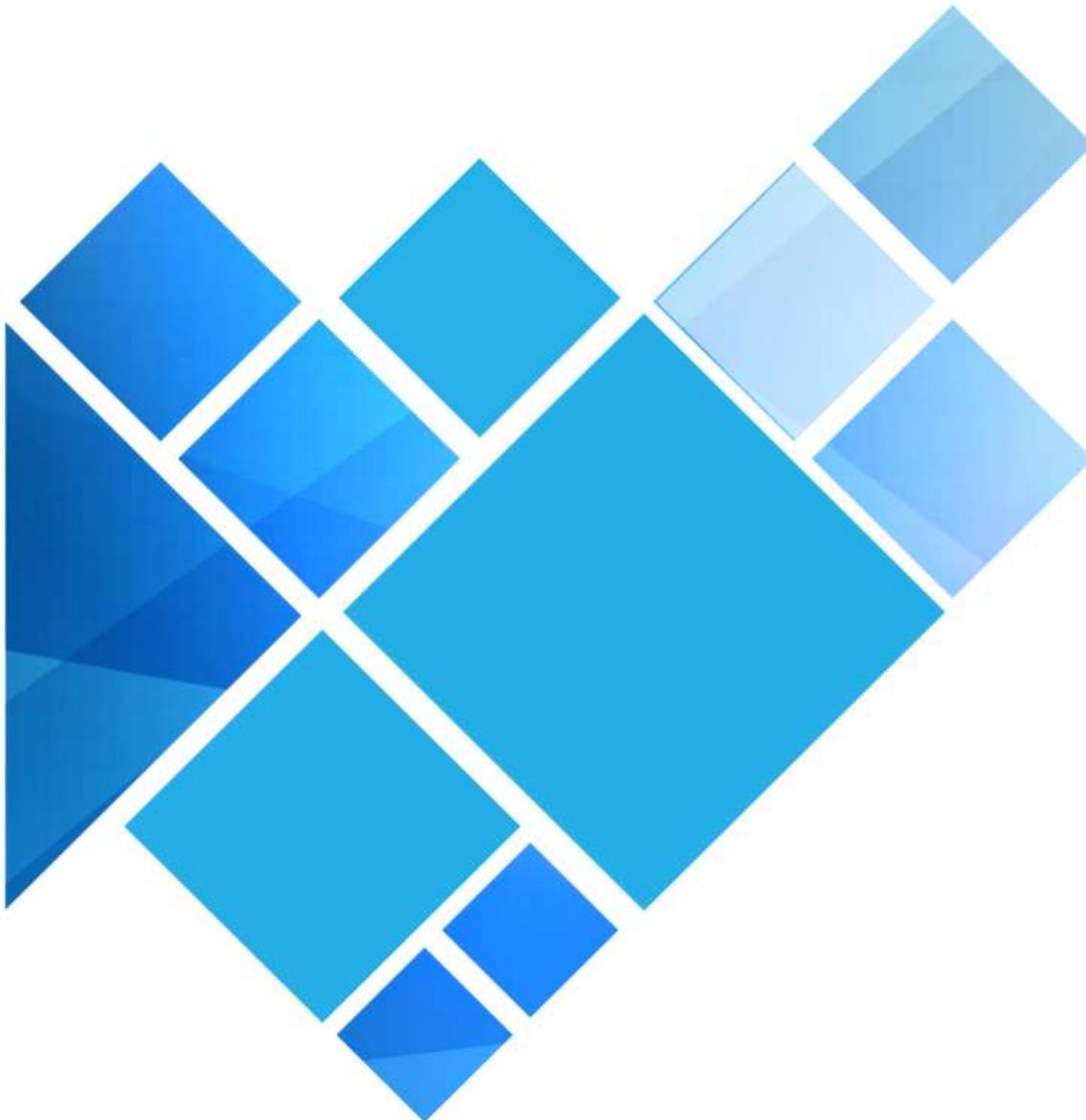


발간등록번호
11-1543000-004294-10



2022 한식산업 실태조사 결과 보고서



2022
한식산업 실태조사
(한식 음식점업 부문)
결과 보고서



농림축산식품부



일러두기

1. 「2022년 한식산업 실태조사(한식 음식점업 부문)」결과에 수록된 통계수치는 한식 음식점업(317,225개)을 기준으로 1,500개 표본조사 결과를 모수 추정한 결과임
2. 전국사업체조사의 명부를 활용한 조사이며, 사업체 단위로 진행되었음
3. 모집단 추정을 위한 가중치는 설계변수 업종×종사자 규모로 산출하였으며, 모수 추정 결과는 각 항목의 구성비 및 평균 분석에 유용하나 절대 규모로 활용하기에는 다소 제약을 갖고 있음
4. 통계표의 모든 수치는 반올림된 것으로, 세부 항목의 합이 전체 합계와 일치하지 않을 수 있음
5. 통계보고서에 사용된 부호 중 '-'는 '해당없음'을, '0.0'은 '단위미만'을 나타냄
6. 복수응답의 경우, 응답 수를 기준으로 비율 계산하였으며, 순위응답의 경우 각 순위별 가중치를 적용하여 계산하였음 (1순위×2배, 2순위×1배)
7. 상대표준오차가 30%를 초과할 경우 자료 활용 시 유의하여야 함
8. 본 보고서는 한식진흥원(kfpi.hansik.or.kr)에 게재하고 있음
9. 본 보고서 내용과 관련된 질의사항은 농림축산식품부 식품외식산업과 (044-201-2170) 또는 한식진흥원 한식연구팀(02-6320-8464)으로 문의 바람

목 차

제1장 조사개요	1
1. 조사개요	3
1.1. 조사 배경 및 목적	3
1.2. 조사 연혁	3
1.3. 법적 근거	3
1.4. 조사주기, 기준시점, 조사기간	4
1.5. 조사대상	4
1.6. 조사 항목	4
1.7. 자료수집 방법	6
1.8. 조사체계	6
1.9. 공표주기, 공표시점, 공표방법	6
2. 주요 용어 해설	6
2.1. 한식 음식점업 정의 및 분류	6
2.2. 조사표 문항 해설	7
제2장 표본설계	9
1. 모집단 정의	11
1.1. 목표모집단 및 조사모집단	11
1.2. 표본추출틀	11
2. 모집단 분포	11
3. 표본설계	14
3.1. 표본설계 개요	14
3.2. 표본 배분방법	14

3.3. 표본 추출	16
4. 자료처리	16
4.1. 회수 현황	16
4.2. 항목 간 논리 점검	17
4.3. 이상치 파악 및 처리	17
4.4. 무응답 처리	17
5. 가중치 및 추정식	18
5.1. 가중치	18
5.2. 추정식	19
6. 응답 업체 현황표	21
제3장. 조사결과	23
1. 사업장 정보	25
1.1. 대표자 성별	25
1.2. 업종	26
1.3. 제공 메뉴 개수	27
1.4. 주방 면적	28
2. 창업 관련	30
2.1. 한식음식점업 창업 이유	30
2.2. 창업 소요 기간	32
2.3. 창업 자금	33
2.4. 창업 준비 애로사항	35
2.5. 창업 이전 상태	37
3. 사업장 영업 현황	43
3.1. 조리 전문 인력	43
3.2. 레시피 관리	49

3.3. 밑반찬 현황	56
3.4. 전통한식 유사성	62
3.5. 계절 메뉴	63
3.6. 재방문 비율	65
3.7. 전문 교육 수요	66
3.8. 식사도구 제공	68
4. 식재료 관련	70
4.1. 육류	70
4.2. 수산물류	73
4.3. 채소류	76
4.4. 장류	79
4.5. 곡류	82
4.6. 가공식품류	85
4.7. 외국산 식재료 구매 이유	88
5. 사업장 지원 관련	90
5.1. 매출/수익성 제고 전략	90
5.2. 외국인 유치 정부 지원 분야	92
5.3. 국산 식재료 지원 방안	94
5.4. 한식당 활성화 방안	96
5.5. 판매유형 변화	98
제4장. 부록	105
1. 조사표	107
2. 상대표준오차	115
3. 통계표	119
4. 한식산업 분류체계(잠정)	218

표 목 차

[표 1-1] 조사대상 - 한국표준산업분류	4
[표 1-2] 조사 세부 내용	4
[표 1-3] 한식 음식점업 세세분류 정의	6
[표 2-1] 한식음식점업 모집단 분포	11
[표 2-2] 업종×종사자규모별 층에 대한 역수별 표본의 할당 결과	15
[표 2-3] 표본배분 결과	16
[표 2-4] 회수 표본 분포	16
[표 2-5] 응답자 특성	21
[표 3-1] 대표자 성별	25
[표 3-2] 업종	26
[표 3-3] 제공 메뉴 개수	27
[표 3-4] 주방 면적	28
[표 3-5] 전체 면적 중 주방 비율	29
[표 3-6] 한식음식점업 창업 이유 (계속)	31
[표 3-7] 창업 소요 기간	32
[표 3-8] 창업 자금	33
[표 3-9] 창업 자금 조달처	34
[표 3-10] 창업 준비 애로사항 (계속)	36
[표 3-11] 이전 창업 경험	37
[표 3-12] 창업횟수 : 총 창업횟수	38
[표 3-13] 창업횟수 : 한식 음식점업	39
[표 3-14] 창업횟수 : 한식 외 타음식점업	40
[표 3-15] 창업횟수 : 그외 업종	41
[표 3-16] 창업 이전 경제활동 상태	42

[표 3-17] 조리 업무 종사자수	43
[표 3-18] 총 종사자 수 대비 조리 업무 종사자수 비율	44
[표 3-19] 근속연수별 조리 업무 종사자수	45
[표 3-20] 조리 인력 전문성 : 보유여부	46
[표 3-21] 조리 인력 전문성 : 고등교육 이수	47
[표 3-22] 조리 인력 전문성 : 자격증 보유	48
[표 3-23] 레시피 획득 방법	49
[표 3-24] 레시피 직접 개발 활용요소 (계속)	51
[표 3-25] 레시피 직접 개발 애로사항	52
[표 3-26] 레시피 관리방법	53
[표 3-27] 레시피 지속 개발 여부	54
[표 3-28] 레시피 지속 개발 목적	55
[표 3-29] 밑반찬 현황 : 최대 준비 개수	56
[표 3-30] 밑반찬 현황 : 제공 방식	57
[표 3-31] 밑반찬 현황 : 제공 형태	58
[표 3-32] 밑반찬 현황 : 최대 제공 종류 (계속)	60
[표 3-33] 밑반찬 현황 : 제공 개수 적정성	61
[표 3-34] 전통한식 유사성	62
[표 3-35] 계절 메뉴 판매 여부	63
[표 3-36] 계절 메뉴 판매 시기	64
[표 3-37] 재방문 비율	65
[표 3-38] 전문 교육 수요	66
[표 3-39] 전문 교육 필요분야	67
[표 3-40] 식사도구 : 수저 제공방식	68
[표 3-41] 식사도구 : 덜어먹는 도구 제공방식	69
[표 3-42] 육류 : 취급 및 국산비중	70
[표 3-43] 육류 : 구입처	71
[표 3-44] 육류 : 구입주기	72

[표 3-45] 수산물류 : 취급 및 국산비중	73
[표 3-46] 수산물류 : 구입처	74
[표 3-47] 수산물류 : 구입주기	75
[표 3-48] 채소류 : 취급 및 국산비중	76
[표 3-49] 채소류 : 구입처	77
[표 3-50] 채소류 : 구입주기	78
[표 3-51] 장류 : 취급 및 국산비중	79
[표 3-52] 장류 : 구입처	80
[표 3-53] 장류 : 구입주기	81
[표 3-54] 곡류 : 취급 및 국산비중	82
[표 3-55] 곡류 : 구입처	83
[표 3-56] 곡류 : 구입주기	84
[표 3-57] 가공식품류 : 취급 및 국산비중	85
[표 3-58] 가공식품류 : 구입처	86
[표 3-59] 가공식품류 : 구입주기	87
[표 3-60] 외국산 식재료 구매 이유 (계속)	89
[표 3-61] 매출/수익성 제고 전략 (계속)	91
[표 3-62] 외국인 유치 정부 지원 분야 (계속)	93
[표 3-63] 국산 식재료 지원 방안 (계속)	95
[표 3-64] 한식당 활성화 방안 (계속)	97
[표 3-65] 판매유형 변화 - 배달 : 현재	98
[표 3-66] 판매유형 변화 - 배달 : 향후	99
[표 3-67] 판매유형 변화 - 테이크아웃 : 현재	100
[표 3-68] 판매유형 변화 - 테이크아웃 : 향후	101
[표 3-69] 판매유형 변화 - RMR : 현재	102
[표 3-70] 판매유형 변화 - RMR : 향후	103
[표 4-1] (주요지표통계량) 전체 면적 중 주방 비율	115

[표 4-2] (주요지표통계량) 조리인력 종사자 수	116
[표 4-3] (주요지표통계량) 밑반찬 최대준비 개수	117
[표 4-4] (주요지표통계량) 재방문 비율	118
[표 4-5] 대표자 성별	119
[표 4-6] 업종	120
[표 4-7] 제공 메뉴 개수	121
[표 4-8] 주방 면적	122
[표 4-9] 전체 면적 중 주방 비율	123
[표 4-10] 한식음식점업 창업 이유(1순위) (계속)	124
[표 4-11] 한식음식점업 창업 이유(1+2순위) (계속)	126
[표 4-12] 창업 소요 기간	128
[표 4-13] 창업 자금	129
[표 4-14] 창업 자금 조달처	130
[표 4-15] 창업 준비 애로사항 (계속)	131
[표 4-16] 창업 준비 애로사항 (계속)	133
[표 4-17] 이전 창업 경험	135
[표 4-18] 창업횟수 : 총 창업횟수	136
[표 4-19] 창업횟수 : 한식 음식점업	137
[표 4-20] 창업횟수 : 한식 외 타음식점업	138
[표 4-21] 창업횟수 : 그외 업종	139
[표 4-22] 창업 이전 경제활동 상태	140
[표 4-23] 조리 업무 종사자수	141
[표 4-24] 총 종사자 수 대비 조리 업무 종사자수 비율	142
[표 4-25] 근속연수별 조리 업무 종사자수	143
[표 4-26] 조리 인력 전문성 : 보유여부	144
[표 4-27] 조리 인력 전문성 : 고등교육 이수	145
[표 4-28] 조리 인력 전문성 : 자격증 보유	146
[표 4-29] 레시피 획득 방법	147

[표 4-30] 레시피 직접 개발 활용요소 (계속)	148
[표 4-30] 레시피 직접 개발 활용요소	149
[표 4-32] 레시피 직접 개발 애로사항	150
[표 4-33] 레시피 관리방법	151
[표 4-34] 레시피 지속 개발 여부	152
[표 4-35] 레시피 지속 개발 목적	153
[표 4-36] 밀반찬 현황 : 최대 준비 개수	154
[표 4-37] 밀반찬 현황 : 제공 방식	155
[표 4-38] 밀반찬 현황 : 제공 형태	156
[표 4-39] 밀반찬 현황 : 최대 제공 종류 (계속)	157
[표 4-40] 밀반찬 현황 : 제공 개수 적정성 (계속)	159
[표 4-41] 전통한식 유사성 (계속)	161
[표 4-42] 계절 메뉴 판매 여부	163
[표 4-43] 계절 메뉴 판매 시기	164
[표 4-44] 재방문 비율	165
[표 4-45] 전문 교육 수요(계속)	166
[표 4-46] 전문 교육 필요분야	168
[표 4-47] 식사도구 : 수저 제공방식	169
[표 4-48] 식사도구 : 덜어먹는 도구 제공방식	170
[표 4-49] 육류 : 취급 및 국산비중	171
[표 4-50] 육류 : 구입처	172
[표 4-51] 육류 : 구입주기	173
[표 4-52] 수산물류 : 취급 및 국산비중	174
[표 4-53] 수산물류 : 구입처	175
[표 4-54] 수산물류 : 구입주기	176
[표 4-55] 채소류 : 취급 및 국산비중	177
[표 4-56] 채소류 : 구입처	178
[표 4-57] 채소류 : 구입주기	179

[표 4-58] 장류 : 취급 및 국산비중	180
[표 4-59] 장류 : 구입처	181
[표 4-60] 장류 : 구입주기	182
[표 4-61] 곡류 : 취급 및 국산비중	183
[표 4-62] 곡류 : 구입처	184
[표 4-63] 곡류 : 구입주기	185
[표 4-64] 가공식품류 : 취급 및 국산비중	186
[표 4-65] 가공식품류 : 구입처	187
[표 4-66] 가공식품류 : 구입주기	188
[표 4-67] 외국산 식재료 구매 이유(1순위) (계속)	189
[표 4-68] 외국산 식재료 구매 이유(1+2순위)	191
[표 4-69] 매출/수익성 제고 전략(1순위) (계속)	193
[표 4-70] 매출/수익성 제고 전략(1+2순위) (계속)	195
[표 4-71] 외국인 유치 정부 지원 분야(1순위) (계속)	197
[표 4-72] 외국인 유치 정부 지원 분야(1+2순위)	199
[표 4-73] 국산 식재료 지원 방안(1순위) (계속)	201
[표 4-74] 국산 식재료 지원 방안(1+2순위)	203
[표 4-75] 한식당 활성화 방안(1순위) (계속)	205
[표 4-76] 한식당 활성화 방안(1+2순위)	207
[표 4-77] 판매유형 변화 - 배달 : 현재	209
[표 4-78] 판매유형 변화 - 배달 : 향후 (계속)	210
[표 4-79] 판매유형 변화 - 테이크아웃 : 현재	212
[표 4-80] 판매유형 변화 - 테이크아웃 : 향후 (계속)	213
[표 4-81] 판매유형 변화 - RMR : 현재	215
[표 4-82] 판매유형 변화 - RMR : 향후	216

그림 목 차

[그림 3-1] 대표자 성별	25
[그림 3-2] 업종	26
[그림 3-3] 제공 메뉴 개수	27
[그림 3-4] 주방 면적	28
[그림 3-5] 전체 면적 중 주방 비율	29
[그림 3-6] 한식음식점업 창업 이유	30
[그림 3-7] 창업 소요 기간	32
[그림 3-8] 창업 자금	33
[그림 3-9] 창업 자금 조달처	34
[그림 3-10] 창업 준비 애로사항	35
[그림 3-11] 이전 창업 경험	37
[그림 3-12] 창업횟수 : 총 창업횟수	38
[그림 3-13] 창업횟수 : 한식 음식점업	39
[그림 3-14] 창업횟수 : 한식 외 타음식점업	40
[그림 3-15] 창업횟수 : 그외 업종	41
[그림 3-16] 창업 이전 경제활동 상태	42
[그림 3-17] 조리 업무 종사자수	43
[그림 3-18] 총 종사자 수 대비 조리 업무 종사자수 비율	44
[그림 3-19] 근속연수별 조리 업무 종사자수	45
[그림 3-20] 조리 인력 전문성 : 보유여부	46
[그림 3-21] 조리 인력 전문성 : 고등교육 이수	47
[그림 3-22] 조리 인력 전문성 : 자격증 보유	48
[그림 3-23] 레시피 획득 방법	49
[그림 3-24] 레시피 직접 개발 활용요소	50
[그림 3-25] 레시피 직접 개발 애로사항	52

[그림 3-26] 레시피 관리방법	53
[그림 3-27] 레시피 지속 개발 여부	54
[그림 3-28] 레시피 지속 개발 목적	55
[그림 3-29] 밑반찬 현황 : 최대 준비 개수	56
[그림 3-30] 밑반찬 현황 : 제공 방식	57
[그림 3-31] 밑반찬 현황 : 제공 형태	58
[그림 3-32] 밑반찬 현황 : 최대 제공 종류	59
[그림 3-33] 밑반찬 현황 : 제공 개수 적정성	61
[그림 3-34] 전통한식 유사성	62
[그림 3-35] 계절 메뉴 판매 여부	63
[그림 3-36] 계절 메뉴 판매 시기	64
[그림 3-37] 재방문 비율	65
[그림 3-38] 전문 교육 수요	66
[그림 3-39] 전문 교육 필요분야	67
[그림 3-40] 식사도구 : 수저 제공방식	68
[그림 3-41] 식사도구 : 덜어먹는 도구 제공방식	69
[그림 3-42] 육류 : 취급 및 국산비중	70
[그림 3-43] 육류 : 구입처	71
[그림 3-44] 육류 : 구입주기	72
[그림 3-45] 수산물류 : 취급 및 국산비중	73
[그림 3-46] 수산물류 : 구입처	74
[그림 3-47] 수산물류 : 구입주기	75
[그림 3-48] 채소류 : 취급 및 국산비중	76
[그림 3-49] 채소류 : 구입처	77
[그림 3-50] 채소류 : 구입주기	78
[그림 3-51] 장류 : 취급 및 국산비중	79
[그림 3-52] 장류 : 구입처	80
[그림 3-53] 장류 : 구입주기	81

[그림 3-54] 곡류 : 취급 및 국산비중	82
[그림 3-55] 곡류 : 구입처	83
[그림 3-56] 곡류 : 구입주기	84
[그림 3-57] 가공식품류 : 취급 및 국산비중	85
[그림 3-58] 가공식품류 : 구입처	86
[그림 3-59] 가공식품류 : 구입주기	87
[그림 3-60] 외국산 식재료 구매 이유	88
[그림 3-61] 매출/수익성 제고 전략	90
[그림 3-62] 외국인 유치 정부 지원 분야	92
[그림 3-63] 국산 식재료 지원 방안	94
[그림 3-64] 한식당 활성화 방안	96
[그림 3-65] 판매유형 변화 - 배달 : 현재	98
[그림 3-66] 판매유형 변화 - 배달 : 향후	99
[그림 3-67] 판매유형 변화 - 테이크아웃 : 현재	100
[그림 3-68] 판매유형 변화 - 테이크아웃 : 향후	101
[그림 3-69] 판매유형 변화 - RMR : 현재	102
[그림 3-70] 판매유형 변화 - RMR : 향후	103

요약

1. 조사개요

1.1. 조사 배경 및 목적 목적

- 종합적인 한식 산업 육성·발전을 위한 정책 추진을 지원하기 위해서는 산업 규모 등 실태 파악이 요구
- 한식산업 진흥 및 발전과 한식산업 경쟁력 강화 목적의 정책 수립에 필요한 기초자료 제공

1.2. 조사주기, 기준시점, 조사기간

- 조사주기 : 1년
- 기준시점 : 2022년 8월 31일 기준 (일부 항목은 2021년 기준)
- 조사기간 : 2022년 10월 ~ 11월

1.3. 조사대상

- 조사대상 : 제10차 한국표준산업분류 기준 한식 음식점업(156111~156114)에 해당하는 모든 사업체 317,225개 (2019년 기준 전국사업체조사)¹⁾
- 조사규모(표본크기) : 1,500개
- 조사지역 : 전국

1.4. 자료수집 방법

- 조사방법 : 사전컨택 후 현장 방문 조사
- 조사도구 : 구조화되어 있는 종이조사표 사용

1.5. 조사체계



1) 표본설계 시점에서 2020년 전국사업체조사 정보가 제공되지 않아 2019년 기준 자료를 활용

1.6. 조사항목

〈조사 항목〉

구분	세부내용
A. 사업장 정보	사업장명, 대표자 성별, 대표자 연령, 사업장 소재지, 전화번호, 개업일자, 사업자 등록번호, 사업자 유형, 프랜차이즈 현황, 업종, 제공 메뉴 개수, 연 매출액, 월평균 영업비용, 영업한 월, 종사자 지위별 현황, 사업장 신고 면적, 주방 면적, 전체 면적 중 주방 비율
B. 창업 관련	한식음식점업 창업 이유, 현재 운영중인 한식음식점업 개업까지 소요된 기간, 현재 운영중인 한식음식점업 창업까지 소요된 자금, 창업 자금 마련 방법, 창업준비 과정에서 어려웠던 점, 현 사업장 개업 이전 창업 경험
C. 사업장 영업 현황	조리 업무에 투입되는 종사자 현황, 조리 인력 전문성, 고등교육 이수 인력 및 자격증 보유 여부 인력, 주요 메뉴 요리법 획득 방법, 레시피 직접 개발 시 활용 요소, 레시피 자체 개발 시 가장 어려웠던 점, 주요 메뉴 요리법 관리 방법, 요리법 지속적으로 개발/연구 유무 및 그 목적, 밑반찬 제공 현황, (최대 준비 개수, 제공 방식, 제공 형태, 제공 종류), 제공하는 밑반찬 수의 적정성, 제공하는 메뉴와 전통한식과의 유사성, 계절메뉴 판매 유무 및 판매 시기, 방문 고객의 재방문 비율, 전문 교육의 필요성 및 해당 분야, 수저 및 덜어먹는 도구 제공 여부
D. 식재료 관련	식재료 원산지 현황(식재료 품목별 취급 여부 및 국산 비중) 외국산 식재료 구매 이유, 사용하는 식재료 구매처, 식재료 구입 주기
E. 사업장 지원 관련	매출 및 수익성 높이기 위한 전략, 외국인 고객 유치를 위해 필요한 정부 지원, 국산 식재료 사용 지원을 위해 가장 효과적일 것 같은 방안, 한식당 활성화를 위한 정부 지원 분야, 향후 한식당 판매 유형 변화

2. 주요결과

2.1. 사업장 정보

- 한식 음식점업의 대표자 성별은 여성이 60.2%로 남성(39.8%)에 비해 많음
- 업종은 한식 일반 음식점업(60.0%)이 가장 많고, 다음으로 한식 육류요리 전문점(23.2%), 한식 해산물요리 전문점(9.6%), 한식 면요리 전문점(7.1%)의 순임
- 제공 메뉴 개수는 평균 8.8개로 나타났음

2.2. 창업 관련

- 한식음식점업 창업 이유로는 다른 업종 대비 운영 및 관리가 쉬울 것 같아서(21.1%)가 가장 높고, 다음으로 한식 산업의 시장 전망이 좋다고 생각되어서(20.3%), 관련 경험이 있어서(15.2%) 등의 순임
- 창업 소요 기간은 평균 6.9개월, 창업 자금은 평균 1억 436만 원으로 나타났음
- 창업 준비 애로사항으로 상권 및 경쟁업체 분석이 37.2%로 가장 높고, 다음으로 메뉴 아이템의 선정(23.0%), 메뉴 원가 및 비용 분석(14.2%), 창업을 위한 자금 확보·유통(12.4%) 등의 순으로 나타남

2.3. 사업장 영업 현황

- 조리 업무 종사자수는 평균 1.5명으로 나타났음
- 조리 인력 전문성 보유여부는 전문인력 없음이 68.1%로 과반수 이상을 차지함
- 레시피 획득 방법은 직접 개발(81.4%)이 대부분으로 나타남
- 레시피 직접 개발 활용요소는 집안의 고유한 레시피(51.8%)가 가장 높고, 다음으로 아무 자료도 참고하지 않음(15.9%), 음식 조리 영상(10.5%) 등의 순으로 나타남
- 레시피 관리방법은 구전 형태로 관리가 71.4%로 대부분을 차지함
- 밑반찬 최대 준비 개수는 평균 5.7개로 나타났음
- 밑반찬 중 최대 제공 종류는 김치류(19.1%)가 가장 높고, 다음으로 소스류(13.3%), 절임류(12.8%), 채소류(12.4%), 나물류(11.4%) 등의 순임
- 재방문 비율은 평균 59.4%로 나타났음

2.4. 식재료 관련

- 주요 품목별 식재료 취급 여부에 대해 살펴보면, 채소류가 99.9%로 가장 높았고, 장류 99.6%, 곡류 99.5%, 가공식품류 87.3%, 육류 80.1%, 수산물류 60.4% 순
- 품목별 취급 여부 및 국산 비중은 아래 표와 같음

[표 7] 세부 품목별 식재료 취급여부 및 국산비중

(Base: 전체 | 단위: 취급%, 국산비중%)

구분	취급여부					국산비중				
	전체	업종				전체	업종			
		한식 일반 음식점	한식 면요리 전문점	한식 육류요리 전문점	한식 해산물 요리 전문점		한식 일반 음식점	한식 면요리 전문점	한식 육류요리 전문점	한식 해산물 요리 전문점
사례수	317,225	190,476	22,669	74,536	29,544	317,225	190,476	22,669	74,536	29,544
육류	80.1	83.8	66.0	100.0	16.1	67.7	66.8	59.0	72.6	46.7
수산물류	60.4	63.6	80.2	30.5	100.0	59.9	57.3	66.2	47.6	74.3
채소류	99.9	100	100	100	99.3	93.8	93.7	94.3	94.0	94.2
장류	99.6	99.9	98.9	99.5	97.9	88.3	88.0	77.8	90.5	92.2
곡류	99.5	99.5	98.2	100	99.3	69.8	71.4	67.2	67.8	66.2
가공식품류	87.3	86.7	87.3	88.7	87.2	63.7	65.6	63.6	60.7	58.9

2.5. 사업장 지원 관련

- 매출/수익성 제고 전략은 합리적인 가격대 제시(25.8%)가 가장 높고, 다음으로 원료 차별화 등 프리미엄 전략(17.7%), 차별화된 신메뉴 개발(16.4%), 배달서비스 연계 활성화(14.9%) 등의 순으로 나타남
- 외국인 유치 정부 지원 분야는 외국어 메뉴판 제작 제공(23.6%)이 가장 높고, 다음으로 판촉 홍보 지원(19.8%), 외국인 맞춤 레시피 제공(18.5%) 등의 순임
- 국산 식재료 지원 방안은 국산 식재료 공동구매 지원(27.5%)이 가장 높고, 다음으로 국산 식재료를 활용한 특화 메뉴 개발 지원(24.0%), 국산 식재료 생산 업체와의 매칭·직거래 지원(19.9%), 국산 식재료 소비 촉진 행사 추진(17.8%) 등의 순
- 한식당 활성화 방안은 식재료 수급 및 가격 안정(23.2%)이 가장 높고, 다음으로 전문인력 공급 및 알선 지원(17.2%), 세금 감면 등의 세제 지원(14.8%) 등의 순으로 나타남

01

조사개요

1. 조사개요
2. 주요 용어 해설표

제1장 조사개요

1. 조사개요

1.1. 조사 배경 및 목적

- 「한식진흥법」 제정으로 한식산업의 진흥과 발전을 위한 법적 근거가 마련되었으며, 기존 외식산업 중심의 한식 정책 전환 필요성 확대
- 종합적인 한식 산업 육성·발전을 위한 정책 추진을 지원하기 위해서는 산업 규모 등 실태 파악이 요구됨
- 한식산업 진흥 및 발전과 한식산업 경쟁력 강화 목적의 정책 수립에 필요한 기초 자료 제공

1.2. 조사 연혁

- 2021년 : 국내 한식당 운영현황 조사(시범조사, 표본 1,000개)
- 2022년 : 한식산업 실태조사 국가승인통계 지정 및 조사 진행 (표본 1,500개)
 - 단, 한식산업 분류체계 검토 등을 위해 2022년 조사는 한식 음식점업만을 대상으로 함

1.3. 법적 근거

- 한식진흥법 제5조(한식 및 한식산업에 대한 실태조사)

- ① 농림축산식품부장관은 한식 진흥 계획이나 시책을 효율적으로 수립·시행하기 위하여 한식 및 한식산업에 대한 실태를 조사하고, 그 결과를 계획과 시책에 반영하여야 한다.
- ② 농림축산식품부장관은 제1항에 따른 실태조사를 위하여 필요하면 관계중앙행정기관의 장, 지방자치단체의 장, 「공공기관의 운영에 관한 법률」제4조에 따른 공공기관의 장, 관련 기업·연구기관 및 단체의 장, 한식사업자 등에게 자료의 제공을 요청할 수 있다. 이 경우 요청을 받은 관계 중앙행정기관의 장 등은 특별한 사정이 없으면 자료를 제공하여야 한다.
- ③ 제1항에 따른 실태조사의 내용과 범위, 그 밖에 필요한 사항은 농림축산식품부령으로 정한다.

1.4. 조사주기, 기준시점, 조사기간

- 조사주기 : 1년
- 기준시점 : 2022년 8월 31일 기준 (일부 항목은 2021년 기준)
- 조사기간 : 2022년 10월 ~ 11월

1.5. 조사대상

- 조사대상 : 제10차 한국표준산업분류 기준 한식 음식점업(156111~156114)에 해당하는 모든 사업체 317,225개 (2019년 기준 전국사업체조사)²⁾

[표 1-1] 조사대상 - 한국표준산업분류

중분류		소분류		세분류		세세분류	
56	음식점 및 주점업	561	음식점업	5611	한식 음식점업	56111	한식 일반 음식점
						56112	한식 면요리 전문점
						56113	한식 육류요리 전문점
						56114	한식 해산물요리 전문점

- 조사단위 : 사업체
- 조사규모(표본크기) : 1,500개
- 조사지역 : 전국

1.6. 조사 항목

- 사업장 정보, 사업주 현황, 매출액 및 영업비용, 고용현황 및 인력관리, 창업 관련 현황, 사업장 영업 현황, 식재료 사용 현황, 사업장 지원 관련 현황 등을 포함함

[표 1-2] 조사 세부 내용

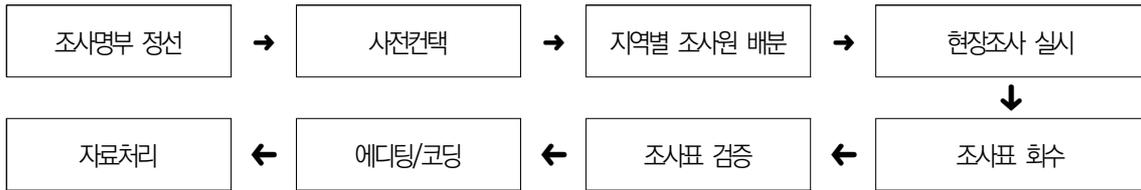
구분	세부내용
A. 사업장 정보	A1. 사업장명 A2. 대표자 성별 A3. 대표자 연령 A4. 사업장 소재지 A5. 전화번호

2) 표본설계 시점에서 2020년 전국사업체조사 정보가 제공되지 않아 2019년 기준 자료를 활용

구분	세부내용
	A6. 개업일자 A7. 사업자 등록번호 A8. 사업자 유형 A9. 프랜차이즈 현황 A10. 업종 A11. 제공 메뉴 개수 A12. 연 매출액 A13. 월평균 영업비용 A13-1. 영업한 월 A14. 종사자 지위별 현황 A15. 사업장 신고 면적 A16. 주방 면적 A16-1. 전체 면적 중 주방 비율
B. 창업 관련	B1. 한식음식점업 창업 이유 B2. 현재 운영중인 한식음식점업 개업까지 소요된 기간 B3. 현재 운영중인 한식음식점업 창업까지 소요된 자금 B3-1. 창업 자금 마련 방법 B4. 창업준비 과정에서 어려웠던 점 B5. 현 사업장 개업 이전 창업 경험
C. 사업장 영업 현황	C1. 조리 업무에 투입되는 종사자 현황 C1-1. 조리 인력 전문성 - 고등교육 이수 인력 및 자격증 보유 여부 인력 C2. 주요 메뉴 요리법 획득 방법 C2-1. 레시피 직접 개발 시, 활용 요소 C2-2. 레시피 자체 개발 시, 가장 어려웠던 점 C3. 주요 메뉴 요리법 관리 방법 C4. 요리법 지속적으로 개발/연구 유무 및 그 목적 C5. 밑반찬 제공 현황 - 최대 준비 개수, 제공 방식, 제공 형태, 제공 종류 C6. 제공하는 밑반찬 수의 적정성 C7. 제공하는 메뉴와 전통한식과의 유사성 C8. 계절메뉴 판매 유무 및 판매 시기 C9. 방문 고객의 재방문 비율 C10. 전문 교육의 필요성 및 해당 분야 C11. 수저 및 덜어먹는 도구 제공 여부
D. 식재료 관련	D1. 식재료 원산지 현황 - 식재료 품목별 취급 여부 및 국산 비중 D1-1. 외국산 식재료 구매 이유 D2. 사용하는 식재료 구매처 D3. 식재료 구입 주기
E. 사업장 지원 관련	E1. 매출 및 수익성 높이기 위한 전략 E2. 외국인 고객 유치를 위해 필요한 정부 지원 E3. 국산 식재료 사용 지원을 위해 가장 효과적인 것 같은 방안 E4. 한식당 활성화를 위한 정부 지원 분야 E5. 향후 한식당 판매 유형 변화

1.7. 자료수집 방법

- 사전컨택 후 현장 방문 조사
- 조사업무 흐름도



1.8. 조사체계



1.9. 공표주기, 공표시점, 공표방법

- 공표주기 : 1년
- 공표시점 : 조사기준년도 익년 2월
- 공표방법 : 보고서 발간 및 인터넷 게재 등

2. 주요 용어 해설

2.1. 한식 음식점업 정의 및 분류

- 한식 요리법에 따라 조리한 각종 일반 음식류를 제공하는 산업활동
- 하위 분류로 한식 일반 음식점업, 한식 면요리 전문점, 한식 육류요리 전문점, 한식 해산물 요리 전문점으로 구분됨

[표 1-3] 한식 음식점업 세세분류 정의

세세분류		업종 정의
56111	한식 일반 음식점	백반류, 죽류, 찌개류(국, 탕, 전골), 찜류 등 한식 일반 음식을 제공하는 산업활동. 죽류, 찌개류 및 찜류는 육류 또는 해산물이 주재료가 되는 경우를 포함 <예시> 설렁탕집, 해물탕집, 해장국집, 보쌈집, 일반 한식 전문 뷔페

56112	한식 면요리 전문점	냉면, 칼국수, 국수 등 한식 면요리 음식을 전문적으로 제공하는 산업활동 <예시> 냉면 전문점, 칼국수 전문점 <제외> 간이 음식 형태로 제공되는 면 요리 음식점(56194)
56113	한식 육류요리 전문점	쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 오리고기 등 육류 구이 및 찜 요리를 전문적으로 제공하는 산업활동
56114	한식 해산물요리 전문점	한국식 찜집, 생선 구이점 등 한식 해산물 요리를 제공하는 산업활동 <예시> 한국식 찜집 일식 이외의 해산물 요리 전문점 <제외> 해산물 찜류, 탕류, 죽류 전문점(56111)

2.2. 조사표 문항 해설

- 사업자 유형 : 과세 종류에 따라 개인과 법인으로 구분
 - 개인(일반과세, 간이과세) :
 - 1) 일반과세 - 직전 연도의 재화와 용역의 공급 대가(부가가치세가 포함)가 4천800만 원 이상인 개인 사업자에게 부과하는 과세
 - 2) 간이과세 - 사업규모가 영세한 개인사업자가 부가가치세 납세의무를 간편하게 이용할 수 있도록 한 제도로 직전 연도의 재화와 용역의 공급 대가(부가가치세가 포함)가 4천 800만 원에 미달하는 개인사업자에게 부과하는 과세
 - 법인 : 법인체의 소득에 대해 부과하는 조세
- 운영형태 : 독립운영과 프랜차이즈로 구분되며, 프랜차이즈는 직영과 가맹으로 구분
 - 프랜차이즈(가맹점) : 프랜차이즈 본사로부터 그의 상호 등을 사용할 것을 허락받아 가맹업자가 지정하는 품질기준이나 영업방식에 따라 영업을 하는 사업장
 - 프랜차이즈(본사직영) : 프랜차이즈 회사가 직접 운영하는 사업장
- 월평균 영업비용 : 월평균 영업활동으로 인하여 지출된 비용으로, 매출원가 + 판매비와 관리비 등을 합산한 금액
- 인건비 : 무급 종사자를 제외한 종업원의 급여, 복리후생비, 퇴직급여충당금전입액 등의 비용으로 종업원에게 지급하는 수당, 수수료 포함한 금액
- 임차료 : 사업 목적으로 임차한 건물, 토지, 장비 등의 임차료
- 식재료비 : 농/축/수산물 및 가공품 등 식재료를 구입한 비용

- 종사자 수 : 정규직과 비정규직 종사자의 합으로서 대표자를 포함
- 단기근로 종사자 : 주당 15시간 미만 근로하는 인원
- 무급가족 종사자 : 급여를 받지 않는 가족 종사자
- 상용 종사자 : 1년 이상 고용계약이 설정된 종사자 또는 무기계약인 경우
- 임시직 종사자 : 1개월~1년 미만 계약하여 근로하는 종사자
- 일용직 종사자 : 1개월 미만 계약하여 근로하는 자
- 계절 메뉴 : 특정 계절에 나는 과일이나 채소 따위로 만든 요리의 종류 또는 그 계절에 많이 팔리는 메뉴
- 가공식품 원산지 기준 : 원재료의 원산지 기준으로 분류함. 중국산 고추를 구매하여 국내에서 고춧가루를 제조하는 경우는 수입산으로 함
- 산지 직거래 : 식재료 생산자 또는 생산자 단체와 직접 거래하는 방식을 의미. 생산자 단체는 영농조합법인 등을 말함
- 푸드테크(Food+Technology) : 기존의 음식산업에 IT 등 신기술을 접목한 형태의 기술을 말함.
- 밀키트(Meal Kit) : 손질된 식재료와 소스, 레시피 등을 셋트로 포장 판매하는 방식으로, 가정에서는 조리 후 식사가 가능한 형태
- 레스토랑간편식(Restaurant Meal Replacement) : 식당 음식을 조리해둔 간편식으로, 가정에서는 가열만 해서 식사가 가능한 형태

02

표본설계

1. 모집단 정의
2. 모집단 분포
3. 표본설계
4. 자료처리
5. 가중치 및 추정식
6. 응답 업체 현황표

제2장 표본설계

1. 모집단 정의

1.1. 목표모집단 및 조사모집단

- 목표모집단 : 국내에서 영업 중인 한식 음식점업
- 조사모집단 : 제10차 한국표준산업분류 기준 한식 음식점업(156111- 56114)에 해당하는 사업체

1.2. 표본추출틀

- 표본추출틀 : 2019년 기준 전국사업체조사 내 한식 음식점업
 - MDIS의 명부 서비스를 활용하여 명부를 반출 및 활용

2. 모집단 분포

- 2019년 전국사업체 조사에서 한식 음식점업에 속하는 사업체는 총 317,225개임
 - 세세분류별로 한식 일반 음식점은 190,476개(60.0%), 한식 면요리 전문점은 22,669개 (7.1%), 한식 육류요리 전문점은 74,536(23.5%), 한식 해산물 요리 전문점은 29,544개 (9.3%)임
 - 종사자 규모별로 1인은 66,403개(20.9%), 2인은 97,146개(30.6%), 3~4인은 105,093개 (33.1%), 5~9인은 41,955개(13.2%), 10인 이상은 6,628개(2.1%)임

[표 2-1] 한식음식점업 모집단 분포

(단위: 개)

		합계	1인	2인	3~4인	5~9인	10인 이상
전국	한식 음식점	317,225	66,403	97,146	105,093	41,955	6,628
	한식 일반	190,476	46,114	58,932	60,152	21,802	3,476
	한식 면	22,669	5,530	6,440	7,304	2,988	407
	한식 육류	74,536	10,880	21,694	26,692	12,964	2,306
	한식 해산물	29,544	3,879	10,080	10,945	4,201	439
서울	한식 음식점	47,337	8,075	11,713	16,929	8,818	1,802
	한식 일반	29,225	5,547	7,548	10,178	4,971	981
	한식 면	3,588	748	820	1,294	620	106
	한식 육류	11,109	1,398	2,440	4,189	2,480	602
	한식 해산물	3,415	382	905	1,268	747	113

		합계	1인	2인	3~4인	5~9인	10인 이상
부산	한식 음식점	21,178	4,118	6,732	7,237	2,568	523
	한식 일반	11,880	2,753	3,820	3,811	1,220	276
	한식 면	1,697	415	509	556	190	27
	한식 육류	4,736	624	1,362	1,777	788	185
	한식 해산물	2,865	326	1,041	1,093	370	35
대구	한식 음식점	14,089	3,432	4,481	4,401	1,519	256
	한식 일반	8,521	2,344	2,697	2,522	816	142
	한식 면	1,296	401	370	375	127	23
	한식 육류	3,099	568	932	1,071	454	74
	한식 해산물	1,173	119	482	433	122	17
인천	한식 음식점	14,546	2,960	4,279	4,941	2,026	340
	한식 일반	8,782	1,965	2,544	3,001	1,098	174
	한식 면	998	270	277	323	109	19
	한식 육류	3,172	501	900	1,063	582	126
	한식 해산물	1,594	224	558	554	237	21
광주	한식 음식점	7,934	1,213	2,262	3,022	1,273	164
	한식 일반	4,803	877	1,444	1,769	634	79
	한식 면	327	49	87	132	54	5
	한식 육류	2,106	206	542	832	460	66
	한식 해산물	698	81	189	289	125	14
대전	한식 음식점	9,233	1,822	2,829	3,211	1,205	166
	한식 일반	5,472	1,284	1,692	1,813	596	87
	한식 면	847	177	287	261	102	20
	한식 육류	2,308	302	640	908	416	42
	한식 해산물	606	59	210	229	91	17
울산	한식 음식점	8,215	2,207	2,508	2,593	821	86
	한식 일반	4,534	1,432	1,348	1,320	395	39
	한식 면	589	176	172	178	57	6
	한식 육류	2,194	436	642	795	283	38
	한식 해산물	898	163	346	300	86	3
세종	한식 음식점	1,697	284	475	647	260	31
	한식 일반	1,109	211	317	429	139	13
	한식 면	119	18	36	44	21	0
	한식 육류	379	46	97	132	88	16
	한식 해산물	90	9	25	42	12	2
경기	한식 음식점	65,061	10,207	18,767	23,411	10,870	1,806
	한식 일반	39,887	7,081	11,867	14,085	5,927	927
	한식 면	4,533	752	1,226	1,595	848	112
	한식 육류	15,859	1,894	4,260	5,850	3,200	655
	한식 해산물	4,782	480	1,414	1,881	895	112

		합계	1인	2인	3~4인	5~9인	10인 이상
강원	한식 음식점	16,518	4,573	5,505	4,570	1,648	222
	한식 일반	9,469	3,209	3,130	2,336	695	99
	한식 면	1,484	372	430	463	197	22
	한식 육류	3,804	677	1,317	1,211	520	79
	한식 해산물	1,761	315	628	560	236	22
충북	한식 음식점	12,953	3,202	4,460	3,887	1,253	151
	한식 일반	8,087	2,313	2,786	2,239	662	87
	한식 면	987	251	322	324	83	7
	한식 육류	3,090	543	1,065	1,032	405	45
	한식 해산물	789	95	287	292	103	12
충남	한식 음식점	16,651	3,653	5,507	5,536	1,784	171
	한식 일반	10,481	2,644	3,611	3,235	904	87
	한식 면	1,132	271	359	375	116	11
	한식 육류	3,495	516	1,111	1,241	561	66
	한식 해산물	1,543	222	426	685	203	7
전북	한식 음식점	11,723	2,443	3,805	3,838	1,448	189
	한식 일반	7,422	1,832	2,452	2,252	772	114
	한식 면	722	193	215	212	89	13
	한식 육류	2,523	299	764	979	430	51
	한식 해산물	1,056	119	374	395	157	11
전남	한식 음식점	14,172	3,440	4,652	4,542	1,380	158
	한식 일반	8,847	2,642	2,866	2,553	710	76
	한식 면	472	111	139	155	63	4
	한식 육류	3,075	427	1,024	1,137	420	67
	한식 해산물	1,778	260	623	697	187	11
경북	한식 음식점	22,265	6,733	7,991	5,764	1,587	190
	한식 일반	13,203	4,423	4,719	3,179	776	106
	한식 면	1,582	635	469	374	95	9
	한식 육류	5,340	1,265	1,889	1,551	573	62
	한식 해산물	2,140	410	914	660	143	13
경남	한식 음식점	26,758	6,856	9,284	8,045	2,344	229
	한식 일반	14,838	4,689	4,949	4,069	1,010	121
	한식 면	1,771	565	559	483	150	14
	한식 육류	6,560	1,055	2,301	2,241	878	85
	한식 해산물	3,589	547	1,475	1,252	306	9
제주	한식 음식점	6,895	1,185	1,896	2,519	1,151	144
	한식 일반	3,916	868	1,142	1,361	477	68
	한식 면	525	126	163	160	67	9
	한식 육류	1,687	123	408	683	426	47
	한식 해산물	767	68	183	315	181	20

3. 표본설계

3.1. 표본설계 개요

- 표본추출 방법 : 층화계통 추출
- 층화변수 : 한식음식점업의 세부업종별 종사자 규모별 층화 후 층내에서 권역별 매출액 순으로 정렬 후 계통 추출
 - 업종(4개) : 한식 일반 음식점업, 한식 면요리 전문점, 한식 육류요리 전문점, 한식 해산물 요리 전문점
 - 종사자 규모(4개) : 1~4인, 5~9인, 10~49인, 50인 이상
 - 매출액 규모 : 제공된 조사모집단에 매출액이 구간으로 제시됨, 매출액은 공표에 이용되지 않으나 표본의 크기 및 추출을 위한 내재적 층화변수로 이용

코드	구간 (단위: 백만원)	코드	구간 (단위: 백만원)
1	50 미만	6	5,000~10,000 미만
2	50~100 미만	7	10,000~20,000 미만
3	100~500 미만	8	20,000~30,000 미만
4	500~1,000 미만	9	30,000 이상
5	1,000~5,000 미만		

- 표본크기 : 1,500개
- 표본배분 : 역배분

3.2. 표본 배분방법

- 표본할당식
 - 업종×종사자규모층별 할당하는 방법은 다음식을 이용함

$$n_h = n^* \frac{(N_h S_h)^p}{\sum_h (N_h S_h)^p}, 0 < p \leq 1$$

[표 2-2] 업종×종사자규모별 층에 대한 역수별 표본의 할당 결과

(단위: 개)

업종	종사자 규모	N	mean	std	역수(p)별 표본의 크기 및 상대표준오차							
					p=1		p=0.4		p=0.5		p=0.6	
					n	rse	n	rse	n	rse	n	rse
56111 한식 일반	1~4인	165,198	157.1	201.5	468	5.9	231	8.4	239	8.3	270	7.8
	5~9인	21,802	603.6	694.8	213	7.9	169	8.9	180	8.6	189	8.4
	10~49인	3,407	2,325.4	1,915.5	92	8.6	120	7.5	118	7.6	114	7.7
	50인 이상	69	7,178.3	4,910.5	69	-	69	-	69	-	69	-
56112 한식 면류	1~4인	19,274	140.3	172.8	47	18.0	92	12.8	94	12.7	86	13.3
	5~9인	2,988	533.7	616.6	26	22.7	73	13.6	73	13.5	64	14.4
	10~49인	405	1,880.4	1,322.1	8	25.6	44	10.6	40	11.1	35	11.9
	50인 이상	2	5,500.0	3,535.5	2	-	2	-	2	-	2	-
56113 한식 육류	1~4인	59,266	205.3	221.5	185	7.9	159	8.6	167	8.3	174	8.2
	5~9인	12,964	645.3	842.5	154	10.5	148	10.7	152	10.6	156	10.5
	10~49인	2,270	2,298.1	1,774.0	57	10.3	99	7.7	93	8.0	85	8.3
	50인 이상	36	9,583.3	4,895.3	36	-	36	-	36	-	36	-
56114 한식 해산 물류	1~4인	24,904	220.9	248.3	84	12.0	116	10.4	113	10.5	108	10.7
	5~9인	4,201	695.3	802.6	47	16.8	92	12.0	85	12.5	81	12.8
	10~49인	436	2,225.0	1,420.5	9	21.6	47	9.3	36	10.6	28	12.1
	50인 이상	3	8,000.0	0.0	3	-	3	-	3	-	3	-
합 계		317,225			1,500		1,500		1,500		1,500	

● 표본의 할당 방법

- 표본의 할당시 종사자규모 50인 이상은 전수층으로 처리함
- 전수층의 사업체를 제외한 1,500-110=1,390개 사업체를 업종*종사자규모층에 할당함
- 역수 p=1인 경우 Neyman 할당과 같으며, p=0.5인 경우 제곱근비례할당과 같음
- 역수 p=1인 경우, 부모집단의 크기가 큰 층에 많은 사업체가 할당되며, 상대적으로 부모 집단의 크기가 작은 층에 적은 표본사업체가 할당되어 상대표준오차가 매우 큼
- 역수별 상대표준오차를 비교한 결과 p=0.4, p=0.5에 차이가 없으며, p=0.6은 14%를 초과하는 경우가 있어, 최대상대표준오차를 최소화하는 역수 p=0.5인 경우를 최종 표본의 할당으로 결정함

● 표본배분 결과

[표 2-3] 표본배분 결과

(단위: 개)

목표 표본수	1~4인	5~9인	10~49인	50인 이상	합 계
한식 일반	239	180	118	69	606
한식 면요리	94	73	40	2	209
한식 육류요리	167	152	93	36	448
한식 해산물요리	113	85	36	3	237
합 계	613	490	287	110	1,500

3.3. 표본 추출

● 층별 추출방법

- 업종X종사자규모 층에 사업체를 권역별 매출액 순으로 정렬 후 계통 추출을 실시함

4. 자료처리

4.1. 회수 현황

- 2022년 한식산업 실태조사(한식 음식점업 부문)는 사전에 설계된 총 1,500개 표본의 응답을 목표로 조사를 진행하여 최종적으로 1,500개의 응답을 확보함

[표 2-4] 회수 표본 분포

(단위: 개)

회수 표본수	1~4인	5~9인	10~49인	50인 이상	합 계
한식 일반	195	170	239	12	616
한식 면요리	95	63	30	0	188
한식 육류요리	163	156	119	10	448
한식 해산물요리	119	95	34	0	248
합 계	572	484	422	22	1,500

- 단, 전수층인 50인 이상에서 휴·폐업, 조사거절 등으로 표본을 확보하지 못한 경우가 발생하였음. 해당 층에서 일부 표본을 확보한 경우 해당 층의 모집단 수를 기준으로 가중치를 산출하였고, 층 단위에서 표본을 확보하지 못한 경우는 동일한 업종의 하위 규모 층에 전수층의 사업체 수를 가산하여 가중치를 산출하였음

4.2. 항목 간 논리 점검

- 조사에 참여한 업체들의 응답값에 대해서는 비표본 오차를 제거하기 위해 항목 간 논리 점검을 수행하여 비논리적 문제가 발생하지 않도록 하였으며, 조사항목 간의 내용이 상호 연계되는 경우에는 담당 연구원이 연계되는 항목을 추출하여 수치를 비교하고 이를 통해 잘못 기재되거나 기재되지 않은 사례 등에 대해 검토함
- 비논리적 응답에 대해 문제점이 해소되지 않을 경우 응답 업체에 재차 연락을 취해 오기입 및 미기입에 대해 질의하여 관련 응답을 보완하였으며, 미기입에 대한 응답을 거부할 경우 무응답 처리함

4.3. 이상치 파악 및 처리

- 조사항목 중 매출액, 종사자 등 수치 응답의 경우 이상치를 파악하여 응답자에게 응답 내용의 오류 여부를 확인 후 조치함

이상치 기준(예) : 평균 $\pm 2 \times$ 표준편차의 범위를 벗어나는 값

4.4. 무응답 처리

- 무응답의 종류는 항목 무응답과 단위 무응답으로 구성됨. 항목 무응답은 조사에 응하였으나 일부 문항에 대해 응답을 거부하거나 표기를 하지 않은 경우를 의미하며, 단위 무응답은 표본설계 시 응답해야하는 업체가 응답 거부 등 조사에 참여하지 않은 경우를 의미함

4.4.1. 항목 무응답

- 항목별 무응답을 하지 않는 것을 원칙으로 진행하나, 무응답 조사 응답표 점검 시 조사가 되어야 하는 항목 중 일부가 누락된 경우, 해당 응답자와 재접촉을 통해 무응답 항목을 보완함
- 응답자가 2~3회 반복 조사를 시행하여도 응답을 모르거나 거절하는 경우는 무응답으로 처리하며, 2차 자료로 대체가 가능한 부분은 2차 자료를 활용함

4.4.2. 단위 무응답

- 응답자의 조사거절, 불응, 조사협조가 불가능한 경우, 3~5회 독려 전화 및 조사의 당위성을 강조하여 조사에 대한 협조를 구함
- 3회 이상 조사협조 요청 후에도 거절일 경우 단위 무응답 처리하여 동일층내의 대체 표본으로 대체하여 조사목표 표본을 맞춤
- 단위 무응답 : 조사 거절 · 폐업 · 휴업 등 유고 업체인 경우

5. 가중치 및 추정식

5.1. 가중치

- 최종 가중치=설계가중치×무응답 조정가중치

$$w_h = \frac{N_h}{n_h} \cdot \frac{n_h}{r_h}$$

N_h : 사업체 i 가 속한 층 내 모집단 사업체 수
 n_h : 사업체 i 가 속한 층의 목표표본 사업체 수
 r_h : 사업체 i 가 속한 층의 최종응답 사업체 수

- 설계 가중치

- 업종×종사자규모층 h 내 사업체들에 대한 표본추출율의 역수 적용

$$\text{설계가중치} = \frac{N_h}{n_h}$$

여기에서 N_h 는 업종×종사자규모 층 h 내 부모집단 크기, n_h 는 층 h 에 할당된 표본의 크기

- 무응답 조정(nonresponse adjustment)

- 해당 업종×종사자규모층 내에서 할당된 사업체와 조사된 사업체 수가 다를 경우에는 무응답 조정을 위해서 가중치를 부여함

$$\text{무응답 조정 가중치} = \frac{n_h}{r_h}$$

여기서 n_h 와 r_h 는 각각 업종×종사자규모층 h 에 할당된 표본과 조사된 표본의 크기를 나타냄

5.2. 추정식

- (i) 업종별, (ii) 종사자별, (iii) 업종/종사자별, (iv) 전국 모집단 평균을 추정할 경우, 사후층화조정 없이 아래의 층화추출 산식을 이용함

5.2.1. 용어 및 기호

- N_h : 층 h 의 총 사업체 수, r_h : 해당 문항에 대한 층 h 의 응답표본수
- y_{hi} : 층 h 내 i 번째 사업체, $i = 1, \dots, r_h, \quad h \in \Theta$
- N : 전국 모집단 내 총 사업체 수, r : 해당 문항에 대한 전체 응답표본수
- $N = \sum_{h \in \Theta} N_h \quad r = \sum_{h \in \Theta} r_h$
- θ : 모집단 평균, p : 모집단 비율
- $\hat{\theta}$: 평균 추정량, \hat{p} : 비율 추정량
- $\hat{V}(\hat{\theta})$: 평균 추정량의 분산 추정량, $\hat{V}(\hat{p})$: 비율 추정량의 분산 추정량
- $SE(\hat{\theta})$: 평균 추정량의 표준오차, $SE(\hat{p})$: 비율 추정량의 표준오차
- $w_h = N_h / r_h$: 층 h 에 속하는 사업체의 해당 문항에 대한 최종 가중치

5.2.2. 층화추출 층별 추정

- 평균 추정

$$\hat{\theta}_h = \frac{1}{r_h} \sum_{i=1}^{r_h} y_i, \quad \hat{V}(\hat{\theta}_h) = \left(1 - \frac{r_h}{N_h}\right) \frac{s_h^2}{r_h}, \quad s_h^2 = \frac{1}{r_h - 1} \sum_{i=1}^{r_h} (y_{hi} - \hat{\theta}_h)^2, \quad SE(\hat{\theta}_h) = \sqrt{\hat{V}(\hat{\theta}_h)}$$

- 비율 추정

- 비율 추정치 \hat{p}_h 를 계산하기 위하여, 설문사항에 “예”라고 응답한 사업체의 개수 m_h 를 센 후, 층의 전체 표본 수 n_h 로 나누어 줌

$$\hat{p}_h = \frac{m_h}{n_h}, \quad \hat{V}(\hat{p}_h) = \left(1 - \frac{n_h}{N_h}\right) \frac{s_h^2}{n_h}, \quad s_h^2 = \hat{p}_h (1 - \hat{p}_h), \quad SE(\hat{p}_h) = \sqrt{\hat{V}(\hat{p}_h)}$$

5.2.3. 전국 추정

- 각 층별 추정량을 아래에 산식을 이용하여, 모든 층 θ 에 대하여 결합하여 추정
- 평균 추정

$$\hat{\theta} = \frac{1}{N} \sum_{h \in \theta} N_h \hat{\theta}_h, \quad \hat{V}(\hat{\theta}) = \frac{1}{N^2} \sum_{h \in \theta} \left(1 - \frac{r_h}{N_h}\right) \frac{N_h^2 s_h^2}{r_h}, \quad SE(\hat{\theta}) = \sqrt{\hat{V}(\hat{\theta})}$$

$$\theta = \{11, 12, 13, 14, 15, 16, 21, 22, \dots, 211, 212, 213, 214, 215, 216\}$$

- 비율 추정

$$\hat{p} = \frac{1}{N} \sum_{h \in \theta} N_h \hat{p}_h, \quad \hat{V}(\hat{p}) = \frac{1}{N^2} \sum_{h \in \theta} \left(1 - \frac{r_h}{N_h}\right) \frac{N_h^2 \hat{p}_h (1 - \hat{p}_h)}{r_h}, \quad SE(\hat{p}) = \sqrt{\hat{V}(\hat{p})}$$

- 몇 개의 층을 합산한 그룹별 추정을 할 수 있음. 예를 들어서, “종사자 수가 5인 이상 9인 이하인 한식 면요리 전문점”들에 관한 추정은 다음과 같이 할 수 있음.
 - 조건에 해당하는 모집단내 전체 한식 면요리 전문점의 합을 계산함.

$$N_{group}^* = \sum_{h \in \{111, 112, 113\}} N_h$$

- 평균 추정

$$\hat{\theta}_{group} = \frac{1}{N_{group}^*} \sum_{h \in \{111, 112, 113\}} N_h \hat{\theta}_h, \quad \hat{V}(\hat{\theta}_{group}) = \frac{1}{N_{group}^{*2}} \sum_{h \in \{111, 112, 113\}} \left(1 - \frac{r_h}{N_h}\right) \frac{N_h^2 s_h^2}{r_h}$$

- 비율 추정

$$\hat{p}_{group} = \frac{1}{N_{group}^*} \sum_{h \in \{111, 112, 113\}} N_h \hat{p}_h, \quad \hat{V}(\hat{p}_{group}) = \frac{1}{N_{group}^{*2}} \sum_{h \in \{111, 112, 113\}} \left(1 - \frac{r_h}{N_h}\right) \frac{N_h^2 \hat{p}_h (1 - \hat{p}_h)}{r_h}$$

6. 응답 업체 현황표

[표 2-5] 응답자 특성

(Base: 전체 | 단위: 개, %)

구 분		응답 표본		추정 결과	
		응답 표본	비중	모집단	비중
전 체		1,500	100.0	317,225	100.0
업종별	한식 일반 음식점업	616	41.1	190,476	60.0
	한식 면요리 전문점	188	12.5	22,669	7.1
	한식 육류요리 전문점	448	29.9	74,536	23.5
	한식 해산물요리 전문점	248	16.5	29,544	9.3
사업장 면적	30m ² -50m ² 미만	134	8.9	52,276	16.5
	50m ² -100m ² 미만	444	29.6	141,539	44.6
	100m ² -300m ² 미만	766	51.1	115,413	36.4
	300m ² 이상	156	10.4	7,998	2.5
사업주 연령	20대 이하	2	0.1	141	0.0
	30대	51	3.4	5,810	1.8
	40대	255	17.0	49,045	15.5
	50대	728	48.5	145,084	45.7
	60대 이상	464	30.9	117,145	36.9
창업 경험	있음	757	50.5	141,559	44.6
	없음	743	49.5	175,666	55.4
운영 기간	1년 미만	5	0.3	1,134	0.4
	1-3년 미만	127	8.5	35,054	11.1
	3-5년 미만	267	17.8	53,352	16.8
	5년 이상	1,101	73.4	227,686	71.8

03

조사결과

1. 사업장 정보
2. 창업 관련
3. 사업장 영업 현황
4. 식재료 관련
5. 사업장 지원 관련

제3장. 조사결과

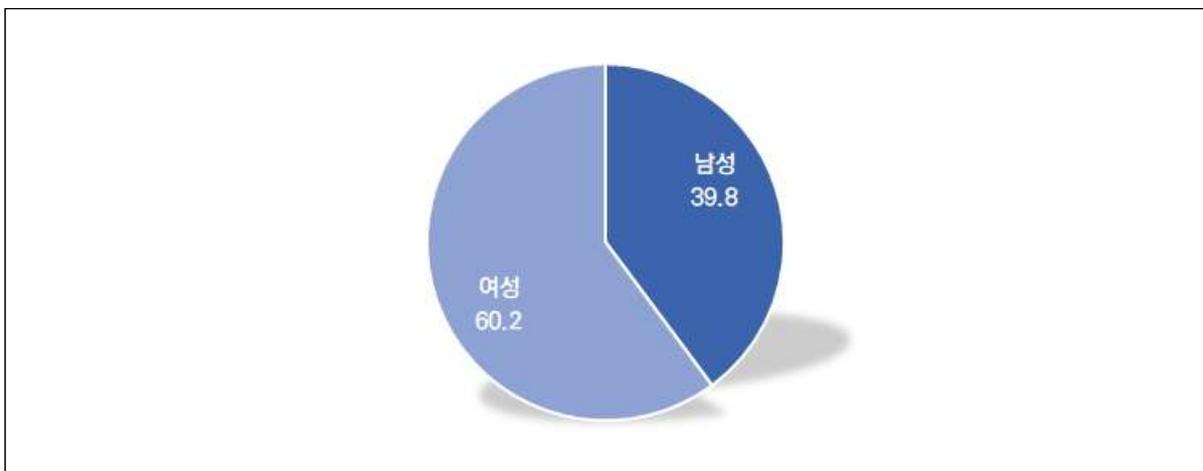
1. 사업장 정보

1.1. 대표자 성별

- 한식 음식점업의 대표자 성별은 여성이 60.2%로 남성(39.8%)에 비해 많음

[그림 3-1] 대표자 성별

(Base: 전체 | 단위: %)



업종별

- 업종별로 살펴보면, 한식 일반, 한식 면요리, 한식 육류요리의 경우 여성 비율이 각 63.3%, 63.6%, 56.2%로 높았으며, 한식 해산물요리의 경우 남성 비율이 52.1%로 다른 업종 대비 남성 대표자 비율이 높은 것으로 나타남

[표 3-1] 대표자 성별

(Base: 전체 | 단위: 개, %)

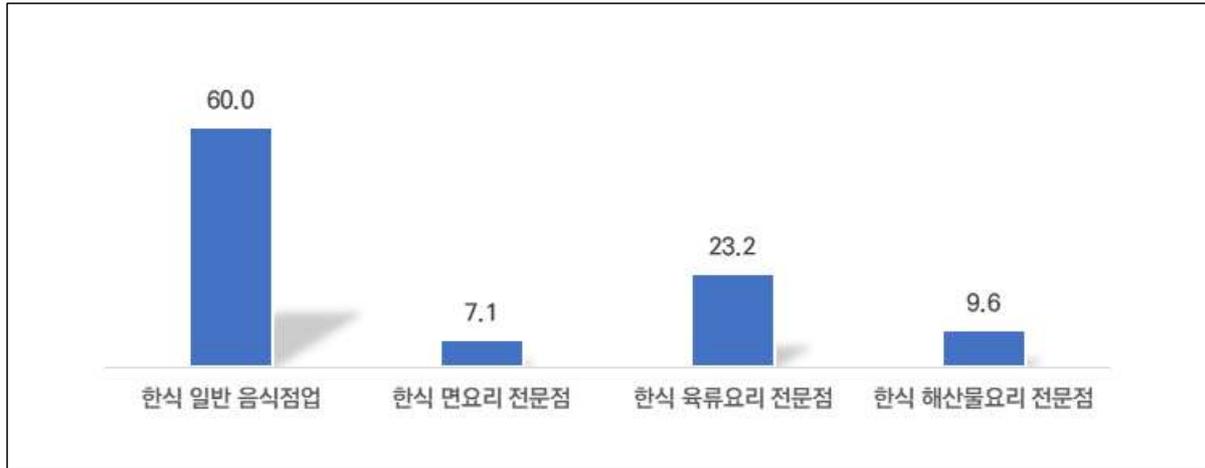
구 분	사례수	남성	여성	
전 체	317,225	39.8	60.2	
업종별	한식 일반 음식점업	190,476	36.7	63.3
	한식 면요리 전문점	22,669	36.4	63.6
	한식 육류요리 전문점	74,536	43.8	56.2
	한식 해산물요리 전문점	29,544	52.1	47.9

