100.0	16	16.7	47	49.0	25	26.0	7	7.3	1	1.0	0	0.0
성공적인 친환경 음식문화 조성을 위해 공동찬통 지 원을 더욱 활성화할 필요 성이 있음	97	100.0	21	21.6	47	48.5	16	16.5	10	10.3	3	3.1	0	0.0

마. 찬기 보급시 비용부담 주체에 대한 인식

정부가 음식점에 찬기를 무상으로 보급하는 것에 대하여는 39.4%가 ‘긍정적’이라고 응답하였고 ‘보통’은 32.3%, ‘매우 긍정적’은 14.1%, ‘부정적’은 9.1% 순으로 <표 4-48>와 같이 나타났다.

〈표 4-48〉 정부의 찬기 무상보급에 대한 소비자 인식

(단위: 명, %)

구분	계		매우긍정적		긍정적		보통		부정적		매우 부정적		모름	
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
무상보급	99	100.0	14	14.1	39	39.4	32	32.3	9	9.1	1	1.0	4	4.0

현재 국고 또는 기금에서 일부 지원되고 있는 찬기보급에 영업주의 본인부담제가 도입될 때 미치는 영향에 대해서는 58.0%의 소비자가 본인부담이라면 보급이 지금 보다 어려워질 것이라고 인식하고 있었고 11.5%는 본인부담이라도 활발히 보급될 것이라고 생각하였다. 반면 각각 7.7%의 소비자는 보급정도는 국고지원 또는 본인 부담과 상관없거나 본인부담비용이 적다면 보급정도와 상관없다고 인식하고 있었다고 <표 4-49>에 제시되어 있다.

〈표 4-49〉 영업주의 본인부담제 도입시 찬기의 보급에 미치는 영향에 대한 소비자 인식

(단위: 명, %)

구분	N	%
계	96	100.0
본인부담이라도 활발히 보급될 것임	12	11.5
보급정도는 국고지원 또는 본인부담과 상관없음	8	7.7
본인부담비용이 적다면 보급정도와 상관없음	8	7.7
본인부담이라면 보급이 지금 보다 어려워질 것임	60	58.0
본인부담이라면 보급이 안 될 것임	7	6.7
기타	1	1

영업주의 본인부담제가 도입되어 음식 값에 영향을 미친다면 소비자로서 어느 정도의 추가비용을 부담할 수 있는지에 대한 <표 4-50>과 같이 29.9%의 소비자가 1~5% 미만으로 인식하였고, 1% 미만도 24.7%를 나타내었다. 또한 전혀 부담을 원하지 않는 비율도 25.8%였다.

<표 4-52>와 같이 음식문화 개선사업의 목적 달성을 위하여 효과적이라고 생각하는 찬기의 종류로는 52.5%는 공동찬통 및 소형·복합찬기를 모두 사용하는 것이 효과적이라고 하였다. 복합찬기 및 공동찬통은 각각 21.3%의 소비자가 효과적으로 생각하고 있는 것으로 나타났다.

〈표 4-52〉 음식문화 개선사업에 효과적인 찬기종류

(단위: 명, %)

구분	N	%
계	61	100.0
복합찬기	13	21.3
공동찬통	13	21.3
소형·복합 찬기및 공동찬통 모두	32	52.5
기타	3	4.9

<표 4-53>에서 소형찬기의 경우 소비자의 54.6%가 원형 또는 원통형을 선호하였으며 45.4%는 정사각형 또는 직사각형의 형태를 선호하였다. 소형찬기의 재질의 경우에는 응답자 89명 중 48.3%가 도자기를 선호하였으며 21.3%가 스테인리스, 20.2%가 옹기 재질을 선호하는 것으로 나타났다.

〈표 4-53〉 소비자가 선호하는 소형찬기의 형태 및 재질

(단위: 명, %)

구분		N	%
형태	계	97	100.0
	원형 또는 원통형	53	54.6
	정사각형 또는 직사각형	44	45.4
	기타	0	0.0
재질	계	89	100.0
	스테인리스	19	21.3
	도자기	43	48.3
	옹기	18	20.2
	유리	4	4.5
	합성수지	4	4.5
	기타	1	1.1

<표 4-54>와 같이 소비자의 63.9%는 복합찬기의 정사각형 형태를 선호하는 것으로 나타났으며 34.9%는 원형을 선호하는 것으로 조사되었다. 재질의 경우 응답자 81.0% 중 37.0%가 도자기를 선호하였으며 25.9%는 스테인리스, 22.3%는 옹기의

재질을 선호하였다. 디자인의 경우 사각형을 선호하는 소비자가 55.1%로 가장 많았으며 24.7%는 찬합형(탑형)을, 20.2%는 일자형을 선호하는 것으로 조사되었다.

〈표 4-54〉 소비자가 선호하는 복합찬기의 형태 및 재질

(N=99, 단위: 명)

구분		N	%
형태	계	83	100.0
	원형 또는 원통형	29	34.9
	정사각형 또는 직사각형	53	63.9
	기타	1	1.1
재질	계	81	100.0
	스테인리스	21	25.9
	도자기	30	37.0
	옹기	18	22.3
	유리	3	3.7
	합성수지	8	9.9
	기타	1	1.2
	계	89	100.0
디자인	사각형	49	55.1
	일자형	18	20.2
	찬합형(탑형)	22	24.7
	계	89	100.0

<표 4-55>에서 공동찬통의 경우는 원형 또는 원통형을 선호하는 소비자가 59.1%였으며 정사각형 및 직사각형은 39.8%가 선호하였다. 공동찬통의 경우도 도자기가 38.5%로 선호도가 가장 높았으며 다음은 스테인리스 28.6% 옹기 21.9% 등의 순인 것으로 나타났다. 77.1%의 소비자가 공동찬통에 투명한 뚜껑이 필요하다고 인식하고 있는 것으로 나타났으며 16.7%는 뚜껑의 유무가 무관하다고 응답하였다. 반면 불투명한 뚜껑이 필요하다고 응답한 소비자 6.2%였다.

〈표 4-55〉 소비자가 선호하는 공동찬통의 형태 및 재질

(N=99, 단위: 명)

구분		N	%
형태	계	93	100.0
	원형 또는 원통형	55	59.1
	정사각형 또는 직사각형	37	39.8
	기타	1	1.1
재질	계	91	100.0
	스테인리스	26	28.6
	도자기	35	38.5
	웅기	20	21.9
	유리	3	3.3
	합성수지	4	4.4
	기타	3	3.3
뚜껑의 투명성	계	96	100.0
	투명한 뚜껑이 필요함	74	77.1
	불투명한 뚜껑이 필요함	6	6.2
	무관함	16	16.7
뚜껑의 형태	계	92	100.0
	일체형	11	12
	탈부착형	27	29.3
	완전분리형	54	58.7
찬기세트의 반찬 가짓수	계	97	100.0
	1가지	4	4.1
	2가지	4	4.1
	3가지	45	46.4
	4가지	32	33.0
	5가지	11	11.3
	6가지 이상	1	1.1
덜음 젓가락 및 집게	계	96	100.0
	탈부착형	10	10.4
	완전분리형	34	35.4
	별도 보관형	52	54.2

나. 찬기 용어 정의의 타당성에 대한 소비자 의견

업주의 의견조사와 마찬가지로 중앙정부와 지자체에서 찬기종류에 대한 용어가 혼재되어 사용되고 있어 명확한 정의를 위하여 다음과 같이 정의하는 것에 대해 타당하다고 생각하는지 소비자의 의견을 물었다. 소형찬기는 ‘찬을 한 가지씩 담을 수 있는 1인용 작은 반찬접시’, 복합찬기는 ‘1인 또는 여러 사람을 위해 여러 가지 찬을 담을 수 있는 큰 반찬접시’, ‘공동찬통’은 여러 사람을 위해 1가지 또는 여러 가지 반찬을 담을 수 있고 개개인이 개인접시로 덜어 먹을 수 있도록 만든 큰 반찬통이라고 정의하였으며 <표 4-56>과 같이 89.0%의 소비자가 위 정의가 타당하다고 응답하였다. 반대하는 의견은 11.0% 였으며 반대 의견으로는 소형찬기는 개인 또는 개별찬기로 표현하는 것이 적합하고, 찬기, 찬통이라는 용어가 어려우니 쉬운 용어를 채택하거나 모두 알기 쉬운 한글로 만들자는 의견이 있었다.

〈표 4-56〉 찬기용어 정의의 타당성에 대한 소비자 의견

(단위: 명, %)

구분	계		예		아니오	
	N	%	N	%	N	%
찬기용어의 타당성	91	100.0	81	89.0	10	11.0

제4절 음식유형별 찬기 선호도

1. 찬기형태

<표 4-57>과 같이 소형원형찬기 50.0%, 소형사각찬기 18.8%로 원형과 사각에 대한 선호도가 뚜렷한데 반해, 복합찬기는 원형과 사각형의 선호도가 유사하였고, 공동찬통에서는 원형 15.0% 보다는 사각이 25.0%로 선호도가 뚜렷하게 나타났다.

〈표 4-57〉 음식유형별 찬기 선호형태 현황

(단위: 개소, %)

음식유형	소형찬기				복합찬기				공동찬통			
	원형		사각형		원형		사각형		원형		사각형	
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
전체	40	50	15	18.8	6	7.5	5	6.3	12	15.0	20	25.0
한정식	6	60.0	4	40.0	1	50.0	1	50.0	3	75.0	1	25.0
고기구이	7	63.7	4	36.4	2	66.7	1	33.3	2	28.6	5	71.4
찜·전골	10	83.3	2	16.7	1	100	0	0.0	2	50.0	2	50.0
탕	5	83.3	1	16.7	0	0.0	0	0.0	2	50.0	2	50.0
백반	6	85.7	1	14.3	0	0.0	0	0.0	1	16.7	5	83.3
횃집	2	100	0	0.0	0	0.0	1	100	0	0.0	2	100
분식	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
일식	0	0.0	1	100	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
중식	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
기타	4	66.7	2	33.3	2	50.0	2	50.0	2	40.0	3	60.0

주: 중복응답

음식유형별 선호형태에서는 소형원형찬기는 백반이 가장 높았고, 찜·전골, 탕, 한정식, 고기구이 순으로 대부분의 업소가 선호하였으며, 소형사각찬기는 일식에서 두드러졌고, 한정식, 고기구이 순으로 선호하였다.

복합원형 찬기에서는 찜·전골은 압도적으로 선호하였고, 한정식과 고기구이에서 선호하였으며, 복합사각형 찬기는 횃집에서 선호도가 높았다.

또한 공동찬통에서는 한정식에서만 원형을 주로 선호하였고, 횃집을 비롯한 그 외

업소에서는 사각형을 선호하는 것으로 나타났다.

‘10년도 시범사업 참여예정업소의 조사대상지수가 적기는 하나 찬기형태의 선호도는 2009년도 시범업소의 조사결과와 유사하게 나타났다.

공동찬통의 뚜껑, 반찬수, 덜음 젓가락에 대한 의견이 <표 4-58>에서 제시되어있다. 선호하는 것으로 뚜렷하게 나타났다.

투명한 뚜껑으로 탈부착형(30.4%) 보다는 완전분리형(60.9%)을 선호하고 반찬수는 3~4가지(59.4%), 그리고 덜음 젓가락이나 집게는 별도 보관형(41.7%)이나 완전분리형(45.8%)이 선호되었다.

〈표 4-58〉 공동찬통의 뚜껑, 반찬수, 덜음 젓가락

(단위: 개소, %)

구분		N	%
뚜껑의 투명성	계	23	100.0
	투명한 뚜껑이 필요함	18	78.3
	불투명한 뚜껑이 필요함	2	8.7
	무관함	3	13.0
뚜껑의 형태	계	23	100.0
	일체형	2	1.6
	탈부착형	7	30.4
	완전분리형	14	60.9
찬기세트의 반찬 가짓수	계	24	100.0
	1가지	0	0.0
	2가지	2	8.3
	3가지	6	26.1
	4가지	8	33.3
	5가지	1	4.2
	6가지 이상	7	4.2
덜음 젓가락 및 집게	계	24	100.0
	탈부착형	3	12.5
	완전분리형	10	41.7
	별도 보관형	11	45.8

2. 찬기 재질

<표 4-30>부터 <표 4-32>까지 소형찬기, 복합찬기 및 공동찬통의 찬기재질에 대한 전체적인 선호도와 음식유형별 선호도를 비교해보면 아래와 같다.

소형찬기의 선호재질을 살펴보면, 한정식에서는 도자기가 44.4%로 가장 높았고, 합성수지가 33.3%, 스테인리스가 11.1% 순으로 나타났고, 고기구이는 합성수지가 64.3%로 가장 높았으며, 찜·전골에서는 도자기 42.9%로 탕에서는 도자기와 스테인리스가 각 37.5%로 선호되었다. 그 외 백반에서는 합성수지가 75%로 뚜렷하게 선호되었고, 횃집에서도 합성수지가 절반이상으로 선호되었다. 또한 중식에서는 도자기 100.0% 선호되었다.

음식유형별 복합찬기의 선호재질을 전체적으로는 스테인리스, 도자기, 합성수지의 순으로 선호도가 나타났다.

한정식에서는 도자기가 50.0%, 고기구이는 합성수지가 25.0%, 찜·전골에서는 스테인리스 80.0%로 나타났고, 탕과 백반에서는 스테인리스가 50.0%, 횃집은 스테인리스가 66.7%로 나타났고, 중식에서는 도자기가 100%로 선호되었다.

공동찬통으로는 전체적으로 스테인리스가 53.4%로 선호되었고, 한정식, 고기구이, 찜·전골, 탕, 백반, 횃집, 일식 등에서 선호되었고, 분식과 중식은 도자기를 선호하는 것으로 나타났으나 조사대상수가 적기 때문에 2009년도 시범사업 참여업소 조사결과를 찬기개발에 중점적으로 반영함이 바람직하겠다.

3. 찬기 크기

찬기 형태별 선호크기 분포를 <표 4-59>에서 살펴보면, 소형원형찬기의 지름이 13.3cm, 높이 5.1cm, 소형사각찬기는 가로 13.3cm, 세로 11.6cm, 높이 7.1cm으로 나타났으며, 복합원형찬기는 지름이 25.5cm, 높이 7.2cm,를 선호하는 것으로 나타났다. 복합사각찬기는 가로가 27.0cm, 세로 20.0cm, 높이 6.6cm로 나타났다.

또한 공동찬통의 경우 원형은 지름이 19.5cm, 높이 12.9cm를 선호하고 사각형은 가로가 23.3cm, 세로 19.2cm, 높이 12.0cm을 선호하는 것으로 나타났다.

이번 조사결과의 찬기크기의 평균은 2009년도 시범사업 참여업소 조사결과와 함께 참고용으로 활용함이 바람직하겠다.

〈표 4-59〉 찬기 형태별 선호크기 현황

(단위: cm)

구분	소형찬기				복합찬기				공동찬통			
	원형		사각		원형		사각		원형		사각	
	평균	표준 편차	평균	표준 편차	평균	표준 편차	평균	표준 편차	평균	표준 편차	평균	표준 편차
가로(지름)	13.26	6.19	13.29	3.65	25.50	12.15	27.00	13.04	19.50	8.90	23.29	7.15
세로	-	-	11.57	4.47	-	-	20.00	10.61	-	-	19.23	4.94
높이	5.14	5.07	7.08	5.62	13.25	7.23	6.60	7.57	12.90	3.60	12.00	3.14




4. 복합찬기의 형태에 대한 소비자 선호도

<표 4-60>에 형태에 대한 선호도 조사결과가 제시되어 있다.

형태에 대한 조사결과를 보면 전체 응답자 89명 중 사각형을 선택한 대상자가 55.1%로 나타났고 다음으로는 찬합형 24.7%, 일자형 20.2%로 나타났다.

〈표 4-60〉 복합찬기 형태에 대한 소비자 선호도

(단위: 명, %)

복합찬기 형태 구분		소비자	
		N	%
계		89	100.0
1번		49	55.1
2번		18	20.2
3번		22	24.7

제5절 시사점

찬기 표준모델 선정을 위하여 2010년도 시범사업 참여대상 업소 및 소비자를 대상으로 찬기에 대한 인식과 선호도 등을 파악하였다.

1. 사업 및 찬기의 인지도

정부의 음식문화 개선사업에 대해서는 대다수 업소의 영업주가 인지하고 있는 상태였지만 공동찬통 및 소형·복합 찬기의 정보 보급사업에 대해서는 절반정도의 영업주만이 인식하고 있는 것으로 나타나 찬기의 활용도를 증대하기 위해서는 적극적인 홍보방안이 필요할 것으로 보인다. 또한, 찬기의 사용이 본 사업의 주요 목표인 덜어먹기를 통한 음식물 쓰레기 감소와 반찬 재사용 금지에 효과적이라고 인식하고 있는 업주들도 65% 이상이므로, 사업 목표를 정확히 전달하고 홍보한다면 보다 많은 업주들의 참여를 이끌어 낼 수 있을 것으로 사료된다.

2. 구매행태 및 태도

업주와 소비자 모두 50% 이상이 찬기의 사용 확대를 위해서는 업주 및 소비자의 인식개선이 효과적이라고 응답한 내용을 바탕으로 찬기보급 계획에 앞서 인식 개선을 위한 업주와 소비자 대상 홍보 전략을 개발할 필요가 있다. 영업자에게는 음식유형별로 가장 효과적으로 활용할 수 있는 찬기모델에 대한 정확한 이해와 활용법을 교육하여야 할 것이며 소비자에게는 사업의 취지와 목표에 대한 홍보가 이루어져야 할 것이다. 영업주와 소비자 모두 찬기 구매시 영업주의 본인부담제가 도입된다면 찬기의 보급이 현재보다 어려워 질것이라고 인식하고 있었으며 업주의 약 절반정도는 모두 고르게 금액을 부담하여야 한다고 인식하는 반면, 소비자의 절반은 영업주가 비용을 부담해야 한다고 인식하고 있는 것으로 나타났다.

2010년도 시범사업에 참여할 업소에서는 원형 소형찬기를 가장 선호하는 것으로 나타났으며 그 다음으로는 사각 공동찬통이었다. 소비자의 경우 공동찬통, 소형찬기, 복합찬기 등을 골고루 선호하고 있는 것으로 나타났다. 영업주는 합성수지나 스테인리스 등의 세척이 용이하고 저장성이 높은 제품을 선호하고 있는 것으로 나타난 반면 소비자는 주로 도자기 재질의 찬기를 선호하난 것으로 조사되었다. 이는 심미적인 영향인 것으로 분석되며 향후에는 소비자와 영업주가 모두 만족할 수 있는 도자기 느낌의 합성수지 제품 등의 개발이 필요할 것이다.

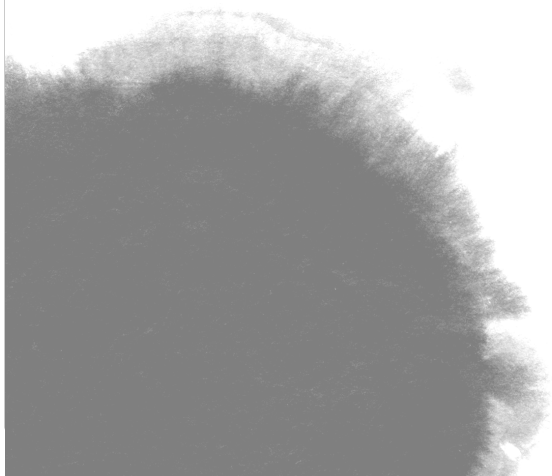
4. 용어정의

소비자와 영업주 모두 아래와 같이 제시한 찬기별 용어의 정의는 영업주의 96.4% 및 소비자의 89.0%에 의해 타당하다고 평가되었다. 단, 찬기 또는 찬통의 용어가 어려우니 한글로 표기하였으면 좋겠다는 의견 등이 제시된 바가 있다.

- ① 소형찬기 : 찬을 한 가지씩 담을 수 있는 1인용 작은 반찬접시
- ② 복합찬기 : 1인 또는 여러 사람을 위해 여러 가지 찬을 담을 수 있는 큰 반찬접시
- ③ 공동찬통 : 여러 사람을 위해 1가지 또는 여러 가지 반찬을 담을 수 있고 개개인이 개인접시로 덜어 먹을 수 있도록 만든 큰 반찬통

05

찬기 표준모델(안)



제5장 찬기 표준모델(안)

제1 절 음식유형별 찬기 표준모델(안)

1. 음식유형 분류

<표 5-1>에는 2009년도 시범사업 참여업소 조사대상과 2010년도 시범사업 참여 예정업소 조사대상 81개소의 규모별 대·중·소 분포가 비교되어 있다. 2009년도 대비 2010년도의 조사대상은 중식 외에는 대규모 업소가 없었고, 찜·전골, 탕, 분식은 100% 소규모였고 한정식도 2009년도 대비 소규모가 2배에 달했다.

〈표 5-1〉 음식유형별 규모 분포 비교

(단위: %)

음식유형	면적에 근거한 규모					
	소(150㎡이하)		중(150~300㎡)		대(300㎡이상)	
	'09년도	'10년도	'09년도	'10년도	'09년도	'10년도
한정식	33.3	71.4	33.3	28.6	33.3	0.0
고기구이	45.3	53.3	39.6	46.7	15.1	0.0
찜·전골	55.6	100	40.0	0.0	4.4	0.0
탕	70.0	100	23.3	0.0	6.7	0.0
백반	84.2	90.0	15.8	10.0	0.0	0.0
횃집	63.2	66.7	15.8	33.3	21.1	0.0
분식	88.9	100	11.1	0.0	0.0	0.0
일식	44.4	75.0	33.3	25.0	22.2	0.0
중식	33.3	50.0	22.2	0.0	44.4	50.0
기타	50.0	80.0	38.9	20.0	11.1	0.0

2. 음식유형별 찬기 선호도

가. 업소와 소비자의 공통의견은 아래와 같다.

- ① 복합찬기의 뚜껑은 투명하고 탈부착형 보다는 완전분리형이 선호되었다.
- ② 덜음 집게와 젓가락은 완전 분리되어 별도 보관되는 것을 선호하였다

〈표 5-2〉 음식유형별 찬기형태 및 재질의 선호도 비교

음식 유형	조사 대상 구분	찬기 종류					
		소형찬기		복합찬기		공동찬통	
		형태	재질	형태	재질	형태	재질
한정식	‘09	원형	도자기	사각형	스테인리스 도자기	원형	스테인리스 도자기
	‘10	원형	도자기	사각형	도자기	사각형	스테인리스 도자기
고기구이	‘09	원형	스테인리스 도자기	사각형	스테인리스 합성수지 도자기	사각형	스테인리스 합성수지 도자기
	‘10	원형	합성 용기	원형	용기 스테인리스	사각형	스테인리스
찜 전골	‘09	사각형	도자기 스테인리스	사각형	스테인리스 도자기	사각형	스테인리스
	‘10	원형	도자기 스테인리스	원형	스테인리스	사각형	스테인리스
탕	‘09	원형	도자기 합성수지	사각형	스테인리스	사각형	스테인리스
	‘10	원형	스테인리스 도자기	-	스테인리스 도자기	사각형	스테인리스
백반	‘09	원형	도자기 합성수지	사각형	스테인리스 용기	사각형	스테인리스 용기
	‘10	원형	합성수지 도자기	-	스테인리스 합성수지	사각형	스테인리스
찜집	‘09	사각형	도자기 스테인리스	사각형	스테인리스 도자기	사각형	스테인리스 도자기
	‘10	원형	합성수지 도자기	사각형	스테인리스	사각형	스테인리스
분식	‘09	원형	합성수지 도자기	사각형	스테인리스 합성수지	사각형	스테인리스 합성수지
	‘10	-	-	-	-	-	스테인리스
일식	‘09	사각형	도자기 스테인리스	사각형	스테인리스 도자기	사각형	스테인리스 도자기
	‘10	사각형	도자기 스테인리스	-	도자기	-	스테인리스 도자기
중식	‘09	원형	도자기	사각형	스테인리스 도자기	사각형	스테인리스 도자기
	‘10	-	도자기	-	도자기	-	스테인리스 도자기
소비자	‘10	원형	도자기	사각형	도자기 스테인리스	원형	도자기 스테인리스

나. 찬기종류별 크기

- ① 찬기 크기는 업소마다 요구가 다양하여 표준편차가 컸기 때문에 경향성만을 파악할 수 있었다.
- ② 찬기 선택시 중요항목 조사결과 크기 보다는 재질에 큰 관심이 나타났다.
- ③ 따라서 크기는 원형, 정사각형, 직사각형 등 형태별로 1종을 제안하였다.

〈표 5-3〉 찬기별 크기 제안

(단위: cm)

구분	소형찬기		복합찬기		공동찬통	
	원형	정사각형	정사각형	직사각형 (일자형)	정사각형	직사각형
가로(지름)	12	12	20	10	10	9
세로	-	12	20	30	10	15
높이	2~3		2~3		6 / 10	

다. 찬기종류별 찬기형태와 재질

- ① 소형찬기는 원형과 사각형으로 도자기, 합성수지, 스테인리스 등 각 3종의 재질을 제안하였다.
- ② 복합찬기와 공동찬통은 사각형으로 스테인리스, 합성수지, 도자기 등 3종을 제안하였다.