1.2. 업종

- 업종은 한식 일반 음식점업(60.0%)이 가장 많고, 다음으로 한식 육류요리 전문점(23.2%), 한식 해산물요리 전문점(9.6%), 한식 면요리 전문점(7.1%)의 순임

[그림 3-2] 업종

(Base: 전체 | 단위: %)



[표 3-2] 업종

(Base: 전체 | 단위: 개, %)

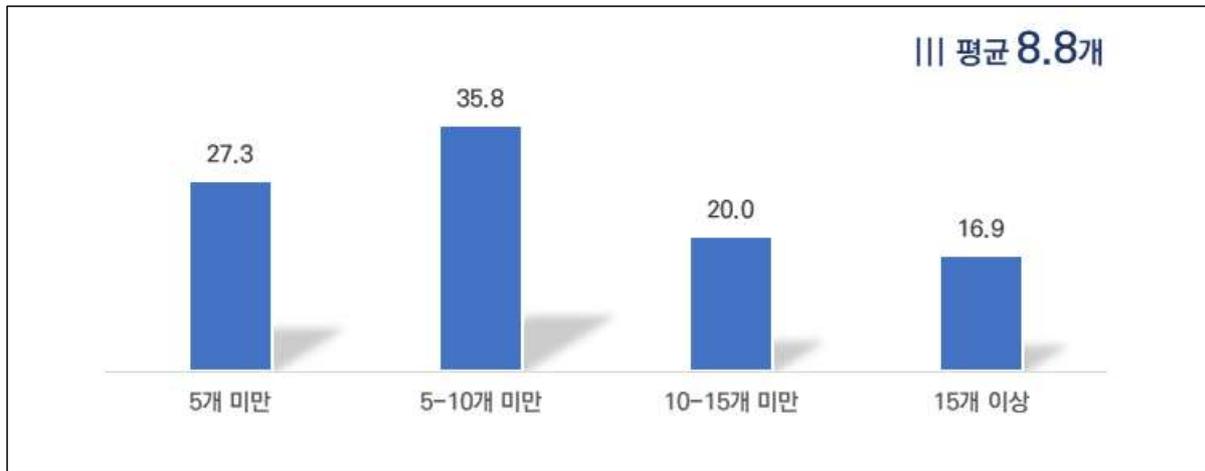
구 분		사례수	한식 일반 음식점업	한식 면요리 전문점	한식 육류요리 전문점	한식 해산물요리 전문점
전 체		317,225	60.0	7.1	23.2	9.6
업종별	한식 일반 음식점업	190,476	100.0	0.0	0.0	0.0
	한식 면요리 전문점	22,669	0.0	100.0	0.0	0.0
	한식 육류요리 전문점	74,536	0.0	0.0	100.0	0.0
	한식 해산물요리 전문점	29,544	0.0	0.0	0.0	100.0

1.3. 제공 메뉴 개수

- 제공 메뉴 개수는 평균 8.8개로 나타났음
 - 세부적으로 살펴보면, 15개 이상(16.9%), 10-15개 미만(20.0%), 5-10개 미만(35.8%), 5개 미만(27.3%)으로 10개 미만 제공이 63.1%로 과반임

[그림 3-3] 제공 메뉴 개수

(Base: 전체 | 단위: %)



업종별

- 업종별로 살펴보면, 한식 해산물요리 전문점이 11.0개로 제공 메뉴가 가장 많고, 다음으로 한식 면요리 전문점 9.3개, 한식 육류요리 전문점 8.6개, 한식 일반 음식점업 8.5개 순으로 나타남

[표 3-3] 제공 메뉴 개수

(Base: 전체 | 단위: 개, %, 개)

구 분	사례수	5개 미만	5-10개 미만	10-15개 미만	15개 이상	평균	
전 체	317,225	27.3	35.8	20.0	16.9	8.8	
업종별	한식 일반 음식점업	190,476	30.0	34.0	20.5	15.4	8.5
	한식 면요리 전문점	22,669	21.2	42.2	21.1	15.5	9.3
	한식 육류요리 전문점	74,536	24.7	39.0	20.2	16.0	8.6
	한식 해산물요리 전문점	29,544	20.8	35.0	14.7	29.5	11.0

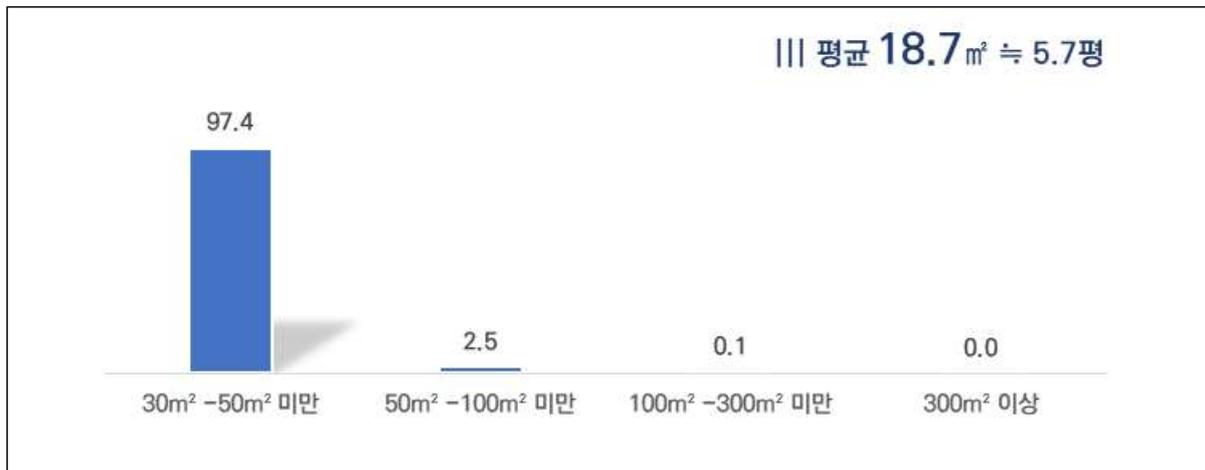
1.4. 주방 면적

1.4.1. 주방 면적

- 주방 면적은 평균 18.7m²로 나타났음
 - 세부적으로 살펴보면, 300m² 이상(0.0%), 100m²-300m² 미만(0.1%), 50m²-100m² 미만(2.5%), 30m²-50m² 미만(97.4%)

[그림 3-4] 주방 면적

(Base: 전체 | 단위: %)



업종별

- 업종별로 살펴보면, 한식 해산물요리 전문점이 20.0m²로 가장 넓고, 다음으로 한식 육류요리 전문점 19.7m², 한식 일반 음식점업 18.4m², 한식 면요리 전문점 16.7m² 순으로 넓게 나타남

[표 3-4] 주방 면적

(Base: 전체 | 단위: 개, %, m²)

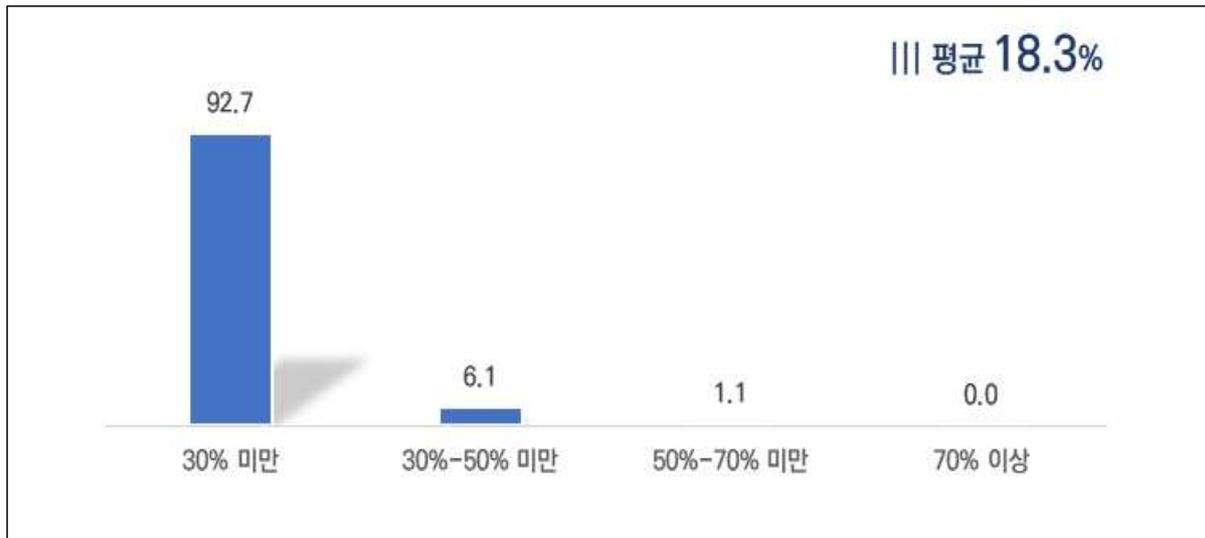
구분	사례수	30m ² -50m ² 미만	50m ² -100m ² 미만	100m ² -300m ² 미만	300m ² 이상	평균	
전체	317,225	97.4	2.5	0.1	0.0	18.7	
업종별	한식 일반 음식점업	190,476	97.5	2.4	0.1	0.0	18.4
	한식 면요리 전문점	22,669	97.0	3.0	0.1	0.0	16.7
	한식 육류요리 전문점	74,536	97.4	2.4	0.1	0.0	19.7
	한식 해산물요리 전문점	29,544	96.9	3.0	0.1	0.0	20.0

1.4.2. 전체 면적 중 주방 비율

- 전체 면적 중 주방 비율은 평균 18.3%로 나타났음
 - 세부적으로 살펴보면, 70% 이상(0.0%), 50%-70% 미만(1.1%), 30%-50% 미만(6.1%), 30% 미만(92.7%)

[그림 3-5] 전체 면적 중 주방 비율

(Base: 전체 | 단위: %)



업종별

- 업종별로 살펴보면, 한식 면요리 전문점의 주방 비율이 20.5%로 가장 높고, 다음으로 한식 해산물요리 전문점(18.5%), 한식 일반 음식점업(18.4%), 한식 육류요리 전문점(17.3%)의 순으로 높은 것으로 나타남

[표 3-5] 전체 면적 중 주방 비율

(Base: 전체 | 단위: 개, %)

구분	사례수	30% 미만	30%-50% 미만	50%-70% 미만	70% 이상	평균	
전체	317,225	92.7	6.1	1.1	0.0	18.3	
업종별	한식 일반 음식점업	190,476	93.1	5.4	1.4	0.1	18.4
	한식 면요리 전문점	22,669	88.4	9.8	1.8	0.0	20.5
	한식 육류요리 전문점	74,536	93.4	6.5	0.1	0.0	17.3
	한식 해산물요리 전문점	29,544	91.9	7.3	0.9	0.0	18.5

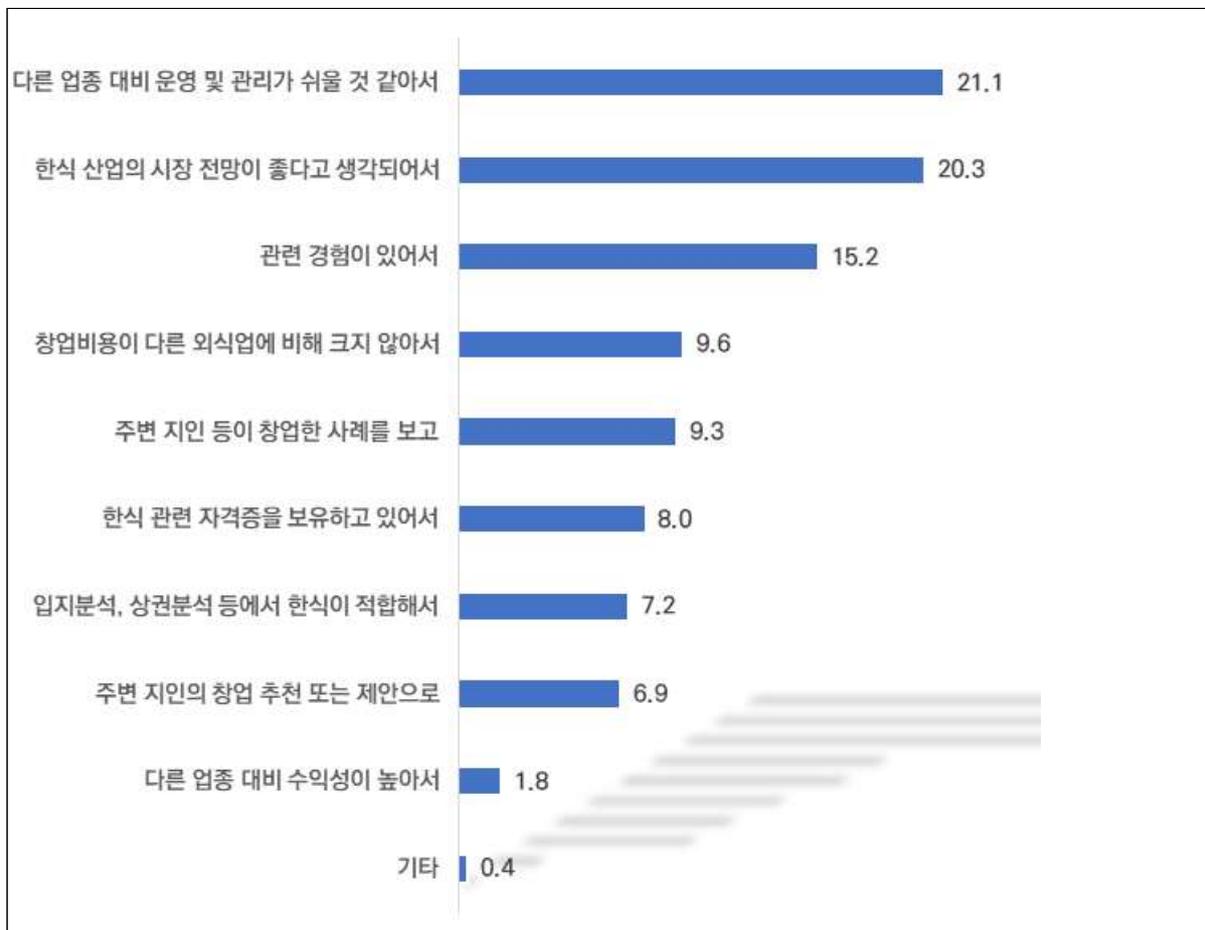
2. 창업 관련

2.1. 한식음식점업 창업 이유

- 한식음식점업 창업 이유로는 다른 업종 대비 운영 및 관리가 쉬울 것 같아서(21.1%)와 한식 산업의 시장 전망이 좋다고 생각되어서(20.3%)의 비중이 높았고, 다음으로 관련 경험이 있어서(15.2%), 창업비용이 다른 외식업에 비해 크지 않아서(9.6%), 주변 지인 등이 창업한 사례를 보고(9.3%), 한식 관련 자격증을 보유하고 있어서(8.0%), 입지분석, 상권분석 등에서 한식이 적합해서(7.2%) 등의 순임

[그림 3-6] 한식음식점업 창업 이유

(Base: 전체 | 단위: %, 1+2순위)



업종별

- 업종별로 살펴보면, 한식 일반 음식점업과 한식 면요리 전문점은 다른 업종 대비 운영 및 관리가 쉬울 것 같아서(각 23.5%, 18.9%)의 비율이 가장 높게 나타나며, 한식 육류요리 전문점과 한식 해산물요리 전문점은 한식 산업의 시장 전망이 좋다고 생각되어서(각 22.1%, 18.1%)가 가장 높게 나타남

[표 3-6] 한식음식점업 창업 이유 (계속)

(Base: 전체 | 단위: 개, %, 1+2순위)

구 분	사례수	다른 업종 대비 운영 및 관리가 쉬울 것 같아서	한식 산업의 시장 전망이 좋다고 생각되어서	관련 경험이 있어서	창업비용이 다른 외식업에 비해 크지 않아서	주변 지인 등이 창업한 사례를 보고	
전 체	317,225	21.1	20.3	15.2	9.6	9.3	
업종별	한식 일반 음식점업	190,476	23.5	20.3	15.0	10.5	8.0
	한식 면요리 전문점	22,669	18.9	17.5	17.3	6.6	12.0
	한식 육류요리 전문점	74,536	17.2	22.1	14.4	9.4	10.4
	한식 해산물요리 전문점	29,544	17.1	18.1	17.1	6.5	13.4

[표 3-6] 한식음식점업 창업 이유

(Base: 전체 | 단위: 개, %, 1+2순위)

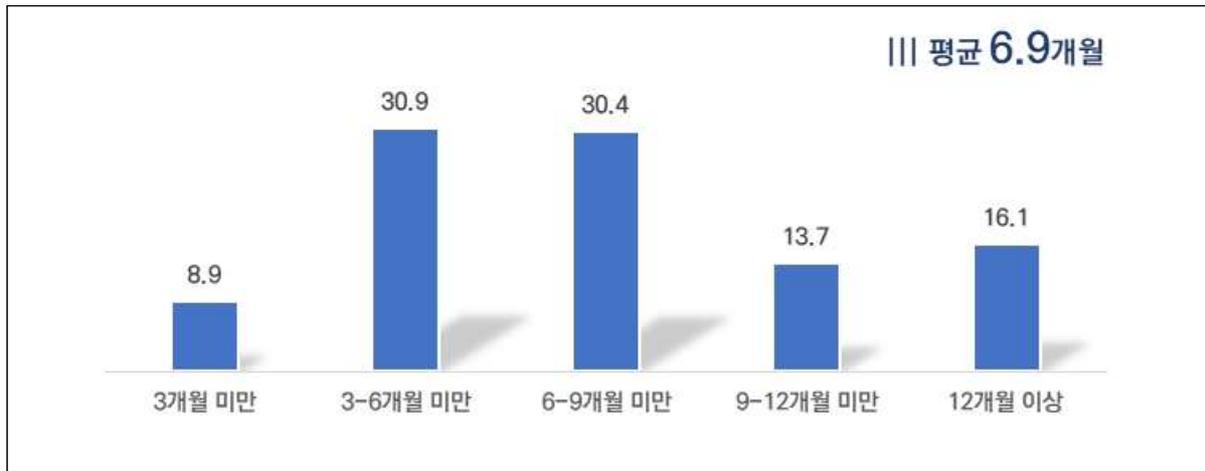
구 분	사례수	한식 관련 자격증을 보유하고 있어서	입지분석, 상권 분석 등에서 한식이 적합해서	주변 지인의 창업 추천 또는 제안으로	다른 업종 대비 수익성이 높아서	기타	
전 체	317,225	8.0	7.2	6.9	1.8	0.4	
업종별	한식 일반 음식점업	190,476	7.8	7.8	5.7	1.1	0.3
	한식 면요리 전문점	22,669	7.0	8.1	7.1	3.6	1.8
	한식 육류요리 전문점	74,536	8.6	5.4	9.5	2.6	0.3
	한식 해산물요리 전문점	29,544	8.8	7.8	8.1	3.0	0.2

2.2. 창업 소요 기간

- 창업 소요 기간은 평균 6.9개월로 나타났음
 - 세부적으로 살펴보면, 12개월 이상(16.1%), 9-12개월 미만(13.7%), 6-9개월 미만(30.4%), 3-6개월 미만(30.9%), 3개월 미만(8.9%)의 순으로 9개월 미만 소요가 70.2%인 것으로 나타남

[그림 3-7] 창업 소요 기간

(Base: 전체 | 단위: %)



업종별

- 업종별로 살펴보면, 한식 해산물요리 전문점의 평균 창업 소요 기간이 8.3개월로 다른 업종에 비해 상대적으로 길게 나타남

[표 3-7] 창업 소요 기간

(Base: 전체 | 단위: 개, %, 개월)

구분	사례수	3개월 미만	3-6개월 미만	6-9개월 미만	9-12개월 미만	12개월 이상	평균	
전체	317,225	8.9	30.9	30.4	13.7	16.1	6.9	
업종별	한식 일반 음식점업	190,476	8.8	32.9	31.4	11.1	15.8	6.7
	한식 면요리 전문점	22,669	9.1	30.4	30.3	14.9	15.2	7.0
	한식 육류요리 전문점	74,536	10.3	28.2	26.4	18.7	16.3	6.9
	한식 해산물요리 전문점	29,544	5.8	24.6	34.7	16.3	18.6	8.3

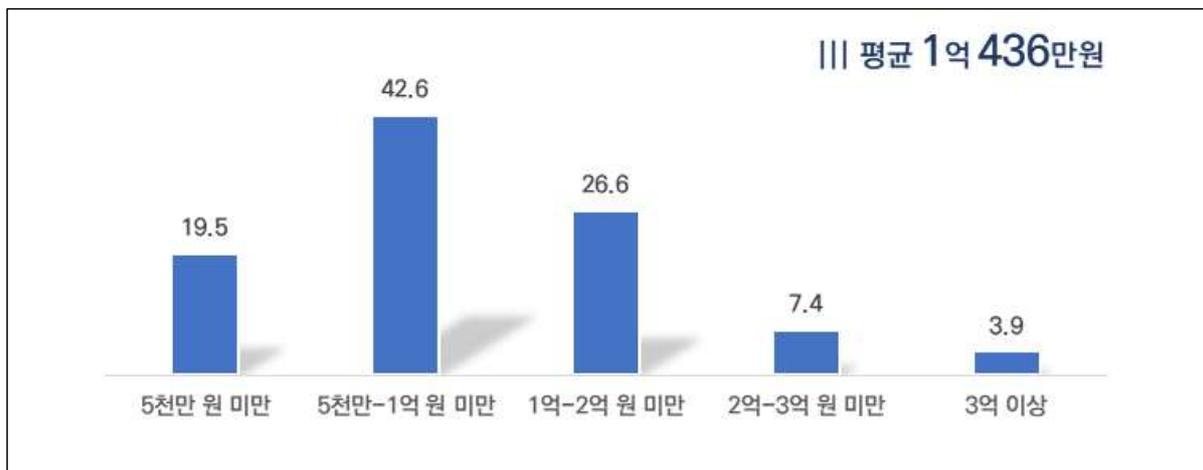
2.3. 창업 자금

2.3.1. 창업 자금 규모

- 창업 자금은 평균 1억 436만 원으로 나타났음
 - 세부적으로 살펴보면, 3억 이상(3.9%), 2억-3억 원 미만(7.4%), 1억-2억 원 미만(26.6%), 5천만-1억 원 미만(42.6%), 5천만 원 미만(19.5%)으로 나타났고, 1억 원 미만의 비율이 62.1%로 과반임

[그림 3-8] 창업 자금

(Base: 전체 | 단위: %)



업종별

- 업종별로 살펴보면, 한식 육류요리 전문점의 평균 창업 자금이 1억 1,865만 원으로 가장 높게 나타난 반면, 한식 면요리 전문점의 평균 창업 자금은 8,419만 원으로 상대적으로 적게 나타남

[표 3-8] 창업 자금

(Base: 전체 | 단위: 개, %, 만원)

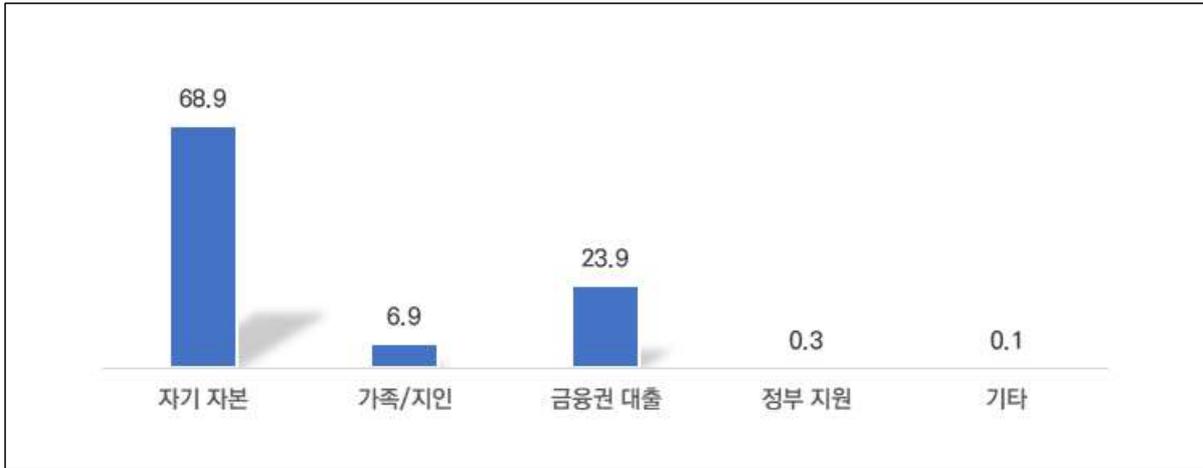
구 분	사례수	5천만 원 미만	5천만-1억 원 미만	1억-2억 원 미만	2억-3억 원 미만	3억 이상	평균	
전 체	317,225	19.5	42.6	26.6	7.4	3.9	10,436	
업종별	한식 일반 음식점업	190,476	22.6	41.8	25.1	6.6	3.9	10,145
	한식 면요리 전문점	22,669	26.4	43.7	24.1	3.7	2.0	8,419
	한식 육류요리 전문점	74,536	11.6	44.2	28.5	11.2	4.5	11,865
	한식 해산물요리 전문점	29,544	14.5	42.4	33.6	6.2	3.3	10,255

2.3.2. 창업 자금 조달처

- 창업 자금 조달처는 자기 자본(68.9%)이 가장 높고, 다음으로 금융권 대출(23.9%), 가족/지인(6.9%), 정부 지원(0.3%), 기타(0.1%)의 순으로 나타남

[그림 3-9] 창업 자금 조달처

(Base: 전체 | 단위: %)



업종별

- 업종별로 살펴보면, 모든 업종에서 자기 자본의 비율이 가장 높게 나타났으며, 세부적으로 한식 면요리 전문점(73.9%), 한식 일반 음식점업(70.1%), 한식 해산물요리 전문점(66.2%), 한식 육류요리 전문점(65.2%)의 순임

[표 3-9] 창업 자금 조달처

(Base: 전체 | 단위: 개, %)

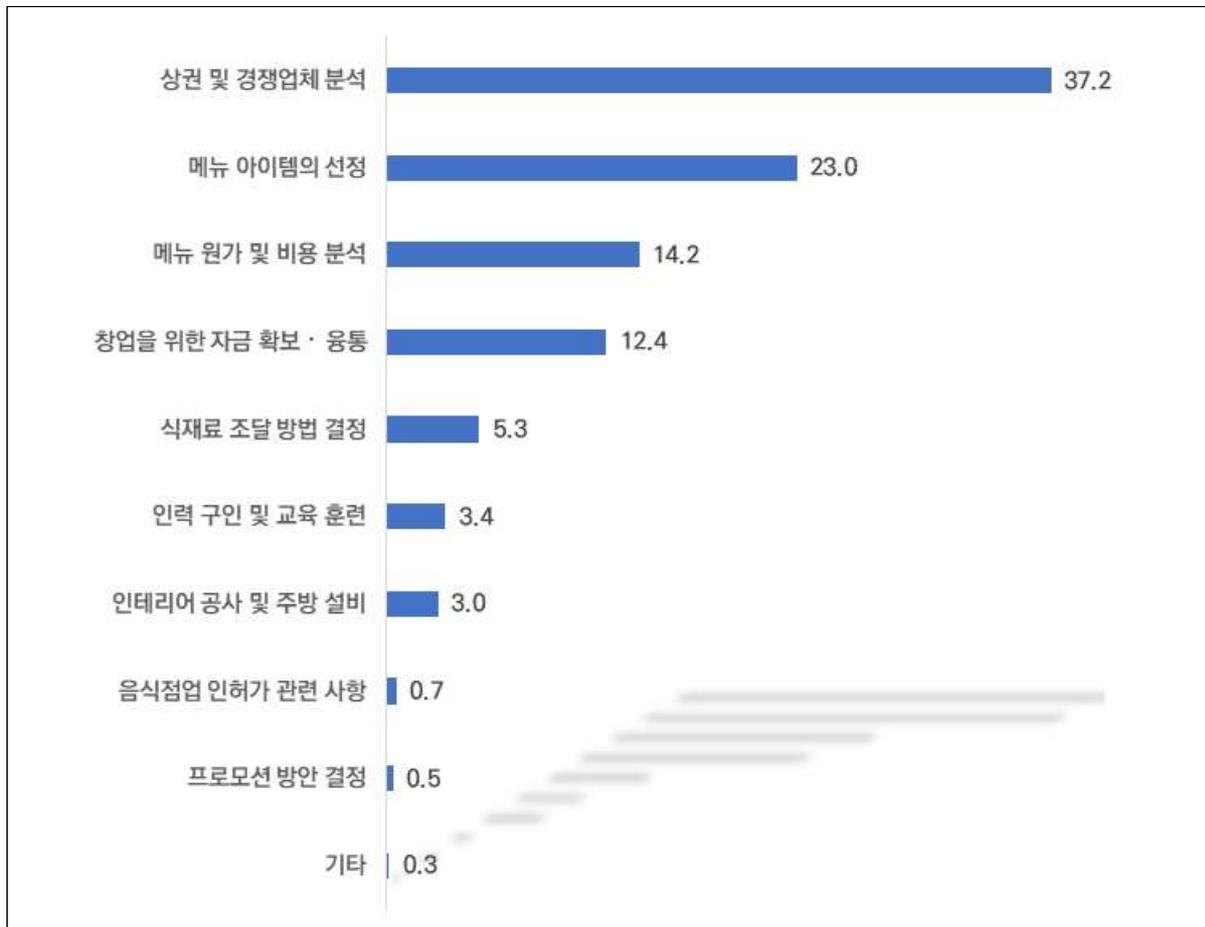
구 분	사례수	자기 자본	가족/지인	금융권 대출	정부 지원	기타	
전 체	317,225	68.9	6.9	23.9	0.3	0.1	
업종별	한식 일반 음식점업	190,476	70.1	6.9	22.5	0.5	0.0
	한식 면요리 전문점	22,669	73.9	4.8	20.6	0.1	0.6
	한식 육류요리 전문점	74,536	65.2	7.4	27.1	0.1	0.2
	한식 해산물요리 전문점	29,544	66.2	7.0	26.7	0.0	0.0

2.4. 창업 준비 애로사항

- 창업 준비 애로사항으로 상권 및 경쟁업체 분석이 37.2%로 가장 높고, 다음으로 메뉴 아이템의 선정(23.0%), 메뉴 원가 및 비용 분석(14.2%), 창업을 위한 자금 확보·유통(12.4%), 식재료 조달 방법 결정(5.3%) 등의 순으로 나타남, 인력 구인 및 교육 훈련(3.4%), 인테리어 공사 및 주방 설비(3.0%), 음식점업 인허가 관련 사항(0.7%), 프로모션 방안 결정(0.5%), 기타(0.2%)의 순으로 나타남

[그림 3-10] 창업 준비 애로사항

(Base: 전체 | 단위: %, 1+2순위)



업종별

- 업종별로 살펴보면, 모든 업종에서 상권 및 경쟁업체 분석의 비율이 가장 높게 나타나며, 다음으로 모든 업종에서 메뉴 아이템의 선정이 높게 조사됨

[표 3-10] 창업 준비 애로사항 (계속)

(Base: 전체 | 단위: 개, %, 1+2순위)

구 분	사례수	상권 및 경쟁 업체 분석	메뉴 아이템의 선정	메뉴 원가 및 비용 분석	창업을 위한 자금 확보·유통	식재료 조달 방법 결정	
전 체	317,225	37.2	23.0	14.2	12.4	5.3	
업종별	한식 일반 음식점업	190,476	40.5	23.2	11.9	13.0	4.5
	한식 면요리 전문점	22,669	36.8	22.5	16.2	9.4	7.1
	한식 육류요리 전문점	74,536	31.6	23.6	17.0	11.5	7.1
	한식 해산물요리 전문점	29,544	30.8	20.3	20.6	13.8	5.2

[표 3-10] 창업 준비 애로사항

(Base: 전체 | 단위: 개, %, 1+2순위)

구 분	사례수	인력 구인 및 교육 훈련	인테리어 공사 및 주방 설비	음식점업 인허가 관련 사항	프로모션 방안 결정	기타	
전 체	317,225	3.4	3.0	0.7	0.5	0.3	
업종별	한식 일반 음식점업	190,476	3.0	2.8	0.6	0.5	0.0
	한식 면요리 전문점	22,669	2.2	2.5	2.1	0.1	1.2
	한식 육류요리 전문점	74,536	4.5	3.5	0.2	0.5	0.7
	한식 해산물요리 전문점	29,544	4.1	3.8	0.9	0.5	0.1

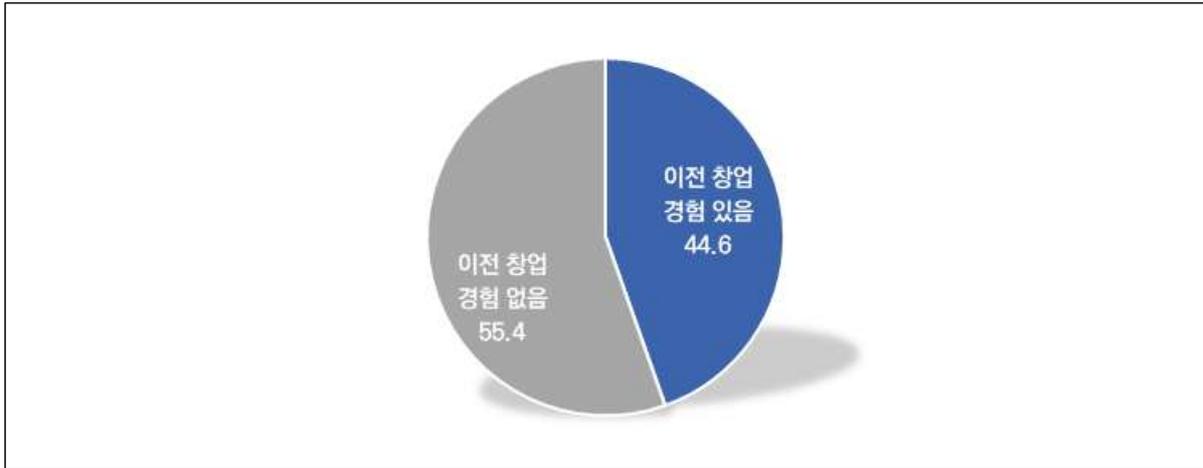
2.5. 창업 이전 상태

2.5.1. 이전 창업 경험

- 이전 창업 경험이 있는 비율은 44.6%로 나타남

[그림 3-11] 이전 창업 경험

(Base: 전체 | 단위: %)



업종별

- 업종별로 살펴보면, 모든 업종에서 이전 창업 경험 없음의 비율이 더 높았고, 한식 면요리 전문점의 경우 이전 창업 경험 없음 비율이 다른 업종 대비 높게 나타남

[표 3-11] 이전 창업 경험

(Base: 전체 | 단위: 개, %)

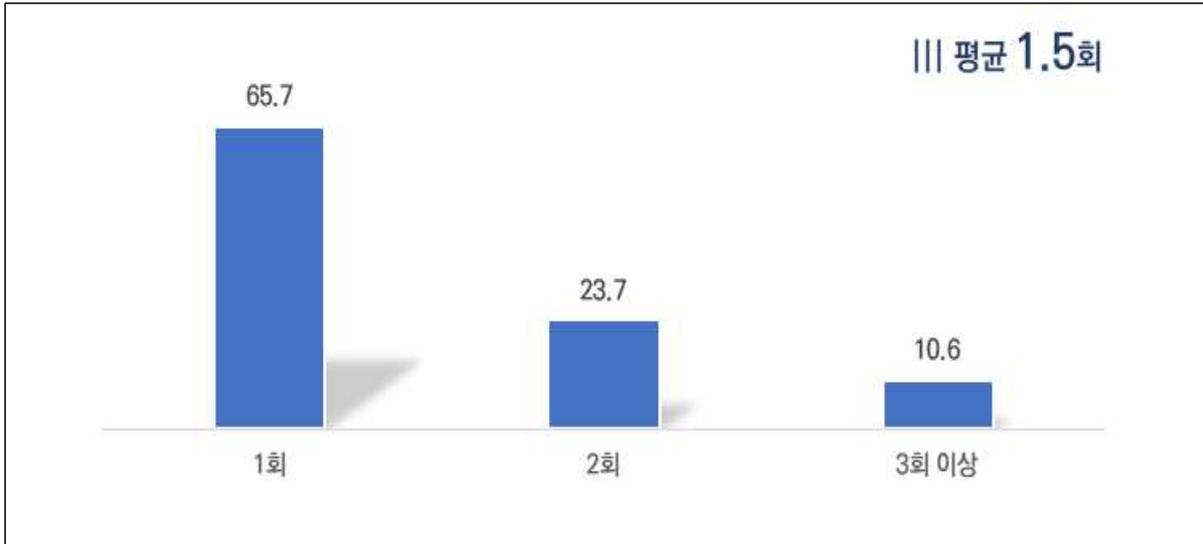
구 분	사례수	이전 창업 경험 있음	이전 창업 경험 없음	
전 체	317,225	44.6	55.4	
업종별	한식 일반 음식점업	190,476	45.8	54.2
	한식 면요리 전문점	22,669	36.6	63.4
	한식 육류요리 전문점	74,536	43.5	56.5
	한식 해산물요리 전문점	29,544	46.1	53.9

2.5.2. 창업횟수 : 총 창업횟수

- 총 창업횟수는 평균 1.5회로 나타났음
 - 세부적으로 살펴보면, 3회 이상(10.6%), 2회(23.7%), 1회(65.7%)

[그림 3-12] 창업횟수 : 총 창업횟수

(Base: 이전 창업 경험 응답자 | 단위: %)



업종별

- 업종별로 살펴보면, 한식 해산물요리 전문점의 총 창업횟수 평균이 1.7회로 타 업종에 비해 높은 반면, 한식 육류요리 전문점은 1.4회로 상대적으로 적게 조사됨

[표 3-12] 창업횟수 : 총 창업횟수

(Base: 이전 창업 경험 응답자 | 단위: 개, %, 회)

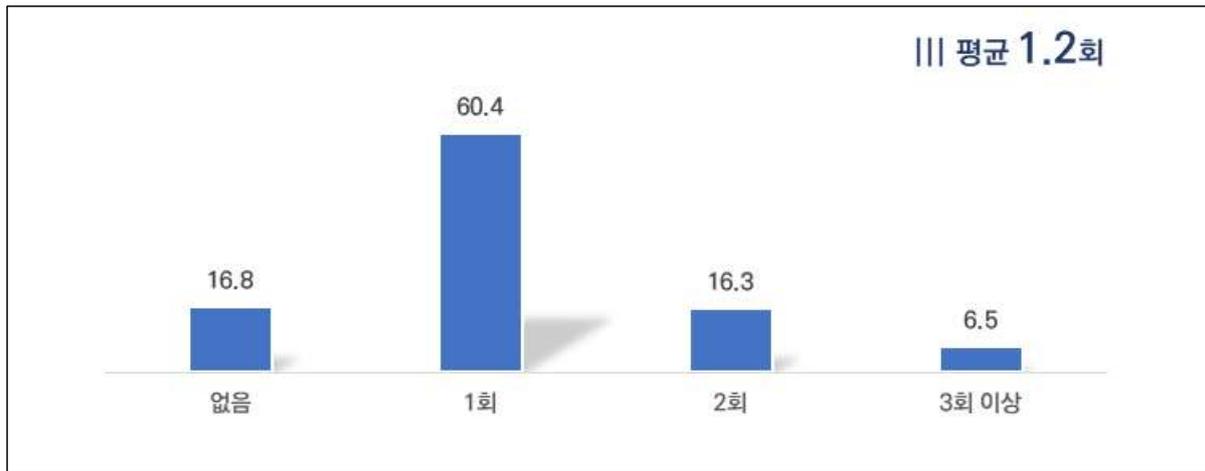
구 분		사례수	1회	2회	3회 이상	평균
전 체		141,559	65.7	23.7	10.6	1.5
업종별	한식 일반 음식점업	87,219	64.0	24.5	11.5	1.6
	한식 면요리 전문점	8,301	67.8	18.5	13.7	1.5
	한식 육류요리 전문점	32,408	71.9	21.7	6.5	1.4
	한식 해산물요리 전문점	13,632	60.8	26.6	12.7	1.7

2.5.3. 창업횟수 : 한식 음식점업

- 한식 음식점업 창업횟수는 평균 1.2회로 나타났음
 - 세부적으로 살펴보면, 3회 이상(6.5%), 2회(16.3%), 1회(60.4%), 없음(16.8%)

[그림 3-13] 창업횟수 : 한식 음식점업

(Base: 이전 창업 경험 응답자 | 단위: %)



업종별

- 업종별로 살펴보면, 한식 면요리 전문점과 한식 육류요리 전문점의 한식음식점업 창업횟수는 1.1회, 그 외 업종에서는 1.2회로 나타남

[표 3-13] 창업횟수 : 한식 음식점업

(Base: 이전 창업 경험 응답자 | 단위: 개, %, 회)

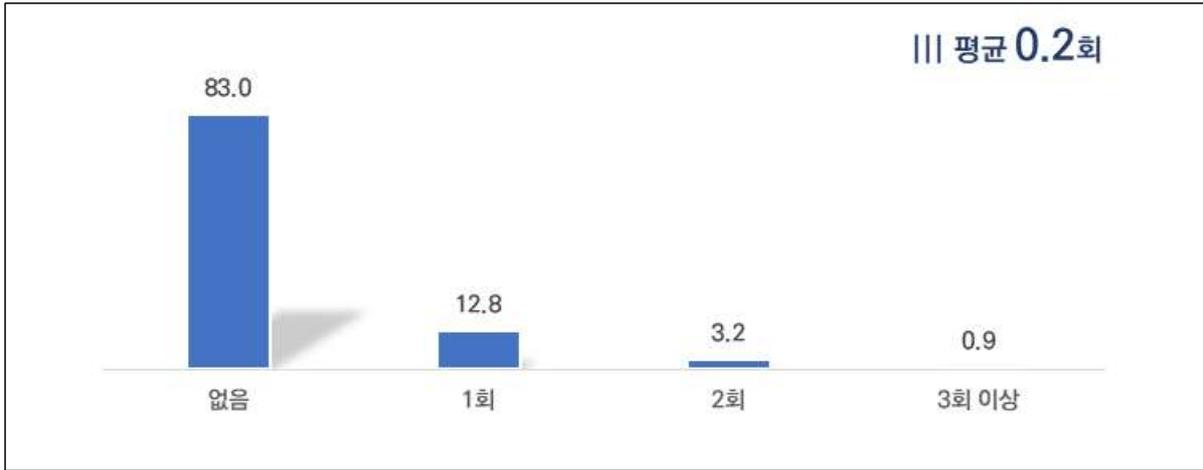
구 분	사례수	없음	1회	2회	3회 이상	평균	
전 체	141,559	16.8	60.4	16.3	6.5	1.2	
업종별	한식 일반 음식점업	87,219	15.2	60.5	17.6	6.7	1.2
	한식 면요리 전문점	8,301	13.9	66.7	11.8	7.7	1.1
	한식 육류요리 전문점	32,408	18.4	63.9	13.7	4.0	1.1
	한식 해산물요리 전문점	13,632	25.7	47.4	16.9	10.0	1.2

2.5.4. 창업횟수 : 한식 외 타음식점업

- 한식 외 타음식점업 창업횟수는 평균 0.2회로 나타났음
 - 세부적으로 살펴보면, 3회 이상(0.9%), 2회(3.2%), 1회(12.8%), 없음(83.0%)

[그림 3-14] 창업횟수 : 한식 외 타음식점업

(Base: 이전 창업 경험 응답자 | 단위: %)



업종별

- 업종별로 살펴보면, 한식 해산물요리 전문점의 한식음식점업 창업횟수는 0.4회, 그 외 업종에서는 0.2회로 나타남

[표 3-14] 창업횟수 : 한식 외 타음식점업

(Base: 이전 창업 경험 응답자 | 단위: 개, %, 회)

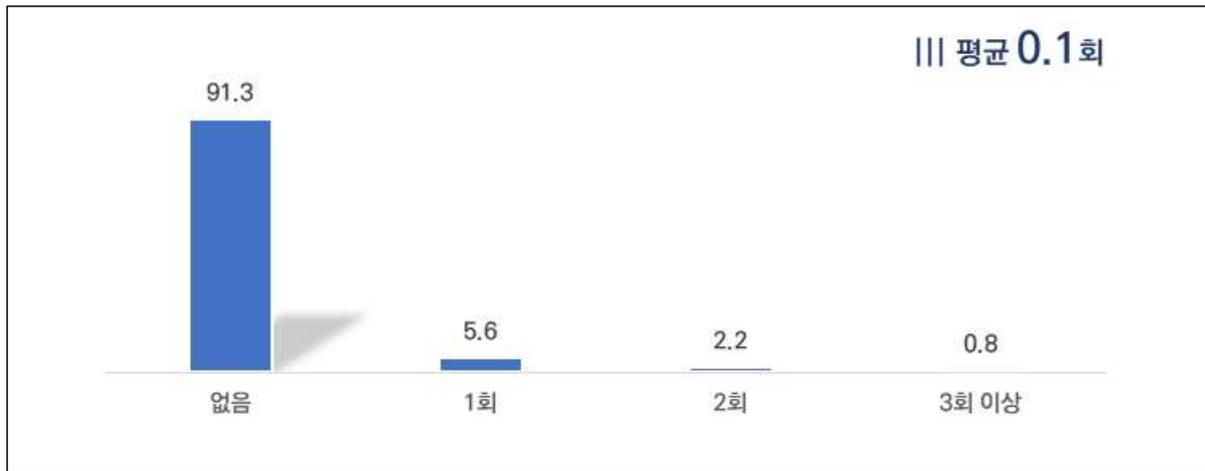
구 분		사례수	없음	1회	2회	3회 이상	평균
전 체		141,559	83.0	12.8	3.2	0.9	0.2
업종별	한식 일반 음식점업	87,219	85.5	11.1	2.4	1.0	0.2
	한식 면요리 전문점	8,301	86.7	6.9	5.8	0.6	0.2
	한식 육류요리 전문점	32,408	81.3	15.0	2.6	1.1	0.2
	한식 해산물요리 전문점	13,632	69.2	22.3	8.3	0.2	0.4

2.5.5. 창업횟수 : 그외 업종

- 그외 업종 창업횟수는 평균 0.1회로 나타났음
 - 세부적으로 살펴보면, 3회 이상(0.8%), 2회(2.2%), 1회(5.6%), 없음(91.3%)

[그림 3-15] 창업횟수 : 그외 업종

(Base: 이전 창업 경험 응답자 | 단위: %)



업종별

- 업종별로 살펴보면, 한식 일반 음식점업의 그외 업종 평균 창업횟수는 0.2회, 그 외 업종에서는 0.1회로 나타남

[표 3-15] 창업횟수 : 그외 업종

(Base: 이전 창업 경험 응답자 | 단위: 개, %, 회)

구 분	사례수	없음	1회	2회	3회 이상	평균	
전 체	141,559	91.3	5.6	2.2	0.8	0.1	
업종별	한식 일반 음식점업	87,219	90.5	5.3	3.1	1.1	0.2
	한식 면요리 전문점	8,301	90.1	7.5	0.0	2.4	0.1
	한식 육류요리 전문점	32,408	93.4	5.3	1.2	0.0	0.1
	한식 해산물요리 전문점	13,632	92.5	7.2	0.3	0.0	0.1

2.5.6. 창업 이전 경제활동 상태

- 창업 이전 경제활동 상태는 판매/영업/서비스직(49.7%)이 가장 많고, 다음으로 전업주부(24.7%), 사무직/경영직(17.8%), 무직, 퇴직, 은퇴 등(5.1%) 등의 순임

[그림 3-16] 창업 이전 경제활동 상태

(Base: 이전 창업 경험 없음 응답자 | 단위: %)



업종별

- 업종별로 살펴보면, 모든 업종에서 판매/영업/서비스직의 비율이 가장 높게 나타나며, 다음으로 한식 육류요리 전문점은 사무직/경영직이, 그 외 업종에서는 전업주부의 비율이 높게 조사됨

[표 3-16] 창업 이전 경제활동 상태

(Base: 이전 창업 경험 없음 응답자 | 단위: 개, %)

구 분	사례수	전문직	사무직/경영직	판매/영업/서비스직	학생	전업주부	무직, 퇴직, 은퇴 등	기타	
전 체	175,666	0.5	17.8	49.7	0.0	24.7	5.1	2.2	
업종별	한식 일반 음식점업	103,257	0.9	16.4	47.4	0.0	27.9	6.5	0.9
	한식 면요리 전문점	14,368	0.0	16.6	45.1	0.0	30.9	5.4	1.9
	한식 육류요리 전문점	42,128	0.1	21.0	58.0	0.0	16.0	2.5	2.5
	한식 해산물요리 전문점	15,912	0.0	19.2	46.9	0.0	21.1	2.9	9.8

3. 사업장 영업 현황

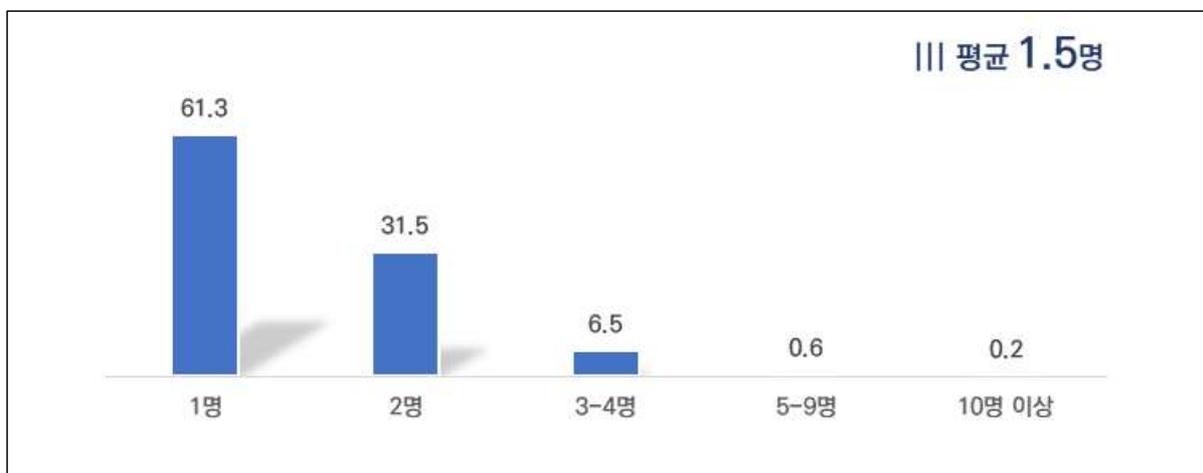
3.1. 조리 전문 인력

3.1.1. 조리 업무 종사자수

- 조리 업무 종사자수는 평균 1.5명으로 나타났음
 - 조리 업무 종사자수 규모별로 살펴보면, 1명인 경우가 61.3%로 가장 많고, 다음으로 2명(31.5%), 3-4명(6.5%), 5-9명(0.6%), 10명 이상(0.2%)의 순임

[그림 3-17] 조리 업무 종사자수

(Base: 전체 | 단위: %)



업종별

- 업종별로 살펴보면, 한식 육류요리 전문점의 평균 조리 업무 종사자수는 1.6명, 그 외 업종에서는 1.5명으로 나타남

[표 3-17] 조리 업무 종사자수

(Base: 전체 | 단위: 개, %, 명)

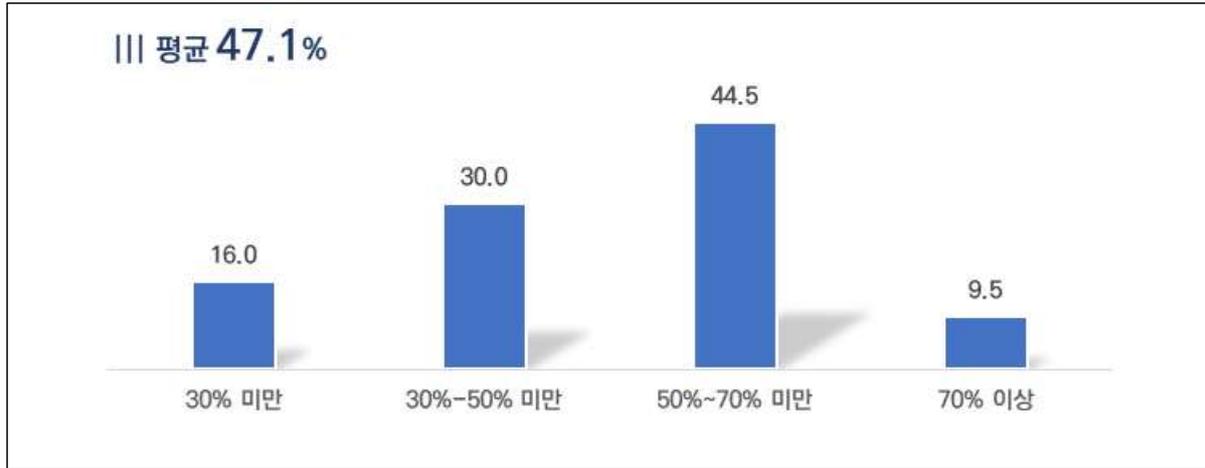
구 분	사례수	1명	2명	3-4명	5-9명	10명 이상	평균	
전 체	317,225	61.3	31.5	6.5	0.6	0.2	1.5	
업종별	한식 일반 음식점업	190,476	62.9	29.7	6.8	0.6	0.0	1.5
	한식 면요리 전문점	22,669	60.5	32.0	7.0	0.6	0.0	1.5
	한식 육류요리 전문점	74,536	58.0	34.9	5.9	0.6	0.5	1.6
	한식 해산물요리 전문점	29,544	59.7	34.4	5.4	0.4	0.1	1.5

3.1.2. 총 종사자 수 대비 조리 업무 종사자수 비율

- 총 종사자 수 대비 조리 업무 종사자수 비율은 47.1%로 나타났음
 - 세부적으로 살펴보면, 70% 이상(9.5%), 50%~70% 미만(44.5%), 30%~50% 미만(30.0%), 30% 미만(16.0%)

[그림 3-18] 총 종사자 수 대비 조리 업무 종사자수 비율

(Base: 전체 | 단위: %)



업종별

- 업종별로 살펴보면, 한식 면요리 전문점의 평균 비율이 52.3%로 가장 높게 나타나며, 다음으로 한식 일반 음식점업(48.5%), 한식 해산물요리 전문점(44.9%), 한식 육류요리 전문점(42.9%) 순으로 나타남

[표 3-18] 총 종사자 수 대비 조리 업무 종사자수 비율

(Base: 전체 | 단위: 개, %)

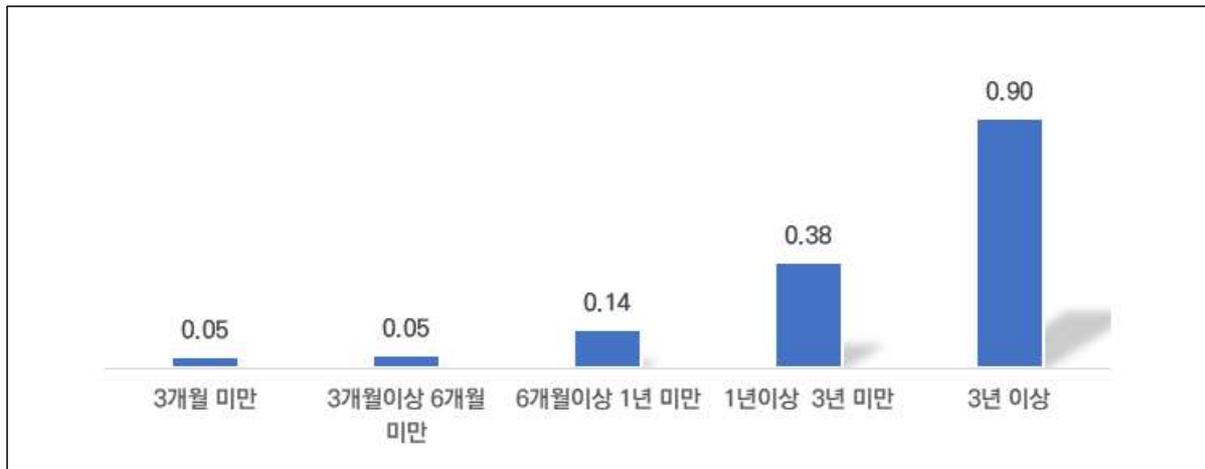
구 분	사례수	30% 미만	30%~50% 미만	50%~70% 미만	70% 이상	평균	
전 체	317,225	16.0	30.0	44.5	9.5	47.1	
업종별	한식 일반 음식점업	190,476	13.2	30.4	44.9	11.5	48.5
	한식 면요리 전문점	22,669	15.6	18.1	50.2	16.1	52.3
	한식 육류요리 전문점	74,536	22.1	31.4	42.3	4.3	42.9
	한식 해산물요리 전문점	29,544	18.9	32.6	43.1	5.3	44.9

3.1.3. 근속연수별 조리 업무 종사자수

- 근속연수별 조리 업무 종사자수는 근무기간 3년 이상(0.90명)이 가장 높고, 다음으로 1년 이상 3년 미만(0.38명), 6개월이상 1년 미만(0.14명)의 순으로 나타남

[그림 3-19] 근속연수별 조리 업무 종사자수

(Base: 전체 | 단위: 명)



업종별

- 업종별로 살펴보면, 모든 업종에서 3년 이상 근속한 조리 업무 종사자 수가 가장 많게 나타남

[표 3-19] 근속연수별 조리 업무 종사자수

(Base: 전체 | 단위: 개, 명)

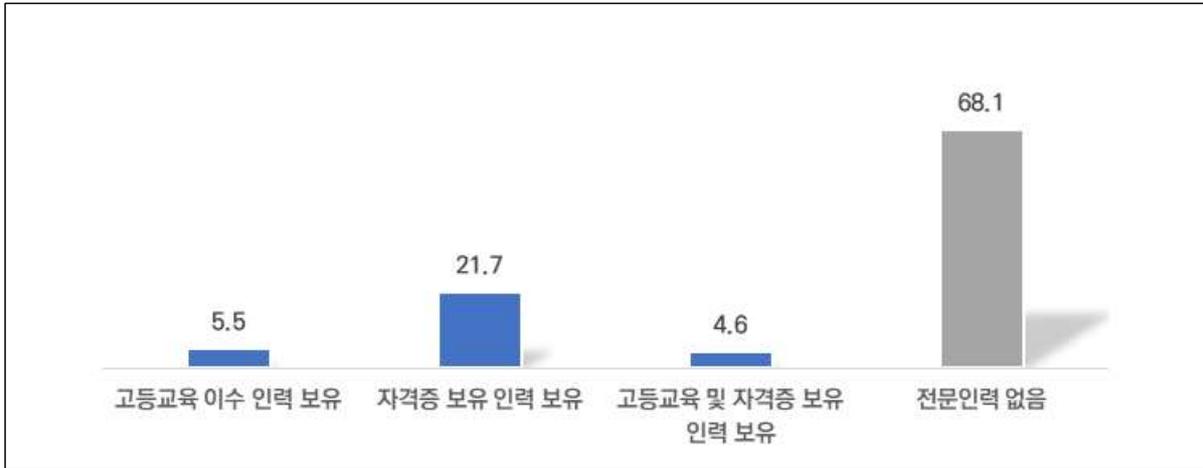
구 분	사례수	3개월 미만	3개월 이상 6개월 미만	6개월 이상 1년 미만	1년 이상 3년 미만	3년 이상	
전 체	317,225	0.05	0.05	0.14	0.38	0.90	
업종별	한식 일반 음식점업	190,476	0.04	0.04	0.15	0.37	0.89
	한식 면요리 전문점	22,669	0.07	0.05	0.07	0.43	0.89
	한식 육류요리 전문점	74,536	0.06	0.06	0.14	0.43	0.87
	한식 해산물요리 전문점	29,544	0.06	0.03	0.11	0.28	1.02

3.1.4. 조리 인력 전문성 : 보유여부

- 조리 인력 전문성 보유여부는 전문인력 없음(68.1%)이 가장 많고, 다음으로 자격증 보유 인력 보유(21.7%), 고등교육 이수 인력 보유(5.5%), 고등교육 및 자격증 보유 인력 보유(4.6%)의 순으로 나타남

[그림 3-20] 조리 인력 전문성 : 보유여부

(Base: 전체 | 단위: %)



업종별

- 업종별로 살펴보면, 모든 업종에서 전문인력 없음의 비율이 과반으로 나타났고, 한식 해산물요리 전문점의 경우 상대적으로 자격증 보유인력 비율이 높게 나타남

[표 3-20] 조리 인력 전문성 : 보유여부

(Base: 전체 | 단위: 개, %)

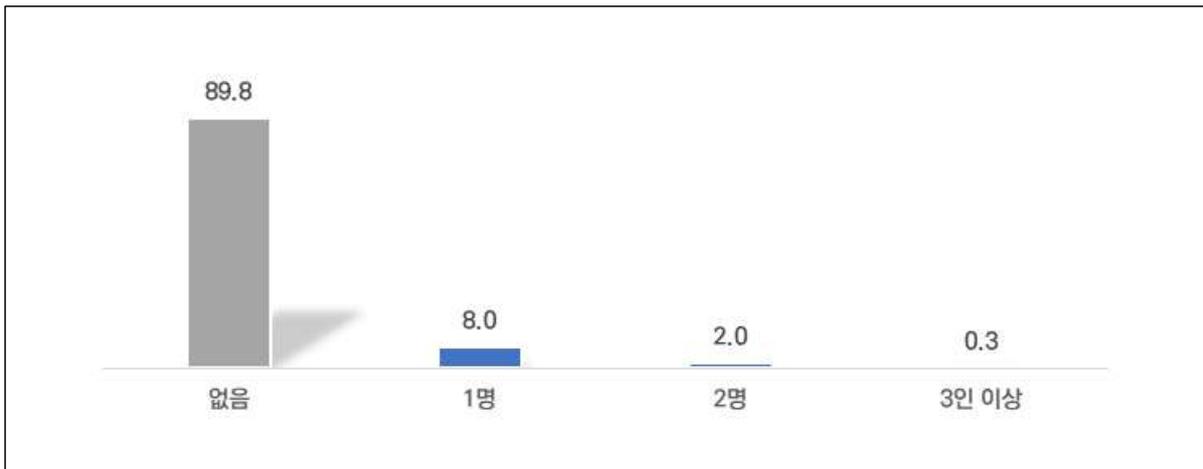
구분	사례수	고등교육 이수 인력 보유	자격증 보유 인력 보유	고등교육 및 자격증 보유 인력 보유	전문인력 없음	
전체	317,225	5.5	21.7	4.6	68.1	
업종별	한식 일반 음식점업	190,476	6.2	21.2	5.2	67.3
	한식 면요리 전문점	22,669	5.6	19.8	2.5	72.0
	한식 육류요리 전문점	74,536	4.4	21.4	3.4	70.9
	한식 해산물요리 전문점	29,544	4.0	27.4	5.6	63.0

3.1.5. 조리 인력 전문성 : 고등교육 이수

- 조리 인력 중 고등교육을 이수한 인력은 없음이 89.8%로 가장 많고, 1명(8.0%), 2명(2.0%), 3인 이상(0.3%) 순으로 나타남

[그림 3-21] 조리 인력 전문성 : 고등교육 이수

(Base: 고등교육 이수 인력 보유 | 단위: %)



업종별

- 업종별로 살펴보면, 모든 업종에서 없음이 가장 많았고, 한식 일반 음식점업의 경우, 2명 비율이 타 업종에 비해 비교적 높게 나타남

[표 3-21] 조리 인력 전문성 : 고등교육 이수

(Base: 고등교육 이수 인력 보유 | 단위: 개, %)

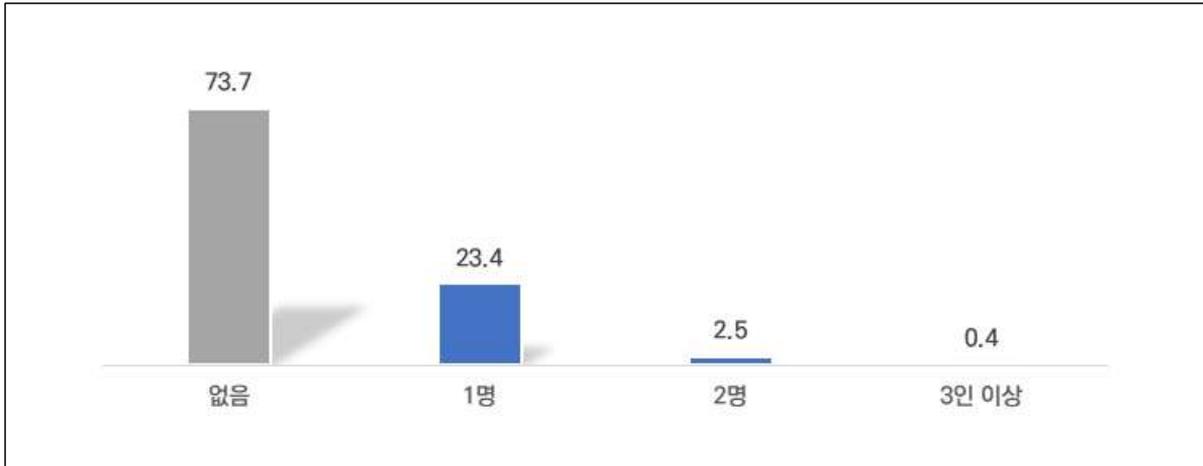
구분	사례수	없음	1명	2명	3인 이상	
전 체	317,225	89.8	8.0	2.0	0.3	
업종별	한식 일반 음식점업	190,476	88.5	8.5	2.6	0.3
	한식 면요리 전문점	22,669	91.8	6.6	1.4	0.2
	한식 육류요리 전문점	74,536	92.3	6.6	1.0	0.2
	한식 해산물요리 전문점	29,544	90.4	8.8	0.6	0.2

3.1.6. 조리 인력 전문성 : 자격증 보유

- 자격증 보유한 조리 인력은 없는 경우가 73.7%로 가장 많았고, 1명(23.4%), 2명(2.5%), 3인 이상(0.4%) 수준으로 나타남

[그림 3-22] 조리 인력 전문성 : 자격증 보유

(Base: 전체 | 단위: %)



업종별

- 업종별로 살펴보면, 모든 업종에서 없음의 비율이 가장 높게 나타나며, 한식 해산물 요리 전문점에서 1명 비율이 타 업종에 비해 상대적으로 높게 나타남

[표 3-22] 조리 인력 전문성 : 자격증 보유

(Base: 전체 | 단위: 개, %)