라. 음식유형별 제안된 찬기 및 찬통 형태

음식유형에 따라 찬기종류별 각 1종의 모델을 기본으로 하되, 선호도가 뚜렷하지 않은 경우는 재질별 각 1종으로 총 2종의 모델들이 제안되었다.

- ① 한정식은 도자기 소형원형, 도자기 복합사각찬기, 스테인리스와 도자기로 공동사각찬통
- ② 고기구이는 스테인리스와 도자기로 소형원형찬기, 스테인리스, 합성수지, 도자기 등으로 복합사각찬기, 스테인리스, 합성수지, 도자기로 공동사각찬통

- ③ 찜·전골은 도자기와 스테인리스로 소형사각찬기와 소형원형찬기, 스테인리스 복합사각찬기, 스테인리스 공동사각찬통
- ④ 탕은 도자기와 합성수지로 소형원형찬기, 스테인리스 복합사각찬기, 스테인리스 공동사각찬통
- ⑤ 백반은 도자기와 합성수지로 소형원형찬기, 스테인리스 복합사각찬기, 스테인리스와 도자기로 공동사각찬통
- ⑥ 찢집은 도자기와 합성수지로 소형사각찬기, 스테인리스와 합성수지로 복합사각찬기, 스테인리스 공동사각찬통
- ⑦ 분식은 합성수지와 도자기로 소형원형찬기, 스테인리스와 합성수지로 복합사각찬기, 스테인리스와 합성수지로 공동사각찬통
- ⑧ 일식은 도자기로 소형사각찬기 및 소형원형찬기, 도자기로 복합사각찬기, 스테인리스와 도자기로 공동사각찬통
- ⑨ 중식은 도자기로 소형원형찬기, 스테인리스와 도자기로 복합사각찬기, 스테인리스와 도자기로 공동사각찬통

〈표 5-4〉 음식유형별 찬기형태 및 재질 제안

음식 유형	찬기 종류					
	소형찬기		복합찬기		공동찬통	
	형태	재질	형태	재질	형태	재질
한정식	원형	도자기	사각형	도자기	사각형	스테인리스 도자기
고기구이		스테인리스 도자기		스테인리스 합성수지 도자기		스테인리스 합성수지 도자기
찜·전골	사각형 원형	도자기 스테인리스		스테인리스		스테인리스
탕	원형	도자기 합성수지		스테인리스		스테인리스
백반		도자기 합성수지		스테인리스 합성수지		스테인리스 도자기
찢집	사각형	도자기 스테인리스		스테인리스 도자기		스테인리스
분식	원형	합성수지 도자기		스테인리스 합성수지		스테인리스 합성수지
일식	사각형 원형	도자기		도자기		스테인리스 도자기
중식	원형	도자기		스테인리스 도자기		스테인리스 도자기

제2절 찬기보급안별 찬기 표준모델(안)

1. 찬기 보급 개선안

가. 기본방향

찬기 보급 개선을 위한 기본방향의 원칙은 다음과 같이 설정되었다.

- ① 남은 음식 재사용 금지로 식품 위생 및 안전 확보
- ② 음식쓰레기 저감화
- ③ 영업주 및 지자체의 자율성 및 특성 반영
- ④ 음식유형별 찬기의 디자인, 재질, 크기 등 선호 특성 반영

첫째는 음식업은 국민의 건강과 직접적인 관련이 있는 서비스로서 남은 음식 재사용을 철저히 금지하여 식품위생관리가 필요하므로 지속적인 위생과 안전을 향상시킬 수 있어야 한다.

둘째는 지속적으로 증가하고 있는 음식쓰레기를 줄일 수 있고 덜어먹고 남기지 않도록 유도하기 위해 공동찬통을 기본으로 보급하고 복합찬기와 소형찬기를 선택할 수 있도록 유도한다.

셋째는 중앙정부 차원에서의 불필요한 규제와 간섭을 줄이고 지자체 및 영업자의 자율성을 확대하여 특성을 최대한 반영하여 적극적으로 찬기를 활용하는 영업자들의 모범사례를 발굴하여 전파하도록 한다.

넷째는 영업자의 선택성을 높이기 위하여 음식유형별 특성을 반영한 다양한 찬기 표준모델을 제공한다.

나. 찬기 보급 개선(안)

1) 특징

제도개선의 기본방향을 고려하여 제안된 3가지 제안은 다음과 같다.

- ① 제1안 : 현행 유지안 - 기본형 : 공동찬통 보급
- ② 제2안 : 현행 수정안 - 조합형 : 공동찬통 및 복합찬기 보급
- ③ 제3안 : 개선안 - 완성형 : 공동찬통, 소형찬기, 복합찬기 보급

〈표 5-5〉 찬기 보급안별 특징 비교

구분	제1안	제2안	제3안
	현행 유지안(기본형)	수정안(조합형)	개선안(완성형)
찬기종류	공동찬통	공동찬통 및 복합찬기	공동찬통, 소형찬기, 복합찬기
특징	- 위생적으로 덜어먹기 권장	- 공동찬통에서 복합찬기로 위생적으로 덜어먹기 및 복합찬기의 남은 음식이 없도록 소비자 독려	- 찬기시범사업의 목적에 준하는 완성된 표준식단을 제시할 수 있음
장점	- 지원비용이 상대적으로 저렴 - 식탁위 공간차지도 최소화	- 복합찬기를 이용하여 조금씩 덜어먹을 수 있어 위생적 - 식탁위 공간차지도 적어짐 - 식탁의 조화를 유도할 수 있음	- 식탁의 조화로운 완성된 셋팅 가능 - 영업주의 개선의지에 따른 맞춤형 지도 가능
단점	- 업소별 식탁의 조화가 미흡 - 지도 교육의 필요성 적음	- 지원비용은 중간 정도 수준 - 지도 교육의 노력 필요	- 지원비용이 가장 높음 - 현재의 식탁셋팅을 바꾸기 위한 지도 교육의 노력 필수
비고	- 모든 업소 대상 지원이 바람직	- 다수 업소 대상으로 자율적으로 선택할 수 있도록 권장	- 전체 시범업소 대상 보다는 대표적인 모범업소를 발굴하여 권장

2) 수행체계

공공부문의 행정력과 민간부문의 전문성이 조화를 이루어 원활한 협력체계 구축을 통한 평가가 이루어져야하며, 보건복지부, 시·도, 시·군·구, 영업자단체, 소비자단체의 역할은 <표 5-6>에 제시되어 있다.

〈표 5-6〉 기관별 역할

기관	역할내용
보건복지부	총괄기획 및 지도·감독 사업의 효율적 수행을 위한 자문 등 지원 사업평가 분석
시·도	지역실정에 적합한 사업수행체계 구축 광역단위 사업계획의 수립, 시행 및 평가 사업의 효율적 수행을 위한 자문 및 기술지원 사업에 대한 교육 및 홍보방안 마련 시·군·구 사업결과 취합 및 보고
시·군·구	공공과 민간의 원활한 협력체계 구축 자체사업수행계획 수립 담당인력 확보 및 사업 수행 사업수행결과 분석 및 보고
영업자 단체 (지역)한국음식업중앙회	사업에 대한 홍보 정기모임을 통한 중소기업 대상의 컨설팅 개념의 교육 지도 사업수행에 따른 협조
소비자 단체	사업에 대한 홍보 사업평가 참여

2. 찬기보급안별 찬기 표준모델(안)

〈표 5-7〉 찬기종류별 형태, 재질 및 크기 최종제안

구분	형태	재질	크기	명명
소형찬기	원형	스테인리스	지름 12cm × 높이 2~3cm	소형원형1
		도자기	지름 12cm × 높이 2~3cm	소형원형2
		합성수지	지름 12cm × 높이 2~3cm	소형원형3
	사각형	스테인리스	가로 12cm × 세로 12cm × 높이 2~3cm	소형사각1
		도자기	가로 12cm × 세로 12cm × 높이 2~3cm	소형사각2
		합성수지	가로 12cm × 세로 12cm × 높이 2~3cm	소형사각3
복합찬기	정사각형	스테인리스	가로 20cm × 세로 20cm × 높이 2~3cm	복합1
		도자기	가로 20cm × 세로 20cm × 높이 2~3cm	복합2
		합성수지	가로 20cm × 세로 20cm × 높이 2~3cm	복합3
	직사각형	도자기	가로 10cm × 세로 30cm × 높이 2~3cm	복합4
공동찬통	정사각형	스테인리스	가로 10cm × 세로 10cm × 높이 6cm	공동1
		도자기	가로 10cm × 세로 10cm × 높이 6cm	공동2
	직사각형	스테인리스	가로 9cm × 세로 15cm × 높이 6cm	공동3A
			가로 9cm × 세로 15cm × 높이 10cm	공동3B
		도자기	가로 9cm × 세로 15cm × 높이 6cm	공동4A
			가로 9cm × 세로 15cm × 높이 10cm	공동4B
			가로 9cm × 세로 15cm × 높이 6cm	공동5A
		합성수지	가로 9cm × 세로 15cm × 높이 6cm	공동5A
			가로 9cm × 세로 15cm × 높이 10cm	공동5B

구분	형태	음식유형		
계		18종		유형수
소형찬기 (6종)	원형	소형원형1	고기구이, 찜·전골	2
		소형원형2	한정식, 고기구이, 찜·전골, 탕, 백반, 분식, 일식, 중식	8
		소형원형3	탕, 백반, 분식	3
	사각형	소형사각1	찜·전골	1
		소형사각2	찜·전골, 찢집, 일식	3
		소형사각3	찢집	1
복합찬기 (4종)	정사각형	복합1	고기구이, 찜·전골, 탕, 백반, 찢집, 분식, 중식	7
		복합2	한정식, 고기구이, 일식, 중식	4
		복합3	고기구이, 백반, 찢집, 분식	4
	직사각형	복합4	한정식, 고기구이, 찜·전골, 일식, 중식	5
공동찬통 (8종)	정사각형	공동1	한정식, 찜·전골, 탕, 백반, 찢집, 분식, 일식, 중식	8
		공동2	한정식, 고기구이, 백반, 일식, 중식	5
	직사각형	공동3A	한정식, 고기구이, 찜·전골, 백반, 찢집, 분식, 일식, 중식	8
		공동3B	한정식, 고기구이, 찜·전골, 백반, 찢집, 분식, 일식, 중식	8
		공동4A	한정식, 고기구이, 탕, 백반, 일식, 중식	6
		공동4B	한정식, 고기구이, 탕, 백반, 일식, 중식	6
		공동5A	분식	1
		공동5B	분식	1

소형찬기는 원형과 사각형이 제안되었고, 복합찬기와 공동찬통은 원형 대비 뚜렷한 선호도를 나타낸 사각형태만을 적용하여 정사각형과 직사각형이 제안되었다.

음식유형별 가장 많이 제안된 찬기류로는 도자기 재질의 소형원형찬기인 소형원형2, 스테인리스 재질 정사각형 공동찬통인 공동1, 직사각형 공동찬인 공동3A와 공동3B가 8종의 음식유형에 제안되었고, 그 외 합성수지 재질도 분식 및 찰밥 등에 제안된 표준모델에 활용되었다.

제3절 찬기 시안 및 제작 지침서

1. 기본방향

- ① 선호도 우선 순위
- ② 크기의 다양성
- ③ 음식식단과의 재질 조화
- ④ 보관 용이성

2. 소형찬기

<표 5-9>, <표 5-10> 및 <표 5-11>과 같이 조사결과를 근거로 개발된 디자인을 기반으로 3가지의 재질 규격을 제안하고 선택성을 높이기 위하여 크기의 차이도 적용하였다.

〈표 5-9〉 소형찬기 시안 및 제작지침서

참고사진	찬기종류	소형찬기		
	제품명	소형원형 1	소형원형 2	소형원형 3
	재질	스테인리스	도자기	합성수지
	규격	지름 12cm × 높이 2~3cm		
참고사진	찬기종류	소형찬기		
	제품명	소형사각 1	소형사각 2	소형사각 3
	재질	스테인리스	도자기	합성수지
	규격	가로 12cm × 세로 12cm × 높이 2~3cm		

3. 복합찬기

〈표 5-10〉 복합찬기 시안 및 제작지침서

참고사진	찬기종류	복합찬기		
	제품명	복합 1	복합 2	복합 3
	재질	스테인리스	도자기	합성수지
	규격	- 정사각형 - 가로 20cm × 세로 20cm × 높이 2~3cm - 3~5구		

참고사진	찬기종류	복합찬기
	제품명	복합 4
	재질	도자기
	규격	- 직사각형 - 가로 10cm × 세로 30cm × 높이 2~3cm - 3~4구

4. 공동찬통

〈표 5-11〉 공동찬통 시안 및 제작지침서

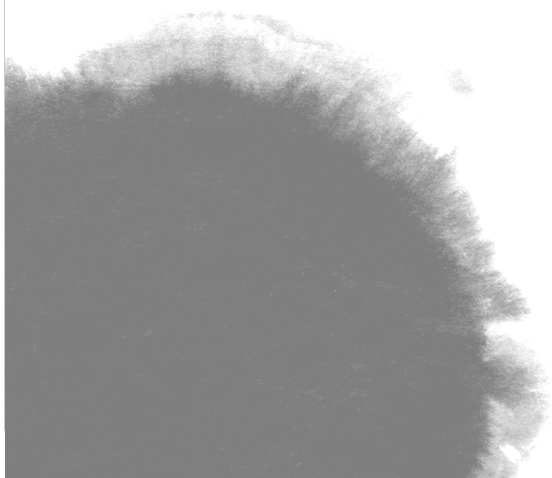
참고사진	찬기종류	공동찬통		
	제품명	공동 1	공동 2	
	재질	스테인리스	도자기	
	규격	<ul style="list-style-type: none">- 직사각형- 가로 10cm × 세로 10cm × 높이 6cm- 투명한 완전분리형 합성수지(PC) 뚜껑- 덜음집게와 젓가락은 별도 보관 		

참고사진	찬기종류	공동찬통		
	제품명	공동 3A	공동 5A	공동 7A
	재질	스테인리스	도자기	합성수지
	규격	<ul style="list-style-type: none">- 직사각형- 가로 9cm × 세로 15cm × 높이 6cm- 3~4칸- 투명한 완전분리형 합성수지(PC) 뚜껑- 덜음집게와 젓가락은 별도 보관 		

참고사진	찬기종류	공동찬통		
	제품명	공동 3B	공동 5B	공동 7B
	재질	스테인리스	도자기	합성수지
	규격	<ul style="list-style-type: none">- 직사각형- 가로 9cm × 세로 15cm × 높이 10cm- 3~4칸- 투명한 완전분리형 합성수지(PC) 뚜껑- 덜음집게와 젓가락은 별도 보관 		

06

결론 및 정책제언



제6장 결론 및 정책제언

제1 절 결론

시범지역별 식품위생분야 업소 중 식품접객업소 비율이 서울시 76.1%, 대구시 74.1%, 전주시 68.4%, 순천시 83.4%를 각각 차지하고 있어 식품위생 및 안전 제고를 위해서는 음식점 위생관리가 가장 중요하다는 것을 보여주고 있다.

이에 보건복지부에서는 음식재사용을 방지하고 음식쓰레기를 저감화하는 목적으로 먹을 만큼 덜어먹는 음식문화 조성을 위한 하나의 실행제도로 소형·복합 찬기 사업을 수행해오고 있고, 사업수행 실무를 담당할 시·군·구에서는 지자체의 중요한 업무가 되고 있다.

이번 연구를 통한 2009년도 시범사업 실태조사 결과, 조사대상 업소의 실제 사용 여부는 전체의 42.3%가 사용하고 있었고 8개 시범지역 모두에서 사업의 활성화가 필요한 수준으로 나타났다. 따라서 2009년도 시범사업 실태조사 결과를 토대로 영업주와 시범지역 공무원의 의견과 선호도를 반영하여 찬기모형을 1차 선정하였고 2010년도 참여예상업소와 소비자의 선호도와 의견을 수렴하여 음식유형별 선호도가 높은 찬기 표준모형의 시안과 제작지침서를 마련하였다.

또한 찬기보급 확대를 위한 개선안을 제안하였다.

사업평가를 실시하면서 파악 된 가장 큰 문제점은 미흡한 사후관리였다. 영업주에 따라서는 복합찬기의 활용도가 기대수준 이상인 업소들도 발견되었는데, 이러한 모범사례들의 찬기 활용법을 현재 사용하고 있지 않거나, 사용을 원하지 않는 업소에 소개할 수 있는 기회를 마련할 필요가 있다. 찬기보급 후 시범지역의 공무원들의 지도와 계도의 노력과 함께 음식유형별 업소간의 우수사례 공유가 이루어진다면 영업주의 인식개선을 통한 자발적인 소형·복합찬기 사용을 기대할 수 있을 것이다.

제2절 정책제언

2009년도 시범사업 영업주와 담당공무원의 의견과 선호도를 수렴하고, 2010년도 참여예상영업주와 소비자의 선호도와 의견을 수렴하여 기관별 역할정립 및 찬기보급 확대를 위한 향후 추진방향을 제언하고자 한다.

1. 성공적인 사업수행을 위하여 아래와 같이 관련기관별 역할 정립 및 역량 강화

① 복지부

- 총괄기획 및 지도·감독·사업 평가
- 사업의 효율적 수행을 위한 자문 및 기술지원

② 시·도

- 지역실정에 적합한 사업수행체계 구축
- 사업의 효율적 수행을 위한 자문 및 기술지원
- 사업에 대한 교육 및 홍보방안 마련
- 시·군·구 공공과 민간의 원활한 협력체계 구축

③ 지자체

- 사업수행계획 수립
- 담당인력 확보 및 사업 수행
- 사업수행결과 분석 및 보고

④ 영업자 단체, (지역)한국음식업중앙회, 음식문화개선운동추진위원회

- 사업에 대한 홍보
- 정기모임을 통한 중소기업 대상의 컨설팅 개념의 교육 지도
- 사업수행에 따른 협조

⑤ 소비자 단체

- 사업에 대한 홍보
- 사업평가 참여

2. 음식유형별 영업자별 자율적인 찬기모델 선택의 기회 제공 확대

- ① 관련 제도를 개선하여 자율선택제 도입 및 확대
- ② 제공된 총 18종의 표준모델 외에 지역별 특색을 반영한 다양한 찬기의 지속적인 개발

3. 찬기 보급 확대 방안

- ① 초기 찬기사업의 정착시기에는 제도적 인센티브 방안 확대 및 홍보 강화
- ② 모범사례 발굴 및 활발한 지원을 통한 영업주와 소비자의 관심 확보
- ③ 모범음식점 중심으로 확대 강화
 - 「모범업소 지정 및 운영관리지침」 강화에 따른 소형·복합찬기 사용의 의무화에 대한 실효성 평가
- ③ 업소 규모별 지원금의 차별화 검토

4. 제도적 발전 방안

- ① 2010년 2월 강화된 「모범업소 지정 및 운영관리지침」의 지속적인 개선
 - 음식문화개선추진위원회의 활동 강화
- ② 2009년과는 다른 자율적인 보급 확대
- ③ 자료 홍보, 찬기활용 우수업소에 표창수여 및 사례발표
- ④ 현재 모범음식점 지원내용인 수도 및 전기료 등의 세제감면 등의 지원시책을 일반 찬기사용 우수업소의 인센티브 방안으로 검토
- ⑤ 인센티브 경비는 사업 초기에는 국가보조 또는 최소한의 영업주 부담제 적용
- ⑥ 사업수행지역 공무원에 대한 인센티브 부여 방안 검토
 - 사업수행자의 활동과 직접적인 교육 및 홍보가 현장에서는 가장 큰 효과를 거둘 수 있기 때문에 수행자에 대한 독려 필요

5. 지속적인 교육 및 홍보로 인식 개선

- ① 중소기업 대상의 맞춤형 교육 기회 마련
- ② 대형업소 및 모범사례에 대한 홍보 강화

6. 실태조사 및 개선 방안 연구 추진

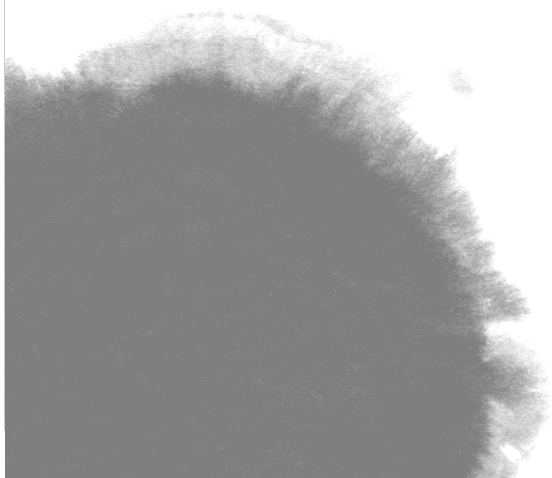
- ① 주기적인 사업평가를 통한 개선방안 및 활성화 방안 도출

사업평가를 실시하면서 파악 된 가장 큰 문제점은 사후관리에 한계였다. 따라서 앞으로는 찬기보급 후 음식유형별 우수사례를 통한 활용법을 전수해줄 수 있는 기회를 마련하고 한국음식업중앙회 또는 지역번영회를 통하여 영업주의 개선의지를 증대시킬 수 있는 지도와 계도가 지속되어야 하겠다. 특히 이를 위하여 2010년 2월 새로이 제정·발령된 『모범업소 지정 및 운영관리 지침』에 근거해 설치된 음식문화개선운동추진위원회의 역할이 중요하겠다.

참고문헌

- 녹색성장위원회, 『음식물쓰레기 줄이기 종합대책』, 2010.
- 변용찬 외, 『녹색성장과 생활환경』, 한국보건사회연구원, 2009.
- 보건복지부, 『원스푸드』 대한민국 식탁안심 캠페인 추진사업방향 발표자료, 2009.
- 보건복지부, 『원스푸드』 대한민국 식탁안심 캠페인 추진경과보고 발표자료, 2009.
- 보건복지부, 2007년도 음식문화개선 및 『좋은 식단』 실천사업 추진 기본계획, 2007.
- 유수현, 『음식물쓰레기 자원화 처리 기술에 대한 정책 방향』, 동신대학교, 2007.
- 보건복지부 홈페이지 <http://www.mw.go.kr>
- 식품의약품안전청 홈페이지 <http://www.kfda.go.kr>
- 환경부 <http://www.me.go.kr>
- 녹색성장위원회 <http://www.greengrowth.go.kr>
- 서울시 홈페이지 <http://www.seoul.go.kr>
- 행정자치부 홈페이지 <http://www.mogaha.go.kr>

부록



부록 1. 2009년도 시범사업 참여업소용 설문조사표

식단·찬기 표준모델 개발을 위한 시범사업 참여업소 설문 조사

안녕하십니까?

저희 한국보건사회연구원에서는 보건복지부 용역과제로 「친환경 음식 문화 조성을 위한 음식 유형별 식단·찬기 표준모델 개발 연구」를 수행하고 있습니다. 이번 조사는 현재 시범사업 참여업소에서 적용 중인 음식 유형별 식단·찬기 표준모델의 실태를 파악하고 이를 통하여 실효성 있는 찬기 표준모델을 선정·개발하여 보급 확대하고자 합니다.

귀하께서 작성해주신 의견은 소중한 자료가 될 것이며 통계자료 목적 이외에는 다른 용도로는 사용되지 않습니다. 친환경 녹색 음식문화 개선 사업의 성공적인 추진을 위하여 시범사업 참여자 여러분의 적극적인 협조를 부탁드립니다.

☞ 시범사업 참여업소의 업주께서 직접 설문에 응답해주시기 바랍니다.

☞ 내용 문의:

한국보건사회연구원 Fax 353-0344

연구위원 김정선 ☎ (02) 380-8148, kjs0416@kihasa.re.kr

선임연구원 김어지나 ☎ (02) 380-8393, eojina@kihasa.re.kr



정부지원 소형·복합 찬기 사용현황

1. 귀하가 2009년 시범사업으로 보급 받은 소형·복합 찬기의 종류에 따라 지원기관을 구분하여 해당 칸에 ☒ 표 해주십시오.(소형·복합 찬기를 모두 받으신 경우 모두 표시)

구분	중앙정부	지자체	기타기관(기업)	모름
<input type="checkbox"/> 소형찬기 받음(☞2번으로 이동)				
<input type="checkbox"/> 복합찬기 받음(☞2번으로 이동)				
<input type="checkbox"/> 받지 않음(☞9번으로 이동)				

2. 현재 보유하고 있는 소형·복합 찬기세트 중 반찬그릇 1개의 형태를 표시하고 크기를 기입해주십시오.

소형찬기(☞3번으로 이동)		복합찬기(☞2-1번 응 후 3번으로 이동)	
<input type="checkbox"/> 원형 또는 원통형	지름 cm × 높이 cm	<input type="checkbox"/> 원형 또는 원통형	지름 cm × 높이 cm
<input type="checkbox"/> 정사각형 또는 직사각형	가로 cm × 세로 cm × 높이 cm	<input type="checkbox"/> 정사각형 또는 직사각형	가로 cm × 세로 cm × 높이 cm
<input type="checkbox"/> 기타()	가로 cm × 세로 cm × 높이 cm	<input type="checkbox"/> 기타()	가로 cm × 세로 cm × 높이 cm

2-1. 현재 보유하고 있는 복합찬기의 형태에 관한 질문입니다. 해당 칸에 √표 해주십시오.