구 분	사례수	없음	1명	2명	3인 이상	
전 체	317,225	73.7	23.4	2.5	0.4	
업종별	한식 일반 음식점업	190,476	73.6	23.4	2.8	0.1
	한식 면요리 전문점	22,669	77.6	21.6	0.6	0.1
	한식 육류요리 전문점	74,536	75.2	21.1	2.4	1.3
	한식 해산물요리 전문점	29,544	67.0	30.6	2.3	0.0

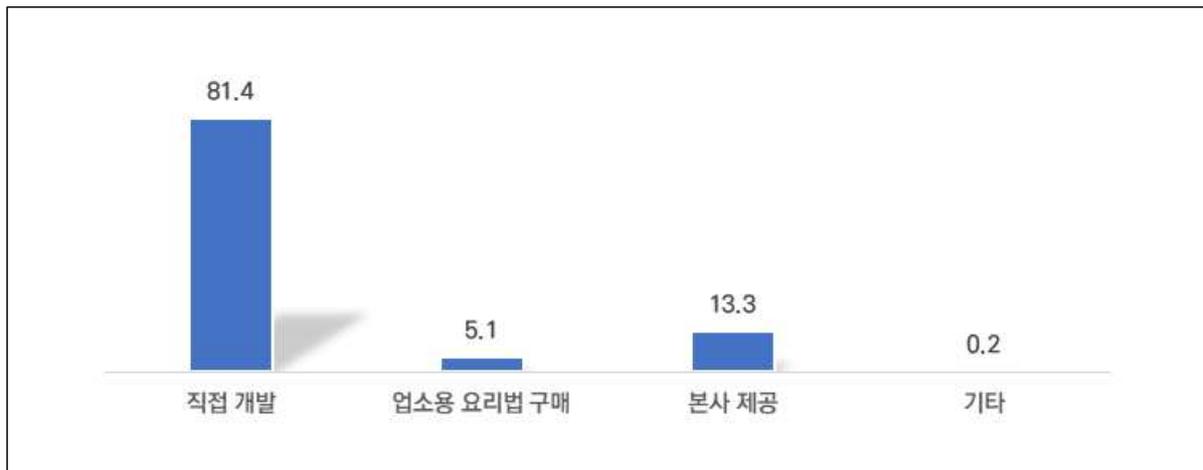
3.2. 레시피 관리

3.2.1. 레시피 획득 방법

- 레시피 획득 방법은 직접 개발(81.4%)이 가장 높고, 다음으로 본사 제공(13.3%), 업소용 요리법 구매(5.1%), 기타(0.2%)의 순으로 나타남

[그림 3-23] 레시피 획득 방법

(Base: 전체 | 단위: %)



업종별

- 업종별로 살펴보면, 모든 업종에서 직접 개발의 비율이 가장 높게 나타남

[표 3-23] 레시피 획득 방법

(Base: 전체 | 단위: 개, %)

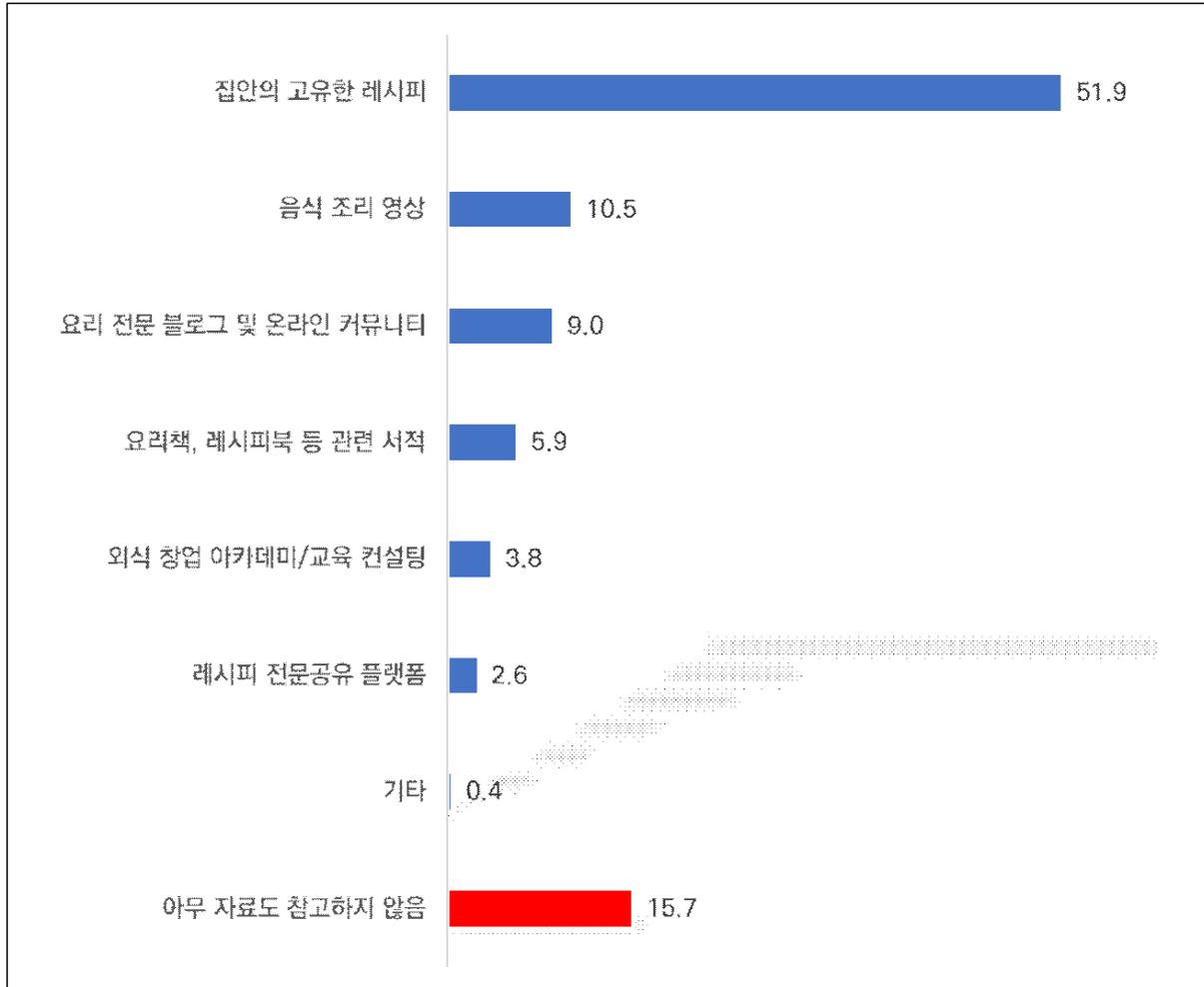
구 분	사례수	직접 개발	업소용 요리법 구매	본사 제공	기타	
전 체	317,225	81.4	5.1	13.3	0.2	
업종별	한식 일반 음식점업	190,476	82.3	4.1	13.6	0.0
	한식 면요리 전문점	22,669	85.2	2.5	12.1	0.2
	한식 육류요리 전문점	74,536	75.6	7.7	16.2	0.5
	한식 해산물요리 전문점	29,544	87.5	6.7	5.1	0.7

3.2.2. 레시피 직접 개발 활용요소

- 레시피 직접 개발 활용요소는 집안의 고유한 레시피(51.9%)가 가장 높고, 음식 조리 영상(10.5%), 요리 전문 블로그 및 온라인 커뮤니티(9.0%) 순으로 높았으며, 아무 자료도 참고하지 않음은 15.7%로 나타남

[그림 3-24] 레시피 직접 개발 활용요소

(Base: 레시피 직접 개발 | 단위: %, 복수응답)



업종별

- 업종별로 살펴보면, 모든 업종에서 집안의 고유한 레시피의 비율이 가장 높게 나타나며, 다음으로 아무 자료도 참고하지 않음이 높게 나타남

[표 3-24] 레시피 직접 개발 활용요소 (계속)

(Base: 레시피 직접 개발 | 단위: 개, %, 복수응답)

구 분		사례수	집안의 고유한 레시피	음식 조리 영상	요리 전문 블로그 및 온라인 커뮤니티	요리책, 레시피북 등 관련 서적
전 체		258,229	51.9	10.5	9.0	5.9
업종별	한식 일반 음식점업	156,674	53.1	11.0	8.9	6.1
	한식 면요리 전문점	19,312	53.1	8.0	9.8	6.8
	한식 육류요리 전문점	56,382	49.9	10.0	10.3	5.4
	한식 해산물요리 전문점	25,860	47.5	11.0	6.6	5.4

[표 3-24] 레시피 직접 개발 활용요소

(Base: 레시피 직접 개발 | 단위: %, 복수응답)

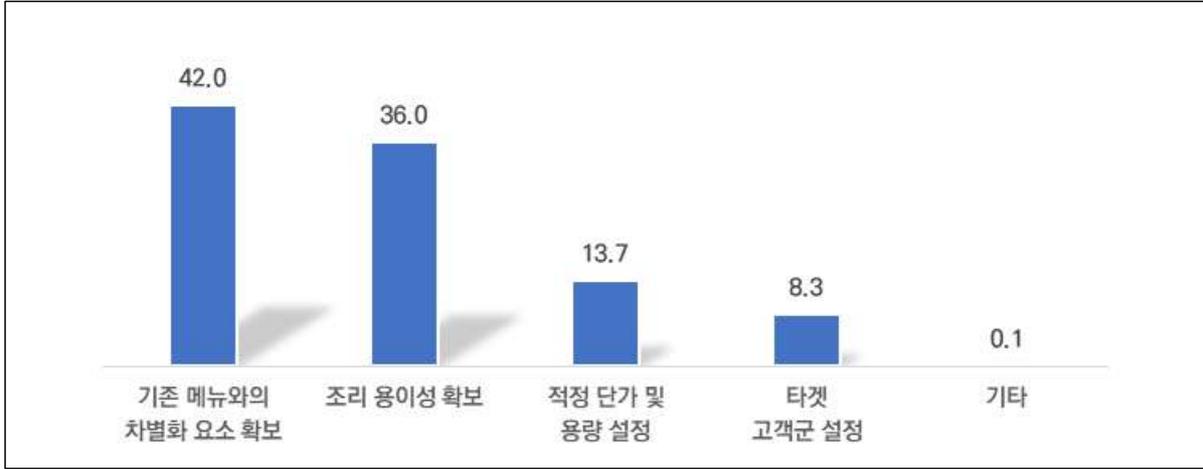
구 분		사례수	외식 창업 아카데미/ 교육 컨설팅	레시피 전문공유 플랫폼	기타	아무 자료도 참고하지 않음
전 체		258,229	3.8	2.6	0.4	15.7
업종별	한식 일반 음식점업	156,674	4.7	2.6	0.4	13.2
	한식 면요리 전문점	19,312	2.0	3.6	0.4	16.2
	한식 육류요리 전문점	56,382	2.9	2.1	0.0	19.4
	한식 해산물요리 전문점	25,860	1.9	2.8	1.6	23.3

3.2.3. 레시피 직접 개발 애로사항

- 레시피 직접 개발 애로사항은 기존 메뉴와의 차별화 요소 확보(42.0%)가 가장 높고, 다음으로 조리 용이성 확보(36.0%), 적정 단가 및 용량(인분) 설정(13.7%), 타겟 고객군 설정(8.3%), 기타(0.1%)의 순으로 나타남

[그림 3-25] 레시피 직접 개발 애로사항

(Base: 레시피 직접 개발 | 단위: %)



업종별

- 업종별로 살펴보면, 모든 업종에서 기존 메뉴와의 차별화 요소 확보의 비율이 가장 높게 나타나며, 다음으로 조리 용이성 확보가 높게 나타남

[표 3-25] 레시피 직접 개발 애로사항

(Base: 레시피 직접 개발 | 단위: 개, %)

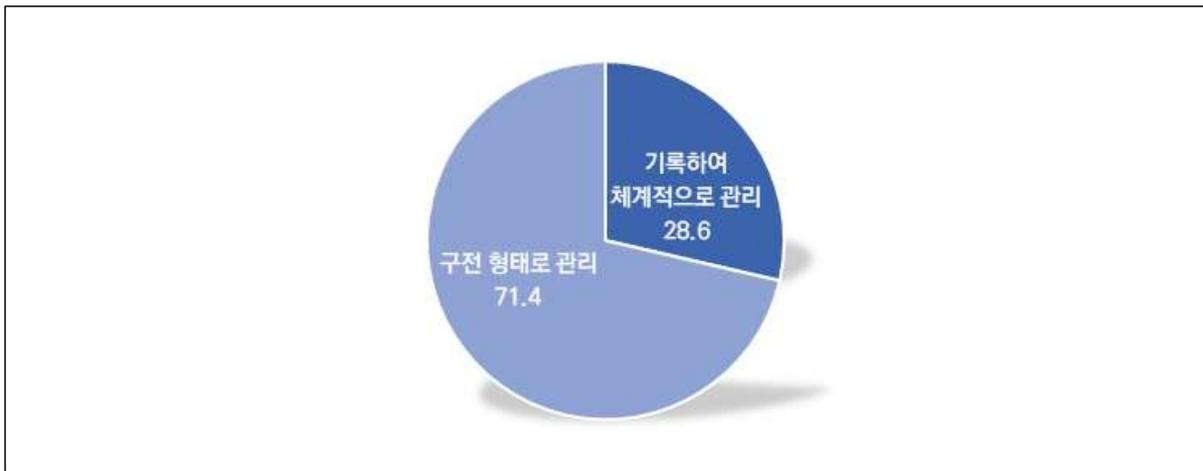
구분	사례수	기존 메뉴와의 차별화요소 확보	조리 용이성 확보	적정 단가 및 용량 설정	타겟 고객군 설정	기타	
전체	258,229	42.0	36.0	13.7	8.3	0.1	
업종별	한식 일반 음식점업	156,674	39.7	36.9	13.8	9.5	0.0
	한식 면요리 전문점	19,312	44.5	31.1	17.6	6.3	0.5
	한식 육류요리 전문점	56,382	48.4	35.4	10.4	5.8	0.0
	한식 해산물요리 전문점	25,860	39.7	34.9	17.0	7.5	0.8

3.2.4. 레시피 관리방법

- 레시피 관리방법은 구전 형태로 관리가 71.4%로 체계적으로 관리(28.6%)보다 높게 나타남

[그림 3-26] 레시피 관리방법

(Base: 레시피 직접 개발 | 단위: %)



업종별

- 업종별로 살펴보면, 모든 업종에서 구전 형태로 관리의 비율이 가장 높게 나타났으며, 한식 면요리 전문점의 경우 타 업종 대비 구전 형태 비율이 높게 나타남

[표 3-26] 레시피 관리방법

(Base: 레시피 직접 개발 | 단위: 개, %)

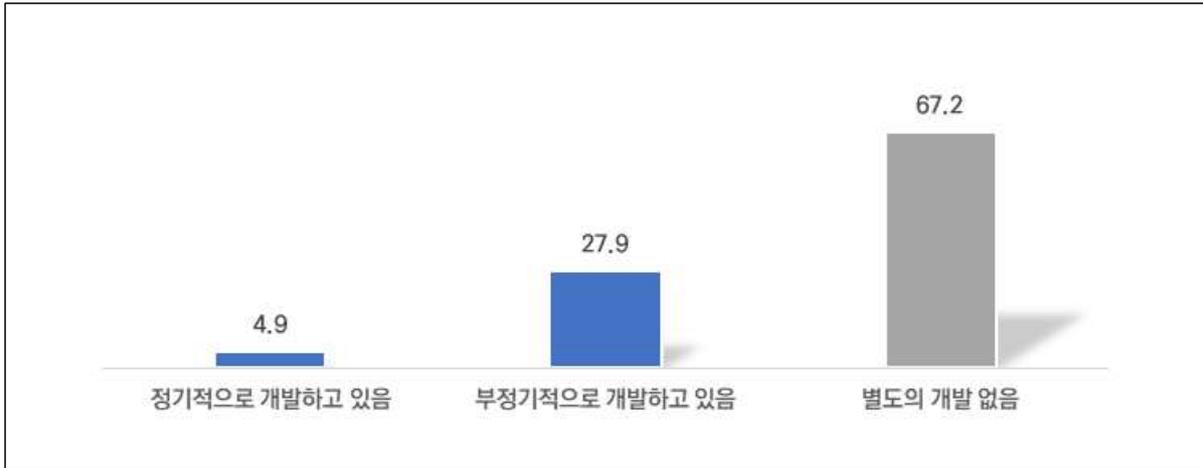
구 분	사례수	기록(문서화)하여 체계적으로 관리	구전 형태로 관리	
전 체	258,229	28.6	71.4	
업종별	한식 일반 음식점업	156,674	29.5	70.5
	한식 면요리 전문점	19,312	20.5	79.5
	한식 육류요리 전문점	56,382	30.1	69.9
	한식 해산물요리 전문점	25,860	25.5	74.5

3.2.5. 레시피 지속 개발 여부

- 레시피 지속 개발 여부는 별도의 개발 없음(67.2%)이 가장 높고, 다음으로 부정기적으로 개발하고 있음(27.9%), 정기적으로 개발하고 있음(4.9%)의 순으로 나타남

[그림 3-27] 레시피 지속 개발 여부

(Base: 전체 | 단위: %)



업종별

- 업종별로 살펴보면, 모든 업종에서 별도의 개발 없음이 가장 높게 나타나며, 한식 면요리 전문점의 경우 타 업종보다 정기적으로 개발하고 있음의 비율이 높게 조사됨

[표 3-27] 레시피 지속 개발 여부

(Base: 전체 | 단위: 개, %)

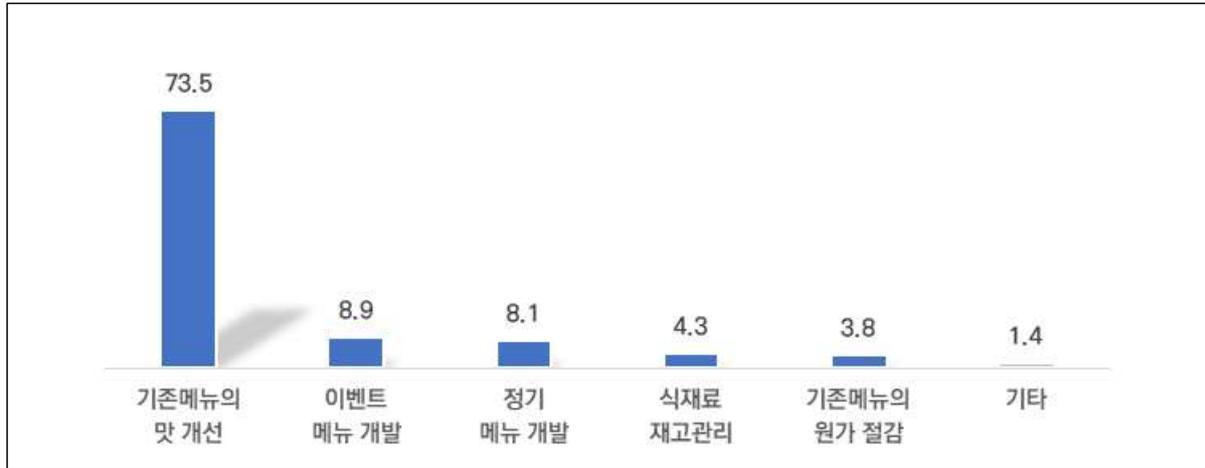
구 분	사례수	정기적으로 개발하고 있음	부정기적으로 개발하고 있음	별도의 개발 없음	
전 체	317,225	4.9	27.9	67.2	
업종별	한식 일반 음식점업	190,476	3.8	26.9	69.3
	한식 면요리 전문점	22,669	10.1	28.0	61.9
	한식 육류요리 전문점	74,536	6.1	28.6	65.3
	한식 해산물요리 전문점	29,544	5.2	32.3	62.6

3.2.6. 레시피 지속 개발 목적

- 레시피 지속 개발 목적은 기존메뉴의 맛 개선(73.5%)이 가장 높고, 다음으로 이벤트 메뉴 개발(8.9%), 정기 메뉴 개발(8.1%), 식재료 재고관리(4.3%), 기존메뉴의 원가 절감(3.8%), 기타(1.4%)의 순으로 나타남

[그림 3-28] 레시피 지속 개발 목적

(Base: 레시피 정기/부정기 개발 | 단위: %)



업종별

- 업종별로 살펴보면, 모든 업종에서 기존메뉴의 맛 개선이 가장 높게 나타나며, 한식 면요리 전문점의 경우 정기 메뉴 개발의 비율이 19.9%로 타 업종에 비해 상대적으로 높게 조사됨

[표 3-28] 레시피 지속 개발 목적

(Base: 레시피 정기/부정기 개발 | 단위: 개, %)

구분	사례수	기존메뉴의 맛 개선	이벤트 메뉴 개발	정기 메뉴 개발	식재료 재고관리	기존메뉴의 원가 절감	기타	
전체	104,050	73.5	8.9	8.1	4.3	3.8	1.4	
업종별	한식 일반 음식점업	58,522	74.6	9.7	7.9	3.2	3.2	1.4
	한식 면요리 전문점	8,632	64.0	3.8	19.9	6.9	2.9	2.5
	한식 육류요리 전문점	25,845	72.4	9.8	6.0	4.7	5.6	1.4
	한식 해산물요리 전문점	11,050	77.5	6.3	5.0	7.0	3.8	0.4

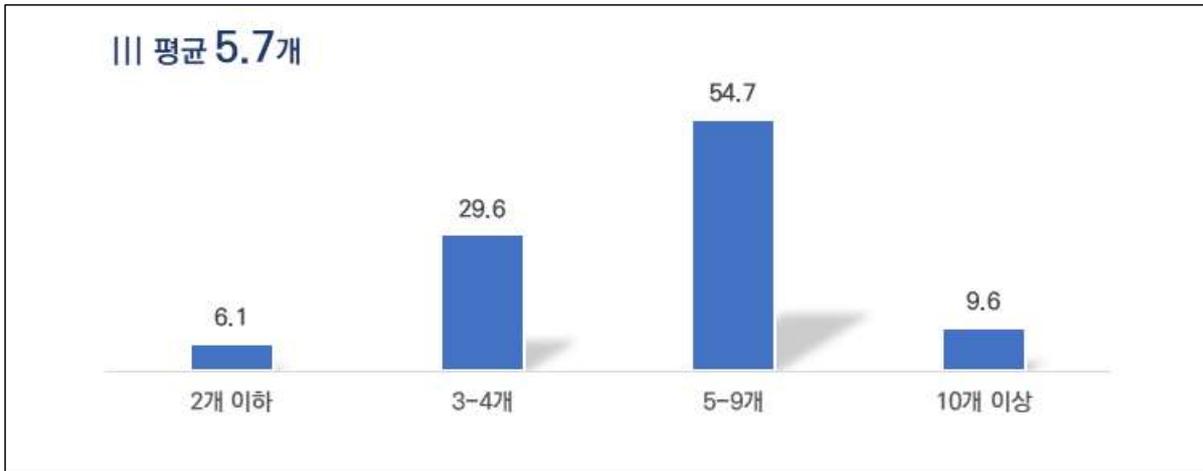
3.3. 밑반찬 현황

3.3.1. 최대 준비 개수

- 밑반찬 최대 준비 개수는 평균 5.7개로 나타났음
 - 세부적으로 살펴보면, 5-9개를 준비하는 경우가 54.7%로 과반이었고, 다음으로 3-4개 (29.6%), 10개 이상(9.6%), 2개 이하(6.1%)의 순으로 나타남

[그림 3-29] 밑반찬 현황 : 최대 준비 개수

(Base: 전체 | 단위: %)



업종별

- 업종별로 살펴보면, 한식 해산물요리 전문점의 밑반찬 평균 최대 준비 개수가 6.8개로 가장 많고, 다음으로 한식 육류요리 전문점(5.9개), 한식 일반 음식점업(5.8개), 한식 면요리 전문점(3.3개) 순으로 나타남

[표 3-29] 밑반찬 현황 : 최대 준비 개수

(Base: 전체 | 단위: 개, %, 개)

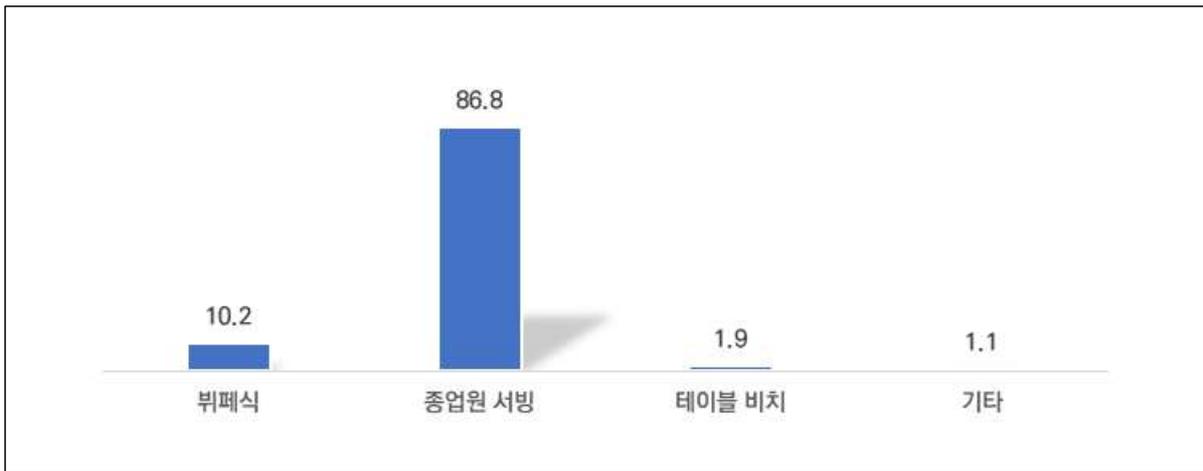
구분	사례수	2개 이하	3-4개	5-9개	10개 이상	평균	
전체	317,225	6.1	29.6	54.7	9.6	5.7	
업종별	한식 일반 음식점업	190,476	4.5	30.2	55.6	9.7	5.8
	한식 면요리 전문점	22,669	33.9	47.5	18.4	0.2	3.3
	한식 육류요리 전문점	74,536	2.5	26.7	62.5	8.3	5.9
	한식 해산물요리 전문점	29,544	4.4	19.3	57.0	19.2	6.8

3.3.2. 제공 방식

- 밑반찬 제공 방식은 종업원 서빙(86.8%)이 가장 높고, 다음으로 뷔페식(10.2%), 테이블 비치(1.9%), 기타(1.1%)의 순으로 나타남

[그림 3-30] 밑반찬 현황 : 제공 방식

(Base: 전체 | 단위: %, 복수응답)



업종별

- 업종별로 살펴보면, 모든 업종에서 종업원 서빙의 비율이 가장 높았고, 한식 면요리 전문점과 한식 육류요리 전문점은 뷔페식 비율이 타 업종에 비해 상대적으로 높게 조사됨

[표 3-30] 밑반찬 현황 : 제공 방식

(Base: 전체 | 단위: 개, %, 복수응답)

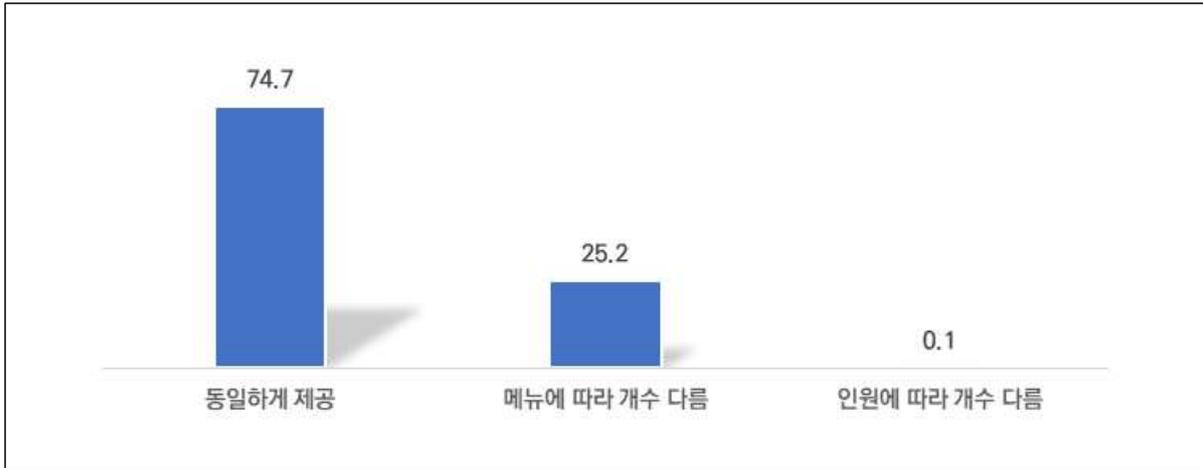
구 분	사례수	뷔페식	종업원 서빙	테이블 비치	기타	
전 체	317,225	10.2	86.8	1.9	1.1	
업종별	한식 일반 음식점업	190,476	8.7	88.3	1.9	1.2
	한식 면요리 전문점	22,669	12.0	81.8	5.5	0.8
	한식 육류요리 전문점	74,536	14.6	82.8	1.2	1.3
	한식 해산물요리 전문점	29,544	6.9	91.7	1.3	0.0

3.3.3. 제공 형태

- 밑반찬 제공 형태는 동일하게 제공(74.7%)이 가장 높고, 다음으로 메뉴에 따라 개수 다름(25.2%), 인원에 따라 개수 다름(0.1%)의 순으로 나타남

[그림 3-31] 밑반찬 현황 : 제공 형태

(Base: 전체 | 단위: %)



업종별

- 업종별로 살펴보면, 모든 업종에서 동일하게 제공의 비율이 가장 높게 나타났고, 한식 육류요리 전문점, 한식 해산물요리 전문점의 경우 메뉴에 따라 개수를 다르게 하는 비율이 상대적으로 높음

[표 3-31] 밑반찬 현황 : 제공 형태

(Base: 전체 | 단위: 개, %)

구 분	사례수	동일하게 제공	메뉴에 따라 개수 다름	인원에 따라 개수 다름	
전 체	317,225	74.7	25.2	0.1	
업종별	한식 일반 음식점업	190,476	77.8	22.2	0.1
	한식 면요리 전문점	22,669	79.2	20.8	0.0
	한식 육류요리 전문점	74,536	69.2	30.8	0.0
	한식 해산물요리 전문점	29,544	65.4	33.8	0.9

3.3.4. 최대 제공 종류

- 밑반찬 중 최대 제공 종류는 김치류(19.1%)가 가장 높고, 다음으로 소스류(13.3%), 절임류(12.8%), 채소류(12.4%), 나물류(11.4%), 조림류(5.0%), 국류(4.5%), 볶음류(4.4%), 젓갈류(3.8%), 전/부침개류(3.0%), 찜류, 기타(각 2.5%), 구이류(1.7%), 알류(1.3%), 가공식품류(1.0%), 튀김류(0.8%), 완자류(0.4%)의 순으로 나타남

[그림 3-32] 밑반찬 현황 : 최대 제공 종류

(Base: 전체 | 단위: %, 복수응답)



업종별

- 업종별로 살펴보면, 모든 업종에서 김치류의 비율이 가장 높고, 다음으로 한식 일반 음식점업에서는 나물류(12.1%), 한식 면요리 전문점은 절임류(22.1%), 한식 육류요리 전문점에서는 채소류(16.6%), 한식 해산물요리 전문점은 소스류(14.4%)가 높게 나타남. 한식 면요리 전문점의 경우 김치류 제공 비율이 다른 업종 대비 상대적으로 높은 것으로 나타남

[표 3-32] 밑반찬 현황 : 최대 제공 종류 (계속)

(Base: 전체 | 단위: %, 복수응답)

구 분		사례수	김치류	소스류	절임류	채소류	나물류	조림류	국류	볶음류	젓갈류
전 체		317,225	19.1	13.3	12.8	12.4	11.4	5.0	4.5	4.4	3.8
업종별	한식 일반 음식점업	190,476	19.0	11.8	11.9	10.5	12.1	6.1	4.7	5.2	4.5
	한식 면요리 전문점	22,669	33.5	14.7	22.1	11.2	6.6	1.5	2.6	1.2	3.0
	한식 육류요리 전문점	74,536	18.7	16.3	14.4	16.6	12.2	3.1	4.1	3.4	2.3
	한식 해산물요리 전문점	29,544	15.3	14.4	10.9	13.6	8.3	4.4	5.0	3.4	3.4

[표 3-32] 밑반찬 현황 : 최대 제공 종류

(Base: 전체 | 단위: 개, %, 복수응답)

구 분		사례수	전/부침개류	찜류	구이류	알류	가공식품류	튀김류	완자류	기타
전 체		317,225	3.0	2.5	1.7	1.3	1.0	0.8	0.4	2.5
업종별	한식 일반 음식점업	190,476	3.2	2.6	1.7	1.7	1.4	0.7	0.6	2.5
	한식 면요리 전문점	22,669	1.7	0.3	0.1	0.1	0.0	0.5	0.0	1.1
	한식 육류요리 전문점	74,536	1.9	1.9	0.8	0.5	0.5	0.4	0.2	2.6
	한식 해산물요리 전문점	29,544	4.7	4.6	3.8	1.9	0.6	2.5	0.2	3.0

3.3.5. 제공 개수 적정성

- 밀반찬 제공 개수 적정성에 대해 적절한 편이라고 답변한 비율이 84.7%로 대부분을 차지함
 - 세부적으로 살펴보면, 매우 적은 편이다(0.0%), 적은 편이다(4.8%), 적절한 편이다(84.7%), 많은 편이다(9.5%), 매우 많은 편이다(1.0%)

[그림 3-33] 밀반찬 현황 : 제공 개수 적정성

(Base: 전체 | 단위: %)



업종별

- 업종별로 살펴보면, 모든 업종에서 적절한 편이라는 비율이 가장 높게 나타나며, 한식 육류요리 전문점과 한식 해산물요리 전문점의 경우 많은 편이라는 비율이 타 업종에 비해 상대적으로 높게 나타남

[표 3-33] 밀반찬 현황 : 제공 개수 적정성

(Base: 전체 | 단위: 개, %, 5점, 100점)

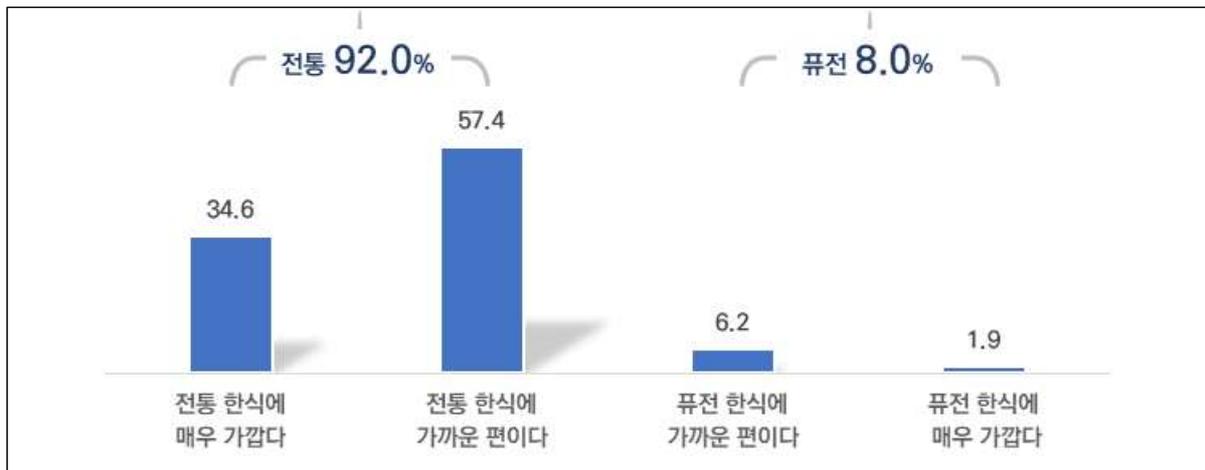
구 분	사례수	밀반찬 제공 개수					요약			5점 평균	100점 평균	
		매우 많은 편이다	많은 편이다	적절한 편이다	적은 편이다	매우 적은 편이다	많은 편	적절한 편	적은 편			
전 체	317,225	1.0	9.5	84.7	4.8	0.0	10.5	84.7	4.8	2.9	48.3	
업종별	한식 일반 음식점업	190,476	1.0	8.6	85.1	5.3	0.0	9.6	85.1	5.3	2.9	48.7
	한식 면요리 전문점	22,669	0.0	4.5	90.9	4.4	0.2	4.5	90.9	4.6	3.0	50.1
	한식 육류요리 전문점	74,536	1.0	12.3	83.0	3.7	0.0	13.3	83.0	3.7	2.9	47.4
	한식 해산물요리 전문점	29,544	2.0	12.0	81.3	4.5	0.1	14.0	81.3	4.7	2.9	47.2

3.4. 전통한식 유사성

- 전통한식 유사성은 전통한식에 가깝다고 생각하는 비율이 92.0%로 나타남 (전통 한식에 매우 가깝다(34.6%) + 전통 한식에 가까운 편이다(57.4%))
 - 세부적으로 살펴보면, 퓨전 한식에 매우 가깝다(1.9%), 퓨전 한식에 가까운 편이다 (6.2%), 전통 한식에 가까운 편이다(57.4%), 전통 한식에 매우 가깝다(34.6%)

[그림 3-34] 전통한식 유사성

(Base: 전체 | 단위: %)



업종별

- 업종별로 전통한식 유사성을 살펴보면, 모든 업종에서 80% 이상이 전통한식과 유사하다고 응답했고, 한식 면요리 전문점, 한식 해산물요리 전문점의 경우 전통한식 유사성 비율이 상대적으로 낮은 것으로 나타남

[표 3-34] 전통한식 유사성

(Base: 전체 | 단위: 개, %)

구 분	사례수	전통한식 유사성				요약		
		전통한식에 매우 가깝다	전통한식에 가까운 편	퓨전한식에 가까운 편	퓨전한식에 매우 가깝다	전통한식	퓨전한식	
전 체	317,225	34.6	57.4	6.2	1.9	92.0	8.0	
업종별	한식 일반 음식점업	190,476	39.7	55.1	4.4	0.8	94.8	5.2
	한식 면요리 전문점	22,669	26.4	57.4	15.7	0.5	83.8	16.2
	한식 육류요리 전문점	74,536	28.4	62.6	5.1	4.0	90.9	9.1
	한식 해산물요리 전문점	29,544	23.8	59.1	12.5	4.6	82.9	17.1

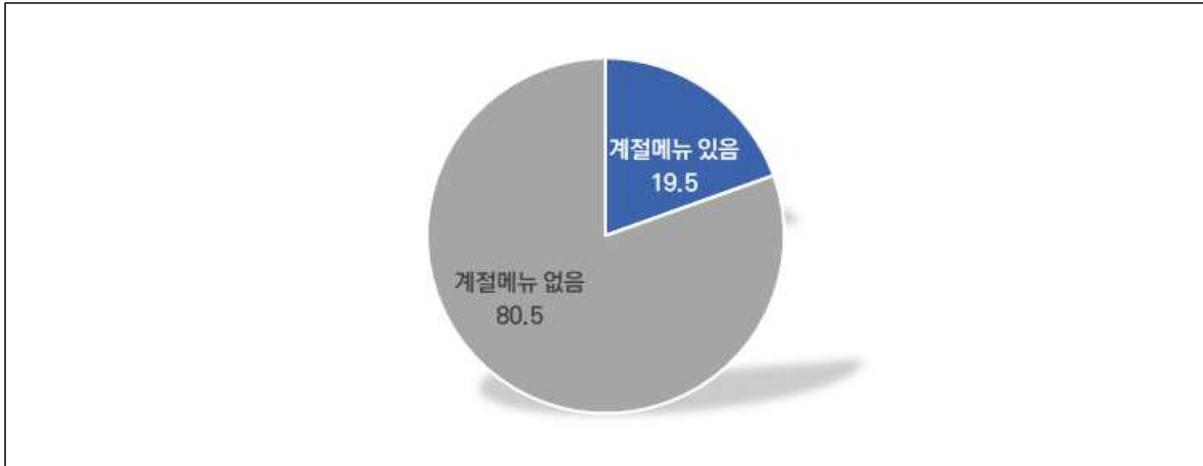
3.5. 계절 메뉴

3.5.1. 판매 여부

- 계절 메뉴 판매 여부에 대해 계절메뉴 있음의 비율이 19.5%로 나타남

[그림 3-35] 계절 메뉴 판매 여부

(Base: 전체 | 단위: %)



업종별

- 업종별로 살펴보면, 한식 면요리 전문점의 계절메뉴 있음의 비율이 49.0%로 타 업종에 비해 상대적으로 높게 나타났고, 한식 육류요리 전문점은 9.8%로 가장 낮음

[표 3-35] 계절 메뉴 판매 여부

(Base: 전체 | 단위: 개, %)

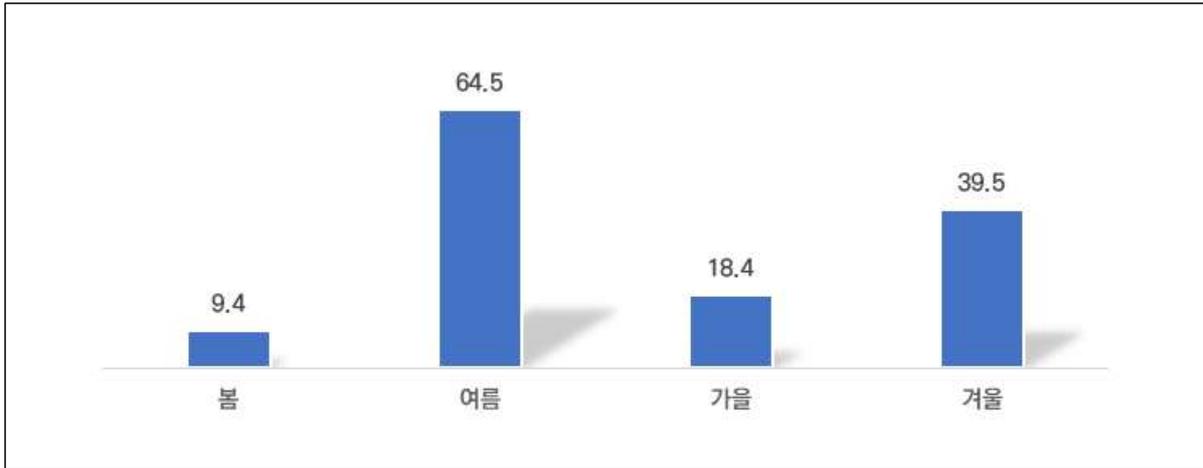
구 분	사례수	계절메뉴 있음	계절메뉴 없음	
전 체	317,225	19.5	80.5	
업종별	한식 일반 음식점업	190,476	18.1	81.9
	한식 면요리 전문점	22,669	49.0	51.0
	한식 육류요리 전문점	74,536	9.8	90.2
	한식 해산물요리 전문점	29,544	30.1	69.9

3.5.2. 판매 시기

- 계절 메뉴 판매 시기는 여름(64.5%)이 가장 높고, 다음으로 겨울(39.5%), 가을 (18.4%), 봄(9.4%)의 순으로 나타남

[그림 3-36] 계절 메뉴 판매 시기

(Base: 계절 메뉴 판매 | 단위: %, 복수응답)



업종별

- 업종별로 살펴보면, 한식 해산물요리 전문점의 경우 겨울의 비율이 가장 높게 나타난 반면, 그 외 업종에서는 여름의 비율이 가장 높게 조사됨

[표 3-36] 계절 메뉴 판매 시기

(Base: 계절 메뉴 판매 | 단위: 개, %, 복수응답)

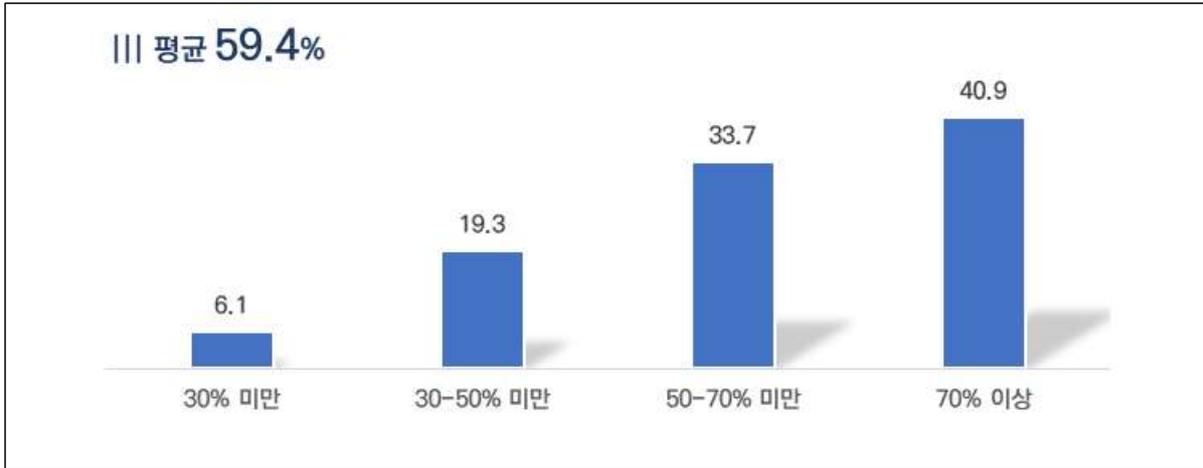
구분	사례수	봄	여름	가을	겨울	
전체	61,851	9.4	64.5	18.4	39.5	
업종별	한식 일반 음식점업	34,506	5.9	57.4	17.8	39.6
	한식 면요리 전문점	11,107	1.7	86.0	3.5	30.7
	한식 육류요리 전문점	7,331	5.2	91.6	6.1	19.7
	한식 해산물요리 전문점	8,907	36.4	43.1	49.2	66.4

3.6. 재방문 비율

- 재방문 비율은 평균 59.4%로 나타났음
 - 세부적으로 살펴보면, 70% 이상(40.9%), 50-70% 미만(33.7%), 30-50% 미만(19.3%), 30% 미만(6.1%)

[그림 3-37] 재방문 비율

(Base: 전체 | 단위: %)



업종별

- 업종별로 살펴보면, 한식 해산물요리 전문점은 59.8%, 한식 일반 음식점업은 59.7%, 한식 면요리 전문점은 59.6%, 한식 육류요리 전문점 58.2% 순으로 높게 나타남

[표 3-37] 재방문 비율

(Base: 전체 | 단위: 개, %)

구분	사례수	30% 미만	30-50% 미만	50-70% 미만	70% 이상	평균	
전체	317,225	6.1	19.3	33.7	40.9	59.4	
업종별	한식 일반 음식점업	190,476	6.8	19.2	31.3	42.7	59.7
	한식 면요리 전문점	22,669	5.9	13.8	41.0	39.2	59.6
	한식 육류요리 전문점	74,536	3.8	22.2	38.8	35.2	58.2
	한식 해산물요리 전문점	29,544	7.7	16.1	31.0	45.2	59.8

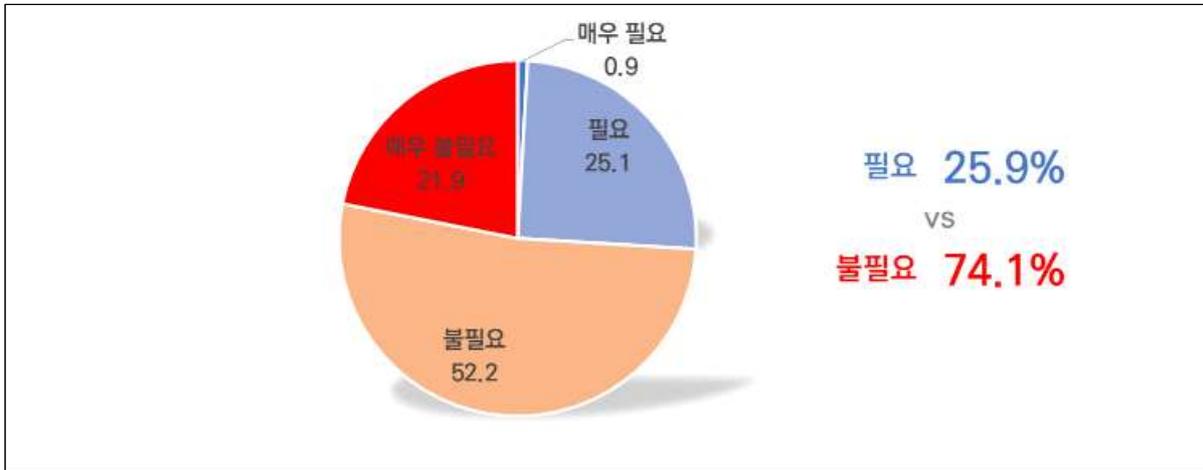
3.7. 전문 교육 수요

3.7.1. 전문 교육 수요

- 사업장 영업 개선을 위한 전문 교육의 필요 비율은 25.9%로 나타났음(매우 필요 + 필요 기준)
 - 세부적으로 살펴보면, 매우 불필요(21.9%), 불필요(52.2%), 필요(25.1%), 매우 필요(0.9%)

[그림 3-38] 전문 교육 수요

(Base: 전체 | 단위: %)



업종별

- 업종별로 필요 비율을 살펴보면, 한식 해산물요리 전문점의 전문 교육 필요 비율이 34.8%로 가장 높았고, 다음으로 한식 육류요리 전문점(29.7%), 한식 면요리 전문점(25.4%), 한식 일반 음식점업(23.2%)의 순으로 나타남

[표 3-38] 전문 교육 수요

(Base: 전체 | 단위: 개, %)

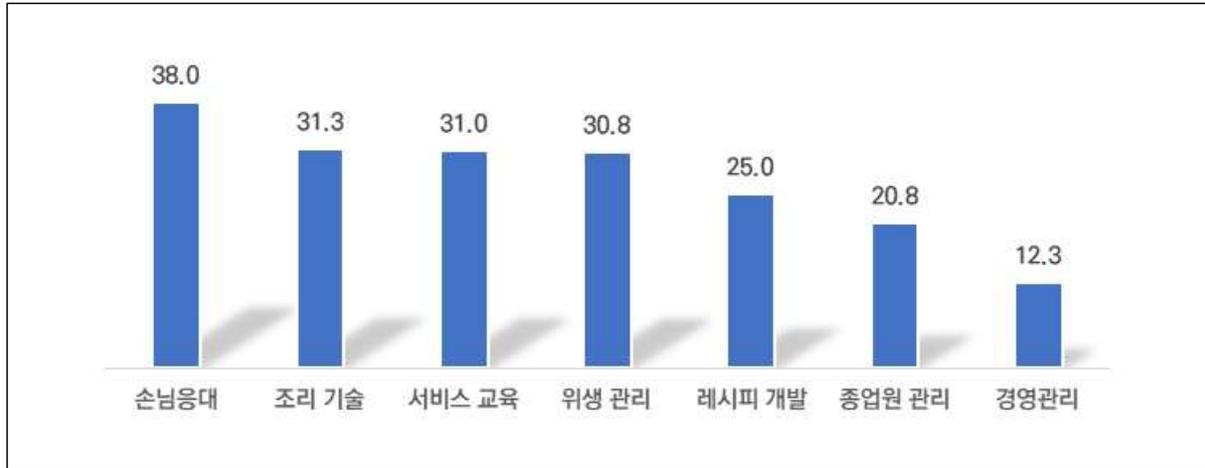
구 분	사례수	전문 교육				요약		
		매우 필요	필요	불필요	매우 불필요	필요	불필요	
전 체	317,225	0.9	25.1	52.2	21.9	25.9	74.1	
업종별	한식 일반 음식점업	190,476	0.2	23.0	55.0	21.8	23.2	76.8
	한식 면요리 전문점	22,669	1.1	24.3	48.9	25.7	25.4	74.6
	한식 육류요리 전문점	74,536	1.8	27.8	48.9	21.4	29.7	70.3
	한식 해산물요리 전문점	29,544	3.0	31.8	45.1	20.1	34.8	65.2

3.7.2. 전문 교육 필요분야

- 전문 교육 필요분야로는 손님응대가 38.0%로 가장 높고, 다음으로 조리 기술(31.3%), 서비스 교육(31.0%), 위생 관리(30.8%), 레시피 개발(25.0%), 종업원 관리(20.8%), 경영관리(12.3%)의 순으로 나타남

[그림 3-39] 전문 교육 필요분야

(Base: 전문 교육 필요 | 단위: %, 복수응답)



업종별

- 업종별로 살펴보면, 한식 일반 음식점업, 한식 육류요리 전문점은 손님응대(각 39.7%, 38.7%), 한식 면요리 전문점은 조리 기술(43.9%), 한식 해산물요리 전문점은 레시피 개발(35.2%)이 가장 높게 나타남

[표 3-39] 전문 교육 필요분야

(Base: 전문 교육 필요 | 단위: 개, %, 복수응답)

구 분	사례수	손님응대	조리 기술	서비스 교육	위생 관리	레시피 개발	종업원 관리	경영관리	
전 체	82,301	38.0	31.3	31.0	30.8	25.0	20.8	12.3	
업종별	한식 일반 음식점업	44,162	39.7	35.8	30.1	31.6	20.1	22.3	6.6
	한식 면요리 전문점	5,757	30.0	43.9	32.9	33.5	34.7	12.7	32.7
	한식 육류요리 전문점	22,104	38.7	22.0	34.3	31.3	27.6	21.5	16.9
	한식 해산물요리 전문점	10,278	33.8	24.8	26.6	25.1	35.2	17.3	16.1

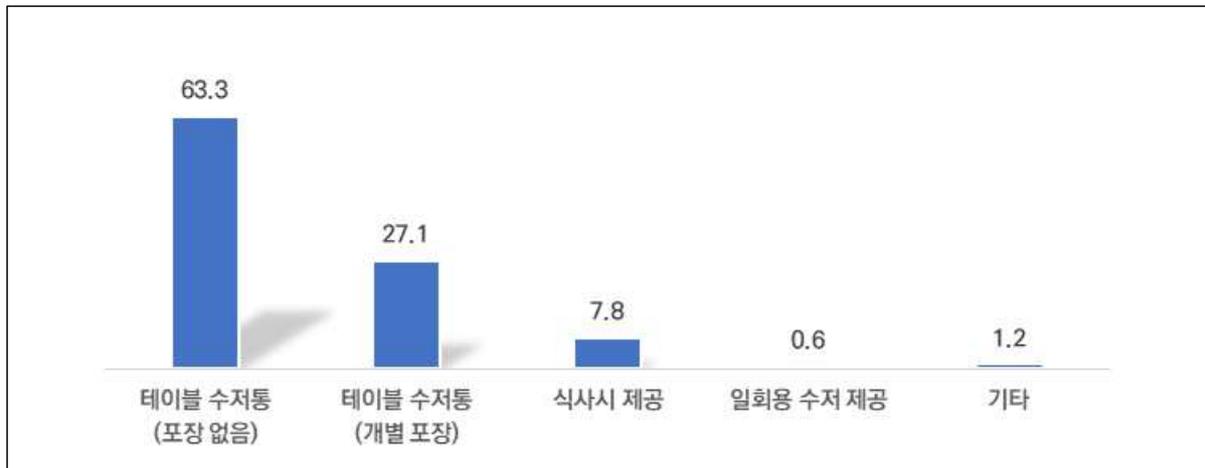
3.8. 식사도구 제공

3.8.1. 수저 제공방식

- 수저 제공방식은 테이블 수저통(포장 없음)(63.3%)이 가장 높고, 다음으로 테이블 수저통(개별 포장)(27.1%), 식사시 제공(7.8%), 기타(1.2%), 일회용 수저 제공(0.6%)의 순으로 나타남

[그림 3-40] 식사도구 : 수저 제공방식

(Base: 전체 | 단위: %)



업종별

- 업종별로 살펴보면, 모든 업종에서 테이블 수저통(포장 없음)이 가장 높게 나타나며, 한식 면요리 전문점의 경우 테이블 수저통(개별 포장)의 비율이 타 업종에 비해 상대적으로 낮게 나타남

[표 3-40] 식사도구 : 수저 제공방식

(Base: 전체 | 단위: 개, %)

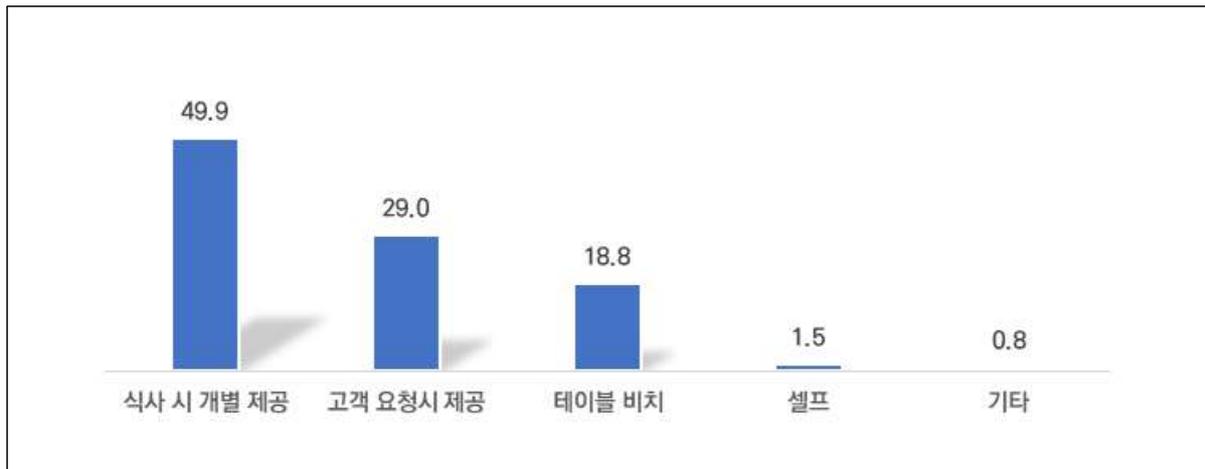
구 분	사례수	테이블 수저통 (포장 없음)	테이블 수저통 (개별 포장)	식사시 제공	일회용 수저 제공	기타	
전 체	317,225	63.3	27.1	7.8	0.6	1.2	
업종별	한식 일반 음식점업	190,476	62.1	26.3	8.8	1.0	1.9
	한식 면요리 전문점	22,669	79.2	17.2	3.6	0.0	0.0
	한식 육류요리 전문점	74,536	64.5	29.7	5.6	0.1	0.1
	한식 해산물요리 전문점	29,544	56.4	32.9	10.6	0.0	0.0

3.8.2. 덜어먹는 도구 제공방식

- 덜어먹는 도구 제공방식은 식사 시 개별 제공(49.9%)이 가장 높고, 다음으로 고객 요청시 제공(29.0%), 테이블 비치(18.8%), 셀프(1.5%)의 순으로 나타남

[그림 3-41] 식사도구 : 덜어먹는 도구 제공방식

(Base: 전체 | 단위: %)



업종별

- 업종별로 살펴보면, 모든 업종에서 식사 시 개별 제공의 비율이 가장 높게 나타났으며, 한식 면요리 전문점의 경우 고객 요청시 제공 비율이 상대적으로 높음

[표 3-41] 식사도구 : 덜어먹는 도구 제공방식

(Base: 전체 | 단위: 개, %)

구 분	사례수	식사 시 개별 제공	고객 요청시 제공	테이블 비치	셀프	기타	
전 체	317,225	49.9	29.0	18.8	1.5	0.8	
업종별	한식 일반 음식점업	190,476	48.7	28.4	19.8	2.1	0.9
	한식 면요리 전문점	22,669	44.9	37.0	17.8	0.3	0.0
	한식 육류요리 전문점	74,536	52.4	29.2	17.0	0.8	0.6
	한식 해산물요리 전문점	29,544	55.1	25.9	17.7	0.5	0.7

4. 식재료 관련

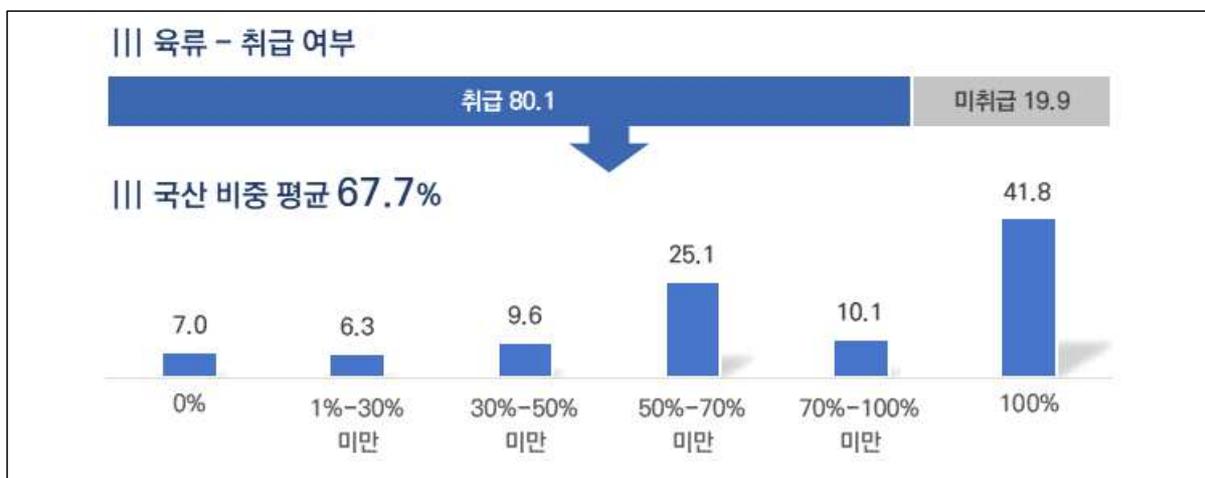
4.1. 육류

4.1.1. 취급 및 국산비중

- 육류 취급 비율은 80.1%로 나타나며, 그 중 국산비중은 평균 67.7%로 나타남
 - 육류의 국산비중을 세부적으로 살펴보면, 100%(41.8%), 70~100% 미만(10.1%), 50~70% 미만(25.1%), 30~50% 미만(9.6%), 1~30% 미만(6.3%), 0%(7.0%)

[그림 3-42] 육류 : 취급 및 국산비중

(Base: 전체 | 단위: %)



업종별

- 업종별로 살펴보면, 한식 육류요리 전문점의 국산 비중 평균이 72.6%로 가장 높고, 한식 해산물요리 전문점은 46.7%로 상대적으로 낮게 나타남

[표 3-42] 육류 : 취급 및 국산비중

(Base: 전체 | 단위: 개, %)

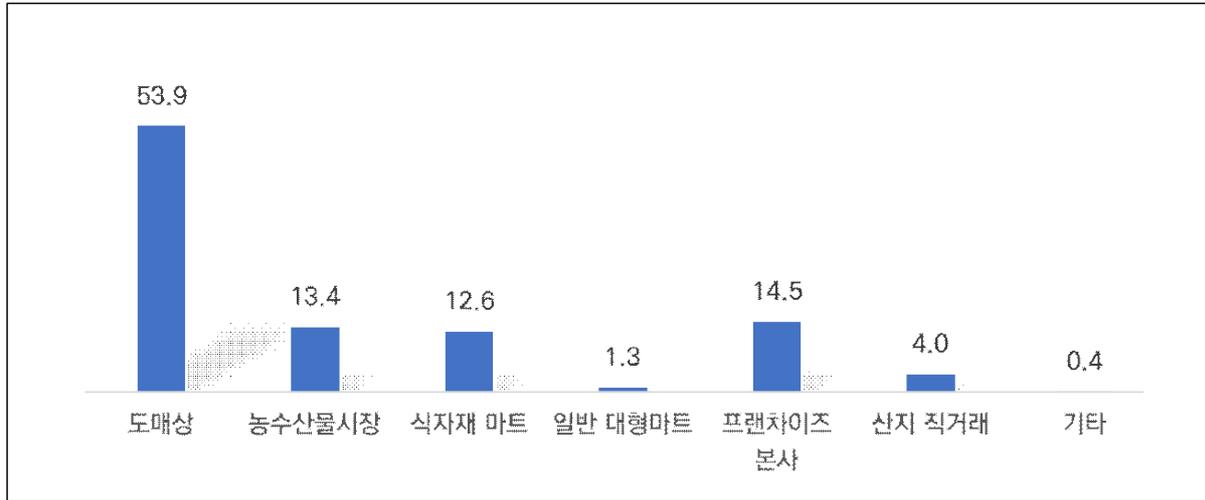
구 분	사례수	취급여부		국산비중						국산 비중 평균	
		취급	미취급	0%	1%-30% 미만	30%-50% 미만	50%-70% 미만	70%-100% 미만	100%		
전 체	317,225	80.1	19.9	7.0	6.3	9.6	25.1	10.1	41.8	67.7	
업종별	한식 일반 음식점업	190,476	83.8	16.2	6.4	7.3	11.0	25.0	9.4	40.9	66.8
	한식 면요리 전문점	22,669	66.0	34.0	16.6	4.6	14.6	21.2	4.5	38.6	59.0
	한식 육류요리 전문점	74,536	100.0	0.0	5.3	4.5	5.7	25.6	12.8	46.0	72.6
	한식 해산물요리 전문점	29,544	16.1	83.9	23.8	6.5	10.5	29.3	11.2	18.6	46.7

4.1.2. 구입처

- 구입처는 도매상(53.9%)이 가장 높고, 다음으로 프랜차이즈 본사(14.5%), 농수산물 시장(13.4%), 식자재 마트(12.6%), 산지 직거래(4.0%), 일반 대형마트(1.3%), 기타(0.4%)의 순으로 나타남

[그림 3-43] 육류 : 구입처

(Base: 육류 취급 | 단위: %)



업종별

- 업종별로 살펴보면, 모든 업종에서 도매상의 비율이 가장 높게 나타나며, 한식 해산물요리 전문점의 경우, 타 업종에 비해 농수산물 시장의 비율이 비교적 높게 나타남

[표 3-43] 육류 : 구입처

(Base: 육류 취급 | 단위: 개, %)

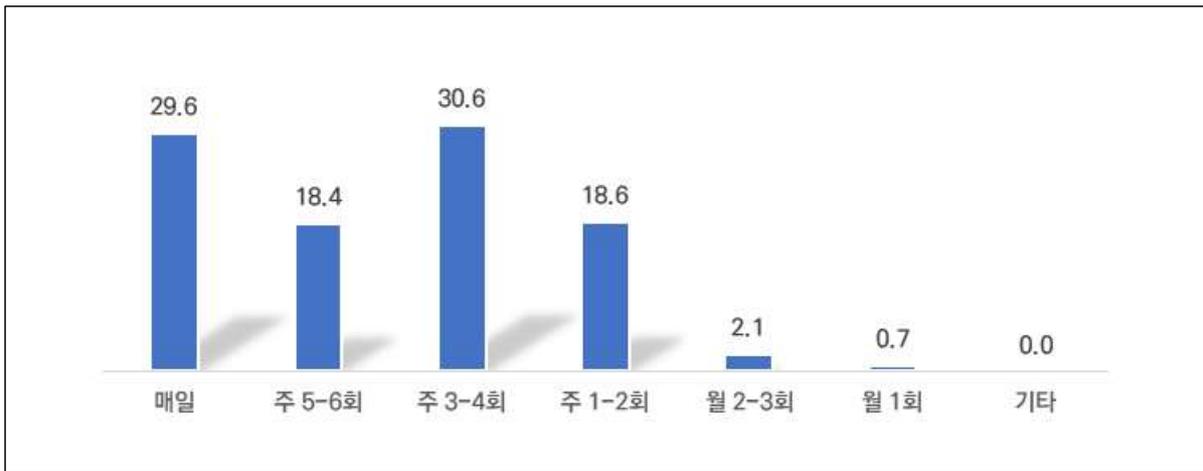
구 분	사례수	도매상	농수산물 시장	식자재 마트	일반 대형마트	프랜차이즈 본사	산지 직거래	기타	
전 체	253,972	53.9	13.4	12.6	1.3	14.5	4.0	0.4	
업종별	한식 일반 음식점업	159,701	51.3	13.5	15.4	1.8	14.3	3.7	0.1
	한식 면요리 전문점	14,972	47.5	15.7	16.6	1.4	18.9	0.0	0.0
	한식 육류요리 전문점	74,536	60.4	12.0	6.1	0.3	14.5	5.7	1.0
	한식 해산물요리 전문점	4,763	62.0	23.4	7.8	0.0	6.8	0.0	0.0

4.1.3. 구입주기

- 구입주기는 주 3-4회(30.6%)가 가장 높고, 다음으로 매일(29.6%), 주 1-2회(18.6%), 주 5-6회(18.4%), 월 2-3회(2.1%), 월 1회(0.7%)의 순으로 나타남

[그림 3-44] 육류 : 구입주기

(Base: 육류 취급 | 단위: %)



업종별

- 업종별로 살펴보면, 한식 육류요리 전문점은 매일(33.4%)이 가장 높고, 그 외 업종에서는 주 3~4회 비율이 높게 나타남

[표 3-44] 육류 : 구입주기

(Base: 육류 취급 | 단위: 개, %)

구분	사례수	매일	주 5-6회	주 3-4회	주 1-2회	월 2-3회	월 1회	기타	
전체	253,972	29.6	18.4	30.6	18.6	2.1	0.7	0.0	
업종별	한식 일반 음식점업	159,701	29.5	17.6	31.4	17.5	3.0	1.1	0.0
	한식 면요리 전문점	14,972	15.1	13.8	35.5	33.7	1.9	0.0	0.0
	한식 육류요리 전문점	74,536	33.4	20.9	27.6	17.7	0.1	0.0	0.1
	한식 해산물요리 전문점	4,763	17.3	20.9	35.6	20.9	5.3	0.0	0.0

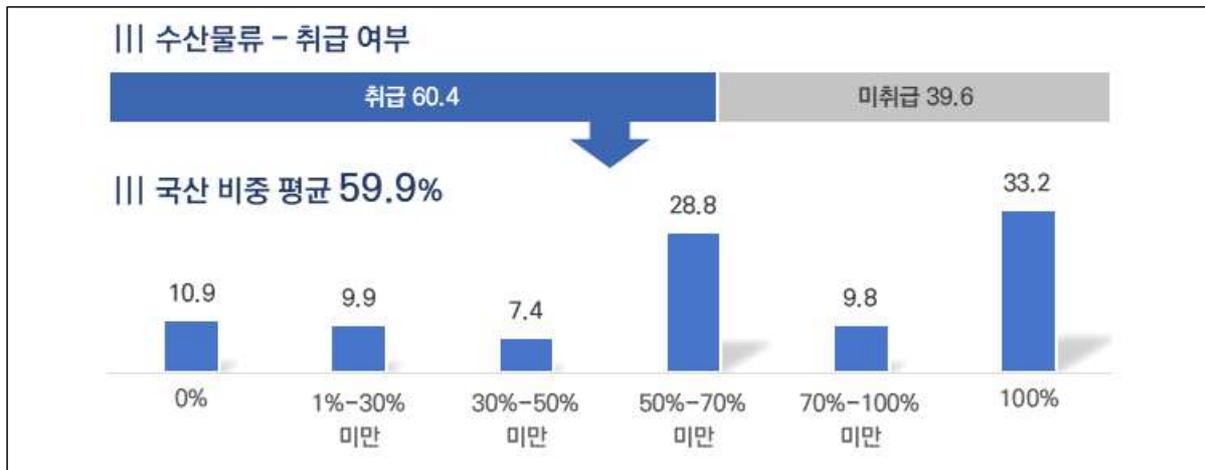
4.2. 수산물류

4.2.1. 취급 및 국산비중

- 수산물류 취급 비율은 60.4%로 나타나며, 그 중 국산비중은 평균 59.9%로 나타남
 - 수산물류의 국산비중을 세부적으로 살펴보면, 100%(33.2%), 70~100% 미만(9.8%), 50~70% 미만(28.8%), 30~50% 미만(7.4%), 1~30% 미만(9.9%), 0%(10.9%)

[그림 3-45] 수산물류 : 취급 및 국산비중

(Base: 전체 | 단위: %)



업종별

- 업종별로 살펴보면, 한식 해산물요리 전문점의 국산 비중 평균이 74.3%로 가장 높고, 한식 육류요리 전문점이 49.6%로 비교적 낮게 나타남

[표 3-45] 수산물류 : 취급 및 국산비중

(Base: 전체 | 단위: 개, %)

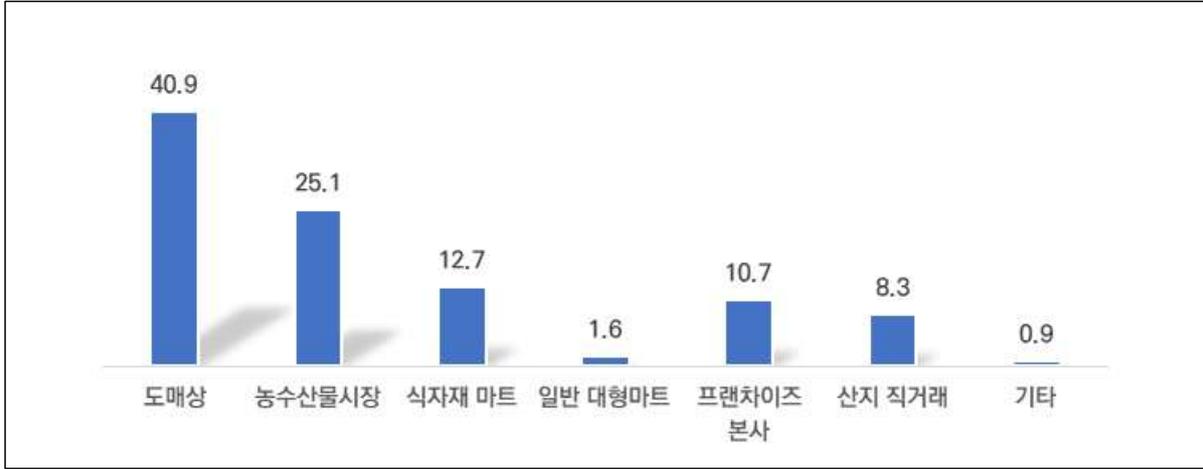
구 분	사례수	취급여부		국산비중						국산 비중 평균	
		취급	미취급	0%	1%-30% 미만	30%-50% 미만	50%-70% 미만	70%-100% 미만	100%		
전 체	317,225	60.4	39.6	10.9	9.9	7.4	28.8	9.8	33.2	59.9	
업종별	한식 일반 음식점업	190,476	63.6	36.4	10.0	12.5	8.0	32.1	6.9	30.5	57.3
	한식 면요리 전문점	22,669	80.2	19.8	7.8	7.6	7.2	30.5	4.8	42.2	66.2
	한식 육류요리 전문점	74,536	30.5	69.5	27.1	5.6	6.8	24.0	7.3	29.2	49.6
	한식 해산물요리 전문점	29,544	100.0	0.0	4.0	4.2	5.6	17.9	26.7	41.6	74.3

4.2.2. 구입처

- 구입처는 도매상(40.9%)이 가장 높고, 다음으로 농수산물시장(25.1%), 식자재 마트(12.7%), 프랜차이즈 본사(10.7%), 산지 직거래(8.3%), 일반 대형마트(1.6%), 기타(0.9%)의 순으로 나타남

[그림 3-46] 수산물류 : 구입처

(Base: 수산물류 취급 | 단위: %)



업종별

- 업종별로 살펴보면, 모든 업종에서 도매상의 비율이 가장 높게 나타나며, 한식 해산물요리 전문점의 경우 타 업종에 비해 산지직거래의 비율이 24.4%로 높게 조사됨

[표 3-46] 수산물류 : 구입처

(Base: 수산물류 취급 | 단위: 개, %)

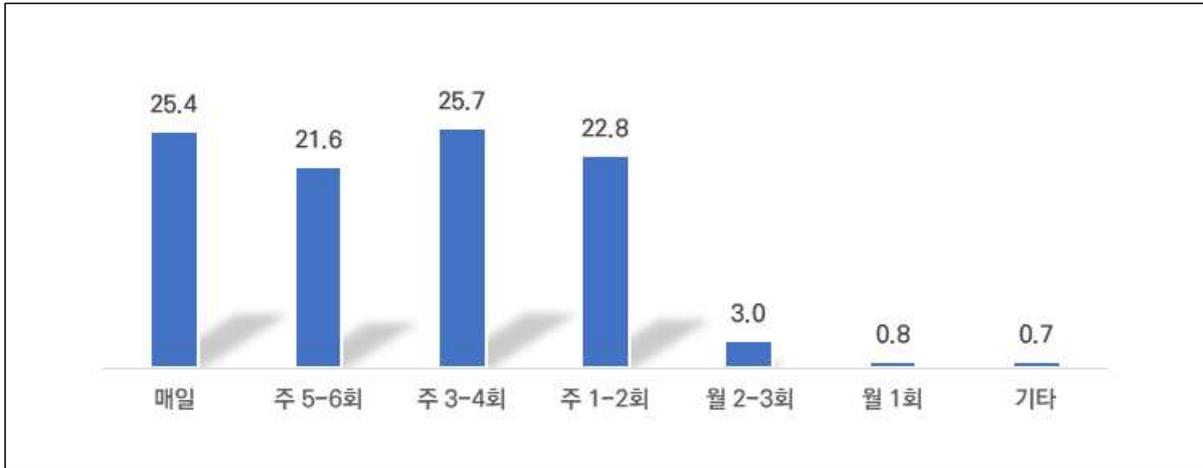
구 분	사례수	도매상	농수산물 시장	식자재 마트	일반 대형마트	프랜차이즈 본사	산지 직거래	기타	
전 체	191,556	40.9	25.1	12.7	1.6	10.7	8.3	0.9	
업종별	한식 일반 음식점업	121,086	39.5	24.3	14.9	2.2	11.7	6.5	0.8
	한식 면요리 전문점	18,170	33.9	30.7	19.1	1.4	12.9	1.9	0.0
	한식 육류요리 전문점	22,756	43.5	29.8	10.9	0.2	12.4	1.5	1.6
	한식 해산물요리 전문점	29,544	48.6	21.2	1.1	0.1	3.6	24.4	1.0

4.2.3. 구입주기

- 구입주기는 주 3-4회(25.7%)가 가장 높고, 다음으로 매일(25.4%), 주 1-2회(22.8%), 주 5-6회(21.6%), 월 2-3회(3.0%), 월 1회(0.8%), 기타(0.7%)의 순으로 나타남

[그림 3-47] 수산물류 : 구입주기

(Base: 수산물류 취급 | 단위: %)



업종별

- 업종별로 살펴보면, 한식 해산물요리 전문점과 한식 일반 음식점업의 경우 매일의 비율이 각각 35.8%, 25.9%로 가장 높고, 그 외 업종에서는 주 3~4회의 비율이 가장 높게 나타남

[표 3-47] 수산물류 : 구입주기

(Base: 수산물류 취급 | 단위: 개, %)

구분	사례수	매일	주 5-6회	주 3-4회	주 1-2회	월 2-3회	월 1회	기타	
전체	191,556	25.4	21.6	25.7	22.8	3.0	0.8	0.7	
업종별	한식 일반 음식점업	121,086	25.9	20.2	25.7	24.2	2.1	0.9	0.9
	한식 면요리 전문점	18,170	20.1	17.9	32.4	24.4	5.0	0.3	0.1
	한식 육류요리 전문점	22,756	13.6	16.1	36.4	25.5	6.3	1.6	0.5
	한식 해산물요리 전문점	29,544	35.8	33.8	13.1	14.1	3.0	0.0	0.2

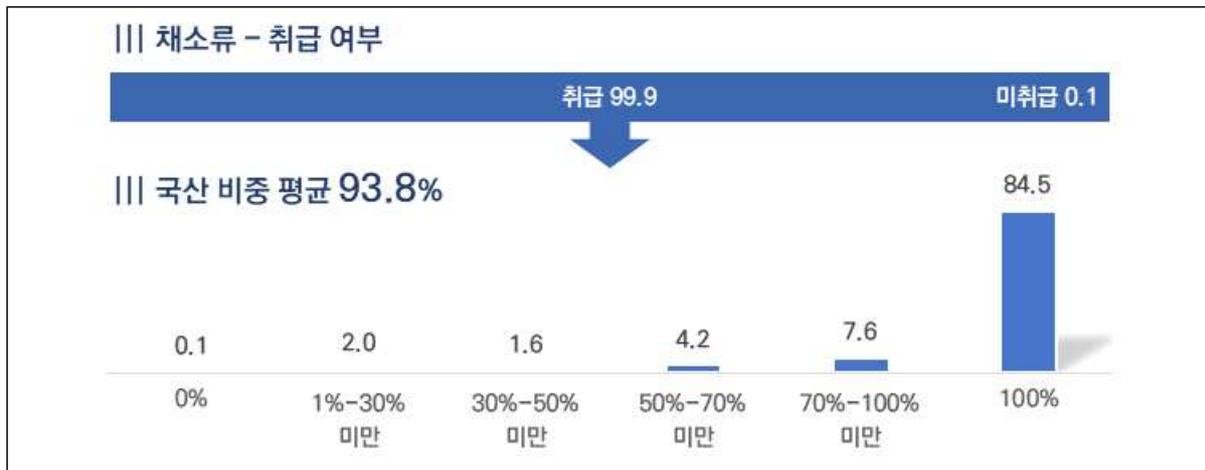
4.3. 채소류

4.3.1. 취급 및 국산비중

- 채소류 취급 비율은 99.9%로 나타나며, 그 중 국산비중은 평균 93.8%로 나타남
 - 채소류의 국산비중을 세부적으로 살펴보면, 100%(84.5%), 70~100% 미만(7.6%), 50~70% 미만(4.2%), 30~50% 미만(1.6%), 1~30% 미만(2.0%), 0%(0.1%)

[그림 3-48] 채소류 : 취급 및 국산비중

(Base: 전체 | 단위: %)



업종별

- 업종별로 살펴보면, 모든 업종에서 채소류의 국산 비중 평균이 90% 이상으로 매우 높게 나타남

[표 3-48] 채소류 : 취급 및 국산비중

(Base: 전체 | 단위: 개, %)

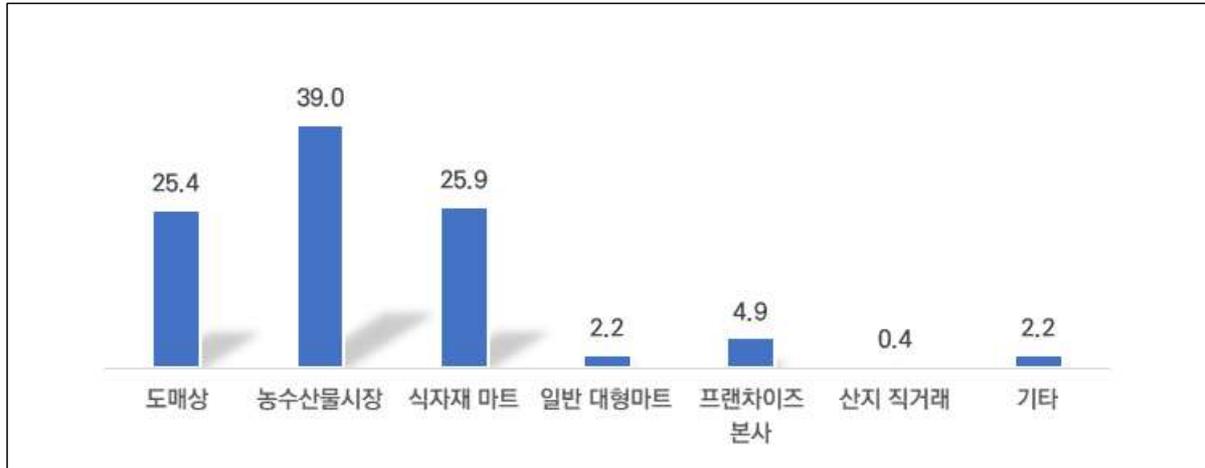
구 분	사례수	취급여부		국산비중						국산 비중 평균	
		취급	미취급	0%	1%-30% 미만	30%-50% 미만	50%-70% 미만	70%-100% 미만	100%		
전 체	317,225	99.9	0.1	0.1	2.0	1.6	4.2	7.6	84.5	93.8	
업종별	한식 일반 음식점업	190,476	100.0	0.0	0.0	1.8	2.4	4.9	6.6	84.4	93.7
	한식 면요리 전문점	22,669	100.0	0.0	0.0	1.3	1.2	4.7	7.9	84.9	94.3
	한식 육류요리 전문점	74,536	100.0	0.0	0.5	2.6	0.3	2.9	8.4	85.3	94.0
	한식 해산물요리 전문점	29,544	99.3	0.7	0.0	2.1	0.0	3.0	11.7	83.2	94.2

4.3.2. 구입처

- 구입처는 농수산물시장(39.0%)이 가장 높고, 다음으로 식자재 마트(25.9%), 도매상 (25.4%), 프랜차이즈 본사(4.9%), 일반 대형마트(2.2%), 기타(2.2%), 산지 직거래 (0.4%)의 순으로 나타남

[그림 3-49] 채소류 : 구입처

(Base: 채소류 취급 | 단위: %)



업종별

- 업종별로 살펴보면, 모든 업종에서 농수산물시장의 비율이 가장 높게 나타남

[표 3-49] 채소류 : 구입처

(Base: 채소류 취급 | 단위: 개, %)

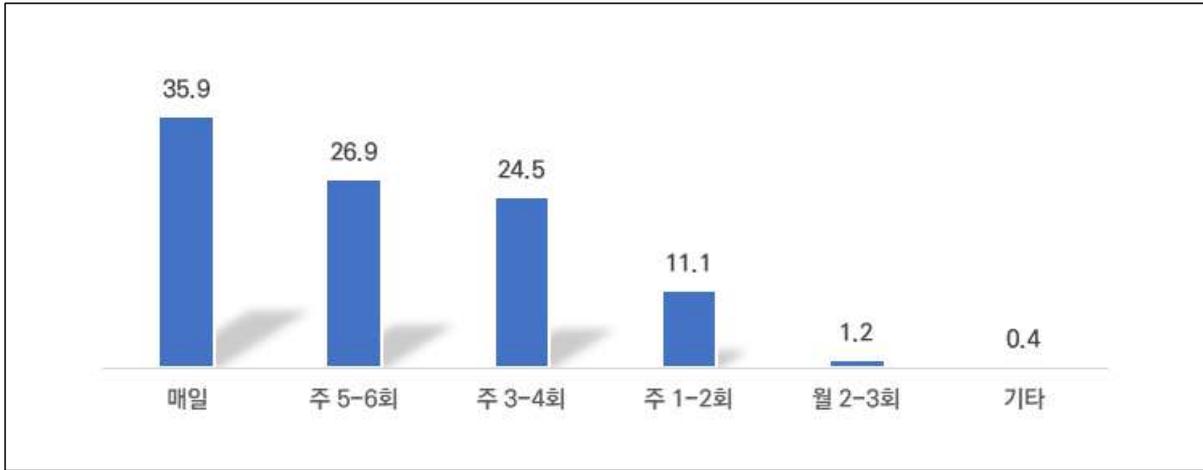
구 분	사례수	도매상	농수산물 시장	식자재 마트	일반 대형마트	프랜차이즈 본사	산지 직거래	기타	
전 체	317,016	25.4	39.0	25.9	2.2	4.9	0.4	2.2	
업종별	한식 일반 음식점업	190,476	22.8	39.3	26.8	2.9	5.7	0.3	2.2
	한식 면요리 전문점	22,669	24.2	37.7	29.4	0.7	6.9	0.2	1.0
	한식 육류요리 전문점	74,536	30.8	39.0	21.7	0.9	3.9	0.6	3.1
	한식 해산물요리 전문점	29,335	29.2	38.7	28.4	1.6	0.6	0.9	0.7

4.3.3. 구입주기

- 구입주기는 매일(35.9%)이 가장 높고, 다음으로 주 5-6회(26.9%), 주 3-4회(24.5%), 주 1-2회(11.1%), 월 2-3회(1.2%), 기타(0.4%)의 순으로 나타남

[그림 3-50] 채소류 : 구입주기

(Base: 채소류 취급 | 단위: %)



업종별

- 업종별로 살펴보면, 모든 업종에서 매일의 비율이 가장 높게 나타남

[표 3-50] 채소류 : 구입주기

(Base: 채소류 취급 | 단위: 개, %)

구분	사례수	매일	주 5-6회	주 3-4회	주 1-2회	월 2-3회	기타	
전체	317,016	35.9	26.9	24.5	11.1	1.2	0.4	
업종별	한식 일반 음식점업	190,476	36.7	25.2	25.2	11.1	1.4	0.4
	한식 면요리 전문점	22,669	30.9	30.4	20.5	17.2	0.9	0.0
	한식 육류요리 전문점	74,536	36.4	29.1	23.8	10.0	0.6	0.1
	한식 해산물요리 전문점	29,335	33.4	29.5	24.7	9.6	2.1	0.7

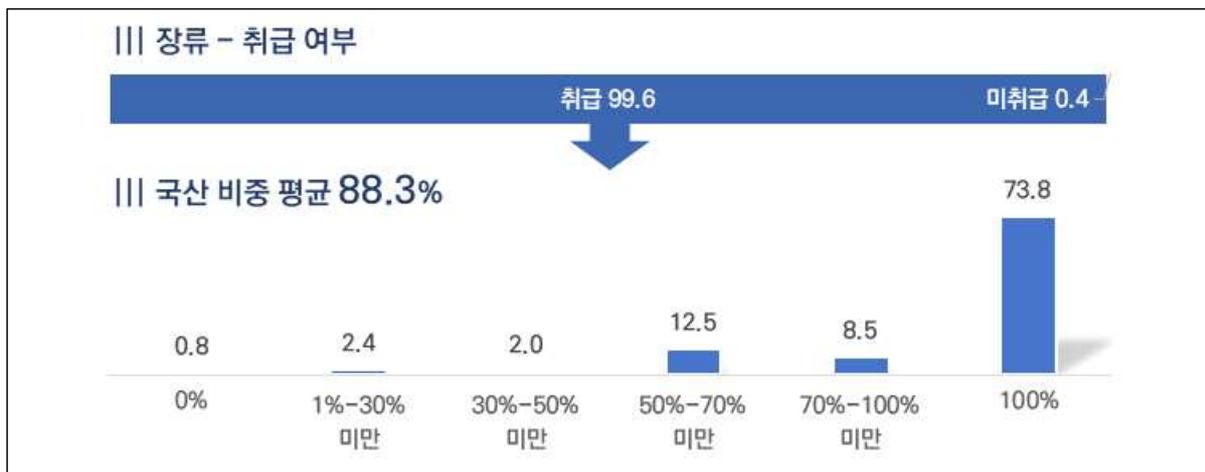
4.4. 장류

4.4.1. 취급 및 국산비중

- 장류 취급 비율은 99.6%로 나타나며, 그 중 국산비중은 평균 88.3%로 나타남
 - 장류의 국산비중을 세부적으로 살펴보면, 100%(73.8%), 70~100% 미만(8.5%), 50~70% 미만(12.5%), 30~50% 미만(2.0%), 1~30% 미만(2.4%), 0%(0.8%)

[그림 3-51] 장류 : 취급 및 국산비중

(Base: 전체 | 단위: %)



업종별

- 업종별로 국산 비중 평균을 살펴보면, 한식 해산물요리는 92.2%로 가장 높고, 다음으로 한식 육류요리 전문점(90.5%), 한식 일반 음식점업(88.0%), 한식 면요리 전문점(77.8%) 순으로 나타남

[표 3-51] 장류 : 취급 및 국산비중

(Base: 전체 | 단위: 개, %)

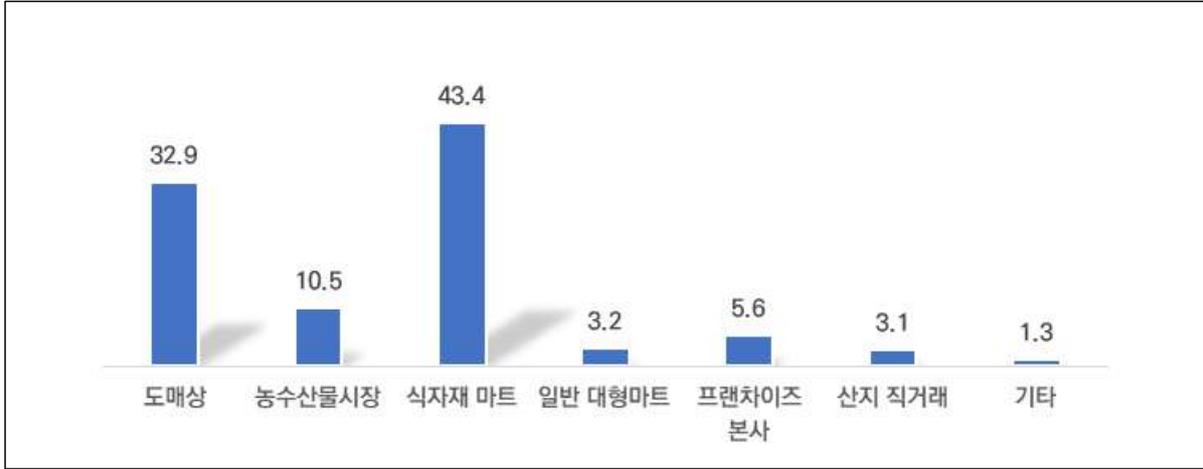
구 분	사례수	취급여부		국산비중						국산 비중 평균	
		취급	미취급	0%	1%-30% 미만	30%-50% 미만	50%-70% 미만	70%-100% 미만	100%		
전 체	317,225	99.6	0.4	0.8	2.4	2.0	12.5	8.5	73.8	88.3	
업종별	한식 일반 음식점업	190,476	99.9	0.1	0.9	2.8	0.7	13.3	9.1	73.3	88.0
	한식 면요리 전문점	22,669	98.9	1.1	1.9	5.3	14.2	11.7	6.1	60.8	77.8
	한식 육류요리 전문점	74,536	99.5	0.5	0.1	1.7	1.9	11.9	6.4	78.0	90.5
	한식 해산물요리 전문점	29,544	97.9	2.1	0.7	0.0	1.4	9.5	11.4	76.9	92.2

4.4.2. 구입처

- 구입처는 식자재 마트(43.4%)가 가장 높고, 다음으로 도매상(32.9%), 농수산물시장 (10.5%), 프랜차이즈 본사(5.6%), 일반 대형마트(각 3.2%), 산지 직거래(3.1%), 기타(1.3%)의 순으로 나타남

[그림 3-52] 장류 : 구입처

(Base: 장류 취급 | 단위: %)



업종별

- 업종별로 살펴보면, 모든 업종에서 식자재 마트가 가장 높게 나타남

[표 3-52] 장류 : 구입처

(Base: 장류 취급 | 단위: 개, %)

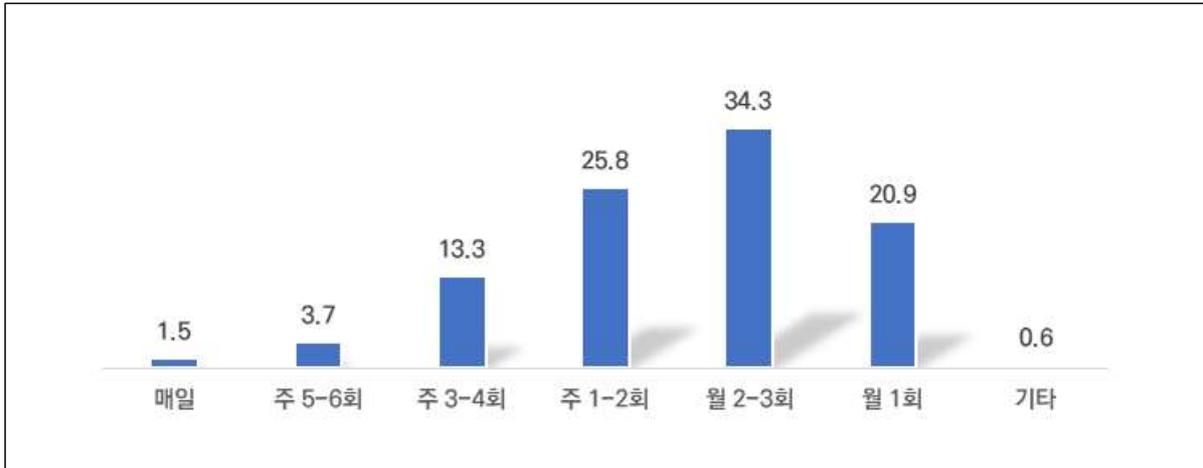
구분	사례수	도매상	농수산물 시장	식자재 마트	일반 대형마트	프랜차이즈 본사	산지 직거래	기타	
전체	315,812	32.9	10.5	43.4	3.2	5.6	3.1	1.3	
업종별	한식 일반 음식점업	190,305	30.1	10.2	46.1	3.2	6.0	2.9	1.5
	한식 면요리 전문점	22,419	35.3	9.2	36.0	5.9	10.8	1.9	0.8
	한식 육류요리 전문점	74,172	37.6	12.3	38.9	1.9	4.4	3.6	1.3
	한식 해산물요리 전문점	28,916	37.6	9.4	42.7	4.5	1.5	4.4	0.0

4.4.3. 구입주기

- 장류 구입주기는 월 2-3회(34.3%)가 가장 높고, 다음으로 주 1-2회(25.8%), 월 1회(20.9%), 주 3-4회(13.3%), 주 5-6회(3.7%), 매일(1.5%), 기타(0.6%)의 순으로 나타남

[그림 3-53] 장류 : 구입주기

(Base: 장류 취급 | 단위: %)



업종별

- 업종별로 살펴보면, 모든 업종에서 월 2-3회 비율이 가장 높게 나타남

[표 3-53] 장류 : 구입주기

(Base: 장류 취급 | 단위: 개, %)

구분	사례수	매일	주 5-6회	주 3-4회	주 1-2회	월 2-3회	월 1회	기타	
전체	315,812	1.5	3.7	13.3	25.8	34.3	20.9	0.6	
업종별	한식 일반 음식점업	190,305	1.6	3.9	14.7	25.3	33.3	20.3	0.9
	한식 면요리 전문점	22,419	0.1	1.2	7.5	26.4	46.9	17.9	0.0
	한식 육류요리 전문점	74,172	1.5	4.1	10.1	27.2	35.1	21.7	0.2
	한식 해산물요리 전문점	28,916	1.3	3.4	16.3	24.7	29.5	24.8	0.0

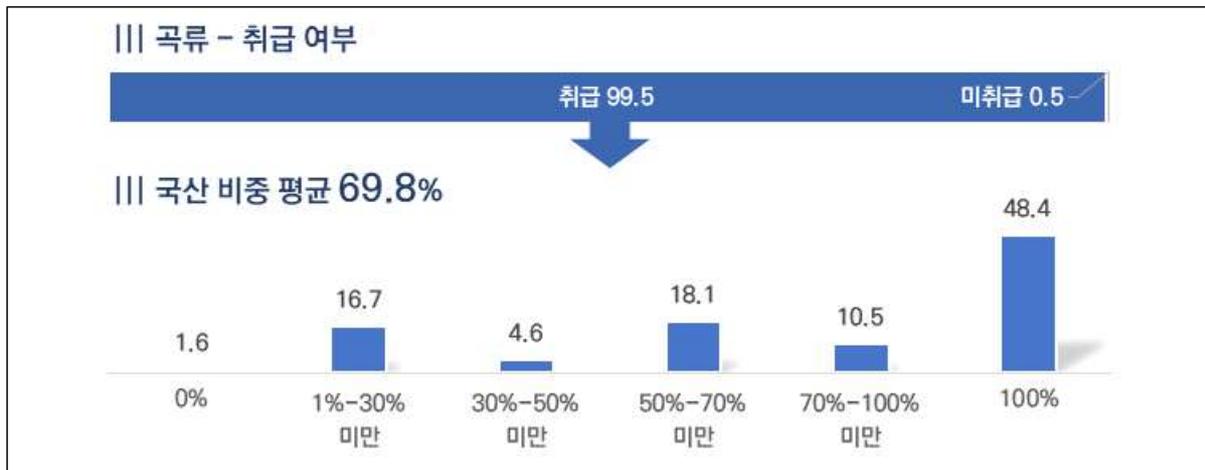
4.5. 곡류

4.5.1. 취급 및 국산비중

- 곡류 취급 비율은 99.5%로 나타나며, 그 중 국산비중은 평균 69.8%로 나타남
 - 곡류의 국산비중을 세부적으로 살펴보면, 100%(48.4%), 70~100% 미만(10.5%), 50~70% 미만(18.1%), 30~50% 미만(4.6%), 1~30% 미만(16.7%), 0%(1.6%)

[그림 3-54] 곡류 : 취급 및 국산비중

(Base: 전체 | 단위: %)



업종별

- 업종별로 살펴보면, 한식 일반 음식점업의 국산 비중 평균이 71.4%로 가장 높고, 한식 해산물요리 전문점은 66.2%로 비교적 낮게 나타남

[표 3-54] 곡류 : 취급 및 국산비중

(Base: 전체 | 단위: 개, %)

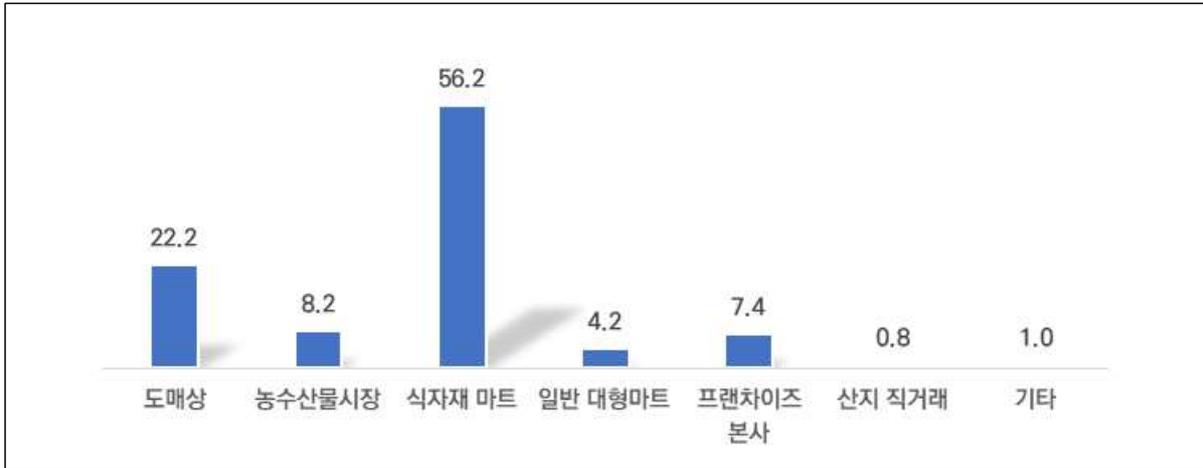
구 분	사례수	취급여부		국산비중						국산 비중 평균	
		취급	미취급	0%	1%-30% 미만	30%-50% 미만	50%-70% 미만	70%-100% 미만	100%		
전 체	317,225	99.5	0.5	1.6	16.7	4.6	18.1	10.5	48.4	69.8	
업종별	한식 일반 음식점업	190,476	99.5	0.5	1.1	15.8	4.0	18.1	10.2	50.8	71.4
	한식 면요리 전문점	22,669	98.2	1.8	2.9	14.9	8.2	19.2	10.0	44.7	67.2
	한식 육류요리 전문점	74,536	100.0	0.0	2.2	19.6	4.5	16.8	10.5	46.4	67.8
	한식 해산물요리 전문점	29,544	99.3	0.7	2.6	16.5	6.0	21.3	13.0	40.6	66.2

4.5.2. 구입처

- 구입처는 식자재 마트(56.2%)가 가장 높고, 다음으로 도매상(22.2%), 농수산물시장(8.2%), 프랜차이즈 본사(7.4%), 일반 대형마트(4.2%), 기타(1.0%), 산지 직거래(0.8%)의 순으로 나타남

[그림 3-55] 곡류 : 구입처

(Base: 곡류 취급 | 단위: %)



업종별

- 업종별로 살펴보면, 모든 업종에서 식자재 마트의 비율이 가장 높게 나타남

[표 3-55] 곡류 : 구입처

(Base: 곡류 취급 | 단위: 개, %)

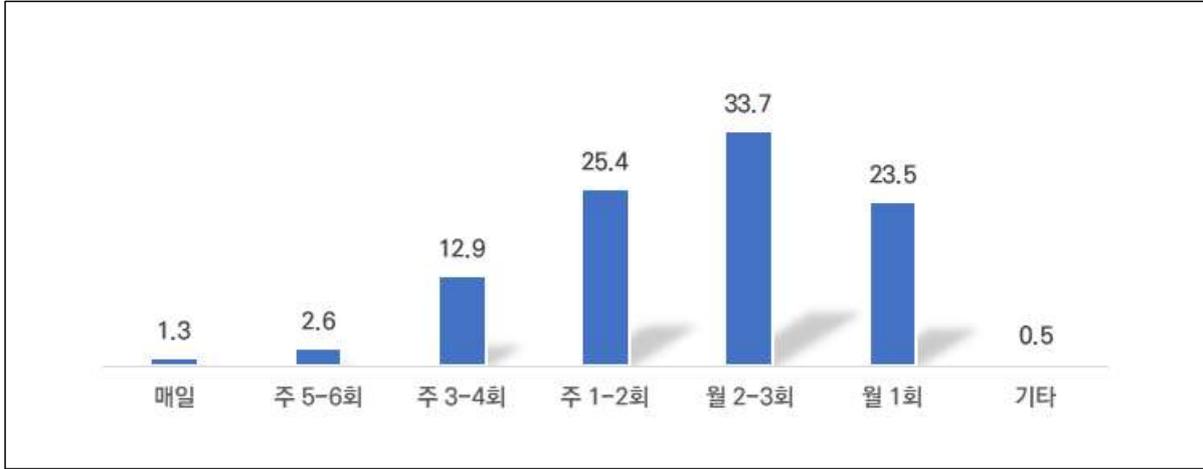
구 분	사례수	도매상	농수산물 시장	식자재 마트	일반 대형마트	프랜차이즈 본사	산지 직거래	기타	
전 체	315,620	22.2	8.2	56.2	4.2	7.4	0.8	1.0	
업종별	한식 일반 음식점업	189,486	20.4	7.9	57.8	4.9	7.1	1.0	1.0
	한식 면요리 전문점	22,263	23.3	7.1	50.0	6.7	11.7	0.9	0.3
	한식 육류요리 전문점	74,536	23.6	9.8	54.5	1.7	9.1	0.0	1.2
	한식 해산물요리 전문점	29,335	29.4	6.5	54.8	3.9	2.4	1.5	1.6

4.5.3. 구입주기

- 구입주기는 월 2-3회(33.7%)가 가장 높고, 다음으로 주 1-2회(25.4%), 월 1회(23.5%), 주 3-4회(12.9%), 주 5-6회(2.6%), 매일(1.3%), 기타(0.5%)의 순으로 나타남

[그림 3-56] 곡류 : 구입주기

(Base: 곡류 취급 | 단위: %)



업종별

- 업종별로 살펴보면, 모든 업종에서 월 2-3회의 비율이 가장 높게 나타나며, 한식 면요리 전문점의 경우 주 3~4회의 비율이 비교적 낮게 나타남

[표 3-56] 곡류 : 구입주기

(Base: 곡류 취급 | 단위: 개, %)

구 분	사례수	매일	주 5-6회	주 3-4회	주 1-2회	월 2-3회	월 1회	기타	
전 체	315,620	1.3	2.6	12.9	25.4	33.7	23.5	0.5	
업종별	한식 일반 음식점업	189,486	1.8	2.4	14.6	25.7	31.7	23.3	0.5
	한식 면요리 전문점	22,263	0.3	0.1	6.3	24.5	45.5	23.1	0.2
	한식 육류요리 전문점	74,536	0.8	3.5	10.8	24.3	36.6	23.2	0.8
	한식 해산물요리 전문점	29,335	0.4	3.9	12.4	27.6	30.3	25.3	0.0

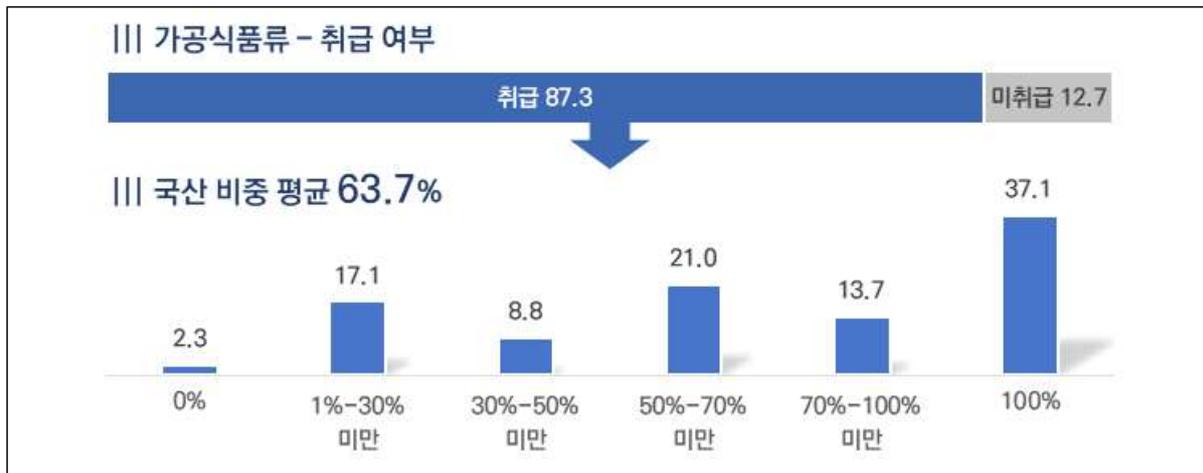
4.6. 가공식품류

4.6.1. 취급 및 국산비중

- 가공식품류 취급 비율은 87.3%로 나타나며, 그 중 국산비중은 평균 63.7%로 나타남
 - 가공식품류의 국산비중을 세부적으로 살펴보면, 100%(37.1%), 70~100% 미만(13.7%), 50~70% 미만(21.0%), 30~50% 미만(8.8%), 1~30% 미만(17.1%), 0%(2.3%)

[그림 3-57] 가공식품류 : 취급 및 국산비중

(Base: 전체 | 단위: %)



업종별

- 업종별로 살펴보면, 한식 일반 음식점업의 국산 비중 평균이 65.6%로 가장 높고, 한식 해산물요리 전문점은 58.9%로 비교적 낮게 나타남

[표 3-57] 가공식품류 : 취급 및 국산비중

(Base: 전체 | 단위: 개, %)

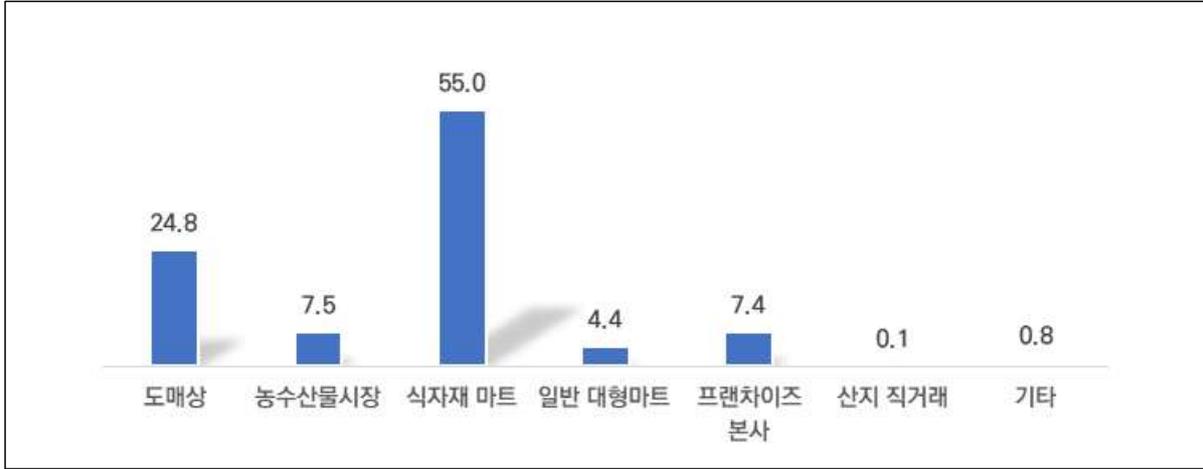
구 분	사례수	취급여부		국산비중						국산 비중 평균	
		취급	미취급	0%	1%-30% 미만	30%-50% 미만	50%-70% 미만	70%-100% 미만	100%		
전 체	317,225	87.3	12.7	2.3	17.1	8.8	21.0	13.7	37.1	63.7	
업종별	한식 일반 음식점업	190,476	86.7	13.3	2.4	16.0	7.8	19.8	13.2	40.8	65.6
	한식 면요리 전문점	22,669	87.3	12.7	2.3	15.3	9.4	24.1	15.2	33.7	63.6
	한식 육류요리 전문점	74,536	88.7	11.3	2.1	19.6	10.5	21.3	14.3	32.2	60.7
	한식 해산물요리 전문점	29,544	87.2	12.8	2.1	19.5	10.2	25.6	14.5	28.1	58.9

4.6.2. 구입처

- 구입처는 식자재 마트(55.0%)가 가장 높고, 다음으로 도매상(24.8%), 농수산물시장(7.5%), 프랜차이즈 본사(7.4%), 일반 대형마트(4.4%), 기타(0.8%), 산지 직거래(0.1%)의 순으로 나타남

[그림 3-58] 가공식품류 : 구입처

(Base: 가공식품류 취급 | 단위: %)



업종별

- 업종별로 살펴보면, 모든 업종에서 식자재 마트의 비율이 가장 높고, 2순위로는 도매상으로 나타남

[표 3-58] 가공식품류 : 구입처

(Base: 가공식품류 취급 | 단위: 개, %)

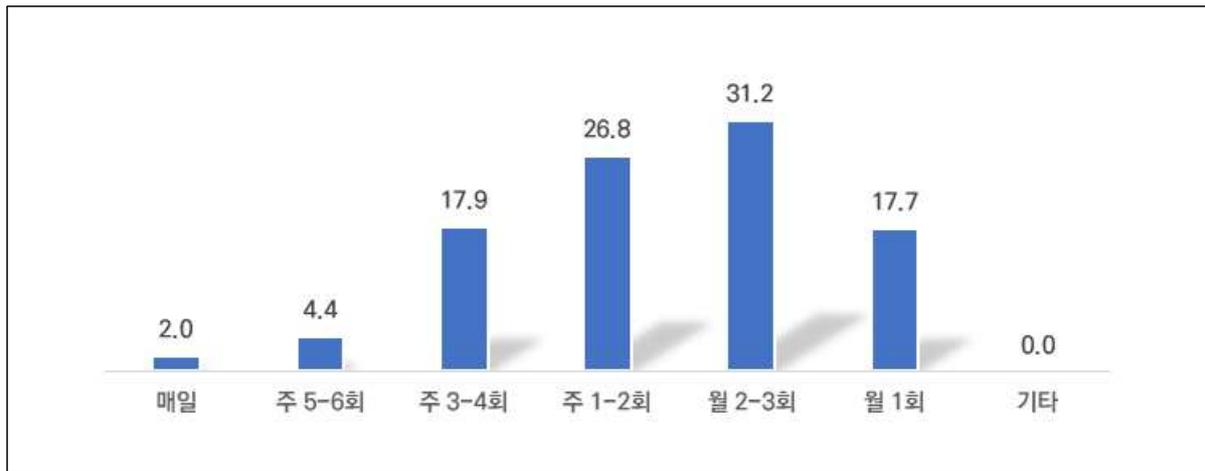
구 분	사례수	도매상	농수산물 시장	식자재 마트	일반 대형마트	프랜차이즈 본사	산지 직거래	기타	
전 체	276,903	24.8	7.5	55.0	4.4	7.4	0.1	0.8	
업종별	한식 일반 음식점업	165,217	23.5	7.6	56.3	4.8	6.8	0.0	1.1
	한식 면요리 전문점	19,801	25.9	9.4	44.5	6.5	13.1	0.0	0.6
	한식 육류요리 전문점	66,133	25.9	7.5	54.6	2.4	9.1	0.0	0.5
	한식 해산물요리 전문점	25,751	29.6	5.4	55.6	5.8	2.5	1.0	0.0

4.6.3. 구입주기

- 구입주기는 월 2-3회(31.2%)가 가장 높고, 다음으로 주 1-2회(26.8%), 주 3-4회(17.9%), 월 1회(17.7%), 주 5-6회(4.4%), 매일(2.0%)의 순으로 나타남

[그림 3-59] 가공식품류 : 구입주기

(Base: 가공식품류 취급 | 단위: %)



업종별

- 업종별로 살펴보면, 한식 해산물요리 전문점은 주 1~2회의 비율이 가장 높은 반면, 그 외 업종에서는 월 2~3회의 비율이 높게 나타남

[표 3-59] 가공식품류 : 구입주기

(Base: 가공식품류 취급 | 단위: 개, %)

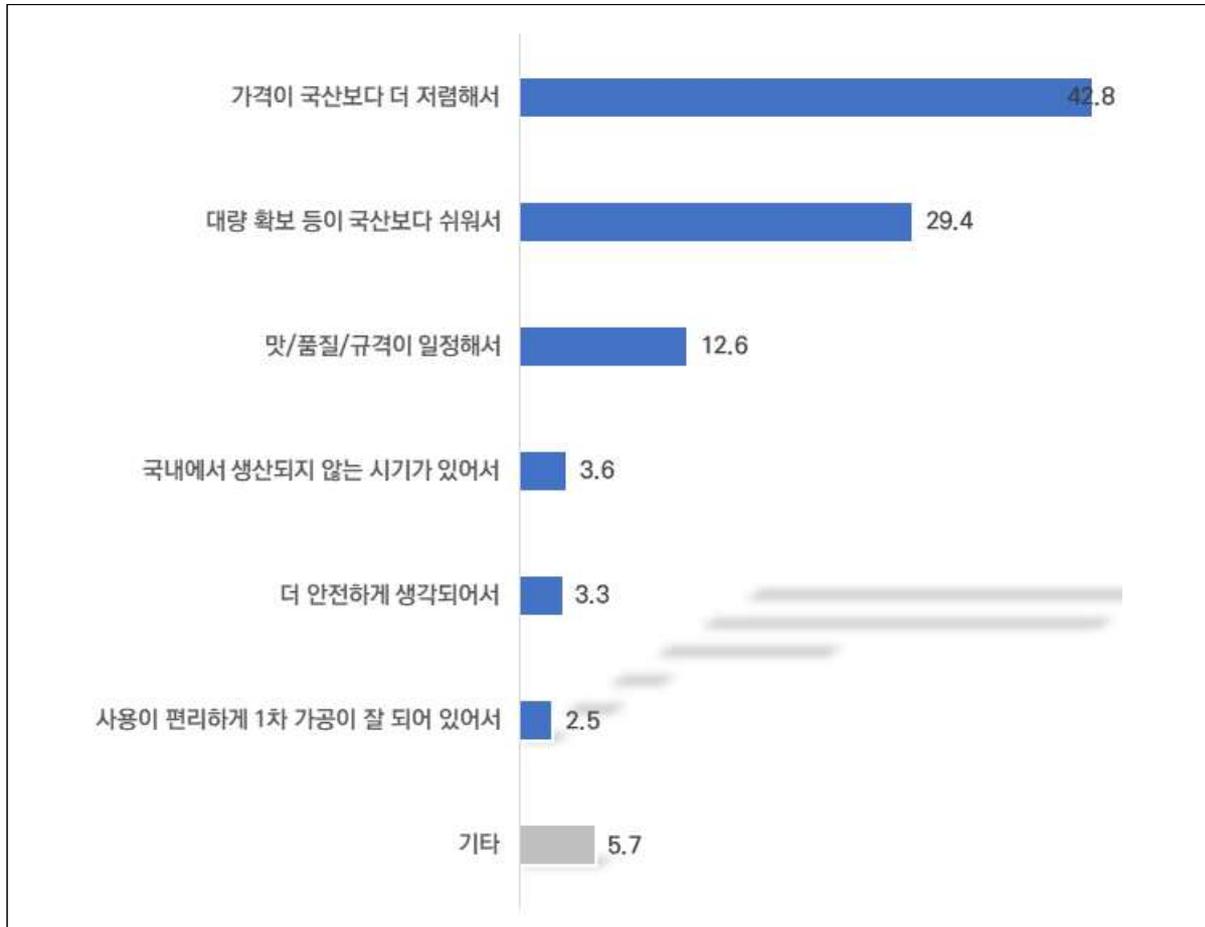
구 분	사례수	매일	주 5-6회	주 3-4회	주 1-2회	월 2-3회	월 1회	기타	
전 체	276,903	2.0	4.4	17.9	26.8	31.2	17.7	0.0	
업종별	한식 일반 음식점업	165,217	2.5	3.9	19.5	26.3	30.6	17.2	0.0
	한식 면요리 전문점	19,801	0.3	2.7	13.3	25.3	39.4	19.1	0.0
	한식 육류요리 전문점	66,133	1.5	6.0	15.6	26.7	32.6	17.5	0.1
	한식 해산물요리 전문점	25,751	1.1	4.4	17.5	31.7	25.4	19.8	0.2

4.7. 외국산 식재료 구매 이유

- 외국산 식재료 구매 이유는 가격이 국산보다 더 저렴해서(42.8%)가 가장 높고, 다음으로 대량 확보 등이 국산보다 쉬워서(29.4%), 맛/품질/규격이 일정해서(12.6%), 기타(5.7%), 국내에서 생산되지 않는 시기가 있어서(일시적으로 외국산 구매)(3.6%), 더 안전하게 생각되어서(3.3%), 사용이 편리하게 1차 가공이 잘 되어 있어서(2.5%)의 순으로 나타남

[그림 3-60] 외국산 식재료 구매 이유

(Base: 전체 | 단위: %, 1+2순위)



업종별

- 업종별로 살펴보면, 모든 업종에서 가격이 국산보다 더 저렴해서의 비율이 가장 높고, 다음으로는 대량 확보 등이 국산보다 쉬워서, 맛/품질/규격이 일정해서 등의 순으로 나타남

[표 3-60] 외국산 식재료 구매 이유 (계속)

(Base: 전체 | 단위: 개, %, 1+2순위)

구 분		사례수	가격이 국산보다 더 저렴해서	대량 확보 등이 국산보다 쉬워서	맛/품질/규격이 일정해서	국내에서 생산되지 않는 시기가 있어서
전 체		250,246	42.8	29.4	12.6	3.6
업종별	한식 일반 음식점업	151,335	44.3	29.1	12.1	3.9
	한식 면요리 전문점	18,678	46.2	26.8	12.8	5.5
	한식 육류요리 전문점	57,751	38.6	30.2	14.6	1.6
	한식 해산물요리 전문점	22,482	41.0	31.6	10.8	5.1

[표 3-60] 외국산 식재료 구매 이유

(Base: 전체 | 단위: 개, %, 1+2순위)

구 분		사례수	더 안전하게 생각되어서	사용이 편리하게 1차 가공이 잘 되어 있어서	기타
전 체		250,246	3.3	2.5	5.7
업종별	한식 일반 음식점업	151,335	3.2	1.7	5.7
	한식 면요리 전문점	18,678	3.5	1.1	4.0
	한식 육류요리 전문점	57,751	3.5	4.5	7.0
	한식 해산물요리 전문점	22,482	2.9	4.3	4.3

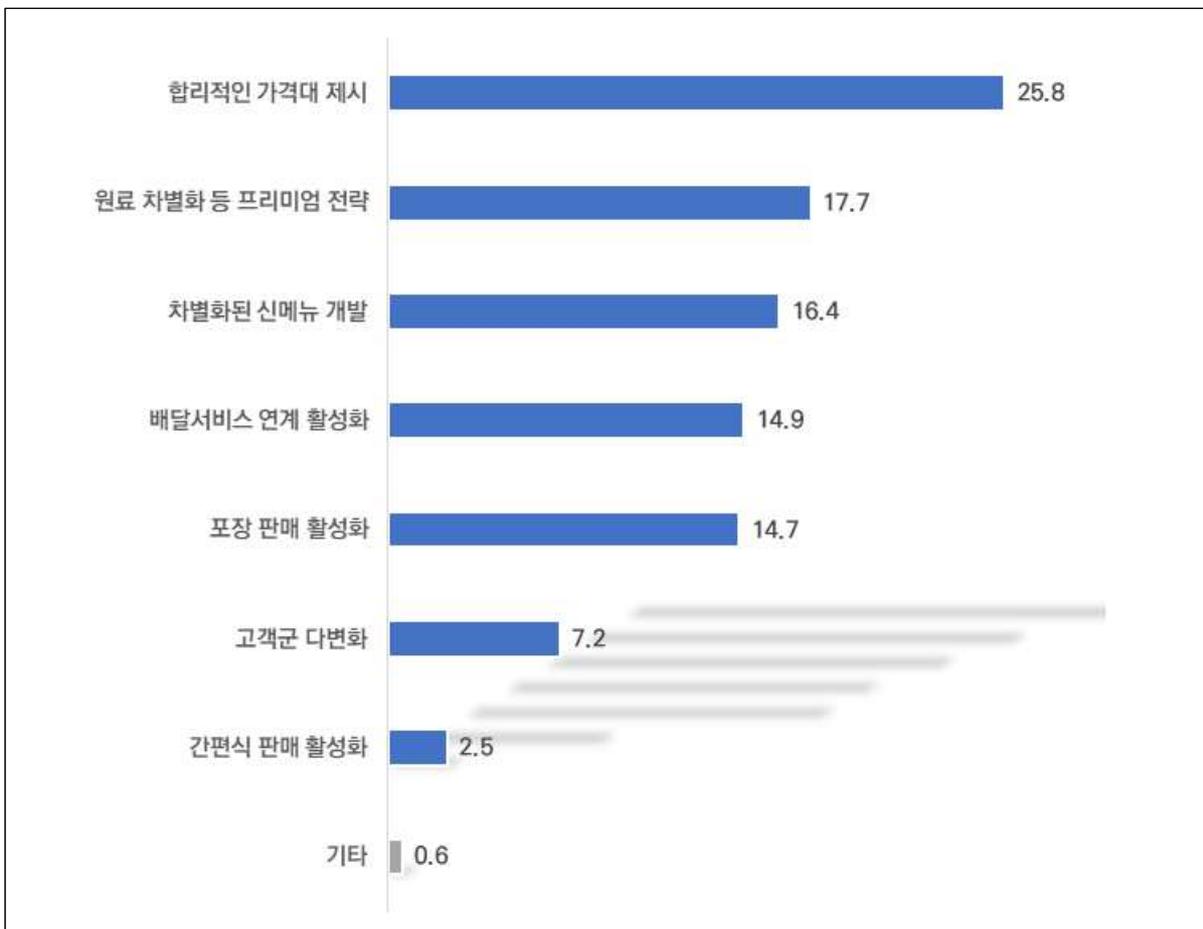
5. 사업장 지원 관련

5.1. 매출/수익성 제고 전략

- 매출/수익성 제고 전략은 합리적인 가격대 제시(25.8%)가 가장 높고, 다음으로 원료 차별화 등 프리미엄 전략(17.7%), 차별화된 신메뉴 개발(16.4%), 배달서비스 연계 활성화(14.9%), 포장 판매 활성화(14.7%), 고객군 다변화(7.2%), 간편식 판매 활성화(2.5%), 기타(0.6%) 순으로 나타남

[그림 3-61] 매출/수익성 제고 전략

(Base: 전체 | 단위: %, 1+2순위)



업종별

- 업종별로 살펴보면, 모든 음식점에서 합리적인 가격대 제시의 비율이 가장 높고, 다음으로 한식 일반 음식점업은 원료 차별화 등 프리미엄 전략(18.5%), 한식 면요리 전문점은 포장판매 활성화(20.0%), 한식 육류요리 전문점과 한식 해산물요리 전문점의 경우 차별화된 신메뉴 개발(각 19.8%, 20.3%)의 비율이 높게 나타남

[표 3-61] 매출/수익성 제고 전략 (계속)

(Base: 전체 | 단위: 개, %, 1+2순위)

구 분		사례수	합리적인 가격대 제시(가성비)	원료 차별화 등 프리미엄 전략	차별화된 신메뉴 개발	배달서비스 연계 활성화
전 체		317,225	25.8	17.7	16.4	14.9
업종별	한식 일반 음식점업	190,476	24.4	18.5	14.8	16.2
	한식 면요리 전문점	22,669	26.9	17.6	14.1	14.8
	한식 육류요리 전문점	74,536	28.1	16.1	19.8	12.5
	한식 해산물요리 전문점	29,544	28.0	17.2	20.3	12.8

[표 3-61] 매출/수익성 제고 전략

(Base: 전체 | 단위: 개, %, 1+2순위)

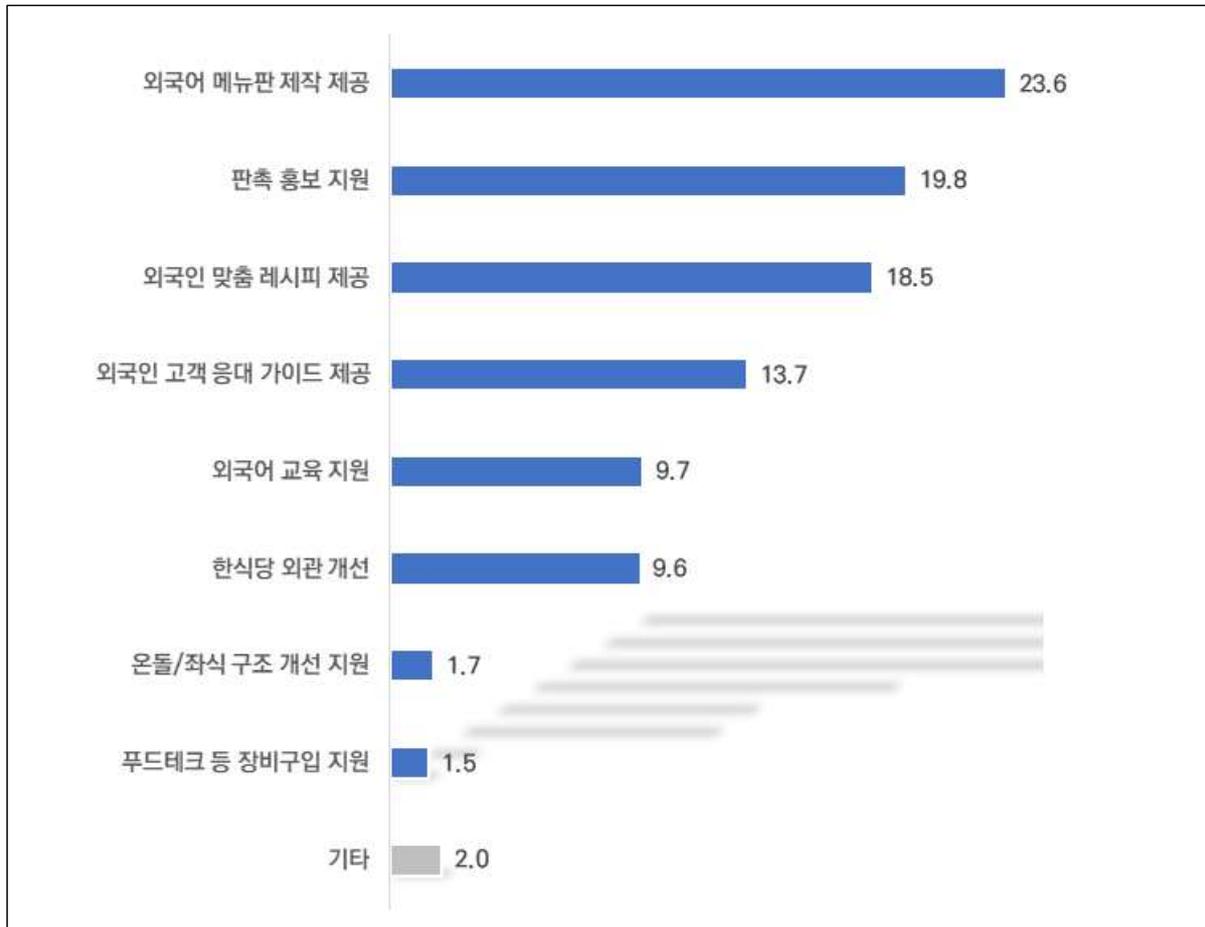
구 분		사례수	포장(테이크아웃) 판매 활성화	고객군 다변화	간편식 판매 활성화	기타
전 체		317,225	14.7	7.2	2.5	0.6
업종별	한식 일반 음식점업	190,476	16.2	7.0	2.3	0.7
	한식 면요리 전문점	22,669	20.0	4.5	1.9	0.2
	한식 육류요리 전문점	74,536	10.2	9.5	3.1	0.8
	한식 해산물요리 전문점	29,544	12.9	5.5	3.3	0.0

5.2. 외국인 유치 정부 지원 분야

- 외국인 유치 정부 지원 분야는 외국어 메뉴판 제작 제공(23.6%)이 가장 높고, 다음으로 판촉 홍보 지원(19.8%), 외국인 맞춤 레시피 제공(18.5%), 외국인 고객 응대 가이드 제공(13.7%), 외국어 교육 지원(9.7%) 등의 순임

[그림 3-62] 외국인 유치 정부 지원 분야

(Base: 전체 | 단위: %, 1+2순위)



업종별

- 업종별로 살펴보면, 한식 해산물요리 전문점은 판촉 홍보 지원의 비율이 가장 높고, 그 외 업종에서는 외국어 메뉴판 제작 제공의 비율이 높게 나타남

[표 3-62] 외국인 유치 정부 지원 분야 (계속)

(Base: 전체 | 단위: 개, %, 1+2순위)

구 분		사례수	외국어 메뉴판 제작 제공	판촉 홍보 지원	외국인 맞춤형 레시피 제공	외국인 고객 응대 가이드 제공	외국어 교육 지원
전 체		317,225	23.6	19.8	18.5	13.7	9.7
업종별	한식 일반 음식점업	190,476	23.1	19.4	19.3	14.8	8.7
	한식 면요리 전문점	22,669	28.6	18.2	16.4	11.5	11.6
	한식 육류요리 전문점	74,536	24.2	19.7	17.8	11.8	11.7
	한식 해산물요리 전문점	29,544	21.1	23.7	16.6	12.5	10.0

[표 3-62] 외국인 유치 정부 지원 분야

(Base: 전체 | 단위: 개, %, 1+2순위)