뚜껑	<input type="checkbox"/> 투명한 뚜껑이 있음 <input type="checkbox"/> 불투명한 뚜껑이 있음 <input type="checkbox"/> 뚜껑이 없음
찬기세트의 반찬 가짓수	<input type="checkbox"/> 1가지 <input type="checkbox"/> 2가지 <input type="checkbox"/> 3가지 <input type="checkbox"/> 4가지 <input type="checkbox"/> 5가지 <input type="checkbox"/> 6가지 이상

3. 현재 보유하고 있는 소형 복합 찬기의 재질은 무엇입니까?

소형찬기	<input type="checkbox"/> 스테인리스 <input type="checkbox"/> 도자기 <input type="checkbox"/> 옹기 <input type="checkbox"/> 유리 <input type="checkbox"/> 합성수지(멜라민, Poly Propylene(PP), Poly Carbonate(PC)) <input type="checkbox"/> 기타()
복합찬기	<input type="checkbox"/> 스테인리스 <input type="checkbox"/> 도자기 <input type="checkbox"/> 옹기 <input type="checkbox"/> 유리 <input type="checkbox"/> 합성수지(멜라민, Poly Propylene(PP), Poly Carbonate(PC)) <input type="checkbox"/> 기타()

4. 귀하는 현재 정부지원 소형·복합 찬기를 실제로 사용하고 계십니까?

- ☐ 소형·복합 찬기 사용(☞4-1번으로 이동)
- ☐ 사용하지 않음(☞4-2번으로 이동)

4-1. 사용하는 찬기에 어떤 반찬을 담고 계십니까?(예: 짬두기, 젓갈 등)

4-2. 사용하지 않고 계신다면 그 이유는 무엇입니까?

5. 소형·복합 찬기 사용 후 음식물 쓰레기양의 변화가 있었습니까?

- ☐ 오히려 증가 ☐ 전혀 감소하지 않음 ☐ 10% 미만 감소
☐ 10%~20% 미만 감소 ☐ 20~30% 미만 감소 ☐ 30% 이상 감소

현재 사용 중인 정부지원 소형·복합 찬기 제품에 대한 인식

6. 귀하는 현재 보유 또는 사용하시는 소형·복합 찬기에 대해 어떻게 생각하십니까?

- ☐ 매우 만족 ☐ 만족 ☐ 보통 ☐ 불만족 ☐ 매우 불만족

7. 현재 보유 또는 사용하시는 소형·복합 찬기에 대한 세부항목별 만족 정도를 해당 칸에 ✓표 해주십시오.

구분		만족도				
		매우 만족	만족	보통	불만족	매우 불만족
품질	디자인(형태)					
	재질					
	크기					
위생	반찬의 저장성					
	세척·소독의 용이성					
편리성	보관의 용이성					
	서빙의 편리성					
	구입의 용이성					
	종류의 다양성					
호응도	고객의 반응					
	찬기를 사용하지 않는 타 업주의 반응					
효과	음식물쓰레기 감소					
	남은 음식 재사용 금지					
홍보 지원	업주에 대한 홍보 지원					
	소비자에 대한 홍보 지원					

정부지원 소형·복합 찬기 사용에 대한 태도

8. 정부지원 소형·복합 찬기의 사용에 대한 고객의 반응은 어떠합니까?(중복응답 가능)

- ☐ 먹을 만큼 덜어먹을 수 있고 음식을 남기지 않아서 좋아함
- ☐ 반찬을 재사용할 수 있다는 염려가 없어졌다고 생각함
- ☐ 덜어먹는 것을 불편해하고 사용의 필요성을 느끼지 못하는 것 같음
- ☐ 다른 사람들이 휘저어 먹을 수 있어 위생적이지 못하다고 생각함
- ☐ 찬기로 인해 식탁이 좁아져서 식사할 때에 불편을 느낀다고 함
- ☐ 디자인이나 형태가 제공되는 식단과 어울리지 않는다고 함
- ☐ 반찬이 풍족하지 않다고 생각하는 것 같음
- ☐ 기타()

9. 정부지원 소형·복합 찬기 사용의사에 관한 질문입니다. 각 해당 칸에 ☒표 해주십시오.

문 항	매우 긍정적	긍정적	보통	부정적	매우 부정적
9-1. 앞으로 사용할 계획임.					
9-2. 필요시엔 개인비용으로 추가 구입을 원함.					
9-3. 다른 업소에도 추천할 것임.					

10. 소형·복합 찬기의 보급을 확대시킬 수 있는 가장 좋은 방법은 무엇입니까?

(중복응답 가능)

- ☐ 업주의 인식 개선
- ☐ 고객의 인식 개선
- ☐ 소형·복합 찬기 품질 개선
- ☐ 소형·복합 찬기 종류의 다양화
- ☐ 소형·복합 찬기 가격의 저렴화
- ☐ 소형·복합 찬기 구입의 편리성
- ☐ 지자체의 업주 대상 홍보 확대
- ☐ 지자체의 소비자 홍보 확대
- ☐ 중앙정부의 업주 대상 홍보 확대
- ☐ 중앙정부의 소비자 홍보 확대
- ☐ 지자체의 업소 지원보조 확대
- ☐ 기타()

정부지원 소형·복합 찬기 구매행태

※ 귀하가 소형·복합 찬기를 구매하신다면 어떤 모델을 선호하시는지에 대한 문항입니다.

11. 소형·복합 찬기 선택시 중요 정도를 해당 칸에 ☒표 해주십시오.

구분		중요도				
		매우 중요함	중요함	보통임	중요하지 않음	전혀 중요하지 않음
품질	디자인(형태)					
	재질					
	크기					
위생	반찬의 저장성					
	세척·소독의 용이성					
편리성	보관의 용이성					
	서빙의 편리성					
	구입의 용이성					
	종류의 다양성					
	가격의 적절성					

12 귀하가 선호하는 소형·복합 찬기세트 중 반찬그릇 1개의 형태를 표시하고 크기를 기입
해주십시오.

소형찬기(☞13번으로 이동)		복합찬기(☞12-1번으로 이동)	
<input type="checkbox"/> 원형 또는 원통형	지름 cm × 높이 cm	<input type="checkbox"/> 원형 또는 원통형	지름 cm × 높이 cm
<input type="checkbox"/> 정사각형 또는 직사각형	가로 cm × 세로 cm × 높이 cm	<input type="checkbox"/> 정사각형 또는 직사각형	가로 cm × 세로 cm × 높이 cm
<input type="checkbox"/> 기타()	가로 cm × 세로 cm × 높이 cm	<input type="checkbox"/> 기타()	가로 cm × 세로 cm × 높이 cm

12-1. 귀하가 선호하는 복합 찬기의 형태에 관한 질문입니다. 해당 칸에 √표 해주십시오.

형태	구분
뚜껑의 유무	<input type="checkbox"/> 필요함 <input type="checkbox"/> 필요 없음 <input type="checkbox"/> 무관함
뚜껑의 투명성	<input type="checkbox"/> 투명한 뚜껑이 필요함 <input type="checkbox"/> 불투명한 뚜껑이 필요함 <input type="checkbox"/> 무관함
찬기세트의 반찬 가짓수	<input type="checkbox"/> 1가지 <input type="checkbox"/> 2가지 <input type="checkbox"/> 3가지 <input type="checkbox"/> 4가지 <input type="checkbox"/> 5가지 <input type="checkbox"/> 6가지 이상

13. 귀하가 선호하는 소형·복합 찬기의 재질은 무엇입니까?

소형찬기	<input type="checkbox"/> 스테인리스 <input type="checkbox"/> 도자기 <input type="checkbox"/> 용기 <input type="checkbox"/> 유리 <input type="checkbox"/> 합성수지(멜라민, Poly Propylene(PP), Poly Carbonate(PC)) <input type="checkbox"/> 기타()
복합찬기	<input type="checkbox"/> 스테인리스 <input type="checkbox"/> 도자기 <input type="checkbox"/> 용기 <input type="checkbox"/> 유리 <input type="checkbox"/> 합성수지(멜라민, Poly Propylene(PP), Poly Carbonate(PC)) <input type="checkbox"/> 기타()

14. 향후 귀하가 소형·복합 찬기 구매를 위해 지불할 수 있는 찬기세트 기준 가격은 얼마입니까?

소형찬기	<input type="checkbox"/> 10,000원 미만 <input type="checkbox"/> 10,000원 ~ 20,000원 미만 <input type="checkbox"/> 20,000원 ~ 30,000원 미만 <input type="checkbox"/> 30,000원 ~ 40,000원 미만 <input type="checkbox"/> 40,000원 ~ 50,000원 미만 <input type="checkbox"/> 50,000원 이상 <input type="checkbox"/> 모름
복합찬기	<input type="checkbox"/> 10,000원 미만 <input type="checkbox"/> 10,000원 ~ 20,000원 미만 <input type="checkbox"/> 20,000원 ~ 30,000원 미만 <input type="checkbox"/> 30,000원 ~ 40,000원 미만 <input type="checkbox"/> 40,000원 ~ 50,000원 미만 <input type="checkbox"/> 50,000원 이상 <input type="checkbox"/> 모름

15. 소형·복합 찬기 구입비에 대한 업주 본인부담제를 도입한다면 어느 정도까지 부담하시겠습니까?

- ☐ 0% ☐ 10% 미만 ☐ 20% 미만 ☐ 30% 미만
☐ 40% 미만 ☐ 50% 미만 ☐ 기타(%)

196

--

일반사항

◎ 귀하의 성별은? ☐ 남자 ☐ 여자

◎ 귀하의 최종학력은?

◎ 귀하의 음식점 영업 총 경력은? 년 개월

종류	<input type="checkbox"/> 개인음식점 <input type="checkbox"/> 프랜차이즈 음식점
	<input type="checkbox"/> 일반음식점 <input type="checkbox"/> 모범음식점 <input type="checkbox"/> 자랑스런 한국음식점 <input type="checkbox"/> 관광식당 <input type="checkbox"/> ONCE FOOD 지정업소 <input type="checkbox"/> 기타()
음식업종	<input type="checkbox"/> 한식(한정식) <input type="checkbox"/> 한식(고기구이류) <input type="checkbox"/> 한식(찜류, 전골류, 찌개류) <input type="checkbox"/> 한식(탕류: 설렁탕, 갈비탕) <input type="checkbox"/> 한식(백반류, 일반식사) <input type="checkbox"/> 한식(횃집) <input type="checkbox"/> 분식 <input type="checkbox"/> 일식(일식전문점) <input type="checkbox"/> 중식 <input type="checkbox"/> 기타()
반찬 가짓수	<input type="checkbox"/> 1가지 <input type="checkbox"/> 2가지 <input type="checkbox"/> 3가지 <input type="checkbox"/> 4가지 <input type="checkbox"/> 5가지 <input type="checkbox"/> 6가지 이상
종사자수	명
사업장의 면적	영업신고증 기재된 면적 m ² (평)
월평균 매출액	원

😊 서문에 성실히 응답해 주셔서 대단히 감사합니다 😊

식단·찬기 표준모델 개발을 위한 공무원 설문 조사

안녕하십니까?

저희 한국보건사회연구원에서는 보건복지부 용역과제로 「친환경 음식문화 조성을 위한 음식 유형별 식단·찬기 표준모델 개발 연구」를 수행하고 있습니다. 이번 조사는 현재 시범사업 참여 시·군·구에서 관련 업무를 담당하고 계신 공무원 분들의 의견을 수렴하고 이를 통하여 실효성 있는 찬기 표준모델을 선정·개발하여 보급 확대하고자 합니다.

귀하께서 작성해주신 의견은 소중한 자료가 될 것이며 통계자료 목적 이외에는 다른 용도로는 사용되지 않습니다. 친환경 녹색 음식문화 개선사업의 성공적인 추진을 위하여 시범사업 참여자 여러분의 적극적인 협조를 부탁드립니다.

☞ 내용 문의:

한국보건사회연구원 연구위원 김정선

☎ (02) 380-8148, kjs0416@kihasa.re.kr

선임연구원 김어지나

☎ (02) 380-8393, eojina@kihasa.re.kr

Fax 353-0344

정부지원 소형·복합 찬기 보급현황

1. 2009년 소형·복합 찬기 시범사업으로 보급하신 찬기종류는 어떤 것입니까?

- ☐ 소형찬기
☐ 복합찬기
☐ 소형·복합찬기 모두
☐ 기타 ()
☐ 모름

2. 보급하신 소형·복합 찬기모델의 종류는 몇가지입니까?

- ☐ 1가지 ☐ 2가지 ☐ 3가지 ☐ 4가지 ☐ 5가지 ☐ 6가지 이상

3. 2번 문항에 답하신 찬기 종류별로 각각의 형태에 대해 적어주십시오.

구분	1	2	3
종류	<input type="checkbox"/> 소형찬기 <input type="checkbox"/> 복합찬기	<input type="checkbox"/> 소형찬기 <input type="checkbox"/> 복합찬기	<input type="checkbox"/> 소형찬기 <input type="checkbox"/> 복합찬기
모양	<input type="checkbox"/> 원형 또는 원통형 <input type="checkbox"/> 정사각형 또는 직사각형 <input type="checkbox"/> 기타	<input type="checkbox"/> 원형 또는 원통형 <input type="checkbox"/> 정사각형 또는 직사각형 <input type="checkbox"/> 기타	<input type="checkbox"/> 원형 또는 원통형 <input type="checkbox"/> 정사각형 또는 직사각형 <input type="checkbox"/> 기타
크기	가로 cm × 세로 cm × 높이 cm	가로 cm × 세로 cm × 높이 cm	가로 cm × 세로 cm × 높이 cm
뚜껑	<input type="checkbox"/> 투명한 뚜껑이 있음 <input type="checkbox"/> 불투명한 뚜껑이 있음 <input type="checkbox"/> 뚜껑이 없음	<input type="checkbox"/> 투명한 뚜껑이 있음 <input type="checkbox"/> 불투명한 뚜껑이 있음 <input type="checkbox"/> 뚜껑이 없음	<input type="checkbox"/> 투명한 뚜껑이 있음 <input type="checkbox"/> 불투명한 뚜껑이 있음 <input type="checkbox"/> 뚜껑이 없음
반찬 가짓수	개	개	개
재질	<input type="checkbox"/> 스테인리스 <input type="checkbox"/> 도자기 <input type="checkbox"/> 용기 <input type="checkbox"/> 유리 <input type="checkbox"/> 합성수지(멜라민, Poly Propylene(PP), Poly Carbonate(PC))	<input type="checkbox"/> 스테인리스 <input type="checkbox"/> 도자기 <input type="checkbox"/> 용기 <input type="checkbox"/> 유리 <input type="checkbox"/> 합성수지(멜라민, Poly Propylene(PP), Poly Carbonate(PC))	<input type="checkbox"/> 스테인리스 <input type="checkbox"/> 도자기 <input type="checkbox"/> 용기 <input type="checkbox"/> 유리 <input type="checkbox"/> 합성수지(멜라민, Poly Propylene(PP), Poly Carbonate(PC))
특징			

※ 특징의 예시: 접시받침이 있음, 재질이 강화도자기임. 등

구분	4	5	6
종류	<input type="checkbox"/> 소형찬기 <input type="checkbox"/> 복합찬기	<input type="checkbox"/> 소형찬기 <input type="checkbox"/> 복합찬기	<input type="checkbox"/> 소형찬기 <input type="checkbox"/> 복합찬기
모양	<input type="checkbox"/> 원형 또는 원통형 <input type="checkbox"/> 정사각형 또는 직사각형 <input type="checkbox"/> 기타	<input type="checkbox"/> 원형 또는 원통형 <input type="checkbox"/> 정사각형 또는 직사각형 <input type="checkbox"/> 기타	<input type="checkbox"/> 원형 또는 원통형 <input type="checkbox"/> 정사각형 또는 직사각형 <input type="checkbox"/> 기타
크기	가로 $\text{cm} \times$ 세로 cm \times 높이 cm	가로 $\text{cm} \times$ 세로 cm \times 높이 cm	가로 $\text{cm} \times$ 세로 cm \times 높이 cm
뚜껑	<input type="checkbox"/> 투명한 뚜껑이 있음 <input type="checkbox"/> 불투명한 뚜껑이 있음 <input type="checkbox"/> 뚜껑이 없음	<input type="checkbox"/> 투명한 뚜껑이 있음 <input type="checkbox"/> 불투명한 뚜껑이 있음 <input type="checkbox"/> 뚜껑이 없음	<input type="checkbox"/> 투명한 뚜껑이 있음 <input type="checkbox"/> 불투명한 뚜껑이 있음 <input type="checkbox"/> 뚜껑이 없음
반찬 가짓수	개	개	개
재질	<input type="checkbox"/> 스테인리스 <input type="checkbox"/> 도자기 <input type="checkbox"/> 옹기 <input type="checkbox"/> 유리 <input type="checkbox"/> 합성수지(멜라민, Poly Propylene(PP), Poly Carbonate(PC))	<input type="checkbox"/> 스테인리스 <input type="checkbox"/> 도자기 <input type="checkbox"/> 옹기 <input type="checkbox"/> 유리 <input type="checkbox"/> 합성수지(멜라민, Poly Propylene(PP), Poly Carbonate(PC))	<input type="checkbox"/> 스테인리스 <input type="checkbox"/> 도자기 <input type="checkbox"/> 옹기 <input type="checkbox"/> 유리 <input type="checkbox"/> 합성수지(멜라민, Poly Propylene(PP), Poly Carbonate(PC))
특징			

※ 특징의 예시: 접시받침이 있음, 재질이 강화도자기임. 등

정부지원 소형·복합 찬기 보급에 대한 인식

4. 소형·복합 잔기 보급은 어떤 방법으로 수행되었습니까?

- ☐ 지자체 공무원이 직접 ☐ 한국음식업중앙회 지회와 협력
- ☐ 음식거리 번영회와 협력 ☐ 음식점 단체와 협력
- ☐ 기타 ()

5. 소형·복합 잔기 보급시 영업주들의 호응은 어떠했습니까?

- ☐ 매우 긍정적 ☐ 긍정적
- ☐ 보통
- ☐ 부정적 ☐ 매우 부정적 ☐ 모름

6. 소형 복합 찬기 보급시 나타난 문제점은 무엇입니까?(중복응답 가능)

- ☐ 보급시기가 한여름이어서 반찬의 저장성 문제 제기
- ☐ 지자체 공무원이 직접 보급해야 하기 때문에 인력과 시간이 부족
- ☐ 관련 협력 단체가 없거나 협력을 얻기 어려움
- ☐ 소형·복합 찬기에 대한 영업주들의 낮은 호응도
- ☐ 각 업소별 보급되는 소형·복합 찬기의 수량이 적음
- ☐ 영업주의 요구에 부합하지 않는 찬기모델
- ☐ 소비자의 푸짐한 상차림 선호, 덜어먹기 비선호 등의 음식문화
- ☐ 기타()

7. 소형·복합 찬기의 보급을 확대시킬 수 있는 가장 좋은 방법은 무엇입니까?

(중복응답 가능)

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> 업주의 인식 개선 | <input type="checkbox"/> 고객의 인식 개선 |
| <input type="checkbox"/> 소형·복합 찬기 품질 개선 | <input type="checkbox"/> 소형·복합 찬기 종류의 다양화 |
| <input type="checkbox"/> 소형·복합 찬기 가격의 저렴화 | <input type="checkbox"/> 소형·복합 찬기 구입의 편리성 |
| <input type="checkbox"/> 지자체의 업주 대상 홍보 확대 | <input type="checkbox"/> 지자체의 소비자 홍보 확대 |
| <input type="checkbox"/> 중앙정부의 업주 대상 홍보 확대 | <input type="checkbox"/> 중앙정부의 소비자 홍보 확대 |
| <input type="checkbox"/> 중앙정부의 관련 제도 개선 | |
| <input type="checkbox"/> 지자체의 재정적 업소 지원보조 확대 | |
| <input type="checkbox"/> 기타() | |

8. 현재 소형·복합 찬기 지원은 국고 또는 기금으로 수행되고 있습니다. 향후 국고 지원 없이 영업주의 본인부담제가 도입된다면 소형·복합 찬기의 보급에 어떤 영향을 미친다고 생각하십니까?

- ☐ 본인부담이라도 활발히 보급될 것임
- ☐ 보급정도는 국고지원 또는 본인부담과 상관없음
- ☐ 본인부담비용이 적다면 보급정도와 상관없음
- ☐ 본인부담이라면 보급이 지금 보다 어려워질 것임
- ☐ 본인부담이라면 보급이 안될 것임
- ☐ 기타 ()

9. 소형·복합 찬기 지원사업이 음식물쓰레기 감소에 기여한다고 생각하십니까?

- ☐ 매우 그렇다 ☐ 그렇다
- ☐ 보통
- ☐ 그렇지않다 ☐ 매우 그렇지않다 ☐ 모름

10. 소형·복합 찬기 지원사업이 남은 음식 재사용 금지에 기여한다고 생각하십니까?

- ☐ 매우 그렇다 ☐ 그렇다
☐ 보통
☐ 그렇지않다 ☐ 매우 그렇지않다 ☐ 모름

11. 소형·복합 찬기 지원사업이 간소한 상차림 음식문화 전파에 기여한다고 생각하십니까?

- ☐ 매우 그렇다 ☐ 그렇다
☐ 보통
☐ 그렇지않다 ☐ 매우 그렇지않다 ☐ 모름

정부지원 소형·복합 찬기 보급에 대한 태도

12. 정부지원 소형·복합 찬기에 대한 영업주의 반응은 어떠합니까?(중복응답 가능)

- ☐ 고객이 먹을 만큼 덜어먹기 때문에 음식이 남지 않아서 좋아함
☐ 반찬을 재사용할 수 있다는 고객의 염려가 없어졌다고 생각함
☐ 고객이 덜어먹는 것을 불편해한다고 생각함
☐ 찬기 사용의 필요성을 느끼지 못하고 있음
☐ 고객들이 휘저어 먹을 수 있어 위생적이지 못하다고 생각함
☐ 찬기로 인해 식탁이 좁아져서 고객들이 식사시 불편을 느낀다고 함
☐ 디자인이나 형태가 제공되는 식단과 어울리지 않는다고 함
☐ 풍족한 반찬을 기대하는 고객의 기대를 만족시킬 수 없다고 생각함
☐ 기타()

13. 정부지원 소형·복합 찬기 지원사업에 관한 질문입니다. 각 해당 칸에 ✓표 해주십시오.

문 항	매우 그렇다	그렇다	보통	그렇지 않다	매우 그렇지 않다
앞으로 지원을 지속할 계획					
필요시엔 지자체비용으로 추가 지원					
다른 지자체에도 추천					
성공적인 친환경 음식문화 조성을 위해 복합찬기 지원을 더욱 활성화					

정부지원 소형·복합 찬기 구매행태

14. 소형·복합 찬기 선택시 중요 정도를 해당 칸에 ✓표 해주십시오.

구분		중요도				
		매우 중요함	중요함	보통임	중요하지 않음	전혀 중요하지 않음
품질	디자인(형태)					
	재질					
	크기					
위생	반찬의 저장성					
	세척·소독의 용이성					
편리성	보관의 용이성					
	서빙의 편리성					
	구입의 용이성					
	종류의 다양성					
	가격의 적절성					

15. 어떤 종류의 소형·복합 찬기를 지원하는 것이 좋다고 생각하십니까?

- ☐ 소형찬기
☐ 복합찬기
☐ 소형·복합 모두
☐ 기타 ()

<input type="checkbox"/> 원형 또는 원통형	:	지름	cm	×	높이	cm			
<input type="checkbox"/> 정사각형 또는 직사각형	:	가로	cm	×	세로	cm	×	높이	cm
<input type="checkbox"/> 기타()	:	가로	cm	×	세로	cm	×	높이	cm

17. 소형·복합차기 표준모델 개발 및 보급 확대를 위한 의견이 있으시면 적어주십시오.

--	--

18. 아래 용어들의 적합한 정의에 대하여 기술하여 주십시오.

- ☐ 복합찬기:
- ☐ 소형찬기:
- ☐ 공동찬기 :
- ☐ 개별찬기 :

일반사항

- ◎ 귀하의 성별은? ☐ 남자 ☐ 여자
- ◎ 귀하의 나이는? 만 _____ 세
- ◎ 귀하의 업무경력은? _____ 년 _____ 개월
- ◎ 귀하의 식품분야 업무경력은? _____ 년 _____ 개월
- ◎ 귀하의 소속기관은? _____ 도 _____ 시 _____ 군 _____ 구

😊 설문에 성실히 응답해 주셔서 대단히 감사합니다 😊

부록 3. 2010년도 시범사업 참여업소용 설문조사표

ID		-			
----	--	---	--	--	--

식단·찬기 표준모델 개발을 위한 시범사업 참여업소 설문 조사

안녕하십니까?

저희 한국보건사회연구원에서는 보건복지부 용역과제로 「친환경 음식문화 조성을 위한 음식 유형별 식단·찬기 표준모델 개발 연구」를 수행하고 있습니다. 이번 조사는 ‘10년도 시범사업 참여업소에서 선호하는 음식 유형별 식단·찬기 선호도를 파악하여 실효성 있는 찬기 표준모델을 선정·개발하고 용어정의 개선 등에 대한 의견을 수렴하고자 합니다.