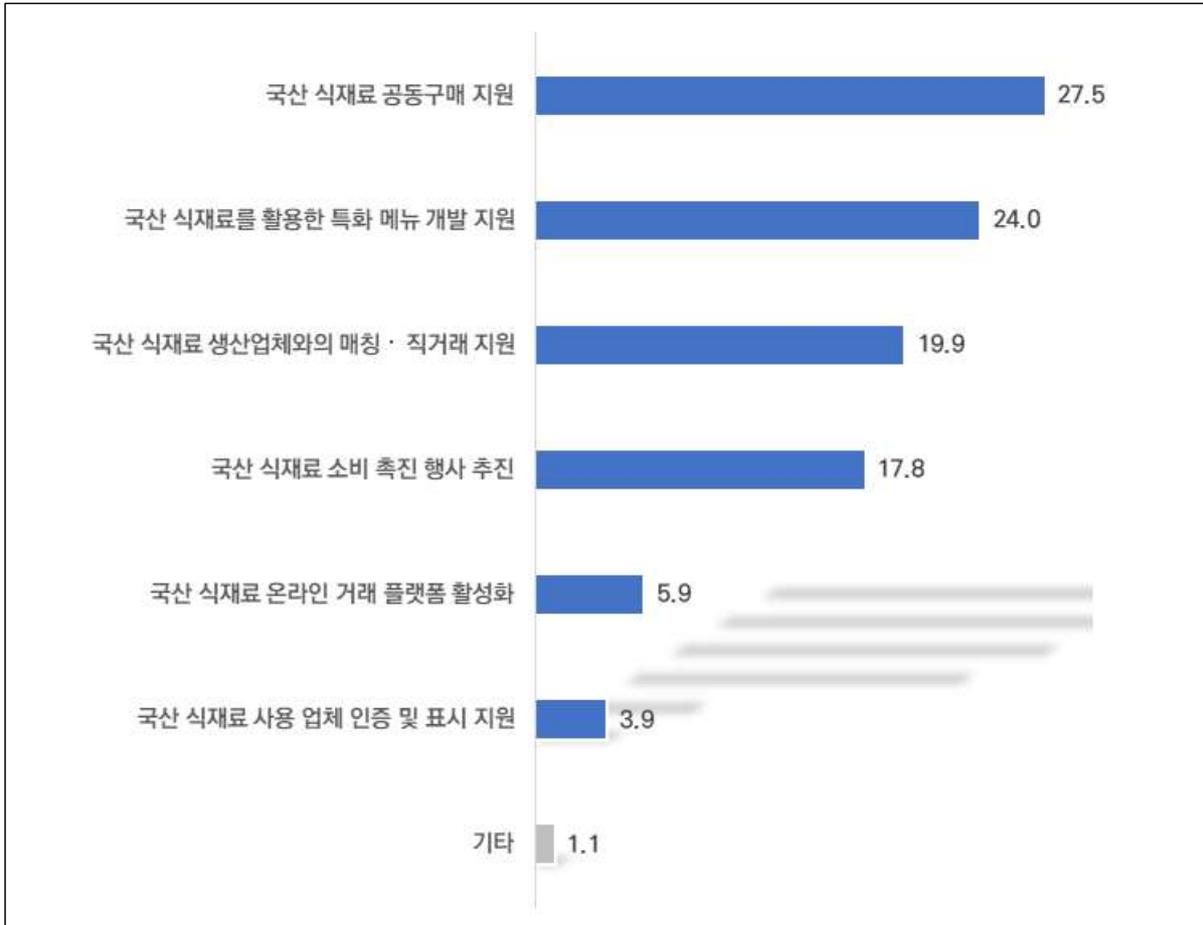
구 분		사례수	한식당 외관 개선	온돌/좌식 구조 개선 지원	푸드테크(외국어) 등 장비구입 지원	기타
전 체		317,225	9.6	1.7	1.5	2.0
업종별	한식 일반 음식점업	190,476	10.3	1.6	1.1	1.7
	한식 면요리 전문점	22,669	6.1	0.8	3.9	3.0
	한식 육류요리 전문점	74,536	8.2	2.0	1.9	2.7
	한식 해산물요리 전문점	29,544	10.9	2.5	1.6	1.2

5.3. 국산 식재료 지원 방안

- 국산 식재료 지원 방안은 국산 식재료 공동구매 지원(27.5%)이 가장 높고, 다음으로 국산 식재료를 활용한 특화 메뉴 개발 지원(24.0%), 국산 식재료 생산업체와의 매칭·직거래 지원(19.9%), 국산 식재료 소비 촉진 행사 추진(17.8%) 등의 순

[그림 3-63] 국산 식재료 지원 방안

(Base: 전체 | 단위: %, 1+2순위)



업종별

- 업종별로 살펴보면, 한식 해산물요리 전문점은 국산 식재료를 활용한 특화 메뉴 개발 지원(27.9%), 그 외 업종에서는 국산식재료 공동 구매 지원(각 27.7%, 26.4%, 28.8%)의 비율이 높게 나타남

[표 3-63] 국산 식재료 지원 방안 (계속)

(Base: 전체 | 단위: 개, %, 1+2순위)

구 분	사례수	국산 식재료 공동 구매 지원	국산 식재료를 활용한 특화 메뉴 개발 지원	국산 식재료 생산 업체와의 매칭·직거래 지원	국산 식재료 소비 촉진 행사 추진	
전 체	317,225	27.5	24.0	19.9	17.8	
업종별	한식 일반 음식점업	190,476	27.7	24.4	19.7	17.6
	한식 면요리 전문점	22,669	26.4	24.2	21.3	19.0
	한식 육류요리 전문점	74,536	28.8	21.3	20.8	16.9
	한식 해산물요리 전문점	29,544	24.1	27.9	17.8	20.3

[표 3-63] 국산 식재료 지원 방안

(Base: 전체 | 단위: 개, %, 1+2순위)

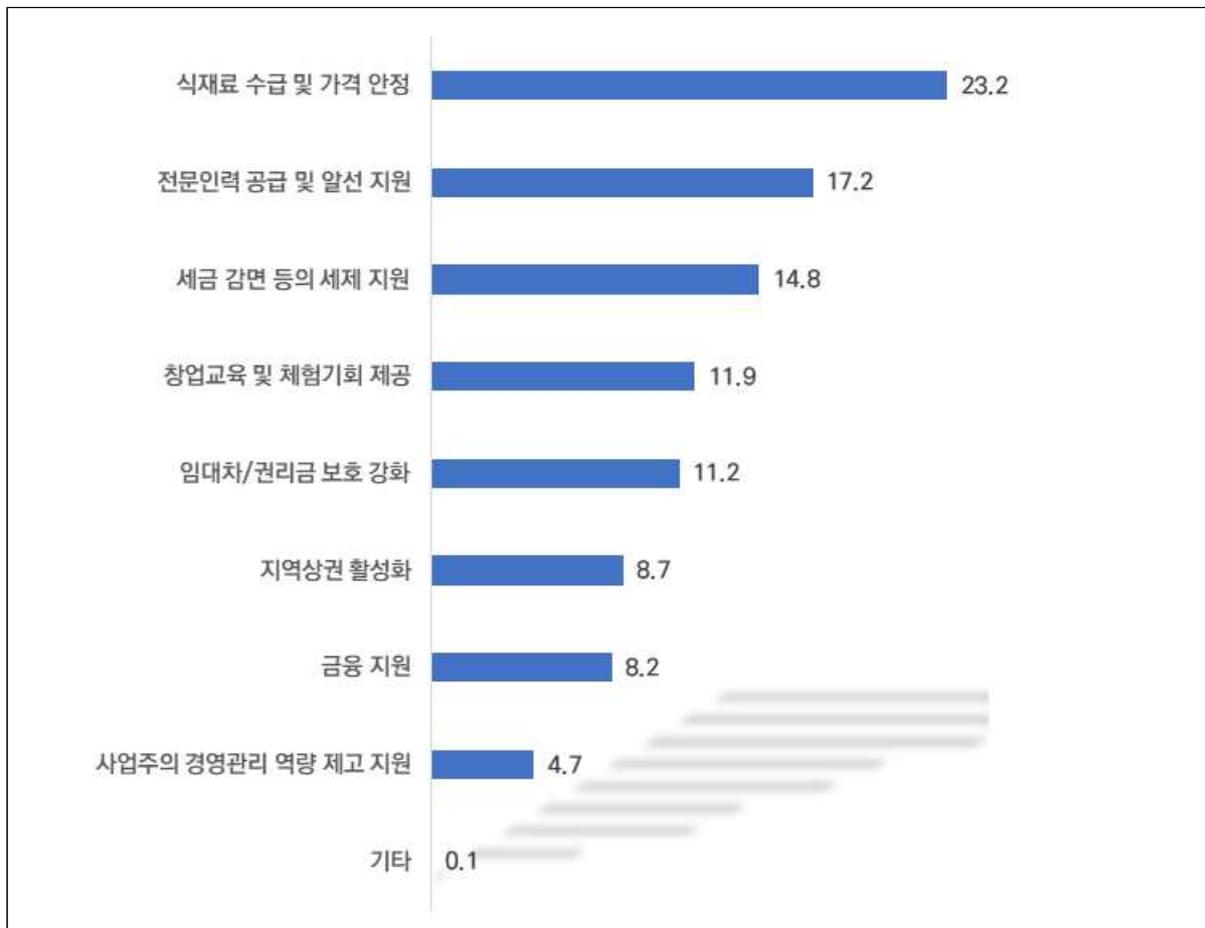
구 분	사례수	국산 식재료 온라인 거래 플랫폼 활성화	국산 식재료 사용 업체 인증 및 표시 지원	기타	
전 체	317,225	5.9	3.9	1.1	
업종별	한식 일반 음식점업	190,476	6.5	3.3	0.9
	한식 면요리 전문점	22,669	5.8	3.3	0.0
	한식 육류요리 전문점	74,536	4.7	5.2	2.3
	한식 해산물요리 전문점	29,544	5.1	4.6	0.2

5.4. 한식당 활성화 방안

- 한식당 활성화 방안은 식재료 수급 및 가격 안정(23.2%)이 가장 높고, 다음으로 전문인력 공급 및 알선 지원(17.2%), 세금 감면 등의 세제 지원(14.8%), 창업교육 및 체험기회 제공(11.9%), 임대차/권리금 보호 강화(11.2%), 지역상권 활성화(8.7%), 금융 지원(8.2%), 사업주의 경영관리 역량 제고 지원(4.7%)의 순으로 나타남

[그림 3-64] 한식당 활성화 방안

(Base: 전체 | 단위: %, 1+2순위)



업종별

- 업종별로 살펴보면, 모든 업종에서 식재료 수급 및 가격 안정의 비율이 가장 높고, 다음으로 전문인력 공급 및 알선 지원의 비율이 높게 나타남

[표 3-64] 한식당 활성화 방안 (계속)

(Base: 전체 | 단위: 개, %, 1+2순위)

구 분	사례수	식재료 수급 및 가격 안정	전문인력 공급 및 알선 지원	세금 감면 등의 세제 지원	창업교육 및 체험기회 제공	임대차/권리금 보호 강화	
전 체	317,225	23.2	17.2	14.8	11.9	11.2	
업종별	한식 일반 음식점업	190,476	22.7	16.9	15.0	11.8	12.0
	한식 면요리 전문점	22,669	28.0	14.3	13.8	12.9	8.8
	한식 육류요리 전문점	74,536	23.2	19.1	14.5	11.6	10.1
	한식 해산물요리 전문점	29,544	22.6	16.0	15.4	12.6	10.5

[표 3-64] 한식당 활성화 방안

(Base: 전체 | 단위: 개, %, 1+2순위)

구 분	사례수	지역상권 활성화	금융 지원	사업주의 경영관리 역량 제 고 지원	기타	
전 체	317,225	8.7	8.2	4.7	0.1	
업종별	한식 일반 음식점업	190,476	8.8	8.1	4.6	0.0
	한식 면요리 전문점	22,669	10.2	8.8	3.3	0.0
	한식 육류요리 전문점	74,536	6.9	8.8	5.5	0.3
	한식 해산물요리 전문점	29,544	11.5	6.9	4.5	0.0

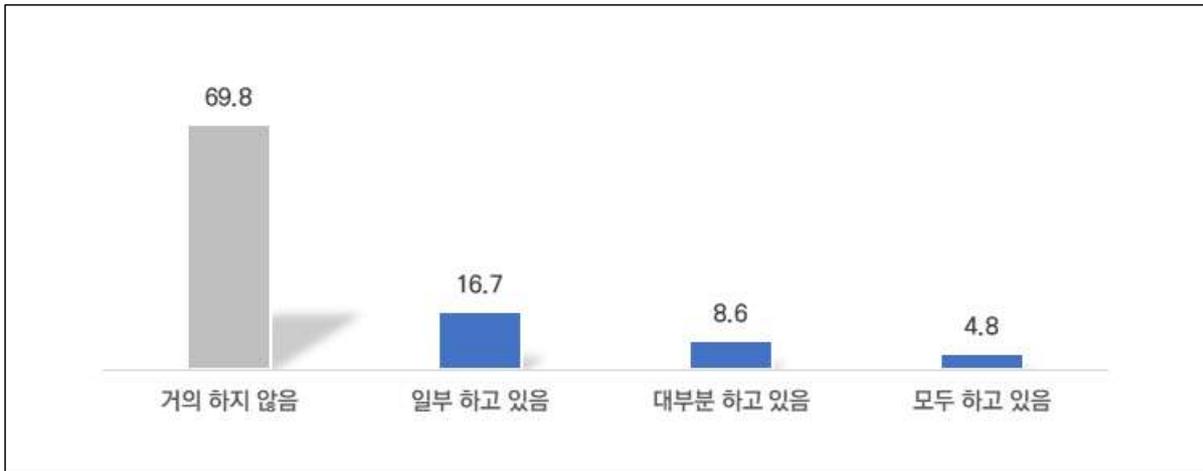
5.5. 판매유형 변화

5.5.1. 배달 : 현재

- 현재 시점의 배달 판매유형에 대해 69.8%가 거의 하지 않는다고 응답
 - 세부적으로 살펴보면, 모두 하고 있음(4.8%), 대부분 하고 있음(8.6%), 일부 하고 있음(16.7%), 거의 하지 않음(69.8%)

[그림 3-65] 판매유형 변화 - 배달 : 현재

(Base: 전체 | 단위: %)



업종별

- 업종별로 살펴보면, 거의 하지 않는다는 응답이 한식 육류요리 전문점에서 78.8%로 가장 높았고, 다음으로 한식 일반 음식점업(67.8%), 한식 해산물요리 전문점(67.0%), 한식 면요리 전문점(61.1%)의 순으로 나타남

[표 3-65] 판매유형 변화 - 배달 : 현재

(Base: 전체 | 단위: 개, %)

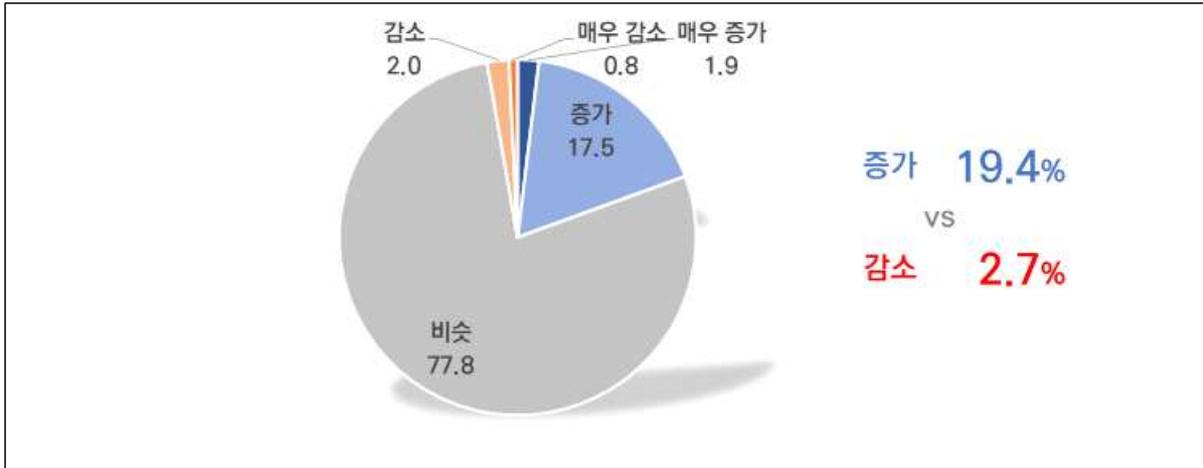
구분	사례수	거의 하지 않음	일부 하고 있음	대부분 하고 있음	모두 하고 있음	
전체	317,225	69.8	16.7	8.6	4.8	
업종별	한식 일반 음식점업	190,476	67.8	17.8	8.0	6.3
	한식 면요리 전문점	22,669	61.1	20.1	13.6	5.2
	한식 육류요리 전문점	74,536	78.8	11.0	8.3	1.9
	한식 해산물요리 전문점	29,544	67.0	21.1	9.6	2.3

5.5.2. 배달 : 향후

- 향후 배달 판매유형이 증가할 것이라는 인식은 19.4% (매우 증가 + 증가 기준)
 - 세부적으로 살펴보면, 매우 증가(1.9%), 증가(17.5%), 비슷(77.8%), 감소(2.0%), 매우 감소(0.8%)

[그림 3-66] 판매유형 변화 - 배달 : 향후

(Base: 전체 | 단위: %)



업종별

- 업종별로 비율을 살펴보면, 증가할 것이라는 인식이 한식 면요리 전문점에서 24.0%로 가장 높았고, 다음으로 한식 일반 음식점업(20.8%), 한식 해산물요리 전문점(19.2%), 한식 육류 요리 전문점(14.6%)의 순으로 나타남

[표 3-66] 판매유형 변화 - 배달 : 향후

(Base: 전체 | 단위: 개, %, 점)

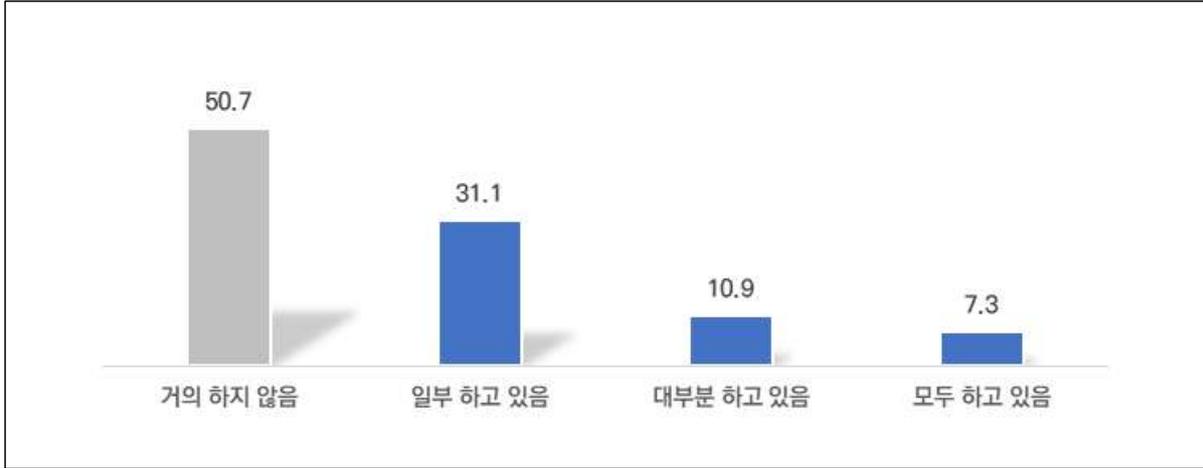
구 분	사례수	매우 감소	감소	비슷	증가	매우 증가	요약			5점 평균	100점 평균	
							감소	비슷	증가			
전 체	317,225	0.8	2.0	77.8	17.5	1.9	2.7	77.8	19.4	3.2	54.5	
업종별	한식 일반 음식점업	190,476	0.6	2.5	76.1	18.2	2.6	3.1	76.1	20.8	3.2	54.9
	한식 면요리 전문점	22,669	2.4	1.1	72.5	22.7	1.3	3.5	72.5	24.0	3.2	54.8
	한식 육류요리 전문점	74,536	0.9	1.4	83.1	13.8	0.8	2.3	83.1	14.6	3.1	53.0
	한식 해산물요리 전문점	29,544	0.3	0.4	80.0	18.3	0.9	0.8	80.0	19.2	3.2	54.7

5.5.3. 테이크아웃 : 현재

- 현재 시점에서 테이크아웃 판매유형에 대해 50.7%가 거의 하지 않는다고 응답
 - 세부적으로 살펴보면, 모두 하고 있음(7.3%), 대부분 하고 있음(10.9%), 일부 하고 있음(31.1%), 거의 하지 않음(50.7%)

[그림 3-67] 판매유형 변화 - 테이크아웃 : 현재

(Base: 전체 | 단위: %)



업종별

- 업종별로 살펴보면, 거의하지 않는다는 응답이 한식 육류요리 전문점에서 61.9%로 가장 높았고, 다음으로 한식 일반 음식점업(48.2%), 한식 면요리 전문점(47.5%), 한식 해산물요리 전문점(40.9%)의 순으로 나타남

[표 3-67] 판매유형 변화 - 테이크아웃 : 현재

(Base: 전체 | 단위: 개, %)

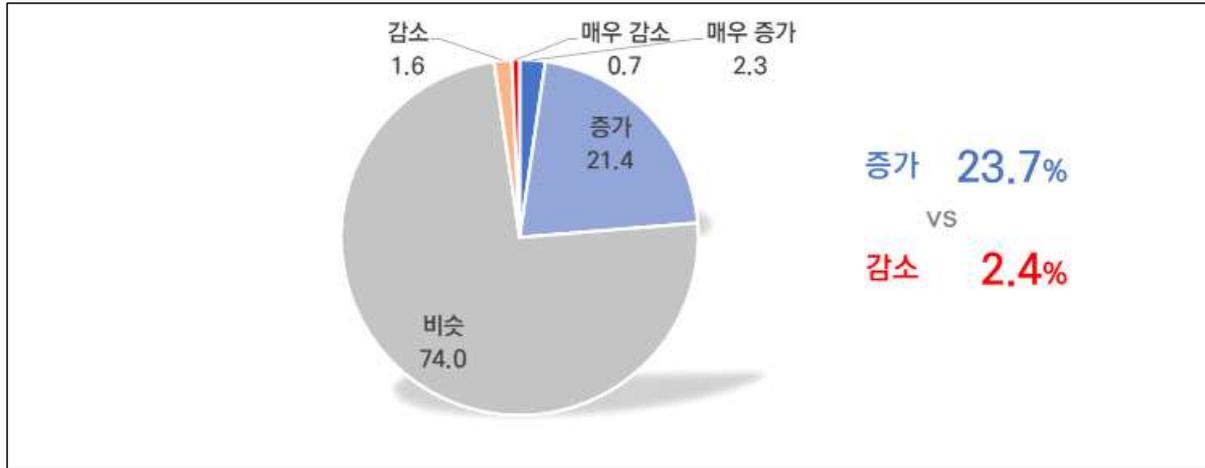
구분	사례수	거의 하지 않음	일부 하고 있음	대부분 하고 있음	모두 하고 있음	
전체	317,225	50.7	31.1	10.9	7.3	
업종별	한식 일반 음식점업	190,476	48.2	32.6	9.6	9.7
	한식 면요리 전문점	22,669	47.5	27.1	19.9	5.5
	한식 육류요리 전문점	74,536	61.9	25.2	10.4	2.4
	한식 해산물요리 전문점	29,544	40.9	39.4	14.0	5.7

5.5.4. 테이크아웃 : 향후

- 향후 테이크아웃 판매유형이 증가할 것이라는 인식은 23.7% (매우 증가 + 증가 기준)
 - 세부적으로 살펴보면, 매우 증가(2.3%), 증가(21.4%), 비슷(74.0%), 감소(1.6%), 매우 감소(0.7%)

[그림 3-68] 판매유형 변화 - 테이크아웃 : 향후

(Base: 전체 | 단위: %)



업종별

- 업종별로 비율을 살펴보면, 증가할 것이라는 인식이 한식 면요리 전문점에서 28.4%로 가장 높았고, 다음으로 한식 해산물요리 전문점(28.2%), 한식 일반 음식점업(23.8%), 한식 육류요리 전문점(20.1%)의 순으로 나타남

[표 3-68] 판매유형 변화 - 테이크아웃 : 향후

(Base: 전체 | 단위: 개, %, 점)

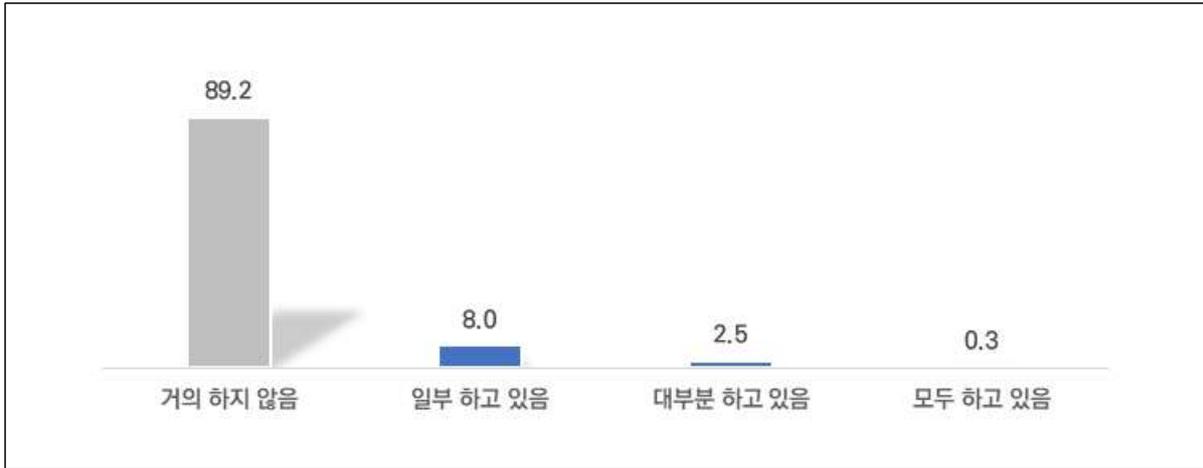
구 분	사례수	매우 감소	감소	비슷	증가	매우 증가	요약			5점 평균	100점 평균	
							감소	비슷	증가			
전 체	317,225	0.7	1.6	74.0	21.4	2.3	2.4	74.0	23.7	3.2	55.7	
업종별	한식 일반 음식점업	190,476	0.6	1.6	74.0	20.6	3.3	2.2	74.0	23.8	3.2	56.1
	한식 면요리 전문점	22,669	2.4	1.3	67.9	27.1	1.3	3.7	67.9	28.4	3.2	55.9
	한식 육류요리 전문점	74,536	0.8	2.0	77.1	19.2	0.9	2.8	77.1	20.1	3.2	54.4
	한식 해산물요리 전문점	29,544	0.3	0.9	70.6	27.9	0.2	1.2	70.6	28.2	3.3	56.7

5.5.5. RMR : 현재

- 현재 시점에서 RMR 판매유형에 대해 89.2%가 거의 하지 않는다고 응답
 - 세부적으로 살펴보면, 모두 하고 있음(0.3%), 대부분 하고 있음(2.5%), 일부 하고 있음(8.0%), 거의 하지 않음(89.2%)

[그림 3-69] 판매유형 변화 - RMR : 현재

(Base: 전체 | 단위: %)



업종별

- 업종별로 살펴보면, 거의 하지 않는다는 응답이 한식 해산물요리 전문점에서 90.8%로 가장 높았고, 다음으로 한식 육류요리 전문점, 한식 일반 음식점업(각 89.5%), 한식 면요리 전문점(84.4%)의 순으로 나타남

[표 3-69] 판매유형 변화 - RMR : 현재

(Base: 전체 | 단위: 개, %)

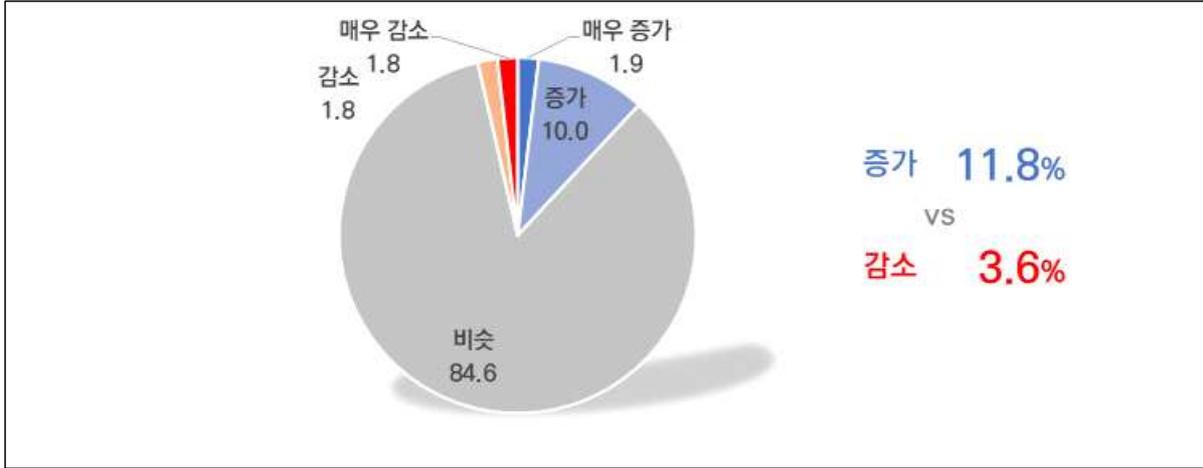
구분	사례수	거의 하지 않음	일부 하고 있음	대부분 하고 있음	모두 하고 있음	
전체	317,225	89.2	8.0	2.5	0.3	
업종별	한식 일반 음식점업	190,476	89.5	7.7	2.5	0.3
	한식 면요리 전문점	22,669	84.4	9.3	6.2	0.2
	한식 육류요리 전문점	74,536	89.5	8.7	1.7	0.0
	한식 해산물요리 전문점	29,544	90.8	7.3	1.0	0.9

5.5.6. RMR : 향후

- 향후 RMR 판매유형이 증가할 것이라는 인식은 11.8% (매우 증가 + 증가 기준)
 - 세부적으로 살펴보면, 매우 증가(1.9%), 증가(10.0%), 비슷(84.6%), 감소(1.8%), 매우 감소(1.8%)

[그림 3-70] 판매유형 변화 - RMR : 향후

(Base: 전체 | 단위: %)



업종별

- 업종별로 비율을 살펴보면, 증가할 것이라는 인식이 한식 면요리 전문점에서 20.7%로 가장 높았고, 다음으로 한식 해산물 요리 전문점(12.9%), 한식 일반 음식점업, 한식 육류요리 전문점(각 11.0%)의 순으로 나타남

[표 3-70] 판매유형 변화 - RMR : 향후

(Base: 전체 | 단위: 개, %, 점)

구 분	사례수	매우 감소	감소	비슷	증가	매우 증가	요약			5점 평균	100점 평균	
							감소	비슷	증가			
전 체	317,225	1.8	1.8	84.6	10.0	1.9	3.6	84.6	11.8	3.1	52.1	
업종별	한식 일반 음식점업	190,476	1.9	1.7	85.5	8.9	2.1	3.6	85.5	11.0	3.1	51.9
	한식 면요리 전문점	22,669	3.5	0.7	75.1	19.1	1.6	4.2	75.1	20.7	3.1	53.6
	한식 육류요리 전문점	74,536	1.0	2.5	85.5	9.1	1.8	3.5	85.5	11.0	3.1	52.1
	한식 해산물요리 전문점	29,544	1.2	1.9	84.0	12.2	0.7	3.1	84.0	12.9	3.1	52.3

04

부록

1. 조사표
2. 상대표준오차
3. 통계표
4. 한식산업 분류체계(잠정)



리스트의 ID를
기재해 주세요

ID

2022년 한식산업 실태조사_한식음식점업 부문

안녕하십니까? 농림축산식품부와 한식진흥원은 한식업체의 경영개선을 위한 정책 사업을 개발하고 주기적인 정보를 제공하고자 「한식산업 실태조사」를 시범적으로 실시하고 있습니다.

본 조사를 통해 수집된 정보는 통계법 제33조(비밀의 보호)에 의거하여 비밀이 엄격하게 보호되며 통계 분석 이외의 다른 목적으로 이용되지 않습니다.

2022. 10~11.

작성기관

농림축산식품부

문의사항

(주) 코리아데이터네트워크

실시기관

한식진흥원

Tel : 02-2183-9186 / mail : kdn21@kdn21.co.kr

※ 조사원 입력사항

조사원 성명				조사원 ID			
조사 일시	2022년 __월 __일 __시 __분부터		2022년 __월 __일 __시 __분까지				
사업자고유번호				표준산업분류			
응답자 성명				응답자 연락처	(TEL)	-	-
응답자 직급					(Email)		

※ 별도의 지시문이 없는 경우 모든 답변은 2022년 8월 31일 기준으로 응답 부탁드립니다.

※ 사업자등록증 상의 '대표자'와 '실제 사업주'가 다른 경우 '실제 사업주'를 기준으로 작성해주세요 (직영점은 '점주' 기준)

A 사업장 정보

1. 사업장명 (간판명)							
2. 대표자 성별	<input type="checkbox"/> 남성	<input type="checkbox"/> 여성	3. 대표자 연령	<input type="checkbox"/> 20대 이하 <input type="checkbox"/> 30대 <input type="checkbox"/> 40대 <input type="checkbox"/> 50대 <input type="checkbox"/> 60대 이상			
4. 사업장 소재지	도로명	사도	사군구	로(길)	건물번호		
	지 번	사도	사군구	읍·면·동			
5. 전화번호	-	-	6. 개업일자 (현 사업장)	<input type="text"/>	년	<input type="text"/>	월
7. 사업자 등록번호	-	-	<input type="checkbox"/> 없음 <input type="checkbox"/> 응답거부	8. 사업자 유형	<input type="checkbox"/> ① 개인 <input type="checkbox"/> ② 법인		
9. 프랜차이즈 현황	<input type="checkbox"/> ① 프랜차이즈 가맹 관련 사업자임		→	1) 가맹점	1. 가맹사업 시작연월 : ()년 ()월		
	<input type="checkbox"/> ② 프랜차이즈 가맹 관련 사업자 아님			2) 직영점	2. 브랜드명 : ()		
10. 업종	<input type="checkbox"/> ① 한식 일반 음식점업		<input type="checkbox"/> ② 한식 면요리 전문점	<input type="checkbox"/> ③ 한식 육류요리 전문점		<input type="checkbox"/> ④ 한식 해산물요리 전문점	
11. 제공 메뉴 개수	() 개			※ 결들임 음식(사이드, 후식 메뉴 등), 밑반찬, 음료 등은 제외 ※ 계절메뉴 포함 * 조사원은 메뉴판 사진을 찍어주세요.			

12. 연 매출액	백억	십억	억	천만	백만	십만	만	
								원

※ 2021년 총매출액을 기입해주세요.

13. 월평균 영업비용	구분	십억	억	천만	백만	십만	만	비중
	영업비용 소계							원
인건비							원	%
임차료							원	%
식재료비							원	%
기타							원	%

※ 2021년 월평균 영업비용을 기입해주세요.

▶ 용어설명
 인건비 : 무급 종사자를 제외한 종사자 임금 및 수당
 임차료 : 사업 목적으로 임차한 건물, 토지, 장비 등의 임차료
 식재료비 : 농·축·수산물 및 가공품 등 식재료를 구입한 비용
 기타 : 인건비, 임차료, 식재료비를 제외한 판매비, 일반관리비 등 (가구 생활비 제외)

13-1. 영업한 월	모두 영업	1월	2월	3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월
	<input type="checkbox"/>												

※ 2021년 기준으로 응답해주세요. 12개월 모두 영업한 경우 '모두영업'에 체크해주세요.

14. 종사자 지위별 현황	구분	남성		여성	
		내국인	외국인	내국인	외국인
대표자		명	명	명	명
무급가족 종사자		명	명	명	명
상용 종사자		명	명	명	명
임시직 종사자		명	명	명	명
일용직 종사자		명	명	명	명
합계		명	명	명	명

▶ 용어설명
 대표자 : 대표자가 근로에 참여하는 경우에만 작성해주세요.
 무급가족 종사자 : 급여를 받지 않는 가족 종사자 (급여를 받는 경우 상용, 임시직, 일용직 종사자 중 해당하는 곳에 포함)
 상용 종사자 : 1년 이상 고용계약이 설정된 자 또는 무기계약인 경우를 뜻합니다.
 임시직 종사자 : 1개월 ~ 1년 미만 계약하여 근로하는 자를 뜻합니다.
 일용직 종사자 : 1개월 미만 계약하여 근로하는 자를 뜻합니다.

15. 사업장 신고 면적	㎡ 또는 평	16. 주방 면적	㎡ 또는 평
---------------	--------	-----------	--------

※ 주방면적을 모를 경우 전체 면적 대비 비율을 작성해주세요. '사업장 전체 면적'을 100%로 했을 때, 주방의 비율입니다. →	16-1. 전체 면적 중 주방 비율	%
--	---------------------	---

B 창업 관련

※ 다음은 창업 관련 질문입니다. 현 사업장의 실제 사업주를 기준으로 작성해주세요.

**B1. 현재 운영중인 '한식음식점업'을 창업하신 주된 이유는 무엇입니까?
주된 이유를 순서대로 최대 2순위까지 선택해주세요.**

1순위		2순위	
① 다른 업종 대비 운영 및 관리가 쉬울 것 같아서	② 한식 산업의 시장 전망이 좋다고 생각되어서		
③ 한식 관련 자격증을 보유하고 있어서	④ 창업비용이 다른 외식업에 비해 크지 않아서		
⑤ 주변 지인 등이 창업한 사례를 보고	⑥ 관련 경험이 있어서 (식당 근무, 식자재 납품 등)		
⑦ 주변 지인의 창업 추천 또는 제안으로	⑧ 입지분석, 상권분석 등에서 한식이 적합해서		
⑨ 다른 업종 대비 수익성이 높아서 (가격/원료비)	⑩ 기타 ()		

B2. 현재 운영중인 '한식음식점업'을 창업 하기로 결심한 시점부터 실제 개업까지 소요된 기간은 어느정도 입니까?

총 ()개월 소요	▶ 현재 운영 중인 한식당의 창업을 결심 후 창업 준비(장소 선정, 점포계약, 인테리어 등)를 포함하여 실제 개업일까지의 기간을 산정해주세요.
------------	---

B3. 현재 운영중인 '한식음식점업'을 창업하기 위한 자금은 얼마나 소요되었습니까?

총 ()만원 소요	▶ 권리금, 보증금, 집기 및 장비 구매, 인테리어 비용 등을 모두 포함하여 기입해주세요.
------------	--

B3-1. 현재 운영중인 '한식음식점업'을 창업하기 위한 자금은 어떻게 마련하셨습니까?

자금 마련방법	비중	자금 마련방법	비중
① 자기 자본	()%	② 가족/지인	()%
③ 금융권 대출	()%	④ 정부 지원	()%
⑤ 기타()	()%	▶ 1~5의 보기 합계가 100%이 되도록 기입해주세요.	

**B4. 현재 운영 중인 '한식음식점업' 창업을 준비하는 과정에서 가장 어려웠던 점은 무엇입니까?
어려웠던 점을 2순위까지 선택해주세요.**

1순위		2순위	
① 메뉴 아이템의 선정	② 상권 및 경쟁업체 분석		
③ 창업을 위한 자금 확보·유통	④ 메뉴 원가 및 비용 분석		
⑤ 식재료 조달 방법 결정	⑥ 인력 구인 및 교육 훈련		
⑦ 인테리어 공사 및 주방 설비	⑧ 프로모션 방안 결정		
⑨ 음식점업 인허가 관련 사항	⑩ 기타()		

B5. 현 사업장 개업 이전 창업 경험이 있습니까?

① 이전 창업 경험 있음 →	B5-1 총 창업 횟수 (현재 사업장 제외)		()회
	1) 한식 음식점업 창업 횟수		()회
	2) 한식 음식점업 외 타 음식점업(중식, 일식 등)창업 횟수		()회
	3) 그 외 업종 창업 횟수		()회
② 이전 창업 경험 없음 →	B5-2 창업 이전 경제활동 상태		
	1) 전문직(법조인, 교수, 언론인 등)	2) 사무직/경영직	
	3) 판매/영업/서비스직	4) 학생	
	5) 전업주부(가사에만 종사)	6) 무직, 퇴직, 은퇴 등	
	7) 기타 ()		

C 사업장 영업 현황

C1. 귀 사업장에서 근무하고 있는 종사자 중 조리 업무에 투입되는 종사자 현황은 어떠합니까?

▶ 본 업무 또는 부가 업무 관계없이 담당 업무 중 조리 관련 업무가 포함된다면, 해당 인력은 조리 인력으로 판단하여 응답해주세요.

	전체	근무기간별 조리 인력 현황				
		근무기간 3개월 미만	근무기간 3개월 이상~6개월미만	근무기간 6개월 이상 1년 미만	근무기간 1년 이상 3년 미만	근무기간 3년 이상
조리인력	명	명	명	명	명	명

C1-1. 귀 사업장의 조리 인력에 대한 질문입니다. 각 질문에 해당하는 내용을 작성해주세요.

- ▶ 인력 전문성 문항에서 관련 고등교육은 조리와 관련된 교육을 뜻합니다.
- ▶ 인력 전문성 문항에서 관련 자격증은 조리와 관련된 자격증(종류 무관)을 뜻합니다.

조리 인력 전문성	조리 인력 중 관련 고등교육 이수 인력 (대학 조리 관련 학과, 전문학교 등)	조리 인력 중 관련 자격증 보유 인력 (한식조리기능사, 조리산업기사 등)
		()명 <input type="checkbox"/> 없음

C2. 귀 사업장의 주요 메뉴 요리법(레시피)은 어떻게 획득하셨습니다까?

- ① 직접 개발
- ② 업소용 요리법 구매[→ C4로 이동]
- ③ 본사 제공 (프랜차이즈)[→ C4로 이동]
- ④ 기타 () [→ C4로 이동]

C2-1. 주요 메뉴 요리법(레시피)을 직접 개발할 시, 활용하였던 요소가 있습니까? 모두 응답해주세요. (중복응답)

- ① 집안(가정)의 고유한 레시피
- ② 요리 전문 블로그 및 온라인 커뮤니티
- ③ 음식 조리 영상(유튜브, TV 프로그램 등)
- ④ 요리책, 레시피북 등 관련 서적
- ⑤ 레시피 전문공유 플랫폼(레시피 코리아, 만개의레시피 등)
- ⑥ 외식 창업 아카데미/교육 컨설팅
- ⑦ 아무 자료도 참고하지 않음
- ⑧ 기타 ()

C2-2. 주요 메뉴 요리법(레시피)을 자체 개발할 시, 가장 어려웠던 점은 무엇입니까?

- ① 기존 메뉴와의 차별화 요소 확보
- ② 조리 용이성 확보
- ③ 타겟 고객군 설정
- ④ 적정 단가 및 용량(인분) 설정
- ⑤ 기타 ()

C3. 귀 사업장의 주요 메뉴 요리법은 어떻게 관리되고 있습니까?

- ① 기록(문서화)하여 체계적으로 관리
- ② 구전 형태로 관리
- ③ 기타 ()

C4. 귀 사업장에서는 요리법(레시피)를 지속적으로 개발/연구하고 계십니까? 개발/연구한다면 주요 목적은 무엇입니까?

- ▶ '요리법 개발/연구'는 주요 메뉴의 맛, 향, 용량 조절 등을 위해 요리법 변경을 목적으로 실시하는 것을 뜻합니다.
- ▶ 기간의 길고 짧음과는 관계없이, 정해진 주기에 따라 요리법을 개발/연구한다면 '정기적으로 개발하고 있음'에 해당합니다.

1. 요리법 개발/연구	① 정기적으로 개발하고 있음 ↘	② 부정기적으로 개발하고 있음 ↘	③ 별도의 개발 없음(→ C5로 이동)
2. 요리법 개발 주요 목적	① 정기 메뉴 개발	② 이벤트 메뉴 개발	③ 기존메뉴의 맛 개선
	④ 기존메뉴의 원가 절감	⑤ 식재료 재고관리 (식재료 활용도 제고 등)	⑥ 기타()

D 식재료 관련

D1. 귀 사업장에서 사용하는 식재료의 원산지 현황은 어떠합니까?

- ▶ 국산 비중은 취급하시는 식재료의 국산 비중을 작성해주세요. **국산만 사용하는 경우는 100%, 외국산만 사용하는 경우 0%**
- ▶ 장류, 가공식품의 경우, 투입되는 모든 원재료가 국산일 경우만 국산으로 판단합니다. (중국산 고추로 국내에서 고춧가루 제조 → 외국산)
- ▶ '가공식품'이란 농·축수산물의 특성을 살려 보다 맛있고 먹기 편하게 변형하고 저장성을 좋게 한 식품을 뜻합니다.
(ex. 햇반, 스펀, 맛살, 어묵, 김, 냉동식품 등)

품목	취급 여부	국산 비중 (전체물량 대비)	품목	취급 여부	국산 비중 (전체물량 대비)
1. 육류	<input type="checkbox"/>	_____ %	4. 곡류	<input type="checkbox"/>	_____ %
2. 수산물류	<input type="checkbox"/>	_____ %	5. 장류	<input type="checkbox"/>	_____ %
3. 채소류	<input type="checkbox"/>	_____ %	6. 가공식품류	<input type="checkbox"/>	_____ %
7. 기타 ()	<input type="checkbox"/>	_____ %	※ 모든 항목에 국산 비중 100%일 경우 D2로 이동해주세요		

D1-1. 귀 사업장에서 외국산 식재료를 구매하는 이유는 무엇입니까? 중요한 순서대로 2개를 골라주십시오.

	1순위	2순위
① 가격이 국산보다 더 저렴해서	② 대량 확보 등이 국산보다 쉬워서	
③ 맛/품질/규격이 일정해서	④ 더 안전하게 생각되어서	
⑤ 국내에서 생산되지 않는 시기가 있어서 (일시적으로 외국산 구매)	⑥ 사용이 편리하게 1차 가공이 잘 되어 있어서	
⑦ 기타 ()		

D2. 귀 사업장에서 사용하는 식재료는 어디서 구입하고 계십니까?

- ▶ D1에서 취급하는 품목의 식재료의 경우 모두 응답해주세요.
- ▶ 각 품목별로 구입처별 구입 비중을 기재해주세요. 품목별로 구입처의 비중은 100%가 되어야 합니다.

품목	도매상	농수산물 시장	식자재 마트	일반 대형마트	프랜차이즈 본사	산지 직거래	기타	합계
1. 육류	%	%	%	%	%	%	%	100%
2. 수산물류	%	%	%	%	%	%	%	100%
3. 채소류	%	%	%	%	%	%	%	100%
4. 곡류	%	%	%	%	%	%	%	100%
5. 장류	%	%	%	%	%	%	%	100%
6. 가공식품류	%	%	%	%	%	%	%	100%
7. 기타()	%	%	%	%	%	%	%	100%

D3. 귀 사업장에서 사용하는 식재료의 구입 주기는 어떠합니까?

- ▶ D1에서 취급하는 품목의 식재료의 경우 모두 응답해주세요.

품목	구입 주기
1. 육류	① 매일 ② 주 5~6회 ③ 주 3~4회 ④ 주 1~2회 ⑤ 월 2~3회 ⑥ 월 1회 ⑦ 기타 ()
2. 수산물류	① 매일 ② 주 5~6회 ③ 주 3~4회 ④ 주 1~2회 ⑤ 월 2~3회 ⑥ 월 1회 ⑦ 기타 ()
3. 채소류	① 매일 ② 주 5~6회 ③ 주 3~4회 ④ 주 1~2회 ⑤ 월 2~3회 ⑥ 월 1회 ⑦ 기타 ()
4. 곡류	① 매일 ② 주 5~6회 ③ 주 3~4회 ④ 주 1~2회 ⑤ 월 2~3회 ⑥ 월 1회 ⑦ 기타 ()
5. 장류	① 매일 ② 주 5~6회 ③ 주 3~4회 ④ 주 1~2회 ⑤ 월 2~3회 ⑥ 월 1회 ⑦ 기타 ()
6. 가공식품류	① 매일 ② 주 5~6회 ③ 주 3~4회 ④ 주 1~2회 ⑤ 월 2~3회 ⑥ 월 1회 ⑦ 기타 ()
7. 기타()	① 매일 ② 주 5~6회 ③ 주 3~4회 ④ 주 1~2회 ⑤ 월 2~3회 ⑥ 월 1회 ⑦ 기타 ()

E 사업장 지원 관련

E1. 귀 사업장의 매출 및 수익성을 높이기 위해 필요한 전략을 순서대로 2개 선택해 주세요

1순위		2순위	
① 포장(테이크아웃) 판매 활성화	② 배달서비스 연계 활성화	③ 원료 차별화 등 프리미엄 전략	
④ 합리적인 가격대 제시(가성비)	⑤ 차별화된 신메뉴 개발	⑥ 간편식 판매(밀키트, RMR 등) 활성화	
⑦ 고객군 다변화	⑧ 기타 ()		

E2. 한식당의 외국인 고객 유치를 위해 정부의 지원이 필요하다고 생각하시는 분야는 무엇입니까?

1순위		2순위	
① 외국인 맞춤 레시피 제공	② 외국어 메뉴판 제작 제공	③ 외국인 고객 응대 가이드 제공	
④ 외국어 교육 지원	⑤ 판촉 홍보 지원	⑥ 한식당 외관 개선	
⑦ 푸드테크(외국어) 등 장비구입 지원	⑧ 온돌/좌식 구조 개선 지원	⑨ 기타 ()	

E3. 한식당의 국산 식재료 사용 지원을 위해 가장 효과적일 것으로 생각되는 방안은 무엇입니까?

1순위		2순위	
① 국산 식재료를 활용한 특화 메뉴 개발 지원	② 국산 식재료 공동구매 지원		
③ 국산 식재료 생산업체와의 매칭·직거래 지원	④ 국산 식재료 소비 촉진 행사 추진		
⑤ 국산 식재료 온라인 거래 플랫폼 활성화	⑥ 국산 식재료 사용 업체 인증 및 표시 지원		
⑦ 기타 ()			

E4. 한식당 산업의 활성화를 위해 정부의 지원이 가장 필요하다고 생각하시는 분야는 무엇입니까?

1순위		2순위	
① 창업교육 및 체험기회 제공	② 전문인력 공급 및 알선 지원	③ 임대차/권리금 보호 강화	
④ 식재료 수급 및 가격 안정	⑤ 사업주의 경영관리 역량 제고 지원	⑥ 지역상권 활성화	
⑦ 세금 감면 등의 세제 지원	⑧ 금융 지원	⑨ 기타 ()	

E5. 향후 한식당의 판매 유형은 어떻게 변화할 것이라고 예상하십니까?

판매유형	현재				향후(2023년) 전망				
	거의 하지 않음	일부 하고 있음	대부분 하고 있음	모두 하고 있음	매우 감소	감소	비슷	증가	매우 증가
배달	①	②	③	④	①	②	③	④	⑤
테이크아웃	①	②	③	④	①	②	③	④	⑤
RMR 판매 (간편식, 밀키트 포함)	①	②	③	④	①	②	③	④	⑤

F 부가 조사 항목

F1. 귀 사업장의 가업승계 여부에 응답해주세요.

가업승계 여부

① 예

② 아니오

▶ 현재 대표자가 현 사업장을 물려받은 경우 '예'를 선택해주세요.

F2. 귀 사업장의 테이블과 좌석 수를 작성해주세요.

▶ '테이블 수' 및 '좌석 수'는 사업장에 접객용으로 설치된 개수를 기준으로 작성해주세요.

테이블 수	좌석 수	<input type="checkbox"/>
		테이블/좌석 없음 (배달/포장 전문)

F3. 귀 사업장의 1일 평균 고객 수는 몇 명(인분)입니까?

▶ 방문은 사업장에 방문하여 식사 등을 한 인원을 기준으로 작성하며, 배달, 포장은 주문 음식의 인분 수를 기준으로 작성해주세요.
▶ 배달, 포장의 인분 수는 각 사업장에서 매뉴별로 설정하는 인분 수를 기준으로 작성해주세요.

1일 평균 고객 수	방문 (사업장 내 식사)	배달	포장
	명	인분	인분

F4. 최근 1년, 귀 사업장에 외국인 고객이 방문한 적이 있습니까?

① 있음

② 없음 (→ F8로 이동)

F5. 귀 사업장에 방문한 전체 고객 중 외국인 고객의 비중은 얼마나 됩니까?

전체 고객 중 외국인 고객 비중(최근 1년)	%

F6. 귀 사업장에는 외국인 고객 응대를 위한 외국어 메뉴판이 구비되어 있습니까?

① 있음

② 없음 (→ F7로 이동)

F6-1. 귀 사업장에서 사용하는 외국어 메뉴판에 관해 응답해주시시오.

외국어 메뉴판 형태	① 전용 메뉴판 사용	② 외국어 병기 메뉴판 사용		
제공 외국어	① 영어	② 중국어	③ 일본어	④ 기타()
외국어 번역 방법	① 자체 번역 (포털 번역기 등)	② 메뉴판 제작업체		
	③ 한식 포털/관광공사 외국어 표기 서비스	④ 기타()		

F7. 귀 사업장에서 외국인 고객 응대를 위해 개선이 필요하다고 느끼는 사항이 있습니까?(중복응답)

① 종업원과 의사소통(원활함 정도) 개선 필요

② 온돌/좌식 구조의 개선 필요

③ 외국인을 위한 식기(포크 등) 구비 필요

④ 외국어 메뉴판 구비

⑤ 식당 관련 정보(위치, 운영시간 등) 사전 안내 필요

⑥ 기타 ()

F8. 귀 사업장에서 제공하고 있는 메뉴는 무엇입니까? (* 조사원은 메뉴판을 촬영해서 등록해주세요.)

대표메뉴 (매출액 기준)	구분	내국인 대상	외국인 대상	* 결들임 음식(사이드, 후식 메뉴 등), 밀란찬, 음료 등은 제외 * 외국인 고객 방문이 없을 경우, 외국인 대상 대표메뉴는 기재하지 않아도 무방
	1순위			
	2순위			
	3순위			

긴 시간 설문에 응답하여 주셔서 감사 드립니다

2. 상대표준오차

2.1. 전체 면적 중 주방 비율

[표 4-1] (주요지표통계량) 전체 면적 중 주방 비율

(Base: 전체 | 단위: 개, %)

구 분		사례수	주방비율 평균	표준오차 (SE)	상대 표준오차 (RSE)	95% 신뢰구간	
						하한	상한
전 체		317,225	18.32	0.37	2.03	17.59	19.05
업종별	한식 일반 음식점업	190,476	18.42	0.57	3.12	17.29	19.54
	한식 면요리 전문점	22,669	20.45	0.86	4.19	18.76	22.14
	한식 육류요리 전문점	74,536	17.35	0.48	2.74	16.49	18.37
	한식 해산물요리 전문점	29,544	18.52	0.66	3.58	17.00	19.58
사업장 면적	30m ² -50m ² 미만	52,276	23.62	1.39	5.90	20.86	26.38
	50m ² -100m ² 미만	141,539	17.97	0.53	2.94	16.93	19.00
	100m ² -300m ² 미만	115,413	16.59	0.38	2.27	15.84	17.33
	300m ² 이상	7,998	14.94	1.21	8.13	12.54	17.34
사업주 연령	20대 이하	141	24.09	-	-	-	-
	30대	5,810	18.02	1.82	10.09	14.35	21.69
	40대	49,045	18.58	1.04	5.61	16.53	20.63
	50대	145,084	18.26	0.52	2.83	17.25	19.28
	60대 이상	117,145	18.29	0.65	3.53	17.02	19.56
창업 경험	있음	141,559	17.72	0.44	2.48	16.86	18.58
	없음	175,666	18.80	0.57	3.02	17.69	19.92
운영 기간	1년 미만	1,134	18.94	-	-	-	-
	1-3년 미만	35,054	17.23	0.73	4.23	15.78	18.67
	3-5년 미만	53,352	18.66	0.73	3.93	17.21	20.10
	5년 이상	227,686	18.41	0.48	2.58	17.47	19.34

주) 표기 없음 RSE < 30% (신뢰도 높음); * 30% ≤ RSE < 60% (신뢰도 다소 낮음); ** 60% ≤ RSE (신뢰도 낮음)

2.2. 조리인력 종사자 수

[표 4-2] (주요지표통계량) 조리인력 종사자 수

(Base: 전체 | 단위: 개, %)

구 분	사례수	총 조리인력 평균	표준오차 (SE)	상대 표준오차 (RSE)	95% 신뢰구간		
					하한	상한	
전 체	317,225	1.51	0.03	1.83	1.46	1.56	
업종별	한식 일반 음식점업	190,476	1.49	0.04	2.64	1.41	1.57
	한식 면요리 전문점	22,669	1.51	0.05	3.53	1.40	1.61
	한식 육류요리 전문점	74,536	1.56	0.06	3.56	1.46	1.68
	한식 해산물요리 전문점	29,544	1.50	0.05	3.15	1.40	1.58
사업장 면적	30m ² -50m ² 미만	52,276	1.24	0.06	5.08	1.12	1.37
	50m ² -100m ² 미만	141,539	1.36	0.04	2.88	1.28	1.43
	100m ² -300m ² 미만	115,413	1.74	0.05	2.67	1.65	1.83
	300m ² 이상	7,998	2.63	0.16	5.99	2.31	2.94
사업주 연령	20대 이하	141	1.18	-	-	-	-
	30대	5,810	1.67	0.20	12.19	1.26	2.09
	40대	49,045	1.65	0.06	3.48	1.54	1.76
	50대	145,084	1.53	0.05	2.96	1.44	1.62
	60대 이상	117,145	1.41	0.04	2.93	1.33	1.49
창업 경험	있음	141,559	1.46	0.03	2.38	1.39	1.53
	없음	175,666	1.55	0.04	2.64	1.47	1.63
운영 기간	1년 미만	1,134	1.33	-	-	-	-
	1-3년 미만	35,054	1.29	0.06	4.37	1.18	1.41
	3-5년 미만	53,352	1.53	0.07	4.85	1.38	1.67
	5년 이상	227,686	1.54	0.03	2.15	1.47	1.60

주) 표기 없음 RSE < 30% (신뢰도 높음); * 30% ≤ RSE < 60% (신뢰도 다소 낮음); ** 60% ≤ RSE (신뢰도 낮음)

2.3. 일반찬 최대준비 개수

[표 4-3] (주요지표통계량) 일반찬 최대준비 개수

(Base: 전체 | 단위: 개, %)

구 분	사례수	일반찬 최대 준비 개수 평균	표준오차 (SE)	상대 표준오차 (RSE)	95% 신뢰구간		
					하한	상한	
전 체	317,225	5.73	0.10	1.83	5.52	5.93	
업종별	한식 일반 음식점업	190,476	5.80	0.16	2.77	5.48	6.11
	한식 면요리 전문점	22,669	3.27	0.13	3.94	3.01	3.52
	한식 육류요리 전문점	74,536	5.88	0.14	2.40	5.61	6.17
	한식 해산물요리 전문점	29,544	6.76	0.23	3.46	6.27	7.19
사업장 면적	30m ² -50m ² 미만	52,276	4.64	0.22	4.67	4.21	5.06
	50m ² -100m ² 미만	141,539	5.65	0.16	2.89	5.33	5.97
	100m ² -300m ² 미만	115,413	6.13	0.16	2.59	5.81	6.44
	300m ² 이상	7,998	8.42	1.04	12.37	6.36	10.48
사업주 연령	20대 이하	141	5.64	-	-	-	-
	30대	5,810	4.53	0.24	5.20	4.06	5.01
	40대	49,045	5.61	0.25	4.54	5.11	6.11
	50대	145,084	5.72	0.16	2.80	5.40	6.03
	60대 이상	117,145	5.84	0.17	2.94	5.51	6.18
창업 경험	있음	141,559	6.01	0.15	2.54	5.71	6.31
	없음	175,666	5.50	0.14	2.62	5.22	5.78
운영 기간	1년 미만	1,134	4.41	-	-	-	-
	1-3년 미만	35,054	5.37	0.31	5.84	4.75	5.99
	3-5년 미만	53,352	5.58	0.21	3.69	5.18	5.99
	5년 이상	227,686	5.82	0.13	2.22	5.57	6.07

주) 표기 없음 RSE < 30% (신뢰도 높음); * 30% ≤ RSE < 60% (신뢰도 다소 낮음); ** 60% ≤ RSE (신뢰도 낮음)

2.4. 재방문 비율

[표 4-4] (주요지표통계량) 재방문 비율

(Base: 전체 | 단위: 개, %)

구 분	사례수	재방문 비율 평균	표준오차 (SE)	상대 표준오차 (RSE)	95% 신뢰구간		
					하한	상한	
전 체	317,225	59.4	0.85	1.43	57.69	61.03	
업종별	한식 일반 음식점업	190,476	59.7	1.30	2.17	57.16	62.26
	한식 면요리 전문점	22,669	59.6	1.69	2.83	56.29	62.94
	한식 육류요리 전문점	74,536	58.2	1.19	2.04	55.98	60.64
	한식 해산물요리 전문점	29,544	59.8	1.62	2.72	56.33	62.69
사업장 면적	30m ² -50m ² 미만	52,276	63.0	2.39	3.79	58.29	67.75
	50m ² -100m ² 미만	141,539	61.2	1.19	1.94	58.92	63.58
	100m ² -300m ² 미만	115,413	55.8	1.38	2.47	53.09	58.49
	300m ² 이상	7,998	53.5	6.06	11.33	41.53	65.51
사업주 연령	20대 이하	141	42.7	-	-	-	-
	30대	5,810	62.7	1.82	2.90	59.06	66.40
	40대	49,045	56.1	1.90	3.39	52.31	59.80
	50대	145,084	57.3	1.36	2.37	54.59	59.92
	60대 이상	117,145	63.2	1.30	2.05	60.66	65.76
창업 경험	있음	141,559	61.1	1.20	1.96	58.73	63.42
	없음	175,666	58.0	1.19	2.06	55.64	60.32
운영 기간	1년 미만	1,134	23.6	-	-	-	-
	1-3년 미만	35,054	50.4	2.86	5.67	44.76	56.09
	3-5년 미만	53,352	59.7	2.08	3.49	55.60	63.79
	5년 이상	227,686	60.8	0.95	1.57	58.97	62.70

주) 표기 없음 RSE < 30% (신뢰도 높음); * 30% ≤ RSE < 60% (신뢰도 다소 낮음); ** 60% ≤ RSE (신뢰도 낮음)

3. 통계표

3.1. 사업장 정보

3.1.1. 대표자 성별

[표 4-5] 대표자 성별

(Base: 전체 | 단위: 개, %)

구 분		사례수	남성	여성
전 체		317,225	39.8	60.2
업종별	한식 일반 음식점업	190,476	36.7	63.3
	한식 면요리 전문점	22,669	36.4	63.6
	한식 육류요리 전문점	74,536	43.8	56.2
	한식 해산물요리 전문점	29,544	52.1	47.9
사업장 면적	30m ² -50m ² 미만	52,276	26.6	73.4
	50m ² -100m ² 미만	141,539	35.9	64.1
	100m ² -300m ² 미만	115,413	50.3	49.7
	300m ² 이상	7,998	42.0	58.0
사업주 연령	20대 이하	141	90.9	9.1
	30대	5,810	72.5	27.5
	40대	49,045	55.7	44.3
	50대	145,084	41.2	58.8
	60대 이상	117,145	29.7	70.3
창업 경험	있음	141,559	34.7	65.3
	없음	175,666	43.8	56.2
운영 기간	1년 미만	1,134	20.1	79.9
	1-3년 미만	35,054	40.9	59.1
	3-5년 미만	53,352	41.8	58.2
	5년 이상	227,686	39.2	60.8

3.1.2. 업종

[표 4-6] 업종

(Base: 전체 | 단위: 개, %)

구 분		사례수	한식 일반 음식점업	한식 면요리 전문점	한식 육류요리 전문점	한식 해산물요리 전문점
전 체		317,225	60.0	7.1	23.2	9.6
업종별	한식 일반 음식점업	190,476	100.0	0.0	0.0	0.0
	한식 면요리 전문점	22,669	0.0	100.0	0.0	0.0
	한식 육류요리 전문점	74,536	0.0	0.0	98.9	1.1
	한식 해산물요리 전문점	29,544	0.0	0.0	0.0	100.0
사업장 면적	30m ² -50m ² 미만	52,276	64.0	11.6	17.7	6.7
	50m ² -100m ² 미만	141,539	60.7	7.7	21.1	10.5
	100m ² -300m ² 미만	115,413	57.2	4.8	28.4	9.6
	300m ² 이상	7,998	64.6	2.2	23.1	10.2
사업주 연령	20대 이하	141	90.9	0.0	0.0	9.1
	30대	5,810	36.7	12.9	36.6	13.9
	40대	49,045	54.9	7.6	26.9	10.6
	50대	145,084	56.9	6.8	25.4	10.9
	60대 이상	117,145	67.2	7.1	18.4	7.2
창업 경험	있음	141,559	61.6	5.9	22.9	9.6
	없음	175,666	58.8	8.2	23.5	9.5
운영 기간	1년 미만	1,134	76.0	0.0	1.7	22.4
	1-3년 미만	35,054	63.8	6.8	21.4	8.0
	3-5년 미만	53,352	51.3	8.0	29.8	11.0
	5년 이상	227,686	61.4	7.0	22.1	9.4

3.1.3. 제공 메뉴 개수

[표 4-7] 제공 메뉴 개수

(Base: 전체 | 단위: 개, %, 개)

구 분		사례수	5개 미만	5-10개 미만	10-15개 미만	15개 이상	평균
전 체		317,225	27.3	35.8	20.0	16.9	8.82
업종별	한식 일반 음식점업	190,476	30.0	34.0	20.5	15.4	8.50
	한식 면요리 전문점	22,669	21.2	42.2	21.1	15.5	9.35
	한식 육류요리 전문점	74,536	24.7	39.0	20.2	16.0	8.60
	한식 해산물요리 전문점	29,544	20.8	35.0	14.7	29.5	11.03
사업장 면적	30m ² -50m ² 미만	52,276	29.0	26.9	23.8	20.3	9.31
	50m ² -100m ² 미만	141,539	29.2	36.8	19.0	15.0	8.47
	100m ² -300m ² 미만	115,413	25.0	38.5	19.6	17.0	8.98
	300m ² 이상	7,998	16.3	39.6	17.5	26.6	9.44
사업주 연령	20대 이하	141	0.0	100.0	0.0	0.0	5.27
	30대	5,810	23.0	34.2	13.3	29.4	11.13
	40대	49,045	25.7	35.9	19.3	19.1	9.81
	50대	145,084	24.0	36.5	20.7	18.8	9.22
	60대 이상	117,145	32.3	35.0	19.6	13.0	7.80
창업 경험	있음	141,559	24.5	34.3	23.6	17.6	9.02
	없음	175,666	29.6	37.1	17.1	16.3	8.66
운영 기간	1년 미만	1,134	0.0	1.7	5.2	93.2	22.28
	1-3년 미만	35,054	27.0	41.5	23.5	8.1	7.85
	3-5년 미만	53,352	25.9	37.4	21.7	15.0	8.61
	5년 이상	227,686	27.8	34.8	19.1	18.3	8.95

3.1.4. 주방 면적

[표 4-8] 주방 면적

(Base: 전체 | 단위: 개, %, m²)

구 분		사례수	30m ² - 50m ² 미만	50m ² - 100m ² 미만	100m ² - 300m ² 미만	300m ² 이상	평균
전 체		317,225	97.4	2.5	0.1	0.0	18.7
업종별	한식 일반 음식점업	190,476	97.5	2.4	0.1	0.0	18.4
	한식 면요리 전문점	22,669	97.0	3.0	0.1	0.0	16.7
	한식 육류요리 전문점	74,536	97.4	2.4	0.1	0.0	19.7
	한식 해산물요리 전문점	29,544	96.9	3.0	0.1	0.0	20.0
사업장 면적	30m ² -50m ² 미만	52,276	100.0	0.0	0.0	0.0	8.7
	50m ² -100m ² 미만	141,539	99.4	0.6	0.0	0.0	14.6
	100m ² -300m ² 미만	115,413	97.3	2.7	0.0	0.0	25.3
	300m ² 이상	7,998	47.2	49.2	3.2	0.4	62.6
사업주 연령	20대 이하	141	100.0	0.0	0.0	0.0	18.0
	30대	5,810	98.6	1.1	0.3	0.0	17.8
	40대	49,045	96.3	3.6	0.1	0.0	21.0
	50대	145,084	97.2	2.7	0.1	0.0	19.6
	60대 이상	117,145	98.0	1.9	0.1	0.0	16.8
창업 경험	있음	141,559	97.8	2.0	0.1	0.0	18.8
	없음	175,666	97.0	2.9	0.1	0.0	18.7
운영 기간	1년 미만	1,134	100.0	0.0	0.0	0.0	11.6
	1-3년 미만	35,054	99.1	0.8	0.1	0.1	20.1
	3-5년 미만	53,352	97.0	2.8	0.1	0.0	18.5
	5년 이상	227,686	97.2	2.7	0.1	0.0	18.6

3.1.5. 전체 면적 중 주방 비율

[표 4-9] 전체 면적 중 주방 비율

(Base: 전체 | 단위: 개, %)

구 분		사례수	30% 미만	30%~50% 미만	50%~70% 미만	70% 이상	평균
전 체		317,225	92.7	6.1	1.1	0.0	18.3
업종별	한식 일반 음식점업	190,476	93.1	5.4	1.4	0.1	18.4
	한식 면요리 전문점	22,669	88.4	9.8	1.8	0.0	20.5
	한식 육류요리 전문점	74,536	93.4	6.5	0.1	0.0	17.3
	한식 해산물요리 전문점	29,544	91.9	7.3	0.9	0.0	18.5
사업장 면적	30m ² ~50m ² 미만	52,276	78.5	17.1	4.1	0.2	23.6
	50m ² ~100m ² 미만	141,539	94.2	5.1	0.7	0.0	18.0
	100m ² ~300m ² 미만	115,413	96.9	2.8	0.3	0.0	16.6
	300m ² 이상	7,998	99.4	0.6	0.0	0.0	14.9
사업주 연령	20대 이하	141	100.0	0.0	0.0	0.0	24.1
	30대	5,810	93.2	6.8	0.0	0.0	18.0
	40대	49,045	92.6	5.4	1.7	0.3	18.6
	50대	145,084	93.3	5.8	0.9	0.0	18.3
	60대 이상	117,145	92.1	6.9	1.1	0.0	18.3
창업 경험	있음	141,559	94.3	5.3	0.4	0.0	17.7
	없음	175,666	91.5	6.8	1.6	0.1	18.8
운영 기간	1년 미만	1,134	81.5	18.5	0.0	0.0	18.9
	1~3년 미만	35,054	97.0	3.0	0.0	0.0	17.2
	3~5년 미만	53,352	90.9	9.1	0.0	0.0	18.7
	5년 이상	227,686	92.6	5.9	1.5	0.1	18.4

3.2. 창업 관련

3.2.1. 한식음식점업 창업 이유(1순위)

[표 4-10] 한식음식점업 창업 이유(1순위) (계속)

(Base: 전체 | 단위: 개, %, 1순위)

구 분	사례수	다른 업종 대비 운영 및 관리가 쉬울 것 같아서	한식 산업의 시장 전망이 좋다고 생각되어서	한식 관련 자격증을 보유하고 있어서	창업비용이 다른 외식업에 비해 크지 않아서	주변 지인 등이 창업한 사례를 보고	
전 체	317,225	24.3	21.3	7.3	7.5	9.0	
업종별	한식 일반 음식점업	190,476	28.4	21.4	7.2	8.6	7.3
	한식 면요리 전문점	22,669	20.1	18.4	5.1	4.7	13.0
	한식 육류요리 전문점	74,536	17.1	23.5	7.6	6.3	10.3
	한식 해산물요리 전문점	29,544	19.8	17.2	8.3	5.2	14.3
사업장 면적	30m ² -50m ² 미만	52,276	29.9	20.5	7.2	3.0	3.3
	50m ² -100m ² 미만	141,539	22.5	21.0	7.1	10.3	13.2
	100m ² -300m ² 미만	115,413	24.4	21.3	7.7	6.5	7.0
	300m ² 이상	7,998	19.1	31.3	5.4	0.5	2.3
사업주 연령	20대 이하	141	90.9	0.0	0.0	0.0	0.0
	30대	5,810	45.9	15.9	3.5	4.9	4.4
	40대	49,045	23.3	19.7	6.5	8.8	10.4
	50대	145,084	19.7	24.2	7.1	7.8	9.6
	60대 이상	117,145	29.4	18.5	7.9	6.6	8.0
창업 경험	있음	141,559	20.9	21.9	9.6	8.4	8.4
	없음	175,666	27.1	20.7	5.4	6.7	9.5
운영 기간	1년 미만	1,134	5.6	74.7	18.5	0.0	1.3
	1-3년 미만	35,054	20.0	25.7	7.7	5.9	5.7
	3-5년 미만	53,352	30.0	14.6	4.2	8.9	11.9
	5년 이상	227,686	23.8	21.9	7.9	7.4	8.9

[표 4-10] 한식음식점업 창업 이유(1순위)

(Base: 전체 | 단위: 개, %, 1순위)

구 분	사례수	관련 경험이 있어서	주변 지인의 창업 추천 또는 제안으로	입지분석, 상권 분석 등에서 한식이 적합해서	다른 업종 대비 수익성이 높아서	기타	
전 체	317,225	16.6	6.2	5.9	1.6	0.4	
업종별	한식 일반 음식점업	190,476	16.0	4.5	6.0	0.5	0.2
	한식 면요리 전문점	22,669	18.5	7.6	6.0	4.0	2.7
	한식 육류요리 전문점	74,536	16.3	10.3	5.2	3.2	0.1
	한식 해산물요리 전문점	29,544	19.4	5.8	7.0	2.6	0.3
사업장 면적	30m ² -50m ² 미만	52,276	16.4	7.2	8.4	2.7	1.4
	50m ² -100m ² 미만	141,539	14.9	5.7	4.1	1.2	0.1
	100m ² -300m ² 미만	115,413	17.9	6.5	7.0	1.5	0.2
	300m ² 이상	7,998	27.8	4.9	6.2	0.5	2.0
사업주 연령	20대 이하	141	9.1	0.0	0.0	0.0	0.0
	30대	5,810	20.5	3.5	0.3	0.3	0.8
	40대	49,045	18.3	5.3	4.6	2.5	0.5
	50대	145,084	15.5	8.2	6.6	1.1	0.2
	60대 이상	117,145	17.0	4.3	5.9	1.8	0.5
창업 경험	있음	141,559	18.9	5.0	5.0	1.7	0.1
	없음	175,666	14.7	7.2	6.6	1.5	0.5
운영 기간	1년 미만	1,134	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
	1-3년 미만	35,054	17.6	9.5	6.1	1.0	0.7
	3-5년 미만	53,352	17.2	2.5	8.5	1.7	0.5
	5년 이상	227,686	16.4	6.6	5.3	1.6	0.3

3.2.1. 한식음식점업 창업 이유(1+2순위)

[표 4-11] 한식음식점업 창업 이유(1+2순위) (계속)

(Base: 전체 | 단위: 개, %, 1+2순위)

구 분		사례수	다른 업종 대비 운영 및 관리가 쉬울 것 같아서	한식 산업의 시장 전망이 좋다고 생각되어서	한식 관련 자격증을 보유하고 있어서	창업비용이 다른 외식업에 비해 크지 않아서	주변 지인 등이 창업한 사례를 보고
전 체		317,225	21.1	20.3	8.0	9.6	9.3
업종별	한식 일반 음식점업	190,476	23.5	20.3	7.8	10.5	8.0
	한식 면요리 전문점	22,669	18.9	17.5	7.0	6.6	12.0
	한식 육류요리 전문점	74,536	17.2	22.1	8.6	9.4	10.4
	한식 해산물요리 전문점	29,544	17.1	18.1	8.8	6.5	13.4
사업장 면적	30m ² -50m ² 미만	52,276	24.4	20.9	7.8	7.3	5.5
	50m ² -100m ² 미만	141,539	20.1	19.2	8.4	12.0	12.3
	100m ² -300m ² 미만	115,413	21.1	21.0	7.8	7.7	7.8
	300m ² 이상	7,998	16.7	28.0	5.0	9.0	3.7
사업주 연령	20대 이하	141	63.6	0.0	0.0	30.3	0.0
	30대	5,810	33.8	16.1	6.3	8.5	4.5
	40대	49,045	21.9	18.7	9.1	8.7	11.1
	50대	145,084	18.5	21.9	7.0	10.3	9.6
	60대 이상	117,145	23.3	19.3	8.9	9.1	8.5
창업 경험	있음	141,559	18.3	21.1	10.6	10.6	8.7
	없음	175,666	23.4	19.7	5.9	8.8	9.9
운영 기간	1년 미만	1,134	4.1	50.4	37.2	0.0	2.1
	1-3년 미만	35,054	17.4	24.5	6.0	8.9	6.7
	3-5년 미만	53,352	25.2	16.8	5.4	8.5	11.1
	5년 이상	227,686	20.8	20.4	8.7	10.0	9.4

[표 4-11] 한식음식점업 창업 이유(1+2순위)

(Base: 전체 | 단위: 개, %, 1+2순위)

구 분	사례수	관련 경험이 있어서	주변 지인의 창업 추천 또는 제안으로	입지분석, 상권 분석 등에서 한식이 적합해서	다른 업종 대비 수익성이 높아서	기타	
전 체	317,225	15.2	6.9	7.2	1.8	0.4	
업종별	한식 일반 음식점업	190,476	15.0	5.7	7.8	1.1	0.3
	한식 면요리 전문점	22,669	17.3	7.1	8.1	3.6	1.8
	한식 육류요리 전문점	74,536	14.4	9.5	5.4	2.6	0.3
	한식 해산물요리 전문점	29,544	17.1	8.1	7.8	3.0	0.2
사업장 면적	30m ² -50m ² 미만	52,276	13.2	7.0	10.2	2.8	1.0
	50m ² -100m ² 미만	141,539	14.1	6.2	5.8	1.7	0.1
	100m ² -300m ² 미만	115,413	16.9	7.8	7.7	1.7	0.4
	300m ² 이상	7,998	24.2	5.0	6.5	0.6	1.3
사업주 연령	20대 이하	141	6.1	0.0	0.0	0.0	0.0
	30대	5,810	16.7	4.4	3.2	5.9	0.5
	40대	49,045	17.6	5.5	4.9	2.2	0.4
	50대	145,084	14.2	8.1	8.2	1.7	0.3
	60대 이상	117,145	15.4	6.2	7.2	1.7	0.5
창업 경험	있음	141,559	16.8	4.9	6.8	1.9	0.3
	없음	175,666	13.9	8.6	7.5	1.8	0.5
운영 기간	1년 미만	1,134	0.0	0.0	0.0	6.2	0.0
	1-3년 미만	35,054	18.9	9.0	6.2	1.7	0.6
	3-5년 미만	53,352	16.9	4.5	9.2	2.0	0.4
	5년 이상	227,686	14.4	7.2	7.0	1.8	0.4

3.2.2. 창업 소요 기간

[표 4-12] 창업 소요 기간

(Base: 전체 | 단위: 개, %, 개월)

구 분		사례수	3개월 미만	3-6개월 미만	6-9개월 미만	9-12개월 미만	12개월 이상	평균
전 체		317,225	8.9	30.9	30.4	13.7	16.1	6.9
업종별	한식 일반 음식점업	190,476	8.8	32.9	31.4	11.1	15.8	6.7
	한식 면요리 전문점	22,669	9.1	30.4	30.3	14.9	15.2	7.0
	한식 육류요리 전문점	74,536	10.3	28.2	26.4	18.7	16.3	6.9
	한식 해산물요리 전문점	29,544	5.8	24.6	34.7	16.3	18.6	8.3
사업장 면적	30m ² -50m ² 미만	52,276	12.4	47.2	27.8	5.2	7.4	5.1
	50m ² -100m ² 미만	141,539	9.3	30.3	28.6	15.0	16.8	7.1
	100m ² -300m ² 미만	115,413	7.2	24.3	33.5	16.3	18.7	7.4
	300m ² 이상	7,998	3.9	28.3	36.1	7.9	23.8	8.0
사업주 연령	20대 이하	141	0.0	0.0	100.0	0.0	0.0	6.0
	30대	5,810	4.4	58.4	21.8	3.6	11.9	5.9
	40대	49,045	9.8	23.8	36.8	17.4	12.2	6.8
	50대	145,084	8.2	29.8	35.9	12.2	13.9	6.9
	60대 이상	117,145	9.7	33.8	21.3	14.4	20.7	7.1
창업 경험	있음	141,559	6.6	27.2	30.7	17.2	18.3	7.4
	없음	175,666	10.8	33.8	30.3	10.8	14.3	6.5
운영 기간	1년 미만	1,134	1.7	3.9	94.4	0.0	0.0	6.0
	1-3년 미만	35,054	19.7	34.2	34.2	2.1	9.9	5.5
	3-5년 미만	53,352	10.0	33.8	29.7	13.8	12.8	6.4
	5년 이상	227,686	7.0	29.8	29.7	15.5	17.9	7.2

3.2.3. 창업 자금

[표 4-13] 창업 자금

(Base: 전체 | 단위: 개, %, 만원)

구 분		사례수	5천만 원 미만	5천만-1억 원 미만	1억-2억 원 미만	2억-3억 원 미만	3억 이상	평균
전 체		317,225	19.5	42.6	26.6	7.4	3.9	10,435.8
업종별	한식 일반 음식점업	190,476	22.6	41.8	25.1	6.6	3.9	10,144.8
	한식 면요리 전문점	22,669	26.4	43.7	24.1	3.7	2.0	8,419.2
	한식 육류요리 전문점	74,536	11.6	44.2	28.5	11.2	4.5	11,864.6
	한식 해산물요리 전문점	29,544	14.5	42.4	33.6	6.2	3.3	10,254.6
사업장 면적	30m ² -50m ² 미만	52,276	49.6	36.2	10.1	2.4	1.7	5,741.3
	50m ² -100m ² 미만	141,539	18.4	54.9	21.5	3.8	1.4	8,593.4
	100m ² -300m ² 미만	115,413	8.6	32.8	39.1	13.5	6.0	13,653.5
	300m ² 이상	7,998	0.0	6.3	44.9	17.6	31.2	27,293.8
사업주 연령	20대 이하	141	0.0	100.0	0.0	0.0	0.0	7,725.6
	30대	5,810	9.8	20.3	50.7	10.6	8.6	12,644.9
	40대	49,045	10.9	42.6	32.9	9.5	4.0	12,632.0
	50대	145,084	16.9	44.5	26.8	8.5	3.2	10,322.5
	60대 이상	117,145	26.8	41.2	22.6	5.1	4.3	9,550.3
창업 경험	있음	141,559	13.2	42.4	30.1	9.8	4.5	11,202.4
	없음	175,666	24.6	42.7	23.8	5.5	3.4	9,818.1
운영 기간	1년 미만	1,134	18.5	74.7	3.9	1.3	1.7	6,043.5
	1-3년 미만	35,054	24.6	38.1	29.8	6.5	1.0	8,210.6
	3-5년 미만	53,352	14.3	40.0	29.3	11.1	5.3	11,845.4
	5년 이상	227,686	20.0	43.7	25.6	6.7	4.0	10,470.0

3.2.4. 창업 자금 조달처

[표 4-14] 창업 자금 조달처

(Base: 전체 | 단위: 개, %)

구 분		사례수	자기 자본	가족/지인	금융권 대출	정부 지원	기타
전 체		317,225	68.9	6.9	23.9	0.3	0.1
업종별	한식 일반 음식점업	190,476	70.1	6.9	22.5	0.5	0.0
	한식 면요리 전문점	22,669	73.9	4.8	20.6	0.1	0.6
	한식 육류요리 전문점	74,536	65.2	7.4	27.1	0.1	0.2
	한식 해산물요리 전문점	29,544	66.2	7.0	26.7	0.0	0.0
사업장 면적	30m ² -50m ² 미만	52,276	79.7	6.9	13.1	0.0	0.2
	50m ² -100m ² 미만	141,539	68.3	6.5	24.9	0.2	0.1
	100m ² -300m ² 미만	115,413	65.2	7.4	26.7	0.6	0.0
	300m ² 이상	7,998	59.9	5.4	34.5	0.2	0.0
사업주 연령	20대 이하	141	95.4	0.0	4.6	0.0	0.0
	30대	5,810	51.3	5.4	43.2	0.1	0.0
	40대	49,045	67.7	7.7	24.4	0.1	0.0
	50대	145,084	69.2	7.6	22.9	0.2	0.1
	60대 이상	117,145	69.8	5.6	23.9	0.6	0.1
창업 경험	있음	141,559	66.4	6.1	27.1	0.3	0.1
	없음	175,666	70.8	7.5	21.3	0.3	0.1
운영 기간	1년 미만	1,134	82.1	5.2	12.7	0.0	0.0
	1-3년 미만	35,054	76.3	2.8	20.9	0.0	0.0
	3-5년 미만	53,352	66.8	6.8	26.1	0.3	0.0
	5년 이상	227,686	68.1	7.5	23.9	0.4	0.1

3.2.5. 창업 준비 애로사항(1순위)

[표 4-15] 창업 준비 애로사항(1순위) (계속)

(Base: 전체 | 단위: 개, %, 1순위)

구 분		사례수	메뉴 아이템의 선정	상권 및 경쟁 업체 분석	창업을 위한 자금 확보·유통	메뉴 원가 및 비용 분석	식재료 조달 방법 결정
전 체		317,225	26.2	42.9	11.0	9.7	4.5
업종별	한식 일반 음식점업	190,476	25.7	47.7	11.2	7.0	3.9
	한식 면요리 전문점	22,669	27.3	41.0	7.5	10.9	6.7
	한식 육류요리 전문점	74,536	28.4	35.3	10.4	11.9	5.3
	한식 해산물요리 전문점	29,544	23.0	32.9	13.5	20.3	4.7
사업장 면적	30m ² -50m ² 미만	52,276	26.8	46.5	8.9	9.1	2.3
	50m ² -100m ² 미만	141,539	27.0	46.2	6.8	11.5	5.1
	100m ² -300m ² 미만	115,413	24.7	38.6	15.7	8.0	4.8
	300m ² 이상	7,998	29.8	23.2	29.8	5.9	4.7
사업주 연령	20대 이하	141	9.1	90.9	0.0	0.0	0.0
	30대	5,810	29.4	40.3	5.5	5.6	0.6
	40대	49,045	35.5	38.1	7.9	10.7	3.9
	50대	145,084	21.4	44.4	10.5	11.1	5.2
	60대 이상	117,145	28.1	43.2	13.1	7.8	4.1
창업 경험	있음	141,559	20.6	53.0	8.6	10.9	3.4
	없음	175,666	30.7	34.8	12.8	8.7	5.4
운영 기간	1년 미만	1,134	1.3	76.4	0.0	3.9	18.5
	1-3년 미만	35,054	33.7	38.3	9.8	8.2	3.2
	3-5년 미만	53,352	26.8	42.1	8.7	9.0	9.4
	5년 이상	227,686	25.0	43.6	11.7	10.1	3.5

[표 4-15] 창업 준비 애로사항(1순위)

(Base: 전체 | 단위: 개, %, 1순위)

구 분		사례수	인력 구인 및 교육 훈련	인테리어 공사 및 주방 설비	프로모션 방안 결정	음식점업 인허가 관련 사항	기타
전 체		317,225	2.4	2.1	0.2	0.6	0.4
업종별	한식 일반 음식점업	190,476	1.8	2.0	0.1	0.6	0.0
	한식 면요리 전문점	22,669	1.6	0.5	0.0	2.7	1.8
	한식 육류요리 전문점	74,536	3.9	3.0	0.6	0.2	1.0
	한식 해산물요리 전문점	29,544	3.6	1.8	0.0	0.1	0.1
사업장 면적	30m ² -50m ² 미만	52,276	0.8	2.3	0.0	2.4	0.8
	50m ² -100m ² 미만	141,539	1.9	1.3	0.0	0.3	0.0
	100m ² -300m ² 미만	115,413	3.9	2.8	0.5	0.2	0.7
	300m ² 이상	7,998	1.7	4.7	0.0	0.0	0.3
사업주 연령	20대 이하	141	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
	30대	5,810	18.5	0.0	0.0	0.0	0.0
	40대	49,045	1.5	1.6	0.3	0.4	0.1
	50대	145,084	3.5	3.1	0.3	0.2	0.4
	60대 이상	117,145	0.7	1.2	0.0	1.2	0.5
창업 경험	있음	141,559	1.2	1.3	0.0	0.9	0.0
	없음	175,666	3.4	2.7	0.3	0.4	0.7
운영 기간	1년 미만	1,134	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
	1-3년 미만	35,054	1.1	5.1	0.0	0.0	0.6
	3-5년 미만	53,352	1.7	1.6	0.2	0.5	0.0
	5년 이상	227,686	2.8	1.8	0.2	0.7	0.4

3.2.5. 창업 준비 애로사항(1+2순위)

[표 4-16] 창업 준비 애로사항(1+2순위) (계속)

(Base: 전체 | 단위: 개, %, 1+2순위)

구 분		사례수	메뉴 아이템의 선정	상권 및 경쟁 업체 분석	창업을 위한 자금 확보·유통	메뉴 원가 및 비용 분석	식재료 조달 방법 결정
전 체		317,225	23.0	37.2	12.4	14.2	5.3
업종별	한식 일반 음식점업	190,476	23.2	40.5	13.0	11.9	4.5
	한식 면요리 전문점	22,669	22.5	36.8	9.4	16.2	7.1
	한식 육류요리 전문점	74,536	23.6	31.6	11.5	17.0	7.1
	한식 해산물요리 전문점	29,544	20.3	30.8	13.8	20.6	5.2
사업장 면적	30m ² -50m ² 미만	52,276	25.7	43.1	9.4	13.3	2.1
	50m ² -100m ² 미만	141,539	23.6	38.8	10.7	15.4	5.8
	100m ² -300m ² 미만	115,413	21.0	33.3	15.2	13.4	6.1
	300m ² 이상	7,998	22.7	25.4	23.5	10.3	5.7
사업주 연령	20대 이하	141	6.1	60.6	0.0	0.0	0.0
	30대	5,810	20.3	38.8	8.5	9.2	2.4
	40대	49,045	27.2	35.2	11.2	13.7	5.5
	50대	145,084	19.0	37.0	12.0	17.0	5.8
	60대 이상	117,145	26.2	38.2	13.7	11.3	4.8
창업 경험	있음	141,559	20.5	42.2	11.4	14.5	4.6
	없음	175,666	24.9	33.2	13.3	14.0	5.9
운영 기간	1년 미만	1,134	0.8	52.6	24.9	9.3	12.3
	1-3년 미만	35,054	26.0	33.3	11.9	14.1	6.5
	3-5년 미만	53,352	22.6	36.7	10.6	13.9	7.9
	5년 이상	227,686	22.7	37.8	12.9	14.3	4.5

[표 4-16] 창업 준비 애로사항(1+2순위)

(Base: 전체 | 단위: 개, %, 1+2순위)

구 분		사례수	인력 구인 및 교육 훈련	인테리어 공사 및 주방 설비	프로모션 방안 결정	음식점업 인허가 관련 사항	기타
전 체		317,225	3.4	3.0	0.5	0.7	0.3
업종별	한식 일반 음식점업	190,476	3.0	2.8	0.5	0.6	0.0
	한식 면요리 전문점	22,669	2.2	2.5	0.1	2.1	1.2
	한식 육류요리 전문점	74,536	4.5	3.5	0.5	0.2	0.7
	한식 해산물요리 전문점	29,544	4.1	3.8	0.5	0.9	0.1
사업장 면적	30m ² -50m ² 미만	52,276	1.4	2.8	0.0	1.6	0.5
	50m ² -100m ² 미만	141,539	3.0	1.9	0.2	0.4	0.0
	100m ² -300m ² 미만	115,413	4.9	4.1	1.0	0.5	0.4
	300m ² 이상	7,998	2.9	8.1	0.1	1.0	0.2
사업주 연령	20대 이하	141	3.0	30.3	0.0	0.0	0.0
	30대	5,810	17.6	1.9	0.0	1.2	0.0
	40대	49,045	3.0	3.1	0.3	0.6	0.0
	50대	145,084	4.0	3.8	0.7	0.4	0.3
	60대 이상	117,145	2.2	2.1	0.3	0.9	0.3
창업 경험	있음	141,559	3.2	2.5	0.2	0.7	0.0
	없음	175,666	3.6	3.4	0.7	0.6	0.5
운영 기간	1년 미만	1,134	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
	1-3년 미만	35,054	2.5	5.2	0.0	0.1	0.4
	3-5년 미만	53,352	3.9	2.9	0.2	1.2	0.0
	5년 이상	227,686	3.5	2.7	0.6	0.6	0.3

3.2.6. 이전 창업 경험

[표 4-17] 이전 창업 경험

(Base: 전체 | 단위: 개, %)

구 분		사례수	이전 창업 경험 있음	이전 창업 경험 없음
전 체		317,225	44.6	55.4
업종별	한식 일반 음식점업	190,476	45.8	54.2
	한식 면요리 전문점	22,669	36.6	63.4
	한식 육류요리 전문점	74,536	43.5	56.5
	한식 해산물요리 전문점	29,544	46.1	53.9
사업장 면적	30m ² -50m ² 미만	52,276	35.2	64.8
	50m ² -100m ² 미만	141,539	48.4	51.6
	100m ² -300m ² 미만	115,413	45.0	55.0
	300m ² 이상	7,998	34.5	65.5
사업주 연령	20대 이하	141	9.1	90.9
	30대	5,810	29.5	70.5
	40대	49,045	32.5	67.5
	50대	145,084	45.5	54.5
	60대 이상	117,145	49.5	50.5
운영 기간	1년 미만	1,134	74.7	25.3
	1-3년 미만	35,054	33.2	66.8
	3-5년 미만	53,352	44.4	55.6
	5년 이상	227,686	46.3	53.7

3.2.7. 창업횟수 : 총 창업횟수

[표 4-18] 창업횟수 : 총 창업횟수

(Base: 이전 창업 경험 응답자 | 단위: 개, %, 회)

구 분		사례수	1회	2회	3회 이상	평균
전 체		141,559	65.7	23.7	10.6	1.5
업종별	한식 일반 음식점업	87,219	64.0	24.5	11.5	1.6
	한식 면요리 전문점	8,301	67.8	18.5	13.7	1.5
	한식 육류요리 전문점	32,408	71.9	21.7	6.5	1.4
	한식 해산물요리 전문점	13,632	60.8	26.6	12.7	1.7
사업장 면적	30m ² -50m ² 미만	18,409	71.0	18.6	10.3	1.5
	50m ² -100m ² 미만	68,446	66.1	21.9	11.9	1.6
	100m ² -300m ² 미만	51,945	63.3	27.7	9.0	1.5
	300m ² 이상	2,758	66.5	24.7	8.8	1.4
사업주 연령	20대 이하	13	100.0	0.0	0.0	1.0
	30대	1,711	91.9	7.0	1.1	1.1
	40대	15,939	75.6	15.5	8.9	1.3
	50대	65,965	67.4	21.8	10.9	1.5
	60대 이상	57,931	60.3	28.7	11.0	1.6
운영 기간	1년 미만	847	0.0	0.0	100.0	3.0
	1-3년 미만	11,651	62.2	26.5	11.3	1.6
	3-5년 미만	23,679	62.8	29.0	8.2	1.5
	5년 이상	105,382	67.3	22.4	10.3	1.5

3.2.8. 창업횟수 : 한식 음식점업

[표 4-19] 창업횟수 : 한식 음식점업

(Base: 이전 창업 경험 응답자 | 단위: 개, %, 회)

구 분		사례수	없음	1회	2회	3회 이상	평균
전 체		141,559	16.8	60.4	16.3	6.5	1.2
업종별	한식 일반 음식점업	87,219	15.2	60.5	17.6	6.7	1.2
	한식 면요리 전문점	8,301	13.9	66.7	11.8	7.7	1.1
	한식 육류요리 전문점	32,408	18.4	63.9	13.7	4.0	1.1
	한식 해산물요리 전문점	13,632	25.7	47.4	16.9	10.0	1.2
사업장 면적	30m ² -50m ² 미만	18,409	7.9	64.3	17.4	10.3	1.3
	50m ² -100m ² 미만	68,446	14.3	64.3	15.9	5.5	1.2
	100m ² -300m ² 미만	51,945	23.7	53.6	16.3	6.4	1.1
	300m ² 이상	2,758	10.2	65.4	17.1	7.3	1.2
사업주 연령	20대 이하	13	0.0	100.0	0.0	0.0	1.0
	30대	1,711	11.7	83.5	3.6	1.1	1.0
	40대	15,939	16.4	70.3	6.1	7.2	1.0
	50대	65,965	17.0	57.3	20.0	5.8	1.2
	60대 이상	57,931	17.0	60.6	15.2	7.2	1.2
운영 기간	1년 미만	847	0.0	0.0	0.0	100.0	3.0
	1-3년 미만	11,651	35.0	37.4	17.8	9.8	1.1
	3-5년 미만	23,679	22.2	56.8	16.7	4.4	1.0
	5년 이상	105,382	13.8	64.2	16.2	5.8	1.2

3.2.9. 창업횟수 : 한식 외 타음식점업

[표 4-20] 창업횟수 : 한식 외 타음식점업

(Base: 이전 창업 경험 응답자 | 단위: 개, %, 회)

구 분		사례수	없음	1회	2회	3회 이상	평균
전 체		141,559	83.0	12.8	3.2	0.9	0.2
업종별	한식 일반 음식점업	87,219	85.5	11.1	2.4	1.0	0.2
	한식 면요리 전문점	8,301	86.7	6.9	5.8	0.6	0.2
	한식 육류요리 전문점	32,408	81.3	15.0	2.6	1.1	0.2
	한식 해산물요리 전문점	13,632	69.2	22.3	8.3	0.2	0.4
사업장 면적	30m ² -50m ² 미만	18,409	83.8	16.1	0.1	0.0	0.2
	50m ² -100m ² 미만	68,446	84.0	11.7	2.5	1.8	0.3
	100m ² -300m ² 미만	51,945	81.2	13.5	5.2	0.1	0.2
	300m ² 이상	2,758	88.2	6.2	5.2	0.5	0.2
사업주 연령	20대 이하	13	100.0	0.0	0.0	0.0	0.0
	30대	1,711	99.2	0.8	0.0	0.0	0.0
	40대	15,939	82.8	14.5	2.6	0.1	0.2
	50대	65,965	83.4	13.9	1.4	1.3	0.2
	60대 이상	57,931	82.2	11.4	5.6	0.7	0.3
운영 기간	1년 미만	847	100.0	0.0	0.0	0.0	0.0
	1-3년 미만	11,651	92.7	5.1	2.2	0.0	0.1
	3-5년 미만	23,679	73.0	19.9	5.5	1.6	0.4
	5년 이상	105,382	84.1	12.2	2.9	0.9	0.2

3.2.10. 창업횟수 : 그외 업종

[표 4-21] 창업횟수 : 그외 업종

(Base: 이전 창업 경험 응답자 | 단위: 개, %, 회)

구 분		사례수	없음	1회	2회	3회 이상	평균
전 체		141,559	91.3	5.6	2.2	0.8	0.1
업종별	한식 일반 음식점업	87,219	90.5	5.3	3.1	1.1	0.2
	한식 면요리 전문점	8,301	90.1	7.5	0.0	2.4	0.1
	한식 육류요리 전문점	32,408	93.4	5.3	1.2	0.0	0.1
	한식 해산물요리 전문점	13,632	92.5	7.2	0.3	0.0	0.1
사업장 면적	30m ² -50m ² 미만	18,409	97.9	2.1	0.0	0.0	0.0
	50m ² -100m ² 미만	68,446	92.0	5.9	0.7	1.4	0.1
	100m ² -300m ² 미만	51,945	87.9	6.6	5.1	0.4	0.2
	300m ² 이상	2,758	95.8	4.2	0.0	0.0	0.0
사업주 연령	20대 이하	13	100.0	0.0	0.0	0.0	0.0
	30대	1,711	89.1	7.5	3.4	0.0	0.1
	40대	15,939	90.6	9.4	0.0	0.0	0.1
	50대	65,965	92.4	5.7	0.1	1.8	0.1
	60대 이상	57,931	90.4	4.4	5.3	0.0	0.1
운영 기간	1년 미만	847	100.0	0.0	0.0	0.0	0.0
	1-3년 미만	11,651	66.8	25.6	7.6	0.0	0.4
	3-5년 미만	23,679	92.4	7.4	0.3	0.0	0.1
	5년 이상	105,382	93.8	3.0	2.1	1.1	0.1

3.2.11. 창업 이전 경제활동 상태

[표 4-22] 창업 이전 경제활동 상태

(Base: 이전 창업 경험 없음 응답자 | 단위: 개, %)

구 분		사례수	전문직	사무직/ 경영직	판매/영업 /서비스직	학생	전업주부	무직, 퇴직, 은퇴 등	기타
전 체		175,666	0.5	17.8	49.7	0.0	24.7	5.1	2.2
업종별	한식 일반 음식점업	103,257	0.9	16.4	47.4	0.0	27.9	6.5	0.9
	한식 면요리 전문점	14,368	0.0	16.6	45.1	0.0	30.9	5.4	1.9
	한식 육류요리 전문점	42,128	0.1	21.0	58.0	0.0	16.0	2.5	2.5
	한식 해산물요리 전문점	15,912	0.0	19.2	46.9	0.0	21.1	2.9	9.8
사업장 면적	30m ² -50m ² 미만	33,867	0.0	10.2	39.0	0.0	43.9	3.2	3.8
	50m ² -100m ² 미만	73,092	0.0	16.0	59.0	0.0	20.9	3.4	0.6
	100m ² -300m ² 미만	63,468	1.5	24.3	44.1	0.0	19.3	7.9	2.9
	300m ² 이상	5,239	0.1	12.4	56.7	0.0	19.4	6.6	4.8
사업주 연령	20대 이하	128	0.0	0.0	100.0	0.0	0.0	0.0	0.0
	30대	4,099	0.0	47.4	34.9	0.0	8.9	0.0	8.9
	40대	33,106	0.0	25.7	63.4	0.0	9.7	0.8	0.3
	50대	79,118	1.2	11.9	54.0	0.0	25.7	5.6	1.5
	60대 이상	59,214	0.0	19.2	37.1	0.0	32.9	7.1	3.6
운영 기간	1년 미만	287	0.0	73.0	27.0	0.0	0.0	0.0	0.0
	1-3년 미만	23,403	0.0	16.3	60.8	0.0	14.1	2.7	6.2
	3-5년 미만	29,673	0.1	18.1	50.7	0.0	26.4	4.2	0.4
	5년 이상	122,303	0.8	17.9	47.4	0.0	26.4	5.8	1.8

3.3. 사업장 영업 현황

3.3.1. 조리 업무 종사자수

[표 4-23] 조리 업무 종사자수

(Base: 전체 | 단위: 개, 명)

구 분		사례수	1명	2명	3-4명	5-9명	10명 이상
전 체		317,225	61.3	31.5	6.5	0.6	0.2
업종별	한식 일반 음식점업	190,476	62.9	29.7	6.8	0.6	0.0
	한식 면요리 전문점	22,669	60.5	32.0	7.0	0.6	0.0
	한식 육류요리 전문점	74,536	58.0	34.9	5.9	0.6	0.5
	한식 해산물요리 전문점	29,544	59.7	34.4	5.4	0.4	0.1
사업장 면적	30m ² -50m ² 미만	52,276	83.2	13.2	3.2	0.3	0.0
	50m ² -100m ² 미만	141,539	69.6	27.5	2.7	0.0	0.3
	100m ² -300m ² 미만	115,413	43.4	44.4	11.5	0.7	0.0
	300m ² 이상	7,998	28.1	36.8	22.4	11.2	1.6
사업주 연령	20대 이하	141	90.9	0.0	9.1	0.0	0.0
	30대	5,810	56.7	28.6	13.9	0.8	0.0
	40대	49,045	45.7	48.4	4.7	1.0	0.1
	50대	145,084	60.9	30.8	7.4	0.6	0.3
	60대 이상	117,145	68.4	25.5	5.7	0.4	0.0
창업 경험	있음	141,559	65.2	27.3	6.9	0.5	0.1
	없음	175,666	58.1	34.9	6.2	0.6	0.2
운영 기간	1년 미만	1,134	76.4	18.5	5.2	0.0	0.0
	1-3년 미만	35,054	74.6	22.5	2.3	0.5	0.0
	3-5년 미만	53,352	62.3	27.1	10.3	0.4	0.0
	5년 이상	227,686	58.9	34.0	6.2	0.6	0.2

3.3.2. 총 종사자 수 대비 조리 업무 종사자수 비율

[표 4-24] 총 종사자 수 대비 조리 업무 종사자수 비율

(Base: 전체 | 단위: 개, %)

구 분		사례수	30% 미만	30%~ 50% 미만	50%~ 70% 미만	70% 이상
전 체		317,225	16.0	30.0	44.5	9.5
업종별	한식 일반 음식점업	190,476	13.2	30.4	44.9	11.5
	한식 면요리 전문점	22,669	15.6	18.1	50.2	16.1
	한식 육류요리 전문점	74,536	22.1	31.4	42.3	4.3
	한식 해산물요리 전문점	29,544	18.9	32.6	43.1	5.3
사업장 면적	30m ² -50m ² 미만	52,276	4.6	14.9	50.4	30.1
	50m ² -100m ² 미만	141,539	13.8	35.9	42.7	7.5
	100m ² -300m ² 미만	115,413	22.7	28.9	45.1	3.3
	300m ² 이상	7,998	30.6	39.2	29.4	0.8
사업주 연령	20대 이하	141	90.9	0.0	9.1	0.0
	30대	5,810	22.5	37.4	33.8	6.3
	40대	49,045	19.7	34.4	39.2	6.8
	50대	145,084	16.8	33.0	41.9	8.4
	60대 이상	117,145	13.0	24.2	50.5	12.3
창업 경험	있음	141,559	20.8	32.7	38.5	8.0
	없음	175,666	12.1	27.8	49.3	10.8
운영 기간	1년 미만	1,134	2.9	74.7	18.5	3.9
	1-3년 미만	35,054	16.7	33.4	40.4	9.5
	3-5년 미만	53,352	16.7	31.6	41.1	10.6
	5년 이상	227,686	15.7	28.9	46.0	9.3

3.3.3. 근속연수별 조리 업무 종사자수

[표 4-25] 근속연수별 조리 업무 종사자수

(Base: 전체 | 단위: 개, 명)

구 분		사례수	3개월 미만	3개월 이상 6개월 미만	6개월 이상 1년 미만	1년 이상 3년 미만	3년 이상
전 체		317,225	0.05	0.05	0.14	0.38	0.90
업종별	한식 일반 음식점업	190,476	0.04	0.04	0.15	0.37	0.89
	한식 면요리 전문점	22,669	0.07	0.05	0.07	0.43	0.89
	한식 육류요리 전문점	74,536	0.06	0.06	0.14	0.43	0.87
	한식 해산물요리 전문점	29,544	0.06	0.03	0.11	0.28	1.02
사업장 면적	30m ² -50m ² 미만	52,276	0.08	0.01	0.07	0.18	0.91
	50m ² -100m ² 미만	141,539	0.03	0.03	0.13	0.32	0.84
	100m ² -300m ² 미만	115,413	0.05	0.08	0.17	0.53	0.91
	300m ² 이상	7,998	0.06	0.09	0.20	0.58	1.70
사업주 연령	20대 이하	141	0.00	0.00	0.00	1.00	0.18
	30대	5,810	0.04	0.01	0.14	0.57	0.91
	40대	49,045	0.06	0.06	0.15	0.46	0.91
	50대	145,084	0.06	0.05	0.16	0.39	0.88
	60대 이상	117,145	0.02	0.04	0.11	0.32	0.92
창업 경험	있음	141,559	0.03	0.07	0.12	0.33	0.91
	없음	175,666	0.06	0.03	0.15	0.42	0.89
운영 기간	1년 미만	1,134	0.08	0.00	0.00	0.04	1.21
	1-3년 미만	35,054	0.06	0.10	0.17	0.59	0.37
	3-5년 미만	53,352	0.08	0.03	0.17	0.42	0.82
	5년 이상	227,686	0.03	0.04	0.13	0.34	1.00

3.3.4. 조리 인력 전문성 : 보유여부

[표 4-26] 조리 인력 전문성 : 보유여부

(Base: 전체 | 단위: 개, %)

구 분		사례수	고등교육 이수 인력 보유	자격증 보유 인력 보유	고등교육 및 자격증 보유 인력 보유	전문인력 없음
전 체		317,225	5.5	21.7	4.6	68.1
업종별	한식 일반 음식점업	190,476	6.2	21.2	5.2	67.3
	한식 면요리 전문점	22,669	5.6	19.8	2.5	72.0
	한식 육류요리 전문점	74,536	4.4	21.4	3.4	70.9
	한식 해산물요리 전문점	29,544	4.0	27.4	5.6	63.0
사업장 면적	30m ² -50m ² 미만	52,276	6.3	10.2	5.3	78.1
	50m ² -100m ² 미만	141,539	5.7	19.4	2.2	72.8
	100m ² -300m ² 미만	115,413	5.3	29.7	5.8	59.2
	300m ² 이상	7,998	2.5	21.7	27.1	48.7
사업주 연령	20대 이하	141	0.0	0.0	9.1	90.9
	30대	5,810	17.5	10.4	4.1	68.0
	40대	49,045	5.7	29.7	4.4	60.2
	50대	145,084	7.7	19.4	5.3	67.6
	60대 이상	117,145	2.2	21.7	4.0	72.0
창업 경험	있음	141,559	11.1	26.5	4.8	57.6
	없음	175,666	1.1	17.9	4.5	76.6
운영 기간	1년 미만	1,134	74.7	2.9	0.0	22.4
	1-3년 미만	35,054	5.7	19.4	4.0	70.9
	3-5년 미만	53,352	5.6	25.3	7.0	62.1
	5년 이상	227,686	5.2	21.3	4.2	69.3

3.3.5. 조리 인력 전문성 : 고등교육 이수

[표 4-27] 조리 인력 전문성 : 고등교육 이수

(Base: 고등교육 이수 인력 보유 | 단위: 개, %, 명)

구 분		사례수	없음	1명	2명	3인 이상
전 체		317,225	89.8	8.0	2.0	0.3
업종별	한식 일반 음식점업	190,476	88.5	8.5	2.6	0.3
	한식 면요리 전문점	22,669	91.8	6.6	1.4	0.2
	한식 육류요리 전문점	74,536	92.3	6.6	1.0	0.2
	한식 해산물요리 전문점	29,544	90.4	8.8	0.6	0.2
사업장 면적	30m ² -50m ² 미만	52,276	88.4	10.0	1.6	0.0
	50m ² -100m ² 미만	141,539	92.2	6.8	1.1	0.0
	100m ² -300m ² 미만	115,413	88.9	7.6	3.1	0.3
	300m ² 이상	7,998	70.4	21.0	2.5	6.1
사업주 연령	20대 이하	141	90.9	0.0	0.0	9.1
	30대	5,810	78.4	19.3	0.0	2.2
	40대	49,045	89.9	7.2	2.5	0.4
	50대	145,084	87.0	10.8	2.0	0.1
	60대 이상	117,145	93.8	4.1	1.8	0.3
창업 경험	있음	141,559	84.1	13.6	1.9	0.4
	없음	175,666	94.5	3.4	2.0	0.2
운영 기간	1년 미만	1,134	25.3	74.7	0.0	0.0
	1-3년 미만	35,054	90.4	8.9	0.3	0.4
	3-5년 미만	53,352	87.4	11.4	0.5	0.7
	5년 이상	227,686	90.6	6.7	2.6	0.1

3.3.6. 조리 인력 전문성 : 자격증 보유

[표 4-28] 조리 인력 전문성 : 자격증 보유

(Base: 전체 | 단위: 개, 명)

구 분		사례수	없음	1명	2명	3인 이상
전 체		317,225	73.7	23.4	2.5	0.4
업종별	한식 일반 음식점업	190,476	73.6	23.4	2.8	0.2
	한식 면요리 전문점	22,669	77.6	21.6	0.6	0.1
	한식 육류요리 전문점	74,536	75.2	21.1	2.4	1.3
	한식 해산물요리 전문점	29,544	67.0	30.6	2.3	0.1
사업장 면적	30m ² -50m ² 미만	52,276	84.4	14.0	1.6	0.0
	50m ² -100m ² 미만	141,539	78.4	19.8	1.5	0.3
	100m ² -300m ² 미만	115,413	64.5	31.3	3.8	0.5
	300m ² 이상	7,998	51.2	35.9	7.7	5.2
사업주 연령	20대 이하	141	90.9	0.0	9.1	0.0
	30대	5,810	85.5	13.5	1.1	0.0
	40대	49,045	65.8	31.6	1.6	0.9
	50대	145,084	75.3	21.3	3.0	0.4
	60대 이상	117,145	74.3	23.1	2.4	0.3
창업 경험	있음	141,559	68.7	29.3	1.5	0.5
	없음	175,666	77.6	18.7	3.3	0.4
운영 기간	1년 미만	1,134	97.1	2.9	0.0	0.0
	1-3년 미만	35,054	76.6	22.6	0.8	0.0
	3-5년 미만	53,352	67.7	29.6	2.3	0.4
	5년 이상	227,686	74.5	22.2	2.8	0.5

3.3.7. 레시피 획득 방법

[표 4-29] 레시피 획득 방법

(Base: 전체 | 단위: 개, %)

구 분		사례수	직접 개발	업소용 요리법 구매	본사 제공	기타
전 체		317,225	81.4	5.1	13.3	0.2
업종별	한식 일반 음식점업	190,476	82.3	4.1	13.6	0.0
	한식 면요리 전문점	22,669	85.2	2.5	12.1	0.2
	한식 육류요리 전문점	74,536	75.6	7.7	16.2	0.5
	한식 해산물요리 전문점	29,544	87.5	6.7	5.1	0.7
사업장 면적	30m ² -50m ² 미만	52,276	82.2	1.2	16.6	0.0
	50m ² -100m ² 미만	141,539	83.9	5.4	10.6	0.1
	100m ² -300m ² 미만	115,413	77.8	6.7	15.2	0.4
	300m ² 이상	7,998	84.9	1.5	13.4	0.2
사업주 연령	20대 이하	141	100.0	0.0	0.0	0.0
	30대	5,810	54.1	2.5	43.4	0.0
	40대	49,045	64.8	12.5	22.7	0.0
	50대	145,084	81.3	3.9	14.7	0.0
	60대 이상	117,145	89.7	3.6	6.1	0.5
창업 경험	있음	141,559	82.3	5.0	12.5	0.2
	없음	175,666	80.7	5.1	13.9	0.2
운영 기간	1년 미만	1,134	74.7	18.5	6.8	0.0
	1-3년 미만	35,054	82.4	2.6	14.9	0.0
	3-5년 미만	53,352	75.1	6.7	17.5	0.8
	5년 이상	227,686	82.8	5.0	12.1	0.1

3.3.8. 레시피 직접 개발 활용요소

[표 4-30] 레시피 직접 개발 활용요소 (계속)

(Base: 레시피 직접 개발 | 단위: 개, %, 복수응답)

구 분		사례수	집안(가정)의 고유한 레시피	요리 전문 블로그 및 온라인 커뮤니티	음식 조리 영상	요리책, 레시피북 등 관련 서적
전 체		258,229	51.9	9.0	10.5	5.9
업종별	한식 일반 음식점업	156,674	53.1	8.9	11.0	6.1
	한식 면요리 전문점	19,312	53.1	9.8	8.0	6.8
	한식 육류요리 전문점	56,382	49.9	10.3	10.0	5.4
	한식 해산물요리 전문점	25,860	47.5	6.6	11.0	5.4
사업장 면적	30m ² -50m ² 미만	42,960	62.3	4.3	5.9	3.7
	50m ² -100m ² 미만	118,703	54.1	9.2	8.6	3.4
	100m ² -300m ² 미만	89,777	47.5	10.2	13.7	8.3
	300m ² 이상	6,789	33.9	12.8	17.6	17.8
사업주 연령	20대 이하	141	100.0	0.0	0.0	0.0
	30대	3,144	60.9	2.3	1.7	2.3
	40대	31,785	43.2	13.5	14.9	5.0
	50대	118,021	50.3	11.1	11.4	6.1
	60대 이상	105,137	56.9	4.8	8.0	6.2
창업 경험	있음	116,459	52.9	3.7	8.0	3.3
	없음	141,769	51.2	12.6	12.3	7.7
운영 기간	1년 미만	847	100.0	0.0	0.0	0.0
	1-3년 미만	28,884	49.3	11.6	19.0	9.2
	3-5년 미만	40,080	47.9	8.9	11.7	8.1
	5년 이상	188,417	53.1	8.6	8.7	4.8

[표 4-30] 레시피 직접 개발 활용요소

(Base: 레시피 직접 개발 | 단위: 개, %, 복수응답)

구 분	사례수	레시피 전문공유 플랫폼	외식 창업 아카데미/ 교육 컨설팅	아무 자료도 참고하지 않음	기타	
전 체	258,229	2.6	3.8	15.7	0.4	
업종별	한식 일반 음식점업	156,674	2.6	4.7	13.2	0.4
	한식 면요리 전문점	19,312	3.6	2.0	16.2	0.4
	한식 육류요리 전문점	56,382	2.1	2.9	19.4	0.0
	한식 해산물요리 전문점	25,860	2.8	1.9	23.3	1.6
사업장 면적	30m ² -50m ² 미만	42,960	2.6	4.7	16.5	0.0
	50m ² -100m ² 미만	118,703	2.5	2.3	19.7	0.2
	100m ² -300m ² 미만	89,777	2.8	4.7	12.1	0.9
	300m ² 이상	6,789	2.7	9.5	5.7	0.1
사업주 연령	20대 이하	141	0.0	0.0	0.0	0.0
	30대	3,144	6.2	1.9	24.7	0.0
	40대	31,785	6.6	8.9	7.2	0.6
	50대	118,021	1.5	3.7	15.8	0.2
	60대 이상	105,137	2.5	2.2	18.7	0.7
창업 경험	있음	116,459	4.1	2.6	24.5	0.8
	없음	141,769	1.6	4.7	9.8	0.1
운영 기간	1년 미만	847	0.0	0.0	0.0	0.0
	1-3년 미만	28,884	1.3	3.7	5.8	0.0
	3-5년 미만	40,080	3.5	4.9	14.5	0.5
	5년 이상	188,417	2.7	3.6	18.0	0.5

3.3.9. 레시피 직접 개발 애로사항

[표 4-32] 레시피 직접 개발 애로사항

(Base: 레시피 직접 개발 | 단위: 개, %)

구 분		사례수	기존 메뉴와의 차별화 요소 확보	조리 용이성 확보	타겟 고객군 설정	적정 단가 및 용량(인분) 설정	기타
전 체		258,229	42.0	36.0	8.3	13.7	0.1
업종별	한식 일반 음식점업	156,674	39.7	36.9	9.5	13.8	0.0
	한식 면요리 전문점	19,312	44.5	31.1	6.3	17.6	0.5
	한식 육류요리 전문점	56,382	48.4	35.4	5.8	10.4	0.0
	한식 해산물요리 전문점	25,860	39.7	34.9	7.5	17.0	0.8
사업장 면적	30m ² -50m ² 미만	42,960	35.7	25.4	15.4	23.4	0.0
	50m ² -100m ² 미만	118,703	45.3	35.5	7.5	11.5	0.2
	100m ² -300m ² 미만	89,777	41.3	41.3	6.1	11.1	0.1
	300m ² 이상	6,789	31.8	40.0	4.3	23.9	0.0
사업주 연령	20대 이하	141	100.0	0.0	0.0	0.0	0.0
	30대	3,144	55.2	35.2	0.0	9.6	0.0
	40대	31,785	48.0	28.2	6.7	17.0	0.0
	50대	118,021	42.5	38.0	8.5	10.8	0.2
	60대 이상	105,137	39.1	36.1	8.6	16.1	0.1
창업 경험	있음	116,459	49.0	31.0	7.7	12.0	0.2
	없음	141,769	36.2	40.0	8.7	15.1	0.0
운영 기간	1년 미만	847	0.0	0.0	0.0	100.0	0.0
	1-3년 미만	28,884	42.0	33.6	12.2	12.2	0.0
	3-5년 미만	40,080	45.8	28.5	13.1	12.6	0.0
	5년 이상	188,417	41.3	38.1	6.7	13.8	0.2

3.3.10. 레시피 관리방법

[표 4-33] 레시피 관리방법

(Base: 레시피 직접 개발 | 단위: 개, %)

구 분		사례수	기록(문서화)하여 체계적으로 관리	구전 형태로 관리
전 체		258,229	28.6	71.4
업종별	한식 일반 음식점업	156,674	29.5	70.5
	한식 면요리 전문점	19,312	20.5	79.5
	한식 육류요리 전문점	56,382	30.1	69.9
	한식 해산물요리 전문점	25,860	25.5	74.5
사업장 면적	30m ² -50m ² 미만	42,960	18.8	81.2
	50m ² -100m ² 미만	118,703	24.6	75.4
	100m ² -300m ² 미만	89,777	37.5	62.5
	300m ² 이상	6,789	42.3	57.7
사업주 연령	20대 이하	141	100.0	0.0
	30대	3,144	32.3	67.7
	40대	31,785	42.4	57.6
	50대	118,021	30.6	69.4
	60대 이상	105,137	21.9	78.1
창업 경험	있음	116,459	26.6	73.4
	없음	141,769	30.2	69.8
운영 기간	1년 미만	847	0.0	100.0
	1-3년 미만	28,884	32.6	67.4
	3-5년 미만	40,080	35.7	64.3
	5년 이상	188,417	26.6	73.4

3.3.11. 레시피 지속 개발 여부

[표 4-34] 레시피 지속 개발 여부

(Base: 전체 | 단위: 개, %)

구 분		사례수	정기적으로 개발하고 있음	부정기적으로 개발하고 있음	별도의 개발 없음
전 체		317,225	4.9	27.9	67.2
업종별	한식 일반 음식점업	190,476	3.8	26.9	69.3
	한식 면요리 전문점	22,669	10.1	28.0	61.9
	한식 육류요리 전문점	74,536	6.1	28.6	65.3
	한식 해산물요리 전문점	29,544	5.2	32.3	62.6
사업장 면적	30m ² -50m ² 미만	52,276	1.4	19.2	79.4
	50m ² -100m ² 미만	141,539	3.9	31.7	64.4
	100m ² -300m ² 미만	115,413	7.2	27.2	65.6
	300m ² 이상	7,998	12.8	27.3	59.9
사업주 연령	20대 이하	141	90.9	0.0	9.1
	30대	5,810	7.1	18.4	74.4
	40대	49,045	10.4	28.9	60.7
	50대	145,084	3.8	25.6	70.6
	60대 이상	117,145	3.8	30.9	65.4
창업 경험	있음	141,559	4.6	31.3	64.1
	없음	175,666	5.1	25.2	69.7
운영 기간	1년 미만	1,134	0.0	74.7	25.3
	1-3년 미만	35,054	7.4	30.7	61.9
	3-5년 미만	53,352	4.7	25.2	70.1
	5년 이상	227,686	4.6	27.9	67.5

3.3.12. 레시피 지속 개발 목적

[표 4-35] 레시피 지속 개발 목적

(Base: 레시피 정기/부정기 개발 | 단위: 개, %)

구 분		사례수	정기 메뉴 개발	이벤트 메뉴 개발	기존메뉴의 맛 개선	기존메뉴의 원가 절감	식재료 재고관리	기타
전 체		104,050	8.1	8.9	73.5	3.8	4.3	1.4
업종별	한식 일반 음식점업	58,522	7.9	9.7	74.6	3.2	3.2	1.4
	한식 면요리 전문점	8,632	19.9	3.8	64.0	2.9	6.9	2.5
	한식 육류요리 전문점	25,845	6.0	9.8	72.4	5.6	4.7	1.4
	한식 해산물요리 전문점	11,050	5.0	6.3	77.5	3.8	7.0	0.4
사업장 면적	30m ² -50m ² 미만	10,771	6.6	12.1	70.1	11.2	0.0	0.0
	50m ² -100m ² 미만	50,383	10.1	5.4	76.0	2.9	5.1	0.4
	100m ² -300m ² 미만	39,688	5.9	10.8	72.5	3.2	4.5	3.2
	300m ² 이상	3,208	9.9	29.5	56.7	1.5	2.3	0.0
사업주 연령	20대 이하	128	0.0	0.0	100.0	0.0	0.0	0.0
	30대	1,485	8.6	1.0	73.3	0.0	17.1	0.0
	40대	19,295	15.9	5.5	65.8	3.5	7.4	1.9
	50대	42,599	8.5	13.2	72.1	2.0	3.5	0.6
	60대 이상	40,543	4.0	6.2	78.5	6.1	3.1	2.1
창업 경험	있음	50,820	7.3	10.9	75.0	3.3	3.5	0.1
	없음	53,230	8.9	7.0	72.0	4.4	5.0	2.7
운영 기간	1년 미만	847	0.0	0.0	100.0	0.0	0.0	0.0
	1-3년 미만	13,356	2.9	8.6	76.9	3.7	7.9	0.0
	3-5년 미만	15,943	13.9	7.8	73.1	2.4	2.6	0.1
	5년 이상	73,904	7.9	9.3	72.6	4.2	4.0	2.0

3.3.13. 밑반찬 현황 : 최대 준비 개수

[표 4-36] 밑반찬 현황 : 최대 준비 개수

(Base: 전체 | 단위: 개)

구 분		사례수	2개 이하	3-4개	5-9개	10개 이상	평균
전 체		317,225	6.1	29.6	54.7	9.6	5.7
업종별	한식 일반 음식점업	190,476	4.5	30.2	55.6	9.7	5.8
	한식 면요리 전문점	22,669	33.9	47.5	18.4	0.2	3.3
	한식 육류요리 전문점	74,536	2.5	26.7	62.5	8.3	5.9
	한식 해산물요리 전문점	29,544	4.4	19.3	57.0	19.2	6.8
사업장 면적	30m ² -50m ² 미만	52,276	14.6	33.2	49.4	2.8	4.6
	50m ² -100m ² 미만	141,539	5.0	31.5	54.1	9.4	5.7
	100m ² -300m ² 미만	115,413	4.1	26.4	57.5	11.9	6.1
	300m ² 이상	7,998	0.6	17.8	59.2	22.5	8.4
사업주 연령	20대 이하	141	0.0	0.0	90.9	9.1	5.6
	30대	5,810	9.0	39.9	48.5	2.6	4.5
	40대	49,045	7.3	32.8	49.3	10.6	5.6
	50대	145,084	6.8	29.9	54.1	9.3	5.7
	60대 이상	117,145	4.7	27.5	58.0	9.9	5.8
창업 경험	있음	141,559	3.8	27.5	57.5	11.2	6.0
	없음	175,666	8.0	31.3	52.4	8.3	5.5
운영 기간	1년 미만	1,134	18.5	1.7	79.9	0.0	4.4
	1-3년 미만	35,054	10.0	28.9	51.9	9.2	5.4
	3-5년 미만	53,352	5.6	31.3	55.5	7.7	5.6
	5년 이상	227,686	5.6	29.5	54.8	10.1	5.8

3.3.14. 밑반찬 현황 : 제공 방식

[표 4-37] 밑반찬 현황 : 제공 방식

(Base: 전체 | 단위: 개, %, 복수응답)

구 분		사례수	뷔페식 (셀프 코너)	종업원 서빙	테이블 비치	기타
전 체		317,225	10.2	86.8	1.9	1.1
업종별	한식 일반 음식점업	190,476	8.7	88.3	1.9	1.2
	한식 면요리 전문점	22,669	12.0	81.8	5.5	0.8
	한식 육류요리 전문점	74,536	14.6	82.8	1.2	1.3
	한식 해산물요리 전문점	29,544	6.9	91.7	1.3	0.0
사업장 면적	30m ² -50m ² 미만	52,276	7.7	88.4	0.4	3.5
	50m ² -100m ² 미만	141,539	9.0	88.1	1.8	1.1
	100m ² -300m ² 미만	115,413	12.4	84.9	2.6	0.1
	300m ² 이상	7,998	13.6	82.9	3.6	0.0
사업주 연령	20대 이하	141	0.0	100.0	0.0	0.0
	30대	5,810	23.4	76.4	0.2	0.0
	40대	49,045	13.2	80.9	2.6	3.3
	50대	145,084	10.7	86.4	2.1	0.8
	60대 이상	117,145	7.6	90.4	1.5	0.5
창업 경험	있음	141,559	9.3	87.9	2.6	0.3
	없음	175,666	10.9	86.0	1.4	1.7
운영 기간	1년 미만	1,134	0.0	100.0	0.0	0.0
	1-3년 미만	35,054	6.4	93.5	0.1	0.0
	3-5년 미만	53,352	19.4	76.0	3.8	0.8
	5년 이상	227,686	8.5	88.5	1.7	1.3

3.3.15. 밑반찬 현황 : 제공 형태

[표 4-38] 밑반찬 현황 : 제공 형태

(Base: 전체 | 단위: 개, %)

구 분		사례수	동일하게 제공	메뉴에 따라 개수 다름	인원에 따라 개수 다름
전 체		317,225	74.7	25.2	0.1
업종별	한식 일반 음식점업	190,476	77.8	22.2	0.1
	한식 면요리 전문점	22,669	79.2	20.8	0.0
	한식 육류요리 전문점	74,536	69.2	30.8	0.0
	한식 해산물요리 전문점	29,544	65.4	33.8	0.9
사업장 면적	30m ² -50m ² 미만	52,276	85.6	14.4	0.0
	50m ² -100m ² 미만	141,539	74.6	25.4	0.0
	100m ² -300m ² 미만	115,413	71.0	28.8	0.2
	300m ² 이상	7,998	58.5	39.9	1.6
사업주 연령	20대 이하	141	100.0	0.0	0.0
	30대	5,810	74.3	25.7	0.0
	40대	49,045	75.4	24.6	0.0
	50대	145,084	72.0	27.9	0.2
	60대 이상	117,145	77.8	22.1	0.1
창업 경험	있음	141,559	73.9	25.8	0.3
	없음	175,666	75.3	24.7	0.0
운영 기간	1년 미만	1,134	25.3	74.7	0.0
	1-3년 미만	35,054	76.3	23.7	0.0
	3-5년 미만	53,352	75.1	24.5	0.5
	5년 이상	227,686	74.6	25.3	0.1

3.3.16. 밑반찬 현황 : 최대 제공 종류

[표 4-39] 밑반찬 현황 : 최대 제공 종류 (계속)

(Base: 전체 | 단위: 개, %, 복수응답)

구 분		사례수	김치류	나물류	볶음류	조림류	찜류	구이류	전/ 부침기류	완자류	국류
전 체		317,225	19.1	11.4	4.4	5.0	2.5	1.7	3.0	0.4	4.5
업종별	한식 일반 음식점업	190,476	19.0	12.1	5.2	6.1	2.6	1.7	3.2	0.5	4.7
	한식 면요리 전문점	22,669	33.5	6.6	1.2	1.5	0.3	0.1	1.7	0.0	2.6
	한식 육류요리 전문점	73,726	18.8	12.2	3.4	3.0	1.8	0.8	1.7	0.2	4.0
	한식 해산물요리 전문점	30,354	15.2	8.3	3.3	4.5	4.6	3.7	5.0	0.2	5.3
사업장 면적	30m ² -50m ² 미만	52,276	21.4	10.7	4.4	6.1	2.0	0.5	3.2	0.7	3.7
	50m ² -100m ² 미만	141,539	19.3	12.0	4.3	4.7	2.6	2.0	2.8	0.3	4.6
	100m ² -300m ² 미만	115,413	18.3	11.2	4.2	4.9	2.7	1.4	3.1	0.4	4.7
	300m ² 이상	7,998	15.9	10.3	7.4	6.0	1.9	4.9	2.5	2.3	4.0
사업주 연령	20대 이하	141	21.1	1.9	1.9	0.0	1.9	1.9	1.9	0.0	1.9
	30대	5,810	25.7	4.0	0.8	2.8	4.6	1.1	3.9	0.1	2.0
	40대	49,045	18.9	9.6	3.0	4.5	3.4	1.6	3.9	0.9	4.5
	50대	145,084	19.0	12.0	3.9	4.9	2.7	2.0	2.5	0.5	4.5
	60대 이상	117,145	19.0	11.8	5.8	5.4	1.8	1.4	3.1	0.2	4.6
창업 경험	있음	141,559	18.6	11.2	4.8	4.6	2.3	1.7	3.0	0.4	4.3
	없음	175,666	19.5	11.6	4.1	5.4	2.7	1.7	3.0	0.5	4.6
운영 기간	1년 미만	1,134	13.9	13.4	12.8	0.0	0.0	0.0	12.8	0.0	13.0
	1-3년 미만	35,054	20.2	11.1	6.2	4.1	2.7	2.4	2.7	0.0	3.6
	3-5년 미만	53,352	19.2	11.1	3.7	5.3	2.7	1.4	3.5	0.1	3.8
	5년 이상	227,686	18.9	11.6	4.3	5.1	2.5	1.6	2.8	0.5	4.7

[표 4-39] 일반찬 현황 : 최대 제공 종류

(Base: 전체 | 단위: 개, %, 복수응답)

구 분		사례수	튀김류	가공 식품류	젓갈류	소스류	알류	채소류	절임류	기타
전 체		317,225	0.8	1.0	3.8	13.3	1.3	12.4	12.8	2.5
업종별	한식 일반 음식점업	190,476	0.7	1.4	4.5	11.8	1.7	10.5	11.9	2.5
	한식 면요리 전문점	22,669	0.5	0.0	3.0	14.7	0.1	11.2	22.1	1.1
	한식 육류요리 전문점	74,536	0.4	0.5	2.3	16.3	0.5	16.6	14.4	2.6
	한식 해산물요리 전문점	29,544	2.5	0.6	3.4	14.4	1.9	13.6	10.9	3.0
사업장 면적	30m ² -50m ² 미만	52,276	0.1	2.0	4.5	13.1	0.6	10.9	14.2	1.7
	50m ² -100m ² 미만	141,539	0.7	0.9	4.1	12.8	1.0	13.0	12.7	2.2
	100m ² -300m ² 미만	115,413	1.0	0.8	3.2	14.0	1.9	12.3	12.7	3.1
	300m ² 이상	7,998	1.6	0.8	3.4	13.0	2.7	11.2	8.8	3.1
사업주 연령	20대 이하	141	1.9	1.9	0.0	21.1	0.0	21.1	21.1	0.0
	30대	5,810	0.3	0.2	2.1	17.6	0.7	15.1	17.5	1.3
	40대	49,045	2.1	1.3	2.7	11.4	1.4	13.0	14.1	3.7
	50대	145,084	0.8	0.6	3.5	13.9	1.1	12.4	13.0	2.5
	60대 이상	117,145	0.2	1.5	4.6	13.2	1.5	11.9	11.8	2.0
창업 경험	있음	141,559	0.6	1.0	4.2	13.7	1.4	12.3	13.3	2.6
	없음	175,666	0.9	1.1	3.4	13.0	1.3	12.5	12.4	2.4
운영 기간	1년 미만	1,134	0.0	12.8	0.0	4.3	0.0	16.9	0.2	0.0
	1-3년 미만	35,054	0.4	1.2	3.5	15.6	1.8	11.6	11.0	2.1
	3-5년 미만	53,352	0.6	0.6	4.5	12.1	1.7	12.6	14.1	2.8
	5년 이상	227,686	0.9	1.0	3.7	13.3	1.2	12.4	12.8	2.5