귀하께서 작성해주신 의견은 소중한 자료가 될 것이며 통계자료 목적 이외에는 다른 용도로는 사용되지 않습니다. 친환경 녹색 음식문화 개선사업의 성공적인 추진을 위하여 시범사업 참여자 여러분의 적극적인 협조를 부탁드립니다.

☞ 시범사업 참여업소의 업주께서 직접 설문에 응답해주시기 바랍니다.

☞ 내용 문의:

한국보건사회연구원 연구위원 김정선 ☎ (02) 380-8148, kjs0416@kihasa.re.kr
 선임연구원 김어지나 ☎ (02) 380-8393, eoijina@kihasa.re.kr
 Fax 353-0344

※ 찬기는 김치, 나물, 젓갈 등의 반찬을 담은 그릇으로 설문에 대한 이해를 돕기 위하여 현재 정부에서 보급하거나 음식점에서 사용되고 있는 찬기의 종류와 예시를 사진과 함께 설명해드리오니 참고해주시오.

찬기 종류	찬기 예시
○ 공동찬통 : 한 가지 또는 여러 가지 찬을 담을 수 있고, 개개인이 개인접시로 덜어 먹을 수 있는 다인용 큰 반찬통	 
	 
○ 소형찬기 : 한가지 찬을 담을 수 있는 일반 찬기 보다 작은 반찬 접시로 주로 1인용임.	<div> <div>[일반찬기 vs. 소형찬기]</div>  </div> <div> <div>[소형 찬기②]</div>  </div>
○ 복합찬기 : 여러 가지 반찬을 한꺼번에 담을 수 있는 일체형의 큰 반찬 접시	 

공동찬통 및 소형·복합 찬기에 대한 인지도

1. 정부에서 음식점의 남은 음식 재사용을 금지하고 간소한 상차림을 위하여 “원스푸드 특화거리 조성사업”을 수행하는 등 “음식문화 개선사업”을 수행하고 있는 것을 알고 계십니까?

☐ 예 ☐ 아니요

2. 정부에서 친환경 음식문화 조성을 위하여 소형찬기, 복합찬기, 공동찬통 등의 보급사업을 수행하고 있는 것을 알고 계십니까?

☐ 예
☐ 아니요

3. 소형찬기, 복합찬기, 공동찬통 등을 접하여 알고 계십니까?

☐ 예(→3-1번으로 이동)
☐ 아니요(→4번으로 이동)

- 3-1. 접해보신 찬기는 어떤 종류입니까?

☐ 소형 찬기
☐ 복합찬기
☐ 공동찬통
☐ 소형·복합 찬기 및 공동찬통 모두

4. 소형찬기, 복합찬기, 공동찬통 등을 이미 자율적으로 사용하고 계십니까?

☐ 예(→4-1번으로 이동)
☐ 아니요(→5번으로 이동)

- 4-1. 사용하시는 찬기는 어떤 종류입니까?

☐ 소형 찬기
☐ 복합찬기
☐ 공동찬통
☐ 소형·복합 찬기 및 공동찬통 모두
☐ 이 외에 기타

공동찬통 및 소형·복합 찬기에 대한 인식

5. 음식점에서 소형찬기, 복합찬기, 공동찬통 등을 사용하는 것에 대해 어떻게 생각하십니까?
- ☐ 매우 긍정적 ☐ 긍정적
- ☐ 보통
- ☐ 부정적 ☐ 매우 부정적 ☐ 모름
6. 귀하의 업소에 소형찬기, 복합찬기, 공동찬통 등의 사용이 적합하다고 생각하십니까?
- ☐ 매우 긍정적 ☐ 긍정적
- ☐ 보통
- ☐ 부정적 ☐ 매우 부정적 ☐ 모름
7. 공동찬통 및 소형·복합 찬기사용에 대해 어떻게 생각하십니까?(중복응답 가능)
- ☐ 고객이 음식을 먹을 만큼 덜어먹기 때문에 음식이 남지 않아서 좋음
- ☐ 반찬을 재사용하지 않기 때문에 위생적임
- ☐ 고객은 덜어먹는 것을 불편해 할 것임
- ☐ 복합찬기 사용의 필요성을 느끼지 못하고 있음
- ☐ 고객은 다른 사람들이 휘저어 먹을 수 있어 위생적이지 못하다고 생각함
- ☐ 찬기로 인해 식탁이 좁아져서 고객이 식사시 불편을 느낄 것임
- ☐ 디자인이나 형태가 제공되는 식단과 어울리지 않아 심미성 떨어질 것임
- ☐ 풍족한 반찬에 대한 기대를 만족시킬 수 없어 고객은 불만스러울 것임

15. 음식점의 공동찬통 및 소형·복합 찬기 사용에 따른 구입비를 누가 부담해야 한다고 생각하십니까?

☐ 정부 ☐ 영업주 ☐ 소비자 ☐ 모두 고르게 부담

공동찬통 및 소형·복합 찬기 구매행태 및 태도




※ 귀하가 공동찬통 및 소형·복합 찬기를 구매하신다면 어떤 모델을 선호하시는지에 대한 문항입니다.

16. 공동찬통 및 소형·복합 찬기 선택시 중요 정도를 해당 칸에 ✓표 해주십시오.

구분		중요도				
		매우 중요함	중요함	보통임	중요하지 않음	전혀 중요하지 않음
품질	디자인(형태)					
	재질					
	크기					
위생	반찬의 저장성					
	세척·소독의 용이성					
편리성	보관의 용이성					
	서빙의 편리성					
	구입의 용이성					
	종류의 다양성					
	가격의 적절성					

17. 선호하는 공동찬통 및 소형·복합 찬기세트의 1개의 형태를 표시하고 크기를 기입해주시시오.(중복응답 가능)

소형찬기(☞18 으로 이동)				
<input type="checkbox"/> 원형 또는 원통형	지름	cm × 높이	cm	
<input type="checkbox"/> 정사각형 또는 직사각형	가로	cm × 세로	cm × 높이	cm
<input type="checkbox"/> 기타()	가로	cm × 세로	cm × 높이	cm

복합찬기(☞18번으로 이동)		
<input type="checkbox"/> 원형 또는 원통형	지름	cm × 높이 cm
<input type="checkbox"/> 정사각형 또는 직사각형	가로	cm × 세로 cm × 높이 cm
<input type="checkbox"/> 기타()	가로	cm × 세로 cm × 높이 cm
디자인	<input type="checkbox"/> 사각형	
	<input type="checkbox"/> 일자형	
	<input type="checkbox"/> 찬합형(탐형)	

공동찬통(☞17-1번으로 이동)				
<input type="checkbox"/> 원형 또는 원통형	지름	cm × 높이	cm	
<input type="checkbox"/> 정사각형 또는 직사각형	가로	cm × 세로	cm × 높이	cm
<input type="checkbox"/> 기타()	가로	cm × 세로	cm × 높이	cm

17-1. 귀하가 선호하는 공동찬통에 관한 질문입니다. 해당 칸에 ☒표 해주십시오.

형태	구분
뚜껑의 투명성	<input type="checkbox"/> 투명한 뚜껑이 필요함 <input type="checkbox"/> 불투명한 뚜껑이 필요함 <input type="checkbox"/> 무관함
뚜껑의 형태	<input type="checkbox"/> 일체형 <input type="checkbox"/> 탈부착형 <input type="checkbox"/> 완전분리형
찬기세트의 반찬 가짓수	<input type="checkbox"/> 1가지 <input type="checkbox"/> 2가지 <input type="checkbox"/> 3가지 <input type="checkbox"/> 4가지 <input type="checkbox"/> 5가지 <input type="checkbox"/> 6가지 이상
덜음 젓가락 및 집게	<input type="checkbox"/> 탈부착형 <input type="checkbox"/> 완전분리형 <input type="checkbox"/> 별도 보관형(보가: 집게통)
문제점 및 기타 의견	

18. 귀하가 선호하는 소형·복합 찬기의 재질은 무엇입니까?

소형찬기	<input type="checkbox"/> 스테인리스 <input type="checkbox"/> 도자기 <input type="checkbox"/> 옹기 <input type="checkbox"/> 유리 <input type="checkbox"/> 합성수지(멜라민, Poly Propylene(PP), Poly Carbonate(PC)) <input type="checkbox"/> 기타()
복합찬기	<input type="checkbox"/> 스테인리스 <input type="checkbox"/> 도자기 <input type="checkbox"/> 옹기 <input type="checkbox"/> 유리 <input type="checkbox"/> 합성수지(멜라민, Poly Propylene(PP), Poly Carbonate(PC)) <input type="checkbox"/> 기타()
공동찬통	<input type="checkbox"/> 스테인리스 <input type="checkbox"/> 도자기 <input type="checkbox"/> 옹기 <input type="checkbox"/> 유리 <input type="checkbox"/> 합성수지(멜라민, Poly Propylene(PP), Poly Carbonate(PC)) <input type="checkbox"/> 기타()

19. 향후 귀하가 소형·복합 찬기 구매를 위해 지불할 수 있는 찬기세트 기준 가격은 얼마입니까?

소형찬기	<input type="checkbox"/> 10,000원 미만 <input type="checkbox"/> 10,000원 ~ 20,000원 미만 <input type="checkbox"/> 20,000원 ~ 30,000원 미만 <input type="checkbox"/> 30,000원 ~ 40,000원 미만 <input type="checkbox"/> 40,000원 ~ 50,000원 미만 <input type="checkbox"/> 50,000원 이상 <input type="checkbox"/> 모름
복합찬기	<input type="checkbox"/> 10,000원 미만 <input type="checkbox"/> 10,000원 ~ 20,000원 미만 <input type="checkbox"/> 20,000원 ~ 30,000원 미만 <input type="checkbox"/> 30,000원 ~ 40,000원 미만 <input type="checkbox"/> 40,000원 ~ 50,000원 미만 <input type="checkbox"/> 50,000원 이상 <input type="checkbox"/> 모름
공동찬통	<input type="checkbox"/> 10,000원 미만 <input type="checkbox"/> 10,000원 ~ 20,000원 미만 <input type="checkbox"/> 20,000원 ~ 30,000원 미만 <input type="checkbox"/> 30,000원 ~ 40,000원 미만 <input type="checkbox"/> 40,000원 ~ 50,000원 미만 <input type="checkbox"/> 50,000원 이상 <input type="checkbox"/> 모름

20. 소형·복합 찬기 구입비에 대한 업주 본인부담제를 도입한다면 어느 정도까지 부담하시겠습니까?

- ☐ 0% ☐ 10% 미만 ☐ 20% 미만 ☐ 30% 미만 ☐ 40% 미만
☐ 50% 미만 ☐ 기타(%)

21. 소형·복합 찬기에 대한 영업주 본인부담제 도입이 제공하는 음식 값에 영향을 미칠 것으로 생각하십니까?

- ☐ 예(→21-1번으로 이동) ☐ 아니요(→22번으로 이동)

21-1. 음식 값이 어느 정도 상승할 수 있다고 생각하십니까?

소형·복합 찬기를 사용하지 않는 타 음식점 보다 소형·복합 찬기를 사용하는 음식점의 음식 값이 다소 비쌀 수 있으나, 남은 음식을 재사용하지 않기 때문에 위생적이고 간소한 상차림으로 음식쓰레기를 줄일 수 있어서 친환경 음식점 운영이 가능하게 됩니다.

보기: 1만원 짜리 한정식의 경우 1%=100원, 5%= 500원, 10%는 1000원의 상승에 해당됨.

- ☐ 1% 미만 ☐ 1%~5% 미만 ☐ 5%~10% 미만 ☐ 10% 이상
☐ 기타(%)

찬기 용어 정의

- ☐ 중앙정부와 지자체에서는 소형찬기, 복합찬기, 개별찬기, 공동찬통 등 찬기종류에 대한 용어가 혼재되어 사용되고 있어, 명확한 용어 정의가 필요한 실정입니다.

22. 찬기용어를 아래와 같이 정의하는 것이 타당하다고 생각하십니까?

- 현재 주로 사용되는 찬기용어들을 형태와 기능에 따라 구분하여 아래와 같이 정의하였습니다.
- 소형찬기 : 찬을 한 가지씩 담을 수 있는 1인용 작은 반찬접시
 - 복합찬기 : 1인 또는 여러 사람을 위해 여러 가지 찬을 담을 수 있는 큰 반찬접시
 - 공동찬통 : 여러 사람을 위해 1가지 또는 여러 가지 반찬을 담을 수 있고 개개인이 개인접시로 덜어 먹을 수 있도록 만든 큰 반찬통

- ☐ 예
- ☐ 아니요(의견: _____)

일반사항

※ 시범사업 참여업소의 업주께서 직접 설문에 응답해주시기 바랍니다.