3.3.17. 밀반찬 현황 : 제공 개수 적정성

[표 4-40] 밀반찬 현황 : 제공 개수 적정성 (계속)

(Base: 전체 | 단위: 개, %, 점)

구 분		사례수	매우 많은 편이다	많은 편이다	적당한 편이다	적은 편이다	매우 적은 편이다
전 체		317,225	1.0	9.5	84.7	4.8	0.0
업종별	한식 일반 음식점업	190,476	1.0	8.6	85.1	5.3	0.0
	한식 면요리 전문점	22,669	0.0	4.5	90.9	4.4	0.2
	한식 육류요리 전문점	74,536	1.0	12.3	83.0	3.7	0.0
	한식 해산물요리 전문점	29,544	2.0	12.0	81.3	4.5	0.1
사업장 면적	30m ² -50m ² 미만	52,276	0.4	7.5	85.4	6.8	0.0
	50m ² -100m ² 미만	141,539	1.0	6.6	87.7	4.7	0.0
	100m ² -300m ² 미만	115,413	1.2	13.2	81.2	4.3	0.1
	300m ² 이상	7,998	0.9	21.4	77.4	0.3	0.0
사업주 연령	20대 이하	141	0.0	9.1	90.9	0.0	0.0
	30대	5,810	0.0	2.2	93.9	3.9	0.0
	40대	49,045	2.4	8.0	86.0	3.6	0.0
	50대	145,084	1.3	9.4	83.3	5.9	0.0
	60대 이상	117,145	0.1	10.6	85.4	3.9	0.0
창업 경험	있음	141,559	0.3	10.6	86.6	2.5	0.0
	없음	175,666	1.6	8.6	83.2	6.6	0.0
운영 기간	1년 미만	1,134	0.0	0.0	81.5	18.5	0.0
	1-3년 미만	35,054	0.8	14.5	75.0	9.7	0.0
	3-5년 미만	53,352	0.8	7.5	84.7	7.0	0.1
	5년 이상	227,686	1.1	9.3	86.2	3.4	0.0

[표 4-40] 밀반찬 현황 : 제공 개수 적정성

(Base: 전체 | 단위: 개, %, 점)

구 분	사례수	요약			5점 평균	100점 평균	
		많은 편	적정한 편	적은 편			
전 체	317,225	10.5	84.7	4.8	2.9	48.3	
업종별	한식 일반 음식점업	190,476	9.6	85.1	5.3	2.9	48.7
	한식 면요리 전문점	22,669	4.5	90.9	4.6	3.0	50.1
	한식 육류요리 전문점	74,536	13.3	83.0	3.7	2.9	47.4
	한식 해산물요리 전문점	29,544	14.0	81.3	4.7	2.9	47.2
사업장 면적	30m ² -50m ² 미만	52,276	7.9	85.4	6.8	3.0	49.6
	50m ² -100m ² 미만	141,539	7.6	87.7	4.7	3.0	49.0
	100m ² -300m ² 미만	115,413	14.4	81.2	4.4	2.9	47.2
	300m ² 이상	7,998	22.3	77.4	0.3	2.8	44.3
사업주 연령	20대 이하	141	9.1	90.9	0.0	2.9	47.7
	30대	5,810	2.2	93.9	3.9	3.0	50.4
	40대	49,045	10.4	86.0	3.6	2.9	47.7
	50대	145,084	10.7	83.3	6.0	2.9	48.5
	60대 이상	117,145	10.7	85.4	3.9	2.9	48.3
창업 경험	있음	141,559	10.9	86.6	2.5	2.9	47.8
	없음	175,666	10.2	83.2	6.7	2.9	48.7
운영 기간	1년 미만	1,134	0.0	81.5	18.5	3.2	54.6
	1-3년 미만	35,054	15.3	75.0	9.7	2.9	48.4
	3-5년 미만	53,352	8.2	84.7	7.1	3.0	49.5
	5년 이상	227,686	10.3	86.2	3.5	2.9	48.0

3.3.18. 전통한식 유사성

[표 4-41] 전통한식 유사성 (계속)

(Base: 전체 | 단위: 개, %)

구 분		사례수	전통 한식에 매우 가깝다	전통 한식에 가까운 편이다	퓨전 한식에 가까운 편이다	퓨전 한식에 매우 가깝다
전 체		317,225	34.6	57.4	6.2	1.9
업종별	한식 일반 음식점업	190,476	39.7	55.1	4.4	0.8
	한식 면요리 전문점	22,669	26.4	57.4	15.7	0.5
	한식 육류요리 전문점	74,536	28.4	62.6	5.1	4.0
	한식 해산물요리 전문점	29,544	23.8	59.1	12.5	4.6
사업장 면적	30m ² -50m ² 미만	52,276	43.9	43.6	7.9	4.6
	50m ² -100m ² 미만	141,539	30.2	63.8	4.9	1.1
	100m ² -300m ² 미만	115,413	35.8	55.5	7.1	1.5
	300m ² 이상	7,998	34.4	62.3	2.3	1.1
사업주 연령	20대 이하	141	0.0	100.0	0.0	0.0
	30대	5,810	17.7	56.3	19.4	6.6
	40대	49,045	25.5	59.3	12.0	3.2
	50대	145,084	31.3	61.0	5.7	2.0
	60대 이상	117,145	43.4	52.1	3.6	0.9
창업 경험	있음	141,559	30.1	64.6	4.3	0.9
	없음	175,666	38.2	51.6	7.6	2.6
운영 기간	1년 미만	1,134	1.3	80.3	18.5	0.0
	1-3년 미만	35,054	27.9	65.3	5.4	1.5
	3-5년 미만	53,352	26.2	62.6	9.1	2.0
	5년 이상	227,686	37.7	54.9	5.5	1.9

[표 4-41] 전통한식 유사성

(Base: 전체 | 단위: 개, %)

구 분		사례수	요약	
			전통한식	퓨전한식
전 체		317,225	92.0	8.0
업종별	한식 일반 음식점업	190,476	94.8	5.2
	한식 면요리 전문점	22,669	83.8	16.2
	한식 육류요리 전문점	74,536	90.9	9.1
	한식 해산물요리 전문점	29,544	82.9	17.1
사업장 면적	30m ² -50m ² 미만	52,276	87.4	12.6
	50m ² -100m ² 미만	141,539	93.9	6.1
	100m ² -300m ² 미만	115,413	91.3	8.7
	300m ² 이상	7,998	96.7	3.3
사업주 연령	20대 이하	141	100.0	0.0
	30대	5,810	74.0	26.0
	40대	49,045	84.7	15.3
	50대	145,084	92.3	7.7
	60대 이상	117,145	95.5	4.5
창업 경험	있음	141,559	94.7	5.3
	없음	175,666	89.8	10.2
운영 기간	1년 미만	1,134	81.5	18.5
	1-3년 미만	35,054	93.2	6.8
	3-5년 미만	53,352	88.8	11.2
	5년 이상	227,686	92.6	7.4

3.3.19. 계절 메뉴 판매 여부

[표 4-42] 계절 메뉴 판매 여부

(Base: 전체 | 단위: 개, %)

구 분		사례수	계절메뉴 있음	계절메뉴 없음
전 체		317,225	19.5	80.5
업종별	한식 일반 음식점업	190,476	18.1	81.9
	한식 면요리 전문점	22,669	49.0	51.0
	한식 육류요리 전문점	74,536	9.8	90.2
	한식 해산물요리 전문점	29,544	30.1	69.9
사업장 면적	30m ² -50m ² 미만	52,276	20.7	79.3
	50m ² -100m ² 미만	141,539	21.9	78.1
	100m ² -300m ² 미만	115,413	15.9	84.1
	300m ² 이상	7,998	21.6	78.4
사업주 연령	20대 이하	141	9.1	90.9
	30대	5,810	34.0	66.0
	40대	49,045	14.7	85.3
	50대	145,084	17.5	82.5
	60대 이상	117,145	23.3	76.7
창업 경험	있음	141,559	19.8	80.2
	없음	175,666	19.3	80.7
운영 기간	1년 미만	1,134	74.7	25.3
	1-3년 미만	35,054	18.3	81.7
	3-5년 미만	53,352	20.9	79.1
	5년 이상	227,686	19.1	80.9

3.3.20. 계절 메뉴 판매 시기

[표 4-43] 계절 메뉴 판매 시기

(Base: 계절 메뉴 판매 | 단위: 개, %, 복수응답)

구 분		사례수	봄	여름	가을	겨울
전 체		61,851	9.4	64.5	18.4	39.5
업종별	한식 일반 음식점업	34,506	5.9	57.4	17.8	39.6
	한식 면요리 전문점	11,107	1.7	86.0	3.5	30.7
	한식 육류요리 전문점	7,331	5.2	91.6	6.1	19.7
	한식 해산물요리 전문점	8,907	36.4	43.1	49.2	66.4
사업장 면적	30m ² -50m ² 미만	10,834	2.3	85.1	6.2	21.4
	50m ² -100m ² 미만	30,927	10.7	57.1	25.1	42.3
	100m ² -300m ² 미만	18,363	11.8	68.6	15.7	40.6
	300m ² 이상	1,727	5.7	23.9	3.6	90.5
사업주 연령	20대 이하	13	0.0	0.0	0.0	100.0
	30대	1,974	10.6	74.2	12.8	32.3
	40대	7,211	40.2	67.3	33.8	45.6
	50대	25,382	5.5	61.4	17.5	44.9
	60대 이상	27,271	4.9	66.0	15.6	33.3
창업 경험	있음	27,965	10.5	63.3	17.1	36.4
	없음	33,885	8.6	65.5	19.5	42.0
운영 기간	1년 미만	847	0.0	100.0	0.0	0.0
	1-3년 미만	6,405	3.3	54.8	3.9	55.3
	3-5년 미만	11,175	8.0	70.4	8.5	38.7
	5년 이상	43,424	10.9	63.7	23.4	38.1

3.3.21. 재방문 비율

[표 4-44] 재방문 비율

(Base: 전체 | 단위: 개, %)

구 분		사례수	30% 미만	30-50% 미만	50-70% 미만	70% 이상	평균
전 체		317,225	6.1	19.3	33.7	40.9	59.4
업종별	한식 일반 음식점업	190,476	6.8	19.2	31.3	42.7	59.7
	한식 면요리 전문점	22,669	5.9	13.8	41.0	39.2	59.6
	한식 육류요리 전문점	74,536	3.8	22.2	38.8	35.2	58.2
	한식 해산물요리 전문점	29,544	7.7	16.1	31.0	45.2	59.8
사업장 면적	30m ² -50m ² 미만	52,276	3.6	15.2	29.5	51.6	63.0
	50m ² -100m ² 미만	141,539	4.5	16.0	37.3	42.2	61.2
	100m ² -300m ² 미만	115,413	8.6	24.7	31.9	34.8	55.8
	300m ² 이상	7,998	14.2	24.2	25.0	36.7	53.5
사업주 연령	20대 이하	141	0.0	90.9	0.0	9.1	42.7
	30대	5,810	0.0	2.0	55.4	42.6	62.7
	40대	49,045	5.4	21.8	41.5	31.3	56.1
	50대	145,084	9.5	22.4	29.9	38.1	57.3
	60대 이상	117,145	2.5	15.0	34.1	48.4	63.2
창업 경험	있음	141,559	3.7	18.1	35.9	42.3	61.1
	없음	175,666	8.0	20.2	32.0	39.8	58.0
운영 기간	1년 미만	1,134	74.7	22.4	2.9	0.0	23.6
	1-3년 미만	35,054	21.1	14.1	41.3	23.6	50.4
	3-5년 미만	53,352	5.1	17.9	39.8	37.2	59.7
	5년 이상	227,686	3.7	20.4	31.3	44.7	60.8

3.3.22. 전문 교육 수요

[표 4-45] 전문 교육 수요(계속)

(Base: 전체 | 단위: 개, %)

구 분		사례수	매우 필요	필요	불필요	매우 불필요
전 체		317,225	0.9	25.1	52.2	21.9
업종별	한식 일반 음식점업	190,476	0.2	23.0	55.0	21.8
	한식 면요리 전문점	22,669	1.1	24.3	48.9	25.7
	한식 육류요리 전문점	74,536	1.8	27.8	48.9	21.4
	한식 해산물요리 전문점	29,544	3.0	31.8	45.1	20.1
사업장 면적	30m ² -50m ² 미만	52,276	0.2	19.0	50.9	29.9
	50m ² -100m ² 미만	141,539	0.3	21.1	57.0	21.6
	100m ² -300m ² 미만	115,413	1.9	31.9	46.8	19.4
	300m ² 이상	7,998	0.5	36.7	53.5	9.3
사업주 연령	20대 이하	141	0.0	0.0	9.1	90.9
	30대	5,810	0.0	24.1	55.3	20.6
	40대	49,045	2.0	29.6	43.8	24.7
	50대	145,084	0.7	23.8	56.9	18.7
	60대 이상	117,145	0.8	24.9	49.8	24.5
창업 경험	있음	141,559	0.4	26.6	51.2	21.9
	없음	175,666	1.3	23.8	53.0	21.9
운영 기간	1년 미만	1,134	0.0	18.5	81.5	0.0
	1-3년 미만	35,054	0.0	23.8	61.7	14.6
	3-5년 미만	53,352	0.2	28.2	42.6	29.0
	5년 이상	227,686	1.2	24.6	52.8	21.4

[표 4-45] 전문 교육 수요

(Base: 전체 | 단위: 개, %)

구 분		사례수	요약	
			필요	불필요
전 체		317,225	25.9	74.1
업종별	한식 일반 음식점업	190,476	23.2	76.8
	한식 면요리 전문점	22,669	25.4	74.6
	한식 육류요리 전문점	74,536	29.7	70.3
	한식 해산물요리 전문점	29,544	34.8	65.2
사업장 면적	30m ² -50m ² 미만	52,276	19.2	80.8
	50m ² -100m ² 미만	141,539	21.4	78.6
	100m ² -300m ² 미만	115,413	33.8	66.2
	300m ² 이상	7,998	37.2	62.8
사업주 연령	20대 이하	141	0.0	100.0
	30대	5,810	24.1	75.9
	40대	49,045	31.5	68.5
	50대	145,084	24.4	75.6
	60대 이상	117,145	25.6	74.4
창업 경험	있음	141,559	27.0	73.0
	없음	175,666	25.1	74.9
운영 기간	1년 미만	1,134	18.5	81.5
	1-3년 미만	35,054	23.8	76.2
	3-5년 미만	53,352	28.4	71.6
	5년 이상	227,686	25.7	74.3

3.3.24. 전문 교육 필요분야

[표 4-46] 전문 교육 필요분야

(Base: 전문 교육 필요 | 단위: 개, %, 복수응답)

구 분		사례수	조리 기술	레시피 개발	손님응대	서비스 교육	경영관리	위생 관리	종업원 관리
전 체		82,301	31.3	25.0	38.0	31.0	12.3	30.8	20.8
업종별	한식 일반 음식점업	44,162	35.8	20.1	39.7	30.1	6.6	31.6	22.3
	한식 면요리 전문점	5,757	43.9	34.7	30.0	32.9	32.7	33.5	12.7
	한식 육류요리 전문점	22,104	22.0	27.6	38.7	34.3	16.9	31.3	21.5
	한식 해산물요리 전문점	10,278	24.8	35.2	33.8	26.6	16.1	25.1	17.3
사업장 면적	30m ² -50m ² 미만	10,049	39.8	36.8	27.3	34.2	8.9	27.4	16.0
	50m ² -100m ² 미만	30,276	33.9	21.2	40.6	34.6	11.4	23.2	14.5
	100m ² -300m ² 미만	39,003	25.7	25.5	40.0	27.5	13.4	38.2	28.3
	300m ² 이상	2,973	49.0	17.9	21.5	29.9	19.4	23.2	3.7
사업주 연령	30대	1,402	33.3	18.5	13.0	62.9	15.5	24.2	0.0
	40대	15,466	29.1	29.8	39.3	24.9	19.0	25.6	19.4
	50대	35,407	37.8	22.9	43.4	24.8	9.6	38.0	27.8
	60대 이상	30,026	24.7	25.4	32.1	40.0	12.1	25.5	14.2
창업 경험	있음	38,156	30.7	23.6	32.2	34.2	11.3	24.9	7.9
	없음	44,146	31.8	26.3	43.1	28.2	13.2	36.0	31.9
운영 기간	1년 미만	209	0.0	0.0	100.0	0.0	0.0	0.0	100.0
	1-3년 미만	8,330	47.4	44.9	18.9	18.0	14.5	22.7	0.2
	3-5년 미만	15,173	45.9	27.9	26.5	17.4	13.7	23.1	9.7
	5년 이상	58,589	25.3	21.5	43.5	36.5	11.7	34.1	26.3

3.3.25. 식사도구 : 수저 제공방식

[표 4-47] 식사도구 : 수저 제공방식

(Base: 전체 | 단위: 개, %)

구 분		사례수	테이블 수저통 (포장 없음)	테이블 수저통 (개별 포장)	식사시 제공	일회용 수저 제공	기타
전 체		317,225	63.3	27.1	7.8	0.6	1.2
업종별	한식 일반 음식점업	190,476	62.1	26.3	8.8	1.0	1.9
	한식 면요리 전문점	22,669	79.2	17.2	3.6	0.0	0.0
	한식 육류요리 전문점	74,536	64.5	29.7	5.6	0.1	0.1
	한식 해산물요리 전문점	29,544	56.4	32.9	10.6	0.0	0.0
사업장 면적	30m ² -50m ² 미만	52,276	64.2	22.4	9.9	0.3	3.2
	50m ² -100m ² 미만	141,539	65.2	27.0	6.1	1.2	0.6
	100m ² -300m ² 미만	115,413	61.6	28.8	8.6	0.1	0.9
	300m ² 이상	7,998	51.6	33.4	14.6	0.2	0.3
사업주 연령	20대 이하	141	90.9	9.1	0.0	0.0	0.0
	30대	5,810	73.4	21.7	4.5	0.0	0.3
	40대	49,045	57.6	29.4	9.0	2.1	2.0
	50대	145,084	59.6	29.6	9.5	0.6	0.7
	60대 이상	117,145	69.8	23.3	5.5	0.0	1.5
창업 경험	있음	141,559	59.6	34.4	4.6	0.0	1.4
	없음	175,666	66.4	21.2	10.5	1.1	1.0
운영 기간	1년 미만	1,134	1.7	79.9	18.5	0.0	0.0
	1-3년 미만	35,054	80.7	11.4	5.4	0.1	2.4
	3-5년 미만	53,352	67.0	27.2	3.9	0.1	1.9
	5년 이상	227,686	60.1	29.2	9.1	0.8	0.8

3.3.26. 식사도구 : 덜어먹는 도구 제공방식

[표 4-48] 식사도구 : 덜어먹는 도구 제공방식

(Base: 전체 | 단위: 개, %)

구 분		사례수	테이블 비치	식사 시 개별 제공	셀프	고객 요청시 제공	기타
전 체		317,225	18.8	49.9	1.5	29.0	0.8
업종별	한식 일반 음식점업	190,476	19.8	48.7	2.1	28.4	0.9
	한식 면요리 전문점	22,669	17.8	44.9	0.3	37.0	0.0
	한식 육류요리 전문점	74,536	17.0	52.4	0.8	29.2	0.6
	한식 해산물요리 전문점	29,544	17.7	55.1	0.5	25.9	0.7
사업장 면적	30m ² -50m ² 미만	52,276	13.9	46.7	2.3	33.9	3.3
	50m ² -100m ² 미만	141,539	18.2	47.3	2.2	32.3	0.0
	100m ² -300m ² 미만	115,413	21.3	53.8	0.5	24.0	0.5
	300m ² 이상	7,998	26.7	61.0	1.3	9.7	1.3
사업주 연령	20대 이하	141	9.1	90.9	0.0	0.0	0.0
	30대	5,810	25.7	46.7	0.8	26.8	0.0
	40대	49,045	19.0	48.4	0.5	29.6	2.5
	50대	145,084	21.6	49.1	0.4	28.7	0.2
	60대 이상	117,145	15.0	51.7	3.4	29.2	0.7
창업 경험	있음	141,559	23.1	49.3	1.5	25.8	0.2
	없음	175,666	15.3	50.4	1.5	31.5	1.2
운영 기간	1년 미만	1,134	74.7	5.6	0.0	19.7	0.0
	1-3년 미만	35,054	8.8	64.6	0.4	26.3	0.0
	3-5년 미만	53,352	20.7	42.8	2.4	32.0	2.0
	5년 이상	227,686	19.6	49.5	1.5	28.7	0.6

3.4. 식재료 관련

3.4.1. 육류 : 취급 및 국산비중

[표 4-49] 육류 : 취급 및 국산비중

(Base: 전체 | 단위: 개, %)

구 분	사례수	취급여부		국산비중						국산 비중 평균	
		취급	미취급	0%	1%-30% 미만	30%-50% 미만	50%-70% 미만	70%-100% 미만	100%		
전 체	317,225	80.1	19.9	7.0	6.3	9.6	25.1	10.1	41.8	67.7	
업종별	한식 일반 음식점업	190,476	83.8	16.2	6.4	7.3	11.0	25.0	9.4	40.9	66.8
	한식 면요리 전문점	22,669	66.0	34.0	16.6	4.6	14.6	21.2	4.5	38.6	59.0
	한식 육류요리 전문점	74,536	100.0	0.0	5.3	4.5	5.7	25.6	12.8	46.0	72.6
	한식 해산물요리 전문점	29,544	16.1	83.9	23.8	6.5	10.5	29.3	11.2	18.6	46.7
사업장 면적	30m ² -50m ² 미만	52,276	77.5	22.5	10.1	7.6	16.4	15.9	12.8	37.3	63.8
	50m ² -100m ² 미만	141,539	77.3	22.7	7.9	8.4	7.1	24.3	9.5	42.7	67.4
	100m ² -300m ² 미만	115,413	84.0	16.0	5.0	3.7	10.0	30.2	8.7	42.3	69.1
	300m ² 이상	7,998	88.6	11.4	3.1	3.8	4.8	18.3	23.3	46.7	75.5
사업주 연령	20대 이하	141	100.0	0.0	0.0	0.0	9.1	0.0	0.0	90.9	93.6
	30대	5,810	82.4	17.6	6.3	21.5	4.1	20.9	17.2	30.1	59.6
	40대	49,045	78.7	21.3	4.9	9.6	8.8	36.2	5.9	34.7	63.1
	50대	145,084	82.1	17.9	8.8	6.0	9.6	27.7	8.7	39.3	65.2
	60대 이상	117,145	78.0	22.0	5.7	4.6	10.4	17.2	13.5	48.7	73.2
창업 경험	있음	141,559	81.1	18.9	8.8	4.6	10.2	23.6	11.6	41.3	67.2
	없음	175,666	79.2	20.8	5.6	7.8	9.2	26.3	9.0	42.3	68.1
운영 기간	1년 미만	1,134	6.8	93.2	0.0	43.0	0.0	0.0	0.0	57.0	61.3
	1-3년 미만	35,054	82.3	17.7	5.7	6.0	5.8	21.8	9.6	51.1	72.7
	3-5년 미만	53,352	83.4	16.6	8.0	4.5	12.8	21.0	8.3	45.3	68.9
	5년 이상	227,686	79.3	20.7	7.0	6.8	9.4	26.6	10.7	39.5	66.6

3.4.2. 육류 : 구입처

[표 4-50] 육류 : 구입처

(Base: 육류 취급 | 단위: 개, %)

구 분		사례수	도매상	농수산물 시장	식자재 마트	일반 대형마트	프랜차이즈 본사	산지 직거래	기타
전 체		253,972	53.9	13.4	12.6	1.3	14.5	4.0	0.4
업종별	한식 일반 음식점업	159,701	51.3	13.5	15.4	1.8	14.3	3.7	0.1
	한식 면요리 전문점	14,972	47.5	15.7	16.6	1.4	18.9	0.0	0.0
	한식 육류요리 전문점	74,536	60.4	12.0	6.1	0.3	14.5	5.7	1.0
	한식 해산물요리 전문점	4,763	62.0	23.4	7.8	0.0	6.8	0.0	0.0
사업장 면적	30m ² -50m ² 미만	40,514	47.4	12.7	11.0	6.7	20.0	0.4	1.8
	50m ² -100m ² 미만	109,370	54.1	16.7	13.9	0.2	11.2	3.7	0.1
	100m ² -300m ² 미만	97,001	56.1	10.0	11.9	0.3	16.0	5.6	0.0
	300m ² 이상	7,087	56.3	11.8	10.8	0.0	13.2	7.7	0.2
사업주 연령	20대 이하	141	90.9	0.0	9.1	0.0	0.0	0.0	0.0
	30대	4,788	41.2	6.9	1.0	0.0	50.5	0.4	0.0
	40대	38,602	40.8	12.8	14.5	0.0	25.2	6.7	0.0
	50대	119,047	52.9	15.5	12.5	0.3	15.3	3.4	0.1
	60대 이상	91,394	61.4	11.2	12.5	3.2	7.0	3.9	0.8
창업 경험	있음	114,844	61.3	10.5	10.7	0.3	13.6	3.1	0.3
	없음	139,128	47.7	15.8	14.1	2.1	15.2	4.7	0.4
운영 기간	1년 미만	78	0.0	0.0	0.0	0.0	100.0	0.0	0.0
	1-3년 미만	28,854	44.0	16.6	10.8	0.6	16.4	11.6	0.0
	3-5년 미만	44,489	54.1	12.3	10.0	0.5	18.7	4.4	0.0
	5년 이상	180,552	55.4	13.1	13.5	1.6	13.1	2.7	0.5

3.4.3. 육류 : 구입주기

[표 4-51] 육류 : 구입주기

(Base: 육류 취급 | 단위: 개, %)

구 분		사례수	매일	주 5-6회	주 3-4회	주 1-2회	월 2-3회	월 1회	기타
전 체		253,972	29.6	18.4	30.6	18.6	2.1	0.7	0.0
업종별	한식 일반 음식점업	159,701	29.5	17.6	31.4	17.5	3.0	1.1	0.0
	한식 면요리 전문점	14,972	15.1	13.8	35.5	33.7	1.9	0.0	0.0
	한식 육류요리 전문점	74,536	33.4	20.9	27.6	17.7	0.1	0.0	0.1
	한식 해산물요리 전문점	4,763	17.3	20.9	35.6	20.9	5.3	0.0	0.0
사업장 면적	30m ² -50m ² 미만	40,514	25.3	13.5	40.7	20.0	0.5	0.0	0.0
	50m ² -100m ² 미만	109,370	31.9	20.3	29.0	14.7	2.5	1.6	0.0
	100m ² -300m ² 미만	97,001	29.6	17.9	28.7	21.4	2.3	0.0	0.1
	300m ² 이상	7,087	17.4	24.2	24.9	30.4	3.1	0.0	0.0
사업주 연령	20대 이하	141	90.9	0.0	0.0	9.1	0.0	0.0	0.0
	30대	4,788	26.7	13.8	44.5	15.1	0.0	0.0	0.0
	40대	38,602	25.7	22.4	30.5	20.9	0.3	0.0	0.2
	50대	119,047	32.1	20.1	28.7	17.0	1.4	0.7	0.0
	60대 이상	91,394	27.9	14.8	32.5	19.9	4.0	0.9	0.0
창업 경험	있음	114,844	34.1	14.1	30.0	17.8	3.3	0.7	0.1
	없음	139,128	25.9	21.9	31.2	19.3	1.2	0.6	0.0
운영 기간	1년 미만	78	0.0	0.0	100.0	0.0	0.0	0.0	0.0
	1-3년 미만	28,854	16.2	18.9	27.7	30.5	3.7	3.0	0.0
	3-5년 미만	44,489	19.9	20.5	40.5	18.7	0.4	0.0	0.0
	5년 이상	180,552	34.1	17.8	28.6	16.7	2.3	0.5	0.0

3.4.4. 수산물류 : 취급 및 국산비중

[표 4-52] 수산물류 : 취급 및 국산비중

(Base: 전체 | 단위: 개, %)

구 분	사례수	취급여부		국산비중						국산 비중 평균	
		취급	미취급	0%	1%-30% 미만	30%-50% 미만	50%-70% 미만	70%-100% 미만	100%		
전 체	317,225	60.4	39.6	10.9	9.9	7.4	28.8	9.8	33.2	59.9	
업종별	한식 일반 음식점업	190,476	63.6	36.4	10.0	12.5	8.0	32.1	6.9	30.5	57.3
	한식 면요리 전문점	22,669	80.2	19.8	7.8	7.6	7.2	30.5	4.8	42.2	66.2
	한식 육류요리 전문점	74,536	30.5	69.5	27.1	5.6	6.8	24.0	7.3	29.2	49.6
	한식 해산물요리 전문점	29,544	100.0	0.0	4.0	4.2	5.6	17.9	26.7	41.6	74.3
사업장 면적	30m ² -50m ² 미만	52,276	68.5	31.5	14.2	10.0	10.9	26.4	9.6	28.8	55.3
	50m ² -100m ² 미만	141,539	61.1	38.9	8.5	12.8	5.7	29.3	10.1	33.7	60.5
	100m ² -300m ² 미만	115,413	55.0	45.0	12.5	6.1	8.3	30.8	8.6	33.7	60.5
	300m ² 이상	7,998	72.9	27.1	8.6	8.4	2.5	13.3	21.2	46.0	71.8
사업주 연령	20대 이하	141	9.1	90.9	0.0	0.0	100.0	0.0	0.0	0.0	30.0
	30대	5,810	41.3	58.7	17.7	0.0	7.3	33.8	28.7	12.4	53.9
	40대	49,045	61.0	39.0	7.8	14.9	4.8	35.1	12.3	25.1	56.8
	50대	145,084	60.5	39.5	11.9	8.6	10.0	25.9	10.8	32.7	59.3
	60대 이상	117,145	61.0	39.0	10.6	9.8	5.3	29.5	6.9	37.8	62.0
창업 경험	있음	141,559	57.3	42.7	11.6	10.2	8.4	29.7	8.0	32.0	58.3
	없음	175,666	62.9	37.1	10.3	9.7	6.7	28.1	11.1	34.0	61.0
운영 기간	1년 미만	1,134	98.3	1.7	0.0	77.3	4.0	0.0	0.0	18.8	27.7
	1-3년 미만	35,054	54.9	45.1	14.4	1.3	15.1	27.7	6.5	35.0	60.2
	3-5년 미만	53,352	57.0	43.0	9.6	5.0	5.9	33.8	18.1	27.6	62.1
	5년 이상	227,686	61.8	38.2	10.8	11.6	6.7	28.1	8.6	34.2	59.6

3.4.5. 수산물류 : 구입처

[표 4-53] 수산물류 : 구입처

(Base: 수산물류 취급 | 단위: 개, %)

구 분	사례수	도매상	농수산물 시장	식자재 마트	일반 대형마트	프랜차이즈 본사	산지 직거래	기타	
전 체	191,556	40.9	25.1	12.7	1.6	10.7	8.3	0.9	
업종별	한식 일반 음식점업	121,086	39.5	24.3	14.9	2.2	11.7	6.5	0.8
	한식 면요리 전문점	18,170	33.9	30.7	19.1	1.4	12.9	1.9	0.0
	한식 육류요리 전문점	22,756	43.5	29.8	10.9	0.2	12.4	1.5	1.6
	한식 해산물요리 전문점	29,544	48.6	21.2	1.1	0.1	3.6	24.4	1.0
사업장 면적	30m ² -50m ² 미만	35,804	34.2	28.1	10.9	7.7	13.4	4.7	1.1
	50m ² -100m ² 미만	86,422	38.7	27.2	14.3	0.1	8.9	10.5	0.4
	100m ² -300m ² 미만	63,496	46.1	20.8	12.2	0.3	11.7	7.3	1.5
	300m ² 이상	5,834	55.6	23.1	5.5	0.0	8.9	6.9	0.0
사업주 연령	20대 이하	13	0.0	100.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
	30대	2,400	24.1	25.3	8.5	0.0	27.6	14.6	0.0
	40대	29,936	40.8	15.9	15.7	0.1	19.1	8.3	0.1
	50대	87,802	38.9	26.8	12.5	0.2	12.1	8.0	1.4
	60대 이상	71,405	43.8	26.8	11.8	3.9	4.7	8.3	0.5
창업 경험	있음	81,077	45.5	22.7	11.3	0.1	11.6	7.8	1.2
	없음	110,479	37.5	26.9	13.7	2.7	10.0	8.6	0.6
운영 기간	1년 미만	1,115	0.0	94.8	0.0	0.0	5.2	0.0	0.0
	1-3년 미만	19,231	43.9	22.2	18.3	0.0	10.1	5.4	0.0
	3-5년 미만	30,421	45.8	28.9	7.6	0.2	13.0	3.9	0.7
	5년 이상	140,789	39.7	24.1	13.1	2.1	10.3	9.6	1.0

3.4.6. 수산물류 : 구입주기

[표 4-54] 수산물류 : 구입주기

(Base: 수산물류 취급 | 단위: 개, %)

구 분		사례수	매일	주 5-6회	주 3-4회	주 1-2회	월 2-3회	월 1회	기타
전 체		191,556	25.4	21.6	25.7	22.8	3.0	0.8	0.7
업종별	한식 일반 음식점업	121,086	25.9	20.2	25.7	24.2	2.1	0.9	0.9
	한식 면요리 전문점	18,170	20.1	17.9	32.4	24.4	5.0	0.3	0.1
	한식 육류요리 전문점	22,756	13.6	16.1	36.4	25.5	6.3	1.6	0.5
	한식 해산물요리 전문점	29,544	35.8	33.8	13.1	14.1	3.0	0.0	0.2
사업장 면적	30m ² -50m ² 미만	35,804	15.3	19.2	32.0	29.5	3.5	0.0	0.4
	50m ² -100m ² 미만	86,422	34.4	18.8	22.7	19.9	3.1	0.1	1.0
	100m ² -300m ² 미만	63,496	19.8	27.5	24.9	22.5	2.8	2.1	0.5
	300m ² 이상	5,834	15.2	13.0	39.1	28.6	1.6	2.2	0.3
사업주 연령	20대 이하	13	0.0	0.0	0.0	100.0	0.0	0.0	0.0
	30대	2,400	17.4	31.7	23.1	27.8	0.0	0.0	0.0
	40대	29,936	20.6	23.1	25.0	23.8	2.6	4.0	0.8
	50대	87,802	24.4	25.2	30.2	19.0	0.7	0.4	0.2
	60대 이상	71,405	28.9	16.2	20.5	26.9	6.2	0.0	1.2
창업 경험	있음	81,077	30.4	19.6	21.9	23.1	3.6	0.2	1.3
	없음	110,479	21.8	23.1	28.5	22.6	2.6	1.3	0.2
운영 기간	1년 미만	1,115	4.0	0.0	94.8	1.3	0.0	0.0	0.0
	1-3년 미만	19,231	9.3	22.3	28.6	32.7	6.3	0.0	0.7
	3-5년 미만	30,421	25.6	26.6	27.3	18.5	1.0	0.5	0.5
	5년 이상	140,789	27.8	20.6	24.4	22.6	3.0	1.0	0.7

3.4.7. 채소류 : 취급 및 국산비중

[표 4-55] 채소류 : 취급 및 국산비중

(Base: 전체 | 단위: 개, %)

구 분	사례수	취급여부		국산비중						국산 비중 평균	
		취급	미취급	0%	1%-30% 미만	30%-50% 미만	50%-70% 미만	70%-100% 미만	100%		
전 체	317,225	99.9	0.1	0.1	2.0	1.6	4.2	7.6	84.5	93.8	
업종별	한식 일반 음식점업	190,476	100.0	0.0	0.0	1.8	2.4	4.9	6.6	84.4	93.7
	한식 면요리 전문점	22,669	100.0	0.0	0.0	1.3	1.2	4.7	7.9	84.9	94.3
	한식 육류요리 전문점	74,536	100.0	0.0	0.5	2.6	0.3	2.9	8.4	85.3	94.0
	한식 해산물요리 전문점	29,544	99.3	0.7	0.0	2.1	0.0	3.0	11.7	83.2	94.2
사업장 면적	30m ² -50m ² 미만	52,276	100.0	0.0	0.0	0.7	1.6	4.6	8.4	84.7	94.7
	50m ² -100m ² 미만	141,539	99.9	0.1	0.0	2.2	1.6	4.0	8.6	83.6	93.7
	100m ² -300m ² 미만	115,413	100.0	0.0	0.3	2.5	1.7	4.4	6.2	84.9	93.4
	300m ² 이상	7,998	100.0	0.0	0.0	0.1	0.3	2.8	3.8	93.1	97.7
사업주 연령	20대 이하	141	100.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	100.0	100.0
	30대	5,810	100.0	0.0	0.0	0.8	0.3	2.2	0.7	96.0	97.8
	40대	49,045	100.0	0.0	0.0	3.5	3.9	4.3	7.0	81.3	91.0
	50대	145,084	100.0	0.0	0.0	1.2	0.9	6.5	8.3	83.1	93.8
	60대 이상	117,145	99.8	0.2	0.3	2.4	1.5	1.4	7.3	87.0	94.8
창업 경험	있음	141,559	100.0	0.0	0.0	2.3	2.0	4.2	10.3	81.2	92.9
	없음	175,666	99.9	0.1	0.2	1.7	1.3	4.2	5.4	87.2	94.6
운영 기간	1년 미만	1,134	100.0	0.0	0.0	74.7	1.7	0.0	0.0	23.6	31.6
	1-3년 미만	35,054	100.0	0.0	0.0	0.4	0.4	5.2	0.5	93.5	97.1
	3-5년 미만	53,352	100.0	0.0	0.0	1.2	0.6	4.2	10.9	83.2	94.6
	5년 이상	227,686	99.9	0.1	0.2	2.1	2.0	4.1	7.9	83.7	93.5

3.4.8. 채소류 : 구입처

[표 4-56] 채소류 : 구입처

(Base: 채소류 취급 | 단위: 개, %)

구 분		사례수	도매상	농수산물 시장	식자재 마트	일반 대형마트	프랜차이즈 본사	산지 직거래	기타
전 체		317,016	25.4	39.0	25.9	2.2	4.9	0.4	2.2
업종별	한식 일반 음식점업	190,476	22.8	39.3	26.8	2.9	5.7	0.3	2.2
	한식 면요리 전문점	22,669	24.2	37.7	29.4	0.7	6.9	0.2	1.0
	한식 육류요리 전문점	74,536	30.8	39.0	21.7	0.9	3.9	0.6	3.1
	한식 해산물요리 전문점	29,335	29.2	38.7	28.4	1.6	0.6	0.9	0.7
사업장 면적	30m ² -50m ² 미만	52,276	21.5	37.9	19.4	4.4	11.4	0.2	5.2
	50m ² -100m ² 미만	141,329	27.5	44.7	21.7	2.6	2.6	0.1	0.8
	100m ² -300m ² 미만	115,413	24.9	32.8	33.6	0.8	4.6	0.6	2.7
	300m ² 이상	7,998	19.0	37.1	33.4	0.0	7.4	3.1	0.0
사업주 연령	20대 이하	141	0.0	0.0	100.0	0.0	0.0	0.0	0.0
	30대	5,810	12.7	42.8	29.9	3.0	11.6	0.1	0.0
	40대	49,045	23.5	36.7	28.6	1.9	8.5	0.7	0.1
	50대	145,084	26.1	37.6	25.7	2.3	6.5	0.3	1.5
	60대 이상	116,936	25.9	41.6	24.8	2.0	1.1	0.4	4.1
창업 경험	있음	141,559	31.8	34.4	23.7	2.0	5.8	0.5	1.8
	없음	175,457	20.2	42.8	27.8	2.2	4.2	0.3	2.5
운영 기간	1년 미만	1,134	2.9	0.0	93.2	0.0	3.9	0.0	0.0
	1-3년 미만	35,054	15.4	39.0	36.1	2.2	6.2	0.0	1.2
	3-5년 미만	53,352	28.1	41.7	20.9	2.8	5.9	0.3	0.4
	5년 이상	227,476	26.4	38.6	25.2	2.0	4.5	0.5	2.8

3.4.9. 채소류 : 구입주기

[표 4-57] 채소류 : 구입주기

(Base: 채소류 취급 | 단위: 개, %)

구 분		사례수	매일	주 5-6회	주 3-4회	주 1-2회	월 2-3회	기타
전 체		317,016	35.9	26.9	24.5	11.1	1.2	0.4
업종별	한식 일반 음식점업	190,476	36.7	25.2	25.2	11.1	1.4	0.4
	한식 면요리 전문점	22,669	30.9	30.4	20.5	17.2	0.9	0.0
	한식 육류요리 전문점	74,536	36.4	29.1	23.8	10.0	0.6	0.1
	한식 해산물요리 전문점	29,335	33.4	29.5	24.7	9.6	2.1	0.7
사업장 면적	30m ² -50m ² 미만	52,276	24.9	34.8	24.0	13.9	0.8	1.6
	50m ² -100m ² 미만	141,329	42.7	24.5	22.8	8.6	1.4	0.0
	100m ² -300m ² 미만	115,413	33.2	26.3	26.8	12.1	1.3	0.3
	300m ² 이상	7,998	27.3	26.7	23.0	23.1	0.0	0.0
사업주 연령	20대 이하	141	90.9	0.0	0.0	9.1	0.0	0.0
	30대	5,810	42.9	24.2	23.0	9.9	0.0	0.0
	40대	49,045	33.9	25.2	30.2	9.8	0.7	0.2
	50대	145,084	33.9	31.2	24.7	8.8	1.2	0.1
	60대 이상	116,936	38.8	22.4	21.9	14.6	1.5	0.7
창업 경험	있음	141,559	42.2	23.6	22.3	9.9	2.0	0.1
	없음	175,457	30.8	29.5	26.2	12.1	0.6	0.6
운영 기간	1년 미만	1,134	1.7	5.2	93.2	0.0	0.0	0.0
	1-3년 미만	35,054	18.4	29.1	39.4	10.0	3.0	0.0
	3-5년 미만	53,352	27.7	34.0	28.7	9.1	0.5	0.0
	5년 이상	227,476	40.7	25.0	20.8	11.8	1.1	0.5

3.4.10. 장류 : 취급 및 국산비중

[표 4-58] 장류 : 취급 및 국산비중

(Base: 전체 | 단위: 개, %)

구 분	사례수	취급여부		국산비중						국산 비중 평균	
		취급	미취급	0%	1%-30% 미만	30%-50% 미만	50%-70% 미만	70%-100% 미만	100%		
전 체	317,225	99.6	0.4	0.8	2.4	2.0	12.5	8.5	73.8	88.3	
업종별	한식 일반 음식점업	190,476	99.9	0.1	0.9	2.8	0.7	13.3	9.1	73.3	88.0
	한식 면요리 전문점	22,669	98.9	1.1	1.9	5.3	14.2	11.7	6.1	60.8	77.8
	한식 육류요리 전문점	74,536	99.5	0.5	0.1	1.7	1.9	11.9	6.4	78.0	90.5
	한식 해산물요리 전문점	29,544	97.9	2.1	0.7	0.0	1.4	9.5	11.4	76.9	92.2
사업장 면적	30m ² -50m ² 미만	52,276	98.9	1.1	2.4	3.1	2.7	19.0	12.3	60.4	81.7
	50m ² -100m ² 미만	141,539	99.5	0.5	0.8	2.5	2.3	10.5	7.5	76.4	89.1
	100m ² -300m ² 미만	115,413	99.9	0.1	0.0	2.1	1.4	12.6	8.2	75.6	89.8
	300m ² 이상	7,998	100.0	0.0	0.0	1.9	1.8	4.1	4.5	87.6	94.5
사업주 연령	20대 이하	141	100.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	100.0	100.0
	30대	5,810	100.0	0.0	3.5	0.8	0.8	0.2	4.9	89.7	94.1
	40대	49,045	99.3	0.7	0.0	4.5	2.5	17.1	4.4	71.6	85.7
	50대	145,084	99.7	0.3	1.4	2.1	2.3	13.9	10.7	69.6	86.8
	60대 이상	117,145	99.5	0.5	0.2	2.1	1.5	9.5	7.6	79.2	90.8
창업 경험	있음	141,559	99.8	0.2	0.1	4.1	1.8	10.3	11.2	72.6	88.2
	없음	175,666	99.4	0.6	1.3	1.1	2.2	14.3	6.3	74.8	88.3
운영 기간	1년 미만	1,134	81.5	18.5	0.0	91.6	0.0	0.0	0.0	8.4	13.0
	1-3년 미만	35,054	100.0	0.0	0.6	3.0	0.2	0.4	6.4	89.4	95.3
	3-5년 미만	53,352	99.3	0.7	1.6	3.0	1.7	12.5	8.2	72.9	87.7
	5년 이상	227,686	99.6	0.4	0.6	1.9	2.3	14.4	8.9	71.9	87.6

3.4.11. 장류 : 구입처

[표 4-59] 장류 : 구입처

(Base: 장류 취급 | 단위: 개, %)

구 분		사례수	도매상	농수산물 시장	식자재 마트	일반 대형마트	프랜차이즈 본사	산지 직거래	기타
전 체		315,812	32.9	10.5	43.4	3.2	5.6	3.1	1.3
업종별	한식 일반 음식점업	190,305	30.1	10.2	46.1	3.2	6.0	2.9	1.5
	한식 면요리 전문점	22,419	35.3	9.2	36.0	5.9	10.8	1.9	0.8
	한식 육류요리 전문점	74,172	37.6	12.3	38.9	1.9	4.4	3.6	1.3
	한식 해산물요리 전문점	28,916	37.6	9.4	42.7	4.5	1.5	4.4	0.0
사업장 면적	30m ² -50m ² 미만	51,703	28.2	17.5	25.1	8.6	12.0	3.7	4.8
	50m ² -100m ² 미만	140,789	33.4	10.3	46.9	2.1	3.1	3.6	0.7
	100m ² -300m ² 미만	115,322	34.2	7.7	47.5	2.3	5.6	2.2	0.5
	300m ² 이상	7,998	36.7	10.4	40.5	0.5	8.0	3.9	0.0
사업주 연령	20대 이하	141	90.9	0.0	9.1	0.0	0.0	0.0	0.0
	30대	5,810	20.9	12.4	49.4	3.3	14.0	0.0	0.0
	40대	48,682	25.9	11.3	47.8	5.1	8.5	1.0	0.4
	50대	144,629	31.6	9.6	45.8	2.0	7.8	2.4	0.8
	60대 이상	116,551	37.9	11.3	38.3	3.9	1.2	5.0	2.4
창업 경험	있음	141,228	41.1	8.1	39.3	2.3	6.5	2.1	0.7
	없음	174,585	26.3	12.5	46.7	4.0	4.8	3.9	1.8
운영 기간	1년 미만	925	1.5	0.0	91.6	0.0	6.8	0.0	0.0
	1-3년 미만	35,054	20.5	17.7	47.6	3.1	7.3	3.1	0.7
	3-5년 미만	52,974	33.1	8.3	43.5	4.1	6.9	3.4	0.7
	5년 이상	226,860	34.9	10.0	42.5	3.0	5.0	3.1	1.5

3.4.12. 장류 : 구입주기

[표 4-60] 장류 : 구입주기

(Base: 장류 취급 | 단위: 개, %)

구 분		사례수	매일	주 5-6회	주 3-4회	주 1-2회	월 2-3회	월 1회	기타
전 체		315,812	1.5	3.7	13.3	25.8	34.3	20.9	0.6
업종별	한식 일반 음식점업	190,305	1.6	3.9	14.7	25.3	33.3	20.3	0.9
	한식 면요리 전문점	22,419	0.1	1.2	7.5	26.4	46.9	17.9	0.0
	한식 육류요리 전문점	74,172	1.5	4.1	10.1	27.2	35.1	21.7	0.2
	한식 해산물요리 전문점	28,916	1.3	3.4	16.3	24.7	29.5	24.8	0.0
사업장 면적	30m ² -50m ² 미만	51,703	0.0	3.3	7.9	20.0	32.8	32.8	3.3
	50m ² -100m ² 미만	140,789	2.0	5.2	17.1	24.7	34.6	16.3	0.0
	100m ² -300m ² 미만	115,322	1.2	2.2	10.7	29.3	34.0	22.4	0.1
	300m ² 이상	7,998	5.3	1.2	18.0	30.6	43.2	1.7	0.0
사업주 연령	20대 이하	141	0.0	0.0	0.0	100.0	0.0	0.0	0.0
	30대	5,810	2.7	2.2	34.4	31.1	26.3	3.3	0.0
	40대	48,682	0.6	4.1	13.5	31.2	34.9	15.4	0.2
	50대	144,629	1.8	2.8	13.7	21.1	37.5	23.2	0.0
	60대 이상	116,551	1.4	4.7	11.7	29.0	30.6	21.1	1.5
창업 경험	있음	141,228	2.7	6.3	13.1	23.0	32.5	22.3	0.1
	없음	174,585	0.5	1.5	13.4	28.0	35.8	19.7	1.0
운영 기간	1년 미만	925	0.0	0.0	0.0	0.0	100.0	0.0	0.0
	1-3년 미만	35,054	0.6	0.9	7.5	33.4	43.6	13.9	0.0
	3-5년 미만	52,974	0.7	2.7	9.7	27.1	31.1	28.7	0.0
	5년 이상	226,860	1.8	4.4	15.1	24.4	33.4	20.2	0.8

3.4.13. 곡류 : 취급 및 국산비중

[표 4-61] 곡류 : 취급 및 국산비중

(Base: 전체 | 단위: 개, %)

구 분	사례수	취급여부		국산비중						국산 비중 평균	
		취급	미취급	0%	1%-30% 미만	30%-50% 미만	50%-70% 미만	70%-100% 미만	100%		
전 체	317,225	99.5	0.5	1.6	16.7	4.6	18.1	10.5	48.4	69.8	
업종별	한식 일반 음식점업	190,476	99.5	0.5	1.1	15.8	4.0	18.1	10.2	50.8	71.4
	한식 면요리 전문점	22,669	98.2	1.8	2.9	14.9	8.2	19.2	10.0	44.7	67.2
	한식 육류요리 전문점	74,536	100.0	0.0	2.2	19.6	4.5	16.8	10.5	46.4	67.8
	한식 해산물요리 전문점	29,544	99.3	0.7	2.6	16.5	6.0	21.3	13.0	40.6	66.2
사업장 면적	30m ² -50m ² 미만	52,276	97.6	2.4	1.6	16.7	1.6	15.2	11.2	53.6	72.9
	50m ² -100m ² 미만	141,539	99.8	0.2	2.5	16.0	4.9	20.9	9.9	45.8	67.9
	100m ² -300m ² 미만	115,413	100.0	0.0	0.6	18.6	5.7	16.9	10.2	47.9	69.5
	300m ² 이상	7,998	100.0	0.0	1.6	1.8	1.9	5.9	21.2	67.6	87.2
사업주 연령	20대 이하	141	100.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	100.0	100.0
	30대	5,810	100.0	0.0	0.3	1.6	0.2	8.0	9.0	80.7	91.9
	40대	49,045	98.0	2.0	1.9	17.7	4.0	20.5	11.1	44.9	67.2
	50대	145,084	99.9	0.1	1.4	20.3	6.1	18.5	10.3	43.4	66.0
	60대 이상	117,145	99.6	0.4	1.9	12.7	3.2	17.3	10.6	54.4	74.4
창업 경험	있음	141,559	100.0	0.0	0.7	15.8	5.7	20.0	11.0	46.8	69.4
	없음	175,666	99.1	0.9	2.4	17.5	3.7	16.6	10.1	49.7	70.1
운영 기간	1년 미만	1,134	100.0	0.0	1.7	78.6	0.0	0.0	0.0	19.7	24.2
	1-3년 미만	35,054	100.0	0.0	1.0	3.6	3.0	14.5	18.5	59.4	82.4
	3-5년 미만	53,352	98.1	1.9	3.6	17.1	2.5	17.6	10.7	48.6	69.2
	5년 이상	227,686	99.7	0.3	1.3	18.3	5.3	18.9	9.3	46.8	68.2

3.4.14. 곡류 : 구입처

[표 4-62] 곡류 : 구입처

(Base: 곡류 취급 | 단위: 개, %)

구 분		사례수	도매상	농수산물 시장	식자재 마트	일반 대형마트	프랜차이즈 본사	산지 직거래	기타
전 체		315,620	22.2	8.2	56.2	4.2	7.4	0.8	1.0
업종별	한식 일반 음식점업	189,486	20.4	7.9	57.8	4.9	7.1	1.0	1.0
	한식 면요리 전문점	22,263	23.3	7.1	50.0	6.7	11.7	0.9	0.3
	한식 육류요리 전문점	74,536	23.6	9.8	54.5	1.7	9.1	0.0	1.2
	한식 해산물요리 전문점	29,335	29.4	6.5	54.8	3.9	2.4	1.5	1.6
사업장 면적	30m ² -50m ² 미만	51,023	17.9	15.0	36.4	8.0	15.9	2.5	4.3
	50m ² -100m ² 미만	141,201	23.9	8.3	58.0	5.4	4.0	0.1	0.2
	100m ² -300m ² 미만	115,398	22.2	5.1	62.3	1.1	7.8	0.8	0.6
	300m ² 이상	7,998	18.5	7.6	60.7	2.0	9.6	1.6	0.0
사업주 연령	20대 이하	141	0.0	0.0	100.0	0.0	0.0	0.0	0.0
	30대	5,810	12.0	10.3	54.8	3.7	19.0	0.3	0.0
	40대	48,070	18.1	8.3	59.9	1.4	12.1	0.0	0.1
	50대	144,866	23.0	7.5	55.6	3.3	9.5	0.8	0.3
	60대 이상	116,733	23.4	8.9	55.3	6.4	2.3	1.2	2.4
창업 경험	있음	141,559	29.0	5.1	53.0	4.1	7.5	0.9	0.4
	없음	174,061	16.6	10.7	58.8	4.2	7.3	0.7	1.6
운영 기간	1년 미만	1,134	0.0	0.0	93.2	0.0	6.8	0.0	0.0
	1-3년 미만	35,054	11.3	12.7	61.6	2.8	9.2	0.0	2.4
	3-5년 미만	52,362	18.7	7.5	58.7	3.8	9.3	2.0	0.0
	5년 이상	227,071	24.8	7.7	54.6	4.5	6.7	0.6	1.1

3.4.15. 곡류 : 구입주기

[표 4-63] 곡류 : 구입주기

(Base: 곡류 취급 | 단위: 개, %)

구 분		사례수	매일	주 5-6회	주 3-4회	주 1-2회	월 2-3회	월 1회	기타
전 체		315,620	1.3	2.6	12.9	25.4	33.7	23.5	0.5
업종별	한식 일반 음식점업	189,486	1.8	2.4	14.6	25.7	31.7	23.3	0.5
	한식 면요리 전문점	22,263	0.3	0.1	6.3	24.5	45.5	23.1	0.2
	한식 육류요리 전문점	74,536	0.8	3.5	10.8	24.3	36.6	23.2	0.8
	한식 해산물요리 전문점	29,335	0.4	3.9	12.4	27.6	30.3	25.3	0.0
사업장 면적	30m ² -50m ² 미만	51,023	0.0	1.7	8.7	18.0	32.5	37.5	1.7
	50m ² -100m ² 미만	141,201	1.6	3.6	18.3	24.5	32.1	20.0	0.0
	100m ² -300m ² 미만	115,398	1.4	1.9	8.0	29.5	35.8	22.7	0.6
	300m ² 이상	7,998	3.4	1.4	16.8	31.3	38.6	6.9	1.6
사업주 연령	20대 이하	141	0.0	0.0	0.0	100.0	0.0	0.0	0.0
	30대	5,810	2.5	2.5	21.1	25.2	42.7	6.1	0.0
	40대	48,070	0.4	2.9	13.3	25.8	41.9	15.5	0.2
	50대	144,866	1.2	2.9	11.4	22.7	33.9	27.9	0.0
	60대 이상	116,733	1.8	2.2	14.4	28.6	29.6	22.1	1.3
창업 경험	있음	141,559	1.7	4.2	16.0	21.6	33.0	23.3	0.2
	없음	174,061	1.0	1.3	10.4	28.6	34.3	23.6	0.8
운영 기간	1년 미만	1,134	0.0	0.0	0.0	19.7	80.3	0.0	0.0
	1-3년 미만	35,054	1.0	0.9	4.6	30.3	43.5	19.8	0.0
	3-5년 미만	52,362	0.2	0.9	10.5	29.4	31.9	27.0	0.0
	5년 이상	227,071	1.7	3.3	14.9	23.8	32.3	23.3	0.7

3.4.16. 가공식품류 : 취급 및 국산비중

[표 4-64] 가공식품류 : 취급 및 국산비중

(Base: 전체 | 단위: 개, %)

구 분	사례수	취급여부		국산비중						국산 비중 평균	
		취급	미취급	0%	1%-30% 미만	30%-50% 미만	50%-70% 미만	70%-100% 미만	100%		
전 체	317,225	87.3	12.7	2.3	17.1	8.8	21.0	13.7	37.1	63.7	
업종별	한식 일반 음식점업	190,476	86.7	13.3	2.4	16.0	7.8	19.8	13.2	40.8	65.6
	한식 면요리 전문점	22,669	87.3	12.7	2.3	15.3	9.4	24.1	15.2	33.7	63.6
	한식 육류요리 전문점	74,536	88.7	11.3	2.1	19.6	10.5	21.3	14.3	32.2	60.7
	한식 해산물요리 전문점	29,544	87.2	12.8	2.1	19.5	10.2	25.6	14.5	28.1	58.9
사업장 면적	30m ² -50m ² 미만	52,276	83.4	16.6	3.0	17.9	6.1	19.9	15.3	37.8	63.7
	50m ² -100m ² 미만	141,539	89.0	11.0	3.3	17.1	8.9	20.0	11.6	39.2	63.8
	100m ² -300m ² 미만	115,413	87.3	12.7	0.7	17.6	10.1	22.6	14.7	34.2	63.0
	300m ² 이상	7,998	82.1	17.9	2.2	5.1	5.2	22.6	28.5	36.3	71.3
사업주 연령	20대 이하	141	100.0	0.0	0.0	9.1	0.0	0.0	0.0	90.9	92.7
	30대	5,810	75.6	24.4	1.9	6.9	18.7	19.0	18.5	35.0	66.1
	40대	49,045	92.6	7.4	3.9	16.1	8.2	26.2	12.5	33.1	60.6
	50대	145,084	86.8	13.2	1.4	20.7	10.3	21.4	13.4	32.8	60.5
	60대 이상	117,145	86.2	13.8	2.7	13.6	6.7	18.3	14.5	44.2	68.8
창업 경험	있음	141,559	90.6	9.4	1.5	17.2	8.4	22.1	12.9	38.0	64.1
	없음	175,666	84.7	15.3	3.0	17.1	9.1	20.1	14.4	36.3	63.3
운영 기간	1년 미만	1,134	100.0	0.0	0.0	78.6	0.0	1.7	0.0	19.7	25.1
	1-3년 미만	35,054	85.0	15.0	4.6	6.9	5.6	20.0	23.9	38.9	69.9
	3-5년 미만	53,352	83.8	16.2	2.8	18.7	3.4	25.2	15.3	34.7	63.7
	5년 이상	227,686	88.4	11.6	1.9	18.0	10.5	20.3	11.9	37.4	63.0

3.4.17. 가공식품류 : 구입처

[표 4-65] 가공식품류 : 구입처

(Base: 가공식품류 취급 | 단위: 개, %)

구 분		사례수	도매상	농수산물 시장	식자재 마트	일반 대형마트	프랜차이즈 본사	산지 직거래	기타
전 체		276,903	24.8	7.5	55.0	4.4	7.4	0.1	0.8
업종별	한식 일반 음식점업	165,217	23.5	7.6	56.3	4.8	6.8	0.0	1.1
	한식 면요리 전문점	19,801	25.9	9.4	44.5	6.5	13.1	0.0	0.6
	한식 육류요리 전문점	66,133	25.9	7.5	54.6	2.4	9.1	0.0	0.5
	한식 해산물요리 전문점	25,751	29.6	5.4	55.6	5.8	2.5	1.0	0.0
사업장 면적	30m ² -50m ² 미만	43,621	18.7	13.8	37.7	9.2	17.6	0.0	3.1
	50m ² -100m ² 미만	125,991	26.7	8.0	55.9	5.5	3.7	0.2	0.1
	100m ² -300m ² 미만	100,722	25.4	4.4	60.6	1.2	7.5	0.1	0.8
	300m ² 이상	6,568	19.5	2.8	65.8	2.8	9.1	0.0	0.0
사업주 연령	20대 이하	141	0.0	0.0	100.0	0.0	0.0	0.0	0.0
	30대	4,394	15.4	5.3	54.7	3.9	20.2	0.4	0.0
	40대	45,420	18.6	7.6	58.4	2.5	12.6	0.0	0.3
	50대	125,974	26.0	6.6	53.9	3.4	10.0	0.0	0.1
	60대 이상	100,974	26.5	8.7	54.7	6.6	1.2	0.3	2.0
창업 경험	있음	128,197	30.0	4.7	51.9	5.4	7.2	0.1	0.7
	없음	148,705	20.3	9.9	57.6	3.6	7.5	0.1	1.0
운영 기간	1년 미만	1,134	0.0	0.0	93.2	0.0	6.8	0.0	0.0
	1-3년 미만	29,804	14.1	12.1	57.1	3.0	10.9	0.0	2.8
	3-5년 미만	44,720	23.4	6.6	55.6	3.4	10.7	0.0	0.2
	5년 이상	201,244	26.8	7.0	54.3	4.9	6.1	0.1	0.7

3.4.18. 가공식품류 : 구입주기

[표 4-66] 가공식품류 : 구입주기

(Base: 가공식품류 취급 | 단위: 개, %)

구 분		사례수	매일	주 5-6회	주 3-4회	주 1-2회	월 2-3회	월 1회	기타
전 체		276,903	2.0	4.4	17.9	26.8	31.2	17.7	0.0
업종별	한식 일반 음식점업	165,217	2.5	3.9	19.5	26.3	30.6	17.2	0.0
	한식 면요리 전문점	19,801	0.3	2.7	13.3	25.3	39.4	19.1	0.0
	한식 육류요리 전문점	66,133	1.5	6.0	15.6	26.7	32.6	17.5	0.1
	한식 해산물요리 전문점	25,751	1.1	4.4	17.5	31.7	25.4	19.8	0.2
사업장 면적	30m ² -50m ² 미만	43,621	0.0	3.3	15.2	20.6	37.6	23.3	0.0
	50m ² -100m ² 미만	125,991	2.5	5.0	21.1	25.6	29.7	16.1	0.0
	100m ² -300m ² 미만	100,722	2.0	4.2	14.8	29.7	31.3	17.9	0.1
	300m ² 이상	6,568	4.8	1.9	23.2	47.2	17.0	5.3	0.7
사업주 연령	20대 이하	141	0.0	0.0	0.0	100.0	0.0	0.0	0.0
	30대	4,394	4.2	6.2	15.9	32.1	35.2	6.3	0.0
	40대	45,420	0.3	5.1	17.5	28.5	39.2	9.3	0.0
	50대	125,974	1.3	5.1	18.0	23.8	30.3	21.5	0.0
	60대 이상	100,974	3.5	3.1	18.2	29.4	28.6	17.1	0.1
창업 경험	있음	128,197	1.2	4.9	17.3	26.6	31.7	18.2	0.0
	없음	148,705	2.6	3.9	18.5	26.9	30.9	17.2	0.1
운영 기간	1년 미만	1,134	0.0	0.0	0.0	19.7	80.3	0.0	0.0
	1-3년 미만	29,804	0.5	0.3	7.8	38.1	36.0	17.2	0.0
	3-5년 미만	44,720	4.2	2.8	15.9	30.5	30.6	16.1	0.0
	5년 이상	201,244	1.7	5.3	20.0	24.3	30.4	18.2	0.1

3.4.19. 외국산 식재료 구매 이유(1순위)

[표 4-67] 외국산 식재료 구매 이유(1순위) (계속)

(Base: 전체 | 단위: 개, %, 1순위)

구 분		사례수	가격이 국산보다 더 저렴해서	대량 확보 등이 국산보다 쉬워서	맛/품질/규격이 일 정해서	더 안전하게 생각 되어서
전 체		250,246	49.9	26.1	10.8	1.4
업종별	한식 일반 음식점업	151,335	52.6	23.7	10.8	1.4
	한식 면요리 전문점	18,678	55.0	26.0	8.5	1.3
	한식 육류요리 전문점	57,751	43.2	29.5	12.2	1.4
	한식 해산물요리 전문점	22,482	44.0	33.4	8.7	2.0
사업장 면적	30m ² -50m ² 미만	43,748	56.5	21.6	13.2	0.0
	50m ² -100m ² 미만	109,394	51.2	29.4	5.4	2.4
	100m ² -300m ² 미만	91,504	45.1	24.7	15.3	1.0
	300m ² 이상	5,600	49.0	18.1	23.6	0.9
사업주 연령	20대 이하	13	100.0	0.0	0.0	0.0
	30대	4,877	50.5	15.5	0.0	0.4
	40대	42,232	48.3	22.7	12.3	0.1
	50대	114,777	43.3	33.2	9.9	1.0
	60대 이상	88,347	59.1	19.0	11.8	2.7
창업 경험	있음	113,775	42.9	36.3	6.3	1.6
	없음	136,471	55.7	17.5	14.6	1.3
운영 기간	1년 미만	925	3.6	96.4	0.0	0.0
	1-3년 미만	24,295	42.3	26.4	15.6	0.0
	3-5년 미만	42,692	48.8	21.1	10.5	0.1
	5년 이상	182,334	51.3	26.8	10.3	2.0

[표 4-67] 외국산 식재료 구매 이유(1순위)

(Base: 전체 | 단위: 개, %, 1순위)

구 분		사례수	국내에서 생산되지 않는 시기가 있어서	사용이 편리하게 1차 가공이 잘 되어 있어서	기타
전 체		250,246	2.8	1.3	7.8
업종별	한식 일반 음식점업	151,335	3.1	0.8	7.5
	한식 면요리 전문점	18,678	3.5	0.0	5.7
	한식 육류요리 전문점	57,751	0.4	3.3	10.0
	한식 해산물요리 전문점	22,482	6.3	0.0	5.6
사업장 면적	30m ² -50m ² 미만	43,748	0.9	0.0	7.8
	50m ² -100m ² 미만	109,394	2.4	1.9	7.4
	100m ² -300m ² 미만	91,504	4.3	1.2	8.4
	300m ² 이상	5,600	1.5	0.3	6.6
사업주 연령	20대 이하	13	0.0	0.0	0.0
	30대	4,877	0.0	0.0	33.6
	40대	42,232	2.5	1.7	12.4
	50대	114,777	2.5	1.8	8.4
	60대 이상	88,347	3.5	0.4	3.5
창업 경험	있음	113,775	3.3	1.5	8.3
	없음	136,471	2.4	1.1	7.4
운영 기간	1년 미만	925	0.0	0.0	0.0
	1-3년 미만	24,295	1.6	1.5	12.6
	3-5년 미만	42,692	6.9	1.7	10.8
	5년 이상	182,334	2.0	1.1	6.5

3.4.19. 외국산 식재료 구매 이유(1+2순위)

[표 4-68] 외국산 식재료 구매 이유(1+2순위) (계속)