- ◎ 귀하의 성별은? ☐ 남성 ☐ 여성
- ◎ 귀하의 나이는? 만 _____ 세
- ◎ 귀하의 최종학력은? ☐ 고졸 이하 ☐ 전문대학 졸업
☐ 대학교 졸업 ☐ 대학원 졸업 이상
- ◎ 귀하의 음식점 영업 총 경력은? _____ 년 _____ 개월
- ◎ 귀하가 운영하시는 업소에 관한 문항입니다. 해당 칸에 ✓표 해주십시오.

종류	<input type="checkbox"/> 개인음식점 <input type="checkbox"/> 프랜차이즈 음식점	
	<input type="checkbox"/> 일반음식점 <input type="checkbox"/> 모범음식점 <input type="checkbox"/> 자랑스런 한국음식점 <input type="checkbox"/> 관광식당 <input type="checkbox"/> 원스푸드 지정업소 <input type="checkbox"/> 기타()	
음식업종	<input type="checkbox"/> 한식(한정식) <input type="checkbox"/> 한식(고기구이류) <input type="checkbox"/> 한식(찜류, 전골류, 찌개류) <input type="checkbox"/> 한식(탕류: 설렁탕, 갈비탕) <input type="checkbox"/> 한식(백반류, 일반식사) <input type="checkbox"/> 한식(횃집) <input type="checkbox"/> 분식 <input type="checkbox"/> 일식(일식전문점) <input type="checkbox"/> 중식 <input type="checkbox"/> 기타()	
제공되는 반찬 가짓수	<input type="checkbox"/> 1가지 <input type="checkbox"/> 2가지 <input type="checkbox"/> 3가지 <input type="checkbox"/> 4가지 <input type="checkbox"/> 5가지 <input type="checkbox"/> 6가지 이상	
종사자수	명	
사업장의 면적	영업신고증 기재된 면적	m2 (평)
월평균 매출액	원	

😊 설문에 성실히 응답해 주셔서 대단히 감사합니다 😊

부록 4. 2010년도 시범사업 소비자용 설문조사표

ID		-			
----	--	---	--	--	--

음식점 찬기 표준모델 개발을 위한 소비자 설문 조사

안녕하십니까?

저희 한국보건사회연구원에서는 보건복지부 용역과제로 「친환경 음식문화 조성을 위한 음식 유형별 식단·찬기 표준모델 개발 연구」를 수행하고 있습니다. 이번 조사를 통하여 소비자들의 인식과 의견을 수렴하여 실효성 있는 찬기 표준모델 개발과 찬기 용어정의 개선 등을 위한 기초자료로 활용하고자 합니다.

귀하께서 작성해주신 의견은 소중한 자료가 될 것이며 통계자료 목적 이외에는 다른 용도로는 사용되지 않습니다. 친환경 녹색 음식문화 개선사업의 성공적인 추진을 위하여 시범사업 참여자 여러분의 적극적인 협조를 부탁드립니다.

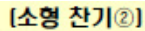
☞ 내용 문의:

한국보건사회연구원 연구위원 김정선 ☎ (02) 380-8148, kjs0416@kihasa.re.kr
선임연구원 김이지나 ☎ (02) 380-8393, eoijina@kihasa.re.kr
Fax 353-0344

○ **공동찬통:** 한 가지 또는 여러 가지 찬을 담을 수 있고, 개개인이 개인접시로 덜어 먹을 수 있는 다인용 큰 반찬통



[일반찬기 vs. 소형찬기]



공동찬통 및 소형·복합 찬기에 대한 인지도

1. 정부에서 음식점의 남은 음식 재사용을 금지하고 간소한 상차림을 위하여 “원스푸드 특화거리 조성사업”을 수행하는 등 “음식문화 개선사업”을 수행하고 있는 것을 알고 계십니까?
☐ 예 ☐ 아니요
2. 정부에서 친환경 음식문화 조성을 위하여 소형찬기, 복합찬기, 공동찬통 등의 보급사업을 수행하고 있는 것을 알고 계십니까?
☐ 예 ☐ 아니요
3. 음식점 이용시에 소형찬기, 복합찬기, 공동찬통 등을 접해보신 적이 있으십니까?
☐ 예(☞3-1번으로 이동) ☐ 아니요(☞4번으로 이동)

3-1. 접해보신 찬기는 어떤 종류입니까?

- ☐ 소형찬기
- ☐ 복합찬기
- ☐ 공동찬통
- ☐ 소형·복합 찬기 및 공동찬통 모두

공동찬통 및 소형·복합 찬기에 대한 인식

4. 음식점에서 소형찬기, 복합찬기, 공동찬통 등을 제공하는 것에 대해 어떻게 생각하십니까?
☐ 매우 긍정적 ☐ 긍정적
☐ 보통
☐ 부정적 ☐ 매우 부정적 ☐ 모름

5. 공동찬통 및 소형·복합 찬기사용에 대해 어떻게 생각하십니까?(중복응답 가능)

- ☐ 음식을 먹을 만큼 덜어먹기 때문에 음식이 남지 않아서 좋음
- ☐ 반찬을 재사용할 수 있다는 염려가 없어져서 위생적임
- ☐ 덜어먹는 것이 불편함
- ☐ 복합찬기 사용의 필요성을 느끼지 못하고 있음
- ☐ 다른 사람들이 휘저어 먹을 수 있어 위생적이지 못하다고 생각함
- ☐ 찬기로 인해 식탁이 좁아져서 식사시 불편을 느낌
- ☐ 디자인이나 형태가 제공되는 식단과 어울리지 않아 심미성이 떨어짐
- ☐ 풍족한 반찬에 대한 기대를 만족시킬 수 없어 불만스러움

6. 공동찬통 및 소형·복합 찬기 사용이 음식물쓰레기 감소에 기여한다고 생각하십니까?

- ☐ 매우 그렇다 ☐ 그렇다
- ☐ 보통
- ☐ 그렇지 않다 ☐ 매우 그렇지 않다 ☐ 모름

7. 공동찬통 및 소형·복합 찬기 사용이 남은 음식 재사용 금지에 기여한다고 생각하십니까?

- ☐ 매우 그렇다 ☐ 그렇다
- ☐ 보통
- ☐ 그렇지 않다 ☐ 매우 그렇지 않다 ☐ 모름

8. 공동찬통 및 소형·복합 찬기 사용이 간소한 상차림 음식문화 전파에 기여한다고 생각하십니까?

- ☐ 매우 그렇다 ☐ 그렇다
- ☐ 보통
- ☐ 그렇지 않다 ☐ 매우 그렇지 않다 ☐ 모름

9. 음식점의 공동찬통 및 소형 복합 찬기 사용을 확대시킬 수 있는 가장 좋은 방법
이 무엇이라고 생각하십니까?(중복응답 가능)

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> 영업주 및 종사자의 인식 개선 | <input type="checkbox"/> 소비자의 인식 개선 |
| <input type="checkbox"/> 소형·복합 찬기 품질 개선 | <input type="checkbox"/> 소형·복합 찬기 종류의 다양화 |
| <input type="checkbox"/> 소형·복합 찬기 가격의 저렴화 | <input type="checkbox"/> 소형·복합 찬기 사용의 편리성 |
| <input type="checkbox"/> 정부의 영업주 대상 홍보 확대 | <input type="checkbox"/> 정부의 소비자 대상 홍보 확대 |
| <input type="checkbox"/> 기타() | |

10. 정부의 공동찬통 및 소형·복합 찬기 지원사업에 관한 질문입니다. 각 해당 칸에
√표 해주십시오.

문 항	매우 그렇다	그렇다	보통	그렇지 않다	매우 그렇지 않다
정부는 앞으로 친기지를 지속할 필요성이 있음					
성공적인 친환경 음식문화 조성을 위해 소형친기 지원을 더욱 활성화할 필요성이 있음					
성공적인 친환경 음식문화 조성을 위해 복합친기 지원을 더욱 활성화할 필요성이 있음					
성공적인 친환경 음식문화 조성을 위해 공동친통 지원을 더욱 활성화할 필요성이 있음					

11. 정부의 공동채통 및 소형·복합 찬기 무상보급을 어떻게 생각하십니까?

- ☐ 매우 긍정적 ☐ 긍정적
- ☐ 보통
- ☐ 부정적 ☐ 매우 부정적 ☐ 모름

12. 현재 공동찬통 및 소형·복합 찬기 보급은 국고 또는 기금에서 일부 지원되고 있습니다. 향후 국고지원 없이 영업주의 본인부담제가 도입된다면 소형·복합 찬기의 보급에 어떤 영향을 미친다고 생각하십니까?

- ☐ 본인부담이라도 활발히 보급될 것임
☐ 보급정도는 국고지원 또는 본인부담과 상관없음
☐ 본인부담비용이 적다면 보급정도와 상관없음
☐ 본인부담이라면 보급이 지금 보다 어려워질 것임
☐ 본인부담이라면 보급이 안될 것임
☐ 기타()

공동찬통 및 소형·복합 찬기 이용태도

13. 공동찬통 및 소형·복합 찬기에 대한 영업주 본인부담제가 도입되어 음식 값에 영향을 미친다면 소비자로서 어느 정도까지 추가비용을 부담하시겠습니까?

소형·복합 찬기를 사용하지 않는 타 음식점 보다 소형·복합 찬기를 사용하는 음식점의 음식 값이 다소 비쌀 수 있으나, 남은 음식을 재사용하지 않기 때문에 위생적이고 간소한 상차림으로 음식쓰레기를 줄일 수 있어서 친환경 음식점 운영이 가능하게 됩니다.

보가: 1만원 짜리 한정식의 경우 1%=100원, 5%= 500원, 10%는 1000원의 추가비용에 해당됨.

- ☐ 0% ☐ 1% 미만 ☐ 1~5% 미만 ☐ 5~10% 미만 ☐ 10% 이상
☐ 기타()%

14. 음식점의 공동찬통 및 소형·복합 찬기 사용에 따른 구입비를 누가 부담해야 한다고 생각하십니까?

- ☐ 정부 ☐ 영업주 ☐ 소비자 ☐ 모두 고르게 분담

15. 어떤 종류의 찬기를 지원하는 것이 음식문화 개선사업의 목적 달성에 효과적이라고 생각하십니까?

- ☐ 소형찬기 ☐ 복합찬기
☐ 공동찬통 ☐ 소형·복합 찬기 및 공동찬통 모두
☐ 기타 ()

223

파리

찬기 용어 정의

- ☐ 중앙정부와 지자체에서는 소형찬기, 복합찬기, 개별찬기, 공동찬통 등 찬기종류에 대한 용어가 혼재되어 사용되고 있어, 명확한 용어 정의가 필요한 실정입니다.

17. 찬기용어를 아래와 같이 정의하는 것이 타당하다고 생각하십니까?

- ☐ 현재 주로 사용되는 찬기용어들을 형태와 기능에 따라 구분하여 아래와 같이 정의하였습니다.
- 소형찬기 : 찬을 한 가지씩 담을 수 있는 1인용 작은 반찬접시
 - 복합찬기 : 1인 또는 여러 사람을 위해 여러 가지 찬을 담을 수 있는 큰 반찬접시
 - 공동찬통 : 여러 사람을 위해 1가지 또는 여러 가지 반찬을 담을 수 있고 개개인이 개인접시로 덜어 먹을 수 있도록 만든 큰 반찬통

☐ 예

☐ 아니요(의견: _____)

일반사항

◎ 귀하의 성별은?

☐ 남성

☐ 여성

◎ 귀하의 나이는?

☐ ① 10대

☐ ② 20대

☐ ③ 30대

☐ ④ 40대

☐ ⑤ 50대

☐ ⑥ 60대 이상

◎ 귀하의 학력은?

☐ ① 고졸

☐ ② 대졸

☐ ③ 대학원 이상

◎ 귀하의 직업은?

☐ 회사원

☐ 주부

😊 설문에 성실히 응답해 주셔서 대단히 감사합니다 😊

부록 5. 기타 찬기 시안 및 제작 지침서

참고사진	찬기종류	복합찬기		
	제품명	복합원형1		
	재질	스테인리스	도자기	합성수지
	규격	<ul style="list-style-type: none"> - 원형 - 지름 20~24cm × 높이 2~3cm - 3구 		

참고사진	찬기종류	공동찬통			
 	제품명	공동원형1			
	재질	스테인리스	도자기	합성수지	옹기
	규격	<ul style="list-style-type: none"> - 원형 - 지름 12~15cm × 높이 13cm 			

참고사진	찬기종류	공동찬통			
 	제품명	찬합형1			
	재질	스테인리스	도자기	합성수지	
	규격	<ul style="list-style-type: none"> - 원형 - 지름 12~15cm × 높이 13cm - 3~4찬 			

주 의

1. 이 보고서는 보건복지부에서 주관한 정책과제 연구보고서입니다.
2. 이 보고서 내용을 발표할 때에는 반드시 보건복지부에서 시행한 정책과제의 연구결과임을 밝혀야 합니다.
3. 기밀유지에 필요한 대외적으로 발표 또는 공개하여서는 안됩니다.