(Base: 전체 | 단위: 개, %, 1+2순위)

구 분		사례수	가격이 국산보다 더 저렴해서	대량 확보 등이 국산보다 쉬워서	맛/품질/규격이 일 정해서	더 안전하게 생각 되어서
전 체		250,246	42.8	29.4	12.6	3.3
업종별	한식 일반 음식점업	151,335	44.3	29.1	12.1	3.2
	한식 면요리 전문점	18,678	46.2	26.8	12.8	3.5
	한식 육류요리 전문점	57,751	38.6	30.2	14.6	3.5
	한식 해산물요리 전문점	22,482	41.0	31.6	10.8	2.9
사업장 면적	30m ² -50m ² 미만	43,748	47.3	26.7	13.4	3.0
	50m ² -100m ² 미만	109,394	43.8	31.4	9.2	3.9
	100m ² -300m ² 미만	91,504	39.6	28.8	15.8	2.9
	300m ² 이상	5,600	42.2	19.5	22.0	1.0
사업주 연령	20대 이하	13	66.7	33.3	0.0	0.0
	30대	4,877	41.2	26.1	4.6	0.3
	40대	42,232	42.6	26.6	13.0	1.1
	50대	114,777	39.3	33.1	12.4	3.2
	60대 이상	88,347	47.6	26.0	13.1	4.7
창업 경험	있음	113,775	38.7	35.8	10.3	3.8
	없음	136,471	46.4	24.0	14.5	2.9
운영 기간	1년 미만	925	2.4	65.0	32.1	0.0
	1-3년 미만	24,295	38.3	26.0	19.1	1.8
	3-5년 미만	42,692	43.6	27.1	11.6	2.4
	5년 이상	182,334	43.4	30.2	11.9	3.7

[표 4-68] 외국인 식재료 구매 이유(1+2순위)

(Base: 전체 | 단위: 개, %, 1+2순위)

구 분		사례수	국내에서 생산되지 않는 시기가 있어서	사용이 편리하게 1차 가공이 잘 되어 있어서	기타
전 체		250,246	3.6	2.5	5.7
업종별	한식 일반 음식점업	151,335	3.9	1.7	5.7
	한식 면요리 전문점	18,678	5.5	1.1	4.0
	한식 육류요리 전문점	57,751	1.6	4.5	7.0
	한식 해산물요리 전문점	22,482	5.1	4.3	4.3
사업장 면적	30m ² -50m ² 미만	43,748	2.3	2.0	5.3
	50m ² -100m ² 미만	109,394	3.6	2.7	5.4
	100m ² -300m ² 미만	91,504	4.3	2.3	6.3
	300m ² 이상	5,600	1.7	7.3	6.3
사업주 연령	20대 이하	13	0.0	0.0	0.0
	30대	4,877	1.7	3.0	23.1
	40대	42,232	3.4	4.0	9.2
	50대	114,777	3.1	2.9	5.9
	60대 이상	88,347	4.4	1.3	2.9
창업 경험	있음	113,775	3.6	2.0	5.8
	없음	136,471	3.6	3.0	5.7
운영 기간	1년 미만	925	0.0	0.0	0.5
	1-3년 미만	24,295	2.6	2.9	9.2
	3-5년 미만	42,692	5.2	2.5	7.7
	5년 이상	182,334	3.3	2.5	4.9

3.5. 사업장 지원 관련

3.5.1. 매출/수익성 제고 전략(1순위)

[표 4-69] 매출/수익성 제고 전략(1순위) (계속)

(Base: 전체 | 단위: 개, %, 1순위)

구 분		사례수	포장(테이크아웃) 판매 활성화	배달서비스 연계 활성화	원료 차별화 등 프 리미엄 전략	합리적인 가격대 제시
전 체		317,225	16.5	16.7	17.4	25.0
업종별	한식 일반 음식점업	190,476	18.7	18.2	19.4	22.4
	한식 면요리 전문점	22,669	22.9	14.2	15.3	28.9
	한식 육류요리 전문점	74,536	10.1	14.8	13.7	29.1
	한식 해산물요리 전문점	29,544	13.7	14.0	16.1	29.1
사업장 면적	30m ² -50m ² 미만	52,276	15.5	17.0	14.2	32.1
	50m ² -100m ² 미만	141,539	11.9	18.9	19.6	23.1
	100m ² -300m ² 미만	115,413	21.8	14.4	17.0	23.9
	300m ² 이상	7,998	27.7	9.1	7.7	29.0
사업주 연령	20대 이하	141	100.0	0.0	0.0	0.0
	30대	5,810	30.5	28.2	6.4	24.9
	40대	49,045	12.2	18.8	19.7	23.0
	50대	145,084	17.5	16.5	18.9	23.8
	60대 이상	117,145	16.2	15.5	15.2	27.4
창업 경험	있음	141,559	15.7	16.1	23.6	23.5
	없음	175,666	17.1	17.2	12.5	26.3
운영 기간	1년 미만	1,134	0.0	0.0	0.0	94.4
	1-3년 미만	35,054	22.6	19.2	14.8	24.0
	3-5년 미만	53,352	15.9	19.2	14.8	23.5
	5년 이상	227,686	15.8	15.9	18.6	25.2

[표 4-69] 매출/수익성 제고 전략(1순위)

(Base: 전체 | 단위: 개, %, 1순위)

구 분		사례수	차별화된 신메뉴 개발	간편식 판매 활성화	고객군 다변화	기타
전 체		317,225	16.3	2.0	5.2	0.8
업종별	한식 일반 음식점업	190,476	14.8	1.5	4.1	1.0
	한식 면요리 전문점	22,669	13.1	2.4	3.0	0.3
	한식 육류요리 전문점	74,536	19.3	2.9	9.2	1.0
	한식 해산물요리 전문점	29,544	20.7	2.6	3.8	0.0
사업장 면적	30m ² -50m ² 미만	52,276	11.3	1.5	6.9	1.6
	50m ² -100m ² 미만	141,539	21.3	1.2	3.7	0.3
	100m ² -300m ² 미만	115,413	12.1	3.3	6.4	1.2
	300m ² 이상	7,998	22.3	1.2	2.5	0.6
사업주 연령	20대 이하	141	0.0	0.0	0.0	0.0
	30대	5,810	8.2	0.8	1.0	0.0
	40대	49,045	14.9	5.8	4.4	1.1
	50대	145,084	17.4	0.6	5.1	0.0
	60대 이상	117,145	15.9	2.2	5.7	1.8
창업 경험	있음	141,559	15.9	1.5	3.7	0.1
	없음	175,666	16.6	2.4	6.4	1.4
운영 기간	1년 미만	1,134	5.6	0.0	0.0	0.0
	1-3년 미만	35,054	11.7	0.5	1.5	5.9
	3-5년 미만	53,352	17.5	1.0	7.8	0.2
	5년 이상	227,686	16.8	2.5	5.1	0.2

3.5.1. 매출/수익성 제고 전략(1+2순위)

[표 4-70] 매출/수익성 제고 전략(1+2순위) (계속)

(Base: 전체 | 단위: 개, %, 1+2순위)

구 분		사례수	포장(테이크아웃) 판매 활성화	배달서비스 연계 활성화	원료 차별화 등 프리미엄 전략	합리적인 가격대 제시(가성비)
전 체		317,225	14.7	14.9	17.7	25.8
업종별	한식 일반 음식점업	190,476	16.2	16.2	18.5	24.4
	한식 면요리 전문점	22,669	20.0	14.8	17.6	26.9
	한식 육류요리 전문점	74,536	10.2	12.5	16.1	28.1
	한식 해산물요리 전문점	29,544	12.9	12.8	17.2	28.0
사업장 면적	30m ² -50m ² 미만	52,276	14.7	16.6	14.9	29.0
	50m ² -100m ² 미만	141,539	11.9	15.7	18.4	25.1
	100m ² -300m ² 미만	115,413	17.8	13.5	18.4	25.2
	300m ² 이상	7,998	21.9	8.5	14.2	25.3
사업주 연령	20대 이하	141	66.7	0.0	3.0	0.0
	30대	5,810	28.8	24.2	12.7	21.7
	40대	49,045	11.5	15.9	19.1	25.8
	50대	145,084	15.5	15.5	18.0	25.3
	60대 이상	117,145	14.3	13.3	17.1	26.6
창업 경험	있음	141,559	13.6	14.0	22.3	25.4
	없음	175,666	15.7	15.7	14.0	26.1
운영 기간	1년 미만	1,134	0.0	0.0	8.0	62.9
	1-3년 미만	35,054	18.4	19.3	15.9	26.0
	3-5년 미만	53,352	15.1	16.0	17.4	23.8
	5년 이상	227,686	14.2	14.1	18.1	26.0

[표 4-70] 매출/수익성 제고 전략(1+2순위)

(Base: 전체 | 단위: 개, %, 1+2순위)

구 분		사례수	차별화된 신메뉴 개발	간편식 판매 (밀키트, RMR 등) 활성화	고객군 다변화	기타
전 체		317,225	16.4	2.5	7.2	0.6
업종별	한식 일반 음식점업	190,476	14.8	2.3	7.0	0.7
	한식 면요리 전문점	22,669	14.1	1.9	4.5	0.2
	한식 육류요리 전문점	74,536	19.8	3.1	9.5	0.8
	한식 해산물요리 전문점	29,544	20.3	3.3	5.5	0.0
사업장 면적	30m ² -50m ² 미만	52,276	12.6	3.0	8.1	1.1
	50m ² -100m ² 미만	141,539	19.9	1.8	7.0	0.2
	100m ² -300m ² 미만	115,413	13.4	3.3	7.4	0.9
	300m ² 이상	7,998	24.1	1.5	3.5	1.0
사업주 연령	20대 이하	141	30.3	0.0	0.0	0.0
	30대	5,810	9.7	0.5	2.3	0.0
	40대	49,045	17.5	4.1	5.2	0.7
	50대	145,084	17.1	1.7	6.9	0.0
	60대 이상	117,145	15.5	3.0	8.8	1.3
창업 경험	있음	141,559	15.9	3.0	5.8	0.1
	없음	175,666	16.9	2.2	8.4	1.1
운영 기간	1년 미만	1,134	28.6	0.0	0.4	0.0
	1-3년 미만	35,054	12.1	1.3	2.9	4.1
	3-5년 미만	53,352	17.5	1.2	8.6	0.5
	5년 이상	227,686	16.8	3.0	7.6	0.1

3.5.2. 외국인 유치 정부 지원 분야(1순위)

[표 4-71] 외국인 유치 정부 지원 분야(1순위) (계속)

(Base: 전체 | 단위: 개, %, 1순위)

구 분		사례수	외국인 맞춤형 레시피 제공	외국어 메뉴판 제작 제공	외국인 고객 응대 가이드 제공	외국어 교육 지원	판촉 홍보 지원
전 체		317,225	20.4	23.9	12.0	8.2	21.7
업종별	한식 일반 음식점업	190,476	22.0	21.8	13.7	6.8	21.2
	한식 면요리 전문점	22,669	15.8	33.0	7.8	12.2	17.8
	한식 육류요리 전문점	74,536	18.9	26.9	9.0	10.7	22.3
	한식 해산물요리 전문점	29,544	17.6	23.3	12.0	7.4	26.2
사업장 면적	30m ² -50m ² 미만	52,276	20.9	22.9	10.1	5.4	23.5
	50m ² -100m ² 미만	141,539	22.0	23.0	12.5	9.7	19.7
	100m ² -300m ² 미만	115,413	18.5	24.3	12.0	7.7	23.8
	300m ² 이상	7,998	17.4	41.6	17.4	5.5	14.4
사업주 연령	20대 이하	141	0.0	9.1	0.0	0.0	90.9
	30대	5,810	23.0	18.7	9.1	7.4	29.5
	40대	49,045	29.2	23.0	9.0	7.0	23.6
	50대	145,084	18.5	25.8	13.5	7.9	21.3
	60대 이상	117,145	19.0	22.2	11.6	9.0	20.8
창업 경험	있음	141,559	21.1	25.9	10.1	9.9	24.5
	없음	175,666	19.9	22.3	13.6	6.8	19.4
운영 기간	1년 미만	1,134	1.3	74.7	18.5	0.0	1.7
	1-3년 미만	35,054	14.4	32.0	15.1	9.6	18.4
	3-5년 미만	53,352	23.9	19.5	7.6	11.6	27.6
	5년 이상	227,686	20.6	23.4	12.6	7.2	20.9

[표 4-71] 외국인 유치 정부 지원 분야(1순위)

(Base: 전체 | 단위: 개, %, 1순위)

구 분		사례수	한식당 외관 개선	푸드테크(외국어) 등 장비구입 지원	온돌/좌식 구조 개선 지원	기타
전 체		317,225	9.1	0.9	1.2	2.6
업종별	한식 일반 음식점업	190,476	10.5	0.6	1.2	2.2
	한식 면요리 전문점	22,669	6.3	3.1	0.2	3.8
	한식 육류요리 전문점	74,536	6.8	0.6	1.1	3.7
	한식 해산물요리 전문점	29,544	8.1	1.4	2.3	1.7
사업장 면적	30m ² -50m ² 미만	52,276	13.5	0.8	0.0	3.0
	50m ² -100m ² 미만	141,539	9.6	0.6	0.6	2.4
	100m ² -300m ² 미만	115,413	6.9	1.4	2.6	2.9
	300m ² 이상	7,998	3.4	0.4	0.0	0.0
사업주 연령	20대 이하	141	0.0	0.0	0.0	0.0
	30대	5,810	8.2	3.8	0.0	0.3
	40대	49,045	4.4	0.1	2.0	1.7
	50대	145,084	9.7	0.3	1.5	1.5
	60대 이상	117,145	10.3	1.8	0.6	4.5
창업 경험	있음	141,559	6.0	0.4	0.3	1.8
	없음	175,666	11.6	1.2	2.0	3.3
운영 기간	1년 미만	1,134	3.9	0.0	0.0	0.0
	1-3년 미만	35,054	4.5	0.0	0.0	6.1
	3-5년 미만	53,352	5.8	0.7	0.6	2.6
	5년 이상	227,686	10.6	1.1	1.5	2.1

3.5.2. 외국인 유치 정부 지원 분야(1+2순위)

[표 4-72] 외국인 유치 정부 지원 분야(1+2순위) (계속)

(Base: 전체 | 단위: 개, %, 1+2순위)

구 분		사례수	외국인 맞춤형 레시피 제공	외국어 메뉴판 제작 제공	외국인 고객 응대 가이드 제공	외국어 교육 지원	판촉 홍보 지원
전 체		317,225	18.5	23.6	13.7	9.7	19.8
업종별	한식 일반 음식점업	190,476	19.3	23.1	14.8	8.7	19.4
	한식 면요리 전문점	22,669	16.4	28.6	11.5	11.6	18.2
	한식 육류요리 전문점	74,536	17.8	24.2	11.8	11.7	19.7
	한식 해산물요리 전문점	29,544	16.6	21.1	12.5	10.0	23.7
사업장 면적	30m ² -50m ² 미만	52,276	19.0	24.3	12.1	5.3	22.2
	50m ² -100m ² 미만	141,539	19.5	22.4	13.3	11.8	18.5
	100m ² -300m ² 미만	115,413	17.1	23.8	14.3	9.5	20.4
	300m ² 이상	7,998	14.9	35.6	22.2	5.8	17.5
사업주 연령	20대 이하	141	0.0	8.7	0.0	4.4	86.9
	30대	5,810	22.1	14.8	10.1	10.7	25.9
	40대	49,045	24.8	23.2	12.6	8.8	20.7
	50대	145,084	16.9	24.3	14.4	10.1	19.0
	60대 이상	117,145	17.5	23.3	13.3	9.7	20.0
창업 경험	있음	141,559	19.2	25.8	12.3	11.7	20.9
	없음	175,666	17.8	21.7	14.8	8.2	18.9
운영 기간	1년 미만	1,134	25.7	49.8	13.3	0.0	8.6
	1-3년 미만	35,054	15.6	32.0	17.5	11.8	13.6
	3-5년 미만	53,352	20.5	19.8	10.9	13.4	24.1
	5년 이상	227,686	18.4	23.0	13.7	8.7	19.8

[표 4-72] 외국인 유치 정부 지원 분야(1+2순위)

(Base: 전체 | 단위: 개, %, 1+2순위)

구 분		사례수	한식당 외관 개선	푸드테크(외국어) 등 장비구입 지원	온돌/좌식 구조 개선 지원	기타
전 체		317,225	9.6	1.5	1.7	2.0
업종별	한식 일반 음식점업	190,476	10.3	1.1	1.6	1.7
	한식 면요리 전문점	22,669	6.1	3.9	0.8	3.0
	한식 육류요리 전문점	74,536	8.2	1.9	2.0	2.7
	한식 해산물요리 전문점	29,544	10.9	1.6	2.5	1.2
사업장 면적	30m ² -50m ² 미만	52,276	12.6	1.1	1.2	2.2
	50m ² -100m ² 미만	141,539	10.3	1.2	1.1	1.9
	100m ² -300m ² 미만	115,413	7.8	2.2	2.9	2.0
	300m ² 이상	7,998	3.3	0.4	0.3	0.0
사업주 연령	20대 이하	141	0.0	0.0	0.0	0.0
	30대	5,810	7.9	2.6	0.8	5.2
	40대	49,045	5.9	0.9	1.7	1.4
	50대	145,084	10.9	1.3	2.2	1.0
	60대 이상	117,145	9.6	2.1	1.2	3.3
창업 경험	있음	141,559	7.0	1.3	0.6	1.2
	없음	175,666	11.7	1.7	2.6	2.6
운영 기간	1년 미만	1,134	2.6	0.0	0.0	0.0
	1-3년 미만	35,054	4.5	0.2	0.0	4.7
	3-5년 미만	53,352	5.7	2.7	1.0	1.8
	5년 이상	227,686	11.2	1.5	2.2	1.6

3.5.3. 국산 식재료 지원 방안(1순위)

[표 4-73] 국산 식재료 지원 방안(1순위) (계속)

(Base: 전체 | 단위: 개, %, 1순위)

구 분	사례수	국산 식재료를 활용한 특화 메뉴 개발 지원	국산 식재료 공동 구매 지원	국산 식재료 생산 업체와의 매칭·직거래 지원	국산 식재료 소비 촉진 행사 추진	
전 체	317,225	28.5	29.3	18.2	15.7	
업종별	한식 일반 음식점업	190,476	29.1	30.0	17.3	15.7
	한식 면요리 전문점	22,669	29.4	25.7	22.0	16.3
	한식 육류요리 전문점	74,536	24.5	30.8	20.7	14.6
	한식 해산물요리 전문점	29,544	34.3	23.9	14.6	18.6
사업장 면적	30m ² -50m ² 미만	52,276	36.5	21.6	14.4	15.6
	50m ² -100m ² 미만	141,539	24.9	31.9	21.0	16.2
	100m ² -300m ² 미만	115,413	29.6	29.7	15.7	14.9
	300m ² 이상	7,998	22.5	26.7	28.6	18.7
사업주 연령	20대 이하	141	0.0	90.9	9.1	0.0
	30대	5,810	26.1	16.3	43.9	9.1
	40대	49,045	32.4	32.1	17.8	15.3
	50대	145,084	25.0	32.6	15.0	19.2
	60대 이상	117,145	31.4	24.5	21.0	11.9
창업 경험	있음	141,559	30.3	27.5	20.2	14.6
	없음	175,666	27.1	30.7	16.5	16.6
운영 기간	1년 미만	1,134	77.6	22.4	0.0	0.0
	1-3년 미만	35,054	32.7	23.4	18.3	17.3
	3-5년 미만	53,352	28.3	29.4	17.4	14.4
	5년 이상	227,686	27.7	30.2	18.4	15.8

[표 4-73] 국산 식재료 지원 방안(1순위)

(Base: 전체 | 단위: 개, %, 1순위)

구 분		사례수	국산 식재료 온라인 거래 플랫폼 활성화	국산 식재료 사용 업체 인증 및 표시 지원	기타
전 체		317,225	4.0	2.8	1.5
업종별	한식 일반 음식점업	190,476	4.5	2.2	1.3
	한식 면요리 전문점	22,669	4.4	2.3	0.0
	한식 육류요리 전문점	74,536	2.4	3.8	3.1
	한식 해산물요리 전문점	29,544	4.1	4.6	0.0
사업장 면적	30m ² -50m ² 미만	52,276	3.3	6.2	2.3
	50m ² -100m ² 미만	141,539	4.0	1.7	0.3
	100m ² -300m ² 미만	115,413	4.5	2.7	2.8
	300m ² 이상	7,998	0.9	1.6	1.0
사업주 연령	20대 이하	141	0.0	0.0	0.0
	30대	5,810	3.8	0.8	0.0
	40대	49,045	1.8	0.8	0.0
	50대	145,084	3.9	3.8	0.6
	60대 이상	117,145	5.0	2.6	3.5
창업 경험	있음	141,559	3.6	2.3	1.5
	없음	175,666	4.2	3.3	1.6
운영 기간	1년 미만	1,134	0.0	0.0	0.0
	1-3년 미만	35,054	4.4	0.4	3.5
	3-5년 미만	53,352	7.7	2.2	0.7
	5년 이상	227,686	3.0	3.4	1.5

3.5.3. 국산 식재료 지원 방안(1+2순위)

[표 4-74] 국산 식재료 지원 방안(1+2순위) (계속)

(Base: 전체 | 단위: 개, %, 1+2순위)

구 분	사례수	국산 식재료를 활용한 특화 메뉴 개발 지원	국산 식재료 공동 구매 지원	국산 식재료 생산 업체와의 매칭·직거래 지원	국산 식재료 소비 촉진 행사 추진	
전 체	317,225	24.0	27.5	19.9	17.8	
업종별	한식 일반 음식점업	190,476	24.4	27.7	19.7	17.6
	한식 면요리 전문점	22,669	24.2	26.4	21.3	19.0
	한식 육류요리 전문점	74,536	21.3	28.8	20.8	16.9
	한식 해산물요리 전문점	29,544	27.9	24.1	17.8	20.3
사업장 면적	30m ² -50m ² 미만	52,276	31.3	25.0	15.6	17.6
	50m ² -100m ² 미만	141,539	21.9	29.2	21.6	17.7
	100m ² -300m ² 미만	115,413	23.4	26.8	19.5	17.8
	300m ² 이상	7,998	19.7	25.0	24.3	20.9
사업주 연령	20대 이하	141	3.0	60.6	6.1	30.3
	30대	5,810	18.4	22.1	36.1	16.3
	40대	49,045	25.1	29.7	19.9	17.0
	50대	145,084	22.2	29.6	17.5	19.9
	60대 이상	117,145	26.0	24.1	22.2	15.6
창업 경험	있음	141,559	25.1	27.2	21.4	17.5
	없음	175,666	23.0	27.8	18.7	18.0
운영 기간	1년 미만	1,134	51.8	15.9	24.9	7.5
	1-3년 미만	35,054	26.0	22.0	19.1	23.2
	3-5년 미만	53,352	24.0	29.5	18.8	17.0
	5년 이상	227,686	23.5	27.9	20.2	17.2

[표 4-74] 국산 식재료 지원 방안(1+2순위)

(Base: 전체 | 단위: 개, %, 1+2순위)

구 분		사례수	국산 식재료 온라인 거래 플랫폼 활성화	국산 식재료 사용 업체 인증 및 표시 지원	기타
전 체		317,225	5.9	3.9	1.1
업종별	한식 일반 음식점업	190,476	6.5	3.3	0.9
	한식 면요리 전문점	22,669	5.8	3.3	0.0
	한식 육류요리 전문점	74,536	4.7	5.2	2.3
	한식 해산물요리 전문점	29,544	5.1	4.6	0.2
사업장 면적	30m ² -50m ² 미만	52,276	3.5	5.6	1.6
	50m ² -100m ² 미만	141,539	6.6	2.7	0.3
	100m ² -300m ² 미만	115,413	6.0	4.5	1.9
	300m ² 이상	7,998	7.0	2.3	0.7
사업주 연령	20대 이하	141	0.0	0.0	0.0
	30대	5,810	5.5	1.6	0.0
	40대	49,045	3.8	4.3	0.3
	50대	145,084	6.5	3.9	0.4
	60대 이상	117,145	6.0	3.7	2.4
창업 경험	있음	141,559	5.4	2.4	1.0
	없음	175,666	6.3	5.0	1.2
운영 기간	1년 미만	1,134	0.0	0.0	0.0
	1-3년 미만	35,054	4.8	2.0	2.8
	3-5년 미만	53,352	6.9	3.3	0.5
	5년 이상	227,686	5.8	4.3	1.0

3.5.4. 한식당 활성화 방안(1순위)

[표 4-75] 한식당 활성화 방안(1순위) (계속)

(Base: 전체 | 단위: 개, %, 1순위)

구 분		사례수	창업교육 및 체험기회 제공	전문인력 공급 및 알선 지원	임대차/권리금 보호 강화	식재료 수급 및 가격 안정	사업주의 경영관리 역량 제고 지원
전 체		317,225	12.7	20.0	10.8	24.9	3.1
업종별	한식 일반 음식점업	190,476	12.3	19.9	12.6	23.7	2.6
	한식 면요리 전문점	22,669	16.3	16.1	5.5	32.1	3.2
	한식 육류요리 전문점	74,536	11.8	22.1	8.5	25.7	4.1
	한식 해산물요리 전문점	29,544	14.1	18.1	9.2	25.4	3.8
사업장 면적	30m ² -50m ² 미만	52,276	6.5	15.8	16.2	31.4	0.4
	50m ² -100m ² 미만	141,539	13.8	21.1	8.3	23.0	4.7
	100m ² -300m ² 미만	115,413	14.2	20.5	11.5	23.9	2.3
	300m ² 이상	7,998	10.3	19.6	9.3	29.5	2.8
사업주 연령	20대 이하	141	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
	30대	5,810	7.2	5.5	4.0	23.2	0.0
	40대	49,045	11.8	19.5	14.4	26.1	2.1
	50대	145,084	14.3	24.0	10.6	22.5	4.6
	60대 이상	117,145	11.2	15.9	9.9	27.5	1.8
창업 경험	있음	141,559	13.9	24.8	10.3	23.1	3.7
	없음	175,666	11.6	16.1	11.2	26.4	2.6
운영 기간	1년 미만	1,134	1.3	74.7	3.9	1.7	0.0
	1-3년 미만	35,054	9.1	15.6	9.2	22.4	1.2
	3-5년 미만	53,352	16.7	16.9	8.5	24.4	2.4
	5년 이상	227,686	12.3	21.1	11.6	25.5	3.5

[표 4-75] 한식당 활성화 방안(1순위)

(Base: 전체 | 단위: 개, %, 1순위)

구 분	사례수	지역상권 활성화	세금 감면 등의 세제 지원	금융 지원	기타	
전 체	317,225	9.0	13.7	5.7	0.1	
업종별	한식 일반 음식점업	190,476	9.8	13.9	5.3	0.0
	한식 면요리 전문점	22,669	10.1	11.5	5.4	0.0
	한식 육류요리 전문점	74,536	6.1	14.0	7.4	0.5
	한식 해산물요리 전문점	29,544	10.9	13.6	4.9	0.0
사업장 면적	30m ² -50m ² 미만	52,276	15.0	11.6	3.2	0.0
	50m ² -100m ² 미만	141,539	7.3	16.0	5.8	0.0
	100m ² -300m ² 미만	115,413	8.6	12.0	6.5	0.3
	300m ² 이상	7,998	5.5	11.7	11.2	0.0
사업주 연령	20대 이하	141	0.0	100.0	0.0	0.0
	30대	5,810	14.7	45.3	0.0	0.0
	40대	49,045	9.0	11.3	5.8	0.0
	50대	145,084	7.0	12.6	4.4	0.0
	60대 이상	117,145	11.3	14.4	7.7	0.3
창업 경험	있음	141,559	7.9	12.6	3.7	0.0
	없음	175,666	10.0	14.6	7.4	0.2
운영 기간	1년 미만	1,134	18.5	0.0	0.0	0.0
	1-3년 미만	35,054	19.2	16.2	7.1	0.0
	3-5년 미만	53,352	9.3	14.7	7.0	0.0
	5년 이상	227,686	7.4	13.2	5.3	0.2

3.5.4. 한식당 활성화 방안(1+2순위)

[표 4-76] 한식당 활성화 방안(1+2순위) (계속)

(Base: 전체 | 단위: 개, %, 1+2순위)

구 분		사례수	창업교육 및 체험기회 제공	전문인력 공급 및 알선 지원	임대차/권리금 보호 강화	식재료 수급 및 가격 안정	사업주의 경영관리 역량 제고 지원
전 체		317,225	11.9	17.2	11.2	23.2	4.7
업종별	한식 일반 음식점업	190,476	11.8	16.9	12.0	22.7	4.6
	한식 면요리 전문점	22,669	12.9	14.3	8.8	28.0	3.3
	한식 육류요리 전문점	74,536	11.6	19.1	10.1	23.2	5.5
	한식 해산물요리 전문점	29,544	12.6	16.0	10.5	22.6	4.5
사업장 면적	30m ² -50m ² 미만	52,276	6.4	13.7	15.0	28.2	3.3
	50m ² -100m ² 미만	141,539	13.2	18.6	9.8	22.2	6.1
	100m ² -300m ² 미만	115,413	13.0	17.1	11.2	22.1	3.9
	300m ² 이상	7,998	8.0	16.4	9.7	24.5	2.5
사업주 연령	20대 이하	141	0.0	0.0	0.0	33.3	0.0
	30대	5,810	5.4	5.8	5.7	21.6	3.1
	40대	49,045	11.2	17.6	13.8	23.4	3.5
	50대	145,084	13.6	20.2	11.0	23.0	6.0
	60대 이상	117,145	10.4	13.7	10.6	23.5	3.8
창업 경험	있음	141,559	12.7	21.8	10.6	21.6	5.9
	없음	175,666	11.2	13.4	11.6	24.5	3.7
운영 기간	1년 미만	1,134	0.8	56.4	2.6	27.3	0.6
	1-3년 미만	35,054	9.1	12.1	10.8	22.2	1.7
	3-5년 미만	53,352	13.6	16.8	9.0	22.4	4.5
	5년 이상	227,686	12.0	17.8	11.8	23.5	5.3

[표 4-76] 한식당 활성화 방안(1+2순위)

(Base: 전체 | 단위: 개, %, 1+2순위)

구 분		사례수	지역상권 활성화	세금 감면 등의 세제 지원	금융 지원	기타
전 체		317,225	8.7	14.8	8.2	0.1
업종별	한식 일반 음식점업	190,476	8.8	15.0	8.1	0.0
	한식 면요리 전문점	22,669	10.2	13.8	8.8	0.0
	한식 육류요리 전문점	74,536	6.9	14.5	8.8	0.3
	한식 해산물요리 전문점	29,544	11.5	15.4	6.9	0.0
사업장 면적	30m ² -50m ² 미만	52,276	11.5	16.4	5.7	0.0
	50m ² -100m ² 미만	141,539	7.8	15.2	7.3	0.0
	100m ² -300m ² 미만	115,413	8.8	13.5	10.2	0.2
	300m ² 이상	7,998	5.6	18.6	14.9	0.0
사업주 연령	20대 이하	141	0.0	66.7	0.0	0.0
	30대	5,810	11.9	38.2	8.2	0.0
	40대	49,045	8.4	15.1	7.0	0.0
	50대	145,084	6.5	12.4	7.3	0.0
	60대 이상	117,145	11.4	16.5	9.9	0.2
창업 경험	있음	141,559	7.6	14.0	5.6	0.0
	없음	175,666	9.6	15.5	10.4	0.1
운영 기간	1년 미만	1,134	12.3	0.0	0.0	0.0
	1-3년 미만	35,054	15.2	17.2	11.7	0.0
	3-5년 미만	53,352	9.2	16.0	8.5	0.0
	5년 이상	227,686	7.6	14.3	7.7	0.1

3.5.5. 판매유형 변화 - 배달 : 현재

[표 4-77] 판매유형 변화 - 배달 : 현재

(Base: 전체 | 단위: 개, %)

구 분		사례수	거의 하지 않음	일부 하고 있음	대부분 하고 있음	모두 하고 있음
전 체		317,225	69.8	16.7	8.6	4.8
업종별	한식 일반 음식점업	190,476	67.8	17.8	8.0	6.3
	한식 면요리 전문점	22,669	61.1	20.1	13.6	5.2
	한식 육류요리 전문점	74,536	78.8	11.0	8.3	1.9
	한식 해산물요리 전문점	29,544	67.0	21.1	9.6	2.3
사업장 면적	30m ² -50m ² 미만	52,276	67.9	15.3	12.4	4.4
	50m ² -100m ² 미만	141,539	70.1	14.7	9.9	5.3
	100m ² -300m ² 미만	115,413	69.6	20.1	5.7	4.6
	300m ² 이상	7,998	80.4	12.6	3.2	3.9
사업주 연령	20대 이하	141	9.1	90.9	0.0	0.0
	30대	5,810	55.6	15.1	4.4	24.9
	40대	49,045	58.9	21.8	10.8	8.5
	50대	145,084	71.6	17.0	7.7	3.7
	60대 이상	117,145	73.0	14.1	9.1	3.8
창업 경험	있음	141,559	72.9	14.7	9.4	2.9
	없음	175,666	67.4	18.3	8.0	6.4
운영 기간	1년 미만	1,134	22.4	76.0	0.0	1.7
	1-3년 미만	35,054	66.7	22.1	7.1	4.0
	3-5년 미만	53,352	65.4	16.0	13.2	5.3
	5년 이상	227,686	71.6	15.7	7.8	4.9

3.5.6. 판매유형 변화 - 배달 : 향후

[표 4-78] 판매유형 변화 - 배달 : 향후 (계속)

(Base: 전체 | 단위: 개, %, 점)

구 분		사례수	매우 감소	감소	비슷	증가	매우 증가
전 체		317,225	0.8	2.0	77.8	17.5	1.9
업종별	한식 일반 음식점업	190,476	0.6	2.5	76.1	18.2	2.6
	한식 면요리 전문점	22,669	2.4	1.1	72.5	22.7	1.3
	한식 육류요리 전문점	74,536	0.9	1.4	83.1	13.8	0.8
	한식 해산물요리 전문점	29,544	0.3	0.4	80.0	18.3	0.9
사업장 면적	30m ² -50m ² 미만	52,276	0.4	3.2	70.2	20.4	5.8
	50m ² -100m ² 미만	141,539	0.7	1.3	84.1	13.0	0.9
	100m ² -300m ² 미만	115,413	1.1	2.0	74.3	21.3	1.3
	300m ² 이상	7,998	0.2	3.8	67.7	24.9	3.4
사업주 연령	20대 이하	141	0.0	0.0	9.1	90.9	0.0
	30대	5,810	0.2	0.3	74.6	14.8	10.1
	40대	49,045	2.2	2.2	75.1	17.7	2.9
	50대	145,084	0.6	2.6	78.6	16.7	1.5
	60대 이상	117,145	0.5	1.2	78.3	18.5	1.6
창업 경험	있음	141,559	0.9	2.5	82.3	12.8	1.4
	없음	175,666	0.6	1.5	74.2	21.3	2.3
운영 기간	1년 미만	1,134	0.0	1.7	98.3	0.0	0.0
	1-3년 미만	35,054	0.9	2.6	60.0	29.0	7.6
	3-5년 미만	53,352	1.1	1.6	74.0	20.4	2.9
	5년 이상	227,686	0.7	2.0	81.4	15.2	0.8

[표 4-78] 판매유형 변화 - 배달 : 향후

(Base: 전체 | 단위: 개, %, 점)

구 분	사례수	요약			5점 평균	100점 평균	
		감소	비슷	증가			
전 체	317,225	2.7	77.8	19.4	3.2	54.5	
업종별	한식 일반 음식점업	190,476	3.1	76.1	20.8	3.2	54.9
	한식 면요리 전문점	22,669	3.5	72.5	24.0	3.2	54.8
	한식 육류요리 전문점	74,536	2.3	83.1	14.6	3.1	53.0
	한식 해산물요리 전문점	29,544	0.8	80.0	19.2	3.2	54.7
사업장 면적	30m ² -50m ² 미만	52,276	3.6	70.2	26.2	3.3	57.0
	50m ² -100m ² 미만	141,539	2.0	84.1	13.9	3.1	53.0
	100m ² -300m ² 미만	115,413	3.1	74.3	22.6	3.2	54.9
	300m ² 이상	7,998	4.0	67.7	28.3	3.3	56.9
사업주 연령	20대 이하	141	0.0	9.1	90.9	3.9	72.7
	30대	5,810	0.6	74.6	24.9	3.3	58.5
	40대	49,045	4.4	75.1	20.6	3.2	54.2
	50대	145,084	3.2	78.6	18.2	3.2	54.0
	60대 이상	117,145	1.6	78.3	20.1	3.2	54.9
창업 경험	있음	141,559	3.4	82.3	14.2	3.1	52.8
	없음	175,666	2.2	74.2	23.6	3.2	55.8
운영 기간	1년 미만	1,134	1.7	98.3	0.0	3.0	49.6
	1-3년 미만	35,054	3.5	60.0	36.6	3.4	60.0
	3-5년 미만	53,352	2.7	74.0	23.3	3.2	55.6
	5년 이상	227,686	2.6	81.4	16.0	3.1	53.4

3.5.7. 판매유형 변화 - 테이크아웃 : 현재

[표 4-79] 판매유형 변화 - 테이크아웃 : 현재

(Base: 전체 | 단위: 개, %)

구 분		사례수	거의 하지 않음	일부 하고 있음	대부분 하고 있음	모두 하고 있음
전 체		317,225	50.7	31.1	10.9	7.3
업종별	한식 일반 음식점업	190,476	48.2	32.6	9.6	9.7
	한식 면요리 전문점	22,669	47.5	27.1	19.9	5.5
	한식 육류요리 전문점	74,536	61.9	25.2	10.4	2.4
	한식 해산물요리 전문점	29,544	40.9	39.4	14.0	5.7
사업장 면적	30m ² -50m ² 미만	52,276	45.7	29.2	13.3	11.8
	50m ² -100m ² 미만	141,539	54.4	25.9	12.5	7.2
	100m ² -300m ² 미만	115,413	48.2	38.8	7.6	5.5
	300m ² 이상	7,998	52.7	24.8	15.9	6.7
사업주 연령	20대 이하	141	9.1	90.9	0.0	0.0
	30대	5,810	28.9	40.7	4.7	25.7
	40대	49,045	42.9	35.3	12.0	9.7
	50대	145,084	53.5	30.8	9.9	5.9
	60대 이상	117,145	51.6	29.2	12.0	7.2
창업 경험	있음	141,559	53.2	27.0	14.4	5.4
	없음	175,666	48.6	34.4	8.1	8.9
운영 기간	1년 미만	1,134	19.7	0.0	74.7	5.6
	1-3년 미만	35,054	44.9	40.8	7.9	6.5
	3-5년 미만	53,352	50.0	28.3	13.7	7.9
	5년 이상	227,686	51.9	30.4	10.4	7.3

3.5.8. 판매유형 변화 - 테이크아웃 : 향후

[표 4-80] 판매유형 변화 - 테이크아웃 : 향후 (계속)

(Base: 전체 | 단위: 개, %, 점)

구 분		사례수	매우 감소	감소	비슷	증가	매우 증가
전 체		317,225	0.7	1.6	74.0	21.4	2.3
업종별	한식 일반 음식점업	190,476	0.6	1.6	74.0	20.6	3.3
	한식 면요리 전문점	22,669	2.4	1.3	67.9	27.1	1.3
	한식 육류요리 전문점	74,536	0.8	2.0	77.1	19.2	0.9
	한식 해산물요리 전문점	29,544	0.3	0.9	70.6	27.9	0.2
사업장 면적	30m ² -50m ² 미만	52,276	0.5	1.6	68.1	24.0	5.8
	50m ² -100m ² 미만	141,539	0.7	1.2	79.0	18.1	1.0
	100m ² -300m ² 미만	115,413	0.9	2.0	70.4	24.5	2.1
	300m ² 이상	7,998	0.2	3.9	73.9	16.7	5.2
사업주 연령	20대 이하	141	0.0	0.0	9.1	90.9	0.0
	30대	5,810	1.1	0.3	70.8	17.0	10.8
	40대	49,045	2.1	4.8	66.4	23.7	3.0
	50대	145,084	0.5	1.3	75.0	21.7	1.6
	60대 이상	117,145	0.5	0.8	76.1	20.2	2.5
창업 경험	있음	141,559	0.9	2.4	79.9	14.5	2.3
	없음	175,666	0.6	1.0	69.2	26.9	2.3
운영 기간	1년 미만	1,134	0.0	1.7	98.3	0.0	0.0
	1-3년 미만	35,054	0.9	1.5	60.1	30.3	7.3
	3-5년 미만	53,352	1.0	1.6	70.6	23.9	2.9
	5년 이상	227,686	0.7	1.7	76.7	19.5	1.4

[표 4-80] 판매유형 변화 - 테이크아웃 : 향후

(Base: 전체 | 단위: 개, %, 점)

구 분	사례수	요약			5점 평균	100점 평균	
		감소	비슷	증가			
전 체	317,225	2.4	74.0	23.7	3.2	55.7	
업종별	한식 일반 음식점업	190,476	2.2	74.0	23.8	3.2	56.1
	한식 면요리 전문점	22,669	3.7	67.9	28.4	3.2	55.9
	한식 육류요리 전문점	74,536	2.8	77.1	20.1	3.2	54.4
	한식 해산물요리 전문점	29,544	1.2	70.6	28.2	3.3	56.7
사업장 면적	30m ² -50m ² 미만	52,276	2.1	68.1	29.8	3.3	58.3
	50m ² -100m ² 미만	141,539	1.9	79.0	19.1	3.2	54.4
	100m ² -300m ² 미만	115,413	3.0	70.4	26.6	3.2	56.2
	300m ² 이상	7,998	4.2	73.9	21.9	3.2	55.7
사업주 연령	20대 이하	141	0.0	9.1	90.9	3.9	72.7
	30대	5,810	1.4	70.8	27.8	3.4	59.1
	40대	49,045	6.9	66.4	26.7	3.2	55.2
	50대	145,084	1.8	75.0	23.3	3.2	55.6
	60대 이상	117,145	1.3	76.1	22.7	3.2	55.9
창업 경험	있음	141,559	3.3	79.9	16.8	3.1	53.7
	없음	175,666	1.6	69.2	29.2	3.3	57.3
운영 기간	1년 미만	1,134	1.7	98.3	0.0	3.0	49.6
	1-3년 미만	35,054	2.3	60.1	37.6	3.4	60.4
	3-5년 미만	53,352	2.6	70.6	26.8	3.3	56.5
	5년 이상	227,686	2.3	76.7	20.9	3.2	54.8

3.5.9. 판매유형 변화 - RMR : 현재

[표 4-81] 판매유형 변화 - RMR : 현재

(Base: 전체 | 단위: 개, %)

구 분		사례수	거의 하지 않음	일부 하고 있음	대부분 하고 있음	모두 하고 있음
전 체		317,225	89.2	8.0	2.5	0.3
업종별	한식 일반 음식점업	190,476	89.5	7.7	2.5	0.3
	한식 면요리 전문점	22,669	84.4	9.3	6.2	0.2
	한식 육류요리 전문점	74,536	89.5	8.7	1.7	0.0
	한식 해산물요리 전문점	29,544	90.8	7.3	1.0	0.9
사업장 면적	30m ² -50m ² 미만	52,276	92.3	4.2	3.2	0.2
	50m ² -100m ² 미만	141,539	86.3	10.3	3.4	0.1
	100m ² -300m ² 미만	115,413	92.1	6.4	1.2	0.3
	300m ² 이상	7,998	80.3	17.3	0.4	2.0
사업주 연령	20대 이하	141	100.0	0.0	0.0	0.0
	30대	5,810	82.4	17.6	0.0	0.0
	40대	49,045	84.5	12.5	2.4	0.5
	50대	145,084	89.8	5.9	4.1	0.2
	60대 이상	117,145	90.8	8.3	0.6	0.3
창업 경험	있음	141,559	89.6	9.2	0.9	0.3
	없음	175,666	89.0	7.1	3.7	0.3
운영 기간	1년 미만	1,134	25.3	74.7	0.0	0.0
	1-3년 미만	35,054	93.0	1.9	4.5	0.6
	3-5년 미만	53,352	86.7	9.7	3.4	0.2
	5년 이상	227,686	89.6	8.2	2.0	0.2

3.5.10. 판매유형 변화 - RMR : 향후

[표 4-82] 판매유형 변화 - RMR : 향후

(Base: 전체 | 단위: 개, %, 점)

구 분		사례수	매우 감소	감소	비슷	증가	매우 증가
전 체		317,225	1.8	1.8	84.6	10.0	1.9
업종별	한식 일반 음식점업	190,476	1.9	1.7	85.5	8.9	2.1
	한식 면요리 전문점	22,669	3.5	0.7	75.1	19.1	1.6
	한식 육류요리 전문점	74,536	1.0	2.5	85.5	9.1	1.8
	한식 해산물요리 전문점	29,544	1.2	1.9	84.0	12.2	0.7
사업장 면적	30m ² -50m ² 미만	52,276	0.5	1.7	85.6	10.5	1.6
	50m ² -100m ² 미만	141,539	0.9	1.6	87.0	9.1	1.5
	100m ² -300m ² 미만	115,413	3.5	2.1	82.1	10.0	2.4
	300m ² 이상	7,998	0.4	2.2	72.0	23.0	2.4
사업주 연령	20대 이하	141	0.0	0.0	100.0	0.0	0.0
	30대	5,810	1.1	0.0	96.2	2.5	0.3
	40대	49,045	3.2	2.1	81.5	7.9	5.3
	50대	145,084	0.6	2.7	82.1	13.8	0.9
	60대 이상	117,145	2.6	0.7	88.5	6.5	1.7
창업 경험	있음	141,559	2.2	1.9	90.1	5.6	0.2
	없음	175,666	1.4	1.7	80.1	13.5	3.2
운영 기간	1년 미만	1,134	0.0	0.0	100.0	0.0	0.0
	1-3년 미만	35,054	6.0	3.5	70.7	19.0	0.9
	3-5년 미만	53,352	1.1	2.1	80.3	11.6	4.8
	5년 이상	227,686	1.3	1.5	87.7	8.3	1.3

[표 4-82] 판매유형 변화 - RMR : 향후

(Base: 전체 | 단위: 개, %, 점)

구 분	사례수	요약			5점 평균	100점 평균	
		감소	비슷	증가			
전 체	317,225	3.6	84.6	11.8	3.1	52.1	
업종별	한식 일반 음식점업	190,476	3.6	85.5	11.0	3.1	51.9
	한식 면요리 전문점	22,669	4.2	75.1	20.7	3.1	53.6
	한식 육류요리 전문점	74,536	3.5	85.5	11.0	3.1	52.1
	한식 해산물요리 전문점	29,544	3.1	84.0	12.9	3.1	52.3
사업장 면적	30m ² -50m ² 미만	52,276	2.2	85.6	12.2	3.1	52.8
	50m ² -100m ² 미만	141,539	2.5	87.0	10.5	3.1	52.2
	100m ² -300m ² 미만	115,413	5.6	82.1	12.3	3.1	51.4
	300m ² 이상	7,998	2.6	72.0	25.4	3.2	56.2
사업주 연령	20대 이하	141	0.0	100.0	0.0	3.0	50.0
	30대	5,810	1.1	96.2	2.8	3.0	50.2
	40대	49,045	5.4	81.5	13.1	3.1	52.4
	50대	145,084	3.2	82.1	14.7	3.1	52.9
	60대 이상	117,145	3.3	88.5	8.2	3.0	51.0
창업 경험	있음	141,559	4.1	90.1	5.8	3.0	49.9
	없음	175,666	3.2	80.1	16.7	3.2	53.8
운영 기간	1년 미만	1,134	0.0	100.0	0.0	3.0	50.0
	1-3년 미만	35,054	9.5	70.7	19.8	3.1	51.3
	3-5년 미만	53,352	3.2	80.3	16.4	3.2	54.2
	5년 이상	227,686	2.7	87.7	9.6	3.1	51.7

4. 한식산업 분류체계(잠정)

코드	대분류	코드	중분류	코드	소분류	업종정의	한국표준산업분류		농식품 산업 특수분류체계	
							code	세세분류 명칭	code	세세분류
1	한식 음식점업 및 주점업	101	한식 음식점업	10101	한식 일반 음식점업	백반류, 죽류, 찌개류, 찜류 등 한식 일반 음식을 제공하는 산업활동	56111	한식 일반 음식점업	61110	한식 일반 음식점업
				10102	한식 면요리 전문점	냉면, 칼국수, 국수 등 한식 면 요리 음식을 전문적으로 제공하는 산업활동	56112	한식 면요리 전문점	61120	한식 면 요리 전문점
				10103	한식 육류요리 전문점	쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 오리고기 등 육류 구이 및 찌개를 전문적으로 제공하는 산업활동	56113	한식 육류요리 전문점	61130	한식 육류 요리 전문점
				10104	한식 해산물 요리 전문점	한국식 횡집, 생선 구이 등 한식 해산물 요리를 제공하는 산업활동	56114	한식 해산물 요리 전문점		
				10105	한식 제과점업	점객시설을 갖추고 떡류 등을 제공하는 산업활동	56191	제과점업	61910	제과점업
				10106	치킨 전문점업	양념 치킨 등 치킨 전문점을 운영하는 산업활동	56193	치킨 전문점	61930	치킨 전문점업
				10107	김밥 및 기타 한식 간이음식점업	김밥 및 기타 간이음식점업 중 한식으로 분류되는 김밥, 만두류, 찜, 떡볶이류, 튀김류, 꼬치류 등을 제공하는 음식점을 운영하는 산업	56194	김밥 및 기타 간이음식점업	61940	김밥 및 기타 간이음식점업
				10108	한식 간이음식 포장판매 전문점	고정된 장소에서 대용식이나 간식 등 간이 음식류를 조리하여 포장 판매하거나 일부 객석은 있으나 포장 판매 위주로 음식점을 운영하는 산업활동을 말한다.	56199	간이음식 포장판매 전문점	61950	간이 음식 포장판매 전문점
		102	한식 주점 및 비알코올 음료점업	10201	기타 한식 주점업	생맥주 전문점을 제외한 대폿집, 선술집 등과 같이 점객시설을 갖추고 대중에게 술을 판매하는 기타의 한식주점을 말한다.	56219	기타주점업	62190	기타주점업
				10202	기타 한식 비알코올	점객시설을 갖추고 주스, 생강차, 쌍화차 등을 만들어 제공하는 산업활동을 말한다. 점객시설 없이 비알코올 음료 포장 판매를 전문적	56229	기타 비알코올 음료점업	62290	기타 비알코올 음료점업

코드	대분류	코드	중분류	코드	소분류	업종정의	한국표준산업분류		농식품 산업 특수분류체계	
							code	세세분류 명칭	code	세세분류
					음료점업	으로 하는 음료점도 포함한다.				
2	한식 식음료품 제조업	201	한식 식품 제조업	20101	한식 관련 가금류 가공 및 저장 처리업	닭, 오리 등의 각종 가금 고기 및 조류 고기를 냉동·건조·훈연·염장·조리 및 기타 방법으로 가공 또는 저장 처리하여 고기 가공품이나 식용 또는 비식용의 고기 분말 등을 생산하는 산업활동을 말한다.	10121	가금류 가공 및 저장 처리업	32220	가금류 가공 및 저장 처리업
				20103	한식 관련 육류 기타 가공 및 저장 처리업 (가금류 제외)	가금 및 조류를 제외한 각종 육지동물 및 고래 고기를 건조·훈연·염장·조리 및 기타 방법으로 가공 또는 저장 처리하여 고기 가공품이나 식용 또는 비식용의 고기 분말 등을 생산하는 산업활동을 말한다.	10129	육류 기타 가공 및 저장 처리업(가금류 제외)	32240	기타 육류 가공 및 저장 처리업
				20104	한식 관련 수산 동물 훈제, 조리 및 유사 조제식품 제조업	수산동물을 훈제, 조리, 조미, 분쇄 및 기타 유사 조제 처리하여 더 이상 가공하지 않고도 직접 소비할 수 있는 상태의 수산동물 조제 가공식품을 제조하는 산업활동을 말한다. 이러한 제품은 신선, 냉동, 냉장하거나 밀폐 포장 및 통조림 상태로 포장될 수 있다.	10211	수산동물 훈제, 조리 및 유사 조제식품 제조업		
				20105	한식 관련 수산 동물 건조 및 염장품 제조업	수산동물의 건제품, 염수장 및 염장품을 자염 또는 임가공 방식으로 제조하는 산업활동을 말한다.	10212	수산동물 건조 및 염장품 제조업		
				20106	기타 한식 관련 수산동물 가공 및 저장 처리업	수산동물을 기타의 방법으로 가공 및 저장 처리하는 산업활동으로서 직접 소비하기에 적합한 신선·냉장·냉동상태의 저민 어육(피레트, fillet)이나 뼈를 제거한 절단 어육을 생산하는 산업활동과 비식용 어분 또는 수산동물 가공품을 혼합한 조제품, 구입한 수산동물의 탈각 활동 및 건제품 세절활동을 포함한다. 단순히 머리, 내장, 지느러미, 꼬리 등만을 제거하는 경우는 수산동물의 선별 및 정리활동으로 분류한다.	10219	기타 수산동물 가공 및 저장 처리업		
				20107	한식 관련 수산 식품 가공 및 저장 처리업	김, 미역, 다시마 등의 식용 해조류를 조제·염장·건조·냉동 및 기타 가공처리하여 해조류 가공식품을 제조하는 산업활동을 말한다. 여기에는 식용 우뭇가사리(한천) 제조활동도 포함한다.	10220	수산식품 가공 및 저장 처리업		

코드	대분류	코드	중분류	코드	소분류	업종정의	한국표준산업분류		농식품 산업 특수분류체계	
							code	세세분류 명칭	code	세세분류
				20108	김치류 제조업	배추 등 채소류를 주원료로 비식용 부분을 제거하고 절임 및 발효시키거나 이를 가공한 배추김치, 기타 김치류를 제조하는 산업활동을 말한다.	10301	김치류 제조업	31111	김치류 제조업
				20109	한식 관련 과실 및 그 외 채소 절임식품 제조업	각종 과실 및 채소를 소금, 식초, 장류, 기름, 혼합 양념 등에 절여 과실 및 채소 절임식품을 제조하는 산업활동을 말한다.	10302	과실 및 그 외 채소 절임식품 제조업	31112	과실 및 그 외 채소 절임식품 제조업
				20110	기타 한식 관련 과실, 채소 가공 및 저장 처리업	절임 가공을 제외한 건조, 조리, 분쇄, 씨 제거, 껍질 벗기기 및 기타 방법으로 과실 및 채소 가공품을 제조하는 산업활동을 말한다. 과실이나 채소를 직접 가공하여 농축 원액 및 원액 주스(즙)를 제조하는 산업활동을 포함한다.	10309	기타 과실, 채소 가공 및 저장 처리업	31113	기타 과실-채소 가공업
				20111	한식 관련 식물성 유지 제조업	기름을 함유한 각종 식물성 물질로부터 조유를 생산하는 산업활동을 말한다. 참깨기름 및 들깨기름을 추출하는 활동 및 비식용의 식물성 정제유를 제조하는 산업활동도 포함한다.	10402	식물성 유지 제조업	31120	식물성 유지 제조업
				20112	한식 관련 곡물 제분업	각종 곡물, 건조한 채소, 뿌리 또는 덩이줄기(괴경), 과실 및 견과 등을 분쇄 또는 마쇄하여 이들의 분 및 조분을 생산하는 산업활동을 말한다. 동물사료용 재료와 줄기, 뿌리 등을 절단분쇄하는 활동은 제외된다.	10612	곡물 제분업	31132	곡물 제분업
				20113	한식 관련 곡물 혼합 분말 및 반죽 제조업	곡분 및 기타 분말을 혼합하여 한식 전통 과자 등의 제조용 반죽이나 혼합 분말을 생산하는 산업활동을 말한다. 각종 분말을 혼합하여 인조 곡물을 제조하는 경우와 곡물을 주재료로 떡고물을 제조하는 산업활동도 여기에 포함한다.	10613	곡물 혼합 분말 및 반죽 제조업	31133	곡물 혼합 분말 및 반죽 제조업
				20114	기타 한식 관련 곡물 가공품 제조업	날알 또는 얇은 조각 상태의 곡물을 찌거나 볶거나 팽창 또는 기타 방법으로 조제하여 곡물 가공품을 제조하는 산업활동을 말한다. 이	10619	기타 곡물 가공품 제조업	31139	기타 곡물 가공품 제조업

코드	대분류	코드	중분류	코드	소분류	업종정의	한국표준산업분류		농식품 산업 특수분류체계	
							code	세세분류 명칭	code	세세분류
						러한 곡물 가공품은 식염, 설탕, 맥아엑스, 당밀, 과일 또는 코코아, 꿀, 채소 등이 첨가될 수 있으나 곡물 가공품의 특성을 변경시키지 않아야 하며 보존성이 있어야 한다.				
				20115	한식 관련 전분 제품 및 당류 제조업	각종 곡물 및 감자, 고구마 등의 식물성 재료로 전분을 제조하는 산업활동을 말한다. 옥수수 습식 가공과정에서 생산된 전분 등을 제조하는 산업활동도 포함한다.	10620	전분제품 및 당류 제조업	31141	전분제품 및 당류 제조업
				20116	떡류 제조업	각종 떡류 및 유사 제품을 제조하는 산업활동을 말한다.	10711	떡류 제조업	31151	떡류 제조업
				20117	한식 관련 과자류 제조업	곡물 분말 등을 주원료로 하는 한식 관련 과자류를 제조하는 산업활동을 말한다.	10713	과자류 및 코코아 제품 제조업	31153	과자류 및 코코아 제품 제조업
				20118	한식 관련 면류 및 유사 식품 제조업	곡물 분말 등으로 신선·건조한 상태의 라면, 국수 및 유사 면류를 제조하는 산업활동을 말한다.	10730	면류, 마카로니 및 유사 식품 제조업	31154	면류, 마카로니 및 유사 식품 제조업
				20119	한식 관련 식초, 발효 및 화학 조미료 제조업	정제, 발효, 화학적 합성 및 기타 유사한 방법으로 가공하여 식품용 보조재료 및 첨가제로 사용되는 식초 등을 제조하는 산업활동을 말한다.	10741	식초, 발효 및 화학 조미료 제조업	31161	식초, 발효 및 화학 조미료 제조업
				20120	한식 관련 천연 및 혼합 조제 조미료 제조업	고추, 후추, 겨자, 계피 등 천연 조미 및 향신용 재료를 분쇄 및 기타 가공처리하여 천연 조미제품을 생산하거나 천연·정제 및 발효 조미료와 기타 향신료를 혼합조제하여 혼합 소스 및 양념, 김치소 등의 혼합 조미료 및 조제 조미료를 제조하는 산업활동을 말한다.	10742	천연 및 혼합 조제 조미료 제조업	31162	천연 및 혼합 조제 조미료 제조업
				20121	장류 제조업	콩, 보리, 탈지 대두 등을 발효시켜 메주 및 각종 장류를 제조하는 산업활동	10743	장류제조업	31163	장류제조업
				20122	기타 한식 관련 식품 첨가물 제조업	기타 조미료 및 식품 첨가물을 제조하는 산업활동을 말하며, 양조용 또는 효모를 제조하거나 색소용 식품, 식품 향미료, 고기 유연제 등의 식품 첨가물을 생산하는 산업활동을 포함한다. 천일염 또는 정제	10749	기타 식품 첨가물 제조업	31169	기타 식품 첨가물 제조업

코드	대분류	코드	중분류	코드	소분류	업종정의	한국표준산업분류		농식품 산업 특수분류체계	
							code	세세분류 명칭	code	세세분류
						염(기계염)을 구입하여 식탁용으로 특별히 가공하는 경우도 포함한다.				
				20123	한식 도시락류 제조업	곡류, 육류, 어패류, 채소류 등 동·식물성 식품을 혼합, 배합하여 도시락, 김밥류 등 식사용 조리식품을 제조하는 산업활동을 말한다. 별도의 장소에서 다량의 집단 급식용 식사를 제조할 수 있는 특정 시설을 갖추고 계약기관에 일정 기간 동안 지속적으로 급식용 식사를 조제하여 운송·공급하는 산업활동을 포함한다. 식사용 조리식품은 양념 이외에 두 가지 이상의 명확하게 구분되는 재료가 포함되어야 한다. 냉동 포장하거나, 레토르트 용기 등으로 가공 처리한 식사용 조리식품을 제조하는 산업활동을 포함한다.	10751	도시락류 제조업	31171	도시락류 제조업
				20124	기타 한식 관련 식사용 가공처리 조리식품 제조업	도시락류 등 식사용 조리식품을 제외한 기타 식사용 가공처리 조리식품(반조리식품 포함)을 제조하는 산업활동을 말한다. 이들 기타 식사용 조리·반조리 식품은 양념 이외에 두 가지 이상의 명확하게 구분되는 재료가 포함되어야 한다. 냉동 포장하거나, 통조림 및 레토르트 용기 등으로 가공 처리한 기타 식사용 조리식품(반조리식품 포함)을 제조하는 산업활동을 포함한다.	10759	기타 식사용 가공처리 조리식품 제조업	31179	기타 식사용 가공처리 조리식품 제조업
				20125	전통 차류 가공업	울무, 유자, 꽃잎, 곡물 등으로 각종 차류를 제조하는 산업활동을 말하며, 음료로 가공된 차제품은 제외한다.	10792	차류 가공업	31192	차류 가공업
				20126	한식 관련 균질화 식품 제조업	육류, 어류, 과일 또는 채소 등의 기본재료를 두 가지 이상 혼합하여 균질화한 균질화 식품을 제조하는 산업활동을 말한다. 이러한 제품은 주성분 외에 우유, 맥아 추출물 등의 각종 보조적인 물질이 첨가될 수 있다. 또한 이들은 액체, 분말, 입상, 말랑말랑한 덩어리, 스트립 및 디스크 등의 형상으로서 단순히 우유 또는 물에 혼합하거나 가열하여 음료, 유아식용, 식이요법용 등으로 사용된다. 육지 및 수산동물의 농축액과 추출물의 생산활동도 여기에 포함한다.	10793	수프 및 균질화식품 제조업	31193	수프 및 균질화식품 제조업
				20127	두부 및 한식 관련 유사품 제조업	콩, 메밀, 도토리 등을 원료로 두부, 유부, 묵 등을 생산하는 산업활동을 말한다.	10794	두부 및 유사식품 제조업	31194	두부 및 유사식품 제조업

코드	대분류	코드	중분류	코드	소분류	업종정의	한국표준산업분류		농식품 산업 특수분류체계	
							code	세세분류 명칭	code	세세분류
				20128	인삼식품 제조업	인삼 가공품 또는 인삼 성분을 주재료로 각종 인삼 조제식품을 제조하는 산업활동을 말한다.	10795	인삼식품 제조업	31195	인삼식품 제조업
		202	한식 음료 제조업	20201	탁주 및 약주 제조업	쌀, 보리 등 곡식을 발효하여 탁주, 약주를 제조하는 산업활동을 말한다.	11111	탁주 및 약주 제조업	31211	탁주 및 약주 제조업
				20202	기타 한식 관련 발효주 제조업	과실 및 기타 식물성 물질을 발효시켜 기타의 발효주를 제조하는 산업활동을 말한다.	11119	기타 발효주 제조업	31219	농산물 가공 기타 발효주 제조업
				20203	소주제조업	증류소주, 희석소주 또는 혼합소주를 제조하는 산업활동을 말한다.	11122	소주제조업	31222	소주제조업
				20204	기타 한식 관련 증류주 및 합성주 제조업	직접 발효시키거나 구입한 발효주를 증류하여 직접 마실 수 있는 상태의 각종 증류주(주정 및 소주 제외)를 제조하는 산업활동 및 증류주에 다른 물질을 주입하거나 혼합하여 조제 증류주 및 합성 증류주를 제조하는 산업활동을 말한다.	11129	기타 증류주 및 합성주 제조업	31229	농산물 가공 기타 증류주 및 합성주 제조업
				20205	기타 한식 관련 비알코올 음료 제조업	물에 설탕, 감미료 또는 향미료를 첨가한 음료를 생산하거나, 과실 주스, 과실 추출물 또는 기타 합성 추출물을 첨가하여 청량음료 또는 기타 비알코올성 음료를 제조하는 산업활동을 포함한다. 이들 제품에는 우유, 구연산 등의 첨가 여부를 불문하며 천연 광수 및 천연 탄산수를 생산하여 병에 포장하는 산업활동도 포함한다.	11209	기타 비알코올 음료 제조업	31230	농산물 가공 비알코올 음료 제조업
3	한식 교육 서비스업	301	한식 교육 서비스업	30101	한식 관련 상업 및 정보산업 특성화 고등학교	중학교 과정을 수료한 사람을 대상으로 한식산업 관련 분야를 교육하는 기관을 말한다.	85221	상업 및 정보산업 특성화고등학교		

코드	대분류	코드	중분류	코드	소분류	업종정의	한국표준산업분류		농식품 산업 특수분류체계	
							code	세세분류 명칭	code	세세분류
				30102	기타 한식 관련 특성화 고등학교	중학교 과정을 수료한 사람을 대상으로 농업, 어업, 해양 및 기타 기술과 한식산업 관련 직업을 교육하는 기관을 말한다.	85229	기타 특성화 고등학교	83100	농산업 관련 특성화 고등학교
				30103	한식 관련 전문대학	중등교육 과정을 수료한 사람에게 기술 및 직업적인 학과 내용에 중점을 두어 한식산업 관련 교육을 실시하기 위하여 설립된 교육기관을 말한다.	85301	전문대학	83210	농산업 관련 전문대학
				30104	한식 관련 대학교	중등교육 교과과정을 수료한 사람에게 전공 분야에 관해서 이론적인 면에 중점을 두어 조사연구하게 하고 자격 및 학위를 부여하는 교육기관을 말한다. 특수 목적에 의하여 설립된 고등교육 기관도 포함한다.	85302	대학교	83220	농산업 관련 대학교
				30105	한식 관련 대학원	대학 교육과정을 이수한 사람에게 대학과정에서 전공한 동일 주제에 관해 고도의 전문화된 교과과정을 교육하는 기관을 말한다.	85303	대학원	83230	농산업 관련 대학원
				30106	기타 한식 기술 및 직업 훈련학원	기타의 한식 관련 기술 및 직업 분야에 대하여 전문적인 훈련을 수행하는 산업활동을 말한다.	85669	기타 기술 및 직업 훈련학원	83301	농산업 관련 교습학원, 기술 및 직업훈련학원
				4	한식 여가 관련 서비스업	401	한식 창작, 예술 및 여가 관련 서비스업	40101	한식 관련 박물관 운영업	일반 대중에게 한식 관련 미술 공예품, 조각품, 순수 과학물, 응용 과학물, 문화재 등을 진열하여 관람시키는 일반 또는 전문 박물관 시설을 운영하는 산업활동을 말한다.
402	한식 협회 및 단체	40201	한식 관련 산업 단체					동일 한식 관련 분야의 산업에 종사하는 기업 상호간의 이익 증진을 위하여 조직한 단체를 말한다. 이 단체는 회원용 출판물의 발간, 홍보활동을 수행할 수 있다.	94110	산업 단체
		40202	한식 관련 전문가 단체			특정 한식 관련 직업 분야에 종사하는 회원의 이익 향상을 위하여 조직된 단체를 말한다.	94120	전문가 단체	86002	농산업 관련 전문가단체

2022 한식산업 실태조사 결과 보고서

